

## **UNOX Kombidämpfer CHEFTOP MIND.Maps ONE XEVC-1011-E1RM**

### **UNOX Heißluft Kombidämpfer CHEFTOP MIND.Maps ONE XEVC-1011-E1RM mit ROTOR.KLEAN - Waschsystem**

#### **Technische Details:**

- abgerundete Edelstahlkammer (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 10 Bleche GN 1/1
- 67 mm Abstand zwischen den Backblechen

**Leistung:**

- Maximale Leistung: 18,5 kW
- Elektrischer Anschluss: 400 V / 50-60 Hz
- Maße (BxTxH): 750 x 783 x 1010mm
- Gewicht: 92 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:**

XWVRC-0711-H: Untergestell ultra hoch mit Einhängestelle, 7 GN 1/1 - 732x641x888mm (+ 627.00 EUR zzgl. MwSt.)

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

XWVLC-0711-H: 2 Stk. Einhängestelle für Untergestell, 7 x GN 1/1, Blechabstand 60mm (+ 131.00 EUR zzgl. MwSt.)

XWVYC-0011: Hordengestell-Transportwagen - 626x737x965mm (+ 866.00 EUR zzgl. MwSt.)

DB 1014: DET&Rinse PLUS Reinigungsmittel, 10 Liter doppelt konzentriert (+ 100.00 EUR zzgl. MwSt.)

XEVC-1011-E1LM: Türöffnung von links nach rechts (+ 244.00 EUR zzgl. MwSt.)

XWVBC-0911: Hordengestell für 9 x GN 1/1, Blechabstand 67mm - 568x361x693mm (+ 761.00 EUR zzgl. MwSt.)

XWVRC-0711-H: Untergestell hoch mit Einhängestelle für 7 x GN 1/1 - 732x546x752mm (+ 572.00 EUR zzgl. MwSt.)

XWVRC-0011-M: Untergestell mittelhoch - 732x546x462mm (+ 354.00 EUR zzgl. MwSt.)

XWVRC-0011-L: Untergestell niedrig - 732x546x305mm (+ 313.00 EUR zzgl. MwSt.)

Preis per Vorkasse: **5 660.00 EUR** zzgl. MwSt.

