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-0511-E1LM-LP (левая дверь)

Цена с НДС: 426 983 руб.

Артикул: **882566**

Под заказ

Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Италия
Способ образования пара	инжектор
Количество уровней	5
Тип подключения	электричество
Тип гастроемкости/противня	GN 1/1
Панель управления	Touch Screen
Температурный режим, °C	от 30 до 260
Управление	электронное
Автоматическая мойка	Есть
Подключение, В	380
Мощность, кВт	7
Ширина, мм	750
Глубина, мм	783
Высота, мм	675
Вес (без упаковки), кг	65
Вес (с упаковкой), кг	80

Пароконвектомат UNOX XEVC-0511-E1LM-LP предназначен для приготовления различных блюд, выпечки хлебобулочных и кондитерских изделий на предприятиях общественного питания, торговли и пищевых производствах. Модель оснащена панелью управления ONE, датчиком-термощупом, светодиодной подсветкой и левым открыванием двери. Материал камеры - высококачественная 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 35 ° C - 130 ° C с 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:

- MIND.MAPS: создание и сохранение программ приготовления в виде графиков.
- AIR.Maxi: в печи установлено несколько вентиляторов с реверсом и 4 скоростями вращения, что обеспечивает оптимальную циркуляцию воздуха.
- DRY.Maxi: быстрый отвод пара из камеры.
- Rotor.KLEAN: автоматическая система мойки с 4 программами.
- Система самодиагностики

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