



XEEC-0611-EPRS

Projet

Article

Quantité

Date

Modèle
EVEREO® 600

Conservateur d'aliments

Électrique

6 niveaux GN 1/1

Charnière à gauche

Panneau de contrôle tactile 7"

Tension : 220-240V 1~



Description

La préservation à température de service des aliments est une technologie brevetée qui a été conçue pour conserver les aliments à la température à laquelle ils seront servis et dégustés. Cela signifie que vous pouvez cuire vos produits, les garder au chaud sans avoir besoin de les congeler puis les régénérer et les servir en quelques secondes à tout moment sans devoir faire attendre vos clients. Avec seulement 600 mm de profondeur, EVEREO® 600 est la solution compacte qui s'accommodera parfaitement dans les cuisines peu profondes ou sur le comptoir d'un bar. L'EVEREO® 600 s'adapte facilement à tout type d'activité et est disponible avec une ouverture de porte à gauche ou à droite. La grande porte vitrée et la lumière LED offrent une visibilité maximale sur les produits tandis que les dimensions compactes permettent un accès rapide pour les servir sans avoir à sortir les plaques.

Fontions de cuisson standard

Programmes

- Enregistrez jusqu'à 256 programmes personnalisés
- **MULTY.DAY MODE:** choisissez ou définissez le programme le plus adapté pour conserver vos produits dans des récipients scellés pendant des jours voire des semaines
- **SUPERHOLDING MODE:** définissez vos programmes personnels lorsque vous utilisez des plaques ou récipients ouverts et conservez vos aliments à une température précise
- **MEALME MODE:** vous avez la possibilité d'utiliser le programme MEALME pour conserver vos aliments chauds commandés auprès d'un de nos fournisseurs agréés MEALME

Réglages

- **Température :** 58 °C – 75 °C
- **Réglage automatique des programmes:** possibilité de sélectionner les aliments à conserver avec le réglage automatique du temps de régénération, la température et le temps de conservation disponibles dans la liste des programmes seront automatiquement configurés pour vous.
- **Désignation plaque:** possibilité d'attribuer une plaque spécifique à chaque programme de conservation
- **Liste MULTI.Time:** technologie qui permet de paramétrer jusqu'à 6 minuteries maximum pour conserver différents produits en même temps
- **ROP:** réorganiser son stock signifie (avoir un système automatique qui affiche le nombre minimum de portions individuelles sous vide qui doivent toujours être présentes dans votre EVEREO) afin de ne pas manquer des produits les plus vendus du menu pendant le service
- **CLIMA.Control:** réglage de l'humidité ou air sec avec augmentation par tranche de 10%



XEEC-0611-EPRS

Fonction programmation cuissons avancées et automatiques

Isolation thermique et sécurité

- **Protek.SAFE™**: efficacité thermique et sécurité de travail maximales (selon règles IEC/EN60335-2-42)

Distribution de l'air dans la chambre de conservation

- **AIR.Maxi™**: Gestion de la vitesse du flux d'air, le flux d'air est intelligemment redistribué.

Contrôle de la température

- Les capteurs de dernière génération permettent de mettre en place EVEREO® avec une certitude d'un degré de précision de 0.5 °C

Fonctions techniques

- Chambre de cuisson en acier inox à angles arrondis AISI 304 à haute résistance
- Double vitrage
- Éclairage de la chambre de cuisson par le biais des lumières LED intégrées dans la porte
- Supports des plaques avec système anti-basculement
- Arrêt de la ventilation pour réduire les pertes d'énergie lors de l'ouverture de la porte
- Limiteur de température de sécurité
- Connexion Internet Wi-Fi intégrée

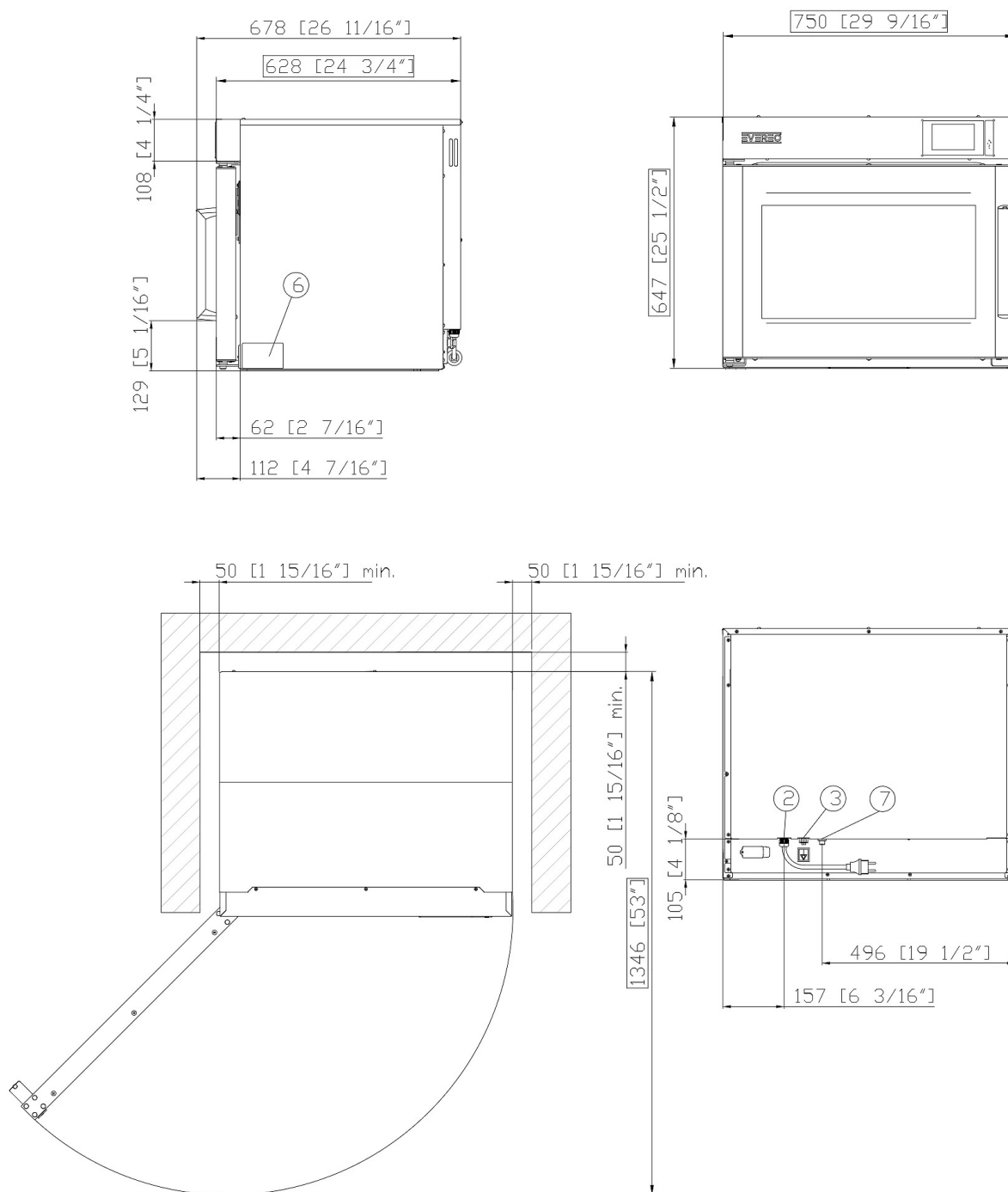
App et services web

- **Data Driven Cooking app & webapp**: vérifiez et surveillez en temps réel les conditions de fonctionnement de vos fours, créez et partagez de nouvelles recettes. L'intelligence artificielle transforme les données de consommation en informations utiles et vous permet d'augmenter vos profits quotidiens

App et services web

- Contrôle et surveille le fonctionnement du four en temps réel, en mettant en évidence les gaspillages et en suggérant des améliorations pour réduire les consommations. Permet de créer et de partager des recettes d'un four à l'autre, même à distance.

XEEC-0611-EPRS



Dimensions et poids

Largeur	750 mm
Profondeur	628 mm
Hauteur	647 mm
Poids net	59 kg
Distance entre niveaux	67 mm

Positions de connexion

2	Raccordement électrique
3	Borne unipotentielle
6	Plaque signalétique
7	Thermostat de sécurité

XEEC-0611-EPRS

Électrique supplémentaire

OPTION A

Tension	220-240 V
Phase	~1PH+PE
Fréquence	50 / 60 Hz
Puissance de raccordement	3.05 kW
Tirage max en ampère	13 A
Calibre de l'interrupteur différentiel	13 A
Préconisations câble d'alimentation *	3G x 1,5 mm ²
Prise	

*Taille recommandée - Respectez les préconisations.

Accessoires

- **Piètement** le support multifonctionnel idéal pour ranger les plaques en toute sécurité et placer votre four à la hauteur idéale pour travailler
- **Preserving Essentials:** plaques spéciales
- **SPRAY&Rinse:** Nettoyant pratique en spray pour le nettoyage manuel de tout four. Dégraisse et élimine tous les types de saleté

Raccordement d'eau

L'UTILISATION D'EAU NON CONFORME AUX NORMES MINIMALES UNOX POUR LA QUALITÉ DE L'EAU ANNULERA LA GARANTIE. Responsabilité de l'acheteur que la fourniture d'eau entrante soit conforme aux spécifications de UNOX ou de le rendre conforme par des mesures de traitement. Une arrivée d'eau dédiée par four est nécessaire.

Pression de la ligne: Entrée d'eau potable : 3/4" NPT, pression de réseau : 1,5 à 6 Bar ; 22 à 87 psi (2 Bar ; 29 psi recommandé)

Détails arrivée d'eau

Pas de chlorures ≤ 0.5 ppm

Chloramine ≤ 0.1 ppm

pH 7 - 8.5

Conductivité électrique ≤ 1000 µS/cm

Dureté totale ≤ 30° dH

Système vapeur: détails arrivée d'eau

Chlorures ≤ 120 ppm

Dureté totale ≤ 8 °dH*

Critères d'installation

Les produits Unox doivent être installés dans des structures où tous les systèmes (gaz, électricité, hydraulique, ventilation, aération, etc.) sont conformes aux normes nationales en vigueur. Une analyse de combustion doit être réalisée en cas de fours à gaz.

Enregistrez-vous pour avoir accès aux détails et aux données du produit.

www.ddc.unox.com