

## Коммерческое предложение от 02.06.2026

### Печь конвекционная UNOX XEBC-06EU-GPRM

**Цена с НДС: 686 307 руб.**

Артикул: **427004**

Есть в наличии



Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Италия
Количество уровней	6
Тип подключения	газ
Тип габаритности/противня	600x400 мм
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
Мощность, кВт	14
Ширина, мм	860
Глубина, мм	957
Высота, мм	843
Вес (без упаковки), кг	126
Вес (с упаковкой), кг	138.6

Печь конвекционная [UNOX XEBC-06EU-GPRM](#) серии **BAKERTOP MIND.Maps™** предназначена для приготовления различных блюд, выпечки хлебобулочных и кондитерских изделий на предприятиях общественного питания и торговли, в пекарнях и кондитерских. Модель оснащена электронным управлением и встроеной 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 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 с микрошупом
- Датчик температуры в сердцевине продукта (микрошуп) MULTI.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
- 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 влаги 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
- Технология ADAPTIVE.Cooking™:
  - Оптимизация процесса выпечки и автоматическая адаптация параметров
  - Одинаковый результат при полной или частичной загрузке камеры
- Технология SMART.Preheating:
  - Интеллектуальный предварительный разогрев в соответствии с анализом предыдущих режимов
- Технология AUTO.Soft:
  - Автоматическая регуляция увеличения температуры для приготовления деликатных и чувствительных к теплу продуктов
- Технология PRESSURE.Steam: увеличение насыщенности и температуры пара

## 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

- Технология Spido.GASTM: высокопроизводительные линейные теплообменники для равномерного распределения тепла

#### **Автоматическая система мытья:**

- Технология SENSE.Klean:
  - Оценка степени загрязнения
  - Автоматический выбор режима мойки в соответствии с фактическим использованием печи
  - Максимальная чистота и отсутствие лишнего расхода воды и моющего средства
- Технология Rotor.KLEAN™:
  - 4 автоматические программы мойки
  - Датчик уровня воды и моющего средства
  - 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
- USB-порт для загрузки / выгрузки данных
- Приложение для контроля работы печи со смартфона
- Система аналитики и рекомендаций персонализированных рецептов

#### **Технические детали:**

- Номинальная мощность газа: 14 кВт
- 9,5"-дюймовый емкостной сенсорный экран панели управления MASTER.Touch PLUS 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
- Технология DOUBLE STACK COLUMN 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

- [ХЕВНС-НCEU](#) (угольный фильтр XUC140, сменный картридж XUC141)
- [ХЕВНС-ACEU](#)
- Комплект STEAM.BOOST для дополнительного увеличения пара
  - XUC080
  - XUC081
  - XUC082
  
- Комплект фильтр-системы:
  - XHC 003 (сменный картридж XHC 004)
- Корзина XWBBC-10EU с тележкой XWBYC-00EU
- Подставки:
  - [XWARC-07EF-UH](#)
  - [XWARC-07EF-H](#)
  - [XWARC-00EF-L](#)
  - [XWARC-00EF-M](#)
  - [XWARC-00EF-F](#)
  - XEBIC-03EU
  - [XWAEK-08EF](#)
  - XWBYC-14EU
  - XWBYC-14EU-D
  - XWBYC-12EU
  - XWBYC-12EU-D
- Колеса XUC012
- Моющее средство:
  - DB 1015
  - DB 1016
  - DB 1050
- Кабель для подключения к Ethernet XEC001

#### **Совместимость:**

- Расстоечный шкаф [ХЕВПЛ-16EU-D](#)
- Расстоечный шкаф [ХЕВПЛ-16EU-M](#)
- Расстоечный шкаф [ХЕВРС-08EU-B](#)
- Расстоечный шкаф [ХЕВРС-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.