



КОМПЛЕКСНОЕ ОСНАЩЕНИЕ
ПРЕДПРИЯТИЙ ТОРГОВЛИ,
ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ
И ПИЩЕВЫХ ПРОИЗВОДСТВ

ООО "ОБОРУДОВАНИЕ-СЕРВИС"

690024, г. Владивосток, ул. Успенского, 58

692500, г. Уссурийск, ул. Лимичевская, 17а

Предлагаем Вашему вниманию гастрономические пароконвекционные печи фирмы Unox (Италия)



Компания **Unox** специализируется на выпуске широкой гаммы недорогих пароконвекционных печей. Добиться существенного снижения себестоимости специалистам компании удалось благодаря значительному упрощению конструкции и использованию инжекторного способа парообразования и ряду других технических усовершенствований. Вода, попадая на высокоскоростную турбину, диспергируется до мельчайших частиц, и испаряется на ТЭНах, образуя пар даже при невысоких температурах. Модульная конструкция пароконвектоматов позволяет устанавливать их друг на друга на специальных стендах.

ПАРОКОНВЕКЦИОННЫЕ ПЕЧИ СЕРИИ «ChefTop Evolution» С ЭЛЕКТРОННЫМ УПРАВЛЕНИЕМ

Пароконвекционные печи позволяют работать в следующих режимах:

- Пар при температуре от 48 до 130°C;
- конвекция без использования пара от 30 до 260°C;
- конвекция с добавлением пара от 70 до 260°C.

XVC 4005 EPL



XVC 2005 EP



XVC 505 E



XVC 205 E



- система «cool touch» - использование естественной конвекции воздуха внутри стеклопакета двери для предотвращения перегрева;
- распашная стеклянная дверь позволяет легко производить санитарно-гигиеническую очистку внутренней камеры печи;
- печи оборудованы направляющими для gastronorm-емкостей;
- подключаются к водопроводу и канализации;
- электронное управление ChefTouch содержит в памяти аппарата серию автоматических способов приготовления;
- заранее запрограммированные циклы приготовления;
- возможность запрограммировать процесс приготовления продукта (99 программ включающих до 9 этапов);
- система принудительного вентилирования для уменьшения влажности воздуха в камере;
- для определения температуры внутри готовящегося продукта используется температурный зонд;
- функция поддержания температуры «Hold»;
- функция охлаждения рабочей камеры;
- автодиагностика;
- шесть скоростей вращения вентилятора;
- Автоматическая мойка;
- возможность перевешивания дверцы в моделях XVC 705/505/305/205.
- Возможность подключения моделей XVC 205E/305E и EP/505E на 220 В, с понижением мощности аппарата

Модели «Е» имеют экономичную мощность.

Модель	Напряжение, В	Мощность, кВт	Вместимость	Max t°, °C	Габаритные размеры, мм	Вес, кг	Цена, руб.
XVC 055E	220	3.4	3xGN 2/3	260	574x762x572	41	по запросу
XVC 205E	380/220	5.1 / 3.4	5xGN 2/3	260	574x773x707	48	по запросу
XVC 105E	220	3.6	3xGN 1/1	260	750x762x572	48	по запросу
XVC 305E	380/220	6 / 3	5xGN 1/1	260	750x773x707	62	по запросу
XVC 305EP	380/220	9.4	5xGN 1/1	260	750x773x707	62	по запросу
XVC 505E	380/220	8.2	7xGN 1/1	260	750x773x895	79	по запросу
XVC 505EP	380	11.9	7xGN 1/1	260	750x773x895	79	по запросу
XVC 705E	380	11.9	10xGN 1/1	260	750x773x1042	86	по запросу
XVC 705EP	380	18.7	10xGN 1/1	260	750x773x1042	86	по запросу



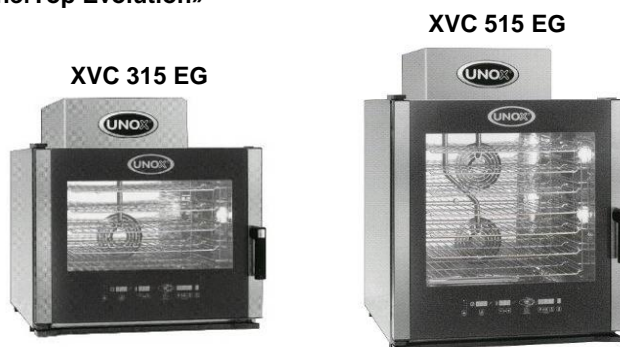
В модели XVC 1005, 4005 дверь не перевешивается, необходимо сразу заказывать соответствующую модель. В XVC 1005P, 4005P ручка двери находится справа, в XVC 1005PL, 4005PL слева. В моделях на 20 уровней GN вкатная загрузочная структура входит в комплект.

Модель	Напряжение, В	Мощность, кВт	Вместимость	Max t°, °C	Габаритные размеры, мм	Вес, кг	Цена руб.
XVC 1005EP	380	29,7	20 GN 1/1	260	860x997x1866	177	по запросу
XVC 1005EPL	380	29,7	20 GN1/1	260	860x997x1866	177	по запросу
XVC 1205EP	380	18,5	6xGN 2/1	260	860x1135x897	150	по запросу
XVC 2005EP	380	28	10xGN 2/1	260	860x1135x1217	165	по запросу
XVC 4005EP	380	47	20 GN 2/1 ручка двери справа	260	860x1250x1866	190	по запросу
XVC 4005EPL	380	47	20 GN 2/1 ручка двери слева	260	860x1250x1866	190	по запросу

ГАЗОВЫЕ ПАРОКОНВЕКЦИОННЫЕ ПЕЧИ СЕРИИ «ChefTop Evolution»

Пароконвекционные печи позволяют работать в следующих режимах:

- Пар при температуре от 48 до 130°C;
- конвекция без использования пара от 30 до 260°C;
- конвекция с добавлением пара от 70 до 260°C;
- шесть скоростей вращения вентилятора;
- Программы автоматической мойки.
- **при подборе газового пароконвектомата необходимо уточнить тип и давление газа.**



Модель	Мощность, кВт	Вместимость	Max t°, °C	Габаритные размеры, мм	Вес, кг	Цена, руб.
XVC 315EG	11,7 / 0.4	5xGN 1/1	260	750x773x918	76	по запросу
XVC 515EG	16,8 / 0.7	7xGN 1/1	260	750x773x1107	93	по запросу
XVC 715EG	19,5 / 0.7	10xGN 1/1	260	750x773x1254	100	по запросу
XVC 1015EG	35 / 1.7	20xGN 1/1	260	860x997x2072	200	по запросу
XVC 1205G	18, 4/3, 3	6xGN 2/1	260	860x1135x1105	170	по запросу
XVC 2015EG	21, 5/4, 9	10xGN 2/1	260	860x1135x1425	185	по запросу
XVC 4015EG	35/9	20xGN 2/1	260	860x1250x2072	220	по запросу

ДОПОЛНИТЕЛЬНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

Печи медленной готовки/тепловые шкафы XVL 585 и XVL 385 выполнены из нержавеющей стали.

- Max t° в камере ...+180°C;
- напряжение 220В, мощность 3,2 кВт.

Аппарат шоковой заморозки XK 315 выполнен из нержавеющей стали.

- Min t° в камере ...-35°C;
- напряжение 220В, мощность 1,5 кВт.

Модели XK 315, XVL 385 и XVL 585 не имеют самостоятельной панели и рекомендуются к продаже в комплекте с печами серии XVC.

XR 118+XR 717+XR 667



XVL 385



XK 315





Модель	Оборудование	Вместимость, мм	Габаритные размеры, мм	Вес, кг	Цена, руб.
XVL 385	Печь медленной готовки / тепловой шкаф	5x(530x325)	750x792x773	53	по запросу
XVL 585	Печь медленной готовки / тепловой шкаф	7x(530x325)	750x792x961	63	по запросу
XK 315	Аппарат шоковой заморозки	5x(530x325)	750x812x975	98	по запросу
XR 218	Нейтральный шкаф	7x(530x325)	750x655x657	18	по запросу
XR 118	Открытый стенд для печей XVC 105/305/505/705	-	732x546x692	10	по запросу
XR 717	Направляющие для стенда XR 118	7x(530x325)	-	2	по запросу
XR 667	Съемная поверхность для стенда XR 118	-	-	-	по запросу
XR 108	Открытый стенд для колонны из печей XVC	-	732x546x301	8	по запросу
XCV 1001	Вкатная структура для печи XVC 1005	20x(530x325)	743x564x1700	25	по запросу
XR 458	Открытый стенд для печей XVC 1205/2005	-	842x864x692	12	по запросу
XCP 1000	Банкетная структура для тарелок (54шт) для печи XVC 1005	54	730x555x1716	25	по запросу
XCP 4000	Банкетная структура для тарелок (104 шт) для печи XVC 4005	104	733x774x1691	-	по запросу
XCP 130	Термочехол для структуры XCP 1000 / XCV 1001	-	-	-	по запросу
XCP 140	Термочехол для структуры XCP 4000 и XCV 4001	-	-	-	по запросу

<p>Душ для мытья внутренней поверхности камеры XC 208</p> 	<p>Помпа (мощность 16Вт) XC 665</p> 	<p>Вытяжное устройство с паровым конденсатором: Воздухообмен 550-750 м3/ч, Мощность 200 Вт. XC 318 для моделей XVC 105/305/505/705 габариты: 750x825x272 мм; XC 518 для модели XVC 1005 габариты: 868x1060x297 мм; XC 628 для моделей XVC 2005 и 1205 габариты: 868x1295x297 мм;</p> 	<p>Комплект UNOX.Link XC 238 для обновления программного обеспечения, USB и подключения печи к сети Internet</p> <p>Стыковочный комплект для монтажа двух печей XVC GN 1/1 в колонну XC 757</p>
---	--	--	--

Оригинальные аксессуары	Артикул	Размеры, мм	Описание	Цена, руб.
	TG 870	530x325	Противень для гриля Fakiro Grill	по запросу
	TG 865	530x325	Структура для приготовления продуктов на шпажках	по запросу
	TG 900	530x325	Противень для жарки, глубиной 40 мм	по запросу
	GRP 815	530x325	Корзина для жарки картофеля - фри	по запросу
	GRP 825	530x325	Структура для жарки кур – гриль	по запросу
	TG 875	530x325	Противень алюминиевый для выпекания пиццы Fakiro	по запросу
	GRP 806	530x325	Решетка из нержавеющей стали	по запросу

ПАРОКОНВЕКЦИОННЫЕ ПЕЧИ СЕРИИ «ChefLuX» С МЕХАНИЧЕСКИМ УПРАВЛЕНИЕМ

Печи с пароувлажнением позволяют работать в следующих режимах:

- Конвекция от 30 до 260°C;
- Конвекция с пароувлажнением от 70 до 260°C.
- Установка 5 степеней пароувлажнения
- Печи оборудованы направляющими для гостроемкостей;
- Подключаются к водопроводу и канализации;
- Механическое управление
- Технология AIR.Plus обеспечивает оптимальное распределения тепла в рабочей камере.
- Технология STEAM.Plus обеспечивает заданную влажность в рабочей камере.
- Две скорости вращения вентилятора;
- Возможность перевешивания дверцы

XV 593



XV 893



Модель	Напряжение, В	Мощность, кВт	Вместимость	Max t°, °C	Габаритные размеры, мм	Вес, кг	Цена, руб.
XV 593	380	10,5	7xGN 1/1	260	860x900x957	80	см.прил.
XV 893	380	15,8	12xGN 1/1	260	860x900x1277	112	см.прил.

Модель	Оборудование	Вместимость, мм	Габаритные размеры, мм	Вес, кг	Цена, руб.
XR 168	Открытый стенд для печи XV		842x665x692	11	см.прил.
XR 727	Направляющие для стенда XR 168	7x(530x325)		3	см.прил.
XR 260	Нейтральный шкаф с дверцами для печи XV	7x(530x325)	860x772x657	22	по запросу



КОМПЛЕКСНОЕ ОСНАЩЕНИЕ
ПРЕДПРИЯТИЙ ТОРГОВЛИ,
ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ
И ПИЩЕВЫХ ПРОИЗВОДСТВ

ООО "ОБОРУДОВАНИЕ-СЕРВИС"

690024, г. Владивосток, ул. Успенского, 58

692500, г. Уссурийск, ул. Лимичевская, 17а

Предлагаем Вашему вниманию
гастрономические пароконвекционные печи фирмы Unox_05
Действителен с 25.09.17

Модель	Цена, руб
XV 593	148 400
XV 893	218 540
XR 168	27 230
XR 727	7 860
XR 717	7 580