



# XEVH-5511-EPRM-HP

Projet \_\_\_\_\_  
Article \_\_\_\_\_  
Quantité \_\_\_\_\_  
Date \_\_\_\_\_

**Modèle****CHEFTOP MINDMaps™ VISTA****Efficacité énergétique 43.4 kWh/j - 0 kg CO<sub>2</sub>/j\***

\*Pour plus de détails se référer à la dernière page.



Four mixte

Électrique

4 + 4 niveaux GN1/1

Charnière à gauche

Panneau de contrôle tactile 9,5"

Tension : 380-415V 3N~ / 220-240V 3~

**Description**

CHEFTOP MINDMaps™ VISTA est un four mixte technologiquement avancé à double chambre qui fusionne un design italien distinctif avec des performances culinaires de haut niveau. Il est idéal pour les processus de cuisson gastronomique (déshydratation, cuisson à la vapeur, cuisson à basse température, cuisson sous vide, rôtissage, grillade, friture à la poêle, régénération et régénération d'assiettes) et pour les cuissages de produits frais ou surgelés grâce aux technologies Unox Intensive Cooking et Intelligence Performance qui garantissent des résultats parfaits et une répétabilité pour toutes les tailles de charge. CHEFTOP MINDMaps™ VISTA est idéal pour les cuisines ouvertes des restaurants et des hôtels où le design du four devient un élément central, offrant aux invités non seulement une excellente nourriture, mais aussi une expérience esthétique premium. C'est le choix parfait pour les restaurants et les terrasses sur les toits des hôtels à la mode et élégants.



# XEVH-5511-EPRM-HP

## Fonctions de cuisson standard

### Programmes

- **1000+** Programmes
- **CHEFUNOX:** choisissez ce qu'il faut cuisiner dans la bibliothèque et le four réglera automatiquement tous les paramètres
- **MULTI.TIME:** gère jusqu'à 10 minuteries pour cuire différents produits en même temps
- **MISE.EN.PLACE:** Synchronise l'insertion des casseroles pour que tous les plats soient prêts en même temps.
- **MINDMaps™:** dessinez vos processus de cuisson directement sur votre écran
- **READY.COOK:** prêt à utiliser les paramètres pour un démarrage rapide

### Modes de cuisson manuels

- **Température :** 32 °C – 260 °C
- Jusqu'à 9 étapes de cuisson
- **CLIMA.Control:** réglage de l'humidité ou air sec avec augmentation par tranche de 10%
- Cuisson avec sonde à cœur et fonction Delta T
- Sonde de cœur MULTI.Point avec 4 points de mesure
- Sonde à cœur SOUS-VIDE 2 points de mesures (optionnel)

## Fonctions techniques

- **ROTOR.Klean™:** système de lavage automatique
- Lavage spécial automatique derrière la protection du ventilateur
- Chambre de cuisson en acier inox à angles arrondis AISI 316L à haute résistance
- Triple vitrage
- Éclairage de la chambre de cuisson par le biais des lumières LED intégrées dans la porte
- Supports des plaques avec système anti-basculement
- Système de récupération des gouttes intégré dans la porte et fonctionnant même avec la porte ouverte
- Système de ventilation à 4 vitesses de rotation et résistances circulaires à hautes performances
- Réservoir de détergent DET&Rinse™ intégré
- Connexion internet Wi-Fi intégrée
- **Wi-Fi data:** téléchargement des données HACCP
- **Wi-Fi data:** téléchargement des programmes

Fonctions de cuisson standard

Fonction programmation cuissons avancées et automatiques

Fonctions techniques

Accessoires inclus

## Fonction programmation cuissons avancées et automatiques

### Unox Intelligent Performance

- **ADAPTIVE.Cooking™:** règle automatiquement les paramètres de cuisson pour garantir des résultats reproductibles
- **CLIMALUX™:** Contrôle total de l'humidité dans la chambre de cuisson.
- **SMART.Preheating:** règle automatiquement la température et la durée du préchauffage
- **AUTO.Soft:** Gère l'augmentation de la chaleur pour la rendre plus délicate.
- **SENSE.Klean:** estime le degré de saleté de la chambre de cuisson du four et suggère le programme de nettoyage approprié

### Unox Intensive Cooking

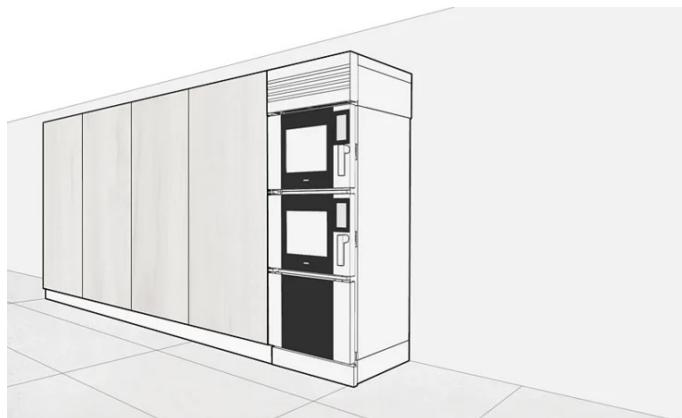
- **DRY.Maxi™:** Extrait rapidement l'humidité de la chambre de cuisson
- **STEAM.Maxi™:** produit de la vapeur saturée
- **AIR.Maxi™:** Il gère les fonctions d'inversion automatique et d'impulsion des turbines
- **PRESSURE.Steam:** augmente la saturation et la température de vapeur

## Accessoires inclus

- **HYPER.Smoker:** fumoir pour copeaux de bois et sciure à fumer à l'intérieur de la chambre de cuisson sans alimentation électrique supplémentaire
- **Cooking Essentials:** plaques spéciales
- **DET&Rinse™ ECO:** détergent à double concentration pour le nettoyage quotidien dans le plus grand respect de l'environnement. Idéal pour les niveaux de saleté légers.
- **DET&Rinse™ ULTRAPLUS:** des agents de nettoyage et de rinçage pour combiner un maximum de propreté avec une consommation minimale en assurant une longue durée de vie pour votre four
- **PURE / PURE.XL:** Système de filtrage de résine qui élimine de l'eau toutes les substances qui contribuent à la formation de calcaire. Il vous permet de filtrer jusqu'à 7 000 litres d'eau (les données peuvent varier en fonction de la dureté de l'eau).



# XEVH-5511-EPRM-HP



## Option 1

Installation libre avec le kit XUC511

Pag. 4 - 5



## Option 2

Installation affleurante aux finitions en acier XUC502

Pag. 6 - 7



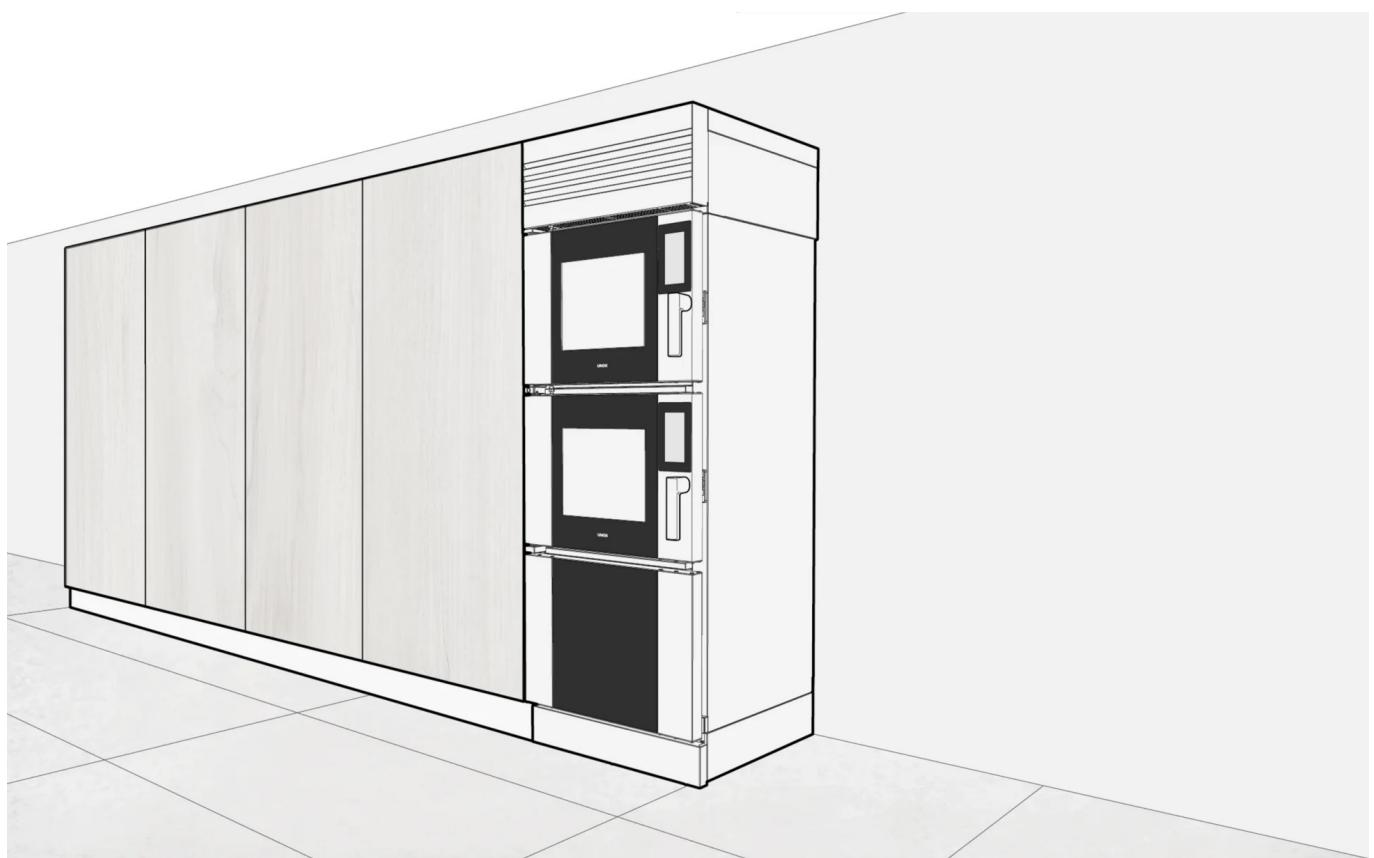
## Option 3

Installation non affleurante avec cadre en acier XUC501

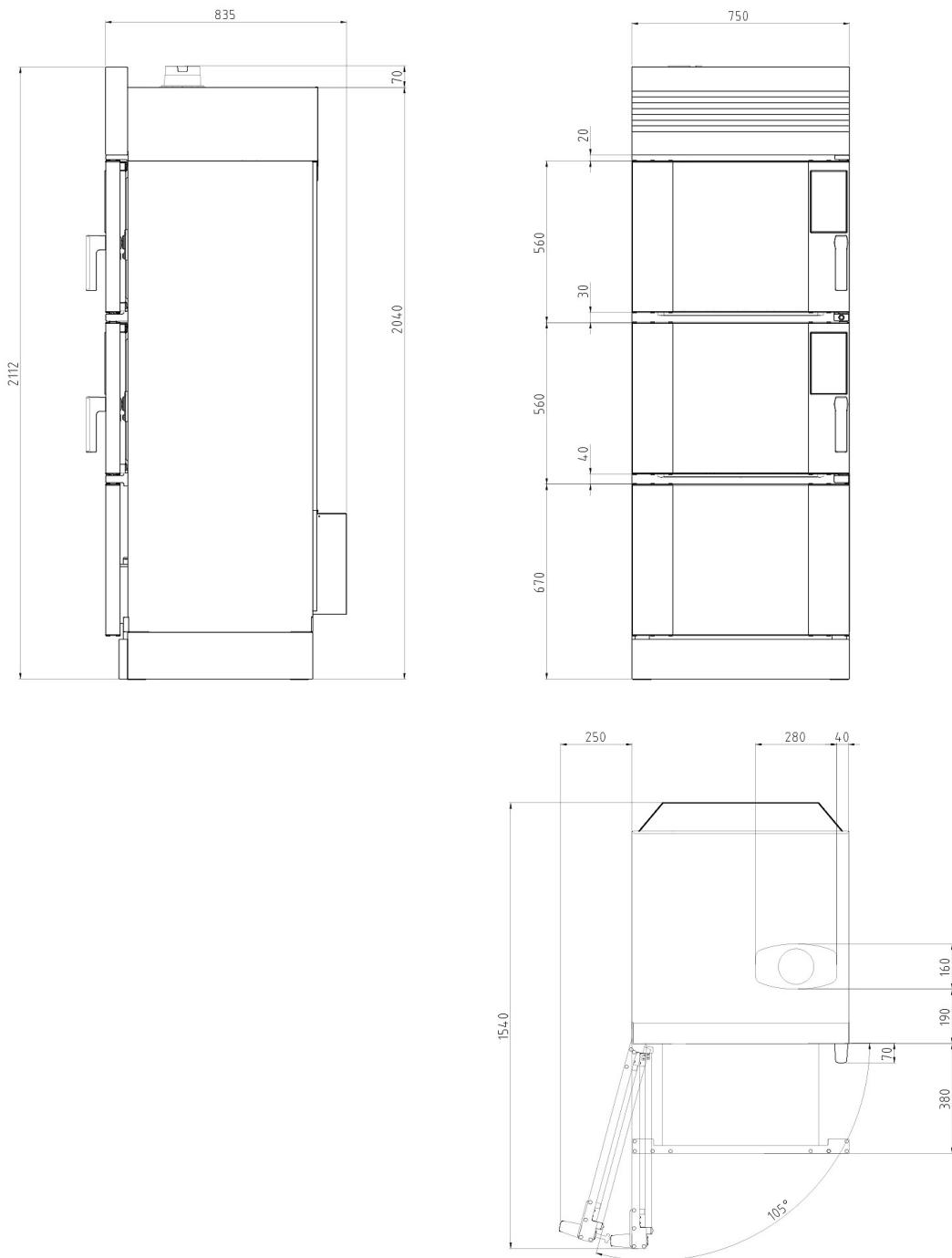
Pag. 8 - 9



## Option 1 - Installation libre avec le kit XUC511



## Option 1 - Installation libre avec le kit XUC511



### Dimensions et poids

**Largeur** 750 mm

**Profondeur** 832 mm

**Hauteur** 2112 mm

**Poids net** 236 kg

**Distance entre niveaux** 80 mm

### Remarques

Pour ouvrir complètement la porte (105°), nécessaire à l'insertion/extraction des plaques, laissez un espace libre de 250 mm (9" 53/64 inch) sur le côté du four.

## Option 2 - Installation affleurante aux finitions en acier XUC502



### Informations:

Le cadre XUC502 est fixé directement au four et sont intégrés dans le meuble de cuisine.

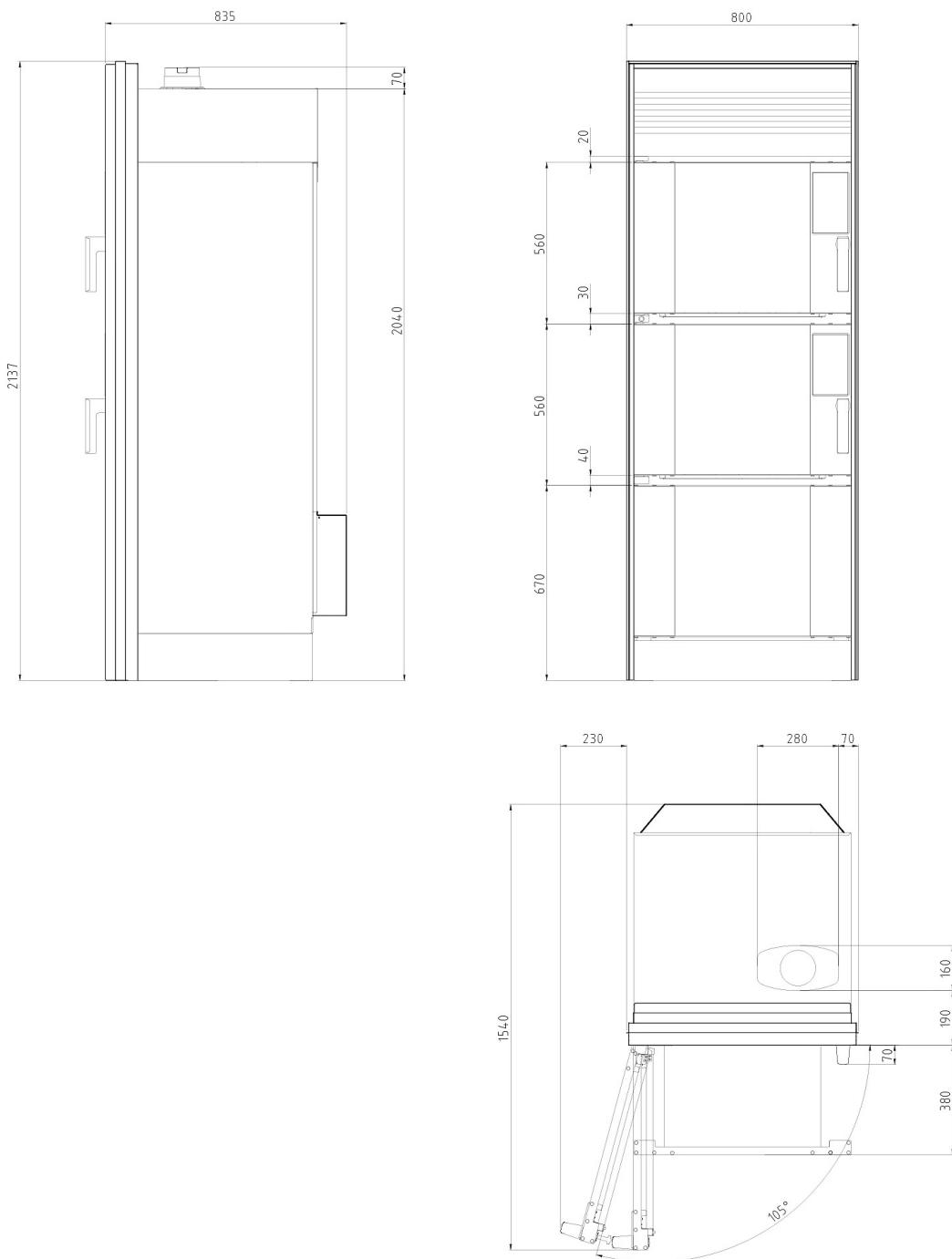
Prévoyez un disjoncteur dans le tableau électrique pour pouvoir couper l'alimentation en cas de besoin.

Disposez le robinet d'eau à un endroit accessible pour pouvoir fermer le flux en cas de besoin.

L'équipement quitte l'usine avec la hotte en version filtrante. Si nécessaire, au cours de la phase d'installation, il sera possible de convertir la hotte de la version filtrante à la version aspirante. Voir les dimensions de la cheminée dans les pages suivantes.

## Option 2 - Installation affleurante aux finitions en acier XUC502

### Dimensions du four avec le cadre appliqué



#### Dimensions et poids

**Largeur** 800 mm

**Profondeur** 835 mm

**Hauteur** 2137 mm

**Poids net** 243,5 kg

**Distance entre niveaux** 80 mm

#### Remarques

Pour ouvrir complètement la porte (105°), nécessaire à l'insertion/extraction des plaques, laissez un espace libre de 250 mm (9" 53/64 inch) sur le côté du four.

### Option 3

#### - Installation non affleurante avec cadre en acier XUC501



#### Informations:

Le cadre XUC501 est fixé au meuble de cuisine, puis le four est intégré dans le meuble.

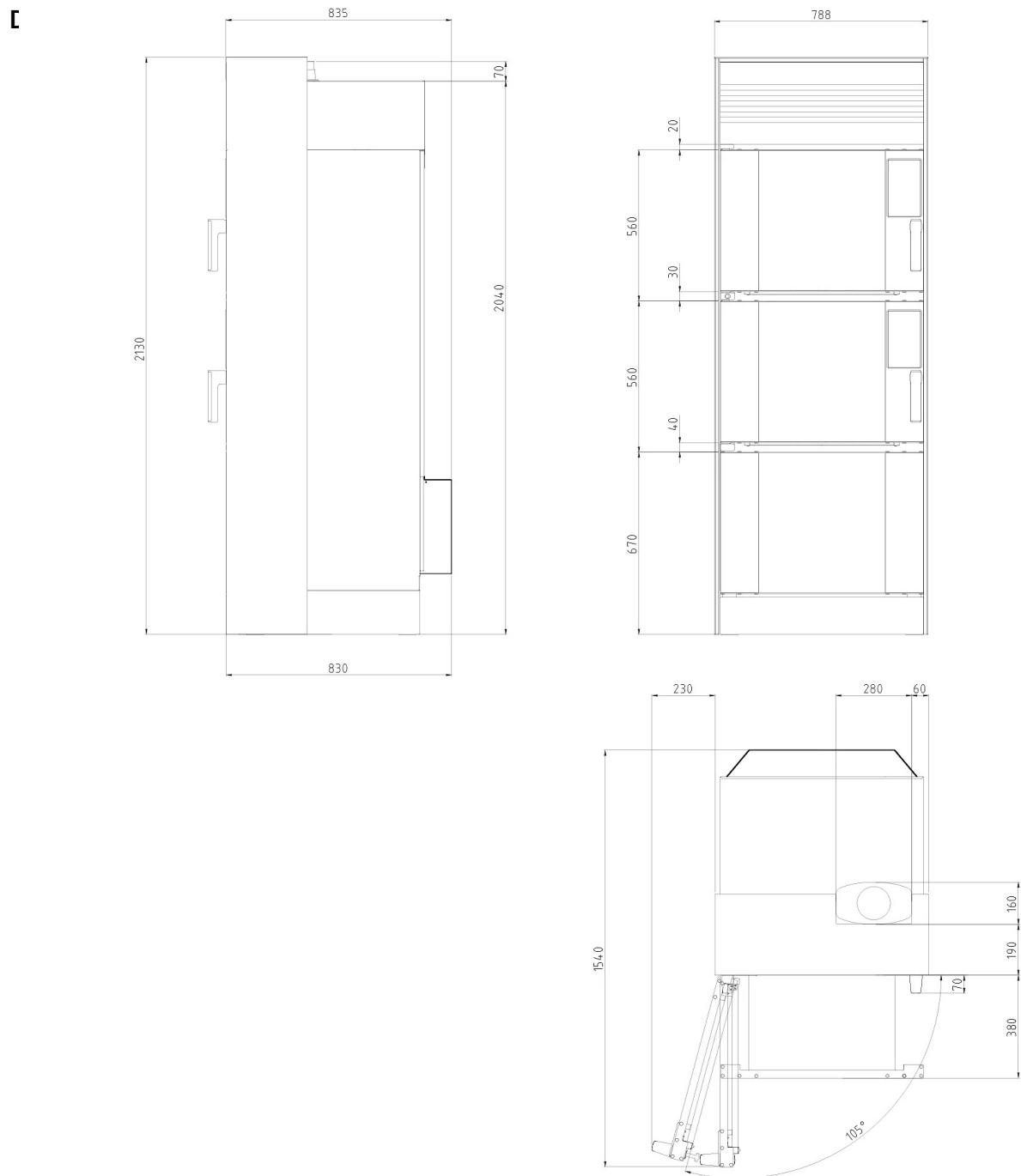
Prévoyez un disjoncteur dans le tableau électrique pour pouvoir couper l'alimentation en cas de besoin.

Disposez le robinet d'eau à un endroit accessible pour pouvoir fermer le flux en cas de besoin.

L'équipement quitte l'usine avec la hotte en version filtrante. Si nécessaire, au cours de la phase d'installation, il sera possible de convertir la hotte de la version filtrante à la version aspirante. Voir les dimensions de la cheminée dans les pages suivantes.

### Option 3

#### - Installation non affleurante avec cadre en acier XUC501



#### Dimensions et poids

**Largeur** 788 mm

**Profondeur** 835 mm

**Hauteur** 2130 mm

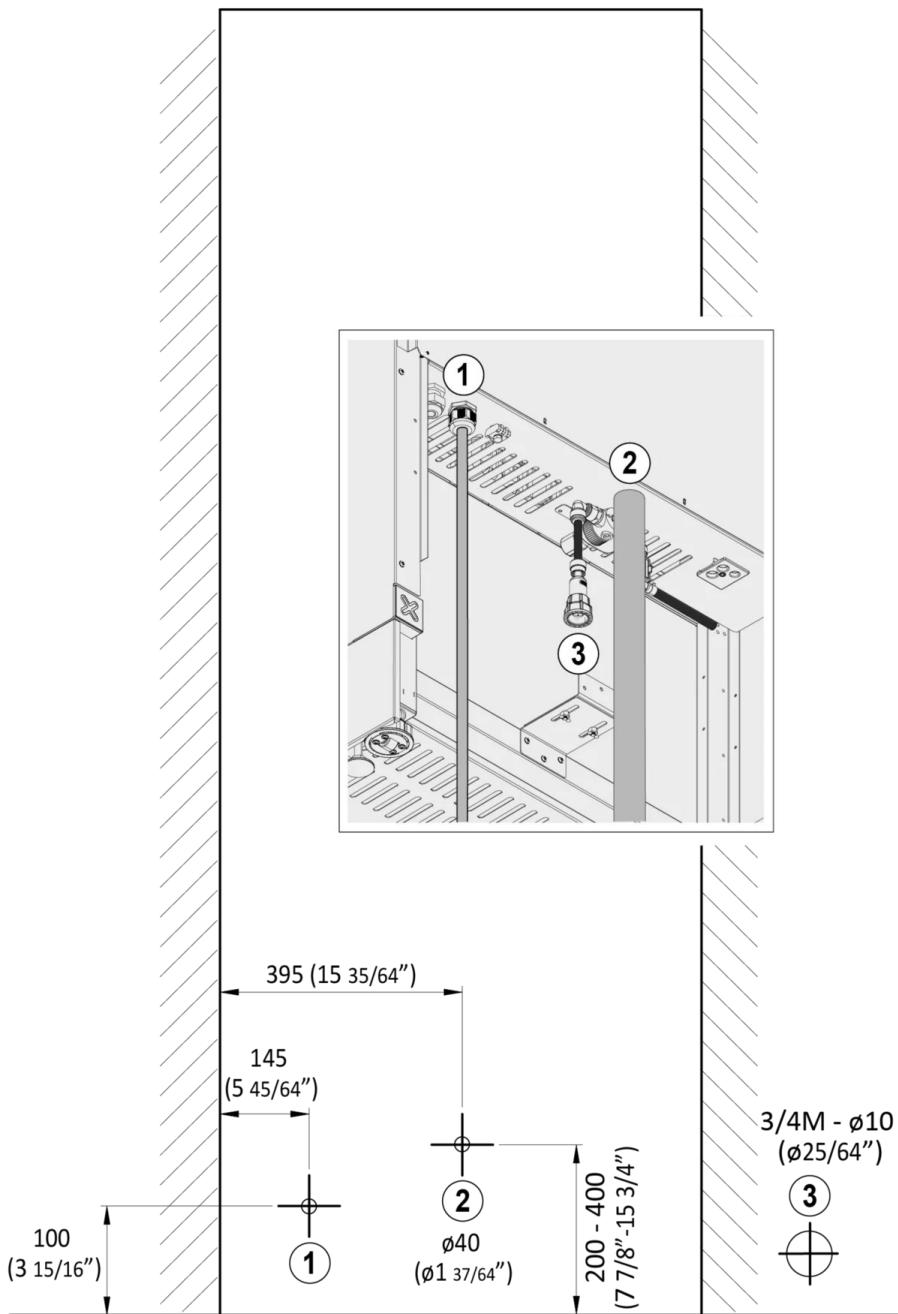
**Poids net** 268 kg

**Distance entre niveaux** 80 mm

#### Remarques

Pour ouvrir complètement la porte (105°), nécessaire à l'insertion/extraction des plaques, laissez un espace libre de 250 mm (9" 53/64 inch) sur le côté du four.

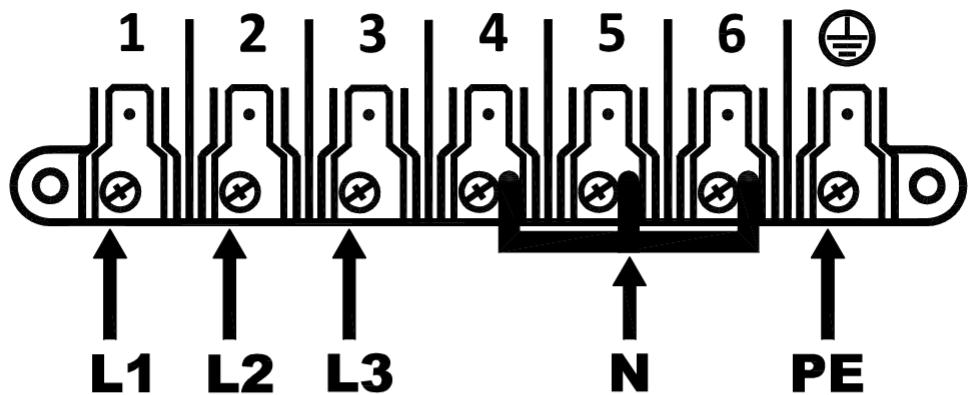
## Positions de connexion



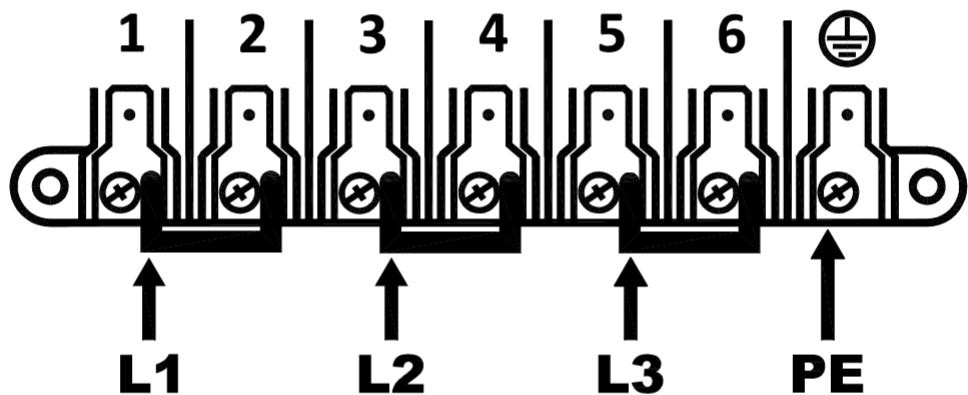
### Positions de connexion

- 1 Prise électrique 32A, absorption 10kW-400V 3PH+N+PE
- 2 Tuyau d'évacuation des liquide 40mm
- 3 Robinet 3/4 pour l'alimentation en eau de la colonne

**380-415V ~ 3PH + N + PE 50/60Hz**

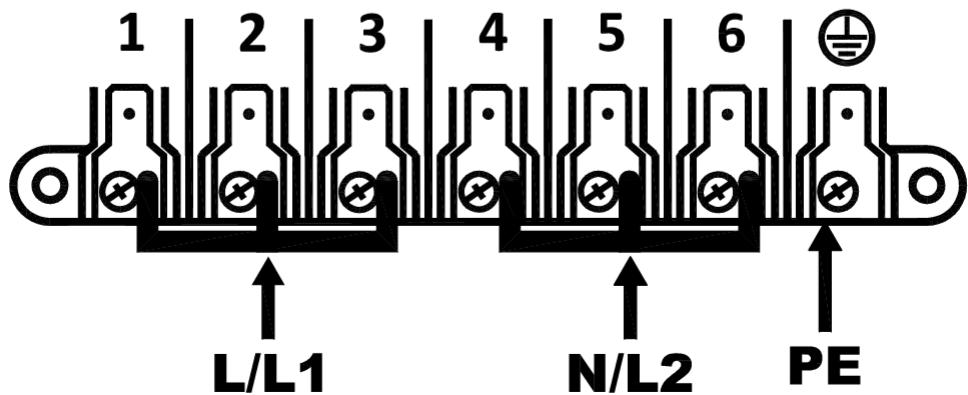


**220-240V ~ 3PH + PE 50/60Hz**



**220-240V ~ 1PH + N + PE 50/60Hz**

**220-240V ~ 2PH + PE 50/60Hz**





# XEVH-5511-EPRM-HP

## Électrique supplémentaire

### OPTION A

Tension	380-415 V
Phase	~3PH+N+PE
Fréquence	50 / 60 Hz
Puissance de raccordement	19 kW
Tirage max en ampère	32 A
Calibre de l'interrupteur différentiel	16 A
Préconisations câble d'alimentation *	5G x 2,5 mm <sup>2</sup>
Prise	X   ✓

### OPTION B

Tension	220-240 V
Phase	~3PH+PE
Fréquence	50 / 60 Hz
Puissance de raccordement	19 kW
Tirage max en ampère	50 A
Calibre de l'interrupteur différentiel	32 A
Préconisations câble d'alimentation *	4G x 4 mm <sup>2</sup>
Prise	X   ✓

\*Taille recommandée - Respectez les préconisations.

## Efficacité énergétique

### Consommations

### Émissions de CO<sub>2</sub>

\*\*L'estimation ne tient compte que des émissions directes du four. Vous pouvez réduire les émissions indirectes à zéro en choisissant d'acheter de l'énergie produite à partir de sources renouvelables.

### Estimation calculée sur la base d'une utilisation quotidienne (300 jours/an) du four :

6 charges légères de poulets rôtis (chargées à 20 %), 1 charge complète de pommes de terre rôties, 3 charges complètes de légumes cuits à la vapeur, 2 heures dans un four vide à 180 °C.

### Estimation calculée sur la base des lavages hebdomadaires suivants (42 semaines/an) :

1 lavage long par semaine, 1 lavage moyen par semaine.

Enregistrez-vous pour avoir accès aux détails et aux données du produit.

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



# XEVH-5511-EPRM-HP

## Raccordement d'eau

L'UTILISATION D'EAU NON CONFORME AUX NORMES MINIMALES UNOX POUR LA QUALITÉ DE L'EAU ANNULERA LA GARANTIE. Responsabilité de l'acheteur que la fourniture d'eau entrante soit conforme aux spécifications de UNOX ou de le rendre conforme par des mesures de traitement. Une arrivée d'eau dédiée par four est nécessaire.

**Pression de la ligne:** Entrée d'eau potable : 3/4" NPT, pression de réseau : 1,5 à 6 Bar ; 22 à 87 psi (2 Bar ; 29 psi recommandé)

## Détails arrivée d'eau

**Pas de chlorures**  $\leq 0.5$  ppm

**Chloramine**  $\leq 0.1$  ppm

**pH** 7 - 8.5

**Conductivité électrique**  $\leq 1000 \mu\text{S/cm}$

**Dureté totale**  $\leq 30^\circ \text{dH}$

**Chlorures**  $\leq 120$  ppm

## Système vapeur: détails arrivée d'eau

**Dureté totale**  $\leq 8^\circ \text{dH}^*$

**Chlorures**  $\leq 25$  ppm

\* Cette valeur se réfère à une cuisson vapeur quotidienne de 1 à 2 heures.

Dans tous les cas, si la production de tartre se produit encore avec une dureté totale  $\leq 8^\circ \text{dH}$ , il est obligatoire de traiter l'eau. Les systèmes de traitement de l'eau à base de résines échangeuses d'ions sont recommandés. Les systèmes de traitement de l'eau à base de polyphosphate ne sont pas autorisés.

## Evacuation

**Propriétés** Pvc drain (or similar according to market HACCP requirements) 40 mm positioned on the floor and behind the column

## Critères d'installation

Les produits Unox doivent être installés dans des structures où tous les systèmes (gaz, électricité, hydraulique, ventilation, aération, etc.) sont conformes aux normes nationales en vigueur. Une analyse de combustion doit être réalisée en cas de fours à gaz.

Enregistrez-vous pour avoir accès aux détails et aux données du produit.

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