



# АЛЬФАПРОМ

Пищевое и упаковочное оборудование  
Надежно. Быстро. Удобно

alfaprom.org  
вакуум-упаковка.рф  
elf4mm.ru

8 (800) 200-29-23

## Печь конвекционная UNOX XFT 193

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

...

Полное описание читайте на странице товара:  
<https://alfaprom.org/product/pech-konveksionnaia-unox-xft-193/>



Цена: 119986.00 руб.

### Характеристики

|                |              |
|----------------|--------------|
| Высота         | 509 мм       |
| Ширина         | 800 мм       |
| Глубина        | 770 мм       |
| Мощность       | 6.5 кВт      |
| Противень      | 600x400 мм   |
| Управление     | механическое |
| Подключение    | 220 В, 380 В |
| Сбоку, минимум | 45 мм        |

С уважением,  
Команда АЛЬФАПРОМ - Пищевое и упаковочное  
оборудование. Надежно. Быстро. Удобно.

тел. 8 (800)-200-29-23  
e-mail: sale@alfaprom.org



# АЛЬФАПРОМ

Пищевое и упаковочное оборудование  
Надежно. Быстро. Удобно

alfaprom.org  
вакуум-упаковка.рф  
elf4mm.ru

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

|                                                   |                                                                                                                              |
|---------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Сзади, минимум                                    | 70 мм                                                                                                                        |
| Пароувлажнение                                    | True                                                                                                                         |
| Размер противня                                   | 600x400 GARBIN, FOINOX                                                                                                       |
| Вес (без упаковки)                                | 49 кг                                                                                                                        |
| Подключение к воде                                | True                                                                                                                         |
| Количество уровней                                | 4                                                                                                                            |
| Температурный режим                               | от 0 до 260 °C                                                                                                               |
| Страна-производитель                              | Италия                                                                                                                       |
| Расстояние при установке                          | Относительно стен, минимум 50 мм<br>Относительно другого оборудования:<br><br>Сбоку, минимум: 45 мм<br>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<br>Сзади, минимум: 70 мм                                                                                |
| Регулировка времени приготовления                 | от 0 до 60 минут                                                                                                             |
| Максимальная температура подключаемой воды        | 30 °C                                                                                                                        |
| Максимальная электропроводность подключаемой воды | 150 мкС/см                                                                                                                   |

Более подробно о процессе вакуумирования различных продуктов вы можете посмотреть на нашем Ютуб Канале - [YouTube](#)

Так же Вы можете приобрести оборудование стоимостью от 300 000 рублей в лизинг, в этом Вам всегда помогут наши партнеры, **ДельтаЛизинг, Альфамобиль, АРЕНЗА-ПРО, ЧЕЛИНДЛИЗИНГ, ФЕРА, Балтийский лизинг** и др.

С уважением,  
Команда АЛЬФАПРОМ - Пищевое и упаковочное  
оборудование. Надежно. Быстро. Удобно.

тел. 8 (800)-200-29-23  
e-mail: [sale@alfaprom.org](mailto:sale@alfaprom.org)



# АЛЬФАПРОМ

Пищевое и упаковочное оборудование  
Надежно. Быстро. Удобно

alfaprom.org  
вакуум-упаковка.рф  
elf4mm.ru

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

Мы являемся мульти брендовым поставщиком, поэтому можем осуществить продажу практически любой марки оборудования! Мы осуществляем поставки по всей России. Мы можем подобрать оборудование под любой бюджет и задачу. С нами уже работают **известные компании** федерального масштаба.