



XEEC-1013-EPLS

Projekt	_____
Artikel	_____
Menge	_____
Datum	_____

Modell EVEREO® 900

Lebensmittel-Konservierer auf
Serviertemperatur

Elektro

10 Bleche GN 1/1

Rechtsanschlag (Türgriff
Links)

7" Touch Bedienpanel

Spannung: 220-240V 1N~



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 kochen, ohne Schockfrosten und Regenerieren warm halten und in wenigen Sekunden servieren können - zu jeder Tageszeit und ohne Wartezeit für Ihre Kunden. EVEREO® 900 ist die optimale Lösung für all jene Umgebungen, die in der Breite wenig Platz haben. Auf weniger als 1 Quadratmeter können Sie mit zwei gestapelten EVEREO®-Einheiten bis zu 240 Speiseportionen unterbringen und so jeden Millimeter Ihrer Küche optimieren. EVEREO® 900 passt problemlos in jede Art von Betrieb und ist mit linker oder rechter Türöffnung erhältlich.

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-1013-EPLS

Erweiterte und automatische Garfunktionen

Temperaturkontrolle

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

Luftverteilung in der Konservierungskammer

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

Wärmeisolierung und Sicherheit

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

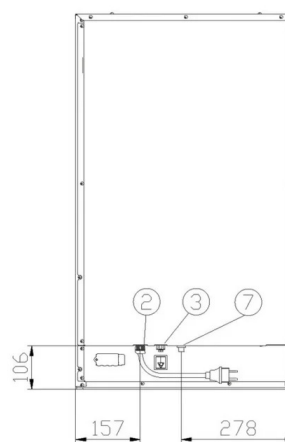
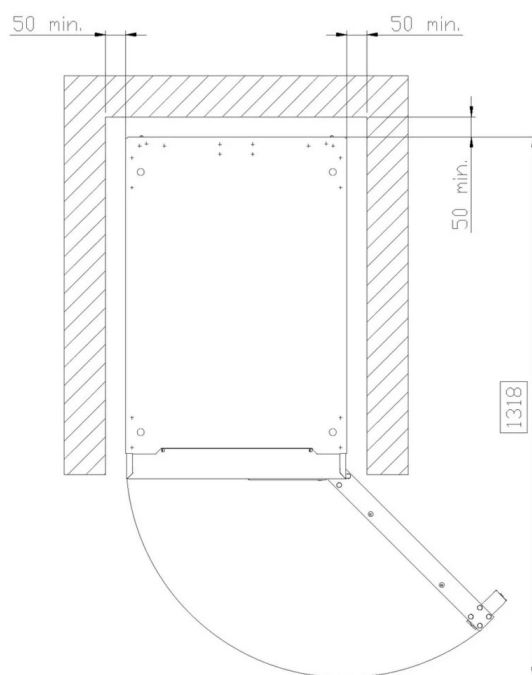
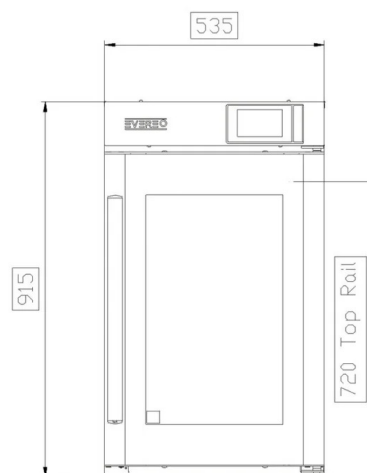
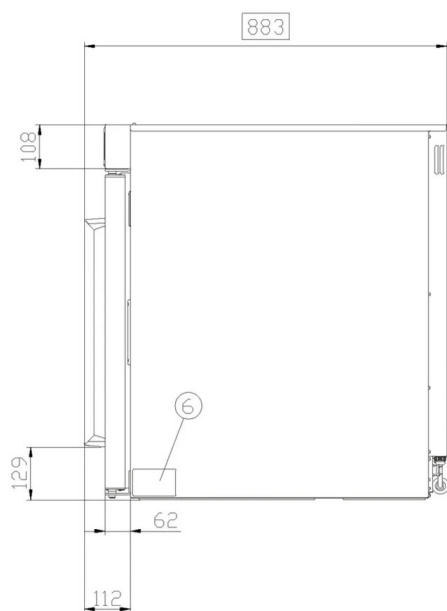
Standard Ausstattung

- Garraum aus hochfestem Edelstahl (AISI 304) mit abgerundeten Kanten
- Doppelverglasung
- Garraumbeleuchtung durch integrierte LED-Leuchten an 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

XEEC-1013-EPLS



Größenangaben und Gewichte

Breite	535 mm
Tiefe	883 mm
Höhe	915 mm
Nettogewicht	70 kg
Blech Abstand	67 mm

Anschlusspositionen

2	Zuleitungsklemmleiste
3	Potentialausgleichsklammer
6	Technisches Typenschild
7	Sicherheitsthermostat



XEEC-1013-EPLS

Elektrisch Stromanschluss

STANDARD

Spannung	220-240 V
Phase	~1PH+N+PE
Frequenz	50 / 60 Hz
Gesamtleistung	2,9 kW
Max Ampere-Zahl	12 A
Erforderliche Unterbrechergröße	16 A
Stromkabel Anforderungen*	3G x 1,5 mm ²
Stecker	Schuko

*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

Installationsvoraussetzungen

Die Installationen müssen mit allen örtlichen elektrischen Systemen übereinstimmen, insbesondere in Bezug auf die Mindestdrahtstärke für den Feldanschluss, die Hydraulik- und Lüftungsversorgung. Bei Gasöfen muss eine Abgas- und Rauchgasanalyse durchgeführt werden.

Registrieren Sie sich um Produktdaten sowie Spezifikationen herunterzuladen.

www.ddc.unox.com