Печь конвекционная UNOX XEFT-03EU-ETLV без сливного отверстия

Печь конвекционная **UNOX XEFT-03EU-ETLV** 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 и светодиодной подсветкой. Легко открывающееся внутреннее стекло облегчают чистку и обеспечивает максимальную гигиену. Камера выполнена из нержавеющей стали, направляющие - из хромированной стали.

В комплект поставки входит набор «Starter Kit». Листы для выпечки в комплект поставки не входят и приобретаются отдельно.

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 99 программ пользователя
- 9 шагов выпекания
- Возможность присвоения имени, номера и изображения сохраненным программам
- 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 влажности из камеры печи
- Технология STEAM.Plus: комби-режим, комбинированная выпечка конвенция + пар (0-20-40-60-80-100%)

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

Технические детали:

- Паронепроницаемая панель управления TOUCH 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:
  - XEKHT-HCEU
  - XEKHT-ACEU
- Пароконденсатор XEKC-HCEH-M
- Помпа для работы без стационарного подключения к водопроводу XHC 016
- Комплект фильтр-системы XHC 003 (сменный картридж XHC 004)
- Стыковочный комплект для установки одного оборудования на другое:
  - XWKQT-00EF-E
  - XWKQT-04EF-E
- Подставка:
  - XEKRT-08EU-H
  - XEKRT-06EU-M
  - XWKRT-00EF-F
- Комплект контейнеров для воды:
  - XHC 021 (для отдельно стоящей печи с водяной помпой)
  - XHC 023 (для решений MAXI.LINK)
  - XHC 024 (для расстоечных шкафов)
- Набор усиления звукового сигнала по окончанию цикла готовки XEC 015
- Комплект для подключения интернета:
  - XEC 011 (LAN)
  - XEC 012 (Wi-Fi)
- Комплект колес XUC 012
- Комплект ножек для расстоечных шкафов XUC 045

Совместимость:

- Расстоечный шкаф XEKPT-08EU-C
- Расстоечный шкаф XEKPT-10EU-C
- Расстоечный шкаф XEKPT-08EU-B
- Расстоечный шкаф XEKPT-10EU-B

Цена по запросу.

Характеристики	
Высота	427 мм
Ширина	800 мм
Глубина	811 мм
Мощность	3.5 кВт
Противень	600x400 мм
Управление	электронное
Подключение	220 В
Сбоку, минимум	45 мм
Сзади, минимум	70 мм
Пароувлажнение	True
Размер противня	600x400 GARBIN, FOINOX

Вес (без упаковки)	46 кг
Количество уровней	3
Температурный режим	от 30 до 260 °C
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 °C
Относительно другого оборудования	Сбоку, минимум 45 мм Сзади, минимум: 70 мм
Максимальная температура подключаемой воды	30 °C

Более подробно о процессе вакуумирования различных продуктов вы можете посмотреть на нашем Ютуб Канале - YouTube

Так же Вы можете приобрести оборудование стоимостью от 300 000 рублей в лизинг, в этом Вам всегда помогут наши партнеры, **ДельтаЛизинг**, **Альфамобиль**, **АРЕНЗА-ПРО**, **ЧЕЛИНДЛИЗИНГ**, **ФЕРА**, **Балтийский лизинг** и др.

Мы являемся мульти брендовым поставщиком, поэтому можем осуществить продажу практически любой марки оборудования! Мы осуществляем поставки по всей России и странам СНГ. Мы можем подобрать оборудование под любой бюджет и задачу. С нами уже работают **известные компании** федерального масштаба.

С уважением,
Команда АЛЬФАПРОМ - Пищевое и упаковочное оборудование. Надежно. Быстро. Удобно.

тел. 8 (800)-200-29-23
e-mail: sale@alfaprom.org