

## Коммерческое предложение от 02.05.2025

Наименование товара: Пароконвектомат UNOX XEVC-0621-GPRM

Ссылка на товар: [https://prom-katalog.ru/catalog/parokonvektomaty/parokonvektomat\\_unox\\_xevc\\_0621\\_gprm](https://prom-katalog.ru/catalog/parokonvektomaty/parokonvektomat_unox_xevc_0621_gprm)



### Описание

Пароконвектомат **UNOX XEVC-0621-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 технопластика, 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 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 микрошупом
- Многоточечный датчик температуры в сердцевине продукта (микрошуп) 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
- Интегрированное 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: 25 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
  - XEVHC-CF21
  - XEVHC-CF11
  - XEVHC-HC21
- Комплект фильтр-системы:
  - ХНС 002 (сменный картридж ХНС 006)
  - ХНС 003 (сменный картридж ХНС 004)
- Подставки: ☐
  - XWVRC-0021-H
  - XWVRC-0021-L
  - XWVRC-0021-F
  - XEVTL-2021

- XEVTL-102P
- Термочехол XUC031
- HYPER.SMOKER XUC090
- Корзины
  - XWVBC-1021
  - XWVBC-0621
- Тележка XWVYC-0021
- Набор колес XUC012
- Моющее средство:
  - DB 1015
  - DB 1018
  - DB 1050
- Система сбора жидкости
- Кабель для подключения к Ethernet XEC001

#### **Совместимость:**

- Нейтральный шкаф XWAEC-08EF

#### **Характеристики**

|                                      |                      |
|--------------------------------------|----------------------|
| Подключение                          | 220 В, газ           |
| Количество уровней                   | 6                    |
| Способ образования пара              | инжектор             |
| Расстояние между уровнями            | 77 мм                |
| Тип гастроемкости                    | GN 2/1               |
| Размер гастроемкости (наруж./внутр.) | 646x530 / 620x530 мм |
| Панель управления                    | электронная          |
| Автоматическая мойка                 | Да                   |
| Подключение к водопроводу            | Да                   |
| Температурный режим                  | от 30 до 260 °С      |
| Мощность                             | 1 кВт                |
| Ширина                               | 860 мм               |
| Глубина                              | 1145 мм              |
| Высота                               | 843 мм               |
| Вес (без упаковки)                   | 180 кг               |
| Страна производства                  | Италия               |

---

Информация носит справочный характер и не является публичной офертой, определяемой ст. 437 ГК РФ. Убедительная просьба уточнять цены и наличие по телефону у вашего менеджера.