



XADA-0611-EXLS

Projet	
Article	
Quantité	
Date	

Modèle
CHEFTOP-X™ Digital.ID™

 **Efficacité énergétique** 27.4 kWh/j - 0 kg CO₂/j*

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

Four mixte	Électrique
6 niveaux GN 1/1	Charnière à droite
Panneau de contrôle tactile 16"	
Tension : 240V 3~ / 208V 3~	



Description

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. Certifié ENERGY STAR®, ce four est conçu pour préserver l'énergie tout en conservant des performances de cuisson parfaites. 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. 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.

Modes de cuisson manuels

- **Étapes de cuisson** : jusqu'à 9
- **Température** : 86 °F - 572 °F
- **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**: Peut gérer et surveiller jusqu'à 10 processus de cuisson 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. Disponible uniquement pour les comptes Premium
- **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. Disponible uniquement pour les comptes Premium. L'accessoire doit être acheté séparément





XADA-0611-EXLS

Fonctions de cuisson avancées

Unox Intensive Cooking

- **DRY.Maxi™**: Élimine de grandes quantités d'humidité de la chambre de cuisson en un temps ultra-court.
- **STEAM.Maxi™**: Produit une grande quantité de vapeur saturée dans la chambre de cuisson en un temps ultra-réduit
- **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 robuste en acier inoxydable pour une 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
- Réservoir de détergent **DET&Rinse™** intégré
- **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 pertes 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 de cœur **MULTI.Point** avec 4 points de mesure

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
- **Piètement** 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™ ULTRAPLUS**: 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



XADA-0611-EXLS

DIGITAL ID



Digital.ID™

- 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.

Premium

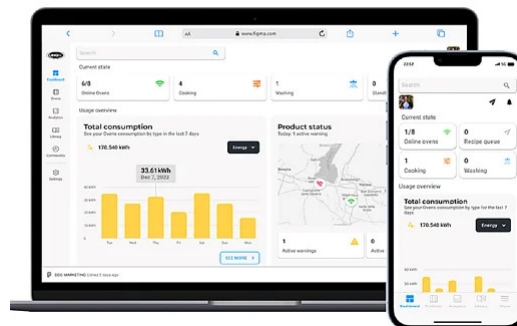
- Tout ce qui est compris dans le plan de Base
- Garantie LONG.Life 5
- COOKING.Concierge (30 min/mois)
- HEY.Unox voice control
- OPTIC.Cooking machine vision (l'accessoire doit être acheté séparément)

Base

- Personnalisation de l'interface
- Bibliothèques CHEFUNOX / SPEEDUNOX
- Application Digital.ID™
- Gestion des profils
- DIGITAL.Training
- Live Technical Assistance

Pour plus d'informations, visitez le site web
unox.com | [Digital.ID™ Premium](#)

DATA DRIVEN COOKING



Data Driven Cooking

- Contrôle et surveille le fonctionnement du four en temps réel, en mettant en évidence les gaspillages et en suggérant des améliorations pour réduire les consommations. Permet de créer et de partager des recettes d'un four à l'autre, même à distance.

Enterprise

- Tout ce qui est compris dans le plan de Professional
- Fours connectés illimités
- Historique complet des données analytique
- Gestion des accès multi-comptes
- Contrôle à distance du service Unox
- Support technique
- REST API add-on
- Kitchen Scheduler add-on
- Digital Services add-on
- OPTIC.Cooking add-on

Professional

- Jusqu'à 5 fours connectés
- Gestion des programmes de cuisson : création, édition et envoi aux fours
- Gestion des fours à travers l'organisation par groupe ou carte géographique
- Documentation pour la conformité HACCP
- Surveillance en temps réel de l'utilisation
- Notifications push
- Communauté avec le livre UNOX Recipe Book
- Historique des données analytiques sur 3 jours

Pour plus d'informations, visitez le site web
unox.com | [Data Driven Cooking](#)

Largeur	29-9/16"	750 mm
Profondeur	33-1/8"	841 mm
Hauteur	31-1/8"	789 mm
Poids net	250.8 lbs	114 kg
Distance entre niveaux	2-11/16"	67 mm

2	Raccordement électrique
3	Borne unipotentielle
6	Plaque signalétique
8	Entrée d'eau avec filetage 3/4"
11	Vidange de la chambre de cuisson
12	Cheminée d'évacuation des fumées

13 Connexion des accessoires

27 Sortie air de refroidissement



XADA-0611-EXLS

Électrique supplémentaire

OPTION A

Tension	240V
Phase	~3PH+PE
Fréquence	60 Hz
Puissance de raccordement	12.5 kW
Tirage max en ampère	31.5 A
Calibre de l'interrupteur différentiel	40 A
Préconisations câble d'alimentation *	4 x AWG 8
Prise	NEMA 15-50P ✓

OPTION B

Tension	208V
Phase	~3PH+PE
Fréquence	60 Hz
Puissance de raccordement	9.7 kW
Tirage max en ampère	28 A
Calibre de l'interrupteur différentiel	35 A
Préconisations câble d'alimentation *	4 x AWG 8
Prise	NEMA 15-50P ✓

*Taille recommandée - Respectez les préconisations.

Efficacité énergétique

Consommations 27.4 kWh/j

Émissions de CO₂ 0kg CO₂/j**

**L'estimation ne tient compte que des émissions directes du four. Vous pouvez réduire les émissions indirectes à zéro en choisissant d'acheter de l'énergie produite à partir de sources renouvelables.

Estimation calculée sur la base d'une utilisation quotidienne (300 jours/an) du four :

6 charges légères de poulets rôtis (chargées à 20 %), 1 charge complète de pommes de terre rôties, 3 charges complètes de légumes cuits à la vapeur, 2 heures dans un four vide à 180 °C.

Estimation calculée sur la base des lavages hebdomadaires suivants (42 semaines/an) :

1 lavage long par semaine, 1 lavage moyen par semaine.

Enregistrez-vous pour avoir accès aux détails et aux données du produit.

www.ddc.unox.com



XADA-0611-EXLS

Raccordement d'eau

L'UTILISATION D'EAU NON CONFORME AUX NORMES MINIMALES UNOX POUR LA QUALITÉ DE L'EAU ANNULERA LA GARANTIE. Responsabilité de l'acheteur que la fourniture d'eau entrante soit conforme aux spécifications de UNOX ou de le rendre conforme par des mesures de traitement. Une arrivée d'eau dédiée par four est nécessaire.

Pression de la ligne:	Entrée d'eau potable : 3/4" NPT, pression de réseau : 1,5 à 10 Bar ; 22 à 87 psi (2 Bar ; 29 psi recommandé)
------------------------------	--

Détails arrivée d'eau

Pas de chlorures	≤ 0.5 ppm
-------------------------	-----------

Chloramine	≤ 0.1 ppm
-------------------	-----------

pH	7 - 8.5
-----------	---------

Conductivité électrique	≤ 1500 µS/cm
--------------------------------	--------------

Dureté totale (TH)	≤ 30° dH (534 ppm)
---------------------------	--------------------

Chlorures	≤ 250 ppm
------------------	-----------

* la valeur fait référence à la cuisson à la vapeur d'une durée de 1 à 2 heures par jour. Si avec des valeurs de dureté totale ≤ 8 ° dH, il y a encore une production de calcaire, il est obligatoire de traiter l'eau avec des systèmes de décalcification appropriés ; nous recommandons l'utilisation de systèmes de traitement à base de résines échangeuses d'ions. Les systèmes de traitement de l'eau à base de polyphosphates ne sont pas autorisés. La dureté totale peut être mesurée à l'aide du kit KSTR1082A avec des instruments équivalents.

Evacuation

Propriétés

Pvc drain (or similar according to market HACCP requirements) 40 mm positioned on the floor and behind the column

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