

Projekt	
Artikel	
Menge	
Datum	

Modell Unox Model 1S

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



Beschreibung

Unox Model 1S 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™:** reguliert abhängig von der Beladung die Garparameter automatisch, um gleichbleibende Ergebnisse zu gewährleisten
- **CLIMALUX™:** kontinuierliche Messung und Regulierung der tatsächlichen Dampfsättigung im Garraum
- **SMART.Preheating:** stellt die Vorheiztemperatur und -dauer automatisch ein.
- **AUTO.Soft:** gleichmäßiger Temperaturanstieg für Empfindliche Speisen
- **SENSE.Klean:** ermittelt den Verschmutzungsgrad des Backofens

Unox Intensive Cooking

- **DRY.Maxi™:** entfeuchtung des Garraums
- **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 MODELL 1 & MODEL 1S

XEVH-0511-EPRM

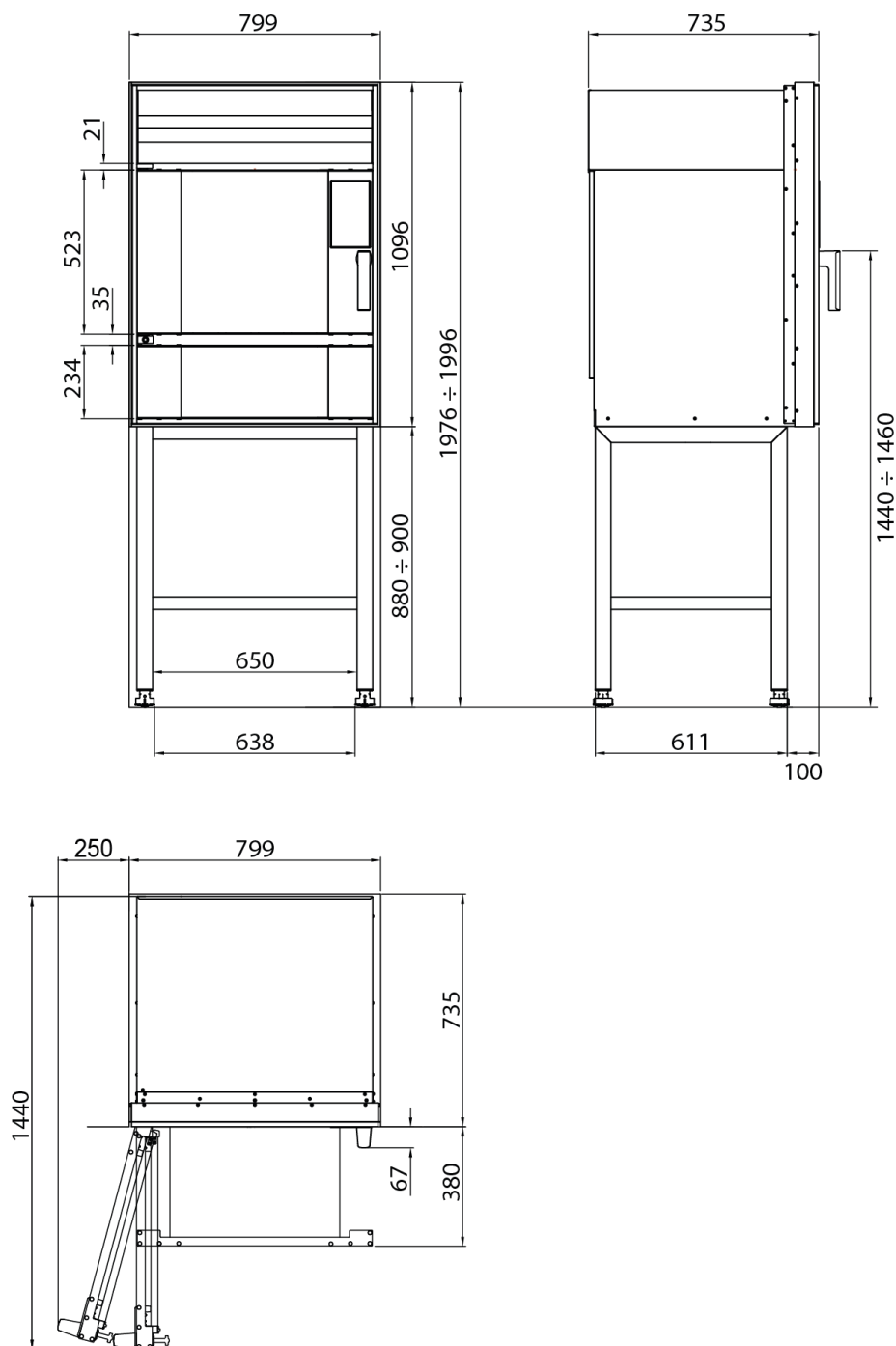
Standard Ausstattung

- **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; GRILL - TG885; BLACK.40 - TG900; STEEL.GRID - GPR806

XEVH-0511-EPRM



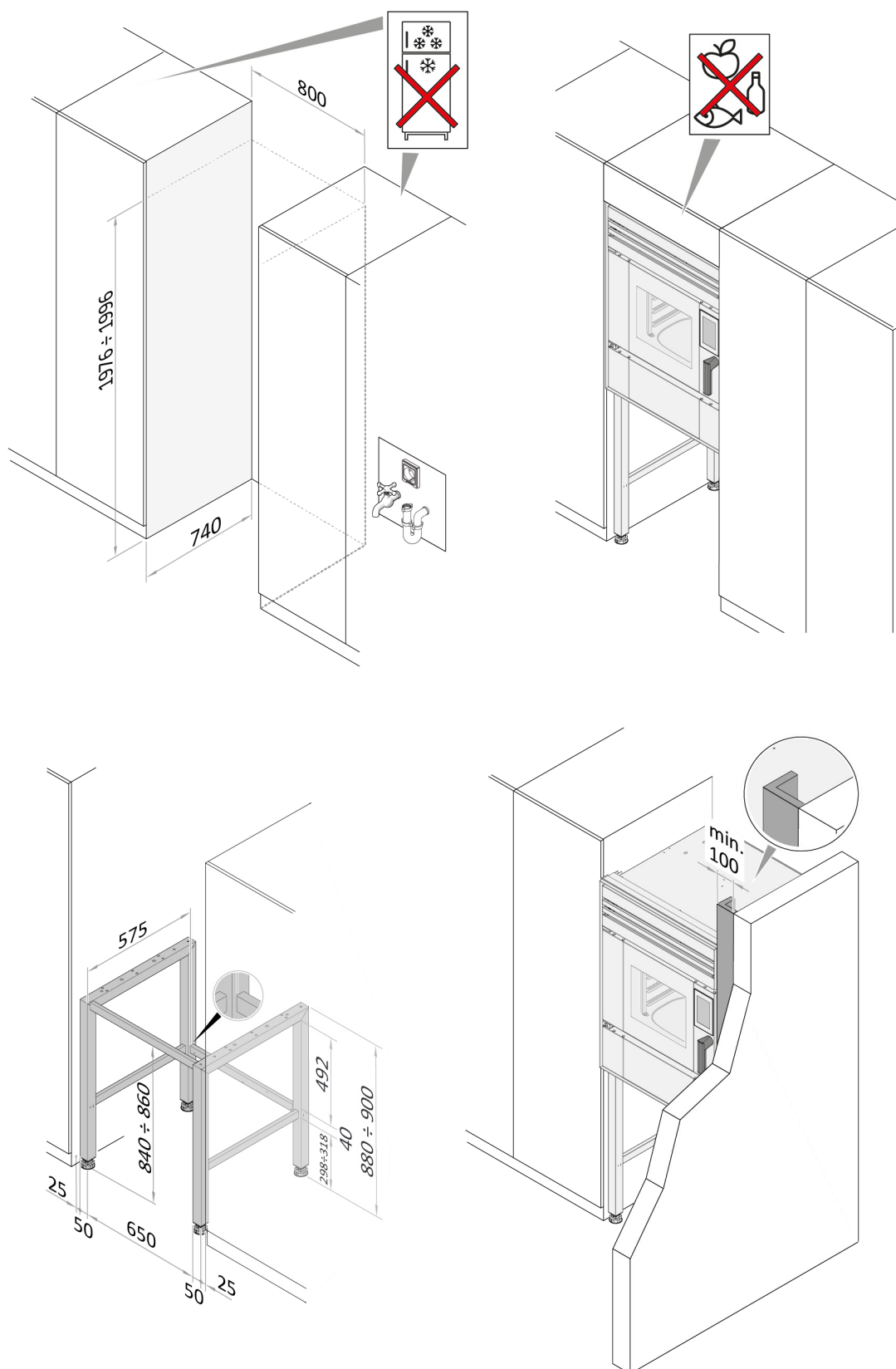
Größenangaben und Gewichte

Breite	750 mm
Tiefe	735 mm
Höhe	1096 mm
Nettogewicht	136 kg
Blech Abstand	80 mm

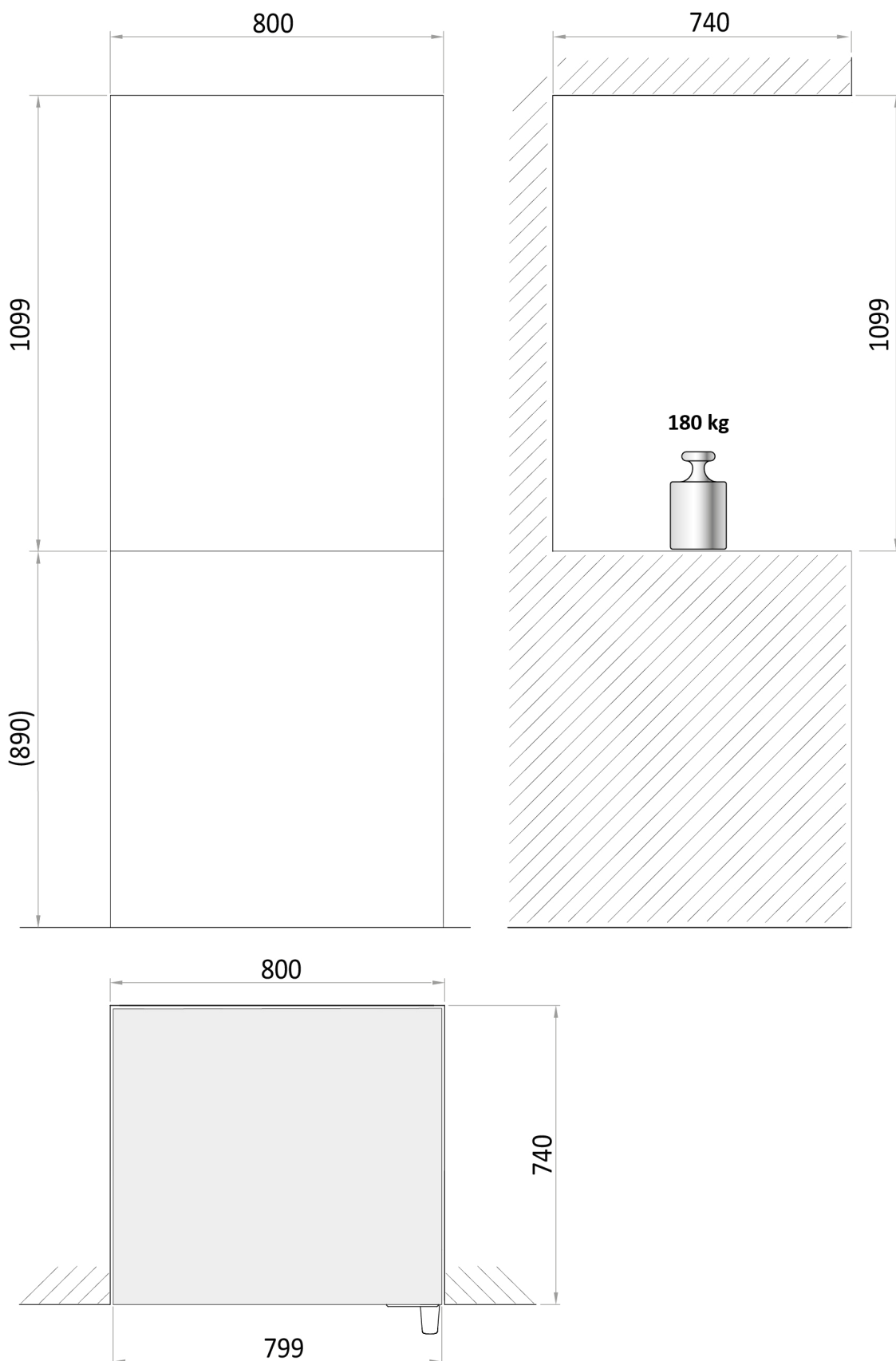
XEVH-0511-EPRM



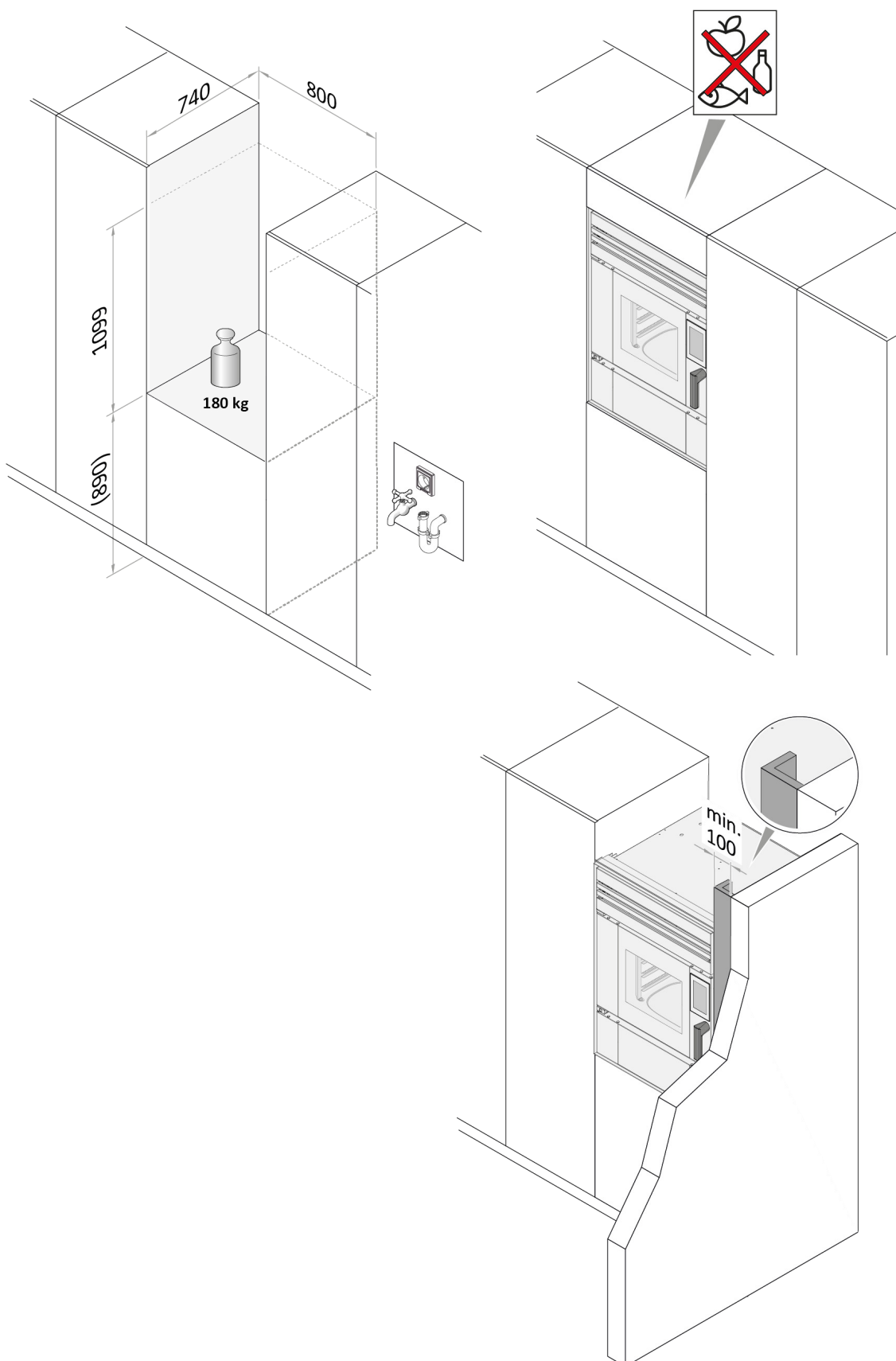
XEVH-0511-EPRM



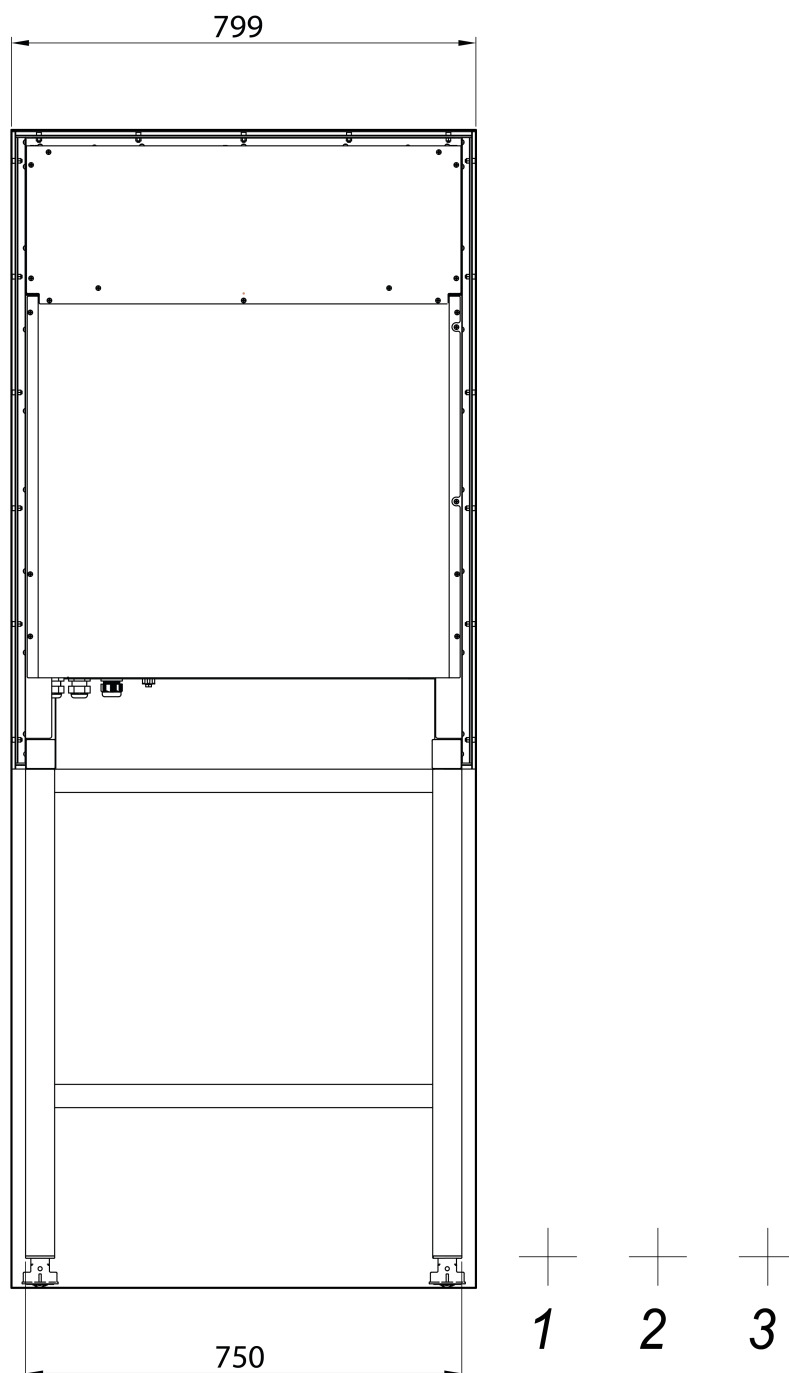
XEVH-0511-EPRM



XEVH-0511-EPRM



XEVH-0511-EPRM



Anschlusspositionen

- 1 Steckdose
- 2 40-mm-Flüssigkeitsabflussrohr
- 3 3/4-Anschluss für Säulenwasserversorgung

Elektrisch Stromanschluss
STANDARD

Spannung	380-415 V
Phase	~3PH+N+PE
Frequenz	50 / 60 Hz
Gesamtleistung	6.2 kW
Max Ampere-Zahl	11.5 A
Erforderliche Unterbrechergröße	16 A
Stromkabel Anforderungen*	5G x 2,5 mm ²
Stecker	NICHT INKLUSIVE

OPTION A

Spannung	220-240 V
Phase	~3PH+PE
Frequenz	50 / 60 Hz
Gesamtleistung	6.2 kW
Max Ampere-Zahl	17.5 A
Erforderliche Unterbrechergröße	32 A
Stromkabel Anforderungen*	4G x 4 mm ²
Stecker	NICHT INKLUSIVE

AUSWAHL B

Spannung	220-240 V
Phase	~1PH+PE
Frequenz	50 / 60 Hz
Gesamtleistung	6.2 kW
Max Ampere-Zahl	27 A
Erforderliche Unterbrechergröße	32 A
Stromkabel Anforderungen*	3G x 4 mm ²
Stecker	NICHT INKLUSIVE

*Empfohlene Abmessung - beachten Sie die örtliche Verordnung.

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

Dampfkreislauf: wassereingangs spezifikationen

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.

Installationsvoraussetzungen

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