

Progetto	_____
Articolo	_____
Quantità	_____
Data	_____

**Modello**  
**Unox 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. Mantiene la stessa tecnologia all'avanguardia e innovazione dei nostri modelli professionali, ma è progettato su misura per gli ambienti cucina privati.

Il forno eccelle nel fornire eccezionali prestazioni di cottura, offrendo una vasta gamma di metodi di cottura, tra cui grigliatura, frittura, affumicatura, essiccazione, cottura a vapore e sous vide. In particolare, l'inclusione di sensori di umidità migliorano l'efficienza, i processi di cottura risultano consistenti e rapidi, fino a tre volte più veloci rispetto ai forni tradizionali. L'interfaccia digitale è user-friendly, concede 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 nella cottura. Il sistema di ventilazione integrato dispone di filtri ai carboni attivi di derivazione professionale, eliminando efficacemente odori e vapori. Inoltre, il forno incorpora una funzione di lavaggio automatico che semplifica la manutenzione, utilizzando una soluzione a base d'acqua arricchita con il detersivo ecologico prodotto direttamente da Unox. Per maggiore comodità, il Model 1S include un cassetto scorrevole che ripone ordinatamente le teglie professionali, detersivo e un affumicatore, migliorando l'esperienza di cottura complessiva.

**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 dei precedenti modi di utilizzo

**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

**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 speciali Unox Casa.  
BLACK.FRY - GRP816;  
GRILL - TG885;  
BLACK.40 - TG900;  
STEEL.GRID - GPR806

## XEVH-0511-EPRM



**Variante 1**

**Installazione a filo**

**Pag. 4 - 6**



**Variante 2**

**Installazione a filo con stand XEVH-0511-R1**

**Pag. 7 - 9**

**Variante 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.

---

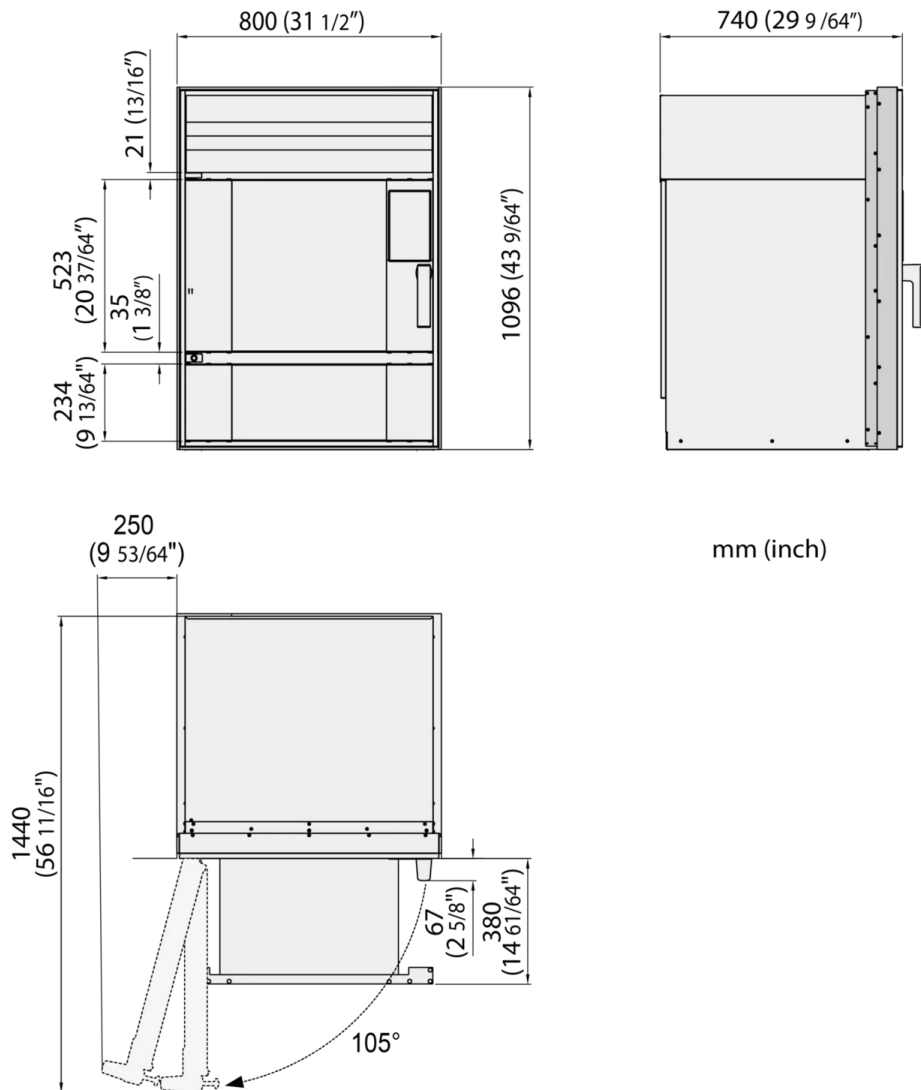
Per ulteriori informazioni vi invitiamo a consultare il manuale di installazione presente sul sito Unox Casa al link sottostante.

[> Manuale installazione](#)

---

**Variante 1 - Installazione a filo**

**Dimensioni forno**



**Dimensioni e peso**

**Larghezza** 800 mm

**Profondità** 740 mm

**Altezza** 1096 mm

**Peso netto** 136 kg

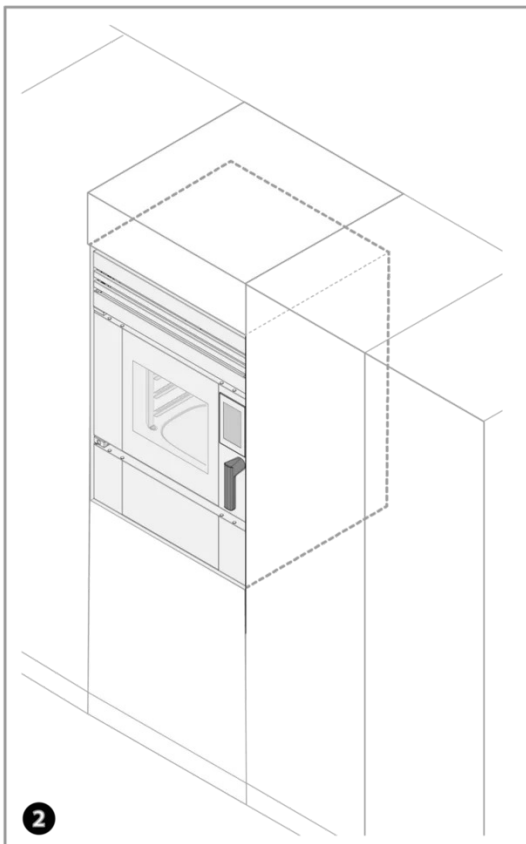
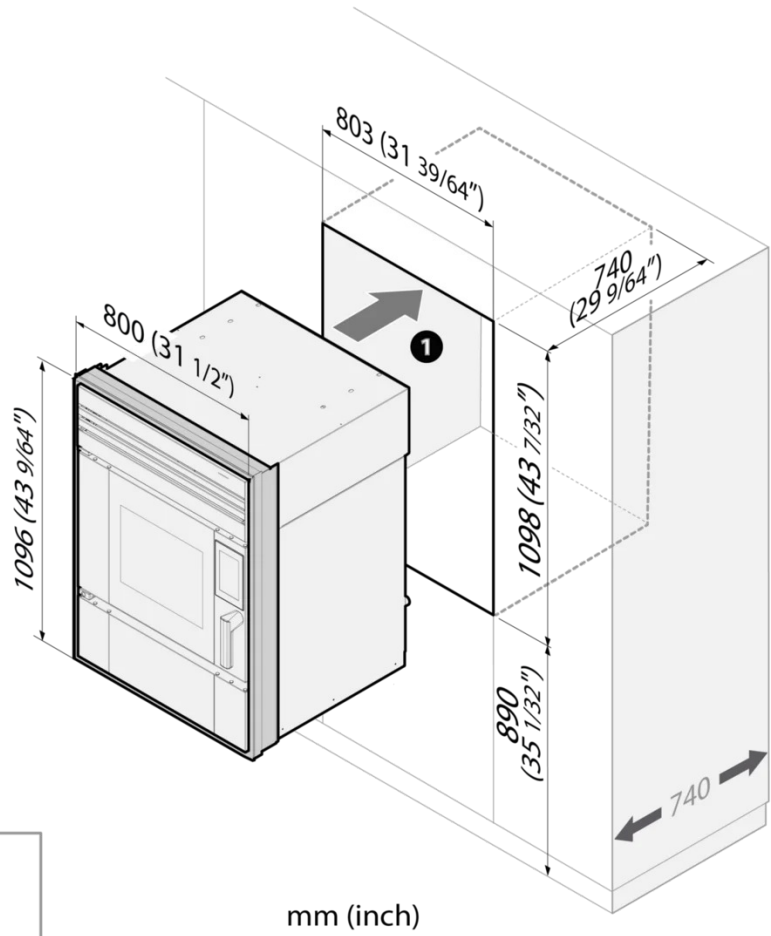
**Distanza teglie** 80 mm

**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.

**Variante 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.

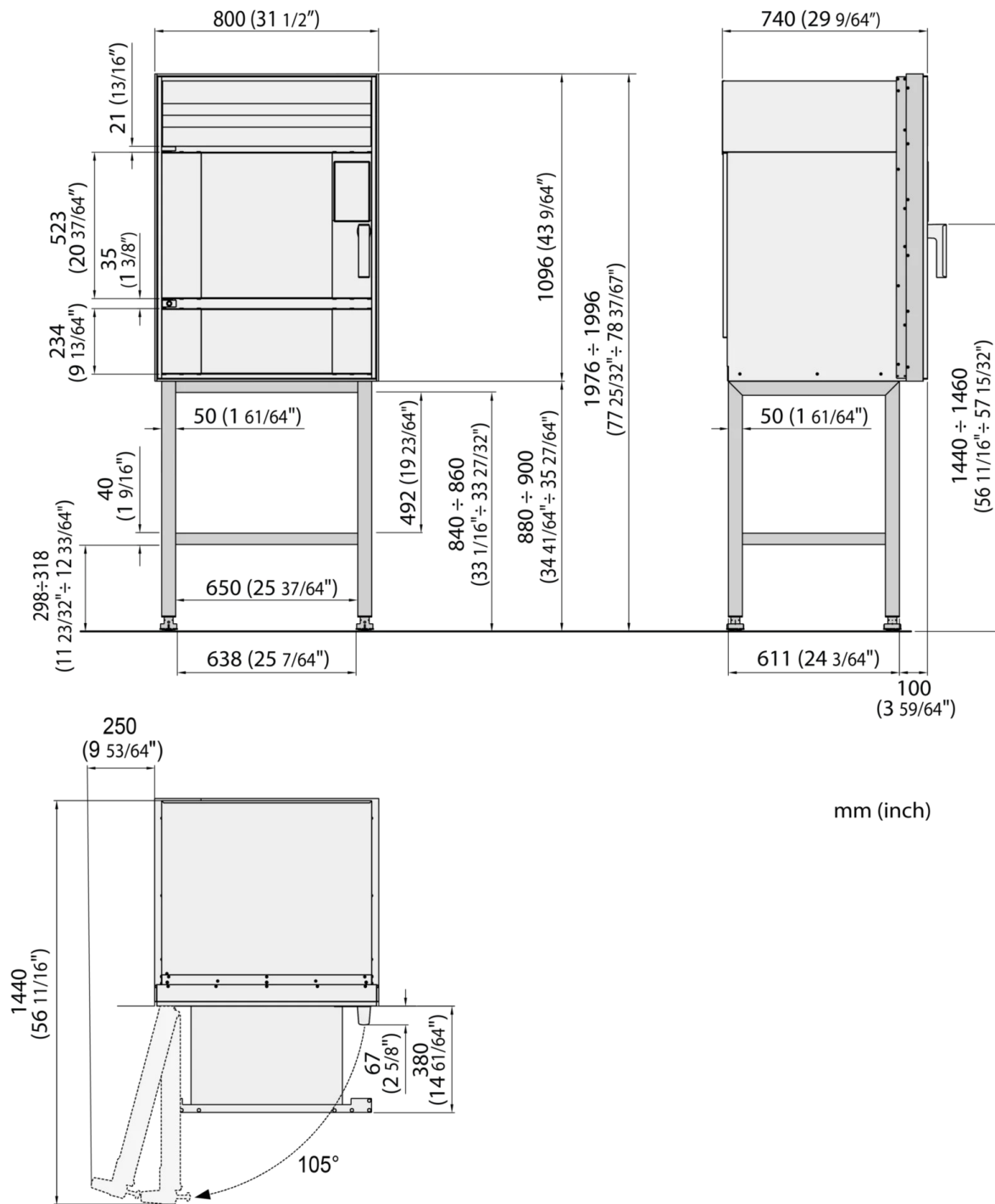
Predisporre il rubinetto dell'acqua in un posto accessibile per poter interrompere il flusso in caso di esigenza.

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.



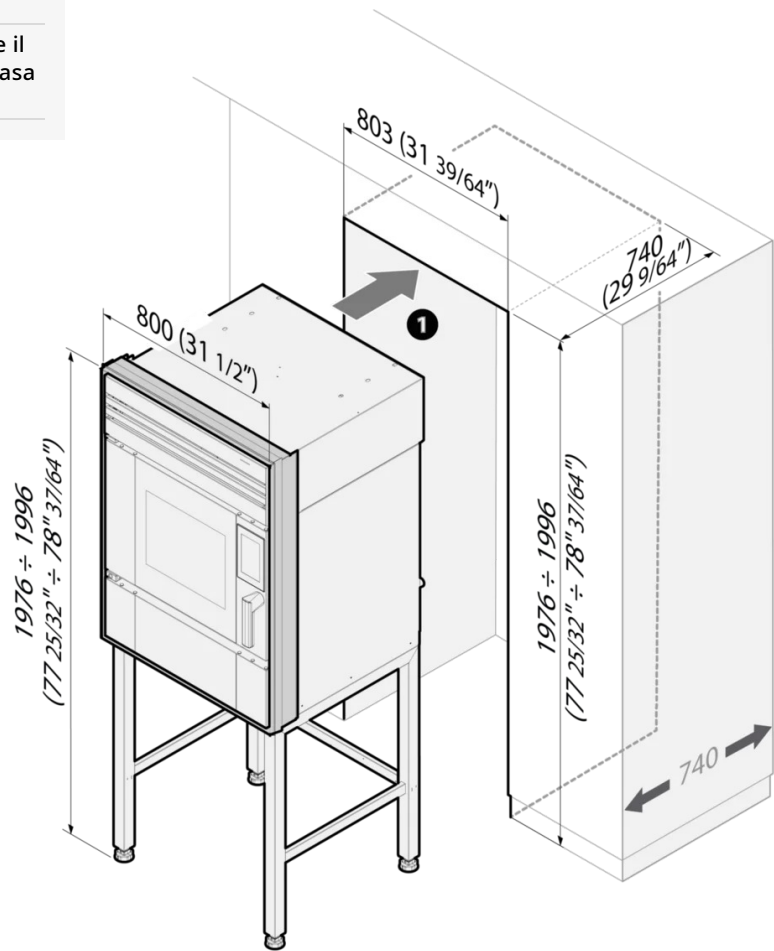
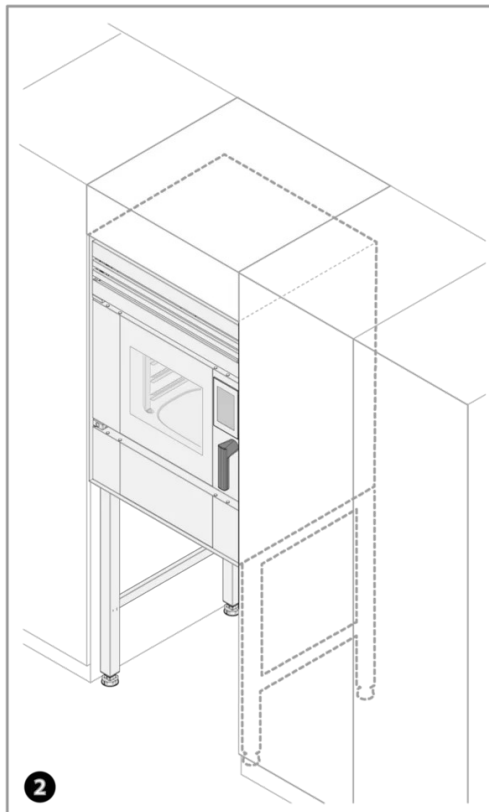
**Variante 2 - Installazione a filo con stand XEVH-0511-R1**

**Caratteristiche mobile incasso con stand**

**Note**

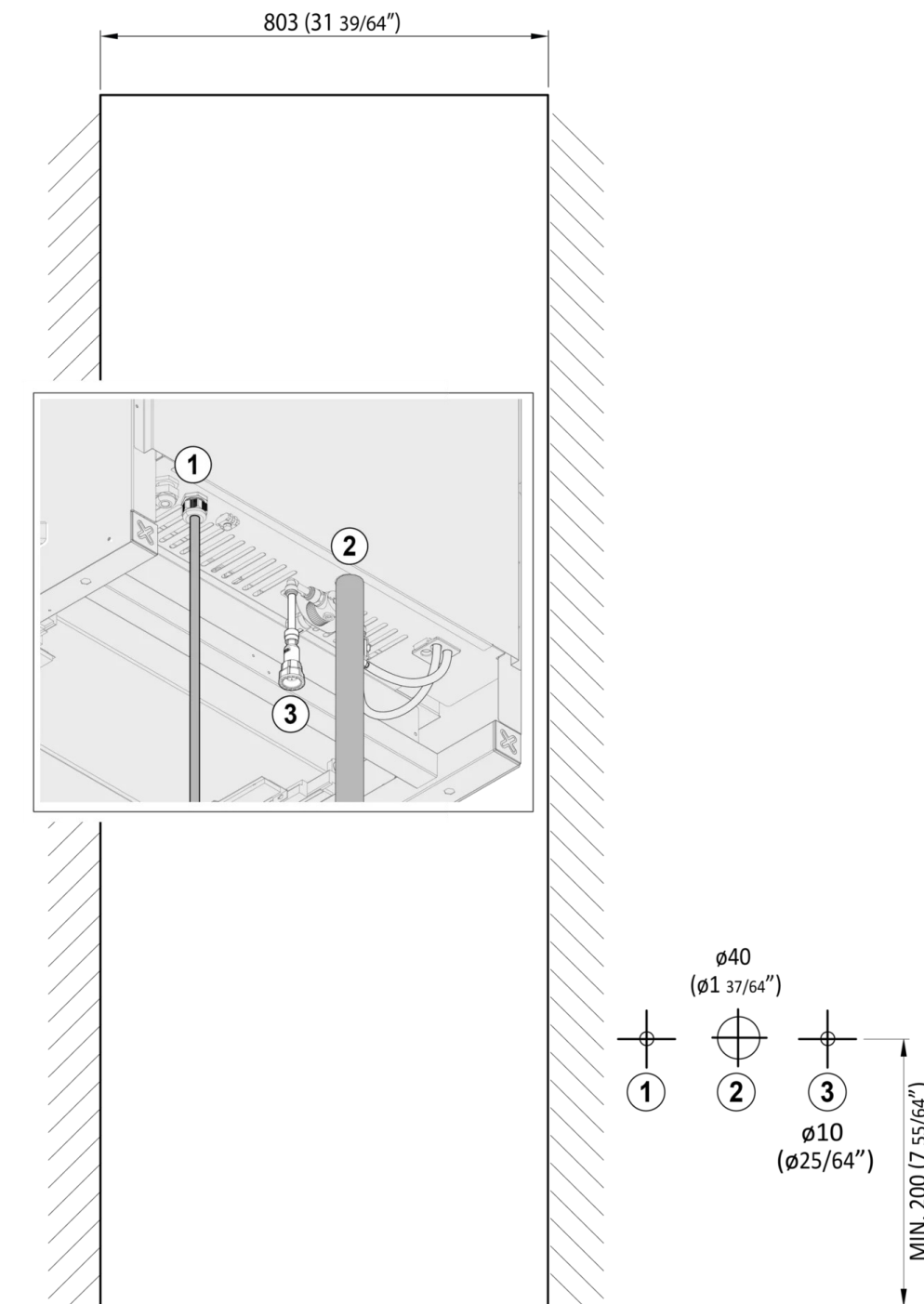
Grazie ai piedini sarà possibile regolare la messa in bolla e l'altezza finale del forno.

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



mm (inch)

**Posizione connessioni**



**Posizione connessioni**

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

# XEVH-0511-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>	6.2 kW
<b>Max corrente assorbita</b>	11.5 A
<b>Dimensione richiesta dell'interruttore differenziale</b>	16 A
<b>Requisiti cavo potenza*</b>	5G x 2,5 mm <sup>2</sup>
<b>Spina</b>	NON INCLUSA

### OPZIONE A

<b>Voltaggio</b>	220-240 V
<b>Fase</b>	~3PH+PE
<b>Frequenza</b>	50 / 60 Hz
<b>Potenza totale</b>	6.2 kW
<b>Max corrente assorbita</b>	17.5 A
<b>Dimensione richiesta dell'interruttore differenziale</b>	32 A
<b>Requisiti cavo potenza*</b>	4G x 4 mm <sup>2</sup>
<b>Spina</b>	NON INCLUSA

### OPZIONE B

<b>Voltaggio</b>	220-240 V
<b>Fase</b>	~1PH+PE
<b>Frequenza</b>	50 / 60 Hz
<b>Potenza totale</b>	6.2 kW
<b>Max corrente assorbita</b>	27 A
<b>Dimensione richiesta dell'interruttore differenziale</b>	32 A
<b>Requisiti cavo potenza*</b>	3G x 4 mm <sup>2</sup>
<b>Spina</b>	NON INCLUSA

\*Dimensione consigliata - osservare l'ordinanza locale.

## 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.

## 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.