

Коммерческое предложение от 21.04.2026

Пароконвектомат UNOX XEVC-1011-EZLM (левая дверь)

Цена с НДС: 489 670 руб.

Артикул: **654929**

Под заказ



Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Италия
Способ образования пара	инжектор
Количество уровней	10
Тип подключения	электричество
Тип габаритности/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	18.5
Ширина, мм	750
Глубина, мм	783
Высота, мм	1010
Вес (без упаковки), кг	85
Вес (с упаковкой), кг	100

Пароконвектомат [UNOX XEVC-1011-EZLM](#) 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 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 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:

- AIR.Plus: конвекция воздуха внутри печи
- DRY.Plus: удаление избыточной влаги для образования корочки и зарумянивания выпечки
- STEAM.Plus: создание необходимого уровня влажности от 20 до 100%
- 99 ячеек памяти для запоминания программ готовки
- 12 быстрых режимов приготовления
- Открывание дверцы слева направо
- Подключение к водопроводу

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

Цены указаны с учетом НДС.