



XEVC-0311-EPLM

Projekt _____

Artikl _____

Množství _____

Datum _____

Model

CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS COUNTERTOP

 **Energetická účinnost 16 kWh/den - 0 kg CO₂/den**

*Další informace naleznete na poslední straně.

Konvektomat

Electrický

3 vsuvů GN 1/1

Panty vpravo

9,5" dotykový ovládací panel

Napětí: 380-415V 3N~ / 220-240V 3~ / 220-240V 1~

Popis

Inteligentní konvektomat schopný řídit varné procesy (sušení, vaření v páře, pozvolné vaření při nízké teplotě, vaření ve vakuu, pečení, grilování, smažení, regenerace a regenerace naservírovaných pokrmů) a pečení procesy pro přípravu čerstvých či mražených pečárských a cukrářských produktů. Díky technologiím Unox Intensive Cooking a Intelligence Performance a automatickému řízení procesů CHEFUNOX zaručuje vždy dokonalé výsledky i bez vyškoleného personálu.



Standardní varné funkce

Programy

- **1000+** Programy
- **CHEFUNOX**: vyberte si recept z databáze, zařízení automaticky nastaví veškeré parametry
- **MULTI.TIME**: spravuje více jak 10 různých varných procesů současně
- **MISE.EN.PLACE**: synchronizuje čas vložení různých surovin pro současný výdej pokrmů
- **MIND.Maps™**: nakreslete křivku varného procesu přímo na displej zařízení
- **READY.COOK**: připraveno k rychlému spuštění

Manuální režimy vaření

- **Teplota**: 35 °C – 260 °C
- Až 9 varných kroků
- **CLIMA.Control**: nastavení s 10% nárůstem vlhkosti nebo suchého vzduchu
- Vaření se sondou jádra Delta T
- **MULTI.Point** vpichová sonda jádra se 4 měřicími body
- **SOUS-VIDE** vpichová sonda jádra se 2 měřicími body (volitelné příslušenství)

Pokročilé a automatické varné funkce

Unox Intelligent Performance

- **ADAPTIVE.Cooking™**: automaticky upraví nastavené parametry tak, aby bylo vždy dosaženo dokonalých výsledků
- **CLIMALUX™**: celková regulace vlhkosti uvnitř komory
- **SMART.Preheating**: automaticky nastaví teplotu a dobu předehřátí
- **AUTO.Soft**: řídí nárůst teploty tak, aby byla co nejdokladnější
- **SENSE.Klean**: kalkuluje stupeň nečistoty uvnitř komory a doporučí nejvhodnější automatický mycí program

Unox Intensive Cooking

- **DRY.Maxi™**: rychlé odvětrání vlhkosti z komory
- **STEAM.Maxi™**: produkce nasycené páry
- **AIR.Maxi™**: řízení ventilátorů s auto-reverzní a pulzní funkcí
- **PRESSURE.Steam**: zvyšuje nasycení páry a její teplotu



XEVC-0311-EPLM

Technické vlastnosti

- **ROTOR.Klean™:** automatický mycí systém
- Automatické mytí za zadním krytem ventilátoru
- Komora z vysoce odolné nerezové oceli AISI 304 s oblými rohy
- Dvojitě sklo
- Osvětlení varné komory LED světlem zabudovaným ve dveřích
- Nerezové vsuvy se systémem proti překlopení plechu
- Odkapová miska s nepřetržitým odvodem kondenzátu i při otevřených dveřích
- Systém 4 rychlostních ventilátorů a vysoce výkonných kruhových topných těles
- Integrovaný zásobník čistícího prostředku
- Integrované Wi-Fi
- **Wi-Fi / USB data:** stáhnout/nahrát data HACCP
- **Wi-Fi / USB data:** stáhnout/nahrát programy

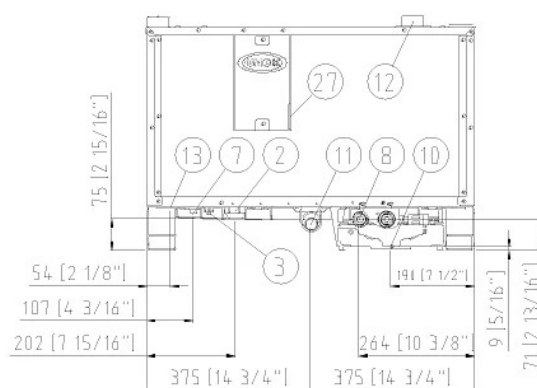
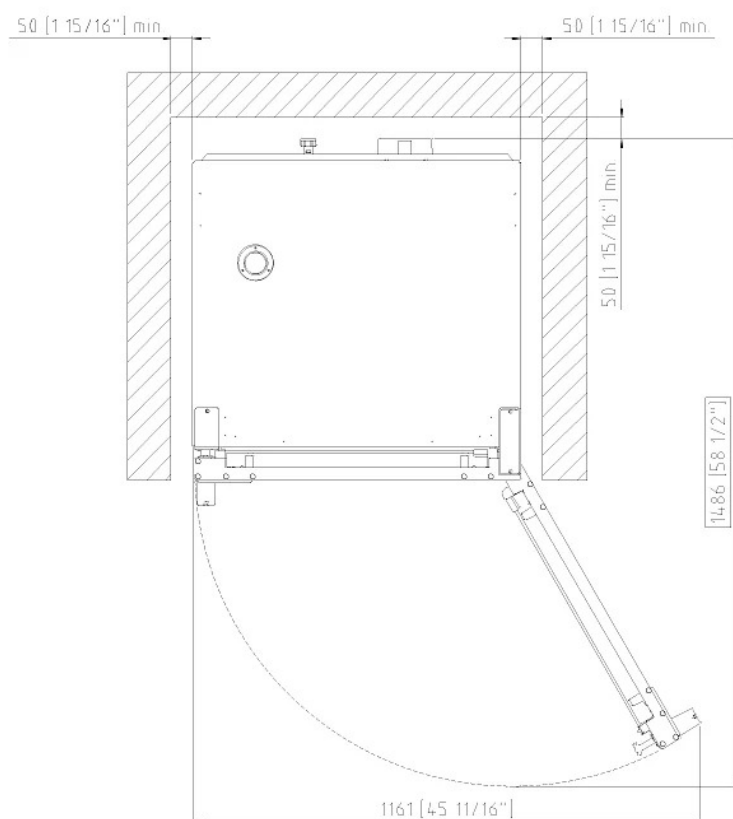
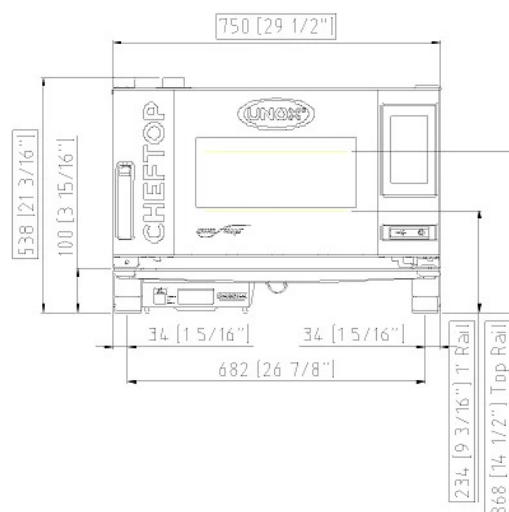
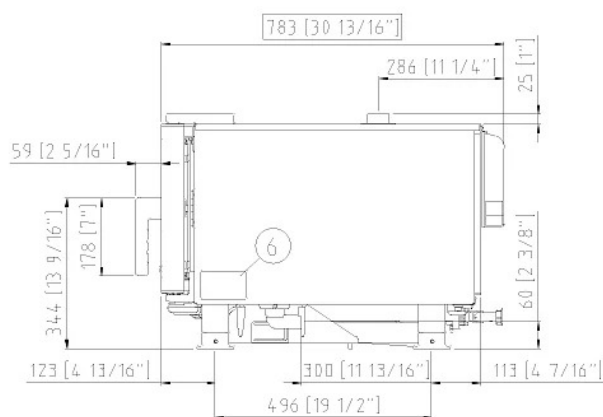
App a webové služby

- **Data Driven Cooking aplikace & webová aplikace:** kontrolujte a sledujte v reálném čase provozní podmínky vašich konvektomatů, vytvářejte a sdílejte nové recepty. Umělá inteligence přeměňuje údaje o spotřebě na užitečné informace a umožňuje vám zvýšit denní zisky
- **Top Training app:** stáhněte si aplikaci Unox Top.Training a objevte krok za krokem všechna tajemství ovládacího panelu vašeho nového konvektomatu nebo pece

Příslušenství

- **Ventless digestoř:** kondenzační digestoř
- **Ventless digestoř s aktivním uhlíkovým filtrem:** kondenzační digestoř s aktivním uhlíkovým filtrem
- **HYPER.Smoker:** udírna na přírodní dřevěné šupiny a piliny pro uzení uvnitř varné komory bez přídavného elektrického napájení
- **SMART.Drain:** funkce zařízení je založena na speciálním dvoucestném ventilu pro odvod tuků a tekutin vzniklých během vaření do sběrné nádrže
- **SLOWTOP:** ideální řešení pro řeznictví a lahůdkářství, která používají konvektomat pro pečení, udržování a noční vaření
- **Neutrální skříňka:** doporučené řešení pro optimalizaci prostoru vaší kuchyně
- **Podstavec:** Multifunkční podstavec pro bezpečné uložení plechů a umístění zařízení do ideální výšky pro práci
- Systém QUICK.Load a zavážecích vozíků
- **Cooking Essentials:** speciální gastronádoby
- **DET&Rinse™ ECO:** čistící prostředek pro každodenní mytí šetrný k životnímu prostředí. Ideální pro mírné znečištění
- **DET&Rinse™ ULTRAPLUS:** leštící čistící prostředek pro zaručení maximální čistoty, nižší spotřeby a dlouhoživotnosti zařízení
- **PURE / PURE.XL:** Systém filtrace pomocí pryskyřičných filtrů odstraňuje z vody všechny látky, které přispívají k tvorbě vodního kamene. Umožňuje filtrovat až 7 000 litrů vody (údaje se mohou lišit v závislosti na tvrdosti vody)
- **PURE-RO:** Systém filtrace vody inverzní osmózou zaručuje kompletní demineralizaci vody
- Sada pro Ethernet připojení

XEVC-0311-EPLM



Rozměry a hmotnost

Šířka	750 mm
Hloubka	783 mm
Výška	538 mm
Čistá hmotnost	56 kg
Rozteč vsuvů	67 mm

Přípojné body

2	Napájecí svorkovnice
3	Unipotenční terminál
6	Štítek s technickými údaji
7	Bezpečnostní termostát
8	3/4\" zvit pívodu plynu
10	Připojení Rotor.KLEAN™

11	Odpadová trubka komory
12	Odtahový komínek pro horké výpary
13	Připojení příslušenství
27	Výstup chlazení

XEVC-0311-EPLM

Elektrické napájení

STANDARDNÍ

Napětí	380-415 V
Fáze	~3PH+N+PE
Frekvence	50 / 60 Hz
Celkový výkon	5 kW
Max Amp Draw	7 A
Požadovaná velikost jističe	16 A
Požadavky na napájecí kabel*	5G x 2,5 mm ²
Zástrčka	NENÍ V CENĚ

MOŽNOST A

Napětí	220-240 V
Fáze	~3PH+PE
Frekvence	50 / 60 Hz
Celkový výkon	5 kW
Max Amp Draw	12 A
Požadovaná velikost jističe	16 A
Požadavky na napájecí kabel*	4G x 2,5 mm ²
Zástrčka	NENÍ V CENĚ

MOŽNOST B

Napětí	220-240 V
Fáze	~1PH+PE
Frekvence	50 / 60 Hz
Celkový výkon	5 kW
Max Amp Draw	21 A
Požadovaná velikost jističe	25 A
Požadavky na napájecí kabel*	3G x 4 mm ²
Zástrčka	NENÍ V CENĚ

*Doporučený rozměr - dodržte místní vyhlášku.

Energetická účinnost

Spotřeba

Emise CO₂

**Odhaduje pouze přímé emise produkované zařízením. Můžete vynulovat nepřímé emise tím, že vyberete nákup energie z obnovitelných zdrojů.

Odhad vypočítaný na základě předpokládaného denního využití (300 dní/rok) zařízení:

6 neúplných vsázek pečených kuřat (20% kapacity), 1 plná vsázka pečených brambor, 3 plné vsázky vaření v páře a 2 hodiny provozu prázdného zařízení při teplotě 180 °C

Odhad vypočítaný na základě těchto týdenních mytí (42 týdnů/rok) zařízení:

1 dlouhý mycí cyklus, 1 středně dlouhý mycí cyklus

Připojení vody

POUŽITÍM VODY, KTERÁ NESPLŇUJE MINIMÁLNÍ NORMY KVALITY VODY

UNOXU ZTRÁCÍTE ZÁRUKU.

Je odpovědností kupujícího zajistit, aby voda přiváděná do zařízení odpovídala specifikacím uvedeným UNOXem.

Tlak v potrubí: Přívod pitné vody: 3/4 "NPT *, tlak v potrubí: 21 až 87 psi; 1,5 až 6 Bar (29 psi; 2 Bar doporučeno)

Specifikace vstupní vody

Volný chlor	≤ 0.5 ppm
Chloramin	≤ 0.1 ppm
pH	7 - 8.5
Elektrická vodivost	≤ 1000 μS/cm
Celková tvrdost	≤ 30° dH
Chloridy	≤ 120 ppm
Parní systém: specifikace vstupní vody	
Celková tvrdost	≤ 8 °dH
Chloridy	≤ 25 ppm

Aby se zabránilo tvorbě vodního kamene, musí mít vstupní voda celkovou tvrdost ≤ 8°dH.

*Tato hodnota se vztahuje na denní vaření v páře po dobu 1-2 hodin. V každém případě, pokud při celkové tvrdosti ≤ 8°dH stále dochází k tvorbě vodního kamene, je nutné vodu upravit, aby se zabránilo tvorbě vodního kamene. Unox doporučuje systémy pro úpravu vody na bázi iontoměničových pryskyřic. Systémy úpravy vody na bázi polyfosfátů nejsou povoleny.

Požadavky pro instalaci

Instalace zařízení musí podléhat všem místním elektrickým normám, zejména pokud jde minimální průřez vodičů potřebný pro připojení k el. síti, vodovodní a ventilační připojení. V případě plynových zařízení musí být provedena analýza splodin a výparů.

Zaregistrujte se pro přístup k údajům a specifikacím produktu.

www.ddc.unox.com