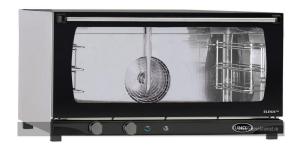


**+7 (495) 545-90-81** г. Москва, Кронштадтский бульвар, дом 7А

# Печь конвекционная UNOX XFT 183



Цена: 111 841.00 руб.

Подключение	220 B
Количество уровней	3
Способ образования пара	инжектор
Мощность	3.3
Ширина	800
Глубина	770
Высота	429
Вес (без упаковки)	40
Страна-производитель	Италия
Гарантия	12 мес.
Категория	Конвекционные печи
Категория Расстояние между уровнями	Конвекционные печи 75
·	
Расстояние между уровнями	75
Расстояние между уровнями Вес (с упаковкой)	75 44
Расстояние между уровнями Вес (с упаковкой) Управление	75 44 механическое
Расстояние между уровнями Вес (с упаковкой) Управление Пароувлажнение	75 44 механическое Да
Расстояние между уровнями Вес (с упаковкой) Управление Пароувлажнение Подключение к воде	75 44 механическое Да Да
Расстояние между уровнями Вес (с упаковкой) Управление Пароувлажнение Подключение к воде Помпа	75 44 механическое Да Да Да

Конвекционная печь **UNOX XFT 183** 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<sup>TM</sup>: 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:
  - o XC 215
  - o XC 216
- Клапан редукционный ХС 606
- Стыковочный комплект для установки одного оборудования на другое ХС 646
- Набор для адаптации направляющих XC 630 (для GN 1/1)
- Подставка с направляющими:
  - o XR 190
  - o XR 608

## Совместимость:

• Расстоечный шкаф XLT 193

