



# АЛЬФАПРОМ

Пищевое и упаковочное оборудование  
Надежно. Быстро. Удобно

alfaprom.org  
вакуум-упаковка.рф  
elf4mm.ru

8 (800) 200-29-23

## Пароконвектомат UNOX XEVC-0311-EPRM

Пароконвектомат **\*\*UNOX XEVC-0311-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-0311-eprm/>



Цена: 439875.00 руб.

### Характеристики

|                    |              |
|--------------------|--------------|
| Высота             | 538 мм       |
| Ширина             | 750 мм       |
| Глубина            | 783 мм       |
| Мощность           | 5 кВт        |
| Подключение        | 380 В, 220 В |
| Сбоку, минимум     | 45 мм        |
| Сзади, минимум     | 70 мм        |
| Вес (без упаковки) | 56 кг        |

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)



# АЛЬФАПРОМ

Пищевое и упаковочное оборудование  
Надежно. Быстро. Удобно

alfaprom.org  
вакуум-упаковка.рф  
elf4mm.ru

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

|                                            |                                                                                                                              |
|--------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Панель управления                          | электронная                                                                                                                  |
| Тип гастроемкости                          | GN 1/1                                                                                                                       |
| Количество уровней                         | 3                                                                                                                            |
| Температурный режим                        | от 30 до 260 °C                                                                                                              |
| 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 °C                                                                                                                |
| 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 °C                                                                                                                        |

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



# АЛЬФАПРОМ

Пищевое и упаковочное оборудование  
Надежно. Быстро. Удобно

alfaprom.org  
вакуум-упаковка.рф  
elf4mm.ru

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

оборудование под любой бюджет и задачу. С нами уже работают **известные компании** федерального масштаба.