

Печь конвекционная UnoX  
XEBC-04EU-EPR



(Цена со склада в г.Москва)

**353 746 руб.**

[Мы осуществляем доставку по всей России](#)



[Принимаем оплату картами без комиссии](#)

### ОПИСАНИЕ

Пароконвектомат UNOX XEBC-04EU-EPR серии BakerTop 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 подсветкой посредством внешней LED-лампы и S-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. Листы для выпечки в комплект поставки не входят и приобретаются отдельно. Режимы выпечки: Конвекция: от 30 до 260 °С Конвекция + пар: от 35 до 260 °С, STEAM.Maxi от 30 до 90% Конвекция + пар: от 35 до 260 °С, STEAM.Maxi от 10 до 20% Пар: от 35 до 130 °С, STEAM.Maxi 100% Конвекция + сухой воздух: от 30 до 260 °С, 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): 260 °С Дополнительные функции и автоматическое программирование выпечки: MIND.Maps™: графическое изображение процессов готовки, состоящих из бесконечного

### ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Код товара	9045
Производитель	UNOX (Унокс)
Страна производитель	Италия
Гарантия, мес	12
Источник энергии	Электричество
Диапазон температур, °С	+30...+260
Напряжение, в	380
Энергопотребление, кВт	10,6
Ширина, мм	860
Глубина, мм	957
Высота, мм	675
Материал корпуса	Нержавеющая сталь
Количество уровней	4
Материал рабочей камеры	нержавеющая сталь
Управление	электронное
Подключение к водопроводу	есть
Размер противней, мм	600x400
Реверс вентилятора	есть
Противней в комплекте, шт	в комплект не входят
Пароувлажнение	есть
Вес нетто, кг	85
Вес в упаковке, кг	97
Габариты в упаковке, мм (ШхДхВ)	960x1110x840
Упаковка	гофрокороб на поддоне
Статус в Москве	под заказ
Стоимость доставки по Москве	1000

количества шагов Сохранение до 256 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™: 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 влаги из камеры, устанавливаемое оператором Выпечка с изъятием влаги 30-260 °C Технология STEAM.Maxi™: Выпечка на пару 35-130 °C Комбинированная выпечка конвенция + пар 35-260 °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 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 Запатентованная дверь: Блокировка произвольного открытия дверцы в позициях 60°-120°-180° Ручной механизм для открытия справа налево 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 Технические детали: Паронепроницаемая панель управления MASTER.Touch 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 Опции (приобретаются отдельно): Вытяжной зонт XEBHC-HCEU Комплект STEAM.BOOST для дополнительного увеличения пара XUC080 Система "Курица-гриль" XUC020 (установка

на подставки XWAEC-08EF / XWARC-00EF-H)  
Термощуп SOUS-VIDE XEC004 Комплект  
фильтр-системы: XHC 002 (сменный  
картридж XHC 006) XHC 003 (сменный  
картридж XHC 004) Комплект для  
охлаждения слива XHC005 Направляющие  
XUC 050 Стыковочный комплект для  
установки одной плиты на другую  
XEAQC-00E2-E Подставки: XWARC-00EF-L  
XWARC-00EF-M XWARC-00EF-H с возможной  
установкой направляющих XWALC-07EF-H  
XWARC-00EF-UH с возможной установкой  
направляющих XWALC-07EF-H XWARC-00EF-F  
XWARC-07EF-H XEBIC-03EU Шкаф XWAEC-08EF  
Душирующее устройство XHC 001 Моющее  
средство DB 1015 Моющее средство DB 1016  
Система безопасного 2-х шагового открытия  
/ закрытия двери XUC002 Комплект для  
подключения интернета: XEC 007 (3G) XEC  
006 (Wi-Fi) Совместимость: Расстоечный  
шкаф XEBPC-08EU-C Расстоечный шкаф  
XEBPC-12EU-C Подовая печь XEBDC-02EU-C  
Подовая печь XEBDC-01EU-C Подовая печь  
XEBDC-02EU-D Подовая печь XEBDC-01EU-D