



XELA-10EU-EXRS

Projekt	_____
Artikl	_____
Množství	_____
Datum	_____

Model
BAKERTOP-X™ Digital.ID™

 **Energetická účinnost 45.7 kWh/den - 0 kg CO₂/den***

*Další informace naleznete na poslední straně.

Konvektomat	Electrický
10 vsuvů 600x400	Panty vlevo
16" Dotykový ovládací panel	
Napětí:	380-415V 3N~ / 220-240V 3~



Popis

Profesionální zařízení s vysokým výkonem určené ke komerčnímu využití, vybavené operačním systémem nejnovější generace s inteligentní technologií navrženou pro každodenní použití spojené se světem cukrářství a pekařství, ale také pro dokonalou gastronomii. Je certifikovaný ENERGY STAR® pro nízkou spotřebu a minimalizaci odpadů, také díky automatickému mytí s recirkulací. BAKERTOP-X™ je vybaven varnou komorou z nerezové oceli 316L a integrovaným filtračním systémem RO.Care, což eliminuje potřebu externího filtru. Je vybaven integrovaným mikrofonem, který umožňuje ovládání zařízení hlasem pomocí hlasového příkazu a interakci s Korporátními Šéfkuchaři UNOX pro pomoc při vaření přímo z interaktivního ovládacího panelu. Pokročilý operační systém Digital.ID™ umožňuje uložit všechna oblíbená nastavení na váš účet a přenést je během pár vteřin z jednoho zařízení na druhé. 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



XELA-10EU-EXRS

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
- **LIEVOX**: Kynárna jsou vybaveny senzory schopnými řídit a automaticky zasahovat do procesu kynutí
- **DECKTOP**: tradiční pečení na žáruvzdorném kameni, konvekční pečení a kombinované pečení
- **Neutrální skříňka**: doporučené řešení pro optimalizaci prostoru vaší kuchyně
- **Podstavec**: Multifunkční podstavec pro bezpečné uložení plechů a umístění zařízení do ideální výšky pro práci
- **HYPERSmoker**: 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

XELA-10EU-EXRS

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

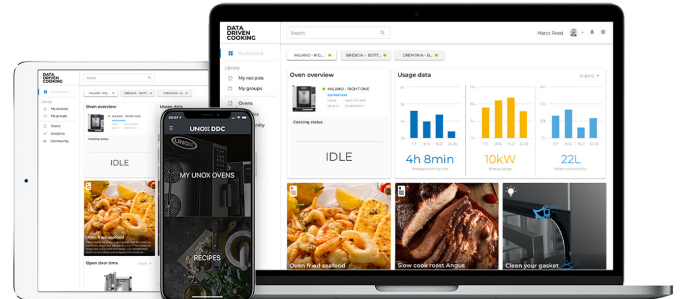
- HEY.Unox - Hlasové ovládání
- COOKING.Concierge (30min /měsíc)
- Přístup k DDC Enterprise*
- Prodloužení záruky LONG.Life 5*

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 | [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

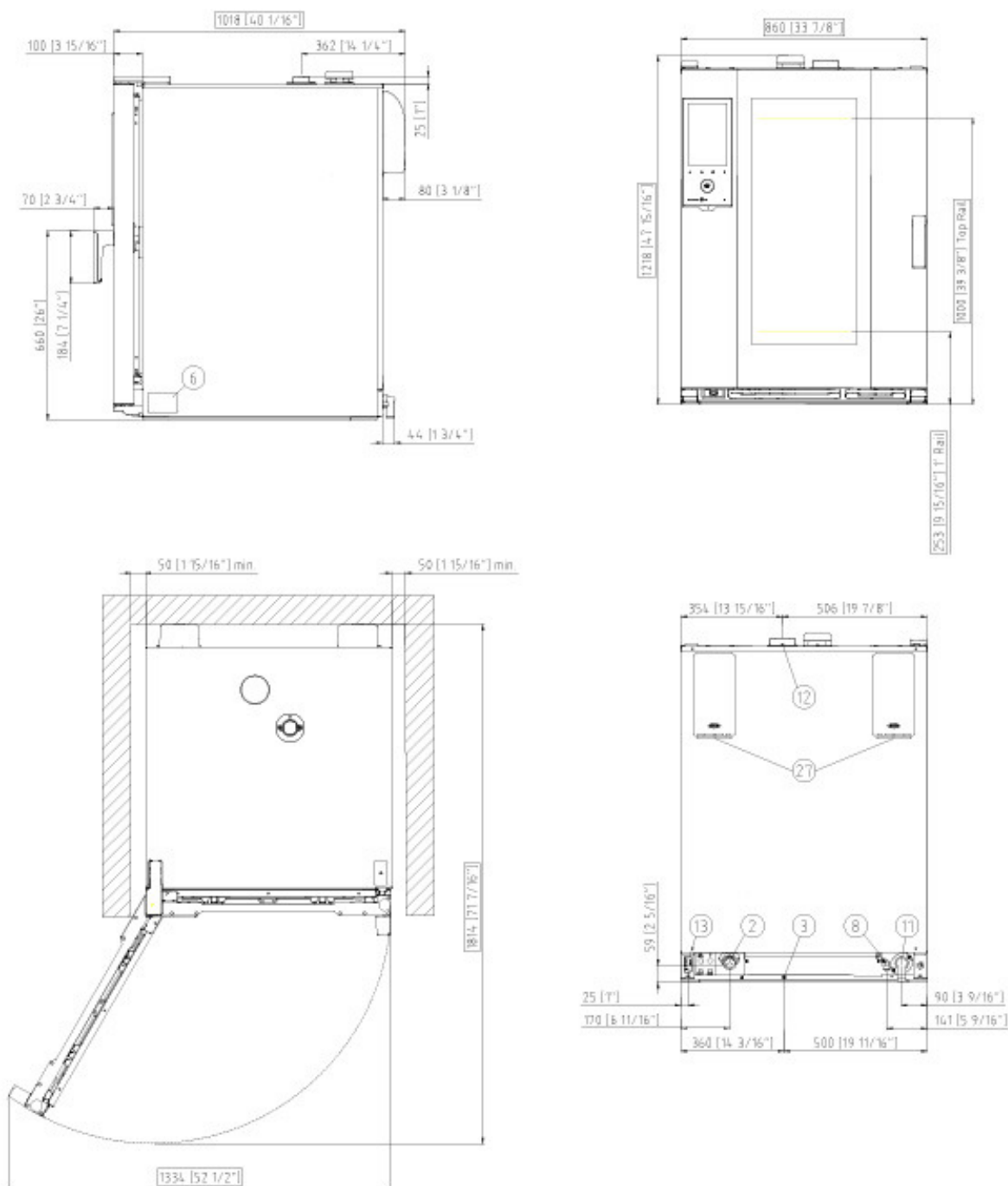
- Správa přístupu k více účtům
- Vzdálené monitorování služeb Unox
- Kitchen scheduler
- Přístup k REST API
- Dálkové odesílání programů vaření do konvektomatů (neomezený počet)
- Neomezený počet připojených konvektomatů

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 | [Data Driven Cooking](#)

XELA-10EU-EXRS



Rozměry a hmotnost

Šířka	860 mm
Hloubka	1018 mm
Výška	1219 mm
Čistá hmotnost	178 kg
Rozteč vsuvů	84 mm

PřípojnÉ body

2	Napájecí svorkovnice
3	Unipotenciální terminál
6	Štítek s technickými údaji
8	3/4" závit přívodu plynu
11	Odpadová trubka komory
12	Odtahový komínek pro horké výpary

13	Připojení příslušenství
27	Výstup chlazení



XELA-10EU-EXRS

Napájení

Připojení vody

Požadavky pro instalaci

Energetická účinnost

Elektrické napájení

STANDARDNÍ

Napětí	380-415 V
Fáze	~3PH+N+PE
Frekvence	50 / 60 Hz
Celkový výkon	21 kW
Max Amp Draw	31.5 A
Požadovaná velikost jističe	32 A
Požadavky na napájecí kabel*	5G x 4 mm ²
Zástrčka	NENÍ V CENĚ

MOŽNOST A

Napětí	220-240 V
Fáze	~3PH+PE
Frekvence	50 / 60 Hz
Celkový výkon	21 kW
Max Amp Draw	52.5 A
Požadovaná velikost jističe	63 A
Požadavky na napájecí kabel*	4G x 10 mm ²
Zástrčka	NENÍ V CENĚ

*Doporučený rozměr - dodržujte místní vyhlášku.

Energetická účinnost

Spotřeba 45.7 kWh/den

Emise CO₂ 0 kg CO₂/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.

Tlak v potrubí: Přívod pitné vody: 3/4 "NPT *, 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