

Коммерческое предложение от 06.02.2025

Печь конвекционная UNOX XEBC-06EU-E1LM (левая дверь)

Цена с НДС: 458 591 руб.

Артикул: **802452**

Под заказ



Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Италия
Количество уровней	6
Тип подключения	электричество
Тип габаритности/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	102
Вес (с упаковкой), кг	121

Конвекционная печь [UNOX XEBC-06EU-E1LM](#) серии **BakerTop MIND.Maps** используется для приготовления различных блюд, выпечки хлебобулочных и кондитерских изделий на предприятиях общественного питания, торговли и пищевых производствах. Модель оснащена панелью управления ONE, LED - подсветкой и С-образными с зубчатыми нишами направляющими. Материал камеры - высококачественная нержавеющая сталь [AISI 304](#), материал направляющих - профилированная сталь, дверной замок - из высокопрочного самосмазывающегося технополимера, материал внутреннего штифта дверной ручки - углеродное волокно.

В комплекте 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 не входят.

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.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

Автоматическая система мытья:

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

Открывание двери:

- Ручной механизм для левостороннего открывания двери
- Блокировка произвольного открытия дверцы в позициях 60°-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

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

Технические 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 %
- Оборудование должно быть подключено к сети водоснабжения (вентиль 3/4")

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](#)

Опционально доступно к заказу:

- 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)

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