



# ХЕРА-0523-EXRN

Проект	_____
Продукт	_____
Количество	_____
Дата	_____

шаблон  
SPEED-X™

Совместимо с SHOP	Электрический
5 или 10 противней GN 2/3 (COMBI)	Петля с левой стороны
1 противень GN 2/3 (SPEED)	16" сенсорная панель управления
Напряжение: 380-415VV 3N~ / 220-240V 3~	



## Описание

SPEED-X™ - первая в мире высокоскоростная комбинированная печь с автоматической мойкой. Вместимость SPEED-X™ - 10 противней GN 2/3 с шагом 35 мм или 5 противней GN 2/3 с шагом 70 мм в комбинированном режиме и противень SPEED.Plate для одновременного приготовления 4 блюд в скоростном режиме. Революционная технология HYPER.Speed - сочетание конвекции, пара и микроволн - значительно сокращает время приготовления сэндвичей и полуфабрикатов по сравнению с традиционными скоростными печами. Система мойки со встроенным контейнером для моющего средства упрощает очистку после скоростного приготовления овощей, мяса, рыбы и многого другого. Камера из нержавеющей стали AISI 316L в сочетании с системой фильтрации воды RO.Care позволяет подключать SPEED-X™ к водопроводной сети без использования внешних фильтров даже в случае очень жесткой воды или воды с высоким уровнем хлоридов.

## Стандартные настройки приготовления

### Ручное приготовление

- **Шаги приготовления:** до 9
- **Температура:** Алюминиевая лопатка 365 x 300 (Ш x Г) с эргономичной ручкой и системой термозащиты.
- **Предразогрев:** до 260 °C
- **Микроволны:** установка с шагом в 10%
- **CLIMA.Control:** установка уровня влажности от 10% до 100% и постоянное измерение фактической влажности в камере приготовления
- **Система вентиляторов:** 5 постоянных скоростей и 5 полустатических скоростей
- **Программы в памяти:** 1000+

### Автоматическое Приготовление

- **CHEFUNOX & SPEEDUNOX:** выберите из библиотеки рецепт для приготовления в комби или высокоскоростном режиме, и печь автоматически установит все параметры
- **MULTI.Time:** управление одновременным приготовлением 10 блюд
- **MULTI.Speed:** контроль за одновременным приготовлением 4 блюд в скоростном режиме

## Стандартные технические

- Конструкция из нержавеющей стали
- Захлопывающая дверь из нержавеющей стали со сверхъяркой емкостной 16-дюймовой панелью управления
- Камера приготовления из нержавеющей стали AISI 316L для максимальной стойкости к коррозии
- 2 реверсивных вентилятора и линейные нагревательные элементы высокой мощности
- Подача микроволн в направлении перпендикулярном противню с равномерным распределением по камере
- **ROTOR.Klean™:** автоматическая система мойки
- Встроенный контейнер для моющего средства DET&Rinse™
- **RO.Care:** интегрированная система фильтрации, удаляющая из воды вещества, способствующие образованию накипи, до 1300 л отфильтрованной воды. Встроенный датчик автоматически указывает на необходимость замены фильтра.
- **Digital.ID™** Операционная система
- Встроенный микрофон с возможностью голосового управления и функцией вызова
- Встроенное Wi-Fi подключение к интернету
- Загрузка данных HACCP



# XEPA-0523-EXRN

## Расширенные и автоматические функции приготовления

### Unox Intelligent Performance

- **SMART.Standby:** распознает отсутствие продуктов в камере и автоматически устанавливает режим ожидания с низким энергопотреблением
- **ADAPTIVE.Cooking™:** автоматически регулирует параметры приготовления в соответствии с уровнем загрузки для повторяемости результата.
- **CLIMALUX™:** постоянное измерение и регулировка влажности в камере приготовления.
- **SMART.Preheating:** автоматическая установка температуры и продолжительности предразогрева в зависимости от предыдущих циклов приготовления.
- **AUTO.Soft:** плавный подъем температуры во время приготовления
- **SENSE.Klean:** оценивает степень загрязнения камеры и предлагает наиболее подходящую программу мойки.

### Unox Intensive Cooking

- **HYPER.Speed:** Совместимо с SPEED
- **DRY.Maxi™:** быстрое удаление влаги из рабочей камеры
- **STEAM.Maxi™:** производит насыщенный пар
- **AIR.Maxi™:** управляет автореверсом и импульсной функцией вентиляторов

### Data Driven Cooking

- Отслеживайте в режиме реального времени параметры работы печей, создавайте новые рецепты и делитесь ими. Искусственный интеллект преобразует данные о потреблении в полезную информацию для увеличения вашей прибыли



## DIGITAL ID

### Digital.ID™

- Создайте учетную запись Digital.ID™ и войдите в нее со своей печи SPEED-X™, подключенной к Интернету: сохраните свои программы приготовления, конфигурацию домашней страницы и все настройки печи прямо в облаке. Учетная запись постоянно синхронизируется с последними изменениями и позволяет редактировать их прямо со смартфона. Вы можете войти в свою учетную запись с любой печи SPEED-X™, подключенной к Интернету и сразу получить доступ к настройкам.

### Standard digital services

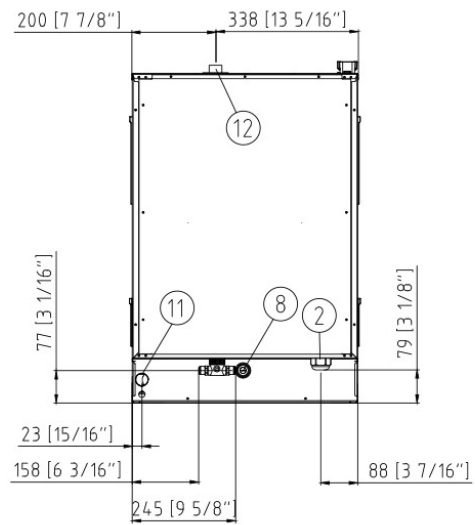
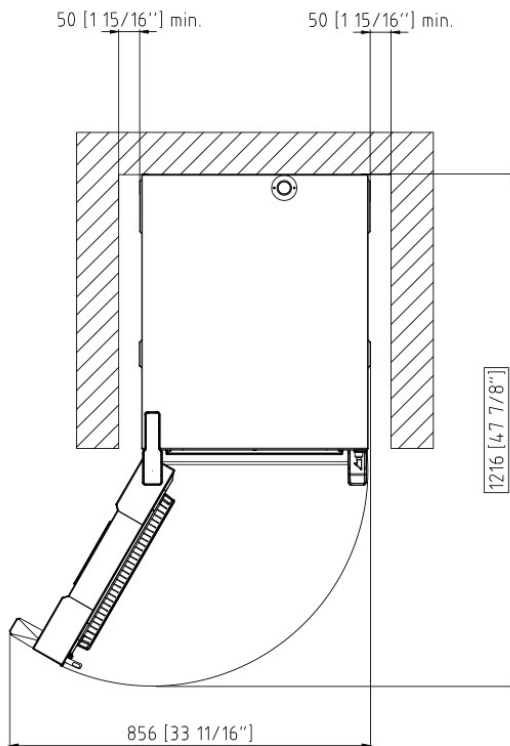
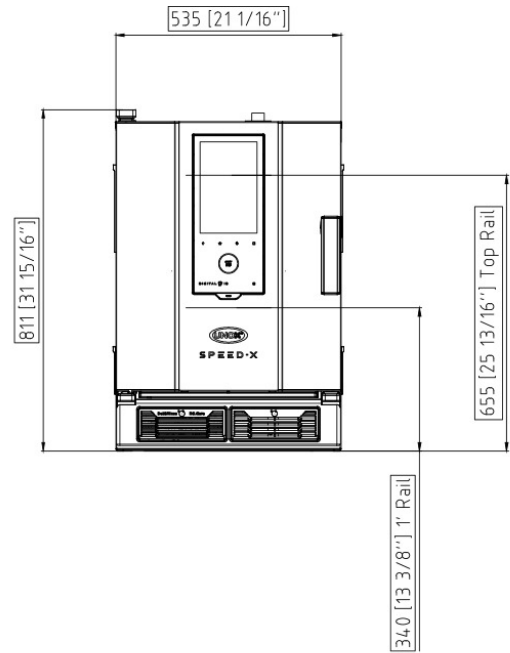
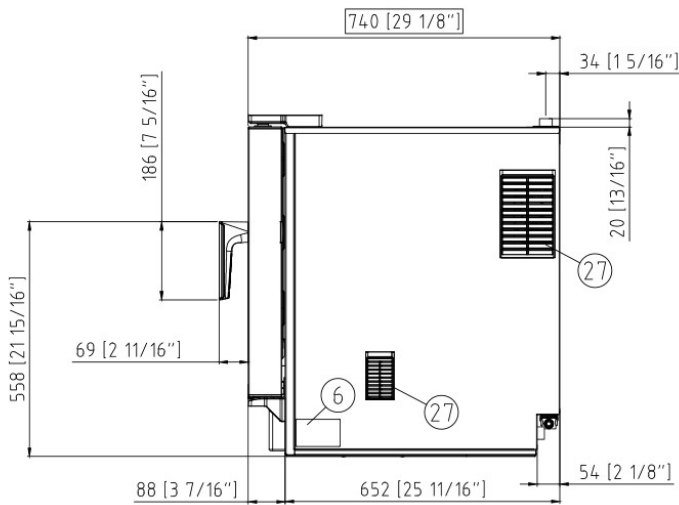
- Digital.ID™ App
- DIGITAL.Training
- Live technical assistance
- Data Driven Cooking app & webapp

### Premium digital services

- HEY.Unox - Голосовой контроль
- COOKING.Concierge (30 мин/мес.)
- Доступ к плану DDC Enterprise\*
- Расширенная гарантия LONG.Life 5\*

\*чтобы получить больше информации, посетите unox.com

# XEPA-0523-EXRN



## Габариты и вес

Ширина	535 mm
Глубина	740 mm
Высота	811 mm
Вес нетто	107 kg
Расстояние между противнями	70 mm (5 GN 2/3) - 35 mm (10 GN 2/3)

## Расположение соединений

2	Клеммы питания
6	Табличка с техническими данными
8	3/4" Вход воды
11	Слив камеры приготовления
12	Выход горячей дымов
27	Выход охлаждающего воздуха

# ХЕРА-0523-EXRN

## Источник электропитания

### СТАНДАРТ

Напряжение	380-415V V
Фаза	~3PH+N+PE
Частота сети	50 Hz
Суммарная мощность	9.5 kW
Максимальное потребляемое электричество (ампер)	15.5 A
Требуемый размер автоматического выключателя	16 A
Требования к силовому кабелю*	5G x 2,5 mm <sup>2</sup>
Штепсель	не включено

### ВАРИАНТ А

Напряжение	220-240 V
Фаза	~3PH+PE
Частота сети	50 Hz
Суммарная мощность	9.5 kW
Максимальное потребляемое электричество (ампер)	21 A
Требуемый размер автоматического выключателя	25 A
Требования к силовому кабелю*	4G x 2,5 mm <sup>2</sup>
Штепсель	не включено

\*Zalecany rozmiar - przestrzegać lokalnych przepisów. Nie zawiera kabla.

## Подача воды

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ВОДОСНАБЖЕНИЯ, НЕ ОТВЕЧАЮЩЕГО МИНИМАЛЬНЫМ ТРЕБОВАНИЯМ UNOX, АННУЛИРУЕТ ГАРАНТИЮ.

Покупатель несет ответственность за обеспечение того, чтобы поступающая вода соответствовала требованиям, установленным UNOX, или за счет принятия соответствующей

**Давление:** Вход питьевой воды: 3/4 "NPT \*, давление водопроводной сети: от 21 до 87 psi; от 1,5 до 6 бар (29 psi; рекомендуется 2 бара)

### Характеристики воды на выходе

Свободный хлор	≤ 0.5 ppm
Хлорамин	≤ 0.1 ppm
pH	7 - 8.5
Электрическая проводимость	≤ 1500 µS/cm
Общая жесткость (ТН)	≤ 30° dH (534 ppm)
Общая жесткость	≤ 250 ppm

\* значение относится к приготовлению на пару в течение 1-2 часов в день. Если при значениях общей жесткости ≤ 8° dH все еще образуется известковый налет, обязательна обработка воды для удаления накипи; рекомендуется использовать системы очистки на основе ионообменных смол. Системы водоподготовки на основе полифосфатов не допускаются. Общая жесткость может быть измерена комплектом KSTR1082A с помощью соответствующих приборов.

### Аксессуары

- **DET&Rinse™ ULTRA:** Моющее средство и ополаскиватель обеспечивают максимальный уровень мойки, маленький расход и длительный срок службы печи
- **стенд:** многофункциональное решение для безопасного хранения противней и расположения печи на идеальной для работы высоте
- **Cooking Essentials:** специальные противни
- **Speed Essentials:** специальные противни и лопатки для режима SPEED

### Требования по установке

Установка должна соответствовать всем нормам местных электрических систем, в частности того, что касается поперечного сечения электрических кабелей, нормам вентиляции и гидравлики. В случае газовых печей необходимо провести анализ выхлопных газов.

Зарегистрируйтесь в сервисе DDC, чтобы получить доступ к данным и спецификациям продукта.

[www.ddc.unox.com](http://www.ddc.unox.com)