



XEDA-0611-EXRS-LP

Projekt	
Artikel	
Menge	
Datum	

Modell
CHEFTOP-X™ Digital.ID™

 **Energie-Effizienz 27.4 kWh/Tag - 0 kg CO₂/Tag**

*Weitere Einzelheiten finden Sie auf der letzten Seite.

Kombidämpfer	Elektro
6 Bleche GN 1/1	Scharnier auf der linken Seite
16" Touch Bedienpanel	
Spannung: 400V 3N~ / 230V 3~ / 230V 1N~	



Beschreibung

Professioneller Kombi-Hochleistungs-Ofen mit Betriebssystem auf dem neuesten Stand der Technik und intelligenter Technologie, um jegliche Garvorgänge der Gastronomie und beim Backen perfekt zu handhaben. ENERGY STAR®-Zertifizierung für geringen Verbrauch und Eindämmung von Energieverschwendung auch dank des automatischen Waschsystems mit Rücklauf. CHEFTOP-X™ weist eine aus der Stahllegierung 316L gegossene Garkammer und ein integriertes RO.Care-Wasserfiltersystem auf, das äußere Behandlungen überflüssig macht. Er ist mit einem eingebauten Mikrofon für die Aktivierung der Sprachsteuerung und die Interaktion mit den Firmenköchen von UNOX ausgestattet, um Unterstützung beim Kochen direkt über das interaktive Bedienfeld zu ermöglichen. Das hochmoderne Betriebssystem Digital.ID™ gestattet das Speichern sämtlicher bevorzugter Einstellungen auf dem Konto und deren Übertragung von einem Ofen auf einen anderen in nur wenigen Sekunden. Mit der App Digital.ID™ ist es möglich, den Ofen auch über Smartphones zu steuern sowie Konten individuell zu gestalten.

Manuelles Garen

- **Programmeinstellungen:** bis zu 9
- **Temperatur:** 30 °C - 300 °C
- **Vorheiztemperatur:** bis 300 °C
- **CLIMA.Control:** Dampfregulierung von 10 % bis 100 % kontinuierliche Messung der Dampfsättigung im Garraum
- **Lüftergeschwindigkeit:** 5 kontinuierliche Geschwindigkeiten (2.700 rpm) und 2 AIR.Tornado-Geschwindigkeiten (3.600 rpm)
- **Programmspeicherplätze:** 1000+
- Delta T Garen mit Kernfühler

Voreinstellung

- Individuell anpassbare halbautomatische Programme. Sie empfehlen Temperatur-, Belüftungs- und Feuchtigkeitseinstellungen abhängig von dem vom Bediener gewählten Gartyp (Grillen, Anbraten, Dampfgaren usw.).

Automatische Einstellung

- **Individual.CHEFUNOX:** Intelligente Funktion, die Feedback hinsichtlich kürzlich abgeschlossener Garabläufe vom Benutzer erfragt. Verwendet Techniken des maschinellen Lernens zur Verarbeitung des erhaltenen Feedbacks, zum Erkennen der Vorlieben des Bedieners und zur Verbesserung der voreingestellten Garprogramme in der eingebauten Kochbibliothek. Die Parameter werden für den nächsten Kochvorgang automatisch eingestellt
- **MULTI.Time:** bis zu 10 kombinierte Garvorgänge

Hochmoderne Garfunktionen

Unox Intelligent Performance

- **ADAPTIVE.Cooking™:** reguliert abhängig von der Beladung die Garparameter automatisch, um gleichbleibende Ergebnisse zu gewährleisten
- **SMART.Preheating:** stellt die Vorheiztemperatur und -dauer automatisch ein.
- **SENSE.Klean:** ermittelt den Verschmutzungsgrad des Backofens
- **SMART.Energy:** Automatische Energiesparfunktionen, die den Wasser-, Strom- oder Gasverbrauch bei Programmen mit einer Dauer von mehr als einer Stunde Garzeit minimieren. Erkennt, wenn keine Lebensmittel in der Garkammer sind und aktiviert den Stand-by-Modus, so dass Temperatur und Verbrauch verringert werden. Analysiert den Ofenbetrieb für Energiespartipps (weist z. B. darauf hin, dass die Tür zu lange offen geblieben ist)
- **HEY.Unox:** Spracherkennungstechnologie, die die Interaktion mit dem Ofen, das Erteilen von Befehlen und den Empfang von audiovisuellem Feedback direkt auf dem Bedienfeld gestattet. Verfügbar nur mit Premium-Account
- **OPTIC.Cooking:** intelligente Technologie, die den Ofen in die Lage versetzt, Lebensmittel zu erkennen und automatisch das geeignete Garprogramm zu starten, wenn im MULTI.Time-Mode gekocht wird. Verfügbar nur mit Premium-Account. Das Zubehör muss separat erworben werden



XEDA-0611-EXRS-LP

Hochmoderne Garfunktionen

Unox Intensive Cooking

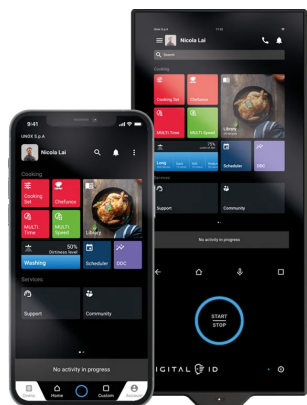
- **DRY.Maxi™:** Entfernt innerhalb kürzester Zeit große Mengen Feuchtigkeit aus der Garkammer
- **STEAM.Maxi™:** erzeugt in extrem kurzer Zeit eine große Menge gesättigten Dampfs in der Garkammer
- **AIR.Maxi™:** Verwaltung der Lüfter mit Auto-Reverse- und Impulsfunktion
- **CLIMALUX™:** misst und regelt die tatsächliche Feuchtigkeit in der Garkammer
- **AIR.Tornado:** Verbessert und beschleunigt das Garen von Lebensmitteln bei vollen Ladungen dank der Möglichkeit der Einstellung einer höheren Drehgeschwindigkeit der Ofengebläse von bis zu 3.600 Umdrehungen pro Minute (rpm)

Standard Ausstattung

- Robuste Außenstruktur aus rostfreiem Stahl für maximale Wärmeisolierung
- Schnell schließende Tür aus reinem Edelstahl
- Eingebautes ultrahelles, kapazitives 16"-Bedienfeld
- Garraum gefertigt in Edelstahl 316 L für höchste Ansprüche
- Motoren mit umkehrendem Multi-Fan-System und symmetrischen linearen Heizelementen mit hoher Leistungsdichte
- Kompakte Abdeckung mit geschweißtem Gitterrahmen aus Stahlrohr
- Doppelte LED-Leiste mit anpassbarem warmem oder kaltem Licht in die Tür eingebaut
- PRESSURE.Klean: Automatisches Waschesystem mit Rücklauf
- Integrierte Schublade für Reiniger DET&Rinse™
- RO.Care: Eingebautes Harzfiltersystem, dass die Kesselsteinbildung neutralisiert. Filtert bis zu 1300 l Wasser mit einer Patrone und ist mit einem Filterkapazitätssensor ausgestattet
- Digital.ID™ Betriebssystem
- Integriertes Mikrofon zur Interaktion
- Built-in Wi-Fi internet connection
- Download von HACCP Daten
- Eingebaute Handdusche
- Dreifachverglasung, um Wärmeverluste zu minimieren und die Energieeffizienz zu maximieren
- C-förmige, perforierte Blechhalterungen mit Umkippschutzsystem
- In die Tür eingebaute, mit dem Ablauf verbundene Abtropfschale. Funktioniert auch bei geöffneter Tür
- Motordrehzahl zwischen 900 rpm und 3600 rpm einstellbar
- Kerntemperaturfühler mit 4 Meßpunkten

Zubehör

- **Lüftungslose Haube:** Dampfkondensationshaube
- **Dampfkondensationshaube mit Katalysatoren:** Dampfkondensationshaube
- **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.
- **HYPER.Smoker:** Räucher Kassette für die Räucherchips zur Verwendung in der Garkammer ohne zusätzlichen Stromanschluss
- **DET&Rinse™ ULTRAPLUS:** Reinigungs- und Klarspülmittel, um maximale Sauberkeit mit minimalem Verbrauch und langer Lebensdauer für Ihren Ofen zu verbinden
- **D&CAL:** Leistungsstarker Kalkentferner zur Entfernung von Kalkablagerungen in der Garkammer.
- **Cooking Essentials:** Spezialbleche

**XEDA-0611-EXRS-LP****DIGITAL ID****Digital.ID™**

- Durch die Einrichtung eines Digital.ID™-Kontos kann jeder Fachmann bequem von seinem Mobilgerät aus auf den Backofen zugreifen. Sobald der Ofen mit dem Internet verbunden ist, wird jedes Garprogramm, jede Konfiguration oder Anpassung der Digital.ID™-Schnittstelle in der Cloud gespeichert und ist überall verfügbar. Das Konto bleibt ständig mit den neuesten Änderungen synchronisiert.

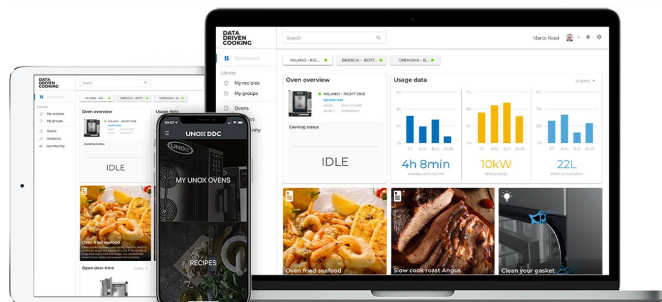
Base

- Personalisierte Benutzeroberfläche
- CHEFUNOX / SPEEDUNOX libraries
- Digital.ID™ app
- Profil Management
- DIGITAL.Training
- Live Technical Assistance

Premium

- Alle Merkmale der Base
- LONG.Life 5 Garantie
- COOKING.Concierge (30 min/Monat)
- HEY.Unox voice control
- OPTIC.Cooking machine vision (Das Zubehör muss separat erworben werden)

Für weitere Informationen besuchen Sie die Website
unox.com | [Digital.ID™ Premium](#)

**DATA
DRIVEN
COOKING****Data Driven Cooking**

- Steuert und überwacht die Ofenvorgänge in Echtzeit, weist auf Verschwendung hin und liefert Verbesserungsvorschläge zur Eindämmung des Verbrauchs. Gestattet das Erstellen und Übertragen von Rezepten von einem Ofen auf einen anderen auch standortfern.

Professional

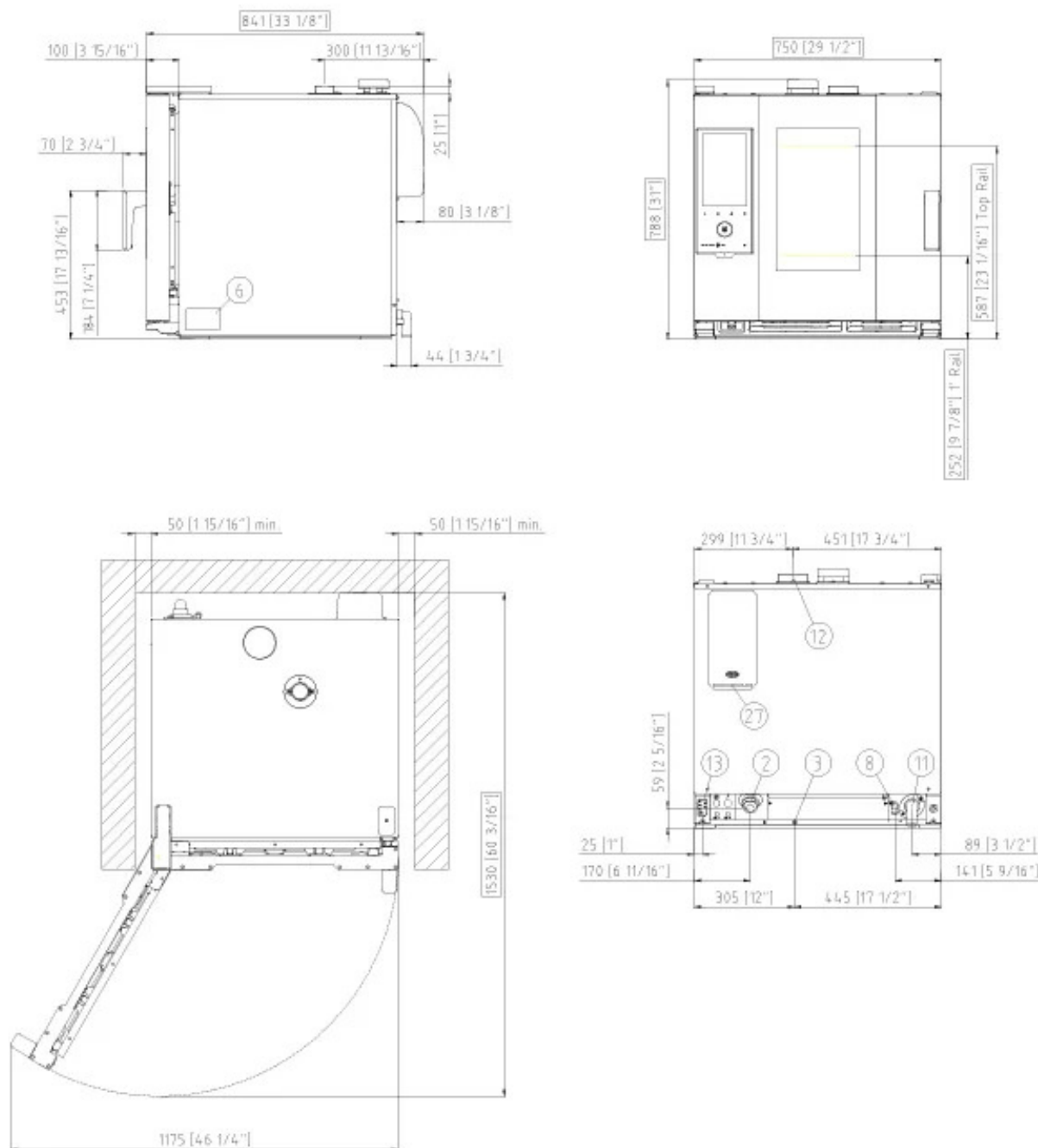
- Bis zu 5 Öfen vernetzen
- Verwaltung von Programmen: Erstellung, Bearbeitung und Digitale Übertragung
- Gruppen und Kartenansicht Ihrer Öfen
- GHACCP Dokumentation
- Echtzeitüberwachung
- Push Nachrichten
- Unox Community mit Unox Recipe Book
- Datenverlauf der letzten 3 Tage

Enterprise

- Alle Merkmale der Professional
- Unbegrenzte Anzahl verbundener Öfen
- Vollständiger Verlauf der Analysedaten
- Multi- Account Zugang
- Fernüberwachung Service Unox
- Technische Unterstützung
- REST API add-on
- Kitchen Scheduler add-on
- Digital Services add-on
- OPTIC.Cooking add-on

Für weitere Informationen besuchen Sie die Website
unox.com | [Data Driven Cooking](#)

XEDA-0611-EXRS-LP



Größenangaben und Gewichte

Breite	750 mm
Tiefe	841 mm
Höhe	789 mm
Nettogewicht	114 kg
Blech Abstand	67 mm

Anschlusspositionen

2	Zuleitungsklemmleiste
3	Potentialausgleichsklammer
6	Technisches Typenschild
8	Wasseranschluss 3/4" Gewinde
11	Garraumabflussrohr
12	Schornstein für heiße Abgase

13	Anschluss Zusatzgeräte
27	Kühlluftaustritt



XEDA-0611-EXRS-LP

Elektrisch Stromanschluss

OPTION A

Spannung	400 V
Phase	~3PH+N+PE
Frequenz	50 / 60 Hz
Gesamtleistung	10.1 kW
Max Ampere-Zahl	15.5 A
Erforderliche Unterbrechergröße	25 A
Stromkabel Anforderungen*	5G x 2,5 mm ²
Stecker	X ✓

OPTION B

Spannung	230 V
Phase	~3PH+PE
Frequenz	50 / 60 Hz
Gesamtleistung	10.1 kW
Max Ampere-Zahl	26.5 A
Erforderliche Unterbrechergröße	32 A
Stromkabel Anforderungen*	4G x 4 mm ²
Stecker	X ✓

*Empfohlene Abmessung - beachten Sie die örtliche Verordnung.

OPTION C

Spannung	230 V
Phase	~1PH+PE
Frequenz	50 / 60 Hz
Gesamtleistung	10.1 kW
Max Ampere-Zahl	46 A
Erforderliche Unterbrechergröße	63 A
Stromkabel Anforderungen*	3G x 10 mm ²
Stecker	X ✓

*Empfohlene Abmessung - beachten Sie die örtliche Verordnung.

Energie-Effizienz

Verbrauch	27.4 kWh/Tag
CO ₂ -Emissionen	0kg CO ₂ /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):

6 leichte Ladungen Brathähnchen (mit 20 % Beladung), 1 volle Ladung Bratkartoffeln, 3 volle Ladungen gedünstetes Gemüse, 2 Stunden im leeren Backofen bei 180 °C.

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

1 lange Wäsche pro Woche, 1 mittlere 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



XEDA-0611-EXRS-LP

Wasserzulauf

BEI VERWENDUNG EINER WASSERVERSORGUNG, DIE NICHT DEN MINDESTANFORDERUNGEN AN DIE WASSERQUALITÄT VON UNOX ENTSPRICHT, ERLISCHT JEDLICHE 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 Trinkwassereingang: 3/4" NPT,
Zulaufdruck: Leitungsdruck: 1,5 bis 10 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 ≤ 1500 $\mu\text{S}/\text{cm}$

Gesamthärte (dGH) $\leq 30^\circ$ dH (534 ppm)

Chloride ≤ 250 ppm

*der Wert bezieht sich auf das Dampfgaren von 1-2 Stunden pro Tag. Kommt es bei Gesamthärtewerten $\leq 8^\circ\text{dH}$ noch zu Kalkablagerungen, ist es zwingend erforderlich, das Wasser mit entsprechenden Entkalkungssystemen aufzubereiten; die Verwendung von Ionenaustauscherharz-basierten Behandlungssystemen wird empfohlen. Wasseraufbereitungsanlagen auf Basis von Polyphosphaten sind nicht zulässig. Die Gesamthärte kann mit dem Kit KSTR1082A mit gleichwertigen Instrumenten gemessen werden.

Wasserabfluss

Eigenschaften

Pvc-Ablauf (oder ähnlich gemäß den HACCP-Anforderungen des Marktes) 40 mm auf dem Boden und hinter der Säule angeordnet

Pro Säulenlösung ist nur ein Abfluss erforderlich

Registrieren Sie sich um Produktdaten sowie Spezifikationen herunterzuladen.

www.ddc.unox.com