

# Коммерческое предложение от 21.10.2025

## Печь конвекционная UNOX XFT 193

# **Цена с НДС: 118 933 руб.**

Артикул: **975426** 



#### Есть в наличии

Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Италия
Количество уровней	4
Тип подключения	электричество
Тип гастроемкости/противня	600х400 мм
Расстояние между уровнями, мм	75
Пароувлажнение	Да
Подключение к воде	Да
Помпа	Нет
Температурный режим, °С	от 30 до 260 °C
Управление	механическое
Автоматическая мойка	Нет
Подключение, В	от 220 до 380
Мощность, кВт	6.5
Ширина, мм	800
Глубина, мм	770
Высота, мм	509
Вес (без упаковки), кг	49
Вес (с упаковкой), кг	53.9

Конвекционная печь <u>UNOX XFT 193</u> 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<sup>TM</sup>: 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 ХС 114
- Набор для подключения воды для нескольких печей ХС 615
- Помпа для работы без стационарного подключения к водопроводу ХС 665
- Комплект фильтр-системы:
  - o XC 215
  - o XC 216
- Клапан редукционный ХС 606
- Стыковочный комплект для установки одного оборудования на другое ХС 646
- Набор для адаптации направляющих:
  - ∘ XC 630 (для GN 1/1)
  - ∘ XC 675 (для 660х460 мм)
- Подставка с направляющими:
  - XR 190
  - o XR 608
  - o XR 623

#### Совместимость:

• Расстоечный шкаф XLT 193

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