



XEEC-10HS-EPR

Projeto

Artigo

Quantidade

Data

Modelo
EVEREO® CUBE

Conservador a temperatura de serviço	Elétrico
10 bandejas 460x330	Dobradiça a esquerda
Painel de controle touch screen 9,5"	
Voltagem: 220-240V 1N~	



Descrição

O sistema de conservação em temperatura de serviço é uma tecnologia patenteada projetada para conservar o alimento na temperatura que será servido o serviço e consumida. Isso significa que é possível cozinhar o alimento, o manter aquecido sem congelar, regenerar e o servir em poucos segundos em qualquer momento do dia, com o tempo de espera do cliente reduzido a zero. Com somente 600 mm de profundidade, EVEREO® CUBE é a solução compacta para instalações rápidas em espaços reduzidos e no exterior da cozinha. EVEREO® CUBE se adapta facilmente em qualquer atividade e é disponível com abertura da porta a esquerda ou a direita. O amplo vidro e a luz LED permitem a máxima visibilidade dos produtos; enquanto a dimensão compacta permite identificar rapidamente os produtos a serem servidos sem que tirar as bandejas.

Características de cocções standard

Programas

- Memoriza até 256 programas personalizados
- **MULTY.DAY MODE:** escolhe ou configura o programa mais adaptado as suas exigências de conservação do alimento em recipientes fechados para o dia ou a semana
- **SUPERHOLDING MODE:** configura o seu programa personalizado para uso do recipiente aberto ou bandeja e mantenha o seu alimento a uma temperatura precisa
- **MEALME MODE:** use o programa adequado para o alimentos pedidos de um dos nossos distribuidores MEALME aprovados

Configurações

- **Temperatura:** 58 °C – 75 °C
- **Configuração automática dos programas:** possibilidade de selecionar os alimentos para conservar do elenco dos programas pré programados e de configurar o tempo de regeneração, a temperatura e o tempo de conversação
- **Tray assignement:** possibilidade de associar um programa específico de conservação em uma bandeja determinada
- **MULTI.Time list:** tecnologia que te permite gerenciar até 6 tempos para conservar diferentes produtos ao mesmo tempo
- **ROP:** gerencia os pontos de reordenação (o número mínimo de porção única de sous-vide que devem serem sempre presentes na sua câmara de conservação) para não esgotar os pratos mais vendidos do seu menu durante o serviço
- **CLIMA.Control:** configuração com aumento de 10% de umidade ou ar seco



XEEC-10HS-EPR

Cocção avançada e automática

Controle de temperatura

- Sensores de última geração que te permitem configurar o EVEREO® com uma precisão de 0.5 °C

Distribuição do ar na câmara de conservação

- **AIR.Maxi™**: gerência a velocidade dos fluxos de ar que são distribuídos de maneira inteligente

Isolamento térmico e segurança

- **Protek.SAFE™**: máxima eficiência térmica e segurança operativa (em conformidade ao regulamento IEC/EN60335-2-42)

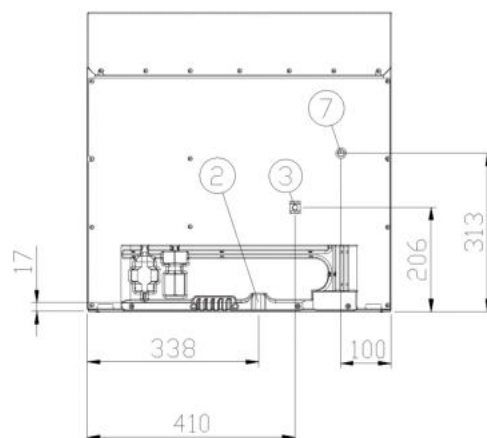
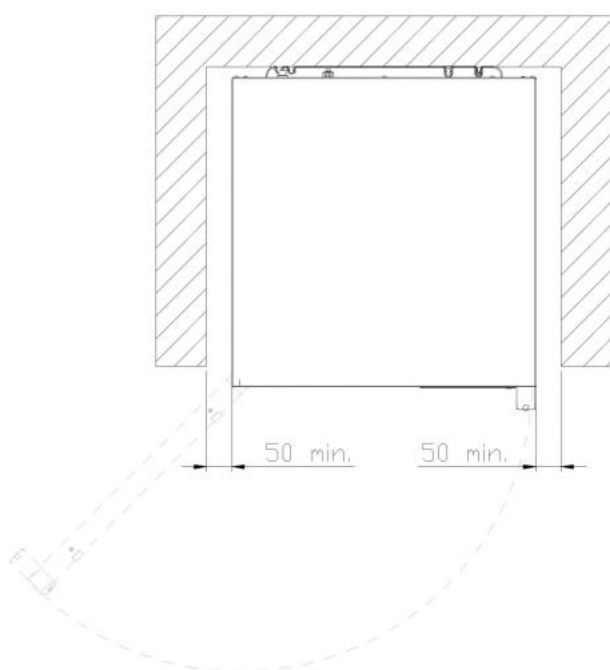
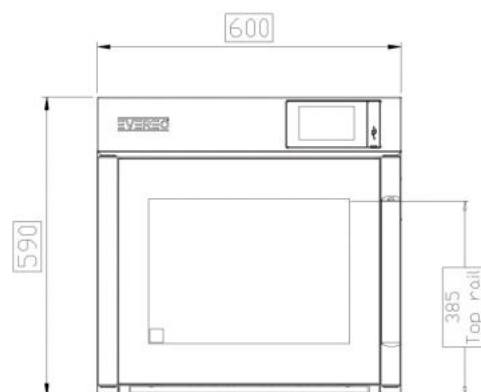
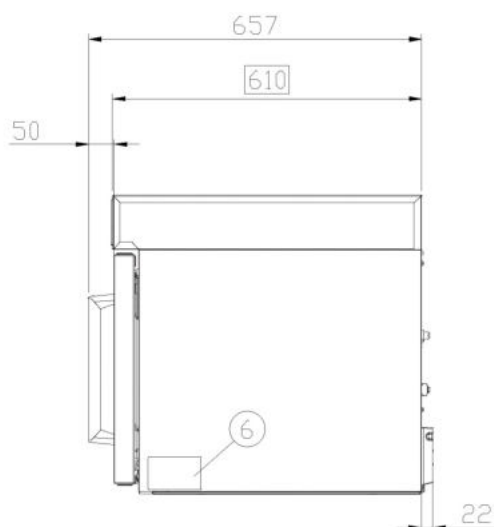
Caraterísticas técnicas

- Câmara de cocção em aço inox AISI 304 de alta resistência com bordas arredondadas
- Vidro duplo
- Iluminação da câmara de cocção por luz LED integrada à porta
- Suporte de bandeja perfurado com sistema ante inclinação
- Freio do motor na abertura da porta para evitar dispersões de energia
- Termostato de segurança

App e serviços web

- **Data Driven Cooking App & webApp**: controla e monitora em tempo real as condições operativas dos seus fornos, cria e compartilha novas receitas A Inteligência Artificial transformará os dados de consumo em informações úteis, permitindo que você aumente os seus lucros diários

XEEC-10HS-EPR



Dimensão e peso

Largura	600 mm
Profundidade	590 mm
Altura	610 mm
Peso líquido	49 kg
Distância entre bandejas	28 mm

Posição de conexão

2	Terminal de alimentação
3	Terminal de equipotencialização
6	Placa dados técnicos
7	Termostato de segurança



XEEC-10HS-EPR

Alimentação eléctrica

STANDARD

Voltagem	220-240 V
Fase	~1PH+N+PE
Frequência	50 / 60 Hz
Potência total	1.5 kW
Corrente máx absorvida	6.5 A
Dimensão exigida do interruptor diferencial	16 A
Requisitos do cabo de potência*	3G x 1,5 mm ²
Tomada	Schuko

*Dimensão recomendada - verificar o regulamento local.

Acessórios

- **Stand:** o suporte multifuncional ideal para repor em segurança as bandejas e colocar o seu forno na altura perfeita para trabalhar
- **Preserving Essentials:** bandejas especiais
- **SPRAY&Rinse:** Prático detergente em spray para limpeza manual de qualquer forno. Desengordura e elimina todo tipo de sujeira
- **Wi-Fi / Ethernet:** Placa de conexão para manter o forno conectado ao cloud UNOX - obrigatório para estender a garantia

Requisitos para a instalação

As instalações devem ser conforme a todos os sistemas elétricos locais, em particular a seção dos cabos de ligação elétricos e aos regulamentos para a ventilação e ligação hidráulica. É necessário proceder com a análise das fumaças de combustão no caso de fornos a gás.