



# XEVL-2011-DPLS

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

## Modell

**CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS BIG**

 **Energie-Effizienz 161 kWh/Tag - 0 kg CO<sub>2</sub>/Tag**

\*Weitere Einzelheiten finden Sie auf der letzten Seite.

|                                      |                                 |
|--------------------------------------|---------------------------------|
| Kombidämpfer                         | Elektro                         |
| 20 Bleche GN 1/1                     | Rechtsanschlag (Türgriff Links) |
| 9.5" Touch Bedienpanel               |                                 |
| Spannung: 380-415V 3N~ / 220-240V 3~ |                                 |



## 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**: Wählen Sie aus der Bibliothek, was Sie kochen möchten, 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 – 300 °C
- Bis zu 9 Garschritte
- **CLIMA.Control**: Feuchte oder trockene Luft von 10 % eingestellt
- Delta T Garen mit Kernfühler
- 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



# XEVL-2011-DPLS

## Standard Ausstattung

- **ROTOR.Klean™:** automatisches Reinigungssystem
- Spezielle Reinigungsdüse hinter der Rückwand für die Lüfterräder
- Geformter Garraum aus Edelstahl AISI 316 L
- Dreifachverglasung
- Garraumbeleuchtung durch integrierte LED-Leuchten an der Tür
- Einschubschienen mit Kippschutzsystem
- In der Tür integriertes Tropfensammelsystem, das auch bei geöffneter Tür funktioniert
- 6 Motoren mit Multilüfter-System mit Umkehr der Drehrichtung und geraden Widerständen mit hoher Leistungsintensität
- 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

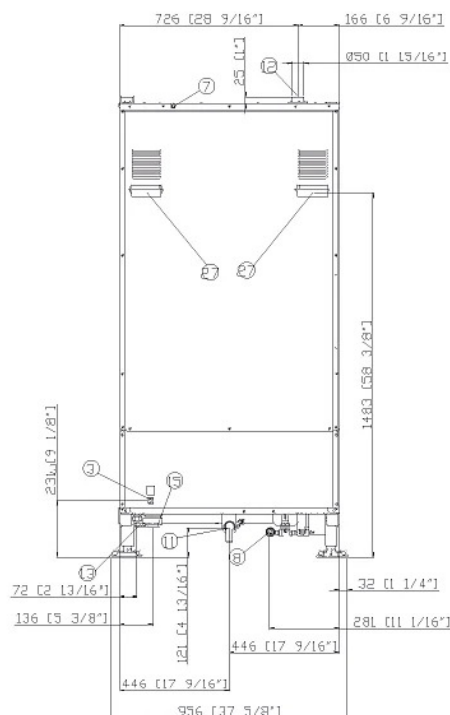
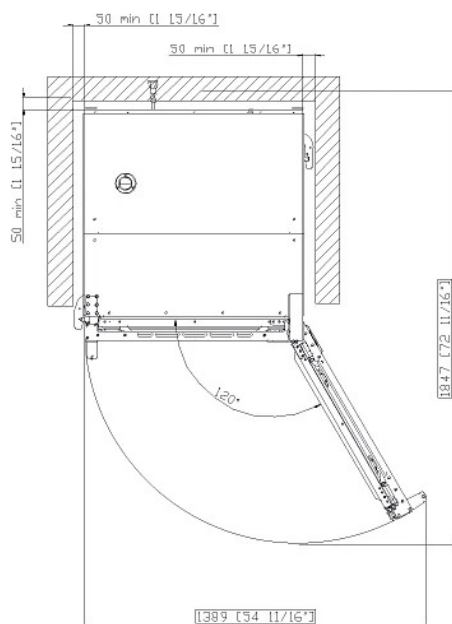
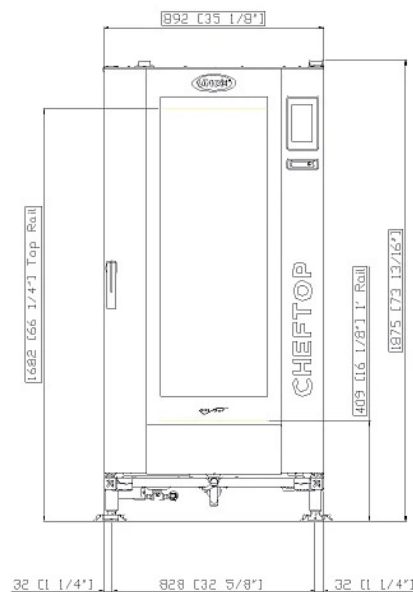
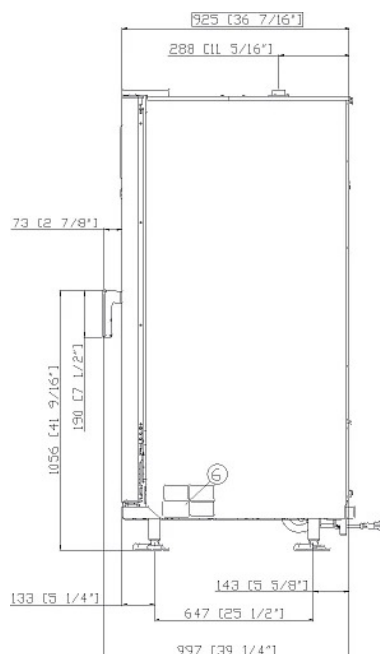
## App und Web-Dienste

- **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
- 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
- Ethernet Verbindungs Set

# XEVL-2011-DPLS



## Größenangaben und Gewichte

|               |         |
|---------------|---------|
| Breite        | 892 mm  |
| Tiefe         | 925 mm  |
| Höhe          | 1875 mm |
| Nettogewicht  | 292 kg  |
| Blech Abstand | 67 mm   |

## Anschlusspositionen

|    |                              |
|----|------------------------------|
| 2  | Zuleitungsklemmleiste        |
| 3  | Potentialausgleichsklammer   |
| 7  | Sicherheitsthermostat        |
| 8  | Wasseranschluss 3/4" Gewinde |
| 10 | Rotor.KLEAN™ Eingang         |
| 11 | Garraumabflussrohr           |

|    |                              |
|----|------------------------------|
| 12 | Schornstein für heiße Abgase |
| 6  | Technisches Typenschild      |
| 13 | Anschluss Zusatzgeräte       |
| 27 | Kühlluftaustritt             |

# XEVL-2011-DPLS

## Elektrisch Stromanschluss

### STANDARD

|                                 |                         |
|---------------------------------|-------------------------|
| Spannung                        | 380-415 V               |
| Phase                           | ~3PH+N+PE               |
| Frequenz                        | 50 / 60 Hz              |
| Gesamtleistung                  | 38,5 kW                 |
| Max Ampere-Zahl                 | 58 A                    |
| Erforderliche Unterbrechergröße | 63 A                    |
| Stromkabel Anforderungen*       | 5G x 16 mm <sup>2</sup> |
| Stecker                         | NICHT INKLUSIVE         |

### OPTION A

|                                 |                         |
|---------------------------------|-------------------------|
| Spannung                        | 220-240 V               |
| Phase                           | ~3PH+PE                 |
| Frequenz                        | 50 / 60 Hz              |
| Gesamtleistung                  | 38,5 kW                 |
| Max Ampere-Zahl                 | 99.5 A                  |
| Erforderliche Unterbrechergröße | 125 A                   |
| Stromkabel Anforderungen*       | 4G x 35 mm <sup>2</sup> |
| Stecker                         | NICHT INKLUSIVE         |

\*Empfohlene Abmessung - beachten Sie die örtliche Verordnung.

## Energie-Effizienz

### Verbrauch

### CO<sub>2</sub>-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

## 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.

|                     |                                                                       |
|---------------------|-----------------------------------------------------------------------|
| <b>Wasser</b>       | Trinkwassereingang: 3/4" NPT*,                                        |
| <b>Zulaufdruck:</b> | Leitungsdruck: 22 bis 87 psi; 1.5 bis 6 Bar (29 psi; 2 Bar 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     |

### Gesamthärte

### Dampfkreislauf: wassereingangs spezifikationen

|                    |           |
|--------------------|-----------|
| <b>Gesamthärte</b> | ≤ 8 °dH   |
| <b>Chloride</b>    | ≤ 250 ppm |

Um die Bildung von Kalkablagerungen zu vermeiden, muss das einströmende Wasser eine Gesamthärte ≤ 8°dH haben.

\*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.

## 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](http://www.ddc.unox.com)