

## Коммерческое предложение от 17.06.2026

### Пароконвектомат UNOX XEVC-0511-EZRM

**Цена с НДС: 244 218 руб.**

Артикул: **817140**

Есть в наличии



Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Италия
Способ образования пара	инжектор
Количество уровней	5
Тип подключения	электричество
Тип gastronorm/противня	GN 1/1
Расстояние между уровнями, мм	67
Температурный режим, °C	от 30 до 260
Управление	электронное
Автоматическая мойка	Нет
Подключение, В	380
Мощность, кВт	9.3
Ширина, мм	750
Глубина, мм	783
Высота, мм	675
Вес (без упаковки), кг	64
Вес (с упаковкой), кг	70.4

Пароконвектомат **UNOX XEVC-0511-EZRM** серии **CHEFTOP MIND.Maps™ ZERO** 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 C-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 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%
- Готовка с датчиком температуры

### **Дополнительные функции и автоматическое программирование выпечки:**

- 3 шага приготовления
- 12 предустановленных программ
- 99 сохраняемых программ

### **Распределение воздуха в камере:**

- Технология AIR.Plus™: 2 скорости вращения вентилятора и несколько реверсивных вентиляторов

### **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

### **Теплоизоляция и безопасность:**

- Двойное остекление двери

### **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"

### **Технические детали:**

- Сенсорная панель управления MIND.Maps™ ZERO
- 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
- Небольшой вес - надежная конструкция, благодаря применению инновационных материалов

### **Опции (заказываются отдельно):**

- Подставки:
  - [XWVRC-0711-UH](#)
  - [XWVRC-0711-H](#)
  - [XWVRC-0011-L](#)
  - XWVRC-0011-M
  - [XWVRC-0011-F](#)
- Корзины
  - XWVBC-0911
  - XWVBC-0611

- Тележка [XWVYC-0011](#)
- Набор колес XUC012

**Совместимость:**

- [Нейтральный шкаф XWVEC-0811](#)

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