

**Пароконвектомат UNOX
XECC-0513-EPR**



(Цена со склада в г.Москва)

32 руб.

[Мы осуществляем доставку по всей России](#)



[Принимаем оплату картами без комиссии](#)

ОПИСАНИЕ

Пароконвектомат UNOX XECC-0513-EPR 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 с зубчатыми нишами направляющими. Внутреннее открывающееся стекло облегчают чистку и обеспечивают 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,

ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Код товара	26406
Производитель	UNOX (Унокс)
Страна производитель	Италия
Гарантия, мес	12
Источник энергии	Электричество
Диапазон температур, °C	+30...+260
Напряжение, в	380
Энергопотребление, кВт	9,2
Ширина, мм	535
Глубина, мм	862
Высота, мм	649
Количество уровней	5
Тип парообразования	инжекционный
Управление	электронное
Размер противней, мм	GN 1/1 (530x325)
Реверс вентилятора	есть
Вес нетто, кг	65
Статус в Москве	снят с производства
Стоимость доставки по Москве	бесплатно

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 Датчик температуры MULTI.Point с 4 точками определения температуры внутри продукта Предварительный разогрев (максимальная температура): 260 °C Дополнительные функции и автоматическое программирование выпечки: MIND.Maps™: графическое изображение процессов готовки, состоящих из бесконечного количества шагов Сохранение до 256 программ пользователя Возможность присвоения имени и изображения сохраненным программам Сохранение названия рецепта 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 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 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 Автоматическая система мытья: Rotor.KLEAN™: 4 автоматические программы очистки с моющим средством и контролем подачи воды Встроенная емкость для моющего средства Открывание двери: Ручной механизм для открытия справа налево Блокировка произвольного открытия дверцы в позициях 60°-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 Технические детали: Паронепроницаемая панель управления

MASTER.Touch Plus Система самодиагностики проблем и неисправностей Ограничитель температуры для безопасности Емкость для сбора жидкости с подсоединением к сливу и постоянным стоком, даже при открытой двери Контактный сенсор двери Технология MAXI.LINK: позволяет создавать колонны из двух печей 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 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 (приобретаются дополнительно): Вытяжной зонт: ХЕСНС-НС13 ХЕСНС-CF13 Термощуп ХЕС 004 Комплект фильтр-системы: ХНС 002 (сменный картридж ХНС 006) ХНС 003 (сменный картридж ХНС 004) Стыковочный комплект для установки одного оборудования на другое ХЕСQC-0013-Е Подставки: ХWCRC-0013-Н с возможной установкой направляющих ХWCLC-0613-Н ХWCRC-0013-Л Душирующее устройство ХНС 001 Моющее средство: DB 1015 DB 1016 Изменение направления открытия двери Комплект для подключения интернета: ХЕС 007 (3G) ХЕС 006 (Wi-Fi)