COMPLEX TRADE
Профессиональное оборудование для кухни

+7 495 128-05-00
125212, Москва, Кронштадтский б-р, 7а

Коммерческое предложение от 15.11.2026

Шкаф тепловой UNOX XEEC-1011-EPR



Цена с НДС: 396 536 руб.

Артикул: **420414**

Уточняйте

Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Италия
Количество уровней	10
Тип гастроемкости/противня	GN 1/1
Исполнение двери	прозрачная
Температурный режим камеры, °C	80от 40 до 80
Подключение, В	220
Мощность, кВт	2.9
Ширина, мм	750
Глубина, мм	628
Высота, мм	916
Вес (без упаковки), кг	91.5
Вес (с упаковкой), кг	100.7

Тепловой шкаф **UNOX XEEC-1011-EPR** серии **EVEREO** предназначен для кратковременного хранения и поддержания в горячем состоянии готовых блюд на предприятиях общественного питания и торговли, в пекарнях и кондитерских. Модель оснащена подсветкой посредством внешних LED-ламп и L-образными направляющими. Камера с закругленными углами выполнена из нержавеющей стали AISI 304, направляющие - из нержавеющей стали.

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

Функции:

- Сохранение до 200 программ пользователя
- Режим Preserving mode позволяет хранить блюда до 7 дней в вакуумной упаковке
- Режим Holding mode позволяет хранить блюда до 8 часов при определенной температуре и влажности
- Режим Marketplace mode позволяет хранить заказанные блюда до 1 месяца для дальнейшей продажи (транспортировка и доставка при температуре 4 °C)
- Автоматический режим с выбором времени и продукта
- Возможность назначить одну программу сохранения на выделенный уровень
- MULTI.Time: хранение разных блюд одновременно, до 10 таймеров
- Программа Re-order Point (ROP) контролирует количество самых продаваемых блюд, оставшихся на каждом уровне

Распределение воздуха в камере:

- Технология AIR.Maxi™:
    - Несколько вентиляторов
    - Интеллектуальное управление скоростью воздушного потока

Теплоизоляция и безопасность:

- Технология Protek.SAFE™:
    - Максимальная эффективность и безопасность при работе
    - Торможение мотора для избежания потерь энергии при открывании двери
    - Модулирование электрической мощности в соответствии с эффективной необходимостью
- Protek.SAFE™ PLUS: двойное остекление двери

Открывание двери:

- Ручной механизм для открытия справа налево
- Блокировка произвольного открытия дверцы в позициях 60°-120°-180°

Вспомогательные функции:

- Визуализация остаточного времени хранения
- Непрерывная работа печи "INF"
- Визуализация установочных и фактических значений времени
- Единица измерения температуры в °C или °F

Технические детали:

- Сенсорная панель управления
- Система самодиагностики проблем и неисправностей
- Ограничитель температуры для безопасности
- Бесконтактный сенсор двери
- Технология MAXI.LINK: позволяет создавать колонны из оборудований
- Небольшой вес - надежная конструкция, благодаря применению инновационных материалов

Дополнительные характеристики:

- Вместимость: 10x GN 1/1
- Расстояние между направляющими: 67 мм
- Точность температуры: до 0,5 °C
- 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):

- Стыковочные комплекты:
    - XEEQC-0013-E для установки оборудования серии EVEREO на оборудование серии EVEREO
    - XEEQC-0013-E для установки оборудования серии ChefTop MIND.Maps на оборудование серии EVEREO
- Подставки:
    - XEERC-0811-H
    - XWERC-0011-F
- Набор ножек XUC 044
- Набор колес XUC 012
- Моющее средство DB 1044
- Комплект для подключения интернета (Wi-Fi) XEC 006

Совместимость:

- Пароконвектомат XEVC-0311-EPR
- Пароконвектомат XEVC-0311-E1R
- Пароконвектомат XEVC-0311-E1L
- Пароконвектомат XEVC-0511-EPR
- Пароконвектомат XEVC-0511-EPR-SP
- Пароконвектомат XEVC-0511-E1R
- Пароконвектомат XEVC-0511-E1L
- Пароконвектомат XEVC-0511-GPR

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