

Шкаф тепловой UNOX XEEC-1013-EPR

Тепловой шкаф **UNOX XEEC-1013-EPR** серии EVEREO предназначен для кратковременного хранения и поддержания в горячем состоянии готовых блюд на предприятиях общественного питания и торговли, в пекарнях и кондитерских. Модель оснащена подсветкой посредством внешних LED-ламп и L-образными направляющими. Камера с закругленными углами выполнена из нержавеющей стали AISI 304, направляющие - из нержавеющей стали.

Листы для выпечки в комплект поставки не входят и приобретаются отдельно.

Функции:

- Сохранение до 200 программ пользователя
- Режим Preserving mode позволяет хранить блюда до 7 дней в вакуумной упаковке
- Режим Holding mode позволяет хранить блюда до 8 часов при определенной температуре и влажности
- Режим Marketplace mode позволяет хранить заказанные блюда до 1 месяца для дальнейшей продажи (транспортировка и доставка при температуре 4 °C)
- Автоматический режим с выбором времени и продукта
- Возможность назначить одну программу сохранения на выделенный уровень
- MULTI.Time: хранение разных блюд одновременно, до 10 таймеров
- Программа Re-order Point (ROP) контролирует количество самых продаваемых блюд, оставшихся на каждом уровне



Распределение воздуха в камере:

- Технология AIR.Maxi™:
 - Несколько вентиляторов
 - Интеллектуальное управление скоростью воздушного потока

Теплоизоляция и безопасность:

- Технология Protek.SAFE™:
 - Максимальная эффективность и безопасность при работе
 - Торможение мотора для избежания потерь энергии при открывании двери
 - Модулирование электрической мощности в соответствии с эффективной необходимостью
- Protek.SAFE™ PLUS: двойное остекление двери

Открывание двери:

- Ручной механизм для открытия справа налево
- Блокировка произвольного открытия дверцы в позициях 60°-120°-180°

Вспомогательные функции:

- Визуализация остаточного времени хранения
- Непрерывная работа печи "INF"
- Визуализация установочных и фактических значений времени
- Единица измерения температуры в °C или °F

Технические детали:

- Сенсорная панель управления
- Система самодиагностики проблем и неисправностей
- Ограничитель температуры для безопасности

- Бесконтактный сенсор двери
- Технология MAXI.LINK: позволяет создавать колонны из оборудования
- Небольшой вес - надежная конструкция, благодаря применению инновационных материалов

Опции (заказываются отдельно):

- Стыковочный комплект для установки одного оборудования на другое XEEQC-0013-E
- Подставки:
 - XWCRC-0613-H
 - XWCRC-0013-F
- Набор ножек XUC 044
- Набор колес XUC 012
- Моющее средство DB 1044
- Комплект для подключения интернета (Wi-Fi) XEC 006

Совместимость:

- Пароконвектомат XECC-0513-EPR

Цена: 226200 руб.

Характеристики	
Высота	915 мм
Формат	тепловой шкаф
Ширина	535 мм
Глубина	883 мм
Материал	нерж. сталь
Мощность	2.9 кВт
Напряжение	220 В
Вместимость	10x GN 1/1
Сбоку, минимум	45 мм
Сзади, минимум	70 мм
Вес (без упаковки)	70 кг
Страна-производитель	Италия
Точность температуры	до 0,5 °C
Расстояние при установке	Относительно стен, минимум 50 мм Относительно другого оборудования: Сбоку, минимум: 45 мм Сзади, минимум: 70 мм
Относительно стен, минимум	50 мм

Характеристики

Влажность окружающей среды	не более 70 %
Температурный режим камеры	от 58 до 75
Температура окружающей среды	от 5 до 35 °С
Расстояние между направляющими	67 мм
Относительно другого оборудования	Сбоку, минимум 45 мм Сзади, минимум: 70 мм

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