

Пароконвектомат UNOX XEBC-10EU-GPR

Пароконвектомат **UNOX XEBC-10EU-GPR** 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 газовой мощности в соответствии с эффективной необходимостью
- Protek.SAFE™ PLUS: тройное остекление двери

Атмосферные горелки:

- Технология Spido.GAS™:
 - Подходит для следующих типов газа G20 / G25 / G25.1 / G30 / G31
 - Теплообменник с прямыми трубами высокой отдачи для симметричного распределения жара и возможностью быстрой замены

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):

- Система "Курица-гриль" XUC020 (установка на подставки XWAEC-08EF / XWARC-00EF-H)
- Термощуп XEC 004
- Комплект фильтр-системы:
 - XHC 002 (сменный картридж XHC 006)
 - XHC 003 (сменный картридж XHC 004)
- Комплект для охлаждения слива XHC005
- Направляющие XUC052
- Стыковочный комплект для установки одного оборудования на другое XEAQC-00E2-G
- Подставки:
 - XWARC-00EF-L
 - XWARC-00EF-M
 - XWARC-00EF-H с возможной установкой направляющих XWALC-07EF-H
 - XWARC-00EF-F
 - XWARC-07EF-H
 - XEBIC-03EU
 - XWAEC-08EF
- Душирующее устройство XHC 001
- Моющее средство:
 - DB 1015
 - DB 1016
- Система безопасного 2-х шагового открытия / закрытия двери XUC002
- Комплект для подключения интернета:
 - XEC 007 (3G)
 - XEC 006 (Wi-Fi)

Совместимость:

- Расстоечный шкаф XEBPC-08EU-C
- Расстоечный шкаф XEBPC-12EU-C
- Расстоечный шкаф XEBPC-08EU-B
- Расстоечный шкаф XEBPC-12EU-B
- Подовая печь XEBDC-02EU-C
- Подовая печь XEBDC-01EU-C
- Подовая печь XEBDC-02EU-D
- Подовая печь XEBDC-01EU-D

Внимание! На фото аналогичная модель другого размера.

Цена: 607840 руб.

Характеристики	
Высота	1163 мм
Ширина	860 мм
Глубина	957 мм
Мощность	22 кВт
Подключение	газ
Сбоку, минимум	45 мм
Сзади, минимум	70 мм

Характеристики

Вес (без упаковки)	145 кг
Панель управления	электронная
Тип гастоёмкости	противни 600x400
Количество уровней	10
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/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