

**Коммерческое предложение от 19.05.2024****Печь подовая UNOX XEBDC-01EU-D****Цена с НДС: 220 698 руб.****Артикул: 361003****Есть в наличии**

|                            |               |
|----------------------------|---------------|
| Гарантия                   | 12 мес.       |
| Страна-производитель       | Италия        |
| Тип гастроемкости/противня | 600x400 мм    |
| Количество камер (подов)   | 1             |
| Количество листов          | 1             |
| Тип подключения            | электричество |
| Подключение, В             | 220           |
| Мощность, кВт              | 2.7           |
| Ширина, мм                 | 860           |
| Глубина, мм                | 880           |
| Высота, мм                 | 400           |
| Вес (без упаковки), кг     | 62            |
| Вес (с упаковкой), кг      | 68.2          |

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 выпечки в комплект поставки не входят и приобретаются отдельно.*

**Особенности:**

- Ручной и автоматический режимы работы
- Технология STEAM.Maxi™: подача влажности в камеру (от 10 до 100% с шагом 10)
- Технология DRY.Maxi™: быстрое удаление влажности из камеры (от 10 до 100% с шагом 10)
- 99 программ в памяти, каждая по 10 шагов
- Функция «Последняя программа» (повторяет предыдущий шаг расстойки)
- Функция возобновления прерванного цикла

**Дополнительные характеристики:**

- Максимальная температура подключаемой воды: 30 °C

- Давление подключаемой воды: от 150 до 600 кПа
- 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 %

#### **Опции (заказываются отдельно):**

- Стыковочный комплект для установки одного оборудования на другое:
  - XUC 061
  - XUC 062
- Подставка [XWARC-00EF-H](#)

#### **Совместимость:**

- Пароконвектомат [XEBC-04EU-EPR](#)
- Пароконвектомат [XEBC-04EU-E1R](#)
- Пароконвектомат [XEBC-06EU-EPR](#)
- Пароконвектомат [XEBC-06EU-EPL](#)
- Пароконвектомат [XEBC-06EU-E1R](#)
- Пароконвектомат [XEBC-06EU-E1L](#)
- Пароконвектомат [XEBC-06EU-GPR](#)
- Пароконвектомат [XEBC-06EU-EPR-SP](#)
- Пароконвектомат [XEBC-10EU-EPR](#)
- Пароконвектомат [XEBC-10EU-E1R](#)
- Пароконвектомат [XEBC-10EU-E1L](#)
- Пароконвектомат [XEBC-10EU-GPR](#)
- Пароконвектомат [XEBC-10EU-EPR-SP](#)

Цена, указанная в данном коммерческом предложении, действительна 1 день.

Цены указаны с учетом НДС.