COMPLEX TRADE
Профессиональное оборудование для кухни

8-495-542-29-00
125212, Москва, Кронштадтский б-р, 7а

Коммерческое предложение от 29.08.2025

Пароконвектомат UNOX XEBC-04EU-E1LM-MP

Цена с НДС: 358 544 руб.

Артикул: **559003**

Есть в наличии

Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Италия
Количество уровней	4
Тип подключения	электричество
Тип гастроемкости/противня	от GN 1/1 до 600x400 мм
Расстояние между уровнями, мм	80
Панель управления	Touch Screen
Температурный режим, °C	от 30 до 260 °C
Управление	электронное
Автоматическая мойка	Есть
Подключение, В	380
Мощность, кВт	7
Ширина, мм	860
Глубина, мм	967
Высота, мм	675
Вес (без упаковки), кг	90
Вес (с упаковкой), кг	107

Пароконвектомат UNOX XEBC-04EU-E1LM-MP используется на предприятиях общественного питания, торговли и пищевых производствах для приготовления широкого спектра блюд, хлебобулочных и кондитерских изделий. Модель оснащена управлением Touch Screen, темощупом, автомойкой, светодиодной подсветкой, предохранительным термостатом, дверным микровыключателем, замок для двери, баком для моющего средва и поддоном для сбора масла, жира и остатков пищи. Материал камеры - высококачественная нержавеющая сталь AISI 304, материал направляющих - нержавеющая сталь, материал дверного замка - высококпрочное углеродистое волокно, материал петель - самосмазывающиеся технополимеры.

Гастроемкости в комплект не входят и приобретаются отдельно.

Технические характеристики:

- 7”-дюймовый емкостной сенсорный экран панели управления MASTER.Touch One с защитой IPX5
- Система самодиагностики проблем и неисправностей
- Ограничитель температуры для безопасности

- Скругленные углы камеры для легкой и гигиеничной очистки
- Емкость для сбора жидкости с подсоединением к сливу и постоянным стоком, даже при открытой двери
- Конструкция Maxi.Link: возможность установки 2 аппаратов друг на друга
- Небольшой вес - надежная конструкция, благодаря применению инновационных материалов
- 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%
    - Готовка с датчиком температуры и функцией DELTA T с помощью щупа
    - 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
- Управление климатом в камере:
    - Технология DRY.Maxi™: быстрое удаление влаги из камеры приготовления для получения идеальной консистенции, цвета и хрусткости
    - Технология STEAM.Maxi™: выработка насыщенного пара при температуре от 35 °C и обеспечение высокой эффективности выпекания в сочетании с экономией энергии и воды
    - 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
        - Модулирование электрической мощности в соответствии с эффективной необходимостью
    - Тройное остекление двери
- Автоматическая система мытья:
    - Технология Rotor.KLEAN™:
        - 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
    - Непрерывная работа печи
    - Приложение для контроля работы печи со смартфона

Опционально доступно к заказу:

- Термощуп SOUS-VIDE
- Комплект фильтр-системы:
    - XHC 002 (сменный картридж XHC 006)
    - XHC 003 (сменный картридж XHC 004)
- Моющее средство:
    - DB 1015
    - DB 1018
    - DB 1050

- Кабель для подключения к Ethernet

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