



XEBL-16EU-E1RS

Projekt _____
Artikel _____
Menge _____
Datum _____

Modell

BAKERTOP MIND.Maps™ ONE BIG

Kombidämpfer	Elektro
16 Bleche 600x400	Linksanschlag (Türgriff Rechts)
9.5" Touch Bedienpanel	
Spannung: 380-415V 3N~ / 220-240V 3~	



Beschreibung

Technologisch fortschrittlicher Kombiofen für frische oder tiefgekühlte Backvorgänge und für Gastronomie-Garvorgänge (Dehydrieren, Dämpfen, Niedertemperatur-Backen, Sous-Vide-Garen, Braten, Grillen, Pfannenbraten, Regenerieren und Tellerregenerieren). Dank der Technologien Unox Intensive Cooking und Intelligence Performance werden perfekte Ergebnisse und Wiederholbarkeit für jede Beladungsgröße garantiert.

Standard-Kochfunktionen

Programme

- **1000+** Programme
- **MIND.Maps™**: Zeichnet die Garvorgänge direkt auf das Display

Manuelles Garen

- **Temperatur**: 33 °C – 260 °C
- Bis zu 9 Garschritte
- **CLIMA.Control**: Feuchte oder trockene Luft von 10 % eingestellt
- Delta T Garen mit Kernfühler

Erweiterte und automatische Garfunktionen

Unox Intensive Cooking

- **DRY.Maxi™**: Entfernt rasch die Feuchtigkeit aus dem Garraum
- **STEAM.Maxi™**: Erzeugt gesättigten Dampf
- **AIR.Maxi™**: Verwaltung der Lüfter mit Auto-Reverse- und Impulsfunktion
- **CLIMALUX™**: Absolute Feuchtigkeitskontrolle im Garraum





XEBL-16EU-E1RS

Standard Ausstattung

- **ROTOR.Klean™**: automatisches Reinigungssystem
- Geformter Garraum aus Edelstahl AISI 316 L
- Dreifachverglasung
- Garraumbeleuchtung durch integrierte LED-Leuchten an der Tür
- Einschubschienen mit Kippschutzsystem
- In der Tür integriertes Tropfensammelsystem, das auch bei geöffneter Tür funktioniert
- Multilüfter-System mit 4 Geschwindigkeiten und Hochleistungs-Kreiswiderständen
- Integrierte Schublade für Reiniger DET&Rinse™
- **Wi-Fi / USB Daten**: Herunter-/Hochladen von HACCP-Daten
- **Wi-Fi / USB Daten**: Herunter-/Hochladen von Programmen

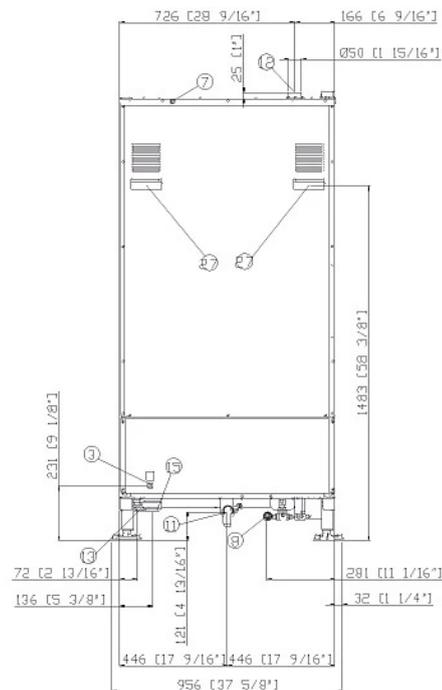
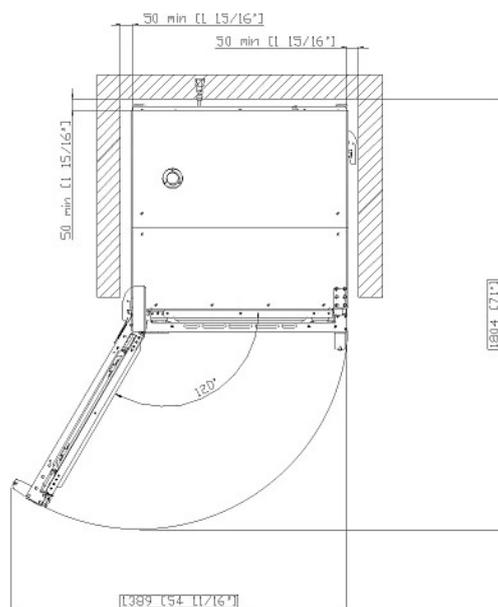
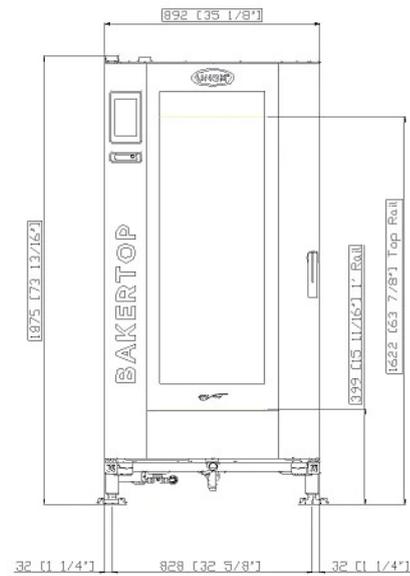
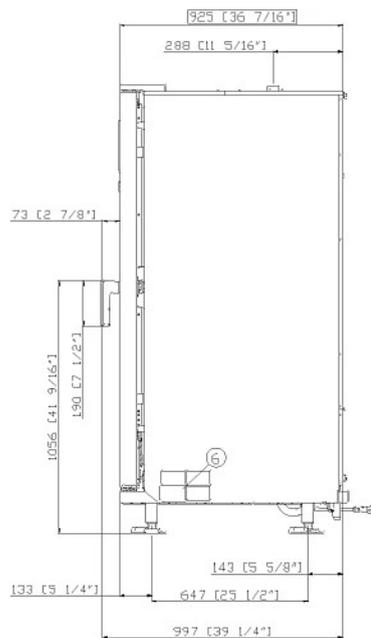
App und Web-Dienste

- **Data Driven Cooking app & webapp**: steuern und überwachen Sie in Echtzeit, erstellen und spielen Sie neue Rezepte ein. Steuern und überwachen Sie die Betriebsbedingungen Ihrer Öfen in Echtzeit, Künstliche Intelligenz verwandelt Daten in nützliche Informationen
- **Top Training App**: laden Sie die Unox Top.Training App und lernen Sie step by step die Funktionen ihres neuen Ofen kennen.

Zubehör

- **Lüftunglose Haube**: Dampfkondensationshaube
- **LIEVOX**: Gärschrank ausgestattet mit Sensoren, die in der Lage sind, den Gärprozess automatisch zu kontrollieren und einzugreifen
- **QUICK.Load** und Trolley-System
- **Baking Essentials**: Spezialbleche
- **DET&Rinse™ ECO**: Öko-Formel für die tägliche Reinigung und den größtmöglichen Respekt für die Umwelt. Ideal für leichten Schmutz.
- **DET&Rinse™ ULTRAPLUS**: Reinigungs- und Klarspülmittel, um maximale Sauberkeit mit minimalem Verbrauch und langer Lebensdauer für Ihren Ofen zu verbinden
- **PURE / PURE.XL**: Der PURE-Filter reduziert die Karbonathärte im Wasser und verhindert so Kalkablagerungen im Garraum
- **Wi-Fi / Ethernet**: Anschlussplatine, um den Ofen mit der UNOX-Cloud verbunden zu halten, ist zwingend erforderlich, um die Garantie zu verlängern

XEBL-16EU-E1RS



Größenangaben und Gewichte

Breite	892 mm
Tiefe	925 mm
Höhe	1875 mm
Nettogewicht	262 kg
Blech Abstand	81.5 mm

Anschlusspositionen

2	Zuleitungsklemmleiste
3	Potentialausgleichsklammer
6	Technisches Typenschild
7	Sicherheitsthermostat
8	Wasseranschluss 3/4" Gewinde
10	Rotor.KLEAN™ Eingang

11	Garraumabflussrohr
12	Schornstein für heiße Abgase
13	Anschluss Zusatzgeräte
27	Kühlluftaustritt

XEBL-16EU-E1RS

Elektrisch Stromanschluss

STANDARD

Spannung	380-415 V
Phase	~3PH+N+PE
Frequenz	50 / 60 Hz
Gesamtleistung	35.5 kW
Max Ampere-Zahl	57 A
Erforderliche Unterbrechergröße	63 A
Stromkabel Anforderungen*	5G x 16 mm ²
Stecker	NICHT INKLUSIVE

OPTION A

Spannung	220-240 V
Phase	~3PH+PE
Frequenz	50 / 60 Hz
Gesamtleistung	35.5 kW
Max Ampere-Zahl	91.5 A
Erforderliche Unterbrechergröße	100 A
Stromkabel Anforderungen*	4G x 25 mm ²
Stecker	NICHT INKLUSIVE

*Empfohlene Abmessung - beachten Sie die örtliche Verordnung.

Wasserzulauf

BEI VERWENDUNG EINER WASSERVERSORGUNG, DIE NICHT DEN MINDESTANFORDERUNGEN AN DIE WASSERQUALITÄT VON UNOX ENTSPRICHT, ERLISCHT JEGLICHE GARANTIE.

Es liegt in der Verantwortung des Käufers, sicherzustellen, dass die eingehende Wasserversorgung den aufgeführten Spezifikationen durch geeignete Aufbereitungsmaßnahmen entspricht.

Wasser Zulaufdruck:	Trinkwassereingang: 3/4" NPT*, Leitungsdruck: 22 bis 87 psi; 1.5 bis 6 Bar (29 psi; 2 Bar empfohlen)
---------------------	---

Wasserzulauf spezifikationen

Freies Chlor	≤ 0.5 ppm
Chloramin	≤ 0.1 ppm
pH	7 - 8.5
Elektrische Leitfähigkeit	≤ 1000 µS/cm
Gesamthärte	≤ 30 °dH
Gesamthärte	

Dampfkreislauf: wassereingangs spezifikationen

Gesamthärte	≤ 8 °dH
Chloride	≤ 250 ppm

Um die Bildung von Kalkablagerungen zu vermeiden, muss das einströmende Wasser eine Gesamthärte ≤ 8°dH haben.

*Dieser Wert bezieht sich auf tägliches Dampfgaren von 1-2 Stunden. Wenn sich bei einer Gesamthärte von ≤ 8°dH Kalk im Gerät ablagert, muss das Wasser in jedem Fall behandelt werden, um eine Kalkbildung zu verhindern. Wir empfehlen Wasser Behandlungssysteme auf Basis von Ionenaustauscher Harzen. Wasseraufbereitungsanlagen auf Basis von Polyphosphaten sind nicht erlaubt.

Installationsvoraussetzungen

Die Installationen müssen mit allen örtlichen elektrischen Systemen übereinstimmen, insbesondere in Bezug auf die Mindestdrahtstärke für den Feldanschluss, die Hydraulik- und Lüftungsversorgung. Bei Gasöfen muss eine Abgas- und Rauchgasanalyse durchgeführt werden.

Registrieren Sie sich um Produktdaten sowie Spezifikationen herunterzuladen.

www.ddc.unox.com