



# XEVC-0711-EPLM

|            |  |
|------------|--|
| Проект     |  |
| Продукт    |  |
| Количество |  |
| Дата       |  |

## шаблон

CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS COUNTERTOP



Энергоэффективность 29.4 kWh/дней - 0 kg CO<sub>2</sub>/дней 9,5" сенсорная панель управления

\*Более подробную информацию см. на последней странице.

Пароконвектомат

Электрический

7 противня GN 1/1

Петля с правой стороны

Напряжение: 380-415V 3N~ / 220-240V 3~ / 220-240V 1~



## Описание

Интеллектуальный профессиональный пароконвектомат, способный управлять различными процессами приготовления пищи (дегидратацией, приготовлением на пару, приготовлением при низкой температуре, приготовлением су-вид, поджариванием, жаркой на гриле, регенерацией и разогревом на тарелке), а также процессами выпечки (свежей и замороженной) благодаря технологиям Unox Intensive Cooking и Intelligent Performance, которые гарантируют превосходные и воспроизводимые результаты. Автоматическое управление процессами приготовления пищи (CHEFUNOX) для идеального приготовления даже при отсутствии квалифицированного персонала.

## Стандартные настройки приготовления

### Программы

- **1000+** Программы
- **CHEFUNOX**: Выберите что приготовить из библиотеки и печь автоматически установит все необходимые параметры
- **MULTI.TIME**: управляет приготовлением до 10 продуктов одновременно
- **MISE.EN.PLACE**: синхронизирует установку противней, чтобы все блюда были готовы одновременно
- **MIND.Maps™**: рисуй процесс приготовления прямо на дисплее
- **READY.COOK**: готовые к использованию предустановленные программы

### 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
- Термощуп MULTI.Point с 4 точками измерения
- Термощуп SOUS-VIDE с 2 точками измерения (опционально)

## Расширенные и автоматические функции приготовления

### Unox Intelligent Performance

- **ADAPTIVE.Cooking™**: автоматически регулирует параметры приготовления, чтобы обеспечить повторяемость результата
- **CLIMALUX™**: полный контроль влажности в камере приготовления
- **SMART.Preheating**: автоматически устанавливает температуру и продолжительность предварительного нагрева
- **AUTO.Soft**: управляет повышением температуры, чтобы сделать его более деликатным
- **SENSE.Klean**: оценивает степень загрязнения в печи и предлагает подходящую программу мойки

### Unox Intensive Cooking

- **DRY.Maxi™**: быстро удаляет влагу из камеры приготовления
- **STEAM.Maxi™**: производит насыщенный пар
- **AIR.Maxi™**: управляет автореверсом и импульсной функцией вентиляторов
- **PRESSURE.Steam**: увеличивает насыщенность и температуру пара



# XEVC-0711-EPLM

## Стандартные технические

- **ROTOR.Klean™**: автоматическая система мойки
- Автоматическая система мойки за воздушным картером
- Камера приготовления из высокопрочной нержавеющей стали AISI 304 с закругленными углами
- Тройное стекло
- Освещение камеры приготовления LED подсветкой, встроенной в дверь
- Подставка для противней с системой защиты от опрокидывания
- Система каплесборников, 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™
- Интегрированное соединение Wi-Fi
- **Wi-Fi / USB данные**: скачать / загрузить данные HACCP
- **Wi-Fi / USB данные**: скачать / загрузить программы

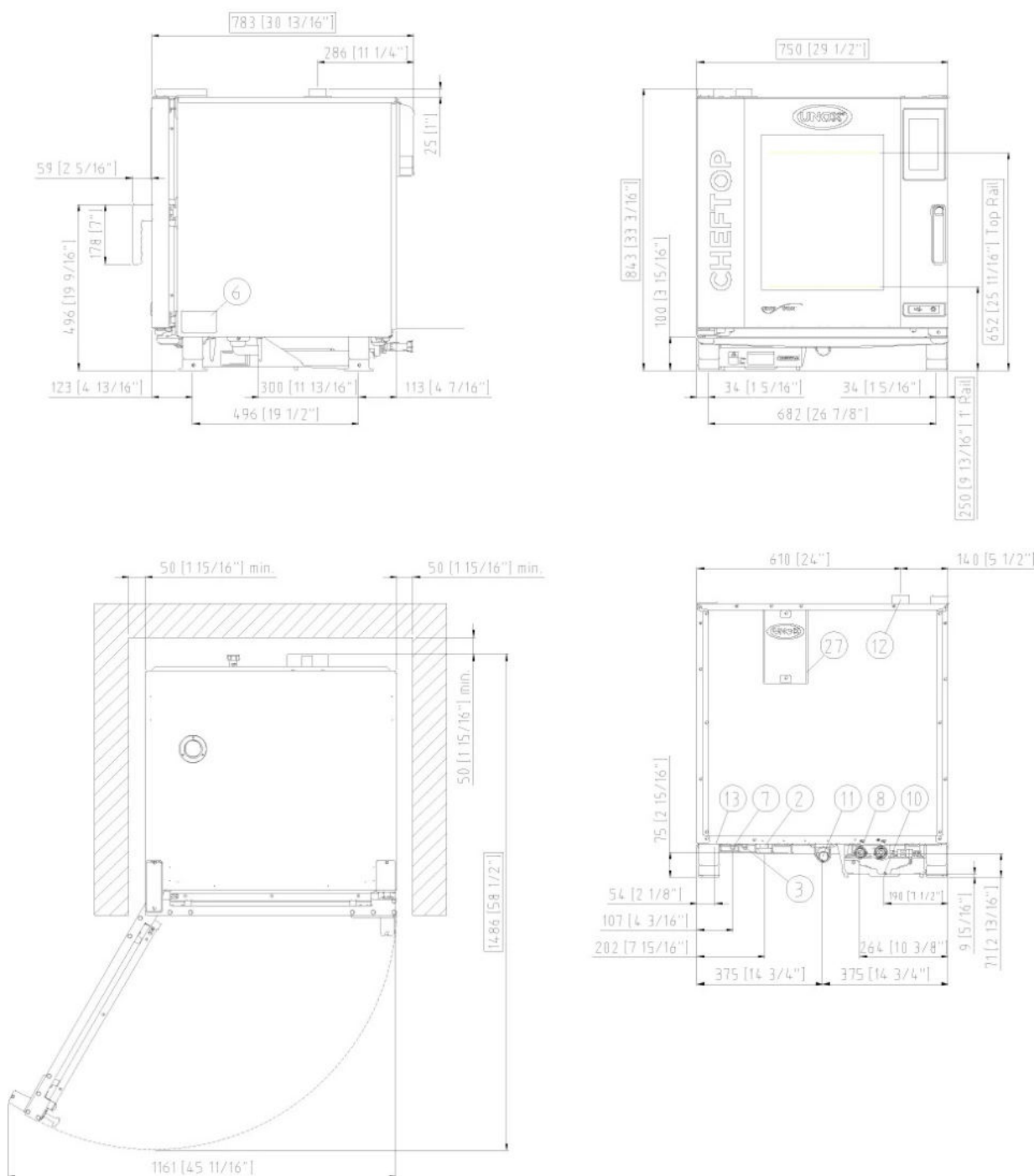
## Приложения и веб-сервисы

- **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
- **Зонт Ventless с угольным фильтром**: вытяжной зонт с пароконденсатором и угольным фильтром
- **HYPER.Smoker**: коптильня для щепы и опилок для возможности копчения внутри камеры приготовления без дополнительных энергозатрат
- **SMART.Drain**: работа аксессуара основывается на специальном двухпозиционном клапане, который подсоединен к сливу печи и собирает любые жиры и жидкости, созданные в ходе процесса приготовления, и сливает их в специальный контейнер
- **SLOWTOP**: идеальное решение для кулинарии и гастрономии, где печь используется для ночного приготовления и функции удерживания
- **Нейтральный шкаф**: рекомендуемое решение, чтобы оптимизировать планировку вашей кухни и всегда иметь все под рукой
- **стенд**: многофункциональное решение для безопасного хранения противней и расположения печи на идеальной для работы высоте
- 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
- **PURE-RO**: Система фильтрации воды обратного осмоса, которая гарантирует полную деминерализацию воды любого типа
- Комплект подключения Ethernet

# XEVC-0711-EPLM



## Габариты и вес

|                             |        |
|-----------------------------|--------|
| Ширина                      | 750 mm |
| Глубина                     | 783 mm |
| Высота                      | 843 mm |
| Вес нетто                   | 86 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 |



# XEVC-0711-EPLM

## Источник электропитания

### Стандарт

|                                              |                          |
|----------------------------------------------|--------------------------|
| Напряжение                                   | 380-415 V                |
| Фаза                                         | ~3PH+N+PE                |
| Частота сети                                 | 50 / 60 Hz               |
| Суммарная мощность                           | 11,7 kW                  |
| Макс потребляемое ампер                      | 18 A                     |
| Требуемый размер автоматического выключателя | 25 A                     |
| Требования к силовому кабелю*                | 5G x 2,5 mm <sup>2</sup> |
| Штепсель                                     | не включено              |

### вариант А

|                                              |                        |
|----------------------------------------------|------------------------|
| Напряжение                                   | 220-240 V              |
| Фаза                                         | ~3PH+PE                |
| Частота сети                                 | 50 / 60 Hz             |
| Суммарная мощность                           | 11,7 kW                |
| Макс потребляемое ампер                      | 30 A                   |
| Требуемый размер автоматического выключателя | 32 A                   |
| Требования к силовому кабелю*                | 4G x 4 mm <sup>2</sup> |
| Штепсель                                     | не включено            |

### вариант В

|                                              |                         |
|----------------------------------------------|-------------------------|
| Напряжение                                   | 220-240 V**             |
| Фаза                                         | ~1PH+PE                 |
| Частота сети                                 | 50 / 60 Hz              |
| Суммарная мощность                           | 11,7 kW                 |
| Макс потребляемое ампер                      | 51.5 A                  |
| Требуемый размер автоматического выключателя | 63 A                    |
| Требования к силовому кабелю*                | 3G x 10 mm <sup>2</sup> |
| Штепсель                                     | не включено             |

\*\*Комплект для подключения к электричеству

Продукт XUC129



# XEVC-0711-EPLM

Напряжение 220-240 V

Фаза ~1PH+PE

\*Zalecany rozmiar - przestrzegać lokalnych przepisów.

## Энергоэффективность

### Потребление

#### Выбросы CO<sub>2</sub>

\*\*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

**Давление:** Вход питьевой воды: 3/4 "NPT \*, давление водопроводной сети: от 21 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 ≤ 120 ppm

### Паровой контур: характеристики поступающей воды

Общая жесткость ≤ 8 °dH

Общая жесткость ≤ 25 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



## XEVC-0711-EPLM

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