



XEBC-04EU-E1LM

Projekt	
Artikel	
Menge	
Datum	

Modell

BAKERTOP MIND.Maps™ ONE COUNTERTOP

 **Energie-Effizienz 14.8 kWh/Tag - 0 kg CO₂/Tag***

*Weitere Einzelheiten finden Sie auf der letzten Seite.

Kombidämpfer	Elektro
4 Bleche 600x400	Scharnier auf der rechten Seite
9.5" Touchpanel	
Spannung: 380-415V 3N~ / 220-240V 3~ / 220-240V 1N~	

Beschreibung

Technologisch fortschrittlicher Kombiofen für frische oder tiefgekühlte Backvorgänge und für Gastronomie-Garvorgänge (Dehydrieren, Dämpfen, Niedertemperatur-Backen, Sous-Vide-Garen, Braten, Grillen, Pfannenbraten, Regenerieren und Tellerregenerieren). Dank der Technologien Unox Intensive Cooking und Intelligence Performance werden perfekte Ergebnisse und Wiederholbarkeit für jede Beladungsgröße garantiert.



Standard-Kochfunktionen

Programme

- Programme
-

Manuelles Garen

- **Temperatur:** 33 °C – 260 °C
- Bis zu 9 Garschritte
- **CLIMA.Control:** Feuchte oder trockene Luft von 10 % eingestellt
- Delta T Garen mit Kernfühler

Erweiterte und automatische Garfunktionen

Unox Intensive Cooking

- **DRY.Maxi™:** Entfernt rasch die Feuchtigkeit aus dem Garraum
- **STEAM.Maxi™:** Erzeugt gesättigten Dampf
- **AIR.Maxi™:** Verwaltung der Lüfter mit Auto-Reverse- und Impulsfunktion
- **CLIMALUX™:** Absolute Feuchtigkeitskontrolle im Garraum





XEBC-04EU-E1LM

Standard Ausstattung

- **ROTOR.Klean™:** Automatisches Reinigungssystem
-
- Doppelverglasung
- Garraumbeleuchtung durch integrierte LED-Leuchten in der Tür
- Einschubschienen mit Kippschutzsystem
- In der Tür integriertes Tropfensammelsystem, das auch bei geöffneter Tür funktioniert
- Multilüfter-System mit 4 Geschwindigkeiten und Hochleistungs-Kreiswiderständen
- Integrierte Schublade für Reiniger DET&Rinse™
- **Wi-Fi / USB Daten:** Herunter-/Hochladen von HACCP-Daten
- **Wi-Fi / USB Daten:** Herunter-/Hochladen von Programmen

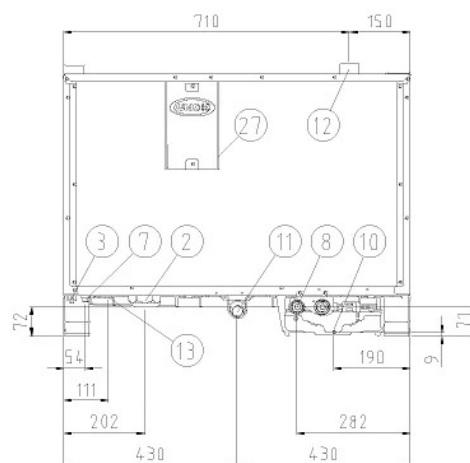
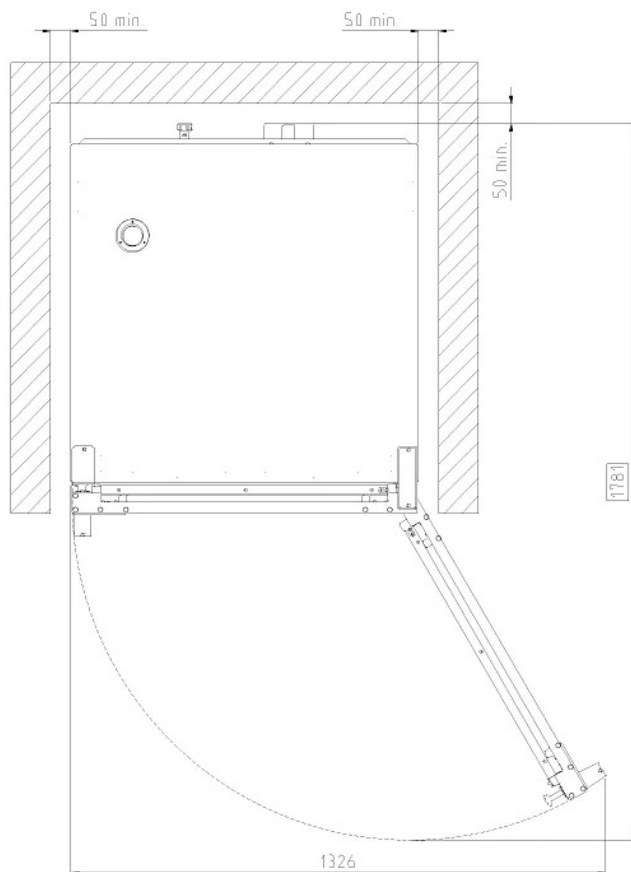
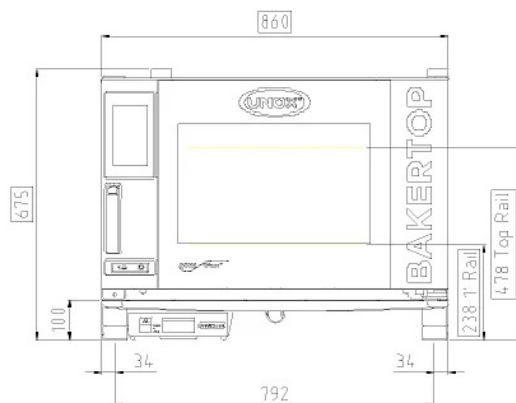
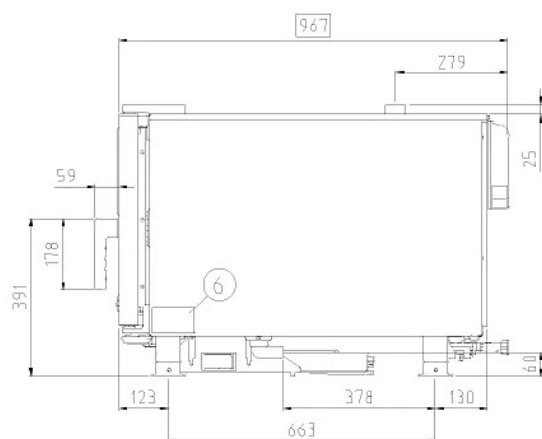
App und Web-Dienste

- **Data Driven Cooking app & webapp:** steuern und überwachen Sie in Echtzeit, erstellen und spielen Sie neue Rezepte ein. Steuern und überwachen Sie die Betriebsbedingungen Ihrer Öfen in Echtzeit, Künstliche Intelligenz verwandelt Daten in nützliche Informationen
- **Top Training App:** laden Sie die Unox Top.Training App und lernen Sie step by step die Funktionen ihres neuen Ofen kennen.

Zubehör

- **Lüftungslose Haube:** Dampfkondensationshaube
- **Wasserlose Haube:** Filtert Gerüche und absorbiert die aus dem Garraum austretende latente Wärme, ohne Wasser zu verwenden.
- **Aktivkohlefilter für wasserlose Haube:**
- **SMART.Drain:** Die Funktionsweise basiert auf einem speziellen Zweirwegeventil, das die während des Garprogramms anfallenden Fette und Kochflüssigkeiten aufnimmt und in einen Tank leitet.
- **DECKTOP:** Traditionelles Backen auf Stein, Konvektionsbacken und Kombibacken
- **LIEVOX:** Gärschrank ausgestattet mit Sensoren, die in der Lage sind, den Gärprozess automatisch zu kontrollieren und einzugreifen
- **Neutraler Unterschrank:** Empfohlene Lösung um Ihr Küchenlayout zu optimieren und immer alles am richtigen Platz zu haben
- **Untergestell:** Die multifunktionale Halterung ist ideal für die sichere Aufbewahrung von Blechen und stellt Ihren Ofen auf die perfekte Arbeitshöhe.
- **QUICK.Load** und Trolley-System
- **Baking Essentials:** Spezialbleche
- **DET&Rinse™ ECO:** Öko-Formel für die tägliche Reinigung und den größtmöglichen Respekt für die Umwelt. Ideal für leichten Schmutz.
- **DET&Rinse™ ULTRAPLUS:** Reinigungs- und Klarspülmittel, um maximale Sauberkeit mit minimalem Verbrauch und langer Lebensdauer für Ihren Ofen zu verbinden
- **PURE / PURE.XL:** Der PURE-Filter reduziert die Karbonathärte im Wasser und verhindert so Kalkablagerungen im Garraum
- **PURE-RO:** Umkehrosmose-System, das die Karbonathärte des Wassers auf Null reduziert, wodurch jegliche Kalkablagerungen im Inneren des Ofens vermieden werden
- **Wi-Fi / Ethernet:** Anschlussplatine, um den Ofen mit der UNOX-Cloud verbunden zu halten, ist zwingend erforderlich, um die Garantie zu verlängern

XEBC-04EU-E1LM



Größenangaben und Gewichte

Breite	860 mm
Tiefe	967 mm
Höhe	675 mm
Nettogewicht	90 kg
Blech Abstand	80 mm

Anschlusspositionen

2	Zuleitungsklemmleiste
3	Potentialausgleichsklammer
6	Technisches Typenschild
7	Sicherheitsthermostat
8	Wasseranschluss 3/4" Gewinde
10	Rotor.KLEAN™ Eingang

11	Garraumabflussrohr
12	Schornstein für heiße Abgase
13	Anschluss Zusatzgeräte
27	Kühlluftaustritt



XEBC-04EU-E1LM

Elektrisch Stromanschluss

OPTION A

Spannung	380-415 V
Phase	~3PH+N+PE
Frequenz	50 / 60 Hz
Gesamtleistung	7,4 kW
Max Ampere-Zahl	13 A
Erforderliche Unterbrechergröße	16 A
Stromkabel Anforderungen*	5G x 2,5 mm ²
Stecker	NICHT INBEGRIFFEN

OPTION B

Spannung	220-240 V
Phase	~3PH+PE
Frequenz	50 / 60 Hz
Gesamtleistung	7,4 kW
Max Ampere-Zahl	20 A
Erforderliche Unterbrechergröße	25 A
Stromkabel Anforderungen*	4G x 2,5 mm ²
Stecker	NICHT INBEGRIFFEN

OPTION C

Spannung	220-240 V
Phase	~1PH+N+PE
Frequenz	50 / 60 Hz
Gesamtleistung	7,4 kW
Max Ampere-Zahl	32 A
Erforderliche Unterbrechergröße	40 A
Stromkabel Anforderungen*	3G x 6 mm ²
Stecker	NICHT INBEGRIFFEN

*Empfohlene Abmessung - beachten Sie die örtliche Verordnung.

Energie-Effizienz

Verbrauch 14.8 kWh/Tag

CO₂-Emissionen 0 CO₂/Tag**

**Die Schätzung umfasst nur vom Ofen erzeugte direkte Emissionen. Indirekte Emissionen können auf null reduziert werden, indem Energie aus erneuerbaren Quellen bezogen wird.

Schätzung basierend auf dem täglichen Einsatz des Ofens (300 Tage/Jahr):

8 halbe Ladungen Croissants (zu 50 % geladen).

Schätzung ausgehend von den folgenden wöchentlichen Waschprogrammen (42 Wochen/Jahr):

1 kurze Wäsche pro Woche.

Installationsvoraussetzungen

Die Unox-Produkte müssen in Einrichtungen installiert werden, in denen alle Systeme (Gas, Elektrik, Hydraulik, Belüftung usw.) den geltenden nationalen Normen entsprechen. Im Falle von Gasöfen muss eine Verbrennungsanalyse durchgeführt werden.

Registrieren Sie sich um Produktdaten sowie Spezifikationen herunterzuladen.

www.ddc.unox.com



XEBC-04EU-E1LM

Wasserzulauf

BEI VERWENDUNG EINER WASSERVERSORGUNG, DIE NICHT DEN MINDESTANFORDERUNGEN AN DIE WASSERQUALITÄT VON UNOX ENTSPRICHT, ERLISCHT JEGLICHE GARANTIE.

Es liegt in der Verantwortung des Käufers, sicherzustellen, dass die eingehende Wasserversorgung den aufgeführten Spezifikationen durch geeignete Aufbereitungsmaßnahmen entspricht. Es wird ein Wasseranschluss pro Ofen benötigt.

Wasser Zulaufdruck: Trinkwassereingang: 3/4" NPT, Leitungsdruck: 1,5 bis 6 Bar; 22 bis 87 psi (2 Bar; 29 psi empfohlen)

Wasserzulauf spezifikationen

Freies Chlor ≤ 0.5 ppm

Chloramin ≤ 0.1 ppm

pH 7 - 8.5

Elektrische Leitfähigkeit ≤ 1000 µS/cm

Gesamthärte ≤ 30° dH

Chloride ≤ 120 ppm

Dampfkreislauf: wassereingangs spezifikationen

Gesamthärte ≤ 8 °dH*

Chloride ≤ 25 ppm

*Dieser Wert bezieht sich auf tägliches Dampfgaren von 1-2 Stunden. Wenn sich bei einer Gesamthärte von ≤ 8°dH Kalk im Gerät ablagert, muss das Wasser in jedem Fall behandelt werden, um eine Kalkbildung zu verhindern. Wir empfehlen Wasser Behandlungssysteme auf Basis von Ionenaustauscher Harzen. Wasseraufbereitungsanlagen auf Basis von Polyphosphaten sind nicht erlaubt.

Wasserabfluss

Eigenschaften

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

Pro Säulenlösung ist nur ein Abfluss erforderlich

Registrieren Sie sich um Produktdaten sowie Spezifikationen herunterzuladen.

www.ddc.unox.com