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-10HS-EPD

Цена с НДС: 270 575 руб.

Артикул: **463804**

Под заказ



Страна-производитель	Италия
Количество уровней	10
Тип гастроемкости/противня	460x330
Расстояние между уровнями, мм	28
Исполнение двери	прозрачная
Подключение, В	220
Мощность, кВт	1
Ширина, мм	600
Глубина, мм	590
Высота, мм	632
Вес (без упаковки), кг	47.5
Вес (с упаковкой), кг	52.3

Тепловой шкаф UNOX XEEC-10HS-EPD серии **EVEREO CUBE** предназначен для кратковременного хранения и поддержания в горячем состоянии готовых блюд на предприятиях общественного питания и торговли. Представленная модель оснащена электронным управлением и подсветкой посредством внешних LED-ламп и L-образными направляющими. Камера с закругленными углами выполнена из нержавеющей стали AISI 304, направляющие - из нержавеющей стали.

Рекомендуется к применению в ресторанах, барах, отелях, кейтеринговых компаниях, а также в супермаркетах с собственной кухней.

В комплект поставки входят 4 противня (460x330 мм)

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 сверху вниз
- 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 460x330 мм
- Расстояние между направляющими: 28 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):

- Стыковочный комплект для установки одного оборудования на другое XWEQT-00HS-E
- Подставки:
  - XWKRT-08HS-H (XEKRT-08HS-H)
  - XWKRT-06HS-M (XEKRT-06HS-M)
  - XWKRT-00HS-L
- Набор ножек XUC 025
- Набор колес XUC 012
- Моющее средство DB 1044
- Комплект для подключения интернета XEC 012

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