Designer Book

ÜBERSETZUNG DER
ORIGINALANLEITUNG

DEUTSCH

XEBC-XEVC-XECC

INHALTSVERZEICHNIS

1. Transport der Einheit 23
2. Geräteinstallation 25
3. Anschluss der Einheit 28
   3.1 Schalt- und Anschlussplan 28
   3.2 Stromanschluss 29
   3.3 Gasanschluss 29
   3.4 Abzug der Abgase 30
   3.5 Wasseranschluss 31
   3.6 Reingungsmittelanschluss 31
   3.7 Anschluss an Wasserablass 35
4. Behandlung des Wassers zur Dampferzeugung 37
5. **MAXI.Link** 39
6. **UNOX.Link** 41
7. **Rotor.KLEAN™** - Automatisch integriertes Reinigungssystem 42
8 Garsystem *Pollo* 43
9. Cooking and Baking Essentials 45

TABELLEN-LISTE

1. Serienmäßige Öfen **CHEFTOP MIND.Maps™** und **BAKERTOP MIND.Maps™** 5
2. Technische Ofendaten **CHEFTOP MIND.Maps™** Elektroöfen 7
3. Technische Ofendaten **BAKERTOP MIND.Maps™** Elektroöfen 12
4. Technische Ofendaten **CHEFTOP MIND.Maps™** Gasöfen 15
5. Technische Ofendaten **BAKERTOP MIND.Maps™** Gasöfen 17
6. Weitere technische Ofendaten **CHEFTOP-BAKERTOP MIND.Maps™** 17
7. Gasinstallation für **CHEFTOP-BAKERTOP MIND.Maps™** 17
8. Gasverbrauch und max. thermische Nennlast der Öfen **CHEFTOP-BAKERTOP MIND.Maps™** 18
9. Technische Haubendaten 19
10. Technische Daten **SlowTop** und Gärschränke 19
11. Technische Daten **DeckTop** 20
12. Abzugshauben für Öfen **CHEFTOP-BAKERTOP MIND.Maps™** 21
13. Gärschränke für Öfen **BAKERTOP MIND.Maps™** 21
14. Temperaturhalter für Öfen **CHEFTOP MIND.Maps™** 22
15. Paletten-Maße 23
16. Verpackungsmaße Elektroöfen 23
17. Verpackungsmaße Gasöfen 24
18A. Technische Daten **UNOX.Pure-RO** 37
18B. Technische Daten **UNOX.Pure** 38
19. Aufbau-Kit 39
20. Unox.Link 41
21. Daten zu den Waschprogrammen 42
22. Gestell 44
23. Schränke 44
24. Cooking and Baking Essentials 45

Die UNOX-Öfen **CHEFTOP-BAKERTOP MIND.Maps™** heben sich immer durch eine gleichmäßige Garung hervor.

NEUE IDEE - LÖSUNG SCHON PARAT
Eine unvergleichliche Garung.

Kinderleicht. Natürlich, wie Sie sich das vorstellen. Schnell wie der Blitz. **CHEFTOP-BAKERTOP MIND.Maps™** von Unox ist eine neue Reihe professioneller Öfen, die Ihre Wünsche wirklich machen. Mit einer einfachen Geste.

CHEFTOP-BAKERTOP MIND.Maps™ ONE und **CHEFTOP-BAKERTOP MIND.Maps™** PLUS sind Synonyme für die komplette Kontrolle der Garung zusammen mit maximaler Kreativität. Wiederholbare Vorgänge, die Zeiten und Kosten senken. Maximale Leistung, Sicherheit und Zuverlässigkeit zusammen mit sehr elegantem Design.

MIND.Maps™. Personalität. In einer Geste.
Mit der patentierten Technologie **MIND.Maps™** folgen Temperatur, Feuchtigkeit und die Lüftung einer handgezogenen Kurve auf einem Display mit Sprachanzeige. Mit wenigen Gesten können Sie nun Ihre Art des Kochen erfinden und jede Sekunde kontrollieren.

Dank der **AIR.Maxi™** Technologie mit leistungsstarkem, integriertem Dampferzeuger **STEAM.Maxi™** und einem effizienten Luftentfeuchter **DRY.Maxi™**, garantiert Unox **CHEFTOP-BAKERTOP MIND.Maps™** perfekte Garergebnisse von Backblech zu Backblech. Die Technologie **ADAPTIVE.Clima** versichert eine optimale Qualitätskontrolle der Speisen.

Da die UNOX-Philosophie "THINK SIMPLE" ist, möchten wir einfache und effiziente Arbeitsmittel für alle Planungs- und Beratungsexperten im Gaststättensektor schaffen.

UNOX DESIGNER BOOK

Dieses Instrument liefert Ihnen einen einfachen aber präzisen Überblick über die Spanne der Öfen der Reihe **CHEFTOP-BAKERTOP MIND.Maps™**.
Dank **Maxi.Link** können dutzende von Lösungen kombiniert werden, um somit eine personalisierte Lösung zu schaffen, die maximale Flexibilität bietet. Es handelt sich um eine einzigartige Möglichkeit in diesem Sektor.
Auf die Seite *www.unox.it* , einfach in den Abschnitt "Info Net" gehen, und alle nötigen Informationen herunterladen.
Auf Anfrage ist es möglich, eine Kopie des Handbuches auf DVD oder in Papierform zu bekommen.

Für eine persönliche Beratung, kontaktieren Sie uns:

Designer Hotline **E**uropa**A**frica**M**iddle**E**east

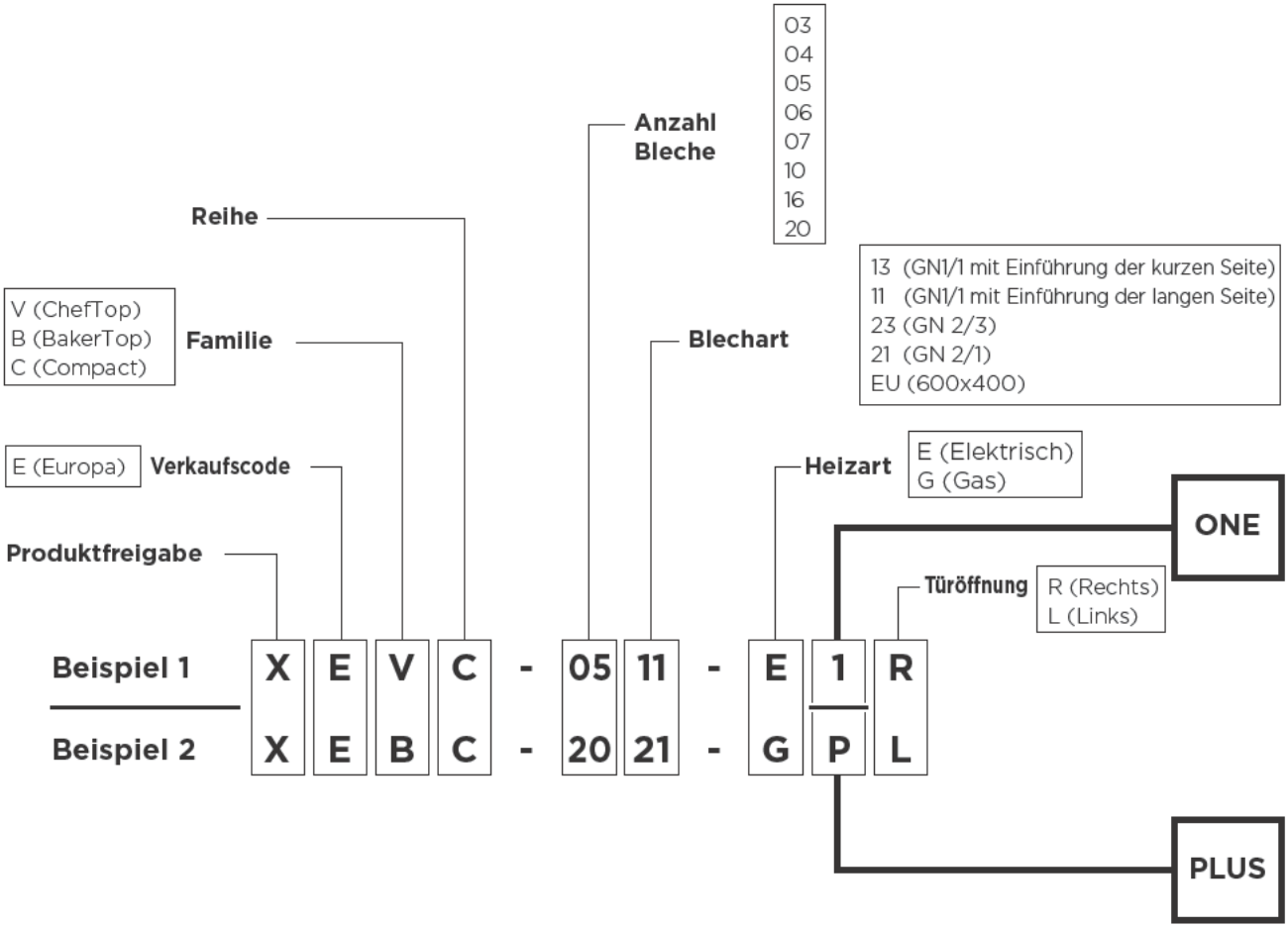
Tel: +39.049.8657511

Fax: +39.040.8657555

roberto.assi@unox.com

http://infonet.unox.com

Bei der Nutzung des Handbuchs immer auf die Standards und die geltenden nationalen Normen und achten.
Änderungen oder Zusätze ohne Vorankündigungen sind vorbehalten. Die Aktualisierungen sind in "Info Net" verfügbar.



Eigenschaften	Version	
	ONE	**PLUS**
Bildschirm	LCD-Display mit Firmware ONE Basic und den Menüs SET PROGRAMS **MIND.Maps™** - **AIR.Maxi™** - **STEAM.Maxi™** - **DRY.Maxi™**	LCD-Display mit Firmware PLUS + 6 Berührungsschalter und Menüs SET PROGRAM MULTITIME MISE EN PLACE CHEFUNOX ADAPTIVECLIMA **MIND.Maps™** - **AIR.Maxi™** - **STEAM.Maxi™** - **DRY.Maxi™**
Aufrüsten des Reinigungssystems	NEIN	JA
Höchsttemperatur	260°C	260°C
Dreifachglas	NEIN	JA (Öfen mit 20 Blechen ausgeschlossen)
Doppelglas	JA	NEIN (Öfen mit 20 Blechen ausgeschlossen)
Nadelfühler	"Single Point" für **CHEF-TOP MIND.Maps™** und **BAKERTOP MIND.Maps™**	Mehrpunkt 100 mm für **BAKERTOP MIND.Maps™** Mehrpunkt 130mm für **CHEFTOP MIND.Maps™**
Geschwindigkeit der Lüfterräder	4	4
Widerstandsmodulation	0-100%	33/66/100%

Tabelle 1 - Serienmäßige Öfen CHEFTOP MIND.Maps™

	CHEFTOP MIND.Maps™	Teglie					Modello forno	Installazione
		Tipo	Ingombro (mm)	N.	Dist. teglie (mm)	Carico max. [kg]		
GASTRONOMIE	ELEKTROÖFEN	GN1/1	530 x 325	3	67	15	XEVC-0311-E1R	Tischöfen
				3	67	15	XEVC-0311-E1L	Tischöfen
				3	67	15	XEVC-0311-EPR	Tischöfen
				3	67	15	XEVC-0311-EPL	Tischöfen
				5	67	25	XEVC-0511-E1R	Tischöfen
				5	67	25	XEVC-0511-E1L	Tischöfen
				5	67	25	XEVC-0511-EPR	Tischöfen
				5	67	25	XEVC-0511-EPL	Tischöfen
				7	67	35	XEVC-0711-E1R	Tischöfen
				7	67	35	XEVC-0711-E1L	Tischöfen
				7	67	35	XEVC-0711-EPR	Tischöfen
				7	67	35	XEVC-0711-EPL	Tischöfen
				10	67	45	XEVC-1011-E1R	Tischöfen
				10	67	45	XEVC-1011-E1L	Tischöfen
				10	67	45	XEVC-1011-EPR	Tischöfen
				10	67	45	XEVC-1011-EPL	Tischöfen
				20	67	90	XEVC-2011-E1R	Bodenöfen;
				20	67	90	XEVC-2011-E1L	Bodenöfen;
				20	67	90	XEVC-2011-EPR	Bodenöfen;
				20	67	90	XEVC-2011-EPL	Bodenöfen;
		GN2/1	530 x 650	6	77	60	XEVC-0621-EPR	Tischöfen
				6	77	60	XEVC-0621-EPL	Tischöfen
				10	77	90	XEVC-1021-EPR	Bodenöfen;
				10	77	90	XEVC-1021-EPL	Bodenöfen;
				20	67	180	XEVC-2021-EPR	Bodenöfen;
				20	67	180	XEVC-2021-EPL	Bodenöfen;
	GAS	GN1/1	530 x 325	5	67	25	XEVC-0511-GPR	Tischöfen
				5	67	25	XEVC-0511-GPL	Tischöfen
				7	67	35	XEVC-0711-GPR	Tischöfen
				7	67	35	XEVC-0711-GPL	Tischöfen
				10	67	45	XEVC-1011-GPR	Tischöfen
				10	67	45	XEVC-1011-GPL	Tischöfen
				20	67	90	XEVC-2011-GPR	Bodenöfen
				20	67	90	XEVC-2011-GPL	Bodenöfen
		GN2/1	530 x 650	6	77	60	XEVC-0621-GPR	Tischöfen
				6	77	60	XEVC-0621-GPL	Tischöfen
				10	77	90	XEVC-1021-GPR	Bodenöfen
				10	77	90	XEVC-1021-GPL	Bodenöfen
				20	67	180	XEVC-2021-GPR	Bodenöfen
				20	67	180	XEVC-2021-GPL	Bodenöfen

	CHEFTOP MIND. Maps™ COMPACT	Backbleche					Ofenmodell	Installation
		Typ	Platzbedarf (mm)	Nr.	Abstand zwis. Blechen (mm)	Max. Ladung [kg]		
GASTRONOMIE	ELEKTROÖFEN	GN2/3	354 x 325	5	67	17	XECC-0523-E1R	Da tavolo
				5	67	17	XECC-0523-E1L	Da tavolo
		GN1/1	530 x 325	5	67	25	XECC-0513-EPR	Da tavolo
				5	67	25	XECC-0513-EPL	Da tavolo

Tabelle 1 - Serienmäßige Öfen **BAKERTOP MIND.Maps™**

	BAKERTOP MIND.Maps™	Backbleche					Ofenmodell	Installation
		Typ	Platzbe-darf (mm)	Nr.	Abstand zwis. Blechen (mm)	Max. Ladung [kg]		
KONDITOREI	ELEKTROÖFEN	600 x 400	600 x 400	4	80	20	XEBC-04EU-E1R	Tischöfen
				4	80	20	XEBC-04EU-E1L	Tischöfen
				4	80	20	XEBC-04EU-EPR	Tischöfen
				4	80	20	XEBC-04EU-EPL	Tischöfen
				6	80	30	XEBC-06EU-E1R	Tischöfen
				6	80	30	XEBC-06EU-E1L	Tischöfen
				6	80	30	XEBC-06EU-EPR	Tischöfen
				6	80	30	XEBC-06EU-EPL	Tischöfen
				10	80	50	XEBC-10EU-E1R	Tischöfen
				10	80	50	XEBC-10EU-E1L	Tischöfen
				10	80	50	XEBC-10EU-EPR	Tischöfen
				10	80	50	XEBC-10EU-EPL	Tischöfen
				16	80	80	XEBC-16EU-E1R	Bodenöfen;
				16	80	80	XEBC-16EU-E1L	Bodenöfen;
				16	80	80	XEBC-16EU-EPR	Bodenöfen;
				16	80	80	XEBC-16EU-EPL	Bodenöfen;
	GAS	600 x 400	600 x 400	6	80	30	XEBC-06EU-GPR	Tischöfen
				6	80	30	XEBC-06EU-GPL	Tischöfen
				10	80	50	XEBC-10EU-GPR	Tischöfen
				10	80	50	XEBC-10EU-GPL	Tischöfen
				16	80	80	XEBC-16EU-GPR	Bodenöfen;
				16	80	80	XEBC-16EU-GPL	Bodenöfen;

Alle Öfen mit dem Endbuchstaben L haben eine Tür mit linker und rechter Öffnung.

Tabelle 2 - Technische Ofendaten CHEFTOP MIND.Maps™ Elektroöfen

CHEFTOP MIND.Maps™		Backbleche		Raumbedarf	GN 1/1							
				Nr.	3				5			
		Ofen-Code XEVC			0311-E1R	0311-E1L	0311-E1R	0311-E1L	0511-E1R	0511-E1L	0511-EPR	0511-EPL
Leistung		zum Heizen der Luft (1)		kW	4,85	4,85	4,85	4,85	6,9	6,9	9,15	9,15
		zur Dampferzeugung (1)		kW	4,85	4,85	4,85	4,85	6,9	6,9	9,15	9,15
Maße		l		mm	750	750	750	750	750	750	750	750
		t		mm	773	773	773	773	773	773	773	773
		h		mm	538	538	538	538	675	675	675	675
Gewicht		brutto		kg	65	65	65	65	85	85	85	85
		netto		kg	50	50	50	50	70	70	70	70
Heizlast		sensibel		kW	0,7	0,7	0,7	0,7	0,9	0,9	0,9	0,9
		latent	mit Haube (2)	kW	0	0	0	0	0	0	0	0
			ohne Haube	kW	2,2	2,2	2,2	2,2	3,6	3,6	3,6	3,6
Max. Speisenladung				kg	15	15	15	15	25	25	25	25
IPX_(3)					IPX4	IPX4	IPX4	IPX4	IPX4	IPX4	IPX4	IPX4
220 - 240 V/ 1PH+N /50Hz		Leistungsaufnahme		kW	5,0	5,0	5,0	5,0	7,0	7,0	Nicht verfügbar	
		Stromaufnahme		A	21,5	21,5	21,5	21,5	30,4	30,4		
		Stromkabel H07RN-F	Kabelschnitt	mm²	4	4	4	4	4	4		
			Länge	m	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5		
			Schuko-Stecker		Nicht geliefert							
		Schmelzsicherungen (4) (Anzahl der Schmelzsicherungen = 2)		A	32	32	32	32	32	32		
220-240V/ 3PH /50Hz		Leistungsaufnahme		kW	5,0	5,0	5,0	5,0	7,0	7,0	9,3	9,3
		Stromaufnahme		A	12,9	12,9	12,9	12,9	18	18	23,6	23,6
		Stromkabel H07RN-F	Kabelschnitt	mm²	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	4	4
			Länge	m	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5
		Schmelzsicherungen (4) (Anzahl der Schmelzsicherungen = 3)		A	16	16	16	16	25	25	32	32
380-415V/ 3PH+N /50Hz		Leistungsaufnahme		kW	5,0	5,0	5,0	5,0	7,0	7,0	9,3	9,3
		Stromaufnahme		A	7,4	7,4	7,4	7,4	10,9	10,9	14	14
		Stromkabel H07RN-F	Kabelschnitt	mm²	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5
			Länge	m	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5
		Schmelzsicherungen (4) (Anzahl der Schmelzsicherungen = 3)		A	16	16	16	16	16	16	20	20
DURCH-SCHNITTLICHER VERBRAUCH(5)	Wasser	zur Dampferzeugung		l/h	3,4	3,4	3,4	3,4	4,9	4,9	6,5	6,5
	Leistung	zur Dampferzeugung		kW	3,4	3,4	3,4	3,4	4,8	4,8	6,4	6,4

(1): Bezug nehmend auf die Versionen 230 V und 400 V Bei den Versionen 415 V wird der Wert mit 1,08 multipliziert
(2): Die Unox-Abzugshaube ist mit einem Dampfkondensator ausgestattet.
(3): Schutzgrad gegen schädlichen Wassereintritt gemäß dem internationalen Standard IEC 60529
(4): Nicht von Unox geliefert.
(5): Bezug nehmend auf einen Gleichzeitigkeitsfaktor von 0,7 (M. Rohatsch, F. Lemme and F. Wagner, Professional Kitchens, Ausg. FCSI 2007).

Tabelle 2 - Technische Ofendaten CHEFTOP MIND.Maps™ Elektroöfen

CHEFTOP MIND.Maps™		Backbleche		Raumbedarf	GN 1/1			
				Nr.	7			
		Ofen-Code XEVC			0711-E1R	0711-E1L	0711-EPR	0711-EPL
Leistung		zum Heizen der Luft (1)		kW	9,7	9,7	11,5	11,5
		zur Dampferzeugung (1)		kW	9,7	9,7	11,5	11,5
Maße		l		mm	750	750	750	750
		t		mm	773	773	773	773
		h		mm	843	843	843	843
Gewicht		brutto		kg	100	100	100	100
		netto		kg	85	85	85	85
Heizlast		sensibel		kW	1,0	1,0	1,0	1,0
		latent	mit Haube(2)	kW	0	0	0	0
			ohne Haube	kW	5,1	5,1	5,1	5,1
Max. Speisenladung				kg	35	35	35	35
IPX_(3)					IPX4	IPX4	IPX4	IPX4
220 - 240 V/ 1PH+N /50Hz		Leistungsaufnahme		kW	Nicht verfügbar			
		Stromaufnahme		A				
		Stromkabel H07RN-F	Kabelschnitt	mm²				
			Länge	m				
			Schuko-Stecker					
		Schmelzsicherungen (4) (Anzahl der Schmelzsicherungen = 2)		A				
220-240V/ 3PH /50Hz		Leistungsaufnahme		kW	9,9	9,9	11,7	11,7
		Stromaufnahme		A	25,7	25,7	30,2	30,2
		Stromkabel H07RN-F	Kabelschnitt	mm²	4	4	4	4
			Länge	m	1,5	1,5	1,5	1,5
		Schmelzsicherungen (4) (Anzahl der Schmelzsicherungen = 3)		A	32	32	40	40
380-415V/ 3PH+N /50Hz		Leistungsaufnahme		kW	9,9	9,9	11,7	11,7
		Stromaufnahme		A	14,8	14,8	17,4	17,4
		Stromkabel H07RN-F	Kabelschnitt	mm²	2,5	2,5	2,5	2,5
			Länge	m	1,5	1,5	1,5	1,5
		Schmelzsicherungen (4) (Anzahl der Schmelzsicherungen = 3)		A	20	20	25	25
DURCH-SCHNITTLICHER VERBRAUCH(5)	Wasser	zur Dampferzeugung		l/h	6,9	6,9	8,1	8,1
	Leistung	zur Dampferzeugung		kW	6,8	6,8	8,1	8,1

(1): Bezug nehmend auf die Versionen 230 V und 400 V Bei den Versionen 415 V wird der Wert mit 1,08 multipliziert
(2): Die Unox-Abzugshaube ist mit einem Dampfkondensator ausgestattet.
(3): Schutzgrad gegen schädlichen Wassereintritt gemäß dem internationalen Standard IEC 60529
(4): Nicht von Unox geliefert.
(5): Bezug nehmend auf einen Gleichzeitigkeitsfaktor von 0,7 (M. Rohatsch, F. Lemme and F. Wagner, Professional Kitchens, Ausg. FCSI 2007).

Tabelle 2 - Technische Ofendaten CHEFTOP MIND.Maps™ Elektroöfen

CHEFTOP MIND.Maps™		Backbleche		Raumbedarf Nr.	GN 1/1							
					10				20			
		Ofen-Code XEVC			1011-E1R	1011-E1L	1011-EPR	1011-EPL	2011-E1R	2011-E1L	2011-EPR	2011-EPL
Leistung		zum Heizen der Luft (1)		kW	13,8	13,8	18,3	18,3	28,8	28,8	34,5	34,5
		zur Dampferzeugung (1)		kW	13,8	13,8	18,3	18,3	28,8	28,8	34,5	34,5
Maße		l		mm	750	750	750	750	882	882	882	882
		t		mm	773	773	773	773	1043	1043	1043	1043
		h		mm	1010	1010	1010	1010	1866	1866	1866	1866
Gewicht		brutto		kg	110	110	110	110	200	200	200	200
		netto		kg	95	95	95	95	185	185	185	185
Heizlast		sensibel		kW	1,2	1,2	1,2	1,2	2,4	2,4	2,4	2,4
		latent	mit Haube(2)	kW	0	0	0	0	0	0	0	0
			ohne Haube	kW	7,3	7,3	7,3	7,3	23,4	23,4	23,4	23,4
Max. Speisenladung				kg	45	45	45	45	90	90	90	90
IPX_(3)					IPX4	IPX4	IPX4	IPX4	IPX3	IPX4	IPX5	IPX5
220 - 240 V/ 1PH+N /50Hz		Leistungsaufnahme		kW	Nicht verfügbar							
		Stromaufnahme		A								
		Stromkabel H07RN-F	Kabelschnitt	mm²								
			Länge	m								
			Schuko-Stecker									
		Schmelzsicherungen (4) (Anzahl der Schmelzsicherungen = 2)		A								
220-240V/ 3PH /50Hz		Leistungsaufnahme		kW	14,0	14,0	18,5	18,5	29,3	29,3	35,0	35,0
		Stromaufnahme		A	36	36	Nicht verfügbar		74,3	74,3	89,9	89,9
		Stromkabel H07RN-F	Kabelschnitt	mm²	6	6			16	16	25	25
			Länge	m	1,5	1,5			1,5	1,5	Nicht verfügbar	
		Schmelzsicherungen (4) (Anzahl der Schmelzsicherungen = 3)		A	40	40			80	80	100	100
380-415V/ 3PH+N /50Hz		Leistungsaufnahme		kW	14,0	14,0	18,5	18,5	29,3	29,3	35,0	35,0
		Stromaufnahme		A	21,7	21,7	28,3	28,3	43,5	43,5	54,4	54,4
		Stromkabel H07RN-F	Kabelschnitt	mm²	2,5	2,5	4	4	10	10	10	10
			Länge	m	1,5	1,5	1,5	1,5	Nicht geliefert			
		Schmelzsicherungen (4) (Anzahl der Schmelzsicherungen = 3)		A	25	25	32	32	50	50	50	50
DURCH-SCHNITTLICHER VERBRAUCH(5)	Wasser	zur Dampferzeugung		l/h	9,8	9,8	13,0	13,0	20,4	20,4	24,4	24,4
	Leistung	zur Dampferzeugung		kW	9,7	9,7	12,8	12,8	20,4	20,4	24,2	24,2

(1): Bezug nehmend auf die Versionen 230 V und 400 V Bei den Versionen 415 V wird der Wert mit 1,08 multipliziert
(2): Die Unox-Abzugshaube ist mit einem Dampfkondensator ausgestattet.
(3): Schutzgrad gegen schädlichen Wassereintritt gemäß dem internationalen Standard IEC 60529
(4): Nicht von Unox geliefert.
(5): Bezug nehmend auf einen Gleichzeitigkeitsfaktor von 0,7 (M. Rohatsch, F. Lemme and F. Wagner, Professional Kitchens, Ausg. FCSI 2007).

Tabelle 2 - Technische Ofendaten *CHEFTOP MIND.Maps™* Elektroöfen

CHEFTOP MIND.Maps™		Backbleche		Raumbedarf	GN2/1					
				Nr.	6		10		20	
		Ofen-Code XEVC			0621-EPR	0621-EPL	1021-EPR	1021-EPL	2021-EPR	2021-EPL
Leistung		zum Heizen der Luft [1]		kW	20,3	20,3	30,45	30,45	50,75	50,75
		zur Dampferzeugung [1]		kW	20,3	20,3	30,45	30,45	50,75	50,75
Maße		l		mm	860	860	860	860	882	882
		t		mm	1120	1120	1120	1120	1207	1207
		h		mm	843	843	1163	1163	1866	1866
Gewicht		brutto		kg	175	175	185	185	215	215
		netto		kg	160	160	170	170	200	200
Heizlast		sensibel		kW	1,5	1,5	1,5	1,5	2,7	2,7
		latent	mit Haube[2]	kW	0	0	0	0	0	0
			ohne Haube	kW	8,7	8,7	14,5	14,5	29,1	29,1
Max. Speisenladung				kg	60	60	90	90	180	180
IPX_[3]					IPX4	IPX4	IPX5	IPX5	IPX5	IPX5
220 - 240 V/ 1PH+N /50Hz		Leistungsaufnahme		kW	Nicht verfügbar					
		Stromaufnahme		A						
		Stromkabel H07RN-F	Kabelschnitt	mm²						
			Länge	m						
			Schuko-Stecker							
		Schmelzsicherungen [4] (Anzahl der Schmelzsicherungen = 2)		A						
220-240V/ 3PH /50Hz		Leistungsaufnahme		kW	20,5	20,5	30,8	30,8	51,3	51,3
		Stromaufnahme		A	52,3	52,3	78,5	78,5	Nicht verfügbar	
		Stromkabel H07RN-F	Kabelschnitt	mm²	10	10	16	16		
			Länge	m	Nicht verfügbar					
		Schmelzsicherungen [4] (Anzahl der Schmelzsicherungen = 3)		A	63	63	80	80		
380-415V/ 3PH+N /50Hz		Leistungsaufnahme		kW	20,5	20,5	30,8	30,8	51,3	51,3
		Stromaufnahme		A	59	59	46,7	46,7	77,9	77,9
		Stromkabel H07RN-F	Kabelschnitt	mm²	10	10	10	10	16	16
			Länge	m	Nicht verfügbar					
		Schmelzsicherungen [4] (Anzahl der Schmelzsicherungen = 3)		A	63	63	50	50	80	80
DURCH-SCHNITTLICHER VERBRAUCH[5]	Wasser	zur Dampferzeugung		l/h	14,4	14,4	21,6	21,6	35,9	35,9
	Leistung	zur Dampferzeugung		kW	14,2	14,2	21,3	21,3	35,5	35,5

Tabelle 2 - Technische Ofendaten CHEFTOP MIND.Maps™ Elektroöfen

CHEFTOP MIND.Maps™ COMPACT		Backbleche		Raumbedarf	GN2/3		GN1/1	
				Nr.	5	5	5	5
		Ofen-Code XECC			0523-E1R	0523-E1L	0513-EPR	0513-EPL
Leistung		zum Heizen der Luft (1)		kW	5,1	5,1	9,2	9,2
		zur Dampferzeugung (1)		kW	5,1	5,1	9,2	9,2
Maße		l		mm	535	535	535	535
		t		mm	720	720	920	920
		h		mm	649	649	649	649
Gewicht		brutto		kg	70	70	80	80
		netto		kg	55	55	65	65
Heizlast		sensibel		kW	0,7	0,7	0,9	0,9
		latent	mit Haube (2)	kW	0	0	0	0
			ohne Haube	kW	2,2	2,2	3,6	3,6
Max. Speisenladung				kg	25	25	25	25
IPX_(3)					IPX4	IPX4	IPX4	IPX4
220 - 240 V/ 1PH+N /50Hz		Leistungsaufnahme		kW	5,2	5,2	Nicht verfügbar	
		Stromaufnahme		A	22,5	22,5		
		Stromkabel H07RN-F	Kabelschnitt	mm²	4	4		
			Länge	m	1,5	1,5		
			Schuko-Stecker		Nicht geliefert			
		Schmelzsicherungen (4) (Anzahl der Schmelzsicherungen = 2)		A	32	32		
220-240V/ 3PH /50Hz		Leistungsaufnahme		kW	5,2	5,2	9,3	9,3
		Stromaufnahme		A	19	19	23,6	23,6
		Stromkabel H07RN-F	Kabelschnitt	mm²	2,5	2,5	2,5	2,5
			Länge	m	1,5	1,5	1,5	1,5
		Schmelzsicherungen (4) (Anzahl der Schmelzsicherungen = 3)		A	25	25	32	32
380-415V/ 3PH+N /50Hz		Leistungsaufnahme		kW	5,2	5,2	9,3	9,3
		Stromaufnahme		A	13	13	14	14
		Stromkabel H07RN-F	Kabelschnitt	mm²	2,5	2,5	2,5	2,5
			Länge	m	1,5	1,5	1,5	1,5
		Schmelzsicherungen (4) (Anzahl der Schmelzsicherungen = 3)		A	20	20	20	20
DURCH-SCHNITTLICHER VERBRAUCH(5)	Wasser	zur Dampferzeugung		l/h	2,2	2,2	4,9	4,9
	Leistung	zur Dampferzeugung		kW	2,1	2,1	4,8	4,8

(1): Bezug nehmend auf die Versionen 230 V und 400 V Bei den Versionen 415 V wird der Wert mit 1,08 multipliziert
(2): Die Unox-Abzugshaube ist mit einem Dampfkondensator ausgestattet.
(3): Schutzgrad gegen schädlichen Wassereintritt gemäß dem internationalen Standard IEC 60529
(4): Nicht von Unox geliefert.
(5): Bezug nehmend auf einen Gleichzeitigkeitsfaktor von 0,7 (M. Rohatsch, F. Lemme and F. Wagner, Professional Kitchens, Ausg. FCSI 2007).

Tabelle 3 - Technische Ofendaten BAKERTOP MIND.Maps™ Elektroöfen

BAKERTOP MIND.Maps™	Backbleche		Platzbedarf (mm)	600 x 400					
			Nr.	4				6	
	Ofen-Code XEBC			04EU-E1R	04EU-E1L	04EU-EPR	04EU-EPL	06EU-E1R	06EU-E1L
Leistung	zum Heizen der Luft (1)		kW	7,4	7,4	10,4	10,4	9,7	9,7
	zur Dampferzeugung(1)		kW	7,4	7,4	10,4	10,4	9,7	9,7
Maße	Breite		mm	860	860	860	860	860	860
	Tiefe		mm	957	957	957	957	957	957
	Höhe		mm	675	675	675	675	843	843
Gewicht (6)	brutto		kg	100	100	100	100	115	115
	netto		kg	85	85	85	85	100	100
Heizlast	sensibel		kW	1,1	1,1	1,1	1,1	1,3	1,3
	latent	mit Haube (2)	kW	0	0	0	0	0	0
		ohne Haube	kW	4,7	4,7	4,7	4,7	7,0	7,0
Max. Speisenladung			kg	20	20	20	20	30	30
IPX_(3)				IPX4	IPX4	IPX4	IPX4	IPX4	IPX4
220-240/1PH+N/ 50Hz	Leistungsaufnahme		kW	7,4	7,4	Nicht verfügbar			
	Stromaufnahme		A	32	32				
	Stromkabel H07RN-F	Kabelschnitt	mm²	4	4				
		Länge	m	1,5	1,5				
		Schuko-Stecker		Nicht verfügbar					
	Schmelzsicherungen (4) (Anz. der Schmelzsicherungen = 2)		A	32	32				
220-240V /3PH/ 50 Hz	Leistungsaufnahme		kW	7,4	7,4	10,6	10,6	9,9	9,9
	Stromaufnahme pro Phase		A	22,7	22,7	34	34	25,7	25,70
	Stromkabel H07RN-F	Kabelschnitt	mm²	2,5	2,5	6	6	4	4
		Länge	m	Nicht geliefert					
	Schmelzsicherungen (4) (Anz. der Schmelzsicherungen = 3)		A	25	25	40	40	32	32
380-415V/ 3PH+N/ 50Hz	Leistungsaufnahme		kW	7,4	7,4	10,6	10,6	9,9	9,9
	Stromaufnahme pro Phase		A	13	13	20	20	14,8	14,8
	Stromkabel H07RN-F	Kabelschnitt	mm²	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5
		Länge	m	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5
	Schmelzsicherungen (4) (Anz. der Schmelzsicherungen = 3)		A	20	20	25	25	20	20
DURCHSCHNITTLICHER VERBRAUCH (5) Wasser	zur Dampferzeugung		l/h	6,9	6,9	9,8	9,8	6,9	6,9
DURCHSCHNITTLICHER VERBRAUCH (5) Leistung	zur Dampferzeugung		kW	6,8	6,8	9,7	9,7	6,8	6,8

(1): Bezug nehmend auf die Versionen 230 V und 400 V Bei den Versionen 415 V wird der Wert mit 1,08 multipliziert
(2): Die Unox-Abzugshaube ist mit einem Dampfkondensator ausgestattet.
(3): Schutzgrad gegen schädlichen Wassereintritt gemäß dem internationalen Standard IEC 60529
(4): Nicht von Unox geliefert.
(5): Bezug nehmend auf einen Gleichzeitigkeitsfaktor von 0,7 (M. Rohatsch, F. Lemme and F. Wagner, Professional Kitchens, Ausg. FCSI 2007).

Tabelle 3 - Technische Ofendaten **BAKERTOP MIND.Maps™** Elektroöfen

BAKERTOP MIND.Maps™		Backbleche		Platzbedarf (mm)	600 x 400					
				Nr.	6		10			
		Ofen-Code XEBC			06EU-EPR	06EU-EPL	10EU-E1R	10EU-E1L	10EU-EPR	10EU-EPL
Leistung		zum Heizen der Luft (1)		kW	13,8	13,8	14,55	14,55	20,7	20,7
		zur Dampferzeugung(1)		kW	13,8	13,8	14,55	14,55	20,7	20,7
Maße		Breite		mm	860	860	860	860	860	860
		Tiefe		mm	957	957	957	957	957	957
		Höhe		mm	843	843	1163	1163	1163	1163
Gewicht (6)		brutto		kg	115	115	145	145	145	145
		netto		kg	100	100	130	130	130	130
Heizlast		sensibel		kW	1,3	1,3	1,7	1,7	1,7	1,7
		latent	mit Haube (2)	kW	0	0	0	0	0	0
			ohne Haube	kW	7,0	7,0	11,7	11,7	11,7	11,7
Max. Speisenladung				kg	30	30	50	50	50	50
IPX_(3)					IPX4	IPX4	IPX4	IPX4	IPX4	IPX4
220-240/1PH+N/ 50Hz		Leistungsaufnahme		kW	Nicht verfügbar					
		Stromaufnahme		A						
		Stromkabel H07RN-F	Kabelschnitt	mm²						
			Länge	m						
			Schuko-Stecker							
		Schmelzsicherungen (4) (Anz. der Schmelzsicherungen = 2)		A						
220-240V /3PH/ 50 Hz		Leistungsaufnahme		kW	14,0	14,0	14,9	14,9	21,0	21,0
		Stromaufnahme pro Phase		A	36	36	38,6	38,6		
		Stromkabel H07RN-F	Kabelschnitt	mm²	6	6	10	10		
			Länge	m	Nicht geliefert					
		Schmelzsicherungen (4) (Anz. der Schmelzsicherungen = 3)		A	40	40	50	50		
380-415V/ 3PH+N/ 50Hz		Leistungsaufnahme		kW	14,0	14,0	14,9	14,9	21,0	21,0
		Stromaufnahme pro Phase		A	21,7	21,7	22	22	32,6	32,6
		Stromkabel H07RN-F	Kabelschnitt	mm²	2,5	2,5	4	4	4	4
			Länge	m	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5
		Schmelzsicherungen (4) (Anz. der Schmelzsicherungen = 3)		A	25	25	32	32	40	40
DURCHSCHNITTLICHER VERBRAUCH (5)	Wasser	zur Dampferzeugung		l/h	9,8	9,8	10,3	10,3	14,7	14,7
	Leistung	zur Dampferzeugung		kW	9,7	9,7	10,2	10,2	14,5	14,5

(1): Bezug nehmend auf die Versionen 230 V und 400 V Bei den Versionen 415 V wird der Wert mit 1,08 multipliziert
(2): Die Unox-Abzugshaube ist mit einem Dampfkondensator ausgestattet.
(3): Schutzgrad gegen schädlichen Wassereintritt gemäß dem internationalen Standard IEC 60529
(4): Nicht von Unox geliefert.
(5): Bezug nehmend auf einen Gleichzeitigkeitsfaktor von 0,7 (M. Rohatsch, F. Lemme and F. Wagner, Professional Kitchens, Ausg. FCSI 2007).

Tabelle 3 - Technische Ofendaten **BAKERTOP MIND.Maps™** Elektroöfen

BAKERTOP MIND.Maps™	Backbleche		Platzbedarf (mm)	600 x 400			
			Nr.	16			
	Ofen-Code XEBC			16EU-E1R	16EU-E1L	16EU-EPR	16EU-EPL
Leistung	zum Heizen der Luft (1)		kW	28,75	28,75	34,5	34,5
	zur Dampferzeugung(1)		kW	28,75	28,75	34,5	34,5
Maße	Breite		mm	882	882	882	882
	Tiefe		mm	1043	1043	1043	1043
	Höhe		mm	1866	1866	1866	1866
Gewicht (6)	brutto		kg	200	200	200	200
	netto		kg	185	185	185	185
Heizlast	sensibel		kW	2,4	2,4	2,4	2,4
	latent	mit Haube (2)	kW	0	0	0	0
		ohne Haube	kW	18,7	18,7	18,7	18,7
Max. Speisenladung			kg	80	80	80	80
IPX_(3)				IPX5	IPX5	IPX5	IPX5
220-240/1PH+N/ 50Hz	Leistungsaufnahme		kW	Nicht verfügbar			
	Stromaufnahme		A				
	Stromkabel H07RN-F	Kabelschnitt	mm²				
		Länge	m				
		Schuko-Stecker					
	Schmelzsicherungen (4) (Anz. der Schmelzsicherungen = 2)		A				
220-240V /3PH/ 50 Hz	Leistungsaufnahme		kW	29,3	29,3	35,0	35,0
	Stromaufnahme pro Phase		A	74,3	74,3	89,9	89,9
	Stromkabel H07RN-F	Kabelschnitt	mm²	16	16	25	25
		Länge	m	Nicht geliefert			
	Schmelzsicherungen (4) (Anz. der Schmelzsicherungen = 3)		A	80	80	100	100
380-415V/ 3PH+N/ 50Hz	Leistungsaufnahme		kW	29,3	29,3	35,0	35,0
	Stromaufnahme pro Phase		A	43,5	43,5	54,4	54,4
	Stromkabel H07RN-F	Kabelschnitt	mm²	10	10	10	10
		Länge	m	Nicht geliefert			
	Schmelzsicherungen (4) (Anz. der Schmelzsicherungen = 3)		A	50	50	63	63
DURCHSCHNITTLICHER VERBRAUCH (5) Wasser	zur Dampferzeugung		l/h	20,4	20,4	24,4	24,4
DURCHSCHNITTLICHER VERBRAUCH (5) Leistung	zur Dampferzeugung		kW	20,1	20,1	24,2	24,2

(1): Bezug nehmend auf die Versionen 230 V und 400 V Bei den Versionen 415 V wird der Wert mit 1,08 multipliziert
(2): Die Unox-Abzugshaube ist mit einem Dampfkondensator ausgestattet.
(3): Schutzgrad gegen schädlichen Wassereintritt gemäß dem internationalen Standard IEC 60529
(4): Nicht von Unox geliefert.
(5): Bezug nehmend auf einen Gleichzeitigkeitsfaktor von 0,7 (M. Rohatsch, F. Lemme and F. Wagner, Professional Kitchens, Ausg. FCSI 2007).

Tabelle 4 - Technische Ofendaten CHEFTOP MIND.Maps™ Gasöfen

CHEFTOP MIND.Maps™		Backbleche		Raumbedarf	GN1/1							
				Nr.	5		7		10		20	
		Ofen-Code XEVC			0511-GPR	0511-GPL	0711-GPR	0711-GPL	1011-GPR	1011-GPL	2011-GPR	2011-GPL
Leistung		zum Heizen der Luft (1)		kW	15	15	19	19	22	22	34	34
		zur Dampferzeugung(1)		kW	15	15	19	19	22	22	34	34
Maße		l		mm	750	750	750	750	750	750	1043	1043
		t		mm	773	733	733	733	733	733	1207	1207
		h		mm	675	675	843	843	1010	1010	1866	1866
Gewicht		brutto		kg	100	100	115	115	125	125	225	225
		netto		kg	85	85	100	100	110	110	210	210
Heizlast		sensibel		kW	0,9	0,9	1,0	1,0	1,2	1,2	2,4	2,4
		latent	mit Haube (2)	kW	0	0	0	0	0	0	0	0
			ohne Haube	kW	3,6	3,6	5,1	5,1	7,3	7,3	23,4	23,4
Max. Speisenladung				kg	25	25	35	35	45	45	90	90
IPX_(3)					IPX4	IPX4	IPX4	IPX4	IPX4	IPX4	IPX5	IPX5
220 - 240 V/ 1PH+N /50Hz		Leistungsaufnahme		kW	0,6	0,6	1	1	1	1	2,2	2,2
		Stromaufnahme		A	2,2	2,2	3,5	3,5	3,5	3,5	7,0	7,0
		Stromkabel H07RN-F	Kabelschnitt	mm²	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5
			Länge	m	2	2	2	2	2	2	2	2
			Schuko-Stecker		mitgeliefert							
		Schmelzsicherungen (4) (Anzahl der Schmelzsicherungen = 2)		A	16	16	16	16	16	16	16	16
220-240V/ 3PH /50Hz		Leistungsaufnahme		kW	nicht verfügbar							
		Stromaufnahme		A								
		Stromkabel H07RN-F	Kabelschnitt	mm²								
			Länge	m								
		Schmelzsicherungen (4) (Anzahl der Schmelzsicherungen = 3)		A								
380-415V/ 3PH+N /50Hz		Leistungsaufnahme		kW	nicht verfügbar							
		Stromaufnahme		A								
		Stromkabel H07RN-F	Kabelschnitt	mm²								
			Länge	m								
		Schmelzsicherungen (4) (Anzahl der Schmelzsicherungen = 3)		A								
DURCHSCHNITTLICHER VERBRAUCH(5)	Wasser	zur Dampferzeugung		l/h	10,7	10,7	13,7	13,7	15,6	15,6	24,8	24,8
	Leistung	zur Dampferzeugung		kW	10,6	10,6	13,5	13,5	15,4	15,4	24,5	24,5

(1): Bezug nehmend auf die Versionen 230 V und 400 V Bei den Versionen 415 V wird der Wert mit 1,08 multipliziert
(2): Die Unox-Abzugshaube ist mit einem Dampfkondensator ausgestattet.
(3): Schutzgrad gegen schädlichen Wassereintritt gemäß dem internationalen Standard IEC 60529
(4): Nicht von Unox geliefert.
(5): Bezug nehmend auf einen Gleichzeitigkeitsfaktor von 0,7 (M. Rohatsch, F. Lemme and F. Wagner, Professional Kitchens, Ausg. FCSI 2007).

Tabelle 4 - Technische Ofendaten CHEFTOP MIND.Maps™ Gasöfen

CHEFTOP MIND.Maps™		Backbleche		Raumbedarf	GN2/1					
				Nr.	6		10		20	
		Ofen-Code XEVC			0621-GPR	0621-GPL	1021-GPR	1021-GPL	2021-GPR	2021-GPL
Leistung		zum Heizen der Luft (1)		kW	25	25	34	34	70	70
		zur Dampferzeugung (1)		kW	25	25	34	34	70	70
Maße		l		mm	860	860	860	860	882	882
		t		mm	1120	1120	1120	1120	1207	1207
		h		mm	843	843	1163	1163	1866	1866
Gewicht		brutto		kg	197	197	207	207	247	247
		netto		kg	180	180	190	190	230	230
Heizlast		sensibel		kW	1,5	1,5	1,9	1,9	2,7	2,7
		latent	mit Haube (2)	kW	0	0	0	0	0	0
			ohne Haube	kW	8,7	8,7	14,5	14,5	29,1	29,1
Max. Speisenladung				kg	60	60	90	90	180	180
IPX_(3)					IPX4	IPX4	IPX5	IPX5	IPX5	IPX5
220 - 240 V/ 1PH+N /50Hz		Leistungsaufnahme		kW	1	1	1,4	1,4	2,3	2,3
		Stromaufnahme		A	3,5	3,5	4,3	4,3	7,4	7,4
		Stromkabel H07RN-F	Kabelschnitt	mm²	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5
			Länge	m	2	2	2	2	2	2
			Schuko-Stecker		mitgeliefert					
		Schmelzsicherungen (4) (Anzahl der Schmelzsicherungen = 2)		A	16	16	16	16	16	16
220-240V/ 3PH /50Hz		Leistungsaufnahme		kW	nicht verfügbar					
		Stromaufnahme		A						
		Stromkabel H07RN-F	Kabelschnitt	mm²						
			Länge	m						
		Schmelzsicherungen (4) (Anzahl der Schmelzsicherungen = 3)		A						
380-415V/ 3PH+N /50Hz		Leistungsaufnahme		kW	nicht verfügbar					
		Stromaufnahme		A						
		Stromkabel H07RN-F	Kabelschnitt	mm²						
			Länge	m						
		Schmelzsicherungen (4) (Anzahl der Schmelzsicherungen = 3)		A						
DURCHSCHNITTLICHER VERBRAUCH(5)	Wasser	zur Dampferzeugung		l/h	17,0	17,0	24,8	24,8	49,6	49,6
	Leistung	zur Dampferzeugung		kW	16,8	16,8	24,5	24,5	49	49

(1): Bezug nehmend auf die Versionen 230 V und 400 V Bei den Versionen 415 V wird der Wert mit 1,08 multipliziert
(2): Die Unox-Abzugshaube ist mit einem Dampfkondensator ausgestattet.
(3): Schutzgrad gegen schädlichen Wassereintritt gemäß dem internationalen Standard IEC 60529
(4): Nicht von Unox geliefert.
(5): Bezug nehmend auf einen Gleichzeitigkeitsfaktor von 0,7 (M. Rohatsch, F. Lemme and F. Wagner, Professional Kitchens, Ausg. FCSI 2007).

Tabelle 5 - Technische Ofendaten **BAKERTOP MIND.Maps™** Gasöfen

BAKERTOP MIND.Maps™	Backbleche		Platzbedarf (mm)	600 x 400					
			Nr.	6		10		16	
	Ofen-Code XEBC			06EU-GPR	06EU-GPL	10EU-GPR	10EU-GPL	16EU-GPR	16EU-GPL
Leistung	zum Heizen der Luft (1)		kW	19,0	19,0	25,0	25,0	34,0	34,0
	zur Dampferzeugung(1)		kW	19,0	19,0	25,0	25,0	34,0	34,0
Maße	Breite		mm	860	860	860	860	882	882
	Tiefe		mm	1024	1024	1024	1024	1159	1159
	Höhe		mm	843	843	1163	1163	1866	1866
Gewicht (6)	brutto		kg	125	125	160	160	227	227
	netto		kg	110	110	145	145	210	210
Heizlast	sensibel		kW	1,3	1,3	1,7	1,7	2,4	2,4
	latent	mit Haube (2)	kW	0	0	0	0	0	0
		ohne Haube	kW	7,0	7,0	11,7	11,7	18,7	18,7
Max. Speisenladung			kg	30,0	30,0	50,0	50,0	80,0	80,0
IPX_(3)				IPX4	IPX4	IPX4	IPX4	IPX5	IPX5
220-240/1PH+N/ 50Hz	Leistungsaufnahme		kW	1,0	1,0	1,4	1,4	2,2	2,2
	Stromaufnahme		A	3,5	3,5	4,3	4,3	7,0	7,0
	Stromkabel H07RN-F	Kabelschnitt	mm²	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5
		Länge	m	2,0	2,0	2,0	2,0	2,0	2,0
		Schuko-Stecker		mitgeliefert					
	Schmelzsicherungen (4) (Anz. der Schmelzsicherungen = 2)		A	16,0	16,0	16,0	16,0	16,0	16,0
DURCHSCHNITTLICHER VERBRAUCH (5) – Wasser	zur Dampferzeugung		l/h	10,6	10,6	15,6	15,6	24,8	24,8
DURCHSCHNITTLICHER VERBRAUCH (5) – Leistung	zur Dampferzeugung		kW	13,7	13,7	15,4	15,4	24,5	24,5

(1): Bezug nehmend auf die Versionen 230 V und 400 V Bei den Versionen 415 V wird der Wert mit 1,08 multipliziert
(2): Die Unox-Abzugshaube ist mit einem Dampfkondensator ausgestattet.
(3): Schutzgrad gegen schädlichen Wassereintritt gemäß dem internationalen Standard IEC 60529
(4): Nicht von Unox geliefert.
(5): Bezug nehmend auf einen Gleichzeitigkeitsfaktor von 0,7 (M. Rohatsch, F. Lemme and F. Wagner, Professional Kitchens, Ausg. FCSI 2007).

Tabelle 6 - Weitere technische Ofendaten **CHEFTOP-BAKERTOP MIND.Maps™**

CHEFTOP MIND.Maps™			
BAKERTOP MIND.Maps™			
Raumtemperatur	Min.	°C	5
	Max.	°C	35
Gas	Anschluss	in	3/4”
Wasser	Druck	kPa	150 - 600
	Anschluss	in	3/4”
	Einlaufrohr, Außend. ø	mm	10
	Einlaufrohr, Innend. ø	mm	7
Wasserablass	Anschluss	mm	DN30
Geräuschentwicklung	Schalldruckpegel	dB(A)	< 70

Tabelle 7 - Gasverbrauch und max. thermische Nennlast der Öfen CHEFTOP MIND.Maps™

CHEFTOP MIND.Maps™																							
Backbleche		Ofenmodell XEVC	Maximaler Gasverbrauch					Maximale Leistung (kW)					Zündleistung (kW)					Reduzierte Leistung (kW)				
Größe	Anz.		G20 (m³/h)	G25 (m³/h)	G25.1 (m³/h)	G30 (kg/h)	G31 (kg/h)	G20	G25	G25.1	G30	G31	G20	G25	G25.1	G30	G31	G20	G25	G25.1	G30	G31
GN1/1	5	0511-GPR	1,59	1,85	1,84	0,91	1,17	15,0	15,0	15,0	15,0	15,0	11,0	11,0	11,0	12,0	12,0	9,0	9,0	8,0	9,0	9,0
	5	0511-GPL	1,59	1,85	1,84	0,91	1,17	15,0	15,0	15,0	15,0	15,0	11,0	11,0	11,0	12,0	12,0	9,0	9,0	8,0	9,0	9,0
	7	0711-GPR	2,01	2,34	2,33	1,16	1,48	19,0	19,0	19,0	19,0	19,0	13,0	13,0	13,0	14,0	14,0	8,5	8,5	8,5	9,5	9,5
	7	0711-GPL	2,01	2,34	2,33	1,16	1,48	19,0	19,0	19,0	19,0	19,0	13,0	13,0	13,0	14,0	14,0	8,5	8,5	8,5	9,5	9,5
	10	1011-GPR	2,33	2,58	2,70	1,34	1,71	22,0	21,0	22,0	22,0	22,0	16,0	15,0	16,0	18,0	17,0	12,0	11,0	12,0	13,0	13,0
	10	1011-GPL	2,33	2,58	2,70	1,34	1,71	22,0	21,0	22,0	22,0	22,0	16,0	15,0	16,0	18,0	17,0	12,0	11,0	12,0	13,0	13,0
	20	2011-GPR	3,60	4,06	4,05	2,07	2,64	34,0	33,0	33,0	34,0	34,0	23,0	23,0	23,0	26,0	24,0	12,0	12,0	12,0	14,0	13,0
	20	2011-GPL	3,60	4,06	4,05	2,07	2,64	34,0	33,0	33,0	34,0	34,0	23,0	23,0	23,0	26,0	24,0	12,0	12,0	12,0	14,0	13,0
GN2/1	6	0621-GPR	2,54	2,95	2,95	1,52	1,87	24,0	23,0	24,0	25,0	24,0	17,0	17,0	17,0	18,0	17,0	15,0	14,0	14,0	15,0	14,0
	6	0621-GPL	2,54	2,95	2,95	1,52	1,87	24,0	23,0	24,0	25,0	24,0	17,0	17,0	17,0	18,0	17,0	15,0	14,0	14,0	15,0	14,0
	10	1021-GPR	3,49	4,06	4,05	2,13	2,72	33,0	33,0	33,0	35,0	35,0	30,0	30,0	30,0	32,0	32,0	13,0	12,0	12,0	16,0	14,0
	10	1021-GPL	3,49	4,06	4,05	2,13	2,72	33,0	33,0	33,0	35,0	35,0	30,0	30,0	30,0	32,0	32,0	13,0	12,0	12,0	16,0	14,0
	20	2021-GPR	7,20	8,12	8,11	4,27	5,44	68,0	66,0	66,0	70,0	70,0	47,0	47,0	47,0	55,0	53,0	22,0	22,0	22,0	26,0	26,0
	20	2021-GPL	7,20	8,12	8,11	4,27	5,44	68,0	66,0	66,0	70,0	70,0	47,0	47,0	47,0	55,0	53,0	22,0	22,0	22,0	26,0	26,0

BAKERTOP MIND.Maps™																							
Backbleche		Ofenmodell XEBC	Maximaler Gasverbrauch					Maximale Leistung (kW)					Zündleistung (kW)					Reduzierte Leistung (kW)				
Größe (mm)	Anz.		G20 (m³/h)	G25 (m³/h)	G25.1 (m³/h)	G30 (kg/h)	G3 (kg/h)	G20	G25	G25.1	G30	G31	G20	G25	G25.1	G30	G31	G20	G25	G25.1	G30	G31
600x400	6	06EU-GPR	2,01	2,34	2,33	1,16	1,48	19,0	19,0	19,0	19,0	19,0	13,0	13,0	13,0	14,0	14,0	8,5	8,5	8,5	9,5	9,5
	6	06EU-GPL	2,01	2,34	2,33	1,16	1,48	19,0	19,0	19,0	19,0	19,0	13,0	13,0	13,0	14,0	14,0	8,5	8,5	8,5	9,5	9,5
	10	10EU-GPR	2,65	3,08	3,07	1,52	1,94	25,0	25,0	25,0	25,0	25,0	18,0	18,0	18,0	21,0	21,0	12,0	13,0	13,0	16,0	17,0
	10	10EU-GPL	2,65	3,08	3,07	1,52	1,94	25,0	25,0	25,0	25,0	25,0	18,0	18,0	18,0	21,0	21,0	12,0	13,0	13,0	16,0	17,0
	16	16EU-GPR	3,60	4,06	4,05	2,07	2,64	34,0	33,0	33,0	34,0	34,0	23,0	23,0	23,0	26,0	24,0	12,0	12,0	12,0	14,0	13,0
	16	16EU-GPL	3,60	4,06	4,05	2,07	2,64	34,0	33,0	33,0	34,0	34,0	23,0	23,0	23,0	26,0	24,0	12,0	12,0	12,0	14,0	13,0

Tabelle 8 - Technische Daten der Haubenmodelle mit Dampfkondensator

Technische Daten				Dunstabzugshaube						
				XECHC-HC23	XECHC-HC13	XEVHC-HC11	XEBHC-HCEU	XEAHC-HCFL	XEVHC-HC21	XEVHC-HC2F
Maße	Breite		mm	535	535	750	860	868	868	882
	Tiefe		mm	900	1100	956	1145	1159	1323	1323
	Höhe		mm	240	240	240	240	240	240	240
Gewicht	brutto		kg	33	33	36	36	48	56	56
	netto		kg	20	20	23	25	30	36	36
Abgaskamin			mm	121	121	121	121	121	121	121
Luftfluss	min		m³/h	310	310	310	310	310	310	310
	max		m³/h	390	390	390	390	390	390	390
Wasserdruck			kPa	150 - 600	150 - 600	150 - 600	150 - 600	150 - 600	150 - 600	151 - 600
IPX_(1)				5	5	5	5	5	5	5
220-240V/1PH+N/ 50Hz	Leistungsaufnahme		kW	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1
	Stromaufnahme		A	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5
	Stromkabel H07RN-F	Kabelschnitt	mm²	0,75	0,75	0,75	0,75	0,75	0,75	0,75
		Tiefe	m	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5
		Schuko-Stecker		mitgeliefert						
	Schmelzsicherungen (2)(Anz. der Schmelzsicherungen = 2)		A	2	2	2	2	2	2	2

Tabelle 9 - Technische Daten von SlowTop und der Gärschränke

Technische Daten				SlowTop XEVSC		Gärschrank XEBPC				
				0711-CR	0711-CL	12EU-C	08EU-C	12EU-M	16EU-D	16EU-M
Maße	Breite		mm		750			862	866	866
	Tiefe		mm		792			890	988	988
	Höhe		mm	961	961	762	623	805	1861	1861
Gewicht	brutto		kg	75	75	60	57	60	63	63
	netto		kg	63	63	45	42	45	48	48
Leistung			-	7	7	12	8	12	16	16
Blechart				GN1/1	GN 1/2	600x400	600x400	600x400	600x400	600x400
Blechabstand			mm	70	70	75	75	75	75	75
Max. Speisenladung			kg	35	35	36	24	36	48	48
Wasserdruck			kPa	150 - 600	151-600	150 - 600	150 - 600	150 - 600	150 - 600	150 - 600
Max. Temperatur			°C	180	180	50	50	70	50	70
IPX_(1)				4	4	4	4	4	4	4
220-240V/1PH+N/ 50Hz	Leistungsaufnahme		kW	3,2	3,2	2,4	2,4	2,4	2,4	2,4
	Stromaufnahme		A	14,0	14,0	10,5	10,5	10,5	10,5	10,5
	Stromkabel H07RN-F	Kabelschnitt	mm²	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5
		Tiefe	m	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5
		Schu-ko-Stecker		mitgeliefert						
	Schmelzsicherungen (2) (Anz. der Schmelzsicherungen = 2)		A	16	16	16	16	16	16	16

(1) Schutzgrad vor schädlichem Wassereintritt gemäß dem internationalen Standard IEC 60529
(2) Nicht von Unox geliefert.
(3) XEVS-0711-R kann am Berührungsdisplay eines UNOX-Ofens kontrolliert und gesteuert werden.

Tabelle 10 -Technische Daten von DeckTop

Technische Daten				DeckTop			
				XEBDC-01EU-C	XEBDC-01EU-D	XEBDC-02EU-C	XEBDC-02EU-D
Maße	Breite		mm	860		860	
	Tiefe		mm	502		502	
	Höhe		mm	926		1196	
Gewicht	brutto		kg	75		106	
	netto		kg	62		80	
Leistung			-	1		2	
Blechart				600x400			
Wasserdruck			kPa	150 - 600			
Max. Temperatur			°C	35°C			
IP (1)				X4			
220-240V/1PH+N/ 50Hz	Leistungsaufnahme		kW	2,7		5,4	
	Stromaufnahme		A	12,0		12,0	
	Stromkabel H07RN-F	Kabelschnitt	mm²	3x1,5		5Gx1,5mm²	
		Tiefe	m	1,5		1,5	
		Schuko-Stecker		Mitgeliefert		Nicht verfügbar	

Tabelle 11 - Abzugshauben für Öfen CHEFTOP MIND.Maps™

	CHEFTOP MIND.Maps™	Backbleche			Ofenmodell	Haubenmodell
		Platzbedarf (mm)		Nr.		
GASTRONOMIE	ELEKTROÖFEN	GN 2/3	354 x 325	5	XECC-0523-E1R	XECHC-HC23
				5	XECC-0523-E1L	
		GN 1/1	530 x 325	5	XECC-0513-EPR	XECHC-HC13
				5	XECC-0513-EPL	
				3	XEVC-0311-E1R	XEVHC-HC11
				3	XEVC-0311-E1L	
				3	XEVC-0311-EPR	
				3	XEVC-0311-EPL	
				5	XEVC-0511-E1R	
				5	XEVC-0511-E1L	
				5	XEVC-0511-EPR	
				5	XEVC-0511-EPL	
				7	XEVC-0711-E1R	
				7	XEVC-0711-E1L	
				7	XEVC-0711-EPR	
				7	XEVC-0711-EPL	
				10	XEVC-1011-E1R	
				10	XEVC-1011-E1L	
				10	XEVC-1011-EPR	
				10	XEVC-1011-EPL	
				20	XEVC-2011-E1R	XEAHC-HCFL
				20	XEVC-2011-E1L	
				20	XEVC-2011-EPR	
				20	XEVC-2011-EPL	
		GN 2/1	530 x 650	6	XEVC-0621-EPR	XEVHC-HC21
				6	XEVC-0621-EPL	
				10	XEVC-1021-EPR	
				10	XEVC-1021-EPL	
				20	XEVC-2021-EPR	XEVHC-HC2F
				20	XEVC-2021-EPL	

Tabelle 12 - Abzugshauben für Öfen **BAKERTOP MIND.Maps™**

	BAKERTOP MIND.Maps™	Backbleche		Ofenmodell	Haubenmodell
		Platzbedarf (mm)	Nr.		
KONDITOREI	ELEKTROÖFEN	600x400	4	XEBC-04EU-E1R	XEBHC-HCEU
			4	XEBC-04EU-E1L	
			4	XEBC-04EU-EPR	
			4	XEBC-04EU-EPL	
			6	XEBC-06EU-E1R	
			6	XEBC-06EU-E1L	
			6	XEBC-06EU-EPR	
			6	XEBC-06EU-EPL	
			10	XEBC-10EU-E1R	
			10	XEBC-10EU-E1L	
			10	XEBC-10EU-EPR	
			10	XEBC-10EU-EPL	
			16	XEBC-16EU-E1R	XEAHC-HCFL
			16	XEBC-16EU-E1L	
			16	XEBC-16EU-EPR	
			16	XEBC-16EU-EPL	

Alle Öfen mit dem Endbuchstaben L haben eine Tür mit linker und rechter Öffnung

Tabelle 13 - Gärschränke für Öfen **BAKERTOP MIND.Maps™**

	BAKERTOP MIND.Maps™	Backbleche		Ofenmodell	Gärschrankmodell
		Platzbedarf (mm)	Nr.		
KONDITOREI	ELEKTROÖFEN	600 x 400	4	XEBC-04EU-E1R	XEBPC-08EU-D XEBPC-12EU-D
			4	XEBC-04EU-E1L	
			4	XEBC-04EU-EPR	
			4	XEBC-04EU-EPL	
			6	XEBC-06EU-E1R	
			6	XEBC-06EU-E1L	
			6	XEBC-06EU-EPR	
			6	XEBC-06EU-EPL	
			10	XEBC-10EU-E1R	
			10	XEBC-10EU-E1L	
			10	XEBC-10EU-EPR	
			10	XEBC-10EU-EPL	
			16	XEBC-16EU-E1R	XEBPC-16EU-M XEBPC-16EU-D
			16	XEBC-16EU-E1L	
			16	XEBC-16EU-EPR	
			16	XEBC-16EU-EPL	
	GAS	600 x 400	6	XEBC-06EU-GPR	XEBPC-08EU-D XEBPC-12EU-D
			6	XEBC-06EU-GPL	
			10	XEBC-10EU-GPR	
			10	XEBC-10EU-GPL	
			16	XEBC-16EU-GPR	XEBPC-16EU-M XEBPC-16EU-D
			16	XEBC-16EU-GPL	

Die Gärschrankmodelle mit dem Endbuchstaben D dürfen nur für Anschlüsse an UNOX-Öfen angeschlossen werden und müssen über das Berührungsdisplay gesteuert werden.
Die Gärschrankmodelle mit dem Endbuchstaben M sind unabhängig und können über integrierte manuelle Steuerungen verwendet werden.

Tabelle 14 - Temperaturhalter für Öfen *CHEFTOP MIND.Maps™*

	CHEFTOP MIND.Maps™	Backbleche			Ofenmodell	Mod. Temperaturhalter
		Platzbedarf (mm)		Nr.		
GASTRONOMIE	ELEKTROÖFEN	GN 2/3	354 x 325	5	XECC-0523-E1R	nicht verfügbar
				5	XECC-0523-E1L	
		GN 1/1	530 x 325	5	XECC-0513-EPR	XEVSC-0711-CR
				5	XECC-0513-EPL	
				3	XEVC-0311-E1R	
				3	XEVC-0311-E1L	
				3	XEVC-0311-EPR	
				3	XEVC-0311-EPL	
				5	XEVC-0511-E1R	
				5	XEVC-0511-E1L	
				5	XEVC-0511-EPR	
				5	XEVC-0511-EPL	
				7	XEVC-0711-E1R	
				7	XEVC-0711-E1L	
				7	XEVC-0711-EPR	
				7	XEVC-0711-EPL	
				10	XEVC-1011-E1R	
				10	XEVC-1011-E1L	
				10	XEVC-1011-EPR	
				10	XEVC-1011-EPL	
				20	XEVC-2011-E1R	nicht verfügbar
				20	XEVC-2011-E1L	
				20	XEVC-2011-EPR	
				20	XEVC-2011-EPL	
		GN 2/1	530 x 650	6	XEVC-0621-EPR	
				6	XEVC-0621-EPL	
				10	XEVC-1021-EPR	
				10	XEVC-1021-EPL	
				20	XEVC-2021-EPR	
				20	XEVC-2021-EPL	
	GAS	GN 1/1	530 x 325	5	XEVC-0511-GPR	XEVSC-0711-CR
				5	XEVC-0511-GPL	
				7	XEVC-0711-GPR	
				7	XEVC-0711-GPL	
				10	XEVC-1011-GPR	
				10	XEVC-1011-GPL	
				20	XEVC-2011-GPR	nicht verfügbar
				20	XEVC-2011-GPL	
		GN 2/1	530 x 650	6	XEVC-0621-GPR	
				6	XEVC-0621-GPL	
				10	XEVC-1021-GPR	
				10	XEVC-1021-GPL	
				20	XEVC-2021-GPR	
				20	XEVC-2021-GPL	

1 Transport der Einheit

Um Schäden vorzubeugen, müssen die Einheiten auf von Unox gelieferten Original-Paletten transportiert werden.

Abbildung 1

Für den Transport der Paletten, siehe die angegebene Breite in **Tabelle 15**.

Tabelle 15
Palettenmaße

	Blechart	Installation	Palettenbreite
CHEFTOP MIND.Maps™	GN 1/1	Tischöfen	857 mm
		Bodenöfen;	955 mm
	GN 2/3		740 mm
	GN 2/1		955 mm
BAKERTOP MIND.Maps™	600× 400	Tischöfen	968 mm
		Bodenöfen;	955 mm

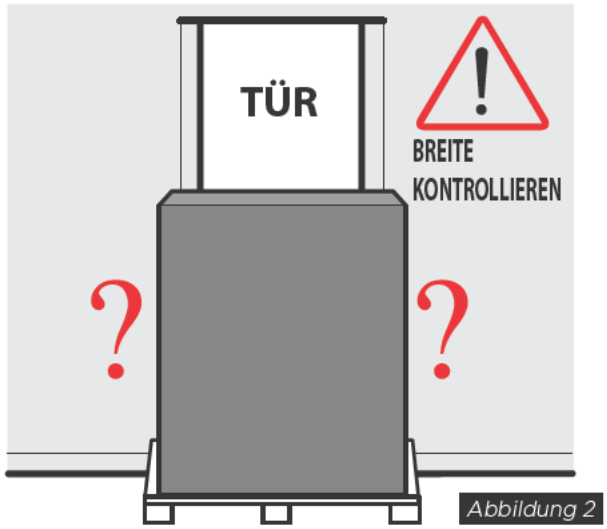


Abbildung 2

Die **Tabelle 16A** und **Tabelle 16E** zeigen die Verpackungsmaße der Elektroöfen **CHEFTOP-BAKERTOP MIND.Maps™**.

Tabelle 16A
Verpackungsmaße

CHEFTOP MIND.Maps™	Backbleche	Raumbedarf Nr.	GN1/1											
			3				5				7			
	Ofen-Mod. XEVC		0311-E1R	0311-E1L	0311-E1R	0311-E1L	0511-E1R	0511-E1L	0511-EPR	0511-EPL	0711-E1R	0711-E1L	0711-EPR	0711-EPL
Platzbedarf-Maße	Breite	mm	857											
	Tiefe	mm	947											
	Höhe	mm	733				858				1027			

Tabelle 16B
Verpackungsmaße

CHEFTOP MIND.Maps™	Backbleche	Raumbedarf Nr.	GN1/1								GN2/1					
			10				20				6		10		20	
	Ofen-Mod. XEVC		1011-E1R	1011-E1L	1011-EPR	1011-EPL	2011-E1R	2011-E1L	2011-EPR	2011-EPL	0621-EPR	0621-EPL	1021-EPR	1021-EPL	2021-EPR	2021-EPL
Platzbedarf-Maße	Breite	mm	857				955				955					
	Tiefe	mm	947				1284				1430					
	Höhe	mm	1197				2032				1026		1347		2032	

Tabelle 16C
Verpackungsmaße

CHEFTOP MIND.Maps™ Compact	Backbleche	Raumbedarf Nr.	GN2/3		GN1/1	
			5		5	
	Ofenmodell XEVC		0523-E1R	0523-E1L	0513-EPR	0513-EPL
Platzbe-darf-Maße	Breite	mm				
	Tiefe	mm	1036			
	Höhe	mm	830			

Tabelle 16D
Verpackungsmaße

BAKERTOP MIND.Maps™	Backbleche	Platzbedarf (mm) Nr.	600x400							
			4				6			
	Ofenmodell XEBC		04EU-E1R	04EU-E1L	04EU-EPR	04EU-EPL	06EU-E1R	06EU-E1L	06EU-EPR	06EU-EPL
Platzbe-darf-Maße	Breite	mm	968							
	Tiefe	mm	1053							
	Höhe	mm	866				1026			

Tabelle 16E
Verpackungsmaße

BAKERTOP MIND.Maps™	Backbleche	Platzbedarf (mm) Nr.	600x400							
			10				16			
	Ofenmodell XEBC		10EU-E1R	10EU-E1L	10EU-EPR	10EU-EPL	16EU-E1R	16EU-E1L	16EU-EPR	16EU-EPL
Platzbe-darf-Maße	Breite	mm	968				955			
	Tiefe	mm	1053				1284			
	Höhe	mm	1345				2032			

Die **Tabelle 17A** und **Tabelle 17C** zeigen die Verpackungsmaße der Gasöfen **CHEFTOP-BAKERTOP MIND.Maps™**.

Tabelle 17A
Verpackungsmaße

CHEFTOP MIND. Maps™	Backbleche	Raumbedarf Nr.	GN 1/1							
			3		7		10		20	
	Ofen-Mod. XEVC		0511-GPR	0511-GPL	0711-GPR	0711-GPL	1011-GPR	1011-GPL	2011-GPR	2011-GPL
Platzbe-darf-Maße	Breite	mm	857						955	
	Tiefe	mm	947						1284	
	Höhe	mm	858		1027		1197		2032	

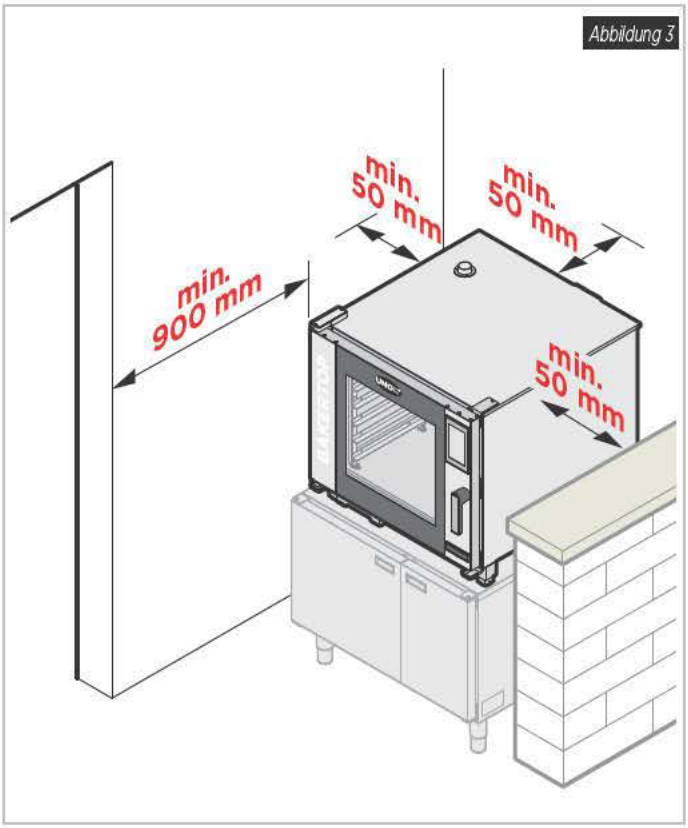
Tabelle 17B
Verpackungsmaße

CHEFTOP MIND. Maps™	Backbleche	Raumbedarf Nr.	GN 2/1					
			6		10		20	
	Ofen-Mod. XEVC		0621-GPR	0621-GPL	1021-GPR	1021-GPL	2021-GPR	2021-GPL
Platzbe-darf-Maße	Breite	mm	955					
	Tiefe	mm	1430					
	Höhe	mm	1026		1347		2032	

Tabelle 17C
Verpackungsmaße

BAKERTOP MIND.Maps™	Backbleche	Platzbedarf (mm) Nr.	600x400					
			6		10		16	
	Ofenmodell XEBC		06EU-GPR	06EU-GPL	10EU-GPR	10EU-GPL	16EU-GPR	16EU-GPL
Platzbe-darf-Maße	Breite	mm	968				955	
	Tiefe	mm	1053				1284	
	Höhe	mm	1026		1345		2032	

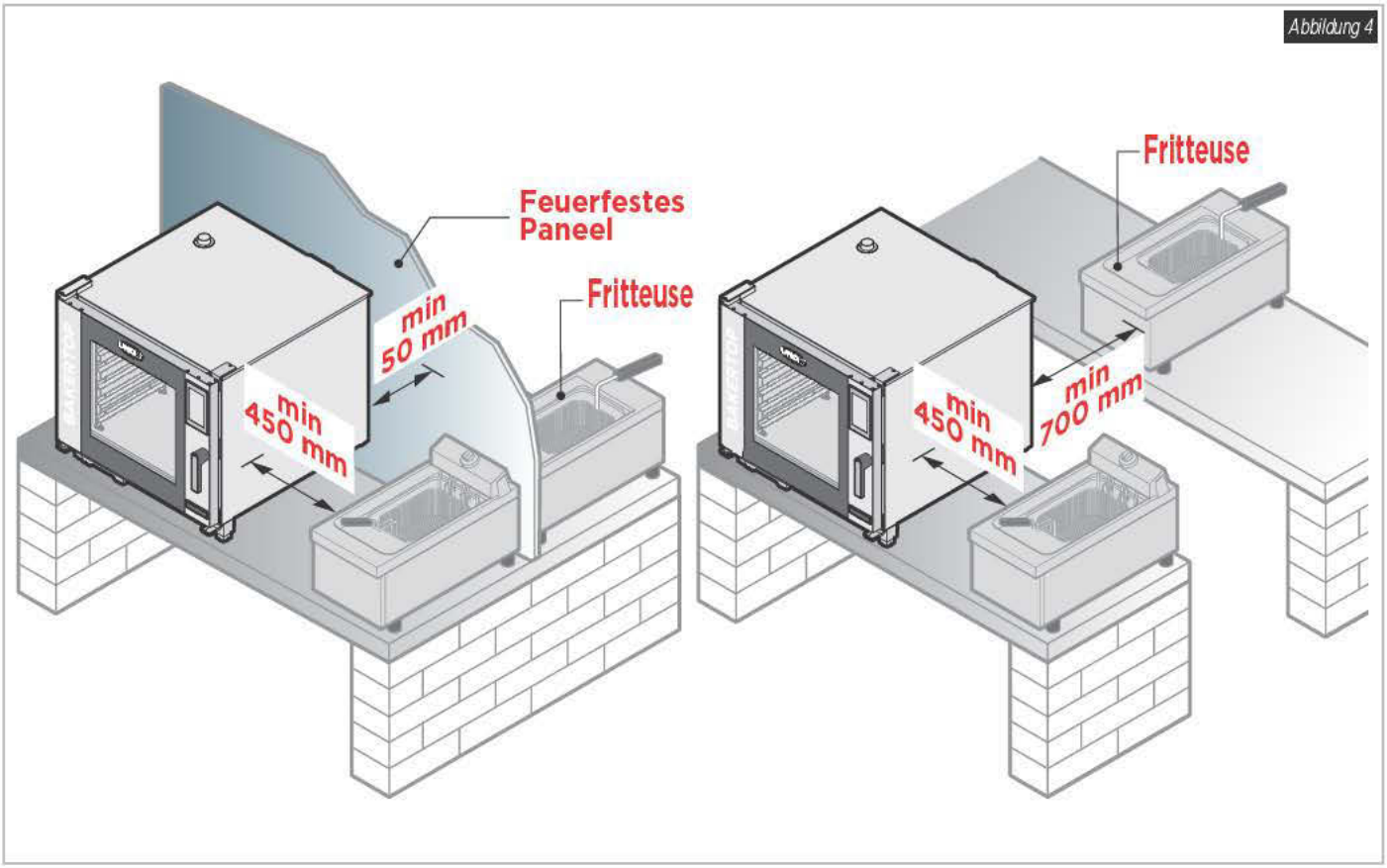
2 Geräteinstallation



Die Installationsstätten müssen die folgenden Eigenschaften haben:

- geeignet für die Garung von Industriegerichten;
- vor Umwelteinflüssen geschützt sein;
- adäquater Luftaustausch;
- Temperaturen zwischen +5° und 35 °C maximal;
- eine max. Feuchtigkeit von 70 %;

Während der Installation der Geräte auf die in **Abbildung 3** und **Abbildung 4** angegebenen Abstände achten.



2.1 Geräteinstallation – Tischöfen

Die Tischöfen können wie folgt positioniert werden:

- auf Unterstrukturen;
- auf Rädern (mit optionalem Unox-Reifen-Kit);
- auf anderen Öfen oder Unox-Zubehör (Gärschrank, Gestell, Unterschrank, ...);
- am Boden.

Die Tischöfen sind mit 4 Kunststofffüßen ausgestattet (Höhe 100 mm).
Zum Befestigen des Tischofens das Stellfuß-Kit aus **Abbildung 5**und **Abbildung 6**. verwenden.

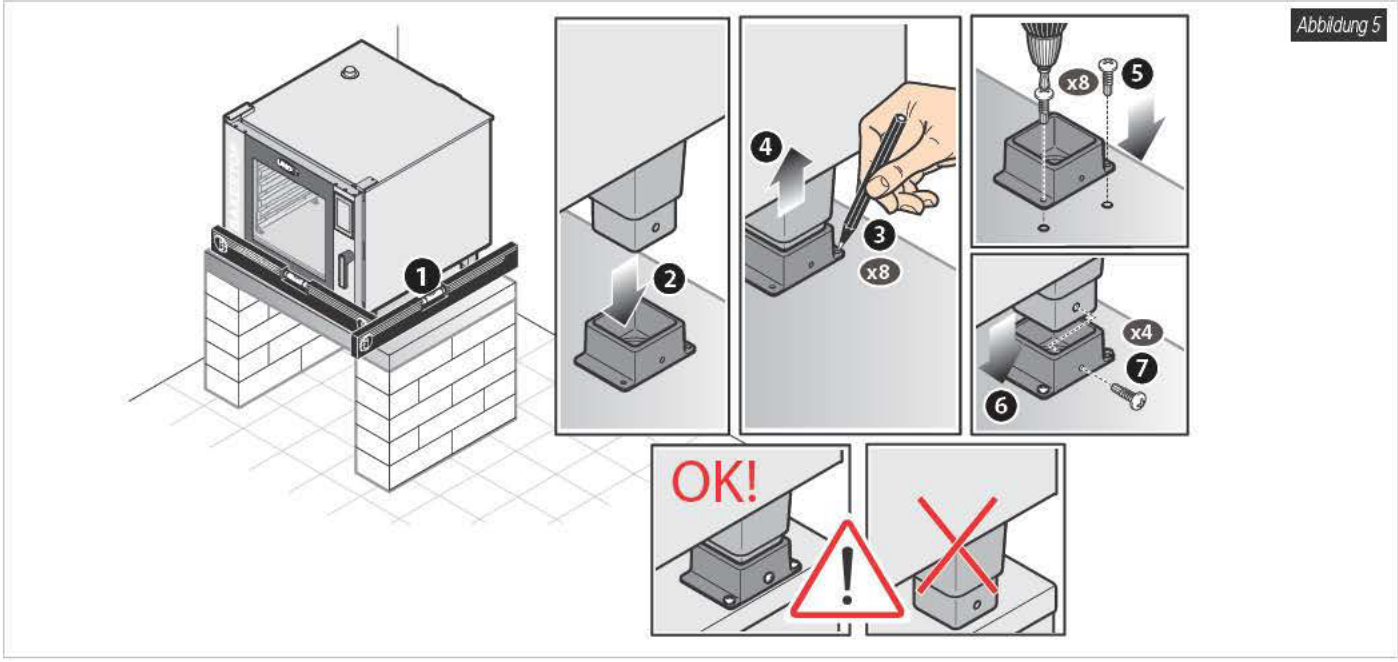


Abbildung 5

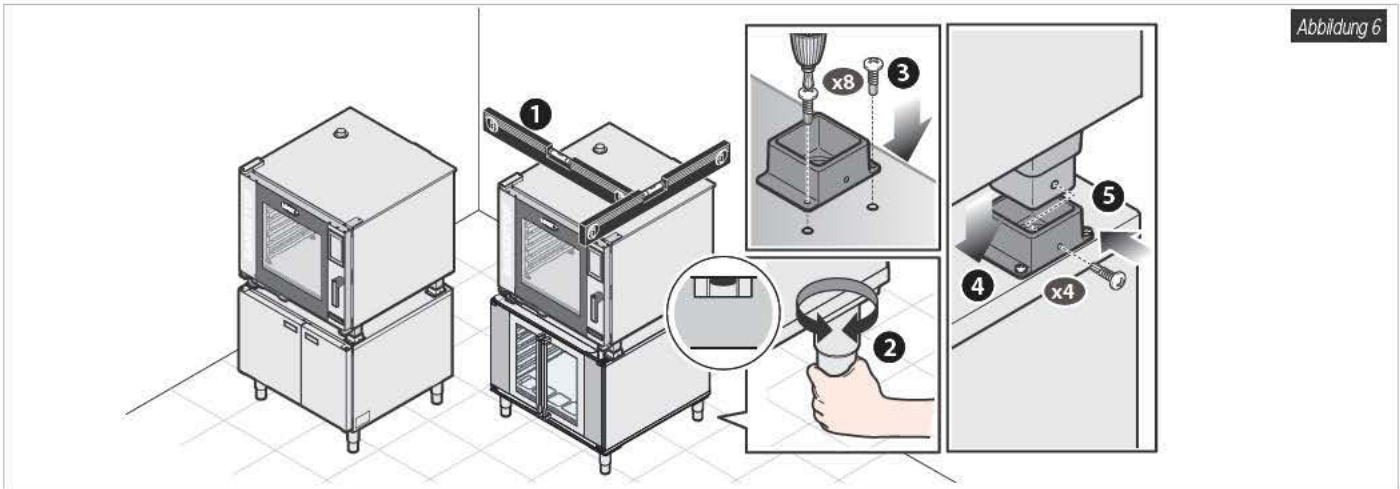


Abbildung 6

Zur Installation des Bodengeräts zuerst die Kunststofffüße entfernen.

Zur Installation am Boden sind zwei verschiedene Unox-Kits verfügbar (siehe **Abbildung 7**):
- Unox Sätze Rollen XUC010 beinhaltet 2 Sicherheitsketten, 2 feststellbare Rollen und 2 nicht feststellbare Rollen.
- Tiefen Ständer Kit XWARC-00EF-F für Blechart EU (600x400) und FS (Fullsize), XWVRC-0011-F für Blechart GN1/1, XWVRC-0021-F für Blechart GN2/1.

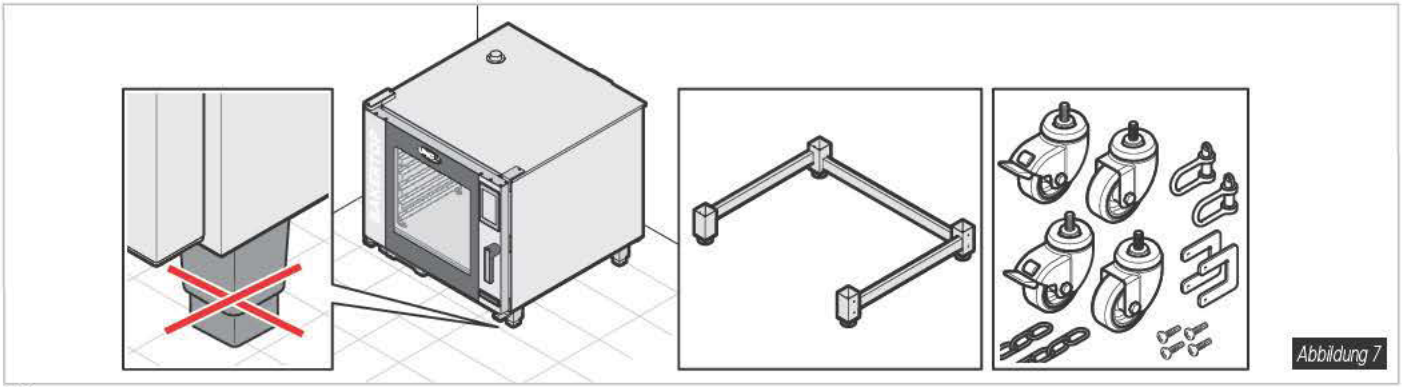


Abbildung 7

2.2 Geräteinstallation – Bodenöfen

Die Böden, auf denen die Öfen positioniert werden müssen die folgenden Eigenschaften haben:

- nicht entflammbar oder hitzeempfindlich;
- muss perfekt nivelliert sein;
- muss das Gewicht des Geräts mit voller Ladung aushalten, ohne sich zu verformen oder abzusinken.

Alle Bodenöfen sind mit 4 höhenverstellbaren Stützfüßen ausgestattet (147-190 mm).
Um den Wagen leicht einführen zu können, muss die Mindesthöhe vom Boden 17,3 cm betragen.

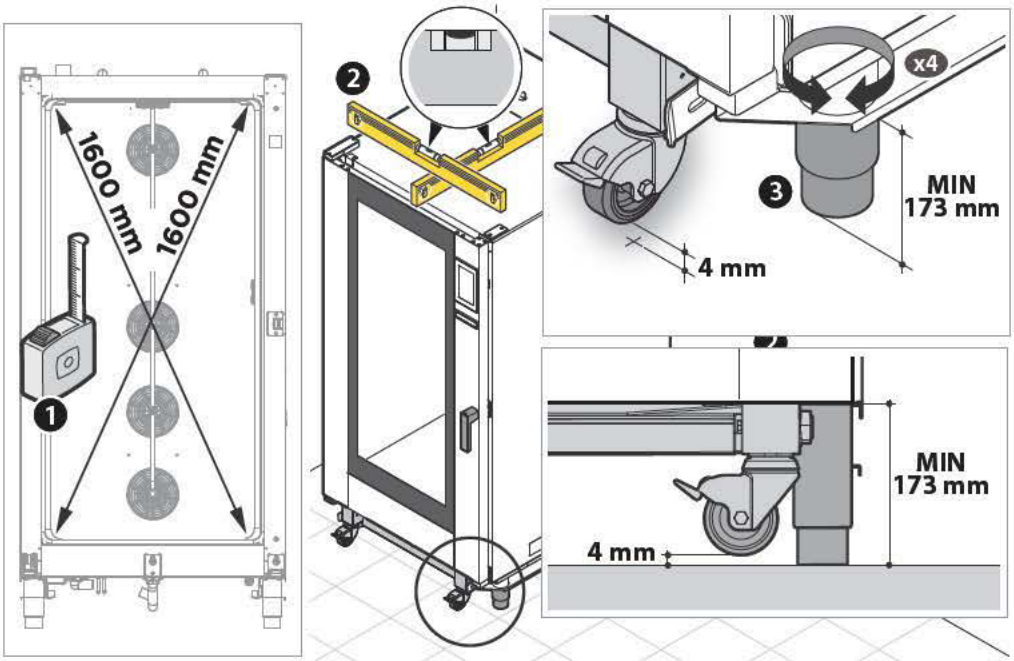


Abbildung 8

Wenn der Boden nicht perfekt eben ist, verwenden Sie zur vereinfachten Wageneinführung eine Eingangsrampe mit einer maximalen Neigung von 4°.
Die maximale Neigung des Bodens ist 2°.

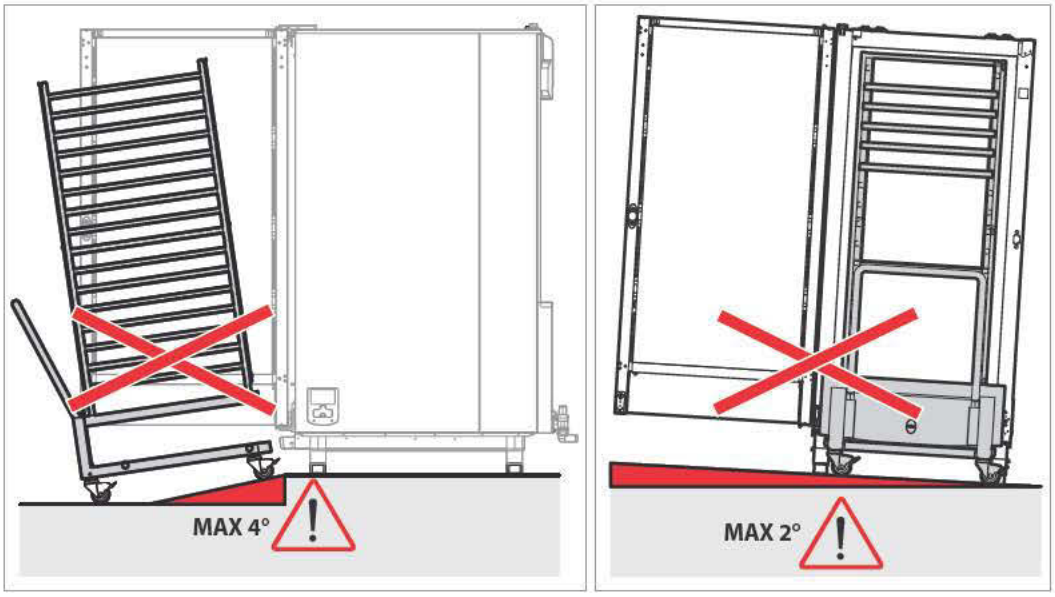


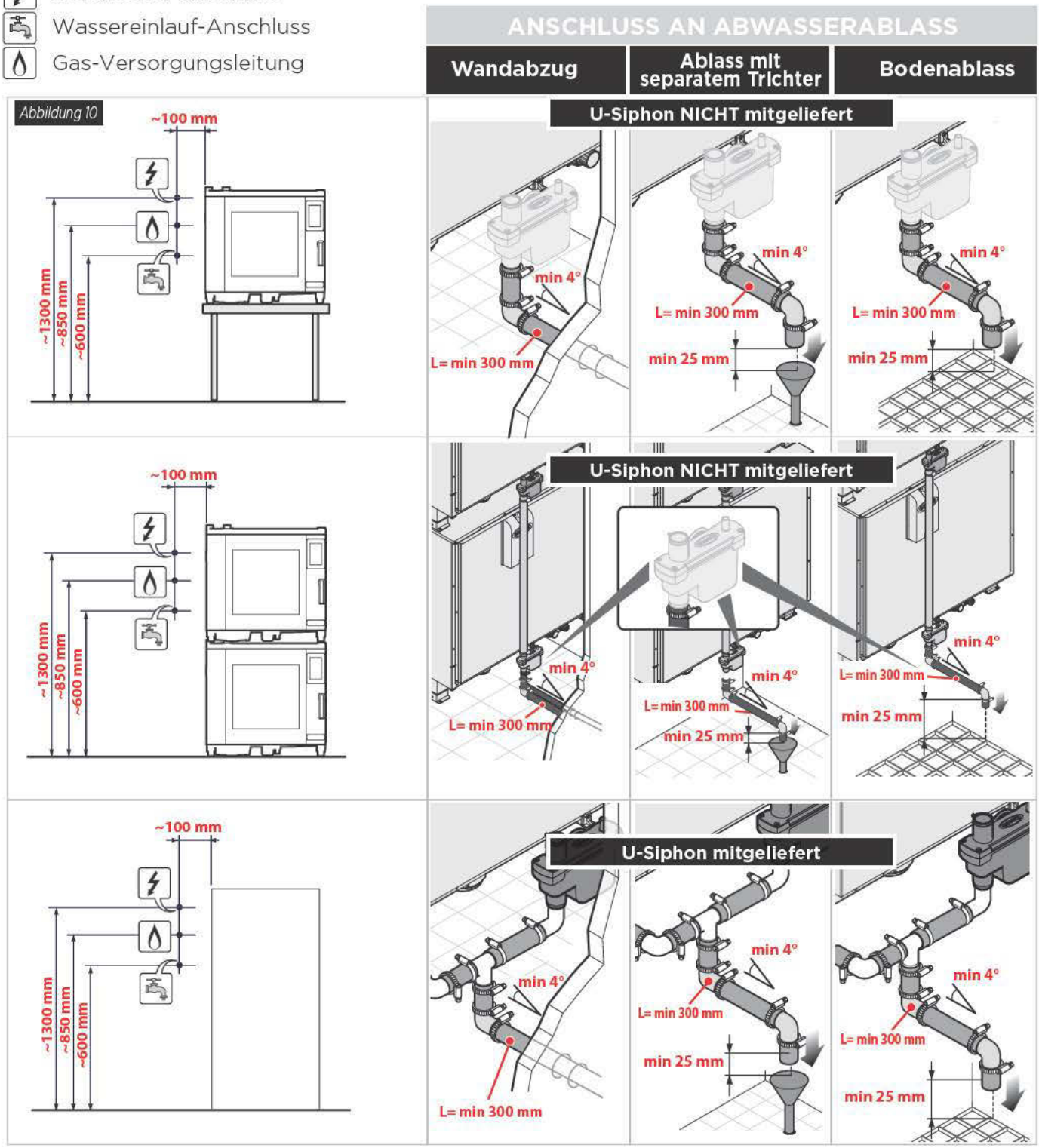
Abbildung 9

3 Anschluss der Einheit

3.1 Schalt- und Anschlussplan

Der Installationsraum muss mit einer Elektro-, Wasser- und Gasanlage ausgestattet sein (nur für Gasöfen) und den jeweiligen Normen zur Anlagen- und Arbeitssicherheit in Verwenderland entsprechen. Die **Abbildung 10** zeigt die nötigen Anschlüsse:

- elektrischer Anschluss
- Wassereinlauf-Anschluss
- Gas-Versorgungsleitung



Der Wandablass muss einen Luftspalt von mindestens 25 mm haben.

Beim Garen großer Mengen fettiger Lebensmittel den Siphon entfernen und einen Fettabscheider einsetzen oder direkt in das Gitter ablassen. In beiden Fällen muss das genannte Air Gap beibehalten werden.

3.2 Stromanschluss

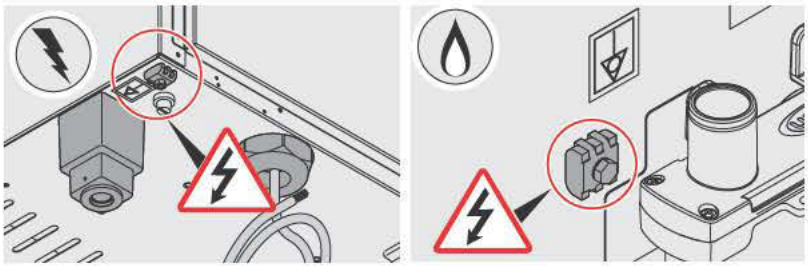
Die Stromanschlüsse müssen mit den geltenden Normen im Land konform sein. Jedes **Gerät** kann an den Strom über einen permanenten oder einen Stecker-Anschluss angeschlossen werden (siehe **Abbildung 11A**).

Für einen richtigen Stromanschluss müssen die Geräte:

a. **eine Potentialausgleichsanlage gemäß den geltenden Normen haben.** Die Anschlüsse mit dem Potentialausgleichssymbol müssen über ein Anschlusskabel mit einem Schnitt von 10 mm² angeschlossen werden (gemäß dem Standard IEC 60335-2-42) (siehe **Abbildung 11B**).

b. geerdet sein, um Schäden zu verhindern (gelb-grünes Kabel).

Siehe **Tabellen 2 - 7** für alle verfügbaren Standard-Spannungssysteme für jedes Gerät.



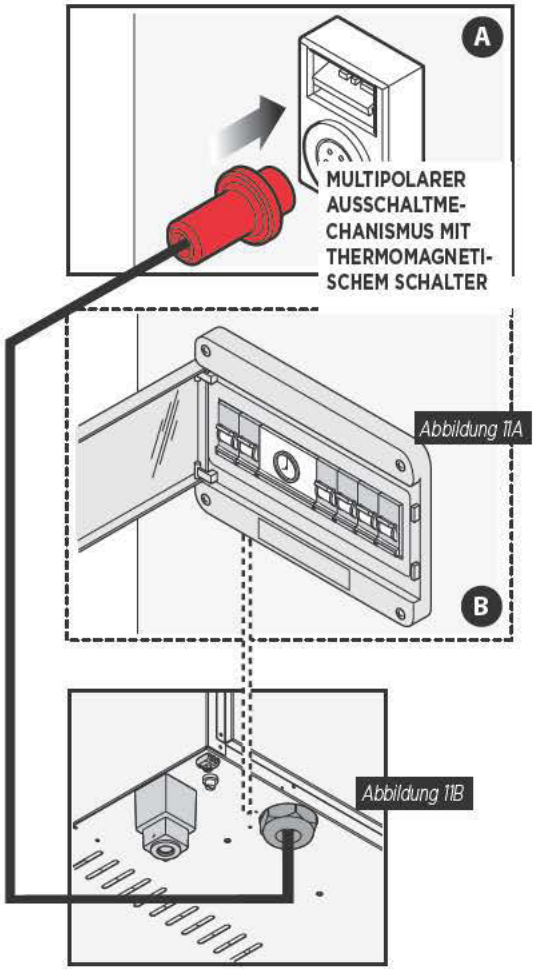


Abbildung 11A

Abbildung 11B

3.3 Gasanschluss

Der Anschluss an die Gasversorgung muss den geltenden nationalen Normen entsprechen. Jede Einheit ist für Naturgas ausgelegt (Art G20/G25). Zur Verwendung von LPG-Gas (Art G30/G31) müssen der Gaseinspritzer und die Einstellungen verändert werden.

Jede Einheit ist mit einem weiblichen 3/4" Gewinde-Gasanschluss ausgestattet.

Zur Installation und zum Anschluss an jedes Gerät einen Schlauch mit einem dem Gerät vorgeschalteten Sperrventil verwenden.

Der Schlauch und das Sperrventil sind nicht in der Lieferung (siehe **Abbildung 12**).

Bei der Verwendung des Gerätes in großen Höhen ist keine besondere Einstellung erforderlich.

Das voreingestellte Gas kann nur von UNOX-Technikern verändert werden.

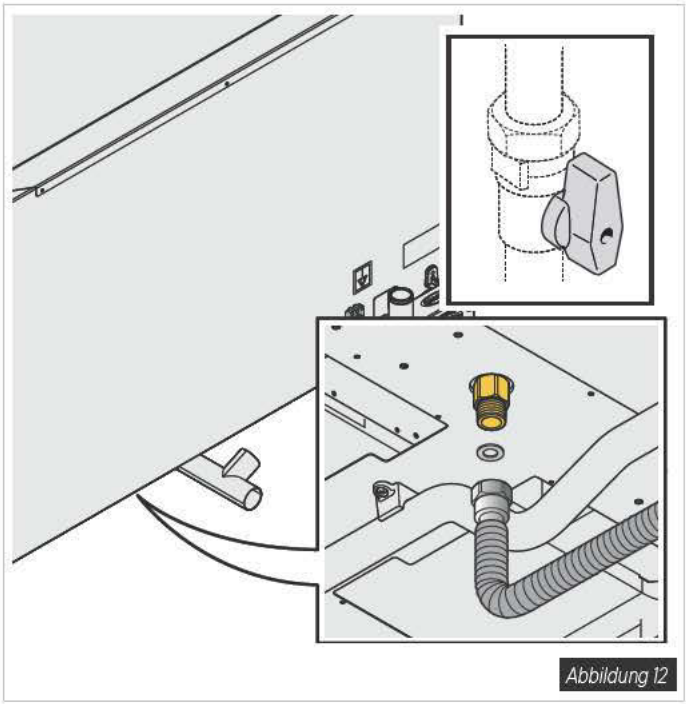


Abbildung 12

3.4 Gasabzug

Zum Gasabzug siehe die aktuell national geltenden Gas-Normen.

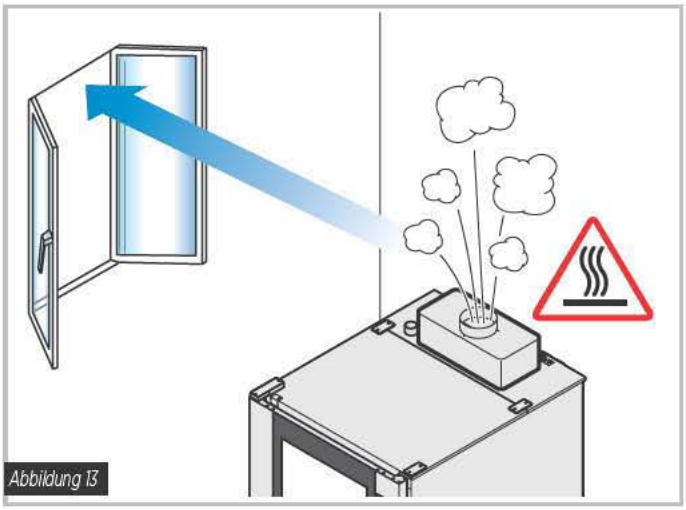


Abbildung 13

a) Öfen mit thermischer Leistung < 14 kW direkter Abzug am Montageort des Ofens.

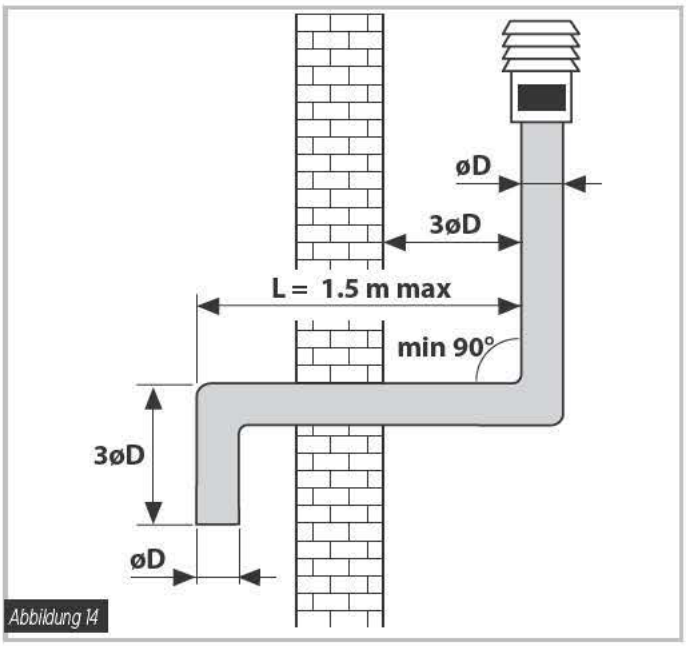


Abbildung 14

b) Öfen mit thermischer Leistung > 14 kW Abzug durch effektiven Kamin mit natürlichem Abzug.

Der Zug muss den folgenden Eigenschaften entsprechen:

- über die gesamte Länge den gleichen Durchmesser (øD) des Abzugsrohranschlusses des Ofens haben;
- mit einem starren Rohr (3øD) über dem Lüfterschlauch ausgestattet sein;
- einen ansteigenden Verlauf mit einer Mindestneigung von 10% haben.Im Falle von Winkeln müssen diese größer oder gleich 90° sein und die eventuellen horizontalen Teile (L) dürfen nicht länger als 1,5 m sein.

In diesem Fall ist der Gebrauch einer Dampfförderanlage nötig. Die Dampfförderanlage wird nicht mit dem Gerät geliefert, ist aber als Option verfügbar.

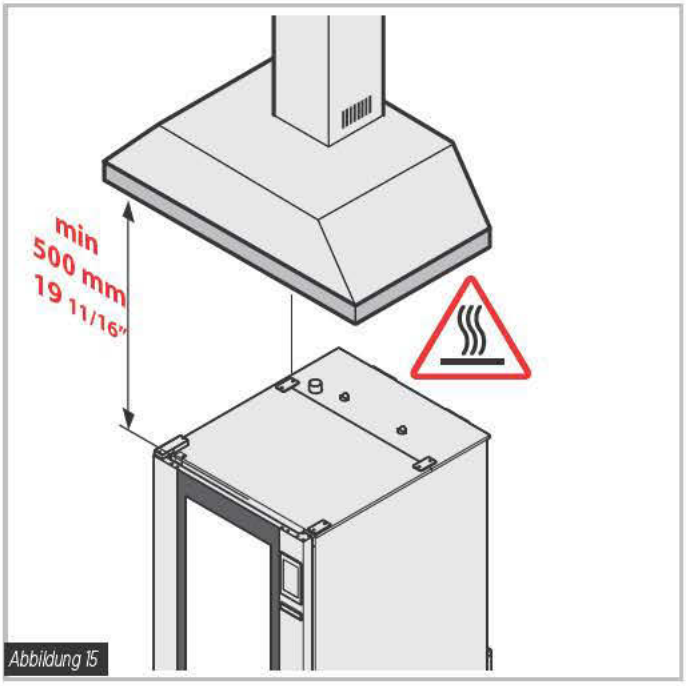


Abbildung 15

c) Öfen mit Heizlast > 14 kW: Das Abgas wird über die Abzugshaube angezogen.
Die Haube benötigt ein mindestens 50 cm langes Abzugsrohr:

Die Abgase können Temperaturen bis 500°C erreichen. Verwenden Sie kein Abzugsrohr aus Aluminium oder aus Materialien, die den Temperaturen nicht standhalten.

3.5 Wasseranschluss

Für weitere Informationen, siehe Abschn. **"3.1 Schalt- und Anschlussplan"**

Der Wasseranschluss umfasst:
- Druckminderer 2 bar
- offenen Schalter
- 1,5 m Schlauch;
- mechanischen Filter
- einen gemeinsamen 3/4" Wasseranschluss mit Steuerventil.

Es wird empfohlen vor dem Wassereinlaufanschluss einen Wasserhahn vorzuschalten (nicht geliefert) (siehe **Abbildung 16**).

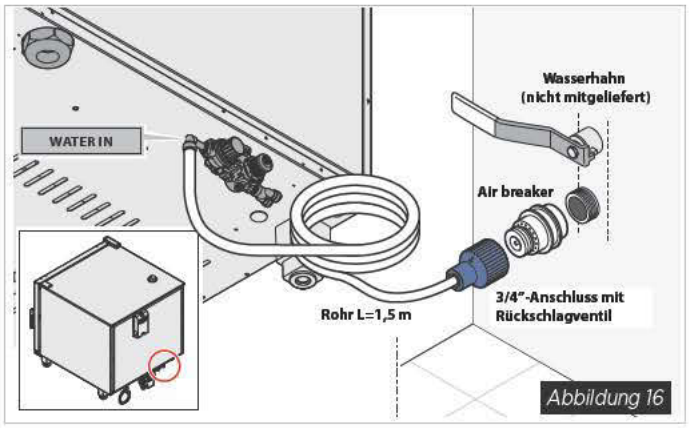


Abbildung 16

Das Wasser muss am Eingang:
- max. Wassertemperatur 30 °C;
- Trinkwasser;
- max. Wasserleitfähigkeit 150 µ/cm;
- max. Wasserhärte 10°dH;
- Wasserdruck zwischen 150 und 600 kPa (empfohlener Wert: 200 kPa).
- Schadstoff-Anforderungen (unbehandeltes Wasser).
- Freies Chlor: weniger als 0,1 ppm (mg/L);
- Chloride: weniger als 25 ppm (mg/L);
- pH: 7,0 a 8,5;
- Alkalinität: weniger als 50 ppm (mg/L);
- Kieselerde: weniger als 12 ppm (mg/L);
- Gesamte gelöste Festteile (tds): weniger als 60 ppm

Wenn der Einlaufwasserdruck unter dem angegebenen Mindestwert liegt (150 kPa), muss eine Pumpe installiert werden (min. Durchsatz: 300 l/h). Wenn die Wasserleitfähigkeit 150 µS/cm übersteigt, muss das Wasser zur Dampferzeugung behandelt werden.

3.6 Reingungsmittelanschluss

Die Öfen sind mit einem Behälter ausgestattet, der mit Reinigungsmittel zur automatischen Reinigung des Geräts gefüllt werden kann.

Die Geräte sind ausgestattet mit:
- 2 m Rohr;
- einem schon montierten Reinigungsmittel-Tankdeckel;
- einem Reinigungsmittelfilter

Das Auffüllen kann nur mit 1l-Reinigungsmittelflaschen **UNOX.Det&Rinse Plus** aufgefüllt werden.

Zum Nachladen des Reinigungsmittels:

1. Handschuhe tragen, um den direkten Kontakt mit dem Reinigungsmittel an den Händen zu vermeiden.
2. Den Behälter unter dem Ofen bis zum "Klick" herausziehen.
3. Den Behälterdeckel öffnen.
4. Den Deckel der 1l-Reinigungsmittelflasche von UNOX öffnen **ohne die Schutzfolie zu entfernen oder zu durchbohren!**
5. Die Flasche umkippen und auf den Behälter schrauben (durch Aufschrauben zerreißt ein Stift im Behälter dieSchutzfolie und ermöglicht das Auslaufen des Reinigungsmittels).
6. Nachdem die Flasche ausgeleert wurde, abschrauben und entfernen; die Flasche darf nicht tropfen

Das Reinigungsmittel darf nicht mit der Haut, den Augen oder den Schleimhäuten in Berührung kommen. Bei einem Kontakt mit dem Reinigungsmittel befolgen Sie die Anweisungen auf dem Sicherheitsdatenblatt.

7. Den Vorgang wiederholen, bis der maximal zulässige Pegel erreicht wurde, der im vorderen Teil des Behälters angezeigt wird.
   (Max. Tragfähigkeit = 4 Liter = 4 Flaschen)

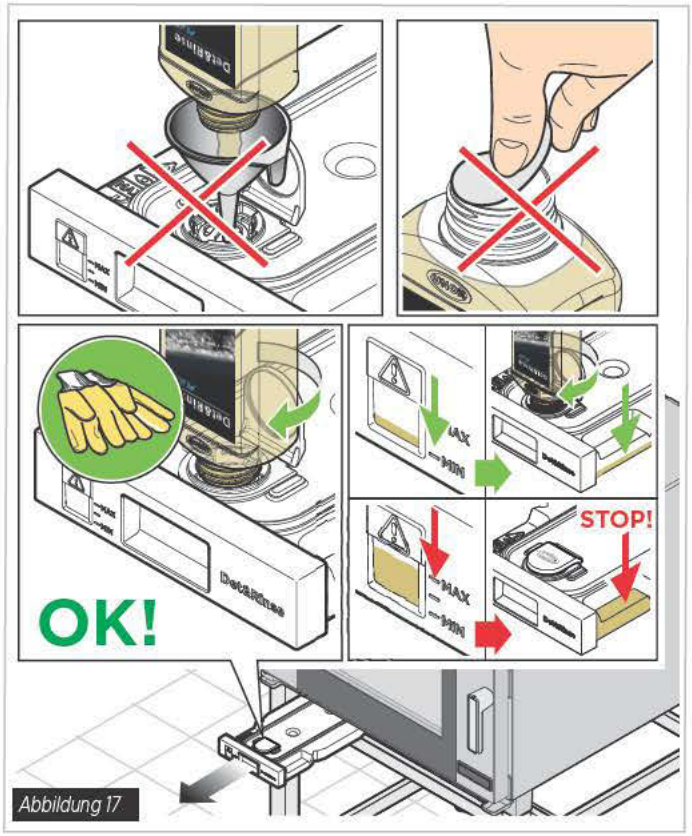
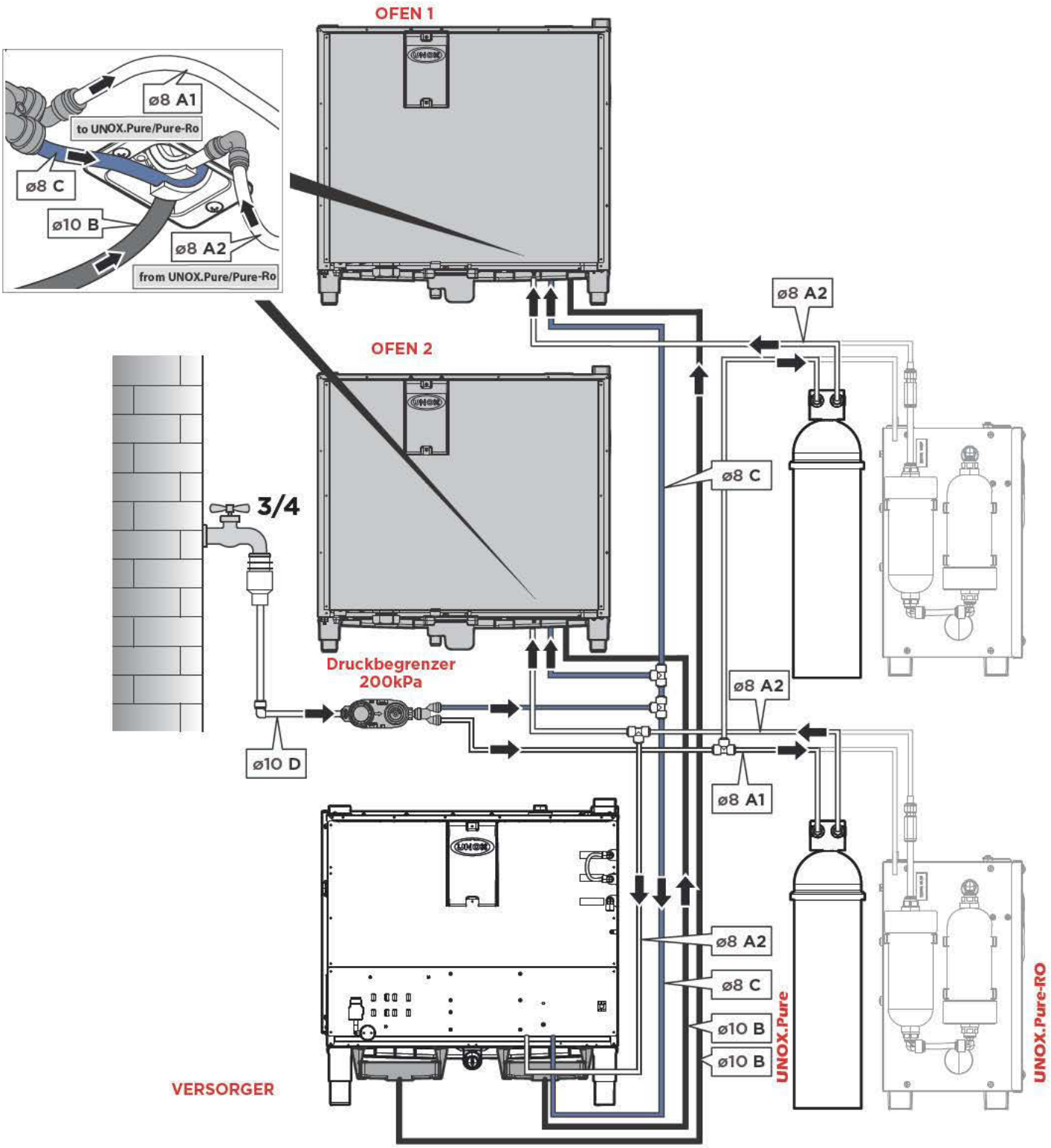


Abbildung 17

8. Die Flaschen entsorgen.
9. Den Behälter wieder unter den Ofen bis zum Anschlag einführen.
10. Die Handschuhe wegschmeißen und dabei nicht die mit Reinigungsmittel verschmutzten Teile anfassen.

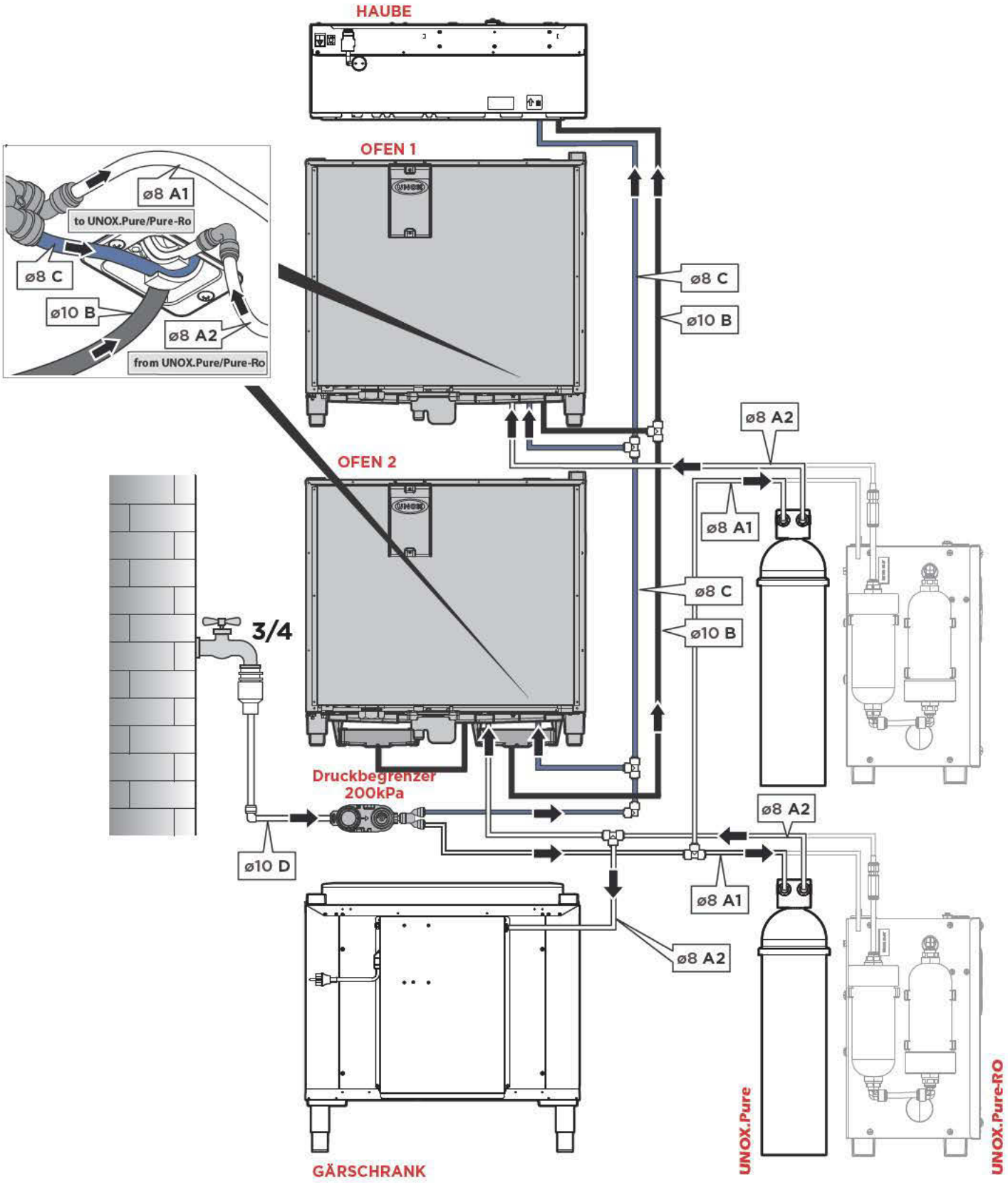
Das Reinigungsmittel NICHT mit nackten Händen anfassen!
NEHMEN SIE IN KEINEM FALL ÄNDERUNGEN AM BEHÄLTER UND SEINEN ANSCHLÜSSEN VOR: VERLETZUNGS- UND TODESGEFAHR

Beispiel der Hydraulikanschlüsse mit **MAXI.Link** Säule



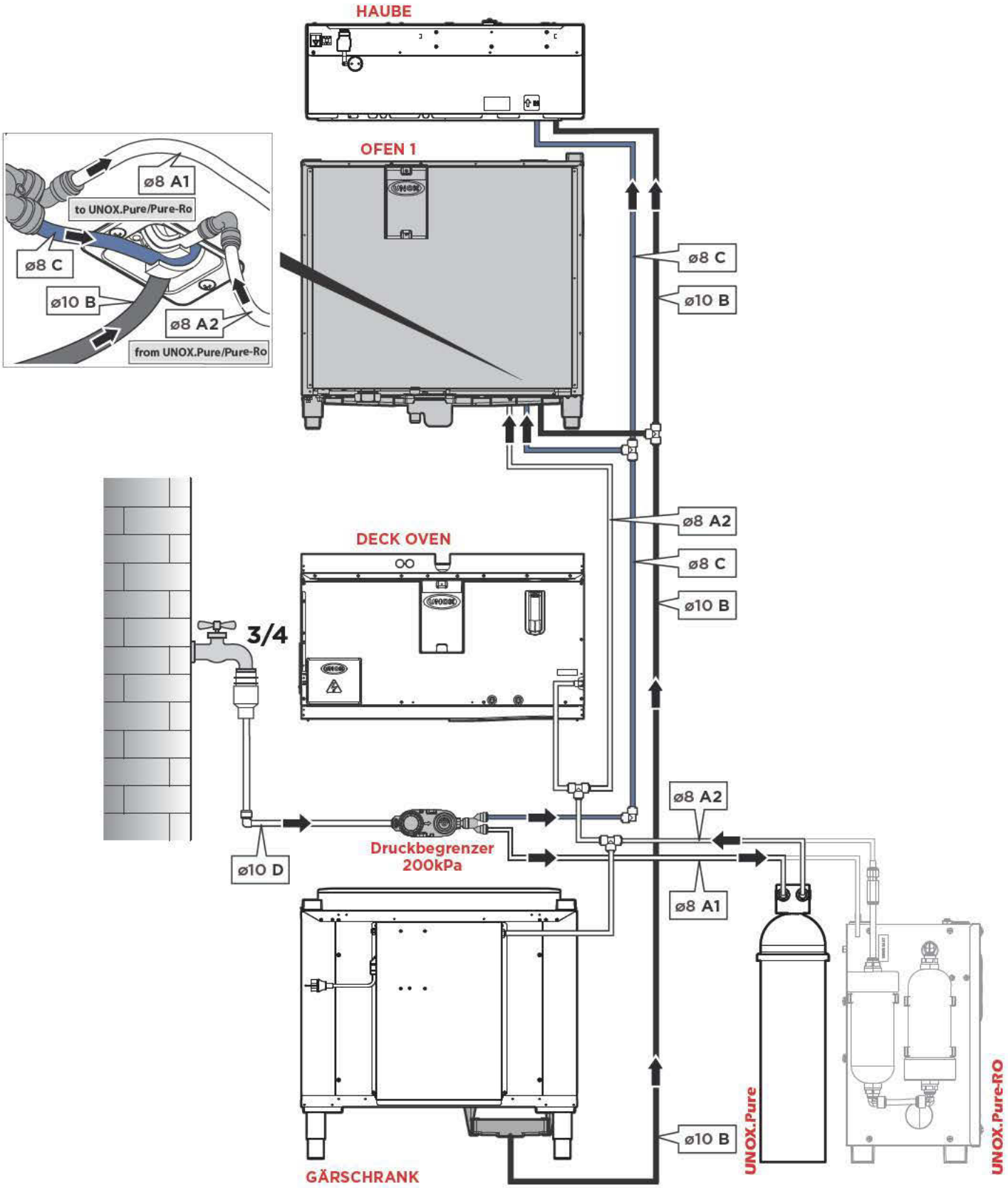
A1: Unbehandeltes Wasser ø 8 (bis Unox.Pure/Unox.Pure-RO)
A2: Behandeltes Wasser ø 8 (von Unox.Pure/Unox.Pure-RO)
B: Anschluss an Reinigungsmittelkanister ø 10
C: Reinigungswasser (unbehandelt) ø 8
D: Wassereinlauf ø 10

Beispiel der Hydraulikanschlüsse mit **MAXI.Link** Säule



A1: Unbehandeltes Wasser ø 8 (bis Unox.Pure/Unox.Pure-RO)
A2: Behandeltes Wasser ø 8 (von Unox.Pure/Unox.Pure-RO)
B: Anschluss an Reinigungsmittelkanister ø 10
C: Reinigungswasser (unbehandelt) ø 8
D: Wassereinlauf ø 10

Beispiel der Hydraulikanschlüsse mit **MAXI.Link** Säule



A1: Unbehandeltes Wasser ø 8 (bis Unox.Pure/Unox.Pure-RO)
A2: Behandeltes Wasser ø 8 (von Unox.Pure/Unox.Pure-RO)
B: Anschluss an Reinigungsmittelkanister ø 10
C: Reinigungswasser (unbehandelt) ø 8
D: Wassereinlauf ø 10

3.7 Anschluss an Wasserablass

Der Wasserablass befindet sich:
- im hinteren Teil der Bodenöfen (siehe **Abbildung 18A**);
- im unteren Teil der Tischöfen (siehe **Abbildung 18B**).

Der Wasserablass muss Folgendes umfassen:
- ein Siphon;
- ein Ablassrohr mit umfassender Länge von 0,3 m und 1 m;
- ein installiertes Ablassrohr mit einer konstanten Neigung von 4%.

Für weitere Informationen, siehe Kap.**"3.1 Schalt- und Anschlussplan"**

Das Gerät ist mit einem Zulaufrohr von 30 mm und einem Ablassrohr ausgestattet. Nur die Bodenöfen haben ein Siphon.

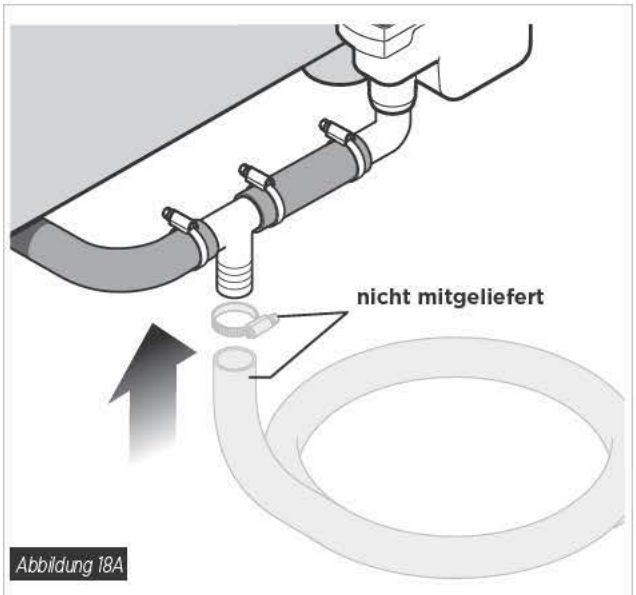


Abbildung 18A

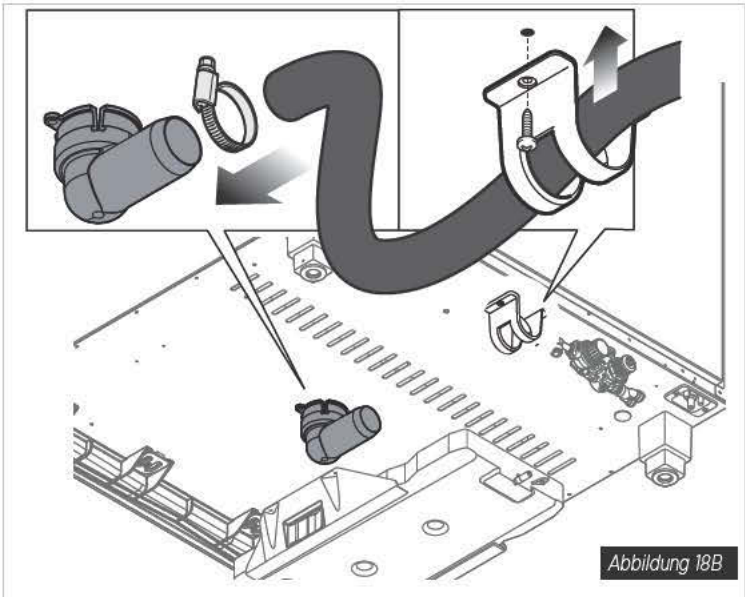


Abbildung 18B

⊕ Das Anschluss-Kit des Geräts mit einem Wasserrohr von 2,5 m aus Gummi EPDM 4, Stahlklemmen, 1 Siphon und 1 Schlauch (90 Grad) ist als optionaler Zusatz für Tischöfen verfügbar (First installation Kit single oven XUC001).

Bei Tischöfen ist der Wasserablass einstellbar: es gibt fünf verschiedene Positionen zur Fixierung des Ablassrohrs an den Elektroöfen (siehe **Abbildung 19**) und drei verschiedene Positionen an den Gasgeräten. Die Ablassrohrlänge kann vom Techniker je nach Abflussposition verändert werden.

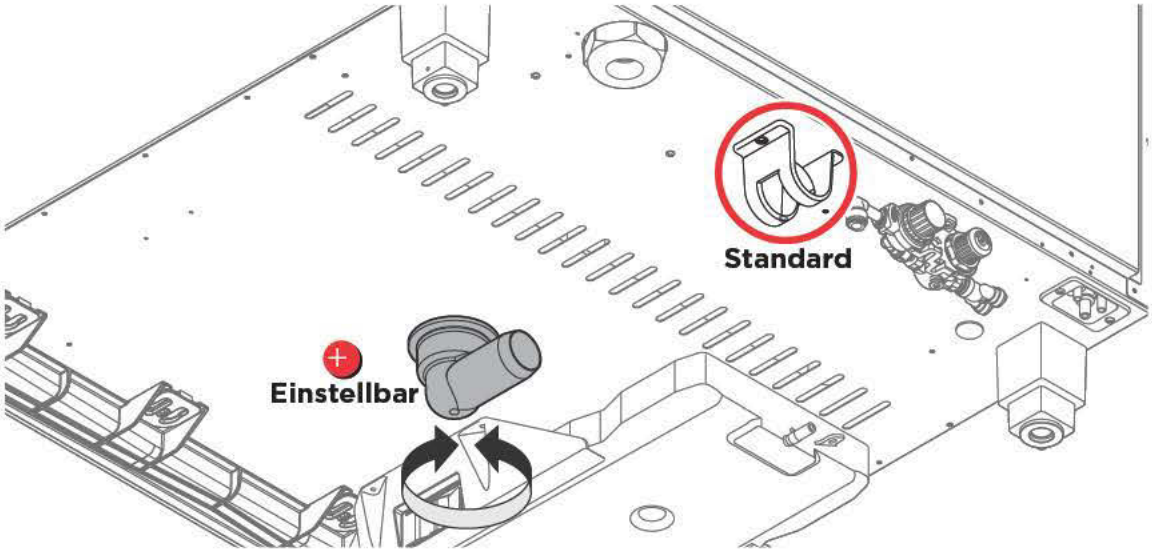


Abbildung 19

Die **Abbildung 20** zeigt das Anschluss-Kit der Wasserablasses XUC001 , an Tischöfen (Elektroöfen). Links wird ein XUC001 -Kit ohne Siphon installiert.

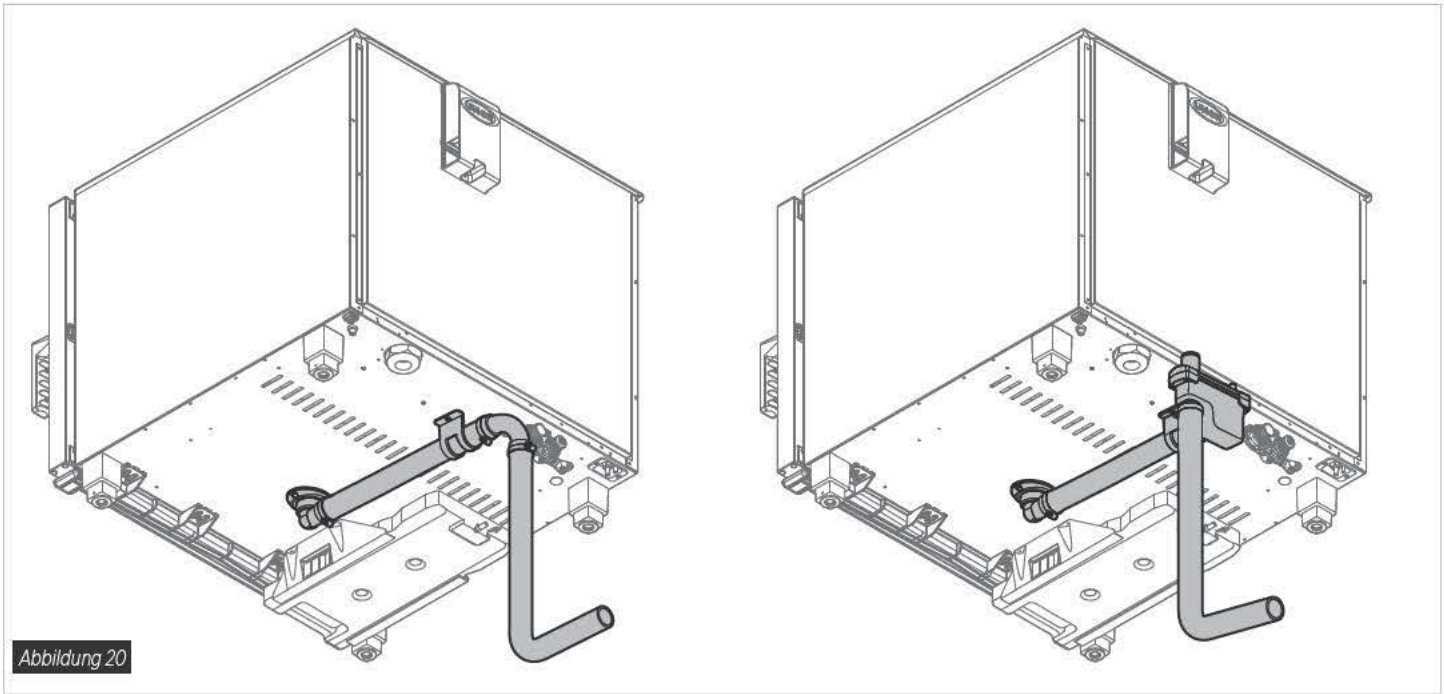


Abbildung 20

4 Behandlung des Wassers zur Dampferzeugung

Jedes Gerät ist mit zwei Anschlüssen zur Wasserbehandlung zur Dampferzeugung auszustatten. Unox liefert zwei verschiedene Kits zur Wasserbehandlung;

- **UNOX.Pure-RO** (Umkehrosmose-Set, siehe **Abbildung 21**);
- **UNOX.Pure** (Wasserfiltersystem, siehe **Abbildung 22**).

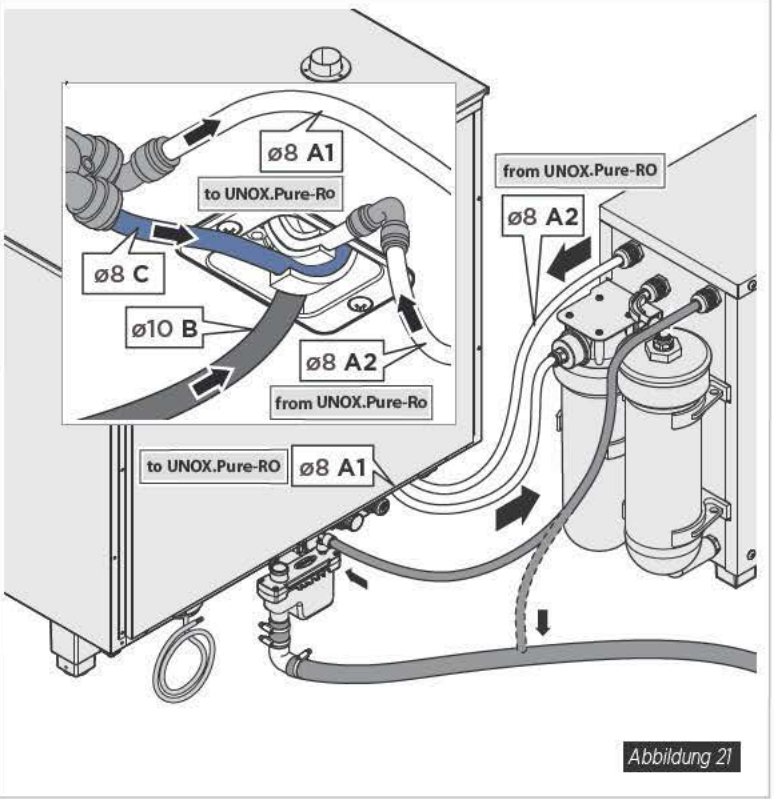


Abbildung 21

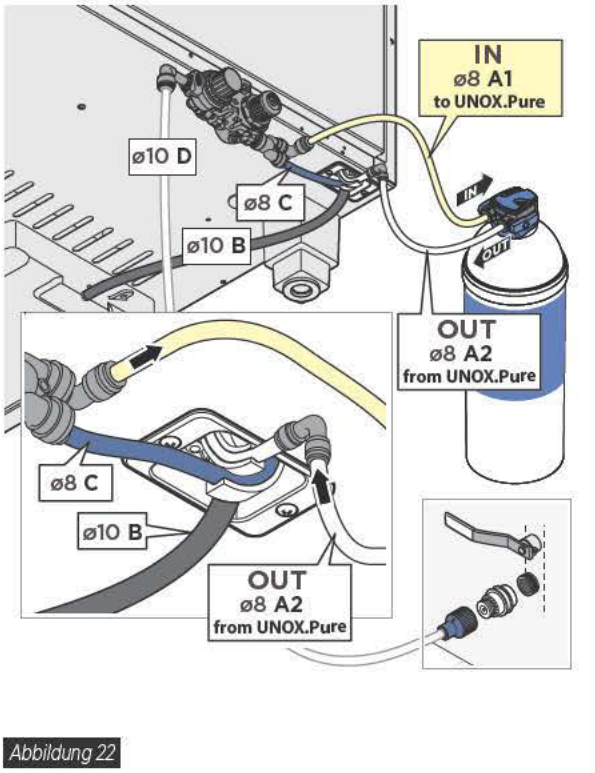


Abbildung 22

Das System **UNOX.Pure-RO** beugt der Kalk- und Korrosionsbildung vor und senkt die Salzkonzentration, wie Karbonate, Phosphate, Nitrate. Alle Teilchen (Ionen und Moleküle) über 0,001 µm werden entfernt.

Das Kit besteht aus drei verschiedenen Filtern:

- Phase ❶: 1 Mechanikfilter und Aktivkohlefilter;
- Phase ❷: 1 Polymermembran;

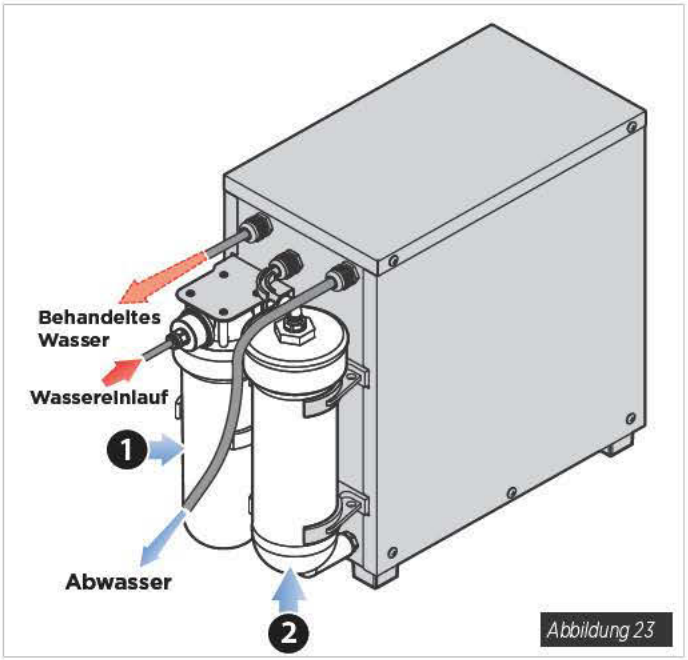


Abbildung 23

Tabelle 18A Technische Daten - UNOX.Pure-RO XHC002

Maße L x T x H mm	Breite	235
	Tiefe	550
	Höhe	450
Gewicht	brutto	25
	netto	20
Elektrische Daten	Stromleistung	220-240V 1PH+N 50/60Hz
	Leistung	230 W
	H07RN-F Stromkabel	Mitgelieferter Schuko-Stecker
		10°C
		40°C)
Wassertemperatur	Min.	10°C)
	Max.	40°C
Raumtemperatur	Min.	150 kPa
	Max.	600 kPa
Wassereinlaufdruck	Min.	30000 l
	Max.	vertikal
Härte 10 °dH (1)		25000 l
Funktionsposition		vertikal

(1) Die Karbonathärte wird in Grad deutscher Härte ausgedrückt, °dH (1 °dH = 1,78 °f = 17,8 ppm).

Der Filter **UNOX.Pure** senkt die Karbonathärte und verhindert Kalkablagerungen im Gerät. Er bindet ebenfalls die Schwermetall- Ionen wie Blei und Kupfer, und senkt die organischen Unreinheiten, die Chlorkonzentration und verhindert Abstumpfungen. Es gibt vier Filterstadien:
Es sind vier Filterphasen vorgesehen.

- Phase ❶: Vorfilterung;
- Phase ❷: Senkung der Karbonathärte
- Phase ❸: Aktivkohlefilterung
- Phase ❹: Endfilterung

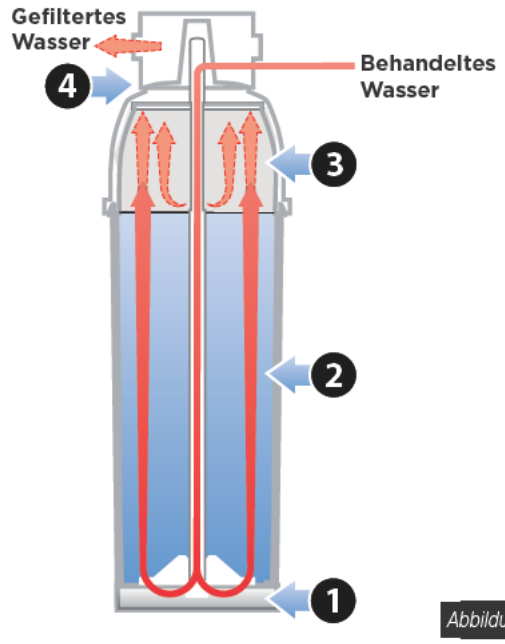


Abbildung 24

Tabelle 18B Technische Daten – UNOX.Pure XHC004

Maße der Filterkartusche L x T x H mm	Breite	149 mm
	Tiefe	149 mm
	Höhe	545 mm
Maße des Filtersystems (1) L x T x H mm	Breite	149 mm
	Tiefe	149 mm
	Höhe	555 mm
Maße des Installationskits L x T x H mm	Breite	149 mm
	Tiefe	151 mm
	Höhe	555 mm
Gewicht	nasser Filter	7,1 kg
	trockener Filter	4,6 kg
Wassertemperatur	Min.	5°C)
	Max.	40°C
Raumtemperatur	Min.	5°C)
	Max.	35°C
Lagerungstemperatur	Min.	5°C)
	Max.	35°C
Wassereinlaufdruck	Min.	150 kPa
	Max.	600 kPa
Dauer 10 °dH (2)		4250 l oder 12 Monate
Funktionsposition	Vertikal, horizontal oder über Kopf	

(1) Das Filtersystem umfasst 1 Filterkartusche mit 1 Filterkopf.
(2) Die Karbonathärte wird in Grad deutscher Härte ausgedrückt, °dH (1 °dH = 1,78 °f = 17,8 ppm).

5 MAXI.Link

Das System **MAXI.Link** erlaubt das Kontrollieren verschiedener Ofenkombinationen und Zubehörkombinationen mit einem einzigen Steuerbedienfeld.
Dank dieser Technologie kann der Nutzer eine große Spanne von Speisen auf verschiedene Art und Weise garen, sowohl im Gaststätten- als auch im Konditoreibetrieb und senkt stark den Platzbedarf des Garsystems.
MAXI.Link kann Garsysteme schaffen mit max.

- 1 Ofen;
- 1 Gärschrank/1 **SlowTop**; *Pollo Cabinet*
- 1 Abzugshaube;

Die Einheiten und Zubehöre können untereinander (Gärschrank, Haube) über ein Aufbau-Kit mit 1 Aufbaufuß und der jeweiligen Schelle, 1 Metall-Frontblech, ein RJ45-Kabel zum Anschluss an die elektronische Platine und die Wasser- und Reinigungsanschlüsse (siehe **Abbildung 26**) angeschlossen werden.
Es sind drei verschiedene Aufbau-Kits verfügbar, die die Öfen verbinden (siehe **Tabelle 20 - Aufbau-Kit**).

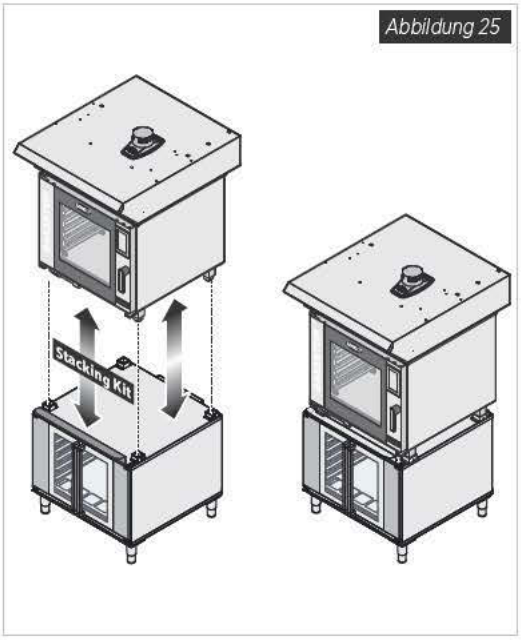


Abbildung 25

Tabelle 20 - Aufbau-Kit

	Blechart	Aufbau-Kit	Anmerkung
CHEFTOP Compact™	GN 2/3	XECQC-0023-E	
	GN 1/1	XECQC-0013-E	
CHEFTOP MIND.Maps™	GN 1/1	XEVQC-0011-E	Nur für Elektrobacköfen
	GN 2/1	XEAQC-00E2-E	
	GN 1/1	XEVQC-0011-G	Nur für Gasbacköfen
	GN 2/1	XEAQC-00E2-G	
BAKERTOP MIND.Maps™	600 x 400	XEAQC-00E2-E	Nur für Elektrobacköfen
	600 x 400	XEAQC-00E2-G	Nur für Gasbacköfen

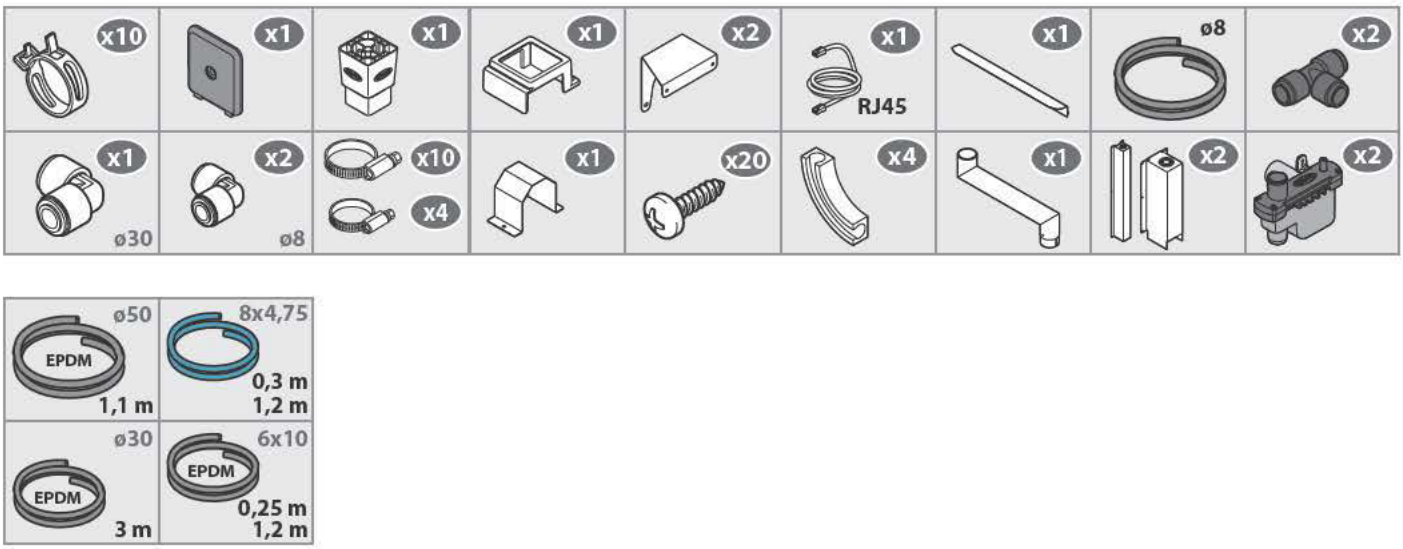
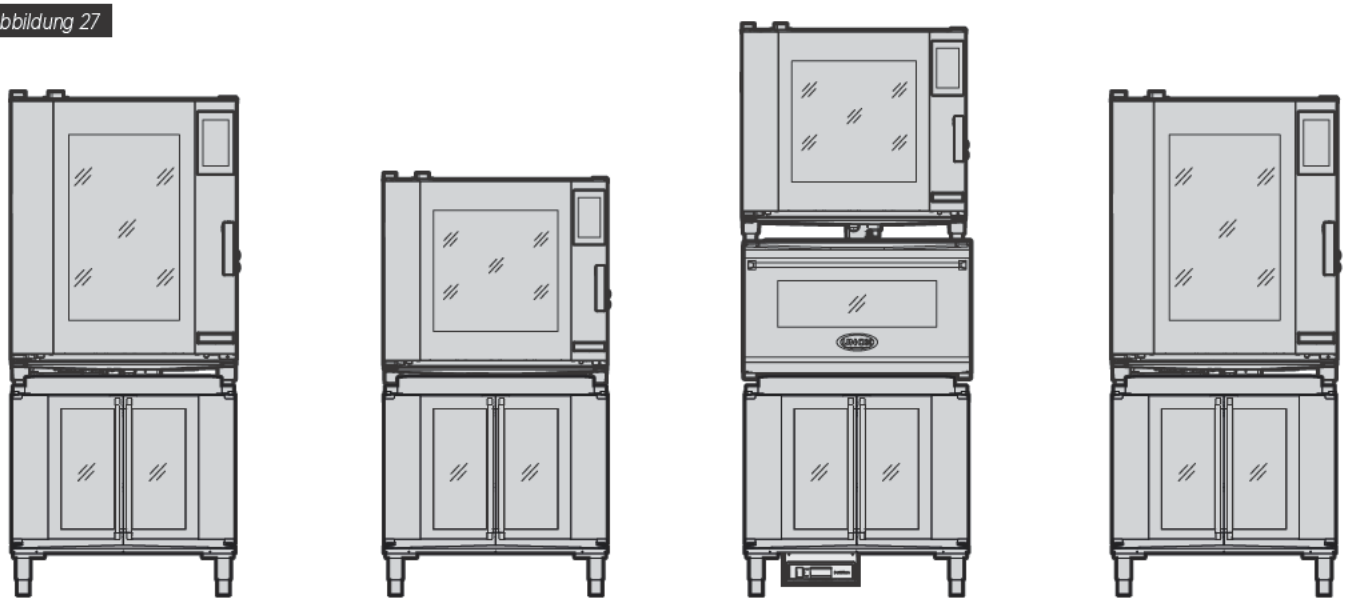


Abbildung 26

In **Abbildung 27** sind einige Kombinationen von Öfen und Zubehören dank des **MAXI.Link** Systems verfügbar.
Für verfügbare Kombinationen, siehe das Handbuch Unox mit dem Titel: Planungshandbuch - Anschlussschemata (Designer Book Connection Diagrams).

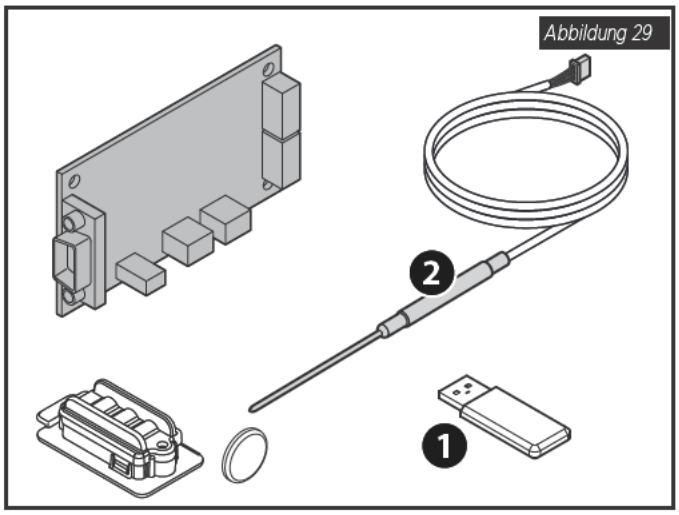
Abbildung 27



XEBC-10EU-EPR + XEBPC-12EU-C | XEBC-06EU-EPR + XEBPC-12EU-C | XEBC-06EU-EPR + XB262E + XEBPC-12EU-C + XUC060 | XEBC-10EU-EPR + XEBPC-12EU-C

6 UNOX.Link

Mit einfachen Vorgängen ist es möglich, die optionalen Kits zu montieren, die den Gebrauch des Ofens vereinfachen und überprüfen.



❶ USB-Stick
❷ Fühler **SOUS-VIDE** (Vakuum-Fühler).

Tabelle 20 Unox.LInk	
Cod.	
XEC001	UNOX.link LAN (**CHEFTOP-BAKERTOP MIND.Maps™ONE**)
XEC002	UNOX.Link WIFI (**CHEFTOP-BAKERTOP MIND.Maps™ ONE**)
XEC006	UNOX.Link WIFI (**CHEFTOP-BAKERTOP MIND.Maps™ PLUS**)
XEC003	UNOX.Link 3G (**CHEFTOP-BAKERTOP MIND.Maps™ ONE**)
XEC007	UNOX.Link 3G (**CHEFTOP-BAKERTOP MIND.Maps™ PLUS**)
XEC004	UNOX.Link + **SOUS-VIDE** Fühler (**CHEFTOP-BAKERTOP MIND.Maps™ ONE/PLUS**)

7 Rotor.KLEAN™ – Automatisch integriertes Reinigungssystem

Rotor.KLEAN™ ist eine Reinigungstechnologie von UNOX zur Optimierung der Reinigungszeiten und dem Wasser- und Reinigungsmittelverbrauch.
Es besteht aus:
- einem Kunststoffrotor mit zwei Düsen (siehe **Abbildung 29**);
- einer Reinigungsmittelpumpe;
- **UNOX.Det&Rinse Plus** und dem jeweiligen Anschluss (siehe Abschn. **"3.6 Reingungsmittelanschluss"**)

Das System **Rotor.KLEAN™** verfügt über verschiedene Reinigungsprogramme, die dem Nutzer die Möglichkeit geben, für seine Anforderungen geeignete Reinigungsprogramme durchzuführen.
Die Reinigungsprogramme sind die Folgenden:
HOOD WASHING
LONG WASHING
MED WASHING
SHORT WASHING
QUICK WASHING

Zur Optimierung der Leistungen von **Rotor.KLEAN™** hat Unox **UNOX.Det&Rinse Plus** ein Reinigungsprodukt geliefert, das die Entfettung und die Klarspülung vereint. Die Lieferung erfolgt in einem 1l-Kanister.

Tabelle 21 Aufstellung der Reinigungsprogramme			**Quick washing**	**Short washing**	**Med washing**	**Long washing**
Tischöfen	Zeiten	min	30	41	62	104
	Wasserverbrauch	l	13,5	13,5	19	30
	Verbrauch von **UNOX.Det&Rinse Plus**	l	0,04	0,09	0,18	0,35
Bodenöfen und GN 2/1	Zeiten	min	41	47	74	128
	Wasserverbrauch	l	27	27	38	60
	Verbrauch von **UNOX.Det&Rinse Plus**	l	0,06	0,11	0,22	0,44
CHEFTOP-BAKERTOP Mind.Maps™ ONE	Zeiten	min	22	39	57	93
	Wasserverbrauch	l	13,5	13,5	19	30
	Verbrauch von **UNOX.Det&Rinse Plus**	l	0,04	0,09	0,18	0,35

Die jeweiligen Daten zum Wasser- und Reinigungsmittelverbrauch in der **Tabelle 21 Aufstellung der Reinigungsprogramme** beziehen sich auf die Öfen der Reihen **CHEFTOP-BAKERTOP MIND.Maps™**.
In diesen Öfen und in den Bodenöfen der Reihen **CHEFTOP-BAKERTOP MIND.Maps™** sind zwei Rotoren montiert und von daher verdoppeln sich die Verbrauchsdaten.
Einlaufwasserdruck muss mindestens 150 kPa betragen. Wenn der Einlaufwasserdruck unter 150 kPa ist, muss eine Pumpe installiert werden (min. Durchsatz: 300 l/h).

Abbildung 29

8 Garsystem *Pollo*

Zum Garen von Geflügel wird das System *Pollo* empfohlen, das eine optimale Verwaltung des während der Garung entstehenden Fettes ermöglicht.
Dank dieses Systems werden die Garzeit, der Gewichtsverlust des Produkts und die Dreckansammlung in der Garkammer reduziert.

Das Garsystem *Pollo* umfasst einen Aufsatzofen **CHEFTOP-BAKERTOP MIND.Maps™** kombiniert mit dem *Pollo kit* (XUC020) (**Abbildung 30**), auf einem hohen Gestell oder einem neutralen Unterschrank installiert.
Eine Meldung auf dem Display des Ofens fordert die manuelle Ableitung des Fetts in einen speziellen Sammelbehälter, der hermetisch mit einem Sperrventil verschlossen ist.

Cod. XWARC-00EF-H -> Bleche 400x600
Cod. XWVRC-0011-H -> Bleche GN1/1
Cod.XWVRC-0021-H -> Bleche GN2/1)

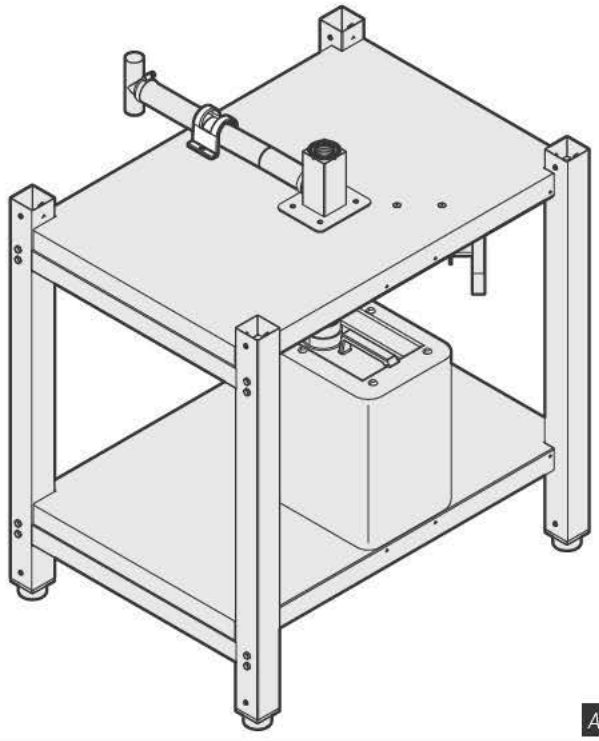


Abbildung 30

Unox hat zwei spezielle Grillroste zur Garung von Hähnchen entwickelt:
Pollo bestehend aus (**Abbildung 31**):
- 8 geschweißte Kegel zum Halten der Hähnchen und zum Optimieren des Luftflusses innerhalb und außerhalb jedes Hähnchens;
- ein Backblech mit Loch zum zentralen Abfluss und Auffangen des Fettes.

Pollo Grill besteht aus einem flachen Gitterrost mit einem Blech zum Fettauffangen (**Abbildung 32**).
Unox ist in der Lage zwei verschiedene Zubehöre zum Garen von Hähnchen zu liefern:
- ein Backblech- und Grillrosthalter in der Garkammer;
- ein Backblech- und Grillrostwagen zum darauffolgenden Transport der fertigen Hähnchen zur Verkaufstheke.

Es sind zwei verschiedene Kits zum Einhaken in den Ofen verfügbar: XWVYC-CK11 für Öfen GN1/1 und XWVYC-CK21 für Öfen GN2/1. Diese Anschluss-Kits ermöglichen den einfachen und sicheren Auszug des Backblech- und Grillrosthalters.

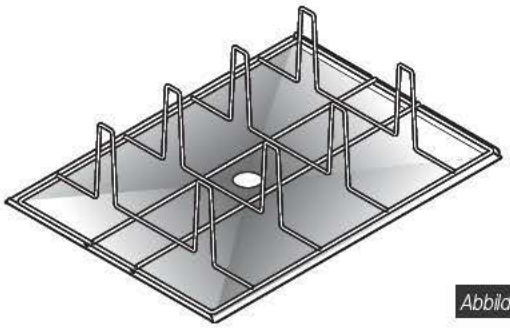


Abbildung 31

Abbildung 32

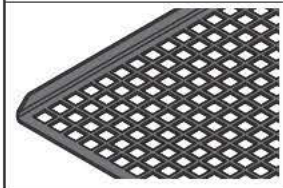
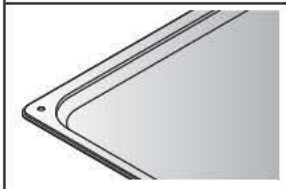
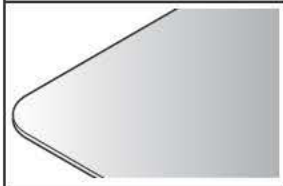
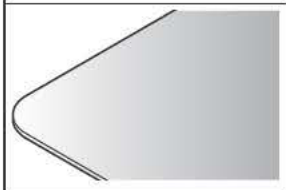
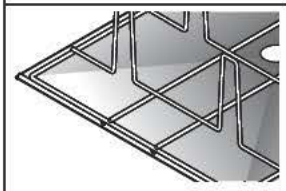
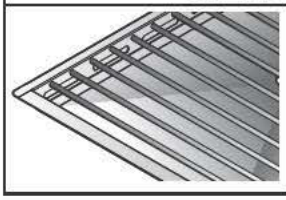
Tabelle 22 Gestell			Gestell (Stands)											
			XWARC-00EF-H	XWVRC-0011-H	XWVRC-0021-H	XWARC-00EF-M	XWVRC-0011-M	XWVRC-0021-M	XWARC-00EF-L	XWVRC-0011-L	XWVRC-0021-L	XWARC-00EF-F	XWVRC-0011-F	XWVRC-0021-F
Maße	Breite	mm	842	732	842	842	732	842	842	732	842	842	732	842
	Tiefe	mm	713	546	864	713	546	864	713	546	864	713	546	864
	Höhe	mm	752			462			305			113		
Gewicht	netto	kg	22,0	17,1	24,5	12,0	9,5	13,0	5,5	5,0	6,0	3,5	3,0	4,5
Höhenklasse			High			Mid			Low			Floor		
Blechart			600 x 400	GN 1/1	GN 2/1	600 x 400	GN 1/1	GN 2/1	600 x 400	GN 1/1	GN 2/1	600 x 400	GN 1/1	GN 2/1
Backblech-Kit			XWALC-07EF-H	XWVLC-0711-H	XWVLC-0721-H	-			-			-		
Pollo-kit			XUC020											

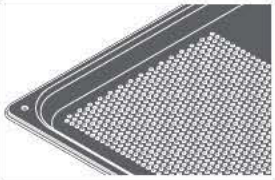
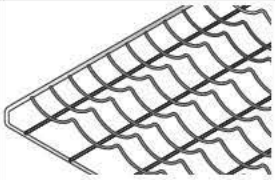
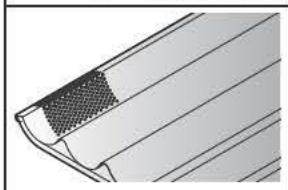
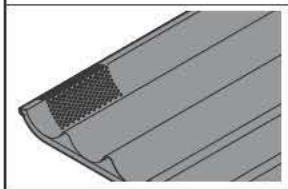
Tabelle 23 Schrank			Cabinet		
			XWAEC-08EF	XWVEC-0811	XWVEC-0821
Maße	Breite	mm	860	750	860
	Tiefe	mm	901	717	864
	Höhe	mm	717		
Gewicht	netto	kg	38,5	32	42
Blechart			600x400	GN 1/1	GN 2/1
Anzahl der Blechart			8		
Pollo-kit			XUC020		

9 Cooking and Baking Essentials

Es gibt eine Cooking and Baking Essentials Lösung für jede Garungsart: vom Grillen zum Frittieren ohne Öl über das Anbraten in der Pfanne bis zum Dampfgaren, vom Backen von Pizza und anderen Hefeprodukten bis zum Garen einer kompletten Ladung von Geflügel.

Tabelle 24 - Cooking and Baking Essentials

Cooking and Baking Essentials	CHEFTOP MIND.Maps™		BAKERTOP MIND.Maps™	NAME	BESCHREIBUNG
	GN 1/1	GN 2/3	600 x 400		
	GRP 815	GRP 710	-	No.Fry	Grillroste zum Dampfgaren und für Pommes Frites.
	TG 885	TG 720	-	Grill	Backbleche zum Grillen von Fleisch, Fisch und Gemüse. Aus Aluminium mit Antihaftbeschichtung.
	TG 870	-	-	FAKIRO™ Grill	Nach der Vorheizung kann diese Pfanne Fleisch, Fisch und Gemüse grillen. Mit Antihaftbeschichtung aus Aluminium Die Antihaftbeschichtung verhindert das Anhaften von Speisen und vereinfacht die Reinigung.
	TG 905	TG 735	-	Pan.Fry	Blech zum Dampfgaren von Gemüse, Fleisch und in der Pfanne angebratenem Fisch und panierten Produkten.
	TG 865	-	-	Spido	
	TG 875	TG 715	TG 440	FAKIRO™	Platte fürPizzaund Foccaccia im Warmluftofen. Die dicke Aluminiumschicht gibt die gesammelte Luft ab und simuliert Steinöfen oder traditionelle statische Öfen.
	GRP 825	GRP 715	GRP 430	Pollo	Grillrost zum Grillen von Geflügel (insbesondere Hähnchen) Optimiert den Heißluftfluss in Innenteilen dank des Aufbaus durch kegelförmige Steckstifte.
	GRP 840	-	GRP 425	Pollo.Grill	Grillrost für Hähnchen nach Teufelsart, Hähnchenbrust und Hühnerbeinchen für Fleischteile, die viel Fett produzieren.

Cooking and Baking Essentials	CHEFTOP MIND.Maps™		BAKERTOP MIND.Maps™	NAME	BESCHREIBUNG
	GN 1/1	GN 2/3	600 x 400		
	-	TG 725	TG 410	Bake	Backblech zum Backen aller Ofenprodukte von Blätterteig bis Biskuitteig, von Keksen bis Cupcakes, von Croissants bis zu Pizza und Hefeprodukten.
	TG 890	TG 730	TG 430	Blach.Bake	Für Konditorei- und Bäckereiprodukte Es handelt sich um ein gelöchertes Blech, das eine einheitliche und gleichmäßige Garung garantiert.
	TG 895 (20) TG 900 (40)	-	-	Blach.20 Blach.40	Backblech zum Garen von Braten und panierten Speisen. Mit Antihaftmaterial beschichtet. In zwei verschiedenen Versionen verfügbar: **Blach.20** mit einer Höhe von 20 mm und **Blach.40** mit einer Höhe von 40 mm.
	-	-	GRP 410 (grld)	Baguette	Für Baguettes und ähnliche Brote. Verchromte Grillroste mit 5 Rillen.
	-	-	TG 445 (pan)		Für Baguettes und ähnliche Brote. Gelochtes Aluminiumblech mit 5 Rillen.
	-	-	TG 435	Blach.Baguette	Für Baguette. Gelochtes Antihaftungs-Aluminiumblech mit 5 Rillen.

EUROPE

ITALY
UNOX S.p.A.
E-mail: info@unox.it
Tel.: +39 049 86 57 513

CZECH REPUBLIC
UNOX DISTRIBUTION s.r.o.
E-mail: info.cz@unox.com
Tel.: +420 241 940 000

GERMANY
DUEX HANDELS GMBH
E-mail: info@unox-oefen.de
Tel.: +49 2951 98760

RUSSIAN COUNTRIES
UNOX RUSSIAN COUNTRIES
E-mail: info.ru@unox.com
Tel.: +7 985 33 77 597
+7 915 397 48 38

FRANCE
UNOX FRANCE s.a.s.
E-mail: info@unox.fr
Tel.: +33 4 78 17 35 39

TURKEY
UNOX TURKEY
E-mail: info.tr@unox.com
Tel.: +90 530 176 62 03

UNITED KINGDOM
UNOX UK Ltd
E-mail: info@unoxuk.com
Tel.: +44 1252 851 522

PORTUGAL
UNOX PORTUGAL
E-mail: info.pt@unox.com
Tel.: +351 918 228 787

SPAIN
UNOX ESPANA
E-mail: info.es@unox.com
Tel.: +34 900 82 89 43

SCANDINAVIAN COUNTRIES
UNOX SCANDINAVIAN COUNTRIES
E-mail: info.se@unox.com
Tel.: +46 (0)768 716 422

AMERICA

U.S.A. & CANADA
UNOX INC.
E-mail: infousa@unox.com
Tel.: +1 800 489 8669

ASIA

ASIA PACIFIC COUNTRIES
UNOX (ASIA) SDN. BHD
E-mail: info.asia@unox.com
Tel.: +6 010 400 2700

OCEANIA

AUSTRALIA
UNOX AUSTRALIA PTY LTD.
E-mail: info@unoxaustralia.com.au
Tel.: +61 3 9876 0803

AFRICA

SOUTH AFRICA
UNOX SOUTH AFRICA
E-mail: info.sa@unox.com
Tel.: +27 845 05 52 35

INTERNATIONAL

UNOX S.p.A.
E-mail: info@unox.com
Tel.: +39 049 86 57 511

Subject to technical changes.
LI2448A4.DOO - Printed: 06-2017

UNOX S.p.A.
Via Majorana, 22 - 35010 - Cadoneghe (PD) - Italy
Tel.:+39 049 86.57.511 - Fax: +39 049 86.57.555
info@unox.com www.unox.com