

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

ПАРОКОНВЕКЦИОННАЯ ПЕЧЬ UNOX XEVC-0311-EPR (PLUS)



ОПИСАНИЕ И ХАРАКТЕРИСТИКИ

Пароконвекционная печь с запатентованной системой пароувлажнения Steam.Maxi, электрическая, гастрономическая, 3 уровня GN1/1 (гастроёмкости в комплект не входят), сенсорная панель управления MASTER.Touch с возможностью создания и сохранения программ в памяти (384 ячейки 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, 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	XEVC-0311-EPR
Напряжение, В	380
Мощность, кВт	5
Вес, кг	50
Длина, мм	750
Ширина, мм	773
Высота, мм	538
Количество уровней	3
Панель управления	электронная
Подключение	электричество
Тип направляющих	под гастроёмкости
Тип противней/гастроёмкостей	GN 1/1

ПАРОКОНВЕКЦИОННАЯ ПЕЧЬ UNOX XEVC-1011-E1L (ONE)



ОПИСАНИЕ И ХАРАКТЕРИСТИКИ

Пароконвекционная печь с запатентованной системой пароувлажнения Steam.Maxi, электрическая, гастрономическая, 10 уровней GN1/1 (гастрономкости в комплект не входят), сенсорная панель управления MASTER.Touch с возможностью создания и сохранения программ в памяти (384 ячейки для программ), расстояние между уровнями 67 мм, щуп в комплекте, технология Mind Maps (сохранение программ готовки в виде графиков), функция Delta T, температурный режим 30 C-260 C, автоматическая система мойки, 4 скорости вентилятора + 4 полустатических положения, камера из нержавеющей стали AISI 304, LED подсветка, система самодиагностики, дверь открывается слева направо.

Основные характеристики:

Бренд	UNOX
Страна	Италия
Артикул	XEVC-1011-E1L
Напряжение, В	380
Мощность, кВт	14
Вес, кг	95
Длина, мм	750
Ширина, мм	773
Высота, мм	1010
Количество уровней	10
Панель управления	электронная
Подключение	электричество
Тип направляющих	под гастрономкости
Тип пароувлажнения	инжектор
Тип противней/гастрономкостей	GN 1/1

ПАРОКОНВЕКЦИОННАЯ ПЕЧЬ UNOX XEVC-06EU-EPR-SP



ОПИСАНИЕ И ХАРАКТЕРИСТИКИ

Пароконвекционная печь с запатентованной системой пароувлажнения Steam.Maxi, электрическая, кондитерская, на 6 противней 600x400 (в комплект не входят), сенсорная панель управления MASTER.Touch с возможностью создания и сохранения программ в памяти (384 ячейки для программ), расстояние между уровнями 80 мм, шуп в комплекте, 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, автоматическая система мойки, 4 скорости вентилятора + 4 полустатических положения, двойное стекло в дверце, камера из нержавеющей стали AISI 304, LED подсветка, система самодиагностики.

Основные характеристики:

Бренд	UNOX
Страна	Италия
Артикул	XEBC-06EU-EPR-SP
Напряжение, В	380
Мощность, кВт	14
Вес, кг	100
Длина, мм	860
Ширина, мм	957
Высота, мм	843
Количество уровней	6 электронная
Панель управления	электричество
Подключение	под противни
Тип направляющих	инжектор
Тип пароувлажнения	600x400
Тип противней/гастроемкостей	

ПАРОКОНВЕКЦИОННАЯ ПЕЧЬ UNOX XEBC-06EU-E1L (ONE)



ОПИСАНИЕ И ХАРАКТЕРИСТИКИ

Пароконвекционная печь с запатентованной системой пароувлажнения Steam.Maxi, петли справа, электрическая, кондитерская, 6 противней 600x400 (в комплект не входят), сенсорная панель управления MASTER.Touch с возможностью создания и сохранения программ в памяти (384 ячейки для программ), расстояние между уровнями 80 мм, щуп в комплекте, технология Mind Maps (сохранение программ готовки в виде графиков), технология Delta T, температурный режим 30 С-260 С, автоматическая система мойки, 2 скорости вентилятора, камера из нержавеющей стали AISI 304, LED подсветка, система самодиагностики.

Основные характеристики:

Бренд	UNOX
Страна	Италия
Артикул	XEVC-06EU-E1L
Напряжение, В	380
Мощность, кВт	9.9
Вес, кг	100
Длина, мм	860
Ширина, мм	957
Высота, мм	843
Количество уровней	6
Панель управления	электронная
Подключение	электричество
Тип направляющих	под противни
Тип пароувлажнения	инжектор
Тип противней/гастроемкостей	600x400

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