



АЛЬФАПРОМ

Пищевое и упаковочное оборудование
Надежно. Быстро. Удобно

alfaprom.org
вакуум-упаковка.рф
elf4mm.ru

8 (800) 200-29-23

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 LED-лампы и С-образными с зубчатыми нишами направляющими. Внутреннее открывающееся стекло облегчают чистку и обеспечивают максимальную гигиену. Камера с закругленными углами

...

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 В |
| Сбоку, минимум | 45 мм |
| Сзади, минимум | 70 мм |
| Вес (без упаковки) | 100 кг |

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

| | |
|--|--|
| Панель управления | электронная |
| Тип гастроемкости | противни 600x400 |
| Количество уровней | 6 |
| Температурный режим | от 30 до 260 °С |
| Страна-производитель | Италия |
| Регулировка подачи пара | от 0 до 100 % |
| Способ образования пара | инжектор |
| Расстояние при установке | Относительно стен, минимум 50 мм Относительно другого оборудования: Сбоку, минимум: 45 мм 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 °С |
| Относительно другого оборудования | Сбоку, минимум 45 мм Сзади, минимум: 70 мм |
| Регулировка времени приготовления | от 0 до 120 минут |
| Максимальная температура подключаемой воды | 30 °С |

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.

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

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

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