Вернуться к товару Пароконвектомат UNOX XEVC-0711-EPR

ПАРО КОНВЕКТОМАТЫ

+7 (495) 545-90-81
г. Москва, Кронштадтский бульвар, дом 7А

Пароконвектомат UNOX XEVC-0711-EPR

Цена: 0.00 руб.

Подключение	380 В
Количество уровней	7
Способ образования пара	инжектор
Мощность	11.7
Ширина	750
Глубина	773
Высота	843
Вес (без упаковки)	85
Страна-производитель	Италия
Гарантия	12 мес.
Категория	Пароконвектоматы
Расстояние между уровнями	67
Управление	электронное
Тип гастроемкости/противня	GN 1/1
Автомойка	Есть
Температурный режим	от 30 до 260 °C

Фирменные функции

DRY.Maxi - Управление уровнем влажности
STEAM.Maxi - Управлением паром
AIR.Maxi - Управление воздушными потоками

MULTI.Point - Датчик температуры

MIND.Maps™ - Рисование процессов приготовления

ADAPTIVE.Cooking - Адаптивность к любым условиям готовки

CHEFUNOX - Выбор режима, степени, размера и результата

MULTI.Time - Одновременное приготовление разных блюд

MISE.EN.PLACE - Разные продукты поспеют к одному времени

Protek.SAFE - Теплоизоляция

Rotor.KLEAN - Автоматическая очистка

MAXI.LINK: Вертикальные колонны из печей

Режимы выпечки

- Конвекция 30-260 °C;
- Комбинированный режим конвекция + пар 35-260 °C, с STEAM.Maxi от 30 до 90%;
- Смешанный режим пара и конвекции 35-260 °C, с STEAM.Maxi от 10 до 20%;
- Приготовление блюд на пару 35-130 °C с STEAM.Maxi 100%;
- Сухой воздух выпечки 30-260 °C с DRY.Maxi от 10 до 100%;
- Использование датчика температуры и функции DELTA T;
- Зонд MULTI.Point;
- Датчик температуры SOUS-VIDE (дополнительная опция).

Сенсорная панель управления

- MASTER.Touch Plus: самый полный дисплей визуального языка (отрисовка процессов готовки карандашом MASTER.Touch™ и сохранение их в устройстве).

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;
- CHEFUNOX: выбор режима приготовления, степени, размера и результата готовки;
- MULTI.Time: 10 таймеров для одновременного приготовления разных блюд;
- MISE.EN.PLACE: время загрузки продуктов синхронизируется, что помогает приготовить их к одному времени.

Распределение воздуха в камере

- Технология AIR.Maxi™: несколько вентиляторов с реверсивным движением;
- Технология AIR.Maxi™: 4 скорости воздушных потоков;
- Технология AIR.Maxi™: 4 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;
- ADAPTIVE.Cooking: оптимизация процесса выпечки, параметры выпечки настраиваются автоматически;
- ADAPTIVE.Cooking: степень загрузки пароконвектомата не влияет на результат (он одинаков при одном противне или полной загрузке);
- ADAPTIVE.Cooking: датчик влажности и автоматическая корректировка климата в камере.

Дополнительные функции:

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

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 дианостируются 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.
- Присутствует тройное остекление двери.

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-0711-EPR – итальянская модель, изготовленная с использованием последних разработок в области профессионального теплового оборудования. Многие из фирменных функций, которыми снабжена данная модель, не имеют аналогов в данной ценовой категории.

- Сенсорная панель управления обеспечивает максимальный комфорт в работе: интерактивные подсказки и интуитивно понятный интерфейс позволяют начать готовку без предварительного обучения.
- Готовьте «в одно касание»: все рецепты, которые вы используете на своей кухне, можно сохранить в память этой чудо-печи. Разъём USB даёт возможность обновлять программное обеспечение и загружать дополнительные рецепты.
- Для оптимального распределения тепловых потоков между всеми уровнями пароконвектомат снабжён запатентованной системой AIR.Maxi. Эта функция регулирует скорость вращения реверсивного вентилятора в зависимости от объёма загрузки и прочих параметров.
- Рабочая камера данной модели, выполненная из пищевой нержавеющей стали, позволяет готовить при температуре до 260 градусов. При этом технология Protek.SAFE обеспечивает сохранение тепла внутри пароконвектомата: так, дверное стекло не нагревается выше +60 градусов.

Товар сертифицирован

Гарантия

Монтаж и настройка

Доставка или самовывоз