Вернуться к товару Печь конвекционная UNOX XFT 133

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

# Печь конвекционная UNOX XFT 133

**Цена: 68 995.00 руб.**

| | |
|---|---|
| **Подключение** | 220 В |
| **Количество уровней** | 4 |
| **Способ образования пара** | инжектор |
| **Мощность** | 3 |
| **Ширина** | 600 |
| **Глубина** | 655 |
| **Высота** | 509 |
| **Вес (без упаковки)** | 31 |
| **Страна-производитель** | Италия |
| **Гарантия** | 12 мес. |
| **Категория** | Конвекционные печи |
| **Расстояние между уровнями** | 75 |
| **Вес (с упаковкой)** | 34.1 |
| **Управление** | механическое |
| **Пароувлажнение** | Да |
| **Подключение к воде** | Да |
| **Помпа** | Да |
| **Тип гастроемкости/противня** | уменьшенный |
| **Тип гастроемкости/противня** | 460x330 мм |
| **Автомойка** | Нет |
| **Температурный режим** | от 30 до 260 °C |

## Фирменные функции

**DRY.Plus** - Быстрое изъятие влажности

**STEAM.Plus** - Ручное управлением паром

**Protek.SAFE** - Теплоизоляция

**MAXI.Link** - Установка печей в вертикальный ряд (стыковочный комплект заказывается отдельно)

«**INF**» – Работа конвектомата в непрерывном режиме.

## Режимы выпечки

- Выпечка в режиме конвекции при температуре 30 °C - 260 °C;
- Выпечка в комбинированном режиме конвекция + пар при температуре 48 °C - 260 °C.

## Управление климатом в рабочей камере

- Технология DRY.Plus™: оперативное удаление влажности из рабочей камеры конвектомата регулируется оператором;
- Технология STEAM.Plus: пар подается вручную.

## Дополнительные функции

- Технология Protek.SAFE™: гарантирует безопасное использование конвекционной печи (внешние поверхности не нагреваются);
- Время до окончания выпечки отображается на табло (механический таймер);
- Непрерывное функционирование «INF»;
- Технология MAXI.Link позволяет установить аналогичную модель печи на второй ярус для экономии пространства.

## Дополнительные технические характеристики

- Электромеханическое управление с помощью панели **Manual Humidity**;
- Рабочая камера печи выполнена из нержавеющей стали;
- Расстояние между уровнями равно 75 мм;
- Камера оснащена закругленными углами для облегчения очищения от загрязнений и максимальной гигиены;
- Освещение галогеновой лампой;
- Небольшой вес конвектомата за счет использования инновационных материалов;
- Помпа позволяет брать воду из емкости (для автономной работы в случае отсутствия подключения к ХВ);
- Открывание двери вручную сверху вниз, фиксация в горизонтальном положении;
- Оснащение ограничителем температуры (термостат) гарантирует безопасность использования.

## Комплектация

- Наружная обшивка корпуса печи выполнена из шлифованной устойчивой к коррозии стали;
- Рабочая камера изготовлена из экологически безопасной пищевой стали также со шлифованием;
- Направляющие съемные, выполнены из нержавеющего материала (возможно изменение под гастроемкость GN 2/3);
- Галогенная лампа для подсветки камеры рассчитана на долгий срок службы оборудования;
- Вентилятор одной скорости без реверса;
- Дверь распашная, оборудована атермичной ручкой, оснащена двойным стеклопакетом из ударопрочного материала;
- Механизм открывания-закрывания двери рассчитан на 100 тыс. действий;
- Прямоугольные ножки 4 шт.;
- Алюминиевые противни 460x330 мм – 4 шт.;
- **Противни UNOX TG 305 - 4 шт.;**
- Износостойкие резиновые уплотнители.

## Дополнительные аксессуары

- UNOX.Pure XC 215 - система фильтрации снижает карбонатную жесткость воды, позволяет избежать известковых отложений внутри рабочей камеры и улучшает качество воды;
- Клапан редукционный XC 606;
- Емкость для воды (для печи со встроенной помпой) XC 655;
- Комплект для электроклапана XC 660;
- Пароконденсатор XC 114;
- Стыковочный комплект XC 651;
- Набор колес XR 623;
- Набор для подсоединения нескольких печей к водопроводу XC 615;
- Набор для адаптации направляющих XC 620.

## Конвекционная печь совместима с расстоечными шкафами:

- XLT 133

- XLT 135

Конвекционная печь **UNOX XFT 133** 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 листа для выпечки TG 305, помпа забора воды для работы без стационарного подключения к водопроводу, 4 нерегулируемые ножки и набор «Starter Kit».*

**Режимы выпечки:**

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

**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
- Клапан для подключения к водопроводу XC 660
- Набор для подключения воды для нескольких печей XC 615
- Комплект фильтр-системы:
    - XC 215
    - XC 216
- Клапан редукционный XC 606
- Стыковочный комплект для установки одного оборудования на другое XC 651
- Набор для адаптации направляющих к GN 2/3 XC 620
- Подставка с направляющими:
    - XR 130
    - XR 608

**Совместимость:**

- Расстоечный шкаф XLT 133

Товар сертифицирован

Гарантия

Монтаж и настройка

Доставка или самовывоз