

Modelo  
**BAKERTOP MIND.Maps™ ONE  
COUNTERTOP**

- Horno combinado
- Eléctrico
- 6 bandejas 600x400
- Bisagra a izquierda (puerta derecha)
- Panel de control táctil pantalla de 7"



## CARACTERÍSTICAS DE COCCIÓN ESTÁNDAR

### Cocción manual

- **Temperatura:** 31 °C – 260 °C
- Hasta 9 pasos de cocción
- **CLIMA.Control:** ajuste con aumento del 10% de humedad o aire seco
- Cocción con sonda al corazón y función Delta T

### Programas

- 1000+ programas
- **MIND.Maps™:** diseña directamente en el display los procesos de cocción

## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS ESTÁNDAR

- **ROTOR.Klean™:** sistema de lavado automático
- Cámara de cocción en acero inox 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 perforados 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
- **Wi-Fi / USB data:** descarga/carga de datos HACCP
- **Wi-Fi / USB data:** descarga/carga de programas

## DESCRIPCIÓN

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.

## CARACTERÍSTICAS DE COCCIÓN AVANZADA Y AUTOMÁTICA

### Unox Intensive Cooking

- **DRY.Maxi™:** elimina completamente 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 las turbinas
- **CLIMALUX™:** control total de la humedad en la cámara de cocción

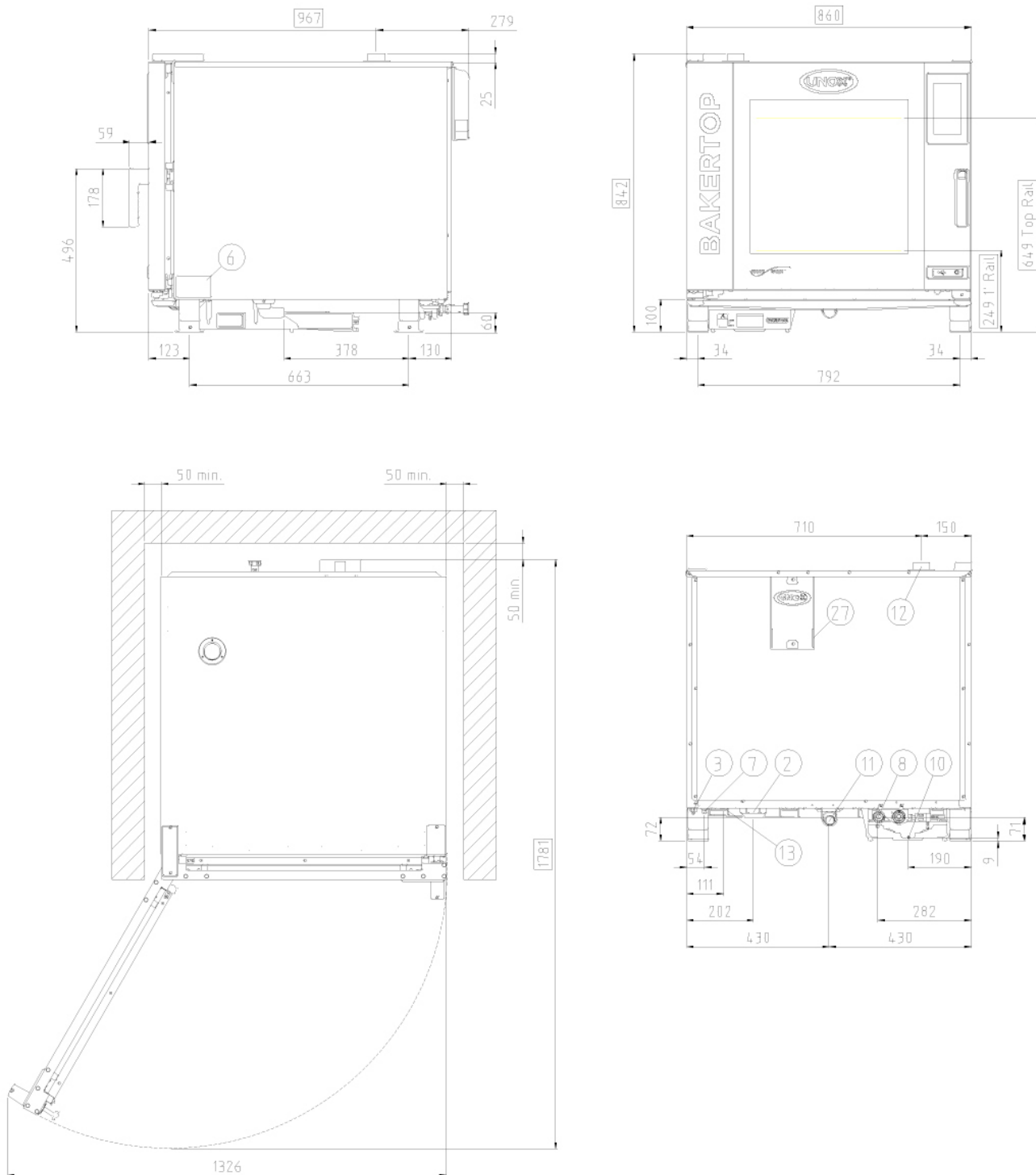
### Data Driven Cooking

- Controla y monitoriza en tiempo real las condiciones operativas de tus hornos, crea y comparte nuevas recetas. La inteligencia artificial transforma los datos de consumo en información útil y te permite aumentar tus beneficios diarios. Crea, analiza, mejora

## APP & SERVICIOS WEB

- Data Driven Cooking app & webapp
- Top Training app
- Combi guru app

# XEBC-06EU-E1RM



## DIMENSIONES Y PESO

|                    |        |
|--------------------|--------|
| Anchura            | 860 mm |
| Largura            | 967 mm |
| Altura             | 843 mm |
| Peso neto          | 102 kg |
| Distancia bandejas | 80 mm  |

## POSICIÓN CONEXIONES

|   |                                     |    |                                 |
|---|-------------------------------------|----|---------------------------------|
| 2 | Caja de conexión                    | 10 | Ingreso Rotor.KLEAN™            |
| 3 | Sede borne equipotencial            | 11 | Descarga cámara de cocción      |
| 6 | Tarjeta de características técnicas | 12 | Salida humos calientes          |
| 7 | Termostato de seguridad             | 13 | Conexión accesorios             |
| 8 | Entrada de agua 3/4"                | 27 | Salida del aire de enfriamiento |

# XEBC-06EU-E1RM

## ALIMENTACIÓN ELÉCTRICA

### ESTÁNDAR

|   |                                |
|---|--------------------------------|
| Voltaje   | 380-415 V                      |
| Fase  | 3PH+N+PE                       |
| Frecuencia  | 50-60 Hz                       |
| Potencia total                                      | 9,9 kW                         |
| Máxima corriente absorbida (amperios)               | 15 A                           |
| Dimensión requerida por el interruptor diferencial* | 20 A                           |
| Requisitos cable potencia                           | H07RN-F 5G 2.5 mm <sup>2</sup> |
| Sección del cable de alimentación                   | 13,96 mm                       |
| Enchufe   | NO INCLUIDA                    |

### OPCIÓN A

|   |                              |
|---|------------------------------|
| Voltaje   | 220-240 V                    |
| Fase  | 3PH+PE                       |
| Frecuencia  | 50-60 Hz                     |
| Potencia total                                      | 9,9 kW                       |
| Máxima corriente absorbida (amperios)               | 26 A                         |
| Dimensión requerida por el interruptor diferencial* | 32 A                         |
| Requisitos cable potencia                           | H07RN-F 4G 4 mm <sup>2</sup> |
| Sección del cable de alimentación                   | 13,96 mmm                    |
| Enchufe   | NO INCLUIDA                  |

## CONEXIÓN HIDRAÚLICA

UTILIZAR AGUA NO CONFORME A LOS ESTÁNDARES MÍNIMOS UNOX PARA LA CALIDAD DEL AGUA ANULA LA GARANTÍA

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

|                      |  |
|----------------------|--|
| La presión de línea: | Entrada agua potable: 3/4" NPT*, presión agua de red de 21 a 87 psi; de 1.5 a 6 Bar (29 psi; 2 Bar recomendados) |
|----------------------|--|

### Agua específica en entrada

|                         |              |
|-------------------------|--------------|
| Cloro libre             | ≤ 0.1 ppm    |
| Cloramina               | ≤ 0.1 ppm    |
| pH                      | 7 - 8.5      |
| TDS                     | ≤ 125 ppm    |
| Conductividad eléctrica | ≤ 1000 μS/cm |

### Circuito vapor: agua específica en entrada

|                   |                   |
|-------------------|-------------------|
| Dureza total (TH) | ≤ 8 °dH (142 ppm) |
| Cloruros          | ≤ 25 ppm          |

Para evitar la formación de cal, el agua en entrada tiene que cumplir con las siguientes características químico/físicas: dureza total (TH) ≤ 8°dH.

### Circuito lavado: agua específica en entrada

|                   |                    |
|-------------------|--------------------|
| Dureza total (TH) | ≤ 30 °dH (534 ppm) |
| Cloruros          | ≤ 120 ppm          |

## ACCESORIOS

- **DET&Rinse™ PLUS:** detergente abrillantador para garantizar el máximo nivel de limpieza, el menor consumo y la mayor duración del horno
- **DET&Rinse™ ECO:** detergente doble concentrado para la limpieza cotidiana y el máximo respeto por el medio ambiente
- **Campana Ventless:** campana condensación de vapor
- **Campana Waterless:** filtra los olores y elimina el calor latente en la salida de la cámara de cocción sin utilizar agua
- **Baking Essentials:** bandejas especiales
- Sistema QUICK.Load y trolley
- **PURE:** sistema de filtración de resina que elimina del agua todas las sustancias que contribuyen a la formación de la cal
- **PURE-RO:** sistema de filtración de agua con ósmosis inversa que garantiza la desmineralización completa de todo tipo de agua
- **Wi-Fi:** Tarjeta de conexión para mantener el horno conectado al cloud UNOX - obligatorio para extender la garantía

## 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 hidráulica. Es necesario realizar un análisis de humos de combustión en el caso de tratarse de un horno a gas.

Regístrate para acceder a las características y datos técnicos del producto  
[infonet.unox.com](http://infonet.unox.com)

