

**Коммерческое предложение от 10.01.2026****Печь конвекционная UNOX XEBL-16EU-GPRS****Цена с НДС: 2 189 492 руб.****Артикул: 129264****Под заказ**

<b>Гарантия</b>	12 мес.
<b>Страна-производитель</b>	Италия
<b>Количество уровней</b>	16
<b>Тип подключения</b>	газ
<b>Тип гастроемкости/противня</b>	600x400 мм
<b>Расстояние между уровнями, мм</b>	80
<b>Пароувлажнение</b>	Да
<b>Подключение к воде</b>	Да
<b>Помпа</b>	Нет
<b>Панель управления</b>	Touch Screen
<b>Температурный режим, °C</b>	от 30 до 300 °C
<b>Управление</b>	электронное
<b>Автоматическая мойка</b>	Есть
<b>Мощность, кВт</b>	48
<b>Ширина, мм</b>	892
<b>Глубина, мм</b>	1018
<b>Высота, мм</b>	1875
<b>Вес (без упаковки), кг</b>	309
<b>Вес (с упаковкой), кг</b>	339.9

Пароконвектомат [UNOX XEBL-16EU-GPRS](#) серии **BakerTop MIND.Maps** предназначен для приготовления различных блюд, выпечки хлебобулочных и кондитерских изделий на предприятиях общественного питания и торговли, в пекарнях и кондитерских. Модель оснащена подсветкой посредством внешней LED-лампы и L-образными направляющими. Внутреннее съемное стекло облегчают чистку и обеспечивают максимальную гигиену. Камера с закругленными углами выполнена из нержавеющей стали морского класса 316L, направляющие - из нержавеющей стали, дверной замок - из высокопрочного самосмазывающегося технополимера.

**Оборудование должно быть подключено к сети водоснабжения (venting 3/4").**

В комплект поставки входят многоточечный термошуп, тележка XEBTL-16EU, 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 и наклейка). Листы для выпечки в комплект поставки не входят и приобретаются отдельно.

#### **Режимы выпечки:**

- Конвекция: от 30 до 300 °C
- Конвекция + пар: от 35 до 300 °C, STEAM.Maxi от 30 до 90%
- Конвекция + пар: от 48 до 300 °C, STEAM.Maxi от 10 до 20%
- Пар: от 48 до 130 °C, STEAM.Maxi 100%
- Конвекция + сухой воздух: от 30 до 300 °C, DRY.Maxi от 10 до 100%
- Выпечка с датчиком температуры и функцией DELTA T
- Датчик температуры MULTI.Point с 4 точками определения температуры внутри продукта
- Предварительный разогрев (максимальная температура): 300 °C

#### **Дополнительные функции и автоматическое программирование выпечки:**

- MIND.Maps™: графическое изображение процессов готовки, состоящих из бесконечного количества шагов
- Сохранение до 384 программ пользователя
- Возможность присвоения имени и изображения сохраненным программам
- Сохранение названия рецепта на любом языке
- CHEFUNOX: выбор режима готовки, степени, размера и результата готовки
- MULTI.Time: выпечка разных блюд одновременно, до 10 таймеров
- MISE.EN.PLACE: синхронизация загрузки разных продуктов для готовности блюд в одно время

#### **Распределение воздуха в камере:**

- Технология AIR.Maxi™:
  - 6 вентиляторов с реверсивным движением
  - 4 программируемые скорости воздушных потоков, устанавливаемые оператором
  - 4 программируемых полустатических положений вентилятора, устанавливаемые оператором

#### **Управление климатом в камере:**

- Технология CLIMALUX™:
  - Точные измерения и контроль влажности с помощью датчиков в камере
  - Автоматические выработка или отвод пара для соответствия заданным параметрам
- Технология DRY.Maxi™:
  - Быстрое изъятие влажности из камеры, устанавливаемое оператором
  - Выпечка с изъятием влажности 30-300 °C
- Технология STEAM.Maxi™:
  - Выпечка на пару 35-130 °C
  - Комбинированная выпечка конвекция + пар 35-300 °C
- Технология ADAPTIVE.Cooking™:
  - Оптимизация процесса выпечки и автоматическая адаптация параметров
  - Однаковый результат при полной или частичной загрузке камеры
  - Датчик влажности и автоматическая регулировка климата в камере
- Технология SMART.Preheating:
  - Автоматическая установка оптимальных температуры и времени предварительного разогрева камеры
- Технология AUTO.Soft:
  - Плавное управление повышением температуры для деликатного приготовления

- Технология PRESSURE.Steam:
  - Увеличение температуры пара и его насыщения, что позволяет сократить время пропаривания и его интенсивность

#### **Теплоизоляция и безопасность:**

- Технология Protek.SAFETM:
  - Максимальная эффективность и безопасность при работе (внешняя поверхность печи и стекла двери не нагреваются)
  - Торможение мотора для избежания потерь энергии при открывании двери
  - Модулирование газовой мощности в соответствии с эффективной необходимостью
- Protek.SAFETM PLUS: тройное остекление двери

#### **Атмосферные горелки:**

- Технология Spido.GASTM:
  - Подходит для следующих типов газа G20 / G25 / G25.1 / G30 / G31
  - Теплообменник с прямыми трубами высокой отдачи для симметричного распределения жара и возможностью быстрой замены

#### **Автоматическая система мытья:**

- Rotor.KLEAN™:
  - 4 автоматические программы очистки с моющим средством и контролем подачи воды
  - Встроенная емкость для моющего средства
- SENSE.KLEAN™:
  - Автоматический режим очистки в соответствии с фактическим использованием духовки

#### **Открывание двери:**

- Ручной механизм для открытия справа налево
- Блокировка произвольного открытия дверцы в позициях 120° -180°

#### **Вспомогательные функции:**

- Визуализация остаточного времени выпечки (при работе без термошупа в сердцевине продукта)
- Функция поддерживания "HOLD"
- Непрерывная работа печи "INF"
- Визуализация установочных и фактических значений времени, температуры зонда и камеры, влажности и скорости вентилятора
- Единица измерения температуры в °C или °F
- Ethernet: подключение к интернету по сети LAN
- USB-порт

#### **Технические детали:**

- Паронепроницаемая панель управления MASTER.Touch Plus
- Система самодиагностики проблем и неисправностей

- DDC.Stats: система отчетов об использовании, потреблении воды и энергии
- Ограничитель температуры для безопасности
- Емкость для сбора жидкости с подсоединением к сливу и постоянным стоком, даже при открытой двери
- Контактный сенсор двери
- Надежная конструкция, благодаря применению инновационных материалов

#### **Дополнительные характеристики:**

- Максимальная температура подключаемой воды: 30 °C
- 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 %

#### **Опции (заказываются отдельно):**

- Система фильтрации обратного осмоса XHC 002
- Комплект фильтр-системы XHC 003 (сменный картридж [XHC 004](#))
- Моющее средство:
  - DB 1015
  - DB 1018
  - DB 1050
- Комплект для подключения интернета XEC 006 (Wi-Fi)
- Комплект колес XUC 012

#### **Совместимость:**

- Расстоятельный шкаф XEBPL-16EU-M
- Расстоятельный шкаф [XEBPL-16EU-D](#)

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