

**Modèle**  
Unox Model 1

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



**Description**

Unox Model 1 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 1 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™:** règle automatiquement les paramètres de cuisson pour garantir des résultats reproductibles
- **CLIMALUX™:** contrôle total de l'humidité dans l'enceinte de cuisson
- **SMART.Preheating:** règle automatiquement la température et la durée du préchauffage
- **AUTO.Soft:** gère la montée en température pour la rendre plus délicate
- **SENSE.Klean:** estime le degré de saleté de la chambre de cuisson du four et suggère le programme de nettoyage approprié

**Unox Intensive Cooking**

- **DRY.Maxi™:** Il extrait rapidement l'humidité de l'enceinte 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-5511-EPRM

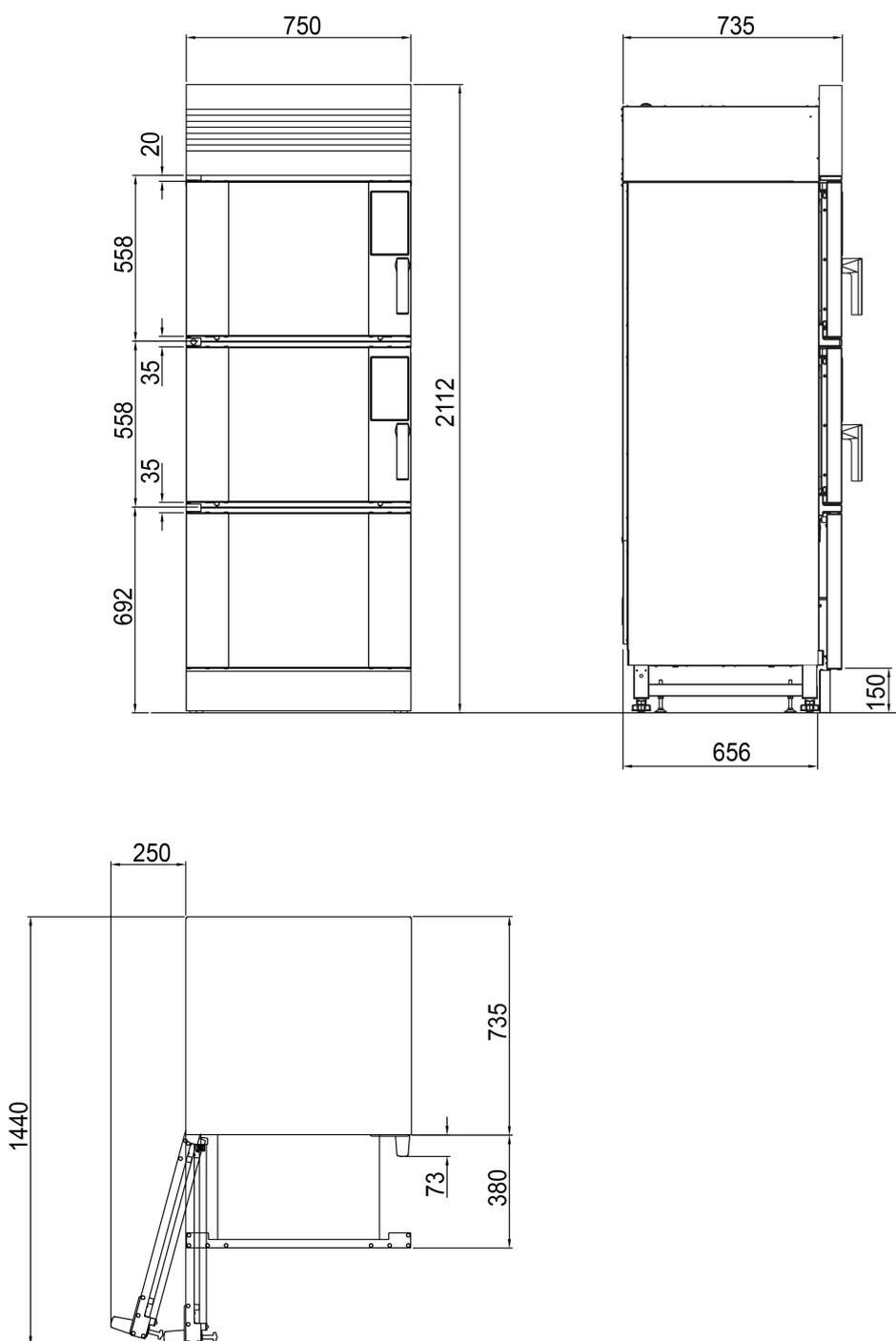
## Fonctions techniques

- **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; EGGS 8 - TG936; GRILL - TG885; FAKIRO.GRILL - TG870; BLACK.40 - TG900; FORO.BLACK - TG890; STEEL.GRID - GPR806

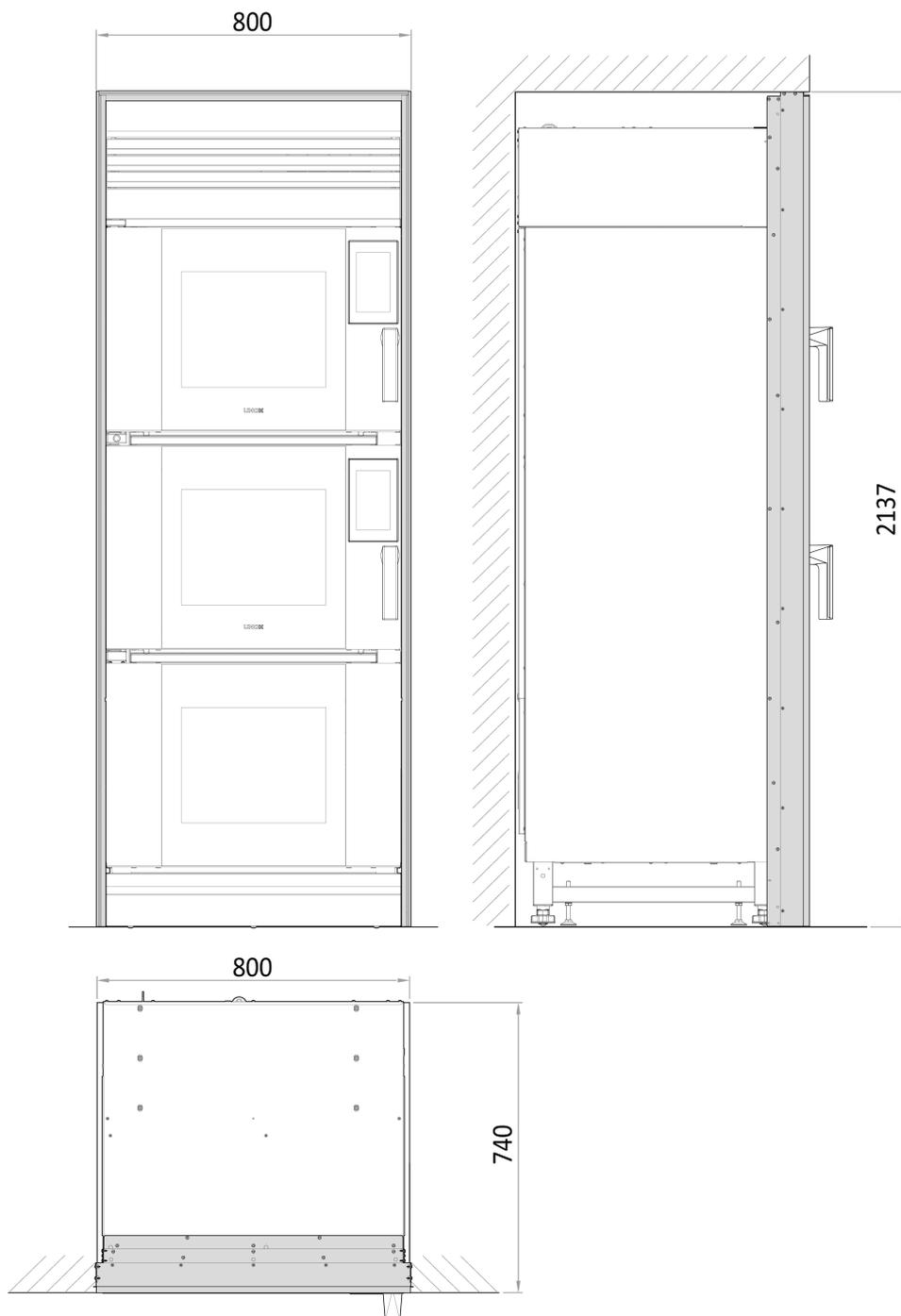
## XEVH-5511-EPRM



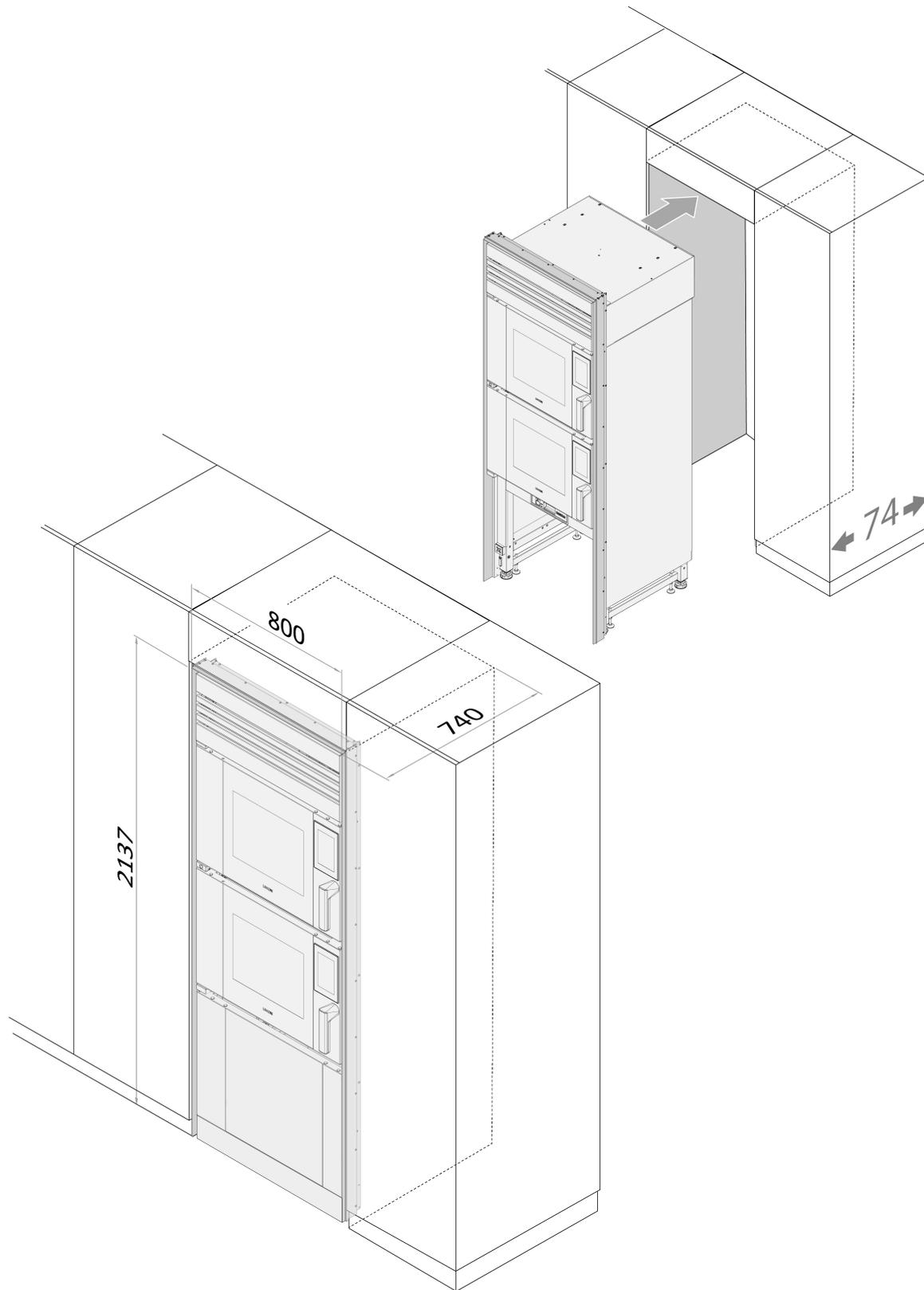
### Dimensions et poids

|                               |         |
|-------------------------------|---------|
| <b>Largeur</b>                | 750 mm  |
| <b>Profondeur</b>             | 735 mm  |
| <b>Hauteur</b>                | 2112 mm |
| <b>Poids net</b>              | 230 kg  |
| <b>Distance entre niveaux</b> | 80 mm   |

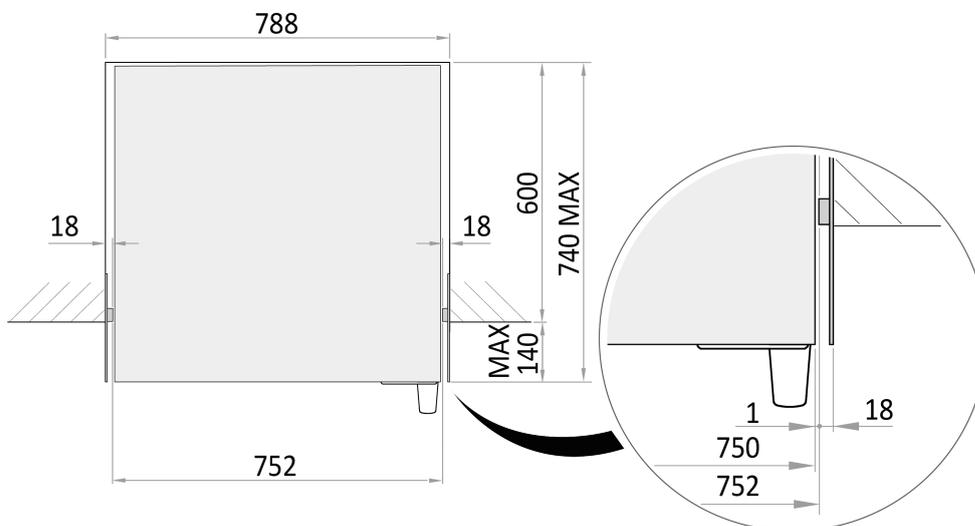
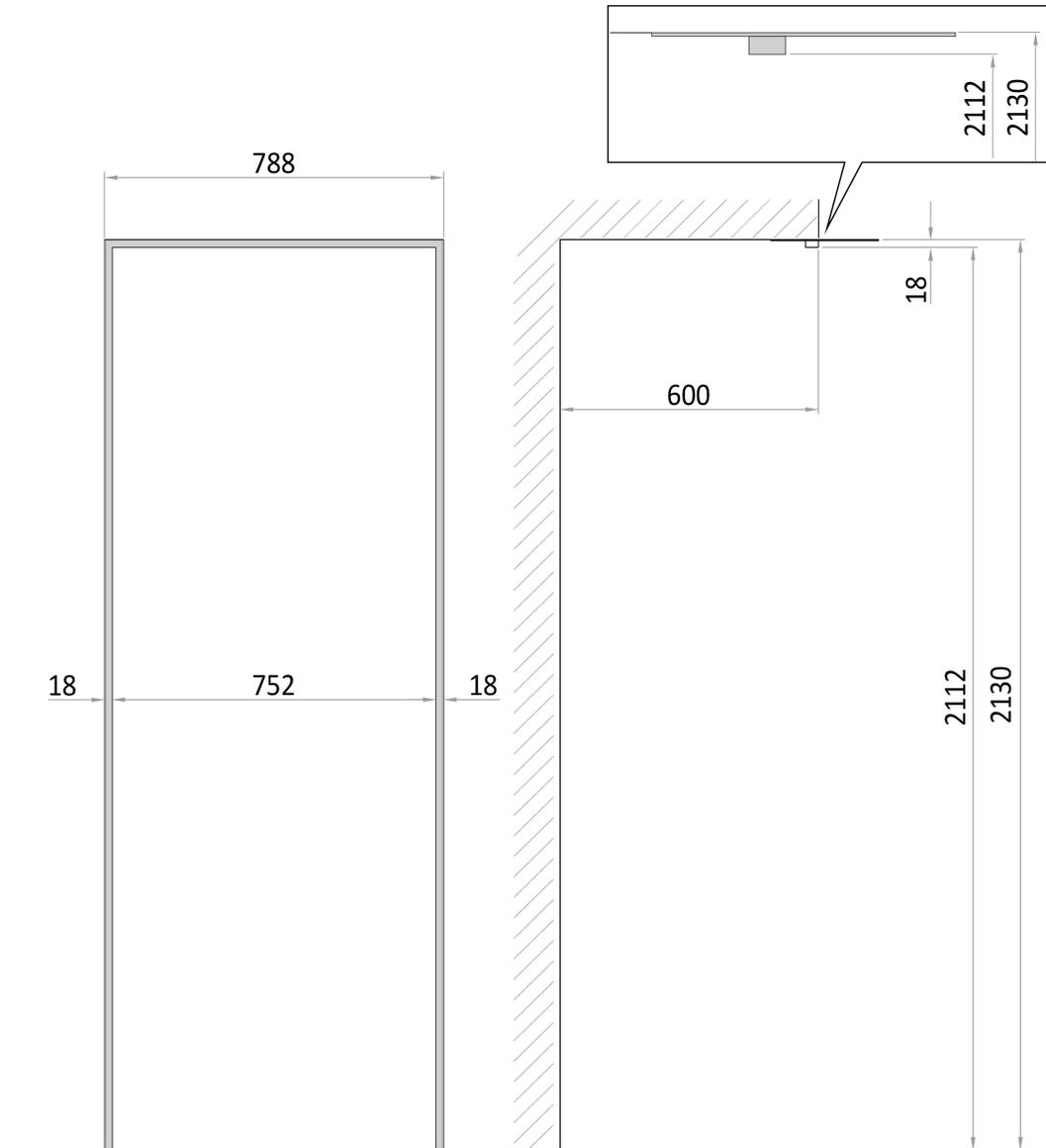
# XEVH-5511-EPRM



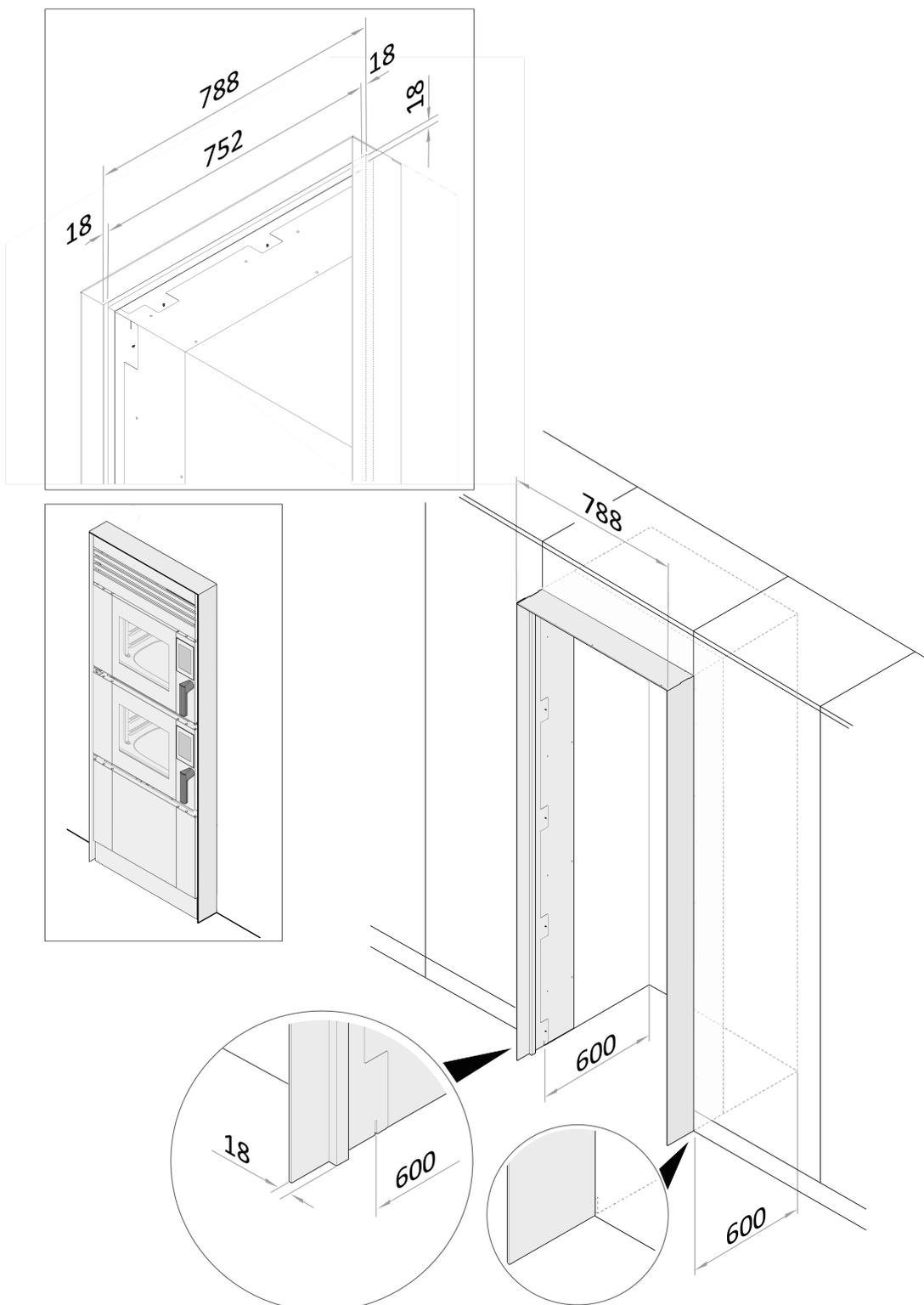
# XEVH-5511-EPRM



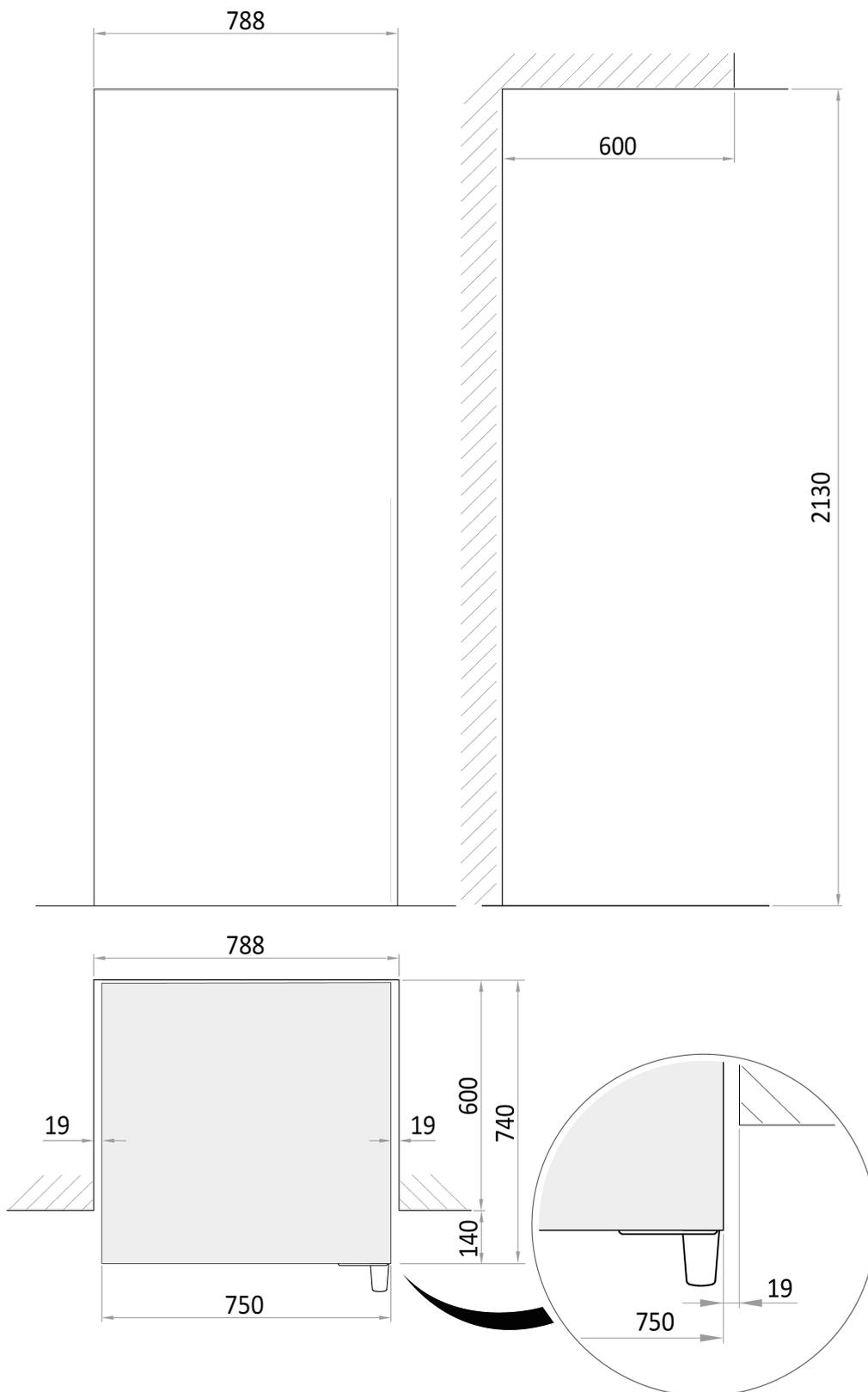
# XEVH-5511-EPRM



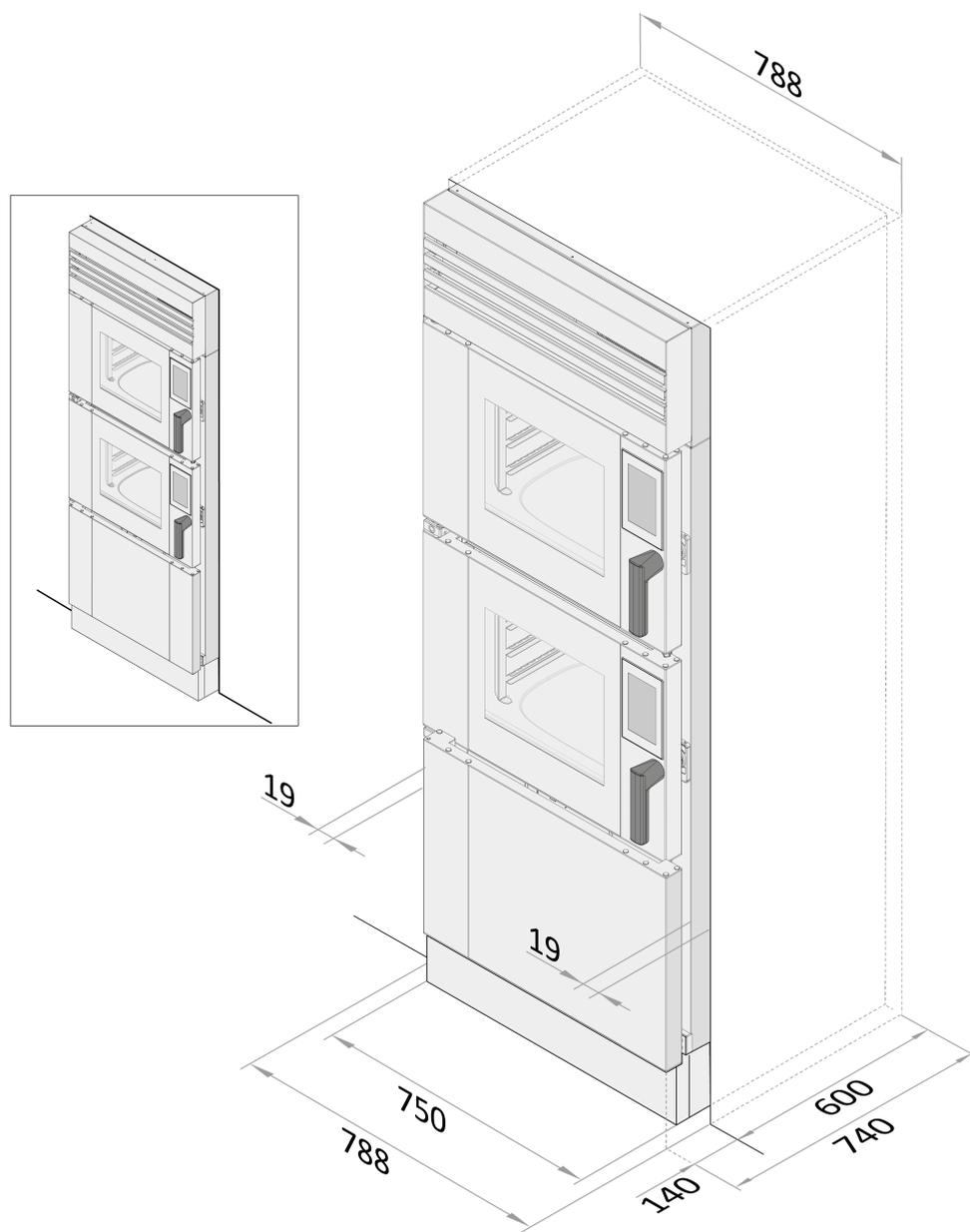
# XEVH-5511-EPRM



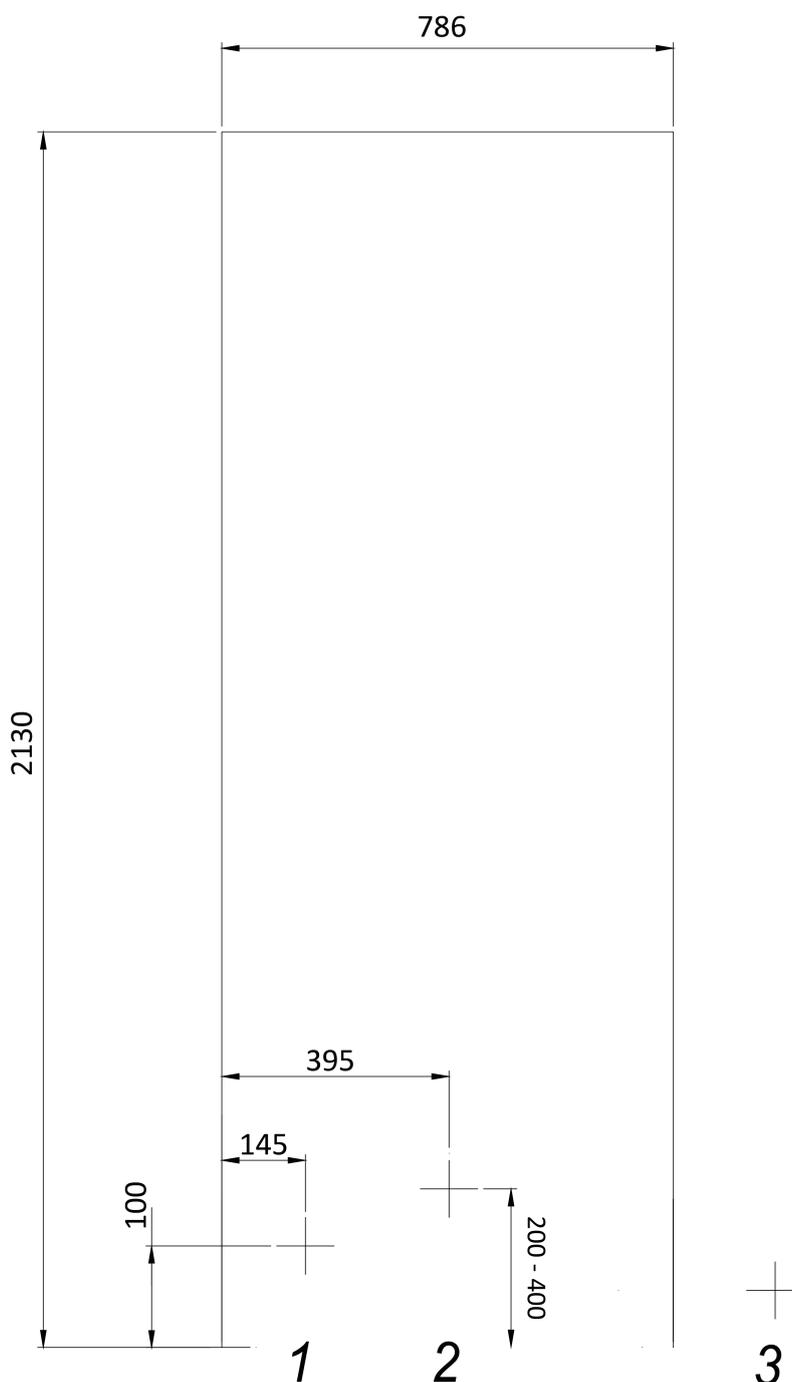
# XEVH-5511-EPRM



# XEVH-5511-EPRM



# XEVH-5511-EPRM



## Positions de connexion

- |   |  |
|---|--|
| 1 | Prise électrique 32A, absorption 10kW-400V 3PH+N+PE  |
| 2 | Tuyau d'évacuation des liquide 40mm                  |
| 3 | Robinet 3/4 pour l'alimentation en eau de la colonne |

### Électrique supplémentaire

#### STANDARD

|   |                                 |
|---|---------------------------------|
| <b>Tension</b>                                | 380-415 V                       |
| <b>Phase</b>                                  | ~3PH+N+PE                       |
| <b>Fréquence</b>                              | 50 / 60 Hz                      |
| <b>Puissance de raccordement</b>              | 10.0 kW                         |
| <b>Tirage max en ampère</b>                   | 17.5 A                          |
| <b>Calibre de l'interrupteur différentiel</b> | 32 A                            |
| <b>Préconisations câble d'alimentation</b>    | 5G x 4 mm <sup>2</sup>          |
| <b>Prise</b>                                  | IEC309 3P+N+PE 400V 32A H6 IP67 |

\*Taille recommandée - Respectez les préconisations.

### 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.

### 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.