



FICHA DE INSTALACIÓN

Conservador a temperatura de servicio
Eléctrico

XEEC-10HS-EPR



Listos para Servir

Versión 001

Características del Equipo

- Capacidad
10 bandejas 46 x 33 cm

- Datos Técnicos:
Construcción en Acero Inoxidable.
Medidas: 60 cm.(Ancho) x 65,7 cm.(profundidad) x 59 cm.(altura)
Peso: 47,5 kg

Check List Requerimientos

Suministro Eléctrico	SI	NO
• Energía Monofásica 220V/50 Hz/1F	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
• Potencia: 1,5 kW	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
• Corriente: 6,8 (A)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
• Enchufe monofásico 16A (220V)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
• h: 120cm	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Dimensiones del espacio

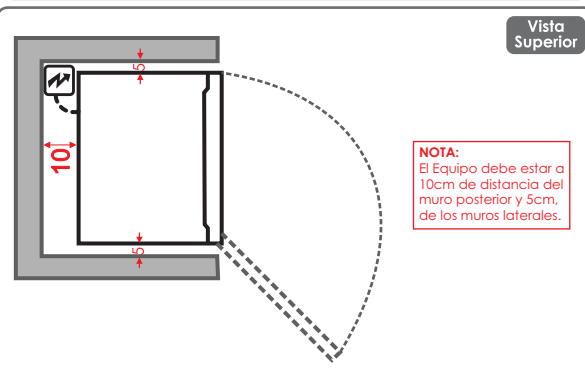
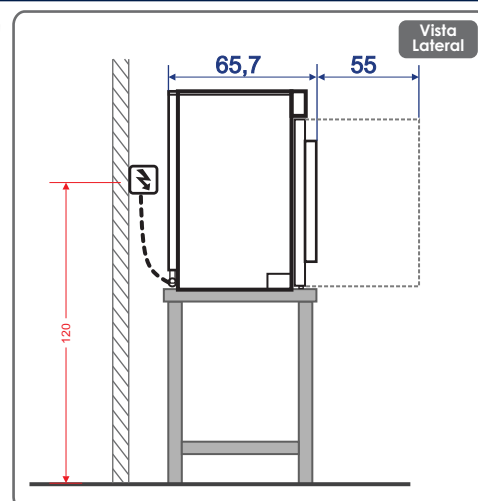
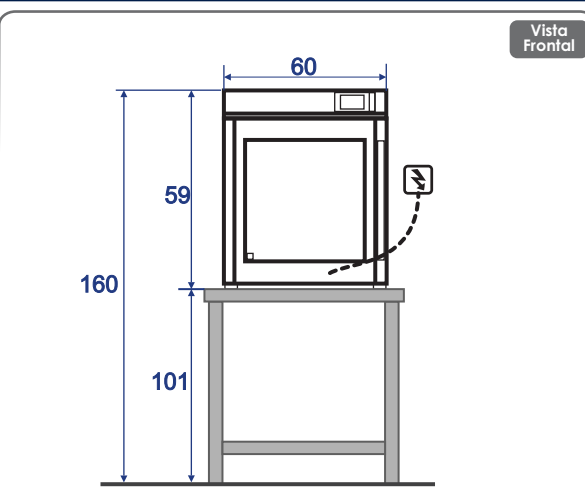
Dibujo/Layout	ANCHO	LARGO	ALTO
SI <input type="radio"/>	_____ cm	_____ cm	_____ cm
NO <input type="radio"/>	_____ cm	_____ cm	_____ cm

Campana de extracción

SI ☐ NO ☐

Nombre Responsable _____ Fecha ____/____/____

PLANIMETRIA



Características del Equipo

Las bacterias, responsables de la degradación de los alimentos, proliferan a temperaturas de entre 4 °C y 58 °C: por este motivo, hasta ahora, uno de los métodos de conservación más utilizados era la congelación a temperaturas inferiores a los 4°C, con la posterior regeneración de los alimentos.

¿Pero qué ocurre si se conservan los alimentos por encima de los 58°C, incluso durante varios días?

Para dar respuesta a esta pregunta, UNOX ha unido su propia experiencia a la del Departamento de Física de Materiales de la Universidad de Parma.

Tras años de investigación, la intuición se convierte en certeza científica: es posible conservar los alimentos durante largos periodos a temperaturas superiores a los 58°C, sin renunciar al gusto ni a los sabores, mediante el control combinado y preciso de la temperatura, la humedad y el oxígeno que entra en contacto con ellos.

Nace así EVEREO®, un equipo diseñado para conservar los alimentos a la temperatura de servicio y consumo durante días: esto significa que se puede cocinar los alimentos, mantenerlos caliente (en un intervalo de 62°C a 70°C) y servirlos en unos segundos en cualquier momento del día, sin tiempos de espera para los clientes. Todo esto va acompañado de la seguridad microbiológica, la preservación de las propiedades organolépticas de los alimentos y un ahorro de tiempo y recursos.

¡IMPORTANTE!

Las instalaciones de los suministros en general como gas, eléctricas, sanitarias, extracción de vahos, entre otros, son de responsabilidad del cliente y realizadas por un instalador autorizado de acuerdo a las normas Nch 4/2000, 4/2003, IPX4, respectivamente • Considerar ubicación de todas las conexiones y distancias de equipos, según entorno a instalar • Los enchufes deben ubicarse donde no reciban agua o vapor y deben estar bajo la norma IPX4 • La campana para el equipo debe tener 130cm de profundidad. • Se recomienda una dureza del agua de 90ppm -125ppm • Requiere de ablandador de agua • El Equipo debe estar a 15cm de distancia del muro posterior y 5cm, de los muros laterales.

PRE VISITA

Instancia en donde nuestro personal técnico revisara sus instalaciones verificando los requerimientos para la conexión del equipo.

INSTALACIÓN DE EQUIPOS

Horario de atención de Lunes a Viernes de 08:30hrs a 18:00 hrs.

De incurrir en una tercera visita a causa de requerimientos de instalación no cumplidos o solicitudes fuera del horario establecido, la visita tendrá un costo adicional para usted. Evite cobros innecesarios.

REQUERIMIENTOS SOLICITADOS

Considerar que al no contar con los requerimientos solicitados en pre visita, se cobrará a contar de la tercera visita en adelante.

Adicionalmente se le informa que la garantía del equipo comienza a regir una vez realizada la puesta en marcha o bien después de dos meses transcurridos el despacho, si no ha cumplido con los requerimientos para la instalación.

Valor de \$66.000 por cada visita adicional.

Insumos (Kit de instalación)

Codigo	Unidades	Descripcion