



XEBC-04EU-EPLM

Projekt	
Artikel	
Menge	
Datum	

Modell

BAKERTOP MIND.Maps™ PLUS COUNTERTOP

 **Energie-Effizienz 13.4 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 1~	



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, die perfekte Ergebnisse und Wiederholbarkeit für jede Beladungsgröße garantieren. Automatisches Management der Garprozesse (CHEFUNOX) für perfekte Ergebnisse auch ohne geschultes Personal.

Standard-Kochfunktionen

Programme

- **1000+** Programme
- **CHEFUNOX:** Aus der Bibliothek wählen, was gekocht werden soll, der Ofen stellt automatisch alle Parameter ein
- **MULTI.TIME:** Steuert bis zu 10 Garvorgänge gleichzeitig
- **MISE.EN.PLACE:** Synchronisiert das Einschieben der Bleche, damit alle Gerichte gleichzeitig fertig sind
- **MIND.Maps™:** Zeichnet die Garvorgänge direkt auf das Display
- **READY.BAKE:** Einstellung auf Dauerbetrieb im Schnellstart

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
- **MULTI.Point** Kerntemperaturfühler mit 4 Messpunkten
- Kerntemperaturfühler mit 2 Meßpunkten.

Erweiterte und automatische Garfunktionen

Unox Intelligent Performance

- **ADAPTIVE.Cooking™:** Regelt automatisch die Garparameter, um wiederholbare Ergebnisse zu garantieren
- **CLIMALUX™:** Absolute Feuchtigkeitskontrolle im Garraum
- **SMART.Preheating:** Stellt automatisch Vorheiztemperatur und -dauer ein
- **AUTO.Soft:** Steuert den Temperaturanstieg besonders sanft
- **SENSE.Klean:** Schätzt den Verschmutzungsgrad des Ofens und schlägt den passenden automatischen Reinigungsvorgang vor

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
- **PRESSURE.Steam:** Erhöht die Dampfsättigung und Temperatur



XEBC-04EU-EPLM

Standard Ausstattung

- **ROTOR.Klean™:** Automatisches Reinigungssystem
- Spezielle Reinigung hinter der Rückwand für die Lüfterräder
- Garraum aus hochfestem Edelstahl AISI 316L mit abgerundeten Kanten
- Dreifachverglasung
- 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™
- Integriertes Wi-Fi
- **Wi-Fi Daten** Herunter-/Hochladen von HACCP-Daten
- **Wi-Fi Daten** Herunter-/Hochladen von Programmen

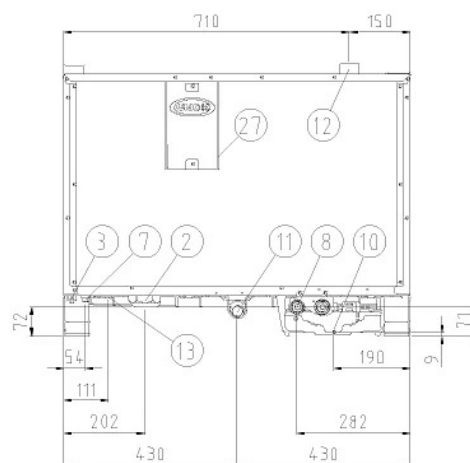
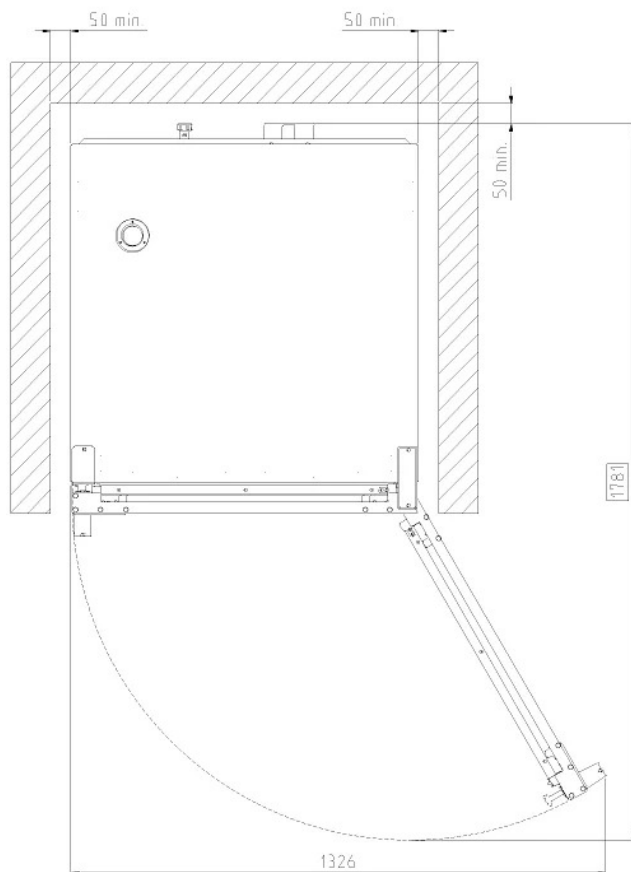
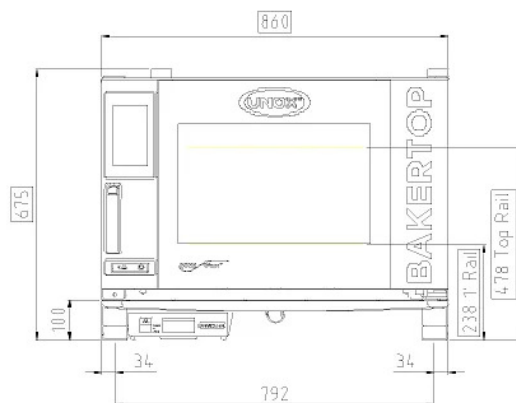
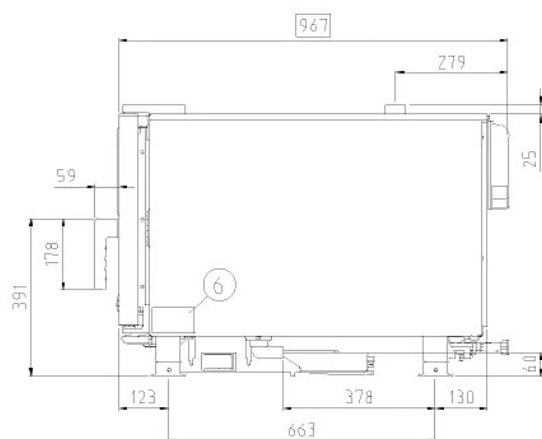
App und Web-Dienste

- **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:**
- **STEAM.Boost:** Wärmespeichersystem mit hoher Kapazität, das es Ihrem Ofen ermöglicht bei Bedarf 50% mehr Dampf während der entscheidenden Minuten nach Beginn des Backvorgangs zu erzeugen
- **SMART.Drain:** Die Funktionsweise basiert auf einem speziellen Zweibegeventil, 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
- Ethernet Verbindungs Set

XEBC-04EU-EPLM



Größenangaben und Gewichte

Breite	860 mm
Tiefe	967 mm
Höhe	675 mm
Nettogewicht	95 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-EPLM

Elektrisch Stromanschluss

OPTION A

Spannung	380-415 V
Phase	~3PH+N+PE
Frequenz	50 / 60 Hz
Gesamtleistung	10,6 kW
Max Ampere-Zahl	20 A
Erforderliche Unterbrechergröße	25 A
Stromkabel Anforderungen*	5G x 2,5 mm ²
Stecker	X ✓

OPTION B

Spannung	220-240 V**
Phase	~3PH+PE
Frequenz	50 / 60 Hz
Gesamtleistung	10,6 kW
Max Ampere-Zahl	34 A
Erforderliche Unterbrechergröße	40 A
Stromkabel Anforderungen*	4G x 6 mm ²
Stecker	X ✓

**Elektrischer Anschlusssatz

Artikel	XUC129
Spannung	220-240 V
Phase	~3PH+PE

OPTION C

Spannung	220-240 V
Phase	~1PH+PE
Frequenz	50 / 60 Hz
Gesamtleistung	10,8 kW
Max Ampere-Zahl	47.5 A
Erforderliche Unterbrechergröße	50 A
Stromkabel Anforderungen*	3G x 10 mm ²
Stecker	X ✓

*Empfohlene Abmessung - beachten Sie die örtliche Verordnung.

Energie-Effizienz

Verbrauch 13.4 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-EPLM

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