



XECC-1013-EPLM

Проект	
Продукт	
Количество	
Дата	

шаблон

CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS COMPACT



Энергоэффективность 36.3 kWh/дней - 0 kg CO₂/дней 9,5" сенсорная панель управления

*Более подробную информацию см. на последней странице.

Пароконвектомат

Электрический

10 противней GN 1/1

Петля с правой стороны

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



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



XECC-1013-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

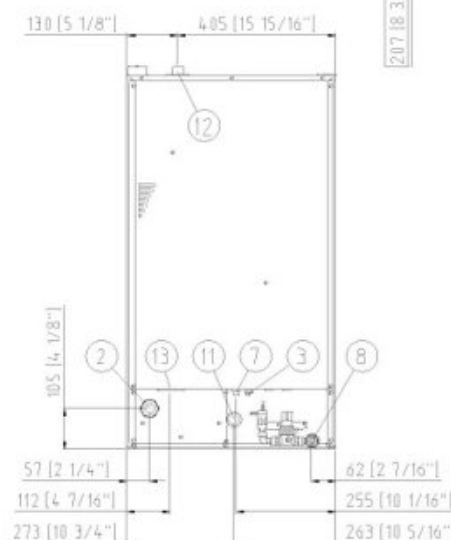
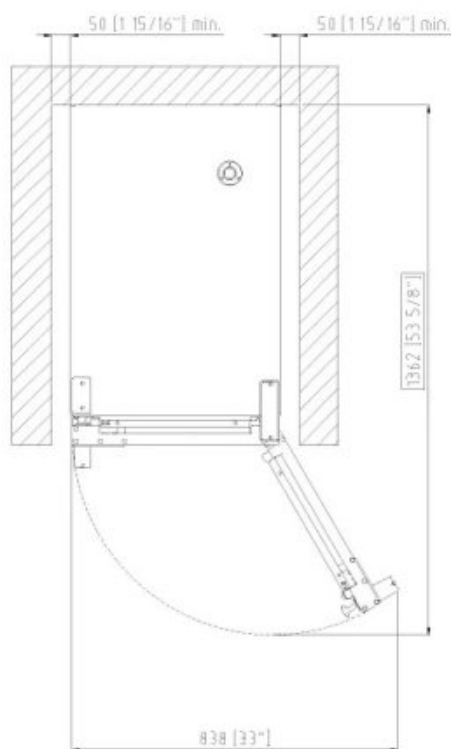
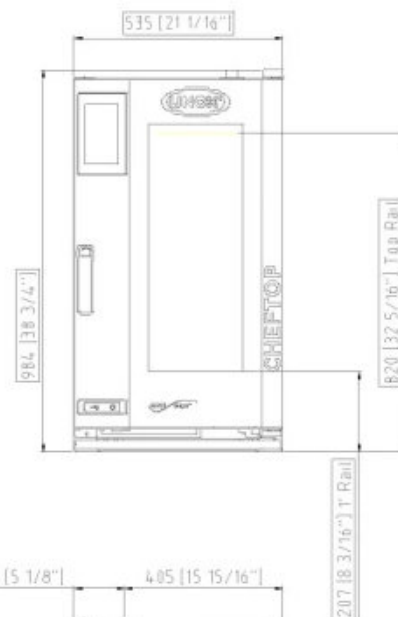
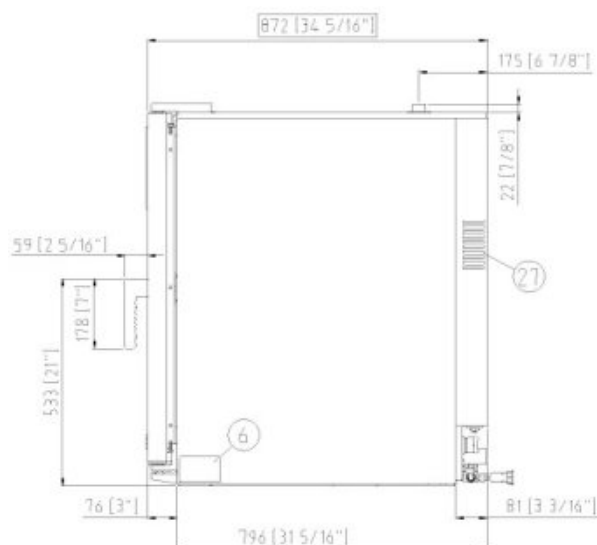
Приложения и веб-сервисы

- **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
- **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

XECC-1013-EPLM



Габариты и вес

Ширина	535 mm
Глубина	872 mm
Высота	984 mm
Вес нетто	94 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



XECC-1013-EPLM

Источник электропитания

Стандарт

Напряжение	380-415 V
Фаза	~3PH+N+PE
Частота сети	50 / 60 Hz
Суммарная мощность	18,5 kW
Макс потребляемое ампер	28 A
Требуемый размер автоматического выключателя	32 A
Требования к силовому кабелю*	5G x 4 mm ²
Штепсель	не включено

вариант A

Напряжение	220-240 V**
Фаза	~3PH+PE
Частота сети	50 / 60 Hz
Суммарная мощность	18,5 kW
Макс потребляемое ампер	47.5 A
Требуемый размер автоматического выключателя	50 A
Требования к силовому кабелю*	4G x 10 mm ²
Штепсель	не включено

**Комплект для подключения к электричеству

Продукт	XUC128
Напряжение	220-240 V
Фаза	~3PH+PE

*Zalecany rozmiar - przestrzegac lokalnych przepisow.

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 питьевой воды: 3/4 "NPT *, давление водопроводной сети: от 21 до 87 psi; от 1,5 до 6 бар (29 psi; рекомендуется 2 бара)

Давление:

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



XECC-1013-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