



XEVC-0621-EPRM

Projekt	
Del	
Antal	
Dato	

Model

CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS COUNTERTOP

 **Energieffektivitet 86.4 kWh/dage - 0 kg CO₂/dage**

*Se sidste side for flere oplysninger.

Kombiovn

Elektrisk

6 plader GN 2/1

Venstrehængslet

9,5" Touch kontrolpanel

Volt: 380-415V 3N~ / 220-240V 3~

Beskrivelse

Teknologisk avanceret kombiovn til gastronomiske madlavningsprocesser (dehydrering, dampning, lavtemperaturtilberedning, sous vide-tilberedning, stegning, grillning, stegning, regenerering og pladeregenerering) og til frisk eller frossen bagning takket være Unox Intensive Cooking og Intelligence Performance-teknologier, der garanterer perfekte resultater og gentagelighed for enhver belastningsstørrelse. Automatisk styring af madlavningsprocesser (CHEFUNOX) for perfekte resultater selv uden uddannet personale.



Standard tilberedningsfeatures

Programmer

- **1000+** Programmer
- **CHEFUNOX:** Vælg noget at tilberede i biblioteket og ovnen vil automatisk stille parametrene.
- **MULTI.TIME:** klarer op til 10 madlavningsprocesser på samme tid
- **MISE.EN.PLACE:** synkroniserer isætning af pander, så alle retterne er klar på samme tid
- **MIND.Maps™:** tegn tilberedningsprocesserne direkte på displayet
- **READY.COOK:** klar til at bruge indstilling med konstant tid for hurtig start

Manuel tilberedning

- **Temperatur:** 30 °C - 260 °C
- Op til 9 tilberedningstrin
- **CLIMA.Control:** Damp eller udtørring af luft indstilles med 10 % intervaller
- Delta T tilberedning med stegetermometer
- **MULTI.Point** kernesonde med 4 målepunkter
- **SOUS-VIDE** kernesonde med 2 målepunkter (valgfrit tilbehør)

Avancerede og automatiske cooking features

Unox Intelligent Performance

- **ADAPTIVE.Cooking™:** Justerer automatisk tilberedningsparametrene for at sikre ensartede resultater
- **CLIMALUX™:** total kontrol af dampniveauet i ovnkammeret
- **SMART.Preheating:** Indstiller automatisk forvarmningstemperatur og varighed
- **AUTO.Soft:** styrer varmestigningen for at gøre den mere delikat
- **SENSE.Klean:** Estimerer hvor beskidt ovnen er og foreslår et passende automatisk vaskeprogram

Unox Intensive Cooking

- **DRY.Maxi™:** trækker hurtigt dampen ud af ovnkammeret
- **STEAM.Maxi™:** producerer mættet damp
- **AIR.Maxi™:** kontroller blæsere auto-reverse og pulsfunktion
- **PRESSURE.Steam:** øger dampmætningen og temperaturen



XEVC-0621-EPRM

Nøglefunktioner

- **ROTOR.Klean™:** Automatisk vaskesystem
- Automatisk specialvask bag bagplade
- Ovnkammer i højkvalitets AISI 304 rustfrit stål med afrundede kanter
- Trelagsglas
- Ovnkammer oplyses via LED lys indbygget i døren
- Indstik med antipippe system
- Drypbakke integreret i døren, som virker, selv når døren er åben
- 4-trins blæsere og high-performance varmeelementer
- Integreret beholder til DET&Rinse™ rengøringsmiddel
- Integreret WIFI
- **Wi-Fi / USB data:** download/upload HACCP data
- **Wi-Fi / USB data:** Download/upload programmer

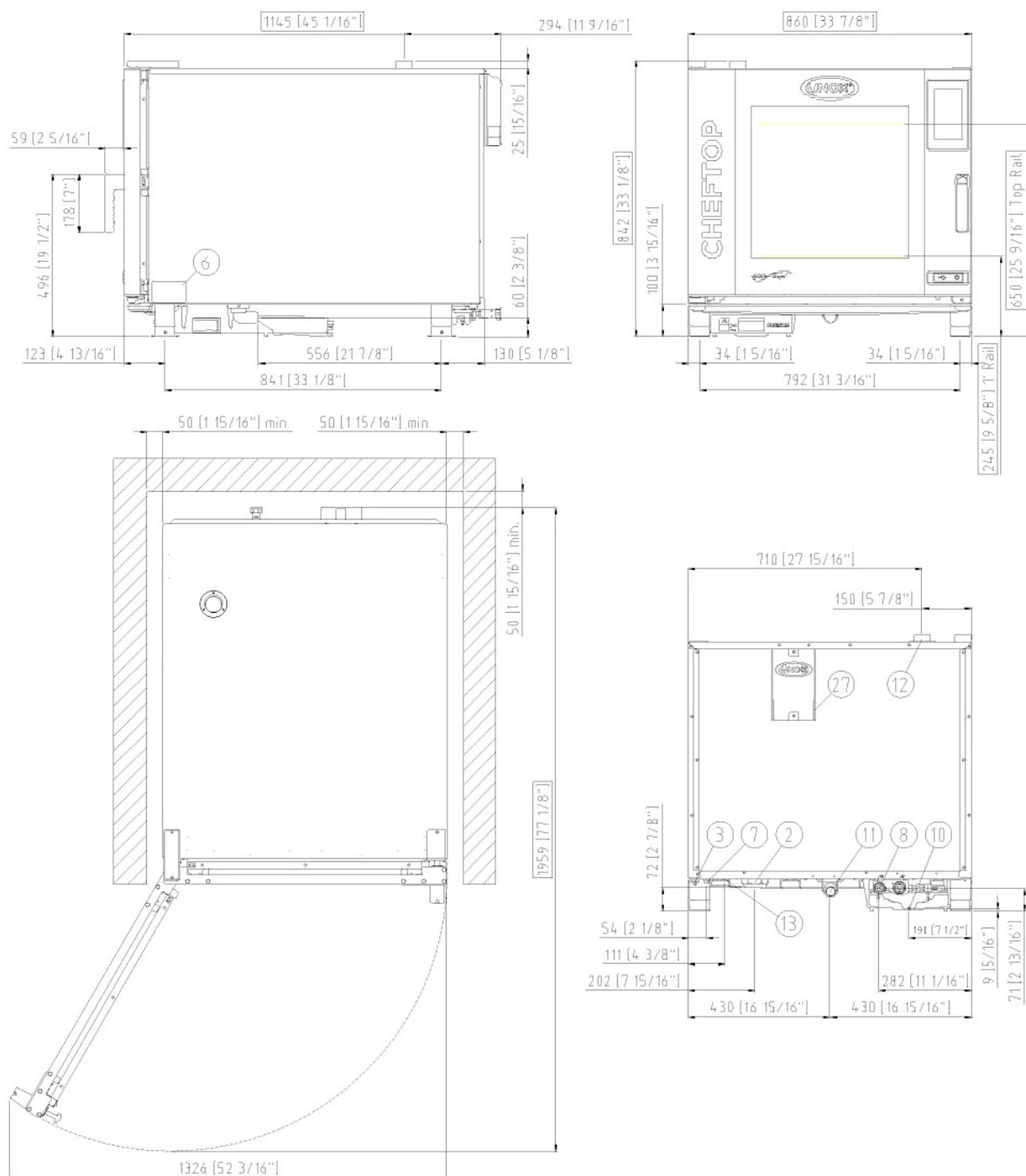
App og web services

- **Data Driven Cooking app & webapp:** check and monitor in real-time the operating conditions of your ovens, create and share new recipes. Artificial intelligence transforms consumption data into useful information and allows you to increase daily profits
- **Top Training app:** hent Unox Top.Training appen og lær trin for trin alle hemmelighederne ved din nye ovns kontrolpanel

Tilbehør

- **Udsugningsfri emhætte:** kondenseringsenhætte
- **Udsugningsfri emhætte med aktivt kulfilter**
kondenseringsenhætte med kulfilter
- **HYPER.Smoker:** rygeboks til flis og savsmuld til at ryge inde i kokekammeret uden ekstra strømforsyning
- **SMART.Drain:** dens funktion er baseret på en speciel tovejsventil, der opsamler alt fedt og madlavningsvæsker, der dannes under tilberedningsprogrammet, og dræner dem i en tank
- **SLOWTOP:** ideel løsning til slagtere og delikatesserforretninger, der kombinerer intense madlavningsprocesser med skånsomme processer, såsom varmholdning og madlavning om natten
- **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
- QUICK.Load og trolley system
- **Cooking Essentials:** specialplader
- **DET&Rinse™ ECO:** øko formel til daglig rengøring og den største respekt for miljøet. Ideel til et mildt niveau af snavs.
- **DET&Rinse™ ULTRA:** Rengørings- og afspændingsmidler for at kombinere maksimal renlighed med minimalt forbrug og lang levetid for din ovn
- **PURE / PURE.XL:** resinbaseret filtreringssystem, der fjerner alle stoffer fra vandet, der bidrager til dannelsen af kalk inde i ovnens kokekammer
- **PURE-RO:** Omvendt osmose system, der fjerner klorider og kalk fra vand
- Ethernet kit

XEVC-0621-EPRM



Dimensioner og vægt

Bredde	860 mm
Dybde	1145 mm
Højde	842 mm
Nettovægt	120 kg
Mellemrum mellem indstik	77 mm

Tilslutningspositioner

2	Terminal board strømforstyring
3	Unipotentiell terminal
6	Teknisk dataark
7	Sikkerhedstermostat
8	3/4" hun NPT vandindgang
10	Rotor.KLEAN™ inlet

11	Ovnkammer afløbsslange
12	Skorsten
13	Tilbehør connection
27	Køleudtag



XEVC-0621-EPRM

Elektrisk strømtilførsel

STANDARD

Volt	380-415 V
Fase	~3PH+N+PE
Frekvens	50 / 60 Hz
Total kraft	20,5 kW
Maks Amp	31 A
Påkrævet afbryderstørrelse	40 A
Strømkabel krav*	5G x 6 mm ²
Stik	IKKE INKLUDERET

Valgmulighed A

Volt	220-240 V
Fase	~3PH+PE
Frekvens	50 / 60 Hz
Total kraft	20,5 kW
Maks Amp	52 A
Påkrævet afbryderstørrelse	63 A
Strømkabel krav*	4G x 10 mm ²
Stik	IKKE INKLUDERET

*Anbefalet størrelse - Overhold lokale bekendtgørelser.

Energieffektivitet

Forbrug

CO₂ udledning

**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 MINIMUMSSTANDARDE 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 tilløbsvand

Klorfri	≤ 0.5 ppm
Kloramin	≤ 0.1 ppm
pH	7 - 8.5
Elektrisk ledningsevne	≤ 1000 µS/cm
Total hårdhed	≤ 30° dH
Chlorider	≤ 120 ppm

Dampkredsløb: specifikationer for tilløbsvand

Total hårdhed	≤ 8 °dH
Chlorider	≤ 25 ppm

For at undgå dannelse af kalk skal det indkommende vand have en total hårdhed ≤ 8°dH.

*Denne værdi refererer til daglig damptilberedning på 1-2 timer. Under alle omstændigheder, hvis der med en total hårdhed ≤ 8°dH stadig er produktion af kalk, er det obligatorisk at behandle vandet for at undgå kalkproduktion. Unox anbefaler vandbehandlingssystemer baseret på ionbytterharpikser. Vandbehandlingssystemer baseret på polyfosfat er ikke tilladt.

installationskrav

Installationerne skal være i overensstemmelse med alle lokale elektriske systemer, især med hensyn til minimum ledningsmåler, der kræves til feltilslutning, 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