



Пароконвектомат UNOX XEBC-04EU-E1LM-MP



Цена: 333 944.00 руб.

Подключение	380
Количество уровней	4
Способ образования пара	инжектор
Мощность	7
Ширина	860
Глубина	967
Высота	675
Вес (без упаковки)	90
Страна-производитель	Италия
Гарантия	12 мес.
Категория	Пароконвектоматы
Расстояние между уровнями	80
Вес (с упаковкой)	107
Управление	Touch Screen
Управление	электронное
Тип gastronorm/противня	GN 1/1
Тип gastronorm/противня	600x400 мм
Автомойка	Есть
Температурный режим	от 30 до 260 °C

Пароконвектомат UNOX XEBC-04EU-E1LM-MP используется на предприятиях общественного питания, торговли и пищевых производствах для приготовления широкого спектра блюд, хлебобулочных и кондитерских изделий. Модель оснащена управлением Touch Screen, темощупом, автомойкой, светодиодной подсветкой, предохранительным термостатом, дверным микровыключателем, замком для двери, баком для моющего средства и поддоном для сбора масла, жира и остатков пищи. Материал камеры - высококачественная нержавеющая сталь AISI 304, материал направляющих - нержавеющая сталь, материал дверного замка - высокопрочное углеродистое волокно, материал петель - самосмазывающиеся технополимеры.

Гастрономы в комплект не входят и приобретаются отдельно.

Технические характеристики:

- 7"-дюймовый емкостной сенсорный экран панели управления MASTER.Touch One с защитой IPX5
- Система самодиагностики проблем и неисправностей
- Ограничитель температуры для безопасности
- Скругленные углы камеры для легкой и гигиеничной очистки
- Емкость для сбора жидкости с подсоединением к сливу и постоянным стоком, даже при открытой двери
- Конструкция Maxi.Link: возможность установки 2 аппаратов друг на друга
- Небольшой вес - надежная конструкция, благодаря применению инновационных материалов
- 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 помощью щупа
- 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
- Распределение воздуха в камере:
 - Технология AIR.Maxi™:
 - Вентиляторы с реверсивным движением
 - 4 программируемые скорости воздушных потоков, 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
- 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
- Автоматическая система мытья:
 - 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
 - Непрерывная работа печи
 - Приложение для контроля работы печи со смартфона

Опционально доступно к заказу:

- Термощуп SOUS-VIDE
- Комплект фильтр-системы:
 - XHC 002 (сменный картридж XHC 006)
 - XHC 003 (сменный картридж XHC 004)
- Моющее средство:
 - DB 1015
 - DB 1018
 - DB 1050
- Кабель для подключения к Ethernet



Товар
сертифицирован



Гарантия



Монтаж
и настройка



Доставка или
самовывоз