COMPLEX TRADE
Профессиональное оборудование для кухни

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

Коммерческое предложение от 17.11.2026

Зонт вытяжной с пароконденсатором и угольным фильтром UNOX XEVHC-CF11

Цена с НДС: 154 601 руб.

Артикул: **756611**

Под заказ



Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Италия
Тип установки	встраиваемый
Тип	вытяжной
Производительность, м³/ч	390от 310 до 390
Подключение, В	220
Мощность, кВт	0.1
Ширина, мм	750
Глубина, мм	956
Высота, мм	366
Вес (без упаковки), кг	30
Вес (с упаковкой), кг	34.5

Вытяжной зонт UNOX XEVHC-CF11 предназначен для очищения воздуха от излишков пара или дыма на предприятиях общественного питания и торговли, в пекарнях и кондитерских. Оборудование устанавливается непосредственно на пароконвектоматы серий ChefTop MIND.Maps (GN 1/1, 3 / 5 / 7 / 10 уровней) с электрическим подключением и панелями управления Plus и One. Модель оснащена пароконденсатором, угольным фильтром и управляется с панели управления основного оборудования, т.к. не имеет самостоятельной панели управления.

Оборудование должно быть подключено к сети водоснабжения (вентиль 3/4").

Дополнительные характеристики:

- Диаметр вытяжной трубы: 121 мм
- 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: 450 мм
    - Сзади, минимум: 700 мм
- Температура окружающей среды: от 5 до 35 °C
- Влажность окружающей среды: не более 70 %

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

Цены указаны с учетом НДС.