

**Коммерческое предложение от 02.02.2026****Пароконвектомат UNOX XEBC-06EU-EPRM-MP****Цена с НДС: 499 500 руб.****Артикул: 946666****Есть в наличии**

<b>Гарантия</b>	12 мес.
<b>Страна-производитель</b>	Италия
<b>Количество уровней</b>	6
<b>Тип подключения</b>	электричество
<b>Тип гастроемкости/противня</b>	от 600x400 мм до GN 1/1
<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, °С</b>	от 30 до 260 °С
<b>Управление</b>	электронное
<b>Автоматическая мойка</b>	Есть
<b>Подключение, В</b>	380
<b>Мощность, кВт</b>	14
<b>Ширина, мм</b>	860
<b>Глубина, мм</b>	957
<b>Высота, мм</b>	843
<b>Вес (без упаковки), кг</b>	112
<b>Вес (с упаковкой), кг</b>	123.2

Пароконвектомат [UNOX XEBC-06EU-EPRM-MP](#) серии **BAKERTOP MIND.Maps™** предназначена для приготовления различных блюд, гастрономии, выпечки хлебобулочных и кондитерских изделий на предприятиях общественного питания и торговли, в пекарнях и кондитерских. Модель оснащена электронным управлением и встроенной в дверь светодиодной подсветкой. Легко открывающееся внутреннее стекло облегчают чистку и обеспечивает максимальную гигиену. Камера с закругленными углами выполнена из нержавеющей стали AISI 304, универсальные направляющие под гастроемкости GN 1/1 и листы 600x400 мм выполнены из профилированной стали, дверной замок - из высокопрочного самосмазывающегося технополимера, 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 и гастроемкости 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.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 изъятие влажности из камеры, устанавливаемое оператором
  - Выпечка с изъятием влажности 30-260 °C
- Технология STEAM.Maxi™:
  - Выпечка на пару 35-130 °C
  - Комбинированная выпечка конвекция + пар 35-260 °C
- 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
- Protek.SAFETM PLUS: 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
  - 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 °C или °F
- Интегрированное подключение WI-FI
- 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
- Технология DOUBLE STACK COLUMN MAXILINK: 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

- [ХЕВНС-НСЕУ](#) (угольный фильтр XUC140, сменный картридж XUC141)
- [ХЕВНС-АСЕУ](#)
- Комплект STEAM BOOST для дополнительного увеличения пара
  - XUC080
  - XUC081
  - XUC082
- Комплект фильтр-системы:
  - XHC 002 (сменный картридж XHC 006)
  - [ХС 003](#) (сменный картридж [ХС 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
  - XWBYC-12EU-D
- Колеса XUC012
- Моющее средство:
  - [DB 1015](#)
  - [DB 1016](#)
  - DB 1050
- Кабель для подключения к Ethernet XEC001

#### **Совместимость:**

- Расстоятельный шкаф [ХЕВПЛ-16EU-D](#)
- Расстоятельный шкаф [ХЕВПЛ-16EU-M](#)
- Расстоятельный шкаф [ХЕВРС-08EU-B](#)
- Расстоятельный шкаф [ХЕВРС-12EU-B](#)
- Подовая печь [ХЕВДС-02EU-C](#)
- Подовая печь [ХЕВДС-01EU-C](#)
- Подовая печь [ХЕВДС-02EU-D](#)
- Подовая печь [ХЕВДС-01EU-D](#)
- Нейтральный шкаф [XWAEC-08EF](#)

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