

**Пароконвектомат UNOX
XEVC-0311-E1RM**



(Цена со склада в г.Москва)

325 974 руб.

Мы осуществляем доставку по всей России



Принимаем оплату картами без комиссии

ОПИСАНИЕ

Пароконвектомат UNOX XEVC-0311-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 °C Конвекция + пар: от 35 до 260 °C, STEAM.Maxi от 30 до 90% Конвекция + пар: от 48 до 260 °C, STEAM.Maxi от 10 до 20% Пар: от 48 до 130 °C, STEAM.Maxi 100% Конвекция + сухой воздух: от 30 до 260 °C, DRY.Maxi от 10 до 100% Готовка с датчиком температуры и функцией DELTA T с микрощупом Предварительный разогрев (максимальная температура): 260 °C Дополнительные функции и автоматическое

ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Код товара	31674
Производитель	UNOX (Унокс)
Страна производитель	Италия
Гарантия, мес	12
Источник энергии	Электричество
Диапазон температур, °C	+260
Напряжение, в	220/380
Энергопотребление, кВт	5
Ширина, мм	750
Глубина, мм	783
Высота, мм	538
Количество уровней	3
Тип парообразования	инжекционный
Управление	электронное
Размер противней, мм	GN 1/1 (530x325)
Реверс вентилятора	есть
Вес нетто, кг	54
Вес в упаковке, кг	68
Габариты в упаковке, мм (ШхДхВ)	950x860x770
Упаковка	гофрокороб на поддоне
Статус в Москве	в наличии
Стоимость доставки по Москве	700

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): Термошуп 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