

Коммерческое предложение от 10.05.2025

Наименование товара: Пароконвектомат UNOX XEVC-0511-E1LM

Ссылка на товар: https://prom-katalog.ru/catalog/parokonvektomaty/parokonvektomat_unox_xevc_0511_e1lm



Описание

Пароконвектомат **UNOX XEVC-0511-E1LM** серии CHEFTOP MIND.Maps™ ONE предназначен для приготовления различных блюд, выпечки хлебобулочных и кондитерских изделий на предприятиях общественного питания и торговли, в пекарнях и кондитерских. Модель оснащена встроенной в дверь светодиодной LED-подсветкой и С-образными с зубчатыми нишами направляющими. Внутреннее открывающееся 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").

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 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%
- Готовка с датчиком температуры и функцией DELTA T с микрощупом
- 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 удаление влаги из камеры приготовления для получения идеальной консистенции, цвета и хрусткости
- Технология STEAM.Maxi™: выработка насыщенного пара при температуре от 35 °C и обеспечение высокой эффективности выпекания в сочетании с экономией энергии и воды
- 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
- USB-порт для загрузки/выгрузки данных
- Приложение для контроля работы печи со смартфона
- Система аналитики и рекомендаций персонализированных рецептов

Технические детали:

- 7"-дюймовый 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
- Открытие дверцы слева направо
- Защитный температурный термостат
- Возможность 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):

- Термощуп ХЕС 004

- Вытяжной зонт
 - XEVHC-HC11
 - XEVHC-CF11
- Комплект фильтр-системы:
 - XHC 002 (сменный картридж XHC 006)
 - XHC 003 (сменный картридж XHC 004)
- Подставки: □
 - XWVRC-0711-UH
 - XWVRC-0711-H
 - XWVRC-0011-M
 - XWVRC-0011-L
 - XWVRC-0011-F
- Корзины
 - XWVBC-0911
 - XWVBC-0611
- Тележка WVYC-0011
- Набор колес XUC012
- Моющее средство:
 - DB 1015
 - DB 1018
 - DB 1050
- Модуль wi-fi XEC002

Характеристики

Подключение	220 В
Количество уровней	5
Способ образования пара	инжектор
Расстояние между уровнями	67 мм
Тип гастроемкости	GN 1/1
Размер гастроемкости (наруж./внутр.)	530x325 / 500x300 мм
Панель управления	электронная
Автоматическая мойка	Да
Подключение к водопроводу	Да
Температурный режим	от 30 до 260 °С
Мощность	9.3 кВт
Ширина	750 мм
Глубина	783 мм
Высота	675 мм
Вес (без упаковки)	66 кг

Страна производства

Италия

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.