

Коммерческое предложение от 22.07.2024

Печь конвекционная UNOX XB 893

Цена с НДС: 344 473 руб.

Артикул: **311982**

Есть в наличии



| | |
|-------------------------------|-----------------|
| Гарантия | 12 мес. |
| Страна-производитель | Италия |
| Количество уровней | 10 |
| Тип gastronorm/противня | 600x400 мм |
| Расстояние между уровнями, мм | 80 |
| Пароувлажнение | Да |
| Подключение к воде | Да |
| Помпа | Нет |
| Температурный режим, °C | от 30 до 260 °C |
| Управление | механическое |
| Тип подключения | электричество |
| Автоматическая мойка | Нет |
| Подключение, В | 380 |
| Мощность, кВт | 15.8 |
| Ширина, мм | 860 |
| Глубина, мм | 882 |
| Высота, мм | 1250 |
| Вес (без упаковки), кг | 112 |
| Вес (с упаковкой), кг | 123.2 |

Пароконвектомат [UNOX XB 893](#) серии **BakerLux** предназначен для приготовления различных блюд, выпечки хлебобулочных и кондитерских изделий на предприятиях общественного питания и торговли, в пекарнях и кондитерских. Модель оснащена механическим управлением и подсветкой посредством галогеновых ламп и L-образными направляющими. Съёмное внутреннее стекло облегчает чистку и обеспечивают максимальную гигиену. Камера с закругленными углами выполнена из нержавеющей стали AISI 304, направляющие - из нержавеющей стали, дверные петли выполнены из высокопрочного самосмазывающегося технополимера, дверной замок - из углеродного волокна.

Оборудование должно быть подключено к сети водоснабжения (вентиль 3/4").

В комплект поставки входят 4 пластиковых держателя, набор для подключения к водопроводной сети (шланг

подачи воды, механический фильтр и невозвратный клапан 3/4) и набор «Starter Kit» (8 саморезов, гаечный ключ, конический колпачок для сливного отверстия и наклейка). Листы для выпечки в комплект поставки не входят и приобретаются отдельно.

Режимы выпечки:

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

Распределение воздуха в камере:

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

Управление климатом в камере:

- Технология DRY.Plus: быстрое изъятие влаги из камеры, устанавливаемое оператором
- Технология STEAM.Maxi™: ручная подача влаги в камеру

Теплоизоляция и безопасность:

- Технология Protek.SAFE™: максимальная эффективность и безопасность при работе (внешняя поверхность печи и стекла двери не нагреваются)

Запатентованная дверь:

- Блокировка произвольного открытия дверцы в позициях 60°-120°-180°
- Изменение направления открытия двери

Вспомогательные функции:

- Визуализация остаточного времени выпечки
- Непрерывная работа печи "INF"

Технические детали:

- Панель управления Manual
- Ограничитель температуры для безопасности
- Небольшой вес - надежная конструкция, благодаря применению инновационных материалов

Дополнительные характеристики:

- Регулировка времени приготовления: от 0 до 120 минут
- Регулировка подачи пара: от 0 до 100 %
- Максимальная температура подключаемой воды: 30 °C
- Максимальная электропроводность подключаемой воды: 150 мкС/см
- Максимальная жесткость подключаемой воды: 7 °f
- Давление подключаемой воды: от 150 до 600 кПа
- Расстояние при установке:
 - Относительно стен, минимум: 50 мм
 - Относительно другого оборудования:
 - Сбоку, минимум: 45 мм
 - Сзади, минимум: 70 мм
- Температура окружающей среды: от 5 до 35 °C
- Влажность окружающей среды: не более 70 %

Опции (заказываются отдельно):

- Душирующие устройства:
 - XC 208
 - [XC 208 SR](#)
- Подставка:
 - [XR 168](#) с возможной установкой направляющих [XR 727](#)
 - XR 258
- Комплект для установки XC 693

Совместимость:

- Расстоечный шкаф [XL 413](#)

Цена, указанная в данном коммерческом предложении, действительна 1 день.
Цены указаны с учетом НДС.