

XEBC-16EU-GPR

GAS



capacità	16 600x400
distanza	80 mm
frequenza	50 / 60 Hz
Voltaggio	230 V~ 1N
potenza	1,6 kW
potenza termica	G20,G25,G30,G31: 35 kW
dimensioni	882x1043x1866
peso	210 kg

	PLUS ELETTRICI	GAS	ONE ELETTRICI
■ :di serie □ :Optional - :Non disponibile			
MODALITÀ DI COTTURA MANUALE			
Cottura a Convezione con temperatura variabile da 30 °C a 260 °C	■	■	■
Cottura mista a Convezione + Vapore con temperatura variabile da 35 °C a 260 °C, STEAM.Maxi™ da 30% a 90%	■	■	■
Cottura a Convezione + Umidità con temperatura variabile da 48 °C a 260 °C, STEAM.Maxi™ da 10% a 20%	■	■	■
Cottura a Vapore con temperatura variabile da 48 °C a 130 °C, STEAM.Maxi™ al 100%	■	■	■
Cottura a Convezione + Aria secca con temperatura variabile da 30 °C a 260 °C, DRY.Maxi™ da 10% a 100%	■	■	■
Sonda al cuore	-	-	■
Cotture con sonda al cuore e funzione DELTA T	■	■	■
Sonda al cuore MULTI.Point	■	■	-
Sonda al cuore SOUS-VIDE	□	□	□
PROGRAMMAZIONE COTTURA AVANZATA E AUTOMATICA			
Tecnologia MIND.Maps: permette di disegnare processi di cottura composti da infiniti step con un semplice tocco	■	■	■
PROGRAMS: 256 programmi memorizzabili dall'utente	■	■	■
PROGRAM: possibilità di memorizzare un programma assegnando un nome ed una immagine	■	■	■
PROGRAM: possibilità di salvare con un nome ma anche con un simbolo tracciato a mano libera le tue ricette	■	■	■
CHEFUNOX: seleziona la modalità di cottura, seleziona il cibo da cuocere, dimensioni e risultato di cottura. Inizia a cucinare.	■	■	-
Tecnologia MULTI.Time: gestisce più di 10 timer per il controllo della cottura contemporanea di prodotti diversi	■	■	-
Tecnologia MISE.EN.PLACE: sincronizza i carichi di cibo da infornare per averli tutti pronti nello stesso momento	■	■	-
DISTRIBUZIONE DELL'ARIA NELLA CAMERA DI COTTURA			
Tecnologia AIR.Maxi™: ventole multiple ad inversione di marcia	■	■	■
Tecnologia AIR.Maxi™: 4 velocità dei flussi d'aria in camera impostabili dall'utente	■	■	-
Tecnologia AIR.Maxi™: 4 modalità di funzionamento semi-statiche impostabile dall'utente	■	■	-
Tecnologia AIR.Maxi™: 2 velocità dei flussi d'aria in camera impostabili dall'utente	-	-	■
Tecnologia AIR.Maxi™: 2 modalità di funzionamento semi-statiche impostabile dall'utente	-	-	■

	PLUS ELETTRICI	GAS	ONE ELETTRICI
■ :di serie □ :Optional - :Non disponibile			
GESTIONE DEL CLIMA NELLA CAMERA DI COTTURA			
Tecnologia DRY.Maxi™: regolazione della rimozione rapida dell'umidità dalla camera di cottura impostabile dall'utente	■	■	■
Tecnologia DRY.Maxi™: cotture con estrazione di umidità 30 °C -260 °C	■	■	■
Tecnologia STEAM.Maxi™: cotture a vapore 48 °C - 130 °C	■	■	■
Tecnologia STEAM.Maxi™: cotture miste convezione-vapore 35 °C - 260 °C	■	■	■
Tecnologia ADAPTIVE.Cooking™: identifica il processo di cottura ottimizzato e regola automaticamente i parametri di cottura per garantire risultati perfetti	■	■	-
Tecnologia ADAPTIVE.Cooking™: una sola teglia o pieno carico, sempre lo stesso, perfetto risultato	■	■	-
Tecnologia ADAPTIVE.Cooking™: sensore di monitoraggio e autoregolazione dell'umidità	■	■	-
COLONNE DI COTTURA			
Tecnologia MAXI.Link: permette di creare colonne con due forni sovrapposti	■	■	■
ISOLAMENTO TERMICO E SICUREZZA			
Tecnologia Protek.SAFE™: massima efficienza termica e sicurezza di lavoro (superfici e vetro esterno freddi)	■	■	■
Tecnologia Protek.SAFE™: freno motore all'apertura porta per contenere le dispersioni energetiche	■	■	■
Tecnologia Protek.SAFE™: modulazione della potenza elettrica secondo l'effettivo fabbisogno	■	-	■
Tecnologia Protek.SAFE™: modulazione della potenza gas secondo l'effettivo fabbisogno	-	■	-
Protek.SAFE™ PLUS: porta con triplo vetro	■	■	-
BRUCIATORI SOFFIATI AD ALTE PRESTAZIONI			
Tecnologia Spido.GAS™: predisposizione per allacciamento alimentazione gas G20 / G25 / G25.1 / G30 / G31	-	■	-
Tecnologia Spido.GAS™: scambiatori di calore a canne dritte ad alto rendimento per una distribuzione simmetrica del calore	-	■	-
Tecnologia Spido.GAS™: scambiatori di calore a canne dritte per una sostituzione veloce	-	■	-
LAVAGGIO AUTOMATICO			
Rotor.KLEAN™: 4 programmi di lavaggio automatici con controllo presenza acqua e detergente	■	■	■
Rotor.KLEAN™ : tanica detergente integrata al forno	■	■	■
PORTA BREVETTATA			
Cerniere porta realizzate in tecno-polimero ad alta resistenza e auto-lubrificante (per porte ad apertura laterale)	■	■	■
Porta reversibile in utenza anche dopo l'installazione	□	□	□
Posizioni di arresto della porta 60° -120° -180°	■	■	■



INVENTIVE SIMPLIFICATION

■ :di serie □ :Optional - :Non disponibile

PLUS ELETTRICI

GAS

ONE ELETTRICI

FUNZIONALITÀ AUSILIARIE

Temperatura di preriscaldamento fino a 260 °C impostabile dall'utente per ogni programma	■	■	■
Visualizzazione del tempo necessario per terminare il programma di cottura impostato (funzionamento senza sonda al cuore)	■	■	■
Funzionamento di mantenimento «HOLD»	■	■	■
Funzionamento continuo «INF»	■	■	■
Visualizzazione del valore nominale e reale del tempo, temperatura sonda al cuore, temperatura camera, umidità e velocità delle ventole	■	■	■
Unità di temperatura impostabile dall'utente in °C o °F	■	■	■

DETTAGLI TECNICI

Camera in acciaio inox AISI 304 ad alta resistenza con bordi arrotondati per la massima igiene e pulizia	■	■	■
Illuminazione camera di cottura attraverso luci a LED esterne	■	■	■
Scheda di controllo MASTER.Touch sigillata (IPX5)	■	■	■
Perno maniglia in fibra di carbonio anti rottura	■	■	■
Cassetto goccialatoio con svuotamento permanente anche a porta aperta	■	■	■
Cassetto raccogli gocce con grande capacità, collegabile allo scarico	■	■	■
Struttura light weight - heavy duty con utilizzo di materiali innovativi	■	■	■
Interruttore di contatto porta senza contatto	■	■	■
Chiusura / apertura porta di sicurezza a 2 stadi	□	□	□
Sistema di autodiagnosi per la rilevazione di problemi o guasti	■	■	■
Limitatore di temperatura di sicurezza	■	■	■
Vetro interno porta apribile per facilitare la pulizia	■	■	■
Supporti teglie in lamiera piegata a L	■	■	■