COMPLEX TRADE
Профессиональное оборудование для кухни

8-495-542-29-00
125212, Москва, Кронштадтский б-р, 7а

Коммерческое предложение от 06.08.2025

Печь конвекционная UNOX XEBC-06EU-GPLM газ (левая дверь)

Цена с НДС: 859 736 руб.

Артикул: **340221**

Под заказ

Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Италия
Количество уровней	6
Тип подключения	газ
Тип гастроемкости/противня	600x400 мм
Панель управления	Touch Screen
Температурный режим, °C	от 30 до 260 °C
Управление	электронное
Автоматическая мойка	Есть
Подключение, В	220
Ширина, мм	860
Глубина, мм	967
Высота, мм	843
Вес (без упаковки), кг	126
Вес (с упаковкой), кг	139.3

Конвекционная печь UNOX XEBC-06EU-GPLM используется для приготовления различных блюд, выпечки хлебобулочных и кондитерских изделий на предприятиях общественного питания, торговли и пищевых производствах. Модель оснащена панелью управления PLUS, датчиком-термощупом и левой дверью. Материал камеры - высококачественна нержавеющая сталь AISI 304.

Режимы выпечки:

- Изменение параметров температуры в диапозоне 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 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
- Выпекание с удалением влаги в температурном диапозоне 30 °C - 260 °C
- STEAM.Maxi: получение пара в диапозоне 35 °C - 130 °C
- Комбинация влажного и сухого воздуха в диапозоне 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 газа 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:

- Слева направо
- Изменение направления открытия двери, даже после установки
- 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 углубениями для простоты загрузки
- Горелки Spido.GAS: подходят для газов типов G20 / G25 / G25.1 / G30 / G31
- Высокопроизводительные прямые теплообменники для симметричного распределения тепла и простоты обслуживания
- Газовая мощность: 19 кВт

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