XEVH-5511-EPRM-HP

Progetto	
Articolo	
Quantità	
Data	

Modello
CHEFTOP MIND.Maps™ VISTA

Efficienza energetica 43.4 kWh/gg - 0 kg CO_2/gg*

***Per maggiori informazioni consultare ultima pagina.

Forno combinato	Elettrico
4 + 4 teglie GN 1/1	Cerniera a sinistra
Pannello di controllo touch screen da 9,5"	
Voltaggio: 380-415V 3N~ / 220-240V 3~	



Descrizione

CHEFTOP MIND.Maps™ VISTA è un forno combinato compatto e tecnologicamente avanzato, con una doppia camera di cottura, che unisce l'elegante design italiano a prestazioni di cottura di alto livello. È ideale per i processi di cottura gastronomica (disidratazione, cottura a vapore, cottura a bassa temperatura, cottura sous vide, arrosto, grigliatura, frittura in padella, rigenerazione e rigenerazione del piatto) e per la cottura di prodotti freschi o surgelati grazie alle tecnologie Unox Intensive Cooking e Intelligence Performance che garantiscono risultati perfetti e ripetibili a qualsiasi condizione di carico. CHEFTOP MIND.Maps™ VISTA è ideale per le cucine a vista di ristoranti e hotel, dove il design del forno diventa un elemento centrale, offrendo agli ospiti non solo cibo eccellente, ma anche un'esperienza estetica premium. È la scelta perfetta per ristoranti e terrazze panoramiche di hotel di tendenza e alla moda.

XEVH-5511-EPRM-HP

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
- 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 del vapore

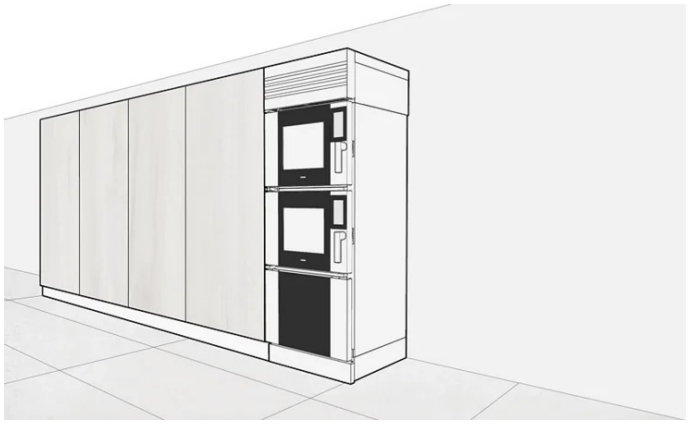
Caratteristiche tecniche

- **ROTOR.Klean™:** sistema di lavaggio automatico
- Lavaggio automatico speciale retro carter
- Camera di cottura in acciaio inox AISI 316L 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 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 data:** download/upload dati HACCP
- **Wi-Fi data:** download/upload programmi

Accessori inclusi

- **HYPER.Smoker:** scatola affumicatore per trucioli di legno e segatura per affumicare all'interno della camera di cottura senza alimentazione elettrica supplementare
- **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

XEVH-5511-EPRM-HP



☐

Variante 1

Installazione libera con kit XUC511

Pag. 4 - 5



☐

Variante 2

Installazione a filo con cornice in acciaio XUC502

Pag. 6 - 7



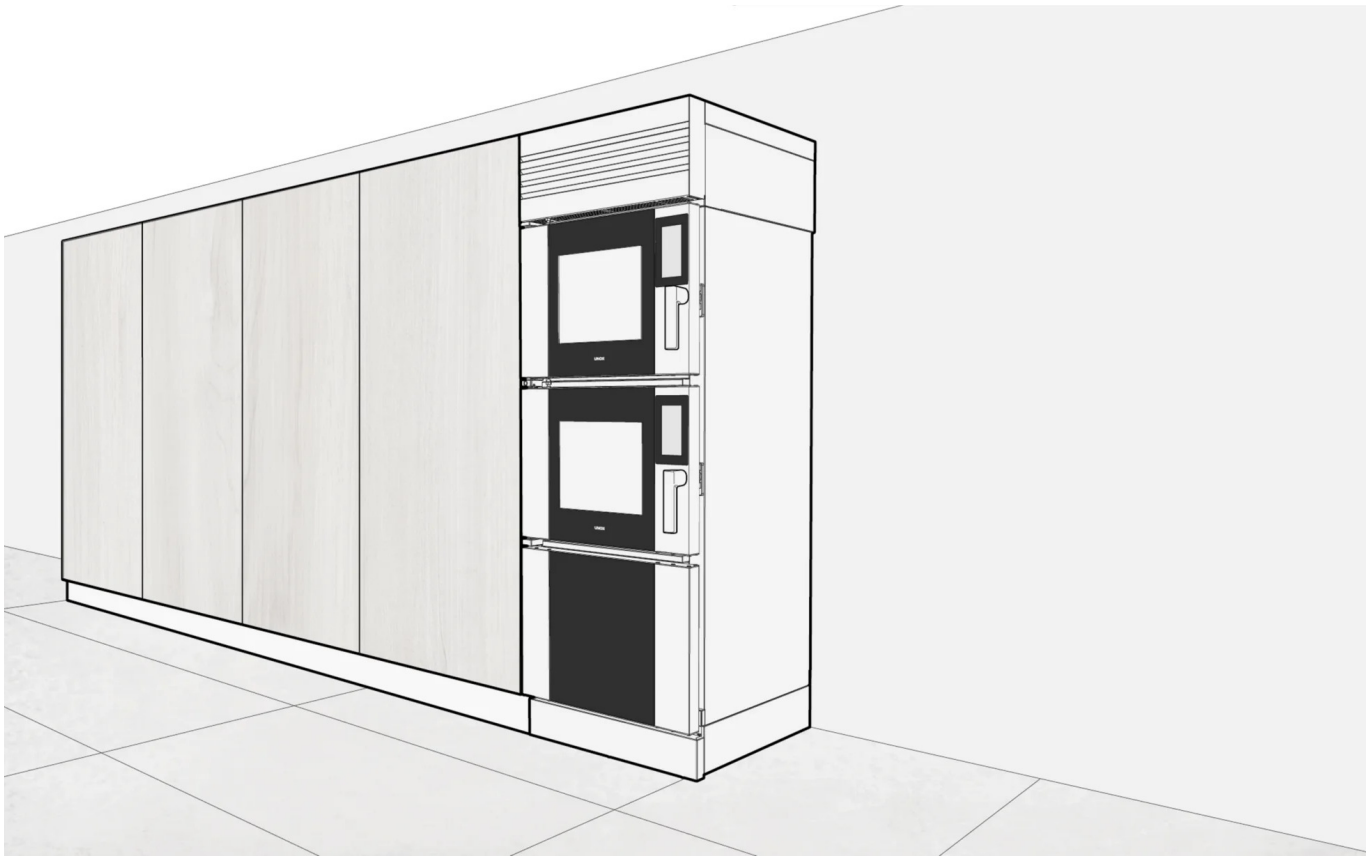
☐

Variante 3

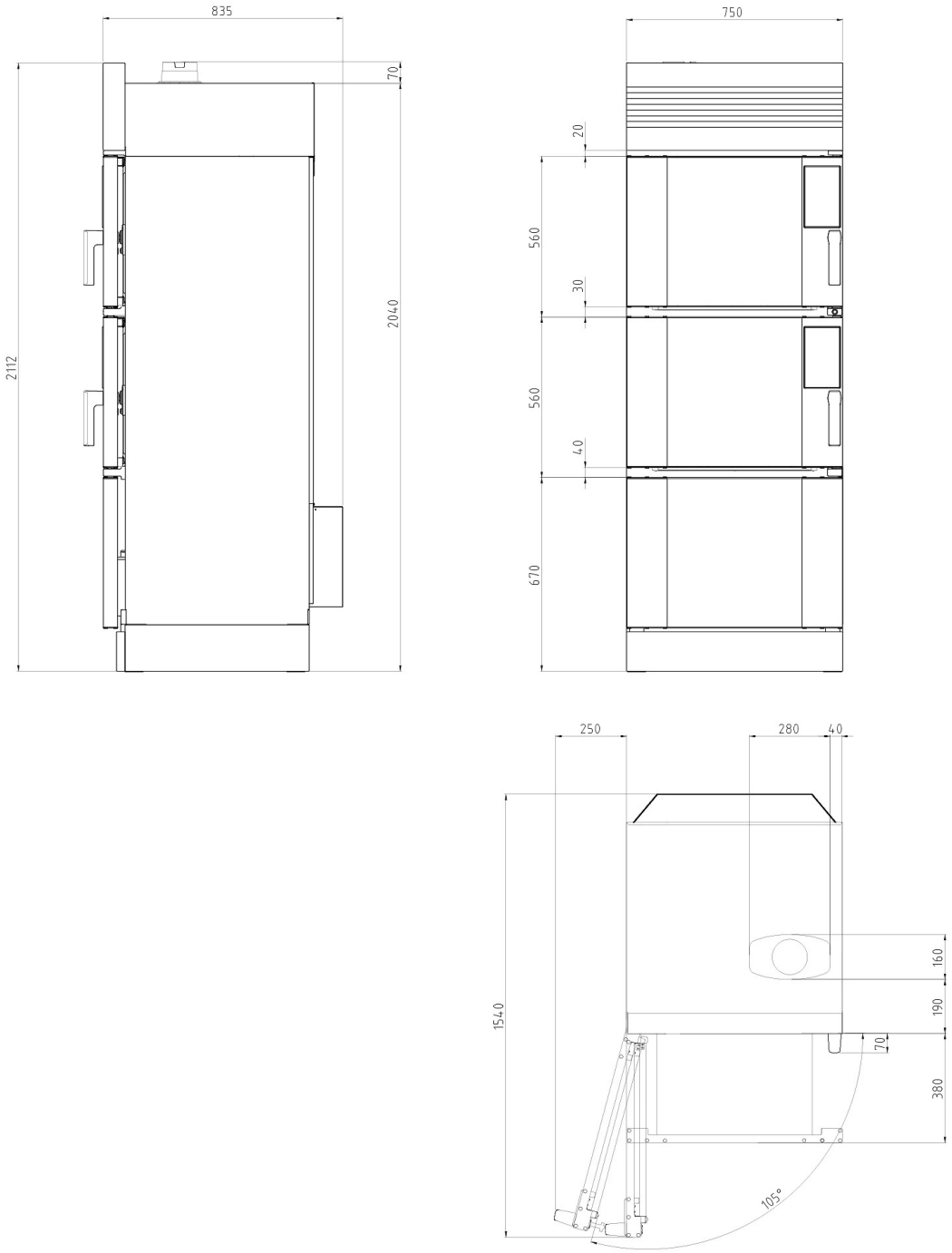
Installazione non a filo con cornice in acciaio XUC501

Pag. 8 - 9

Variante 1 - Installazione libera con kit XUC511



Variante 1 - Installazione libera con kit XUC511



Dimensioni e peso

Larghezza	750 mm
Profondità	832 mm
Altezza	2112 mm
Peso netto	236 kg
Distanza teglie	80 mm

Note

Per una completa apertura della porta (105°), necessaria per inserire/estrarre le teglie, lasciate uno spazio libero di 250 mm (9" 53/64 inch) dal lato del forno.

Variante 2 - Installazione a filo con cornice in acciaio XUC502

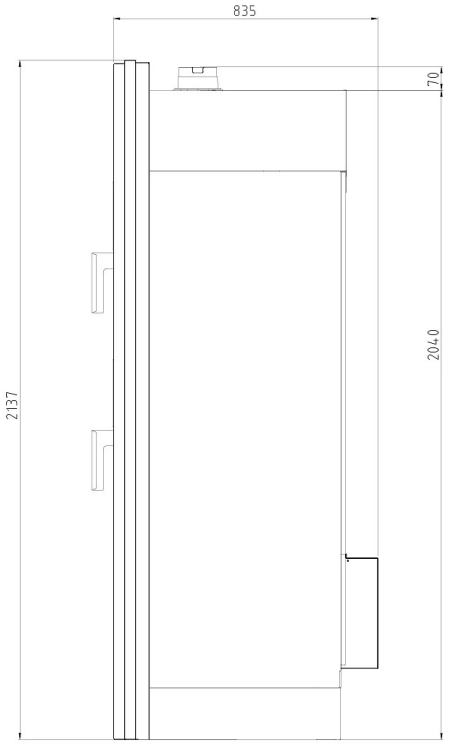


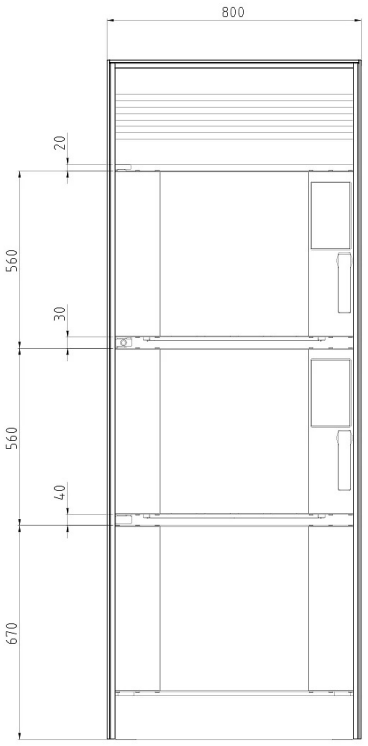
Informazioni:

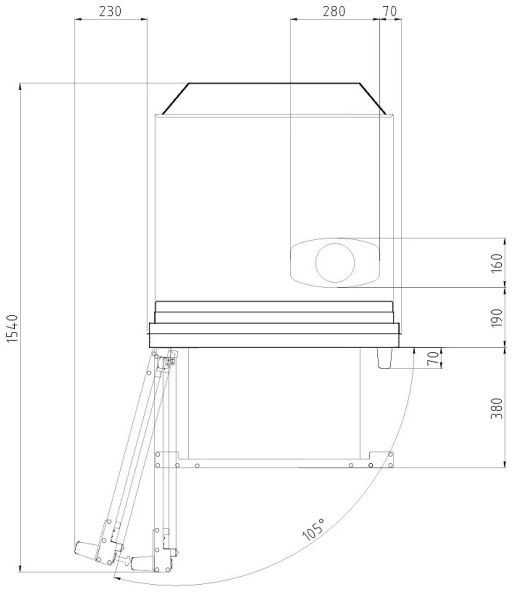
La cornice XUC502 viene fissata direttamente al forno e sucessivamente forno e cornice vengono inseriti all'interno del mobile cucina.
Predisporre un magnetotermico sul quadro elettrico per poter togliere corrente in caso di esigenza.
Predisporre il rubinetto dell'acqua in un posto accessibile per poter interrompere il flusso in caso di esigenza.
L'apparecchiatura esce dalla fabbrica con la cappa in versione filtrante. All'occorrenza in fase di installazione sarà possibile convertire la cappa da filtrante ad estrazione. Vedi le quote del camino nelle prossime pagine.

Variante 2 - Installazione a filo con cornice in acciaio XUC502

Dimensioni forno con cornice applicata







Dimensioni e peso	
Larghezza	800 mm
Profondità	835 mm
Altezza	2137 mm
Peso netto	243,5 kg
Distanza teglie	80 mm

Note

Per una completa apertura della porta (105°), necessaria per inserire/estrarre le teglie, lasciate uno spazio libero di 250 mm (9" 53/64 inch) dal lato del forno.

Variante 3

- Installazione non a filo con cornice in acciaio XUC501

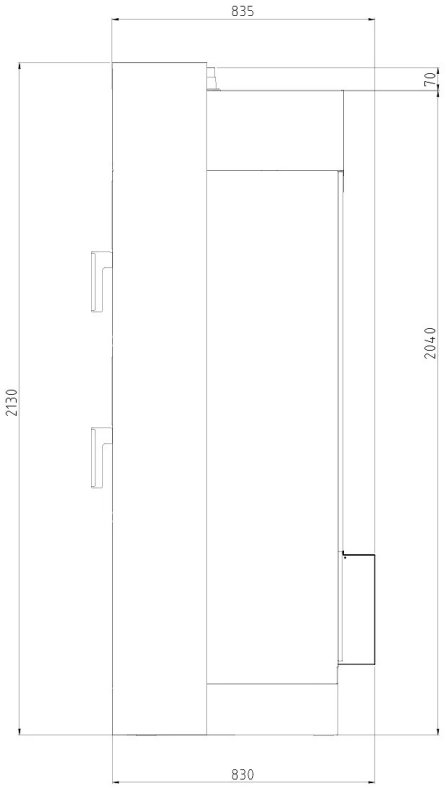


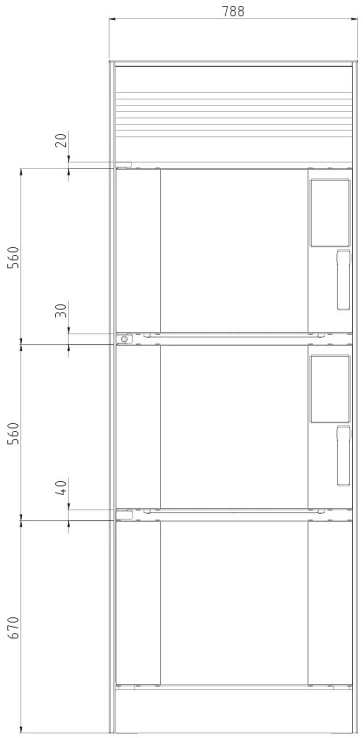
Informazioni:
La cornice XUC501 viene fissata al mobile cucina e successivamente il forno viene inserito all'interno del mobile.
Predisporre un magnetotermico sul quadro elettrico per poter togliere corrente in caso di esigenza.
Predisporre il rubinetto dell'acqua in un posto accessibile per poter interrompere il flusso in caso di esigenza.
L'apparecchiatura esce dalla fabbrica con la cappa in versione filtrante. All'occorrenza in fase di installazione sarà possibile convertire la cappa da filtrante ad estrazione. Vedi le quote del camino nelle prossime pagine.

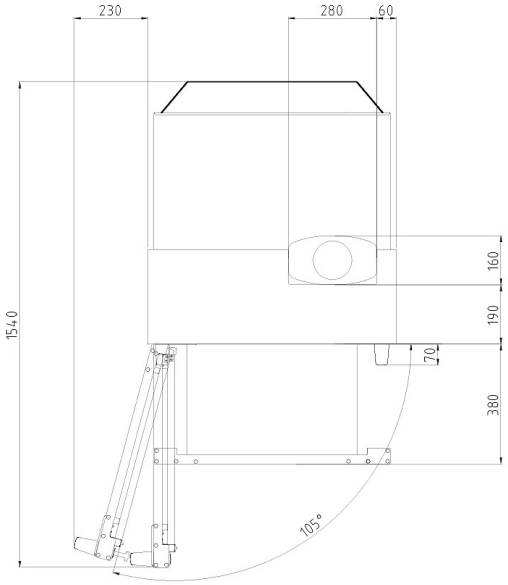
Variante 3

- Installazione non a filo con cornice in acciaio XUC501

[





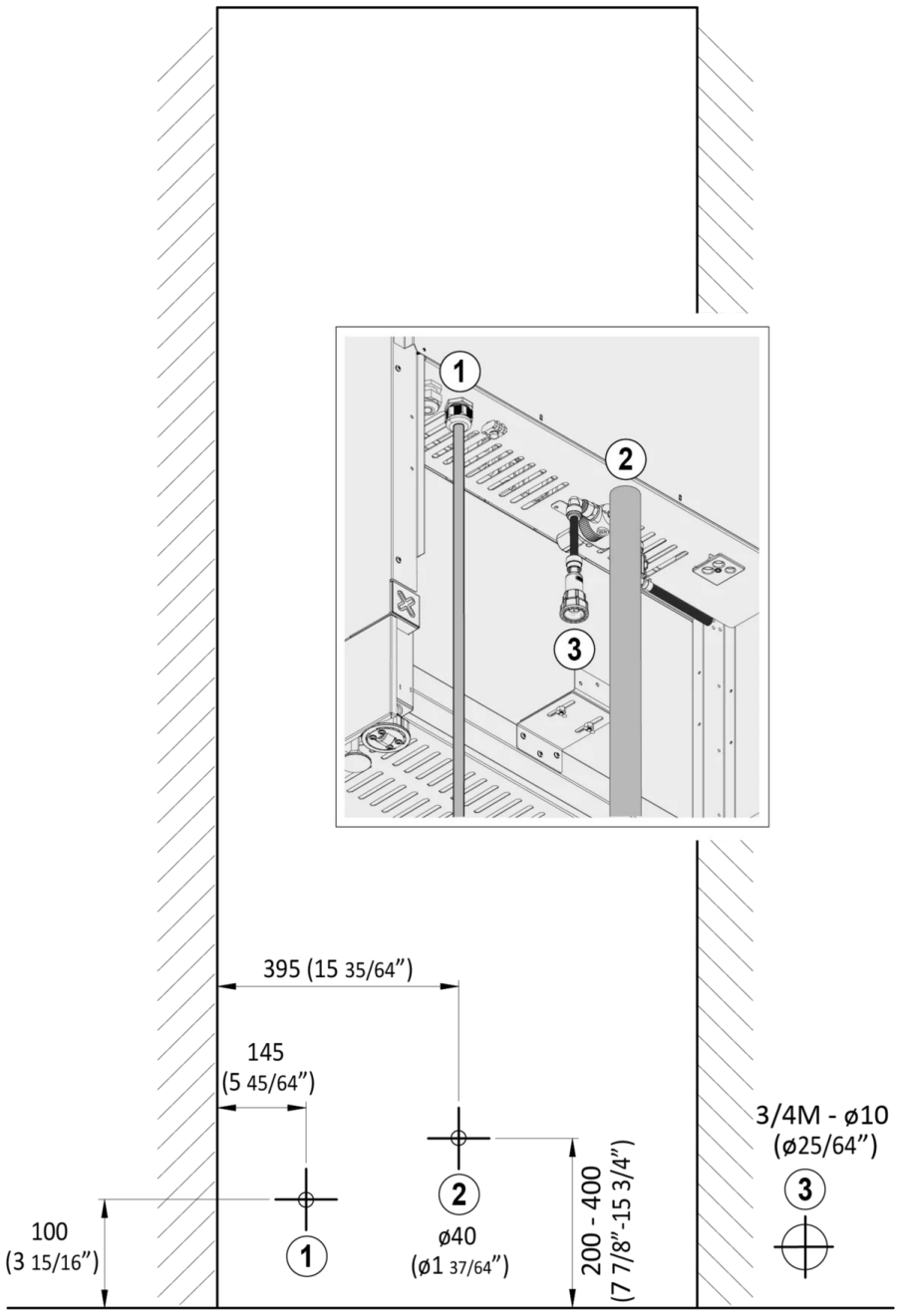


Dimensioni e peso	
Larghezza	788 mm
Profondità	835 mm
Altezza	2130 mm
Peso netto	268 kg
Distanza teglie	80 mm

Note

Per una completa apertura della porta (105°), necessaria per inserire/estrarre le teglie, lasciate uno spazio libero di 250 mm (9" 53/64 inch) dal lato del forno.

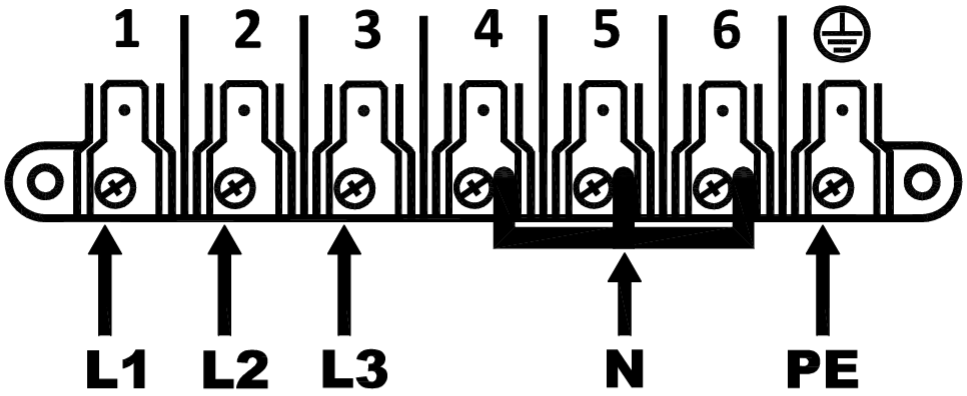
Posizione connessioni



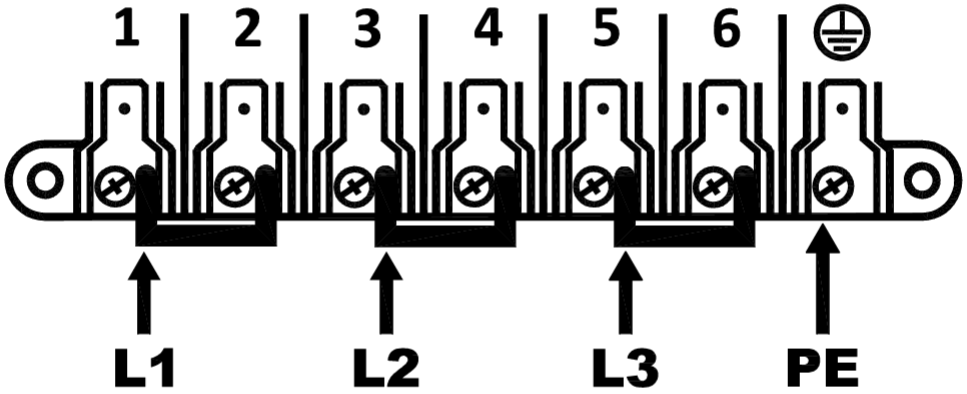
Posizione connessioni

1	Presa elettrica da 32A, assorbimento 10kW-400V 3PH+N+PE
2	Tubo per scarico liquidi 40mm
3	Rubinetto 3/4 per alimentazione idrica de/la colonna

380-415V ~ 3PH + N + PE 50/60Hz

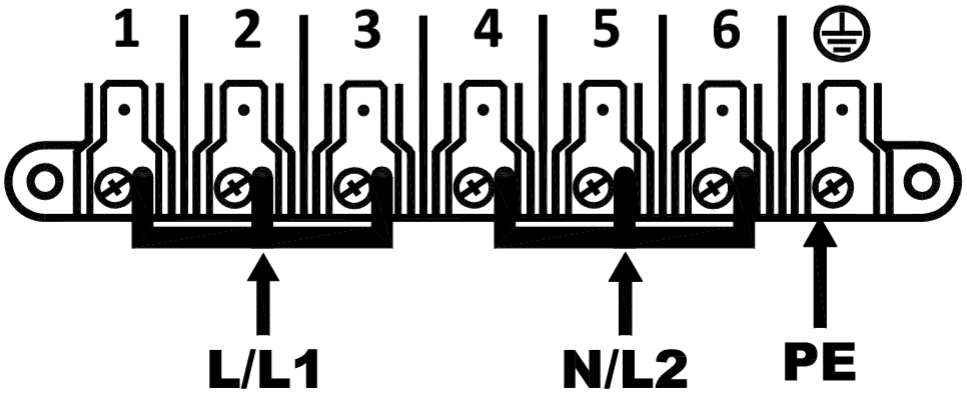


220-240V ~ 3PH + PE 50/60Hz



220-240V ~ 1PH + N + PE 50/60Hz

220-240V ~ 2PH + PE 50/60Hz



XEVH-5511-EPRM-HP

Alimentazione elettrica

OPZIONE A	
Voltaggio	380-415 V
Fase	~3PH+N+PE
Frequenza	50 / 60 Hz
Potenza totale	19 kW
Max corrente assorbita	32 A
Dimensione richiesta dell'interruttore differenziale	16 A
Requisiti cavo potenza*	5G x 2,5 mm^2
Spina	X | ✓
OPZIONE B	
Voltaggio	220-240 V
Fase	~3PH+PE
Frequenza	50 / 60 Hz
Potenza totale	19 kW
Max corrente assorbita	50 A
Dimensione richiesta dell'interruttore differenziale	32 A
Requisiti cavo potenza*	4G x 4 mm^2
Spina	X | ✓

*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/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

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

XEVH-5511-EPRM-HP

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 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

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