



XEVC-0311-EPRM

Projekt	
Artikel	
Menge	
Datum	

Modell

CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS COUNTERTOP

 **Energie-Effizienz 16 kWh/Tag - 0 kg CO₂/Tag***

*Weitere Einzelheiten finden Sie auf der letzten Seite.

Kombidämpfer	Elektro
3 Bleche GN 1/1	Scharnier auf der linken Seite
9.5" Touchpanel	
Spannung: 380-415V 3N~ / 220-240V 3~ / 220-240V 1~	



Beschreibung

Technologisch fortschrittlicher Kombiofen für Gastronomie-Garprozesse (Dehydrieren, Dämpfen, Niedertemperaturgaren, Sous-Vide-Garen, Braten, Grillen, Pfannenbraten, Regenerieren und Plattenregenerieren) und für frisches oder gefrorenes Backen 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.COOK**: 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

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



XEVC-0311-EPRM

Standard Ausstattung

- **ROTOR.Klean™:** Automatisches Reinigungssystem
- Spezielle Reinigung hinter der Rückwand für die Lüfterräder
- Garraum aus hochfestem Edelstahl AISI 304 mit abgerundeten Kanten
- 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™
- Integriertes Wi-Fi
- **Wi-Fi / USB Daten:** Herunter-/Hochladen von HACCP-Daten
- **Wi-Fi / USB Daten:** Herunter-/Hochladen von Programmen

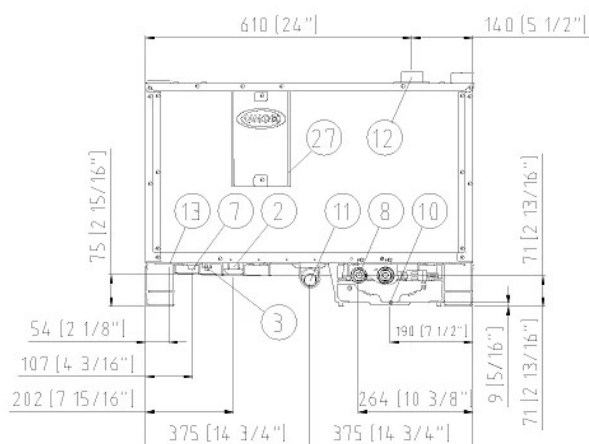
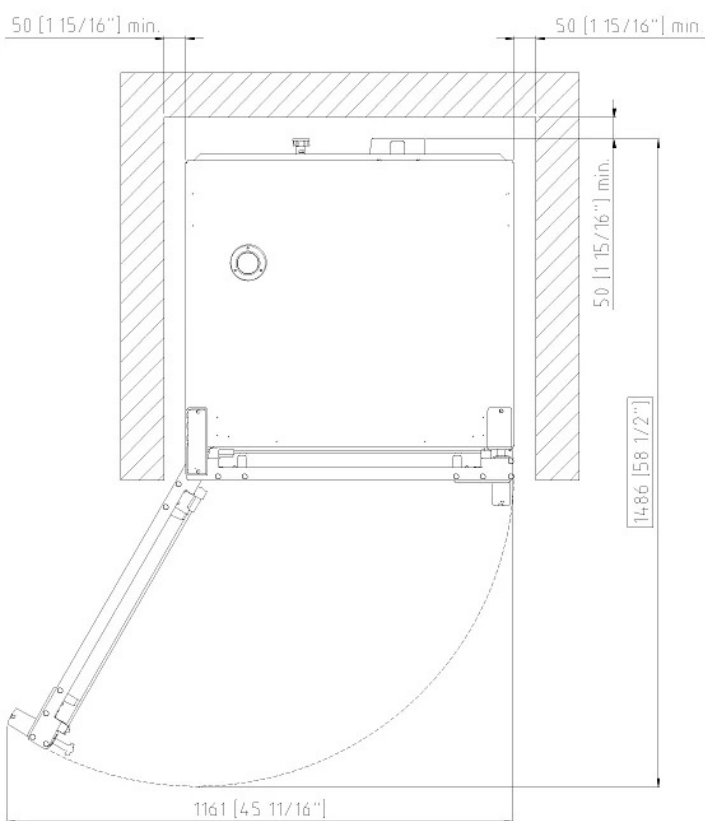
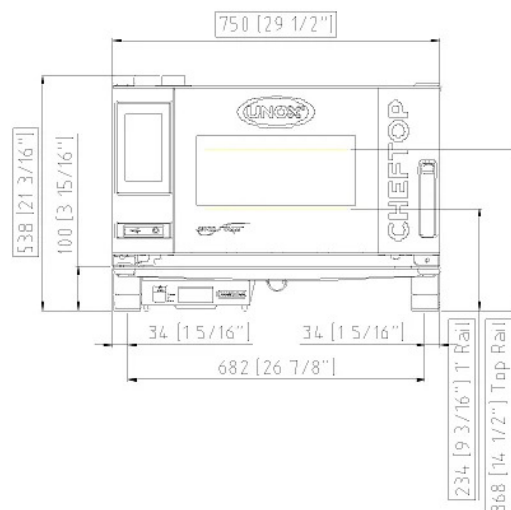
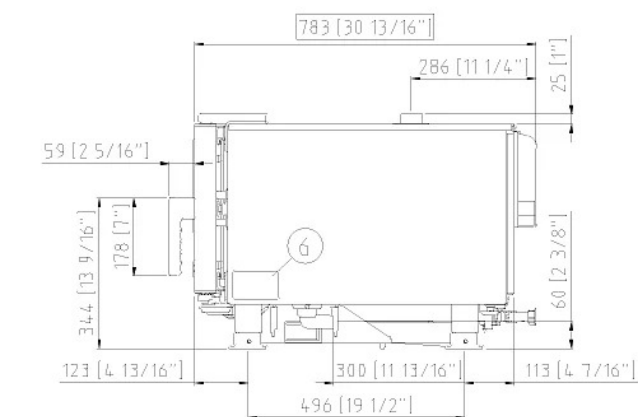
App und Web-Dienste

- **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
- **Lüftungslose Haube mit Aktivkohlefilter:** Dampfkondensationshaube mit Aktivkohlefilter
- **HYPER.Smoker:** Räucherbox für die Räucherchips zur Verwendung in der Garkammer ohne zusätzlichen Stromanschluss
- **SMART.Drain:** Die Funktionsweise basiert auf einem speziellen Zweizeigventil, das die während des Garprogramms anfallenden Fette und Kochflüssigkeiten aufnimmt und in einen Tank leitet.
- **SLOWTOP:** ideale Lösung für Metzgereien und Delikatläden, die intensive Kochprozesse mit sanften Prozessen kombinieren
- **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
- **Cooking 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

XEVC-0311-EPRM



Größenangaben und Gewichte

Breite	750 mm
Tiefe	783 mm
Höhe	538 mm
Nettogewicht	56 kg
Blech Abstand	67 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

XEVC-0311-EPRM

Elektrisch Stromanschluss

OPTION A

Spannung	380-415 V
Phase	~3PH+N+PE
Frequenz	50 / 60 Hz
Gesamtleistung	5 kW
Max Ampere-Zahl	7 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	5 kW
Max Ampere-Zahl	12 A
Erforderliche Unterbrechergröße	16 A
Stromkabel Anforderungen*	4G x 2,5 mm ²
Stecker	NICHT INBEGRIFFEN

OPTION C

Spannung	220-240 V
Phase	~1PH+PE
Frequenz	50 / 60 Hz
Gesamtleistung	5 kW
Max Ampere-Zahl	21 A
Erforderliche Unterbrechergröße	25 A
Stromkabel Anforderungen*	3G x 4 mm ²
Stecker	NICHT INBEGRIFFEN

*Empfohlene Abmessung - beachten Sie die örtliche Verordnung.

Energie-Effizienz

Verbrauch	16	kWh/Tag
CO ₂ -Emissionen	0	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

XEVC-0311-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.

Wasser	Trinkwassereingang: 3/4" NPT,
Zulaufdruck:	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