



CHEFTOP (3 GN 1/1)

XVC 105 EP



CARACTERÍSTICAS GENERALES

- La línea de hornos combinados ChefTop™ permite una cocción perfecta en todas las situaciones.
- Máximo rendimiento y fiabilidad garantizados.
- Producto innovador que incluye las mejores tecnologías:
 - AIR.Maxi™ :Las turbinas con función semi-automática y 6 velocidades con inversión de giro, le garantizan un reparto uniforme de aire en la cámara
 - STEAM.Maxi™ :A los 20" o 48°C ya se dispone de vapor en cantidad precisa y constante ofreciendo alimentos sanos y ligeros.
 - DRY.Maxi™ : Según el alimento o la fase de elaboración se puede eliminar completamente la humedad de la cámara y la que emana del producto.
 - ADAPTIVE.Clima™ : Reconoce la cantidad de comida que se hornea y corrige automáticamente el programa de cocción para garantizar el mejor resultado en cualquier condición de carga.
- Capacidad: 3 bandejas GN 1/1



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Dimensiones Ext. (LxPxH)	75 x 76.2 x 57.4 cm
Bandejas	GN 1/1 (53 x 32 cm)
Distancia entre bandejas	6.7 cm
Potencia eléctrica	5.1 Kw
Voltaje	230 V/IN / 400 V/3N





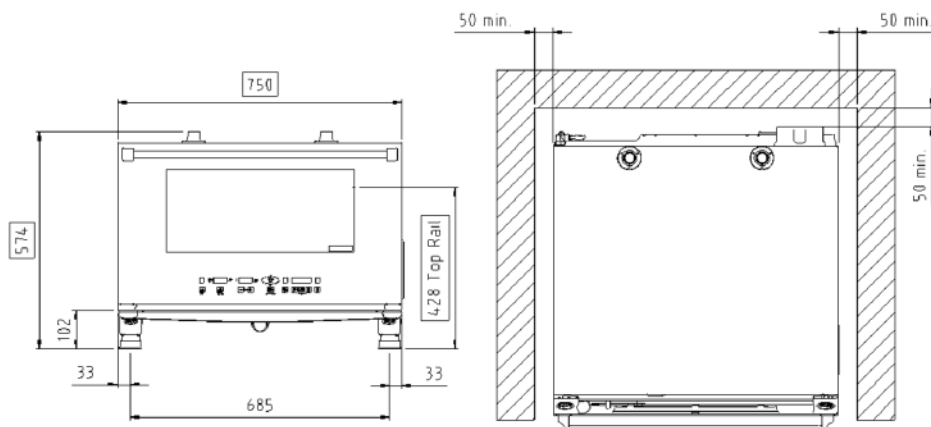
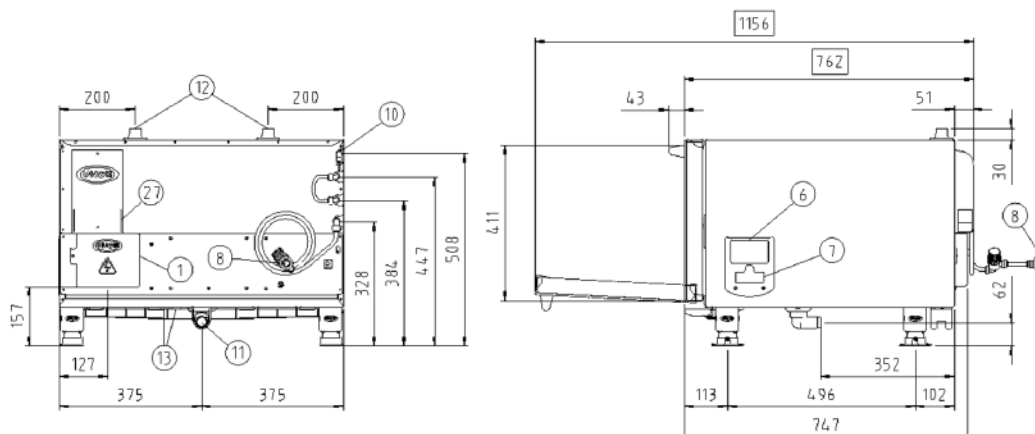
CHEFTOP (3 GN 1/1)

XVC 105 EP



MEDIDAS

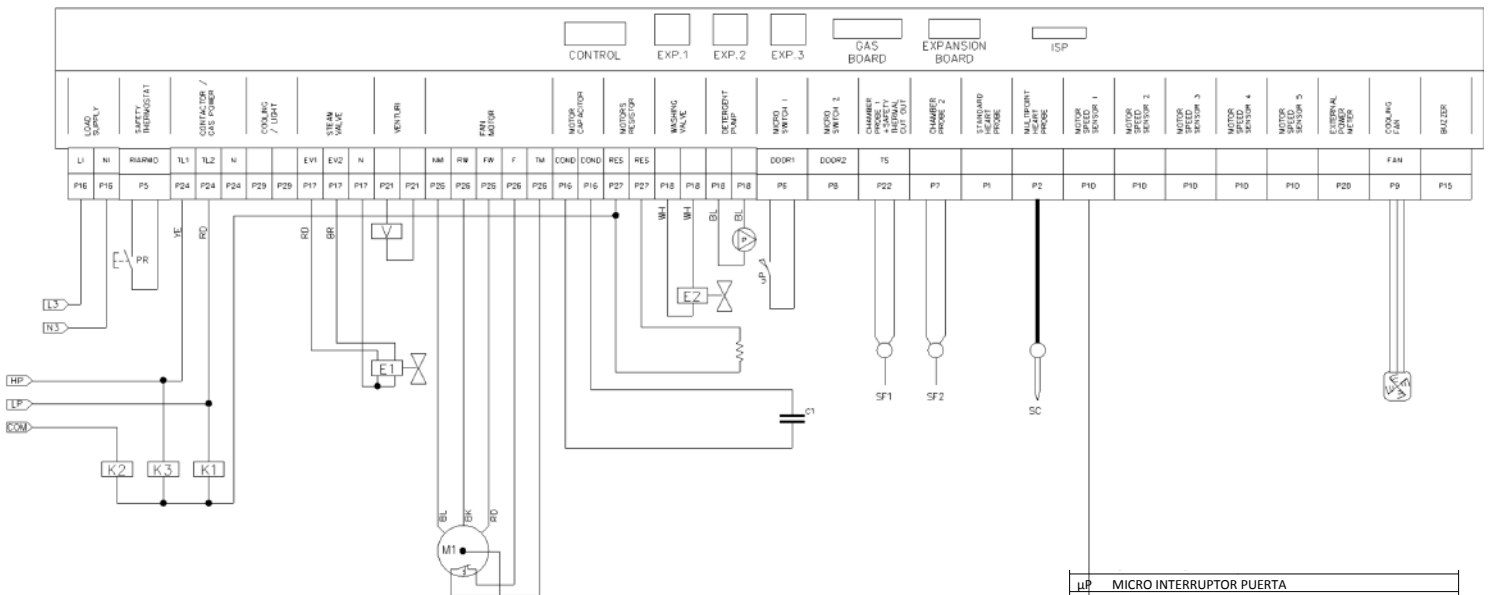
1	PASA CABLE
2	CAJA DE CONEXION
3	SEDE BORNE EQUIPOTENCIAL
6	TARJETA DE CARACTERISTICAS TECNICAS
7	TERMOSTATO DE SEGURIDAD
8	ENTRADA DE AGUA 3/4"
10	INGRESO Rotor KLEAN
11	DESCARGA CAMARA DE COCCION
12	SALIDA HUMOS CALIENTES
13	CONEXION ACCESORIOS
27	SALIDA DEL AIRE DE ENFRIAMIENTO



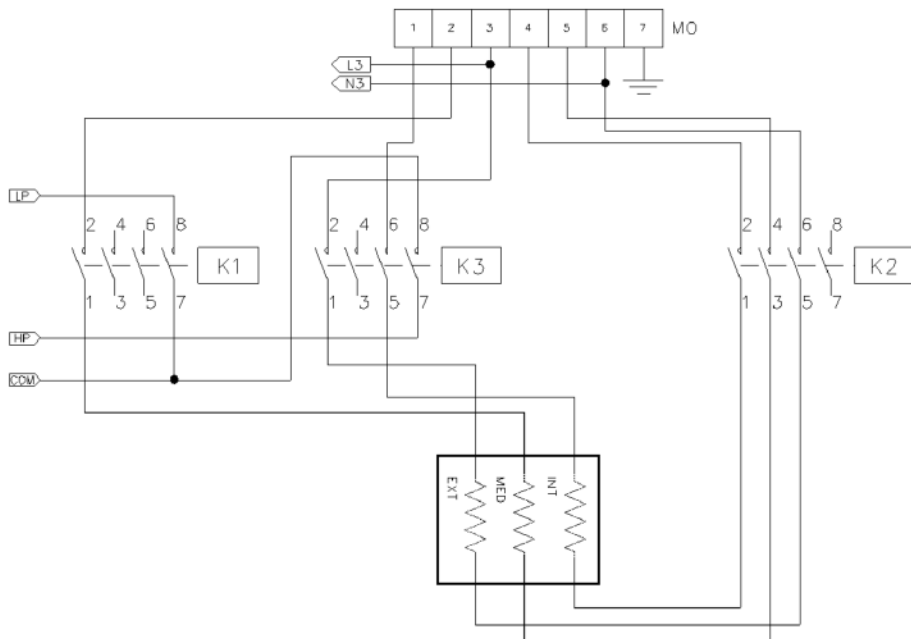


CHEFTOP (3 GN 1/1)

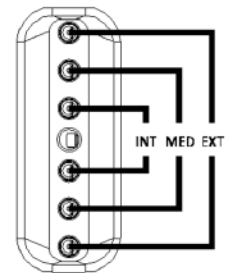
XVC 105 EP



µP	MICRO INTERRUPTOR PUERTA
C	CONDENSADOR
E	ELECTROVALVULA
K	TELERRUPTOR
M	MOTOR
P	BOMBA
PR	PULSADOR DE RE-ACTIVACION
R	RESISTENCIA
SC	SONDA CORAZON
SF	SONDA CAMARA
SP	PLACA DE POTENCIA
TS	TERMOSTATO DE SEGURIDAD
V	ACTUADOR DRY MAXY
K	TELERRUPTOR
MO	CAJA CONEXIONES-REGLETA
R	RESISTENCIA



HEATING ELEMENT CONNECTION





CHEFTOP (3 GN 1/1)

XVC 105 EP



FUENTE DE ALIMENTACION

