

## Коммерческое предложение от 17.05.2026

### Печь конвекционная UNOX XEBC-10EU-E1RM

**Цена с НДС: 461 260 руб.**

Артикул: **681263**

Есть в наличии



Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Италия
Количество уровней	10
Тип подключения	электричество
Тип габаритности/противня	600x400 мм
Расстояние между уровнями, мм	80
Пароувлажнение	Да
Подключение к воде	Да
Помпа	Нет
Панель управления	Touch Screen
Температурный режим, °C	от 30 до 260 °C
Управление	электронное
Автоматическая мойка	Есть
Подключение, В	380
Мощность, кВт	14.9
Ширина, мм	860
Глубина, мм	967
Высота, мм	1163
Вес (без упаковки), кг	148
Вес (с упаковкой), кг	162.8

Печь конвекционная [UNOX XEBC-06EU-E1RM](#) серии **BAKERTOP MIND.Maps™ ONE** предназначена для выпечки хлебобулочных и кондитерских изделий на предприятиях общественного питания и торговли, в пекарнях и кондитерских. Модель оснащена электронным управлением и встроеной в дверь светодиодной подсветкой. Легко открывающееся внутреннее стекло облегчает чистку и обеспечивает максимальную гигиену. Камера с закругленными углами выполнена из нержавеющей стали AISI 304, направляющие - из профилированной стали, дверной замок - из высокопрочного самосмазывающегося технополимера, внутренний штифт дверной ручки - из углеродного волокна.

**Оборудование должно быть подключено к сети водоснабжения (вентиль 3/4").**

*В комплект поставки входят 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). Листы для выпечки в комплект поставки не входят и приобретаются отдельно.

Уценка в связи с долгим нахождением на складе.

#### **Режимы выпечки:**

- Конвекция: от 30 до 260 °C
- Конвекция + пар: от 35 до 260 °C, STEAM.Maxi от 30 до 90%
- Конвекция + пар: от 48 до 260 °C, STEAM.Maxi от 10 до 20%
- Пар: от 48 до 130 °C, STEAM.Maxi 100%
- Конвекция + сухой воздух: от 30 до 260 °C, DRY.Maxi от 10 до 100%
- Выпечка с датчиком температуры и функцией DELTA T с микрощупом
- Датчик температуры Single Point
- Предварительный разогрев (максимальная температура): 260 °C

#### **Дополнительные функции и автоматическое программирование выпечки:**

- MIND.Maps™ : графическое изображение процессов выпечки, состоящих из бесконечного количества шагов, одним простым движением
- Сохранение до 384 программ пользователя
- Возможность присвоения имени, номера и изображения сохраненным программам
- Сохранение названия программы на любом языке

#### **Распределение воздуха в камере:**

- Технология AIR.Maxi™:
  - Вентиляторы 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 30-260 °C
- Технология STEAM.Maxi™:
  - Выпечка на пару 35-130 °C
  - Комбинированная выпечка конвенция + пар 35-260 °C
- Технология CLIMALUX™:
  - Точные датчики измерения влажности внутри камеры
  - Автоматическая активация подачи пара или его удаления

#### **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
- Двойное остекление двери

## **Автоматическая система мытья:**

- Технология Rotor.KLEAN™:
  - 4 автоматические программы мойки
  - Встроенный контейнер для моющих средств DET&Rinse™

## **Открывание двери:**

- Блокировка произвольного открытия дверцы в позициях 60°-120°-180°

## **Вспомогательные функции:**

- Визуализация остаточного времени выпечки
- Режим теплового шкафа «HOLD»
- Непрерывная работа печи "INF"
- Единица измерения температуры в °C или °F
- Интегрированное подключение WI-FI
- Приложение для контроля работы печи со смартфона
- Система аналитики и рекомендаций персонализированных рецептов

## **Технические детали:**

- 7"-дюймовый емкостной сенсорный экран панели управления с защитой IPX5
- Система самодиагностики проблем и неисправностей
- Ограничитель температуры для безопасности
- Емкость для сбора жидкости с подсоединением к сливу и постоянным стоком, даже при открытой двери
- Высокопроизводительные круглые нагревательные элементы
- Контактный сенсор двери
- Защитный температурный термостат
- Небольшой вес - надежная конструкция, благодаря применению инновационных материалов

## **Дополнительные характеристики:**

- Регулировка времени приготовления: от 0 до 120 минут
- Регулировка подачи пара: от 0 до 100 %
- Максимальная температура подключаемой воды: 30 °C
- Давление подключаемой воды: от 150 до 600 кПа
- Расстояние при установке:
  - Относительно стен, минимум: 50 мм
  - Относительно другого оборудования:
    - Сбоку, минимум: 45 мм
    - Сзади, минимум: 70 мм
- Температура окружающей среды: от 5 до 35 °C
- Влажность окружающей среды: не более 70 %

## **Опции (заказываются отдельно):**

- Вытяжной зонт

- [ХЕВНС-НСЕУ](#) (угольный фильтр ХУС140, сменный картридж ХУС141)
- [ХЕВНС-АСЕУ](#)
- Комплект STEAM.BOOST для дополнительного увеличения пара
  - ХУС080
  - ХУС081
  - ХУС082
- Комплект фильтр-системы:
  - ХНС 002 (сменный картридж ХНС 006)
  - ХНС 003 (сменный картридж ХНС 004)
- Корзина ХWBBC-10EU с тележкой ХWBYC-00EU
- Подставки:
  - [XWARC-07EF-UH](#)
  - [XWARC-07EF-H](#)
  - [XWARC-00EF-L](#)
  - [XWARC-00EF-M](#)
  - [XWARC-00EF-F](#)
  - ХЕВІС-03EU
  - [XWAEС-08EF](#)
  - ХWBYC-14EU
  - ХWBYC-14EU-D
  - ХWBYC-12EU
  - ХWBYC-12EU-D
- Колеса ХУС012
- Моющее средство:
  - DB 1015
  - DB 1018
  - DB 1050
- WiFi коннектор ХЕС002

#### **Совместимость:**

- Расстоечный шкаф [ХЕВPL-16EU-D](#)
- Расстоечный шкаф [ХЕВPL-16EU-M](#)
- Подовая печь ХЕВDC-02EU-D
- Подовая печь ХЕВDC-01EU-D
- Нейтральный шкаф [XWAEС-08EF](#)
- Нейтральный шкаф ХЕВРС-12EU-С
- Нейтральный шкаф ХЕВРС-08EU-С

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