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-EPLM (левая дверь)

Цена с НДС: 532 958 руб.

Артикул: **279967**

Под заказ



Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Италия
Количество уровней	6
Тип подключения	электричество
Тип гастроемкости/противня	600x400 мм
Расстояние между уровнями, мм	80
Панель управления	Touch Screen
Температурный режим, °C	от 30 до 260 °C
Управление	электронное
Автоматическая мойка	есть
Подключение, В	380
Мощность, кВт	14
Ширина, мм	860
Глубина, мм	957
Высота, мм	843
Вес (без упаковки), кг	112
Вес (с упаковкой), кг	127

Конвекционная печь UNOX XEBC-06EU-EPLM серии **BakerTop MIND.Maps** используется для приготовления различных блюд, выпечки хлебобулочных и кондитерских изделий на предприятиях общественного питания, торговли и пищевых производствах. Модель оснащена панелью управления PLUS, датчиком-термощупом, интегрированным подключением WI-FI и левой дверью. Материал камеры - высококачественна нержавеющая сталь AISI 304, материал направляющих - профилированная сталь.

Режимы выпечки:

- Выпечка при конвекции при температуре от 30 до 260 °C
- Комбинированная выпечка: Конвекция + Пар при температуре от 35 до 260 °C, STEAM.Maxi™ от 30 до 90%
- Комбинированная выпечка: Конвекция + Пар при температуре от 35 до 260 °C, STEAM.Maxi™ от 10 до 20%
- Выпечка на пару: при температуре от 35 до 130 °C, STEAM.Maxi™ на 100%
- Выпечка Конвекция + Сухой Воздух при температуре от 30 до 260 °C, DRY.Maxi™ от 10 до 100%
- Выпечка с датчиком температуры и функцией DELTA T
- Датчик температуры в сердцевине продукта MULTI.Point

Дополнительные функции и автоматическое программирование выпечки:

- Технология MIND.Maps™ : графическое изображение процессов выпечки, состоящих из бесконечного количества шагов, одним простым движением
- Ячейки памяти на 256 программ
- Возможность назвать и загрузить фото программ в памяти
- Сохранить имя программы, написав его (на любом языке)
- CHEFUNOX: выбрать режим выпечки (жарка, тушение, гриль и т.д.), степень, размер и результат выпечки. и начать ее
- MULTI.Time: технология, управляющая 10 таймерами, для выпечки разных продуктов одновременно
- MISE.EN.PLACE: технология, синхронизирующая время загрузки разных продуктов, чтобы приготовить их к одному времени

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™:
    - Регулирование быстрого изъятия влажности из камеры выпечки, устанавливаемое оператором
    - Выпечка с изъятием влажности от 30 до 260 °C
- Технология STEAM.Maxi™:
    - Выпечка на пару от 35 до 130 °C
    - Комбинированная выпечка конвекция + пар: от 35 до 260 °C
- Технология ADAPTIVE.Cooking™:
    - Определение оптимизации процесса выпечки и автоматическая адаптация параметров
    - Один противень или полная загрузка, одинаковый результат
    - Датчик влажности и автоматическая регулировка климата в камере

Теплоизоляция и безопасность:

- Технология Protek.SAFE™:
    - Максимальная эффективность термоизоляции и безопасность работы (холодные дверное стекло и внешние поверхности)
    - Торможение мотора при открытии дверцы печи как средство снижения дисперсии тепла
    - Модулирование электрической мощности в соответствии с эффективной необходимостью
- Protek.SAFE™ PLUS: дверь с тройным остеклением

Автоматическая система мытья:

- Rotor.KLEAN™:
    - 4 автоматических программы мытья с моющим средством и контролем наличия воды
    - Емкость с моющим средством встроена в печь

Открывание двери:

- Дверной замок реализован из самосмазывающегося технополимера высокой прочности
- Позиции блокировки произвольного открытия дверцы при 60°/ 120° / 180°
- Открытие слева-направо (ручка слева)

Вспомогательные функции:

- Максимальная температура предварительного разогрева 260 °C
- Визуализация остаточного времени в установленной программе выпечки (при работе без датчика в сердцевине продукта)
- Функция поддерживания "HOLD"

- Функция цикла постоянной работы "INF"
- Визуализация установленных и фактических значений времени, температуры термощупа, температуры в камере, влажности, скорости вентилятора
- Единица измерения температуры устанавливаемая оператором в °C или °F

Технические детали:

- Закругленные углы камеры: простота очистки
- Освещение камеры выпечки внешней LED лампой
- Паронепроницаемая панель управления MASTER.Touch
- Емкость для сбора жидкости с постоянным стоком даже при открытой дверце
- Емкость для сбора жидкости большой вместимости с подсоединением к сливу
- Структура light weight - heavy duty с использованием инновативных материалов
- Контактный сенсор дверцы
- Система самодиагностики с определением проблем и неисправностей
- Ограничитель температуры: безопасность
- Внутреннее открывающееся стекло: удобная чистка
- С-образные направляющие для противней с зубчатыми нишами: для облегчения загрузки-выгрузки

Опционально доступно к заказу:

- Датчик температуры SOUS-VIDE
- Реверсивная дверь с возможностью переустановки даже после начала запуска и работы печи
- Безопасное 2-х шаговое закрытие / открытие дверцы

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