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 XEVL-2011-E1LS (левая дверь)



Цена с НДС: 1 078 758 руб.

Артикул: **463850**

Под заказ

Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Италия
Способ образования пара	инжектор
Количество уровней	20
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	29.3
Ширина, мм	892
Глубина, мм	1018
Высота, мм	1875
Вес (без упаковки), кг	262
Вес (с упаковкой), кг	310

Пароконвектомат UNOX XEVL-2011-E1LS 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, термощупом и левым открыванием двери. Материал камеры - высококачественная нержавеющая сталь AISI 304, направляющие - нержавеющая сталь.

В комплекте многоточечный термощуп, тележка XEVTL-2021, 4 пластиковых держателя, набор для подключения к водопроводной сети (шланг подачи воды, механический фильтр и невозвратный клапан 3/4) и набор «Starter Kit» (8 саморезов, гаечный ключ и наклейка).

Гастроемкости в комплект поставки не входят.

Технические характеристики:

- Каплесборник с непрерывным отводом воды, даже при открытой двери

- Вместимый контейнер для сбора конденсата, который можно подключить к сливу
- Прочная конструкция с использованием инновационных материалов
- Бесконтактный датчик открытия двери
- 2-х ступенчатый дверной замок
- Система автодиагностики ошибок и неисправностей
- Защитный температурный термостат
- Открываемое внутреннее стекло для упрощения чистки

- Толщина двери: 70 мм
- С-образные направляющие противней из нержавеющей стали с углублениями для простоты загрузки

Режимы выпечки:

- Конвекция: от 30 до 300 °C
- Конвекция + пар: от 35 до 300 °C, STEAM.Maxi от 30 до 90%
- Конвекция + пар: от 48 до 300 °C, STEAM.Maxi от 10 до 20%
- Пар: от 35 до 130 °C, STEAM.Maxi 100%
- Конвекция + сухой воздух: от 30 до 300 °C, DRY.Maxi от 10 до 100%
- Выпечка с датчиком температуры и функцией DELTA T

Дополнительные функции и автоматическое программирование выпечки:

- MIND.Maps™: графическое изображение процессов готовки, состоящих из бесконечного количества шагов
- Сохранение до 384 программ пользователя
- Возможность присвоения имени и изображения сохраненным программам
- Сохранение названия рецепта на любом языке
- CHEFUNOX: выбор режима готовки, степени, размера и результата готовки
- READYCOOK: готовые настройки для быстрого запуска
- MULTI.Time: выпечка разных блюд одновременно, до 10 таймеров
- MISE.EN.PLACE: синхронизация загрузки разных продуктов для готовности блюд в одно время

Распределение воздуха в камере:

- Технология AIR.Maxi™:
    - 6 вентиляторов с реверсивным движением
    - 4 программируемые скорости воздушных потоков, устанавливаемые оператором
    - 4 программируемых полустатических положений вентилятора, устанавливаемые оператором

Управление климатом в камере:

- Технология DRY.Maxi™:
    - Быстрое изъятие влажности из камеры, устанавливаемое оператором
    - Выпечка с изъятием влажности 30-300 °C
- Технология STEAM.Maxi™:
    - Выпечка на пару 35-130 °C
    - Комбинированная выпечка конвенция + пар 35-300 °C

Теплоизоляция и безопасность:

- Технология Protek.SAFE™:
    - Максимальная эффективность и безопасность при работе (внешняя поверхность печи и стекла двери не нагреваются)
    - Торможение мотора для избежания потерь энергии при открывании двери
    - Модулирование электрической мощности в соответствии с эффективной необходимостью
- Protek.SAFE™ PLUS: тройное остекление двери

Автоматическая система мытья:

- Rotor.KLEAN™:
    - 4 автоматические программы очистки с моющим средством и контролем подачи воды

    - Встроенная емкость для моющего средства
- SENSE.KLEAN™:
    - Автоматический режим очистки в соответствии с фактическим использованием духовки

Открывание двери:

- Ручной механизм для открытия слева направо
- Блокировка произвольного открытия дверцы в позициях 120°-180°

Вспомогательные функции:

- Визуализация остаточного времени выпечки (при работе без термощупа в сердцевине продукта)
- Функция поддерживания "HOLD"
- Непрерывная работа печи "INF"
- Визуализация установочных и фактических значений времени, температуры зонда и камеры, влажности и скорости вентилятора
- Единица измерения температуры в °C или °F
- Ethernet: подключение к интернету по сети LAN
- USB-порт

Технические детали:

- Паронепроницаемая панель управления MASTER.Touch Plus
- Система самодиагностики проблем и неисправностей
- DDC.Stats: система отчетов об использовании, потреблении воды и энергии
- Ограничитель температуры для безопасности
- Емкость для сбора жидкости с подсоединением к сливу и постоянным стоком, даже при открытой двери
- Контактный сенсор двери
- Надежная конструкция, благодаря применению инновационных материалов

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.