

CHEFTOP



Innovación, Calidad, Facilidad de uso. Tecnologías Unox en CHEFTOP MIND.Maps™

DRY.Maxi™

Cero Humedad.
Más sabor.

La tecnología DRY.Maxi™ expulsa rápidamente la humedad de la cámara de cocción y crea las condiciones ideales para todos los alimentos que exigen una cocción con aire perfectamente seco. Productos de panadería suaves, crujientes y aromáticos; mantiene el peso y sabor de las elaboraciones, perfecta consistencia de las verduras. Cocina lo que quieras, con Unox la máxima calidad es de serie.

AIR.Maxi™

Cocción uniforme.
Calidad de compromisos.

La tecnología AIR.Maxi™ garantiza la perfecta distribución del aire y, por lo tanto, del calor en el interior de la cámara de cocción. Las turbinas múltiples con inversión del sentido de marcha y los motores con un alto número de revoluciones garantizan la uniformidad de cocción en todas las bandejas: de la inferior a la superior. La posibilidad de seleccionar cuatro velocidades de flujo de aire y cuatro modalidades de funcionamiento semiestático, permiten cocción de cualquier producto, del más delicado a aquel que necesita ventilación y temperaturas más altas.

STEAM.Maxi™

Vapor perfecto.
Simple como una gota.

La tecnología STEAM.Maxi™ realiza cualquier tipo de cocción a vapor, incluso la más delicada, a partir de 35°C con una absoluta precisión. Es posible obtener este resultado gracias a una producción de vapor hasta tres veces superior al obtenido con los tradicionales hornos de inyección directa usando la misma cantidad de agua. El resultado es idéntico, si no mejor que el obtenido cuando usamos el horno combinado con caldera.

UNOX.Care

Valor al tiempo.
Duración en el tiempo.

El sistema de productos UNOX.Care mantienen el horno limpio, lo protege en el tiempo y reduce los costes de mantenimiento. El sistema de lavado automático Rotor.KLEAN™ y el detergente DET&Rinse™ garantizan higiene perfecta y mantenimiento ideal del horno y de sus partes en el tiempo. El filtro anti calcáreo AUTO.Pure, de serie en todos los hornos CHEFTOP MIND.Maps™, elimina automáticamente la cal del agua y te evita la necesidad de tener una filtración externa.

FICHA TÉCNICA

CHEFTOP

MIND Maps™



XEVC-0711-ERP

Eléctrico

Características Generales:

Capacidad	7 GN 1/1
Distancia entre bandejas	67 mm
Frecuencia	60 hz
Voltaje	220 V- 3 N
Potencia eléctrica	11.7 kW
Dimensiones	750w*773d*843h mm
Peso	85 kg

FICHA TÉCNICA

Parque Industrial Bernardo Quintana. El Marqués, Qro. CP. 76246
Tel: (01-442)-221-5455
www.euroquip.com.mx

EUROQUIP 
FOOD SERVICE EQUIPMENT

CHEFTOP



■ De serie	□ Opcional	- No disponible
------------	------------	-----------------

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	Plus Eléctrico	Plus Gas
Modalidad de cocción manual		
Cocción por convección con temperatura variable de 30 a 260 °C	■	■
Cocción mixta convección + Vapor temperatura variable de 35 a 260°C, STEAM.Maxi™ de 10 a 90%	■	■
Cocción por convección + Humedad con temperatura variable de 35 a 260°C, STEAM.Maxi™ de 10 a 20%	■	■
Cocción a vapor con temperatura variable de 35 a 130 °C, STEAM.Maxi™ al 100%	■	■
Cocción por convección + Aire seco con temperatura variable de 30 a 260 °C, DRY.Maxi™ de 10 a 100%	■	■
Sonda al Corazón	-	-
Cocción con sonda al corazón y función DELTA T	■	■
Sonda al corazón MULTI.Point	■	■
Sonda al corazón SOUS-VIDE	□	□
Programación cocción avanzada y automática		
Tecnología MIND.Maps™ : Permite diseñar procesos de cocción compuestos por pasos infinitivos con un simple toque	■	■
PROGRAMAS: 256 programas memorizables por el usuario	■	■
PROGRAMA: Posibilidad de memorizar un programa asignando un nombre y una imagen	■	■
PROGRAM: posibilidad de salvar tus recetas con un nombre incluso con una firma	■	■
CHEFUNOX: Selecciona el método de cocción (asado, parrilla...), selecciona la cómoda que quieres cocinar, dimensiones y resultados de cocción. Empieza a cocinar.	■	■
Tecnología MULTI.Time: gestiona más de 10 temporizadores para el control de la	■	■
Tecnología MISE.EN.PLACE: Sincroniza las cargas de comida a cocinar para que estén todas listas al mismo tiempo.	■	■
Distribución del aire en la cámara de cocción		
Tecnología AIR.Maxi™ : turbinas múltiples con inversión de marcha.	■	■
Tecnología AIR.Maxi™ : 4 velocidades del flujo de aire en la cámara programables por el usuario	■	■
Tecnología AIR.Maxi™ : 4 modalidades de funcionamiento semi-estáticas programables por el usuario.	■	■
Gestión del clima en la cámara de cocción		
Tecnología DRY.Maxi™ : regulación de la extracción rápida de la humedad en la cámara de cocción programable por el usuario	■	■
Tecnología DRY.Maxi™ : cocción con la extracción de la humedad 30-260°C	■	■
Tecnología STEAM.Maxi™ : cocción a vapor 35 a 260 °C	■	■
Tecnología STEAM.Maxi™ : cocción mixta convección –vapor 35 a 260°	■	■
Tecnología ADAPTATIVE.Cooking™ : identifica los procesos de cocción optimizado y regulando automáticamente los parámetros de cocción para garantizar resultados perfectos	■	■
Tecnología STEAM. Cooking™ : una bandeja o plena carga, siempre el mismo perfecto resultado	■	■
Tecnología STEAM. Cooking™ : sensor de monitorización y autorregulación	■	■

FICHA TÉCNICA

CHEFTOP



Columnas de cocción		
Tecnología MAXI.Link: permite caer columnas con dos hornos sobrepuestos	■	■
Aislamiento térmico y seguridad	■	■
Tecnología protek.SAFE™: máxima eficiencia térmica y seguridad laboral (superficie y cristal externo fríos)	■	■
Tecnología protek.SAFE™: frenado de motor a la apertura de la puerta para contener las dispersiones energéticas	■	■
Tecnología protek.SAFE™: modulación de la potencia eléctrica según la necesidad efectiva	■	-
Tecnología protek.SAFE™: modulación de la potencia gas según la necesidad efectiva	-	■
Protek.SAFE™ PLUS: puerta con triple cristal	■	■
Lavado automático		
Rotor.KLEAN™: 4 programas de lavado automáticos con control de presencia de agua y detergente	-	■
Rotor.KLEAN™: depósito de detergente integrado en el horno	-	■
Funciones auxiliares		
Temperatura de pre-calentamiento hasta 260°C programable por el usuario para cada programa	■	■
Visualización del tiempo necesario para terminar el programa de cocción de programado (proceso sin sonda al corazón)	■	■
Función de mantenimiento HOLD	■	■
Funcionamiento continuo INF	■	■
Visualización en tiempo real de la temperatura sonda al corazón, temperatura cámara, humedad, tiempo y velocidad de las turbinas	■	■
Unidad de temperatura seleccionable por el usuario en °C o °F	■	■
Detalles técnicos		
Cámara de acero inoxidable AISA 304 de alta resistencia con esquinas redondas para la máxima higiene y limpieza	■	■
Iluminación de la cámara de cocción con luces de LED externos	■	■
Panel de control MASTER.Touch sellado para evitar filtraciones de vapor en la tarjeta electrónica	■	■
Perno de la maneta en fibra de carbono para evitar roturas	■	■
Bandeja recoge líquidos con desagüe permanece incluso con la puerta abierta	■	■
Bandeja recoge líquidos de una gran capacidad, con vaciado al desagüe	■	■
Estructura de peso reducido y altas prestaciones con la utilización de materiales innovadores	■	■
Interruptor de la puerta de seguridad con 2 etapas	■	■
Apertura/cierre de la puerta de seguridad con 2 etapas	□	□
Sistema de autodiagnóstico para detectar problemas o fallos	■	■
Limitador térmico de seguridad	■	■
Cristal interior de la puerta móvil para facilitar la limpieza	■	■
Guías porta bandejas en lámina plegada en forma C	■	■

FICHA TÉCNICA