

Пароконвектомат UNOX XEVL-2011-E1RS

Пароконвектомат **UNOX XEVL-2011-E1RS** 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 C-образными направляющими. Внутреннее съёмное 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 XEVL-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 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 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 в сердцевине продукта
- Выпечка с датчиком температуры и функцией DELTA T
- 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 384 программ пользователя
- Возможность присвоения имени и изображения сохраненным программам
- Сохранение названия рецепта на любом языке

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 30-260 °C
- Технология STEAM.Maxi™ :
 - Выпечка на пару 35-130 °C
 - Комбинированная выпечка конвенция + пар 35-260 °C

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: двойное 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 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
- USB-порт

Технические детали:

- Паронепроницаемая панель управления MASTER.Touch One
- 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
- Надежная конструкция, благодаря применению инновационных материалов

Опции (заказываются отдельно):

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

Цена: 692630 руб.

Характеристики	
Высота	1875 мм
Ширина	892 мм
Глубина	1018 мм
Мощность	29.3 кВт
Подключение	380 В
Сбоку, минимум	45 мм
Сзади, минимум	70 мм
Вес (без упаковки)	262 кг
Панель управления	электронная
Тип гастроемкости	GN 1/1
Количество уровней	20
Температурный режим	от 30 до 260 °С
Страна-производитель	Италия
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
Размер гастроемкости (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/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