



XEEC-0611-EPRS

Projekt	_____
Artikel	_____
Menge	_____
Datum	_____

Modell
EVEREO® 600

Lebensmittel-Konservierer auf
Serviertemperatur

Elektro

6 Bleche GN 1/1

Scharnier auf der linken
Seite

7" Touchpanel

Spannung: 220-240V 1~



Beschreibung

Service Temperatur Lebensmittelkonservierung ist eine patentierte Technologie, die entwickelt wurde, um Speisen bei der Temperatur zu konservieren, bei der sie serviert und gegessen werden. Das bedeutet, dass Sie Speisen garen, ohne Schockfroston und Regeneration warm halten und in wenigen Sekunden servieren können - zu jeder Tageszeit und ohne Wartezeit für Ihre Kunden. Mit nur 600 mm Tiefe ist der EVEREO® 600 die kompakte Lösung für schnelle Installationen in kleinen Räumen und außerhalb des Küchenbereichs. Der EVEREO® 600 passt problemlos in jedes Geschäft und ist mit linker oder rechter Türöffnung erhältlich. Das breite Glas und die LED-Beleuchtung ermöglichen eine maximale Sichtbarkeit der Produkte, während die kompakte Größe es Ihnen ermöglicht, die zu servierenden Produkte schnell zu identifizieren, ohne die Bleche herausnehmen zu müssen.

Standard-Kochfunktionen

Programme

- Speichern Sie Programme für bis zu 256 Programme
- **MULTY.DAY MODE:** Wählen oder stellen Sie das Programm ein, das am besten geeignet ist, um Ihre Lebensmittel tage- oder wochenlang in versiegelten Behältern aufzubewahren
- **SUPERHOLDING MODE:** Stellen Sie Ihre persönlichen Programme ein, während Sie offene Behälter oder Schalen verwenden, und lassen Sie Ihre Lebensmittel bei der genauen Temperatur aufbewahren
- **MEALME MODE:** Sie können die Programme mit den Lebensmitteln verwenden, die Sie bei einem unserer von MEALME zugelassenen Lieferanten bestellt haben

Einstellungen

- **Temperatur:** 58 °C – 75 °C
- **Automatische Programmeinstellung:** Möglichkeit der Auswahl der zu konservierenden Lebensmittel in der vorinstallierten Programmliste und automatische Regenerationszeit, Konservierungstemperatur und -zeit werden für Sie eingestellt
- **Blechzuweisung:** Möglichkeit, ein Konservierungsprogramm einem bestimmten Blech zuzuordnen
- **MULTI.Time Liste:** Technologie zur Verwaltung von bis zu 06 Zeitschaltuhren zur gleichzeitigen Konservierung verschiedener Produkte
- **ROP:** Die Programme Reorder Point (die Mindestanzahl an Sous-Vide-Einzelportionen, die immer in Ihrer Kammer vorhanden sein muss) zu verwalten, damit Ihnen während des Service nicht die meistverkauften Menüpunkte ausgehen
- **CLIMA.Control:** Feuchte oder trockene Luft von 10 % eingestellt



XEEC-0611-EPRS

Erweiterte und automatische Garfunktionen

Wärmeisolierung und Sicherheit

- **Protek.SAFE™**: maximale thermische Effizienz und Arbeitssicherheit (entspricht der Vorschrift IEC/EN60335-2-42)

Luftverteilung in der Konservierungskammer

- **AIR.Maxi™**: Luftstromgeschwindigkeitsmanagement, der Luftstrom wird intelligent umverteilt

Temperaturkontrolle

- Sensoren der neuesten Generation ermöglichen die Einrichtung von EVEREO® mit einer Sicherheit von einem Präzisionsgrad von 0.5 °C

Standard Ausstattung

- Garraum aus hochfestem Edelstahl (AISI 304) mit abgerundeten Kanten
- Doppelverglasung
- Garraumbeleuchtung durch integrierte LED-Leuchten in der Tür
- Einschubschienen mit Kippschutzsystem
- Lüfterradbremse zur Eindämmung von Energieverlusten beim Öffnen der Tür
- Sicherheitstemperaturbegrenzer
- Built-in Wi-Fi internet connection

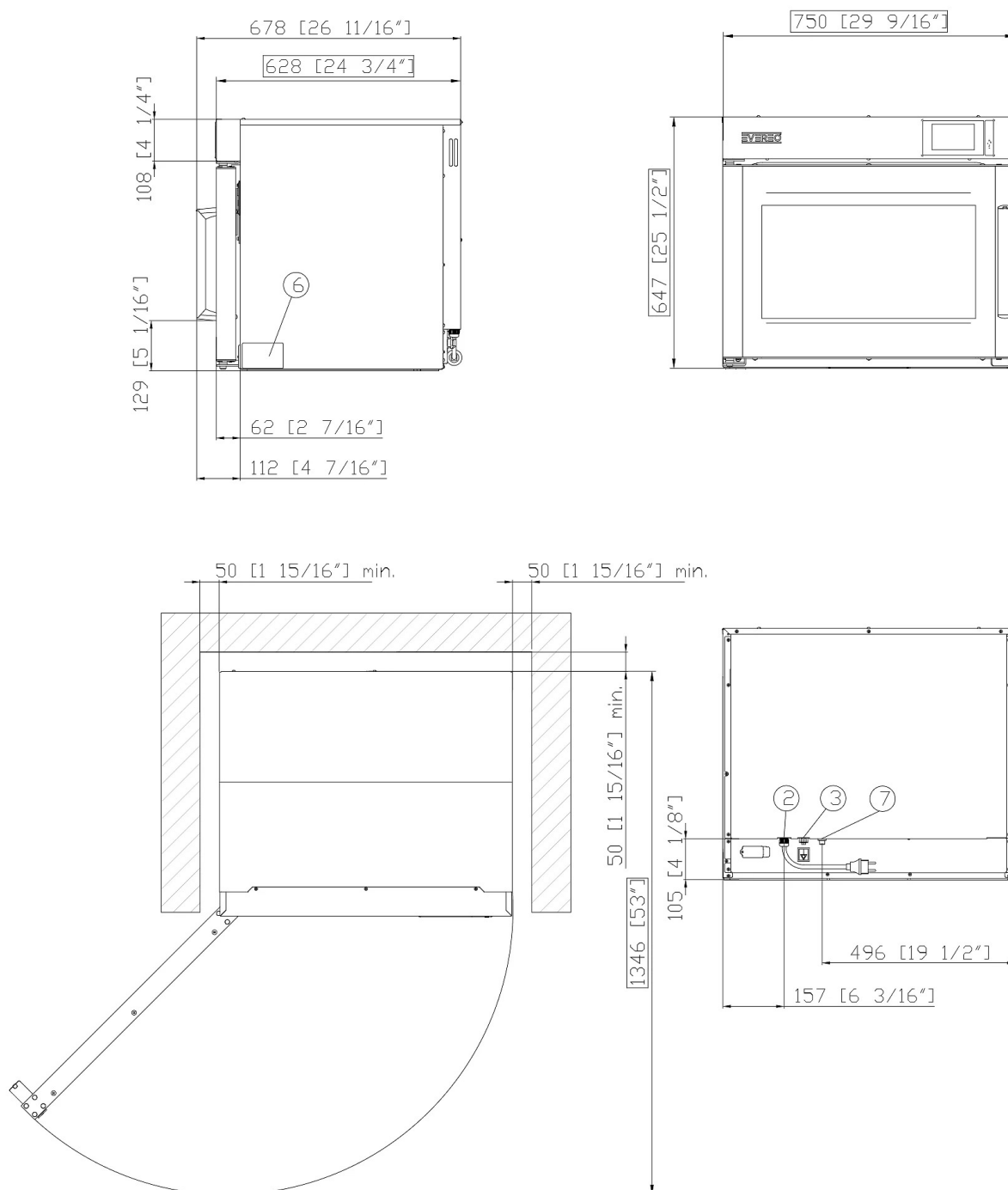
App und Web-Dienste

- **Data Driven Cooking app & webapp**: steuern und überwachen Sie in Echtzeit, erstellen und spielen Sie neue Rezepte ein. Steuern und überwachen Sie die Betriebsbedingungen Ihrer Öfen in Echtzeit, Künstliche Intelligenz verwandelt Daten in nützliche Informationen

App und Web-Dienste

- Steuert und überwacht die Ofenvorgänge in Echtzeit, weist auf Verschwendung hin und liefert Verbesserungsvorschläge zur Eindämmung des Verbrauchs. Gestattet das Erstellen und Übertragen von Rezepten von einem Ofen auf einen anderen auch standortfern.

XEEC-0611-EPRS



Größenangaben und Gewichte

Breite	750 mm
Tiefe	628 mm
Höhe	647 mm
Nettogewicht	59 kg
Blech Abstand	67 mm

Anschlusspositionen

2	Zuleitungsklemmleiste
3	Potentialausgleichsklammer
6	Technisches Typenschild
7	Sicherheitsthermostat

XEEC-0611-EPRS

Elektrisch Stromanschluss

OPTION A

Spannung	220-240 V
Phase	~1PH+PE
Frequenz	50 / 60 Hz
Gesamtleistung	3.05 kW
Max Ampere-Zahl	13 A
Erforderliche Unterbrechergröße	13 A
Stromkabel Anforderungen*	3G x 1,5 mm ²
Stecker	

*Empfohlene Abmessung - beachten Sie die örtliche Verordnung.

Zubehör

- **Untergestell:** Die multifunktionale Halterung ist ideal für die sichere Aufbewahrung von Blechen und stellt Ihren Ofen auf die perfekte Arbeitshöhe.
- **Konservierungs Essentials:** Spezialbleche
- **SPRAY&Rinse:** Praktischer Sprühreiniger zur manuellen Reinigung jedes Ofens. Er entfettet und beseitigt alle Arten von Schmutz

Wasserzulauf

BEI VERWENDUNG EINER WASSERVERSORGUNG, DIE NICHT DEN MINDESTANFORDERUNGEN AN DIE WASSERQUALITÄT VON UNOX ENTSPRICHT, ERLISCHT JEGLICHE GARANTIE.

Es liegt in der Verantwortung des Käufers, sicherzustellen, dass die eingehende Wasserversorgung den aufgeführten Spezifikationen durch geeignete Aufbereitungsmaßnahmen entspricht. Es wird ein Wasseranschluss pro Ofen benötigt.

Wasser Zulaufdruck: Trinkwassereingang: 3/4" NPT, Leitungsdruck: 1,5 bis 6 Bar; 22 bis 87 psi (2 Bar; 29 psi empfohlen)

Wasserzulauf spezifikationen

Freies Chlor ≤ 0.5 ppm

Chloramin ≤ 0.1 ppm

pH 7 - 8.5

Elektrische Leitfähigkeit ≤ 1000 µS/cm

Gesamthärte ≤ 30° dH

Dampfkreislauf: wassereingangs spezifikationen

Chloride ≤ 120 ppm

Gesamthärte ≤ 8 °dH*

Installationsvoraussetzungen

Die Unox-Produkte müssen in Einrichtungen installiert werden, in denen alle Systeme (Gas, Elektrik, Hydraulik, Belüftung usw.) den geltenden nationalen Normen entsprechen. Im Falle von Gasöfen muss eine Verbrennungsanalyse durchgeführt werden.

Registrieren Sie sich um Produktdaten sowie Spezifikationen herunterzuladen.

www.ddc.unox.com