



# XELA-05EU-EXRS

|         |  |
|---------|--|
| Projekt |  |
| Artykuł |  |
| Ilość   |  |
| Data    |  |

**Model**  
**BAKERTOP-X™ Digital.ID™**

 **Efektywność energetyczna 23.4 kWh/dzień - 0 kg CO<sub>2</sub>/dzień\***

\*Więcej informacji znajduje się na ostatniej stronie.

Piec konwekcyjno-parowy

Elektryczny

5 blach 600x400

Zawiasy po lewej stronie

Panel sterowania z ekranem dotykowym  
16 cala

Napięcie: 380-415V 3N~ / 220-240V 3~ / 220-240V 1~



## Opis

Profesjonalny, wysokowydajny piec konwekcyjny wyposażony w najnowszy system operacyjny i inteligentną technologię zaprojektowaną do zarządzania każdym procesem pieczenia związanym ze światem cukierni i piekarni, ale również doskonały dla gastronomii. Piec posiada certyfikat ENERGY STAR® ze względu na niskie zużycie energii i minimalizację ilości odpadów, również dzięki automatycznemu myciu z recykulacją. BAKERTOP-X™ posiada komorę gotowania ze stali 316L oraz zintegrowany system filtracji wody RO.Care, który eliminuje konieczność stosowania zewnętrznych systemów filtracji. Jest wyposażony w zintegrowany mikrofon umożliwiający sterowanie piecem za pomocą poleceń głosowych oraz interakcję z Corporate Chefs z firmy UNOX w celu uzyskania pomocy kulinarnej bezpośrednio z panelu interaktywnego. Zaawansowany system operacyjny Digital.ID™ pozwala na zapisanie wszystkich ulubionych ustawień na swoim koncie i przeniesienie ich z pieca do pieca w kilka sekund. Dzięki aplikacji Digital.ID™ można sterować piecem i personalizować swoje konto przy pomocy smartfona.

## Pieczenie manualne

- **Etapy pieczenia:** do 9
- **Temperatura:** 30 °C - 300 °C
- **Temperatura podgrzewania:** do 300 °C
- **CLIMA.Control:** ustawienie wilgotności od 10% do 100% i ciągły pomiar rzeczywistej wilgotności w komorze pieczenia
- **Prędkości wentylatora:** 5 prędkości ciągłych (2.700 obr./min) i 2 prędkości AIR.Tornado (3.600 obr./min)
- **Programy do zapamiętania:** 1000+
- Gotowanie z sondą i funkcją Delta T

## Preset

- Programy półautomatyczne z możliwością dostosowania do potrzeb użytkownika. Sugerują one operatorowi ustawienia temperatury, wentylacji i wilgotności w oparciu o wybrany rodzaj gotowania (grillowanie, przyrumienianie, gotowanie na parze itp.).

## Ustawienia automatyczne

- **Individual.CHEFUNOX:** inteligentna funkcja, która wymaga od użytkownika informacji zwrotnej na temat wykonanych gotowań. Wykorzystuje ona technologię machine learning do przetwarzania otrzymanych informacji zwrotnych, uczenia się preferencji operatora i ulepszania wstępnie ustawionych programów gotowania w zintegrowanej bibliotece. Parametry zostaną zaktualizowane automatycznie przy następnym gotowaniu.
- **MULTI.Time:** zarządza do 10 pieczeń w tym samym czasie

## Zaawansowane funkcje gotowania

### Unox Intelligent Performance

- **ADAPTIVE.Cooking™:** automatycznie dostosowuje parametry pieczenia w zależności od załadunku, aby zapewnić powtarzalne wyniki
- **SMART.Preheating:** automatycznie ustawia temperaturę wstępnego podgrzewania i czas trwania zgodnie z poprzednimi trybami użytkowania
- **SENSE.Klean:** szacuje stopień zabrudzenia pieca i sugeruje najbardziej odpowiednie automatyczne mycie
- **SMART.Energy:** Automatyczna funkcja oszczędzania energii, która zmniejsza zużycie wody, prądu lub gazu w programach przekraczających godzinę gotowania. Rozpoznaje brak potraw w komorze i aktywuje tryb czuwania zmniejszając temperaturę i zużycie energii. Analizuje wykorzystanie pieca, aby dostarczyć wskazówek dotyczących oszczędzania energii (np. sygnalizuje, jeśli drzwi pozostają otwarte przez długi czas)
- **HEY.Unox:** Technologia rozpoznawania głosu, która umożliwia interakcję z piecem, wydawanie poleceń i otrzymywanie audiowizualnych informacji zwrotnych bezpośrednio na panelu
- **OPTIC.Cooking:** inteligentna technologia, która umożliwia piecowi rozpoznanie potrawy i automatyczne rozpoczęcie odpowiedniego programu gotowania podczas gotowania w trybie MULTI.Time



# XELA-05EU-EXRS

## Zaawansowane funkcje gotowania

### Unox Intensive Cooking

- **DRY.Maxi™**: usuwa duże ilości wilgoci z komory pieczenia w bardzo krótkim czasie
- **STEAM.Maxi™**: wytwarza dużą ilość pary nasyconej w komorze gotowania w bardzo krótkim czasie
- **AIR.Maxi™**: zarządza automatycznie o zmianie kierunku i pulsacyjnym działaniem wentylatorów
- **CLIMALUX™**: stale mierzy i reguluje wilgotność w komorze gotowania
- **AIR.Tornado**: poprawia i przyspiesza gotowanie przy pełnym załadunku dzięki możliwości ustawienia większej prędkości obrotowej wentylatorów pieca do 3600 obrotów na minutę (rpm)

## Właściwości techniczne

- Konstrukcja zewnętrzna ze stali nierdzewnej zapewniająca solidność i maksymalną izolację termiczną
- Drzwi ze stali nierdzewnej z blokadą opadania
- Wbudowany 16" calowy ultra jasny panel sterowania
- Komora gotowania ze stali nierdzewnej AISI 316L dla maksymalnej odporności na korozję
- Silniki z wielowentylatorowym systemem rewersyjnym i symetrycznymi liniowymi elementami grzejnymi o dużej gęstości mocy
- Kompaktowa obudowa z ze stali nierdzewnej
- Podwójne światło LED z regulacją koloru ciepłego i zimnego, zintegrowany w drzwiach
- **PRESSURE.Klean**: automatyczny system mycia z recyrkulacją
- Zintegrowany pojemnik na detergent **DET&Rinse™ ULTRA**
- **RO.Care**: zintegrowany filtr żywiczny, który przeciwdziała powstawaniu kamienia. Filtruje do 1300 L wody za pomocą jednego wkładu i jest wyposażony w czujnik wyczerpania filtra
- System operacyjny **Digital.ID™**
- Zintegrowany mikrofon umożliwiający sterowanie głosem z funkcją dzwonienia
- Zintegrowane połączenie internetowe Wi-Fi
- Pobieranie dane HACCP
- Zintegrowany prysznic ręczny
- Potrójne szyby minimalizujące straty ciepła i maksymalizujące efektywność energetyczną
- Perforowane prowadnice w kształcie litery C z systemem zapobiegającym przechylaniu się
- Taca ociekowa połączona z odpływem i zintegrowana w drzwiach. Działa nawet przy otwartych drzwiach
- Regulowana prędkość obrotowa silnika w zakresie od 900 do 3600 obr.
- Sonda **MULTI.Point** z 4 punktami pomiarowymi

## Akcesoria

- **Cappa Ventless**: okap z kondensatorem pary
- **Okap Ventless z katalizatorami**: okap z kondensatorem pary
- **LIEVOX**: Komora wzrostowa wyposażona w czujniki zdolne do kontroli i automatycznej interwencji w procesie wyrastania
- **DECKTOP**: tradycyjne gotowanie na kamieniu oraz pieczenie ciast i pieczywa
- **Szafka neutralna**: zalecane rozwiązanie, aby zoptymalizować przestrzeń w kuchni i zawsze mieć wszystko w porządku
- **Podstawa**: idealna wielofunkcyjna podstawa do bezpiecznego przechowywania blach i ustawiania pieca na idealnej wysokości do pracy
- **HYPER.Smoker**: pudełko do wędzenia na zrębki i trociny do wędzenia w komorze pieca bez dodatkowego zasilania
- **DET&Rinse™ ULTRA**: środek nabłyszczający zapewniający maksymalny poziom czyszczenia, mniejsze zużycie i długą żywotność pieca

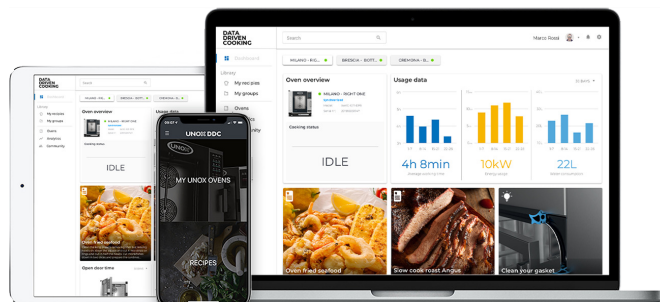


# XELA-05EU-EXRS

## DIGITAL ID



## DATA DRIVEN COOKING



### Digital.ID™

- Tworząc konto Digital.ID™, każdy profesjonalista może wygodnie uzyskać dostęp do piekarnika ze swojego urządzenia mobilnego. Po podłączeniu piekarnika do Internetu każdy program gotowania, konfiguracja lub dostosowanie interfejsu Digital.ID™ jest zapisywane w chmurze i dostępne wszędzie. Konto pozostaje stale zsynchronizowane z najnowszymi zmianami.

### Usługi cyfrowe Premium

- HEY.Unox - Kontrola głosu
- COOKING.Concierge (30min/miesiąc)
- Dostęp do planu DDC Enterprise\*
- Przedłużenie gwarancji LONG.Life 5\*

### Standardowe usługi cyfrowe

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

Więcej informacji można znaleźć na stronie  
[unox.com](https://unox.com) | [Digital.ID™ Premium](#)

### Data Driven Cooking

- Kontroluje i monitoruje działanie pieca w czasie rzeczywistym, podkreślając marnotrawstwo i sugerując usprawnienia w użytkowaniu w celu zmniejszenia zużycia. Pozwala tworzyć i udostępniać przepisy z jednego pieca do drugiego nawet zdalnie.

### Enterprise

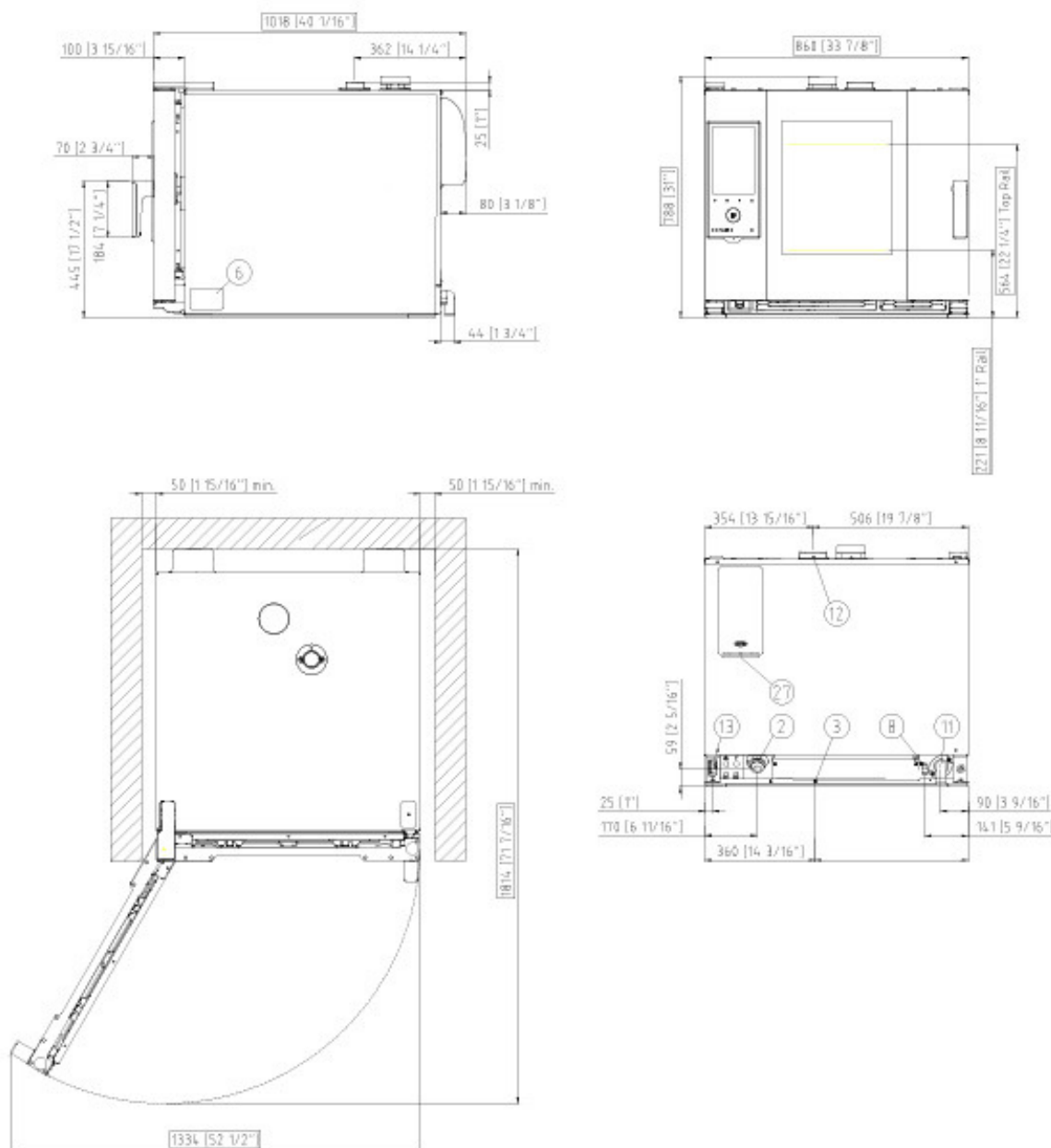
- Zarządzanie dostępem do wielu kont
- Zdalne monitorowanie przez Unox Service
- Kitchen scheduler
- Dostęp do REST API
- Zdalne wysyłanie programów gotowania do pieców (nieograniczona ilość)
- Nieograniczona ilość podłączonych pieców

### Professional

- Tworzenie i modyfikowanie programów gotowania
- Monitorowanie zużycia online
- Sztuczna inteligencja Unox DDC.Coach
- Zdalne wysyłanie programów gotowania do pieców (do 5 pieców)
- Do 5 podłączonych pieców

Więcej informacji można znaleźć na stronie  
[unox.com](https://unox.com) | [Data Driven Cooking](#)

# XELA-05EU-EXRS



## Wymiary i waga

|               |         |
|---------------|---------|
| Szerokość     | 860 mm  |
| Głębokość     | 1018 mm |
| Podłączenie   | 789 mm  |
| Waga netto    | 100 kg  |
| Rozstaw blach | 86 mm   |

## Lokalizacja połączeń

|    |                                 |
|----|---------------------------------|
| 2  | Listwa zasilania zaciskowa      |
| 3  | Zacisk ekwipotencjalny          |
| 6  | Tabliczka z danymi technicznymi |
| 8  | Wlot wody 3/4 "                 |
| 11 | Odpływ z komory gotowania       |
| 12 | Wylot gorących spalin           |

13 Podłączenie akcesoriów

27 Wylot powietrza chłodzącego



# XELA-05EU-EXRS

Zasilanie

Połączenia wodne

Wymagania instalacyjne

Efektywność energetyczna

## Zasilanie elektryczne

|                                         |                          |
|-----------------------------------------|--------------------------|
| STANDARD                                |                          |
| Napięcie                                | 380-415 V                |
| Faza                                    | ~3PH+N+PE                |
| Częstotliwość                           | 50 / 60 Hz               |
| Całkowita moc                           | 11.6 kW                  |
| Maks pobierany prąd (ampery)            | 19 A                     |
| Wymagany rozmiar RCD                    | 25 A                     |
| Wymagania dotyczące kabla zasilającego* | 5G x 2,5 mm <sup>2</sup> |
| Wtyczka                                 | NIE WLICZONE             |
| OPCJA A                                 |                          |
| Napięcie                                | 220-240 V                |
| Faza                                    | ~3PH+PE                  |
| Częstotliwość                           | 50 / 60 Hz               |
| Całkowita moc                           | 11.6 kW                  |
| Maks pobierany prąd (ampery)            | 30.5 A                   |
| Wymagany rozmiar RCD                    | 32 A                     |
| Wymagania dotyczące kabla zasilającego* | 4G x 4 mm <sup>2</sup>   |
| Wtyczka                                 | NIE WLICZONE             |
| OPCJA B                                 |                          |
| Napięcie                                | 220-240 V                |
| Faza                                    | ~1PH+PE                  |
| Częstotliwość                           | 50 / 60 Hz               |
| Całkowita moc                           | 11.6 kW                  |
| Maks pobierany prąd (ampery)            | 50.5 A                   |
| Wymagany rozmiar RCD                    | 63 A                     |
| Wymagania dotyczące kabla zasilającego* | 3G x 10 mm <sup>2</sup>  |
| Wtyczka                                 | NIE WLICZONE             |

\* Zalecany rozmiar - prosimy przestrzegać lokalnych przepisów.

## Efektywność energetyczna

|                        |                               |
|------------------------|-------------------------------|
| Zużycie                | 23.4 kWh/dzień                |
| Emisja CO <sub>2</sub> | 0 kg CO <sub>2</sub> /dzień** |

\*\*Szacunki obejmują wyłącznie bezpośrednie emisje wytwarzane przez piec. Emisje pośrednie można zredukować do zera, decydując się na zakup energii produkowanej ze źródeł odnawialnych.

### Szacunek obliczony przy założeniu codziennego użytkowania (300 dni/rok) pieca:

6 lekkich ładunków pieczonego kurczaka (20% ładunku), 1 pełny ładunek pieczonych ziemniaków, 3 pełne ładunki gotowania na parze i 2 godziny pustego pieca w temperaturze 180°C

### Szacunek obliczony przy założeniu następujących tygodniowych myć (42 tygodnie/rok):

1 długie mycie, 1 średnie mycie

## Podłączenie wody

KORZYSTANIE Z WODY NIEZGODNEJ Z MINIMALNYMI NORMAMI UNOX DOTYCZĄCEJ JAKOŚCI WODY ANULUJE GWARANCJĘ.

Na kupującym spoczywa obowiązek upewnienia się, że doprowadzana woda jest zgodna ze specyfikacjami wymienionymi przez UNOX lub za pomocą odpowiednich środków uzdatniania.

**Woda z sieci wodociągowej:** Wlot wody pitnej: 3/4 "NPT \*, ciśnienie wody w sieci wodociągowej: 22 do 87 psi; 1,5 do 6 barów (29 psi; zalecane 2 bary)

### Specyfikacja wody wlotowej

|                           |                    |
|---------------------------|--------------------|
| Chlorki                   | ≤ 0.5 ppm          |
| Chloramina                | ≤ 0.1 ppm          |
| pH                        | 7 - 8.5            |
| Przewodnictwo elektryczne | ≤ 1500 μS/cm       |
| Całkowita twardość (TH)   | ≤ 30° dH (534 ppm) |
| Chlorki                   | ≤ 250 ppm          |

\*wartość dotyczy gotowania na parze trwającego 1-2 godziny dziennie. Jeżeli przy wartościach twardości całkowitej ≤ 8 ° dH nadal występuje osadzanie się kamienia, konieczne jest uzdatnianie wody odpowiednimi systemami odkamieniania; zaleca się stosowanie systemów uzdatniania na bazie żywicy jonowymiennej. Systemy uzdatniania wody na bazie polifosforanów są niedozwolone. Twardość całkowitą można zmierzyć za pomocą zestawu KSTR1082A z równoważnymi przyrządami.

## Wymagania instalacyjne

Instalacje muszą być zgodne ze wszystkimi lokalnymi instalacjami elektrycznymi, w szczególności z przekrojem kabli elektrycznych, a także z przepisami dotyczącymi wentylacji i hydrauliki. W przypadku pieców gazowych konieczna jest analiza spalin.

Zarejestruj się na stronie DDC, aby uzyskać dostęp do danych i specyfikacji produktów.

[www.ddc.unox.com](http://www.ddc.unox.com)