



HORNOS UNOX - CHEFTOP MIND MAPS ONE

XEVL - 2011 - E1RS - 20 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 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
- Sistema de ventiladores múltiples de 4 velocidades y elementos de calor de alto rendimiento
- Contenedor de detergente DET&Rinse™ integrado

Bandejas no incluidas.



1875
892
925

XEVL 2011- E1RS

ELÉCTRICO

	XEVL-2011-E1RS
Dimensiones ext. (LxPxH)	892 x 925 x 1.875 mm
Bandejas	20 GN 1/1
Distancia entre bandejas	67 mm
Frecuencia	50/60 Hz
Voltaje	380-415V 3N~ / 220-240V 3~
Potencia eléctrica	35,5 kW
Peso	262 kg
Tipo de apertura	Bisagra a la izquierda

Personalización: La capacidad y distancia entre las bandejas se puede modificar bajo solicitud específica. Precio: Consultar. Bisagra derecha: consultar.

RENDIMIENTOS DE COCCIÓN

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

XEVL - 2011 - E1RS - 20 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.

