UNOX - EVEREO® 900 XEEC-1013-EPR - 10x GN 1/1

UNOX - EVEREO® 900 XEEC-1013-EPR - 10 GN 1/1

EVEREO® ist der erste Heißkühlschrank, der gekochte Mahlzeiten bei Temperaturen über 63°C durch eine Kombination

von genauen Temperatur- und Atmosphärenkontrollen tagelang bei Verzehr-Temperatur konserviert.

Ausführung:

- Abgerundete Garkammer aus Edelstahl AISI 304 für Hygiene und einfache Reinigung

- Garraum beleuchtet durch externe LED-Leuchten

- EVEREO.Touch: Versiegeltes Bedienfeld, um das Eindringen von Feuchtigkeit zu verhindern (IPX4)

- Geringes Gewicht - stark belastbare Struktur dank der Verwendung innovativer Materialien

- Türkontaktschalter

- Selbstdiagnosesystem zur Erkennung von Problemen oder Ausfällen

- Sicherheitsthermostat

- L-förmige Einhangschienen aus Edelstahl

- Türscharniere aus hochbeständigem, selbstschmierendem Technopolymer

- Türraststellung bei 60 ° / 120 ° / 180 ° Öffnung

Technische Daten:

- Konservierung bei Serviertemperatur von 58 °C bis 75 °C

© DEKA E-COMMERCE GMBH

- Kapazität MEAL ME: 200 Portionen

- Abstand zwischen den Blechen: 67mm

- Spannung: 220-240 Volt

- Frequenz: 50 / 60 Hz

- maximale Leistungsaufnahme: 2,9 kW

- Abmessungen: 535 x 888 x 916mm

- Gewicht: 70 kg

Automatische und weitere Programme zum Konservieren:

- bis zu 200 Programme speicherbar

- Möglichkeit die Programme mit Namen und Bildern zu versehen

- CHEFEXEVER = Wahl des Konservierungsmodus, anhand des zu konservierenden Lebensmittel

- MULTI.Time = Technologie zur Verwaltung von bis zu 10 Timern, um verschiedene Produkte gleichzeitig zu verwalten

Luftverteilung in der Konservierungskammer:

- AIR.Maxi™: mehrere Lüfter

- AIR.Maxi ™ -Technologie: Intelligent verteiltes Geschwindigkeitsmanagement für die Luftverteilung

Stapeln mehrer Geräte:

- MAXI.Link: Stapel Kit zur Erstellung von EVEREO-Stationen

Thermische Isolierung und Sicherheit:

- Protek.SAFE ™ -Technologie: Maximale thermische Effizienz und Arbeitssicherheit (gemäß IEC / EN60335-2-42)

- Protek.SAFE ™ -Technologie: Der Lüfter stoppt, um den Energieverlust beim Öffnen der Tür zu begrenzen

- Protek.SAFE ™ -Technologie: Stromaufnahme im Verhältnis zum tatsächlichen Bedarf

© DEKA E-COMMERCE GMBH

- Protek.SAFE ™ PLUS: doppelt verglaste Tür

Hilfsfunktionen:

- Anzeige der verbleibenden Speicherzeit

- Dauerlauf Funktion «INF»

- Anzeige der Soll- und Echtzeitwerte

- Verfügbare Temperatur in ° C oder ° F

Weitere Detailinformationen und die passenden Bleche finden Sie hier unten bei den Downloads!

Optionales Zubehör:
XEEQC-0013-E: Stapel-Kit: beinhaltet alle Teile und Verbindungen, um EVEREO® und CHEF TOP ordnungsgemäß zu stapeln. (+ 138.00 EUR zzgl. MwSt.)
XEC006: Wi-Fi-Verbindungskit (+ 203.00 EUR zzgl. MwSt.)
XEEQC-0013-E: Stapel-Kit: beinhaltet alle Teile und Verbindungen, um EVEREO® 600 oder 900 ordnungsgemäß zu stapeln. (+ 62.00 EUR zzgl. MwSt.)
XUC012: Kompletter Bausatz mit 4 Rädern, 2 davon mit Bremse (+ 402.00 EUR zzgl. MwSt.)
XWCRC-0013-F: Untergestell für Bodenpositionierung (verpflichtend), 530x696x178mm (+ 282.00 EUR zzgl. MwSt.)
XWCRC-0613-H: Hohes Untergestell (offen) mit Einhanggestellen, 518x779x744mm, Blechabstand 60mm (+ 589.00 EUR zzgl. MwSt.)
XEEC-1011-EPL: Türöffnung von links nach rechts (+ 252.00 EUR zzgl. MwSt.)

Preis per Vorauskasse: **5 881.00 EUR** zzgl. MwSt.

© DEKA E-COMMERCE GMBH