

## Коммерческое предложение от 21.11.2024

### Пароконвектомат UNOX XEVC-1011-GPRM

**Цена с НДС: 1 252 419 руб.**

Артикул: **224297**

Есть в наличии



|                               |              |
|-------------------------------|--------------|
| Гарантия                      | 12 мес.      |
| Страна-производитель          | Италия       |
| Способ образования пара       | инжектор     |
| Количество уровней            | 10           |
| Тип подключения               | газ          |
| Тип gastronorm/противня       | GN 1/1       |
| Расстояние между уровнями, мм | 67           |
| Панель управления             | Touch Screen |
| Температурный режим, °C       | от 30 до 260 |
| Управление                    | электронное  |
| Автоматическая мойка          | Есть         |
| Подключение, В                | 220          |
| Мощность, кВт                 | 1            |
| Ширина, мм                    | 750          |
| Глубина, мм                   | 783          |
| Высота, мм                    | 1010         |
| Вес (без упаковки), кг        | 117          |
| Вес (с упаковкой), кг         | 128.7        |

Пароконвектомат [UNOX XEVC-1011-GPRM](#) серии CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS предназначен для приготовления различных блюд, выпечки хлебобулочных и кондитерских изделий на предприятиях общественного питания и торговли, в пекарнях и кондитерских. Модель оснащена встроенной в дверь светодиодной LED-подсветкой и C-образными с зубчатыми нишами направляющими. Внутреннее открывающееся стекло облегчает чистку и обеспечивает 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 48 до 260 °C, STEAM.Maxi от 10 до 20%
- Пар: от 48 до 130 °C, STEAM.Maxi 100%
- Конвекция + сухой воздух: от 30 до 260 °C, DRY.Maxi от 10 до 100%
- Готовка с датчиком температуры и функцией DELTA T с микрошупом
- Многоточечный датчик температуры в сердцевине продукта (микрошуп) MULTI.Point
- Предварительный разогрев (максимальная температура): 260 °C

## Дополнительные функции и автоматическое программирование выпечки:

- MIND.Maps™ : графическое изображение процессов выпечки, состоящих из бесконечного количества шагов, одним простым движением
- Сохранение до 384 программ пользователя
- Возможность присвоения имени, номера и изображения сохраненным программам
- Сохранение названия программы 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™:
  - 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 удаление влаги из камеры приготовления для получения идеальной консистенции, цвета и хрусткости
- Технология STEAM.Maxi™: выработка насыщенного пара при температуре от 35 °C и обеспечение высокой эффективности выпекания в сочетании с экономией энергии и воды
- Технология CLIMALUX™:
  - Точные датчики измерения влажности внутри камеры
  - Автоматическая активация подачи пара или его удаления
- Технология ADAPTIVE.Cooking™:
  - Оптимизация процесса выпечки и автоматическая адаптация параметров
  - Одинаковый результат при полной или частичной загрузке камеры
- Технология SMART.Preheating:
  - Интеллектуальный предварительный разогрев в соответствии с анализом предыдущих режимов
- Технология AUTO.Soft:
  - Автоматическая регуляция увеличения температуры для приготовления деликатных и чувствительных к теплу продуктов
- Технология PRESSURE.Steam: увеличение насыщенности и температуры пара

## 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
- Тройное остекление двери
- Технология Spido.GAS™: высокопроизводительные линейные теплообменники для равномерного распределения тепла

## Автоматическая система мытья:

- Технология SENSE.Klean:
  - Оценка степени загрязнения
  - Автоматический выбор режима мойки в соответствии с фактическим использованием печи
  - Максимальная чистота и отсутствие лишнего расхода воды и моющего средства
- Технология Rotor.KLEAN™:
  - 4 автоматические программы мойки
  - Датчик уровня воды и моющего средства
  - Встроенный контейнер для моющих средств DET&Rinse™

#### Открывание двери:

- Блокировка произвольного открытия дверцы в позициях 60°-120°-180°

#### Вспомогательные функции:

- Визуализация остаточного времени выпечки
- Режим теплового шкафа «HOLD»
- Непрерывная работа печи "INF"
- Единица измерения температуры в °C или °F
- Интегрированное подключение WI-FI
- USB-порт для загрузки/выгрузки данных
- Приложение для контроля работы печи со смартфона
- Система аналитики и рекомендаций персонализированных рецептов

#### Технические детали:

- 9,5"-дюймовый емкостной сенсорный экран панели управления MASTER.Touch PLUS с защитой IPX5
- Система самодиагностики проблем и неисправностей
- Ограничитель температуры для безопасности
- Емкость для сбора жидкости с подсоединением к сливу и постоянным стоком, даже при открытой двери
- Высокопроизводительные круглые нагревательные элементы
- Контактный сенсор двери
- Защитный температурный термостат
- Возможность создавать колонны из двух печей
- Небольшой вес - надежная конструкция, благодаря применению инновационных материалов

#### Дополнительные характеристики:

- Номинальная мощность газа: 21 кВт
- 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):

- Термощуп SOUS-VIDE
- Вытяжной зонт
  - [XECHC-CF13](#)
  - [XEANL-NCFL](#)
  - [XEVHC-NC11](#)
  - [XECHC-NC13](#)

- Комплект фильтр-системы:
  - [XHC 003](#) (сменный картридж [XHC 004](#))
- Подставки:
  - [XWVRC-0711-UH](#)
  - [XWVRC-0011-H](#)
  
  - [XWVRC-0011-M](#)
  - [XWVRC-0011-L](#)
  - [XWVRC-0011-F](#)
- Дымогенератор-коптильня [Hyper.Smoker XUC 090](#)
- Корзины
  - [XWVBC-0911](#)
  - XWVBC-0611
- Тележка [XWVYC-0011](#)
- Тележка XWVYC-0011-L-PO
- Набор колес XUC012
- Моющее средство:
  - [DB 1015](#)
  - DB 1018
  - DB 1050
- Система сбора жидкости XUC020
- Кабель для подключения к Ethernet XEC001

**Совместимость:**

- Нейтральный шкаф [XWVEC-0811](#)
- Тепловой шкаф [XEVSC-0711-CR](#)

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