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-YPRS



Цена с НДС: 1 712 316 руб.

Артикул: **419654**

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
Ширина, мм	650
Глубина, мм	1002
Высота, мм	1875
Вес (без упаковки), кг	296
Вес (с упаковкой), кг	318

Пароконвектомат UNOX XECL-2013-YPRS 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.

Оборудование должно быть подключено к сети водоснабжения (вентиль 3/4").

В комплект поставки входит вкатная тележка XECTL-2013 на 20 уровней. Противни не входят в комплект поставки и приобретаются отдельно.

Режимы выпечки:

- Конвекция при температуре от 30 до 300 °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 многоточечного зонда MULTI.Point для измерения температуры внутри продукта (4 точки)
- Предварительный нагрев до 300 °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 %

- Габариты в упаковке: 750x1200x2040 мм

Дополнительные функции и автоматическое программирование выпечки:

- MIND.Maps™: графическое изображение многоэтапных процессов готовки
- CHEFUNOX: выбор режима приготовления (жарение, тушение, гриль и т.д.), типа и размера продукта и итоговый результат готовки
- TMULTI.Time: управление до 10 таймерами, с возможностью одновременного приготовления разных блюд
- MISE.EN.PLACE: синхронизиация загрузки 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

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

Технологии:

- AIR.Maxi™: оптимальное распределение воздуха внутри печи
    - 6 вентиляторов с возможностью реверсивного вращения
    - 4 программируемых скорости вращения вентилятора

    - 4 программируемых полустатических положения 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
- 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 - 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.Stats - статистика использования оборудования
- DDC.Coach - анализ использования оборудования и предложение персонализированных рецептов
- SENSE.Klean - оценка степени загрязнения рабочей камеры и предложение оптимальной программы автоматической мойки

Теплоизоляция и безопасность:

- Технология Protek.SAFE™:
- Максимальная эффективность и безопасность при работе (внешняя поверхность печи и стекла двери не нагреваются)
- Тройное остекление дверцы
- Торможение мотора для избежания потерь энергии при открывании двери
- Модулирование электрической мощности в соответствии с эффективной необходимостью

Автоматическая система мытья:

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

Открывание двери:

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

- Сенсорная панель управления MASTER.Touch PLUS позволяет создавать новые рецепты тепловой обработки, сохраняя их в памяти устройства
- Лёгкий высокопрочный корпус из современных материалов
- Усиленная рамная конструкция из сварных труб из нержавеющей стали
- Высокопроизводительные прямолинейные нагревательные элементы с высокой энергоёмкостью
- Панель управления с 9.5'' сенсорным экраном
- Паронепроницаемая панель управления MASTER.Touch PLUS с сертификатом водостойкости IPX5
- Функция толкания дверцы push-to-close снижает нагрузку на оператора
- 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
- Ограничитель температуры для безопасного использования оборудования
- Система самодиагностики проблем и неисправностей
- USB-разъём

- Wi-Fi

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.