



# XEDA-0621-EXRS

Projekt	_____
Artykuł	_____
Ilość	_____
Data	_____

**Model**  
CHEFTOP-X™ Digital.ID™

Piec konwekcyjno-parowy

Elektryczny

6 blach GN 2/1

Zawiasy po lewej stronie

 **Efektywność energetyczna 85.0 kWh/dzień - 0 Kg CO<sub>2</sub>/dzień\***

Panel sterowania z ekranem dotykowym  
16 cala

Napięcie: 380-415V 3N~ / 220-240V 3~



## Opis

Profesjonalny, wysokowydajny piec konwekcyjny wyposażony w najnowszy system operacyjny i inteligentną technologię zaprojektowaną do zarządzania każdym procesem gotowania w gastronomii, cukiernictwie i piekarnictwie. Posiada certyfikat ENERGY STAR® ze względu na niskie zużycie energii i minimalizację ilości odpadów, również dzięki automatycznemu myciu z recykulacją. CHEFTOP-X™ posiada komorę gotowania ze stali nierdzewnej 316L oraz zintegrowany system filtracji wody RO.Care, który eliminuje konieczność stosowania zewnętrznych systemów filtracji. Jest wyposażony w zintegrowany mikrofon umożliwiający sterowanie piecem za pomocą poleceń głosowych oraz interakcję z Corporate Chefs z firmy UNOX w celu uzyskania pomocy kulinarnej bezpośrednio z panelu interaktywnego. Zaawansowany system operacyjny Digital.ID™ umożliwia zapisanie wszystkich ulubionych ustawień na swoim koncie i przenoszenie ich z pieca do pieca w ciągu kilku sekund. Dzięki aplikacji Digital.ID™ można sterować piecem i personalizować swoje konto przy pomocy smartfona.

## Pieczenie manualne

- **Etapy pieczenia:** do 9
- **Temperatura:** 30 °C - 300 °C
- **Temperatura podgrzewania:** do 300 °C
- **CLIMA.Control:** ustawienie wilgotności od 10% do 100% i ciągły pomiar rzeczywistej wilgotności w komorze pieczenia
- **Prędkości wentylatora:** 5 prędkości ciągłych (2.700 obr./min) i 2 prędkości AIR.Tornado (3.600 obr./min)
- **Programy do zapamiętania:** 1000+
- Gotowanie z sondą i funkcją Delta T

## Preset

- Programy półautomatyczne z możliwością dostosowania do potrzeb użytkownika. Sugerują one operatorowi ustawienia temperatury, wentylacji i wilgotności w oparciu o wybrany rodzaj gotowania (grillowanie, przyrumienianie, gotowanie na parze itp.).

## Ustawienia automatyczne

- **Individual.CHEFUNOX:** inteligentna funkcja, która wymaga od użytkownika informacji zwrotnej na temat wykonanych gotowań. Wykorzystuje ona technologię machine learning do przetwarzania otrzymanych informacji zwrotnych, uczenia się preferencji operatora i ulepszenia wstępnie ustawionych programów gotowania w zintegrowanej bibliotece. Parametry zostaną zaktualizowane automatycznie przy następnym gotowaniu.
- **MULTI.Time:** zarządza do 10 pieczeń w tym samym czasie

## Zaawansowane funkcje gotowania

### Unox Intelligent Performance

- **ADAPTIVE.Cooking™:** automatycznie dostosowuje parametry pieczenia w zależności od załadunku, aby zapewnić powtarzalne wyniki
- **SMART.Preheating:** automatycznie ustawia temperaturę wstępnego podgrzewania i czas trwania zgodnie z poprzednimi trybami użytkowania
- **SENSE.Klean:** szacuje stopień zabrudzenia pieca i sugeruje najbardziej odpowiednie automatyczne mycie
- **SMART.Energy:** Automatyczna funkcja oszczędzania energii, która zmniejsza zużycie wody, prądu lub gazu w programach przekraczających godzinę gotowania. Rozpoznaje brak potraw w komorze i aktywuje tryb czuwania zmniejszając temperaturę i zużycie energii. Analizuje wykorzystanie pieca, aby dostarczyć wskazówek dotyczących oszczędzania energii (np. sygnalizuje, jeśli drzwi pozostają otwarte przez długi czas)
- **HEY.Unox:** Technologia rozpoznawania głosu, która umożliwia interakcję z piecem, wydawanie poleceń i otrzymywanie audiowizualnych informacji zwrotnych bezpośrednio na panelu
- **OPTIC.Cooking:** inteligentna technologia, która umożliwia piecowi rozpoznanie potrawy i automatyczne rozpoczęcie odpowiedniego programu gotowania podczas gotowania w trybie MULTI.Time



# XEDA-0621-EXRS

## Zaawansowane funkcje gotowania

### Unox Intensive Cooking

- **DRY.Maxi™**: usuwa duże ilości wilgoci z komory pieczenia w bardzo krótkim czasie
- **STEAM.Maxi™**: wytwarza dużą ilość pary nasyconej w komorze gotowania w bardzo krótkim czasie
- **AIR.Maxi™**: zarządza automatycznie o zmianie kierunku i pulsacyjnym działaniem wentylatorów
- **CLIMALUX™**: stale mierzy i reguluje wilgotność w komorze gotowania
- **AIR.Tornado**: poprawia i przyspiesza gotowanie przy pełnym załadunku dzięki możliwości ustawienia większej prędkości obrotowej wentylatorów pieca do 3600 obrotów na minutę (rpm)

## Właściwości techniczne

- Konstrukcja zewnętrzna ze stali nierdzewnej zapewniająca solidność i maksymalną izolację termiczną
- Drzwi ze stali nierdzewnej z blokadą opadania
- Wbudowany 16" calowy ultra jasny panel sterowania
- Komora gotowania ze stali nierdzewnej AISI 316L dla maksymalnej odporności na korozję
- Silniki z wielowentylatorowym systemem rewersyjnym i symetrycznymi liniowymi elementami grzejnymi o dużej gęstości mocy
- Kompaktowa obudowa z ze stali nierdzewnej
- Podwójne światło LED z regulacją koloru ciepłego i zimnego, zintegrowany w drzwiach
- **PRESSURE.Klean**: automatyczny system mycia z recyrkulacją
- Zintegrowany pojemnik na detergent **DET&Rinse™ ULTRA**
- **RO.Care**: zintegrowany filtr żywicowy, który przeciwdziała powstawaniu kamienia. Filtruje do 1300 L wody za pomocą jednego wkładu i jest wyposażony w czujnik wyczerpania filtra
- System operacyjny **Digital.ID™**
- Zintegrowany mikrofon umożliwiający sterowanie głosem z funkcją dzwonienia
- Zintegrowane połączenie internetowe Wi-Fi
- Pobieranie dane HACCP
- Zintegrowany prysznic ręczny
- Potrójne szyby minimalizujące straty ciepła i maksymalizujące efektywność energetyczną
- Perforowane prowadnice w kształcie litery C z systemem zapobiegającym przechylaniu się
- Taca ociekowa połączona z odpływem i zintegrowana w drzwiach. Działa nawet przy otwartych drzwiach
- Regulowana prędkość obrotowa silnika w zakresie od 900 do 3600 obr.
- Sonda **MULTI.Point** z 4 punktami pomiarowymi

## Akcesoria

- **Cappa Ventless**: okap z kondensatorem pary
- **Okap Ventless z katalizatorami**: okap z kondensatorem pary
- **Szafka neutralna**: zalecane rozwiązanie, aby zoptymalizować przestrzeń w kuchni i zawsze mieć wszystko w porządku
- **Podstawa**: idealna wielofunkcyjna podstawa do bezpiecznego przechowywania blach i ustawiania pieca na idealnej wysokości do pracy
- **HYPERSmoker**: pudełko do wędzenia na zrębki i trociny do wędzenia w komorze pieca bez dodatkowego zasilania
- **DET&Rinse™ ULTRA**: środek nablyszczający zapewniający maksymalny poziom czyszczenia, mniejsze zużycie i długą żywotność pieca

# XEDA-0621-EXRS

## DIGITAL ID



### Digital.ID™

- Tworząc konto Digital.ID™, każdy profesjonalista może wygodnie uzyskać dostęp do piekarnika ze swojego urządzenia mobilnego. Po podłączeniu piekarnika do Internetu każdy program gotowania, konfiguracja lub dostosowanie interfejsu Digital.ID™ jest zapisywane w chmurze i dostępne wszędzie. Konto pozostaje stale zsynchronizowane z najnowszymi zmianami.

### Usługi cyfrowe Premium

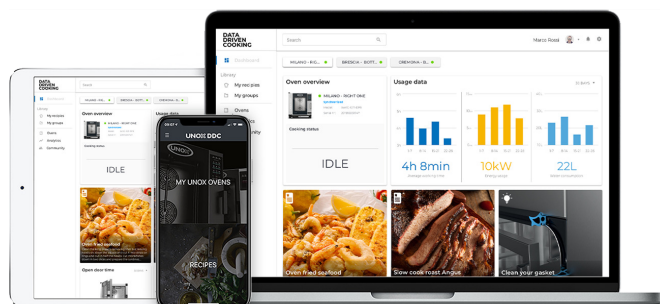
- HEY.Unox - Kontrola głosu
- COOKING.Concierge (30min/miesiąc)
- Dostęp do planu DDC Enterprise\*
- Przedłużenie gwarancji LONG.Life 5\*

### Standardowe usługi cyfrowe

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

Więcej informacji można znaleźć na stronie [unox.com](http://unox.com) | [Digital.ID™ Premium](#)

## DATA DRIVEN COOKING



### Data Driven Cooking

- Kontroluje i monitoruje działanie pieca w czasie rzeczywistym, podkreślając marnotrawstwo i sugerując usprawnienia w użytkowaniu w celu zmniejszenia zużycia. Pozwala tworzyć i udostępniać przepisy z jednego pieca do drugiego nawet zdalnie.

### Enterprise

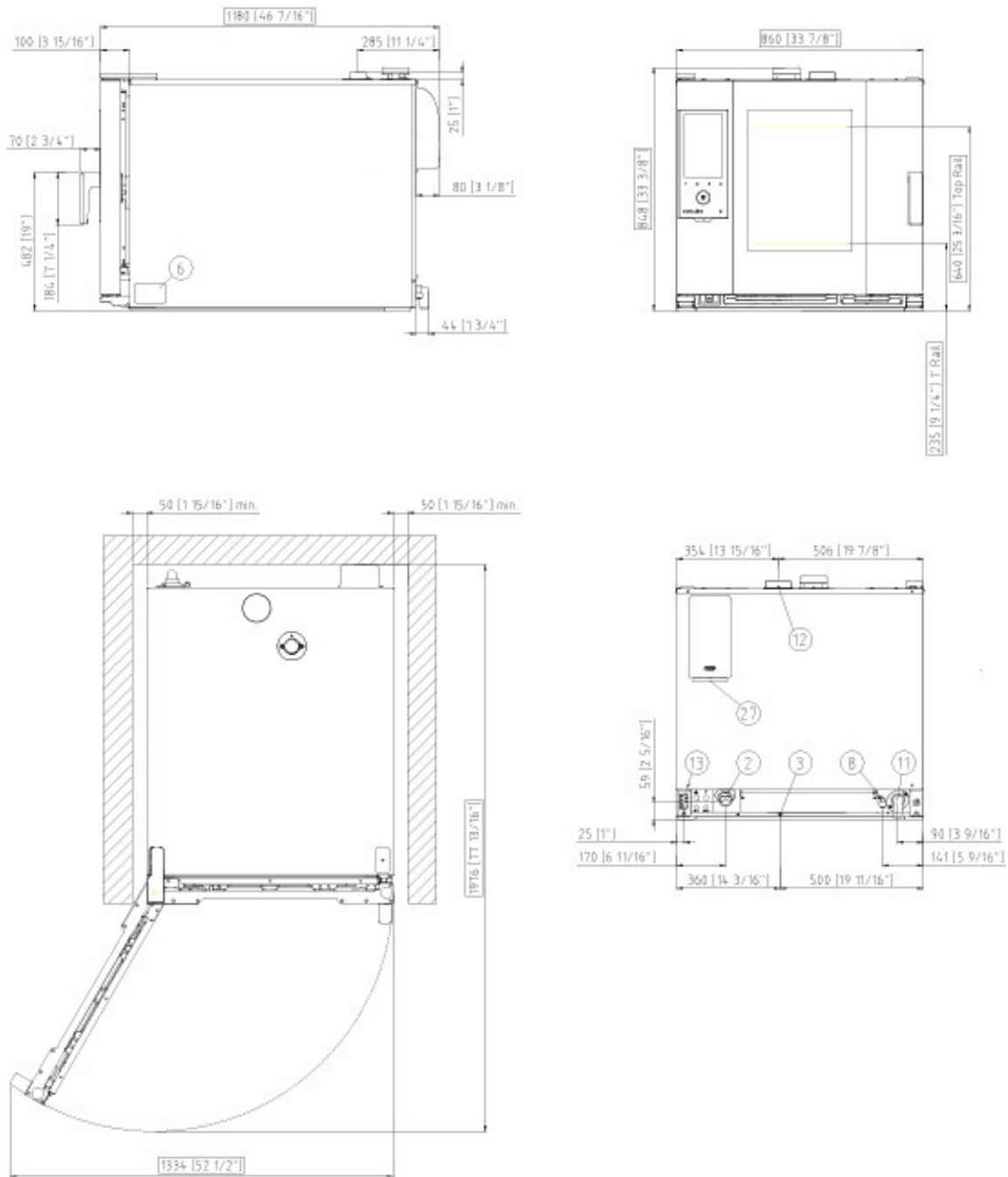
- Zarządzanie dostępem do wielu kont
- Zdalne monitorowanie przez Unox Service
- Kitchen scheduler
- Dostęp do REST API
- Zdalne wysyłanie programów gotowania do pieców (nieograniczona ilość)
- Nieograniczona ilość podłączonych pieców

### Professional

- Tworzenie i modyfikowanie programów gotowania
- Monitorowanie zużycia online
- Sztuczna inteligencja Unox DDC.Coach
- Zdalne wysyłanie programów gotowania do pieców (do 5 pieców)
- Do 5 podłączonych pieców

Więcej informacji można znaleźć na stronie [unox.com](http://unox.com) | [Data Driven Cooking](#)

# XEDA-0621-EXRS



## Wymiary i waga

Szerokość 860 mm

Głębokość 1180 mm

Podłączenie 849 mm

Waga netto 150 kg

Rozstaw blach 77 mm

## Lokalizacja połączeń

2 Listwa zasilania zaciskowa

3 Zacisk ekwipotencjalny

6 Tabliczka z danymi technicznymi

8 Wlot wody 3/4"

11 Odpływ z komory gotowania

12 Wylot gorących spalin

13 Podłączenie akcesoriów

27 Wylot powietrza chłodzącego

## Zasilanie elektryczne

STANDARD	
Napięcie	380-415 V
Faza	~3PH+N+PE
Częstotliwość	50 / 60 Hz
Całkowita moc	23.1 kW
Maks pobierany prąd (ampery)	35.5 A
Wymagany rozmiar RCD	40 A
Wymagania dotyczące kabla zasilającego*	5G x 6 mm <sup>2</sup>
Wtyczka	NIE WLICZONE
OPCJA A	
Napięcie	220-240 V
Faza	~3PH+PE
Częstotliwość	50 / 60 Hz
Całkowita moc	23.1 kW
Maks pobierany prąd (ampery)	59.5 A
Wymagany rozmiar RCD	63 A
Wymagania dotyczące kabla zasilającego*	4G x 10 mm <sup>2</sup>
Wtyczka	NIE WLICZONE

\* Zalecany rozmiar - prosimy przestrzegać lokalnych przepisów.

## \*Efektywność energetyczna

Zużycie 85.0 kWh/dzień

Emisja CO<sub>2</sub> 0 Kg CO<sub>2</sub>/dzień\*\*

\*\*Szacunki obejmują wyłącznie bezpośrednie emisje wytwarzane przez piec. Emisje pośrednie można zredukować do zera, decydując się na zakup energii produkowanej ze źródeł odnawialnych.

### Szacunek obliczony przy założeniu codziennego użytkowania (300 dni/rok) pieca:

6 lekkich ładunków pieczonego kurczaka (20% ładunku), 1 pełny ładunek pieczonych ziemniaków, 3 pełne ładunki gotowania na parze i 2 godziny pustego pieca w temperaturze 180°C

### Szacunek obliczony przy założeniu następujących tygodniowych myć (42 tygodnie/rok):

1 długie mycie, 1 średnie mycie

## Podłączenie wody

KORZYSTANIE Z WODY NIEZGODNEJ Z MINIMALNYMI NORMAMI UNOX DOTYCZĄCEJ JAKOŚCI WODY ANULUJE GWARANCJĘ.

Na kupującym spoczywa obowiązek upewnienia się, że doprowadzana woda jest zgodna ze specyfikacjami wymienionymi przez UNOX lub za pomocą odpowiednich środków uzdatniania.

**Woda z sieci wodociągowej:** Wlot wody pitnej: 3/4 "NPT \*, ciśnienie wody w sieci wodociągowej: 22 do 87 psi; 1,5 do 6 barów (29 psi; zalecane 2 bary)

### Specyfikacja wody wlotowej

Chlorki ≤ 0.5 ppm

Chloramina ≤ 0.1 ppm

pH 7 - 8.5

Przewodnictwo elektryczne ≤ 1500 μS/cm

Całkowita twardość (TH) ≤ 30° dH (534 ppm)

Chlorki ≤ 250 ppm

\*wartość dotyczy gotowania na parze trwającego 1-2 godziny dziennie. Jeżeli przy wartościach twardości całkowitej ≤ 8° dH nadal występuje osadzanie się kamienia, konieczne jest uzdatnianie wody odpowiednimi systemami odkamieniania; zaleca się stosowanie systemów uzdatniania na bazie żywicy jonowymiennej. Systemy uzdatniania wody na bazie polifosforanów są niedozwolone. Twardość całkowitą można zmierzyć za pomocą zestawu KSTR1082A z równoważnymi przyrządami.

## Wymagania instalacyjne

Instalacje muszą być zgodne ze wszystkimi lokalnymi instalacjami elektrycznymi, w szczególności z przekrojem kabli elektrycznych, a także z przepisami dotyczącymi wentylacji i hydrauliki. W przypadku pieców gazowych konieczna jest analiza spalin.

Zarejestruj się na stronie DDC, aby uzyskać dostęp do danych i specyfikacji produktów.

[www.ddc.unox.com](http://www.ddc.unox.com)