

CHEFTOP MIND.Maps™ KONVEKTOMATY.

Excelentní řada.

	GN 2/1			GN 1/1				KOMPAKTNÍ MODELY (GN 1/1 & GN 2/3)	
PLUS (ELEKTRICKÝ)	XEVC-2021-EPR	XEVC-1021-EPR	XEVC-0621-EPR	XEVC-2011-EPR	XEVC-1011-EPR	XEVC-0711-EPR	XEVC-0511-EPR	XECC-0513-EPR	
Kapacita	20 GN 2/1	10 GN 2/1	6 GN 2/1	20 GN 1/1	10 GN 1/1	7 GN 1/1	5 GN 1/1	5 GN 1/1	
Rozteč	67 mm	80 mm	80 mm	67 mm	67 mm	67 mm	67 mm	67 mm	
Frekvence	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz	
Napětí	400 V - 3N	400 V - 3N	400 V - 3N	400 V - 3N	400 V - 3N	400 V - 3N	400 V - 3N	400 V - 3N	
Elektrický příkon	51,3 kW	30,8 kW	20,5 kW	35 kW	18,5 kW	11,7 kW	9,3 kW	9,2 kW	
Rozměry (ŠxHxV mm)	882x1207x1866	860x1120x1163	860x1120x843	882x1043x1866	750x773x1010	750x773x843	750x773x675	535x862x649	
Hmotnost	200 kg	170 kg	160 kg	185 kg	95 kg	85 kg	70 kg	65 kg	
PLUS (PLYNOVÝ)	XEVC-2021-GPR	XEVC-1021-GPR	XEVC-0621-GPR	XEVC-2011-GPR	XEVC-1011-GPR	XEVC-0711-GPR	XEVC-0511-GPR		
Kapacita	20 GN 2/1	10 GN 2/1	6 GN 2/1	20 GN 1/1	10 GN 1/1	7 GN 1/1	5 GN 1/1		
Rozteč	67 mm	80 mm	80 mm	67 mm	67 mm	67 mm	67 mm		
Frekvence	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz		
Napětí	230 V - 1N	230 V - 1N	230 V - 1N	230 V - 1N	230 V - 1N	230 V - 1N	230 V - 1N		
Elektrický příkon	2,3 kW	1,4 kW	1 kW	2,2 kW	1 kW	1 kW	0,6 kW		
Max.příkon plynu	G20, G25, G30, G31: 70 kW	G20, G25, G30, G31: 35 kW	G20, G25, G30, G31: 24 kW	G20, G25, G30, G31: 35 kW	G20, G25, G30, G31: 22 kW	G20, G25, G30, G31: 19 kW	G20, G25, G30, G31: 15 kW		
Rozměry (ŠxHxV mm)	882x1207x1866	860x1120x1163	860x1120x843	882x1043x1866	750x773x1010	750x773x843	750x773x675		
Hmotnost	230 kg	190 kg	180 kg	210 kg	110 kg	100 kg	85 kg		
ONE (ELEKTRICKÝ)				XEVC-2011-E1R	XEVC-1011-E1R	XEVC-0711-E1R	XEVC-0511-E1R	XEVC-0311-E1R	XECC-0523-E1R
Kapacita				20 GN 1/1	10 GN 1/1	7 GN 1/1	5 GN 1/1	3 GN 1/1	5 GN 2/3
Rozteč				67 mm	67 mm	67 mm	67 mm	67 mm	67 mm
Frekvence				50 / 60 Hz	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz
Napětí				400 V - 3N	400 V - 3N	400 V - 3N	230 V - 1N/ 400 V - 3N	230 V - 1N/ 400 V - 3N	230 V - 1N/ 400 V - 3N
Elektrický příkon				29,3 kW	14 kW	9,9 kW	7 kW	5 kW	5,2 kW
Rozměry (ŠxHxV mm)				882x1043x1866	750x773x1010	750x773x843	750x773x675	750x773x538	535x662x649
Hmotnost				185 kg	95 kg	85 kg	70 kg	50 kg	55 kg

Note: Otevírání dveří zleva doprava: Příklad kódu XEVC-2021-EPL (L= levé) (R= pravé)

Funkce	■ Standard	□ Volitelné	- Nelze	PLUS ELEKTRICKÝ	PLUS PLYNOVÝ	ONE ELEKTRICKÝ
RUČNĚ NASTAVITELNÉ VARNÉ PROCESY						
Konvekční vaření 30 °C - 260 °C	■			■	■	■
Kombinovaný režim páry a konvekčního vaření 35 °C - 260 °C, se STEAM.Maxi™ od 30% do 90%	■			■	■	■
Kombinovaný režim vlhkosti a konvekčního vaření 35 °C - 260 °C, se STEAM.Maxi™ od 10% do 20%	■			■	■	■
Pára při 35 °C - 130 °C se STEAM.Maxi™ technologií 100 %	■			■	■	■
Horký vzduch 30 °C - 260 °C s DRY.Maxi™ technologií nastavitelný od 10 % do 100 %	■			■	■	■
Sonda	-			■	■	■
Delta T vaření se sondou	■			■	■	■
MULTI.Point vícebodová sonda jádra	■			■	■	-
SOUS-VIDE sonda jádra	□	□		□	□	□
POKROČILÉ A AUTOMATICKÉ NASTAVENÍ VARNÝCH PROCESŮ						
MIND.Maps™ technologie: nákres nekonečných varných procesů pouze jedním dotykem	■			■	■	■
PROGRAMY: 256 uložitelných programů uživatele	■			■	■	■
PROGRAMY: možnost přiřazení názvu a obrázku uloženým programům	■			■	■	■
PROGRAMY: uložit název receptu jeho napsáním (v jakémkoli jazyce)	■			■	■	■
CHEFUNOX: vybrat varný postup (pečení, dušení, grilování...), připravovanou surovinu, množství suroviny, požadovaný výsledek a začít vařit	■			■	■	-
MULTI.Time: technologie spravující více jak 10 časovačů pro přípravu různých produktů současně	■			■	■	-
MISE.EN.PLACE: technologie synchronizující čas vložení různých surovin pro současný výdej pokrmů	■			■	■	-
DISTRIBUCE HORKÉHO VZDUCHU V KOMOŘE						
AIR.Maxi™ technologie: více ventilátorů s reverzním chodem	■			■	■	■
AIR.Maxi™ technologie: 4 manuálně nastavitelné rychlosti ventilátoru	■			■	■	■
AIR.Maxi™ technologie: 4 polostatické varné režimy	■			■	■	■
ŘÍZENÉ KLIMA VE VARNÉ KOMOŘE						
DRY.Maxi™ technologie: uživatelem nastavitelné rychlé odvětrání vlhkosti z varné komory	■			■	■	■
DRY.Maxi™ technologie: vaření s odvětrání vlhkosti při 30 °C - 260 °C	■			■	■	■
STEAM.Maxi™ technologie: pára 35 °C - 130 °C	■			■	■	■
STEAM.Maxi™ technologie: kombinace konvekčního vaření a páry 35 °C - 260 °C	■			■	■	■
ADAPTIVE.Cooking™ technologie: rozpozná varný proces a automaticky upraví nastavené parametry tak, aby byl vždy zajištěn perfektní výsledek	■			■	■	-
ADAPTIVE.Cooking™ technologie: jedna nádoba nebo zcela naplněná komora, vždy stejný výsledek	■			■	■	-
ADAPTIVE.Cooking™ technologie: senzor vlhkosti a automatické úpravy	■			■	■	-
SESTAVA						
MAXI.LINK technologie: umožňuje zapojení zařízení do sestavy na sebe	■			■	■	■

Otevírání dveří zleva doprava: Příklad kódu XEVC-1011-EPL (L= levé) (R= pravé)

	PLUS ELEKTRICKÝ	PLUS PLYNOVÝ	ONE ELEKTRICKÝ
TEPELNÁ IZOLACE A BEZPEČNOST			
Protek.SAFE™ technologie: maximální tepelná efektivita a bezpečnost (chladné vnější sklo a externí povrchy)	■	■	■
Protek.SAFE™ technologie: brzda ventilátoru omezující únik tepla při otevření dveří	■	■	■
Protek.SAFE™ technologie: regulace elektrického příkonu v závislosti na reálných požadavcích konvektomatu	■	-	■
Protek.SAFE™ technologie: regulace příkonu plynu v závislosti na reálných požadavcích konvektomatu	-	-	-
Protek.SAFE™ PLUS: trojitě sklo dveří	■	■	-
VYSOCE VÝKONNÝ TLAKOVÝ HORÁK			
Spido.GAS™ technologie: predispozice pro napojení na přívod plynu G20 / G25 / G25.1 / G30 / G31	-	■	-
Spido.GAS™ technologie: vysoký výkon tepelného výměníku pro rovnoměrnou distribuci tepla	-	■	-
Spido.GAS™ technologie: rovný tepelný výměník pro rychlou výměnu	-	■	-
AUTOMATICKÉ MYTÍ			
Rotor.KLEAN™: 4 automatické mycí programy s kontrolovaným množstvím užitě vody a čistícího prostředku	■	■	■
Rotor.KLEAN™: nádrž na čistící prostředek integrovaná v konvektomatu	■	■	■
PATENTOVANÉ DVEŘE			
Dveřní panty z vysoce odolného samomasazného techno-polymeru (pro boční otevírání dveří)	■	■	■
Možnost obrácení otevírání dveří i po instalaci	□	□	□
Pozice aretace dveří v 60°-120°-180°	■	■	■
POMOCNÉ FUNKCE			
Teplota předehřátí až na 260 °C nastavitelná obsluhou pro každý program zvlášť	■	■	■
Zobrazení časového odpočtu pro dokončení zvoleného varného programu (bez sondy jádra)	■	■	■
Udržovací režim «HOLD»	■	■	■
Kontinuální režim «INF»	■	■	■
Vizualizace a nastavení reálného času, teploty sondy jádra, teploty uvnitř komory, vlhkosti a rychlosti otáček ventilátorů	■	■	■
Nastavitelné zobrazení teploty v °C nebo °F	■	■	■
TECHNICKÉ DETAILY			
Varná komora z vysoce odolné nerezové oceli s oblými rohy pro jednoduché čištění a údržbu	■	■	■
Osvětlení varné komory externím LED světlem	■	■	■
Páře odolný MASTER.Touch ovládací panel	■	■	■
Vysoce odolný dveřní zámek z uhlíkových vláken	■	■	■
Odkapová miska s nepřetržitým odvodem kondenzátu i při otevřených dveřích	■	■	■
Objemná odpadní nádoba s možností napojení na odpad	■	■	■
Nízká hmotnost - robustní konstrukce využívající moderní materiály	■	■	■
Kontaktní dveřní spínač	■	■	■
2-stupňová dveřní klika	□	□	□
Autodiagnostický systém pro detekci problémů a poruch	■	■	■
Bezpečnostní termostat	■	■	■
Otevíratelné vnitřní sklo pro snadnou údržbu	■	■	■
Nerezový C-profil vsunů	■	■	■