

## Коммерческое предложение от 30.05.2026

### Пароконвектомат UNOX XV 4093

**Цена с НДС: 1 011 122 руб.**

Артикул: **794199**

Под заказ



Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Италия
Способ образования пара	инжектор
Количество уровней	20
Тип подключения	электричество
Тип габаритности/противня	GN 2/1
Расстояние между уровнями, мм	66
Температурный режим, °C	от 30 до 260
Управление	механическое
Автоматическая мойка	Нет
Подключение, В	380
Мощность, кВт	46.7
Ширина, мм	866
Глубина, мм	1237
Высота, мм	1863
Вес (без упаковки), кг	190
Вес (с упаковкой), кг	209

Пароконвектомат **UNOX XV 4093** 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 влаги из камеры, устанавливаемое оператором
- Технология STEAM.Maxi™: ручная подача влаги 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):**

- Душирующие устройства:
  - XC 208
  - XC 208 SR
- Тележки:
  - XCV 1001
  - XCP 1001

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