

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 XEVC-0621-GPR



### ОПИСАНИЕ И ХАРАКТЕРИСТИКИ

Пароконвектомат UNOX XEVC-0621-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

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

Двухрусная 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

Высокая производительность давления горелки:

Spido.GAS: подходит для газа G20 / G25 / G30 / G31  
Spido.GAS: высокая производительность теплообменника с прямыми трубами для симметричного распределения тепла  
Spido.GAS: теплообменник с прямыми трубами для легкой службы

Автомат

#### Основные характеристики:

Бренд	<b>UNOX</b>
Страна	<b>Италия</b>
Артикул	<b>XEVC-0621-GPR</b>
Напряжение, В	<b>220</b>
Мощность, кВт	<b>24</b>
Вес, кг	<b>180</b>
Длина, мм	<b>860</b>
Ширина, мм	<b>1120</b>
Высота, мм	<b>843</b>
Количество уровней	<b>6</b>
Панель управления	<b>электронная</b>
Подключение	<b>газ</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-1021-GPR



## ОПИСАНИЕ И ХАРАКТЕРИСТИКИ

Пароконвектомат UNOX XEVC-1021-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

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

Высокая производительность давления горелки:

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

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

Spido.GAS: теплообменник с прямыми трубами для легкой службы

Автомат

#### Основные характеристики:

Бренд	<b>UNOX</b>
Страна	<b>Италия</b>
Артикул	<b>XEVC-1021-GPR</b>
Напряжение, В	<b>220</b>
Мощность, кВт	<b>35</b>
Вес, кг	<b>190</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>газ</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-GPR



## ОПИСАНИЕ И ХАРАКТЕРИСТИКИ

Пароконвектомат UNOX XEVC-2021-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

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

Высокая производительность давления горелки:

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

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

Spido.GAS: теплообменник с прямыми трубами для легкой службы

Автомат

### Основные характеристики:

Бренд	<b>UNOX</b>
Страна	<b>Италия</b>
Артикул	<b>XEVC-2021-GPR</b>
Напряжение, В	<b>220</b>
Мощность, кВт	<b>70</b>
Вес, кг	<b>230</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>газ</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-16EU-EPR



## ОПИСАНИЕ И ХАРАКТЕРИСТИКИ

Пароконвектомат UNOX XEBC-16EU-EPR серии BakerTop MIND.Maps предназначен для выпечки хлебобулочных и кондитерских изделий на предприятиях пищевой промышленности и общественного питания. Оборудование оснащено сенсорной панелью управления MASTER.Touch PLUS, обладающей различными функциями и позволяющей рисовать процессы выпечки, сохранять рецепты и готовить разные блюда одновременно.

В комплект поставки входит тележка. 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 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

Двухярусная колонка:

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

Теплоизоляция и безопасность:

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

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

Protex.SAFE: электрическая мощность в соответствии с реальными потребностями

Protex.SAFE PLUS: тройное остекление двери

Автоматическая очистка:

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

Rotor.KLEAN: бак для моющего средства интегрирован в камере

Запатентованная дверь:

Дверные петли выполнены из высокопрочного самосмазывающегося технополимера

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

Вспомогательные функции:

Температура предварительного нагрева

#### Основные характеристики:

Бренд	<b>UNOX</b>
Страна	<b>Италия</b>
Артикул	<b>XEBC-16EU-EPR</b>
Напряжение, В	<b>380</b>
Мощность, кВт	<b>35</b>
Вес, кг	<b>177</b>
Длина, мм	<b>882</b>
Ширина, мм	<b>1043</b>
Высота, мм	<b>1866</b>
Количество уровней	<b>16</b>
Панель управления	<b>электронная</b>
Подключение	<b>электричество</b>
Тип направляющих	<b>под противни</b>

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)