

## Коммерческое предложение от 19.04.2026

### Пароконвектомат UNOX XEVC-0511-E1LM

**Цена с НДС: 368 303 руб.**

Артикул: **499396**

Под заказ



Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Италия
Способ образования пара	инжектор
Количество уровней	5
Тип подключения	электричество
Тип gastronorm/противня	GN 1/1
Расстояние между уровнями, мм	67
Температурный режим, °C	от 30 до 260
Управление	электронное
Автоматическая мойка	Есть
Подключение, В	220
Мощность, кВт	9
Ширина, мм	750
Глубина, мм	773
Высота, мм	675
Вес (без упаковки), кг	70
Вес (с упаковкой), кг	77

Пароконвектомат **UNOX XEVC-0511-E1LM** серии **ChefTop MIND.Maps** предназначен для приготовления различных блюд, выпечки хлебобулочных и кондитерских изделий на предприятиях общественного питания и торговли, в пекарнях и кондитерских. Модель оснащена подсветкой посредством внешней LED-лампы и С-образными с зубчатыми нишами направляющими. Внутреннее открывающееся стекло облегчают чистку и обеспечивают 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.*

**Режимы выпечки:**

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

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

- MIND.Maps™: графическое изображение процессов готовки, состоящих из бесконечного количества шагов
- Сохранение до 256 программ пользователя
- Возможность присвоения имени и изображения сохраненным программам
- Сохранение названия рецепта 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

#### **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

#### **Автоматическая система мытья:**

- Rotor.KLEAN™:
  - 4 автоматические программы очистки с моющим средством и контролем подачи воды
  - Встроенная емкость для моющего средства

#### **Открывание двери:**

- Ручной механизм для открытия слева направо
- Блокировка произвольного открытия дверцы в позициях 60°-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

## Технические детали:

- Паронепроницаемая панель управления MASTER.Touch One
- Система самодиагностики проблем и неисправностей
- Ограничитель температуры для безопасности
- Емкость для сбора жидкости с подсоединением к сливу и постоянным стоком, даже при открытой двери
- Контактный сенсор двери
- Технология MAXI.LINK: позволяет создавать колонны из двух печей
- 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:
  - [XEVHC-HC11](#)
  - [XEVHC-CF11](#)
- Система "Курица-гриль" XUC020 (установка на подставки [XWVEC-0811](#) / [XWVRC-0011-H](#)) + система мойки GRP860
- Дымогенератор-коптильня [Hyper.Smoker XUC 090](#)
- Термощуп [XEC 004](#)
- Комплект фильтр-системы:
  - [XHC 003](#) (сменный картридж [XHC 004](#))
- Стыковочный комплект для установки одного оборудования на другое [XEVQC-0011-E](#)
- Подставки:
  - [XWVRC-0011-L](#)
  - [XWVRC-0011-M](#)
  - [XWVRC-0011-H](#)
  - [XWVRC-0011-F](#)
  - [XWVRC-0711-H](#)
  - [XWVEC-0811](#)
- Душирующее устройство [XHC 001](#)
- Моющее средство:
  - [DB 1015](#)
  - [DB 1016](#)
- Система безопасного 2-х шагового открытия / закрытия двери XUC002
- Комплект для подключения интернета:
  - XEC 001 (LAN)
  - XEC 003 (3G)
  - XEC 002 (Wi-Fi)

## Совместимость:

- Тепловой шкаф [XEVSC-0711-CR](#)
- Тепловой шкаф [XEEC-1011-EPR](#)

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

Цены указаны с учетом НДС.