



# XAVC-06FS-EPRM

Projet	_____
Article	_____
Quantité	_____
Date	_____

**Modèle**  
**CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS COUNTERTOP**

Four mixte	Électrique
6 niveaux 18"x26"	Charnière à gauche
Panneau de contrôle tactile 9,5"	
Tension : 240V 3~ / 208V 3~	



## Description

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.

## Fontions de cuisson standard

### Programmes

- **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 casseroles 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** : 86 °F - 500 °F
- 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 de cœur MULTI.Point avec 4 points de mesure
- Sonde à cœur SOUS-VIDE 2 points de mesures (optionnel)

## Fonction programmation cuissons avancées et automatiques

### Unox Intelligent Performance

- **ADAPTIVE.Cooking™**: règle automatiquement les paramètres de cuisson pour garantir des résultats reproductibles
- **CLIMALUX™**: Contrôle total de l'humidité dans la chambre de cuisson.
- **SMART.Preheating**: règle automatiquement la température et la durée du préchauffage
- **AUTO.Soft**: Gère l'augmentation de la chaleur 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™**: Extrait rapidement l'humidité de la chambre 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



# XAVC-06FS-EPRM

## 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 316L à haute résistance
- Triple vitrage
- Éclairage 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

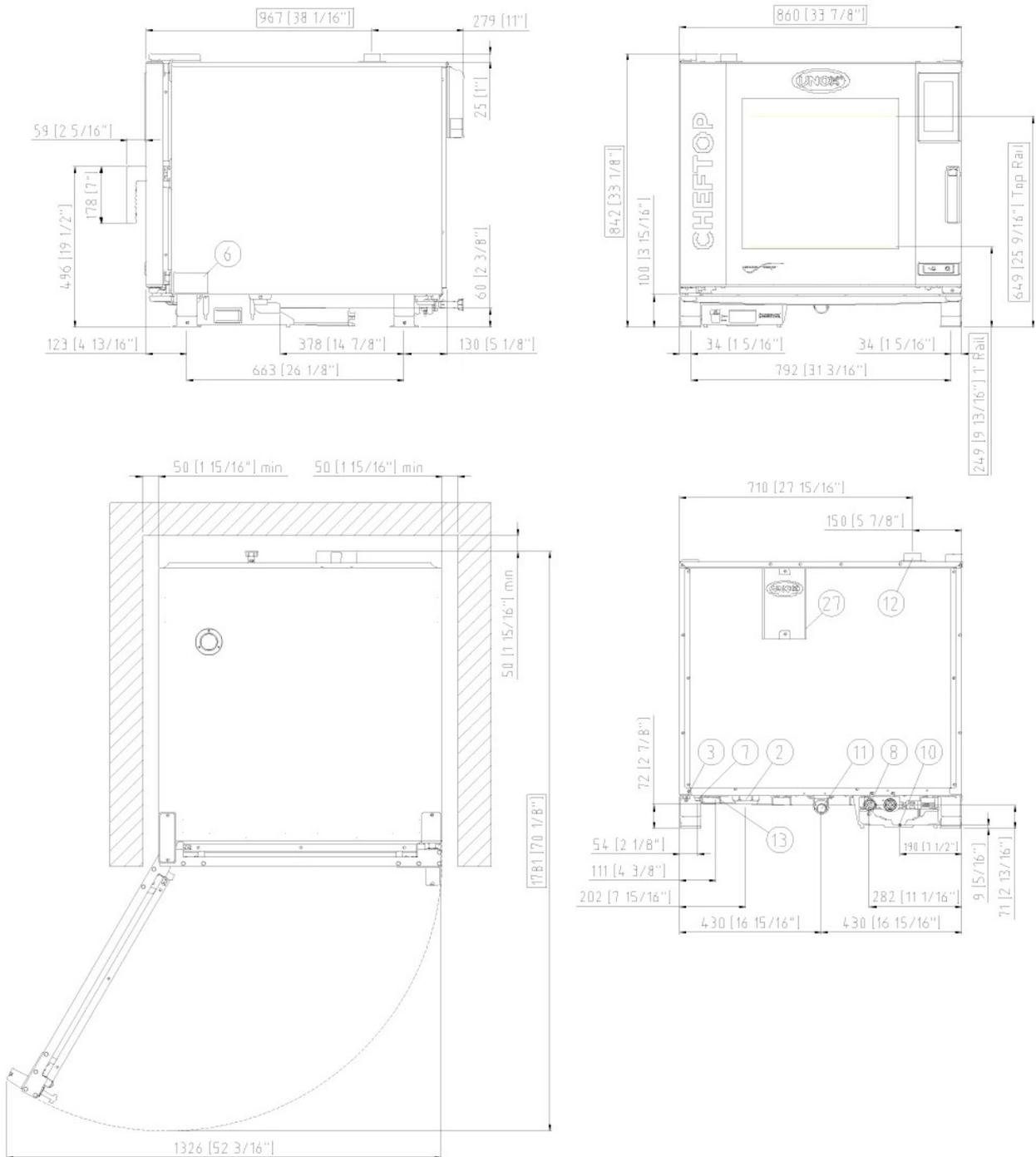
## App et services web

- **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

## Accessoires

- **Hotte Ventless**: hotte à condensation de vapeur
- **SMART.Drain**: son fonctionnement est basé sur une vanne spéciale à deux voies, qui intercepte le déchargement de votre four et canalise toutes les graisses de cuisson libérés par les aliments dans un réservoir très pratique
- **LIEVOX**: Etuve équipé de capteurs capables de contrôler et d'intervenir automatiquement sur le processus de levage
- **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
- **Cooking Essentials**: plaques spéciales
- **DET&Rinse™ ECO**: détergent à double concentration pour le nettoyage quotidien dans le plus grand respect de l'environnement. Idéal pour les niveaux de saleté légers.
- **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
- **PURE / PURE.XL**: Système de filtrage de résine qui élimine de l'eau toutes les substances qui contribuent à la formation de calcaire. Il vous permet de filtrer jusqu'à 7 000 litres d'eau (les données peuvent varier en fonction de la dureté de l'eau).
- Kit pour connexion ethernet

# XAVC-06FS-EPRM



## Dimensions et poids

<b>Largeur</b>	33-7/8"	860 mm
<b>Profondeur</b>	38-1/16"	967 mm
<b>Hauteur</b>	33-1/8"	842 mm
<b>Poids net</b>	247 lbs	112 kg
<b>Distance entre niveaux</b>	3-1/8"	80 mm

## Positions de connexion

<b>2</b>	Raccordement électrique
<b>3</b>	Borne unipotentielle
<b>6</b>	Plaque signalétique
<b>7</b>	Thermostat de sécurité
<b>8</b>	Entrée d'eau avec filetage 3/4"
<b>10</b>	Entrée Rotor.KLEAN™

<b>11</b>	Vidange de la chambre de cuisson
<b>12</b>	Cheminée d'évacuation des fumées
<b>13</b>	Connexion des accessoires
<b>27</b>	Sortie air de refroidissement



# XAVC-06FS-EPRM

## Électrique supplémentaire

### OPTION A

Tension	240 V
Phase	~3PH+PE
Fréquence	50 / 60 Hz
Puissance de raccordement	19 kW
Tirage max en ampère	47 A
Calibre de l'interrupteur différentiel	60 A
Préconisations câble d'alimentation *	4 x AWG 4
Prise	NON INCLUS

### OPTION B

Tension	208 V
Phase	~3PH+PE
Fréquence	50 / 60 Hz
Puissance de raccordement	14,3 kW
Tirage max en ampère	41.5 A
Calibre de l'interrupteur différentiel	50 A
Préconisations câble d'alimentation *	4 x AWG 6
Prise	NON INCLUS

\*Taille recommandée - Respectez les préconisations.

## 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](http://www.ddc.unox.com)

# XAVC-06FS-EPRM

## 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 6 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** ≤ 1000 µS/cm

**Dureté totale** ≤ 30 °dH

### Dureté totale

### Système vapeur: détails arrivée d'eau

**Dureté totale** ≤ 8 °dH\*

**Chlorures** ≤ 250 ppm

\* Cette valeur se réfère à une cuisson vapeur quotidienne de 1 à 2 heures. Dans tous les cas, si la production de tartre se produit encore avec une dureté totale ≤ 8° dH, il est obligatoire de traiter l'eau. Les systèmes de traitement de l'eau à base de résines échangeuses d'ions sont recommandés. Les systèmes de traitement de l'eau à base de polyphosphate ne sont pas autorisés.

## Evacuation

### Propriétés

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

Un seul drain est nécessaire par solution en colonne

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

[www.ddc.unox.com](http://www.ddc.unox.com)