

Описание товара Пароконвектомат UNOX XEVL-2011-GPRS



Описание

Пароконвектомат **UNOX XEVL-2011-GPRS** серии ChefTop MIND.Maps предназначен для приготовления различных блюд, выпечки хлебобулочных и кондитерских изделий на предприятиях общественного питания и торговли, в пекарнях и кондитерских. Модель оснащена подсветкой посредством внешней LED-лампы и С-образными направляющими. Внутреннее съемное стекло облегчают чистку и обеспечивают максимальную гигиену. Камера с закругленными углами выполнена из нержавеющей стали морского класса 316L, направляющие - из нержавеющей стали, дверной замок - из высокопрочного самосмазывающегося технополимера.

Оборудование должно быть подключено к сети водоснабжения (вентиль 3/4").

В комплект поставки входят многоточечный термощуп, тележка XEVTL-2011, 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 300 °C
- Конвекция + пар: от 35 до 300 °C, STEAM.Maxi от 30 до 90%
- Конвекция + пар: от 48 до 300 °C, STEAM.Maxi от 10 до 20%
- Пар: от 35 до 130 °C, STEAM.Maxi 100%
- Конвекция + сухой воздух: от 30 до 300 °C, DRY.Maxi от 10 до 100%
- Выпечка с датчиком температуры и функцией DELTA T
- Датчик температуры MULTI.Point с 4 точками определения температуры внутри продукта
- Предварительный разогрев (максимальная температура): 300 °C

Дополнительные функции и автоматическое программирование выпечки:

- MIND.Maps™: графическое изображение процессов готовки, состоящих из бесконечного количества шагов
- Сохранение до 384 программ пользователя
- Возможность присвоения имени и изображения сохраненным программам
- Сохранение названия рецепта на любом языке
- CHEFUNOX: выбор режима готовки, степени, размера и результата готовки
- READYCOOK: готовые настройки для быстрого запуска
- 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™:
 - 6 вентиляторов с реверсивным движением
 - 4 программируемые скорости воздушных потоков, устанавливаемые оператором
 - 4 программируемых полустатических положений вентилятора, устанавливаемые оператором

Управление климатом в камере:

- Технология CLIMALUX™:
 - Точные измерения и контроль влажности с помощью датчиков в камере
 - Автоматическая выработка или отвод пара для соответствия заданным параметрам
- Технология DRY.Maxi™:
 - Быстрое изъятие влажности из камеры, устанавливаемое оператором
 - Выпечка с изъятием влажности 30-300 °C
- Технология STEAM.Maxi™:
 - Выпечка на пару 35-130 °C
 - Комбинированная выпечка конвенция + пар 35-300 °C
- Технология ADAPTIVE.Cooking™:
 - Оптимизация процесса выпечки и автоматическая адаптация параметров
 - Одинаковый результат при полной или частичной загрузке камеры
 - Датчик влажности и автоматическая регулировка климата в камере
- Технология SMART.Preheating:
 - Автоматическая установка оптимальных температуры и времени предварительного разогрева камеры
- Технология AUTO.Soft:
 - Плавное управление повышением температуры для деликатного приготовления
- Технология PRESSURE.Steam:
 - Увеличение температуры пара и его насыщения, что позволяет сократить время пропаривания и его интенсивность

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 газовой мощности в соответствии с эффективной необходимостью
- Protek.SAFE™ PLUS: тройное остекление двери

Атмосферные горелки:

- Технология Spido.GAS™:
 - Подходит для следующих типов газа G20 / G25 / G25.1 / G30 / G31
 - Теплообменник с прямыми трубами высокой отдачи для симметричного распределения жара и возможностью быстрой замены

Автоматическая система мытья:

- Rotor.KLEAN™:
 - 4 автоматические программы очистки с моющим средством и контролем подачи воды
 - Встроенная емкость для моющего средства
- SENSE.KLEAN™:
 - Автоматический режим очистки в соответствии с фактическим использованием духовки

Открывание двери:

- Ручной □ механизм для открытия справа налево
- Блокировка произвольного открытия дверцы в позициях 120°-180°

Вспомогательные функции:

- Визуализация остаточного времени выпечки (при работе без термощупа в сердцевине продукта)
- Функция поддержания "HOLD"
- Непрерывная работа печи "INF"
- Визуализация установочных и фактических значений времени, температуры зонда и камеры, влажности и скорости вентилятора
- Единица измерения температуры в °C или °F
- Ethernet: подключение к интернету по сети LAN
- USB-порт

Технические детали:

- Паронепроницаемая панель управления MASTER.Touch Plus
- Система самодиагностики проблем и неисправностей □
- DDC.Stats: система отчетов об использовании, потреблении воды и энергии

- Ограничитель температуры для безопасности
- Емкость для сбора жидкости с подсоединением к сливу и постоянным стоком, даже при открытой двери
- Контактный сенсор двери
- Надежная конструкция, благодаря применению инновационных материалов

Дополнительные характеристики:

- 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):

- Дымогенератор-коптильня Hyper.Smoker XUC 090
- Система фильтрации обратного осмоса ХНС 002
- Комплект фильтр-системы ХНС 003 (сменный картридж ХНС 004)
- Тележка: ☐
 - XEVTL-051P
 - XWVYC-0011
- Моющее средство:
 - DB 1015
 - DB1018
 - DB1050
- Комплект для подключения интернета ХЕС 006 (Wi-Fi)
- Комплект колес XUC 012

Внимание! На фото аналогичная модель другого размера.

Характеристики

Подключение	газ
Количество уровней	20
Способ образования пара	инжектор
Расстояние между уровнями	67 мм
Тип гастроемкости	GN 1/1

Размер гастроемкости (наруж./внутр.)	530x325 / 500x300 мм
Панель управления	электронная
Автоматическая мойка	Да
Подключение к водопроводу	Да
Температурный режим	от 30 до 300 °С
Мощность	48 кВт
Ширина	892 мм
Глубина	1018 мм
Высота	1875 мм
Вес (без упаковки)	309 кг
Страна производства	Италия

Информация на сайте prom-katalog.ru носит справочный характер и не является публичной офертой, определяемой ст. 437 ГК РФ.

Убедительная просьба уточнять цены и наличие по телефону у вашего менеджера.