

## Пароконвектомат UNOX XEVC-0711-EPRM

Пароконвектомат **\*\*UNOX XEVC-0711-EPRM\*\*** серии CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS предназначен для приготовления различных блюд, выпечки хлебобулочных и кондитерских изделий на предприятиях общественного питания и торговли, в пекарнях и кондитерских. Модель оснащена встроенной в дверь светодиодной LED-подсветкой и С-образными с зубчатыми нишами направляющими. Внутреннее открывающееся стекло облегчает чистку и обеспечивает максимальную гигиену. Камера с закругленными углами выполнена

...

Полное описание читайте на странице товара:  
<https://alfaprom.org/product/parokonvektomat-unox-xevc-0711-eprm/>

Цена: 721095.00 руб.



### Характеристики

|                    |          |
|--------------------|----------|
| Высота             | 843 мм   |
| Ширина             | 750 мм   |
| Глубина            | 783 мм   |
| Мощность           | 11.7 кВт |
| Подключение        | 380 В    |
| Сбоку, минимум     | 45 мм    |
| Сзади, минимум     | 70 мм    |
| Вес (без упаковки) | 86 кг    |

|  |  |
|--|--|
| Панель управления                          | электронная  |
| Тип гастроемкости                          | GN 1/1   |
| Количество уровней                         | 7  |
| Температурный режим                        | от 30 до 260 °С  |
| Страна-производитель                       | Италия   |
| Регулировка подачи пара                    | от 0 до 100 %  |
| Способ образования пара                    | инжектор   |
| Расстояние при установке                   | Относительно стен, минимум 50 мм<br>Относительно другого оборудования:<br><br>Сбоку, минимум: 45 мм<br>Сзади, минимум: 70 мм |
| Расстояние между уровнями                  | 67 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<br>Сзади, минимум: 70 мм  |
| Регулировка времени приготовления          | от 0 до 120 минут  |
| Размер гастроемкости (наруж./внутр.)       | 530x325 / 500x300 мм   |
| Максимальная температура подключаемой воды | 30 °С  |

Более подробно о процессе вакуумирования различных продуктов вы можете посмотреть на нашем Ютуб Канале - [YouTube](#)

Так же Вы можете приобрести оборудование стоимостью от 300 000 рублей в лизинг, в этом Вам всегда помогут наши партнеры, **ДельтаЛизинг, Альфамобиль, АРЕНЗА-ПРО, ЧЕЛИНДЛИЗИНГ, ФЕРА, Балтийский лизинг** и др.

Мы являемся мульти брендовым поставщиком, поэтому можем осуществить продажу практически любой марки оборудования! Мы осуществляем поставки по всей России. Мы можем подобрать оборудование под любой бюджет и задачу. С нами уже работают **известные компании** федерального масштаба.

<https://alfaprom.org/>  
вакуум-упаковка.рф  
<https://elf4mm.ru/>

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

С уважением,  
Команда АЛЬФАПРОМ - Пищевое и упаковочное  
оборудование. Надежно. Быстро. Удобно.

тел. 8 (800)-200-29-23  
e-mail: [sale@alfaprom.org](mailto:sale@alfaprom.org)