

Коммерческое предложение от 04.04.2025

Печь конвекционная UNOX XEBL-16EU-YPLS (левая дверь)

Цена с НДС: 1 422 340 руб.

Артикул: **692955**

Под заказ



| | |
|---------------------------|-----------------|
| Гарантия | 12 мес. |
| Страна-производитель | Италия |
| Количество уровней | 16 |
| Тип подключения | электричество |
| Тип габаритности/противня | 600x400 мм |
| Подключение к воде | Да |
| Панель управления | Touch Screen |
| Температурный режим, °C | от 30 до 260 °C |
| Управление | электронное |
| Автоматическая мойка | Есть |
| Подключение, В | 380 |
| Мощность, кВт | 38.5 |
| Ширина, мм | 892 |
| Глубина, мм | 1018 |
| Высота, мм | 1875 |
| Вес (без упаковки), кг | 292 |
| Вес (с упаковкой), кг | 314 |

Конвекционная печь [UNOX XEBL-16EU-YPLS](#) используется для приготовления различных блюд, выпечки хлебобулочных и кондитерских изделий на предприятиях общественного питания, торговли и пищевых производствах. Модель оснащена панелью управления PLUS, одноточечным датчиком-термощупом, светодиодной подсветкой, предохранительным термостатом, микровыключателем двери, системой самодиагностики, двухступенчатым дверным замком, поддоном для сбора жидкостей, автоматической системой мойки Rotor.KLEAN и левой дверью. Материал камеры - высококачественная нержавеющей сталь.

В комплекте вкатная тележка на 16 уровней 600x400 мм.

Листы для выпечки в комплект поставки не входят.

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 конвенция + 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.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
- Protek.SAFE™ PLUS: тройное остекление двери

Автоматическая система мытья:

- Rotor.KLEAN™:
 - 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

Открывание 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

Технические 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 %

Совместимость:

- Расстоечный шкаф [XEBPL-16EU-M](#)
- Расстоечный шкаф [XEBPL-16EU-D](#)
- Подовая печь:
 - [XEBDC-01EU-C](#)
 - [XEBDC-02EU-C](#)
 - [XEBDC-01EU-D](#)
 - [XEBDC-02EU-D](#)

Опционально доступно к заказу:

- Вытяжной зонт [XEANL-HCFL](#)
- Термощуп ХЕС 004
- Система фильтрации обратного осмоса ХНС 002

- Комплект фильтр-системы:
- ХНС 003 (сменный картридж ХНС 004)
- [XUC140](#) (сменный картридж [XUC141](#))
- Тележка-шпилька:
 - [XEBTL-16EU](#)
 - XEBTL-05PN
 - [XTB0003](#)
 - XTB0005
- Рампа въездная XUC163
- Душирующее устройство ХНС 001
- Моющее средство:
 - [DB 1015](#)
 - DB 1015A0
 - DB 1076A0
 - DB1018A0
- Комплект для подключения интернета:
 - XEC001
 - XEC 006 (Wi-Fi)
- Комплект подключения к сети Wi-Fi XEC 016
- Комплект колес [XUC 012](#)

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