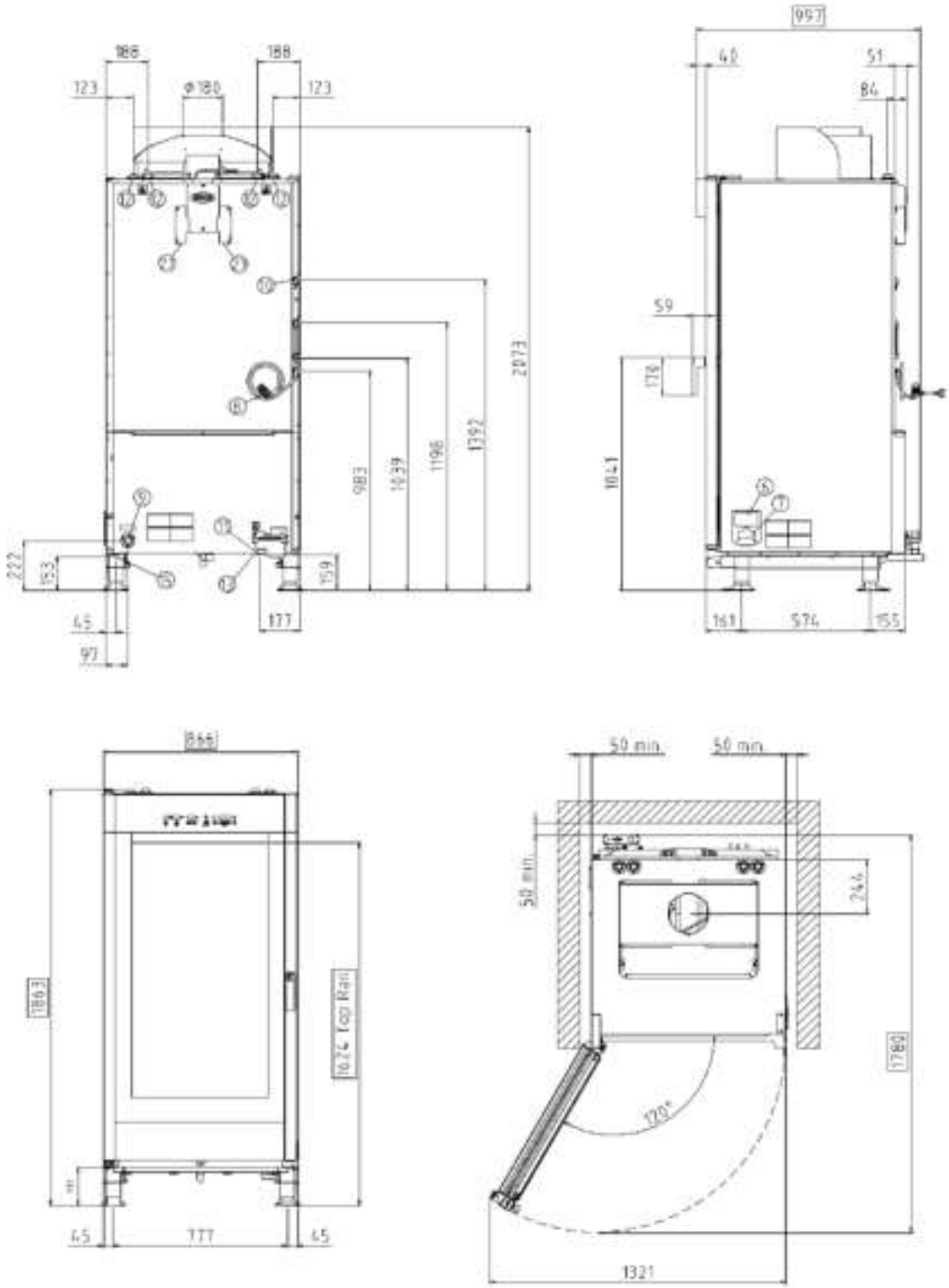
XBC1015EG



	XBC1015EG
Вместимость	16 600x400
Расстояние	80 mm
Частота	50 / 60 Hz
Питание	230 V~ 1N
Мощность	1,7 kW
Мощность газа	35 kW / 30100 kcal/h
Размеры	866x997x2071
Вес	200 kg


188
188
123
ø180
123
2073
1392
1198
1039
983
222
153
159
45
97
177
997
40
51
84
59
170
1041
161
574
155
866
1863
1624 Top Rail
45
777
45
50 min
50 min
50 min
244
1780
120°
1321

	ELETTRICO	GAS
ФУНКЦИИ ГОТОВКИ		
Готовка при конвекции при температуре от 30 °C до 260 °C	•	•
Комбинированная готовка Конвекция + Пар при температуре от 48 °C до 260 °C, STEAM.Maxi™ от 30% до 90%	•	•
Готовка Конвекция + Влажность при температуре от 48 °C до 260 °C, STEAM.Maxi™ от 10% до 20%	•	•
Готовка на пару при температуре от 48 °C до 130 °C, STEAM.Maxi™на 100%	•	•
Готовка Конвекция + Сухой Воздух при температуре от 30 °C до 260 °C, DRY.Maxi™ от 10% до 100%	•	•
Максимальная температура предварительного разогрева 280 °C	•	•
Готовка с датчиком температуры в сердцевине продукта	•	•
Готовка с датчиком температуры и функцией DELTA T	•	•
Датчик температуры в сердцевине продукта MULTI.Point	o	•
Датчик температуры SOUS-VIDE (опция)	o	o
Технология MULTI.Time: управление 9 таймерами для одновременной готовки разных продуктов	•	•
РАСПРЕДЕЛЕНИЕ ВОЗДУШНЫХ ПОТОКОВ В КАМЕРЕ ГОТОВКИ		
Технология AIR.Maxi™: несколько вентиляторов с реверсивным движением	•	•
Технология AIR.Maxi™: 6 скорости воздушных потоков в камере, устанавливаемые оператором	•	•
Технология AIR.Maxi™: 1 функции полустатической работы, устанавливаемые оператором	•	•
Технология AIR.Maxi™: функция паузы в работе	•	•
УПРАВЛЕНИЕ КЛИМАТОМ В КАМЕРЕ ГОТОВКИ		
Технология DRY.Maxi™: регулирование быстрого изъятия влажности из камеры готовки, устанавливаемое оператором	•	•
Технология DRY.Maxi™: готовка с изъятием влажности 30 °C -260 °C	•	•
Технология STEAM.Maxi™: готовка на пару 48 °C - 130 °C	•	•
Технология STEAM.Maxi™: комбинированная готовка конвекция + пар 48 °C - 260 °C	•	•
ADAPTIVE.Clima: мониторирование реальных температуры и влажности в камере	•	•
ADAPTIVE.Clima: повторение процесса готовки с помощью сохранения в памяти реальных процессов готовки	•	•
ADAPTIVE.Clima: возможность сохранения в памяти 20 процессов готовки	•	•
МОДУЛИ ГОТОВКИ С ТЕХНОЛОГИЕЙ MAXI.Link		
Технология MAXI.Link: предрасположение соединений для создания модулей и подсоединения печи с аксессуарами	•	•
Технология MAXI.Link с EFFICIENT.Power: редукция мощности модулей MAXI.Link	•	•
ТЕРМОИЗОЛЯЦИЯ И БЕЗОПАСНОСТЬ		
Технология Protek.SAFE™: максимальная эффективность термоизоляции и безопасность работы (холодные внешняя поверхность и смотровое стекло)	•	•
Технология Protek.SAFE™: торможение мотора при открытии дверцы печи как средство снижения дисперсии тепла	•	•
Технология Protek.SAFE™: модулирование электрической мощности в соответствии с эффективной необходимостью	•	-
Технология Protek.SAFE™: модулирование газовой мощности в соответствии с эффективной необходимостью	-	•
АТМОСФЕРНЫЕ ГОРЕЛКИ С БОЛЬШИМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ		
Технология Spido.GAS™: теплообменник с прямыми трубами высокой отдачи для симметричного распределения жара	-	•
Технология Spido.GAS™: теплообменник с прямыми трубами с возможностью быстрой замены	-	•
АВТОМАТИЧЕСКАЯ МОЙКА		
Rotor.KLEAN™: 4 автоматические и 2 полуавтоматические программы мытья	•	•
ЗАПАТЕНТОВАННАЯ ДВЕРЦА		
Дверной замок реализован из самосмазывающегося технополимера высокой прочности(для дверей с боковым открытием)	•	•
Реверсивная дверца с возможностью переустановки даже после начала запуска и работы печи (not for 16 600x400 models)	•	•
Позиции блокировки произвольного открытия дверцы при 60°-120°-180°	•	•

ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ		
99 сохраняемых программ, каждая из которых может иметь до 9 шагов готовки	•	•
Возможность переименования сохраненных ранее программ	•	•
Температура предварительного разогрева до 280 °C устанавливаемая оператором для каждой программы	•	•
Визуализация остаточного времени в установленной программе готовки (при работе без датчика в сердцевине продукта)	•	•
Функция поддерживания «HOLD»	•	•
Функция цикла постоянной работы «INF»	•	•
Визуализация реальной и установленной температуры в камере	•	•
Функция «COOL» для резкого снижения температуры в камере	•	•
Единица измерения температуры устанавливаемая оператором в °C или °F	•	•

ТЕХНИЧЕСКИЕ ДЕТАЛИ		
Камера из нержавеющей стали высокой прочности с загругленными углами для гарантии максимальной гигены	•	•
Освещение камеры готовки посредством внешней лампы LED	•	•
Электрическая плата BakerTouch герметично укреплена во избежание инфильтрации пара в электронные компоненты	•	•
Внутренний штифт дверной ручки выполнен из углеродного волокна	•	•
Емкость для сбора жидкости с постоянным стоком даже при открытой дверце	•	•
Емкость для сбора жидкости большой вместимости с подсоединением к сливу	•	•
Структура light weight - heavy duty с использованием инновативных материалов	•	•
Контактный сенсор дверцы	•	•
Безопасное 2-х шаговое закрытие/открытие дверцы	o	o
Система самодиагностики с определением проблем и неисправностей	•	•
Ограничитель температуры для безопасности	•	•
Внутреннее открывающееся стекло для удобной чистки	•	•
Направляющие для противней из профилированной стали L-образные	•	•