

## Пароконвектомат UNOX XV 4093

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 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



**Опции (заказываются отдельно):**

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

**Цена: 704860 руб.**

Характеристики	
Высота	1863 мм
Ширина	866 мм
Глубина	1237 мм
Мощность	46.7 кВт
Подключение	380 В
Сбоку, минимум	45 мм
Сзади, минимум	70 мм
Вес (без упаковки)	190 кг
Панель управления	механическая
Тип габаритности	GN 2/1
Количество уровней	20
Температурный режим	от 30 до 260 °С
Страна-производитель	Италия
Регулировка подачи пара	от 0 до 100 %
Расстояние при установке	Относительно стен, минимум 50 мм Относительно другого оборудования: Сбоку, минимум: 45 мм Сзади, минимум: 70 мм
Расстояние между уровнями	66 мм
Относительно стен, минимум	50 мм
Влажность окружающей среды	не более 70 %
Давление подключаемой воды	от 150 до 600 кПа
Температура окружающей среды	от 5 до 35 °С
Относительно другого оборудования	Сбоку, минимум 45 мм Сзади, минимум: 70 мм

## Характеристики

Регулировка времени приготовления	от 0 до 120 минут
Размер гастоёмкости (наруж./внутр.)	646x530 / 620x530 мм
Максимальная жесткость подключаемой воды	7 °f
Максимальная температура подключаемой воды	30 °C
Максимальная электропроводность подключаемой воды	150 мкС/см

Более подробно о процессе вакуумирования различных продуктов вы можете посмотреть на нашем Ютуб Канале - [https://www.youtube.com/channel/UC6ffXcwlBZnnLagSc6GQ19Q?view\\_as=subscriber](https://www.youtube.com/channel/UC6ffXcwlBZnnLagSc6GQ19Q?view_as=subscriber)

Учредительные документы АЛЬФАПРОМ можно посмотреть по ссылке <https://drive.google.com/drive/u/2/folders/1eo-5CxMECvxu0RKpH8kVtKtbm2NtzHWg>

Так же Вы можете приобрести оборудование стоимостью от 300 000 рублей в лизинг, в этом Вам всегда помогут наши партнеры, **Сименс Финанс** и **Балтийский лизинг**.

Компания АЛЬФАПРОМ имеет статус мультибрендовой компании! Поэтому МЫ можем подобрать ВАМ оборудование под любую вашу задачу и бюджет. Являемся официальными дилерами крупнейших европейских и китайских производителей упаковочного оборудования

**С уважением**

**Команда АЛЬФАПРОМ 8(800)-200-29-23**