XEBC-10EU-GPRM

Progetto
Articolo
Quantità
Data

Modello
BAKERTOP MIND.Maps™ PLUS COUNTERTOP

Efficienza energetica 21.9 kWh/gg - 4 kg CO_2/gg*

*Per maggiori informazioni consultare ultima pagina.

Forno combinato	Gas
10 teglie 600x400	Cerniera a sinistra
Pannello di controllo touch screen da 9,5"	
Voltaggio: 220-240V 1N~	



Descrizione

Forno combinato professionale intelligente in grado di gestire processi di cottura di panetteria e pasticceria (fresca e congelata) e molteplici processi di cottura (disidratazione, cottura a vapore, cottura a bassa temperatura, cottura sous vide, rosolatura , grigliatura, frittura, rigenerazione e rigenerazione al piatto). Grazie alle tecnologie Unox Intensive Cooking e Intelligent Performance e alla gestione automatica dei processi di cottura CHEFUNOX garantisce risultati perfetti e ripetibili anche in assenza di personale qualificato.

Impostazioni di cottura

Programmi

- **1000+** Programmi
- **CHEFUNOX:** scegli cosa cucinare dalla libreria, il forno imposterà automaticamente tutti i parametri
- **MULTI.TIME:** gestisce fino a 10 cotture contemporaneamente
- **MISE.EN.PLACE:** sincronizza l'inserimento teglie per avere tutti i piatti pronti nello stesso momento
- **MIND.Maps™:** disegna direttamente i processi di cottura sul display
- **READY.BAKE:** programmi senza limite di tempo pre-impostati pronti all'uso

Cottura manuale

- **Temperatura:** 30 °C – 260 °C
- Fino a 9 step di cottura
- **CLIMA.Control:** impostazione con incremento del 10% di umidità o aria secca
- Cotture con sonda al cure e funzione Delta T
- Sonda al cuore MULTI.Point con 4 punti di misurazione
- Sonda al cuore SOUS-VIDE con 2 punti di misurazione (accessorio opzionale)

Cottura avanzata e automatica

Unox Intelligent Performance

- **ADAPTIVE.Cooking™:** regola automaticamente i parametri di cottura per garantire risultati ripetibili
- **CLIMALUX™:** controllo totale dell'umidità nella camera di cottura
- **SMART.Preheating:** imposta automaticamente temperatura e durata del preriscaldamento
- **AUTO.Soft:** gestisce la salita termica per renderla più delicata
- **SENSE.Klean:** stima il grado di sporco del forno e ti suggerisce il lavaggio automatico adeguato

Unox Intensive Cooking

- **DRY.Maxi™:** rimuove rapidamente l'umidità dalla camera di cottura
- **STEAM.Maxi™:** produce vapore saturo
- **AIR.Maxi™:** gestisce l'auto-inversione di marcia e la funzione pulsata delle ventole
- **PRESSURE.Steam:** aumenta la saturazione e la temperatura del vapore

XEBC-10EU-GPRM

Caratteristiche tecniche

- **ROTOR.Klean™:** sistema di lavaggio automatico
- Lavaggio automatico speciale retro carter
- Camera di cottura in acciaio inox AISI 316L ad alta resistenza con bordi arrotondati
- Triplo vetro
- Illuminazione camera di cottura attraverso luci LED integrate nella porta
- Supporti teglia forati con sistema antiribaltamento
- Sistema di raccolta gocce integrato nella porta e funzionante anche a porta aperta
- Ventole a 4 velocità e resistenze circolari ad alte prestazioni
- Contenitore detergente DET&Rinse™ integrato
- Connessione internet Wi-Fi integrata
- **Wi-Fi data:** download/upload dati HACCP
- **Wi-Fi data:** download/upload programmi

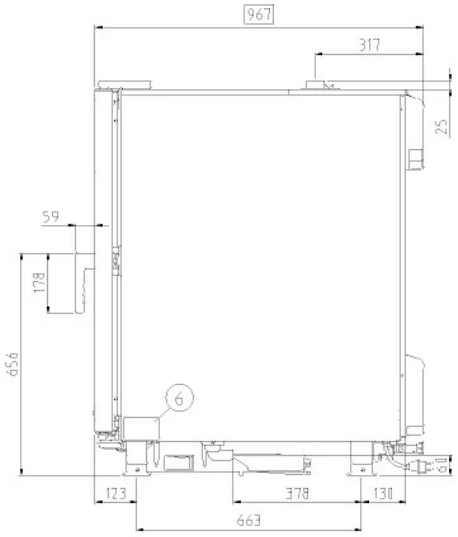
App e servizi web

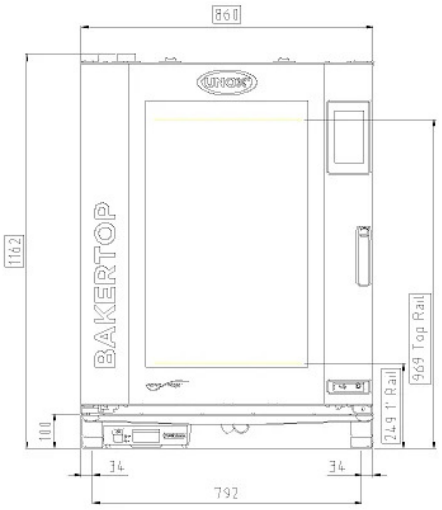
- **Data Driven Cooking app & webapp:** controlla e monitora in real-time le condizioni operative dei tuoi forni, crea e condividi nuove ricette. L'intelligenza artificiale trasforma i dati di consumo in informazioni utili e ti permette di aumentare i profitti giornalieri
- **Top Training app:** scarica l'app Unox Top.Training e impara passo dopo passo i segreti del pannello di controllo del tuo nuovo forno

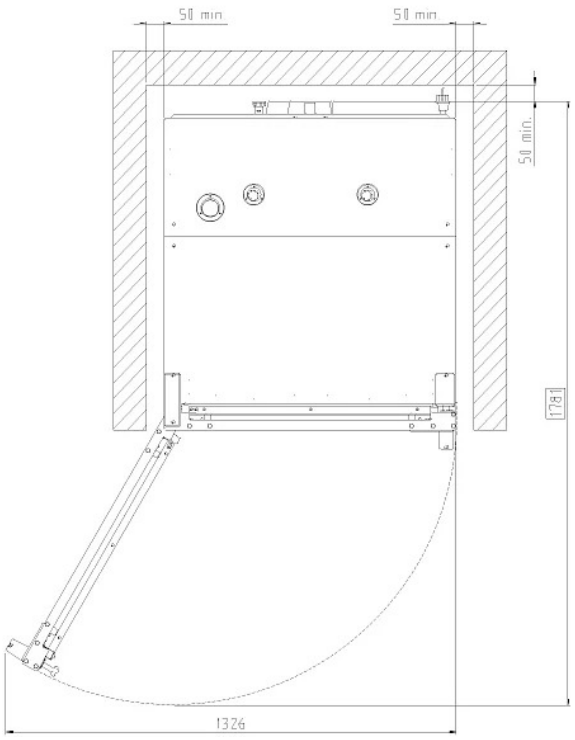
Accessori

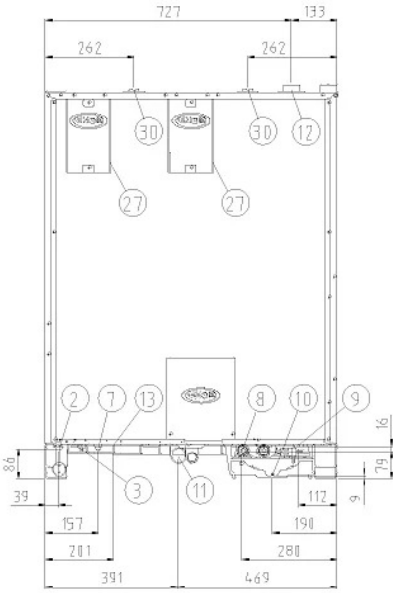
- **SMART.Drain:** il suo funzionamento si basa su una speciale valvola a due vie, che intercetta lo scarico del forno e convoglia tutti i grassi ed i liquidi di cottura sprigionati dal cibo durante la cottura in una comoda tanica
- **DECKTOP:** cotture tradizionali su pietra e cotture di pasticceria e panificati
- **LIEVOX:** Lievitatore dotato di sensori in grado di controllare ed intervenire in modo automatico sul processo di lievitazione
- **Armadio neutro:** soluzione consigliata per ottimizzare lo spazio all'interno della tua cucina ed avere sempre tutto in ordine
- **Stand:** il supporto multifunzionale ideale per riporre in sicurezza le teglie e collocare il tuo forno all'altezza perfetta per lavorare
- Sistema QUICK.Load e trolley
- **Baking Essentials:** teglie speciali
- **DET&Rinse™ ECO:** detergente a doppia concentrazione per la pulizia quotidiana ed il massimo rispetto per l'ambiente.
- **DET&Rinse™ ULTRAPLUS:** detergente brillantante per garantire massimi livelli di pulizia, minori consumi e lunga durata del forno
- **PURE / PURE.XL:** sistema filtraggio a resine che elimina dall'acqua tutte le sostanze che contribuiscono alla formazione di calcare
- **PURE-RO:** Sistema di filtraggio dell'acqua ad osmosi inversa che garantisce la completa demineralizzazione di ogni tipo di acqua
- Kit connessione ethernet

XEBC-10EU-GPRM









Dimensioni e peso

Larghezza	860 mm
Profondità	967 mm
Altezza	1162 mm
Peso netto	163 kg
Distanza teglie	80 mm

Posizione connessioni

2	Morsettiera alimentazione
3	Morsetto equipotenziale
6	Targhetta dati tecnici
7	Termostato di sicurezza
8	Ingresso acqua 3/4" femmina NPT
9	Ingresso gas 3/4"
10	Ingresso Rotor.KLEAN™
11	Scarico camera di cottura
12	Uscita fumi caldi
13	Collegamento accessori
27	Uscita aria di raffreddamento
30	Uscita fumi combusti

XEBC-10EU-GPRM

Alimentazione elettrica

OPZIONE A

Voltaggio	220-240 V
Fase	~1PH+N+PE
Frequenza	50 / 60 Hz
Potenza totale	1,4 kW
Max corrente assorbita	6 A
Dimensione richiesta dell'interruttore differenziale	10 A
Requisiti cavo potenza*	3G x 1,5 mm^2
Spina	Schuko | ✓

*Dimensione consigliata - osservare l'ordinanza locale.

Alimentazione gas

Tipo di gas	Potenza nominale gas	Pressione in ingresso	Ugello valvola gas	Attacco
G110	20 kW	5-40 mbar	-	3/4" femmina gas
G20	25 kW	5-40 mbar	-	3/4" femmina gas
G25	24 kW	5-40 mbar	-	3/4" femmina gas
G25.1	23 kW	5-40 mbar	-	3/4" femmina gas
G25.3	21 kW	5-40 mbar	-	3/4" femmina gas
G30	25 kW	25 kW	5.5 mm	3/4" femmina gas
G31	25 kW	5-40 mbar	5.5 mm	3/4" femmina gas

Efficienza energetica

Consumi	21.9	kWh/gg
Emissioni CO_2	4	CO_2/gg**

**La stima include le sole emissioni dirette prodotte dal forno. Puoi azzerare le emissioni indirette scegliendo di acquistare energia prodotta da fonti rinnovabili.

Stima calcolata ipotizzando un utilizzo giornaliero (300 giorni/anno) del forno:

8 carichi/giorno medi (50%) croissant.

Stima calcolata ipotizzando i seguenti lavaggi settimanali (42 settimane/anno):

1 lavaggio corto/settimana

Requisiti per l'installazione

I prodotti Unox devono essere installati in strutture in cui tutti gli impianti (gas, elettrico, idraulico, ventilazione, aerazione, ecc.) sono conformi agli standard nazionali. Deve essere effettuata un'analisi della combustione in caso di forni a gas.

Registrati a DDC per accedere alle specifiche tecniche del prodotto.
www.ddc.unox.com

XEBC-10EU-GPRM

Connessione idrica

UTILIZZARE ACQUA NON CONFORME AGLI STANDARD MINIMI UNOX PER LA QUALITÀ DELL'ACQUA RENDERA' NULLA LA GARANZIA.
È responsabilità dell'acquirente assicurarsi che la fornitura di acqua in entrata sia conforme alle specifiche elencate da UNOX o di renderla tale attraverso adeguate misure di trattamento.

Acqua di rete:	Ingresso acqua potabile: 3/4" NPT, pressione acqua di rete: da 1.5 a 6 Bar; da 21 a 87 psi (2 Bar; 29 psi consigliato)

Specifiche acqua in ingresso

Cloro libero	≤ 0.5 ppm
Chloramine	≤ 0.1 ppm
pH	7 - 8.5
Conduttività elettrica	≤ 1000 µS/cm
Durezza totale	≤ 30° dH
Chlorides	≤ 120 ppm

Circuito vapore: specifiche acqua in ingresso

Durezza totale	≤ 8 °dH*
Chlorides	≤ 25 ppm

*Questo valore si riferisce ad una cottura giornaliera a vapore di 1-2 ore. In ogni caso, se con una durezza totale ≤ 8°dH si verifica ancora produzione di calcare, è obbligatorio trattare l'acqua per evitare tale produzione di calcare. Si consigliano sistemi di trattamento delle acque a base di resine a scambio ionico. Non sono ammessi sistemi di trattamento delle acque a base di polifosfati.

Scarico acqua

Proprietà	Pvc drain (or similar according to market HACCP requirements) 40 mm positioned on the floor and behind the column

È richiesto un solo scarico per colonna

Registrati a DDC per accedere alle specifiche tecniche del prodotto.
www.ddc.unox.com