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 XMVC-06XX-HPRM морская версия

Цена с НДС: 821 912 руб.

Артикул: **258580**

Под заказ



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

Пароконвектомат UNOX XMVC-06XX-HPRM предназначен для приготовления различных блюд, выпечки хлебобулочных и кондитерских изделий на морских суднах. Модель оснащена панелью управления PLUS, LED-подсветкой и термощупом. Материал камеры - высококачественная нержавеющая сталь.

В комплекте направляющие UNOX XUC122.

Технические характеристики:

- Серия ChefTop MIND.Maps Countertop Marine Version
- **Без рам с направляющими**
- Программируемая сенсорная панель управления MASTER.Touch Plus
- Многоточечный (4 точки) датчик-термощуп MULTI.Point
- Светодиодная подсветка в двери
- Микровыключатель двери
- Система самодиагностики

- Дверной замок из высокопрочного углеродного волокна
- Вместительный поддон для сбора жидкости
- Автоматическая система мойки Rotor.KLEAN
- Wi-Fi
- Вместимость: 6 противней 457x660 мм или 600x400 мм, или 7*GN1/1 (рамы с направляющими, противни и гастроемкости приобретаются отдельно)
- Рабочие режимы: конвекционное приготовление +30/+260C, конвекционное приготовление +пар с функцией STEAM.Maxi 30-90% +35/+260C, конвекционное приготовление+влажность с функцией STEAM.Maxi 10-20% +48/+260C, пар с функцией STEAM.Maxi 100% +48/+130C, сухое приготовление с функцией DRY.Maxi 10-100% +30/+260C, приготовление Delta-T с помощью щупа
- Функция SMART.Preheating автоматически устанавливает температуру и время разогрева
- Температура предварительного разогрева камеры: до +260C
- Распределение воздуха в камере осуществляется с помощью технологии AIR.Maxi: 2 реверсивных вентилятора с 4 скоростями
- Система DRY.Maxi обеспечивает высокоэффективное удаление влаги из камеры
- Технология STEAM.Maxi способствует образованию насыщенного пара уже при +35C
- Функция PRESSURE.Steam увеличивает насыщенность и температуру пара
- Технология ADAPTIVE.Cooking™ с датчиком влажности оптимизирует процесс приготовления и автоматически регулирует параметры приготовления для гарантированного отличного результата; обеспечивает одинаково хороший результат при полной и частичной загрузке камеры
- Внешние поверхности пароконвектомата и двери остаются холодными на ощупь благодаря технологии Protek.SAFE™
- При открытии дверцы работа вентилятора останавливается
- Оборудование регулирует потребление электроэнергии в соответствии с рабочими режимами
- Панель управления 9,5" позволяет запрограммировать до 384 программ, присвоить имя, написав его на любом языке, и загрузить картинку для каждой программы
- Технология MIND.Maps позволяет графически изобразить одним движением рабочие процессы с неограниченным числом шагов
- Автоматический режим CHEFUNOX для 9 видов продуктов выбирает режим приготовления, блюдо для приготовления, размер блюда, конечный результат и запускает процесс приготовления
- Технология MULTI.Time управляет 10 таймерами приготовления различных продуктов на разных уровнях одновременно
- Технология MISE.EN.PLACE синхронизирует загруженные в камеру противни, чтобы все блюда были готовы одновременно
- Функция AUTO.Soft управляет повышением нагрева, чтобы сделать его более мягким
- На дисплее отображается оставшееся рабочее время (если не используется щуп), реальное и установленное время, температура щупа и камеры, влажность, скорость вентилятора
- Предусмотрены непрерывный режим работы и режим поддержания в горячем состоянии
- Функция CLIMALUX™ обеспечивает общий контроль влажности в рабочей камере
- Приложение ddc.unox.com контролирует использование печи в режиме реального времени, создаёт и отправляет рецепты с компьютера на печь
- Приложение DDC.Stats анализирует, сравнивает данные для постоянного улучшения печи
- Приложение DDC.App отслеживает все подключённые печи в режиме реального времени со смартфона
- Приложение DDC.Coach анализирует то, как печь используется, и предлагает персонализированные рецепты
- Дверь с тройным стеклопакетом открывается справа налево, фиксируется при открытии на 60*, 120* и 180*, оснащена съёмной дренажной ёмкостью для сбора конденсата, которая может подсоединяться к канализации
- Петли дверцы изготовлены из высокопрочных и самосмазывающихся технополимеров
- Камера из нержавеющей стали AISI 304, имеет скруглённые углы для гигиеничности и лёгкой чистки
- Внутреннее стекло дверцы открывается для чистки
- Система SENSE.Klean оценивает степень загрязнения печи и предлагает соответствующую автоматическую мойку
- Система Rotor.KLEAN предусматривает 4 автоматические программы мойки с контролем моющего средства и наличия воды
- Бак для моющего средства встроен в пароконвектомат
- Благодаря конструкции Maxi.Link два аппарата можно установить друг на друга
- Класс влагозащиты панели управления – IPX5
- Дополнительные устройства фиксации различных элементов (фиксация двери, фиксация ножек, упоры на направляющих для противней и т.п.) позволяют без труда использовать оборудование в условиях качки
- Оборудование можно подключить на питание от генератора (3 фазы без 0, 60Гц)

Цена, указанная в данном коммерческом предложении, действительна 1 день.
Цены указаны с учетом НДС.