



XEVC-0711-EZLM

Projekt	_____
Artikel	_____
Menge	_____
Datum	_____

Modell

CHEFTOP MIND.Maps™ ZERO COUNTERTOP

 **Energie-Effizienz 39.3 kWh/Tag - 0 kg CO₂/Tag**

*Weitere Einzelheiten finden Sie auf der letzten Seite.

Kombidämpfer	Elektro
7 Bleche GN 1/1	Rechtsanschlag (Türgriff Links)
Bedienplatine mit 7 Segment Anzeige	
Spannung: 380-415V 3N~ / 220-240V 3~ / 220-240V 1~	

Beschreibung

Solider, robuster und einfach zu bedienender Kombiofen, ideal für die Handhabung traditioneller Garverfahren (Dämpfen, Braten und Anbraten). Er nutzt die STEAM.Plus-Technologie zum Dämpfen von Speisen und die AIR.Plus-Technologie zur Verteilung der Wärme im gesamten Garraum, was eine gleichmäßige Verteilung und schnelle Garzeiten gewährleistet. Ideal für Küchen, die maximale Ergebnisse mit minimalen Investitionen suchen.



Standard-Kochfunktionen

Programme

- 12 Schnellprogramme
- 99 speicherbare Programme

Manuelles Garen

- **Temperatur:** 33 °C – 260 °C
- Bis zu 3 Garschritte

Erweiterte und automatische Garfunktionen

Unox Intensive Cooking

- **DRY.Plus:** Zieht schnell Feuchtigkeit aus dem Garraum ab
- **STEAM.Plus:** Erzeugt sofort Feuchtigkeit
- **AIR.Plus:** Multilüfter mit Umkehr der Drehrichtung und 2 einstellbaren Geschwindigkeiten





XEVC-0711-EZLM

Standard Ausstattung

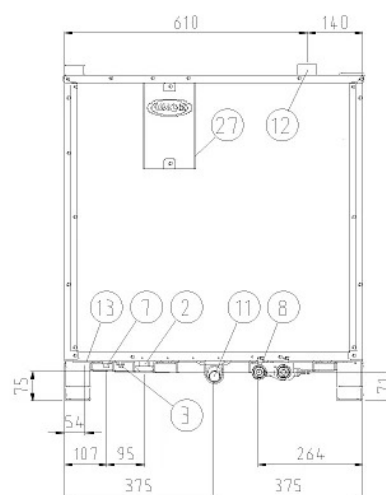
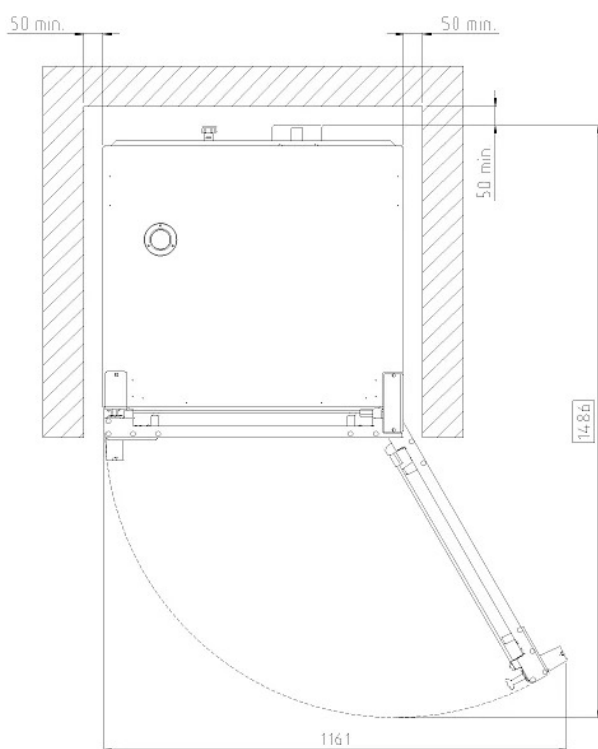
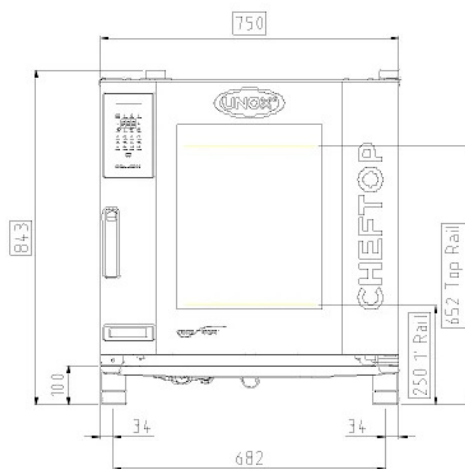
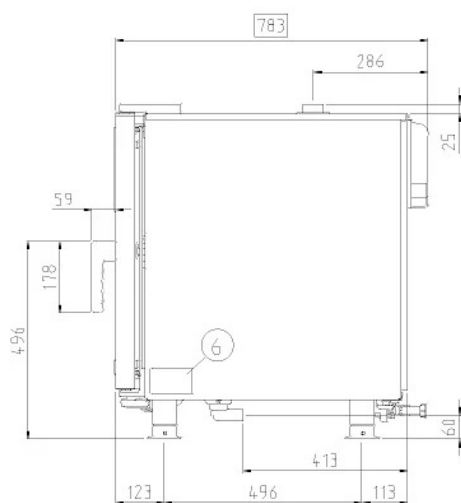
- Garraum aus hochfestem Edelstahl AISI 304 mit abgerundeten Kanten
- Doppelverglasung
- Garraumbeleuchtung durch integrierte LED-Leuchten an der Tür
- Einschubschienen mit Kippschutzsystem
- In der Tür integriertes Tropfensammelsystem, das auch bei geöffneter Tür funktioniert
- Multilüfter-System mit 2 Geschwindigkeiten und Hochleistungs-Kreiswiderständen

App und Web-Dienste

Zubehör

- **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

XEVC-0711-EZLM



Größenangaben und Gewichte

Breite	750 mm
Tiefe	783 mm
Höhe	843 mm
Nettogewicht	72 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-0711-EZLM

Elektrisch Stromanschluss

STANDARD

Spannung	380-415 V
Phase	~3PH+N+PE
Frequenz	50 / 60 Hz
Gesamtleistung	11,7 kW
Max Ampere-Zahl	17 A
Erforderliche Unterbrechergröße	20 A
Stromkabel Anforderungen*	5G x 2,5 mm ²
Stecker	NICHT INKLUSIVE

OPTION A

Spannung	220-240 V
Phase	~3PH+PE
Frequenz	50 / 60 Hz
Gesamtleistung	11,7 kW
Max Ampere-Zahl	30 A
Erforderliche Unterbrechergröße	32 A
Stromkabel Anforderungen*	4G x 4 mm ²
Stecker	NICHT INKLUSIVE

AUSWAHL B

Spannung	220-240 V**
Phase	~1PH+PE
Frequenz	50 / 60 Hz
Gesamtleistung	11,7 kW
Max Ampere-Zahl	51.5 A
Erforderliche Unterbrechergröße	63 A
Stromkabel Anforderungen*	3G x 10 mm ²
Stecker	NICHT INKLUSIVE

**Elektrischer Anschlusssatz

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

*Empfohlene Abmessung - beachten Sie die örtliche Verordnung.

Energie-Effizienz

Verbrauch

CO₂-Emissionen

**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 mit Brathähnchen (zu 20 % beladen), 1 volle Ladung Röstkartoffeln, 3 volle Ladungen mit Dampfgarung und 2 Stunden in einem leeren Ofen bei 180 °C

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

1 langer Waschvorgang, 1 mittlerer Waschvorgang

Installationsvoraussetzungen

Die Installationen müssen mit allen örtlichen elektrischen Systemen übereinstimmen, insbesondere in Bezug auf die Mindestdrahtstärke für den Feldanschluss, die Hydraulik- und Lüftungsversorgung. Bei Gasöfen muss eine Abgas- und Rauchgasanalyse durchgeführt werden.

Registrieren Sie sich um Produktdaten sowie Spezifikationen herunterzuladen.

www.ddc.unox.com