



XETC-12EU-YPRMN

Проект	
Продукт	
Количество	
Дата	

шаблон
BAKERTOP RETAIL

 **Энергоэффективность 30.1 kWh/дней - 0 kg CO₂/дней***

*Более подробную информацию см. на последней странице.

Пароконвектомат	Электрический
12 противней 600x400	Петля с левой стороны
9,5" сенсорная панель управления	Мощность 19,8 kW
Напряжение: 400V 3N~ / 400V 3N~	



Описание

Высокопроизводительная станция для выпечки на 12 противней, специально разработанная для пекарских зон в супермаркетах, с двумя независимыми камерами выпечки (6 противней + 6 противней) всего на 1 м² площади.

Идеально подходит для выпечки хлеба, пиццы, кондитерских изделий и замороженной выпечки. BAKERTOP RETAIL сочетает потоки горячего воздуха с контролируемой влажностью, обеспечивая оптимальное развитие продукта и до 20% более быструю выпечку по сравнению с традиционными конвекционными печами.

Простая в установке и оснащенная современной системой автоматической мойки, интеллектуальными функциями безопасности и интуитивными панелями управления, она гарантирует безопасную и бесперебойную ежедневную работу, максимальную эффективность, надежность и производительность в торговых точках.

BAKERTOP RETAIL совместима с тележками UNOX QUICK.Load, которые обеспечивают простую, безопасную и эргономичную загрузку и выгрузку противней, оптимизируя рабочий процесс магазина.

Стандартные настройки приготовления

Программы

- **1000+** Программы
- **CHEFUNOX**: Выберите что приготовить из библиотеки и печь автоматически установит все необходимые параметры
- **MIND.Maps™**: рисунок процесс приготовления прямо на дисплее
- **READY.BAKE**: готовые к использованию предустановленные программы

Ручное приготовление

- **Температура**: 30 °C – 260 °C
- До 9 шагов приготовления
- **CLIMA.Control**: настройка с увеличением влажности или сухого воздуха на 10%

Расширенные и автоматические функции приготовления

Unox Intelligent Performance

- **ADAPTIVE.Cooking™**: автоматически регулирует параметры приготовления, чтобы обеспечить повторяемость результата
- **CLIMALUX™**: полный контроль влажности в камере приготовления
- **SMART.Preheating**: автоматически устанавливает температуру и продолжительность предварительного нагрева
- **AUTO.Soft**: управляет повышением температуры, чтобы сделать его более деликатным
- **SENSE.Klean**: оценивает степень загрязнения в печи и предлагает подходящую программу мойки

Unox Intensive Cooking

- **DRY.Maxi™**: быстро удаляет влагу из камеры приготовления
- **STEAM.Maxi™**: производит насыщенный пар
- **AIR.Maxi™**: управляет автореверсом и импульсной функцией вентиляторов
- **CLIMALUX™**: полный контроль влажности в камере приготовления



XETC-12EU-YPRMN

Стандартные технические

- **ROTOR.Klean™**: автоматическая система мойки
- Автоматическая система мойки за воздушным картером
- Камера приготовления из высокопрочной нержавеющей стали AISI 304 с закругленными углами
- Тройное стекло
- Освещение камеры приготовления LED подсветкой, встроенной в дверь
- Подставка для противней с системой защиты от опрокидывания
- Система каплесборников, встроенная в дверь и работающая даже при открытой двери
- Система 4-скоростных вентиляторов и высокопроизводительные кольцевые нагревательные элементы
- Интегрированное соединение Wi-Fi
- **Wi-Fi данные**: скачать / загрузить данные HACCP
- **Wi-Fi данные**: скачать / загрузить программы

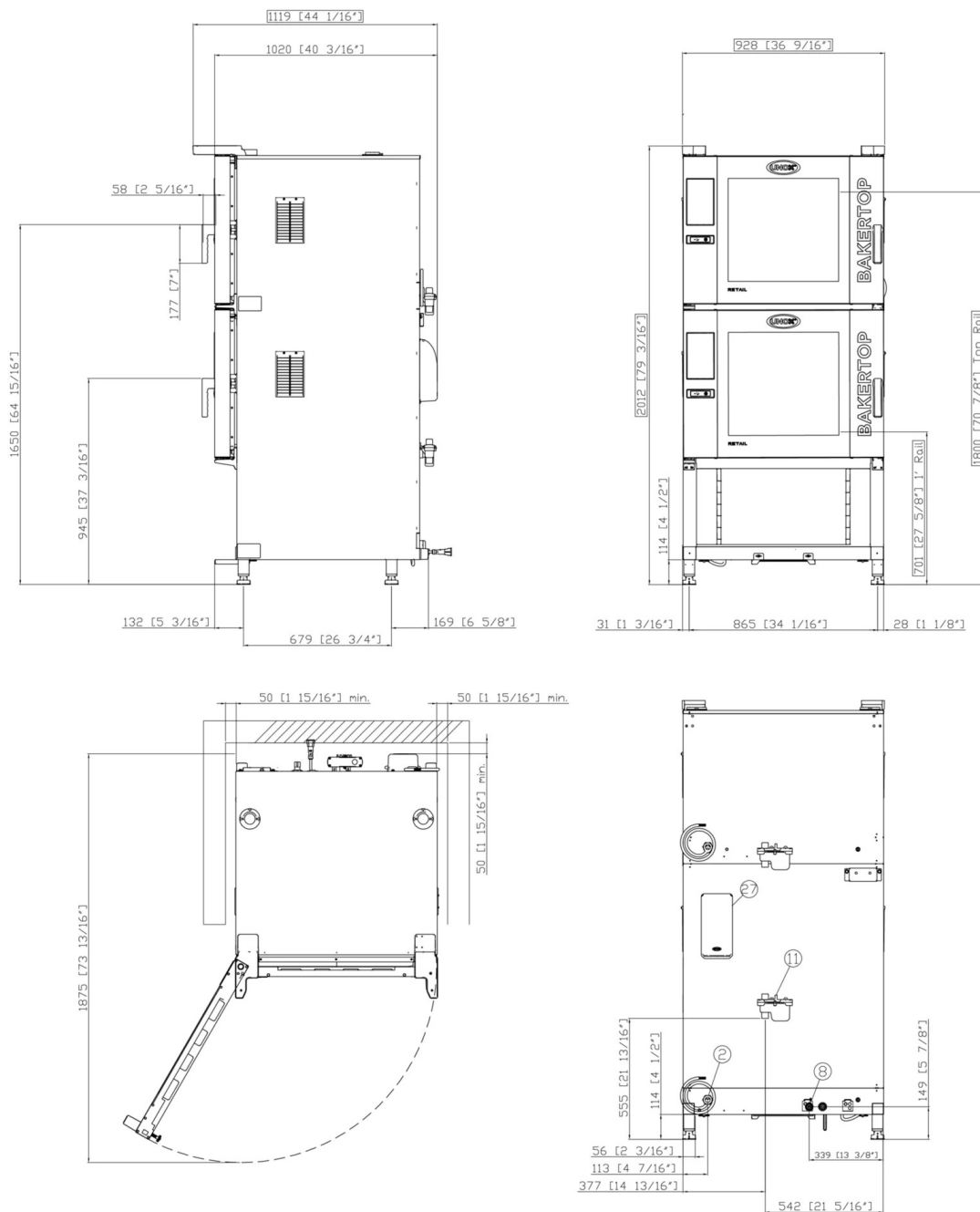
Приложения и веб-сервисы

- **Data Driven Cooking app & webapp**: отслеживайте в режиме реального времени параметры работы печей, создавайте новые рецепты и делитесь ими. Искусственный интеллект преобразует данные о потреблении в полезную информацию для увеличения вашей прибыли
- **Top Training app**: загрузите приложение Unox Top.Training и шаг за шагом раскройте все секреты панели управления вашей новой печи

Аксессуары

- Система QUICK.Load и тележки
- **Baking Essentials**: специальные противни
- **DET&Rinse™ ECO**: моющее средство двойной концентрации для ежедневной уборки и максимального заботы об окружающей среде
- **DET&Rinse™ ULTRAPLUS**: Моющее средство и ополаскиватель обеспечивают максимальный уровень мойки, маленький расход и длительный срок службы печи
- **PURE / PURE.XL**: система фильтрации воды, которая удаляет все вещества, которые способствуют образованию накипи в камере печи
- **Wi-Fi / Ethernet**: Интернет плата для поддержания подключения печи к UNOX Cloud обязательна для продления гарантии

XETC-12EU-YPRMN



Габариты и вес

Ширина	920 mm
Глубина	1022 mm
Высота	2156 mm
Вес нетто	290 kg
Расстояние между противнями	80 mm

Расположение соединений

2	Клеммы питания
8	3/4" Вход воды
11	Слив камеры приготовления
27	Выход охлаждающего воздуха



XETC-12EU-YPRMN

Источник электропитания

Напряжение	400 V
Фаза	~3PH+N+PE
Частота	50 / 60 Hz
Мощность	9,9 kW
Максимальный Ток	15 A
Номинал автомат. выключателя	16 A
Требования к кабелю*	5G x 4 mm ²
Штепсель	НЕ ВКЛЮЧЕНО

Напряжение	400 V
Фаза	~3PH+N+PE
Частота	50 / 60 Hz
Мощность	9,9 kW
Максимальный Ток	15 A
Номинал автомат. выключателя	16 A
Требования к кабелю*	5G x 2,5 mm ²
Штепсель	НЕ ВКЛЮЧЕНО

*Zalecany rozmiar - przestrzegać lokalnych przepisów.

Энергоэффективность

Потребление 30.1 kWh/дней

Выбросы CO₂ 0 CO₂/дней**

**Учтены только прямые выбросы, производимые печью. Чтобы сократить косвенные выбросы, выбирайте энергию из возобновляемых источников.

Оценка основана на ежедневном использовании печи (300 дней в году):

6 полных загрузок хлебов, 4 полные загрузки круассанов.

Рассчитано с учетом следующих еженедельных циклов мойки (42 недели в году):

1 короткая мойка в неделю.

Требования по установке

Продукты Unox должны устанавливаться на объектах, где все системы (газовые, электрические, гидравлические, вентиляционные, аэрационные и т. д.) соответствуют национальным стандартам. Анализ сгорания должен проводиться в случае газовых печей.

Зарегистрируйтесь в сервисе DDC, чтобы получить доступ к данным и спецификациям продукта.

www.ddc.unox.com



XETC-12EU-YPRMN

Подача воды

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ВОДОСНАБЖЕНИЯ, НЕ ОТВЕЧАЮЩЕГО МИНИМАЛЬНЫМ ТРЕБОВАНИЯМ UNOX, АННУЛИРУЕТ ГАРАНТИЮ.

Покупатель несет ответственность за обеспечение того, чтобы поступающая вода соответствовала требованиям, установленным UNOX, или за счет принятия соответствующ. Для каждой печи требуется водопроводный кран.

Давление: Вход питьевой воды: 3/4 "NPT, давление водопроводной сети: от 1,5 до 6 бар; от 21 до 87 psi (рекомендуется 2 бара; 29 psi)

Характеристики воды на входе

Свободный хлор ≤ 0.5 ppm

Хлорамин ≤ 0.1 ppm

pH 7 - 8.5

Электрическая проводимость ≤ 1000 μ S/cm

Общая жесткость ≤ 30 °dH

Паровой контур: характеристики поступающей воды

Общая жесткость ≤ 8 °dH*

Общая жесткость ≤ 250 ppm

*Данный норматив относится к ежедневному приготовлению на пару в течение 1-2 часов. В любом случае, если при общей жесткости ≤ 8 °dH продолжается образование известкового налета, обязательна очистка воды, чтобы избежать отложений. Мы рекомендуем системы водоподготовки на основе ионообменных смол. Не допускаются системы водоподготовки на основе полифосфатов.

слив воды

Pvc drain (or similar according to market HACCP requirements) 40 mm positioned on the floor and behind the column

Зарегистрируйтесь в сервисе DDC, чтобы получить доступ к данным и спецификациям продукта.

www.ddc.unox.com