





## **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	<b>XEBC-06FS-EPRM-AL</b>	<b>XAVC-06FS-GPRM-AL</b>
Distancia entre bandejas	80 mm	80 mm
Frecuencia	50 / 60 Hz	60 Hz
Voltaje	380-415V 3N~   220-240V 3~   <b>*220-240V 1~</b>	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
<b>*Hornos eléctricos</b>	220-240V 1~	<b>XUC129</b>

Notas

**Personalización de los soportes laterales del horno bajo solicitud**