

Коммерческое предложение от 22.04.2026

Пароконвектомат UNOX BakerTop Retail XETC-12EU-YPRMA

Цена с НДС: 1 335 153 руб.

Артикул: **690367**

Под заказ



Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Италия
Способ образования пара	бойлер
Количество уровней	12
Тип подключения	электричество
Тип gastronorm/противня	600x400 мм
Расстояние между уровнями, мм	80
Подключение к воде	да
Панель управления	Touch Screen
Температурный режим, °C	от 30 до 260
Управление	электронное
Автоматическая мойка	Есть
Подключение, В	380
Мощность, кВт	20.4
Ширина, мм	920
Глубина, мм	1022
Высота, мм	2156
Вес (без упаковки), кг	290
Вес (с упаковкой), кг	300

Пароконвектомат [UNOX BakerTop Retail XETC-12EU-YPRMA](#) предназначен для приготовления различных блюд, выпечки хлебобулочных и кондитерских изделий на морских судах. Модель оснащена сенсорной панелью управления PLUS, дисплеем 9.5", 2 независимыми камерами, вытяжным зонтом, LED-подсветкой, интегрированным Wi-Fi соединением и подставкой. Материал камеры - высококачественная нержавеющая сталь [AISI 304](#), материал двери - тройное стекло.

Листы для выпечки в комплект не входят.

Рекомендуется дополнительно приобрести водоумягчитель и фильтр-систему для очистки и смягчения воды.

Технические характеристики:

- Вместимость:

- Верхняя камера: 6 противней 600x400
- Нижняя камера: 6 противней 600x400
- Мощность:
 - Верхняя камера: 10,2 кВт
 - Нижняя камера: 10,2 кВт
- Требования к подключаемой воде:
 - Свободный хлор: ≤ 0,5 ppm
 - Хлорамин: ≤ 0,1 ppm
 - pH: от 7 до 8,5
 - Электрическая проводимость: ≤ 1000 µS/cm
 - Общая жесткость: ≤ 250 ppm
- Программы:
 - Более 1000 программ
 - ChefUnox: автоматическая настройка параметров приготовления при выборе блюд из библиотеки
 - MIND.Maps™: графическое изображение процессов готовки, состоящих из бесконечного количества шагов
 - Ready.Vake: готовые к использованию предустановленные программы
- Ручное приготовление:
 - До 9 шагов
 - Clima Control: настройка с увеличением влажности или сухого воздуха на 10 %
- Дополнительные функции и автоматическое программирование выпечки:
 - Adaptive Cooking: автоматическая регулировка параметров приготовления для обеспечения повторяемости результата
 - ClimaLux: полный контроль влажности в камере приготовления
 - Smart Preheating: автоматическая установка температуры и продолжительности предварительного нагрева
 - Auto Soft: управление повышением температуры
 - Sense Klean: оценка степени загрязнения для выбора подходящей программы мойки
 - Dry Maxi: быстрое удаление влаги из камеры приготовления
 - Steam Maxi: насыщенный пар
 - Air Maxi: управление автореверсом и импульсной функцией вентиляторов
- Система 4-скоростных вентиляторов
- Высокопроизводительные кольцевые нагревательные элементы
- Rotor Clean: автоматическая система быстрой мойки
- Автоматическая мойка за воздушным картером
- Подставка для противней с системой защиты от опрокидывания
- Интегрированная в дверь система каплесборников, работающая даже при открытой двери
- Возможность дистанционного отслеживания в режиме реального времени параметров работы
- Поставляется без штепселя
- Дверной упор слева
- Оборудование должно быть подключено к сети водоснабжения: вентиль 3/4"

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

Цены указаны с учетом НДС.