XEVC-1011-GPRM

Progetto
Articolo
Quantità
Data

Modello
CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS COUNTERTOP

Efficienza energetica 45.7 kWh/gg - 8.3 kg CO_2/gg

*Per maggiori informazioni consultare ultima pagina.

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



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 imposta 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 nel display i processi di cottura
- **READY.COOK:** programmi a tempo infinito 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
- Sonda al cuore MULTI.Point con 4 punti di misurazione
- Sonda al cuore SOUS-VIDE con 2 punti di misurazione (accessorio opzionale)

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 di vapore

XEVC-1011-GPRM

Caratteristiche tecniche

- **ROTOR.Klean™:** sistema di lavaggio automatico
- Lavaggio speciale automatico retro carter
- Camera di cottura in acciaio inox AISI 304 ad alta resistenza con bordi arrotondati
- Triplo 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 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

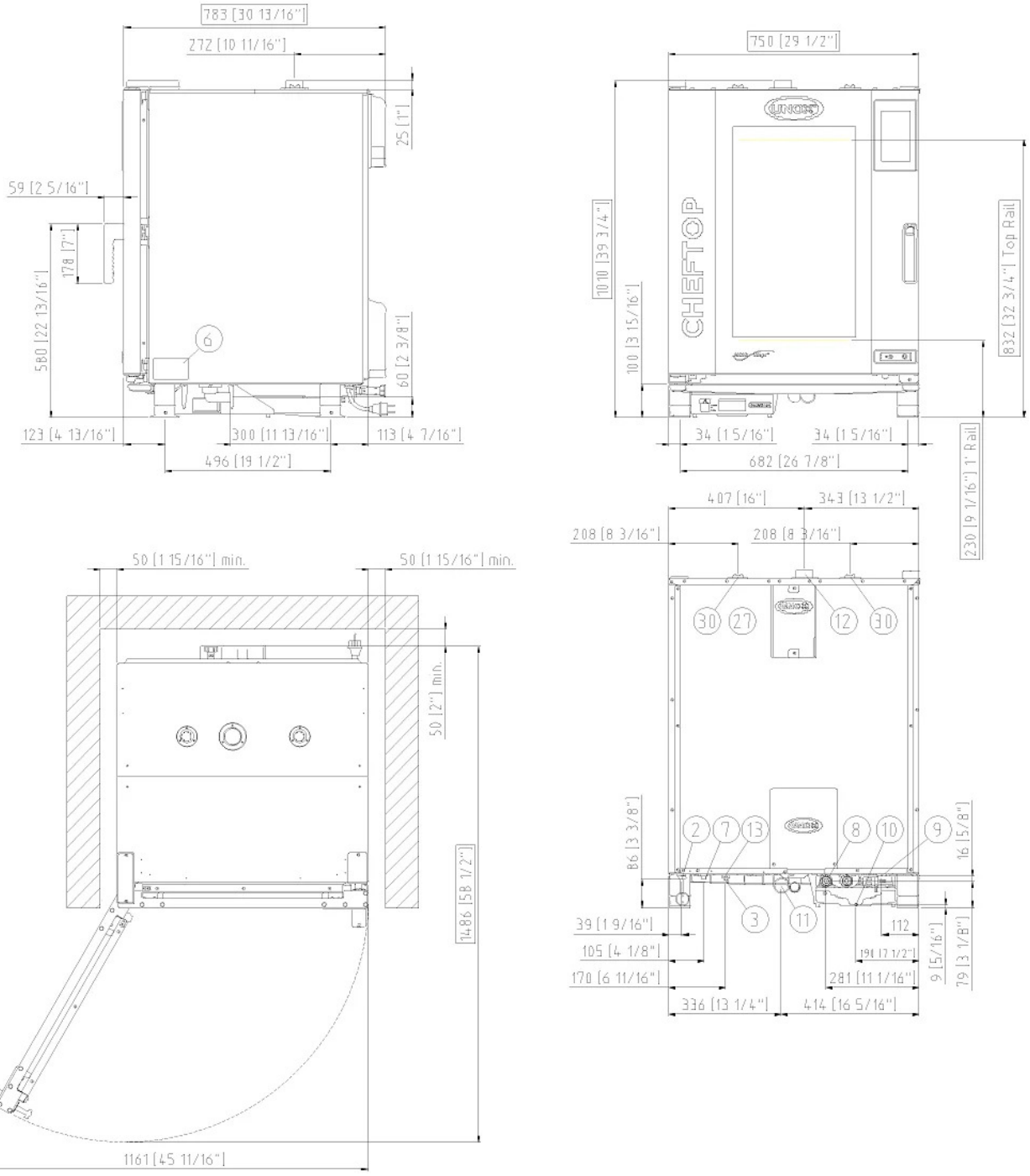
App e servizi web

- **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

- **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-1011-GPRM



Dimensioni e peso

Larghezza	750 mm
Profondità	783 mm
Altezza	1010 mm
Peso netto	117 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
9	Ingresso gas 3/4"
10	Ingresso Rotor.KLEAN™
11	Scarico camera di cottura
12	Uscita fumi caldi
13	Collegamento accessori
27	Uscita aria di raffreddamento
30	Uscita fumi combusti

XEVC-1011-GPRM

Alimentazione elettrica

STANDARD

Voltaggio	220-240 V
Fase	~1PH+N+PE
Frequenza	50 / 60 Hz
Potenza totale	1 kW
Max corrente assorbita	4 A
Dimensione richiesta dell'interruttore differenziale	16 A
Requisiti cavo potenza*	3G x 1,5 mm^2
Spina	Schuko

*Dimensione consigliata - osservare l'ordinanza locale.

Alimentazione gas

Tipo di gas	Potenza nominale gas	Pressione in ingresso	Ugello valvola gas	Attacco
G110	17 kW	5-40 mbar	-	3/4" femmina gas
G20	22 kW	5-40 mbar	-	3/4" femmina gas
G25	22 kW	5-40 mbar	-	3/4" femmina gas
G25.1	22 kW	5-40 mbar	-	3/4" femmina gas
G25.3	22 kW	5-40 mbar	-	3/4" femmina gas
G30	22 kW	22 kW	5.5 mm	3/4" femmina gas
G31	22 kW	5-40 mbar	5.5 mm	3/4" femmina gas

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

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 22 a 87 psi; da 1.5 a 6 Bar (29 psi; 2 Bar 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

Per evitare la formazione di calcare, l'acqua in ingresso deve avere una durezza totale ≤ 8°dH.

*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.

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