



# АЛЬФАПРОМ

Пищевое и упаковочное оборудование  
Надежно. Быстро. Удобно

alfaprom.org  
вакуум-упаковка.рф  
elf4mm.ru

8 (800) 200-29-23

## Пароконвектомат UNOX XEBC-04EU-E1RM

Печь конвекционная \*\*UNOX XEBC-04EU-E1RM\*\* серии BAKERTOP MIND.Maps™ ONE предназначена для выпечки хлебобулочных и кондитерских изделий на предприятиях общественного питания и торговли, в пекарнях и кондитерских. Модель оснащена электронным управлением и встроеной в дверь светодиодной подсветкой. Легко открывающееся внутреннее стекло облегчают чистку и обеспечивает максимальную гигиену. Камера с закругленными углами выполнена из нержавеющей стали AISI 304, направляющие -

...

Полное описание читайте на странице товара:  
<https://alfaprom.org/product/parokonvektomat-unox-xebc-04eu-e1rm/>



Цена: 299968.00 руб.

### Характеристики

|                |             |
|----------------|-------------|
| Высота         | 675 мм      |
| Ширина         | 860 мм      |
| Глубина        | 967 мм      |
| Мощность       | 7.4 кВт     |
| Противень      | 600x400 мм  |
| Управление     | электронное |
| Подключение    | 380 В       |
| Сбоку, минимум | 45 мм       |

С уважением,  
Команда АЛЬФАПРОМ - Пищевое и упаковочное  
оборудование. Надежно. Быстро. Удобно.

тел. 8 (800)-200-29-23  
e-mail: sale@alfaprom.org



# АЛЬФАПРОМ

Пищевое и упаковочное оборудование  
Надежно. Быстро. Удобно

alfaprom.org  
вакуум-упаковка.рф  
elf4mm.ru

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

|                                            |                                                                                                                              |
|--------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Сзади, минимум                             | 70 мм                                                                                                                        |
| Пароувлажнение                             | True                                                                                                                         |
| Размер противня                            | 600x400 GARBIN, FOINOX                                                                                                       |
| Вес (без упаковки)                         | 95 кг                                                                                                                        |
| Подключение к воде                         | True                                                                                                                         |
| Количество уровней                         | 4                                                                                                                            |
| Температурный режим                        | от 30 до 260 °C                                                                                                              |
| Страна-производитель                       | Италия                                                                                                                       |
| Регулировка подачи пара                    | от 0 до 100 %                                                                                                                |
| 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                  | 80 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                                                                                                            |
| 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.

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**

Мы являемся мульти брендовым поставщиком, поэтому можем осуществить продажу практически любой марки оборудования! Мы осуществляем поставки по всей России. Мы можем подобрать оборудование под любой бюджет и задачу. С нами уже работают **известные компании** федерального масштаба.