

Коммерческое предложение от 23.12.2024

Пароконвектомат UNOX XB693-MP

Цена с НДС: 282 386 руб.

Артикул: **632286**

Есть в наличии



Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Италия
Количество уровней	6
Тип подключения	электричество
Тип габаритности/противня	от GN 1/1 до 600x400 мм
Расстояние между уровнями, мм	80
Пароувлажнение	Да
Подключение к воде	Да
Помпа	Нет
Температурный режим, °C	от 30 до 260 °C
Управление	механическое
Автоматическая мойка	Нет
Подключение, В	380
Мощность, кВт	10.3
Ширина, мм	860
Глубина, мм	882
Высота, мм	930
Вес (без упаковки), кг	80
Вес (с упаковкой), кг	97

Пароконвектомат [UNOX XB693-MP](#) используется на предприятиях общественного питания, торговли и пищевых производствах для приготовления широко спектра блюд и выпечки хлебобулочных и кондитерских изделий. Модель оснащена механическим управлением, галогеновой подсветкой, L-образными направляющими и съемным внутренним стеклом. Пароконвектомат совместим с расстоечным шкафом [UNOX XL 413](#). Материал камеры - высококачественная нержавеющая сталь AISI 304, направляющих - нержавеющая сталь, дверных петель - высокопрочный самосмазывающийся технополимер, дверного замка - углеродное волокно.

В комплекте 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 не входят.

Технические характеристики:

- Режимы выпечки:
 - Конвекция: от 30 до 260 °C
 - Конвекция + пар: от 48 до 260 °C
 - Предварительный разогрев (максимальная температура): 260 °C
- 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 %
- Оборудование должно быть подключено к сети водоснабжения (вентиль 3/4")
- 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

Опционально доступно к заказу:

- Душирующие устройства:
 - XC 208
 - [XC 208 SR](#)
- Подставка:
 - [XR 168](#) с возможной установкой направляющих [XR 727](#)
 - XR 258
- Комплект для установки XC 693

Цена, указанная в данном коммерческом предложении, действительна 1 день.

Цены указаны с учетом НДС.