

Modell  
**CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS  
 BIG**

- Kombidämpfer
- Elektro
- 20 Bleche GN 2/1
- Linksanschlag (Türgriff Rechts)
- 9.5" Touch Bedienpanel



## BESCHREIBUNG

Technologisch fortgeschrittener Kombiofen für Garprozesse in der Gastronomie (Dehydrieren, Dämpfen, Niedertemperaturgaren, Sous-Vide-Garen, Braten, Grillen, Rösten, Regenerieren und Teller-Regenerieren) und für frische oder gefrorene Backprozesse, welche dank der Technologien Unox Intensive Cooking und Intelligent Performance perfekte Ergebnisse garantieren und Wiederholbarkeit für jede Lademenge. Automatische Verwaltung der Kochprozesse (CHEFUNOX) für perfekte Ergebnisse auch ohne geschultes Personal.

## STANDARD GARMETHODEN

### Manuelles garen

- **Temperatur:** 33 °C – 300 °C
- Bis zu 9 Kochschritte
- **CLIMA.Control:** Einstellungen für Feuchtigkeit und Entfeuchtung
- Delta T Kochen mit Kerntemperaturfühler
- Mehrpunkt- Kerntemperaturfühler
- Kernsonde SOUS-VIDE

### 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:** schnelle Einstellung zum Dauerbetrieb

## STANDARD AUSSTATTUNG

- **ROTOR.Klean™:** automatisches Reinigungssystem
- Spezielle Reinigungsdüse hinter der Rückwand für die Lüfterräder
- Formgepresster Garraum aus marinetauglichem Edelstahl AISI 316 L
- Dreifachverglasung
- Garraumbeleuchtung durch integrierte LED-Leuchten an der Tür
- Einschubschienen mit Kippschutzsystem
- In die Tür integriertes Tropfenauffangsystem, das auch bei geöffneter Tür funktioniert
- 6 Motoren mit Multilüfter-System mit Umkehr der Drehrichtung und geraden Widerständen mit hoher Leistungsintensität
- Integrierter DET&Rinse™ Reinigungsmittelbehälter
- Integriertes Wi-Fi
- **Wi-Fi / USB Daten:** herunterladen und Speicherung der HACCP-Daten
- **Wi-Fi / USB Daten:** herunterladen und Speicherung der Programme

## ERWEITERTES UND AUTOMATISCHES GAREN

### Unox Intelligent Performance

- **ADAPTIVE.Cooking™:** regelt automatisch die Kochparameter, 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:** beurteilt den Verschmutzungsgrad des Ofens und schlägt eine entsprechende automatische Reinigung vor

### Unox Intensive Cooking

- **DRY.Maxi™:** entfernt rasch die Feuchtigkeit aus dem Garraum
- **STEAM.Maxi™:** erzeugt gesättigten Dampf
- **AIR.Maxi™:** mehrfache Lüfter mit Auto-Reverse und Geschwindigkeitskontrolle
- **PRESSURE.Steam:** erhöht die Dampfsättigung und -temperatur

### Data Driven Cooking

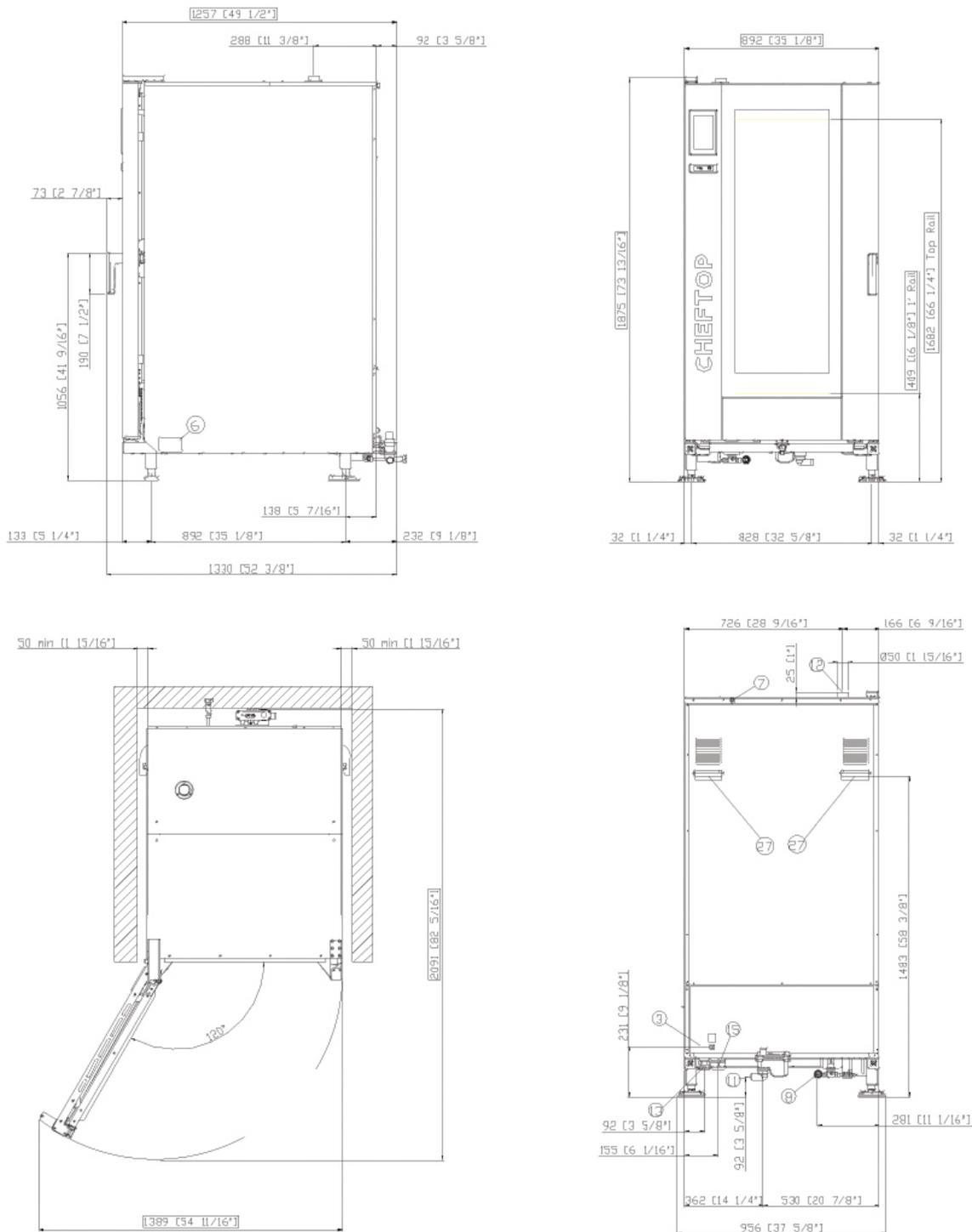
- Steuern und überwachen Sie die Betriebsbedingungen Ihrer Öfen in Echtzeit, erstellen und teilen Sie neue Rezepte. Die KI wandelt die Verbrauchsdaten in nützliche Informationen um, um Ihren täglichen Gewinn zu steigern. Erstellen, verstehen, verbessern

## APP & WEB DIENSTLEISTUNGEN

- Data Driven Cooking app & webapp
- Top Training app
- Combi guru app

# XEVL-2021-YPRS

Positionen der Verbindungen  
Größenangaben und Gewichte



## GRÖSSENANGABEN UND GEWICHTE

Breite	892 mm
Tiefe	1257 mm
Höhe	1875 mm
Gewicht (netto)	339 kg
Einschubabstand	67 mm

## POSITIONEN DER VERBINDUNGEN

2	Zuleitungsklemmleiste	10	Rotor.KLEAN™ Eingang
3	Potentialausgleichsklammer	11	Garraumabflussrohr
6	Technisches Typenschild	12	Abluftkamin
7	Sicherheitsthermostat	13	Anschluss Zusatzgeräte
8	Wasseranschluss 3/4" Gewinde	27	Kühlluftaustritt

# XEVL-2021-YPRS

## STROMANSCHLUSS

### STANDARD

Spannung	380-415 V
Phase	3PH+N+PE
Frequenz	50-60 Hz
Anschlusswert Elektro	65 kW
Maximaler Strombedarf	97 A
Absicherung *	100 A
Stromkabel Anforderungen	H07RN-F 5G 35 mm <sup>2</sup>
Kabel Durchmesser	45 mm
Stecker	NICHT INKLUSIVE

## WASSERZULAUF

DAS NICHT EINHALTEN VON DEN DURCH UNOX VORGEGEBENEN WASSERMINDENSTANFORDERUNGEN WIRD JEGLICHE GARANTIE AUFHEBEN.

Es liegt in der Verantwortung des Käufers, sicherzustellen, dass die eingehende Wasserversorgung den aufgeführten Spezifikationen durch geeignete Aufbereitungsmaßnahmen entspricht.

Wasser Zulaufdruck:	Trinkwasser Zulauf: 3/4" NPT*, Zulaufdruck: 21 bis 87 psi; 1.5 bis 6 Bar (29 psi; 2 Bar empfohlen)
---------------------	--

## WASSERZULAUF SPEZIFIKATIONEN

Freies Chlor	≤ 0.1 ppm
Chloramin	≤ 0.1 ppm
pH	7 - 8.5
TDS	≤ 125 ppm
Elektrische Leitfähigkeit	≤ 1000 µS/cm

[Registrieren Sie sich um Produktdaten sowie Spezifikationen herunterzuladen](#)

Gesamthärte (dGH)	≤ 8 °dH (142 ppm)
Chloride	≤ 25 ppm

Um die Bildung von Kalkablagerungen zu vermeiden, muss das einströmende Wasser eine Gesamthärte ≤ 8°dH (142 ppm) haben.

## Schaltkreis: Wasserzulauf Spezifikationen

Gesamthärte (dGH)	≤ 30 °dH (534 ppm)
Chloride	≤ 120 ppm

## ZUBEHÖR

- **DET&Rinse™ PLUS:** Reinigungs- und Klarspülmittel um für Ihren Ofen maximale Sauberkeit bei minimalem Verbrauch und langer Lebensdauer zu kombinieren
- **DET&Rinse™ ECO:** Öko-Formel für tägliche Reinigung und größten Respekt für die Umwelt. Ideal bei leichtem Schmutz
- **Cooking Essentials:** Spezialbleche
- Schnelllade- und Trolleysystem
- **PURE:** der Unox.Pure-Filter reduziert die Karbonathärte im Wasser und verhindert so Kalkablagerungen im Garraum.
- Ethernet netzwerk anschluss

## INSTALLATIONSVORAUSSETZUNGEN

Installationen müssen mit allen lokalen elektrischen Systemen abgestimmt sein, im Besonderen für die geforderten Kabelleitungen, Hydraulik und Ventilationsbedarf

Registrieren Sie sich um Produktdaten  
sowie Spezifikationen herunterzuladen  
[infonet.unox.com](http://infonet.unox.com)

