

## Пароконвектомат UNOX XEBC-06EU-EPR

Пароконвектомат \*\*UNOX XEBC-06EU-EPR\*\* серии BakerTop MIND. Maps предназначен для приготовления различных блюд, выпечки хлебобулочных и кондитерских изделий на предприятиях общественного питания и торговли, в пекарнях и кондитерских. Модель оснащена электронным управлением, подсветкой посредством внешней LEDлампы и С-образными с зубчатыми нишами

направляющими. Внутреннее открывающееся стекло облегчают чистку и обеспечивают максимальную гигиену. Камера с закругленными угл

...

Полное описание читайте на странице товара: https://alfaprom.org/product/parokonvektomat-unox-xebc-06eu-epr/

Цена: 399370.00 руб.



| Характеристики     |        |
|--------------------|--------|
| Высота             | 843 мм |
| Ширина             | 860 мм |
| Глубина            | 957 мм |
| Мощность           | 14 кВт |
| Подключение        | 380 B  |
| Сбоку, минимум     | 45 мм  |
| Сзади, минимум     | 70 мм  |
| Вес (без упаковки) | 100 кг |



| Панель управления                          | электронная  |
|--|--|
| Тип гастроемкости                          | противни 600х400   |
| Количество уровней                         | 6  |
| Температурный режим                        | от 30 до 260 °C  |
| Страна-производитель                       | Италия   |
| Регулировка подачи пара                    | от 0 до 100 %  |
| Способ образования пара                    | инжектор   |
| Расстояние при установке                   |  |
|  | Относительно стен, минимум 50 мм<br>Относительно другого оборудования: |
|  | Сбоку, минимум: 45 мм<br>Сзади, минимум: 70 мм                         |
| Расстояние между уровнями                  | 80 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<br>Сзади, минимум: 70 мм                          |
| Регулировка времени приготовления          | от 0 до 120 минут  |
| Максимальная температура подключаемой воды | 30 °C  |

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

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.



alfaprom.org вакуум-упаковка.рф elf4mm.ru

8 (800) 200-29-23

тел. 8 (800)-200-29-23

e-mail: sale@alfaprom.org