

XEPA-0523-EXRN

Speed-Kombidämpfer SPEED-X - links

SPEED-X ist das weltweit erste Schnellgarsystem, welches die Kombidämpfertechnologie mit Mikrowellentechnik vereint und erst noch mit einem automatischen Reinigungssystem ausgestattet ist. Qualität und Geschwindigkeit – ohne Kompromisse!

- Im Einsatz als klassischer Kombidämpfer verfügt der Speed-X über 5 Einschübe GN 2/3 mit einem Abstand von 70mm oder über 10 Einschübe GN 2/3 mit einem Abstand von 35mm.
- Im HYPER.Speed-Modus, der revolutionären Technologie von Unox, welche Dampfgaren und Mikrowellen kombiniert, sind die Garzeiten unerreicht. Im HYPER.Speed-Modus kann ein Einschub GN 2/3 genutzt werden, auf welchem wahlweise ein einzelnes Gericht oder bis zu vier Einzelportionen gegart werden können.

Abmessungen (mm)	B 535 x T 740 x H 811
Anschlusswert Elektro	3NAC 400V - 9.5 kW
Gewicht (kg)	107
Kapazität (Anzahl Einschübe)	• Kombi-Modus: 10x GN 2/3 (Abstand 35mm) oder 5x GN 2/3 (Abstand 70mm) • HYPER.Speed-Modus: 1x GN 2/3
Blech-/Behälterformat	GN 2/3
Art des Einschubs	quer
Türbandung	links
Eigenschaften	• automatisches Reinigungssystem Rotor.KLEAN • eingebauter Wasserenthärter RO.Care • 2 automatisch reversierende Hochgeschwindigkeitslüfter • eingebautes Mikrofon zur Sprachsteuerung
Steuerung	16-Zoll Touch-Display (Digital.ID) in Türe eingebaut
Internet-Anschluss	WLAN als Standard
Mikrowellenleistung	2160 W / 2 Magnetrons
Heissluftleistung	5,35 kW
Anzahl Lüftergeschwindigkeiten	5 (plus 5 halbstatische Modi)

Temperaturbereich	bis 260°C
Stapelbar	ja, stapelbar auf EVEREO 900 (XEEC-1013-EPx)
Lieferung inklusive	• 1 Schnellgarplatte SPEED.Plate GN 2/3 • eingebauter Wasserenthärter RO.Care
Für dauerhaften gewerblichen Betrieb geeignet	ja
Material	Edelstahl
Gewährleistung	2 Jahre - vor Ort