

**Пароконвектомат UNOX
XEVC-0511-EPR**



(Цена со склада в г.Москва)

568 руб.

[Мы осуществляем доставку по всей России](#)



[Принимаем оплату картами без комиссии](#)

ОПИСАНИЕ

Пароконвектомат UNOX XEVC-0511-EPR 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. 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 + пар: от 35 до 260 °С, STEAM.Maxi от 10 до 20% Пар: от 35 до 130 °С, STEAM.Maxi 100% Конвекция + сухой воздух: от 30 до 260 °С, DRY.Maxi от 10 до 100% Выпечка с датчиком температуры и функцией DELTA T Датчик температуры MULTI.Point с 4 точками

ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Код товара	3641
Производитель	UNOX (Унокс)
Страна производитель	Италия
Гарантия, мес	12
Источник энергии	Электричество
Диапазон температур, °С	+30...+260
Напряжение, в	380
Энергопотребление, кВт	9,3
Ширина, мм	750
Глубина, мм	773
Высота, мм	675
Количество уровней	5
Тип парообразования	инжекционный
Управление	электронное
Размер противней, мм	GN 1/1 (530x325)
Реверс вентилятора	есть
Вес нетто, кг	70
Статус в Москве	снят с производства
Стоимость доставки по Москве	бесплатно

определения температуры внутри продукта
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
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 ADAPTIVE.Cooking™: Оптимизация процесса выпечки и автоматическая адаптация параметров
Одинаковый результат при полной или частичной загрузке камеры
Датчик влажности и автоматическая регулировка климата в камере
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
Protek.SAFE™ PLUS: тройное остекление двери
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
Ethernet: подключение к интернету по сети LAN
Технические детали: Паронепроницаемая панель управления MASTER.Touch Plus 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: XEVHC-NC11 XEVHC-CF11 Система "Курица-гриль" XUC020 (установка на подставки XWVEC-0811 / XWVRC-0011-H) + система мойки GRP860 Дымогенератор-коптильня Hyper.Smoker XUC 090 Термощуп XEC 004 Комплект фильтр-системы: XHC 002 (сменный картридж XHC 006) XHC 003 (сменный картридж XHC 004) Стыковочный комплект для установки одного оборудования на другое XEVQC-0011-E Подставки: XWVRC-0011-L XWVRC-0011-M XWVRC-0011-H с возможной установкой направляющих XWVLC-0711-H XWVRC-0011-F XWVRC-0711-H XWVEC-0811 Душирующее устройство XHC 001 Моющее средство: DB 1015 DB 1016 Система безопасного 2-х шагового открытия / закрытия двери XUC002 Комплект для подключения интернета: XEC 007 (3G) XEC 006 (Wi-Fi)