

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-10EU-ELRV



ОПИСАНИЕ И ХАРАКТЕРИСТИКИ

Конвекционная печь для выпечки, с пароувлажнением, 10 уровней 600x400, расстояние 75мм, сенсорная панель управления LED, 99 ячеек для программ, 3 шага выпекания, 2 скорости вентилятора, регулируемое пароувлажнение (шаг 20%), темп. 50-260 °С, (аналог XB895).

Основные характеристики:

Бренд	UNOX
Страна	Италия
Артикул	XEFT-10EU-ELRV
Напряжение, В	380
Мощность, кВт	15.5
Вес, кг	96
Длина, мм	800
Ширина, мм	811
Высота, мм	952
Количество уровней	10
Панель управления	электронная
Пароувлажнение	да
Тип направляющих	под противни
Тип подключения	электричество
Тип противней/гастроёмкостей	600x400
Размеры в упаковке (дл.), мм	900
Размеры в упаковке (шир.), мм	911
Размеры в упаковке (выс.), мм	1052
Вес в упаковке, кг	101

КОНВЕКЦИОННАЯ ПЕЧЬ UNOX XFT193



ОПИСАНИЕ И ХАРАКТЕРИСТИКИ

Печь конвекционная UNOX XFT 193 серии LineMiss предназначена для выпечки хлебобулочных и кондитерских изделий, подходит для всех видов жарки, выпечки хлеба, пирогов, а также быстрого разогрева замороженных продуктов и продуктов в вакуумной упаковке. Используется в ресторанах, барах, кафе, столовых, небольших точках общественного питания.

Разнообразные аксессуары для оборудования серии LineMiss помогут при выпечке самых разнообразных изделий и облегчат процесс и приготовления.

В комплект поставки не входят листы для выпечки.

Режимы выпечки:

Выпечка в режиме конвекции при температуре 30°C-260°C
Комбинированная выпечка конвекция + влажность 90°C-260°C

Распределение воздушных потоков в камере выпечки:

Технология AIR.Maxi™: вентиляторы с реверсивным вращением

Управление климатом в камере готовки:

Технология DRY.Maxi™: быстрое удаление влажности из камеры
Технология STEAM.Maxi™: подача влажности вручную

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 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	XFT193
Напряжение, В	380
Напряжение, В	220
Мощность, кВт	6.5
Вес, кг	49
Длина, мм	800
Ширина, мм	770
Высота, мм	509
Количество уровней	4 электронная
Панель управления	да
Пароувлажнение	под противни
Тип направляющих	электричество
Тип подключения	600x400
Тип противней/гастрономкостей	
Размеры в упаковке (дл.), мм	880
Размеры в упаковке (шир.), мм	970
Размеры в упаковке (выс.), мм	660
Вес в упаковке, кг	60

Опции и аксессуары

Опционально: Соленоидный клапан позволяет соединить печь с гидросетью напрямую
Дополнительные аксессуары: UNOX.Pure XC 215 - система фильтрации, улучшающая качество воды за счет снижения карбонатной жесткости, позволяет избежать известковых отложений внутри камеры. Для моделей: XFT199/ XFT195/ XFT193/ XFT188/ XFT185/ XFT183 Пароконденсатор XC 114 Стыковочный комплект XC 646 Набор колес XR 623 для моделей: XLT195/ XLT193/ XR190 Набор для помпы XC 665 для моделей: XFT199/ XFT195/XFT193/ XFT185/ XFT 188/ XFT183 Емкость для воды (для печей с помпой) XC 655 для моделей: XFT199/ XFT195/ XFT193/ XFT185/ XFT188/ XFT183 Набор для подсоединения нескольких печей XC 615 к водопроводу для моделей: XFT199/ XFT195/ XFT193/ XFT185/ XFT188/XFT183 Набор для противней XC 675 для моделей: XFT199/ XFT195/ XFT190/ XFT193 Набор для адаптации направляющих XC 630 Клапан редуционный XC606 Совместима с расстоечными шкафами: XLT 193 XLT 195

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