

## Коммерческое предложение от 03.11.2025

## Пароконвектомат UNOX XV 893



# Цена с НДС: 438 563 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 (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. Махітм: ручная подача влажности в камеру

#### Теплоизоляция и безопасность:

• Технология Protek.SAFE<sup>TM</sup>: 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 ХС693
- Подставки:
  - XR 168 с возможной установкой направляющих XR 727
  - XR 260
- Душирующие устройства:
  - o XC 208

# • XC 208 SR

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