COMPLEX TRADE
Профессиональное оборудование для кухни

+7 495 128-05-00
125212, Москва, Кронштадтский б-р, 7а

## Коммерческое предложение от 16.11.2026

# Печь конвекционная UNOX XFT 193

**Цена с НДС: 111 331 руб.**

Артикул: **975426**

**Есть в наличии**



| | |
|---|---|
| **Гарантия** | 12 мес. |
| **Страна-производитель** | Италия |
| **Количество уровней** | 4 |
| **Тип подключения** | электричество |
| **Тип гастроемкости/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 / 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 UNOX XFT 193 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

**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)
  - XC 675 (для 660x460 мм)
- Подставка с направляющими:
  - XR 190
  - XR 608
  - XR 623

**Совместимость:**

- Расстоечный шкаф XLT 193

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