

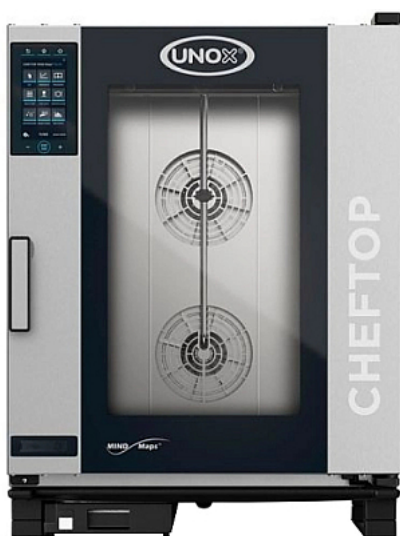
## Коммерческое предложение от 20.04.2026

### Пароконвектомат UNOX XEVC-1011-EPLM

**Цена с НДС: 902 136 руб.**

Артикул: **231156**

Под заказ



Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Италия
Способ образования пара	инжектор
Количество уровней	10
Тип подключения	электричество
Тип габаритности/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-термошупом 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 диапазоне 30 ° C - 260 ° C
- STEAM.Maxi: получение пара в диапазоне 35 ° C - 130 ° C
- Комбинация влажного и сухого воздуха в диапазоне 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:
  - ХНС 002 (сменный картридж ХНС 006)
  - [ХНС 003](#) (сменный картридж [ХНС 004](#))
  - [ХУС140](#) (сменный картридж ХУС 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 ХУС012
- Стыковочный комплект XEVQC-0011-E
- Моющее средство:
  - [DB 1015](#)
  - DB1016A0
  - [DB1076A0](#)
  - DB 1015A0
- Дымогенератор-коптильня ХУС 090
- Устройство душирующее ХНС 001
- Коллектор для сбора жира ХУС046
- Комплект для подключения к интернету:
  - ХЕС001
  - ХЕС002

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

Цены указаны с учетом НДС.