

Коммерческое предложение от 02.06.2026

Пароконвектомат UNOX XEBC-04EU-E1RM-MP

Цена с НДС: 258 851 руб.

Артикул: **537106**

Есть в наличии



Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Италия
Количество уровней	4
Тип подключения	электричество
Тип габаритности/противня	от 600x400 мм до GN 1/1
Расстояние между уровнями, мм	80
Пароувлажнение	Да
Подключение к воде	Да
Помпа	Нет
Панель управления	Touch Screen
Температурный режим, °C	от 30 до 260 °C
Управление	электронное
Автоматическая мойка	Есть
Подключение, В	380
Мощность, кВт	7.4
Ширина, мм	860
Глубина, мм	967
Высота, мм	675
Вес (без упаковки), кг	95
Вес (с упаковкой), кг	104.5

Пароконвектомат [UNOX XEBC-04EU-E1RM-MP](#) серии **BAKERTOP MIND.Maps™ ONE** предназначена для приготовления различных блюд, гастрономии, выпечки хлебобулочных и кондитерских изделий на предприятиях общественного питания и торговли, в пекарнях и кондитерских. Модель оснащена электронным управлением и встроена в дверь светодиодной подсветкой. Легко открывающееся внутреннее стекло облегчают чистку и обеспечивает максимальную гигиену. Камера с закругленными углами выполнена из нержавеющей стали AISI 304, универсальные направляющие под габаритности GN 1/1 и листы 600x400 мм выполнены из профилированной стали, дверной замок - из высокопрочного самосмазывающегося технополимера, внутренний штифт дверной ручки - из углеродного волокна.

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

В комплект поставки входят 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 и Гастроёмкости 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 48 до 260 °C, STEAM.Maxi от 10 до 20%
- Пар: от 48 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 с микрощупом
- Датчик температуры Single Point
- Предварительный разогрев (максимальная температура): 260 °C

Дополнительные функции и автоматическое программирование выпечки:

- MIND.Maps™ : графическое изображение процессов выпечки, состоящих из бесконечного количества шагов, одним простым движением
- Сохранение до 384 программ пользователя
- Возможность присвоения имени, номера и изображения сохраненным программам
- Сохранение названия программы на любом языке

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 CLIMALUX™:
 - Точные датчики измерения влажности внутри камеры
 - Автоматическая активация подачи пара или его удаления

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
- Двойное остекление двери

Автоматическая система мытья:

- Технология Rotor.KLEAN™:
 - 4 автоматические программы мойки
 - Встроенный контейнер для моющих средств DET&Rinse™

Открывание двери:

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

Вспомогательные функции:

- Визуализация остаточного времени выпечки
- Режим теплового шкафа «HOLD»
- Непрерывная работа печи "INF"
- Единица измерения температуры в °C или °F
- Интегрированное подключение WI-FI
- Приложение для контроля работы печи со смартфона
- Система аналитики и рекомендаций персонализированных рецептов

Технические детали:

- 7"-дюймовый емкостной сенсорный экран панели управления с защитой IPX5
- Система самодиагностики проблем и неисправностей
- Ограничитель температуры для безопасности
- Емкость для сбора жидкости с подсоединением к сливу и постоянным стоком, даже при открытой двери
- Высокопроизводительные круглые нагревательные элементы
- Контактный сенсор двери
- Защитный температурный термостат
- Небольшой вес - надежная конструкция, благодаря применению инновационных материалов

Дополнительные характеристики:

- Регулировка времени приготовления: от 0 до 120 минут
- Регулировка подачи пара: от 0 до 100 %
- 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
 - [ХЕВНС-НСЕУ](#) (угольный фильтр XUC140, сменный картридж XUC141)
 - ХЕВНС-АСЕУ
- Комплект STEAM.BOOST для дополнительного увеличения пара
 - XUC080
 - XUC081
 - XUC082
- Комплект фильтр-системы:
 - ХНС 002 (сменный картридж ХНС 006)
 - ХНС 003 (сменный картридж ХНС 004)
- Корзина ХWBBC-10EU с тележкой ХWBYC-00EU
- Подставки:
 - ХWARC-07EF-UH
 - ХWARC-07EF-H
 - ХWARC-00EF-M
 - ХЕВНС-03-EU
 - ХWARC-00EF-L
 - ХWARC-00EF-F
 - ХWBYC-14EU
 - ХWBYC-14EU-D
 - ХWBYC-12EU
 - ХWBYC-12EU-D

- Колеса XUC012
- Моющее средство:
 - DB 1015
 - DB 1018
 - DB 1050
- WiFi коннектор XEC002

Совместимость:

- Расстоечный шкаф [XEBPL-16EU-D](#)
- Расстоечный шкаф [XEBPL-16EU-M](#)
- Подовая печь XEBDC-02EU-D
- Подовая печь XEBDC-01EU-D
- Нейтральный шкаф [XWAEC-08EF](#)
- Нейтральный шкаф XEBPC-12EU-C
- Нейтральный шкаф XEBPC-08EU-C

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