



FICHE TECHNIQUE XEVC-1011-EPLM

Description Produit

Four professionnel combiné intelligent capable de gérer 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) et de cuisson de produits de boulangerie et de pâtisserie (frais et surgelés). 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.

Données techniques

- Four Mixte
- Alimentation électrique
- Capacité 10 niveaux GN 1/1
- Charnières à droite
- Panneau de contrôle tactile 9,5"
- Puissance 400v / 18.5kw
- Dimensions 750 x 773 x 1010 mm

Finitions de cuisson standard

- 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 plaques dans l'enceinte de cuisson pour que tous les plats soient prêts en même temps
- MIND.Maps™: dessinez vos processus de cuisson directement sur votre écran
- READY.COOK: 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 à cœur MULTI.Point 4 points de mesures
- Sonde à cœur SOUS-VIDE 2 points de mesures (optionnel)

Unox Intelligent Performance

- ADAPTIVE.Cooking™: règle automatiquement les paramètres de cuisson pour garantir des résultats reproductibles
- CLIMALUX™: contrôle total de l'humidité dans l'enceinte de Cuisson
- SMART.Preheating: règle automatiquement la température et la durée du préchauffage
- AUTO.Soft: gère la montée en température 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™: Il extrait rapidement l'humidité de l'enceinte de Cuisson
- STEAM.Maxi™: produit de la vapeur saturée
- AIR.Maxi™: Il gère les fonctions d'inversion automatique et d'impulsion des turbines
- PRESSURE.Steam: augmente la saturation et la température de vapeur

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 304 à haute résistance
- Triple vitrage
- Eclairage 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
- Données Wi-Fi / USB : téléchargement des données HACCP
- Données Wi-Fi / USB : 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

