

## Коммерческое предложение от 20.06.2026

### Пароконвектомат UNOX XEBL-16EU-DPRS-11

**Цена с НДС: 1 240 837 руб.**

Артикул: **816653**

Под заказ



Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Италия
Количество уровней	20
Тип подключения	электричество
Тип габаритности/противня	GN 1/1
Подключение к воде	Да
Панель управления	Touch Screen
Температурный режим, °C	от 30 до 260 °C
Управление	электронное
Автоматическая мойка	Есть
Подключение, В	380
Мощность, кВт	38.5
Ширина, мм	892
Глубина, мм	1018
Высота, мм	1875
Вес (без упаковки), кг	292
Вес (с упаковкой), кг	314

Пароконвектомат [UNOX XEBL-16EU-DPRS-11](#) используется для приготовления различных блюд, выпечки хлебобулочных и кондитерских изделий на предприятиях общественного питания, торговли и пищевых производствах. Модель оснащена панелью управления PLUS, датчиком-термошупом и светодиодной подсветкой. Материал камеры - высококачественная нержавеющая сталь [AISI 304](#).

*В комплекте выкатная тележка на 20 уровней.*

#### 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 48 °C - 130 °C со STEAM.Maxi 100%
- Режим выпекания с сухим воздухом 30 °C - 260 °C с технологией DRY.Maxi от 10% до 100%
- Готовка с параметром Delta-T с термошупом

- Многоточечный термощуп MULTI.Point

#### **Дополнительные функции и автоматическое программирование выпечки:**

- Технология MIND.Maps: возможность одним движением нарисовать на панели управления многоэтапный процесс приготовления блюда
- Встроенная память на 384 программы
- CHEFUNOX: возможность выбора режима работы, типа и размера продуктов и итогового результата готовки
- MULTI.Time: управление до 10 таймерами, предоставляя возможность одновременного приготовления разных блюд
- MISE.EN.PLACE: возможность синхронизации загрузки рабочей камеры для завершения приготовления блюд на разных противнях в одно время

#### **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
- Камера печи освещается внешней LED лампой

- Панель управления MASTER.Touch (IPX5) с защитой от пара
- Лоток с непрерывным отводом воды, даже при открытой двери
- Прочная конструкция с использованием инновационных материалов
- Бесконтактный датчик открытия двери
- Система автодиагностики ошибок и неисправностей
- Защитный температурный термостат
- Открываемое внутреннее стекло для упрощения очистки двери
- L-образные направляющие противней с углублениями для простоты загрузки

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

Цены указаны с учетом НДС.