XV893

шаблон CHEFLUX™

пароконвектомат	Електричний
12 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, темпреатури, 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

Стандартнii технічні характеристики

• Камера приготування з високоміцної нержавіючої сталі AISI 304 з закругленими кутами

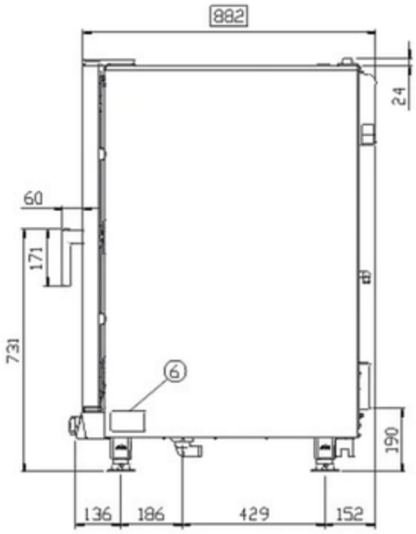
• Подвійне скління дверей

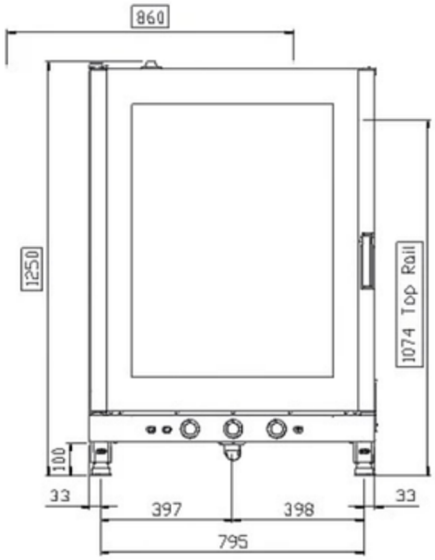
• Освітлення камери приготування LED підсвіткою,вбудованою в двері

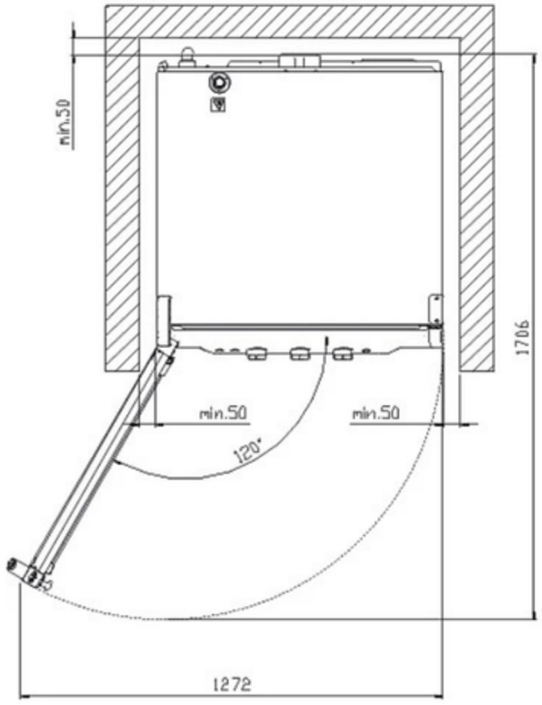
• Направляючі для гастроємностей з системою захисту від перекидування

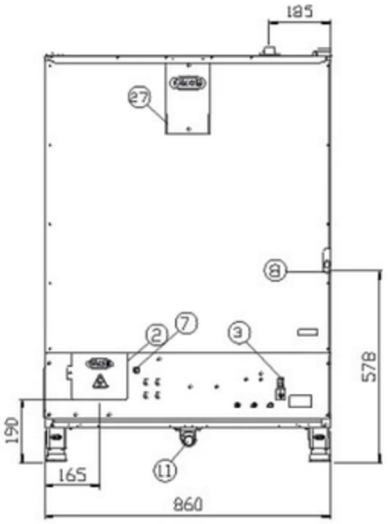
• Система 2-швидкісних вентиляторів та високопродуктивні кільцеві нагрівальні елементи

XV893









Габарити та вага

(Ширина	860	mm
Глибина	882	mm
Висота	1252	mm
Вага нето	124	kg
Відстань між рівнями	67	mm

Розташуваня з€днань

2	Клеми живлення
3	Вирівнювання потенціалів
6	Табличка з ехничними даними
7	Запобіжний термостат
8	3/4" вхід води
11	Злив камери приготування
12	Вихід гарячої пари
27	Вихід охолоджуючого повітря

XV893

Джерело енергоживлення

Стандарт	
Напруга	380-415 V
Фаза	~3PH+N+PE
Частота мережі	50 / 60 Hz
Загальна потужність	15,8 kW
Макс. споживання ампер	26 A
Розмір автоматичного виключателя,що необхідний	32 A
Вимоги до силового кабелю*	5G x 2,5 mm^2
Штепсель	не включено
варіант A	
Напруга	220-240 V
Фаза	~3PH+PE
Частота мережі	50 / 60 Hz
Загальна потужність	15,8 kW
Макс. споживання ампер	41 A
Розмір автоматичного виключателя,що необхідний	50 A
Вимоги до силового кабелю*	4G x 4 mm^2
Штепсель	не включено
варіант B	
Напруга	220-240 V
Фаза	~3PH+PE
Частота мережі	50 / 60 Hz
Загальна потужність	7,1 kW
Макс. споживання ампер	31 A
Розмір автоматичного виключателя,що необхідний	32 A
Вимоги до силового кабелю*	3G x 4 mm^2
Штепсель	не включено

Аксесуари

- **Cooking Essentials:** спеціальні дека.
- **Нейтральна шафа:** рекомендоване рішення, щоб оптимізуватипланування 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 любої печі. Знежирює та видаляє всі види забруднень.
- **PURE-RO:** система фільтрації водизворотнього 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, встановленими 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 проводимість	≤ 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 встановленя

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

*Рекомендований розмір - дотримуйтесь місцевих норм.