



Печь конвекционная UNOX XFT 113



Цена: 68 670.00 руб.

Подключение	220 В
Количество уровней	3
Способ образования пара	инжектор
Мощность	3
Ширина	600
Глубина	655
Высота	429
Вес (без упаковки)	25
Страна-производитель	Италия
Гарантия	12 мес.
Категория	Конвекционные печи
Расстояние между уровнями	75
Вес (с упаковкой)	27.5
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 °С

Конвекционная печь **UNOX XFT 113** 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 3 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 °С
- Конвекция + пар: от 90 до 260 °С

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.SAFETM: 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
- Подставка с направляющими:
 - XR 130
 - XR 608

Совместимость:

- Расстоечный шкаф XLT 133



Товар
сертифицирован



Гарантия



Монтаж
и настройка



Доставка или
самовывоз