

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

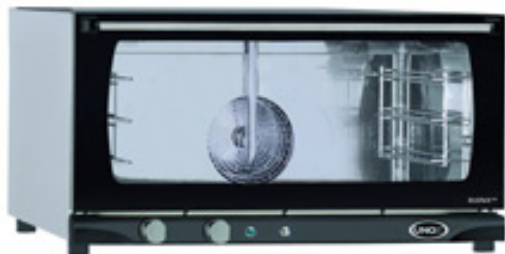
Пермь (342)205-81-47  
Ростов-на-Дону (863)308-18-15  
Рязань (4912)46-61-64  
Самара (846)206-03-16  
Санкт-Петербург (812)309-46-40  
Саратов (845)249-38-78  
Севастополь (8692)22-31-93  
Симферополь (3652)67-13-56  
Смоленск (4812)29-41-54  
Сочи (862)225-72-31  
Ставрополь (8652)20-65-13  
Таджикистан (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)

# 'LineMiss Touch'

## Печь конвекционная UNOX XFT 133



- Уровни: 4
- Расстояние между уровнями: 75 мм
- Размер противня: 460x330
- Габариты: 600x651x509 мм
- Частота: 50/60 Гц
- Вес: 31 кг

AIR.Plus - равномерность выпечки без компромиссов. Технология AIR.Plus специально разработанная UNOX, обеспечивает идеальное распределение воздуха и температуры внутри камеры печи. По окончании выпечки продукт имеет равномерный колер и его внешний вид остается незаменимым в течении нескольких часов. Технология AIR.Plus гарантирует прекрасную равномерность как в пределах одного противня, так и на всех уровнях загрузки.

STEAM.Plus - влажность, когда она необходима. Применение увлажнения камеры значительно расширяет ассортимент хлебобулочных и кондитерских изделий. Подача влаги в камеру на первых минутах процесса выпечки способствует получению правильной внутренней структуры изделия и образованию внешней корочки. Технология STEAM.Plus позволяет получать пар в камере готовки при температуре от 90 до 260 С.

DRY.Plus - вкус и аромат хрустящий снаружи, сочный внутри. Технология Dry.Plus удаляет влагу камеры, как ту, что выделяет сам продукт, так и ту, которая была добавлена технологией STEAM.Plus на предыдущем шаге готовки. Технология DRY.Plus обеспечивает текстуру выпекаемых изделий, позволяя получить пропеченный продукт с правильной структурой внутри хрустящей поверхностью снаружи.

### Конвекционные печи с парувлажнением линия LineMiss Touch.

- Система **AIR.PLUS**, специально разработанная UNOX, обеспечивает идеальное распределение воздуха и температуры внутри камеры печи. По окончании выпечки продукт имеет равномерный колер и его внешний вид остается неизменным в течение нескольких часов. Кроме того, обеспечивается равномерность готовки как во всех точках одного противня, так и на всех противнях.
- Система парообразования **STEAM.PLUS** позволяет получать пар в камере готовки при температуре от 90°C до 260°C. Подача влаги в камеру на первых минутах процесса выпечки способствует получению правильной внутренней структуры изделия и образованию внешней корочки.

В печах LineMiss™ Dynamic и Matic подача влажности в камеру готовки может быть установлена посредством программы выпечки. В печи LineMiss™ Manual Humidity подача влажности в камеру готовки осуществляется путем нажатия кнопки на панели управления.

- Система **DRY.PLUS** удаляет влагу из камеры, как ту, что выделяет сам продукт, так и ту, которая была добавлена технологией STEAM.Plus на предыдущем шаге приготовления. Обеспечивается текстура выпекаемых изделий, позволяя получить пропеченный продукт с правильной структурой внутри и хрустящей поверхностью снаружи.
- **TouchControl**. Линия печей LineMiss™ оснащена 4мя вариантами панелей управления: Dynamic, Matic, Classic и Manual Humidity. Каждая модель оборудована индивидуальной панелью для быстрого и удобного управления. Панель управления Touch печей Dynamic, Matic и Classic позволяет оператору легко получить доступ к шести наиболее часто используемым программам, которые были ранее сохранены.