



Печь конвекционная UNOX XFT 193



Цена: 99 169.00 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
Управление	механическое
Пароувлажнение	Да
Подключение к воде	Да
Помпа	Да
Тип гостроемкости/противня	600x400 мм
Температурный режим	от 30 до 260 °С

Фирменные функции

DRY.Plus - Быстрое изъятие влажности

STEAM.Plus - Ручное управление 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 °С - 260 °С;
- Выпечка в комбинированном режиме конвекция + пар при температуре 48 °С - 260 °С.

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.SAFETM: 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 нержавеющей стали (возможно изменение под габариты 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 – качественное оборудование, при помощи которого свежий хлеб, булочки, торты и пирожные будут ежедневно радовать клиентов вашего кафе, кондитерской или ресторана.

- Данная модель работает как в режиме конвекции (от +30 до +260 градусов), так и в комбинированном режиме (пар и конвекция, от +90 до +260 градусов). Равномерное распределение тепла и влаги обеспечивается двумя вентиляторами.
- Вращая рукоятки на электромеханической панели вы сможете легко задать требуемый температурный режим или наполнить камеру паром. Задайте время выпечки при помощи таймера – и печь закончит работу точно в срок.
- Для выпечки используются стандартные пекарские противни размера 600x400 мм. Расстояние между ними составляет 75 мм, что даёт возможность готовить изделия различного формата. Рабочая камера модели рассчитана на 4 противня.
- Дверца с удобной ручкой снабжена запатентованными самосмазывающимися петлями, гарантирующими плавное и бесшумное открывание. Превосходный визуальный контроль обеспечивается наличием подсветки в камере.



Товар
сертифицирован



Гарантия



Монтаж
и настройка



Доставка или
самовывоз