COMPLEX TRADE
Профессиональное оборудование для кухни

+7 495 128-05-00
125212, Москва, Кронштадтский б-р, 7а

Коммерческое предложение от 16.11.2026

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, м³/ч	390от 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 °C
- 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 °C
- Влажность окружающей среды: не более 70 %

Совместимость:

- Пароконвектомат XEVC-1021-EPR

- Пароконвектомат XEVC-0621-EPR
- Пароконвектомат XEVC-1021-EPRM
- Пароконвектомат XEVC-0621-EPRM

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