XEPA-0523-EXRN

Projekt
Artikel
Menge
Datum

Modell
SPEED-X™

Kombidämpfer mit Mikrowellentechnik	Elektro
5 oder 10 Bleche GN 2/3 (COMBI)	Linksanschlag (Türgriff Rechts)
1 Blech GN 2/3 (SPEED)	16" Touch Bedienpanel

Beschreibung

SPEED-X™ ist das Weltweit erste Schnellgarsystem was Dämpfertechnolgie mit Microwellentechnik vereint und mit einem Reinigungssystem ausgestattet ist. SPEED-X™ hat eine Kapazität von 10 GN 2/3 mit 35 mm Abstand oder im Kombimodus 5 GN 2/3 mit 70 mm Abstand, 1 Position für die SPEED.Plate für bis zu 4 Garvorgänge im Speedmodus. Durch die revolutionäre HYPER.Speed-Technologie und die möglichkeit ide verschiedenen Garsysteme zu kombinieren reduziert sich die Garzeit um bis zu 50 %. Der Garraum des SPEED-X™ wird in Edelstahl AISI 316L gefertigt. Diese Stahlsorte wird auch im Schiffsbau verwendet, da sie selbst gegen Salzwasser resistent ist. Im Zusammenspiel mit RO-Care ist selbst bei hohen Chloridwerten eine Wasseraufbereitung mithilfe einer Osmoseanlage nicht nötig.

Standard-Kochfunktionen

Manuelles Garen

- **Programmeinstellungen:** bis zu 9
- **Temperatur:** 30 °C - 260 °C
- **Vorheiztemperatur:** bis 260 °C
- **Mikrowelle:** einstellung in 10% schritten
- **CLIMA.Control:** Dampfregulierung von 10 % bis 100 % kontinuierliche Messung der Dampfsättigung im Garraum
- **Lüftergeschwindigkeit:** 5 Stufig und 5 Stufen Reversierend
- **Programmspeicherplätze:** 1000+

Automatische Kochprogramme

- **CHEFUNOX & SPEEDUNOX:** Wählen Sie aus der Combi-Speed-Bibliothek voreingestellte Programme
- **MULTI.Time:** bis zu 10 kombinierte Garvorgänge
- **MULTI.Speed:** bis zu 4 beschleunigte Garvorgänge

Standard Ausstattung

- Edelstahl Chassis
- Tür mit Launchverschluss aus Edelstahl mit integriertem ultrahellen kapazitiven 16-Zoll-Bedienfeld
- Garraum gefertigt in Edelstahl 316 L für höchste Ansprüche
- 2 Symmetrisch reversierend arbeitende Rotoren. Die Rotoren mit hoher Fördermenge verteilen die erhitzte Luft gleichmäßig über alle Backbleche, vom ersten bis zum letzten. Beste Ergebnisse gepaart mit gleichmäßigkeit und Geschwindigkeit beim Garen.
- Die Magnetrons sind eine völlig neue Technologische Entwicklung. Sie ermöglicht durch senkrechte strahlung den Kern der Speisen äußerst schnell zu Erhitzen
- **ROTOR.Klean™:** automatisches Reinigungssystem
- Integrierte Schublade für Reiniger DET&Rinse™
- **RO.Care:** Integriertes Filtersystem zur vermeidung von Kalkbildung: bis zu 1300 l Wasser mit einer Kartusche. Automatische erkennung der Nutzungsdauer
- **Digital.ID™** Operating System
- Integriertes Mikrofon zur Interaktion
- Built-in Wi-Fi internet connection
- Download von HACCP Daten

CE

XEPA-0523-EXRN

Erweiterte und automatische Garfunktionen

Unox Intelligent Performance

- **SMART.Standby:** Automatischer Standby
- **ADAPTIVE.Cooking™:**
- **CLIMALUX™:** kontinuierliche Messung und Regulierung der tatsächlichen Dampfsättigung im Garraum
- **SMART.Preheating:** stellt die Vorheiztemperatur und -dauer automatisch ein.
- **AUTO.Soft:** gleichmäßiger Temperaturanstieg für Empfindliche Speisen
- **SENSE.Klean:** ermittelt den Verschmutzungsgrad des Backofens

Unox Intensive Cooking

- **HYPER.Speed:** kombiniert Mikrowelle, Dampf und Heißluft, für verkürzte Garzeiten
- **DRY.Maxi™:** entfeuchtung des Garraums
- **STEAM.Maxi™:** Erzeugt gesättigten Dampf
- **AIR.Maxi™:** Verwaltung der Lüfter mit Auto-Reverse- und Impulsfunktion

Data Driven Cooking

- 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

DIGITAL ID

Digital.ID™

- Erstellen Sie Ihr Digital.ID™ Account und Registrieren Sie Ihren SPEED-X™ Alle Einstellungen können in der Cloud gespeichert werden. Alles wird in Echtzeit Synchronisiert und aus der APP kann die Steuereung vorgenommen werden. Sie haben zugriff auf alle einstellungen die in Ihrem Account Registrierten SPEED-X™

Standard digital services

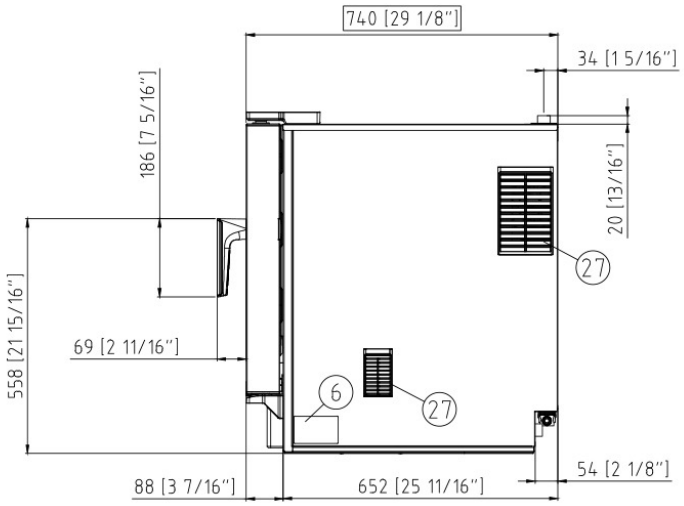
- Digital.ID™ App
- DIGITAL.Training
- Live technical assistance
- Data Driven Cooking app & webapp

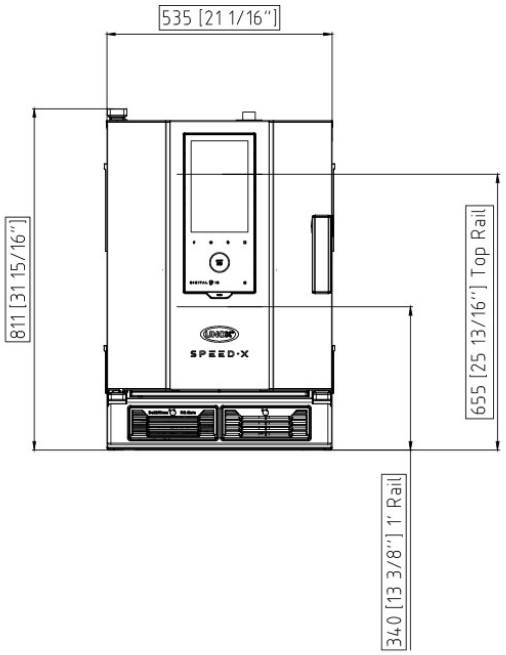
Premium digital services

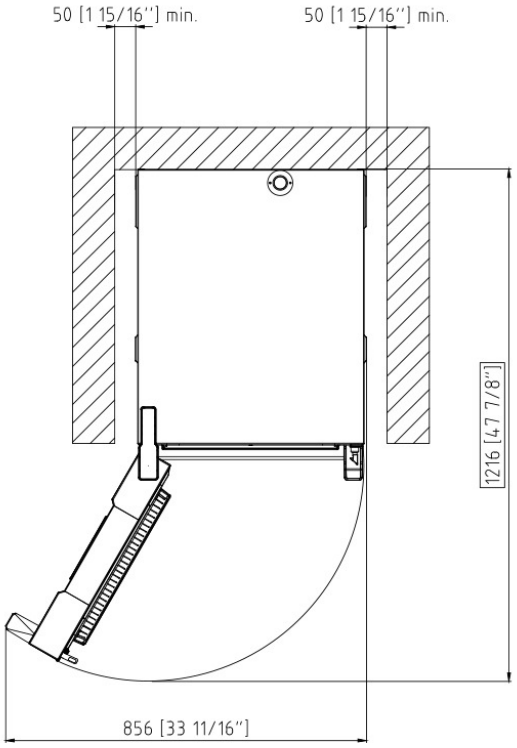
- HEY.Unox - Voice control
- COOKING.Concierge (30min/mese)
- Access to the DDC Enterprise plan*
- LONG.Life 5 Garantie*

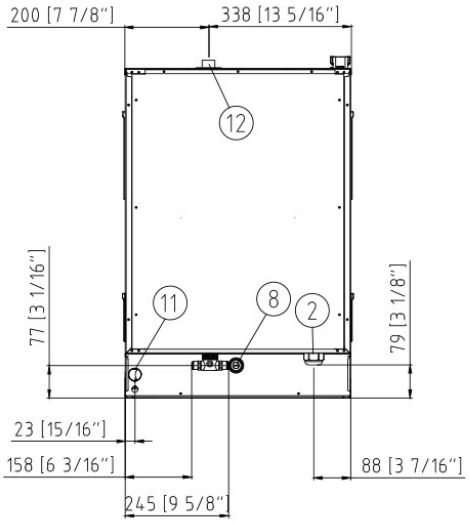
*Besuchen Sie unsere Website unox.com

XEPA-0523-EXRN









Größenangaben und Gewichte

Breite	535 mm
Tiefe	740 mm
Höhe	811 mm
Nettogewicht	107 kg
Blech Abstand	70 mm

Anschlusspositionen

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

XEPA-0523-EXRN

Elektrisch Stromanschluss

STANDARD	
Spannung	380-415V V
Phase	~3PH+N+PE
Frequenz	50 Hz
Gesamtleistung	9.5 kW
Max Ampere-Zahl	15.5 A
Erforderliche Unterbrechergröße	16 A
Stromkabel Anforderungen*	5G x 2,5 mm^2
Stecker	NICHT INKLUSIVE
OPTION A	
Spannung	220-240 V
Phase	~3PH+PE
Frequenz	50 Hz
Gesamtleistung	9.5 kW
Max Ampere-Zahl	21 A
Erforderliche Unterbrechergröße	25 A
Stromkabel Anforderungen*	4G x 2,5 mm^2
Stecker	NICHT INKLUSIVE

*Empfohlene Abmessung - beachten Sie die örtliche Verordnung.

Water Supply

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.

Zubehör

- **DET&Rinse™ ULTRA:** Reinigungs- und Klarspülmittel, um maximale Sauberkeit mit minimalem Verbrauch und langer Lebensdauer für Ihren Ofen zu verbinden
- **Untergestell:** Die multifunktionale Halterung ist ideal für die sichere Aufbewahrung von Blechen und stellt Ihren Ofen auf die perfekte Arbeitshöhe.
- **Cooking Essentials:** Spezialbleche
- **Speed Essentials:** Spezialbleche

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