

## Пароконвектомат UNOX XEBC-10EU-EPR

Пароконвектомат **UNOX XEBC-10EU-EPR** серии BakerTop MIND.Maps предназначен для приготовления различных блюд, выпечки хлебобулочных и кондитерских изделий на предприятиях общественного питания и торговли, в пекарнях и кондитерских. Модель оснащена электронным управлением, подсветкой посредством внешней LED-лампы и C-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 многоточечный термощуп, 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, 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™:

- Технология DRY.MAXI™:
  - Быстрое изъятие влаги из камеры, устанавливаемое оператором
  - Выпечка с изъятием влаги 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

#### **Опции (заказываются отдельно):**

- Вытяжной зонт XEВHC-HCEU
- Комплект STEAM.BOOST для дополнительного увеличения пара XUC082
- Система "Курица-гриль" XUC020 (установка на подставки XWAEC-08EF / XWARC-00EF-H)
- Термощуп XEC 004
- Комплект фильтр-системы:

- ХНС 002 (сменный картридж ХНС 006)
- ХНС 003 (сменный картридж ХНС 004 )
- Комплект для охлаждения слива ХНС005
- Направляющие ХУС052
- Стыковочный комплект для установки одного оборудования на другое ХЕАQC-00E2-E
- Подставки:
  - ХWARC-00EF-L
  - ХWARC-00EF-M
  - ХWARC-00EF-H с возможной установкой направляющих ХWALC-07EF-H
  - ХWARC-00EF-F
  - ХWARC-07EF-H
  - ХЕВІС-03ЕU
  - ХWАЕС-08ЕF
- Душирующее устройство ХНС 001
- Моющее средство:
  - DB 1015
  - DB 1016
- Система безопасного 2-х шагового открытия / закрытия двери ХУС002
- Комплект для подключения интернета:
  - ХЕС 007 (3G)
  - ХЕС 006 (Wi-Fi)

#### Совместимость:

- Расстоечный шкаф ХЕВРС-08ЕU-С
- Расстоечный шкаф ХЕВРС-12ЕU-С
- Расстоечный шкаф ХЕВРС-08ЕU-В
- Расстоечный шкаф ХЕВРС-12ЕU-В
- Подовая печь ХЕВDC-02ЕU-С
- Подовая печь ХЕВDC-01ЕU-С
- Подовая печь ХЕВDC-02ЕU-Д
- Подовая печь ХЕВDC-01ЕU-Д

**Цена: 562100 руб.**

Характеристики	
Высота	1163 мм
Ширина	860 мм
Глубина	957 мм
Мощность	21 кВт
Подключение	380 В
Сбоку, минимум	45 мм
Сзади, минимум	70 мм
Вес (без упаковки)	130 кг
Панель управления	электронная
Тип gastronorm	противни 600x400
Количество уровней	10

Характеристики	
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	80 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
Регулировка времени приготовления	от 0 до 120 минут
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/UC6ffXcwIBZnnLagSc6GQ19Q?view\\_as=subscriber](https://www.youtube.com/channel/UC6ffXcwIBZnnLagSc6GQ19Q?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**