

Progetto	_____
Articolo	_____
Quantità	_____
Data	_____

**Modello**  
Unox Model 1

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



**Descrizione**

Unox Model 1 definisce una nuova categoria di prodotto: il SuperOven. Si tratta del forno dei migliori ristoranti del mondo ripensato per l'uso domestico. Realizzato con acciaio inossidabile, messo a punto con tecnologie di cottura guidate dall'intelligenza artificiale ma umanizzato con la nostra passione trentennale per creare l'esperienza culinaria più squisita di sempre. UNOX Model 1, inoltre, crea una nuova categoria di esperienze: Cook Like a Chef. Sulla nostra piattaforma digitale verranno fornite sessioni live di cucina con i migliori chef per trasformare completamente, e per sempre, il modo in cui si cucina e si gusta il cibo a casa. Studiato per attirare l'attenzione, realizzato per coloro che desiderano l'eccellenza in ogni aspetto della vita.

**Cottura avanzata e automatica**

**Cotture automatiche**

- **Funzione AUTO.COOK:** funzionalità automatiche pre-impostate
- **Funzione MULTI.TIME:** gestisce fino a 10 cotture contemporaneamente

**Unox Intelligent Performance**

- **ADAPTIVE.Cooking™:** regola automaticamente i parametri di cottura per garantire risultati ripetibili
- **CLIMALUX™:** controllo totale dell'umidità nella camera di cottura
- **SMART.Preheating:** imposta automaticamente temperatura e durata del preriscaldamento
- **AUTO.Soft:** gestisce la salita termica per renderla più delicata
- **SENSE.Klean:** stima il grado di sporco del forno e ti suggerisce il lavaggio automatico adeguato

**Unox Intensive Cooking**

- **DRY.Maxi™:** rimuove rapidamente l'umidità dalla camera di cottura
- **STEAM.Maxi™:** produce vapore saturo
- **AIR.Maxi™:** gestisce l'auto-inversione di marcia e la funzione pulsata delle ventole
- **PRESSURE.Steam:** aumenta la saturazione e la temperatura di vapore

**Impostazioni di cottura**

**Cottura manuale**

- **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.

**App e servizi web**

- **PERSONAL COOKING TRAINER:** sessioni one-to-one con uno Chef per preparare piatti esclusivi ad hoc
- **LIVE MASTER CLASS:** lezioni di cucina a tema in diretta con i migliori Chef
- **ON DEMAND:** selezione di video ricette studiate per il MODEL 1 & MODEL 1S

# XEVH-5511-EPRM

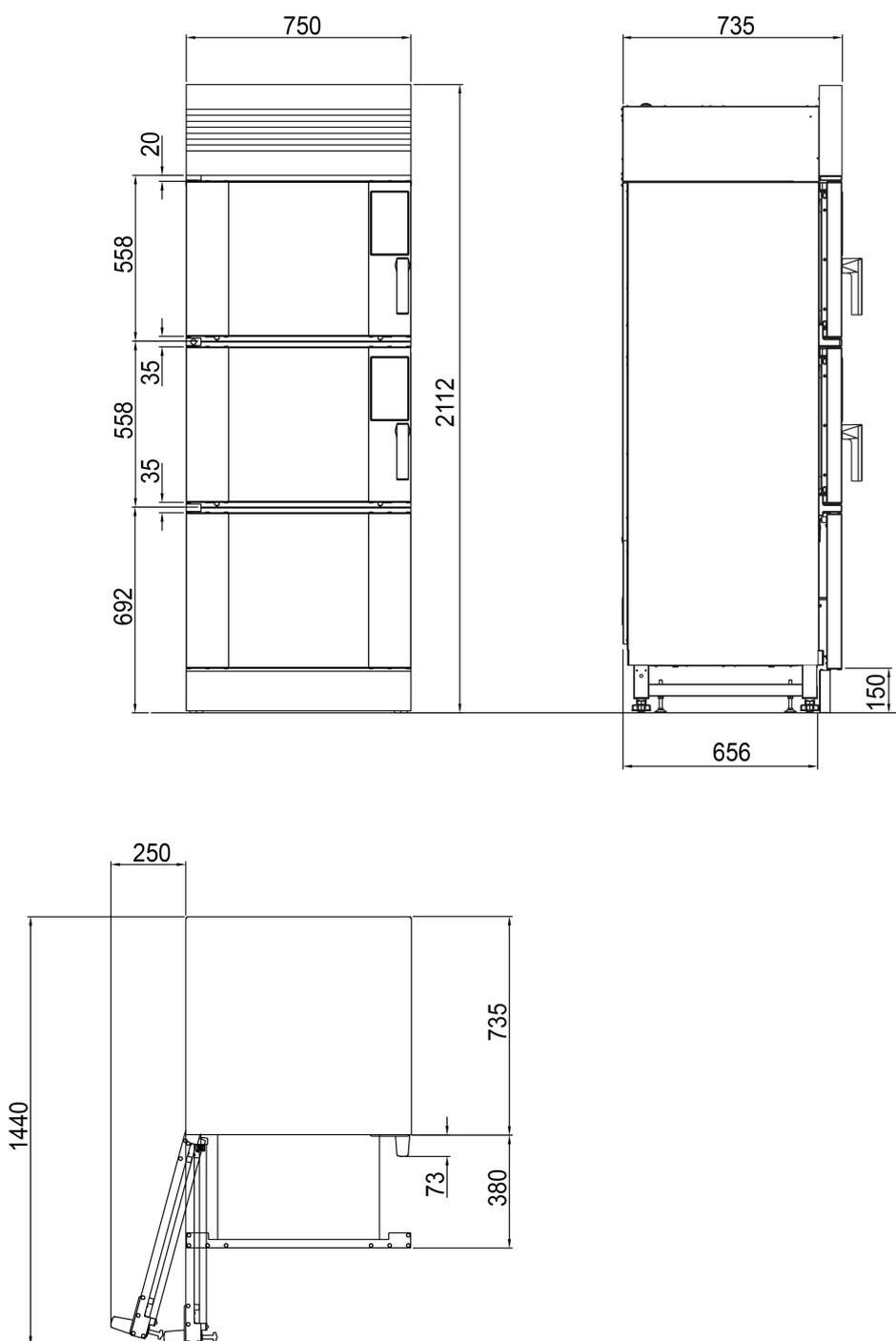
## Caratteristiche tecniche

- **ROTOR.Klean™**: sistema di lavaggio automatico
- Lavaggio speciale automatico retro carter
- 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
- Sistema raccolta gocce integrato nella porta e funzionante anche a porta aperta
- 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

## Accessori inclusi

- **Cappa Ventless con filtro a carboni attivi**: cappa a condensazione di vapore con filtro a carboni attivi
- **DET&Rinse™ PLUS**: detergente brillantante per garantire massimi livelli di pulizia, minori consumi e lunga durata del forno
- **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 speciali Unox Casa. BLACK.FRY - GRP816; EGG5 8 - TG936; GRILL - TG885; FAKIRO.GRILL - TG870; BLACK.40 - TG900; FORO.BLACK - TG890; STEEL.GRID - GPR806

## XEVH-5511-EPRM



### Dimensioni e peso

**Larghezza** 750 mm

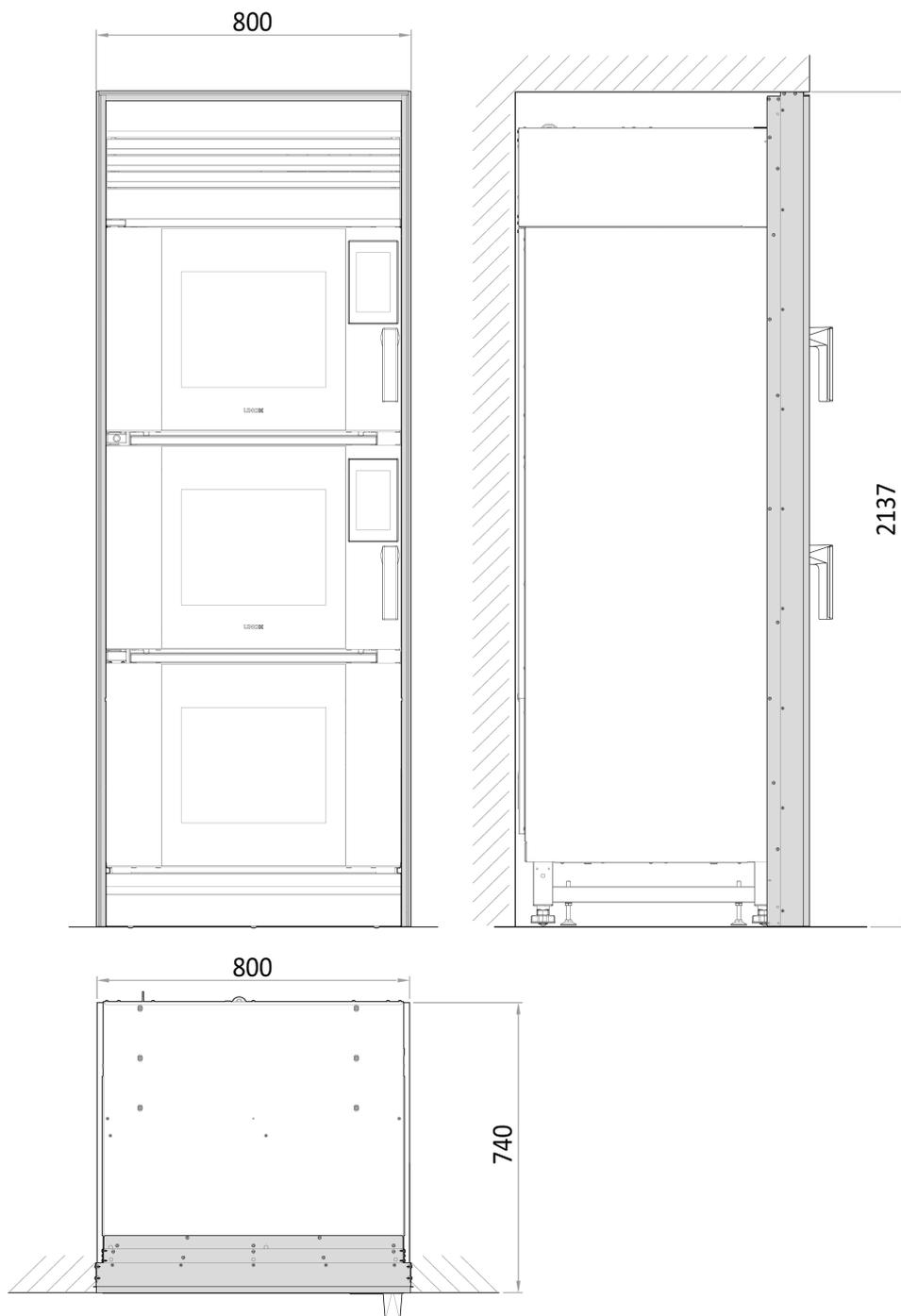
**Profondità** 735 mm

**Altezza** 2112 mm

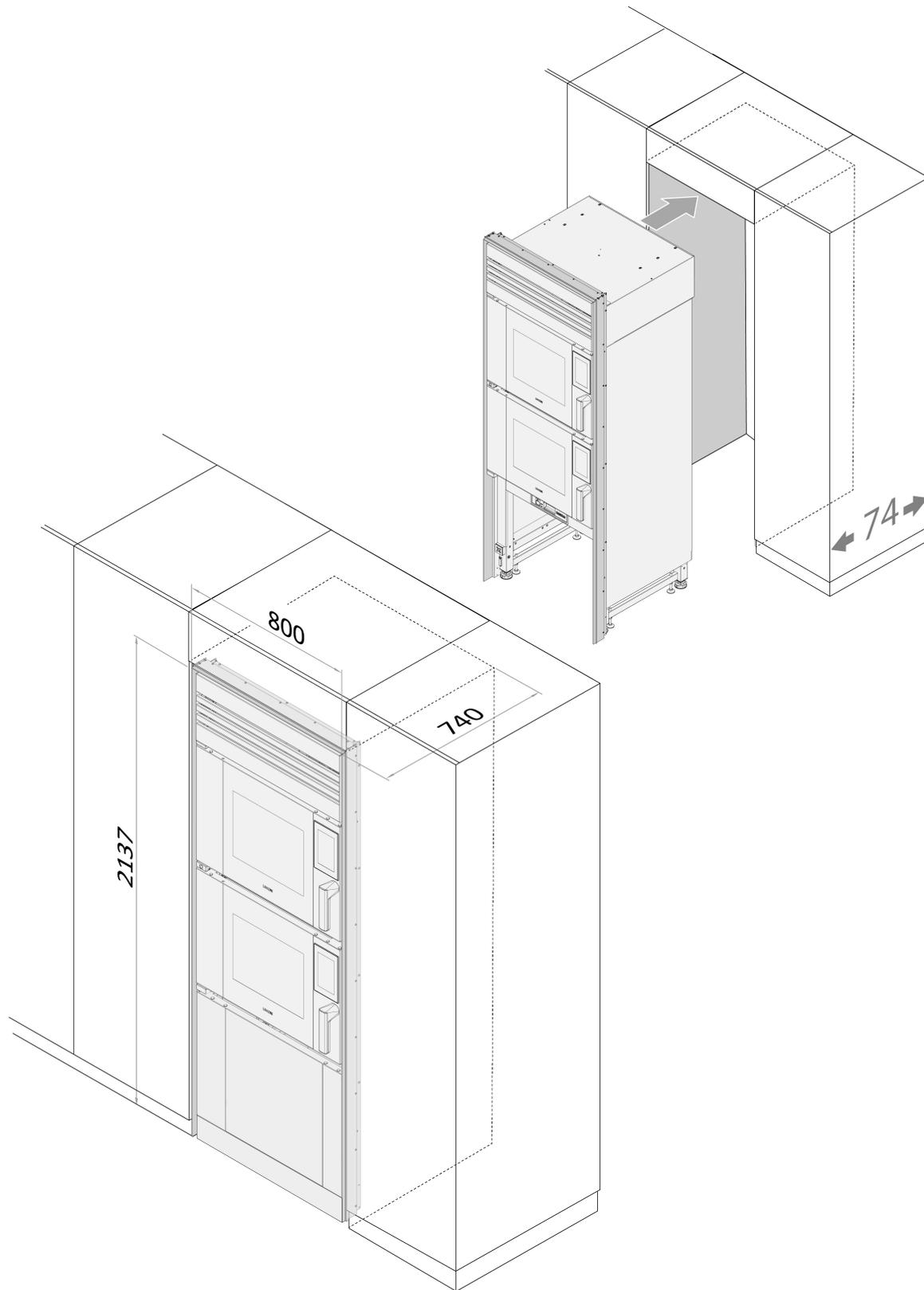
**Peso netto** 230 kg

**Distanza teglie** 80 mm

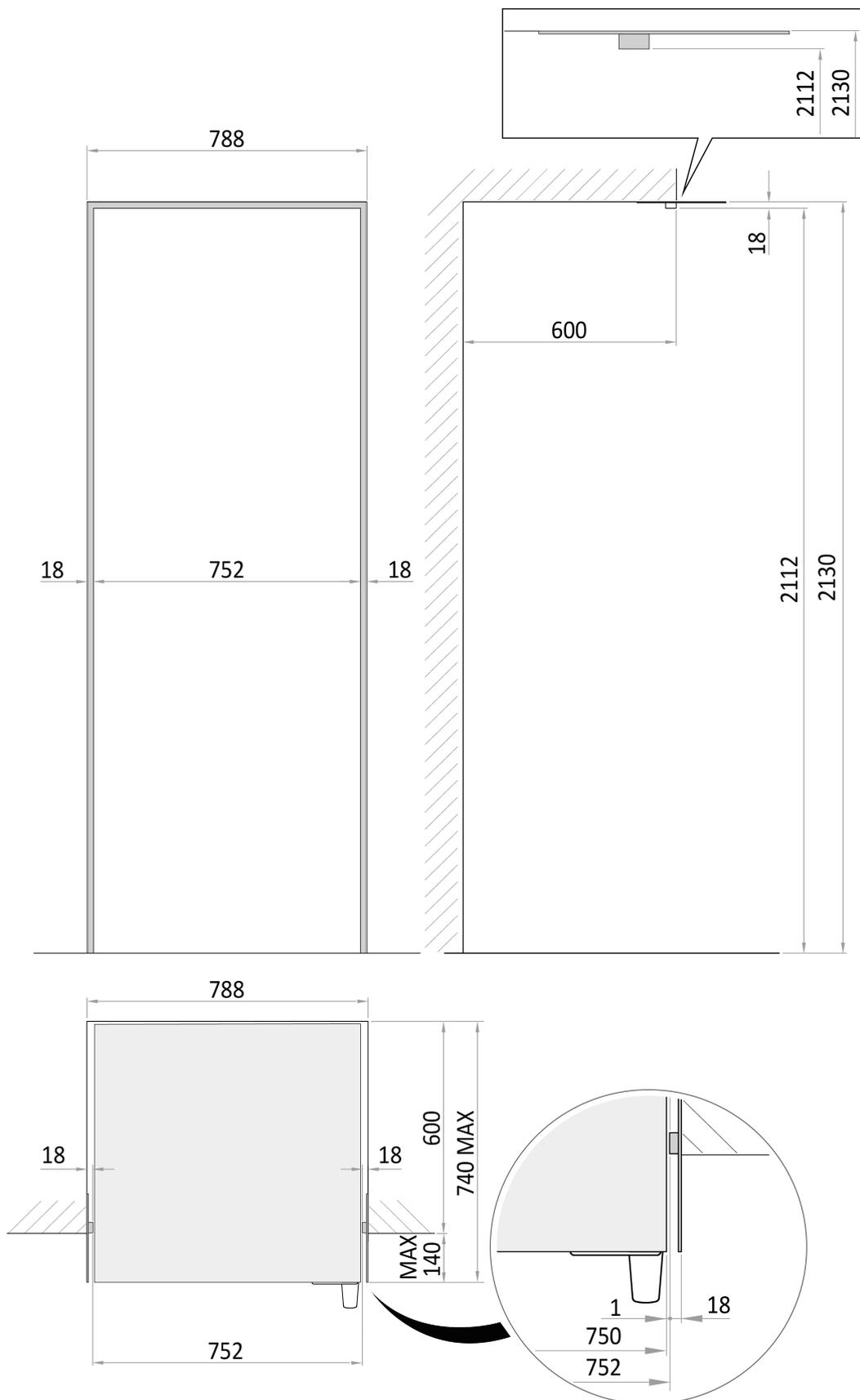
# XEVH-5511-EPRM



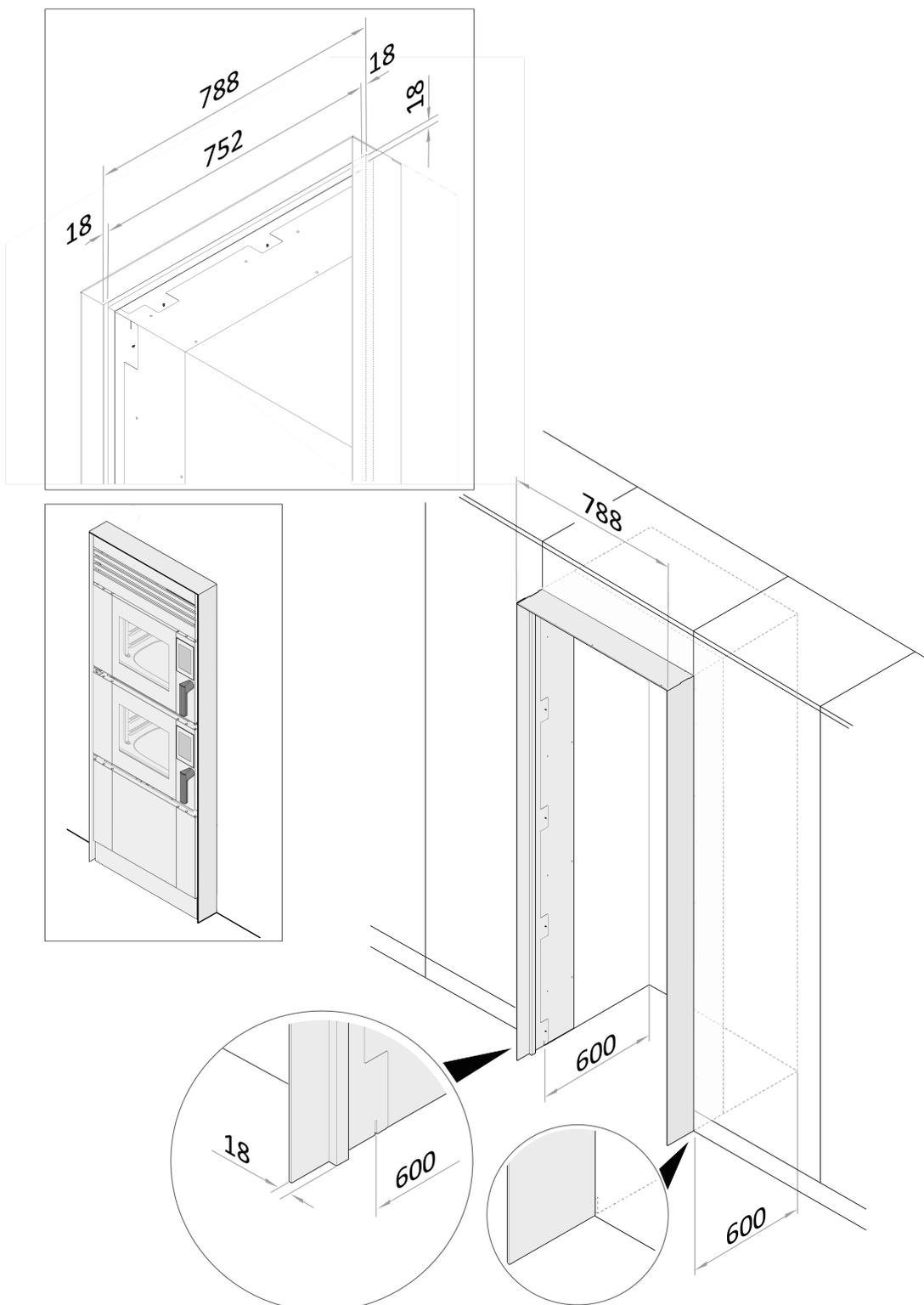
# XEVH-5511-EPRM



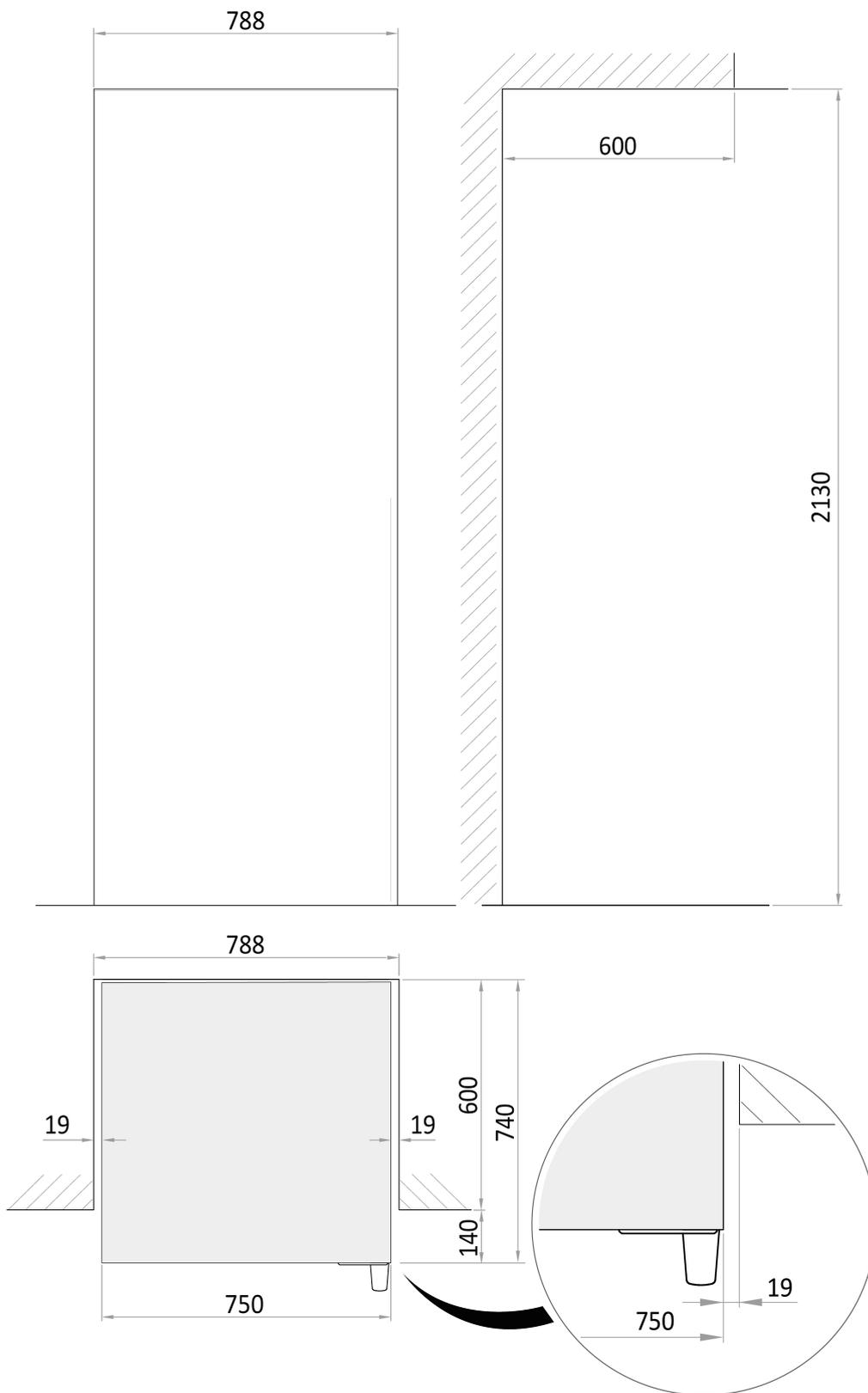
# XEVH-5511-EPRM



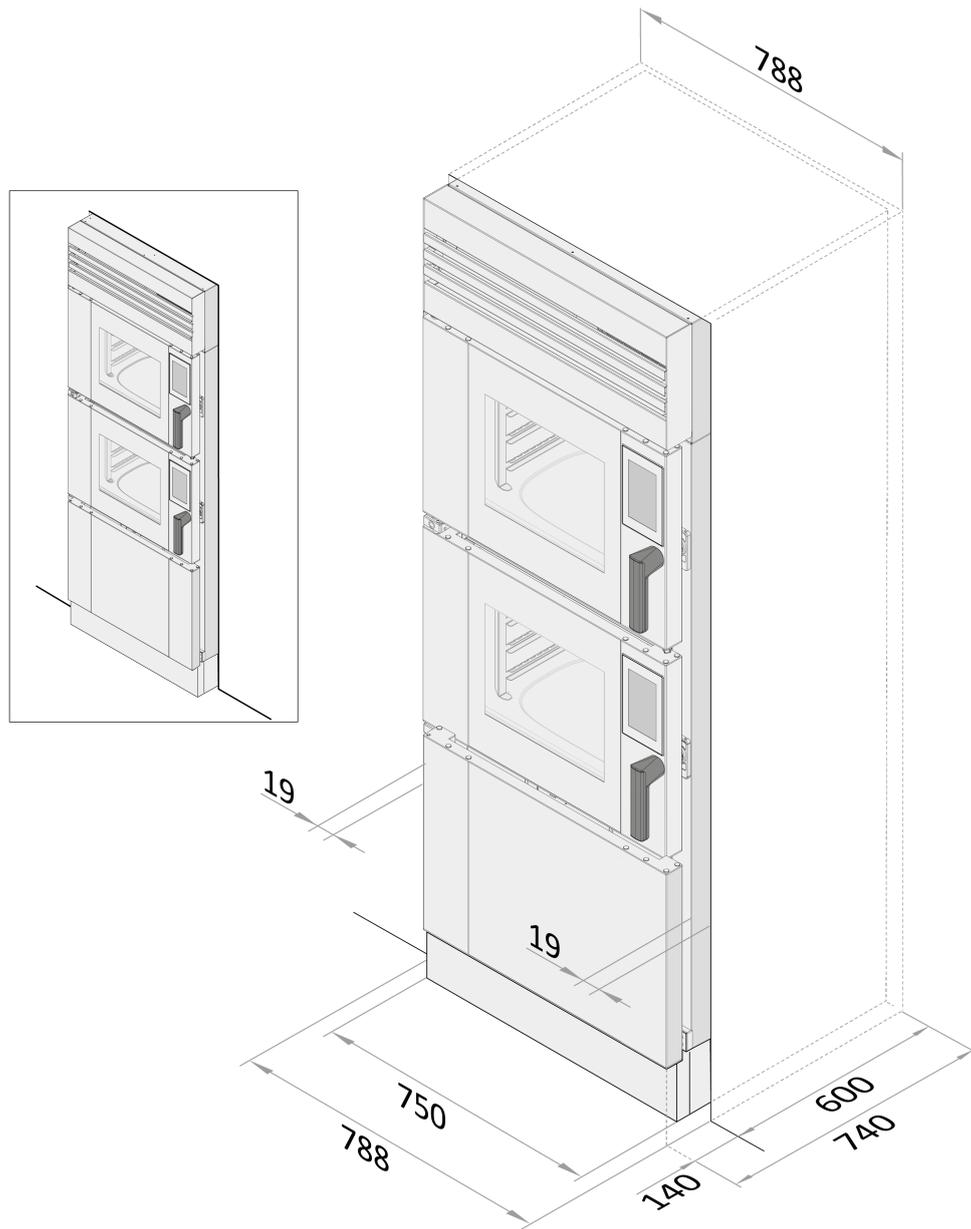
# XEVH-5511-EPRM



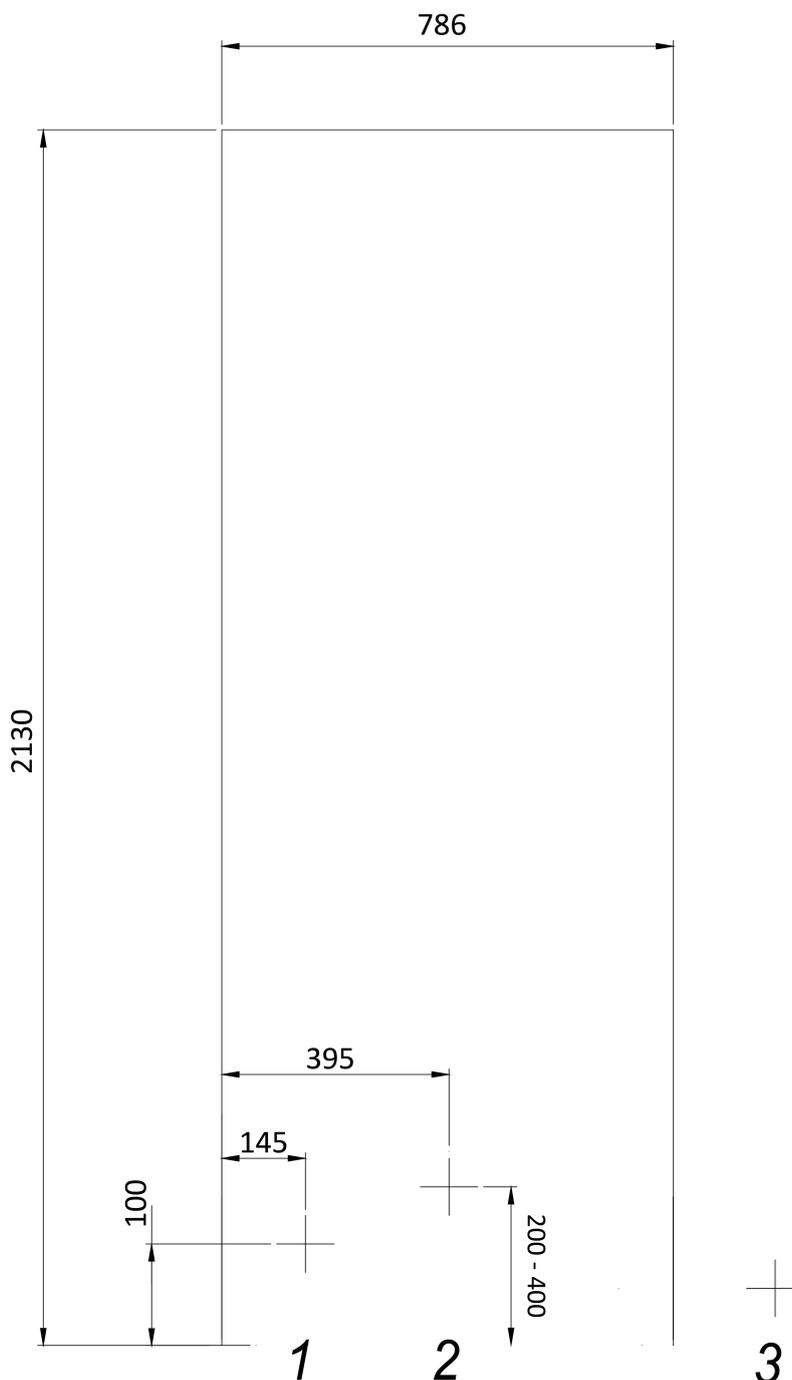
# XEVH-5511-EPRM



# XEVH-5511-EPRM



# XEVH-5511-EPRM



## Posizione connessioni

- |   |   |
|---|---|
| 1 | Presse elettrica da 32A, assorbimento 10kW-400V<br>3PH+N+PE |
| 2 | Tubo per scarico liquidi 40mm                               |
| 3 | Rubinetto 3/4 per alimentazione idrica de/la colonna        |

# XEVH-5511-EPRM

## Alimentazione elettrica

### STANDARD

<b>Voltaggio</b>	380-415 V
<b>Fase</b>	~3PH+N+PE
<b>Frequenza</b>	50 / 60 Hz
<b>Potenza totale</b>	10.0 kW
<b>Max corrente assorbita</b>	17.5 A
<b>Dimensione richiesta dell'interruttore differenziale</b>	32 A
<b>Requisiti cavo potenza*</b>	5G x 4 mm <sup>2</sup>
<b>Spina</b>	IEC309 3P+N+PE 400V 32A H6 IP67

\*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.

## 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\*,  
**Acqua di rete:** pressione acqua di rete: da 22 a 87 psi; da 1.5 a 6 Bar (29 psi; 2 Bar consigliato)

### Specifiche acqua in ingresso

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

### Circuito vapore: specifiche acqua in ingresso

<b>Chlorides</b>	≤ 120 ppm
<b>Durezza totale</b>	≤ 8 °dH

Per evitare la formazione di calcare, l'acqua in ingresso deve avere una 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.