

Коммерческое предложение от 21.04.2026

Пароконвектомат UNOX XEVL-2011-E1LS (левая дверь)

Цена с НДС: 1 042 837 руб.

Артикул: **463850**

Под заказ



Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Италия
Способ образования пара	инжектор
Количество уровней	20
Тип подключения	электричество
Тип габаритности/противня	GN 1/1
Панель управления	Touch Screen
Температурный режим, °C	от 30 до 260
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	310

Пароконвектомат [UNOX XEVL-2011-E1LS](#) предназначен для приготовления различных блюд, выпечки хлебобулочных и кондитерских изделий на предприятиях общественного питания, торговли и пищевых производствах. Модель оснащена панелью управления PLUS, LED-подсветкой, термощупом и левым открыванием двери. Материал камеры - высококачественная нержавеющая сталь [AISI 304](#), направляющие - нержавеющая сталь.

В комплекте многоточечный термощуп, тележка [XEVTL-2021](#), 4 пластиковых держателя, набор для подключения к водопроводной сети (шланг подачи воды, механический фильтр и невозвратный клапан 3/4) и набор «Starter Kit» (8 саморезов, гаечный ключ и наклейка).

Габаритности в комплект поставки не входят.

Технические характеристики:

- Каплесборник с непрерывным отводом воды, даже при открытой двери

- Вместимый контейнер для сбора конденсата, который можно подключить к сливу
 - Прочная конструкция с использованием инновационных материалов
 - Бесконтактный датчик открытия двери
 - 2-х ступенчатый дверной замок
 - Система автодиагностики ошибок и неисправностей
 - Защитный температурный термостат
 - Открываемое внутреннее стекло для упрощения чистки
- Толщина двери: 70 мм
 - С-образные направляющие противней из нержавеющей стали с углублениями для простоты загрузки

Режимы выпечки:

- Конвекция: от 30 до 300 °C
- Конвекция + пар: от 35 до 300 °C, STEAM.Maxi от 30 до 90%
- Конвекция + пар: от 48 до 300 °C, STEAM.Maxi от 10 до 20%
- Пар: от 35 до 130 °C, STEAM.Maxi 100%
- Конвекция + сухой воздух: от 30 до 300 °C, DRY.Maxi от 10 до 100%
- Выпечка с датчиком температуры и функцией DELTA T

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
- CHEFUNOX: выбор режима готовки, степени, размера и результата готовки
- READYCOOK: готовые настройки для быстрого запуска
- MULTI.Time: выпечка разных блюд одновременно, до 10 таймеров
- MISE.EN.PLACE: синхронизация загрузки разных продуктов для готовности блюд в одно время

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 DRY.Maxi™:
 - Быстрое изъятие влажности из камеры, устанавливаемое оператором
 - Выпечка с изъятием влажности 30-300 °C
- Технология STEAM.Maxi™:
 - Выпечка на пару 35-130 °C
 - Комбинированная выпечка конвенция + пар 35-300 °C

Теплоизоляция и безопасность:

- Технология Protek.SAFETM:
 - 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.SAFETM PLUS: тройное остекление двери

Автоматическая система мытья:

- Rotor.KLEANTM:
 - 4 автоматические программы очистки с моющим средством и контролем подачи воды

- Встроенная емкость для моющего средства
- SENSE.KLEAN™:
 - Автоматический режим очистки в соответствии с фактическим использованием духовки

Открытие двери:

- Ручной механизм для открытия слева направо
- Блокировка произвольного открытия дверцы в позициях 120° -180°

Вспомогательные функции:

- Визуализация остаточного времени выпечки (при работе без термощупа в сердцевине продукта)
- Функция поддержания "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
- Ethernet: подключение к интернету по сети LAN
- USB-порт

Технические детали:

- Паронепроницаемая панель управления MASTER.Touch Plus
- Система самодиагностики проблем и неисправностей
- DDC.Stats: система отчетов об использовании, потреблении воды и энергии
- 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

Опционально доступно к заказу:

- Термощуп ХЕС 004
- Вытяжной зонт:
 - [XEVHC-CF11](#)
 - [XEVHC-HC11](#)
- Комплект фильтр-системы:
- ХНС 002 (сменный картридж ХНС 006)
- ХНС 003 (сменный картридж ХНС 004)
- [XUC140](#) (сменный картридж ХУС 141)
- Подставки:
 - [XWVRC-0711-UH](#)
 - [XWVRC-0011-M](#)
 - [XWVRC-0011-L](#)
 - [XWVRC-0011-F](#)
 - [XWVEC-0811](#)
 - [XWVRC-0711-H](#)
- Корзина XWVBC-0911, XWVBC-0611
- Направляющие [XWVLC-0711-H](#)
- Тележка [WVYC-0011](#)
- Дымогенератор-коптильня ХУС 090
- Душирующее устройство ХНС 001
- Моющее средство:
 - DB 1076A0
 - DB 1015A0
 - [DB 1015](#)
 - DB 1050
- Дымогенератор-коптильня ХУС 090
- Устройство душирующее ХНС 001
- Коллектор для сбора жира ХУС046

- Кабель для подключения к Ethernet XEC001, XEC002

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