

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

ПАРОКОНВЕКТОМАТЫ

ПАРОКОНВЕКТОМАТ UNOX XB 893



ОПИСАНИЕ И ХАРАКТЕРИСТИКИ

Пароконвектомат UNOX XB 893 серии BakerLux предназначен для приготовления замороженной выпечки и замороженных кондитерских изделий на предприятиях общественного питания и торговли.

В комплект поставки не входят листы для выпечки.

Режимы выпечки:

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

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

Максимальная температура предварительного разогрева 260° C

Распределение воздушных потоков в камере готовки:

Технология AIR.Plus: несколько вентиляторов с реверсивным движением

Технология AIR.Plus: две скорости вентилятора

Управление климатом в камере готовки:

Технология DRY.Plus: быстрое изъятие влажности из камеры готовки

Технология STEAM.Plus: ручная подача влажности в камеру

Запатентованная дверца:

Дверные петли выполнены из высокопрочного самосмазывающегося технополимера (для дверей с боковым открытием)

Реверсивная дверца с возможностью перевешивания даже после установки печи

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

Вспомогательные функции:

Технология Protek.SAFE™: максимальная эффективность теплоизоляции и безопасность в работе (холодное стекло на двери и наружная поверхность печи)

Отображение времени, оставшегося до конца готовки

Непрерывная работа печи «INF»

Технические детали:

Камера из нержавеющей стали (DIN 1.4301) с закругленными углами для гарантии максимальной гигиены
Освещение камеры галогеновыми лампами с длительной жизнеспособностью
Дверной замок реализован из высокопрочного углеродного волокна
Съемное внутреннее стекло для облегчения чистки
Профилированные направляющие из нержавеющей стали L-образной для удобной загрузки
Небольшой вес – надежная конструкция, благодаря применению инновационных материалов Ограничитель температуры для безопасности

Основные характеристики:

Бренд	UNOX
Страна	Италия
Артикул	XB893
Напряжение, В	380
Мощность, кВт	15.8
Вес, кг	112
Длина, мм	860
Ширина, мм	882
Высота, мм	1250
Количество уровней	10 механическая
Панель управления	электричество
Подключение	под противни
Тип направляющих	инжектор
Тип пароувлажнения	600x400
Тип противней/гастроёмкостей	
Размеры в упаковке (дл.), мм	970
Размеры в упаковке (шир.), мм	1060
Размеры в упаковке (выс.), мм	1480
Вес в упаковке, кг	128
Опции и аксессуары	Дополнительные аксессуары: Нейтральный шкаф XR 258 Набор колес с системой безопасности XR 622 для моделей XL 415/ XL 413/ XR 258/ XR 168 Набор колес с системой безопасности XR 624 для моделей XB 895/ XB 695/ XB 893/ XB 693 Совместим с расстоечными шкафами: XL 413

ПАРОКОНВЕКТОМАТ UNOX XEVC-0711-E1R



ОПИСАНИЕ И ХАРАКТЕРИСТИКИ

Пароконвектомат UNOX XEVC-0711-E1R серии ChefTop MIND.Maps предназначен для приготовления различных блюд, выпечки хлебобулочных и кондитерских изделий на предприятиях пищевой промышленности и общественного питания. Оборудование заменяет сразу несколько видов приборов: плиту, конвекционную печь, жарочный шкаф, духовку, опрокидывающуюся сковороду, пищеварочный котел, фритюрницу и др. Приготовленные в пароконвектомате блюда сохраняют все полезные вещества.

Модель оснащена сенсорной панелью управления MASTER.Touch ONE, обладающей различными функциями и позволяющей рисовать процессы выпечки, сохранять рецепты и готовить разные блюда одновременно.

Можно использовать совместно с тепловым шкафом XEVSC-0711-CR.

Режимы выпечки:

Конвекция 30-260 °C

Конвекция + пар 35-260 °C, с STEAM.Maxi от 30 до 90%

Смешанный режим влажности и конвекции 35-260 °C, с STEAM.Maxi от 10 до 20%

Пар 35-130 °C с STEAM.Maxi 100%

Сухой воздух выпечки 30-260 °C с DRY.Maxi от 10 до 100%

Основной зонд

Дельта Т - выпечка с основным датчиком

Дополнительные функции и автоматическое программирование выпечки:

MIND.Maps: рисование процессов выпечки из множества шагов Сохранение

до 256 программ пользователя

Возможность присвоения имени и изображения сохраненным программам

Сохранение названия рецепта на любом языке

Распределение воздуха в камере:

AIR.Maxi: несколько вентиляторов с реверсивным движением

AIR.Maxi: 2 программируемые скорости воздуха

AIR.Maxi: 2 программируемых полустатических режима выпечки

Управление климатом в камере:

DRY.Maxi: высокая влажность и влажность программируемая пользователем

DRY.Maxi: выпечка с влажностью 30-260 °C

STEAM.Maxi: пар 35-130 °C

STEAM.Maxi: сочетание влажного и сухого воздуха 35-260 °C

Двухярусная колонка:

MAXI.LINK: позволяет готовить одновременно продукты, которые имеют совершенно разные требования температуры, влажности и времени

Теплоизоляция и безопасность:

Protek.SAFE: максимальная тепловая эффективность и безопасность работы (охлаждение стекла двери и внешних поверхностей)

Protek.SAFE: торможение мотора для избежания потерь энергии при открывании двери

Protek.SAFE: электрическая мощность в соответствии с реальными потребностями

Автоматическая очистка:

Rotor.KLEAN: 4 автоматические программы очистки с моющим средством и контролем уровня воды

Rotor.KLEAN: бак для моющего средства интегрирован в камеру

Запатентованная дверь:

Дверные петли выполнены из высокопрочного самосмазывающегося технополимера

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

Вспомогательные функции:

Температура предварительного нагрева до 260 °C

Визуализация остаточного времени выпечки (не используя основной датчик) Проведение режима выпечки "HOLD"

Непрерывная работа печи "INF"

Визуализация времени, температуры зонда и камеры, влажности и скорости вентилятора

Единица измерения температуры в °C или °F

Технические детали

Основные характеристики:

Бренд	UNOX
Страна	Италия
Артикул	XEVC-0711-E1R
Напряжение, В	380
Мощность, кВт	9.9
Вес, кг	85
Длина, мм	750
Ширина, мм	773
Высота, мм	843
Количество уровней	7
Панель управления	электронная
Подключение	электричество
Тип направляющих	под гастроемкости
Тип пароувлажнения	инжектор
Тип противней/гастроемкостей	GN 1/1
Размеры в упаковке (дл.), мм	970
Размеры в упаковке (шир.), мм	880
Размеры в упаковке (выс.), мм	1030
Вес в упаковке, кг	96.1
Опции и аксессуары	Опции (заказываются отдельно): Зонд SOUS-VIDE: приготовление в вакууме Реверсивная дверь с возможностью перевешивания даже после установки печи 2-этапная блокировка двери

ПАРОКОНВЕКТОМАТ UNOX XEVC-1011-E1R



ОПИСАНИЕ И ХАРАКТЕРИСТИКИ

Пароконвектомат UNOX XEVC-1011-E1R серии ChefTop MIND.Maps предназначен для приготовления различных блюд, выпечки хлебобулочных и кондитерских изделий на предприятиях пищевой промышленности и общественного питания. Оборудование заменяет сразу несколько видов приборов: плиту, конвекционную печь, жарочный шкаф, духовку, опрокидывающуюся сковороду, пищеварочный котел, фритюрницу и др. Приготовленные в пароконвектомате блюда сохраняют все полезные вещества.

Модель оснащена сенсорной панелью управления MASTER.Touch ONE, обладающей различными функциями и позволяющей рисовать процессы выпечки, сохранять рецепты и готовить разные блюда одновременно.

Можно использовать совместно с тепловым шкафом XEVC-0711-CR.

Режимы выпечки:

Конвекция 30-260 °C

Конвекция + пар 35-260 °C, с STEAM.Maxi от 30 до 90%

Смешанный режим влажности и конвекции 35-260 °C, с STEAM.Maxi от 10 до 20%

Пар 35-130 °C с STEAM.Maxi 100%

Сухой воздух выпечки 30-260 °C с DRY.Maxi от 10 до 100%

Основной зонд

Дельта Т - выпечка с основным датчиком

Дополнительные функции и автоматическое программирование выпечки:

MIND.Maps: рисование процессов выпечки из множества шагов
Сохранение до 256 программ пользователя

Возможность присвоения имени и изображения сохраненным программам

Сохранение названия рецепта на любом языке

Распределение воздуха в камере:

AIR.Maxi: несколько вентиляторов с реверсивным движением

AIR.Maxi: 2 программируемые скорости воздуха

AIR.Maxi: 2 программируемых полустатических режима выпечки

Управление климатом в камере:

DRY.Maxi: высокая влажность и влажность программируемая пользователем

DRY.Maxi: выпечка с влажностью 30-260 °C

STEAM.Maxi: пар 35-130 °C

STEAM.Maxi: сочетание влажного и сухого воздуха 35-260 °C

Двухярусная колонка:

MAXI.LINK: позволяет готовить одновременно продукты, которые имеют совершенно разные требования температуры, влажности и времени

Теплоизоляция и безопасность:

Protek.SAFE: максимальная тепловая эффективность и безопасность работы (охлаждение стекла двери и внешних поверхностей)

Protek.SAFE: торможение мотора для избежания потерь энергии при открывании двери

Protek.SAFE: электрическая мощность в соответствии с реальными потребностями

Автоматическая очистка:

Rotor.KLEAN: 4 автоматические программы очистки с мощным средством и контролем уровня воды

Rotor.KLEAN: бак для моющего средства интегрирован в камеру

Запатентованная дверь:

Дверные петли выполнены из высокопрочного самосмазывающегося технополимера

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

Вспомогательные функции:

Температура предварительного нагрева до 260 °C

Визуализация остаточного времени выпечки (не используя основной датчик) Проведение режима выпечки "HOLD"

Непрерывная работа печи "INF"

Визуализация времени, температуры зонда и камеры, влажности и скорости вентилятора

Единица измерения температуры в °C или °F

Технические детали

Основные характеристики:

Бренд	UNOX
Страна	Италия
Артикул	XEVC-1011-E1R
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 гастроемкости
Тип пароувлажнения	инжектор
Тип противней/гастроемкостей	GN 1/1
Вес в упаковке, кг	107
Опции и аксессуары	Опции (заказываются отдельно): Зонд SOUS-VIDE: приготовление в вакууме Реверсивная дверь с возможностью перевешивания даже после установки печи 2-этапная блокировка двери

ПАРОКОНВЕКТОМАТ UNOX XB693



ОПИСАНИЕ И ХАРАКТЕРИСТИКИ

UNOX XB 693 серии BakerLux предназначен для приготовления замороженной выпечки и замороженных кондитерских изделий на предприятиях общественного питания и торговли.

В комплект поставки не входят листы для выпечки.

Режимы выпечки:

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

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

Максимальная температура предварительного разогрева 260° C

Распределение воздушных потоков в камере готовки:

Технология AIR.Plus: несколько вентиляторов с реверсивным движением

Технология AIR.Plus: две скорости вентилятора

Управление климатом в камере готовки:

Технология DRY.Plus: быстрое изъятие влажности из камеры готовки

Технология STEAM.Plus: ручная подача влажности в камеру

Запатентованная дверца:

Дверные петли выполнены из высокопрочного самосмазывающегося технополимера (для дверей с боковым открытием)

Реверсивная дверца с возможностью перевешивания даже после установки печи

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

Вспомогательные функции:

Технология Protec.SAFE™: максимальная эффективность теплоизоляции и безопасность в работе (холодное стекло на двери и наружная поверхность печи)

Отображение времени, оставшегося до конца готовки

Непрерывная работа печи «INF»

Технические детали:

Камера из нержавеющей стали (DIN 1.4301) с закругленными углами для гарантии максимальной гигиены

Освещение камеры галогеновыми лампами с длительной жизнеспособностью

Дверной замок реализован из высокопрочного углеродного волокна

Съемное внутреннее стекло для облегчения чистки

Профилированные направляющие из нержавеющей стали L-образной для удобной загрузки

Небольшой вес – надежная конструкция, благодаря применению инновационных материалов Ограничитель температуры для безопасности

Основные характеристики:

Бренд	UNOX
Страна	Италия
Артикул	XB693
Напряжение, В	380
Мощность, кВт	10.3
Вес, кг	80
Длина, мм	860
Ширина, мм	882
Высота, мм	930
Количество уровней	6
Панель управления	механическая
Подключение	электричество
Тип направляющих	под противни
Тип противней/гастроёмкостей	инжектор 600x400
Размеры в упаковке (дл.), мм	950
Размеры в упаковке (шир.), мм	1030
Размеры в упаковке (выс.), мм	977
Вес в упаковке, кг	100
Опции и аксессуары	

Дополнительные аксессуары: Нейтральный шкаф XR 258 Набор колес с системой безопасности XR 622 для моделей XL 415/ XL 413/ XR 258/ XR 168 Набор колес с системой безопасности XR 624 для моделей XB 895/ XB 695/ XB 893/ XB 693 Совместим с моделями расстоечных шкафов: XL 413

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