



XEBC-06EU-E1RM

Projet _____
Article _____
Quantité _____
Date _____

Modèle

BAKERTOP MIND.Maps™ ONE COUNTERTOP

 **Efficacité énergétique 14.5 kWh/j - 0 kg CO₂/j**

*Pour plus de détails se référer à la dernière page.

Four mixte

Électrique

6 niveaux 600x400

Charnière à gauche

Panneau de contrôle tactile 9,5"

Tension : 380-415V 3N~ / 220-240V 3~ / 220-240V 1~



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.

Fontions 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



XEBC-06EU-E1RM

Fonctions techniques

- **ROTOR.Klean™**: système de lavage automatique
- Chambre de cuisson en acier inox à angles arrondis AISI 304 à haute résistance
- Double 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

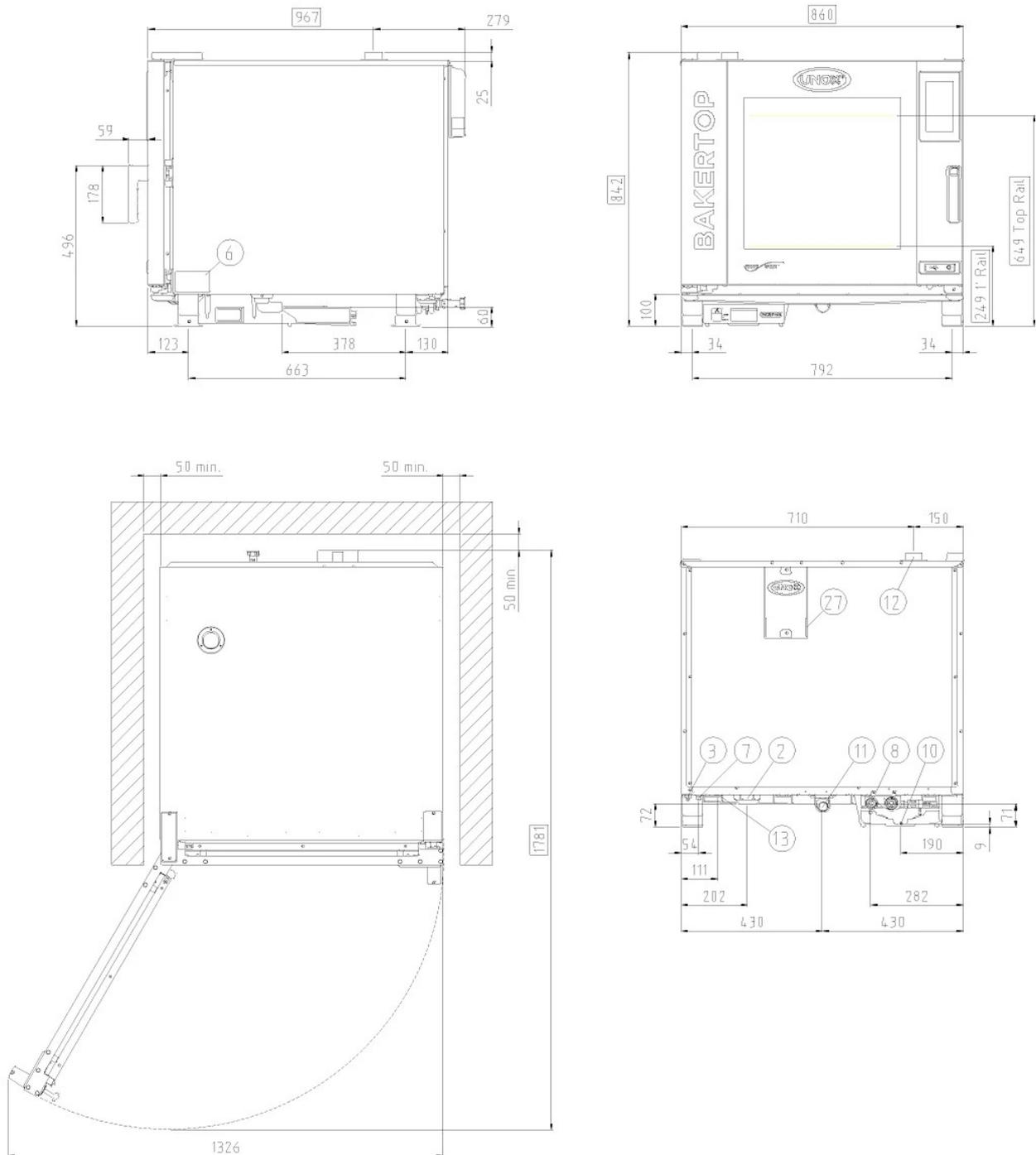
App et services web

- **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
- **Hotte Waterless**: filtre les odeurs et absorbe la chaleur qui sort de l'enceinte de cuisson sans l'utilisation d'eau
- **Filtre à charbons actifs pour hotte Waterless**:
- **DECKTOP**: cuisson traditionnelle sur pierre, cuisson par convection et cuisson combinée
- **LIEVOX**: Etuve équipé de capteurs capables de contrôler et d'intervenir automatiquement sur le processus de levage
- **Armoire neutre** solution conseillée pour optimiser l'espace dans votre cuisine et avoir toujours tout au bon endroit
- **Piètement** le support multifonctionnel idéal pour ranger les plaques en toute sécurité et placer votre four à la hauteur idéale pour travailler
- Système QUICK.Load et chariot
- **Baking Essentials**: plaques spéciales
- **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™ ULTRAPLUS**: 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 / PURE.XL**: 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).
- **PURE-RO**: Système de filtration d'osmose inverse qui élimine les chlorures et le calcaire de l'eau
- **Wi-Fi / Ethernet**: Kit de connexion pour avoir le four connecté à UNOX Cloud (nécessaire pour l'extension de garantie)

XEBC-06EU-E1RM



Dimensions et poids

Largeur	860 mm
Profondeur	967 mm
Hauteur	842 mm
Poids net	103 kg
Distance entre niveaux	80 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

XEBC-06EU-E1RM

Électrique supplémentaire

STANDARD

Tension	380-415 V
Phase	~3PH+N+PE
Fréquence	50 / 60 Hz
Puissance de raccordement	10,1 kW
Tirage max en ampère	15 A
Calibre de l'interrupteur différentiel	20 A
Préconisations câble d'alimentation	5G x 2,5 mm ²
Prise	NON INCLUDE

OPTION A

Tension	220-240 V
Phase	~3PH+PE
Fréquence	50 / 60 Hz
Puissance de raccordement	10,1 kW
Tirage max en ampère	26 A
Calibre de l'interrupteur différentiel	32 A
Préconisations câble d'alimentation	4G x 4 mm ²
Prise	NON INCLUDE

OPTION B

Tension	220-240 V**
Phase	~1PH+PE
Fréquence	50 / 60 Hz
Puissance de raccordement	10,1 kW
Tirage max en ampère	43 A
Calibre de l'interrupteur différentiel	50 A
Préconisations câble d'alimentation	3G x 10 mm ²
Prise	NON INCLUDE

**Kit de connexion électrique

Article	XUC129
Tension	220-240 V
Phase	~1PH+PE

*Taille recommandée - Respectez les préconisations.

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

www.ddc.unox.com

Efficacité énergétique

Consommations

Émissions de CO₂

**L'estimation ne tient compte que des émissions directes du four. Vous pouvez réduire les émissions indirectes à zéro en choisissant d'acheter de l'énergie produite à partir de sources renouvelables.

Estimation calculée sur la base d'une utilisation quotidienne (300 jours/an) du four :

6 demi-charges de poulets rôtis (20% de charge), 1 pleine charge de pommes de terre rôties, 3 pleines charges de cuissons vapeur et 2 heures à 180 °C à four vide

Estimation calculée sur la base des lavages hebdomadaires suivants (42 semaines/an) :

1 lavage long, 1 lavage moyen

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

Chlorures ≤ 120 ppm

Système vapeur: détails arrivée d'eau

Dureté totale ≤ 8 °dH

Chlorures ≤ 25 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.