



Пароконвектомат UNOX XEVC-1011-GPRM



Цена: 1 124 049.00 руб.

Подключение	220 В
Подключение	газ
Количество уровней	10
Способ образования пара	инжектор
Мощность	1
Ширина	750
Глубина	783
Высота	1010
Вес (без упаковки)	117
Страна-производитель	Италия
Гарантия	12 мес.
Категория	Пароконвектоматы
Расстояние между уровнями	67
Вес (с упаковкой)	128.7
Управление	Touch Screen
Управление	электронное
Тип гостроемкости/противня	GN 1/1
Автомойка	Есть
Температурный режим	от 30 до 260 °C

Пароконвектомат **UNOX XEVC-1011-GPRM** серии CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS предназначен для приготовления различных блюд, выпечки хлебобулочных и кондитерских изделий на предприятиях общественного питания и торговли, в пекарнях и кондитерских. Модель оснащена встроенной в дверь светодиодной LED-подсветкой и C-образными с зубчатыми нишами направляющими. Внутреннее открывающееся стекло облегчает чистку и обеспечивает 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 48 до 260 °C, STEAM.Maxi от 10 до 20%

- Пар: от 48 до 130 °C, STEAM.Maxi 100%
- Конвекция + сухой воздух: от 30 до 260 °C, DRY.Maxi от 10 до 100%
- Готовка с датчиком температуры и функцией DELTA T с микрощупом
- Многоточечный датчик температуры в сердцевине продукта (микрошуп) MULTI.Point
- Предварительный разогрев (максимальная температура): 260 °C

Дополнительные функции и автоматическое программирование выпечки:

- MIND.Maps™ : графическое изображение процессов выпечки, состоящих из бесконечного количества шагов, одним простым движением
- Сохранение до 384 программ пользователя
- Возможность присвоения имени, номера и изображения сохраненным программам
- Сохранение названия программы 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 удаление влаги из камеры приготовления для получения идеальной консистенции, цвета и хрусткости
- Технология STEAM.Maxi™: выработка насыщенного пара при температуре от 35 °C и обеспечение высокой эффективности выпекания в сочетании с экономией энергии и воды
- Технология CLIMALUX™:
 - Точные датчики измерения влажности внутри камеры
 - Автоматическая активация подачи пара или его удаления
- Технология ADAPTIVE.Cooking™:
 - Оптимизация процесса выпечки и автоматическая адаптация параметров
 - Одинаковый результат при полной или частичной загрузке камеры
- Технология SMART.Preheating:
 - Интеллектуальный предварительный разогрев в соответствии с анализом предыдущих режимов
- Технология AUTO.Soft:
 - Автоматическая регуляция увеличения температуры для приготовления деликатных и чувствительных к теплу продуктов
- Технология PRESSURE.Steam: увеличение насыщенности и температуры пара

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 электрической мощности в соответствии с эффективной необходимостью
- Тройное остекление двери
- Технология Spido.GAS™: высокопроизводительные линейные теплообменники для равномерного распределения тепла

Автоматическая система мытья:

- Технология SENSE.Klean:
 - Оценка степени загрязнения
 - Автоматический выбор режима мойки в соответствии с фактическим использованием печи
 - Максимальная чистота и отсутствие лишнего расхода воды и моющего средства

- Технология Rotor.KLEAN™:
 - 4 автоматические программы мойки
 - Датчик уровня воды и моющего средства
 - Встроенный контейнер для моющих средств DET&Rinse™

Открытие двери:

- Блокировка произвольного открытия дверцы в позициях 60°-120°-180°

Вспомогательные функции:

- Визуализация остаточного времени выпечки
- Режим теплового шкафа «HOLD»
- Непрерывная работа печи "INF"
- Единица измерения температуры в °C или °F
- Интегрированное подключение WI-FI
- USB-порт для загрузки/выгрузки данных
- Приложение для контроля работы печи со смартфона
- Система аналитики и рекомендаций персонализированных рецептов

Технические детали:

- 9,5"-дюймовый емкостной сенсорный экран панели управления MASTER.Touch PLUS с защитой IPX5
- Система самодиагностики проблем и неисправностей
- Ограничитель температуры для безопасности
- Емкость для сбора жидкости с подсоединением к сливу и постоянным стоком, даже при открытой двери
- Высокопроизводительные круглые нагревательные элементы
- Контактный сенсор двери
- Защитный температурный термостат
- Возможность создавать колонны из двух печей
- Небольшой вес - надежная конструкция, благодаря применению инновационных материалов

Дополнительные характеристики:

- Номинальная мощность газа: 21 кВт
- 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):

- Термощуп SOUS-VIDE
- Вытяжной зонт
 - XEHC-CF13
 - XEHL-HCFL
 - XEVHC-HC11
 - XEHC-HC13
- Комплект фильтр-системы:
 - XHC 004)
- Подставки:
 - XWVRC-0711-UH
 - XWVRC-0011-H

- XWVRC-0011-M
- XWVRC-0011-L
- XWVRC-0011-F
- Дымогенератор-коптильня Hyper.Smoker XUC 090
- Корзины
 - XWVBC-0911
 - XWVBC-0611
- Тележка XWVYC-0011
- Тележка XWVYC-0011-L-PO
- Набор колес XUC012
- Моющее средство:
 - DB 1015
 - DB 1018
 - DB 1050
- Система сбора жидкости XUC020
- Кабель для подключения к Ethernet XEC001

Совместимость:

- Нейтральный шкаф XWVEC-0811
- Тепловой шкаф XEVSC-0711-CR



Товар
сертифицирован



Гарантия



Монтаж
и настройка



Доставка или
самовывоз