



# XEEC-1011-EPR

Projekt \_\_\_\_\_  
Del \_\_\_\_\_  
Antal \_\_\_\_\_  
Dato \_\_\_\_\_

Model  
EVEREO® 600

Service temperatur fødevarekonservering	Elektrisk
10 plader GN 1/1	Venstrehængslet
9,5" Touch kontrolpanel	
Volt: 220-240V 1~	



## Beskrivelse

Service temperatur Madkonservering er en patenteret teknologi, der er designet til at konservere mad ved den temperatur, den serveres og spises ved. Det betyder, at du kan tilberede mad, holde den varm uden at blæsefryse og regenerere den og servere den på få sekunder på et hvilket som helst tidspunkt af dagen og uden ventetid for dine kunder. Med kun 600 mm dyb er EVEREO® 600 den kompakte løsning til hurtige installationer i små rum og uden for køkkenområdet. EVEREO® 600 passer nemt til enhver virksomhed og fås med venstre eller højre døråbning. Det brede glas og LED-lyset giver maksimal synlighed af produkterne, mens den kompakte størrelse giver dig mulighed for hurtigt at identificere de produkter, der skal serveres, uden at tage bakkerne ud.

## Standard tilberedningsfeatures

### Programmer

- Gem op til 256 individuelle programmer
- **MULTY.DAY MODE:** Vælg eller indstil det program der passer bedst til dit behov for at bevare maden i dage eller uge i forseglet emballage
- **SUPERHOLDING MODE:** Indstil dit personlige program, mens du bruger åbne beholdere eller bakker, og hold din mad ved en præcis temperatur
- **MEALME MODE:** brug det bedst egnede program til den mad, du har bestilt fra en af vores MEALME-godkendte leverandører

### Indstillinger

- **Temperatur:** 58 °C – 75 °C
- **Automatisk programindstilling** mulighed for at vælge den mad, der skal konserveres i den forudindlæste programliste og automatisk indstille regenereringstid, konserveringstemperatur og tid vil blive sat op for dig
- **Pladetildeling** mulighed for at tildele ét konserveringsprogram til en dedikeret bakke
- **MULTI.Time liste:** teknologi til at administrere op til 06 timere for at bevare forskellige produkter på samme tid
- **ROP:** administrer programmerne Reorder Point (det mindste antal sous-vide enkeltporioner, der altid skal være til stede i dit kammer) for ikke at løbe tør for dine bedst sælgende menu punkter under service
- **CLIMA.Control:** Damp eller udtørring af luft indstilles med 10 % intervaller



# XEEC-1011-EPR

## Avancerede og automatiske cooking features

### Termisk isolering og sikkerhed

- **Protek.SAFE™**: maksimal termisk effektivitet og arbejdssikkerhed (den overholder IEC/EN60335-2-42-forordningen)

### Luftfordeling i konserveringskammeret

- **AIR.Maxi™**: Luftfordelingshastighedsstyring. Luften fordeles intelligent.

### Temperaturkontrol

- Seneste generation af sensorer gør det muligt at opsætte EVEREO® med en præcision på 0,5 °C

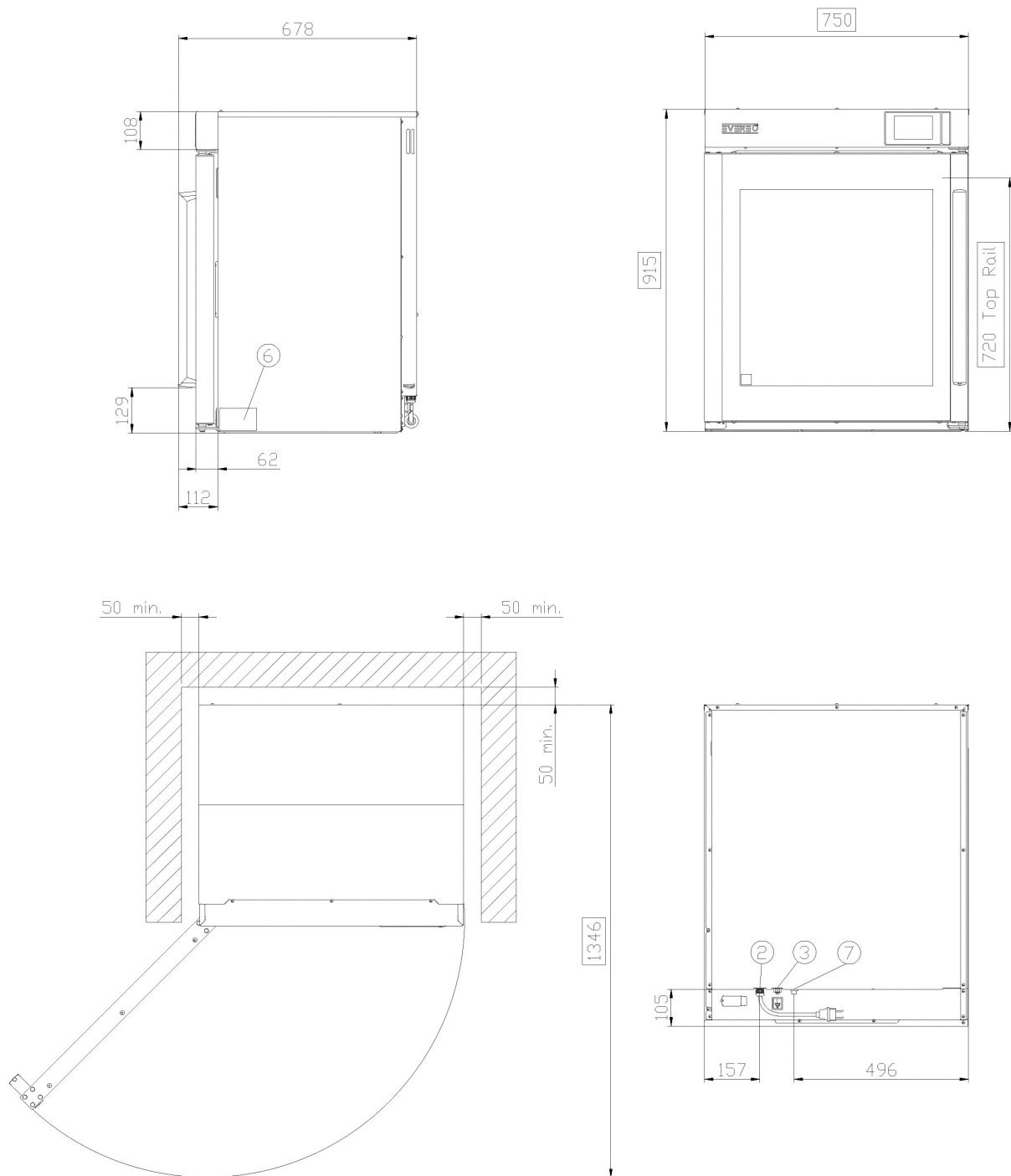
## Nøglefunktioner

- Højresistens AISI 304 rustfrit stål ovnkammer med afrundede kanter
- Dobbeltglas
- Ovnkammerlys via LED lys indbygget i døren
- Indstik med antivippe system
- Ventilatorhjulsbremse for at reducere energitab ved døråbning
- Sikkerhedstemperaturbegrænser

## App og web services

- **Data Driven Cooking app & webapp**: check and monitor in real-time the operating conditions of your ovens, create and share new recipes. Artificial intelligence transforms consumption data into useful information and allows you to increase daily profits

# XEEC-1011-EPR



## Dimensioner og vægt

Bredde	750 mm
Dybde	628 mm
Højde	915 mm
Nettovægt	82 kg
Mellemrum mellem indstik	67 mm

## Tilslutningspositioner

2	Terminal board strømforsyning
3	Unipotential terminal
6	Teknisk dataark
7	Sikkerhedstermostat



# XEEC-1011-EPR

## Elektrisk strømtilførsel

### STANDARD

Volt	220-240 V
Fase	~1PH+PE
Frekvens	50 / 60 Hz
Total kraft	2.9 kW
Maks Amp	12.7 A
Påkrævet afbryderstørrelse	16 A
Strømkabel krav*	3G x 1,5 mm <sup>2</sup>
Stik	Schuko

\*Anbefalet størrelse - Overhold lokale bekendtgørelser. Kabel medfølger ikke.

## Tilbehør

- **Understel:** den multifunktionelle støtte, der er ideel til at opbevare plader sikkert og placere din ovn i den perfekte arbejds højde
- **Preserving Essentials:** specialplader
- **SPRAY&Rinse:** Praktisk sprayvaskemiddel til manuel rengøring af alle slags ovne. Den affedter og fjerner al slags snavs
- **Wi-Fi / Ethernet:** Tilslutningsmodul for at holde ovnen opkoblet med UNOX cloud, obligatorisk for at forlænge garantien.

## installationskrav

Installationerne skal være i overensstemmelse med alle lokale elektriske systemer, især med hensyn til minimum ledningsmåler, der kræves til felttilslutning, hydraulik og ventilationsforsyning. Udstødnings- og røganalyse skal udføres i tilfælde af gasovne.

Registrer på DDC Service for adgang til data og produkt specificationer.

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