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 XEBL-16EU-E1RS-11



Цена с НДС: 809 895 руб.

Артикул: **833149**

Есть в наличии

Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Италия
Количество уровней	20
Тип подключения	электричество
Тип гастроемкости/противня	GN 1/1
Расстояние между уровнями, мм	67
Панель управления	Touch Screen
Температурный режим, °C	от 30 до 260 °C
Управление	электронное
Автоматическая мойка	есть
Подключение, В	380
Мощность, кВт	29.3
Ширина, мм	892
Глубина, мм	1018
Высота, мм	1875
Вес (без упаковки), кг	262
Вес (с упаковкой), кг	268

Пароконвектомат UNOX XEBL-16EU-E1RS-11 используется для приготовления различных блюд, выпечки хлебобулочных и кондитерских изделий на предприятиях общественного питания, торговли и пищевых производствах. Модель оснащена панелью управления ONE, о USB-портом, LED подсветкой и 5 вентиляторами и левой дверью. Материал камеры - высококачественная нержавеющая сталь, материал двери - двойной стеклопакет.

В комплекте тележка XEVTL-2011 на 20 уровней GN 1/1.

Технические характеристики:

- 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 %

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 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 в сердцевине продукта
- Выпечка с датчиком температуры и функцией DELTA T
- Предварительный разогрев (максимальная температура): 260 °C

Дополнительные функции и автоматическое программирование выпечки:

- MIND.Maps™: графическое изображение процессов готовки, состоящих из бесконечного количества шагов
- Сохранение до 384 программ пользователя
- Возможность присвоения имени и изображения сохраненным программам
- Сохранение названия рецепта на любом языке

Распределение воздуха в камере:

- Технология AIR.Maxi™:
    - 6 вентиляторов с реверсивным движением
    - 4 программируемые скорости воздушных потоков, устанавливаемые оператором
    - 4 программируемых полустатических положений вентилятора, устанавливаемые оператором

Управление климатом в камере:

- Технология CLIMALUX™:
    - Точные измерения и контроль влажности с помощью датчиков в камере
    - Автоматические выработка или отвод пара для соответствия заданным параметрам
- 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

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: двойное остекление двери

Автоматическая система мытья:

- Rotor.KLEAN™:
    - 4 автоматические программы очистки с моющим средством и контролем подачи воды
    - Встроенная емкость для моющего средства

Открывание двери:

- Ручной механизм для открытия справа налево

- Блокировка произвольного открытия дверцы в позициях 120°-180°

Вспомогательные функции:

- Визуализация остаточного времени выпечки (при работе без термощупа в сердцевине продукта)
- Функция поддерживания "HOLD"
- Непрерывная работа печи "INF"
- Визуализация установочных и фактических значений времени, температуры зонда и камеры, влажности и скорости вентилятора
- Единица измерения температуры в °C или °F
- USB-порт

Технические детали:

- Паронепроницаемая панель управления MASTER.Touch One
- Система самодиагностики проблем и неисправностей
- Ограничитель температуры для безопасности
- Емкость для сбора жидкости с подсоединением к сливу и постоянным стоком, даже при открытой двери
- Контактный сенсор двери
- Надежная конструкция, благодаря применению инновационных материалов

Совместимость:

- Расстоечный шкаф XEBPL-16EU-M
- Расстоечный шкаф XEBPL-16EU-D
- Подовая печь:
  - XEBDC-01EU-C
  - XEBDC-02EU-C
  - XEBDC-01EU-D
  - XEBDC-02EU-D

Опционально доступно к заказу:

- Вытяжной зонт XEAHL-HCFL
- Термощуп XEC 004
- Система фильтрации обратного осмоса XHC 002
- Комплект фильтр-системы:
- XHC 003 (сменный картридж XHC 004)
- XUC140 (сменный картридж XUC141)
- Тележка-шпилька:
  - XEBTL-16EU
  - XEBTL-05PN
  - XTB0003
  - XTB0005
- Рампа въездная XUC163
- Душирующее устройство XHC 001
- Моющее средство:
  - DB 1015
  - DB 1015A0
  - DB 1076A0
  - DB1018A0
- Комплект для подключения интернета:
  - XEC001
  - XEC 006 (Wi-Fi)
- Комплект подключения к сети Wi-Fi XEC 016
- Комплект колес XUC 012

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