

## Товар

### Производитель

Упох, Италия

### Наименование

Печь микроволновая комбинированная Speed Pro, 50.0л, управление сенсорное, корпус нерж.сталь, 380V, СВЧ 2160Вт, конвекция, 3х(460х330мм) XESW-03HS-EDDN



**Код** 00000174736

**Модель** XESW-03HS-EDDN

**Габариты** 600x797x541

**Вес** 88

**Мощность** 6 500 Вт

**Вольтаж** 380 V

Печь конвекционная, настольная комбинированная, быстрого приготовления, серии BakerLux Speed.Pro, сочетает в себе конвекцию, микроволны и комбинированный режим конвекция+микроволны, что обеспечивает приготовление блюд в несколько раз быстрее, чем при традиционном конвекционном методе. Габариты рабочей камеры - 496x373x271мм. Объем камеры - 50л. Вместимость – 3 противня 460x330мм для режима конвекции и 1 противень 450x330мм для режима микроволн. Шаг направляющих – 75мм. Мощность микроволн составляет 3300Вт, мощность в режиме конвекции - 3200Вт, общая мощность - 6500Вт. Ручные рабочие режимы: конвекционное приготовление +30/+260С, конвекционное приготовление+микроволны от +30С, предварительный разогрев до +260С. Печь оснащена сенсорной программируемой панелью управления, откидной (сверху вниз) дверцей, встроенными направляющими, светодиодной подсветкой в двери, предохранительным термостатом, микровыключателем двери, системой самодиагностики, системой сбора крошек, встроенной в фильтр под дверью; возможностью установки комплекта для подключения к Ethernet или Wi-Fi (комплекты приобретаются отдельно). Панель управления позволяет запрограммировать до 896 программ с 9 шагами, присвоить имя и загрузить картинку для каждой программы. Предусмотрено 24 быстрые программы (12 скоростных и 12 для выпечки). На дисплее отображается оставшееся рабочее время, рабочая температура, светодиодная цветокодировка статуса выпечки. Предусмотрены непрерывный режим работы и режим поддержания в горячем состоянии. Функция SMART.Preheating автоматически устанавливает температуру и время разогрева. Температура предварительного разогрева камеры до +260С может регулироваться пользователем для каждой программы. Технология ADAPTIVE.Cooking™ оптимизирует процесс приготовления и автоматически регулирует параметры приготовления. Режимы CHEFUNOX и SPEEDUNOX после выбора блюда оператором автоматически устанавливают все необходимые для этого блюда параметры. Функция AUTO.Soft управляет повышением нагрева, чтобы сделать его более мягким. Система DRY.Plus обеспечивает удаление влаги из камеры. Распределение воздуха в камере осуществляется с помощью технологии AIR.Plus: реверсивный вентилятор с 2 скоростями. Система SPEED.Plus создаёт микроволны и равномерно распределяет их внутри рабочей камеры. Внешние поверхности печи и двери остаются холодными на ощупь благодаря технологии Protek.SAFE™. Оборудование регулирует потребление электроэнергии в соответствии с рабочими режимами. Приложение ddc.upox.com контролирует использование печи в режиме реального времени, создаёт и отправляет рецепты с компьютера на печь. Приложение DDC.Stats анализирует, сравнивает данные для постоянного улучшения печи. Приложение DDC.App отслеживает все подключенные печи в режиме реального времени со смартфона. Приложение DDC.Coach анализирует то, как печь используется, и предлагает персонализированные рецепты. Камера печи из нержавеющей стали AISI 304 имеет скругленные углы для гигиеничности и лёгкой чистки. Класс влагозащиты панели управления – IPX3.