

## Коммерческое предложение от 21.04.2026

### Печь конвекционная UNOX XFT 133

**Цена с НДС: 62 060 руб.**

Артикул: **845425**

Есть в наличии



Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Италия
Количество уровней	4
Тип подключения	электричество
Тип габаритности/противня	уменьшенный
Расстояние между уровнями, мм	75
Пароувлажнение	Да
Подключение к воде	Да
Помпа	Да
Температурный режим, °C	от 30 до 260 °C
Управление	механическое
Автоматическая мойка	Нет
Подключение, В	220
Мощность, кВт	3
Ширина, мм	600
Глубина, мм	655
Высота, мм	509
Вес (без упаковки), кг	31
Вес (с упаковкой), кг	34.1

Конвекционная печь [UNOX XFT 133](#) 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 листа для выпечки [TG 305 \(460x330мм\)](#).

**Режимы выпечки:**

- Конвекция: от 30 до 260 °C
- Конвекция + пар: от 90 до 260 °C

#### **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

- Клапан для подключения к водопроводу XC 660
- Набор для подключения воды для нескольких печей XC 615
- Комплект фильтр-системы:
  - XC 215
  - XC 216
- Клапан редукционный XC 606
- Стыковочный комплект для установки одного оборудования на другое XC 651
- Набор для адаптации направляющих к GN 2/3 XC 620
- Подставка с направляющими:
  - [XR 130](#)
  - XR 608

**Совместимость:**

- Расстоечный шкаф [XLT 133](#)

Цена, указанная в данном коммерческом предложении, действительна 1 день.

Цены указаны с учетом НДС.