

Архангельск (8182)63-90-72
Астана (7172)727-132
Астрахань (8512)99-46-04
Барнаул (3852)73-04-60
Белгород (4722)40-23-64
Брянск (4832)59-03-52
Владивосток (423)249-28-31
Волгоград (844)278-03-48
Вологда (8172)26-41-59
Воронеж (473)204-51-73
Екатеринбург (343)384-55-89
Иваново (4932)77-34-06

Ижевск (3412)26-03-58
Иркутск (395)279-98-46
Казань (843)206-01-48
Калининград (4012)72-03-81
Калуга (4842)92-23-67
Кемерово (3842)65-04-62
Киров (8332)68-02-04
Краснодар (861)203-40-90
Красноярск (391)204-63-61
Курск (4712)77-13-04
Липецк (4742)52-20-81
Киргизия (996)312-96-26-47

Магнитогорск (3519)55-03-13
Москва (495)268-04-70
Мурманск (8152)59-64-93
Набережные Челны (8552)20-53-41
Нижний Новгород (831)429-08-12
Новокузнецк (3843)20-46-81
Новосибирск (383)227-86-73
Омск (3812)21-46-40
Орел (4862)44-53-42
Оренбург (3532)37-68-04
Пенза (8412)22-31-16
Казахстан (772)734-952-31

Пермь (342)205-81-47
Ростов-на-Дону (863)308-18-15
Рязань (4912)46-61-64
Самара (846)206-03-16
Санкт-Петербург (812)309-46-40
Саратов (845)249-38-78
Севастополь (8692)22-31-93
Симферополь (3652)67-13-56
Смоленск (4812)29-41-54
Сочи (862)225-72-31
Ставрополь (8652)20-65-13
Таджикистан (992)427-82-92-69

Сургут (3462)77-98-35
Тверь (4822)63-31-35
Томск (3822)98-41-53
Тула (4872)74-02-29
Тюмень (3452)66-21-18
Ульяновск (8422)24-23-59
Уфа (347)229-48-12
Хабаровск (4212)92-98-04
Челябинск (351)202-03-61
Череповец (8202)49-02-64
Ярославль (4852)69-52-93

<https://unox.nt-rt.ru> || uxn@nt-rt.ru

КОНВЕКЦИОННАЯ ПЕЧЬ UNOX XF023



ОПИСАНИЕ И ХАРАКТЕРИСТИКИ

Печь конвекционная UNOX XF 023 серии LineMicro предназначена для выпечки кондитерских и хлебобулочных изделий и разогрева полуфабрикатов в магазинах и точках быстрого питания. Печь имеет небольшие габариты и современный дизайн.

Режимы выпечки:

Выпечка в режиме конвекции при температуре +30...+260 °C

Управление климатом в камере:

Технология DRY.Maxi™: быстрое удаление влажности из камеры

Вспомогательные функции:

Технология Protek.SAFE™: максимальная эффективность и безопасность при работе (внешняя поверхность печи и стекла двери не нагреваются)

Визуализация оставшегося времени выпечки

Непрерывное функционирование «INF»

Открывание двери:

Открывание двери вручную сверху вниз

Технические детали:

Камера из высокопрочной нержавеющей стали с закругленными углами для облегчения чистки и максимальной гигиены

Освещение в камере посредством галогеновой лампы

Небольшой вес структуры за счет использования инновационных материалов

Ограничитель температуры для безопасности

Совместима с моделями расстоечных шкафов

Основные характеристики:

Бренд	UNOX
Страна	Италия
Артикул	XF023
Напряжение, В	220
Мощность, кВт	3
Вес, кг	22
Длина, мм	600
Ширина, мм	587
Высота, мм	472
Количество уровней	4
Панель управления	механическая
Пароувлажнение	нет
Тип направляющих	под противни
Тип подключения	электричество
Тип противней/гастроемкостей	460x330
Размеры в упаковке (дл.), мм	660
Размеры в упаковке (шир.), мм	690
Размеры в упаковке (выс.), мм	510
Вес в упаковке, кг	30
Комплект поставки	Противни Unox TG 305 - 4 шт. в комплекте

ПЕЧЬ КОНВЕКЦИОННАЯ UNOX XEFT-03EU-ELDV



ОПИСАНИЕ И ХАРАКТЕРИСТИКИ

Конвекционная печь для выпечки, с пароувлажнением, 3 уровня 600x400 (противни в комплект не входят), расстояние 75мм, сенсорная панель управления LED, 99 ячеек для программ, 3 шага выпекания, 2 скорости вентилятора, регулируемое пароувлажнение (шаг 20%), темп. 50-260 °С, дверь открывается вниз, (аналог печи XFT 185).

Основные характеристики:

Бренд	UNOX
Страна	Италия
Артикул	XEFT-03EU-ELDV
Напряжение, В	220
Мощность, кВт	3.45
Вес, кг	46
Длина, мм	800
Ширина, мм	811
Высота, мм	425
Количество уровней	3 электронная
Панель управления	да
Пароувлажнение	под противни
Тип направляющих	электричество
Тип подключения	600x400
Тип противней/гастроемкостей	

ПЕЧЬ КОНВЕКЦИОННАЯ UNOX XEFT- 03EU-EMRV



ОПИСАНИЕ И ХАРАКТЕРИСТИКИ

Конвекционная печь для выпечки, с пароувлажнением, 3 уровня 600x400 (противни в комплект не входят), расстояние между уровнями 75мм. Сенсорная панель управления MASTER с тачскрином, ЖК-дисплей (диагональ 5"), 896 программ, 9 шагов выпекания, функция Multi.Time (поуровневый контроль времени готовки с возможностью установки до 10 таймеров), автоматические программы выпекания CHEFUNOX. 2 скорости вентилятора. Регулируемое пароувлажнение (шаг 20%). Температурный режим: от 50 до 260 °С. Дверь с автоматическим замком, открывается справа налево. USB-порт.

Основные характеристики:

Бренд	UNOX
Страна	Италия
Артикул	XEFT-03EU-EMRV
Напряжение, В	220
Мощность, кВт	3.45
Вес, кг	46
Длина, мм	800
Ширина, мм	811
Высота, мм	427
Количество уровней	3 электронная
Панель управления	да
Пароувлажнение	под противни
Тип направляющих	электричество
Тип подключения	600x400
Тип противней/гастроемкостей	

Архангельск (8182)63-90-72
Астана (7172)727-132
Астрахань (8512)99-46-04
Барнаул (3852)73-04-60
Белгород (4722)40-23-64
Брянск (4832)59-03-52
Владивосток (423)249-28-31
Волгоград (844)278-03-48
Вологда (8172)26-41-59
Воронеж (473)204-51-73
Екатеринбург (343)384-55-89
Иваново (4932)77-34-06

Ижевск (3412)26-03-58
Иркутск (395)279-98-46
Казань (843)206-01-48
Калининград (4012)72-03-81
Калуга (4842)92-23-67
Кемерово (3842)65-04-62
Киров (8332)68-02-04
Краснодар (861)203-40-90
Красноярск (391)204-63-61
Курск (4712)77-13-04
Липецк (4742)52-20-81
Киргизия (996)312-96-26-47

Магнитогорск (3519)55-03-13
Москва (495)268-04-70
Мурманск (8152)59-64-93
Набережные Челны (8552)20-53-41
Нижний Новгород (831)429-08-12
Новокузнецк (3843)20-46-81
Новосибирск (383)227-86-73
Омск (3812)21-46-40
Орел (4862)44-53-42
Оренбург (3532)37-68-04
Пенза (8412)22-31-16
Казахстан (772)734-952-31

Пермь (342)205-81-47
Ростов-на-Дону (863)308-18-15
Рязань (4912)46-61-64
Самара (846)206-03-16
Санкт-Петербург (812)309-46-40
Саратов (845)249-38-78
Севастополь (8692)22-31-93
Симферополь (3652)67-13-56
Смоленск (4812)29-41-54
Сочи (862)225-72-31
Ставрополь (8652)20-65-13
Таджикистан (992)427-82-92-69

Сургут (3462)77-98-35
Тверь (4822)63-31-35
Томск (3822)98-41-53
Тула (4872)74-02-29
Тюмень (3452)66-21-18
Ульяновск (8422)24-23-59
Уфа (347)229-48-12
Хабаровск (4212)92-98-04
Челябинск (351)202-03-61
Череповец (8202)49-02-64
Ярославль (4852)69-52-93

<https://unox.nt-rt.ru> || uxn@nt-rt.ru