

Progetto	
Articolo	
Quantità	
Data	

Modello
Unox Casa Model 1S

Forno combinato	Elettrico
4 teglie GN 1/1	Cerniera a sinistra
Pannello di controllo touch screen da 9,5"	



Descrizione

SuperOven Model 1S è la versione compatta a camera di cottura singola del nostro forno ad alte prestazioni.

Il forno si distingue per le sue eccezionali prestazioni di cottura, offrendo una vasta gamma di metodi tra cui grigliatura, frittura, affumicatura, disidratazione, cottura a vapore e sottovuoto. In particolare, i sensori di umidità integrati migliorano l'efficienza di cottura, garantendo processi veloci e costanti, fino a tre volte più rapidi rispetto ai forni convenzionali. L'interfaccia digitale è facile da usare e consente l'accesso a una vasta libreria di oltre 400 programmi di cottura automatici che adattano le impostazioni in base alla quantità di cibo, garantendo precisione in ogni cottura. Il sistema di ventilazione integrato dispone di un filtro professionale a carboni attivi che elimina efficacemente odori e vapori. Inoltre, il forno incorpora una funzione di lavaggio automatico che semplifica la manutenzione, utilizzando una soluzione a base d'acqua e un detergente delicato ed ecologico brevettato da Unox. Per una maggiore praticità e per migliorare complessivamente l'esperienza culinaria, Model 1S include anche un cassetto scorrevole per riporre ordinatamente teglie professionali, detersivo e un affumicatore.

Unox Intelligent Performance

- **SENSE.Klean:** stima il grado di sporco del forno e suggerisce il lavaggio automatico più indicato
- **ADAPTIVE.Cooking™:** regola automaticamente i parametri di cottura in funzione del carico per garantire risultati ripetibili
- **CLIMALUX™:** misurazione e regolazione continua dell'umidità reale presente nella camera di cottura
- **SMART.Preheating:** imposta automaticamente temperatura e durata del preriscaldamento in funzione delle precedenti modalità di utilizzo

Unox Intensive Cooking

- **DRY.Maxi™:** rimuove velocemente l'umidità dalla camera di cottura
- **STEAM.Maxi™:** produce vapore saturo
- **AIR.Maxi™:** sistema multi-ventola con inversione di marcia
- **PRESSURE.Steam:** aumenta la saturazione e la temperatura del vapore

Cottura automatica e avanzata

- **Funzione AUTO.COOK:** funzionalità automatiche pre-impostate
- **Funzione MULTI.TIME:** gestisce fino a 10 cotture contemporaneamente
- **Funzione SET:** definizione parametri di cottura: tempo/sonda al cuore, temperatura (30-260 °C), umidità/estrazione, velocità ventole/ventole pulsate
- **Funzione My Programs:** libreria dove salvare i programmi di cottura impostati manualmente e aggiungere ricette dalla piattaforma web Cook Like A Chef.

XEVH-0511-EPRM

Caratteristiche tecniche

- **ROTOR.Klean™**: sistema di lavaggio automatico
- Camera di cottura in acciaio inox AISI 304 ad alta resistenza con bordi arrotondati
- Triplo vetro
- Illuminazione camera di cottura attraverso luci LED integrate nella porta
- Supporti teglia forati con sistema antiribaltamento
- Supporti teglia forati con sistema antiribaltamento
- Ventole a 4 velocità e resistenze circolari ad alte prestazioni
- Contenitore detergente DET&Rinse™ integrato
- Connessione internet Wi-Fi integrata
- **Wi-Fi data**: download programmi
- **Servizi web**: Cook like a Chef

Accessori inclusi

- **Cappa Ventless con filtro a carboni attivi**: cappa a condensazione di vapore con filtro a carboni attivi
- **HYPER.Smoker**: scatola affumicatore per trucioli di legno e segatura per affumicare all'interno della camera di cottura senza alimentazione elettrica supplementare
- **Cooking Essentials**: Teglie Unox Casa.
BLACK.FRY - GRP818;
GRILL - TG882;
BLACK.40 - TG902;
STEEL.GRID - GPR807

XEVH-0511-EPRM



Variante 1

Installazione a filo

Pag. 4 - 6



Variante 2

Installazione a filo con stand XEVH-0511-R1

Pag. 7 - 9

Variente 1 - Installazione a filo**Informazioni:**

Predisporre un magnetotermico sul quadro elettrico per poter togliere corrente in caso di esigenza.

Predisporre il rubinetto dell'acqua in un posto accessibile per poter interrompere il flusso in caso di esigenza.

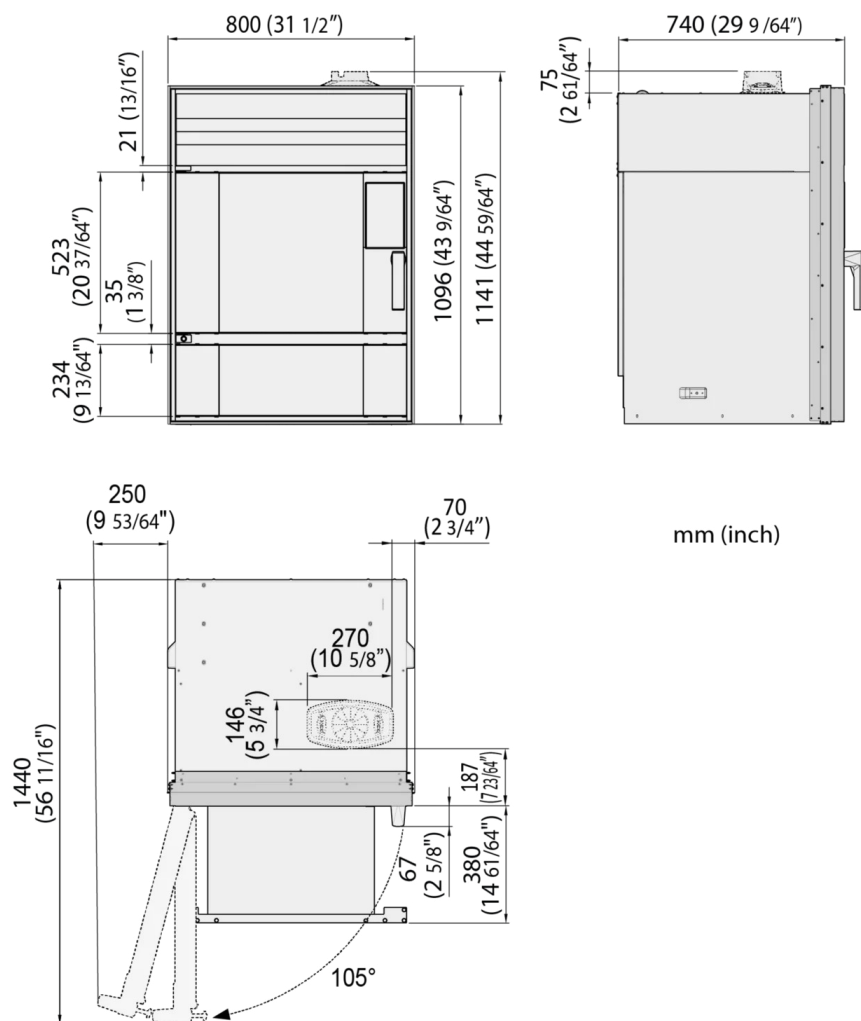
L'apparecchiatura esce dalla fabbrica con la cappa in versione filtrante. All'occorrenza in fase di installazione sarà possibile convertire la cappa da filtrante ad estrazione. Vedi le quote del camino nelle prossime pagine.

Per ulteriori informazioni vi invitiamo a consultare il manuale di installazione presente sul sito Unox Casa al link sottostante.

> [Manuale installazione](#)

Variante 1 - Installazione a filo

Dimensioni forno



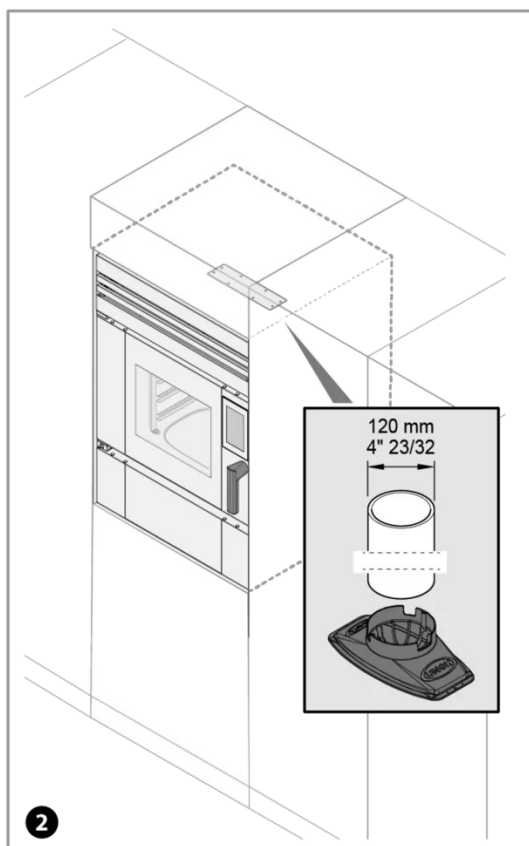
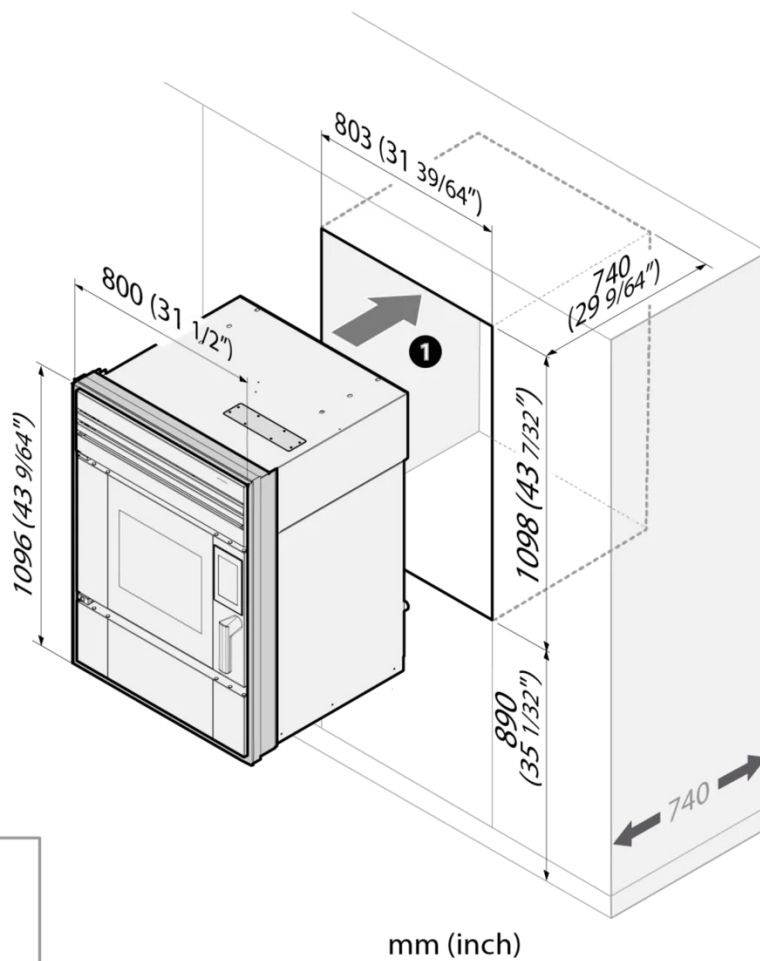
mm (inch)

Dimensioni e peso

Larghezza	800 mm
Profondità	740 mm
Altezza	1096 mm
Peso netto	136 kg
Distanza teglie	80 mm

Note

Per una completa apertura della porta (105°), necessaria per inserire/estrarre le teglie, lasciate uno spazio libero di 250 mm (9" 53/64 inch) dal lato del forno.

Variente 1 - Installazione a filo
Caratteristiche mobile incasso

Note

Le seguenti dimensioni devono essere considerate per poter inserire il forno all'interno del mobile.

Larghezza + 3 mm

Profondità + 0 mm

Altezza + 2 mm

Per ulteriori informazioni vi invitiamo a consultare il manuale di installazione presente sul sito Unox Casa al link sottostante.

Variante 2 - Installazione a filo con stand XEVH-0511-R1**Informazioni:**

La struttura dello stand consente di inserire un mobile su misura al suo interno.

Il supporto XEVH-0511-R1 consente di spostare il forno grazie alle ruote integrate.

Predisporre un magnetotermico sul quadro elettrico per poter togliere corrente in caso di esigenza.

Predisporre il rubinetto dell'acqua in un posto accessibile per poter interrompere il flusso in caso di esigenza.

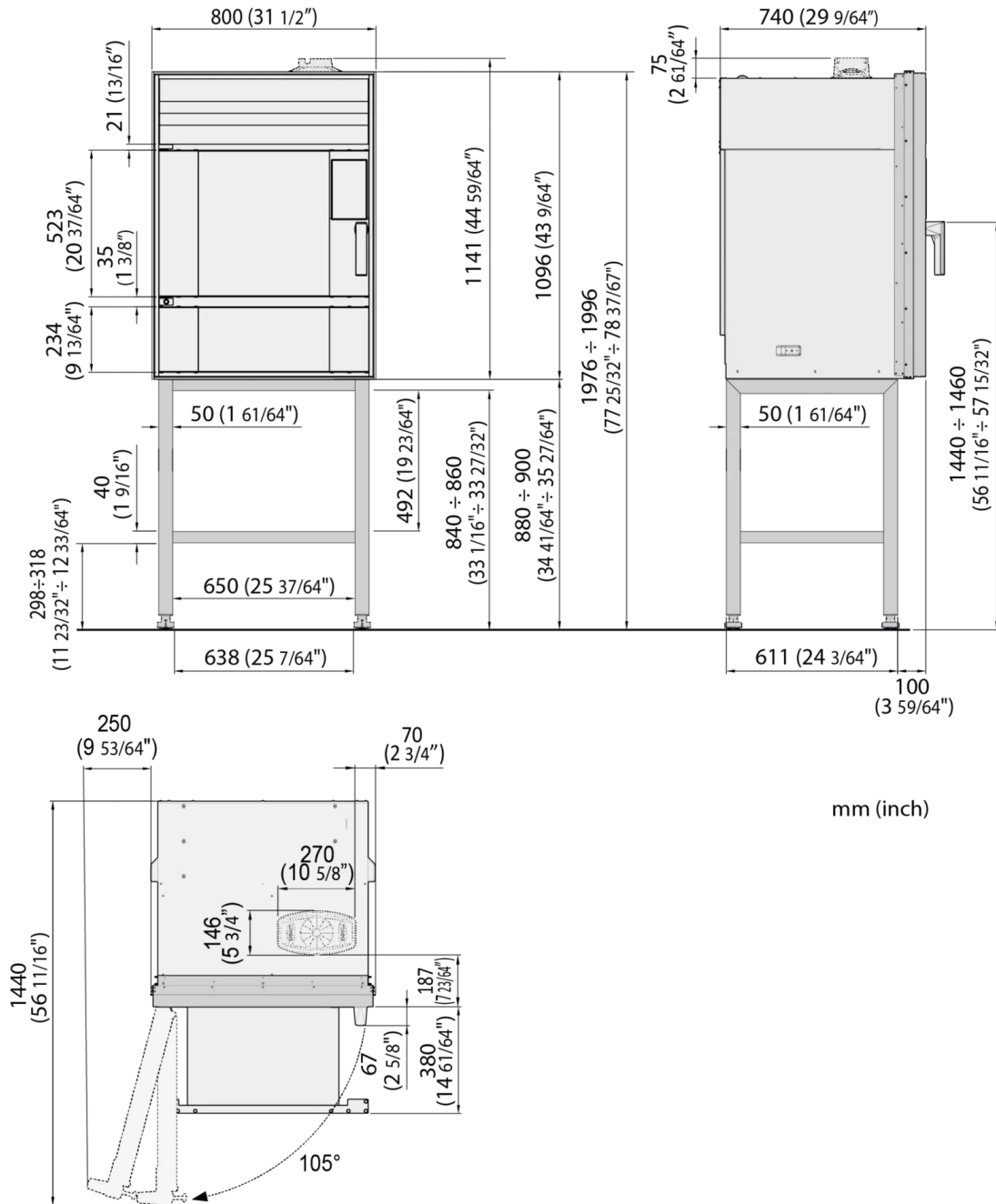
L'apparecchiatura esce dalla fabbrica con la cappa in versione filtrante. All'occorrenza in fase di installazione sarà possibile convertire la cappa da filtrante ad estrazione. Vedi le quote del camino nelle prossime pagine.

Per ulteriori informazioni vi invitiamo a consultare il manuale di installazione presente sul sito Unox Casa al link sottostante.

> [Manuale installazione](#)

Variante 2 - Installazione a filo con stand XEVH-0511-R1

Dimensioni forno con stand



mm (inch)

Dimensioni e peso

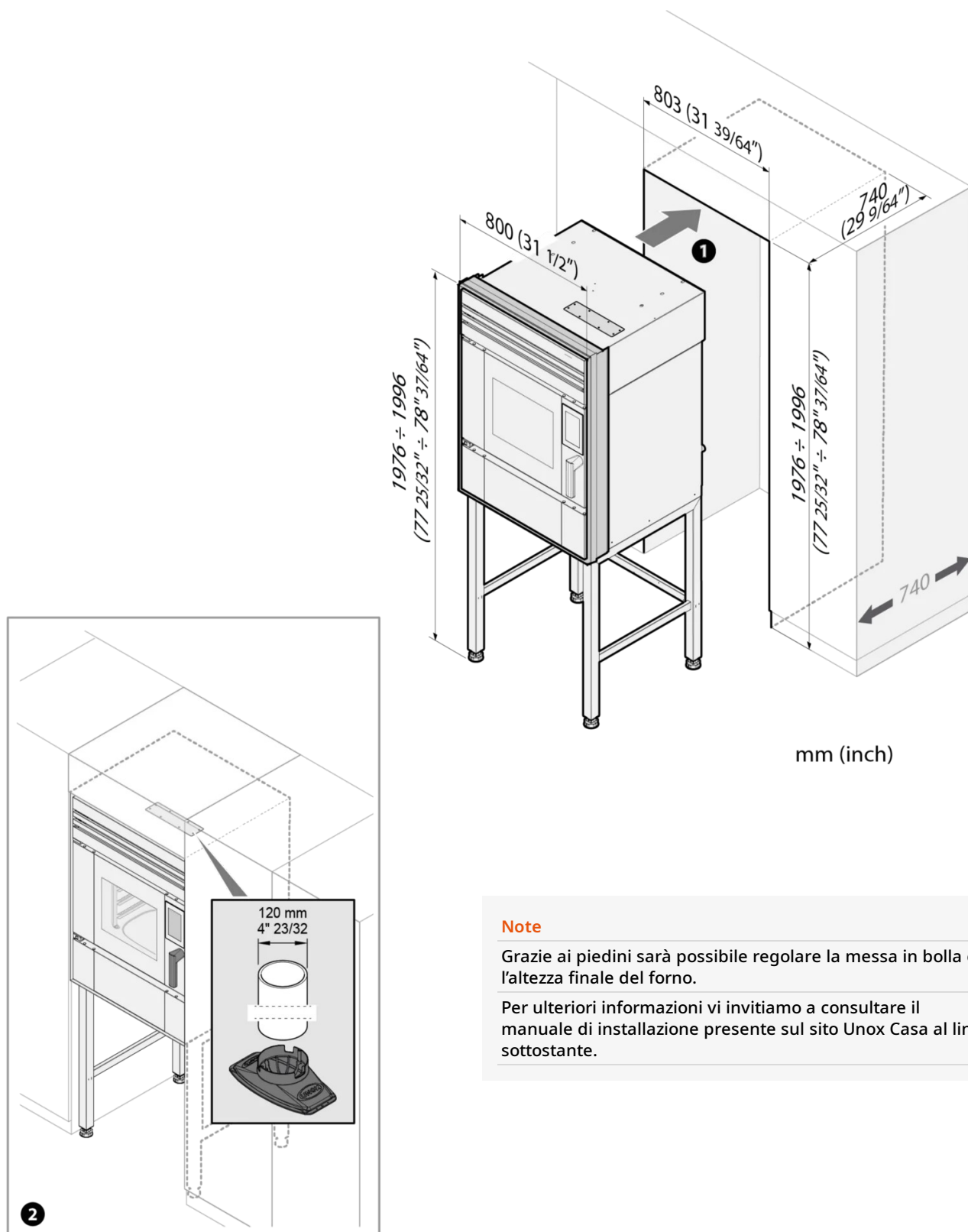
Larghezza	800 mm
Profondità	740 mm
Altezza	1986 mm
Peso netto	136 kg
Distanza teglie	80 mm

Note

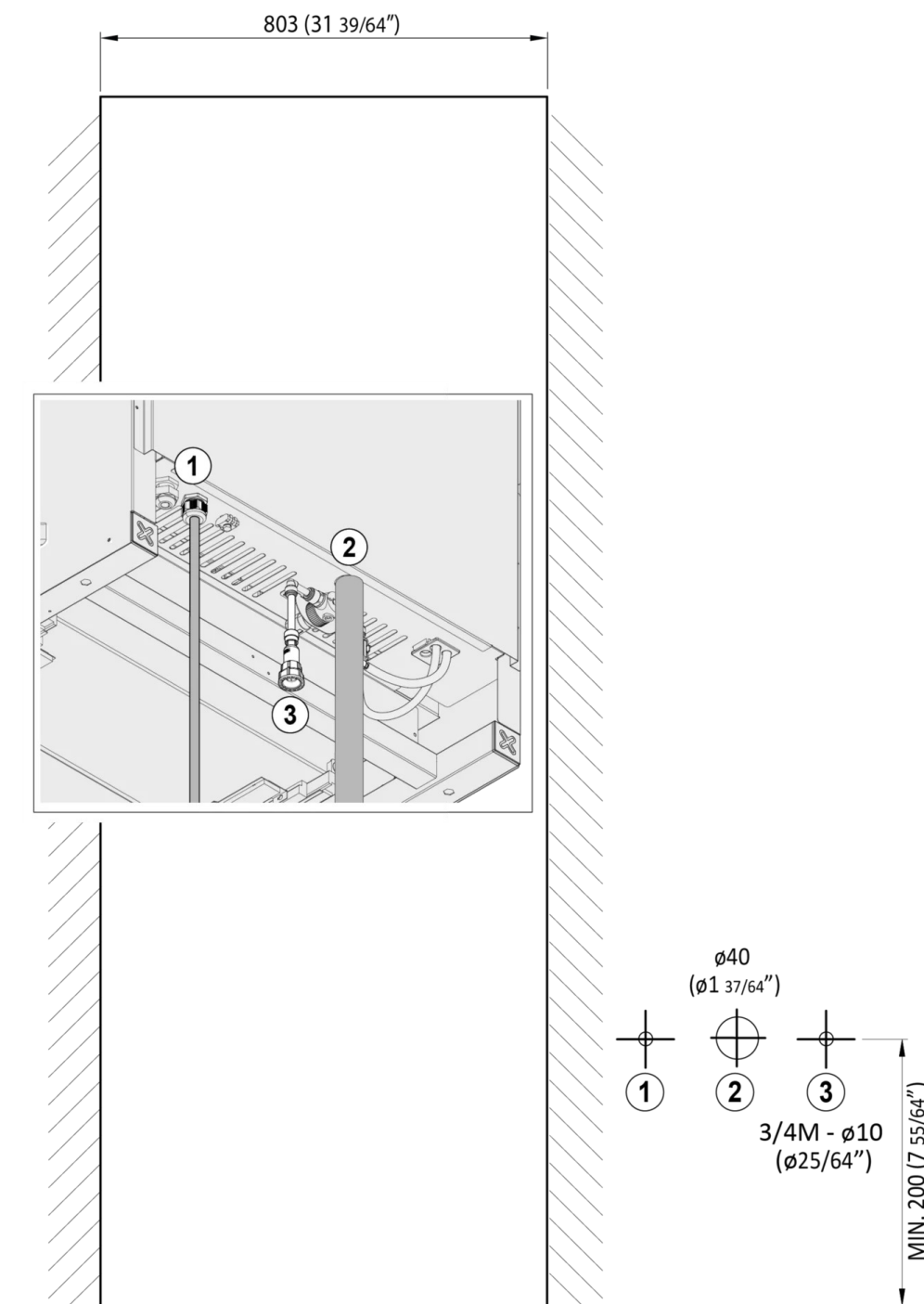
Per una completa apertura della porta (105°), necessaria per inserire/estrarre le teglie, lasciate uno spazio libero di 250 mm (9" 53/64 inch) dal lato del forno.

Variante 2 - Installazione a filo con stand XEVH-0511-R1

Caratteristiche mobile incasso con stand



Posizione connessioni

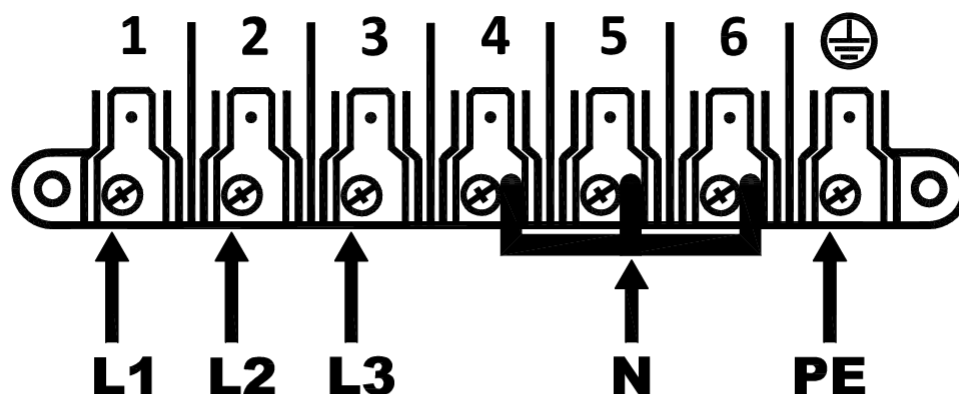


Posizione connessioni

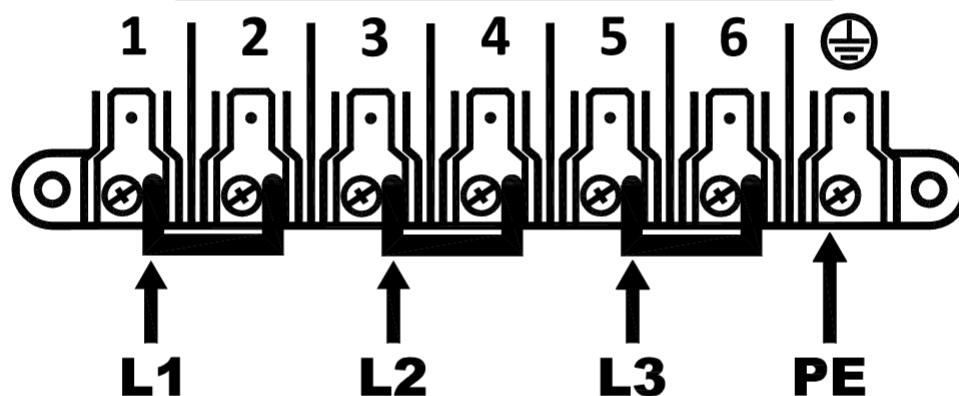
- 1 Presa elettrica
- 2 Tubo per scarico liquidi 40mm
- 3 Rubinetto 3/4 per alimentazione idrica de/la colonna

Alimentazione elettrica - Schema di collegamento

380-415V ~ 3PH + N + PE 50/60Hz

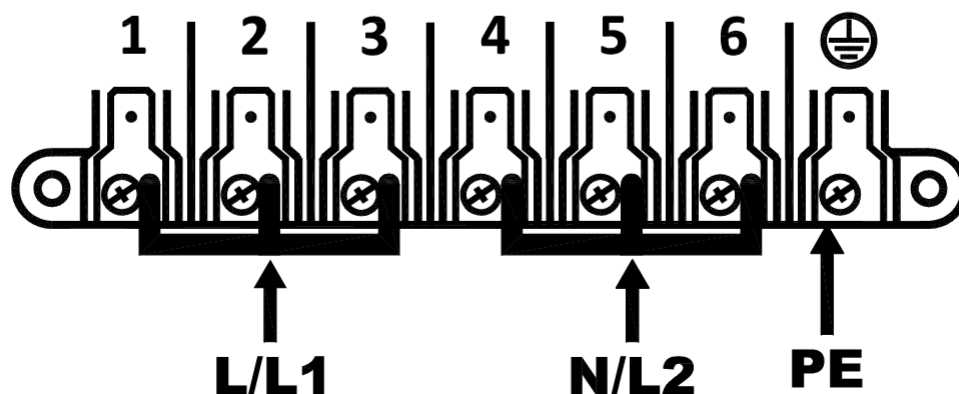


220-240V ~ 3PH + PE 50/60Hz



220-240V ~ 1PH + N + PE 50/60Hz

220-240V ~ 2PH + PE 50/60Hz



XEVH-0511-EPRM

Alimentazione elettrica

OPZIONE A

Voltaggio	380-415 V
Fase	~3PH+N+PE
Frequenza	50 / 60 Hz
Potenza totale	6.2 kW
Max corrente assorbita	11.5 A
Dimensione richiesta dell'interruttore differenziale	16 A
Requisiti cavo potenza*	5G x 2,5 mm ²
Spina Cavo	No spina 2 metri di cavo

OPZIONE B

Voltaggio	220-240 V
Fase	~3PH+PE
Frequenza	50 / 60 Hz
Potenza totale	6.2 kW
Max corrente assorbita	17.5 A
Dimensione richiesta dell'interruttore differenziale	32 A
Requisiti cavo potenza*	4G x 4 mm ²
Spina Cavo	No spina 2 metri di cavo

OPZIONE C

Voltaggio	220-240 V
Fase	~1PH+PE
Frequenza	50 / 60 Hz
Potenza totale	6.2 kW
Max corrente assorbita	27 A
Dimensione richiesta dell'interruttore differenziale	32 A
Requisiti cavo potenza*	3G x 4 mm ²
Spina Cavo	No spina 2 metri di cavo

*Dimensione consigliata - osservare l'ordinanza locale.

Requisiti per l'installazione

Le installazioni devono essere conformi a tutti i sistemi elettrici locali, in particolare la sezione dei cavi di collegamento elettrico e ai regolamenti per la ventilazione e l'allacciamento idraulico.

OPZIONE D

Voltaggio	220-240 V
Fase	~2PH+PE
Frequenza	50 / 60 Hz
Potenza totale	6.2 kW
Max corrente assorbita	27 A
Dimensione richiesta dell'interruttore differenziale	32 A
Requisiti cavo potenza*	3G x 4 mm ²
Spina Cavo	No spina 2 metri di cavo

Specifiche tecniche cappa

Volume d'aria	Velocità 1 - 340 m ³ /h Velocità 2 - 530 m ³ /h
Decibel emessi	Filtrante velocità 1 - 47 dBA Filtrante velocità 2 - 63 dBA Aspirante velocità 1 - 45 dBA Aspirante velocità 2 - 57 dBA

Connessione idrica

UTILIZZARE ACQUA NON CONFORME AGLI STANDARD MINIMI UNOX PER LA QUALITÀ DELL'ACQUA RENDERÀ NULLA LA GARANZIA.

È responsabilità dell'acquirente assicurarsi che la fornitura di acqua in entrata sia conforme alle specifiche elencate da UNOX o di renderla tale attraverso adeguate misure di trattamento.

Ingresso acqua potabile: 3/4" NPT, pressione

Acqua di rete: acqua di rete: da 1.5 a 6 Bar; da 21 a 87 psi (2 Bar; 29 psi consigliato)

Specifiche acqua in ingresso

Cloro libero	≤ 0.5 ppm
Chloramine	≤ 0.1 ppm
pH	7 - 8.5
Conduttività elettrica	≤ 1000 µS/cm
Durezza totale	≤ 30° dH

Circuito vapore: specifiche acqua in ingresso

Chlorides	≤ 120 ppm
Durezza totale	≤ 8 °dH*

*Questo valore si riferisce ad una cottura giornaliera a vapore di 1-2 ore. In ogni caso, se con una durezza totale ≤ 8°dH si verifica ancora produzione di calcare, è obbligatorio trattare l'acqua per evitare tale produzione di calcare. Si consigliano sistemi di trattamento delle acque a base di resine a scambio ionico. Non sono ammessi sistemi di trattamento delle acque a base di polifosfati.