



XEVC-1011-E1RM

Projeto _____
Artigo _____
Quantidade _____
Data _____

Modelo
CHEFTOP MIND.Maps™ ONE COUNTERTOP

| | |
|--------------------------------------|----------------------|
| Forno combinado | Elétrico |
| 10 bandejas GN 1/1 | Dobradiça a esquerda |
| Painel de controle touch screen 9,5" | |
| Voltagem: 380-415V 3N~ / 220-240V 3~ | |



Descrição

Forno combinado profissional capaz de gerenciar múltiplos processos de cocção (desidratação, cocção ao vapor, cocção em baixa temperatura, cocção sous vides; dourar, grelhar, fritar, regeneração e renegeração no prato) e para processos de cocção de panificação e confeitaria (fresco ou congelado). Graças a tecnologia Unox Intensive Cooking que garante resultados perfeitos em cada carga.

Características de cocções standard

Programas

- 1000+ Programas
- **MIND.Maps™**: desene diretamente no display os processos de cocção

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

Cocção avançada e automática

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
- **CLIMALUX™**: controle total da umidade na câmara de cocção



XEVC-1011-E1RM

Caraterísticas técnicas

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

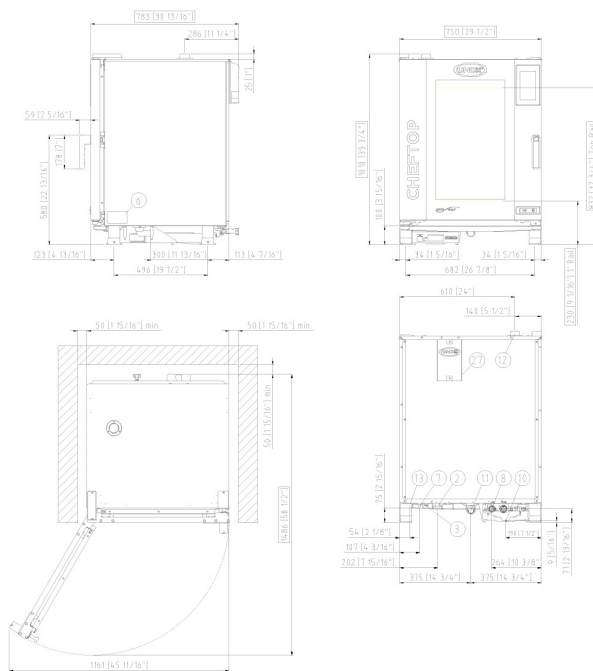
App e serviços web

- **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

- **Coifa Ventless:** Coifa com condensador de vapor
- **Coifa Ventless com filtro de carvão ativo:** coifa com condensador de vapor com filtro de carvão ativo
- **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 tipos de água
- **Wi-Fi / Ethernet:** Placa de conexão para manter o forno conectado ao cloud UNOX - obrigatório para estender a garantia

XEVC-1011-E1RM



Dimensão e peso

| | |
|--------------------------|---------|
| Largura | 750 mm |
| Profundidade | 783 mm |
| Altura | 1010 mm |
| Peso líquido | 92 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" |
| 10 | Entrada Rotor.KLEAN™ |

| | |
|----|-----------------------------|
| 11 | Saída esgoto |
| 12 | Saída de fumaças quentes |
| 13 | Conexão acessórios |
| 27 | Saída do ar de refrigeração |

XEVC-1011-E1RM

Alimentação elétrica

STANDARD

| | |
|---|------------------------|
| Voltagem | 380-415 V |
| Fase | ~3PH+N+PE |
| Frequência | 50 / 60 Hz |
| Potência total | 18,5 kW |
| Corrente máx absorvida | 26 A |
| Dimensão exigida do interruptor diferencial | 32 A |
| Requisitos do cabo de potência* | 5G x 4 mm ² |
| Tomada | NÃO INCLUSA |

OPÇÃO A

| | |
|---|-------------------------|
| Voltagem | 220-240 V ** |
| Fase | ~3PH+PE |
| Frequência | 50 / 60 Hz |
| Potência total | 18,5 kW |
| Corrente máx absorvida | 47.5 A |
| Dimensão exigida do interruptor diferencial | 50 A |
| Requisitos do cabo de potência* | 4G x 10 mm ² |
| Tomada | NÃO INCLUSA |

**Kit conexão elétrico

| | |
|----------|-----------|
| Artigo | XUC128 |
| Voltagem | 220-240 V |
| Fase | ~3PH+PE |

*Dimensão recomendada - verificar o regulamento local.

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 calcário, a água em entrada deve ter uma dureza total ≤ 8°dH.

* Este valor refere-se a uma cocção diária a vapor de 1-2 horas. De qualquer forma, se com dureza 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