



XESR-03HS-MDDN

Project	
Item	
Hoeveelheid	
Datum	

Model SPEED.Pro™

Bak snelheidsoven	Elektrisch
3 trays 460x330 (BAKE)	Opening naar beneden
1 tray 450x330 (SPEED)	6" Touch control panel
Spanning: 220-240V 1N~	



Beschrijving

SPEED.Pro™ is 's werelds eerste en enige snelbakoven: een convectieoven en een snelbakoven in één apparaat. Dankzij de grote bakkamer van de SPEED.Pro™ kunt u in de stand Bake tot 3 460 x 330 bakplaten met bakkerij- of banketproducten bakken, zelfs diepvriesproducten, en daarbij perfect gelijkmatige resultaten verkrijgen. Met de Speed-modus kunt u in recordtijd voedsel bakken en regenereren, in enkele of meerdere porties, dankzij de combinatie van gecontroleerde heteluchtstromen, microgolfttechnologie en de speciale Speed.Plake-bakplaat die warmte doorgeeft door contact, waardoor alle broodgebakken producten perfect worden geroosterd.

Standard cooking features

Handmatig koken

- **Temperatuur:** 30 °C – 260 °C
- Tot 9 kookstappen
- 24 snelle programma's (12 Speed en 12 Bake)

Programma's

- 384 Bake programma's
- 384 Speed programma's
- **CHEFUNOX:** kies iets om te koken uit de bibliotheek en de oven zal automatisch alle parameters instellen (Bake)
- **SPEEDUNOX:** kies iets om te koken uit de bibliotheek en de oven zal automatisch alle parameters instellen (Snelheid)

App en web services

- **Data Driven Cooking app & webapp:** controleer en bewaak in real-time de bedrijfsomstandigheden van uw ovens, creëer en deel nieuwe recepten. Kunstmatige intelligentie zet verbruiksgegevens om in nuttige informatie en stelt u in staat de dagelijkse winst te verhogen
- **Top Training app:** download de Unox Top.Training app en leer stap voor stap alle geheimen van het bedieningspaneel van uw nieuwe oven

Geavanceerde en automatische kookfuncties

Unox Intelligent Performance

- **ADAPTIVE.Cooking™:** regelt automatisch de kookparameters om herhaalbare resultaten te garanderen
- **SMART.Preheating:** stelt automatisch de voorverwarmingstemperatuur en -duur in
- **AUTO.Soft:** beheert de hittestijging om het meer delicaat te maken

Unox Intensive Cooking

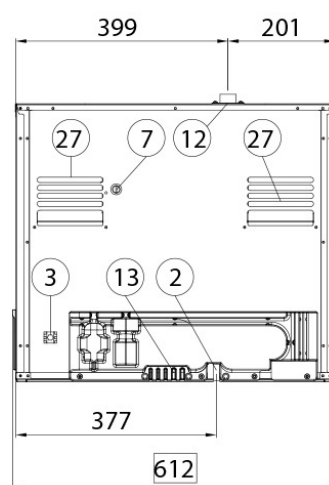
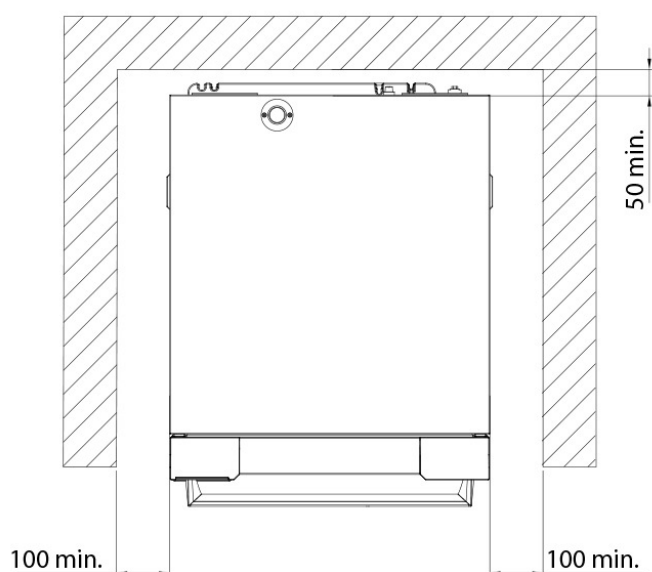
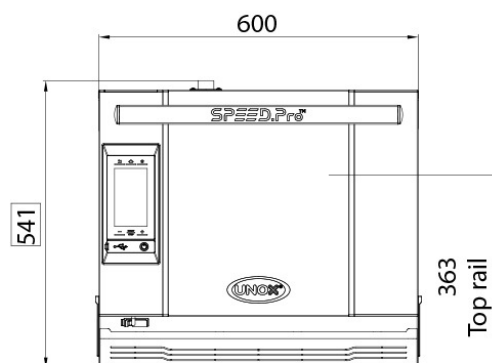
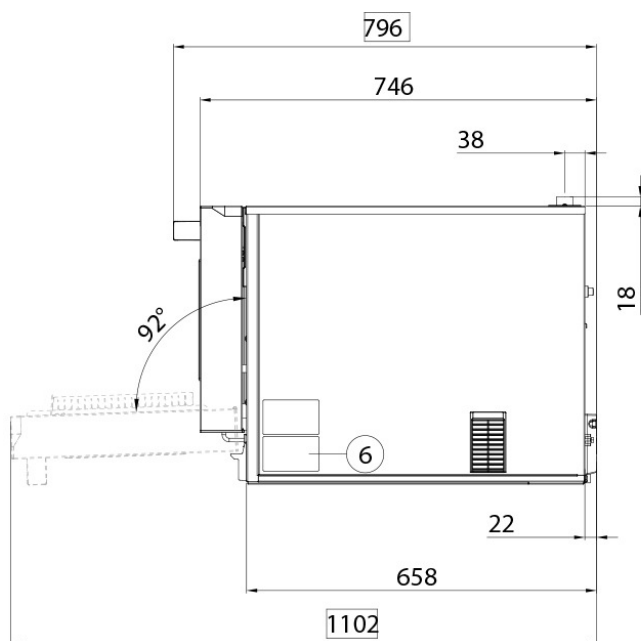
- **SPEED.Plus:** genereert microgolven en verdeelt ze gelijkmatig over de bakkamer
- **DRY.Plus:** onttrekt snel vocht aan de kookkamer
- **AIR.Plus:** meerdere ventilatoren met achteruitversnelling en 2 snelheidsstanden

Technische kenmerken

- Kookkamer van roestvrij staal AISI 304 met hoge weerstand
- Bakruimte met geïntegreerde bakplaatsteunen
- Visuele weergave van de baktoestand door middel van meerkleurige LED's
- Kruimelopvangsysteem geïntegreerd in het filter onder de deur
- Proximity deurcontactschakelaar
- Geïntegreerde Wi-Fi
- **Wi-Fi / USB data:** download/upload HACCP data
- **Wi-Fi / USB data:** download/upload programma's



XESR-03HS-MDDN



Afmetingen en gewicht

Breedte	600 mm
Diepte	797 mm
Hoogte	541 mm
Netto Gewicht	89 kg
Tray pitch	75 mm

Aansluitposities

2	Stroomvoorziening aansluitingenbord
3	Unipotential aansluitpunt
6	Plaatje met technische gegevens
7	Veiligheidsthermostaat
12	Hete dampen uitlaat schoorsteen
13	Aansluiting accessoires

27	Koellucht-uitlaat
----	-------------------



XESR-03HS-MDDN

Elektrische stroomvoorziening

STANDAARD

Spanning	220-240 V
Fase	~1PH+N+PE
Frequentie	50 Hz
Totaal vermogen	3.6 kW
Max stroomopname	15 A
Vereiste grootte van breaker	16 A
Vereisten voor de voedingskabel*	3G x 1,5 mm ²
Stekker	Schuko

*Aanbevolen grootte - neem plaatselijke voorschriften in acht.

Accessories

- **SPRAY&Rinse:** Praktisch spray reinigingsmiddel voor het handmatig reinigen van alle soorten ovens. Het ontvet en verwijdert alle soorten vuil.
- **Bak Benodigheden:** special trays for BAKE mode
- **Speed Essentials:** speciale trays en spatels voor de SPEED mode
- **Ethernet:** Aansluitingspaneel om de oven aangesloten te houden op Unox en DDC.App

Installatievereisten

De installaties moeten in overeenstemming zijn met alle plaatselijke elektrische systemen, met name wat betreft de minimumdraaddikte die vereist is voor aansluiting in het veld, hydraulische en ventilatievoorzieningen. In het geval van gasovens moet een afzuig- en rookanalyse worden uitgevoerd.

Registreer je bij DDC Service voor toegang tot gegevens en productspecificaties.

www.ddc.unox.com