

Коммерческое предложение от 19.10.2025

Печь конвекционная UNOX XEBC-06EU-GPRM

Цена с НДС: 770 773 руб.

Артикул: 427004



Есть в наличии

Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Италия
Количество уровней	6
Тип подключения	газ
Тип гастроемкости/противня	600х400 мм
Расстояние между уровнями, мм	80
Пароувлажнение	Да
Подключение к воде	Да
Помпа	Нет
Панель управления	Touch Screen
Температурный режим, °С	от 30 до 260 °C
Управление	электронное
Автоматическая мойка	Есть
Мощность, кВт	14
Ширина, мм	860
Глубина, мм	957
Высота, мм	843
Вес (без упаковки), кг	126
Вес (с упаковкой), кг	138.6

Печь конвекционная <u>UNOX XEBC-06EU-GPRM</u> серии **BAKERTOP MIND.Марѕ™** предназначена для приготовления различных блюд, выпечки хлебобулочных и кондитерских изделий на предприятиях общественного питания и торговли, в пекарнях и кондитерских. Модель оснащена электронным управлением и встоенной в дверь светодиодной подсветкой. Легко открывающееся внутреннее стекло облегчают 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 35 до 260 °C, STEAM. Maxi от 10 до 20%
- Пар: от 35 до 130 °C, STEAM.Maxi 100%
- Конвекция + сухой воздух: от 30 до 260 °C, DRY. Maxi от 10 до 100%
- Выпечка с датчиком температуры и функцией DELTA T с микрощупом
- Датчик температуры в сердцевине продукта (микрощуп) MULTI.Point
- Предварительный разогрев (максимальная температура): 260 °C

Дополнительные функции и автоматическое программирование выпечки:

- MIND.Марs^{тм} : 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. MaxiTM:
 - Вентиляторы с реверсивным движением
 - 4 программируемые скорости воздушных потоков, устанавливаемые оператором
 - 4 программируемых полустатических положений вентилятора, устанавливаемые оператором

Управление климатом в камере:

- Технология DRY.MaxiTM:
 - Быстрое изъятие влажности из камеры, устанавливаемое оператором
 - ∘ Выпечка с изъятием влажности 30-260 °C
- Технология STEAM.MaxiTM:
 - Выпечка на пару 35-130 °C
 - ∘ Комбинированная выпечка конвенция + пар 35-260 °C
- Технология CLIMALUXTM:
 - Точные датчики измерения влажности внутри камеры
 - Автоматическая активация подачи пара или его удаления
- Технология ADAPTIVE.CookingTM:
 - Оптимизация процесса выпечки и автоматическая адаптация параметров
 - Одинаковый 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.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 электрической мощности в соответствии с эффективной необходимостью
- Protek.SAFETM PLUS: тройное остекление двери

• Технология Spido.GASTM: высокопроизводительные линейные теплообменники для равномерного распределения тепла

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
 - Датчик уровня воды и моющего средства
 - 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 °С или °F
- Итегрированное подключение WI-FI
- USB-порт для загрузки / выгрузки данных
- Приложение для контроля работы печи со смартфона
- Система аналитики и рекомендаций персонализированных рецептов

Технические детали:

- Номинальная мощность газа: 14 кВт
- 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
- Texнология DOUBLE STACK COLUMN MAXI.LINK: позволяет 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):

• Вытяжной зонт

- XEBHC-HCEU (угольный фильтр XUC140, сменный картридж XUC141)
- XEBHC-ACEU
- Комплект STEAM.BOOST для дополнительного увеличения пара
 - o XUC080
 - XUC081
 - o XUC082
- Комплект фильтр-системы:
 - XHC 003 (сменный картридж XHC 004)
- Корзина XWBBC-10EU с тележкой XWBYC-00EU
- Подставки:
 - XWARC-07EF-UH
 - ∘ XWARC-07EF-H
 - XWARC-00EF-L
 - XWARC-00EF-M
 - XWARC-00EF-F
 - XEBIC-03EU
 - XWAEC-08EF
 - XWBYC-14EU
 - ∘ XWBYC-14EU-D
 - XWBYC-12EU
 - o XWBYC-12EU-D
- Колеса XUC012
- Моющее средство:
 - o <u>DB 1015</u>
 - o DB 1016
 - o DB 1050
- Кабель для подключения к Ethernet XEC001

Совместимость:

- Расстоечный шкаф XEBPL-16EU-D
- Расстоечный шкаф XEBPL-16EU-М
- Расстоечный шкаф <u>XEBPC-08EU-В</u>
- Расстоечный шкаф XEBPC-12EU-В
- Подовая печь <u>XEBDC-02EU-C</u>
- Подовая печь <u>XEBDC-01EU-C</u>
- Подовая печь <u>XEBDC-02EU-D</u>
- Подовая печь <u>XEBDC-01EU-D</u>

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