



BAKERTOP MIND.Maps™ PLUS **COUNTERTOP**

Horno combinado

Horno combinado profesional inteligente capaz de gestionar procesos de panadería y pastelería (fresca y congelada) y múltiples procesos de cocción gastronómicos (deshidratación, cocción al vapor, cocción a baja temperatura, cocción sous vide, asado, parrilla, fritura, regeneración y regeneración al plato). Gracias a las tecnologías Unox Intensive Cooking e Intelligent Performance y a la gestión automática de los procesos de cocción CHEFUNOX, garantiza resultados perfectos que se pueden repetir incluso sin personal cualificado.

Unox Intelligent Performance

 **ADAPTIVE.Cooking™:**
regula automáticamente los parámetros de cocción para garantizar resultados que se pueden repetir

 **AUTO.Soft:**
gestiona la salida térmica para hacerla más delicada

 **CLIMALUX™:**
control total de la humedad en la cámara de cocción

 **SENSE.Klean:**
calcula el grado de suciedad del horno y sugiere el ciclo de lavado automático adecuado.

 **SMART.Preheating:**
ajusta automáticamente la temperatura y la duración del precalentamiento

Unox Intensive Cooking

 **DRY.Maxi™:**
extrae rápidamente la humedad de la cámara de cocción.

 **PRESSURE.Steam:**
Aumenta la saturación de vapor y la temperatura

 **STEAM.Maxi™:**
produce vapor saturado

 **AIR.Maxi™:**
gestiona la inversión de marcha automática y la función pulsada de los ventiladores

Data Driven Cooking

Controla y monitoriza en tiempo real las condiciones en las que está trabajando tu horno, crea y comparte nuevas recetas. La inteligencia artificial transforma tus datos de consumo en información útil para permitirte aumentar tus ganancias diarias. Crea, analiza, mejora

Cocción Manual

—— Temperatura: 30 °C – 260 °C

—— Hasta 9 pasos de cocción

—— CLIMA.Control: humedad o aire seco ajustado al 10%.

—— Cocción con sonda al corazón y función Delta T

—— Sonda al corazón MULTI.Point

—— Sonda al corazón SOUS-VIDE (accessorio opcional)

Programas

—— 1000+ Programas

—— CHEFUNOX: elige qué quieres cocinar de tu librería y el horno selecciona automáticamente los parámetros

—— MULTI.TIME: gestiona hasta 10 procesos de cocción contemporáneamente

—— MISE.EN.PLACE: sincroniza la introducción de las bandejas para tener todos los platos preparados al mismo tiempo

—— MIND.Maps™: diseña directamente en la pantalla los procesos de cocción

—— READY.BAKE: programas de tiempo infinito preestablecidos listos para usarse

Características técnicas

—— ROTOR.Klean™ : sistema de lavado automático

—— Lavado especial automático detrás del carter

—— Cámara de cocción en acero inoxidable AISI 304 de alta resistencia con bordes redondeados

—— Triple cristal

—— Iluminación de la cámara de cocción con luces LED integradas en la puerta

—— Soportes para bandejas con sistema antivuelco

—— Sistema recoge gotas integrado en la puerta, que sigue en funcionamiento incluso con la puerta abierta.

—— Sistema de ventiladores múltiples de 4 velocidades y elementos de calor de alto rendimiento

—— Contenedor detergente Det&Rinse integrado

—— Conexión Wi-Fi integrada

—— WI-Fi-/USB data: descarga/carga de datos HACCP

—— WI-Fi-/USB data: descarga/carga de programas

Horno combinado 660x460



6 660x460

 Eléctrico

 Gas

	Eléctrico	Gas
Modelo de horno	XEBC-06FS-EPRM-AL	XAVC-06FS-GPRM-AL
Distancia entre bandejas	80 mm	80 mm
Frecuencia	50 / 60 Hz	60 Hz
Voltaje	380-415V 3N~ 220-240V 3~ *220-240V 1~	120V 1N~
Potencia eléctrica	14 kW	1 kW
Potencia gas nominal máx.	-	27 kW
Dimensiones - a x p x a	860 x 967 x 842 mm	860 x 967 x 842 mm
Peso	112 kg	130 kg
Tipo de apertura	Bisagras a la izquierda	Bisagras a la izquierda

Opcional

Bisagras a la derecha - Solo bajo pedido, no disponible en stock.

Kit conexión eléctrica

Compatible con	Voltaje	Producto
*Hornos eléctricos	220-240V 1~	XUC129

Notas

Personalización de los soportes laterales del horno bajo solicitud