XV593

Проект	
Продукт	
Количество	
Дата	

шаблон
CHEFLUX™

пароконвектомат	Электрический
7 противня GN 1/1	Петля с левой стороны
Поворотный переключатель	
Напряжение: 380-415V 3N~ / 220-240V 3~	



Описание

Пароконвектомат с механическим управлением и камерой приготовления из нержавеющей стали 304. Регулировка времени приготовления, температуры, процентного количество пара и 2 скорости вращения вентилятора. Позволяет выполнять традиционные процессы приготовления, такие как приготовление на пару, поджаривание, гриль, жарка и приготовление свежих и замороженных хлебобулочных изделий.

Стандартные настройки приготовления

Ручное приготовление

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

Расширенные и автоматические функции приготовления

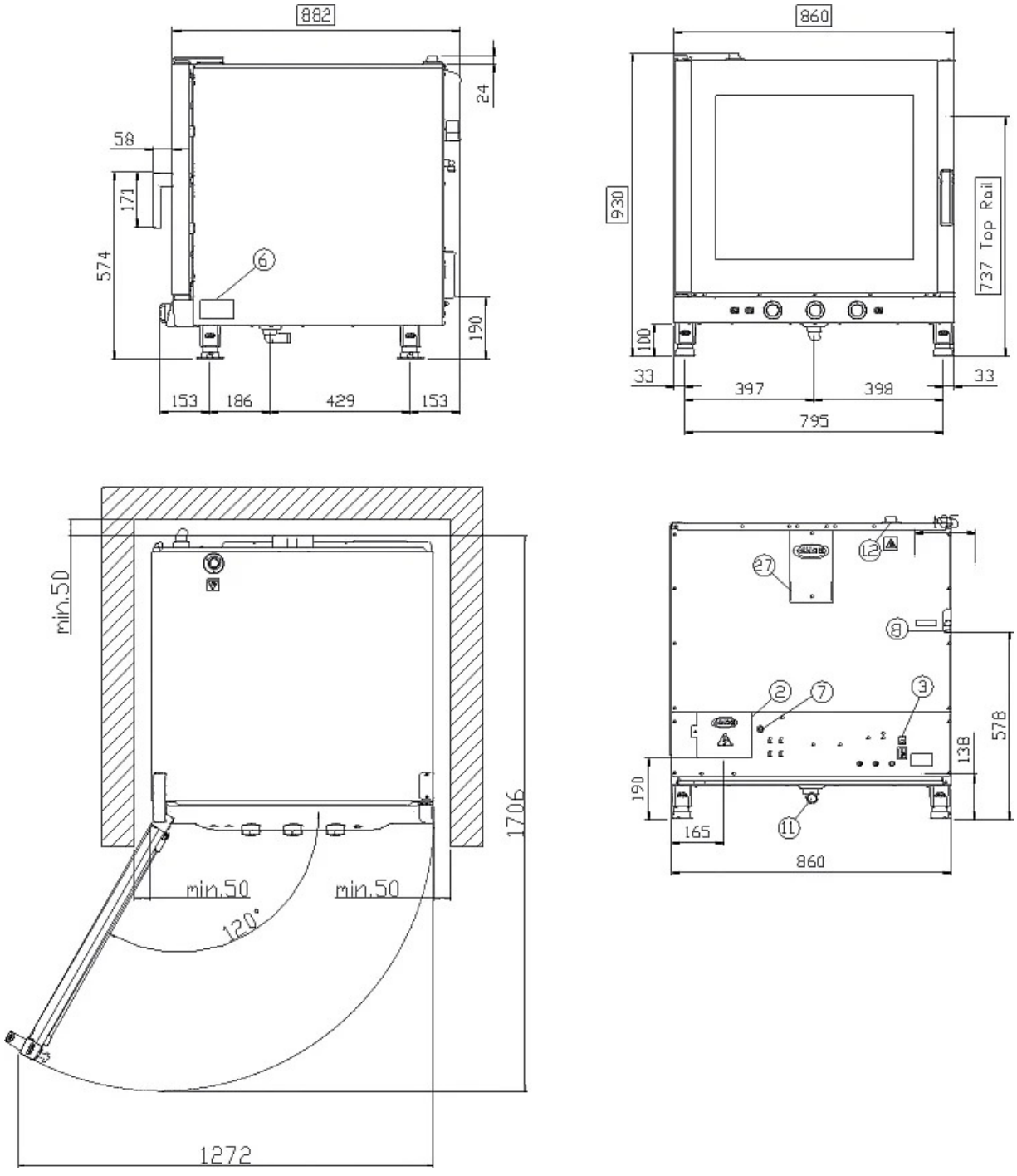
Unox Intensive Cooking

- **DRY.Plus:** быстро удаляет влагу из камеры приготовления
- **STEAM.Plus:** создает мгновенную влажность
- **AIR.Plus:** система из нескольких реверсивных вентиляторов и 2 регулируемыми скоростями

Стандартные технические

- Камера приготовления из высокопрочной нержавеющей стали AISI 304 с закругленными углами
- Двойное стекло
- Освещение камеры приготовления LED подсветкой, встроенной в дверь
- Подставка для противней с системой защиты от опрокидывания
- Система 2-скоростных вентиляторов и высокопроизводительные кольцевые нагревательные элементы

XV593



Габариты и вес

Ширина	860 mm
Глубина	882 mm
Высота	932 mm
Вес нетто	86 kg
Расстояние между противнями	67 mm

Расположение соединений

2	Клеммы питания
3	Выравнивание потенциалов
6	Табличка с техническими данными
7	Предохранительный термостат
8	3/4" Вход воды
11	Слив камеры приготовления
12	Выход горячей дымов
27	Выход охлаждающего воздуха

XV593

Источник электропитания

Стандарт	
Напряжение	380-415 V
Фаза	~3PH+N+PE
Частота сети	50 / 60 Hz
Суммарная мощность	10,5 kW
Макс потребляемое ампер	20 A
Требуемый размер автоматического выключателя	25 A
Требования к силовому кабелю*	5G x 2,5 mm^2
Штепсель	не включено
вариант A	
Напряжение	220-240 V
Фаза	~3PH+PE
Частота сети	50 / 60 Hz
Суммарная мощность	10,5 kW
Макс потребляемое ампер	29 A
Требуемый размер автоматического выключателя	32 A
Требования к силовому кабелю*	4G x 4 mm^2
Штепсель	не включено

*Zalecany rozmiar - przestrzegać lokalnych przepisów.

Аксессуары

- **Cooking Essentials:** специальные противни
- **Нейтральный шкаф:** рекомендуемое решение, чтобы оптимизировать планировку вашей кухни и всегда иметь все под рукой
- **стенд:** Многофункциональное решение для безопасного хранения противней и расположения печи на идеальной для работы высоте.
- **SPRAY&Rinse:** Практичное мющее средство в виде спрея для ручной очистки любой печи. Обезжиривает и удаляет все виды загрязнений
- **PURE-RO:** Система фильтрации воды обратного осмоса, которая гарантирует полную деминерализацию воды любого типа
- **PURE / PURE.XL:** система фильтрации воды, которая удаляет все вещества, которые способствуют образованию накипи в камере печи

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 соответствующ

Давление:	Вход питьевой воды: 3/4 "NPT *, давление водопроводной сети: от 21 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	≤ 8° dH
Общая жесткость	≤ 25 ppm

Во избежание образования известкового налета поступающая вода должна иметь общую жесткость ≤ 8°dH.

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