

**Пароконвектомат UNOX
XEVC-2011-EPR**



(Цена со склада в г.Москва)

568 руб.

[Мы осуществляем доставку по всей России](#)



[Принимаем оплату картами без комиссии](#)

ОПИСАНИЕ

Пароконвектомат UNOX XEVC-2011-EPR серии ChefTop MIND.Maps предназначен для приготовления различных блюд, выпечки хлебобулочных и кондитерских изделий на предприятиях пищевой промышленности и общественного питания. Оборудование заменяет сразу несколько видов приборов: плиту, конвекционную печь, жарочный шкаф, духовку, опрокидывающуюся сковороду, пищеварочный котел, фритюрницу и др. Приготовленные в пароконвектомате блюда сохраняют все полезные вещества. Модель оснащена сенсорной панелью управления MASTER.Touch PLUS, обладающей различными функциями и позволяющей рисовать процессы выпечки, сохранять рецепты и готовить разные блюда одновременно. Режимы выпечки: Конвекция 30-260 °С Конвекция + пар 35-260 °С, с STEAM.Maxi от 30 до 90% Смешанный режим влажности и конвекции 35-260 °С, с STEAM.Maxi от 10 до 20% Пар 35-130 °С с STEAM.Maxi 100% Сухой воздух выпечки 30-260 °С с DRY.Maxi от 10 до 100% Дельта Т - выпечка с основным датчиком Зонд MULTI.Point с 4 точками определения температуры внутри продукта
Дополнительные функции и автоматическое программирование выпечки: MIND.Maps: рисование процессов выпечки из множества шагов Сохранение до 256 программ пользователя Возможность присвоения имени и изображения сохраненным программам Сохранение названия рецепта на любом языке CHEFUNOX: выбор режима, размера пищи и результата выпечки

ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Код товара	3646
Производитель	UNOX (Унокс)
Страна производитель	Италия
Гарантия, мес	12
Источник энергии	электричество
Диапазон температур, °С	+30...+260
Напряжение, в	380
Энергопотребление, кВт	35
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	185
Статус в Москве	снят с производства
Стоимость доставки по Москве	бесплатно

MULTI.Time: выпечка разных блюд одновременно, до 10 таймеров
MISE.EN.PLACE: готовность разных блюд в одно время
Распределение воздуха в камере: AIR.Maxi: несколько вентиляторов с реверсивным движением
AIR.Maxi: 4 программируемые скорости воздуха
AIR.Maxi: 4 программируемых полустатических режима выпечки
Управление климатом в камере: DRY.Maxi: высокая влажность и влажность программируемая пользователем
DRY.Maxi: выпечка с влажностью 30-260 °C
STEAM.Maxi: пар 35-130 °C
STEAM.Maxi: сочетание влажного и сухого воздуха 35-260 °C
ADAPTIVE.Cooking: оптимизация процесса выпечки и автоматическая настройка параметров выпечки для отличных результатов
ADAPTIVE.Cooking: одинаковый результат при полной загрузке или одном противне
ADAPTIVE.Cooking: датчик влажности и автоматическая корректировка
Двухъярусная колонка: MAXI.LINK: позволяет готовить одновременно продукты, которые имеют совершенно разные требования температуры, влажности и времени
Теплоизоляция и безопасность: Protek.SAFE: максимальная тепловая эффективность и безопасность работы (охлаждение стекла двери и внешних поверхностей)
Protek.SAFE: торможение мотора для избежания потерь энергии при открывании двери
Protek.SAFE: электрическая мощность в соответствии с реальными потребностями
Protek.SAFE PLUS: тройное остекление двери
Автоматическая очистка: Rotor.KLEAN: 4 автоматические программы очистки с моющим средством и контролем уровня воды
Rotor.KLEAN: бак для моющего средства интегрирован в камеру
Запатентованная дверь: Дверные петли выполнены из высокопрочного самосмазывающегося технополимера
Блокировка произвольного открытия дверцы в позициях 60°-120°-180°
Вспомогательные функции: Температура предварительного нагрева до 260 °C
Визуализация остаточного времени выпечки (не используя основной датчик)
Проведение режима выпечки "HOLD"
Непрерывная работа печи "INF"
Визуализация времени, температуры зонда и камеры, влажности и скорости вентилятора
Единица измерения температуры в °C или °F
Технические особенности: USB-разъём
Подключение к интернету через кабель
Камера из нержавеющей стали AISI 304 с закругленными углами для гарантии максимальной гигиены
Освещение камеры внешними светодиодными лампами
Дверной замок из высокопрочного углеродного волокна
Дверной водосборник с постоянным дренажем, даже если дверь открыта
Большой объем водосборника
Небольшой вес - надежная конструкция, благодаря применению инновационных материалов
Бесконтактный переключатель двери
Автодиагностика проблем или поломок
Ограничитель температуры для безопасности
Открывающееся внутреннее тройное стекло для удобства чистки двери
Профилированные направляющие из нержавеющей стали L-образной формы для удобной загрузки
Опции (заказываются отдельно): Зонд SOUS-VIDE: приготовление в вакууме
Реверсивная дверь с возможностью

перевешивания даже после установки печи
2-этапная блокировка двери Интернет-3G WI-
FI Совместим с расстоечными шкафами:
ХЕВРС-16EU-D ХЕВРС-16EU-M