



XECL-2013-E1RS

Проект	
Продукт	
Количество	
Дата	

шаблон

CHEFTOP MIND.Maps™ ONE BIG COMPACT



Энергоэффективность 179.9 kWh/дней - 0 kg CO₂/дней, 15" сенсорная панель управления

*Более подробную информацию см. на последней странице.

Пароконвектомат

Электрический

20 противней GN 1/1

Петля с левой стороны

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



Описание

Интеллектуальный профессиональный пароконвектомат с тележкой для приготовления блюд в разнообразных режимах (дегидрирование, приготовление на пару, низкотемпературное приготовление, су-вид, запекание, гриль, обжаривание, регенерация), а также для выпекания хлебобулочных и кондитерских изделий. Благодаря технологии Unox Intensive Cooking гарантированы всегда идеальные результаты. Компактный дизайн позволяет устанавливать его даже в ограниченном пространстве, увеличивая производственную мощность на квадратный метр.

Стандартные настройки приготовления

Программы

- 1000+ Программы
- MIND.Maps™: рисуй процесс приготовления прямо на дисплее

Ручное приготовление

- Температура: 30 °C – 260 °C
- До 9 шагов приготовления
- CLIMA.Control: настройка с увеличением влажности или сухого воздуха на 10%
- Готовка с термощупом и функцией Delta T

Расширенные и автоматические функции приготовления

Unox Intensive Cooking

- DRY.Maxi™: быстро удаляет влагу из камеры приготовления
- STEAM.Maxi™: производит насыщенный пар
- AIR.Maxi™: управляет автореверсом и импульсной функцией вентиляторов
- CLIMALUX™: полный контроль влажности в камере приготовления





XECL-2013-E1RS

Стандартные технические

- **ROTOR.Klean™**: автоматическая система мойки
- Штампованная камера приготовления из нержавеющей стали AISI 316 L
- Тройное стекло
- Освещение камеры приготовления LED подсветкой, встроенной в дверь
- Подставка для противней с системой защиты от опрокидывания
- Система каплеборников, встроенная в дверь и работающая даже при открытой двери
- Система 4-скоростных вентиляторов и высокопроизводительные кольцевые нагревательные элементы
- Встроенный контейнер для моющего средства DET&Rinse™
- **Wi-Fi / USB данные**: скачать / загрузить данные HACCP
- **Wi-Fi / USB данные**: скачать / загрузить программы

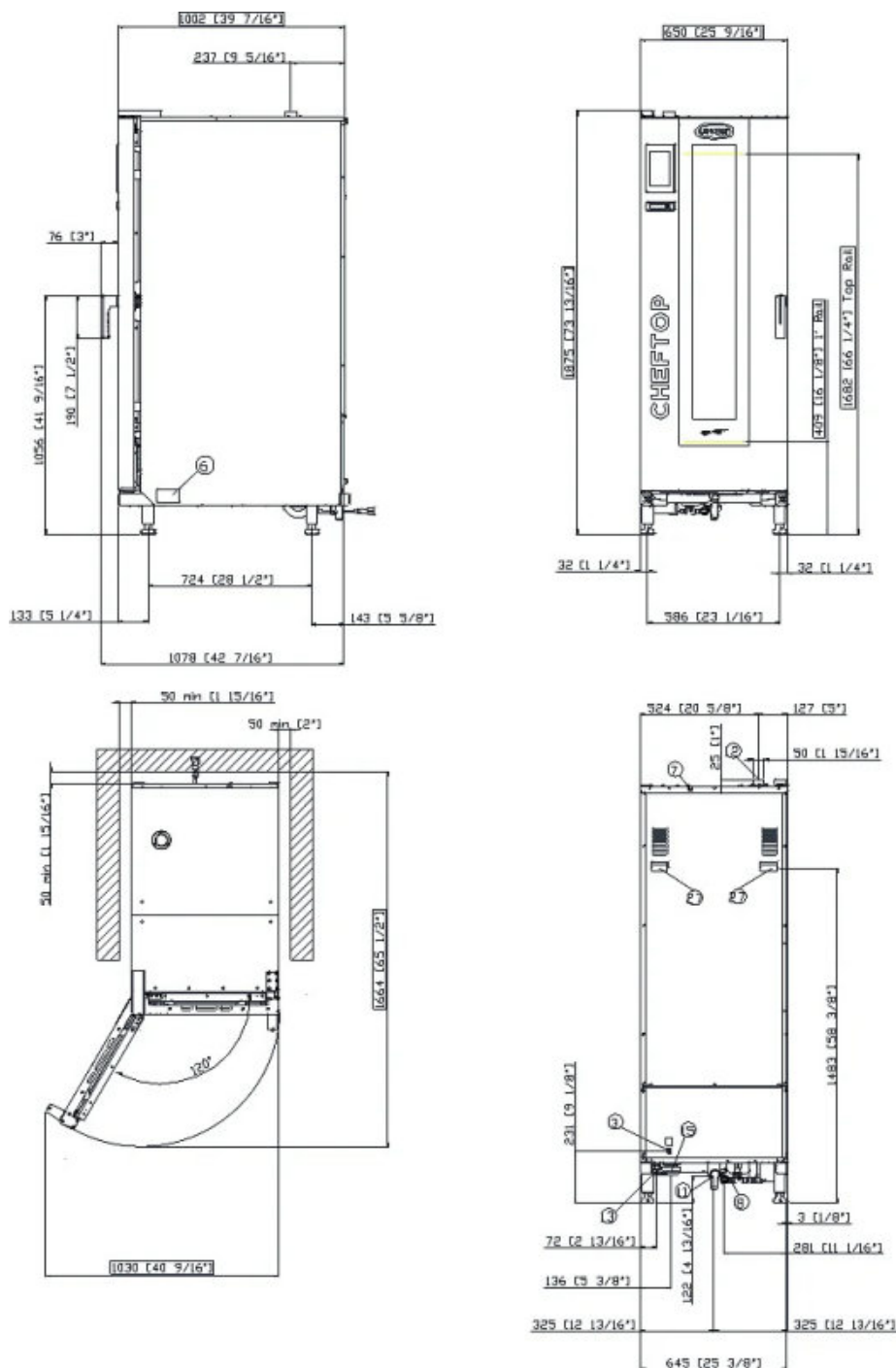
Приложения и веб-сервисы

- **Data Driven Cooking app & webapp**: отслеживайте в режиме реального времени параметры работы печей, создавайте новые рецепты и делитесь ими. Искусственный интеллект преобразует данные о потреблении в полезную информацию для увеличения вашей прибыли
- **Top Training app**: загрузите приложение Unox Top.Training и шаг за шагом раскройте все секреты панели управления вашей новой печи

Аксессуары

- **Зонт Ventless**: вытяжной зонт с пароконденсатором
- **Фильтр с активированным углем для зонта waterless**: Система QUICK.Load и тележки
- **Cooking Essentials**: специальные противни
- **DET&Rinse™ ECO**: моющее средство двойной концентрации для ежедневной уборки и максимального заботы об окружающей среде
- **DET&Rinse™ ULTRAPLUS**: Моющее средство и ополаскиватель обеспечивают максимальный уровень мойки, маленький расход и длительный срок службы печи
- **PURE / PURE.XL**: система фильтрации воды, которая удаляет все вещества, которые способствуют образованию накипи в камере печи
- **Wi-Fi / Ethernet**: Интернет плата для поддержания подключения печи к UNOX Cloud обязательна для продления гарантии

XECL-2013-E1RS



Габариты и вес

Ширина	650 mm
Глубина	1002 mm
Высота	1875 mm
Вес нетто	285 kg
Расстояние между противнями	67 mm

Расположение соединений

2	Клеммы питания
3	Выравнивание потенциалов
6	Табличка с техническими данными
7	Предохранительный термостат
8	3/4" Вход воды
10	Подключение Rotor.KLEAN™

11	Слив камеры приготовления
12	Выход горячей дымов
13	Подключение аксессуаров
27	Выход охлаждающего воздуха



Подключение к электричеству

Подключение к водопроводу

Требования по установке

XECL-2013-E1RS

Источник электропитания

Стандарт

Напряжение	380-415 V
Фаза	~3PN+N+PE
Частота сети	50 / 60 Hz
Суммарная мощность	35.5 kW
Макс потребляемое ампер	57 A
Требуемый размер автоматического выключателя	63 A
Требования к силовому кабелю*	5G x 16 mm ²
Штепсель	не включено

вариант А

Напряжение	220-240 V
Фаза	~3PN+PE
Частота сети	50 / 60 Hz
Суммарная мощность	35.5 kW
Макс потребляемое ампер	91.5 A
Требуемый размер автоматического выключателя	100 A
Требования к силовому кабелю*	4G x 25 mm ²
Штепсель	не включено

*Zalecany rozmiar - przestrzegać lokalnych przepisów.

Энергоэффективность

Потребление

Выбросы CO₂

**Учтены только прямые выбросы, производимые печью. Чтобы сократить косвенные выбросы, выбирайте энергию из возобновляемых источников.

Оценка основана на ежедневном использовании печи (300 дней в году):

6 неполных загрузок жареных цыплят (загрузка 20 %), 1 полная загрузка жареного картофеля, 3 полных загрузки для приготовления на пару и 2 часа пустой камеры при температуре 180 °C

Рассчитано с учетом следующих еженедельных циклов мойки (42 недели в году):

1 длинная мойка, 1 средняя мойка

Подача воды

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ВОДОСНАБЖЕНИЯ, НЕ ОТВЕЧАЮЩЕГО МИНИМАЛЬНЫМ ТРЕБОВАНИЯМ UNOX, АННУЛИРУЕТ ГАРАНТИЮ.

Покупатель несет ответственность за обеспечение того, чтобы поступающая вода соответствовала требованиям, установленным UNOX, или за счет принятия соответствующей

Вход для питьевой воды: 3/4" NPT,
Давление: давление в магистрали: от 22 до 87 psi; от 1,5 до 6 бар (29 psi; рекомендуется 2 бара)

Характеристики воды на входе

Свободный хлор	≤ 0.5 ppm
Хлорамин	≤ 0.1 ppm
pH	7 - 8.5
Электрическая проводимость	≤ 1000 µS/cm
Общая жесткость	≤ 30 °dH
Общая жесткость	

Паровой контур: характеристики поступающей воды

Общая жесткость	≤ 8 °dH
Общая жесткость	≤ 250 ppm

Во избежание образования известкового налета поступающая вода должна иметь общую жесткость ≤ 8°dH.

*Данный норматив относится к ежедневному приготовлению на пару в течение 1-2 часов. В любом случае, если при общей жесткости ≤ 8°dH продолжается образование известкового налета, обязательна очистка воды, чтобы избежать отложений. Мы рекомендуем системы водоподготовки на основе ионообменных смол. Не допускаются системы водоподготовки на основе полифосфатов.

Требования по установке



XECL-2013-E1RS

Установка должна соответствовать всем нормам местных электрических систем, в частности того, что касается поперечного сечения электрических кабелей, нормам вентиляции и гидравлики. В случае газовых печей необходимо провести анализ выхлопных газов.

Зарегистрируйтесь в сервисе DDC, чтобы получить доступ к данным и спецификациям продукта.

www.ddc.unox.com