



Пароконвектомат UNOX XV 393



Цена: 226 588.00 руб.

Подключение	220 В
Подключение	380 В
Количество уровней	5
Способ образования пара	инжектор
Мощность	7.1
Ширина	750
Глубина	773
Высота	772
Вес (без упаковки)	67
Страна-производитель	Италия
Гарантия	12 мес.
Категория	Пароконвектоматы
Расстояние между уровнями	67
Вес (с упаковкой)	73.7
Управление	механическое
Тип гостроемкости/противня	GN 1/1
Автомойка	Нет
Температурный режим	от 0 до 260 °C

Фирменные функции

DRY.Plus - Быстрое изъятие влажности

STEAM.Plus - Ручное управлением паром

AIR.Plus - Контроль работы вентилятора

Protek.SAFE - Теплоизоляция

«**INF**» – Работа пароконвектомата в непрерывном режиме.

Режимы выпечки

- Конвекция 30 °C - 260 °C;
- Конвекция + пар (комбинированный режим) 48 °C - 260 °C;
- Предварительный нагрев до 260 °C.

Распределение потоков воздуха в камере AIR.Plus

- реверсивные вентиляторы;
- 2 скорости (двухскоростные);

Управление климатом

- DRY.Plus: быстрое удаление влаги из рабочей камеры пароконвектомата;
- STEAM.Plus: ручная подача пара в камеру (регулируется оператором).

Дополнительные функции

- Технология Protek.SAFETM: гарантирует безопасное использование печи (внешние поверхности не нагреваются);
- Время до окончания выпечки отображается на табло (механический таймер обратного отсчета от 0 до 120 мин.);
- Непрерывное функционирование «INF».

Управляющая панель ручного типа Manual

- 3 поворотных рычага для корректировки: температуры, подачи пара, времени приготовления;
- световая индикация;
- кнопка управления скоростью вентиляторов.

Дополнительные технические характеристики

- Рабочая камера печи выполнена из нержавеющей стали AISI 304;
- Расстояние между уровнями равно 67 мм;
- Камера оснащена закругленными углами для облегчения очищения от загрязнений и максимальной гигиены;
- Освещение галогеновой лампой;
- Небольшой вес пароконвектомата за счет использования инновационных материалов;
- Дверной замок выполнен из высокопрочного углеродного волокна;
- Ограничитель температуры для безопасности (автоблокировка нагрева с помощью термостата);
- Реверсивная дверь обеспечивает возможность ее установки с любой стороны;
- Открывающееся внутреннее стекло для удобства чистки дверцы;
- Подключение к централизованной водопроводной и дренажной системе;
- Профилированные направляющие из нержавеющей стали С-образной формы для удобной загрузки.

Запатентованная дверь

- Дверные петли из самосмазывающегося технополимера высокой прочности;
- Дверца оснащена реверсивным механизмом с возможностью перенавешивания после установки пароконвектомата;
- Блокировка случайного открытия двери в позициях 60°, 120°, 180°.

Комплектация

- Внешняя обшивка корпуса из нержавеющей стали;
- Рабочая камера из пищевой стали с полировкой;
- 1 двухскоростной вентилятор реверсивного движения;
- Направляющие;
- Галогенная лампа;
- Запорное устройство и фурнитура выполненные из технополимера и углеводородного волокна;
- Обзорный двойной стеклопакет (внутренне стекло снимается для очистки от загрязнений)
- Раздвижные ножки 4 шт. для
- Набор для монтажа: фирменный гаечный ключ, метизы, фильтр механический, сливная трубка, обратный клапан, гибкая трубка, колпачок-заглушка.

Опционально (приобретается отдельно)

- Устройство душирующее ХС 208;
- Система фильтрации воды ХС 216;
- Система фильтрации воды ХНС 003;
- Система фильтрации воды ХНС 004;

- Набор для подсоединения к канализации с коленообразным сифоном XC 693.

Пароконвектомат **XV 393** серии **ChefLux Manual** предназначен для приготовления различных блюд, выпечки хлебобулочных и кондитерских изделий на предприятиях общественного питания и торговли, в пекарнях и кондитерских. Модель оснащена подсветкой посредством галогеновых ламп и С-образными направляющими. Съёмное внутреннее стекло облегчают чистку и обеспечивают максимальную гигиену. Камера с закругленными углами выполнена из нержавеющей стали AISI 304, направляющие - из нержавеющей стали, дверные петли выполнены из высокопрочного самосмазывающегося технополимера, дверной замок - 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, конический колпачок для сливного отверстия и наклейка). Листы для выпечки в комплект поставки не входят и приобретаются отдельно.

Режимы выпечки:

- Конвекция: от 30 до 260 °C
- Конвекция + пар: от 48 до 260 °C
- Предварительный разогрев (максимальная температура): 260 °C

Распределение воздуха в камере:

- Технология AIR.Plus:
 - Вентиляторы с реверсивным движением
 - 2 скорости воздушных потоков

Управление климатом в камере:

- Технология DRY.Plus: быстрое изъятие влаги из камеры, устанавливаемое оператором
- Технология STEAM.Maxi™: ручная подача влаги в камеру

Теплоизоляция и безопасность:

- Технология Protek.SAFE™: максимальная эффективность и безопасность при работе (внешняя поверхность печи и стекла двери не нагреваются)

Запатентованная дверь:

- Блокировка произвольного открытия дверцы в позициях 60°-120°-180°
- Изменение направления открытия двери

Вспомогательные функции:

- Визуализация остаточного времени выпечки
- Непрерывная работа печи "INF"

Технические детали:

- Панель управления Manual
- Ограничитель температуры для безопасности
- 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
- Максимальная электропроводность подключаемой воды: 150 мкС/см

- Максимальная жесткость подключаемой воды: 7 °f
- 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):

- Комплект для установки XC693
- Подставки:
 - XR 717
 - XR 218
- Душирующие устройства:
 - XC 208
 - XC 208 SR



Товар
сертифицирован



Гарантия



Монтаж
и настройка



Доставка или
самовывоз