COMPLEX TRADE
Профессиональное оборудование для кухни

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

Коммерческое предложение от 15.11.2026

Пароконвектомат UNOX XB 693-MP

Цена с НДС: 219 269 руб.

Артикул: **632286**

Есть в наличии



Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Италия
Количество уровней	6
Тип подключения	электричество
Тип гастроемкости/противня	GN 1/1, 600x400 мм
Расстояние между уровнями, мм	80
Температурный режим, °C	от 30 до 260 °C
Управление	механическое
Автоматическая мойка	нет
Подключение, В	380
Мощность, кВт	10.3
Ширина, мм	860
Глубина, мм	882
Высота, мм	930
Вес (без упаковки), кг	80
Вес (с упаковкой), кг	97

Пароконвектомат UNOX XB693-MP используется на предприятиях общественного питания, торговли и пищевых производствах для приготовления широко спектра блюд и выпечки хлебобулочных и кондитерских изделий. Модель оснащена механическим управлением, галогеновой подсветкой, L-образными направляющими и съемным внутренним стеклом. Пароконвектомат совместим с расстоечным шкафом UNOX XL 413. Материал камеры - высококачественная нержавеющая сталь AISI 304, направляющих - нержавеющая сталь, дверных петель - высокопрочный самосмазывающийся технополимер, дверного замка - углеродное волокно.

В комплекте 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 не входят.

Технические характеристики:

- Режимы выпечки:
    - Конвекция: от 30 до 260 °C
    - Конвекция + пар: от 48 до 260 °C
    - Предварительный разогрев (максимальная температура): 260 °C
- Регулировка времени приготовления: от 0 до 120 минут
- Регулировка подачи пара: от 0 до 100 %
- Максимальная температура подключаемой воды: 30 °C
- 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 °C
- Влажность окружающей среды: не более 70 %
- Оборудование должно быть подключено к сети водоснабжения (вентиль 3/4″)
- 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

Опционально доступно к заказу:

- Душирующие устройства:
    - XC 208
    - XC 208 SR
- Подставка:
    - XR 168 с возможной установкой направляющих XR 727
    - XR 258
- Комплект для установки XC 693

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