

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

- Kombidämpfer
- Elektro
- 10 Bleche GN 1/1
- 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 – 260 °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
- Garraum aus hochfestem Edelstahl (AISI 304) mit abgerundeten Kanten
- Dreifachverglasung
- Garraumbelichtung durch integrierte LED-Leuchten an der Tür
- Einschubschienen mit Kippschutzsystem
- In die Tür integriertes Tropfenauffangsystem, das auch bei geöffneter Tür funktioniert
- Multilüfter-System mit 4 Geschwindigkeiten und Hochleistungs-Kreiswiderständen
- 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

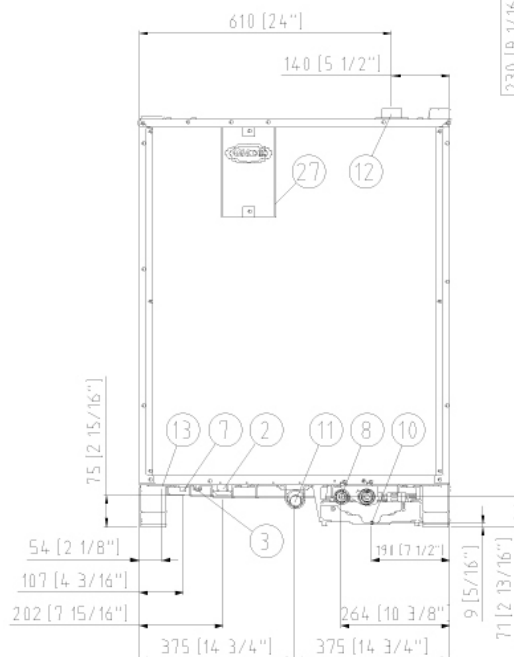
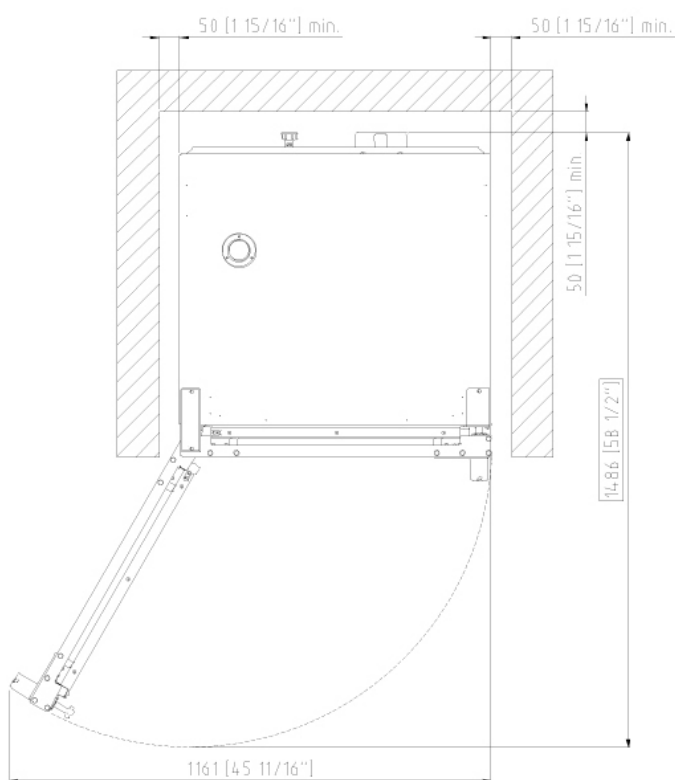
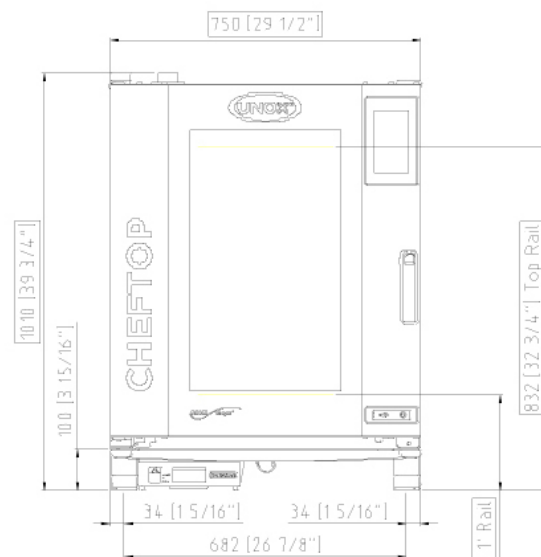
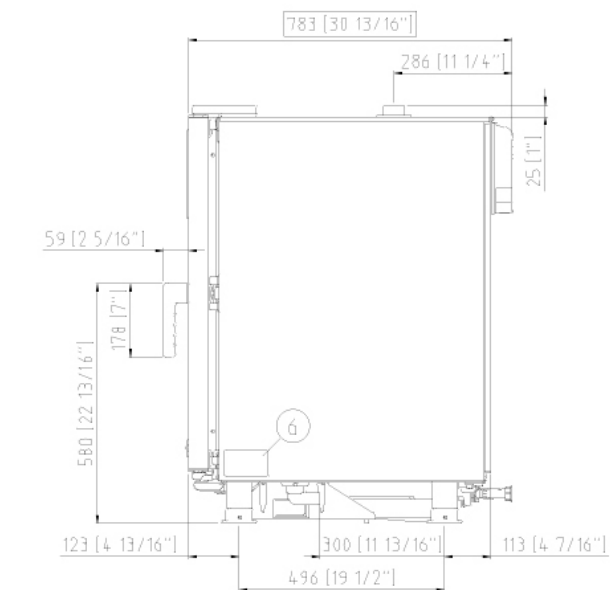
Data Driven Cooking

- 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

XEVC-1011-EPRM



GRÖSSENANGABEN UND GEWICHTE

Breite	750 mm
Tiefe	783 mm
Höhe	1010 mm
Gewicht (netto)	98 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

XEVC-1011-EPRM

STROMANSCHLUSS

STANDARD

Spannung	380-415 V
Phase	3PH+N+PE
Frequenz	50-60 Hz
Anschlusswert Elektro	18.5 kW
Maximaler Strombedarf	29 A
Absicherung *	32 A
Stromkabel Anforderungen	H07RN-F 5G 4 mm ²
Kabel Durchmesser	16 mm
Stecker	NICHT INKLUSIVE

WASSERZULAUF

DAS NICHT EINHALTEN VON DEN DURCH UNOX VORGEGEBENEN WASSERMINDENSTANFORDERUNGEN WIRD JEDLICHE 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
- **Haube Ventless:** Dunstabzugshaube
- **Dunstabzugshaube mit Aktivkohlefilter:** wasserkondensationshaube mit aktivkohlefilter
- **Cooking Essentials:** Spezialbleche
- Schnelllade- und Trolleysystem
- **PURE:** der Unox.Pure-Filter reduziert die Karbonathärte im Wasser und verhindert so Kalkablagerungen im Garraum.
- **PURE-RO:** Umkehrosmose-System, das die Karbonathärte des Wassers auf Null reduziert, wodurch jegliche Kalkablagerungen im Inneren des Ofens vermieden werden
- Ethernet netzwerk anschluss
- **HYPER.Smoker** räucher Kassette für die Räucherchips zur Verwendung in der Garkammer ohne zusätzlichen Stromanschluss

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

