COMPLEX TRADE
Профессиональное оборудование для кухни

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

Коммерческое предложение от 15.11.2026

Система копчения HYPER.Smoker UNOX XUC090

Цена с НДС: 20 577 руб.

Артикул: **813102**

Есть в наличии



Страна-производитель	Италия
Назначение	Для пароконвектоматов и конвекционных печей
Наименование	Дымогенератор
Ширина, мм	211
Глубина, мм	142
Высота, мм	82
Вес (без упаковки), кг	0.7
Вес (с упаковкой), кг	0.8

Система копчения **HYPER.Smoker UNOX XUC090** используется совместно с пароконвектоматами серии ChefTop MIND.Maps (исключая XEVC-2021) на предприятиях общественного питания и торговли, в пекарнях и кондитерских. Модель оснащена дополнительным ТЭНом в камере. Управление оборудования осуществляется в ручном (модели с панелью управления MASTER.Touch One), либо в автоматическом (модели с панелью управления MASTER.Touch Plus) режимах.

Цена, указанная в данном коммерческом предложении, действительна 1 день.
Цены указаны с учетом НДС.