



XEVC-0711-GPRM

Project

Item

Hoeveelheid

Datum

Model

CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS COUNTERTOP



Energie-efficiëntie 36.7 kWh/dagen - 6.6 kg CO₂/dagen

*Zie de laatste pagina voor meer informatie.

Combi oven

Gas

7 trays GN 1/1

Scharnier aan de linkerkant

9.5" Touch control panel

Spanning: 220-240V 1N~



Beschrijving

Technologisch geavanceerde combi-oven voor gastronomische kookprocessen (dehydreren, stomen, koken op lage temperatuur, sous vide koken, braden, grillen, panbakken, regenereren en plaatregenereren) en voor vers of diepgevroren bakken dankzij de Unox Intensive Cooking en Intelligence Performance technologieën die perfecte resultaten en herhaalbaarheid garanderen voor elke beladingsgrootte. Automatisch beheer van de kookprocessen (CHEFUNOX) voor perfecte resultaten, zelfs zonder opgeleed personeel.

Standard cooking features

Programma's

- **1000+** Programma's
- **CHEFUNOX**: kies iets om te koken uit de bibliotheek en de oven zal automatisch alle parameters instellen
- **MULTI.TIME**: beheert tot 10 kookprocessen tegelijk
- **MISE.EN.PLACE**: synchroniseert het plaatsen van de pannen, zodat alle gerechten tegelijk klaar zijn
- **MIND.Maps™**: teken de kookprocessen direct op het display
- **READY.COOK**: gebruiksklare instellingen met oneindige tijd voor een snelle start

Handmatig koken

- **Temperatuur**: 30 °C – 260 °C
- Tot 9 kookstappen
- **CLIMA.Control**: vochtigheid of droge lucht ingesteld op 10%
- Delta T koken met kernsonde
- **MULTI.Point** kernsonde met 4 meetpunten
- **SOUS-VIDE** kernsonde met 2 meetpunten (optioneel accessoire)

Geavanceerde en automatische kookfuncties

Unox Intelligent Performance

- **ADAPTIVE.Cooking™**: regelt automatisch de kookparameters om herhaalbare resultaten te garanderen
- **CLIMALUX™**: totale controle over de vochtigheid in de kookkamer
- **SMART.Preheating**: stelt automatisch de voorverwarmingstemperatuur en -duur in
- **AUTO.Soft**: beheert de hittestijging om het meer delicaat te maken
- **SENSE.Klean**: schat in hoe vuil de oven is en stelt de geschikte automatische wascyclus voor

Unox Intensive Cooking

- **DRY.Maxi™**: onttrekt snel de vochtigheid uit de kookkamer
- **STEAM.Maxi™**: produceert verzadigde stoom
- **AIR.Maxi™**: beheer ventilatoren auto-reverse en pulse functie
- **PRESSURE.Steam**: verhoogt de stoomverzadiging en temperatuur



XEVC-0711-GPRM

Technische kenmerken

- **ROTOR.Klean™**: automatisch wassysteem
- Automatische speciale wassing achter de ventilatorkap
- Kookkamer van hoogresistent AISI 304 roestvrij staal met afgeronde hoeken
- Driedubbel glas
- Verlichting van de kookruimte door LED-lampjes in de deur
- Tray steunen met anti-tip systeem
- In de deur geïntegreerd druppelvangsysteem dat ook werkt als de deur openstaat
- Ventilatorsysteem met 4 snelheden en krachtige verwarmingselementen
- Geïntegreerd DET&Rinse™ wasmiddelreservoir
- Geïntegreerde Wi-Fi
- **Wi-Fi / USB data**: download/upload HACCP data
- **Wi-Fi / USB data**: download/upload programma's

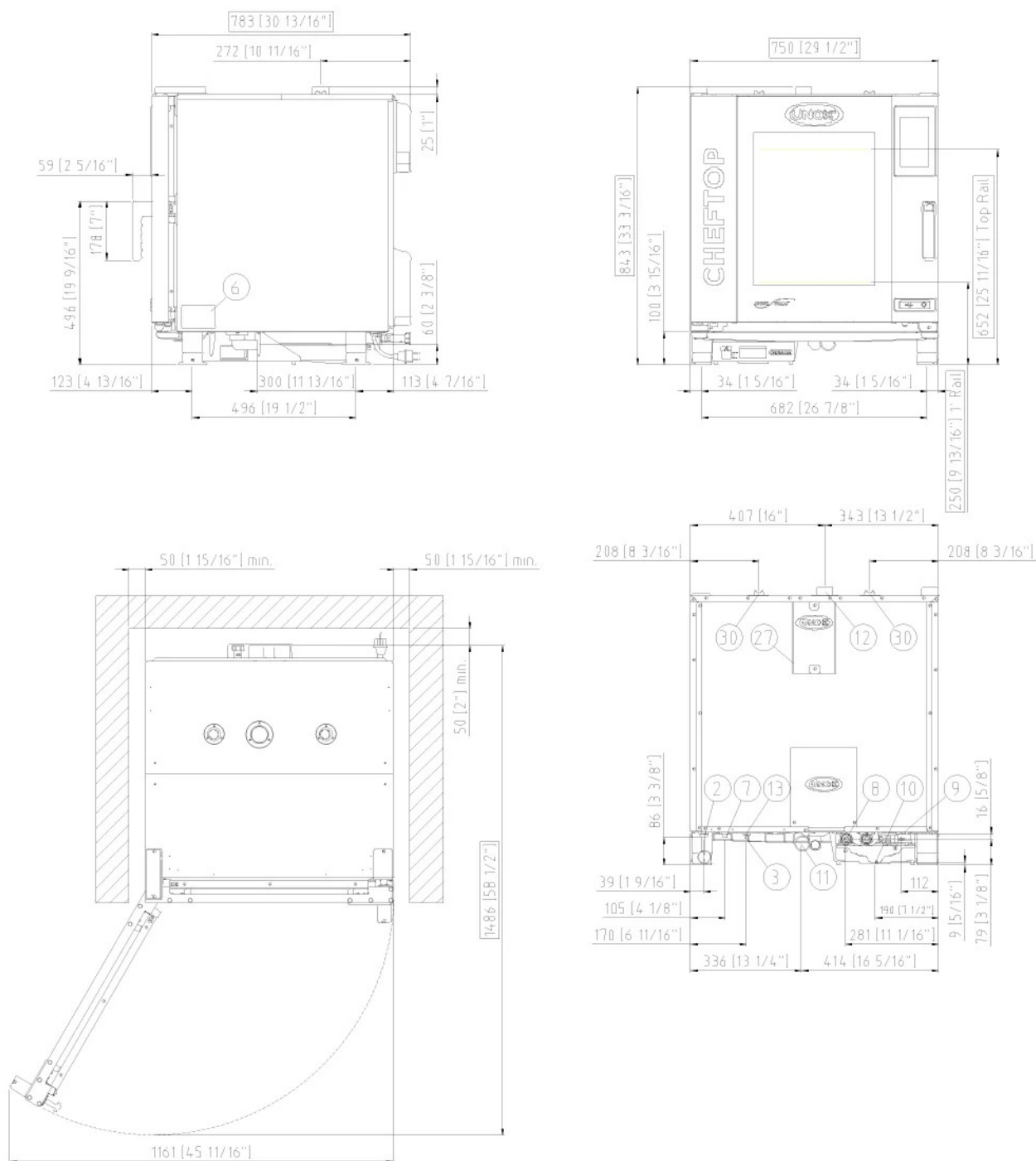
App en web services

- **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

Accessories

- **HYPER.Smoker**: smoker box voor houtsnippers en zaagsel om in de kookkamer te roken zonder extra elektrische voeding
- **SMART.Drain**: de werking is gebaseerd op een speciale tweewegklep die het tijdens het kookprogramma ontstane vet en kookvocht opvangt en afvoert naar een reservoir
- **SLOWTOP**: de ideale oplossing voor slagerijen en delicatessenzaken, die intensieve kookprocessen combineert met zachte, zoals houdbaarheid en nachtelijk koken
- **Neutraal kabinet**: aanbevolen oplossing om uw keukenindeling te optimaliseren en altijd alles op de juiste plaats te hebben
- **Onderstel**: de multifunctionele steun die ideaal is om bakplaten veilig op te bergen en uw oven op de perfecte werkhoogte te plaatsen
- **QUICK.Load** en trolley systeem
- **Cooking Essentials**: speciale trays
- **DET&Rinse™ ECO**: eco-formule voor dagelijkse reiniging en het grootste respect voor het milieu. Ideaal voor lichte vervuiling.
- **DET&Rinse™ ULTRA**: reinigings- en spoelmiddelen om een maximale reinheid te combineren met een minimaal verbruik en een lange levensduur van uw oven
- **PURE / PURE.XL**: filtersysteem op harsbasis dat uit het water alle stoffen verwijdt die bijdragen tot de vorming van kalk in de ovenkookruimte
- **PURE-RO**: omgekeerde osmose systeem dat chloriden en kalkaanslag uit het water verwijdt
- Ethernet-aansluitkit

XEVC-0711-GPRM



Afmetingen en gewicht

Breedte	750 mm
Diepte	783 mm
Hoogte	843 mm
Netto Gewicht	104 kg
Tray pitch	67 mm

Aansluitposities

2	Stroomvoorziening aansluitingenbord
3	Unipotential aansluitpunt
6	Plaatje met technische gegevens
7	Veiligheidsthermostaat
8	3/4" vrouwelijke NPT waterinlaat
9	3/4" Gasinlaat

10	Rotor.KLEAN™ inlet
11	Afvoerpijp kamer
12	Hete dampen uitlaat schoorsteen
13	Aansluiting accessoires
27	Koellucht-uitlaat
30	Verbrandingsgassen uitlaat

XEVC-0711-GPRM

Elektrische stroomvoorziening

STANDAARD

Spanning	220-240 V
Fase	~1PH+N+PE
Frequentie	50 / 60 Hz
Totaal vermogen	1 kW
Max stroomopname	4 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.

Stroomvoorziening gas

Type gas	Nominaal gasvermogen	Inlaat druk	Gasklep opening	Aansluiting
G110	16 kW	5-40 mbar	-	3/4" Gasinlaat
G20	19 kW	5-40 mbar	-	3/4" Gasinlaat
G25	19 kW	5-40 mbar	-	3/4" Gasinlaat
G25.1	19 kW	5-40 mbar	-	3/4" Gasinlaat
G25.3	19 kW	5-40 mbar	-	3/4" Gasinlaat
G30	19 kW	19 kW	5.5 mm	3/4" Gasinlaat
G31	19 kW	5-40 mbar	5.5 mm	3/4" Gasinlaat

Energie-efficiëntie

Verbruik

CO₂ emission

**De raming omvat alleen de directe emissies van de oven. Indirecte emissies kunnen tot nul worden gereduceerd door te kiezen voor energie uit hernieuwbare bronnen.

Schatting gebaseerd op dagelijks gebruik van de oven (300 dagen/jaar):

6 lichte ladingen gebraden kippen (geladen op 20%), 1 volledige lading gebraden aardappelen, 3 volledige ladingen koken met stoom en 2 uur in een lege oven op 180 °C

Geschat op basis van de volgende wekelijkse wasprogramma's (42 weken/jaar):

1 lange was, 1 medium was

Watervoorziening

BIJ GEBRUIK VAN EEN WATERVOORZIENING DIE NIET VOLDOET AAN_x000D_ UNOX'S MINIMUM WATER KWALITEITSNORMEN ZAL ELKE GARANTIE DOEN VERVALLEN.

Het is de verantwoordelijkheid van de koper ervoor te zorgen dat de inkomende watertoevoer voldoet aan de vermelde specificaties door middel van adequate zuiveringsmaatregelen.

Leiding druk: Drinkwaterinlaat: 3/4" NPT*, leidingdruk: 22 tot 87 psi; 1,5 tot 6 Bar (29 psi; 2 Bar aanbevolen)

Specificaties instromend water

Vrij chloor	≤ 0.5 ppm
Chlooramine	≤ 0.1 ppm
pH	7 - 8.5
Elektrisch geleidingsvermogen	≤ 1000 µS/cm
Totale hardheid	≤ 30° dH
Chloriden	≤ 120 ppm

Stoomcircuit: specificaties instromend water

Totale hardheid	≤ 8 °dH
Chloriden	≤ 25 ppm

Om kalkaanslag te voorkomen moet de totale hardheid van het binnenkomende water ≤ 8°dH zijn.

*Deze waarde heeft betrekking op dagelijks stoomkoken van 1-2 uur. Indien er bij een totale hardheid ≤ 8°dH nog steeds kalkvorming optreedt, is het in ieder geval verplicht het water te behandelen om kalkvorming te voorkomen. Unox beveelt waterbehandelingssystemen op basis van ionenwisselaars aan. Waterbehandelingssystemen op basis van polyfosfaat zijn niet toegestaan.

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