

## Коммерческое предложение от 22.07.2024

### Печь конвекционная UNOX XB 613 G

**Цена с НДС: 320 736 руб.**

Артикул: **151560**

Уточняйте



Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Италия
Количество уровней	6
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	газ
Автоматическая мойка	Нет
Мощность, кВт	0.7
Ширина, мм	860
Глубина, мм	882
Высота, мм	1144
Вес (без упаковки), кг	108
Вес (с упаковкой), кг	118.8

Пароконвектомат [UNOX XB 613 G](#) 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, подсветкой посредством галогеновых ламп и L-образными направляющими. Съёмное внутреннее стекло облегчают чистку и обеспечивают максимальную гигиену. Камера с закругленными углами выполнена из нержавеющей стали AISI 304, направляющие - из нержавеющей стали, дверные петли - 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), газовые форсунки 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 удаление влажности из камеры
- Технология STEAM.Plus: ручная подача влажности в камеру

#### **Теплоизоляция и безопасность:**

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

#### **Атмосферные горелки:**

- Технология Spido.GASTM: теплообменник с прямыми трубами высокой отдачи для симметричного распределения жара и возможностью быстрой замены

#### **Запатентованная дверь:**

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

#### **Вспомогательные функции:**

- 99 программ в памяти, каждая по 3 шага + предварительный нагрев
- 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.