

Архангельск (8182)63-90-72
Астана (7172)727-132
Астрахань (8512)99-46-04
Барнаул (3852)73-04-60
Белгород (4722)40-23-64
Брянск (4832)59-03-52
Владивосток (423)249-28-31
Волгоград (844)278-03-48
Вологда (8172)26-41-59
Воронеж (473)204-51-73
Екатеринбург (343)384-55-89
Иваново (4932)77-34-06

Ижевск (3412)26-03-58
Иркутск (395)279-98-46
Казань (843)206-01-48
Калининград (4012)72-03-81
Калуга (4842)92-23-67
Кемерово (3842)65-04-62
Киров (8332)68-02-04
Краснодар (861)203-40-90
Красноярск (391)204-63-61
Курск (4712)77-13-04
Липецк (4742)52-20-81
Киргизия (996)312-96-26-47

Магнитогорск (3519)55-03-13
Москва (495)268-04-70
Мурманск (8152)59-64-93
Набережные Челны (8552)20-53-41
Нижний Новгород (831)429-08-12
Новокузнецк (3843)20-46-81
Новосибирск (383)227-86-73
Омск (3812)21-46-40
Орел (4862)44-53-42
Оренбург (3532)37-68-04
Пенза (8412)22-31-16
Казахстан (772)734-952-31

Пермь (342)205-81-47
Ростов-на-Дону (863)308-18-15
Рязань (4912)46-61-64
Самара (846)206-03-16
Санкт-Петербург (812)309-46-40
Саратов (845)249-38-78
Севастополь (8692)22-31-93
Симферополь (3652)67-13-56
Смоленск (4812)29-41-54
Сочи (862)225-72-31
Ставрополь (8652)20-65-13
Таджикистан (992)427-82-92-69

Сургут (3462)77-98-35
Тверь (4822)63-31-35
Томск (3822)98-41-53
Тула (4872)74-02-29
Тюмень (3452)66-21-18
Ульяновск (8422)24-23-59
Уфа (347)229-48-12
Хабаровск (4212)92-98-04
Челябинск (351)202-03-61
Череповец (8202)49-02-64
Ярославль (4852)69-52-93

<https://unox.nt-rt.ru> || uxn@nt-rt.ru

ПАРОКОНВЕКТОМАТЫ

ПАРОКОНВЕКТОМАТ UNOX XEVL-2011-YPRS



ОПИСАНИЕ И ХАРАКТЕРИСТИКИ

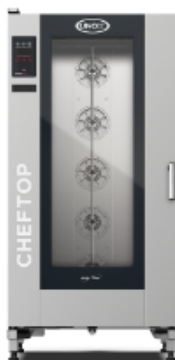
Пароконвектомат XEVL-2011-YPRS UNOX с запатентованной системой пароувлажнения Steam.Maxi. Под вкатную тележку на 20 уровней GN1/1 (гастроёмкости в комплект не входят). Расстояние между уровнями 67 мм. Сенсорная панель управления MASTER.Touch с возможностью создания и сохранения программ в памяти (384 ячейки для программ). Технология Mind Maps - сохранение программ готовки в виде графиков. Автоматические программы готовки CHEFUNOX для 9 групп продуктов. Функция Delta T. Multi.Time - поуровневый контроль времени готовки с возможностью установки до 10 таймеров. MISE.EN.PLACE - технология поуровневого контроля времени готовки, позволяющая закончить приготовление разных продуктов одновременно. ADAPTIVE.Cooking - уникальная запатентованная технология - оптимизация процесса приготовления в зависимости от загрузки печи. Температурный режим 30 С...300 С. Автоматическая система мойки. 6 вентиляторов, 4 скорости вентилятора + 4 полустатических положения. Дверь с усиленной конструкцией, двойным внутренним стеклом. Камера из нержавеющей стали. LED подсветка. Система самодиагностики.

Основные характеристики:

Бренд	UNOX
Страна	Италия
Артикул	XEVL-2011-YPRS
Напряжение, В	380
Мощность, кВт	39
Вес, кг	250
Длина, мм	892
Ширина, мм	1018
Высота, мм	1875
Количество уровней	20
Панель управления	сенсорная
Подключение	электричество
Тип направляющих	под
Тип пароувлажнения	гастроёмкости инжектор

Тип противней/гастроемкостей	GN 1/1
Размеры в упаковке (дл.), мм	1200
Размеры в упаковке (шир.), мм	980
Размеры в упаковке (выс.), мм	2040
Вес в упаковке, кг	314
Комплект поставки	Вкатная тележка на 20 уровней GN1/1. Щуп с 4-мя точками измерения.
Опции и аксессуары	Зонт вытяжной XEАНL-НСFL. Душирующее устройство ХНС001. Комплект UNOX.LINK для экстратонкого щупа sous-vide XEC004.

ПАРОКОНВЕКТОМАТ UNOX XEVL-2011-E1RS



ОПИСАНИЕ И ХАРАКТЕРИСТИКИ

Пароконвектомат XEVL-2011-E1RS UNOX с запатентованной системой пароувлажнения Steam.Maxi. Под вкатную тележку на 20 уровней GN1/1 (гастроемкости в комплект не входят). Расстояние между уровнями 67 мм. Сенсорная панель управления MASTER.Touch с возможностью создания и сохранения программ в памяти (384 ячейки для программ). Технология Mind Maps (сохранение программ готовки в виде графиков). Функция Delta T. Температурный режим 30 C-260 C. Автоматическая система мойки. 5 вентиляторов, 2 скорости вентилятора. Дверь с усиленной конструкцией, двойным внутренним стеклом. Камера из нерж.стали. LED подсветка. Система самодиагностики.

Основные характеристики:

Бренд	UNOX
Страна	Италия
Артикул	XEVL-2011-E1RS
Напряжение, В	380
Мощность, кВт	29
Вес, кг	235
Длина, мм	892
Ширина, мм	1018
Высота, мм	1875
Количество уровней	20
Панель управления	сенсорная
Подключение	электричество под
Тип направляющих	гастроемкости
Тип пароувлажнения	инжектор
Тип противней/гастроемкостей	GN 1/1
Размеры в упаковке (дл.), мм	1200
Размеры в упаковке (шир.), мм	980
Размеры в упаковке (выс.), мм	2040
Вес в упаковке, кг	290
Комплект поставки	Вкатная тележка на 20 уровней GN1/1. Щуп.
Опции и аксессуары	Зонт вытяжной XEHL-HCFL. Душирующее устройство XHC001. Комплект UNOX.LINK для экстратонкого щупа sous-vide XEC004.

ПАРОКОНВЕКТОМАТ UNOX XEVL-16EU-E1RS



ОПИСАНИЕ И ХАРАКТЕРИСТИКИ

Пароконвектомат XEVL-16EU-E1RS UNOX с запатентованной системой пароувлажнения Steam.Maxi. Под вкатную тележку на 16 уровней 600x400 (противни в комплект не входят). Расстояние между уровнями 80 мм. Сенсорная панель управления MASTER.Touch с возможностью создания и сохранения программ в памяти (384 ячейки для программ). Технология Mind Maps (сохранение программ готовки в виде графиков). Функция Delta T. Температурный режим 30 C-260 C. Автоматическая система мойки. 5 вентиляторов, 2 скорости вентилятора. Дверь с усиленной конструкцией, двойным внутренним стеклом. Камера из нерж.стали. LED подсветка. Система самодиагностики.

Основные характеристики:

Бренд	UNOX
Страна	Италия
Артикул	XEVL-16EU-E1RS
Напряжение, В	380
Мощность, кВт	29
Вес, кг	262
Длина, мм	892
Ширина, мм	1018
Высота, мм	1875
Количество уровней	16 сенсорная
Панель управления	электричество
Подключение	под противни
Тип направляющих	инжектор
Тип пароувлажнения	600x400
Тип противней/гастрономических	
Размеры в упаковке (дл.), мм	1200
Размеры в упаковке (шир.), мм	980
Размеры в упаковке (выс.), мм	2040
Вес в упаковке, кг	290

ПАРОКОНВЕКТОМАТ UNOX XEVL-2011-DPRS



ОПИСАНИЕ И ХАРАКТЕРИСТИКИ

Пароконвектомат XEVL-2011-DPRS UNOX с запатентованной системой пароувлажнения Steam.Maxi. Под вкатную тележку на 20 уровней GN1/1 (гастрономические в комплект не входят). Расстояние между уровнями 67 мм. Сенсорная панель управления MASTER.Touch с возможностью создания и сохранения программ в памяти (384 ячейки для программ). Технология Mind Maps - сохранение программ готовки в виде графиков. Автоматические программы готовки CHEFUNOX для 9 групп продуктов. Функция Delta T. Multi.Time - поуровневый контроль времени готовки с возможностью установки до 10 таймеров. MISE.EN.PLACE - технология поуровневого контроля времени готовки, позволяющая закончить приготовление разных продуктов одновременно. ADAPTIVE.Cooking - уникальная запатентованная технология - оптимизация процесса приготовления в зависимости от загрузки печи. Температурный режим 30 С...300 С. Автоматическая система мойки. 6 вентиляторов, 4 скорости вентилятора + 4 полустатических положения. Дверь с усиленной конструкцией, двойным внутренним стеклом. Камера из нержавеющей стали. LED подсветка. Система самодиагностики. Подключение 220В 3L без N - для питания от генераторов и установки на судах.

Основные характеристики:

Бренд	UNOX
Страна	Италия
Артикул	XEVL-2011-DPRS
Напряжение, В	220
Мощность, кВт	39
Вес, кг	251
Длина, мм	892
Ширина, мм	1018
Высота, мм	1875
Количество уровней	20
Панель управления	сенсорная
Подключение	электричество под
Тип направляющих	гастроемкости
Тип пароувлажнения	инжектор
Тип противней/гастроемкостей	GN 1/1
Размеры в упаковке (дл.), мм	1200
Размеры в упаковке (шир.), мм	980
Размеры в упаковке (выс.), мм	2040
Вес в упаковке, кг	314
Комплект поставки	Вкатная тележка на 20 уровней GN1/1. Щуп с 4-мя точками измерения.
Опции и аксессуары	Зонт вытяжной XEAHL-HCFL. Душирующее устройство XHC001. Комплект UNOX.LINK для экстратонкого щупа sous-vide XEC004.

Архангельск (8182)63-90-72
Астана (7172)727-132
Астрахань (8512)99-46-04
Барнаул (3852)73-04-60
Белгород (4722)40-23-64
Брянск (4832)59-03-52
Владивосток (423)249-28-31
Волгоград (844)278-03-48
Вологда (8172)26-41-59
Воронеж (473)204-51-73
Екатеринбург (343)384-55-89
Иваново (4932)77-34-06

Ижевск (3412)26-03-58
Иркутск (395)279-98-46
Казань (843)206-01-48
Калининград (4012)72-03-81
Калуга (4842)92-23-67
Кемерово (3842)65-04-62
Киров (8332)68-02-04
Краснодар (861)203-40-90
Красноярск (391)204-63-61
Курск (4712)77-13-04
Липецк (4742)52-20-81
Киргизия (996)312-96-26-47

Магнитогорск (3519)55-03-13
Москва (495)268-04-70
Мурманск (8152)59-64-93
Набережные Челны (8552)20-53-41
Нижний Новгород (831)429-08-12
Новокузнецк (3843)20-46-81
Новосибирск (383)227-86-73
Омск (3812)21-46-40
Орел (4862)44-53-42
Оренбург (3532)37-68-04
Пенза (8412)22-31-16
Казахстан (772)734-952-31

Пермь (342)205-81-47
Ростов-на-Дону (863)308-18-15
Рязань (4912)46-61-64
Самара (846)206-03-16
Санкт-Петербург (812)309-46-40
Саратов (845)249-38-78
Севастополь (8692)22-31-93
Симферополь (3652)67-13-56
Смоленск (4812)29-41-54
Сочи (862)225-72-31
Ставрополь (8652)20-65-13
Таджикистан (992)427-82-92-69

Сургут (3462)77-98-35
Тверь (4822)63-31-35
Томск (3822)98-41-53
Тула (4872)74-02-29
Тюмень (3452)66-21-18
Ульяновск (8422)24-23-59
Уфа (347)229-48-12
Хабаровск (4212)92-98-04
Челябинск (351)202-03-61
Череповец (8202)49-02-64
Ярославль (4852)69-52-93

<https://unox.nt-rt.ru> || uxn@nt-rt.ru