



XEBC-04EU-E1RM

Projeto _____

Artigo _____

Quantidade _____

Data _____

Modelo

BAKERTOP MIND.Maps™ ONE COUNTERTOP

Forno combinado

Elétrico

4 bandejas 600x400

Dobradiça a esquerda

Painel de controle touch screen 9,5"

Voltagem: 380-415V 3N~ / 220-240V 3~ / 220-240V 1N~

Descrição

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



Características de cocções standard

Programas

- 1000+ Programas
- **MIND.Maps™**: desenhe 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



XEBC-04EU-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

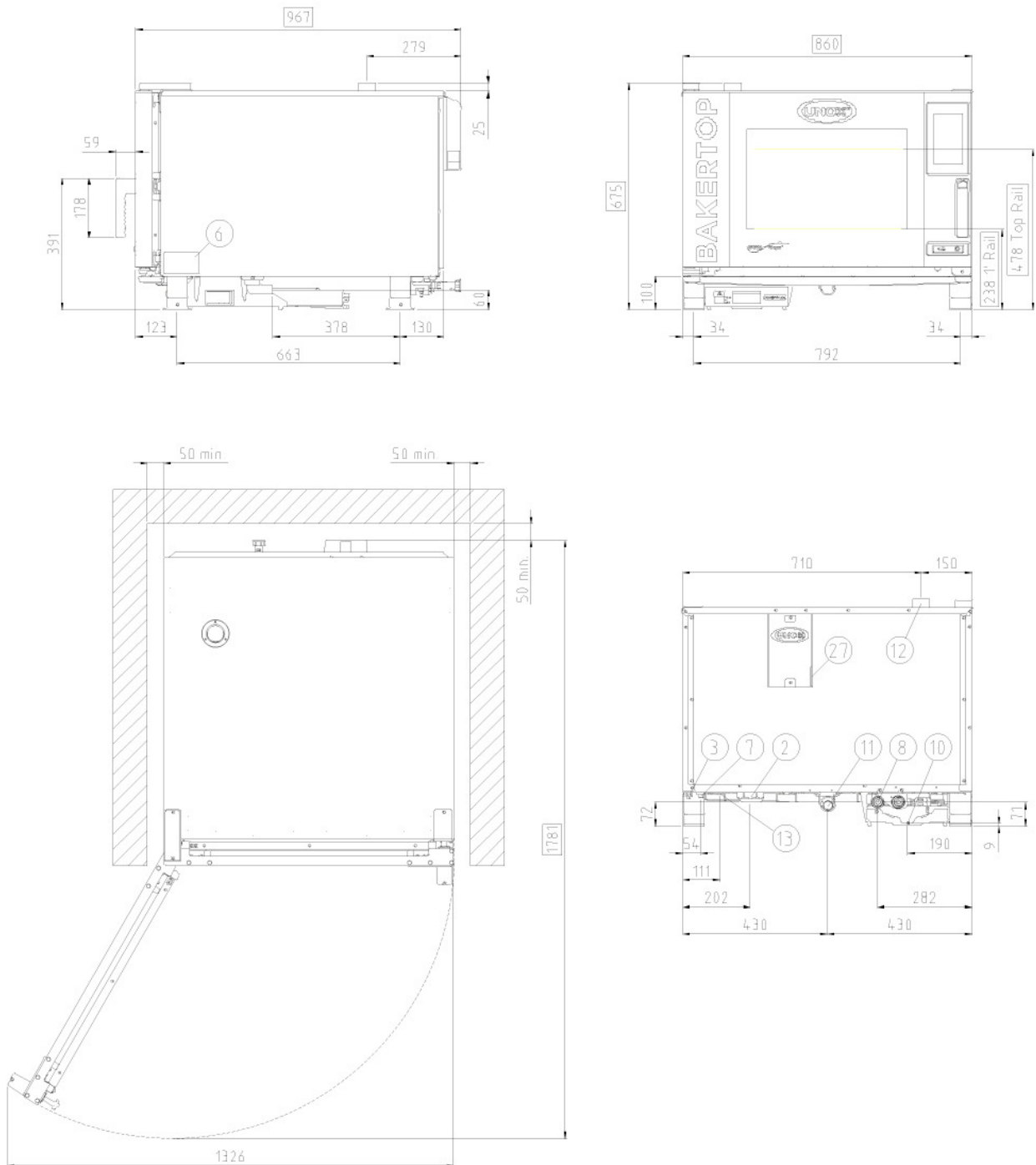
App e serviços web

- **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 Waterless:** filtra os odores e absorve o calor na saída da câmara de cocção sem utilizar água
- **Filtro com carvão ativo para coifa waterless:**
- **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
- **DECKTOP:** cocção tradicional em pedra e cocção para confeitaria e panificação
- **LIEVOX:** Fermentadora dotada de sensores capazes de controlar e intervir em modo automático no processo de fermentação
- **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
- **Baking 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

XEBC-04EU-E1RM



Dimensão e peso

Largura	860 mm
Profundidade	967 mm
Altura	675 mm
Peso líquido	90 kg
Distância entre bandejas	80 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

XEBC-04EU-E1RM

Alimentação elétrica

STANDARD

Voltagem	380-415 V
Fase	~3PH+N+PE
Frequência	50 / 60 Hz
Potência total	7,4 kW
Corrente máx absorvida	13 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	7,4 kW
Corrente máx absorvida	20 A
Dimensão exigida do interruptor diferencial	25 A
Requisitos do cabo de potência*	5G x 2,5 mm ²
Tomada	NÃO INCLUSA

OPÇÃO B

Voltagem	220-240 V
Fase	~1PH+N+PE
Frequência	50 / 60 Hz
Potência total	7,4 kW
Corrente máx absorvida	32 A
Dimensão exigida do interruptor diferencial	40 A
Requisitos do cabo de potência*	3G x 6 mm ²
Tomada	NÃO INCLUSA

*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