



HORNOS COMBINADOS BAKERTOP ONE Mind.Maps™

XEBC-10EU-E1R

10-600X400



CARACTERÍSTICAS GENERALES

MODALIDAD DE COCCIÓN MANUAL

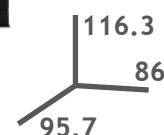
- Cocción por Convección con temperatura variable de 30 a 260 °C
- Cocción mixta Convección + Vapor con temperatura variable de 35 °C a 260 °C, STEAM.Maxi™ de 30% a 90%
- Cocción por Convección + Humedad con temperatura variable de 35 °C a 260 °C, STEAM.Maxi™ de 10% a 20%
- Cocción a Vapor con temperatura 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



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Dimensiones Ext. (LxPxH)	86 x 95.7 x 116.3 cm
Bandejas	600x400
Distancia entre bandejas	8 cm
Potencia eléctrica	14.9 Kw
Peso	130 Kg
Voltaje	400 V/3N



HORNOS COMBINADOS BAKERTOP ONE Mind.Maps™

XEBC-10EU-E1R 

10-600X400



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™

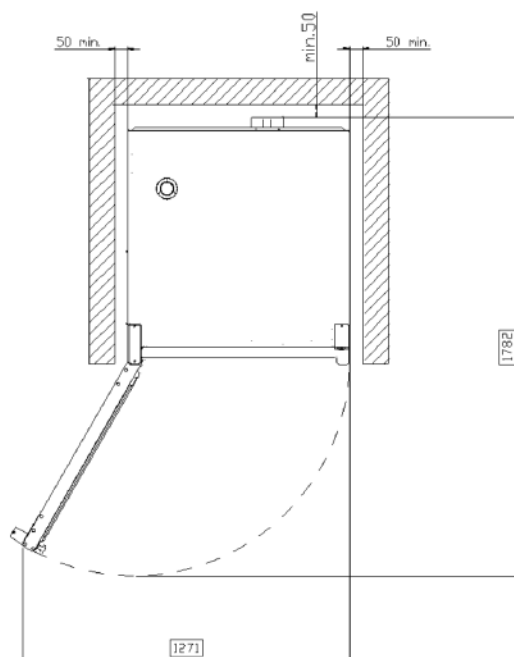
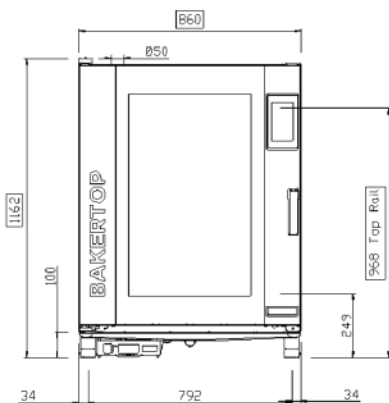
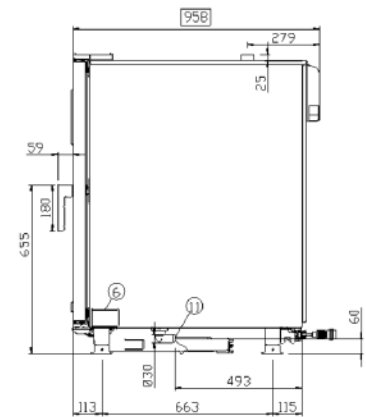
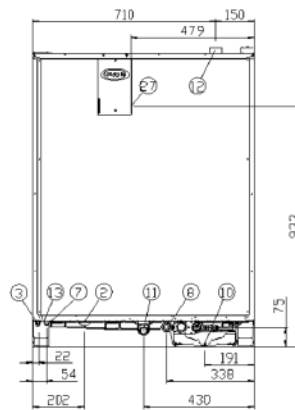
XEBC-10EU-E1R ⚡

10-600X400



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™

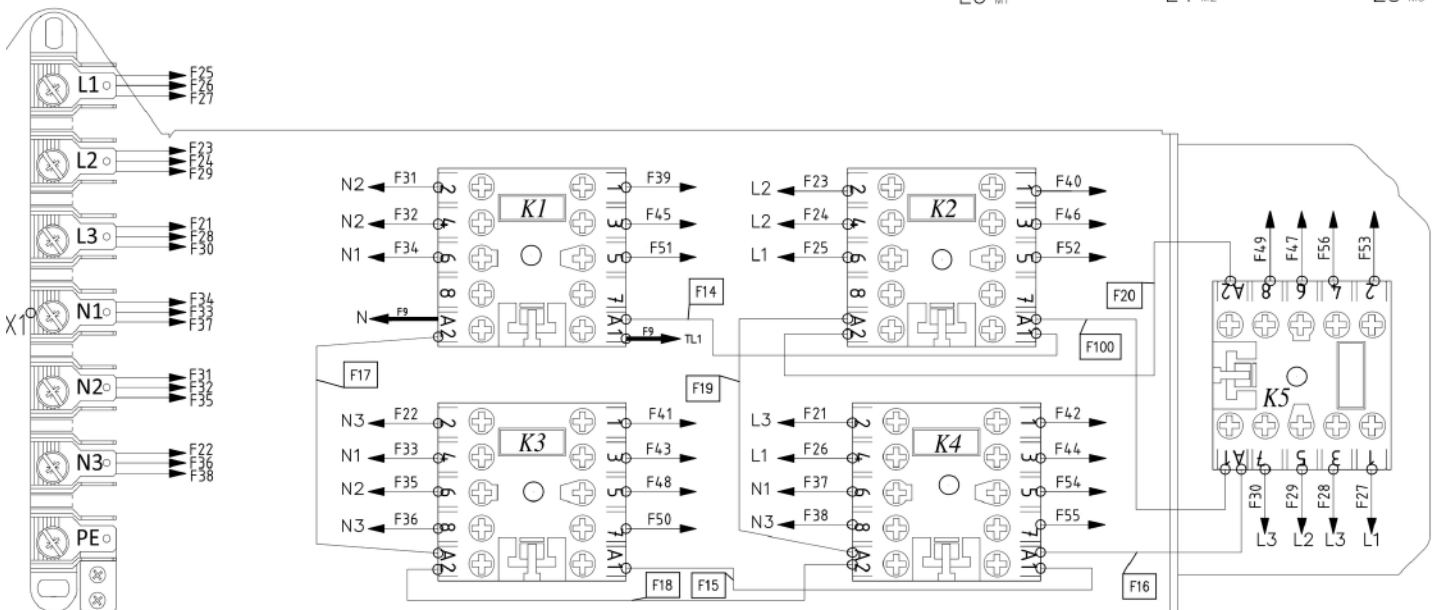
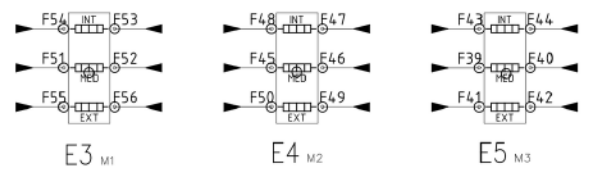
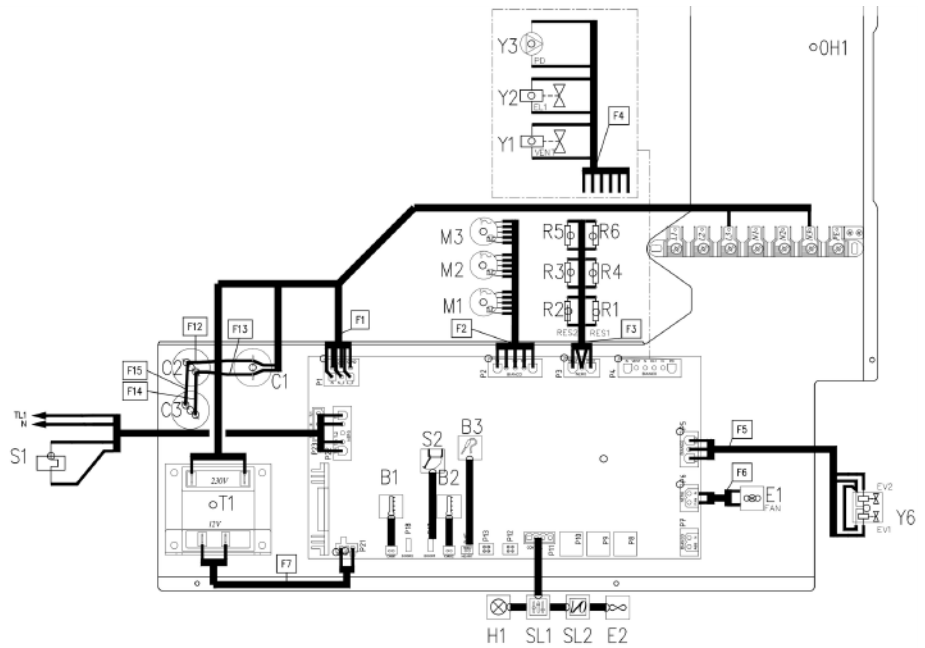
XEBC-10EU-E1R ⚡

10-600X400



ESQUEMA ELECTRICO

B1,B2	SONDA CAMARA
B3	SONDA CORAZON
C1,C2,C3	CONDENSADOR
CE1	
E1,E2	TURBINA DE REFRIGERACION
E3,E4,E5	RESISTENCIA DE CALEFACCION
H1	LUZ CAMARA
K1,K2,K3,K4,K5	TELERRUPTOR
M1,M2,M3	MOTOR
R1,R2M1,R3,R4,R5,R6	RESISTENCIA MODULACION VELOCIDAD
S1	TERMOSTATO DE SEGURIDAD
S2	MICROINTERRUPTOR PUERTA
SL1	TARJETA DE CONTROL
SL2	USB - TARJETA 1/0
SL3	TARJETA POTENCIA
T1	TRANSFORMADOR
X1	CONECTOR
Y1	DRY MAXY
Y2	ELECTROVALVULA
Y3	BOMBA
Y6	ELECTROVALVULA





HORNOS COMBINADOS BAKERTOP ONE Mind.Maps™

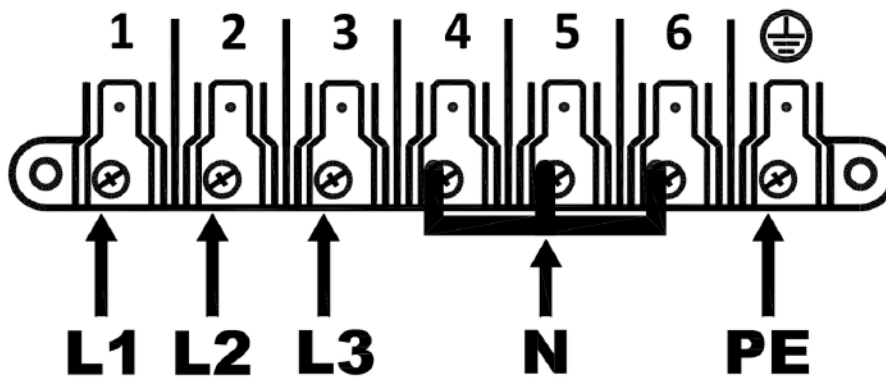
XEBC-10EU-E1R ⚡

10-600X400



FUENTE DE ALIMENTACIÓN

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



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

