

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

- Four mixte
- Électrique
- 5 niveaux GN 1/1
- Ferrage à gauche (porte droite)
- Panneau de contrôle avec affichage à 7 segments



CARACTÉRISTIQUES DE CUISSON STANDARD

Modes de cuisson manuels

- **Température:** 32 °C – 260 °C
- Jusqu'à 3 étapes de cuisson

Programmes

- 12 programmes rapides
- 99 programmes à enregistrer

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES STANDARD

- Chambre de cuisson en acier inox à angles arrondis AISI 304 à haute résistance
- Double vitrage
- Illumination chambre de cuisson par le biais des lumières LED intégrées dans la porte
- Supports des plaques avec système anti-basculement
- Sistema recoge gotas integrado en la puerta, que se mantiene en funcionamiento incluso con la puerta abierta
- Turbines ayant 2 vitesses de rotation et résistances circulaires de hautes performances

DESCRIPTION

Four mixte concret, robuste et facile à utiliser, idéal pour les processus de cuisson traditionnels (cuisson à la vapeur, rôtissage et brunissage). Il utilise la technologie STEAM.Plus pour cuire les aliments à la vapeur et AIR.Plus pour distribuer la chaleur dans toute l'enceinte de cuisson, ce qui garantit une uniformité et des temps de cuisson rapides. Idéal pour les cuisines qui recherchent le maximum avec un investissement minimum.

CARACTÉRISTIQUES PROGRAMMATION AVANCÉE ET CUISSONS AUTOMATIQUES

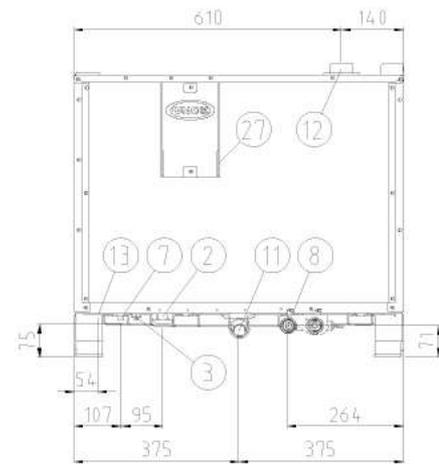
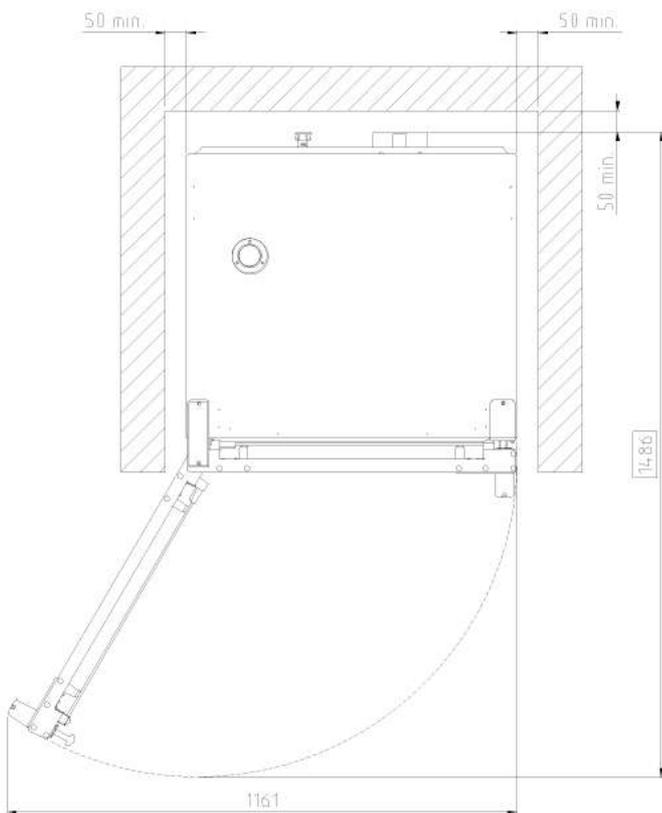
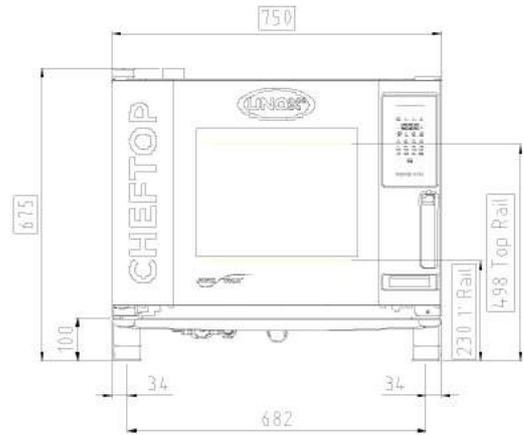
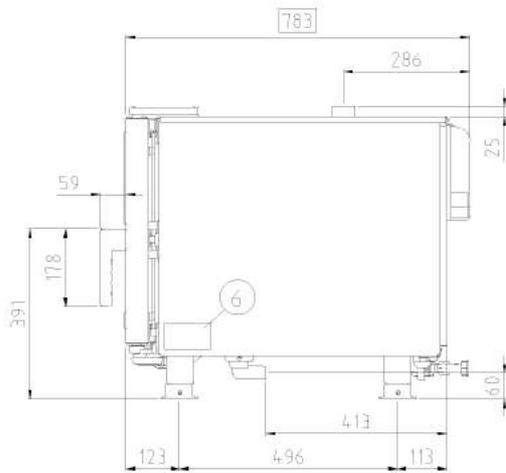
Unox Intensive Cooking

- **DRY.Plus:** extrait l'humidité de la chambre de cuisson
- **STEAM.Plus:** crée une humidité instantanée à partir de 35 °C
- **AIR.Plus:** plusieurs ventilateurs avec inversion de rotation à 2 vitesses et fonction pulsée

APP & SERVICES WEB

- Data Driven Cooking app & webapp
- Top Training app
- Combi guru app

XEVC-0511-EZRM-LP



DIMENSIONS ET POIDS

Largeur	750 mm
Profondeur	783 mm
Hauteur	675 mm
Poids net	61 kg
Pas entre les niveaux	67 mm

POSTIONS DES CONNEXIONS

2	Alimentation du bornier	10	Connexion Rotor.KLEAN™
3	Bornier équipotentiel	11	Évacuation chambre de cuisson
6	Plaquette des données techniques	12	Sortie des fumées chaudes
7	Thermostat de sécurité	13	Connexion des accessoires
8	Arrivée eau 3/4"	27	Sortie air de refroidissement

XEVC-0511-EZRM-LP

ALIMENTATIONS ÉLECTRIQUE ET GAZ

STANDARD

Voltage	380-415 V
Phase	3PH+N+PE
Fréquence	50-60 Hz
Puissance totale	7 kW
Maximum de courant absorbé (ampère)	11
Dimension demandée pour interrupteur différentiel *	16 A
Préconisations cable d'alimentation	H07RN-F 5G 2.5 mm ²
Section du cable	14 mm
Prise	PAS INCLUS

OPTION A

Voltage	220-240 V
Phase	3PH+PE
Fréquence	50-60 Hz
Puissance totale	7 kW
Maximum de courant absorbé (ampère)	18 A
Dimension demandée pour interrupteur différentiel *	25 A
Préconisations cable d'alimentation	H07RN-F 4G 4 mm ²
Section du cable	15 mm
Prise	PAS INCLUS

CONNEXION HYDRIQUE

LA GARANTIE NE SERA PAS VALABLE EN CAS D'UTILISATION D'EAU QUI NE RESPECTE PAS LES NORMES MINIMALES UNOX POUR LA QUALITÉ DE L'EAU

L'acheteur a la responsabilité de vérifier que l'eau respecte les paramètres énumérés à travers des mesures adéquates.

Pression de la ligne: Arrivée eau potable: 3/4" NPT*, pression du réseau: de 21 à 87 psi; de 1.5 à 6 Bar (29 psi; 2 Bar recommandé)

Détails arrivée eau

Chlorures libres	≤ 0.1 ppm
Chloramine	≤ 0.1 ppm
pH	7 - 8.5
TDS	≤ 125 ppm
Conductivité électrique	≤ 1000 µS/cm

Système vapeur: détails arrivée eau

Dureté totale (TH)	≤ 8 °dH (142 ppm)
Chlorures	≤ 25 ppm

Pour éviter la formation de calcaire, l'eau d'entrée doit présenter les caractéristiques chimiques / physique suivantes : dureté totale (TH) ≤ 8°dH.

Système de lavage: détails arrivée eau

Dureté totale (TH)	≤ 30 °dH (534 ppm)
Chlorures	≤ 120 ppm

OPTION B

Voltage	220-240 V
Phase	1PH+N+PE
Fréquence	50-60 Hz
Puissance totale	7 kW
Maximum de courant absorbé (ampère)	30 A
Dimension demandée pour interrupteur différentiel *	32 A
Préconisations cable d'alimentation	H07RN-F 3G 4 mm ²
Section du cable	13 mm
Prise	PAS INCLUS

ACCESSOIRES

- **Cooking Essentials:** plaques spéciales
- Système QUICK.Load et chariot

PRÉCONISATIONS POUR L'INSTALLATION

Les installations doivent être conformes aux systèmes électriques locaux en termes d'épaisseur des câbles demandé pour les réseaux de connexion, ainsi que pour les branchements hydrauliques et de ventilation.

L'analyse des fumées est nécessaire en cas de fours à gaz.

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

