



# XEPA-0523-EXRN

Progetto	_____
Articolo	_____
Quantità	_____
Data	_____

## Modello SPEED-X™

Forno combinato con microonde	Elettrico
5 o 10 teglie GN 2/3 (COMBI)	Cerniera a sinistra
1 teglia GN 2/3 (SPEED)	Pannello di controllo touch screen da 16"
Voltaggio: 380-415V 3N~ / 220-240V 3~	



## Descrizione

SPEED-X™ è il primo forno ad essere sia un forno combinato sia un forno a cottura accelerata con lavaggio automatico. SPEED-X™ ha una capacità di 10 teglie GN 2/3 con passo 35 millimetri o 5 teglie GN 2/3 con passo 70 millimetri in modalità combi e una posizione dedicata alla teglia SPEED.Plate per realizzare fino a 4 cotture accelerate contemporaneamente in modalità speed. La tecnologia rivoluzionaria HYPER.Speed unisce la cottura combinata aria-vapore alle microonde e permette di ridurre significativamente i tempi di cottura di sandwich e piatti precotti rispetto ai tradizionali speed-oven. Il lavaggio automatico con tanica integrata semplifica le operazioni di pulizia, consentendo la cottura accelerata di cibi crudi quali verdure, carne, pesce e molto altro. La camera di cottura in acciaio Inox 316L abbinata al sistema di filtraggio dell'acqua RO.Care permette di collegare SPEED-X™ alla rete idrica senza necessità di sistemi esterni di filtraggio anche in presenza di acqua molto dure o con alto livello di cloruri.

## Impostazioni di cottura

### Cottura manuale

- **Step di cottura:** fino a 9
- **Temperatura:** 30 °C - 260 °C
- **Temperatura di preriscaldamento:** fino a 260 °C
- **Microonde:** impostazione dell'emissione di microonde con incremento del 10%
- **CLIMA.Control:** impostazione dell'umidità dal 10% al 100% e misurazione continua dell'umidità reale presente nella camera di cottura
- **Velocità ventole:** 5 velocità continue e 5 velocità pulsate
- **Programmi memorizzabili:** 1000+

### Cotture automatiche

- **CHEFUNOX & SPEEDUNOX:** scegli cosa cucinare dalla libreria combi o combi-speed, il forno imposta automaticamente tutti i parametri
- **MULTI.Time:** gestisce fino a 10 cotture combinate contemporaneamente
- **MULTI.Speed:** gestisce e monitora fino a 4 cotture accelerate contemporaneamente

## Caratteristiche tecniche

- Struttura in acciaio inossidabile
- Porta a lancio interamente in acciaio inossidabile con pannello di controllo da 16" capacitivo ultra luminoso integrato
- Camera di cottura in acciaio inox AISI 316L per la massima resistenza alla corrosione
- 2 ventole sovrapposte a inversione di marcia e resistenze lineari simmetriche ad alta densità di potenza
- Immissione microonde nella camera di cottura in direzione perpendicolare alla teglia con effetto stirring
- **ROTOR.Klean™:** sistema di lavaggio automatico
- Contenitore detergente DET&Rinse™ integrato
- **RO.Care:** sistema di filtraggio integrato a resine che elimina dall'acqua le sostanze che contribuiscono alla formazione di calcare: fino a 1300L di acqua filtrata con una cartuccia. Sensore integrato di misurazione della durezza dell'acqua che segnala l'esaurimento del filtro
- **Digital.ID™** sistema operativo
- Microfono integrato che abilita funzione di voice control e chiamata
- Connessione internet Wi-Fi integrata
- Download dati HACCP



# XEPA-0523-EXRN

## Cottura avanzata e automatica

### Unox Intelligent Performance

- **SMART.Standby:** riconosce l'assenza di cibo in camera di cottura e imposta automaticamente la modalità di standby a basso consumo
- **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
- **AUTO.Soft:** gestisce la salita termica durante la cottura per renderla più delicata
- **SENSE.Klean:** stima il grado di sporco del forno e suggerisce il lavaggio automatico più indicato

### Unox Intensive Cooking

- **HYPER.Speed:** combina microonde, vapore e convezione per abbattere i tempi di cottura
- **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

### Data Driven Cooking

- Controlla e monitora in real-time le condizioni operative dei tuoi forni, crea e condividi nuove ricette. L'intelligenza artificiale trasforma i dati di consumo in informazioni utili e ti permette di aumentare i profitti giornalieri



## DIGITAL ID

### Digital.ID™

- Crea il tuo account Digital.ID™ e accedi tramite log-in dal tuo forno SPEED-X™ connesso a internet: memorizza i tuoi programmi di cottura, la configurazione della tua home page e tutte le personalizzazioni del tuo forno direttamente sul cloud. L'account rimane costantemente sincronizzato con le modifiche più recenti, permettendoti inoltre di modificarle direttamente dal tuo smartphone. Puoi effettuare il log-in al tuo account da qualsiasi forno SPEED-X™ connesso a internet e avere immediatamente accesso ai tuoi settaggi.

### Standard digital services

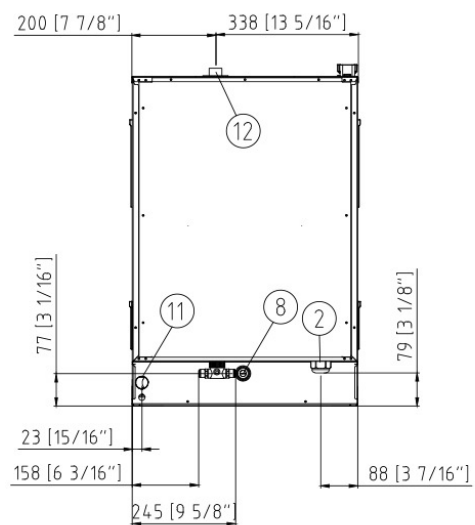
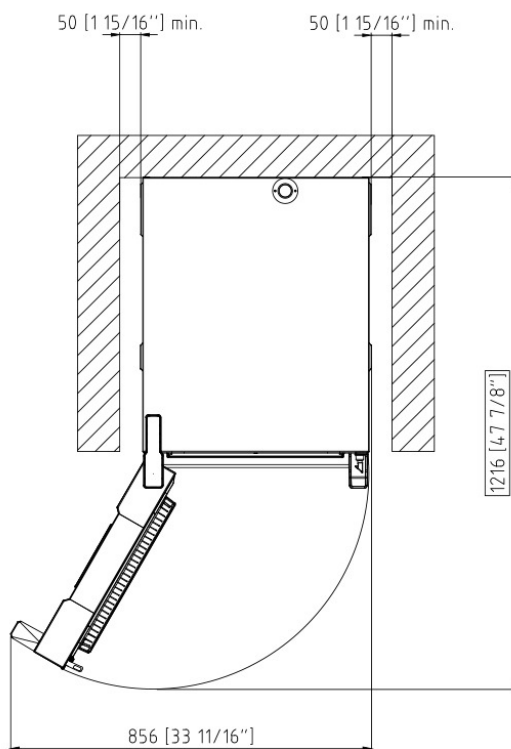
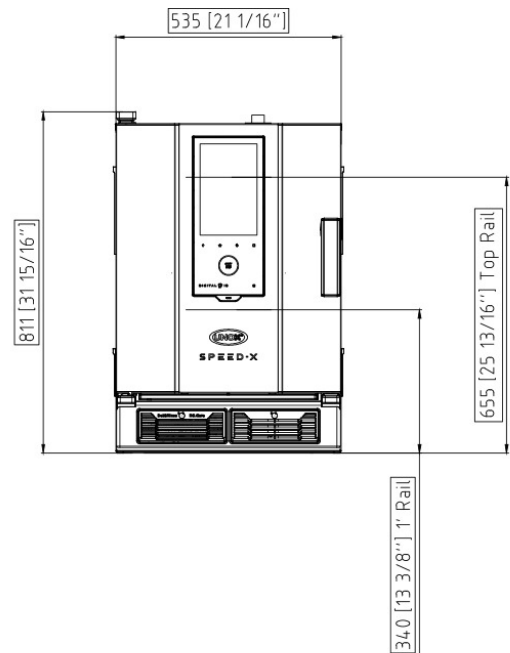
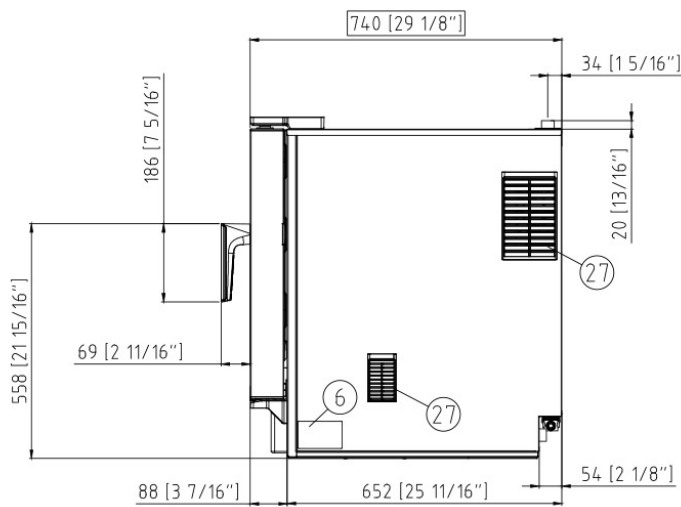
- Digital.ID™ App
- DIGITAL.Training
- Live technical assistance
- Data Driven Cooking app & webapp

### Premium digital services

- HEY.Unox - Voice control
- COOKING.Concierge (30min/mese)
- Accesso al piano DDC Enterprise\*
- Estensione garanzia LONG.Life 5\*

\*visitare il sito unox.com per maggiori informazioni

# XEPA-0523-EXRN



## Dimensioni e peso

Larghezza	535 mm
Profondità	740 mm
Altezza	811 mm
Peso netto	107 kg
Distanza teglie	70 mm (5 GN 2/3) - 35 mm (10 GN 2/3)

## Posizione connessioni

2	Morsettiera alimentazione
6	Targhetta dati tecnici
8	Ingresso acqua 3/4" femmina NPT
11	Scarico camera di cottura
12	Uscita fumi caldi
27	Uscita aria di raffreddamento

# XEPA-0523-EXRN

## Alimentazione elettrica

### STANDARD

Voltaggio	380-415V V
Fase	~3PH+N+PE
Frequenza	50 Hz
Potenza totale	9.5 kW
Max corrente assorbita	15.5 A
Dimensione richiesta dell'interruttore differenziale	16 A
Requisiti cavo potenza*	5G x 2,5 mm <sup>2</sup>
Spina	NON INCLUSA

### OPZIONE A

Voltaggio	220-240 V
Fase	~3PH+PE
Frequenza	50 Hz
Potenza totale	9.5 kW
Max corrente assorbita	21 A
Dimensione richiesta dell'interruttore differenziale	25 A
Requisiti cavo potenza*	4G x 2,5 mm <sup>2</sup>
Spina	NON INCLUSA

\*Dimensione consigliata - osservare l'ordinanza locale.

## Connessione idrica

UTILIZZARE ACQUA NON CONFORME AGLI STANDARD MINIMI UNOX PER LA QUALITÀ DELL'ACQUA RENDERA' 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.

**Acqua di rete:** Ingresso acqua potabile: 3/4" NPT\*, pressione acqua di rete: da 22 a 87 psi; da 1.5 a 6 Bar (29 psi; 2 Bar consigliato)

### Specifiche acqua in ingresso

Cloro libero	≤ 0.5 ppm
Chloramine	≤ 0.1 ppm
pH	7 - 8.5
Conduttività elettrica	≤ 1500 µS/cm
Durezza totale (TH)	≤ 30° dH (534 ppm)
Chlorides	≤ 250 ppm

\*il valore si riferisce a cotture a vapore della durata di 1- 2 ore al giorno. Se con valori di durezza totale ≤ 8°dH c'è ancora produzione di calcare, è obbligatorio trattare l'acqua con opportuni sistemi di decalcificazione; si consiglia l'utilizzo di sistemi di trattamento a base di resine a scambio ionico. I sistemi di trattamento dell'acqua a base di polifosfati non sono ammessi. La durezza totale può essere misurata utilizzando il kit KSTR1082A con strumenti equivalenti.

### Accessori

- **DET&Rinse™ ULTRA:** detergente brillantante per garantire massimi livelli di pulizia, minori consumi e lunga durata del forno
- **Stand:** il supporto multifunzionale ideale per riporre in sicurezza le teglie e collocare il tuo forno all'altezza perfetta per lavorare
- **Cooking Essentials:** teglie speciali
- **Speed Essentials:** teglie e spatole speciali per modalità SPEED

### 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. È necessario eseguire l'analisi dei fumi di combustione nel caso di forni a gas.

Registrati a DDC per accedere alle specifiche tecniche del prodotto.

[www.ddc.unox.com](http://www.ddc.unox.com)