



XEPA-0523-EXRN

Projekt

Artykuł

Ilość

Data

Model SPEED-X™

Mikrofalowy piec
konwekcyjno-parowy

Elektryczny

5 lub 10 blach GN 2/3
(COMBI)

Zawiasy po lewej stronie

1 blacha GN 2/3 (SPEED)

Panel sterowania z ekranem
dotykowym 16 cala

Napięcie: 380-415V 3N~ / 220-240V 3~



Opis

SPEED-X™ to pierwszy piec, który jest zarówno piecem konwekcyjno-parowym, jak i piecem do przyspieszonego pieczenia z automatycznym myciem. SPEED-X™ ma pojemność 10 blach GN 2/3 o rozstawie 35 mm lub 5 blach GN 2/3 o rozstawie 70 mm w trybie combi oraz posiada specjalną pozycję dedykowaną dla blachy SPEED.Plata do wykonywania do 4 przyspieszonych pieczeń jednocześnie w trybie speed. Rewolucyjna technologia HYPER.Speed łączy pieczenie powietrzno-parowe z mikrofalami i pozwala na znaczne skrócenie czasu pieczenia kanapek i dań gotowych w porównaniu z tradycyjnymi szybkimi piecami. Automatyczne mycie ze zintegrowanym zbiornikiem upraszcza funkcję czyszczenia, umożliwiając przyspieszone pieczenie surowej żywności, takiej jak warzywa, mięso, ryby i wiele innych. Komora gotowania ze stali nierdzewnej 316L w połączeniu z systemem filtrowania wody RO.Care pozwala na podłączenie SPEED-X™ do sieci wodociągowej bez konieczności stosowania zewnętrznych systemów filtrujących nawet w obecności bardzo twardej wody lub przy wysokim poziomie chlorków.

Standardowe funkcje gotowania

Pieczenie manualne

- **Etapy pieczenia:** do 9
- **Temperatura:** 30 °C - 260 °C
- **Temperatura podgrzewania:** do 260 °C
- **Mikrofale:** ustawianie wzrostu emisji mikrofal o 10%
- **CLIMA.Control:** ustawienie wilgotności od 10% do 100% i ciągły pomiar rzeczywistej wilgotności w komorze pieczenia
- **Prędkości wentylatora:** 5 prędkości ciągłych i 5 prędkości pulsacyjnych
- **Programy do zapamiętania:** 1000+

Pieczenie automatyczne

- **CHEFUNOX & SPEEDUNOX:** wybierz, co chcesz piec z biblioteki combi lub combi-speed, piec automatycznie ustawia wszystkie parametry
- **MULTI.Time:** zarządza do 10 pieczeń w tym samym czasie
- **MULTI.Speed:** zarządza i monitoruje nawet 4 przyspieszone pieczenia w tym samym czasie

Właściwości techniczne

- Konstrukcja ze stali nierdzewnej
- Drzwi ze stali nierdzewnej ze zintegrowanym ultrajasnym pojemnościowym panelem sterowania 16"
- Komora gotowania ze stali nierdzewnej AISI 316L dla maksymalnej odporności na korozję
- 2 nałożone wentylatory nawrotne i symetryczne rezystory liniowe o dużej mocy
- Wprowadzenie mikrofal do komory gotowania prostopadłe do naczyń z efektem mieszania
- **ROTOR.Klean™:** automatyczny system mycia
- Zintegrowany pojemnik na detergent DET&Rinse™
- **RO.Care:** zintegrowany system filtrów, który eliminuje w wodzie substancje przyczyniające się do tworzenia kamienia: do 1300L wody filtrowanej za pomocą wkładu. Zintegrowany czujnik pomiaru twardości wody, który sygnalizuje wyczerpanie filtra
- **Digital.ID™** System operacyjny
- Zintegrowany mikrofon umożliwiający sterowanie głosem z funkcją dzwonienia
- Zintegrowane połączenie internetowe Wi-Fi
- Pobieranie dane HACCP



XEPA-0523-EXRN

Zaawansowane i automatyczne funkcje gotowania

Unox Intelligent Performance

- **SMART.Standby:** rozpoznaje brak żywności w komorze pieczenia i automatycznie ustawia tryb standby z niskim zużyciem energii
- **ADAPTIVE.Cooking™:** automatycznie dostosowuje parametry pieczenia w zależności od załadunku, aby zapewnić powtarzalne wyniki
- **CLIMALUX™:** ciągły pomiar i regulacja rzeczywistej wilgotności w komorze pieczenia
- **SMART.Preheating:** automatycznie ustawia temperaturę wstępnego podgrzewania i czas trwania zgodnie z poprzednimi trybami użytkowania
- **AUTO.Soft:** zarządza wzrostem temperatury podczas pieczenia, aby była bardziej delikatna
- **SENSE.Klean:** szacuje stopień zabrudzenia pieca i sugeruje najbardziej odpowiednie automatyczne mycie

Unox Intensive Cooking

- **HYPER.Speed:** Łączy mikrofałę, parę i konwekcję, aby skrócić czas pieczenia
- **DRY.Maxi™:** szybko usuwa wilgoć z komory pieczenia
- **STEAM.Maxi™:** wytwarza parę nasyconą
- **AIR.Maxi™:** zarządza automatycznie o zmianie kierunku i pulsacyjnym działaniem wentylatorów

Data Driven Cooking

- Kontroluj i monitoruj warunki pracy swoich pieców w czasie rzeczywistym, twórz i udostępniaj nowe przepisy. Sztuczna inteligencja przekształca dane o zużyciu w przydatne informacje i pozwala zwiększyć codzienne zyski



DIGITAL ID

Digital.ID™

- Utwórz swoje konto Digital.ID™ i zaloguj się z pieca SPEED-X™ podłączonego do Internetu: przechowuj swoje programy gotowania, konfigurację strony głównej i wszystkie personalizacje pieca bezpośrednio w chmurze. Konto jest stale synchronizowane z najnowszymi zmianami, umożliwiając również ich edycję bezpośrednio ze smartfona. Możesz zalogować się na swoje konto z dowolnego pieca SPEED-X™ podłączonego do Internetu i od razu mieć dostęp do swoich ustawień.

Standard digital services

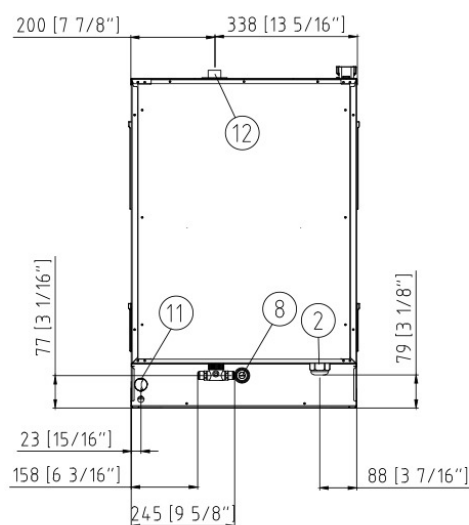
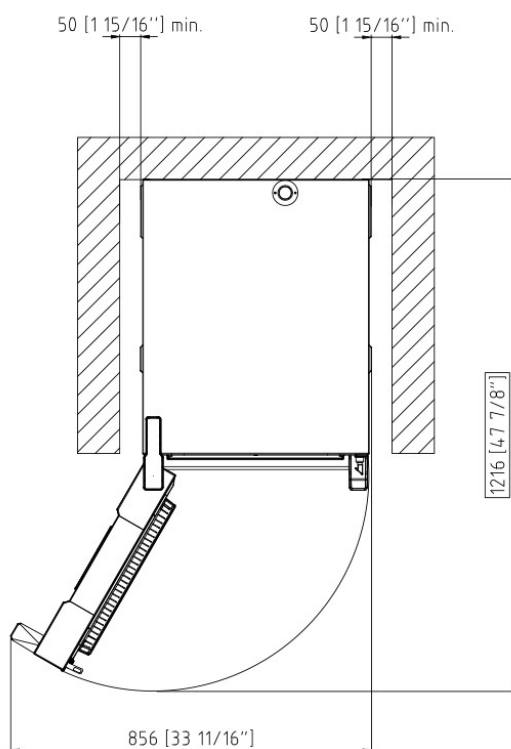
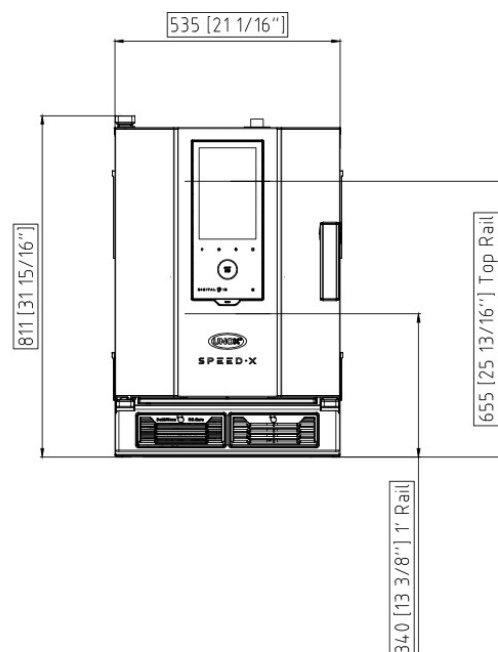
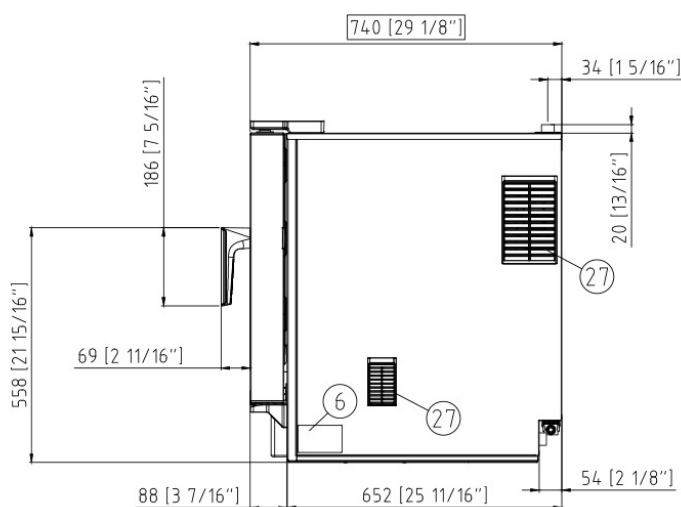
- Aplikacja Digital.ID™
- DIGITAL.Training
- Live technical assistance
- Data Driven Cooking app & webapp

Premium digital services

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

*wejdź na stronę unox.com, aby uzyskać więcej informacji

XEPA-0523-EXRN



Wymiary i waga

Szerokość	535 mm
Głębokość	740 mm
Podłączenie	811 mm
Waga netto	107 kg
Rozstaw blach	70 mm (5 GN 2/3) - 35 mm (10 GN 2/3)

Lokalizacja połączeń

2	Listwa zasilania zaciskowa
6	Tabliczka z danymi technicznymi
8	Wlot wody 3/4 "
11	Odpływ z komory gotowania
12	Wylot gorących spalin
27	Wylot powietrza chłodzącego



XEPA-0523-EXRN

Zasilanie

Połączenia wodne

Wymagania instalacyjne

Akcesoria

Zasilanie elektryczne

STANDARD

Napięcie	380-415V V
Faza	~3PH+N+PE
Częstotliwość	50 Hz
Całkowita moc	9.5 kW
Maks pobierany prąd (ampery)	15.5 A
Wymagany rozmiar RCD	16 A
Wymagania dotyczące kabla zasilającego*	5G x 2,5 mm ²
Wtyczka	NIE WLICZONE

OPCJA A

Napięcie	220-240 V
Faza	~3PH+PE
Częstotliwość	50 Hz
Całkowita moc	9.5 kW
Maks pobierany prąd (ampery)	21 A
Wymagany rozmiar RCD	25 A
Wymagania dotyczące kabla zasilającego*	4G x 2,5 mm ²
Wtyczka	NIE WLICZONE

* Zalecany rozmiar - prosimy przestrzegać lokalnych przepisów.

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.

Akcesoria

- **DET&Rinse™ ULTRA:** środek nablyszczający zapewniający maksymalny poziom czyszczenia, mniejsze zużycie i długą żywotność pieca
- **Podstawa:** idealna wielofunkcyjna podstawa do bezpiecznego przechowywania blach i ustawiania pieca na idealnej wysokości do pracy
- **Cooking Essentials:** specjalne blachy
- **Speed Essentials:** specjalne blachy i szpatułki do trybu SPEED

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