

## Коммерческое предложение от 05.02.2025

### Печь конвекционная UNOX XEBL-16EU-GPRS

**Цена с НДС: 2 421 074 руб.**

Артикул: **129264**

Под заказ



Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Италия
Количество уровней	16
Тип подключения	газ
Тип габаритности/противня	600x400 мм
Расстояние между уровнями, мм	80
Пароувлажнение	Да
Подключение к воде	Да
Помпа	Нет
Панель управления	Touch Screen
Температурный режим, °C	от 30 до 300 °C
Управление	электронное
Автоматическая мойка	Есть
Мощность, кВт	48
Ширина, мм	892
Глубина, мм	1018
Высота, мм	1875
Вес (без упаковки), кг	309
Вес (с упаковкой), кг	339.9

Пароконвектомат [UNOX XEBL-16EU-GPRS](#) 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 подсветкой посредством внешней LED-лампы и L-образными направляющими. Внутреннее съёмное стекло облегчает чистку и обеспечивают максимальную гигиену. Камера с закругленными углами выполнена из нержавеющей стали морского класса 316L, направляющие - из нержавеющей стали, дверной замок - из высокопрочного самосмазывающегося технополимера.

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

*В комплект поставки входят многоточечный термощуп, тележка XEBTL-16EU, 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 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 48 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
- Датчик температуры MULTI.Point с 4 точками определения температуры внутри продукта
- Предварительный разогрев (максимальная температура): 300 °C

### 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
- 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 CLIMALUX™:
  - Точные измерения и контроль влажности с помощью датчиков в камере
  - Автоматическая выработка или отвод пара для соответствия заданным параметрам
- 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 конвекция + пар 35-300 °C
- Технология ADAPTIVE.Cooking™:
  - Оптимизация процесса выпечки и автоматическая адаптация параметров
  - Одинаковый результат при полной или частичной загрузке камеры
  - Датчик влажности и автоматическая регулировка климата в камере
- Технология SMART.Preheating:
  - Автоматическая установка оптимальных температуры и времени предварительного разогрева камеры
- Технология AUTO.Soft:
  - Плавное управление повышением температуры для деликатного приготовления

- Технология PRESSURE.Steam:
  - Увеличение температуры пара и его насыщения, что позволяет сократить время пропаривания и его интенсивность

#### **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 газовой мощности в соответствии с эффективной необходимостью
- Protek.SAFETM PLUS: тройное остекление двери

#### **Атмосферные горелки:**

- Технология Spido.GASTM:
  - Подходит для следующих типов газа G20 / G25 / G25.1 / G30 / G31
  - Теплообменник с прямыми трубами высокой отдачи для симметричного распределения жара и возможностью быстрой замены

#### **Автоматическая система мытья:**

- Rotor.KLEANTM:
  - 4 автоматические программы очистки с моющим средством и контролем подачи воды
  - Встроенная емкость для моющего средства
- SENSE.KLEANTM:
  - Автоматический режим очистки в соответствии с фактическим использованием духовки

#### **Открывание двери:**

- Ручной механизм для открытия справа налево
- 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

#### **Дополнительные характеристики:**

- 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):**

- Система фильтрации обратного осмоса ХНС 002
- Комплект фильтр-системы ХНС 003 (сменный картридж [ХНС 004](#))
- Моющее средство:
  - DB 1015
  - DB 1018
  - DB 1050
- Комплект для подключения интернета ХЕС 006 (Wi-Fi)
- Комплект колес ХУС 012

#### **Совместимость:**

- Расстоечный шкаф ХЕВPL-16EU-M
- Расстоечный шкаф [ХЕВPL-16EU-D](#)

Цена, указанная в данном коммерческом предложении, действительна 1 день.

Цены указаны с учетом НДС.