

## Пароконвектомат UNOX XEBC-06EU-E1RM

Печь конвекционная **UNOX XEBC-06EU-E1RM** серии BAKERTOP MIND.Maps™ ONE предназначена для 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, 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 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 влаги из камеры, устанавливаемое оператором
  - Выпечка с изъятием влаги 30-260 °C
- Технология STEAM.Maxi™ :
  - Выпечка с паром от 35 до 260 °C

- 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

#### **Опции (заказываются отдельно):**

- Вытяжной зонт
  - XEBHC-HCEU (угольный фильтр XUC140, сменный картридж XUC141)
  - XEBHC-ACEU
- Комплект STEAM.BOOST для дополнительного увеличения пара
  - XUC080
  - XUC081
  - XUC082
- Комплект фильтр-системы:
  - XHC 002 (сменный картридж XHC 006)
  - XHC 003 (сменный картридж XHC 004 )
- Корзина XWBBC-10EU с тележкой XWBYS-00EU
- Подставки:
  - XWARC-07EF-UH
  - XWARC-07EF-H
  - XWARC-00EF-M
  - XEBIC-03-EU

- XWARC-00EF-L
- XWARC-00EF-F
- XWBYC-14EU
- XWBYC-14EU-D
- XWBYC-12EU
- XWBYC-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: 277320 руб.**

Характеристики	
Высота	843 мм
Ширина	860 мм
Глубина	967 мм
Мощность	9.9 кВт
Противень	600x400 мм
Управление	электронное
Подключение	380 В
Сбоку, минимум	45 мм
Сзади, минимум	70 мм
Пароувлажнение	True
Размер противня	600x400 GARBIN, FOINOX
Вес (без упаковки)	112 кг
Подключение к воде	True
Количество уровней	6
Температурный режим	от 30 до 260 °C
Страна-производитель	Италия
Регулировка подачи пара	от 0 до 100 %

## Характеристики

Расстояние при установке	Относительно стен, минимум 50 мм Относительно другого оборудования: Сбоку, минимум: 45 мм Сзади, минимум: 70 мм
Расстояние между уровнями	80 мм
Относительно стен, минимум	50 мм
Влажность окружающей среды	не более 70 %
Давление подключаемой воды	от 150 до 600 кПа
Температура окружающей среды	от 5 до 35 °С
Относительно другого оборудования	Сбоку, минимум 45 мм Сзади, минимум: 70 мм
Регулировка времени приготовления	от 0 до 120 минут
Максимальная температура подключаемой воды	30 °С

Более подробно о процессе вакуумирования различных продуктов вы можете посмотреть на нашем Ютуб Канале - [https://www.youtube.com/channel/UC6ffXcwlBZnnLagSc6GQ19Q?view\\_as=subscriber](https://www.youtube.com/channel/UC6ffXcwlBZnnLagSc6GQ19Q?view_as=subscriber)

Учредительные документы АЛЬФАПРОМ можно посмотреть по ссылке <https://drive.google.com/drive/u/2/folders/1eo-5CxMECvxu0RKpH8kVtKtbm2NtzHWg>

Так же Вы можете приобрести оборудование стоимостью от 300 000 рублей в лизинг, в этом Вам всегда помогут наши партнеры, **Сименс Финанс** и **Балтийский лизинг**.

Компания АЛЬФАПРОМ имеет статус мультибрендовой компании! Поэтому МЫ можем подобрать ВАМ оборудование под любую вашу задачу и бюджет. Являемся официальными дилерами крупнейших европейских и китайских производителей упаковочного оборудования

**С уважением**

**Команда АЛЬФАПРОМ 8(800)-200-29-23**