



XEBL-16EU-YPLS

Проект	
Продукт	
Количество	
Дата	

шаблон

BAKERTOP MIND.Maps™ PLUS BIG

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



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™:** рисунок процесс приготовления прямо на дисплее
- **READY.BAKE:** 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 мойки

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



XEBL-16EU-YPLS

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

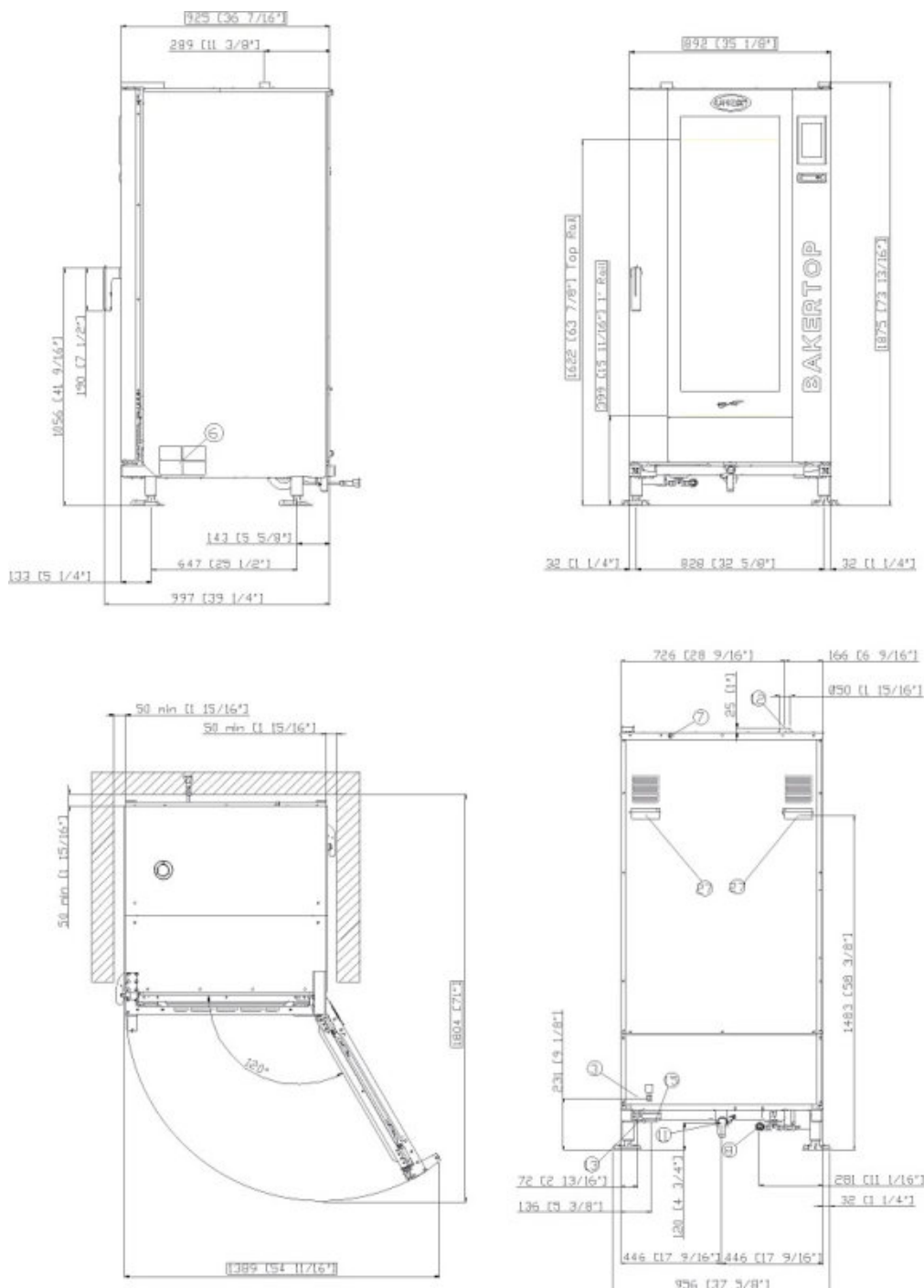
Приложения и веб-сервисы

- **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

- **Зонт Ventless**: вытяжной зонт с пароконденсатором
- **LIEVOX**: Расстоечный шкаф оснащен датчиками для автоматического контроля расстойки.
- 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
- Комплект подключения Ethernet

XEBL-16EU-YPLS



Габариты и вес

Ширина	892 mm
Глубина	925 mm
Высота	1875 mm
Вес нетто	292 kg
Расстояние между противнями	81.5 mm

Расположение соединений

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



XEBL-16EU-YPLS

Источник электропитания

Стандарт

Напряжение	380-415 V
Фаза	~3PH+N+PE
Частота сети	50 / 60 Hz
Суммарная мощность	38.5 kW
Макс потребляемое ампер	58 A
Требуемый размер автоматического выключателя	63 A
Требования к силовому кабелю*	5G x 16 mm ²
Штепсель	не включено

*Zalecany rozmiar - przestrzegać lokalnych przepisów.

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 соответствующую

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

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