

**Пароконвектомат UNOX  
XEVC-1011-GPRM**



(Цена со склада в г.Москва)

**967 240 руб.**

[Мы осуществляем доставку по всей России](#)



[Принимаем оплату картами без комиссии](#)

**ОПИСАНИЕ**

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 С-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

**ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ**

Код товара	31978
Производитель	UNOX (Унокс)
Страна производитель	Италия
Гарантия, мес	12
Источник энергии	Газ
Диапазон температур, °C	+30...+260
Напряжение, в	220
Энергопотребление, кВт	1
Ширина, мм	750
Глубина, мм	783
Высота, мм	1010
Количество уровней	10
Тип парообразования	инжекционный
Управление	электронное
Размер противней, мм	GN 1/1 (530x325)
Реверс вентилятора	есть
Вес нетто, кг	117
Вес в упаковке, кг	132
Габариты в упаковке, мм (ШхДхВ)	950x860x1180
Упаковка	гофрокороб на поддоне
Статус в Москве	под заказ
Стоимость доставки по Москве	1000

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 микрощупом Многоточечный датчик температуры в сердцевине продукта (микрощуп) 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 Итегрированное 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 XEHC-CF13 XEHL-HCFL XEVHC-HC11 XEHC-HC13 Комплект фильтр-системы: XHC 002 (сменный картридж XHC 006) XHC 003 (сменный картридж XHC 004) Подставки: XWVRC-0711-UH XWVRC-0011-H XWVRC-0011-M XWVRC-0011-L XWVRC-0011-F XWVRC-0011-L-PO HYPER.SMOKER XUC090 Корзины XWVBC-0911 XWVBC-0611 Тележка WVYC-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