

Коммерческое предложение от 20.06.2026

Пароконвектомат UNOX XECC-0523-EPLM (левая дверь)

Цена с НДС: 439 149 руб.

Артикул: **267511**

Под заказ



Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Италия
Способ образования пара	инжектор
Количество уровней	5
Тип подключения	электричество
Тип габаритности/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 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 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 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 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 ХЕС 004
- Вытяжной зонт:
 - [ХЕСНС-СF23](#)
 - [ХЕСНС-НС23](#)
- Комплект фильтр-системы:
- ХНС 003 (сменный картридж ХНС 004)
- ХУС140 (сменный картридж ХУС141)
- Подставки:
 - ХWCRC-0023-L
 - [ХWCRC-0623-Н](#)
- Дымогенератор-коптильня ХУС 090
- Стыковочный комплект ХЕСQC-0013-Е
- Комплект для установки печи ХУС001-DRU
- Боковые направляющие для стенда ХWCLC-0623-Н
- Набор колес ХУС012
- Моющее средство:
 - DB1016A0
 - DB1076A0
 - DB 1015
- Устройство душирующее НС 001
- Система сбора жидкости ХУС020
- Кабель для подключения к Ethernet ХЕС001
- Двухступенчатое безопасное открывание двери ХУС112

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