multi day HOT VACUUM





DESIGNER BOOK (ПЕРЕВОД ОРИГИНАЛА ИНСТРУКЦИЙ)

5

multi day HOT VACUUM 19



Введение

EVEREO - это устройство, разработанное для хранения продуктов в течение нескольких дней при рабочей температуре: это значит, что можно готовить блюда, поддерживая их температуру (в пределах от 62°C до 70°C), и подавать их в несколько секунд в любой момент дня, не заставляя ждать посетителей.
Все это в сочетании с микробиологической безопасностью, сохранением вкусовых качеств приготовленных блюд и экономией времени и ресурсов.

Следуя видению компании UNOX, основанному на концепции "INVENTIVE SIMPLIFICATION", мы создали удобный в использовании и эффективный инструмент для всех дизайнеров и консультантов Foodservice.

РУКОВОДСТВО ДЛЯ ДИЗАЙНЕРА UNOX

Этот инструмент позволяет получить общее и полное представление о серии тепловых шкафов **EVEREO**

Благодаря технологии **Maxi.Link**, можно иметь в собственном распоряжении различные решения и с максимальной гибкостью найти соответствующее вашим требованиям. Именно это является характерной чертой нашей компании.

Можно скачать всю необходимую вам информацию на сайте *www.unox.com* в разделе Info Net.

Для получения персонализированной консультации, обращайтесь по следующим координатам:

Designer Hotline **E**uropa**A**frica**M**iddle**E**east

Тел.: +39.049.8657511

Факс: +39.040.8657555

info@unox.com

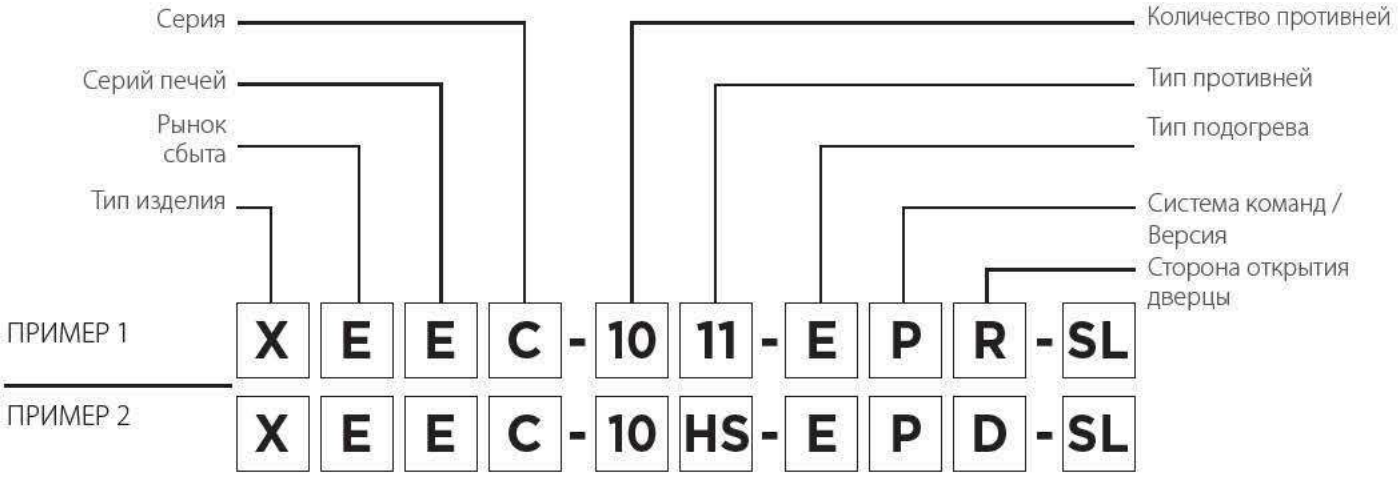
https://ddc-service.unox.com

При ознакомлении с руководством, следует учитывать действующие национальные стандарты и нормативные акты.
Сохраняем за собой право на внесение дополнений и изменений без предварительного предупреждения.
Обновления представлены на Info Net.





Расшифровка кодов



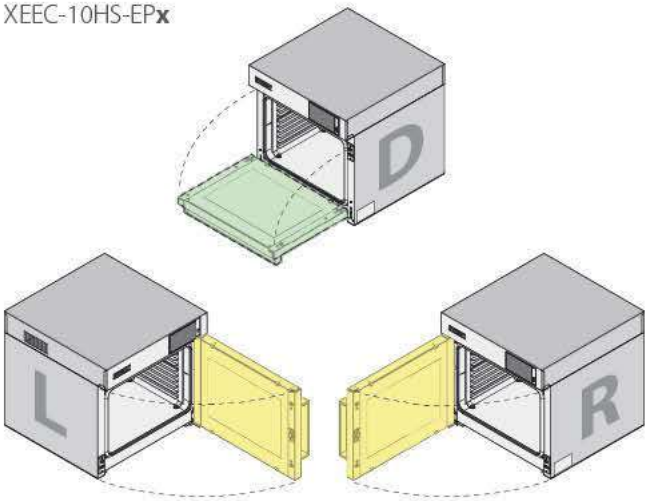
Пример 1: **XECC-1011-EPR:** EVEREO 600 10 противней GN 1/1, команда PLUS, правая система открытия

Пример 2: **XECC-10HS-EPR:** EVEREO CUBE 10 противней 460x430, команда PLUS, откидная система открытия

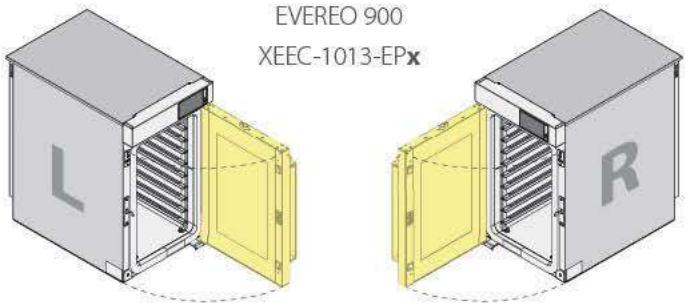
ПЕЧИ	КОД	ОПИСАНИЕ
Тип изделия	X	Выпущенное изделие
Рынок сбыта	E	E= Европа, A= Америка, J= Япония, W= Весь мир
Серий печей	E	**EVEREO**
Серия	C	Серия
Количество противней	10	противни
Тип противней	GN 1/1	530x325
	HS	Half Size
Тип подогрева	E	Электрический
Система команд/Версия	P	PLUS
Сторона открытия дверцы	D	Дверца с откидной системой открытия
	L	Дверца с боковой левой системой открытия
	R	Дверца с боковой правой системой открытия
Версия с SAFE.Lock	SL	Механическая блокировка открытия дверцы

СИСТЕМЫ ОТКРЫТИЯ ДВЕРЦЫ И МОДЕЛИ

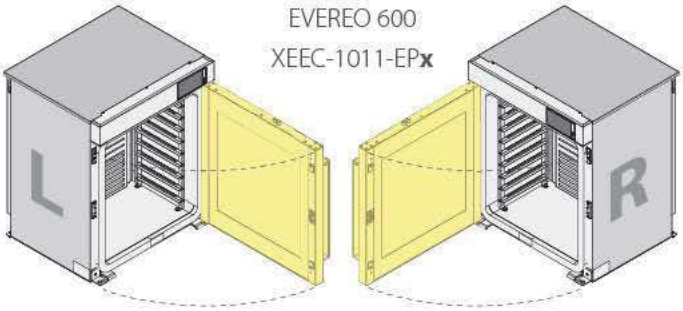
EVEREO CUBE
XEEC-10HS-EP**x**



EVEREO 900
XEEC-1013-EP**x**



EVEREO 600
XEEC-1011-EP**x**



Таблицы

TAB. 1. ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ EVEREO

модель	тип	габариты [мм]	№	расст. против. [мм]	макс. загрузка [кг]	модель	открытие дверцы
EVEREO CUBE	460x330	460x330	10	28	15	XE EC-10**HS**-EP**D**	откидное
			10	28	15	XEEC-10**HS**-EP**R**	боковая правая система открытия
			10	28	15	XEEC-10**HS**-EP**L**	боковая левая система открытия
EVEREO 600	GN 1/1	530x325	10	67	45	XEEC-10**11**-EP**R**	боковая правая система открытия
			10	67	45	XEEC-10**11**-EP**L**	боковая левая система открытия
			10	67	45	XEEC-10**11**-EP**R**-SL	с боковой правой системой открытия с механической блокировкой SAFE.Lock
			10	67	45	XEEC-10**11**-EP**L**-SL	с боковой левой системой открытия с механической блокировкой SAFE.Lock
EVEREO 900	GN 1/1	530x325	10	67	45	XEEC-10**13**-EP**R**	боковая правая система открытия
			10	67	45	XEEC-10**13**-EP**L**	боковая левая система открытия
			10	67	45	XEEC-10**13**-EP**R**-SL	с боковой правой системой открытия с механической блокировкой SAFE.Lock
			10	67	45	XEEC-10**13**-EP**L**-SL	с боковой левой системой открытия с механической блокировкой SAFE.Lock

TAB. 2. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ EVEREO

данные	противни		тип	460x330 CUBE	GN 1/1	
			№	10	10	10
	модель печи группа EVEREO			EVEREO CUBE	EVEREO 600	EVEREO 900
Мощность	для нагрева воздуха (1)		кВт	1.3	2.7	2.7
Размеры	ширина		мм	600	750	535
	глубина		мм	632	618	888
	высота		мм	590	916	916
Вес	брутто		кг	62	98	85
	нетто		кг	48	82	70
Тепловая чувствительная	нагрузка		кВт	0.147	0.232	0.241
	латентная		кВт	0	0	0
Макс.загрузка продуктов			кг	15	45	45
IPX_ (3)				IPX3	IPX3	IPX3
220 - 240 В/ 1PH+N 50/60 Гц	потребляемая мощность		кВт	1.5	2.9	2.9
	потребляемый ток		A	6.5	12.7	12.7
	кабель питания H07RN-F	сечение	мм²	1.5	1.5	1.5
		длина	м	1.5	1.5	1.5
		вилка schuko		в комплектации	в комплектации	в комплектации
	предохранители (4) (№ предохранителей = 2)		A	16	16	16

(1): Относится к версиям 230 В и 400 В. Для версий 415 В значение умножается на 1,08
(2): Вытяжка Unox оснащена паровым конденсатором.
(3): Класс защиты от проникновения воды в соответствии с требованиями международного стандарта IEC 60529.
(4): Не предоставляются компанией Unox.
(5): Соответствует коэффициенту одновременности 0,7 (M. Rohatsch, F. Lemme and F. Wagner, Professional Kitchens, Изд. FCSI 2007).

TAB. 3. ДРУГИЕ ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ EVEREO

Температура окруж.среды	Мин.	°C	5
	Макс.	°C	35
Шумность	Уровень давления	дБ(A)	< 70

Установка

УСТАНОВКА | ТРАНСПОРТИРОВКА 9
УСТАНОВКА | ПОЗИЦИОНИРОВАНИЕ 10
УСТАНОВКА | ПОДКЛЮЧЕНИЯ 14
- ПОЛОЖЕНИЕ СОЕДИНЕНИЙ 14
- ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ СЕТИ 15

PRESERVING ESSENTIAL 16

В целях предупреждения повреждений, транспортировка устройств должна осуществляться на оригинальном поддоне, предоставляемом компанией Unox.

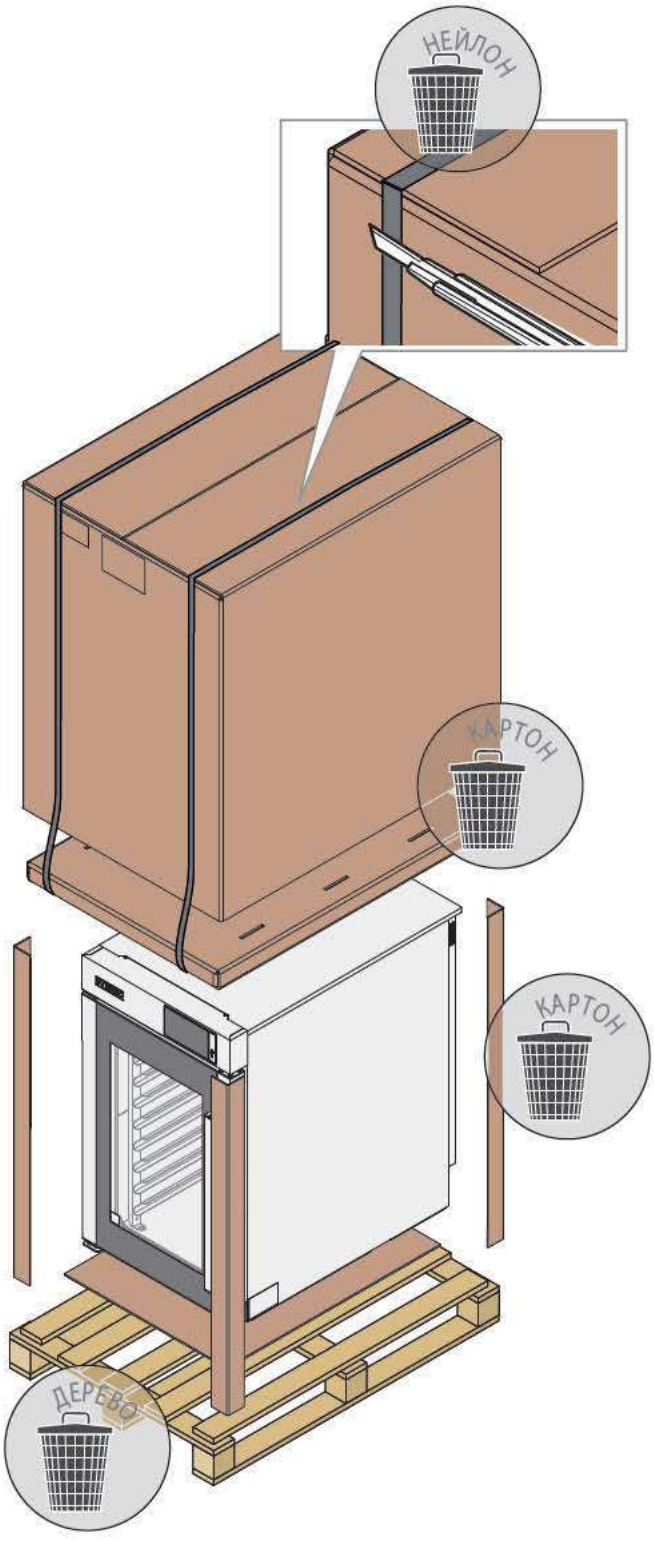


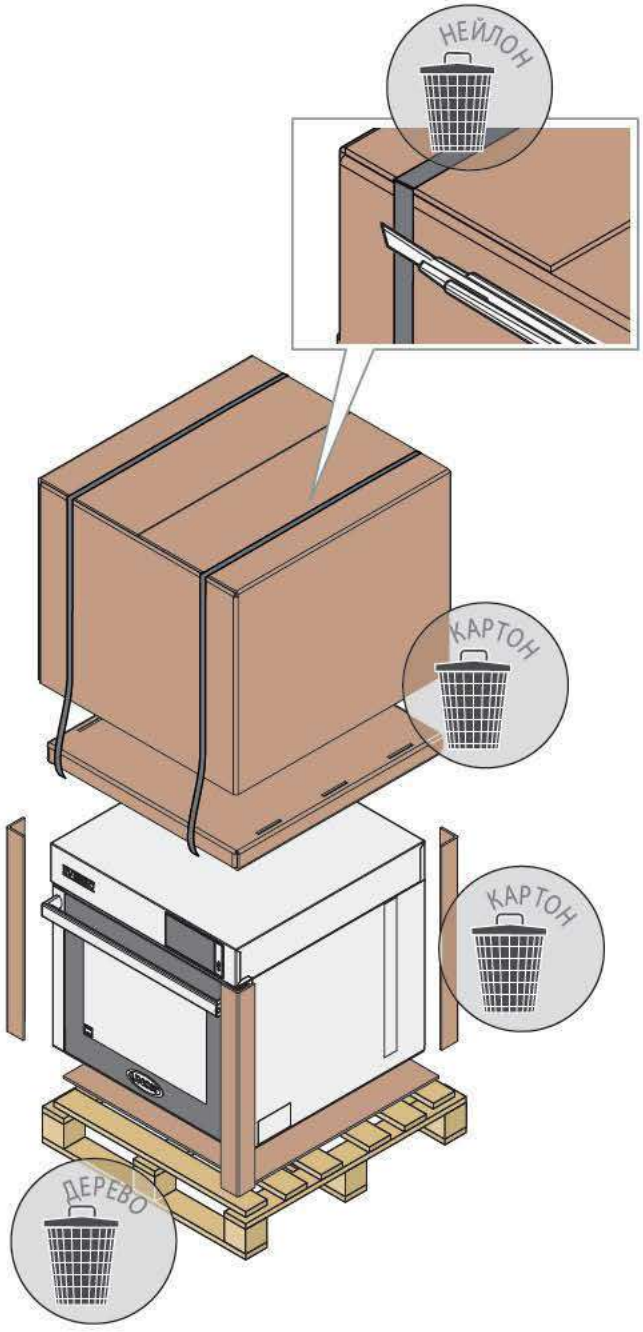
01

Для транспортировки поддона следует принимать к вниманию размеры, указанные в приведенной далее таблице.

ТАВ. 4. ▶ РАЗМЕРЫ УПАКОВКИ

	Противни	**Тип**	**460x330**	**GN 1/1**	
		№	10	10	10
	Мод. печи		XEEC-10HS-EPx	XEEC-1011-EPx	XEEC-1013-EPx
	Группа		EVEREO CUBE	EVEREO 600	EVEREO 900
Габаритные размеры	глубина	мм	657	678	883
	ширина	мм	600	750	535
	высота	мм	590	915	915


НЕЙЛОН
КАРТОН
КАРТОН
ДЕРЕВО

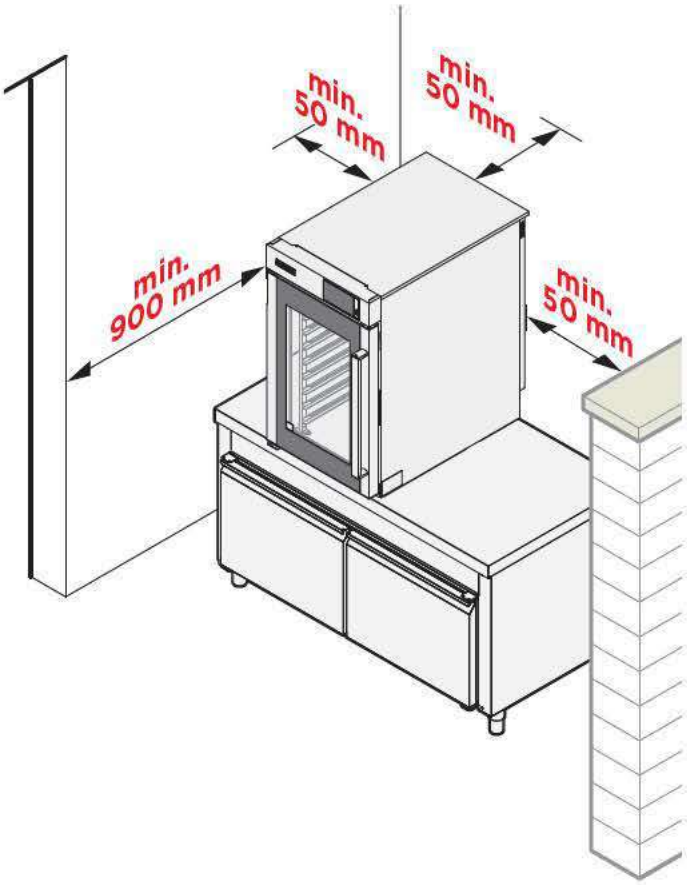

НЕЙЛОН
КАРТОН
КАРТОН
ДЕРЕВО

Установка | Позиционирование

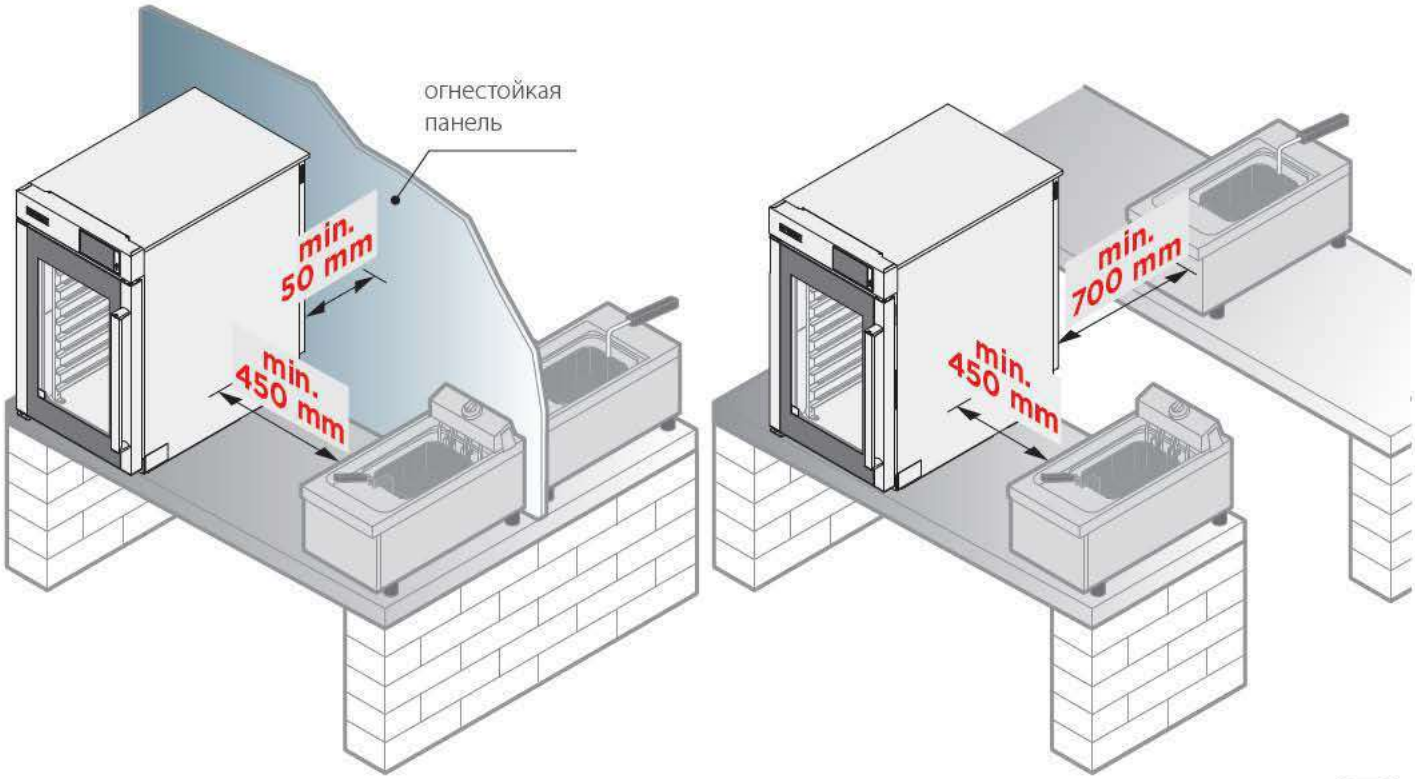
Установочные помещения должны обладать следующими характеристиками:

- должны быть пригодными для приготовления продуктов питания на промышленном уровне;
- должны быть защищены от воздействия атмосферных агентов;
- обладать соответствующей системой циркуляции воздуха;
- поддерживать температуру от +5° до +35°C максимум;
- иметь максимальную влажность 70 %.

При установке оборудования следует придерживаться размеров, указанных на рисунках 03 04



03



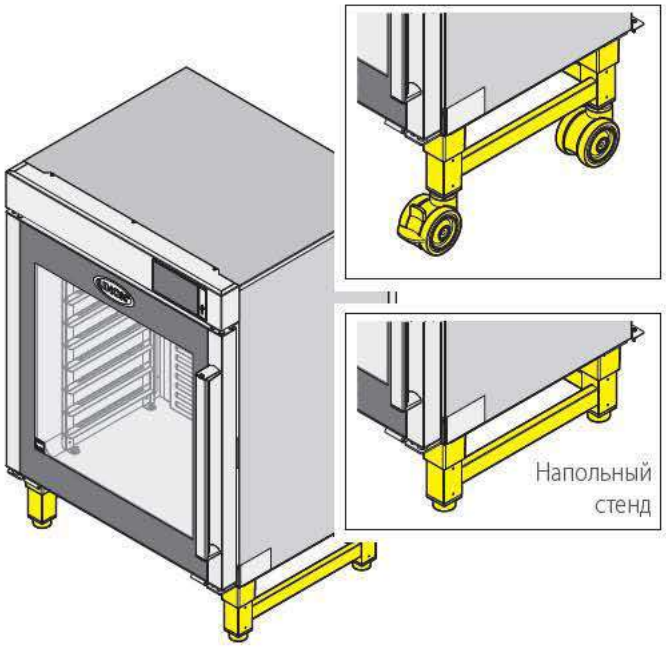
04

EVEREO может размещаться:

- на колесиках (с комплектом колесиков Unox - только со STAND FLOOR);
- на напольном стенде (STAND FLOOR)
- на собственных опорных структурах
- на опорных структурах UNOX (maxi Link)
- на высоких | средних | низких (maxi Link) стендах UNOX

05 Не следует позиционировать EVEREO непосредственно на поверхность пола.

Необходимо всегда использовать напольный стенд:
XWKRT-00HS-F для EVEREO CUBE (460x330), **XWERC-0011-F** для EVEREO 600 (10 GN 1/1),
XWERC-0013-F для EVEREO 900 (10 GN 1/1).

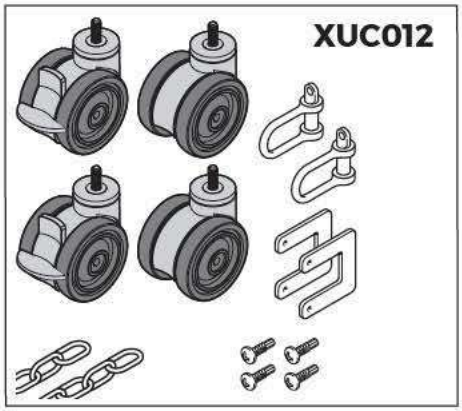


05 ПОЗИЦИОНИРОВАНИЕ НА КОЛЕСИКАХ

Для перемещения следует использовать только **комплект колесиков UNOX XUC012**, включающий 2 предохранительные цепи, 2 колесика с тормозом и 2 колесика без тормоза.

Пол под устройством должен быть:

- невозгораемый или нечувствительный к воздействию тепла;
- превосходно выровненный;
- с ровной поверхностью;
- в состоянии выдерживать вес устройства при полной загрузке без деформаций или повреждений.



ПОЗИЦИОНИРОВАНИЕ НА СОБСТВЕННЫХ ОПОРНЫХ КОНСТРУКЦИЯХ

Перед позиционированием на собственных опорных конструкциях, следует всегда проверять соответствующее выравнивание при помощи уровня или цифрового уровня.

Опорные структуры должны быть:

- стабильными и выровненными;
- фиксированными;
- невозгораемыми или не чувствительными к воздействию тепла;
- в состоянии выдерживать вес устройства при полной загрузке без деформаций или повреждений.

ПОЗИЦИОНИРОВАНИЕ НА ОПОРНЫХ КОНСТРУКЦИЯХ UNOX

В случае использования конструкций UNOX (расстоечные шкафы) или стендов UNOX, благодаря системе **MAXI.Link** можно создать рабочую колонну, образованную из следующих элементов:

- **1 EVEREO + 1 EVEREO + напольный стенд**
- **1 EVEREO + 1 EVEREO + 1 стенд (низкий | средний)**
- **1 EVEREO + 1 печь (BAKERLUX Shop.Pro, BAKERLUX SPEED.Pro или CHEFTOP MIND.Maps);**
- **1 EVEREO + 1 стенд (низкий | средний | высокий)**

06 В случае установки нескольких устройств друг на друга, следует обязательно использовать установочный комплект UNOX: он обеспечивает соответствующее расстояние между ними и упрощает электрические и гидравлические соединения. Установочный комплект также включает кабель RJ45 и тройник для обеспечения гидравлического соединения нескольких устройств с одним входом воды (при необходимости).

Не следует позиционировать EVEREO непосредственно на другую печь или на другие источники тепла.

НЕКОТОРЫЕ ПРИМЕРЫ ВЕРТИКАЛЬНОЙ УСТАНОВКИ



1 EVEREO + 1 EVEREO
+ напольный стенд



1 EVEREO + 1 EVEREO
+ НИЗКИЙ стенд



1 EVEREO + 1 ПЕЧЬ
+ напольный стенд

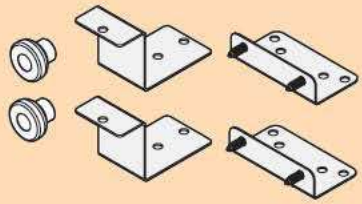
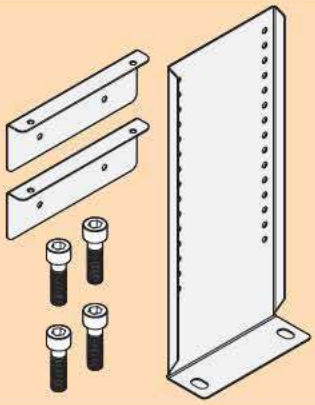
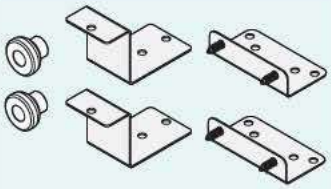
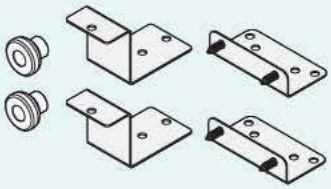
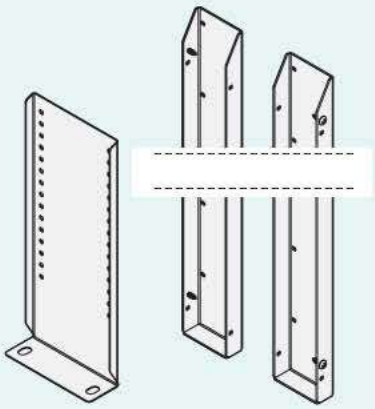
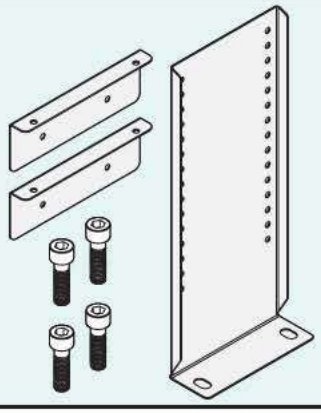


1 EVEREO + 1 ПЕЧЬ
+ СРЕДНИЙ стенд



1 EVEREO + 1 SPEED.Pro™
+ СРЕДНИЙ стенд

TAB. 5. ▶ УСТАНОВОЧНЫЙ КОМПЛЕКТ

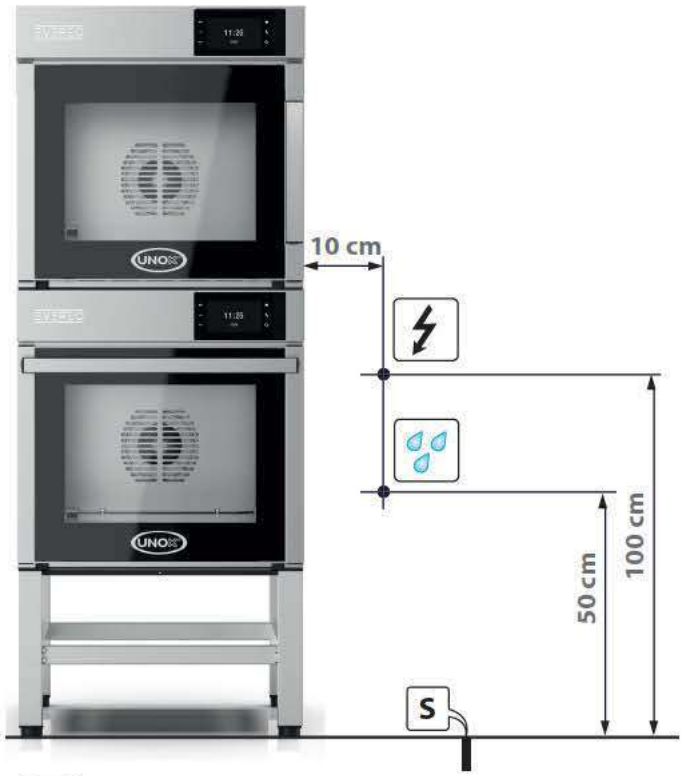
	МОДЕЛЬ	УСТАНОВОЧНЫЙ КОМПЛЕКТ	
EVEREO + EVEREO	EVEREO CUBE	XWEQT-00HS-E	
	EVEREO 600	XEEQC-0013-E	
	EVEREO 900		
EVEREO + ПЕЧЬ	EVEREO CUBE	XWEQT-00HS-E	 XWSQW-00HS-E
		XWSQW-00HS-E в случае установки нескольких устройств друг на друга: SPEED.Pro™ (нижнее) + Evereo® CUBE (верхнее)	 XWEQT-00HS-E
	EVEREO 600	XEEQC-0011-E	
	EVEREO 900	XEEQC-0013-E	

ПОЛОЖЕНИЕ СОЕДИНЕНИЙ

Установочное помещение должно быть оснащено электрическими и гидравлическими системами (если они предусмотрены), выполненными в соответствии с нормами относительно установок и техники безопасности в стране использования.

На рисунке 07 показаны необходимые подключения:

- подключение к электрической сети
- S слив



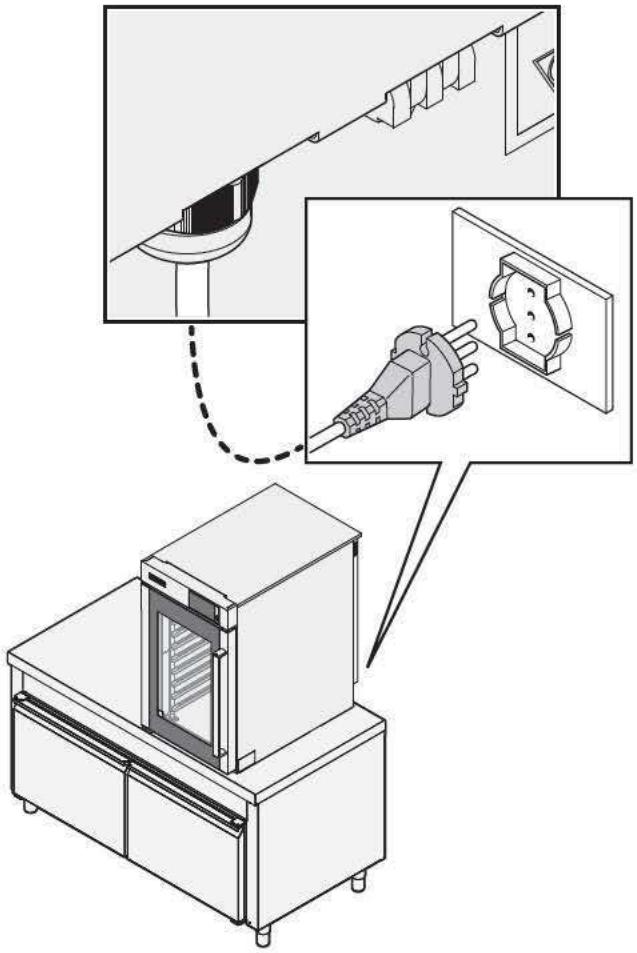
07

ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ СЕТИ

Электрические соединения должны соответствовать действующим нормам страны использования оборудования.

Для соответствующего подключения к электросети, устройства должны:

- Быть включены в эквипотенциальную систему в соответствии с указаниями действующих норм. Провод должен иметь максимальное сечение 10 кв.мм (в соответствии с нормой CEI EN 60335-2-42:2003-09) и быть желто-зеленого цвета.
- Быть обязательно подключены к линии заземления сети (желто-зеленый кабель).
- Быть обязательно подключены к термомагнитному дифференциалу в соответствии с указаниями действующей нормы (Id 0,03A Класс A).
- Быть обязательно подключены к всеполюсному механизму отключения, который обеспечивает полное отсоединение при условиях категории избыточного напряжения III.



08

08 Печи **EVEREO 600-900-CUBE** отпускаются с завода с уже монтированной вилкой schüko: не допускается осуществлять какой-либо другой тип электрического соединения и размерные изменения кабеля, за исключением его удлинения, заменяя его на другой с характеристиками, идентичными первоначальному (тип резины, сечение и т.д.).

Кабель подлежит замене UNOX или ее сервисной службой, или лицом, обладающим подобной квалификацией, в целях предупреждения каких-либо опасностей.

Preserving Essentials

EVEREO 600 GN1/1 - EVEREO 900 GN1/1



BLACK.20 TG 895 — В. 20 ММ

Антипригарный противень из нержавеющей стали



BLACK.40 TG 900 — В. 40 ММ

Антипригарный противень из нержавеющей стали



STEEL.20 TG 805 — В. 20 ММ

Противни из нержавеющей стали



STEEL.40 TG 815 — В. 40 ММ

Противни из нержавеющей стали



STEEL.65 TG 825 — В. 65 ММ

Противни из нержавеющей стали



STEAM GRP 815 — В. 40 ММ

Решетка из нержавеющей стали, идеальная для вакуумной консервации



CHROMO.GRID GRP 806 — В. 16 ММ

Плоская решетка из нержавеющей стали



FORO.STEEL.20 TG 810 — В. 20 ММ

Перфорированные противни из нержавеющей стали



FORO.STEEL.40 TG 820 — В. 40 ММ

Перфорированные противни из нержавеющей стали



FORO.STEEL.65 TG 830 — В. 65 ММ

Перфорированные противни из нержавеющей стали

SUPERHOLDING LID



SUPERHOLDING LID TG 802 — GN1/1

Крышка из поликарбоната



SUPERHOLDING LID TG 806 — GN1/2

Крышка из поликарбоната

EVEREO CUBE 460X330



FORO.BAKE TG 310 — В. 10 ММ

Перфорированный алюминиевый противень
Может заказываться в кратном количестве 2 единиц



FORO.BLACK TG 330 — В. 10 ММ

Перфорированный антипригарный алюминиевый противень
Может заказываться в кратном количестве 2 единиц



BAKE TG 305 — В. 11 ММ

Алюминиевый противень
Может заказываться в кратном количестве 2 единиц



PAN.FRY TG 350 — В. 20 ММ

Эмалированный противень



CHROMO.GRID GRP 305 — В. 15 ММ

Плоская хромированная решетка



STEAM GRP 350 — В. 30 ММ

Решетка из нержавеющей стали, идеальная для вакуумной консервации.

ПРИМЕЧАНИЯ


UNOX
KASTEL

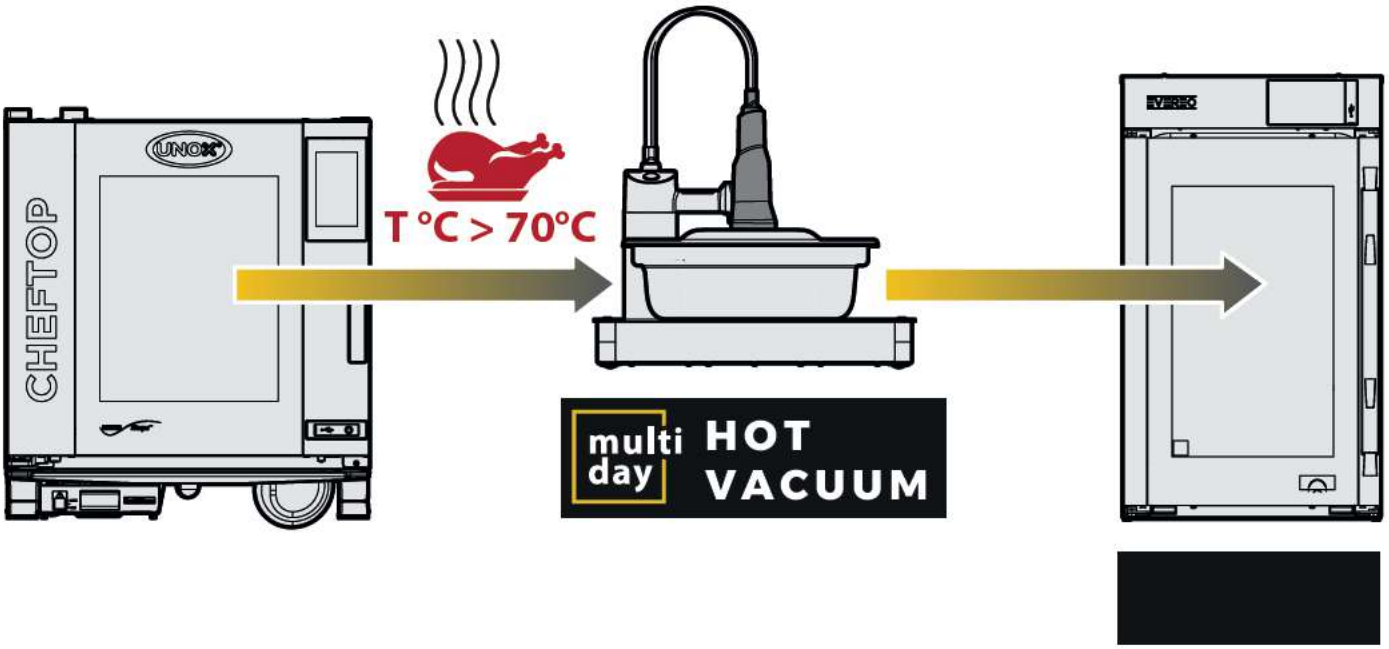
multi day

HOT VACUUM



Введение

Сохранение пищи означает не только обеспечение безопасности пищевых продуктов, но и максимальное сохранение их характеристик. В действительности, пищевые продукты при контакте с воздухом, подвергаются процессам окисления, которые портят их внешний вид, вкус и аромат. Unox коренным образом пересмотрел концепцию вакуума: **HOT VACUUM** - первое в мире устройство профессионального назначения, способное создавать вакуум на противнях с горячей пищей, даже если они были только что извлечены из печи.



Продукты питания, приготовленные в печах UNOX, сразу же размещаются в емкости VACUUM.20 или 40 и приводятся в условия вакуума еще горячими при использовании HOT VACUUM. Затем перемещаются для хранения в EVEREO.

A | Таблица рабочих температур

Температура продукта	Возможность консервации продукта после вакуумной обработки посредством HOT VACUUM
свыше 70°C	**ОПТИМАЛЬНАЯ**
от 70 до 60°C	**ХОРОШАЯ**
менее 60°C	**НЕ ХОРОШАЯ** *При температуре менее 60°C HOT VACUUM не может гарантировать хорошие показатели. Не гарантируется соответствующее сохранение продуктов питания в Evereo.*

Специальные противни для горячей вакуумной обработки

Возможность приготовления, герметичного закрытия в вакуумном режиме еще горяч
блюд и их хранения в течение нескольких дней в EVEREO®. Вы будете готовы к их под
в любое время дня и ночи. Это MULTI.Day Trays. Они характеризуются долговечность
являются единственными противнями, которые выдерживают процесс вакуумирова
без деформации, и благодаря специальным уплотнениям с высоким уровнем
герметичности на крышке гарантируют сохранение вакуумного состояния в течение
нескольких дней.



Таблицы

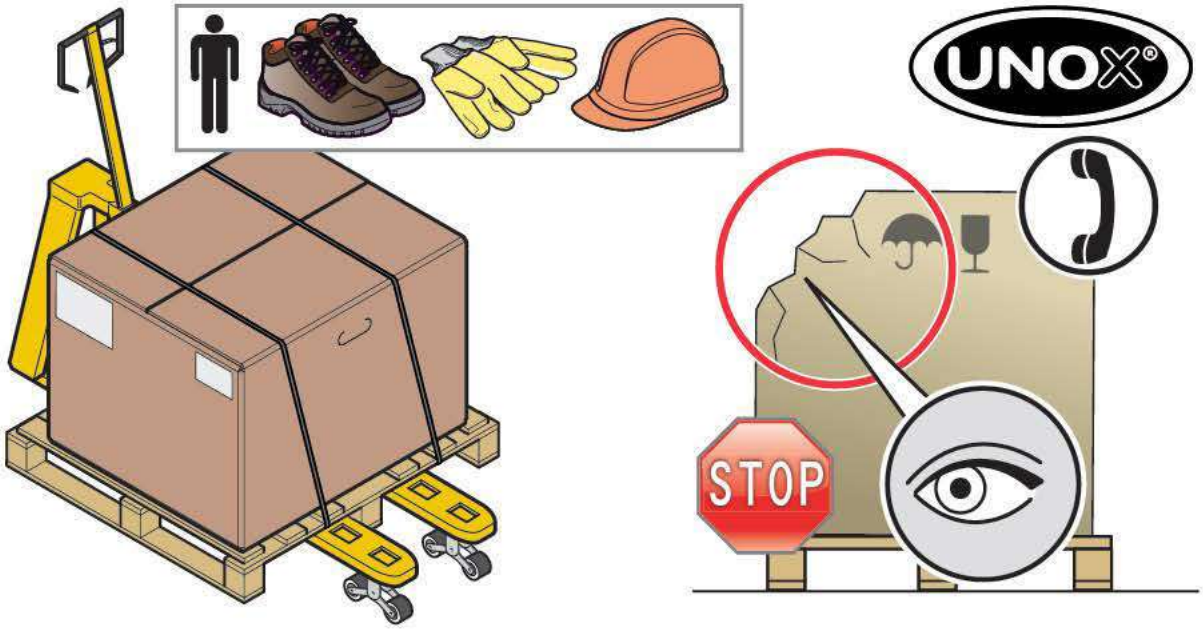
TAB. 1. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Размеры устройства	глубина	мм	540
	ширина	мм	430
	высота	мм	580
Вес устройства		кг	12
Потребляемая электрическая мощность		W	11
Напряжение питания		V	110-240 В
Частота		Гц	50/60 Гц
Тип вилки			Schuko

Установка

УСТАНОВКА | ТРАНСПОРТИРОВКА УСТРОЙСТВА 23
УСТАНОВКА | ПОЗИЦИОНИРОВАНИЕ 24
УСТАНОВКА | ПОДКЛЮЧЕНИЯ 26
▶ ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ СЕТИ 26
▶ ПОДКЛЮЧЕНИЕ СЖАТОГО ВОЗДУХА 28
MULTI.DAY ESSENTIAL 30

В целях предупреждения повреждений, транспортировка устройств должна осуществляться на оригинальном поддоне, предоставляемом компанией Unox.

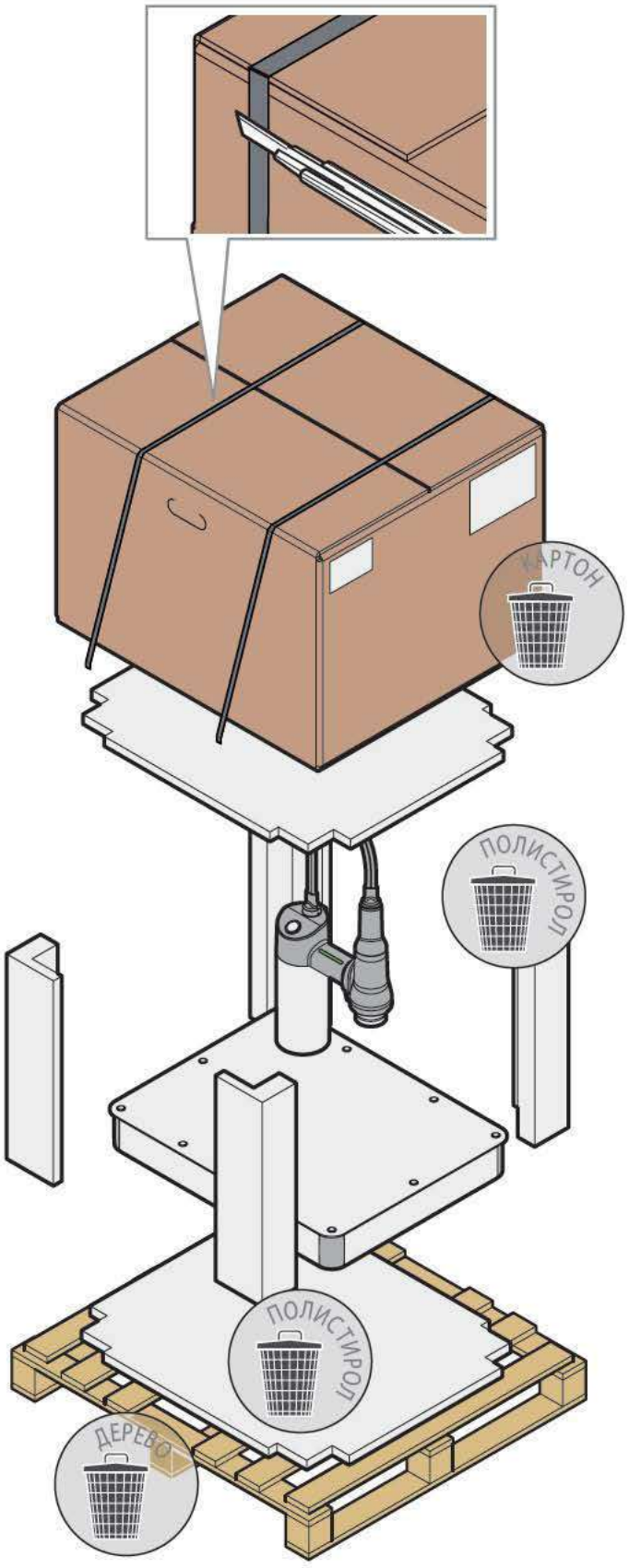


09

Для транспортировки поддона следует принимать к вниманию размеры, указанные в приведенной далее таблице.

ТАВ. 2. ▶ ДАННЫЕ УПАКОВКИ

Габаритные размеры	глубина	мм	624
	ширина	мм	534
	высота	мм	446
Вес упаковки		кг	14

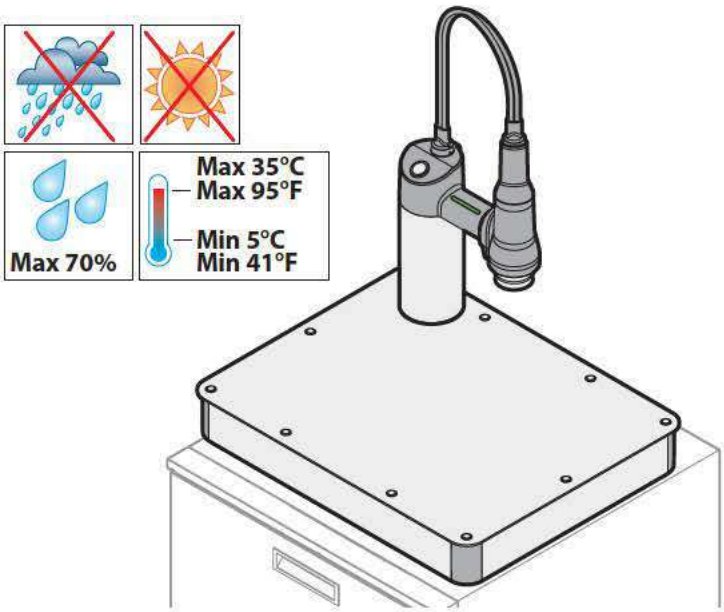

КАРТОН
ПОЛИСТИРОЛ
ПОЛИСТИРОЛ
ДЕРЕВО

Установка | Позиционирование

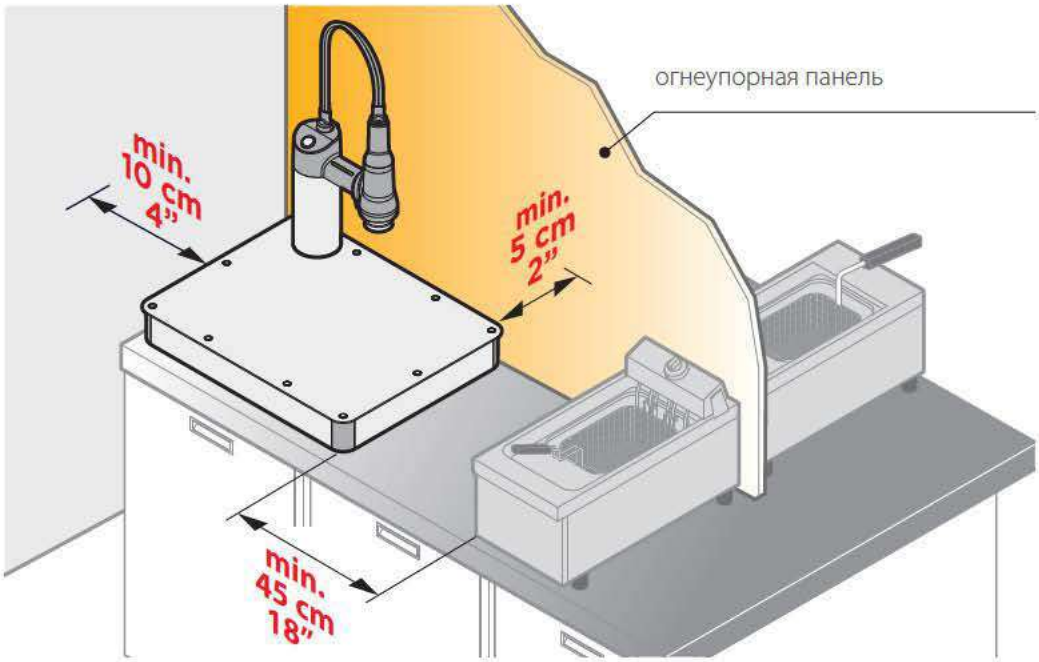
Установочные помещения должны обладать следующими характеристиками:

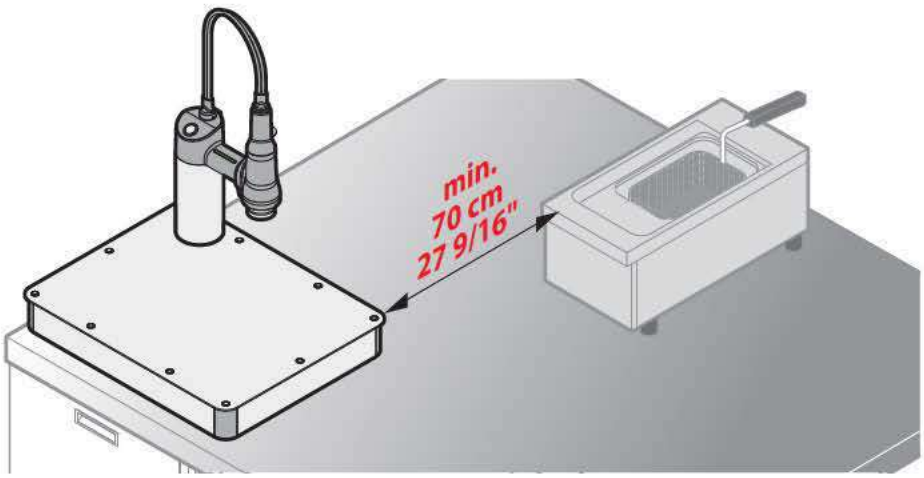
- должны быть пригодными для приготовления продуктов питания на промышленном уровне;
- должны быть защищены от воздействия атмосферных агентов;
- обладать соответствующей системой циркуляции воздуха;
- поддерживать температуру от +5° до +35°C максимум;
- иметь максимальную влажность 70 %.

При установке оборудования, следует придерживаться размеров, указанных на 12



11



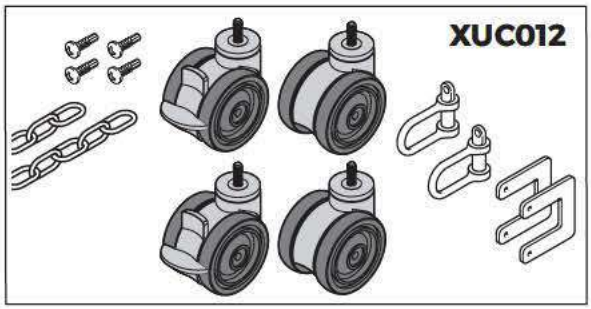


12

Устройства **не могут размещаться непосредственно на поверхность пола,** они должны размещаться:

- на собственных опорных конструкциях (например, нейтральные шкафы);
- на стендах UNOX XUC146;
- на шкафу UNOX XU144.

Для перемещения следует использовать только **комплект колесиков UNOX XUC012**, включающий 2 предохранительные цепи, 2 колесика с тормозом и 2 колесика без тормоза.



ПОЗИЦИОНИРОВАНИЕ НА СОБСТВЕННЫХ ОПОРНЫХ КОНСТРУКЦИЯХ

13 Собственные опорные конструкции должны быть:

- стабильными и выровненными;
- соответствующими габаритам размещаемых на них устройств;
- невозгораемыми или не чувствительными к воздействию тепла;
- в состоянии выдерживать вес устройства при полной загрузке без деформаций или повреждений.

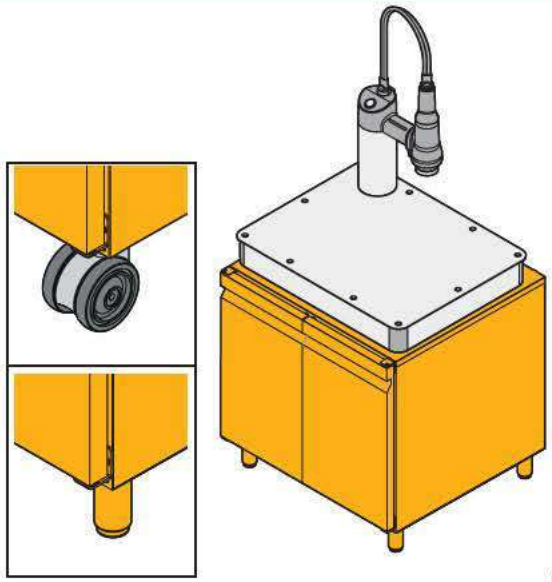
Если для конструкций предусмотрены колеса, невозможно произвести их выравнивание, поэтому важно, чтобы пол был выровнен и имел ровную и гладкую поверхность.

ПОЗИЦИОНИРОВАНИЕ НА СТЕНДЕ UNOX XUC146

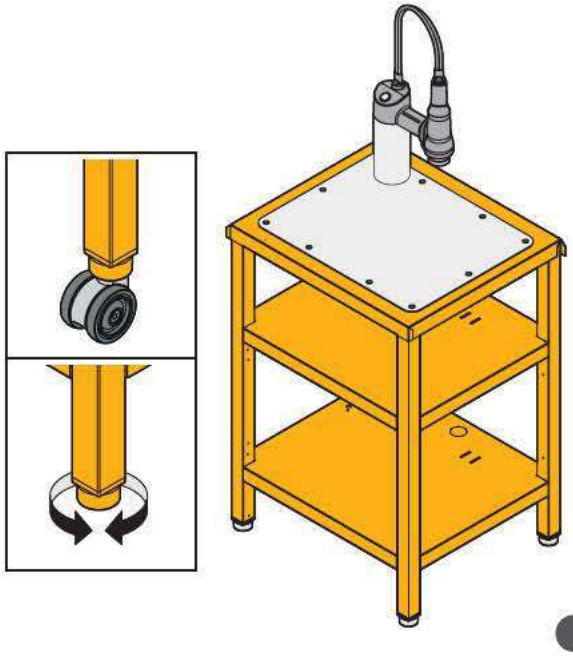
14 Если на стендах предусмотрены колеса, невозможно произвести выравнивание устройства, поэтому важно, чтобы пол был выровнен и имел ровную и гладкую поверхность.

ПОЗИЦИОНИРОВАНИЕ НА ШКАФУ UNOX XU144

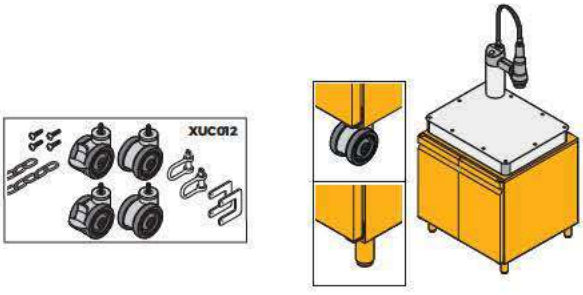
15 Шкаф UNOX XU144 оснащен встроенным компрессором. Если на шкафах предусмотрены колеса, невозможно произвести выравнивание устройства, поэтому важно, чтобы пол был выровнен и имел ровную и гладкую поверхность.



13



14



15

ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ СЕТИ

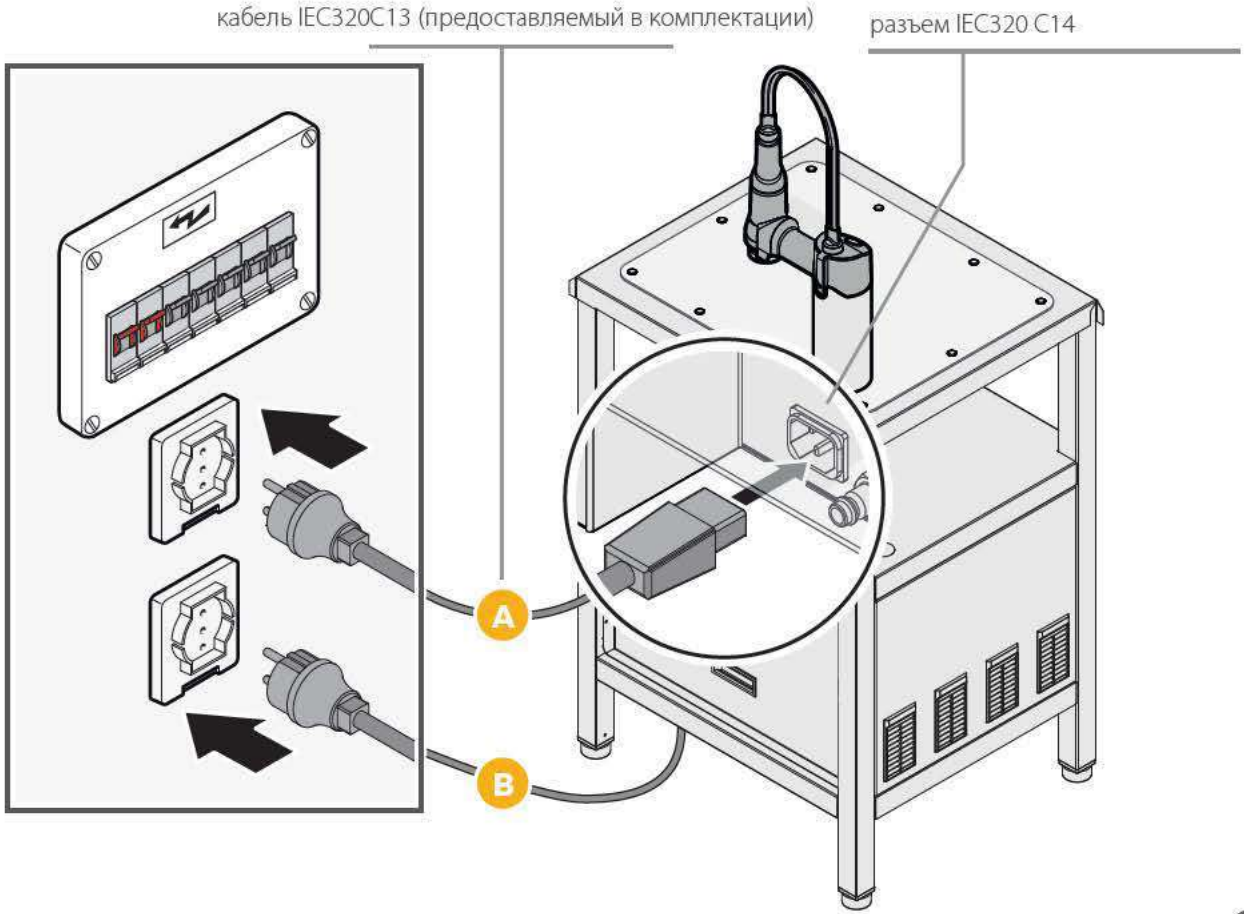
Электрические соединения должны соответствовать действующим нормам страны использования оборудования.

Для соответствующего подключения к электросети, устройства должны:

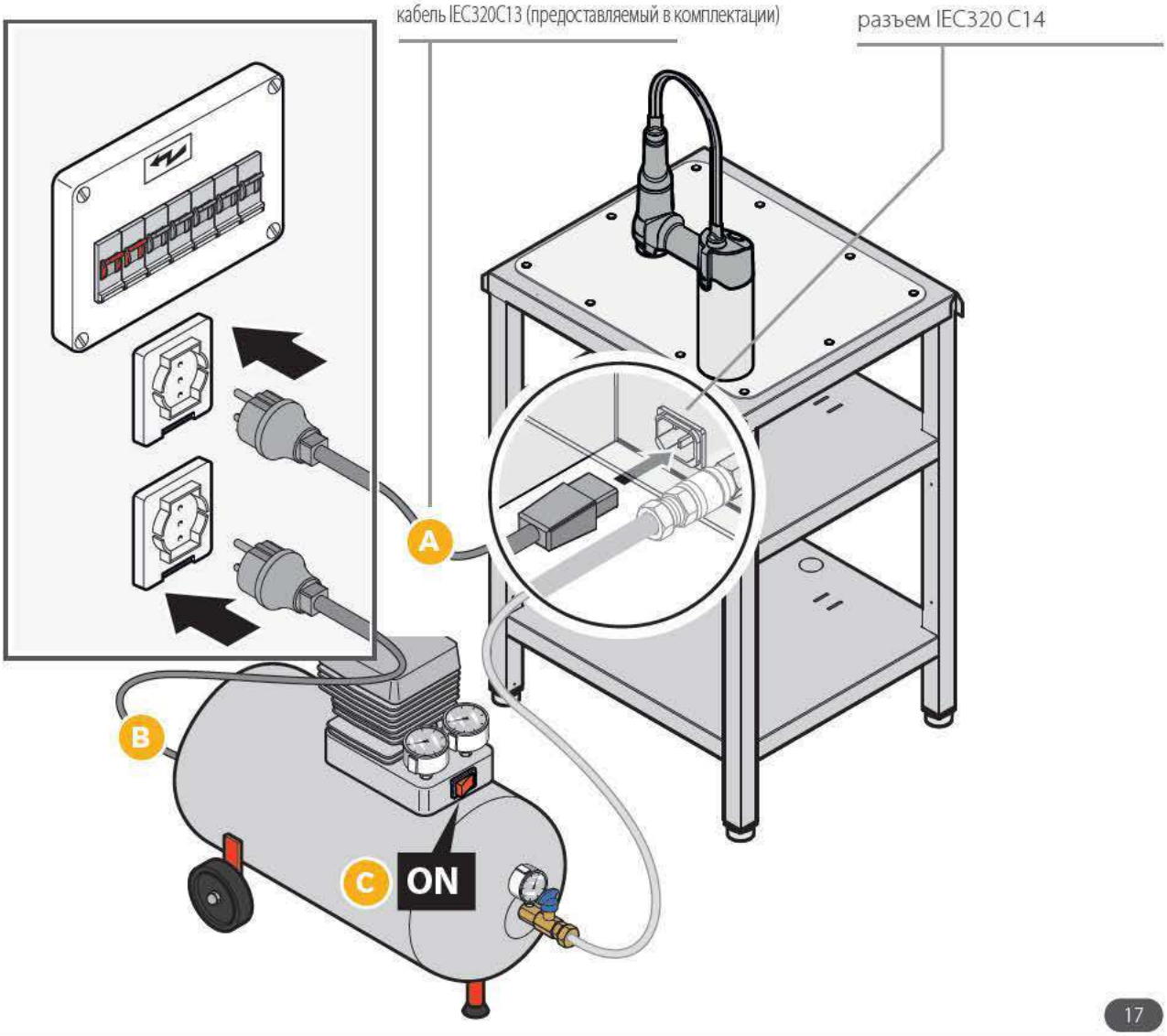
- Быть включены в эквипотенциальную систему в соответствии с указаниями действующих норм. Провод должен иметь максимальное сечение 10 кв.мм (в соответствии с нормой CEI EN 60335-2-42:2003-09) и быть желто-зеленого цвета.
- Быть обязательно подключены к линии заземления сети (желто-зеленый кабель).
- Быть обязательно подключены к термомагнитному дифференциалу в соответствии с указаниями действующей нормы (Id 0,03A Класс A).
- Быть обязательно подключены к всеполюсному механизму отключения, который обеспечивает полное отсоединение при условиях категории избыточного напряжения III.

16 A Устройство оснащено силовым кабелем IEC320 C13; для обеспечения соответствующего подключения к электросети необходимо вставить его до упора в разъем IEC320 C14, предусмотренный с задней стороны. На конце кабеля предусмотрена вилка Schuko, вставляемая в розетку с характеристиками, соответствующими диапазону напряжения устройства, указанному в листе "Технические характеристики (Power supply)", прилагаемом к устройству.

Кабель подлежит замене UNOX или ее сервисной службой, или лицом, обладающим подобной квалификацией, в целях предупреждения каких-либо опасностей.



16


кабель IEC320C13 (предоставляемый в комплектации)
разъем IEC320 C14
A
B
C
ON

17

Для функционирования устройства необходим сжатый воздух, производимый компрессором:

- **внешний персональный**, не предоставляемый, с характеристиками, указанными в специальном параграфе;
- **встроенный** в шкаф UNOX XU144, в который устанавливается HOT VACUUM.

18 Подключение в внешнему персональному компрессору

Подключение сжатого воздуха должно осуществляться посредством шланга с **соединением с профилем Европейского стандарта УД7** (не предоставляемого в комплектации), подключаемого к**быстроразъемному соединению,** находящемуся с задней стороны устройства.

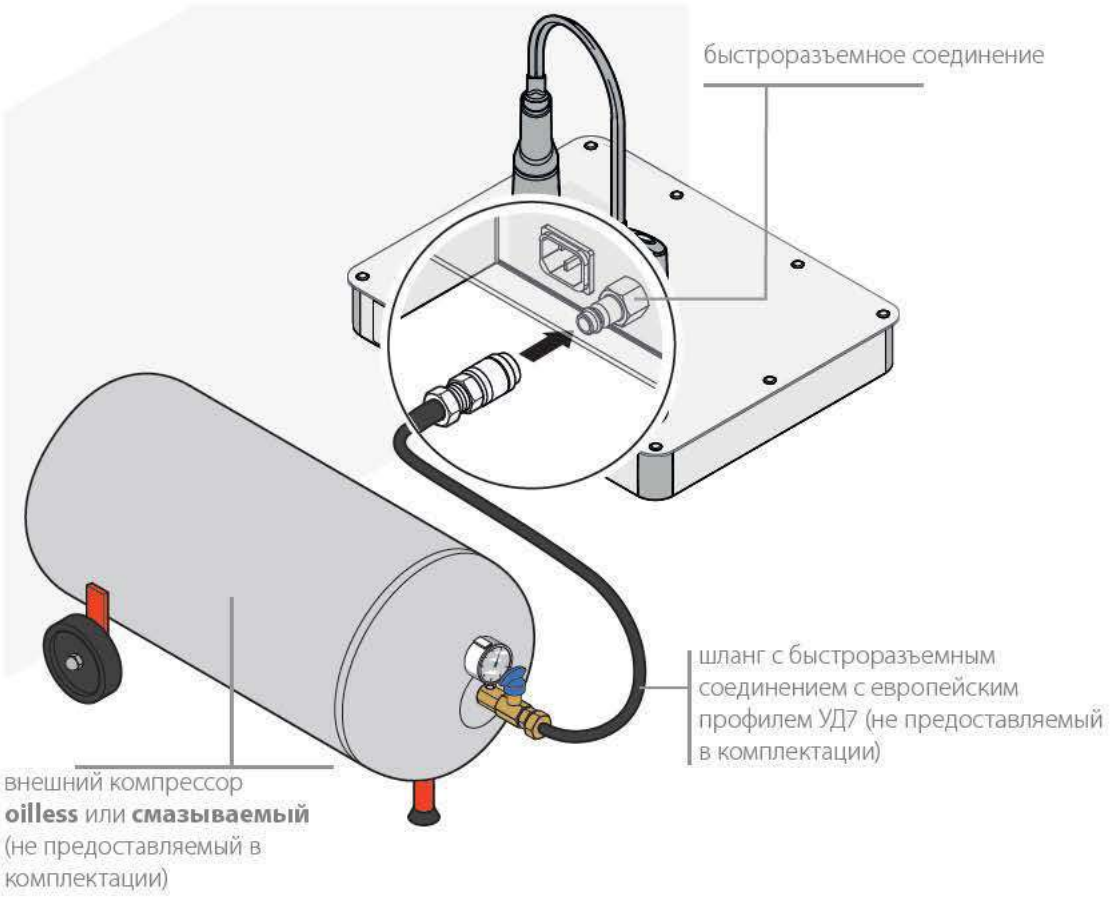
Подключить другой конец соединения к собственному компрессору , соблюдая следующие указания:

- **максимальное давление** сжатого воздуха = 8 бар - 120 фунт.кв.дюйм
- **минимальное давление** сжатого воздуха = 5 бар - 75 фунт.кв.дюйм
- **минимальный расход** сжатого воздуха = 60 л/мин. - 2.1 куб.ф.мин.

Используемый сжатый воздух может производиться одним из следующих компрессоров:

- **oilless** (не смазываемый) с фильтрацией механическими фильтрами 5 микрон;
- **смазываемый** (фильтруемый фильтрами-маслоуловителями воздух с коалесценцией от 0,01 част.мил.).

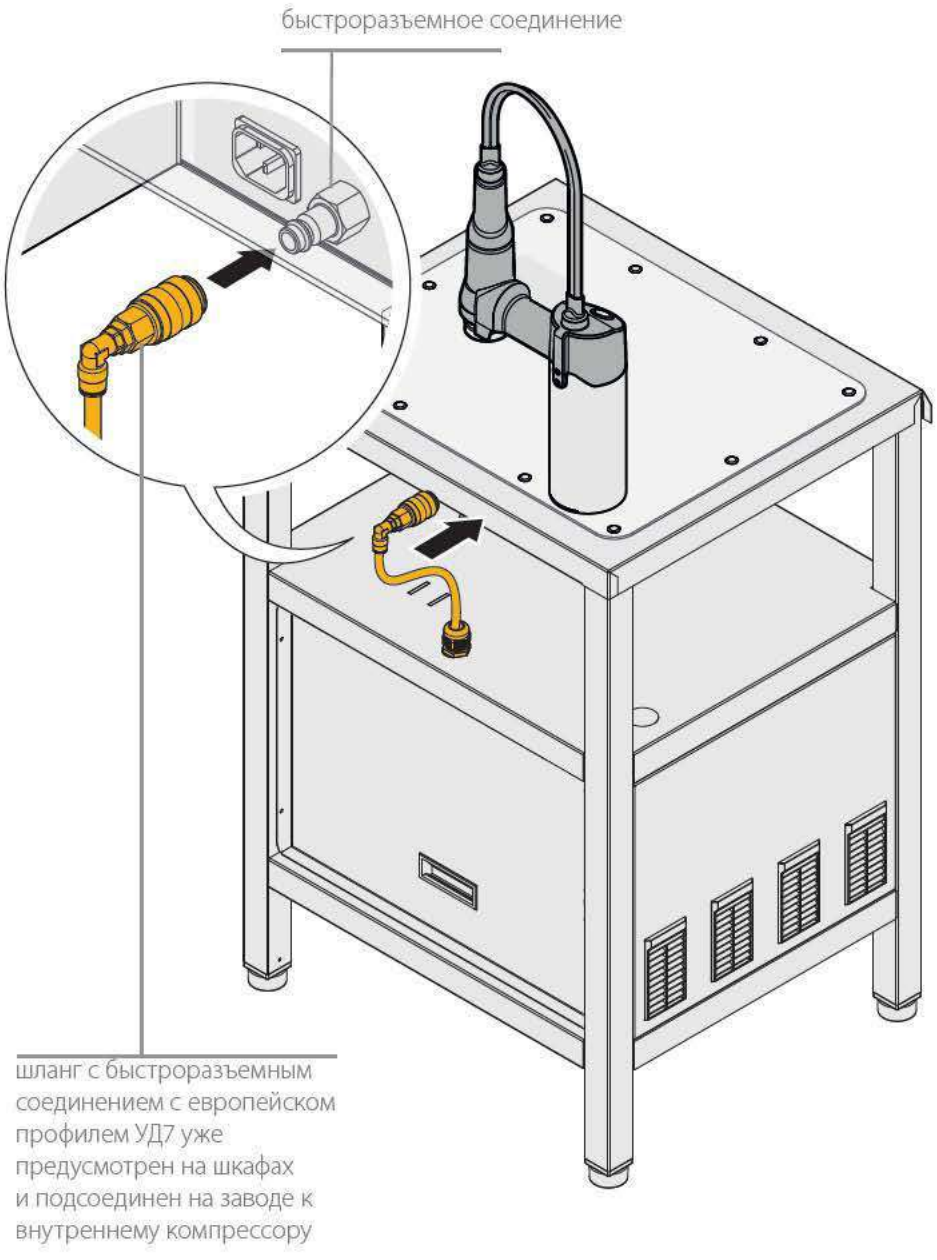
(+) Рекомендуется устанавливать манометр (не предоставляемый в комплектации) перед входом сжатого воздуха.



19 Подключение к встроенному в шкафу UNOX XU144 компрессору

Подключение к встроенному компрессору, предусмотренному внутри шкафа UNOX, осуществляется путем подсоединения **шланга с соединением с профилем европейского стандарта УД7,** уже присутствующего в шкафу, к **быстроразъемному соединению** с задней стороны устройства. Нет необходимости в любых других соединениях. Содержит компрессор, который не был изменен или модифицирован и установлен в соответствии с руководством Изготовителя.

⊕ Документация по компрессору прилагается в упаковке шкафа XUC144.





MULTI.DAY BAGS 20X30 XUC137

1000 сертифицированных пакетов для вакуумной обработки, 200x300 мм.



MULTI.DAY BAGS 30X40 XUC147

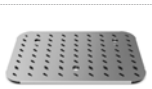
500 сертифицированных пакетов для вакуумной обработки, 300x400 мм.

MULTI.DAY ESSENTIALS GN1/1 ДЛЯ EVEREO 600 - EVEREO 900



VACUUM.100 TG 111 — в. 100 мм

Противень GN1/1 из нержавеющей стали для вакуумной обработки



РАЗДЕЛИТЕЛЬНОЕ ЖИДКОСТИ ДНИЩЕ TG 113

Перфорированное днище для выделяющих жидкости продуктов во время хранения



VACUUM.40 TG 112 — в. 40 мм

Противень GN1/1 из нержавеющей стали для вакуумной обработки



VACUUM.LID TG 110 — в. 35 мм

Отдельная крышка GN1/1

MULTI.DAY ESSENTIALS GN1/2 ДЛЯ EVEREO 900 - EVEREO 600 - EVEREO CUBE



VACUUM.100 TG 121 — в. 100 мм

Противень GN1/2 из нержавеющей стали для вакуумной обработки



РАЗДЕЛИТЕЛЬНОЕ ЖИДКОСТИ ДНИЩЕ TG 123

Перфорированное днище для выделяющих жидкости продуктов во время хранения



VACUUM.40 TG 122 — в. 40 мм

Противень GN1/2 из нержавеющей стали для вакуумной обработки



VACUUM.LID TG 120 — в. 25 мм

Отдельная крышка GN1/2

ПРИМЕЧАНИЯ

INVENTIVE SIMPLIFICATION

EUROPE

IT - ITALIA
UNOX S.p.a
E-mail: info@unox.it
Tel: +39 049 8657511

DE - DEUTSCHLAND
UNOX DEUTSCHLAND GMBH
E-mail: info.de@unox.com
Tel: +49 2951 98760

FR - FRANCE, BELGIUM & LUXEMBOURG
UNOX FRANCE s.a.s.
E-mail: info.fr@unox.com
Tel: +33 4 78 17 35 39

PT - PORTUGAL
UNOX PORTUGAL
E-mail: info.pt@unox.com
Tel: +351 918 228 787

GB - UNITED KINGDOM
UNOX UK Ltd.
E-mail: info@unoxuk.com
Tel: +44 1252 851 522

IE - IRELAND
UNOX IRELAND
E-mail: info.ie@unox.com
Tel. +353 (0) 87 32 23 218

ES - ESPAÑA
UNOX PROFESIONAL ESPAÑA S.L.
E-mail: info.es@unox.com
Tel: +34 900 82 89 43

CZ - ČESKÁ REPUBLIKA
UNOX DISTRIBUTION s.r.o.
E-mail: info.cz@unox.com
Tel: +420 241 940 000

HR - HRVATSKA
UNOX CROATIA
E-mail: narudzbe@unox.com
Tel: +39 049 86 57 538

TR - TÜRKİYE - UNOX TURKEY
Profesyonel mutfak ekipmanlari endüstri ve ticaret limited şirketi
E-mail: info.tr@unox.com
Tel: +90 530 176 62 03

BG - БЪЛГАРИЯ
UNOX BULGARIA
E-mail: info.bg@unox.com
Tel: +359 2 419 05 00

AT - ÖSTERREICH
UNOX ÖSTERREICH GMBH
E-mail: info.de@unox.com
Tel. +43 800 880 963

RU - РОССИЯ, ПРИБАЛТИКА И СТРАНЫ СНГ
UNOX РОССИЯ
E-mail: info.ru@unox.com
Tel: +7 (499) 702 - 00 - 14

NL - NETHERLANDS
UNOX NETHERLANDS B.V.
E-mail: info.nl@unox.com
Tel: +31 6 27 21 14 10

PL - POLSKA
Unox Polska Sp.zo.o.
E-mail: info.pl@unox.com
Tel: +48 665 232 000

SC - SCANDINAVIAN COUNTRIES
UNOX SCANDINAVIA AB
E-mail: info.se@unox.com
Tel: +46(0)790 75 63 64

AMERICA

US - U.S.A. & CANADA
UNOX Inc.
E-mail: info.usa@unox.com
Tel: +1 800 489 8669

AR - ARGENTINA
UNOX ARGENTINA
E-mail: info.ar@unox.com
Tel: +54 911 37 58 43 46

CO - COLOMBIA
UNOX COLOMBIA
E-mail: info.co@unox.com
Tel: +57 350 65 88 204

BR - UNOX BRASIL
SERVICOS LTDA.
E-mail: info.br@unox.com
Tel: +55 11 98717-8201

MX - MEXICO
UNOX MEXICO, S. DE R.L. DE C.V.
E-mail: info.mx@unox.com
Tel: +52 55 8116-7720

ASIA, OCEANIA & AFRICA

ZA - SOUTH AFRICA
UNOX SOUTH AFRICA
E-mail: info.sa@unox.com
Tel: +27 845 05 52 35

AC - OTHER ASIAN COUNTRIES
UNOX (ASIA) SDN. BHD
E-mail: info.asia@unox.com
Tel: +603-58797700

AE - U.A.E.
UNOX MIDDLE EAST DMCC
E-mail: info.uae@unox.com
Tel: +971 4 554 2146

PH - PHILIPPINES
UNOX PHILIPPINES
E-mail: info.asia@unox.com
Tel: +63 9173108084

TW - TAIWAN, HONG KONG & MACAU
UNOX TAIWAN
E-mail: info.tw@unox.com
Tel: +886 928 250 536

ID - INDONESIA
UNOX INDONESIA
E-mail: info.asia@unox.com
Tel: +62 81908852999

AU - AUSTRALIA
UNOX AUSTRALIA PTY Ltd.
E-mail: info@unoxaustralia.com.au
Tel: +61 3 9876 0803

MY - MALAYSIA & SINGAPORE
UNOX (ASIA) SDN. BHD
E-mail: info.asia@unox.com
Tel: +603-58797700

UZ - UZBEKISTAN
UNOX PRO LLC
E-mail: info.uz@unox.com
Tel: +998 90 370 90 10

CN - 中华人民共和国
UNOX TRADING (SHANGAI) Ltd. CO.
电子邮件: info.asia@unox.com
电话: +603-58797700

KR - 대한민국
UNOX KOREA CO. Ltd.
이메일: info.asia@unox.com
전화: +82 2 69410351

NZ - NEW ZEALAND
UNOX NEW ZEALAND Ltd.
E-mail: info@unox.co.nz
Tel: +64 (0) 800 76 0803

unox.com

LI2142A1
All images used are for illustrative purposes only.
All features indicated in this catalogue may be subject to change and could be updated without notice.