



HORNOS COMBINADOS CHEFTOP ONE Mind.Maps™

XEVC-2011-E1R 

20 GN 1/1



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%
- Sonda al corazón
- Cocción con sonda al corazón y función DELTA T

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



186.6
88.2
104.3

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Dimensiones Ext. (LxPxH)	88.2 x 104.3 x 186.6 cm
Bandejas	GN 1/1
Distancia entre bandejas	6.7 cm
Potencia eléctrica	29.3 Kw
Peso	185 Kg
Voltaje	400 V/3N



HORNOS COMBINADOS CHEFTOP ONE Mind.Maps™

XEVC-2011-E1R 



20 GN 1/1

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 CHEFTOP ONE Mind.Maps™

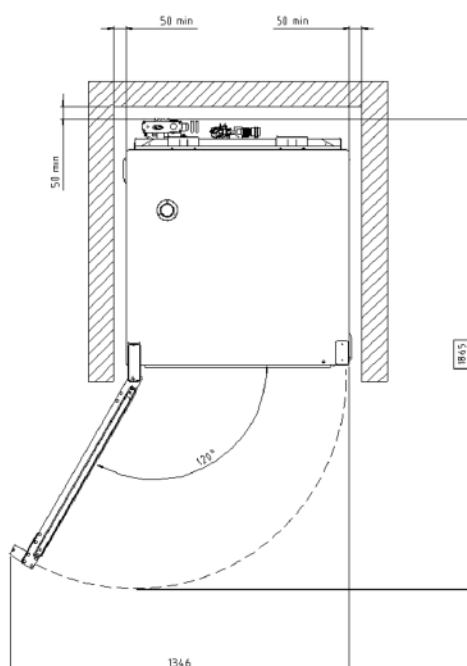
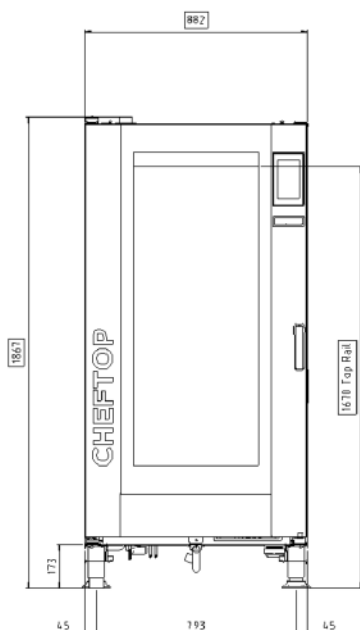
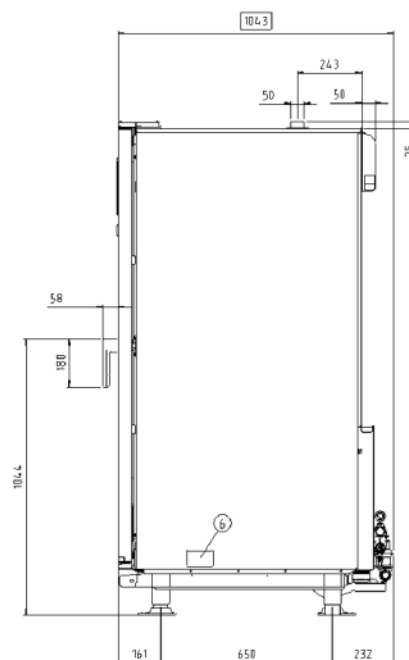
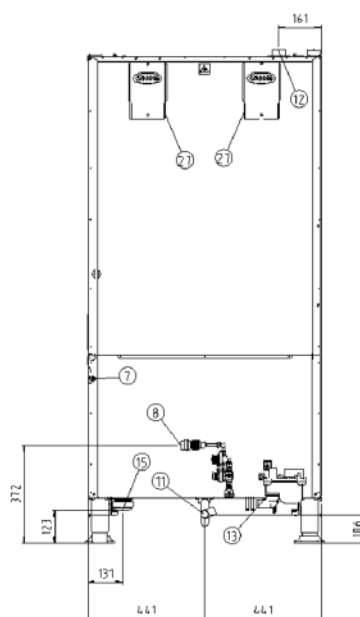
XEVC-2011-E1R 

20 GN 1/1



MEDIDAS

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
15	ENCHUFE
27	SALIDA DEL AIRE DE ENFRIAMIENTO





HORNOS COMBINADOS CHEFTOP ONE Mind.Maps™

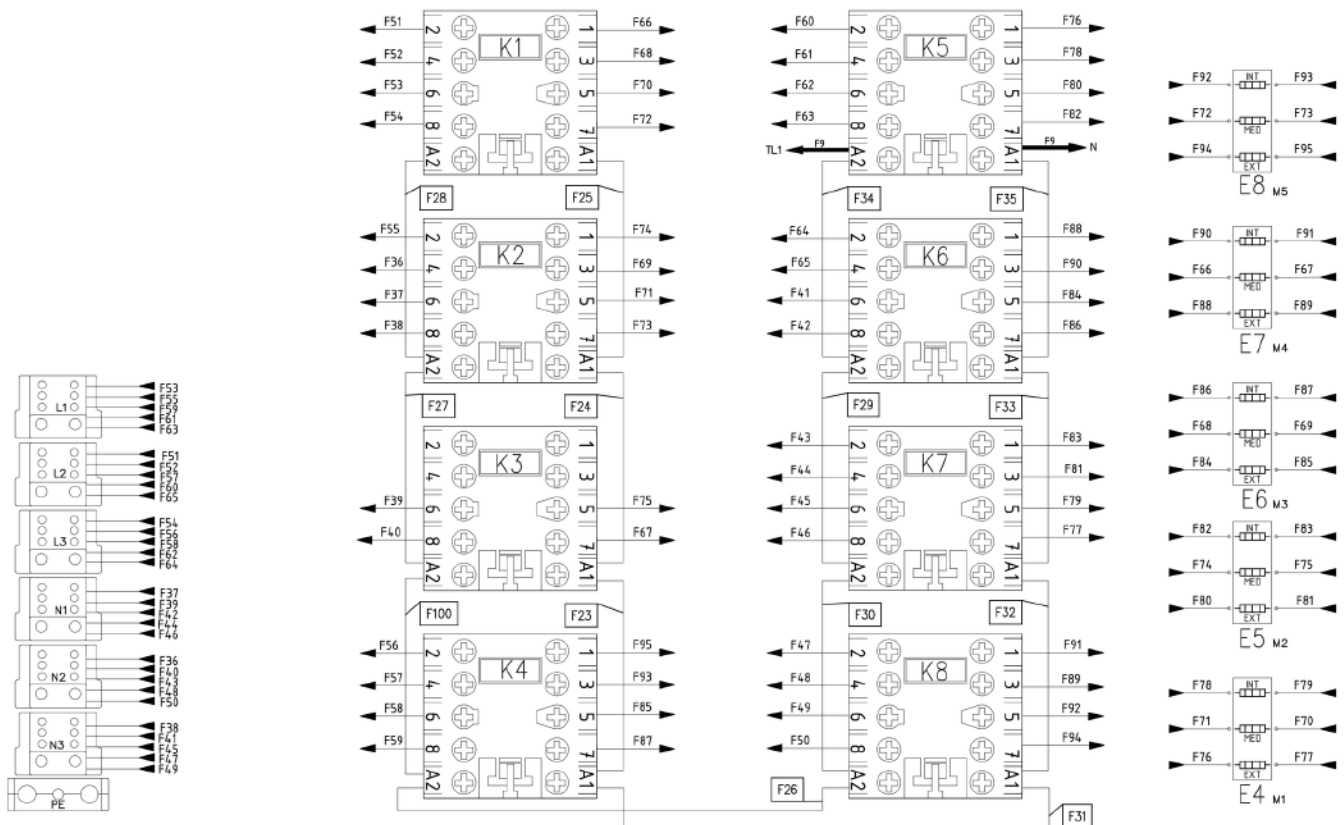
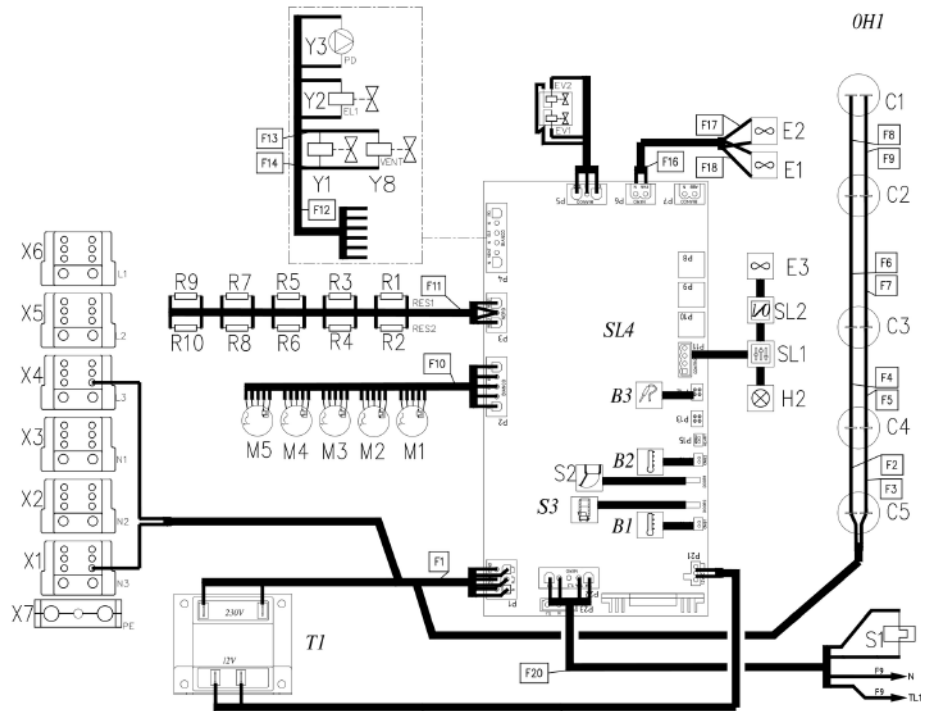
XEVC-2011-E1R ⚡

20 GN 1/1



ESQUEMA ELECTRICO

B1,B2	SONDA CAMARA
B3	SONDA CORAZON
C1,C2,C3,C4,C5	CONDENSADOR
E1,E2,E3	TURBINA DE REFRIGERACION
E4,E5,E6,E7,E8	RESISTENCIA DE CALEFACCION
H2	LUZ CAMARA
K1,K2,K3,K4,K5,K6,K7,K8	TELEINTERRUPTOR
M1,M2,M3,M4,M5	MOTOR
R1,R2,R3,R4,R5,R6,R7,R8,R9,R10	RESISTENCIA MODULACION VELOCIDAD
S1	TERMOSTATO DE SEGURIDAD
S2	MICROINTERRUPTOR PUERTA
S3	MICROINTERRUPTOR PUERTA
SL1	TARJETA DE CONTROL
SL2	USB - TARJETA 1/0
SL4	TARJETA POTENCIA
T1	TRANSFORMADOR
X1,X2,X3,X4,X5,X6	CONECTOR
X7	CONECTOR
Y1,Y8	DRY MAXY
Y2	ELECTROVALVULA
Y3	BOMBA
Y6	ELECTROVALVULA





HORNOS COMBINADOS CHEFTOP ONE Mind.Maps™

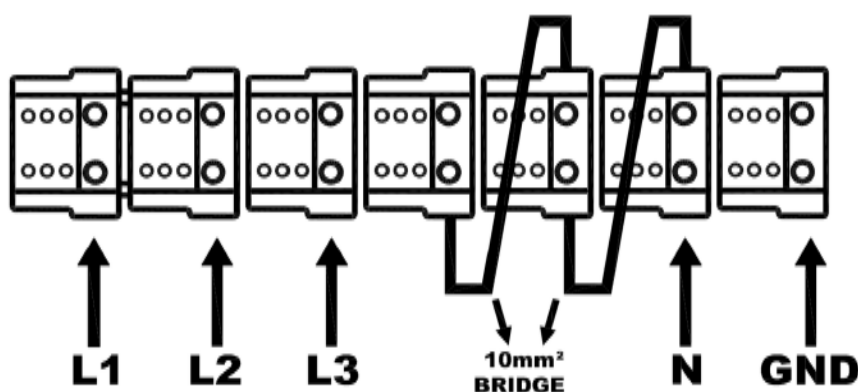
XEVC-2011-E1R ⚡

20 GN 1/1



FUENTE DE ALIMENTACIÓN

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



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

