



# АЛЬФАПРОМ

Пищевое и упаковочное оборудование  
Надежно. Быстро. Удобно

alfaprom.org  
вакуум-упаковка.рф  
elf4mm.ru

8 (800) 200-29-23

## Печь подовая UNOX XEBDC-01EU-D

Подовая печь **\*\*UNOX XEBDC-01EU-D\*\*** используется на предприятиях общественного питания и торговли, в пекарнях и кондитерских для приготовления различных блюд, выпечки хлебобулочных и кондитерских изделий. Модель оснащена цифровой панелью управления и может использоваться совместно с пароконвектоматами серии BakerTop MIND.Maps.

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

В комплект поставки входит набор «Starter Kit». Листы для вы

...

Полное описание читайте на странице товара:  
<https://alfaprom.org/product/pech-podovaia-unox-xebdc-01eu-d/>



Цена: 229246.00 руб.

### Характеристики

| Характеристики |         |
|----------------|---------|
| Высота         | 400 мм  |
| Ширина         | 860 мм  |
| Глубина        | 880 мм  |
| Мощность       | 2.7 кВт |
| Подключение    | 220 В   |
| Сбоку, минимум | 45 мм   |
| Сзади, минимум | 70 мм   |

С уважением,  
Команда АЛЬФАПРОМ - Пищевое и упаковочное  
оборудование. Надежно. Быстро. Удобно.

тел. 8 (800)-200-29-23  
e-mail: sale@alfaprom.org



# АЛЬФАПРОМ

Пищевое и упаковочное оборудование  
Надежно. Быстро. Удобно

alfaprom.org  
вакуум-упаковка.рф  
elf4mm.ru

**8 (800) 200-29-23**

|                                            |                                                                                                                              |
|--------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Формат емкостей                            | противни 600x400 мм                                                                                                          |
| Вес (без упаковки)                         | 62 кг                                                                                                                        |
| Температурный режим                        | 260 °C                                                                                                                       |
| Вместимость (уровней)                      | 1                                                                                                                            |
| Страна-производитель                       | Италия                                                                                                                       |
| Количество камер (подов)                   | 1                                                                                                                            |
| Расстояние при установке                   | Относительно стен, минимум 50 мм<br>Относительно другого оборудования:<br><br>Сбоку, минимум: 45 мм<br>Сзади, минимум: 70 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                                                                                                                |
| Количество уровней в одной камере          | 1                                                                                                                            |
| Относительно другого оборудования          | Сбоку, минимум 45 мм<br>Сзади, минимум: 70 мм                                                                                |
| Максимальная температура подключаемой воды | 30 °C                                                                                                                        |

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.