

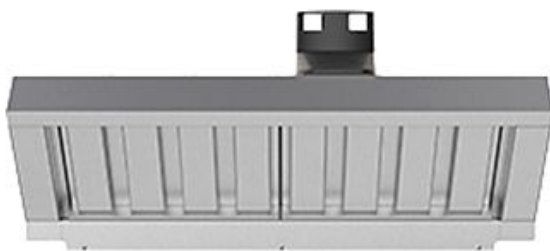
Коммерческое предложение от 03.05.2026

Зонт вытяжной с пароконденсатором UNOX XEVHC-HC21

Цена с НДС: 159 373 руб.

Артикул: **509991**

Под заказ



| | |
|---------------------------------------|---------------|
| Гарантия | 12 мес. |
| Страна-производитель | Италия |
| Тип установки | встраиваемый |
| Тип | вытяжной |
| Производительность, м ³ /ч | от 310 до 390 |
| Подключение, В | 220 |
| Мощность, кВт | 0.1 |
| Ширина, мм | 868 |
| Глубина, мм | 1323 |
| Высота, мм | 240 |
| Вес (без упаковки), кг | 23 |
| Вес (с упаковкой), кг | 25.3 |

Вытяжной зонт [UNOX XEVHC-HC21](#) предназначен для очищения воздуха от излишков пара или дыма на предприятиях общественного питания и торговли, в пекарнях и кондитерских. Оборудование устанавливается непосредственно на пароконвектоматы серий ChefTop MIND.Maps (GN 2/1, 6 / 10 уровней) с электрическим подключением и панелями управления Plus. Модель оснащена пароконденсатором и управляется с панели управления основного оборудования, т.к. не имеет самостоятельной панели управления.

Оборудование должно быть подключено к сети водоснабжения (вентиль 3/4").

Дополнительные характеристики:

- Диаметр вытяжной трубы: 121 мм
- Максимальная температура подключаемой воды: 30 °С
- Максимальная электропроводность подключаемой воды: 150 мкС/см
- Давление подключаемой воды: от 150 до 600 кПа
- Расстояние при установке:
 - Относительно стен, минимум: 50 мм
 - Относительно другого оборудования:
 - Сбоку, минимум: 450 мм
 - Сзади, минимум: 700 мм
- Температура окружающей среды: от 5 до 35 °С
- Влажность окружающей среды: не более 70 %

Совместимость:

- Пароконвенктомат [XEVC-1021-EPR](#)
- Пароконвенктомат [XEVC-0621-EPR](#)
- Пароконвенктомат [XEVC-1021-EPRM](#)
- Пароконвенктомат [XEVC-0621-EPRM](#)

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