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-1011-EZLM (левая дверь)



Цена с НДС: 513 695 руб.

Артикул: **654929**

Под заказ

Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Италия
Способ образования пара	инжектор
Количество уровней	10
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	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 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:

- 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.