



XESR-03HS-EDDN

Progetto	_____
Articolo	_____
Quantità	_____
Data	_____

Modello SPEED.Pro™

Baking speed oven	Elettrico
3 teglie 460x330 (BAKE)	A ribalta
1 teglia 450x330 (SPEED)	Pannello di controllo touch screen da 6"
Vollaggio: 380-415VV 3N~ / 220-240VV 3~ / 220-240VV 1N~	



Descrizione

SPEED.Pro™ è il primo e unico speed baking oven al mondo: un forno a convezione e un forno a cottura accelerata in un unico apparecchio. Grazie all'ampia camera di cottura dello SPEED.Pro™, è possibile utilizzare la modalità Bake per cuocere fino a 3 teglie 460 x 330 di prodotti da forno o pasticceria, anche surgelati, ottenendo risultati perfettamente uniformi. La modalità Speed consente di cuocere e rigenerare i cibi, in porzioni singole o multiple, in tempi record grazie alla combinazione di flussi d'aria calda controllati, alla tecnologia a microonde e alla speciale teglia Speed.Plate che trasmette calore per contatto, tostando perfettamente tutti i prodotti a base di pane.

Impostazioni di cottura

Cottura manuale

- **Temperatura:** 30 °C – 260 °C
- Fino a 9 step di cottura
- 24 programmi veloci (12 Speed e 12 Bake)

Programmi

- 384 programmi Bake
- 384 programmi Speed
- **CHEFUNOX:** scegli cosa cucinare dalla libreria, il forno imposta automaticamente tutti i parametri (Bake)
- **SPEEDUNOX:** scegli cosa cucinare dalla libreria, il forno imposta automaticamente tutti i parametri (Speed)

App e servizi web

- **Data Driven Cooking app & webapp:** controlla e monitora in real-time le condizioni operative dei tuoi forni, crea e condividi nuove ricette. L'intelligenza artificiale trasforma i dati di consumo in informazioni utili e ti permette di aumentare i profitti giornalieri
- **Top Training app:** scarica l'app Unox Top.Training e impara passo dopo passo i segreti del pannello di controllo del tuo nuovo forno

Cottura avanzata e automatica

Unox Intelligent Performance

- **ADAPTIVE.Cooking™:** regola automaticamente i parametri di cottura per garantire risultati ripetibili
- **SMART.Preheating:** imposta automaticamente temperatura e durata del preriscaldamento
- **AUTO.Soft:** gestisce la salita termica per renderla più delicata

Unox Intensive Cooking

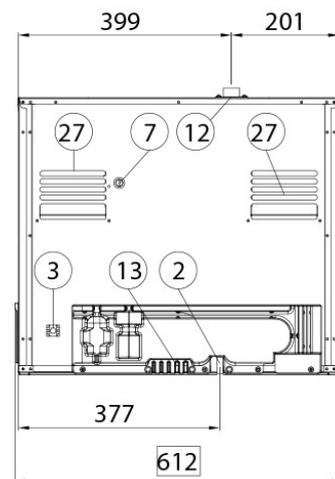
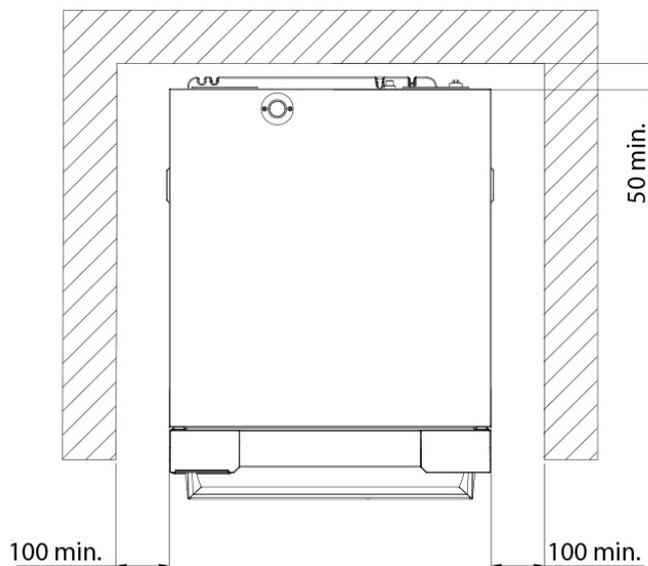
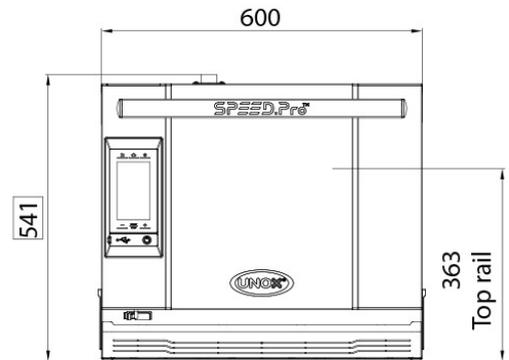
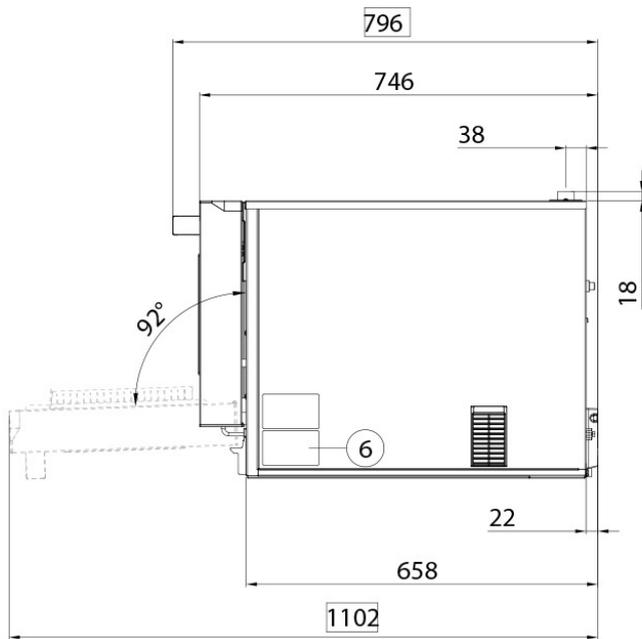
- **SPEED.Plus:** genera microonde e le distribuisce uniformemente in ogni punto della camera
- **DRY.Plus:** rimuove rapidamente l'umidità dalla camera di cottura
- **AIR.Plus:** ventole multiple con inversione di marcia e 2 velocità impostabili

Caratteristiche tecniche

- Camera di cottura in acciaio inox AISI 304 ad alta resistenza
- Camera di cottura con supporti teglie integrati
- Segnalazione visiva dello stato di cottura tramite LED multicolore
- Sistema raccolta briciole integrato nel filtro sottostante alla porta
- Interruttori di contatto porta
- Connessione internet Wi-Fi integrata
- **Wi-Fi / USB data:** download/upload dati HACCP
- **Wi-Fi / USB data:** download/upload programmi



XESR-03HS-EDDN



Dimensioni e peso

Larghezza	600 mm
Profondità	797 mm
Altezza	541 mm
Peso netto	89 kg
Distanza teglie	75 mm

Posizione connessioni

2	Morsettiera alimentazione
3	Morsetto equipotenziale
6	Targhetta dati tecnici
7	Termostato di sicurezza
12	Uscita fumi caldi
13	Collegamento accessori

27	Uscita aria di raffreddamento
----	-------------------------------

XESR-03HS-EDDN

Alimentazione elettrica

STANDARD

Voltaggio	380-415V V
Fase	~3PH+N+PE
Frequenza	50 Hz
Potenza totale	6.6 kW
Max corrente assorbita	14 A
Dimensione richiesta dell'interruttore differenziale	16 A
Requisiti cavo potenza*	5G x 2,5 mm ²
Spina	NON INCLUSA

OPZIONE A

Voltaggio	220-240V V
Fase	~3PH+PE
Frequenza	50 Hz
Potenza totale	6.6 kW
Max corrente assorbita	26.5 A
Dimensione richiesta dell'interruttore differenziale	32 A
Requisiti cavo potenza*	4G x 4 mm ²
Spina	NON INCLUSA

OPZIONE B

Voltaggio	220-240V V
Fase	~1PH+N+PE
Frequenza	50 Hz
Potenza totale	6.6 kW
Max corrente assorbita	29.5 A
Dimensione richiesta dell'interruttore differenziale	32 A
Requisiti cavo potenza*	3G x 4 mm ²
Spina	NON INCLUSA

*Dimensione consigliata - osservare l'ordinanza locale.

Accessori

- **SPRAY&Rinse:** Pratico detergente spray per la pulizia manuale di qualunque forno. Sgrassa ed elimina ogni tipo di sporco
- **Baking Essentials:** teglie speciali per modalità BAKE
- **Speed Essentials:** teglie e spatole speciali per modalità SPEED
- **Ethernet:** Scheda di collegamento per mantenere il forno connesso a Unox e DDC.App

Requisiti per l'installazione

Le installazioni devono essere conformi a tutti i sistemi elettrici locali, in particolare la sezione dei cavi di collegamento elettrico e ai regolamenti per la ventilazione e l'allacciamento idraulico. È necessario eseguire l'analisi dei fumi di combustione nel caso di forni a gas.

Registrati a DDC per accedere alle specifiche tecniche del prodotto.

www.ddc.unox.com