

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

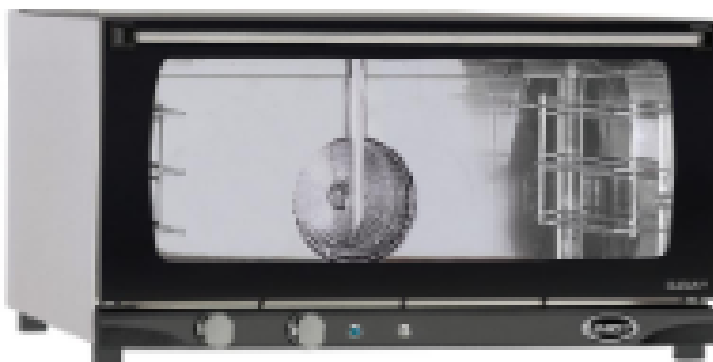
Магнитогорск (3519)55-03-13
Москва (495)268-04-70
Мурманск (8152)59-64-93
Набережные Челны (8552)20-53-41
Нижний Новгород (831)429-08-12
Новокузнецк (3843)20-46-81
Новосибирск (383)227-86-73
Омск (3812)21-46-40
Орел (4862)44-53-42
Оренбург (3532)37-68-04
Пенза (8412)22-31-16
Казахстан (772)734-952-31

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 XFT183



ОПИСАНИЕ И ХАРАКТЕРИСТИКИ

Конвекционная печь UNOX XFT 183 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 на предприятиях общественного питания и торговли.

Режимы выпечки:

Конвекция 30-260 °C
Конвекция + пар 90-260 °C

Распределение воздуха в камере:

AIR.Plus: вентилятор с реверсивным движением

Управление климатом в камере готовки:

DRY.Plus: быстрое изъятия влажности из камеры
STEAM.Plus: ручная подача влажности в камеру

Вспомогательные функции:

Protek. SAFETM: максимальная эффективность теплоизоляции и безопасность в работе (наружные поверхности и стекло дверцы не нагреваются)
Визуализация остаточного времени выпечки
Непрерывная работа печи "INF"

Открывание двери:

Открывание двери вручную сверху вниз

Технические детали:

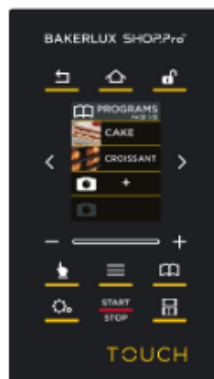
Камера из нержавеющей стали AISI 304 с закругленными углами для гарантии максимальной гигиены
Освещение камеры галогеновой лампой
Небольшой вес – надежная конструкция, благодаря применению инновационных материалов

Контактный переключатель двери
Ограничитель температуры для безопасности

Основные характеристики:

Бренд	UNOX
Страна	Италия
Артикул	XFT183
Напряжение, В	220
Мощность, кВт	3.3
Вес, кг	40
Длина, мм	800
Ширина, мм	770
Высота, мм	429
Количество уровней	
Панель управления	3 механическая
Пароувлажнение	да
Тип направляющих	под противни
Тип подключения	электричество
Тип противней/гастрономкостей	600x400
Размеры в упаковке (дл.), мм	880
Размеры в упаковке (шир.), мм	970
Размеры в упаковке (выс.), мм	580
Вес в упаковке, кг	53
Опции и аксессуары	Опции (заказываются отдельно): Пароконденсатор XC 114 Набор для подключения к воде XC 615 Система фильтрации воды XC 215 Система фильтрации воды ХНС 003 Система фильтрации воды ХНС 004 Набор для помпы XC 665 Комплект для направляющих XC 630 Клапан редуционный XC606 Емкость для воды XC 655 Стыковочный комплект XC 646 Совместим с расстоечными шкафами: XLT 193 XLT 195

ПЕЧЬ КОНВЕКЦИОННАЯ UNOX XEFT- 04EU-ETDV



ОПИСАНИЕ И ХАРАКТЕРИСТИКИ

Конвекционная печь для выпечки, с пароувлажнением, 4 уровня 600х400, расстояние 75мм, сенсорная панель управления TOUCH с тачскрином, ЖК-дисплей (диагональ 2,4"), 99 ячеек для программ, 9 шагов выпекания, 2 скорости вентилятора, регулируемое пароувлажнение (шаг 20%), темп. 50-260 °С, дверь открывается вниз, USB-порт.

Основные характеристики:

Бренд	UNOX
Страна	Италия
Артикул	XEFT-04EU-ETDV
Напряжение, В	380
Мощность, кВт	6.9
Вес, кг	57
Длина, мм	800
Ширина, мм	811
Высота, мм	500
Количество уровней	
Панель управления	4 электронная
Пароувлажнение	да
Тип направляющих	под противни
Тип подключения	электричество
Тип противней/гастроёмкостей	600х400

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
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