Вернуться к товару Пароконвектомат UNOX XEVC-0511-EZRM

ПАРО КОНВЕКТОМАТЫ

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

Пароконвектомат UNOX XEVC-0511-EZRM

Цена: 229 980.00 руб.

Подключение	380 В
Подключение	220 В
Количество уровней	5
Способ образования пара	инжектор
Мощность	9.3
Ширина	750
Глубина	783
Высота	675
Вес (без упаковки)	64
Страна-производитель	Италия
Гарантия	12 мес.
Категория	Пароконвектоматы
Расстояние между уровнями	67
Вес (с упаковкой)	70.4
Управление	электронное
Тип гастроемкости/противня	GN 1/1
Автомойка	Есть
Температурный режим	от 30 до 260 °C

Пароконвектомат **UNOX XEVC-0511-EZRM** серии **CHEFTOP MIND.Maps™ ZERO** 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%
- Готовка с датчиком температуры

Дополнительные функции и автоматическое программирование выпечки:

- 3 шага приготовления
- 12 предустановленныз программ
- 99 сохраняемых программ

Распределение воздуха в камере:

- Технология AIR.Plus™: 2 скорости вращения вентилятора и несколько реверсивных вентиляторов

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

Теплоизоляция и безопасность:

- Двойное остекление двери

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"

Технические детали:

- Сенсорная панель управления MIND.Maps™ ZERO
- 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
- Небольшой вес - надежная конструкция, благодаря применению инновационных материалов

Опции (заказываются отдельно):

- Подставки:
  - XWVRC-0711-UH
  - XWVRC-0711-H
  - XWVRC-0011-L
  - XWVRC-0011-M
  - XWVRC-0011-F
- Корзины
  - XWVBC-0911
  - XWVBC-0611
- Тележка XWVYC-0011
- Набор колес XUC012

Совместимость:

- Нейтральный шкаф XWVEC-0811

Товар сертифицирован

Гарантия

Монтаж и настройка

Доставка или самовывоз