

**Пароконвектомат UNOX
XEVC-1011-EZRM**



(Цена со склада в г.Москва)

449 373 руб.

[Мы осуществляем доставку по всей России](#)



[Принимаем оплату картами без комиссии](#)

ОПИСАНИЕ

Пароконвектомат UNOX XEVC-1011-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

ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Код товара	34141
Производитель	UNOX (Унокс)
Страна производитель	Италия
Гарантия, мес	12
Источник энергии	Электричество
Диапазон температур, °C	+30...+260
Напряжение, в	380
Энергопотребление, кВт	18,5
Ширина, мм	750
Глубина, мм	783
Высота, мм	1010
Количество уровней	10
Тип парообразования	инжекционный
Управление	электронное
Размер противней, мм	GN 1/1 (530x325)
Реверс вентилятора	есть
Вес нетто, кг	85
Вес в упаковке, кг	103
Габариты в упаковке, мм (ШхДхВ)	950x860x1180
Упаковка	гофрокороб на поддоне
Статус в Москве	в наличии
Стоимость доставки по Москве	1000

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 + 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