



XEVC-0311-EPRM

Projet _____

Article _____

Quantité _____

Date _____

Modèle

CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS COUNTERTOP

 **Efficacité énergétique 16 kWh/j - 0 kg CO₂/j**

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

Four mixte

Électrique

3 niveaux GN 1/1

Charnière à gauche

Panneau de contrôle tactile 9,5"

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



Description

Four professionnel combiné intelligent 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 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.

Fonctions de cuisson standard

Programmes

- **1000+** Programmes
- **CHEFUNOX**: choisissez ce qu'il faut cuisiner dans la bibliothèque et le four régler 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** : 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 à cœur MULTI.Point 4 points de mesures
- Sonde à cœur SOUS-VIDE 2 points de mesures (optionnel)

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 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



XEVC-0311-EPRM

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 304 à haute résistance
- Double vitrage
- Eclairage 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
- **Données Wi-Fi / USB** : téléchargement des données HACCP
- **Données Wi-Fi / USB** : téléchargement des programmes

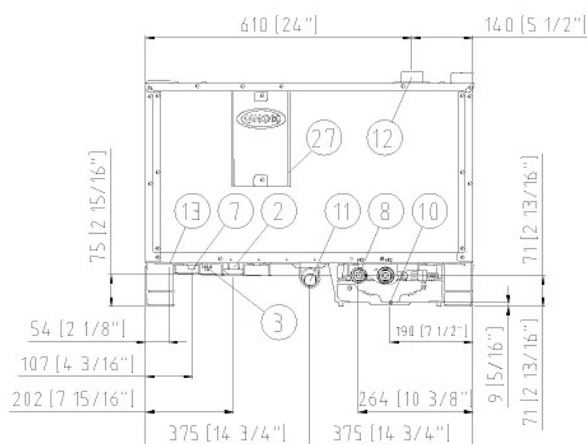
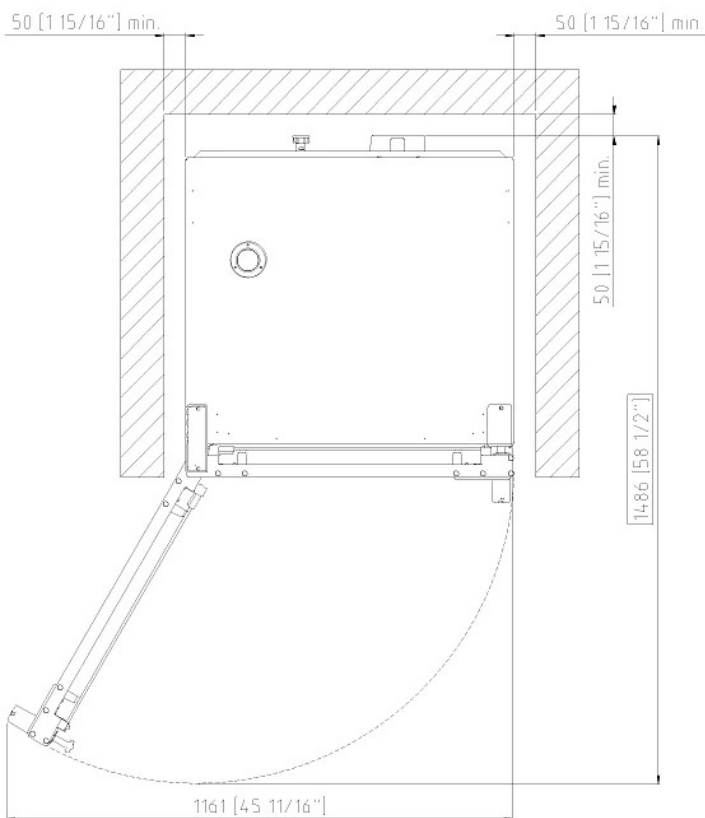
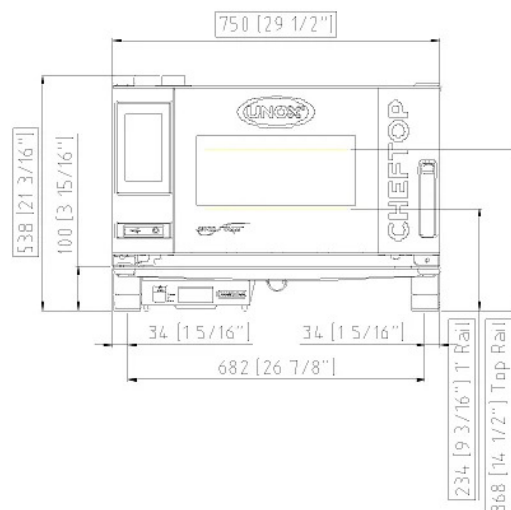
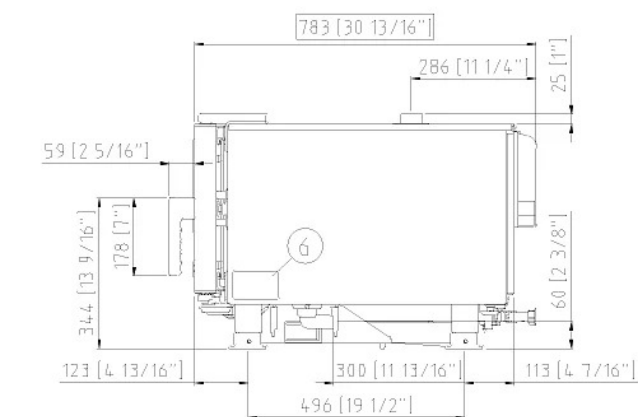
App et services web

- **Data Driven Cooking app & webapp**: 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
- **Application Top Training** : téléchargez l'application Unox Top.Training et apprenez étape par étape les secrets du panneau de contrôle de votre nouveau four

Accessoires

- **Hotte Ventless**: hotte à condensation de vapeur
- **Hotte Ventless et filtre à charbons actifs**: hotte à condensation de vapeur et filtre à charbons actifs
- **HYPER.Smoker**: fumoir pour copeaux de bois et sciure à fumer à l'intérieur de la chambre de cuisson sans alimentation électrique supplémentaire
- **SMART.Drain**: son fonctionnement est basé sur une vanne spéciale à deux voies, qui intercepte le déchargement de votre four et canalise toutes les graisses de cuisson libérés par les aliments dans un réservoir très pratique
- **SLOWTOP**: solution idéale pour les boucheries et les charcuteries, qui combinent des processus de cuisson intenses avec des processus doux, tels que le maintien et la cuisson nocturne.
- **Armoire neutre** solution conseillée pour optimiser l'espace dans votre cuisine et avoir toujours tout au bon endroit
- **Piètement** le support multifonctionnel idéal pour ranger les plaques en toute sécurité et placer votre four à la hauteur idéale pour travailler
- Système QUICK.Load et chariot
- **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).
- **PURE-RO**: Système de filtration d'osmose inverse qui élimine les chlorures et le calcaire de l'eau
- Kit pour connexion ethernet

XEVC-0311-EPRM



Dimensions et poids

Largeur	750 mm
Profondeur	783 mm
Hauteur	538 mm
Poids net	56 kg
Distance entre niveaux	67 mm

Positions de connexion

2	Raccordement électrique
3	Borne unipotentielle
6	Plaque signalétique
7	Thermostat de sécurité
8	Entrée d'eau avec filetage 3/4"
10	Entrée Rotor.KLEAN™

11	Vidange de la chambre de cuisson
12	Cheminée d'évacuation des fumées
13	Connexion des accessoires
27	Sortie air de refroidissement

XEVC-0311-EPRM

Électrique supplémentaire

STANDARD

Tension	380-415 V
Phase	~3PH+N+PE
Fréquence	50 / 60 Hz
Puissance de raccordement	5 kW
Tirage max en ampère	7 A
Calibre de l'interrupteur différentiel	16 A
Préconisations câble d'alimentation	5G x 2,5 mm ²
Prise	NON INCLUSE

OPTION A

Tension	220-240 V
Phase	~3PH+PE
Fréquence	50 / 60 Hz
Puissance de raccordement	5 kW
Tirage max en ampère	12 A
Calibre de l'interrupteur différentiel	16 A
Préconisations câble d'alimentation	4G x 2,5 mm ²
Prise	NON INCLUSE

OPTION B

Tension	220-240 V
Phase	~1PH+PE
Fréquence	50 / 60 Hz
Puissance de raccordement	5 kW
Tirage max en ampère	21 A
Calibre de l'interrupteur différentiel	25 A
Préconisations câble d'alimentation	3G x 4 mm ²
Prise	NON INCLUSE

*Taille recommandée - Respectez les préconisations.

Efficacité énergétique

Consommations

Émissions de CO₂

**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 demi-charges de poulets rôtis (20% de charge), 1 pleine charge de pommes de terre rôties, 3 pleines charges de cuissons vapeur et 2 heures à 180 °C à four vide

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

1 lavage long, 1 lavage moyen

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 ap

Pression de la ligne:	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 d'eau

Pas de chlorures	≤ 0.5 ppm
Chloramine	≤ 0.1 ppm
pH	7 - 8.5
Conductivité électrique	≤ 1000 µS/cm
Dureté totale	≤ 30° dH
Chlorures	≤ 120 ppm

Système vapeur: détails arrivée d'eau

Dureté totale	≤ 8 °dH
Chlorures	≤ 25 ppm

Pour éviter la formation de calcaire, l'eau d'entrée doit présenter les dureté totale ≤ 8°dH.

* 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 ≤ 8° 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.

Critères d'installation

Les installations doivent être conformes aux systèmes électriques locaux en termes d'épaisseur des câbles demandé pour les réseaux de connexion, ainsi que les branchements hydrauliques et de ventilation. L'analyse des fumées est nécessaire en cas de fours à gaz.

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

www.ddc.unox.com