

# XEBL-16EU-E1RS

Проект \_\_\_\_\_

Продукт \_\_\_\_\_

Количество \_\_\_\_\_

Дата \_\_\_\_\_

Модель  
**BAKERTOP MIND.Maps™ ONE  
 BIG**

- Пароконвектомат
- Электрический
- 16 противней 600x400
- Левая петля (открывается вправо)
- 9,5" сенсорная панель управления



## ОПИСАНИЕ

Интеллектуальная профессиональная комбинированная печь, способная управлять процессом выпечки хлебобулочных и кондитерских изделий (свежим и замороженным) и различными процессами приготовления пищи (дегидратация, приготовление на пару, низкотемпературное приготовление, приготовление под соусом, подрумянивание, приготовление на гриле, жарка, регенерация) благодаря технологиям Unox Intensive Cooking и Intelligent Performance, которые гарантируют превосходные и воспроизводимые результаты. Автоматическое управление процессами приготовления пищи (CHEFUNOX) для идеального приготовления даже при отсутствии квалифицированного персонала.

## СТАНДАРТНЫЕ ФУНКЦИИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

### Ручное приготовление

- **Температура:** 30 °C – 260 °C
- До 9 шагов приготовления
- **CLIMA.Control:** настройка с увеличением влажности или сухого воздуха на 10%
- Готовка с термощупом и функцией Delta T

### Программы

- 1000+ программы
- **MIND.Maps™:** рисуй процесс приготовления прямо на дисплее

## СТАНДАРТНЫЕ ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

- **ROTOR.Clean™:** автоматическая система мойки
- Штампованная камера приготовления из нержавеющей стали AISI 316 L
- Двойное стекло
- Освещение камеры приготовления LED подсветкой, встроенной в дверь
- Подставка для противней с системой защиты от опрокидывания
- Система каплесборников, встроенная в дверь и работающая даже при открытой двери
- Система 4-скоростных вентиляторов и высокопроизводительные кольцевые нагревательные элементы
- Встроенный контейнер для моющего средства DET&Rinse™
- **Wi-Fi / USB данные:** скачать / загрузить данные HACCP
- **Wi-Fi / USB данные:** скачать / загрузить программы

## РАШИРЕННЫЕ И АВТОМАТИЧЕСКИЕ ФУНКЦИИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

### Unox Intensive Cooking

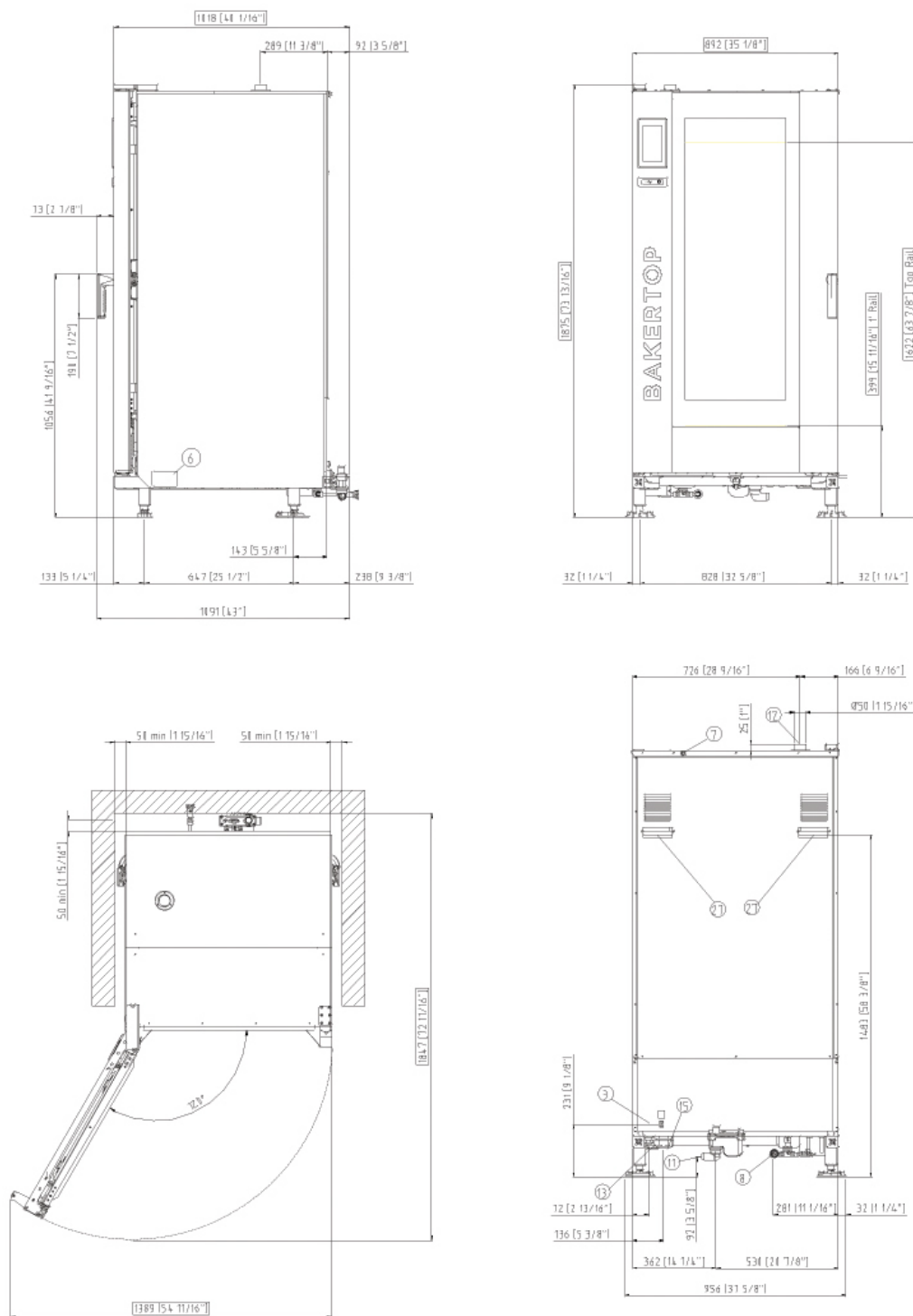
- **DRY.Maxi™:** быстро удаляет влагу из камеры приготовления
- **STEAM.Maxi™:** производит насыщенный пар
- **AIR.Maxi™:** управляет автореверсом и импульсной функцией вентиляторов
- **CLIMALUX™:** полный контроль влажности в камере приготовления

### Data Driven Cooking

- Она проверяет и контролирует работу ваших печей в режиме реального времени, создает и делится новыми рецептами. Искусственный интеллект превращает данные о потреблении в полезную информацию и позволяет увеличить вашу ежедневную прибыль. Создает, анализирует, улучшает

## APP & WEB-СЕРВИСЫ

- Data Driven Cooking app & webapp
- Top Training app
- Combi guru app



## ГАБАРИТЫ И ВЕС

Ширина	892 mm
Глубина	1018 mm
Высота	1875 mm
Вес нетто	262 kg
Расстояние между противнями	80 mm

## РАСПОЛОЖЕНИЕ СОЕДИНЕНИЙ

2 Клеммы питания	10 Подключение Rotor.KLEAN™
3 Выравнивание потенциалов	11 Слив камеры приготовления
6 Табличка с техническими данными	12 Выход горячей дымов
7 Предохранительный термостат	13 Подключение аксессуаров
8 3/4" Вход воды	27 Выход охлаждающего воздуха

# XEBL-16EU-E1RS

Аксессуары

## ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ЭЛЕКТРИЧЕСТВУ

### СТАНДАРТ

Напряжение	380-415 V
Фаза	3PH+N+PE
Частота сети	50-60 Hz
Суммарная мощность	29.3 kW
Максимальное потребляемое электричество (ампер)	43.5 A
Требуемый размер автоматического выключателя*	50 A
Требования к силовому кабелю	H07RN-F 5G 10 mm <sup>2</sup>
Диаметр кабеля	13,96 mm
Штепсель	НЕ ВКЛЮЧЕНА

### ОПЦИЯ А

Напряжение	220-240 V
Фаза	3PH+PE
Частота сети	50-60 Hz
Суммарная мощность	29.3 kW
Максимальное потребляемое электричество (ампер)	74 A
Требуемый размер автоматического выключателя*	25 A
Требования к силовому кабелю	H07RN-F 4G 16 mm <sup>2</sup>
Диаметр кабеля	13,96 mm
Штепсель	НЕ ВКЛЮЧЕНА

## ПОДКЛЮЧЕНИЕ 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	≤ 0.1 ppm
Хлорамин	≤ 0.1 ppm
pH	7 - 8.5
TDS	≤ 125 ppm
Электрическая проводимость	≤ 1000 μS/cm

### Контур парообразования: требования к воде

Общая жесткость (ТН)	≤ 8 °dH (142 ppm)
Хлориды	≤ 25 ppm

Чтобы избежать образования накипи, входящая вода должна иметь следующие химические / физические характеристики: общая жесткость (ТН) ≤ 8 ° dH (142 ppm).

### Контур системы мойки: требования к воде

Общая жесткость (ТН)	≤ 30 °dH (534 ppm)
Хлориды	≤ 120 ppm

## АКСЕССУАРЫ

- **DET&Rinse™ PLUS:** Моющее средство и ополаскиватель обеспечивают максимальный уровень мойки, маленький расход и длительный срок службы печи
- **DET&Rinse™ ECO:** моющее средство двойной концентрации для ежедневной уборки и максимальной заботы об окружающей среде
- **Зонт Ventless:** вытяжной зонт с пароконденсатором
- **Baking Essentials:** специальные противни
- Система QUICK.Load и тележки
- **PURE:** система фильтрации воды, которая удаляет все вещества, которые способствуют образованию накипи в камере печи
- **PURE-RO:** система фильтрации воды обратного осмоса, которая гарантирует полную деминерализацию воды любого типа
- **Wi-Fi:** Интернет плата для поддержания подключения печи к UNOX Cloud обязательна для продления гарантии

## ТРЕБОВАНИЯ ПО УСТАНОВКЕ

Установка должна соответствовать всем требованиям для подключения к электричеству, особенно в отношении минимального размера сечения кабеля, необходимого для подключения на месте, подключение к гидравлической и вентиляционной системе. В случае установки газовых печей необходимо выполнять анализ выхлопных газов.

Зарегистрируйтесь для доступа к данным и спецификации  
[infonet.unox.com](http://infonet.unox.com)

