

Коммерческое предложение от 16.01.2026**Пароконвектомат UNOX XECC-0523-EPRM****Цена с НДС: 506 214 руб.****Артикул: 843072****Под заказ**

| | |
|--------------------------------------|---------------|
| Гарантия | 12 мес. |
| Страна-производитель | Италия |
| Способ образования пара | инжектор |
| Количество уровней | 5 |
| Тип подключения | электричество |
| Тип гастроемкости/противня | GN 2/3 |
| Расстояние между уровнями, мм | 67 |
| Панель управления | Touch Screen |
| Температурный режим, °C | от 30 до 260 |
| Управление | электронное |
| Автоматическая мойка | Есть |
| Подключение, В | 380 |
| Мощность, кВт | 5.2 |
| Ширина, мм | 535 |
| Глубина, мм | 662 |
| Высота, мм | 649 |
| Вес (без упаковки), кг | 55 |
| Вес (с упаковкой), кг | 60.5 |

Пароконвектомат [UNOX XECC-0523-EPRM](#) серии **COMPACT CHEFTOP MINDMaps™ 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 из нержавеющей стали AISI 304, направляющие - из профилированной стали, дверной замок - из высокопрочного самосмазывающегося технopolимера, внутренний штифт дверной ручки - из углеродного волокна.

Оборудование должно быть подключено к сети водоснабжения (venting 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%
- Конвекция + сухой воздух: от 30 до 260 °C, DRY.Maxi от 10 до 100%
- Готовка с датчиком температуры и функцией DELTA T с микрощупом
- Предварительный разогрев (максимальная температура): 260 °C

Дополнительные функции и автоматическое программирование выпечки:

- MIND.Maps™ : графическое изображение процессов выпечки, состоящих из бесконечного количества шагов, одним простым движением
- Сохранение до 384 программ пользователя
- Возможность присвоения имени, номера и изображения сохраненным программам
- Сохранение названия программы 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™:
 - Вентиляторы с реверсивным движением
 - 4 программируемые скорости воздушных потоков, устанавливаемые оператором
 - 4 программируемых полустатических положений вентилятора, устанавливаемые оператором

Управление климатом в камере:

- Технология DRY.Maxi™: быстрое удаление влаги из камеры приготовления для получения идеальной консистенции, цвета и хрусткости
- Технология STEAM.Maxi™: выработка насыщенного пара при температуре от 35 °C и обеспечение высокой эффективности выпекания в сочетании с экономией энергии и воды
- Технология CLIMALUX™:
 - Точные датчики измерения влажности внутри камеры
 - Автоматическая активация подачи пара или его удаления
- Технология ADAPTIVE.Cooking™:
 - Оптимизация процесса выпечки и автоматическая адаптация параметров
 - Однаковый результат при полной или частичной загрузке камеры
- Технология SMART.Preheating:
 - Интеллектуальный предварительный разогрев в соответствии с анализом предыдущих режимов
- Технология AUTO.Soft:
 - Автоматическая регуляция увеличения температуры для приготовления деликатных и чувствительных к теплу продуктов
- Технология PRESSURE.Steam: увеличение насыщенности и температуры пара

Теплоизоляция и безопасность:

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

Автоматическая система мытья:

- Технология SENSE.Klean:
 - Оценка степени загрязнения
 - Автоматический выбор режима мойки в соответствии с фактическим использованием печи
 - Максимальная чистота и отсутствие лишнего расхода воды и моющего средства

- Технология Rotor.KLEANTM:
 - 4 автоматические программы мойки
 - Встроенный контейнер для моющих средств DET&RinseTM

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"
- Единица измерения температуры в °C или °F
- Интегрированное подключение WI-FI
- USB-порт для загрузки/выгрузки данных
- Приложение для контроля работы печи со смартфона
- Система аналитики и рекомендаций персонализированных рецептов

Технические детали:

- 9,5"-дюймовый емкостной сенсорный экран панели управления MASTER.Touch PLUS с защитой IPX5
- 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
- Защитный температурный термостат
- Возможность создавать колонны из двух печей
- Небольшой вес - надежная конструкция, благодаря применению инновационных материалов

Дополнительные характеристики:

- Регулировка времени приготовления: от 0 до 120 минут
- Регулировка подачи пара: от 0 до 100 %
- 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):

- Термошуп SOUS-VIDE
- Вытяжной зонт
 - XECHC-CF23
 - XECHC-HC23
- Комплект фильтр-системы:
 - XHC 002 (сменный картридж XHC 006)
 - XHC 003 (сменный картридж [XHC 004](#))
- Подставки:
 - XWCRC-0623-H
 - XWCRC-0023-L
- HYPER.SMOKER XUC090
- Тележка WVYC-0011
- Набор колес XUC012

- Моющее средство:
 - DB 1015
 - DB 1018
 - DB 1050
- Система сбора жидкости XUC020
- Кабель для подключения к Ethernet XEC001

Цена, указанная в данном коммерческом предложении, действительна 1 день.

Цены указаны с учетом НДС.