

Коммерческое предложение от 19.06.2026

Пароконвектомат UNOX XEVC-0511-EZRM

Цена с НДС: 246 004 руб.

Артикул: **817140**

Есть в наличии



| | |
|-------------------------------|---------------|
| 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 | Нет |
| Подключение, В | 380 |
| Мощность, кВт | 9.3 |
| Ширина, мм | 750 |
| Глубина, мм | 783 |
| Высота, мм | 675 |
| Вес (без упаковки), кг | 64 |
| Вес (с упаковкой), кг | 70.4 |

Пароконвектомат **UNOX XEVC-0511-EZRM** серии **CHEFTOP MIND.Maps™ ZERO** 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 C-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").

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 48 до 260 °C, STEAM.Maxi от 10 до 20%
- Пар: от 48 до 130 °C, STEAM.Maxi 100%
- Готовка с датчиком температуры

Дополнительные функции и автоматическое программирование выпечки:

- 3 шага приготовления
- 12 предустановленных программ
- 99 сохраняемых программ

Распределение воздуха в камере:

- Технология AIR.Plus™: 2 скорости вращения вентилятора и несколько реверсивных вентиляторов

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

Теплоизоляция и безопасность:

- Двойное остекление двери

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"

Технические детали:

- Сенсорная панель управления MIND.Maps™ ZERO
- 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
- Небольшой вес - надежная конструкция, благодаря применению инновационных материалов

Опции (заказываются отдельно):

- Подставки:
 - [XWVRC-0711-UH](#)
 - [XWVRC-0711-H](#)
 - [XWVRC-0011-L](#)
 - XWVRC-0011-M
 - [XWVRC-0011-F](#)
- Корзины
 - XWVBC-0911
 - XWVBC-0611

- Тележка [XWVYC-0011](#)
- Набор колес XUC012

Совместимость:

- [Нейтральный шкаф XWVEC-0811](#)

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