

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

ПЕЧИ КОНВЕКЦИОННЫЕ BakerTop MIND

Печь конвекционная UNOX XEBC-06EU-EPR



Технические характеристики:

- Уровни: 6
- Размер противня: 600x400
- Расстояние между уровнями: 80 мм
- Тип: Электрический
- Габариты (ШxГxВ): 860x957x843 мм
- Частота: 50/60 Гц
- Напряжение: 380 В
- Мощность: 14 кВт
- Вес: 100 кг

Функции приготовления

- Готовка при конвекции при температуре от 30°C до 260°C
- Комбинированная готовка Конвекция + Пар при температуре от 35°C до 260°C, STEAM.Maxi™ от 30% до 90%
- Готовка Конвекция + Влажность при температуре от 35°C до 260°C, STEAM.Maxi™ от 10% , 20%
- Готовка на пару при температуре от 35°C до 130°C, STEAM.Maxi™ на 100%
- Готовка Конвекция + Сухой воздух при температуре от 30°C до 260°C, Dry.Maxi™ от 10% до 100%
- Готовка с датчиком температуры в сердцевине продукта
- Готовка с датчиком температуры и функцией DELTA T
- Датчик температуры в сердцевине продукта MULTI.Point
- Датчик температуры SOUS-VIDE: опция
- Технология MULTI.Time: управление 10 таймерами для одновременной готовки разных продуктов
- Технология CHEFUNOX: возможность выбрать режим приготовления (жарка, тушение, гриль...), степень, размер и результат готовки, затем начать процесс приготовления
- Технология MISE.EN.PLACE: возможность синхронизировать время загрузки разных продуктов для того, чтобы они были готовы к одному и тому же (определенному) времени
- Технология ADAPTIVE.Cooking: оптимизирует процесс приготовления, автоматически адаптирует параметры, чтобы получить превосходный результат

Описание

- Сенсорная панель управления MASTER.Touch PLUS
- Климат контроль (от 0 до 100 %);
- 8 скоростей вентилятора (4 из них — полустатические для «деликатного» приготовления);
- Расширенная гарантия до 4 лет или 10000 часов работы (в течение 3-х месяцев после подключения оборудования в обязательном порядке необходимо зарегистрироваться на сайт UNOX в сети, подключение к интернету должно быть постоянным на протяжении всего периода эксплуатации);
- Комплект для подключения к интернету;
- Возможность сохранения в памяти до 256 программ приготовления (также в виде графиков технология MIND Maps™)
- Возможность многократного воспроизведения программ по технологии MIND Maps™
- Функция поддержания температуры "Hold";
- Автоматическая моющая система Rotor.KLEAN (4 автоматических цикла мойки), емкость для моющего средства встроена в печь, max загрузка — 4л;

- Открытие дверцы в 3-х позициях (60°/120°/180°)
- Возможность перевешивания дверцы: **нет**
- Камера из нержавеющей стали высокой прочности с закругленными углами для гарантии максимальной гигиены
- Освещение камеры готовки посредством внешней лампы LED
- Емкость для сбора жидкости с постоянным стоком даже при открытой дверце
- Емкость для сбора жидкости большой вместимости с подсоединением к сливу
- Контактный сенсор дверцы
- Система самодиагностики с определением проблем и неисправностей
- Ограничитель температуры для безопасности
- Внутреннее открывающееся стекло для удобной чистки
- Направляющие для противней из нержавеющей стали L-образные

Печь конвекционная UNOX XEBC-10EU-EPR



Технические характеристики:

- Уровни: **10**
- Размер противня: **600x400**
- Расстояние между уровнями: **80 мм**
- Тип: **Электрический**
- Габариты (ШxГxВ): **860x957x1163 мм**
- Частота: **50/60 Гц**
- Напряжение: **380 В**
- Мощность: **21 кВт**
- Вес: **130 кг**

Функции приготовления

- Готовка при конвекции при температуре от **30°C до 260°C**
- Комбинированная готовка Конвекция + Пар при температуре от **35°C до 260°C, STEAM.Maxi™** от 30% до 90%
- Готовка Конвекция + Влажность при температуре от **35°C до 260°C, STEAM.Maxi™** от 10% до 20%
- Готовка на пару при температуре от **35°C до 130°C, STEAM.Maxi™** на 100%
- Готовка Конвекция + Сухой воздух при температуре от **30°C до 260°C, Dry.Maxi™** от 10% до 100%
- Готовка с датчиком температуры в сердцевине продукта
- Готовка с датчиком температуры и функцией DELTA T
- Датчик температуры в сердцевине продукта MULTI.Point
- Датчик температуры SOUS-VIDE: **опция**
- Технология MULTI.Time: управление 10 таймерами для одновременной готовки разных продуктов
- Технология CHEFUNOX: возможность выбрать режим приготовления (жарка, тушение, гриль...), степень, размер и результат готовки, затем начать процесс приготовления
- Технология MISE.EN.PLACE: возможность синхронизировать время загрузки разных продук для того, чтобы они были готовы к одному и тому же (определенному) времени
- Технология ADAPTIVE.Cooking: оптимизирует процесс приготовления, автоматически адаптирует параметры, чтобы получить превосходный результат

Описание

- Сенсорная панель управления **MASTER.Touch PLUS**
- Климат контроль (от 0 до 100 %);
- 8 скоростей вентилятора (4 из них — полустатические для «деликатного» приготовления);
- Расширенная гарантия до 4 лет или 10000 часов работы (в течение 3-х месяцев после подключения оборудования в обязательном порядке необходимо зарегистрироваться на сай UNOX в сети, подключение к интернету должно быть постоянным на протяжении всего периода эксплуатации);
- Комплект для подключения к интернету;
- Возможность сохранения в памяти до 256 программ приготовления (также в виде графиков технология MIND Maps™)
- Возможность многократного воспроизведения программ по технологии MIND Maps™
- Функция поддержания температуры "Hold";
- Автоматическая мощная система Rotor.KLEAN (4 автоматических цикла мойки), емкость для мощного средства встроена в печь, max загрузка — 4л;

- Открытие дверцы в 3-х позициях (60°/120°/180°)
- Возможность перевешивания дверцы: **НЕТ**
- Камера из нержавеющей стали высокой прочности с закругленными углами для гарантии максимальной гигиены
- Освещение камеры готовки посредством внешней лампы LED
- Емкость для сбора жидкости с постоянным стоком даже при открытой дверце
- Емкость для сбора жидкости большой вместимости с подсоединением к сливу
- Контактный сенсор дверцы
- Система самодиагностики с определением проблем и неисправностей
- Ограничитель температуры для безопасности
- Внутреннее открывающееся стекло для удобной чистки
- Направляющие для противней из нержавеющей стали L-образные

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