



## **UNOX Kombidämpfer CHEFTOP MIND.Maps ONE XECC-0523-E1RM**

### **UNOX Heißluft Kombidämpfer CHEFTOP MIND.Maps ONE XEVC-0523-E1RM mit ROTOR.KLEAN - Waschsystem**

#### **Technische Details:**

- abgerundete Edelstahlgarkammer (AISI 304) für hygienisches und leichtes Reinigen
- Garraumbeleuchtung durch externe LED-Lampen
- Dampf- und luftgeschweißte MASTER.Touch.Platine
- hochqualitatives und beständiges Karbonfaserschloss
- Türtropfschale ist mit der Wasserabtropfschale verbunden, auch bei geöffneter Tür
- Wassertropfschale mit hoher Kapazität
- Türeinstellungen bei 60° - 120° - 180°
- Sensor Türkontaktschalter
- Autodiagnose System für Service- und Problemanzeigen
- Sicherheitsthermostat
- Schwenkbare Innenscheibe für leichte Türreinigung
- C-förmige Einschubschienen mit Ausklinkungen für einfache Reinigung

#### **Kochprozesse:**

- Heißluft 30°C - 260°C
- Dämpfen und Heißluft 35°C - 260°C, mit STEAM.Maxi™ 30% - 90%
- Kombidämpfen 35°C - 260°C, mit STEAM.Maxi™ 10% - 20%
- Dämpfen bei 48° - 130°C mit DRY.Maxi™ Technologie 100%
- Heißluft mit Entfeuchtung 30°C - 260°C mit DRY.Maxi™ Technologie
- Kerntemperaturmessung
- Delta-T Garen mit Kerntemperaturmessung

#### **Automatische Garprogramme:**

- MIND.Maps™, zeichnen von komplexen Garprozessen
- mit unendlichen Schritten und einer Fingerbewegung
- Speicher für 265 Programme
- Möglichkeit die gespeicherten Kochprogramme zu benennen
- und ein Bild zu hinterlegen
- speichern des Kochrezeptes unter einem Namen (in jeder Sprache)

#### **Luftzirkulation im Garraum:**

- mehrere reversierende Lüfterräder
- 2 programmierbare Lüftergeschwindigkeiten
- 2 programmierbare halbstatische Kochmodi

#### **Arbeitserleichternde Funktionen:**

- Vorheiztemperatur bis zu 260°C
- Restgarzeit Anzeige (nicht beim Garen mit Kerntemperaturfühler)



- Dauerbetrieb Funktion
- Digitalanzeige von Ist- und Sollwerten für Zeit, Kerntemperaturfühler
- Garraumtemperatur, Feuchtigkeit und Lüftergeschwindigkeit

**Backkammer:**

- passend für 5 Bleche GN 2/3
- 67 mm Abstand zwischen den Backblechen

**Leistung:**

- Maximale Leistung: 5,15 kW
  
- Elektrischer Anschluss: 230 V / 1N / 50 Hz - 22 A
  
- 400 V / 3 N / 50 Hz - 13 A

- Maße (BxTxH): 535 x 672 x 649 mm
- Gewicht: 56 kg

**UNOX - ROTOR.KLEAN - Waschsystem:**

- 4 automatische Waschprogramme
- mit Kontrollfunktion für die Reinigungsmittel- und Wasserzufuhr
- Schublade für das Reinigungsmittel im Ofen integriert

**Bleche sind nicht im Lieferumfang enthalten!**

**Optionales Zubehör:**

XHC001: Schlauchbrause Garnitur (+ 153.00 EUR zzgl. MwSt.)

DB 1014: DET&Rinse PLUS Reinigungsmittel, 10 Liter doppelt konzentriert (+ 117.00 EUR zzgl. MwSt.)

XWCRC-0023-L: Untergestell niedrig - 518x484x305mm (+ 413.00 EUR zzgl. MwSt.)

XWCRC-0623-H: 2 Stk. Einhanggestelle für Untergestell, 6 x GN 2/3, Blechabstand 60mm (+ 132.00 EUR zzgl. MwSt.)

MS: Montage und Schulungspauschale (Pflicht) durch einen UNOX-Servicepartner inkl. 24 Monate Vollgarantie (+ 495.00 EUR zzgl. MwSt.)

XWCRC-0623-H: Untergestell hoch mit Einhängestelle, 6 x GN 2/3 - 518x585x744mm (+ 661.00 EUR zzgl. MwSt.)

XECC-0523-E1LM: Türöffnung von links nach rechts (+ 238.00 EUR zzgl. MwSt.)

Preis per Vorkasse: **3 457.00 EUR** zzgl. MwSt.

