



XEDA-1011-EXRS

Projekt	_____
Artykuł	_____
Ilość	_____
Data	_____

Model
CHEFTOP-X™ Digital.ID™

Piec konwekcyjno-parowy

Elektryczny

10 blach GN 1/1

Zawiasy po lewej stronie

 **Efektywność energetyczna 37.0 kWh/dzień - 0kg CO₂/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-1011-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-1011-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

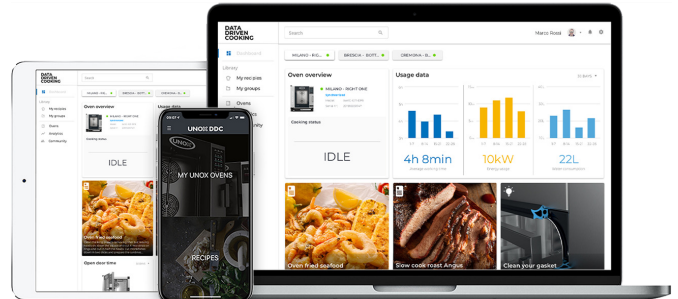
- HEY.Unox - Kontrola głosu
- COOKING.Concierge (30min/miesiąc)
- Dostęp do planu DDC Enterprise*
- Przedłużenie gwarancji LONG.Life 5*

Standardowe usługi cyfrowe

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

Więcej informacji można znaleźć na stronie 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

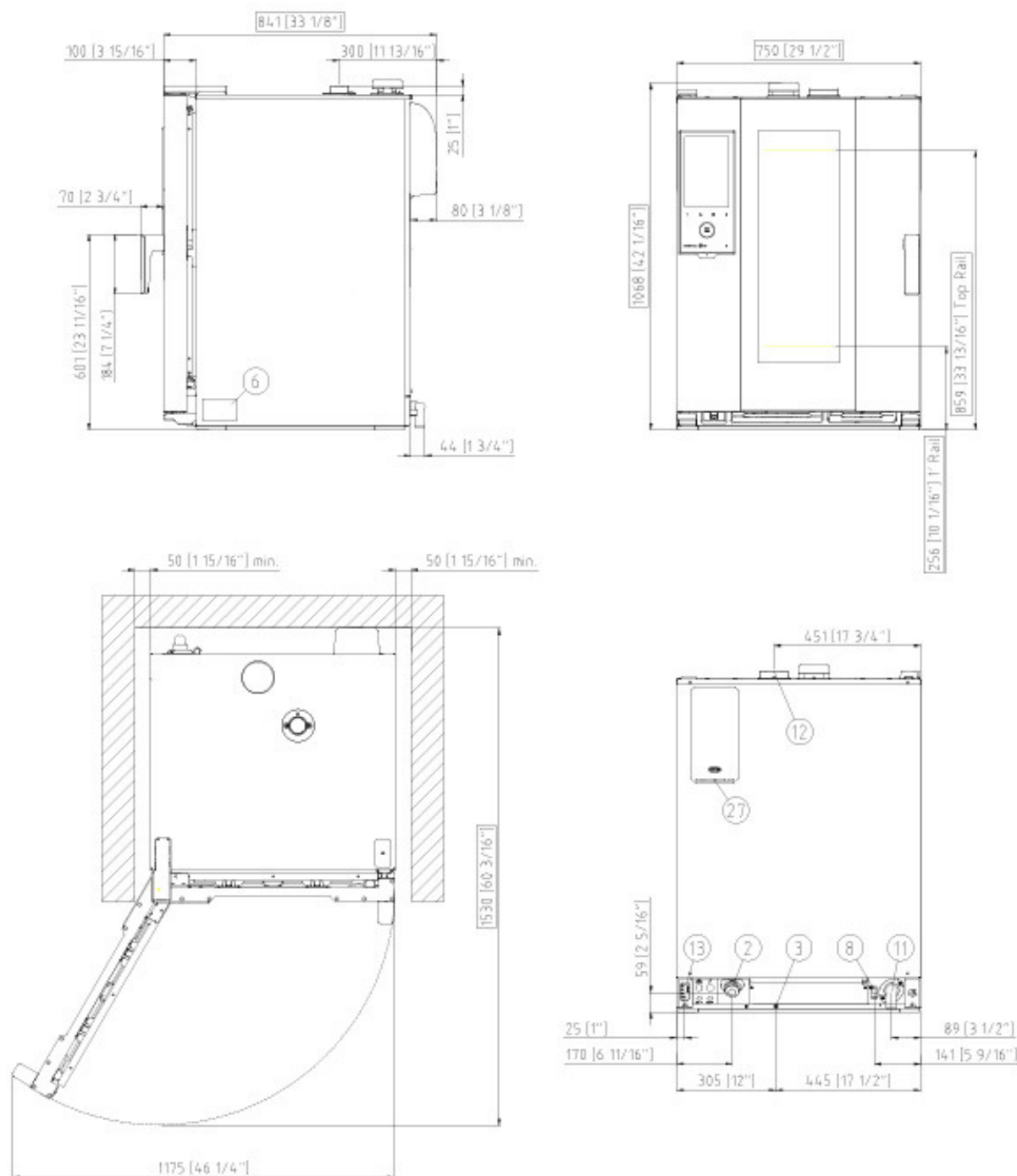
- Zarządzanie dostępem do wielu kont
- Zdalne monitorowanie przez Unox Service
- Kitchen scheduler
- Dostęp do REST API
- Zdalne wysyłanie programów gotowania do pieców (nieograniczona ilość)
- Nieograniczona ilość podłączonych pieców

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 | [Data Driven Cooking](#)

XEDA-1011-EXRS



Wymiary i waga

Szerokość	750 mm
Głębokość	841 mm
Podłączenie	1069 mm
Waga netto	132 kg
Rozstaw blach	67 mm

Lokalizacja połączeń

2	Listwa zasilania zaciskowa
3	Zacisk ekwipotencjalny
6	Tabliczka z danymi technicznymi
8	Wlot wody 3/4"
11	Odływ 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	19,6 kW
Maks pobierany prąd (ampery)	30 A
Wymagany rozmiar RCD	32 A
Wymagania dotyczące kabla zasilającego*	5G x 4 mm ²
Wtyczka	NIE WLICZONE
OPCJA A	
Napięcie	220-240 V
Faza	~3PH+PE
Częstotliwość	50 / 60 Hz
Całkowita moc	19,6 kW
Maks pobierany prąd (ampery)	49.5 A
Wymagany rozmiar RCD	63 A
Wymagania dotyczące kabla zasilającego*	4G x 10 mm ²
Wtyczka	NIE WLICZONE

* Zalecany rozmiar - prosimy przestrzegać lokalnych przepisów.

*Efektywność energetyczna

Zużycie	37.0 kWh/dzień
Emisja CO ₂	0kg CO ₂ /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 jonowymiennnej. 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