

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

ПАРОКОНВЕКТОМАТ UNOX ХЕВС-04EU-EPR



ОПИСАНИЕ И ХАРАКТЕРИСТИКИ

Пекарский шкаф UNOX ХЕВС-04EU-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.

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:

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 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)

Основные характеристики:

Бренд	UNOX
Страна	Италия
Артикул	XEBC-04EU-EPR
Напряжение, В	380
Мощность, кВт	10.6
Вес, кг	85
Длина, мм	860
Ширина, мм	957
Высота, мм	675
Количество уровней	4
Панель управления	электронная
Подключение	электричество
Тип направляющих	под противни

Тип пароувлажнения	инжектор
Тип противней/гастроёмкостей	600x400
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-08ЕU-С ХЕВРС-12ЕU-С PF-413

ПАРОКОНВЕКТОМАТ UNOX ХЕВС-10ЕU-ЕPR



ОПИСАНИЕ И ХАРАКТЕРИСТИКИ

Пароконвектомат UNOX ХЕВС-10ЕU-ЕPR 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.

Листы для выпечки заказываются отдельно.

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%

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:

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:

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 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 остаточ

Основные характеристики:

Бренд	UNOX
Страна	Италия
Артикул	XEBC-10EU-EPR
Напряжение, В	380
Мощность, кВт	21
Вес, кг	130
Длина, мм	860
Ширина, мм	957
Высота, мм	1163
Количество уровней	10
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	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 Интернет-3G WI-FI Совместим с расстоечными шкафами: XEВРС-08EU-С XEВРС-12EU-С

ПАРОКОНВЕКТОМАТ UNOX XEVC-2011-EPR



ОПИСАНИЕ И ХАРАКТЕРИСТИКИ

Пароконвектомат UNOX XEVC-2011-EPR серии ChefTop MIND.Maps предназначен для приготовления различных блюд, выпечки хлебобулочных и кондитерских изделий на предприятиях общественного питания и торговли, в пекарнях и кондитерских. Модель оснащена подсветкой посредством внешней LED-лампы и С-образными с зубчатыми нишами направляющими. Внутреннее открывающееся стекло облегчают чистку и обеспечивают 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.

Листы для выпечки в комплект поставки не входят и приобретаются отдельно.

Режимы выпечки:

Конвекция: от 30 до 260 °С

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

Конвекция + пар: от 35 до 260 °С, STEAM.Maxi от 10 до 20%

Пар: от 35 до 130 °С, STEAM.Maxi 100%

Конвекция + сухой воздух: от 30 до 260 °С, DRY.Maxi от 10 до 100%

Выпечка с датчиком температуры и функцией DELTA T

Датчик температуры MULTI.Point с 4 точками определения температуры внутри продукта

Предварительный разогрев (максимальная температура): 260 °С

Дополнительные функции и автоматическое программирование выпечки:

MIND.Mars™: графическое изображение процессов готовки, состоящих из бесконечного количества шагов

Сохранение до 256 программ пользователя

Возможность присвоения имени и изображения сохраненным программам

Сохранение названия рецепта на любом языке

CHEFUNOX: выбор режима готовки, степени, размера и результата готовки

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

MISE.EN.PLACE: синхронизация загрузки разных продуктов для готовности блюд в одно время

Распределение воздуха в камере:

Технология AIR.Maxi™:

Вентиляторы с реверсивным движением

4 программируемые скорости воздушных потоков, устанавливаемые оператором

4 программируемых полустатических положений вентилятора, устанавливаемые оператором

Управление климатом в камере:

Технология DRY.Maxi™:

Быстрое изъятие влажности из камеры, устанавливаемое оператором

Выпечка с изъятием влажности 30-260 °C

Технология STEAM.Maxi™:

Выпечка на пару 35-130 °C

Комбинированная выпечка конвенция + пар 35-260 °C

Технология ADAPTIVE.Cooking™:

Оптимизация процесса выпечки и автоматическая адаптация параметров

Одинаковый результат при полной или частичной загрузке камеры Датчик

влажности и автоматическая регулировка климата в камере

Теплоизоляция и безопасность:

Технология Protek.SAFE™:

Максимальная эффективность и безопасность при работе (внешняя поверхность печи и стекла двери не нагреваются)

Торможение мотора для избежания потерь энергии при открывании двери

Модулирование электрической мощности в соответствии с эффективной необходимостью

Protek.SAFE™ PLUS: тройное остекление двери

Основные характеристики:

Бренд	UNOX
Страна	Италия
Артикул	XEVC-2011-EPR
Напряжение, В	380
Мощность, кВт	35
Вес, кг	185
Длина, мм	882
Ширина, мм	1043
Высота, мм	1866
Количество уровней	20
Панель управления	электронная
Подключение	электричество
Тип направляющих	под гастроемкости
Тип пароувлажнения	инжектор
Тип противней/гастроемкостей	GN 1/1
Опции и аксессуары	

Опции (заказываются отдельно): Вытяжной зонт ХЕАНС-НСFL Дымогенератор-коптильня ХУС 090 Термощуп SOUS-VIDE ХЕС004 Комплект фильтр-системы: ХНС 002 (сменный картридж ХНС 006) ХНС 003 (сменный картридж ХНС 004) Тележка ХЕВТС-2011 Тележка ХЕВТС-051Р Душирующее устройство ХНС 001 Моющее средство DB 1015 Изменение направления открытия двери Система безопасного 2-х шагового открытия / закрытия двери ХУС002 Комплект для подключения интернета: ХЕС 007 (3G) ХЕС 006 (Wi-Fi) Совместимость: Расстоечный шкаф ХЕВРС-16EU-D Расстоечный шкаф ХЕВРС-16EU-M

ПАРОКОНВЕКТОМАТ UNOX ХЕВС-1011-EPR СИСТ. КОПЧЕНИЯ



ОПИСАНИЕ И ХАРАКТЕРИСТИКИ

Пароконвектомат UNOX ХЕВС-1011-EPR серии ChefTop MIND.Maps предназначен для приготовления различных блюд, выпечки хлебобулочных и кондитерских изделий на предприятиях общественного питания и торговли, в пекарнях и кондитерских. Модель оснащена подсветкой посредством внешней LED-лампы и С-образными с зубчатыми нишами направляющими. Внутреннее открывающееся стекло облегчают чистку и обеспечивают 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.

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 35 до 260 °C, STEAM.Maxi от 10 до 20%

Пар: от 35 до 130 °C, STEAM.Maxi 100%

Конвекция + сухой воздух: от 30 до 260 °C, DRY.Maxi от 10 до 100%

Выпечка с датчиком температуры и функцией DELTA T

Датчик температуры MULTI.Point с 4 точками определения температуры внутри продукта

Предварительный разогрев (максимальная температура): 260 °C

Дополнительные функции и автоматическое программирование выпечки:

MIND.Maps™: графическое изображение процессов готовки, состоящих из бесконечного количества шагов

Сохранение до 256 программ пользователя

Возможность присвоения имени и изображения сохраненным программам

Сохранение названия рецепта на любом языке

CHEFUNOX: выбор режима готовки, степени, размера и результата готовки

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

MISE.EN.PLACE: синхронизация загрузки разных продуктов для готовности блюд в одно время

Распределение воздуха в камере:

Технология AIR.Maxi™:

Вентиляторы с реверсивным движением

4 программируемые скорости воздушных потоков, устанавливаемые оператором

4 программируемых полустатических положений вентилятора, устанавливаемые оператором

Управление климатом в камере:

Технология DRY.Maxi™:

Быстрое изъятие влажности из камеры, устанавливаемое оператором

Выпечка с изъятием влажности 30-260 °C

Технология STEAM.Maxi™:

Выпечка на пару 35-130 °C

Комбинированная выпечка конвенция + пар 35-260 °C

Технология ADAPTIVE.Cooking™:

Оптимизация процесса выпечки и автоматическая адаптация параметров

Одинаковый результат при полной или частичной загрузке камеры Датчик

влажности и автоматическая регулировка климата в камере

Теплоизоляция и безопасность:

Технология Protek.SAFE™:

Максимальная эффективность и безопасность при работе (внешняя поверхность печи и стекла двери не нагреваются)

Торможение мотора для избежания потерь энергии при открывании двери

Модулирование электрической мощности в соответствии с эффективной необходимостью

Protek.SAFE™ PLUS: тройное остекление двери

Основные характеристики:

Бренд	UNOX
Страна	Италия
Артикул	XEVC-1011-EPR
Напряжение, В	380
Мощность, кВт	18.5
Вес, кг	95
Длина, мм	750
Ширина, мм	773
Высота, мм	1010
Количество уровней	10
Панель управления	электронная
Подключение	электричество
Тип направляющих	под гастроемкости
Тип пароувлажнения	инжектор
Тип противней/гастроемкостей	GN 1/1
Опции и аксессуары	Опции (заказываются отдельно): Вытяжной зонт XEVHC-HC11 Система "Курица-гриль" XUC020 (установка на подставки XWVEC-0811 / XWVRC-0011-H) + система мойки GRP860 Дымогенератор-копильня XUC 090 Термошуп SOUS-VIDE XEC004 Комплект фильтр-системы: XHC 002 (сменный картридж XHC 006) XHC 003 (сменный картридж XHC 004) Стыковочный комплект для установки одной плиты на другую XEVQC-0011-E Подставки: XWVRC-0011-L XWVRC-0011-M XWVRC-0011-

Н с возможной установкой направляющих XWVLC-0711-H
XWVRC-0011-F Шкаф XWVEC-0811 Структура XWVBC- 0911
Тележка для структуры XWVYC-0011 + XWVYC-СК11
Душирующее устройство ХНС 001 Моющее
средство DB 1015 Изменение направления
открытия двери Система безопасного 2-х шагового
открытия /закрытия двери ХUC002 Комплект для
подключения
интернета: XEC 007 (3G) XEC 006 (Wi-Fi)
Совместимость: Тепловой шкаф XEVSC-0711-CR

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