

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 XEBC-06EU-EPR



ОПИСАНИЕ И ХАРАКТЕРИСТИКИ

Пароконвектомат UNOX XEBC-06EU-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 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:

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-06EU-EPR
Напряжение, В	380
Мощность, кВт	21
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
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 Интернет-3G WI-FI Совместим с расстоечными шкафами: XEBPC-08EU-C XEBPC-12EU-C

ПАРОКОНВЕКТОМАТ UNOX XEVC-0711-EPR



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 влаги 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

Автоматическая система мытья:

Rotor.KLEAN™:

4 автоматические программы очистки с моющим средством и контролем подачи воды

Встроенная емкость для моющего средства

Запатентованная дверь:

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

Вспомогательные функции:

Визуализация остаточного времени выпечки (при работе без термощупа в сердцевине продукта)

Функция поддержания "HOLD"

Непрерывная работа печи "INF"

Визуализация установочных и фактических значений времени, температуры зонда и камеры, влажности и скорости вентилятора

Единица измерения температуры в °C или °F

Ethernet: подключение к интернету по сети LAN

Технические детали:

Паронепроницаемая пан

Основные характеристики:

Бренд	UNOX
Страна	Италия
Артикул	XEVC-0711-EPR
Напряжение, В	380
Мощность, кВт	11.7
Вес, кг	85
Длина, мм	750
Ширина, мм	773
Высота, мм	843
Количество уровней	7
Панель управления	электронная
Подключение	электричество

Тип направляющих	под гастроемкости
Тип пароувлажнения	инжектор
Тип противней/гастроемкостей	GN 1/1
Опции и аксессуары	<p>Опции (заказываются отдельно): Вытяжной зонт XEVHC-HC11 Система "Курица-гриль" XUC020 (установка на подставки XWVEC-0811 / XWVRC-0011-H) + система мойки GRP860 Дымогенератор-коптильня XUC 090 Термощуп 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-H с возможной установкой направляющих XWVLC-0711-H XWVRC-0011-F Шкаф XWVEC-0811 Структура XWVBC- 0611 Тележка для структуры XWVYC-0011 + XWVYC-CK11 Душирующее устройство XHC 001 Моющее средство DB 1015 Изменение направления открытия двери Система безопасного 2-х шагового открытия /закрытия двери XUC002 Комплект для подключения интернета: XEC 007 (3G) XEC 006 (Wi-Fi) Совместимость: Тепловой шкаф XEVSC-0711-CR</p>

ПАРОКОНВЕКТОМАТ UNOX XB 613G



Пароконвектомат UNOX XB 613 G серии BakerLux предназначена для выпечки хлебобулочных и кондитерских изделий, а также изделий из замороженного теста на предприятиях пищевой промышленности и общественного питания.

Листы для выпечки заказываются отдельно.

Режимы выпечки:

Конвекция 30-260 °C
 Конвекция + пар 48-260 °C

Распределение воздуха в камере:

AIR.Plus: несколько вентиляторов с реверсивным движением
 AIR.Plus: 2 скорости вентилятора

Управление климатом в камере:

DRY.Plus: быстрое изъятие влажности из камеры готовки
 STEAM.Plus: ручная подача влажности в камеру

Теплоизоляция и безопасность:

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

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

Вспомогательные функции:

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
Дверной замок из высокопрочного углеродного волокна
Небольшой вес – надежная конструкция, благодаря применению инновационных материалов
Ограничитель температуры для безопасности
Съемное внутреннее стекло для облегчения чистки
Профилированные направляющие из нержавеющей стали L-образной формы для удобной загрузки

Дополнительные характеристики:

Газовая мощность:

17,5 кВт

15050 ккал/час

Основные характеристики:

Бренд	UNOX
Страна	Италия
Артикул	XB613G
Напряжение, В	220
Мощность, кВт	0.7
Вес, кг	108
Длина, мм	860
Ширина, мм	882
Высота, мм	1144
Количество уровней	6
Панель управления	электромеханическая
Подключение	газ
Тип направляющих	под противни
Тип пароувлажнения	инжектор
Тип противней/гастрономкостей	600x400
Размеры в упаковке (дл.), мм	970
Размеры в упаковке (шир.), мм	1060
Размеры в упаковке (выс.), мм	1310
Вес в упаковке, кг	118

ПАРОКОНВЕКТОМАТ UNOX XEVC-0511-EPR



Пароконвектомат UNOX XEVC-0511-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.

Можно использовать совместно с тепловым шкафом XEVSC-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%

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: 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 мощного средства интегрирован

Основные характеристики:

Бренд	UNOX
Страна	Италия
Артикул	XEVC-0511-EPR
Напряжение, В	380
Мощность, кВт	9.3
Вес, кг	70
Длина, мм	750
Ширина, мм	773
Высота, мм	675
Количество уровней	5
Панель управления	электронная
Подключение	электричество
Тип пароувлажнения	инжектор GN
Тип противней/гастрономических	1/1
Размеры в упаковке (дл.), мм	970
Размеры в упаковке (шир.), мм	880
Размеры в упаковке (выс.), мм	870
Вес в упаковке, кг	73
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

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