

**Коммерческое предложение от 14.05.2024****Печь конвекционная UNOX XF 003****Цена с НДС: 51 498 руб.****Артикул: 667194****Есть в наличии**

|                               |                 |
|-------------------------------|-----------------|
| Гарантия                      | 12 мес.         |
| Страна-производитель          | Италия          |
| Количество уровней            | 3               |
| Тип габаритности/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                 | 2.7             |
| Ширина, мм                    | 480             |
| Глубина, мм                   | 523             |
| Высота, мм                    | 402             |
| Вес (без упаковки), кг        | 16              |
| Вес (с упаковкой), кг         | 17.6            |

Конвекционная печь [UNOX XF 003](#) 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 3 листа для выпечки TG 205.*

**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.SAFE™: 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.