COMPLEX TRADE
Профессиональное оборудование для кухни

8-495-542-29-00
125212, Москва, Кронштадтский б-р, 7а

Коммерческое предложение от 15.06.2025

Печь конвекционная UNOX XFT 133 MANUAL H

Цена с НДС: 70 403 руб.

Артикул: **772885**

Есть в наличии

Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Италия
Количество уровней	4
Тип подключения	электричество
Расстояние между уровнями, мм	75
Пароувлажнение	Да
Подключение к воде	Да
Помпа	Нет
Температурный режим, °C	от 30 до 260 °C
Управление	механическое
Автоматическая мойка	Нет
Подключение, В	220
Мощность, кВт	3
Ширина, мм	600
Глубина, мм	655
Высота, мм	509
Вес (без упаковки), кг	31
Вес (с упаковкой), кг	39

Печь конвекционная UNOX XFT 133 MANUAL H серии LINEMISS™ используется для приготовления различных блюд, выпечки хлебобулочных и кондитерских изделий на предприятиях общественного питания, торговли и пищевых производствах. Модель оснащена механическим управлением, регулировкой времени приготовления и галогеновой лампой. Материал камеры - высококачественная нержавеющая сталь AISI 304, материал листов - алюминий.

В комплекте 4 листа для выпечки TG 305 (460x330 мм).

Ручные режимы выпечки:

- Конвекция при температуре: от 30 до 260 °C
- Пароконвекция при температуре: от 90 до 260 °C
- Предварительный нагрев: до 260 °C

Технические характеристики:

- Размер противня: 460x330 мм
- Механизм открывания дверцы сверху вниз
- AIR.Plus - оптимальное распределение воздуха внутри рабочей камеры
    - 1 вентилятор
- DRY.Plus - удаление избыточной влажности для создания хрустящей корочки и придания румянца готовым блюдам
    - Быстрое удаление избыточной влажности из рабочей камеры
- STEAM.Plus - обеспечение идеального уровня влажности в рабочей камере
    - Принудительный ввод влажности в рабочую камеру ручным способом
- Protek.SAFE™ - качественная теплоизоляция и максимальная безопасность
    - Надёжная теплоизоляция обеспечивает максимальную эффективность оборудования
    - Охлаждение внешних поверхностей и стекла дверцы для безопасной и комфортной работы
- Отображение оставшегося времени приготовления
- Режим "INF" - непрерывная работа оборудования
- Рабочая камера с закруглёнными углами гарантирует идеальную гигиеничность и обеспечивает удобство мытья
- Ограничитель температуры для безопасного использования оборудования

Совместимость:

- Расстоечный шкаф UNOX XLT 133

Цена, указанная в данном коммерческом предложении, действительна 1 день.
Цены указаны с учетом НДС.