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 XECL-2013-E1RS



Цена с НДС: 1 065 916 руб.

Артикул: **210285**

Под заказ

Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Италия
Способ образования пара	инжектор
Количество уровней	20
Тип подключения	электричество
Тип гастроемкости/противня	GN 1/1
Расстояние между уровнями, мм	67
Панель управления	Touch Screen
Температурный режим, °C	от 30 до 260
Управление	электронное
Автоматическая мойка	есть
Подключение, В	380
Мощность, кВт	38.5
Ширина, мм	650
Глубина, мм	1002
Высота, мм	1875
Вес (без упаковки), кг	318
Вес (с упаковкой), кг	375

Пароконвектомат UNOX XECL-2013-E1RS

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.

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 с 1 точкой для измерения температуры внутри продукта
- Предварительный нагрев до 260 °C
- 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 %

Дополнительные функции и автоматическое программирование выпечки:

- MIND.Maps™: графическое изображение процессов готовки, состоящих из бесконечного количества шагов
- Сохранение до 384 программ пользователя
- Возможность присвоения имени и изображения сохраненным программам
- Сохранение названия рецепта на любом языке

Распределение воздуха в камере:

- Технология AIR.Maxi™:
- 6 вентиляторов с реверсивным движением
- 4 программируемые скорости воздушных потоков, устанавливаемые оператором
- 4 программируемых полустатических положений вентилятора, устанавливаемые оператором

Управление климатом в камере:

- AIR.Maxi™: оптимальное распределение воздуха внутри печи
    - 5 вентиляторов с возможностью реверсивного вращения
    - 4 программируемых скорости вращения вентилятора
- 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
- CLIMALUX™: полный контроль влажности в рабочей камере в процессе приготовления
- 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
- DATA DRIVEN COOKING: анализ и улучшение использования оборудования
- 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.Coach: анализ использования оборудования и предложение персонализированных рецептов

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
- Protek.SAFE™ PLUS: тройное остекление двери

Автоматическая система мытья:

- Rotor.KLEAN™: автоматическая система мытья
- 4 автоматических программы мытья
- Встроенный резервуар для моющего средства

Открывание двери:

- Ручной механизм для открытия справа налево
- Блокировка произвольного открытия дверцы в позициях 120°-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:

- Паронепроницаемая панель управления MASTER.Touch Plus
- Система самодиагностики проблем и неисправностей
- DDC.Stats: система отчетов об использовании, потреблении воды и энергии
- Ограничитель температуры для безопасности
- Емкость для сбора жидкости с подсоединением к сливу и постоянным стоком, даже при открытой двери
- Контактный сенсор двери
- Надежная конструкция, благодаря применению инновационных материалов

Опции (заказываются отдельно):

- Вытяжной зонт XECHL-HCFC
- Термощуп XEC 004
- Дымогенератор-коптильня XUC 090
- Комплект фильтр-системы:
    - XHC 003 (сменный картридж XHC 004)
    - XUC140 (сменный картридж XUC 141)
- Тележка:
    - XECTL-2013
    - XECTL-034P
    - XECTL-051P
    - XECTL-2013
- Термочехол XUC 030
- Рампа въездная XUC163
- Набор колес XUC012
- Моющее средство:
    - DB 1015
    - DB1016A0
    - DB1076A0
    - DB 1015A0
    - DB1018A0
    - DB1050
- Устройство душирующее XHC 001
- Комплект для подключения к интернету:
    - XEC001

- XEC 006 (Wi-Fi)
- XEC 016

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