

**Пароконвектомат UNOX
XEVC-0511-E1RM**



(Цена со склада в г.Москва)

334 107 руб.

[Мы осуществляем доставку по всей России](#)



[Принимаем оплату картами без комиссии](#)

ОПИСАНИЕ

Пароконвектомат UNOX XEVC-0511-E1RM серии CHEFTOP MIND.Maps™ ONE 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 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% Конвекция + сухой воздух: от 30 до 260 °С, DRY.Maxi от 10 до 100% Готовка с датчиком

ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

| | |
|---------------------------------|-----------------------|
| Код товара | 31617 |
| Производитель | UNOX (Унокс) |
| Страна производитель | Италия |
| Гарантия, мес | 12 |
| Источник энергии | Электричество |
| Диапазон температур, °С | +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 | 66 |
| Вес в упаковке, кг | 80 |
| Габариты в упаковке, мм (ШхДхВ) | 950x860x870 |
| Упаковка | гофрокороб на поддоне |
| Статус в Москве | в наличии |
| Стоимость доставки по Москве | 1000 |

температуры и функцией DELTA T с микрощупом Предварительный разогрев (максимальная температура): 260 °C

Дополнительные функции и автоматическое программирование выпечки: MIND.Maps™ : графическое изображение процессов выпечки, состоящих из бесконечного количества шагов, одним простым движением

Сохранение до 384 программ пользователя

Возможность присвоения имени, номера и изображения сохраненным программам

Сохранение названия программы на любом языке

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 удаление влаги из камеры приготовления для получения идеальной консистенции, цвета и хрусткости

Технология STEAM.Maxi™: выработка насыщенного пара при температуре от 35 °C и обеспечение высокой эффективности выпекания в сочетании с экономией энергии и воды

Технология CLIMALUX™: Точные датчики измерения влажности внутри камеры

Автоматическая активация подачи пара или его удаления

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

Двойное остекление двери

Автоматическая система мытья: Технология Rotor.KLEAN™: 4 автоматические программы мойки

Встроенный контейнер для моющих средств DET&Rinse™

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"

Единица измерения температуры в °C или °F

USB-порт для загрузки/выгрузки данных

Приложение для контроля работы печи со смартфона

Система аналитики и рекомендаций персонализированных рецептов

Технические детали: 7"-дюймовый сенсорный экран панели управления с защитой IPX5

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

Защитный температурный термостат

Возможность 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 °C

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 °C Влажность окружающей среды: не более 70 % Опции (приобретаются дополнительно): Термощуп SOUS-VIDE Вытяжной зонт XEVHC-HC11 XEVHC-CF11 Комплект фильтр-системы: XHC 002 (сменный картридж XHC 006) XHC 003 (сменный картридж XHC 004) Подставки: XWVRC-0711-UH XWVRC-0711-H XWVRC-0011-M XWVRC-0011-L XWVRC-0011-F Корзины XWVBC-0911 XWVBC-0611 Тележка WVYC-0011 Набор колес XUC012 Моющее средство: DB 1015 DB 1018 DB 1050 Модуль wi-fi XEC002