



XEEC-0611-EPLS

Progetto	_____
Articolo	_____
Quantità	_____
Data	_____

Modello
EVEREO® 600

Conservatore a temperatura di servizio	Elettrico
6 teglie GN 1/1	Cerniera a destra
Pannello di controllo touch screen da 7"	
Vtaggio: 220-240V 1N~	



Descrizione

Il sistema di conservazione a temperatura di servizio è una tecnologia brevettata progettata per conservare il cibo alla temperatura alla quale viene servito e mangiato. Questo significa che è possibile cucinare il cibo, mantenerlo caldo senza congelarlo, rigenerarlo e servirlo in pochi secondi in qualsiasi momento della giornata, con tempi di attesa per i clienti ridotti a zero. Con soli 600 mm di profondità, EVEREO® 600 è la soluzione compatta per installazioni rapide in spazi ridotti e all'esterno della cucina. EVEREO® 600 si adatta facilmente a qualsiasi attività commerciale ed è disponibile con apertura porta a sinistra o a destra. L'ampio vetro e la luce a LED consentono la massima visibilità dei prodotti, mentre le dimensioni compatte consentono di identificare rapidamente i prodotti da servire senza dover estrarre le teglie.

Impostazioni di cottura

Programmi

- Memorizza fino a 256 programmi personalizzati
- **MULTY.DAY MODE:** scegli o imposta il programma più adatto alle tue esigenze di conservazione del cibo in contenitori sigillati per giorni o settimane
- **SUPERHOLDING MODE:** imposta il tuo programma personalizzato per l'uso di contenitori aperti o teglie e mantieni il tuo cibo a una temperatura precisa
- **MEALME MODE:** usa il programma adeguato per il cibo che hai ordinato da uno dei nostri distributori MEALME approvati

Impostazioni

- **Temperatura:** 58 °C – 75 °C
- **Impostazione automatica dei programmi:** possibilità di selezionare gli alimenti da conservare dall'elenco dei programmi precaricati e di impostare automaticamente il tempo di rigenerazione, la temperatura e il tempo di conservazione
- **Tray assignment:** possibilità di associare uno specifico programma di conservazione ad una determinata teglia
- **MULTI.Time list:** tecnologia che permette di gestire fino a 6 timer per conservare differenti prodotti allo stesso tempo
- **ROP:** gestisci i Punti di Riordino (il numero minimo di porzioni singole sous-vide che devono essere sempre presenti nella tua camera di conservazione) per non esaurire le pietanze più vendute del tuo menù durante il servizio
- **CLIMA.Control:** impostazione con incremento del 10% di umidità o aria secca



XEEC-0611-EPLS

Cottura avanzata e automatica

Isolamento termico e sicurezza

- **Protek.SAFE™**: massima efficienza termica e sicurezza operativa (in conformità al regolamento IEC/EN60335-2-42)

Distribuzione dell'aria nella camera di conservazione

- **AIR.Maxi™**: gestione della velocità dei flussi d'aria che vengono redistribuiti in modo intelligente

Controllo della temperatura

- Sensori di ultima generazione che permettono di impostare EVEREO® con una precisione di 0.5 °C

Caratteristiche tecniche

- Camera di cottura in acciaio inox AISI 304 ad alta resistenza con bordi arrotondati
- Doppio vetro
- Illuminazione camera di cottura attraverso luci LED integrate nella porta
- Supporti teglia forati con sistema antiribaltamento
- Freno del rotore del ventilatore per contenere le dispersioni energetiche all'apertura porta
- Termostato di sicurezza
- Connessione internet Wi-Fi integrata

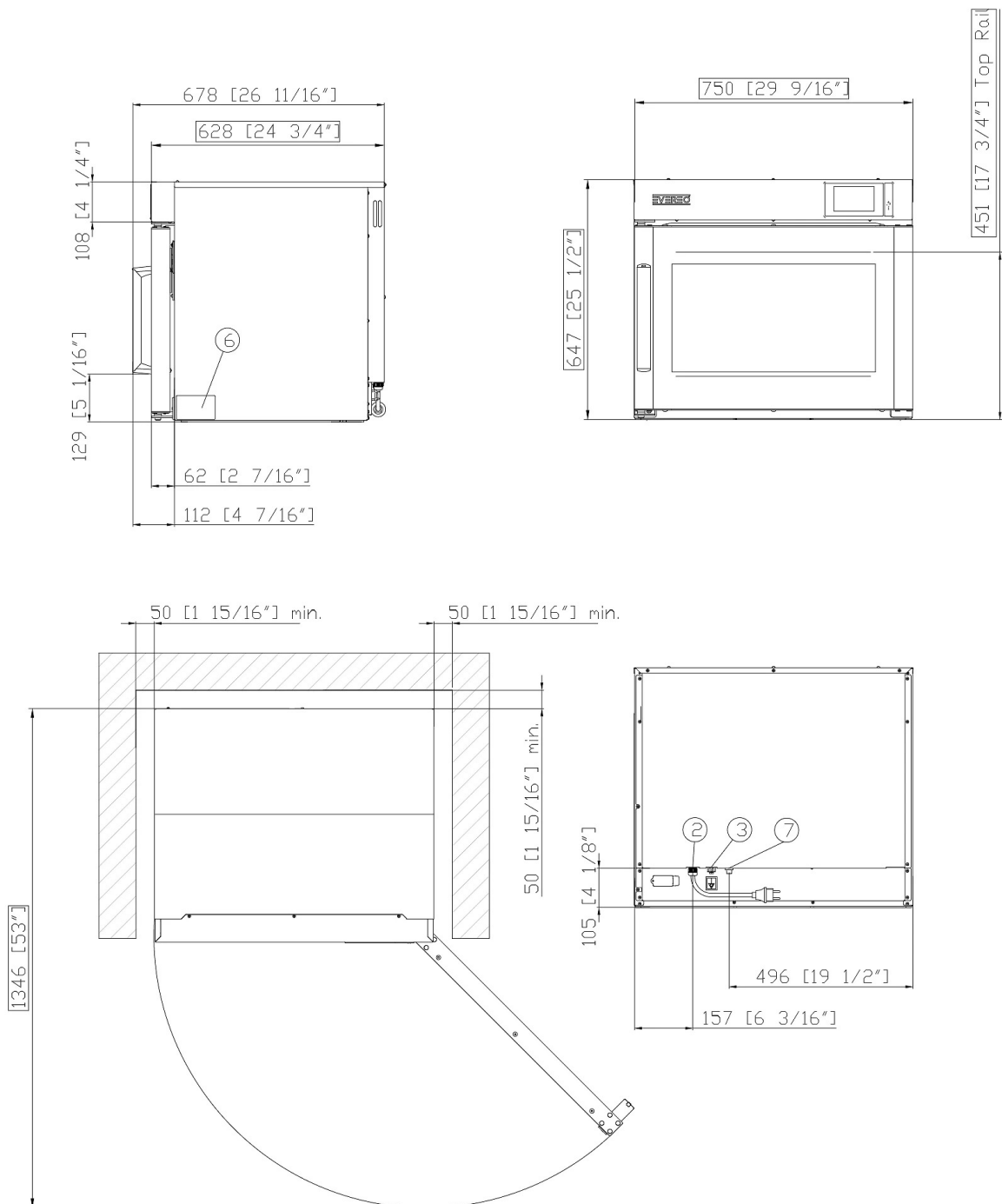
App e servizi web

- **Data Driven Cooking app & webapp**: controlla e monitora in real-time le condizioni operative dei tuoi forni, crea e condividi nuove ricette. L'intelligenza artificiale trasforma i dati di consumo in informazioni utili e ti permette di aumentare i profitti giornalieri

App e servizi web

- Controlla e monitora in tempo reale il funzionamento del forno, evidenziando sprechi e suggerendo miglioramenti di utilizzo per ridurre i consumi. Consente di creare e condividere ricette da un forno ad un altro anche da remoto.

XEEC-0611-EPLS



Dimensioni e peso

Larghezza	750 mm
Profondità	628 mm
Altezza	647 mm
Peso netto	59 kg
Distanza teglie	67 mm

Posizione connessioni

2	Morsettiera alimentazione
3	Morsetto equipotenziale
6	Targhetta dati tecnici
7	Termostato di sicurezza

XEEC-0611-EPLS

Alimentazione elettrica

OPZIONE A

Voltaggio	220-240 V
Fase	~1PH+N
Frequenza	50 / 60 Hz
Potenza totale	3.05 kW
Max corrente assorbita	13 A
Dimensione richiesta dell'interruttore differenziale	13 A
Requisiti cavo potenza*	3G x 1,5 mm ²
Spina	

*Dimensione consigliata - osservare l'ordinanza locale.

Accessori

- **Stand:** il supporto multifunzionale ideale per riporre in sicurezza le teglie e collocare il tuo forno all'altezza perfetta per lavorare
- **Preserving Essentials:** teglie speciali
- **SPRAY&Rinse:** Pratico detergente spray per la pulizia manuale di qualunque forno. Sgrassa ed elimina ogni tipo di sporco

Connessione idrica

UTILIZZARE ACQUA NON CONFORME AGLI STANDARD MINIMI UNOX PER LA QUALITÀ DELL'ACQUA RENDERÀ NULLA LA GARANZIA.

È responsabilità dell'acquirente assicurarsi che la fornitura di acqua in entrata sia conforme alle specifiche elencate da UNOX o di renderla tale attraverso adeguate misure di trattamento.

Ingresso acqua potabile: 3/4" NPT, pressione

Acqua di rete: acqua di rete: da 1.5 a 6 Bar; da 21 a 87 psi (2 Bar; 29 psi consigliato)

Specifiche acqua in ingresso

Cloro libero ≤ 0.5 ppm

Chloramine ≤ 0.1 ppm

pH 7 - 8.5

Conduttività elettrica ≤ 1000 µS/cm

Durezza totale ≤ 30° dH

Circuito vapore: specifiche acqua in ingresso

Chlorides ≤ 120 ppm

Durezza totale ≤ 8 °dH*

Requisiti per l'installazione

I prodotti Unox devono essere installati in strutture in cui tutti gli impianti (gas, elettrico, idraulico, ventilazione, aerazione, ecc.) sono conformi agli standard nazionali. Deve essere effettuata un'analisi della combustione in caso di forni a gas.

Registrati a DDC per accedere alle specifiche tecniche del prodotto.

www.ddc.unox.com