



ХЕРА-0523-EXRN

Проект	_____
Продукт	_____
Количество	_____
Дата	_____

шаблон
SPEED-X™

Совместимо с SHOP	Электрический
5 или 10 противней GN 2/3 (COMBI)	Петля с левой стороны
1 противень GN 2/3 (SPEED)	16" сенсорная панель управления
Напряжение: 380-415VV 3N~ / 220-240V 3~	



Описание

SPEED-X™ - первая в мире высокоскоростная комбинированная печь с автоматической мойкой. Вместимость SPEED-X™ - 10 противней GN 2/3 с шагом 35 мм или 5 противней GN 2/3 с шагом 70 мм в комбинированном режиме и противень SPEED.Plate для одновременного приготовления 4 блюд в скоростном режиме. Революционная технология HYPER.Speed - сочетание конвекции, пара и микроволн - значительно сокращает время приготовления сэндвичей и полуфабрикатов по сравнению с традиционными скоростными печами. Система мойки со встроенным контейнером для моющего средства упрощает очистку после скоростного приготовления овощей, мяса, рыбы и многого другого. Камера из нержавеющей стали AISI 316L в сочетании с системой фильтрации воды RO.Care позволяет подключать SPEED-X™ к водопроводной сети без использования внешних фильтров даже в случае очень жесткой воды или воды с высоким уровнем хлоридов.

Стандартные настройки приготовления

Ручное приготовление

- **Шаги приготовления:** до 9
- **Температура:** Алюминиевая лопатка 365 x 300 (Ш x Г) с эргономичной ручкой и системой термозащиты.
- **Предразогрев:** до 260 °C
- **Микроволны:** установка с шагом в 10%
- **CLIMA.Control:** установка уровня влажности от 10% до 100% и постоянное измерение фактической влажности в камере приготовления
- **Система вентиляторов:** 5 постоянных скоростей и 5 полустатических скоростей
- **Программы в памяти:** 1000+

Автоматическое Приготовление

- **CHEFUNOX & SPEEDUNOX:** выберите из библиотеки рецепт для приготовления в комби или высокоскоростном режиме, и печь автоматически установит все параметры
- **MULTI.Time:** управление одновременным приготовлением 10 блюд
- **MULTI.Speed:** контроль за одновременным приготовлением 4 блюд в скоростном режиме

Стандартные технические

- Конструкция из нержавеющей стали
- Захлопывающаяся дверь из нержавеющей стали со сверхъяркой емкостной 16-дюймовой панелью управления
- Камера приготовления из нержавеющей стали AISI 316L для максимальной стойкости к коррозии
- 2 реверсивных вентилятора и линейные нагревательные элементы высокой мощности
- Подача микроволн в направлении перпендикулярном противню с равномерным распределением по камере
- **ROTOR.Klean™:** автоматическая система мойки
- Встроенный контейнер для моющего средства DET&Rinse™
- **RO.Care:** интегрированная система фильтрации, удаляющая из воды вещества, способствующие образованию накипи, до 1300 л отфильтрованной воды. Встроенный датчик автоматически указывает на необходимость замены фильтра.
- **Digital.ID™** Операционная система
- Встроенный микрофон с возможностью голосового управления и функцией вызова
- Встроенное Wi-Fi подключение к интернету
- Загрузка данных HACCP



XEPA-0523-EXRN

Расширенные и автоматические функции приготовления

Unox Intelligent Performance

- **SMART.Standby:** распознает отсутствие продуктов в камере и автоматически устанавливает режим ожидания с низким энергопотреблением
- **ADAPTIVE.Cooking™:** автоматически регулирует параметры приготовления в соответствии с уровнем загрузки для повторяемости результата.
- **CLIMALUX™:** постоянное измерение и регулировка влажности в камере приготовления.
- **SMART.Preheating:** автоматическая установка температуры и продолжительности предразогрева в зависимости от предыдущих циклов приготовления.
- **AUTO.Soft:** плавный подъем температуры во время приготовления
- **SENSE.Klean:** оценивает степень загрязнения камеры и предлагает наиболее подходящую программу мойки.

Unox Intensive Cooking

- **HYPER.Speed:** Совместимо с SPEED
- **DRY.Maxi™:** быстрое удаление влаги из рабочей камеры
- **STEAM.Maxi™:** производит насыщенный пар
- **AIR.Maxi™:** управляет автореверсом и импульсной функцией вентиляторов

Data Driven Cooking

- Отслеживайте в режиме реального времени параметры работы печей, создавайте новые рецепты и делитесь ими. Искусственный интеллект преобразует данные о потреблении в полезную информацию для увеличения вашей прибыли



DIGITAL ID

Digital.ID™

- Создайте учетную запись Digital.ID™ и войдите в нее со своей печи SPEED-X™, подключенной к Интернету: сохраните свои программы приготовления, конфигурацию домашней страницы и все настройки печи прямо в облаке. Учетная запись постоянно синхронизируется с последними изменениями и позволяет редактировать их прямо со смартфона. Вы можете войти в свою учетную запись с любой печи SPEED-X™, подключенной к Интернету и сразу получить доступ к настройкам.

Standard digital services

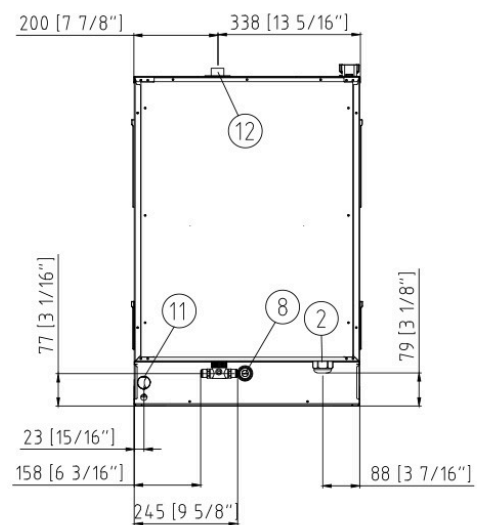
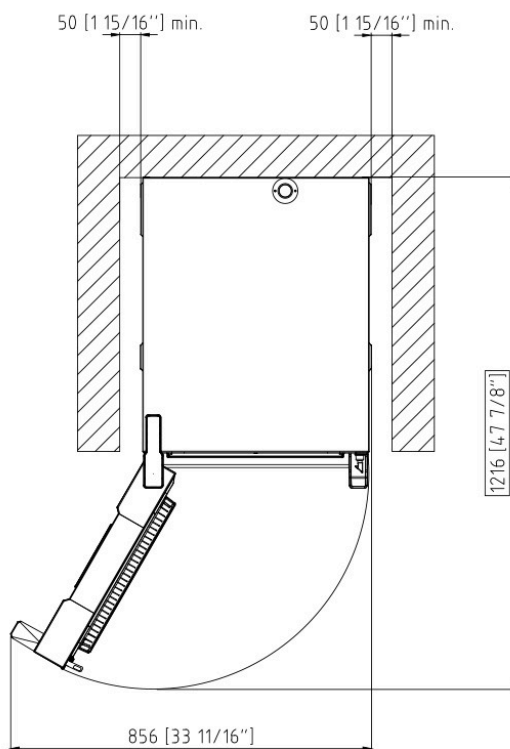
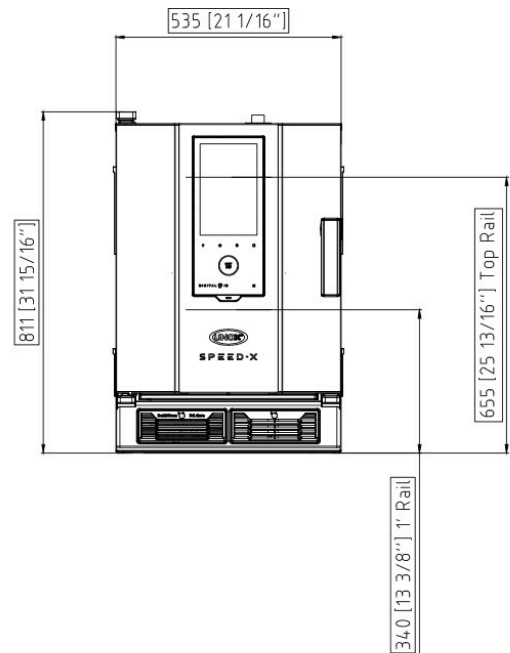
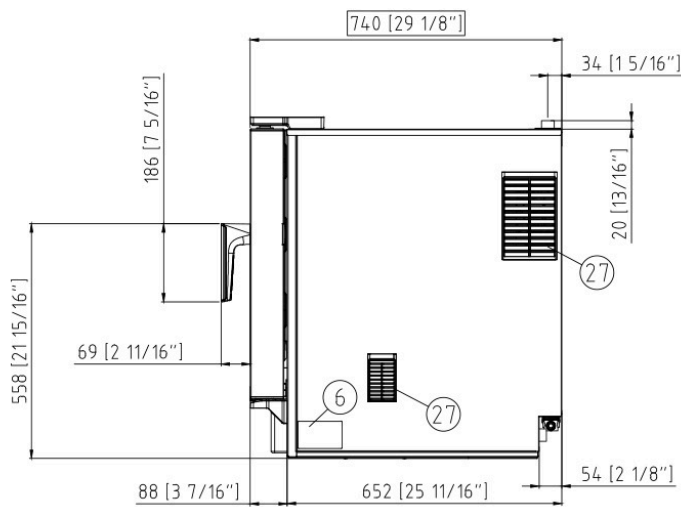
- Digital.ID™ App
- DIGITAL.Training
- Live technical assistance
- Data Driven Cooking app & webapp

Premium digital services

- HEY.Unox - Голосовой контроль
- COOKING.Concierge (30 мин/мес.)
- Доступ к плану DDC Enterprise*
- Расширенная гарантия LONG.Life 5*

*чтобы получить больше информации, посетите unox.com

XEPA-0523-EXRN



Габариты и вес

Ширина	535 mm
Глубина	740 mm
Высота	811 mm
Вес нетто	107 kg
Расстояние между противнями	70 mm (5 GN 2/3) - 35 mm (10 GN 2/3)

Расположение соединений

2	Клеммы питания
6	Табличка с техническими данными
8	3/4" Вход воды
11	Слив камеры приготовления
12	Выход горячей дымов
27	Выход охлаждающего воздуха

ХЕРА-0523-EXRN

Источник электропитания

СТАНДАРТ

Напряжение	380-415V V
Фаза	~3PH+N+PE
Частота сети	50 Hz
Суммарная мощность	9.5 kW
Максимальное потребляемое электричество (ампер)	15.5 A
Требуемый размер автоматического выключателя	16 A
Требования к силовому кабелю*	5G x 2,5 mm ²
Штепсель	не включено

ВАРИАНТ А

Напряжение	220-240 V
Фаза	~3PH+PE
Частота сети	50 Hz
Суммарная мощность	9.5 kW
Максимальное потребляемое электричество (ампер)	21 A
Требуемый размер автоматического выключателя	25 A
Требования к силовому кабелю*	4G x 2,5 mm ²
Штепсель	не включено

*Zalecany rozmiar - przestrzegać lokalnych przepisów. Nie zawiera kabla.

Подача воды

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ВОДОСНАБЖЕНИЯ, НЕ ОТВЕЧАЮЩЕГО МИНИМАЛЬНЫМ ТРЕБОВАНИЯМ UNOX, АННУЛИРУЕТ ГАРАНТИЮ.

Покупатель несет ответственность за обеспечение того, чтобы поступающая вода соответствовала требованиям, установленным UNOX, или за счет принятия соответствующей

Давление: Вход питьевой воды: 3/4 "NPT *, давление водопроводной сети: от 21 до 87 psi; от 1,5 до 6 бар (29 psi; рекомендуется 2 бара)

Характеристики воды на выходе

Свободный хлор	≤ 0.5 ppm
Хлорамин	≤ 0.1 ppm
pH	7 - 8.5
Электрическая проводимость	≤ 1500 µS/cm
Общая жесткость (ТН)	≤ 30° dH (534 ppm)
Общая жесткость	≤ 250 ppm

* значение относится к приготовлению на пару в течение 1-2 часов в день. Если при значениях общей жесткости ≤ 8° dH все еще образуется известковый налет, обязательна обработка воды для удаления накипи; рекомендуется использовать системы очистки на основе ионообменных смол. Системы водоподготовки на основе полифосфатов не допускаются. Общая жесткость может быть измерена комплектом KSTR1082A с помощью соответствующих приборов.

Аксессуары

- **DET&Rinse™ ULTRA:** Моющее средство и ополаскиватель обеспечивают максимальный уровень мойки, маленький расход и длительный срок службы печи
- **стенд:** многофункциональное решение для безопасного хранения противней и расположения печи на идеальной для работы высоте
- **Cooking Essentials:** специальные противни
- **Speed Essentials:** специальные противни и лопатки для режима SPEED

Требования по установке

Установка должна соответствовать всем нормам местных электрических систем, в частности того, что касается поперечного сечения электрических кабелей, нормам вентиляции и гидравлики. В случае газовых печей необходимо провести анализ выхлопных газов.

Зарегистрируйтесь в сервисе DDC, чтобы получить доступ к данным и спецификациям продукта.

www.ddc.unox.com