

Коммерческое предложение

Пароконвектомат UNOX XEBC-16EU-EPR-SP



Электрическая **конвекционная печь UNOX XEBC-16EU-EPR-SP** (пекарский шкаф, серия BAKERTOP MIND.Maps™ PLUS) предназначена для выпечки хлебобулочных и кондитерских изделий из любого вида теста. Благодаря инновационным технологиям, обеспечивающим создание идеального микроклимата внутри рабочей камеры, тесто приобретает правильную внутреннюю структуру, равномерно пропекается и покрывается румяной хрустящей корочкой.

Уникальная сенсорная панель управления MASTER.Touch PLUS позволяет буквально одним движением нарисовать уникальный график тепловой обработки, сохранить его в памяти устройства и приготовить блюдо в точном соответствии с только что созданным рецептом. Также возможно одновременное приготовление различных продуктов без смешивания вкуса и запаха, с индивидуальными настройками температуры и влажности для каждого блюда.

Рекомендуется к применению в пекарнях и кондитерских с большим числом посетителей, а также в супермаркетах с собственной кухней. Для достижения наилучших результатов выпечки советуем использовать вместе с расстоечным шкафом XEBC-16EU-D или XEBC-16EU-M.

В комплект поставки входит вкатная тележка XEBC-16EU на 16 уровней.

Противни не входят в комплект поставки и приобретаются отдельно.

8 режимов работы:

- Конвекция при температуре от 30 до 260 °C
- Сухая конвекция при температуре от 30 до 260 °C с технологией DRY.Maxi™ от 10 до 100%
- Влажная конвекция при температуре от 35 до 260 °C с технологией STEAM.Maxi™ от 10 до 20%
- Пароконвекция при температуре от 35 до 260 °C с технологией STEAM.Maxi™ от 30 до 90%
- Тепловая обработка паром при температуре от 35 до 130 °C с технологией STEAM.Maxi™ 100%
- С использованием зонда с технологией Delta T для измерения температуры внутри продукта

- С использованием зонда MULTI.Point с 1 точкой для измерения температуры внутри продукта
- Предварительный нагрев до 260 °C

Программирование:

- Технология MIND.Maps™ позволяет одним движением нарисовать на панели управления многоэтапный процесс приготовления блюда
- Технология CHEFUNOX позволяет выбрать режим работы, тип и размер продуктов и итоговый результат готовки
- Технология MULTI.Time позволяет управлять до 10 таймерами, предоставляя возможность одновременного приготовления разных блюд
- Технология MISE.EN.PLACE позволяет синхронизировать загрузку рабочей камеры для завершения приготовления блюд на разных противнях в одно время
- Встроенная память на 256 программ
- Сохранение названия программы на любом языке
- Возможность добавления изображения для каждой программы

Технологии:

- AIR.Maxi™ - оптимальное распределение воздуха внутри печи
 - 5 вентиляторов с возможностью реверсивного вращения
 - 4 программируемых скорости вращения вентилятора
 - 4 программируемых полустатических положения вентилятора
- DRY.Maxi™ - удаление избыточной влажности для создания хрустящей корочки и придания румянца готовым блюдам
 - Программируемое высокопроизводительное удаление влажности из рабочей камеры
 - Сухая конвекция с полным или частичным удалением влажности при температуре от 30 до 260 °C
- STEAM.Maxi™ - обеспечение идеального уровня влажности в печи
 - Тепловая обработка паром при температуре от 35 до 130 °C
 - Пароконвекция: комбинация сухого и увлажнённого воздуха при температуре от 35 до 260 °C
- ADAPTIVE.Cooking™ - оптимизация всех показателей для достижения идеального микроклимата внутри печи
 - Оптимизация процесса приготовления и автоматическая настройка параметров выпечки для достижения отличных результатов
 - Обеспечение одинакового результата при полной и частичной загрузке печи
 - Автоматическая корректировка уровня влажности по показаниям датчика
- Protek.SAFE™ PLUS - качественная теплоизоляция и максимальная безопасность
 - Надёжная теплоизоляция обеспечивает максимальную эффективность печи
 - Охлаждение внешних поверхностей и стекла дверцы для безопасной и комфортной работы с оборудованием
 - Двойное остекление дверцы
 - Торможение мотора вентилятора при открывании дверцы во избежание потерь энергии
 - Потребляемая мощность автоматически регулируется в соответствии с текущими потребностями в данный момент
- Rotor.KLEAN™ - автоматическая система мытья
 - 4 автоматических программы мытья камеры и вентиляторов с моющим средством и контролем наличия воды
 - Система диагностики процессов мытья
 - Встроенный резервуар для моющего средства

Дополнительные функции:

- Отображение оставшегося времени приготовления (при готовке без использования температурного зонда)
- Отображение установленного и текущего времени, температуры зонда и рабочей камеры, влажности и скорости вращения вентилятора

- Режим "HOLD" - поддержание готового блюда в горячем состоянии
- Режим "INF" - непрерывная работа печи
- Возможность измерения температуры в °C или в °F

Особенности конструкции:

- Лёгкий высокопрочный корпус из современных материалов
- Изготовленная из высокопрочной нержавеющей стали AISI 304 рабочая камера с закруглёнными углами гарантирует идеальную гигиеничность и обеспечивает удобство мытья
- Внешние светодиодные лампы для освещения камеры
- Паронепроницаемая панель управления MASTER.Touch PLUS
- Запатентованная дверца с самосмазывающимися петлями из высокопрочного технополимера легко открывается и фиксируется в трёх положениях - 60°, 120° и 180°
- Контактный сенсор дверцы
- Дверной замок из высокопрочного углеродного волокна
- Вместительный резервуар для сбора воды на дверце с постоянным сливом, даже когда дверца открыта
- Внутреннее стекло легко открывается для удобства мытья
- Профилированные направляющие L-образной формы из нержавеющей стали для лёгкой загрузки и выгрузки противней
- Ограничитель температуры для безопасного использования оборудования
- Система самодиагностики проблем и неисправностей
- USB-разъём

Дополнительные опции (необходимо заказывать отдельно):

- Термощуп ХЕС 004 для приготовления пищи в вакууме по технологии SOUS-VIDE
- Дверца с возможностью перевешивания после установки оборудования
- Безопасное двухступенчатое открывание дверцы XUC 002
- Подключение к Интернету через кабель, 3G или Wi-Fi

Страна	Италия
Артикул	XEBC-16EU-EPR-SP
Производитель	Unox
Марка	Unox
Длина	882
ДлинаВУпаковке	980
Ширина	1043
ШиринаВУпаковке	1200
Высота	1866
ВысотаВУпаковке	2030
Вес	185
ВесВУпаковке	250

Цена - 760965.59 руб.

info@pack-euro.ru

621575@mail.ru

С уважением, Европактрейд