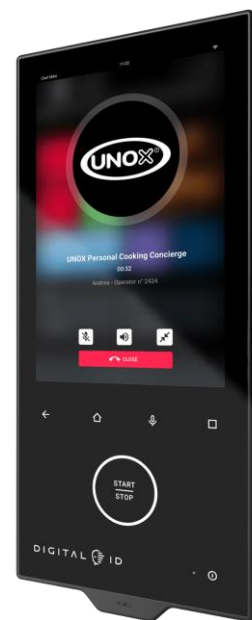




FICHE TECHNIQUE XEDA-1011-EXRS

Description Produit

Four mixte professionnel très performant, équipé d'un système d'exploitation de pointe et d'une technologie intelligente conçue pour gérer tous les processus de cuisson de gastronomie, pâtisserie et boulangerie. Il est certifié ENERGY STAR® pour ses performances en matière de faible consommation et de minimisation des gaspillages, grâce également à son lavage automatique en circuit fermé. CHEFTOP-X™ est équipé d'une chambre de cuisson en acier inoxydable 316L et d'un système de filtration de l'eau RO.Care intégré qui évite le recours à des systèmes de filtration externes. Il est équipé d'un micro intégré qui permet de contrôler le four par commande vocale et interagir avec les Chefs d'entreprise UNOX pour une assistance à la cuisson directement depuis le panneau de contrôle. Le système d'exploitation technologiquement avancé Digital.ID™ vous permet de sauvegarder tous vos réglages préférés sur votre compte et de les transférer d'un four à l'autre en quelques secondes. Avec l'application Digital.ID™, vous pouvez contrôler votre four et personnaliser votre compte via smartphone.



Données techniques

- Four Mixte
- Alimentation électrique
- Capacité 10 niveaux GN 1/1
- Charnières à gauche
- Panneau de contrôle tactile 16"
- Puissance 400v / 19.6kw
- Dimensions 750 x 841 x 1069 mm

Modes de cuisson manuels

- Étapes de cuisson : jusqu'à 9
- Température : 30 °C - 300 °C
- Température de préchauffage: jusqu'à 300 °C
- 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 (2 700 tr/min) et 2 vitesses AIR.Tornado (3 600 tr/min)
- Programmes : 1000+
- Cuisson avec sonde à cœur et fonction Delta T





Prédéfini

Programmes semi-automatiques personnalisables. Ils suggèrent à l'utilisateur les réglages de température, de ventilation et d'humidité en fonction du type de cuisson choisie (griller, dorer, cuire à la vapeur, etc.).

Réglages automatiques

Individual.CHEFUNOX : Fonction intelligente qui demande à l'utilisateur un retour d'information sur les cuissons effectuées. Elle utilise la technologie de l'apprentissage automatique pour traiter les informations reçues, apprendre les préférences de l'utilisateur et améliorer les programmes de cuisson prédéfinis dans la bibliothèque intégrée. Les paramètres seront mis à jour automatiquement lors de la prochaine cuisson.

MULTI.Time: gère jusqu'à 10 cuissons combinées en même temps

Fonctions de cuisson avancées Unox Intelligent Performance

- ADAPTIVE.Cooking™: ajuste automatiquement les paramètres de cuisson en fonction de la charge pour garantir des résultats reproductibles
- SMART.Preheating: règle automatiquement la température et la durée du préchauffage en fonction des modes d'utilisation précédents
- SENSE.Klean: estime le degré de saleté du four et suggère le lavage automatique le plus approprié
- SMART.Energy: fonction d'économie d'énergie automatique qui réduit la consommation d'eau, d'électricité ou de gaz pour les programmes de plus d'1 heure de cuisson. Reconnaît l'absence d'aliments dans la chambre de cuisson et active le mode "veille" pour réduire la température et les consommations. Analyse l'utilisation du four pour suggérer des conseils d'économie d'énergie (par exemple, il signale lorsque la porte reste ouverte trop longtemps).
- HEY.Unox: Technologie de reconnaissance vocale qui permet d'interagir avec le four, de donner des ordres et de recevoir des informations audiovisuelles directement sur le panneau de contrôle.
- OPTIC.Cooking: Technologie intelligente qui permet au four de reconnaître les aliments et de lancer automatiquement le programme de cuisson approprié lors de la cuisson en mode MULTI-Time

Fonctions de cuisson avancées Unox Intensive Cooking

- DRY.Maxi™: élimine de grandes quantités d'humidité de la chambre de cuisson en un temps très court
- STEAM.Maxi™: Produit une grande quantité de vapeur dans la chambre de cuisson en un temps très court.
- AIR.Maxi™: Il gère les fonctions d'inversion automatique et d'impulsion des turbines
- CLIMALUX™: mesure et régule en continu l'humidité dans la chambre de cuisson
- AIR.Tornado: Améliore et accélère la cuisson à pleine charge grâce à la possibilité de régler une vitesse de rotation plus élevée des turbines du four, jusqu'à 3600 tours par minute (tr/min).

Fonctions techniques

- Structure extérieure en acier inoxydable pour garantir la robustesse et l'isolation thermique maximale.
- Porte claquante en acier inoxydable
- Panneau de commande capacitif 16" ultra-lumineux intégré
- Chambre de cuisson en acier inoxydable AISI 316L pour une résistance

- maximale à la corrosion
- Moteurs avec système d'inversion à plusieurs ventilateurs et résistances linéaires symétriques à haute densité de puissance
- Chassis "compact" avec cadre en treillis de tuyaux d'acier inoxydable soudés
- Double barre LED avec réglage des couleurs chaudes et froides intégrée dans la porte
- PRESSURE.Klean: Système de lavage automatique en circuit fermé
- Bac de détergent intégré DET&Rinse™ ULTRA
- RO.Care: Filtre à résine intégré qui empêche la formation de calcaire. Filtre jusqu'à 1300 litres d'eau avec une seule cartouche et est équipé d'un capteur d'épuisement du filtre
- Système d'exploitation Digital.ID™
- Microphone intégré qui permet le contrôle vocal et la fonction d'appel
- Connexion Internet Wi-Fi intégrée
- Télécharger données HACCP
- Douchette manuelle intégrée
- Triple vitrage pour minimiser les déperditions de chaleur et maximiser l'efficacité énergétique
- Supports latéraux en C perforés avec système anti-basculement
- Système d'égouttement relié à l'évacuation et intégré dans la porte. Fonctionne même avec la porte ouverte
- Vitesse du moteur réglable entre 900 tr/min et 3600 tr/min
- Sonde à cœur MULTI.Point 4 points de mesures



Accessoires

- Hotte Ventless: hotte à condensation de vapeur
- Hotte sans ventilation avec catalyseurs : hotte à condensation de vapeur
- 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
- HYPER.Smoker: fumoir pour copeaux de bois et sciure à fumer à l'intérieur de la chambre de cuisson sans alimentation électrique supplémentaire
- DET&Rinse™ ULTRA: 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

DATA DRIVEN COOKING

