Projekt	
Artikel	
Menge	
Datum	

XELA-10EU-EXRS

Modell
BAKERTOP-X™ Digital.ID™

Energie-Effizienz 45.7 kWh/Tag - 0 kg CO_2/Tag*

*Weitere Einzelheiten finden Sie auf der letzten Seite.

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

Beschreibung

Mit Betriebssystem auf dem neuesten Stand der Technik und intelligenter Technologie ausgestatteter professioneller Kombi-Hochleistungsofen, um jegliche Garvorgänge beim Backen perfekt zu steuern. Dabei genauso ideal für Garvorgänge im Bereich Gastronomie. ENERGY STAR®-Zertifizierung für geringen Verbrauch und Eindämmung von Energieverschwendung auch dank des automatischen Waschsystems mit Rücklauf. BAKERTOP-X™ weist eine aus der Stahllegierung 316L gegossene Garkammer und ein integriertes RO.Care-Wasserfiltersystem auf, das äußere Behandlungen überflüssig macht. Er ist mit einem eingebauten Mikrofon für die Aktivierung der Sprachsteuerung und die Interaktion mit den Firmenköchen von UNOX ausgestattet, um Unterstützung beim Kochen direkt über das interaktive Bedienfeld zu ermöglichen. Das hochmoderne Betriebssystem Digital.ID™ gestattet das Speichern sämtlicher bevorzugter Einstellungen auf dem Konto und deren Übertragung von einem Ofen auf einen anderen in nur wenigen Sekunden. Mit der App Digital.ID™ ist es möglich, den Ofen auch über Smartphones zu steuern sowie Konten individuell zu gestalten.

Manuelles Garen

- **Programmeinstellungen:** bis zu 9
- **Temperatur:** 30 °C - 300 °C
- **Vorheiztemperatur:** bis 300 °C
- **CLIMA.Control:** Dampfregulierung von 10 % bis 100 % kontinuierliche Messung der Dampfsättigung im Garraum
- **Lüftergeschwindigkeit:** 5 kontinuierliche Geschwindigkeiten (2.700 rpm) und 2 AIR.Tornado-Geschwindigkeiten (3.600 rpm)
- **Programmspeicherplätze:** 1000+
- Delta T Garen mit Kernfühler

Voreinstellung

- Individuell anpassbare halbautomatische Programme. Sie empfehlen Temperatur-, Belüftungs- und Feuchtigkeitseinstellungen abhängig von dem vom Bediener gewählten Gartyp (Grillen, Anbraten, Dampfgaren usw.).

Automatische Einstellung

- **Individual.CHEFUNOX:** Intelligente Funktion, die Feedback hinsichtlich kürzlich abgeschlossener Garabläufe vom Benutzer erfragt. Verwendet Techniken des maschinellen Lernens zur Verarbeitung des erhaltenen Feedbacks, zum Erkennen der Vorlieben des Bedieners und zur Verbesserung der voreingestellten Garprogramme in der eingebauten Kochbibliothek. Die Parameter werden für den nächsten Kochvorgang automatisch eingestellt
- **MULTI.Time:** bis zu 10 kombinierte Garvorgänge

Hochmoderne Garfunktionen

Unox Intelligent Performance

- **ADAPTIVE.Cooking™:** reguliert abhängig von der Beladung die Garparameter automatisch, um gleichbleibende Ergebnisse zu gewährleisten
- **SMART.Preheating:** stellt die Vorheiztemperatur und -dauer automatisch ein.
- **SENSE.Klean:** ermittelt den Verschmutzungsgrad des Backofens
- **SMART.Energy:** Automatische Energiesparfunktionen, die den Wasser-, Strom- oder Gasverbrauch bei Programmen mit einer Dauer von mehr als einer Stunde Garzeit minimieren. Erkennt, wenn keine Lebensmittel in der Garkammer sind und aktiviert den Stand-by-Modus, so dass Temperatur und Verbrauch verringert werden. Analysiert den Ofenbetrieb für Energiespartipps (weist z. B. darauf hin, dass die Tür zu lange offen geblieben ist)
- **HEY.Unox:** Spracherkennungstechnologie, die die Interaktion mit dem Ofen, das Erteilen von Befehlen und den Empfang von audiovisuellem Feedback direkt auf dem Bedienfeld gestattet
- **OPTIC.Cooking:** intelligente Technologie, die den Ofen in die Lage versetzt, Lebensmittel zu erkennen und automatisch das geeignete Garprogramm zu starten, wenn im MULTI.Time-Mode gekocht wird

XELA-10EU-EXRS

Hochmoderne Garfunktionen

Unox Intensive Cooking

- **DRY.Maxi™:** Entfernt innerhalb kürzester Zeit große Mengen Feuchtigkeit aus der Garkammer
- **STEAM.Maxi™:** erzeugt in extrem kurzer Zeit eine große Menge gesättigten Dampfs in der Garkammer
- **AIR.Maxi™:** Verwaltung der Lüfter mit Auto-Reverse- und Impulsfunktion
- **CLIMALUX™:** misst und regelt die tatsächliche Feuchtigkeit in der Garkammer
- **AIR.Tornado:** Verbessert und beschleunigt das Garen von Lebensmitteln bei vollen Ladungen dank der Möglichkeit der Einstellung einer höhere Drehgeschwindigkeit der Ofengebläse von bis zu 3.600 Umdrehungen pro Minute (rpm)

Standard Ausstattung

- Robuste Außenstruktur aus rostfreiem Stahl für maximale Wärmeisolierung
- Schnell schließende Tür aus reinem Edelstahl
- Eingebautes ultrahelles, kapazitives 16”-Bedienfeld
- Garraum gefertigt in Edelstahl 316 L für höchste Ansprüche
- Motoren mit umkehrendem Multi-Fan-System und symmetrischen linearen Heizelementen mit hoher Leistungsdichte
- Kompakte Abdeckung mit geschweißtem Gitterrahmen aus Stahlrohr
- Doppelte LED-Leiste mit anpassbarem warmem oder kaltem Licht in die Tür eingebaut
- PRESSURE.Klean: Automatisches Waschsystem mit Rücklauf
- Eingebauter Spülmittelbehälter DET&RINSE™ ULTRA
- RO.Care: Eingebautes Harzfiltersystem, dass die Kesselsteinbildung neutralisiert. Filtert bis zu 1300 l Wasser mit einer Patrone und ist mit einem Filterkapazitätssensor ausgestattet
- Digital.ID™ Betriebssystem
- Integriertes Mikrofon zur Interaktion
- Built-in Wi-Fi internet connection
- Download von HACCP Daten
- Eingebaute Handdusche
- Dreifachverglasung, um Wärmeverluste zu minimieren und die Energieeffizienz zu maximieren
- C-förmige, perforierte Blechhalterungen mit Umkippschutzsystem
- In die Tür eingebaute, mit dem Ablauf verbundene Abtropfschale. Funktioniert auch bei geöffneter Tür
- Motordrehzahl zwischen 900 rpm und 3600 rpm einstellbar
- Kerntemperaturfühler mit 4 Meßpunkten

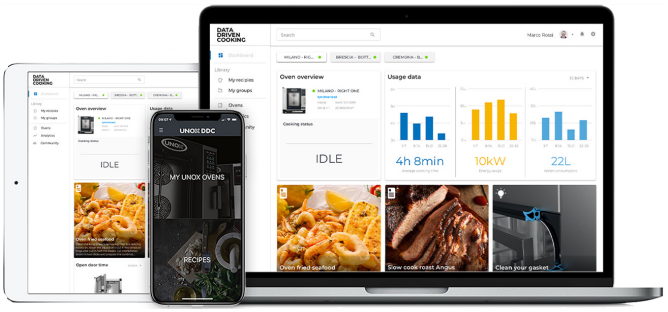
Zubehör

- **Lüftungslose Haube:** Dampfkondensationshaube
- **Dampfkondensationshaube mit Katalysatoren:** Dampfkondensationshaube
- **LIEVOX:** Gärschrank ausgestattet mit Sensoren, die in der Lage sind, den Gärprozess automatisch zu kontrollieren und einzugreifen
- **DECKTOP:** Traditionelles Backen auf Stein, Konvektionsbacken und Kombibacken
- **Neutraler Unterschrank:** Empfohlene Lösung um Ihr Küchenlayout zu optimieren und immer alles am richtigen Platz zu haben
- **Untergestell:** Die multifunktionale Halterung ist ideal für die sichere Aufbewahrung von Blechen und stellt Ihren Ofen auf die perfekte Arbeitshöhe.
- **HYPER.Smoker:** Räucherkassette für die Räucherchips zur Verwendung in der Garkammer ohne zusätzlichen Stromanschluss
- **DET&Rinse™ ULTRA:** Reinigungs- und Klarspülmittel, um maximale Sauberkeit mit minimalem Verbrauch und langer Lebensdauer für Ihren Ofen zu verbinden

XELA-10EU-EXRS

DIGITAL ID

DATA DRIVEN COOKING



Digital.ID™

- Durch die Einrichtung eines Digital.ID™-Kontos kann jeder Fachmann bequem von seinem Mobilgerät aus auf den Backofen zugreifen. Sobald der Ofen mit dem Internet verbunden ist, wird jedes Garprogramm, jede Konfiguration oder Anpassung der Digital.ID™-Schnittstelle in der Cloud gespeichert und ist überall verfügbar. Das Konto bleibt ständig mit den neuesten Änderungen synchronisiert.

Digitale Dienste auf höchstem Niveau

- HEY.Unox - Voice control
- COOKING.Concierge (30min/mese)
- Access to the DDC Enterprise plan*
- LONG.Life 5 Garantie*

Digitale Standarddienste

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

Für weitere Informationen besuchen Sie die Website
unox.com | Digital.ID™ Premium

Data Driven Cooking

- Steuert und überwacht die Ofenvorgänge in Echtzeit, weist auf Verschwendung hin und liefert Verbesserungsvorschläge zur Eindämmung des Verbrauchs. Gestattet das Erstellen und Übertragen von Rezepten von einem Ofen auf einen anderen auch standortfern.

Enterprise

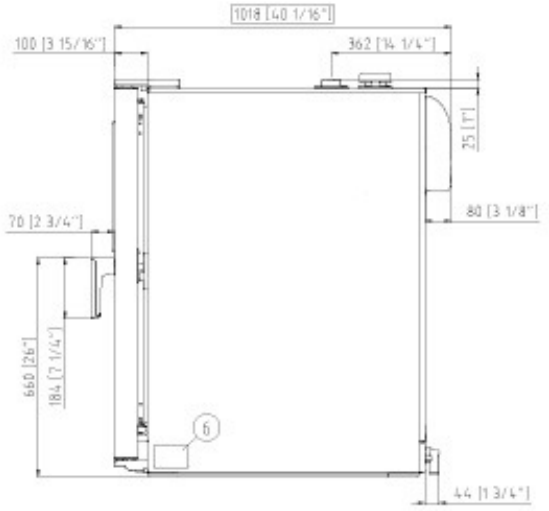
- Multi- Account Zugang
- Fernüberwachung Service Unox
- Kitchen scheduler
- Zugang über REST API access
- Einspielen von Reszepturen und Garprogrammen (Ungebrenzte)
- Ungebrenzte anzahl von Öfen im WLAN

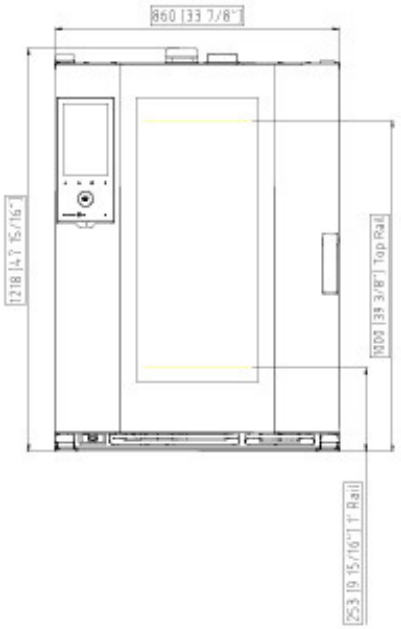
Professional

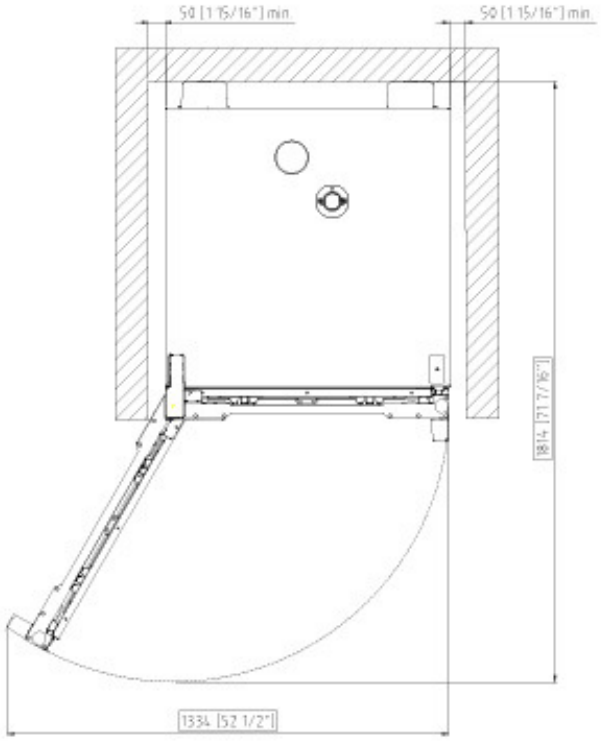
- Erstellung und Änderung von Rezepturen und Garprogrammen
- Online-Energieüberwachung
- Unox DDC.Coach Artificial Intelligence
- Einspielen von Reszepturen und Garprogrammen (Bis zu 5 Öfen)
- Bis zu 5 Öfen ins WLAN einbinden

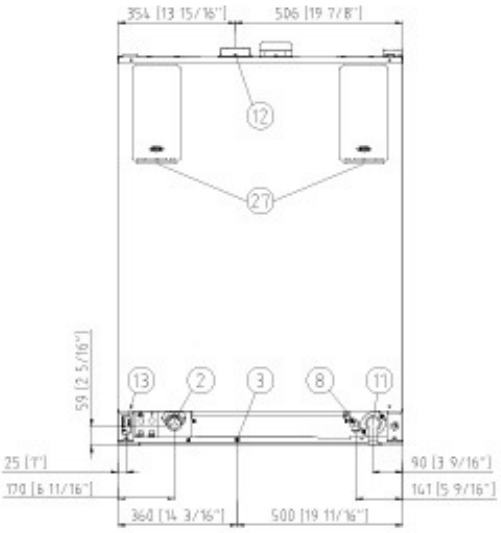
Für weitere Informationen besuchen Sie die Website
unox.com | Data Driven Cooking

XELA-10EU-EXRS









Größenangaben und Gewichte	
Breite	860 mm
Tiefe	1018 mm
Höhe	1219 mm
Nettogewicht	178 kg
Blech Abstand	84 mm

Anschlusspositionen

2	Zuleitungsklemmleiste
3	Potentialausgleichsklammer
6	Technisches Typenschild
8	Wasseranschluss 3/4" Gewinde
11	Garraumabflussrohr
12	Schornstein für heiße Abgase
13	Anschluss Zusatzgeräte
27	Kühlluftaustritt

XELA-10EU-EXRS

Elektrisch Stromanschluss

STANDARD	
Spannung	380-415 V
Phase	~3PH+N+PE
Frequenz	50 / 60 Hz
Gesamtleistung	21 kW
Max Ampere-Zahl	31.5 A
Erforderliche Unterbrechergröße	32 A
Stromkabel Anforderungen*	5G x 4 mm^2
Stecker	NICHT INKLUSIVE
OPTION A	
Spannung	220-240 V
Phase	~3PH+PE
Frequenz	50 / 60 Hz
Gesamtleistung	21 kW
Max Ampere-Zahl	52.5 A
Erforderliche Unterbrechergröße	63 A
Stromkabel Anforderungen*	4G x 10 mm^2
Stecker	NICHT INKLUSIVE

*Empfohlene Abmessung - beachten Sie die örtliche Verordnung.

Energie-Effizienz

Verbrauch	45.7 kWh/Tag
CO_2-Emissionen	0 kg CO_2/Tag**

**Die Schätzung umfasst nur vom Ofen erzeugte direkte Emissionen. Indirekte Emissionen können auf null reduziert werden, indem Energie aus erneuerbaren Quellen bezogen wird.

Schätzung basierend auf dem täglichen Einsatz des Ofens (300 Tage/Jahr):

6 leichte Ladungen mit Brathähnchen (zu 20 % beladen), 1 volle Ladung Röstkartoffeln, 3 volle Ladungen mit Dampfgarung und 2 Stunden in einem leeren Ofen bei 180 °C

Schätzung ausgehend von den folgenden wöchentlichen Waschprogrammen (42 Wochen/Jahr):

1 langer Waschvorgang, 1 mittlerer Waschvorgang

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	≤ 1500 µS/cm
Gesamthärte (dGH)	≤ 30° dH (534 ppm)
Chloride	≤ 250 ppm

*der Wert bezieht sich auf das Dampfgaren von 1-2 Stunden pro Tag. Kommt es bei Gesamthärtewerten ≤ 8 °dH noch zu Kalkablagerungen, ist es zwingend erforderlich, das Wasser mit entsprechenden Entkalkungssystemen aufzubereiten; die Verwendung von Ionenaustauscherharz-basierten Behandlungssystemen wird empfohlen. Wasseraufbereitungsanlagen auf Basis von Polyphosphaten sind nicht zulässig. Die Gesamthärte kann mit dem Kit KSTR1082A mit gleichwertigen Instrumenten gemessen werden.

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