

## Коммерческое предложение от 21.06.2026

### Пароконвектомат UNOX XEVC-0711-EPRM-HT

**Цена с НДС: 701 860 руб.**

Артикул: **954221**

Под заказ



|                            |               |
|----------------------------|---------------|
| Гарантия                   | 12 мес.       |
| Страна-производитель       | Италия        |
| Способ образования пара    | инжектор      |
| Количество уровней         | 7             |
| Тип подключения            | электричество |
| Тип гостроемкости/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              | 11.7          |
| Ширина, мм                 | 750           |
| Глубина, мм                | 783           |
| Высота, мм                 | 842           |
| Вес (без упаковки), кг     | 85            |
| Вес (с упаковкой), кг      | 100           |

Пароконвектомат [UNOX XEVC-0711-EPRM-HT](#) 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 и светодиодной подсветкой. 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:

- MIND.MAPS: создание и сохранение программ приготовления в виде графиков
- CHEFUNOX: автоматические программы готовки для 9 групп продуктов
- MULTI.TIME: установка до 10 таймеров дает возможность готовить различные продукты на всех уровнях печи
- MISE.EN.PLACE: технология, позволяющая одновременно закончить приготовление различных блюд
- ADAPTIVE.Cooking: оптимизирует, в зависимости от уровня загрузки печи, процесс приготовления
- AIR.Maxi: в печи установлено несколько вентиляторов с реверсивным движением, 4 скоростями вращения и 4 полустатическими режимами
- Rotor.KLEAN: автоматическая система мойки с 4 программами
- Система самодиагностики

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

Цены указаны с учетом НДС.