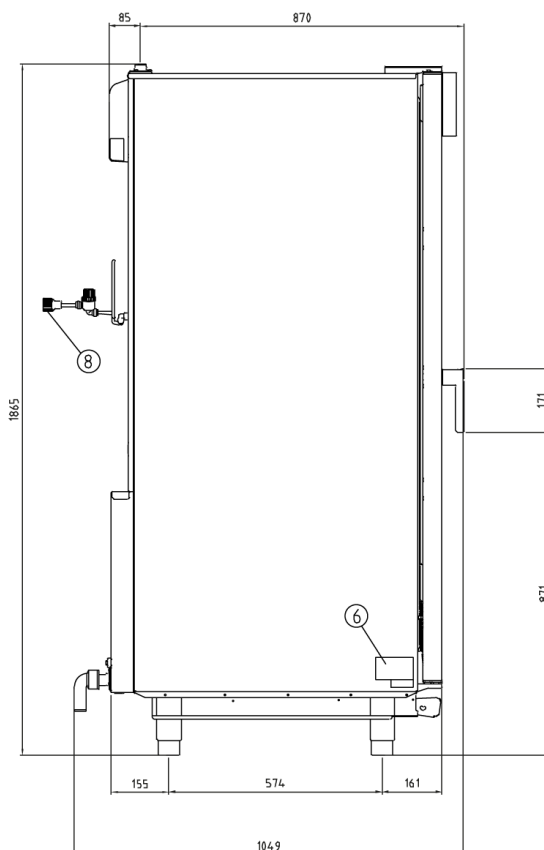
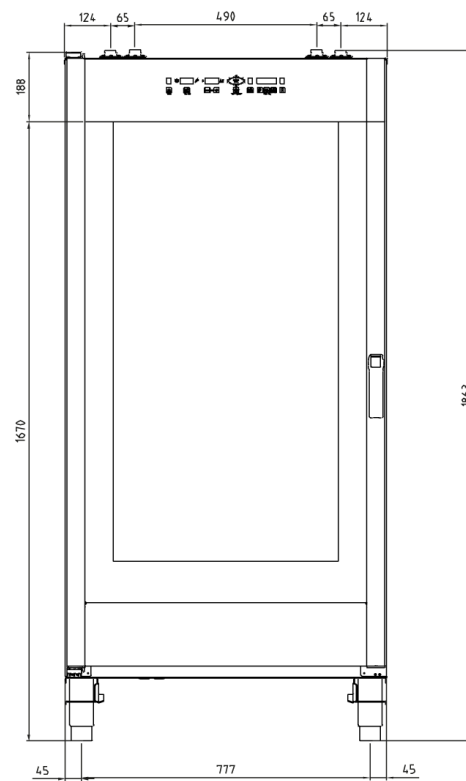


● **XVC1005P**



|               | <b>XVC1005P</b> |
|---------------|-----------------|
| Вместимость   | 20 GN1/1        |
| Расстояние    | 66 mm           |
| Частота       | 50 / 60 Hz      |
| Питание       | 400 V~ 3N       |
| Мощность      | 29,7 kW         |
| Мощность газа | -               |
| Размеры       | 866x1866x972 mm |
| Вес           | 177 kg          |



**ChefTop™**

|                                                                                                                                           | ELETTRICO | POWER | GAS |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|-------|-----|
| <b>ФУНКЦИИ ГОТОВКИ</b>                                                                                                                    |           |       |     |
| Готовка при конвекции при температуре от 30 °C до 260 °C                                                                                  | •         | •     | •   |
| Комбинированная готовка Конвекция + Пар при температуре от 48 °C до 260 °C, STEAM.Maxi™ от 30% до 90%                                     | •         | •     | •   |
| Готовка Конвекция + Влажность при температуре от 48 °C до 260 °C, STEAM.Maxi™ от 10% до 20%                                               | •         | •     | •   |
| Готовка на пару при температуре от 48 °C до 130 °C, STEAM.Maxi™ на 100%                                                                   | •         | •     | •   |
| Готовка Конвекция + Сухой Воздух при температуре от 30 °C до 260 °C, DRY.Maxi™ от 10% до 100%                                             | •         | •     | •   |
| Максимальная температура предварительного разогрева 300 °C                                                                                | •         | •     | •   |
| Готовка с датчиком температуры в сердцевине продукта                                                                                      | •         | •     | •   |
| Готовка с датчиком температуры и функцией DELTA T                                                                                         | •         | •     | •   |
| Датчик температуры в сердцевине продукта MULTI.Point                                                                                      | 0         | •     | •   |
| Датчик температуры SOUS-VIDE                                                                                                              | 0         | 0     | 0   |
| Технология MULTI.Time: управление 9 таймерами для одновременной готовки разных продуктов                                                  | •         | •     | •   |
| <b>РАСПРЕДЕЛЕНИЕ ВОЗДУШНЫХ ПОТОКОВ В КАМЕРЕ ГОТОВКИ</b>                                                                                   |           |       |     |
| Технология AIR.Maxi™: несколько вентиляторов с реверсивным движением                                                                      | •         | •     | •   |
| Технология AIR.Maxi™: 3 скорости воздушных потоков в камере, устанавливаемые оператором                                                   | •         | •     | •   |
| Технология AIR.Maxi™: 3 функции полустатической работы, устанавливаемые оператором                                                        | •         | •     | •   |
| Технология AIR.Maxi™: функция паузы в работе                                                                                              | •         | •     | •   |
| <b>УПРАВЛЕНИЕ КЛИМАТОМ В КАМЕРЕ ГОТОВКИ</b>                                                                                               |           |       |     |
| Технология DRY.Maxi™: регулирование быстрого изъятия влажности из камеры готовки, устанавливаемое оператором                              | •         | •     | •   |
| Технология DRY.Maxi™: готовка с изъятием влажности 30 °C -260 °C                                                                          | •         | •     | •   |
| Технология STEAM.Maxi™: готовка на пару 48 °C - 130 °C                                                                                    | •         | •     | •   |
| Технология STEAM.Maxi™: комбинированная готовка конвекция + пар 48 °C - 260 °C                                                            | •         | •     | •   |
| ADAPTIVE.Clima: мониторинг реальных температуры и влажности в камере                                                                      | •         | •     | •   |
| ADAPTIVE.Clima: повторение процесса готовки с помощью сохранения в памяти реальных процессов готовки                                      | •         | •     | •   |
| ADAPTIVE.Clima: возможность сохранения в памяти 20 процессов готовки                                                                      | •         | •     | •   |
| <b>МОДУЛИ ГОТОВКИ С ТЕХНОЛОГИЕЙ MAXI.Link</b>                                                                                             |           |       |     |
| Технология MAXI.Link: предрасположение соединений для создания модулей и подсоединения печи с аксессуарами                                | •         | •     | •   |
| Технология MAXI.Link с EFFICIENT.Power: редукция мощности модулей MAXI.Link                                                               | •         | •     | •   |
| <b>ТЕРМОИЗОЛЯЦИЯ И БЕЗОПАСНОСТЬ</b>                                                                                                       |           |       |     |
| Технология Protek.SAFE™: максимальная эффективность термоизоляции и безопасность работы (холодные внешняя поверхность и смотровое стекло) | •         | •     | •   |
| Технология Protek.SAFE™: торможение мотора при открытии дверцы печи как средство снижения дисперсии тепла                                 | •         | •     | •   |
| Технология Protek.SAFE™: модулирование электрической мощности в соответствии с эффективной необходимостью                                 | •         | •     | -   |
| Технология Protek.SAFE™: модулирование газовой мощности в соответствии с эффективной необходимостью                                       | -         | -     | •   |
| <b>АТМОСФЕРНЫЕ ГОРЕЛКИ С БОЛЬШИМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ</b>                                                                                       |           |       |     |
| Технология Spido.GAS™: теплообменник с прямыми трубами высокой отдачи для симметричного распределения жара                                | -         | -     | •   |
| Технология Spido.GAS™: теплообменник с прямыми трубами с возможностью быстрой замены                                                      | -         | -     | •   |

| АВТОМАТИЧЕСКАЯ МОЙКА                                                                                                             |   |   |   |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|---|---|
| Rotor.KLEAN™ XC405: 3 автоматические и 2 полуавтоматические программы мытья                                                      | 0 | 0 | 0 |
| Rotor.KLEAN™ XC302: 2 полуавтоматические программы мытья                                                                         | 0 | 0 | 0 |
| ЗАПАТЕНТОВАННАЯ ДВЕРЦА                                                                                                           |   |   |   |
| Дверной замок реализован из самосмазывающегося технополимера высокой прочности (для дверей с боковым открытием)                  | • | • | • |
| Реверсивная дверца с возможностью переустановки даже после начала запуска и работы печи (кроме моделей 20-16 GN 2/1 и 20 GN 1/1) | • | • | • |
| Позиции блокировки произвольного открытия дверцы при 60°-120°-180°                                                               | • | • | • |
| ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ                                                                                                           |   |   |   |
| 99 сохраняемых программ, каждая из которых может иметь до 9 шагов готовки                                                        | • | • | • |
| Возможность переименования сохраненных ранее программ                                                                            | • | • | • |
| Температура предварительного разогрева до 300 °C устанавливаемая оператором для каждой программы                                 | • | • | • |
| Визуализация остаточного времени в установленной программе готовки (при работе без датчика в сердцевине продукта)                | • | • | • |
| Функция поддержания «HOLD»                                                                                                       | • | • | • |
| Функция цикла постоянной работы «INF»                                                                                            | • | • | • |
| Визуализация реальной и установленной температуры в камере                                                                       | • | • | • |
| Функция «COOL» для резкого снижения температуры в камере                                                                         | • | • | • |
| Единица измерения температуры устанавливаемая оператором в °C или °F                                                             | • | • | • |
| ТЕХНИЧЕСКИЕ ДЕТАЛИ                                                                                                               |   |   |   |
| Камера из нержавеющей стали высокой прочности с закругленными углами для гарантии максимальной гигиены                           | • | • | • |
| Освещение камеры готовки посредством внешней лампы LED                                                                           | • | • | • |
| Электрическая плата ChefTouch герметично укреплена во избежание инфильтрации пара в электронные компоненты                       | • | • | • |
| Внутренний штифт дверной ручки выполнен из углеродного волокна                                                                   | • | • | • |
| Емкость для сбора жидкости с постоянным стоком даже при открытой дверце                                                          | • | • | • |
| Емкость для сбора жидкости большой вместимости с подсоединением к сливу                                                          | • | • | • |
| Структура light weight - heavy duty с использованием инновативных материалов                                                     | • | • | • |
| Контактный сенсор дверцы                                                                                                         | • | • | • |
| Безопасное 2-х шаговое закрытие/открытие дверцы                                                                                  | 0 | 0 | 0 |
| Система самодиагностики с определением проблем и неисправностей                                                                  | • | • | • |
| Ограничитель температуры для безопасности                                                                                        | • | • | • |
| Внутреннее открывающееся стекло для удобной чистки                                                                               | • | • | • |
| Направляющие для противней из профилированной стали C-образные                                                                   | • | • | • |