

Коммерческое предложение от 17.04.2025

Наименование товара: Пароконвектомат UNOX XEBC-06EU-E1LM-MP петли справа

Ссылка на товар: https://prom-katalog.ru/catalog/parokonvektomaty/_unox_xebc_06eu_e1lm_mp_



Описание

Пароконвектомат **UNOX XEBC-06EU-E1LM-MP** предназначен для приготовления различных блюд, выпечки хлебобулочных и кондитерских изделий на предприятиях общественного питания и торговли, в пекарнях и кондитерских. Модель оснащена программируемой сенсорной панелью управления, одноточечным датчиком-термошупом и светодиодной подсветкой. Камера выполнена из нержавеющей стали AISI 304, направляющие - из нержавеющей стали.

Габариты и емкости в комплект поставки не входят и приобретаются отдельно.

Рекомендуется дополнительно приобрести водоумягчитель и фильтр-систему для очистки и смягчения воды. Подробнее о необходимости водоподготовки читайте [здесь](#).

Режимы выпечки:

- Конвекция при температуре от 30 до 260 °C
- Сухая конвекция при температуре от 30 до 260 °C с технологией DRY.Maxi от 10 до 100%
- Влажная конвекция при температуре от 48 до 260 °C с технологией STEAM.Maxi от 10 до 20%
- Пароконвекция при температуре от 35 до 260 °C с технологией STEAM.Maxi от 30 до 90%
- Тепловая обработка паром при температуре от 48 до 130 °C с технологией STEAM.Maxi 100%

- С использованием зонда с технологией Delta T для измерения температуры внутри продукта
- С использованием зонда с 1 точкой для измерения температуры внутри продукта
- Предварительный нагрев до 260 °C

Дополнительные функции и автоматическое программирование выпечки:

- Технология MIND.Maps: возможность одним движением нарисовать на панели управления многоэтапный процесс приготовления блюда
- Встроенная память на 384 программы
- Сохранение названия программы на любом языке
- Возможность добавления изображения для каждой программы
- DATA DRIVEN COOKING: анализ и улучшение использования оборудования
- DDC.UNOX.COM: контроль оборудования в режиме реального времени, возможность создавать и отправлять рецепты с компьютера
- DDC.App: контроль оборудования в режиме реального времени со смартфона
- DDC.Coach: анализ использования оборудования и предложение персонализированных рецептов

Распределение воздуха в камере:

- AIR.Maxi: оптимальное распределение воздуха внутри печи
- 2 вентилятора с возможностью реверсивного вращения
- 4 программируемых скорости вращения вентилятора

Управление климатом в камере:

- DRY.Maxi: удаление избыточной влажности для создания хрустящей корочки и придания румянца готовым блюдам
- Программируемое высокопроизводительное удаление влажности из рабочей камеры
- Сухая конвекция с полным или частичным удалением влажности при температуре от 30 до 260 °C
- STEAM.Maxi: обеспечение идеального уровня влажности в печи
- Тепловая обработка паром при температуре от 35 до 130 °C
- Пароконвекция: комбинация сухого и увлажнённого воздуха при температуре от 35 до 260 °C
- MAXI.LINK: возможность устанавливать печи одна на другую, предоставляя возможность одновременного приготовления различных блюд с индивидуальными требованиями к температуре, уровню влажности и времени приготовления
- CLIMALUX: полный контроль влажности в рабочей камере в процессе приготовления

Теплоизоляция и безопасность:

- Protek.SAFE:
 - Надёжная теплоизоляция обеспечивает максимальную эффективность печи
 - Тройное остекление дверцы
 - Торможение мотора вентилятора при открывании дверцы во избежание потерь энергии

- Потребляемая мощность автоматически регулируется в соответствии с текущими потребностями в данный момент

Автоматическая система мытья:

- Rotor.KLEAN: автоматическая система мытья
- 4 автоматических программы мытья
- Встроенный резервуар для моющего средства

Открывание двери:

- Слева направо
- Фиксация в 3 положениях: 60°, 120° и 180°

Вспомогательные функции:

- Отображение оставшегося времени приготовления (при готовке без использования температурного зонда)
- Отображение установленного и текущего времени, температуры зонда и рабочей камеры, влажности и скорости вращения вентилятора
- Режим "HOLD": поддержание готового блюда в горячем состоянии
- Режим "INF": непрерывная работа печи
- Возможность измерения температуры в °C или в °F

Технические детали:

- Высокоэффективные нагревательные элементы вокруг вентиляторов
- Встроенная в дверь светодиодная подсветка рабочей камеры
- Панель управления с 7" сенсорным экраном
- Паронепроницаемая панель управления MASTER.Touch ONE с сертификатом водостойкости IPX5
- Запатентованная дверца с самосмазывающимися петлями из высокопрочного технополимера
- Функция толкания дверцы push-to-close снижает нагрузку на оператора
- Контактный сенсор дверцы
- Вместительный съёмный резервуар для сбора воды на дверце с постоянным сливом, даже когда дверца открыта
- Внутреннее стекло легко открывается для удобства мытья
- Ограничитель температуры для безопасного использования оборудования
- Система самодиагностики проблем и неисправностей
- USB-разъём

Опции (заказываются отдельно):

- Вытяжной зонт
 - XEBHC-HCEU
 - XEBHC-ACEU

- Комплект STEAM.BOOST для дополнительного увеличения пара
 - XUC080
 - XUC081
 - XUC082
- Комплект фильтр-системы:
 - ХНС 002 (сменный картридж ХНС 006)
 - ХНС 003 (сменный картридж ХНС 004)□
- Подставки:
 - ITERMA 430 СП-204/842/713/462-11 XWARC-00EF-M
 - ITERMA 430 СП-214/842/713/752-01 XWARC-07EF-H
 - ITERMA СП-200/860/698/700-01 UNOX XEBC
 - UNOX XWAEC-08EF
 - UNOX XWARC-00EF-F
 - UNOX XWARC-00EF-L
 - UNOX XWARC-07EF-H
 - UNOX XWARC-00EF-M
 - UNOX XEBIC-03EU
- Колеса XUC012
- Комплект стыковочный UNOX XEAQC-00E2-E-DR
- Устройство душирующее UNOX ХНС 001
- Моющее и ополаскивающее средство:
 - DB 1015A0
 - DB 1015
 - DB 1016A0
 - DB1076A0
- WiFi коннектор XEC002

Совместимость:

- Расстоечный шкаф XEBPC-08EU-B
- Расстоечный шкаф XEBPC-12EU-B
- Подовая печь XEBDC-02EU-D
- Подовая печь XEBDC-01EU-D
- Печь подовая XEBDC-01EU-C
- Печь подовая XEBDC-02EU-C

Характеристики

Подключение к водопроводу	Да
Мощность	9.9 кВт
Ширина	860 мм
Глубина	967 мм

Высота	843 мм
Вес (без упаковки)	102 кг
Вес (с упаковкой)	121 кг
Страна производства	Италия
Температурный режим	от 30 до 260 °С
Установка	настольный
Количество уровней	6
Подключение	380 В
Расстояние между уровнями	80 мм
Тип и размер гастроемкостей и противней	универсальный (GN 1/1, 600x400)
Панель управления	электронная
Автоматическая мойка	Да
Способ образования пара	инжектор
Термощуп	Да
Старая цена	470948
Бренд	UNOX

Информация носит справочный характер и не является публичной офертой, определяемой ст. 437 ГК РФ. Убедительная просьба уточнять цены и наличие по телефону у вашего менеджера.