

**Пароконвектомат UNOX
XEVL-2011-E1RS**



(Цена со склада в г.Москва)

924 736 руб.

[Мы осуществляем доставку по всей России](#)



[Принимаем оплату картами без комиссии](#)

ОПИСАНИЕ

Пароконвектомат UNOX XEVC-2011-E1R серии ChefTop MIND.Maps 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

ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Код товара	26997
Производитель	UNOX (Унокс)
Страна производитель	Италия
Гарантия, мес	12
Источник энергии	Электричество
Диапазон температур, °C	+260
Напряжение, в	380
Энергопотребление, кВт	29
Ширина, мм	892
Глубина, мм	1018
Высота, мм	1875
Количество уровней	20
Тип парообразования	инжекционный
Управление	электронное
Размер противней, мм	GN 1/1 (530x325)
Реверс вентилятора	есть
Вес нетто, кг	235
Вес в упаковке, кг	290
Габариты в упаковке, мм (ШхДхВ)	1200x980x2040
Упаковка	гофрокороб на поддоне
Комплектация	щуп, тележка
Статус в Москве	под заказ
Стоимость доставки по Москве	1000

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 конвекция + 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 XEANS-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)