



XAVC-10FS-EPRM

Projet	
Article	
Quantité	
Date	

Modèle

CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS COUNTERTOP

Four mixte

Électrique

10 niveaux 18"x26"

Charnière à droite

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.

Fonctions de cuisson standard

Programmes

- **1000+** Programmes
- **CHEFUNOX**: choisissez ce qu'il faut cuisiner dans la bibliothèque et le four réglera 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-10FS-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

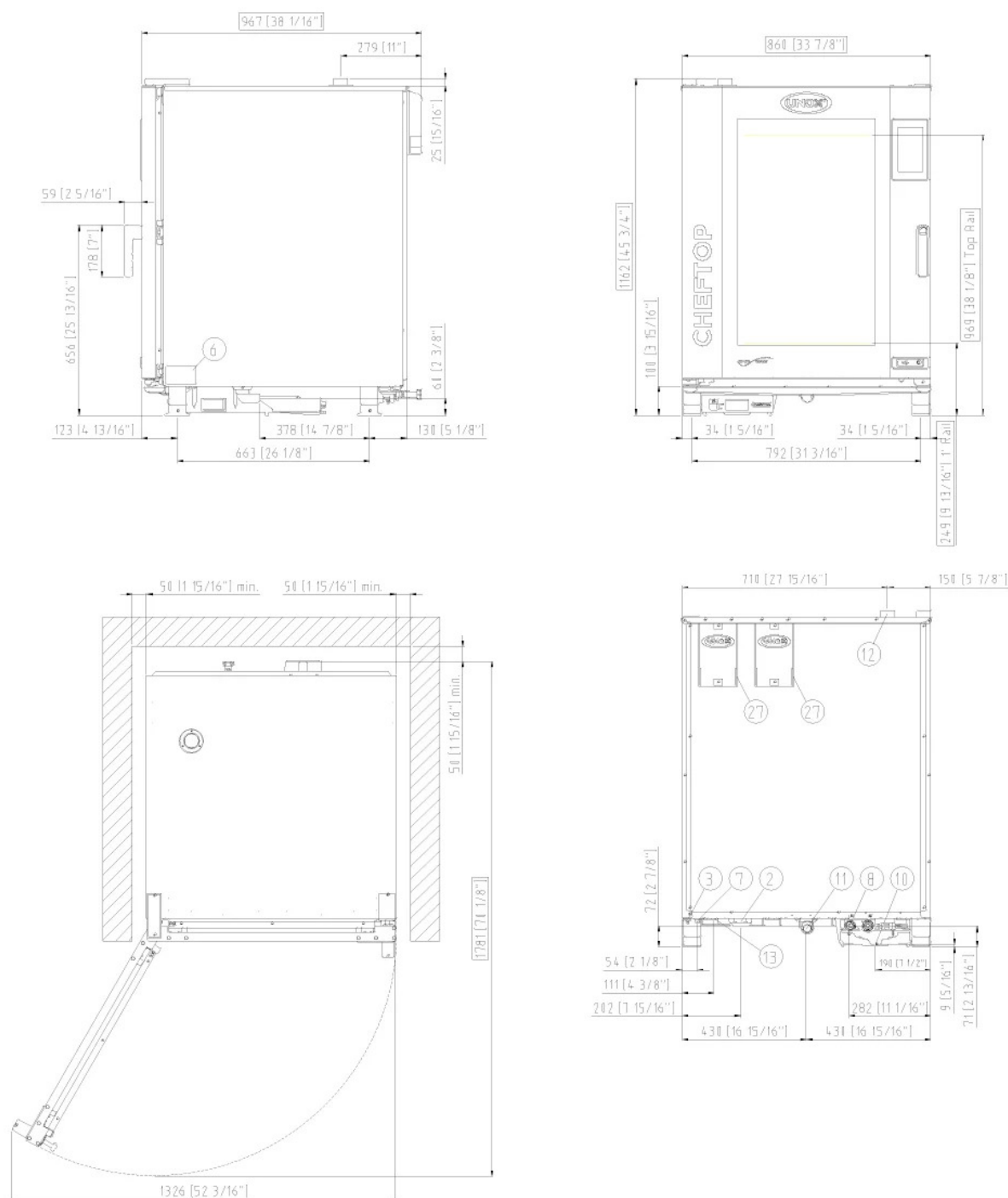
App et services web

- **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.
- **FINEST**: 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-10FS-EPRM



Dimensions et poids

Largeur	33-7/8"	860 mm
Profondeur	38-1/16"	967 mm
Hauteur	45-3/4"	1162 mm
Poids net	327 lbs	148 kg
Distance entre niveaux	3-1/8"	80 mm

Positions de connexion

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

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



XAVC-10FS-EPRM

Électrique supplémentaire

OPTION A

Tension	240 V
Phase	~3PH+PE
Fréquence	60 Hz
Puissance de raccordement	28.7 kW
Tirage max en ampère	70.5 A
Calibre de l'interrupteur différentiel	80 A
Préconisations câble d'alimentation *	4 x AWG 3
Prise	NON INCLUS

OPTION B

Tension	208 V
Phase	~3PH+PE
Fréquence	60 Hz
Puissance de raccordement	21.8 kW
Tirage max en ampère	62.5 A
Calibre de l'interrupteur différentiel	80 A
Préconisations câble d'alimentation *	4 x AWG 3
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



XAVC-10FS-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