



MAQUIPAN®

PANADERÍA / PASTELERÍA / GASTRONOMÍA



HORNO COMBINADO

XEBC-10EU-EPRM

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.

Características de cocción estándar

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

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 con 4 puntos de medición
- Sonda al corazón SOUS-VIDE con 2 puntos de medición (accesorio opcional)



*Las imágenes y contenidos presentados en este documento pueden estar sujetos a variación sin previo aviso.

Casa matriz

Av. Don Luis 644, Lampa - Santiago, Chile
Fon. +56 2 2747 1452 - Fax +56 2 2747 1453
ventas@maquipan.cl

www.maquipan.cl

soluciones para Panadería, Pastelería y FoodService



MAQUIPAN®

PANADERÍA / PASTERÍA / GASTRONOMÍA



HORNO COMBINADO

XEBC-10EU-EPRM



Características de cocciones avanzadas y automáticas

Unox Intelligent Performance

- ADAPTIVE.Cooking™: regula automáticamente los parámetros de cocción para garantizar resultados que se pueden repetir
- CLIMALUX™: control total de la humedad en la cámara de cocción
- SMART.Preheating: ajusta automáticamente la temperatura y la duración del precalentamiento
- AUTO.Soft: gestiona la salida térmica para hacerla más delicada
- 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.
- STEAM.Maxi™: produce vapor saturado
- AIR.Maxi™: gestiona la inversión de marcha automática y la función pulsada de los ventiladores
- PRESSURE.Steam: Aumenta la saturación de vapor y la Temperatura

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 de 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

*Las imágenes y contenidos presentados en este documento pueden estar sujetos a variación sin previo aviso.

Casa matriz

Av. Don Luis 644, Lampa - Santiago, Chile
Fon. +56 2 2747 1452 - Fax +56 2 2747 1453
ventas@maquipan.cl

www.maquipan.cl

soluciones para Panadería, Pastelería y FoodService



MAQUIPAN®

PANADERÍA / PASTELERÍA / GASTRONOMÍA



HORNO COMBINADO

XEBC-10EU-EPRM



Accesorios

- Campana Ventless: campana con condensación de vapor
- Campana Waterless: filtra los olores y absorbe el calor latente que sale de la cámara de cocción sin utilizar agua
- Filtro carbón activo para campana waterless:
- STEAM.Boost: sistema de acumulación de calor de alta capacidad que permite al horno producir, en caso de que sea necesario, un 50% más de humedad durante los minutos cruciales del proceso de horneado
- SMART.Drain: su función se basa en el uso de una válvula especial de dos vías que recoge la grasa y los líquidos de cocción creados durante el programa de cocción y los drena en un depósito
- DECKTOP: cocción tradicional sobre piedra, cocción por convección y cocción combinada
- LIEVOX: Fermentadora dotada de sensores que controlan e intervienen en modo automático en los procesos de fermentación
- Armarios neutros: solución recomendada para optimizar la distribución de la cocina y tener siempre todo en el lugar correcto
- Stand: soporte multifuncional perfecto para guardar las bandejas con seguridad y colocar el horno a la altura perfecta para trabajar
- QUICK.Load y sistema carro
- Baking Essentials: bandejas especiales
- DET&Rinse™ PLUS: detergente abrillantador concentrado que garantiza máximos niveles de limpieza y mayor duración del horno
- DET&Rinse™ ECO: fórmula eco para limpiezas diarias en el máximo respeto por el medio ambiente. Perfecto para un nivel de suciedad leve.
- DET&Rinse™ ULTRA: detergente abrillantador concentrado que garantiza máximos niveles de limpieza y mayor duración del horno

*Las imágenes y contenidos presentados en este documento pueden estar sujetos a variación sin previo aviso.

Casa matriz

Av. Don Luis 644, Lampa - Santiago, Chile
Fon. +56 2 2747 1452 - Fax +56 2 2747 1453
ventas@maquipan.cl

www.maquipan.cl

soluciones para Panadería, Pastelería y FoodService



MAQUIPAN®

PANADERÍA / PASTERÍA / GASTRONOMÍA



HORNO COMBINADO

XEBC-10EU-EPRM



- PURE: Sistema de filtración de resina que elimina del agua todas las sustancias que contribuyen a la formación de cal dentro de la cámara de cocción
- PURE-RO: Sistema de filtración de agua con ósmosis que elimina los cloruros y la cal del agua
- Kit conexión Ethernet

CARACTERÍSTICAS GENERALES

CAPACIDAD BANDEJAS	(10) 60x40
DISTANCIA ENTRE BANDEJAS	80mm
T° DE EJERCICIO	35°C A 260°C
PANEL DE CONTROL	TOCH SCREEN
DIMENSIONES EXTERNAS	860x967x1162(H)mm
CORRIENTE ELÉCTRICA	400V/3/50HZ
POTENCIA ELÉCTRICA / AMPERES	21.3kW / 32A
CAPACIDAD INTERRUPTOR	40A
REQUISITOS CABLE POTENCIA	5G x 6 mm ²
PESO	148kg

*Las imágenes y contenidos presentados en este documento pueden estar sujetos a variación sin previo aviso.

Casa matriz

Av. Don Luis 644, Lampa - Santiago, Chile
Fon. +56 2 2747 1452 - Fax +56 2 2747 1453
ventas@maquipan.cl

www.maquipan.cl

soluciones para Panadería, Pastelería y FoodService



MAQUIPAN®

PANADERÍA / PASTERÍA / GASTRONOMÍA



HORNO COMBINADO

XEBC-10EU-EPRM



Conexión hídrica

UTILIZAR AGUA NO CONFORME A LOS ESTÁNDARES MÍNIMOS UNOX PARA LA CALIDAD DEL AGUA ANULA CUALQUIER TIPO DE GARANTÍA.

Es responsabilidad del comprador asegurar que el suministro del agua en entrada esté conforme a las especificaciones detalladas a través de medidas de tratamiento apropiadas.

Presión de línea:

Entrada agua potable: 3/4 "NPT *, presión de la línea: 22 a 87 psi; 1.5 a 6 Bar (29 psi; 2 Bar recomendado)

Especificaciones agua en entrada

Cloro libre ≤ 0.5 ppm

Cloramina ≤ 0.1 ppm

pH 7 - 8.5

Conductividad

eléctrica ≤ 1000 μ S/cm

Dureza total $\leq 30^{\circ}$ dH

Cloruros ≤ 120 ppm

Circuito vapor: especificaciones agua en entrada

Dureza total $\leq 8^{\circ}$ dH

Cloruros ≤ 25 ppm

Para evitar la formación de cal, el agua en entrada tiene que cumplir con la

dureza total $\leq 8^{\circ}$ dH.

*Este valor hace referencia a una cocción al vapor diaria de 1-2 horas. En cualquier caso, si con una dureza total de $\leq 8^{\circ}$ dH sigue produciéndose cal, es obligatorio tratar el agua para evitar dicha producción de cal. Recomendamos sistemas de tratamiento de agua basados en resinas de intercambio iónico. Los sistemas de tratamiento de agua basados en polifosfatos no están permitidos.

Requisitos para la instalación

La instalación debe realizarse conforme a todos los sistemas eléctricos locales, en particular a la sección de cables de conexión eléctrica, las normas de ventilación y conexión hídrica. Es necesario realizar un análisis de humos de combustión en el caso de tratarse de un horno de gas.

*Las imágenes y contenidos presentados en este documento pueden estar sujetos a variación sin previo aviso.

Casa matriz

Av. Don Luis 644, Lampa - Santiago, Chile
Fon. +56 2 2747 1452 - Fax +56 2 2747 1453
ventas@maquipan.cl

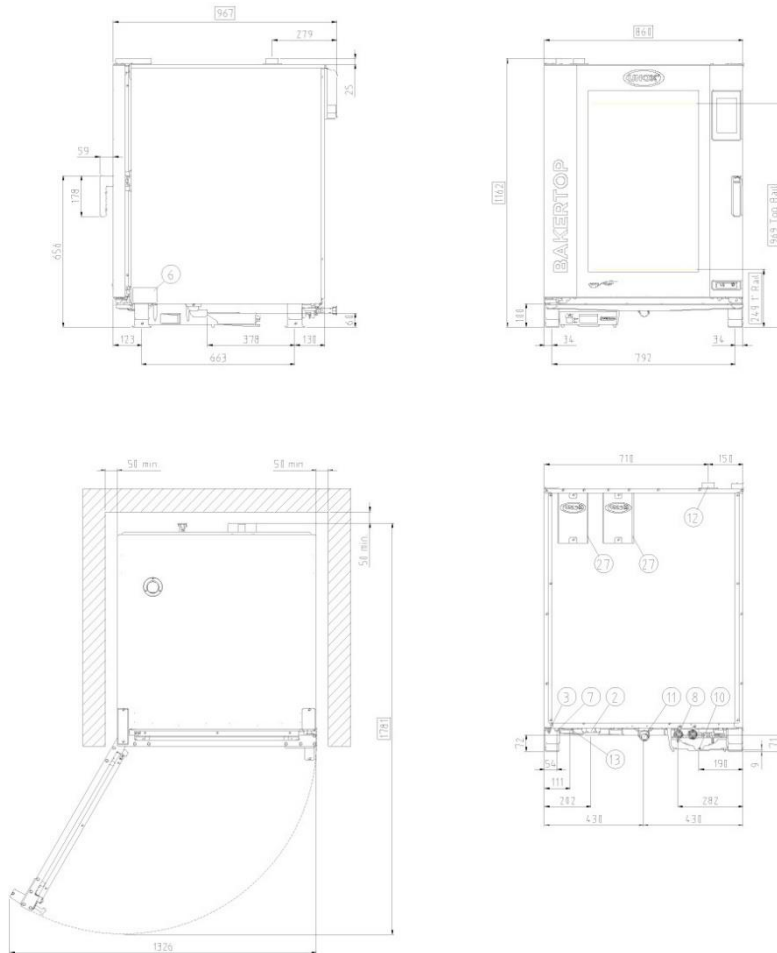
www.maquipan.cl

soluciones para Panadería, Pastelería y FoodService



PANADERÍA / PASTELERÍA / GASTRONOMÍA

MAQUIPAN®



Dimensiones y peso

Longitud 860 mm

Profundidad 967 mm

Altura 1162 mm

Peso neto 148 kg

Distancia entre bandejas 80 mm

Posición conexiones

2 Caja de conexión

3 Terminal unipotencial

6 Tarjeta de características técnicas

7 Termostato de seguridad

8 Entrada de Agua 3/4"

10 Entrada Rotor.KLEAN™

11 Descarga cámara de cocción

12 Chimenea salida de humos calientes

13 Conexión accesorios

27 Salida aire de enfriamiento

*Las imágenes y contenidos presentados en este documento pueden estar sujetos a variación sin previo aviso.

Casa matriz

Av. Don Luis 644, Lampa - Santiago, Chile
Fon. +56 2 2747 1452 - Fax +56 2 2747 1453
ventas@maquipan.cl

www.maquipan.cl

soluciones para Panadería, Pastelería y FoodService