



# XEVC-0711-EPRM

Проект	_____
Продукт	_____
Количество	_____
Дата	_____

## шаблон

CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS COUNTERTOP



Энергоэффективность 29.4 kWh/дней - 0 kg CO<sub>2</sub>/дней 9,5" сенсорная панель управления

\*Более подробную информацию см. на последней странице.

Пароконвектомат

Электрический

7 противня GN 1/1

Петля с левой стороны

9,5" сенсорная панель управления

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



## Описание

Интеллектуальный профессиональный пароконвектомат, способный управлять различными процессами приготовления пищи (дегидратацией, приготовлением на пару, приготовлением при низкой температуре, приготовлением су-вид, поджариванием, жаркой на гриле, регенерацией и разогревом на тарелке), а также процессами выпечки (свежей и замороженной) благодаря технологиям Unox Intensive Cooking и Intelligent Performance, которые гарантируют превосходные и воспроизводимые результаты. Автоматическое управление процессами приготовления пищи (CHEFUNOX) для идеального приготовления даже при отсутствии квалифицированного персонала.

## Стандартные настройки приготовления

### Программы

- 1000+ Программы
- CHEFUNOX: Выберите что приготовить из библиотеки и печь автоматически установит все необходимые параметры
- MULTI.TIME: управляет приготовлением до 10 продуктов одновременно
- MISE.EN.PLACE: синхронизирует установку противней, чтобы все блюда были готовы одновременно
- MIND.Maps™: рисуй процесс приготовления прямо на дисплее
- READY.COOK: готовые к использованию предустановленные программы

### Ручное приготовление

- Температура: 30 °C – 260 °C
- До 9 шагов приготовления
- CLIMA.Control: настройка с увеличением влажности или сухого воздуха на 10%
- Готовка с термощупом и функцией Delta T
- Термощуп MULTI.Point с 4 точками измерения
- Термощуп SOUS-VIDE с 2 точками измерения (опционально)

## Расширенные и автоматические функции приготовления

### Unox Intelligent Performance

- ADAPTIVE.Cooking™: автоматически регулирует параметры приготовления, чтобы обеспечить повторяемость результата
- CLIMALUX™: полный контроль влажности в камере приготовления
- SMART.Preheating: автоматически устанавливает температуру и продолжительность предварительного нагрева
- AUTO.Soft: управляет повышением температуры, чтобы сделать его более деликатным
- SENSE.Klean: оценивает степень загрязнения в печи и предлагает подходящую программу мойки

### Unox Intensive Cooking

- DRY.Maxi™: быстро удаляет влагу из камеры приготовления
- STEAM.Maxi™: производит насыщенный пар
- AIR.Maxi™: управляет автореверсом и импульсной функцией вентиляторов
- PRESSURE.Steam: увеличивает насыщенность и температуру пара



# XEVC-0711-EPRM

## Стандартные технические

- **ROTOR.Klean™**: автоматическая система мойки
- Автоматическая система мойки за воздушным картером
- Камера приготовления из высокопрочной нержавеющей стали AISI 304 с закругленными углами
- Тройное стекло
- Освещение камеры приготовления LED подсветкой, встроенной в дверь
- Подставка для противней с системой защиты от опрокидывания
- Система каплесборников, встроенная в дверь и работающая даже при открытой двери
- Система 4-скоростных вентиляторов и высокопроизводительные кольцевые нагревательные элементы
- Встроенный контейнер для моющего средства DET&Rinse™
- Интегрированное соединение Wi-Fi
- **Wi-Fi / USB данные**: скачать / загрузить данные HACCP
- **Wi-Fi / USB данные**: скачать / загрузить программы

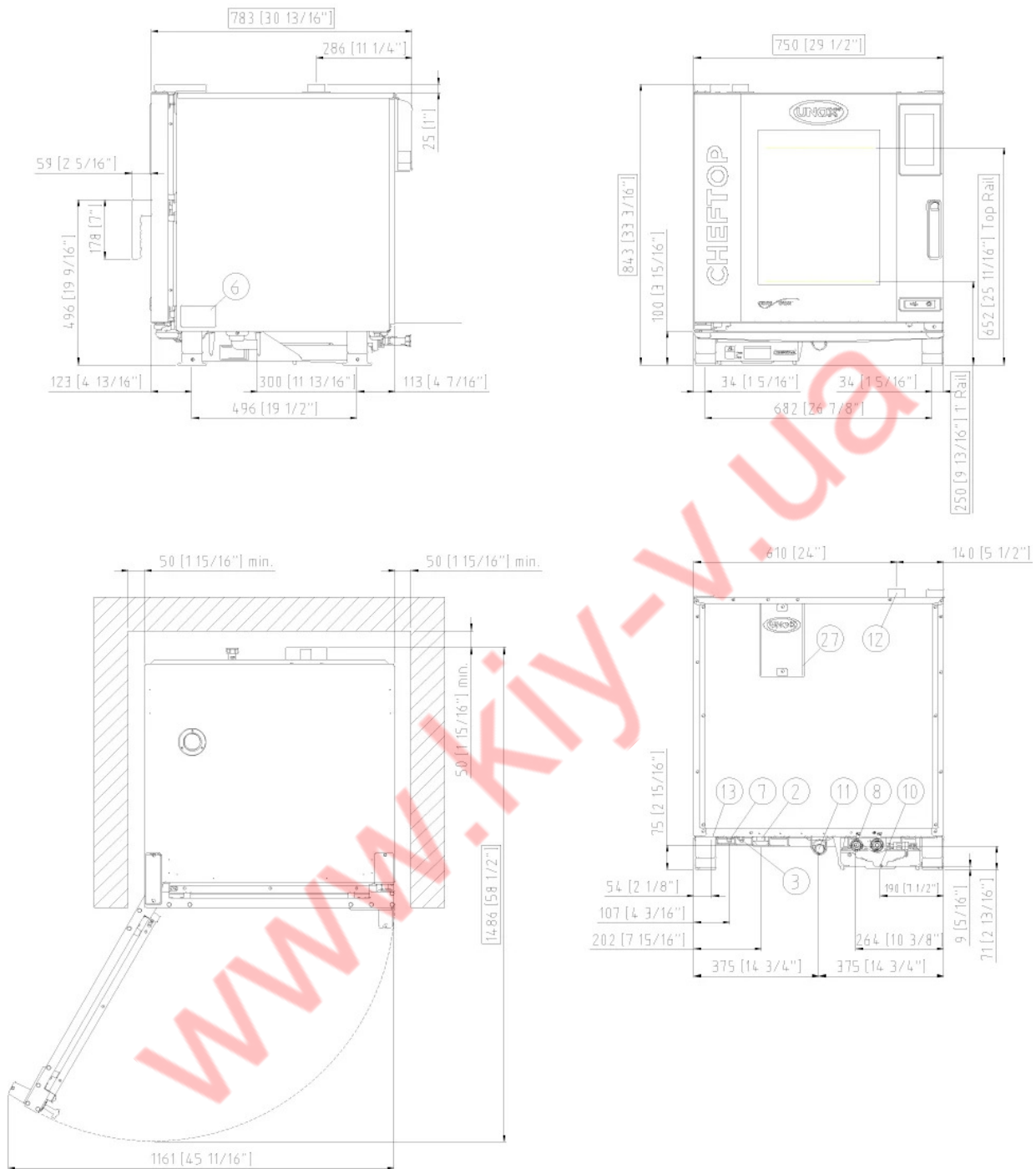
## Приложения и веб-сервисы

- **Data Driven Cooking app & webapp**: отслеживайте в режиме реального времени параметры работы печей, создавайте новые рецепты и делитесь ими. Искусственный интеллект преобразует данные о потреблении в полезную информацию для увеличения вашей прибыли
- **Top Training app**: загрузите приложение Unox Top.Training и шаг за шагом раскройте все секреты панели управления вашей новой печи

## Аксессуары

- **Зонт Ventless**: вытяжной зонт с пароконденсатором
- **Зонт Ventless с угольным фильтром**: вытяжной зонт с пароконденсатором и угольным фильтром
- **HYPER.Smoker**: коптильня для щепы и опилок для возможности копчения внутри камеры приготовления без дополнительных энергозатрат
- **SMART.Drain**: работа аксессуара основывается на специальном двухпозиционном клапане, который подсоединен к сливу печи и собирает любые жиры и жидкости, созданные в ходе процесса приготовления, и сливает их в специальный контейнер
- **SLOWTOP**: идеальное решение для кулинарии и гастрономии, где печь используется для ночного приготовления и функции удерживания
- **Нейтральный шкаф**: рекомендуемое решение, чтобы оптимизировать планировку вашей кухни и всегда иметь все под рукой
- **стенд**: многофункциональное решение для безопасного хранения противней и расположения печи на идеальной для работы высоте
- Система QUICK.Load и тележки
- **Cooking Essentials**: специальные противни
- **DET&Rinse™ ECO**: мощное средство двойной концентрации для ежедневной уборки и максимального заботы об окружающей среде
- **DET&Rinse™ ULTRAPLUS**: Мощное средство и ополаскиватель обеспечивают максимальный уровень мойки, маленький расход и длительный срок службы печи
- **PURE / PURE.XL**: система фильтрации воды, которая удаляет все вещества, которые способствуют образованию накипи в камере печи
- **PURE-RO**: Система фильтрации воды обратного осмоса, которая гарантирует полную деминерализацию воды любого типа
- Комплект подключения Ethernet

# XEVC-0711-EPRM



## Габариты и вес

Ширина	750 mm
Глубина	783 mm
Высота	843 mm
Вес нетто	86 kg
Расстояние между противнями	67 mm

## Расположение соединений

2	Клеммы питания
3	Выравнивание потенциалов
6	Табличка с техническими данными
7	Предохранительный термостат
8	3/4" Вход воды
10	Подключение Rotor.KLEAN™

11	Слив камеры приготовления
12	Выход горячей дымов
13	Подключение аксессуаров
27	Выход охлаждающего воздуха

# XEVC-0711-EPRM

## Источник электропитания

### Стандарт

Напряжение	380-415 V
Фаза	~3PH+N+PE
Частота сети	50 / 60 Hz
Суммарная мощность	11,7 kW
Макс потребляемое ампер	18 A
Требуемый размер автоматического выключателя	25 A
Требования к силовому кабелю*	5G x 2,5 mm <sup>2</sup>
Штепсель	не включено

### вариант А

Напряжение	220-240 V**
Фаза	~3PH+PE
Частота сети	50 / 60 Hz
Суммарная мощность	11,7 kW
Макс потребляемое ампер	30 A
Требуемый размер автоматического выключателя	32 A
Требования к силовому кабелю*	4G x 4 mm <sup>2</sup>
Штепсель	не включено

### \*\*Комплект для подключения к электричеству

Продукт XUC129

Напряжение 220-240 V

Фаза ~3PH+PE

### вариант В

Напряжение	220-240 V
Фаза	~1PH+PE
Частота сети	50 / 60 Hz
Суммарная мощность	11,7 kW
Макс потребляемое ампер	51.5 A
Требуемый размер автоматического выключателя	63 A
Требования к силовому	

# XEVC-0711-EPRM

кабелю*	3G x 10 mm <sup>2</sup>
Штепсель	не включено

\*Zalecany rozmiar - przestrzegać lokalnych przepisów.

## Энергоэффективность

### Потребление

### Выбросы CO<sub>2</sub>

\*\*Учтены только прямые выбросы, производимые печью. Чтобы сократить косвенные выбросы, выбирайте энергию из возобновляемых источников.

Оценка основана на ежедневном использовании печи (300 дней в году):

6 неполных загрузок жареных цыплят (загрузка 20 %), 1 полная загрузка жареного картофеля, 3 полных загрузки для приготовления на пару и 2 часа пустой камеры при температуре 180 °C

Рассчитано с учетом следующих еженедельных циклов мойки (42 недели в году):

1 длинная мойка, 1 средняя мойка

## Подача воды

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ВОДОСНАБЖЕНИЯ, НЕ ОТВЕЧАЮЩЕГО МИНИМАЛЬНЫМ ТРЕБОВАНИЯМ UNOX, АННУЛИРУЕТ ГАРАНТИЮ.

Покупатель несет ответственность за обеспечение того, чтобы поступающая вода соответствовала требованиям, установленным UNOX, или за счет принятия соответствующей

**Давление:** Вход питьевой воды: 3/4 "NPT \*, давление водопроводной сети: от 21 до 87 psi; от 1,5 до 6 бар (29 psi; рекомендуется 2 бара)

## Характеристики воды на входе

**Свободный хлор** ≤ 0.5 ppm

**Хлорамин** ≤ 0.1 ppm

**pH** 7 - 8.5

**Электрическая проводимость** ≤ 1000 µS/cm

**Общая жесткость** ≤ 30° dH

**Общая жесткость** ≤ 120 ppm

## Паровой контур: характеристики поступающей воды

**Общая жесткость** ≤ 8 °dH

**Общая жесткость** ≤ 25 ppm

Во избежание образования известкового налета поступающая вода должна иметь общую жесткость ≤ 8°dH.

\*Данный норматив относится к ежедневному приготовлению на пару в течение 1-2 часов. В любом случае, если при общей жесткости ≤ 8°dH продолжается образование известкового налета, обязательна очистка воды, чтобы избежать отложений. Мы рекомендуем системы водоподготовки на основе ионообменных смол. Не допускаются системы водоподготовки на основе полифосфатов.

## Требования по установке



## XEVC-0711-EPRM

Установка должна соответствовать всем нормам местных электрических систем, в частности того, что касается поперечного сечения электрических кабелей, нормам вентиляции и гидравлики. В случае газовых печей необходимо провести анализ выхлопных газов.

[www.kiy-v.ua](http://www.kiy-v.ua)

Зарегистрируйтесь в сервисе DDC, чтобы получить доступ к данным и спецификациям продукта.

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