

## Описание товара 07.07.2025

Наименование товара: Пароконвектомат UNOX XV 1093

Ссылка на товар: [https://prom-katalog.ru/catalog/parokonvektomaty/parokonvektomat\\_unox\\_xv\\_1093](https://prom-katalog.ru/catalog/parokonvektomaty/parokonvektomat_unox_xv_1093)



### Описание

Пароконвектомат **UNOX XV 1093** 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 °С

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

#### **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 °С
- 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 °С
- Влажность окружающей среды: не более 70 %

**Опции (заказываются отдельно):**

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

**Характеристики**

Подключение	380 В
Количество уровней	20
Расстояние между уровнями	66 мм
Тип габаритности	GN 1/1
Размер габаритности (наруж./внутр.)	530x325 / 500x300 мм
Панель управления	механическая
Подключение к водопроводу	Да
Температурный режим	от 30 до 260 °С
Мощность	29.7 кВт
Ширина	866 мм
Глубина	997 мм
Высота	1863 мм
Вес (без упаковки)	177 кг
Страна производства	Италия

---

Информация носит справочный характер и не является публичной офертой, определяемой ст. 437 ГК РФ. Убедительная просьба уточнять цены и наличие по телефону у вашего менеджера.