

# Подовые печи УХД-60С

## Технические характеристики

По вопросам продаж и поддержки обращайтесь:

Алматы (727)345-47-04  
Ангарск (3955)60-70-56  
Архангельск (8182)63-90-72  
Астрахань (8512)99-46-04  
Барнаул (3852)73-04-60  
Белгород (4722)40-23-64  
Благовещенск (4162)22-76-07  
Брянск (4832)59-03-52  
Владивосток (423)249-28-31  
Владикавказ (8672)28-90-48  
Владимир (4922)49-43-18  
Волгоград (844)278-03-48  
Вологда (8172)26-41-59  
Воронеж (473)204-51-73  
Екатеринбург (343)384-55-89

Иваново (4932)77-34-06  
Ижевск (3412)26-03-58  
Иркутск (395)279-98-46  
Казань (843)206-01-48  
Калининград (4012)72-03-81  
Калуга (4842)92-23-67  
Кемерово (3842)65-04-62  
Киров (8332)68-02-04  
Коломна (4966)23-41-49  
Кострома (4942)77-07-48  
Краснодар (861)203-40-90  
Красноярск (391)204-63-61  
Курск (4712)77-13-04  
Курган (3522)50-90-47  
Липецк (4742)52-20-81

Магнитогорск (3519)55-03-13  
Москва (495)268-04-70  
Мурманск (8152)59-64-93  
Набережные Челны (8552)20-53-41  
Нижний Новгород (831)429-08-12  
Новокузнецк (3843)20-46-81  
Ноябрьск (3496)41-32-12  
Новосибирск (383)227-86-73  
Омск (3812)21-46-40  
Орел (4862)44-53-42  
Оренбург (3532)37-68-04  
Пенза (8412)22-31-16  
Петрозаводск (8142)55-98-37  
Псков (8112)59-10-37  
Пермь (342)205-81-47

Ростов-на-Дону (863)308-18-15  
Рязань (4912)46-61-64  
Самара (846)206-03-16  
Санкт-Петербург (812)309-46-40  
Саратов (845)249-38-78  
Севастополь (8692)22-31-93  
Саранск (8342)22-96-24  
Симферополь (3652)67-13-56  
Смоленск (4812)29-41-54  
Сочи (862)225-72-31  
Ставрополь (8652)20-65-13  
Сургут (3462)77-98-35  
Сыктывкар (8212)25-95-17  
Тамбов (4752)50-40-97  
Тверь (4822)63-31-35

Тольятти (8482)63-91-07  
Томск (3822)98-41-53  
Тула (4872)33-79-87  
Тюмень (3452)66-21-18  
Ульяновск (8422)24-23-59  
Улан-Удэ (3012)59-97-51  
Уфа (347)229-48-12  
Хабаровск (4212)92-98-04  
Чебоксары (8352)28-53-07  
Челябинск (351)202-03-61  
Череповец (8202)49-02-64  
Чита (3022)38-34-83  
Якутск (4112)23-90-97  
Ярославль (4852)69-52-93

Россия +7(495)268-04-70

Казахстан +7(727)345-47-04

Беларусь +375-257-127-884

Узбекистан +998(71)205-18-59

Киргизия +996(312)96-26-47

эл.почта: [hmr@nt-rt.ru](mailto:hmr@nt-rt.ru) || сайт: <https://hmru.nt-rt.ru/>

## Подовая печь YXD-60C (лист 600\*400 мм, пароувлажнение)



YXD-60C – модель электрической подовой печи, оснащенная системой пароувлажнения. Печь предназначена для выпечки разнообразных хлебобулочных и кондитерских изделий, от формового хлеба и батонов до пиццы и бисквитов. Она также отлично справляется с приготовлением и разогревом блюд из мяса, рыбы, птицы и овощей, поэтому подойдет как для хлебобулочных и кондитерских цехов, так и предприятий общественного питания.

Благодаря безопасному электронагреву и стильному дизайну печь можно устанавливать как в цехах и на кухнях, так и в открытых рабочих зонах кафе, кулинарий, супермаркетов и гипермаркетов.

Печь является трехъярусной. Температура нижнего и верхнего ТЭНов устанавливается независимо друг от друга. Диапазон рабочей температуры составляет +20...+300 °С. Незагруженная печь разогревается до +400 °С за 15-20 мин. Выпекать изделия можно на противнях (размером 600\*400 мм)

Система пароувлажнения позволяет придать выпечке красивую, глянцевую поверхность.

Из других достоинств и особенностей модели YXD-60C можно отметить такие как:

- хорошая аккумуляция тепла с его равномерным распределением по камере за счет каменного пода;
- визуальный контроль процесса выпечки благодаря стеклянным окнам в дверцах и подсветке камер;
- простая и надежная электромеханическая панель управления;
- печь оснащена колесами для перемещения по цеху;
- корпус печи изготовлен из высококачественной нержавеющей стали;
- качественная теплоизоляция предотвращает от потерь тепла и нагрева окружающей поверхности;
- независимая регулировка каждой камеры;



## Подовая печь YXD-60C (лист 600\*400 мм)



Подовая печь YXD-60C представляет собой трехъярусную электрическую печь для выпечки разнообразных хлебобулочных и кондитерских изделий: формового хлеба, багетов и батонов, мелкоштучных изделий (булочек, рогаликов, пирожков, саяк) и другой сдобы, пиццы, печенья, пирожных, бисквитов и других изделий из теста. Ее также можно использовать для приготовления и разогрева мясных, рыбных и овощных блюд. Основные сферы применения: пекарни, небольшие хлебозаводы, кондитерские цеха, предприятия общепита (кафе, закусочные, кофейни, пиццерии, столовые, рестораны и пр.) Привлекательный дизайн и электрическое исполнение позволяют установить печь даже непосредственно в открытой рабочей зоне торгового зала супермаркета или гипермаркета.

Помимо этого, к достоинствам подовой печи YXD-60C можно отнести:

универсальность – печь нашли широкое применение как в хлебобулочном и кондитерском производстве, так и на предприятиях общественного питания различного формата;

удобная установка и мобильность за счет передвижной несущей рамы на колесах; независимый температурный режим в каждой камере, благодаря чему на каждом ярусе можно одновременно выпекать совершенно разную продукцию и/или блюда. Диапазон рабочей температуры +20...+300 °С. Время разогрева незагруженной печи до +200 °С составляет всего 15-20 мин;

подбор идеального режима выпечки для конкретного изделия достигается благодаря независимой регулировке температуры верхнего и нижнего нагревательного элемента; изделия для выпекания можно закладывать как на лист, так и непосредственно на под; надежная электромеханическая панель управления;

корпус печи изготовлен из высококачественной нержавеющей стали;

качественная теплоизоляция предотвращает от потерь тепла и нагрева окружающей поверхности;

дверца камеры оснащена смотровым окном для визуализации процесса выпечки;

подсветка камеры;

В продаже также имеется аналогичная модель, оснащенная системой пароувлажнения.



# Подовая печь YXD-60C (лист 600\*400 мм, каменный под)



Подовая печь YXD-60C представляет собой трехъярусную электрическую печь для выпечки разнообразных хлебобулочных и кондитерских изделий: формового хлеба, багетов и батонов, мелкоштучных изделий (булочек, рогаликов, пирожков, саяк) и другой сдобы, пиццы, печенья, пирожных, бисквитов и других изделий из теста. Ее также можно использовать для приготовления и разогрева мясных, рыбных и овощных блюд.

Основные сферы применения: пекарни, небольшие хлебозаводы, кондитерские цеха, предприятия общепита (кафе, закусочные, кофейни, пиццерии, столовые, рестораны и пр.) Привлекательный дизайн и электрическое исполнение позволяют установить печь даже непосредственно в открытой рабочей зоне торгового зала супермаркета или гипермаркета.

Каждая камера печи оборудована каменным подом. С его помощью в камере хорошо аккумулируется и сохраняется тепло, а также равномерно распределяется по всему периметру камеры – что обеспечивает равномерное пропекание продукта.

Помимо этого, к достоинствам подовой печи YXD-60C можно отнести:

универсальность – печь нашли широкое применение как в хлебобулочном и кондитерском производстве, так и на предприятиях общественного питания различного формата; удобная установка и мобильность за счет передвижной несущей рамы на колесах; независимый температурный режим в каждой камере, благодаря чему на каждом ярусе можно одновременно выпекать совершенно разную продукцию и/или блюда. Диапазон рабочей температуры +20...+300 °С. Время разогрева незагруженной печи до +200 °С составляет всего 15-20 мин;

подбор идеального режима выпечки для конкретного изделия достигается благодаря независимой регулировке температуры верхнего и нижнего нагревательного элемента; изделия для выпекания можно закладывать как на лист, так и непосредственно на под; надежная электромеханическая панель управления;

корпус печи изготовлен из высококачественной нержавеющей стали;

качественная теплоизоляция предотвращает от потерь тепла и нагрева окружающей поверхности;

дверца камеры оснащена смотровым окном для визуализации процесса выпечки;

подсветка камеры;

каменный под;



# Подовая печь YXD-60C (лист 600\*400 мм, каменный под, пароувлажнение)



Данная подовая печь представляет собой версию модели YXD-60C, дополнительно оснащенную системой пароувлажнения. Наличие опции пароувлажнения придает поверхностям изделий из теста гладкость и красивый блеск. Образующий конденсат сохраняет эластичность теста в процессе выпечки, не давая ему растрескаться при подъеме.

Модель YXD-60C относится к электрическим подовым печам с отдельными ярусами для выпечки. Количество ярусов в данной модели – 3. Каждый ярус представляет собой изолированную камеру с независимым температурным режимом. В камере расположено по 2 нагревательных ТЭНа – верхний и нижний, температура каждого регулируется отдельно, что позволяет установить оптимальный режим приготовления для конкретного блюда или изделия. Диапазон регулировки температуры от +20 до +300 °С.

Печь является универсальной – ее с успехом используют как для выпечки разнообразных хлебобулочных и кондитерских изделий из теста, так и для приготовления и разогрева мясных, рыбных и овощных блюд.

Основные сферы применения: хлебобулочные и кондитерские цеха, предприятия общественного питания, собственные производства предприятий ритейла.

Печь легко устанавливается за счет электрического нагрева, для ее подключения не требуется монтаж сложных систем.

Презентабельный внешний вид и электрический нагрев позволяют установить печь не только в технологических помещениях и на кухнях, но и в открытых рабочих зонах пекарен, закусовых, кофеен, булочных, торговых залов супермаркетов и гипермаркетов и на фудкортах.

| $\ddot{Y} \ddot{O} \ddot{E} \in \acute{O} \acute{C}$ |  | $\hat{A} \in \in \in \hat{A}$<br>$D$                     | $\acute{A} \ \acute{E}$ |
|--|--|--|-------------------------|
| $\acute{C} D$  |  | $H \in$  |                         |
| $\acute{C} D$  |  | $FJ \hat{E}$   |                         |
| $\acute{A} \ \acute{C} D$                            |  | $\hat{I} \in \in \in$                                    |                         |
| $\acute{A} \ \acute{A} \ \acute{C} D$                |  | $GG \hat{E}$   |                         |
| $\acute{A}$  |  | $\acute{A} \ \acute{A}$                                  |                         |
|  |  |  |                         |
| $\acute{A} \ \acute{C} D$                            |  | $FG \hat{E} \ \hat{I} \in \acute{F} \acute{H} \hat{E}$   |                         |
| $\acute{A} \ \acute{A} \ \acute{C} D$                |  | $FH \hat{G} \ \hat{J} \hat{I} \in \acute{F} \hat{I} \in$ |                         |
| $\acute{A} \ \acute{C} D$                            |  | $FJ \hat{I}$   |                         |
| $\acute{A} \ \acute{A} \ \acute{C} D$                |  | $GF \hat{I}$   |                         |

## По вопросам продаж и поддержки обращайтесь:

Алматы (727)345-47-04  
Ангарск (3955)60-70-56  
Архангельск (8182)63-90-72  
Астрахань (8512)99-46-04  
Барнаул (3852)73-04-60  
Белгород (4722)40-23-64  
Благовещенск (4162)22-76-07  
Брянск (4832)59-03-52  
Владивосток (423)249-28-31  
Владикавказ (8672)28-90-48  
Владимир (4922)49-43-18  
Волгоград (844)278-03-48  
Вологда (8172)26-41-59  
Воронеж (473)204-51-73  
Екатеринбург (343)384-55-89

Иваново (4932)77-34-06  
Ижевск (3412)26-03-58  
Иркутск (395)279-98-46  
Казань (843)206-01-48  
Калининград (4012)72-03-81  
Калуга (4842)92-23-67  
Кемерово (3842)65-04-62  
Киров (8332)68-02-04  
Коломна (4966)23-41-49  
Кострома (4942)77-07-48  
Краснодар (861)203-40-90  
Красноярск (391)204-63-61  
Курск (4712)77-13-04  
Курган (3522)50-90-47  
Липецк (4742)52-20-81

Магнитогорск (3519)55-03-13  
Москва (495)268-04-70  
Мурманск (8152)59-64-93  
Набережные Челны (8552)20-53-41  
Нижний Новгород (831)429-08-12  
Новокузнецк (3843)20-46-81  
Ноябрьск (3496)41-32-12  
Новосибирск (383)227-86-73  
Омск (3812)21-46-40  
Орел (4862)44-53-42  
Оренбург (3532)37-68-04  
Пенза (8412)22-31-16  
Петрозаводск (8142)55-98-37  
Псков (8112)59-10-37  
Пермь (342)205-81-47

Ростов-на-Дону (863)308-18-15  
Рязань (4912)46-61-64  
Самара (846)206-03-16  
Санкт-Петербург (812)309-46-40  
Саратов (845)249-38-78  
Севастополь (8692)22-31-93  
Саранск (8342)22-96-24  
Симферополь (3652)67-13-56  
Смоленск (4812)29-41-54  
Сочи (862)225-72-31  
Ставрополь (8652)20-65-13  
Сургут (3462)77-98-35  
Сыктывкар (8212)25-95-17  
Тамбов (4752)50-40-97  
Тверь (4822)63-31-35

Тольятти (8482)63-91-07  
Томск (3822)98-41-53  
Тула (4872)33-79-87  
Тюмень (3452)66-21-18  
Ульяновск (8422)24-23-59  
Улан-Удэ (3012)59-97-51  
Уфа (347)229-48-12  
Хабаровск (4212)92-98-04  
Чебоксары (8352)28-53-07  
Челябинск (351)202-03-61  
Череповец (8202)49-02-64  
Чита (3022)38-34-83  
Якутск (4112)23-90-97  
Ярославль (4852)69-52-93

Россия +7(495)268-04-70

Казахстан +7(727)345-47-04

Беларусь +375-257-127-884

Узбекистан +998(71)205-18-59

Киргизия +996(312)96-26-47

эл.почта: [hmr@nt-rt.ru](mailto:hmr@nt-rt.ru) || сайт: <https://hmru.nt-rt.ru/>