ПАРО КОНВЕКТОМАТЫ

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

Печь конвекционная UNOX XFT 135

Цена: 0.00 руб.

Подключение	220 В
Количество уровней	4
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
Управление	электронное
Пароувлажнение	Да
Подключение к воде	Да
Помпа	Да
Тип гастроемкости/противня	460x330 мм
Автомойка	Нет

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 460х330 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 135 обеспечит ваше заведение свежайшей выпечкой, приготовление которой не займёт у вас много времени. Аромат свежего хлеба и булочек в вашем ресторане станет дополнительным фактором для привлечения потенциальных клиентов.

- Электронная панель управления с дисплеем даёт возможность управлять процессами «в одно касание». Печь запоминает до 99 рецептов – выпекание типовых изделий и фирменных блюд становится для вас предельно простым процессом.
- Стальные направляющие для противней располагаются на расстоянии 75 мм друг от друга. Рабочая камера вмещает до 4 противней типа 460x330 мм. Остеклённая дверца оснащена уникальными самосмазывающимися петлями.
- Технология STEAM.Plus позволяет с высокой точностью контролировать насыщение камеры паром – в том числе и через определённые промежутки времени. Имеется функция быстрого осушения, которая позволит покрыть вашу выпечку аппетитной хрустящей корочкой.
- Корпус и рабочая камера конвекционной печи выполнены из полированной нержавеющей стали. Все элементы превосходно отмываются от нагара и прочих загрязнений. В дополнительную комплектацию входит интегрированный душ.

Товар сертифицирован

Гарантия

Монтаж и настройка

Доставка или самовывоз