



# АЛЬФАПРОМ

Пищевое и упаковочное оборудование  
Надежно. Быстро. Удобно

alfaprom.org  
вакуум-упаковка.рф  
elf4mm.ru

8 (800) 200-29-23

## Пароконвектомат UNOX XB 813 G

Пароконвектомат **\*\*UNOX XB 813 G\*\*** серии BakerLux предназначен для приготовления различных блюд, выпечки хлебобулочных и кондитерских изделий на предприятиях общественного питания и торговли, в пекарнях и кондитерских. Модель оснащена механическим управлением и подсветкой посредством галогеновых ламп и L-образными направляющими. Съемное внутреннее стекло облегчают чистку и обеспечивают максимальную гигиену. Камера с закругленными углами выполнена из нержавеющей стали AISI

...

Полное описание читайте на странице товара:  
<https://alfaprom.org/product/parokonvektomat-unox-xb-813-g/>

Цена: 330520.00 руб.



### Характеристики

|                    |         |
|--------------------|---------|
| Высота             | 1464 мм |
| Ширина             | 860 мм  |
| Глубина            | 882 мм  |
| Мощность           | 1 кВт   |
| Подключение        | газ     |
| Сбоку, минимум     | 45 мм   |
| Сзади, минимум     | 70 мм   |
| Вес (без упаковки) | 134 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                                 | механическая                                                                                                                 |
| Тип гастроемкости                                 | противни 600x400                                                                                                             |
| Количество уровней                                | 10                                                                                                                           |
| Температурный режим                               | от 30 до 260 °С                                                                                                              |
| 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                         | 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 °С                                                                                                                |
| Относительно другого оборудования                 | Сбоку, минимум 45 мм<br>Сзади, минимум: 70 мм                                                                                |
| Регулировка времени приготовления                 | от 0 до 120 минут                                                                                                            |
| Максимальная жесткость подключаемой воды          | 7 °f                                                                                                                         |
| Максимальная температура подключаемой воды        | 30 °С                                                                                                                        |
| Максимальная электропроводность подключаемой воды | 150 мкС/см                                                                                                                   |

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.