



XEVL-2011-YPRS

Project	_____
Item	_____
Hoeveelheid	_____
Datum	_____

Model

CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS BIG

Combi oven	Elektrisch
20 trays GN 1/1	Scharnier aan de linkerkant
9.5" Touch control panel	
Spanning: 380-415V 3N~	



Beschrijving

Technologisch geavanceerde combi-oven voor gastronomische kookprocessen (dehydreren, stomen, koken op lage temperatuur, sous vide koken, braden, grillen, panbakken, regenereren en plaatregenereren) en voor vers of diepgevroren bakken dankzij de Unox Intensive Cooking en Intelligence Performance technologieën die perfecte resultaten en herhaalbaarheid garanderen voor elke beladingsgrootte. Automatisch beheer van de kookprocessen (CHEFUNOX) voor perfecte resultaten, zelfs zonder opgeleid personeel.

Standard cooking features

Programma's

- **1000+** Programma's
- **CHEFUNOX**: kies iets om te koken uit de bibliotheek en de oven zal automatisch alle parameters instellen
- **MULTI.TIME**: beheert tot 10 kookprocessen tegelijk
- **MISE.EN.PLACE**: synchroniseert het plaatsen van de pannen, zodat alle gerechten tegelijk klaar zijn
- **MIND.Maps™**: teken de kookprocessen direct op het display
- **READY.COOK**: gebruiksklare instellingen met oneindige tijd voor een snelle start

Handmatig koken

- **Temperatuur**: 30 °C – 300 °C
- Tot 9 kookstappen
- **CLIMA.Control**: vochtigheid of droge lucht ingesteld op 10%
- Delta T koken met kernsonde
- **MULTI.Point** kernsonde met 4 meetpunten
- **SOUS-VIDE** kernsonde met 2 meetpunten (optioneel accessoire)

Geavanceerde en automatische kookfuncties

Unox Intelligent Performance

- **ADAPTIVE.Cooking™**: regelt automatisch de kookparameters om herhaalbare resultaten te garanderen
- **CLIMALUX™**: totale controle over de vochtigheid in de kookkamer
- **SMART.Preheating**: stelt automatisch de voorverwarmingstemperatuur en -duur in
- **AUTO.Soft**: beheert de hittestijging om het meer delicaat te maken
- **SENSE.Klean**: schat in hoe vuil de oven is en stelt de geschikte automatische wascyclus voor

Unox Intensive Cooking

- **DRY.Maxi™**: onttrekt snel de vochtigheid uit de kookkamer
- **STEAM.Maxi™**: produceert verzadigde stoom
- **AIR.Maxi™**: beheer ventilatoren auto-reverse en pulse functie
- **PRESSURE.Steam**: verhoogt de verzadiging van de stoom en de temperatuur



XEVL-2011-YPRS

Technische kenmerken

- **ROTOR.Klean™**: automatisch wassysteem
- Automatische speciale wassing achter de ventilatorkap
- Voorgevormde kookkamer van roestvrij staal AISI 316 L
- Driedubbel glas
- Verlichting van de kookruimte door LED-lampjes in de deur
- Tray steunen met anti-tip systeem
- In de deur geïntegreerd druppelvangsysteem dat ook werkt als de deur openstaat
- 6 motoren met meervoudig ventilatorsysteem met achteruitversnelling en rectilineaire verwarmingselementen met hoge vermogensintensiteit
- Geïntegreerd DET&Rinse™ wasmiddelreservoir
- Geïntegreerde Wi-Fi
- **Wi-Fi / USB data**: download/upload HACCP data
- **Wi-Fi / USB data**: download/upload programma's

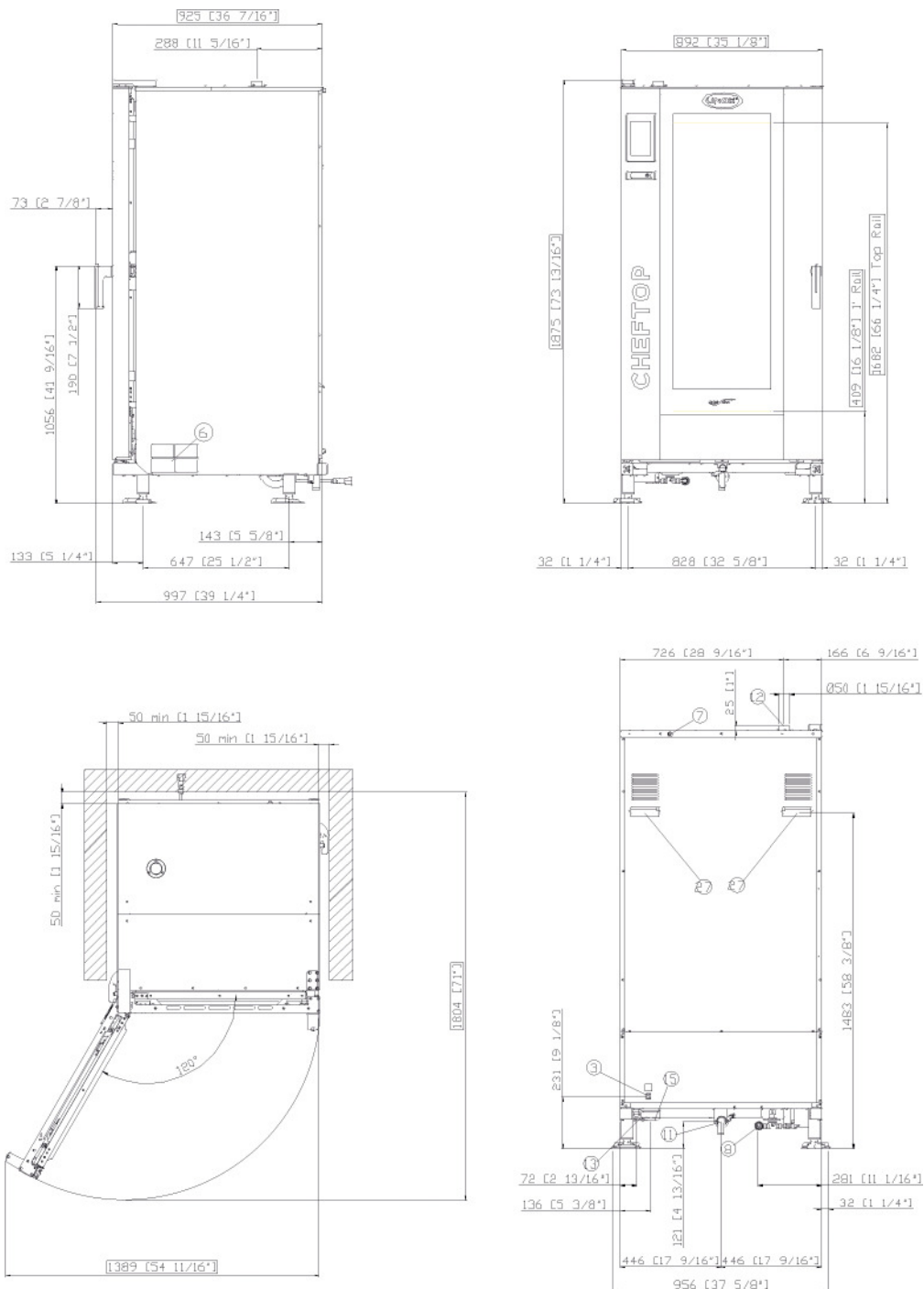
App en web services

- **Data Driven Cooking app & webapp**: controleer en bewaak in real-time de bedrijfsomstandigheden van uw ovens, creëer en deel nieuwe recepten. Kunstmatige intelligentie zet verbruiksgegevens om in nuttige informatie en stelt u in staat de dagelijkse winst te verhogen
- **Top Training app**: download de Unox Top.Training app en leer stap voor stap alle geheimen van het bedieningspaneel van uw nieuwe oven

Accessories

- **Ventilatorvrije afzuigkap**: stoomcondensatiekap
- **QUICK.Load** en trolley systeem
- **Cooking Essentials**: speciale trays
- **DET&Rinse™ PLUS**: reinigings- en spoelmiddelen om een maximale reinheid te combineren met een minimaal verbruik en een lange levensduur van uw oven
- **DET&Rinse™ ECO**: eco-formule voor dagelijkse reiniging en het grootste respect voor het milieu. Ideaal voor lichte vervuiling.
- **DET&Rinse™ ULTRA**: reinigings- en spoelmiddelen om een maximale reinheid te combineren met een minimaal verbruik en een lange levensduur van uw oven
- **PURE**: filtersysteem op harsbasis dat uit het water alle stoffen verwijdert die bijdragen tot de vorming van kalk in de ovenkookruimte
- Ethernet-aansluitkit

XEVL-2011-YPRS



Afmetingen en gewicht

Breedte	892 mm
Diepte	925 mm
Hoogte	1875 mm
Netto Gewicht	292 kg
Tray pitch	67 mm

Aansluitposities

2	Stroomvoorziening aansluitingenbord
3	Unipotential aansluitpunt
6	Plaatje met technische gegevens
7	Veiligheidsthermostaat
8	3/4" vrouwelijke NPT waterinlaat
10	Rotor.KLEAN™ inlet

11	Afvoerpijp kamer
12	Hete dampen uitlaat schoorsteen
13	Aansluiting accessoires
27	Koellucht-uitlaat

XEVL-2011-YPRS

Elektrische stroomvoorziening

STANDAARD

Spanning	380-415 V
Fase	~3PH+N+PE
Frequentie	50 / 60 Hz
Totaal vermogen	38.5 kW
Max stroomopname	58 A
Vereiste grootte van breaker	63 A
Vereisten voor de voedingskabel*	5G x 16 mm ²
Stekker	NIET INBEGREPEN

*Aanbevolen grootte - neem plaatselijke voorschriften in acht. Kabel niet inbegrepen.

Watervoorziening

BIJ GEBRUIK VAN EEN WATERVOORZIENING DIE NIET VOLDOET AAN_x000D_ UNOX'S MINIMUM WATER KWALITEITSNORMEN ZAL ELKE GARANTIE DOEN VERVALLEN.

Het is de verantwoordelijkheid van de koper ervoor te zorgen dat de inkomende watertoevoer voldoet aan de vermelde specificaties door middel van adequate zuiveringsmaatregelen.

Leiding druk: Drinkwaterinlaat: 3/4" NPT, leidingdruk: 22 tot 87 psi; 1,5 tot 6 Bar (29 psi; 2 Bar aanbevolen)

Specificaties instromend water

Vrij chloor	≤ 0.5 ppm
Chlooramine	≤ 0.1 ppm
pH	7 - 8.5
Elektrisch geleidingsvermogen	≤ 1000 μS/cm
Totale hardheid	≤ 30 °dH

Stoomcircuit: specificaties instromend water

Totale hardheid	≤ 8 °dH
Chloriden	≤ 250 ppm

Om kalkaanslag te voorkomen moet de totale hardheid van het binnenkomende water ≤ 8°dH zijn.

*Deze waarde heeft betrekking op dagelijks stoomkoken van 1-2 uur. Indien er bij een totale hardheid ≤ 8°dH nog steeds kalkvorming optreedt, is het in ieder geval verplicht het water te behandelen om kalkvorming te voorkomen. Unox beveelt waterbehandelingssystemen op basis van ionenwisselaarharsen aan. Waterbehandelingssystemen op basis van polyfosfaat zijn niet toegestaan.

Installatievereisten

De installaties moeten in overeenstemming zijn met alle plaatselijke elektrische systemen, met name wat betreft de minimumdraaddikte die vereist is voor aansluiting in het veld, hydraulische en ventilatievoorzieningen. In het geval van gasovens moet een afzuig- en rookanalyse worden uitgevoerd.