Проект

Продукт

Количество

Дата

XEBC-04EU-EPLM

шаблон
BAKERTOP MIND.Maps™ PLUS COUNTERTOP

Энергоэффективность 13.4 kWh/дней - 0 kg CO_2/дней*

*Более подробную информацию см. на последней странице.

Пароконвектомат	Электрический
4 противней 600x400	Петля с правой стороны
9,5" сенсорная панель управления	
Напряжение: 380-415V 3N~ / 220-240V 3~ / 220-240V 1~	



Описание

Интеллектуальная профессиональная комбинированная печь, способная управлять процессом выпечки хлебобулочных и кондитерских изделий (свежим и замороженным) и различными процессами приготовления пищи (дегидратация, приготовление на пару, низкотемпературное приготовление, приготовление под соусом, подрумянивание, приготовление на гриле, жарка, регенерация) 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.BAKE:** готовые к использованию предустановленные программы

Ручное приготовление

- **Температура:** 30 °C – 260 °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

XEBC-04EU-EPLM

Стандартные технические

- **ROTOR.Klean™:** автоматическая система мойки
- Автоматическая система мойки за воздушным картером
- Камера приготовления из высокопрочной нержавеющей стали AISI 316L с закругленными углами
- 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
- Система 4-скоростных вентиляторов и высокопроизводительные кольцевые нагревательные элементы
- Встроенный контейнер для моющего средства DET&Rinse™
- Интегрированное соединение Wi-Fi
- **Wi-Fi данные:** скачать / загрузить данные HACCP
- **Wi-Fi данные:** скачать / загрузить программы

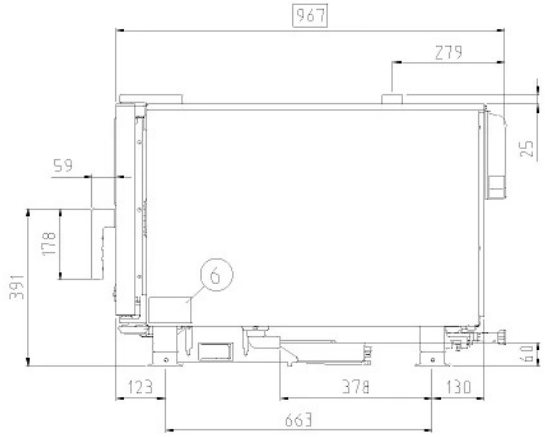
Приложения и веб-сервисы

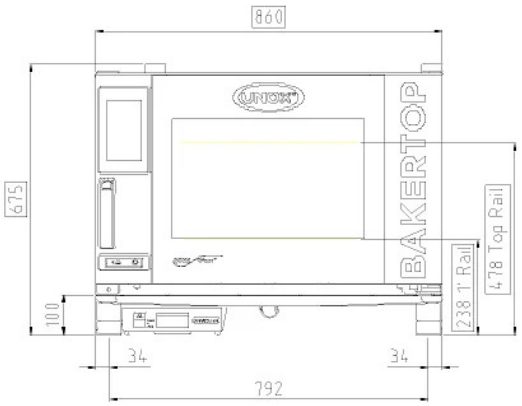
- **Data Driven Cooking app & webapp:** отслеживайте в режиме реального времени параметры работы печей, создавайте новые рецепты и делитесь ими. Искусственный интеллект преобразует данные о потреблении в полезную информацию для увеличения вашей прибыли
- **Top Training app:** загрузите приложение Unox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

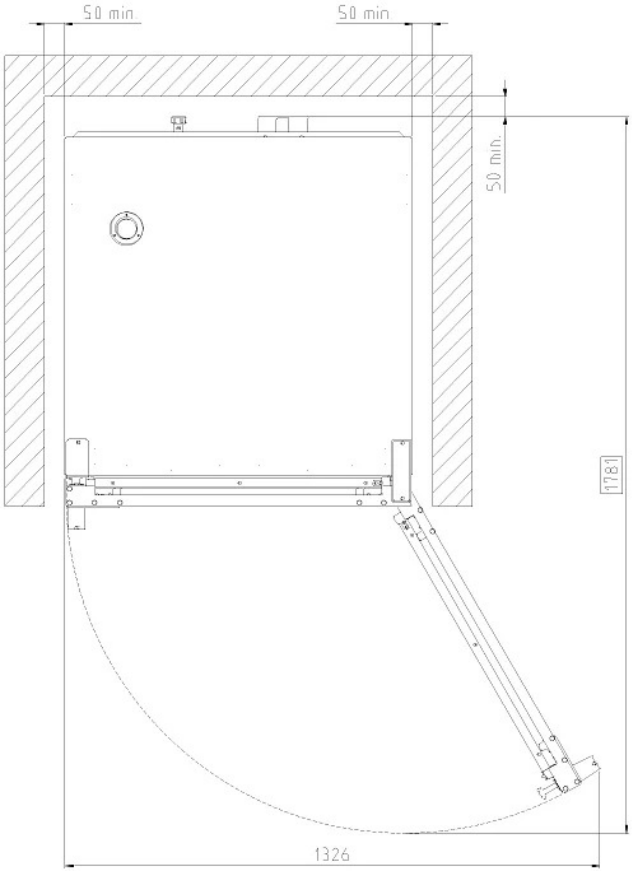
Аксессуары

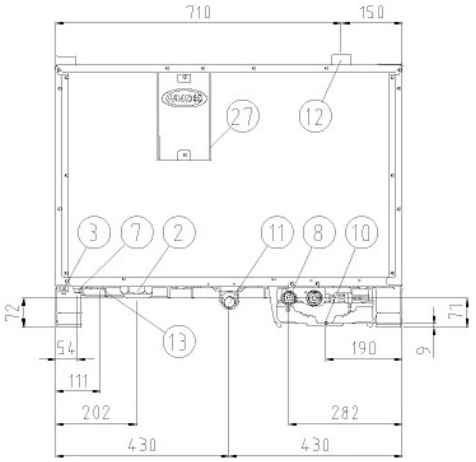
- **Зонт Ventless:** вытяжной зонт с пароконденсатором
- **Зонт Waterless:** фильтрует запахи и устраняет тепло, выходящее из камеры приготовления без использования воды
- **Фильтр с активированным углем для зонта waterless:**
- **STEAM.Boost:** высокоэффективная система аккумулирования тепла, которая позволяет вашей печи вырабатывать, при необходимости, на 50% больше пара в критические минуты процесса приготовления
- **SMART.Drain:** работа аксессуара основывается на специальном двухпозиционном клапане, который подсоединен к сливу печи и собирает любые жиры и жидкости, созданные в ходе процесса приготовления, и сливает их в специальный контейнер
- **DECKTOP:** традиционной выпечки на камне, выпечки с конвекцией и комбинированного приготовления
- **LIEVOX:** Расстоечный шкаф оснащен датчиками для автоматического контроля расстойки.
- **Нейтральный шкаф:** рекомендуемое решение, чтобы оптимизировать планировку вашей кухни и всегда иметь все под рукой
- **стенд:** многофункциональное решение для безопасного хранения противней и расположения печи на идеальной для работы высоте
- Система QUICK.Load и тележки
- **Baking 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
- **PURE-RO:** Система фильтрации воды обратного осмоса, которая гарантирует полную деминерализацию воды любого типа
- Комплект подключения Ethernet

XEBC-04EU-EPLM









Габариты и вес

Ширина	860 mm
Глубина	967 mm
Высота	675 mm
Вес нетто	95 kg
Расстояние между противнями	80 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

XEBC-04EU-EPLM

Источник электропитания

вариант A	
Напряжение	380-415 V
Фаза	~3PH+N+PE
Частота	50 / 60 Hz
Мощность	10,6 kW
Максимальный Ток	20 A
Номинал автомат. выключателя	25 A
Требования к кабелю*	5G x 2,5 mm^2
Штепсель	X | ✓
вариант B	
Напряжение	220-240 V**
Фаза	~3PH+PE
Частота	50 / 60 Hz
Мощность	10,6 kW
Максимальный Ток	34 A
Номинал автомат. выключателя	40 A
Требования к кабелю*	4G x 6 mm^2
Штепсель	X | ✓
Комплект для подключения к электричеству	
Продукт	XUC129
Напряжение	220-240 V
Фаза	~3PH+PE
вариант C	
Напряжение	220-240 V
Фаза	~1PH+PE
Частота	50 / 60 Hz
Мощность	10,8 kW
Максимальный Ток	47.5 A
Номинал автомат. выключателя	50 A
Требования к кабелю*	3G x 10 mm^2
Штепсель	X | ✓

*Zalecany rozmiar - przestrzegać lokalnych przepisów.

Энергоэффективность

Потребление	13.4	kWh/дней
Выбросы CO_2	0	CO_2/дней**

**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):

8 половинных загрузок круассанов(загружены на 50%).

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

1 короткая мойка в неделю.

Требования по установке

Продукты Unox должны устанавливаться на объектах, где все системы (газовые, электрические, гидравлические, вентиляционные, аэрационные и т. д.) соответствуют национальным стандартам. Анализ сгорания должен проводиться в случае газовых печей.

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

XEBC-04EU-EPLM

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.
Для каждой печи требуется водопроводный кран.

Давление:	Вход питьевой воды: 3/4 "NPT, давление водопроводной сети: от 1,5 до 6 бар; от 21 до 87 psi (рекомендуется 2 бара; 29 psi)

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	≤ 120 ppm

Паровой контур: характеристики поступающей воды

Общая жесткость	≤ 8 °dH*
Общая жесткость	≤ 25 ppm

*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.

слив воды

	Pvc drain (or similar according to market HACCP requirements) 40 mm positioned on the floor and behind the column

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