XELA-10EU-EXLS

Progetto	
Articolo	
Quantità	
Data	

Modello
BAKERTOP-X™ Digital.ID™

Efficienza energetica 19.3 kWh/gg - 0 kg CO_2/gg*

*Per maggiori informazioni consultare ultima pagina.

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



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 processi di cottura 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 delle precedenti modalità 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. Disponibile solo per account Premium
- **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. Disponibile solo per account Premium. L'accessorio deve essere acquistato separatamente

XELA-10EU-EXLS

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™:** sistema multi-ventola con inversione di marcia
- **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

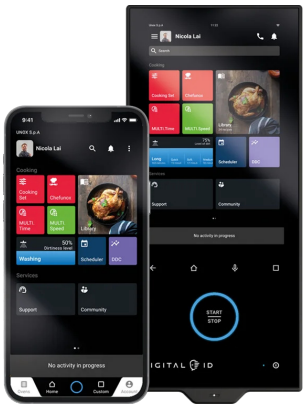
- Struttura esterna in acciaio inossidabile che garantisce robustezza e massimo isolamento termico
- Porta in acciaio inossidabile con chiusura a lancio
- Pannello di controllo da 16" capacitivo ultra-luminoso integrato
- Camera di cottura in acciaio inox AISI 316L per la massima resistenza alla corrosione
- 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™ integrato
- RO.Care: filtraggio integrato a resine che contrasta la formazione di calcare. 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
- Triplo vetro per ridurre al minimo la dispersione del calore e massimizzare l'efficienza energetica
- Supporti teglia a C forati con sistema antiribaltamento
- Cassetto di 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

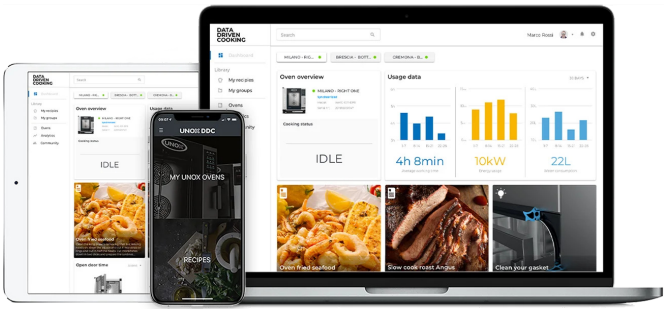
- **Cappa Ventless:** cappa a condensazione di vapore
- **Cappa Ventless con catalizzatori:** cappa a condensazione di vapore con catalizzatori
- **LIEVOX:** Lievitatore dotato di sensori in grado di controllare ed intervenire in modo automatico sul processo di lievitazione
- **DECKTOP:** cotture tradizionali 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™ ULTRAPLUS:** detergente brillantante per garantire massimi livelli di pulizia, minori consumi e lunga durata del forno
- **D&CAL:** Potente anticalcare per la rimozione di incrostazioni calcaree nella camera di cottura.
- **Baking Essentials:** teglie speciali

XELA-10EU-EXLS

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.

Premium

- Tutto ciò che è incluso nel piano Base
- Garanzia LONG.Life 5
- COOKING.Concierge (30 min/mese)
- HEY.Unox voice control
- OPTIC.Cooking machine vision (l'accessorio deve essere acquistato separatamente)

Base

- Personalizzazione interfaccia
- Librerie CHEFUNOX / SPEEDUNOX
- App Digital.ID™
- Gestione profili
- DIGITAL.Training
- Live Technical Assistance

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

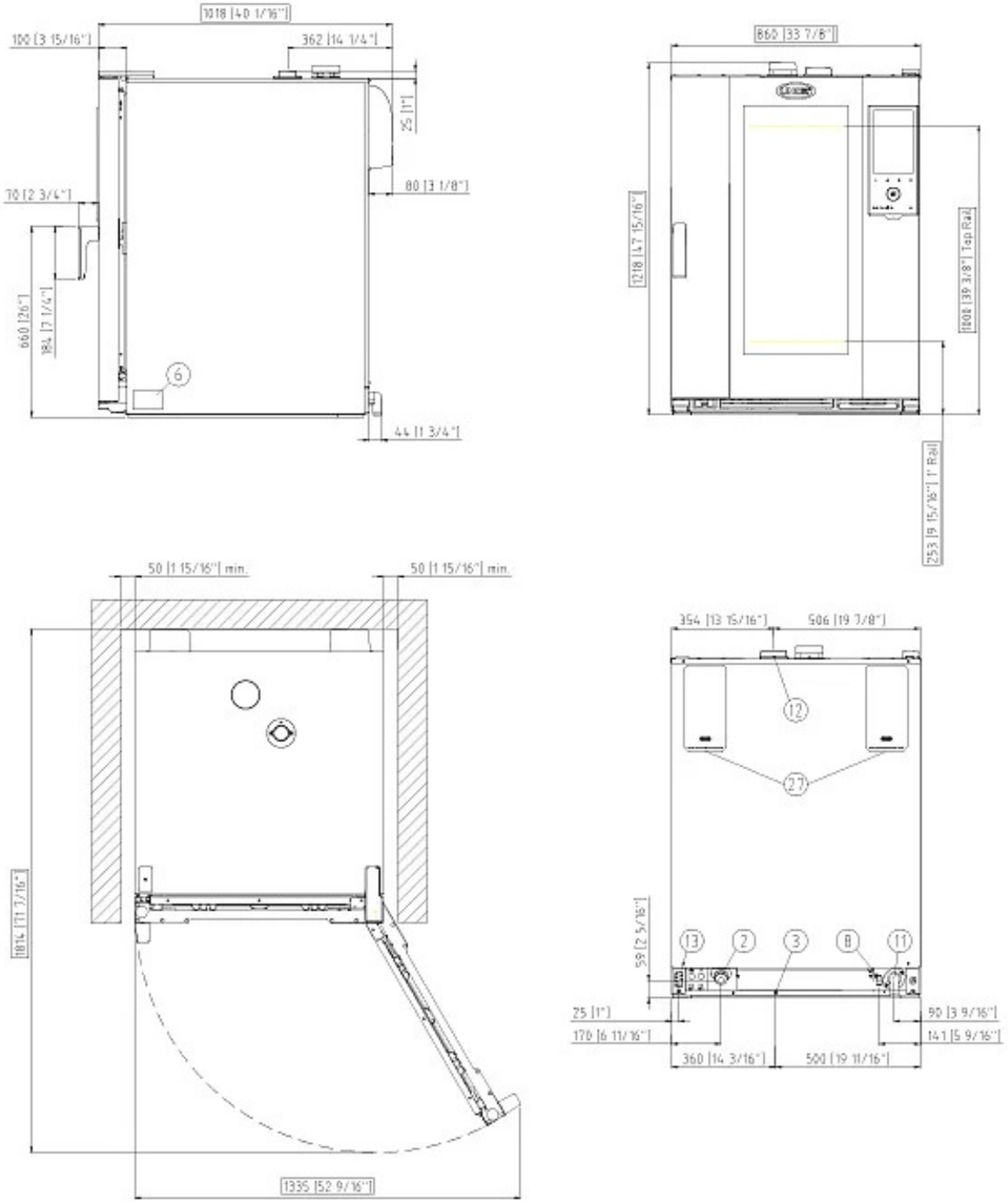
- Tutto ciò che è incluso nel piano Professional
- Forni connessi Illimitati
- Cronologia dati analytics completa
- Gestione accessi multi account
- Monitoraggio service Unox da remoto
- Supporto tecnico
- Add-on REST API
- Add-on Kitchen Scheduler
- Add-on Digital Services
- Add-on OPTIC.Cooking

Professional

- Fino a 5 forni connessi
- Gestione dei programmi di cottura: creazione, modifica e invio ai forni
- Gestione dei forni attraverso la visualizzazione a gruppi e mappe
- Documentazione per la conformità HACCP
- Monitoraggio d'uso in tempo reale
- Notifiche push
- Community con UNOX Recipe Book
- Cronologia dati analytics a 3 giorni

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

XELA-10EU-EXLS



Dimensioni e peso	
Larghezza	860 mm
Profondità	1018 mm
Altezza	1219 mm
Peso netto	178 kg
Distanza teglie	84 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-10EU-EXLS

Alimentazione elettrica

OPZIONE A	
Voltaggio	380-415 V
Fase	~3PH+N+PE
Frequenza	50 / 60 Hz
Potenza totale	21 kW
Max corrente assorbita	31.5 A
Dimensione richiesta dell'interruttore differenziale	32 A
Requisiti cavo potenza*	5G x 4 mm^2
Spina | Cavo	NON INCLUSO
OPZIONE B	
Voltaggio	220-240 V
Fase	~3PH+PE
Frequenza	50 / 60 Hz
Potenza totale	21 kW
Max corrente assorbita	52.5 A
Dimensione richiesta dell'interruttore differenziale	63 A
Requisiti cavo potenza*	4G x 10 mm^2
Spina | Cavo	NON INCLUSO

*Dimensione consigliata - osservare l'ordinanza locale.

*Dimensione consigliata - osservare l'ordinanza locale.

Efficienza energetica

Consumi	19.3	kWh/gg
Emissioni CO_2	0kg	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

XELA-10EU-EXLS

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 10 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	≤ 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.

Scarico acqua

Proprietà	Scarico in pvc (o in materiale similare in base alle richieste HACCP del mercato) di diametro 40 mm posizionato a terra e posteriormente la colonna

È richiesto un solo scarico per colonna

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