

**Пароконвектомат UNOX
XEVC-2011-E1R**



541

[Мы осуществляем доставку по всей России](#)



[Принимаем оплату картами без комиссии](#)

ОПИСАНИЕ

Пароконвектомат UNOX XEVC-2011-E1R серии ChefTop MIND.Mars предназначен для приготовления различных блюд, выпечки хлебобулочных и кондитерских изделий на предприятиях общественного питания и торговли, в пекарнях и кондитерских. Модель оснащена подсветкой посредством внешней LED-лампы и С-образными с зубчатыми нишами направляющими. Внутреннее открывающееся стекло облегчают чистку и обеспечивают 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.

ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Код товара	3549
Производитель	UNOX (Унокс)
Страна производитель	Италия
Гарантия, мес	12
Источник энергии	Электричество
Диапазон температур, °C	+260
Напряжение, в	380
Энергопотребление, кВт	29,3
Ширина, мм	882
Глубина, мм	1043
Высота, мм	1866
Количество уровней	20
Тип парообразования	инжекционный
Управление	электронное
Размер противней, мм	GN 1/1 (530x325)
Реверс вентилятора	есть
Вес нетто, кг	266,1
Вес в упаковке, кг	107
Габариты в упаковке, мм (ШхДхВ)	1290x980x2040
Комплектация	щуп, тележка
Статус в Москве	снят с производства
Стоимость доставки по Москве	бесплатно

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). Гастроемкости 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 в сердцевине продукта
Выпечка с датчиком температуры и функцией DELTA T Предварительный разогрев (максимальная температура): 260 °C

Дополнительные функции и автоматическое программирование выпечки: MIND.Maps™: графическое изображение процессов готовки, состоящих из бесконечного количества шагов
Сохранение до 256 программ пользователя
Возможность присвоения имени и изображения сохраненным программам
Сохранение названия рецепта на любом языке
Распределение воздуха в камере: Технология AIR.Maxi™: 5 вентиляторов 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
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
Модулирование электрической мощности в соответствии с эффективной необходимостью
Автоматическая система мытья: Rotor.KLEAN™: 4 автоматические программы очистки с моющим средством и контролем подачи воды
Встроенная емкость для моющего средства
Открывание двери: Ручной механизм для открытия справа налево
Блокировка произвольного открытия дверцы в позициях 60°-120°-180°
Вспомогательные функции: Визуализация остаточного времени выпечки (при работе без термощупа в сердцевине продукта)
Функция поддержания "HOLD"
Непрерывная работа печи "INF"
Визуализация установочных и фактических значений времени, температуры зонда и камеры, влажности и скорости вентилятора
Единица измерения температуры в °C или °F

Технические детали: Паронепроницаемая панель управления MASTER.Touch One
Система самодиагностики проблем и неисправностей
Ограничитель температуры для безопасности
Емкость для сбора жидкости с подсоединением к сливу и

постоянным стоком, даже при открытой двери Контактный сенсор двери Технология 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 °С 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 °С Влажность окружающей среды: не более 70 %

Опции (приобретаются дополнительно): Вытяжной зонт XEANC-NCFL Дымогенератор-коптильня Hyper.Smoker XUC 090 Термощуп XEC 004 Комплект фильтр-системы: XHC 002 (сменный картридж XHC 006) XHC 003 (сменный картридж XHC 004) Тележка: XEVTC-2011 XEVTC-051P Душирующее устройство XHC 001 Моющее средство: DB 1015 DB 1016 Система безопасного 2-х шагового открытия / закрытия двери XUC002 Комплект для подключения интернета: XEC 001 (LAN) XEC 003 (3G) XEC 002 (Wi-Fi)