

Коммерческое предложение от 23.02.2026**Пароконвектомат UNOX XEBC-06EU-E1RM-MP****Цена с НДС: 341 388 руб.****Артикул: 864777****Есть в наличии**

Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Италия
Количество уровней	6
Тип подключения	электричество
Тип гастроемкости/противня	от 600x400 мм до GN 1/1
Расстояние между уровнями, мм	80
Пароувлажнение	Да
Подключение к воде	Да
Помпа	Нет
Панель управления	Touch Screen
Температурный режим, °C	от 30 до 260 °C
Управление	электронное
Автоматическая мойка	Есть
Подключение, В	380
Мощность, кВт	10.1
Ширина, мм	860
Глубина, мм	967
Высота, мм	843
Вес (без упаковки), кг	112
Вес (с упаковкой), кг	123.2

Пароконвектомат [UNOX XEBC-06EU-E1RM-MP](#) серии **BAKERTOP MINDMaps™ ONE** 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 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%
- Выпечка с датчиком температуры и функцией DELTA T с микрощупом
- Датчик температуры Single 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

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 конвенция + пар 35-260 °C
- Технология CLIMALUX™:
 - Точные датчики измерения влажности внутри камеры
 - Автоматическая активация подачи пара или его удаления

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

- Двойное остекление двери

Автоматическая система мытья:

- 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
- Приложение для контроля работы печи со смартфона
- Система аналитики и рекомендаций персонализированных рецептов

Технические детали:

- 7"-дюймовый емкостной сенсорный экран панели управления 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
- 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)
 - 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
 - XWBYC-12EU-D
- Колеса XUC012
- Моющеее средство:
 - [DB 1015](#)
 - DB 1018
 - DB 1050
- WiFi коннектор XEC002

Совместимость:

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

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

Цены указаны с учетом НДС.