

**Коммерческое предложение от 23.02.2026****Пароконвектомат UNOX XV 893****Цена с НДС: 468 366 руб.****Артикул: 323504****Есть в наличии**

|                               |               |
|-------------------------------|---------------|
| Гарантия                      | 12 мес.       |
| Страна-производитель          | Италия        |
| Способ образования пара       | инжектор      |
| Количество уровней            | 12            |
| Тип подключения               | электричество |
| Тип гастроемкости/противня    | GN 1/1        |
| Расстояние между уровнями, мм | 67            |
| Температурный режим, °С       | от 0 до 260   |
| Управление                    | механическое  |
| Автоматическая мойка          | Нет           |
| Подключение, В                | 380           |
| Мощность, кВт                 | 15.8          |
| Ширина, мм                    | 860           |
| Глубина, мм                   | 882           |
| Высота, мм                    | 1250          |
| Вес (без упаковки), кг        | 112           |
| Вес (с упаковкой), кг         | 123.2         |

Пароконвектомат [UNOX XV 893](#) серии ChefLux 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 (venting 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

- [ХС 208 SR](#)

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