XEPA-0523-EXRN-ET

Projet
Article
Quantité
Date

Modèle
SPEED-X™ Digital.ID™

Four combiné avec micro-ondes	Électrique
5 ou 10 niveaux GN 2/3 (COMBI)	Charnière à gauche
1 niveau GN 2/3 (SPEED)	Panneau de contrôle tactile 16"
Tension : 380-415V 3N~ / 220-240V 3~	



Description

SPEED-X™ est le premier four à être à la fois un four combiné et un four à cuisson accélérée avec lavage automatique. SPEED-X™ a une capacité de 10 plaques GN 2/3 avec pas de 35 mm ou 5 plaques GN 2/3 avec pas de 70 mm en mode combi et une position dédiée à la plaque de cuisson SPEED. Plate pour faire jusqu'à 4 cuissons accélérées simultanément en mode "speed". La technologie révolutionnaire HYPER. Speed combine la cuisson combinée air-vapeur avec les micro-ondes et réduit considérablement le temps de cuisson des sandwichs et des plats précuisinés par rapport aux fours à vitesse traditionnels. Le lavage automatique avec réservoir intégré simplifie les opérations de nettoyage, permettant la cuisson rapide des aliments crus tels que les légumes, la viande, le poisson et bien plus encore.
La chambre de cuisson en acier inoxydable 316L combinée au système de filtration de l'eau RO. Care vous permet de connecter speed-X™ au réseau d'eau sans avoir besoin de systèmes de filtrage externes, même en présence d'eau très dure ou avec un niveau élevé de chlorures.

Fontions de cuisson standard

Modes de cuisson manuels

- **Étapes de cuisson :** jusqu'à 9
- **Température :** 30 °C - 260 °C
- **Température de préchauffage:** jusqu'à 260 ° C
- **Micro-ondes :** réglage de l'émission de micro-ondes avec un incrément de 10%
- **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 et 5 vitesses pulsées
- **Programmes :** 1000+

Cuissons automatique

- **CHEFUNOX & SPEEDUNOX:** choisissez quoi cuisiner dans la bibliothèque combi ou combi-speed, le four règle automatiquement tous les paramètres
- **MULTI.Time:** gére jusqu'à 10 cuissons combinées en même temps
- **MULTI.Speed:** gère et surveille jusqu'à 4 cuissons accélérées en même temps

Fonctions techniques

- Structure en acier inoxydable
- Porte claquante entièrement en acier inoxydable avec panneau de commande capacitif ultra-lumineux intégré de 16 pouces
- Chambre de cuisson en acier inoxydable AISI 316L pour une résistance maximale à la corrosion
- 2 ventilateurs inversés superposés et éléments linéaires symétriques à haute puissance de sortie
- Entrée au micro-ondes dans la chambre de cuisson dans la direction perpendiculaire à la plaque de cuisson avec effet d'agitation
- **ROTOR.Klean™:** système de lavage automatique
- Réservoir de détergent DET&Rinse™ intégré
- **RO.Care:** système de filtration de résine intégré qui élimine de l'eau les substances qui contribuent à la formation de calcaire: jusqu'à 1300L d'eau filtrée avec une cartouche. Capteur de mesure de dureté de l'eau intégré qui signale l'épuisement du filtre
- **Digital.ID™** système d'exploitation
- Microphone intégré qui permet le contrôle vocal et la fonction d'appel
- Connexion Internet Wi-Fi intégrée
- Télécharger données HACCP

XEPA-0523-EXRN-ET

Fonction programmation cuissons avancées et automatiques

Unox Intelligent Performance

- **SMART.Standby:** reconnaît l'absence de nourriture dans la chambre de cuisson et règle automatiquement le mode standby basse consommation
- **ADAPTIVE.Cooking™:** ajuste automatiquement les paramètres de cuisson en fonction de la charge pour garantir des résultats reproductibles
- **CLIMALUX™:** mesure et régulation continues de l'humidité réelle présente dans la chambre de cuisson
- **SMART.Preheating:** régle automatiquement la température et la durée du préchauffage en fonction des modes d'utilisation précédents
- **AUTO.Soft:** gère l'ascension thermique pendant la cuisson pour la rendre plus délicate
- **SENSE.Klean:** estime le degré de saleté du four et suggère le lavage automatique le plus approprié

Unox Intensive Cooking

- **HYPER.Speed:** Combine micro-ondes, vapeur et convection pour réduire les temps de cuisson.
- **DRY.Maxi™:** Élimine 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

Data Driven Cooking

- 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

XEPA-0523-EXRN-ET



DIGITAL ID

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.

Base

- Personnalisation de l'interface
- Bibliothèques CHEFUNOX / SPEEDUNOX
- Application Digital.ID™
- Gestion des profils
- DIGITAL.Training
- Live Technical Assistance

Premium

- Tout ce qui est compris dans le plan de Base
- Garantie LONG.Life 5
- COOKING.Concierge (30 min/mois)
- HEY.Unox voice control
- OPTIC.Cooking machine vision (l'accessoire doit être acheté séparément)

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.

Professional

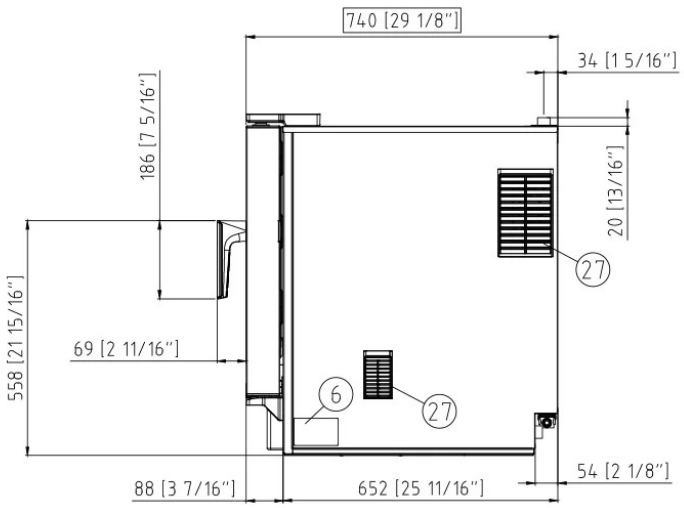
- Jusqu'à 5 fours connectés
- Gestion des programmes de cuisson : création, édition et envoi aux fours
- Gestion des fours à travers l'organisation par groupe ou carte géographique
- Documentation pour la conformité HACCP
- Surveillance en temps réel de l'utilisation
- Notifications push
- Communauté avec le livre UNOX Recipe Book

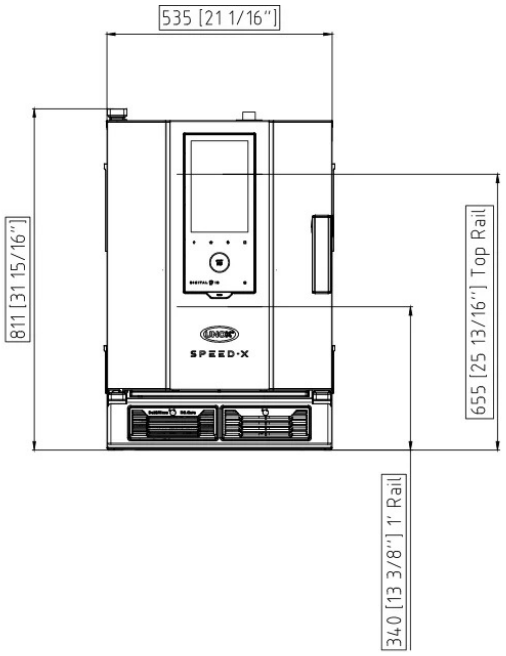
Enterprise

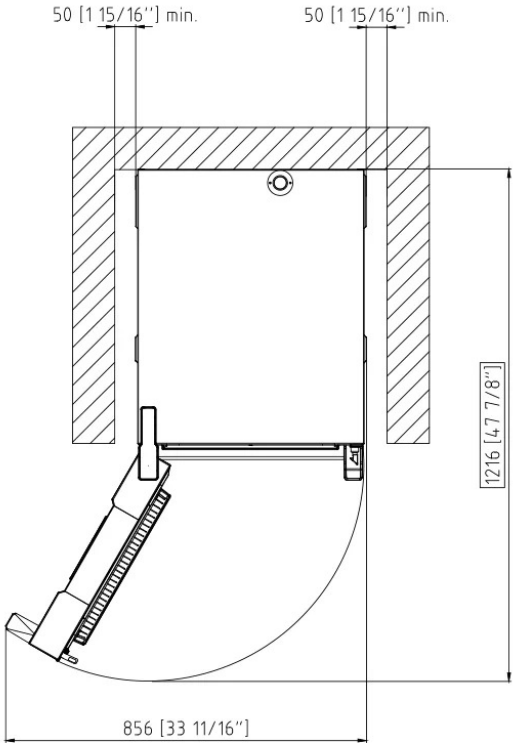
- Tout ce qui est compris dans le plan de Professional
- Fours connectés illimités
- Historique complet des données analytique
- Gestion des accès multi-comptes
- Contrôle à distance du service Unox
- Support technique
- REST API add-on

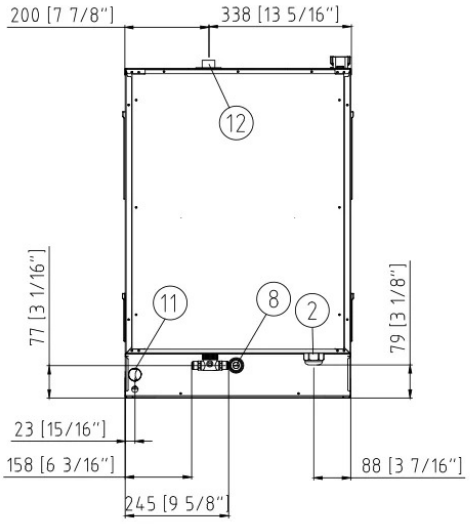
* visitez le site Web de unox.com pour plus d'informations

XEPA-0523-EXRN-ET









Dimensions et poids

Largeur	535 mm
Profondeur	740 mm
Hauteur	811 mm
Poids net	107 kg
Distance entre niveaux	70 mm (5 GN 2/3) - 35 mm (10 GN 2/3)

Positions de connexion

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

XEPA-0523-EXRN-ET

Électrique supplémentaire

OPTION A	
Tension	380-415 V
Phase	~3PH+N+PE
Fréquence	50 Hz
Puissance de raccordement	9.5 kW
Tirage max en ampère	15.5 A
Calibre de l'interrupteur différentiel	16 A
Préconisations câble d'alimentation *	5G x 2,5 mm^2
Prise	NON INCLUS
OPTION B	
Tension	220-240 V
Phase	~3PH+PE
Fréquence	50 Hz
Puissance de raccordement	9.5 kW
Tirage max en ampère	21 A
Calibre de l'interrupteur différentiel	25 A
Préconisations câble d'alimentation *	4G x 2,5 mm^2
Prise	NON INCLUS

*Taille recommandée - Respectez les préconisations.

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	≤ 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.

Evacuation

Propriétés	Pvc drain (or similar according to market HACCP requirements) 40 mm positioned on the floor and behind the column
Evacuation en PVC (ou similaire selon les exigences HACCP du marché) de 40 mm positionné sur le sol et derrière la colonne	

Un seul drain est nécessaire par solution en colonne

XEPA-0523-EXRN-ET

Accessoires

- **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
- **Piétement** le support multifonctionnel idéal pour ranger les plaques en toute sécurité et placer votre four à la hauteur idéale pour travailler
- **Cooking Essentials:** plaques spéciales
- **D&CAL SPRAY:** Spray anticalcaire à utiliser pour éliminer les dépôts de calcaire dans la chambre de cuisson.
- **Speed Essentials:** plaques et spatules spéciales pour le mode SPEED

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