Печь конвекционная UNOX XFT 183

Конвекционная печь **UNOX XFT 183** серии LineMiss предназначена для
приготовления различных блюд, выпечки хлебобулочных и кондитерских изделий на предприятиях общественного питания и торговли, в пекарнях и кондитерских.
Модель оснащена подсветкой посредством галогеновой лампы. Камера с
закругленными углами выполнена из высокопрочной нержавеющей стали.

В комплект поставки входят 4 нерегулируемые ножки и набор «Starter Kit». Листы
для выпечки в комплект поставки не

...

Полное описание читайте на странице товара:
https://alfaprom.org/product/pech-konvektsionnaia-unox-xft-183/

Цена: 101184.00 руб.

Характеристики	
Высота	429 мм
Ширина	800 мм
Глубина	770 мм
Мощность	3.3 кВт
Противень	600x400 мм
Управление	механическое
Подключение	220 В
Сбоку, минимум	45 мм

Сзади, минимум	70 мм
Пароувлажнение	True
Размер противня	600x400 GARBIN, FOINOX
Вес (без упаковки)	40 кг
Подключение к воде	True
Количество уровней	3
Температурный режим	от 0 до 260 °C
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 °C
Относительно другого оборудования	Сбоку, минимум 45 мм Сзади, минимум: 70 мм
Регулировка времени приготовления	от 0 до 60 минут
Максимальная температура подключаемой воды	30 °C
Максимальная электропроводность подключаемой воды	150 мкС/см

Более подробно о процессе вакуумирования различных продуктов вы можете посмотреть на нашем Ютуб Канале - YouTube

Так же Вы можете приобрести оборудование стоимостью от 300 000 рублей в лизинг, в этом Вам всегда помогут наши партнеры, **ДельтаЛизинг, Альфамобиль, АРЕНЗА-ПРО, ЧЕЛИНДЛИЗИНГ, ФЕРА, Балтийский лизинг** и др.

Мы являемся мульти брендовым поставщиком, поэтому можем осуществить продажу практически любой марки оборудования! Мы осуществляем поставки по всей России. Мы можем подобрать оборудование под любой бюджет и задачу. С нами уже работают **известные компании** федерального масштаба.