



Пароконвектомат UNOX XEVC-0511-E1R



Цена: 0.00 руб.

Подключение	220 В
Подключение	380 В
Количество уровней	5
Способ образования пара	инжектор
Мощность	7
Ширина	750
Глубина	773
Высота	675
Вес (без упаковки)	70
Страна-производитель	Италия
Гарантия	12 мес.
Категория	Пароконвектоматы
Расстояние между уровнями	67
Управление	электронное
Тип гостроемкости/противня	GN 1/1
Автомойка	Есть
Температурный режим	от 30 до 260 °С

Фирменные функции

DRY.Maxi - Управление уровнем влажности

STEAM.Maxi - Управление паром

AIR.Maxi - Управление воздушными потоками

MIND.Maps™ - Рисование процессов приготовления

Protek.SAFE - Теплоизоляция

Rotor.KLEAN - Автоматическая очистка

MAXI.LINK: Вертикальные колонны из печей

Режимы выпечки:

- Конвекция 30-260 °С;
- Комбинированный режим конвекция + пар 35-260 °С, с STEAM.Maxi от 30 до 90%;
- Смешанный режим пара и конвекции 35-260 °С, с STEAM.Maxi от 10 до 20%;
- Приготовление блюд на пару 35-130 °С с STEAM.Maxi 100%;
- Сухой воздух выпечки 30-260 °С с DRY.Maxi от 10 до 100%;
- Готовка с датчиком температурного режима в центральной части блюда;
- Использование датчика температуры и функции DELTA T;

- Датчик температуры SOUS-VIDE (дополнительная опция).

Сенсорная панель управления

- MASTER.Touch ONE: дисплей (LCD) для полного интуитивного управления процессами выпечки.

Автоматические программы готовки

- Технология MIND.Maps™: графическое рисование процессов готовки, число этапов не ограничено;
- способность запомнить до 256 программ;
- добавление названия созданной программы на любом языке;
- добавление фотографии к программе.

Распределение воздуха в камере

- Технология AIR.Maxi™: несколько вентиляторов с реверсивным движением;
- Технология AIR.Maxi™: 2 скорости воздушных потоков;
- Технология AIR.Maxi™: 2 полустатических режима выпечки.

Управление климатом

- DRY.Maxi: высокая влажность, программируемая пользователем;
- DRY.Maxi: выпечка с влажностью 30-260 °C;
- STEAM.Maxi: паровое приготовление блюд 35-130 °C;
- STEAM.Maxi: сочетание пара и сухого воздуха 35-260 °C;

Дополнительные функции:

- Предварительный нагрев: максимальная температура до 260 °C;
- Визуализация остаточного времени процесса приготовления блюда (не используя основной датчик с сердцевины);
- Функция режима выпечки "HOLD";
- Непрерывная работа пароконвектомата "INF";
- Визуализация времени приготовления, камеры и внутренней влажности в ней, температуры термошупа, скорости работы вентилятора;
- Доступны две единицы измерения температуры в °C (Цельсия) или °F (Фаренгейт).

Подробные технические характеристики:

- Камера из нержавеющей стали AISI 304 для гарантии максимальной гигиены (углы закругленные);
- Внешние светодиодные лампы для освещения камеры (LED подсветка);
- Направляющие из нержавеющей стали L-образной формы;
- Водосборник большой по объему;
- Переключатель двери бесконтактный;
- Внутреннее стекло легко чистить благодаря возможности его открывания;
- Замок для двери выполнен из высокопрочного углеродного волокна;
- Постоянный дренаж водосборника (даже при открытой двери);
- Поломки диагностируются автоматически;
- Ограничитель температуры гарантирует безопасность;
- Профилированные направляющие из нержавеющей стали L-образной формы для удобной загрузки.

Теплоизоляция с Protek.SAFE:

- Охлаждение стекла дверцы и внешних граней обеспечивает высокую тепловую эффективность и безопасность работы повара.
- При открывании двери происходит торможение мотора, что помогает избежать потерь тепла и энергии.
- Экономное энергопотребление позволяет тратить ровно столько, сколько нужно для работы.

Автоматическая очистка Rotor.KLEAN:

- В наличии 4 программы для очистки пароконвектомата, работающие в автоматическом режиме, с моющим средством и контролем уровня воды.
- В камере присутствует бак для моющего средства.

Запатентованная дверь:

- Материалом изготовления дверных петель является высокопрочный технополимер с самосмазывающимся свойством.
- В позициях 60°-120°-180° градусов происходит блокировка произвольного открытия дверей.

Колонны печей

- Технология DOUBLE STACK COLUMN MAXI.LINK: позволяет создавать колонны из печей, располагая их вертикально ярусами.

Дополнительные опции (заказываются отдельно):

- Зонд SOUS-VIDE: приготовление в вакууме;
- Реверсивная дверь с возможностью перевешивания даже после установки печи;
- 2-этапная блокировка двери.

Пароконвектомат UnoX XEVC-0511-E1R станет идеальным вариантом для оснащения небольшого ресторана с высокими требованиями к качеству блюд. Ваши клиенты останутся довольны, а заведение получит возможность сэкономить время и энергоресурсы.

- Данная модель рассчитана на одновременную готовку в 5 гастроёмкостях GN 1/1 – причём, возможно приготовление блюд из различных типов продуктов без смешивания вкусов и запахов. Расстояние между направляющими составляет 67 мм.
- Максимальная эффективность, скорость и комфорт обеспечиваются современной сенсорной панелью с цветным дисплеем. Все параметры отображаются на экране как в виде числовых значений, так и графически. Для обновления программ и загрузки рецептов имеется USB-разъём.
- Инжекторный парогенератор в сочетании с уникальной технологией STEAM.Maxi поможет сделать ваше меню лёгким и полезным. Готовка возможна на пару при температуре от +35 градусов, этот режим идеально подходит для диетической кухни.
- Реверсивный вентилятор под управлением системы AIR.Maxi с необычайной равномерностью распределяет горячий воздух по всем уровням. Для быстрого удаления влаги пароконвектомат оснащён фирменной функцией DRY.Maxi.



Товар
сертифицирован



Гарантия



Монтаж
и настройка



Доставка или
самовывоз