

**Пароконвектомат UNOX
XEVC-0711-EZRM**



(Цена со склада в г.Москва)

319 290 руб.

[Мы осуществляем доставку по всей России](#)



[Принимаем оплату картами без комиссии](#)

ОПИСАНИЕ

Пароконвектомат UNOX XEVC-0711-EZRM серии CHEFTOP MIND.Maps™ ZERO предназначен для приготовления различных блюд, выпечки хлебобулочных и кондитерских изделий на предприятиях общественного питания и торговли, в пекарнях и кондитерских. Модель оснащена встроенной в дверь светодиодной LED-подсветкой и С-образными с зубчатыми нишами направляющими. Внутреннее открывающееся стекло облегчает 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 °С Конвекция + пар: от 35 до 260 °С, STEAM.Maxi от 30 до 90% Конвекция +

ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

| | |
|---------------------------------|-----------------------|
| Код товара | 34138 |
| Производитель | UNOX (Унокс) |
| Страна производитель | Италия |
| Гарантия, мес | 12 |
| Источник энергии | Электричество |
| Диапазон температур, °С | +30...+260 |
| Напряжение, в | 380 |
| Энергопотребление, кВт | 11,7 |
| Ширина, мм | 750 |
| Глубина, мм | 783 |
| Высота, мм | 843 |
| Количество уровней | 7 |
| Тип парообразования | инжекционный |
| Управление | электронное |
| Размер противней, мм | GN 1/1 (530x325) |
| Реверс вентилятора | есть |
| Вес нетто, кг | 80 |
| Вес в упаковке, кг | 97 |
| Габариты в упаковке, мм (ШхДхВ) | 950x860x860 |
| Упаковка | гофрокороб на поддоне |
| Статус в Москве | под заказ |
| Стоимость доставки по Москве | 1000 |

пар: от 48 до 260 °С, STEAM.Maxi от 10 до 20% Пар: от 48 до 130 °С, STEAM.Maxi 100%
Готовка с датчиком температуры
Дополнительные функции и автоматическое программирование выпечки: 3 шага приготовления 12 предустановленных программ 99 сохраняемых программ
Распределение воздуха в камере: Технология AIR.Plus™: 2 скорости вращения вентилятора и несколько реверсивных вентиляторов Управление климатом в камере: Технология DRY.Maxi™: быстрое удаление влаги из камеры приготовления для получения идеальной консистенции, цвета и хрусткости Технология STEAM.Maxi™: выработка насыщенного пара при температуре от 35 °С и обеспечение высокой эффективности выпекания в сочетании с экономией энергии и воды
Теплоизоляция и безопасность: Двойное остекление двери 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" Технические детали: Сенсорная панель управления MIND.Maps™ ZERO 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 Небольшой вес - надежная конструкция, благодаря применению инновационных материалов