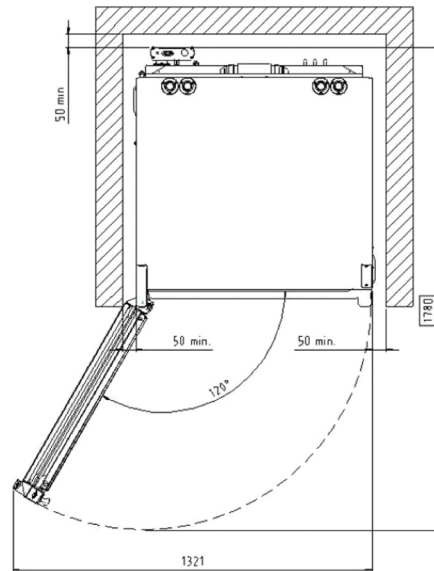
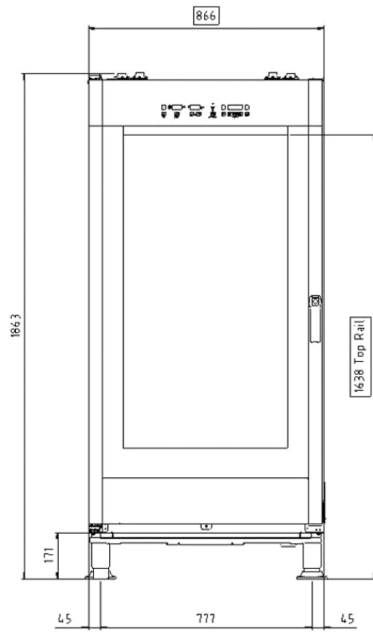
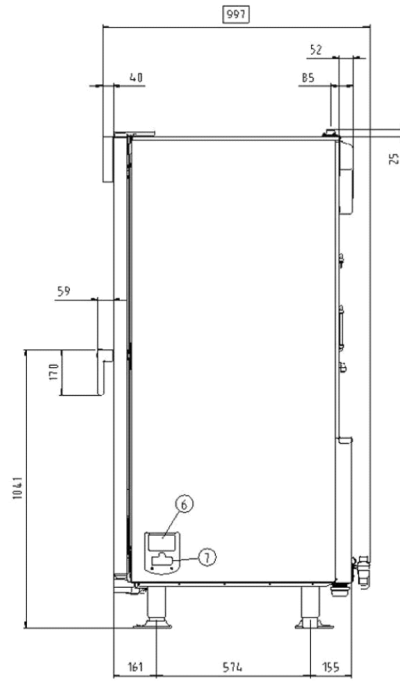
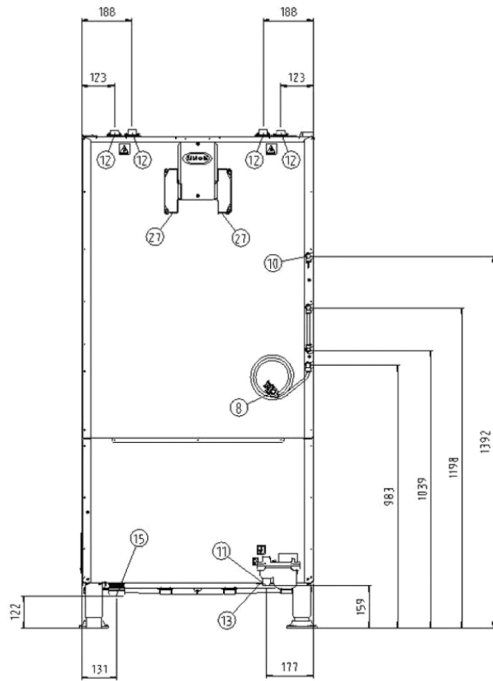



**XVC905EP**


|               | <b>XVC905EP</b> |
|---------------|-----------------|
| 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           | 183 kg          |



|   | ELETRICO | POWER | GAS |
|---|----------|-------|-----|
| <b>ФУНКЦИИ ГОТОВКИ</b>  |          |       |     |
| 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  | •        | •     | •   |
| <b>РАСПРЕДЕЛЕНИЕ ВОЗДУШНЫХ ПОТОКОВ В КАМЕРЕ ГОТОВКИ</b>   |          |       |     |
| 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  | •        | •     | •   |
| <b>УПРАВЛЕНИЕ КЛИМАТОМ В КАМЕРЕ ГОТОВКИ</b>   |          |       |     |
| 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  | •        | •     | •   |
| <b>МОДУЛИ ГОТОВКИ С ТЕХНОЛОГИЕЙ MAXI.Link</b>   |          |       |     |
| Технология MAXI.Link: предрасположение соединений для создания модулей и подсоединения печи с аксессуарами                                | •        | •     | •   |
| Технология MAXI.Link с EFFICIENT.Power: редукция мощности модулей MAXI.Link   | •        | •     | •   |
| <b>ТЕРМОИЗОЛЯЦИЯ И БЕЗОПАСНОСТЬ</b>   |          |       |     |
| 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                                       | -        | -     | •   |
| <b>АТМОСФЕРНЫЕ ГОРЕЛКИ С БОЛЬШИМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ</b>   |          |       |     |
| Технология Spido.GAS™: теплообменник с прямыми трубами высокой отдачи для симметричного распределения жара                                | -        | -     | •   |
| Технология Spido.GAS™: теплообменник с прямыми трубами с возможностью быстрой замены  | -        | -     | •   |
| <b>АВТОМАТИЧЕСКАЯ МОЙКА</b>   |          |       |     |
| Rotor.KLEAN™: 4 автоматические и 2 полуавтоматические программы мытья   | •        | •     | •   |
| <b>ЗАПАТЕНТОВАННАЯ ДВЕРЦА</b>   |          |       |     |
| 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°  | •        | •     | •   |
| <b>ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ</b>   |          |       |     |

|   |   |   |   |
|---|---|---|---|
| 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   | . | . | . |