

## Печь конвекционная UNOX XEFT-03HS-EMLV без сливного отверстия

Печь конвекционная **UNOX XEFT-03HS-EMLV** серии BakerLux Shop.Pro предназначена для приготовления различных блюд, выпечки хлебобулочных и кондитерских изделий на предприятиях общественного питания и торговли, в пекарнях и кондитерских. Модель оснащена электронным управлением, светодиодной подсветкой и направляющими с механизмом для предотвращения опрокидывания. Легко открывающееся внутреннее стекло облегчают чистку и обеспечивает максимальную гигиену. Камера выполнена из нержавеющей стали, направляющие - из хромированной стали.

В комплект поставки входят 3 листа для выпечки TG 305 и набор «Starter Kit».

**Модель не оснащена сливом и дренажным отверстием, доустановить их невозможно.**

### Режимы выпечки:

- Конвекция: от 30 до 260 °C
- Конвекция + пар: от 48 до 260 °C
- Предварительный разогрев (максимальная температура): 260 °C

### Дополнительные функции и автоматическое программирование выпечки:

- Сохранение до 896 программ пользователя
- 9 шагов выпекания
- Возможность присвоения имени, номера и изображения сохраненным программам
- CHEFUNOX: выбор режима готовки, степени, размера и результата готовки
- MULTI.Time: выпечка разных блюд одновременно, до 10 таймеров
- DATA DRIVEN COOKING: сбор данных, обработка информации, анализ режимов работы и предоставление персональных рекомендаций

### Распределение воздуха в камере:

- Технология AIR.Plus:
  - Вентиляторы с реверсивным движением
  - 2 скорости воздушных потоков, устанавливаемые оператором

### Управление климатом в камере:

- Технология DRY.Plus: изъятие влаги из камеры печи
- Технология STEAM.Plus: комби-режим, комбинированная выпечка конвенция + пар (0-20-40-60-80-100%)
- Технология ADAPTIVE.Cooking™: один противень или полная загрузка с идентичным результатом
- Технология AUTO.Soft: контролируемый рост тепла для идеальной равномерности
- Технология SMART.Preheating: печь предварительно разогревается до заданной температуры с учетом предыдущих действий

### Теплоизоляция и безопасность:

- Технология Protek.SAFE™:
  - Максимальная эффективность и безопасность при работе (внешняя поверхность печи и стекла двери не нагреваются)
  - Торможение мотора для избежания потерь энергии при



открывании двери

### **Открывание двери:**

- Ручной механизм для открытия слева направо
- Электромеханический и автоматический замки
- Автоматическое открывание двери по окончании процесса выпечки

### **Вспомогательные функции:**

- Визуализация остаточного времени выпечки
- Непрерывная работа печи "INF"
- Визуализация установочных и фактических значений времени, температуры в камере, влажности и скорости вентилятора
- Единица измерения температуры в °C или °F
- Подключение к интернету по сети LAN

### **Технические детали:**

- Паронепроницаемая панель управления MASTER с ЖК- дисплеем
- Термостат
- USB-разъем
- Датчик открытия двери
- Технология MAXI.LINK: позволяет создавать колонны из двух печей
- Небольшой вес - надежная конструкция, благодаря применению инновационных материалов
- Отсутствует слив и дренажное соединение

### **Опции (заказываются отдельно):**

- Вытяжной зонт:
  - ХЕКНТ-НСНС
  - ХЕКНТ-АЧС
- Пароконденсатор ХЕКС-НСЕН-М
- Помпа для работы без стационарного подключения к водопроводу ХНС 016
- Комплект фильтр-системы ХНС 010 (сменный картридж ХНС 011 )
- Стыковочный комплект для установки одного оборудования на другое ХWKQT-00НС-Е
- Подставка:
  - ХЕКРТ-08НС-Н
  - ХЕКРТ-06НС-М
  - ХWKРТ-00НС-F
- Комплект контейнеров для воды:
  - ХНС 021 (для отдельно стоящей печи с водяной помпой)
  - ХНС 023 (для решений MAXI.LINK)
  - ХНС 024 (для расстоечных шкафов)
- Набор усиления звукового сигнала по окончании цикла готовки ХЕС 015
- Комплект для подключения интернета:
  - ХЕС 011 (LAN)
  - ХЕС 012 (Wi-Fi)
- Комплект колес ХUC 012
- Комплект ножек для расстоечных шкафов ХUC 045

### **Совместимость:**

- Расстоечный шкаф ХЕКРТ-08НС-С
- Расстоечный шкаф ХЕКРТ-08НС-В
- Тепловой шкаф ХЕЕС-10НС-EPD

*Внимание! На фото аналогичная модель с открытием дверцы слева направо.*

**Цена по запросу.**

## Характеристики

|  |   |
|--|---|
| Высота                                     | 427 мм  |
| Ширина                                     | 600 мм  |
| Глубина                                    | 669 мм  |
| Мощность                                   | 3 кВт   |
| Противень                                  | уменьшенный   |
| Управление                                 | электронное   |
| Подключение                                | 220 В   |
| Сбоку, минимум                             | 45 мм   |
| Сзади, минимум                             | 70 мм   |
| Пароувлажнение                             | True  |
| Размер противня                            | 460x330 UNOX, GARBIN  |
| Вес (без упаковки)                         | 36 кг   |
| Количество уровней                         | 3   |
| Температурный режим                        | от 30 до 260 °С   |
| Страна-производитель                       | Италия  |
| Расстояние при установке                   | Относительно стен, минимум 50 мм Относительно другого оборудования: Сбоку, минимум: 45 мм Сзади, минимум: 70 мм |
| Расстояние между уровнями                  | 75 мм   |
| Относительно стен, минимум                 | 50 мм   |
| Влажность окружающей среды                 | не более 70 %   |
| Давление подключаемой воды                 | от 150 до 600 кПа   |
| Температура окружающей среды               | от 5 до 35 °С   |
| Относительно другого оборудования          | Сбоку, минимум 45 мм Сзади, минимум: 70 мм  |
| Максимальная температура подключаемой воды | 30 °С   |

Более подробно о процессе вакуумирования различных продуктов вы можете посмотреть на нашем Ютуб Канале - [https://www.youtube.com/channel/UC6ffXcwIBZnnLagSc6GQ19Q?view\\_as=subscriber](https://www.youtube.com/channel/UC6ffXcwIBZnnLagSc6GQ19Q?view_as=subscriber)

Учредительные документы АЛЬФАПРОМ можно посмотреть по ссылке <https://drive.google.com/drive/u/2/folders/1eo-5CxMECvxu0RKpH8kVtKtbm2NtzHWg>

Так же Вы можете приобрести оборудование стоимостью от 300 000 рублей в лизинг, в этом Вам

всегда помогут наши партнеры, **Сименс Финанс** и **Балтийский лизинг**.

Компания АЛЬФАПРОМ имеет статус мультибрендовой компании! Поэтому Мы можем подобрать ВАМ оборудование под любую вашу задачу и бюджет. Являемся официальными дилерами крупнейших европейских и китайских производителей упаковочного оборудования

**С уважением**

**Команда АЛЬФАПРОМ 8(800)-200-29-23**