



XECL-2013-YPRS

Projet _____
Référence _____
Quantité _____
Date _____

CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS BIG COMPACT

Four mixte
20 niveaux GN 1/1
Panneau de contrôle tactile 9,5"

Électrique
Charnière à gauche



Four combiné professionnel intelligent et compact sur roulette, capable de gérer de multiples processus de cuisson (déshydratation, cuisson à la vapeur, cuisson à basse température, cuisson sous vide, rotissage, grillage, friture, régénération et régénération sur plaque) et de processus de cuisson de produits de boulangerie et de pâtisserie (frais et surgelés). Grâce aux technologies Unox Intensive Cooking et Unox Intelligent Performance qui garantissent des résultats parfaits et une reproductibilité pour toute type de charge. Gestion automatique des processus de cuisson (CHEFUNOX) pour des résultats parfaits même sans personnel qualifié. Sa conception compacte lui permet d'être installé même dans des espaces réduits, ce qui augmente la capacité de production par mètre carré.

Programmes

- **1000+** Programmes
- **CHEFUNOX:** choisissez ce qu'il faut cuisiner dans la bibliothèque et le four règlera 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 plaques dans l'enceinte de cuisson pour que tous les plats soient prêts en même temps
- **MIND.Maps™:** 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 :** 90 °F – 572 °F
- Jusqu'à 9 étapes de cuisson
- **CLIMA.Control:** réglage humidité ou air sec avec augmentation de 10%
- Cuisson avec sonde à cœur et fonction Delta T
- Sonde à cœur MULTI.Point
- Sonde à cœur SOUS-VIDE (optionnel)

Data Driven Cooking

- Vérifiez et surveillez en temps réel les conditions de fonctionnement de vos fours, créez et partagez de nouvelles recettes. L'intelligence artificielle transforme les données de consommation en informations utiles et vous permet d'augmenter vos profits quotidiens

Unox Intelligent Performance

- **ADAPTIVE.Cooking™:** règle automatiquement les paramètres de cuisson pour garantir des résultats répétables
- **CLIMALUX™:** contrôle total de l'humidité dans l'enceinte de cuisson
- **SMART.Preheating:** règle automatiquement la température et la durée du préchauffage
- **AUTO.Soft:** gère la montée en température 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™:** Il extrait rapidement l'humidité de l'enceinte 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



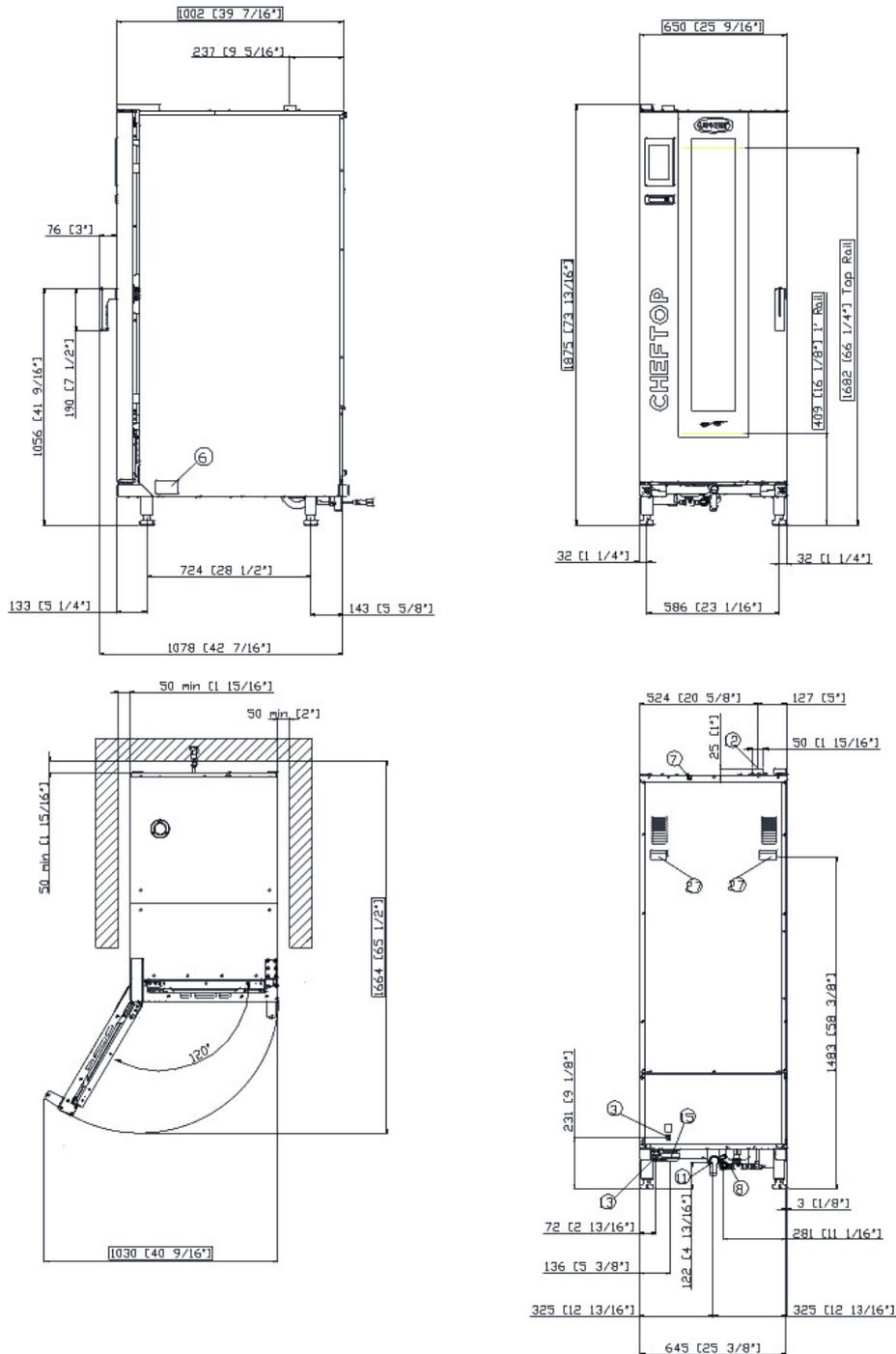


XECL-2013-YPRS

- **ROTOR.Klean™**: système de lavage automatique
 - Lavage spécial automatique derrière la protection du ventilateur
 - Chambre de cuisson moulée en acier inoxydable AISI 316 L
 - Triple vitrage
 - Illumination 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
 - 6 moteurs avec système de ventilateurs multiples avec inversion de rotation et résistance rectilinéaire à haute intensité de puissance
 - Récipient de détergent DET&Rinse™ intégré
 - Connexion internet Wi-Fi intégrée
 - **Données Wi-Fi / USB** : téléchargement des données HACCP
 - **Données Wi-Fi / USB** : téléchargement des programmes

 - Data Driven Cooking app & webapp
 - Application Top Training
 - Application Combi guru
- **Hotte Ventless**: hotte à condensation de vapeur
 - Système QUICK.Load et chariot
 - **Cooking Essentials**: plaques spéciales
 - **DET&Rinse™ PLUS**: 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
 - **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™ ULTRA**: 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**: 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).
 - Kit pour connexion ethernet

XECL-2013-YPRS



DIMENSIONS ET POIDS

Largeur	650 mm
Profondeur	1002 mm
Hauteur	1875 mm
Poids net	296 kg
Pas entre les niveaux	67 mm

POSTIONS DES CONNEXIONS

2	Alimentation du bornier	11	Vidange de la chambre de cuisson
3	Borne unipotentielle	12	Cheminée d'évacuation des fumées
6	Plaquette des données techniques	13	Connexion des accessoires
7	Thermostat de sécurité	27	Sortie air de refroidissement
8	Entrée d'eau avec filetage 3/4"		
10	Entrée Rotor.KLEAN™		



XECL-2013-YPRS

ALIMENTATIONS ÉLECTRIQUE

STANDARD

Voltage	380-415 V
Phase	~3PH+N+PE
Frequency	50 / 60 Hz
Total power	38.5 kW
Max Amp draw	58 A
Required breaker size	63 A
Powe cable requirements*	5G x 16 mm ²
Plug	PAS INCLUS

CONNEXION HYDRIQUE

Water Supply

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 ap

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

Détails arrivée eau

Pas de chlorures ≤ 0.5 ppm

Chloramine ≤ 0.1 ppm

pH 7 - 8.5

Conductivité électrique ≤ 1000 µS/cm

Dureté totale ≤ 30 °dH

Système vapeur: détails arrivée eau

Dureté totale ≤ 30 °dH (534 ppm)

Chlorures ≤ 250 ppm

*cette valeur se réfère à une cuisson à la vapeur quotidienne de 1 à 2 heures. Dans tous les cas, si avec un dureté totale ≤ 8°dH il y a encore production de calcaire, il est obligatoire de traiter l'eau afin d'éviter la formation de calcaire. Nous recommandons l'eau systèmes de traitement à base de résines échangeuses d'ions. Systèmes de traitement de l'eau à base de polyphosphates ne sont pas autorisés.

PRÉCONISATIONS POUR L'INSTALLATION

Les installations doivent être conformes aux systèmes électriques locaux en termes d'épaisseur des câbles demandé pour les réseaux de connexion, ainsi que pour les branchements hydrauliques et de ventilation.

L'analyse des fumées est nécessaire en cas de fours à gaz.