



# XEVC-1011-EZRM

Proyecto \_\_\_\_\_

Producto \_\_\_\_\_

Cantidad \_\_\_\_\_

Fecha \_\_\_\_\_

**Modelo**  
CHEFTOP MIND.Maps™ ZERO COUNTERTOP

**Eficiencia energética 48.3 kWh/día - 0 kg CO<sub>2</sub>/día**

\*Consultar la última página para más detalles.

Horno combinado	Eléctrico
10 bandejas GN 1/1	Bisagras a la izquierda
Panel de control con pantalla dividida en 7 segmentos	
Voltaje: 380-415V 3N~ / 220-240V 3~	



## Descripción

Horno combinado robusto y fácil de usar, perfecto para realizar los procesos de cocción tradicionales (cocinar al vapor, asar y dorar). Utiliza la tecnología STEAM.Plus para cocer al vapor los alimentos y la tecnología AIR.Plus para distribuir el calor por toda la cámara de cocción, garantizando uniformidad y tiempos de cocción rápidos. Perfecto para cocinas que buscan resultados máximos con una inversión mínima.

## Características de cocción estándar

### Programas

- 12 programas rápidos
- Almacena hasta 99 programas

### Cocción Manual

- **Temperatura:** 30 °C – 260 °C
- Hasta 3 pasos de cocción

## Características de cocciones avanzadas y automáticas

### Unox Intensive Cooking

- **DRY.Plus:** Extrae rápidamente humedad de la cámara de cocción
- **STEAM.Plus:** crea humedad instantánea
- **AIR.Plus:** ventiladores múltiples con inversión de marcha y 2 velocidades





# XEVC-1011-EZRM

## Características técnicas

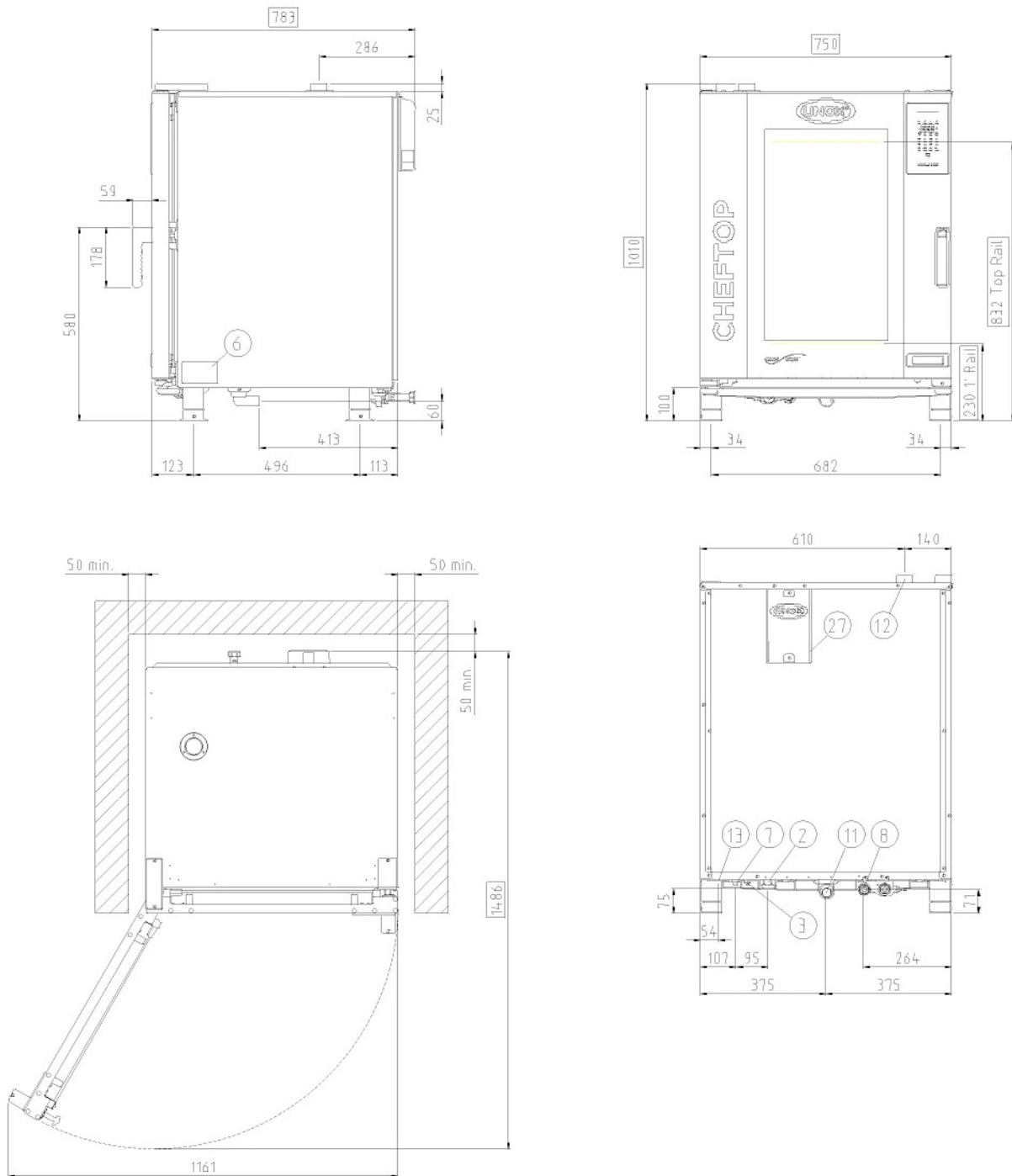
- Cámara de cocción en acero inoxidable AISI 304 de alta resistencia con bordes redondeados
- Doble cristal
- Iluminación de la cámara de cocción con luces LED integradas en la puerta
- Soportes para bandejas con sistema antivuelco
- Sistema recoge gotas integrado en la puerta, que sigue en funcionamiento incluso con la puerta abierta
- Ventiladores de 2 velocidades y resistencias circulares de calor de alto rendimiento

## Servicios Web y App

## Accesorios

- **Armarios neutros:** solución recomendada para optimizar la distribución de la cocina y tener siempre todo en el lugar correcto
- **Stand:** soporte multifuncional perfecto para guardar las bandejas con seguridad y colocar el horno a la altura perfecta para trabajar
- QUICK.Load y sistema carro
- **Cooking Essentials:** bandejas especiales

# XEVC-1011-EZRM



## Dimensiones y peso

Longitud	750 mm
Profundidad	783 mm
Altura	1010 mm
Peso neto	85 kg
Distancia entre bandejas	67 mm

## Posición conexiones

2	Caja de conexión
3	Terminal unipotencial
6	Tarjeta de características técnicas
7	Termostato de seguridad
8	Entrada de Agua 3/4"
10	Entrada Rotor.KLEAN™

11	Descarga cámara de cocción
12	Chimenea salida de humos calientes
13	Conexión accesorios
27	Salida aire de enfriamiento

# XEVC-1011-EZRM

## Alimentación eléctrica

### ESTÁNDAR

Voltaje	380-415 V
Fase	~3PH+N+PE
Frecuencia	50 / 60 Hz
Potencia total	18,5 kW
Máx corriente absorbida	28 A
Dimensión requerida por el interruptor diferencial*	32 A
Requisitos cable potencia*	5G x 4 mm <sup>2</sup>
Enchufe	NO INCLUIDA

### OPCIÓN A

Voltaje	220-240 V**
Fase	~3PH+PE
Frecuencia	50 / 60 Hz
Potencia total	18,5 kW
Máx corriente absorbida	47.5 A
Dimensión requerida por el interruptor diferencial*	50 A
Requisitos cable potencia*	4G x 10 mm <sup>2</sup>
Enchufe	NO INCLUIDA

### \*\*Kit conexión eléctrica

Producto	XUC128
Voltaje	220-240 V
Fase	~3PH+PE

\*Dimensión recomendada: observe la ordenanza local.

## Eficiencia energética

### Consumos

### Emisiones de CO<sub>2</sub>

\*\*La estimación sólo incluye las emisiones directas producidas por el horno. Las emisiones indirectas pueden reducirse a cero si se opta por adquirir energía de fuentes renovables.

### Estimación calculada suponiendo un uso diario (300 días/año) del horno:

6 cargas ligeras de pollo asado (20% de carga), 1 carga completa de patatas asadas, 3 cargas completas de cocciones al vapor y 2 horas de horno vacío a 180 °C

### Estimación calculada asumiendo los siguientes lavados semanales (42 semanas/año):

1 lavado largo, 1 lavado medio

## Requisitos para la instalación

La instalación debe realizarse conforme a todos los sistemas eléctricos locales, en particular a la sección de cables de conexión eléctrica, las normas de ventilación y conexión hídrica. Es necesario realizar un análisis de humos de combustión en el caso de tratarse de un horno de gas.

Regístrate para acceder a las características específicas técnicas del producto.

[www.ddc.unox.com](http://www.ddc.unox.com)