





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



8 660x460

 Eléctrico

 Gas

Modelo de horno	XEBC-10FS-EPRM-AL	XAVC-10FS-GPRM-AL
Distancia entre bandejas	80 mm	95 mm
Frecuencia	50 / 60 Hz	60 Hz
Voltaje	380-415V 3N~ *220-240V 3~	120V 1N~
Potencia eléctrica	21,3 kW	1,4 kW
Potencia gas nominal máx.	-	43 kW
Dimensiones - a x p x a	860 x 967 x 1162 mm	860 x 967 x 1162 mm
Peso	148 kg	174 kg
Tipo de apertura	Bisagras a la izquierda	Bisagras a la izquierda

Opcional

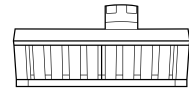
Bisagras a la derecha - Solo bajo pedido, no disponible en stock.

Accesorios

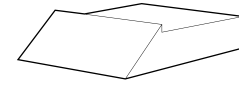
Descubre todos los accesorios disponibles en nuestra web Unox:



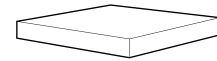
CAMPANA Y ACCESORIOS



CAMPANA VENTLESS
para hornos COUNTERTOP
860 x 1145 x 240 mm - l x a x a
Art. XEBHC-HCEU

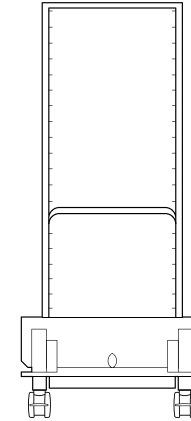


FILTRO DE CARBÓN ACTIVO
para campana ventless
413 x 655 x 108 mm - l x a x a
Art.: XUC140



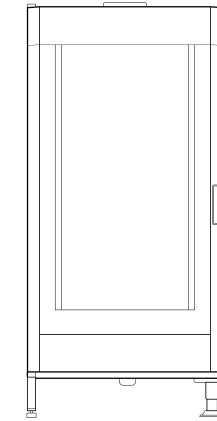
CARTUCHO
para filtro de carbón activo
Art.: XUC141

QUICK.LOAD



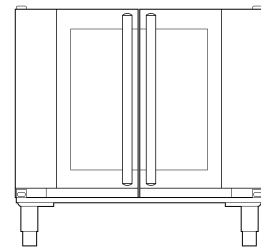
QUICK.LOAD
para hornos BIG 16 660 x 460
776 x 785 x 1741 mm - l x a x a
Art. XABTL-16FS-AL

FERMENTADORAS



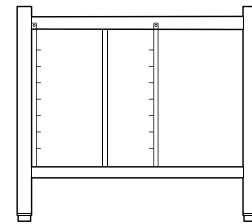
LIEVOX
con control integrado
16 600 x 400
866 x 950 x 1879 mm - l x a x a
Art. XEBPL-16EU-D

FERMENTADORAS



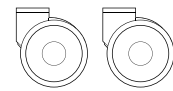
LIEVOX
12 660 x 460
862 x 890 x 762 mm - l x a x a
Art. XAVPC-12FS-B

STAND



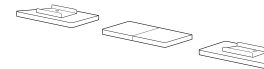
STAND ALTO
para hornos COUNTERTOP
842 x 713 x 752 mm - l x a x a
Art.: XWARC-07EF-H

KIT RUEDAS



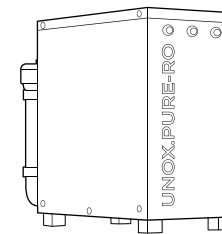
KIT RUEDAS
2 ruedas con freno - 2 ruedas sin freno- cadenas para ajustarlo a la pared
Art. XUC012

STEAM.BOOST

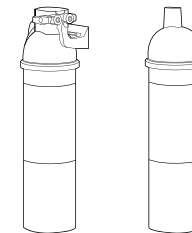


STEAM.BOOST
aumenta la producción de vapor en un 45% durante 2 minutos
Art. XUC080
Art. XUC081
Art. XUC082

CUIDADO Y MANTENIMIENTO

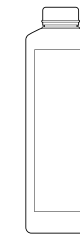


UNOX.PURE-RO
sistema de osmósis inversa
230 x 540 x 445 mm - l x a x a
Art. XHC002



UNOX.PURE
sistema de filtración a resina
Art. XHC003
+ CARTUCHO DE REPUESTO
Art. XHC004

DETERGENTE PARA LAVADO



DET&RINSE™ PLUS
DET&RINSE™ ULTRA
confecciones de 10 bidones x 1 lt
Art. DB1015
Art. DB1050