XEVC-0511-GPRM

Projeto
Artigo
Quantidade
Data

Modelo
CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS COUNTERTOP

Forno combinado	Gás
5 bandejas GN 1/1	Dobradiça a esquerda
Painel de controle touch screen 9,5"	
Voltagem: 220-240V 1N~	



Descrição

Forno combinado profissional inteligente capaz de gerenciar diversos processos de cocção (desidratação, cocção ao vapor, cocção em baixa temperatura, cocção sous vide; grelhar, dourar, fritar, regeneração e regeneração no prato) e processos de cocção de pães e confeitarias (fresca e congelada) graças as tecnologias Unox Intensive Cooking e Intelligent Performance, que garantem resultados perfeitos e sempre iguais. Gestão automática dos processos de cocção (CHEFUNOX) para cocções sempre perfeitas também na ausência de pessoal qualificado.

Características de cocções standard

Programas

- **1000+** Programas
- **CHEFUNOX:** escolha na galeria o que cozinhar, o forno configura automaticamente todos os parâmetros.
- **MULTI.TIME:** gerencia até 10 cocções simultaneamente
- **MISE.EN.PLACE:** sincroniza o inserimento das bandejas para ter todos os pratos prontos no mesmo momento
- **MIND.Maps™:** desenhe diretamente no display os processos de cocção
- **READY.COOK:** programas a tempo infinito pré-configurado prontos ao uso

Cocção manual

- **Temperatura:** 36 °C – 260 °C
- Até 9 programas de cocção
- **CLIMA.Control:** configuração com aumento de 10% de umidade ou ar seco
- Cocção com sensor de núcleo e função DELTA T
- Sonda ao núcleo MULTI.Point com 4 pontos de medida
- Sonda ao núcleo SOUS-VIDE com 2 pontos de medida (acessório opcional)

Cocção avançada e automática

Unox Intelligent Performance

- **ADAPTIVE.Cooking™:** regula automaticamente os parâmetros de cocção para garantir a repetição dos resultados
- **CLIMALUX™:** controle total da umidade na câmara de cocção
- **SMART.Preheating:** configura automaticamente a temperatura e a duração do pré aquecimento
- **AUTO.Soft:** gerencia o aumento térmico para torná-lo mais delicado
- **SENSE.Klean:** estima o nível de sujidade do forno e te sugere a lavagem automática adequada

Unox Intensive Cooking

- **DRY.Maxi™:** remove rapidamente a umidade da câmara de cocção
- **STEAM.Maxi™:** produz vapor saturado
- **AIR.Maxi™:** gerencia a auto inversão de rotação e a função das turbinas
- **PRESSURE.Steam:** aumenta a saturação e a temperatura do vapor

XEVC-0511-GPRM

Caraterísticas técnicas

- **ROTOR.Klean™:** sistema de lavagem automática
- Lavagem especial automática do retro carter
- Câmara de cocção em aço inox AISI 304 de alta resistência com bordas arredondadas
- Vidro triplo
- Iluminação da câmera de cocção por luz LED integrada à porta
- Suporte de bandeja perfurado com sistema ante inclinação
- Sistema coletor de gotas integrado a porta e funcionante também com a porta aberta
- Multi turbinas em 4 velocidades e resistência circular de alta prestação.
- Container de detergente DET&Rinse™ integrado
- Conexão internet Wi-Fi integrada
- **Wi-Fi / USB data:** download/upload dados HACCP
- **Wi-Fi / USB data:** download/upload programas

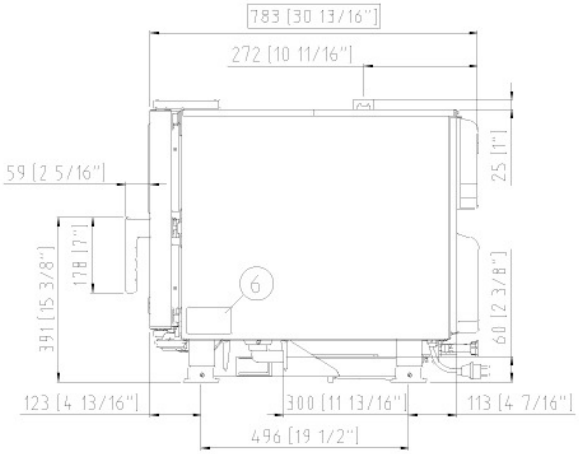
App e serviços web

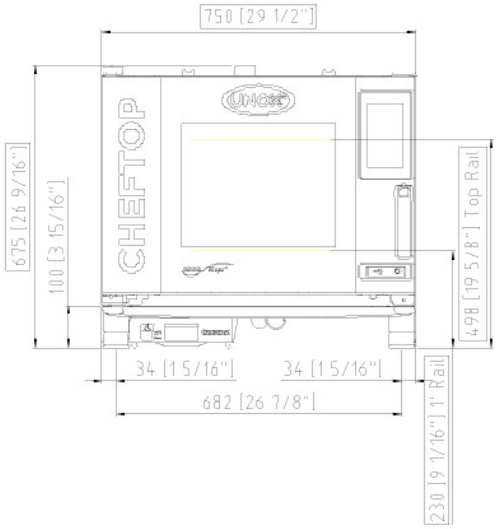
- **Data Driven Cooking App & webApp:** controla e monitora em tempo real as condições operativas dos seus fornos, cria e compartilha novas receitas A Inteligência Artificial transformará os dados de consumo em informações úteis, permitindo que você aumente os seus lucros diários
- **App Top Training:** download o aplicativo Unox Top.Training e aprenda os passos e segredos do painel de controle do seu novo forno.

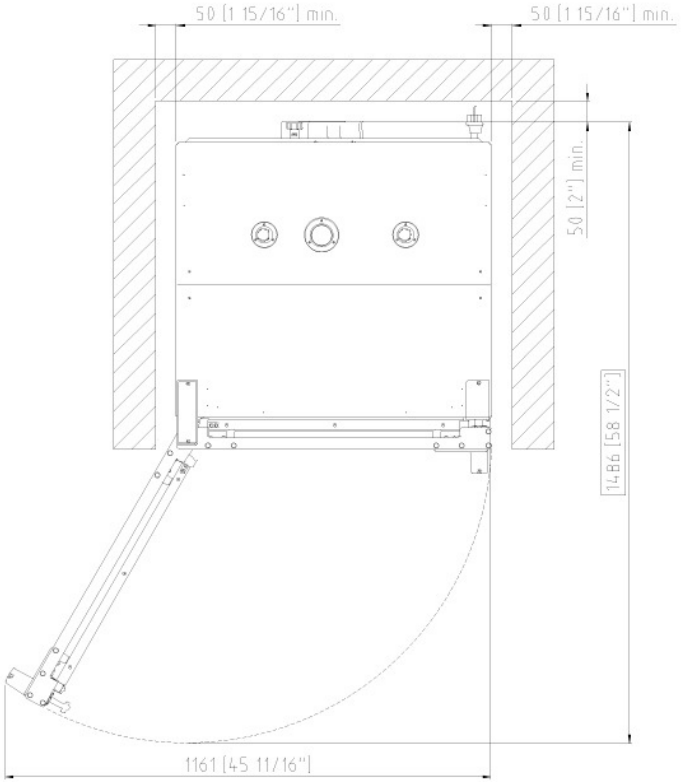
Acessórios

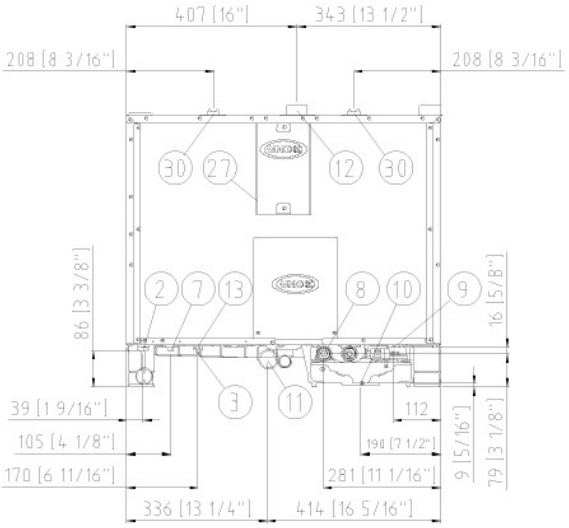
- **HYPER.Smoker:** Defumador para lascas de madeira para defumar no interior da câmara de cocção sem alimentaçóo elétrica suplementar
- **SMART.Drain:** o seu funcionamento é baseado em uma válvula especial de duas vias, que drena para um reservatório as gorduras e os líquidos produzidos durante o programa de cocção
- **SLOWTOP:** solução ideal para rotisseria e gastronomia que utilizam cocção ao forno, manutenção ou cocção noturna
- **Armário neutro:** solução aconselhada para otimizar o espaço no interior da sua cozinha e ter sempre tudo em ordem
- **Stand:** o suporte multifuncional ideal para repor em segurança as bandejas e colocar o seu forno na altura perfeita para trabalhar
- Sistema QUICK.Load e carrinho
- **Cooking Essentials:** bandejas especiais
- **DET&Rinse™ PLUS:** Detergente para garantir o nível máximo de limpeza com menor consumo e longa duração
- **DET&Rinse™ ECO:** Detergente com dupla concentração para a limpeza cotidiana e o máximo respeito ao meio ambiente
- **DET&Rinse™ ULTRA:** Detergente para garantir o nível máximo de limpeza com menor consumo e longa duração
- **PURE:** sistema de filtragem com resina que elimina da água todas as substâncias que contribuem para a formação de calcário
- **PURE-RO:** Os sistemas de filtragem da água por osmose inversa garantem a completa desmineralização de todos os tipo de água
- kit de conexão ethernet

XEVC-0511-GPRM









Dimensão e peso

Largura	750 mm
Profundidade	783 mm
Altura	675 mm
Peso líquido	83 kg
Distância entre bandejas	67 mm

Posição de conexão

2	Terminal de alimentação
3	Terminal de equipotencialização
6	Placa dados técnicos
7	Termostato de segurança
8	Entrada água 3/4"
9	Entrada gás 3/4"
10	Entrada Rotor.KLEAN™
11	Saída esgoto
12	Saída de fumaças quentes
13	Conexão acessórios
27	Saída do ar de refrigeração
30	Saída dos gases de combustão

XEVC-0511-GPRM

Alimentação eléctrica

STANDARD	
Voltagem	220-240 V
Fase	~1PH+N+PE
Frequência	50 / 60 Hz
Potência total	0,6 kW
Corrente máx absorvida	2 A
Dimensão exigida do interruptor diferencial	10 A
Requisitos do cabo de potência*	3G x 1,5 mm^2
Tomada	Schuko

*Dimensão recomendada - verificar o regulamento local.

Alimentação gás

Tipo de gás	Potência nominal gás	Pressão de entrada	Bico injetor de gás	Ligaçã
G110	12,5 kW	5-40 mbar	-	Entrada gás 3/4"
G20	15 kW	5-40 mbar	-	Entrada gás 3/4"
G25	15 kW	5-40 mbar	-	Entrada gás 3/4"
G25.1	15 kW	5-40 mbar	-	Entrada gás 3/4"
G25.3	15 kW	5-40 mbar	-	Entrada gás 3/4"
G30	15 kW	15 kW	5.5 mm	Entrada gás 3/4"
G31	15 kW	5-40 mbar	5.5 mm	Entrada gás 3/4"

Conexão hídrica

AO USAR ÁGUA NÃO CONFORME COM OS PADRÕES MÍNIMOS UNOX DE QUALIDADE A GARANTIA SERÁ CANCELADA.
É responsabilidade do adquirente assegurar que o fornecimento de água na entrada seja conforme as especificações elencadas pela UNOX ou de tornar-la conforme através de medidas adequadas de tratamento.

Água da rede:	Entrada de água potável: 3/4" NPT*, pressão da água da rede: de 22 a 87 psi; de 1.5 a 6 Bar (29 psi; 2 Bar recomendado)

Especificações da água de entrada	
Cloro livre	≤ 0.5 ppm
Cloramina	≤ 0.1 ppm
pH	7 - 8.5
Condutividade elétrica	≤ 1000 µS/cm
Dureza total	≤ 30° dH
Cloretos	≤ 120 ppm

Circuito de vapor: especificações de entrada da água	
Dureza total	≤ 8 °dH
Cloretos	≤ 25 ppm

Para evitar a formação de cálcario, a água em entrada deve ter uma dureza totale ≤ 8°dH.

* Este valor refere-se a una cocção diária a vapor de 1-2 horas. De qualquer forma, se com durezza total ≤ 8°dH ainda ocorrer produção de calcário, é obrigatório o tratamento de água para evitar a produção de calcário. São recomendados sistemas de tratamento de água à base de resinas de troca iônica. Não são aceites sistemas de tratamento de água à base de polifosfato.

Requisitos para a instalação

As instalações devem ser conforme a todos os sistemas elétricos locais, em particular a seção dos cabos de ligação elétricos e aos regulamentos para a ventilação e ligação hidráulica. É necessário proceder com a análise das fumaças de combustão no caso de fornos a gás.

Se registre para acessar as especificações dos produtos.
www.ddc.unox.com