



X



GASTROMACHINES SA
CUISINES PROFESSIONNELLES

Catégorie: Four Combisteamer

Modèle : 6 niveaux - XEDA-0611-EXRS

Type: X (charnière droite ou gauche)

Description

Four mixte professionnel très performant. 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. Avec l'application Digital.ID™, vous pouvez contrôler votre four et personnaliser votre compte via smartphone

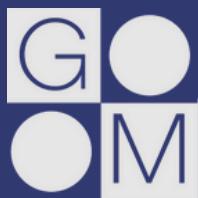
Informations générales

- Four mixte
- Alimentation électrique
- Poids net 114 kg
- Distance entre les niveaux 67 mm
- Jusqu'à 9 étapes de cuisson
- Cuisson avec sonde à cœur et fonction Delta T



Unox Intelligent Performance

- 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
- ADAPTIVE.Cooking™: ajuste automatiquement les paramètres de cuisson en fonction de la charge pour garantir des résultats reproductibles
- SMART.Preheating: régle 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



GASTROMACHINES SA
CUISINES PROFESSIONNELLES

X



Catégorie: Four Combisteamer

Modèle : 6 niveaux - XEDA-0611-EXRS

Type: X (charnière droite ou gauche)

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).

App & 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.
- 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.



32°C à 300°C



Capacité 6 niveaux GN1/1



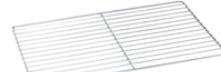
19A/400 V/11.6kW



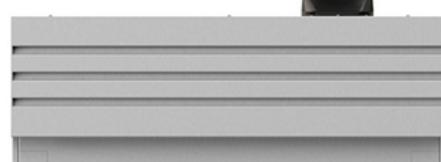
750 x 841 x 789 mm

Options

Différentes plaques et grilles



Hotte autonome



Différentes tailles de support



Douchette

