

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 XFT133



ОПИСАНИЕ И ХАРАКТЕРИСТИКИ

Печь конвекционная UNOX XFT 133 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.

Режимы выпечки:

Выпечка в режиме конвекции при температуре 30°C-260°C

Выпечка в режиме конвекция + пар при температуре 48°C-260°C

Управление климатом в камере готовки:

Технология DRY.Maxi™: регулирование быстрого изъятия влажности из камеры готовки, устанавливаемое оператором

Технология STEAM.Maxi: ручная подача пара

Противни:

UNOX TG 305 - 4 шт В КОМПЛЕКТЕ!

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
Помпа позволяет печи брать воду из емкости

Основные характеристики:

Бренд	UNOX
Страна	Италия
Артикул	XFT133
Напряжение, В	220
Мощность, кВт	3
Вес, кг	31
Длина, мм	600
Ширина, мм	651
Высота, мм	509
Количество уровней	4 электронная
Панель управления	да
Пароувлажнение	под противни
Тип направляющих	электричество
Тип подключения	460x330
Тип противней/гастроёмкостей	
Размеры в упаковке (дл.), мм	600
Размеры в упаковке (шир.), мм	651
Размеры в упаковке (выс.), мм	509
Вес в упаковке, кг	38.5
Комплект поставки	Противни UNOX TG 305 - 4 шт
Опции и аксессуары	Дополнительные аксессуары: UNOX.Pure XC 215 - система фильтрации, улучшающая качество воды за счет снижения карбонатной жесткости, позволяет избежать известковых отложений внутри камеры. Для моделей: XFT135/ XFT133/ XFT119/ XFT115/ XFT113 Пароконденсатор XC 114 Стыковочный комплект XC 651 Набор колес XR 623 для моделей: XLT135/ XLT133/ XR130 Комплект для электроклапана XC 660 для моделей: XFT135/ XFT133/ XFT119/ XFT115/ XFT113 Емкость для воды (для печей с помпой) XC 655 для моделей: XFT135/XFT133/ XFT119/ XFT115/ XFT113 Набор для подсоединения нескольких печей к водопроводу XC 615 для моделей: XFT135/ XFT133/ XFT119/ XFT115/ XFT113 Набор для адаптации направляющих XC 620 для моделей: XFT135/ XFT130/ XFT133 Клапан редуционный XC606 Совместима с расстоечными шкафами: XLT 133 XLT 135

ПЕЧЬ КОНВЕКЦИОННАЯ UNOX XEFT- 06EU-ELRV



ОПИСАНИЕ И ХАРАКТЕРИСТИКИ

Конвекционная печь для выпечки, с пароувлажнением, 6 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 XB695).

Основные характеристики:

Бренд	UNOX
Страна	Италия
Артикул	XEFT-06EU-ELRV
Напряжение, В	380
Мощность, кВт	10.3
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/гастроемкостей	
Размеры в упаковке (дл.), мм	900
Размеры в упаковке (шир.), мм	911
Размеры в упаковке (выс.), мм	782
Вес в упаковке, кг	76

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