

Коммерческое предложение от 21.10.2025

Печь конвекционная UNOX XFT 183

Цена с НДС: 95 280 руб.

Артикул: **637752**





Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Италия
Количество уровней	3
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	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 <u>UNOX XFT 183</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.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 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)
- Подставка с направляющими:
 - o XR 190
 - o XR 608

Совместимость:

• Расстоечный шкаф XLT 193

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