UNOX Kombidämpfer CHEFTOP MIND.Maps PLUS XEVC-0311-EPRM

UNOX Kombidämpfer CHEFTOP MIND.Maps Plus XEVC-0311-EPRM mit ADAPTIVE.Cooking™ und ROTOR.KLEAN - Waschsystem

MASTER.Touch Plus™ ist das vollständigste Touchscreen Display mit visueller Sprache, das jemals für einen Ofen entwickelt wurde. Mit dem **MASTER.Touch™ Stift** können Sie Ihre Garprozesse zeichnen und ihre Lieblingsrezepte speichern: ein Erfahrungsschatz, den all Ihre Mitarbeiter nutzen können. Mit der **MULTI.Time Funktion** können Sie verschiedene Lebensmittel mit verschiedenen Garzeiten alle zur selben Zeit garen. Mit dem **MISE.EN.PLACE Programm** haben Sie alle Ihre verschiedenen Gerichte zur selben Zeit fertig.

ADAPTIVE.Cooking™ - professionelles Garen - immer perfekte Ergebnisse.
In den **CHEFTOP MIND.Maps PLUS Öfen** verwandelt die **patentierte ADAPTIVE.Cooking™ Technologie** ihren Ofen in ein intelligentes Werkzeug. Er versteht die Ergebnisse, die Sie vor Augen haben, interpretiert ihre Einstellungen, registriert die Veränderungen der Feuchtigkeit und Temperatur, erkennt die Lebensmittelmenge im Ofen und schlägt den besten Weg vor, auf dem Sie genau die Ergebnisse erhalten, die Sie erwarten.

Energie-Effizienz 16 kWh/Tag - 0 kg CO?/Tag

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
- Türe mit 3-fach Verglasung (Protek.SAFE™PLUS)
- 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
- MULTI.Point Kerntemperaturmessung
- Delta-T Garen mit Kerntemperaturmessung

Automatische Garprogramme:
- MIND.Maps™, zeichnen von komplexen Garprozessen
- mit unendlichen Schritten und einer Fingerbewegung

© DEKA E-COMMERCE GMBH

- Speicher für 265 Programme
- Möglichkeit die gespeicherten Kochprogramme zu benennen
- und ein Bild zu hinterlegen
- speichern des Kochrezeptes unter einem Namen (in jeder Sprache)
- CHEFUNOX: Auswahl des Kochmodus (braten, schmoren, grillen..), Gargut, Größe und Kochergebnis, Start des Kochvorgangs

Luftzirkulation im Garraum:
- mehrere reversierende Lüfterräder
- 4 programmierbare Lüftergeschwindigkeiten
- 4 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 3 Bleche GN 1/1
- 67 mm Abstand zwischen den Backblechen

Leistung:
- Maximale Leistung: 5,0 kW
- Elektrischer Anschluss: 400 V / 50-60 Hz
- Maße (BxTxH): 750 x 783 x 538mm
- 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:
XWVRC-0711-H: Untergestell hoch mit Einhängegestelle, 7 GN 1/1 - 732x546x752mm (+ 572.00 EUR zzgl. MwSt.)
XHC001: Schlauchbrause Garnitur (+ 153.00 EUR zzgl. MwSt.)
DB 1014: DET&Rinse PLUS Reinigungsmittel, 10 Liter doppelt konzentriert (+ 100.00 EUR zzgl. MwSt.)
XWVRC-0011-L: Untergestell niedrig - 732x546x305mm (+ 313.00 EUR zzgl. MwSt.)
XEVC-0311-EPLM: Türöffnung von links nach rechts (+ 244.00 EUR zzgl. MwSt.)
XWVRC-0711-UH: Untergestell ultrahoch mit Einhängestelle, 7x GN 1/1, 732x641x888mm (+ 627.00 EUR zzgl. MwSt.)
XWVRC-0011-M: Untergestell mittelhoch - 732x546x462mm (+ 354.00 EUR zzgl. MwSt.)

Preis per Vorauskasse: **3 473.00 EUR** zzgl. MwSt.

© DEKA E-COMMERCE GMBH