

Modell
CHEFTOP MIND.MapTM ONE BIG

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



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

Programme

- 1000+ Programme
- **MIND.MapTM:** zeichnet die Garvorgänge direkt auf das Display

STANDARD AUSSTATTUNG

- **ROTOR.KleanTM:** automatisches Reinigungssystem
- Formgepresster Garraum aus marinetauglichem Edelstahl AISI 316 L
- Doppelverglasung
- 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&RinseTM Reinigungsmittelbehälter
- **Wi-Fi / USB Daten:** herunterladen und Speicherung der HACCP-Daten
- **Wi-Fi / USB Daten:** herunterladen und Speicherung der Programme

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.

ERWEITERTES UND AUTOMATISCHES GAREN

Unox Intensive Cooking

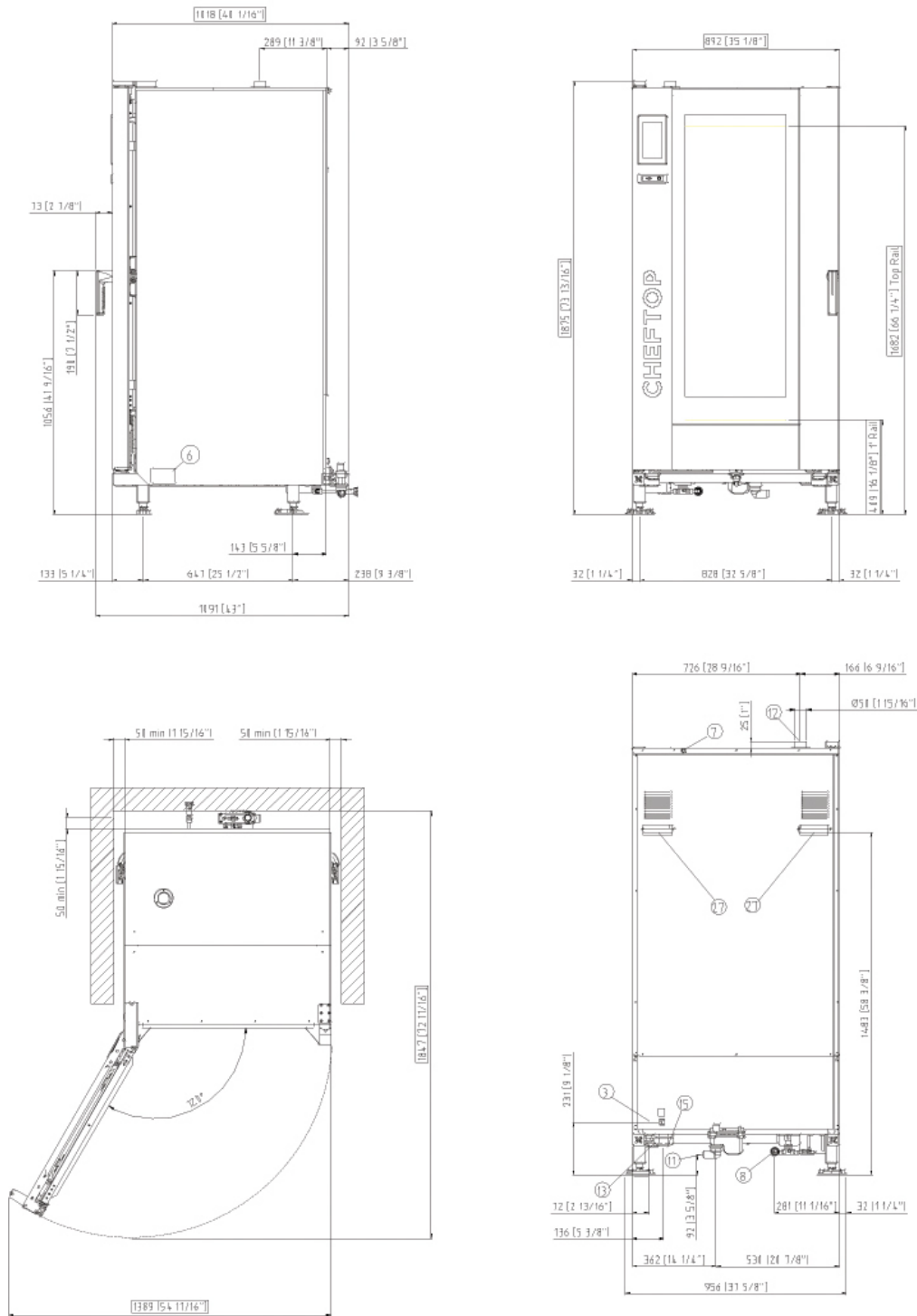
- **DRY.MaxiTM:** entfernt rasch die Feuchtigkeit aus dem Garraum
- **STEAM.MaxiTM:** erzeugt gesättigten Dampf
- **AIR.MaxiTM:** mehrfache Lüfter mit Auto-Reverse und Geschwindigkeitskontrolle
- **CLIMALUXTM:** absolute Feuchtigkeitskontrolle im Garraum

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



GRÖSSENANGABEN UND GEWICHTE

Breite	892 mm
Tiefe	1018 mm
Höhe	1875 mm
Gewicht (netto)	262 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-2011-E1RS

STROMANSCHLUSS

STANDARD

Spannung	380-415 V
Phase	3PH+N+PE
Frequenz	50-60 Hz
Anschlusswert Elektro	29.3 kW
Maximaler Strombedarf	43.5 A
Absicherung *	50 A
Stromkabel Anforderungen	H07RN-F 5G 10 mm ²
Kabel Durchmesser	13,96 mm
Stecker	NICHT INKLUSIVE

OPTION A

Spannung	220-240 V
Phase	3PH+PE
Frequenz	50-60 Hz
Anschlusswert Elektro	29.3 kW
Maximaler Strombedarf	74 A
Absicherung *	25 A
Stromkabel Anforderungen	H07RN-F 4G 16 mm ²
Kabel Durchmesser	13,96 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
- **Haube Ventless:** Dunstabzugshaube
- **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
- **Wi-Fi:** Anschlussplatine, um den Ofen mit der UNOX-Cloud verbunden zu halten, ist zwingend erforderlich, um die Garantie zu verlängern

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

