

## Коммерческое предложение от 16.03.2026

### Печь конвекционная UNOX XFT 183

**Цена с НДС: 100 188 руб.**

Артикул: **637752**

Ожидается



|                               |                 |
|-------------------------------|-----------------|
| Гарантия                      | 12 мес.         |
| Страна-производитель          | Италия          |
| Количество уровней            | 3               |
| Тип подключения               | электричество   |
| Тип габаритности/противня     | 600x400 мм      |
| 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                 | 3.3             |
| Ширина, мм                    | 800             |
| Глубина, мм                   | 770             |
| Высота, мм                    | 429             |
| Вес (без упаковки), кг        | 40              |
| Вес (с упаковкой), кг         | 44              |

Конвекционная печь [UNOX XFT 183](#) 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.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
- Набор для подключения воды для нескольких печей XC 615
- Помпа для работы без стационарного подключения к водопроводу XC 665
- Комплект фильтр-системы:
  - XC 215
  - XC 216
- Клапан редукционный XC 606
- Стыковочный комплект для установки одного оборудования на другое XC 646
- Набор для адаптации направляющих XC 630 (для GN 1/1)
- Подставка с направляющими:
  - [XR 190](#)
  - XR 608

**Совместимость:**

- Расстоечный шкаф [XLT 193](#)

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