



Печь конвекционная UNOX XEBC-10EU-E1R



Подключение	380 В
Количество уровней	10
Способ образования пара	инжектор
Мощность	14.9
Ширина	860
Глубина	957
Высота	1163
Вес (без упаковки)	130
Страна-производитель	Италия
Гарантия	12 мес.
Категория	Конвекционные печи
Расстояние между уровнями	80
Управление	электронное
Тип габаритности/противня	600x400 мм
Автомойка	Есть
Температурный режим	от 30 до 260 °C

Цена: 0.00 руб.

Фирменные функции

DRY.Maxi - Управление уровнем влажности

STEAM.Maxi - Управление паром

AIR.Maxi - Управление воздушными потоками

MIND.Maps™ - Рисование процессов приготовления

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%;
- Готовка с датчиком температурного режима в центральной части блюда (основной зонд);
- Использование датчика температуры и функции DELTA T;

- Датчик температуры SOUS-VIDE (дополнительная опция).

Сенсорная панель управления

- MASTER.Touch ONE: дисплей (LCD) для полного интуитивного управления процессами выпечки.

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.

Распределение воздуха в камере AIR.Maxi™

- несколько вентиляторов с реверсивным движением;
- 2 скорости воздушных потоков;
- 2 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;

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).

Подробные 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 (с постоянным дренажем);
- 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);
- Полочки 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.

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.

Пекарский шкаф совместим с расстоечными шкафами

- [ХЕВРС-08ЕВ-С](#)
- [ХЕВРС-12ЕВ-С](#)

В любой модификации серии BakerTop пекарная камера выполнена из нержавеющей стали высокого класса. Очистка камеры упрощается из-за закругленных углов внутри печи, а так же благодаря легкоъемным боковым направляющим.

- Сенсорная панель управления **MASTER.Touch ONE** – позволяет полностью управлять всеми процессами печи. Управление с помощью этой панели не требует специального обучения, все происходит легко, наглядно и необычайно просто.

- **Protek.SAFE** – уникальная система безопасности, благодаря которой внешняя часть поверхности печи не нагревается.

- **Air.Maxi** – инновационная система внутренней циркуляции воздуха внутри камеры, оптимизированной благодаря высокоскоростным вентиляторам, которые равномерно распределяют потоки нагретого воздуха. Вследствие работы такой системы на всех противнях продукты пропекаются равномерно, не только на разных уровнях печной камеры, но и в любой точке каждого противня.

- **Steam.Maxi** – удивительная функция, позволяющая быстрое приготовление, за счет очень быстрого насыщения паром пекарной камеры.

- **DRY.Maxi** – данная функция позволяет образоваться на выпечке хрустящей корочке, но при этом внутренняя структура выпечки остается однородной.



Товар
сертифицирован



Гарантия



Монтаж
и настройка



Доставка или
самовывоз