



## HORNOS UNOX - CHEFTOP MIND MAPS ONE

**XEVC- 0511 - E1RM - 5 GN 1/1** ⚡

### LA ESENCIA DEL HORNO COMBINADO

Horno combinado profesional capaz de gestionar múltiples procesos de cocción gastronómicos (deshidratación, cocción al vapor, cocción a baja temperatura, cocción sous vide, dorado, asado, fritura, regeneración y regeneración al plato) y procesos de panadería y pastelería (fresca y congelada).

Gracias a las tecnologías Unox Intensive Cooking garantiza resultados perfectos en cada horneado.

Permite una configuración rápida y precisa, así como la gestión de tus programas de cocina con muy pocos clic y el control de un posible accesorio MAXI.Link.

Con sus 9.5 pulgadas, la interfaz touch screen de CHEFTOP MIND. Maps™ ONE da la máxima posibilidad de elección: crea programas con libertad, guárdalos en la biblioteca personalizable o aprovecha la revolucionaria tecnología visual MIND. Maps™ para diseñar el programa de cocción gracias al práctico puntero.

- ROTOR.Klean™: sistema de lavado automático
- Cámara de cocción en acero inoxidable AISI 304 de alta resistencia con bordes redondeados
- Doble 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 de detergente DET&Rinse™ integrado

Bandejas no incluidas.



**XEVC 0511- E1RM**

### ⚡ ELÉCTRICO

	XEVC-0511-E1RM
<b>Dimensiones ext. (LxPxH)</b>	750 x 783 x 675 mm
<b>Bandejas</b>	<b>5 GN 1/1</b>
<b>Distancia entre bandejas</b>	67 mm
<b>Frecuencia</b>	50/60 Hz
<b>Voltaje</b>	380-415V 3N~   220-240V 3~   *220-240V 1~
<b>Potencia eléctrica</b>	9,3 kW
<b>Peso</b>	70 kg
<b>Tipo de apertura</b>	Bisagra a la izquierda

Personalización: La capacidad y distancia entre las bandejas se puede modificar bajo solicitud específica. Precio: Consultar. Bisagra derecha: consultar. Kit conexión eléctrica compatible con hornos eléctricos\* consultar

### RENDIMIENTOS DE COCCIÓN

<b>7 minutos</b> Carga completa de bacon crujiente	<b>41 minutos</b> Carga completa de pollo asado (1,3Kg)	<b>14 minutos</b> Carga completa de baguettes
<b>10 minutos</b> Carga completa de chuletas a la parrilla	<b>12 minutos</b> Carga completa de filete de lubina (0,3Kg)	<b>28 minutos</b> Carga completa de patatas al vapor

### PANEL DE CONTROL



#### MANUAL

**Simple. Completo. Intuitivo.**

Tomate la libertad de poder configurar cualquier proceso de cocción en un modo claro e intuitivo. Todos los parámetros presentes en una única pantalla. Hasta 9 pasos de cocción.



#### PROGRAMAS

**384 Programas para memorizar.**

Todas tus recetas son únicas e repetibles gracias a la librería que archiva y organiza tus programas de cocción. Memoriza 384 programas en 16 grupos distintos.



#### MIND.MAPS™

**No elijas una cocción, diseña la tuya.**

Añade tu toque de maestro. Realiza también una cocción más elaborada con pocos toques, diseñando tu proceso y creándolo con total libertad. Tú imaginas, el horno realiza.





## HORNOS UNOX - CHEFTOP MIND MAPS ONE

XEVC- 0511 - E1RM - 5 GN 1/1

### CARACTERÍSTICAS DE COCCIÓN ESTÁNDAR

#### Programas:

- 1000+ Programas
- MIND.Maps™: diseña directamente en la pantalla los procesos de cocción

#### 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



AIR.Maxi™

Turbinas múltiples con inversión de marcha y cuatro velocidades que garantizan un resultado uniforme en cada bandeja y en cada aplicación.



DRY.Maxi™

Elimina rápidamente y de manera eficaz la humedad de la cámara de cocción para darle a tus platos consistencia, textura crujiente y salteado siempre perfectos.



STEAM.Maxi™

Produce vapor saturado a partir de 35 °C; garantiza una cocción a vapor siempre perfecta con el mínimo uso de agua y energía.



CLIMALUX™

Mide el grado de humedad presente en la cámara de cocción y actúa sobre la emisión o la extracción de vapor con el fin de obtener siempre el grado de humedad previamente seleccionado y en cualquier condición de carga.

