



XEBC-10EU-GPRM

Проект	
Продукт	
Количество	
Дата	

шаблон

BAKERTOP MIND.Maps™ PLUS COUNTERTOP



Энергоэффективность 16.8 kWh/дней - 3 kg CO₂/дней

*Более подробную информацию см. на последней странице.

Пароконвектомат

Газ

10 противней 600x400

Петля с левой стороны

9,5" сенсорная панель управления

Напряжение: 220-240V 1N~



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 – 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 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





XEBC-10EU-GPRM

Стандартные технические

- **ROTOR.Klean™**: автоматическая система мойки
- Автоматическая система мойки за воздушным картером
- Камера приготовления из высокопрочной нержавеющей стали AISI 304 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 / USB данные**: скачать / загрузить данные HACCP
- **Wi-Fi / USB данные**: скачать / загрузить программы

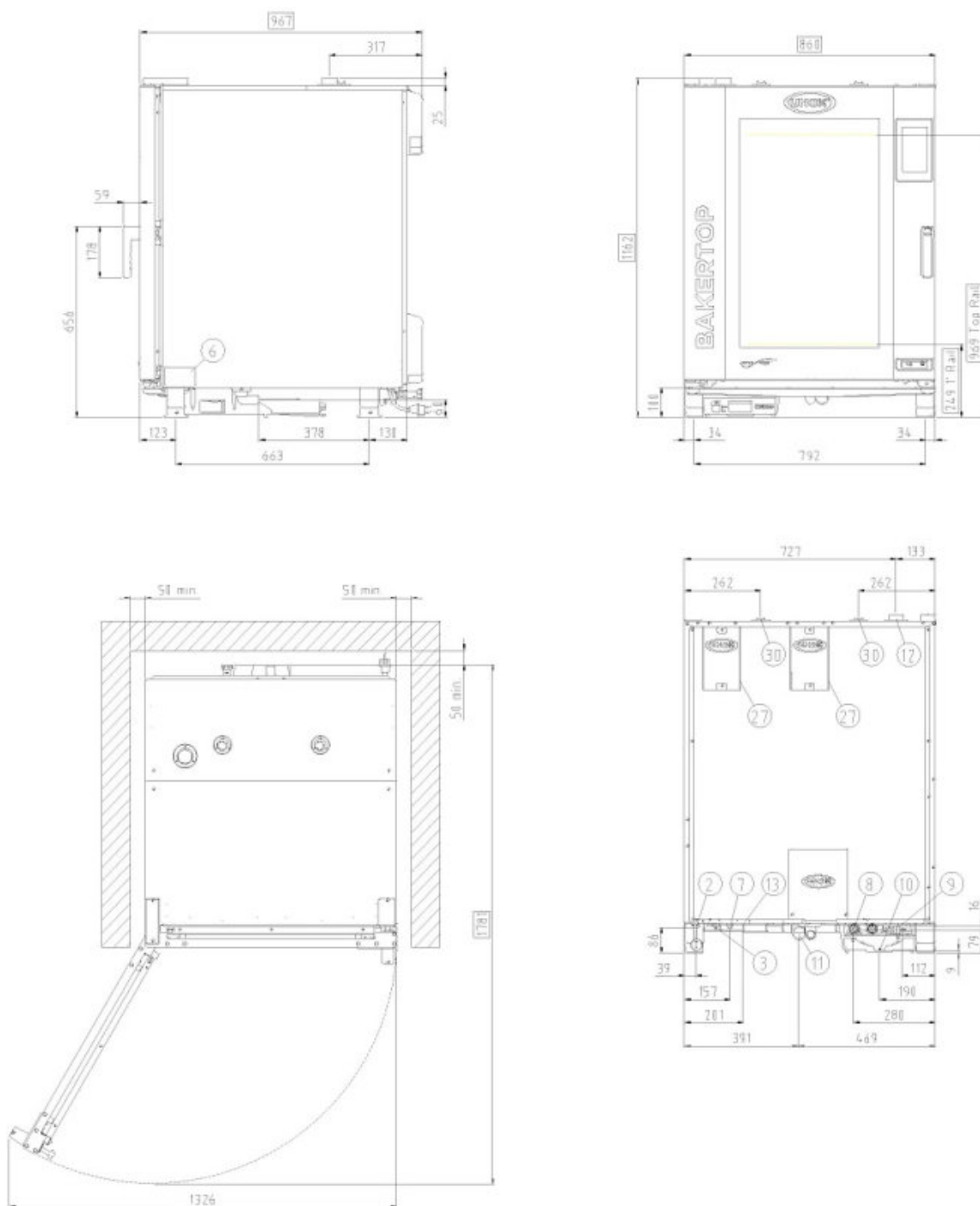
Приложения и веб-сервисы

- **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

- **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-10EU-GPRM



Габариты и вес

Ширина	860 mm
Глубина	967 mm
Высота	1162 mm
Вес нетто	163 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
9	3/4" Вход газа

10	Подключение Rotor.KLEAN™
11	Слив камеры приготовления
12	Выход горячей дымов
13	Подключение аксессуаров
27	Выход охлаждающего воздуха
30	Совместимо с SPEED-X



XEBC-10EU-GPRM

Источник электропитания

Стандарт

Напряжение	220-240 V
Фаза	~1PN+N+PE
Частота сети	50 / 60 Hz
Суммарная мощность	1,4 kW
Макс потребляемое ампер	6 A
Требуемый размер автоматического выключателя	10 A
Требования к силовому кабелю*	3G x 1,5 mm ²
Штепсель	Schuko

*Zalecany rozmiar - przestrzegać lokalnych przepisów.

Газовое подключение

Тип газа	Номинальная газовая мощность	Давление на входе	Газовый клапан	Монтаж
G110	20 kW	5-40 mbar	-	3/4" Вход газа
G20	25 kW	5-40 mbar	-	3/4" Вход газа
G25	24 kW	5-40 mbar	-	3/4" Вход газа
G25.1	23 kW	5-40 mbar	-	3/4" Вход газа
G25.3	21 kW	5-40 mbar	-	3/4" Вход газа
G30	25 kW	25 kW	5.5 mm	3/4" Вход газа
G31	25 kW	5-40 mbar	5.5 mm	3/4" Вход газа

Энергоэффективность

Потребление

Выбросы CO₂

**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 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 ≤ 30° dH

Общая жесткость ≤ 120 ppm

Паровой контур: характеристики поступающей воды

Общая жесткость ≤ 8 °dH

Общая жесткость ≤ 25 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



XEBC-10EU-GPRM

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