



XV593

шаблон
CHEFLUX™

пароконвектомат	Електричний
7 гастроємностей GN 1/1	Петля з лівої сторони
Поворотний перемикач	
Напруга 380-415V 3N- /220-240V 3-	



Опис

Пароконвектомат з механічним керуванням і камерою приготування з нержавіючої сталі 304. Регулювання часу приготування, температури, відсоткової кількості пари і 2 швидкості обертання вентилятора. Дозволяє виконати традиційні процеси приготування, такі як приготування на парі, підсмажування, гриль, смаження і приготування свіжих та заморожених хлібобулочних виробів.

Стандартні налаштування приготування

Ручне приготування

- **Температура:** 80 °C – 260 °C
- Комбінований режим 80 °C

Розширені і автоматичні функції приготування

Unox Intensive Cooking

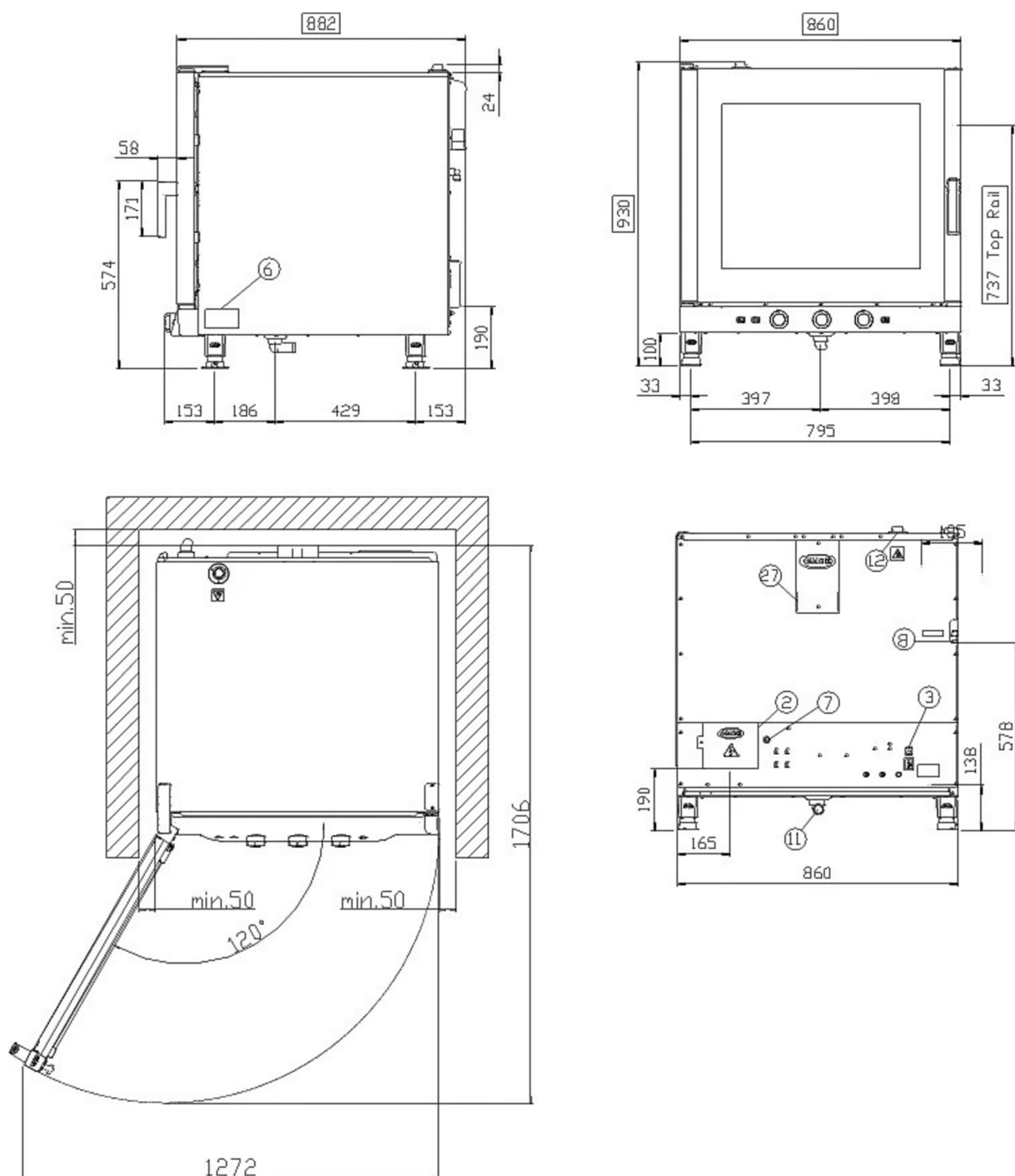
- **DRY.Plus:** швидко видаляє вологу з камери приготування
- **STEAM.Plus:** створює миттєву вологість
- **AIR.Plus:** система з декількох реверсивних вентиляторів і 2 регульованими швидкостями

Стандартні технічні характеристики

- Камера приготування з високоміцної нержавіючої сталі AISI 304 з заокругленими кутами
- Подвійне скління дверей
- Освітлення камери приготування LED підсвіткою, вбудованою в двері
- Направляючі для гастроємностей з системою захисту від перекидування
- Система 2-швидкісних вентиляторів та високопродуктивні кільцеві нагрівальні елементи



XV593



Габарити та вага

Ширина	860 mm
Глибина	882 mm
Висота	932 mm
Вага нето	86 kg
Відстань між рівнями	67 mm

Розташування з'єднань

2	Клеми живлення
3	Вирівнювання потенціалів
6	Табличка з експлуатаційними даними
7	Запобіжний термостат
8	3/4" вхід води
11	Злив камери приготування

12 Вихід гарячої пари

27 Вихід охолоджуючого повітря



XV593

Підключення до електропостачання

Підключення до водопроводу

Вимоги щодо встановлення

Аксессуары

Джерело енергоживлення

Стандарт

Напруга	380-415 V
Фаза	~3PH+N+PE
Частота мережі	50 / 60 Hz
Загальна потужність	10,5 kW

Макс. споживання
ампер

20 A

Розмір
автоматичного
виключателя, що
необхідний

25 A

Вимоги до силового
кабелю*

5G x 2,5 mm²

Штепсель

не включено

варіант A

Напруга	220-240 V
Фаза	~3PH+PE
Частота мережі	50 / 60 Hz
Загальна потужність	10,5 kW

Макс. споживання
ампер

29 A

Розмір
автоматичного
виключателя, що
необхідний

32 A

Вимоги до силового
кабелю*

4G x 4 mm²

Штепсель

не включено

*Рекомендований розмір - дотримуйтесь місцевих норм.

Аксессуары

- **Cooking Essentials:** спеціальні дека.
- **Нейтральна шафа:** рекомендоване рішення, щоб оптимізувати планування вашої кухні і завжди мати все під рукою.
- **стенд:** багатофункціональне рішення для безпечного зберігання дек та розташування печі на ідеальній для роботи висоті.
- **SPRAY&Rinse:** практичний миючий засіб у вигляді спрею для ручного чищення будь-якої печі. Знежирює та видаляє всі види забруднень.
- **PURE-RO:** система фільтрації водозворотного осмосу, яка гарантує повну демінералізацію води будь-якого типу.
- **PURE / PURE.XL:** система фільтрації води, яка видаляє всі речовини, що сприяють виникненню накипу в камері печі.

Подача води

ВИКОРИСТАННЯ ВОДОПОСТАЧАННЯ, ЯКЕ НЕ ВІДПОВІДАЄ МІНІМАЛЬНИМ ВИМОГАМ UNOX, АНУЛЮЄ ГАРАНТІЮ.

Покупець несе відповідальність за забезпечення того, щоб вода, яка використовується, відповідала вимогам, встановленим UNOX, або за рахунок прийняття відповідних норм:

Тиск:

Вхід питної води: 3/4 "NPT*,
тиск водопровідної системи:
від 21 до 87 psi; від 1,5 до 6
бар (29 psi; рекомендується
2 бара)

Характеристики води на вході

Вільний хлор	≤ 0.5 ppm
Хлорамін	≤ 0.1 ppm
pH	7 - 8.5
Електрична провідність	≤ 1000 µS/cm
Загальна жорсткість	≤ 8° dH
Загальна жорсткість	≤ 25 ppm

Для запобігання утворення вапняного нальоту, вода, що поступає, повинна мати загальну жорсткість ≤ 8° dH.

Вимоги щодо встановлення

Встановлення має відповідати всім нормам місцевих електричних систем, зокрема того, що стосується поперечного перерізу електричних кабелів, нормам вентиляції та гідраліки. У випадку газових печей необхідно провести аналіз вихлопних газів.