XEDA-0621-EXRS

Projet	
Article	
Quantité	
Date	

Modèle
CHEFTOP-X™ Digital.ID™

Efficacité énergétique 85.0 kWh/j - 0 Kg CO_2/j*

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

Four mixte	Électrique
6 niveaux GN 2/1	Charnière à gauche
Panneau de contrôle tactile 16"	
Tension : 380-415V 3N~ / 220-240V 3~	



Description

Four mixte professionnel très performant, équipé d'un système d'exploitation de pointe et d'une technologie intelligente conçue pour gérer tous les processus de cuisson de gastronomie, pâtisserie et boulangerie. Il est certifié ENERGY STAR® pour ses performances en matière de faible consommation et de minimisation des gaspillages, grâce également à son lavage automatique en circuit fermé. CHEFTOP-X™ est équipé d'une chambre de cuisson en acier inoxydable 316L et d'un système de filtration de l'eau RO.Care intégré qui évite le recours à des systèmes de filtration externes. Il est équipé d'un micro intégré qui permet de contrôler le four par commande vocale et interagir avec les Chefs d'entreprise UNOX pour une assistance à la cuisson directement depuis le panneau de contrôle. Le système d'exploitation technologiquement avancé Digital.ID™ vous permet de sauvegarder tous vos réglages préférés sur votre compte et de les transférer d'un four à l'autre en quelques secondes. Avec l'application Digital.ID™, vous pouvez contrôler votre four et personnaliser votre compte via smartphone.

Modes de cuisson manuels

- **Étapes de cuisson :** jusqu'à 9
- **Température :** 30 °C - 300 °C
- **Température de préchauffage:** jusqu'à 300 ° C
- **CLIMA.Control:** réglage de l'humidité de 10% à 100% et mesure continue de l'humidité réelle présente dans la chambre de cuisson
- **Vitesse du ventilateur :** 5 vitesses continues (2 700 tr/min) et 2 vitesses AIR.Tornado (3 600 tr/min)
- **Programmes :** 1000+
- Cuisson avec sonde à coeur et fonction Delta T

Prédéfini

- Programmes semi-automatiques personnalisables. Ils suggèrent à l'utilisateur les réglages de température, de ventilation et d'humidité en fonction du type de cuisson choisie (griller, dorer, cuire à la vapeur, etc.).

Réglages automatiques

- **Individual.CHEFUNOX :** Fonction intelligente qui demande à l'utilisateur un retour d'information sur les cuissons effectuées. Elle utilise la technologie de l'apprentissage automatique pour traiter les informations reçues, apprendre les préférences de l'utilisateur et améliorer les programmes de cuisson prédéfinis dans la bibliotèque intégrée. Les paramètres seront mis à jour automatiquement lors de la prochaine cuisson.
- **MULTI.Time:** gére jusqu'à 10 cuissons combinées en même temps

Fonctions de cuisson avancées

Unox Intelligent Performance

- **ADAPTIVE.Cooking™:** ajuste automatiquement les paramètres de cuisson en fonction de la charge pour garantir des résultats reproductibles
- **SMART.Preheating:** régle automatiquement la température et la durée du préchauffage en fonction des modes d'utilisation précédents
- **SENSE.Klean:** estime le degré de saleté du four et suggère le lavage automatique le plus approprié
- **SMART.Energy:** fonction d'économie d'énergie automatique qui réduit la consommation d'eau, d'électricité ou de gaz pour les programmes de plus d'1 heure de cuisson. Reconnaît l'absence d'aliments dans la chambre de cuisson et active le mode "veille" pour réduire la température et les consommations. Analyse l'utilisation du four pour suggérer des conseils d'économie d'énergie (par exemple, il signale lorsque la porte reste ouverte trop longtemps).
- **HEY.Unox:** Technologie de reconnaissance vocale qui permet d'interagir avec le four, de donner des ordres et de recevoir des informations audiovisuelles directement sur le panneau de contrôle.
- **OPTIC.Cooking:** Technologie intelligente qui permet au four de reconnaître les aliments et de lancer automatiquement le programme de cuisson approprié lors de la cuisson en mode MULTI-Time

XEDA-0621-EXRS

Fonctions de cuisson avancées

Unox Intensive Cooking

- **DRY.Maxi™:** elimine de grandes quantités d'humidité de la chambre de cuisson en un temps très court
- **STEAM.Maxi™:** Produit une grande quantité de vapeur dans la chambre de cuisson en un temps très court.
- **AIR.Maxi™:** Il gére les fonctions d'inversion automatique et d'impulsion des turbines
- **CLIMALUX™:** mesure et régule en continu l'humidité dans la chambre de cuisson
- **AIR.Tornado:** Améliore et accélère la cuisson à pleine charge grâce à la possibilité de régler une vitesse de rotation plus élevée des turbines du four, jusqu'à 3600 tours par minute (tr/min).

Fonctions techniques

- Structure extérieure en acier inoxydable pour garantir la robustesse et l'isolation thermique maximale.
- Porte claquante en acier inoxydable
- Panneau de commande capacitif 16" ultra-lumineux intégré
- Chambre de cuisson en acier inoxydable AISI 316L pour une résistance maximale à la corrosion
- Moteurs avec système d'inversion à plusieurs ventilateurs et résistances linéaires symétriques à haute densité de puissance
- Chassis "compact" avec cadre en treillis de tuyaux d'acier inoxydable soudés
- Double barre LED avec réglage des couleurs chaudes et froides intégrée dans la porte
- PRESSURE.Klean: Système de lavage automatique en circuit fermé
- Bac de détergent intégré DET&Rinse™ ULTRA
- RO.Care: Filtre à résine intégré qui empêche la formation de calcaire. Filtre jusqu'à 1300 litres d'eau avec une seule cartouche et est équipé d'un capteur d'épuisement du filtre
- Système d'exploitation Digital.ID™
- Microphone intégré qui permet le contrôle vocal et la fonction d'appel
- Connexion Internet Wi-Fi intégrée
- Télécharger données HACCP
- Douchette manuelle intégrée
- Triple vitrage pour minimiser les déperditions de chaleur et maximiser l'efficacité énergétique
- Supports latéraux en C perforés avec système anti-basculement
- Système d'égouttement relié à l'évacuation et intégré dans la porte. Fonctionne même avec la porte ouverte
- Vitesse du moteur réglable entre 900 tr/min et 3600 tr/min
- Sonde à coeur MULTI.Point 4 points de mesures

Accessoires

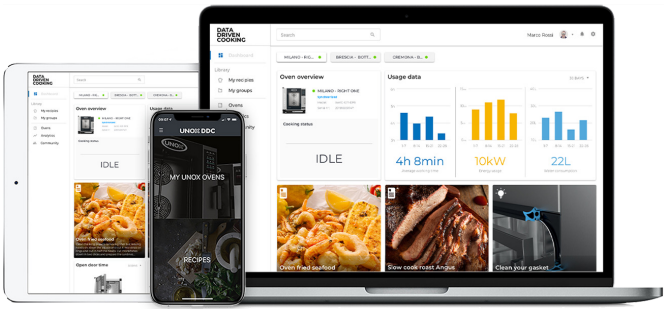
- **Hotte Ventless:** hotte à condensation de vapeur
- **Hotte sans ventilation avec catalyseurs :** hotte à condensation de vapeur
- **Armoire neutre** solution conseillée pour optimiser l'espace dans votre cuisine et avoir toujours tout au bon endroit
- **Piétement** le support multifonctionnel idéal pour ranger les plaques en toute sécurité et placer votre four à la hauteur idéale pour travailler
- **HYPER.Smoker:** fumoir pour copeaux de bois et sciure à fumer à l'interieur de la chambre de cuisson sans alimentation électrique supplémentaire
- **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

XEDA-0621-EXRS

DIGITAL ID

DATA DRIVEN COOKING





Digital.ID™

- En créant un compte Digital.ID™, chaque professionnel peut accéder au four de manière pratique depuis son appareil mobile. Une fois le four connecté à internet, chaque programme de cuisson, configuration ou personnalisation de l'interface Digital.ID™ est sauvegardé dans le cloud et disponible partout. Le compte reste constamment synchronisé avec les modifications les plus récentes.

Services Premium numériques

- HEY.Unox - Voice control
- COOKING.Concierge (30min/mois)
- Accès au plan DDC Enterprise
- EXTENSION DE GARANTIE LONG.Life 5*

Services numériques standard

- Digital.ID™ App
- DIGITAL.Training
- Live technical assistance
- Data Driven Cooking app & webapp

Pour plus d'informations, visitez le site web
unox.com | Digital.ID™ Premium

Data Driven Cooking

- Contrôle et surveille le fonctionnement du four en temps réel, en mettant en évidence les gaspillages et en suggérant des améliorations pour réduire les consommations. Permet de créer et de partager des recettes d'un four à l'autre, même à distance.

Enterprise

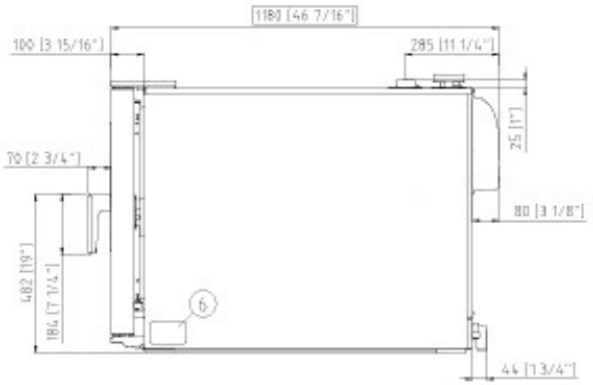
- Gestion des accès multi-comptes
- Surveillance à distance du service Unox
- Kitchen scheduler
- Accès à l'API REST
- Envoi de programmes de cuisson aux fours à distance (illimités)
- Fours connectés illimités

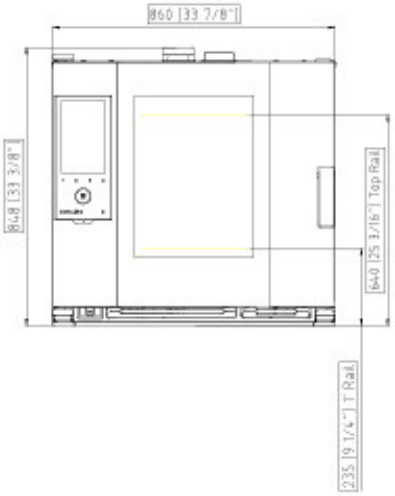
Professional

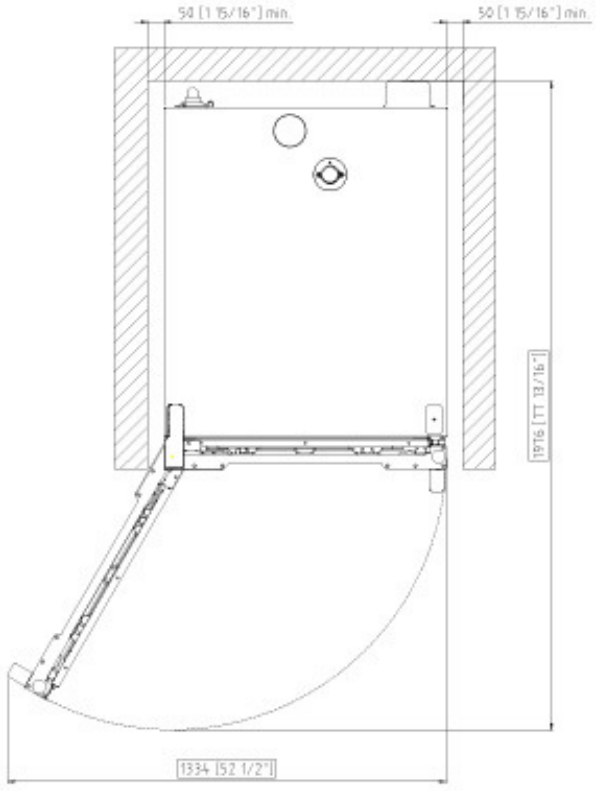
- Création et modification de programmes de cuisine
- Surveillance de la consommation en ligne
- Intelligence Artificielle Unox DDC.Coach
- Envoi de programmes de cuisson aux fours à distance (jusqu'à 5 fours)
- Jusqu'à 5 fours connectés

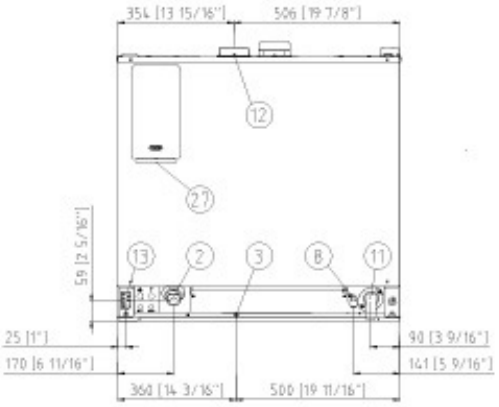
Pour plus d'informations, visitez le site web
unox.com | Data Driven Cooking

XEDA-0621-EXRS









Dimensions et poids	
Largeur	860 mm
Profondeur	1180 mm
Hauteur	849 mm
Poids net	150 kg
Distance entre niveaux	77 mm

Positions de connexion	
2	Raccordement électrique
3	Borne unipotentielle
6	Plaque signalétique
8	Entrée d'eau avec filetage 3/4"
11	Vidange de la chambre de cuisson
12	Cheminée d'évacuation des fumées
13	Connexion des accessoires
27	Sortie air de refroidissement

XEDA-0621-EXRS

Électrique supplémentaire

STANDARD	
Tension	380-415 V
Phase	~3PH+N+PE
Fréquence	50 / 60 Hz
Puissance de raccordement	23.1 kW
Tirage max en ampère	35.5 A
Calibre de l'interrupteur différentiel	40 A
Préconisations câble d'alimentation	5G x 6 mm^2
Prise	NON INCLUSE
OPTION A	
Tension	220-240 V
Phase	~3PH+PE
Fréquence	50 / 60 Hz
Puissance de raccordement	23.1 kW
Tirage max en ampère	59.5 A
Calibre de l'interrupteur différentiel	63 A
Préconisations câble d'alimentation	4G x 10 mm^2
Prise	NON INCLUSE

*Taille recommandée - Respectez les préconisations.

Efficacité énergétique

Consommations	85.0 kWh/j
Émissions de CO_2	0 Kg CO_2/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 :

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	≤ 1500 µS/cm
Dureté totale (TH)	≤ 30° dH (534 ppm)
Chlorures	≤ 250 ppm

* la valeur fait référence à la cuisson à la vapeur d'une durée de 1 à 2 heures par jour. Si avec des valeurs de dureté totale ≤ 8 ° dH, il y a encore une production de calcaire, il est obligatoire de traiter l'eau avec des systèmes de décalcification appropriés ; nous recommandons l'utilisation de systèmes de traitement à base de résines échangeuses d'ions. Les systèmes de traitement de l'eau à base de polyphosphates ne sont pas autorisés. La dureté totale peut être mesurée à l'aide du kit KSTR1082A avec des instruments équivalents.

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