Progetto	
Articolo	
Quantità	
Data	

XELA-05EU-EXRS

Modello
BAKERTOP-X™ Digital.ID™

Efficienza energetica 23.4 kWh/gg - 0 kg CO_2/gg*

*Per maggiori informazioni consultare ultima pagina.

Forno combinato	Elettrico
5 teglie 600x400	Cerniera a sinistra
Pannello di controllo touch screen da 16"	
Voltaggio: 380-415V 3N~ / 220-240V 3~ / 220-240V 1~	



Descrizione

Forno combinato professionale ad altissime prestazioni dotato di un sistema operativo di ultima generazione e tecnologia intelligente ideata per la gestione di ogni processo di cottura legato al mondo della pasticceria e panetteria ma perfetto anche per la gastronomia . È certificato ENERGY STAR® per le prestazioni a basso consumo e la minimizzazione degli sprechi, anche grazie al lavaggio automatico con ricircolo. BAKERTOP-X™ è dotato di una camera di cottura in acciaio 316L e di un sistema di filtraggio d'acqua integrato RO.Care che elimina la necessità di impianti di filtraggio esterni. È munito di un microfono integrato per consentire il controllo del forno tramite comando vocale e l'interazione con i Corporate Chef UNOX per ricevere assistenza sulla cottura direttamente dal pannello interattivo. Il sistema operativo avanzato Digital.ID™ permette di salvare tutte le impostazioni preferite sull'account e di trasferirle in pochi secondi da un forno all'altro. Grazie all'app Digital.ID™ è possibile controllare il forno e personalizzare l'account attraverso smartphone.

Set manuali

- **Step di cottura:** fino a 9
- **Temperatura:** 30 °C - 300 °C
- **Temperatura di preriscaldamento:** fino a 300 °C
- **CLIMA.Control:** impostazione dell'umidità dal 10% al 100% e misurazione continua dell'umidità reale presente nella camera di cottura
- **Velocità ventole:** 5 velocità continue (2.700 rpm) e 2 velocità AIR.Tornado (3.600 rpm)
- **Programmi memorizzabili:** 1000+
- Cotture con sonda al cure e funzione Delta T

Preset

- Programmi semi-automatici personalizzabili. Suggeriscono all'operatore i settaggi di temperatura, ventilazione e umidità sulla base della tipologia di cottura scelta (grigliatura, rosolatura, cottura al vapore, ecc).

Set automatici

- **Individual.CHEFUNOX:** funzione intelligente che richiede feedback all'utilizzatore sulle cotture effettuate. Usa la tecnologia di machine learning per elaborare i feedback ricevuti, imparare le preferenze dell'operatore e migliorare i programmi di cottura preimpostati nella libreria integrata. I parametri verranno aggiornati automaticamente alla cottura successiva
- **MULTI.Time:** gestisce e monitora fino a 10 cotture combinate contemporaneamente

Funzioni di cottura avanzate

Unox Intelligent Performance

- **ADAPTIVE.Cooking™:** regola automaticamente i parametri di cottura in funzione del carico per garantire risultati ripetibili
- **SMART.Preheating:** imposta automaticamente temperatura e durata del preriscaldamento in funzione dei precedenti modi di utilizzo
- **SENSE.Klean:** stima il grado di sporco del forno e suggerisce il lavaggio automatico più indicato
- **SMART.Energy:** funzione di risparmio energetico automatica che abbatte i consumi di acqua, elettricità o gas nei programmi che superano l'ora di cottura. Riconosce l'assenza di cibo in camera e attiva la modalità di stand by riducendo temperatura e consumi. Analizza l'utilizzo del forno per fornire suggerimenti utili al risparmio energetico (es. segnala se la porta rimane aperta a lungo)
- **HEY.Unox:** tecnologia di riconoscimento vocale che consente di interagire con il forno, dando comandi e ricevendo feedback audio-visivi direttamente sul pannello
- **OPTIC.Cooking:** tecnologia intelligente che permette al forno di riconoscere il cibo e avviare automaticamente il programma di cottura pertinente quando cucina in modalità MULTI.Time

XELA-05EU-EXRS

Funzioni di cottura avanzate

Unox Intensive Cooking

- **DRY.Maxi™:** rimuove grandi quantità di umidità dalla camera di cottura in tempi ultra-ridotti
- **STEAM.Maxi™:** produce una grande quantità di vapore nella camera di cottura in tempi ultra-ridotti
- **AIR.Maxi™:** gestisce l'auto-inversione di marcia e la funzione pulsata delle ventole
- **CLIMALUX™:** misura e regola l'umidità presente nella camera di cottura in modo continuo
- **AIR.Tornado:** migliora e velocizza le cotture a pieno carico grazie alla possibilità di impostare una maggiore velocità di rotazione delle ventole del forno fino a 3600 rotazioni per minuto (rpm)

Caratteristiche tecniche

- Struttura esterna in acciaio inossidabile che garantisce robustezza e massimo isolamento termico
- Porta in acciaio inossidabile con chiusura a lancio
- Pannello di controllo da 16" capacitivo ultra-luminoso integrato
- Camera di cottura in acciaio inox AISI 316L per la massima resistenza alla corrosione
- Motori con sistema multi ventola ad inversione di marcia e resistenze lineari simmetriche ad alta densità di potenza
- Copertura "compattata" con telaio a traliccio di tubi in acciaio inossidabile saldati
- Doppia barra LED con regolazione colore caldo e freddo integrata nella porta
- PRESSURE.Klean: sistema di lavaggio automatico con ricircolo
- Contenitore detergente DET&Rinse™ ULTRA integrato
- RO.Care: filtraggio integrato a resine che contrasta la formazione di calacare. Filtra fino a 1300 L di acqua con una cartuccia ed è dotato di un sensore per l'esaurimento del filtro
- Sistema operativo Digital.ID™
- Microfono integrato che abilita funzioni di comando vocale e chiamata
- Connessione internet Wi-Fi integrata
- Download dati HACCP
- Doccetta manuale integrata
- Triplo vetro per ridurre al minimo la dispersione del calore e massimizzare l'efficienza energetica
- Supporti teglia a C forati con sistema antiribaltamento
- Cassetto raccolta gocce collegato allo scarico e integrato nella porta. In funzione anche a porta aperta
- Velocità del motore regolabile tra 900 rpm e 3600 rpm
- Sonda al cuore MULTI.Point con 4 punti di misurazione

Accessori

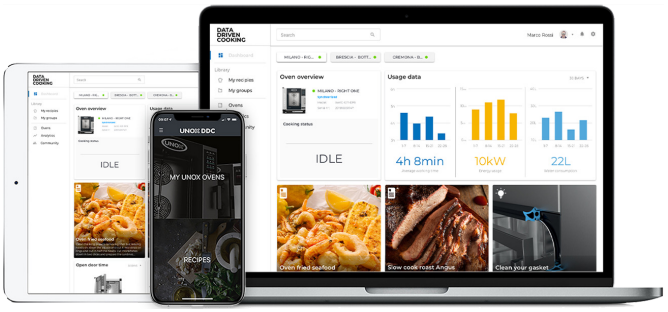
- **Cappa Ventless:** cappa a condensazione di vapore
- **Cappa Ventless con catalizzatori:** cappa a condensazione di vapore con catalizzatori
- **LIEVOX:** Lievitatore dotato di sensori in grado di controllare ed intervenire in modo automatico sul processo di lievitazione
- **DECKTOP:** cotture tradizionali su pietra e cotture di pasticceria e panificati
- **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
- **HYPER.Smoker:** scatola affumicatore per trucioli di legno e segatura per affumicare all'interno della camera di cottura senza alimentazione elettrica supplementare
- **DET&Rinse™ ULTRA:** detergente brillantante per garantire massimi livelli di pulizia, minori consumi e lunga durata del forno

XELA-05EU-EXRS

DIGITAL ID



DATA DRIVEN COOKING



Digital.ID™

- Creando un account Digital.ID™ ogni chef può accedere al forno comodamente da mobile. Una volta connesso il forno ad internet, ogni programma di cottura, configurazione o personalizzazione dell'interfaccia Digital.ID™ sono salvati in cloud per essere disponibili ovunque ci si trovi. L'account rimane costantemente sincronizzato con le modifiche più recenti.

Servizi digitali Premium

- HEY.Unox - Voice control
- COOKING.Concierge (30min/mese)
- Accesso al piano DDC Enterprise
- Estensione garanzia LONG.Life 5

Servizi digitali standard

- Digital.ID™ App
- DIGITAL.Training
- Live technical assistance
- Data Driven Cooking app & webapp

Per più informazioni visita il sito
unox.com | Digital.ID™ Premium

Data Driven Cooking

- Controlla e monitora in tempo reale il funzionamento del forno, evidenziando sprechi e suggerendo miglioramenti di utilizzo per ridurre i consumi. Consente di creare e condividere ricette da un forno ad un altro anche da remoto.

Enterprise

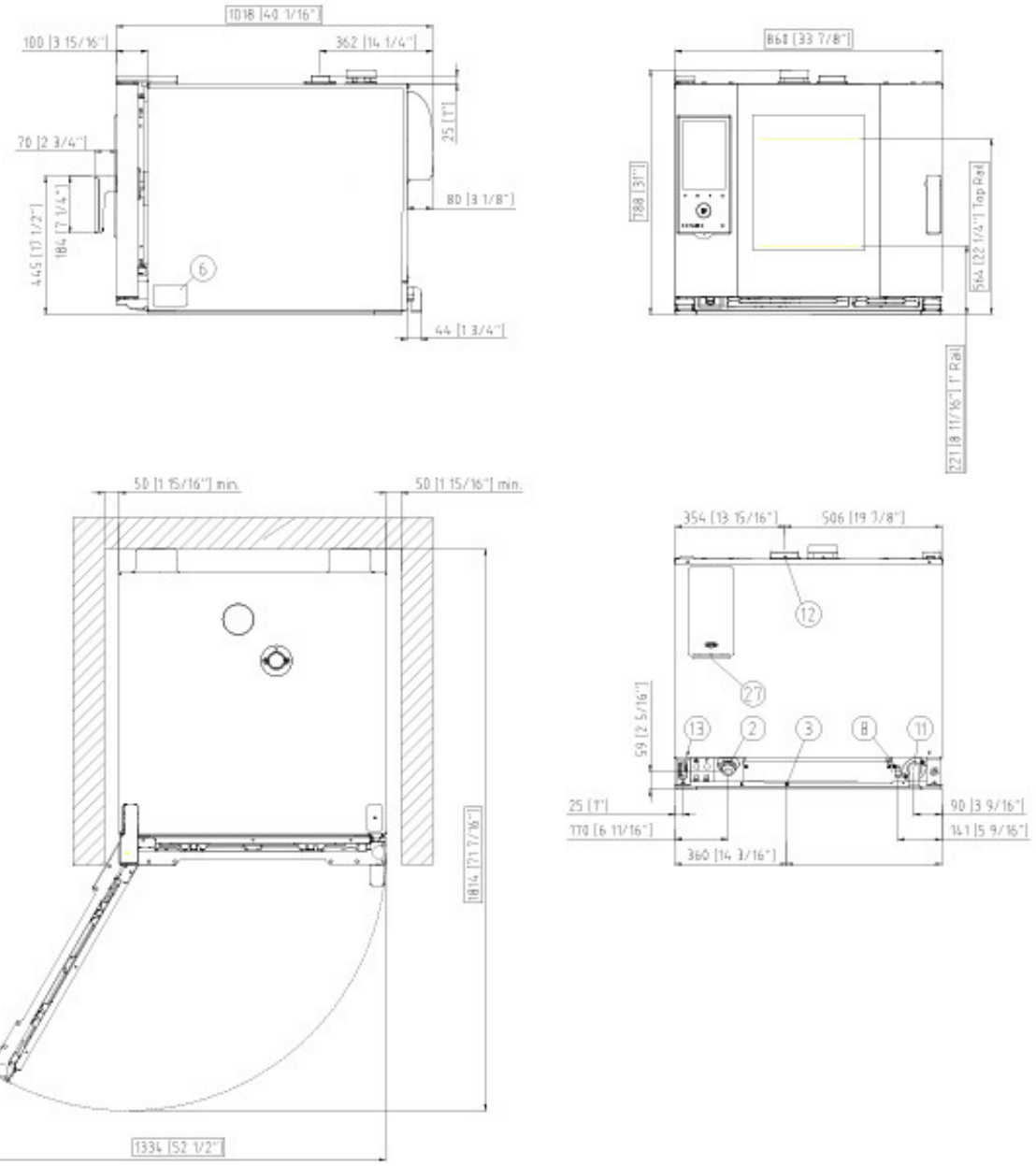
- Gestione accessi multi account
- Monitoraggio remoto service Unox
- Kitchen scheduler
- REST API access
- Invio programmi cottura ai forni da remoto (illimitati)
- Forni connessi illimitati

Professional

- Creazione e modifica programmi cottura
- Monitoraggio consumi on-line
- Intelligenza Artificiale Unox DDC.Coach
- Invio programmi cottura ai forni da remoto (fino a 5 forni)
- Fino a 5 forni connessi ad internet

Per più informazioni visita il sito
unox.com | Data Driven Cooking

XELA-05EU-EXRS



Dimensioni e peso	
Larghezza	860 mm
Profondità	1018 mm
Altezza	789 mm
Peso netto	100 kg
Distanza teglie	86 mm

Posizione connessioni	
2	Morsettiera alimentazione
3	Morsetto equipotenziale
6	Targhetta dati tecnici
8	Ingresso acqua 3/4" femmina NPT
11	Scarico camera di cottura
12	Uscita fumi caldi
13	Collegamento accessori
27	Uscita aria di raffreddamento

XELA-05EU-EXRS

Alimentazione elettrica

STANDARD	
Voltaggio	380-415 V
Fase	~3PH+N+PE
Frequenza	50 / 60 Hz
Potenza totale	11.6 kW
Max corrente assorbita	19 A
Dimensione richiesta dell'interruttore differenziale	25 A
Requisiti cavo potenza*	5G x 2,5 mm^2
Spina	NON INCLUSA
OPZIONE A	
Voltaggio	220-240 V
Fase	~3PH+PE
Frequenza	50 / 60 Hz
Potenza totale	11.6 kW
Max corrente assorbita	30.5 A
Dimensione richiesta dell'interruttore differenziale	32 A
Requisiti cavo potenza*	4G x 4 mm^2
Spina	NON INCLUSA
OPZIONE B	
Voltaggio	220-240 V
Fase	~1PH+PE
Frequenza	50 / 60 Hz
Potenza totale	11.6 kW
Max corrente assorbita	50.5 A
Dimensione richiesta dell'interruttore differenziale	63 A
Requisiti cavo potenza*	3G x 10 mm^2
Spina	NON INCLUSA

*Dimensione consigliata - osservare l'ordinanza locale.

Efficienza energetica

Consumi	23.4 kWh/gg
Emissioni CO_2	0 kg 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:

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 21 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	≤ 1500 µS/cm
Durezza totale (TH)	≤ 30° dH (534 ppm)
Chlorides	≤ 250 ppm

*il valore si riferisce a cotture a vapore della durata di 1- 2 ore al giorno. Se con valori di durezza totale ≤ 8°dH c'è ancora produzione di calcare, è obbligatorio trattare l'acqua con opportuni sistemi di decalcificazione; si consiglia l'utilizzo di sistemi di trattamento a base di resine a scambio ionico. I sistemi di trattamento dell'acqua a base di polifosfati non sono ammessi. La durezza totale può essere misurata utilizzando il kit KSTR1082A con strumenti equivalenti.

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