



# XEBC-04EU-EPRM

|         |  |
|---------|--|
| Projekt |  |
| Artikel |  |
| Menge   |  |
| Datum   |  |

## Modell

**BAKERTOP MIND.Maps™ PLUS COUNTERTOP**

 **Energie-Effizienz 13.4 kWh/Tag - 0 kg CO<sub>2</sub>/Tag\***

\*Weitere Einzelheiten finden Sie auf der letzten Seite.

|                                                    |                                |
|----------------------------------------------------|--------------------------------|
| Kombidämpfer                                       | Elektro                        |
| 4 Bleche 600x400                                   | Scharnier auf der linken 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-EPRM

## 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

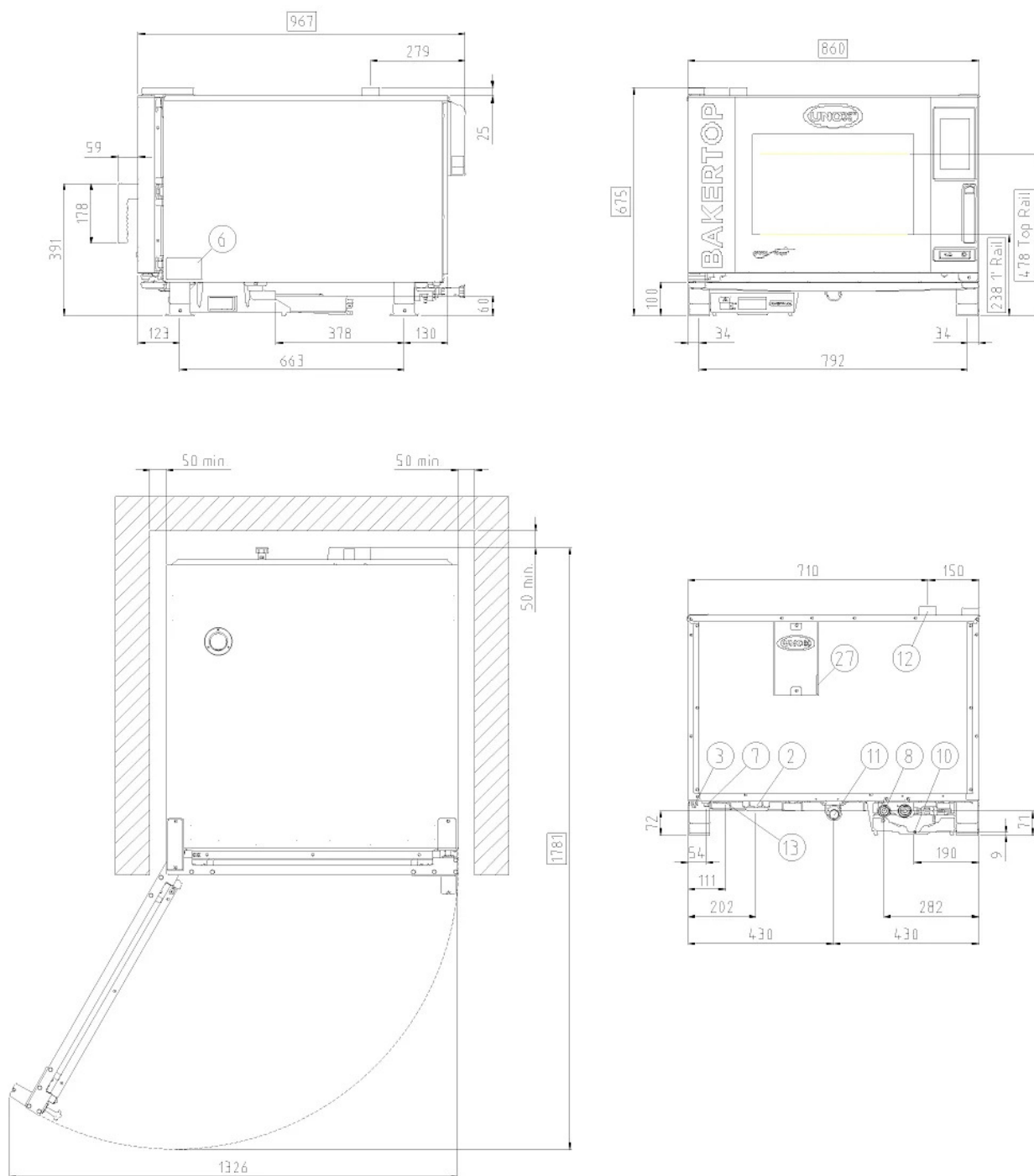
## App und Web-Dienste

- **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-EPRM



## 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-EPRM

## Elektrisch Stromanschluss

### OPTION A

|                                 |                          |
|---------------------------------|--------------------------|
| Spannung                        | 380-415 V                |
| Phase                           | ~3PH+N+PE                |
| Frequenz                        | 50 / 60 Hz               |
| Gesamtleistung                  | 10,8 kW                  |
| Max Ampere-Zahl                 | 20 A                     |
| Erforderliche Unterbrechergröße | 25 A                     |
| Stromkabel Anforderungen*       | 5G x 2,5 mm <sup>2</sup> |
| Stecker                         | X   ✓                    |

### OPTION B

|                                 |                        |
|---------------------------------|------------------------|
| Spannung                        | 220-240 V**            |
| Phase                           | ~3PH+PE                |
| Frequenz                        | 50 / 60 Hz             |
| Gesamtleistung                  | 10,8 kW                |
| Max Ampere-Zahl                 | 34 A                   |
| Erforderliche Unterbrechergröße | 40 A                   |
| Stromkabel Anforderungen*       | 4G x 6 mm <sup>2</sup> |
| 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 <sup>2</sup> |
| Stecker                         | X   ✓                   |

### \*\*Elektrischer Anschlusssatz

|          |           |
|----------|-----------|
| Artikel  | XUC129    |
| Spannung | 220-240 V |
| Phase    | ~1PH+PE   |

\*Empfohlene Abmessung - beachten Sie die örtliche Verordnung.

## Energie-Effizienz

Verbrauch 13.4 kWh/Tag

CO<sub>2</sub>-Emissionen 0 CO<sub>2</sub>/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](http://www.ddc.unox.com)

# XEBC-04EU-EPRM

## 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.

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

### Wasserzulauf spezifikationen

|                     |           |
|---------------------|-----------|
| <b>Freies Chlor</b> | ≤ 0.5 ppm |
|---------------------|-----------|

|                  |           |
|------------------|-----------|
| <b>Chloramin</b> | ≤ 0.1 ppm |
|------------------|-----------|

|           |         |
|-----------|---------|
| <b>pH</b> | 7 - 8.5 |
|-----------|---------|

|                                  |              |
|----------------------------------|--------------|
| <b>Elektrische Leitfähigkeit</b> | ≤ 1000 µS/cm |
|----------------------------------|--------------|

|                    |          |
|--------------------|----------|
| <b>Gesamthärte</b> | ≤ 30° dH |
|--------------------|----------|

|                 |           |
|-----------------|-----------|
| <b>Chloride</b> | ≤ 120 ppm |
|-----------------|-----------|

### Dampfkreislauf: wassereingangs spezifikationen

|                    |          |
|--------------------|----------|
| <b>Gesamthärte</b> | ≤ 8 °dH* |
|--------------------|----------|

|                 |          |
|-----------------|----------|
| <b>Chloride</b> | ≤ 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](http://www.ddc.unox.com)