



XECL-2013-YPRS

Projekt _____
 Artikel _____
 Menge _____
 Datum _____

Modell

CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS BIG COMPACT

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



BESCHREIBUNG

Technologisch fortschrittlicher Trolley-Kombi-Kompaktoven für gastronomische Garprozesse (Dehydrieren, Dämpfen, Niedertemperaturgaren, Sous-Vide-Garen, Braten, Grillen, Braten in der Pfanne, Regeneration und Tellerregeneration) sowie für Backen von frischen oder gefrorenen Teigwaren. Dank des Unox Intensive Cooking- und der Intelligence Performance-Technologien und der automatischen Verwaltung der Garprozesse garantiert CHEFUNOX auch ohne geschultes Personal perfekte Ergebnisse und Wiederholbarkeit für jede Beladungsgröße. Dank seiner kompakten Bauweise können Sie ihn auch auf kleinem Raum installieren und so die Produktionskapazität pro Quadratmeter erhöhen.

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
- **MULTI.Point** Kerntemperaturfühler
- **SOUS-VIDE** Kernfühler

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
- Integrierter DET&Rinse™ Reinigungsmittelbehälter
- Integriertes Wi-Fi
- **Wi-Fi / USB Daten**: Herunter-/Hochladen von HACCP-Daten
- **Wi-Fi / USB Daten**: Herunter-/Hochladen von Programmen

ADVANCED AND AUTOMATIC COOKING FEATURES

Data Driven Cooking

- Steuern und überwachen Sie die Arbeitsabläufe 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

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

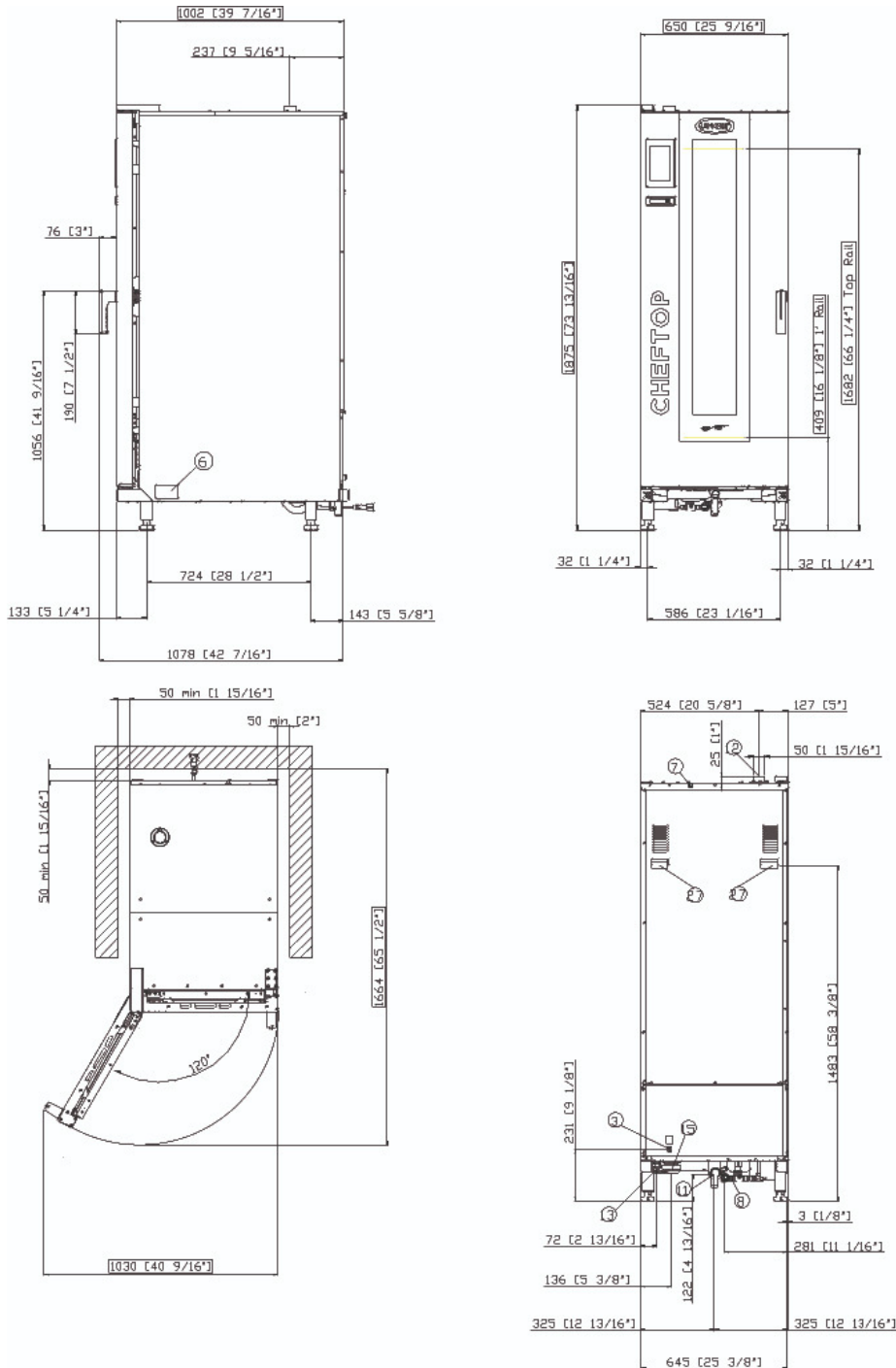
- **DRY.Maxi™**: Entfernt rasch die Feuchtigkeit aus dem Garraum
- **STEAM.Maxi™**: Erzeugt gesättigten Dampf
- **AIR.Maxi™**: Verwaltung der Lüfter mit Auto-Reverse- und Impulsfunktion
- **PRESSURE.Steam**: Erhöht die Dampfsättigung und Temperatur

APP & WEB DIENSTLEISTUNGEN

- Data Driven Cooking App & Webapp
- Top Training App
- Combi Guru App



Wir behalten uns das Recht auf technische Verbesserungen vor - 28/6/2021



GRÖSSENANGABEN UND GEWICHTE

Breite	650 mm
Tiefe	1002 mm
Höhe	1875 mm
Nettogewicht	296 kg
Blech Abstand	67 mm

VERBINDUNGSPPOSITIONEN

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

STROMANSCHLUSS

STANDARD

Spannung	380-415 V
Phase	~3PH+N+PE
Frequenz	50 / 60 Hz
Gesamtleistung	38.5 kW
Maximale Ampere-Zahl	58 A
Erforderliche Unterbrechergröße	63 A
Stromkabel Anforderungen*	5G x 16 mm ²
Kabel Durchmesser	28 mm
Stecker	NICHT INKLUSIVE

*Empfohlene Abmessung - beachten Sie die örtliche Verordnung

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.

Wasser Zulaufdruck: Trinkwassereingang: 3/4" NPT*,
Leitungsdruck: 22 bis 87 psi; 1,5 bis 6 Bar (29 psi; 2 Bar empfohlen)

Wassereingangs Spezifikationen

Freies Chlor	≤ 0.5 ppm
Chloramin	≤ 0.1 ppm
pH	7 - 8.5
Elektrische Leitfähigkeit	≤ 1000 µS/cm
Gesamthärte (dGH)	≤ 30 °dH

Dampfkreislauf: Wassereingangs Spezifikationen

Gesamthärte (dGH)	≤ 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.

ZUBEHÖR

- **Lüftungslose Haube:** Dampfkondensationshaube
- QUICK.Load und Trolley-System
- **Cooking Essentials:** Spezialbleche
- **DET&Rinse™ PLUS:** Reinigungs- und Klarspülmittel, um maximale Sauberkeit mit minimalem Verbrauch und langer Lebensdauer für Ihren Ofen zu verbinden
- **DET&Rinse™ ECO:** Öko-Formel für die tägliche Reinigung und den größtmöglichen Respekt für die Umwelt. Ideal für leichten Schmutz.
- **DET&Rinse™ ULTRA:** Ultrastarkes Reinigungsmittel für hohen Verschmutzungsgrad, empfohlen für Geflügel- und Fleischfette
- **PURE:** Der PURE-Filter reduziert die Karbonathärte im Wasser und verhindert so Kalkablagerungen im Garraum
- Ethernet Verbindungs Set

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
Produkt Daten sowie Spezifikationen
herunterzuladen
infonet.unox.com

