



# XEBL-16EU-E1RS

Проект \_\_\_\_\_  
Продукт \_\_\_\_\_  
Количество \_\_\_\_\_  
Дата \_\_\_\_\_

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

Пароконвектомат	Электрический
16 противней 600x400	Петля с левой стороны
9,5" сенсорная панель управления	
Напряжение: 380-415V 3N~ / 220-240V 3~	



## Описание

Профессиональный пароконвектомат, способный управлять различными процессами выпекания (свежие и замороженные хлебобулочные и кондитерские изделия) и процессами приготовления (сушка, приготовление на пару, низкотемпературное приготовление, приготовление су-вид, жарка, гриль, запекание, регенерация). Технология Unox Intensive Cooking гарантирует идеальные результаты для каждого процесса.

## Стандартные настройки приготовления

### Программы

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

### Ручное приготовление

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

## Расширенные 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



# XEBL-16EU-E1RS

## Стандартные технические

- **ROTOR.Klean™**: автоматическая система мойки
- Штампованная камера приготовления из нержавеющей стали AISI 316 L
- Тройное стекло
- Освещение камеры приготовления LED подсветкой, встроенной в дверь
- Подставка для противней с системой защиты от опрокидывания
- Система каплеборников, 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

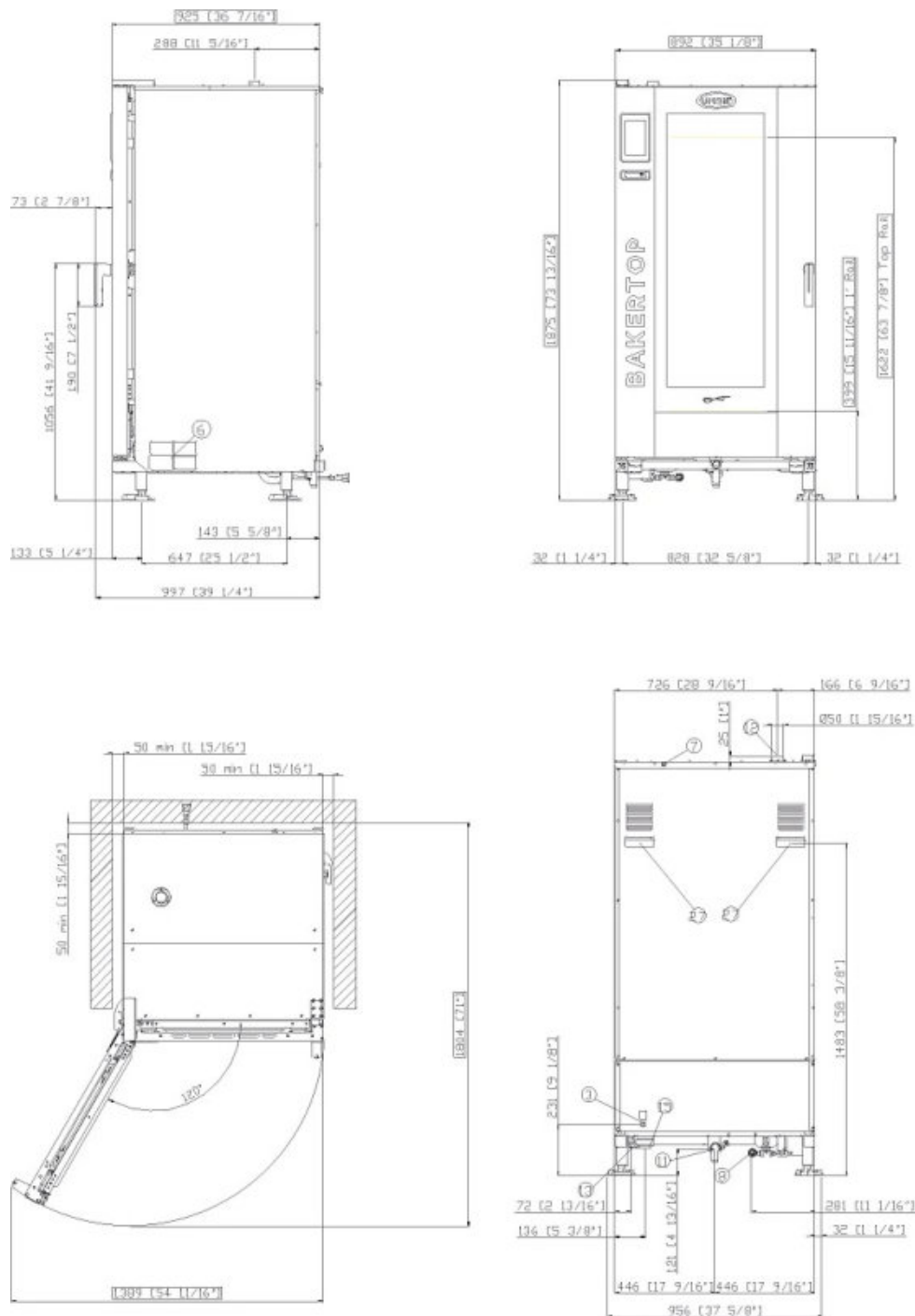
## Приложения и веб-сервисы

- **Data Driven Cooking app & webapp**: отслеживайте в режиме реального времени параметры работы печей, создавайте новые рецепты и делитесь ими. Искусственный интеллект преобразует данные о потреблении в полезную информацию для увеличения вашей прибыли
- **Top Training app**: загрузите приложение Unox Top.Training и шаг за шагом раскройте все секреты панели управления вашей новой печи

## Аксессуары

- **Зонт Ventless**: вытяжной зонт с пароконденсатором
- **LIEVOX**: Расстоечный шкаф оснащен датчиками для автоматического контроля расстойки.
- Система QUICK.Load и тележки
- **Baking Essentials**: специальные противни
- **DET&Rinse™ ECO**: моющее средство двойной концентрации для ежедневной уборки и максимального заботы об окружающей среде
- **DET&Rinse™ ULTRAPLUS**: Моющее средство и ополаскиватель обеспечивают максимальный уровень мойки, маленький расход и длительный срок службы печи
- **PURE / PURE.XL**: система фильтрации воды, которая удаляет все вещества, которые способствуют образованию накипи в камере печи
- **Wi-Fi / Ethernet**: Интернет плата для поддержания подключения печи к UNOX Cloud обязательна для продления гарантии

# XEBL-16EU-E1RS



## Габариты и вес

Ширина	892 mm
Глубина	925 mm
Высота	1875 mm
Вес нетто	262 kg
Расстояние между противнями	81.5 mm

## Расположение соединений

2	Клеммы питания
3	Выравнивание потенциалов
6	Табличка с техническими данными
7	Предохранительный термостат
8	3/4" Вход воды
10	Подключение Rotor.KLEAN™

11	Слив камеры приготовления
12	Выход горячей дымов
13	Подключение аксессуаров
27	Выход охлаждающего воздуха

# XEBL-16EU-E1RS

## Источник электропитания

### Стандарт

Напряжение	380-415 V
Фаза	~3PH+N+PE
Частота сети	50 / 60 Hz
Суммарная мощность	35.5 kW
Макс потребляемое ампер	57 A
Требуемый размер автоматического выключателя	63 A
Требования к силовому кабелю*	5G x 16 mm <sup>2</sup>
Штепсель	не включено
<b>вариант А</b>	
Напряжение	220-240 V
Фаза	~3PH+PE
Частота сети	50 / 60 Hz
Суммарная мощность	35.5 kW
Макс потребляемое ампер	91.5 A
Требуемый размер автоматического выключателя	100 A
Требования к силовому кабелю*	4G x 25 mm <sup>2</sup>
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 соответствующей

**Давление:** Вход для питьевой воды: 3/4" NPT, давление в магистрали: от 22 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
Общая жесткость	

### Паровой контур: характеристики поступающей воды

Общая жесткость	≤ 8 °dH
Общая жесткость	≤ 250 ppm

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. В случае газовых печей необходимо провести анализ выхлопных газов.

Зарегистрируйтесь в сервисе DDC, чтобы получить доступ к данным и спецификациям продукта.

[www.ddc.unox.com](http://www.ddc.unox.com)