

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](mailto:uxn@nt-rt.ru)

## ПАРОКОНВЕКТОМАТ UNOX XB813G



### ОПИСАНИЕ И ХАРАКТЕРИСТИКИ

UNOX XB 813 G серии BakerLux предназначена для выпечки хлебобулочных и кондитерских изделий, а также изделий из замороженного теста на предприятиях пищевой промышленности и общественного питания.

Листы для выпечки заказываются отдельно.

Режимы выпечки:

Конвекция 30-260 °C

Конвекция + пар 48-260 °C

Распределение воздуха в камере:

AIR.Plus: несколько вентиляторов с реверсивным движением

AIR.Plus: 2 скорости вентилятора

Управление климатом в камере:

DRY.Plus: быстрое изъятие влажности из камеры готовки

STEAM.Plus: ручная подача влажности в камеру

Теплоизоляция и безопасность:

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

Атмосферные горелки с большими возможностями:

Spido.GAS™: теплообменник с прямыми трубами высокой отдачи для симметричного распределения жара

Spido.GAS™: теплообменник с прямыми трубами с возможностью быстрой замены

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:

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  
Дверной замок из высокопрочного углеродного волокна  
Небольшой вес – надежная конструкция, благодаря применению инновационных материалов  
Ограничитель температуры для безопасности  
Съемное внутреннее стекло для облегчения чистки  
Профилированные направляющие из нержавеющей стали L-образной формы для удобной загрузки

Дополнительные характеристики:

Газовая мощность:  
20 кВт  
17200 ккал/час

**Основные характеристики:**

Бренд	<b>UNOX</b>
Страна	<b>Италия</b>
Артикул	<b>XB813G</b>
Напряжение, В	<b>220</b>
Мощность, кВт	<b>1</b>
Вес, кг	<b>134</b>
Длина, мм	<b>860</b>
Ширина, мм	<b>882</b>
Высота, мм	<b>1464</b>
Количество уровней	<b>10</b>
Панель управления	<b>электромеханическая</b>
Подключение	<b>газ</b>
Тип направляющих	<b>под противни</b>
Тип пароувлажнения	<b>инжектор</b>
Тип противней/гастроёмкостей	<b>600x400</b>
Размеры в упаковке (дл.), мм	<b>970</b>
Размеры в упаковке (шир.), мм	<b>1060</b>
Размеры в упаковке (выс.), мм	<b>1390</b>
Вес в упаковке, кг	<b>149</b>

**ПАРОКОНВЕКТОМАТ UNOX XB 1083**



## ОПИСАНИЕ И ХАРАКТЕРИСТИКИ

Пароконвектомат UNOX XB 1083 серии BakerLux предназначена для выпечки хлебобулочных изделий на предприятиях общественного питания, в кондитерских цехах и пекарнях. Аппарат имеет функции конвекции, конвекции с паром и предварительного разогрева. Модель оснащена двухскоростными вентиляторами с реверсивным движением. Камера выполнена из нержавеющей стали с закругленными углами для гарантии максимальной гигиены, дверной замок изготовлен из высокопрочного углеродного волокна.

### Особенности:

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 60-180 °С

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»

Освещение камеры галогенными лампами с длительной жизнеспособностью

Съемное внутреннее стекло для облегчения чистки

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

Ограничитель температуры для безопасности

### Режимы выпечки:

Конвекция: 30-260 °С

Конвекция с паром: 48-260 °С

Максимальная температура предварительного разогрева: 260 °С

### Основные характеристики:

Бренд	<b>UNOX</b>
Страна	<b>Италия</b>
Артикул	<b>XB1083</b>
Напряжение, В	<b>380</b>

Мощность, кВт	<b>29.7</b>
Вес, кг	<b>177</b>
Длина, мм	<b>866</b>
Ширина, мм	<b>997</b>
Высота, мм	<b>1863</b>
Количество уровней	<b>16</b>
Панель управления	<b>механическая</b>
Подключение	<b>электричество</b>
Тип направляющих	<b>под противни</b>
Тип пароувлажнения	<b>инжектор</b>
Тип противней/гастроемкостей	<b>600x400</b>
Размеры в упаковке (дл.), мм	<b>980</b>
Размеры в упаковке (шир.), мм	<b>1210</b>
Размеры в упаковке (выс.), мм	<b>2040</b>
Вес в упаковке, кг	<b>245.3</b>
Комплект поставки	<b>В комплекте идет тележка</b>

## ПАРОКОНВЕКТОМАТ UNOX XV393



### ОПИСАНИЕ И ХАРАКТЕРИСТИКИ

Пароконвектомат UNOX XV 393 серии ChefLux предназначен для приготовления различных блюд, выпечки хлебобулочных и кондитерских изделий на предприятиях пищевой промышленности и общественного питания. Оборудование оснащено механической регулировкой времени, температуры и степени пароувлажнения. Модель подключается к водопроводу и канализации.

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	<b>UNOX</b>
Страна	<b>Италия</b>
Артикул	<b>XV393</b>
Напряжение, В	<b>380</b>
Напряжение, В	<b>220</b>
Мощность, кВт	<b>7.1</b>
Вес, кг	<b>67</b>
Длина, мм	<b>750</b>
Ширина, мм	<b>773</b>
Высота, мм	<b>772</b>
Количество уровней	<b>5</b>
Панель управления	<b>механическая</b>
Подключение	<b>электричество</b>
Тип направляющих	<b>под гастроемкости</b>
Тип пароувлажнения	<b>инжектор</b>
Тип противней/гастроемкостей	<b>GN 1/1</b>
Размеры в упаковке (дл.), мм	<b>750</b>
Размеры в упаковке (шир.), мм	<b>773</b>
Размеры в упаковке (выс.), мм	<b>772</b>
Вес в упаковке, кг	<b>87</b>
Опции и аксессуары	<b>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</b>

# ПАРОКОНВЕКТОМАТ UNOX XEBC-10EU-GPR



## ОПИСАНИЕ И ХАРАКТЕРИСТИКИ

Пароконвектомат UNOX XEBC-10EU-GPR 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 PLUS, обладающей различными функциями и позволяющей рисовать процессы выпечки, сохранять рецепты и готовить разные блюда одновременно.

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%

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 пищи 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 трубами для симметричного распределения тепла

Spido.GAS: теплообменник с прямыми трубами для легкой службы

Автоматическая очистка:

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

Rotor.KLEAN: бак для моющего средства интегрирован в к

### Основные характеристики:

Бренд	<b>UNOX</b>
Страна	<b>Италия</b>
Артикул	<b>ХЕВС-10EU-GPR</b>
Напряжение, В	<b>220</b>
Мощность, кВт	<b>22</b>
Вес, кг	<b>145</b>
Длина, мм	<b>860</b>
Ширина, мм	<b>957</b>
Высота, мм	<b>1163</b>
Количество уровней	<b>10</b>
Панель управления	<b>электронная</b>
Подключение	<b>газ</b>
Тип направляющих	<b>под противни</b>
Тип пароувлажнения	<b>инжектор</b>
Тип противней/гастроёмкостей	<b>600x400</b>
Опции и аксессуары	<b>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 Совместим с расстоечными шкафами: ХЕВРС-08EU-С ХЕВРС-12EU-С</b>

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