



XESR-03HS-EDDN

Projekt	_____
Artikel	_____
Menge	_____
Datum	_____

Modell
SPEED.Pro™

Energie-Effizienz 15.9 kWh/Tag - 0 kg CO₂/Tag

*Weitere Einzelheiten finden Sie auf der letzten Seite.

Baking speed oven	Elektro
3 Bleche 460x330	Öffnung nach unten
1 Blech 450x330 (SPEED)	6" Touch Bedienpanel
Spannung: 380-415V 3N~ / 220-240V 3~ / 220-240V 1N~	



Beschreibung

SPEED.Pro™ ist der erste und einzige Schnellbackofen der Welt: ein Konvektionsbackofen und ein Schnellbackofen in einem einzigen Gerät. Dank der großen Backkammer des SPEED.Pro™ können Sie im Backmodus bis zu 3 460 x 330 Bleche mit Back- oder Konditoreiprodukten, auch gefrorenen, backen und dabei vollkommen gleichmäßige Ergebnisse erzielen. Der Speed-Modus ermöglicht das Garen und Regenerieren von Lebensmitteln, in einzelnen oder mehreren Portionen, in Rekordzeit dank der Kombination aus kontrollierten Heißluftströmen, Mikrowellentechnologie und dem speziellen Backblech Speed.Plate, das die Wärme durch Kontakt überträgt und alle Produkte auf Brotbasis perfekt toasten kann.

Standard-Kochfunktionen

Manuelles Garen

- **Temperatur:** 33 °C – 260 °C
- Bis zu 9 Garschritte
- 24 Schnellprogramme (12 Speed und 12 Bake)

Programme

- 384 Bake Programme
- 384 Speed Programme
- **CHEFUNOX:** Wählen Sie aus der Bibliothek, was Sie kochen möchten, der Ofen stellt automatisch alle Parameter ein (Bake)
- **SPEEDUNOX:** Wählen Sie aus der Bibliothek, was Sie kochen möchten, der Ofen stellt automatisch alle Parameter ein (Speed)

App und Web-Dienste

- **Data Driven Cooking app & webapp:** 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
- **Top Training App:** laden Sie die Unox Top.Training App und lernen Sie step by step die Funktionen ihres neuen Öfen kennen.

Erweiterte und automatische Garfunktionen

Unox Intelligent Performance

- **ADAPTIVE.Cooking™:** Regelt automatisch die Garparameter, um wiederholbare Ergebnisse zu garantieren
- **SMART.Preheating:** Stellt automatisch Vorheiztemperatur und -dauer ein
- **AUTO.Soft:** Steuert den Temperaturanstieg besonders sanft

Unox Intensive Cooking

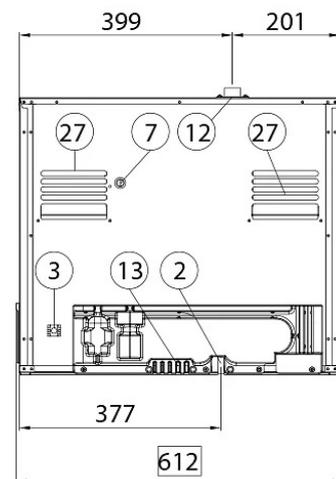
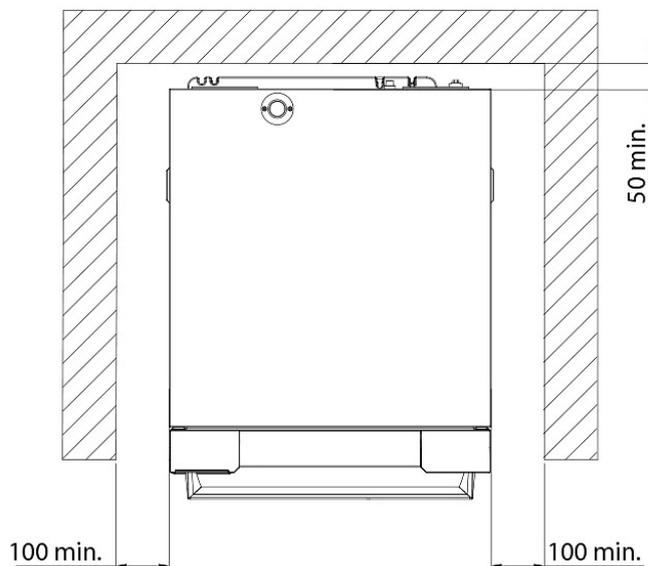
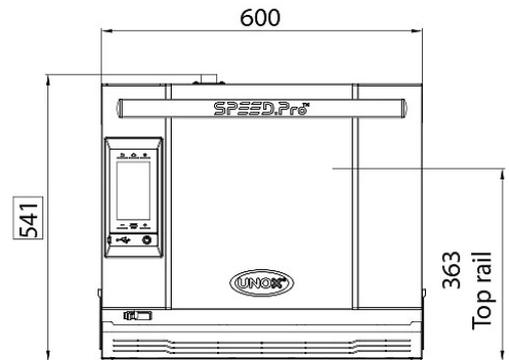
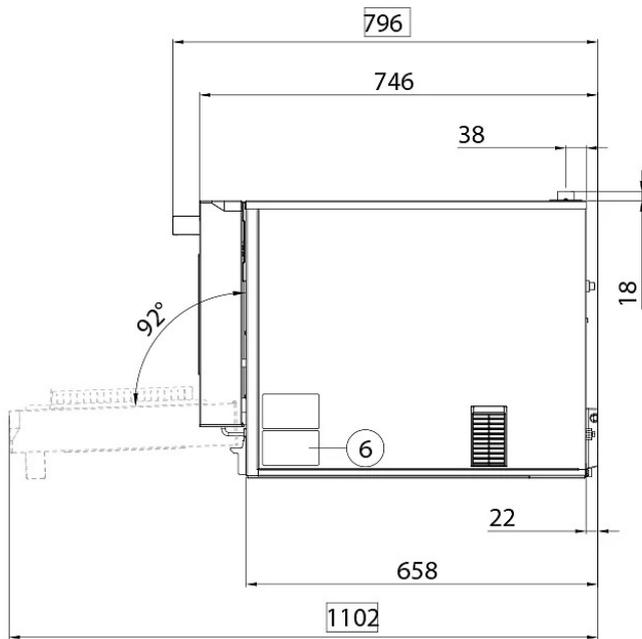
- **SPEED.Plus:** Erzeugt Mikrowellen und verteilt sie gleichmäßig in der Backkammer
- **DRY.Plus:** Zieht schnell Feuchtigkeit aus dem Garraum ab
- **AIR.Plus:** Multilüfter mit Umkehr der Drehrichtung und 2 einstellbaren Geschwindigkeiten

Standard Ausstattung

- Garraum aus Edelstahl AISI 304
- Backkammer mit integrierten Blechauflagen
- Visuelle Anzeige des Backstatus mittels mehrfarbiger LEDs
- Krümelsammelsystem im Filter unter der Tür integriert
- Annäherungs-Türkontaktschalter
- Integriertes Wi-Fi
- **Wi-Fi / USB Daten:** Herunter-/Hochladen von HACCP-Daten
- **Wi-Fi / USB Daten:** Herunter-/Hochladen von Programmen



XESR-03HS-EDDN



Größenangaben und Gewichte

Breite	600 mm
Tiefe	797 mm
Höhe	541 mm
Nettogewicht	89 kg
Blech Abstand	75 mm

Anschlusspositionen

2	Zuleitungsklemmleiste
3	Potentialausgleichsklammer
6	Technisches Typenschild
7	Sicherheitsthermostat
12	Schornstein für heiße Abgase
13	Anschluss Zusatzgeräte

27	Kühlluftaustritt
----	------------------



XESR-03HS-EDDN

Spannungsversorgung
Wasseranschlüsse
Installationsvoraussetzungen
Zubehör

Elektrisch Stromanschluss

STANDARD

Spannung	380-415V V
Phase	~3PH+N+PE
Frequenz	50 Hz
Gesamtleistung	6.6 kW
Max Ampere-Zahl	13 A
Erforderliche Unterbrechergröße	16 A
Stromkabel Anforderungen*	5G x 2,5 mm ²
Stecker	NICHT INKLUSIVE

OPTION A

Spannung	220-240V V
Phase	~3PH+PE
Frequenz	50 Hz
Gesamtleistung	6.6 kW
Max Ampere-Zahl	17.5 A
Erforderliche Unterbrechergröße	16 A
Stromkabel Anforderungen*	4G x 2,5 mm ²
Stecker	NICHT INKLUSIVE

AUSWAHL B

Spannung	220-240V V
Phase	~1PH+N+PE
Frequenz	50 Hz
Gesamtleistung	6.6 kW
Max Ampere-Zahl	28.5 A
Erforderliche Unterbrechergröße	32 A
Stromkabel Anforderungen*	3G x 4 mm ²
Stecker	NICHT INKLUSIVE

*Empfohlene Abmessung - beachten Sie die örtliche Verordnung.

Energie-Effizienz

Verbrauch

CO₂-Emissionen

**Die Schätzung umfasst nur vom Ofen erzeugte direkte Emissionen. Indirekte Emissionen können auf null reduziert werden, indem Energie aus erneuerbaren Quellen bezogen wird.

Schätzung basierend auf dem täglichen Einsatz des Ofens (300 Tage/Jahr):

6 leichte Ladungen mit Brathähnchen (zu 20 % beladen), 1 volle Ladung Röstkartoffeln, 3 volle Ladungen mit Dampfgarung und 2 Stunden in einem leeren Ofen bei 180 °C

Schätzung ausgehend von den folgenden wöchentlichen Waschprogrammen (42 Wochen/Jahr):

1 langer Waschvorgang, 1 mittlerer Waschvorgang

Zubehör

- **SPRAY&Rinse:** Praktischer Sprühreiniger zur manuellen Reinigung jedes Ofens. Er entfettet und beseitigt alle Arten von Schmutz
- **Baking Essentials:** Spezialbleche
- **Speed Essentials:** Spezialbleche
- **Ethernet:** Anschlussplatine, um den Ofen mit Unox and DDC.App zu verbinden

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.

Registrieren Sie sich um Produktdaten sowie Spezifikationen herunterzuladen.

www.ddc.unox.com