

## **UNOX - EVEREO® 900 XEEC-1013-EPR - 10x GN 1/1**

### **UNOX - EVEREO® 900 XEEC-1013-EPR - 10 GN 1/1**

**EVEREO® ist der erste Heißkühlschrank, der gekochte Mahlzeiten bei Temperaturen über 63°C durch eine Kombination**

**von genauen Temperatur- und Atmosphärenkontrollen tagelang bei Verzehr-Temperatur konserviert.**

#### **Ausführung:**

- Abgerundete Garkammer aus Edelstahl AISI 304 für Hygiene und einfache Reinigung
- Garraum beleuchtet durch externe LED-Leuchten
- EVEREO.Touch: Versiegeltes Bedienfeld, um das Eindringen von Feuchtigkeit zu verhindern (IPX4)
- Geringes Gewicht - stark belastbare Struktur dank der Verwendung innovativer Materialien
- Türkontaktschalter
- Selbstdiagnosesystem zur Erkennung von Problemen oder Ausfällen
- Sicherheitsthermostat
- L-förmige Einhangschienen aus Edelstahl
- Türscharniere aus hochbeständigem, selbstschmierendem Technopolymer
- Türraststellung bei 60 ° / 120 ° / 180 ° Öffnung

#### **Technische Daten:**

- Konservierung bei Serviertemperatur von 58 °C bis 75 °C



- Kapazität MEAL ME: 200 Portionen
- Abstand zwischen den Blechen: 67mm
- Spannung: 220-240 Volt
- Frequenz: 50 / 60 Hz
- maximale Leistungsaufnahme: 2,9 kW
- Abmessungen: 535 x 888 x 916mm
- Gewicht: 70 kg

#### **Automatische und weitere Programme zum Konservieren:**

- bis zu 200 Programme speicherbar
- Möglichkeit die Programme mit Namen und Bildern zu versehen
- CHEFEXEVER = Wahl des Konservierungsmodus, anhand des zu konservierenden Lebensmittel
- MULTI.Time = Technologie zur Verwaltung von bis zu 10 Timern, um verschiedene Produkte gleichzeitig zu verwalten

#### **Luftverteilung in der Konservierungskammer:**

- AIR.Maxi™: mehrere Lüfter
- AIR.Maxi™ -Technologie: Intelligent verteiltes Geschwindigkeitsmanagement für die Luftverteilung

#### **Stapeln mehrer Geräte:**

- MAXI.Link: Stapel Kit zur Erstellung von EVEREO-Stationen

#### **Thermische Isolierung und Sicherheit:**

- Protek.SAFE™ -Technologie: Maximale thermische Effizienz und Arbeitssicherheit (gemäß IEC / EN60335-2-42)
- Protek.SAFE™ -Technologie: Der Lüfter stoppt, um den Energieverlust beim Öffnen der Tür zu begrenzen
- Protek.SAFE™ -Technologie: Stromaufnahme im Verhältnis zum tatsächlichen Bedarf



- Protek.SAFE™ PLUS: doppelt verglaste Tür

#### **Hilfsfunktionen:**

- Anzeige der verbleibenden Speicherzeit
- Dauerlauf Funktion «INF»
- Anzeige der Soll- und Echtzeitwerte
- Verfügbare Temperatur in ° C oder ° F

**Weitere Detailinformationen und die passenden Bleche finden Sie hier unten bei den Downloads!**

#### **Optionales Zubehör:**

XEEQC-0013-E: Stapel-Kit: beinhaltet alle Teile und Verbindungen, um EVEREO® und CHEF TOP ordnungsgemäß zu stapeln. (+ 138.00 EUR zzgl. MwSt.)

XEC006: Wi-Fi-VerbindungsKit (+ 203.00 EUR zzgl. MwSt.)

XEEQC-0013-E: Stapel-Kit: beinhaltet alle Teile und Verbindungen, um EVEREO® 600 oder 900 ordnungsgemäß zu stapeln. (+ 62.00 EUR zzgl. MwSt.)

XUC012: Kompletter Bausatz mit 4 Rädern, 2 davon mit Bremse (+ 402.00 EUR zzgl. MwSt.)

XWCRC-0013-F: Untergestell für Bodenpositionierung (verpflichtend), 530x696x178mm (+ 282.00 EUR zzgl. MwSt.)

XWCRC-0613-H: Hohes Untergestell (offen) mit Einhanggestellen, 518x779x744mm, Blechabstand 60mm (+ 589.00 EUR zzgl. MwSt.)

XEEC-1011-EPL: Türöffnung von links nach rechts (+ 252.00 EUR zzgl. MwSt.)

Preis per Vorkasse: **5 881.00 EUR** zzgl. MwSt.

