

# XEVC-1011-E1R

10GN 1/1



## INTEGRIERTE TECHNOLOGIEN

**AIR.Maxi™:** Die AIR.Maxi™ Technologie ermöglicht perfekte Gargebnisse auf allen Blechen von oben bis unten. Automatische reversierende Motoren mit Hochgeschwindigkeitslüftern garantieren perfekte Ergebnisse auf jeder einzelnen Ebene. Die Möglichkeit, Lüftergeschwindigkeit in 4 Stufen und 4 semi-statischen Garmodi erlaubt es jegliches, Gargut perfekt zu garen. Vom zartesten Gargut bis hin zu Produkten, welche hohe Temperaturen und große Hitze benötigen.

**STEAM.Maxi™:** Erzeugung von "dichten und leichten" Dampf ab 35°C, mit extremer Genauigkeit und einem minimalen Wasserverbrauch.

**DRY.Maxi™:** Die DRY.Maxi™-Technologie erlaubt die schnelle Entfeuchtung der Garkammer und erlaubt es so, die optimalen Bedingungen für Ihr Gargut zu erstellen, welches in einer komplett trockenen Atmosphäre gebacken werden muss. Die im Ofen gegarten Produkte sind weich, knusprig und duftend, gegrilltes und gebräuntes Fleisch behält seine Farbe und deren Geschmack. Gemüse behält seine Konsistenz. Sie können backen was immer Sie wollen mit UNOX. Die Qualität kommt als Standard.

## BACKBLECHE UND ROSTE

- |   |   |
|---|---|
| FAKIRO™ (Art.: TG875)<br>Mit dieser Platte wird Ihr Kombidämpfer zum Pizzaofen!                       | Grill (Art.: TG885)<br>Aluminium-Blech, Teflonbeschichtet                   |
| No.Fry (Art.: GRP815)<br>Frittierkorb aus Chrom-Nickelstahl, Zubereitung von Frittierwaren ohne Fett. | FAKIRO™ Grill (Art.: TG870)<br>Aluminium Grillplatte mit Teflonbeschichtung |
| Pollo (Art.: GRP825)<br>Hähnchengrillrost aus Chrom-Nickelstahl.                                      | Pan.Fry (Art.: TG905)<br>GN-Blech emailliert                                |
| Pollo.Grill (Art.: GRP840)<br>Grillrost für 6 halbe Hähnchen oder Spare-Ribs.                         | Black.20 (Art.: TG895)<br>GN-Behälter Edelstahl, Teflon beschichtet.        |

## BESCHREIBUNG

Kontrollierbar wie Ihre Hand. Natürlich wie Ihre Gedanken. Schnell wie Ihr Blick. Das ist der UNOX CHEFTOPMIND.Maps™, die neue Serie von professionellen Öfen, welcher die Barriere zwischen Ihrer Idee und dem zu servierenden Gericht bricht. Mit einer Geste. CHEFTOPMIND.Maps™ PLUS steht für komplette Kontrolle während des Backprozesses und ein Maximum an kreativer Freiheit. MIND.Maps™. Persönlichkeit. In einer Geste.

- Standard
- o Optional

## GARMODI

- Garen mit Konvektion 30 °C - 260 °C
- Dampf- und Heißluftgaren 35 °C - 260 °C, mit STEAM.Maxi™ 30% bis 90%
- Feuchtigkeits- und Heißluftgaren 48 °C - 260 °C, mit STEAM.Maxi™ 10% bis 20%
- Dämpfen bei 48 °C - 130 °C mit STEAM.Maxi™ Technologie 100%
- Garen mit Entfeuchten 30°C - 260 °C mit DRY.Maxi™ Technologie 10% bis 100%
- Delta T Garen mit Kerntemperaturfühler
- MULTI.Point-Kerntemperaturfühler
- SOUS-VIDE-Kerntemperaturfühler

## ERWEITERTE UND AUTOMATISCHE GARPROZESSE

- MIND.Maps Technologie: Zeichnen des Backprozesses mit unendlich vielen Schritten mit einer Berührung.
- PROGRAMME: Speichern von bis zu 256 benutzerdefinierten Programmen
- PROGRAMME: Möglichkeit, dem Programm einen Namen sowie ein Bild zu geben
- PROGRAMME: Speichern des Rezeptnamens (in jeglicher Sprache)

## LUFTZIRKULATION IN DER GARKAMMER

- AIR.Maxi™ Technologie: Reversierende Lüfter
- AIR.Maxi™ Technologie: 4 programmierbare Lüftergeschwindigkeiten
- AIR.Maxi™ Technologie: 4 semi statische Backmodi, programmierbar

## GARKAMMER MIT KLIMAKONTROLLE

- DRY.Maxi™ Technologie: programmierbare Garraum-Entfeuchtungstechnologie
- DRY.Maxi™ Technologie: Garen mit Entfeuchtung 30°C - 260 °C
- STEAM.Maxi™ Technologie: Beschwadn 48 °C - 130 °C
- STEAM.Maxi™ Technologie: Garen mit Beschwadung und Entfeuchtung 35 °C - 260 °C

## MAXI.Link TECHNOLOGIE FÜR BACKSTATIONEN

- MAXI.LINK Technologie: erlaubt es, Öfen übereinander zu stellen.

## THERMISCHE ISOLATION UND SICHERHEIT

- Protek.SAFE™ Technologie: Höchste thermische Effizienz und Arbeitssicherheit
- Protek.SAFE™ Technologie: Ofenstopp bei Türöffnung
- Protek.SAFE™ Technologie: Stromverbrauch nach dem realistischen Verbrauch

## AUTOMATISCHE REINIGUNG

- Rotor.KLEAN™: 4 automatische Reinigungsprogramme mit Reinigungsmittel und Druckwächter
- Rotor.KLEAN™: Reinigtank direkt am Ofen

## PATENTIERTE TÜR

- Türscharniere aus hochbelastbarem und selbstschmierendem Technopolymer
- Türanschlagswechsel nach der Installation möglich
- Türrastenstellung 60°-120°-180°

## ARBEITSERLEICHTERENDE FUNKTIONEN

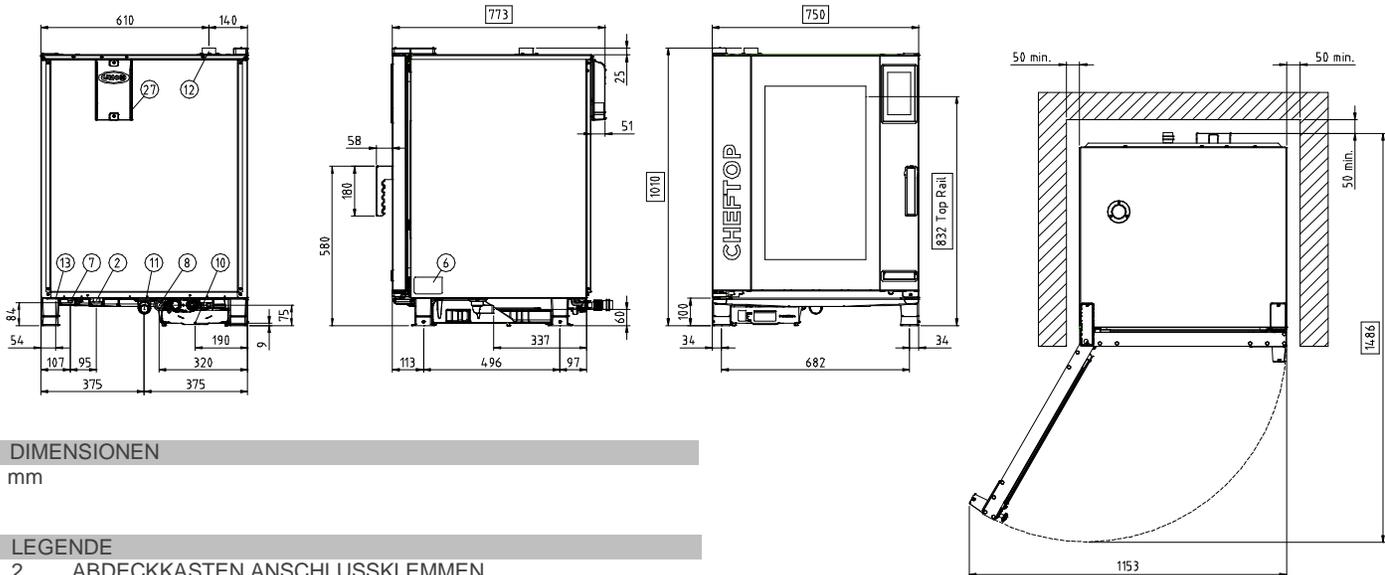
- Vorheiztemperatur bis zu 260 °C
- 300+: erlaubt es die maximale Gartemperatur von 260°C auf 300 °C zu erhöhen
- Anzeige der Restgarzeit (wenn ohne Kerntemperaturfühler gegart wird)
- «HOLD»-Funktion
- Dauerbetrieb-Funktion «INF»
- Digitalanzeige von Soll- und Isttemperatur, Kerntemperatur, Garraumtemperatur, Feuchtigkeit, Lüftergeschwindigkeit.
- Temperatur in °C oder °F

## ARBEITSERLEICHTERENDE FUNKTIONEN

- Aberundete Edelstahlkammer (AISI 304) für hygienisches und leichtes Reinigen
- Garraumbelichtung durch externe LED-Beleuchtung
- Dampfverschweißte MASTER.Touch Bedieneinheit
- Hochbeständiger Carbon-Türverschluss
- Türabtropfschale ist mit der Wasserabtropfschale verbunden, auch bei geöffneter Tür
- Wasserabtropfschale mit großem Volumen
- Niedriges Gewicht – robuster Aufbau, durch die Verwendung von innovativem Material
- Sensor Türkontaktschalter
- 2-Stufen Sicherheitstürverschluss
- Autodiagnosesystem für Service- und Problemanzeigen
- Sicherheitstemperaturbegrenzer
- Schwenkbare Innenscheibe für eine leichtere Reinigung
- C-förmige Edelstahl-Einschubschienen mit Ausklinkungen für eine einfache Beschickung

## ZERTIFIZIERUNGEN



**INVENTIVE SIMPLIFICATION**

**DIMENSIONEN**

mm

**LEGENDE**

- 2 ABDECKKASTEN ANSCHLUSSKLEMMEN
- 6 PRODUKTAUFKLEBER
- 7 SICHERHEITSTHERMOSTAT
- 8 3/4" WASSERANSCHLUSS
- 10 Det&Rinse
- 11 GARRAUMABFLUSSROHR
- 12 KAMIN
- 13 ANSCHLUSS ZUSATZGERÄTE
- 27 KÜHLLUFTAUSSTRITT

# XEVC-1011-E1R

**KAPAZITÄT, ABMESSUNGEN, GEWICHT**

Kapazität	10 GN 1/1
Blechabstand	67 mm
Abmessungen BxTxH	750x773x1010 mm
Gewicht	95 kg

**POWER SUPPLY**

SPANNUNG	PHASE	FREQUENZ	ELEKTRISCHE LEISTUNG	STROM STÄRKE	KABELQUERSCHNITT	KABEL
400	3+N	50/60Hz	14 kW	21.7 A	HO7RN-F 5Gx2,5 mm <sup>2</sup>	JA

**WASSERVORAUSSETZUNGEN**

Wasserszulauf: ein (1) Kaltwasseranschluss - Trinkwasserqualität:  
 - ein (1) Gewindeanschluss: 3/4" \*, Eingangsdruck: 22 bis 87 psi; 1.5 bis 6 bar \* 3/4" Leitung.

Wasserabfluss: 30 mm Anschluss mit wenigstens 25 mm Luftspalt möglichst nah am Gerät  
 Wasserqualität: BEI DER VERWENDUNG EINER WASSERVERSORGUNG, DIE NICHT DEN MINIMUM WASSERQUALITÄTSNORMEN VON UNOX ENTSPRICHT, IST JEGLICHER GARANTIEANSPRUCH VERLOREN. Der Käufer ist dazu verpflichtet, sicherzustellen, dass die Wasserversorgung mit den Angaben übereinstimmt, die als angemessene Aufbereitungsmaßnahmen aufgeführt werden.  
 Wasserqualität (unbehandelt): Freies Chlor: weniger als 0,1 ppm (mg/L); Chloramin: weniger als 0,1 ppm (mg/L); Härte: weniger als 3 gpg (52 ppm); Chloride: weniger als 25 ppm (mg/L); ph: 7.0 bis 8.5; Alkalität: weniger als 50 ppm (mg/L); Silizium: weniger als 12 ppm (mg/L); Gesamtmenge der gelösten Feststoffe (tds): weniger als 60 ppm

**INSTALLATIONSVORAUSSETZUNGEN**

Der Ofen muss ebenerdig installiert werden. Ein Rückflussverhinderer ist im Gerät verbaut.  
 Die Installationsmaßnahmen müssen mit den gültigen Elektro-, Sanitär- und Belüftungsnormen übereinstimmen.

Melden Sie sich an, um Zugriff auf Produktdaten zu erhalten.

[infonet.unox.com](http://infonet.unox.com)


UNOX S.p.A. | Via Majorana 22 - 35010 Cadoneghe PD - Italy - Tel. +39 049 8657511 - Fax. +39 049 8657555 - info@unox.com