

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 XV593



ОПИСАНИЕ И ХАРАКТЕРИСТИКИ

Пароконвектомат UNOX XV 593 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

Реверсивная дверца с возможностью перевешивания даже после установки печи

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

Вспомогательные функции:

Protex. SAFEm: 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

Основные характеристики:

| | |
|-------------------------------|--|
| Бренд | UNOX |
| Страна | Италия |
| Артикул | XV593 |
| Напряжение, В | 380 |
| Мощность, кВт | 10.5 |
| Вес, кг | 80 |
| Длина, мм | 860 |
| Ширина, мм | 882 |
| Высота, мм | 930 |
| Количество уровней | 7 |
| Панель управления | механическая |
| Подключение | электричество |
| Тип направляющих | под гастроемкости |
| Тип пароувлажнения | инжектор |
| Тип противней/гастроемкостей | GN 1/1 |
| Размеры в упаковке (дл.), мм | 950 |
| Размеры в упаковке (шир.), мм | 1030 |
| Размеры в упаковке (выс.), мм | 1120 |
| Вес в упаковке, кг | 107 |
| Опции и аксессуары | Опции (заказываются отдельно): Устройство душирующее XC 208 Система фильтрации воды XC 216 Система фильтрации воды ХНС 003 Система фильтрации воды ХНС 004 Набор для первичной установки печи (набор для подсоединения к канализации с коленообразным сифоном) XC 693 |

ПАРОКОНВЕКТОМАТ UNOX ХЕВС-16ЕU-Е1R



ОПИСАНИЕ И ХАРАКТЕРИСТИКИ

Пароконвектомат UNOX XEBC-16EU-E1R серии BakerTop MIND.Maps предназначен для выпечки хлебобулочных и кондитерских изделий на предприятиях пищевой промышленности и общественного питания. Оборудование оснащено сенсорной панелью управления MASTER.Touch ONE, обладающей различными функциями и позволяющей рисовать процессы выпечки, сохранять рецепты и готовить разные блюда одновременно.

В комплект поставки входит тележка. Листы для выпечки заказываются отдельно.

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

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:

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

Освещение камеры внешними светодиодными лампами

Дверной замок из высокопрочного углеродного волокна

Дверной водосборник с постоянным др

Основные характеристики:

| | |
|-------------------------------|--|
| Бренд | UNOX |
| Страна | Италия |
| Артикул | ХЕВС-16EU-E1R |
| Напряжение, В | 380 |
| Мощность, кВт | 29.3 |
| Вес, кг | 185 |
| Длина, мм | 882 |
| Ширина, мм | 1043 |
| Высота, мм | 1866 |
| Количество уровней | 16 |
| Панель управления | электронная |
| Подключение | электричество |
| Тип направляющих | под противни |
| Тип пароувлажнения | инжектор |
| Тип противней/гастроёмкостей | 600x400 |
| Размеры в упаковке (дл.), мм | 1280 |
| Размеры в упаковке (шир.), мм | 950 |
| Размеры в упаковке (выс.), мм | 2030 |
| Вес в упаковке, кг | 210 |
| 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 Тележка ITERMA CTP-65 Совместим с расстоечными шкафами: ХЕВРС- 16EU-D ХЕВРС-16EU-M |

ПАРОКОНВЕКТОМАТ UNOX XEVC-0711-GPR



ОПИСАНИЕ И ХАРАКТЕРИСТИКИ

Пароконвектомат UNOX XEVC-0711-GPR 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 PLUS, 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%

Дельта Т - выпечка с основным датчиком

Зонд MULTI.Point с 4 точками определения температуры внутри продукта

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

CHEFUNOX: выбор режима, размера пиццы и результата выпечки

MULTI.Time: выпечка разных блюд одновременно, до 10 таймеров

MISE.EN.PLACE: готовность разных блюд в одно время

Распределение воздуха в камере:

AIR.Maxi: несколько вентиляторов с реверсивным движением

AIR.Maxi: 4 программируемые скорости воздуха

AIR.Maxi: 4 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

ADAPTIVE.Cooking: оптимизация процесса выпечки и автоматическая настройка параметров выпечки для отличных результатов

ADAPTIVE.Cooking: одинаковый результат при полной загрузке или одном противне

ADAPTIVE.Cooking: датчик влажности и автоматическая корректировка

Двухъярусная 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: газовая мощность в соответствии с реальными потребностями

Protek.SAFE PLUS: тройное остекление двери

Высокая производительность давления горелки:

Spido.GAS: подходит для газа G20 / G25 / G25.1 / G30 / G31

Spido.GAS: высокая производительность теплообменника с прямыми тр

Основные характеристики:

| | |
|------------------------------|---|
| Бренд | UNOX |
| Страна | Италия |
| Артикул | XEVC-0711-GPR |
| Напряжение, В | 220 |
| Мощность, кВт | 19 |
| Длина, мм | 750 |
| Ширина, мм | 773 |
| Высота, мм | 843 |
| Количество уровней | 7 |
| Панель управления | электронная |
| Подключение | газ |
| Тип направляющих | под гастроемкости |
| Тип пароувлажнения | инжектор |
| Тип противней/гастроемкостей | GN 1/1 |
| 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 Интернет-3G WI-FI |

ПАРОКОНВЕКТОМАТ XV893



ОПИСАНИЕ И ХАРАКТЕРИСТИКИ

Пароконвектомат UNOX XV 893 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

Реверсивная дверца с возможностью перевешивания даже после установки печи

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

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"

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

Основные характеристики:

| | |
|-------------------------------|---|
| Бренд | UNOX |
| Страна | Италия |
| Артикул | XV893 |
| Напряжение, В | 380 |
| Мощность, кВт | 15.8 |
| Вес, кг | 112 |
| Длина, мм | 860 |
| Ширина, мм | 882 |
| Высота, мм | 1250 |
| Количество уровней | 12 |
| Панель управления | механическая |
| Подключение | электричество под |
| Тип направляющих | гастроёмкости |
| Тип пароувлажнения | инжектор |
| Тип противней/гастроёмкостей | GN 1/1 |
| 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 | Опции (заказываются отдельно): Устройство душирующее XC 208 Система фильтрации воды XC 216 Система фильтрации воды ХНС 003 Система фильтрации воды ХНС 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

<https://unox.nt-rt.ru> || uxn@nt-rt.ru