



HORNOS COMBINADOS CHEFTOP PLUS Mind.Maps™

XECC-0523-EPR 

SOBREMESA 5 GN 2/3



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 MULTI.Point

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
- Tecnología MULTI.Time: gestiona más de 10 temporizadores para el control de la cocción simultánea de productos diferentes
- Tecnología MISE.EN.PLACE: sincroniza las cargas de comida a cocinar para que estén todas listas al mismo tiempo.

DISTRIBUCION DEL AIRE EN LA CÁMARA DE COCCIÓN

- Tecnología AIR.Maxi™: turbinas múltiples con inversión de marcha
- Tecnología AIR.Maxi™: 4 velocidades del flujo de aire en la cámara programables por el usuario
- Tecnología AIR.Maxi™: 4 modalidades de funcionamiento semi-estáticas programables por el usuario
- Tecnología DRY.Maxi™: regulación de la extracción rápida de la humedad en la cámara de cocción programable por el usuario
- Tecnología STEAM.Maxi™
- Tecnología ADAPTIVE.Cooking™



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Dimensiones Ext. (LxPxH)	535 x 662 x 649 mm
Bandejas	GN 2/3
Distancia entre bandejas	67 mm
Potencia eléctrica	5,2 Kw
Peso	55 Kg
Voltaje	230 V/1N - 400 V/3N



HORNOS COMBINADOS CHEFTOP PLUS Mind.Maps™

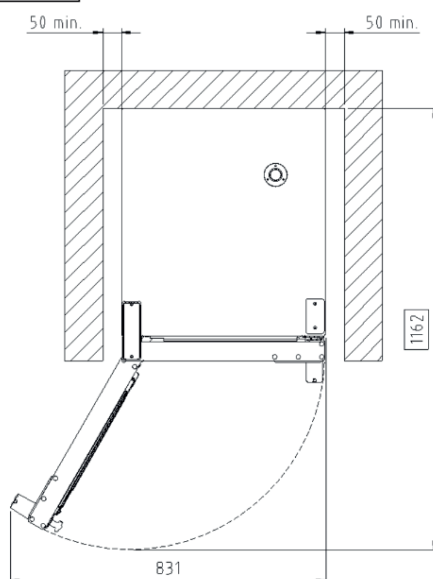
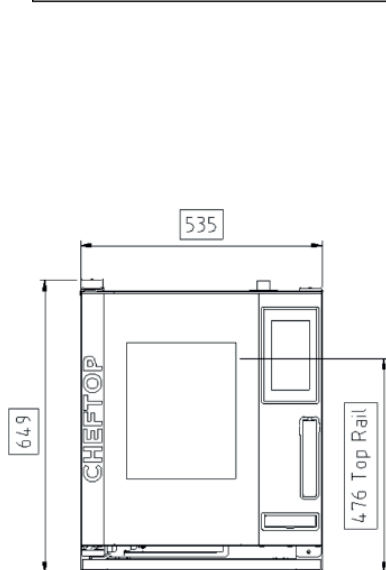
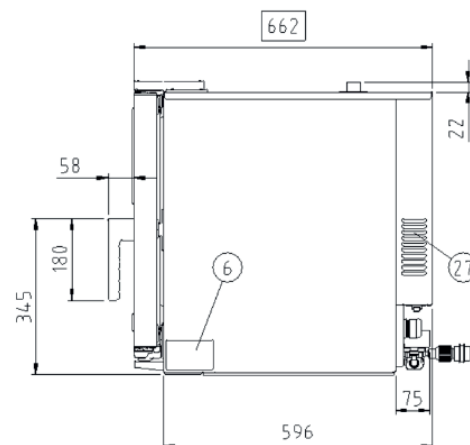
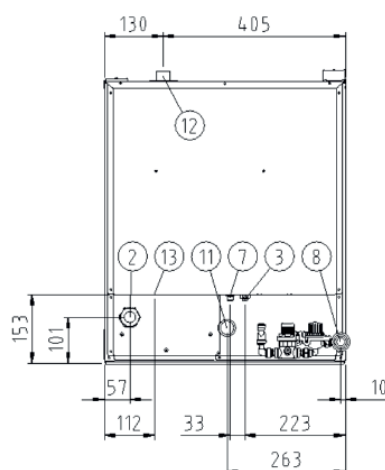
XECC-0523-EPR 

SOBREMESA 5 GN 2/3



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 CHEFTOP PLUS Mind.Maps™

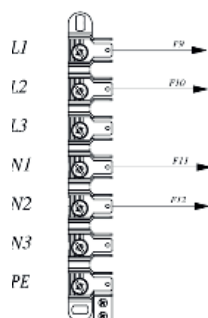
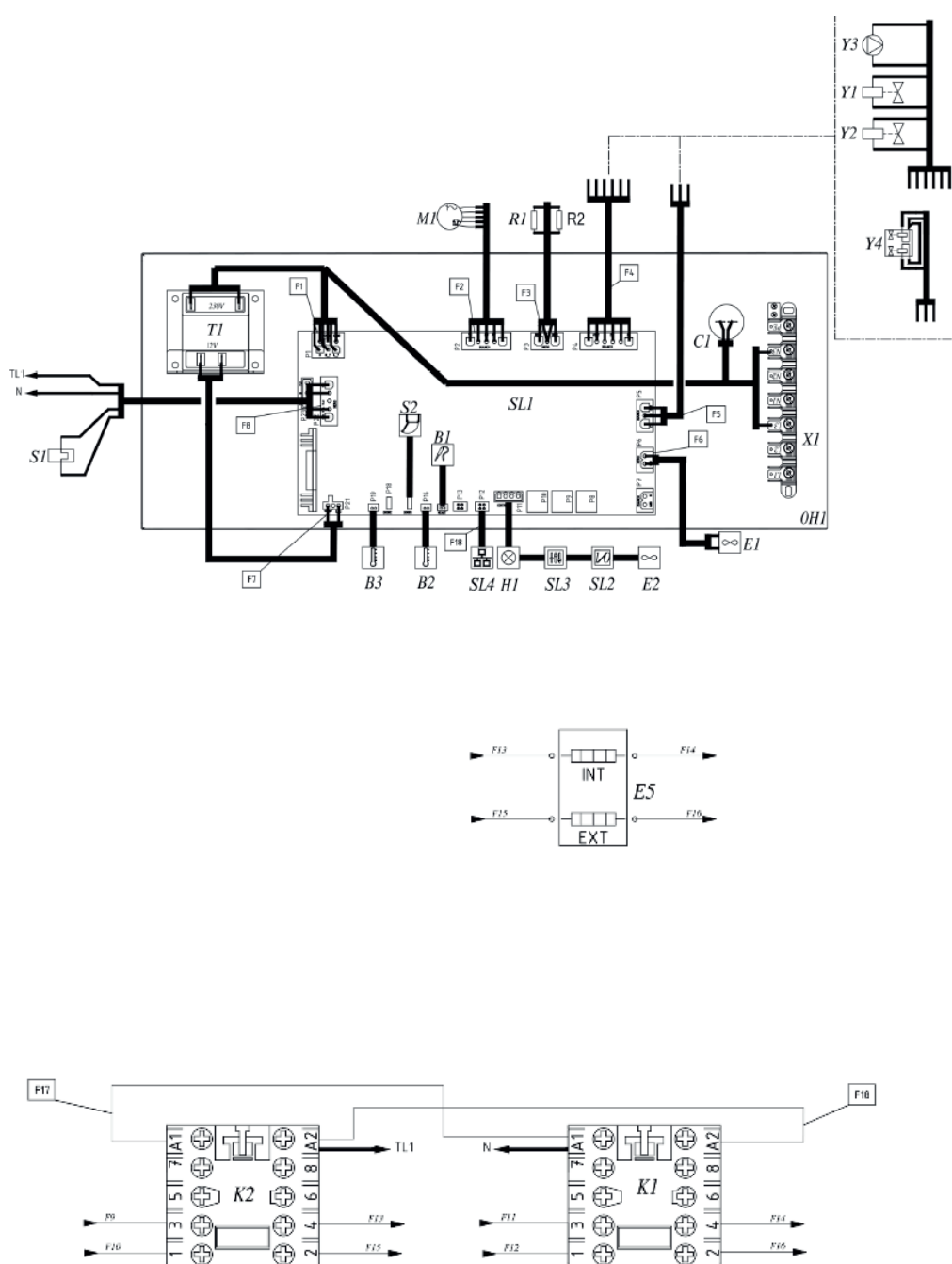
XECC-0523-EPR 



SOBREMESA 5 GN 2/3

ESQUEMA ELÉCTRICO

B1	SONDA CORAZON
B2,B3	SONDA CAMARA
C1	CONDENSADOR
E1,E2	TURBINA DE REFRIGERACION 230V
E5	RESISTENCIA DE CALEFACCIÓN
H1	LUZ CAMARA
K1,K2	TELERRUPTOR
M1	MOTOR
R1,R2	RESISTENCIA MODULACION VELOCIDAD
S1	TERMOSTATO DE SEGURIDAD
S2	MICROINTERRUPTOR PUERTA
SL1	TARJETA POTENCIA
SL2	USB - TARJETA I/O
SL3	TARJETA DE CONTROL
SL4	BRIDGE ETHERNET
T1	TRANSFORMADOR
X1	CONECTOR 6P+PE
Y1	ELECTROVALVULA
Y2	DRY MAXY
Y3	BOMBA
Y4	ELECTROVALVULA 3 ETAPAS





HORNOS COMBINADOS CHEFTOP PLUS Mind.Maps™

XECC-0523-EPR 



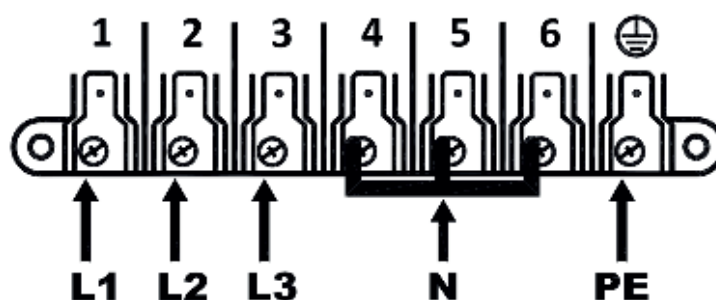
SOBREMESA 5 GN 2/3

FUENTE DE ALIMENTACIÓN

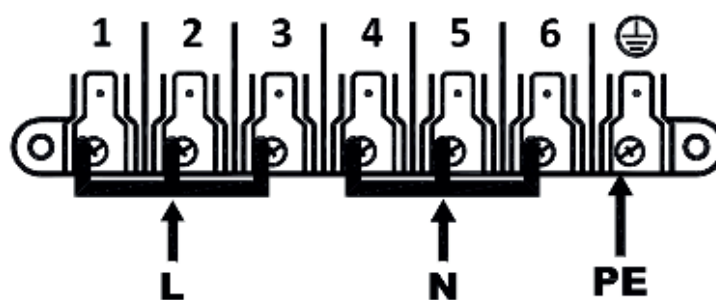
ED1407A

POWER SUPPLY - CONNECTION DIAGRAM

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



220-240V ~ 1PH + N + PE 50/60Hz



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

