

XEFT-06EU-EMRV

Проект _____

Продукт _____

Количество _____

Дата _____

Модель
BAKERLUX SHOP.Pro™ MASTER

- Конвекционная печь
- Электрический
- 6 противней 600x400
- Левая петля (открывается вправо)
- 7" сенсорная панель управления

ОПИСАНИЕ

Конвекционная печь идеально подходит для выпечки свежих хлебобулочных и замороженных кондитерских изделий. Регулировка влажности, 2 программируемых скорости вращения вентилятора и камера приготовления из нержавеющей стали 304. 7-дюймовая цифровая сенсорная панель позволяет сохранять программы приготовления с изображениями и названиями. Встроенные автоматические программы (CHEFUNOX) для идеального приготовления даже при отсутствии квалифицированного персонала. Готовы к подключению к Интернету и использованию портала www.datadrivencooking.com.



СТАНДАРТНЫЕ ФУНКЦИИ 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%

СТАНДАРТНЫЕ ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

- 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
- **Wi-Fi / USB данные:** скачать / загрузить данные НАССР
- **Wi-Fi / USB данные:** скачать / загрузить программы

РАШИРЕННЫЕ 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, начиная с 48 °C
- **AIR.Plus:** система из нескольких реверсивных вентиляторов и 2 регулируемых скоростями

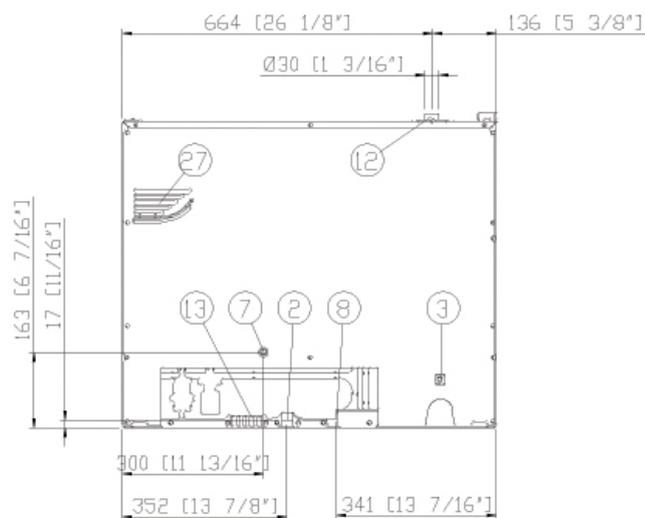
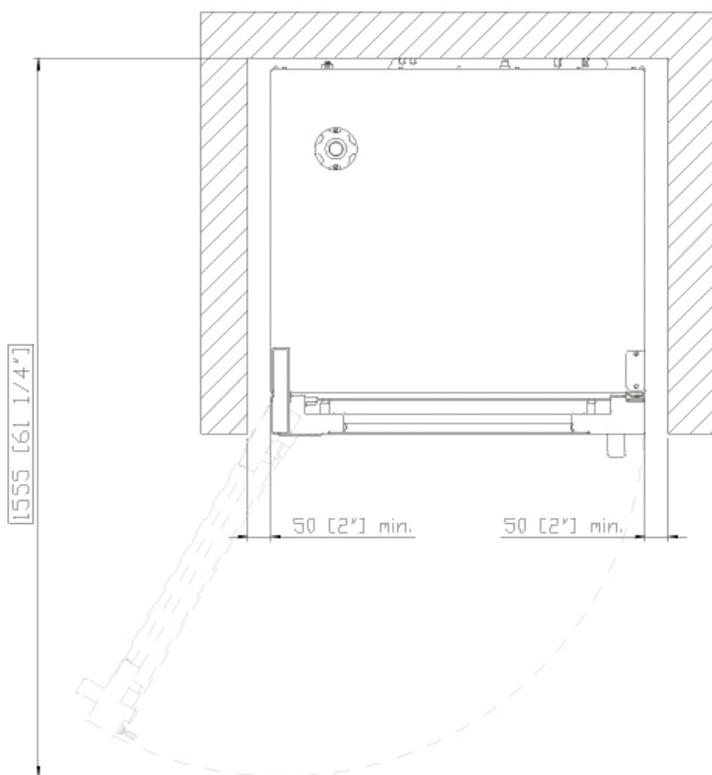
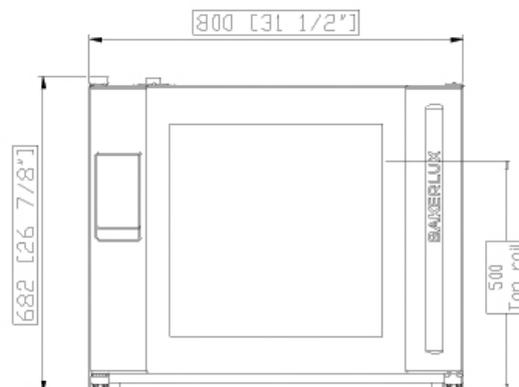
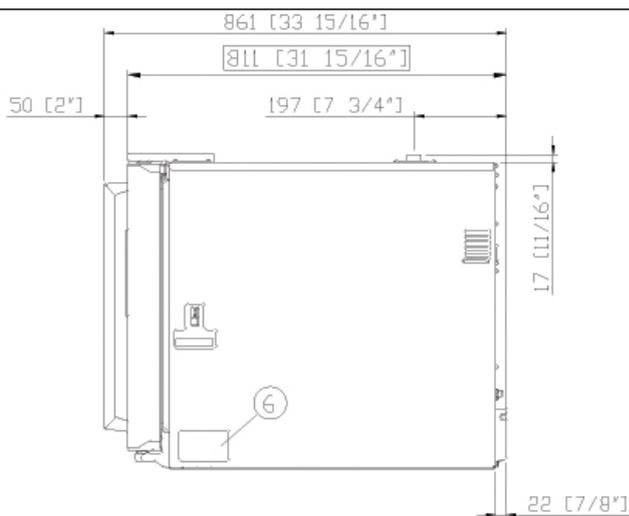
Data Driven Cooking

- 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





ГАБАРИТЫ И ВЕС

Ширина	800 mm
Глубина	811 mm
Высота	682 mm
Вес нетто	72 kg

Расстояние между противнями	75 mm
-----------------------------	-------

РАСПОЛОЖЕНИЕ СОЕДИНЕНИЙ

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

XEFT-06EU-EMRV

Аксессуары

ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ЭЛЕКТРИЧЕСТВУ И ГАЗУ

СТАНДАРТ

Напряжение	380-415 V
Фаза	~3PH+N+PE
Частота сети	50 / 60 Hz
Суммарная мощность	10,3 kW
Максимальное потребляемое электричество (ампер)	17.5 A
Требуемый размер автоматического выключателя*	20 A
Требования к силовому кабелю	H07RN-F 5G 5G
Диаметр кабеля	17 mm
Штепсель	НЕ ВКЛЮЧЕНА

ОПЦИЯ А

Напряжение	220-240 V
Фаза	~3PH+PE
Частота сети	50 / 60 Hz
Суммарная мощность	10,3 kW
Максимальное потребляемое электричество (ампер)	28 A
Требуемый размер автоматического выключателя*	32 A
Требования к силовому кабелю	H07RN-F 4G 4G
Диаметр кабеля	17 mm
Штепсель	НЕ ВКЛЮЧЕНА

АКСЕССУАРЫ

- **Ethernet:** Плата подключения к интернету, чтобы печь оставалась подключенной к Unox и DDC.App
- **SPRAY&Rinse:** Практичное моеющее средство в виде спрея для ручной очистки любой печи. Обезжиривает и удаляет все виды загрязнений
- **Baking Essentials:** специальные противни
- **Wi-Fi:** Интернет плата для поддержания подключения печи к UNOX Cloud обязательна для продления гарантии
- **PURE:** система фильтрации воды, которая удаляет все вещества, которые способствуют образованию накипи в камере печи

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

