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 BakerTop Retail XETC-12EU-YPRMA

Цена с НДС: 1 168 657 руб.

Артикул: **690367**

Под заказ



Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Италия
Способ образования пара	инжектор
Количество уровней	12
Тип подключения	электричество
Тип гастроемкости/противня	600x400 мм
Расстояние между уровнями, мм	80
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	330

Пароконвектомат UNOX BakerTop Retail XETC-12EU-YPRMA предназначен для приготовления различных блюд, выпечки хлебобулочных и кондитерских изделий на морских суднах. Модель оснащена Touch Screen управления, дисплеем 9.5", 2 независимыми камерами, вытяжным зонтом, двойной светодиодной подсветкой, встроенной в дверь, интегрированным Wi-Fi соединением, подставкой с защитой от опрокидывания и ручным замком. 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:

- Настраиваемый, интуитивно понятный и простой в использовании интерфейс
- Ручной режим позволяет быстро и интуитивно настроить процесс приготовления, до 9 шагов
- 1000+ программ

- CHEFUNOX: при выборе блюда и способа приготовления печь сама устанавливает параметры приготовления
- MIND.Maps: графический ввод параметров приготовления прямо на дисплее
- READY.BAKE: готовые к использованию предустановленные программы
- CLIMA.Control: настройка с увеличением влажности или сухого воздуха с шагом 10%
- **Технологии:**
    - DRY.Maxi: эффективно удаляет влажность из камеры приготовления
    - STEAM. Boost: в первые 2 минуты подается дополнительный пар для идеальной выпечки дрожжевых изделий
    - STEAM.Maxi: вырабатывает насыщенный пар при температуре от 35 С
    - AIR.Maxi: система из нескольких вентиляторов с реверсом, 4 скоростями и 2 режимами обеспечивает равномерный результаты приготовления на всех уровнях
    - CLIMALUX: точный контроль влажности в камере, чтобы гарантировать соответствие фактического значения заданным параметрам
    - Интеллектуальный предварительный разогрев SMART.Preheating: автоматически устанавливает температуру и продолжительность разогрева печи в зависимости от предыдущих режимов приготовления
    - Функция деликатного приготовления AUTO.Soft: печь автоматически регулирует увеличение температуры, чтобы сделать его более плавным и гарантировать оптимальное распределение тепла на всех уровнях

- **Автоматическая мойка:**
    - ROTOR.Klean: автоматические программы мойки
    - SENSE.Klean: в зависимости от степени загрязнения камеры печи предлагается подходящий автоматический цикл мойки
    - Мойка за воздушным картером
- Эргономичный дизайн, обеспечивающий удобство в использовании и максимальную безопасность
- Закруглённые углы и увеличенную ширину, обеспечивающую оптимальную циркуляцию воздуха для более равномерной и качественной выпечки
- Использование современных минеральных изоляционных материалов позволяет сократить потери энергии на 10%
- Система 4-скоростных вентиляторов
- Система каплесборников, встроенная в дверь и работающая даже при открытой двери
- Высокоэффективные кольцевые нагревательные элементы
- **Интегрированное соединение Wi-Fi:**
    - Wi-Fi данные: скачать/загрузить данные HACCP
    - Wi-Fi данные: скачать/загрузить программы
- **Приложения и веб-сервисы:**
    - Data Driven Cooking app & webapp: отслеживайте в режиме реального времени параметры работы печей, создавайте новые рецепты и делитесь ими. Искусственный интеллект преобразует данные о потреблении в полезную информацию для увеличения вашей прибыли
    - Top Training app: загрузите приложение Unox Top.Training и шаг за шагом раскройте все секреты панели управления вашей новой печи
- **Конфигурация:**
    - 2 камеры с независимым управлением: 6 уровней + 6 уровней
    - Вытяжной зонт Waterless
    - Подставка: открытый шкаф с направляющими
- Возможность перенавешивания двери

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