



# XEEC-1013-EPRS

Proyecto	_____
Producto	_____
Cantidad	_____
Fecha	_____

**Modelo**  
**EVEREO® 900**

Conservador de Comida a Temperatura de Servicio Eléctrico

10 bandejas GN 1/1 Bisagras a la izquierda

Panel de control táctil pantalla de 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. EVEREO® 900 es la solución perfecta para todos aquellos locales que tienen un espacio limitado en términos de anchura. En menos de 1 metro cuadrado, con dos unidades de EVEREO® superpuestas, podrás conservar hasta 240 raciones de comida, optimizando cada milímetro de tu cocina. EVEREO® 900 se adapta fácilmente a cualquier tipo de negocio y está disponible con apertura de la puerta a izquierda y a derecha.

## 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-1013-EPRS

## Características de cocciones avanzadas y automáticas

### Control de temperatura

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

### Distribución del aire en la cámara de conservación

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

### Aislamiento térmico y seguridad

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

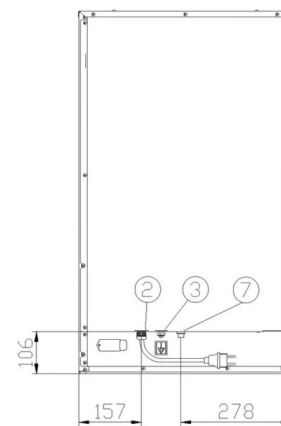
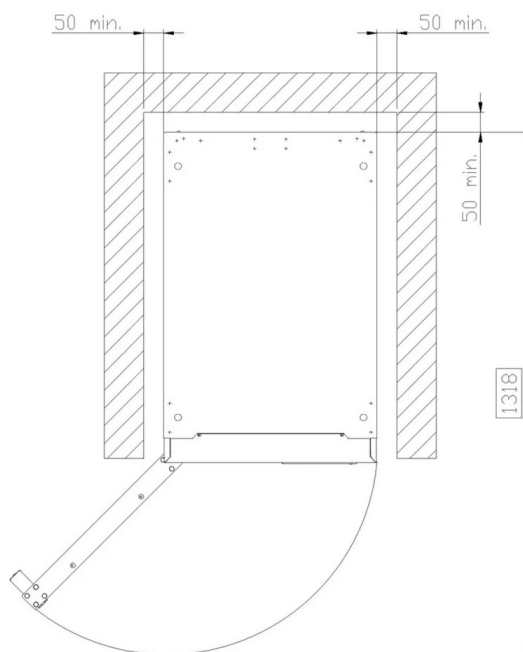
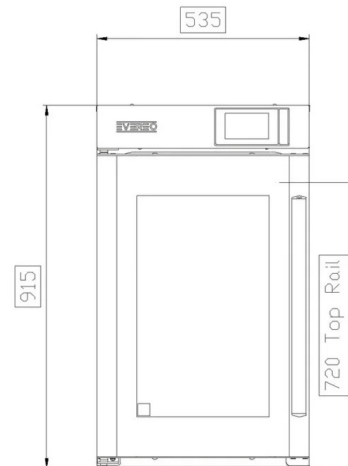
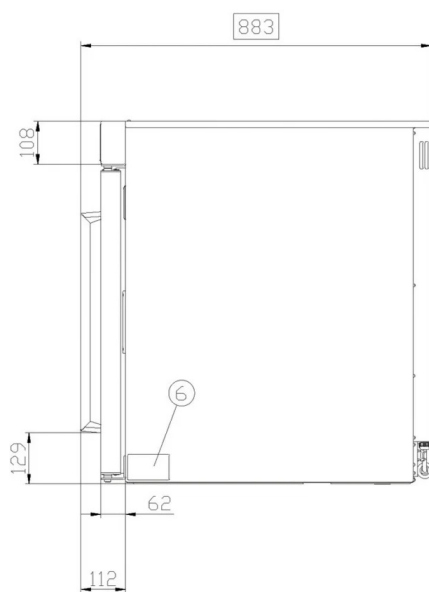
## Características técnicas

- 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

# XEEC-1013-EPRS



## Dimensiones y peso

Longitud	535 mm
Profundidad	883 mm
Altura	915 mm
Peso neto	70 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-1013-EPRS

## Alimentación eléctrica

### ESTÁNDAR

Voltaje	220-240 V
Fase	~1PH+N+PE
Frecuencia	50 / 60 Hz
Potencia total	2,9 kW
Máx corriente absorbida	12 A
Dimensión requerida por el interruptor diferencial*	16 A
Requisitos cable potencia*	3G x 1,5 mm <sup>2</sup>
Enchufe	Schuko

\*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

## Requisitos para la instalación

La instalación debe realizarse conforme a todos los sistemas eléctricos locales, en particular a la sección de cables de conexión eléctrica, las normas de ventilación y conexión hídrica. Es necesario realizar un análisis de humos de combustión en el caso de tratarse de un horno de gas.

Regístrate para acceder a las características específicas técnicas del producto.

[www.ddc.unox.com](http://www.ddc.unox.com)