COMPLEX TRADE
Профессиональное оборудование для кухни

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

Коммерческое предложение от 02.10.2025

Пароконвектомат UNOX XEVC-0311-EPLM (левая дверь)

Цена с НДС: 470 159 руб.

Артикул: **546769**

Под заказ

Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Италия
Способ образования пара	инжектор
Количество уровней	3
Тип подключения	электричество
Тип гастроемкости/противня	GN 1/1
Расстояние между уровнями, мм	67
Панель управления	Touch Screen
Температурный режим, °C	от 30 до 260
Управление	электронное
Автоматическая мойка	Есть
Подключение, В	380
Мощность, кВт	5
Ширина, мм	750
Глубина, мм	783
Высота, мм	538
Вес (без упаковки), кг	54
Вес (с упаковкой), кг	68

Пароконвектомат UNOX XEVC-0311-EPLM предназначен для приготовления различных блюд, выпечки хлебобулочных и кондитерских изделий на предприятиях общественного питания, торговли и пищевых производствах. Модель оснащена панелью управления PLUS, LED-подсветкой, одноточечным термощупом MONO.Point и левым открыванием двери. Материал камеры - высококачественная нержавеющая сталь AISI 304, направляющие - профилированная сталь.

Гастроемкости в комплект поставки не входят.

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 35 ° C - 130 ° C со STEAM.Maxi 100%

- Режим приготовления 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 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:

- 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

Опционально доступно к заказу:

- Термощуп XEC 004
- Вытяжной зонт:
  - XEVHC-CF11
  - XEVHC-HC11
- Комплект фильтр-системы:
- XHC 002 (сменный картридж XHC 006)
- XHC 003 (сменный картридж XHC 004)
- XUC140 (сменный картридж XUC 141)
- Подставки:
  - XWVRC-0711-UH
  - XWVRC-0011-M
  - XWVRC-0011-L
  - XWVRC-0011-F
  - XWVEC-0811
  - XWVRC-0711-H
- Корзина XWVBC-0911, XWVBC-0611
- Направляющие XWVLC-0711-H
- Тележка WVYC-0011
- Дымогенератор-коптильня XUC 090
- Душирующее устройство XHC 001
- Моющее средство:
  - DB 1076A0
  - DB 1015A0
  - DB 1015
  - DB 1050
- Дымогенератор-коптильня XUC 090
- Устройство душирующее XHC 001
- Коллектор для сбора жира XUC046
- Кабель для подключения к Ethernet XEC001, XEC002

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