

**Пароконвектомат UNOX  
XEVL-2011-YPRS**



(Цена со склада в г.Москва)

**1 382 196 руб.**

[Мы осуществляем доставку по всей России](#)



[Принимаем оплату картами без комиссии](#)

**ОПИСАНИЕ**

Пароконвектомат UNOX XEVL-2011-YPRS серии ChefTop 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 С-образными направляющими. Внутреннее съемное стекло облегчают 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

**ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ**

Код товара	26408
Производитель	UNOX (Унокс)
Страна производитель	Италия
Гарантия, мес	12
Источник энергии	Электричество
Диапазон температур, °C	+30...+300
Напряжение, в	380
Энергопотребление, кВт	39
Ширина, мм	892
Глубина, мм	1018
Высота, мм	1875
Количество уровней	20
Тип парообразования	инжекционный
Управление	электронное
Размер противней, мм	GN 1/1 (530x325)
Реверс вентилятора	есть
Вес нетто, кг	250
Вес в упаковке, кг	314
Габариты в упаковке, мм (ШхДхВ)	980x1200x2040
Упаковка	гофрокороб на поддоне
Статус в Москве	под заказ
Стоимость доставки по Москве	1000

термошуп, тележка XEVTL-2011, 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 35 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 READYCOOK: готовые настройки для быстрого запуска 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 Автоматические 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 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 (приобретаются дополнительно): Вытяжной зонт XEHL-HCFL Дымогенератор-коптильня Hyper.Smoker XUC 090 Система фильтрации обратного осмоса XHC 002 Комплект фильтр-системы XHC 003 (сменный картридж XHC 004) Тележка: XEVTL-051P XWVYC-0011 Моющее средство: DB1015 DB1018 DB1050 Комплект для подключения интернета XEC 006 (Wi-Fi) Комплект колес XUC 012