



XEVC-0511-EZRM

Projet _____

Article _____

Quantité _____

Date _____

Modèle

CHEFTOP MIND.Maps™ ZERO COUNTERTOP



Efficacité énergétique 28.8 kWh/j - 0 kg CO₂/j

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

Four mixte

Électrique

5 niveaux GN 1/1

Charnière à gauche

Panneau de contrôle avec 7 segments d'affichage

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

Description

Four mixte concret, robuste et facile à utiliser, idéal pour les processus de cuisson traditionnels (cuisson à la vapeur, rôtissage et brunissage). Il utilise la technologie STEAM.Plus pour cuire les aliments à la vapeur et AIR.Plus pour distribuer la chaleur dans toute l'enceinte de cuisson, ce qui garantit une uniformité et des temps de cuisson rapides. Idéal pour les cuisines qui recherchent le maximum avec un investissement minimum.



Fonctions de cuisson standard

Programmes

- 12 programmes rapides
- Enregistrez jusqu'à 99 programmes

Modes de cuisson manuels

- **Température** : 32 °C – 260 °C
- Jusqu'à 3 étapes de cuisson

Fonction programmation cuissons avancées et automatiques

Unox Intensive Cooking

- **DRY.Plus**: Il extrait rapidement l'humidité de l'enceinte de cuisson
- **STEAM.Plus**: crée une humidité instantanée
- **AIR.Plus**: plusieurs ventilateurs avec inversion de rotation à 2 vitesses et fonction pulsée





XEVC-0511-EZRM

Fonctions techniques

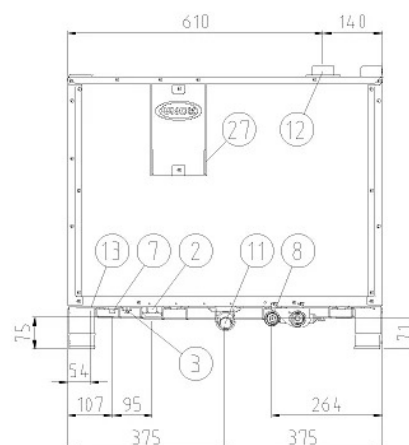
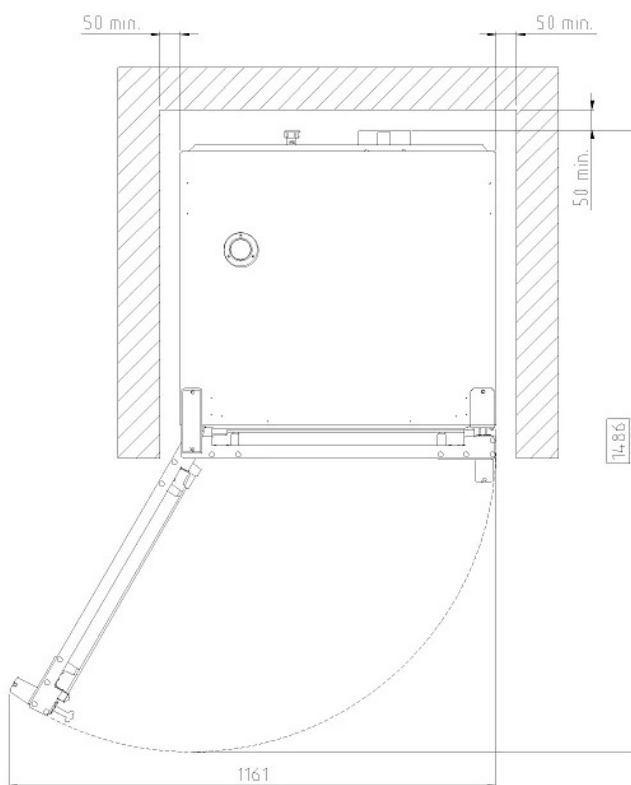
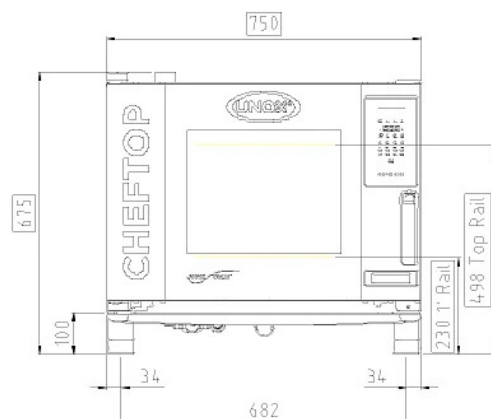
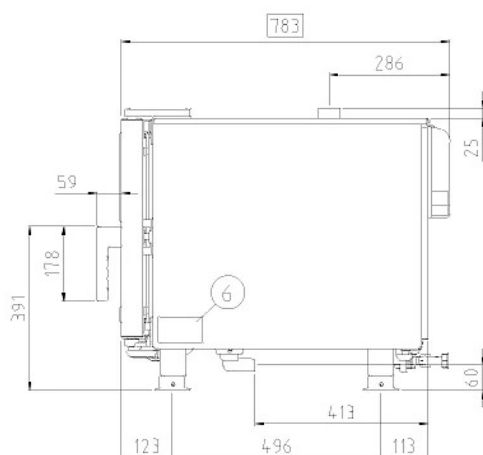
- Chambre de cuisson en acier inox à angles arrondis AISI 304 à haute résistance
- Double vitrage
- Eclairage de la chambre de cuisson par le biais des lumières LED intégrées dans la porte
- Supports des plaques avec système anti-basculement
- Système de récupération des gouttes intégré dans la porte et fonctionnant même avec la porte ouverte
- Système de ventilation à 2 vitesses de rotation et résistances circulaires à hautes performances

App et services web

Accessoires

- **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

XEVC-0511-EZRM



Dimensions et poids

Largeur	750 mm
Profondeur	783 mm
Hauteur	675 mm
Poids net	61 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-0511-EZRM

Électrique supplémentaire

STANDARD

Tension	380-415 V
Phase	~3PH+N+PE
Fréquence	50 / 60 Hz
Puissance de raccordement	9,3 kW
Tirage max en ampère	14 A
Calibre de l'interrupteur différentiel	16 A
Préconisations câble d'alimentation	5G x 2,5 mm ²
Prise	NON INCLUDE

OPTION A

Tension	220-240 V
Phase	~3PH+PE
Fréquence	50 / 60 Hz
Puissance de raccordement	9,3 kW
Tirage max en ampère	24 A
Calibre de l'interrupteur différentiel	32 A
Préconisations câble d'alimentation	4G x 4 mm ²
Prise	NON INCLUDE

OPTION B

Tension	220-240 V**
Phase	~1PH+PE
Fréquence	50 / 60 Hz
Puissance de raccordement	9,3 kW
Tirage max en ampère	41 A
Calibre de l'interrupteur différentiel	50 A
Préconisations câble d'alimentation	3G x 10 mm ²
Prise	NON INCLUDE

**Kit de connexion électrique

Article	XUC129
Tension	220-240 V
Phase	~1PH+PE

*Taille recommandée - Respectez les préconisations.

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

www.ddc.unox.com

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

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.