XECL-2013-E1RS

Progetto
Articolo
Quantità
Data

Modello
CHEFTOP MIND.Maps™ ONE BIG COMPACT

Efficienza energetica 179.9 kWh/gg - 0 kg CO_2/gg

*Per maggiori informazioni consultare ultima pagina.

Forno combinato	Elettrico
20 teglie GN 1/1	Cerniera a sinistra
Pannello di controllo touch screen da 9,5"	
Voltaggio: 380-415V 3N~ / 220-240V 3~	



Descrizione

Forno combinato professionale carrellato compatto in grado di gestire molteplici processi di cottura (disidratazione, cottura a vapore, cottura a bassa temperatura, cottura sous vide, rosolatura , grigliatura, frittura, rigenerazione e rigenerazione al piatto) e processi di cottura di panetteria e pasticceria (fresca e congelata). Grazie alla tecnologia Unox Intensive Cooking garantisce risultati perfetti ad ogni infornata. Il suo design compatto ne consente l'installazione anche in spazi contenuti, aumentando la capacità produttiva al metro quadro.

Impostazioni di cottura

Programmi

- **1000+** Programmi
- **MIND.Maps™:** disegna direttamente nel display i processi di cottura

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

Cottura avanzata e automatica

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
- **CLIMALUX™:** controllo totale dell'umidità nella camera di cottura

XECL-2013-E1RS

Caratteristiche tecniche

- **ROTOR.Klean™:** sistema di lavaggio automatico
- Camera di cottura stampata in acciaio inossidabile AISI 316 L
- Triplo vetro
- Illuminazione camera di cottura attraverso luci LED integrate nella porta
- Supporti teglia forati con sistema antiribaltamento
- Sistema 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
- **Wi-Fi / USB data:** download/upload dati HACCP
- **Wi-Fi / USB data:** download/upload programmi

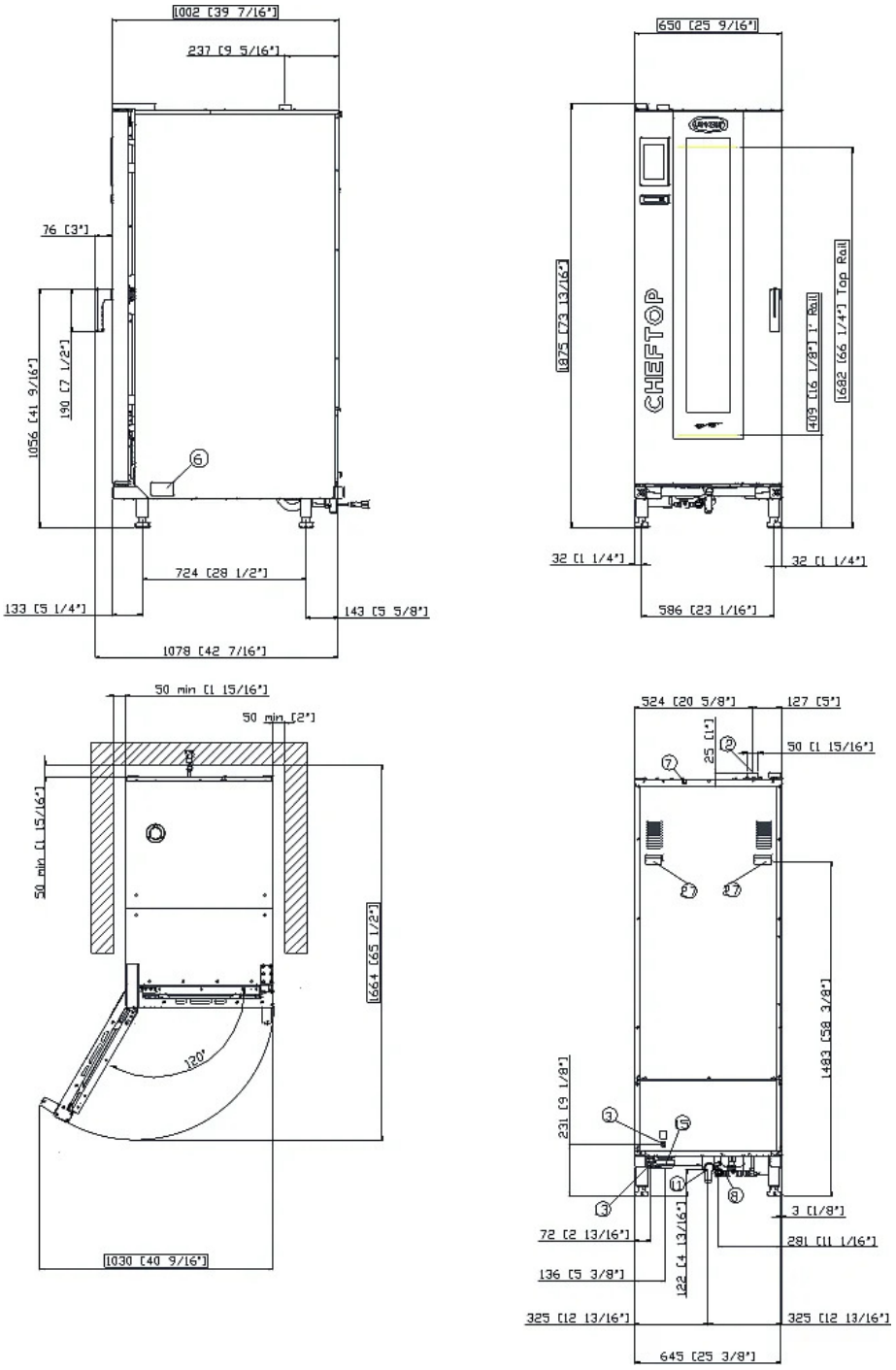
App e servizi web

- **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

- **Cappa Ventless:** cappa a condensazione di vapore
- **Filtro a carboni attivi per cappa waterless:**
- Sistema QUICK.Load e trolley
- **Cooking 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
- **Wi-Fi / Ethernet:** Scheda di collegamento per mantenere il forno connesso al cloud UNOX - obbligatorio per estendere la garanzia

XECL-2013-E1RS



Dimensioni e peso

Larghezza	650 mm
Profondità	1002 mm
Altezza	1875 mm
Peso netto	285 kg
Distanza teglie	67 mm

Posizione connessioni

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

XECL-2013-E1RS

Alimentazione elettrica

STANDARD	
Voltaggio	380-415 V
Fase	~3PH+N+PE
Frequenza	50 / 60 Hz
Potenza totale	35.5 kW
Max corrente assorbita	57 A
Dimensione richiesta dell'interruttore differenziale	63 A
Requisiti cavo potenza*	5G x 16 mm^2
Spina	NON INCLUSA
OPZIONE A	
Voltaggio	220-240 V
Fase	~3PH+PE
Frequenza	50 / 60 Hz
Potenza totale	35.5 kW
Max corrente assorbita	91.5 A
Dimensione richiesta dell'interruttore differenziale	100 A
Requisiti cavo potenza*	4G x 25 mm^2
Spina	NON INCLUSA

*Dimensione consigliata - osservare l'ordinanza locale.

Efficienza energetica

Consumi

Emissioni CO_2

**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:

6 carichi leggeri di polli arrosto (20% di carico), 1 pieno carico di patate arrosto, 3 pieni carichi di cotture al vapore e 2 ore di forno vuoto in temperatura a 180 °C

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

1 lavaggio lungo, 1 lavaggio medio

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 22 a 87 psi; da 1.5 a 6 Bar (29 psi; 2 Bar 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
Durezza totale	
Circuito vapore: specifiche acqua in ingresso	
Durezza totale	≤ 8 °dH
Chlorides	≤ 250 ppm

Per evitare la formazione di calcare, l'acqua in ingresso deve avere una durezza totale ≤ 8°dH.

*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.

Requisiti per l'installazione

Le installazioni devono essere conformi a tutti i sistemi elettrici locali, in particolare la sezione dei cavi di collegamento elettrico e ai regolamenti per la ventilazione e l'allacciamento idraulico. È necessario eseguire l'analisi dei fumi di combustione nel caso di forni a gas.

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