

## Шкаф тепловой UNOX XEEC-1011-EPR

Тепловой шкаф **UNOX XEEC-1011-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):

- Стыковочные комплекты:
  - XEEQC-0013-E для установки оборудования серии EVEREO на оборудование серии EVEREO
  - XEEQC-0013-E для установки оборудования серии ChefTop MIND.Maps на оборудование серии EVEREO
- Подставки:
  - XEERC-0811-H
  - XWERC-0011-F
- Набор ножек XUC 044
- Набор колес XUC 012
- Моющее средство DB 1044
- Комплект для подключения интернета (Wi-Fi) XEC 006

#### Совместимость:

- Пароконвектомат XEVC-0311-EPR
- Пароконвектомат XEVC-0311-E1R
- Пароконвектомат XEVC-0311-E1L
- Пароконвектомат XEVC-0511-EPR
- Пароконвектомат XEVC-0511-EPR-SP
- Пароконвектомат XEVC-0511-E1R
- Пароконвектомат XEVC-0511-E1L
- Пароконвектомат XEVC-0511-GPR

**Цена: 228500 руб.**

Характеристики	
Высота	916 мм
Формат	тепловой шкаф
Ширина	750 мм
Глубина	628 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)	91.5 кг
Страна-производитель	Италия

## Характеристики

Точность температуры	до 0,5 °С
Расстояние при установке	Относительно стен, минимум 50 мм Относительно другого оборудования: Сбоку, минимум: 45 мм Сзади, минимум: 70 мм
Относительно стен, минимум	50 мм
Влажность окружающей среды	не более 70 %
Температурный режим камеры	от 40 до 80
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](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**