



# XEDA-0611-EXRS

Проект	_____
Продукт	_____
Количество	_____
Дата	_____

шаблон  
CHEFTOP-X™ Digital.ID™

 Энергоэффективность 24.8 kWh/дней - 0 kg CO<sub>2</sub>/дней\*

Пароконвектомат	Электрический
6 противней GN 1/1	Петля с левой стороны
1 противень GN 2/3 (SPEED)	16" сенсорная панель управления
Напряжение: 380-415V 3N~ / 220-240V 3~ / 220-240V 1~	



## Описание

CHEFTOP-X™ - это профессиональный высокопроизводительный пароконвектомат с современной операционной системой и интеллектуальными технологиями для изготовления разнообразных блюд, а также выпечки хлеба и кондитерских изделий. Сертификат ENERGY STAR® благодаря низкому энергопотреблению и сокращению отходов, благодаря автоматической системе мойки с рециркуляцией. Камера приготовления из стали 316L и встроенная система фильтрации воды RO.Care. Оснащен встроенным микрофоном для голосового управления и взаимодействия с шеф-поварами UNOX. Усовершенствованная операционная система Digital.ID™ позволяет сохранять свои любимые настройки в учетной записи и переносить их с одной печи на другую за несколько секунд. С помощью приложения Digital.ID™ можно управлять печью через смартфон, а также настраивать учетные записи.

## Ручное приготовление

- Шаги приготовления: до 9
- Температура: 30 °C - 300 °C
- Предзагрев: до 300 °C
- CLIMA.Control: установка уровня влажности от 10% до 100% и постоянное измерение фактической влажности в камере приготовления
- Система вентиляторов: 5 непрерывных скоростей (2700 об/мин) и 2 скорости AIR.Tornado (3600 об/мин)
- Программы в памяти: 1000+
- Готовка с термощупом и функцией Delta T

## Предустановленные программы

- Настраиваемые полуавтоматические программы. Они предлагают настроить температуру, обдув и влажность в зависимости от выбранного типа приготовления (гриль, подрумянивание, приготовление на пару и т. д.).

## Автоматические программы

- Individual.CHEFUNOX: интеллектуальная функция обратной связи о выполненном приготовлении. Использует технологию машинного обучения для обработки полученных отзывов, изучения предпочтений персонала и улучшения предустановленных программ приготовления во встроенной библиотеке. Параметры обновляются автоматически при следующем приготовлении.
- MULTI.Time: управление одновременным приготовлением 10 блюд

## Современные технологии приготовления Unox Intelligent Performance

- ADAPTIVE.Cooking™: автоматически регулирует параметры приготовления в соответствии с уровнем загрузки для повторяемости результата.
- SMART.Preheating: автоматическая установка температуры и продолжительности предзагрева в зависимости от предыдущих циклов приготовления.
- SENSE.Klean: оценивает степень загрязнения камеры и предлагает наиболее подходящую программу мойки.
- SMART.Energy: функция автоматического энергосбережения минимизирует потребление ресурсов в программах приготовления длительностью больше одного часа. Распознает отсутствие блюд в камере печи и активирует режим ожидания, снижая температуру и потребление энергии. Анализирует использование печи и дает советы по энергосбережению (например, предупреждает, что дверца остается открытой слишком долго)
- HEY.Unox: технология распознавания голоса, которая позволяет взаимодействовать с печью, отдавать команды и получать аудиовизуальную обратную связь прямо на панели управления.
- OPTIC.Cooking: интеллектуальная технология, которая позволяет печи распознавать блюдо и автоматически запускать соответствующую программу приготовления в режиме MULTI.Time



# XEDA-0611-EXRS

## Современные технологии приготовления

### Unox Intensive Cooking

- **DRY.Maxi™**: удаляет большое количество влаги из камеры приготовления в сверхкороткие сроки.
- **STEAM.Maxi™**: производит большое количество насыщенного пара в камере приготовления за очень короткое время
- **AIR.Maxi™**: управляет автореверсом и импульсной функцией вентиляторов
- **CLIMALUX™**: постоянно измеряет и регулирует влажность в камере приготовления
- **AIR.Tornado**: улучшает и ускоряет приготовление пищи при полной загрузке благодаря установке более высокой скорости вращения вентиляторов (до 3600 об/мин)

## Стандартные технические

- Прочная внешняя конструкция из нержавеющей стали для максимальной теплоизоляции.
- Захлопывающаяся дверь из нержавеющей стали
- Встроенная ультраяркая емкостная панель управления с диагональю 16 дюймов.
- Камера приготовления из нержавеющей стали AISI 316L для максимальной стойкости к коррозии
- Система из нескольких реверсивных вентиляторов и линейных нагревательных элементов с высокой удельной мощностью
- Усиленная внутренняя рама из нержавеющей стали
- Встроенная в дверь двойная светодиодная панель с регулировкой теплого и холодного света
- **PRESSURE.Klean**: автоматическая система мойки с рециркуляцией
- Встроенный контейнер для моющего средства **DET&Rinse™ ULTRA**
- **RO.Care**: встроенный ионообменный фильтр, препятствующий образованию накипи. Фильтрует до 1300 л воды с одним картриджем, оснащен датчиком истощения ресурса.
- Операционная система **Digital.ID™**
- Встроенный микрофон с возможностью голосового управления и функцией вызова
- Встроенное Wi-Fi подключение к интернету
- Загрузка данных HACCP
- Встроенный ручной душ
- Тройное остекление для минимизации потерь тепла и максимальной энергоэффективности.
- С-образные перфорированные направляющие для противней с защитой от опрокидывания
- Каплесборник соединен со сливом и встроен в дверь. Работает и с открытой дверью.
- Скорость вращения регулируется от 900 об/мин до 3600 об/мин.
- Термощуп **MULTI.Point** с 4 точками измерения

## Аксессуары

- **Зонт Ventless**: вытяжной зонт с пароконденсатором
- **Зонт Ventless**: вытяжной зонт с пароконденсатором
- **Нейтральный шкаф**: рекомендуемое решение, чтобы оптимизировать планировку вашей кухни и всегда иметь все под рукой
- **стенд**: многофункциональное решение для безопасного хранения противней и расположения печи на идеальной для работы высоте
- **HYPERSmoker**: коптильня для щепы и опилок для возможности копчения внутри камеры приготовления без дополнительных энергозатрат
- **DET&Rinse™ ULTRA**: Моющее средство и ополаскиватель обеспечивают максимальный уровень мойки, маленький расход и длительный срок службы печи

# XEDA-0611-EXRS

## DIGITAL ID



### Digital.ID™

- Создав учетную запись Digital.ID™, каждый специалист может получить удобный доступ к печи со своего мобильного устройства. После подключения печи к Интернету каждая программа приготовления, конфигурация или настройка интерфейса Digital.ID™ сохраняется в облаке и доступна везде. Учетная запись постоянно синхронизируется с самыми последними изменениями.

### Премиальные цифровые сервисы

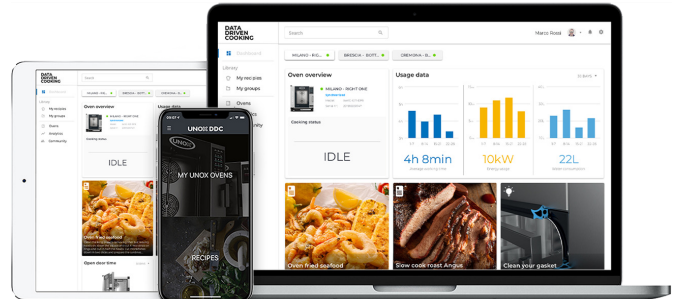
- HEY.Unox - Голосовой контроль
- COOKING.Concierge (30 мин/мес.)
- Доступ к плану DDC Enterprise\*
- Расширенная гарантия LONG.Life 5\*

### Стандартные цифровые сервисы

- Digital.ID™ App
- DIGITAL.Training
- Live technical assistance
- Data Driven Cooking app & webapp

Для получения дополнительной информации посетите веб-сайт [unox.com](http://unox.com) | [Digital.ID™ Premium](#)

## DATA DRIVEN COOKING



### Data Driven Cooking

- Контролирует работу печи в режиме реального времени, анализирует использование ресурсов и предлагает варианты оптимизации для снижения потребления. Позволяет создавать рецепты и пересылать их с одной печи на другую даже удаленно.

### Enterprise

- Управление доступом к нескольким учетным записям
- Сервисный мониторинг UNOX в удаленном режиме
- Kitchen scheduler
- Доступ REST API
- Отправка программ приготовления на печь в удаленном режиме (Неограниченное количество печей)
- Неограниченное количество печей с подключением к Интернету

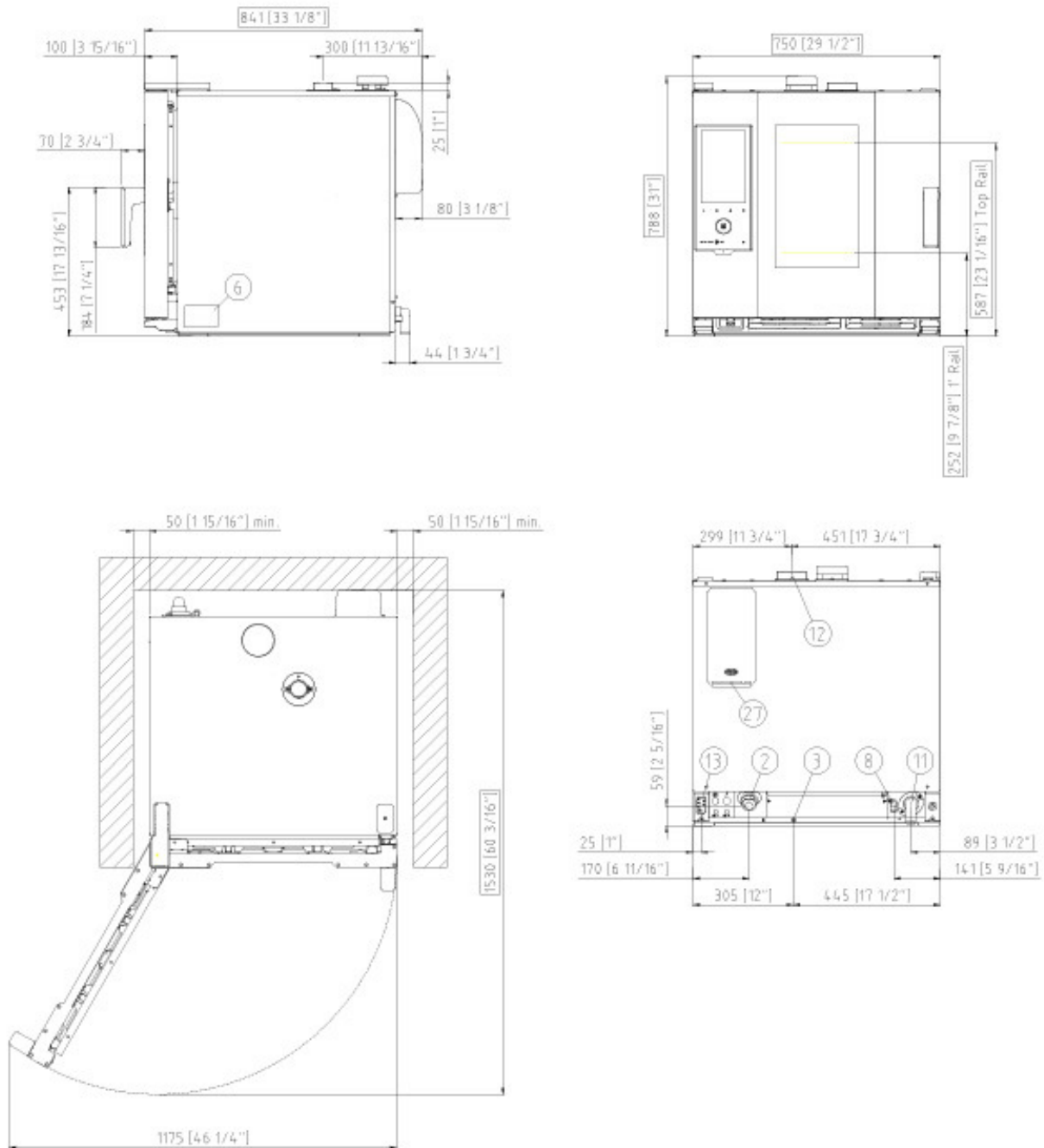
### Professional

- Создание и изменение программ приготовления
- Онлайн-мониторинг потребления ресурсов
- Искусственный интеллект Unox DDC.Coach
- Отправка программ приготовления на печь в удаленном режиме (до 5 печей)
- Подключение к Интернету до 5 печей

Для получения дополнительной информации посетите веб-сайт

[unox.com](http://unox.com) | [Data Driven Cooking](#)

# XEDA-0611-EXRS



## Габариты и вес

Ширина	750 mm
Глубина	841 mm
Высота	789 mm
Вес нетто	114 kg
Расстояние между противнями	67 mm

## Расположение соединений

2	Клеммы питания
3	Выравнивание потенциалов
6	Табличка с техническими данными
8	3/4" Вход воды
11	Слив камеры приготовления
12	Выход горячей дымов

13	Подключение аксессуаров
27	Выход охлаждающего воздуха



# XEDA-0611-EXRS

Подключение к электричеству

Подключение к водопроводу

Требования по установке

Энергоэффективность

## Источник электропитания

Стандарт	
Напряжение	380-415 V
Фаза	~3PH+N+PE
Частота сети	50 / 60 Hz
Суммарная мощность	11,6 kW
Макс потребляемое ампер	19 A
Требуемый размер автоматического выключателя	25 A
Требования к силовому кабелю*	5G x 2,5 mm <sup>2</sup>
Штепсель	не включено
вариант А	
Напряжение	220-240 V
Фаза	~3PH+PE
Частота сети	50 / 60 Hz
Суммарная мощность	11,6 kW
Макс потребляемое ампер	30.5 A
Требуемый размер автоматического выключателя	32 A
Требования к силовому кабелю*	4G x 4 mm <sup>2</sup>
Штепсель	не включено
вариант В	
Напряжение	220-240 V
Фаза	~1PH+PE
Частота сети	50 / 60 Hz
Суммарная мощность	11,6 kW
Макс потребляемое ампер	50.5 A
Требуемый размер автоматического выключателя	63 A
Требования к силовому кабелю*	3G x 10 mm <sup>2</sup>
Штепсель	не включено

## \*Энергоэффективность

Потребление 24.8 kWh/дней

Выбросы CO<sub>2</sub> 0 kg CO<sub>2</sub>/дней\*\*

\*\*Учтены только прямые выбросы, производимые печью. Чтобы сократить косвенные выбросы, выбирайте энергию из возобновляемых источников.

Оценка основана на ежедневном использовании печи (300 дней в году):

6 неполных загрузок жареных цыплят (загрузка 20 %), 1 полная загрузка жареного картофеля, 3 полных загрузки для приготовления на пару и 2 часа пустой камеры при температуре 180 °C

Рассчитано с учетом следующих еженедельных циклов мойки (42 недели в году):

1 длинная мойка, 1 средняя мойка

## Подача воды

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ВОДОСНАБЖЕНИЯ, НЕ ОТВЕЧАЮЩЕГО МИНИМАЛЬНЫМ ТРЕБОВАНИЯМ UNOX, АННУЛИРУЕТ ГАРАНТИЮ.

Покупатель несет ответственность за обеспечение того, чтобы поступающая вода соответствовала требованиям, установленным UNOX, или за счет принятия соответствующей

Давление: Вход питьевой воды: 3/4 "NPT \*, давление водопроводной сети: от 21 до 87 psi; от 1,5 до 6 бар (29 psi; рекомендуется 2 бара)

## Характеристики воды на выходе

Свободный хлор ≤ 0.5 ppm

Хлорамин ≤ 0.1 ppm

pH 7 - 8.5

Электрическая проводимость ≤ 1500 µS/cm

Общая жесткость (ТН) ≤ 30° dH (534 ppm)

Общая жесткость ≤ 250 ppm

\* значение относится к приготовлению на пару в течение 1-2 часов в день. Если при значениях общей жесткости ≤ 8° dH все еще образуется известковый налет, обязательна обработка воды для удаления накипи; рекомендуется использовать системы очистки на основе ионообменных смол. Системы водоподготовки на основе полифосфатов не допускаются. Общая жесткость может быть измерена комплектом KSTR1082A с помощью соответствующих приборов.

## Требования по установке

Установка должна соответствовать всем нормам местных электрических систем, в частности того, что касается поперечного сечения электрических кабелей, нормам вентиляции и гидравлики. В случае газовых печей необходимо провести анализ выхлопных газов.

\*Zalecany rozmiar - przestrzegać lokalnych przepisów.

Зарегистрируйтесь в сервисе DDC, чтобы получить доступ к данным и спецификациям продукта.

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