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 XECC-0523-EPLM (левая дверь)

Цена с НДС: 483 729 руб.

Артикул: **267511**

Под заказ



Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Италия
Способ образования пара	инжектор
Количество уровней	5
Тип подключения	электричество
Тип гастроемкости/противня	GN 2/3
Температурный режим, °C	от 30 до 260
Управление	электромеханическое
Автоматическая мойка	есть
Подключение, В	220
Мощность, кВт	5.2
Ширина, мм	535
Глубина, мм	672
Высота, мм	649
Вес (без упаковки), кг	57
Вес (с упаковкой), кг	69

Пароконвектомат UNOX XECC-0523-EPLM предназначен для приготовления различных блюд, выпечки хлебобулочных и кондитерских изделий на предприятиях общественного питания, торговли и пищевых производствах. Модель оснащена панелью управления PLUS, датчиком-термощупом, светодиодной подсветкой и левым открыванием двери. Материал камеры - высококачественная нержавеющая сталь AISI 304.

Режимы выпечки:

- Изменение параметров температуры в диапозоне 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 35 ° C - 130 ° C с STEAM.Maxi™ 100%
- Режим приготовления 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
- Приготовление с удалением влаги в температурном диапозоне 30 ° C - 260 ° C
- STEAM.Maxi™: получение пара в диапозоне 35° C - 130° C
- Комбинация влажного и сухого воздуха в диапозоне 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 электроэнергии 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:

- Справа налево
- 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

Опции (заказываются отдельно):

- Термощуп XEC 004
- Вытяжной зонт:
  - XECHC-CF23
  - XECHC-HC23
- Комплект фильтр-системы:
- XHC 003 (сменный картридж XHC 004)
- XUC140 (сменный картридж XUC141)
- Подставки:
  - XWCRC-0023-L
  - XWCRC-0623-H
- Дымогенератор-коптильня XUC 090
- Стыковочный комплект XECQC-0013-E
- Комплект для установки печи XUC001-DRU
- Боковые направляющие для стенда XWCLC-0623-H
- Набор колес XUC012
- Моющее средство:
  - DB1016A0
  - DB1076A0
  - DB 1015
- Устройство душирующее HC 001
- Система сбора жидкости XUC020
- Кабель для подключения к Ethernet XEC001
- Двухступенчатое безопасное открывание двери XUC112

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