



## HORNOS COMBINADOS BAKERTOP ONE Mind.Maps™

**XEBC-06EU-E1R** 

**6-600X400**



### CARACTERÍSTICAS GENERALES

#### MODALIDAD DE COCCIÓN MANUAL

- Cocción por Convección con temperatura variable de 30 a 260 °C
- Cocción mixta Convección + Vapor con temperatura variable de 35 °C a 260 °C, STEAM.Maxi™ de 30% a 90%
- Cocción por Convección + Humedad con temperatura variable de 35 °C a 260 °C, STEAM.Maxi™ de 10% a 20%
- Cocción a Vapor con temperatura variable de 35 °C a 130 °C, STEAM.Maxi™ al 100%
- Cocción por Convección + Aire seco con temperatura variable de 30 a 260 °C, DRY.Maxi™ de 10% a 100%
- Cocción con sonda al corazón y función DELTA T
- Sonda al corazón

#### PROGRAMACIÓN COCCIÓN AVANZADA Y AUTOMÁTICA

- Tecnología MIND.Maps™: permite diseñar procesos de cocción compuestos por pasos infinitos con un simple toque.
- PROGRAMAS: 256 programas memorizables por el usuario
- PROGRAMA: posibilidad de memorizar un programa asignando un nombre y una imagen
- PROGRAM: posibilidad de salvar tus recetas con un nombre o incluso con tu firma

#### DISTRIBUCION DEL AIRE EN LA CÁMARA DE COCCIÓN

- Tecnología AIR.Maxi™: turbinas múltiples con inversión de marcha
- Tecnología AIR.Maxi™: 2 velocidades del flujo de aire en la cámara programables por el usuario
- Tecnología AIR.Maxi™: 2 modalidades de funcionamiento semi-estáticas programables por el usuario



84.3  
86  
95.7

### CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Dimensiones Ext. (LxPxH)	86 x 95.7 x 84.3 cm
Bandejas	600x400
Distancia entre bandejas	8 cm
Potencia eléctrica	9.9 Kw
Peso	100 Kg
Voltaje	400 V/3N



## HORNOS COMBINADOS BAKERTOP ONE Mind.Maps™

**XEBC-06EU-E1R** 

**6-600X400**



### INNOVADORA PANTALLA TÁCTIL



#### MASTER.Touch One™

La pantalla táctil más completa que se ha creado para un horno. Puede establecer manualmente los programas de cocción, diseñarlos segundo a segundo y gestionar todos los equipos complementarios.



### ACCESORIOS



#### UNOX.Pure

El sistema de filtración XHC003 mejora la calidad del agua reduciendo de manera significativa la dureza de los carbonatos evitando los restos calcáreos en el interior del horno. El control MASTER.Touch de los hornos CHEFTOP MIND.Maps™ monitoriza también la cantidad de agua filtrada por el sistema UNOX.Pure y señala cuando hay que cambiar los filtros optimizando su utilización.

Art.: XHC003



#### DET&Rinse PLUS

Para Rotor.KLEAN™

Doble concentrado (10 l. de DET&Rinse PLUS=18l. de detergente tradicional para hornos) Caja de 10 botellas de 1 l.

Art.: DB 1015



# HORNOS COMBINADOS BAKERTOP ONE Mind.Maps™

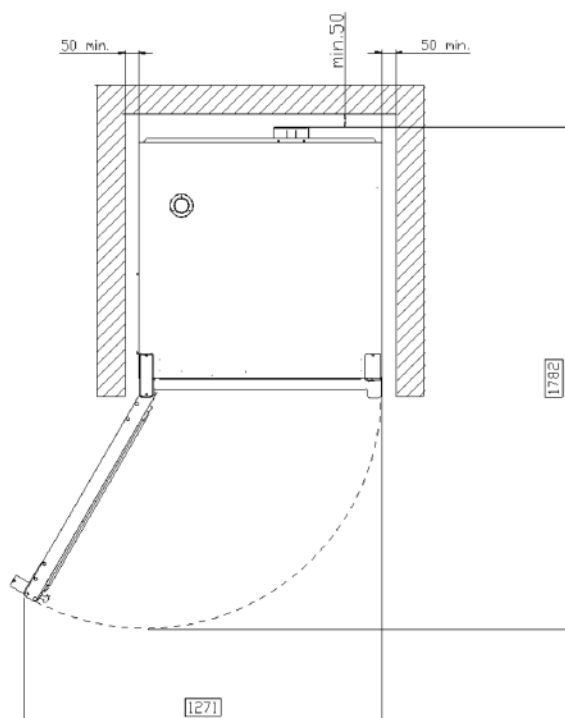
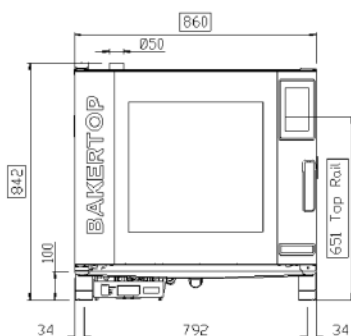
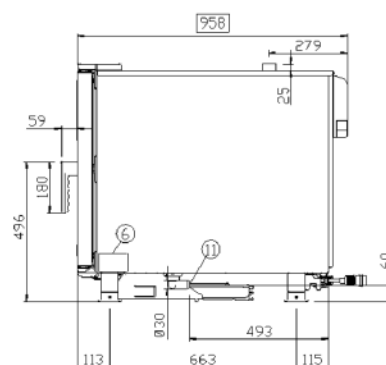
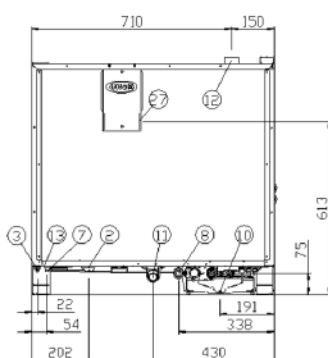
**XEBC-06EU-E1R** ⚡

**6-600X400**



## MEDIDAS

1	PASA CABLE
2	CAJA DE CONEXION
3	SEDE BORNE EQUIPOTENCIAL
6	TARJETA DE CARACTERISTICAS TECNICAS
7	TERMOSTATO DE SEGURIDAD
8	ENTRADA DE AGUA 3/4"
10	INGRESO Rotor.KLEAN
11	DESCARGA CAMARA DE COCCION
12	SALIDA HUMOS CALIENTES
13	CONEXION ACCESORIOS
27	SALIDA DEL AIRE DE ENFRIAMIENTO

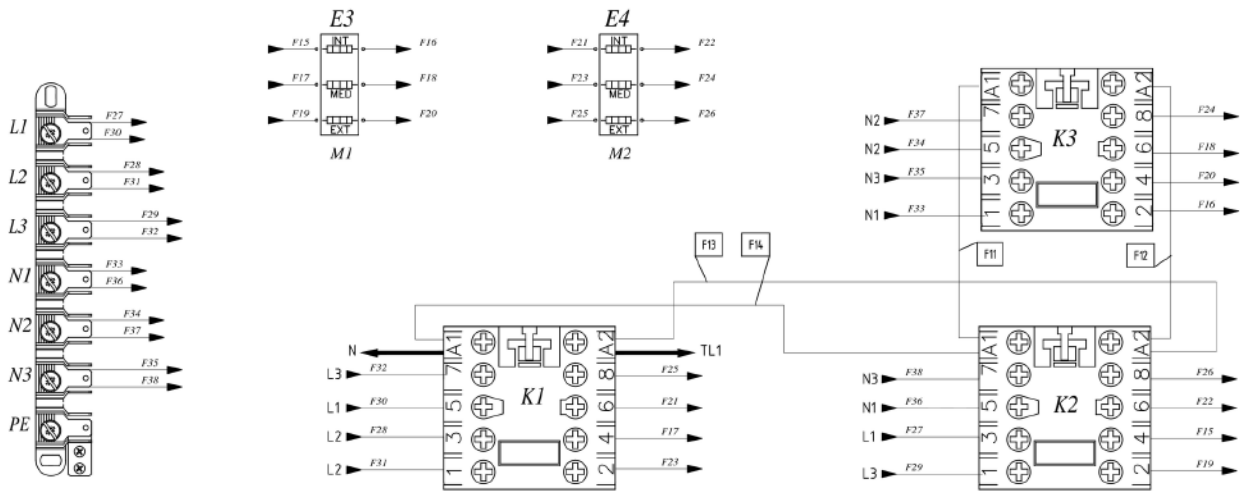




# HORNOS COMBINADOS BAKERTOP ONE Mind.Maps™

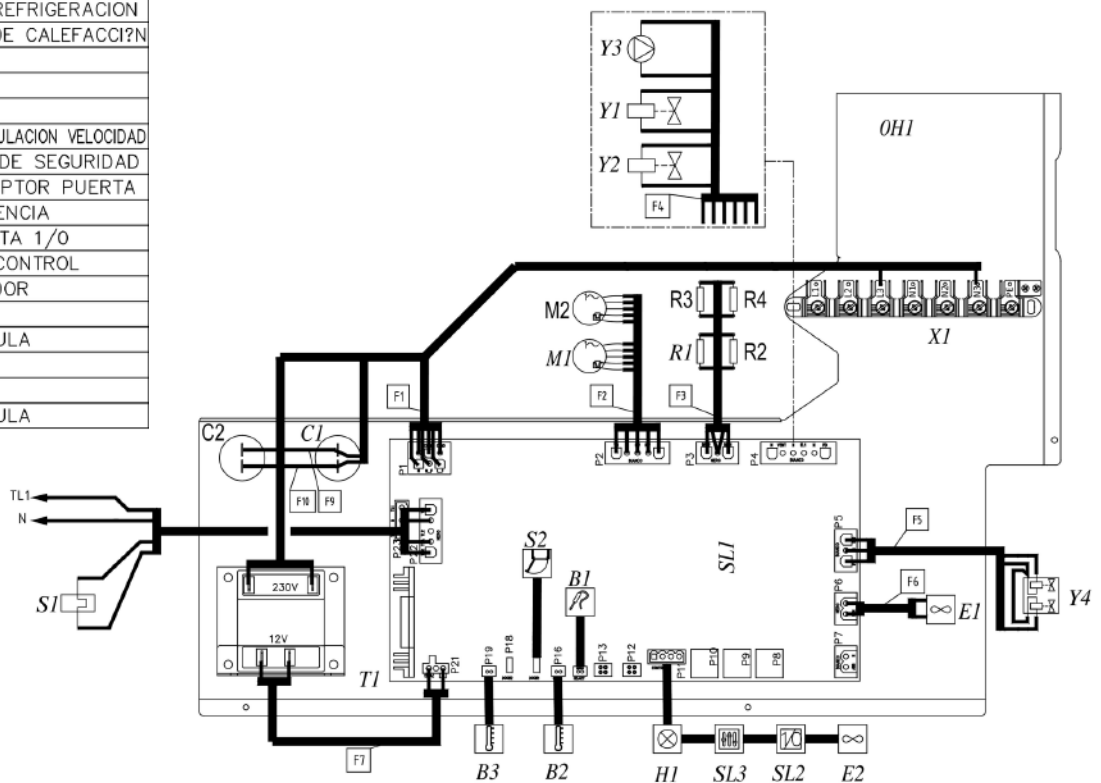
**XEBC-06EU-E1R** ⚡

**6-600X400**



## ESQUEMA ELÉCTRICO

B1	SONDA CORAZON
B2,B3	SONDA CAMARA
C1,C2	CONDENSADOR
E1,E2	TURBINA DE REFRIGERACION
E3,E4	RESISTENCIA DE CALEFACCI?N
H1	LUZ CAMARA
K1,K2,K3	TELERRUPTOR
M1,M2	MOTOR
R1,R2,R3,R4	RESISTENCIA MODULACION VELOCIDAD
S1	TERMOSTATO DE SEGURIDAD
S2	MICROINTERRUPTOR PUERTA
SL1	TARJETA POTENCIA
SL2	USB - TARJETA I/O
SL3	TARJETA DE CONTROL
T1	TRANSFORMADOR
X1	CONECTOR
Y1	ELECTROVALVULA
Y2	DRY MAXY
Y3	BOMBA
Y4	ELECTROVALVULA





# HORNOS COMBINADOS BAKERTOP ONE Mind.Maps™

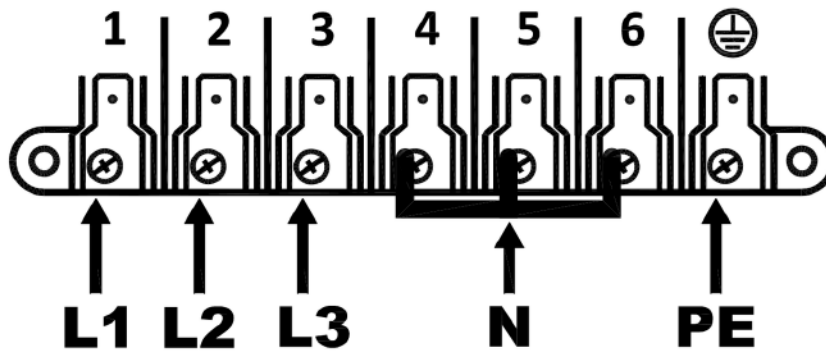
**XEBC-06EU-E1R** ⚡

**6-600X400**



## FUENTE DE ALIMENTACIÓN

**380-415V ~ 3PH + N + PE 50/60Hz**



**220-240V ~ 3PH + PE 50/60Hz**

