

Projekt	
Artikel	
Menge	
Datum	

## Modell Unox Model 1

Kombidämpfer	Elektro
4 + 4 bleche GN1/1	Linksanschlag (Türgriff Rechts)
9.5" Touch Bedienpanel	



## Beschreibung

Unox Model 1 schafft eine neue Produktkategorie: den SuperOven. Dies ist der beste Restaurant-Ofen der Welt, neu interpretiert für den Heimgebrauch. Hergestellt aus Edelstahl, verfeinert mit KI-gesteuerten Kochtechnologien, aber vermenschlicht mit unserer 30-jährigen Leidenschaft, das exquisite Essenserlebnis aller Zeiten zu schaffen. UNOX Model 1S schafft auch eine neue Kategorie von Erlebnissen: Kochen wie ein Koch. Auf unserer digitalen Plattform werden Live-Kochsessions mit Spitzenköchen angeboten, die die Art und Weise, wie Sie zu Hause kochen und Essen genießen, komplett und für immer verändern werden. Entworfen, um Aufmerksamkeit zu erregen, gemacht für diejenigen, die Exzellenz in jedem Aspekt des Lebens wünschen.

## Erweiterte und automatische Garfunktionen

### Automatische Kochprogramme

- **AUTO.COOK Funktion:** Voreingestellte automatische Funktionen
- **MULTI.TIME Funktion:** Steuert bis zu 10 Garvorgänge gleichzeitig

### Unox Intelligent Performance

- **ADAPTIVE.Cooking™:** Regelt automatisch die Garparameter, um wiederholbare Ergebnisse zu garantieren
- **CLIMALUX™:** Absolute Feuchtigkeitskontrolle im Garraum
- **SMART.Preheating:** Stellt automatisch Vorheiztemperatur und -dauer ein
- **AUTO.Soft:** Steuert den Temperaturanstieg besonders sanft
- **SENSE.Klean:** Schätzt den Verschmutzungsgrad des Ofens und schlägt den passenden automatischen Reinigungsvorgang vor

### Unox Intensive Cooking

- **DRY.Maxi™:** Entfernt rasch die Feuchtigkeit aus dem Garraum
- **STEAM.Maxi™:** Erzeugt gesättigten Dampf
- **AIR.Maxi™:** Verwaltung der Lüfter mit Auto-Reverse- und Impulsfunktion
- **PRESSURE.Steam:** Erhöht die Dampfsättigung und Temperatur

## Standard-Kochfunktionen

### Manuelles Garen

- **SET Funktion:** Definition der Kochparameter Parameter: Zeit/Kernfühler, Temperatur (30-260°C), Feuchtigkeit/ Abluft, Gebläsedrehzahl/gepulstes Gebläse
- **Meine Programme Funktion:** Bibliothek, in der Sie manuell eingestellte Kochprogramme speichern und Rezepte aus dem webbasierten Cook Like A Chef-Katalog hinzufügen können.

### App und Web-Dienste

- **PERSÖNLICHER KOCHTRAINER:** Einzelsitzungen mit einem Chefkoch zur Zubereitung exklusiver Ad-hoc-Gerichte
- **LIVE MASTER CLASS:** Themenbezogene Live-Kochkurse mit Spitzenköchen
- **ON DEMAND:** ideo-Rezeptauswahl speziell für MODEL 1 & MODEL 1S

# XEVH-5511-EPRM

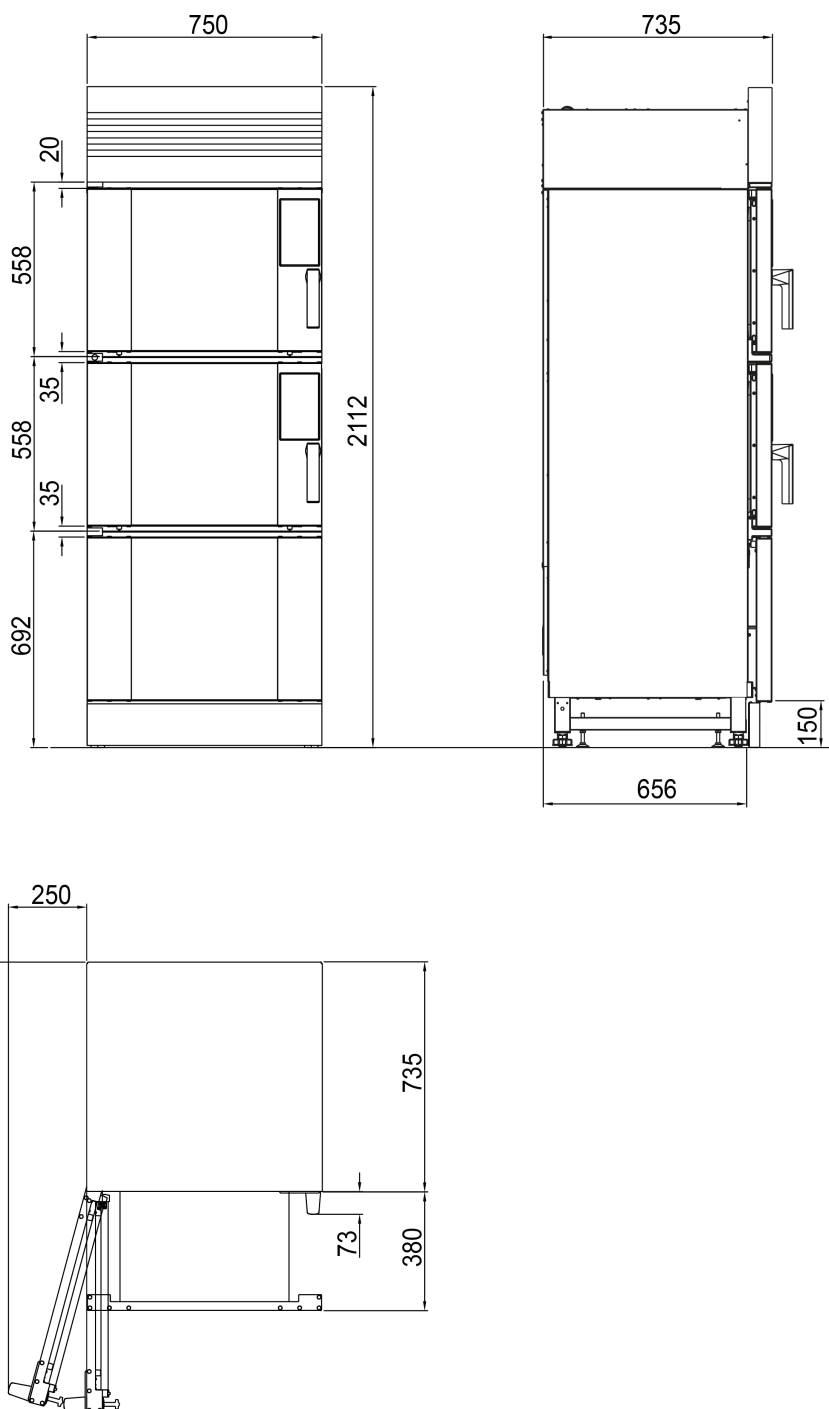
## Standard Ausstattung

- **ROTOR.Klean™:** automatisches Reinigungssystem
- Spezielle Reinigungsdüse hinter der Rückwand für die Lüfterräder
- Garraum aus hochfestem Edelstahl AISI 304 mit abgerundeten Kanten
- Dreifachverglasung
- Garraumbeleuchtung durch integrierte LED-Leuchten an der Tür
- Einschubschienen mit Kippschutzsystem
- In der Tür integriertes Tropfensammelsystem, das auch bei geöffneter Tür funktioniert
- Multilüfter-System mit 4 Geschwindigkeiten und Hochleistungs-Kreiswiderständen
- Integrierte Schublade für Reiniger DET&Rinse™
- Integriertes Wi-Fi
- **Wi-Fi Daten** Herunterladen der Programme

## Inklusive Zubehör

- **Lüftungslose Haube mit Aktivkohlefilter:**  
Dampfkondensationshaube mit Aktivkohlefilter
- **DET&Rinse™ PLUS:** Reinigungs- und Klarspülmittel, um maximale Sauberkeit mit minimalem Verbrauch und langer Lebensdauer für Ihren Ofen zu verbinden
- **HYPER.Smoker:** Räucher Kassette für die Räucherchips zur Verwendung in der Garkammer ohne zusätzlichen Stromanschluss
- **Cooking Essentials:** UNOX Casa Spezialbleche. BLACK.FRY - GRP816; EGGS 8 - TG936; GRILL - TG885; FAKIRO.GRILL - TG870; BLACK.40 - TG900; FORO.BLACK - TG890; STEEL.GRID - GPR806

# XEVH-5511-EPRM



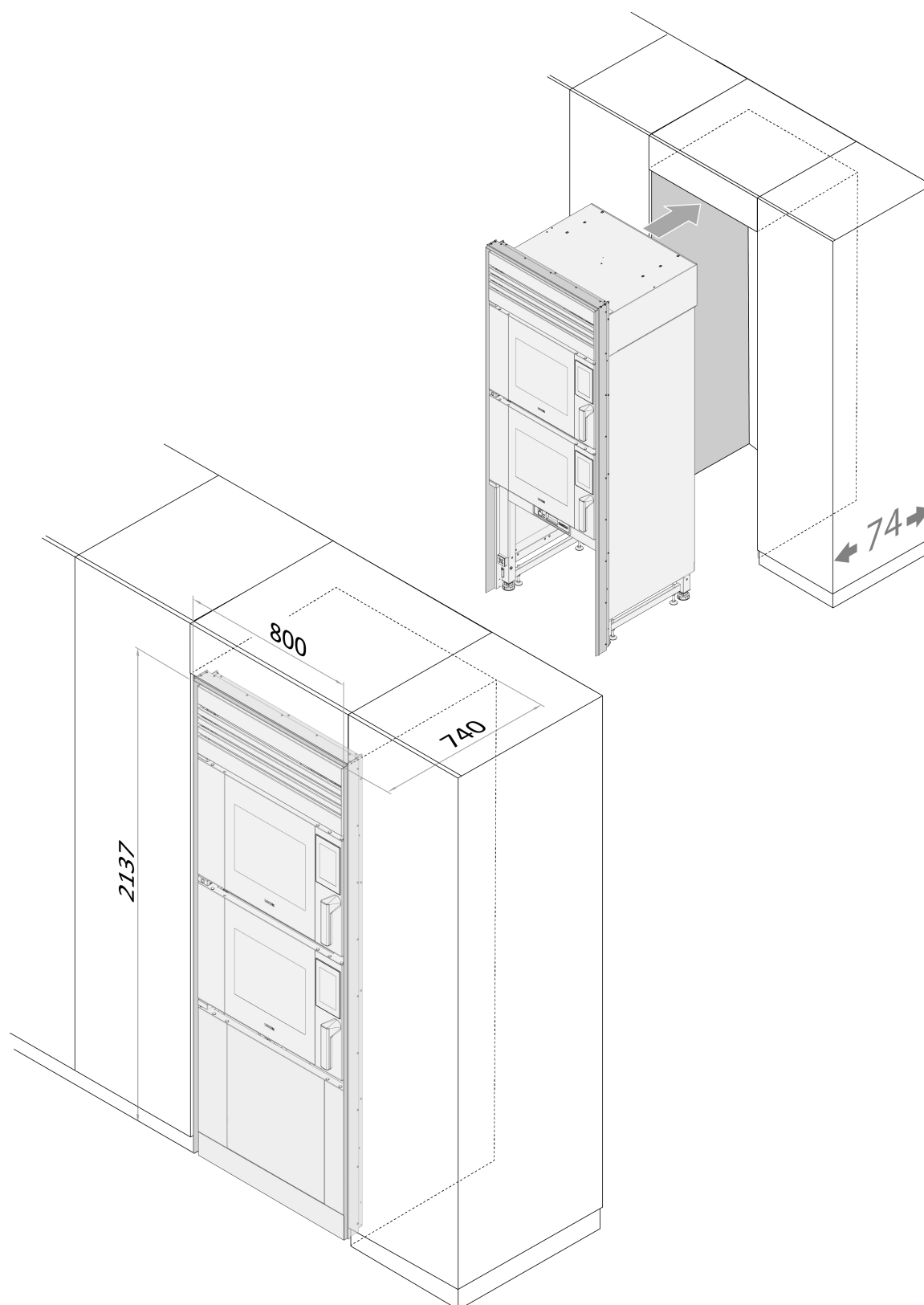
## Größenangaben und Gewichte

<b>Breite</b>	750 mm
<b>Tiefe</b>	735 mm
<b>Höhe</b>	2112 mm
<b>Nettogewicht</b>	230 kg
<b>Blech Abstand</b>	80 mm

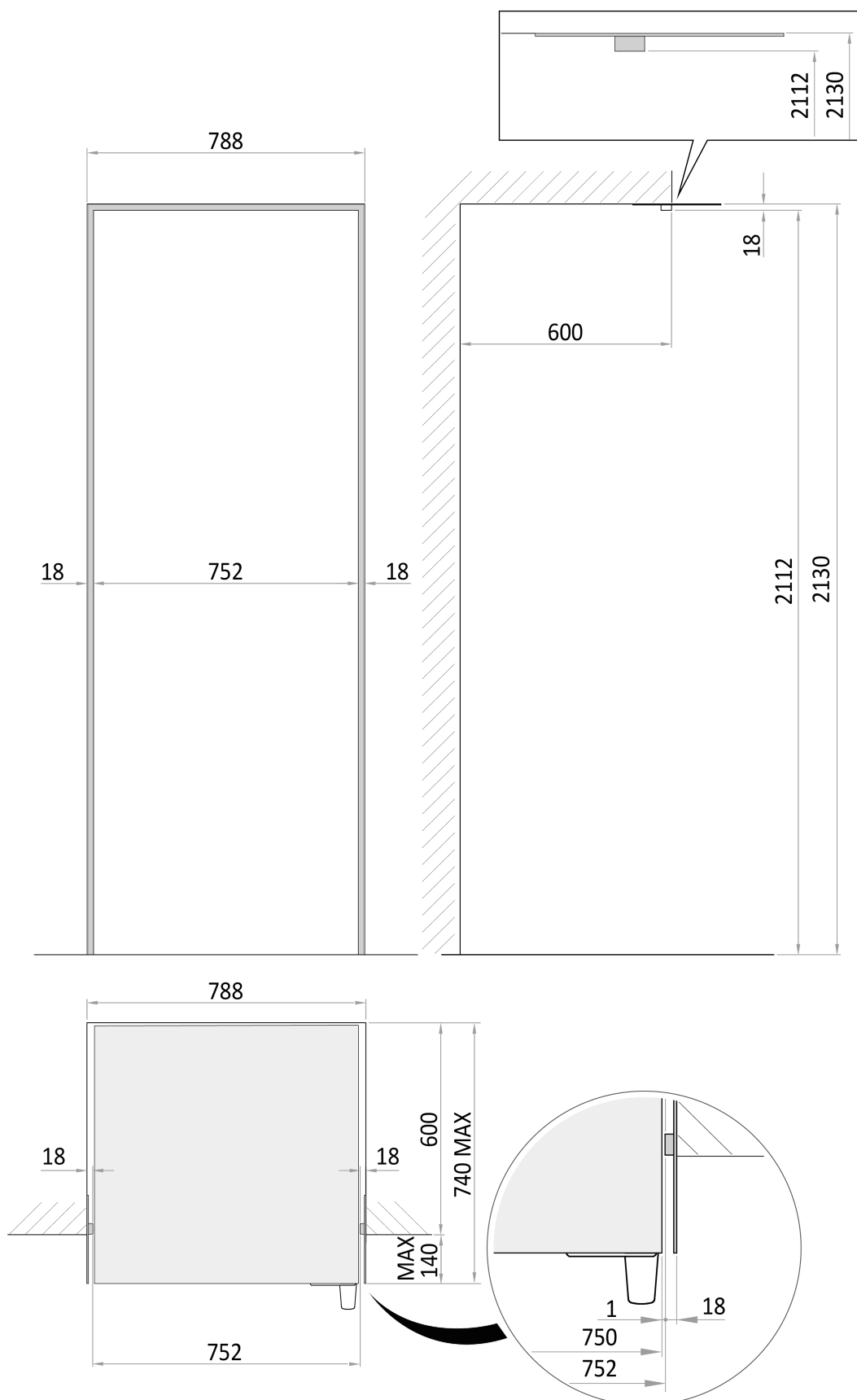
# XEVH-5511-EPRM



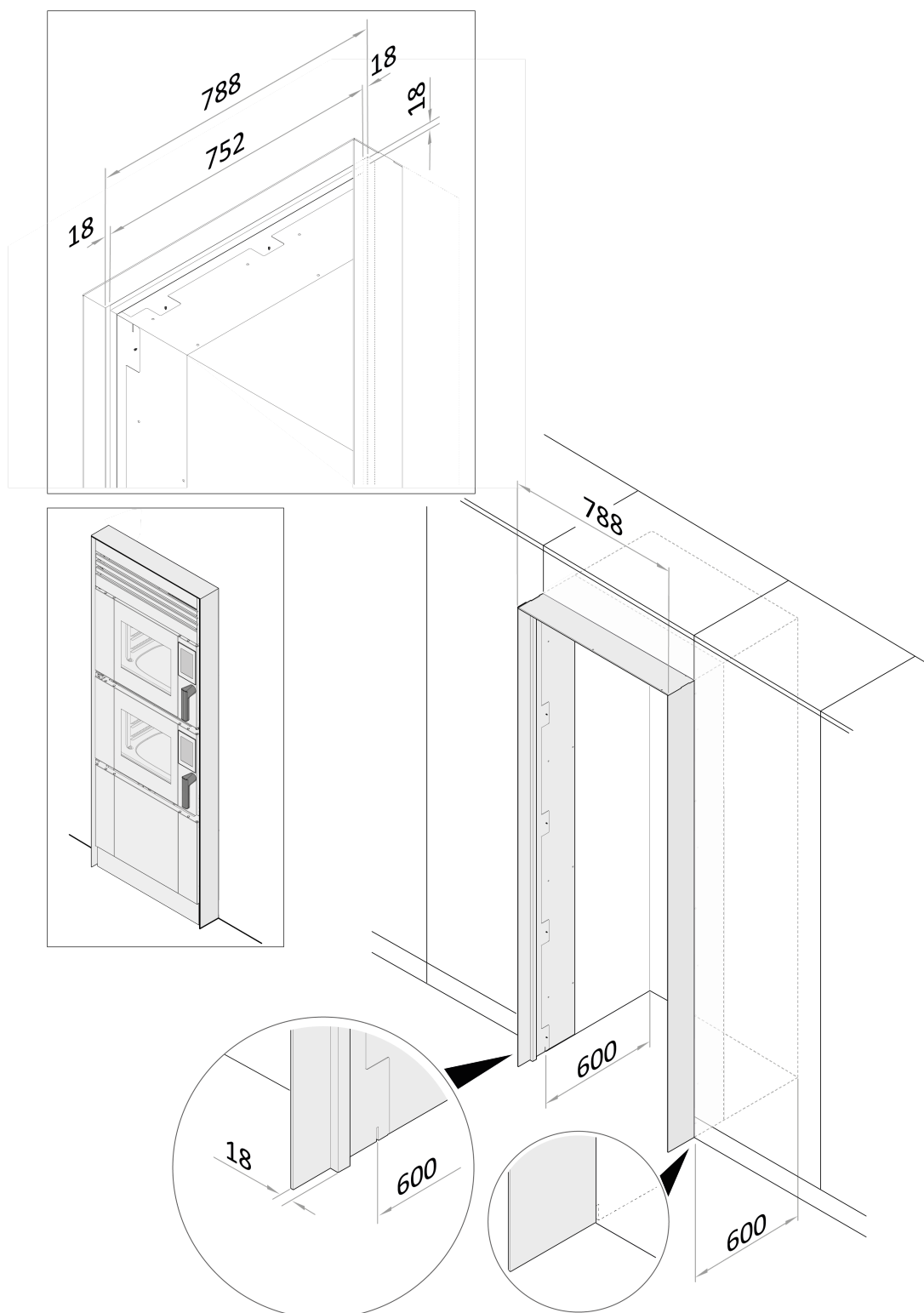
# XEVH-5511-EPRM



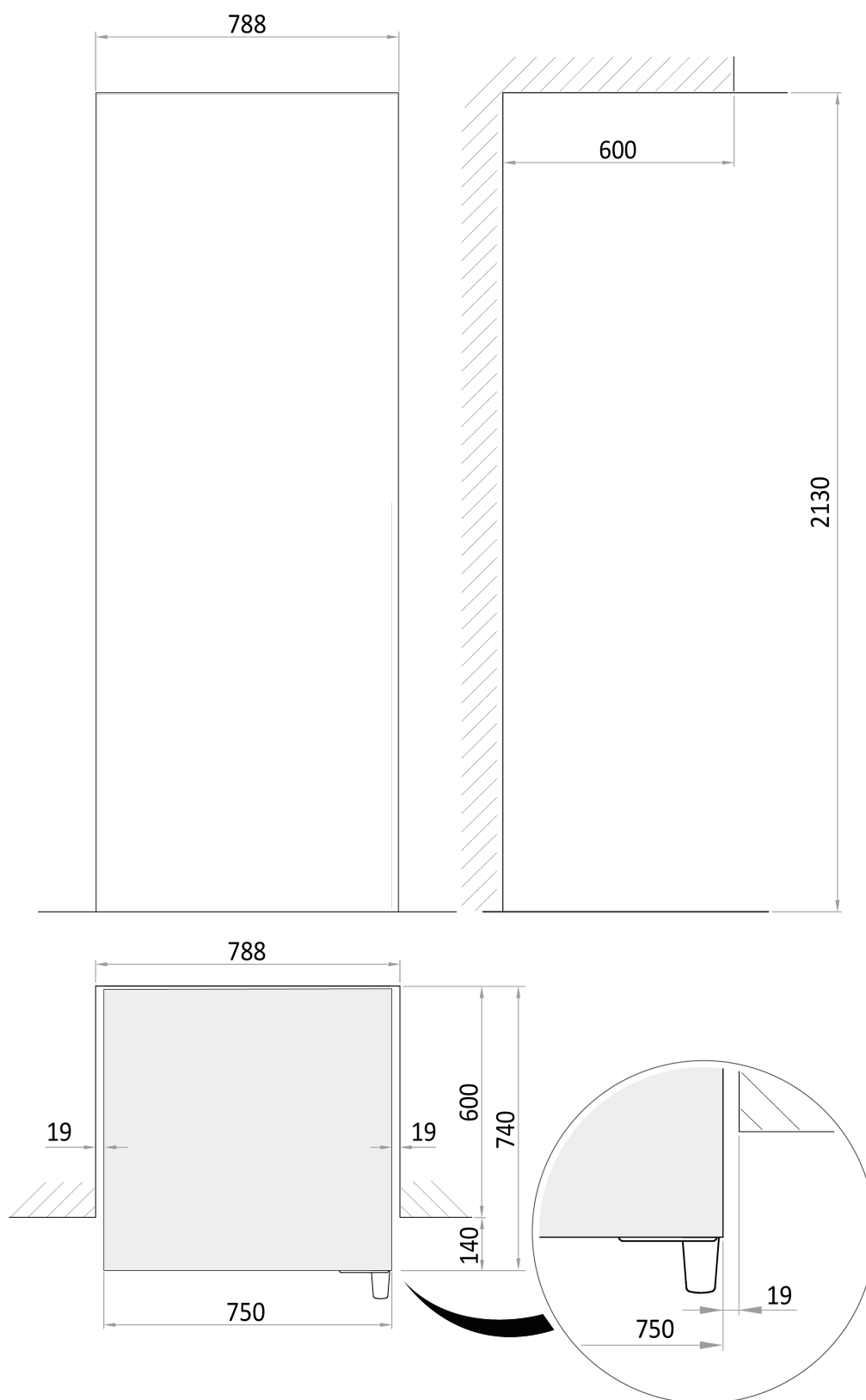
# XEVH-5511-EPRM



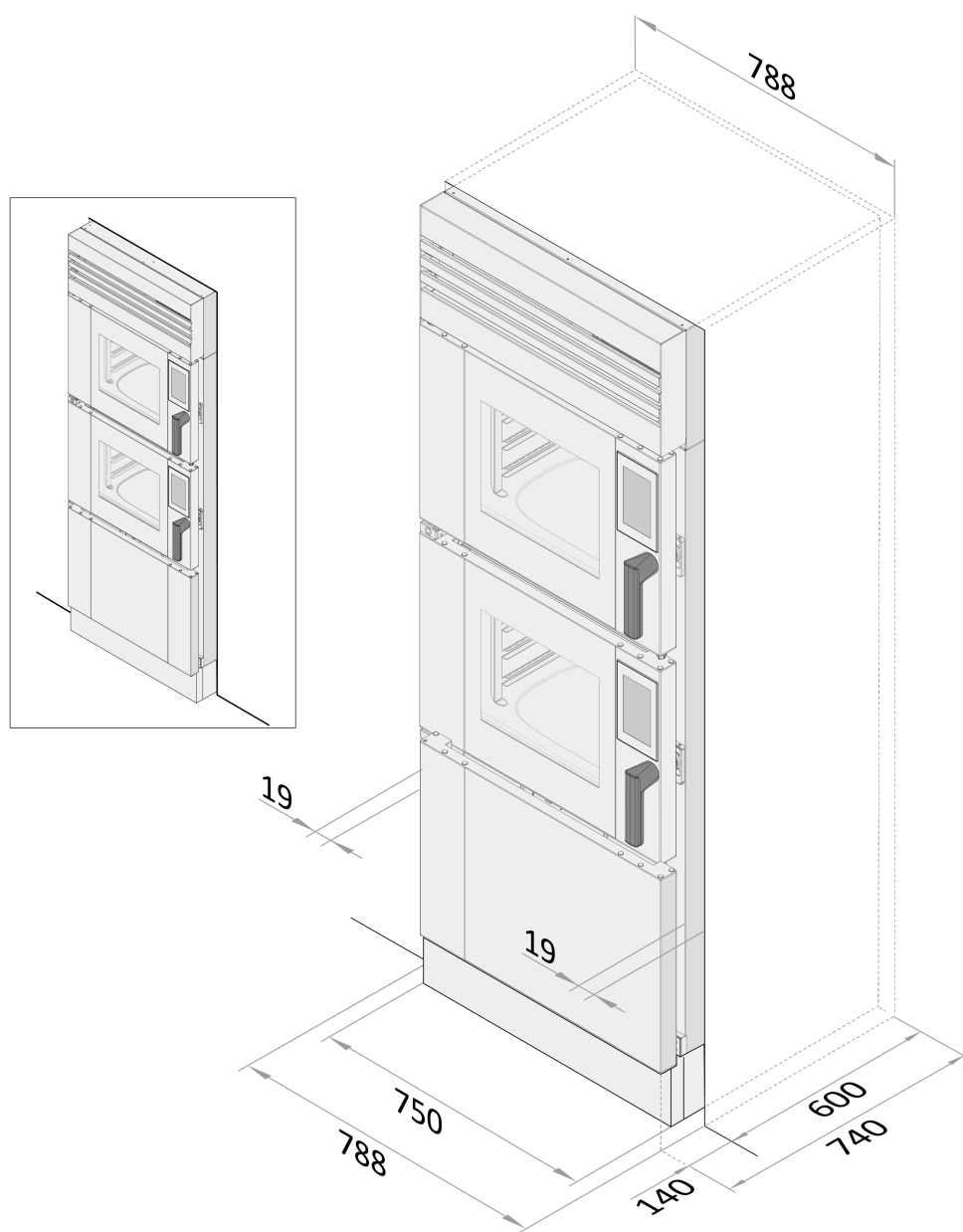
# XEVH-5511-EPRM



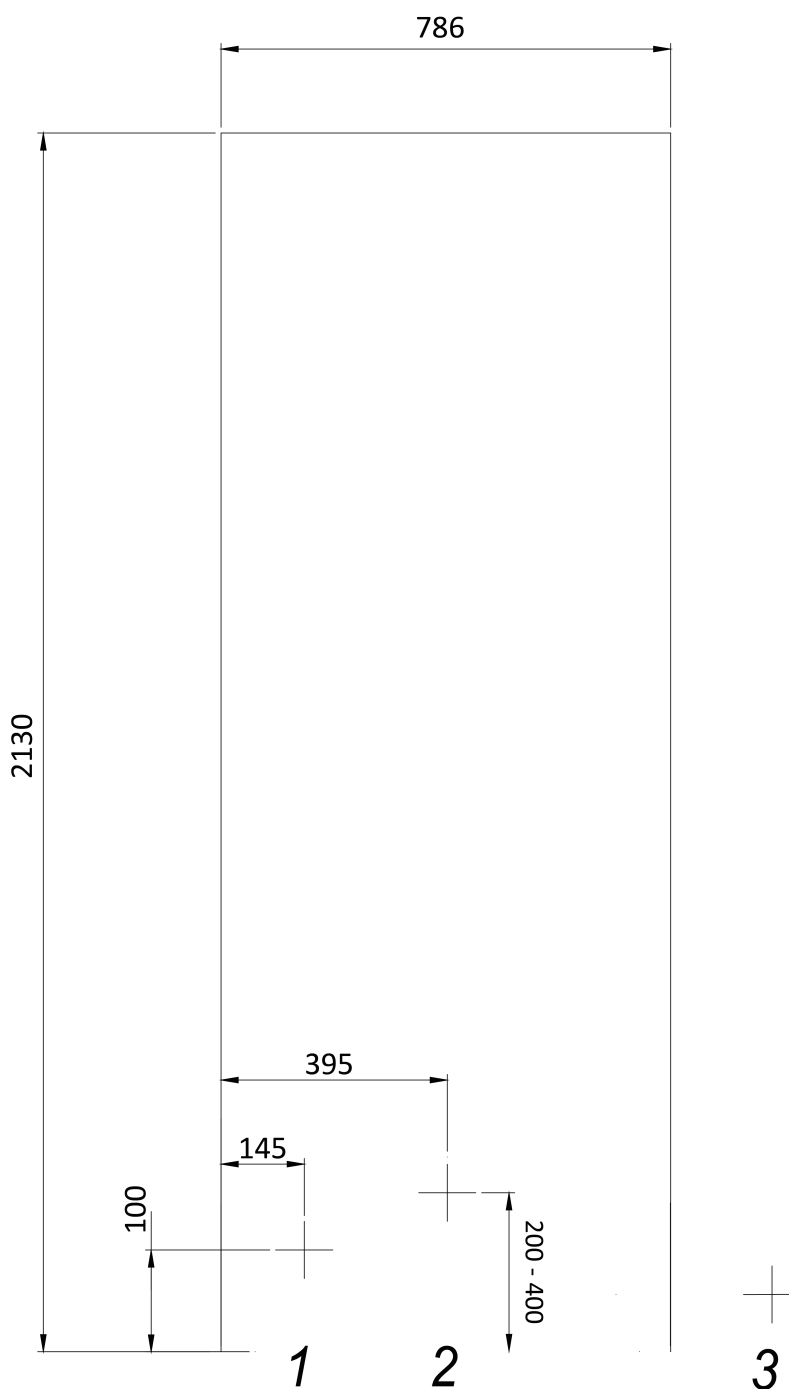
# XEVH-5511-EPRM



# XEVH-5511-EPRM



# XEVH-5511-EPRM



## Anschlusspositionen

- 1 32A Steckdose, Absorption 10kW-400V 3PH+N+PE
- 2 40-mm-Flüssigkeitsabflussrohr
- 3 3/4-Anschluss für Säulenwasserversorgung

# XEVH-5511-EPRM

## Elektrisch Stromanschluss

### STANDARD

Spannung	380-415 V
Phase	~3PH+N+PE
Frequenz	50 / 60 Hz
Gesamtleistung	10.0 kW
Max Ampere-Zahl	17.5 A
Erforderliche Unterbrechergröße	32 A
Stromkabel Anforderungen*	5G x 4 mm <sup>2</sup>
Stecker	IEC309 3P+N+PE 400V 32A H6 IP67

\*Empfohlene Abmessung - beachten Sie die örtliche Verordnung.

## Installationsvoraussetzungen

Die Installationen müssen mit allen örtlichen elektrischen Systemen übereinstimmen, insbesondere in Bezug auf die Mindestdrahtstärke für den Feldanschluss, die Hydraulik- und Lüftungsversorgung.

## Wasserzulauf

BEI VERWENDUNG EINER WASSERVERSORGUNG, DIE NICHT DEN MINDESTANFORDERUNGEN AN DIE WASSERQUALITÄT VON UNOX ENTSPRICHT, ERLISCHT JEGLICHE GARANTIE.

Es liegt in der Verantwortung des Käufers, sicherzustellen, dass die eingehende Wasserversorgung den aufgeführten Spezifikationen durch geeignete Aufbereitungsmaßnahmen entspricht.

**Wasser Zulaufdruck:** Trinkwassereingang: 3/4" NPT\*, Leitungsdruck: 22 bis 87 psi; 1,5 bis 6 Bar (29 psi; 2 Bar empfohlen)

### Wasserzulauf spezifikationen

Freies Chlor	≤ 0.5 ppm
Chloramin	≤ 0.1 ppm
pH	7 - 8.5
Elektrische Leitfähigkeit	≤ 1000 µS/cm
Gesamthärte	≤ 30° dH
<b>Dampfkreislauf: wassereingangs spezifikationen</b>	
Chloride	≤ 120 ppm
Gesamthärte	≤ 8 °dH

Um die Bildung von Kalkablagerungen zu vermeiden, muss das einströmende Wasser eine Gesamthärte ≤ 8°dH haben.

\*Dieser Wert bezieht sich auf tägliches Dampfgaren von 1-2 Stunden. Wenn sich bei einer Gesamthärte von ≤ 8°dH Kalk im Gerät ablagert, muss das Wasser in jedem Fall behandelt werden, um eine Kalkbildung zu verhindern. Wir empfehlen Wasser Behandlungssysteme auf Basis von Ionenaustauscher Harzen. Wasseraufbereitungsanlagen auf Basis von Polyphosphaten sind nicht erlaubt.