

Проект	
Продукт	
Количество	
Дата	

шаблон
Unox Model 1S

Пароконвектомат	Электрический
4 противней GN 1/1	Петля с левой стороны
9,5" сенсорная панель управления	



Описание

Идеальная печь. Это печь лучших ресторанов мира, а сейчас мы заново создали ее для использования дома. Дизайн из нержавеющей стали, технологии приготовления на основе искусственного интеллекта и наша 30-летняя страсть к самым изысканным блюдам. UNOX Model 1S создает новый вид впечатлений: Cook Like a Chef. На нашей цифровой платформе будут проходить мастер-классы с лучшими шеф-поварами, чтобы навсегда изменить то, как вы готовите и едите дома. Создана для того, чтобы привлекать внимание, создана для тех, кто хочет совершенства во всех сферах жизни.

Расширенные и автоматические функции приготовления

Автоматическое Приготовление

- **Меню AUTO.COOK:** автоматические предустановленные функции
- **Меню MULTI.TIME:** управляет приготовлением до 10 продуктов одновременно

Unox Intelligent Performance

- **ADAPTIVE.Cooking™:** автоматически регулирует параметры приготовления в соответствии с уровнем загрузки для повторяемости результата.
- **CLIMALUX™:** постоянное измерение и регулировка влажности в камере приготовления.
- **SMART.Preheating:** автоматическая установка температуры и продолжительности предразогрева в зависимости от предыдущих циклов приготовления.
- **AUTO.Soft:** плавный подъем температуры во время приготовления
- **SENSE.Klean:** оценивает степень загрязнения камеры и предлагает наиболее подходящую программу мойки.

Unox Intensive Cooking

- **DRY.Maxi™:** быстрое удаление влаги из рабочей камеры
- **STEAM.Maxi™:** производит насыщенный пар
- **AIR.Maxi™:** управляет автореверсом и импульсной функцией вентиляторов
- **PRESSURE.Steam:**

Стандартные настройки приготовления

Ручное приготовление

- **Меню SET:** ввод параметров приготовления: время/термощуп, температура (30-260°C), подача/отвод пара, скорость/режим работы вентилятора
- **Меню My Programs:** Библиотека, в которой вы можете сохранять созданные вручную программы приготовления и добавлять рецепты из веб-каталога Cook Like A Chef

Приложения и веб-сервисы

- **PERSONAL COOKING TRAINER:** Индивидуальные занятия с шеф-поваром по приготовлению эксклюзивных блюд
- **LIVE MASTER CLASS:** Живые уроки кулинарии с лучшими поварами
- **ON DEMAND:** Подборка видео-рецептов для MODEL 1 & MODEL 1S

XEVH-0511-EPRM

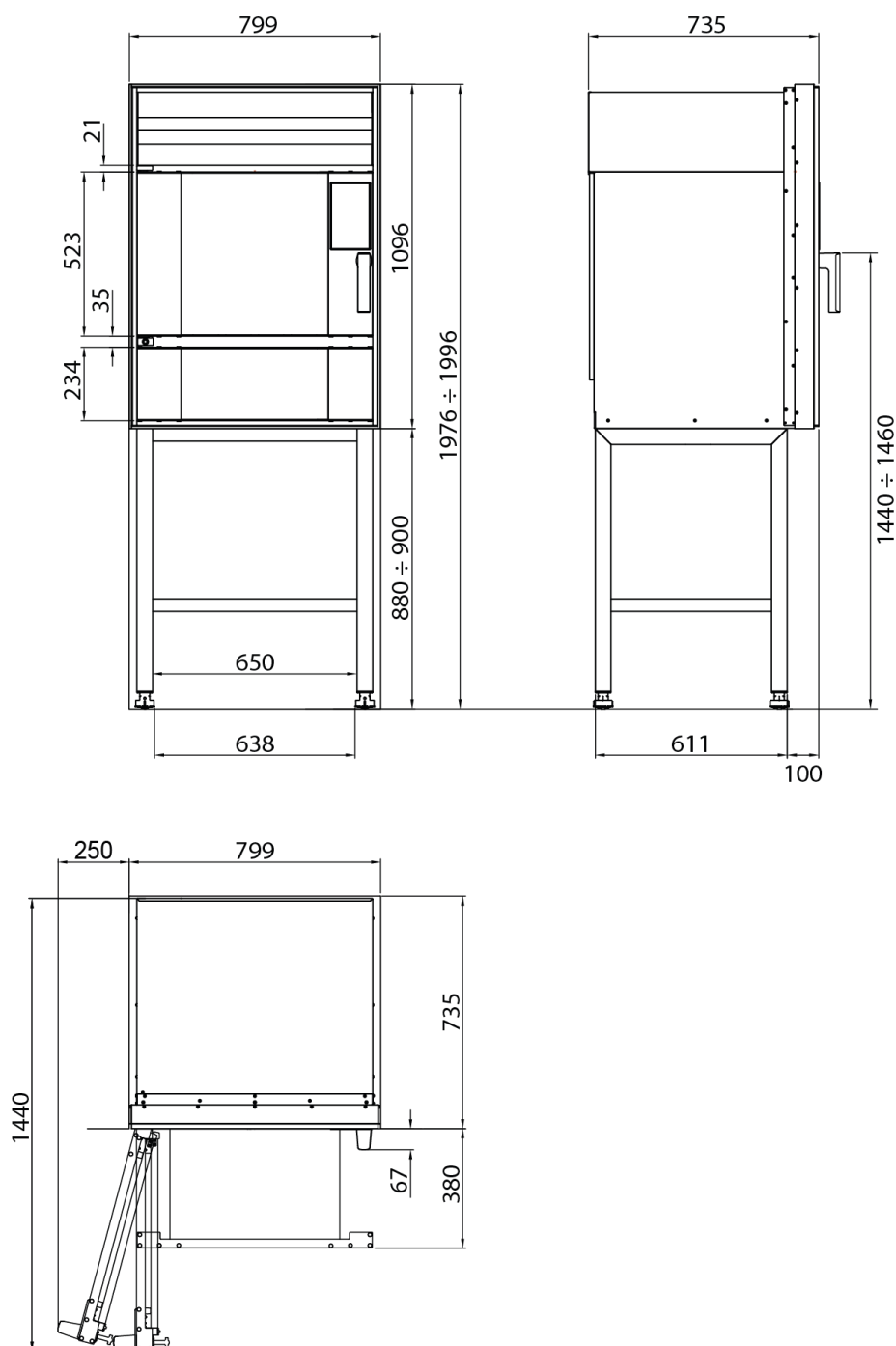
Стандартные технические

- **ROTOR.Klean™**: автоматическая система мойки
- Автоматическая система мойки за воздушным картером
- Камера приготовления из высокопрочной нержавеющей стали AISI 304 с закругленными углами
- Тройное 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™
- Интегрированное соединение Wi-Fi
- **Wi-Fi данные**: скачать программы

Аксессуары в комплекте

- **Зонт Ventless с угольным фильтром**: вытяжной зонт с пароконденсатором и угольным фильтром
- **DET&Rinse™ PLUS**: Моющее средство и ополаскиватель обеспечивают максимальный уровень мойки, маленький расход и длительный срок службы печи
- **HYPER.Smoker**: коптильня для щепы и опилок для возможности копчения внутри камеры приготовления без дополнительных энергозатрат
- **Cooking Essentials**: Специальные противни UNOX CASA. BLACK.FRY - GRP816; GRILL - TG885; BLACK.40 - TG900; STEEL.GRID - GPR806

XEVH-0511-EPRM



Габариты и вес

Ширина 750 mm

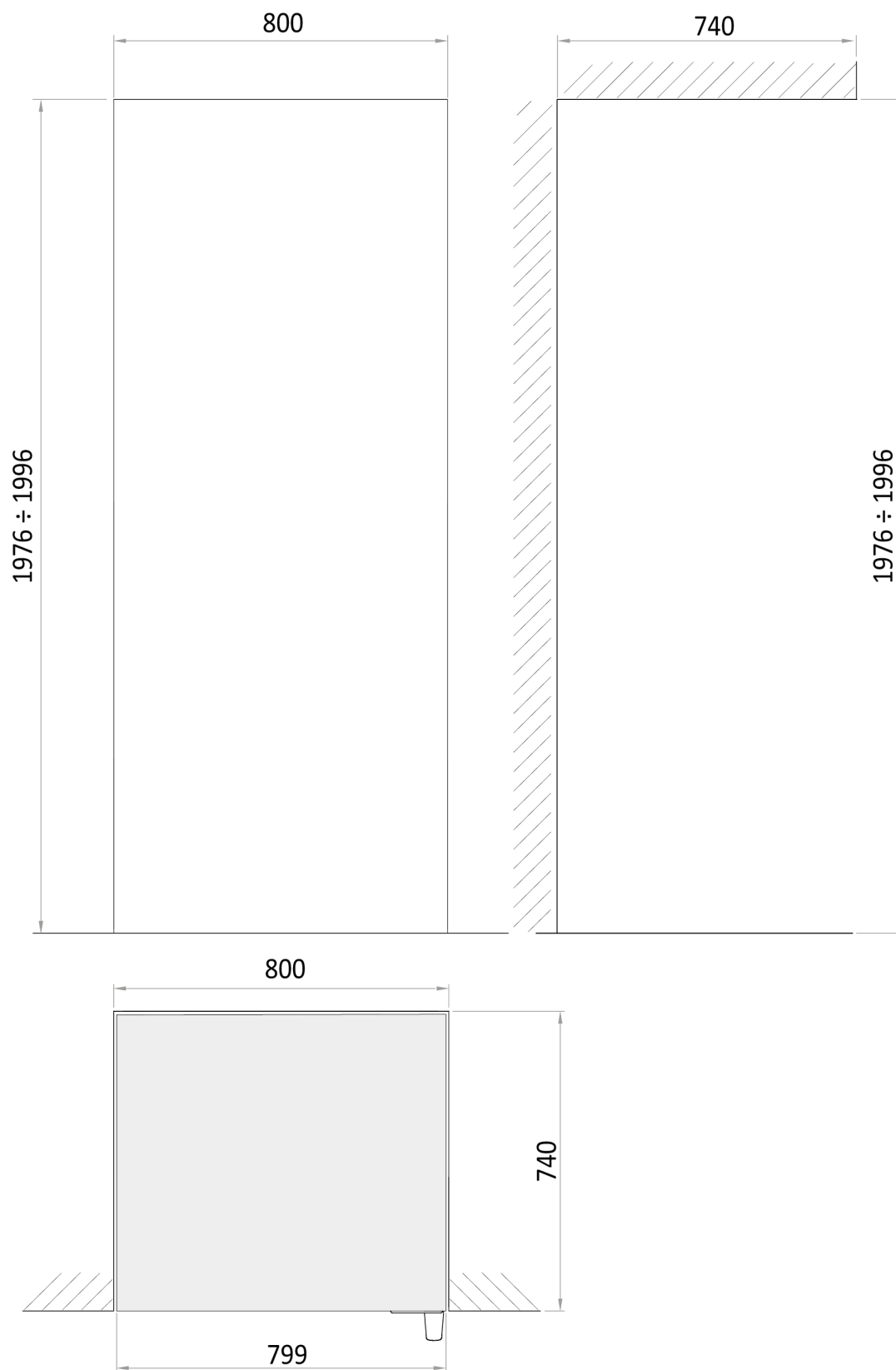
Глубина 735 mm

Высота 1096 mm

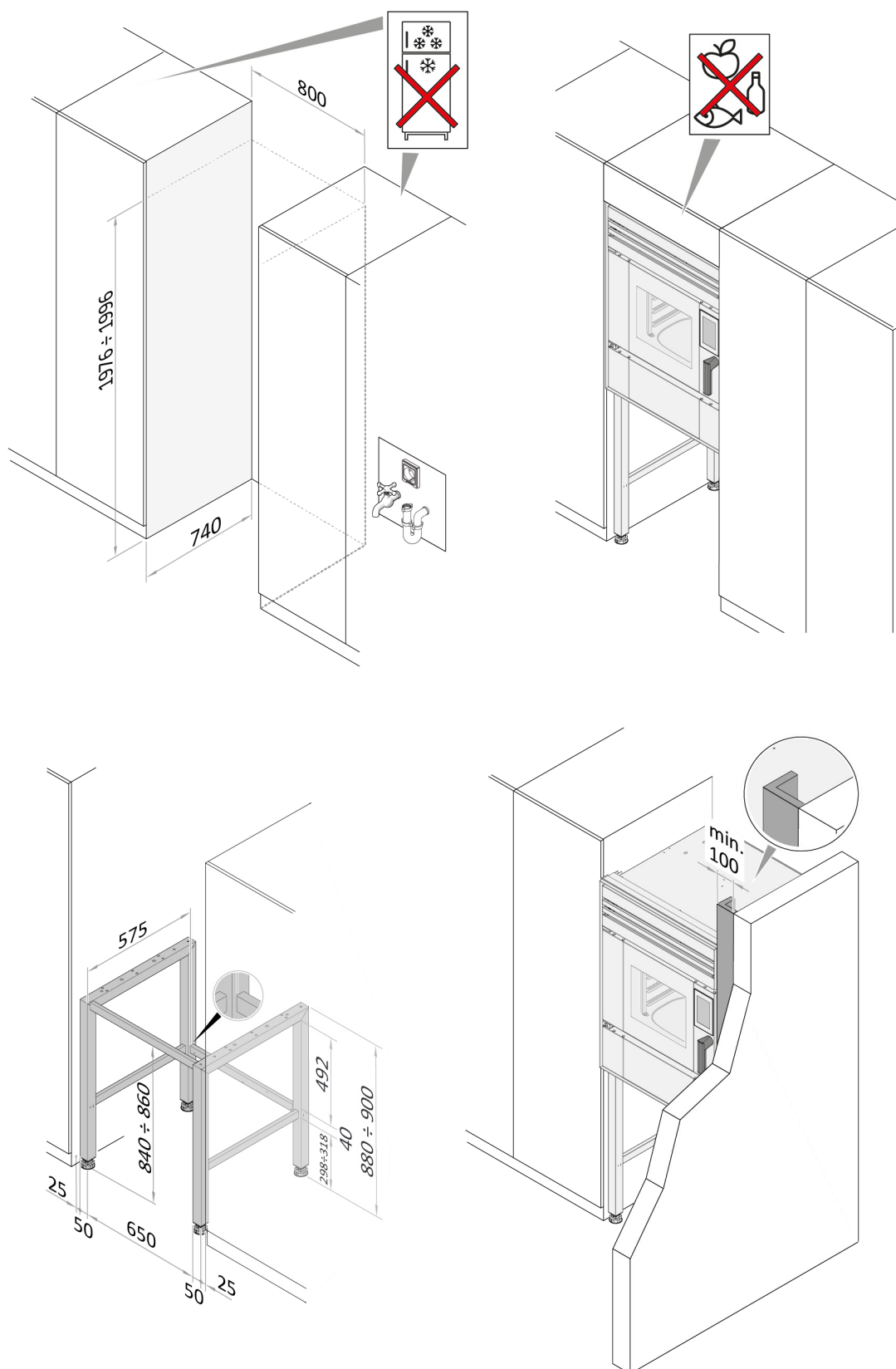
Вес нетто 136 kg

Расстояние
между
противнями 80 mm

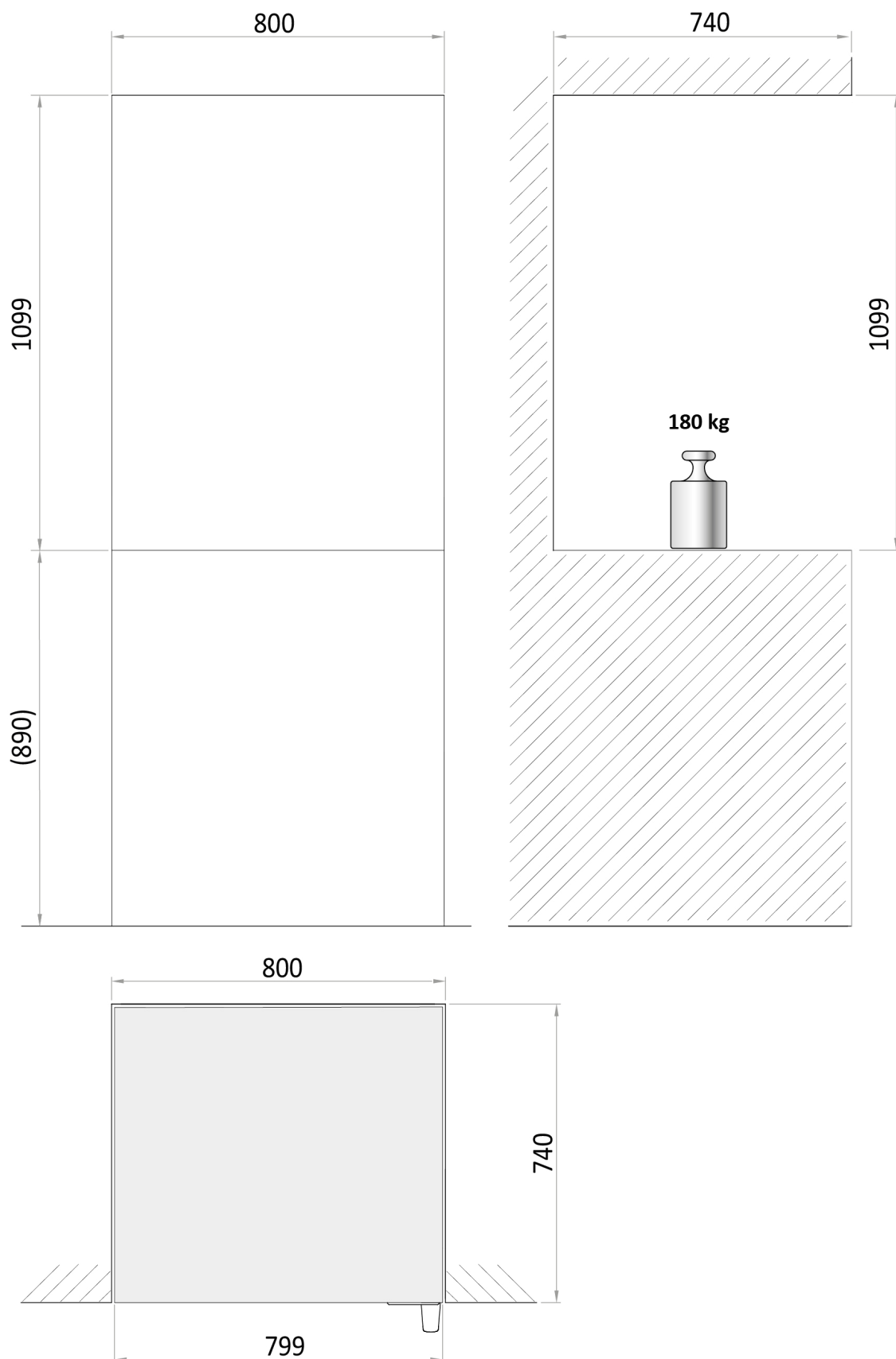
XEVH-0511-EPRM



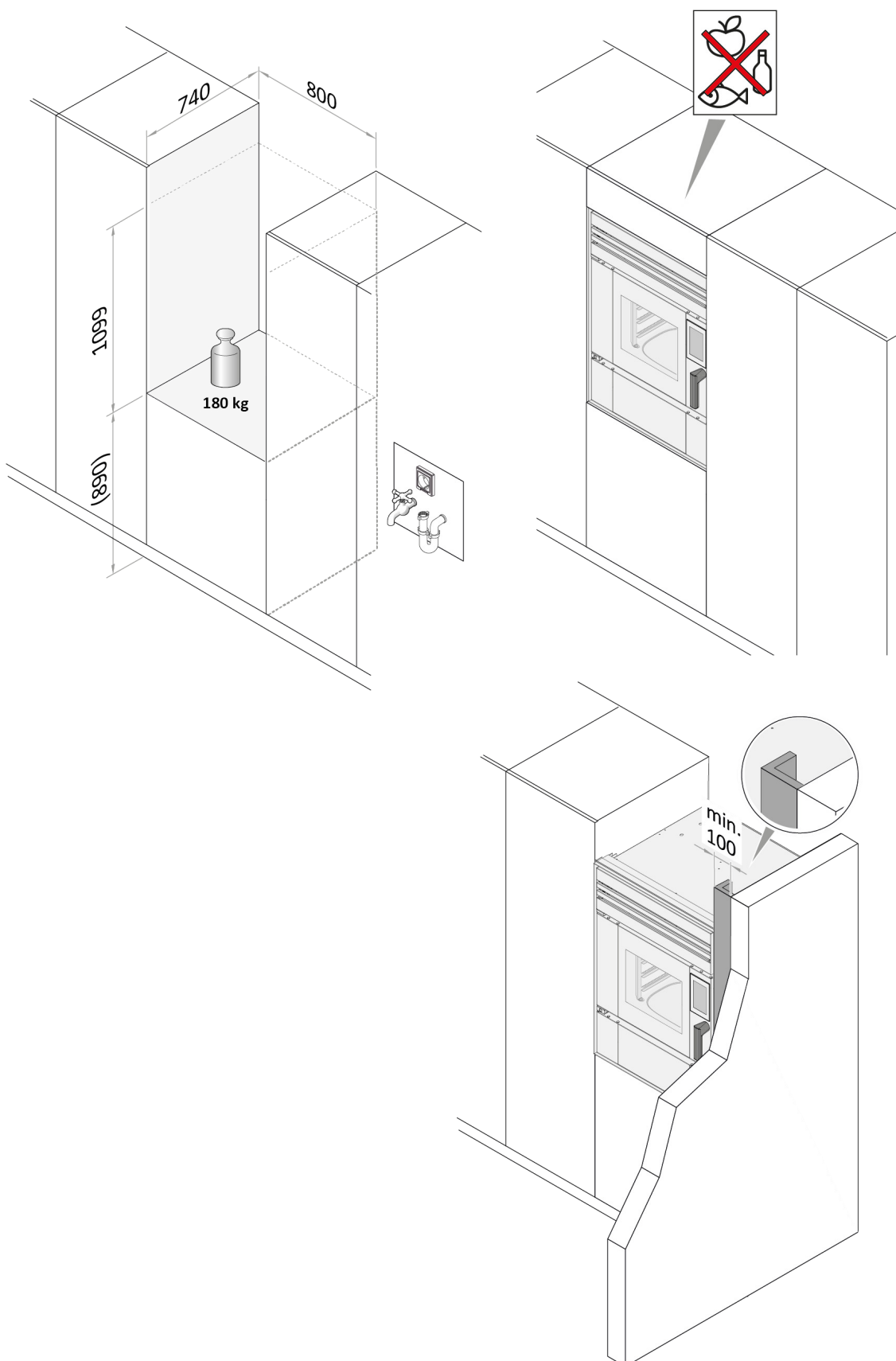
XEVH-0511-EPRM



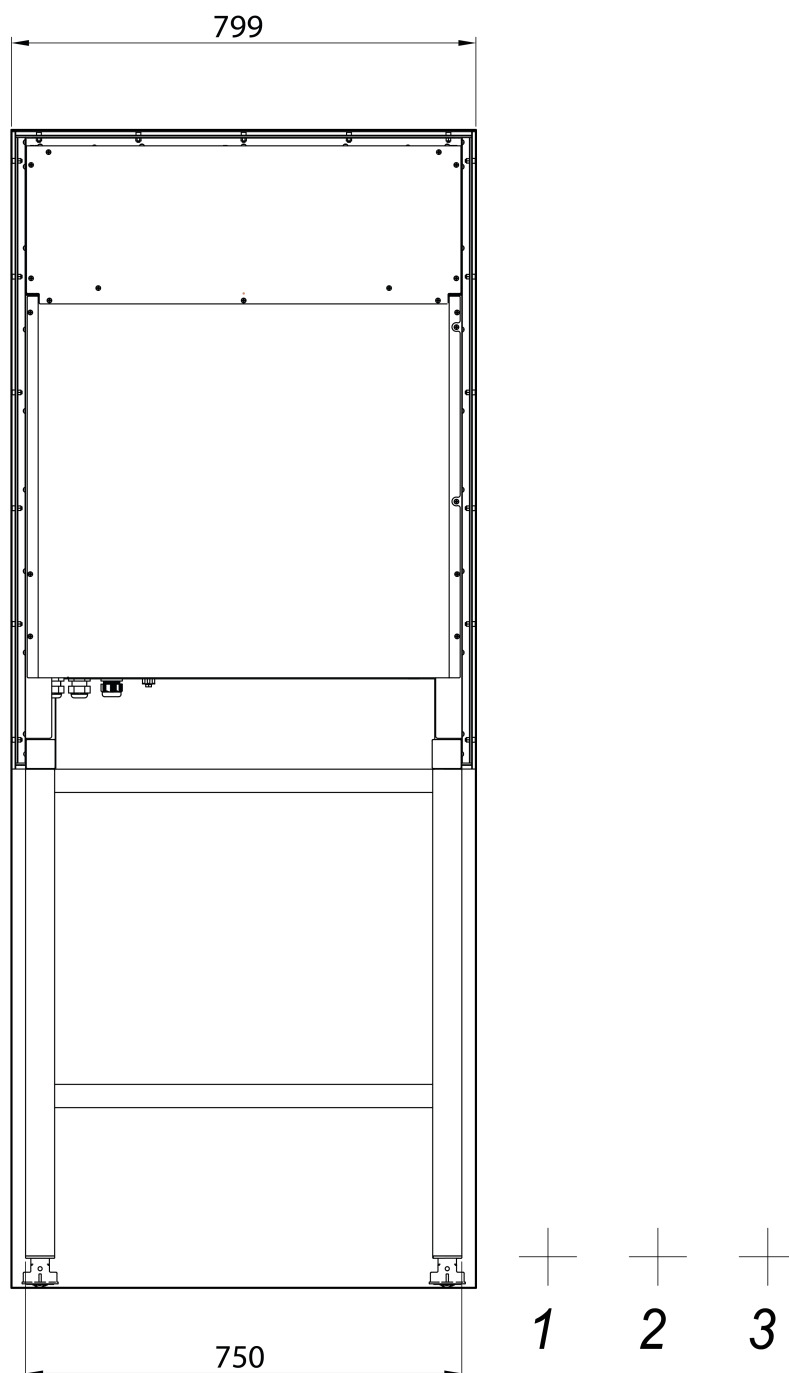
XEVH-0511-EPRM



XEVH-0511-EPRM



XEVH-0511-EPRM



Расположение соединений

- 1 электрическая розетка
- 2 Труба слива 40мм
- 3 Трубка подключения воды 3/4 дюйма

XEVN-0511-EPRM

Источник электропитания

Стандарт

Напряжение	380-415 V
Фаза	~3PH+N+PE
Частота сети	50 / 60 Hz
Суммарная мощность	6.2 kW
Макс потребляемое ампер	11.5 A
Требуемый размер автоматического выключателя	16 A
Требования к силовому кабелю*	5G x 2,5 mm ²
Штепсель	не включено

вариант А

Напряжение	220-240 V
Фаза	~3PH+PE
Частота сети	50 / 60 Hz
Суммарная мощность	6.2 kW
Макс потребляемое ампер	17.5 A
Требуемый размер автоматического выключателя	32 A
Требования к силовому кабелю*	4G x 4 mm ²
Штепсель	не включено

вариант В

Напряжение	220-240 V
Фаза	~1PH+PE
Частота сети	50 / 60 Hz
Суммарная мощность	6.2 kW
Макс потребляемое ампер	27 A
Требуемый размер автоматического выключателя	32 A
Требования к силовому кабелю*	3G x 4 mm ²
Штепсель	не включено

*Zalecany rozmiar - przestrzegać lokalnych przepisów.

Подача 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 соответствующую

Вход питьевой воды: 3/4 "NPT *, давление
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	≤ 0.5 ppm
Хлорамин	≤ 0.1 ppm
pH	7 - 8.5
Электрическая проводимость	≤ 1000 µS/cm
Общая жесткость	≤ 30° dH

Паровой контур: характеристики поступающей воды

Общая жесткость	≤ 120 ppm
Общая жесткость	≤ 8 °dH

Во избежание образования известкового налета поступающая вода должна иметь общую жесткость ≤ 8°dH.

*Данный норматив относится к ежедневному приготовлению на пару в течение 1-2 часов. В любом случае, если при общей жесткости ≤ 8°dH продолжается образование известкового налета, обязательна очистка воды, чтобы избежать отложений. Мы рекомендуем системы водоподготовки на основе ионообменных смол. Не допускаются системы водоподготовки на основе полифосфатов.

Требования по установке

Установка должна соответствовать всем нормам местных электрических систем, в частности того, что касается поперечного сечения электрических кабелей, нормам вентиляции и гидравлики.