ПАРО КОНВЕКТОМАТЫ

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

Печь конвекционная UNOX XEBC-10EU-GPRM



Цена: 1 087 635.00 руб.

Подключение	газ
Количество уровней	10
Способ образования пара	инжектор
Мощность	1.4
Ширина	860
Глубина	957
Высота	1163
Вес (без упаковки)	163
Страна-производитель	Италия
Гарантия	12 мес.
Категория	Конвекционные печи
Расстояние между уровнями	80
Вес (с упаковкой)	179.3
Управление	электронное
Пароувлажнение	Да
Подключение к воде	Да
Помпа	Нет
Тип гастроемкости/противня	600x400 мм
Автомойка	Есть
Температурный режим	от 30 до 260 °C

Печь конвекционная **UNOX XEBC-10EU-GPRM** серии **BAKERTOP MIND.Maps™** предназначена для приготовления различных блюд, выпечки хлебобулочных и кондитерских изделий на предприятиях общественного питания и торговли, в пекарнях и кондитерских. Модель оснащена электронным управлением и встоенной в дверь светодиодной подсветкой. Легко открывающееся внутреннее стекло облегчают 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 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 с микрощупом
- Датчик температуры в сердцевине продукта (микрощуп) 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 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 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
- Protek.SAFE™ PLUS: 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™

Открывание 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:

- Номинальная мощность газа: 25 кВт
- 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
- Технология DOUBLE STACK COLUMN MAXI.LINK: позволяет создавать колонны из двух печей
- Небольшой вес - надежная конструкция, благодаря применению инновационных материалов

Дополнительные характеристики:

- Номинальная мощность газа: 25 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):

- Вытяжной зонт
  - XEBHC-HCEU (угольный фильтр XUC140, сменный картридж XUC141)
  - XEBHC-ACEU
- Комплект STEAM.BOOST для дополнительного увеличения пара
  - XUC080
  - XUC081
  - XUC082

- Комплект фильтр-системы:
  - XHC 002 (сменный картридж XHC 006)
  - XHC 004)
- Корзина XWBBC-10EU с тележкой XWBYC-00EU
- Подставки:
  - XWARC-07EF-UH
  - XWARC-07EF-H
  - XWARC-00EF-L
  - XWARC-00EF-M
  - XWARC-00EF-F
  - XEBIC-03EU
  - XWAEC-08EF
  - XWBYC-14EU
  - XWBYC-14EU-D
  - XWBYC-12EU
  - XWBYC-12EU-D
- Колеса XUC012
- Моющее средство:
  - DB 1015
  - DB 1016
  - DB 1050
- Кабель для подключения к Ethernet XEC001

Совместимость:

- Расстоечный шкаф XEBPL-16EU-D
- Расстоечный шкаф XEBPL-16EU-M
- Расстоечный шкаф XEBPC-08EU-B
- Расстоечный шкаф XEBPC-12EU-B
- Подовая печь XEBDC-02EU-C
- Подовая печь XEBDC-01EU-C
- Подовая печь XEBDC-02EU-D
- Подовая печь XEBDC-01EU-D
- Нейтральный шкаф XWAEC-08EF

Товар сертифицирован
Гарантия
Монтаж и настройка
Доставка или самовывоз