

Коммерческое предложение от 19.04.2026

Пароконвектомат UNOX XEVC-0311-EPLM (левая дверь)

Цена с НДС: 405 546 руб.

Артикул: **546769**

Под заказ



Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Италия
Способ образования пара	инжектор
Количество уровней	3
Тип подключения	электричество
Тип габаритности/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.

Габаритности 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 паровлажнением 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 диапазоне 30 °C - 260 °C
- STEAM.Maxi: получение пара в диапазоне 35 °C - 130 °C
- Комбинация влажного и сухого воздуха в диапазоне 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 углублениями для простоты загрузки

Опционально доступно к заказу:

- Термощуп ХЕС 004
- Вытяжной зонт:
 - [XEVHC-CF11](#)
 - [XEVHC-HC11](#)
- Комплект фильтр-системы:
- ХНС 002 (сменный картридж ХНС 006)
- ХНС 003 (сменный картридж ХНС 004)
- [ХУС140](#) (сменный картридж ХУС 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-копильня ХУС 090
- Душирующее устройство ХНС 001
- Моющее средство:
 - DB 1076A0
 - DB 1015A0
 - [DB 1015](#)
 - DB 1050
- Дымогенератор-копильня ХУС 090
- Устройство душирующее ХНС 001
- Коллектор для сбора жира ХУС046
- Кабель для подключения к Ethernet ХЕС001, ХЕС002

Цена, указанная в данном коммерческом предложении, действительна 1 день.

Цены указаны с учетом НДС.