

Пароконвектомат UNOX XEVC-0511-EZRM-LP

Пароконвектомат **UNOX XEVC-0511-EZRM-LP** серии CHEFTOP MIND.Maps™ ZERO 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 C-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 °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 48 до 130 °C, STEAM.Maxi 100%
- Готовка с датчиком температуры

Дополнительные функции и автоматическое программирование выпечки:

- 3 шага приготовления
- 12 предустановленных программ
- 99 сохраняемых программ

Распределение воздуха в камере:

- Технология AIR.Plus™: 2 скорости вращения вентилятора и несколько реверсивных вентиляторов

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 °C и обеспечение высокой эффективности выпекания в сочетании с экономией энергии и воды

Теплоизоляция и безопасность:

- Двойное остекление двери

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"

Технические детали:

- Сенсорная панель управления MIND.Maps™ ZERO
- 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
- Небольшой вес - надежная конструкция, благодаря применению инновационных материалов

Опции (заказываются отдельно):

- Подставки:
 - XWVRC-0711-UH
 - XWVRC-0711-H
 - XWVRC-0011-M
 - XWVRC-0011-L
 - XWVRC-0011-F
- Корзины
 - XWVBC-0911
 - XWVBC-0611
- Тележка XWVYC-0011
- Набор колес XUC012

Совместимость:

- Нейтральный шкаф XWVEC-0811

Цена: 160390 руб.

Характеристики	
Высота	675 мм
Ширина	750 мм
Глубина	783 мм
Мощность	7 кВт
Подключение	380 В, 220 В
Вес (без упаковки)	64 кг
Панель управления	электронная
Тип габаритности	GN 1/1
Количество уровней	5
Температурный режим	от 30 до 260 °C
Страна-производитель	Италия
Способ образования пара	инжектор

Характеристики

Расстояние между уровнями	67 мм
Размер габаритности (наруж./внутр.)	530x325 / 500x300 мм

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