



XEVC-0311-E1RM

Projekt	
Artykuł	
Ilość	
Data	

Model

CHEFTOP MIND.Maps™ ONE COUNTERTOP



Efektywność energetyczna 19.7 kWh/dzień - 0 kg CO₂/dzień

*Więcej informacji znajduje się na ostatniej stronie.

Piec konwekcyjno-parowy

Elektryczny

3 blach GN 1/1

Zawiasy po lewej stronie

Panel sterowania touch z 9,5 calowym ekranem

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

Opis

Profesjonalny piec konwekcyjno-parowy zdolny do zarządzania wieloma procesami gotowania (odwadnianie, gotowanie na parze, gotowanie w niskiej temperaturze, gotowanie sous vide, brązowanie, grillowanie, smażenie, regeneracja i regeneracja na talerzu) oraz pieczenia wyrobów piekarniczych i cukierniczych (świeżych i mrożonych). Dzięki technologii Unox Intensive Cooking gwarantuje doskonałe rezultaty przy każdym załadunku.



Standardowe funkcje gotowania

Programy

- 1000+ Programy
- **MIND.Maps™**: rysuj procesy gotowania bezpośrednio na wyświetlaczu

Pieczenie manualne

- **Temperatura**: 30 °C – 260 °C
- Do 9 etapów gotowania
- **CLIMA.Control**: ustawienie 10% wzrostu wilgotności lub suchego powietrza
- Gotowanie z sondą i funkcją Delta T.

Zaawansowane i automatyczne funkcje gotowania

Unox Intensive Cooking

- **DRY.Maxi™**: szybko usuwa wilgoć z komory gotowania
- **STEAM.Maxi™**: wytwarza parę nasyconą
- **AIR.Maxi™**: zarządza automatycznie o zmianie kierunku i pulsacyjnym działaniem wentylatorów
- **CLIMALUX™**: całkowita kontrola wilgotności w komorze gotowania



XEVC-0311-E1RM

Właściwości techniczne

- **ROTOR.Klean™:** automatyczny system mycia
- Komora gotowania ze stali nierdzewnej AISI 304 o wysokiej odporności z zaokrąglonymi krawędziami
- Podwójne szkło
- Oświetlenie komory za pomocą diod LED wbudowanych w drzwi
- Perforowane prowadnice do blach z systemem zapobiegającym przewróceniu
- System zbierania kropli zintegrowany z drzwiami i działający nawet przy otwartych drzwiach
- 4-biegowe wentylatory i wysokowydajne okrągłe rezystory
- Zintegrowany pojemnik na detergent DET&Rinse™
- **Dane Wi-Fi / USB:** pobieranie / przesyłanie danych HACCP
- **Dane Wi-Fi / USB:** programy do pobierania / wysyłania

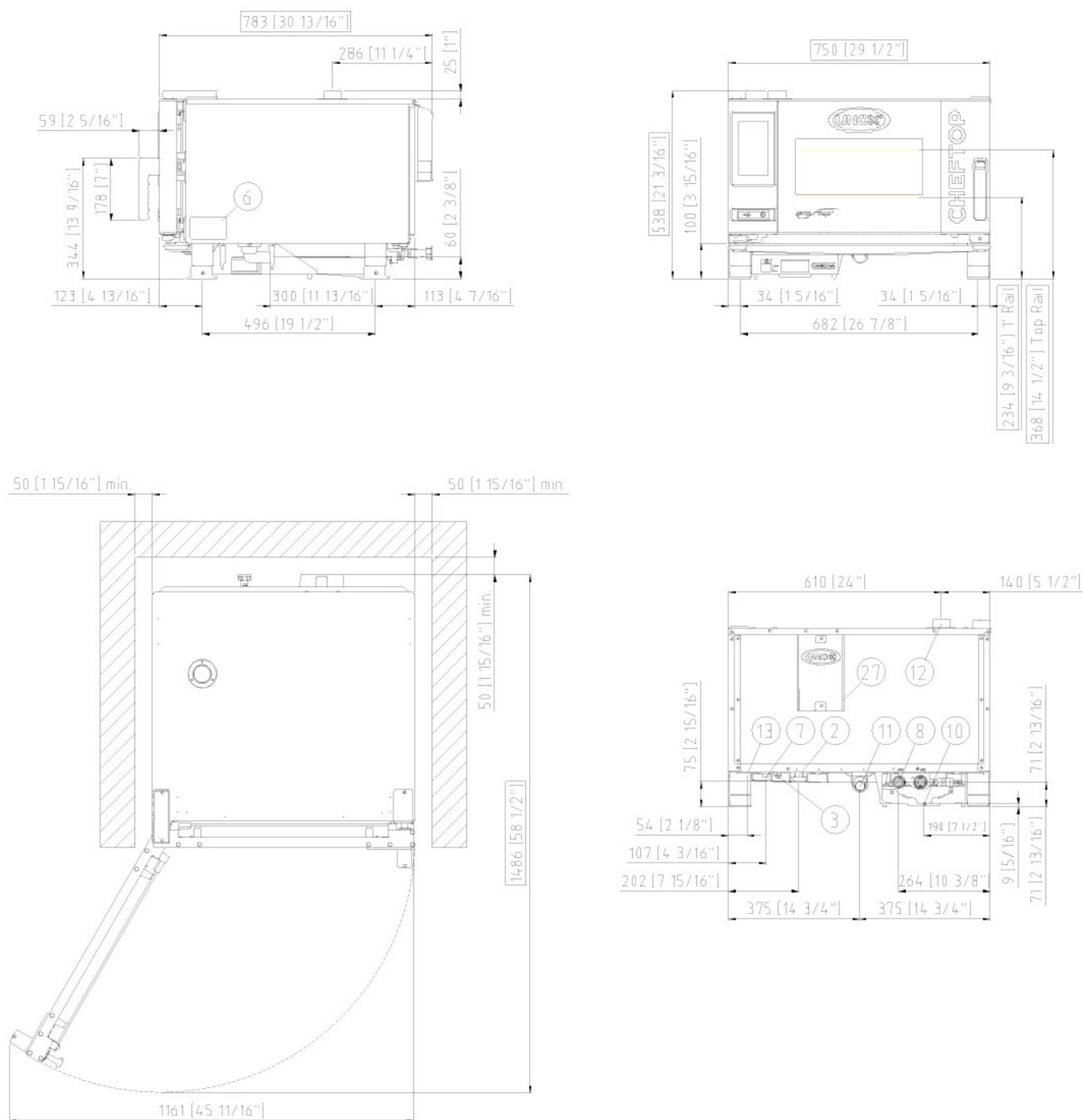
App i usługi web

- **Data Driven Cooking app & webapp:** kontroluj i monitoruj warunki pracy swoich pieców w czasie rzeczywistym, twórz i udostępniaj nowe przepisy. Sztuczna inteligencja przekształca dane o zużyciu w przydatne informacje i pozwala zwiększyć codzienne zyski
- **Top Training app:** pobierz aplikację Unox Top.Training i poznaj krok po kroku tajemnice panelu sterowania swojego nowego piekarnika

Akcesoria

- **Cappa Ventless:** okap z kondensatorem pary
- **Cappa Ventless z filtrem z węglem aktywnym:** okap z kondensatorem pary z filtrem z węglem aktywnym
- **SLOWTOP:** idealne rozwiązanie dla rzeźników i delikatesów, które stosują pieczenie w piecu, konserwację i gotowanie nocne
- **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
- System QUICK.Load i wózek
- **Cooking Essentials:** specjalne blachy
- **DET&Rinse™ ECO:** detergent o podwójnym stężeniu do codziennego czyszczenia i maksymalnego poszanowania środowiska
- **DET&Rinse™ ULTRAPLUS:** środek nabyluszczający zapewniający maksymalny poziom czyszczenia, mniejsze zużycie i długą żywotność pieca
- **PURE / PURE.XL:** żywiczny system filtrujący, który eliminuje wszystkie substancje przyczyniające się do tworzenia się kamienia
- **PURE-RO:** System filtracji wody metodą odwróconej osmozy, który gwarantuje całkowitą demineralizację wszystkich rodzajów wody.
- **Wi-Fi / Ethernet:** Karta połączeniowa do utrzymania połączenia pieca z chmurą UNOX - obowiązkowa dla przedłużenia gwarancji

XEVC-0311-E1RM



Wymiary i waga

Szerokość	750 mm
Głębokość	783 mm
Podłączenie	538 mm
Waga netto	54 kg
Rozstaw blach	67 mm

Lokalizacja połączeń

2	Listwa zasilania zaciskowa
3	Zacisk ekwipotencjalny
6	Tabliczka z danymi technicznymi
7	Termostat bezpieczeństwa
8	Wlot wody 3/4 "
10	Wejście Rotor.KLEAN™

11	Odływ z komory gotowania
12	Wylot gorących spalin
13	Podłączenie akcesoriów
27	Wylot powietrza chłodzącego

Zasilanie elektryczne

STANDARD

Napięcie	380-415 V
Faza	~3PH+N+PE
Częstotliwość	50 / 60 Hz
Całkowita moc	5 kW
Maks pobierany prąd (ampery)	7 A
Wymagany rozmiar RCD	16 A
Wymagania dotyczące kabla zasilającego*	5G x 2,5 mm ²
Wtyczka	NIE WLICZONE

OPCJA A

Napięcie	220-240 V
Faza	~3PH+PE
Częstotliwość	50 / 60 Hz
Całkowita moc	5 kW
Maks pobierany prąd (ampery)	12 A
Wymagany rozmiar RCD	16 A
Wymagania dotyczące kabla zasilającego*	4G x 2,5 mm ²
Wtyczka	NIE WLICZONE

OPCJA B

Napięcie	220-240 V
Faza	~1PH+N+PE
Częstotliwość	50 / 60 Hz
Całkowita moc	5 kW
Maks pobierany prąd (ampery)	21 A
Wymagany rozmiar RCD	25 A
Wymagania dotyczące kabla zasilającego*	3G x 4 mm ²
Wtyczka	NIE WLICZONE

* Zalecany rozmiar - prosimy przestrzegać lokalnych przepisów.

Efektywność energetyczna

Zużycie

Emisja CO₂

**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 dopływowej

Chlorki	≤ 0.5 ppm
Chloramina	≤ 0.1 ppm
pH	7 - 8.5
Przewodnictwo elektryczne	≤ 1000 µS/cm
Całkowita twardość	≤ 30° dH
Chlorki	≤ 120 ppm

Obieg pary: specyfikacje wody dopływowej

Całkowita twardość	≤ 8 °dH
Chlorki	≤ 25 ppm

Aby uniknąć tworzenia się kamienia, dopływająca woda musi mieć całkowitą twardość ≤ 8 ° dH

Ta wartość dotyczy codziennego gotowania na parze przez 1-2 godziny. W każdym razie, jeśli nadal występuje osadzanie się kamienia przy całkowitej twardości ≤ 8 ° dH, konieczne jest uzdatnianie wody, aby uniknąć tworzenia się kamienia. Zalecane są systemy uzdatniania wody oparte na żywach jonowymiennych. Systemy uzdatniania wody na bazie polifosforanów są niedozwolone.

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