



# XESW-03HS-MDDN

|            |       |
|------------|-------|
| Projeto    | _____ |
| Artigo     | _____ |
| Quantidade | _____ |
| Data       | _____ |

## Modelo SPEED.Pro™

|                           |                                    |
|---------------------------|------------------------------------|
| Forno baking speed        | Elétrico                           |
| 3 bandejas 460x330 (BAKE) | De cima para baixo                 |
| 1 bandeja 450x330 (SPEED) | Painel de controle touch screen 6" |
| Voltagem: 220-240V 1~     |                                    |



## Descrição

SPEED.Pro™ é o primeiro e o único baking speed oven: forno a convecção e forno de cocção acelerada em um único equipamento. Graças a ampla câmara de cocção do SPEED.Pro™ é possível utilizar a modalidade Bake para cocção de até 3 bandejas 460 x 330 de produtos de forno ou confeitaria, também congelados, obtendo resultados perfeitamente uniformes. A modalidade Speed permite cocção e regeneração de alimentos, em porções unitárias ou múltiplas, em tempos recorde graças a combinação de fluxos de ar quente controlados, a tecnologia a microondas e a bandeja especial SPEED.Plate que transmite calor pelo contato, tostando perfeitamente todos os produtos a base de pão.

## Características de cocções standard

### Cocção manual

- **Temperatura:** 36 °C – 260 °C
- Até 9 programas de cocção
- 12 programas rápidos (12 Speed e 12 Bake)

### Programas

- 384 programas Bake
- 384 programas Speed
- **CHEFUNOX:** escolha na galeria o que cozinhar, o forno configura automaticamente todos os parâmetros (Bake)
- **SPEEDUNOX:** escolha na galeria o que cozinhar, o forno configura automaticamente todos os parâmetros (Speed)

## Caraterísticas técnicas

- Câmara de cocção em aço inox AISI 304 de alta resistência
- Câmara de cocção com suporte de bandeja incluído
- Visualização do estado de cocção pelo painel de luz LED multicolor
- Sistema que recolhe as migalhas integrado com o filtro situado abaixo da porta
- Interruptor de contato da porta
- **Wi-Fi / USB data:** download/upload dados HACCP
- **Wi-Fi / USB data:** download/upload programas

## Cocção avançada e automática

### Unox Intelligent Performance

- **ADAPTIVE.Cooking™:** regula automaticamente os parâmetros de cocção para garantir a repetição dos resultados
- **SMART.Preheating:** configura automaticamente a temperatura e a duração do pré aquecimento
- **AUTO.Soft:** gerencia o aumento térmico para torná-lo mais delicado

### Unox Intensive Cooking

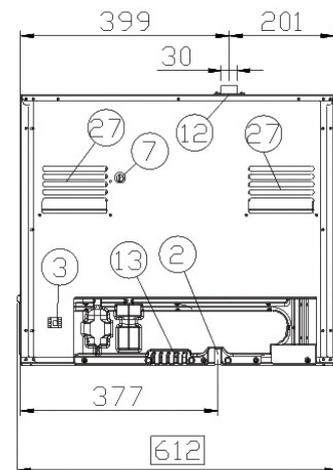
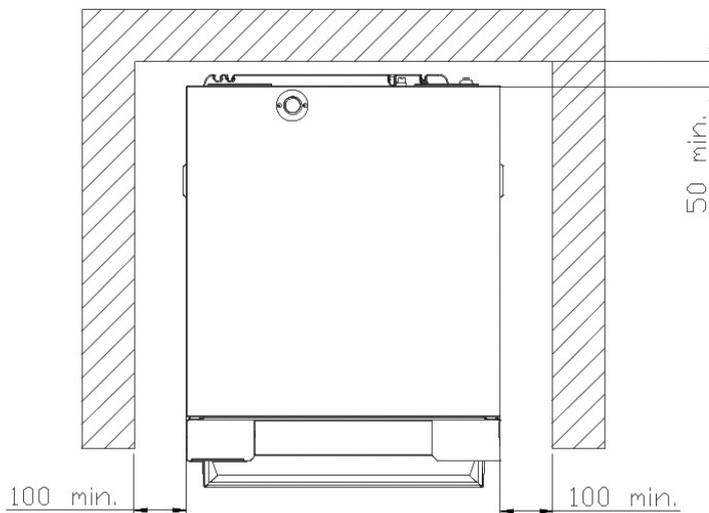
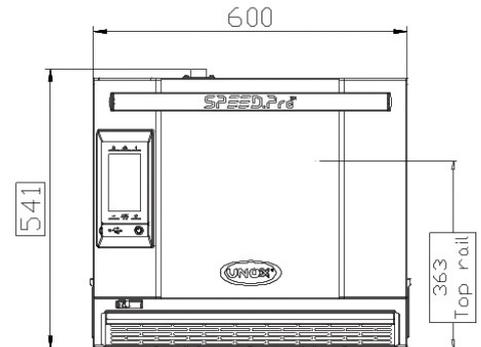
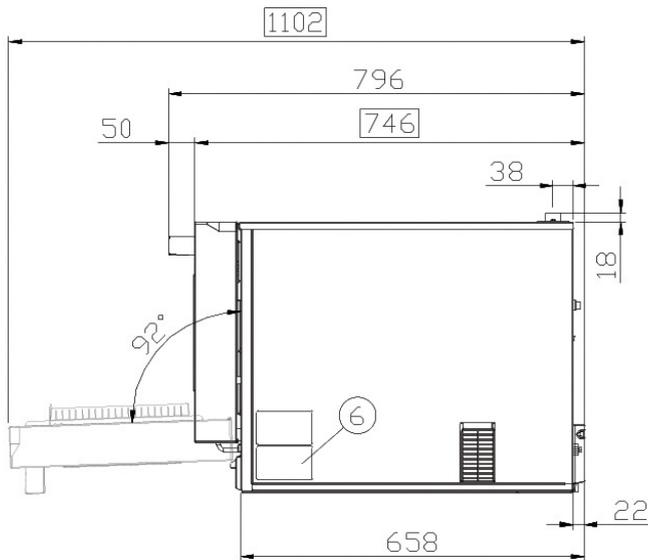
- **SPEED.Plus:** gera microondas e as distribui uniformemente em cada ponto da câmara
- **DRY.Plus:** remove rapidamente a umidade da câmara de cocção
- **AIR.Plus:** turbinas múltiplas com inversão de rotação e 2 configurações de velocidade

### 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.



# XESW-03HS-MDDN



## Dimensão e peso

|                          |        |
|--------------------------|--------|
| Largura                  | 600 mm |
| Profundidade             | 797 mm |
| Altura                   | 541 mm |
| Peso líquido             | 89 kg  |
| Distância entre bandejas | 75 mm  |

## Posição de conexão

|    |                                 |
|----|---------------------------------|
| 2  | Terminal de alimentação         |
| 3  | Terminal de equipotencialização |
| 6  | Placa dados técnicos            |
| 7  | Termostato de segurança         |
| 12 | Saída de fumaças quentes        |
| 13 | Conexão acessórios              |

27 Saída do ar de refrigeração



# XESW-03HS-MDDN

Alimentação elétrica

Conexão hídrica

Requisitos para a instalação

Acessórios

## Alimentação eléctrica

### STANDARD

|   |                          |
|---|--------------------------|
| Voltagem                                    | 220-240 V                |
| Fase  | ~1PH+PE                  |
| Frequência                                  | 50 Hz                    |
| Potência total                              | 3.6 kW                   |
| Corrente máx absorvida                      | 15 A                     |
| Dimensão exigida do interruptor diferencial | 16 A                     |
| Requisitos do cabo de potência*             | 3G x 1,5 mm <sup>2</sup> |
| Tomada                                      | Schuko                   |

\*Dimensão recomendada - verificar o regulamento local.

## Acessórios

- **SPRAY&Rinse:** Prático detergente em spray para limpeza manual de qualquer forno. Desengordura e elimina todo tipo de sujeira
- **Baking Essentials:** bandejas especiais para modalidade BAKE
- **Speed Essentials:** bandejas e espátulas especiais para modalidade SPEED
- **Ethernet:** Placa de conexão para manter o forno conectado a Unox e DDC.App
- **Wi-Fi / Ethernet:** Placa de conexão para manter o forno conectado ao cloud UNOX - obrigatório para estender a garantia

## 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](http://www.ddc.unox.com)