

Пароконвектомат UNOX XEVC-0511-E1RM-LP

Пароконвектомат **UNOX XEVC-0511-E1RM-LP** серии CHEFTOP MIND.Maps™ ONE предназначен для приготовления различных блюд, выпечки хлебобулочных и кондитерских изделий на предприятиях общественного питания и торговли, в пекарнях и кондитерских. Модель оснащена встроенной в дверь светодиодной LED-подсветкой и С-образными с зубчатыми нишами направляющими. Внутреннее открывающееся стекло облегчает 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 °С
- Конвекция + пар: от 35 до 260 °С, STEAM.Maxi от 30 до 90%
- Конвекция + пар: от 48 до 260 °С, STEAM.Maxi от 10 до 20%
- Пар: от 48 до 130 °С, STEAM.Maxi 100%
- Конвекция + сухой воздух: от 30 до 260 °С, DRY.Maxi от 10 до 100%
- Готовка с датчиком температуры и функцией DELTA T с микрощупом
- Предварительный разогрев (максимальная температура): 260 °С

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
 - 4 программируемых полустатических положений вентилятора, 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 °С 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
- Двойное остекление двери

Автоматическая система мытья:

- Технология Rotor.KLEAN™:
 - 4 автоматические программы мойки
 - 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
- USB-порт для загрузки/выгрузки данных
- Приложение для контроля работы печи со смартфона
- Система аналитики и рекомендаций персонализированных рецептов

Технические детали:

- Пониженный уровень мощности
- 7"-дюймовый сенсорный экран панели управления 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
- Возможность создавать колонны из двух печей
- Небольшой вес - надежная конструкция, благодаря применению инновационных материалов

Опции (заказываются отдельно):

- Термощуп SOUS-VIDE
- Вытяжной зонт
 - XEVHC-HC11
 - XEVHC-CF11
- Комплект фильтр-системы:
 - XHC 002 (сменный картридж XHC 006)
 - XHC 003 (сменный картридж XHC 004)
- Подставки:
 - XWVRC-0711-UH
 - XWVRC-0711-H
 - XWVRC-0011-M
 - XWVRC-0011-L
 - XWVRC-0011-F
- Корзины
 - XWVBC-0911
 - XWVBC-0611
- Тележка WVYC-0011
- Набор колес XUC012

- Моющее средство:
 - DB 1015
 - DB 1018
 - DB 1050
- Модуль wi-fi XEC002

Цена: 214770 руб.

| Характеристики | |
|-----------------------------------|---|
| Высота | 675 мм |
| Ширина | 750 мм |
| Глубина | 783 мм |
| Мощность | 7 кВт |
| Подключение | 380 В, 220 В |
| Сбоку, минимум | 45 мм |
| Сзади, минимум | 70 мм |
| Вес (без упаковки) | 66 кг |
| Панель управления | электронная |
| Тип габаритности | GN 1/1 |
| Количество уровней | 5 |
| Температурный режим | от 30 до 260 °С |
| Страна-производитель | Италия |
| Регулировка подачи пара | от 0 до 100 % |
| Способ образования пара | инжектор |
| Расстояние при установке | Относительно стен, минимум 50 мм Относительно другого оборудования: Сбоку, минимум: 45 мм Сзади, минимум: 70 мм |
| Расстояние между уровнями | 67 мм |
| Относительно стен, минимум | 50 мм |
| Влажность окружающей среды | не более 70 % |
| Давление подключаемой воды | от 150 до 600 кПа |
| Температура окружающей среды | от 5 до 35 °С |
| Относительно другого оборудования | Сбоку, минимум 45 мм Сзади, минимум: 70 мм |

Характеристики

| | |
|--|----------------------|
| Регулировка времени приготовления | от 0 до 120 минут |
| Размер габаритности (наруж./внутр.) | 530x325 / 500x300 мм |
| Максимальная температура подключаемой воды | 30 °С |

Более подробно о процессе вакуумирования различных продуктов вы можете посмотреть на нашем Ютуб Канале - https://www.youtube.com/channel/UC6ffXcwlBZnnLagSc6GQ19Q?view_as=subscriber

Учредительные документы АЛЬФАПРОМ можно посмотреть по ссылке <https://drive.google.com/drive/u/2/folders/1eo-5CxMECvxu0RKpH8kVtKtbm2NtzHWg>

Так же Вы можете приобрести оборудование стоимостью от 300 000 рублей в лизинг, в этом Вам всегда помогут наши партнеры, **Сименс Финанс** и **Балтийский лизинг**.

Компания АЛЬФАПРОМ имеет статус мультибрендовой компании! Поэтому МЫ можем подобрать ВАМ оборудование под любую вашу задачу и бюджет. Являемся официальными дилерами крупнейших европейских и китайских производителей упаковочного оборудования

С уважением

Команда АЛЬФАПРОМ 8(800)-200-29-23