



XETC-12EU-YPRMA

Projekt	
Artikel	
Menge	
Datum	

Modell BAKERTOP RETAIL

 **Energie-Effizienz 30.1 kWh/Tag - 0 kg CO₂/Tag***

*Weitere Einzelheiten finden Sie auf der letzten Seite.

Kombidämpfer	Elektro
12 Bleche 600x400	Scharnier auf der linken Seite
9.5" Touchpanel	Gesamtleistung 20.5 kW
Spannung: 400V 3N~ / 400V 3N~	



Beschreibung

Eine Hochleistungs-Backstation mit 12 Einschüben, speziell für die Backbereiche in Supermärkten entwickelt, mit zwei unabhängigen Backkammern (6 Einschübe + 6 Einschübe) auf nur 1 m² Stellfläche. Ideal zum Backen von Brot, Pizzen, Gebäck und tiefgekühlten Backwaren kombiniert BAKERTOP RETAIL Heißluftströme mit kontrollierter Feuchtigkeit, um eine optimale Produktentwicklung und bis zu 20 % schnelleres Backen im Vergleich zu herkömmlichen Heißluftöfen zu gewährleisten.

Einfach zu installieren und ausgestattet mit einem hochmodernen automatischen Waschsysteem, intelligenten Sicherheitsfunktionen und intuitiven Bedienfeldern, garantiert er einen sicheren und reibungslosen täglichen Betrieb, maximale Effizienz, Zuverlässigkeit und Leistung in Einzelhandelsumgebungen. BAKERTOP RETAIL ist mit UNOX QUICK.Load-Wagen kompatibel, die eine einfache, sichere und ergonomische Handhabung der Backbleche ermöglichen und den Arbeitsablauf im Geschäft optimieren.

Standard-Kochfunktionen

Programme

- **1000+** Programme
- **CHEFUNOX:** Aus der Bibliothek wählen, was gekocht werden soll, der Ofen stellt automatisch alle Parameter ein
- **MIND.Maps™:** Zeichnet die Garvorgänge direkt auf das Display
- **READY.BAKE:** 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

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
- **CLIMALUX™:** Absolute Feuchtigkeitskontrolle im Garraum



XETC-12EU-YPRMA

Standard Ausstattung

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

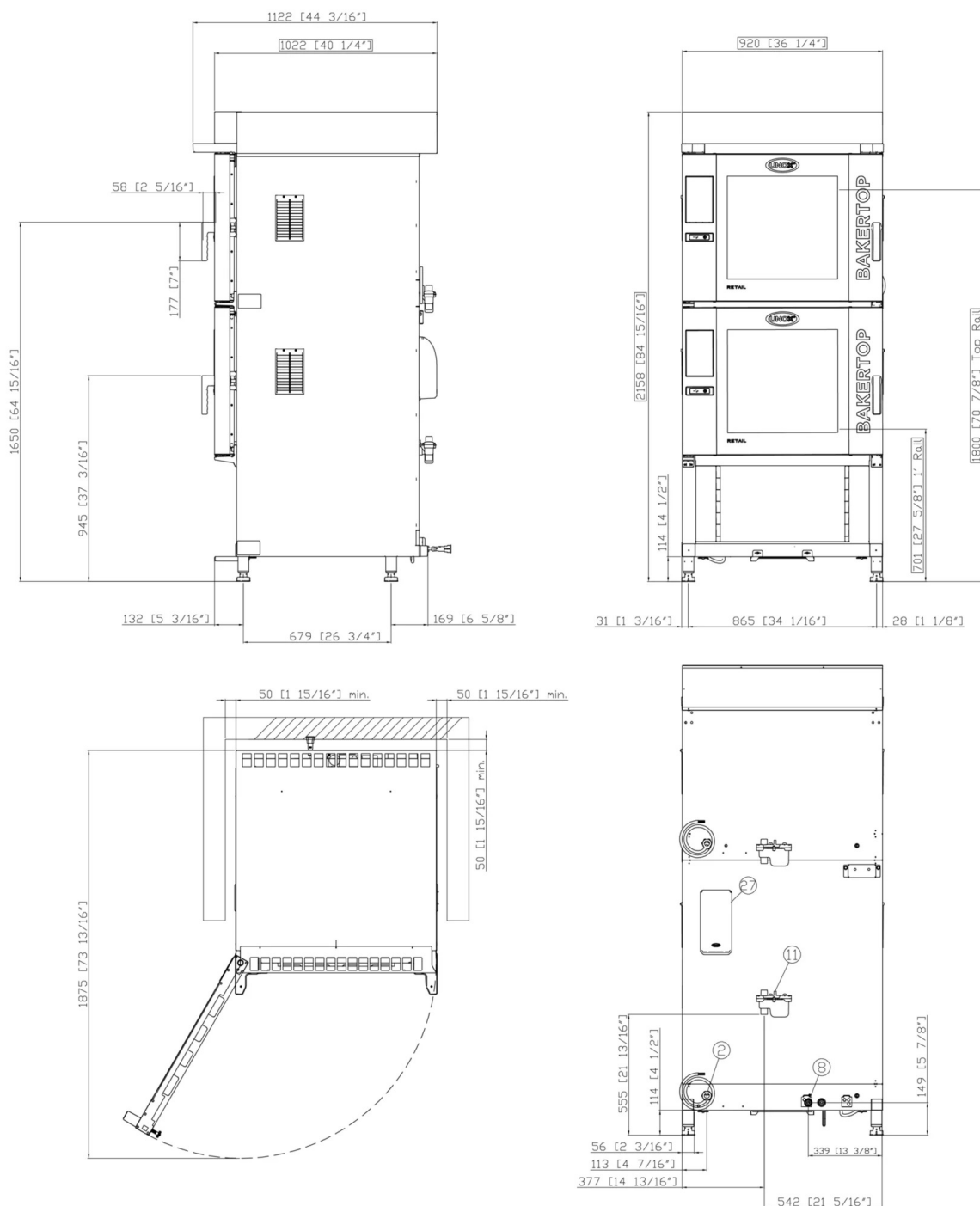
App und Web-Dienste

- **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
- **Baking 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
- **Wi-Fi / Ethernet:** Anschlussplatine, um den Ofen mit der UNOX-Cloud verbunden zu halten, ist zwingend erforderlich, um die Garantie zu verlängern

XETC-12EU-YPRMA



Größenangaben und Gewichte

Breite	920 mm
Tiefe	1022 mm
Höhe	2156 mm
Nettogewicht	290 kg
Blech Abstand	80 mm

Anschlusspositionen

2	Zuleitungsklemmleiste
8	Wasseranschluss 3/4" Gewinde
11	Garraumabflussrohr
27	Kühlluftaustritt



XETC-12EU-YPRMA

Elektrisch Stromanschluss

OFENS A

Spannung	400 V
Phase	~3PH+N+PE
Frequenz	50 / 60 Hz
Gesamtleistung	10.2 kW
Max Ampere-Zahl	15 A
Erforderliche Unterbrechergröße	16 A
Stromkabel Anforderungen*	5G x 4 mm ²
Stecker	NICHT INBEGRIFFEN

Spannung	400 V
Phase	~3PH+N+PE
Frequenz	50 / 60 Hz
Gesamtleistung	10,2 kW
Max Ampere-Zahl	15 A
Erforderliche Unterbrechergröße	16 A
Stromkabel Anforderungen*	5G x 2,5 mm ²
Stecker	NICHT INBEGRIFFEN

*Empfohlene Abmessung - beachten Sie die örtliche Verordnung.

Energie-Effizienz

Verbrauch 30.1 kWh/Tag

CO₂-Emissionen 0 CO₂/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 (365 Tage/Jahr):

6 volle Ladungen Brot, 4 volle Ladungen Croissant.

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

1 kurze 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



XETC-12EU-YPRMA

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 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

Gesamthärte

Dampfkreislauf: wassereingangs spezifikationen

Gesamthärte ≤ 8 °dH*

Chloride ≤ 250 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