



XEVC-0511-EZRM



Modelo
CHEFTOP MIND.Maps™ ZERO COUNTERTOP

Horno combinado

Eléctrico

5 bandejas GN 1/1

Bisagras a la izquierda

Panel de control con pantalla dividida en 7 segmentos

Voltaje: 380-415V 3N~ / 220-240V 3~ / 220-240V 1~



Descripción

Horno combinado robusto y fácil de usar, perfecto para realizar los procesos de cocción tradicionales (cocinar al vapor, asar y dorar). Utiliza la tecnología STEAM.Plus para cocer al vapor los alimentos y la tecnología AIR.Plus para distribuir el calor por toda la cámara de cocción, garantizando uniformidad y tiempos de cocción rápidos. Perfecto para cocinas que buscan resultados máximos con una inversión mínima.

Características de cocción estándar

Programas

- 12 programas rápidos
- Almacena hasta 99 programas

Cocción Manual

- **Temperatura:** 30 °C – 260 °C
- Hasta 3 pasos de cocción

Características de cocciones avanzadas y automáticas

Unox Intensive Cooking

- **DRY.Plus:** Extrae rápidamente humedad de la cámara de cocción
- **STEAM.Plus:** crea humedad instantánea
- **AIR.Plus:** ventiladores múltiples con inversión de marcha y 2 velocidades

RHOSTELEV, S.L.

Trav. C/ Fustería a C/ Clavo, 23. P.I. Canastell 03690 San Vicente del Raspeig- TLF. 965.672.724 - 649.149.245

C/ Venezuela, 0017 DH-10 nave 8ª par. P.I. Oeste. 30820 Alcantarilla (MURCIA). TLF. 601.327.244 - 868.454.195



XEVC-0511-EZRM



Características técnicas

- 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
- Ventiladores de 2 velocidades y resistencias circulares de calor de alto rendimiento

Servicios Web y App

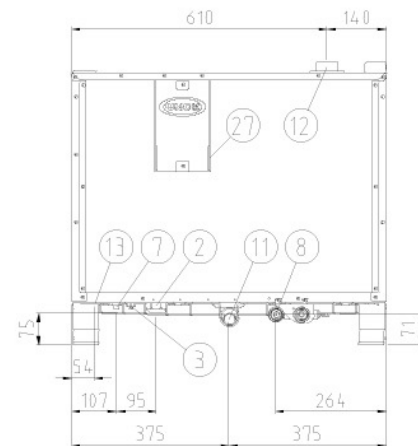
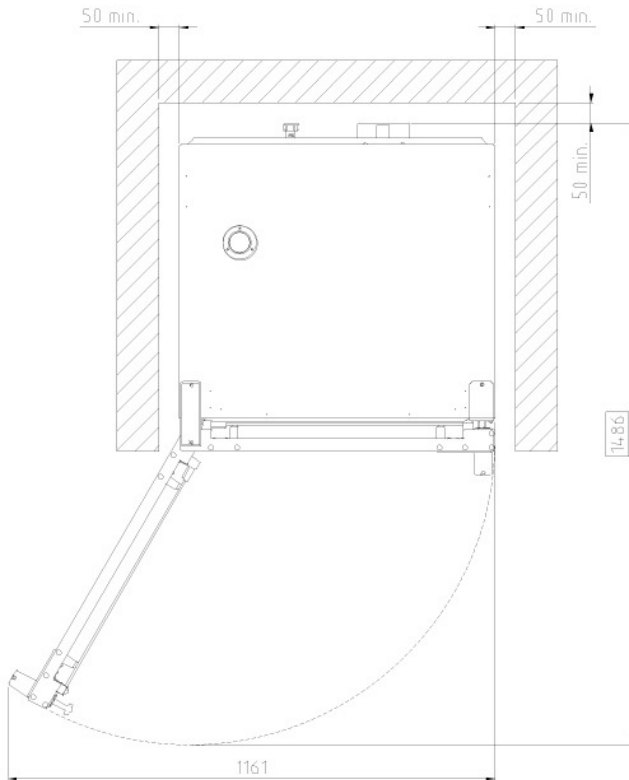
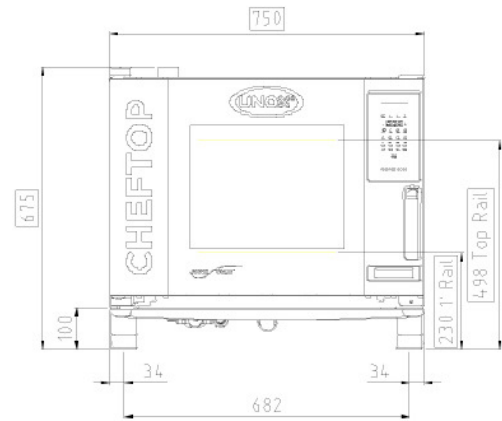
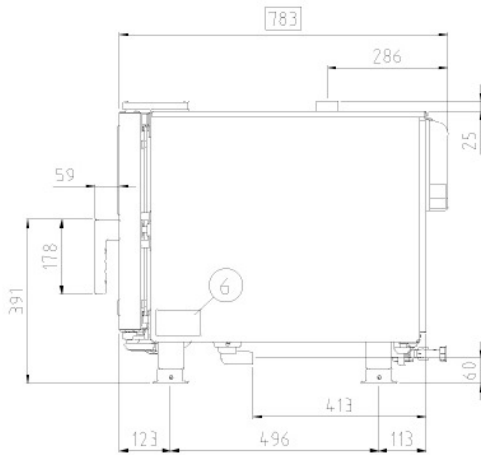
Accesorios

- **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
- **Cooking Essentials:** bandejas especiales

RHOSTELEV, S.L.

Trav. C/ Fusteria a C/ Clavo, 23. P.I. Canastell 03690 San Vicente del Raspeig- TLF. 965.672.724 - 649.149.245

C/ Venezuela, 0017 DH-10 nave 8ª par. P.I. Oeste. 30820 Alcantarilla (MURCIA). TLF. 601.327.244 - 868.454.195



Dimensiones y peso

Longitud	750 mm
Profundidad	783 mm
Altura	675 mm
Peso neto	61 kg
Distancia entre bandejas	67 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

RHOSTELEV, S.L.

Trav. C/ Fusteria a C/ Clavo, 23. P.I. Canastell 03690 San Vicente del Raspeig- TLF. 965.672.724 - 649.149.245

C/ Venezuela, 0017 DH-10 nave 8ª par. P.I. Oeste. 30820 Alcantarilla (MURCIA). TLF. 601.327.244 - 868.454.195



XEVC-0511-EZRM



Alimentación eléctrica

ESTÁNDAR

Voltaje	380-415 V
Fase	~3PH+N+PE
Frecuencia	50 / 60 Hz
Potencia total	9,3 kW
Máx corriente absorbida	14 A
Dimensión requerida por el interruptor diferencial*	16 A
Requisitos cable potencia*	5G x 2,5 mm ²
Enchufe	NO INCLUIDA

OPCIÓN A

Voltaje	220-240 V
Fase	~3PH+PE
Frecuencia	50 / 60 Hz
Potencia total	9,3 kW
Máx corriente absorbida	24 A
Dimensión requerida por el interruptor diferencial*	32 A
Requisitos cable potencia*	4G x 4 mm ²
Enchufe	NO INCLUIDA

OPCIÓN B

Voltaje	220-240 V **
Fase	~1PH+PE
Frecuencia	50 / 60 Hz
Potencia total	9,3 kW
Máx corriente absorbida	41 A
Dimensión requerida por el interruptor diferencial*	50 A
Requisitos cable potencia*	3G x 10 mm ²
Enchufe	NO INCLUIDA

**Kit conexión eléctrica

Producto	XUC129
Voltaje	220-240 V
Fase	~1PH+PE

*Dimensión recomendada: observe la ordenanza local.

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.

RHOSTELEV, S.L.

Trav. C/ Fustería a C/ Clavo, 23. P.I. Canastell 03690 San Vicente del Raspeig- TLF. 965.672.724 - 649.149.245

C/ Venezuela, 0017 DH-10 nave 8ª par. P.I. Oeste. 30820 Alcantarilla (MURCIA). TLF. 601.327.244 - 868.454.195