COMPLEX TRADE
Профессиональное оборудование для кухни

+7 495 128-05-00
125212, Москва, Кронштадтский б-р, 7а

Коммерческое предложение от 16.11.2026

Пароконвектомат UNOX XEVC-1011-EPLM

Цена с НДС: 933 211 руб.

Артикул: **231156**

Под заказ



Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Италия
Способ образования пара	инжектор
Количество уровней	10
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	18.5
Ширина, мм	783
Глубина, мм	750
Высота, мм	1010
Вес (без упаковки), кг	98
Вес (с упаковкой), кг	115

Пароконвектомат UNOX XEVC-1011-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:

- Изменение параметров температуры в диапазоне 30° C - 260° C
- Комбинированный режим 35 ° C - 260 ° C со STEAM.Maxi от 30% до 90%
- Режим выпекания с влажностью 48 ° C - 260 ° C и STEAM.Maxi от 10% до 20%
- Режим с пароувлажнением 35 ° C - 130 ° C со STEAM.Maxi 100%
- Режим приготовления с сухим воздухом 30 ° C - 260° C с технологией DRY.Maxi от 10% до 100%
- Готовка с параметром DELTA-T с термощупом

Дополнительные функции и автоматическое программирование выпечки:

- Технология MIND.Maps: процесс приготовления, состоящий из бесконечных шагов, одним простым прикосновением
- Сохранение до 384 пользовательских программ с именами и изображениями
- CHEFUNOX:возможность выбора режима приготовления, продуктов, которые нужно приготовить, размера продукта и результата приготовления
- MULTI.Time: до 10 таймеров для одновременного приготовления различных продуктов
- MISE.EN.PLACE:синхронизация загрузки продуктов в камеру приготовления, чтобы каждый противень был готов одновременно

Распределение воздуха в камере:

- AIR.Maxi: несколько реверсивных вентиляторов
- 4 скорости непрерывного воздушного потока
- 4 полустатических скорости вращения

Управление климатом в камере:

- DRY.Maxi: высокоэффективное удаление влаги из камеры печи, программируемое пользователем
- Выпекание с удалением влаги в температурном диапозоне 30 °C - 260 °C
- STEAM.Maxi: получение пара в диапозоне 35 °C - 130 °C
- Комбинация влажного и сухого воздуха в диапозоне 35 °C - 260 °C
- Технологии Unox Intelligent Performance

Теплоизоляция и безопасность:

- Protek.SAFE: максимальная теплоэффективность и безопасность при работе, остановка двигателей при открытии двери
- Расход электроэнергии в зависимости от реальных потребностей
- Тройное стекло на двери

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

Открывание двери:

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

Вспомогательные функции:

- SMART.Preheating: автоматическая установка идеальной температуры и времени предварительного разогрева печи, в зависимости от предыдущего использования
- Температура предварительного разогрева до 260 °C
- Визуализация остаточного времени приготовления (при приготовлении продукта без использования термощупа)
- Режим теплового шкафа «HOLD» и непрерывного функционирования «INF»
- Визуализация установленных и реальных значений времени, температуры термощупа, температуры в камере, влажности, скорости вращения вентилятора
- Единица измерения температуры в °C или °F

Технические детали:

- Высокопрочная камера с закругленными краями для максимальной чистоты и соблюдения гигиены
- Освещение камеры внешней LED лампой
- Панель управления MASTER.Touch (IPX5) с защитой от пара
- Каплесборник с непрерывным отводом воды, даже при открытой двери
- Вместительный контейнер для сбора конденсата, который можно подключить к сливу
- Прочная конструкция с использованием инновационных материалов
- Бесконтактный датчик открытия двери
- Система автодиагностики ошибок и неисправностей
- Защитный температурный термостат
- Открываемое внутреннее стекло для упрощения чистки двери
- С-образные направляющие противней с углублениями для простоты загрузки

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.