



XEVC-1011-E1RM

Progetto _____
Articolo _____
Quantità _____
Data _____

Modello
CHEFTOP MIND.Maps™ ONE COUNTERTOP

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



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-1011-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

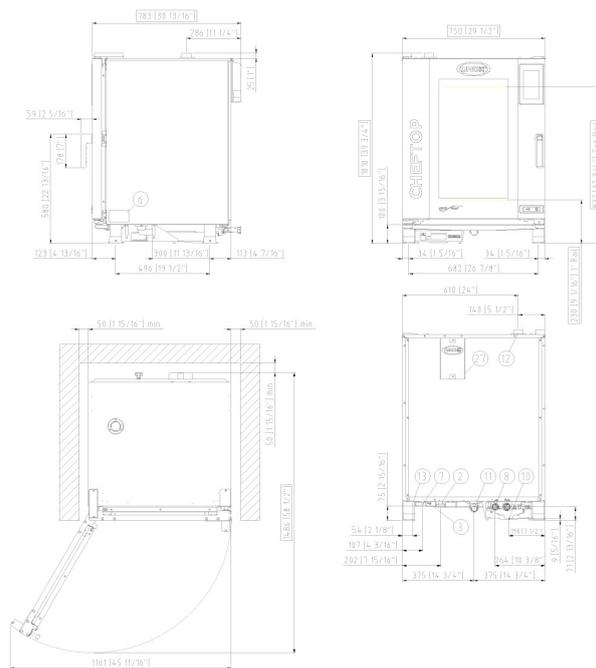
App e servizi web

- **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™ PLUS**: detergente brillantante per garantire massimi livelli di pulizia, minori consumi e lunga durata del forno
- **DET&Rinse™ ECO**: detergente a doppia concentrazione per la pulizia quotidiana ed il massimo rispetto per l'ambiente.
- **DET&Rinse™ ULTRA**: detergente brillantante per garantire massimi livelli di pulizia, minori consumi e lunga durata del forno
- **PURE**: 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-1011-E1RM



Dimensioni e peso

Larghezza	750 mm
Profondità	783 mm
Altezza	1010 mm
Peso netto	92 kg
Distanza teglie	67 mm

Posizione connessioni

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

XEVC-1011-E1RM

Alimentazione elettrica

STANDARD

Voltaggio	380-415 V
Fase	~3PH+N+PE
Frequenza	50 / 60 Hz
Potenza totale	18,5 kW
Max corrente assorbita	26 A
Dimensione richiesta dell'interruttore differenziale	32 A
Requisiti cavo potenza*	5G x 4 mm ²
Spina	NON INCLUSA

OPZIONE A

Voltaggio	220-240 V **
Fase	~3PH+PE
Frequenza	50 / 60 Hz
Potenza totale	18,5 kW
Max corrente assorbita	47.5 A
Dimensione richiesta dell'interruttore differenziale	50 A
Requisiti cavo potenza*	4G x 10 mm ²
Spina	NON INCLUSA

**Kit connessione elettrica

Articolo XUC128

Voltaggio 220-240 V

Fase ~3PH+PE

*Dimensione consigliata - osservare l'ordinanza locale.

Connessione idrica

UTILIZZARE ACQUA NON CONFORME AGLI STANDARD MINIMI UNOX PER LA QUALITÀ DELL'ACQUA RENDERÀ 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.