

# XEBC-10EU-EPR

10 600X400



## INTEGRISANA TEHNOLOGIJA

AIR.Maxi™: AIR.Maxi™ tehnologija obezbeđuje savršenu raspodelu vazduha i, shodno tome, topote 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 potпуно suvom okruženju. Proizvodi koji se peku u pećnicu 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 MINDMaps™ PLUS pećnicama, ADAPTIVE.Cooking™ tehnologija transformiše vašu pećnicu u inteligentni alat. Ona razume rezultate koje želite da ostvarite, tumači zadata podesavanja, registruje varijacije vlažnosti i temperature, razume koja se količina hrane nalazi u pećnici i predlaže najbolji način za postizanje rezultata koje očekujete da dobijete. Usavršavanjem vremena pečenja i regulisanjem kombinovanih postupaka 3 tehnologije, DRY.Maxi™, STEAM.Maxi™ i AIR.Maxi™, ADAPTIVE.Cooking™ uvek proizvodi isti perfektan rezultat, uprava onakav kakvin ga zamišljate.

## BAKING ESSENTIALS

Bake (Art.: TG410)	Perforirani aluminijumski pleh
Black.Bake (Art.: TG430)	Perforirani neprirajući aluminijumski pleh
FAKIRO™ (Art.: TG440)	Aluminijumska plata

	Baguette (Art.: GRP410) 5-kanalna hromirana rešetka
	Black.Baguette (Art.: TG435) 5-kanalni neprirajući perforirani aluminijumski pleh
	Baguette (Art.: TG445) 5-kanalni perforirani aluminijumski pleh

## OPIS

Možete ih kontrolisati kao svoje ruke. Prirodne su kao vaše misli. Brze kao vaš pogled. Ovo je UNOX BAKERTOP MINDMaps™, nova linija proizvodnih pećica koje uklanjuju prepreke između vaših ideja i jela koje servirate. Rečju, BAKERTOP MINDMaps™ PLUS predstavlja potpunu kontrolu procesa pečenja i maksimalnu kreativnu slobodu. MINDMaps™. 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 suvom vazduhu 30 °C - 260 °C uz DRY.Maxi™ tehnologiju 10% do 100%

Delta T pečenje sa meračem jezgra

MULTI.Point merač jezgra

Sous-vide merač jezgra

## NAPREDNO I AUTOMATIZOVANO PROGRAMIRANJE PEČENJA

MINDMaps tehnologija: projektuje procese pečenja sastavljene od beskonačnog broja koraka jednim dodirom

PROGRAMI: skladišti do 256 korisničkih programa

PROGRAMI: mogućnost 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 tajmara 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 okreće 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 vlaže 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: identificuje optimizaciju procesa pečenja i automatski podešava parametre pečenja radi ostvarivanja savršenih rezultata 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

## TERMICKA ISOLACIJA I BEZBEDNOST

Protek.SAFE™ tehnologija: maksimalna termička efikasnost i bezbednost u radu (hladna stakla vrata i sp.površine)

Protek.SAFE™ tehnologija: pauziranje rotora ventilatora da bi očuvalo gubitak energije pri otvaranju vrata

Protek.SAFE™ tehnologija: apsorbacija el.energije u odnosu na realne potrebe

Protek.SAFE™ PLUS: trostruka glazirana vrata

## AUTOMATSKO ČIŠĆENJE

Rotor.KLEAN™: 4 automatske programe za pranje sa kontrolom prisustva deterdženta i vode

Rotor.KLEAN™: rezervoar za deterdžent je integriran u pećnicu

## PATENTIRANA VRATA

Šarke vrata su napravljene od samopodmazivog tehno-polimera visoke postojanosti

Reverzibilna vrata, čak i nakon instalacije

Prikључne 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, temperaturne šupljine, vlaga, brzina ventilatora

Jedinica za temperaturu 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 tabla 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 napravljena korišćenjem inovativnih materijala

Proksimalni kontaktni prekidač za vrata

2-fazna sigurnosna brava za vrata

Sistem automatske dijagnostike za problem ili kvarove

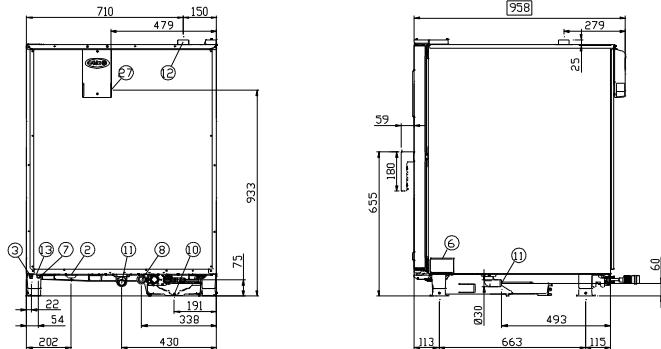
Sigurnosni temperaturni prekidač

Unutrašnje staklo koje se otvara radi pojednostavljenog čišćenja vrata

Police u obliku slova C od nerđajućeg čelika sa urezanim udubljenjima za lakše utovaranje

## SERTIFIKATI



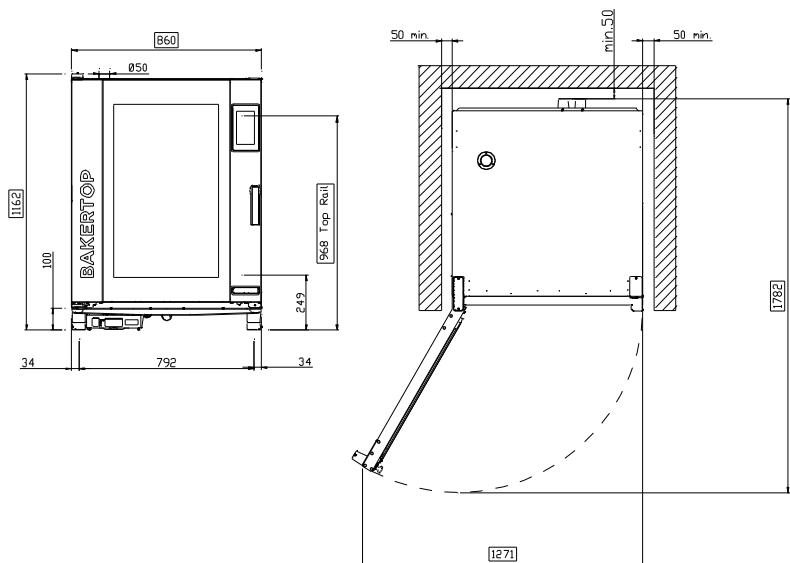


## DIMENZIJE

mm

## LEGENDA CRTEŽA

- 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-10EU-EPR

## KAPACITET, DIMENZIJE, TEŽINA

Kapacitet	10 600X400
Prostor za pleh / Nagib	80 mm
Dimenzije ŠxDxV	860x957x1163 mm
Neto težina	130 kg

## NAPAJANJE

NAPON	FAZA	CIKLUS	UKUPNA SNAGA	STRUJA	STRUJNI KABL	KABL
400	3+N	50/60 Hz	21 kW	32.6 A	HO7RN-F 5Gx4 mmq	DA

## USLOVI U VEZI SA VODOM

Ulagani otvor za vodu: Jedan (1) ulaz za hladnu vodu – piće kvaliteta:

- jedan (1) ulaz za netretiranu vodu: 3/4" NPT\*, linijski pritisak: 150-600 kPa linije.

\* može se razdeliti sa jedne 3/4"

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 hrora: manje od 0.1 ppm (mg/L); Hloramin: manje od 0.1 ppm (mg/L); Tvrdoča: 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, vodointalaterskim i ventilacionim kodeksima.

Registrujte se da biste ostvarili pristup podacima i specifikacijama proizvoda.

infonet.unox.com

