

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

ПЕЧЬ КОНВЕКЦИОННАЯ UNOX XEFT- 06EU-EMRV



ОПИСАНИЕ И ХАРАКТЕРИСТИКИ

Конвекционная печь для выпечки, с пароувлажнением, 6 уровней 600x400, расстояние 75мм, сенсорная панель управления MASTER с тачскрином, ЖК-дисплей (диагональ 5"), 896 программ, 9 шагов выпекания, Multi.Time (поуровневый контроль времени готовки с возможностью установки до 10 таймеров), автоматические программы выпекания CHEFUNOX, 2 скорости вентилятора, регулируемое пароувлажнение (шаг 20%), темп. 50-260 °С, дверь с автоматическим замком, USB-порт.

Основные характеристики:

Бренд	UNOX
Страна	Италия
Артикул	XEFT-06EU-EMRV
Напряжение, В	380
Мощность, кВт	15.5
Вес, кг	72
Длина, мм	800
Ширина, мм	811
Высота, мм	682
Количество уровней	6 электронная
Панель управления	да
Пароувлажнение	под противни
Тип направляющих	электричество
Тип подключения	600x400
Тип противней/гастроёмкостей	

КОНВЕКЦИОННАЯ ПЕЧЬ UNOX XF003



ОПИСАНИЕ И ХАРАКТЕРИСТИКИ

Печь конвекционная Unox XF 003 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

Основные характеристики:

Бренд	UNOX
Страна	Италия
Артикул	XF003
Напряжение, В	220
Мощность, кВт	2.7
Вес, кг	16
Длина, мм	480
Ширина, мм	523
Высота, мм	402
Количество уровней	402
Панель управления	3
Пароувлажнение Тип направляющих	механическая
Тип подключения	нет
Комплект поставки	под противни электричество
Опции и аксессуары	Противень (в комплекте): Размер: 342x242 мм Материал: алюминий Ширина 480 мм Глубина 523 мм Высота 402 мм Вес (без упаковки) 16 кг

КОНВЕКЦИОННАЯ ПЕЧЬ UNOX XF013



ОПИСАНИЕ И ХАРАКТЕРИСТИКИ

Печь конвекционная UNOX XF 013 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

XLT 133

Основные характеристики:

Бренд	UNOX
Страна	Италия
Артикул	XF013
Напряжение, В	220
Мощность, кВт	2.7
Вес, кг	20
Длина, мм	600
Ширина, мм	587
Высота, мм	402
Количество уровней	3
Панель управления	механическая
Пароувлажнение	нет
Тип направляющих	под противни
Тип подключения	электричество
Тип противней/гастроёмкостей	460x330
Комплект поставки	Unox TG 305 - 4 шт. в комплекте

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
Волгодга (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