

## **UNOX - EVEREO® CUBE XEEC-10HS-EPR - 10x 460x330mm**

### **UNOX - EVEREO® CUBE XEEC-10HS-EPR - DER HEIßE KÜHLSCHRANK**

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.

**Das Foto zeigt den XEEC-10HS-EPD (Türöffnung von oben nach unten) und den XEEC-10HS-EPR (Türöffnung von rechts nach links) - der angegebene Preis von 2798,00 € netto gilt nur für 1 Gerät.**

#### **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:**

- Kapazität: 10x 460x330mm
- Konservierung bei Serviertemperatur von 58 °C bis 75 °C
- Kapazität MEAL ME: 200 Portionen
- Abstand zwischen den Blechen: 28mm
- Spannung: 220-240 Volt
- Frequenz: 50 / 60 Hz
- maximale Leistungsaufnahme: 1,5 kW
- Abmessungen: 600 x 632 x 590mm
- Gewicht: 47,5 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:

XEEC-10HS-EPL: Türöffnung von links nach rechts (+ 161.00 EUR zzgl. MwSt.)

XWKRT-08HS-H: Hohes Untergestell (offen) mit Einhanggestellen, 594x546x738mm, Blechabstand 60mm (+ 420.00 EUR zzgl. MwSt.)

XWKRT-00HS-L: Niedriges Untergestell (offen), 594x546x355mm (+ 314.00 EUR zzgl. MwSt.)

XWEQT-00HS-E: Stapel-Kit: beinhaltet alle Teile und Verbindungen zum Stapeln von zwei EVEREO® CUBE-Einheiten (+ 114.00 EUR zzgl. MwSt.)

XUC012: Kompletter Bausatz mit 4 Rädern, 2 davon mit Bremse (+ 252.00 EUR zzgl. MwSt.)

XWKRT-06HS-M: Mittleres Untergestell (offen) mit Einhanggestellen, 594x546x559mm, Blechabstand 60mm (+ 416.00 EUR zzgl. MwSt.)

XEC012: Wi-Fi-Verbindungsset (+ 493.00 EUR zzgl. MwSt.)

XEEC-10HS-EPD: Türöffnung von oben nach unten (ohne Türraststellungen) ( 0.00 EUR zzgl. MwSt.)

Preis per Vorkasse: **3 106.00 EUR** zzgl. MwSt.

