Вернуться к товару Пароконвектомат UNOX XEVC-0711-GPR

ПАРО КОНВЕКТОМАТЫ

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

Пароконвектомат UNOX XEVC-0711-GPR



Цена: 453 380.00 руб.

Подключение	газ
Количество уровней	7
Способ образования пара	инжектор
Мощность	19
Ширина	750
Глубина	773
Высота	843
Вес (без упаковки)	100
Страна-производитель	Италия
Гарантия	12 мес.
Категория	Пароконвектоматы
Расстояние между уровнями	67
Вес (с упаковкой)	110
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.
- Экономный расход газа позволяет тратить ровно столько, сколько нужно для работы.
- Присутствует тройное остекление двери.

Горелки обеспечивают высокую производительность Spido.GAS™

- Подходит для газа типов G20 / G25 / G25.1 / G30 / G31;
- Симметричное распределение тепла обеспечивает теплообменник с прямыми трубами;
- Быстрая замена и долгая служба теплообменника.

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 перенавешивания (в том числе после установки пароконвектомата);
- Блокировка двери в два этапа;
- Структура light weight - heavy duty;
- Дверцы с контактным сенсором;
- Ограничитель температуры;

- Внутреннее стекло для удобной чистки открывается;
- Самодиагностика с возможностью выявления неисправностей;
- Большая ёмкость для сбора жидкости с подсоединением к сливу;
- С-образные направляющие для противней, выполненные из профилированной стали, с зубчатыми нишами для облегчения загрузки-выгрузки продуктов;
- Интернет-3G;
- WI-FI.

Пароконвектомат XEVC-0711-GPR серии **ChefTop MIND.Maps** предназначен для приготовления различных блюд, выпечки хлебобулочных и кондитерских изделий на предприятиях общественного питания и торговли, в пекарнях и кондитерских. Модель оснащена 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 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 XWVRC-0011-H) + система мойки GRP860
- Дымогенератор-коптильня Hyper.Smoker XUC 090
- Термощуп XEC 004
- Комплект фильтр-системы:
    - XHC 002 (сменный картридж XHC 006)
    - XHC 003 (сменный картридж XHC 004)
- Стыковочный комплект для установки одного оборудования на другое XEVQC-0011-G
- Подставки:
    - XWVRC-0011-L
    - XWVRC-0011-M
    - XWVLC-0711-H
    - XWVRC-0011-F
    - XWVRC-0711-H
    - XWVEC-0811
- Структура XWVBC-0611
- Тележка для структуры XWVYC-0011 + XWVYC-CK11
- 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:

- Тепловой шкаф XEVSC-0711-CR

Товар сертифицирован
Гарантия
Монтаж и настройка
Доставка или самовывоз