



XEVC-1011-EPRM

Projekt	_____
Artikel	_____
Kvantitet	_____
Datum	_____

Modell

CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS COUNTERTOP

 **Energier effektiv 36.6 kWh/dagar - 0 kg CO₂/dygn***

*Mer information på sista sidan.

Kombiugn	Elektrisk
10 kantiner GN 1/1	Gångjärn på vänster sida
9.5 " Touch Kontrollpanel	
Spänning: 380-415V 3N~ / 220-240V 3~	



Beskrivning

Tekniskt avancerad kombiugn för gastronomi -tillagningsprocesser (dehydratisering, ångande, matlagning med låg temperatur, sous videoklagning, rostning, grillning, stekstekning, regenerering och plattregenerering) och för färsk eller fryst bakning tack vare unoxintensiv matlagning och intelligensprestanda som garanterar Perfekt resultat och repeterbarhet för alla laststorlekar. Automatisk hantering av matlagningsprocesser (CHEFUNOX) för perfekta resultat även utan utbildad personal.

Standardmatlagningsfunktioner

Program

- **1000+** Program
- **CHEFUNOX:** Välj något att laga från biblioteket så ställer ugnen automatiskt att ställa in alla parametrar
- **MULTI.TIME:** Hanterar upp till 10 tillagningsprocesser samtidigt
- **MISE.EN.PLACE:** synkroniserar införandet av kokkärl så att alla rätter är färdiga samtidigt
- **MIND.Maps™:** Rita matlagningsprocesserna direkt på skärmen
- **READY.COOK:** Redo att använda inställningar med oändlig tid för en snabb start

Manuell matlagning

- **Temperatur:** 30 ° C - 260 ° C
- Upp till 9 matlagningssteg
- **CLIMA.Control:** fuktighet eller torrluft med 10%
- Delta T matlagning med kärntermometer
- **MULTI.Point** kärntermometer med 4 mätpunkter
- **SOUS-VIDE** kärntermometer med 2 mätpunkter (valfritt tillbehör)

Avancerade och automatiska matlagningsfunktioner

Unox Intelligent Performance

- **Adaptive.cooking™:** reglerar automatiskt tillagningsparametrarna för att säkerställa repeterbara resultat
- **CLIMALUX™:** Total kontroll av fuktigheten i ugnsutrymmet
- **SMART.Preheating:** Ställ in automatiskt förvärmningstemperaturen och varaktigheten
- **AUTO.soft:** Hanterar värmeökningen för att göra det mer känsligt
- **Sense.Klean:** uppskattar hur smutsig ugnen är och föreslår lämplig automatisk tvättsykel

Unox Intensive Cooking

- **Dry.Maxi™:** extraherar snabbt fuktigheten från ugnsutrymmet
- **STEAM.Maxi™:** producerar mättad ånga
- **AIR.Maxi™:** Hantera fläktar auto-reverse och pulsfunktion
- **PRESSURE.Steam:** ökar ångmättnaden och temperaturen



XEVC-1011-EPRM

Nyckelfunktioner

- **ROTOR.Klean™**: automatisk rengöringsystem
- Automatisk speciell rengöring bakom fläktskyddet
- Ugnsutrymmet i högresistens AISI 304 rostfritt stål med rundade kanter
- Trippelglas
- Ugnsbelysning genom LED -lampor i dörren
- Gejder med anti-TIP-system
- Droppsamlingsystem integrerat i dörren som fungerar även när dörren är öppen
- 4 hastigheter på fläkten och högpresterande värmeelement
- Integrated Det & Rinse™ kembehållare
- Integrerad Wi-Fi
- **Wi-Fi-data**: Ladda ner/ladda upp HACCP -data
- **Wi-Fi-data**: Ladda ner/ladda upp program

App- och webbtjänster

- **Data Driven Cooking app & webapp**: Kontrollera och övervaka i realtid driftsförhållandena för dina ugnar, skapa och dela nya recept. Artificiell intelligens omvandlar konsumtionsdata till användbar information och gör att du kan öka dagliga vinster
- **Top Training App**: Ladda ner Unox Top.Training -appen och lär mig steg för steg alla hemligheter för din nya ugnskontrollpanel

TILLBEHÖR

- **Ventilationsfri kåpa**: Ångkondenseringskåpa med aktivt kolfilter
- **Ventilationsfri kåpa med aktivt kolfilter**: Ångkondenseringskåpa med aktivt kolfilter
- **HYPER.Smoker**: Smoker för träflis och sågspån för att röka inuti ugnsutrymmet utan extra elektrisk tillförsel
- **SMART.Drain**: Dess funktion är baserad på en speciell tvåvägsventil som samlar fett och matlagingsvätskor som skapats under matlagingsprogrammet och dränerar dem i en tank
- **SLOWTOP**: Idealisk lösning för slaktare och deli-butiker, som kombinerar intensiva tillagningsprocesser med mjuka, till exempel att hålla och nattetid matlagning
- **Neutralt skåp**: Rekommenderad lösning för att optimera din köklayout och alltid ha allt på rätt plats
- **Stativ** Det multifunktionella stödet är idealiskt för att förvara plåtar säkert och placera din ugn i perfekt höjd att arbeta
- **QUICK.Load** och vagnssystem
- **Tillbehör**: specialplåtar
- **Det & Rinse™ Eco**: Eco för daglig rengöring och den största respekten för miljön. Idealisk för mild nivå av smuts.
- **DET&Rinse™ ULTRAPLUS**: Rengöring och sköljmedel för att kombinera maximal renlighet med minsta konsumtion och lång livslängd för din ugn
- **PURE / PURE.XL**: hartsbaserat filtreringssystem som eliminerar från vattnet alla ämnen som bidrar till bildningen av kalk inuti ugnens tillagningskammare
- **PURE-RO**: Omvänd osmossystem som eliminerar klorider och kalk från vatten
- Ethernet -anslutningssats



XEVC-1011-EPRM

Elektrisk strömförsörjning

Alternativ a

Spänning	380-415 V
Fas	~3PH+N+PE
Frekvens	50 / 60 Hz
Total kraft	18,8 kW
Max Amp	30 A
Obligatorisk brytarstorlek	32 A
Krav på strömkabel*	5G x 4 mm ²
Plugg	X ✓

Alternativ B

Spänning	220-240 V**
Fas	~3PH+PE
Frekvens	50 / 60 Hz
Total kraft	18,8 kW
Max Amp	48.5 A
Obligatorisk brytarstorlek	50 A
Krav på strömkabel*	4G x 10 mm ²
Plugg	X ✓

** Elektrisk anslutningssats

Artikel	XUC128
Spänning	220-240 V
Fas	~3PH+PE

*Rekommenderad storlek - Observera lokal förordning.

Energi effektiv

Konsumtion 36.6 kWh/dagar

CO₂-utsläpp 0 CO₂/dagar**

**I uppskattningen ingår endast de direkta utsläppen från ugnen. Indirekta utsläpp kan minskas till noll genom att välja att köpa energi från förnybara källor.

Uppskattning baserad på daglig användning av ugnen (300 dagar/år):

6 mindre laster grillad kyckling (20%), 1 hel portion rostad potatis, 3 helportioner ångade grönsaker, 2 timmar i tom ugn vid 180 °C.

Beräknat med antagande av följande veckovisa tvättprogram (42 veckor/år):

1 långtvätt per vecka, 1 mellantvätt per vecka.

Installationskrav

Unox-produkter måste installeras i anläggningar där alla system (gas, el, hydraulik, ventilationer, luftningar, etc.) uppfyller gällande nationella standarder. Förbränningsanalys måste utföras vid gasugnar.

Registrera dig för DDC -tjänst för att få åtkomst till data och produktspecifikationer.

www.ddc.unox.com

XEVC-1011-EPRM

Vattentillgång

Använda en vattenförsörjning som inte uppfyller UNOX: s minsta vattenkvalitetsstandarder kommer att upphäva alla garantier.

Det är köparens ansvar att se till att den inkommande vattenförsörjningen överensstämmer med de listade specifikationerna genom adekvata behandlingsåtgärder.

Tryck	Dricksvatteninlopp: 3/4" NPT, ledningstryck: 1.5 till 6 bar; 22 till 87 psi (2 bar; 29 psi rekommenderas)
--------------	---

Inflöde vattenspecifikationer

Fritt klor	≤ 0.5 ppm
-------------------	-----------

Kloramin	≤ 0.1 ppm
-----------------	-----------

pH	7 - 8.5
-----------	---------

Elektrisk konduktivitet	≤ 1000 µS/cm
--------------------------------	--------------

Total hårdhet	≤ 30° dH
----------------------	----------

Klorider	≤ 120 ppm
-----------------	-----------

Ångkrets: Specifikationer för inflödesvatten

Total hårdhet	≤ 8 °dH*
----------------------	----------

Klorider	≤ 25 ppm
-----------------	----------

*Detta värde avser daglig ångkokning på 1-2 timmar. I alla fall, om det med en total hårdhet ≤ 8°dH fortfarande produceras av kalk, är det obligatoriskt att behandla vattnet för att undvika kalkproduktion. Unox rekommenderar vattenbehandlingssystem baserade på jonbytarhartser. Vattenreningssystem baserade på polyfosfat är inte tillåtna.

Avlopp

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

Endast ett avlopp krävs per ugnspelare

Registrera dig för DDC -tjänst för att få åtkomst till data och produktspecifikationer.

www.ddc.unox.com