



XEBC-10EU-E1LM

Projet _____
Article _____
Quantité _____
Date _____

Modèle

BAKERTOP MIND.Maps™ ONE COUNTERTOP

 **Efficacité énergétique 18.7 kWh/j - 0 kg CO₂/j***

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

Four mixte

Électrique

10 niveaux 600x400

Charnière à droite

Panneau de contrôle tactile 9,5"

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



Description

Fours mixtes professionnels capables de gérer de multiples processus de cuisson de produits de boulangerie et de pâtisserie (frais et surgelés) et de processus de cuisson (déshydratation, cuisson à la vapeur, cuisson à basse température, cuisson sous vide, rotissage, grillage, friture, régénération et régénération sur plaque). Grâce à la technologie Unox Intensive Cooking, il garantit des résultats parfaits à chaque cuisson.

Fontions de cuisson standard

Programmes

- Programmes
-

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

Fonction programmation cuissons avancées et automatiques

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
- **CLIMALUX™**: Contrôle total de l'humidité dans la chambre de cuisson.



XEBC-10EU-E1LM

Fonctions techniques

- **ROTOR.Klean™**: système de lavage automatique
-
- Double 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
- **Données Wi-Fi / USB** : téléchargement des données HACCP
- **Données Wi-Fi / USB** : téléchargement des programmes

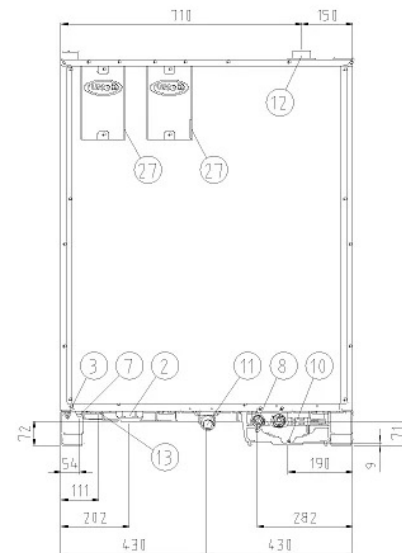
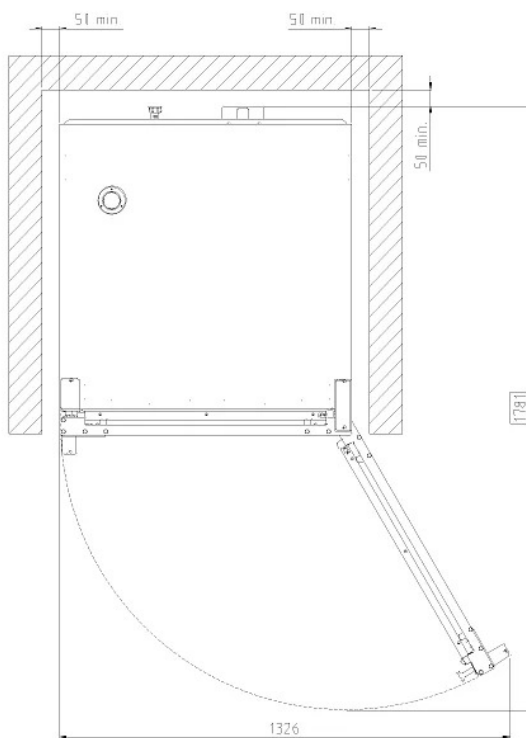
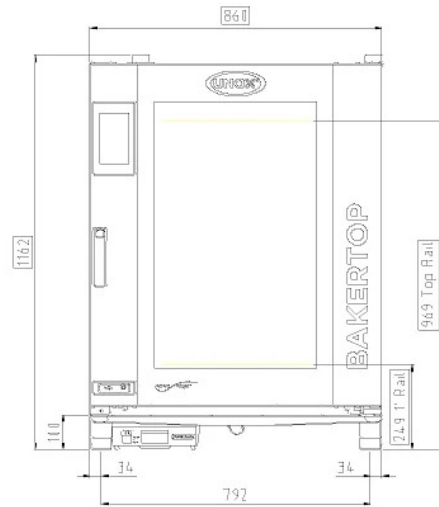
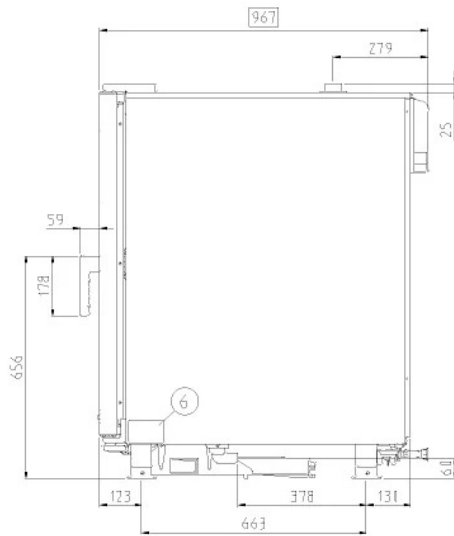
App et services web

- **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 Waterless**: filtre les odeurs et absorbe la chaleur qui sort de l'enceinte de cuisson sans l'utilisation d'eau
- **Filtre à charbons actifs pour hotte Waterless**:
- **DECKTOP**: cuisson traditionnelle sur pierre, cuisson par convection et cuisson combinée
- **LIEVOX**: Etuve équipé de capteurs capables de contrôler et d'intervenir automatiquement sur le processus de lavage
- **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
- **Baking 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
- **Wi-Fi / Ethernet**: Kit de connexion pour avoir le four connecté à UNOX Cloud (nécessaire pour l'extension de garantie)

XEBC-10EU-E1LM



Dimensions et poids

Largeur	860 mm
Profondeur	967 mm
Hauteur	1162 mm
Poids net	136 kg
Distance entre niveaux	80 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

XEBC-10EU-E1LM

Électrique supplémentaire

OPTION A

Tension	380-415 V
Phase	~3PH+N+PE
Fréquence	50 / 60 Hz
Puissance de raccordement	15.2 kW
Tirage max en ampère	22.5 A
Calibre de l'interrupteur différentiel	32 A
Préconisations câble d'alimentation *	5G x 4 mm ²
Prise	NON INCLUS

OPTION B

Tension	220-240 V**
Phase	~3PH+PE
Fréquence	50 / 60 Hz
Puissance de raccordement	15.2 kW
Tirage max en ampère	38.5 A
Calibre de l'interrupteur différentiel	50 A
Préconisations câble d'alimentation *	4G x 10 mm ²
Prise	NON INCLUS

**Kit de connexion électrique

Article	XUC128
Tension	220-240 V
Phase	~3PH+PE

*Taille recommandée - Respectez les préconisations.

Efficacité énergétique

Consommations 18.7 kWh/j

Émissions de CO₂ 0 CO₂/j**

**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 :

8 demi-charges de croissants (chargées à 50%).

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

1 lavage court par semaine.

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

XEBC-10EU-E1LM

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 ≤ 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

* 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.

Evacuation

Propriétés

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

Un seul drain est nécessaire par solution en colonne

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

www.ddc.unox.com