COMPLEX TRADE
Профессиональное оборудование для кухни

8-495-542-29-00
125212, Москва, Кронштадтский б-р, 7а

## Коммерческое предложение от 03.11.2025

# Пароконвектомат UNOX XV 593

**Цена с НДС: 296 790 руб.**

Артикул: **525537**

**Есть в наличии**

| | |
|---|---|
| **Гарантия** | 12 мес. |
| **Страна-производитель** | Италия |
| **Способ образования пара** | инжектор |
| **Количество уровней** | 7 |
| **Тип подключения** | электричество |
| **Тип гастроемкости/противня** | GN 1/1 |
| **Расстояние между уровнями, мм** | 67 |
| **Температурный режим, °C** | от 0 до 260 |
| **Управление** | механическое |
| **Автоматическая мойка** | Нет |
| **Подключение, В** | 380 |
| **Мощность, кВт** | 10.5 |
| **Ширина, мм** | 860 |
| **Глубина, мм** | 882 |
| **Высота, мм** | 930 |
| **Вес (без упаковки), кг** | 80 |
| **Вес (с упаковкой), кг** | 88 |

Пароконвектомат **UNOX XV 593** серии **ChefLux Manual** предназначен для приготовления различных блюд, выпечки хлебобулочных и кондитерских изделий на предприятиях общественного питания и торговли, в пекарнях и кондитерских. Модель оснащена подсветкой посредством галогеновых ламп и С-образными направляющими. Съемное внутреннее стекло облегчают чистку и обеспечивают максимальную гигиену. Камера с закругленными углами выполнена из нержавеющей стали AISI 304, направляющие - из нержавеющей стали, дверные петли выполнены из высокопрочного самосмазывающегося технополимера, дверной замок - из углеродного волокна.

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

*В комплект поставки входят 4 пластиковых держателя, набор для подключения к водопроводной сети (шланг подачи воды, механический фильтр и невозвратный клапан 3/4) и набор «Starter Kit» (8 саморезов, гаечный ключ, конический колпачок для сливного отверстия и наклейка). Листы для выпечки в комплект поставки не входят и приобретаются отдельно.*

**Режимы выпечки:**

- Конвекция: от 30 до 260 °C
- Конвекция + пар: от 48 до 260 °C
- Предварительный разогрев (максимальная температура): 260 °C

**Распределение воздуха в камере:**

- Технология AIR.Plus:
    - Вентиляторы с реверсивным движением
    - 2 скорости воздушных потоков

**Управление климатом в камере:**

- Технология DRY.Plus: быстрое изъятие влажности из камеры, устанавливаемое оператором
- Технология STEAM.Maxi™: ручная подача влажности в камеру

**Теплоизоляция и безопасность:**

- Технология Protek.SAFE™: максимальная эффективность и безопасность при работе (внешняя поверхность печи и стекла двери не нагреваются)

**Запатентованная дверь:**

- Блокировка произвольного открытия дверцы в позициях 60°-120°-180°
- Изменение направления открытия двери

**Вспомогательные функции:**

- Визуализация остаточного времени выпечки
- Непрерывная работа печи "INF"

**Технические детали:**

- Панель управления Manual
- Ограничитель температуры для безопасности
- Небольшой вес - надежная конструкция, благодаря применению инновационных материалов

**Дополнительные характеристики:**

- Регулировка времени приготовления: от 0 до 120 минут
- Регулировка подачи пара: от 0 до 100 %
- Максимальная температура подключаемой воды: 30 °C
- Максимальная электропроводность подключаемой воды: 150 мкС/см
- Максимальная жесткость подключаемой воды: 7 °f
- Давление подключаемой воды: от 150 до 600 кПа
- Расстояние при установке:
    - Относительно стен, минимум: 50 мм
    - Относительно другого оборудования:
        - Сбоку, минимум: 45 мм
        - Сзади, минимум: 70 мм
- Температура окружающей среды: от 5 до 35 °C
- Влажность окружающей среды: не более 70 %

**Опции (заказываются отдельно):**

- Комплект для установки XC693
- Подставки:
    - XR 168 с возможной установкой направляющих XR 727
    - XR 260
- Душирующие устройства:
    - XC 208

- XC 208 SR

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