Проект

Продукт

Количество

Дата

XEVL-2021-DPLS

шаблон
CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS BIG

Энергоэффективность 308 kWh/дней - 0 kg CO_2/дней

*Более подробную информацию см. на последней странице.

Пароконвектомат	Электрический
20 противней GN 2/1	Петля с правой стороны
9,5" сенсорная панель управления	
Напряжение: 220-240V 3~	



Описание

Интеллектуальный профессиональный пароконвектомат, способный управлять различными процессами приготовления пищи (дегидратацией, приготовлением на пару, приготовлением при низкой температуре, приготовлением су-вид, поджариванием, жаркой на гриле, регенерацией и разогревом на тарелке), а также процессами выпечки (свежей и замороженной) благодаря технологиям Unox Intensive Cooking и Intelligent Performance, которые гарантируют превосходные и воспроизводимые результаты. Автоматическое управление процессами приготовления пищи (CHEFUNOX) для идеального приготовления даже при отсутствии квалифицированного персонала.

Стандартные настройки приготовления

Программы

- **1000+** Программы
- **CHEFUNOX:** Выберите что приготовить из библиотеки и печь автоматически установит все необходимые параметры
- **MULTI.TIME:** управляет приготовлением до 10 продуктов одновременно
- **MISE.EN.PLACE:** синхронизирует установку противней, чтобы все блюда были готовы одновременно
- **MIND.Maps™:** рисуй процесс приготовления прямо на дисплее
- **READY.COOK:** готовые к использованию предустановленные программы

Ручное приготовление

- **Температура:** 30 °C – 300 °C
- До 9 шагов приготовления
- **CLIMA.Control:** настройка с увеличением влажности или сухого воздуха на 10%
- Готовка с термощупом и функцией Delta T
- Термощуп MULTI.Point с 4 точками измерения
- Термощуп SOUS-VIDE с 2 точками измерения (опционально)

Расширенные и автоматические функции приготовления

Unox Intelligent Performance

- **ADAPTIVE.Cooking™:** автоматически регулирует параметры приготовления, чтобы обеспечить повторяемость результата
- **CLIMALUX™:** полный контроль влажности в камере приготовления
- **SMART.Preheating:** автоматически устанавливает температуру и продолжительность предварительного нагрева
- **AUTO.Soft:** управляет повышением температуры, чтобы сделать его более деликатным
- **SENSE.Klean:** оценивает степень загрязнения в печи и предлагает подходящую программу мойку

Unox Intensive Cooking

- **DRY.Maxi™:** быстро удаляет влагу из камеры приготовления
- **STEAM.Maxi™:** производит насыщенный пар
- **AIR.Maxi™:** управляет автореверсом и импульсной функцией вентиляторов
- **PRESSURE.Steam:** увеличивает насыщенность и температуру пара

XEVL-2021-DPLS

Стандартные технические

- **ROTOR.Klean™:** автоматическая система мойки
- Автоматическая система мойки за воздушным картером
- Штампованная камера приготовления из нержавеющей стали AISI 316 L
- Тройное стекло
- Освещение камеры приготовления LED подсветкой, встроенной в дверь
- Подставка для противней с системой защиты от опрокидывания
- Система каплесборников, встроенная в дверь и работающая даже при открытой двери
- 6 двигателей и система из нескольких реверсивных вентиляторов с прямолинейными нагревательными элементами высокой мощности
- Встроенный контейнер для моющего средства DET&Rinse™
- Интегрированное соединение Wi-Fi
- **Wi-Fi / USB данные:** скачать / загрузить данные HACCP
- **Wi-Fi / USB данные:** скачать / загрузить программы

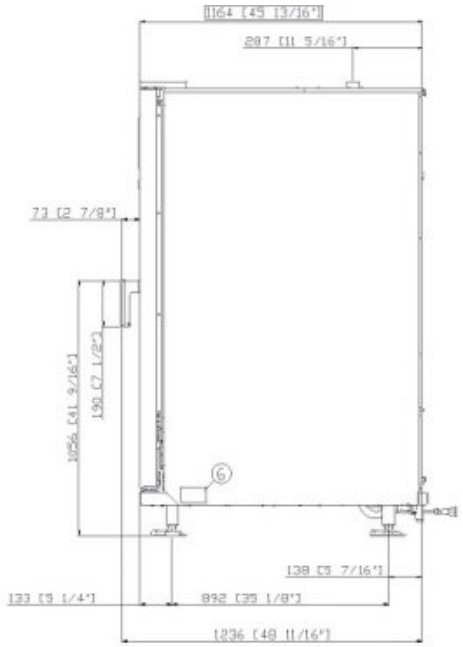
Приложения и веб-сервисы

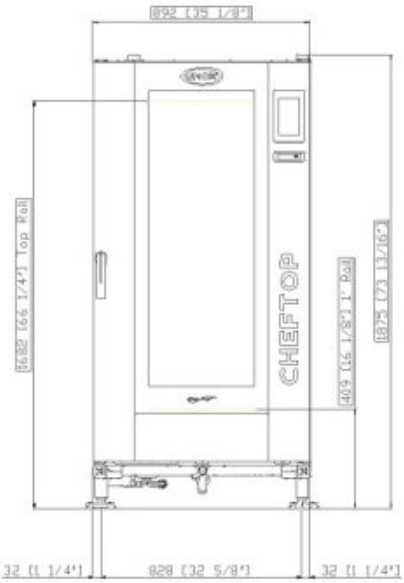
- **Data Driven Cooking app & webapp:** отслеживайте в режиме реального времени параметры работы печей, создавайте новые рецепты и делитесь ими. Искусственный интеллект преобразует данные о потреблении в полезную информацию для увеличения вашей прибыли
- **Top Training app:** загрузите приложение Unox Top.Training и шаг за шагом раскройте все секреты панели управления вашей новой печи

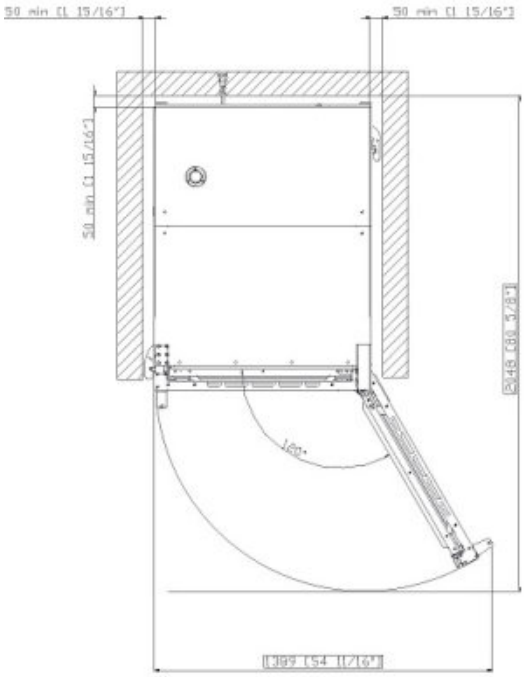
Аксессуары

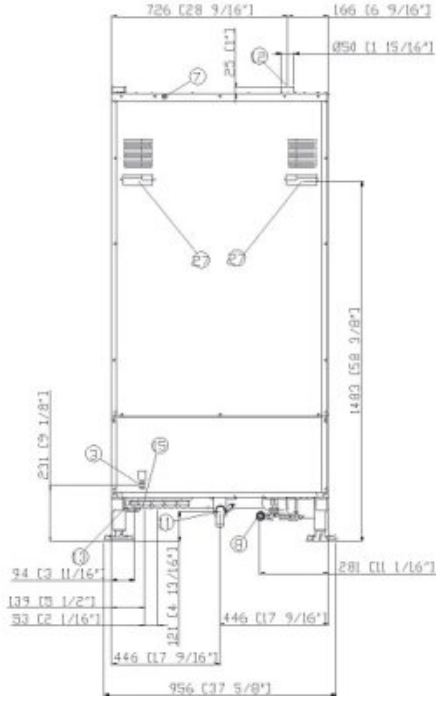
- Система QUICK.Load и тележки
- **Cooking Essentials:** специальные противни
- **DET&Rinse™ ECO:** моющее средство двойной концентрации для ежедневной уборки и максимального заботы об окружающей среде
- **DET&Rinse™ ULTRAPLUS:** Моющее средство и ополаскиватель обеспечивают максимальный уровень мойки, маленький расход и длительный срок службы печи
- **PURE / PURE.XL:** система фильтрации воды, которая удаляет все вещества, которые способствуют образованию накипи в камере печи
- Комплект подключения Ethernet

XEVL-2021-DPLS









Габариты и вес

Ширина	892 mm
Глубина	1164 mm
Высота	1875 mm
Вес нетто	339 kg
Расстояние между противнями	67 mm

Расположение соединений

2	Клеммы питания
3	Выравнивание потенциалов
6	Табличка с техническими данными
7	Предохранительный термостат
8	3/4" Вход воды
10	Подключение Rotor.KLEAN™
11	Слив камеры приготовления
12	Выход горячей дымов
13	Подключение аксессуаров
27	Выход охлаждающего воздуха

XEVL-2021-DPLS

Источник электропитания

Стандарт

Напряжение	220-240 V
Фаза	~3PH+PE
Частота сети	50 / 60 Hz
Суммарная мощность	65 kW
Макс потребляемое ампер	166 A
Требуемый размер автоматического выключателя	200 A
Требования к силовому кабелю*	3x1x70+35PEmm^2
Штепсель	не включено

*Zalecany rozmiar - przestrzegać lokalnych przepisów.

Энергоэффективность

Потребление

Выбросы CO_2

**Учтены только прямые выбросы, производимые печью. Чтобы сократить косвенные выбросы, выбирайте энергию из возобновляемых источников.

Оценка основана на ежедневном использовании печи (300 дней в году):

6 неполных загрузок жареных цыплят (загрузка 20 %), 1 полная загрузка жареного картофеля, 3 полных загрузки для приготовления на пару и 2 часа пустой камеры при температуре 180 °C

Рассчитано с учетом следующих еженедельных циклов мойки (42 недели в году):

1 длинная мойка, 1 средняя мойка

Подача воды

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ВОДОСНАБЖЕНИЯ, НЕ ОТВЕЧАЮЩЕГО МИНИМАЛЬНЫМ ТРЕБОВАНИЯМ UNOX, АННУЛИРУЕТ ГАРАНТИЮ.
Покупатель несет ответственность за обеспечение того, чтобы поступающая вода соответствовала требованиям, установленным UNOX, или за счет принятия соответствующ

Давление:	Вход для питьевой воды: 3/4" NPT, давление в магистрали: от 22 до 87 psi; от 1,5 до 6 бар (29 psi; рекомендуется 2 бара)

Характеристики воды на входе

Свободный хлор	≤ 0.5 ppm
Хлорамин	≤ 0.1 ppm
pH	7 - 8.5
Электрическая проводимость	≤ 1000 µS/cm
Общая жесткость	≤ 30 °dH
Общая жесткость	

Паровой контур: характеристики поступающей воды

Общая жесткость	≤ 8 °dH
Общая жесткость	≤ 250 ppm

Во избежание образования известкового налета поступающая вода должна иметь общую жесткость ≤ 8°dH.

*Данный норматив относится к ежедневному приготовлению на пару в течение 1-2 часов. В любом случае, если при общей жесткости ≤ 8°dH продолжается образование известкового налета, обязательна очистка воды, чтобы избежать отложений. Мы рекомендуем системы водоподготовки на основе ионообменных смол.Не допускаются системы водоподготовки на основе полифосфатов.

Требования по установке

XEVL-2021-DPLS

Установка должна соответствовать всем нормам местных электрических систем, в частности того, что касается поперечного сечения электрических кабелей, нормам вентиляции и гидравлики. В случае газовых печей необходимо провести анализ выхлопных газов.

Зарегистрируйтесь в сервисе DDC, чтобы получить доступ к данным и спецификациям продукта.
www.ddc.unox.com