



● Equipamento de série ○ Equipamento opcional - Não disponível

ZERO

Características Principais / Tecnologias Incorporadas nos Fornos CHEFTOP MIND.Maps™ ZERO



UNOX INTELLIGENT PERFORMANCE

ADAPTIVE.Cooking™: regula automaticamente os parâmetros de cozedura para garantir a repetição dos resultados

-

CLIMALUX™: controlo total da humidade na câmara de cozedura

-

SMART.Preheating: configura automaticamente a temperatura e a duração do pré aquecimento.

-

AUTO.Soft: controla a subida térmica para torná-la mais delicada

-

SENSE.Klean: estima o nível de sujidade do forno e sugere a lavagem automática adequada.

-

UNOX INTENSIVE COOKING

DRY.Maxi™: remove rapidamente a humidade da câmara de cozedura

●

STEAM.Maxi™: produz vapor saturado a partir de 35 °C

●

AIR.Maxi™: turbinas múltiplas com inversão de rotação e 4 configurações de velocidade

●

EFFICIENT.Power: eficiência energética certificada pela ENERGY STAR

-

DATA DRIVEN COOKING

Ligação Wi-Fi

-

Ligação Ethernet

-

DDC.Unox.com: controle a utilização em tempo real, crie e envie receitas do seu computador aos seus fornos

-

DDC.Stats: analise, compare e melhore os dados de utilização e consumo do seu forno

-

DDC.App: monitorize em tempo real do seu smartphone os fornos conectados

-

DDC.Coach: analisa a maneira que os seus fornos são utilizados e sugere receitas personalizadas

-

COZEDURA MANUAL

Cozedura a convecção de 30 °C a 260 °C

●

Cozedura mista a convecção + humidade a partir de 48 °C

●

Cozedura com vapor saturado a partir de 48 °C

●

Cozedura a convecção + remoção forçada da humidade de 30 °C

●

Cozedura com sonda de núcleo e função DELTA T

-

Sonda de núcleo monoponto

-

Sonda de núcleo MULTI.Point

-

Sonda de núcleo SOUS-VIDE

-

COZEDURA AVANÇADA E AUTOMÁTICA

MIND.Maps™: desenhe diretamente no display os processos de cozedura

-

PROGRAMAS: até 384 programas guardados com nome, imagem ou assinando

-

CHEFUNOX: escolha na galeria o que cozinhar, o forno configura automaticamente todos os parâmetros.

-

MULTI.Time: controla até 10 cozeduras simultaneamente

-

MISE.EN.PLACE: sincroniza o inserimento dos tabuleiros para ter todos os pratos prontos ao mesmo momento.

-

3 passos de cozedura

●

12 programas rápidos

●

99 programas memorizáveis

●

LAVAGEM AUTOMÁTICA

Rotor.KLEAN™: 4 programas de lavagem automática

-

Rotor.KLEAN™: detector de nível de água e nível de detergente - exclui os modelos XEVC-0311-EP*M / XECC-0523-EP*M

-

Container de detergente DET&Rinse™ integrado

-

FUNÇÕES AUXILIARES

Pré aquecimento até 260 °C configurado pelo utilizador para cada programa

●

Visualização do tempo até a cozedura

●

Função de espera HOLD e função contínuo INF

●

Visualização do valor nominal dos parâmetros de cozedura

●

Unidade de temperatura em °C ou °F

●

DESEMPENHO E SEGURANÇA

Protek.SAFE™: paragem automática da turbina na abertura da porta

●

Protek.SAFE™: modulação da potência elétrica ou gás de acordo com a exigência real

-

Spido.GAS™: trocadores de calor com canos retos e de alto rendimento para distribuição simétrica do calor

-

DETALHES TÉCNICOS

Câmara de cozedura em aço inox AISI 304 de alta resistência com cantos arredondados

●

Câmara de cozedura com suportes de tabuleiros em chapa dobrados em forma de C

●

Iluminação da câmara de cozedura por luz LED integrada à porta

●

Placa de controlo com certificação de resistência à água - IPX5

●

Sistema de coleta de gotas integrado na porta e funcionamento também com a porta aberta

●

Estrutura heavy duty com utilização de materiais inovador

●

Sistema multi turbinas em 2 velocidades e resistência circular de alta prestação

●

Dobradiças das portas realizadas em tecno-polímero a alta resistência e auto-lubrificante

●

Posição de paragem da porta em 120° - 120° - 180°

●

Pino da maçaneta em fibra de carbono antiequebra

●

Porta reversível também depois da instalação

○

Vidro interno da porta removível para facilitar a limpeza

●

Fechamento / abertura da porta de segurança em 02 estados

○

Interruptor de contato da porta contactless

●

Sistema de auto diagnóstico para revelação de problemas ou desgastes

○

Termostato de segurança

●

Nota: Todos os fornos estão disponíveis com a abertura de porta da esquerda para a direita - código de exemplo XEVC-1011-EZLM (L=esquerda) (R=direita)