# XEVC-0511-E1RM

Progetto
Articolo
Quantità
Data

**Modello**
**CHEFTOP MIND.Maps™ ONE COUNTERTOP**

**Efficienza energetica 26 kWh/gg - 0 kg $CO_2$/gg**

*Per maggiori informazioni consultare ultima pagina.

| | |
|---|---|
| Forno combinato | Elettrico |
| 5 teglie GN 1/1 | Cerniera a sinistra |
| Pannello di controllo touch screen da 9,5" | |
| Voltaggio: 380-415V 3N~ / 220-240V 3~ / 220-240V 1~ | |




## Descrizione

Forno combinato professionale in grado di gestire molteplici processi di cottura (disidratazione, cottura a vapore, cottura a bassa temperatura, cottura sous vide, rosolatura , grigliatura, frittura, rigenerazione e rigenerazione al piatto) e processi di cottura di panetteria e pasticceria (fresca e congelata). Grazie alla tecnologia Unox Intensive Cooking garantisce risultati perfetti ad ogni infornata.

## Impostazioni di cottura

### Programmi

- **1000+** Programmi
- **MIND.Maps™:** disegna direttamente nel display i processi di cottura

### Cottura manuale

- **Temperatura:** 30 °C – 260 °C
- Fino a 9 step di cottura
- **CLIMA.Control:** impostazione con incremento del 10% di umidità o aria secca
- Cotture con sonda al cure e funzione Delta T

## Cottura avanzata e automatica

### Unox Intensive Cooking

- **DRY.Maxi™:** rimuove rapidamente l'umidità dalla camera di cottura
- **STEAM.Maxi™:** produce vapore saturo
- **AIR.Maxi™:** gestisce l'auto-inversione di marcia e la funzione pulsata delle ventole
- **CLIMALUX™:** controllo totale dell'umidità nella camera di cottura

# XEVC-0511-E1RM

## Caratteristiche tecniche

- **ROTOR.Klean™:** sistema di lavaggio automatico
- Camera di cottura in acciaio inox AISI 304 ad alta resistenza con bordi arrotondati
- Doppio vetro
- Illuminazione camera di cottura attraverso luci LED integrate nella porta
- Supporti teglia forati con sistema antiribaltamento
- Sistema raccolta gocce integrato nella porta e funzionante anche a porta aperta
- Ventole a 4 velocità e resistenze circolari ad alte prestazioni
- Contenitore detergente DET&Rinse™ integrato
- **Wi-Fi / USB data:** download/upload dati HACCP
- **Wi-Fi / USB data:** download/upload programmi

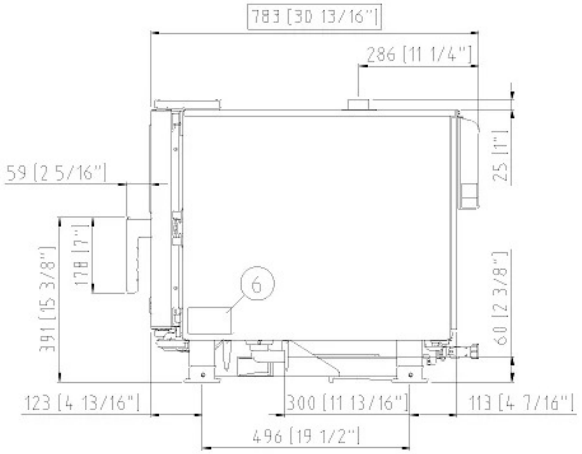
## App e servizi web

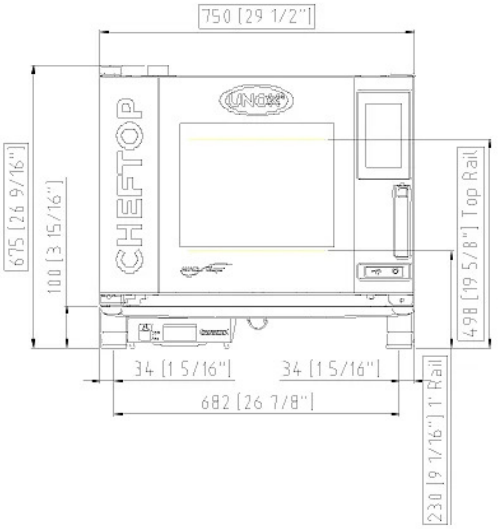
- **Data Driven Cooking app & webapp:** controlla e monitora in real-time le condizioni operative dei tuoi forni, crea e condividi nuove ricette. L'intelligenza artificiale trasforma i dati di consumo in informazioni utili e ti permette di aumentare i profitti giornalieri
- **Top Training app:** scarica l'app Unox Top.Training e impara passo dopo passo i segreti del pannello di controllo del tuo nuovo forno

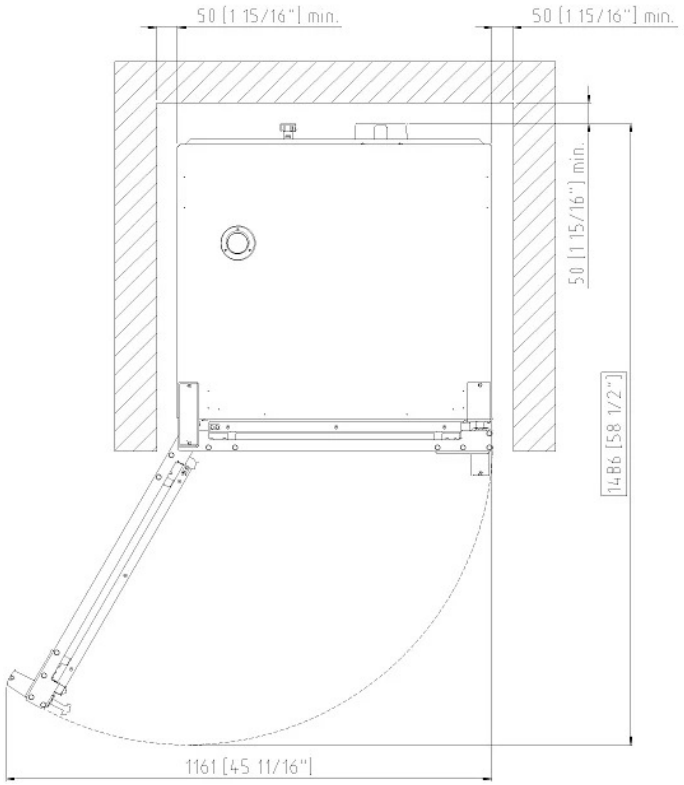
## Accessori

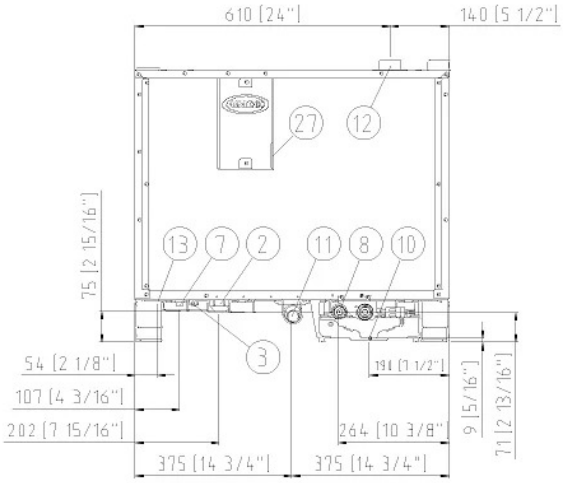
- **Cappa Ventless:** cappa a condensazione di vapore
- **Cappa Ventless con filtro a carboni attivi:** cappa a condensazione di vapore con filtro a carboni attivi
- **SLOWTOP:** soluzione ideale per macellerie e gastronomie che utilizzano cotture al forno, mantenimento e cotture notturne
- **Armadio neutro:** soluzione consigliata per ottimizzare lo spazio all'interno della tua cucina ed avere sempre tutto in ordine
- **Stand:** il supporto multifunzionale ideale per riporre in sicurezza le teglie e collocare il tuo forno all'altezza perfetta per lavorare
- Sistema QUICK.Load e trolley
- **Cooking Essentials:** teglie speciali
- **DET&Rinse™ ECO:** detergente a doppia concentrazione per la pulizia quotidiana ed il massimo rispetto per l'ambiente.
- **DET&Rinse™ ULTRAPLUS:** detergente brillantante per garantire massimi livelli di pulizia, minori consumi e lunga durata del forno
- **PURE / PURE.XL:** sistema filtraggio a resine che elimina dall'acqua tutte le sostanze che contribuiscono alla formazione di calcare
- **PURE-RO:** Sistema di filtraggio dell'acqua ad osmosi inversa che garantisce la completa demineralizzazione di ogni tipo di acqua
- **Wi-Fi / Ethernet:** Scheda di collegamento per mantenere il forno connesso al cloud UNOX - obbligatorio per estendere la garanzia

# XEVC-0511-E1RM




## Dimensioni e peso

| | |
|---|---|
| **Larghezza** | 750 mm |
| **Profondità** | 783 mm |
| **Altezza** | 675 mm |
| **Peso netto** | 66 kg |
| **Distanza teglie** | 67 mm |

## Posizione connessioni

| | |
|---|---|
| **2** | Morsettiera alimentazione |
| **3** | Morsetto equipotenziale |
| **6** | Targhetta dati tecnici |
| **7** | Termostato di sicurezza |
| **8** | Ingresso acqua 3/4" femmina NPT |
| **10** | Ingresso Rotor.KLEAN™ |
| **11** | Scarico camera di cottura |
| **12** | Uscita fumi caldi |
| **13** | Collegamento accessori |
| **27** | Uscita aria di raffreddamento |

# XEVC-0511-E1RM

## Alimentazione elettrica

| | |
|---|---|
| **STANDARD** | |
| **Voltaggio** | 380-415 V |
| **Fase** | ~3PH+N+PE |
| **Frequenza** | 50 / 60 Hz |
| **Potenza totale** | 9,3 kW |
| **Max corrente assorbita** | 14 A |
| **Dimensione richiesta dell'interruttore differenziale** | 16 A |
| **Requisiti cavo potenza*** | 5G x 2,5 mm^2 |
| **Spina** | NON INCLUSA |
| **OPZIONE A** | |
| **Voltaggio** | 220-240 V |
| **Fase** | ~3PH+PE |
| **Frequenza** | 50 / 60 Hz |
| **Potenza totale** | 9,3 kW |
| **Max corrente assorbita** | 24 A |
| **Dimensione richiesta dell'interruttore differenziale** | 32 A |
| **Requisiti cavo potenza*** | 4G x 4 mm^2 |
| **Spina** | NON INCLUSA |
| **OPZIONE B** | |
| **Voltaggio** | 220-240 V** |
| **Fase** | ~1PH+PE |
| **Frequenza** | 50 / 60 Hz |
| **Potenza totale** | 9,3 kW |
| **Max corrente assorbita** | 41 A |
| **Dimensione richiesta dell'interruttore differenziale** | 50 A |
| **Requisiti cavo potenza*** | 3G x 10 mm^2 |
| **Spina** | NON INCLUSA |
| ****Kit connessione elettrica** | |
| **Articolo** | XUC129 |
| **Voltaggio** | 220-240 V |
| **Fase** | ~1PH+PE |

*Dimensione consigliata - osservare l'ordinanza locale.

## Efficienza energetica

**Consumi**

**Emissioni $CO_2$**

**La stima include le sole emissioni dirette prodotte dal forno. Puoi azzerare le emissioni indirette scegliendo di acquistare energia prodotta da fonti rinnovabili.

**Stima calcolata ipotizzando un utilizzo giornaliero (300 giorni/anno) del forno:**

6 carichi leggeri di polli arrosto (20% di carico), 1 pieno carico di patate arrosto, 3 pieni carichi di cotture al vapore e 2 ore di forno vuoto in temperatura a 180 °C

**Stima calcolata ipotizzando i seguenti lavaggi settimanali (42 settimane/anno):**

1 lavaggio lungo, 1 lavaggio medio

## Connessione idrica

UTILIZZARE ACQUA NON CONFORME AGLI STANDARD MINIMI UNOX PER LA QUALITÀ DELL'ACQUA RENDERA' NULLA LA GARANZIA.
È responsabilità dell'acquirente assicurarsi che la fornitura di acqua in entrata sia conforme alle specifiche elencate da UNOX o di renderla tale attraverso adeguate misure di trattamento.

| | |
|---|---|
| **Acqua di rete:** | Ingresso acqua potabile: 3/4" NPT*, pressione acqua di rete: da 22 a 87 psi; da 1.5 a 6 Bar (29 psi; 2 Bar consigliato) |
| **Specifiche acqua in ingresso** | |
| **Cloro libero** | ≤ 0.5 ppm |
| **Chloramine** | ≤ 0.1 ppm |
| **pH** | 7 - 8.5 |
| **Conduttività elettrica** | ≤ 1000 µS/cm |
| **Durezza totale** | ≤ 30° dH |
| **Chlorides** | ≤ 120 ppm |
| **Circuito vapore: specifiche acqua in ingresso** | |
| **Durezza totale** | ≤ 8 °dH |
| **Chlorides** | ≤ 25 ppm |

Per evitare la formazione di calcare, l'acqua in ingresso deve avere una durezza totale ≤ 8°dH.

*Questo valore si riferisce ad una cottura giornaliera a vapore di 1-2 ore. In ogni caso, se con una durezza totale ≤ 8°dH si verifica ancora produzione di calcare, è obbligatorio trattare l'acqua per evitare tale produzione di calcare. Si consigliano sistemi di trattamento delle acque a base di resine a scambio ionico. Non sono ammessi sistemi di trattamento delle acque a base di polifosfati.

## Requisiti per l'installazione

Le installazioni devono essere conformi a tutti i sistemi elettrici locali, in particolare la sezione dei cavi di collegamento elettrico e ai regolamenti per la ventilazione e l'allacciamento idraulico. È necessario eseguire l'analisi dei fumi di combustione nel caso di forni a gas.

Registrati a DDC per accedere alle specifiche tecniche del prodotto.
**www.ddc.unox.com**