XEBC-06EU-GPRM

Projet
Article
Quantité
Date

Modèle
BAKERTOP MIND.Maps™ PLUS COUNTERTOP

Efficacité énergétique 18.2 kWh/j - 3.3 kg CO_2/j*

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

Four mixte	Gaz
6 niveaux 600x400	Charnière à gauche
Panneau de contrôle tactile 9,5"	
Tension : 220-240V 1N~	



Description

Fours mixtes professionnels intelligents capables de gérer les processus de cuisson des produits de boulangerie et de pâtisserie (frais et surgelés) et 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). 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.

Fontions de cuisson standard

Programmes

- **1000+** Programmes
- **CHEFUNOX:** choisissez ce qu'il faut cuisiner dans la bibliothèque et le four règlera 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 casseroles pour que tous les plats soient prêts en même temps.
- **MIND.Maps™:** dessinez vos processus de cuisson directement sur votre écran
- **READY.BAKE:** 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 de cœur MULTI.Point avec 4 points de mesure
- 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 la chambre de cuisson.
- **SMART.Preheating:** règle automatiquement la température et la durée du préchauffage
- **AUTO.Soft:** Gère l'augmentation de la chaleur 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™:** Extrait rapidement l'humidité de la chambre de cuisson
- **STEAM.Maxi™:** produit de la vapeur saturée
- **AIR.Maxi™:** Il gére les fonctions d'inversion automatique et d'impulsion des turbines
- **PRESSURE.Steam:** augmente la saturation et la température de vapeur

XEBC-06EU-GPRM

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 316L à haute résistance
- Triple 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
- Connexion internet Wi-Fi intégrée
- **Wi-Fi data:** téléchargement des données HACCP
- **Wi-Fi data:** téléchargement des programmes

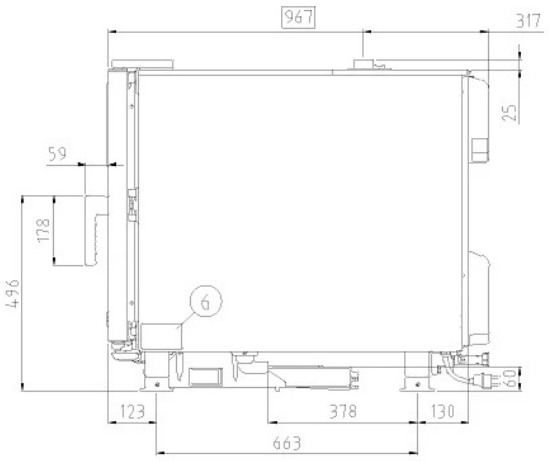
App et services web

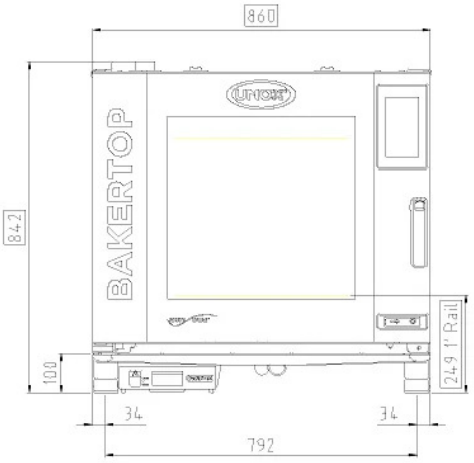
- **Data Driven Cooking app & webapp:** vérifiez et surveillez en temps réel les conditions de fonctionnement de vos fours, créez et partagez de nouvelles recettes. L'intelligence artificielle transforme les données de consommation en informations utiles et vous permet d'augmenter vos profits quotidiens
- **Application Top Training :** téléchargez l'application Unox Top.Training et apprenez étape par étape les secrets du panneau de contrôle de votre nouveau four

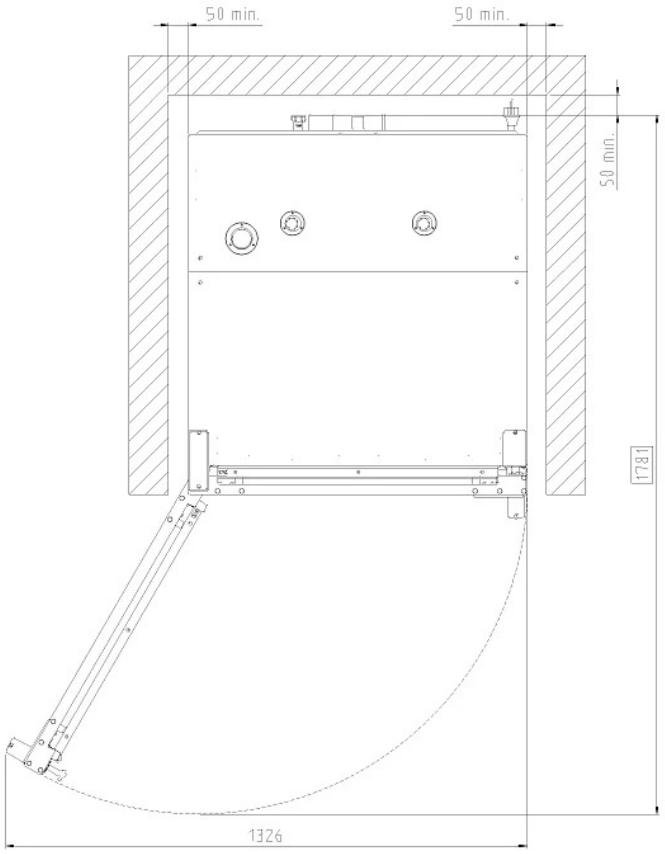
Accessoires

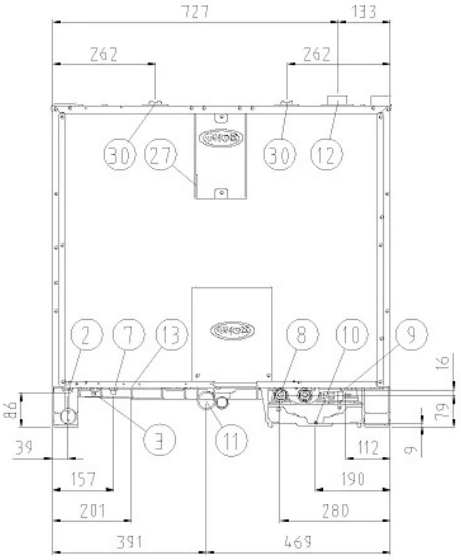
- **SMART.Drain:** son fonctionnement est basé sur une vanne spéciale à deux voies, qui intercepte le déchargement de votre four et canalise toutes les graisses de cuisson libérés par les aliments dans un réservoir très pratique
- **DECKTOP:** cuisson traditionnelle sur pierre, cuisson par convection et cuisson combinée
- **LIEVOX:** Etuve équipé de capteurs capables de contrôler et d'intervenir automatiquement sur le processus de levage
- **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
- 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
- Kit pour connexion ethernet

XEBC-06EU-GPRM









Dimensions et poids

Largeur	860 mm
Profondeur	967 mm
Hauteur	842 mm
Poids net	126 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"
9	Entrée de gaz 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
30	Sortie des fumées de combustion

XEBC-06EU-GPRM

Électrique supplémentaire

OPTION A

Tension	220-240 V
Phase	~1PH+N+PE
Fréquence	50 / 60 Hz
Puissance de raccordement	1 kW
Tirage max en ampère	4 A
Calibre de l'interrupteur différentiel	16 A
Préconisations câble d'alimentation *	3G x 1,5 mm^2
Prise	Schuko | ✓

*Taille recommandée - Respectez les préconisations.

Alimentations gaz

Type de gaz	Puissance nominale gaz	Pression d'entrée	Injecteur gaz	Raccordement
G110	16 kW	5-40 mbar	-	Entrée de gaz 3/4"
G20	19 kW	5-40 mbar	-	Entrée de gaz 3/4"
G25	19 kW	5-40 mbar	-	Entrée de gaz 3/4"
G25.1	19 kW	5-40 mbar	-	Entrée de gaz 3/4"
G25.3	19 kW	5-40 mbar	-	Entrée de gaz 3/4"
G30	19 kW	19 kW	5.5 mm	Entrée de gaz 3/4"
G31	19 kW	5-40 mbar	5.5 mm	Entrée de gaz 3/4"

Efficacité énergétique

Consommations	18.2	kWh/j
Émissions de CO_2	3.3	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 :

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-06EU-GPRM

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