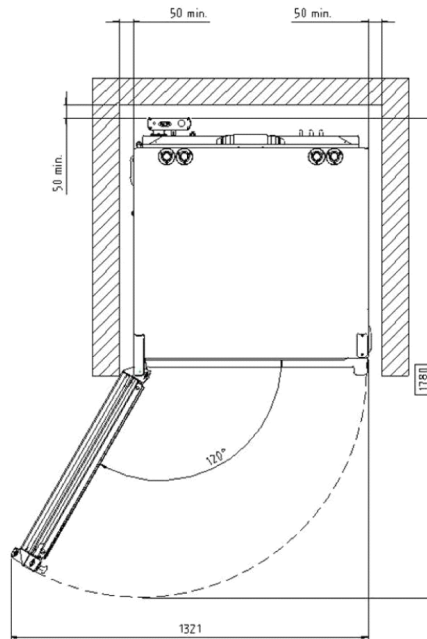
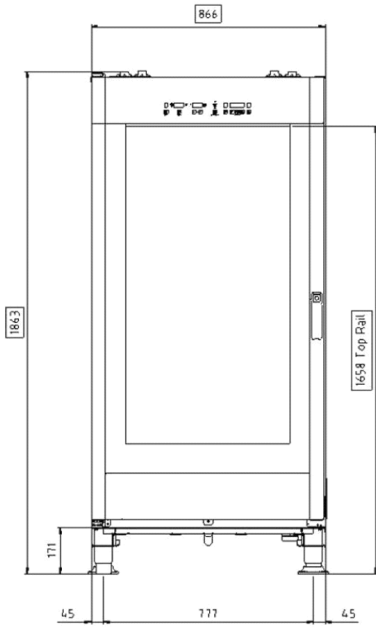
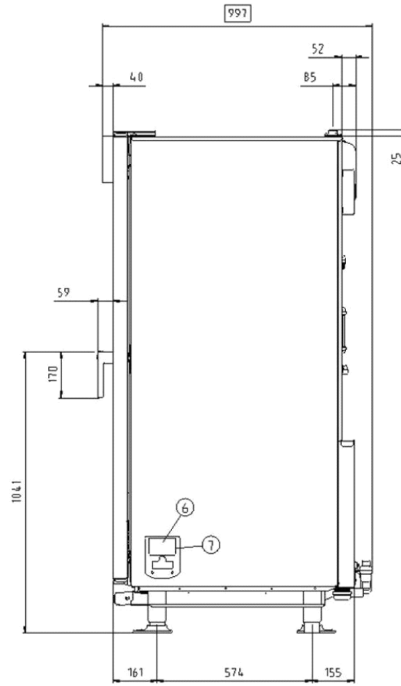
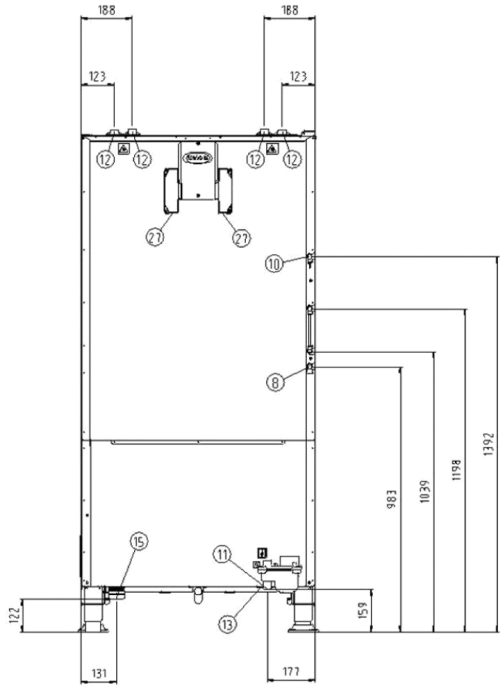



XVC1005EP


| | XVC1005EP |
|---------------|------------------|
| Вместимость | 20 GN 1/1 |
| Расстояние | 66 mm |
| Частота | 50 / 60 Hz |
| Питание | 400 V ~ 3N |
| Мощность | 29,7 kW |
| Мощность газа | - |
| Размеры | 866x997x1863 |
| Вес | 177 kg |



| | ELETRICO | POWER | GAS |
|---|----------|-------|-----|
| ФУНКЦИИ ГОТОВКИ | | | |
| Готовка при конвекции при температуре от 30 °C до 260 °C | • | • | • |
| Комбинированная готовка Конвекция + Пар при температуре от 48 °C до 260 °C, STEAM.Maxi™ от 30% до 90% | • | • | • |
| Готовка Конвекция + Влажность при температуре от 48 °C до 260 °C, STEAM.Maxi™ от 10% до 20% | • | • | • |
| Готовка на пару при температуре от 48 °C до 130 °C, STEAM.Maxi™ на 100% | • | • | • |
| Готовка Конвекция + Сухой Воздух при температуре от 30 °C до 260 °C, DRY.Maxi™ от 10% до 100% | • | • | • |
| Максимальная температура предварительного разогрева 280 °C | • | • | • |
| Готовка с датчиком температуры в сердцевине продукта | • | • | • |
| Готовка с датчиком температуры и функцией DELTA T | • | • | • |
| Датчик температуры в сердцевине продукта MULTI.Point | o | • | • |
| Датчик температуры SOUS-VIDE | o | o | o |
| Технология MULTI.Time: управление 9 таймерами для одновременной готовки разных продуктов | • | • | • |
| РАСПРЕДЕЛЕНИЕ ВОЗДУШНЫХ ПОТОКОВ В КАМЕРЕ ГОТОВКИ | | | |
| Технология AIR.Maxi™: несколько вентиляторов с реверсивным движением | • | • | • |
| Технология AIR.Maxi™: 6 скорости воздушных потоков в камере, устанавливаемые оператором | • | • | • |
| Технология AIR.Maxi™: 1 функции полустатической работы, устанавливаемые оператором | • | • | • |
| Технология AIR.Maxi™: функция паузы в работе | • | • | • |
| УПРАВЛЕНИЕ КЛИМАТОМ В КАМЕРЕ ГОТОВКИ | | | |
| Технология DRY.Maxi™: регулирование быстрого изъятия влажности из камеры готовки, устанавливаемое оператором | • | • | • |
| Технология DRY.Maxi™: готовка с изъятием влажности 30 °C -260 °C | • | • | • |
| Технология STEAM.Maxi™: готовка на пару 48 °C - 130 °C | • | • | • |
| Технология STEAM.Maxi™: комбинированная готовка конвекция + пар 48 °C - 260 °C | • | • | • |
| ADAPTIVE.Clima: мониторинг реальных температуры и влажности в камере | • | • | • |
| ADAPTIVE.Clima: повторение процесса готовки с помощью сохранения в памяти реальных процессов готовки | • | • | • |
| ADAPTIVE.Clima: возможность сохранения в памяти 20 процессов готовки | • | • | • |
| МОДУЛИ ГОТОВКИ С ТЕХНОЛОГИЕЙ MAXI.Link | | | |
| Технология MAXI.Link: предрасположение соединений для создания модулей и подсоединения печи с аксессуарами | • | • | • |
| Технология MAXI.Link с EFFICIENT.Power: редукция мощности модулей MAXI.Link | • | • | • |
| ТЕРМОИЗОЛЯЦИЯ И БЕЗОПАСНОСТЬ | | | |
| Технология Protek.SAFE™: максимальная эффективность термоизоляции и безопасность работы (холодная внешняя поверхность и смотровое стекло) | • | • | • |
| Технология Protek.SAFE™: торможение мотора при открытии дверцы печи как средство снижения дисперсии тепла | • | • | • |
| Технология Protek.SAFE™: модулирование электрической мощности в соответствии с эффективной необходимостью | • | • | - |
| Технология Protek.SAFE™: модулирование газовой мощности в соответствии с эффективной необходимостью | - | - | • |
| АТМОСФЕРНЫЕ ГОРЕЛКИ С БОЛЬШИМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ | | | |
| Технология Spido.GAS™: теплообменник с прямыми трубами высокой отдачи для симметричного распределения жара | - | - | • |
| Технология Spido.GAS™: теплообменник с прямыми трубами с возможностью быстрой замены | - | - | • |
| АВТОМАТИЧЕСКАЯ МОЙКА | | | |
| Rotor.KLEAN™: 4 автоматические и 2 полуавтоматические программы мытья | • | • | • |
| ЗАПАТЕНТОВАННАЯ ДВЕРЦА | | | |
| Дверной замок реализован из самосмазывающегося технополимера высокой прочности (для дверей с боковым открытием) | • | • | • |
| Реверсивная дверца с возможностью переустановки даже после начала запуска и работы печи (кроме моделей 20 GN 2/1 и 20 GN 1/1) | • | • | • |
| Позиции блокировки произвольного открытия дверцы при 60°-120°-180° | • | • | • |
| ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ | | | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| 99 сохраняемых программ, каждая из которых может иметь до 9 шагов готовки | . | . | . |
| Возможность переименования сохраненных ранее программ | . | . | . |
| Температура предварительного разогрева до 280 °C устанавливаемая оператором для каждой программы | . | . | . |
| Визуализация остаточного времени в установленной программе готовки (при работе без датчика в сердцевине продукта) | . | . | . |
| Функция поддержания «HOLD» | . | . | . |
| Функция цикла постоянной работы «INF» | . | . | . |
| Визуализация реальной и установленной температуры в камере | . | . | . |
| Функция «COOL» для резкого снижения температуры в камере | . | . | . |
| Единица измерения температуры устанавливаемая оператором в °C или °F | . | . | . |

ТЕХНИЧЕСКИЕ ДЕТАЛИ

| | | | |
|--|---|---|---|
| Камера из нержавеющей стали высокой прочности с закругленными углами для гарантии максимальной гигиены | . | . | . |
| Освещение камеры готовки посредством внешней лампы LED | . | . | . |
| Электрическая плата ChefTouch герметично укреплена во избежание инфильтрации пара в электронные компоненты | . | . | . |
| Внутренний штифт дверной ручки выполнен из углеродного волокна | . | . | . |
| Емкость для сбора жидкости с постоянным стоком даже при открытой дверце | . | . | . |
| Емкость для сбора жидкости большой вместимости с подсоединением к сливу | . | . | . |
| Структура light weight - heavy duty с использованием инновативных материалов | . | . | . |
| Контактный сенсор дверцы | . | . | . |
| Безопасное 2-х шаговое закрытие/открытие дверцы | o | o | o |
| Система самодиагностики с определением проблем и неисправностей | . | . | . |
| Ограничитель температуры для безопасности | . | . | . |
| Внутреннее открывающееся стекло для удобной чистки | . | . | . |
| Направляющие для противней из профилированной стали С-образные | . | . | . |