



XEBL-16EU-E1RS

Projet _____
Article _____
Quantité _____
Date _____

Modèle
BAKERTOP MIND.Maps™ ONE BIG

Four mixte	Électrique
16 niveaux 600x400	Charnière à gauche
Panneau de contrôle tactile 9,5"	
Tension : 380-415V 3N~ / 220-240V 3~	



Description

Fours mixtes professionnels capables de gérer de multiples processus de cuisson de produits de boulangerie et de pâtisserie (frais et surgelés) et de processus de cuisson (déshydratation, cuisson à la vapeur, cuisson à basse température, cuisson sous vide, rotissage, grillage, friture, régénération et régénération sur plaque). Grâce à la technologie Unox Intensive Cooking, il garantit des résultats parfaits à chaque cuisson.

Fonctions de cuisson standard

Programmes

- 1000+ Programmes
- **MIND.Maps™**: dessinez vos processus de cuisson directement sur votre écran

Modes de cuisson manuels

- **Température** : 32 °C – 260 °C
- Jusqu'à 9 étapes de cuisson
- **CLIMA.Control**: réglage de l'humidité ou air sec avec augmentation par tranche de 10%
- Cuisson avec sonde à cœur et fonction Delta T

Fonction programmation cuissons avancées et automatiques

Unox Intensive Cooking

- **DRY.Maxi™**: Il extrait rapidement l'humidité de l'enceinte de cuisson
- **STEAM.Maxi™**: produit de la vapeur saturée
- **AIR.Maxi™**: Il gère les fonctions d'inversion automatique et d'impulsion des turbines
- **CLIMALUX™**: contrôle total de l'humidité dans l'enceinte de cuisson



XEBL-16EU-E1RS

Fonctions techniques

- **ROTOR.Klean™**: système de lavage automatique
- Chambre de cuisson moulée en acier inoxydable AISI 316 L
- Triple vitrage
- Eclairage de la chambre de cuisson par le biais des lumières LED intégrées dans la porte
- Supports des plaques avec système anti-basculement
- Système de récupération des gouttes intégré dans la porte et fonctionnant même avec la porte ouverte
- Système de ventilation à 4 vitesses de rotation et résistances circulaires à hautes performances
- Réservoir de détergent DET&Rinse™ intégré
- **Données Wi-Fi / USB** : téléchargement des données HACCP
- **Données Wi-Fi / USB** : téléchargement des programmes

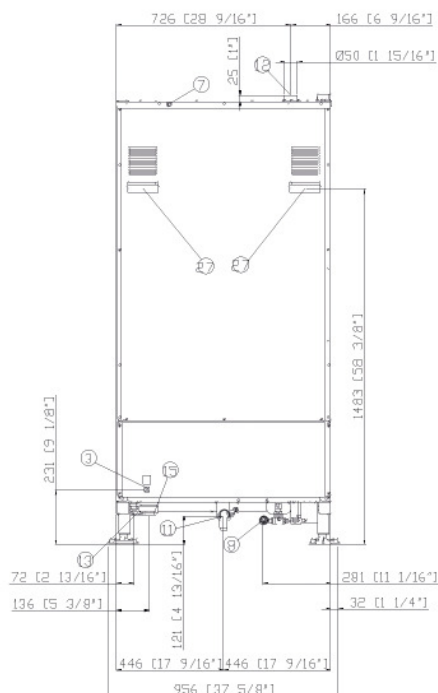
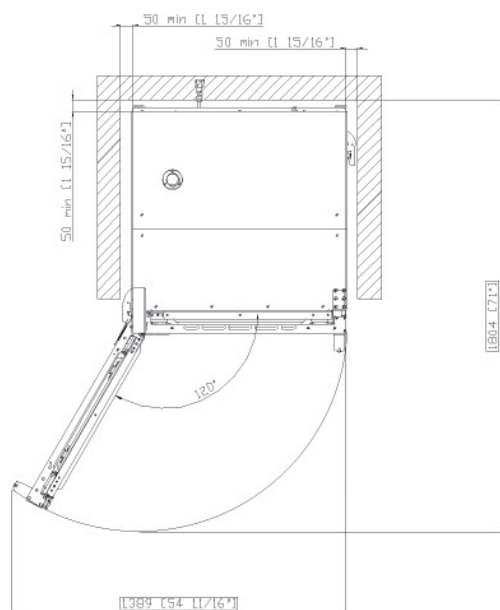
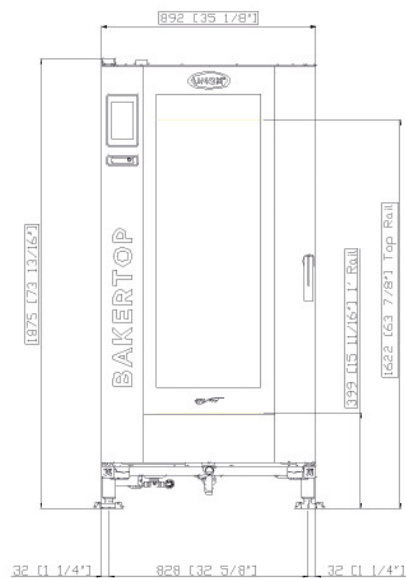
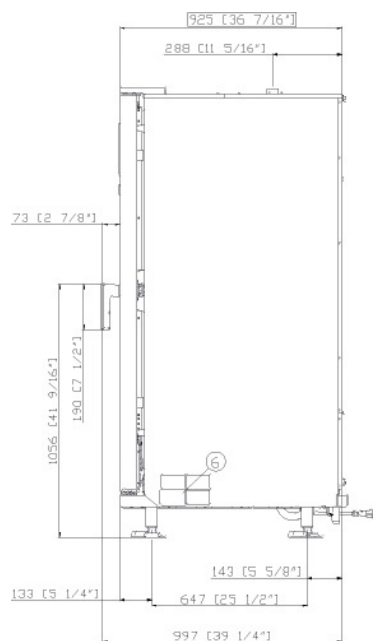
App et services web

- **Data Driven Cooking app & webapp**: vérifiez et surveillez en temps réel les conditions de fonctionnement de vos fours, créez et partagez de nouvelles recettes. L'intelligence artificielle transforme les données de consommation en informations utiles et vous permet d'augmenter vos profits quotidiens
- **Application Top Training** : téléchargez l'application Unox Top.Training et apprenez étape par étape les secrets du panneau de contrôle de votre nouveau four

Accessoires

- **Hotte Ventless**: hotte à condensation de vapeur
- **LIEVOX**: Etuve équipé de capteurs capables de contrôler et d'intervenir automatiquement sur le processus de lavage
- Système QUICK.Load et chariot
- **Baking Essentials**: plaques spéciales
- **DET&Rinse™ PLUS**: des agents de nettoyage et de rinçage pour combiner un maximum de propreté avec une consommation minimale en assurant une longue durée de vie pour votre four
- **DET&Rinse™ ECO**: détergent à double concentration pour le nettoyage quotidien dans le plus grand respect de l'environnement. Idéal pour les niveaux de saleté légers.
- **DET&Rinse™ ULTRA**: des agents de nettoyage et de rinçage pour combiner un maximum de propreté avec une consommation minimale en assurant une longue durée de vie pour votre four
- **PURE**: Système de filtrage de résine qui élimine de l'eau toutes les substances qui contribuent à la formation de calcaire. Il vous permet de filtrer jusqu'à 7 000 litres d'eau (les données peuvent varier en fonction de la dureté de l'eau).
- **Wi-Fi / Ethernet**: Kit de connexion pour avoir le four connecté à UNOX Cloud (nécessaire pour l'extension de garantie)

XEBL-16EU-E1RS



Dimensions et poids

Largeur	892 mm
Profondeur	925 mm
Hauteur	1875 mm
Poids net	262 kg
Distance entre niveaux	81.5 mm

Positions de connexion

2	Raccordement électrique
3	Borne unipotentielle
6	Plaque signalétique
7	Thermostat de sécurité
8	Entrée d'eau avec filetage 3/4"
10	Entrée Rotor.KLEAN™

11	Vidange de la chambre de cuisson
12	Cheminée d'évacuation des fumées
13	Connexion des accessoires
27	Sortie air de refroidissement

XEBL-16EU-E1RS

Électrique supplémentaire

STANDARD

Tension	380-415 V
Phase	~3PH+N+PE
Fréquence	50 / 60 Hz
Puissance de raccordement	35.5 kW
Tirage max en ampère	57 A
Calibre de l'interrupteur différentiel	63 A
Préconisations câble d'alimentation	5G x 16 mm ²
Prise	NON INCLUSE

OPTION A

Tension	220-240 V
Phase	~3PH+PE
Fréquence	50 / 60 Hz
Puissance de raccordement	35.5 kW
Tirage max en ampère	91.5 A
Calibre de l'interrupteur différentiel	100 A
Préconisations câble d'alimentation	4G x 25 mm ²
Prise	NON INCLUSE

*Taille recommandée - Respectez les préconisations.

Raccordement d'eau

L'UTILISATION D'EAU NON CONFORME AUX NORMES MINIMALES UNOX POUR LA QUALITÉ DE L'EAU ANNULERA LA GARANTIE. Responsabilité de l'acheteur que la fourniture d'eau entrante soit conforme aux spécifications de UNOX ou de le rendre conforme par des mesures de traitement ap

Pression de la ligne:	Entrée d'eau potable : 3/4" NPT*, pression de réseau : 22 à 87 psi ; 1.5 à 6 Bar (29 psi ; 2 Bar recommandé)
-----------------------	--

Détails arrivée d'eau

Pas de chlorures	≤ 0.5 ppm
Chloramine	≤ 0.1 ppm
pH	7 - 8.5
Conductivité électrique	≤ 1000 µS/cm
Dureté totale	≤ 30 °dH
Dureté totale	

Système vapeur: détails arrivée d'eau

Dureté totale	≤ 8 °dH
Chlorures	≤ 250 ppm

Pour éviter la formation de calcaire, l'eau d'entrée doit présenter les dureté totale ≤ 8°dH.

* Cette valeur se réfère à une cuisson vapeur quotidienne de 1 à 2 heures. Dans tous les cas, si la production de tartre se produit encore avec une dureté totale ≤ 8° dH, il est obligatoire de traiter l'eau. Les systèmes de traitement de l'eau à base de résines échangeuses d'ions sont recommandés. Les systèmes de traitement de l'eau à base de polyphosphate ne sont pas autorisés.

Critères d'installation

Les installations doivent être conformes aux systèmes électriques locaux en termes d'épaisseur des câbles demandé pour les réseaux de connexion, ainsi que les branchements hydrauliques et de ventilation. L'analyse des fumées est nécessaire en cas de fours à gaz.

Enregistrez-vous pour avoir accès aux détails et aux données du produit.

www.ddc.unox.com