

Modèle
Unox Casa Model 1

Four mixte	Électrique
4 + 4 niveaux GN1/1	Charnière à droite
Panneau de contrôle tactile 9,5"	



Description

SuperOven Model 1 est un four hautement performant doté de deux chambres de cuisson. Il offre la puissance et la polyvalence de deux fours professionnels dans une colonne élégante.

Le four excelle en offrant des performances de cuisson exceptionnelles, avec une variété de modes de cuisson tels que le grill, la friture, le fumage, la déshydratation, la cuisson vapeur et le sous-vide. En particulier, ses capteurs d'humidité intégrés améliorent l'efficacité de la cuisson, garantissant des processus de cuisson rapides et constants, jusqu'à trois fois plus rapides que les fours conventionnels. L'interface numérique est conviviale et offre un accès à une vaste bibliothèque de plus de 400 programmes de cuisson automatiques qui adaptent les réglages en fonction de la quantité d'aliments, assurant une précision de cuisson. Le système de ventilation intégré est équipé d'un filtre à charbons actifs de niveau professionnel, éliminant efficacement les odeurs et les vapeurs. De plus, le four possède une fonction d'auto-nettoyage qui simplifie l'entretien, utilisant une solution à base d'eau enrichie de détergent écologique élaboré par Unox. Pour plus de commodité, Model 1 comprend un tiroir coulissant pour ranger soigneusement les plaques professionnelles, le détergent et un fumoir, offrant ainsi une expérience culinaire à 360°.

Unox Intelligent Performance

- **SENSE.Klean:** estime le degré de saleté du four et suggère le lavage automatique le plus approprié
- **ADAPTIVE.Cooking™:** ajuste automatiquement les paramètres de cuisson en fonction de la charge pour garantir des résultats reproductibles
- **CLIMALUX™:** mesure et régulation continues de l'humidité réelle présente dans la chambre de cuisson
- **SMART.Preheating:** règle automatiquement la température et la durée du préchauffage en fonction des modes d'utilisation précédents

Unox Intensive Cooking

- **DRY.Maxi™:** Élimine rapidement l'humidité de la chambre de cuisson
- **STEAM.Maxi™:** produit de la vapeur saturée
- **AIR.Maxi™:** Il gère les fonctions d'inversion automatique et d'impulsion des turbines
- **PRESSURE.Steam:** augmente la saturation et la température de vapeur

Fonctions de cuisson automatiques et avancées

- **Fonction AUTO.COOK:** Fonctions automatiques prédéfinies
- **Fonction MULTI.TIME:** gère jusqu'à 10 minuteries pour cuire différents produits en même temps
- **Fonction SET:** définition des paramètres de cuisson : temps/sonde à cœur, température (30-260 °C), humidité/extraction, vitesse des ventilateurs/ventilateurs
- **Fonction My Programs:** bibliothèque où vous pouvez enregistrer les programmes de cuisson définis manuellement et ajouter des recettes à partir du catalogue Web basé Cook Like A Chef

XAVH-5511-EPLM

Fonctions techniques

- **ROTOR.Klean™**: système de lavage automatique
- Chambre de cuisson en acier inox à angles arrondis AISI 304 à haute résistance
- Triple vitrage
- Éclairage de la chambre de cuisson par le biais des lumières LED intégrées dans la porte
- Supports des plaques avec système anti-basculement
- Supports des plaques avec système anti-basculement
- Système de ventilation à 4 vitesses de rotation et résistances circulaires à hautes performances
- Réservoir de détergent DET&Rinse™ intégré
- Connexion internet Wi-Fi intégrée
- **Wi-Fi data**: télécharger des programmes
- **Services en ligne**: Cook like a Chef

Accessoires inclus

- **Hotte Ventless et filtre à charbons actifs**: hotte à condensation de vapeur et filtre à charbons actifs
- **HYPER.Smoker**: fumoir pour copeaux de bois et sciure à fumer à l'intérieur de la chambre de cuisson sans alimentation électrique supplémentaire
- **Cooking Essentials**: Plaques Unox Casa.
BLACK.FRY - GRP818;
EGGS 6 - TG932;
GRILL - TG882;
FAKIRO.GRILL - TG872;
BLACK.40 - TG902;
FORO.BLACK - TG892;
STEEL.GRID - GPR807

XAVH-5511-EPLM



Option 1

Installation affleurante aux finitions en acier XUC502

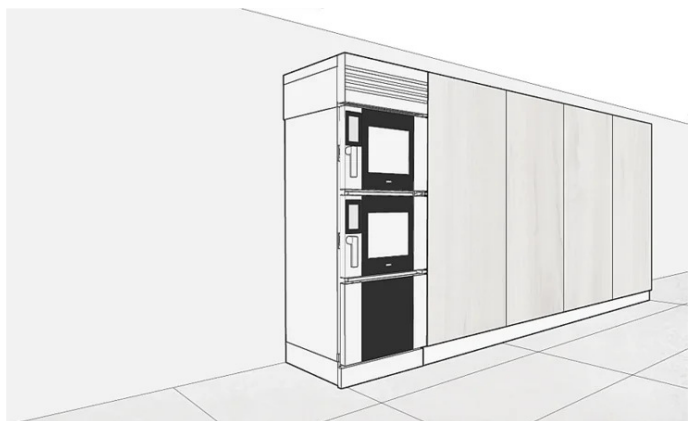
Pag. 4 - 6



Option 2

Installation non affleurante avec cadre en acier XUC501

Pag. 7 - 9



Option 3

Installation libre avec le kit XUC511

Pag. 10 - 11

Option 1 - Installation affleurante aux finitions en acier XUC502**Informations:**

Le cadre XUC502 est fixé directement au four et sont intégrés dans le meuble de cuisine.

Prévoyez un disjoncteur dans le tableau électrique pour pouvoir couper l'alimentation en cas de besoin.

Disposez le robinet d'eau à un endroit accessible pour pouvoir fermer le flux en cas de besoin.

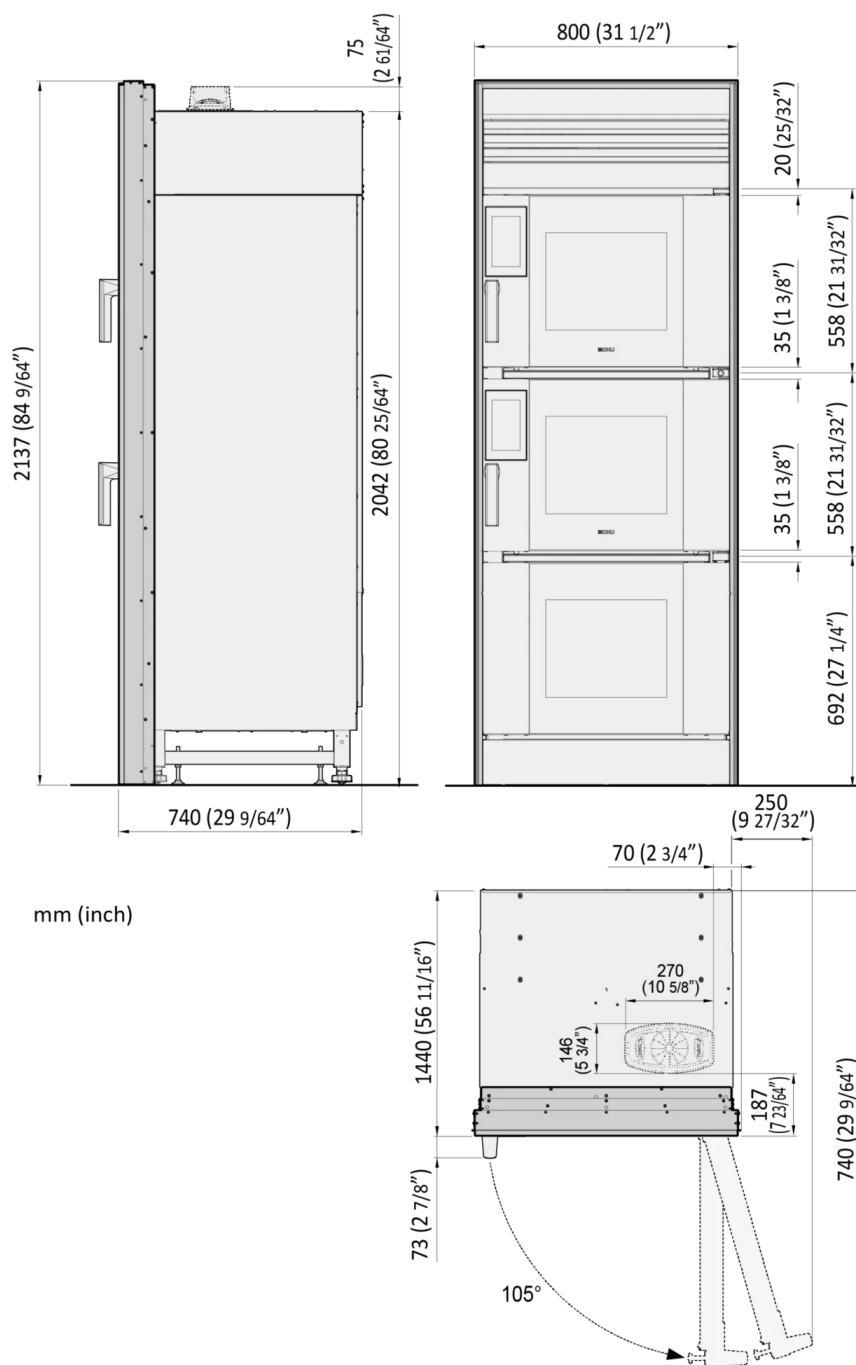
L'équipement quitte l'usine avec la hotte en version filtrante. Si nécessaire, au cours de la phase d'installation, il sera possible de convertir la hotte de la version filtrante à la version aspirante. Voir les dimensions de la cheminée dans les pages suivantes.

Pour plus d'informations, nous vous invitons à consulter le manuel d'installation disponible sur le site Web d'Unox Casa :

> Manuel d'installation

Option 1 - Installation affleurante aux finitions en acier XUC502

Dimensions du four avec le cadre appliqué



Dimensions et poids

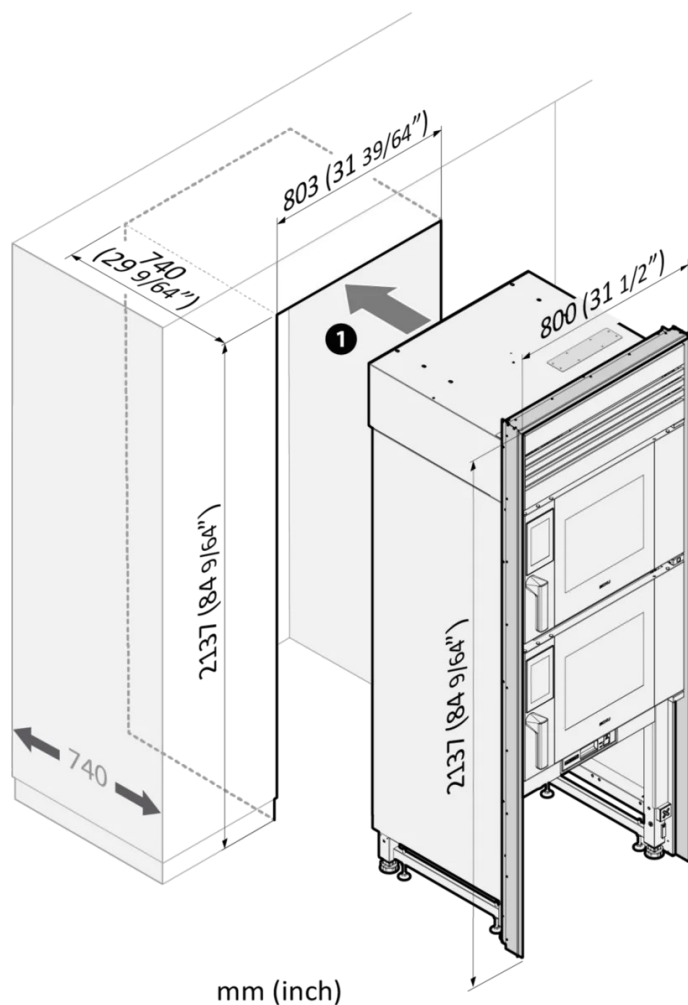
Largeur	31 - "1/2"	800 mm
Profondeur	29 - "9/64"	740
Hauteur	84 - "9/64"	2137 mm
Poids net	507 lbs	230 kg
Distance entre niveaux	3 - "5/32"	80 mm

Remarques

Pour ouvrir complètement la porte (105°), nécessaire à l'insertion/extraction des plaques, laissez un espace libre de 250 mm (9" 53/64 inch) sur le côté du four.

Option 1 - Installation affleurante aux finitions en acier XUC502

Caractéristiques du meuble encastré



mm (inch)

Remarques

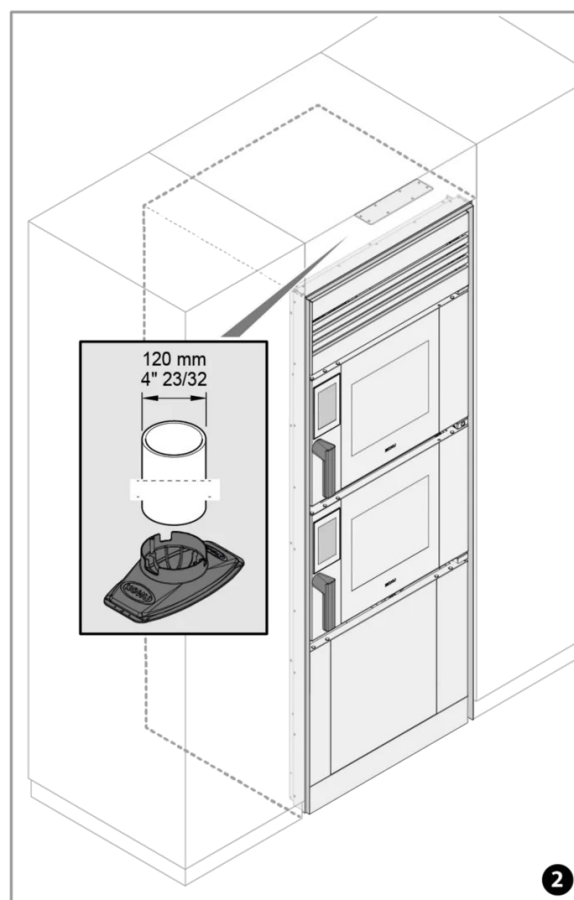
Les dimensions suivantes doivent être prises en compte pour insérer le four dans le meuble.

Largeur + 1/8 inch | + 3 mm

Profondeur + 0 inch | + 0 mm

Hauteur + 0 inch | + 0 mm

Grâce aux pieds, il sera possible d'ajuster la hauteur finale du four. Une fois le four intégré dans le meuble, il doit être mis à niveau à l'aide des pieds réglables.



Option 2 - Installation non affleurante avec cadre en acier XUC501**Informations:**

Le cadre XUC501 est fixé au meuble de cuisine, puis le four est intégré dans le meuble.

Prévoyez un disjoncteur dans le tableau électrique pour pouvoir couper l'alimentation en cas de besoin.

Disposez le robinet d'eau à un endroit accessible pour pouvoir fermer le flux en cas de besoin.

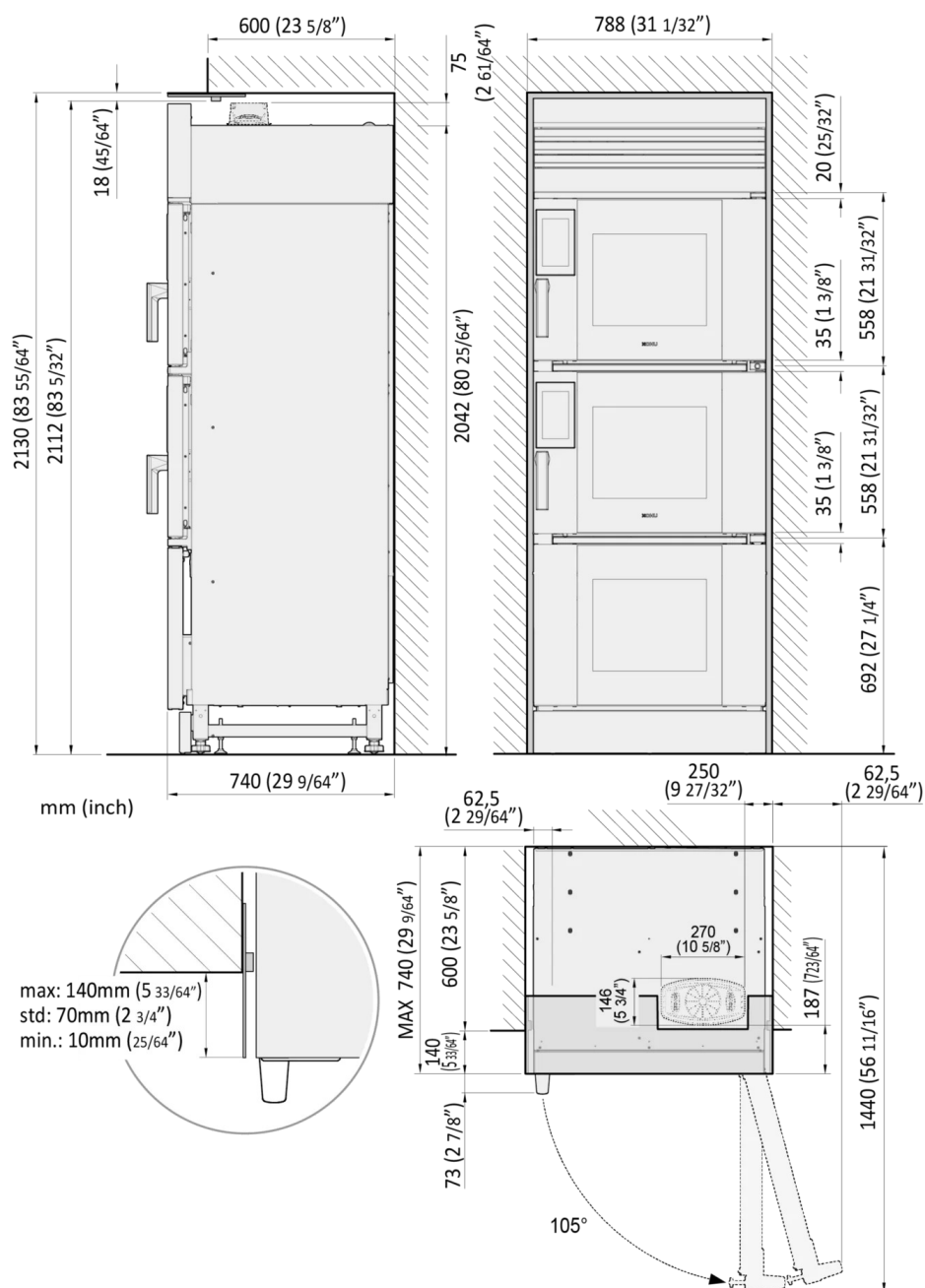
L'équipement quitte l'usine avec la hotte en version filtrante. Si nécessaire, au cours de la phase d'installation, il sera possible de convertir la hotte de la version filtrante à la version aspirante. Voir les dimensions de la cheminée dans les pages suivantes.

Pour plus d'informations, nous vous invitons à consulter le manuel d'installation disponible sur le site Web d'Unox Casa :

> Manuel d'installation

Option 2 - Installation non affleurante avec cadre en acier XUC501

Dimensions du four avec le cadre appliqué



Dimensions et poids

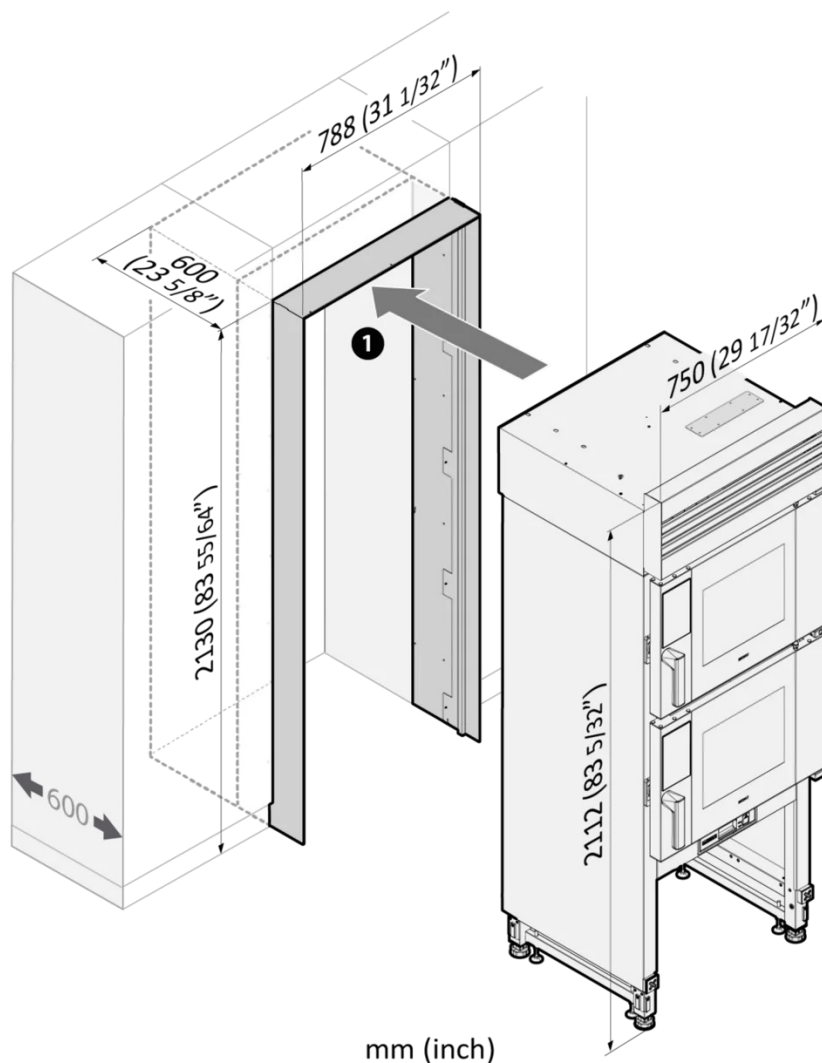
Largeur	31 - "1/32"	788 mm
Profondeur	29 - "9/64"	740 mm
Hauteur	83 - "55/64"	2130 mm
Poids net	507 lbs	230 kg
Distance entre niveaux	3 - "5/32"	80 mm

Remarques

Pour ouvrir complètement la porte (105°), nécessaire à l'insertion/extraction des plaques, laissez un espace libre de 250 mm (9" 53/64 inch) sur le côté du four.

Option 2 - Installation non affleurante avec cadre en acier XUC501

Caractéristiques du meuble encastré



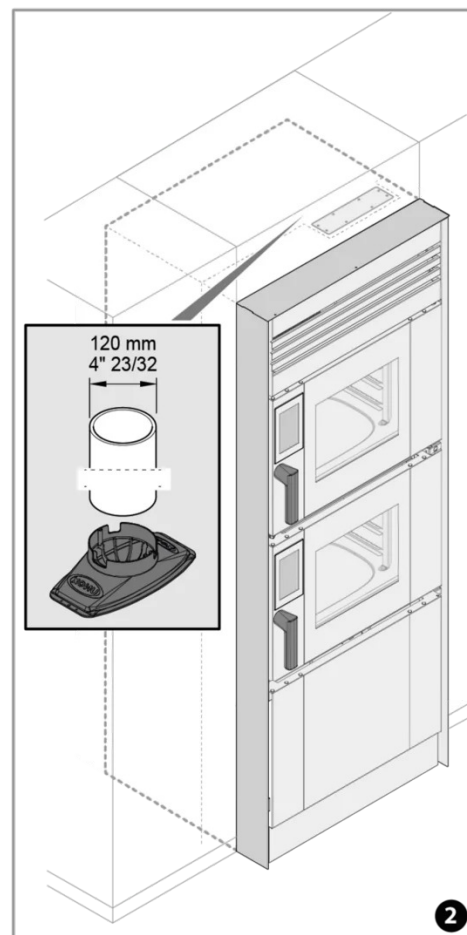
mm (inch)

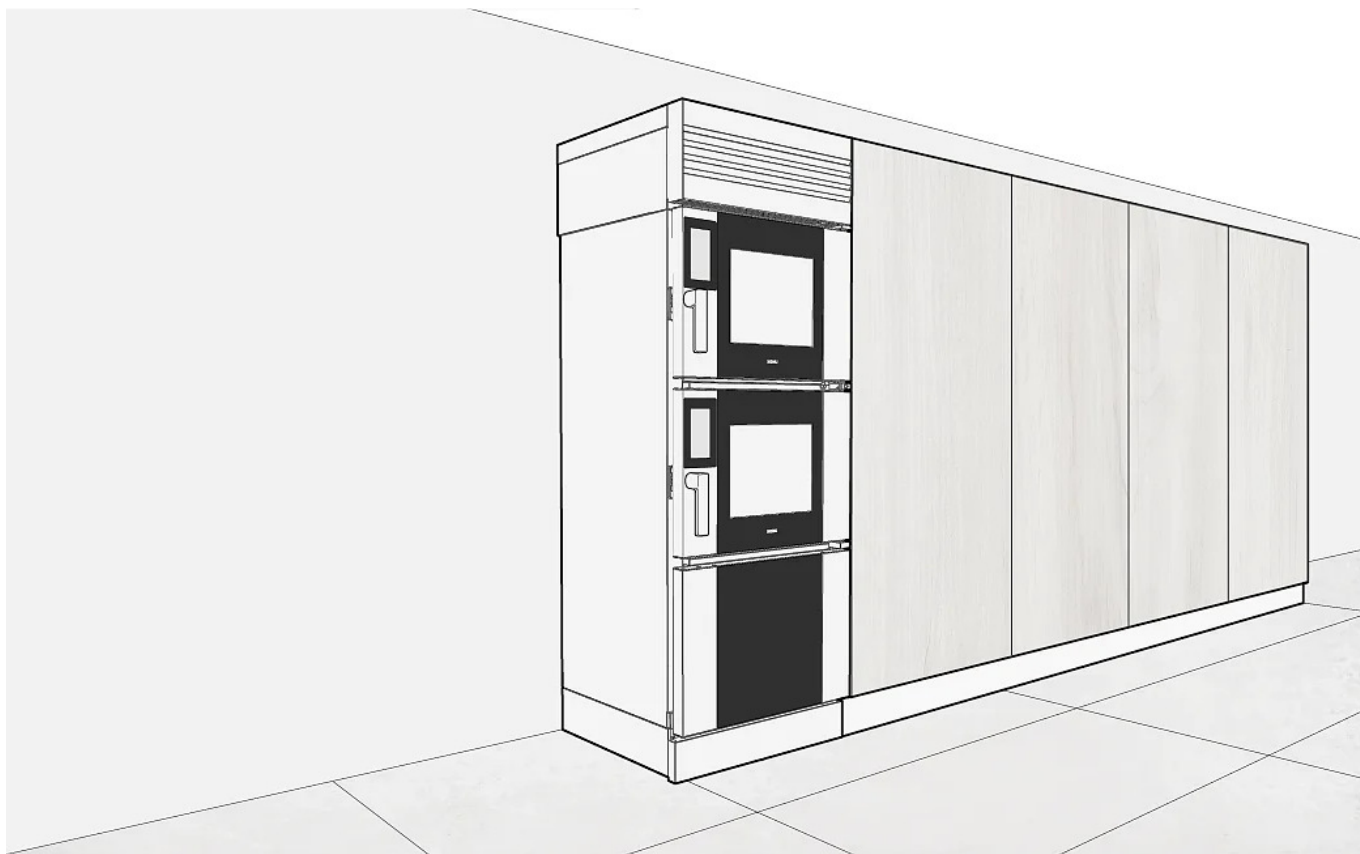
Remarques

La niche doit avoir une largeur de 31 1/32" inch in pour assurer la fixation correcte du cadre au meuble de cuisine.

Le four sera intégré dans la niche prédisposée.

Grâce aux pieds, il sera possible d'ajuster le niveau et la hauteur finale du four. Le cadre peut être installé au maximum à 140 mm | 5 - "33/64" du bord du meuble de cuisine.

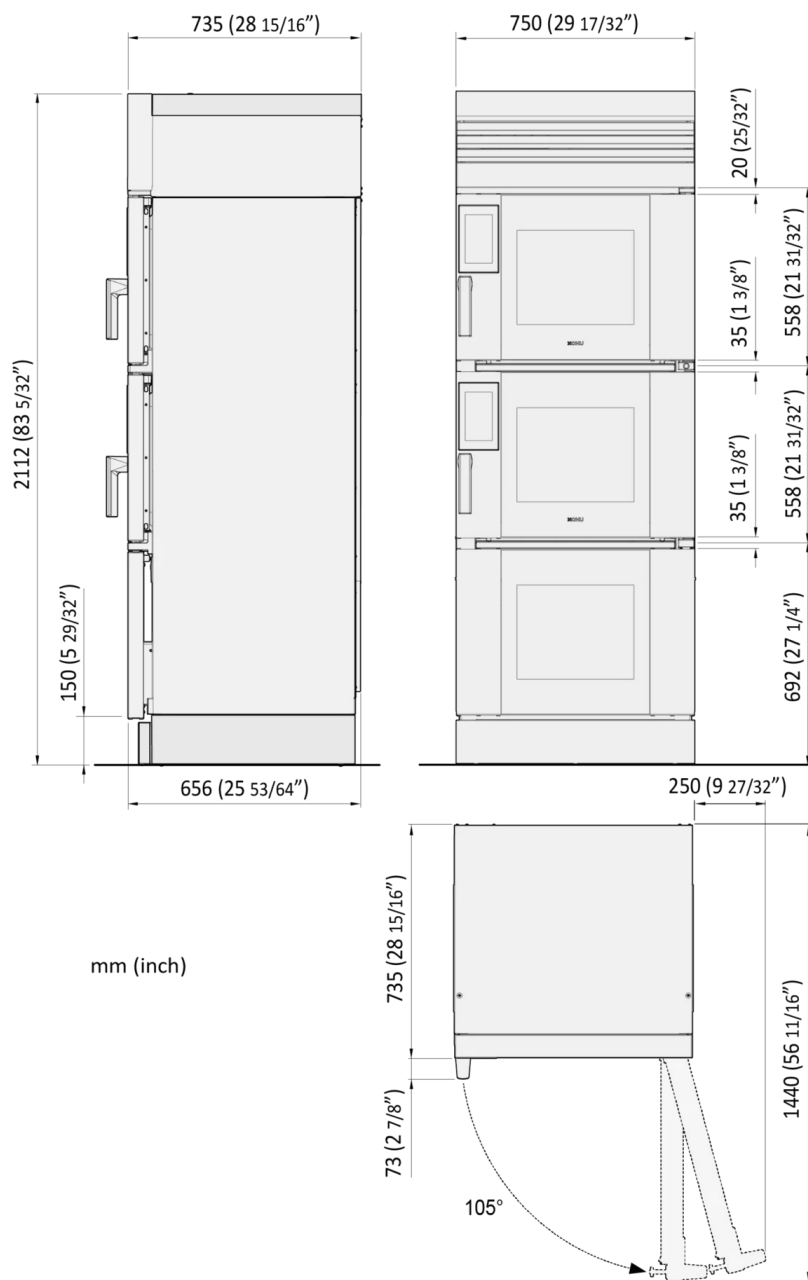


Option 3 - Installation libre avec le kit XUC511

Pour plus d'informations, nous vous invitons à consulter le manuel d'installation disponible sur le site Web d'Unox Casa :

> [Manuel d'installation](#)

Option 3 - Installation libre avec le kit XUC511



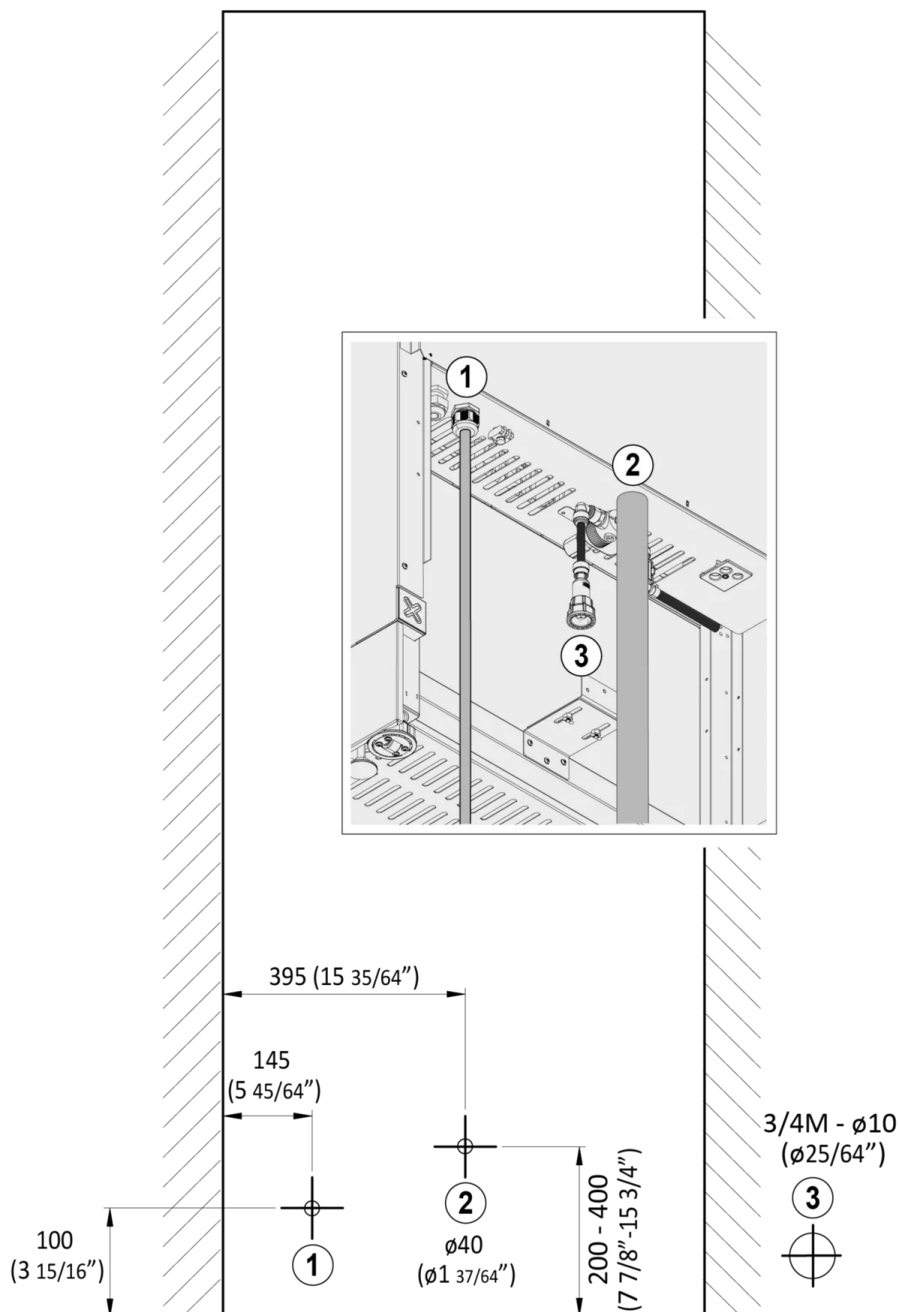
Dimensions et poids

Largeur	29 - "17/32"	750 mm
Profondeur	28 - "15/16"	735 mm
Hauteur	83 - "5/32"	2112 mm
Poids net	507 lbs	230 kg
Distance entre niveaux	3 - "5/32"	80 mm

Remarques

Pour ouvrir complètement la porte (105°), nécessaire à l'insertion/extraction des plaques, laissez un espace libre de 250 mm (9" 53/64 inch) sur le côté du four.

Positions de connexion

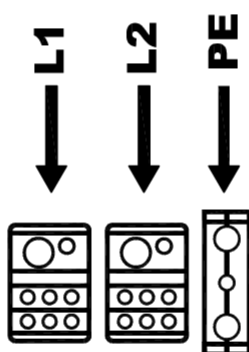


Positions de connexion

- 1 Prise électrique 32A, absorption 10kW-400V 3PH+N+PE
- 2 Tuyau d'évacuation des liquide 40mm
- 3 Robinet 3/4 pour l'alimentation en eau de la colonne

Alimentation électrique - Diagramme de connexion

208-240V ~ 2PH + PE 60Hz



USE ONLY COPPER WIRE

XAVH-5511-EPLM

Électrique supplémentaire

OPTION A

Tension	240 V
Phase	~2PH+PE
Fréquence	60 Hz
Puissance de raccordement	10,2 kW
Tirage max en ampère	42,5 A
Calibre de l'interrupteur différentiel	50 A
Préconisations câble d'alimentation *	3 x AWG 8
Prise Câble	Pas de prise Pas de câble

OPTION B

Tension	208V
Phase	~2PH+PE
Fréquence	60 Hz
Puissance de raccordement	7,9 kW
Tirage max en ampère	38 A
Calibre de l'interrupteur différentiel	45 A
Préconisations câble d'alimentation *	3 x AWG 8
Prise Câble	Pas de prise Pas de câble

*Taille recommandée - Respectez les préconisations.

Spécifications techniques de la hotte

Volume d'air	Vitesse 1 - 340 m3/h Vitesse 2 - 530 m3/h
Décibels émis	Filtrante vitesse 1 - 47 dBA Filtrante vitesse 2 - 63 dBA Aspirante vitesse 1 - 45 dBA Aspirante vitesse 2 - 57 dBA

Raccordement d'eau

L'UTILISATION D'EAU NON CONFORME AUX NORMES MINIMALES UNOX POUR LA QUALITÉ DE L'EAU ANNULERA LA GARANTIE. Responsabilité de l'acheteur que la fourniture d'eau entrante soit conforme aux spécifications de UNOX ou de le rendre conforme par des mesures de traitement. Une arrivée d'eau dédiée par four est nécessaire.

Pression de la ligne: Entrée d'eau potable : 3/4" NPT, pression de réseau : 1,5 à 6 Bar ; 22 à 87 psi (2 Bar ; 29 psi recommandé)

Détails arrivée d'eau

Pas de chlorures	≤ 0.5 ppm
Chloramine	≤ 0.1 ppm
pH	7 - 8.5
Conductivité électrique	≤ 1000 µS/cm
Dureté totale	≤ 30° dH

Système vapeur: détails arrivée d'eau

Chlorures	≤ 120 ppm
Dureté totale	≤ 8 °dH*

* Cette valeur se réfère à une cuisson vapeur quotidienne de 1 à 2 heures. Dans tous les cas, si la production de tartre se produit encore avec une dureté totale ≤ 8° dH, il est obligatoire de traiter l'eau. Les systèmes de traitement de l'eau à base de résines échangeuses d'ions sont recommandés. Les systèmes de traitement de l'eau à base de polyphosphate ne sont pas autorisés.

Critères d'installation

Les installations doivent être conformes aux systèmes électriques locaux en termes d'épaisseur des câbles demandé pour les réseaux de connexion, ainsi que les branchements hydrauliques et de ventilation.