

Коммерческое предложение от 15.05.2024**Печь конвекционная UNOX XF 023****Цена с НДС: 53 964 руб.****Артикул: 621643****Есть в наличии**

Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Италия
Количество уровней	4
Тип gastronorm/противня	уменьшенный
Расстояние между уровнями, мм	70
Пароувлажнение	Нет
Подключение к воде	Нет
Помпа	Нет
Температурный режим, °C	от 30 до 260 °C
Управление	механическое
Тип подключения	электричество
Автоматическая мойка	Нет
Подключение, В	220
Мощность, кВт	3
Ширина, мм	600
Глубина, мм	587
Высота, мм	472
Вес (без упаковки), кг	22
Вес (с упаковкой), кг	24.2

Конвекционная печь [UNOX XF 023](#) серии **LineMicro** предназначена для приготовления различных блюд, выпечки хлебобулочных и кондитерских изделий на предприятиях общественного питания и торговли, в пекарнях и кондитерских. Модель оснащена подсветкой. Камера с закругленными углами выполнена из высокопрочной нержавеющей стали.

В комплект поставки входят 4 листа для выпечки TG 305.

Режимы выпечки:

- Конвекция: от 30 до 260 °C

Управление климатом в камере:

- Технология DRY.Plus: быстрое удаление влажности из камеры

Теплоизоляция и безопасность:

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

Открывание двери:

- Открывание двери вручную сверху вниз

Вспомогательные функции:

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

Технические детали:

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

Дополнительные характеристики:

- Регулировка времени приготовления: от 0 до 60 минут
- 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 %

Цена, указанная в данном коммерческом предложении, действительна 1 день.

Цены указаны с учетом НДС.