

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

ПАРОКОНВЕКТОМАТ UNOX XV 813 G



ОПИСАНИЕ И ХАРАКТЕРИСТИКИ

Пароконвектомат UNOX XV 813 G серии ChefLux предназначен для выпечки хлебобулочных и кондитерских изделий на предприятиях пищевой промышленности и общественного питания. Оборудование оснащено механической регулировкой времени, температуры и степени пароувлажнения.

Режимы выпечки:

Конвекция 30-260 °C

Конвекция + пар 48-260 °C

Предварительный разогрев до 260 °C

Распределение воздуха в камере:

AIR.Plus: вентиляторы с реверсивным движением

AIR.Plus: 2 скорости вентилятора

Управление климатом в камере:

DRY.Plus: быстрое изъятия влажности из камеры

STEAM.Plus: ручная подача влажности в камеру

Высокая производительность давления горелки:

Spido.GAS: подходит для газа G20 / G25 / G30

Spido.GAS: высокая производительность теплообменника с прямыми трубами для симметричного распределения тепла

Spido.GAS: теплообменник с прямыми трубами для легкой службы

Запатентованная дверь:

Дверные петли выполнены из высокопрочного самосмазывающегося технополимера

Реверсивная дверца с возможностью перевешивания даже после установки печи

Блокировка произвольного открытия дверцы в позициях 60°-120°-180°

Вспомогательные функции:

Protek. SAFЕtm: максимальная эффективность теплоизоляции и безопасность в работе (наружные поверхности и стекло дверцы не нагреваются)

Визуализация остаточного времени выпечки

Непрерывная работа печи "INF"

Технические детали:

Камера из нержавеющей стали AISI 304 с закругленными углами для гарантии максимальной гигиены

Освещение камеры галогеновыми лампами с длительной жизнеспособностью

Дверной замок из высокопрочного углеродного волокна

Небольшой вес – надежная конструкция, благодаря применению инновационных материалов

Ограничитель температуры для безопасности

Открывающееся внутреннее стекло для удобства чистки двери

Профилированные направляющие из нержавеющей стали С-образной формы для удобной загрузки

Дополнительные характеристики:

Напряжение: 220 В

Электрическая мощность: 1 кВт

Основные характеристики:

Бренд	UNOX
Страна	Италия
Артикул	XV813G
Напряжение, В	220
Мощность, кВт	20
Вес, кг	134
Длина, мм	860
Ширина, мм	882
Высота, мм	1464
Количество уровней	12
Панель управления	электронная
Подключение	газ
Тип направляющих	под гастроемкости
Тип пароувлажнения	инжектор
Тип противней/гастроемкостей	GN 1/1
Размеры в упаковке (дл.), мм	960
Размеры в упаковке (шир.), мм	982
Размеры в упаковке (выс.), мм	1564
Вес в упаковке, кг	145
Опции и аксессуары	Опции (заказываются отдельно): Устройство душирующее XC 208 Система фильтрации воды XC 216 Система фильтрации воды XHC 003 Система фильтрации воды XHC 004 Набор для первичной установки печи (набор для подсоединения к канализации с коленообразным сифоном) XC 693

ПАРОКОНВЕКЦИОННАЯ ПЕЧЬ UNOX XESS-0523-EPR(PLUS)



ОПИСАНИЕ И ХАРАКТЕРИСТИКИ

Пароконвекционная компактная печь с запатентованной системой пароувлажнения Steam.Maxi, электрическая, гастрономическая, 5 уровней GN2/3 (гастроёмкости в комплект не входят), сенсорная панель управления MASTER.Touch с возможностью создания и сохранения программ в памяти (384 ячеек для программ), расстояние между уровнями 67 мм, технология Mind.Maps (сохранение программ готовки в виде графиков), функция Delta T, Multi.Time (поуровневый контроль времени готовки с возможностью установки до 10 таймеров), автоматические программы готовки CHEFUNOX для 9 групп продуктов, MISE.EN.PLACE (технология поуровневого контроля времени готовки, позволяющая закончить приготовление разных продуктов одновременно), ADAPTIVE.Cooking (уникальная запатентованная технология -оптимизация процесса приготовления в зависимости от загрузки печи), температурный режим 30 C-260 C,щуп, 4 скорости вентилятора + 4 полустатических положения, камера из нержавеющей стали AISI 304, LED подсветка, автоматическая система мойки, система самодиагностики.

Основные характеристики:

Бренд	UNOX
Страна	Италия
Артикул	ХЕСС-0523-EPR
Напряжение, В	380
Мощность, кВт	5.2
Вес, кг	55
Длина, мм	535
Ширина, мм	662
Высота, мм	649
Количество уровней	5
Панель управления	электронная
Пароувлажнение	да
Подключение	электричество
Тип направляющих	под гастроёмкости
Тип пароувлажнения	инжектор
Тип подключения	электричество
Тип противней/гастроёмкостей	GN 2/3
Размеры в упаковке (дл.), мм	1040
Размеры в упаковке (шир.), мм	740
Размеры в упаковке (выс.), мм	830
Вес в упаковке, кг	79.3

ПАРОКОНВЕКТОМАТ UNOX XV4093



ОПИСАНИЕ И ХАРАКТЕРИСТИКИ

Пароконвектомат UNOX XV 4093 серии ChefLux предназначен для выпечки хлебобулочных и кондитерских изделий на предприятиях пищевой промышленности и общественного питания. Оборудование оснащено механической регулировкой времени, температуры и степени пароувлажнения.

Режимы выпечки:

Конвекция 30-260 °C

Конвекция + пар 48-260 °C

Предварительный разогрев до 260 °C

Распределение воздуха в камере:

AIR.Plus: несколько вентиляторов с реверсивным движением

AIR.Plus: 2 скорости вентилятора

Управление климатом в камере:

DRY.Plus: быстрое изъятия влажности из камеры

STEAM.Plus: ручная подача влажности в камеру

Запатентованная дверь:

Дверные петли выполнены из высокопрочного самосмазывающегося технополимера

Блокировка произвольного открытия дверцы в позициях 60°-120°-180°

Вспомогательные функции:

Protex. SAFETm: максимальная эффективность теплоизоляции и безопасность в работе (наружные поверхности и стекло дверцы не нагреваются)

Визуализация остаточного времени выпечки

Непрерывная работа печи "INF"

Технические детали:

Камера из нержавеющей стали AISI 304 с закругленными углами для гарантии максимальной гигиены

Освещение камеры внешними светодиодными лампами

Дверной замок из высокопрочного углеродного волокна

Небольшой вес – надежная конструкция, благодаря применению инновационных материалов

Ограничитель температуры для безопасности

Открывающееся внутреннее стекло для удобства чистки двери

Профилированные направляющие из нержавеющей стали С-образной формы для удобной загрузки

Основные характеристики:

Бренд	UNOX
Страна	Италия
Артикул	XV4093
Напряжение, В	380
Мощность, кВт	46.7
Вес, кг	190
Длина, мм	866
Ширина, мм	1237
Высота, мм	1863
Количество уровней	20
Панель управления	механическая
Подключение	электричество
Тип направляющих	под гастроемкости
Тип пароувлажнения	инжектор
Тип противней/гастроемкостей	GN 2/1
Комплект поставки	В комплект поставки входит вкатная тележка на 20 уровней GN 2/1.
Опции и аксессуары	Опции (заказываются отдельно): Устройство душирующее XC 208 Система фильтрации воды XC 216 Система фильтрации воды XHC 003 Система фильтрации воды XHC 004

ПАРОКОНВЕКТОМАТ UNOX XV1093



Пароконвектомат UNOX XV 1093 серии ChefLux предназначен для выпечки хлебобулочных и кондитерских изделий на предприятиях пищевой промышленности и общественного питания. Оборудование оснащено механической регулировкой времени, температуры и степени пароувлажнения.

Режимы выпечки:

Конвекция 30-260 °C

Конвекция + пар 48-260 °C

Предварительный разогрев до 260 °C

Распределение воздуха в камере:

AIR.Plus: несколько вентиляторов с реверсивным движением

AIR.Plus: 2 скорости вентилятора

Управление климатом в камере:

DRY.Plus: быстрое изъятия влажности из камеры

STEAM.Plus: ручная подача влажности в камеру

Запатентованная дверь:

Дверные петли выполнены из высокопрочного самосмазывающегося технополимера

Блокировка произвольного открытия дверцы в позициях 60°-120°-180°

Вспомогательные функции:

Protex. SAFETm: максимальная эффективность теплоизоляции и безопасность в работе (наружные поверхности и стекло дверцы не нагреваются)

Визуализация остаточного времени выпечки

Непрерывная работа печи "INF"

Технические детали:

Камера из нержавеющей стали AISI 304 с закругленными углами для гарантии максимальной гигиены

Освещение камеры внешними светодиодными лампами

Дверной замок из высокопрочного углеродного волокна

Небольшой вес – надежная конструкция, благодаря применению инновационных материалов

Ограничитель температуры для безопасности

Открывающееся внутреннее стекло для удобства чистки двери

Профилированные направляющие из нержавеющей стали С-образной формы для удобной загрузки

Основные характеристики:

Бренд	UNOX
Страна	Италия
Артикул	XV1093
Напряжение, В	380
Мощность, кВт	29.7
Вес, кг	177
Длина, мм	866
Ширина, мм	997
Высота, мм	1863
Количество уровней	20
Панель управления	механическая
Подключение	электричество
Тип направляющих	под гастроемкости
Тип пароувлажнения	инжектор
Тип противней/гастроемкостей	GN 1/1
Комплект поставки	В комплект поставки входит вкатная тележка на 20 уровней GN 1/1.
Опции и аксессуары	Опции (заказываются отдельно): Устройство душирующее XC 208 Система фильтрации воды XC 216 Система фильтрации воды XHC 003 Система фильтрации воды XHC 004 Набор для первичной установки печи (набор для подсоединения к канализации с коленообразным сифоном) XC 693

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