COMPLEX TRADE
Профессиональное оборудование для кухни

+7 495 128-05-00
125212, Москва, Кронштадтский б-р, 7а

## Коммерческое предложение от 15.11.2026

# Печь конвекционная UNOX XEBC-06EU-E1LM

**Цена с НДС: 392 135 руб.**

Артикул: **565090**

**Есть в наличии**




| | |
|---|---|
| **Гарантия** | 12 мес. |
| **Страна-производитель** | Италия |
| **Количество уровней** | 6 |
| **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** | 9.9 |
| **Ширина, мм** | 860 |
| **Глубина, мм** | 957 |
| **Высота, мм** | 843 |
| **Вес (без упаковки), кг** | 100 |
| **Вес (с упаковкой), кг** | 110 |

Пароконвектомат UNOX XEBC-06EU-E1LM серии **BakerTop MIND.Maps** предназначен для приготовления различных блюд, выпечки хлебобулочных и кондитерских изделий на предприятиях общественного питания и торговли, в пекарнях и кондитерских. Модель оснащена электронным управлением и подсветкой посредством внешней LED-лампы и С-образными с зубчатыми нишами направляющими. Внутреннее открывающееся стекло облегчают чистку и обеспечивают максимальную гигиену. Камера с закругленными углами выполнена из нержавеющей стали AISI 304, направляющие - из профилированной стали, дверной замок - из высокопрочного самосмазывающегося технополимера, внутренний штифт дверной ручки - из углеродного волокна.

***Оборудование должно быть подключено к сети водоснабжения (вентиль 3/4").***

*В комплект поставки входят 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). Листы для выпечки в комплект поставки не входят и приобретаются отдельно.*

**Режимы выпечки:**

- Конвекция: от 30 до 260 °C

- Конвекция + пар: от 35 до 260 °C, STEAM.Maxi от 30 до 90%
- Конвекция + пар: от 35 до 260 °C, STEAM.Maxi от 10 до 20%
- Пар: от 35 до 130 °C, STEAM.Maxi 100%
- Конвекция + сухой воздух: от 30 до 260 °C, DRY.Maxi от 10 до 100%
- Выпечка с датчиком температуры в сердцевине продукта
- Выпечка с датчиком температуры и функцией DELTA T
- Предварительный разогрев (максимальная температура): 260 °C

**Дополнительные функции и автоматическое программирование выпечки:**

- MIND.Maps™: графическое изображение процессов готовки, состоящих из бесконечного количества шагов
- Сохранение до 256 программ пользователя
- Возможность присвоения имени и изображения сохраненным программам
- Сохранение названия рецепта на любом языке

**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™:
    - Быстрое изъятие влажности из камеры, устанавливаемое оператором
    - Выпечка с изъятием влажности 30-260 °C
- Технология STEAM.Maxi™:
    - Выпечка на пару 35-130 °C
    - Комбинированная выпечка конвенция + пар 35-260 °C

**Теплоизоляция и безопасность:**

- Технология Protek.SAFE™:
    - 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

**Автоматическая система мытья:**

- Rotor.KLEAN™:
    - 4 автоматические программы очистки с моющим средством и контролем подачи воды
    - Встроенная емкость для моющего средства

**Открывание двери:**

- Ручной механизм для открытия слева направо
- Блокировка произвольного открытия дверцы в позициях 60°-120°-180°

**Вспомогательные функции:**

- Визуализация остаточного времени выпечки (при работе без термощупа в сердцевине продукта)
- Функция поддерживания "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

**Технические детали:**

- Паронепроницаемая панель управления MASTER.Touch One
- Система самодиагностики проблем и неисправностей
- Ограничитель температуры для безопасности
- Емкость для сбора жидкости с подсоединением к сливу и постоянным стоком, даже при открытой двери
- Контактный сенсор двери
- Технология MAXI.LINK: позволяет создавать колонны из двух печей
- Небольшой вес - надежная конструкция, благодаря применению инновационных материалов

**Дополнительные характеристики:**

- Регулировка времени приготовления: от 0 до 120 минут
- Регулировка подачи пара: от 0 до 100 %
- Максимальная температура подключаемой воды: 30 °C
- Давление подключаемой воды: от 150 до 600 кПа
- Расстояние при установке:
    - Относительно стен, минимум: 50 мм
    - Относительно другого оборудования:
        - Сбоку, минимум: 45 мм
        - Сзади, минимум: 70 мм
- Температура окружающей среды: от 5 до 35 °C
- Влажность окружающей среды: не более 70 %

**Опции (заказываются отдельно):**

- Вытяжной зонт XEBHC-HCEU
- Комплект STEAM.BOOST для дополнительного увеличения пара XUC081
- Система "Курица-гриль" XUC020 (установка на подставки XWAEC-08EF / XWARC-00EF-H)
- Термощуп XEC 004
- Комплект фильтр-системы:
    - XHC 003 (сменный картридж XHC 004)
- Комплект для охлаждения слива XHC005
- Направляющие XUC051
- Стыковочный комплект для установки одного оборудования на другое XEAQC-00E2-E
- 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 001 (LAN)
    - XEC 003 (3G)
    - XEC 002 (Wi-Fi)

**Совместимость:**

- Расстоечный шкаф XEBPC-08EU-C
- Расстоечный шкаф XEBPC-12EU-C
- Расстоечный шкаф XEBPC-08EU-B
- Расстоечный шкаф XEBPC-12EU-B
- Подовая печь XEBDC-02EU-C
- Подовая печь XEBDC-01EU-C

- Подовая печь XEBDC-02EU-D
- Подовая печь XEBDC-01EU-D

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