



## 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 gastronorm/противня   | GN 1/1           |
| Автомойка                 | Есть             |
| Температурный режим       | от 30 до 260 °C  |

### Фирменные функции

**DRY.Maxi** - Управление уровнем влажности

**STEAM.Maxi** - Управление 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 сердцевины);
- 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 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.
- 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