

# Коммерческое предложение от 01.11.2025

Есть в наличии

# Пароконвектомат UNOX XEVC-0511-EZRM

# **Цена с НДС: 271 472 руб.**

Артикул: 817140



#### Гарантия 12 мес. Страна-производитель Италия Способ образования пара инжектор Количество уровней 5 Тип подключения электричество Тип гастроемкости/противня GN 1/1 Расстояние между уровнями, мм 67 Температурный режим, °С от 30 до 260 **Управление** электронное Автоматическая мойка Нет Подключение, В 380 9.3 Мощность, кВт Ширина, мм 750 Глубина, мм 783 Высота, мм 675 Вес (без упаковки), кг 64

70.4

Пароконвектомат <u>UNOX XEVC-0511-EZRM</u> серии **CHEFTOP MIND.Maps™ ZERO** 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 Собразными с зубчатыми нишами направляющими. Внутреннее открывающееся стекло облегчает чистку и обеспечивает максимальную гигиену. Камера с закругленными углами выполнена из нержавеющей стали AISI 304, направляющие из профилированной стали, дверной замок - из высокопрочного самосмазывающегося технополимера, внутренний штифт дверной ручки - из углеродного волокна.

Вес (с упаковкой), кг

# Оборудование должно быть подключено к сети водоснабжения (вентиль 3/4").

В комплект поставки входят 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 260 °C
- Конвекция + пар: от 35 до 260 °C, STEAM. Maxi от 30 до 90%
- Конвекция + пар: от 48 до 260 °C, STEAM.Maxi от 10 до 20%
- Пар: от 48 до 130 °C, STEAM.Maxi 100%
- Готовка с датчиком температуры

### Дополнительные функции и автоматическое программирование выпечки:

- 3 шага приготовления
- 12 предустановленныз программ
- 99 сохраняемых программ

#### Распределение воздуха в камере:

• Технология AIR.Plus<sup>TM</sup>: 2 скорости вращения вентилятора и несколько реверсивных вентиляторов

## Управление климатом в камере:

- Технология DRY. Maxi<sup>TM</sup>: быстрое удаление влаги из камеры приготовления для получения идеальной консистенции, цвета и хрусткости
- Технология STEAM. Махі<sup>тм</sup>: выработка насыщенного пара при температуре от 35 °C и обеспечение высокой эффективности выпекания в сочетании с экономией энергии и воды

### Теплоизоляция и безопасность:

• Двойное остекление двери

#### Открывание двери:

• Блокировка произвольного открытия дверцы в позициях 60°-120°-180°

### Вспомогательные функции:

- Визуализация остаточного времени выпечки
- Режим теплового шкафа «HOLD»
- Непрерывная работа печи "INF"

## Технические детали:

- Сенсорная панель управления MIND.Марѕ™ ZERO
- Система самодиагностики проблем и неисправностей
- Ограничитель температуры для безопасности
- Емкость для сбора жидкости с подсоединением к сливу и постоянным стоком, даже при открытой двери
- Высокопроизводительные круглые нагревательные элементы
- Контактный сенсор двери
- Небольшой вес надежная конструкция, благодаря применению инновационных материалов

#### Опции (заказываются отдельно):

- Подставки:
  - XWVRC-0711-UH
  - XWVRC-0711-H
  - ∘ XWVRC-0011-L
  - ∘ XWVRC-0011-M
  - XWVRC-0011-F
- Корзины
  - XWVBC-0911
  - o XWVBC-0611

- Тележка <u>XWVYC-0011</u>
- Набор колес XUC012

# Совместимость:

• Нейтральный шкаф XWVEC-0811

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