COMPLEX TRADE
Профессиональное оборудование для кухни

+7 495 128-05-00
125212, Москва, Кронштадтский б-р, 7а

Коммерческое предложение от 21.11.2026

Печь конвекционная UNOX XEBC-10EU-EPLM (левая дверь)

Цена с НДС: 741 601 руб.

Артикул: **106538**

Под заказ



Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Италия
Количество уровней	10
Тип подключения	электричество
Тип гастроемкости/противня	600x400 мм
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

Конвекционная печь UNOX XEBC-10EU-EPLM используется для приготовления различных блюд, выпечки хлебобулочных и кондитерских изделий на предприятиях общественного питания, торговли и пищевых производствах. Модель оснащена панелью управления PLUS, MASTER.Touch, LED подсветкой, USB-портом, WI-FI модулем, реверсивными вентиляторами и левой дверью. Материал камеры - высококачественна нержавеющая сталь AISI 304.

Листы для выпечки и гастроемкости в комплект поставки не входят.

Режимы:

- Конвекция: от 30 до 260 °C
- Конвекция + пар: от 35 до 260 °C, пар от 30 до 90%
- Конвекция + увлажнение: от 48 до 260°C, пар от 10 до 20%
- Пар: от 48 до 130 °C, пар 100%
- Сухой воздух: от 30 до 260 °C, отвод пара DRY.Maxi от 10 до 100%
- Delta T: приготовление со щупом MULTI.Point

Особенности:

- Возможность создания и сохранения программ в памяти (384 ячейки для программ)
- Технология Mind Maps: сохранение программ готовки в виде графиков
- CHEFUNOX: с автоматическим выбором блюд
- MULTI.TIME: на 10 таймеров для готовки разных продуктов
- MISE.EN.PLACE: для синхронизации окончания приготовления нескольких блюд
- ADAPTIVE.Cooking: оптимизация, в зависимости от уровня загрузки печи, процесса приготовления
- AIR.Maxi: несколько вентиляторов с реверсивным движением, 4 скоростями вращения и 4 полустатическими режимами
- Rotor.KLEAN: автоматическая система мойки с 4 программами
- Система самодиагностики

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)
- Направляющие:
- UNOX XUC 051
- UNOX XUC 054
- 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
- Колеса XUC012
- Комплект стыковочный UNOX XEAQC-00E2-E-DR
- Устройство душирующее UNOX XHC 001
- Моющее средство:
  - DB 1015
  - DB 1016
  - DB 1016A0
  - DB1076A0
- 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.