COMPLEX TRADE
Профессиональное оборудование для кухни

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

Коммерческое предложение от 23.09.2025

Пароконвектомат UNOX XEVC-0711-EPLM

Цена с НДС: 806 397 руб.

Артикул: **922837**

Под заказ

Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Италия
Способ образования пара	инжектор
Количество уровней	7
Тип подключения	электричество
Тип гастроемкости/противня	GN 1/1
Панель управления	Touch Screen
Температурный режим, °C	от 30 до 260
Управление	электронное
Автоматическая мойка	Есть
Подключение, В	380
Мощность, кВт	11.7
Ширина, мм	783
Глубина, мм	750
Высота, мм	842
Вес (без упаковки), кг	85
Вес (с упаковкой), кг	100

Пароконвектомат UNOX XEVC-0711-EPLM предназначен для приготовления различных блюд, выпечки хлебобулочных и кондитерских изделий на предприятиях общественного питания, торговли и пищевых производствах. Модель оснащена управлением Touch Screen, датчиком-термощупом и светодиодной подсветкой. Материал камеры - высококачественная нержавеющая сталь AISI 304, направляющие - нержавеющая сталь.

Пекарские листы в комплект не входят.

Совместим с тепловым шкафом XEVSC-0711-CRM.

Режимы выпечки:

- Конвекция при температуре от 30 до 260 °C
- Сухая конвекция при температуре от 30 до 260 °C с технологией DRY.Maxi™ от 10 до 100%
- Влажная конвекция при температуре от 48 до 260 °C с технологией STEAM.Maxi™ от 10 до 20%
- Пароконвекция при температуре от 35 до 260 °C с технологией STEAM.Maxi™ от 30 до 90%
- Тепловая обработка паром при температуре от 48 до 130 °C с технологией STEAM.Maxi™ 100%
- С использованием зонда с технологией Delta T для измерения температуры внутри продукта
- С использованием зонда MULTI.Point с 4 точками для измерения температуры внутри продукта
- Предварительный нагрев до 260 °C

Дополнительные функции и автоматическое программирование выпечки:

- Технология MIND.Maps позволяет одним движением нарисовать на панели управления многоэтапный процесс приготовления пищи
- Технология CHEFUNOX: возможность выбрать режим приготовления (жарение, тушение, гриль и т.д.), тип и размер продуктов и итоговый результат готовки
- Технология MULTI.Time: возможность управлять до 10 таймерами
- Технология MISE.EN.PLACE: возможность синхронизировать загрузку на разных противнях для завершения приготовления разных блюд в одно время
- Встроенная память на 384 программы
- Сохранение названия программы на любом языке
- Возможность добавления изображения для каждой программы
- ADAPTIVE.Cooking: оптимизация всех показателей в печи
- Тепловая оптимизация процесса и автоматическая настройка параметров выпечки для достижения отличных результатов
- Обеспечение одинакового результата при полной и частичной загрузке печи
- Автоматическая корректировка уровня влажности по показаниям датчика
- CLIMALUX: полный контроль влажности в рабочей камере в процессе приготовления
- SMART.Preheating: автоматическая установка температуры и продолжительности предварительного нагрева
- AUTO.Soft: управление повышением температуры, чтобы сделать его более плавным и деликатным
- PRESSURE.Steam: увеличение насыщенности и температуры пара для интенсивного и быстрого приготовления
- DATA DRIVEN COOKING:
    - DDC.UNOX.COM - контроль оборудования в режиме реального времени, возможность создавать и отправлять рецепты с компьютера
    - DDC.App - контроль оборудования в режиме реального времени со смартфона
    - DDC.Stats - статистика использования оборудования
    - DDC.Coach - анализ использования оборудования и предложение персонализированных рецептов

Распределение воздуха в камере:

- AIR.Maxi: оптимальное распределение воздуха внутри печи
- 2 вентилятора с возможностью реверсивного вращения
- 4 программируемых скорости вращения вентилятора
- 4 программируемых полустатических положения вентилятора

Управление климатом в камере:

- DRY.Maxi: удаление избыточной влажности для создания хрустящей корочки и придания румянца готовым блюдам
- Программируемое высокопроизводительное удаление влажности из рабочей камеры
- Сухая конвекция с полным или частичным удалением влажности при температуре от 30 до 260 °C
- STEAM.Maxi: обеспечение идеального уровня влажности в печи
- Тепловая обработка паром при температуре от 35 до 130 °C
- Пароконвекция: комбинация сухого и увлажнённого воздуха при температуре от 35 до 260 °C

Теплоизоляция и безопасность:

- Protek.SAFE: качественная теплоизоляция и максимальная безопасность
- Надёжная теплоизоляция обеспечивает максимальную эффективность печи
- Тройное остекление дверцы

- Торможение мотора вентилятора при открывании дверцы во избежание потерь энергии
- Потребляемая мощность автоматически регулируется в соответствии с текущими потребностями в данный момент

Автоматическая система мытья:

- Rotor.KLEAN: 4 автоматические программы мойки (с контролем наличия моющего средства и воды в системе)
- Контейнер для моющего средства, встроенный в печь
- SENSE.Klean: оценка степени загрязнения рабочей камеры и предложение оптимальной программы автоматической мойки

Открывание двери:

- Справа налево

- Фиксация в 3 положениях: 60°, 120° и 180°

Вспомогательные функции:

- Отображение оставшегося времени приготовления (при готовке без использования температурного зонда)
- Отображение установленного и текущего времени
- Режим "HOLD" - поддержание готового блюда в горячем состоянии
- Режим "INF" - непрерывная работа печи
- Возможность измерения температуры в °C или в °F

Технические детали:

- Высокопрочная камера с закругленными краями для максимальной чистоты и соблюдения гигиены
- Высокоэффективные нагревательные элементы вокруг вентиляторов
- Встроенная в дверь светодиодная подсветка рабочей камеры
- Панель управления с 9.5" сенсорным экраном
- Паронепроницаемая панель управления MASTER.Touch PLUS с сертификатом водостойкости IPX5
- Контактный сенсор дверцы
- Вместительный съёмный резервуар для сбора воды на дверце с постоянным сливом, даже когда дверца открыта
- Внутреннее стекло легко открывается для удобства мытья
- Профилированные направляющие С-образной формы для лёгкой загрузки и выгрузки противней
- Ограничитель температуры для безопасного использования оборудования
- Система самодиагностики проблем и неисправностей
- USB-разъём
- Wi-Fi

Опции (заказываются отдельно):

- Термощуп SOUS-VIDE
- Вытяжной зонт
  - XEVHC-HC11
  - XEVHC-CF11
- Комплект фильтр-системы:
  - XHC 002 (сменный картридж XHC 006)
  - XHC 003 (сменный картридж XHC 004)
  - XUC140 (сменный картридж XUC 141)
- Подставки:
  - XWVEC-0811
  - XWVRC-0711-UH
  - XWVRC-0711-H
  - XWVRC-0011-M
  - XWVRC-0011-L
  - XWVRC-0011-F
- Направляющие XWVLC-0711-H

- Корзины
    - XWVBC-0911
    - XWVBC-0611
- Тележка XWVYC-0011
- Набор колес XUC012
- Стыковочный комплект XEVQC-0011-E
- Моющее средство:
    - DB 1015
    - DB1016A0
    - DB1076A0
    - DB 1015A0
- Дымогенератор-коптильня XUC 090
- Устройство душирующее XHC 001
- Коллектор для сбора жира XUC046
- Комплект для подключения к интернету:
    - XEC001
    - XEC002

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