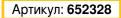


Коммерческое предложение от 03.11.2025

Пароконвектомат UNOX XEVC-0711-EZRM







Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Италия
Способ образования пара	инжектор
Количество уровней	7
Тип подключения	электричество
Тип гастроемкости/противня	GN 1/1
Расстояние между уровнями, мм	67
Панель управления	Touch Screen
Температурный режим, °С	от 30 до 260
Управление	электронное
Автоматическая мойка	Нет
Подключение, В	380
Мощность, кВт	11.7
Ширина, мм	750
Глубина, мм	783
Высота, мм	843
Вес (без упаковки), кг	80
Вес (с упаковкой), кг	88

Пароконвектомат UNOX XEVC-0711-EZRM серии CHEFTOP MIND. Марѕ™ 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.

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.PlusTM: 2 скорости вращения вентилятора и несколько реверсивных вентиляторов

Управление климатом в камере:

- Технология DRY. MaxiTM: быстрое удаление влаги из камеры приготовления для получения идеальной консистенции, цвета и хрусткости
- Технология STEAM. Махітм: 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. Maps™ 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-0011-L
 - XWVRC-0011-M
 - XWVRC-0011-H
 - XWVRC-0011-F
 - XWVRC-0711-H
- 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.