



Katalog

EVEREO®





EVEREO® MULTI.Day HOT VACUUM





EVEREO® 600

Urządzenie przechowujące temperaturze podania

System utrzymywania temperatury serwowania to opatentowana technologia przeznaczona do przechowywania żywności w temperaturze, w której jest podawana i spożywana. Oznacza to, że można gotować potrawy, utrzymywać je w cieple bez zamrażania, regenerować i podawać w ciągu kilku sekund o dowolnej porze dnia, przy skróconym do zera czasie oczekiwania dla klientów. Dzięki głębokości zaledwie 600 mm EVEREO® 600 jest kompaktowym rozwiązaniem do szybkiego montażu w małych przestrzeniach i poza kuchnią. EVEREO® 600 łatwo dostosowuje się do każdej działalności komercyjnej i jest dostępny z drzwiami otwieranymi w lewo lub w prawo. Duże szkło i oświetlenie LED zapewniają maksymalną widoczność produktów, a kompaktowe wymiary pozwalają na szybką identyfikację produktów do podania bez konieczności wyjmowania blach

Izolacja termiczna i bezpieczeństwo

Protek.SAFE™:

maksymalna sprawność cieplna i bezpieczeństwo użytkownika (zgodnie z regulacją IEC / EN60335-2-42)

Dystrybucja powietrza w komorze przechowywania



AIR.Maxi™:

zarządzanie prędkością przepływów powietrza, które są inteligentnie redystrybuowane

Kontrola temperatury

Czujniki najnowszej generacji, które pozwalają na ustawienie EVEREO® z dokładnością do 0.5 °C

Ustawienia

- Temperatura: 58 °C – 75 °C
- Automatyczne ustawienie programów: możliwość wyboru żywności do przechowywania z listy programów wgranych fabrycznie oraz automatycznego ustawienia czasu regeneracji, temperatury i czasu przechowywania
- Tray assignment: możliwość przydzielenia konkretnego programu do przechowywania z konkretną blachą
- MULTI.Time list: technologia, która pozwala na zarządzanie do 6 timerów w celu jednoczesnego przechowywania różnych produktów
- ROP: zarządzaj punktami ponownego zamawiania (minimalna liczba pojedynczych porcji sous-vide, które zawsze muszą znajdować się w Twojej komorze przechowywania), aby uniknąć wyczerpania najlepiej sprzedających się potraw z menu podczas obsługi
- CLIMA.Control: ustawienie 10% wzrostu wilgotności lub suchego powietrza

Programy

- Zapamiętuje do 256 programów niestandardowych
- MULTY.DAY MODE: wybierz lub ustaw program, który najlepiej odpowiada Twoim potrzebom w zakresie przechowywania żywności w szczelnych pojemnikach przez kilka dni lub tygodni
- SUPERHOLDING MODE: ustal własny, niestandardowy harmonogram używania otwartych pojemników lub blach do pieczenia i utrzymuj żywność w precyzyjnej temperaturze
- MEALME MODE: użyj odpowiedniego programu do żywności, którą zamówiłeś u jednego z naszych zatwierdzonych dystrybutorów MEALME

Właściwości techniczne


- Komora gotowania ze stali nierdzewnej AISI 304 o wysokiej odporności z zaokrąglonymi krawędziami
- Podwójne szkło
- Oświetlenie komory za pomocą diod LED wbudowanych w drzwi
- Perforowane prowadnice do blach z systemem zapobiegającym przewróceniu
- Hamulec silnika podczas otwierania drzwi, aby ograniczyć straty energii
- Termostat bezpieczeństwa

EVEREO® 600

Urządzenie przechowujące temperaturze podania GN 1/1



10 GN 1/1

 Elektryczny

Modele pieców XEEC-1011-EPRS

Rozstaw blach 67 mm

Częstotliwość 50 / 60 Hz

Napięcie 220-240V 1~

Energia elektryczna 2,9 kW

Wymiary - dł. x szer. x wys. 750 x 628 x 915 mm

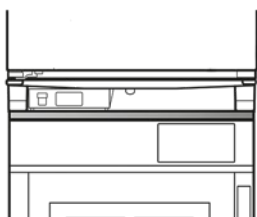
Waga 82 kg

Typ otwierania Zawiasy po lewej stronie

Opcja
Zawiasy po prawej stronie

Artykuł
XEEC-1011-EPLS

Akcesoria GN 1/1



Zestaw do piętrowania EVEREO®

Zawiera wszystkie niezbędne części do poprawnej instalacji i piętrowania EVEREO® + piec CHEFTOP COUNTERTOP.

Wymaga zakupu

XUC001 - Pierwszej instalacji pieca

Obowiązkowy

EVEREO® 600 (dolny) + CHEFTOP MIND.Maps™ COUNTERTOP

Artykuł

XEEQC-0011-E



Zestaw do piętrowania EVEREO®

Zawiera wszystkie niezbędne części do poprawnej instalacji i piętrowania EVEREO® + EVEREO® lub EVEREO® + PIEC.

Wymaga zakupu

XUC001 - Pierwszej instalacji pieca lub XUC199 - Pierwszej instalacji SPEED-X™

Obowiązkowy

EVEREO® 600 + EVEREO® 600; EVEREO® 900 + EVEREO® 900; EVEREO® 900 (dolny) + CHEFTOP MIND.Maps™ COMPACT. EVEREO® 900 (dolny) + SPEED-X™

Artykuł

XEEQC-0013-E



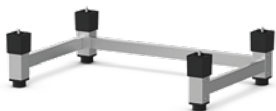
Podstawa wysoka

Wielofunkcyjna podstawa pozwalająca na bezpieczne odstawienie blach i ustawienie pieca na idealnej wysokości do pracy.

Pojemność	8 GN 1/1	Wymiary - dł. x szer. x wys.	750 x 653 x 753 mm
Rozstaw blach	65 mm	Waga	15 kg

Artykuł

XEERC-0811-H



Podstawa do ustawienia pieców na podłodze

Obowiązkowa przy ustawieniu pieca na podłodze.

Wymiary - dł. x szer. x wys.	744 x 491 x 178 mm	Waga	4 kg
------------------------------	--------------------	------	------

Artykuł

XWERC-0011-F



Mobilna podstawa do kolumn

Umożliwia przesuwanie kolumny wykonanej z EVEREO® w całkowitym bezpieczeństwie. Można go montować tylko na podstawie stojącej na podłodze.

Wymiary - wys.	140 mm
----------------	--------

Wymaga zakupu

Podstawa do ustawienia pieców na podłodze

Obowiązkowy

EVEREO® 600 + EVEREO® 600 EVEREO® 600 (dolny) + CHEFTOP MIND.Maps™ COUNTERTOP 5 GN 1/1

Artykuł

XUC039



Kółka z hamulcem

Pozwalają na ułatwienie czyszczenia. Składa się z 2 kółek z hamulcami, 2 kółek bez hamulców i łańcuchów do mocowania do ściany. Kółka muszą być zainstalowane na podstawie.

Wymiary - wys.	110 mm
----------------	--------

Kompatybilny z

Podstawa (*-H; *-M; *-L)

Artykuł

XUC012

Akcesoria GN 1/1



Nóżki

Nóżki do ustawienia na ladzie.

Wymiary - wys. 100 mm

Artykuł
XUC044



Połączenie Wi-Fi

Umożliwia podłączenie do internetu bez użycia kabli.

Kompatybilny z
EVEREO®
wyprodukowanymi
przed 31/01/2024 r. -
np. X*EC-*-EPR

Artykuł
XEC006



EVEREO® 900

Urządzenie przechowujące temperaturze podania

System utrzymywania temperatury serwowania to opatentowana technologia przeznaczona do przechowywania żywności w temperaturze, w której jest podawana i spożywana. Oznacza to, że można gotować potrawy, utrzymywać je w cieple bez zamrażania, regenerować i podawać w ciągu kilku sekund o dowolnej porze dnia, przy skróconym do zera czasie oczekiwania dla klientów. EVEREO® 900 to optymalne rozwiązanie dla wszystkich środowisk, które mają ograniczoną przestrzeń pod względem szerokości. Na mniej niż 1 metr kwadratowy, przy dwóch ustawionych na sobie urządzeniach EVEREO®, możesz przechowywać do 240 porcji żywności, optymalizując każdy milimetr swojej kuchni. EVEREO® 900 łatwo dostosowuje się do każdego rodzaju działalności i jest dostępny z drzwiami otwieranymi w lewo lub w prawo.

Izolacja termiczna i bezpieczeństwo

Protek.SAFE™:

maksymalna sprawność cieplna i bezpieczeństwo użytkownika (zgodnie z regulacją IEC / EN60335-2-42)

Dystrybucja powietrza w komorze przechowywania



AIR.Maxi™:

zarządzanie prędkością przepływów powietrza, które są inteligentnie redystrybuowane

Kontrola temperatury

Czujniki najnowszej generacji, które pozwalają na ustawienie EVEREO® z dokładnością do 0.5 ° C

Ustawienia

- Temperatura: 58 °C – 75 °C
- Automatyczne ustawienie programów: możliwość wyboru żywności do przechowywania z listy programów wgranych fabrycznie oraz automatycznego ustawienia czasu regeneracji, temperatury i czasu przechowywania
- Tray assignment: możliwość przydzielenia konkretnego programu do przechowywania z konkretną blachą
- MULTI.Time list: technologia, która pozwala na zarządzanie do 6 timerów w celu jednoczesnego przechowywania różnych produktów
- ROP: zarządzaj punktami ponownego zamawiania (minimalna liczba pojedynczych porcji sous-vide, które zawsze muszą znajdować się w Twojej komorze przechowywania), aby uniknąć wyczerpania najlepiej sprzedających się potraw z menu podczas obsługi
- CLIMA.Control: ustawienie 10% wzrostu wilgotności lub suchego powietrza

Programy

- Zapamiętuje do 256 programów niestandardowych
- MULTY.DAY MODE: wybierz lub ustaw program, który najlepiej odpowiada Twoim potrzebom w zakresie przechowywania żywności w szczelnych pojemnikach przez kilka dni lub tygodni
- SUPERHOLDING MODE: ustal własny, niestandardowy harmonogram używania otwartych pojemników lub blach do pieczenia i utrzymuj żywność w precyzyjnej temperaturze
- MEALME MODE: użyj odpowiedniego programu do żywności, którą zamówiłeś u jednego z naszych zatwierdzonych dystrybutorów MEALME


Właściwości techniczne

- Komora gotowania ze stali nierdzewnej AISI 304 o wysokiej odporności z zaokrąglonymi krawędziami
- Podwójne szkło
- Oświetlenie komory za pomocą diod LED wbudowanych w drzwi
- Perforowane prowadnice do blach z systemem zapobiegającym przewróceniu
- Hamulec silnika podczas otwierania drzwi, aby ograniczyć straty energii
- Termostat bezpieczeństwa

Urządzenie przechowujące temperaturze podania GN 1/1



10 GN 1/1

 Elektryczny

Modele pieców XEEC-1013-EPRS

Rozstaw blach 67 mm

Częstotliwość 50 / 60 Hz

Napięcie 220-240V 1N~

Energia elektryczna 2,9 kW

Wymiary - dł. x szer. x wys. 535 x 883 x 915 mm

Waga 70 kg

Typ otwierania Zawiasy po lewej stronie

Opcja
Zawiasy po prawej stronie

Artykuł
XEEC-1013-EPLS

Uwagi

Personalizacja prowadnic bocznych na zamówienie

Akcesoria GN 1/1



Zestaw do piętrowania EVEREO®

Zawiera wszystkie niezbędne części do poprawnej instalacji i piętrowania EVEREO® + EVEREO® lub EVEREO® + PIEC.

Wymaga zakupu

XUC001 - Pierwszej instalacji pieca lub XUC199 - Pierwszej instalacji SPEED-X™

Obowiązkowy

EVEREO® 600 + EVEREO® 600; EVEREO® 900 + EVEREO® 900; EVEREO® 900 (dolny) + CHEFTOP MIND.Maps™ COMPACT. EVEREO® 900 (dolny) + SPEED-X™

Artykuł

XEEQC-0013-E



Podstawa wysoka

Wielofunkcyjna podstawa pozwalająca na bezpieczne odstawienie blach i ustawienie pieca na idealnej wysokości do pracy.

Pojemność	6 GN 1/1	Wymiary - dł. x szer. x wys.	518 x 779 x 744 mm
Rozstaw blach	60 mm	Waga	24 kg

Artykuł

XWCRC-0613-H



Podstawa do ustawienia pieców na podłodze

Obowiązkowa przy ustawieniu pieca na podłodze.

Wymiary - dł. x szer. x wys.	530 x 696 x 178 mm	Waga	4 kg
------------------------------	--------------------	------	------

Artykuł

XWCRC-0013-F



Mobilna podstawa do kolumn

Umożliwia przesuwanie kolumny wykonanej z EVEREO® w całkowitym bezpieczeństwie. Można go montować tylko na podstawie stojącej na podłodze.

Wymiary - wys.	140 mm
----------------	--------

Wymaga zakupu

Podstawa do ustawienia pieców na podłodze

Obowiązkowy

EVEREO® 900 + EVEREO® 900
EVEREO® 900 + XWCRC-0613-H
EVEREO® 900 + CHEFTOP MIND.Maps™ COMPACT 5 GN 1/1

Artykuł

XUC019



Kółka z hamulcem

Pozwalają na ułatwienie czyszczenia. Składa się z 2 kółek z hamulcami, 2 kółek bez hamulców i łańcuchów do mocowania do ściany. Kółka muszą być zainstalowane na podstawie.

Wymiary - wys.	110 mm
----------------	--------

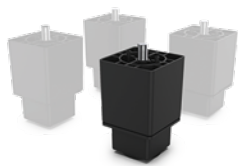
Kompatybilny z

Podstawa (*-M; *-L)

Artykuł

XUC012

Akcesoria GN 1/1



Nóżki

Nóżki do ustawienia na ladzie.

Wymiary - wys. 100 mm

Artykuł
XUC044



Połączenie Wi-Fi

Umożliwia podłączenie do internetu bez użycia kabli.

Kompatybilny z
EVEREO®
wyprodukowanymi
przed 31/01/2024 r. -
np. X*EC-*-EPR

Artykuł
XEC006



EVEREO® CUBE

Urządzenie przechowujące temperaturze podania

System utrzymywania temperatury serwowania to opatentowana technologia przeznaczona do przechowywania żywności w temperaturze, w której jest podawana i spożywana. Oznacza to, że można gotować potrawy, utrzymywać je w ciepłe bez zamrażania, regenerowania i podawać je w ciągu kilku sekund o dowolnej porze dnia, przy skróconym do zera czasie oczekiwania dla klientów. Dzięki głębokości zaledwie 600 mm EVEREO® CUBE jest kompaktowym rozwiązaniem do szybkiego montażu w małych przestrzeniach i poza kuchnią. EVEREO® CUBE łatwo dostosowuje się do każdej działalności komercyjnej i jest dostępny z drzwiami otwieranymi w lewo lub w prawo. Duże szkło i oświetlenie LED zapewniają maksymalną widoczność produktów, a kompaktowe wymiary pozwalają na szybką identyfikację produktów do podania bez konieczności wyjmowania blach.

Izolacja termiczna i bezpieczeństwo

Protek.SAFE™:

maksymalna sprawność cieplna i bezpieczeństwo użytkownika (zgodnie z regulacją IEC / EN60335-2-42)

Kontrola temperatury

Czujniki najnowszej generacji, które pozwalają na ustawienie EVEREO® z dokładnością do 0.5 ° C

Dystrybucja powietrza w komorze przechowywania



AIR.Maxi™:

zarządzanie prędkością przepływów powietrza, które są inteligentnie redystrybuowane

Ustawienia

Temperatura: 58 °C – 75 °C

Automatyczne ustawienie programów: możliwość wyboru żywności do przechowywania z listy programów wgranych fabrycznie oraz automatycznego ustawienia czasu regeneracji, temperatury i czasu przechowywania

Tray assignment: możliwość przydzielenia konkretnego programu do przechowywania z konkretną blachą

MULTI.Time list: technologia, która pozwala na zarządzanie do 6 timerów w celu jednoczesnego przechowywania różnych produktów

ROP: zarządzaj punktami ponownego zamawiania (minimalna liczba pojedynczych porcji sous-vide, które zawsze muszą znajdować się w Twojej komorze przechowywania), aby uniknąć wyczerpania najlepiej sprzedających się potraw z menu podczas obsługi

CLIMA.Control: ustawienie 10% wzrostu wilgotności lub suchego powietrza

Programy

Zapamiętuje do 256 programów niestandardowych

MULTY.DAY MODE: wybierz lub ustaw program, który najlepiej odpowiada Twoim potrzebom w zakresie przechowywania żywności w szczelnych pojemnikach przez kilka dni lub tygodni

SUPERHOLDING MODE: ustal własny, niestandardowy harmonogram używania otwartych pojemników lub blach do pieczenia i utrzymuj żywność w precyzyjnej temperaturze

MEALME MODE: użyj odpowiedniego programu do żywności, którą zamówiłeś u jednego z naszych zatwierdzonych dystrybutorów MEALME

Właściwości techniczne

Komorę gotowania ze stali nierdzewnej AISI 304 o wysokiej odporności z zaokrąglonymi krawędziami

Podwójne szkło

Oświetlenie komory za pomocą diod LED wbudowanych w drzwi

Perforowane prowadnice do blach z systemem zapobiegającym przewróceniu


Hamulec silnika podczas otwierania drzwi, aby ograniczyć straty energii

Termostat bezpieczeństwa

Urządzenie przechowujące temperaturze podania 460x330



10 460x330

 Elektryczny


Modele pieców	XEEC-10HS-EPRS
Rozstaw blach	28 mm
Częstotliwość	50 / 60 Hz
Napięcie	220-240V 1~
Energia elektryczna	1,5 kW
Wymiary - dł. x szer. x wys.	600 x 590 x 610 mm
Waga	49 kg
Typ otwierania	Zawiasy po lewej stronie

Opcja
Zawiasy po prawej stronie

Artykuł
XEEC-10HS-EPLS



10 460x330

 Elektryczny

Modele pieców	XEEC-10HS-EPDS
Rozstaw blach	28 mm
Częstotliwość	50 / 60 Hz
Napięcie	220-240V 1~
Energia elektryczna	1,5 kW
Wymiary - dł. x szer. x wys.	600 x 590 x 610 mm
Waga	49 kg
Typ otwierania	Drzwi otwierane z góry na dół

Uwagi

Personalizacja prowadnic bocznych na zamówienie

Akcesoria 460x330



Zestaw do piętrowania pieców

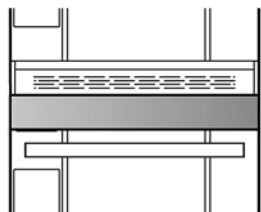
Zawiera wszystkie części niezbędne do prawidłowej instalacji i piętrowania dwóch pieców.

Obowiązkowy

EVEREO® CUBE +
EVEREO® CUBE
EVEREO® CUBE (dolny)
+ BAKERLUX SHOP.Pro™
EVEREO® CUBE (dolny)
+ SPEED.PRO™

Artykuł

XWEQT-00HS-E



Zestaw do piętrowania pieców

Zawiera wszystkie części niezbędne do prawidłowej instalacji i piętrowania dwóch pieców.

Obowiązkowy

EVEREO® CUBE +
SPEED.PRO™ (dolny)

Artykuł

XWSQW-00HS-E



Podstawa wysoka

Wielofunkcyjna podstawa pozwalająca na bezpieczne odstawienie blach i ustawienie pieca na idealnej wysokości do pracy.

Pojemność	8 460x330	Wymiary - dł. x szer. x wys.	594 x 546 x 738 mm
Rozstaw blach	60 mm	Waga	8 kg

Artykuł

XWKRT-08HS-H



Podstawa średnia

Podstawa pozwalająca na ustawienie pieca na idealnej wysokości do pracy lub ustawienie pieców w kolumnie.

Pojemność	6 460x330	Wymiary - dł. x szer. x wys.	594 x 546 x 559 mm
Rozstaw blach	60 mm	Waga	6 kg

Artykuł

XWKRT-06HS-M



Podstawa niska

Podstawa do pieców ustawionych w kolumnie.

Wymiary - dł. x szer. x wys.	594 x 546 x 355 mm	Waga	4 kg
------------------------------	--------------------	------	------

Artykuł

XWKRT-00HS-L



Kółka z hamulcem

Pozwalają na ułatwienie czyszczenia. Składa się z 2 kółek z hamulcami, 2 kółek bez hamulców i łańcuchów do mocowania do ściany. Kółka muszą być zainstalowane na podstawie.

Wymiary - wys.	110 mm
----------------	--------

Kompatybilny z

Podstawa (*-H; *-M; *-L)

Artykuł

XUC012



Nóżki do pieców

Nóżki do ustawienia pieca na podłodze.

Wymiary - wys.	100 mm
----------------	--------

Artykuł

XUC025

Akcesoria 460x330



Przystosowanie prowadnic bocznych GN1 / 2 do EVEREO®

Zawiera wszystkie niezbędne części do instalacji prowadnic bocznych, które umożliwiają użycie blach GN1/2 zamiast 460x330.

Artykuł
XUC086



Połączenie Wi-Fi

Umożliwia podłączenie do internetu bez użycia kabli.

Kompatybilny z
EVEREO®
wyprodukowanymi
przed 31/01/2024 r. -
np. X*EC-*-EPR

Artykuł
XEC012



EVEREO® 600-X

Urządzenie przechowujące temperaturze podania

System utrzymywania temperatury serwowania to opatentowana technologia przeznaczona do przechowywania żywności w temperaturze, w której jest podawana i spożywana. Oznacza to, że można gotować potrawy, utrzymywać je w ciepłe bez zamrażania, regenerować i podawać w ciągu kilku sekund o dowolnej porze dnia, przy skróconym do zera czasie oczekiwania dla klientów. EVEREO® 600-X łatwo dostosowuje się do każdej działalności komercyjnej i jest dostępny z drzwiami otwieranymi w lewo lub w prawo. Duże szkło i oświetlenie LED zapewniają maksymalną widoczność produktów, a kompaktowe wymiary pozwalają na szybką identyfikację produktów do podania bez konieczności wyjmowania blach

Izolacja termiczna i bezpieczeństwo

Protek.SAFE™:

maksymalna sprawność cieplna i bezpieczeństwo użytkownika (zgodnie z regulacją IEC / EN60335-2-42)

Dystrybucja powietrza w komorze przechowywania



AIR.Maxi™:

zarządzanie prędkością przepływów powietrza, które są inteligentnie redystrybuowane

Kontrola temperatury

Czujniki najnowszej generacji, które pozwalają na ustawienie EVEREO® z dokładnością do 0.5 ° C

Ustawienia

- Temperatura: 58 °C – 75 °C
- Automatyczne ustawienie programów: możliwość wyboru żywności do przechowywania z listy programów wgranych fabrycznie oraz automatycznego ustawienia czasu regeneracji, temperatury i czasu przechowywania
- Tray assignment: możliwość przydzielenia konkretnego programu do przechowywania z konkretną blachą
- MULTI.Time list: technologia, która pozwala na zarządzanie do 6 timerów w celu jednoczesnego przechowywania różnych produktów
- ROP: zarządzaj punktami ponownego zamawiania (minimalna liczba pojedynczych porcji sous-vide, które zawsze muszą znajdować się w Twojej komorze przechowywania), aby uniknąć wyczerpania najlepiej sprzedających się potraw z menu podczas obsługi
- CLIMA.Control: ustawienie 10% wzrostu wilgotności lub suchego powietrza

Programy

- Zapamiętuje do 256 programów niestandardowych
- MULTY.DAY MODE: wybierz lub ustaw program, który najlepiej odpowiada Twoim potrzebom w zakresie przechowywania żywności w szczelnych pojemnikach przez kilka dni lub tygodni
- SUPERHOLDING MODE: ustal własny, niestandardowy harmonogram używania otwartych pojemników lub blach do pieczenia i utrzymuj żywność w precyzyjnej temperaturze
- MEALME MODE: użyj odpowiedniego programu do żywności, którą zamówiłeś u jednego z naszych zatwierdzonych dystrybutorów MEALME


Właściwości techniczne

- Komora gotowania ze stali nierdzewnej AISI 304 o wysokiej odporności z zaokrąglonymi krawędziami
- Podwójne szkło
- Oświetlenie komory za pomocą diod LED wbudowanych w drzwi
- Perforowane prowadnice do blach z systemem zapobiegającym przewróceniu
- Hamulec silnika podczas otwierania drzwi, aby ograniczyć straty energii
- Termostat bezpieczeństwa

Urządzenie przechowujące temperaturze podania GN 1/1



10 GN 1/1

 Elektryczny

Modele pieców XEEA-1011-EPRS

Rozstaw blach 67 mm

Częstotliwość 50 / 60 Hz

Napięcie 220-240V 1~

Energia elektryczna 2,9 kW

Wymiary - dł. x szer. x wys. 750 x 628 x 915 mm

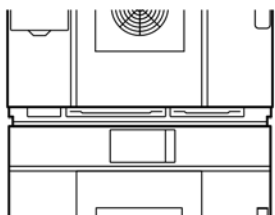
Waga 82 kg

Typ otwierania Zawiasy po lewej stronie

Opcja
Zawiasy po prawej stronie

Artykuł
XEEA-1011-EPLS

Akcesoria GN 1/1



Zestaw do piętrowania EVEREO®

Zawiera wszystkie niezbędne części do poprawnej instalacji i piętrowania EVEREO® 600-X + piec CHEFTOP-X™.

Wymaga zakupu

XUC199 - Pierwszej instalacji pieca

Obowiązkowy

EVEREO® 600-X (dolny) + CHEFTOP-X™

Artykuł

XEEQA-0011-E



Podstawa do ustawienia pieców na podłodze

Obowiązkowa przy ustawieniu pieca na podłodze.

Wymiary - dł. x szer. x wys. 750 x 725 x 138 mm

Waga

10 kg

Artykuł

XWERA-0011-F



Kółka z hamulcem

Pozwalają na ułatwienie czyszczenia. Składa się z 2 kółek z hamulcami, 2 kółek bez hamulców i łańcuchów do mocowania do ściany. Kółka muszą być zainstalowane na podstawie.

Wymiary - wys.

110 mm

Kompatybilny z

Podstawa (*-H; *-M; *-L; *-F)

Artykuł

XUC012

Akcesoria GN 1/1

SUPERHOLDING LID



SUPERHOLDING LID

Pokrywa z poliwęglanu.

Wysokość	Artykuł
12.5 mm	TG802

Preserving Essentials



BLACK.20

Błacha nieprzywierająca ze stali nierdzewnej.

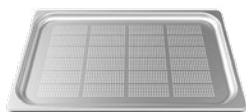
Wysokość	Artykuł
20 mm	TG895



BLACK.40

Błacha nieprzywierająca ze stali nierdzewnej.

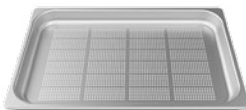
Wysokość	Artykuł
40 mm	TG900



FORO.STEEL20

Perforowana blacha ze stali nierdzewnej.

Wysokość	Artykuł
20 mm	TG810



FORO.STEEL40

Perforowana blacha ze stali nierdzewnej.

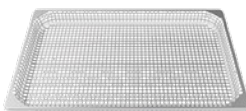
Wysokość	Artykuł
40 mm	TG820



FORO.STEEL65

Perforowana blacha ze stali nierdzewnej.

Wysokość	Artykuł
65 mm	TG830



STEAM

Perforowana blacha ze stali nierdzewnej do gotowania na parze.

Wysokość	Artykuł
40 mm	GRP815



STEEL.20

Błacha ze stali nierdzewnej.

Wysokość	Artykuł
20 mm	TG805

Akcesoria GN 1/1



STEEL.40

Błacha ze stali nierdzewnej.

Wysokość	Artykuł
40 mm	TG815



STEEL.65

Błacha ze stali nierdzewnej.

Wysokość	Artykuł
65 mm	TG825



STEEL.GRID

Płaski gruszt ze stali nierdzewnej.

Wysokość	Artykuł
8.5 mm	GRP806

Akcesoria GN 1/2

SUPERHOLDING LID



SUPERHOLDING LID

Pokrywa z poliwęglanu.

Wysokość	Artykuł
12.5 mm	TG806

Akcesoria 460x330

Preserving Essentials



BAKE

Blacha aluminiowa. Możliwość zamówienia wielokrotności 2 sztuk.

Wysokość	Artykuł
11 mm	TG305



CHROMO.GRID

Ruszt płaski chromowany

Wysokość	Artykuł
8.5 mm	GRP305



FORO.BAKE

Aluminiowa blacha mikroperforowana. Możliwość zamówienia wielokrotności 2 sztuk.

Wysokość	Artykuł
10 mm	TG310



FORO.BLACK

Aluminiowa blacha mikroperforowana z powłoką nieprzywierającą. Możliwość zamówienia wielokrotności 2 sztuk.

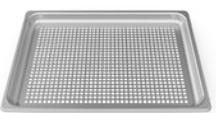
Wysokość	Artykuł
10 mm	TG330



PAN.FRY

Blacha emaliowana do smażenia.

Wysokość	Artykuł
20 mm	TG350



STEAM&FRY

Perforowana blacha ze stali nierdzewnej do smażenia i gotowania na parze.

Wysokość	Artykuł
30 mm	GRP350

Akcesoria

Środki czystości



SPRAY&Rinse

Detergent w sprayu do ręcznego czyszczenia każdego pieca. Odtłuszcza i usuwa wszelkiego rodzaju zabrudzenia. Jedno opakowanie zawiera 12 butelek po 750 ml każda. Po zużyciu produktu butelkę należy wyrzucić. Tylko dla pieców bez zintegrowanego automatycznego systemu mycia.

1 opakowanie

6 opakowań

30 opakowań

Artykuł

DB1044

DB1044

DB1044

Akcesoria



MULTI.Day HOT VACUUM

Artykuł	XUC135
Częstotliwość	50/60 Hz
Napięcie	110-240V 1N~
Energia elektryczna	0.011 kW
Wymiary - dł. x szer. x wys.	540 x 430 x 580 mm
Waga	12 kg
Wymagania dotyczące wlotowego sprężonego powietrza	5-8 bar 75-120 psi 60 l/min 2.1 cfm

MULTI.Day podstawa



Boczne osłony kompresora

Boczne osłony kompresora.

Waga	6 kg
Kompatybilny z XUC146	Artykuł XUC136



Podstawa z półką

Wielofunkcyjna podstawa do przechowywania blach i umieszczenia HOT VACUUM na idealnej wysokości do pracy.

Wymiary - dł. x szer. x wys.	600 x 514 x 878 mm	Waga	19 kg
Kompatybilny z XUC135		Artykuł	XUC146

MULTI.Day podstawa zamknięta z kompresorem



Podstawa zamknięta z kompresorem

Podstawa do umieszczenia HOT VACUUM na idealnej wysokości do pracy ze zintegrowanym kompresorem. Dostępny tylko na niektórych rynkach - w celu uzyskania dalszych informacji skontaktuj się z działem sprzedaży.

Wymiary - dł. x szer. x wys.	600 x 514 x 878 mm	Napięcie	230V
Waga	40 kg	Częstotliwość	50 Hz
Energia elektryczna	0.75 kW	Wylot sprężonego powietrza	5-8 bar
Kompatybilny z XUC135		Artykuł	XUC144

Akcesoria



Kółka z hamulcem

Pozwalają na ułatwienie czyszczenia. Składa się z 2 kółek z hamulcami, 2 kółek bez hamulców i łańcuchów do mocowania do ściany. Kółka muszą być zainstalowane na podstawie.

Wymiary - wys. 110 mm

Kompatybilny z

XUC146
XUC144

Artykuł

XUC012

MULTI.DAY BAGS



MULTI.DAY BAGS

1000 certyfikowanych torebek próżniowych, 200x300mm.

Wymiary - dł. x wys. 200 x 300 mm

Artykuł

XUC137



MULTI.DAY BAGS

500 certyfikowanych torebek próżniowych, 300x400mm.

Wymiary - dł. x wys. 300 x 400 mm

Artykuł

XUC147

Akcesoria GN 1/1

MULTI.Day Essentials



Spód do separacji płynów

Perforowany spód do produktów, które uwalniają płyny podczas przechowywania.

Wysokość	Artykuł
12 mm	TG113



VACUUM.100

Blacha ze stali nierdzewnej do przechowywania próżniowego.

Wysokość	Artykuł
100 mm	TG111



VACUUM.55

Blacha ze stali nierdzewnej do przechowywania próżniowego.

Podłączenie	Artykuł
55 mm	TG116



VACUUM.40

Blacha ze stali nierdzewnej do przechowywania próżniowego.

Wysokość	Artykuł
40 mm	TG112



VACUUM.LID

Pokrywa ze stali nierdzewnej z silikonową uszczelką do użytku spożywczego.

Wysokość	Artykuł
35 mm	TG110

Akcesoria GN 1/2

MULTI.Day Essentials



Spód do separacji płynów

Perforowany spód do produktów, które uwalniają płyny podczas przechowywania.

Wysokość	Artykuł
12 mm	TG123



VACUUM.100

Blacha ze stali nierdzewnej do przechowywania próżniowego.

Wysokość	Artykuł
100 mm	TG121



VACUUM.40

Blacha ze stali nierdzewnej do przechowywania próżniowego.

Wysokość	Artykuł
40 mm	TG122

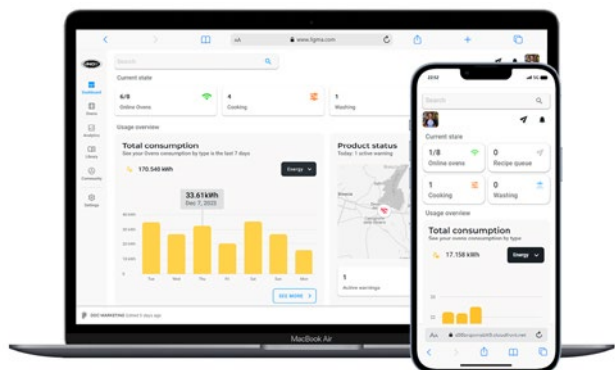


VACUUM.LID

Pokrywa ze stali nierdzewnej z silikonową uszczelką do użytku spożywczego.

Wysokość	Artykuł
25 mm	TG120

Data Driven Cooking: produktywność 4.0



DATA DRIVEN COOKING

Dzięki aplikacjom internetowym i mobilnym dane będą zawsze przy Tobie.

Data Driven Cooking kontroluje i monitoruje działanie pieca w czasie rzeczywistym, podkreślając marnotrawstwo i sugerując ulepszenia w celu zmniejszenia zużycia. Umożliwia tworzenie i udostępnianie przepisów z jednego pieca do drugiego, nawet zdalnie.

Twórz, analizuj, ulepszaj.

Professional

Do 5 podłączonych pieców

- ✓ Zarządzanie programami pieczenia: tworzenie, edycja i wysyłanie do pieców
- ✓ Zarządzanie piecami poprzez wizualizację grup i map
- ✓ Dokumentacja dotycząca zgodności z HACCP
- ✓ Monitorowanie użytkownika w czasie rzeczywistym
- ✓ Powiadomienia push
- ✓ Community z UNOX Książka kucharska
- ✓ 3-dniowa historia danych analitycznych

Enterprise

Nieograniczona liczba podłączonych pieców

- ✓ Zarządzanie programami pieczenia: tworzenie, edycja i wysyłanie do pieców
- ✓ Zarządzanie piecami poprzez wizualizację grup i map
- ✓ Dokumentacja dotycząca zgodności z HACCP
- ✓ Monitorowanie użytkownika w czasie rzeczywistym
- ✓ Powiadomienia push
- ✓ Community z UNOX Książka kucharska
- ✓ Pełna historia danych analitycznych
- ✓ Zarządzanie dostępem do wielu kont
- ✓ Zdalne monitorowanie przez Unox Service
- ✓ Wsparcie techniczne

Wykorzystaj w pełni możliwości DDC **Enterprise** dzięki add-on

Add-on **Enterprise** REST API

- ✔ Integracja z oprogramowaniem osób trzecich za pośrednictwem API Cloud Rest
-



Kontakt



tel: 22 517 15 75
infolinia: 801 40 50 63



Stalgast sp. z o. o.
03-736, Plac Konesera 9
Warsaw



www.stalgast.com
E-mail:
stalgast**@stalga**st**.com**

20240527

