XEVC-0311-EPRM

Progetto
Articolo
Quantità
Data

Modello
CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS COUNTERTOP

Efficienza energetica 16 kWh/gg - 0 kg CO_2/gg*

*Per maggiori informazioni consultare ultima pagina.

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



Descrizione

Forno combinato professionale intelligente 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 alle tecnologie Unox Intensive Cooking e Intelligent Performance e alla gestione automatica dei processi di cottura CHEFUNOX garantisce risultati perfetti e ripetibili anche in assenza di personale qualificato.

Impostazioni di cottura

Programmi

- **1000+** Programmi
- **CHEFUNOX:** scegli cosa cucinare dalla libreria, il forno imposterà automaticamente tutti i parametri
- **MULTI.TIME:** gestisce fino a 10 cotture contemporaneamente
- **MISE.EN.PLACE:** sincronizza l'inserimento teglie per avere tutti i piatti pronti nello stesso momento
- **MIND.Maps™:** disegna direttamente i processi di cottura sul display
- **READY.COOK:** programmi senza limite di tempo pre-impostati pronti all'uso

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 Intelligent Performance

- **ADAPTIVE.Cooking™:** regola automaticamente i parametri di cottura per garantire risultati ripetibili
- **CLIMALUX™:** controllo totale dell'umidità nella camera di cottura
- **SMART.Preheating:** imposta automaticamente temperatura e durata del preriscaldamento
- **AUTO.Soft:** gestisce la salita termica per renderla più delicata
- **SENSE.Klean:** stima il grado di sporco del forno e ti suggerisce il lavaggio automatico adeguato

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
- **PRESSURE.Steam:** aumenta la saturazione e la temperatura del vapore

XEVC-0311-EPRM

Caratteristiche tecniche

- **ROTOR.Klean™:** sistema di lavaggio automatico
- Lavaggio automatico speciale retro carter
- Camera di cottura in acciaio inox AISI 304 ad alta resistenza con bordi arrotondati
- Doppio vetro
- Illuminazione camera di cottura attraverso luci LED integrate nella porta
- Supporti teglia forati con sistema antiribaltamento
- Sistema di 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
- Connessione internet Wi-Fi integrata
- **Wi-Fi / USB data:** download/upload dati HACCP
- **Wi-Fi / USB data:** download/upload programmi

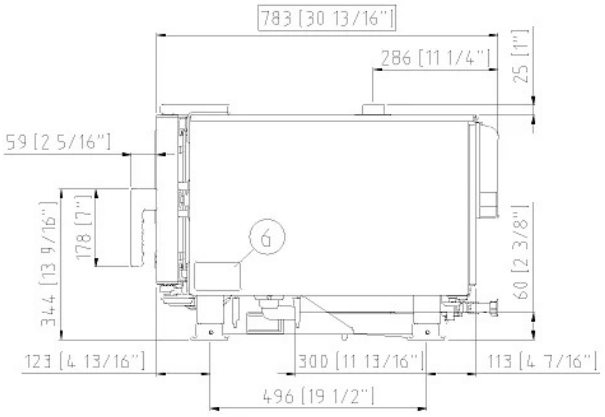
App e servizi web

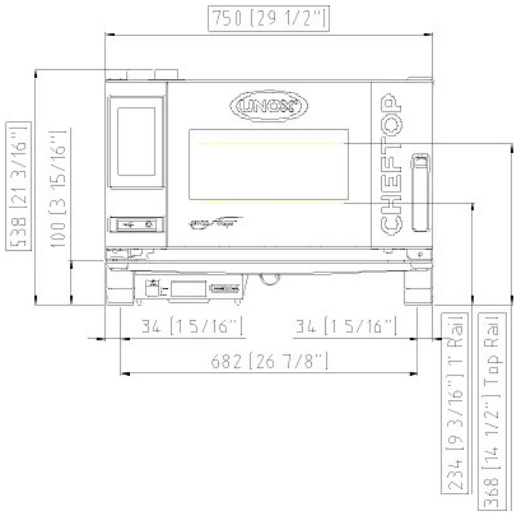
- **Data Driven Cooking app & webapp:** controlla e monitora in real-time le condizioni operative dei tuoi forni, crea e condividi nuove ricette. L'intelligenza artificiale trasforma i dati di consumo in informazioni utili e ti permette di aumentare i profitti giornalieri
- **Top Training app:** scarica l'app Unox Top.Training e impara passo dopo passo i segreti del pannello di controllo del tuo nuovo forno

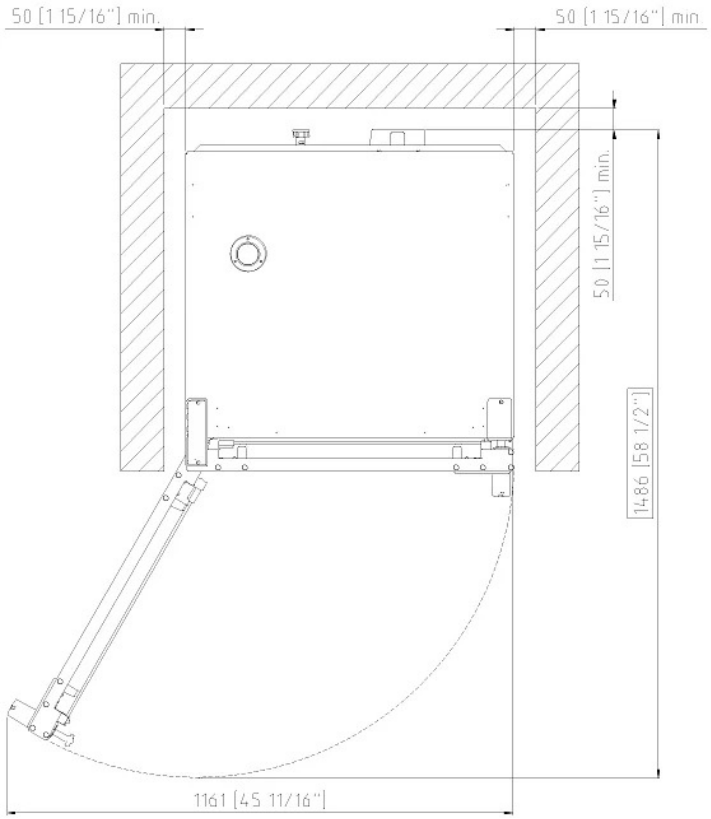
Accessori

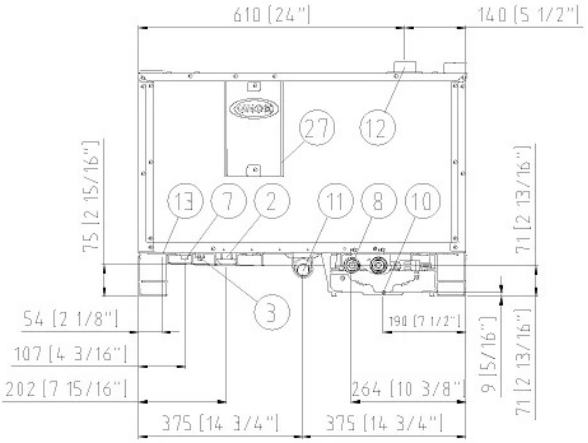
- **Cappa Ventless:** cappa a condensazione di vapore
- **Cappa Ventless con filtro a carboni attivi:** cappa a condensazione di vapore con filtro a carboni attivi
- **HYPER.Smoker:** scatola affumicatore per trucioli di legno e segatura per affumicare all'interno della camera di cottura senza alimentazione elettrica supplementare
- **SMART.Drain:** il suo funzionamento si basa su una speciale valvola a due vie, che intercetta lo scarico del forno e convoglia tutti i grassi ed i liquidi di cottura sprigionati dal cibo durante la cottura in una comoda tanica
- **SLOWTOP:** soluzione ideale per macellerie e gastronomie che utilizzano cotture al forno, mantenimento e cotture notturne
- **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
- 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
- **PURE-RO:** Sistema di filtraggio dell'acqua ad osmosi inversa che garantisce la completa demineralizzazione di ogni tipo di acqua
- Kit connessione ethernet

XEVC-0311-EPRM









Dimensioni e peso

Larghezza	750 mm
Profondità	783 mm
Altezza	538 mm
Peso netto	56 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

XEVC-0311-EPRM

Alimentazione elettrica

OPZIONE A	
Voltaggio	380-415 V
Fase	~3PH+N+PE
Frequenza	50 / 60 Hz
Potenza totale	5 kW
Max corrente assorbita	7 A
Dimensione richiesta dell'interruttore differenziale	16 A
Requisiti cavo potenza*	5G x 2,5 mm^2
Spina	NON INCLUSO

OPZIONE B	
Voltaggio	220-240 V
Fase	~3PH+PE
Frequenza	50 / 60 Hz
Potenza totale	5 kW
Max corrente assorbita	12 A
Dimensione richiesta dell'interruttore differenziale	16 A
Requisiti cavo potenza*	4G x 2,5 mm^2
Spina	NON INCLUSO

OPZIONE C	
Voltaggio	220-240 V
Fase	~1PH+PE
Frequenza	50 / 60 Hz
Potenza totale	5 kW
Max corrente assorbita	21 A
Dimensione richiesta dell'interruttore differenziale	25 A
Requisiti cavo potenza*	3G x 4 mm^2
Spina	NON INCLUSO

*Dimensione consigliata - osservare l'ordinanza locale.

Efficienza energetica

Consumi	16	kWh/gg
Emissioni CO_2	0	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/giorno piccoli (20%) pollo arrosto, 1 carico/giorno full patate arrosto, 3 carichi/giorno full verdure al vapore, 2 ore/giorno in idle a 180°C

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

1 lavaggio lungo /settimana, 1 lavaggio medio/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

XEVC-0311-EPRM

Connessione idrica

UTILIZZARE ACQUA NON CONFORME AGLI STANDARD MINIMI UNOX PER LA QUALITÀ DELL'ACQUA RENDERA' NULLA LA GARANZIA.

Acqua di rete:	Ingresso acqua potabile: 3/4" NPT, pressione acqua di rete: da 1.5 a 6 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	≤ 1000 µS/cm
Durezza totale	≤ 30° dH
Chlorides	≤ 120 ppm
Circuito vapore: specifiche acqua in ingresso	
Durezza totale	≤ 8 °dH*
Chlorides	≤ 25 ppm

*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.

Scarico acqua

Proprietà	Pvc drain (or similar according to market HACCP requirements) 40 mm positioned on the floor and behind the column

È richiesto un solo scarico per colonna

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