

Коммерческое предложение от 19.04.2026

Пароконвектомат UNOX XEVL-2011-DPLS (левая дверь)

Цена с НДС: 1 721 507 руб.

Артикул: **977464**

Под заказ



Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Италия
Способ образования пара	инжектор
Количество уровней	20
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	38.5
Ширина, мм	892
Глубина, мм	1018
Высота, мм	1875
Вес (без упаковки), кг	292
Вес (с упаковкой), кг	314

Пароконвектомат [UNOX XEVL-2011-DPLS](#) 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).

Гостроемкости в комплект поставки не входят.

Технические характеристики:

- Запатентованная дверца с тройным стеклом с самосмазывающимися петлями из высокопрочного пластика
- Камера для использования с 203 и 180-литровой нержавеющей стали AISI 316
- Встроенная в дверь LED-подсветка камеры
- 9,5" емкостная сенсорная панель управления MASTER.Touch с защитой от пара
- Замок двери изготовлен из высокопрочного углеродного волокна
- Вместительный лоток для сбора конденсата, образующегося на двери, имеет постоянный отвод воды, даже когда дверь закрыта
- Система автодиагностики ошибок и неисправностей
- Система защиты от перегрева
- Открываемое внутреннее стекло для упрощения чистки дверцы
- С-образные направляющие противней с углублениями для простоты загрузки
- Нет возможности перенавешивания двери
- Температура предразогрева до 300 °C всего за 4,5 минуты
- Визуализация времени выпекания (когда не используется термощуп)
- Режим теплового шкафа «HOLD»
- Визуализация времени выпекания, температуры щупа, температуры внутри камеры, влажности и скорости вращения вентилятора
- Единицы измерения температуры °C или °F

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
- Датчик температуры MULTI.Point с 4 точками определения температуры внутри продукта
- Предварительный разогрев (максимальная температура): 300 °C

Дополнительные функции и автоматическое программирование выпечки:

- MIND.Maps™: графическое изображение процессов готовки, состоящих из бесконечного количества шагов
- Сохранение до 384 программ пользователя
- CHEFUNOX: выбор режима готовки, степени, размера и результата готовки
- 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 CLIMALUX™:
 - Точные измерения и контроль влажности с помощью датчиков в камере
 - Автоматическая выработка или отвод пара для соответствия заданным параметрам
- 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
- Технология ADAPTIVE.Cooking™:
 - Оптимизация процесса выпечки и автоматическая адаптация параметров
 - Одинаковый результат при полной или частичной загрузке камеры
 - Датчик влажности и автоматическая регулировка климата в камере

- Технология AUTO.Soft:
 - Плавное управление повышением температуры для деликатного приготовления
-

Теплоизоляция и безопасность:

- Технология Protek.SAFETM:
 - 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.SAFETM PLUS: тройное остекление двери

Автоматическая система мытья:

- Rotor.KLEANTM:
 - 4 автоматические программы очистки с моющим средством и контролем подачи воды
 - Встроенная емкость для моющего средства
- SENSE.KLEANTM:
 - 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 поддержания "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

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

Цены указаны с учетом НДС.