



MAQUIPAN®

PANADERÍA / PASTERERÍA / GASTRONOMÍA



HORNO COMBINADO

XEBC-10EU-GPRM

Horno combinado profesional inteligente capaz de gestionar diferentes procesos de cocción de panadería y pastelería (de productos frescos y congelados) y diferentes procesos de cocción (deshidratación, cocciones al vapor, cocciones a baja temperatura, cocciones al vacío, asados, asados a la parrilla, fritos, regeneraciones y regeneraciones al plato) gracias a las tecnologías Unox Intensive Cooking e Intelligent Performance, que garantizan resultados perfectos que se pueden repetir. Gestión automática de los procesos de cocción (CHEFUNOX) para cocciones siempre perfectas incluso en ausencia de personal cualificado.

- ROTOR.Klean™: sistema de lavado automático
- Lavado especial automático detrás del carter
- Cámara de cocción en acero inox 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 perforadas con sistema antivuelco
- Sistema recoge gotas integrado en la puerta, que se mantiene en funcionamiento incluso con la puerta abierta
- Multiturbina de 4 velocidades y resistencias circulares de alto rendimiento
- Contenedor detergente DET&Rinse™ integrado
- Conexión internet Wi-Fi integrada
- Wi-Fi / USB data: descarga/carga de datos HACCP
- Wi-Fi / USB data: descarga/carga de programas



| | |
|----------------------|-------------------|
| CAPACIDAD BANDEJAS | (10) 60X40 |
| DISTANCIA BANDEJAS | 80mm |
| T° DE EJERCICIO | 31°C A 260°C |
| PANEL DE CONTROL | TOCH SCREEN |
| DIMENSIONES EXTERNAS | 860x967x1163(H)mm |
| CORRIENTE ELÉCTRICA | 220V/1/50HZ |
| POTENCIA ELÉCTRICA | 1,4kW / 4,3A |
| POTENCIA GAS GLP | 25KW |
| PESO | 174kg |

*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

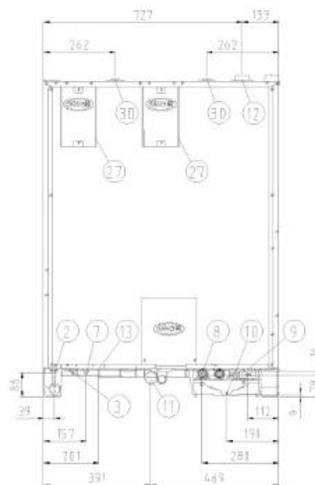
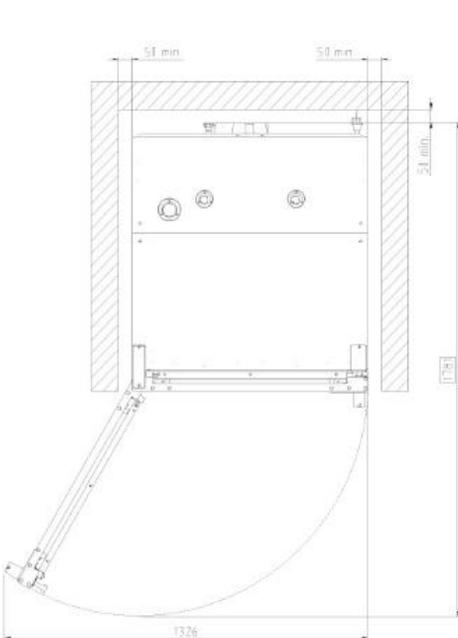
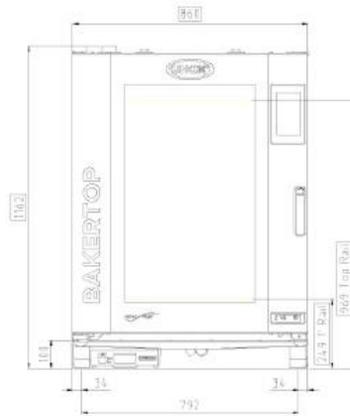
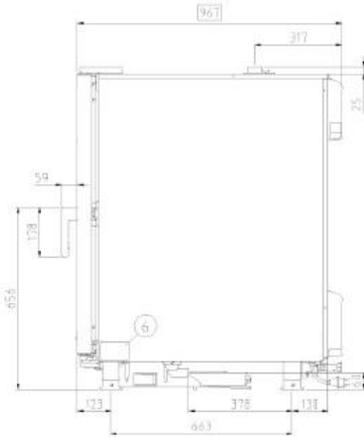
www.maquipan.cl

soluciones para Panadería, Pastelería y FoodService



PANADERÍA / PASTELERÍA / GASTRONOMÍA

MAQUIPAN®



| | |
|----|-------------------------------------|
| 2 | CAJA DE CONEXION |
| 3 | SEDE BORNE EQUIPOTENCIAL |
| 6 | TARJETA DE CARACTERISTICAS TECNICAS |
| 7 | TERMOSTATO DE SEGURIDAD |
| 8 | ENTRADA DE AGUA 3/4" |
| 9 | ENTRADA DE GAS 3/4" |
| 10 | INGRESO Rotor.KLEAN |
| 11 | DESCARGA CAMARA DE COCCION |
| 12 | SALIDA HUMOS CALIENTES |
| 13 | CONEXION ACCESORIOS |
| 27 | SALIDA DEL AIRE DE ENFRIAMIENTO |
| 30 | SALIDA HUMOS DE COMBUSTIÓN |

*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