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 XEBC-10EU-EPLM-MP (левая дверь)

Цена с НДС: 757 700 руб.

Артикул: **324445**

Под заказ



Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Италия
Количество уровней	10
Тип подключения	электричество
Тип гастроемкости/противня	600x400 мм, GN 1/1
Расстояние между уровнями, мм	80
Панель управления	Touch Screen
Температурный режим, °C	от 30 до 260 °C
Управление	электронное
Автоматическая мойка	есть
Подключение, В	380
Мощность, кВт	21
Ширина, мм	860
Глубина, мм	957
Высота, мм	1163
Вес (без упаковки), кг	148
Вес (с упаковкой), кг	163

Пароконвектомат UNOX XEBC-10EU-EPLM-MP используется для приготовления различных блюд, выпечки хлебобулочных и кондитерских изделий на предприятиях общественного питания, торговли и пищевых производствах. Модель оснащена панелью управления ONE, датчиком-термощупом, светодиодной подсветкой и левой дверью. Материал камеры - высококачественна нержавеющая сталь AISI 304, материал направляющих - нержавеющая сталь.

Листы для выпечки и гастроемкости в комплект поставки 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 MULTI.Point с 4 точками для измерения температуры внутри продукта
- Предварительный нагрев до 260 °C

Дополнительные функции и автоматическое программирование выпечки:

- Технология MIND.Maps: возможность одним движением нарисовать на панели управления многоэтапный процесс приготовления блюда
- Технология CHEFUNOX: возможность выбрать режим работы, тип и размер продуктов и итоговый результат готовки
- Технология MULTI.Time: возможность управлять до 10 таймерами, предоставляя возможность одновременного приготовления разных блюд
- Технология MISE.EN.PLACE: воможность синхронизировать загрузку рабочей камеры для завершения приготовления блюд на разных противнях в одно время
- Встроенная память на 384 программы
- Сохранение названия программы на любом языке
- Возможность добавления изображения для каждой программы
- 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

Распределение воздуха в камере:

- AIR.Maxi: оптимальное распределение воздуха внутри печи
- 3 вентилятора с возможностью реверсивного вращения
- 4 программируемых скорости вращения вентилятора
- 4 программируемых полустатических положения вентилятора

Управление климатом в камере:

- 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
- MAXI.LINK: возможность устанавливать печи одна на другую, предоставляя возможность одновременного приготовления различных блюд с индивидуальными требованиями к температуре, уровню влажности и времени приготовления
- 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

Теплоизоляция и безопасность:

- Protek.SAFE:
    - Надёжная теплоизоляция обеспечивает максимальную эффективность печи
    - Тройное остекление дверцы
    - Торможение мотора вентилятора при открывании дверцы во избежание потерь энергии
    - Потребляемая мощность автоматически регулируется в соответствии с текущими потребностями в

данный момент

Автоматическая система мытья:

- SENSE.Klean: оценка степени загрязнения рабочей камеры и предложение оптимальной программы автоматической мойки
- Rotor.KLEAN: автоматическая система мытья
- 4 автоматических программы мытья
- Датчик уровня воды и моющего средства
- Встроенный резервуар для моющего средства

Открывание двери:

- Слева направо
- Фиксация в 3 положениях: 60°, 120° и 180°

Вспомогательные функции:

- Отображение оставшегося времени приготовления (при готовке без использования температурного зонда)
- Отображение установленного и текущего времени, температуры зонда и рабочей камеры, влажности и скорости вращения вентилятора
- Режим "HOLD": поддержание готового блюда в горячем состоянии
- Режим "INF": непрерывная работа печи
- Возможность измерения температуры в °C или в °F

Технические детали:

- Усиленная рамная конструкция из сварных труб из нержавеющей стали
- Закругленные углы рабочей камеры: идеальная гигиеничность и удобство мытья
- Высокоэффективные нагревательные элементы вокруг вентиляторов
- Встроенная в дверь светодиодная подсветка рабочей камеры
- Панель управления с 9.5'' сенсорным экраном
- Паронепроницаемая панель управления MASTER.Touch PLUS с сертификатом водостойкости IPX5
- Запатентованная дверца с самосмазывающимися петлями из высокопрочного технополимера
- 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

Совместимость:

- Расстоечный шкаф XEBPC-08EU-C
- Расстоечный шкаф XEBPC-12EU-C
- Подовая печь XEBDC-02EU-C
- Подовая печь XEBDC-01EU-C
- Подовая печь XEBDC-02EU-D
- Подовая печь XEBDC-01EU-D

Опционально доступно к заказу:

- Вытяжной зонт XEBHC-HCEU, XEBHC-ACEU

- Комплект STEAM.BOOST для дополнительного увеличения пара XUC081, XUC080, XUC082

- Комплект фильтр-системы:
    - XHC 003 (сменный картридж XHC 004)
- Подставки:
    - XWARC-00EF-L
    - XWARC-00EF-M
    - XWARC-00EF-H с возможной установкой направляющих XWALC-07EF-H
    - XWARC-00EF-F
    - XWARC-07EF-H
    - XEBIC-03EU
    - XWAEC-08EF

- Душирующее устройство XHC 001
- Моющее средство:
    - DB 1015
    - DB 1016
- Система безопасного 2-х шагового открытия / закрытия двери XUC002
- Комплект для подключения интернета:
    - XEC 002 (Wi-Fi)

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