



Speed-Kombidämpfer SPEED-X - links

XEPA-0523-EXRN

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)
Anschlusswert Elektro
Gewicht (kg)
Kapazität (Anzahl Einschübe)

B535 x T740 x H811
3NAC 400V - 9.5 kW
107.00

- Kombi-Modus: 10x GN 2/3 (Abstand 35mm) oder 5x GN 2/3 (Abstand 70mm)
- HYPER.Speed-Modus: 1x GN 2/3

Blech-/Behälterformat
Art des Einschubs
Türbandung
Eigenschaften

GN 2/3
quer
links

- automatisches Reinigungssystem Rotor.KLEAN
- eingebauter Wasserenthärter RO.Care
- 2 automatisch reversierende Hochgeschwindigkeitslüfter
- eingebautes Mikrofon zur Sprachsteuerung

Steuerung
Internet-Anschluss
Mikrowellenleistung
Heissluftleistung
Anzahl Lüftergeschwindigkeiten
Temperaturbereich
Stapelbar
Lieferung inklusive

16-Zoll Touch-Display (Digital.ID) in Türe eingebaut
WLAN als Standard
2160 W / 2 Magnetrons
5.35 kW
5 (plus 5 halbstatische Modi)
bis 260°C
ja, stapelbar auf EVEREO 900 (XEEC-1013-EPx)

- 1 Schnellgarplatte SPEED.Plate GN 2/3
- eingebauter Wasserenthärter RO.Care

Material
Für dauerhaften gewerblichen Betrieb geeignet

Edelstahl
ja