

## Коммерческое предложение от 03.05.2026

Печь конвекционная UNOX XEBC-10EU-GPLM газ (левая дверь)

**Цена с НДС: 1 040 816 руб.**

Артикул: **283877**

Под заказ



Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Италия
Количество уровней	10
Тип подключения	газ
Тип габаритности/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	220
Ширина, мм	860
Глубина, мм	957
Высота, мм	1163
Вес (без упаковки), кг	174
Вес (с упаковкой), кг	178.2

Конвекционная печь [UNOX XEBC-10EU-GPLM](#) используется для приготовления различных блюд, выпечки хлебобулочных и кондитерских изделий на предприятиях общественного питания, торговли и пищевых производствах. Модель оснащена панелью управления PLUS, многоточечным термощупом MULTI.Point, светодиодной подсветкой и левой дверью. Материал камеры - высококачественная нержавеющая сталь [AISI 304](#).

*Листы для выпечки в комплект поставки не входят.*

### Режимы выпечки:

- Изменение параметров температуры в диапазоне 30 °C - 260 °C
- Комбинированный режим 35 °C - 260 °C со STEAM.Maxi от 30% до 90%
- Режим выпекания с влажностью 48 °C - 260 °C и STEAM.Maxi от 10% до 20%
- Режим с пароувлажнением 48 °C - 130 °C со STEAM.Maxi 100%
- Режим выпекания с сухим воздухом 30 °C - 260 °C с технологией DRY.Maxi от 10% до 100%
- Готовка с параметром Delta-T с термощупом

## **Дополнительные функции и автоматическое программирование выпечки:**

- Технология MIND.Maps: возможность одним движением нарисовать на панели управления многоэтапный процесс приготовления блюда
- Встроенная память на 384 программы
- CHEFUNOX: возможность выбора режима работы, типа и размера продуктов и итогового результата готовки
- MULTI.Time: управление до 10 таймерами, предоставляя возможность одновременного приготовления разных блюд
- MISE.EN.PLACE: возможность синхронизации загрузки рабочей камеры для завершения приготовления блюд на разных противнях в одно время

## **Распределение воздуха в камере:**

- AIR.Maxi: несколько реверсивных вентиляторов
- 4 скорости непрерывного воздушного потока
- 4 полустатических скорости вращения

## **Управление климатом в камере:**

- DRY.Maxi: высокоэффективное удаление влаги из камеры печи, программируемое пользователем
- Выпекание с удалением влаги в температурном диапазоне 30 °C - 260 °C
- STEAM.Maxi: получение пара в диапазоне 35 °C - 130 °C
- Комбинация влажного и сухого воздуха в диапазоне 35 °C - 260 °C
- Технологии Unox Intelligent Performance

## **Теплоизоляция и безопасность:**

- Protek.SAFE: максимальная теплоэффективность и безопасность при работе, остановка двигателей при открытии двери
- Расход газа в зависимости от реальных потребностей
- Тройное стекло на двери

## **Автоматическая система мытья:**

- Rotor.KLEAN: 4 автоматические программы мойки (с контролем наличия моющего средства и воды в системе)
- Контейнер для моющего средства, встроенный в печь

## **Открывание двери:**

- Слева направо
- Изменение направления открытия двери, даже после установки
- Фиксация в 3 положениях: 60°, 120° и 180°

## **Вспомогательные функции:**

- SMART.Preheating: автоматическая установка идеальной температуры и времени предварительного разогрева печи, в зависимости от предыдущего использования
- Температура предварительного разогрева до 260 °C
- Визуализация остаточного времени приготовления (при приготовлении продукта без использования термощупа)
- Режим теплового шкафа «HOLD» и непрерывного функционирования «INF»
- Визуализация установленных и реальных значений времени, температуры термощупа, температуры в камере, влажности, скорости вращения вентилятора
- Единица измерения температуры в °C или °F

## **Технические детали:**

- Высокопрочная камера с закругленными краями для максимальной чистоты и соблюдения гигиены
- Камера печи освещается внешней LED лампой
- Панель управления MASTER.Touch (IPX5) с защитой от пара

- Лоток с непрерывным отводом воды, даже при открытой двери
- Прочная конструкция с использованием инновационных материалов
- Бесконтактный датчик открытия двери
- Система автодиагностики ошибок и неисправностей
- Защитный температурный термостат
- Открываемое внутреннее стекло для упрощения очистки двери
- L-образные направляющие противней с углублениями для простоты загрузки
- Горелки Spido.GAS: подходят для газов типов G20 / G25 / G25.1 / G30 / G31
- Высокопроизводительные прямые теплообменники для симметричного распределения тепла и простоты обслуживания

#### Совместимость:

- Расстоечный шкаф [XEBPC-08EU-C](#)
- Расстоечный шкаф [XEBPC-12EU-C](#)
- Подовая печь [XEBDC-02EU-C](#)
- Подовая печь [XEBDC-01EU-C](#)
- Подовая печь [XEBDC-02EU-D](#)
- Подовая печь [XEBDC-01EU-D](#)

#### Опционально доступно к заказу:

- Вытяжной зонт [XEBHC-HCEU](#), [XEBHC-ACEU](#)
- Комплект STEAM.BOOST для дополнительного увеличения пара XUC081, XUC080, XUC082
- Комплект фильтр-системы:
  - [XHC 003](#) (сменный картридж [XHC 004](#))
- Подставки:
  - [XWARC-00EF-L](#)
  - [XWARC-00EF-M](#)
  - [XWARC-00EF-H](#) с возможной установкой направляющих [XWALC-07EF-H](#)
  - [XWARC-00EF-F](#)
  - [XWARC-07EF-H](#)
  - XEBIC-03EU
  - [XWAEC-08EF](#)
- Душирующее устройство [XHC 001](#)
- Моющее средство:
  - [DB 1015](#)
  - [DB 1016](#)
- Система безопасного 2-х шагового открытия / закрытия двери XUC002
- Комплект для подключения интернета:
  - XEC 002 (Wi-Fi)

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