



# BAKERTOP MIND.Map<sup>TM</sup>





## **BAKERTOP MIND.Maps™ PLUS BIG**

### **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



### SMART.Preheating:

ajusta automáticamente la temperatura y la duración del precalentamiento



### SENSE.Klean:

calcula el grado de suciedad del horno y sugiere el ciclo de lavado automático adecuado.

## 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 – 300 °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 moldeada de acero inoxidable AISI 316 L

— 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.

— 6 motores con sistema de ventiladores múltiples con inversión de sentido de marcha y resistencias rectilíneas con alta intensidad de potencia

— 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



### 16 660x460

⚡ Eléctrico

🔥 Gas

Modelo de horno	XEBL-16FS-DPRS-AL	XABL-16FS-GPRS-AL
Distancia entre bandejas	81.5 mm	81.5 mm
Frecuencia	50 / 60 Hz	60 Hz
Voltaje	220-240V 3~	120V 1N~
Potencia eléctrica	65 kW	2,6 kW
Potencia gas nominal máx.	-	90 kW
Dimensiones - a x p x a	892 x 1164 x 1875 mm	892 x 1164 x 1875 mm
Peso	339 kg	370 kg
Tipo de apertura	Bisagras a la izquierda	Bisagras a la izquierda

Opcional

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

#### Notas

Todos los hornos BIG incluyen un carro QUICK.Load.

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