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 XEVC-1011-E1LM



Цена с НДС: 616 434 руб.

Артикул: **686076**

Под заказ

Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Италия
Способ образования пара	инжектор
Количество уровней	10
Тип подключения	электричество
Тип гастроемкости/противня	GN 1/1
Расстояние между уровнями, мм	67
Температурный режим, °C	от 30 до 260
Управление	электронное
Автоматическая мойка	есть
Подключение, В	380
Мощность, кВт	14
Ширина, мм	750
Глубина, мм	773
Высота, мм	1010
Вес (без упаковки), кг	95
Вес (с упаковкой), кг	104.5

Пароконвектомат **UNOX XEVC-1011-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.SAFE™:
    - 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 поддерживания "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
- 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
- Тележка для структуры XWVYC-0011
- 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)

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