

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](mailto:uxn@nt-rt.ru)

## ПАРОКОНВЕКТОМАТ UNOX XV 513 G



### ОПИСАНИЕ И ХАРАКТЕРИСТИКИ

Пароконвектомат UNOX XV 513 G серии ChefLux предназначен для выпечки хлебобулочных и кондитерских изделий на предприятиях пищевой промышленности и общественного питания. Оборудование оснащено механической регулировкой времени, температуры и степени пароувлажнения.

Режимы выпечки:

Конвекция 30-260 °C

Конвекция + пар 48-260 °C

Предварительный разогрев до 260 °C

Распределение воздуха в камере:

AIR.Plus: вентиляторы с реверсивным движением

AIR.Plus: 2 скорости вентилятора

Управление климатом в камере:

DRY.Plus: быстрое изъятия влажности из камеры

STEAM.Plus: ручная подача влажности в камеру

Высокая производительность давления горелки:

Spido.GAS: подходит для газа G20 / G25 / G30

Spido.GAS: высокая производительность теплообменника с прямыми трубами для симметричного распределения тепла

Spido.GAS: теплообменник с прямыми трубами для легкой службы

Запатентованная дверь:

Дверные петли выполнены из высокопрочного самосмазывающегося технополимера

Реверсивная дверца с возможностью перевешивания даже после установки печи

Блокировка произвольного открытия дверцы в позициях 60°-120°-180°

Вспомогательные функции:

Protek. SAFE™: максимальная эффективность теплоизоляции и безопасность в работе (наружные поверхности и стекло дверцы не нагреваются)

Визуализация остаточного времени выпечки

Непрерывная работа печи "INF"

Технические детали:

Камера из нержавеющей стали AISI 304 с закругленными углами для гарантии максимальной гигиены

Освещение камеры галогеновыми лампами с длительной жизнеспособностью

Дверной замок из высокопрочного углеродного волокна

Небольшой вес – надежная конструкция, благодаря применению инновационных материалов

Ограничитель температуры для безопасности

Открывающееся внутреннее стекло для удобства чистки двери

Профилированные направляющие из нержавеющей стали С-образной формы для удобной загрузки

#### Основные характеристики:

Бренд	<b>UNOX</b>
Страна	<b>Италия</b>
Артикул	<b>XV513G</b>
Напряжение, В	<b>220</b>
Мощность, кВт	<b>17.5</b>
Вес, кг	<b>108</b>
Длина, мм	<b>860</b>
Ширина, мм	<b>882</b>
Высота, мм	<b>1144</b>
Количество уровней	<b>7</b>
Панель управления	<b>электронная</b>
Подключение	<b>газ</b>
Тип направляющих	<b>под противни</b>
Тип пароувлажнения	<b>инжектор</b>
Тип противней/гастроёмкостей	<b>GN 1/1</b>
Опции и аксессуары	<b>Опции (заказываются отдельно): Устройство душирующее XC 208 Система фильтрации воды XC 216 Система фильтрации воды XHC 003 Система фильтрации воды XHC 004 Набор для первичной установки печи (набор для подсоединения к канализации с коленообразным сифоном) XC 693</b>

## ПАРОКОНВЕКТОМАТ UNOX XECC-0513-EPR



## ОПИСАНИЕ И ХАРАКТЕРИСТИКИ

Пароконвектомат UNOX XECC-0513-EPR серии ChefTop MIND.Maps предназначен для приготовления различных блюд, выпечки хлебобулочных и кондитерских изделий на предприятиях пищевой промышленности и общественного питания. Оборудование заменяет сразу несколько видов приборов: плиту, конвекционную печь, жарочный шкаф, духовку, опрокидывающуюся сковороду, пищеварочный котел, фритюрницу и др. Приготовленные в пароконвектомате блюда сохраняют все полезные вещества.

Модель оснащена сенсорной панелью управления MASTER.Touch PLUS, обладающей различными функциями и позволяющей рисовать процессы выпечки, сохранять рецепты и готовить разные блюда одновременно.

Листы для выпечки заказываются отдельно.

Режимы выпечки:

Конвекция 30-260 °C

Конвекция + пар 35-260 °C, с STEAM.Maxi от 30 до 90%

Смешанный режим влажности и конвекции 35-260 °C, с STEAM.Maxi от 10 до 20%

Пар 35-130 °C с STEAM.Maxi 100%

Сухой воздух выпечки 30-260 °C с DRY.Maxi от 10 до 100%

Дельта Т - выпечка с основным датчиком

Зонд MULTI.Point

Дополнительные функции и автоматическое программирование выпечки:

MIND.Maps: рисование процессов выпечки из множества шагов  
Сохранение до 256 программ пользователя

Возможность присвоения имени и изображения сохраненным программам

Сохранение названия рецепта на любом языке

CHEFUNOX: выбор режима, размера пищи и результата выпечки

MULTI.Time: выпечка разных блюд одновременно, до 10 таймеров

MISE.EN.PLACE: готовность разных блюд в одно время

Распределение воздуха в камере:

AIR.Maxi: несколько вентиляторов с реверсивным движением

AIR.Maxi: 4 программируемые скорости воздуха

AIR.Maxi: 4 программируемых полустатических режима выпечки

Управление климатом в камере:

DRY.Maxi: высокая влажность и влажность программируемая пользователем

DRY.Maxi: выпечка с влажностью 30-260 °C

STEAM.Maxi: пар 35-130 °C

STEAM.Maxi: сочетание влажного и сухого воздуха 35-260 °C

ADAPTIVE.Cooking: оптимизация процесса выпечки и автоматическая настройка параметров выпечки для отличных результатов

ADAPTIVE.Cooking: одинаковый результат при полной загрузке или одном противне

ADAPTIVE.Cooking: датчик влажности и автоматическая корректировка

Двухъярусная колонка:

MAXI.LINK: позволяет готовить одновременно продукты, которые имеют совершенно разные требования температуры, влажности и времени

Теплоизоляция и безопасность:

Protek.SAFE: максимальная тепловая эффективность и безопасность работы (охлаждение стекла двери и внешних поверхностей)

Protek.SAFE: торможение мотора для избежания потерь энергии при открывании двери

Protek.SAFE: электрическая мощность в соответствии с реальными потребностями

Protek.SAFE PLUS: тройное остекление двери

Автоматическая очистка:

Rotor.KLEAN: 4 автоматические программы очистки с мощным средством и контролем уровня воды

Rotor.KLEAN: бак для моющего средства интегрирован в камеру

Запатентованная дверь:

Дверные петли выполнены из высококачественного металла

### Основные характеристики:

Бренд	<b>UNOX</b>
Страна	<b>Италия</b>
Артикул	<b>XECC-0513-EPR</b>
Напряжение, В	<b>380</b>
Мощность, кВт	<b>9.2</b>
Вес, кг	<b>65</b>
Длина, мм	<b>535</b>
Ширина, мм	<b>862</b>
Высота, мм	<b>649</b>
Количество уровней	<b>5</b>
Панель управления	<b>электронная</b>
Подключение	<b>электричество</b>
Тип направляющих	<b>под гастроемкости</b>
Тип пароувлажнения	<b>инжектор</b>
Тип противней/гастроемкостей	<b>GN 1/1</b>
Опции и аксессуары	<b>Опции (заказываются отдельно): Зонд SOUS-VIDE: приготовление в вакууме Реверсивная дверь с возможностью перевешивания даже после установки печи 2-этапная блокировка двери</b>

## ПАРОКОНВЕКТОМАТ UNOX XEVC-1021-EPR



## ОПИСАНИЕ И ХАРАКТЕРИСТИКИ

Пароконвектомат UNOX XEVC-1021-EPR серии ChefTop MIND.Maps предназначен для приготовления различных блюд, выпечки хлебобулочных и кондитерских изделий на предприятиях пищевой промышленности и общественного питания. Оборудование заменяет сразу несколько видов приборов: плиту, конвекционную печь, жарочный шкаф, духовку, опрокидывающуюся сковороду, пищеварочный котел, фритюрницу и др. Приготовленные в пароконвектомате блюда сохраняют все полезные вещества.

Модель оснащена сенсорной панелью управления MASTER.Touch PLUS, обладающей различными функциями и позволяющей рисовать процессы выпечки, сохранять рецепты и готовить разные блюда одновременно.

Режимы выпечки:

Конвекция 30-260 °C

Конвекция + пар 35-260 °C, с STEAM.Maxi от 30 до 90%

Смешанный режим влажности и конвекции 35-260 °C, с STEAM.Maxi от 10 до 20%

Пар 35-130 °C с STEAM.Maxi 100%

Сухой воздух выпечки 30-260 °C с DRY.Maxi от 10 до 100%

Дельта Т - выпечка с основным датчиком

Зонд MULTI.Point

Дополнительные функции и автоматическое программирование выпечки:

MIND.Maps: рисование процессов выпечки из множества шагов  
Сохранение до 256 программ пользователя

Возможность присвоения имени и изображения сохраненным программам

Сохранение названия рецепта на любом языке

CHEFUNOX: выбор режима, размера пищи и результата выпечки

MULTI.Time: выпечка разных блюд одновременно, до 10 таймеров

MISE.EN.PLACE: готовность разных блюд в одно время

Распределение воздуха в камере:

AIR.Maxi: несколько вентиляторов с реверсивным движением

AIR.Maxi: 4 программируемые скорости воздуха

AIR.Maxi: 4 программируемых полустатических режима выпечки

Управление климатом в камере:

DRY.Maxi: высокая влажность и влажность программируемая пользователем

DRY.Maxi: выпечка с влажностью 30-260 °C

STEAM.Maxi: пар 35-130 °C

STEAM.Maxi: сочетание влажного и сухого воздуха 35-260 °C

ADAPTIVE.Cooking: оптимизация процесса выпечки и автоматическая настройка параметров выпечки для отличных результатов

ADAPTIVE.Cooking: одинаковый результат при полной загрузке или одном противне

ADAPTIVE.Cooking: датчик влажности и автоматическая корректировка

Двухъярусная колонка:

MAXI.LINK: позволяет готовить одновременно продукты, которые имеют совершенно разные требования температуры, влажности и времени

Теплоизоляция и безопасность:

Protek.SAFE: максимальная тепловая эффективность и безопасность работы (охлаждение стекла двери и внешних поверхностей)

Protek.SAFE: торможение мотора для избежания потерь энергии при открывании двери

Protek.SAFE: электрическая мощность в соответствии с реальными потребностями

Protek.SAFE PLUS: тройное остекление двери

Автоматическая очистка:

Rotor.KLEAN: 4 автоматические программы очистки с мощным средством и контролем уровня воды

Rotor.KLEAN: бак для моющего средства интегрирован в камеру

Запатентованная дверь:

Дверные петли выполнены из высокопрочного самосмазывающегося технополимера

#### Основные характеристики:

Бренд	<b>UNOX</b>
Страна	<b>Италия</b>
Артикул	<b>XEVC-1021-EPR</b>
Напряжение, В	<b>380</b>
Мощность, кВт	<b>30.8</b>
Вес, кг	<b>170</b>
Длина, мм	<b>860</b>
Ширина, мм	<b>1120</b>
Высота, мм	<b>1163</b>
Количество уровней	<b>10</b>
Панель управления	<b>электронная</b>
Подключение	<b>электричество</b>
Тип направляющих	<b>под гастроемкости</b>
Тип пароувлажнения	<b>инжектор</b>
Тип противней/гастроемкостей	<b>GN 2/1</b>
Опции и аксессуары	<b>Опции (заказываются отдельно): Зонд SOUS-VIDE: приготовление в вакууме Реверсивная дверь с возможностью перевешивания даже после установки печи 2-этапная блокировка двери</b>

## ПАРОКОНВЕКТОМАТ UNOX XEVC-2021-EPR



## ОПИСАНИЕ И ХАРАКТЕРИСТИКИ

Пароконвектомат UNOX XEVC-2021-EPR серии ChefTop MIND.Maps предназначен для приготовления различных блюд, выпечки хлебобулочных и кондитерских изделий на предприятиях пищевой промышленности и общественного питания. Оборудование заменяет сразу несколько видов приборов: плиту, конвекционную печь, жарочный шкаф, духовку, опрокидывающуюся сковороду, пищеварочный котел, фритюрницу и др. Приготовленные в пароконвектомате блюда сохраняют все полезные вещества.

Модель оснащена сенсорной панелью управления MASTER.Touch PLUS, обладающей различными функциями и позволяющей рисовать процессы выпечки, сохранять рецепты и готовить разные блюда одновременно.

Режимы выпечки:

Конвекция 30-260 °C

Конвекция + пар 35-260 °C, с STEAM.Maxi от 30 до 90%

Смешанный режим влажности и конвекции 35-260 °C, с STEAM.Maxi от 10 до 20%

Пар 35-130 °C с STEAM.Maxi 100%

Сухой воздух выпечки 30-260 °C с DRY.Maxi от 10 до 100%

Дельта Т - выпечка с основным датчиком

Зонд MULTI.Point

Дополнительные функции и автоматическое программирование выпечки:

MIND.Maps: рисование процессов выпечки из множества шагов  
Сохранение до 256 программ пользователя

Возможность присвоения имени и изображения сохраненным программам

Сохранение названия рецепта на любом языке

CHEFUNOX: выбор режима, размера пищи и результата выпечки

MULTI.Time: выпечка разных блюд одновременно, до 10 таймеров

MISE.EN.PLACE: готовность разных блюд в одно время

Распределение воздуха в камере:

AIR.Maxi: несколько вентиляторов с реверсивным движением

AIR.Maxi: 4 программируемые скорости воздуха

AIR.Maxi: 4 программируемых полустатических режима выпечки

Управление климатом в камере:

DRY.Maxi: высокая влажность и влажность программируемая пользователем

DRY.Maxi: выпечка с влажностью 30-260 °C

STEAM.Maxi: пар 35-130 °C

STEAM.Maxi: сочетание влажного и сухого воздуха 35-260 °C

ADAPTIVE.Cooking: оптимизация процесса выпечки и автоматическая настройка параметров выпечки для отличных результатов

ADAPTIVE.Cooking: одинаковый результат при полной загрузке или одном противне

ADAPTIVE.Cooking: датчик влажности и автоматическая корректировка

Двухъярусная колонка:

MAXI.LINK: позволяет готовить одновременно продукты, которые имеют совершенно разные требования температуры, влажности и времени

Теплоизоляция и безопасность:

Protek.SAFE: максимальная тепловая эффективность и безопасность работы (охлаждение стекла двери и внешних поверхностей)

Protek.SAFE: торможение мотора для избежания потерь энергии при открывании двери

Protek.SAFE: электрическая мощность в соответствии с реальными потребностями

Protek.SAFE PLUS: тройное остекление двери

Автоматическая очистка:

Rotor.KLEAN: 4 автоматические программы очистки с мощным средством и контролем уровня воды

Rotor.KLEAN: бак для моющего средства интегрирован в камере

Запатентованная дверь:

Дверные петли выполнены из высокопрочного самосмазывающегося технополимера

#### Основные характеристики:

Бренд	<b>UNOX</b>
Страна	<b>Италия</b>
Артикул	<b>XEVC-2021-EPR</b>
Напряжение, В	<b>380</b>
Мощность, кВт	<b>51.3</b>
Вес, кг	<b>200</b>
Длина, мм	<b>882</b>
Ширина, мм	<b>1207</b>
Высота, мм	<b>1866</b>
Количество уровней	<b>20</b>
Панель управления	<b>электронная</b>
Подключение	<b>электричество</b>
Тип направляющих	<b>под гастроемкости</b>
Тип пароувлажнения	<b>инжектор</b>
Тип противней/гастроемкостей	<b>GN 2/1</b>
Опции и аксессуары	<b>Опции (заказываются отдельно): Зонд SOUS-VIDE: приготовление в вакууме Реверсивная дверь с возможностью перевешивания даже после установки печи 2-этапная блокировка двери</b>

## ПАРОКОНВЕКТОМАТ UNOX XEVC-2011-GPR





## ОПИСАНИЕ И ХАРАКТЕРИСТИКИ

Пароконвектомат UNOX XEVC-2011-GPR серии ChefTop MIND.Maps предназначен для приготовления различных блюд, выпечки хлебобулочных и кондитерских изделий на предприятиях пищевой промышленности и общественного питания. Оборудование заменяет сразу несколько видов приборов: плиту, конвекционную печь, жарочный шкаф, духовку, опрокидывающуюся сковороду, пищеварочный котел, фритюрницу и др. Приготовленные в пароконвектомате блюда сохраняют все полезные вещества.

Модель оснащена сенсорной панелью управления MASTER.Touch PLUS, обладающей различными функциями и позволяющей рисовать процессы выпечки, сохранять рецепты и готовить разные блюда одновременно.

Режимы выпечки:

Конвекция 30-260 °C

Конвекция + пар 35-260 °C, с STEAM.Maxi от 30 до 90%

Смешанный режим влажности и конвекции 35-260 °C, с STEAM.Maxi от 10 до 20%

Пар 35-130 °C с STEAM.Maxi 100%

Сухой воздух выпечки 30-260 °C с DRY.Maxi от 10 до 100%

Дельта Т - выпечка с основным датчиком

Зонд MULTI.Point с 4 точками определения температуры внутри продукта

Дополнительные функции и автоматическое программирование выпечки:

MIND.Maps: рисование процессов выпечки из множества шагов  
Сохранение до 256 программ пользователя

Возможность присвоения имени и изображения сохраненным программам

Сохранение названия рецепта на любом языке

CHEFUNOX: выбор режима, размера пищи и результата выпечки

MULTI.Time: выпечка разных блюд одновременно, до 10 таймеров

MISE.EN.PLACE: готовность разных блюд в одно время

Распределение воздуха в камере:

AIR.Maxi: несколько вентиляторов с реверсивным движением

AIR.Maxi: 4 программируемые скорости воздуха

AIR.Maxi: 4 программируемых полустатических режима выпечки

Управление климатом в камере:

DRY.Maxi: высокая влажность и влажность программируемая пользователем

DRY.Maxi: выпечка с влажностью 30-260 °C

STEAM.Maxi: пар 35-130 °C

STEAM.Maxi: сочетание влажного и сухого воздуха 35-260 °C

ADAPTIVE.Cooking: оптимизация процесса выпечки и автоматическая настройка параметров выпечки для отличных результатов

ADAPTIVE.Cooking: одинаковый результат при полной загрузке или одном противне

ADAPTIVE.Cooking: датчик влажности и автоматическая корректировка

Двухъярусная колонка:

MAXI.LINK: позволяет готовить одновременно продукты, которые имеют совершенно разные требования температуры, влажности и времени

Теплоизоляция и безопасность:

Protek.SAFE: максимальная тепловая эффективность и безопасность работы (охлаждение стекла двери и внешних поверхностей)

Protek.SAFE: торможение мотора для избежания потерь энергии при открывании двери

Protek.SAFE: газовая мощность в соответствии с реальными потребностями

Protek.SAFE PLUS: тройное остекление двери

Высокая производительность давления горелки:

Spido.GAS: подходит для газа G20 / G25 / G25.1 / G30 / G31

Spido.GAS: высокая производительность теплообменника с прямыми трубами для симметричного распределения тепла

Spido.GAS: тепл

#### Основные характеристики:

Бренд	UNOX
Страна	Италия
Артикул	XEVC-2011-GPR
Напряжение, В	220
Мощность, кВт	35
Вес, кг	210
Длина, мм	882
Ширина, мм	1043
Высота, мм	1866
Количество уровней	20
Панель управления	электронная
Подключение	газ
Тип направляющих	под гастроемкости
Тип пароувлажнения	инжектор
Тип противней/гастроемкостей	GN 1/1
Опции и аксессуары	Опции (заказываются отдельно): Зонд SOUS-VIDE: приготовление в вакууме Реверсивная дверь с возможностью перевешивания даже после установки печи 2-этапная блокировка двери Интернет-3G WI-FI Совместим с расстоечными шкафами: XEBC-16EU-D XEBC-16EU-M

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