



XEPA-0523-EXRN

Projeto

Artigo

Quantidade

Data

Modelo SPEED-X™

Forno combinado com
microondas

Elétrico

5 o 10 bandejas GN 2/3
(COMBI)

Dobradiça a esquerda

1 bandeja GN 2/3 (SPEED)

Painel de controle touch screen
16"

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



Descrição

SPEED-X™ é o primeiro forno que é um forno combinado e forno a cocção acelerada com lavagem automática. SPEED-X™ tem uma capacidade de 10 bandejas GN 2/3 com distancia de 35 milímetros ou 5 bandejas GN 2/3 com distancia de 70 milímetros na modalidade combi e uma posição dedicada para a bandeja SPEED.Plata para realizar até 4 cocções aceleradas simultaneamente na modalidade speed. A tecnologia revolucionária HYPER.Speed une a cocção combinada ar-vapor com microondas e permite reduzir significativamente o tempo de cocção do lanche e pratos pré cozidos em respeito aos tradicionais speed-oven. A lavagem automática com galão integrado simplifica as operações de limpeza, permitindo a cocção acelerada de alimentos crus como verduras, carnes, peixes e muito mais. A câmara de cocção em aço inox 316L combinado com o sistema de filtragem da água RO.Care permite conectar SPEED-X™ a rede hídrica sem necessidade de sistemas externos de filtragem também em presença de água muito dura ou com alto nível de cloro.

Características de cocções standard

Cocção manual

- **Step de cocção:** até 9
- **Temperatura:** 30 °C - 260 °C
- **Temperatura de pré aquecimento:** até 260 °C
- **Microondas:** configuração da emissão de microondas com aumento de 10%
- **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 e 5 velocidades pulsadas
- **Programas memorizáveis:** 1000+

Cocções automáticas

- **CHEFUNOX & SPEEDUNOX:** escolha o que cozinhar na galeria combi o combi-speed, o forno configura automaticamente todos os parâmetros
- **MULTI.Time:** gerência até 10 cocções combinadas simultaneamente
- **MULTI.Speed:** gerência e monitora até 4 cocções aceleradas simultaneamente

Caraterísticas técnicas

- Estrutura de aço inoxidável
- Porta empurra e fecha inteiramente em aço inoxidável com painel de controle de 16" capacitivo ultra luminoso integrado
- Câmara de cocção em aço inoxidável AISI 316L para a máxima resistência a corrosão
- 2 turbinas sobrepostas a inversão de marcha e resistência linear simétricas a alta densidade de potência
- Emissão microondas na câmara de cocção em direção perpendicular a bandeja com efeito de movimentos
- **ROTOR.Klean™:** sistema de lavagem automática
- Container de detergente DET&Rinse™ integrado
- **RO.Care:** sistema de filtragem integrado com resinas que elimina da água as substâncias que contribuem para a formação de calcário: até 1300L de água filtrada com um cartucho. Sensor integrado de medida da dureza da água que sinaliza o esgotamento do filtro.
- **Digital.ID™** Sistema operativo
- Microfone integrado que habilita a função de controle de voz e chamadas
- Conexão internet Wi-Fi integrada
- download dados HACCP



XEPA-0523-EXRN

Cocção avançada e automática

Unox Intelligent Performance

- **SMART.Standby:** reconhece a ausência de alimentos na câmara de cocção e configura automaticamente a modalidade standby a baixo consumo.
- **ADAPTIVE.Cooking™:** regula automaticamente os parâmetros de cocção em função do carregamento para garantir a repetição dos resultados
- **CLIMALUX™:** medição e regulação continua da umidade real presente na câmara de cocção
- **SMART.Preheating:** configura automaticamente a temperatura e a duração do pré aquecimento em função dos modos de utilização anteriores.
- **AUTO.Soft:** gerência a subida térmica para torná-la mais delicada
- **SENSE.Klean:** estima o nível de sujidade do forno e te sugere a lavagem automática adequada.

Unox Intensive Cooking

- **HYPER.Speed:** combina microondas, vapor e convecção para reduzir o tempo de cocção
- **DRY.Maxi™:** remove rapidamente a umidade da câmara de cocção.
- **STEAM.Maxi™:** produz vapor saturado
- **AIR.Maxi™:** gerencia a auto inversão de rotação e a função das turbinas

Data Driven Cooking

- Controla e monitora em tempo real as condições operativas dos seus fornos, cria e compartilha novas receitas A Inteligência Artificial transformará os dados de consumo em informações úteis, permitindo que você aumente os seus lucros diários



DIGITAL ID

Digital.ID™

- Crie a sua conta Digital.ID™ e acesse através do login o seu forno SPEED-X™ conectado a internet: memorize os seus programas de cocção, a configuração da sua home page e todas as personalizações do seu forno diretamente na nuvem. A conta permanece constantemente sincronizada com as modificações mais recentes, permitindo além disso modificar diretamente do seu smartphone. Pode efetuar o login a sua conta de qualquer forno SPEED-X™ conectado a internet e ter imediatamente acesso as suas configurações.

Standard digital services

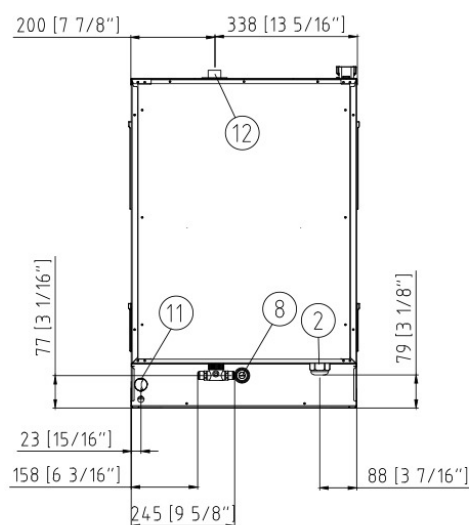
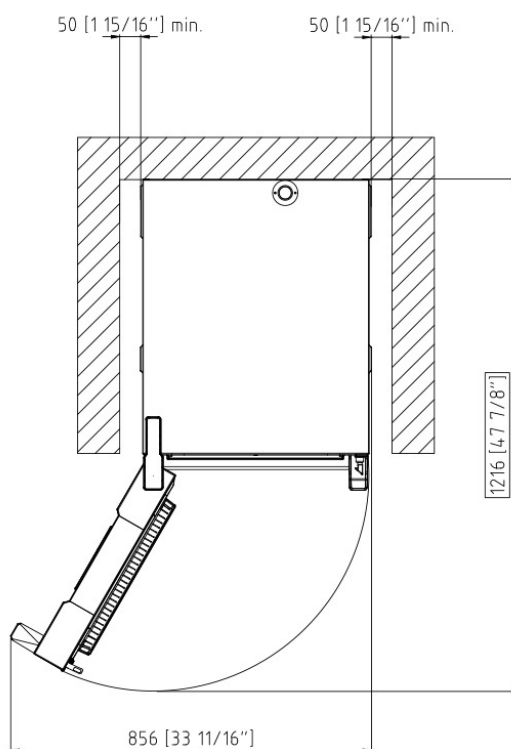
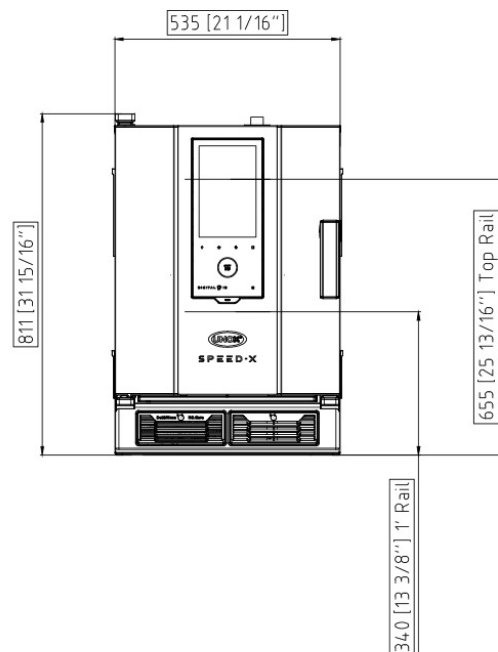
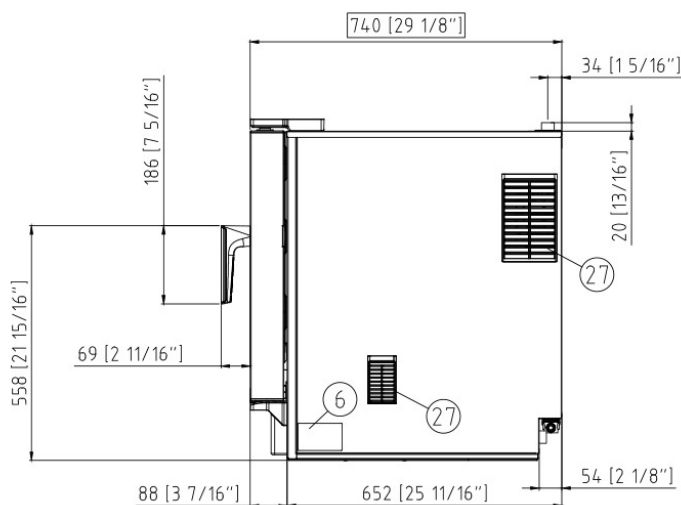
- Digital.ID™ App
- DIGITAL.Training
- Live technical assistance
- Data Driven Cooking App & webApp

Premium digital services

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

*visitar o site unox.com para maiores informações

XEPA-0523-EXRN



Dimensão e peso

Largura	535 mm
Profundidade	740 mm
Altura	811 mm
Peso líquido	107 kg
Distância entre bandejas	70 mm (5 GN 2/3) - 35 mm (10 GN 2/3)

Posição de conexão

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



XEPA-0523-EXRN

Alimentação eléctrica

STANDARD

Voltagem	380-415V V
Fase	~3PH+N+PE
Frequência	50 Hz
Potência total	9.5 kW
Corrente máx absorvida	15.5 A
Dimensão exigida do interruptor diferencial	16 A
Requisitos do cabo de potência*	5G x 2,5 mm ²
Tomada	NÃO INCLUSA

OPÇÃO A

Voltagem	220-240 V
Fase	~3PH+PE
Frequência	50 Hz
Potência total	9.5 kW
Corrente máx absorvida	21 A
Dimensão exigida do interruptor diferencial	25 A
Requisitos do cabo de potência*	4G x 2,5 mm ²
Tomada	NÃO INCLUSA

*Dimensão recomendada - verificar o regulamento local.

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.

Água da rede: 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 intercâmbio iônico. 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.

Acessórios

- **DET&Rinse™ ULTRA:** Detergente para garantir o nível máximo de limpeza com menor consumo e longa duração
- **Stand:** o suporte multifuncional ideal para repor em segurança as bandejas e colocar o seu forno na altura perfeita para trabalhar
- **Cooking Essentials:** bandejas especiais
- **Speed Essentials:** bandejas e espátulas especiais para modalidade SPEED

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