



АЛЬФАПРОМ

Пищевое и упаковочное оборудование
Надежно. Быстро. Удобно

<https://alfaprom.org/>
[вакуум-упаковка.рф](https://alfaprom.org/vakuum-upakovka.rf)
<https://elf4mm.ru/>

8 (800) 200-29-23

Шкаф тепловой UNOX XEEC-10HS-EPD

Тепловой шкаф **UNOX XEEC-10HS-EPD** 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.

В комплект поставки входят 4 листа для выпечки TG 305 .

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 сверху вниз
- 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):

Опция (заказываются отдельно):

- Стыковочный комплект для установки одного оборудования на другое XWEQT-00HS-E
- Подставки:
 - XWKRT-08HS-H (ХЕКРТ-08HS-H)
 - XWKRT-06HS-M (ХЕКРТ-06HS-M)
 - XWKRT-00HS-L
- Набор ножек XUC 025
- Набор колес XUC 012
- Моющее средство DB 1044
- Комплект для подключения интернета ХЕС 012

Совместимость:

- Пароконвектомат XEFT-03HS-ETDV
- Пароконвектомат XEFT-03HS-ETLV
- Пароконвектомат XEFT-03HS-ETRV
- Пароконвектомат XEFT-03HS-EMLV
- Пароконвектомат XEFT-03HS-EMRV
- Пароконвектомат XEFT-03HS-EGDN
- Пароконвектомат XEFT-03HS-ELDV
- Пароконвектомат XEFT-04HS-ETDV
- Пароконвектомат XEFT-04HS-ETLV
- Пароконвектомат XEFT-04HS-ETRV
- Пароконвектомат XEFT-04HS-EMLV
- Пароконвектомат XEFT-04HS-EGDN
- Пароконвектомат XEFT-04HS-ELDV
- Пароконвектомат XEFT-04HS-EMRV

Цена: 263040 руб.

Характеристики	
Высота	590 мм
Формат	тепловой шкаф
Ширина	600 мм
Глубина	632 мм
Материал	нерж. сталь
Мощность	1.5 кВт
Напряжение	220 В
Вместимость	10x 460x330 мм
Сбоку, минимум	45 мм
Сзади, минимум	70 мм
Вес (без упаковки)	47.5 кг
Страна-производитель	Италия
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	28 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 - [YouTube](#)

Так же Вы можете приобрести оборудование стоимостью от 300 000 рублей в лизинг, в этом Вам всегда помогут наши партнеры, **ДельтаЛизинг, Альфамобиль, АРЕНЗА-ПРО, ЧЕЛИНДЛИЗИНГ, ФЕРА, Балтийский лизинг** и др.

Мы являемся мульти брендовым поставщиком, поэтому можем осуществить продажу практически любой марки оборудования! Мы осуществляем поставки по всей России и странам СНГ. Мы можем подобрать оборудование под любой бюджет и задачу. С нами уже работают **известные компании** федерального масштаба.

С уважением,
Команда АЛЬФАПРОМ - Пищевое и
упаковочное оборудование. Надежно. Быстро.
Удобно.

тел. 8 (800)-200-29-23
e-mail: sale@alfaprom.org