

**Тепловой шкаф UNOX  
XEEC-1011-EPR**



(Цена со склада в г.Москва)

**351 802 руб.**

[Мы осуществляем доставку по всей России](#)



[Принимаем оплату картами без комиссии](#)

**ОПИСАНИЕ**

Тепловой шкаф UNOX XEEC-1011-EPR серии EVEREO предназначен для кратковременного хранения и поддержания в горячем состоянии готовых блюд на предприятиях общественного питания и торговли, в пекарнях и кондитерских. Модель оснащена подсветкой посредством внешних LED-ламп и L-образными направляющими. Камера с закругленными углами выполнена из нержавеющей стали AISI 304, направляющие - из нержавеющей стали. Листы для выпечки в комплект поставки не входят и приобретаются отдельно. Функции: Сохранение до 200 программ пользователя Режим Preserving mode позволяет хранить блюда до 7 дней в вакуумной упаковке Режим Holding mode позволяет хранить блюда до 8 часов при определенной температуре и влажности Режим Marketplace mode позволяет хранить заказанные блюда до 1 месяца для дальнейшей продажи (транспортировка и доставка при температуре 4 °С) Автоматический режим с выбором времени и продукта Возможность назначить одну программу сохранения на выделенный уровень MULTI.Time: хранение разных блюд одновременно, до 10 таймеров Программа Re-order Point (ROP) контролирует

**ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ**

Код товара	26404
Производитель	UNOX (Унокс)
Страна производитель	Италия
Гарантия, мес	12
Диапазон температур, °С	+40...+80
Напряжение, в	220
Энергопотребление, кВт	2,9
Ширина, мм	750
Глубина, мм	628
Высота, мм	916
Материал корпуса	нержавеющая сталь
Количество уровней	10
Материал рабочей камеры	нержавеющая сталь
Управление	сенсорное
Размер противней, мм	GN 1/1
Противней в комплекте, шт	в комплект не входят
Вес нетто, кг	91,5
Вес в упаковке, кг	105
Статус в Москве	в наличии
Стоимость доставки по Москве	700

количество самых продаваемых блюд, оставшихся на каждом уровне  
Распределение воздуха в камере:  
Технология AIR.Maxi™: Несколько вентиляторов Интеллектуальное управление скоростью воздушного потока  
Теплоизоляция и безопасность: Технология Protek.SAFE™: Максимальная эффективность и безопасность при работе Торможение мотора для избежания потерь энергии при открывании двери Модулирование электрической мощности в соответствии с эффективной необходимостью Protek.SAFE™ PLUS: двойное остекление двери  
Открывание двери: Ручной механизм для открытия сверху вниз Блокировка произвольного открытия дверцы в позициях 60°-120°-180° Вспомогательные функции: Визуализация остаточного времени хранения Непрерывная работа печи "INF" Визуализация установочных и фактических значений времени Единица измерения температуры в °C или °F Технические детали: Сенсорная панель управления Система самодиагностики проблем и неисправностей Ограничитель температуры для безопасности Бесконтактный сенсор двери Технология MAXI.LINK: позволяет создавать колонны из оборудования Небольшой вес - надежная конструкция, благодаря применению инновационных материалов  
Дополнительные характеристики: Вместимость: Вместимость: 10x GN 1/1 Расстояние между направляющими: 67 мм Точность температуры: до 0,5 °C 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 (приобретаются дополнительно): Стыковочные комплекты: XEEQC-0013-E для установки оборудования серии EVEREO на оборудование серии EVEREO XEEQC-0013-E для установки оборудования серии ChefTop MIND.Maps на оборудование серии EVEREO Подставки: XEERC-0811-H XWERC-0011-F Набор ножек XUC 044 Набор колес XUC 012 Моющее средство DB 1044 Комплект для подключения интернета (Wi-Fi) XEC 006