



# XEBC-06EU-EPRM

Projekt	_____
Artikel	_____
Menge	_____
Datum	_____

## Modell

**BAKERTOP MIND.Maps™ PLUS COUNTERTOP**

 **Energie-Effizienz 13.4 kWh/Tag - 0 kg CO<sub>2</sub>/Tag**

\*Weitere Einzelheiten finden Sie auf der letzten Seite.

Kombidämpfer	Elektro
6 Bleche 600x400	Linksanschlag (Türgriff Rechts)
9.5" Touch Bedienpanel	
Spannung: 380-415V 3N~ / 220-240V 3~ / 220-240V 1~	



## 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, die perfekte Ergebnisse und Wiederholbarkeit für jede Beladungsgröße garantieren. Automatisches Management der Garprozesse (CHEFUNOX) für perfekte Ergebnisse auch ohne geschultes Personal.

## Standard-Kochfunktionen

### Programme

- **1000+** Programme
- **CHEFUNOX:** Wählen Sie aus der Bibliothek, was Sie kochen möchten, der Ofen stellt automatisch alle Parameter ein
- **MULTI.TIME:** Steuert bis zu 10 Garvorgänge gleichzeitig
- **MISE.EN.PLACE:** synchronisiert das Einschieben der Bleche, damit alle Gerichte gleichzeitig fertig sind
- **MIND.Maps™:** Zeichnet die Garvorgänge direkt auf das Display
- **READY.BAKE:** Einstellung auf Dauerbetrieb im Schnellstart

### 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
- Kerntemperaturfühler mit 4 Meßpunkten
- Kerntemperaturfühler mit 2 Meßpunkten.

## Erweiterte und automatische Garfunktionen

### Unox Intelligent Performance

- **ADAPTIVE.Cooking™:** Regelt automatisch die Garparameter, um wiederholbare Ergebnisse zu garantieren
- **CLIMALUX™:** Absolute Feuchtigkeitskontrolle im Garraum
- **SMART.Preheating:** Stellt automatisch Vorheiztemperatur und -dauer ein
- **AUTO.Soft:** Steuert den Temperaturanstieg besonders sanft
- **SENSE.Klean:** Schätzt den Verschmutzungsgrad des Ofens und schlägt den passenden automatischen Reinigungsvorgang vor

### 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
- **PRESSURE.Steam:** Erhöht die Dampfsättigung und Temperatur



# XEBC-06EU-EPRM

## Standard Ausstattung

- **ROTOR.Klean™**: automatisches Reinigungssystem
- Spezielle Reinigungsdüse hinter der Rückwand für die Lüfterräder
- Garraum aus hochfestem Edelstahl AISI 304 mit abgerundeten Kanten
- 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™
- Integriertes Wi-Fi
- **Wi-Fi / USB Daten**: Herunter-/Hochladen von HACCP-Daten
- **Wi-Fi / USB Daten**: Herunter-/Hochladen von Programmen

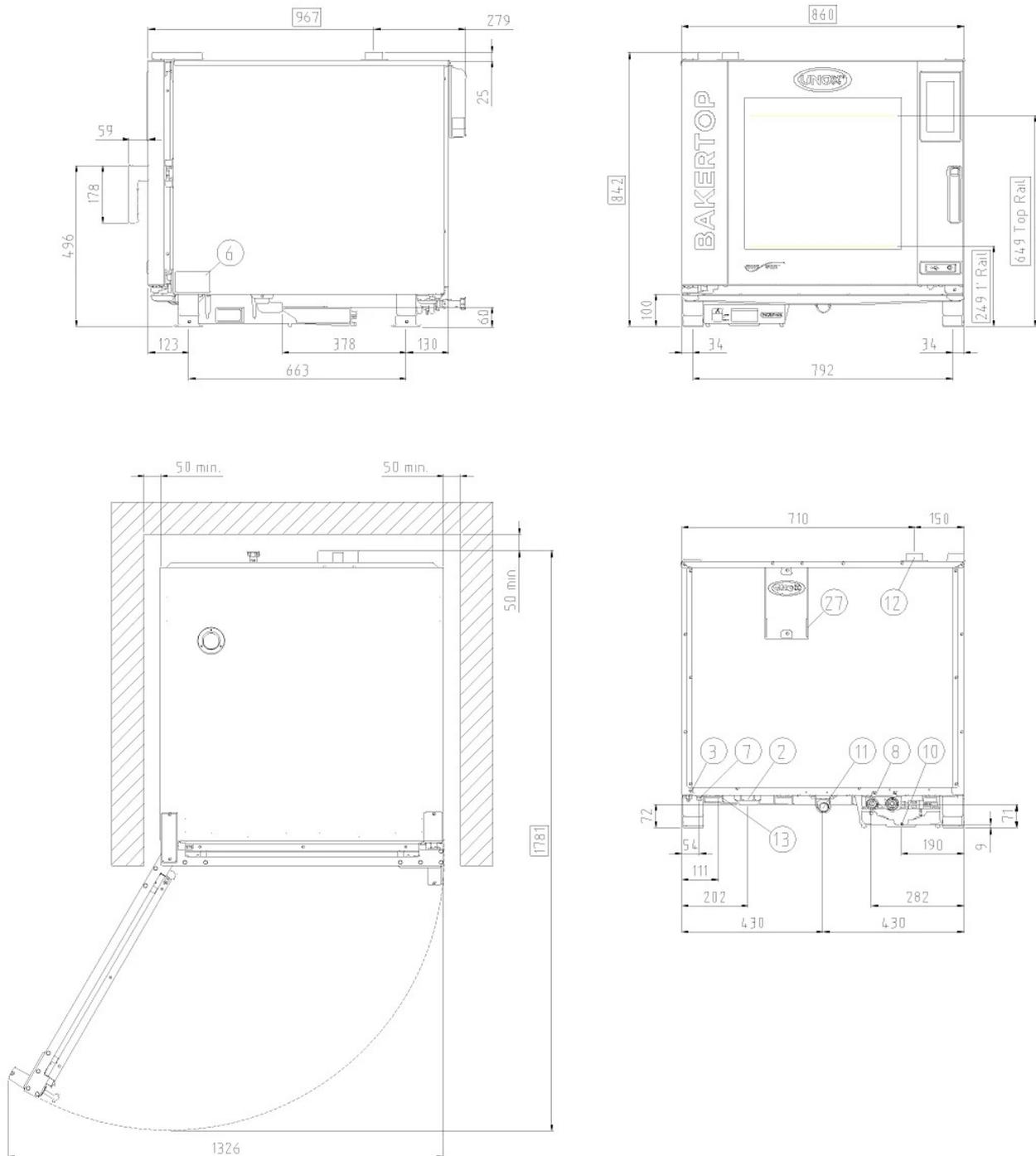
## App und Web-Dienste

- **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
- **Wasserlose Haube**: Filtert Gerüche und absorbiert die aus dem Garraum austretende latente Wärme, ohne Wasser zu verwenden.
- **Aktivkohlefilter für wasserlose Haube**:
- **STEAM.Boost**: Wärmespeichersystem mit hoher Kapazität, das es Ihrem Ofen ermöglicht bei Bedarf 50% mehr Dampf während der entscheidenden Minuten nach Beginn des Backvorgangs zu erzeugen
- **SMART.Drain**: Die Funktionsweise basiert auf einem speziellen Zweibegeventil, das die während des Garprogramms anfallenden Fette und Kochflüssigkeiten aufnimmt und in einen Tank leitet.
- **DECKTOP**: Traditionelles Backen auf Stein, Konvektionsbacken und Kombibacken
- **LIEVOX**: Gärschrank ausgestattet mit Sensoren, die in der Lage sind, den Gärprozess automatisch zu kontrollieren und einzugreifen
- **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.
- 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
- **PURE-RO**: Umkehrosmose-System, das die Karbonathärte des Wassers auf Null reduziert, wodurch jegliche Kalkablagerungen im Inneren des Ofens vermieden werden
- Ethernet Verbindungs Set

# XEBC-06EU-EPRM



## Größenangaben und Gewichte

<b>Breite</b>	860 mm
<b>Tiefe</b>	967 mm
<b>Höhe</b>	842 mm
<b>Nettogewicht</b>	112 kg
<b>Blech Abstand</b>	80 mm

## Anschlusspositionen

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

<b>11</b>	Garraumabflussrohr
<b>12</b>	Schornstein für heiße Abgase
<b>13</b>	Anschluss Zusatzgeräte
<b>27</b>	Kühlluftaustritt

# XEBC-06EU-EPRM

## Elektrisch Stromanschluss

### STANDARD

Spannung	380-415 V
Phase	~3PH+N+PE
Frequenz	50 / 60 Hz
Gesamtleistung	14 kW
Max Ampere-Zahl	22 A
Erforderliche Unterbrechergröße	25 A
Stromkabel Anforderungen*	5G x 2,5 mm <sup>2</sup>
Stecker	NICHT INKLUSIVE

### OPTION A

Spannung	220-240 V
Phase	~3PH+PE
Frequenz	50 / 60 Hz
Gesamtleistung	14 kW
Max Ampere-Zahl	36 A
Erforderliche Unterbrechergröße	40 A
Stromkabel Anforderungen*	4G x 6 mm <sup>2</sup>
Stecker	NICHT INKLUSIVE

### AUSWAHL B

Spannung	220-240 V**
Phase	~1PH+PE
Frequenz	50 / 60 Hz
Gesamtleistung	14 kW
Max Ampere-Zahl	61.5 A
Erforderliche Unterbrechergröße	63 A
Stromkabel Anforderungen*	3G x 10 mm <sup>2</sup>
Stecker	NICHT INKLUSIVE

### \*\*Elektrischer Anschlusssatz

Artikel	XUC129
Spannung	220-240 V
Phase	~1PH+PE

\*Empfohlene Abmessung - beachten Sie die örtliche Verordnung.

## Energie-Effizienz

### Verbrauch

### CO<sub>2</sub>-Emissionen

\*\*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	≤ 1000 µS/cm
Gesamthärte	≤ 30° dH
Chloride	≤ 120 ppm
<b>Dampfkreislauf: wassereingangs spezifikationen</b>	
Gesamthärte	≤ 8 °dH
Chloride	≤ 25 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](http://www.ddc.unox.com)