

# XEVC-1021-EPR

ÉLECTRIQUE



Capacité	10 GN 2/1
Distance	80 mm
Fréquence	50 / 60 Hz
Voltage	400 V ~ 3N
Puissance électrique	30,8 kW
Puissance thermique	-
Dimensions	860x1120x1163
Poids	170 kg

	PLUS ÉLECTRIQUE	PLUS GAZ	ONE ÉLECTRIQUE
■ :Standard   □ :Optionnel   - :Non disponible			
<b>MODES DE CUISSON MANUELS</b>			
Cuisson à convection 30 °C - 260 °C	■	■	■
Cuisson mixte à vapeur et à convection 35 °C - 260 °C, avec STEAM.Maxi™ 30% à 90%	■	■	■
Cuisson mixte avec humidité et à convection 35 °C - 260 °C, avec STEAM.Maxi™ 10% à 20%	■	■	■
Cuisson à la vapeur 35 °C - 130 °C avec le système STEAM.Maxi™ 100%	■	■	■
Cuisson avec extraction d'humidité 30°C - 260 °C avec le système DRY.Maxi™ allant de 10% à 100%	■	■	■
Sonde à coeur	-	-	■
Cuisson avec Delta T avec la sonde à coeur	■	■	■
Sonde à coeur MULTI.Point	■	■	-
Sonde à coeur pour les produits sous-vide	□	□	□
<b>PROGRAMMATION AVANCÉE ET CUISSONS AUTOMATIQUES</b>			
La technologie MIND.Maps™: Dessinez vos processus de cuissons à l'infini en un simple geste	■	■	■
PROGRAMME: stockez jusqu'à 256 programmes	■	■	■
PROGRAMME: attribuez un nom et une image pour les programmes enregistrés	■	■	■
PROGRAMME: sauvegardez le nom de la recette par écrit (dans toutes les langues)	■	■	■
CHEF.UNOX: sélectionnez le mode de cuisson (rôti, braisé, grillé ...), le type de denrées, sa taille et le résultat de cuisson désiré, puis commencez la cuisson	■	■	-
MULTI.Time: la technologie qui vous permettra de gérer jusqu'à 10 minuteries pour cuire différents produits en même temps	■	■	-
MISE.EN.PLACE : la technologie qui vous permettra de synchroniser le chargement des aliments dans la chambre de cuisson et de les sortir en même temps.	■	■	-
<b>DISTRIBUTION DE L'AIR DANS LA CHAMBRE DE CUISSON</b>			
Le système AIR.Maxi™: plusieurs ventilateurs avec inversion de la rotation	■	■	■
Le système AIR.Maxi™: 4 vitesses différentes programmables	■	■	■
Le système AIR.Maxi™: 4 modalité semi-statique de cuisson programmable	■	■	■



INVENTIVE SIMPLIFICATION

	PLUS ÉLECTRIQUE	PLUS GAZ	ONE ÉLECTRIQUE
■ :di serie   □ :Optional   - :Non disponible			
<b>GESTION DU CLIMAT AU SEIN DE LA CHAMBRE DE CUISSON</b>			
Le système DRY.Maxi™: grande capacité d'extraction de l'humidité, programmable par l'utilisateur	■	■	■
Le système DRY.Maxi™: cuisson avec extraction d'humidité 30 - 260 °C	■	■	■
Le système STEAM.Maxi™: cuisson à la vapeur 35 °C - 130 °C	■	■	■
Le système STEAM.Maxi™: combinaison entre l'air humide et l'air sec 35 °C - 260 °C	■	■	■
ADAPTIVE.Cooking™ technologie: identifie l'optimisation des processus de cuisson et ajuste automatiquement les paramètres de celle-ci pour un résultat de cuisson parfait	■	■	-
ADAPTIVE.Cooking™ technologie: une pièce ou pleine charge, même résultat	■	■	-
ADAPTIVE.Cooking™ technologie: capteur d'humidité et réglage du climat automatique	■	■	-
<b>MAXI.LINK</b>			
La technologie MAXI.Link: permet de superposer fours et accessoires sur une seule colonne pour optimiser l'espace dans votre cuisine	■	■	■
<b>ISOLATION THERMALE ET SECURITE</b>			
Le système Protek.SAFE™: un maximum d'efficacité thermique et de sécurité de travail (vitre de la porte et surfaces extérieures froides)	■	■	■
Le système Protek.SAFE™: arrêt du ventilateur, pour réduire la perte d'énergie, en cas d'ouverture de la porte	■	■	■
Le système Protek.SAFE™: absorption de la puissance électrique réellement nécessaire	■	-	■
Le système Protek.SAFE™: absorption de la puissance gaz nécessaire	-	■	-
Protek.SAFE™ PLUS: porte triple vitrage	■	■	-
<b>LA PERFORMANCE DES BRULEURS HAUTE PRESSION</b>			
Technologie Spido.GAS™: prédisposition pour raccordement alimentation gaz G20 / G25 / G25.1 / G30 / G31	-	■	-
Système Spido.GAS™ : échangeurs thermiques à chaleur directe pour une distribution de chaleur symétrique	-	■	-
Système Spido.GAS™ : échangeurs thermiques à chaleur directe pour une meilleure combustion des gaz	-	■	-
<b>LAVAGE AUTOMATIQUE</b>			
Rotor.KLEAN™: 4 programmes de lavage automatique avec système de contrôle de présence du détergent et de l'eau	■	■	■
Rotor.KLEAN™: réservoir de détergent intégré dans le four	■	■	■
<b>PORTE BREVETEE</b>			
Les charnières de porte sont faites en techno-polymère longue durée	■	■	■
Porte réversible, même après installation	□	□	□
Trois positions d'ouverture de la porte 60°-120°-180°	■	■	■

	PLUS ÉLECTRIQUE	PLUS GAZ	ONE ÉLECTRIQUE
■ :di serie   □ :Optional   - :Non disponible			
<b>FONCTIONS ANNEXES</b>			
Température de préchauffement jusqu'à 260°C réglable par l'utilisateur pour chaque programme	■	■	■
Possibilité de visualiser le temps de cuisson restant (lorsque la sonde à coeur n'est pas utilisée)	■	■	■
Maintenir le mode de cuisson avec le mode «HOLD»	■	■	■
Fonction continue «INF»	■	■	■
Visualisation de la programmation des données en temps réel des températures de la chambre de cuisson et de la sonde multi point, de l'humidité et de la vitesse de ventilation	■	■	■
Unité de température en °C ou en °F	■	■	■
<b>DETAILS TECHNIQUES</b>			
Chambre de cuisson en acier inox à angles arrondis AISI 304 pour l'hygiène et la facilité de nettoyage	■	■	■
Illumination chambre de cuisson grâce à des lumières LED extérieures	■	■	■
Carte de contrôle MASTER.Touch	■	■	■
Serrure de la porte en fibre de carbone très résistant	■	■	■
Egouttoir accroché à la porte avec un drainage continu, même quand la porte est ouverte	■	■	■
Egouttoir à grande capacité de récolte pouvant être connecté à un système de drainage	■	■	■
Poids peu important – Structure importante utilisant des matériaux innovants	■	■	■
Interrupteur de contact porte sans contact	■	■	■
Seconde serrure de sécurité	□	□	□
Système d'auto-détection des problèmes ou cassures	■	■	■
Thermostat de contrôle	■	■	■
Ouverture de la vitre intérieure possible pour faciliter le nettoyage de la porte	■	■	■
Support grilles en acier plié en C	■	■	■