



# XEMA-01NS-MCDN

|          |  |
|----------|--|
| Projet   |  |
| Article  |  |
| Quantité |  |
| Date     |  |

Modèle  
SPEED.Compact™ ECO

|                                  |            |
|----------------------------------|------------|
| Four à cuisson accélérée         | Électrique |
| 1 niveau 300x300                 | À abattant |
| Panneau de contrôle tactile 9,5" |            |
| Tension : 220-240 V 1~           |            |



## Description

Le SPEED.Compact™ ECO est un four à cuisson accélérée de 60 cm de profondeur avec une chambre de cuisson de 30x30 cm et une ouverture de porte de 17 cm. Conçu pour assurer vitesse et répétabilité, il utilise les micro-ondes et les flux d'air chaud pour réchauffer rapidement les produits de boulangerie, de snacking et des produits prépeués. Son interface intuitive assure une configuration et une utilisation sans effort, rationalisant les flux de travail dès le premier jour. La procédure de nettoyage guidée étape par étape depuis le panneau de contrôle peut être encore améliorée grâce à la douchette manuelle QUICK.Rinse (en option). Pas besoin de tuyaux d'évacuation, de hottes ou de manuels d'installation complexes, le four est prêt à l'emploi dès son arrivée. L'un des modèles les plus silencieux et sans odeurs jamais vu, il s'intègre parfaitement dans n'importe quel espace de travail, même côte à côte, optimisant ainsi l'encombrement du comptoir. Doté d'une isolation minérale avancée et d'une technologie intelligente, le four garantit une efficacité énergétique et une durabilité exceptionnelles.

## Fonctions de cuisson standard

### Modes de cuisson manuels

- **Température** : 30 °C – 280 °C
- Jusqu'à 9 étapes de cuisson

### Programmes

- 384 programmes Speed
- 10 programmes préférés
- **SPEEDUNOX**: choisissez ce qu'il faut cuisiner dans la bibliothèque et le four réglera automatiquement tous les paramètres

## Fonction programmation cuissons avancées et automatiques

### Unox Intelligent Performance

- **ADAPTIVE.Cooking™**: règle automatiquement les paramètres de cuisson pour garantir des résultats reproductibles
- **SMART.Preheating**: règle automatiquement la température et la durée du préchauffage
- **SMART.Energy**: fonction automatique d'économie d'énergie qui reconnaît l'absence de nourriture dans la chambre de cuisson et active le mode veille, réduisant ainsi la température et la consommation.

### Unox Intensive Cooking

- **SPEED.Plus**: Génère des micro-ondes et les distribue uniformément dans la chambre de cuisson.

## Fonctions techniques

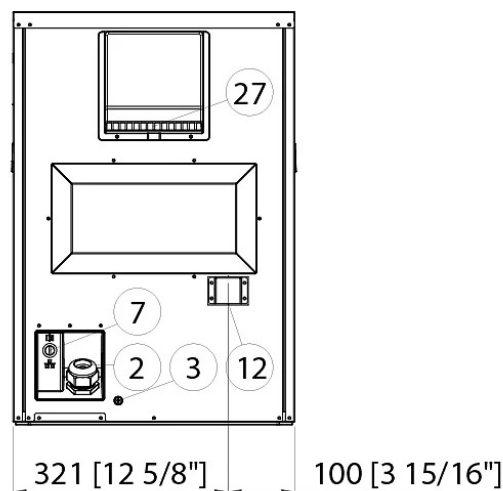
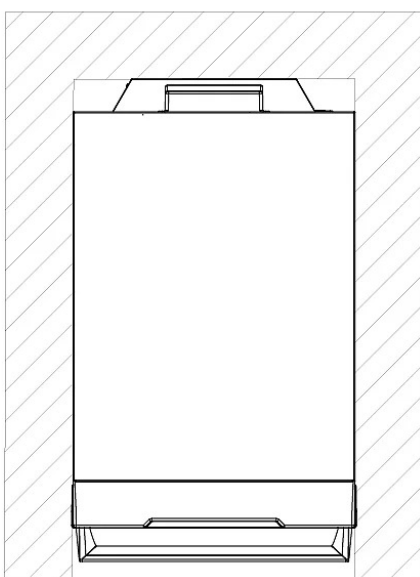
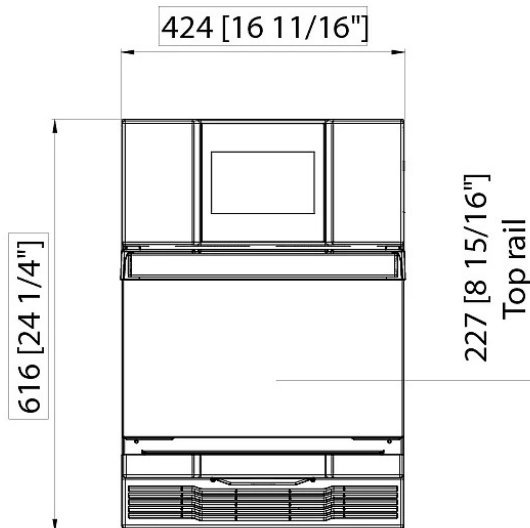
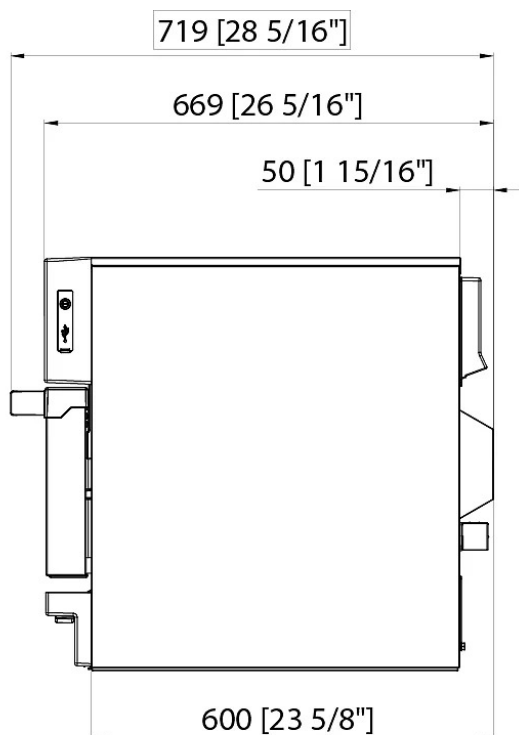
- Chambre de cuisson en acier inox AISI 304 à haute résistance
- Chambre de cuisson avec support des plaques intégré
- Catalyseurs de chambre et de cheminée pour minimiser les émissions de gaz, de bruit et d'odeurs.
- L'isolation minérale en laine de roche assure une efficacité énergétique maximale.
- Système de collecte de miettes intégré dans le filtre sous la porte
- Interrupteur de proximité pour porte
- **Installation PLUG&PLAY** : pas besoin de tuyaux d'évacuation, de hottes ou de manuels d'installation complexes, le four est prêt à l'emploi dès son arrivée.
- Panneau de contrôle intuitif et facile à utiliser.
- **CLICK&COOK** : fonction qui permet de lancer vos programmes de cuisson préférés directement depuis l'écran principal en un simple clic.
- Procédure de nettoyage guidée étape par étape depuis le panneau de contrôle.
- Connexion internet Wi-Fi intégrée
- **Données Wi-Fi / USB** : téléchargement des données HACCP et 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



# XEMA-01NS-MCDN



## Dimensions et poids

|            |        |
|------------|--------|
| Largeur    | 424 mm |
| Profondeur | 719 mm |
| Hauteur    | 616 mm |
| Poids net  | 50 kg  |

## Positions de connexion

|    |                                  |
|----|----------------------------------|
| 2  | Raccordement électrique          |
| 3  | Borne unipotentielle             |
| 7  | Thermostat de sécurité           |
| 12 | Cheminée d'évacuation des fumées |
| 27 | Sortie air de refroidissement    |

# XEMA-01NS-MCDN

## Électrique supplémentaire

### OPTION A

|                                        |                          |
|----------------------------------------|--------------------------|
| Tension                                | 220-240 V                |
| Phase                                  | ~1PH+PE                  |
| Fréquence                              | 50 Hz                    |
| Puissance de raccordement              | 3.6 kW                   |
| Tirage max en ampère                   | 16 A                     |
| Calibre de l'interrupteur différentiel | 15.5 A                   |
| Préconisations câble d'alimentation *  | 3G x 1,5 mm <sup>2</sup> |
| Prise                                  | Schuko   ✓               |

\*Taille recommandée - Respectez les préconisations.

## Accessoires

- **SPRAY&Rinse:** Nettoyant pratique en spray pour le nettoyage manuel de tout four. Dégraisse et élimine tous les types de saleté
- **Speed Essentials:** plaques et spatules spéciales pour le mode SPEED
- **Ethernet:** Kit de connexion pour avoir le four connecté à Unox et à L'App DDC
- **SPEED.Marks :** Plaque rainurée en aluminium antiadhésif associée à une plaque supérieure également rainurée pour marquer le pain des deux côtés.
- **QUICK.Rinse** douchette manuelle pour un nettoyage facile.
- **SPEED.Bake tray :** plaque en aluminium innovante sur deux niveaux pour cuire plusieurs portions de façon uniforme et constante sans efforts.
- **Tablette de rangement :** compartiment multifonction anti-rayures en acier inoxydable 430 pratique à placer au dessus du four.

## 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)