

XEEC-1011-EPR

Modello
EVEREO®

- Conservatore a temperatura d
- Cerniera a sinistra (apertura verso destra)
- Elettrico
- Pannello di controllo touch screen da 7"
- 10 teglie GN 1/1



DESCRIZIONE

Il sistema di conservazione a temperatura di servizio è una tecnologia brevettata progettata per conservare il cibo alla temperatura alla quale viene servito e mangiato. Questo significa che è possibile cucinare il cibo, mantenerlo caldo senza congelarlo, rigenerarlo e servirlo in pochi secondi in qualsiasi momento della giornata, con tempi di attesa per i clienti ridotti a zero. Con soli 600 mm di profondità, EVEREO® 600 è la soluzione compatta per installazioni rapide in spazi ridotti e all'esterno della cucina. EVEREO® 600 si adatta facilmente a qualsiasi attività commerciale ed è disponibile con apertura porta a sinistra o a destra. L'ampio vetro e la luce a LED consentono la massima visibilità dei prodotti, mentre le dimensioni compatte consentono di identificare rapidamente i prodotti da servire senza dover estrarre le teglie.

CARATTERISTICHE DI COTTURA STANDARD

Impostazioni

- **Temperatura:** 58 °C – 75 °C
- **Impostazione automatica dei programmi:** possibilità di selezionare gli alimenti da conservare dall'elenco dei programmi precaricati e di impostare automaticamente il tempo di rigenerazione, la temperatura e il tempo di conservazione
- **Tray assignment:** possibilità di associare uno specifico programma di conservazione ad una teglia determinata
- **MULTI.Time list:** tecnologia che permette di gestire fino a 6 timer per conservare differenti prodotti allo stesso tempo
- **ROP:** gestisci i Punti di Riordino (il numero minimo di porzioni singole sous-vide che devono essere sempre presenti nella tua camera di conservazione) per non esaurire le pietanze più vendute del tuo menù durante il servizio
- **CLIMA.Control:** impostazione con incremento del 10% di umidità o aria secca

Programmi

- Memorizza fino a 256 programmi personalizzati
- **MULTY.DAY MODE:** scegli o imposta il programma più adatto alle tue esigenze di conservazione del cibo in contenitori sigillati per giorni o settimane
- **SUPERHOLDING MODE:** imposta il tuo programma personalizzato per l'uso di contenitori aperti o teglie e mantieni il tuo cibo a una temperatura precisa
- **MEALME MODE:** usa il programma adeguato per il cibo che hai ordinato da uno dei nostri distributori MEALME approvati

CARATTERISTICHE TECNICHE STANDARD

- Camera di cottura in acciaio inox AISI 304 ad alta resistenza con bordi arrotondati
- Doppio vetro
- Illuminazione camera di cottura attraverso luci LED integrate nella porta
- Supporti teglia forati con sistema antiribaltamento
- Freno motore all'apertura porta per contenere le dispersioni energetiche
- Termostato di sicurezza

CARATTERISTICHE DI COTTURA AVANZATA E AUTOMATICA

Distribuzione dell'aria nella camera di conservazione

- **AIR.Maxi™:** gestione della velocità dei flussi d'aria che vengono redistribuiti in modo intelligente

Controllo temperatura

- Sensori di ultima generazione che permettono di impostare EVEREO® con una precisione di 0.5 °C

Isolamento termico e sicurezza

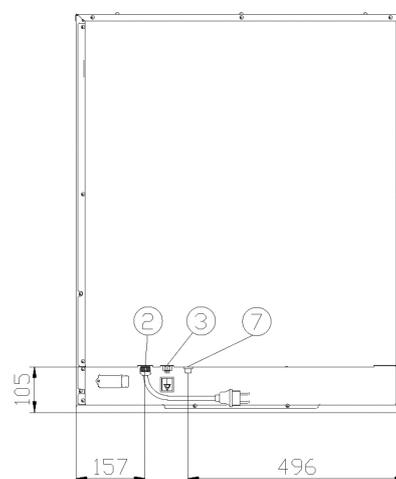
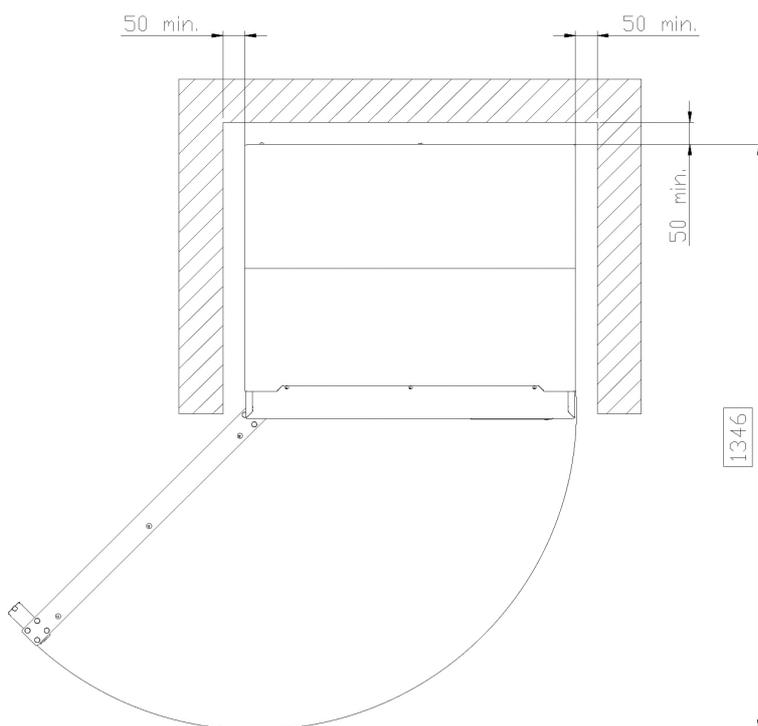
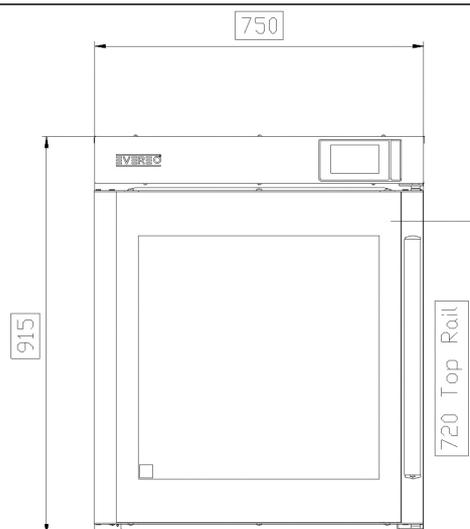
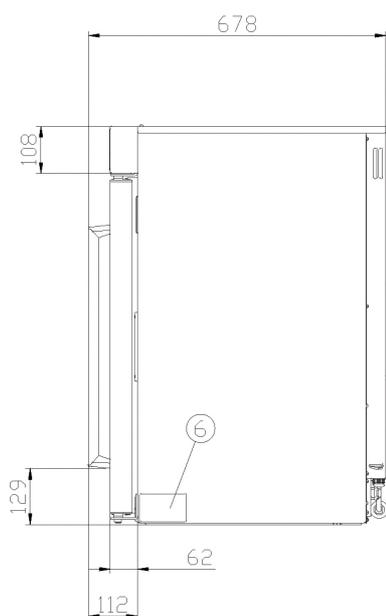
- **Protek.SAFE™:** massima efficienza termica e sicurezza operativa (in conformità al regolamento IEC/EN60335-2-42)

APP & SERVIZI WEB

- mealmefood.com

XEEC-1011-EPR

Viste
Posizione connessioni
Dimensioni e peso



DIMENSIONE E PESO

Larghezza	750 mm
Profondità	618 mm
Altezza	916 mm
Peso netto	82 kg
Distanza teglie	67 mm

POSIZIONE CONNESSIONI

2	Morsettiera alimentazione
3	Morsetto equipotenziale
6	Targhetta dati tecnici
7	Termostato di sicurezza

XEEC-1011-EPR

ALIMENTAZIONE ELETTRICA E A GAS

STANDARD

Voltaggio	220-240 V
Fase	1PH+PE
Frequenza	50-60 Hz
Potenza totale	2.9 kW
Massima corrente assorbita (ampere)	13 A
Dimensione richiesta dell'interruttore differenziale*	16 A
Requisiti cavo potenza	H07RN-F 3G 1.5 mm ²
Sezione del cavo di alimentazione	10 mm
Spina	Schuko

ACCESSORI

- **Preserving Essentials:** teglie speciali
- **Wi-Fi:** Scheda di collegamento per mantenere il forno connesso al cloud UNOX - obbligatorio per estendere la garanzia
- **SPRAY&Rinse:** Pratico detergente spray per la pulizia manuale di qualunque forno. Sgrassa ed elimina ogni tipo di sporco

REQUISITI PER L'INSTALLAZIONE

Le installazioni devono essere conformi a tutti i sistemi elettrici locali, in particolare la sezione dei cavi di collegamento elettrico, e ai regolamenti per la ventilazione e l'allacciamento idraulico. È necessario eseguire l'analisi dei fumi di combustione nel caso di forni a gas.