ПАРО КОНВЕКТОМАТЫ

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

Печь конвекционная UNOX XEBC-06EU-GPR



Цена: 0.00 руб.

Подключение	газ
Количество уровней	6
Способ образования пара	инжектор
Мощность	19
Ширина	860
Глубина	957
Высота	843
Вес (без упаковки)	110
Страна-производитель	Италия
Гарантия	12 мес.
Категория	Конвекционные печи
Расстояние между уровнями	80
Управление	электронное
Тип гастроемкости/противня	600x400 мм
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.

Пекарский шкаф совместим с расстоечными шкафами

- XEBPC-08EU-C
- XEBPC-12EU-C

• **MASTER.Touch PLUS** – это уникальный сенсорный дисплей, дающий самые полные возможности по управлению всеми процессами печи. С помощью фирменного карандаша MASTER.Touch вы получаете возможность самостоятельно зафиксировать весь процесс приготовления, который сохраняется программой MIND.Maps в памяти.

• **MULTI.Time** – функция дающая возможность создавать одновременно несколько блюд, так называемое поуровневое приготовление. Возможность выставлять до 10 различных таймеров.

• **MISE.EN.PLACE** – технология, позволяющая различным блюдам быть готовыми к одному времени.

• **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.

• **Rotor.KLEAN** – режим автоматической очистки, включающий в себя 4 программы с использованием моющих средств и контролем уровня воды.


Товар сертифицирован


Гарантия


Монтаж и настройка


Доставка или самовывоз