

# XEVC-0511-E1R

5 GN 1/1



## INTEGRISANA TEHNOLOGIJA

**AIR.Maxi™:** AIR.Maxi™ tehnologija obezbeđuje savršenu raspodelu vazduha i, shodno tome, toplote unutar komore za kuvanje. Višestruki ventilatori sa automatskom promeno smera i motorima velike brzine garantuju jednoobraznost kuvanja 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 potpuno suvom okruženju. Proizvodi koji se peku u pećnici 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.

## COOKING ESSENTIALS

FAKIRO™ (Art.: TG875) Rebrasta aluminijumska plata za picu i fokaču	Grill (Art.: TG885) Neprianjajući aluminijumski pleh za grilovanje
No.Fry (Art.: GRP815) Rešetka od nerđajućeg čelika za kuvanje na pari i pomfrit	FAKIRO™ Grill (Art.: TG870) Non-stick ribbed-flat aluminium plate for grilling
Pollo (Art.: GRP825) Rešetka od nerđajućeg čelika za grilovanje 8 pileća	Pan.Fry (Art.: TG905) Enamelled coated pan for frying
Pollo.Grill (Art.: GRP840) Rešetka od nerđajućeg čelika za grilovanje 3 otvorena pileta	Black.20 (Art.: TG895) Non-stick stainless steel pan

## OPIS

Možete ih kontrolisati kao svoje ruke. Prirodne su kao vaše misli. Brze kao vaš pogled. Ovo je Unox **CHEFTOP MIND.Maps™**, nova linija proizvodnih pećnica koje uklanjaju prepreke između vaših ideja i jela koje servirate. Rečju, **CHEFTOP MIND.Maps™ ONE** predstavlja potpunu kontrolu procesa pečenja i maksimalnu kreativnu slobodu. MIND.Maps™. Ličnost. Jednom rečju.

- Standardno
- o Opciono

## MANUELNI REŽIMI KUVANJA

Konvekciono kuvanje 30 °C - 260 °C	•
Mešovito parno i konvekciono kuvanje 35 °C - 260 °C, uz STEAM.Maxi™ 30% do 90%	•
Mešovito vlažno i konvekciono kuvanje 48 °C - 260 °C, uz STEAM.Maxi™ 10% do 20%	•
Kuvanje na pari 48 °C - 130 °C uz STEAM.Maxi™ tehnologiju 100%	•
Kuvanje na suvom vazduhu 30°C - 260 °C uz DRY.Maxi™ tehnologiju 10% do 100%	•
Delta T kuvanje sa meračem jezgra	•
MULTI.Point merač jezgra	•
SOUS-VIDE merač jezgra	o

## NAPREDNO I AUTOMATSKO PROGRAMIRANJE KUVANJA

MIND.Maps 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	•
PROGRAMI: sačuvajte naziv recepta pisanjem istog (na bilo kom jeziku)	•

## DISTRIBUCIJA VAZDUHA U KOMORI ZA KUVANJE

AIR.Maxi™ tehnologija: višestruki ventilatori koji se okreću 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 KUVANJE

DRY.Maxi™ tehnologija: tehnologija: ekstrakcija vlage i vlažnosti visokog učinka, korisnik može vršiti programiranje	•
DRY.Maxi™ tehnologija: kuvanje 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	•

## STUBAČ ZA DVOSTRUKO SLAGANJE

MAXI.LINK tehnologija: omogućava kreiranje stubaca za dvostruko slaganje	•
--	---

## TERMIČKA IZOLACIJA 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 očuvao gubitak energije pri otvaranju vrata	•
Protek.SAFE™ tehnologija: apsorbcija el.energije u odnosu na realne potrebe	•

## AUTOMATSKO ČIŠĆENJE

Rotor.KLEAN™: 4 automatska programa za pranje sa kontrolom prisustva deterdženta i vode	•
Rotor.KLEAN™: rezervoar za deterdžent je integrisan u pećnicu	•

## PATENTIRANA VRATA

Šarke vrata su napravljene od samopodmazivog tehno-polimera visoke postojanosti	•
Reverzibilna vrata, čak i nakon instalacije	o
Priključne pozicije vrata na 60°-120°-180°	•

## POMOĆNE FUNKCIJE

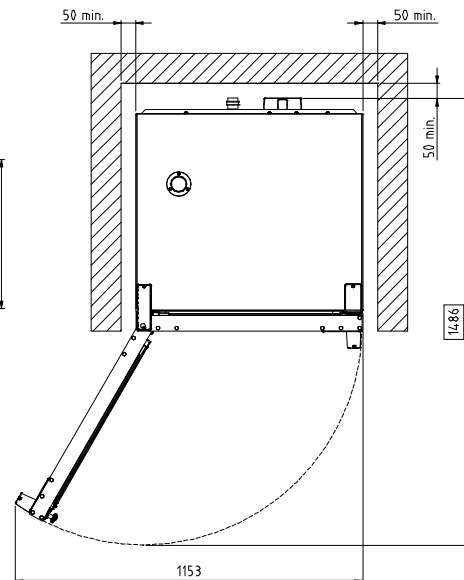
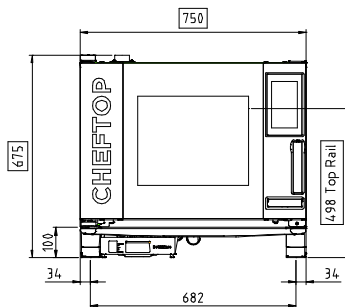
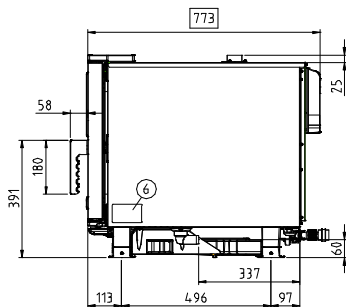
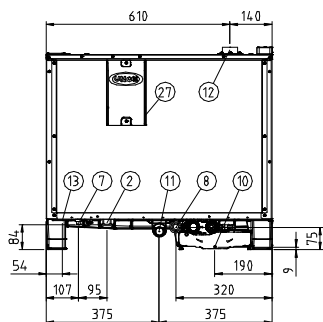
Temperatura predgrevanja do 260 °C	•
300+: omogućava povećavanje maksimalne temperature kuvanja od 260°C do 300 °C	o
Vizualizacija preostalog vremena pečenja (kada se ne koristi merač jezgra u pečenju)	•
Režim odloženog pečenja «HOLD»	•
Kontinuirano funkcionisanje «INF»	•
Vizualizacija podešenih i stvarnih vrednosti vremena, temperatura jezgra, temperature šupljine, vlaža, brzina ventilatora	•
Jednica 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	o
Sistem automatske dijagnostike za problem ili kvarove	•
Sigurnosni temperaturni prekidač	•
Unutrašnje staklo koje se otvara radi pojednostavljenoj čišćenju vrata	•
Police u obliku slova C od nerđajućeg čelika sa urezanim udubljenjima za lakše utovarivanje	•

## CERTIFICATIONS




**DIMENZIJE**

mm

**LEGENDA CRTEŽA**

- 2 NAPAJANJE PRIKLJUČNE PLOČE
- 6 PLOČICA SA TEHNIČKIM PODACIMA
- 7 SIGURNOSNI 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

# XEVC-0511-E1R

**KAPACITET, DIMENZIJE, TEŽINA**

Kapacitet	5 GN 1/1
Prostor za pleh / Nagib	67 mm
Dimenzije ŠxDxV	750x773x675 mm
Neto težina	70 kg

**NAPAJANJE**

NAPON	FAZA	CIKLUS	UKUPNA SNAGA	STRUJA	STRUJNI KABL	KABL
230	1+N	50/60 Hz	7 kW	30.4 A	HO7RN-F 3Gx4 mmq	NE
400	3+N	50/60 Hz	7 kW	10.9 A	HO7RN-F 5Gx2,5 mmq	DA

**USLOVI U VEZI SA VODOM**

- Ulazni otvor za vodu: Jedan (1) ulaz za hladnu vodu – pijaćeg kvaliteta:  
 - jedan (1) ulaz za netretiranu vodu: 3/4" NPT\*, linijski pritisak: 150-600 kPa \* može se razdeliti sa jedne 3/4"  
 linije.
- 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 PONISTAVA 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 hlora: manje od 0.1 ppm (mg/L); Hloramin: manje od 0.1 ppm (mg/L); Tvrdća: 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, vodoinstalaterskim i ventilacionim kodeksima.

Registrujte se da biste ostvarili pristup podacima i specifikacijama proizvoda.  
[infonet.unox.com](http://infonet.unox.com)

