

XEBC-06EU-EPR

6 600X400


OPIS

Možete ih kontrolisati kao svoje ruke. Prirodne su kao vaše misli. Brze kao vaš pogled. Ovo je Unox BAKERTOP MIND.Maps™, nova linija proizvodnih pećnica koje uklanjaju prepreke između vaših ideja i jela koje servirate. Rečju, BAKERTOP MIND.Maps™ PLUS predstavlja potpunu kontrolu procesa pečenja i maksimalnu kreativnu slobodu. MIND.Maps™. Ličnost. Jednom rečju

• Standardno o Opciono

MANUELNI REŽIMI PEČENJA

- Konvekciono pečenje 30 °C - 260 °C •
- Mešovito parno i konvekciono pečenje 35 °C - 260 °C, uz STEAM.Maxi™ 30% do 90% •
- Mešovito vlažno i konvekciono pečenje 48 °C - 260 °C, uz STEAM.Maxi™ 10% do 20% •
- Kuvanje na pari 48 °C - 130 °C uz STEAM.Maxi™ tehnologiju 100% •
- Pečenje na suvom vazduhu 30°C - 260 °C uz DRY.Maxi™ tehnologiju 10% do 100% •
- Delta T pečenje sa meračem jezgra •
- Merač jezgra •
- SOUS-VIDE merač jezgra 0

NAPREDNO I AUTOMATIZOVANO PROGRAMIRANJE PEČENJA

- MIND.Maps tehnologija: projektuje procese pečenja sastavljene od beskonačnog broja koraka jednim dodirnom •
- PROGRAMI: skladišti do 256 korisničkih programa •
- PROGRAMI: moćnost dodele naziva i slike sačuvanim programima •
- PROGRAMS: sačuvajte naziv recepta pisanjem istog (na bilo kom jeziku) •
- CHEFUNOX: odaberite režim pečenja, hranu koja se priprema, veličinu hrane, rezultat pečenja i započnite pečenje •
- MULTI.Time: tehnologija za regulisanje do 10 tajmera za istovremenu pripremu različitih proizvoda •
- MISE.EN.PLACE: tehnologija za sinhronizaciju unosa hrane u komoru za pečenje da bi svi plehovi bili spremni u isto vreme •

DISTRIBUCIJA VAZDUHA U KOMORI ZA PEČENJE

- AIR.Maxi™ tehnologija: višestruki ventilator koji se okreću u oba smera •
- AIR.Maxi™ tehnologija: 4 brzine vazduha, mogu se programirati •
- AIR.Maxi™ tehnologija: 4 polustatička režima pečenja, mogu se programirati •

UPRAVLJANJE KLIMOM U KOMORI ZA PEČENJE

- DRY.Maxi™ tehnologija: tehnologija: ekstrakcija vlage i vlažnosti visokog učinka, korisnik može vršiti programiranje •
- DRY.Maxi™ tehnologija: pečenje sa ekstrakcijom vlage 30 - 260 °C •
- STEAM.Maxi™ tehnologija: kuvanje na pari 48 °C - 130 °C •
- STEAM.Maxi™ tehnologija: kombinacija vlažnog i suvog vazduha 35 °C- 260 °C •
- Steam.BOOST tehnologija: povećava proizvodnju pare za 45% tokom 2 minuta radi optimalnih rezultata pečenja •
- ADAPTIVE.Cooking™ tehnologija: identifikuje optimizaciju procesa pečenja i automatski podešava parametre pečenja •
- ADAPTIVE.Cooking™ tehnologija: jedan pleh ili pun kapacitet, isti rezultat •
- ADAPTIVE.Cooking™ tehnologija: senzor vlage i automatsko podešavanje •

STUBAC ZA DVOSTRUKO SLAGANJE

- MAXI.LINK tehnologija: omogućava kreiranje stubaca za dvostruko slaganje •

THERMAL INSULATION AND SAFETY

- Protek.SAFE™ tehnologija:maksimalna termička efikasnost i bezbednost u radu(hladna stakla vrata i sp.površine) •
- Protek.SAFE™ tehnologija: pauziranje rotora ventilatora da bi očuvao gubitak energije pri otvaranju vrata •
- Protek.SAFE™ tehnologija: apsorpcija el.energije u odnosu na realne potrebe •
- Protek.SAFE™ PLUS: trostruko glazirana vrata •

AUTOMATSKO ČIŠĆENJE

- Rotor.KLEAN™: 4 automatska programa za pranje sa kontrolom prisustva deterdženta i vode •
- Rotor.KLEAN™: rezervoar za deterdžent je integrisan u pećnicu •

PATENIRANA VRATA

- Šarke vrata su napravljene od samopodmazivog tehnopolimera visoke postojanosti •
- Reverzibilna vrata, čak i nakon instalacije •
- Priključne pozicije vrata na 60°-120°-180° •

POMOĆNE FUNKCIJE

- Temperatura predgrevanja do 260 °C •
- Vizualizacija preostalog vremena pečenja (kada se ne koristi merač jezgra u pečenju) •
- Režim odloženog pečenja «HOLD» •
- Kontinuirano funkcionisanje «INF» •
- Vizualizacija podešenih i stvarnih vrednosti vremena, temperatura jezgara, temperature šupline, vlaga, brzina ventilatora •
- Jedinica za temperature u °C ili °F •

TEHNIČKI DETALJI

- Zaobljena šupljina od nerđajućeg čelika (AISI 304) za higijenu i olakšano čišćenje •
- Osvetljenje komore pomoću eksternih LED svetala •
- Zaptivena MASTER.Touch kontrolna table otporna na paru •
- Brava za vrata od ugljeničnih vlakana visoke izdržljivosti •
- Pleh za sakupljanje masnoća sa kontinuiranim odvodom, čak i kada su vrata otvorena •
- Pleh za sakupljanje masnoća visokog kapaciteta •
- Lagan – struktura za teške uslove napravljenom inovativnih materijala •
- Proksimalni kontaktni prekidač za vrata •
- 2-fazna sigurnosna brava za vrata •
- Sistem automatske dijagnostike za problem ili kvarove •
- Sigurnosni temperaturni prekidač •
- Unutrašnje staklo koje se otvara radi pojednostavljenoj čišćenja vrata •
- Police u obliku slova C od nerđajućeg čelika sa urezanim udubljenjima za lakše utovarjanje •

SERTIFIKATI
INTEGRISANA TEHNOLOGIJA

AIR.Maxi™: AIR.Maxi™ tehnologija obezbeđuje savršenu raspodelu vazduha i, shodno tome, toplote unutar komore za pečenje. Višestruki ventilatori sa automatskom promenom smera i motorima velike brzine garantuju jednoobraznost pečenja u svim plehovima: od onih na dnu pećnice do onih na vrhu. Mogućnost biranja između 4 brzine vazduha i 4 polustatička režima rada omogućava savršenu pripremu bilo koje vrste proizvoda, od najdelikatnijih stavki do proizvoda koji zahtevaju visoke temperature i visoku stopu transfera toplote.

STEAM.Maxi™: Proizvodnja guste pare od 35 °C uz ekstremnu preciznost i minimalnu potrošnju vode.

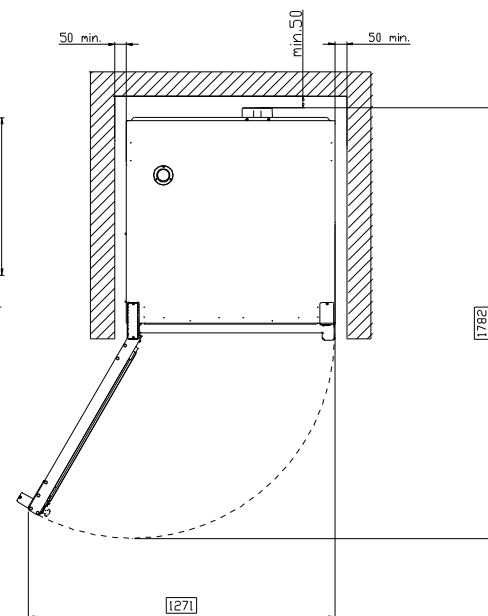
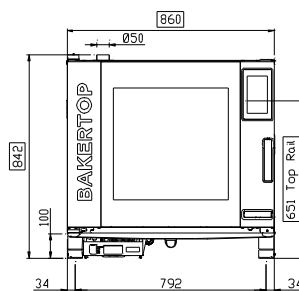
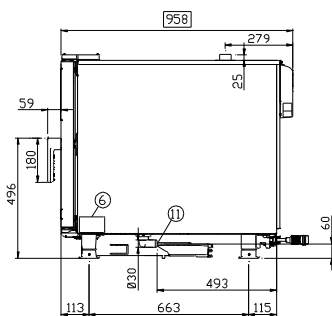
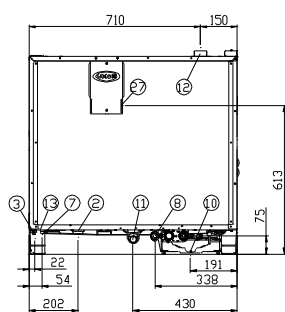
DRY.Maxi™: DRY.Maxi™ tehnologija rapidno izvlači vlagu iz komore za pečenje i kreira idealne uslove za hranu koja se priprema u potpuno suvom okruženju. Proizvodi koji se peku u pećnici su meki, hrskavi i mirisni, grilovano i prepečeno meso zadržava težinu i ukus, povrće, održava svoju savršenu konzistentnost. Možete kuvati šta god poželite uz Unox kvalitet predstavlja standard.

ADAPTIVE.Cooking™: U BAKERTOP MIND.Maps™ PLUS pećnicama, ADAPTIVE.Cooking™ tehnologija transformiše vašu pećnicu u inteligentni alat. Ona razume rezultate koje želite da ostvarite, tumači zadata podešavanja, registruje varijacije vlažnosti i temperature, razume koja se količina hrane nalazi u pećnici i predlaže najbolji način za postizanje rezultata koje očekujete da dobijete. Usavravanjem vremena pečenja i regulisanjem kombinovanih postupaka 3 tehnologije, DRY.Maxi™, STEAM.Maxi™ i AIR.Maxi™, ADAPTIVE.Cooking™ uvek proizvodi isti perfektan rezultat, uprava onakav kakvim ga zamišljate.

BAKING ESSENTIALS

- | | |
|--|--|
| | |
| | |
| | |




DIMENZIJE

mm

DRAWING LEGEND

- 2 NAPAJANJE PRIKLJUČNE PLOČE
- 6 PLOČICA SA TEHNIČKIM PODACIMA
- 7 SIGUTNOSNI TERMOSTAT
- 8 ULAZNI OTVOR ZA VODU SA 3/4" NAVOJEM
- 10 Det i ispiranje
- 11 ODVODNA CEV
- 12 DIMNJAK
- 13 POVEZIVANJE POMOĆNE OPREME
- 27 IZLAZNI OTVOR ZA RASHLADNI VAZDUH

XEBC-06EU-EPR

KAPACITET, DIMENZIJE, TEŽINA

Kapacitet	6 600X400
Prostor za pleh / Nagib	80 mm
Dimenzije ŠxDxV	860x957x843 mm
Neto težina	100 kg

NAPAJANJE

NAPON	FAZA	CIKLUS	UKUPNO NAPAJANJE	STRUJA	STRUJNI KABL	KABL
400	3+N	50/60 Hz	14 kW	21.7 A	HO7RN-F 5Gx2,5 mmq	DA

USLOVI U VEZI SA VODOM

- Ulazni otvor za vodu: Jedan (1) ulaz za hladnu vodu – pijaćeg kvaliteta:
 - jedan (1) ulaz za netretiranu vodu: 3/4" NPT*, linijski pritisak: 150-600 kPa * može se razdeliti sa jedne 3/4"
 linije.
- Odvod vode: 30 mm konekcija sa 25 mm minimalnim procepom koji je instaliran najmanje 300 mm od pećnice
- Standardi za minimalni kvalitet vode: UPOTREBA VODE KOJA NE ISPUNJAVA MINIMALNE STANDARDE KVALITETA KOMPANIJE UNOX PONIŠTAVA SVE GARANCIJE. Kupac je odgovoran za obezbeđivanje usklađenosti vode sa navedenim specifikacijama putem adekvatnih mera tretiranja.
- Uslovi u vezi sa kontaminacijom dovodne vode (netretirana voda): Bez hlora: manje od 0.1 ppm (mg/L); Hloramin: manje od 0.1 ppm (mg/L); Tvrdoca: manje od 3 gpg (52 ppm); Hlorid: manje od 25 ppm (mg/L); ph: 7.0 do 8.5; Alkalnost: manje od 50 ppm (mg/L); Silicijum: manje od 12 ppm (mg/L); Ukupne rastvorene čvrste materije (tds): manje od 60 ppm

USLOVI U VEZI SA INSTALACIJOM

Pećnica se mora instalirati na ravnom. Uređaj za sprečavanje protivtoka je instaliran u jedinici.
 Instalacije moraju biti usklađene sa svim lokalnim električnim, vodoinalaterskim i ventilacionim kodeksima.

Registrujte se da biste ostvarili pristup podacima i specifikacijama proizvoda.
infonet.unox.com

