

## Печь конвекционная UNOX XFT 183

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.SAFE™: 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

### 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 редуциционный 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:
  - XC 100

- АК 190
- XR 608

**Совместимость:**

- Расстоечный шкаф XLT 193

**Цена: 75920 руб.**

Характеристики	
Высота	429 мм
Ширина	800 мм
Глубина	770 мм
Мощность	3.3 кВт
Противень	600x400 мм
Управление	механическое
Подключение	220 В
Сбоку, минимум	45 мм
Сзади, минимум	70 мм
Пароувлажнение	True
Размер противня	600x400 GARBIN, FOINOX
Вес (без упаковки)	40 кг
Подключение к воде	True
Количество уровней	3
Температурный режим	от 0 до 260 °C
Страна-производитель	Италия
Расстояние при установке	Относительно стен, минимум 50 мм Относительно другого оборудования: Сбоку, минимум: 45 мм Сзади, минимум: 70 мм
Расстояние между уровнями	75 мм
Относительно стен, минимум	50 мм
Влажность окружающей среды	не более 70 %
Давление подключаемой воды	от 150 до 600 кПа
Температура окружающей среды	от 5 до 35 °C
Относительно другого оборудования	Сбоку, минимум 45 мм Сзади, минимум: 70 мм

## Характеристики

Регулировка времени приготовления	от 0 до 60 минут
Максимальная температура подключаемой воды	30 °С
Максимальная электропроводность подключаемой воды	150 мкС/см

Более подробно о процессе вакуумирования различных продуктов вы можете посмотреть на нашем Ютуб Канале - [https://www.youtube.com/channel/UC6ffXcwlBZnnLagSc6GQ19Q?view\\_as=subscriber](https://www.youtube.com/channel/UC6ffXcwlBZnnLagSc6GQ19Q?view_as=subscriber)

Учредительные документы АЛЬФАПРОМ можно посмотреть по ссылке <https://drive.google.com/drive/u/2/folders/1eo-5CxMECvxu0RKpH8kVtKtbm2NtzHWg>

Так же Вы можете приобрести оборудование стоимостью от 300 000 рублей в лизинг, в этом Вам всегда помогут наши партнеры, **Сименс Финанс** и **Балтийский лизинг**.

Компания АЛЬФАПРОМ имеет статус мультибрендовой компании! Поэтому МЫ можем подобрать ВАМ оборудование под любую вашу задачу и бюджет. Являемся официальными дилерами крупнейших европейских и китайских производителей упаковочного оборудования

**С уважением**

**Команда АЛЬФАПРОМ 8(800)-200-29-23**