



XEVH-5511-EPLM-HP

Projekt	
Artikel	
Menge	
Datum	

Modell

CHEFTOP MIND.Maps™ VISTA

 **Energie-Effizienz** 43.4 kWh/Tag - 0 kg CO₂/Tag*

*Weitere Einzelheiten finden Sie auf der letzten Seite.

Kombidämpfer	Elektro
4 + 4 bleche GN1/1	Scharnier auf der rechten Seite
9.5" Touchpanel	
Spannung: 380-415V 3N~ / 220-240V 3~	



Beschreibung

CHEFTOP MIND.Maps™ VISTA ist ein technologisch fortschrittlicher Zweikammer-Kombiofen, der unverwechselbares italienisches Design mit hohen Kochleistungen verbindet. Er ist ideal für die Gastronomie (Dörren, Dämpfen, Niedertemperaturgaren, Sous-vide-Garen, Braten, Grillen, Rösten und Regenerieren) und für das Backen von frischen und gefrorenen Backwaren. Dank der Technologien Unox Intensive Cooking und Intelligence Performance sind perfekte Ergebnisse und Wiederholbarkeit bei jeder Beladungsgröße garantiert. CHEFTOP MIND.Maps™ VISTA ist ideal geeignet für offene Küchen in Restaurants und Hotels, in denen das Design des Ofens zum zentralen Element wird und den Gästen nicht nur exzellente Speisen, sondern auch ein hochwertiges ästhetisches Erlebnis bieten soll. Er ist die perfekte Wahl für trendige, stilvolle Restaurants und Dachterrassen von Hotels.



XEVH-5511-EPLM-HP

Standard-Kochfunktionen
Erweiterte und automatische Garfunktionen
Standard Ausstattung
Inklusive Zubehör

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

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

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

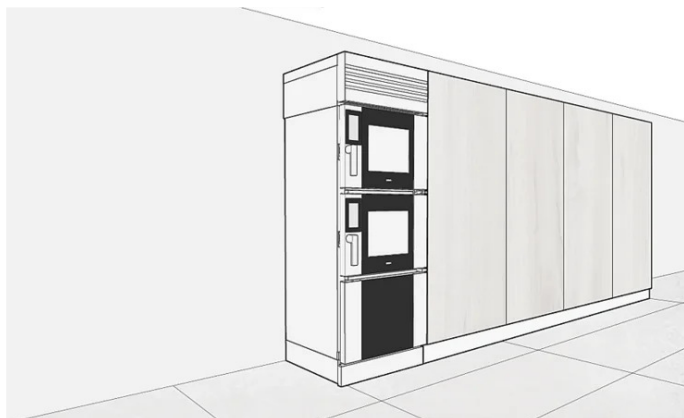
Unox Intensive Cooking

- **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

Inklusive Zubehör

- **HYPER.Smoker:** Räucher Kassette für die Räucherchips zur Verwendung in der Garkammer ohne zusätzlichen Stromanschluss
- **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

XEVH-5511-EPLM-HP



Variante 1

Freistehende Installation mit dem XUC511-Kit

Pag. 4 - 5



Variante 2

Bündige Installation mit einer Rahmen aus Stahl XUC502

Pag. 6 - 7

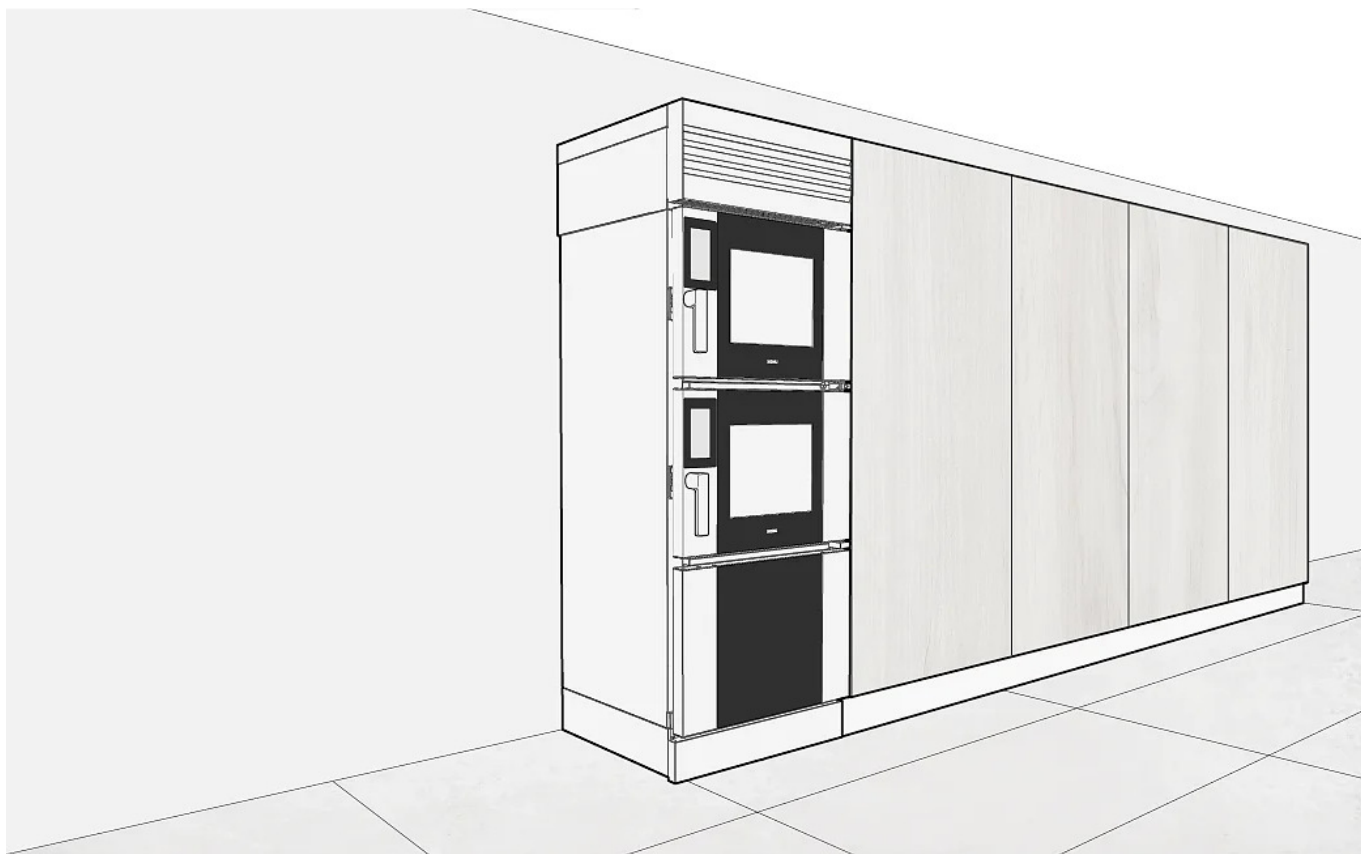


Variante 3

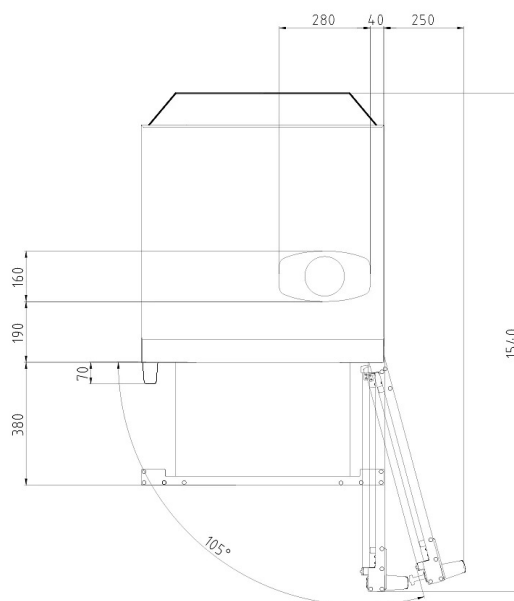
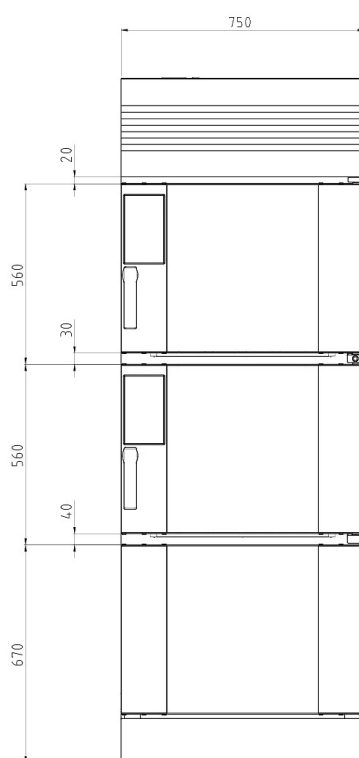
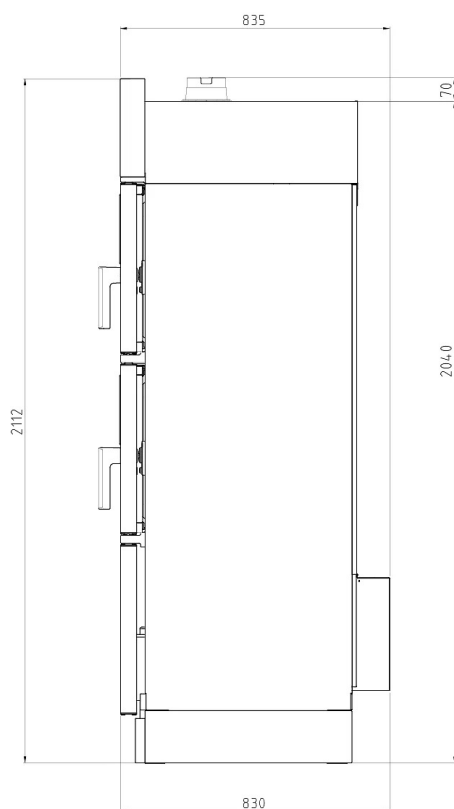
Nicht bündiger Einbau mit XUC501 Stahlrahmen

Pag. 8 - 9

Variante 1 - Freistehende Installation mit dem XUC511-Kit



Variante 1 - Freistehende Installation mit dem XUC511-Kit



Größenangaben und Gewichte

Breite	750 mm
Tiefe	835 mm
Höhe	2112 mm
Nettogewicht	236 kg
Blech Abstand	80 mm

Anmerkungen

Um die Tür vollständig zu öffnen (105°), die zum Einsetzen/Herausnehmen der Bleche erforderlich ist, lassen Sie an der Seite des Ofens einen Freiraum von 250 mm (9" 53/64 inch) frei.

Variante 2

- Bündige Installation mit einer Rahmen aus Stahl XUC502



Information:

Die XUC502-Rahmen ist direkt am Ofen befestigt der Ofen und Rahmen in den Küchenschrank Bündig abschließen lässt.

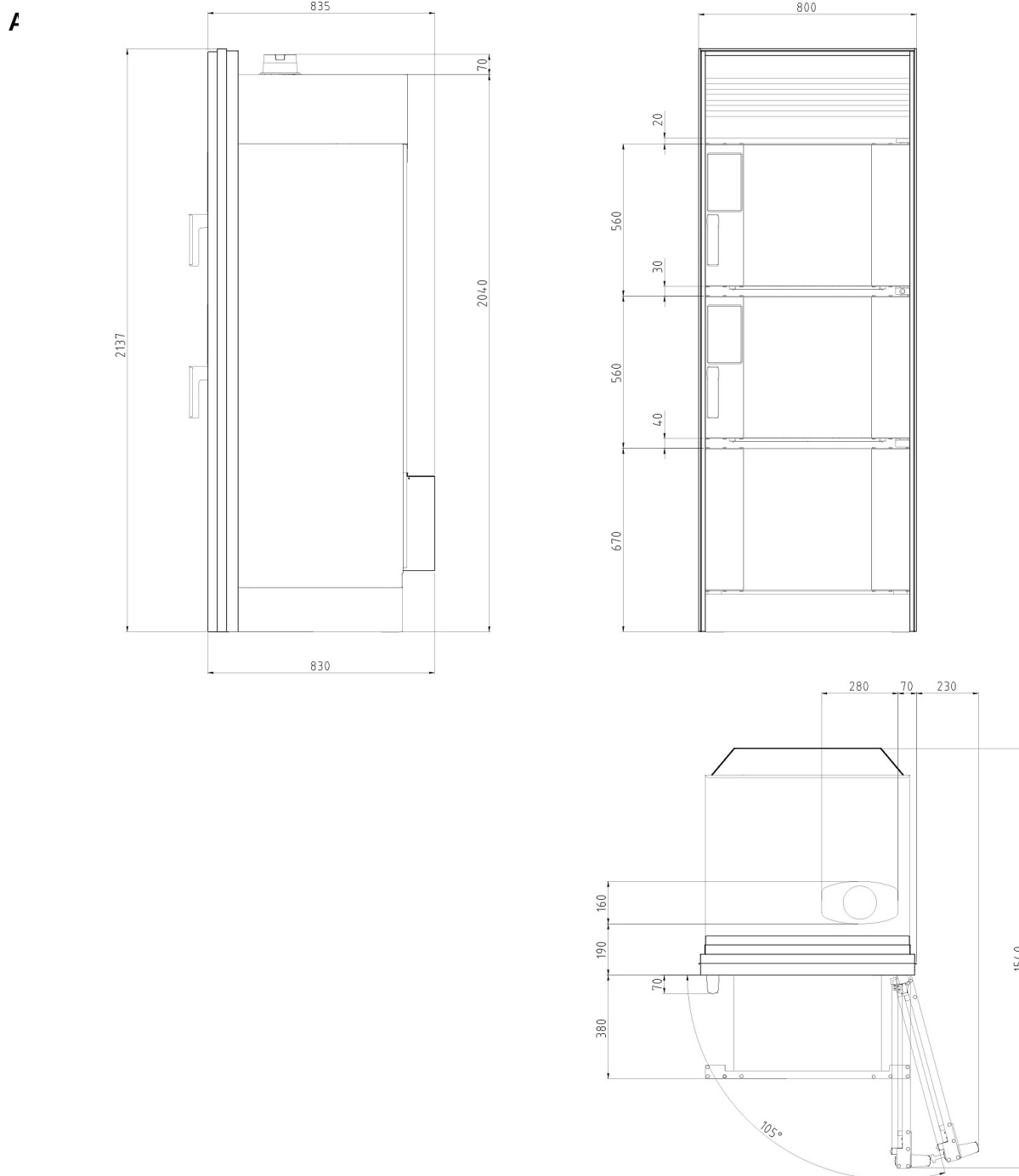
Im Schaltschrank müssen entsprechende Vorkehrungen getroffen werden um die Stromversorgung im Bedarfsfall abschalten zu können.

Der Wasserzulauf muss an einer zugänglichen Stelle angebracht sein, um den im Bedarfsfall abdrehen zu können.

Das Gerät verlässt das Werk mit der Haube in der Filterversion. Bei Bedarf kann die Haube während der Installationsphase von der Filter- auf die Abluftversion umgestellt werden. Siehe Abmessungen des Schornsteins auf den nächsten Seiten.

Variante 2

- Bündige Installation mit einer Rahmen aus Stahl XUC502



Größenangaben und Gewichte

Breite	800 mm
Tiefe	835 mm
Höhe	2137 mm
Nettogewicht	243,5 kg
Blech Abstand	80 mm

Anmerkungen

Um die Tür vollständig zu öffnen (105°), die zum Einsetzen/Herausnehmen der Bleche erforderlich ist, lassen Sie an der Seite des Ofens einen Freiraum von 250 mm (9" 53/64 inch) frei.

Variante 3 - Nicht bündiger Einbau mit XUC501 Stahlrahmen



Information:

Der Rahmen XUC501 wird am Küchenmöbel befestigt, und anschließend wird der Ofen in das Möbelstück eingefügt.

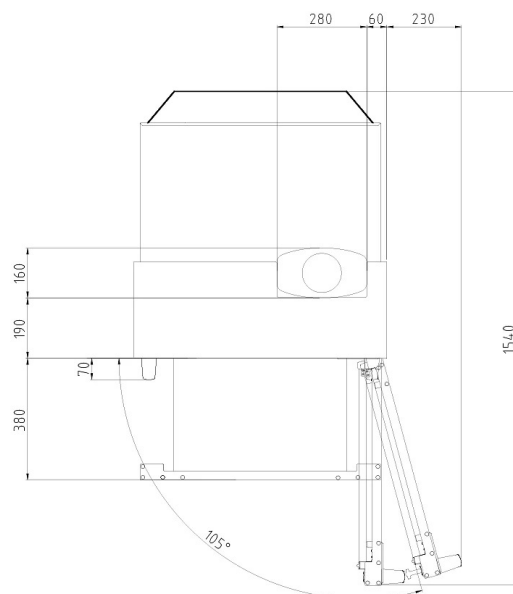
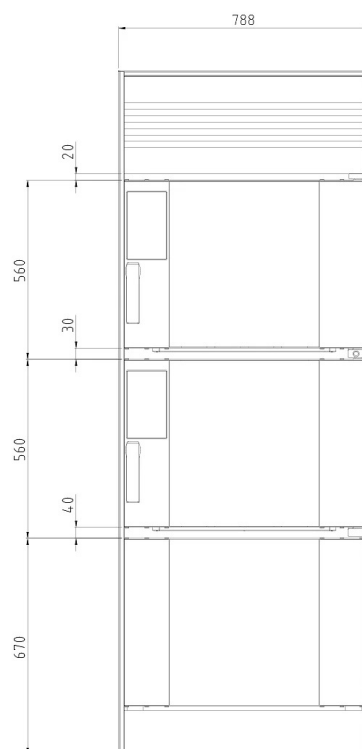
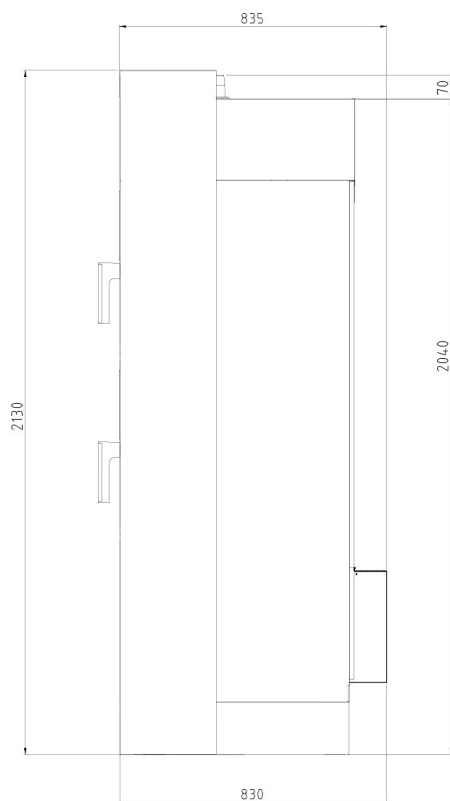
Im Schaltschrank müssen entsprechende Vorkehrungen getroffen werden, um die Stromversorgung im Bedarfsfall abschalten zu können.

Der Wasserzulauf muss an einer zugänglichen Stelle angebracht sein, um den im Bedarfsfall abdrehen zu können.

Das Gerät verlässt das Werk mit der Haube in der Filterversion. Bei Bedarf kann die Haube während der Installationsphase von der Filter- auf die Abluftversion umgestellt werden. Siehe Abmessungen des Schornsteins auf den nächsten Seiten.

Variante 3 - Nicht bündiger Einbau mit XUC501 Stahlrahmen

Abmessungen des Ofens mit angebrachtem Rahmen

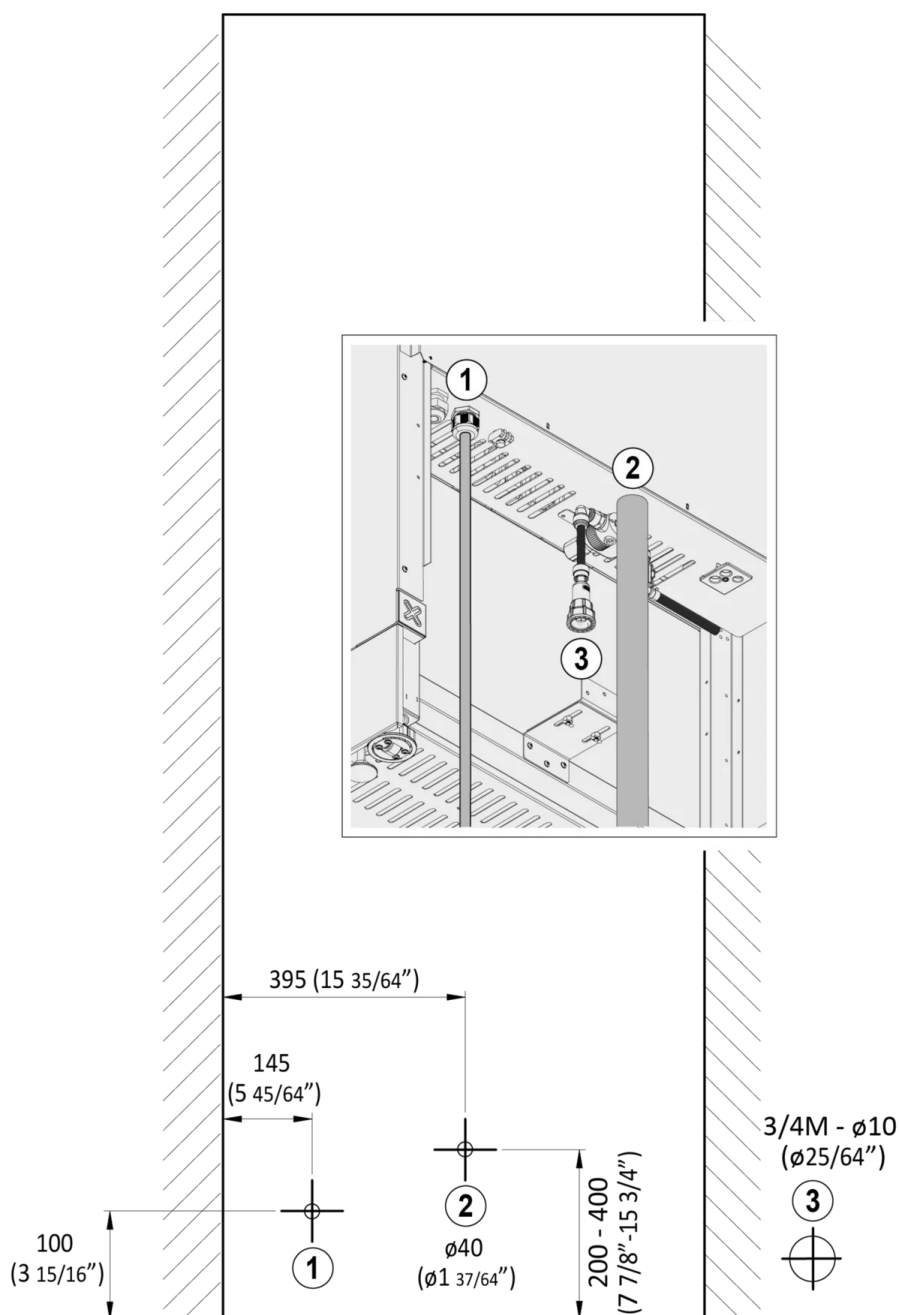


Größenangaben und Gewichte

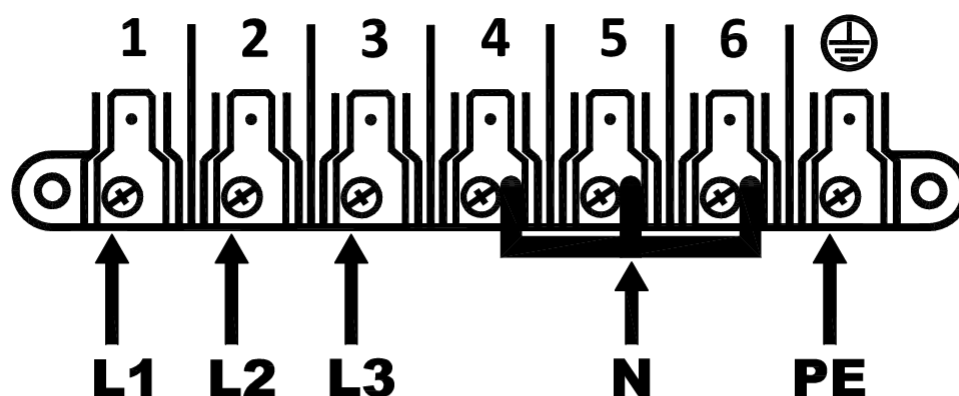
Breite	788 mm
Tiefe	835 mm
Höhe	2130 mm
Nettogewicht	268 kg
Blech Abstand	80 mm

Anmerkungen

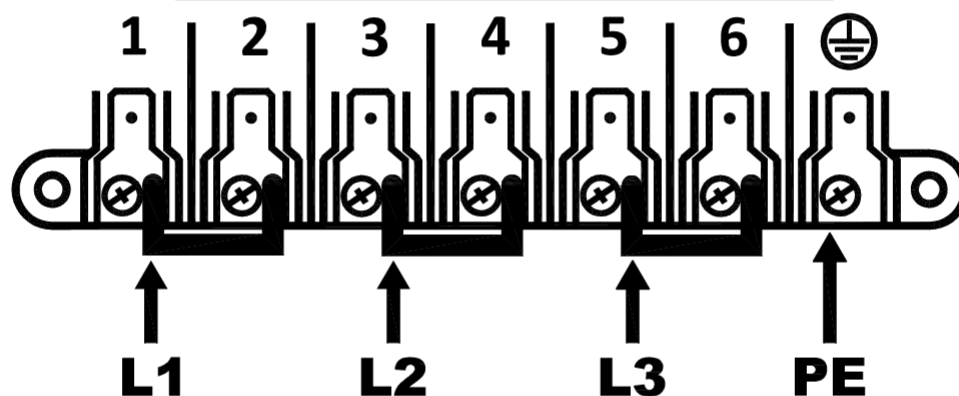
Um die Tür vollständig zu öffnen (105°), die zum Einsetzen/Herausnehmen der Bleche erforderlich ist, lassen Sie an der Seite des Ofens einen Freiraum von 250 mm (9" 53/64 inch) frei.



380-415V ~ 3PH + N + PE 50/60Hz

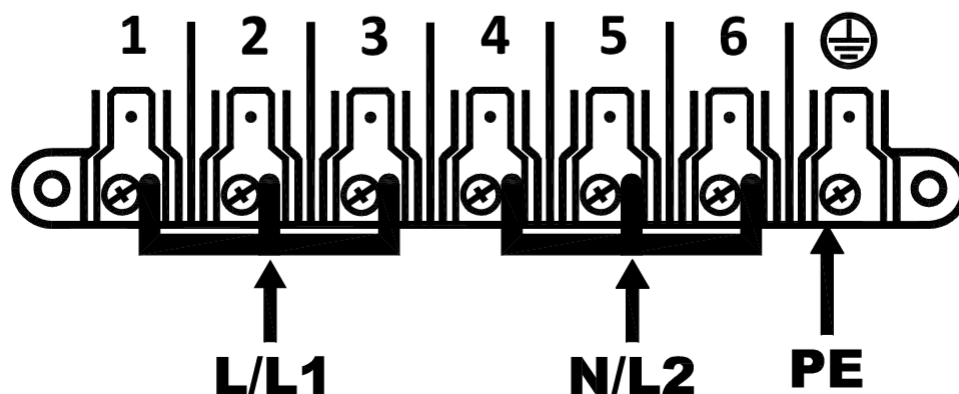


220-240V ~ 3PH + PE 50/60Hz



220-240V ~ 1PH + N + PE 50/60Hz

220-240V ~ 2PH + PE 50/60Hz



XEVB-5511-EPLM-HP

Elektrisch Stromanschluss

OPTION A

Spannung	380-415 V
Phase	~3PH+N+PE
Frequenz	50 / 60 Hz
Gesamtleistung	19 kW
Max Ampere-Zahl	32 A
Erforderliche Unterbrechergröße	16 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	19 kW
Max Ampere-Zahl	50 A
Erforderliche Unterbrechergröße	32 A
Stromkabel Anforderungen*	4G x 4 mm ²
Stecker	X ✓

*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 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.

Registrieren Sie sich um Produktdaten sowie Spezifikationen herunterzuladen.

www.ddc.unox.com

XEvh-5511-EPLM-HP

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 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

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