



XEPA-0523-EXLN

Project	
Item	
Hoeveelheid	
Datum	

Model SPEED-X™

Combi speed oven	Elektrisch
5 of 10 trays GN 2/3 (COMBI)	Scharnier aan de rechterzijde
1 tray GN 2/3 (SPEED)	16" Touch control panel
Spanning: 380-415V 3N~ / 220-240V 3~	



Beschrijving

SPEED-X™ is de eerste oven die zowel een combi-oven als een speedoven is, compleet met automatische wassing. SPEED-X™ heeft een capaciteit van 10 GN2/3 bakplaten met een pitch van 35 mm of 5 GN2/3 bakplaten met een pitch van 70 mm in combimodus en een speciale plaats voor de SPEED.Plates voor het gelijktijdig bereiden van maximaal 4 items in speedmodus. De revolutionaire HYPER.Speed technologie combineert combi-koken met microgolven en verkort de kooktijd van sandwiches en voorgebakken gerechten aanzienlijk in vergelijking met traditionele speed-ovens. De automatische wasfunctie met geïntegreerde afwasmiddelreservoir vereenvoudigt de schoonmaakwerkzaamheden en maakt het mogelijk rauw voedsel zoals groenten, vlees, vis en nog veel meer snel te koken. De AISI 316L roestvrijstalen kookkamer in combinatie met het RO.Care waterfiltratiesysteem maakt het mogelijk om de SPEED-X™ rechtstreeks op het waternetwerk aan te sluiten zonder dat er externe filtersystemen nodig zijn, zelfs in aanwezigheid van zeer hard water of met een hoog chloridegehalte.

Standard cooking features

Handmatig koken

- **Kookstappen:** tot 9
- **Temperatuur:** 30 °C - 260 °C
- **Voorverwarmingstemperatuur:** tot 260 °C
- **Microgolf:** instellen van het percentage microgolven in stappen van 10%
- **CLIMA.Control:** vochtigheidsinstelling van 10% tot 100% en continue meting van de werkelijke vochtigheid in de kookruimte
- **Ventilatorsnelheid:** 5 continue snelheden en 5 pulserende snelheden
- **Opgeslagen programma's:** 1000+

Automatisch koken

- **CHEFUNOX & SPEEDUNOX:** kies iets om te koken uit de ingebouwde combi of combi-speed bibliotheek, de oven stelt automatisch alle parameters in
- **MULTI.Time:** beheert en bewaakt tot 10 kookprocessen tegelijk
- **MULTI.Speed:** beheert en bewaakt tot 4 kookprocessen tegelijk

Technische kenmerken

- Roestvrij stalen structuur
- Volledig roestvrijstalen en dichtslaan de deur met geïntegreerd 16" capaciteits bedieningspaneel
- Kookkamer in AISI 316L roestvrij staal voor maximale weerstand tegen corrosie
- 2 overlappende omkeerventilatoren en symmetrische lineaire elementen met hoog vermogen
- Inbrengen van microgolven in de kookkamer in de richting loodrecht op de bakplaat met geïntegreerd roereffect
- **ROTOR.Klean™:** automatisch wassysteem
- Geïntegreerd DET&Rinse™ wasmiddelreservoir
- **RO.Care:** geïntegreerd filtersysteem dat de stoffen die bijdragen tot de vorming van kalk uit het water verwijdt: tot 1300L gefilterd water met een cartridge. Geïntegreerde waterhardheid meetsensor die automatisch de uitputting van de filter aangeeft.
- **Digital.ID™** Operating System
- Ingebouwde microfoon met de mogelijkheid van spraakbesturing en gespreksfunctie
- Ingebouwde Wi-Fi internetverbinding
- HACCP Data Download

XEPA-0523-EXLN

Geavanceerde en automatische kookfuncties

Unox Intelligent Performance

- **SMART.Standby:** herkent de afwezigheid van voedsel in de kookruimte en stelt automatisch de stand-by modus in met een laag verbruik
- **ADAPTIVE.Cooking™:** past de kookparameters automatisch aan de hoeveelheid voedsel aan om herhaalbare resultaten te garanderen
- **CLIMALUX™:** continue meting en regeling van de reële vochtigheidsgraad in de kookruimte
- **SMART.Preheating:** stelt automatisch de temperatuur en duur van het voorverwarmen in volgens de vorige gebruikswijzen
- **AUTO.Soft:** beheert de thermische stijging tijdens het koken om het delicatesse te maken
- **SENSE.Klean:** schat de vervuilingsgraad van de oven en stelt de meest geschikte automatische wassing voor

Unox Intensive Cooking

- **HYPER.Speed:** combineert magnetron, stoom en convectie om de kooktijd te verkorten
- **DRY.Maxi™:** verwijdert snel vocht uit de kookkamer
- **STEAM.Maxi™:** produceert verzadigde stoom
- **AIR.Maxi™:** beheer ventilatoren auto-reverse en pulse functie

Data Driven Cooking

- Controleer en bewaak in real-time de bedrijfsomstandigheden van uw ovens, creëer en deel nieuwe recepten. Kunstmatige intelligentie zet verbruiksgegevens om in nuttige informatie en stelt u in staat de dagelijkse winst te verhogen



DIGITAL ID

Digital.ID™

- Maak uw Digital.ID™ account aan en log in op uw SPEED-X™ oven die verbonden is met het internet: onthoud uw kookprogramma's, de configuratie van uw startpagina, en alle aanpassingen van uw oven rechtstreeks op de cloud. Het account blijft constant gesynchroniseerd met de meest recente wijzigingen, waardoor u ze ook direct vanaf uw smartphone kunt bewerken. U kunt inloggen op uw account vanaf elke SPEED-X™ oven verbonden met het internet en hebt onmiddellijk toegang tot uw instellingen.

Standard digital services

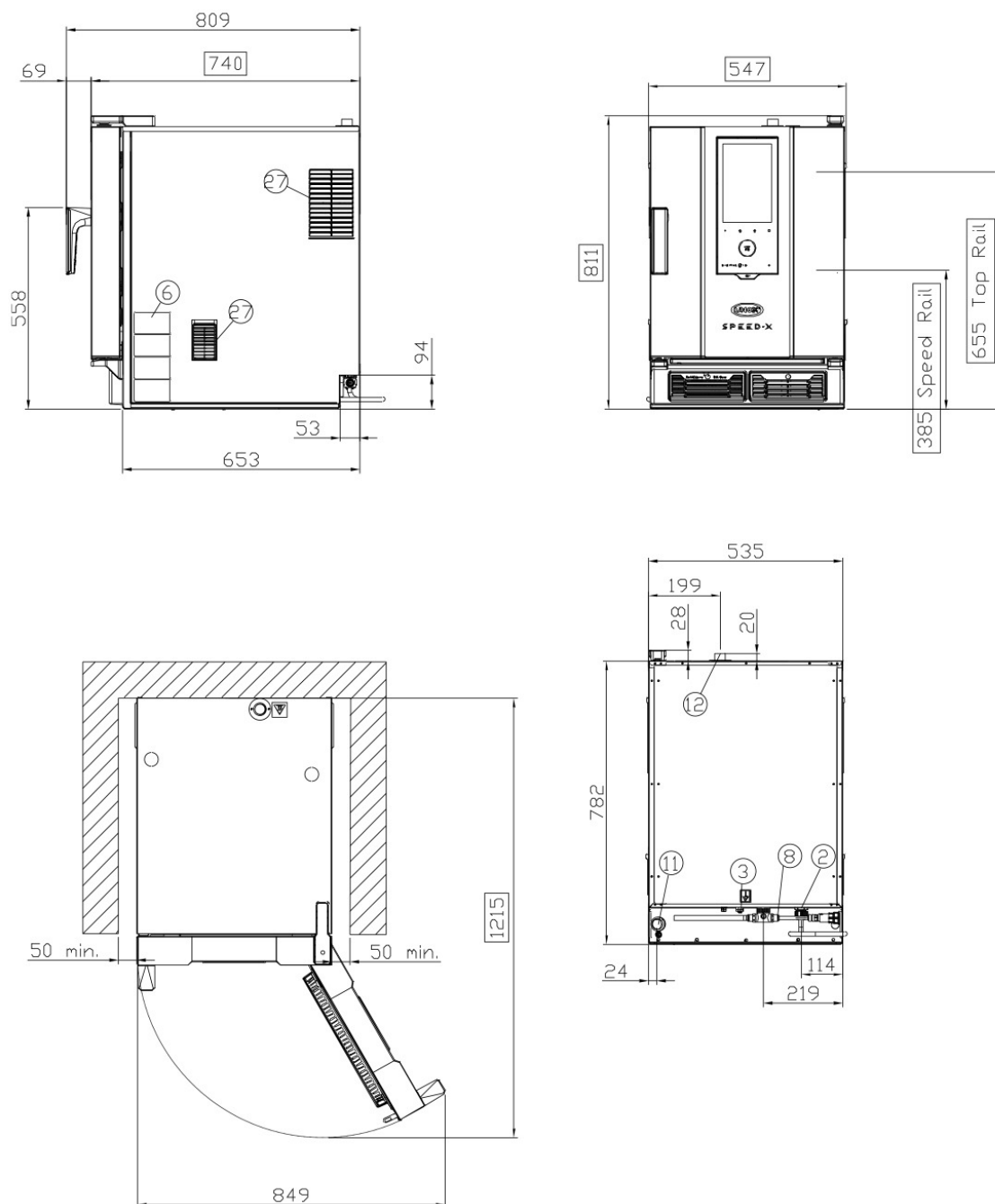
- Digital.ID™ App
- DIGITAL.Training
- Live technical assistance
- Data Driven Cooking app & webapp

Premium digital services

- HEY.Unox - Voice control
- COOKING.Concierge (30min / maand)
- Toegang tot het DDC Enterprise plan*
- LONG.Life 5 garantie verlenging*

*bezoek unox.com voor meer informatie

XEPA-0523-EXLN



Afmetingen en gewicht

Breedte	535 mm
Diepte	740 mm
Hoogte	811 mm
Netto Gewicht	107 kg
Tray pitch	70 mm (5 GN 2/3) - 35 mm (10 GN 2/3)

Aansluitposities

2	Stroomvoorziening aansluitingenbord
6	Plaatje met technische gegevens
8	3/4" vrouwelijke NPT waterinlaat
11	Afvoerpijp kamer
12	Hete dampen uitlaat schoorsteen
27	Koellucht-uitlaat

XEPA-0523-EXLN

Elektrische stroomvoorziening

STANDAARD

Spanning	380-415V V
Fase	~3PH+N+PE
Frequentie	50 Hz
Totaal vermogen	9.5 kW
Max stroomopname	15.5 A
Vereiste grootte van breaker	16 A
Vereisten voor de voedingskabel*	5G x 2,5 mm ²
Stekker	NIET INBEGREPEN

OPTIE A

Spanning	220-240 V
Fase	~3PH+PE
Frequentie	50 Hz
Totaal vermogen	9.5 kW
Max stroomopname	21 A
Vereiste grootte van breaker	25 A
Vereisten voor de voedingskabel*	4G x 2,5 mm ²
Stekker	NIET INBEGREPEN

*Aanbevolen grootte - neem plaatselijke voorschriften in acht. Kabel niet inbegrepen.

Watervoorziening

BIJ GEBRUIK VAN EEN WATERVOORZIENING DIE NIET VOLDOET AAN_x000D_ UNOX'S MINIMUM WATER KWALITEITSNORMEN ZAL ELKE GARANTIE DOEN VERVALLEN.

Het is de verantwoordelijkheid van de koper ervoor te zorgen dat de inkomende watertoevoer voldoet aan de vermelde specificaties door middel van adequate zuiveringsmaatregelen.

Leiding druk: Drinkwaterinlaat: 3/4" NPT*, leidingdruk: 22 tot 87 psi; 1,5 tot 6 Bar (29 psi; 2 Bar aanbevolen)

Specificaties toevoerwater

Vrij chloor	≤ 0.5 ppm
Chlooramine	≤ 0.1 ppm
pH	7 - 8.5
Elektrisch geleidingsvermogen	≤ 1500 µS/cm
Totale hardheid (TH)	≤ 30° dH (534 ppm)
Chloriden	≤ 250 ppm

*Deze waarde heeft betrekking op dagelijks stoomkoken van 1- 2 uur. In ieder geval, als er bij een totale hardheid ≤ 8°dH nog kalkproductie optreedt, is het verplicht het water te behandelen om kalkaanslag te voorkomen. Wij bevelen aan waterbehandelingssystemen op basis van ionenwisselaarharsen. Waterbehandelingssystemen op basis van polyfosfaten zijn niet toegestaan. De totale waterhardheid kan worden gemeten met de kit KSTR1082A met gelijkwaardig gereedschap.

Accessories

- **DET&Rinse™ ULTRA:** reinigings- en spoelmiddelen om een maximale reinheid te combineren met een minimaal verbruik en een lange levensduur van uw oven
- **Onderstel:** de multifunctionele steun die ideaal is om bakplaten veilig op te bergen en uw oven op de perfecte werkhoogte te plaatsen
- **Cooking Essentials:** speciale trays
- **Speed Essentials:** speciale trays en spatels voor de SPEED mode

Installatievereisten

De installaties moeten in overeenstemming zijn met alle plaatselijke elektrische systemen, met name wat betreft de minimumdraaddikte die vereist is voor aansluiting in het veld, hydraulische en ventilatievoorzieningen. In het geval van gasovens moet een afzuig- en rookanalyse worden uitgevoerd.

Registreer je bij DDC Service voor toegang tot gegevens en productspecificaties.

www.ddc.unox.com