Проект

Продукт

Количество

Дата

XEFR-10EU-EMRV

шаблон
BAKERLUX SHOP.Pro™ MASTER

пароконвектомат	Электрический
10 противней 600x400	Петля с левой стороны
7" сенсорная панель управления	
Автоматическое открытие	
Напряжение: 380-415V 3N~ / 220-240V 3~	

Энергоэффективность **27.1 kWh/дней - 0 kg CO_2/дней**

***Более подробную информацию см. на последней странице.**



Описание

Конвекционная печь, которая идеально подходит для приготовления блюд на завтрак и снэков, в частности, кондитерских и хлебобулочных изделий. Регулировка влажности, 2 скорости вентилятора и камера из нержавеющей стали 304. 7-дюймовая сенсорная цифровая панель позволяет сохранять программы приготовления вместе с их изображением и названием. Автоматическое управление процессами приготовления (CHEFUNOX) длямидеальных результатов приготовления даже без квалифицированного персонала. Готов к подключению к Интернету и использованию портала datadrivencooking.com.

XEFR-10EU-EMRV

Проект
Продукт
Количество
Дата

Стандартные настройки приготовления

Программы

- **384** Программы
- **CHEFUNOX:** Выберите что приготовить из библиотеки и печь автоматически установит все необходимые параметры
- **MULTI.TIME:** управляет приготовлением до 10 продуктов одновременно
- **READY.BAKE:** готовые к использованию предустановленные программы

Ручное приготовление

- **Температура:** 30 °C – 260 °C
- До 9 шагов приготовления
- Настройка с увеличением влажности на 20%

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

Расширенные 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

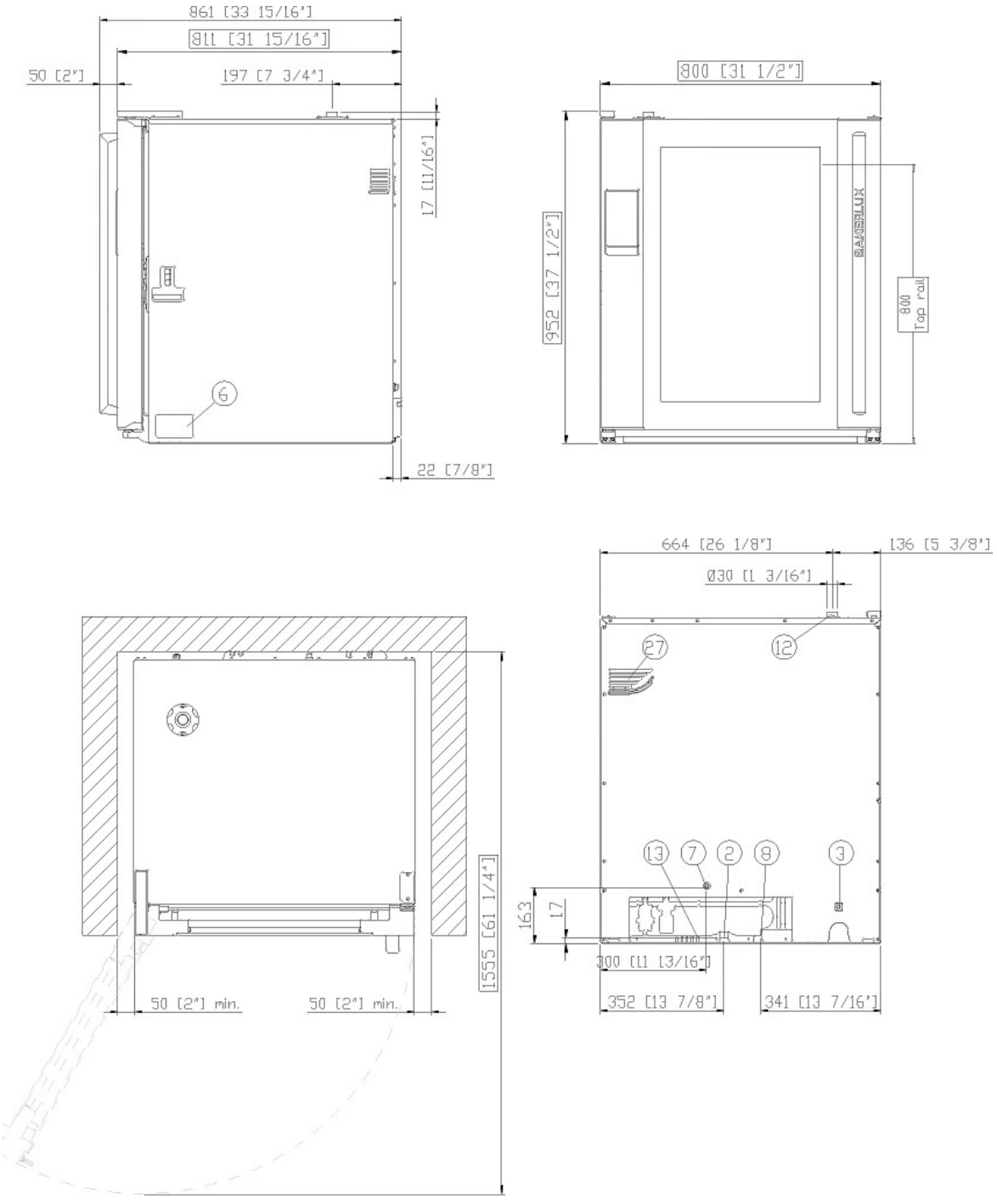
Unox Intensive Cooking

- **DRY.Plus:** быстро удаляет влагу из камеры приготовления
- **STEAM.Plus:** создает мгновенную влажность
- **AIR.Plus:** система из нескольких реверсивных вентиляторов и 2 регулируемыми скоростями

Стандартные технические

- Камера приготовления из высокопрочной нержавеющей стали AISI 304 с закругленными углами
- Двойное стекло
- Освещение камеры приготовления LED подсветкой, встроенной в дверь
- Камера приготовления с L-образными направляющими
- Система 2-скоростных вентиляторов и высокопроизводительные кольцевые нагревательные элементы
- Встроенное Wi-Fi подключение к интернету
- **Wi-Fi / USB данные:** скачать / загрузить данные HACCP
- **Wi-Fi / USB данные:** скачать / загрузить программы

XEFR-10EU-EMRV



Габариты и вес

Ширина	800 mm
Глубина	811 mm
Высота	952 mm
Вес нетто	96 kg
Расстояние между противнями	75 mm

Расположение соединений

2	Клеммы питания
3	Выравнивание потенциалов
6	Табличка с техническими данными
7	Предохранительный термостат
8	3/4" Вход воды
12	Выход горячей дымов
13	Подключение аксессуаров
27	Выход охлаждающего воздуха

XEFR-10EU-EMRV

Источник электропитания

Стандарт	
Напряжение	380-415 V
Фаза	~3PH+N+PE
Частота сети	50 / 60 Hz
Суммарная мощность	15.5 kW
Макс потребляемое ампер	26 A
Требуемый размер автоматического выключателя	32 A
Требования к силовому кабелю*	5G x 4 mm^2
Штепсель	не включено
вариант A	
Напряжение	220-240 V
Фаза	~3PH+PE
Частота сети	50 / 60 Hz
Суммарная мощность	15.5 kW
Макс потребляемое ампер	39.5 A
Требуемый размер автоматического выключателя	40 A
Требования к силовому кабелю*	4G x 6 mm^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

Аксессуары

- **Зонт Ventless:** вытяжной зонт с пароконденсатором
- **Зонт Waterless:** фильтрует запахи и устраняет тепло, выходящее из камеры приготовления без использования воды
- **DECKTOP:** традиционной выпечки на камне, выпечки с конвекцией и комбинированного приготовления
- **LIEVOX:** Расстоечный шкаф оснащен датчиками для автоматического контроля расстойки.
- **стенд:** многофункциональное решение для безопасного хранения противней и расположения печи на идеальной для работы высоте
- **Baking Essentials:** специальные противни
- **SPRAY&Rinse:** Практичное мющее средство в виде спрея для ручной очистки любой печи. Обезжиривает и удаляет все виды загрязнений
- **PURE:** система фильтрации воды, которая удаляет все вещества, которые способствуют образованию накипи в камере печи
- **Ethernet:** Плата подключения к интернету, чтобы печь оставалась подключенной к Unox и DDC.App
- **XUC154**

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 питьевой воды: 3/4 "NPT *, давление водопроводной сети: от 21 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	≤ 8° dH
Общая жесткость	≤ 25 ppm

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

Требования по установке

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