

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)

# ПАРОКОНВЕКТОМАТЫ

## ПАРОКОНВЕКТОМАТ UNOX ХЕВС-10EU-E1R



### ОПИСАНИЕ И ХАРАКТЕРИСТИКИ

Пароконвектомат UNOX ХЕВС-10EU-E1R серии BakerTop MIND.Mars предназначен для выпечки хлебулочных и кондитерских изделий на предприятиях пищевой промышленности и общественного питания. Оборудование оснащено сенсорной панелью управления MASTER.Touch ONE, 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%

Основной зонд

Дельта Т - выпечка с основным датчиком

Дополнительные функции и автоматическое программирование выпечки:

MIND.Mars: рисование процессов выпечки из множества шагов Сохранение

до 256 программ пользователя

Возможность присвоения имени и изображения сохраненным программам

Сохранение названия рецепта на любом языке

Распределение воздуха в камере:

AIR.Maxi: несколько вентиляторов с реверсивным движением

AIR.Maxi: 2 программируемые скорости воздуха

AIR.Maxi: 2 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

Двухярусная 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

Автоматическая очистка:

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

Rotor.KLEAN: бак для моющего средства интегрирован в камеру

Запатентованная дверь:

Дверные петли выполнены из высокопрочного самосмазывающегося технополимера

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

Вспомогательные функции:

Температура предварительного нагрева до 260 °C

Визуализация остаточного времени выпечки (не используя основной датчик) Проведение режима выпечки "HOLD"

Непрерывная работа печи "INF"

Визуализация времени, температуры зонда и камеры, влажности и скорости вентилятора

Единица измерения температуры в °C или °F

Технические детали:

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

Освещение камеры внешними светодиодными лампами

Дверной замок из высокопрочного углеродного волокна

Дверной водосборник с постоянным дренажем, даже если дверь открыта

**Основные характеристики:**

Бренд	<b>UNOX</b>
Страна	<b>Италия</b>
Артикул	<b>XEBC-10EU-E1R</b>
Напряжение, В	<b>380</b>
Мощность, кВт	<b>14.9</b>
Вес, кг	<b>130</b>
Длина, мм	<b>860</b>
Ширина, мм	<b>957</b>
Высота, мм	<b>1163</b>
Количество уровней	<b>10</b>

Панель управления	электронная
Подключение	электричество
Тип направляющих	под противни
Тип паровувлажнения	инжектор
Тип противней/гастроемкостей	600x400
Размеры в упаковке (дл.), мм	1060
Размеры в упаковке (шир.), мм	970
Размеры в упаковке (выс.), мм	1350
Вес в упаковке, кг	145
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 Совместим с расстоечными шкафами: ХЕВРС-08ЕВ- С ХЕВРС-12ЕВ-С

## ПАРОКОНВЕКТОМАТ UNOX ХЕVС-2011-Е1R



### ОПИСАНИЕ И ХАРАКТЕРИСТИКИ

Пароконвектомат UNOX HEVC-2011-E1R 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 ONE, обладающей различными функциями и позволяющей рисовать процессы выпечки, сохранять рецепты и готовить разные блюда одновременно.

Режимы выпечки:

Конвекция 30-260 °С

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

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

Пар 35-130 °С с STEAM.Maxi 100%

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

Основной зонд

Дельта Т - выпечка с основным датчиком

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

Распределение воздуха в камере:

AIR.Maxi: несколько вентиляторов с реверсивным движением  
AIR.Maxi: 2 программируемые скорости воздуха  
AIR.Maxi: 2 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

Двухъярусная 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

Автоматическая очистка:

Rotor.KLEAN: 4 автоматические программы очистки с моющим средством и контролем уровня воды  
Rotor.KLEAN: бак для моющего средства интегрирован в камеру

Запатентованная дверь:

Дверные петли выполнены из высокопрочного самосмазывающегося технополимера  
Блокировка произвольного открытия дверцы в позициях 60°-120°-180°

Вспомогательные функции:

Температура предварительного нагрева до 260 °C  
Визуализация остаточного времени выпечки (не используя основной датчик) Проведение режима выпечки "HOLD"  
Непрерывная работа печи "INF"  
Визуализация времени, температуры зонда и камеры, влажности и скорости вентилятора  
Единица измерения температуры в °C или °F

Технические детали:

Камера из нержавеющей стали AISI 304 с закругленными

**Основные характеристики:**

Бренд	UNOX
Страна	Италия
Артикул	XEVC-2011-E1R
Напряжение, В	380
Мощность, кВт	29.3
Вес, кг	185
Длина, мм	882
Ширина, мм	1043
Высота, мм	1866
Количество уровней	20
Панель управления	электронная
Подключение	электричество под
Тип направляющих	гастроёмкости
Тип пароувлажнения	инжектор
Тип противней/гастроёмкостей	GN 1/1
Вес в упаковке, кг	253.1
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 Совместим с расстоечными шкафом: XEВРС-16EU-D XEВРС-16EU-M

## ПАРОКОНВЕКТОМАТ UNOX XEVC-0511-E1R



### ОПИСАНИЕ И ХАРАКТЕРИСТИКИ

Пароконвектомат UNOX XEVC-0511-E1R 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 ONE, обладающей различными функциями и позволяющей рисовать процессы выпечки, сохранять рецепты и готовить разные блюда одновременно.

Можно использовать совместно с тепловым шкафом XEВSC-0711-CR.

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%

Основной зонд

Дельта Т - выпечка с основным датчиком

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

Распределение воздуха в камере:

AIR.Maxi: несколько вентиляторов с реверсивным движением

AIR.Maxi: 2 программируемые скорости воздуха

AIR.Maxi: 2 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

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

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

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

Вспомогательные функции:

Температура предварительного нагрева до 260 °C

Визуализация остаточного времени выпечки (не используя основной датчик) Проведение режима выпечки "HOLD"

Непрерывная работа печи "INF"

Визуализация времени, температуры зонда и камеры, влажности и скорости вентилятора

Единица измерения температуры в °C или °F

## Основные характеристики:

Бренд	<b>UNOX</b>
Страна	<b>Италия</b>
Артикул	<b>XEVC-0511-E1R (с системой копчения)</b>
Напряжение, В	<b>380</b>
Напряжение, В	<b>220</b>
Мощность, кВт	<b>7</b>
Вес, кг	<b>70</b>
Длина, мм	<b>750</b>
Ширина, мм	<b>773</b>
Высота, мм	<b>675</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>
Размеры в упаковке (дл.), мм	<b>970</b>
Размеры в упаковке (шир.), мм	<b>880</b>
Размеры в упаковке (выс.), мм	<b>870</b>
Вес в упаковке, кг	<b>73</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-06EU-E1R



### ОПИСАНИЕ И ХАРАКТЕРИСТИКИ

Пароконвектомат UNOX XEVC-06EU-E1R 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 ONE, 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%

Основной зонд

Дельта Т - выпечка с основным датчиком

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

Распределение воздуха в камере:

AIR.Maxi: несколько вентиляторов с реверсивным движением

AIR.Maxi: 2 программируемые скорости воздуха

AIR.Maxi: 2 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

Двухъярусная 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

Автоматическая очистка:

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

Rotor.KLEAN: бак для моющего средства интегрирован в камеру

Запатентованная дверь:

Дверные петли выполнены из высокопрочного самосмазывающегося технополимера

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

Вспомогательные функции:

Температура предварительного нагрева до 260 °C

Визуализация остаточного времени выпечки (не используя основной датчик) Проведение режима выпечки "HOLD"

Непрерывная работа печи "INF"

Визуализация времени, температуры зонда и камеры, влажности и скорости вентилятора

Единица измерения температуры в °C или °F

Технические детали:



Камера из нержавеющей стали AISI 304 с закругленными углами для гарантии максимальной гигиены  
Освещение камеры внешними светодиодными лампами  
Дверной замок из высокопрочного углеродного волокна  
Дверной водосборник с постоянным дренажем, даже если дверь открыта

#### Основные характеристики:

Бренд	UNOX
Страна	Италия
Артикул	XEBC-06EU-E1R
Напряжение, В	380
Мощность, кВт	9.9
Вес, кг	100
Длина, мм	860
Ширина, мм	957
Высота, мм	843
Количество уровней	6
Панель управления	электронная
Подключение	электричество
Тип направляющих	под противни
Тип пароувлажнения	инжектор
Тип противней/гастроёмкостей	600x400
Размеры в упаковке (дл.), мм	1060
Размеры в упаковке (шир.), мм	970
Размеры в упаковке (выс.), мм	1030
Вес в упаковке, кг	115
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 Совместим с расстоечными шкафами: XEBC-08EU- C XEBC-12EU-C

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