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 XEVC-0711-GPRM-HT газ



Цена с НДС: 828 759 руб.

Артикул: **836570**

Под заказ

Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Италия
Способ образования пара	инжектор
Количество уровней	7
Тип подключения	газ
Тип гастроемкости/противня	GN 1/1
Панель управления	Touch Screen
Температурный режим, °C	от 30 до 260
Управление	электронное
Автоматическая мойка	есть
Подключение, В	220
Ширина, мм	750
Глубина, мм	783
Высота, мм	842
Вес (без упаковки), кг	104
Вес (с упаковкой), кг	120

Пароконвектомат UNOX XEVC-0711-GPRM-HT 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, датчиком-термощупом и левым открыванием двери. Материал камеры - высококачественная нержавеющая сталь AISI 304, направляющие - нержавеющая сталь.

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 300°C

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
- Сохранение названия программы на любом языке
- Возможность добавления изображения для каждой 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
- DATA DRIVEN COOKING:
    - 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: 2 вентилятора с возможностью реверсивного вращения
- 4 скорости непрерывного воздушного потока
- 4 полустатических скорости вращения

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
- 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: качественная теплоизоляция и максимальная безопасность
- 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
- Spido.GAS: оптимизация системы газораспределения для достижения лучших результатов
- Высокопроизводительные линейные теплообменники для равномерного распределения тепла

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

- SENSE.Klean: оценка степени загрязнения рабочей камеры и предложение оптимальной программы автоматической мойки

Открывание двери:

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

Вспомогательные функции:

- 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
- 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
- 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
- Профилированные направляющие С-образной формы для лёгкой загрузки и выгрузки противней
- Ограничитель температуры для безопасного использования оборудования
- Система самодиагностики проблем и неисправностей
- USB-разъём
- Wi-Fi

Совместимость:

- Шкаф тепловой XEVSC-0711-CRM

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.