

**Коммерческое предложение от 14.05.2024****Печь конвекционная UNOX XEBC-04EU-EPR****Цена с НДС: 312 421 руб.****Артикул: 404320****Уточняйте**

|                               |                 |
|-------------------------------|-----------------|
| Гарантия                      | 12 мес.         |
| Страна-производитель          | Италия          |
| Количество уровней            | 4               |
| Тип gastronorm/противня       | 600x400 мм      |
| Расстояние между уровнями, мм | 80              |
| Панель управления             | Touch Screen    |
| Температурный режим, °C       | от 30 до 260 °C |
| Управление                    | электронное     |
| Автоматическая мойка          | Есть            |
| Подключение, В                | 380             |
| Мощность, кВт                 | 10.6            |
| Ширина, мм                    | 860             |
| Глубина, мм                   | 957             |
| Высота, мм                    | 675             |
| Вес (без упаковки), кг        | 85              |
| Вес (с упаковкой), кг         | 93.5            |

Пароконвектомат [UNOX XEBC-04EU-EPR](#) серии **BakerTop 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.

**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 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.SAFETM:
  - 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.SAFETM 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

#### **Открывание двери:**

- Ручной механизм для открытия справа налево
- 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 панель управления MASTER.Touch Plus
- Система самодиагностики проблем и неисправностей
- Ограничитель температуры для безопасности
- Емкость для сбора жидкости с подсоединением к сливу и постоянным стоком, даже при открытой двери
- Контактный сенсор двери
- Технология MAXI.LINK: позволяет создавать колонны из двух печей
- 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 [XEBHC-HCEU](#)
- Комплект STEAM.BOOST для дополнительного увеличения пара XUC080
- Система "Курица-гриль" XUC020 (установка на подставки [XWAE0-08EF](#) / [XWARC-00EF-H](#))
- Термощуп [XEC 004](#)
- Комплект фильтр-системы:
  - [XHC 003](#) (сменный картридж [XHC 004](#))
- Комплект для охлаждения слива XHC005
- Направляющие XUC 050
- Стыковочный комплект для установки одного оборудования на другое [XEAQC-00E2-E](#)
- Подставки:
  - [XWARC-00EF-L](#)
  - [XWARC-00EF-M](#)
  - [XWARC-00EF-H](#) с возможной установкой направляющих [XWALC-07EF-H](#)
  - [XWARC-00EF-UH](#) с возможной установкой направляющих [XWALC-07EF-H](#)
  - [XWARC-00EF-F](#)
  - [XWARC-07EF-H](#)
  - XEBIC-03EU
  - [XWAE0-08EF](#)
- Душирующее устройство [XHC 001](#)
- Моющее средство:
  - [DB 1015](#)
  - [DB 1016](#)
- Система безопасного 2-х шагового открытия / закрытия двери XUC002
- Комплект для подключения интернета:
  - XEC 007 (3G)

- XEC 006 (Wi-Fi)

**Совместимость:**

- Расстоечный шкаф [XEBPC-08EU-C](#)
- Расстоечный шкаф [XEBPC-12EU-C](#)
- Расстоечный шкаф [XEBPC-08EU-B](#)
- Расстоечный шкаф [XEBPC-12EU-B](#)
- Подовая печь [XEBDC-02EU-C](#)
- Подовая печь [XEBDC-01EU-C](#)
- Подовая печь [XEBDC-02EU-D](#)
- Подовая печь [XEBDC-01EU-D](#)

Цена, указанная в данном коммерческом предложении, действительна 1 день.

Цены указаны с учетом НДС.