

Описание товара Печь конвекционная Unox XF

013



Описание

- Печь конвекционная Unox XF 013 – малогабаритное вспомогательное оборудование серии Micro с практически бесшумной работой и низким энергопотреблением.
- Предназначено для разогрева готовой хлебобулочной продукции, вторых блюд, замороженных полуфабрикатов и выпечки малых партий булочек или ватрушек.
- Особенности модели XF 013:
 - нагрев камеры – электрический, подключение через стационарный источник питания 220/230 В;
 - объем камеры рассчитан на установку уменьшенных противней размером 460x330 мм в количестве 3 шт.;
 - расстояние между противнями установлено на уровне 70 мм;
 - печь изготовлена из инновационных материалов, что позволило не только продлить срок службы и сократить количество ремонтов оборудования, но и существенно снизить вес;
 - технология термоизоляции – специально разработанная система Protek.
- SAFETM, позволяющая наружным поверхностям оставаться холодными, а также блокирующая нагрев и конвекцию при открытии дверки;
- дверка открывается сверху вниз и фиксируется петлевым механизмом в горизонтальном положении на уровне нижней панели камеры;
- углы камеры скруглены для проведения более тщательной санобработки и удобства;
- управление – панель электромеханическая, влагозащищенная;
- нет режима пароувлажнения, не требуется подключение к водопроводу и дренажной системе;
- мойка печи производится вручную, автомойка отсутствует, не комплектуется душирующим устройством;
- установлен таймер обратного отсчета (0-120 min), механический;
- режим «Дельта Т» и термощуп не предусмотрены комплектацией печи;

- предохранительное устройство для защиты от перегрева – термостат;
- функция автодиагностики неисправностей – отсутствует.
- Стандартная комплектация:
- нержавеющий стальной корпус, стойкий к механическим повреждениям;
- пекарская камера из полированной пищевой стали;
- коррозионностойкие стальные направляющие с возможностью демонтажа для мойки;
- галогенная подсветка, рассчитанная на долгий срок службы без замены ламп;
- комплектуется одним односкоростным вентилятором;
- дверка оборудована двойным ударопрочным стеклопакетом, предусмотрена возможность открывания внутреннего стекла для чистки;
- четыре ножки прямоугольного сечения;
- в комплекте поставки 3 алюминиевых противня (460x330).
- Режим нагрева камеры:
- конвективный, в пределах – +30 ... +260 °С.
- Вспомогательные функции для готовки:
- «INF» – функция для безостановочной работы термооборудования;
- система для быстрого осушения воздуха и удаления лишней влаги от замороженных продуктов и теста – DRY.Maxi™.
- Функции панели управления электромеханической:
- поворотные рукоятки, предназначенные для контроля параметров:
- температура/время;
- световая индикация.
- Средства для санобработки наружных и внутренних поверхностей:
- Cleaneq Alkadem N/CC;
- Unox DetRinse Plus;
- Cleaneq Alkadem Activ;
- Cleaneq Alkadem-ALEQ.
- Рекомендации по эксплуатации оборудования:
- настольная установка на нержавеющую стальную поверхность;
- не рекомендована установка печей в нишу или вблизи (необходимо соблюдать дистанцию) к другим объектам.

Характеристики

Количество уровней	3
Тип подключения	электрический
Тип пароувлажнения	нет
Напряжение	220 В
Материал корпуса	нержавеющая сталь
Тип противня/гастроёмкости	460x330
Высота, мм	402 мм

Длина, мм	600 мм
Способ установки	Настольный
Мощность, кВт	2.7 кВт

Информация на сайте prom-katalog.ru носит справочный характер и не является публичной офертой, определяемой ст. 437 ГК РФ.

Убедительная просьба уточнять цены и наличие по телефону у вашего менеджера.