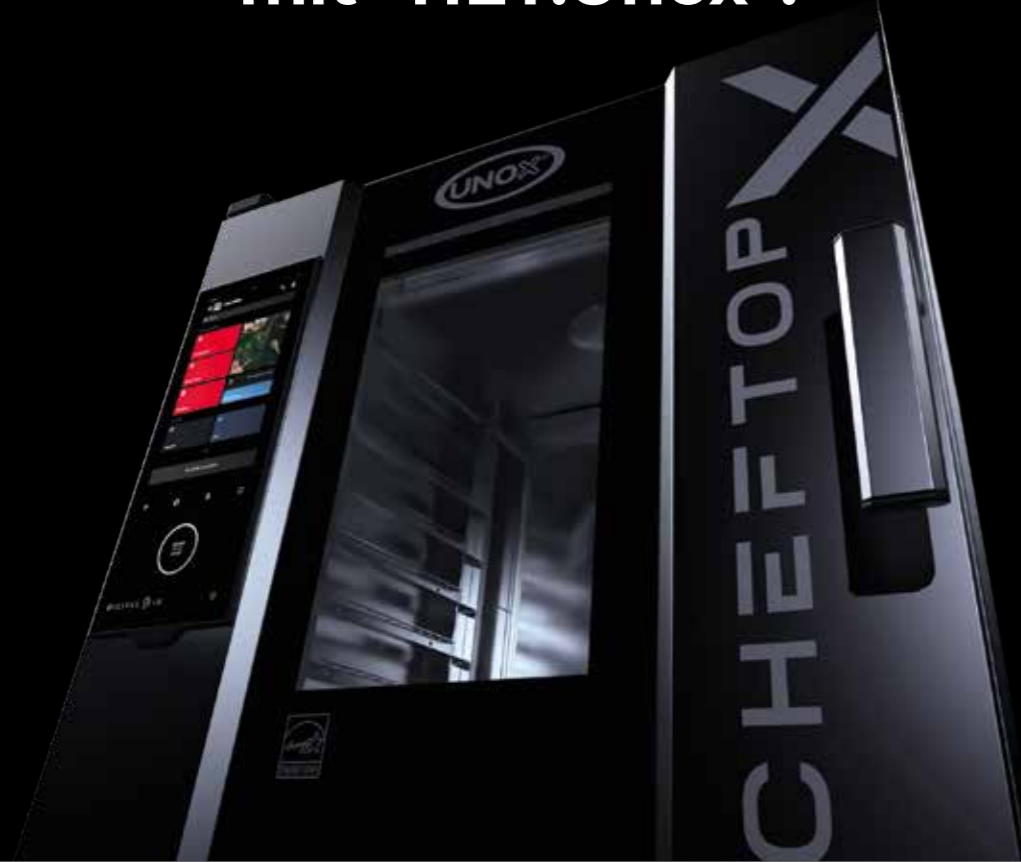




Begrüße den CHEFTOP-X™ mit "HEY.Unox".



Entdecke mehr über
CHEFTOP-X™ Digital.ID™
auf unox.com

LI2951A2

HEY.Unox

Ich **verstehe** dich sofort.

Sage „HEY.Unox“, um die Sprachsteuerung zu aktivieren. Dank eines hochmodernen eingebauten Mikrofons und leistungsfähiger Algorithmen kannst Du mit Deinem Ofen einfach mit Hilfe Deiner Stimme interagieren.



Hey Unox!

Heize auf 180 °C vor



Digital.ID™ PREMIUM

OPTIC.Cooking

Ich **koche** auf den ersten Blick.

Mit OPTIC.Cooking macht Dein Ofen viel mehr als einfach kochen. Er erkennt die Lebensmittel und startet mit Hilfe eines optischen Sensors automatisch die richtigen Garprogramme.

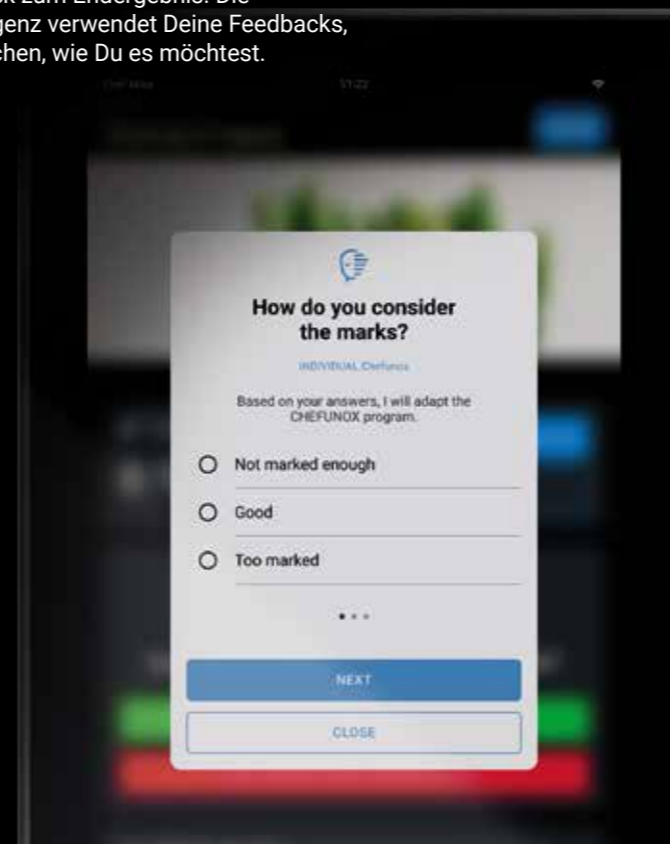


Digital.ID™ PREMIUM

Individual.CHEFUNOX

Ich **lerne** von Dir.

Am Ende des Garvorgangs bittet der Ofen Dich um Dein Feedback zum Endergebnis. Die künstliche Intelligenz verwendet Deine Feedbacks, um immer zu kochen, wie Du es möchtest.



SMART.Energy

Ich **spare** Energie für Dich.

Zum Optimieren all Deiner Garvorgänge musst Du nur die Energiespartipps Deines Digital.ID™-Ofens befolgen. Du hast den Ofen eine Zeit lang nicht benutzt? Der intelligente Standby-Modus wird automatisch aktiviert, um energieeffizientes Arbeiten zu gewährleisten.





Interaktives Kochen

Wir sprechen beide die Sprache des Chefs.

Behandle Deinen Ofen, als ob er ein neues Mitglied Deines Teams wäre. Sprich mit ihm, lerne ihn ein, stelle ihn auf die Probe. Er ist intelligent.

[> Mehr erfahren](#)



Betriebssystem Digital.ID™

Dein neuer Souschef. Intelligent wie noch nie.

Hast Du je davon geträumt, Deinen Ofen von zu Hause oder von unterwegs aus zu steuern? Verbinde ihn mit Deinen Geräten und lass Deinen Traum wahr werden.

[> Mehr erfahren](#)



Die technologische Überlegenheit von Unox

Konzipiert, um alle Garvorgänge zu beherrschen.

Durch den Einsatz reversierender Lüfter mit bis zu 3.600 Umdrehungen pro Minute kannst Du Deine Garvorgänge deutlich beschleunigen.

[> Mehr erfahren](#)

AIR.Maxi™

Eine gleichmäßige Verteilung der Luft wird durch die reversierenden Lüfter garantiert, sodass ein gleichmäßiger Garvorgang stattfindet.

250 km/h

Die Geschwindigkeit der von den Ventilatoren erzeugten Luft

DRY.Maxi™

Beseitige in wenigen Sekunden 100 % der Feuchtigkeit aus der Garkammer.

45 m³/h

Die Kapazität zur Dampfextraktion

STEAM.Maxi™

Es reicht nicht, die Feuchtigkeit in der Garkammer zu kontrollieren. Beherrsche sie!

22 l/sek

Die Kapazität zur Produktion von Dampf

Live Technical Assistance

Etwas funktioniert nicht? Mit einem Videoanruf erreichst Du unser Technikerteam direkt über das Bedienfeld und kannst im Handumdrehen weiterkochen.

COOKING.Concierge

Erhalte exklusive Ratschläge von unseren Corporate Chefs direkt über den Ofen.

DIGITAL.Training

Mache die Erfahrung einer digitalen Schulung, um die Funktionen Deines neuen Ofens in jeder Hinsicht auszuschöpfen.



Unschlagbare Technologie, unvergleichliche Produktpalette. Der neue Ansprechpartner für Garvorgänge in der Gastronomie.



	XEDA-0611-EXRS	XEDA-1011-EXRS	XEDA-0621-EXRS	XEDA-1021-EXRS
Fassungsvermögen	6 GN 1/1	10 GN 1/1	6 GN 2/1	10 GN 2/1
Leistung	11,6 kW	19,6 kW	23,1 kW	35,8 kW
Abmessungen (B x T x L)	750x841x789 mm	750x841x1069 mm	860x1180x849 mm	860x1180x1219 mm
	XEDA-0611-GXRS	XEDA-1011-GXRS	XEDA-0621-GXRS	XEDA-1021-GXRS
Fassungsvermögen	6 GN 1/1	10 GN 1/1	6 GN 2/1	10 GN 2/1
Gasleistung	15 kW	25 kW	27 kW	40 kW
Abmessungen (B x T x L)	750x841x789 mm	750x841x1069 mm	860x1180x849 mm	860x1180x1219 mm