

## Коммерческое предложение от 04.11.2025

# Пароконвектомат UNOX XEBC-04EU-EPRM-MP

# **Цена с НДС: 366 984 руб.**

Артикул: 983060





Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Италия
Количество уровней	4
Тип подключения	электричество
Тип гастроемкости/противня	от 600х400 мм до GN 1/1
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
Подключение, В	380
Мощность, кВт	10.6
Ширина, мм	860
Глубина, мм	967
Высота, мм	675
Вес (без упаковки), кг	95
Вес (с упаковкой), кг	104.5

Пароконвектомат <u>UNOX XEBC-04EU-EPRM-MP</u> серии **BAKERTOP MIND.Марs™** 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 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, универсальные направляющие под гастроемкости GN 1/1 и листы 600х400 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 (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 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.Марѕ™: 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<sup>TM</sup>:
  - 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<sup>TM</sup>:
  - 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 CLIMALUX<sup>TM</sup>:
  - 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.SAFE<sup>TM</sup> 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&Rinse™

## 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
- 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 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
  - o XUC081
  - XUC082
- Комплект фильтр-системы:
  - ХНС 002 (сменный картридж ХНС 006)
  - XHC 003 (сменный картридж <u>XHC 004</u>)
- 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-12EUXWBYC-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 XEBPC-08EU-В
- Расстоечный шкаф XEBPC-12EU-В
- Подовая печь XEBDC-02EU-С
- Подовая печь <u>XEBDC-01EU-C</u>
- Подовая печь <u>XEBDC-02EU-D</u>
- Подовая печь <u>XEBDC-01EU-D</u>
- Нейтральный шкаф XWAEC-08EF

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