



# XEDA-0611-EXRS

Projekt	_____
Del	_____
Antal	_____
Dato	_____

**Model**  
CHEFTOP-X™ Digital.ID™

 **Energieffektivitet 24.8 kWh/dage - 0 kg CO<sub>2</sub>/dage\***

\*Se sidste side for flere oplysninger.

Kombiovn	Elektrisk
6 plader GN 1/1	Venstrehængslet
16" Touch kontrolpanel	
Volt:	380-415V 3N~ / 220-240V 3~ / 220-240V 1~



## Beskrivelse

Professional high-performance kombi ovn udstyret med et state-of-the-art styresystem og intelligent teknologi designet til perfekt at håndtere enhver gastronomi, konditori og bageri. Den er ENERGY STAR® certificeret for lav forbrugsydelse og affaldsreduktion, dette også takket være automatisk vaske-system med recirkulation. CHEFTOP-X™ har et ovnkammer støbt i 316L stål og et integreret Ro.Care vandfiltreringssystem, der eliminerer behovet for ekstern vandbehandling. Den er udstyret med integreret mikrofon for at aktivere stemmestyring og interaktion med UNOX's Corporate Chefs med formål at modtage tilberedningsassistance direkte gennem det interaktive display. Det avancerede Digital.ID™ operativsystem gør det muligt at gemme alle ens yndlingsindstillinger på brugerkontoen og overføre dem fra en ovn til en anden på få sekunder. Med Digital.ID™-appen er det muligt at styre ovnen via smartphones, samt at tilpasse brugerkonti.

## Manuel tilberedning

- **Cooking steps:** op til 9
- **Temperatur:** 30 °C - 300 °C
- **Forvarmning:** Op til 300 °C
- **CLIMA.Control:** Dampindstilling fra 10 % til 100 % og kontinuerlig måling af den faktiske fugtighed i ovnrummet
- **Blæserhastighed** 5 kontinuerlige hastigheder (2.700 rpm) og AIR.Tornado hastighed (3.600 rpm)
- **Gemme programmer:** 1000+
- Delta T tilberedning med stegetermometer

## Forudindstillet

- Justerbare semi-automatiske programmer, der foreslår temperatur-, ventilations- og dampindstillinger baseret på typen af mad, som brugeren har valgt. (grill, bruning, dampning osv.)

## Automatisk indstilling

- **Individual.CHEFUNOX:** intelligent funktion der beder om brugerens feedback på nyligt afsluttede madlavningsprocessor. Den anvender adaptiv teknologi til at præcisere den modtagne feedback fra brugeren, forbedrer forudindstillede tilberedningsprogrammer i det indbyggede tilberedningsbibliotek. Parametrene indstilles automatisk til næste tilberedning
- **MULTI.Time:** styrer og overvåger op til 10 madlavningsprocesser på samme tid

## Avancerede madlavningsfunktioner

### Unox Intelligent Performance

- **ADAPTIVE.Cooking™:** Justerer automatisk tilberedningsparametrene afhængigt af mængden af mad for at sikre ensartede resultater
- **SMART.Preheating:** Indstiller automatisk forvarmningstemperatur og varighed i forhold til tidligere brug
- **SENSE.Klean:** Estimerer hvor beskidt ovnen er og foreslår et passende vaskeprogram
- **SMART.Energy:** Automatisk energibesparende funktion, der minimerer vand-, el- eller gasforbruget i programmer, der overstiger en times tilberedningstid. Den opfanger fraværet af mad i ovnkammeret og aktiverer standby-tilstand, der reducerer temperatur og forbrug. Analyserer brugen af ovnen for at give energibesparende tips. (advarer f.eks. om, at døren har stået åben for længe)
- **HEY.Unox:** stemmegodkendelsesteknologi, der gør det muligt at interagere med ovnen, give kommandoer og modtage audiovisuel feedback direkte på displayet.
- **OPTIC.Cooking:** intelligent teknologi, der gør det muligt at genkende mad og automatisk starte det tilpassede tilberedningsprogram, når der tilberedes i MULTI.Time-tilstand



# XEDA-0611-EXRS

## Avancerede madlavningsfunktioner

### Unox Intensive Cooking

- **DRY.Maxi™:** fjerner store mængder fugt fra ovnkammeret på ultrakort tid.
- **STEAM.Maxi™:** producerer en stor mængde mættet damp i ovnkammeret på ultrakort tid
- **AIR.Maxi™:** Reversibelt multiblæsersystem
- **CLIMALUX™:** måler og regulerer den faktiske luftfugtighed i ovnkammeret
- **AIR.Tornado:** forbedrer og fremskynder tilberedningen under fuld kapacitet takket være muligheden for at indstille en højere rotationshastighed på ovnens blæsere op til 3.600 omdrejninger i minuttet (rpm)

## Nøglefunktioner

- Robust udvendig opbygning i rustfrit stål for maksimal isolering
- Rustfri låge med smæk-funktion.
- Integreret 16" ultra-bright kontrolpanel
- Ovnkammer i AISI 316L rustfrit stål for maximal bestandighed mod korrision
- Motor med reverserende multi-fane system og symmetrisk lineære varmelementer med høj effekt.
- Ramme i rustfrit stål
- Dobbelt LED bar med justering af varm og kold tone integreret i døren.
- PRESSURE.Klean: automatisk vaskesystem med recirkulation
- Integreret DET&RINSE™ ULTRA sæbeskuffe
- RO.Care: integreret resin filter der neutraliserer aflejringer. Det filtrerer op til 1300 l. vand med én patron og er udstyret med udskiftningssensor.
- Digital.ID™ Operativsystem
- Indbygget mikrofon med mulighed for stemmestyring og opkaldsfunktion
- Indbygget WIFI
- HACCP Data Download
- Indbygget håndbruser
- Tredobbelt glas for at minimere varmetab og maksimere energieffektiviteten.
- C-formet bakkestøtter med anti-tip-system
- Drypbakke integreret i lågen og tilsluttet afløb. Fungerer også med lågen åben.
- Motorhastighed kan indstilles mellem 900 rpm og 3600 rpm
- MULTI.Point kernesonde med 4 målepunkter

## Tilbehør

- **Udsugningsfri emhætte:** kondenseringsemhætte
- **Udsugningsfri emhætte:** kondenseringsemhætte
- **Neutralt skab:** anbefalet løsning til at optimere dit køkkenindretning og altid have alt på det rigtige sted
- **Understel:** den multifunktionelle støtte, der er ideel til at opbevare plader sikkert og placere din ovn i den perfekte arbejds højde
- **HYPERSmoker:** rygeboks til flis og savsmuld til at ryge inde i kogekammeret uden ekstra strømforbrug
- **DET&Rinse™ ULTRA:** Rengørings- og afspændingsmidler for at kombinere maksimal renlighed med minimalt forbrug og lang levetid for din ovn



XEDA-0611-EXRS

DIGITAL  ID

### Digital.ID™

- Ved at oprette en Digital.ID™-konto kan alle fagfolk nemt få adgang til ovnen fra deres mobile enhed. Når ovnen er forbundet til internettet, gemmes alle madlavningsprogrammer, konfigurationer eller tilpasninger af Digital.ID™-grænsefladen i skyen og er tilgængelige overalt. Kontoen forbliver konstant synkroniseret med de seneste ændringer.

### Premium digitale tjenester

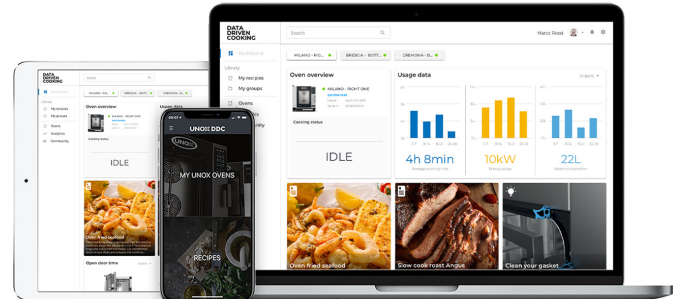
- HEY.Unox - Voice control
- COOKING.Concierge (30min/måned)
- Adgang til DDC Enterprise
- LONG.Life 5 garantiudvidelse\*

### Standard digitale tjenester

- Digital.ID™ App
- DIGITAL.Training
- Live technical assistance
- Data Driven Cooking app & webapp

Du kan finde flere oplysninger på følgende websted [unox.com](http://unox.com) | [Digital.ID™ Premium](#)

## DATA DRIVEN COOKING



### Data Driven Cooking

- Kontrollerer og overvåger ovnens drift i realtid, fremhæver spild og foreslår forbedringer for at reducere forbruget. Det gør det muligt at oprette og dele opskrifter fra en ovn til en anden, endda langvejsfra.

### Enterprise

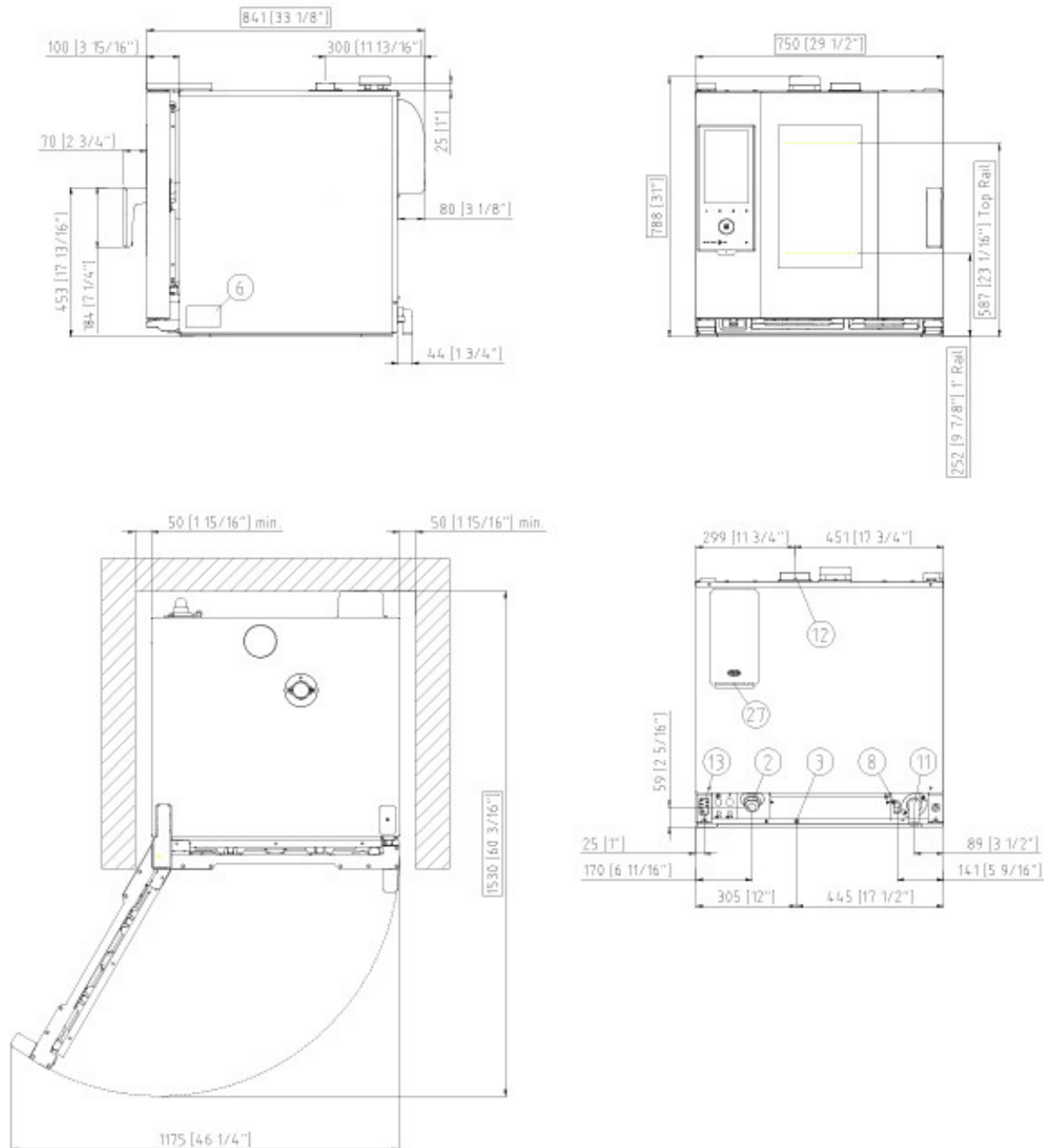
- Unox fjernovervågning af service
- Kitchen scheduler
- REST API access
- Fjernsendelse af madlavningsprogrammer til ovnene (ubegrænset)
- Ubegrænset antal tilsluttede ovne

### Professional

- Oprettelse og redigering af fyringsprogrammer
- On-line overvågning af forbrug
- Kunstig intelligens Unox DDC.coach
- Fjernsendelse af madlavningsprogrammer til ovnene (op til 5 ovne)
- Op til 5 ovne forbundet til internettet

Du kan finde flere oplysninger på følgende websted [unox.com](http://unox.com) | [Data Driven Cooking](#)

# XEDA-0611-EXRS



## Dimensioner og vægt

Bredde	750 mm
Dybde	841 mm
Højde	789 mm
Nettovægt	114 kg
Mellemrum mellem indstik	67 mm

## Tilslutningspositioner

2	Terminal board strømforsyning
3	Unipotential terminal
6	Teknisk dataark
8	3/4" hun NPT vandindgang
11	Ovnkammer afløbsslange
12	Skorsten

13	Tilbehør connection
27	Køleudtag



# XEDA-0611-EXRS

Strømforsyning

Vandtilslutning

installationskrav

Energieffektivitet

## Elektrisk strømtilførsel

### STANDARD

Volt	380-415 V
Fase	~3PH+N+PE
Frekvens	50 / 60 Hz
Total kraft	11,6 kW
Maks Amp	19 A
Påkrævet afbryderstørrelse	25 A
Strømkabel krav*	5G x 2,5 mm <sup>2</sup>
Stik	IKKE INKLUDERET

### Valgmulighed A

Volt	220-240 V
Fase	~3PH+PE
Frekvens	50 / 60 Hz
Total kraft	11,6 kW
Maks Amp	30.5 A
Påkrævet afbryderstørrelse	32 A
Strømkabel krav*	4G x 4 mm <sup>2</sup>
Stik	IKKE INKLUDERET

### Valgmulighed B

Volt	220-240 V
Fase	~1PH+PE
Frekvens	50 / 60 Hz
Total kraft	11,6 kW
Maks Amp	50.5 A
Påkrævet afbryderstørrelse	63 A
Strømkabel krav*	3G x 10 mm <sup>2</sup>
Stik	IKKE INKLUDERET

\*Anbefalet størrelse - Overhold lokale bekendtgørelser.

## Energieffektivitet

Forbrug 24.8 kWh/dage

CO<sub>2</sub> udledning 0 kg CO<sub>2</sub>/dage\*\*

\*\*Estimat omfatter kun direkte udledninger fra ovnen. Indirekte udledninger kan reduceres til nul ved at vælge at købe energi fra vedvarende kilder.

### Estimat baseret på daglig brug af ovnen (300 dage/år):

6 lette portioner af stegte kyllinger (20% fyldt), 1 fuld portion stegte kartofler, 3 hele portioner tilberedt med damp og 2 timer i en tom ovn på 180 °C

### Estimeret under forudsætning af følgende ugentlige vaskeprogrammer (42 uger/år):

1 lang vask, 1 medium vask

## Vandforsyning

"AT BRUG AF EN VANDFORSYNING, DER IKKE MØDER UNOX'S MINIMUMSTANDARDER FOR VANDKVALITET Ugyldiggør ENHVER GARANTI."

Det er købers ansvar at sikre, at den indgående vandforsyning er i overensstemmelse med de anførte specifikationer gennem passende behandlingsforanstaltninger.

Ledningsvand Drikkevandsindtag: 3/4" NPT\*, linjetryk: 22 til 87 psi; 1,5 til 6 Bar (29 psi; 2 Bar anbefales)

### Specifikationer for indløbsvand

Klorfri ≤ 0.5 ppm

Kloramin ≤ 0.1 ppm

pH 7 - 8.5

Elektrisk ledningsevne ≤ 1500 µS/cm

Total hårdhed (TH) ≤ 30° dH (534 ppm)

Chlorider ≤ 250 ppm

Denne \*\*denne værdi refererer til daglig damptilberedning på 1-2 timer. Under alle omstændigheder, hvis med en total hårdhed ≤ 8°dH er der stadig produktion af kalk, er det obligatorisk at behandle vandet for at undgå kalkproduktion. Vi anbefaler vandbehandlingsystemer baseret på ionombytning. Vandbehandlingsystemer baseret på polyfosfater er ikke tilladt. Den samlede vandhårdhed kan måles ved hjælp af KSTR1082A-sættet med tilsvarende værktøjer."

## installationskrav

Installationerne skal være i overensstemmelse med alle lokale elektriske systemer, især med hensyn til minimum ledningsmåler, der kræves til felttilslutning, hydraulik og ventilationsforsyning. Udstødnings- og røganalyse skal udføres i tilfælde af gasovne.

Registrer på DDC Service for adgang til data og produkt specifikationer.

[www.ddc.unox.com](http://www.ddc.unox.com)