

Projet	
Article	
Quantité	
Date	

## Modèle Unox Model 1S

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



## Description

Unox Model 1S crée une nouvelle catégorie de produits : le SuperOven. C'est le four des meilleurs restaurants du monde repensé pour un usage domestique. Fabriqué en acier inoxydable, perfectionné par des technologies de cuisson basées sur l'intelligence artificielle, mais humanisé par notre passion depuis 30 ans pour créer l'expérience culinaire la plus exquise qui se soit jamais produite. Le modèle UNOX 1S crée également une nouvelle catégorie d'expérience : Cook Like a Chef. Des séances de cuisine en direct avec de grands chefs seront proposées sur notre plateforme numérique pour transformer complètement, et pour toujours, la façon dont vous cuisinez et savourez vos plats à la maison. Conçue pour attirer l'attention, elle est destinée à ceux qui recherchent l'excellence dans tous les aspects de la vie.

## Fonction programmation cuissons avancées et automatiques

### Cuissons automatique

- **Fonction AUTO.COOK:** Fonctions automatiques prédéfinies
- **Fonction MULTI.TIME:** gère jusqu'à 10 minuteries pour cuire différents produits en même temps

### Unox Intelligent Performance

- **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
- **AUTO.Soft:** gère l'ascension thermique pendant la cuisson pour la rendre plus délicate
- **SENSE.Klean:** estime le degré de saleté du four et suggère le lavage automatique le plus approprié

### 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 standard

### Modes de cuisson manuels

- **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

### App et services web

- **ENTRAÎNEUR PERSONNEL DE CUISINE :** séances individuelles avec un chef cuisinier pour préparer des plats exclusifs ad hoc
- **LIVE MASTER CLASS:** des cours de cuisine à thème en direct avec les meilleurs chefs
- **ON DEMAND:** Sélection de vidéos recettes conçues pour le MODEL 1 & MODEL 1S

# XEVH-0511-EPRM

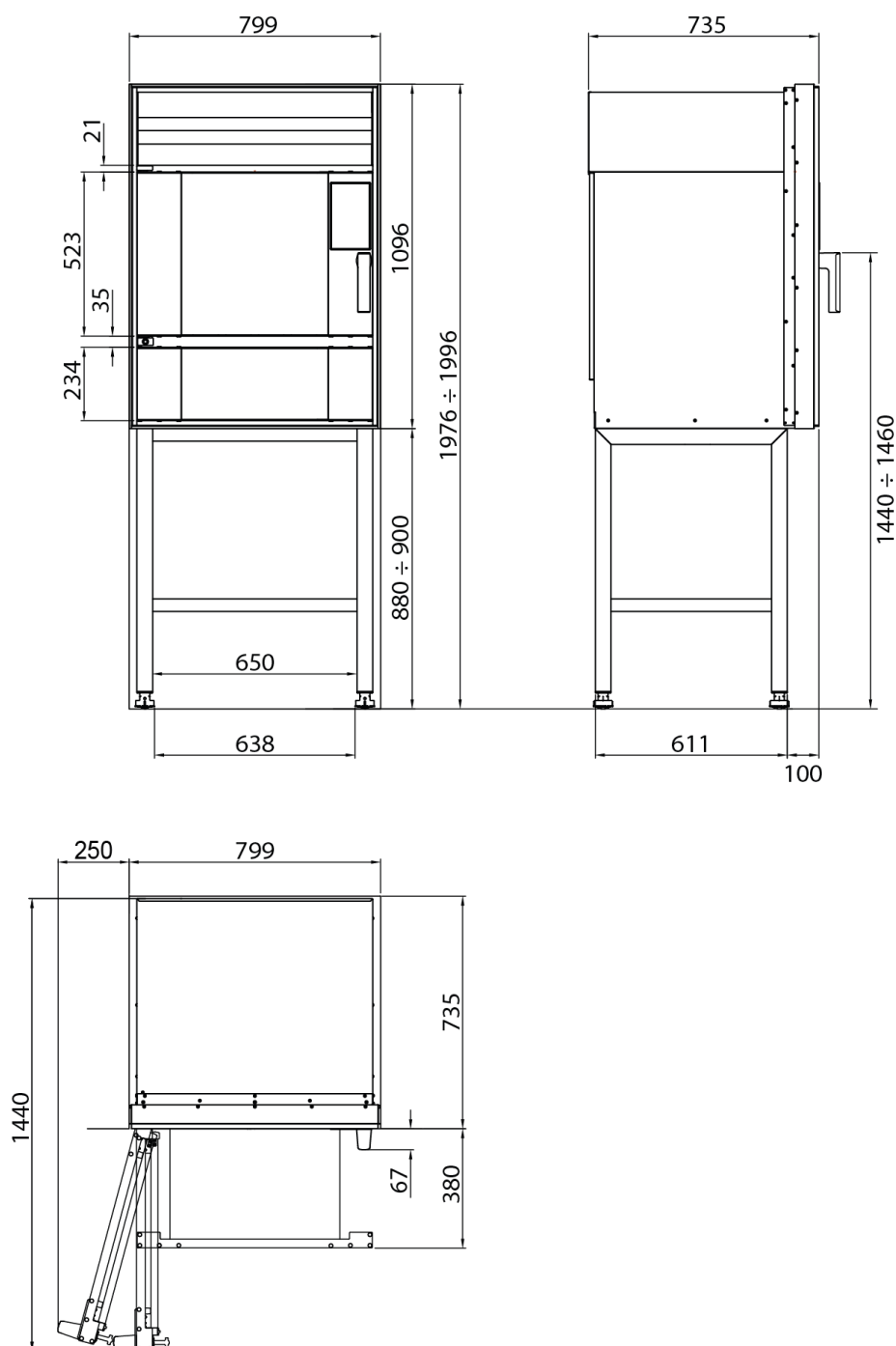
## Fonctions techniques

- **ROTOR.Klean™**: système de lavage automatique
- Lavage spécial automatique derrière la protection du ventilateur
- Chambre de cuisson en acier inox à angles arrondis AISI 304 à haute résistance
- Triple vitrage
- Eclairage de la chambre de cuisson par le biais des lumières LED intégrées dans la porte
- Supports des plaques avec système anti-basculement
- Système de récupération des gouttes intégré dans la porte et fonctionnant même avec la porte ouverte
- 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

## Accessoires inclus

- **Hotte Ventless et filtre à charbons actifs**: hotte à condensation de vapeur et filtre à charbons actifs
- **DET&Rinse™ PLUS**: des agents de nettoyage et de rinçage pour combiner un maximum de propreté avec une consommation minimale en assurant une longue durée de vie pour votre four
- **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 spéciales Unox Casa. BLACK.FRY - GRP816; GRILL - TG885; BLACK.40 - TG900; STEEL.GRID - GPR806

# XEVH-0511-EPRM



## Dimensions et poids

**Largeur** 750 mm

**Profondeur** 735 mm

**Hauteur** 1096 mm

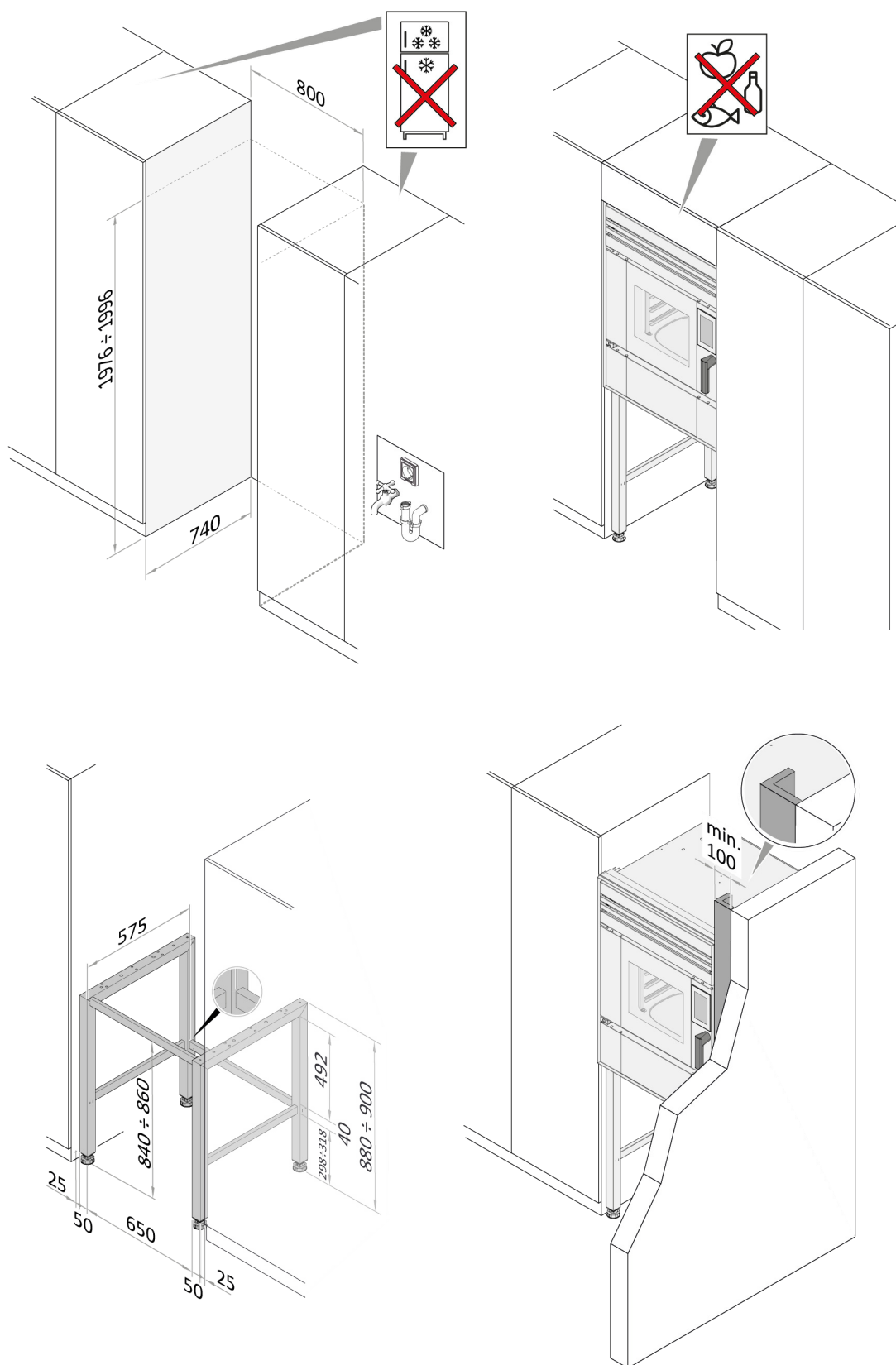
**Poids net** 136 kg

**Distance entre  
niveaux** 80 mm

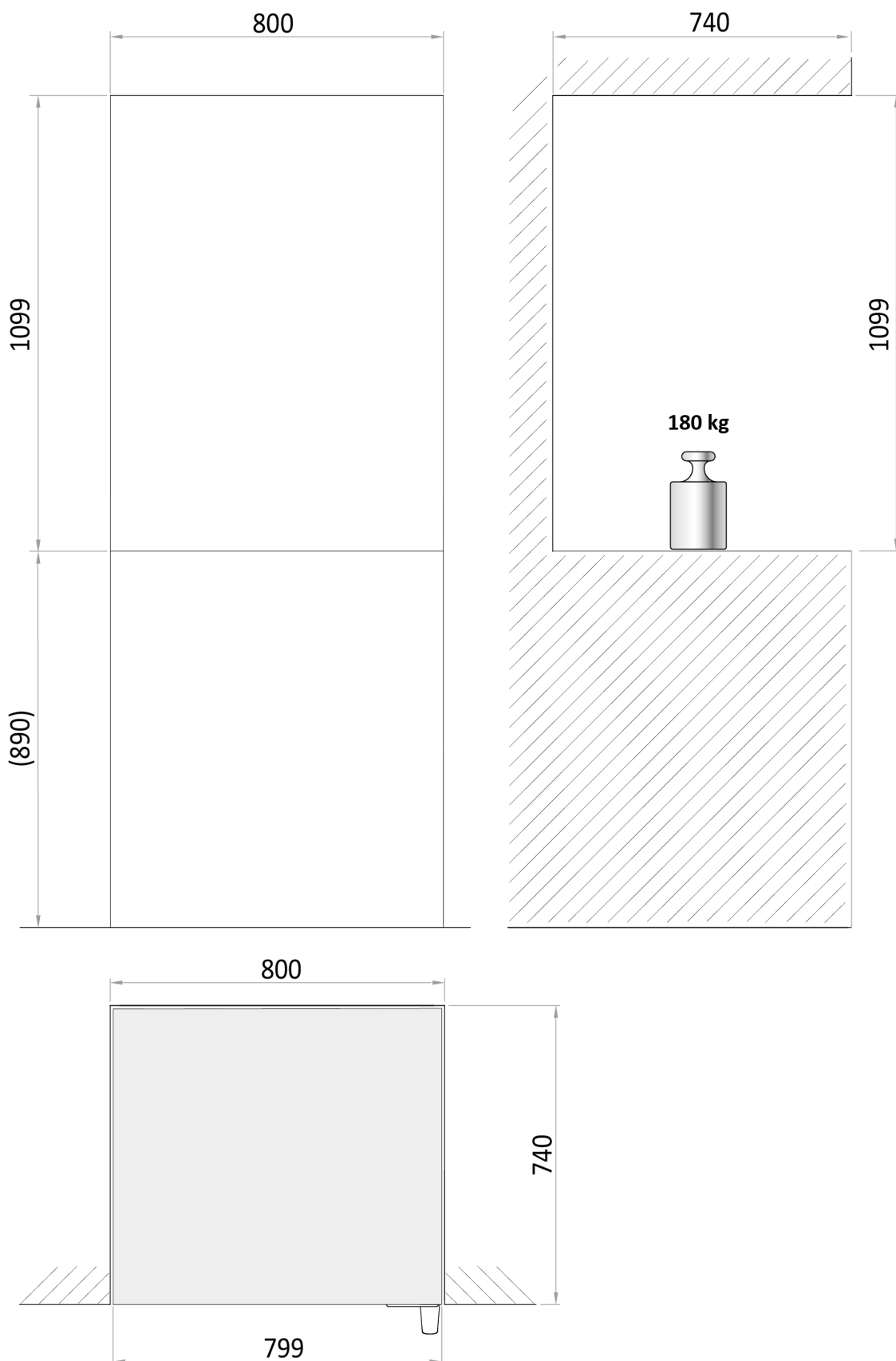
# XEVH-0511-EPRM



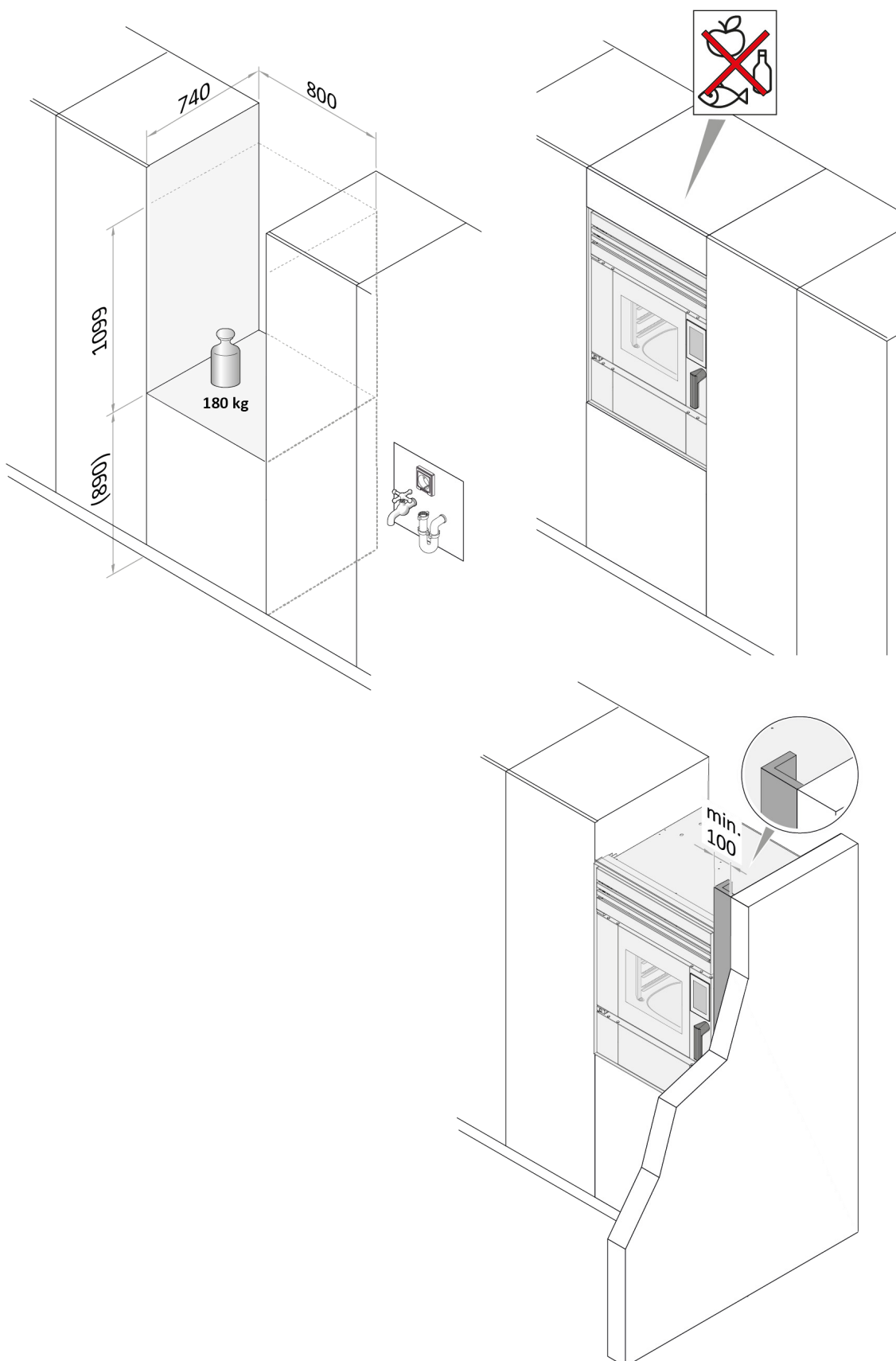
# XEVH-0511-EPRM



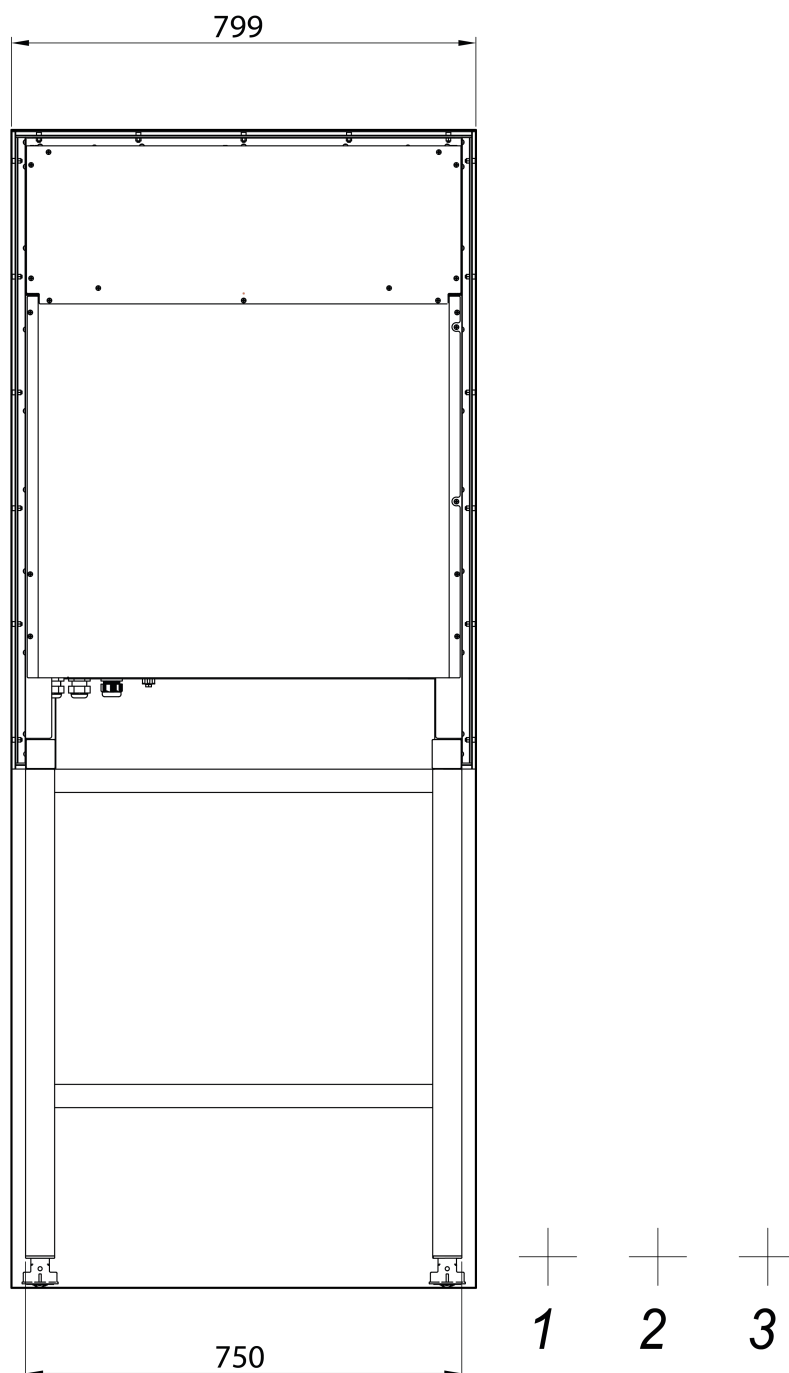
# XEVH-0511-EPRM



# XEVH-0511-EPRM



# XEVH-0511-EPRM



## Positions de connexion

- 1 Prise électrique
- 2 Tuyau d'évacuation des liquide 40mm
- 3 Robinet 3/4 pour l'alimentation en eau de la colonne

## XEVH-0511-EPRM

## Électrique supplémentaire

## STANDARD

Tension	380-415 V
Phase	~3PH+N+PE
Fréquence	50 / 60 Hz
Puissance de raccordement	6.2 kW
Tirage max en ampère	11.5 A
Calibre de l'interrupteur différentiel	16 A
Préconisations câble d'alimentation	5G x 2,5 mm <sup>2</sup>
Prise	NON INCLUSE

## OPTION A

Tension	220-240 V
Phase	~3PH+PE
Fréquence	50 / 60 Hz
Puissance de raccordement	6.2 kW
Tirage max en ampère	17.5 A
Calibre de l'interrupteur différentiel	32 A
Préconisations câble d'alimentation	4G x 4 mm <sup>2</sup>
Prise	NON INCLUSE

## OPTION B

Tension	220-240 V
Phase	~1PH+PE
Fréquence	50 / 60 Hz
Puissance de raccordement	6.2 kW
Tirage max en ampère	27 A
Calibre de l'interrupteur différentiel	32 A
Préconisations câble d'alimentation	3G x 4 mm <sup>2</sup>
Prise	NON INCLUSE

\*Taille recommandée - Respectez les préconisations.

## 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 ap

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

Pour éviter la formation de calcaire, l'eau d'entrée doit présenter les 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.