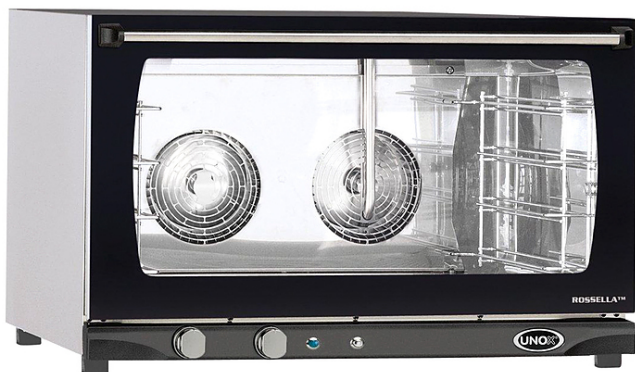


Коммерческое предложение от 26.05.2025

Наименование товара: Печь конвекционная UNOX XFT 193

Ссылка на товар: https://prom-katalog.ru/catalog/pechi-konveksionnye/pech_konveksionnaya_unox_xft_193



Описание

Конвекционная печь **UNOX XFT 193** серии LineMiss предназначена для приготовления различных блюд, выпечки хлебобулочных и кондитерских изделий на предприятиях общественного питания и торговли, в пекарнях и кондитерских. Модель оснащена подсветкой посредством галогеновой лампы. Камера с закругленными углами выполнена из высокопрочной нержавеющей стали.

В комплект поставки входят 4 нерегулируемые ножки и набор «Starter Kit». Листы для выпечки в комплект поставки не входят и приобретаются отдельно.

Режимы выпечки:

- Конвекция: от 30 до 260 °C
- Конвекция + пар: от 90 до 260 °C

Распределение воздуха в камере:

- Технология AIR.Plus: вентиляторы с реверсивным движением

Управление климатом в камере:

- Технология DRY.Plus: быстрое удаление влажности из камеры
- Технология STEAM.Plus: ручная подача влажности в камеру

Теплоизоляция и безопасность:

- Технология Protek.SAFE™: максимальная эффективность и безопасность при работе (внешняя поверхность печи и стекла двери не нагреваются)

Открывание двери:

- Открывание двери вручную сверху вниз

Вспомогательные функции:

- Визуализация остаточного времени выпечки
- Непрерывная работа печи "INF"

Технические детали:

- Панель управления Manual Humidity
- Ограничитель температуры для безопасности
- Контактный переключатель двери
- Небольшой вес - надежная конструкция, благодаря применению инновационных материалов

Дополнительные характеристики:

- Регулировка времени приготовления: от 0 до 60 минут
- Максимальная температура подключаемой воды: 30 °C
- Максимальная электропроводность подключаемой воды: 150 мкС/см
- Давление подключаемой воды: от 150 до 600 кПа
- Расстояние при установке:
 - Относительно стен, минимум: 50 мм
 - Относительно другого оборудования:
 - Сбоку, минимум: 45 мм
 - Сзади, минимум: 70 мм
- Температура окружающей среды: от 5 до 35 °C
- Влажность окружающей среды: не более 70 %

Опции (заказываются отдельно):

- Пароконденсатор ХС 114
- Набор для подключения воды для нескольких печей ХС 615
- Помпа для работы без стационарного подключения к водопроводу ХС 665
-

Комплект фильтр-системы:

- ХС 215
- ХС 216
- Клапан редукционный ХС 606
- Стыковочный комплект для установки одного оборудования на другое ХС 646
- Набор для адаптации направляющих:
 - ХС 630 (для GN 1/1)
 - ХС 675 (для 660x460 мм)
- Подставка с направляющими:
 - XR 190
 - XR 608
 - XR 623

Совместимость:

- Расстоечный шкаф XLT 193

Характеристики

Подключение	220 В, 380 В
Количество уровней	4
Расстояние между уровнями	75 мм
Противень	600x400 мм
Размер противня	600x400 GARBIN, FOINOX
Управление	механическое
Температурный режим	от 0 до 260 °С
Пароувлажнение	Да
Подключение к воде	Да
Мощность	6.5 кВт
Ширина	800 мм
Глубина	770 мм
Высота	509 мм
Вес (без упаковки)	49 кг
Страна производства	Италия

Информация носит справочный характер и не является публичной офертой, определяемой ст. 437 ГК РФ. Убедительная просьба уточнять цены и наличие по телефону у вашего менеджера.