



XEVC-0511-EZRM

Projeto _____
Artigo _____
Quantidade _____
Data _____

Modelo
CHEFTOP MIND.Maps™ ZERO COUNTERTOP

Forno combinado	Elétrico
5 bandejas GN 1/1	Dobradiça a esquerda
Painel de controle com display em 7 segmentos	
Voltagem: 380-415V 3N~ / 220-240V 3~ / 220-240V 1~	



Descrição

Forno combinado concreto, robusto e simple de usar, ideal para gerir os processos de cocção tradicional (cocção a vapor, assados, dourados). Use a tecnologia STEAM.Plus para cozinhar alimentos ao vapor e AIR.Plus para distribuir calor em toda a câmara de cocção, garantindo uniformidade e tempos de cocções rápidos. Ideal para as cocções que procuram o máximo com o mínimo investimento.

Características de cocções standard

Programas

- 12 programas rápidos
- 99 programas memorizáveis

Cocção manual

- **Temperatura:** 36 °C – 260 °C
- Até 3 programas de cocção

Cocção avançada e automática

Unox Intensive Cooking

- **DRY.Plus:** remove rapidamente a umidade da câmara de cocção
- **STEAM.Plus:** cria umidade instantânea
- **AIR.Plus:** turbinas múltiplas com inversão de rotação e 2 configurações de velocidade





XEVC-0511-EZRM

Caraterísticas técnicas

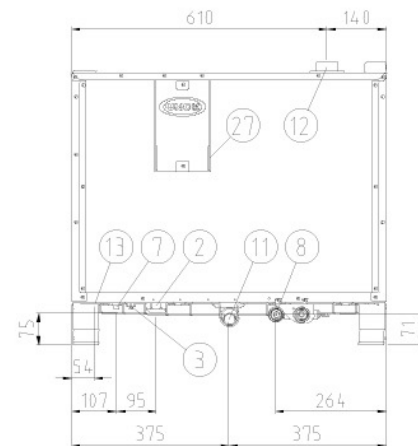
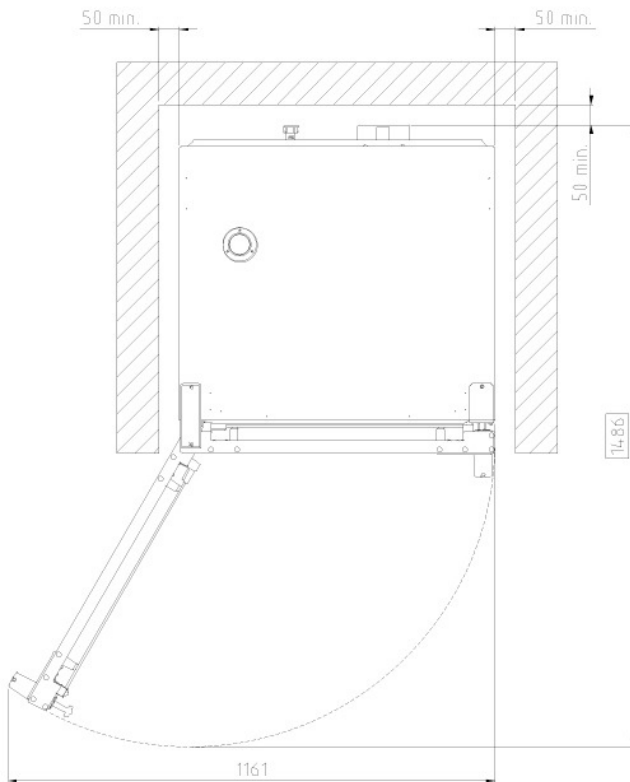
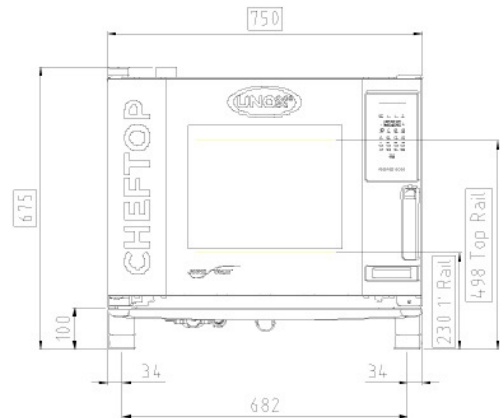
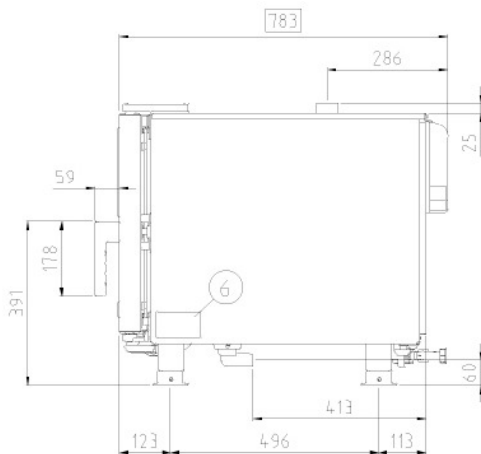
- Câmara de cocção em aço inox AISI 304 de alta resistência com bordas arredondadas
- Vidro duplo
- Iluminação da câmara de cocção por luz LED integrada à porta
- Suporte de bandeja perfurado com sistema ante inclinação
- Sistema coletor de gotas integrado a porta e funcionante também com a porta aberta
- Multi turbinas em 2 velocidades e resistência circular de alta prestação

App e serviços web

Accessórios

- **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

XEVC-0511-EZRM



Dimensão e peso

Largura	750 mm
Profundidade	783 mm
Altura	675 mm
Peso líquido	61 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-0511-EZRM

Alimentação elétrica

STANDARD

Voltagem	380-415 V
Fase	~3PH+N+PE
Frequência	50 / 60 Hz
Potência total	9,3 kW
Corrente máx absorvida	14 A
Dimensão exigida do interruptor diferencial	16 A
Requisitos do cabo de potência*	5G x 2,5 mm ²
Tomada	NÃO INCLUSA

OPÇÃO A

Voltagem	220-240 V
Fase	~3PH+PE
Frequência	50 / 60 Hz
Potência total	9,3 kW
Corrente máx absorvida	24 A
Dimensão exigida do interruptor diferencial	32 A
Requisitos do cabo de potência*	4G x 4 mm ²
Tomada	NÃO INCLUSA

OPÇÃO B

Voltagem	220-240 V **
Fase	~1PH+PE
Frequência	50 / 60 Hz
Potência total	9,3 kW
Corrente máx absorvida	41 A
Dimensão exigida do interruptor diferencial	50 A
Requisitos do cabo de potência*	3G x 10 mm ²
Tomada	NÃO INCLUSA

**Kit conexão elétrico

Artigo	XUC129
Voltagem	220-240 V
Fase	~1PH+PE

*Dimensão recomendada - verificar o regulamento local.
Se registre para acessar as especificações dos produtos.

www.ddc.unox.com

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.