



XEVC-0511-EZLM-LP

Project _____

Item _____

Hoeveelheid _____

Datum _____

Model

CHEFTOP MIND.Maps™ ZERO COUNTERTOP



Energie-efficiëntie 28.8 kWh/dagen - 0 kg CO₂/dagen

*Zie de laatste pagina voor meer informatie.

Combi oven

Elektrisch

5 trays GN 1/1

Scharnier aan de rechterzijde

Bedieningspaneel met 7-segments display

Spanning: 380-415V 3N~ / 220-240V 3~ / 220-240V 1N~

Beschrijving

Concrete, robuuste en gebruiksvriendelijke combi-oven, ideaal voor het verwerken van traditionele kookprocessen (stomen, braden en bruinen). Hij maakt gebruik van de STEAM.Plus-technologie om voedsel te stomen en van de AIR.Plus-technologie om de warmte door de hele kookkamer te verdelen, wat zorgt voor uniformiteit en snelle kooktijden. Ideaal voor keukens die op zoek zijn naar maximale resultaten, met minimale investeringen.



Standard cooking features

Programma's

- 12 snelle programma's
- Opslaan tot 99 programma's

Handmatig koken

- **Temperatuur:** 30 °C – 260 °C
- Tot 3 kookstappen

Geavanceerde en automatische kookfuncties

Unox Intensive Cooking

- **DRY.Plus:** onttrekt snel vocht aan de kookkamer
- **STEAM.Plus:** creëert onmiddellijke vochtigheid
- **AIR.Plus:** meerdere ventilatoren met achteruitversnelling en 2 snelheidsstanden





XEVC-0511-EZLM-LP

Technische kenmerken

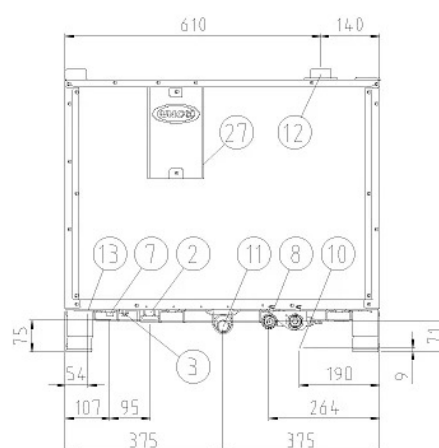
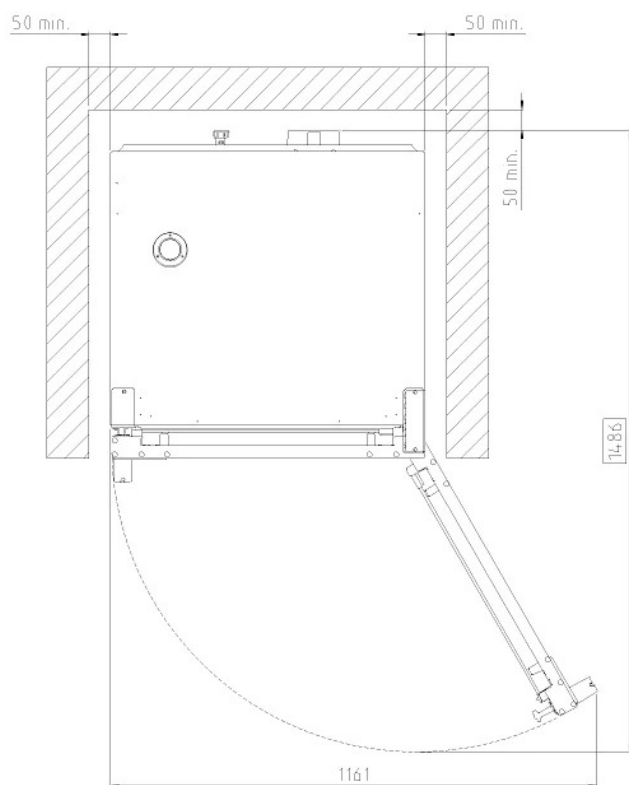
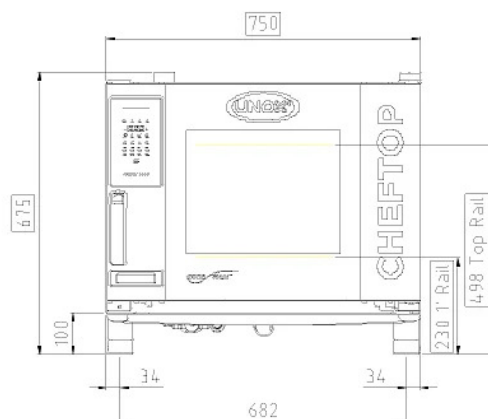
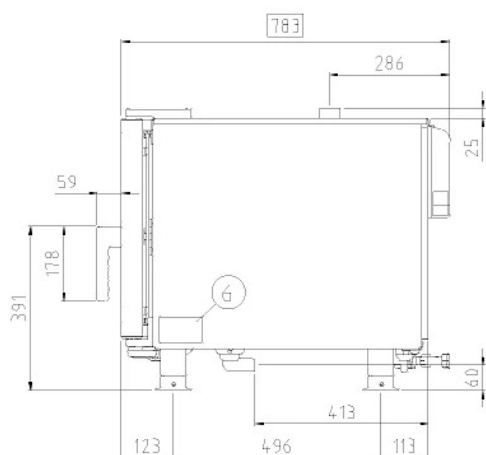
- Kookkamer van hoogresistent AISI 304 roestvrij staal met afgeronde hoeken
- Dubbel glas
- Verlichting van de kookruimte door LED-lampjes in de deur
- Tray steunen met anti-tip systeem
- In de deur geïntegreerd druppelvangsysteem dat ook werkt als de deur openstaat
- Ventilatorsysteem met 2 snelheden en krachtige ronde verwarmingselementen

App en web services

Accessories

- **Neutraal kabinet:** aanbevolen oplossing om uw keukenindeling te optimaliseren en altijd alles op de juiste plaats te hebben
- **Onderstel:** de multifunctionele steun die ideaal is om bakplaten veilig op te bergen en uw oven op de perfecte werkhoogte te plaatsen
- QUICK.Load en trolley systeem
- **Cooking Essentials:** speciale trays

XEVC-0511-EZLM-LP



Afmetingen en gewicht

Breedte	750 mm
Diepte	783 mm
Hoogte	675 mm
Netto Gewicht	61 kg
Tray pitch	67 mm

Aansluitposities

2	Stroomvoorziening aansluitingenbord
3	Unipotential aansluitpunt
6	Plaatje met technische gegevens
7	Veiligheidsthermostaat
8	3/4" vrouwelijke NPT waterinlaat
10	Rotor.KLEAN™ inlet

11	Afvoerpijp kamer
12	Hete dampen uitlaat schoorsteen
13	Aansluiting accessoires
27	Koellucht-uitlaat

XEVC-0511-EZLM-LP

Elektrische stroomvoorziening

STANDAARD

Spanning	380-415 V
Fase	~3PH+N+PE
Frequentie	50 / 60 Hz
Totaal vermogen	7 kW
Max stroomopname	11 A
Vereiste grootte van breaker	16 A
Vereisten voor de voedingskabel*	5G x 2,5 mm ²
Stekker	NIET INBEGREPEN

OPTIE A

Spanning	220-240 V
Fase	~3PH+PE
Frequentie	50 / 60 Hz
Totaal vermogen	7 kW
Max stroomopname	18 A
Vereiste grootte van breaker	25 A
Vereisten voor de voedingskabel*	4G x 4 mm ²
Stekker	NIET INBEGREPEN

OPTIE B

Spanning	220-240 V
Fase	~1PH+N+PE
Frequentie	50 / 60 Hz
Totaal vermogen	7 kW
Max stroomopname	30 A
Vereiste grootte van breaker	32 A
Vereisten voor de voedingskabel*	3G x 4 mm ²
Stekker	NIET INBEGREPEN

*Aanbevolen grootte - neem plaatselijke voorschriften in acht.

Energie-efficiëntie

Verbruik

CO₂ emission

**De raming omvat alleen de directe emissies van de oven. Indirecte emissies kunnen tot nul worden gereduceerd door te kiezen voor energie uit hernieuwbare bronnen.

Schatting gebaseerd op dagelijks gebruik van de oven (300 dagen/jaar):

6 lichte ladingen gebraden kippen (geladen op 20%), 1 volledige lading gebraden aardappelen, 3 volledige ladingen koken met stoom en 2 uur in een lege oven op 180 °C

Geschat op basis van de volgende wekelijkse wasprogramma's (42 weken/jaar):

1 lange was, 1 medium was

Installatievereisten

De installaties moeten in overeenstemming zijn met alle plaatselijke elektrische systemen, met name wat betreft de minimumdraaddikte die vereist is voor aansluiting in het veld, hydraulische en ventilatievoorzieningen. In het geval van gasovens moet een afzuig- en rookanalyse worden uitgevoerd.

Registreer je bij DDC Service voor toegang tot gegevens en productspecificaties.

www.ddc.unox.com