

**Коммерческое предложение от 18.05.2024****Пароконвектомат UNOX XEVL-2011-YPRS****Цена с НДС: 1 696 790 руб.****Артикул: 497041****Под заказ**

|                               |               |
|-------------------------------|---------------|
| Гарантия                      | 12 мес.       |
| Страна-производитель          | Италия        |
| Способ образования пара       | инжектор      |
| Количество уровней            | 20            |
| Тип гостроемкости/противня    | GN 1/1        |
| Расстояние между уровнями, мм | 67            |
| Панель управления             | Touch Screen  |
| Температурный режим, °C       | от 30 до 300  |
| Управление                    | электронное   |
| Тип подключения               | электричество |
| Автоматическая мойка          | Есть          |
| Подключение, В                | 380           |
| Мощность, кВт                 | 38.5          |
| Ширина, мм                    | 892           |
| Глубина, мм                   | 1018          |
| Высота, мм                    | 1875          |
| Вес (без упаковки), кг        | 292           |
| Вес (с упаковкой), кг         | 321.2         |

Пароконвектомат **UNOX XEVL-2011-YPRS** 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 направляющими. Внутреннее съёмное стекло облегчают чистку и обеспечивают максимальную гигиену. Камера с закругленными углами выполнена из нержавеющей стали морского класса 316L, направляющие - из нержавеющей стали, дверной замок - из высокопрочного самосмазывающегося технополимера.

**Оборудование должно быть подключено к сети водоснабжения (вентиль 3/4").**

В комплект поставки входят многоточечный термощуп, тележка XEVTL-2011, 4 пластиковых держателя, набор для подключения к водопроводной сети (шланг подачи воды, механический фильтр и невозвратный клапан 3/4) и набор «Starter Kit» (8 саморезов, гаечный ключ и наклейка). Листы для выпечки в комплект поставки не входят и приобретаются отдельно.

**Режимы выпечки:**

- Конвекция: от 30 до 300 °C
- Конвекция + пар: от 35 до 260 °C, STEAM.Maxi от 30 до 90%
- Конвекция + пар: от 48 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): 300 °C

#### **Дополнительные функции и автоматическое программирование выпечки:**

- MIND.Maps™: графическое изображение процессов готовки, состоящих из бесконечного количества шагов
- Сохранение до 384 программ пользователя
- Возможность присвоения имени и изображения сохраненным программам
- Сохранение названия рецепта на любом языке
- CHEFUNOX: выбор режима готовки, степени, размера и результата готовки
- READYCOOK: готовые настройки для быстрого запуска
- 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™:
  - 6 вентиляторов с реверсивным движением
  - 4 программируемые скорости воздушных потоков, устанавливаемые оператором
  - 4 программируемых полустатических положений вентилятора, устанавливаемые оператором

#### **Управление климатом в камере:**

- Технология CLIMALUX™:
  - Точные измерения и контроль влажности с помощью датчиков в камере
  - Автоматическая выработка или отвод пара для соответствия заданным параметрам
- Технология DRY.Maxi™:
  - Быстрое изъятие влажности из камеры, устанавливаемое оператором
  - Выпечка с изъятием влажности 30-300 °C
- Технология STEAM.Maxi™:
  - Выпечка на пару 35-130 °C
  - Комбинированная выпечка конвенция + пар 35-300 °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
- Технология SMART.Preheating:
  - Автоматическая установка оптимальных температуры и времени предварительного разогрева камеры
- Технология AUTO.Soft:
  - Плавное управление повышением температуры для деликатного приготовления
- Технология PRESSURE.Steam:
  - Увеличение температуры пара и его насыщения, что позволяет сократить время пропаривания и его интенсивность

#### **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
- SENSE.KLEAN™:
  - Автоматический режим очистки в соответствии с фактическим использованием духовки

#### Открывание двери:

- Ручной механизм для открытия справа налево
- Блокировка произвольного открытия дверцы в позициях 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
- USB-порт

#### Технические детали:

- Паронепроницаемая панель управления MASTER.Touch Plus
- Система самодиагностики проблем и неисправностей
- DDC.Stats: система отчетов об использовании, потреблении воды и энергии
- Ограничитель температуры для безопасности
- Емкость для сбора жидкости с подсоединением к сливу и постоянным стоком, даже при открытой двери
- Контактный сенсор двери
- Надежная конструкция, благодаря применению инновационных материалов

#### Дополнительные характеристики:

- Максимальная температура подключаемой воды: 30 °C
- Давление подключаемой воды: от 150 до 600 кПа
- Расстояние при установке:
  - Относительно стен, минимум: 50 мм
  - Относительно другого оборудования:
    - Сбоку, минимум: 45 мм
    - Сзади, минимум: 70 мм
- Температура окружающей среды: от 5 до 35 °C
- Влажность окружающей среды: не более 70 %

#### Опции (заказываются отдельно):

- Вытяжной зонт [XEANL-HCFL](#)
- Дымогенератор-коптильня [Hyper.Smoker XUC 090](#)
- Комплект фильтр-системы:
  - [XHC 003](#) (сменный картридж [XHC 004](#))
- Тележка:
  - [XEVTC-051P](#)
  - [XWVYC-0011](#)
- Моющее средство:
  - [DB 1015](#)
  - DB 1018
  - DB 1050
- Комплект для подключения интернета XEC 006 (Wi-Fi)
- Комплект колес XUC 012

Цена, указанная в данном коммерческом предложении, действительна 1 день.  
Цены указаны с учетом НДС.