



XEBL-16EU-E1RS

Проект _____
Продукт _____
Количество _____
Дата _____

шаблон
BAKERTOP MIND.Maps™ ONE BIG

Пароконвектомат	Электрический
16 противней 600x400	Петля с левой стороны
9,5" сенсорная панель управления	
Напряжение: 380-415V 3N~ / 220-240V 3~	



Описание

Профессиональный пароконвектомат, способный управлять различными процессами выпекания (свежие и замороженные хлебобулочные и кондитерские изделия) и процессами приготовления (сушка, приготовление на пару, низкотемпературное приготовление, приготовление су-вид, жарка, гриль, запекание, регенерация. Технология Unox Intensive Cooking гарантирует идеальные результаты для каждого процесса.

Стандартные настройки приготовления

Программы

- 1000+ Программы
- **MIND.Maps™**: рисуй процесс приготовления прямо на дисплее

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

Расширенные и автоматические функции приготовления

Unox Intensive Cooking

- **DRY.Maxi™**: быстро удаляет влагу из камеры приготовления
- **STEAM.Maxi™**: производит насыщенный пар
- **AIR.Maxi™**: управляет автореверсом и импульсной функцией вентиляторов
- **CLIMALUX™**: полный контроль влажности в камере приготовления



XEBL-16EU-E1RS

Стандартные технические

- **ROTOR.Klean™**: автоматическая система мойки
- 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 каплеборников, 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™
- **Wi-Fi / USB данные**: скачать / загрузить данные HACCP
- **Wi-Fi / USB данные**: скачать / загрузить программы

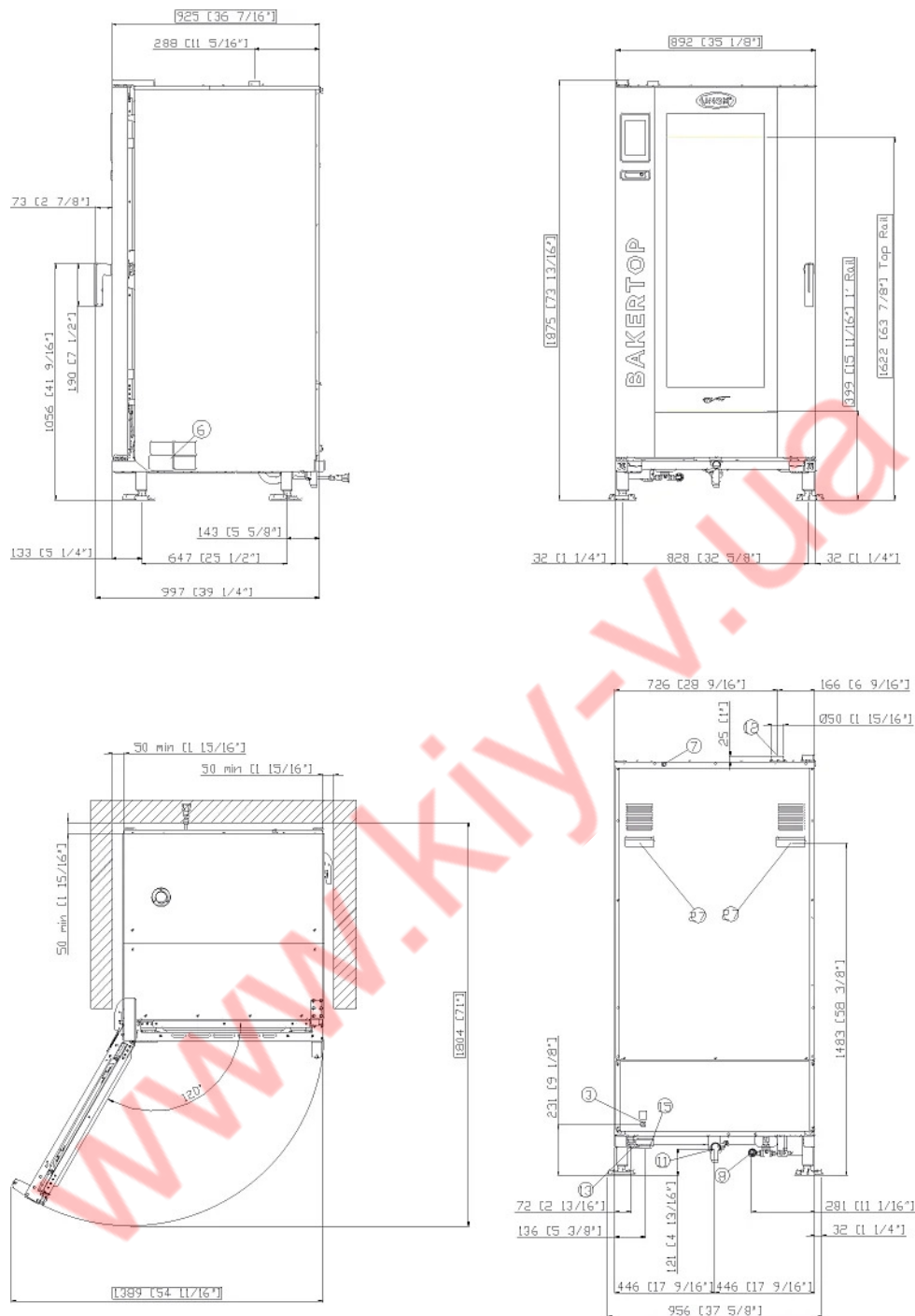
Приложения и веб-сервисы

- **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
- **Wi-Fi / Ethernet**: Интернет плата для поддержания подключения печи к UNOX Cloud обязательна для продления гарантии

XEBL-16EU-E1RS



Габариты и вес

Ширина	892 mm
Глубина	925 mm
Высота	1875 mm
Вес нетто	262 kg
Расстояние между противнями	81.5 mm

Расположение соединений

2	Клеммы питания
3	Выравнивание потенциалов
6	Табличка с техническими данными
7	Предохранительный термостат
8	3/4" Вход воды
10	Подключение Rotor.KLEAN™

11	Слив камеры приготовления
12	Выход горячей дымов
13	Подключение аксессуаров
27	Выход охлаждающего воздуха

XEBL-16EU-E1RS

Источник электропитания

Стандарт

Напряжение	380-415 V
Фаза	~3PH+N+PE
Частота сети	50 / 60 Hz
Суммарная мощность	35.5 kW
Макс потребляемое ампер	57 A
Требуемый размер автоматического выключателя	63 A
Требования к силовому кабелю*	5G x 16 mm ²
Штепсель	не включено

вариант А

Напряжение	220-240 V
Фаза	~3PH+PE
Частота сети	50 / 60 Hz
Суммарная мощность	35.5 kW
Макс потребляемое ампер	91.5 A
Требуемый размер автоматического выключателя	100 A
Требования к силовому кабелю*	4G x 25 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 соответствующей

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