



MAQUIPAN®

PANADERÍA / PASTELERÍA / GASTRONOMÍA



HORNO COMBINADO

XEBC-06EU-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 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
- Conexión internet Wi-Fi integrada
- Wi-Fi / USB data: descarga/carga de datos HACCP
- Wi-Fi / USB data: descarga/carga de programas



CAPACIDAD BANDEJAS	(6) 60X40
DISTANCIA BANDEJAS	80mm
T° DE EJERCICIO	31°C A 260°C
PANEL DE CONTROL	TOCH SCREEN
DIMENSIONES EXTERNAS	860x967x843(H)mm
CORRIENTE ELÉCTRICA	220V/1/50HZ
POTENCIA ELÉCTRICA	1kW / 3,5A
POTENCIA GAS GLP	19KW
PESO	126kg

*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

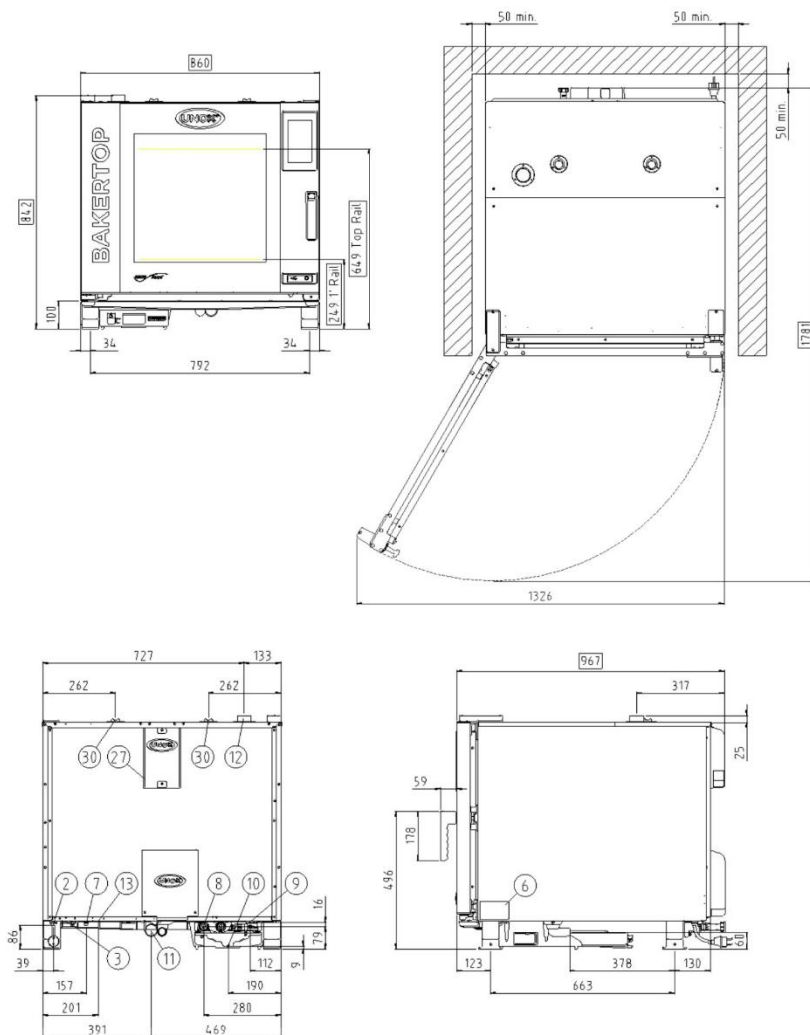
www.maquipan.cl

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 COMBUSTION

*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