Проект _____

Продукт _____

Количество _____

Дата _____

XEEC-1013-EPR

Модель
EVEREO®

- Хранение еды
- Электрический
- 10 противней GN 1/1
- Левая петля (открывается вправо)
- 7" сенсорная панель управления



ОПИСАНИЕ

Система Хранения При Температуре Подачи - это запатентованная технология, предназначенная для хранения продуктов при температуре, при которой они подаются и потребляются. Это означает, что можно готовить пищу, хранить ее в тепле, не замораживая, регенерировать и подавать в течение нескольких секунд в любое время суток, при этом время ожидания для клиентов сокращается до нуля. EVEREO® 900 является оптимальным решением для всех тех заведений, где пространство ограничено по ширине. Менее чем на 1 квадратном метр с двумя состыкованными устройствами EVEREO® вы можете хранить до 240 порций пищи, оптимизируя каждый миллиметр вашей кухни. EVEREO® 900 легко адаптируется к любому виду деятельности и доступен с открытием двери слева или справа.

СТАНДАРТНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ ХРАНЕНИЯ

Настройки

- **Темпрература:** 58 °C – 75 °C
- **Использование автоматических программ:** возможность выбора продуктов для хранения из списка предварительно загруженных программ и автоматической установкой времени регенерации, температуры и времени хранения
- **Назначение противня:** возможность привязать конкретную программу к определенному уровню
- **MULTI.Time list:** технология, которая позволяет управлять до 6 таймеров для одновременного хранения разных продуктов
- **ROP:** управлять программами Точкой дозаказа (минимальное количество разовых порций, которые всегда должны присутствовать в вашей камере), чтобы они не закончились во
- **CLIMA.Control:** настройка с увеличением влажности или сухого воздуха на 10%

Программы

- Сохранение до 256 пользовательских программ
- **MULTY.DAY MODE:** выберите или установите программу, которая больше подходит для хранения продуктов в течение нескольких дней или недель в герметичных контейнерах
- **SUPERHOLDING MODE:** настраивайте свои личные программы при использовании открытых контейнеров или противней и поддерживайте точную температуру продуктов
- **MEALME MODE:** используйте соответствующую программу для блюд, которую вы заказали у одного из наших утвержденных дистрибьюторов MEALME

СТАНДАРТНЫЕ ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

- Камера приготовления из высокопрочной нержавеющей стали AISI 304 с закругленными углами
- Двойное стекло
- Освещение камеры приготовления LED подсветкой, встроенной в дверь
- Подставка для противней с системой защиты от опрокидывания
- Приостановка вентилятора для предотвращения потерь энергии при открытии двери
- Предохранительный термостат

РАЧШИРЕННЫЕ И АВТОМАТИЧЕСКИЕ ФУНКЦИИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Теплоизоляция и безопасность

- **Protek.SAFE™:** максимальная тепловая эффективность и безопасность работы (соответствует правилу IEC/EN60335-2-42)

Контроль температуры

- Датчики последнего поколения позволяют настраивать EVEREO® с точностью до 0,5 ° C

Распределение воздушных потоков в камере

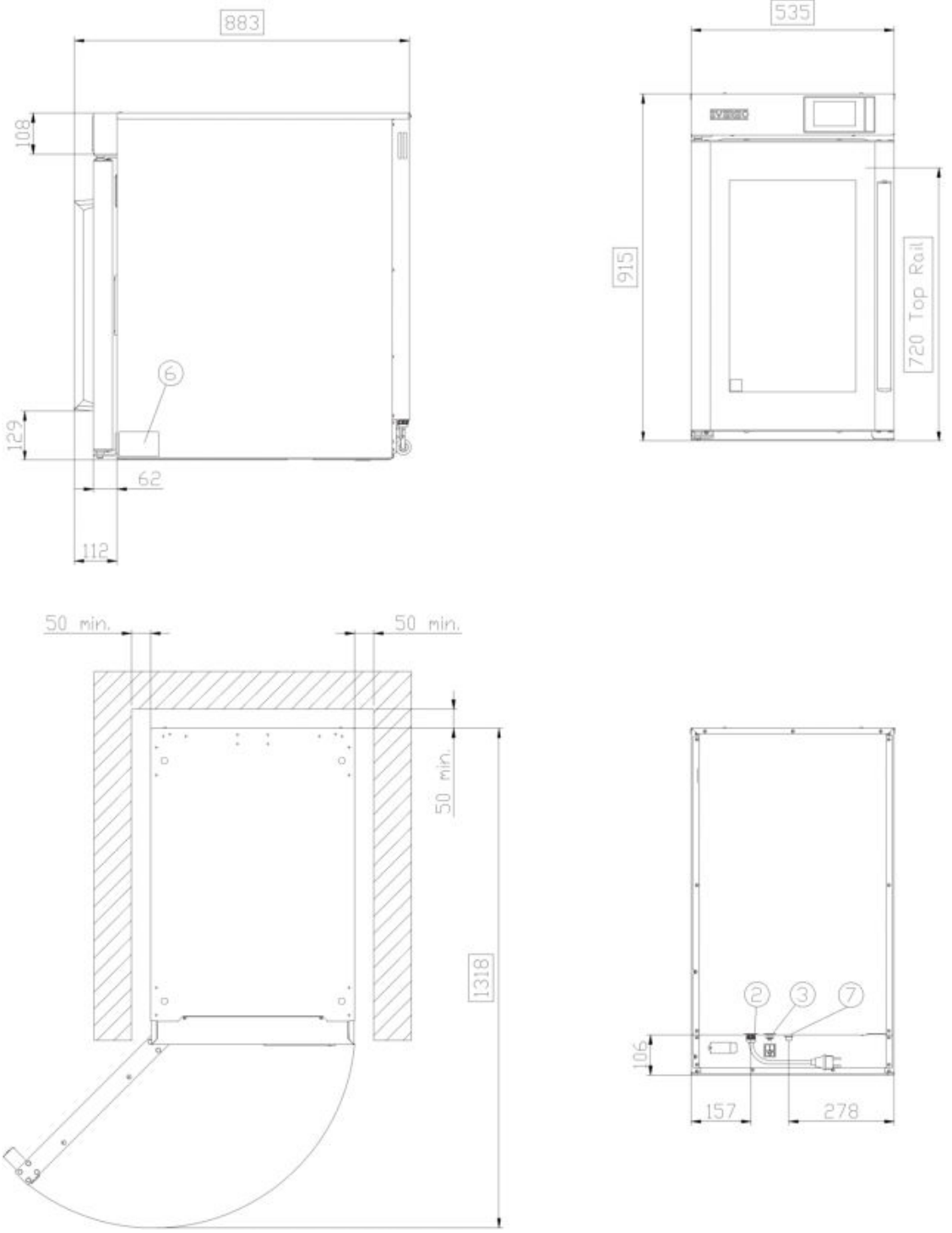
- **AIR.Maxi™:** интеллектуальное перераспределение управления скоростью воздушного потока

APP & WEB-СЕРВИСЫ

- mealmefood.com

CE

XEEC-1013-EPR



ГАБАРИТЫ И ВЕС

Ширина	535 mm
Глубина	888 mm
Высота	916 mm
Вес нетто	70 kg
Расстояние между противнями	67 mm

РАСПОЛОЖЕНИЕ СОЕДИНЕЙНИЙ

2	Клеммы питания
3	Выравнивание потенциалов
6	Табличка с техническими данными
7	Предохранительный термостат

UNOX S.p.A. | Via Majorana 22 - 35010 Cadoneghe PD - Italy - Tel. +39 049 8657511 - Fax. +39 049 8657555 - **info@unox.com**

XEEC-1013-EPR

ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ЭЛЕКТРИЧЕСТВУ И ГАЗУ

СТАНДАРТ

Напряжение	220-240 V
Фаза	1PH+PE
Частота сети	50-60 Hz
Суммарная мощность	2.9 kW
Максимальное потребляемое электричество (ампер)	13 A
Требуемый размер автоматического выключателя*	16 A
Требования к силовому кабелю	H07RN-F 3G 1.5 mm²
Диаметр кабеля	10 mm
Штепсель	Schuko

АКСЕССУАРЫ

- **Preserving Essentials:** специальные противни
- **SPRAY&Rinse:** Практичное мющее средство в виде спрея для ручной очистки любой печи. Обезжиривает и удаляет все виды загрязнений
- **Wi-Fi:** Интернет плата для поддержания подключения печи к UNOX Cloud обязательна для продления гарантии

ТРЕБОВАНИЯ ПО УСТАНОВКЕ

Установка должна соответствовать всем требованиям для подключения к электричеству, особенно в отношении минимального размера сечения кабеля, необходимого для подключения на месте, подключение к гидравлической и вентиляционной системе. В случае установки газовых печей необходимо выполнять анализ выхлопных газов.

Зарегистрируйтесь для доступа к данным и спецификации
infonet.unox.com