HORNOS COMBINADOS BAKERTOP ONE Mind.Maps™

XEBC-16EU-E1R

16-600X400

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)	88.2 x 104.3 x 186.6 cm
Bandejas	600x400
Distancia entre bandejas	8 cm
Potencia eléctrica	29.3 Kw
Peso	185 Kg
Voltaje	400 V/3N

REFRIMAK HOSTELERIA S.L. refrimakhosteleria@gmail.com **refrimak.com**
Avda. San Antonio 22 (Trasera) 48450 - Etxebarri (Bizkaia) - **España** - Tlf: (+34) 944 26 20 28 - Fax: (+34)944 26 30 64

HORNOS COMBINADOS BAKERTOP ONE Mind.Maps™

XEBC-16EU-E1R

16-600X400

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

REFRIMAK HOSTELERIA S.L. refrimakhosteleria@gmail.com **refrimak.com**
Avda. San Antonio 22 (Trasera) 48450 - Etxebarri (Bizkaia) - **España** - Tlf: (+34) 944 26 20 28 - Fax: (+34)944 26 30 64

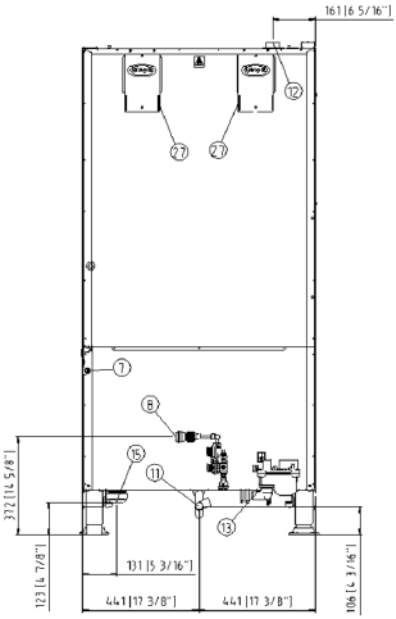
HORNOS COMBINADOS BAKERTOP ONE Mind.Maps™

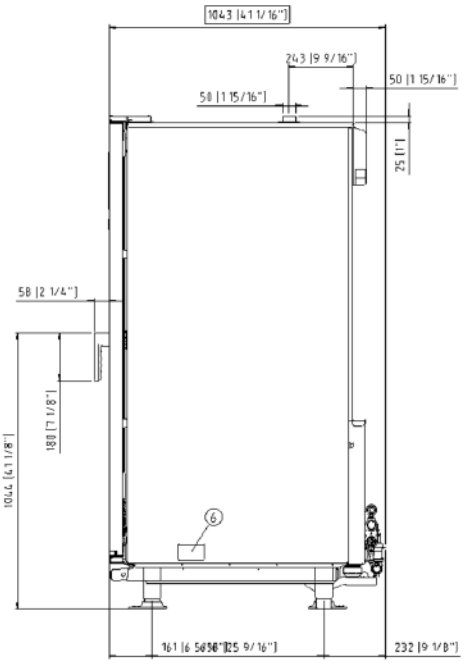
XEBC-16EU-E1R

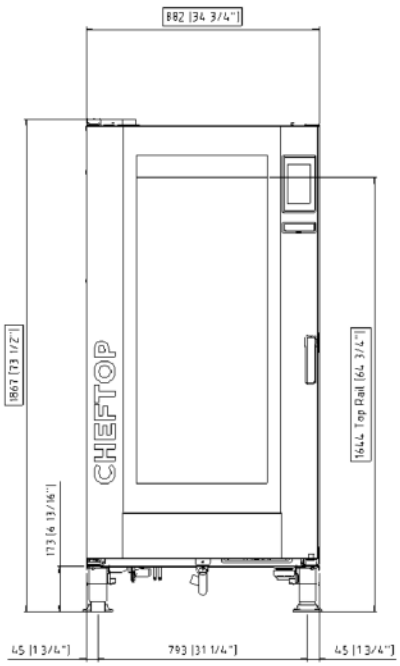
16-600X400

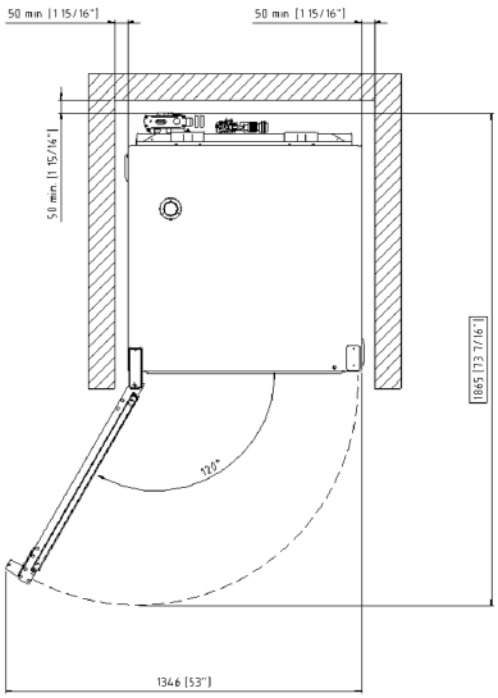
MEDIDAS

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









REFRIMAK HOSTELERIA S.L. refrimakhosteleria@gmail.com **refrimak.com**
Avda. San Antonio 22 (Trasera) 48450 - Etxebarri (Bizkaia) - **España** - Tlf: (+34) 944 26 20 28 - Fax: (+34)944 26 30 64

HORNOS COMBINADOS BAKERTOP ONE Mind.Maps™

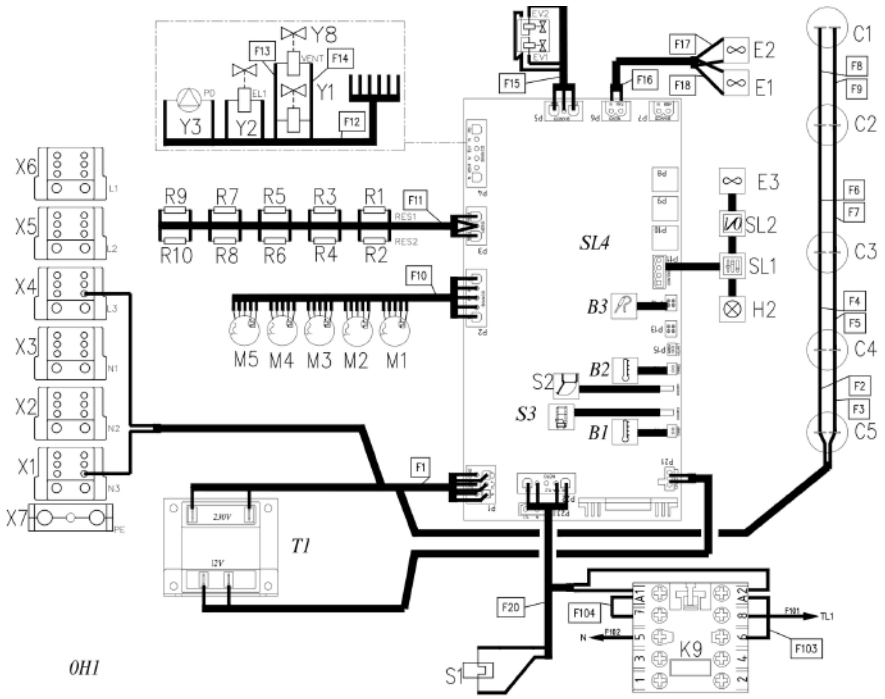
XEBC-16EU-E1R

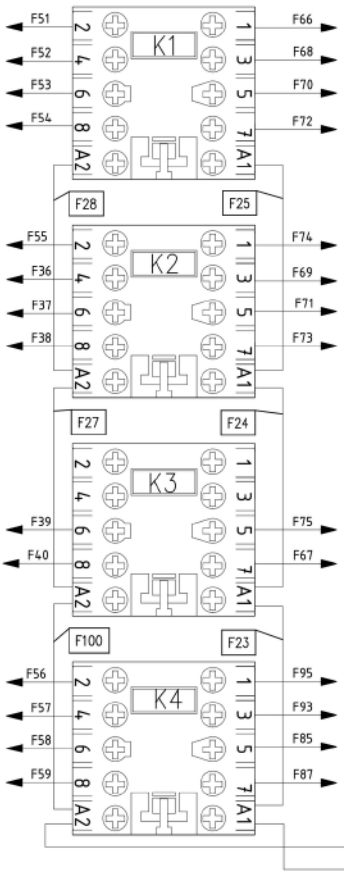
16-600X400

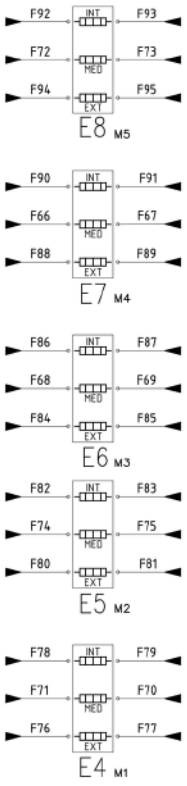
UNOX

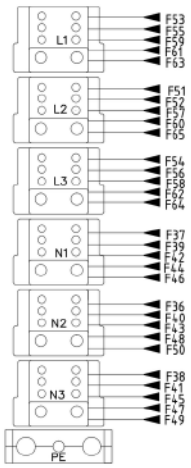
ESQUEMA ELECTRICO

Sigle	SONDA CAMARA
B1,B2	SONDA CORAZON
B3	CONDENSADOR
C1,C2,C3,C4,C5	TURBINA DE REFRIGERACION
E1,E2,E3	RESISTENCIA DE CALEFACCIÓN
E4,E5,E6,E7,E8	LUZ CAMARA
H2	TELERRUPTOR
K1,K2,K3,K4,K5,K6,K7,K8,K9	MOTOR
M1,M2,M3,M4,M5	RESISTENCIA MODULACION VELOCIDAD
R1,R2,R3,R4,R5,R6,R7,R8,R9,R10	TERMOSTATO DE SEGURIDAD
S1	MICROINTERRUPTOR PUERTA
S2	MICROINTERRUPTOR PUERTA
S3	TARJETA DE CONTROL
SL1	USB – TARJETA 1/0
SL2	TARJETA POTENCIA
SL4	TRANSFORMADOR
T1	CONECTOR
X1,X2,X3,X4,X5,X6	CONECTOR
X7	DRY MAXY
Y1,Y8	ELECTROVALVULA
Y2	BOMBA
Y3	ELECTROVALVULA
Y6	









REFRIMAK HOSTELERIA S.L.
Avda. San Antonio 22 (Trasera) 48450 - Etxebarri (Bizkaia) - España - Tlf: (+34) 944 26 20 28 - Fax: (+34)944 26 30 64
refrimakhosteleria@gmail.com
refrimak.com

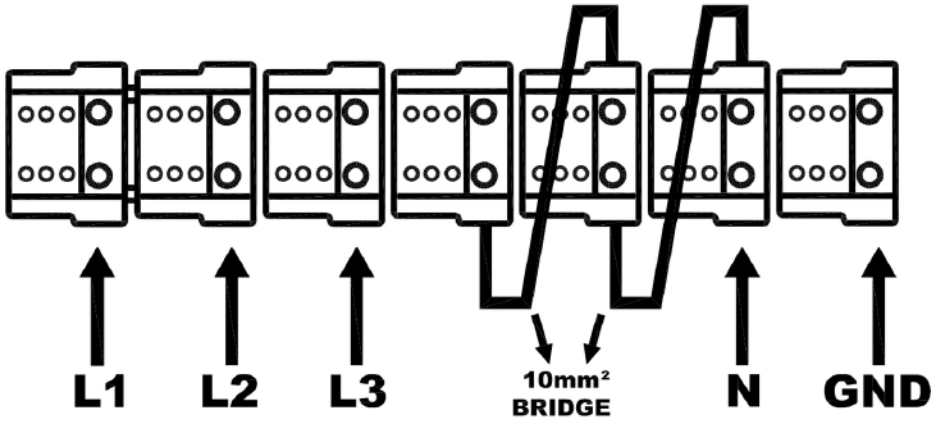
HORNOS COMBINADOS BAKERTOP ONE Mind.Maps™

XEBC-16EU-E1R

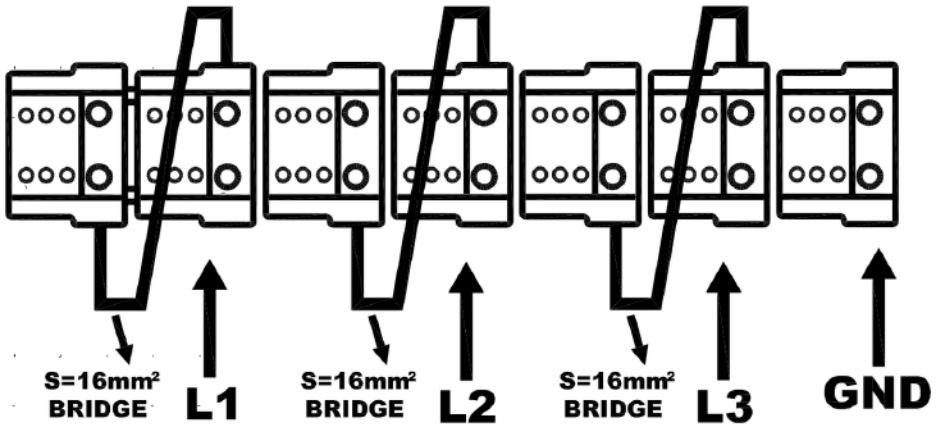
16-600X400

FUENTE DE ALIMENTACION

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



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



REFRIMAK HOSTELERIA S.L.
Avda. San Antonio 22 (Trasera) 48450 - Etxebarri (Bizkaia) - España - Tlf: (+34) 944 26 20 28 - Fax: (+34)944 26 30 64
refrimakhosteleria@gmail.com
refrimak.com