

Modello
**CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS
COUNTERTOP**

- Forno combinato
- Elettrico
- 10 teglie GN 1/1
- Cerniera a sinistra (apertura verso destra)
- Pannello di controllo touch screen da 9,5"



DESCRIZIONE

Forno combinato professionale intelligente in grado di gestire diversi processi di cottura (disidratazione, cottura a vapore, cottura a bassa temperatura, cottura sous vide, rosolatura, grigliatura, frittura, rigenerazione e rigenerazione al piatto) e processi di cottura di panetteria e pasticceria (fresca e congelata) grazie alle tecnologie Unox Intensive Cooking e Intelligent Performance, che garantiscono risultati perfetti e ripetibili. Gestione automatica dei processi di cottura (CHEFUNOX) per cotture sempre perfette anche in assenza di personale qualificato.

CARATTERISTICHE DI COTTURA STANDARD

Cottura manuale

- **Temperatura:** 30 °C – 260 °C
- Fino a 9 step di cottura
- **CLIMA.Control:** impostazione con incremento del 10% di umidità o aria secca
- Cotture con sonda al cuore e funzione Delta T
- Sonda al cuore MULTI.Point
- Sonda al cuore SOUS-VIDE

Programmi

- **1000+** Programmi
- **CHEFUNOX:** scegli cosa cucinare dalla libreria, il forno imposta automaticamente tutti i parametri
- **MULTI.TIME:** gestisce fino a 10 cotture contemporaneamente
- **MISE.EN.PLACE:** sincronizza l'inserimento teglie per avere tutti i piatti pronti nello stesso momento
- **MIND.Maps™:** disegna direttamente nel display i processi di cottura
- **READY.COOK:** programmi a tempo infinito pre-impostati pronti all'uso

CARATTERISTICHE TECNICHE STANDARD

- **ROTOR.Klean™:** sistema di lavaggio automatico
- Lavaggio speciale automatico retro carter
- Camera di cottura in acciaio inox AISI 304 ad alta resistenza con bordi arrotondati
- Triplo vetro
- Illuminazione camera di cottura attraverso luci LED integrate nella porta
- Supporti teglia forati con sistema antibalzo
- Sistema raccolta gocce integrato nella porta e funzionante anche a porta aperta
- Ventole a 4 velocità e resistenze circolari ad alte prestazioni
- Contenitore detergente DET&Rinse™ integrato
- Connessione internet Wi-Fi integrata
- **Wi-Fi / USB data:** download/upload dati HACCP
- **Wi-Fi / USB data:** download/upload programmi

CARATTERISTICHE DI COTTURA AVANZATA E AUTOMATICA

Unox Intelligent Performance

- **ADAPTIVE.Cooking™:** regola automaticamente i parametri di cottura per garantire risultati ripetibili
- **CLIMALUX™:** controllo totale dell'umidità nella camera di cottura
- **SMART.Preheating:** imposta automaticamente temperatura e durata del preriscaldamento
- **AUTO.Soft:** gestisce la salita termica per renderla più delicata
- **SENSE.Klean:** stima il grado di sporco del forno e ti suggerisce il lavaggio automatico adeguato

Unox Intensive Cooking

- **DRY.Maxi™:** rimuove rapidamente l'umidità dalla camera di cottura
- **STEAM.Maxi™:** produce vapore saturo
- **AIR.Maxi™:** gestisce l'auto-inversione di marcia e la funzione pulsata delle ventole
- **PRESSURE.Steam:** aumenta la saturazione e la temperatura di vapore

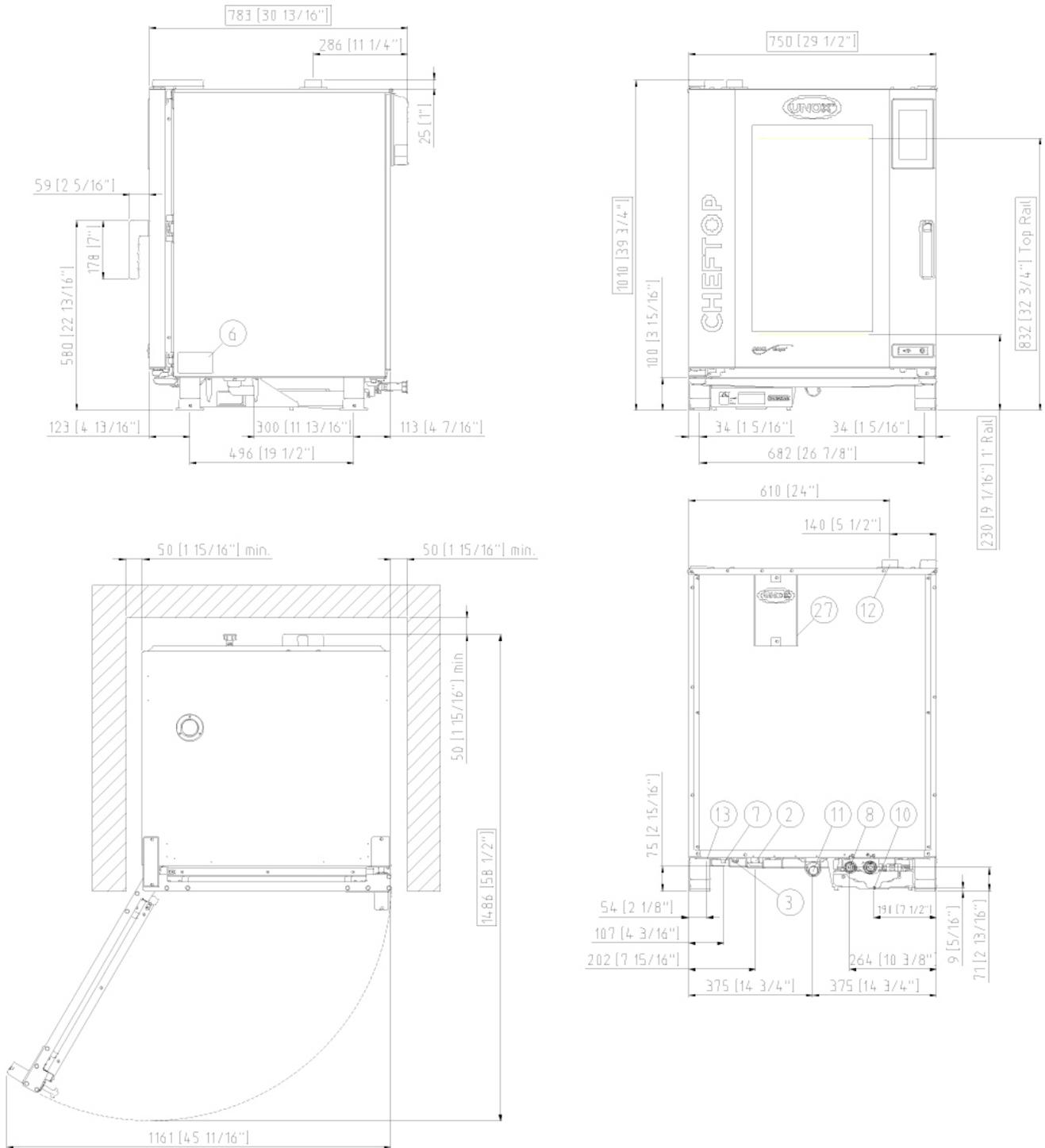
Data Driven Cooking

- Controlla e monitora in real-time le condizioni operative dei tuoi forni, crea e condividi nuove ricette. L'intelligenza artificiale trasforma i dati di consumo in informazioni utili e ti permette di aumentare i profitti giornalieri. Crea, analizza, migliora

APP & SERVIZI WEB

- Data Driven Cooking app & webapp
- Top Training app
- Combi guru app

XEVC-1011-EPRM



DIMENSIONE E PESO

Larghezza	750 mm
Profondità	783 mm
Altezza	1010 mm
Peso netto	98 kg
Distanza teglie	67 mm

POSIZIONE CONNESSIONI

2	Morsettiera alimentazione	10	Ingresso Rotor.KLEAN™
3	Morsetto equipotenziale	11	Scarico camera di cottura
6	Targhetta dati tecnici	12	Uscita fumi caldi
7	Termostato di sicurezza	13	Collegamento accessori
8	Ingresso acqua 3/4"	27	Uscita aria di raffreddamento

XEVC-1011-EPRM

ALIMENTAZIONE ELETTRICA

STANDARD

Voltaggio	380-415 V
Fase	3PH+N+PE
Frequenza	50-60 Hz
Potenza totale	18.5 kW
Massima corrente assorbita (ampere)	29 A
Dimensione richiesta dell'interruttore differenziale*	32 A
Requisiti cavo potenza	H07RN-F 5G 4 mm ²
Sezione del cavo di alimentazione	16 mm
Spina	NON INCLUSA

CONNESSIONE IDRICA

UTILIZZARE ACQUA NON CONFORME AGLI STANDARD MINIMI UNOX PER LA QUALITÀ DELL'ACQUA RENDERA' NULLA LA GARANZIA

È responsabilità dell'acquirente assicurarsi che la fornitura di acqua in entrata sia conforme alle specifiche elencate da UNOX o di renderla tale attraverso adeguate misure di trattamento.

Acqua di rete:	Ingresso acqua potabile: 3/4" NPT*, pressione acqua di rete: da 21 a 87 psi; da 1.5 a 6 Bar (29 psi; 2 Bar consigliato)
----------------	---

Specifiche acqua in ingresso

Cloro libero	≤ 0.1 ppm
Chloramine	≤ 0.1 ppm
pH	7 - 8.5
TDS	≤ 125 ppm
Conducibilità elettrica	≤ 1000 µS/cm

Circuito vapore: specifiche acqua in ingresso

Durezza totale (TH)	≤ 8 °dH (142 ppm)
Chlorides	≤ 25 ppm

Per evitare la formazione di calcare, l'acqua in ingresso deve avere le seguenti caratteristiche chimico/fisiche: durezza totale (TH) ≤ 8°dH (142 ppm).

Circuito lavaggio: specifiche acqua in ingresso

Durezza totale (TH)	≤ 30 °dH (534 ppm)
Chlorides	≤ 120 ppm

ACCESSORI

- **DET&Rinse™ PLUS:** detergente brillantante per garantire massimi livelli di pulizia, minori consumi e lunga durata del forno
- **DET&Rinse™ ECO:** detergente a doppia concentrazione per la pulizia quotidiana ed il massimo rispetto per l'ambiente
- **Cappa Ventless:** cappa a condensazione di vapore
- **Cappa Ventless con filtro a carboni attivi:** cappa a condensazione di vapore con filtro a carboni attivi
- **Cooking Essentials:** teglie speciali
- Sistema QUICK.Load e trolley
- **PURE:** sistema filtraggio a resine che elimina dall'acqua tutte le sostanze che contribuiscono alla formazione di calcare
- **PURE-RO:** sistema di filtraggio dell'acqua ad osmosi inversa che garantisce la completa demineralizzazione di ogni tipo di acqua
- Kit connessione ethernet
- **HYPER.Smoker:** scatola affumicatore per trucioli di legno e segatura per affumicare all'interno della camera di cottura senza alimentazione elettrica supplementare

REQUISITI PER L'INSTALLAZIONE

Le installazioni devono essere conformi a tutti i sistemi elettrici locali, in particolare la sezione dei cavi di collegamento elettrico, e ai regolamenti per la ventilazione e l'allacciamento idraulico. È necessario eseguire l'analisi dei fumi di combustione nel caso di forni a gas.

Registrati per accedere alle specifiche e i dati del prodotto
infonet.unox.com

