



XEEC-0611-EPLS

Proyecto	
Producto	
Cantidad	
Fecha	

Modelo
EVEREO® 600

Conservador de Comida a Temperatura de Servicio	Eléctrico
6 bandejas GN 1/1	Bisagra en el lado derecho
Panel de control táctil 7"	
Voltaje: 220-240V 1N~	



Descripción

La Conservación a Temperatura de Servicio es una tecnología patentada que ha sido diseñada para conservar comida a la temperatura a la que se sirve y se come. Significa que puedes cocinar la comida, mantenerla caliente sin necesidad de congelarla y regenerarla, y servirla en pocos segundos en cualquier momento del día eliminando el tiempo de espera para tus clientes. Con solo 600 mm de profundidad, EVEREO® 600 es la solución compacta para instalaciones rápidas en espacios reducidos y fuera del área de la cocina. EVEREO® 600 se adapta fácilmente a cualquier tipo de negocio y está disponible con apertura de la puerta a izquierda y a derecha. El amplio cristal y la luz LED permiten la máxima visibilidad de los productos, mientras que el tamaño compacto permite identificar rápidamente los productos a servir sin necesidad de sacar las bandejas.

Características de cocción estándar

Programas

- Almacena hasta 256 programas personalizados
- **MODALIDAD MULTY.DAY:** elige o configura el programa que mejor se adapte a tus necesidades para conservar los alimentos durante días o semanas en recipientes cerrados
- **MODALIDAD SUPERHOLDING:** ajusta un programa mientras utilizas recipientes abiertos o bandejas, y haz que tus alimentos se mantengan a una temperatura precisa
- **MEALME MODE:** utilice el programa más adecuado para los platos que haya pedido a cualquiera de nuestros proveedores autorizados por MEALME

Ajustes

- **Temperatura:** 58 °C – 75 °C
- **Ajustes programas automáticos:** posibilidad de seleccionar los alimentos que se van a conservar en la lista de programas precargados. El tiempo de regeneración, la temperatura de conservación y el tiempo se configurarán en automático.
- **Asignación de bandeja:** posibilidad de asignar un programa de conservación a una bandeja específica
- **Lista MULTI.Time:** tecnología para gestionar hasta 06 temporizadores para conservar diferentes productos al mismo tiempo
- **ROP:** gestiona los programas Reorder Point (el número mínimo de porciones individuales al vacío que deben estar siempre presentes en la cámara) para no quedarte sin los artículos del menú más vendidos durante el servicio
- **CLIMA.Control:** humedad o aire seco ajustado al 10%.





XEEC-0611-EPLS

Características de cocciones avanzadas y automáticas

Aislamiento térmico y seguridad

- **Protek.SAFE™**: máxima eficiencia térmica y seguridad laboral (sujeto a las normas IEC / EN60335-2-42)

Distribución del aire en la cámara de conservación

- **AIR.Maxi™**: gestión de la velocidad del flujo de aire, el flujo de aire se redistribuye de forma inteligente

Control de temperatura

- Los sensores de última generación permiten configurar EVEREO® con la certeza de un grado de precisión de 0,5 °C

Características técnicas

- Cámara en acero inoxidable AISI 304 de alta resistencia con bordes redondeados
- Doble cristal
- Iluminación de la cámara de cocción con luces LED integradas en la puerta
- Soportes para bandejas con sistema antivuelco
- Freno del impulsor del ventilador para reducir la pérdida de energía en la apertura de la puerta
- Limitador de temperatura de seguridad
- Conexión a Internet Wi-Fi integrada

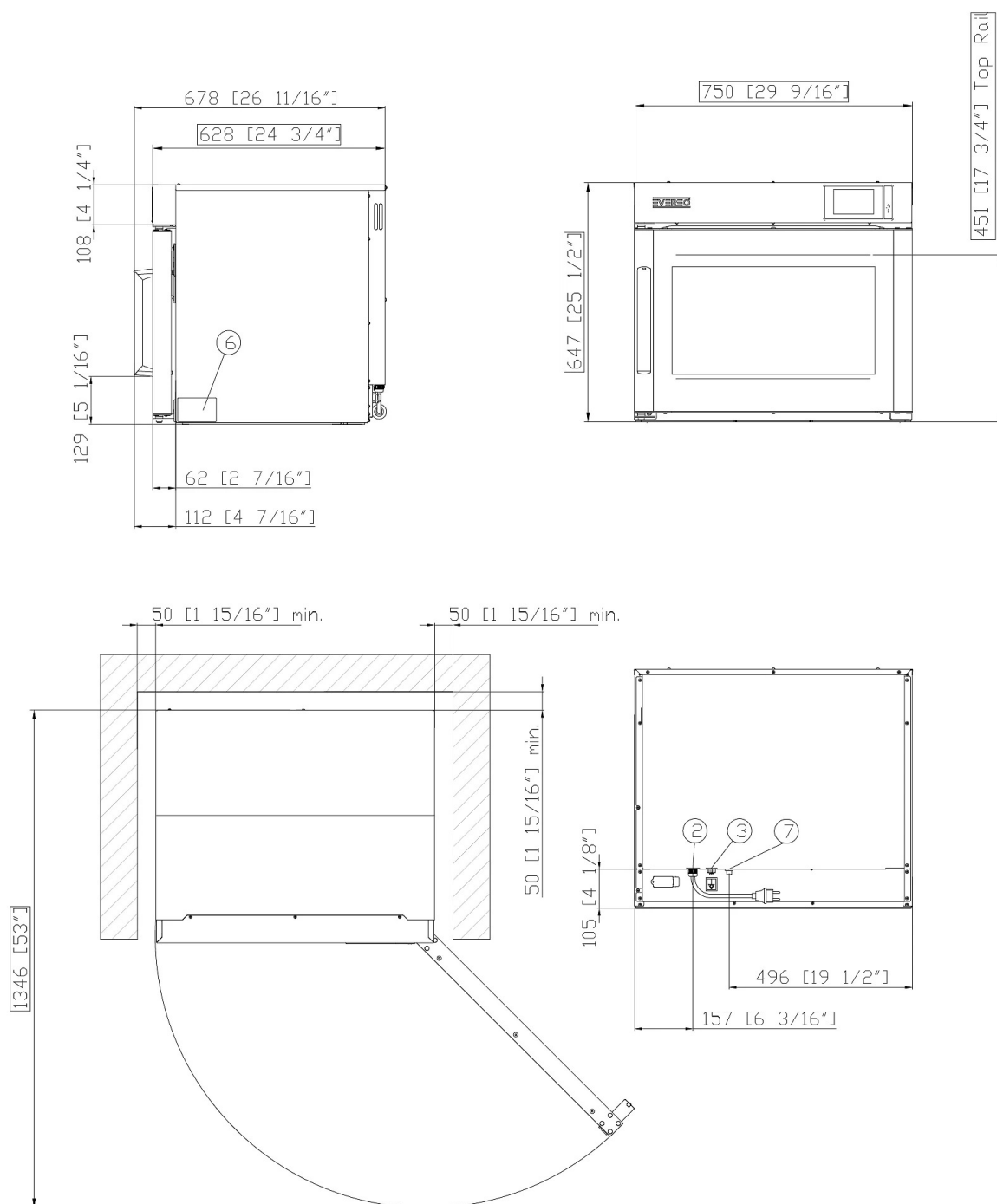
Servicios Web y App

- **Data Driven Cooking app & webapp**: controla y supervisa las condiciones de funcionamiento de sus hornos en tiempo real, crea y comparte nuevas recetas. La inteligencia artificial convierte los datos de consumo en información útil y te permite aumentar tus beneficios diarios

Servicios Web y App

- Controla y sigue el funcionamiento del horno en tiempo real, señalando los desperdicios y sugiriendo mejoras en el uso para reducir los consumos. Permite crear y compartir recetas de un horno a otro incluso a distancia.

XEEC-0611-EPLS



Dimensiones y peso

Longitud	750 mm
Profundidad	628 mm
Altura	647 mm
Peso neto	59 kg
Distancia entre bandejas	67 mm

Posición conexiones

2	Caja de conexión
3	Terminal unipotencial
6	Tarjeta de características técnicas
7	Termostato de seguridad



XEEC-0611-EPLS

Alimentación eléctrica

OPCIÓN A

Voltaje	220-240 V
Fase	~1PH+N
Frecuencia	50 / 60 Hz
Potencia total	3.05 kW
Máx corriente absorbida	13 A
Dimensión requerida por el interruptor diferencial*	13 A
Requisitos cable potencia*	3G x 1,5 mm ²
Enchufe	

*Dimensión recomendada: observe la ordenanza local.

Accesorios

- **Stand:** soporte multifuncional perfecto para guardar las bandejas con seguridad y colocar el horno a la altura perfecta para trabajar
- **Preserving Essentials:** bandejas especiales
- **SPRAY&Rinse:** Detergente práctico en spray para limpieza manual de todo tipo de hornos. Desengrasa y elimina todo tipo de suciedad

Conexión hídrica

UTILIZAR AGUA NO CONFORME A LOS ESTÁNDARES MÍNIMOS UNOX PARA LA CALIDAD DEL AGUA ANULA CUALQUIER TIPO DE GARANTÍA.

Es responsabilidad del comprador asegurar que el suministro del agua en entrada esté conforme a las especificaciones detalladas a través de medidas de tratamiento apropiadas. Se requiere un grifo de agua por horno.

Entrada agua potable: 3/4 "NPT, presión de
Presión de línea: la línea: 1.5 a 6 Bar; 22 a 87 psi (2 Bar; 29 psi recomendado)

Especificaciones agua en entrada

Cloro libre	≤ 0.5 ppm
Cloramina	≤ 0.1 ppm
pH	7 - 8.5
Conductividad eléctrica	≤ 1000 µS/cm
Dureza total	≤ 30° dH

Circuito vapor: especificaciones agua en entrada

Cloruros	≤ 120 ppm
Dureza total	≤ 8 °dH*

Requisitos para la instalación

Los productos Unox deben instalarse en instalaciones en las que todos los sistemas (gas, eléctrico, hidráulico, ventilaciones, aireaciones, etc.) cumplan las normas nacionales vigentes. Debe realizarse un análisis de combustión en caso de hornos de gas.

Regístrate para acceder a las características específicas técnicas del producto.

www.ddc.unox.com