XESW-03HS-EDDN

Проект _____

Продукт _____

Количество _____

Дата _____

BAKERLUX SPEED.Pro™

- Конвекционная печь
- Электрический
- 3 противня 460x330 (BAKE)
- Открытие двери сверху-вниз
- 6" сенсорная панель управления
- 1 противень 450x330 (SPEED)



ОПИСАНИЕ

BAKERLUX SPEED.Pro™ - первая и единственная в мире высокоскоростная печь с микроволнами и одновременно конвекционнаай печь для выпечки в одном оборудовании. Благодаря большой камере для выпечки BAKERLUX SPEED.Pro™ можно использовать режим Bake для приготовления до 3 противней 460 x 330 для замороженных хлебобулочных или кондитерских изделий, получая идеально однородные результаты. Режим Speed позволяет вам готовить и регенерировать продукты, одну или несколько порций в рекордно короткие сроки благодаря комбинации регулируемых потоков горячего воздуха, технологии микроволн и специального противня Speed.Plate, который передает тепло при контакте, колерует нижнюю поверхность продукта и гарантирует быстрый внутренний нагрев.

СТАНДАРТНЫЕ ФУНКЦИИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Ручное приготовление

- **Темпрература:** 30 °C – 260 °C
- До 3 шагов приготовления
- 24 программы быстрого доступа (12 Speed и 12 Bake)

Программы

- 384 программы Bake
- 384 программы Speed
- **CHEFUNOX:** Выберите что приготовить из библиотеки и печь автоматически установит все необходимые параметры (Bake)
- **SPEEDUNOX:** Выберите что приготовить из библиотеки и печь автоматически установит все необходимые параметры (Speed)

СТАНДАРТНЫЕ ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

- Рабочая камера из нержавеющей стали AISI 304
- Камера приготовления со встроенными направляющими для противней
- Визуальная индикация состояния выпечки с помощью разноцветных светодиодов
- Система сбора крошек встроена в фильтр под дверью
- Дверные контактные выключатели
- **Wi-Fi / USB данные:** скачать / загрузить данные HACCP
- **Wi-Fi / USB данные:** скачать / загрузить программы

РАЧШИРЕННЫЕ И АВТОМАТИЧЕСКИЕ ФУНКЦИИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Unox Intelligent Performance

- **ADAPTIVE.Cooking™:** автоматически регулирует параметры приготовления, чтобы обеспечить повторяемость результата
- **SMART.Preheating:** автоматически устанавливает температуру и продолжительность предварительного нагрева
- **AUTO.Soft:** управляет повышением температуры, чтобы сделать его более деликатным

Unox Intensive Cooking

- **SPEED.Plus:** генерирует микроволны и равномерно распределяет их по всей камере приготовления
- **DRY.Plus:** быстро удаляет влагу из камеры приготовления
- **AIR.Plus:** система из нескольких реверсивных вентиляторов и 2 регулируемыми скоростями

Data Driven Cooking

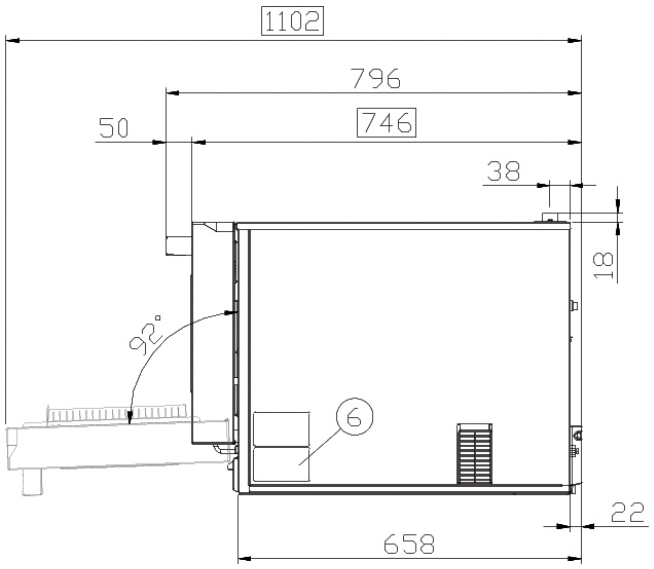
- Она проверяет и контролирует работу ваших печей в режиме реального времени, создает и делится новыми рецептами. Искусственный интеллект превращает данные о потреблении в полезную информацию и позволяет увеличить вашу ежедневную прибыль. Создает, анализирует, улучшает

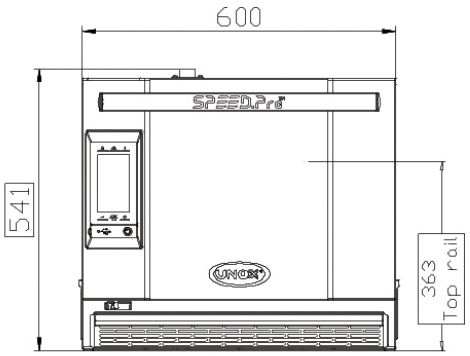
APP & WEB-СЕРВИСЫ

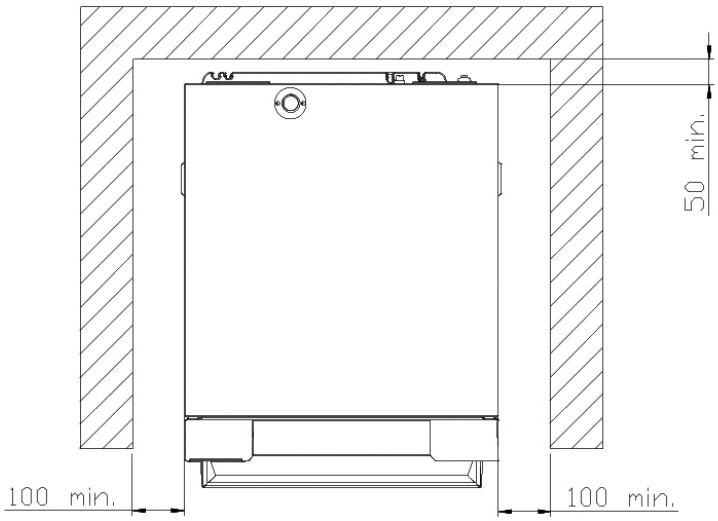
- Data Driven Cooking app & webapp
- Top Training app
- Combi guru app

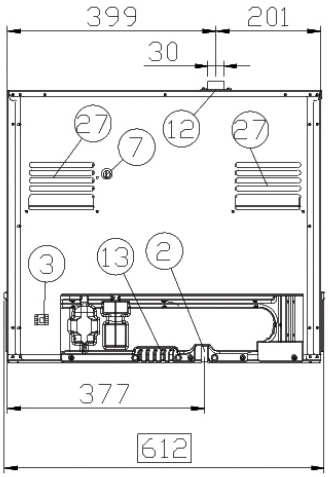
XESW-03HS-EDDN

Вид
Расположение соединений
Габариты и вес









ГАБАРИТЫ И ВЕС

Ширина	600 mm
Глубина	797 mm
Высота	523 mm
Вес нетто	89 kg
Расстояние между противнями	75 mm

РАСПОЛОЖЕНИЕ СОЕДИНЕЙНИЙ

2 Клеммы питания
3 Выравнивание потенциалов
6 Табличка с техническими данными
7 Предохранительный термостат
12 Выход горячей дымов
13 Подключение аксессуаров
27 Выход охлаждающего воздуха

XESW-03HS-EDDN

ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ЭЛЕКТРИЧЕСТВУ

	380-415V V
Фаза	~3PH+N+PE
	50 Hz
Суммарная мощность	6.6 kW
Максимальное потребляемое электричество (ампер)	14 A
Требуемый размер автоматического выключателя	16 A
Требования к силовому кабелю	H07RN-F 5G 5G
Диаметр кабеля	13 mm
Штепсель	

	220-240V V
Фаза	~3PH+PE
	50 Hz
Суммарная мощность	6.6 kW
Максимальное потребляемое электричество (ампер)	26.5 A
Требуемый размер автоматического выключателя	32 A
Требования к силовому кабелю	H07RN-F 4G 4G
Диаметр кабеля	13 mm
Штепсель	

	220-240V V
Фаза	~1PH+N+PE
	50 Hz
Суммарная мощность	6.6 kW
Максимальное потребляемое электричество (ампер)	29.5 A
Требуемый размер автоматического выключателя	32 A
Требования к силовому кабелю	H07RN-F 3G 3G
Диаметр кабеля	13 mm
Штепсель	

АКСЕССУАРЫ

- **SPRAY&Rinse:** Практичное мющее средство в виде спрея для ручной очистки любой печи. Обезжиривает и удаляет все виды загрязнений
- **Baking Essentials:** специальные противни для режима BAKE
- **Speed Essentials:** специальные противни и лопатки для режима SPEED
- **Ethernet:** Плата подключения к интернету, чтобы печь оставалась подключенной к Unox и DDC.App
- **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