Вернуться к товару Печь конвекционная UNOX XFT 183

ПАРО КОНВЕКТОМАТЫ

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

# Печь конвекционная UNOX XFT 183

**Цена: 111 841.00 руб.**

| | |
|---|---|
| **Подключение** | 220 В |
| **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 |
| **Расстояние между уровнями** | 75 |
| **Вес (с упаковкой)** | 44 |
| **Управление** | механическое |
| **Пароувлажнение** | Да |
| **Подключение к воде** | Да |
| **Помпа** | Да |
| **Тип гастроемкости/противня** | 600x400 мм |
| **Автомойка** | Нет |
| **Температурный режим** | от 30 до 260 °C |

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™: 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 XC 114
- Набор для подключения воды для нескольких печей XC 615

- Помпа для работы без стационарного подключения к водопроводу XC 665
- Комплект фильтр-системы:
    - XC 215
    - XC 216
- Клапан редукционный XC 606
- Стыковочный комплект для установки одного оборудования на другое XC 646
- Набор для адаптации направляющих XC 630 (для GN 1/1)
- Подставка с направляющими:
    - XR 190
    - XR 608

**Совместимость:**

- Расстоечный шкаф XLT 193

Товар сертифицирован

Гарантия

Монтаж и настройка

Доставка или самовывоз