COMPLEX TRADE
Профессиональное оборудование для кухни

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

## Коммерческое предложение от 16.11.2026

# Пароконвектомат UNOX XB 893-MP

**Цена с НДС: 312 125 руб.**

Артикул: **326169**

**Есть в наличии**



| | |
|---|---|
| **Гарантия** | 12 мес. |
| **Страна-производитель** | Италия |
| **Количество уровней** | 10 |
| **Тип подключения** | электричество |
| **Тип гастроемкости/противня** | GN 1/1, 600x400 мм |
| **Расстояние между уровнями, мм** | 80 |
| **Управление** | механическое |
| **Автоматическая мойка** | нет |
| **Подключение, В** | 380 |
| **Мощность, кВт** | 15.8 |
| **Ширина, мм** | 860 |
| **Глубина, мм** | 882 |
| **Высота, мм** | 1250 |
| **Вес (без упаковки), кг** | 112 |
| **Вес (с упаковкой), кг** | 123.2 |

Пароконвектомат UNOX XB893-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
- Оборудование должно быть подключено к сети водоснабжения (вентиль 3/4″)
- 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 %
- 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.