HORNOS COMBINADOS CHEFTOP PLUS Mind.Maps™

XEVC-0711-GPR

7 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%
·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
·CHEFUNOX: selecciona el método de cocción (asado, parrilla...), selecciona la comida que quieres cocinar, dimensiones y resultado de cocción. Empieza a cocinar.
·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

Características técnicas

Dimensiones Ext. (LxPxH)	75 x 77.3 x 84.3 cm
Bandejas	GN 1/1
Distancia entre bandejas	6.7 cm
Potencia eléctrica	0.8 Kw
Pot. Gas Nominal	G20,G25,G30,G31: 19kW
Voltaje	230 V/1N

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 CHEFTOP PLUS Mind.Maps™

XEVC-0711-GPR

7 GN 1/1

INNOVADORA PANTALLA TÁCTIL

MASTER.Touch Plus™

La pantalla táctil más completa que se ha creado para un horno. Con el bolígrafo MASTER.Touch™ puede diseñar sus procesos de cocción y guardarlos en el programa MIND.Maps.

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