



XELA-10EU-EXRS

Projeto

Artigo

Quantidade

Data

Modelo

BAKERTOP-X™ Digital.ID™

 **Eficiência energética** 45.7 kWh/dia - 0 kg CO₂/dia*

*Ver última página para mais informações.

Forno combinado

Elétrico

10 bandejas 600x400

Dobradiça a esquerda

Painel de controle touch screen 16"

Voltagem: 380-415V 3N~ / 220-240V 3~



Descrição

Forno combinado profissional de alto desempenho equipado com um sistema operacional de última geração e tecnologia inteligente projetada para lidar perfeitamente com qualquer processo de cozimento de pastelaria e panificação. No entanto, é ideal para processos de cozedura gastronômica. Possui certificação ENERGY STAR® para desempenho de baixo consumo e redução de resíduos, também graças ao seu sistema de lavagem automática com recirculação. O BAKERTOP-X™ possui uma câmara de cozimento moldada em aço 316L e um sistema integrado de filtragem de água RO.Care que elimina a necessidade de tratamentos externos. É equipado com um microfone integrado para permitir o controle de voz e a interação com os Chefs Corporativos da UNOX para receber assistência na cozinha diretamente pelo painel interativo. O sistema operacional avançado Digital.ID™ permite salvar todas as configurações favoritas na conta e transferi-las de um forno para outro em poucos segundos. Com o aplicativo Digital.ID™, é possível controlar o forno por meio de smartphones, bem como personalizar contas.

Cocção manual

- **Step de cocção:** até 9
- **Temperatura:** 30 °C - 300 °C
- **Temperatura de pré aquecimento:** até 300 °C
- **CLIMA.Control:** configuração da umidade de 10% ao 100% com medição contínua da umidade real presente na câmara de cocção
- **Velocidade das turbinas:** 5 velocidades contínuas (2.700 rpm) e 2 velocidades AIR.Tornado (3.600 rpm)
- **Programas memorizáveis:** 1000+
- Cocção com sensor de núcleo e função DELTA T

- Programas semiautomáticos personalizáveis. Sugerem regulações de temperatura, ventilação e humidade em função do tipo de cozedura escolhido pelo operador (grelhar, gratinar, cozer a vapor, etc.).

Set automático

- **Individual.CHEFUNOX:** recurso inteligente que solicita feedback dos usuários sobre processos de cozimento concluídos recentemente. Ele usa a tecnologia de machine learning para elaborar o feedback recebido, aprender as preferências do operador e melhorar os programas de cozimento predefinidos na biblioteca integrada. Os parâmetros serão atualizados automaticamente no próximo cozimento
- **MULTI.Time:** gerência até 10 cocções combinadas simultaneamente

Recursos avançados de cozimento

Unox Intelligent Performance

- **ADAPTIVE.Cooking™:** regula automaticamente os parâmetros de cocção em função do carregamento para garantir a repetição dos resultados
- **SMART.Preheating:** configura automaticamente a temperatura e a duração do pré aquecimento em função dos modos de utilização anteriores.
- **SENSE.Klean:** estima o nível de sujidade do forno e te sugere a lavagem automática adequada.
- **SMART.Energy:** função automática de economia de energia que minimiza o consumo de água, eletricidade ou gás em programas superiores a uma hora de cozimento. Reconhece a ausência de alimentos na câmara de cozimento e ativa o modo de espera reduzindo a temperatura e o consumo. Analisa o uso do forno para fornecer dicas de economia de energia (por exemplo, avisa que a porta permaneceu aberta por muito tempo)
- **HEY.Unox:** tecnologia de reconhecimento de voz que permite interagir com o forno, dando comandos e recebendo feedback audiovisual diretamente no painel
- **OPTIC.Cooking:** tecnologia inteligente que permite que o forno reconheça o alimento e inicie automaticamente o programa de cozimento apropriado ao cozinhar no modo MULTI.Time



XELA-10EU-EXRS

Recursos avançados de cozimento

Unox Intensive Cooking

- **DRY.Maxi™:** remove grandes quantidades de humidade da câmara de cozimento em um período de tempo muito curto
- **STEAM.Maxi™:** produz uma grande quantidade de vapor na câmara de cozimento em tempo ultra-reduzido
- **AIR.Maxi™:** gerencia a auto inversão de rotação e a função das turbinas
- **CLIMALUX™:** mede e regula a humidade real na câmara de cozimento
- **AIR.Tornado:** melhora e acelera a cozedura de cargas completas de alimentos graças à possibilidade de definir uma velocidade de rotação superior das ventoinhas do forno até 3.600 rotações por minuto (rpm)

Caraterísticas técnicas

- Estrutura externa robusta em aço inoxidável para máximo isolamento térmico
- Porta de aço inoxidável com fechamento empurra e fecha
- Pannel de controle capacitivo ultra brilhante integrado de 16"
- Câmara de cocção em aço inoxidável AISI 316L para a máxima resistência a corrosão
- Motores com sistema multiventilador reversível e elementos de aquecimento lineares simétricos com alta densidade de potência
- Cobertura compactada com estrutura de treliça de tubo de aço inoxidável soldado
- Barra LED dupla com ajuste de tons quentes e frios integrada na porta
- **PRESSURE.Klean:** sistema de lavagem automática com recirculação
- Recipiente de detergente **DET&RINSE™ ULTRA** integrado
- **RO.Care:** sistema de filtro de resina integrado que neutraliza a formação de calcário. Filtra até 1300 L de água com um cartucho e está equipado com um sensor de exaustão do filtro
- Sistema Operacional Digital.ID™
- Microfone integrado que habilita a função de controle de voz e chamadas
- Conexão internet Wi-Fi integrada
- download dados HACCP
- Chuveiro de mão integrado
- Vidros triplos para minimizar a perda de calor e maximizar a eficiência energética
- Suportes de bandeja perfurados em forma de C com sistema anti-queda
- Bandeja coletora conectada ao ralo e integrada na porta. Funcionamento também com a porta aberta
- Velocidade do motor ajustável entre 900 rpm e 3600 rpm
- Sonda ao núcleo **MULTI.Point** com 4 pontos de medida

Acessórios

- **Coifa Ventless:** Coifa com condensador de vapor
- **Coifa Ventless com catalizador:** Coifa com condensador de vapor
- **LIEVOX:** Fermentadora dotada de sensores capazes de controlar e intervir em modo automático no processo de fermentação
- **DECKTOP:** cocção tradicional em pedra e cocção para confeitaria e panificação
- **Armário neutro:** solução aconselhada para otimizar o espaço no interior da sua cozinha e ter sempre tudo em ordem
- **Stand:** o suporte multifuncional ideal para repor em segurança as bandejas e colocar o seu forno na altura perfeita para trabalhar
- **HYPER.Smoker:** Defumador para lascas de madeira para defumar no interior da câmara de cocção sem alimentação elétrica suplementar
- **DET&Rinse™ ULTRA:** Detergente para garantir o nível máximo de limpeza com menor consumo e longa duração



XELA-10EU-EXRS

DIGITAL ID



Digital.ID™

- Ao criar uma conta Digital.ID™, qualquer chef pode aceder ao forno de forma conveniente a partir do seu dispositivo móvel. Assim que o forno estiver ligado à Internet, todos os programas de cozedura, configurações ou personalizações da interface Digital.ID™ são guardados na nuvem para estarem disponíveis onde quer que esteja. A conta permanece constantemente sincronizada com as últimas alterações.

- HEY.Unox - Controle de Voz
- COOKING.Concierge (30min/mes)
- Acesso ao plano DDC Enterprise*
- Extensão garantia LONG.Life 5*

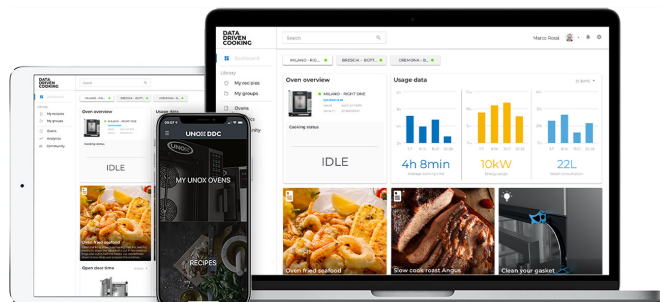
Serviços digitais standard

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

Para mais informações, visitar o sítio web

unox.com | [Digital.ID™ Premium](#)

DATA DRIVEN COOKING



Data Driven Cooking

- Controla e monitora o funcionamento do forno em tempo real, destacando desperdícios e sugerindo melhorias de uso para reduzir o consumo. Permite criar e compartilhar receitas de um forno para outro mesmo remotamente

Enterprise

- Gestão de acessos multi contas
- Monitoramento remoto service Unox
- Kitchen scheduler
- Acesso REST API
- Envio de programas de culinária para fornos (ilimitado)
- Fornos conectados ilimitados

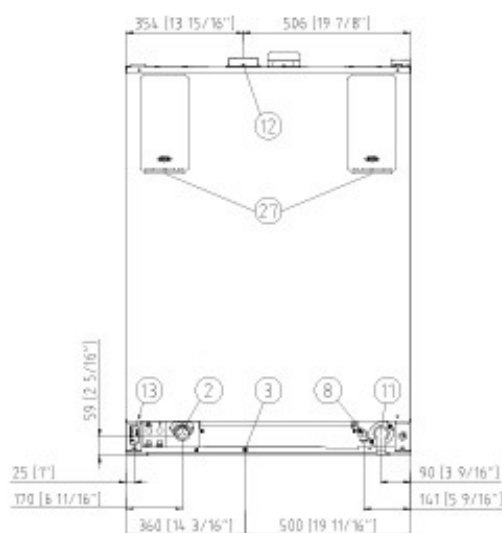
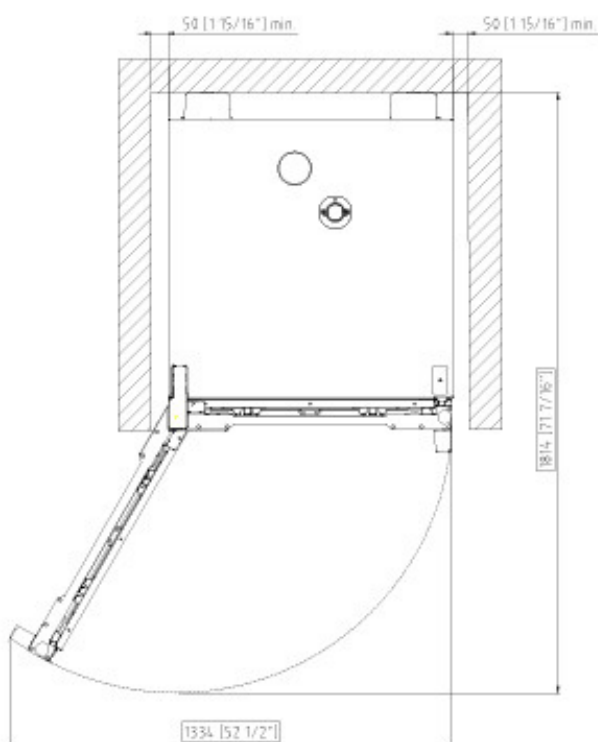
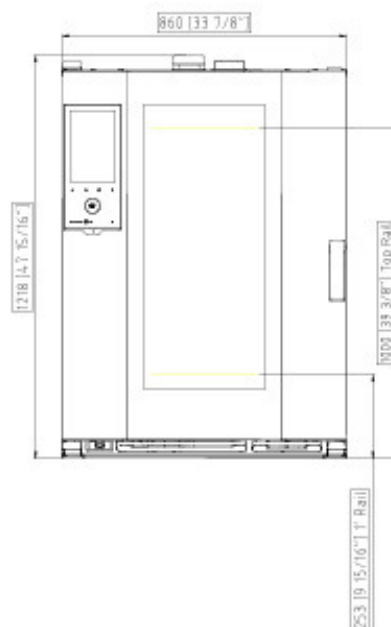
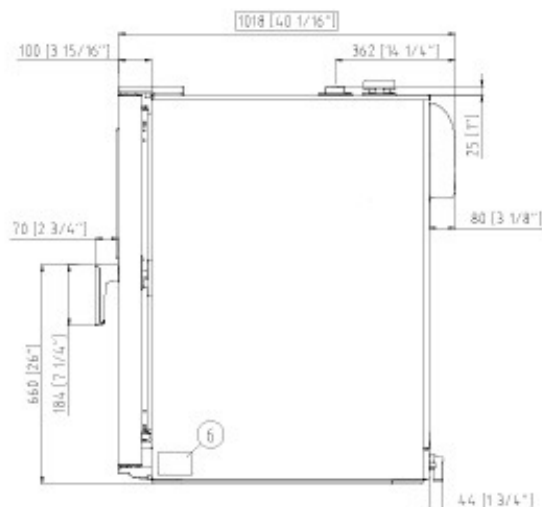
Professional

- Criação e alteração de programas de cocção
- Monitoramento do consumo on-line
- Inteligência Artificial Unox DDC.Coach
- Envio de programas de culinária para fornos (até 5 fornos)
- Até 5 fornos conectados

Para mais informações, visitar o sítio web

unox.com | [Data Driven Cooking](#)

XELA-10EU-EXRS



Dimensão e peso

Largura	860 mm
Profundidade	1018 mm
Altura	1219 mm
Peso líquido	178 kg
Distância entre bandejas	84 mm

Posição de conexão

2	Terminal de alimentação
3	Terminal de equipotencialização
6	Placa dados técnicos
8	Entrada água 3/4"
11	Saída esgoto
12	Saída de fumaças quentes

13	Conexão acessórios
27	Saída do ar de refrigeração



XELA-10EU-EXRS

Alimentação eléctrica

STANDARD	
Voltagem	380-415 V
Fase	~3PH+N+PE
Frequência	50 / 60 Hz
Potência total	21 kW
Corrente máx absorvida	31.5 A
Dimensão exigida do interruptor diferencial	32 A
Requisitos do cabo de potência*	5G x 4 mm ²
Tomada	NÃO INCLUSA
OPÇÃO A	
Voltagem	220-240 V
Fase	~3PH+PE
Frequência	50 / 60 Hz
Potência total	21 kW
Corrente máx absorvida	52.5 A
Dimensão exigida do interruptor diferencial	63 A
Requisitos do cabo de potência*	4G x 10 mm ²
Tomada	NÃO INCLUSA

*Dimensão recomendada - verificar o regulamento local.

Eficiência energética

Consumo 45.7 kWh/dia

Emissão de CO₂ 0 kg CO₂/dia**

**A estimativa inclui apenas as emissões diretas produzidas pelo forno. As emissões indiretas podem ser reduzidas a zero ao optar pela compra de energia de fontes renováveis.

Estimativa com base na utilização diária do forno (300 dias/ano):

6 cargas leves de frango assado (carregadas a 20%), 1 carga completa de batatas assadas, 3 cargas completas de cozedura a vapor e 2 horas com forno vazio a 180 °C

Estimado assumindo os seguintes programas de lavagem semanais (42 semanas/ano):

1 lavagem longa, 1 lavagem média

Conexão hídrica

AO USAR ÁGUA NÃO CONFORME COM OS PADRÕES MÍNIMOS UNOX DE QUALIDADE A GARANTIA SERÁ CANCELADA.

É responsabilidade do adquirente assegurar que o fornecimento de água na entrada seja conforme as especificações elencadas pela UNOX ou de tornar-la conforme através de medidas adequadas de tratamento.

Entrada de água potável: 3/4" NPT*, pressão da água da rede: de 22 a 87 psi; de 1.5 a 6 Bar (29 psi; 2 Bar recomendado)

Especificações da água de entrada

Cloro livre ≤ 0.5 ppm

Cloramina ≤ 0.1 ppm

pH 7 - 8.5

Condutividade elétrica ≤ 1500 µS/cm

Dureza total (TH) ≤ 30° dH (534 ppm)

Cloretos ≤ 250 ppm

*o valor se refere a cocção a vapor com duração de 1-2 horas por dia. Se com o valor de dureza total ≤ 8°dH ainda produz calcário, é obrigatório tratar a água com oportuno sistema de descalcificante; se aconselha a utilização de sistemas de tratamento a base de resinas com intercambio iónico. O sistema de tratamento de água a base de polifosfatos não são permitidos. A dureza total pode ser mensurada utilizando o kit KSTR1082A com instrumentos equivalentes.

Requisitos para a instalação

As instalações devem ser conforme a todos os sistemas elétricos locais, em particular a seção dos cabos de ligação elétricos e aos regulamentos para a ventilação e ligação hidráulica. É necessário proceder com a análise das fumaças de combustão no caso de fornos a gás.

Se registre para acessar as especificações dos produtos.

www.ddc.unox.com