

## Пароконвектомат UNOX XEVC-1011-EZRM

Пароконвектомат **UNOX XEVC-1011-EZRM** 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 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%
- 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 °С 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: 292430 руб.**

Характеристики	
Высота	1010 мм
Ширина	750 мм
Глубина	783 мм
Мощность	18.5 кВт
Подключение	380 В
Вес (без упаковки)	90 кг
Панель управления	электронная
Тип габаритности	GN 1/1
Количество уровней	10
Температурный режим	от 30 до 260 °C
Страна-производитель	Италия
Способ образования пара	инжектор

## Характеристики

Расстояние между уровнями	67 мм
Размер гастроемкости (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](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**