COMPLEX TRADE
Профессиональное оборудование для кухни

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

Коммерческое предложение от 16.11.2026

Печь конвекционная UNOX XEBC-06EU-GPRM

Цена с НДС: 744 858 руб.

Артикул: **427004**

Ожидается



Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Италия
Количество уровней	6
Тип подключения	газ
Тип гастроемкости/противня	600x400 мм
Расстояние между уровнями, мм	80
Пароувлажнение	Да
Подключение к воде	Да
Помпа	Нет
Панель управления	Touch Screen
Температурный режим, °C	от 30 до 260 °C
Управление	электронное
Автоматическая мойка	есть
Мощность, кВт	14
Ширина, мм	860
Глубина, мм	957
Высота, мм	843
Вес (без упаковки), кг	126
Вес (с упаковкой), кг	138.6

Печь конвекционная UNOX XEBC-06EU-GPRM серии **BAKERTOP MIND.Maps™** предназначена для приготовления различных блюд, выпечки хлебобулочных и кондитерских изделий на предприятиях общественного питания и торговли, в пекарнях и кондитерских. Модель оснащена электронным управлением и встоенной в дверь светодиодной подсветкой. Легко открывающееся внутреннее стекло облегчают 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 35 до 260 °C, STEAM.Maxi от 10 до 20%
- Пар: от 35 до 130 °C, STEAM.Maxi 100%
- Конвекция + сухой воздух: от 30 до 260 °C, DRY.Maxi от 10 до 100%
- Выпечка с датчиком температуры и функцией DELTA T с микрощупом
- 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 изъятие влажности из камеры, устанавливаемое оператором
    - Выпечка с изъятием влажности 30-260 °C
- Технология STEAM.Maxi™:
    - Выпечка на пару 35-130 °C
    - Комбинированная выпечка конвенция + пар 35-260 °C
- 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
- Protek.SAFE™ PLUS: 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:

- Номинальная мощность газа: 14 кВт
- 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
- Технология DOUBLE STACK COLUMN MAXI.LINK: позволяет 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):

- Вытяжной зонт

    - XEBHC-HCEU (угольный фильтр XUC140, сменный картридж XUC141)
    - XEBHC-ACEU
- Комплект STEAM.BOOST для дополнительного увеличения пара
    - XUC080
    - XUC081
    - XUC082

- Комплект фильтр-системы:
    - XHC 003 (сменный картридж XHC 004)
- Корзина XWBBC-10EU с тележкой XWBYC-00EU
- Подставки:
    - XWARC-07EF-UH
    - XWARC-07EF-H
    - XWARC-00EF-L
    - XWARC-00EF-M
    - XWARC-00EF-F
    - XEBIC-03EU
    - XWAEC-08EF
    - XWBYC-14EU
    - XWBYC-14EU-D
    - XWBYC-12EU
    - XWBYC-12EU-D
- Колеса XUC012
- Моющее средство:
    - DB 1015
    - DB 1016
    - DB 1050
- Кабель для подключения к Ethernet XEC001

Совместимость:

- Расстоечный шкаф XEBPL-16EU-D
- Расстоечный шкаф XEBPL-16EU-M
- Расстоечный шкаф XEBPC-08EU-B
- Расстоечный шкаф XEBPC-12EU-B
- Подовая печь XEBDC-02EU-C
- Подовая печь XEBDC-01EU-C
- Подовая печь XEBDC-02EU-D
- Подовая печь XEBDC-01EU-D

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