



XEVL-2011-GPLS

Projekt _____

Artikel _____

Menge _____

Datum _____

Modell

CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS BIG



Energie-Effizienz 201.1 kWh/Tag - 36.4 kg CO₂/Tag

*Weitere Einzelheiten finden Sie auf der letzten Seite.

Kombidämpfer

Gas

20 Bleche GN 1/1

Rechtsanschlag (Türgriff Links)

9.5" Touch Bedienpanel

Spannung: 220-240V 1N~



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-GPLS

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

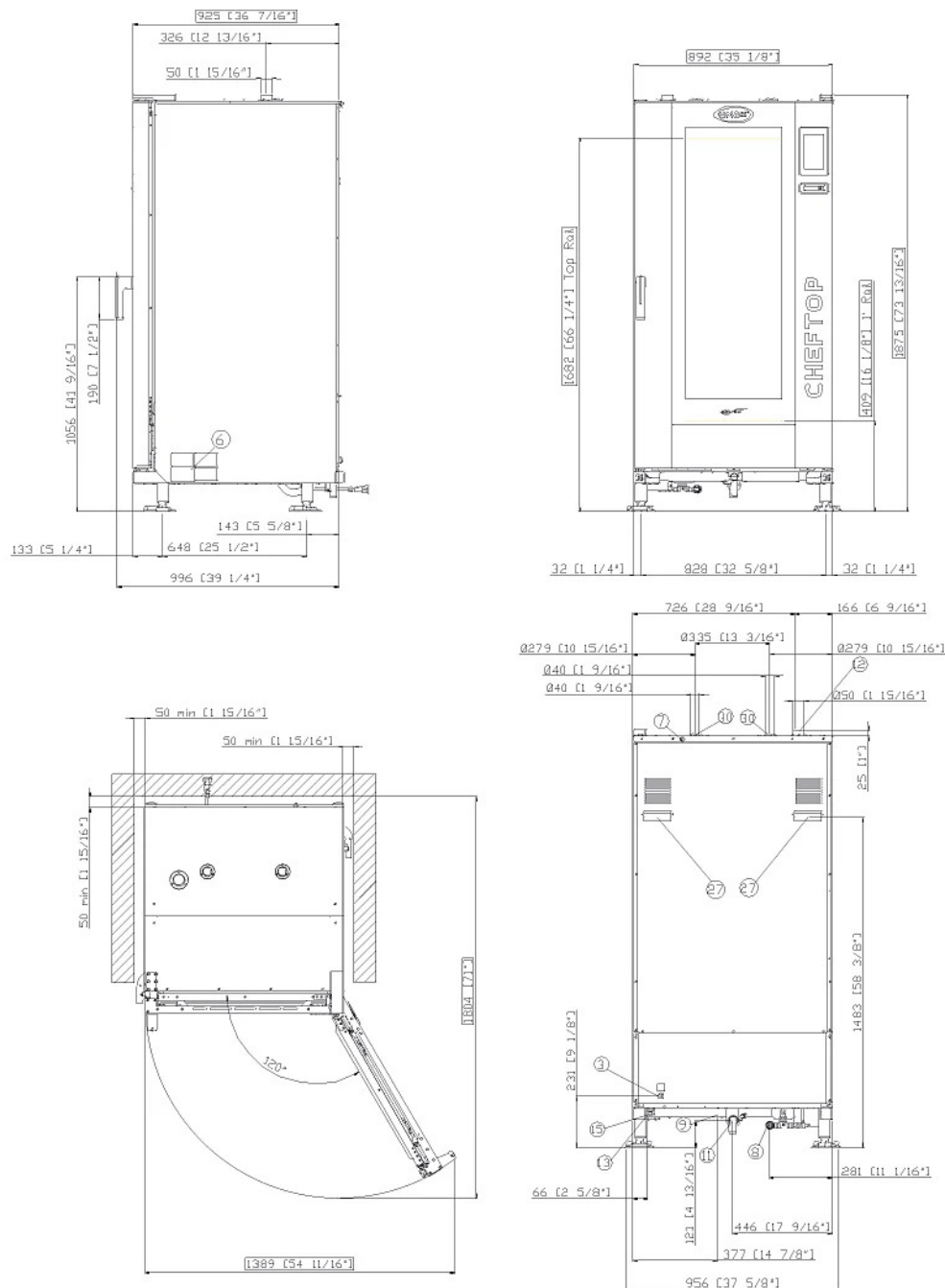
App und Web-Dienste

- **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

- 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-GPLS



Größenangaben und Gewichte

Breite	892 mm
Tiefe	925 mm
Höhe	1875 mm
Nettogewicht	309 kg
Blech Abstand	67 mm

Anschlusspositionen

2	Zuleitungsklemmleiste
3	Potentialausgleichsklammer
6	Technisches Typenschild
7	Sicherheitsthermostat
8	Wasseranschluss 3/4" Gewinde
9	Gasanschluss 3/4" Gewinde

10	Rotor.KLEAN™ Eingang
11	Garraumabflussrohr
12	Schornstein für heiße Abgase
13	Anschluss Zusatzgeräte
27	Kühlluftaustritt
30	Abgaskamin

XEVL-2011-GPLS

Elektrisch Stromanschluss

STANDARD

Spannung	220-240 V
Phase	~1PH+N+PE
Frequenz	50 / 60 Hz
Gesamtleistung	2.5 kW
Max Ampere-Zahl	11 A
Erforderliche Unterbrechergröße	16 A
Stromkabel Anforderungen*	3G x 1,5 mm ²
Stecker	Schuko

*Empfohlene Abmessung - beachten Sie die örtliche Verordnung.

Gas Stromanschluss

Gas Art	Nenngasleistung	Eingangsdruck	Gasventil Düse	Anschluss
G110	39 kW	5-40 mbar	-	Gasanschluss 3/4" Gewinde
G20	48 kW	5-40 mbar	-	Gasanschluss 3/4" Gewinde
G25	48 kW	5-40 mbar	-	Gasanschluss 3/4" Gewinde
G25.1	48 kW	5-40 mbar	-	Gasanschluss 3/4" Gewinde
G25.3	48 kW	5-40 mbar	-	Gasanschluss 3/4" Gewinde
G30	48 kW	48 kW	5.5 mm	Gasanschluss 3/4" Gewinde
G31	48 kW	5-40 mbar	5.5 mm	Gasanschluss 3/4" Gewinde

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

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.

Wasser Zulaufdruck: Trinkwassereingang: 3/4" NPT*, Leitungsdruck: 22 bis 87 psi; 1.5 bis 6 Bar (29 psi; 2 Bar empfohlen)

Wasserzulauf spezifikationen

Freies Chlor ≤ 0.5 ppm

Chloramin ≤ 0.1 ppm

pH 7 - 8.5

Elektrische Leitfähigkeit ≤ 1000 µS/cm

Gesamthärte ≤ 30 °dH

Gesamthärte

Dampfkreislauf: wassereingangs spezifikationen

Gesamthärte ≤ 8 °dH

Chloride ≤ 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