



# XEPA-0523-EXLN

Projekt	_____
Artikel	_____
Menge	_____
Datum	_____

## Modell SPEED-X™

Kombidämpfer mit  
Mikrowellentechnik

Elektro

5 oder 10 Bleche GN 2/3 (COMBI)

Rechtsanschlag (Türgriff  
Links)

1 Blech GN 2/3 (SPEED)

16" Touch Bedienpanel

Spannung: 380-415V 3N~ / 220-240V 3~



## Beschreibung

SPEED-X™ ist das weltweit erste Schnellgarsystem was Dämpfertechnologie mit Microwellentechnik vereint und mit einem Reinigungssystem ausgestattet ist. SPEED-X™ hat eine Kapazität von 10 GN 2/3 mit 35 mm Abstand oder im Kombimodus 5 GN 2/3 mit 70 mm Abstand, 1 Position für die SPEED.Plate für bis zu 4 Garvorgänge im Speedmodus. Durch die revolutionäre HYPER.Speed-Technologie und die Möglichkeit die verschiedenen Garsysteme zu kombinieren reduziert sich die Garzeit um bis zu 50 %. Der Garraum des SPEED-X™ wird in Edelstahl AISI 316L gefertigt. Diese Stahlsorte wird auch im Schiffsbau verwendet, da sie selbst gegen Salzwasser resistent ist. Im Zusammenspiel mit RO-Care ist selbst bei hohen Chloridwerten eine Wasseraufbereitung mithilfe einer Osmoseanlage nicht nötig.

## Standard-Kochfunktionen

### Manuelles Garen

- **Programmeinstellungen:** bis zu 9
- **Temperatur:** 30 °C - 260 °C
- **Vorheiztemperatur:** bis 260 °C
- **Mikrowelle:** einstellung in 10% schritten
- **CLIMA.Control:** Dampfregulierung von 10 % bis 100 % kontinuierliche Messung der Dampfsättigung im Garraum
- **Lüftergeschwindigkeit:** 5 Stufig und 5 Stufen Reversierend
- **Programmspeicherplätze:** 1000+

### Automatische Kochprogramme

- **CHEFUNOX & SPEEDUNOX:** Wählen Sie aus der Combi-Speed-Bibliothek voreingestellte Programme
- **MULTI.Time:** bis zu 10 kombinierte Garvorgänge
- **MULTI.Speed:** bis zu 4 beschleunigte Garvorgänge

## Standard Ausstattung

- Edelstahl Chassis
- Tür mit Launchverschluss aus Edelstahl mit integriertem ultrahellen kapazitiven 16-Zoll-Bedienfeld
- Garraum gefertigt in Edelstahl 316 L für höchste Ansprüche
- 2 Symmetrisch reversierend arbeitende Rotoren. Die Rotoren mit hoher Fördermenge verteilen die erhitzte Luft gleichmäßig über alle Backbleche, vom ersten bis zum letzten. Beste Ergebnisse gepaart mit gleichmäßigkeit und Geschwindigkeit beim Garen.
- Die Magnetrons sind eine völlig neue Technologische Entwicklung. Sie ermöglicht durch senkrechte strahlung den Kern der Speisen äußerst schnell zu Erhitzen
- **ROTOR.Klean™:** automatisches Reinigungssystem
- Integrierte Schublade für Reiniger DET&Rinse™
- **RO.Care:** Integriertes Filtersystem zur Vermeidung von Kalkbildung: bis zu 1300 l Wasser mit einer Kartusche. Automatische Erkennung der Nutzungsdauer
- **Digital.ID™** Operating System
- Integriertes Mikrofon zur Interaktion
- Built-in Wi-Fi internet connection
- Download von HACCP Daten

# XEPA-0523-EXLN

## Erweiterte und automatische Garfunktionen

### Unox Intelligent Performance

- **SMART.Standby:** Automatischer Standby
- **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

- **HYPER.Speed:** kombiniert Mikrowelle, Dampf und Heißluft, für verkürzte Garzeiten
- **DRY.Maxi™:** entfeuchtung des Garraums
- **STEAM.Maxi™:** Erzeugt gesättigten Dampf
- **AIR.Maxi™:** Verwaltung der Lüfter mit Auto-Reverse- und Impulsfunktion

### Data Driven Cooking

- Steuern und überwachen Sie in Echtzeit, erstellen und spielen Sie neue Rezepte ein. Steuern und überwachen Sie die Betriebsbedingungen Ihrer Öfen in Echtzeit, Künstliche Intelligenz verwandelt Daten in nützliche Informationen



## DIGITAL ID

### Digital.ID™

- Erstellen Sie Ihr Digital.ID™ Account und Registrieren Sie Ihren SPEED-X™ Alle Einstellungen können in der Cloud gespeichert werden. Alles wird in Echtzeit Synchronisiert und aus der APP kann die Steuerung vorgenommen werden. Sie haben Zugriff auf alle einstellungen die in Ihrem Account Registrierten SPEED-X™

### Standard digital services

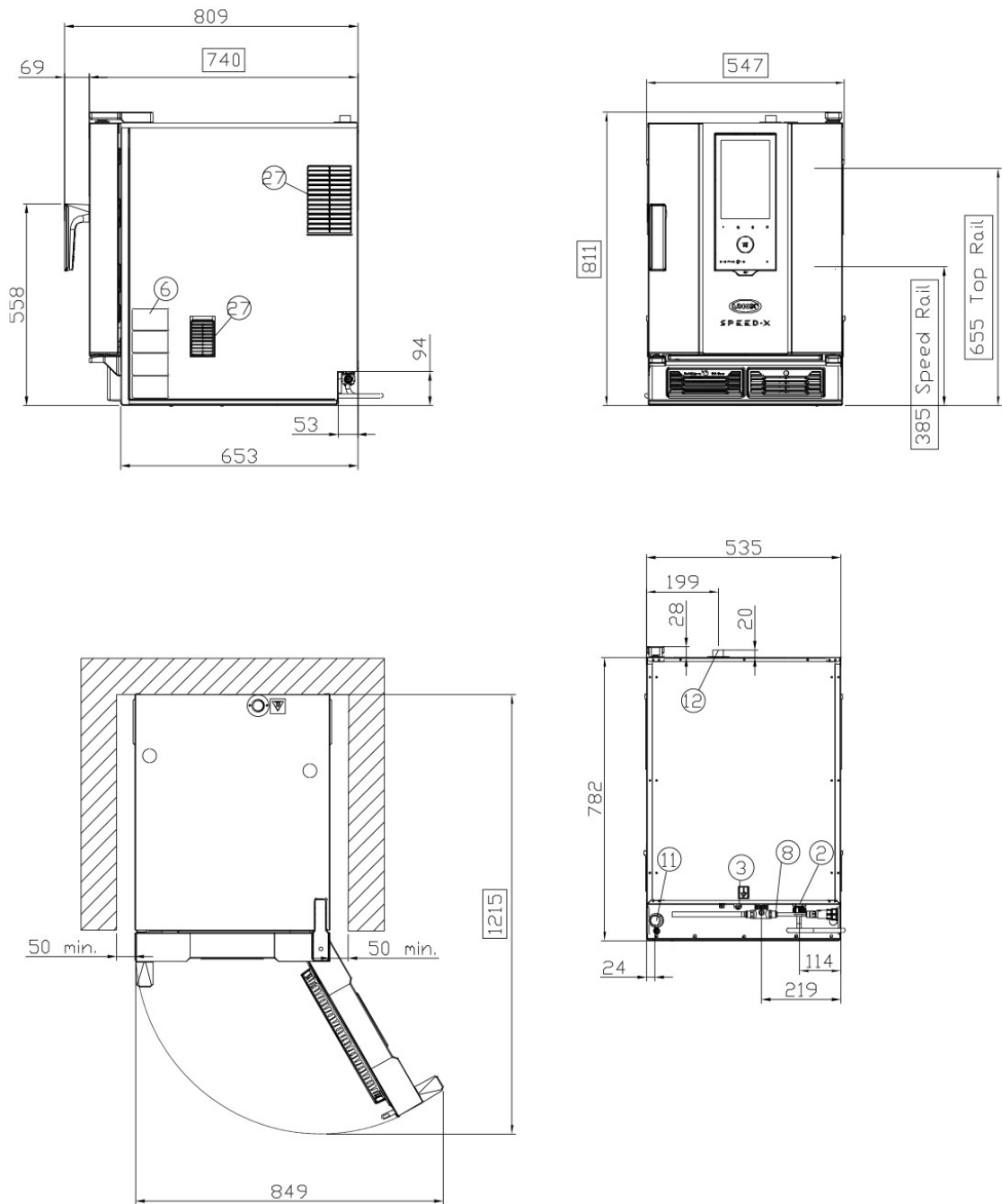
- Digital.ID™ App
- DIGITAL.Training
- Live technical assistance
- Data Driven Cooking app & webapp

### Premium digital services

- HEY.Unox - Voice control
- COOKING.Concierge (30min/mese)
- Access to the DDC Enterprise plan\*
- LONG.Life 5 Garantie\*

\*Besuchen Sie unsere Website unox.com

# XEPA-0523-EXLN



## Größenangaben und Gewichte

Breite	535 mm
Tiefe	740 mm
Höhe	811 mm
Nettogewicht	107 kg
Blech Abstand	70 mm (5 GN 2/3) - 35 mm (10 GN 2/3)

## Anschlusspositionen

2	Zuleitungsklemmleiste
6	Technisches Typenschild
8	Wasseranschluss 3/4" Gewinde
11	Garraumabflussrohr
12	Schornstein für heiße Abgase
27	Kühlluftaustritt

# XEPA-0523-EXLN

## Elektrisch Stromanschluss

### STANDARD

Spannung	380-415V V
Phase	~3PH+N+PE
Frequenz	50 Hz
Gesamtleistung	9.5 kW
Max Ampere-Zahl	15.5 A
Erforderliche Unterbrechergröße	16 A
Stromkabel Anforderungen*	5G x 2,5 mm <sup>2</sup>
Stecker	NICHT INKLUSIVE

### OPTION A

Spannung	220-240 V
Phase	~3PH+PE
Frequenz	50 Hz
Gesamtleistung	9.5 kW
Max Ampere-Zahl	21 A
Erforderliche Unterbrechergröße	25 A
Stromkabel Anforderungen*	4G x 2,5 mm <sup>2</sup>
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	≤ 1500 µS/cm
Gesamthärte (dGH)	≤ 30° dH (534 ppm)
Chloride	≤ 250 ppm

\*der Wert bezieht sich auf das Dampfparen von 1-2 Stunden pro Tag. Kommt es bei Gesamthärtewerten ≤ 8 °dH noch zu Kalkablagerungen, ist es zwingend erforderlich, das Wasser mit entsprechenden Entkalkungssystemen aufzubereiten; die Verwendung von Ionenaustauscherharz-basierten Behandlungssystemen wird empfohlen. Wasseraufbereitungsanlagen auf Basis von Polyphosphaten sind nicht zulässig. Die Gesamthärte kann mit dem Kit KSTR1082A mit gleichwertigen Instrumenten gemessen werden.

## Zubehör

- **DET&Rinse™ ULTRA:** Reinigungs- und Klarspülmittel, um maximale Sauberkeit mit minimalem Verbrauch und langer Lebensdauer für Ihren Ofen zu verbinden
- **Untergestell:** Die multifunktionale Halterung ist ideal für die sichere Aufbewahrung von Blechen und stellt Ihren Ofen auf die perfekte Arbeitshöhe.
- **Cooking Essentials:** Spezialbleche
- **Speed Essentials:** Spezialbleche

## Installationsvoraussetzungen

Die Installationen müssen mit allen örtlichen elektrischen Systemen übereinstimmen, insbesondere in Bezug auf die Mindestdrahtstärke für den Feldanschluss, die Hydraulik- und Lüftungsversorgung. Bei Gasöfen muss eine Abgas- und Rauchgasanalyse durchgeführt werden.