

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

'LineMiss Touch'

Печь конвекционная UNOX XFT 193



- Уровни: 4
- Расстояние между уровнями: 75 мм
- Размер противня: 600x400
- Габариты: 800x770x509 мм
- Частота: 50/60 Гц
- Вес: 49 кг
- Корпус - нержавеющая сталь.
- Установка времени, температуры макс.260°C.
- Без противней. Подсветка. 230 - 400 В
- Печь имеет механическую панель управления

Внутри рабочей камеры печи действует система "cool touch" (использование естественной конвекции воздуха внутри стеклопакета двери для предотвращения перегрева).

Внутренняя подсветка пекарной камеры. Система охлаждения внешних поверхностей печей. Внешние панели и задняя стенка пекарной камеры выполнены из нержавеющей стали.

Конвекционные печи с пароувлажнением 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 та, что выделяет сам продукт, так и та, 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.

Выбирая модели LineMiss™ Dynamic и Matic, оператор может контролировать печь и расстоечную камеру с одной панели. Кроме этого, у печей LineMiss™ Matic дверца открывается автоматически по окончании программы выпечки, установленной оператором.

- Система **MAXI.Link** позволяет создавать «горки» для осуществления выпечки из 2 печей LineMiss™, в которых можно одновременно выпекать изделия, требующие различных значений температуры, влажности и времени.
- Разнообразные аксессуары для оборудования серии LineMiss помогут при выпечке самых разнообразных изделий и облегчат процесс и приготовления.