Projet
Article
Quantité
Date

XESR-03HS-MDDN-NS

Modèle
SPEED.Pro™

	Électrique
3 niveaux 460x330 (BAKE)	À abattant
1 niveau 450x330 (SPEED)	Panneau de contrôle tactile 6"
Tension : 220-240V 1N~	

Efficacité énergétique 15.9 kWh/j - 0 kg CO_2/j*

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



Description

Le SPEED.Pro™ est le premier four avec double fonction de cuisson: four à convection et four à cuisson accélérée en un seul équipement. Grâce à la vaste chambre de cuisson du SPEED.Pro™, il est possible d'utiliser le mode Bake pour cuire jusqu'à 3 plaques en 460 x 330 de produits de boulangerie ou de pâtisserie, même surgelés, en obtenant des résultats parfaitement uniformes. Le mode Speed permet de cuire et régénérer les aliments, en portions individuelles ou multiples, en un temps record grâce à la combinaison de flux d'air chaud contrôlés, à la technologie à micro-ondes et à la plaque spéciale Speed.Plate qui transmet la chaleur par contact, ce qui permet de griller parfaitement tous les produits à base de pain.

XESR-03HS-MDDN-NS

Projet
Article
Quantité
Date

Fontions de cuisson standard

Modes de cuisson manuels

- **Température :** 32 °C – 260 °C
- Jusqu'à 9 étapes de cuisson
- 24 programmes rapides (12 Speed et 12 Bake)

Programmes

- 384 programmes Bake
- 384 programmes Speed
- **CHEFUNOX:** choisissez ce qu'il faut cuisiner dans la bibliothèque et le four règlera automatiquement tous les paramètres (Bake)
- **SPEEDUNOX:** choisissez ce qu'il faut cuisiner dans la bibliothèque et le four règlera automatiquement tous les paramètres (Speed)

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
- **AUTO.Soft:** Gère l'augmentation de la chaleur pour la rendre plus délicate.

Unox Intensive Cooking

- **SPEED.Plus:** Génère des micro-ondes et les distribue uniformément dans la chambre de cuisson.
- **DRY.Plus:** extrait l'humidité de la chambre de cuisson
- **AIR.Plus:** plusieurs ventilateurs avec inversion de rotation à 2 vitesses et fonction pulsée

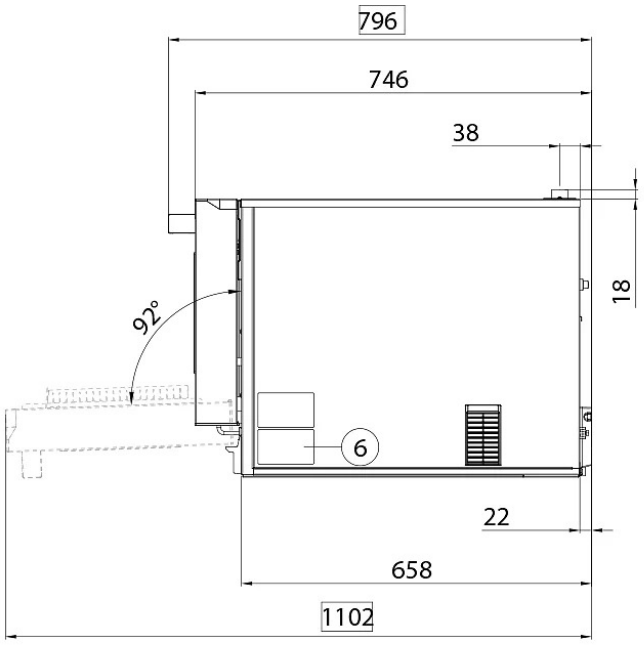
App et services web

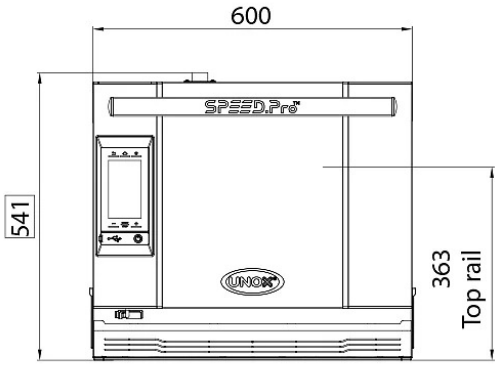
- **Data Driven Cooking app & webapp:** vérifiez et surveillez en temps réel les conditions de fonctionnement de vos fours, créez et partagez de nouvelles recettes. L'intelligence artificielle transforme les données de consommation en informations utiles et vous permet d'augmenter vos profits quotidiens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

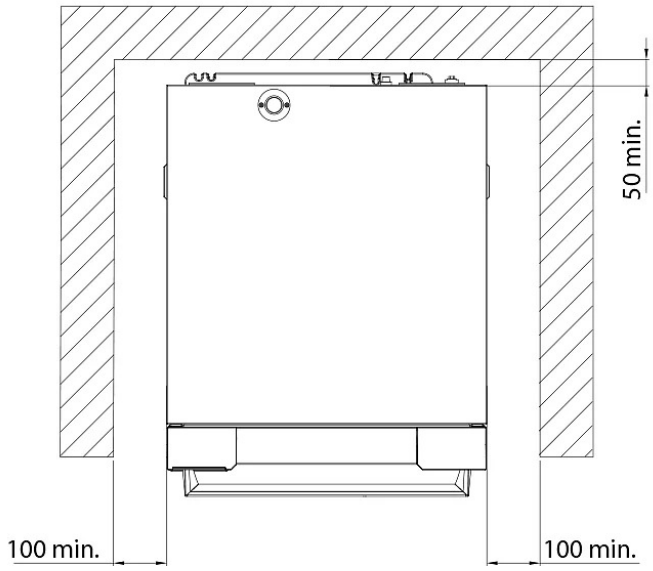
Fonctions techniques

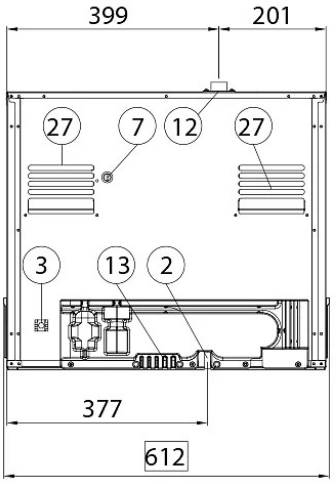
- Chambre de cuisson en acier inox AISI 304 à haute résistance
- Chambre de cuisson avec support des plaques intégré
- Signalisation lumineuse du mode de cuisson grâce aux LED multicolores
- Système de collecte de miettes intégré dans le filtre sous la porte
- Interrupteur de proximité pour porte
- Connexion internet Wi-Fi intégrée
- **Données Wi-Fi / USB :** téléchargement des données HACCP
- **Données Wi-Fi / USB :** téléchargement des programmes

XESR-03HS-MDDN-NS









Dimensions et poids

Largeur	600 mm
Profondeur	797 mm
Hauteur	541 mm
Poids net	89 kg
Distance entre niveaux	75 mm

Positions de connexion

2	Raccordement électrique
3	Borne unipotentielle
6	Plaque signalétique
7	Thermostat de sécurité
12	Cheminée d'évacuation des fumées
13	Connexion des accessoires
27	Sortie air de refroidissement

XESR-03HS-MDDN-NS

Électrique supplémentaire

OPTION A	
Tension	220-240 V
Phase	~1PH+N+PE
Fréquence	50 Hz
Puissance de raccordement	3.6 kW
Tirage max en ampère	15 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.

Accessoires

- **SPRAY&Rinse:** Nettoyant pratique en spray pour le nettoyage manuel de tout four. Dégraisse et élimine tous les types de saleté
- **Baking Essentials:** plaques spéciales pour le mode BAKE
- **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

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