COMPLEX TRADE
Профессиональное оборудование для кухни

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

## Коммерческое предложение от 16.11.2026

# Шкаф тепловой UNOX XEEC-10HS-EPR

**Цена с НДС: 212 984 руб.**

Артикул: **913052**

**Под заказ**




| | |
|---|---|
| **Гарантия** | 12 мес. |
| **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-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.

*В комплекте 4 листа для выпечки **UNOX TG 305**.*

**Функции:**

- Встроенная память на 256 программ
- 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
- Технология AIR.Maxi™:
  - Несколько вентиляторов
  - Интеллектуальное управление скоростью воздушного потока

- 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
- Ручной механизм для открытия сверху вниз
- Визуализация остаточного времени хранения
- Непрерывная работа печи "INF"
- Визуализация установочных и фактических значений времени
- Единица измерения температуры в °C или °F
- Сенсорная панель управления
- Система самодиагностики проблем и неисправностей
- Ограничитель температуры для безопасности
- Контактный сенсор двери
- Технология MAXI.LINK: позволяет создавать колонны из оборудований
- Небольшой вес - надежная конструкция, благодаря применению инновационных материалов
- Вместимость: 10x 460x330 мм
- Расстояние между направляющими: 28 мм
- Точность температуры: до 0,5 °C
- Температура окружающей среды: от 5 до 35 °C
- Влажность окружающей среды: не более 70 %
- Стыковочный комплект для установки одного оборудования на другое
- Совместимость с пароконвектоматами и конвекционными печами: XEFT-03HS-ETDV, XEFT-03HS-ETRV, XEFT-03HS-EMRV, XEFT-03HS-EGDN, XEFT-03HS-ELDV, XEFT-04HS-ETDV, XEFT-04HS-ETRV, XEFT-04HS-EGDN, XEFT-04HS-ELDV, XEFT-04HS-EMRV

**Опционально доступно к заказу:**

- Подставки:
    - XWKRT-08HS-H (XEKRT-08HS-H)
    - XWKRT-06HS-M (XEKRT-06HS-M)
- Набор ножек XUC 025
- Комплект 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.