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 XEBL-16EU-GPRS-11 газ



Цена с НДС: 2 147 386 руб.

Артикул: **252083**

Под заказ

Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Италия
Количество уровней	20
Тип подключения	газ
Тип гастроемкости/противня	GN 1/1
Панель управления	Touch Screen
Температурный режим, °C	от 30 до 300 °C
Управление	электронное
Автоматическая мойка	есть
Подключение, В	220
Ширина, мм	892
Глубина, мм	1018
Высота, мм	1875
Вес (без упаковки), кг	309
Вес (с упаковкой), кг	330

Пароконвектомат UNOX XEBL-16EU-GPRS-11 используется для приготовления различных блюд, выпечки хлебобулочных и кондитерских изделий на предприятиях общественного питания, торговли и пищевых производствах. Модель оснащена панелью управления PLUS, термощупом MULTI.Point и светодиодной подсветкой. Материал камеры - высококачественная нержавеющая сталь AISI 316L.

В комплекте тележка на 20 уровней.

Режимы выпечки:

- Изменение параметров температуры в диапозоне 30° C - 300° C
- Комбинированный режим 35 ° C - 300 ° C со STEAM.Maxi ™ от 30% до 90%
- Режим выпекания с влажностью 48 ° C - 300 ° C и STEAM.Maxi от 10% до 20%
- Режим с пароувлажнением 35 ° C - 130 ° C со STEAM.Maxi™ 100%
- Режим выпекания с сухим воздухом 30 ° C - 300° 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: 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
- Приготовление с удалением влаги в температурном диапозоне 30 °C - 300 °C
- STEAM.Maxi™: получение пара в диапозоне 35 °C - 130 °C
- Комбинация влажного и сухого воздуха в диапозоне 35 °C - 300 °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
- Положение фиксации двери при 120 ° -180 °

Вспомогательные функции:

- SMART.Preheating: автоматическая установка идеальной температуры и времени предварительного разогрева печи, в зависимости от предыдущего использования
- Температура предварительного разогрева до 300 °C
- Визуализация остаточного времени выпекания (при приготовлении продукта без использования термощупа)
- Режим теплового шкафа «HOLD» и непрерывного функционирования «INF»
- Визуализация установленных и реальных значений времени, температуры термошупа, температуры в камере, влажности,
- скорости вращения вентилятора
- Единица измерения температуры в ° C или ° F

Технические детали:

- Камера печи освещается внешней LED лампой
- Панель управления MASTER.Touch (IPX5) с защитой от пара
- Каплесборник с непрерывным отводом воды, даже при открытой двери
- Вместимый контейнер для сбора конденсата, который можно подключить к сливу
- Прочная конструкция с использованием инновационных материалов
- Бесконтактный датчик открытия двери

- 2-х ступенчатый дверной замок
- Система автодиагностики ошибок и неисправностей
- Защитный температурный термостат
- Открываемое внутреннее стекло для упрощения чистки сдвери
- Толщина двери 70 мм
- L-образные направляющие противней с углублениями для простоты загрузки
- Горелки Spido.GAS: подходят для газов типов G20 / G25 / G25.1 / G30 / G31
- Высокопроизводительные прямые теплообменники для симметричного распределения тепла и для простоты обслуживания

Технические характеристики:

- Газовая мощность: 48 кВт

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