



# XEDA-0611-GXRS

Projekt	_____
Artikl	_____
Množství	_____
Datum	_____

**Model**  
**CHEFTOP-X™ Digital.ID™**

 **Energetická účinnost 30.0 kWh/den - 5.4 CO<sub>2</sub>/den\***

\*Další informace naleznete na poslední straně.

Konvektomat	Plynový
6 vsuvů GN 1/1	Panty vlevo
16" Dotykový ovládací panel	
Napětí: 220-240V 1~	



## Popis

Profesionální zařízení s vysokým výkonem vybavený nejmodernějším operačním systémem poslední generace a inteligentní technologií navrženou pro řízení každého kroku vaření v oblasti gastronomie, cukrářství a pekařství. Je certifikován ENERGY STAR® pro nízkou spotřebu energie a minimalizaci odpadů, také díky automatickému mytí s recirkulací. CHEFTOP-X™ je vybaven varnou komorou z nerezové oceli 316L a integrovaným filtračním systémem RO.Care, který eliminuje potřebu externího filtračního zařízení. Je vybaven vestavěným mikrofonom, který umožňuje ovládání zařízení hlasovými příkazy a interakci s korporátním šéfkuchařem UNOX pro získání podpory při vaření přímo z interaktivního ovládacího panelu. Pokročilý operační systém Digital.ID™ umožňuje uložení všech vašich oblíbených nastavení do účtu a jejich přenos z jednoho zařízení na druhé během několika vteřin. Díky aplikaci Digital.ID™ je možné kontrolovat zařízení a přizpůsobit účet pomocí chytrého telefonu.

## Manuální režimy vaření

- Varné kroky: až 9
- Teplota: 30 °C - 300 °C
- Teplota předehřátí: až na 300 °C
- CLIMA.Control: nastavení vlhkosti od 10 % do 100 % a nepřetržitě měření skutečné vlhkosti přítomné ve varné komoře
- Rychlost ventilátoru: 5 kontinuálních rychlostí (2.700 ot./min) a 2 rychlosti AIR.Tornádo (3.600 ot./min)
- Uložitelné programy: 1000+
- Vaření se sondou jádra Delta T

## Preset

- Poloautomatické programy s možností přizpůsobení. Navrhují nastavení teploty, proudění vzduchu a vlhkosti na základě zvoleného způsobu vaření (grilování, smažení, vaření v páře atd).

## Automatické nastavení

- Individual.CHEFUNOX: inteligentní funkce, která požaduje zpětnou vazbu o provedených přípravách pokrmů. Používá technologii strojového učení ke zpracování zpětné vazby, učení se preference uživatele a vylepšování přednastavených programů v integrované knihovně. Parametry budou automaticky aktualizovány při dalším vaření
- MULTI.Time: spravuje a sleduje až 10 procesů vaření současně

## Pokročilé funkce vaření

### Unox Intelligent Performance

- **ADAPTIVE.Cooking™**: automaticky upravuje parametry vaření podle množství potraviny, aby byly zajištěny opakovatelné výsledky
- **SMART.Preheating**: automaticky nastaví teplotu a dobu předehřívání podle předchozích režimů použití
- **SENSE.Klean**: odhadne stupeň znečištění konvektomatu a navrhne nejvhodnější automatické mytí
- **SMART.Energy**: automatická funkce úspory energie, která snižuje spotřebu vody, elektřiny nebo plynu v programech, které překračují hodinu vaření. Rozpozná absenci jídla v zařízení a aktivuje režim stand-by, snižuje teplotu a spotřebu. Analyzuje používání zařízení a poskytuje užitečné tipy na úsporu energie (např. upozorňuje, když jsou dveře otevřené po delší dobu)
- **HEY.Unox**: technologie rozpoznávání hlasu umožňuje interakci se zařízením, dávat příkazy a přijímat audiovizuální zpětnou vazbu přímo na ovládacím panelu
- **OPTIC.Cooking**: inteligentní technologie, která umožní zařízení rozpoznat pokrm a automaticky spustit varný program, pokud je v režimu MULTI.Time



# XEDA-0611-GXRS

## Pokročilé funkce vaření

### Unox Intensive Cooking

- **DRY.Maxi™**: odstraňuje velké množství vlhkosti z varné komory v extrémně krátkém čase
- **STEAM.Maxi™**: produkuje ve varné komoře extrémní množství páry za velmi krátký čas
- **AIR.Maxi™**: řízení ventilátorů s auto-reverzní a pulzní funkcí
- **CLIMALUX™**: měří a nepřetržitě reguluje vlhkost uvnitř komory
- **AIR.Tornado**: zlepšete a zrychlete přípravu při plné vsázce díky možnosti nastavení větší rychlosti otáček ventilátoru zařízení až na 3600 otáček za minutu (ot./min)

## Technické vlastnosti

- Vnější struktura z nerezové oceli zaručuje odolnost a maximální tepelnou izolaci
- Dveře z nerezové oceli se samozavírací klikou
- Integrovaný ultrajasný 16" kapacitní ovládací panel
- Varná komora z nerezové oceli AISI 316L pro maximální odolnost proti korozi
- Motor s více ventilátory s reverzním systémem a symetrickými lineárními topnicemi s vysokým výkonem
- Kompaktní vnější plášť se svařovanou nerezovou rámovou konstrukcí
- Dvojitě LED osvětlení ve dveřích s nastavením teplého a studeného tónu světla
- **PRESSURE.Klean**: automatické mytí s recirkulací
- Integrovaná nádoba na mycí prostředek **DET&Rinse™ ULTRA**
- **RO.Care**: integrovaný filtr vody, který zabrání tvorbě vodního kamene. Kapacita je až 1300 L vody na jednu kazetu a je vybaven senzorem pro vyčerpání filtru
- Operační systém **Digital.ID™**
- Vestavěný mikrofon s možností hlasového ovládání a funkce volání
- Vestavěné Wi-Fi připojení k internetu
- **HACCP** stažení dat
- Integrovaná ruční sprcha
- Trojitě sklo pro minimalizaci tepelných ztrát a maximalizaci energetické účinnosti
- Vsuny na nádoby v C profilu se systémem proti překlopení
- Odkapní miska propojená s odpadem a integrovaná do dveří. Funguje i při otevřených dveřích
- Rychlost motoru nastavitelná mezi 900 ot./min a 3600 ot./min
- **MULTI.Point** vpichová sonda jádra se 4 měřícími body

## Příslušenství

- **Ventless digestoř**: kondenzační digestoř
- **Ventless digestoř**: kondenzační digestoř
- **Neutrální skříňka**: doporučené řešení pro optimalizaci prostoru vaší kuchyně
- **Podstavec**: Multifunkční podstavec pro bezpečné uložení plechů a umístění zařízení do ideální výšky pro práci
- **HYPER.Smoker**: udírna na přírodní dřevěné šupiny a piliny pro uzení uvnitř varné komory bez přídavného elektrického napájení
- **DET&Rinse™ ULTRA**: lešticí čistící prostředek pro zaručení maximální čistoty, nižší spotřeby a dlouhoživotnosti zařízení

# XEDA-0611-GXRS

## DIGITAL ID



### Digital.ID™

- Vytvořením účtu Digital.ID™ získá každý profesionál pohodlný přístup k peci ze svého mobilního zařízení. Jakmile je trouba připojena k internetu, každý program vaření, konfigurace nebo přizpůsobení rozhraní Digital.ID™ se uloží do cloudu a je všude k dispozici. Účet zůstává neustále synchronizován s nejnovějšími změnami.

### Digitální služby Premium

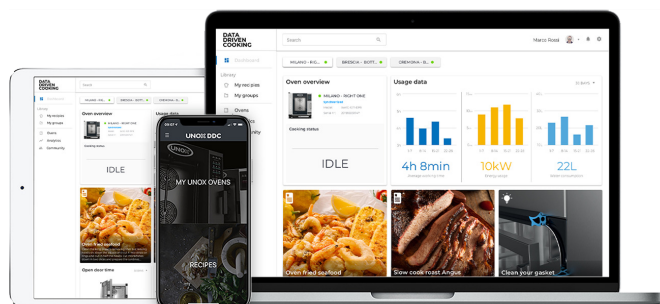
- HEY.Unox - Hlasové ovládání
- COOKING.Concierge (30min /měsíc)
- Přístup k DDC Enterprise\*
- Prodloužení záruky LONG.Life 5\*

### Standartní digitální služby

- Digital.ID™ Aplikace
- DIGITAL.Training
- Live technical assistance
- Data Driven Cooking aplikace & webová aplikace

Další informace naleznete na webových stránkách [unox.com](http://unox.com) | [Digital.ID™ Premium](#)

## DATA DRIVEN COOKING



### Data Driven Cooking

- Sleduje a monitoruje v reálném čase provoz zařízení, odhaluje plýtvání a navrhuje zlepšení využití ke snížení spotřeby. Umožňuje vytváření a sdílení receptů z jednoho zařízení na druhé, dokonce i na dálku

### Enterprise

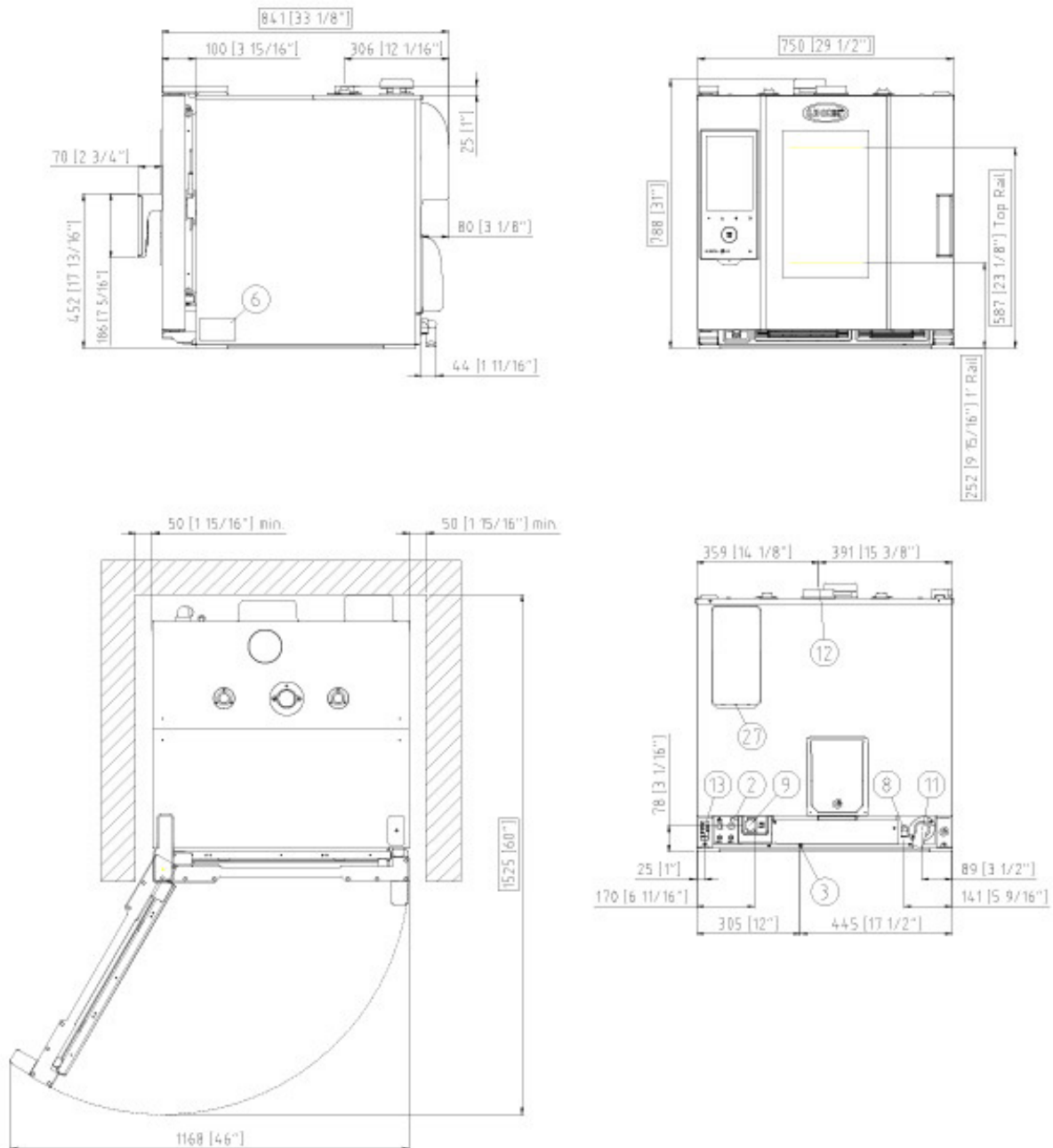
- Správa přístupu k více účtům
- Vzdálené monitorování služeb Unox
- Kitchen scheduler
- Přístup k REST API
- Dálkové odesílání programů vaření do konvektomatů (neomezený počet)
- Neomezený počet připojených konvektomatů

### Professional

- Tvorba a úprava programů vaření
- Online sledování spotřeby
- Umělá inteligence Unox DDC.Coach
- Dálkové odesílání programů vaření do konvektomatů (až 5 pecí)
- Až 5 připojených pecí

Další informace naleznete na webových stránkách [unox.com](http://unox.com) | [Data Driven Cooking](#)

# XEDA-0611-GXRS



## Rozměry a hmotnost

Šířka	750 mm
Hloubka	841 mm
Výška	789 mm
Čistá hmotnost	132 kg
Rozteč vsuvů	67 mm

## Přípojný body

2	Napájecí svorkovnice
3	Unipotenciální terminál
6	Štítek s technickými údaji
8	3/4" závit přívodu plynu
9	3/4" přívod plynu
11	Odpadová trubka komory

12	Odtahový komínek pro horké výpary
13	Připojení příslušenství
27	Výstup chlazení



# XEDA-0611-GXRS

Napájení

Připojení vody

Požadavky pro instalaci

Energetická účinnost

## Elektrické napájení

STANDARDNÍ	
Napětí	220-240 V
Fáze	~1PH+PE
Frekvence	50 / 60 Hz
Celkový výkon	1,4 kW
Max Amp Draw	6 A
Požadovaná velikost jističe	16 A
Požadavky na napájecí kabel*	3G x 1,5 mm <sup>2</sup>
Zástrčka	Schuko

\*Doporučený rozměr - dodržujte místní vyhlášku.

## Energetická účinnost

Spotřeba	30.0 kWh/den
Emise CO <sub>2</sub>	5.4 CO <sub>2</sub> /den**

\*\*Odhaduje pouze přímé emise produkované zařízením. Můžete vynulovat nepřímé emise tím, že vyberete nákup energie z obnovitelných zdrojů.

### Odhad vypočítaný na základě předpokládaného denního využití (300 dní/rok) zařízení:

6 neúplných vsázek pečených kuřat (20% kapacity), 1 plná vsázka pečených brambor, 3 plné vsázky vaření v páře a 2 hodiny provozu prázdného zařízení při teplotě 180 °C

### Odhad vypočítaný na základě těchto týdenních mytí (42 týdnů/rok) zařízení:

1 dlouhý mycí cyklus, 1 středně dlouhý mycí cyklus

## Připojení vody

POUŽITÍM VODY, KTERÁ NESPLŇUJE MINIMÁLNÍ NORMY KVALITY VODY UNOXU ZTRÁCÍTE ZÁRUKU.

Je odpovědností kupujícího zajistit, aby voda přiváděná do zařízení odpovídala specifikacím uvedeným UNOXem.

Přívod pitné vody: 3/4 "NPT \*, tlak v potrubí:  
Tlak v potrubí: 21 až 87 psi; 1,5 až 6 Bar (29 psi; 2 Bar doporučeno)

### Specifikace vstupní vody

Volný chlor	≤ 0.5 ppm
Chloramin	≤ 0.1 ppm
pH	7 - 8.5
Elektrická vodivost	≤ 1500 μS/cm
Celková tvrdost (TH)	≤ 30° dH (534 ppm)
Chloridy	≤ 250 ppm

\*tato hodnota se vztahuje na denní vaření v páře po dobu 1-2 hodin. V každém případě, pokud při celkové tvrdosti ≤ 8 ° dH stále dochází k tvorbě vodního kamene, je nutné vodu upravit, aby se zabránilo tvorbě vodního kamene. Doporučujeme systémy na úpravu vody na bázi iontoměničových pryskyřic. Systémy úpravy vody na bázi polyfosfátů nejsou povoleny.

## Požadavky pro instalaci

Instalace zařízení musí podléhat všem místním elektrickým normám, zejména pokud jde o minimální průřez vodičů potřebný pro připojení k el. síti, vodovodní a ventilační připojení. V případě plynových zařízení musí být provedena analýza splodin a výparů.

Zaregistrujte se pro přístup k údajům a specifikacím produktu.  
[www.ddc.unox.com](http://www.ddc.unox.com)