XEVC-0511-EZRM-LP

Progetto
Articolo
Quantità
Data

Modello
CHEFTOP MIND.Maps™ ZERO COUNTERTOP

Efficienza energetica 28.8 kWh/gg - 0 kg CO_2/gg

*Per maggiori informazioni consultare ultima pagina.

Forno combinato	Elettrico
5 teglie GN 1/1	Cerniera a sinistra
Pannello di controllo con display a 7 segmenti	
Voltaggio: 380-415V 3N~ / 220-240V 3~ / 220-240V 1N~	



Descrizione

Forno combinato concreto, robusto e semplice da usare, ideale per gestire i processi di cottura tradizionali (cotture a vapore, arrosti e rosolature). Sfrutta la tecnologia STEAM.Plus per cuocere cibi a vapore e AIR.Plus per distribuire calore in tutta la camera di cottura, garantendo uniformità e tempi di cottura rapidi. Ideale per le cucine che cercano il massimo con il minimo investimento.

Impostazioni di cottura

Programmi

- 12 programmi rapidi
- 99 programmi memorizzabili

Cottura manuale

- **Temperatura:** 30 °C – 260 °C
- Fino a 3 step di cottura

Cottura avanzata e automatica

Unox Intensive Cooking

- **DRY.Plus:** rimuove rapidamente l'umidità dalla camera di cottura
- **STEAM.Plus:** crea umidità istantanea
- **AIR.Plus:** ventole multiple con inversione di marcia e 2 velocità impostabili

XEVC-0511-EZRM-LP

Caratteristiche tecniche

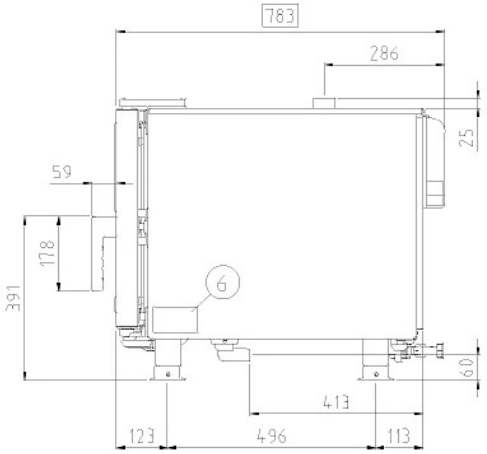
- Camera di cottura in acciaio inox AISI 304 ad alta resistenza con bordi arrotondati
- Doppio vetro
- Illuminazione camera di cottura attraverso luci LED integrate nella porta
- Supporti teglia forati con sistema antiribaltamento
- Sistema raccolta gocce integrato nella porta e funzionante anche a porta aperta
- Ventole a 2 velocità e resistenze circolari ad alte prestazioni

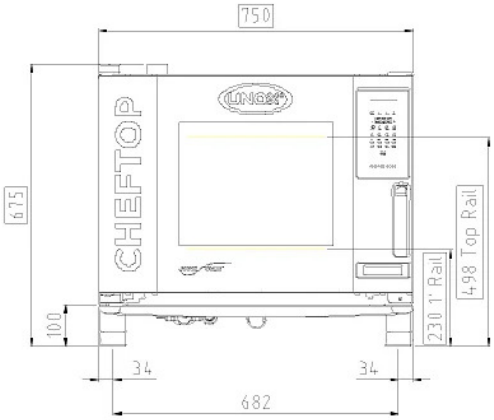
App e servizi web

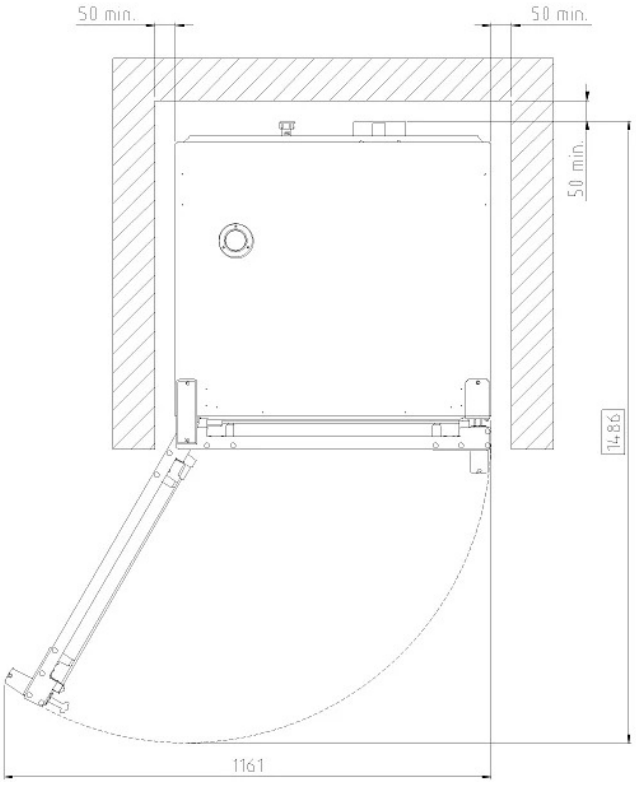
Accessori

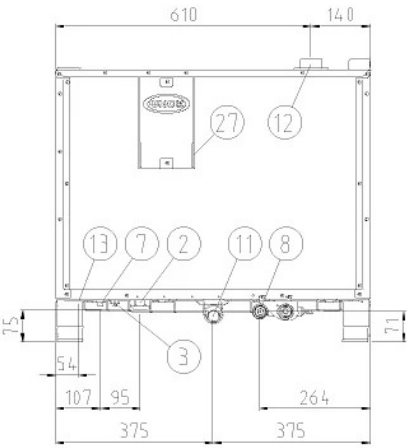
- **Armadio neutro:** soluzione consigliata per ottimizzare lo spazio all'interno della tua cucina ed avere sempre tutto in ordine
- **Stand:** il supporto multifunzionale ideale per riporre in sicurezza le teglie e collocare il tuo forno all'altezza perfetta per lavorare
- Sistema QUICK.Load e trolley
- **Cooking Essentials:** teglie speciali

XEVC-0511-EZRM-LP









Dimensioni e peso

Larghezza	750 mm
Profondità	783 mm
Altezza	675 mm
Peso netto	61 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-0511-EZRM-LP

Alimentazione elettrica

STANDARD	
Voltaggio	380-415 V
Fase	~3PH+N+PE
Frequenza	50 / 60 Hz
Potenza totale	7 kW
Max corrente assorbita	11 A
Dimensione richiesta dell'interruttore differenziale	16 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	7 kW
Max corrente assorbita	18 A
Dimensione richiesta dell'interruttore differenziale	25 A
Requisiti cavo potenza*	4G x 4 mm^2
Spina	NON INCLUSA
OPZIONE B	
Voltaggio	220-240 V
Fase	~1PH+N+PE
Frequenza	50 / 60 Hz
Potenza totale	7 kW
Max corrente assorbita	30 A
Dimensione richiesta dell'interruttore differenziale	32 A
Requisiti cavo potenza*	3G x 4 mm^2
Spina	NON INCLUSA

*Dimensione consigliata - osservare l'ordinanza locale.

Efficienza energetica

Consumi

Emissioni CO_2

**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

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