ПАРО КОНВЕКТОМАТЫ

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

Печь конвекционная UNOX XEFT-10EU-ETRV-MT

Цена: 438 161.00 руб.

Подключение	380 В
Количество уровней	10
Мощность	15.5
Ширина	800
Глубина	829
Высота	952
Вес (без упаковки)	145
Страна-производитель	Италия
Гарантия	12 мес.
Категория	Конвекционные печи
Расстояние между уровнями	75
Вес (с упаковкой)	159.5
Управление	Touch Screen
Управление	электронное
Тип гастроемкости/противня	600x400 мм
Автомойка	Есть
Температурный режим	от 30 до 260 °C

Пароконвектомат **UNOX XEBC-10EU-GPR** серии **BakerTop MIND.Maps** предназначен для приготовления различных блюд, выпечки хлебобулочных и кондитерских изделий на предприятиях общественного питания и торговли, в пекарнях и кондитерских. Модель оснащена электронным управлением, подсветкой посредством внешней LED-лампы и С-образными с зубчатыми нишами направляющими. Внутреннее открывающееся стекло облегчают чистку и обеспечивают 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 многоточечный термощуп, 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 35 до 260 °C, STEAM.Maxi от 10 до 20%
- Пар: от 35 до 130 °C, STEAM.Maxi 100%
- Конвекция + сухой воздух: от 30 до 260 °C, DRY.Maxi от 10 до 100%
- Выпечка с датчиком температуры и функцией DELTA T
- Датчик температуры MULTI.Point с 4 точками определения температуры внутри продукта

- Предварительный разогрев (максимальная температура): 260 °C

Дополнительные функции и автоматическое программирование выпечки:

- MIND.Maps™: графическое изображение процессов готовки, состоящих из бесконечного количества шагов
- Сохранение до 256 программ пользователя
- Возможность присвоения имени и изображения сохраненным программам
- Сохранение названия рецепта на любом языке
- CHEFUNOX: выбор режима готовки, степени, размера и результата готовки
- MULTI.Time: выпечка разных блюд одновременно, до 10 таймеров
- MISE.EN.PLACE: синхронизация загрузки разных продуктов для готовности блюд в одно время

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 изъятие влажности из камеры, устанавливаемое оператором
    - Выпечка с изъятием влажности 30-260 °C
- Технология STEAM.Maxi™:
    - Выпечка на пару 35-130 °C
    - Комбинированная выпечка конвенция + пар 35-260 °C
- Технология ADAPTIVE.Cooking™:
    - Оптимизация процесса выпечки и автоматическая адаптация параметров
    - Одинаковый результат при полной или частичной загрузке камеры
    - Датчик влажности и автоматическая регулировка климата в камере

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
    - Модулирование газовой мощности в соответствии с эффективной необходимостью
- Protek.SAFE™ PLUS: тройное остекление двери

Атмосферные горелки:

- Технология Spido.GAS™:
    - Подходит для следующих типов газа G20 / G25 / G25.1 / G30 / G31
    - Теплообменник с прямыми трубами высокой отдачи для симметричного распределения жара и возможностью быстрой замены

Автоматическая система мытья:

- Rotor.KLEAN™:
    - 4 автоматические программы очистки с моющим средством и контролем подачи воды
    - Встроенная емкость для моющего средства

Открывание двери:

- Ручной механизм для открытия справа налево
- Блокировка произвольного открытия дверцы в позициях 60°-120°-180°

Вспомогательные функции:

- Визуализация остаточного времени выпечки (при работе без термощупа в сердцевине продукта)
- Функция поддерживания "HOLD"
- Непрерывная работа печи "INF"
- Визуализация установочных и фактических значений времени, температуры зонда и камеры, влажности и скорости вентилятора
- Единица измерения температуры в °C или °F
- Ethernet: подключение к интернету по сети LAN

Технические детали:

- Паронепроницаемая панель управления MASTER.Touch Plus
- Система самодиагностики проблем и неисправностей
- Ограничитель температуры для безопасности
- Емкость для сбора жидкости с подсоединением к сливу и постоянным стоком, даже при открытой двери
- Контактный сенсор двери
- Технология MAXI.LINK: позволяет 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 (заказываются отдельно):

- Система "Курица-гриль" XUC020 (установка на подставки XWAEC-08EF / XWARC-00EF-H)
- Термощуп XEC 004
- Комплект фильтр-системы:
    - XHC 004)

- Комплект для охлаждения слива XHC005
- Направляющие XUC052
- Стыковочный комплект для установки одного оборудования на другое XEAQC-00E2-G
- Подставки:
    - XWARC-00EF-L
    - XWARC-00EF-M
    - XWALC-07EF-H
    - XWARC-00EF-UH с возможной установкой направляющих XWALC-07EF-H
    - XWARC-00EF-F
    - XWARC-07EF-H
    - XEBIC-03EU
    - XWAEC-08EF
- Душирующее устройство XHC 001
- Моющее средство:
    - DB 1015
    - DB 1016

- Система безопасного 2-х шагового открытия / закрытия двери XUC002
- Комплект для подключения интернета:
    - XEC 007 (3G)
    - XEC 006 (Wi-Fi)

Совместимость:

- Расстоечный шкаф XEBPC-08EU-C
- Расстоечный шкаф XEBPC-12EU-C
- Расстоечный шкаф XEBPC-08EU-B
- Расстоечный шкаф XEBPC-12EU-B
- Подовая печь XEBDC-02EU-C
- Подовая печь XEBDC-01EU-C
- Подовая печь XEBDC-02EU-D
- Подовая печь XEBDC-01EU-D

Товар сертифицирован

Гарантия

Монтаж и настройка

Доставка или самовывоз