



**Designer Book**

ÜBERSETZUNG DER  
ORIGINALANLEITUNG

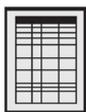
DEUTSCH

**XEBC-XEVC-XECC**



# INHALTSVERZEICHNIS

1. Transport der Einheit.....	24
2. Installation der Einheit.....	26
3. Anschluss der Einheit .....	29
3.1 Schalt- und Anschlussplan.....	29
3.2 Stromanschluss .....	30
3.3 Gasanschluss .....	30
3.4 Abzug der Abgase .....	31
3.5 Wasseranschluss.....	32
3.6 Reinigungsmittelanschluss.....	32
3.7 Anschluss an Wasserablass.....	36
4. Behandlung des Wassers zur Dampferzeugung.....	38
5. <b>MAXI.Link</b> .....	40
6. <b>UNOX.Link</b> .....	42
7. <b>Rotor.KLEAN™</b> - Automatisch integriertes Reinigungssystem.....	43
8. Garsystem <b>Pollo</b> .....	44
9. Cooking and Baking Essentials.....	46



# TABELLEN-LISTE

1. Serienmäßige Öfen <b>CHEFTOP MIND.Maps™</b> und <b>BAKERTOP MIND.Maps™</b> .....	5-6
2. Technische Ofendaten <b>CHEFTOP MIND.Maps™</b> Elektroöfen.....	7-8-9
3. Technische Ofendaten <b>BAKERTOP MIND.Maps™</b> Elektroöfen .....	11-12-13
4. Technische Ofendaten <b>CHEFTOP MIND.Maps™</b> Gasöfen .....	14-15
5. Technische Ofendaten <b>BAKERTOP MIND.Maps™</b> Gasöfen .....	16
6. Weitere technische Ofendaten <b>CHEFTOP-BAKERTOP MIND.Maps™</b> .....	16
7. Gasinstallation für <b>CHEFTOP-BAKERTOP MIND.Maps™</b> .....	17
8. Gasverbrauch und max. thermische Nennlast der Öfen <b>CHEFTOP-BAKERTOP MIND.Maps™</b> .....	18
9. Technische Haubendaten.....	18
10. Technische Daten <b>SlowTop</b> und Gärschränke.....	19
11. Abzugshauben für Öfen <b>CHEFTOP-BAKERTOP MIND.Maps™</b> .....	20-21
12. Gärschränke für Öfen <b>BAKERTOP MIND.Maps™</b> .....	22
13. Temperaturhalter für Öfen <b>CHEFTOP MIND.Maps™</b> .....	23
14. Paletten-Maße .....	24
15. Verpackungsmaße Elektroöfen .....	24
17. Verpackungsmaße Gasöfen .....	25
18. Technische Daten <b>UNOX.Pure-RO</b> .....	38
19. Technische Daten <b>UNOX.Pure</b> .....	39
20. Aufbau-Kit .....	40
21. Daten zu den Waschprogrammen .....	43
22. Gestell .....	45
23. Schränke.....	45
24. Cooking and Baking Essentials .....	46

Die UNOX-Öfen **CHEFTOP-BAKERTOP MIND.Maps™** heben sich immer durch eine gleichmäßige Gärung hervor.

NEUE IDEE - LÖSUNG SCHON PARAT  
Eine unvergleichliche Gärung.

Kinderleicht. Natürlich, wie Sie sich das vorstellen. Schnell wie der Blitz. **CHEFTOP-BAKERTOP MIND.Maps™** von Unox ist eine neue Reihe professioneller Öfen, die Ihre Wünsche wirklich machen. Mit einer einfachen Geste.

**CHEFTOP-BAKERTOP MIND.Maps™ ONE** und **CHEFTOP-BAKERTOP MIND.Maps™ PLUS** sind Synonyme für die komplette Kontrolle der Gärung zusammen mit maximaler Kreativität. Wiederholbare Vorgänge, die Zeiten und Kosten senken. Maximale Leistung, Sicherheit und Zuverlässigkeit zusammen mit sehr elegantem Design.

**MIND.Maps™**. Personalität. In einer Geste.

Mit der patentierten Technologie **MIND.Maps™** folgen Temperatur, Feuchtigkeit und die Lüftung einer handgezogenen Kurve auf einem Display mit Sprachanzeige. Mit wenigen Gesten können Sie nun Ihre Art des Kochens erfinden und jede Sekunde kontrollieren.

Dank der **AIR.Maxi™** Technologie mit leistungsstarkem, integriertem Dampferzeuger **STEAM.Maxi™** und einem effizienten Luftentfeuchter **DRY.Maxi™**, garantiert Unox **CHEFTOP-BAKERTOP MIND.Maps™** perfekte Gärergebnisse von Backblech zu Backblech. Die Technologie **ADAPTIVE.Clima** versichert eine optimale Qualitätskontrolle der Speisen.

Da die UNOX-Philosophie "THINK SIMPLE" ist, möchten wir einfache und effiziente Arbeitsmittel für alle Planungs- und Beratungsexperten im Gaststättensektor schaffen.

### UNOX DESIGNER BOOK

Dieses Instrument liefert Ihnen einen einfachen aber präzisen Überblick über die Spanne der Öfen der Reihe **CHEFTOP-BAKERTOP MIND.Maps™**.

Dank **Maxi.Link** können dutzende von Lösungen kombiniert werden, um somit eine personalisierte Lösung zu schaffen, die maximale Flexibilität bietet. Es handelt sich um eine einzigartige Möglichkeit in diesem Sektor.

Auf die Seite [www.unox.it](http://www.unox.it), einfach in den Abschnitt "Info Net" gehen, und alle nötigen Informationen herunterladen.

Auf Anfrage ist es möglich, eine Kopie des Handbuchs auf DVD oder in Papierform zu bekommen.

Für eine persönliche Beratung, kontaktieren Sie uns:

Designer Hotline **EuropaAfricaMiddleEast**

Tel. +39 049 86.57.511

Fax. +39 049 86.57.555

E-Mail: [roberto.assi@unox.com](mailto:roberto.assi@unox.com)

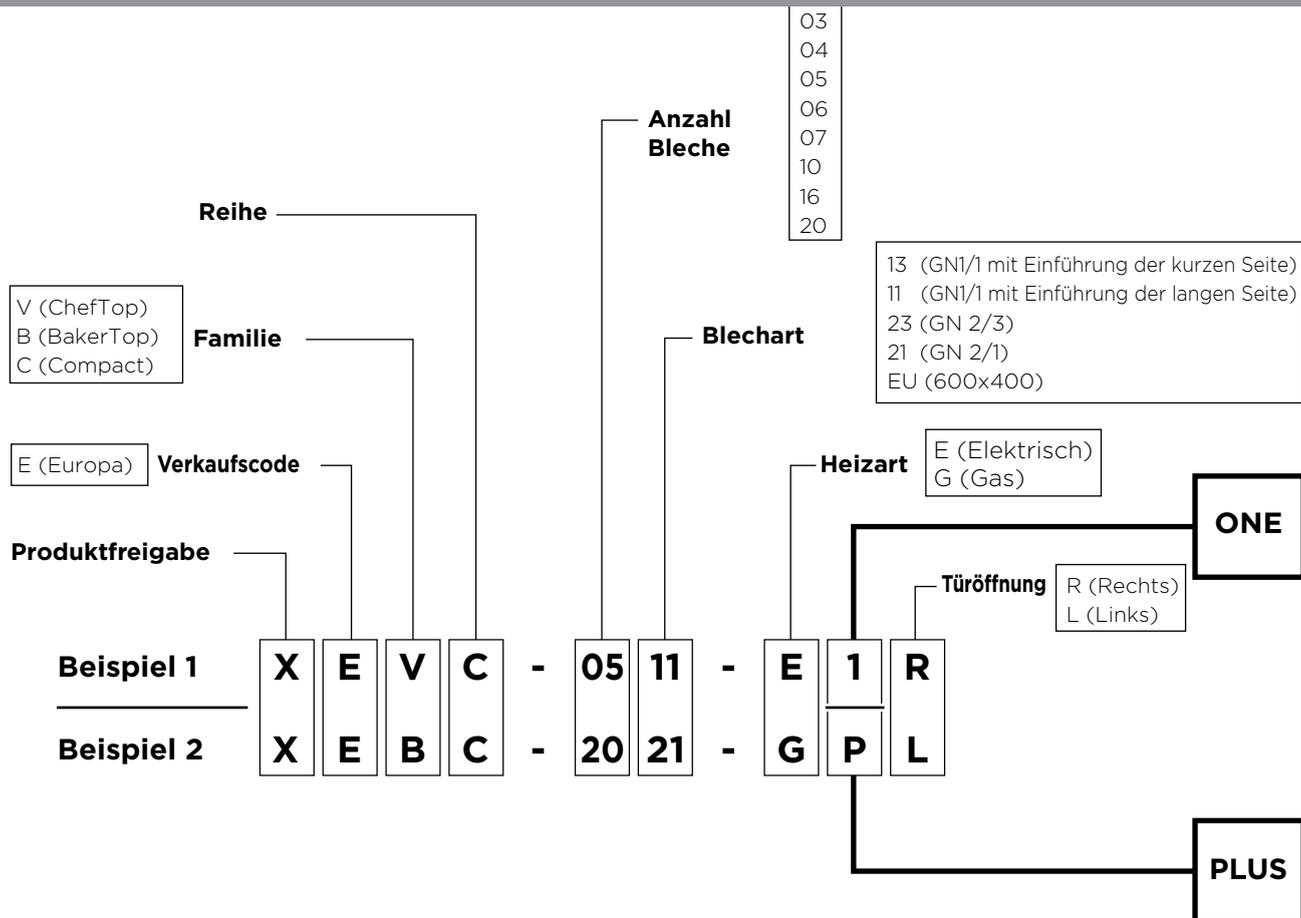
<http://infonet.unox.com>

Bei der Nutzung des Handbuchs immer auf die Standards und die geltenden nationalen Normen und achten.

Änderungen oder Zusätze ohne Vorankündigungen sind vorbehalten. Die Aktualisierungen sind in "Info Net" verfügbar.

# CHEFTOP - BAKERTOP MIND.Maps™

## Erklärung der Codes



Eigenschaften	Version	
	ONE	PLUS
<b>Bildschirm</b>	LCD-Display mit Firmware ONE Basic und den Menüs SET PROGRAMS <b>MIND.Maps™ - AIR.Maxi™ - STEAM.Maxi™ - DRY.Maxi™</b>	LCD-Display mit Firmware PLUS + 6 Berührungsschalter und Menüs SET PROGRAM MULTITIME MISE EN PLACE CHEFUNOX ADAPTIVECLIMA <b>MIND.Maps™ - AIR.Maxi™ - STEAM.Maxi™ - DRY.Maxi™</b>
<b>Aufrüsten des Reinigungssystems</b>	NEIN	JA
<b>Höchsttemperatur</b>	260°C	260°C
<b>Dreifachglas</b>	NEIN	JA (Öfen mit 20 Blechen ausgeschlossen)
<b>Doppelglas</b>	JA	NEIN (Öfen mit 20 Blechen ausgeschlossen)
<b>Nadelfühler</b>	Bei einfachem Anschluss für <b>CHEFTOP MIND.Maps™</b> Nicht für <b>BAKERTOP MIND.Maps™</b>	Mehrpunkt 100 mm für <b>BAKERTOP MIND.Maps™</b> Mehrpunkt 130mm für <b>CHEFTOP MIND.Maps™</b>
<b>Geschwindigkeit der Lüfterräder</b>	4	4
<b>Widerstandsmodulation</b>	0-100%	33/66/100%

### Tabelle 1 - Serienmäßige Öfen CHEFTOP MIND.Map<sup>TM</sup>

	CHEFTOP MIND.Map <sup>TM</sup>	Backbleche				Ofenmodell	Installation		
		Typ	Platzbedarf (mm)	Nr.	Abstand zwis. Blechen (mm)			Max. Ladung [kg]	
GASTRONOMIE	 <b>ELEKTROÖFEN</b>	GN1/1	530 x 325	3	67	15	XEVC-0311-EIR	Tischöfen	
				3	67	15	XEVC-0311-EIL	Tischöfen	
				5	67	25	XEVC-0511-EIR	Tischöfen	
				5	67	25	XEVC-0511-EIL	Tischöfen	
				5	67	25	XEVC-0511-EPR	Tischöfen	
				5	67	25	XEVC-0511-EPL	Tischöfen	
				7	67	35	XEVC-0711-EIR	Tischöfen	
				7	67	35	XEVC-0711-EIL	Tischöfen	
				7	67	35	XEVC-0711-EPR	Tischöfen	
				7	67	35	XEVC-0711-EPL	Tischöfen	
				10	67	45	XEVC-1011-EIR	Tischöfen	
				10	67	45	XEVC-1011-EIL	Tischöfen	
				10	67	45	XEVC-1011-EPR	Tischöfen	
				10	67	45	XEVC-1011-EPL	Tischöfen	
				20	67	90	XEVC-2011-EIR	Bodenöfen;	
				20	67	90	XEVC-2011-EIL	Bodenöfen;	
				20	67	90	XEVC-2011-EPR	Bodenöfen;	
				20	67	90	XEVC-2011-EPL	Bodenöfen;	
		GN2/1	530 x 650	6	80	60	XEVC-0621-EPR	Tischöfen	
				6	80	60	XEVC-0621-EPL	Tischöfen	
				10	80	90	XEVC-1021-EPR	Bodenöfen;	
				10	80	90	XEVC-1021-EPL	Bodenöfen;	
				20	67	180	XEVC-2021-EPR	Bodenöfen;	
				20	67	180	XEVC-2021-EPL	Bodenöfen;	
	GAS	 <b>GAS</b>	GN1/1	530 x 325	5	67	25	XEVC-0511-GPR	Tischöfen
					5	67	25	XEVC-0511-GPL	Tischöfen
					7	67	35	XEVC-0711-GPR	Tischöfen
					7	67	35	XEVC-0711-GPL	Tischöfen
10					67	45	XEVC-1011-GPR	Tischöfen	
10					67	45	XEVC-1011-GPL	Tischöfen	
20					67	90	XEVC-2011-GPR	Bodenöfen;	
20					67	90	XEVC-2011-GPL	Bodenöfen;	
		GN2/1	530 x 650	6	80	60	XEVC-0621-GPR	Tischöfen	
				6	80	60	XEVC-0621-GPL	Tischöfen	
				10	80	90	XEVC-1021-GPR	Bodenöfen;	
				10	80	90	XEVC-1021-GPL	Bodenöfen;	
				20	67	180	XEVC-2021-GPR	Bodenöfen;	
				20	67	180	XEVC-2021-GPL	Bodenöfen;	

	CHEFTOP MIND. Maps <sup>TM</sup> COMPACT	Backbleche				Ofenmodell	Installation	
		Typ	Platzbedarf (mm)	Nr.	Abstand zwis. Blechen (mm)			Max. Ladung [kg]
GASTRONOMIE	 <b>ELEKTROÖFEN</b>	GN2/3	354 x 325	5	67	17	XECC-0523-EIR	Da tavolo
				5	67	17	XECC-0523-EIL	Da tavolo
		GN1/1	530 x 325	5	67	25	XECC-0513-EPR	Da tavolo
				5	67	25	XECC-0513-EPL	Da tavolo

**Tabelle 1 - Serienmäßige Öfen BAKERTOP MIND.Maps™**

	BAKERTOP MIND.Maps™	Backbleche					Ofenmodell	Installation			
		Typ	Platzbe- darf (mm)	Nr.	Abstand zwis. Blechen (mm)	Max. Ladung [kg]					
<b>KONDITOREI</b>	 <b>ELEKTROÖFEN</b>	600 x 400	600 x 400	4	80	20	XEBC-04EU-E1R	Tischöfen			
				4	80	20	XEBC-04EU-E1L	Tischöfen			
				4	80	20	XEBC-04EU-EPR	Tischöfen			
				4	80	20	XEBC-04EU-EPL	Tischöfen			
				6	80	30	XEBC-06EU-E1R	Tischöfen			
				6	80	30	XEBC-06EU-E1L	Tischöfen			
				6	80	30	XEBC-06EU-EPR	Tischöfen			
				6	80	30	XEBC-06EU-EPL	Tischöfen			
				10	80	50	XEBC-10EU-E1R	Tischöfen			
				10	80	50	XEBC-10EU-E1L	Tischöfen			
				10	80	50	XEBC-10EU-EPR	Tischöfen			
				10	80	50	XEBC-10EU-EPL	Tischöfen			
				16	80	80	XEBC-16EU-E1R	Bodenöfen;			
				16	80	80	XEBC-16EU-E1L	Bodenöfen;			
				16	80	80	XEBC-16EU-EPR	Bodenöfen;			
				16	80	80	XEBC-16EU-EPL	Bodenöfen;			
				 <b>GAS</b>	600 x 400	600 x 400	6	80	30	XEBC-06EU-GPR	Tischöfen
							6	80	30	XEBC-06EU-GPL	Tischöfen
	10	80	50				XEBC-10EU-GPR	Tischöfen			
	10	80	50				XEBC-10EU-GPL	Tischöfen			
	16	80	80				XEBC-16EU-GPR	Bodenöfen;			
	16	80	80				XEBC-16EU-GPL	Bodenöfen;			

Alle Öfen mit dem Endbuchstaben L haben eine Tür mit linker und rechter Öffnung.



## Tabelle 2 - Technische Ofendaten CHEFTOP MIND.Maps™

### Elektroöfen

CHEFTOP MIND.Maps™		Backbleche		Raumbedarf	GN 1/1						
				Nr.	3		5		7		
		Ofen-Code XEVC			0311- E1R	0311- E1L	0511- E1R	0511- E1L	0511- EPR	0511- EPL	0711- E1R
<b>Leistung</b>	zum Heizen der Luft <sup>1)</sup>		kW	4,85	4,85	6,9	6,9	9,15	9,15	9,7	9,7
	zur Dampferzeugung <sup>1)</sup>		kW	4,85	4,85	6,9	6,9	9,15	9,15	9,7	9,7
<b>Maße</b>	l		mm	750	750	750	750	750	750	750	750
	t		mm	773	773	773	773	773	773	773	773
	h		mm	538	538	675	675	675	675	843	843
<b>Gewicht</b>	brutto		kg	65	65	85	85	85	85	100	100
	netto		kg	50	50	70	70	70	70	85	85
<b>Heizlast</b>	sensibel		kW	0,7	0,7	0,9	0,9	0,9	0,9	1,0	1,0
	latent	mit Haube <sup>2)</sup>	kW	0	0	0	0	0	0	0	0
		ohne Haube	kW	2,2	2,2	3,6	3,6	3,6	3,6	5,1	5,1
<b>Max. Speisenladung</b>			kg	15	15	25	25	25	25	35	35
<b>IPX_ <sup>3)</sup></b>				IPX4	IPX4	IPX4	IPX4	IPX4	IPX4	IPX4	IPX4
<b>220 - 240 V/ 1PH+N /50Hz</b>	Leistungsaufnahme		kW	5,0	5,0	7,0	7,0	Nicht verfügbar			
	Stromaufnahme		A	21,5	21,5	30,4	30,4				
	Stromkabel H07RN-F	Kabelschnitt	mm <sup>2</sup>	4	4	4	4				
		Länge	m	1,5	1,5	1,5	1,5				
		Schuko-Stecker	Nicht geliefert								
Schmelzsicherungen <sup>4)</sup> (Anzahl der Schmelzsicherungen = 2)		A	32	32	32	32					
<b>220-240V/ 3PH /50Hz</b>	Leistungsaufnahme		kW	5,0	5,0	7,0	7,0	9,3	9,3	9,9	9,9
	Stromaufnahme		A	12,9	12,9	18	18	23,6	23,6	25,7	25,7
	Stromkabel H07RN-F	Kabelschnitt	mm <sup>2</sup>	2,5	2,5	2,5	2,5	4	4	4	4
		Länge	m	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5
	Schmelzsicherungen <sup>4)</sup> (Anzahl der Schmelzsicherungen = 3)		A	16	16	25	25	32	32	32	32
<b>380-415V/ 3PH+N /50Hz</b>	Leistungsaufnahme		kW	5,0	5,0	7,0	7,0	9,3	9,3	9,9	9,9
	Stromaufnahme		A	7,4	7,4	10,9	10,9	14	14	14,8	14,8
	Stromkabel H07RN-F	Kabelschnitt	mm <sup>2</sup>	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5
		Länge	m	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5
	Schmelzsicherungen <sup>4)</sup> (Anzahl der Schmelzsicherungen = 3)		A	16	16	16	16	20	20	20	20
<b>DURCH-SCHNITTLICHER VERBRAUCH <sup>5)</sup></b>	<b>Wasser</b>	zur Dampferzeugung	l/h	3,4	3,4	4,9	4,9	6,5	6,5	6,9	6,9
	<b>Leistung</b>	zur Dampferzeugung	kW	3,4	3,4	4,8	4,8	6,4	6,4	6,8	6,8

(1): Bezug nehmend auf die Versionen 230 V und 400 V Bei den Versionen 415 V wird der Wert mit 1,08 multipliziert

(2): Die Unox-Abzugshaube ist mit einem Dampfkondensator ausgestattet.

(3): Schutzgrad gegen schädlichen Wassereintritt gemäß dem internationalen Standard IEC 60529

(4): Nicht von Unox geliefert.

(5): Bezug nehmend auf einen Gleichzeitigkeitsfaktor von 0,7 (M. Rohatsch, F. Lemme and F. Wagner, Professional Kitchens, Ausg. FCSI 2007).



## Tabelle 2 - Technische Ofendaten CHEFTOP MIND.Maps™

### Elektroöfen

CHEFTOP MIND.Maps™		Backbleche		Raumbedarf Nr.	GN 1/1						
					7		10		20		
		Ofen-Code XEVC			0711- EPR	0711- EPL	1011- E1R	1011- E1L	1011- EPR	1011- EPL	2011- E1R
<b>Leistung</b>	zum Heizen der Luft <sup>(1)</sup>		kW	11,5	11,5	13,8	13,8	18,3	18,3	28,8	28,8
	zur Dampferzeugung <sup>(1)</sup>		kW	11,5	11,5	13,8	13,8	18,3	18,3	28,8	28,8
<b>Maße</b>	l		mm	750	750	750	750	750	750	882	882
	t		mm	773	773	773	773	773	773	1043	1043
	h		mm	843	843	1010	1010	1010	1010	1866	1866
<b>Gewicht</b>	brutto		kg	100	100	110	110	110	110	200	200
	netto		kg	85	85	95	95	95	95	185	185
<b>Heizlast</b>	sensibel		kW	1,0	1,0	1,2	1,2	1,2	1,2	2,4	2,4
	latent	mit Haube <sup>(2)</sup>	kW	0	0	0	0	0	0	0	0
		ohne Haube	kW	5,1	5,1	7,3	7,3	7,3	7,3	23,4	23,4
<b>Max. Speisenladung</b>			kg	35	35	45	45	45	45	90	90
<b>IPX_ <sup>(3)</sup></b>				IPX4	IPX4	IPX4	IPX4	IPX4	IPX4	IPX3	IPX4
<b>220 - 240 V/ 1PH+N /50Hz</b>	Leistungsaufnahme		kW	Nicht verfügbar							
	Stromaufnahme		A								
	Stromkabel H07RN-F	Kabelschnitt	mm <sup>2</sup>								
		Länge	m								
		Schuko-Stecker									
	Schmelzsicherungen <sup>(4)</sup> (Anzahl der Schmelzsicherungen = 2)		A								
<b>220-240V/ 3PH /50Hz</b>	Leistungsaufnahme		kW	11,7	11,7	14,0	14,0	18,5	18,5	29,3	29,3
	Stromaufnahme		A	30,2	30,2	36	36			74,3	74,3
	Stromkabel H07RN-F	Kabelschnitt	mm <sup>2</sup>	4	4	6	6			16	16
		Länge	m	1,5	1,5	1,5	1,5			1,5	1,5
	Schmelzsicherungen <sup>(4)</sup> (Anzahl der Schmelzsicherungen = 3)		A	40	40	40	40			80	80
	<b>380-415V/ 3PH+N /50Hz</b>	Leistungsaufnahme		kW	11,7	11,7	14,0	14,0	18,5	18,5	29,3
Stromaufnahme		A	17,4	17,4	21,7	21,7	28,3	28,3	43,5	43,5	
Stromkabel H07RN-F		Kabelschnitt	mm <sup>2</sup>	2,5	2,5	2,5	2,5	4	4	10	10
		Länge	m	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	Nicht geliefert	
Schmelzsicherungen <sup>(4)</sup> (Anzahl der Schmelzsicherungen = 3)		A	25	25	25	25	32	32	50	50	
<b>DURCH- SCHNITTLICHER VERBRAUCH <sup>(5)</sup></b>		<b>Wasser</b>	zur Dampferzeugung	l/h	8,1	8,1	9,8	9,8	13,0	13,0	20,4
	<b>Leistung</b>	zur Dampferzeugung	kW	8,1	8,1	9,7	9,7	12,8	12,8	20,4	20,4

(1): Bezug nehmend auf die Versionen 230 V und 400 V Bei den Versionen 415 V wird der Wert mit 1,08 multipliziert

(2): Die Unox-Abzugshaube ist mit einem Dampfkondensator ausgestattet.

(3): Schutzgrad gegen schädlichen Wassereintritt gemäß dem internationalen Standard IEC 60529

(4): Nicht von Unox geliefert.

(5): Bezug nehmend auf einen Gleichzeitigkeitsfaktor von 0,7 (M. Rohatsch, F. Lemme and F. Wagner, Professional Kitchens, Ausg. FCSI 2007).



## Tabelle 2 - Technische Ofendaten CHEFTOP MIND.Maps™

### Elektroöfen

CHEFTOP MIND.Maps™		Backbleche		Raumbedarf Nr.	GN 1/1		GN2/1				
					20		6		10		20
		Ofen-Code XEVC		2011- EPR	2011- EPL	0621- EPR	0621- EPL	1021- EPR	1021- EPL	2021- EPR	2021- EPL
<b>Leistung</b>	zum Heizen der Luft <sup>(1)</sup>		kW	34,5	34,5	20,3	20,3	30,45	30,45	50,75	50,75
	zur Dampferzeugung <sup>(2)</sup>		kW	34,5	34,5	20,3	20,3	30,45	30,45	50,75	50,75
<b>Maße</b>	l		mm	882	882	860	860	860	860	882	882
	t		mm	1043	1043	1120	1120	1120	1120	1207	1207
	h		mm	1866	1866	843	843	1163	1163	1866	1866
<b>Gewicht</b>	brutto		kg	200	200	175	175	185	185	215	215
	netto		kg	185	185	160	160	170	170	200	200
<b>Heizlast</b>	sensibel		kW	2,4	2,4	1,5	1,5	1,5	1,5	2,7	2,7
	latent	mit Haube <sup>(3)</sup>	kW	0	0	0	0	0	0	0	0
		ohne Haube	kW	23,4	23,4	8,7	8,7	14,5	14,5	29,1	29,1
<b>Max. Speisenladung</b>			kg	90	90	60	60	90	90	180	180
<b>IPX_ <sup>(3)</sup></b>				IPX5	IPX5	IPX4	IPX4	IPX5	IPX5	IPX5	IPX5
<b>220 - 240 V/ 1PH+N /50Hz</b>	Leistungsaufnahme		kW	Nicht verfügbar							
	Stromaufnahme		A								
	Stromkabel H07RN-F	Kabelschnitt	mm <sup>2</sup>								
		Länge	m								
		Schuko-Stecker									
	Schmelzsicherungen <sup>(4)</sup> (Anz. der Schmelzsicherungen = 2)		A								
<b>220-240V/ 3PH /50Hz</b>	Leistungsaufnahme		kW	35,0	35,0	20,5	20,5	30,8	30,8	51,3	51,3
	Stromaufnahme		A	89,9	89,9	52,3	52,3	78,5	78,5		
	Stromkabel H07RN-F	Kabelschnitt	mm <sup>2</sup>	25	25	10	10	16	16		
		Länge	m	Nicht geliefert							
	Schmelzsicherungen <sup>(4)</sup> (Anz. der Schmelzsicherungen = 3)		A	100	100	63	63	80	80		
<b>380-415V/ 3PH+N /50Hz</b>	Leistungsaufnahme		kW	35,0	35,0	20,5	20,5	30,8	30,8	51,3	51,3
	Stromaufnahme		A	54,4	54,4	59	59	46,7	46,7	77,9	77,9
	Stromkabel H07RN-F	Kabelschnitt	mm <sup>2</sup>	10	10	10	10	10	10	16	16
		Länge	m	Nicht geliefert							
	Schmelzsicherungen <sup>(4)</sup> (Anz. der Schmelzsicherungen = 3)		A	50	50	63	63	50	50	80	80
<b>DURCH- SCHNITTLICHER VERBRAUCH <sup>(5)</sup></b>	<b>Wasser</b>	zur Dampferzeugung	l/h	24,4	24,4	14,4	14,4	21,6	21,6	35,9	35,9
	<b>Leistung</b>	zur Dampferzeugung	kW	24,2	24,2	14,2	14,2	21,3	21,3	35,5	35,5

(1): Bezug nehmend auf die Versionen 230 V und 400 V Bei den Versionen 415 V wird der Wert mit 1,08 multipliziert

(2): Die Unox-Abzugshaube ist mit einem Dampfkondensator ausgestattet.

(3): Schutzgrad gegen schädlichen Wassereintritt gemäß dem internationalen Standard IEC 60529

(4): Nicht von Unox geliefert.

(5): Bezug nehmend auf einen Gleichzeitigkeitsfaktor von 0,7 (M. Rohatsch, F. Lemme and F. Wagner, Professional Kitchens, Ausg. FCSI 2007).

## Tabelle 2 - Technische Ofendaten CHEFTOP MIND.Maps™

### Elektroöfen

CHEFTOP MIND.Maps™ COMPACT		Backbleche		Raumbedarf	GN2/1		GN1/1	
				Nr.	5	5	5	5
		Ofen-Code XECC			0523-E1R	0523-E1L	0511-EPR	0511-EPL
<b>Leistung</b>	zum Heizen der Luft <sup>(1)</sup>		kW	5,1	5,1	9,2	9,2	
	zur Dampferzeugung <sup>(1)</sup>		kW	5,1	5,1	9,2	9,2	
<b>Maße</b>	l		mm	535	535	535	535	
	t		mm	662	862	662	862	
	h		mm	649	649	649	649	
<b>Gewicht</b>	brutto		kg	70	70	80	80	
	netto		kg	55	55	65	65	
<b>Heizlast</b>	sensibel		kW	0,7	0,7	0,9	0,9	
	latent	mit Haube <sup>(2)</sup>	kW	0	0	0	0	
		ohne Haube	kW	2,2	2,2	3,6	3,6	
<b>Max. Speisenladung</b>			kg	25	25	25	25	
<b>IPX_ <sup>(3)</sup></b>				IPX4	IPX4	IPX4	IPX4	
<b>220 - 240 V/ 1PH+N /50Hz</b>	Leistungsaufnahme		kW	5,2	5,2	Nicht verfügbar		
	Stromaufnahme		A	22,5	22,5			
	Stromkabel H07RN-F	Kabelschnitt	mm <sup>2</sup>	4	4			
		Länge	m	1,5	1,5			
			Schuko-Stecker		Nicht geliefert			
Schmelzsicherungen <sup>(4)</sup> (Anzahl der Schmelzsicherungen = 2)		A	32	32				
<b>220-240V/ 3PH /50Hz</b>	Leistungsaufnahme		kW	5,2	5,2	9,2	9,2	
	Stromaufnahme		A	19	19	23,6	23,6	
	Stromkabel H07RN-F	Kabelschnitt	mm <sup>2</sup>	2,5	2,5	2,5	2,5	
		Länge	m	1,5	1,5	1,5	1,5	
	Schmelzsicherungen <sup>(4)</sup> (Anzahl der Schmelzsicherungen = 3)		A	25	25	32	32	
<b>380-415V/ 3PH+N /50Hz</b>	Leistungsaufnahme		kW	5,2	5,2	9,2	9,2	
	Stromaufnahme		A	13	13	14	14	
	Stromkabel H07RN-F	Kabelschnitt	mm <sup>2</sup>	2,5	2,5	2,5	2,5	
		Länge	m	1,5	1,5	1,5	1,5	
	Schmelzsicherungen <sup>(4)</sup> (Anzahl der Schmelzsicherungen = 3)		A	20	20	20	20	
<b>DURCH- SCHNITTLICHER VERBRAUCH <sup>(5)</sup></b>	<b>Wasser</b>	zur Dampferzeugung		l/h	2,2	2,2	4,9	4,9
	<b>Leistung</b>	zur Dampferzeugung		kW	2,1	2,1	4,8	4,8

(1): Bezug nehmend auf die Versionen 230 V und 400 V Bei den Versionen 415 V wird der Wert mit 1,08 multipliziert

(2): Die Unox-Abzugshaube ist mit einem Dampfkondensator ausgestattet.

(3): Schutzgrad gegen schädlichen Wassereintritt gemäß dem internationalen Standard IEC 60529

(4): Nicht von Unox geliefert.

(5): Bezug nehmend auf einen Gleichzeitigkeitsfaktor von 0,7 (M. Rohatsch, F. Lemme and F. Wagner, Professional Kitchens, Ausg. FCSI 2007).



**Tabelle 3 - Technische Ofendaten BAKERTOP MIND.Maps™  
Elektroöfen**

BAKERTOP MIND.Maps™	Backbleche		600 x 400						
	Nr.		4				6		
	Ofen-Code XEBC		04EU- E1R	04EU- E1L	04EU- EPR	04EU- EPL	06EU- E1R	06EU- E1L	
<b>Leistung</b>	zum Heizen der Luft <sup>(1)</sup>		kW	7,4	7,4	10,4	10,4	9,7	9,7
	zur Dampferzeugung <sup>(2)</sup>		kW	7,4	7,4	10,4	10,4	9,7	9,7
<b>Maße</b>	Breite		mm	860	860	860	860	860	860
	Tiefe		mm	957	957	957	957	957	957
	Höhe		mm	675	675	675	675	843	843
<b>Gewicht <sup>(3)</sup></b>	brutto		kg	100	100	100	100	115	115
	netto		kg	85	85	85	85	100	100
<b>Heizlast</b>	sensibel		kW	1,1	1,1	1,1	1,1	1,3	1,3
	latent	mit Haube <sup>(2)</sup>	kW	0	0	0	0	0	0
		ohne Haube	kW	4,7	4,7	4,7	4,7	7,0	7,0
<b>Max. Speisenladung</b>			kg	20	20	20	20	30	30
<b>IPX_ <sup>(3)</sup></b>				IPX4	IPX4	IPX4	IPX4	IPX4	IPX4
<b>220-240/1PH+N/ 50Hz</b>	Leistungsaufnahme		kW	7,2	7,2	Nicht verfügbar			
	Stromaufnahme		A	32	32				
	Stromkabel H07RN-F	Kabelschnitt	mm <sup>2</sup>	4	4				
		Tiefe	m	1,5	1,5				
		Schuko-Stecker	Nicht verfügbar						
	Schmelzsicherungen <sup>(4)</sup> (Anz. der Schmelzsicherungen = 2)		A	32	32				
<b>220-240V /3PH/ 50 Hz</b>	Leistungsaufnahme		kW	7,2	7,2	10,4	10,4	9,9	9,9
	Stromaufnahme pro Phase		A	22,7	22,7	34	34	25,7	25,70
	Stromkabel H07RN-F	Kabelschnitt	mm <sup>2</sup>	2,5	2,5	6	6	4	4
		Tiefe	m	Nicht geliefert					
	Schmelzsicherungen <sup>(4)</sup> (Anz. der Schmelzsicherungen = 3)		A	25	25	40	40	32	32
<b>380-415V/ 3PH+N/ 50Hz</b>	Leistungsaufnahme		kW	7,2	7,2	10,6	10,6	9,9	9,9
	Stromaufnahme pro Phase		A	13	13	20	20	14,8	14,8
	Stromkabel H07RN-F	Kabelschnitt	mm <sup>2</sup>	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5
		Tiefe	m	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5
	Schmelzsicherungen <sup>(4)</sup> (Anz. der Schmelzsicherungen = 3)		A	20	20	25	25	20	20
<b>DURCHSCHNITT- LICHER VERBRAUCH <sup>(5)</sup></b>	<b>Wasser</b>	zur Dampferzeugung	l/h	6,9	6,9	9,8	9,8	6,9	6,9
	<b>Leistung</b>	zur Dampferzeugung	kW	6,8	6,8	9,7	9,7	6,8	6,8

(1): Bezug nehmend auf die Versionen 230 V und 400 V Bei den Versionen 415 V wird der Wert mit 1,08 multipliziert

(2): Die Unox-Abzugshaube ist mit einem Dampfkondensator ausgestattet.

(3): Schutzgrad gegen schädlichen Wassereintritt gemäß dem internationalen Standard IEC 60529

(4): Nicht von Unox geliefert.

(5): Bezug nehmend auf einen Gleichzeitigkeitsfaktor von 0,7 (M. Rohatsch, F. Lemme and F. Wagner, Professional Kitchens, Ausg. FCSI 2007).



## Tabelle 3 - Technische Ofendaten BAKERTOP MIND.Maps™ Elektroöfen

BAKERTOP MIND.Maps™		Backbleche		Platzbedarf (mm)		600 x 400					
				Nr.		6		10			
		Ofen-Code XEBC		06EU-EPR	06EU-EPL	10EU-E1R	10EU-E1L	10EU-EPR	10EU-EPL		
<b>Leistung</b>	zum Heizen der Luft <sup>(1)</sup>		kW	13,8	13,8	14,55	14,55	20,7	20,7		
	zur Dampferzeugung <sup>(2)</sup>		kW	13,8	13,8	14,55	14,55	20,7	20,7		
<b>Maße</b>	Breite		mm	860	860	860	860	860	860		
	Tiefe		mm	957	957	957	957	957	957		
	Höhe		mm	843	843	1163	1163	1163	1163		
<b>Gewicht <sup>(3)</sup></b>	brutto		kg	115	115	145	145	145	145		
	netto		kg	100	100	130	130	130	130		
<b>Heizlast</b>	sensibel		kW	1,3	1,3	1,7	1,7	1,7	1,7		
	latent	mit Haube <sup>(2)</sup>	kW	0	0	0	0	0	0		
		ohne Haube	kW	7,0	7,0	11,7	11,7	11,7	11,7		
<b>Max. Speisenladung</b>			kg	30	30	50	50	50	50		
<b>IPX_ <sup>(3)</sup></b>				IPX4	IPX4	IPX4	IPX4	IPX4	IPX4		
<b>220-240/1PH+N/ 50Hz</b>	Leistungsaufnahme		kW	Nicht verfügbar							
	Stromaufnahme		A								
	Stromkabel H07RN-F	Kabelschnitt	mm <sup>2</sup>								
		Tiefe	m								
		Schuko-Stecker									
Schmelzsicherungen <sup>(4)</sup> (Anz. der Schmelzsicherungen = 2)		A									
<b>220-240V /3PH/ 50 Hz</b>	Leistungsaufnahme		kW	14,0	14,0	14,9	14,9	21,0	21,0		
	Stromaufnahme pro Phase		A	36	36	38,6	38,6				
	Stromkabel H07RN-F	Kabelschnitt	mm <sup>2</sup>	6	6	10	10				
		Tiefe	m	Nicht geliefert							
	Schmelzsicherungen <sup>(4)</sup> (Anz. der Schmelzsicherungen = 3)		A	40	40	50	50				
<b>380-415V/ 3PH+N/ 50Hz</b>	Leistungsaufnahme		kW	14,0	14,0	14,9	14,9	21,0	21,0		
	Stromaufnahme pro Phase		A	21,7	21,7	22	22	32,6	32,6		
	Stromkabel H07RN-F	Kabelschnitt	mm <sup>2</sup>	2,5	2,5	4	4	4	4		
		Tiefe	m	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5		
	Schmelzsicherungen <sup>(4)</sup> (Anz. der Schmelzsicherungen = 3)		A	25	25	32	32	40	40		
<b>DURCHSCHNITT- LICHER VER- BRAUCH <sup>(5)</sup></b>	<b>Wasser</b>	zur Dampferzeugung	l/h	9,8	9,8	10,3	10,3	14,7	14,7		
	<b>Leistung</b>	zur Dampferzeugung	kW	9,7	9,7	10,2	10,2	14,5	14,5		

(1): Bezugnehmend auf die Versionen 230 V und 400 V Bei den Versionen 415 V wird der Wert mit 1,08 multipliziert

(2): Die Unox-Abzugshaube ist mit einem Dampfkondensator ausgestattet.

(3): Schutzgrad gegen schädlichen Wassereintritt gemäß dem internationalen Standard IEC 60529

(4): Nicht von Unox geliefert.

(5): Bezugnehmend auf einen Gleichzeitigkeitsfaktor von 0,7 (M. Rohatsch, F. Lemme and F. Wagner, Professional Kitchens, Ausg. FCSI 2007).



**Tabelle 3 - Technische Ofendaten BAKERTOP MIND.Maps™  
Elektroöfen**

BAKERTOP MIND.Maps™		Backbleche		Platzbedarf (mm)	600 x 400			
				Nr.	16			
		Ofen-Code XEBC		16EU-E1R	16EU-E1L	16EU-EPR	16EU-EPL	
<b>Leistung</b>	zum Heizen der Luft <sup>(1)</sup>		kW	28,75	28,75	34,5	34,5	
	zur Dampferzeugung <sup>(2)</sup>		kW	28,75	28,75	34,5	34,5	
<b>Maße</b>	Breite		mm	882	882	882	882	
	Tiefe		mm	1043	1043	1043	1043	
	Höhe		mm	1866	1866	1866	1866	
<b>Gewicht <sup>(5)</sup></b>	brutto		kg	200	200	200	200	
	netto		kg	185	185	185	185	
<b>Heizlast</b>	sensibel		kW	2,4	2,4	2,4	2,4	
	latent	mit Haube <sup>(3)</sup>	kW	0	0	0	0	
		ohne Haube	kW	18,7	18,7	18,7	18,7	
<b>Max. Speisenladung</b>			kg	80	80	80	80	
<b>IPX_ <sup>(3)</sup></b>				IPX5	IPX5	IPX5	IPX5	
<b>220-240/1PH+N/ 50Hz</b>	Leistungsaufnahme		kW	Nicht verfügbar				
	Stromaufnahme		A					
	Stromkabel H07RN-F	Kabelschnitt	mm <sup>2</sup>					
		Tiefe	m					
		Schuko-Stecker						
	Schmelzsicherungen <sup>(4)</sup> (Anz. der Schmelzsicherungen = 2)		A					
<b>220-240V /3PH/ 50 Hz</b>	Leistungsaufnahme		kW	29,3	29,3	35,0	35,0	
	Stromaufnahme pro Phase		A	74,3	74,3	89,9	89,9	
	Stromkabel H07RN-F	Kabelschnitt	mm <sup>2</sup>	16	16	25	25	
		Tiefe	m	Nicht geliefert				
	Schmelzsicherungen <sup>(4)</sup> (Anz. der Schmelzsicherungen = 3)		A	80	80	100	100	
<b>380-415V/ 3PH+N/ 50Hz</b>	Leistungsaufnahme		kW	29,3	29,3	35,0	35,0	
	Stromaufnahme pro Phase		A	43,5	43,5	54,4	54,4	
	Stromkabel H07RN-F	Kabelschnitt	mm <sup>2</sup>	10	10	10	10	
		Tiefe	m	Nicht geliefert				
	Schmelzsicherungen <sup>(4)</sup> (Anz. der Schmelzsicherungen = 3)		A	50	50	63	63	
<b>DURCHSCHNITT- LICHER VER- BRAUCH <sup>(5)</sup></b>	<b>Wasser</b>	zur Dampferzeugung	l/h	20,4	20,4	24,4	24,4	
	<b>Leistung</b>	zur Dampferzeugung	kW	20,1	20,1	24,2	24,2	

- (1): Bezug nehmend auf die Versionen 230 V und 400 V Bei den Versionen 415 V wird der Wert mit 1,08 multipliziert  
(2): Die Unox-Abzugshaube ist mit einem Dampfkondensator ausgestattet.  
(3): Schutzgrad gegen schädlichen Wassereintritt gemäß dem internationalen Standard IEC 60529  
(4): Nicht von Unox geliefert.  
(5): Bezug nehmend auf einen Gleichzeitigkeitsfaktor von 0,7 (M. Rohatsch, F. Lemme and F. Wagner, Professional Kitchens, Ausg. FCSI 2007).



# Tabelle 4 - Technische Ofendaten CHEFTOP MIND.Maps™

## Gasöfen

CHEFTOP MIND.Maps™		Backbleche		Raumbedarf	GN1/1							
				Nr.	5		7		10		20	
		Ofen-Code XEVC			0511-GPR	0511-GPL	0711-GPR	0711-GPL	1011-GPR	1011-GPL	2011-GPR	2011-GPL
Leistung	zum Heizen der Luft <sup>®</sup>		kW	15	15	19	19	22	22	35	35	
	zur Dampferzeugung <sup>®</sup>		kW	15	15	19	19	22	22	35	35	
Maße	l		mm	750	750	750	750	750	750	1043	1043	
	t		mm	773	733	733	733	733	733	1207	1207	
	h		mm	675	675	843	843	1010	1010	1866	1866	
Gewicht	brutto		kg	100	100	115	115	125	125	225	225	
	netto		kg	85	85	100	100	110	110	210	210	
Heizlast	sensibel		kW	0,9	0,9	1,0	1,0	1,2	1,2	2,4	2,4	
	latent	mit Haube <sup>®</sup>	kW	0	0	0	0	0	0	0	0	
		ohne Haube	kW	3,6	3,6	5,1	5,1	7,3	7,3	23,4	23,4	
Max. Speisenladung			kg	25	25	35	35	45	45	90	90	
IPX_ <sup>®</sup>				IPX4	IPX4	IPX4	IPX4	IPX4	IPX4	IPX5	IPX5	
220 - 240 V/ 1PH+N /50Hz	Leistungsaufnahme		kW	0,6	0,6	1	1	1	1	2,2	2,2	
	Stromaufnahme		A	2,2	2,2	3,5	3,5	3,5	3,5	7,0	7,0	
	Stromkabel H07RN-F	Kabelschnitt	mm <sup>2</sup>	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	
		Tiefe	m	2	2	2	2	2	2	2	2	
		Schuko-Stecker		mitgeliefert								
Schmelzsicherungen <sup>®</sup> (Anzahl der Schmelzsicherungen = 2)		A	16	16	16	16	16	16	16	16		
220-240V/ 3PH /50Hz	Leistungsaufnahme		kW	nicht verfügbar								
	Stromaufnahme		A									
	Stromkabel H07RN-F	Kabelschnitt	mm <sup>2</sup>									
		Tiefe	m									
Schmelzsicherungen <sup>®</sup> (Anzahl der Schmelzsicherungen = 3)		A	nicht verfügbar									
Leistungsaufnahme		kW										
Stromaufnahme		A										
Stromkabel H07RN-F	Kabelschnitt	mm <sup>2</sup>										
	Tiefe	m										
	Schmelzsicherungen <sup>®</sup> (Anzahl der Schmelzsicherungen = 3)		A									
DURCHSCHNITTLICHER VERBRAUCH <sup>®</sup>	Wasser	zur Dampferzeugung	l/h	10,7	10,7	13,7	13,7	15,6	15,6	24,8	24,8	
	Leistung	zur Dampferzeugung	kW	10,6	10,6	13,5	13,5	15,4	15,4	24,5	24,5	



**Tabelle 4 - Technische Ofendaten CHEFTOP MIND.Maps™  
Gasöfen**

CHEFTOP MIND.Maps™	Backbleche		Raumbedarf	GN2/1					
			Nr.	6		10		20	
	Ofen-Code XEVC			0621- GPR	0621- GPL	1021- GPR	1021- GPL	2021- GPR	2021- GPL
<b>Leistung</b>	zum Heizen der Luft <sup>®</sup>		kW	24	24	35	35	70	70
	zur Dampferzeugung <sup>®</sup>		kW	24	24	35	35	70	70
<b>Maße</b>	l		mm	860	860	860	860	882	882
	t		mm	1120	1120	1120	1120	1207	1207
	h		mm	843	843	1163	1163	1866	1866
<b>Gewicht</b>	brutto		kg	197	197	207	207	247	247
	netto		kg	180	180	190	190	230	230
<b>Heizlast</b>	sensibel		kW	1,5	1,5	1,9	1,9	2,7	2,7
	latent	mit Haube <sup>®</sup>	kW	0	0	0	0	0	0
		ohne Haube	kW	8,7	8,7	14,5	14,5	29,1	29,1
<b>Max. Speisenladung</b>			kg	60	60	90	90	180	180
<b>IPX_ <sup>®</sup></b>				IPX4	IPX4	IPX5	IPX5	IPX5	IPX5
<b>220 - 240 V/ 1PH+N /50Hz</b>	Leistungsaufnahme		kW	1	1	1,4	1,4	2,3	2,3
	Stromaufnahme		A	3,5	3,5	4,3	4,3	7,4	7,4
	Stromkabel H07RN-F	Kabelschnitt	mm <sup>2</sup>	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5
		Tiefe	m	2	2	2	2	2	2
		Schuko-Stecker		mitgeliefert					
Schmelzsicherungen <sup>(4)</sup> (Anzahl der Schmelzsicherungen = 2)		A	16	16	16	16	16	16	
<b>220-240V/ 3PH /50Hz</b>	Leistungsaufnahme		kW	nicht verfügbar					
	Stromaufnahme		A						
	Stromkabel H07RN-F	Kabelschnitt	mm <sup>2</sup>						
		Tiefe	m						
Schmelzsicherungen <sup>(4)</sup> (Anzahl der Schmelzsicherungen = 3)		A							
<b>380-415V/ 3PH+N /50Hz</b>	Leistungsaufnahme		kW	nicht verfügbar					
	Stromaufnahme		A						
	Stromkabel H07RN-F	Kabelschnitt	mm <sup>2</sup>						
		Tiefe	m						
Schmelzsicherungen <sup>(4)</sup> (Anzahl der Schmelzsicherungen = 3)		A							
<b>DURCHSCHNITT- LICHER VER- BRAUCH <sup>(5)</sup></b>	<b>Wasser</b>	zur Dampferzeugung	l/h	17,0	17,0	24,8	24,8	49,6	49,6
	<b>Leistung</b>	zur Dampferzeugung	kW	16,8	16,8	24,5	24,5	49	49

(1): Bezug nehmend auf die Versionen 230 V und 400 V Bei den Versionen 415 V wird der Wert mit 1,08 multipliziert

(2): Die Unox-Abzugshaube ist mit einem Dampfkondensator ausgestattet.

(3): Schutzgrad gegen schädlichen Wassereintritt gemäß dem internationalen Standard IEC 60529

(4): Nicht von Unox geliefert.

(5): Bezug nehmend auf einen Gleichzeitigkeitsfaktor von 0,7 (M. Rohatsch, F. Lemme and F. Wagner, Professional Kitchens, Ausg. FCSI 2007).



**Tabelle 5 - Technische Ofendaten BAKERTOP MIND.Maps™ Gasöfen**

BAKERTOP MIND.Maps™		Backbleche		Platzbedarf (mm) Nr.	600 x 400					
					6		10		16	
		Ofen-Code XEBC		16EU-E1R	16EU-E1L	16EU-EPR	16EU-EPL	16EU-GPR	16EU-GPL	
<b>Leistung</b>	zum Heizen der Luft <sup>(1)</sup>		kW	19,0	19,0	22,0	22,0	35,0	35,0	
	zur Dampferzeugung <sup>(1)</sup>		kW	19,0	19,0	22,0	22,0	35,0	35,0	
<b>Maße</b>	Breite		mm	860	860	860	860	882	882	
	Tiefe		mm	1024	1024	1024	1024	1159	1159	
	Höhe		mm	843	843	1163	1163	1866	1866	
<b>Gewicht <sup>(5)</sup></b>	brutto		kg	125	125	160	160	227	227	
	netto		kg	110	110	145	145	210	210	
<b>Heizlast</b>	sensibel		kW	1,3	1,3	1,7	1,7	2,4	2,4	
	latent	mit Haube <sup>(2)</sup>	kW	0	0	0	0	0	0	
		ohne Haube	kW	7,0	7,0	11,7	11,7	18,7	18,7	
<b>Max. Speisenladung</b>			kg	30,0	30,0	50,0	50,0	80,0	80,0	
<b>IPX_ <sup>(3)</sup></b>				IPX4	IPX4	IPX4	IPX4	IPX5	IPX5	
<b>220-240/1PH+N/50Hz</b>	Leistungsaufnahme		kW	1,0	1,0	1,4	1,4	2,2	2,2	
	Stromaufnahme		A	3,5	3,5	4,3	4,3	7,0	7,0	
	Stromkabel H07RN-F	Kabelschnitt	mm <sup>2</sup>	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	
		Tiefe	m	2,0	2,0	2,0	2,0	2,0	2,0	
	Schuko-Stecker		mitgeliefert							
Schmelzsicherungen <sup>(4)</sup> (Anz. der Schmelzsicherungen = 2)		A	16,0	16,0	16,0	16,0	16,0	16,0		
<b>DURCHSCHNITTLICHER VERBRAUCH <sup>(5)</sup></b>	<b>Wasser</b>	zur Dampferzeugung		l/h	10,6	10,6	15,6	15,6	24,8	24,8
	<b>Leistung</b>	zur Dampferzeugung		kW	13,7	13,7	15,4	15,4	24,5	24,5

(1): Bezug nehmend auf die Versionen 230 V und 400 V Bei den Versionen 415 V wird der Wert mit 1,08 multipliziert

(2): Die Unox-Abzugshaube ist mit einem Dampfkondensator ausgestattet.

(3): Schutzgrad gegen schädlichen Wassereintritt gemäß dem internationalen Standard IEC 60529

(4): Nicht von Unox geliefert.

(5): Bezug nehmend auf einen Gleichzeitigkeitsfaktor von 0,7 (M. Rohatsch, F. Lemme and F. Wagner, Professional Kitchens, Ausg. FCSI 2007).



**Tabelle 6 - Weitere technische Ofendaten CHEFTOP-BAKERTOP MIND.Maps™**

CHEFTOP MIND.Maps™			
BAKERTOP MIND.Maps™			
<b>Raumtemperatur</b>	Min.	°C	5
	Max.	°C	35
<b>Gas</b>	Anschluss	in	3/4"
<b>Wasser</b>	Druck	kPa	150 - 600
	Anschluss	in	3/4"
	Einlaufrohr, Außend. ø	mm	10
	Einlaufrohr, Innend. ø	mm	7
<b>Wasserablass</b>	Anschluss	mm	DN30
<b>Geräuschentwicklung</b>	Schalldruckpegel	dB(A)	< 70



**Tabelle 7 - Gasinstallation CHEFTOP-BAKERTOP MIND.Maps™**

<b>CHEFTOP MIND.Maps™</b>						
<b>BAKERTOP MIND.Maps™</b>						
Kategorie <sup>(*)</sup>	Land	Gasart	min	Norm	max	Installationsart
			Druck (mbar)			
II <sub>2R3R</sub>	AL, AT, BA, BG, CH, CZ, DK, EE, ES, FI, GB, GR, HR, IE, IT, LT, LV, MK, NO, PT, RO, SE, SI, SK, TR, UA	G20	17	20	25	A <sub>1</sub> , B <sub>11</sub> , B <sub>21</sub>
I <sub>2Esi</sub>	NL, RO	G31	25	30	35	
I <sub>2E(R)B</sub>	BE, CH, CZ, ES, FR, GB, GR, HR, IE, IT, NL, PL, PT, SI	G31	25	37	45	
I <sub>2E</sub>	BE, CY, ES, FR, GB, GR, IE, MT, PT	G30	25	28-30	35	
I <sub>3B/P</sub>	BE	G20	17	20	25	
		G25	20	25	30	
		G31	25	37	45	
II <sub>2E3B/P</sub>	FR	G20	17	20	25	
		G25	20	25	30	
		G31	25	37	45	
II <sub>2HS3B/P</sub>	AT, CH	G20	17	20	25	
		G30	42,5	50	57,5	
		G31	42,5	50	57,5	
II <sub>2L3B/P</sub>	AL, BA, BG, DK, EE, FI, HR, LT, LV, MK, NO, RO, SE, SI, UA, CZ, GR, IT, SK, TR	G20	17	20	25	
		G30	25	28-30	35	
		G31	25	28-30	35	
II <sub>2ELL3B/P</sub>	DE	G20	17	20	25	
		G25	18	20	25	
		G30	42,5	50	57,5	
		G31	42,5	50	57,5	
II <sub>2H3B/P</sub>	NL	G25	20	25	30	
		G30	25	28-30	35	
		G31	25	28-30	35	
II <sub>2H3B/P</sub>	HU	G20	20	25	30	
		G25.1	20	25	33	
		G30	25	28-30	35	
		G31	25	28-30	35	
II <sub>2Esi3P</sub>	PL	G20	17	20	25	
		G30	25	37	45	
		G31	25	37	45	
II <sub>2E(R)B3P</sub>	IS, CY, MT	G30	25	28-30	35	
		G31	25	28-30	35	
I <sub>3B</sub>	LU	G20	17	20	25	
I <sub>3P</sub>	BE	G20	17	20	25	
		G25	20	25	30	
I <sub>3P</sub>	FR	G20	17	20	25	
		G25	20	25	30	
I <sub>2H</sub>	ES, PT	G20	17	20	25	
		G31	25	37	45	



Tabelle 8 - Gasverbrauch und max. thermische Nennlast der Öfen CHEFTOP-BAKERTOP MIND.Maps™

CHEFTOP MIND.Maps™												
Backbleche		Ofen-Code	Gasverbrauch					Max. thermische Nennlast (kW)				
Raumbedarf	Nr.		G20 (m³/h)	G25 (m³/h)	G25.1 (m³/h)	G30 (kg/h)	G31 (kg/h)	G20	G25	G25.1	G30	G31
GN1/1	5	0511-GPR	1,16	1,35	1,35	0,67	0,86	15,0	15,0	15,0	15,0	15,0
	5	0511-GPL	1,16	1,35	1,35	0,67	0,86	15,0	15,0	15,0	15,0	15,0
	7	0711-GPR	1,59	1,85	1,85	0,91	1,17	19,0	19,0	19,0	19,0	19,0
	7	0711-GPL	1,59	1,85	1,85	0,91	1,17	19,0	19,0	19,0	19,0	19,0
	10	1011-GPR	2,33	2,71	2,71	1,34	1,71	22,0	22,0	22,0	22,0	22,0
	10	1011-GPL	2,33	2,71	2,71	1,34	1,71	22,0	22,0	22,0	22,0	22,0
	20	2011-GPR	3,70	4,31	4,31	2,13	2,72	35,0	35,0	35,0	35,0	35,0
	20	2011-GPL	3,70	4,31	4,31	2,13	2,72	35,0	35,0	35,0	35,0	35,0
GN2/1	6	0621-GPR	2,54	2,95	2,95	1,46	1,87	24,0	24,0	24,0	24,0	24,0
	6	0621-GPL	2,54	2,95	2,95	1,46	1,87	24,0	24,0	24,0	24,0	24,0
	10	1021-GPR	3,70	4,31	4,31	2,13	2,72	35,0	35,0	35,0	35,0	35,0
	10	1021-GPL	3,70	4,31	4,31	2,13	2,72	35,0	35,0	35,0	35,0	35,0
	20	2021-GPR	7,41	8,62	8,62	4,27	5,44	70,0	70,0	70,0	70,0	70,0
	20	2021-GPL	7,41	8,62	8,62	4,27	5,44	70,0	70,0	70,0	70,0	70,0

BAKERTOP MIND.Maps™												
Backbleche		Ofen-Code	Gasverbrauch					Max. thermische Nennlast (kW)				
Raumbedarf	Nr.		G20 (m³/h)	G25 (m³/h)	G25.1 (m³/h)	G30 (kg/h)	G31 (kg/h)	G20	G25	G25.1	G30	G31
600 x 400	6	06EU-GPR	1,59	1,85	1,85	0,91	1,17	15,0	15,0	15,0	15,0	15,0
	6	06EU-GPL	1,59	1,85	1,85	0,91	1,17	15,0	15,0	15,0	15,0	15,0
	10	10EU-GPR	2,33	2,71	2,71	1,34	1,71	22,0	22,0	22,0	22,0	22,0
	10	10EU-GPL	2,33	2,71	2,71	1,34	1,71	22,0	22,0	22,0	22,0	22,0
	16	16EU-GPR	3,70	4,31	4,31	2,13	2,72	35,0	35,0	35,0	35,0	35,0
	16	16EU-GPL	3,70	4,31	4,31	2,13	2,72	35,0	35,0	35,0	35,0	35,0

Tabelle 9 - Technische Daten der Haubenmodelle mit Dampfcondensator

Technische Daten			Dunstabzugshaube						
			XEHC-HC23	XEHC-HC13	XEVHC-HC11	XEBHC-HCEU	XEAHC-HCFL	XEVHC-HC21	
Maße	Breite	mm	535	535	750	860	868	868	
	Tiefe	mm	900	1100	956	1145	1159	1323	
	Höhe	mm	240	240	240	240	240	240	
Gewicht	brutto	kg	33	33	36	36	48	56	
	netto	kg	20	20	23	25	30	36	
Abgaskamin		mm	121	121	121	121	121	121	
Luftfluss	min	m³/h	310	310	310	310	310	310	
	max	m³/h	390	390	390	390	390	390	
Wasserdruck		kPa	150 - 600	150 - 600	150 - 600	150 - 600	150 - 600	150 - 600	
IPX <sup>(1)</sup>			5	5	5	5	5	5	
220-240V/1PH+N/50Hz	Leistungsaufnahme	kW	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	
	Stromaufnahme	A	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	
	Stromkabel H07RN-F	Kabelschnitt	mm²	0,75	0,75	0,75	0,75	0,75	0,75
		Tiefe	m	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5
		Schuko-Stecker		mitgeliefert					
Schmelzsicherungen <sup>(2)</sup> (Anz. der Schmelzsicherungen = 2)	A	2	2	2	2	2	2		

(1) Schutzgrad vor schädlichem Wassereintritt gemäß dem internationalen Standard IEC 60529

(2) Nicht von Unox geliefert.

## Tabelle 10 - Technische Daten von SlowTop und der Gärschränke

Technische Daten			SlowTop XEVSC		Gärschrank XEBPC					
			0711-CR	0711-CL	12EU-C	08EU-C	12EU-M	16EU-D	16EU-M	
<b>Maße</b>	Breite	mm		750			862	866	866	
	Tiefe	mm		792			890	988	988	
	Höhe	mm	961	961	762	623	805	1861	1861	
<b>Gewicht</b>	brutto	kg	75	75	60	57	60	63	63	
	netto	kg	63	63	45	42	45	48	48	
<b>Leistung</b>		-	7	7	12	8	12	16	16	
<b>Blechart</b>			GN1/1	GN 1/2	600x400	600x400	600x400	600x400	600x400	
<b>Blechabstand</b>		mm	70	70	75	75	75	75	75	
<b>Max. Speisenladung</b>		kg	35	35	36	24	36	48	48	
<b>Wasserdruck</b>		kPa	150 - 600	151-600	150 - 600	150 - 600	150 - 600	150 - 600	150 - 600	
<b>Max. Temperatur</b>		°C	180	180	50	50	70	50	70	
<b>IPX<sup>(1)</sup></b>			4	4	4	4	4	4	4	
<b>220-240V/1PH+N/ 50Hz</b>	Leistungsaufnahme	kW	3,2	3,2	2,4	2,4	2,4	2,4	2,4	
	Stromaufnahme	A	14,0	14,0	10,5	10,5	10,5	10,5	10,5	
	Stromkabel H07RN-F	Kabelschnitt	mm <sup>2</sup>	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5
		Tiefe	m	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5
		Schu- ko-Stecker		mitgeliefert						
	Schmelzsicherungen <sup>(2)</sup> (Anz. der Schmelzsicherun- gen = 2)	A	16	16	16	16	16	16	16	

(1) Schutzgrad vor schädlichem Wassereintritt gemäß dem internationalen Standard IEC 60529

(2) Nicht von Unox geliefert.

(3) XEVS-0711-R kann am Berührungsdisplay eines UNOX-Ofens kontrolliert und gesteuert werden.

Tabelle 11 - Abzugshauben für Öfen **CHEFTOP-BAKERTOP MIND.Maps™**

	CHEFTOP MIND.Maps™	Backbleche		Ofenmodell	Haubenmodell		
		Platzbedarf (mm)	Nr.				
<b>GASTRONOMIE</b>	 <b>ELEKTROÖFEN</b>	<b>GN 2/3</b>	354 x 325	5	XECC-0523-E1R	XECHC-HC23	
				5	XECC-0523-E1L		
		<b>GN 1/1</b>	530 x 325	5	XECC-0513-EPR	XECHC-HC13	
				5	XECC-0513-EPL		
				3	XEVC-0311-E1R	XEVHC-HC11	
				3	XEVC-0311-E1L		
				5	XEVC-0511-E1R		
				5	XEVC-0511-E1L		
				5	XEVC-0511-EPR		
				5	XEVC-0511-EPL		
				7	XEVC-0711-E1R		
				7	XEVC-0711-E1L		
				7	XEVC-0711-EPR		
				7	XEVC-0711-EPL		
				10	XEVC-1011-E1R		
				10	XEVC-1011-E1L		
				10	XEVC-1011-EPR		
				10	XEVC-1011-EPL		
				20	XEVC-2011-E1R		XEAHC-HCFL
				20	XEVC-2011-E1L		
		20	XEVC-2011-EPR				
		20	XEVC-2011-EPL				
		<b>GN 2/1</b>	530 x 650	6	XEVC-0621-EPR	XEVHC-HC21	
				6	XEVC-0621-EPL		
				10	XEVC-1021-EPR		
				10	XEVC-1021-EPL		
				20	XEVC-2021-EPR		
				20	XEVC-2021-EPL		

	BAKERTOP MIND.Maps™	Backbleche		Ofenmodell	Haubenmodell	
		Platzbedarf (mm)	Nr.			
KONDITOREI	 <b>ELEKTROÖFEN</b>	600x400	4	XEBC-04EU-EIR	XEBHC-HCEU	
			4	XEBC-04EU-E1L		
			4	XEBC-04EU-EPR		
			4	XEBC-04EU-EPL		
			6	XEBC-06EU-EIR		
			6	XEBC-06EU-E1L		
			6	XEBC-06EU-EPR		
			6	XEBC-06EU-EPL		
			10	XEBC-10EU-EIR		
			10	XEBC-10EU-E1L		
			10	XEBC-10EU-EPR		
			10	XEBC-10EU-EPL		
			16	XEBC-16EU-EIR		XEAHC-HCFL
			16	XEBC-16EU-E1L		
	16	XEBC-16EU-EPR				
	16	XEBC-16EU-EPL				
	 <b>GAS</b>	600x400	6	XEBC-06EU-GPR	XEBHC-HCEU	
			6	XEBC-06EU-GPL		
			10	XEBC-10EU-GPR		
			10	XEBC-10EU-GPL		
16			XEBC-16EU-GPR	XEAHC-HCFL		
16			XEBC-16EU-GPL			

Alle Öfen mit dem Endbuchstaben L haben eine Tür mit linker und rechter Öffnung

**Tabelle 12 - Gärchränke für Öfen BAKERTOP MIND.Maps™**

	BAKERTOP MIND.Maps™	Backbleche		Ofenmodell	Gärschrankmodell
		Platzbedarf (mm)	Nr.		
<b>KONDITOREI</b>	 <b>ELEKTROÖFEN</b>	<b>600 x 400</b>	4	XEBC-04EU-E1R	XEBPC-08EU-D XEBPC-12EU-D
			4	XEBC-04EU-E1L	
			4	XEBC-04EU-EPR	
			4	XEBC-04EU-EPL	
			6	XEBC-06EU-E1R	
			6	XEBC-06EU-E1L	
			6	XEBC-06EU-EPR	
			6	XEBC-06EU-EPL	
			10	XEBC-10EU-E1R	
			10	XEBC-10EU-E1L	
			10	XEBC-10EU-EPR	
			10	XEBC-10EU-EPL	
			16	XEBC-16EU-E1R	
			16	XEBC-16EU-E1L	
	16	XEBC-16EU-EPR	XEBPC-16EU-M XEBPC-16EU-D		
	16	XEBC-16EU-EPL			
	 <b>GAS</b>	<b>600 x 400</b>	6	XEBC-06EU-GPR	XEBPC-08EU-D XEBPC-12EU-D  XEBPC-16EU-M XEBPC-16EU-D
			6	XEBC-06EU-GPL	
			10	XEBC-10EU-GPR	
			10	XEBC-10EU-GPL	
16			XEBC-16EU-GPR		
16	XEBC-16EU-GPL				

Die Gärschrankmodelle mit dem Endbuchstaben D dürfen nur für Anschlüsse an UNOX-Öfen angeschlossen werden und müssen über das Berührungsdisplay gesteuert werden.

Die Gärschrankmodelle mit dem Endbuchstaben M sind unabhängig und können über integrierte manuelle Steuerungen verwendet werden.

Tabelle 13 - Temperaturhalter für Öfen **CHEFTOP MIND.Maps™**

	CHEFTOP MIND.Maps™	Backbleche		Ofenmodell	Mod. Temperaturhalter				
		Platzbedarf (mm)	Nr.						
<b>GASTRONOMIE</b>	 <b>ELEKTROÖFEN</b>	GN 2/3	354 x 325	5	XECC-0523-E1R	nicht verfügbar			
				5	XECC-0523-E1L				
		GN 1/1	530 x 325	5	XECC-0513-EPR	XEVSC-0711-CR			
				5	XECC-0513-EPL				
				3	XEVC-0311-E1R				
				3	XEVC-0311-E1L				
				5	XEVC-0511-E1R				
				5	XEVC-0511-E1L				
				5	XEVC-0511-EPR				
				5	XEVC-0511-EPL				
				7	XEVC-0711-E1R				
				7	XEVC-0711-E1L				
				7	XEVC-0711-EPR				
				7	XEVC-0711-EPL				
				10	XEVC-1011-E1R				
				10	XEVC-1011-E1L				
				10	XEVC-1011-EPR				
				10	XEVC-1011-EPL				
				GN 2/1	530 x 650		20	XEVC-2011-E1R	nicht verfügbar
							20	XEVC-2011-E1L	
		20	XEVC-2011-EPR						
		20	XEVC-2011-EPL						
		6	XEVC-0621-EPR						
		6	XEVC-0621-EPL						
		GN 1/1	530 x 325	5	XEVC-0511-GPR	XEVSC-0711-CR			
				5	XEVC-0511-GPL				
				7	XEVC-0711-GPR				
				7	XEVC-0711-GPL				
10	XEVC-1011-GPR								
10	XEVC-1011-GPL								
20	XEVC-2011-GPR								
20	XEVC-2011-GPL								
GN 2/1	530 x 650			6	XEVC-0621-GPR	nicht verfügbar			
				6	XEVC-0621-GPL				
				10	XEVC-1021-GPR				
				10	XEVC-1021-GPL				
				20	XEVC-2021-GPR				
				20	XEVC-2021-GPL				

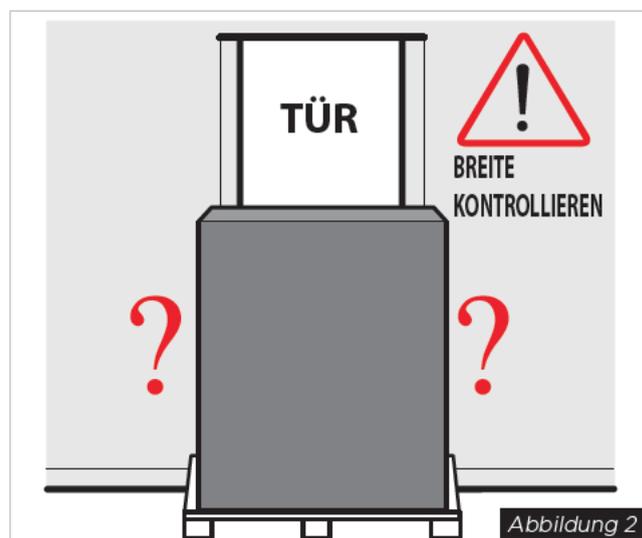
### 1 Transport der Einheit

Um Schäden vorzubeugen, müssen die Einheiten auf von Unox gelieferten Original-Paletten transportiert werden.



Für den Transport der Paletten, siehe die angegebene Breite in Tabelle 14

	Blechart	Installation	Palettenbreite
<b>CHEFTOP MIND.Maps™</b>	GN 1/1	Tischöfen	860 mm
		Bodenöfen;	975 mm
	GN 2/3		970 mm
	GN 2/1		860 mm
<b>BAKERTOP MIND.Maps™</b>	600x 400	Tischöfen	970 mm
		Bodenöfen;	975 mm



Die Tabelle 15A und Tabelle 16B zeigen die Verpackungsmaße der Elektroöfen **CHEFTOP-BAKERTOP MIND.Maps™**.

<b>CHEFTOP MIND.Maps™</b>	Backbleche	Raumbedarf Nr.	GN1/1												
			3		5				7						
			Ofen-Mod.	XEVC	0311-E1R	0311-E1L	0511-E1R	0511-E1L	0511-EPR	0511-EPL	0711-E1R	0711-E1L	0711-EPR	0711-EPL	
Platzbe- darf-Maße	Breite	mm	857	857	857	857	857	857	857	857	857	857	857	857	857
	Tiefe	mm	947	947	947	947	947	947	947	947	947	947	947	947	947
	Höhe	mm	858	858	858	858	858	858	858	1026	1026	1026	1026	1026	1026

<b>CHEFTOP MIND.Maps™</b>	Backbleche	Raumbedarf Nr.	GN1/1								GN2/1					
			10				20				6		10		20	
			Ofen-Mod.	XEVC	1011-E1R	1011-E1L	1011-EPR	1011-EPL	2011-E1R	2011-E1L	2011-EPR	2011-EPL	0621-EPR	0621-EPL	1021-EPR	1021-EPL
Platzbe- darf-Maße	Breite	mm	857	857	857	857	955	955	955	955	964	964	964	964	955	955
	Tiefe	mm	947	947	947	947	1284	1284	1284	1284	1348	1348	1348	1348	1430	1430
	Höhe	mm	1193	1193	1193	1193	2046	2046	2046	2046	1026	1026	1347	1347	2046	2046

Tabelle 15A  
Verpackungsmaße

CHEFTOP MIND.Maps™ Compact	Backbleche	Raumbedarf Nr.	GN2/1		GN1/1	
			5		5	
Ofenmodell XEVC			0523-E1R	0523-E1L	0513-EPR	0513-EPL
Platzbe- darf-Maße	Breite	mm	857	857	857	857
	Tiefe	mm	947	947	947	947
	Höhe	mm				

Tabelle 16B  
Verpackungsmaße

BAKERTOP MIND.Maps™	Backbleche	Platzbedarf (mm) Nr.	600x400							
			4				6			
Ofenmodell XEBC			04EU-E1R	04EU-E1L	04EU-EPR	04EU-EPL	06EU-E1R	06EU-E1L	06EU-EPR	06EU-EPL
Platzbe- darf-Maße	Breite	mm	940	940	940	940	940	940	940	940
	Tiefe	mm	1100	1100	1100	1100	1100	1100	1100	1100
	Höhe	mm	858	858	858	858	1026	1026	1026	1026

Tabelle 16B  
Verpackungsmaße

BAKERTOP MIND.Maps™	Backbleche	Platzbedarf (mm) Nr.	600x400							
			10				16			
Ofenmodell XEBC			10EU-E1R	10EU-E1L	10EU-EPR	10EU-EPL	16EU-E1R	16EU-E1L	16EU-EPR	16EU-EPL
Platzbe- darf-Maße	Breite	mm	940	940	940	940	955	955	955	955
	Tiefe	mm	1100	1100	1100	1100	1284	1284	1284	1284
	Höhe	mm	1345	1345	1345	1345	2046	2046	2046	2046

Die Tabelle 17A und Tabelle 17B zeigen die Verpackungsmaße der Gasöfen **CHEFTOP MIND™** und **BAKERTOP MIND™**.

Tabelle 17A  
Verpackungsmaße

CHEFTOP MIND. Maps™	Backbleche	Raumbedarf Nr.	600x400							
			3		7		10		20	
Ofen-Mod. XEVC			0511-GPR	0511-GPL	0711-GPR	0711-GPL	1011-GPR	1011-GPL	2011-GPR	2011-GPL
Platzbe- darf-Maße	Breite	mm	947	947	947	947	947	947	1284	1284
	Tiefe	mm	858	858	1026	1026	1193	1193	2046	2046
	Höhe	mm								

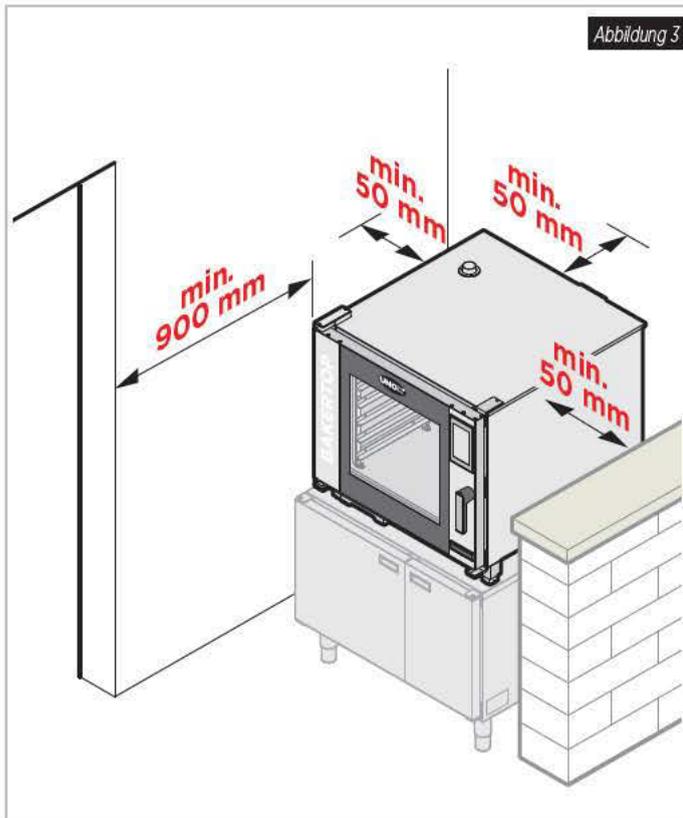
Tabelle 17A  
Verpackungsmaße

CHEFTOP MIND. Maps™	Backbleche	Raumbedarf Nr.	600x400					
			6		10		20	
Ofen-Mod. XEVC			0621-GPR	0621-GPL	1021-GPR	1021-GPL	2021-GPR	2021-GPL
Platzbe- darf-Maße	Breite	mm	964	964	964	964	955	955
	Tiefe	mm	1348	1348	1348	1348	1430	1430
	Höhe	mm	1026	1026	1347	1347	2046	2046

Tabelle 17B  
Verpackungsmaße

BAKERTOP MIND.Maps™	Backbleche	Platzbedarf (mm) Nr.	600x400					
			6		10		16	
Ofenmodell XEBC			06EU-GPR	06EU-GPL	10EU-GPR	10EU-GPL	16EU-GPR	16EU-GPL
Platzbe- darf-Maße	Breite	mm	940	940	940	940	955	955
	Tiefe	mm	1100	1100	1100	1100	1430	1430
	Höhe	mm	1026	1026	1345	1345	2046	2046

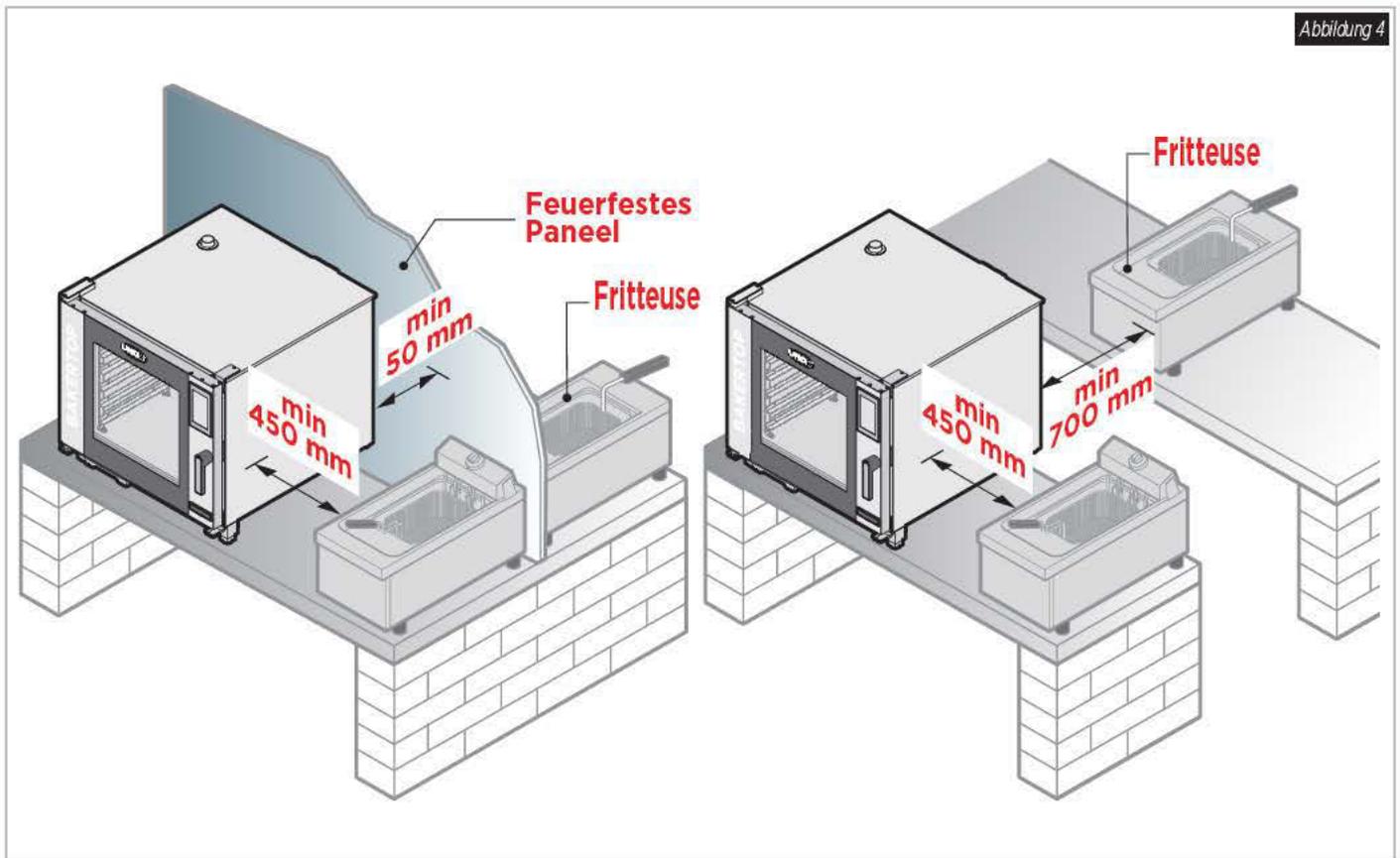
## 2 Geräteinstallation



Die Installationsstätten müssen die folgenden Eigenschaften haben:

- geeignet für die Garung von Industriergerichten;
- vor Umwelteinflüssen geschützt sein;
- adäquater Luftaustausch;
- Temperaturen zwischen +5° und 35 °C maximal;
- eine max. Feuchtigkeit von 70 %;

Während der Installation der Geräte auf die in Abbildung 3 und Abbildung 4 angegebenen Abstände achten.



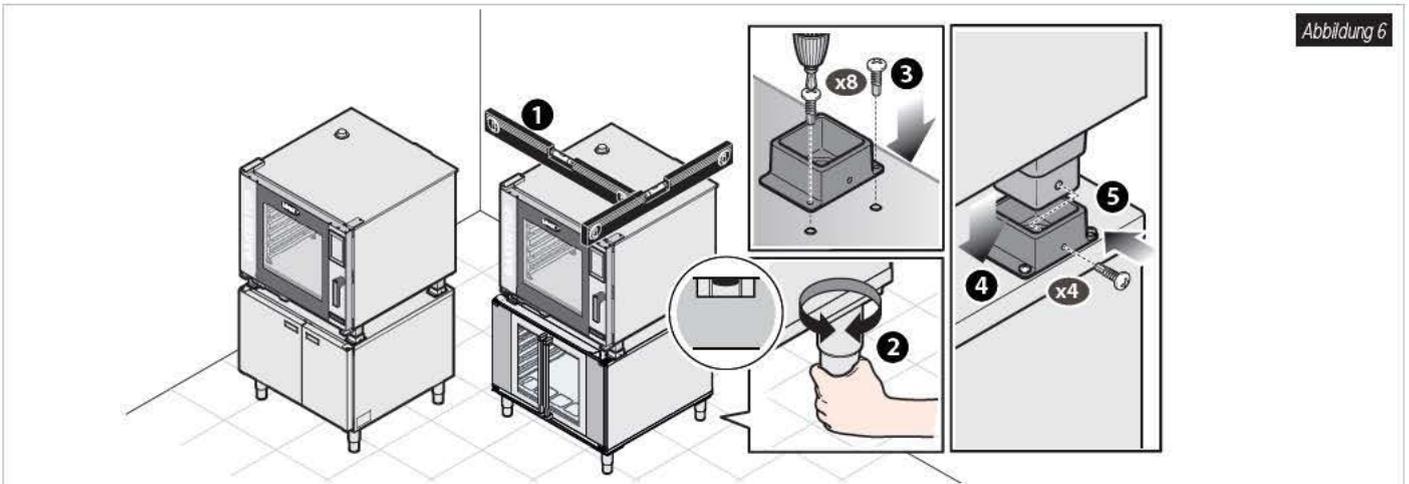
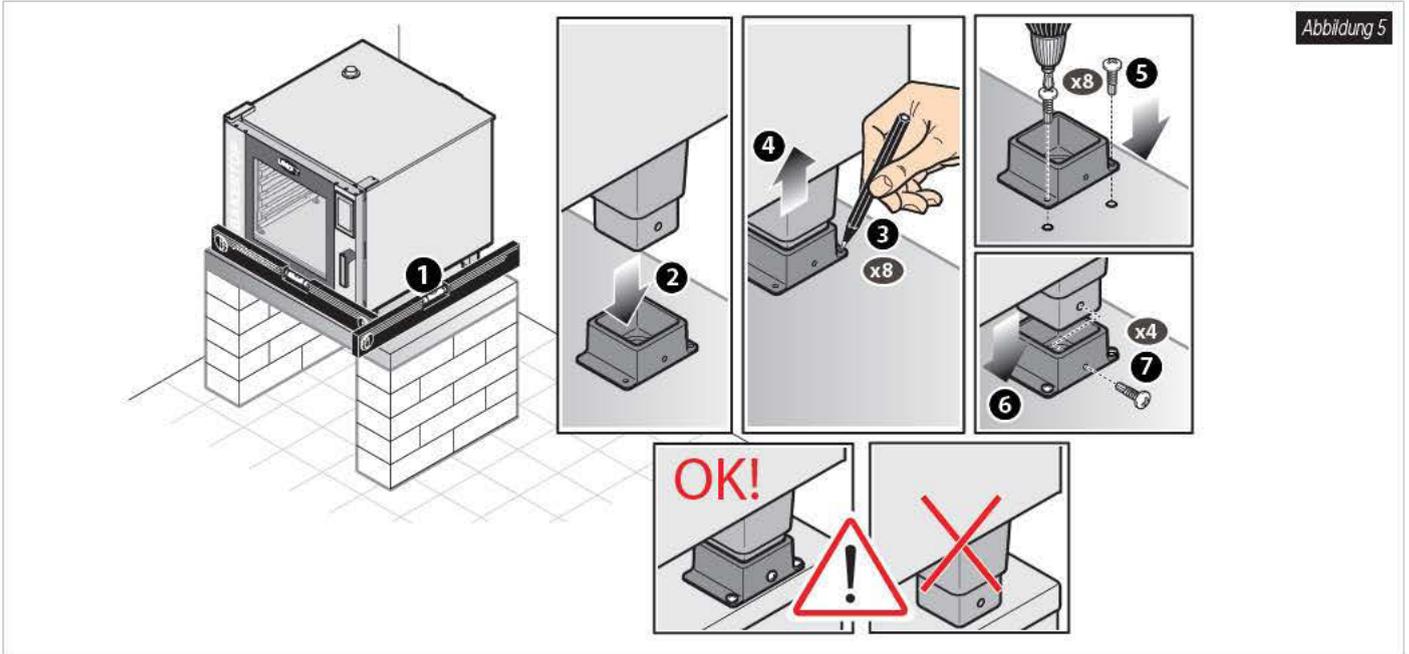
## a) Geräteinstallation - Tischöfen

Die Tischöfen können wie folgt positioniert werden:

- auf Unterstrukturen;
- auf Rädern (mit optionalem Unox-Reifen-Kit);
- auf anderen Öfen oder Unox-Zubehör (Gärschrank, Gestell, Unterschrank, ...);
- am Boden.

Die Tischöfen sind mit 4 Kunststofffüßen ausgestattet (Höhe 100 mm).

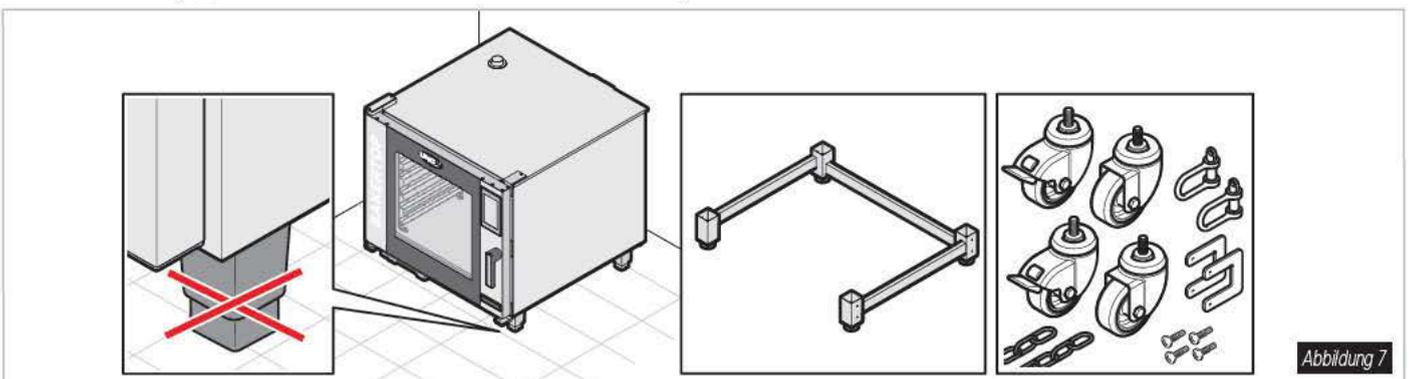
Zum Befestigen des Tischofens das Stellfuß-Kit aus Abbildung 5 und Abbildung 6 verwenden.



Zur Installation des Bodengeräts zuerst die Kunststofffüße entfernen.

Zur Installation am Boden sind zwei verschiedene Unox-Kits verfügbar (siehe Abbildung 7):

- Unox Sätze Rollen XUC010 beinhaltet 2 Sicherheitsketten, 2 feststellbare Rollen und 2 nicht feststellbare Rollen.
- Tiefen Ständer Kit XWARC-00EF-F für Blechart EU (600x400) und FS (Fullsize), XWVRC-0011-F für Blechart GN1/1, XWVRC-0021-F für Blechart GN2/1.



### a) Geräteinstallation - Bodenöfen

Die Böden, auf denen die Öfen positioniert werden müssen die folgenden Eigenschaften haben:

- nicht entflammbar oder hitzeempfindlich;
- muss perfekt nivelliert sein;
- muss das Gewicht des Geräts mit voller Ladung aushalten, ohne sich zu verformen oder abzusinken.

Alle Bodenöfen sind mit 4 höhenverstellbaren Stützfüßen ausgestattet (147-190 mm).

Um den Wagen leicht einführen zu können, muss die Mindesthöhe vom Boden 17,3 cm betragen.

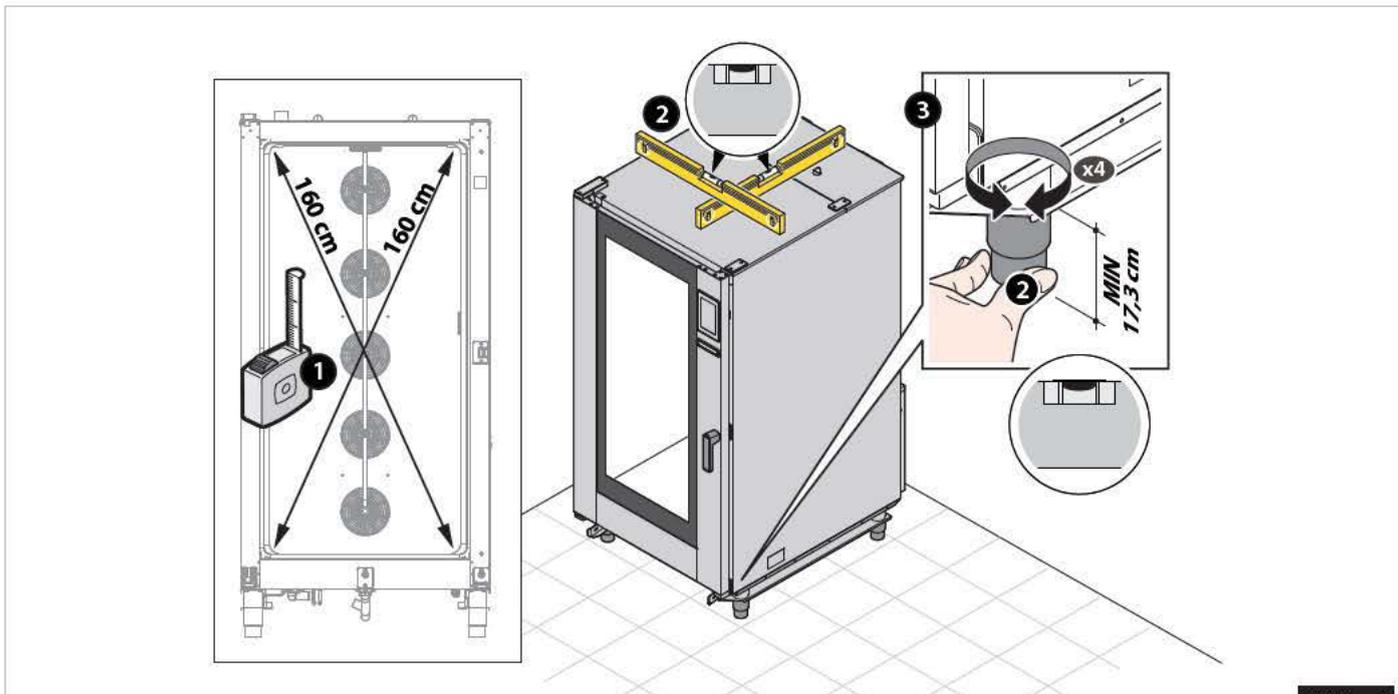


Abbildung 8

Wenn der Boden nicht perfekt eben ist, verwenden Sie zur vereinfachten Wageneinführung eine Eingangsrampe mit einer maximalen Neigung von 4°.

Die maximale Neigung des Bodens ist 2°.

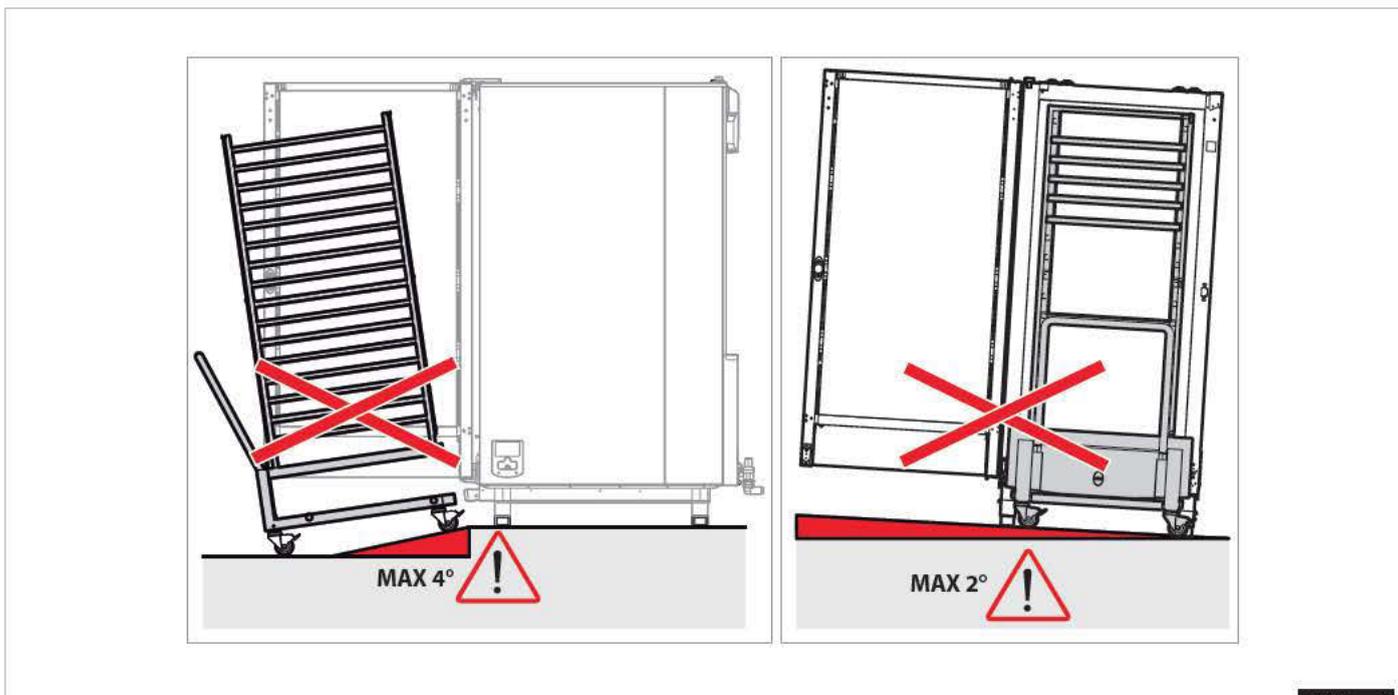


Abbildung 9

### 3 Anschluss der Einheit

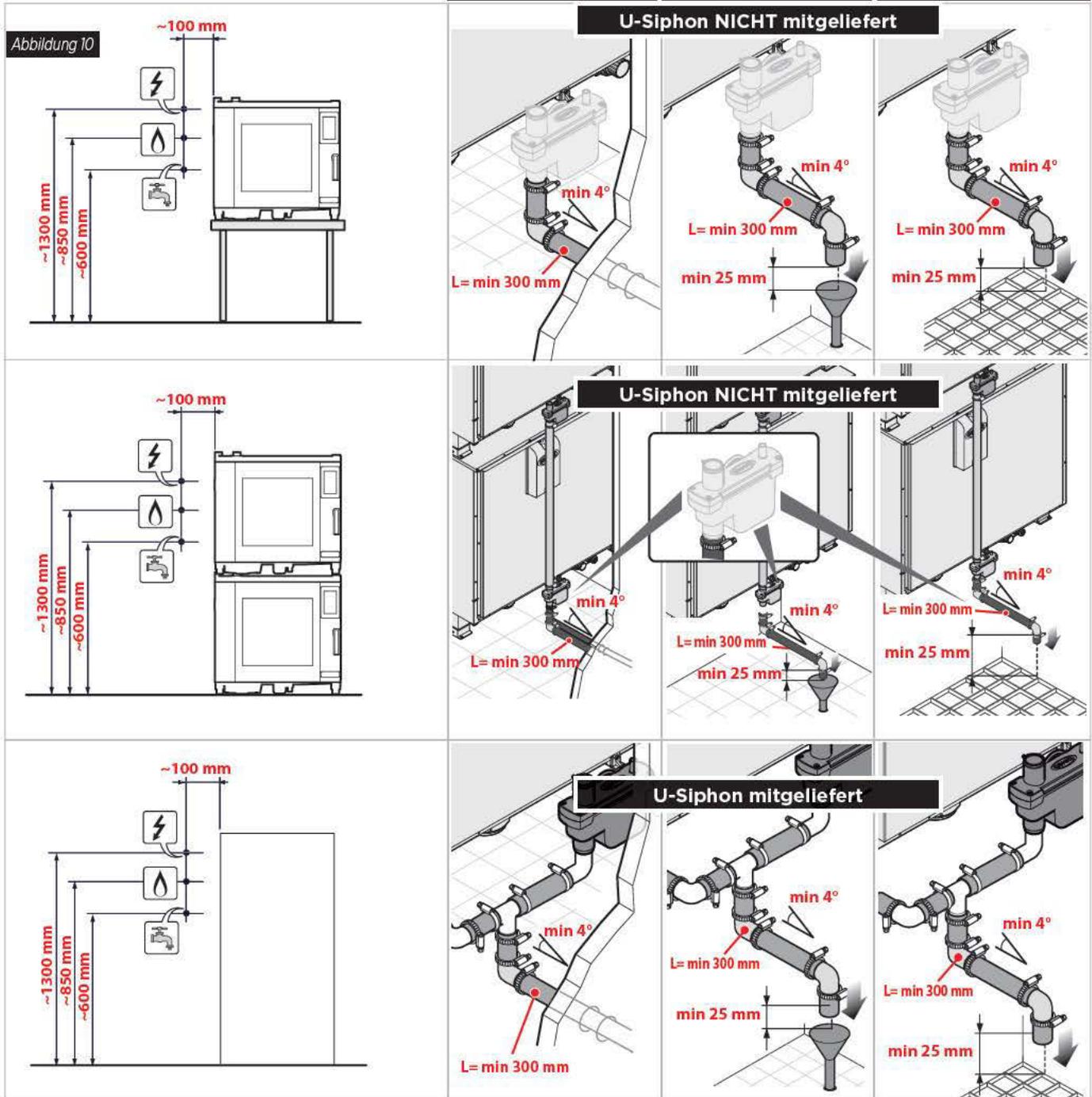
#### 3.1 Schalt- und Anschlussplan

Der Installationsraum muss mit einer Elektro-, Wasser- und Gasanlage ausgestattet sein (nur für Gaseföfen) und den jeweiligen Normen zur Anlagen- und Arbeitssicherheit in Verwenderland entsprechen. Die Abbildung 10 zeigt die nötigen Anschlüsse:

-  elektrischer Anschluss
-  Wassereinlauf-Anschluss
-  Gas-Versorgungsleitung

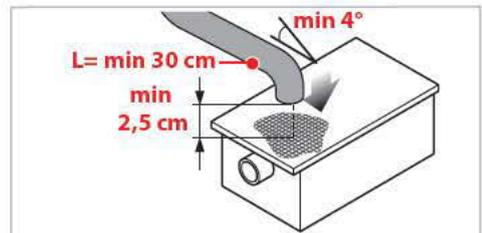
#### ANSCHLUSS AN ABWASSERABLASS

Wandabzug	Ablass mit separatem Trichter	Bodenablass
-----------	----------------------------------	-------------



Der Wandablass muss einen Luftspalt von mindestens 25 mm haben.

 **Beim Garen großer Mengen fettiger Lebensmittel den Siphon entfernen und einen Fettabscheider einsetzen oder direkt in das Gitter ablassen. In beiden Fällen muss das genannte Air Gap beibehalten werden.**



### 3.2 Stromanschluss

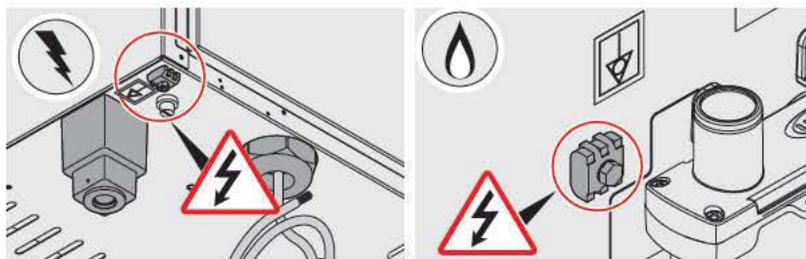
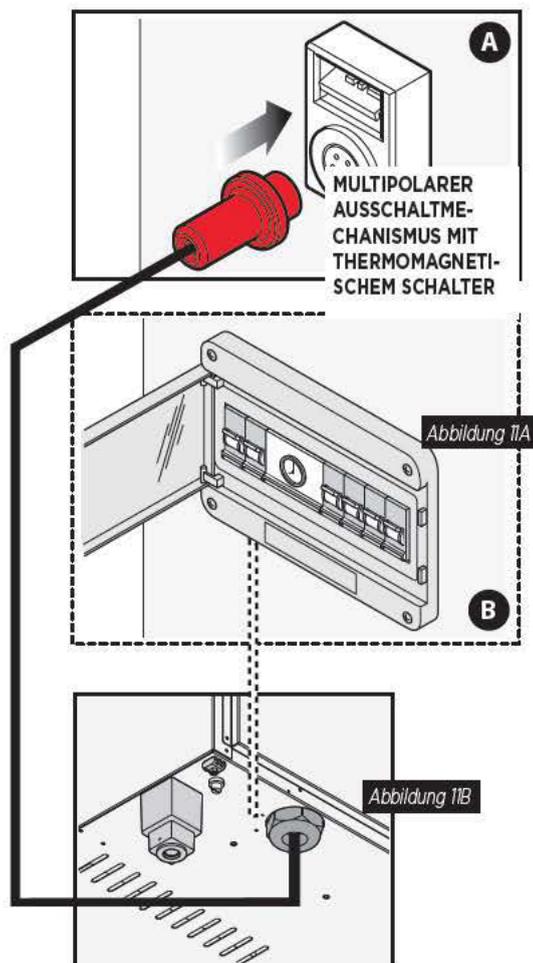
Die Stromanschlüsse müssen mit den geltenden Normen im Land konform sein. Jedes Gerät kann an den Strom über einen permanenten oder einen Stecker-Anschluss angeschlossen werden (siehe Abbildung 11A).

Für einen richtigen Stromanschluss müssen die Geräte:

- eine Potentialausgleichsanlage gemäß den geltenden Normen haben. Die Anschlüsse mit dem Potentialausgleichssymbol müssen über ein Anschlusskabel mit einem Schnitt von 10 mm<sup>2</sup> angeschlossen werden (gemäß dem Standard IEC 60335-2-42) (siehe Abbildung 11B).
- geerdet sein, um Schäden zu verhindern (gelb-grünes Kabel).



Siehe **Tabellen 2 - 7** für alle verfügbaren Standard-Spannungssysteme für jedes Gerät.



### 3.3 Gasanschluss

Der Anschluss an die Gasversorgung muss den geltenden nationalen Normen entsprechen. Jede Einheit ist für Naturgas ausgelegt (Art G20/G25). Zur Verwendung von LPG-Gas (Art G30/G31) müssen der Gaseinspritzer und die Einstellungen verändert werden.

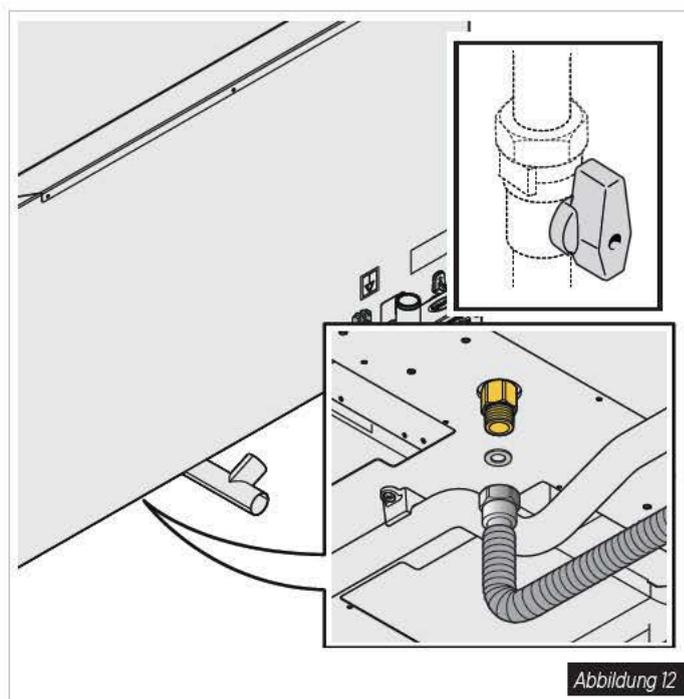
Jede Einheit ist mit einem weiblichen 3/4" Gewinde-Gasanschluss ausgestattet.

Zur Installation und zum Anschluss an jedes Gerät einen Schlauch mit einem dem Gerät vorgeschalteten Sperrventil verwenden.

Der Schlauch und das Sperrventil sind nicht in der Lieferung (siehe Abbildung 12).

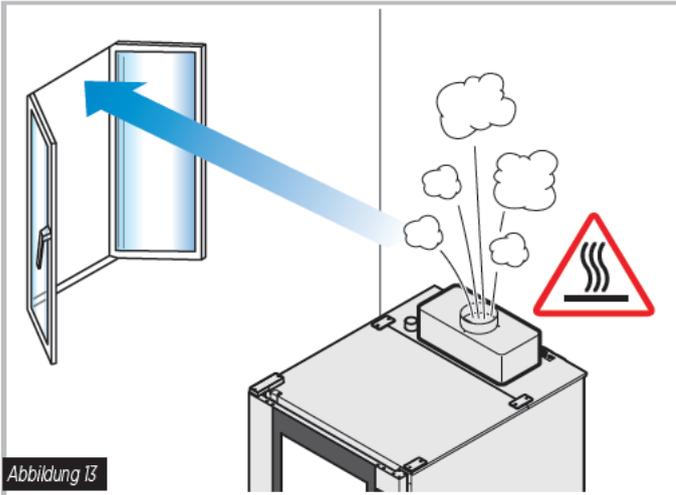
 Bei der Verwendung des Gerätes in großen Höhen ist keine besondere Einstellung erforderlich.

 Das voreingestellte Gas kann nur von UNOX-Technikern verändert werden.

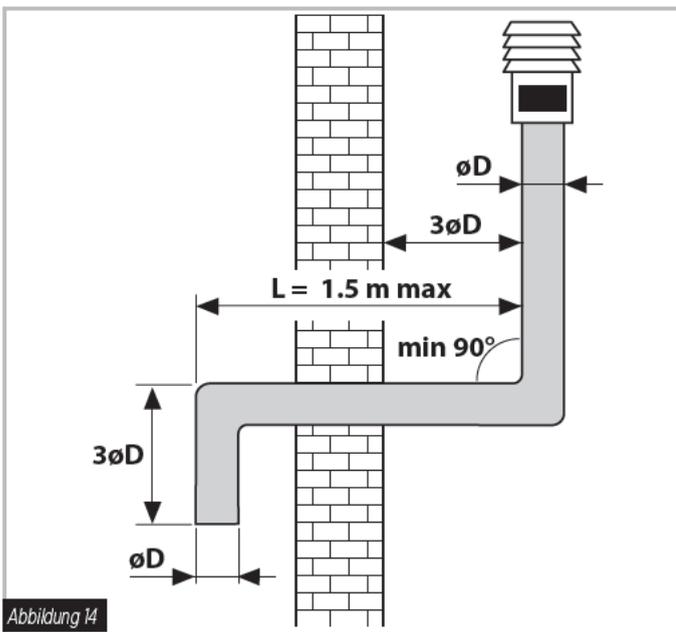


### 3.4 Gasabzug

Zum Gasabzug siehe die aktuell national geltenden Gas-Normen.



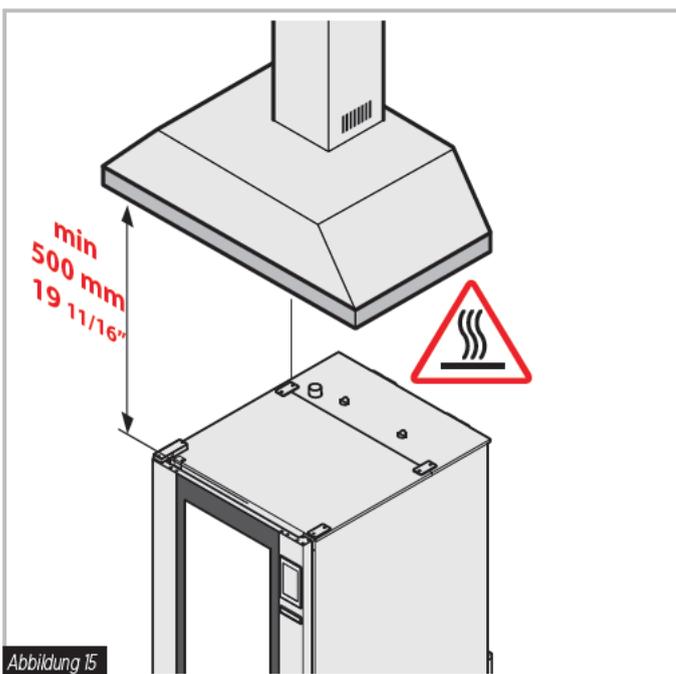
a) Öfen mit thermischer Leistung < 14 kW direkter Abzug am Montageort des Ofens.



b) Öfen mit thermischer Leistung > 14 kW Abzug durch effektiven Kamin mit natürlichem Abzug. Der Zug muss den folgenden Eigenschaften entsprechen:

- über die gesamte Länge den gleichen Durchmesser ( $\varnothing D$ ) des Abzugsrohranschlusses des Ofens haben;
- mit einem starren Rohr ( $3\varnothing D$ ) über dem Lüfterschlauch ausgestattet sein;
- einen ansteigenden Verlauf mit einer Mindestneigung von 10% haben. Im Falle von Winkeln müssen diese größer oder gleich  $90^\circ$  sein und die eventuellen horizontalen Teile ( $L$ ) dürfen nicht länger als 1,5 m sein.

In diesem Fall ist der Gebrauch einer Dampfförderanlage nötig. Die Dampfförderanlage wird nicht mit dem Gerät geliefert, ist aber als Option verfügbar.



c) Öfen mit Heizlast > 14 kW: Das Abgas wird über die Abzugshaube angezogen. Die Haube benötigt ein mindestens 50 cm langes Abzugsrohr:

 Die Abgase können Temperaturen bis  $500^\circ\text{C}$  erreichen. Verwenden Sie kein Abzugsrohr aus Aluminium oder aus Materialien, die den Temperaturen nicht standhalten.

### 3.5 Wasseranschluss

Der Wasseranschluss umfasst:

- Druckminderer 2 bar
- offenen Schalter
- 1,5 m Schlauch;
- mechanischen Filter
- einen gemeinsamen 3/4" Wasseranschluss mit Steuerventil.

Es wird empfohlen vor dem Wassereinlaufanschluss einen Wasserhahn vorzuschalten (nicht geliefert) (siehe Abbildung 16).

- max. Wassertemperatur 30 °C;
- Trinkwasser;
- max. Wasserleitfähigkeit 150 Q/cm;
- max. Wasserhärte 20°dH;
- Wasserdruck zwischen 150 und 600 kPa (empfohlener Wert: 200 kPa).
- Schadstoff-Anforderungen (unbehandeltes Wasser):
- Freies Chlor: weniger als 0,1 ppm (mg/L);
- Chloride: weniger als 25 ppm (mg/L); pH: 7,0 a 8,5;
- Alkalinität: weniger als 50 ppm (mg/L);
- Kieselerde: weniger als 12 ppm (mg/L);
- Gesamte gelöste Festteile (tds): weniger als 60 ppm

Wenn der Einlaufwasserdruck unter dem angegebenen Mindestwert liegt (150 kPa), muss eine Pumpe installiert werden (min. Durchsatz: 300 l/h).

Wenn die Wasserleitfähigkeit 150 QS/cm übersteigt, muss das Wasser zur Dampferzeugung behandelt werden.



Für weitere Informationen, siehe Abschn. "3.1 Schalt- und Anschlussplan"

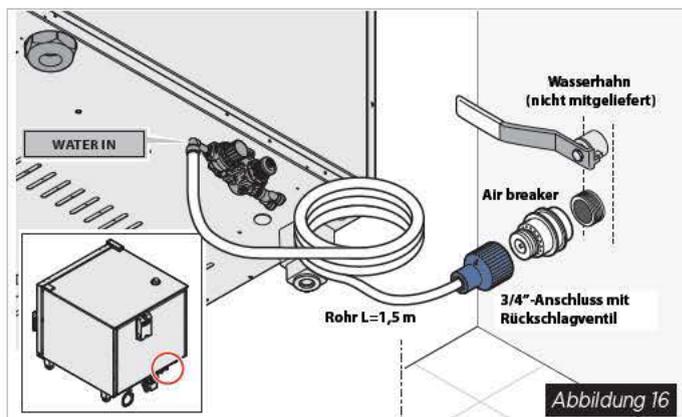


Abbildung 16

### 3.6 Reinigungsmittelanschluss

Die Öfen sind mit einem Behälter ausgestattet, der mit Reinigungsmittel zur automatischen Reinigung des Geräts gefüllt werden kann.

Die Geräte sind ausgestattet mit:

- 2 m Rohr;
- einem schon montierten Reinigungsmittel-Tankdeckel;
- einem Reinigungsmittelfilter

Zum Nachladen des Reinigungsmittels:

1. Handschuhe tragen, um den direkten Kontakt mit dem Reinigungsmittel an den Händen zu vermeiden.
2. Den Behälter unter dem Ofen bis zum "Klick" herausziehen.
3. Den Behälterdeckel öffnen.
4. Den Deckel der 1l-Reinigungsmittelflasche von UNOX öffnen **ohne die Schutzfolie zu entfernen oder zu durchbohren!**
5. Die Flasche umkippen und auf den Behälter schrauben (durch Aufschrauben zerreißt ein Stift im Behälter die Schutzfolie und ermöglicht das Auslaufen des Reinigungsmittels).
6. Nachdem die Flasche ausgeleert wurde, abschrauben und entfernen; die Flasche darf nicht tropfen (**die Flüssigkeit darf mit der Haut nicht in Kontakt kommen**).
7. Den Vorgang wiederholen, bis der maximal zulässige Pegel erreicht wurde, der im vorderen Teil des Behälters angezeigt wird. (Max. Tragfähigkeit = 4 Liter = 4 Flaschen)
8. Die Flaschen entsorgen.
9. Den Behälter wieder unter den Ofen bis zum Anschlag einführen.
10. Die Handschuhe wegschmeißen und dabei nicht die mit Reinigungsmittel verschmutzten Teile anfassen.

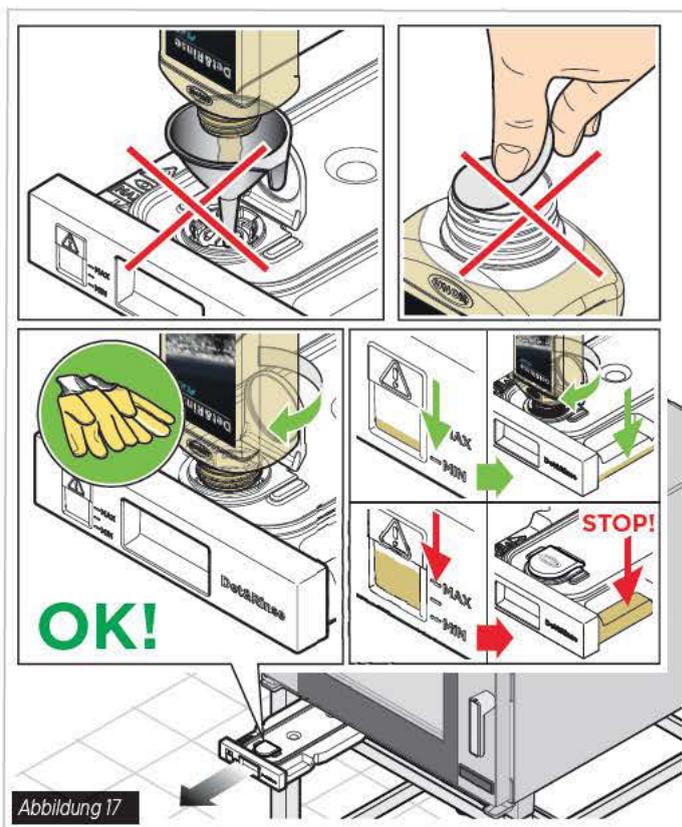


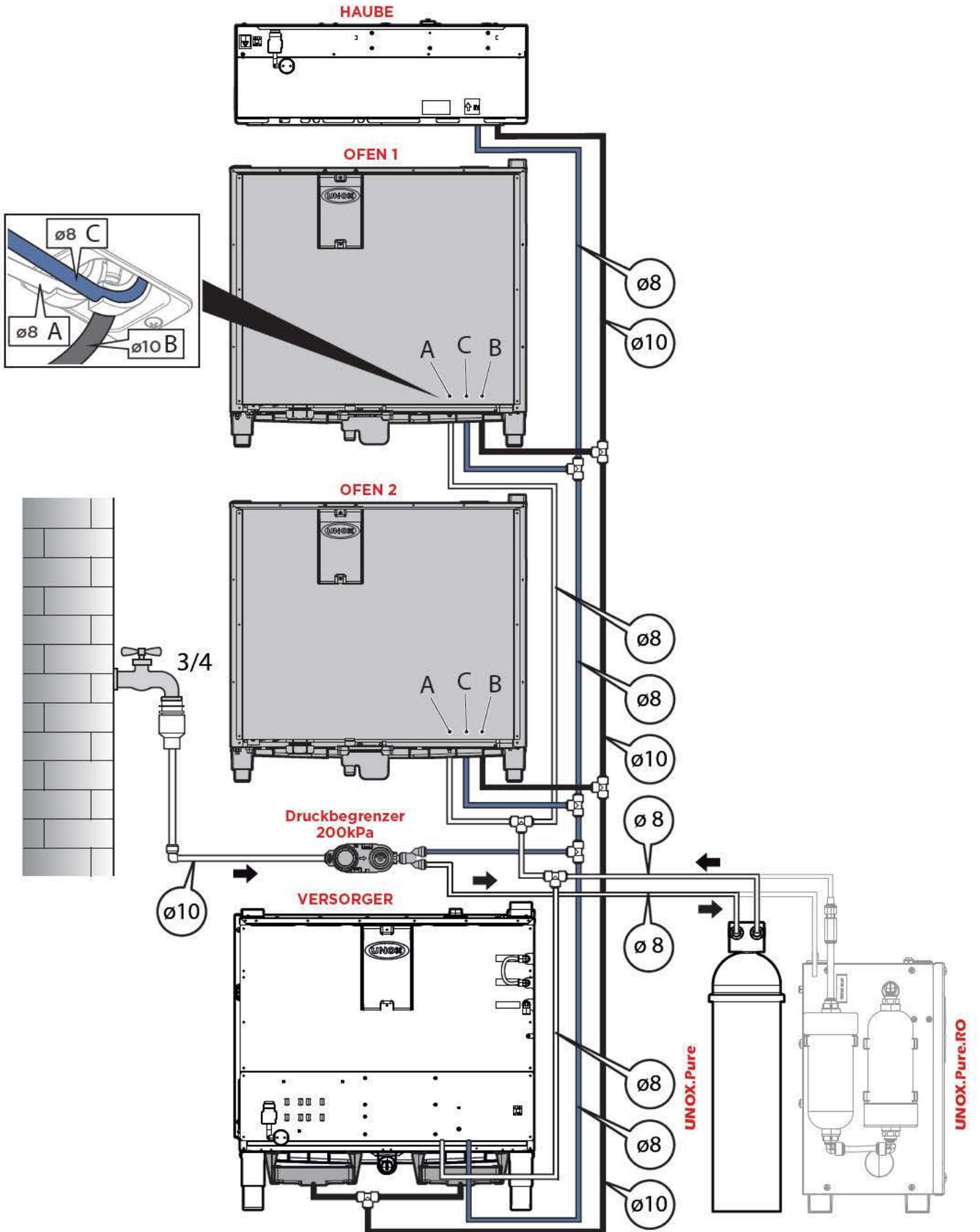
Abbildung 17

! Das Auffüllen kann nur mit 1l-Reinigungsmittelflaschen **UNOX.Det&Rinse** aufgefüllt werden.

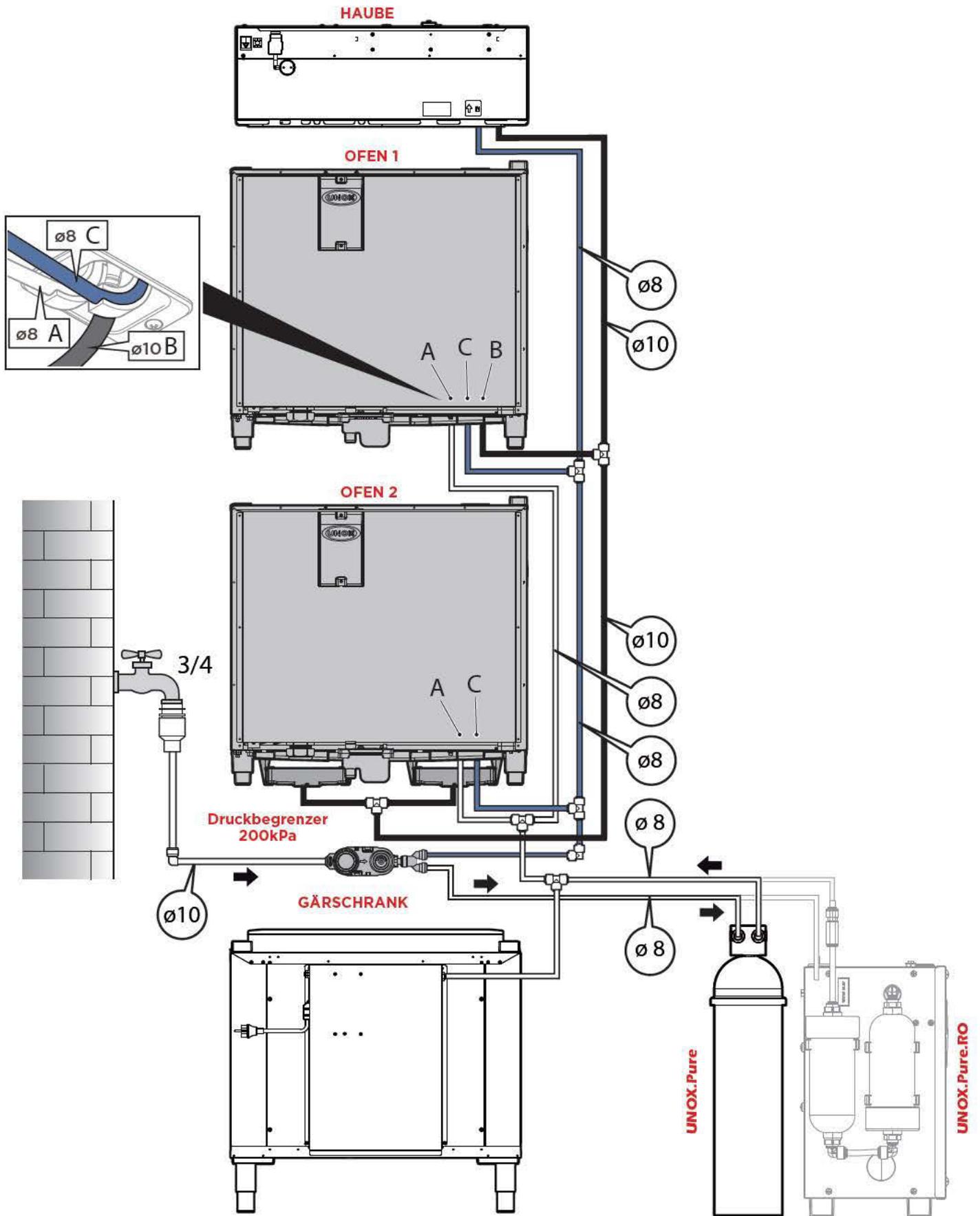
! Das Reinigungsmittel NICHT mit nackten Händen anfassen!

+ Für weitere technische Informationen und für Informationen zur Sicherheit des Reinigungsmittels **UNOX.Det&Rinse**, siehe Produktkarten am Ende des Handbuchs.

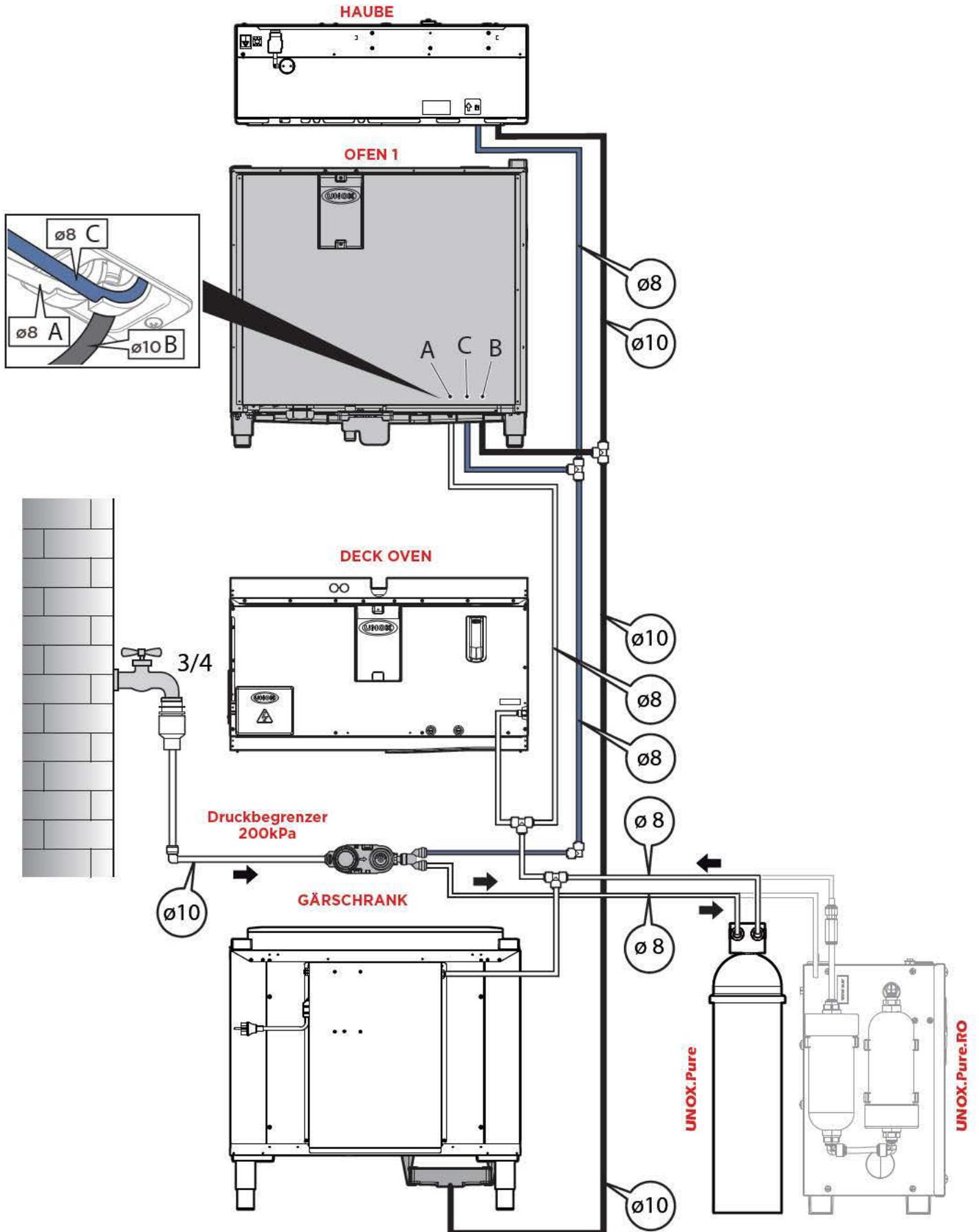
Beispiel der Hydraulikanschlüsse mit **MAXI.Link** Säule



Beispiel der Hydraulikanschlüsse mit **MAXI.Link** Säule



Beispiel der Hydraulikanschlüsse mit **MAXI.Link** Säule



### 3.7 Anschluss an Wasserablass

Der Wasserablass befindet sich:

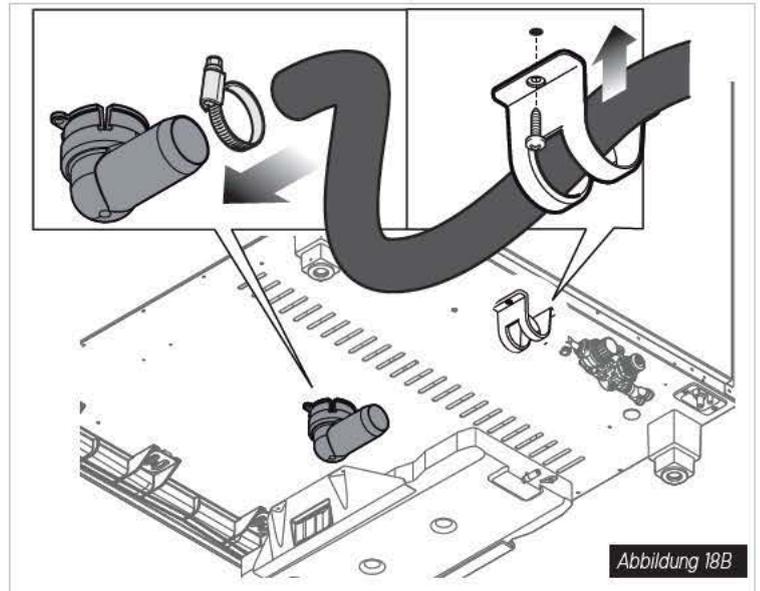
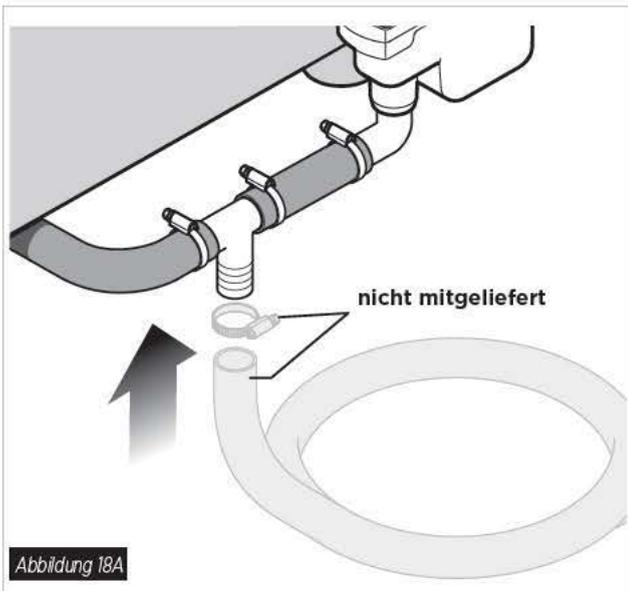
- im hinteren Teil der Bodenöfen (siehe Abbildung 18A);
- im unteren Teil der Tischöfen (siehe Abbildung 18B).

Der Wasserablass muss Folgendes umfassen:

- ein Siphon;
- ein Ablassrohr mit umfassender Länge von 0,3 m und 1 m;
- ein installiertes Ablassrohr mit einer konstanten Neigung von 4%.

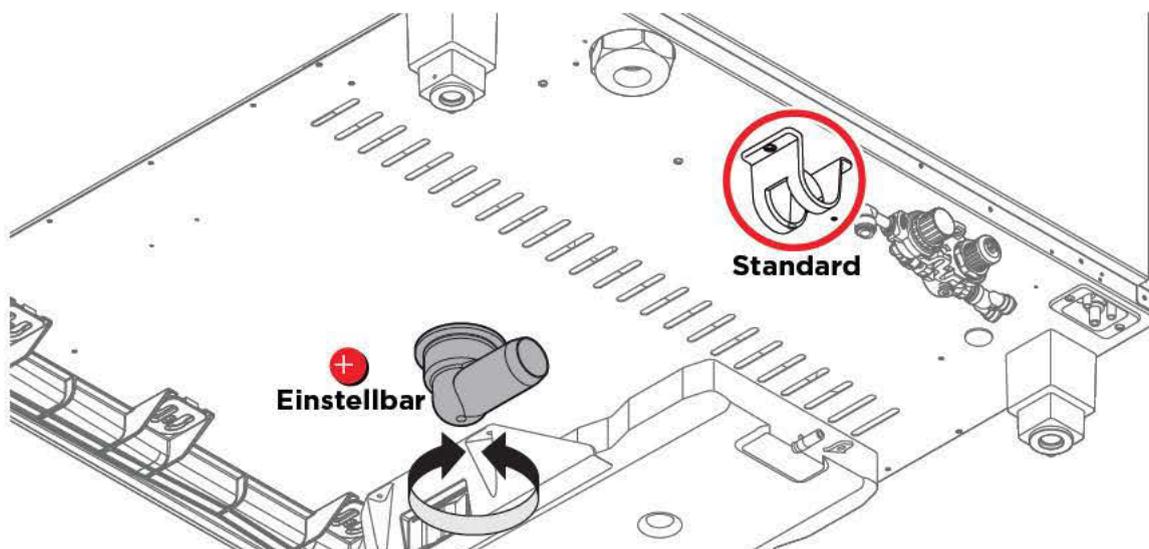
Für weitere Informationen, siehe Kap. "3.1 Schalt- und Anschlussplan"

Das Gerät ist mit einem Zulaufrohr von 30 mm und einem Ablassrohr ausgestattet. Nur die Bodenöfen haben ein Siphon.

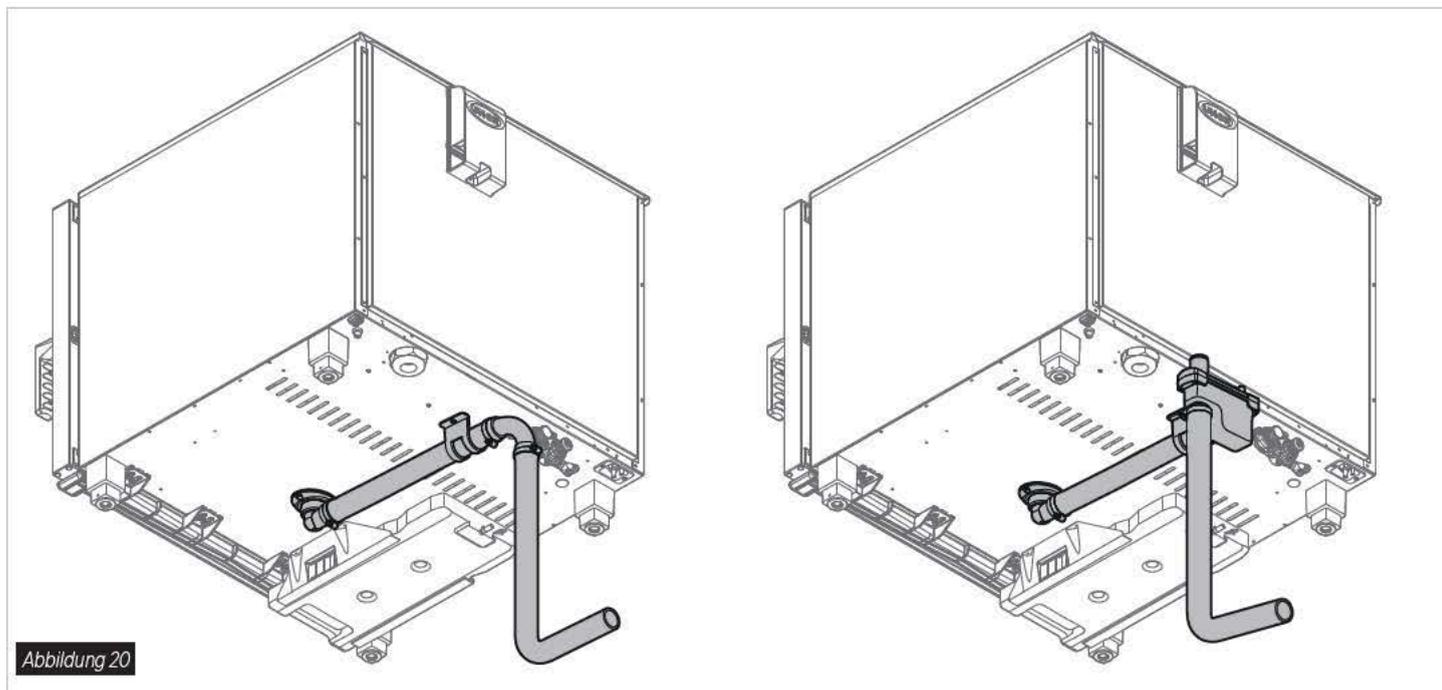


Das Anschluss-Kit des Geräts mit einem Wasserrohr von 2,5 m aus Gummi EPDM 4, Stahlklemmen, 1 Siphon und 1 Schlauch (90 Grad) ist als optionaler Zusatz für Tischöfen verfügbar (First installation Kit single oven XUC001).

Bei Tischöfen ist der Wasserablass einstellbar: es gibt fünf verschiedene Positionen zur Fixierung des Ablassrohrs an den Elektroöfen (siehe Abbildung 19) und drei verschiedene Positionen an den Gasgeräten. Die Ablassrohrlänge kann vom Techniker je nach Abflussposition verändert werden.



Die Abbildung 20 zeigt das Anschluss-Kit der Wasserablasses XUC001 , an Tischöfen (Elektroöfen). Links wird ein XUC001 -Kit ohne Siphon installiert.



## 4 Behandlung des Wassers zur Dampferzeugung

Jedes Gerät ist mit zwei Anschlüssen zur Wasserbehandlung zur Dampferzeugung auszustatten.

Unox liefert zwei verschiedene Kits zur Wasserbehandlung;

- **UNOX.Pure-RO** (Umkehrosmose-Set, siehe Abbildung 21);
- **UNOX.Pure** (Wasserfiltersystem, siehe Abbildung 21).

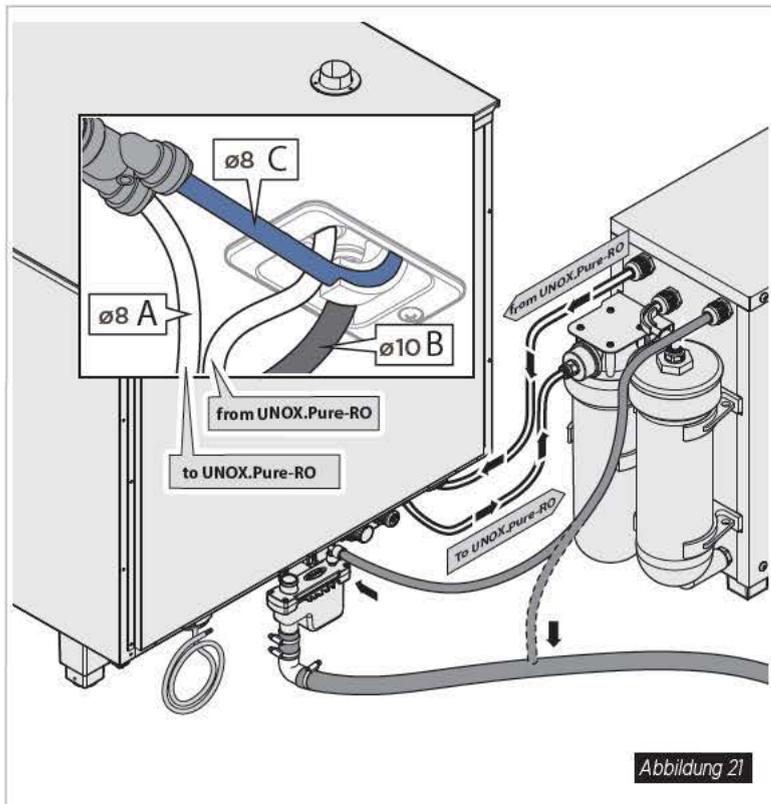


Abbildung 21

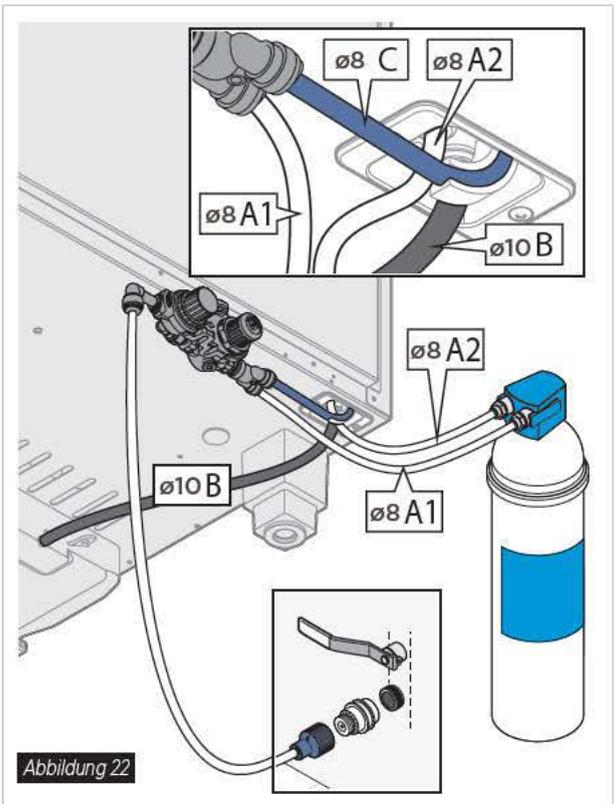


Abbildung 22

Das System **UNOX.Pure-RO** beugt der Kalk- und Korrosionsbildung vor und senkt die Salzkonzentration, wie Karbonate, Phosphate, Nitrate. Alle Teilchen (Ionen und Moleküle) über 0,001 Qm werden entfernt.

Das Kit besteht aus drei verschiedenen Filtern:

- Phase ❶: 1 Mechanikfilter und Aktivkohlefilter;
- Phase ❷: 1 Polymermembran;

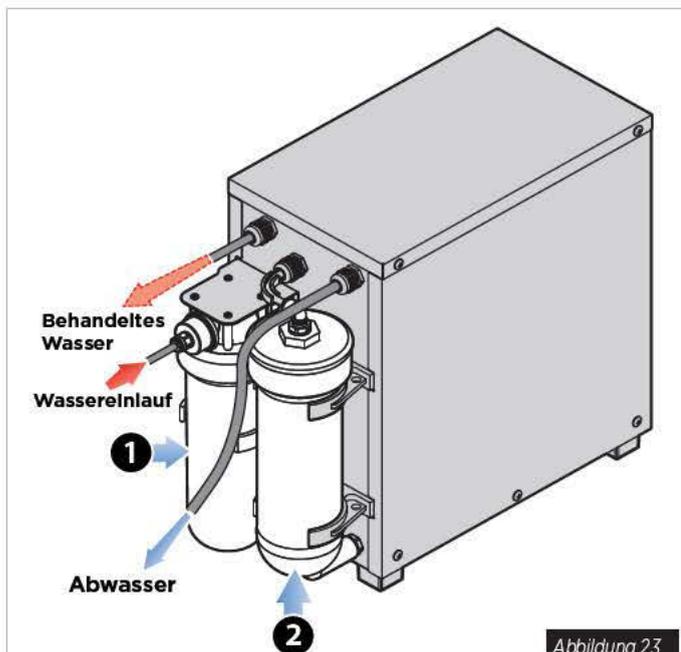


Abbildung 23

**Tabelle 18 Technische Daten - UNOX.Pure-RO XHC002**

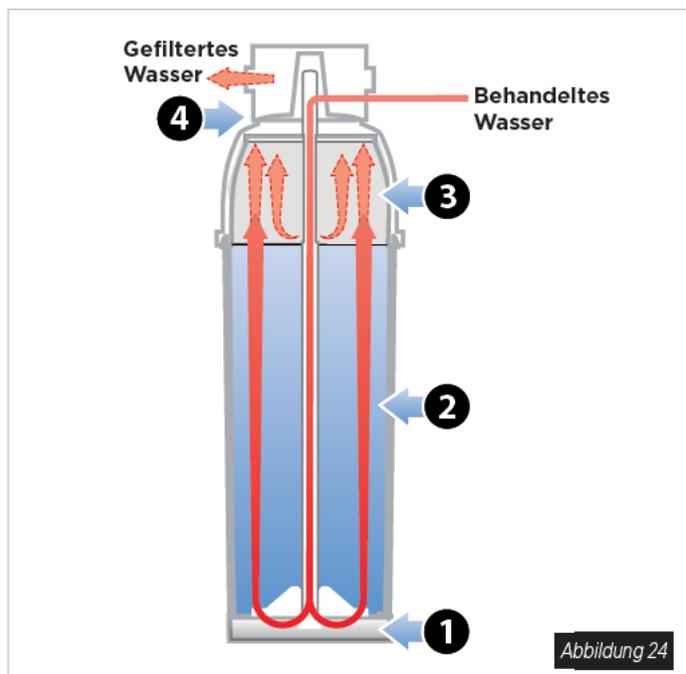
<b>Maße</b> L x T x H mm	Breite	235	
	Tiefe	550	
	Höhe	450	
<b>Gewicht</b>	brutto	25	
	netto	20	
<b>Elektrische Daten</b>	Stromleistung	220-240V 1PH+N 50/60Hz	
	Leistung	230 W	
	H07RN-F Stromkabel	Mitgelieferter Schuko-Stecker	
		10°C 40°C)	
<b>Wassertemperatur</b>	Min.	10°C)	
	Max.	40°C	
<b>Raumtemperatur</b>	Min.	150 kPa	
	Max.	600 kPa	
<b>Wassereinlaufdruck</b>	Min.	30000 l	
	Max.	vertikal	
<b>Härte 10 °dH <sup>(1)</sup></b>		25000 l	
<b>Funktionsposition</b>		vertikal	

(1) Die Karbonathärte wird in Grad deutscher Härte ausgedrückt, °dH (1 °dH = 1,78 °f = 17,8 ppm).

Der Filter **UNOX.Pure** senkt die Karbonathärte und verhindert Kalkablagerungen im Gerät. Er bindet ebenfalls die Schwermetall- Ionen wie Blei und Kupfer, und senkt die organischen Unreinheiten, die Chlorkonzentration und verhindert Abstumpfung. Es gibt vier Filterstadien:

Es sind vier Filterphasen vorgesehen.

- Phase ❶: Vorfiltrierung;
- Phase ❷: Senkung der Karbonathärte
- Phase ❸: Aktivkohlefiltrierung
- Phase ❹: Endfiltrierung



**Tabelle 19 Technische Daten - UNOX.Pure XHC004**

Maße der Filterkartusche L x T x H mm	Breite	149 mm
	Tiefe	149 mm
	Höhe	545 mm
Maße des Filtersystems <sup>Ⓞ</sup> L x T x H mm	Breite	149 mm
	Tiefe	149 mm
	Höhe	555 mm
Maße des Installationskits L x T x H mm	Breite	149 mm
	Tiefe	151 mm
	Höhe	555 mm
Gewicht	nasser Filter	7,1 kg
	trockener Filter	4,6 kg
Wassertemperatur	Min.	5°C)
	Max.	40°C
Raumtemperatur	Min.	5°C)
	Max.	35°C
Lagerungstemperatur	Min.	5°C)
	Max.	35°C
Wassereinlaufdruck	Min.	150 kPa
	Max.	600 kPa
Dauer 10 °dH <sup>Ⓞ</sup>		4250 l oder 12 Monate
Funktionsposition	Vertikal, horizontal oder über Kopf	

- (1) Das Filtersystem umfasst 1 Filterkartusche mit 1 Filterkopf.  
 (2) Die Karbonathärte wird in Grad deutscher Härte ausgedrückt, °dH (1 °dH = 1,78 °f = 17,8 ppm).



In Abbildung 27 sind einige Kombinationen von Öfen und Zubehören dank des **MAXI.Link** Systems verfügbar.

Für verfügbare Kombinationen, siehe das Handbuch Unox mit dem Titel: Planungshandbuch - Anschlusschemata (Designer Book Connection Diagrams).

Abbildung 27



XEBC-10EU-EPR  
+ XEBPC-12EU-D



XEBC-06EU-EPR  
+ XEBPC-12EU-D



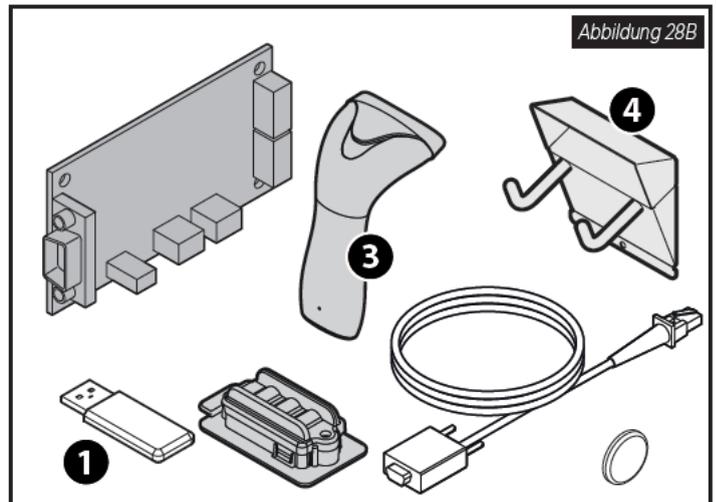
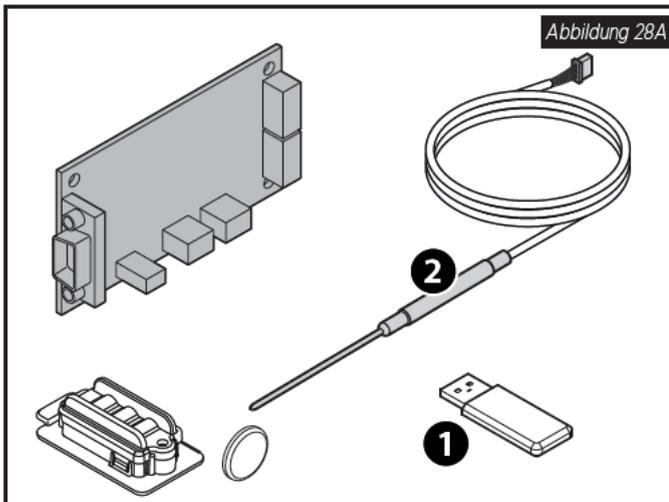
XEBC-06EU-EPR +  
XB262E + XEBPC-12EU-D



XEBC-10EU-EPR  
+ XEBPC-12EU-D

## 6 UNOX.Link

Mit einfachen Vorgängen ist es möglich, die optionalen Kits zu montieren, die den Gebrauch des Ofens vereinfachen und überprüfen.



- ❶ USB-Stick
- ❷ Fühler **SOUS-VIDE** (Vakuum-Fühler).
- ❸ Balkencode-Lesegerät (**Cook.Code**)
- ❹ Halter für Balkencode-Lesegerät.

XEC001	UNOX.link LAN ( <b>CHEFTOP-BAKERTOP MIND.Maps™ ONE</b> )
XEC002	UNOX.Link WIFI ( <b>CHEFTOP-BAKERTOP MIND.Maps™ ONE</b> )
XEC006	UNOX.Link WIFI ( <b>CHEFTOP-BAKERTOP MIND.Maps™ PLUS</b> )
XEC003	UNOX.Link 3G ( <b>CHEFTOP-BAKERTOP MIND.Maps™ ONE</b> )
XEC007	UNOX.Link 3G ( <b>CHEFTOP-BAKERTOP MIND.Maps™ PLUS</b> )
XEC004	UNOX.Link + <b>SOUS-VIDE</b> Fühler ( <b>CHEFTOP-BAKERTOP MIND.Maps™ ONE/PLUS</b> )
XEC005	UNOX.Link + Balkencode-Lesegerät <b>Cook.Code</b> ( <b>CHEFTOP-BAKERTOP MIND.Maps™ ONE/PLUS</b> )

7

## Rotor.KLEAN™ – Automatisch integriertes Reinigungssystem

**Rotor.KLEAN™** ist eine Reinigungstechnologie von UNOX zur Optimierung der Reinigungszeiten und dem Wasser- und Reinigungsmittelverbrauch.

Es besteht aus:

- einem Kunststoffrotor mit zwei Düsen (siehe Abbildung 29);
- einer Reinigungsmittelpumpe;
- **UNOX.Det&Rinse** und dem jeweiligen Anschluss (siehe Abschn. [“3.6 Reinigungsmittelanschluss”](#))

Das System **Rotor.KLEAN™** verfügt über verschiedene Reinigungsprogramme, die dem Nutzer die Möglichkeit geben, für seine Anforderungen geeignete Reinigungsprogramme durchzuführen.

Die Reinigungsprogramme sind die Folgenden:

- HOOD WASHING
- LONG WASHING
- MED WASHING
- SHORT WASHING
- QUICK WASHING

Zur Optimierung der Leistungen von **Rotor.KLEAN™** hat Unox **UNOX.Det&Rinse** ein Reinigungsprodukt geliefert, das die Entfettung und die Klarspülung vereint. Die Lieferung erfolgt in einem 1l-Kanister.

Tabelle 21 Aufstellung der Reinigungsprogramme		Quick washing	Short washing	Med washing	Long washing
Tischöfen	Zeiten min	30	41	62	104
	Wasserverbrauch l	13,5	13,5	19	30
	Verbrauch von <b>UNOX.Det&amp;Rinse</b> l	0,04	0,09	0,18	0,35
Bodenöfen und GN 2/1	Zeiten min	41	47	74	128
	Wasserverbrauch l	27	27	38	60
	Verbrauch von <b>UNOX.Det&amp;Rinse</b> l	0,06	0,11	0,22	0,44
<b>CHEFTOP-BAKERTOP Mind.Maps™ ONE</b>	Zeiten min	22	39	57	93
	Wasserverbrauch l	13,5	13,5	19	30
	Verbrauch von <b>UNOX.Det&amp;Rinse</b> l	0,04	0,09	0,18	0,35

Die jeweiligen Daten zum Wasser- und Reinigungsmittelverbrauch in der Tabelle 21 Aufstellung der Reinigungsprogramme beziehen sich auf die Öfen der Reihen **CHEFTOP-BAKERTOP MIND.Maps™**. In diesen Öfen und in den Bodenöfen der Reihen **CHEFTOP-BAKERTOP MIND.Maps™** sind zwei Rotoren montiert und von daher verdoppeln sich die Verbrauchsdaten.

Einlaufwasserdruck muss mindestens 150 kPa betragen. Wenn der Einlaufwasserdruck unter 150 kPa ist, muss eine Pumpe installiert werden (min. Durchsatz: 300 l/h).

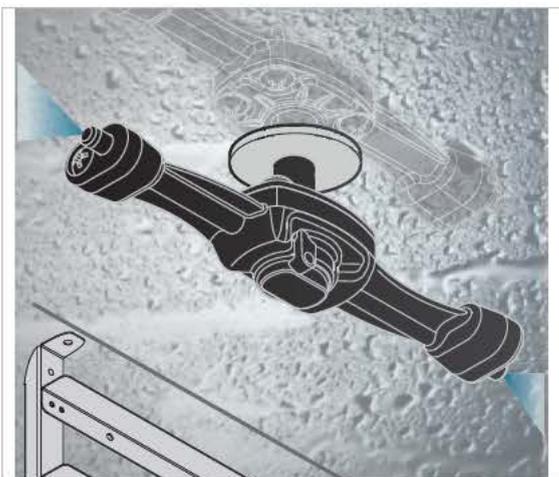


Abbildung 29

## 8 Garsystem *Pollo*

Zum Garen von Geflügel empfehlen wir das System *Pollo*, das einen optimalen Umgang mit dem bei der Garung produzierten Fett zulässt.

Dank dieses Systems werden die Garzeiten, der Gewichtsverlust des Produkts und die Ansammlung von Dreck in der Vertiefung verhindert.

Das Garsystem *Pollo* umfasst einen Aufsatzofen **CHEFTOP-BAKERTOP MIND.Maps™**, der alternativ mit zwei Lösungen kombiniert werden kann: *Pollo Cabinet* oder *Pollo Kit*.

- *Pollo Cabinet* (Abbildung 30A) (Cod. XEAEC-00EF-P für Backbleche 400x600, Cod. XEVEC-011-P für Backbleche GN1/1 und Cod. XEVEC-0021-P, komplett motorisiert, für Backbleche GN2/1) sammelt über ein Ventil automatisch das Ofenfett in einen dafür vorgesehenen Sammelbehälter mit hermetischem Verschluss (serienmäßig werden 2 Behälter geliefert). Eine Lastmessdose unter diesem misst den Zustand des Behälters und informiert den Nutzer über eine Meldung am Display, wann der Behälter auszuleeren ist.

Im Schrank steht Ihnen außerdem ein Platz für einen Reinigungsmittelkanister **UNOX. Det&Rinse** als Reserve und ein Filter **UNOX. Pure** zur Verfügung.

- *Pollo Kit* (XUC020), auf einem hohen Gestell montiert (Cod. XWARC-00EF-H für Backbleche 400x600, Cod. XWVRC-0011-H für Backbleche GN1/1 und Cod. XWVRC-0021-H für Backbleche GN2/1) oder auf Unterbau-Schrank. In diesem Fall fordert eine Meldung am Display dazu auf, manuell das Fett in einem speziellen Behälter mit hermetischem Verschluss über einen Sperrhahn abzuleiten (Abbildung 30B).

Unox hat zwei besondere Grillroste zum Garen von Hähnchen zur Verfügung gestellt:

*Pollo* bestehend aus Abbildung 31):

- 8 geschweißten kegelförmigen Haltern zum Stützen der Hähnchen und zum Optimieren des Luftflusses in jedem Hähnchen;
- ein Backblech mit zentraler Ablassöffnung zur Fettsammlung.

*Pollo-Grill* bestehend aus einem flachen Grillrost mit einem Blech zur Fettsammlung (Abbildung 32).

Unox ist außerdem in der Lage zwei verschiedene Zubehöre zum Garen der Hähnchen anzuwenden:

- einen Backblechhalter zum Vorbereiten in der Garkammer;
- einen Backblechwagen zum anschließenden Transport der gegarten Hähnchen zur Verkaufstheke.

Es sind zwei verschiedene Kits zum Einhängen des Wagens am Ofen verfügbar: XWVYC-CK11 für Öfen GN1/1 und XWVYC-CK21 für Öfen GN2/1. Diese Kits ermöglichen einen einfachen und sicheren Auszug des Backblechhalters.

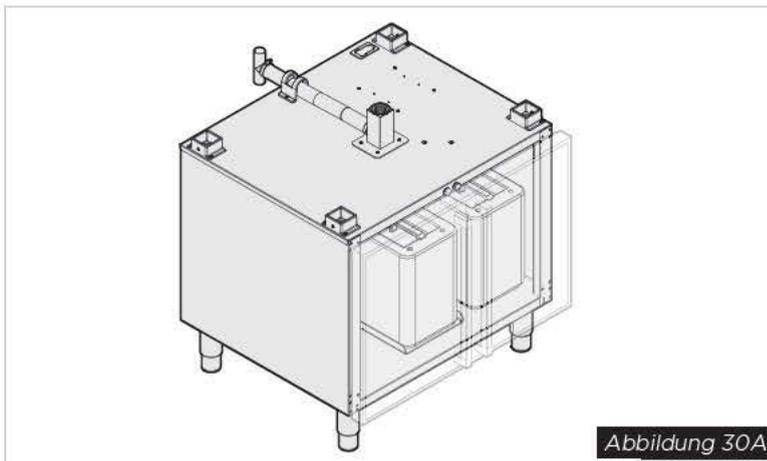


Abbildung 30A

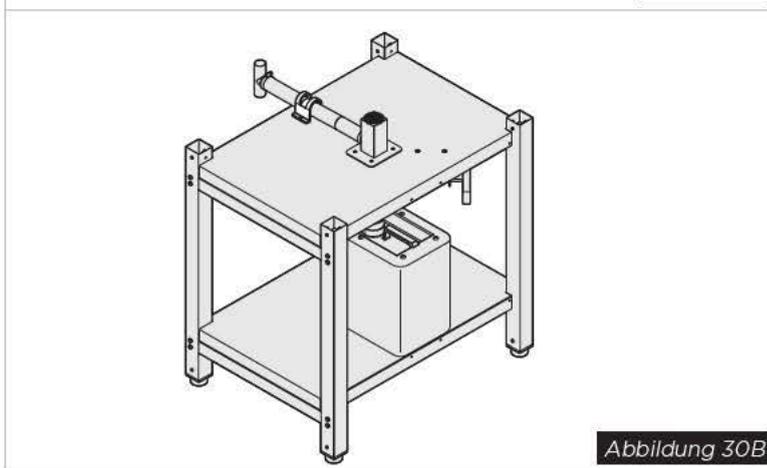


Abbildung 30B

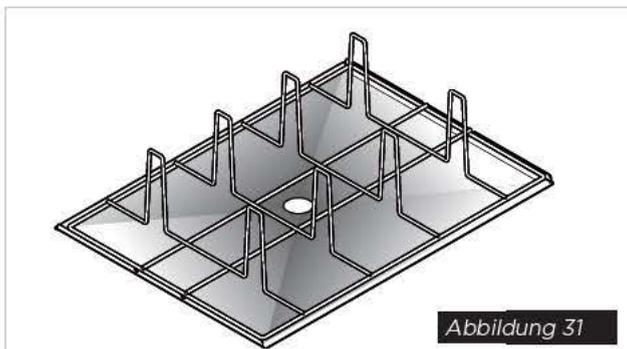


Abbildung 31



Abbildung 32

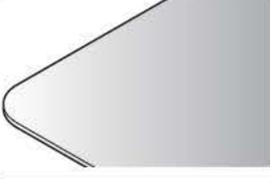
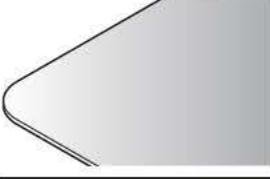
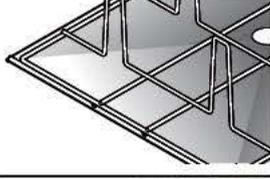
Tabelle 22 Gestell			Stand											
			XWARC-00EF-H	XWVRC-0011-H	XWVRC-0021-H	XWARC-00EF-M	XWVRC-0011-M	XWVRC-0021-M	XWARC-00EF-L	XWVRC-0011-L	XWVRC-0021-L	XWARC-00EF-F	XWVRC-0011-F	XWVRC-0021-F
Maße	Breite	mm	842	732	842	842	732	842	842	732	842	842	732	842
	Tiefe	mm	713	546	864	713	546	864	713	546	864	713	546	864
	Höhe	mm												
Gewicht	netto	kg												
	brutto	-												
Höhenklasse			High			Mid			Low			Floor		
Blechart			600 X 400	GN 1/1	GN 2/1									
Backblech-Kit			XWALC-07EF-H	XWVLC-0711-H	XWVLC-0721-H									
Pollo kit			XUC020											

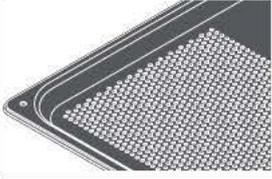
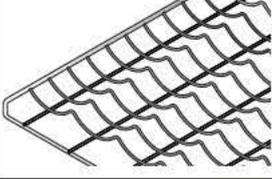
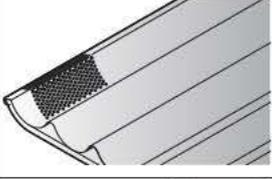
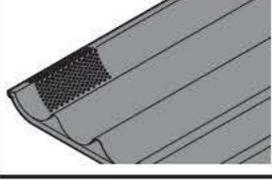
Tabelle 23 Schrank			Cabinet			Pollo Cabinet		
			XWAEC-08EF	XWVEC-0811	XWVEC-0821	XEAEC-00EF-P	XEVEC-0011-P	XEVEC-0021-P
Maße	Breite	mm	860	750	860	860	750	860
	Tiefe	mm	901	717	864	901	717	864
	Höhe	mm	717			717		
Gewicht	netto	kg						
	brutto	kg						
Blechart			600*400	GN 1/1	GN 2/1	600*400	GN 1/1	GN 2/1
Anzahl der Blechart			8			-	-	-
Pollo kit			XUC020			-	-	-

## 9 Cooking and Baking Essentials

Es gibt eine Cooking and Baking Essentials Lösung für jede Garungsart: vom Grillen zum Frittieren ohne Öl über das Anbraten in der Pfanne bis zum Dampfgaren, vom Backen von Pizza und anderen Hefeprodukten bis zum Garen einer kompletten Ladung von Geflügel.

**Tabelle 24 - Cooking and Baking Essentials**

Cooking and Baking Essentials	CHEFTOP MIND.Maps™		BAKERTOP MIND.Maps™	NAME	BESCHREIBUNG
	GN 1/1	GN 2/3	600 x 400		
	GRP 815	GRP 710	-	<i>No-Fry</i>	Grillroste zum Dampfgaren und für Pommes Frites.
	TG 885	TG 720	-	<i>Grill</i>	Backbleche zum Grillen von Fleisch, Fisch und Gemüse. Aus Aluminium mit Antihftbeschichtung.
	TG 870	-	-	<b>FAKIRO™</b> <i>Grill</i>	Nach der Vorheizung kann diese Pfanne Fleisch, Fisch und Gemüse grillen. Mit Antihftbeschichtung aus Aluminium. Die Antihftbeschichtung verhindert das Anhaften von Speisen und vereinfacht die Reinigung.
	TG 905	TG 735	-	<i>Pan-Fry</i>	Blech zum Dampfgaren von Gemüse, Fleisch und in der Pfanne angebratenem Fisch und panierten Produkten.
	TG 865	-	-	<i>Spido</i>	
	TG 875	TG 715	TG 440	<b>FAKIRO™</b>	Platte für Pizza und Focaccia im Warmluftofen. Die dicke Aluminiumschicht gibt die gesammelte Luft ab und simuliert Steinöfen oder traditionelle statische Öfen.
	GRP 825	GRP 715	GRP 430	<i>Poller</i>	Grillrost zum Grillen von Geflügel (insbesondere Hähnchen). Optimierte den Heißluftfluss in Innenteilen dank des Aufbaus durch kegelförmige Steckstifte.
	GRP 840	-	GRP 425	<i>Poller-Grill</i>	Grillrost für Hähnchen nach Teufelsart, Hähnchenbrust und Hühnerbeinchen für Fleischteile, die viel Fett produzieren.

Cooking and Baking Essentials	CHEFTOP MIND.Maps™		BAKERTOP MIND.Maps™	NAME	BESCHREIBUNG
	GN 1/1	GN 2/3	600 x 400		
	-	TG 725	TG 410	<i>Bake</i>	Backblech zum Backen aller Ofenprodukte von Blätterteig bis Biskuitteig, von Keksen bis Cupcakes, von Croissants bis zu Pizza und Hefeprodukten.
	TG 890	TG 730	TG 430	<i>Black.Bake</i>	Für Konditorei- und Bäckereiprodukte. Es handelt sich um ein gelöchertes Blech, das eine einheitliche und gleichmäßige Garung garantiert.
	TG 895 (20) TG 900 (40)	-	-	<i>Black.20</i> <i>Black.40</i>	Backblech zum Garen von Braten und panierten Speisen. Mit Antihafmaterial beschichtet. In zwei verschiedenen Versionen verfügbar: <b>Black.20</b> mit einer Höhe von 20 mm und <b>Black.40</b> mit einer Höhe von 40 mm.
	-	-	GRP 410 (grld)	<i>Baguette</i>	Für Baguettes und ähnliche Brote. Verchromte Grillroste mit 5 Rillen.
	-	-	TG 445 (pan)		Für Baguettes und ähnliche Brote. Gelochtes Aluminiumblech mit 5 Rillen.
	-	-	TG 435	<i>Black.Baguette</i>	Für Baguette. Gelochtes Antihafungs-Aluminiumblech mit 5 Rillen.





---

**EUROPE**

ITALY  
**UNOX S.p.A.**  
E-mail: info@unox.it  
Tel.: +39 049 86 57 513

CZECH REPUBLIC  
**UNOX DISTRIBUTION s.r.o.**  
E-mail: info.cz@unox.com  
Tel.: +420 241 940 000

---

GERMANY  
**DUEX HANDELS GMBH**  
E-mail: info@unox-oeffen.de  
Tel.: +49 2951 98760

RUSSIAN COUNTRIES  
**UNOX RUSSIAN COUNTRIES**  
E-mail: info.ru@unox.com  
Tel.: +7 985 33 77 597  
+7 915 397 48 38

---

FRANCE  
**UNOX FRANCE s.a.s.**  
E-mail: info@unox.fr  
Tel.: +33 4 78 17 35 39

TURKEY  
**UNOX TURKEY**  
E-mail: info.tr@unox.com  
Tel.: +90 530 176 62 03

---

UNITED KINGDOM  
**UNOX UK Ltd**  
E-mail: info@unoxuk.com  
Tel.: +44 1252 851 522

PORTUGAL  
**UNOX PORTUGAL**  
E-mail: info.pt@unox.com  
Tel.: +351 918 228 787

---

SPAIN  
**UNOX ESPANA**  
E-mail: info.es@unox.com  
Tel.: +34 900 82 89 43

SCANDINAVIAN COUNTRIES  
**UNOX SCANDINAVIAN COUNTRIES**  
E-mail: info.se@unox.com  
Tel.: +46 (0)768 716 422

---

**AMERICA**

U.S.A. & CANADA  
**UNOX INC.**  
E-mail: infousa@unox.com  
Tel.: +1 800 489 8669

---

**ASIA**

ASIA PACIFIC COUNTRIES  
**UNOX (ASIA) SDN. BHD**  
E-mail: info.asia@unox.com  
Tel.: +6 010 400 2700

---

**OCEANIA**

AUSTRALIA  
**UNOX AUSTRALIA PTY LTD.**  
E-mail: info@unoxaustralia.com.au  
Tel.: +61 3 9876 0803

---

**AFRICA**

SOUTH AFRICA  
**UNOX SOUTH AFRICA**  
E-mail: info.sa@unox.com  
Tel.: +27 845 05 52 35

---

**INTERNATIONAL**

**UNOX S.p.A.**  
E-mail: info@unox.com  
Tel.: +39 049 86 57 511

---

Subject to technical changes.

L12448A 0 D02 - Printed: 04-2015



**UNOX S.p.A.**  
Via Majorana, 22 - 35010 - Cadoneghe (PD) - Italy  
Tel.: +39 049 86.57.511 - Fax: +39 049 86.57.555  
[info@unox.com](mailto:info@unox.com) [www.unox.com](http://www.unox.com)

