Вернуться к товару Печь конвекционная UNOX XFT 193

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

Печь конвекционная UNOX XFT 193

Цена: 123 651.00 руб.

Подключение	220 В
Подключение	380 В
Количество уровней	4
Способ образования пара	инжектор
Мощность	6.5
Ширина	800
Глубина	770
Высота	509
Вес (без упаковки)	49
Страна-производитель	Италия
Гарантия	12 мес.
Категория	Конвекционные печи
Расстояние между уровнями	75
Вес (с упаковкой)	53.9
Управление	механическое
Пароувлажнение	Да
Подключение к воде	Да
Помпа	Да
Тип гастроемкости/противня	600x400 мм
Автомойка	Нет
Температурный режим	от 30 до 260 °C

Фирменные функции

DRY.Plus - Быстрое изъятие влажности

STEAM.Plus - Ручное управлением паром

AIR.Plus - Управление воздушными потоками

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.

Воздушные потоки в камере

- Технология AIR.Plus™: вентиляторы с реверсивным вращением.

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;
- 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;
- 2 вентилятора односкоростных с реверсом;
- Дверь распашная, оборудована атермичной ручкой, оснащена двойным стеклопакетом из ударопрочного материала;
- Механизм открывания-закрывания двери рассчитан на 100 тыс. действий;
- Прямоугольные ножки 4 шт.;
- Соединительный комплект для подключения к ХВ;
- Износостойкие резиновые уплотнители;
- Противни 600x400 мм закупаются отдельно*.

Опционально

- Соленоидный клапан, позволяющий соединить конвекционную печь с гидросетью напрямую.

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;
- Набор для помпы XC 665;

- Пароконденсатор XC 114;
- Стыковочный комплект XC 646;
- Набор колес XR 623;
- Набор для противней XC 675;
- Набор для подсоединения нескольких печей к водопроводу XC 615;
- Набор для адаптации направляющих XC 630.

Конвекционная печь совместима с расстоечными шкафами:

- XLT 193
- XLT 195

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 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)
    - XC 675 (для 660x460 мм)
- Подставка с направляющими:
    - XR 190
    - XR 608
    - XR 623

Совместимость:

- Расстоечный шкаф XLT 193

Товар сертифицирован
Гарантия
Монтаж и настройка
Доставка или самовывоз