

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

Печь конвекционная **UNOX XEFT-03HS-ETDV** 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 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:

- Откидной ручной механизм для открытия сверху вниз

### 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:
  - 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
  - ХWKRT-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 окончанию 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-ЕРD

**Цена: 78270 руб.**

Характеристики	
Высота	425 мм
Ширина	600 мм
Глубина	669 мм
Мощность	3 кВт
Противень	уменьшенный
Управление	электронное

Характеристики	
Подключение	220 В
Сбоку, минимум	45 мм
Сзади, минимум	70 мм
Пароувлажнение	True
Размер противня	460x330 UNOX, GARBIN
Вес (без упаковки)	35 кг
Количество уровней	3
Температурный режим	от 20 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/UC6ffXcwlBZnnLagSc6GQ19Q?view\\_as=subscriber](https://www.youtube.com/channel/UC6ffXcwlBZnnLagSc6GQ19Q?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**