



XELA-10EU-EXRS

Projekt	
Artykuł	
Ilość	
Data	

Model
BAKERTOP-X™ Digital.ID™

 **Efektywność energetyczna 19.3 kWh/dzień - 0 kg CO₂/dzień***

*Więcej informacji znajduje się na ostatniej stronie.

Piec konwekcyjno-parowy

Elektryczny

10 blach 600x400

Zawiasy po lewej stronie

Panel sterowania z ekranem dotykowym
16 cala

Napięcie: 380-415V 3N~ / 220-240V 3~



Opis

Profesjonalny, wysokowydajny piec konwekcyjny wyposażony w najnowszy system operacyjny i inteligentną technologię zaprojektowaną do zarządzania każdym procesem pieczenia związanym ze światem cukierni i piekarni, ale również doskonały dla gastronomii. Piec posiada certyfikat ENERGY STAR® ze względu na niskie zużycie energii i minimalizację ilości odpadów, również dzięki automatycznemu myciu z recykulacją. BAKERTOP-X™ posiada komorę gotowania ze stali 316L oraz zintegrowany system filtracji wody RO.Care, który eliminuje konieczność stosowania zewnętrznych systemów filtracji. Jest wyposażony w zintegrowany mikrofon umożliwiający sterowanie piecem za pomocą poleceń głosowych oraz interakcję z Corporate Chefs z firmy UNOX w celu uzyskania pomocy kulinarnej bezpośrednio z panelu interaktywnego. Zaawansowany system operacyjny Digital.ID™ pozwala na zapisanie wszystkich ulubionych ustawień na swoim koncie i przeniesienie ich z pieca do pieca w kilka sekund. Dzięki aplikacji Digital.ID™ można sterować piecem i personalizować swoje konto przy pomocy smartfona.

Pieczenie manualne

- Etapy pieczenia: do 9
- Temperatura: 30 °C - 300 °C
- Temperatura podgrzewania: do 300 °C
- CLIMA.Control: ustawienie wilgotności od 10% do 100% i ciągły pomiar rzeczywistej wilgotności w komorze pieczenia
- Prędkości wentylatora: 5 prędkości ciągłych (2.700 obr./min) i 2 prędkości AIR.Tornado (3.600 obr./min)
- Programy do zapamiętania: 1000+
- Gotowanie z sondą i funkcją Delta T.

Preset

- Programy półautomatyczne z możliwością dostosowania do potrzeb użytkownika. Sugerują one operatorowi ustawienia temperatury, wentylacji i wilgotności w oparciu o wybrany rodzaj gotowania (grillowanie, przyrumienianie, gotowanie na parze itp.).

Ustawienia automatyczne

- **Individual.CHEFUNOX:** inteligentna funkcja, która wymaga od użytkownika informacji zwrotnej na temat wykonanych gotowań. Wykorzystuje ona technologię machine learning do przetwarzania otrzymanych informacji zwrotnych, uczenia się preferencji operatora i ulepszania wstępnie ustawionych programów gotowania w zintegrowanej bibliotece. Parametry zostaną zaktualizowane automatycznie przy następnym gotowaniu.
- **MULTI.Time:** zarządza do 10 pieczeń w tym samym czasie

Zaawansowane funkcje gotowania

Unox Intelligent Performance

- **ADAPTIVE.Cooking™:** automatycznie dostosowuje parametry pieczenia w zależności od załadunku, aby zapewnić powtarzalne wyniki
- **SMART.Preheating:** automatycznie ustawia temperaturę wstępnego podgrzewania i czas trwania zgodnie z poprzednimi trybami użytkowania
- **SENSE.Klean:** szacuje stopień zabrudzenia pieca i sugeruje najbardziej odpowiednie automatyczne mycie
- **SMART.Energy:** Automatyczna funkcja oszczędzania energii, która zmniejsza zużycie wody, prądu lub gazu w programach przekraczających godzinę gotowania. Rozpoznaje brak potraw w komorze i aktywuje tryb czuwania zmniejszając temperaturę i zużycie energii. Analizuje wykorzystanie pieca, aby dostarczyć wskazówek dotyczących oszczędzania energii (np. sygnalizuje, jeśli drzwi pozostają otwarte przez długi czas)
- **HEY.Unox:** Technologia rozpoznawania głosu, która umożliwia interakcję z piecem, wydawanie poleceń i otrzymywanie audiowizualnych informacji zwrotnych bezpośrednio na panelu. Dostępne tylko dla kont Premium
- **OPTIC.Cooking:** inteligentna technologia, która umożliwia piecowi rozpoznanie potrawy i automatyczne rozpoczęcie odpowiedniego programu gotowania podczas gotowania w trybie MULTI.Time. Dostępne tylko dla kont Premium. Akcesoria należy zakupić osobno



XELA-10EU-EXRS

Zaawansowane funkcje gotowania

Unox Intensive Cooking

- **DRY.Maxi™**: usuwa duże ilości wilgoci z komory pieczenia w bardzo krótkim czasie
- **STEAM.Maxi™**: wytwarza dużą ilość pary nasyconej w komorze gotowania w bardzo krótkim czasie
- **AIR.Maxi™**: zarządza automatycznie o zmianie kierunku i pulsacyjnym działaniem wentylatorów
- **CLIMALUX™**: stale mierzy i reguluje wilgotność w komorze gotowania
- **AIR.Tornado**: poprawia i przyspiesza gotowanie przy pełnym załadunku dzięki możliwości ustawienia większej prędkości obrotowej wentylatorów pieca do 3600 obrotów na minutę (rpm)

Właściwości techniczne

- Konstrukcja zewnętrzna ze stali nierdzewnej zapewniająca solidność i maksymalną izolację termiczną
- Drzwi ze stali nierdzewnej z blokadą opadania
- Wbudowany 16" calowy ultra jasny panel sterowania
- Komora gotowania ze stali nierdzewnej AISI 316L dla maksymalnej odporności na korozję
- Silniki z wielowentylatorowym systemem rewersyjnym i symetrycznymi liniowymi grzałkami o dużej gęstości mocy
- Kompaktowa obudowa z ze stali nierdzewnej
- Podwójne światło LED z regulacją koloru ciepłego i zimnego, zintegrowany w drzwiach
- **PRESSURE.Klean**: automatyczny system mycia z recyrkulacją
- Zintegrowany pojemnik na detergent **DET&Rinse™**
- **RO.Care**: zintegrowany filtr żywiczny, który przeciwdziała powstawaniu kamienia. Filtruje do 1300 L wody za pomocą jednego wkładu i jest wyposażony w czujnik wyczerpania filtra
- System operacyjny **Digital.ID™**
- Zintegrowany mikrofon umożliwiający sterowanie głosem z funkcją dzwonienia
- Zintegrowane połączenie internetowe Wi-Fi
- Pobieranie dane HACCP
- Potrójne szyby minimalizujące straty ciepła i maksymalizujące efektywność energetyczną
- Perforowane prowadnice w kształcie litery C z systemem zapobiegającym przechylaniu się
- Taca ociekowa połączona z odpływem i zintegrowana w drzwiach. Działa nawet przy otwartych drzwiach
- Regulowana prędkość obrotowa silnika w zakresie od 900 do 3600 obr.
- Sonda **MULTI.Point** z 4 punktami pomiarowymi

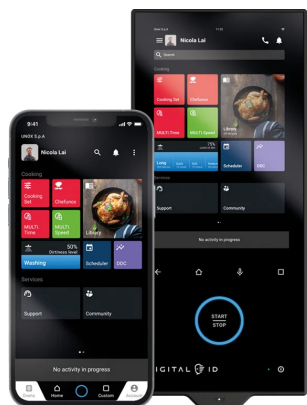
Akcesoria

- **Cappa Ventless**: okap z kondensatorem pary
- **Okap Ventless z katalizatorami**: okap z kondensatorem pary
- **LIEVOX**: Komora wzrostowa wyposażona w czujniki zdolne do kontroli i automatycznej interwencji w procesie wyrastania
- **DECKTOP**: tradycyjne gotowanie na kamieniu oraz pieczenie ciast i pieczywa
- **Szafka neutralna**: zalecane rozwiązanie, aby zoptymalizować przestrzeń w kuchni i zawsze mieć wszystko w porządku
- **Podstawa**: idealna wielofunkcyjna podstawa do bezpiecznego przechowywania blach i ustawiania pieca na idealnej wysokości do pracy
- **HYPER.Smoker**: pudełko do wędzenia na zrębki i trociny do wędzenia w komorze pieca bez dodatkowego zasilania
- **DET&Rinse™ ULTRAPLUS**: środek nabyłszczający zapewniający maksymalny poziom czyszczenia, mniejsze zużycie i długą żywotność pieca
- **D&CAL**: Skuteczny środek do usuwania osadów wapiennych w kuchenkach.
- **Baking Essentials**: specjalne blachy



XELA-10EU-EXRS

DIGITAL ID



Digital.ID™

- Tworząc konto Digital.ID™, każdy profesjonalista może wygodnie uzyskać dostęp do piekarnika ze swojego urządzenia mobilnego. Po podłączeniu piekarnika do Internetu każdy program gotowania, konfiguracja lub dostosowanie interfejsu Digital.ID™ jest zapisywane w chmurze i dostępne wszędzie. Konto pozostaje stale zsynchronizowane z najnowszymi zmianami.

Premium

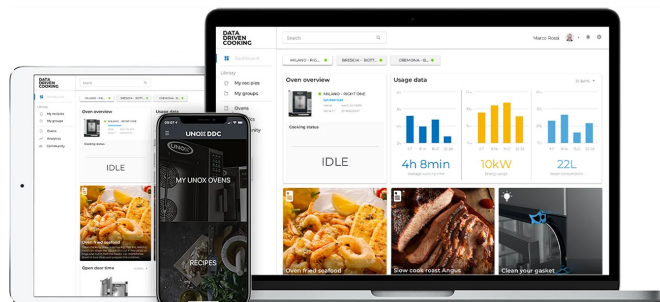
- Wszystkie funkcje Base
-
-
-
-

Base

- Personalizacja interfejsu
- Biblioteki CHEFUNOX / SPEEDUNOX
- Digital.ID™ app
- Zarządzanie profilami
- DIGITAL.Training
- Live Technical Assistance

Więcej informacji można znaleźć na stronie unox.com | [Digital.ID™ Premium](#)

DATA DRIVEN COOKING



Data Driven Cooking

- Kontroluje i monitoruje działanie pieca w czasie rzeczywistym, podkreślając marnotrawstwo i sugerując usprawnienia w użytkowaniu w celu zmniejszenia zużycia. Pozwala tworzyć i udostępniać przepisy z jednego pieca do drugiego nawet zdalnie.

Enterprise

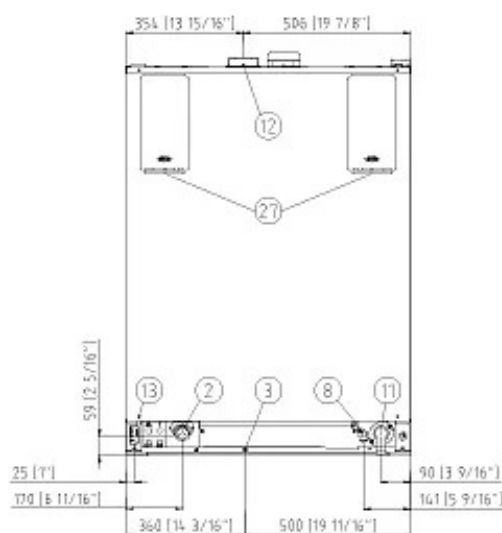
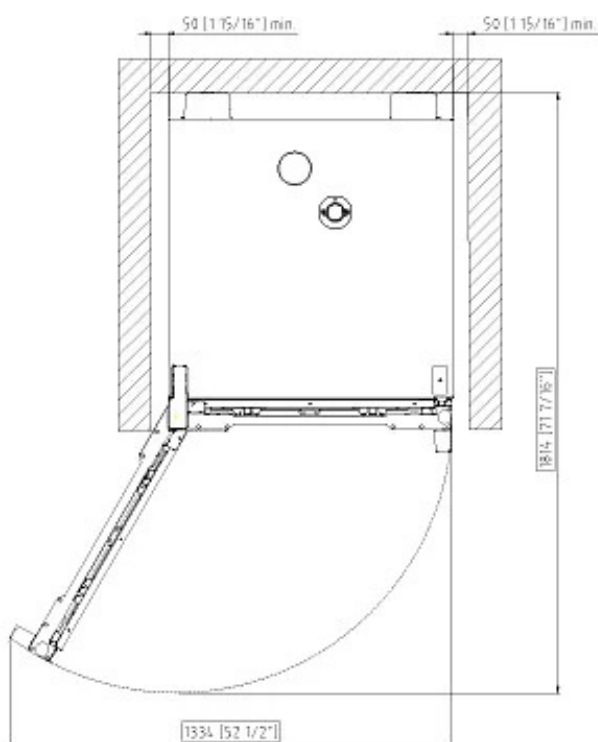
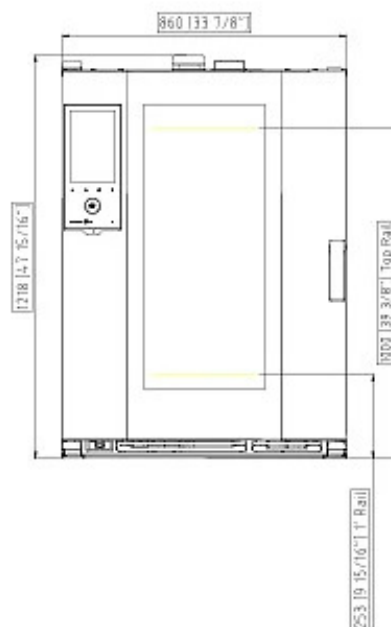
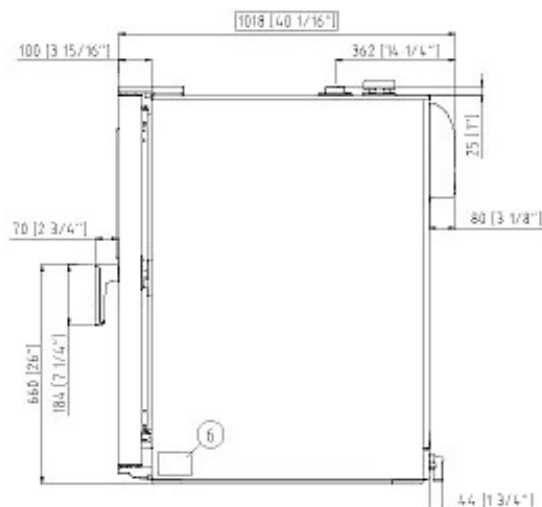
- Wszystkie funkcje Professional
- Nieograniczona liczba podłączonych pieców
- Pełna historia danych analitycznych
- Zarządzanie dostępem do wielu kont
- Zdalne monitorowanie przez Unox Service
- Wsparcie techniczne
- REST API add-on
- Kitchen Scheduler add-on
- Digital Services add-on
- OPTIC.Cooking add-on

Professional

- Do 5 podłączonych pieców
- Zarządzanie programami pieczenia: tworzenie, edycja i wysyłanie do pieców
- Zarządzanie piecami poprzez wizualizację grup i map
- Dokumentacja dotycząca zgodności z HACCP
- Monitorowanie użytkownika w czasie rzeczywistym
- Powiadomienia push
- Community z UNOX Recipe Book
- 3-dniowa historia danych analitycznych

Więcej informacji można znaleźć na stronie unox.com | [Data Driven Cooking](#)

XELA-10EU-EXRS



Wymiary i waga

Szerokość	860 mm
Głębokość	1018 mm
Wysokość	1219 mm
Waga netto	178 kg
Rozstaw blach	84 mm

Lokalizacja połączeń

2	Listwa zasilania zaciskowa
3	Zacisk ekwipotencjalny
6	Tabliczka z danymi technicznymi
8	Wlot wody 3/4 "
11	Odpływ z komory gotowania
12	Wylot gorących spalin

13	Podłączenie akcesoriów
27	Wylot powietrza chłodzącego



XELA-10EU-EXRS

Zasilanie elektryczne

OPCJA A

Napięcie	380-415 V
Faza	~3PH+N+PE
Częstotliwość	50 / 60 Hz
Całkowita moc	21 kW
Maks pobierany prąd (ampery)	31.5 A
Wymagany rozmiar RCD	32 A
Wymagania dotyczące kabla zasilającego*	5G x 4 mm ²
Wtyczka Kabel	NIE ZAWIERA

OPCJA B

Napięcie	220-240 V
Faza	~3PH+PE
Częstotliwość	50 / 60 Hz
Całkowita moc	21 kW
Maks pobierany prąd (ampery)	52.5 A
Wymagany rozmiar RCD	63 A
Wymagania dotyczące kabla zasilającego*	4G x 10 mm ²
Wtyczka Kabel	NIE ZAWIERA

* Zalecany rozmiar - prosimy przestrzegać lokalnych przepisów.

* Zalecany rozmiar - prosimy przestrzegać lokalnych przepisów.

Efektywność energetyczna

Zużycie	19.3 kWh/dzień
Emisja CO ₂	0kg CO ₂ /dzień**

**Szacunki obejmują wyłącznie bezpośrednie emisje wytwarzane przez piec. Emisje pośrednie można zredukować do zera, decydując się na zakup energii produkowanej ze źródeł odnawialnych.

Szacunek obliczony przy założeniu codziennego użytkowania (300 dni/rok) pieca:

8 i pół ładunków rogalików (załadowanych w 50%).

Szacunek obliczony przy założeniu następujących tygodniowych myć (42 tygodnie/rok):

1 krótkie mycie tygodniowo.

Wymagania instalacyjne

Produkty Unox muszą być instalowane w obiektach, w których wszystkie instalacje (gazowa, elektryczna, wodno-kanalizacyjna, wentylacyjna itp.) są zgodne z normami krajowymi. W przypadku pieców gazowych należy przeprowadzić analizę spalin.

Zarejestruj się na stronie DDC, aby uzyskać dostęp do danych i specyfikacji produktów.

www.ddc.unox.com

XELA-10EU-EXRS

Podłączenie wody

KORZYSTANIE Z WODY NIEZGODNEJ Z MINIMALNYMI NORMAMI UNOX DOTYCZĄCEJ JAKOŚCI WODY ANULUJE GWARANCJĘ. Na kupującym spoczywa obowiązek upewnienia się, że doprowadzana woda jest zgodna ze specyfikacjami wymienionymi przez UNOX lub za pomocą odpowiednich środków uzdatniania. Dla każdego pieca wymagany jest kran wody.

Woda z sieci wodociągowej: Wlot wody pitnej: 3/4 "NPT, ciśnienie wody w sieci wodociągowej: 1,5 do 10 barów; 22 do 87 psi (zalecane 2 bary; 29 psi)

Specyfikacja wody wlotowej

Chlorki ≤ 0.5 ppm

Chloramina ≤ 0.1 ppm

pH 7 - 8.5

Przewodnictwo elektryczne ≤ 1500 µS/cm

Całkowita twardość (TH) ≤ 30° dH (534 ppm)

Chlorki ≤ 250 ppm

*wartość dotyczy gotowania na parze trwającego 1-2 godziny dziennie. Jeżeli przy wartościach twardości całkowitej ≤ 8 ° dH nadal występuje osadzanie się kamienia, konieczne jest uzdatnianie wody odpowiednimi systemami odkamieniania; zaleca się stosowanie systemów uzdatniania na bazie żywicy jonowymiennej. Systemy uzdatniania wody na bazie polifosforanów są niedozwolone. Twardość całkowitą można zmierzyć za pomocą zestawu KSTR1082A z równoważnymi przyrządami.

Odływ wody

Właściwości

Odływ z PVC (lub podobnego materiału zgodnie z wymaganiami rynkowymi HACCP) o średnicy 40 mm umieszczony na podłodze i za kolumną

Wymagany jest tylko jeden odpływ na kolumnę

Zarejestruj się na stronie DDC, aby uzyskać dostęp do danych i specyfikacji produktów.

www.ddc.unox.com