

Model
EVEREO®

- Konzervátor pokrmů při servíru
- Levý pant (otevírání vpravo)
- Electrický
- 7" dotykový ovládací panel
- 10 nádob GN 1/1



STANDARDNÍ VARNÉ FUNKCE

Nastavení

- **Teplota:** 58 °C – 75 °C
- **Automatické nastavení programu:** možnost vybrat pokrmy, které chcete udržovat ze seznamu předinstalovaných programů a automaticky nastavit dobu regenerace, teplotu a dobu udržování
- **Přifazení plechu:** možnost přiřadit konkrétní program udržování ke konkrétnímu plechu
- **MULTI.Time list:** technologie, která Vám umožní spravovat až 6 časovačů pro udržování různých produktů současně
- **ROP:** Spravujte Body Přibojednání (minimální počet jednotlivých porcí sous-vide, které musí být vždy přítomny ve Vaší konzervační komoře), aby nedošlo k vyčerpání ne
- **CLIMA.Control:** vlhkost nebo suchý vzduch nastaven na 10%

Programs

- Programs
- **MULTY.DAY MODE:** zvolte nebo nastavte program, který nejlépe vyhovuje vašim potřebám pro udržování pokrmů v hermeticky uzavřených nádobách po několik dnů nebo týdnů
- **SUPERHOLDING MODE:** nastavte si svůj individuální program pro používání otevřených nádob nebo plechů a udržujte své pokrmy při přesné teplotě
- **MEALME MODE:** použijte vhodný pro program pro pokrmy, které jste si objednali od některého z našich autorizovaných prodejců MEALME

STANDARDNÍ TECHNICKÉ VLASTNOSTI

- Varná komora z vysoce odolné nerezové oceli AISI 304 ad s oblými rohy
- Dvojitě sklo
- Osvětlení varné komory LED světlem zabudovaným ve dveřích
- Nerezové vsuvy se systémem proti překlopení
- Brzda motoru při otevření dveří omezuje energetické ztráty
- Bezpečnostní teplotní spínač

POPIS

Systém udržování při provozní teplotě je patentovaná technologie navržená pro skladování pokrmů při teplotě, při které jsou podávány a konzumovány. To znamená, že je možné vařit pokrmy, udržovat je v teple, aniž by bylo nutné zmrazovat, regenerovat a servírovat během několika sekund v kteroukoli denní dobu, přičemž čekací doby pro zákazníky se zkrátily na nulu. Díky hloubce pouhých 600 mm je EVEREO® 600 kompaktním řešením pro rychlou instalaci v malých prostorech a mimo kuchyň. EVEREO® 600 se snadno přizpůsobí v jakémkoli prostředí a je k dispozici s otevíráním dveří vlevo nebo vpravo. Velké sklo a LED světlo umožňují maximální viditelnost produktů, zatímco kompaktní rozměry umožňují rychlý přístup k produktům, které mají být podávány, aniž by bylo nutné vyjmát plechy.

POKROČINÉ A AUTOMATICKÉ NASTAVENÍ VARNÝCH PROCESŮ

Distribuce vzduchu v konzervační komoře

- **AIR.Maxi™:** řízení rychlosti proudění vzduchu, která je inteligentně přerozdělována

Řízení teploty

- Senzory nejnovější generace, které umožňují nastavení EVEREO® s přesností 0.5 °C

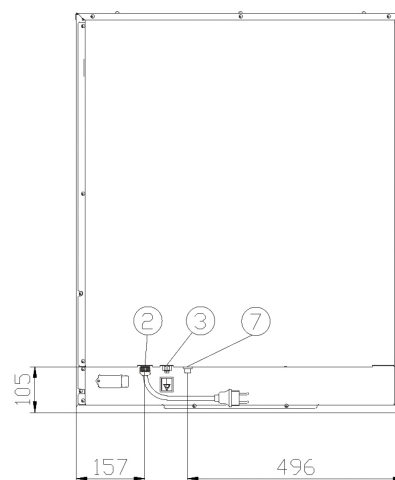
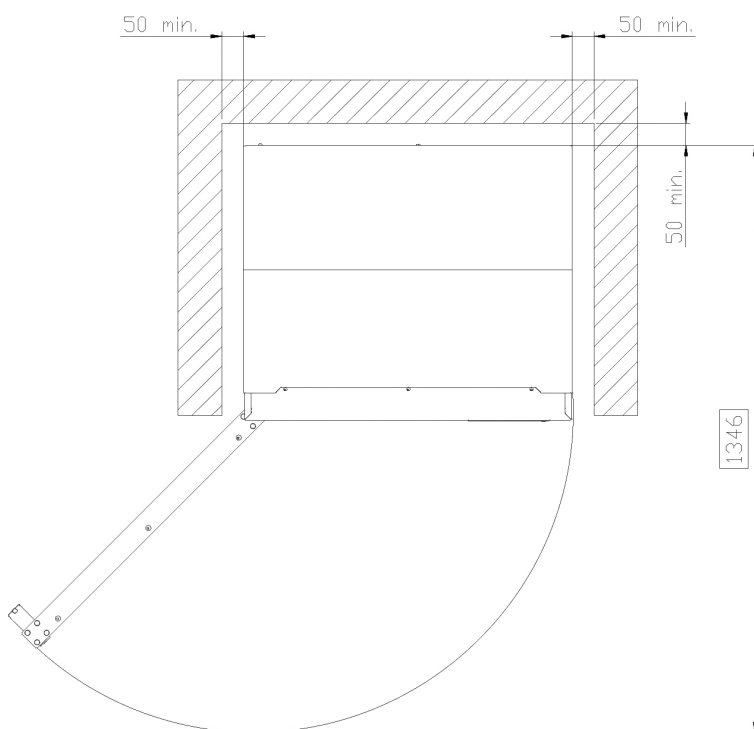
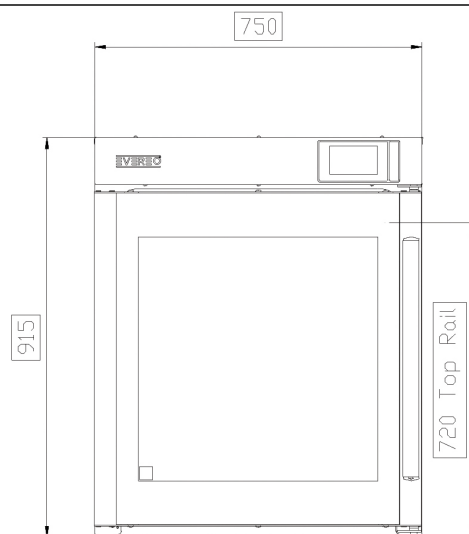
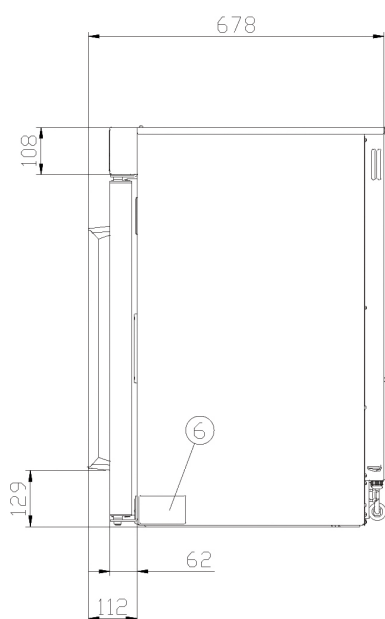
Teplná izolace a bezpečnost

- **Proték.SAFE™:** maximální tepelná účinnost a provozní bezpečnost (v souladu s předpisem IEC/EN60335-2-42)

APP & WEBOVÉ SLUŽBY

- mealmefood.com





ROZMĚRY A HMOTNOST

Šířka	750 mm
Hloubka	618 mm
Výška	916 mm
Čistá hmotnost	82 kg
Rozteč vsuvů	67 mm

PŘÍPOJNÉ BODY

2	Napájecí svorkovnice
3	Unipotenciální terminál
6	Štítek s technickými údaji
7	Bezpečnostní termostat

XEEC-1011-EPR

PŘÍVOD ELEKTŘINY A PLYNU

STANDARD

Napětí	220-240 V
Fáze	1PH+PE
Frekvence	50-60 Hz
Celkový výkon	2.9 kW
Maximální odběr proudu (ampere)	13 A
Požadovaná velikost jističe*	16 A
Požadavek na napájecí kabel	H07RN-F 3G 1.5 mm ²
Průměr kabelu	10 mm
Zástrčka	Schuko

PŘÍSLUŠENSTVÍ

- **Preserving Essentials:** speciální gastronádoby
- **Wi-Fi:** modul pro stálé připojení konvektomatu na UNOX cloud, nutné pro prodlouženou záruku
- **SPRAY&Rinse:** Praktický čistící prostředek ve spreji pro ruční čištění jakékoli pece Odmašťuje a odstraňuje všechny typy nečistot

POŽADAVKY PRO INSTALACI

Instalace zařízení musí podléhat všem místním elektrickým normám, zejména pokud jde o minimální průřez vodičů potřebný pro připojení k el. síti, vodovodní a ventilační připojení.

V případě plynových zařízení musí být provedena analýza splodin a výparů.

Zaregistrujte se pro přístup k datům a specifikacím produktu
infonet.unox.com

