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-GPRM




**Цена с НДС: 997 424 руб.**

Артикул: **224297**

**Ожидается**

| | |
|---|---|
| **Гарантия** | 12 мес. |
| **Страна-производитель** | Италия |
| **Способ образования пара** | инжектор |
| **Количество уровней** | 10 |
| **Тип подключения** | газ |
| **Тип гастроемкости/противня** | GN 1/1 |
| **Расстояние между уровнями, мм** | 67 |
| **Панель управления** | Touch Screen |
| **Температурный режим, °C** | от 30 до 260 |
| **Управление** | электронное |
| **Автоматическая мойка** | есть |
| **Подключение, В** | 220 |
| **Мощность, кВт** | 1 |
| **Ширина, мм** | 750 |
| **Глубина, мм** | 783 |
| **Высота, мм** | 1010 |
| **Вес (без упаковки), кг** | 117 |
| **Вес (с упаковкой), кг** | 128.7 |

Пароконвектомат UNOX XEVC-1011-GPRM серии CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS 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").**

*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%
- Конвекция + сухой воздух: от 30 до 260 °C, DRY.Maxi от 10 до 100%
- Готовка с датчиком температуры и функцией DELTA T с микрощупом
- Многоточечный датчик температуры в сердцевине продукта (микрощуп) MULTI.Point
- 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
- CHEFUNOX: выбор режима готовки, степени, размера и результата готовки
- MULTI.Time: выпечка разных блюд одновременно, до 10 таймеров
- MISE.EN.PLACE: синхронизация загрузки разных продуктов для готовности блюд в одно время

**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
- Технология ADAPTIVE.Cooking™:
    - Оптимизация процесса выпечки и автоматическая адаптация параметров
    - Одинаковый результат при полной или частичной загрузке камеры
- Технология SMART.Preheating:
    - Интеллектуальный предварительный разогрев в соответствии с анализом предыдущих режимов
- Технология AUTO.Soft:
    - Автоматическая регуляция увеличения температуры для приготовления деликатных и чувствительных к теплу продуктов
- Технология PRESSURE.Steam: увеличение насыщенности и температуры пара

**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
- Тройное остекление двери
- Технология Spido.GAS™: высокопроизводительные линейные теплообменники для равномерного распределения тепла

**Автоматическая система мытья:**

- Технология SENSE.Klean:
    - Оценка степени загрязнения
    - Автоматический выбор режима мойки в соответствии с фактическим использованием печи
    - Максимальная чистота и отсутствие лишнего расхода воды и моющего средства

- Технология Rotor.KLEAN™:
    - 4 автоматические программы мойки
    - Датчик уровня воды и моющего средства
    - 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
- Итегрированное подключение WI-FI
- USB-порт для загрузки/выгрузки данных
- Приложение для контроля работы печи со смартфона
- Система аналитики и рекомендаций персонализированных рецептов

**Технические детали:**

- 9,5”-дюймовый емкостной сенсорный экран панели управления MASTER.Touch PLUS 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
- Защитный температурный термостат
- Возможность создавать колонны из двух печей
- Небольшой вес - надежная конструкция, благодаря применению инновационных материалов

**Дополнительные характеристики:**

- Номинальная мощность газа: 21 кВт
- 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 SOUS-VIDE
- Вытяжной зонт
    - XECHC-CF13
    - XEAHL-HCFL
    - XEVHC-HC11
    - XECHC-HC13

- Комплект фильтр-системы:
    - XHC 003 (сменный картридж XHC 004)
- Подставки:
    - XWVRC-0711-UH
    - XWVRC-0011-H
    - XWVRC-0011-M
    - XWVRC-0011-L
    - XWVRC-0011-F
- Дымогенератор-коптильня Hyper.Smoker XUC 090
- Корзины
    - XWVBC-0911
    - XWVBC-0611
- Тележка XWVYC-0011
- Тележка XWVYC-0011-L-PO
- Набор колес XUC012
- Моющее средство:
    - DB 1015
    - DB 1018
    - DB 1050
- Система сбора жидкости XUC020
- Кабель для подключения к Ethernet XEC001

**Совместимость:**

- Нейтральный шкаф XWVEC-0811
- Тепловой шкаф XEVSC-0711-CR

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