



## Печь конвекционная UNOX XFT 130



**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        |
| Автомойка                 | Нет                |

Конвекционная печь UNOX XFT 130 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, 4 нерегулируемые ножи и набор «Starter Kit».

Режимы выпечки:

- Конвекция: от 30 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

Теплоизоляция и безопасность:

- Технология Protek.SAFETM: максимальная эффективность и безопасность при работе (внешняя поверхность печи и стекла двери не нагреваются)

Открывание двери:

- Открывание двери вручную сверху вниз

Вспомогательные функции:

- 99 программ в памяти, каждая по 3 шага + предварительный нагрев
- Визуализация остаточного времени выпечки
- Визуализация значений установленной и реальной температуры в камере
- Непрерывная работа печи "INF"
- Единица измерения температуры в °C или °F

#### Технические детали:

- Панель управления Classic
- Система самодиагностики проблем и неисправностей
- Ограничитель температуры для безопасности
- Контактный переключатель двери
- Небольшой вес - надежная конструкция, благодаря применению инновационных материалов

#### Дополнительные характеристики:

- Регулировка времени приготовления: от 0 до 59 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 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
- Набор усиления звукового сигнала по окончании цикла готовки XC 706
- Комплект UNOX.Link:
  - XC 231 (USB интерфейс)
  - XC 232 (сканнер)

#### Совместимость:

- Расстоечный шкаф XLT 133



Товар  
сертифицирован



Гарантия



Монтаж  
и настройка



Доставка или  
самовывоз