XEDA-1011-EXRS

Проект	
Продукт	
Количество	
Дата	

шаблон
CHEFTOP-X™ Digital.ID™

Энергоэффективность 37.0 kWh/дней - 0kg CO_2/дней*

***Более подробную информацию см. на последней странице.

Пароконвектомат	Электрический
10 противней GN 1/1	Петля с левой стороны
16" сенсорная панель управления	
Напряжение: 380-415V 3N~ / 220-240V 3~	



Описание

CHEFTOP-X™ - это профессиональный высокопроизводительный пароконвектомат с современной операционной системой и интеллектуальными технологиями для изготовления разнообразных блюд, а также выпечки хлеба и кондитерских изделий. Сертификат ENERGY STAR® благодаря низкому энергопотреблению и сокращение отходов, благодаря автоматической системе мойки с рециркуляцией. Камера приготовления из стали 316L и встроенная система фильтрации воды RO.Care. Оснащен встроенным микрофоном для голосового управления и взаимодействия с шеф-поварами UNOX. Усовершенствованная операционная система Digital.ID™ позволяет сохранять свои любимые настройки в учетной записи и переносить их с одной печи на другую за несколько секунд. С помощью приложения Digital.ID™ можно управлять печью через смартфон, а также настраивать учетные записи.

Ручное приготовление

- **Шаги приготовления:** до 9
- **Температура:** 30 °C - 300 °C
- **Предразогрев:** до 300 °C
- **CLIMA.Control:** установка уровня влажности от 10% до 100% и постоянное измерение фактической влажности в камере приготовления
- **Система вентиляторов:** 5 непрерывных скоростей (2700 об/мин) и 2 скорости AIR.Tornado (3600 об/мин)
- **Программы в памяти:** 1000+
- Готовка с термощупом и функцией Delta T

Предустановленные программы

- Настраиваемые полуавтоматические программы. Они предлагают настроить температуру, обдув и влажность в зависимости от выбранного типа приготовления (гриль, подрумянивание, приготовление на пару и т. д.).

Автоматические программы

- **Individual.CHEFUNOX:** интеллектуальная функция обратной связи о выполненном приготовлении. Использует технологию машинного обучения для обработки полученных отзывов, изучения предпочтений персонала и улучшения предустановленных программ приготовления во встроенной библиотеке. Параметры обновляются автоматически при следующем приготовлении.
- **MULTI.Time:** управление одновременным приготовлением 10 блюд

Современные технологии приготовления

Unox Intelligent Performance

- **ADAPTIVE.Cooking™:** автоматически регулирует параметры приготовления в соответствии с уровнем загрузки для повторяемости результата.
- **SMART.Preheating:** автоматическая устанавка температуры и продолжительности предразогрева в зависимости от предыдущих циклов приготовления.
- **SENSE.Klean:** оценивает степень загрязнения камеры и предлагает наиболее подходящую программу мойки.
- **SMART.Energy:** функция автоматического энергосбережения минимизирует потребление ресурсов в программах приготовления длительностью больше одного часа. Распознает отсутствие блюд в камере печи и активирует режим ожидания, снижая температуру и потребление энергии. Анализирует использование печи и дает советы по энергосбережению (например, предупреждает, что дверца остается открытой слишком долго)
- **HEY.Unox:** технология распознавания голоса, которая позволяет взаимодействовать с печью, отдавать команды и получать аудиовизуальную обратную связь прямо на панели управления.
- **OPTIC.Cooking:** интеллектуальная технология, которая позволяет печи распознавать блюдо и автоматически запускать соответствующую программу приготовления в режиме MULTI.Time

XEDA-1011-EXRS

Современные технологии приготовления

Unox Intensive Cooking

- **DRY.Maxi™:** удаляет большое количество влаги из камеры приготовления в сверхкороткие сроки.
- **STEAM.Maxi™:** производит большое количество насыщенного пара в камере пирготовления за очень короткое время
- **AIR.Maxi™:** управляет автореверсом и импульсной функцией вентиляторов
- **CLIMALUX™:** постоянно измеряет и регулирует влажность в камере приготовления
- **AIR.Tornado:** улучшает и ускоряет приготовление пищи при полной загрузке благодаря установке более высокой скорости вращения вентиляторов (до 3600 об/мин)

Стандартные технические

- Прочная внешняя конструкция из нержавеющей стали для максимальной теплоизоляции.
- Захлопывающаяся дверь из нержавеющей стали
- Встроенная ультраяркая емкостная панель управления с диагональю 16 дюймов.
- Камера приготовления из нержавеющей стали AISI 316L для максимальной стойкости к коррозии
- Система из нескольких реверсивных вентиляторов и линейных нагревательных элементов с высокой удельной мощностью
- Усиленная внутренняя рама из нержавеющей стали
- Встроеннная в дверь двойная светодиодная панель с регулировкой теплого и холодного света
- PRESSURE.Klean: автоматическая система мойки с рециркуляцией
- Встроенный контейнер для моющего средства DET&Rinse™ ULTRA
- RO.Care: встроенный ионообменный фильтр, препятствующий образованию накипи. Фильтрует до 1300 л воды с одним картриджем, оснащен датчиком исчерпания ресурса.
- Операционная система Digital.ID™
- Встроенный микрофон с возможностью голосового управления и функцией вызова
- Встроенное Wi-Fi подключение к интернету
- Загрузка данных HACCP
- Встроенный ручной душ
- Тройное остекление для минимизации потерь тепла и максимальной энергоэффективности.
- С-образные перфорированные направляющие для противней с защитой от опрокидывания
- Каплесборник соединен со сливом и встроен в дверь. Работает и с открытой дверью.
- Скорость вращения регулируется от 900 об/мин до 3600 об/мин.
- Термощуп MULTI.Point с 4 точками измерения

Аксессуары

- **Зонт Ventless:** вытяжной зонт с пароконденсатором
- **Зонт Ventless:** вытяжной зонт с пароконденсатором
- **Нейтральный шкаф:** рекомендуемое решение, чтобы оптимизировать планировку вашей кухни и всегда иметь все под рукой
- **стенд:** многофункциональное решение для безопасного хранения противней и расположения печи на идеальной для работы высоте
- **HYPER.Smoker:** коптильня для щепы и опилок для возможности копчения внутри камеры приготовления без дополнительных энергозатрат
- **DET&Rinse™ ULTRA:** Моющее средство и ополаскиватель обеспечивают максимальный уровень мойки, маленький расход и длительный срок службы печи

XEDA-1011-EXRS

DIGITAL ID



DATA DRIVEN COOKING



Digital.ID™

- Создав учетную запись Digital.ID™, каждый специалист может получить удобный доступ к печи со своего мобильного устройства. После подключения печи к Интернету каждая программа приготовления, конфигурация или настройка интерфейса Digital.ID™ сохраняется в облаке и доступна везде. Учетная запись постоянно синхронизируется с самыми последними изменениями.

Премиальные цифровые сервисы

- HEY.Unox - Голосовой контроль
- COOKING.Concierge (30 мин/мес.)
- Доступ к плану DDC Enterprise*
- Расширенная гарантия LONG.Life 5*

Стандартные цифровые сервисы

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

Для получения дополнительной информации посетите веб-сайт
unox.com | Digital.ID™ Premium

Data Driven Cooking

- Контролирует работу печи в режиме реального времени, анализирует использование ресурсов и предлагает варианты оптимизации для снижения потребления. Позволяет создавать рецепты и пересылать их с одной печи на другую даже удаленно.

Enterprise

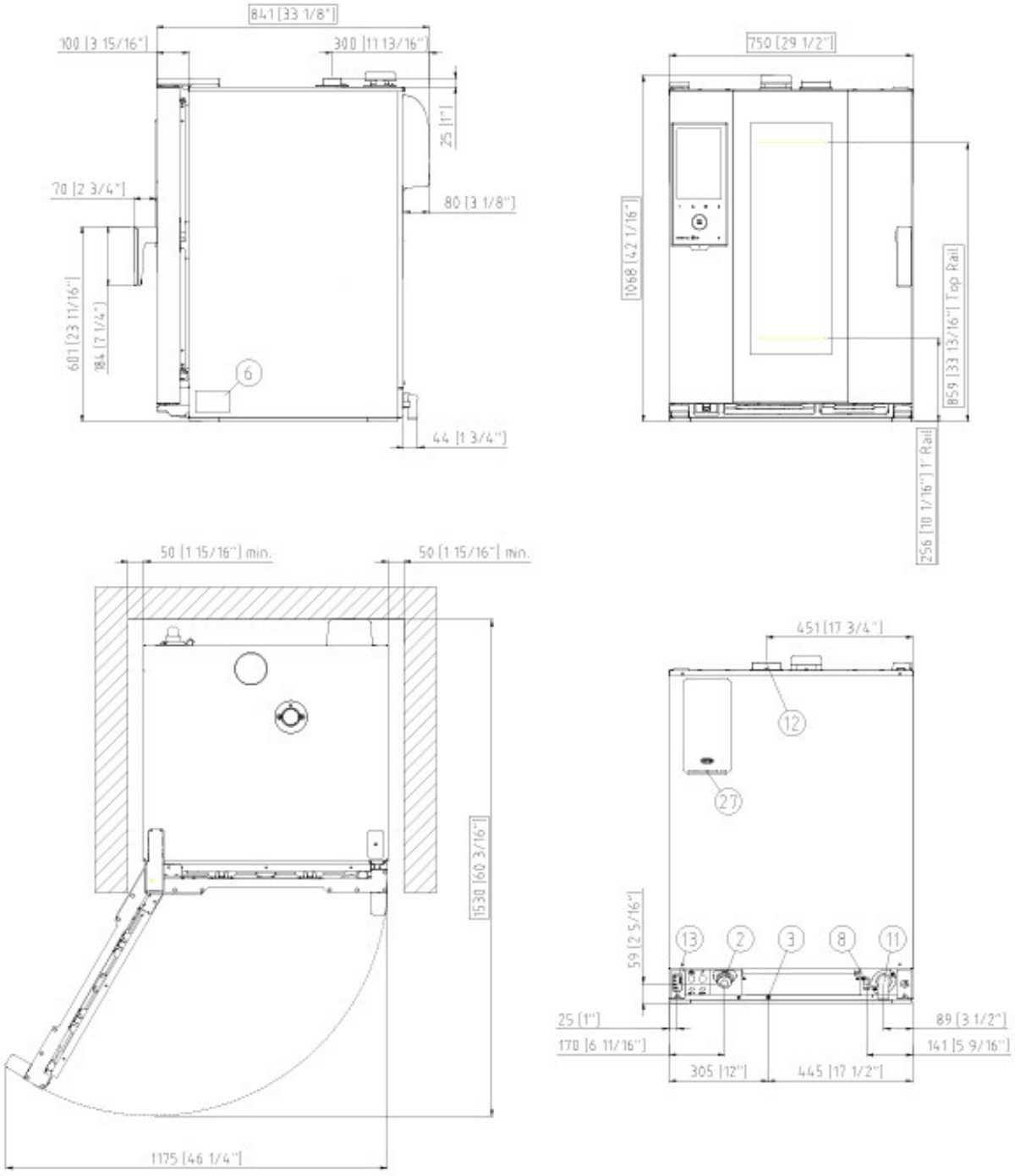
- Управление доступом к нескольким учетным записям
- Сервисный мониторинг UNOX в удаленном режиме
- Kitchen scheduler
- Доступ REST API
- Отправка программ приготовления на печь в удаленном режиме (Неограниченное количество печей)
- Неограниченное количество печей с подключением к Интернету

Professional

- Создание и изменение программ приготовления
- Онлайн-мониторинг потребления ресурсов
- Искусственный интеллект Unox DDC.Coach
- Отправка программ приготовления на печь в удаленном режиме (до 5 печей)
- Подключение к Интернету до 5 печей

Для получения дополнительной информации посетите веб-сайт
unox.com | Data Driven Cooking

XEDA-1011-EXRS



Габариты и вес	
Ширина	750 mm
Глубина	841 mm
Высота	1069 mm
Вес нетто	132 kg
Расстояние между противнями	67 mm

Расположение соединений	
2	Клеммы питания
3	Выравнивание потенциалов
6	Табличка с техническими данными
8	3/4" Вход воды
11	Слив камеры приготовления
12	Выход горячей дымов
13	Подключение аксессуаров
27	Выход охлаждающего воздуха

XEDA-1011-EXRS

Источник электропитания

Стандарт	
Напряжение	380-415 V
Фаза	~3PH+N+PE
Частота сети	50 / 60 Hz
Суммарная мощность	19,6 kW
Макс потребляемое ампер	30 A
Требуемый размер автоматического выключателя	32 A
Требования к силовому кабелю*	5G x 4 mm^2
Штепсель	не включено
вариант A	
Напряжение	220-240 V
Фаза	~3PH+PE
Частота сети	50 / 60 Hz
Суммарная мощность	19,6 kW
Макс потребляемое ампер	49.5 A
Требуемый размер автоматического выключателя	63 A
Требования к силовому кабелю*	4G x 10 mm^2
Штепсель	не включено

*Zalecany rozmiar - przestrzegać lokalnych przepisów.

Энергоэффективность

Потребление	37.0 kWh/дней
Выбросы CO_2	0kg CO_2/дней**

**Учтены только прямые выбросы, производимые печью. Чтобы сократить косвенные выбросы, выбирайте энергию из возобновляемых источников.

Оценка основана на ежедневном использовании печи (300 дней в году):

6 неполных загрузок жареных цыплят (загрузка 20 %), 1 полная загрузка жареного картофеля, 3 полных загрузки для приготовления на пару и 2 часа пустой камеры при температуре 180 °C

Рассчитано с учетом следующих еженедельных циклов мойки (42 недели в году):

1 длинная мойка, 1 средняя мойка

Подача воды

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ВОДОСНАБЖЕНИЯ, НЕ ОТВЕЧАЮЩЕГО МИНИМАЛЬНЫМ ТРЕБОВАНИЯМ UNOX, АННУЛИРУЕТ ГАРАНТИЮ.
Покупатель несет ответственность за обеспечение того, чтобы поступающая вода соответствовала требованиям, установленным UNOX, или за счет принятия соответствующ

Давление:	Вход питьевой воды: 3/4 "NPT *, давление водопроводной сети: от 21 до 87 psi; от 1,5 до 6 бар (29 psi; рекомендуется 2 бара)
Характеристики воды на выходе	
Свободный хлор	≤ 0.5 ppm
Хлорамин	≤ 0.1 ppm
pH	7 - 8.5
Электрическая проводимость	≤ 1500 µS/cm
Общая жесткость (TH)	≤ 30° dH (534 ppm)
Общая жесткость	≤ 250 ppm

* значение относится к приготовлению на пару в течение 1-2 часов в день. Если при значениях общей жесткости ≤ 8° dH все еще образуется известковый налет, обязательна обработка воды для удаления накипи; рекомендуется использовать системы очистки на основе ионообменных смол. Системы водоподготовки на основе полифосфатов не допускаются. Общая жесткость может быть измерена комплектом KSTR1082A с помощью соответствующих приборов.

Требования по установке

Установка должна соответствовать всем нормам местных электрических систем, в частности того, что касается поперечного сечения электрических кабелей, нормам вентиляции и гидравлики. В случае газовых печей необходимо провести анализ выхлопных газов.

Зарегистрируйтесь в сервисе DDC, чтобы получить доступ к данным и спецификациям продукта.
www.ddc.unox.com