



CHEFTOP™ - BAKERTOP™ MIND.Map

MANUAL DE INSTALACIÓN



CHEFTOP-BAKERTOP MIND.Maps™

PARTE DE INSTALACIÓN

INTRODUCCIÓN	4
PREÁMBULO	4
EXPLICACIÓN DE LOS PICTOGRAMAS.....	4
NORMAS DE SEGURIDAD PARA LA INSTALACIÓN	5
DESEMBALAJE DEL EQUIPO.....	7
COMPROBACIÓN DEL CONTENIDO DEL EMBALAJE	8
OPERACIONES PRELIMINARES	9
COLOCACIÓN	9
CONEXIÓN ELÉCTRICA.....	20
CONEXIÓN DEL GAS (SOLO PARA HORNOS DE GAS).....	23
CONEXIÓN DEL AGUA	26
LLENADO DEL BIDÓN DE DETERGENTE	39
EVACUACIÓN DE HUMOS (SOLO PARA HORNOS ELÉCTRICOS).....	39
EVACUACIÓN DE HUMOS Y GASES DE COMBUSTIÓN (SOLO PARA HORNOS DE GAS). 40	
PROCEDIMIENTO DE REARME DEL HORNO (RESERVADO AL SERVICIO TÉCNICO)	41
CONEXIONES ENTRE EQUIPOS SUPERPUESTOS (MAXI.Link)	41
SERVICIO DE MANTENIMIENTO PROGRAMADO (UNA VEZ AL AÑO).....	41
ELIMINACIÓN AL FINAL DE LA VIDA ÚTIL	42
CERTIFICACIONES.....	42

Introducción

Estimado cliente,

le agradecemos que haya elegido un horno / equipo complementario de la línea **CHEFTOP-BAKERTOP MIND.Maps™**.

Estos hornos constituyen los mejores frutos de la investigación de Unox, que garantiza unas dimensiones mínimas junto con prestaciones excelentes y un control de cocción extraordinario en cualquier condición de uso y de carga.

Los hornos **CHEFTOP-BAKERTOP MIND.Maps™** utilizan las mejores tecnologías patentadas por UNOX, nacidas de la colaboración con los chefs y los institutos de investigación más avanzados del mundo.

Una amplia gama de accesorios disponibles hacen de ellos una herramienta sumamente versátil y simplifican aún más el trabajo en la cocina.

Preámbulo

Este manual explica la instalación de las gamas **CHEFTOP-BAKERTOP MIND.Maps™**.

Gracias a la tecnología **MAXI.Link**, los hornos de la línea **CHEFTOP MIND.Maps™** y sus accesorios permiten crear soluciones de cocción completas (cooking solutions) destinadas a la gastronomía, como: horno con mantenedor de temperatura **SlowTop** y superposición de dos o más hornos.

Los modelos **CHEFTOP MIND.Maps™** están disponibles en versión eléctrica o de gas, tienen control digital y capacidad para: 5, 10 **GN 1/3** - 5 **GN 2/3** - 3, 5, 7, 10, 20 **GN 1/1** - 6, 10, 20 **GN 2/1**.

Los hornos de la línea **BAKERTOP MIND.Maps™** y sus accesorios permiten crear columnas de cocción completas (BAKING STATIONS) destinadas a la pastelería y a la panadería. Con estos hornos se puede cocinar: hojaldre, bizcocho, galletas, beignets, cruasanes, pizza, focaccias, panettones y productos leudados.

Los modelos **BAKERTOP MIND.Maps™** están disponibles en versión eléctrica o de gas, tienen control digital y capacidad para: 4, 6, 10, 16 bandejas **600x400**.

Todos los hornos eléctricos están disponibles, dependiendo de la configuración, en versión **ZERO**, **ONE** o **PLUS**, para que el usuario pueda escoger entre una versión básica y el máximo nivel de innovación y comodidad marca UNOX.

Los hornos de gas están disponibles únicamente en versión **PLUS**.

Las versiones **ZERO** están disponibles únicamente para los modelos eléctricos 5/7/10 GN 1/1.



Le recomendamos que lea detenidamente este manual, que contiene todas las indicaciones necesarias para preservar inalteradas las cualidades estéticas y funcionales del producto adquirido.

Explicaciones de los pictogramas

Las instrucciones de instalación y uso son válidas para todos los modelos a no ser que se especifique lo contrario mediante los siguientes pictogramas:



¡Peligro! Situación de peligro inmediato o situación peligrosa que podría ocasionar lesiones o muerte.



¡Peligro de incendio!



Consejos e información útil



¡Peligro de descargas eléctricas!



Símbolo de puesta a tierra



Lea el manual de instrucciones



Símbolo de equipotencial



Peligro de quemaduras



Véase otro capítulo

Normas de seguridad para la instalación

- Antes de comenzar las operaciones de instalación o mantenimiento del equipo, lea detenidamente este manual y consérvelo cuidadosamente para cualquier consulta futura por parte de los distintos operadores.
- Todas las operaciones de instalación, montaje y mantenimiento extraordinario deben ser realizadas únicamente por personal cualificado y autorizado por UNOX, de acuerdo con las normas vigentes en el país de uso y cumpliendo las normas en materia de instalaciones y seguridad laboral.
- Antes de comenzar cualquier operación de instalación o mantenimiento, desconecte el equipo de la alimentación eléctrica y de gas (solo para hornos de gas).
- Antes de instalar el equipo, asegúrese de que las instalaciones sean conformes a las normas vigentes en el país de uso y a las indicaciones de la placa de datos.
- Las intervenciones, manipulaciones ilícitas o modificaciones no expresamente autorizadas que incumplan las indicaciones de este manual pueden provocar daños, lesiones o accidentes mortales.
- Asimismo, las intervenciones, manipulaciones ilícitas o modificaciones no expresamente autorizadas que incumplan las indicaciones de este manual invalidarán la garantía.
- Una instalación o un mantenimiento diferentes de los indicados en el manual pueden provocar daños, lesiones o accidentes mortales.
- Durante el montaje del equipo, se prohíbe el tránsito o la permanencia de personas ajenas a la instalación en las proximidades de la zona de trabajo.
- Si va a instalar los equipos sobre ruedas o superpuestos, utilice únicamente los componentes suministrados por UNOX y siga las indicaciones de montaje contenidas en sus embalajes.
- El material de embalaje deberá mantenerse fuera del alcance de los niños o animales, al ser considerado material potencialmente peligroso, y eliminarse correctamente de conformidad con las normas locales.
- La placa de datos proporciona información técnica importante, que resulta indispensable en caso de solicitud de intervención para el mantenimiento o la reparación del equipo: así pues, no debe retirarse, dañarse ni modificarse la placa.
- El incumplimiento de estas normas puede ocasionar daños y lesiones que pueden llegar a ser mortales, invalida la garantía y exime a UNOX de toda responsabilidad.
- El instalador no podrá manipular las partes protegidas por el fabricante o su agente.
- El aparato podrá ser utilizado por niños de 8 años o más y por personas cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales se hallen disminuidas o que carezcan de la experiencia o los conocimientos necesarios, siempre que estén bajo supervisión o se les haya instruido sobre el uso seguro del aparato y sobre los peligros que conlleva. Los niños no deben jugar con el aparato. Las tareas de limpieza y mantenimiento corresponden al usuario y no deberán ser realizadas por niños sin supervisión.
- Para limpiar cualquier componente o accesorio NO utilice chorros de agua.
- Para la conexión a la red de agua, utilice el juego de uniones nuevas incluidas con el equipo. Las uniones ya usadas no deben reutilizarse.
- Para que la conexión eléctrica sea correcta, el aparato debe:
 - estar incluido en un sistema equipotencial de acuerdo con lo establecido por las normas vigentes. Esta conexión debe establecerse entre equipos distintos mediante el borne marcado con el símbolo equipotencial . El conductor deberá tener una sección máxima de 10 mm² (de acuerdo con la norma CEI EN 60335-2-36) y ser de color amarillo verde;
 - estar conectado obligatoriamente a la línea de tierra  de la red (cable de color amarillo verde);

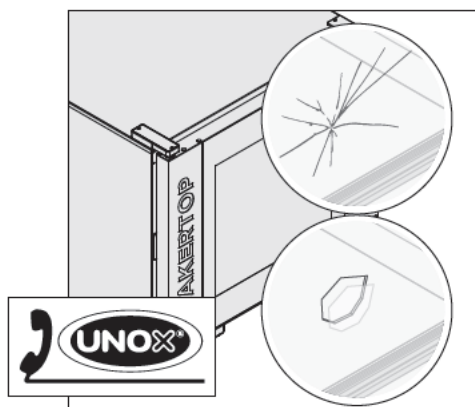
- estar conectado obligatoriamente a un diferencial térmico de acuerdo con lo establecido por las normas vigentes (0,03A Tipo A);
- estar conectado obligatoriamente a un mecanismo de corte omnipolar que permita una desconexión completa en las condiciones de la categoría III de sobretensión.
- No utilice la puerta para empujar el carro hacia el interior de la cámara del horno, para no dañar la junta del carro.

SOLO PARA HORNOS DE GAS

- Instale obligatoriamente el equipo en locales:
 - que cumplan los requisitos de seguridad establecidos por las normas vigentes;
 - que tengan una ventilación adecuada. Asegúrese de que haya un continuo recambio de aire procedente del exterior para garantizar una correcta combustión e impedir la formación de sustancias volátiles perjudiciales para la salud - ¡peligro de asfixia!
- Asegúrese:
 - de realizar la instalación teniendo en cuenta las normas de seguridad del país de uso y de la empresa distribuidora del gas;
 - que las aberturas de ventilación y el desagüe del equipo no estén obstruidos (ej. por objetos o por paredes);
 - que el tipo de gas disponible coincida con el indicado en la placa de datos;
 - que los tubos de la conexión del gas tengan los diámetros indicados;
 - que los componentes no suministrados por UNOX utilizados para la instalación cumplan las normas vigentes en el país de uso;
 - que la presión del tubo de conexión sea igual a la de entrada de red;
 - que la presión máxima de entrada de red sea como máximo de 55 mbar; no se admiten presiones superiores.
- Tras la conexión del gas, compruebe que los componentes sean perfectamente estancos, preferiblemente con espumógenos no corrosivos. ¡No utilice llamas bajo ningún concepto!
- Durante la primera puesta en servicio, un técnico cualificado y autorizado por UNOX debe realizar un análisis de los gases de escape del quemador (CO , CO_2), documentando en el aparato los valores registrados.

PELIGRO DE DESCARGAS ELÉCTRICAS

- No abra los compartimentos marcados con este símbolo: su apertura está reservada a personal cualificado y autorizado por UNOX. El incumplimiento de esta norma invalida la garantía y expone al riesgo de daños y lesiones que pueden llegar a ser mortales.



Si el cristal del equipo está astillado o dañado, solicite su sustitución inmediata poniéndose en contacto con un centro de asistencia autorizado.

No utilice el horno: ¡riesgo de estallido del cristal!

1 DESEMBALAJE DEL EQUIPO

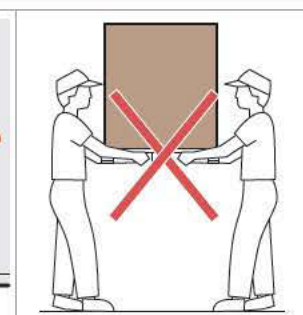
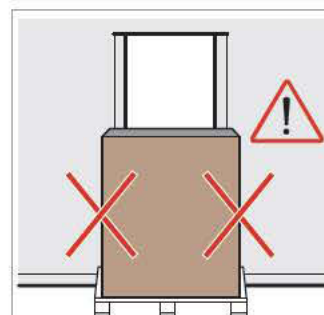
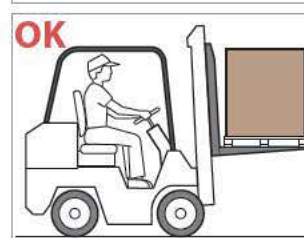
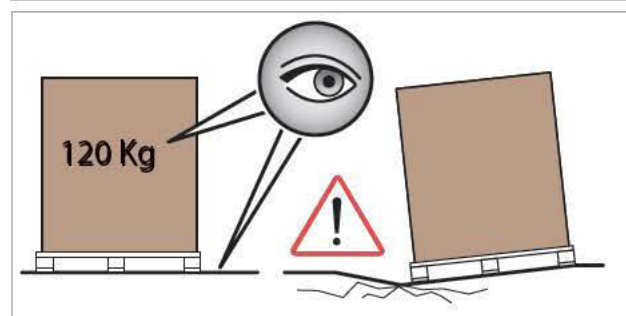
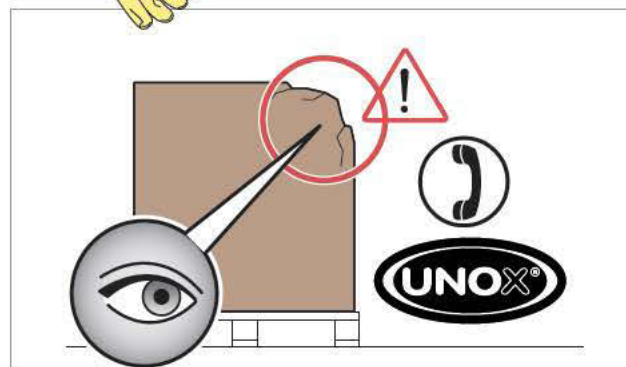
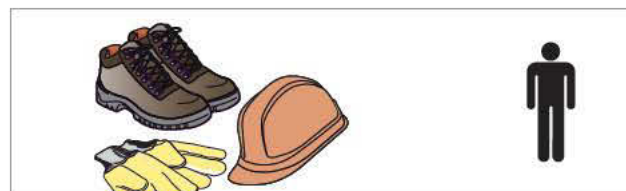
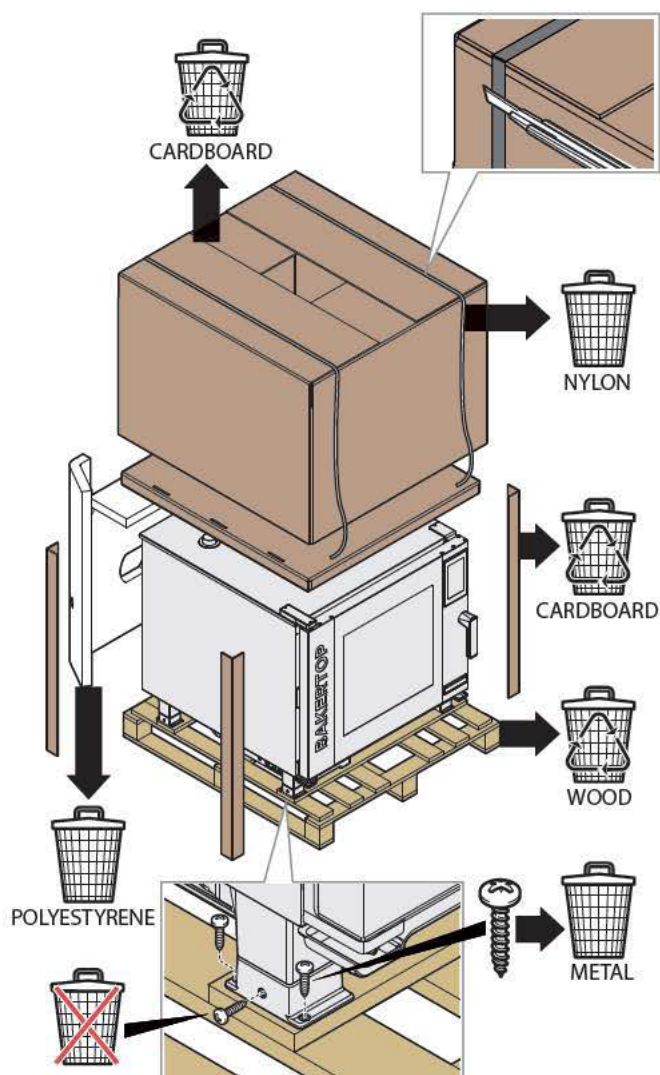
Al recibir el embalaje, compruebe que no presente daños visibles. De lo contrario póngase inmediatamente en contacto con UNOX y NO comience la instalación.

Antes de transportar el equipo hasta el lugar de instalación, asegúrese de que:

- pase fácilmente por las puertas;
- el pavimento resista su peso.

El transporte debe realizarse únicamente por medios mecánicos (ej. transpaleta).

! El material de embalaje deberá mantenerse fuera del alcance de los niños o animales, al ser considerado material potencialmente peligroso, y eliminarse correctamente de conformidad con las normas locales.



NON-STOP Efforts

UNOX adopta desde hace años la filosofía **NON-STOP Efforts**, aumentando la compatibilidad medioambiental de sus productos y esforzándose por reducir el consumo energético y los derroches. UNOX desea proteger el medio ambiente e invita a eliminar el material mediante los contenedores de recogida selectiva previstos.

2 COMPROBACIÓN DEL CONTENIDO DEL EMBALAJE

Antes de comenzar la instalación, compruebe que el embalaje contenga los siguientes componentes y que estén en perfecto estado.

❗ Si faltase un componente o se observasen daños en alguno, póngase en contacto con UNOX.

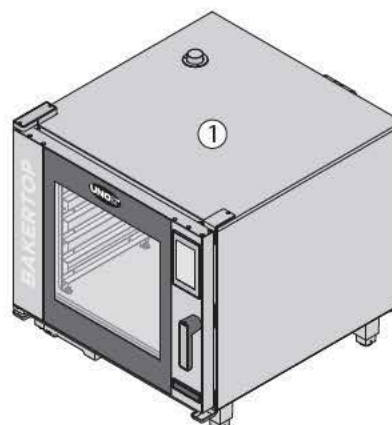
| HORNOS DE SOBREMESA

- ① horno preparado para:
- conexión eléctrica (cable de alimentación ya preparado; el instalador debe montar el enchufe);
 - conexión del agua (tubo de entrada de agua, filtro mecánico y racor 3/4 con válvula antirretorno ya montados);

- ② documentación técnica (manual de instalación y uso, hoja "Datos técnicos");

- ③ 4 soportes de plástico;

- ④ bolsa "Starter Kit" (8 tornillos autoperforantes, 1 llave para racores, 1 etiqueta adhesiva de peligro por caída de líquidos).



| HORNOS SOBRE SUELO CON/SIN CARRO

- ① horno preparado para:
- conexión eléctrica (cable de alimentación y enchufe no montados);
 - conexión del agua (tubo de entrada de agua, filtro mecánico y racor 3/4 con válvula antirretorno ya montados);

- ② documentación técnica (manual de instalación y uso, hoja "Datos técnicos");

- ③ 2 soportes de plástico;

- ④ 1 bolsa "Starter Kit" (8 tornillos autoperforantes, 1 llave para racores, 1 etiqueta adhesiva de peligro por caída de líquidos, tacos);

- ⑤ carro (solo mods. con carro).



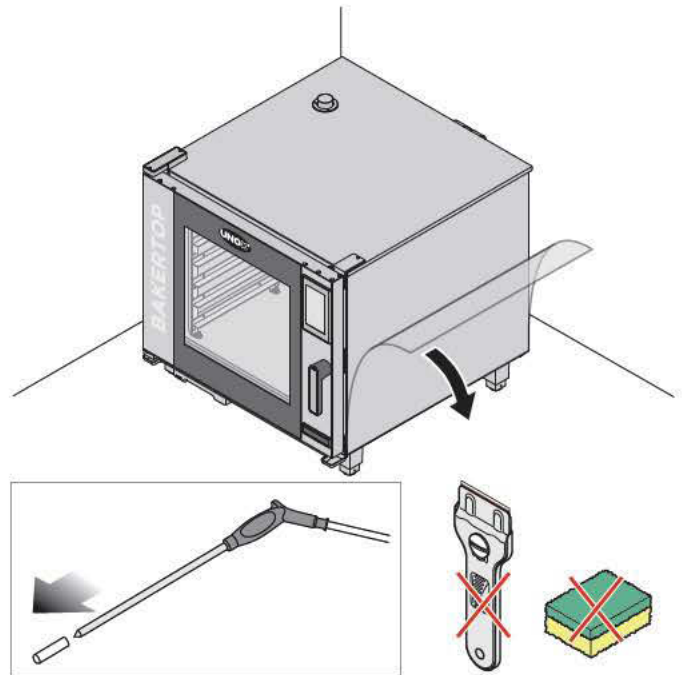
⊕ Para completar las gamas **CHEFTOP-BAKERTOP MIND.Maps™** a nivel profesional, hay disponibles varios instrumentos auxiliares: póngase en contacto con UNOX para obtener más información.

OPERACIONES PRELIMINARES

RETIRADA DE LA PELÍCULA Y DE LA PUNTA DE SILICONA DE PROTECCIÓN

Despegue lentamente las películas de protección del equipo: limpie los restos de pegamento que haya con un disolvente adecuado, sin utilizar herramientas que puedan estropear las superficies ni detergentes abrasivos o ácidos.

! Las películas retiradas, al ser potencialmente peligrosas, deben mantenerse fuera del alcance de niños y animales y eliminarse de acuerdo con las normas locales.



COLOCACIÓN

CARACTERÍSTICAS DEL LOCAL DE INSTALACIÓN

Instale el equipo en locales:

- aptos destinados a la cocción de alimentos industriales;
- con un adecuado recambio de aire;
- que cumplan las normas vigentes en materia de seguridad laboral e instalaciones;
- protegidos contra los agentes atmosféricos;
- con temperaturas de +5° a +35°C como máximo;
- con una humedad que no supere el 70%.

Por ley, un equipo alimentado con gas requiere además locales:

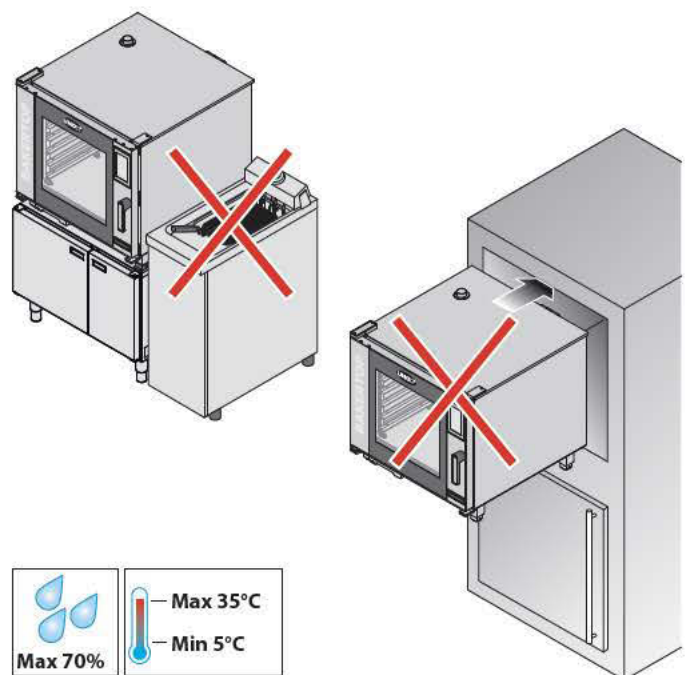
- con superficie y ventilación adecuadas para la potencia del horno;
- preparados para la evacuación de los gases de combustión al exterior.

! Para más información consulte el cap. "Scarico fumi (solo per forni elettrici)" en la pág. 39.

! No instale el equipo cerca de otros que alcancen altas temperaturas, para no ocasionar daños a los componentes eléctricos.

El aparato no es apto para instalación empotrada.

Asegúrese de que el pavimento pueda resistir el peso del aparato a plena carga (véanse las tablas siguientes).



! Si desea obtener más información técnica relacionada con el equipo, consulte la hoja "Datos técnicos" incluida con el equipo.

TAB. 1. ▶ DATOS TÉCNICOS DEL HORNO

CHEFTOP MIND. Maps™		Tipo de bandejas	Medidas [mm] LxPxH	Nº ban- dejas	Peso del horno [kg]	Peso neto [Kg]	Modelo de horno		Instalación	
COMPACT XECC	Eléctricos	GN2/3	535x672x649	5	56	17	ONE	XECC-0523-E1xM	De sobremesa	
			535x672x649	5	58	17	PLUS	XECC-0523-EPxM	De sobremesa	
		GN1/3	535 x 872 x 649	5	68	25	PLUS	XECC-0513-EPxM	De sobremesa	
			535 x 872 x 984	10	90	45	PLUS	XECC-1013-EPxM	De sobremesa	
XEVC	Eléctricos	GN1/1	750x783x538	3	54	15	ONE	XEVC-0311-E1xM	De sobremesa	
			750x783x675	5	66	25	ONE	XEVC-0511-E1xM	De sobremesa	
			750x783x675	5	66	25	ONE	XEVC-0511-E1xM-LP	De sobremesa	
			750x783x843	7	82	35	ONE	XEVC-0711-E1xM	De sobremesa	
			750x783x1010	10	92	45	ONE	XEVC-1011-E1xM	De sobremesa	
			750x783x538	3	56	15	PLUS	XEVC-0311-EPxM	De sobremesa	
			750x783x675	5	70	25	PLUS	XEVC-0511-EPxM	De sobremesa	
			750x783x675	5	70	25	PLUS	XEVC-0511-EPxM-MS	De sobremesa	
			750x783x843	7	86	35	PLUS	XEVC-0711-EPxM	De sobremesa	
			750x783x843	7	86	35	PLUS	XEVC-0711-EPxM-MS	De sobremesa	
			750x783x1010	10	98	45	PLUS	XEVC-1011-EPxM	De sobremesa	
			750x783x1010	10	98	45	PLUS	XEVC-1011-EPxM-MS	De sobremesa	
			750x783x675	5	64	25	ZERO	XEVC-0511-EZxM	De sobremesa	
			750x783x675	5	64	25	ZERO	XEVC-0511-EZxM-LP	De sobremesa	
			750x783x843	7	80	35	ZERO	XEVC-0711-EZxM	De sobremesa	
			750x783x1010	10	90	45	ZERO	XEVC-1011-EZxM	De sobremesa	
			GN2/1	860x1145x842	6	120	60	PLUS	XEVC-0621-EPxM	De sobremesa
				860x1145x1162	10	180	60	PLUS	XEVC-1021-EPxM	De sobremesa
	Gas	GN1/1	750x783x675	5	83	25	PLUS	XEVC-0511-GPxM	De sobremesa	
			750x783x675	5	83	25	PLUS	XEVC-0511-GPxM-MS	De sobremesa	
			750x783x843	7	104	35	PLUS	XEVC-0711-GPxM	De sobremesa	
			750x783x843	7	104	35	PLUS	XEVC-0711-GPxM-MS	De sobremesa	
			750x783x1010	10	117	45	PLUS	XEVC-1011-GPxM	De sobremesa	
			750x783x1010	10	117	45	PLUS	XEVC-1011-GPxM-MS	De sobremesa	
			GN2/1	750x783x842	6	120	60	PLUS	XEVC-0621-GPxM	De sobremesa
				750x783x1162	10	190	60	PLUS	XEVC-1021-GPxM	De sobremesa
BIG XEVL	Eléctricos	GN1/1	892x925x1875	20	292	90	ONE	XEVL-2011-E1xS	Libre instalación	
			892x925x1875	20	292	90	PLUS	XEVL-2011-YPxS	Libre instalación	
			892x925x1875	20	339	90	PLUS	XEVL-2011-DPxS	Libre instalación	
		GN2/1	892x1164x1875	20	339	180	PLUS	XEVL-2021-YPxS	Libre instalación	
			892x1164x1875	20	339	180	PLUS	XEVL-2021-DPxS	Libre instalación	
	Gas	GN1/1	892x925x1875	20	285	90	PLUS	XEVL-2011-GPxS	Libre instalación	
GN2/1		892x1164x1875	20	363	180	PLUS	XEVL-2021-GPxS	Libre instalación		
BIG XECL COMPACT	Eléctricos	GN 1/3	650x1002x1875	20	285	90	ONE	XECL-2013-E1xS	Libre instalación	
			650x1002x1875	20	296	90	PLUS	XECL-2013-YPxS	Libre instalación	
BAKERTOP MIND. Maps™		Tipo de bandejas	Medidas [mm] LxPxH	Nº ban- dejas	Peso del horno [kg]	Peso neto [Kg]	Modelo de horno		Instalación	
XEBC	Eléctricos	600 x 400	860x967x675	4	90	20	ONE	XEBC-04EU-E1xM	De sobremesa	
			860x967x843	6	103	30	ONE	XEBC-06EU-E1xM	De sobremesa	
			535x872x1163	10	136	50	ONE	XEBC-10EU-E1xM	De sobremesa	
			860x967x675	4	95	20	PLUS	XEBC-04EU-EPxM	De sobremesa	
			860x967x843	6	112	30	PLUS	XEBC-06EU-EPxM	De sobremesa	
			860x967x1163	10	148	50	PLUS	XEBC-10EU-EPxM	De sobremesa	
	Gas		860x967x843	6	126	30	PLUS	XEBC-06EU-GPxM	De sobremesa	
			860x967x1163	10	148	50	PLUS	XEBC-10EU-GPxM	De sobremesa	
BIG XEBL	Eléctricos	600 x 400	892x925x1875	16	292	85	ONE	XEBL-16EU-E1xS	Libre instalación	
			892x925x1875	16	292	85	PLUS	XEBL-16EU-YPxS	Libre instalación	
			892x925x1875	16	292	85	PLUS	XEBL-16EU-DPxS	Libre instalación	
	Gas		892x925x1875	16	309	85	PLUS	XEBL-16EU-GPxS	Libre instalación	

CONEXIONES

Los locales de instalación deben estar preparados con instalaciones eléctricas, de agua y de gas (solo para hornos de gas) ejecutadas en cumplimiento de las normas en materia de instalaciones y seguridad laboral vigentes en el país de uso.

La figura muestra las medidas indicativas de preinstalación:



conexión eléctrica



conexión del agua



conexión del gas (si está prevista)



En caso de cocción de grandes cantidades de alimentos grasos, adopte las precauciones que se indican en el apart. **"Caratteristiche dello scarico"** en la pág. 34.

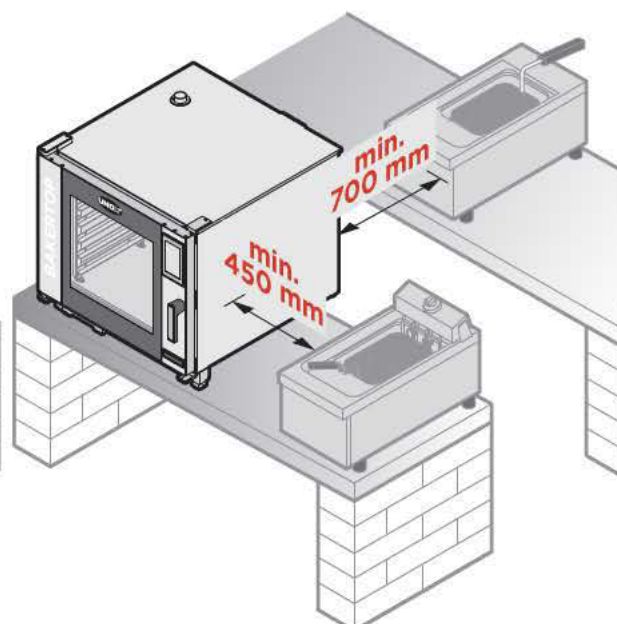
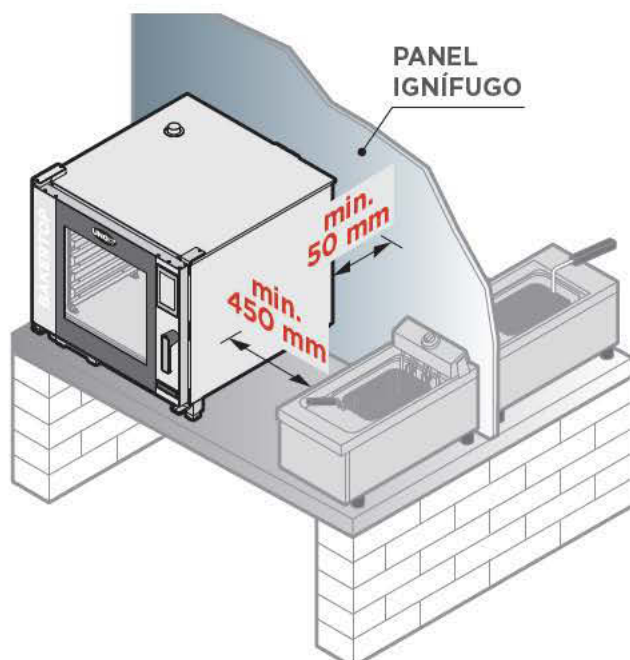
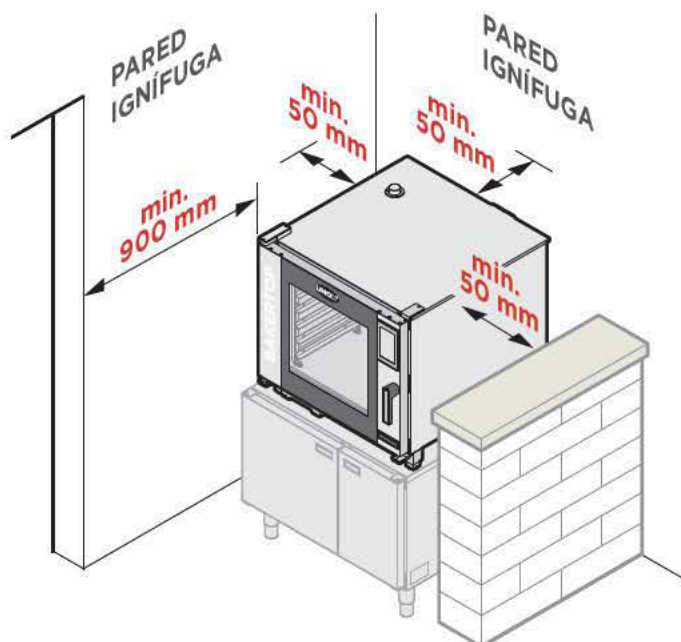
CONEXIONES DE DESAGÜE			
	Desagüe de pared ⁽¹⁾	Desagüe separado con embudo	Desagüe de suelo

(1): La salida al desagüe de pared debe tener un espacio de aire de 25 mm como mínimo.

| DISTANCIAS MÍNIMAS

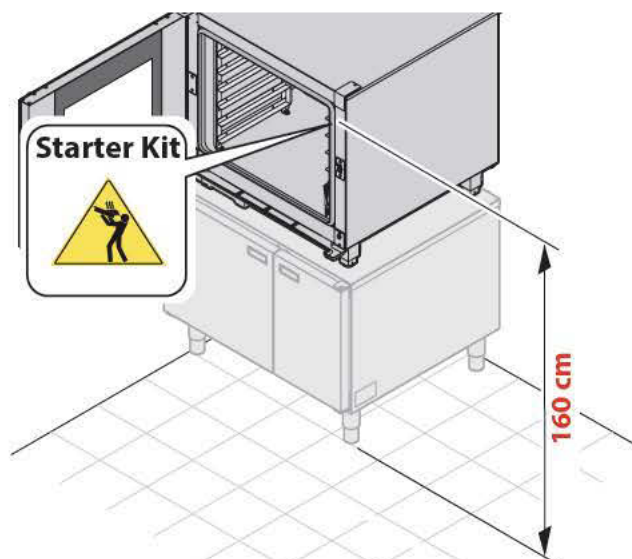
Coloque el aparato dejando las distancias indicadas en las figuras, de manera que se pueda acceder fácilmente a la pared trasera para realizar las conexiones y las operaciones de mantenimiento.

❗ No instale el aparato cerca de materiales, paredes o muebles altamente inflamables o sensibles al calor. En caso contrario, protéjalos con materiales adecuados no inflamables cumpliendo las normas de prevención de incendios.



⚠ Por motivos de seguridad, se recomienda NO colocar la última bandeja a una altura mayor de 160 cm.

Si fuese necesario, **pegue obligatoriamente el adhesivo contenido en la bolsa "Starter Kit" a la altura indicada en la figura.**



5 MODALIDADES DE COLOCACIÓN HORNOS DE SOBREMESA

Los hornos de sobremesa pueden colocarse:

- sobre ruedas (con el kit de ruedas Unox)
- sobre suelo (con el kit de patas Unox);
- sobre subestructuras propias o UNOX;
- superpuestos a otros equipos UNOX (MAXI. Link).

COLOCACIÓN SOBRE EL SUELO O SOBRE RUEDAS

El suelo sobre el que se coloca el equipo debe:

- no ser inflamable o sensible al calor;
- estar perfectamente nivelado;
- tener una superficie regular y llana
- ser capaces de resistir el peso del equipo a plena carga sin deformarse o ceder.

COLOCACIÓN SOBRE EL SUELO

NO coloque los equipos directamente sobre el suelo: desmonte las patas de plástico del equipo y monte el Kit de patas de acero H. 150 mm UNOX. Para obtener información detallada sobre el montaje del Kit de patas, consulte las instrucciones contenidas en su embalaje.

COLOCACIÓN SOBRE RUEDAS

- ❗ Para el desplazamiento utilice únicamente el kit de ruedas UNOX, consultando las instrucciones contenidas en su embalaje.

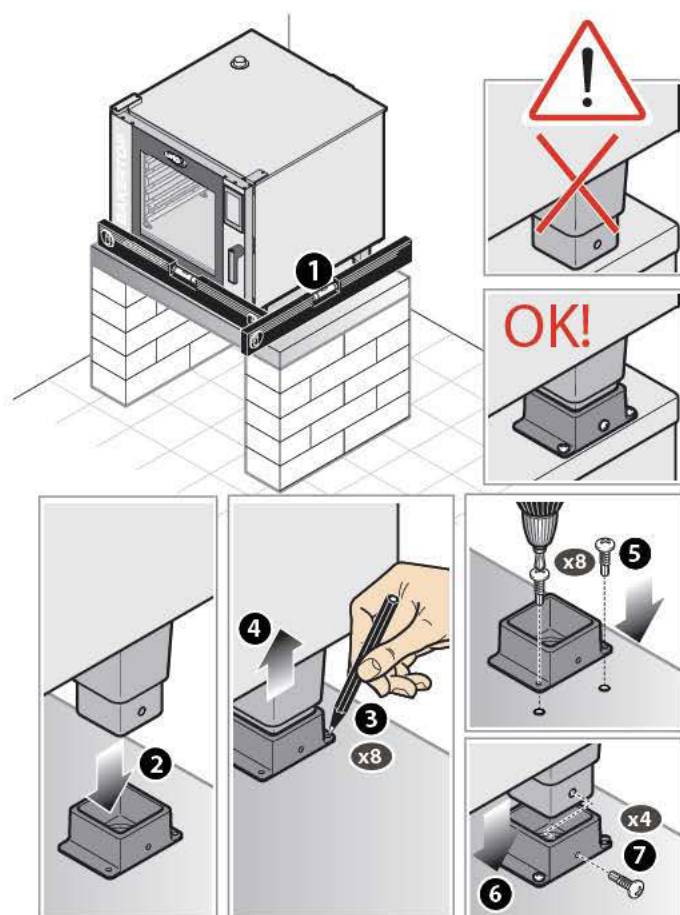
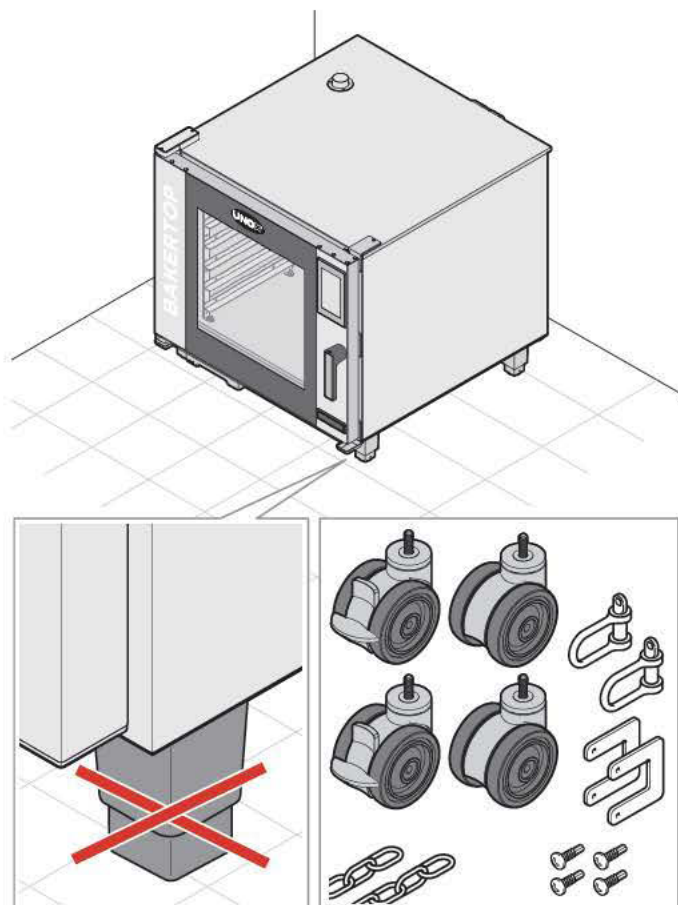
COLOCACIÓN SOBRE SUBESTRUCTURAS

- ❗ Antes de fijar el equipo sobre subestructuras propias o de UNOX, compruebe siempre que estén perfectamente niveladas mediante un nivel de burbuja o digital. De no ser así, si se utilizan subestructuras UNOX, se pueden ajustar sus pies, teniendo cuidado para no desenroscarlos del todo.

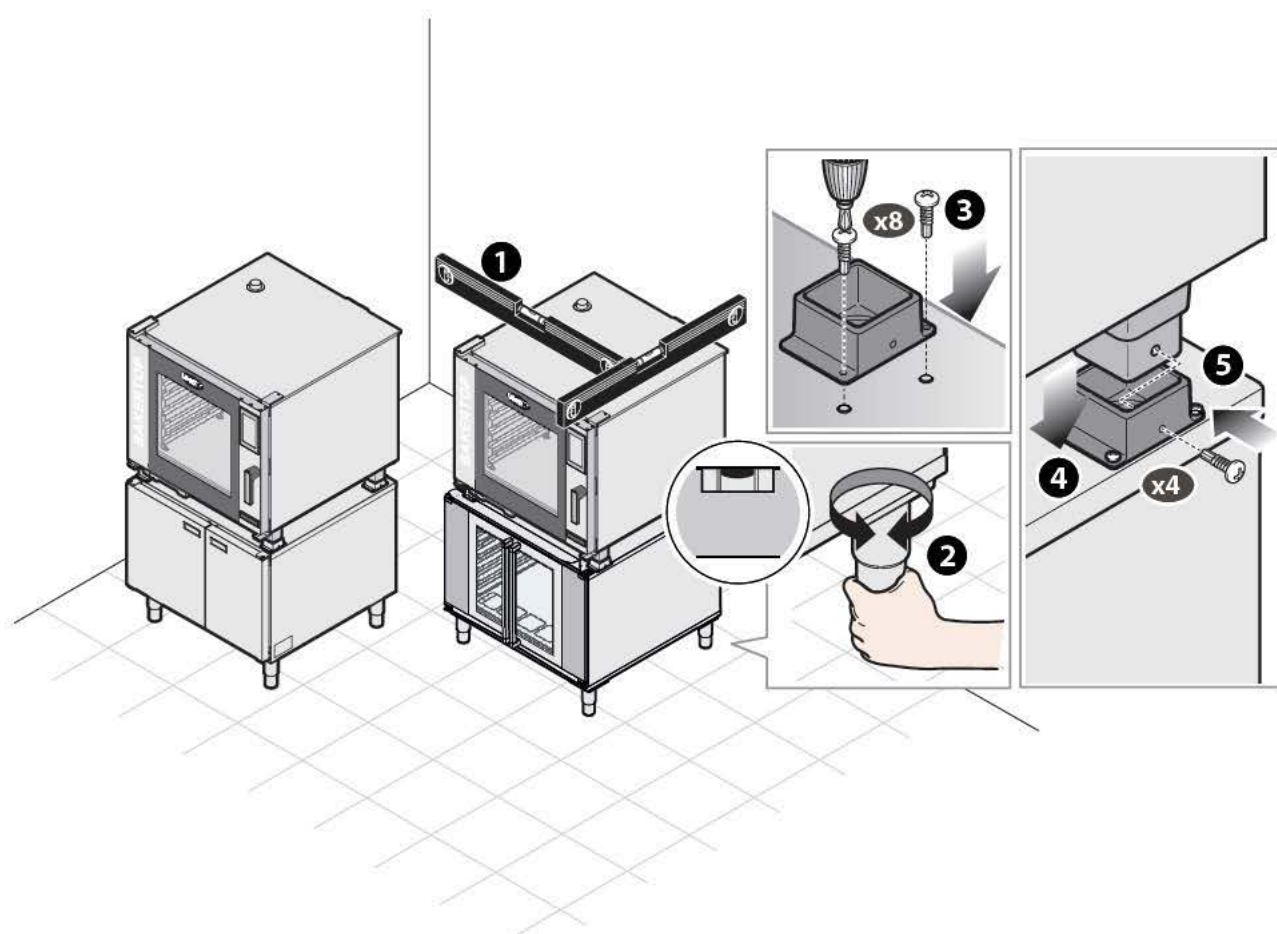
Fijación sobre subestructuras del usuario (ej. mesas de acero, etc.)

Las subestructuras deben ser:

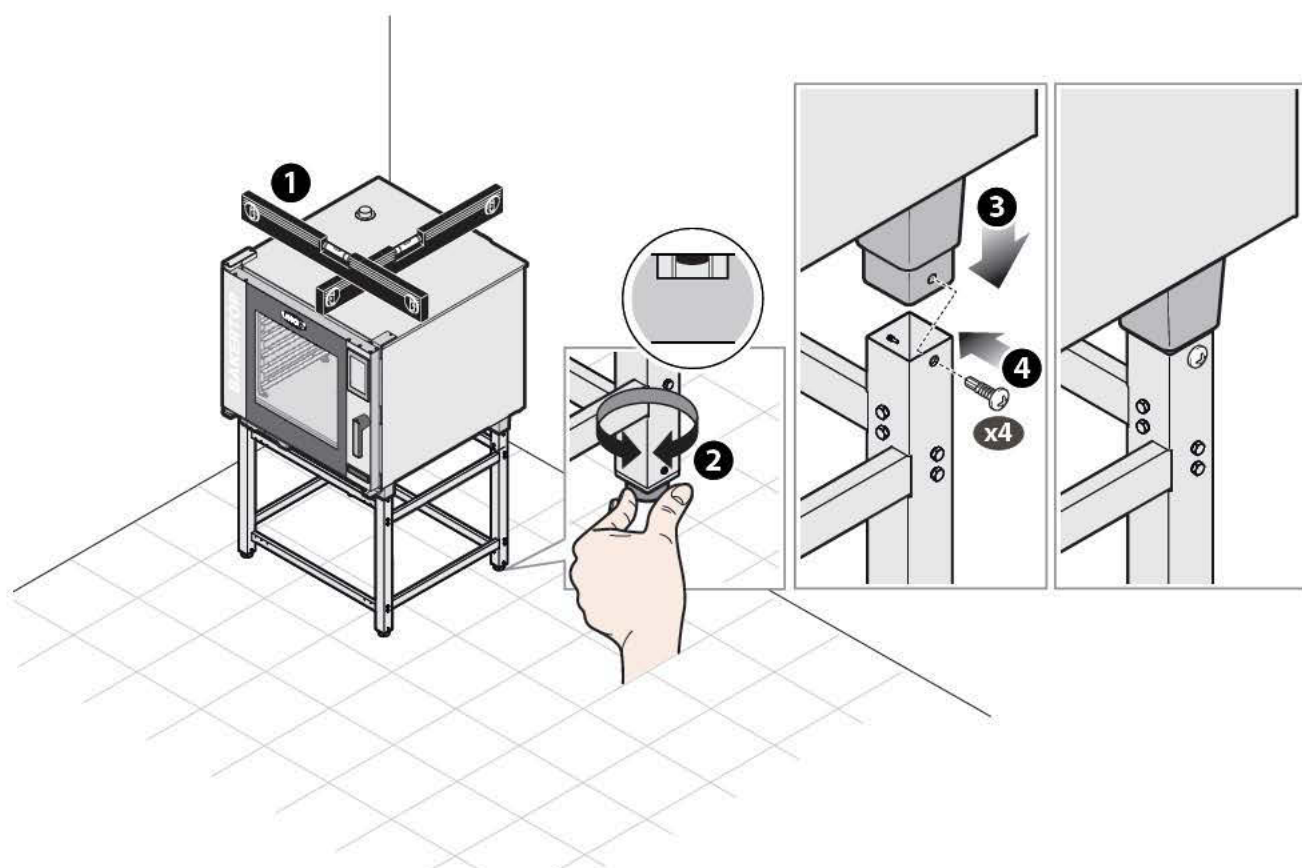
- estables y perfectamente niveladas;
- inamovibles;
- no inflamables o sensibles al calor;
- capaces de resistir el peso del equipo a plena carga sin deformarse o ceder.



| FIJACIÓN A SUBESTRUCTURAS UNOX (FERMENTADORES O MUEBLES)



| FIJACIÓN A SUBESTRUCTURAS UNOX (STAND ABIERTO ALTO)

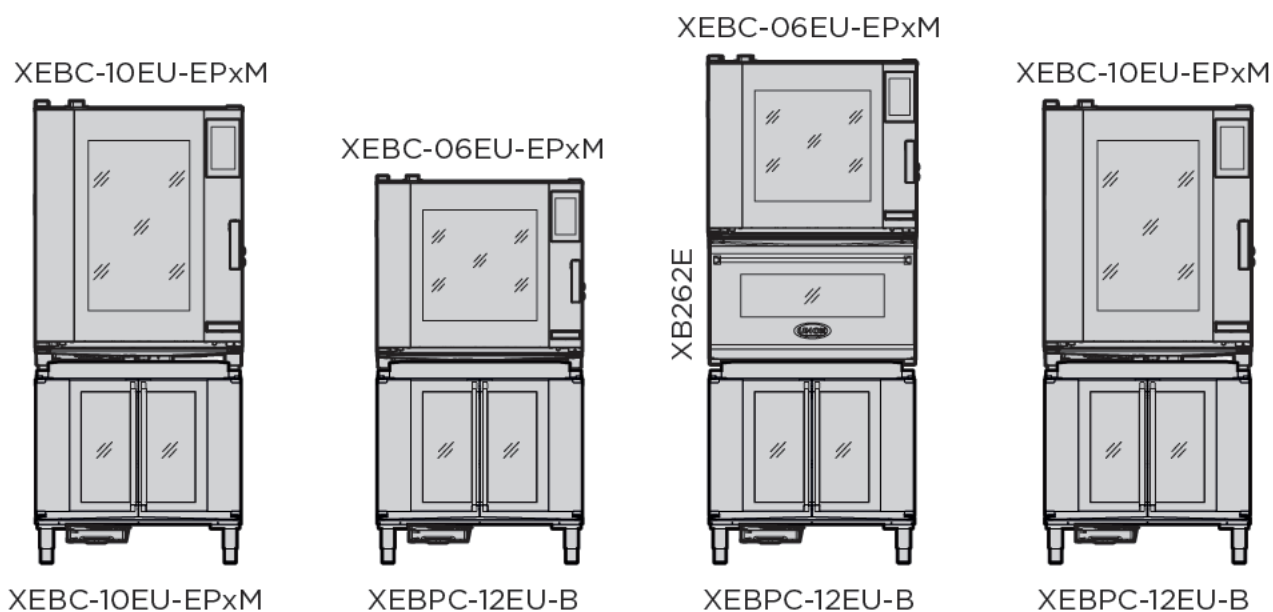


| COLOCACIÓN SUPERPUESTA A OTROS EQUIPOS (MAXI.LINK)

Para colocar varios equipos superpuestos, es obligatorio utilizar el kit de superposición UNOX. Este mantiene la distancia correcta entre los equipos y facilita las conexiones eléctricas, de agua y de desagüe. Para montar el kit de superposición, consulte las instrucciones contenidas en su embalaje.

- ❗ No coloque nunca un horno directamente sobre otro horno o sobre otras fuentes de calor.
- ❗ Los bidones de detergente, si están previstos, deben instalarse siempre bajo el fermentador o el horno situado más abajo!
- ⊕ El kit de superposición también incluye un cable RJ45, un sifón y un racor en "T" para la conexión del agua de varios equipos con una única entrada de agua.

Algunos ejemplos de posibles composiciones:



ES

6 MODALIDADES DE COLOCACIÓN

HORNOS BIG SOBRE SUELO CON/SIN CARRO

Los hornos de este tipo deben colocarse únicamente sobre un suelo que cumpla los siguientes requisitos:

- no ser inflamable o sensible al calor;
- estar perfectamente nivelado;
- tener una superficie regular y llana;
- ser capaces de resistir el peso del equipo a plena carga sin deformarse o ceder.

| NIVELACIÓN DEL EQUIPO

1 Compruebe que la longitud de las diagonales de la cámara del horno sea idéntica: si no lo es, significa que el equipo no está perfectamente nivelado -> **2** nivélelo regulando la altura de las 4 patas de la siguiente manera:

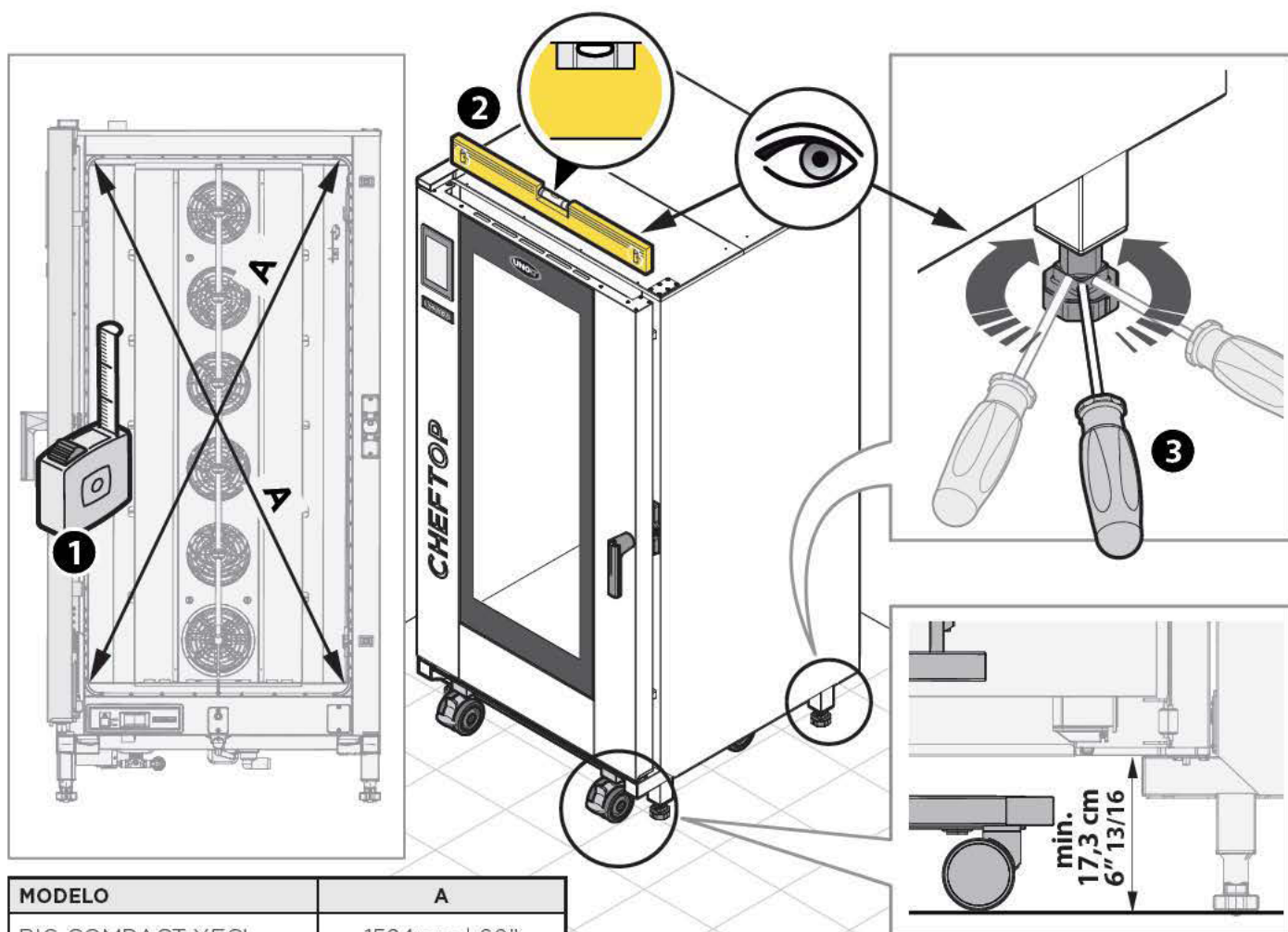
- las patas delanteras deben regularse para alinear la parte frontal del equipo entre el lado derecho y el izquierdo;
- las patas traseras debe regularse para mitigar las inclinaciones excesivas.

Para que se pueda introducir fácilmente el carro, la altura mínima desde el suelo no debe ser menor de 17.3 cm.

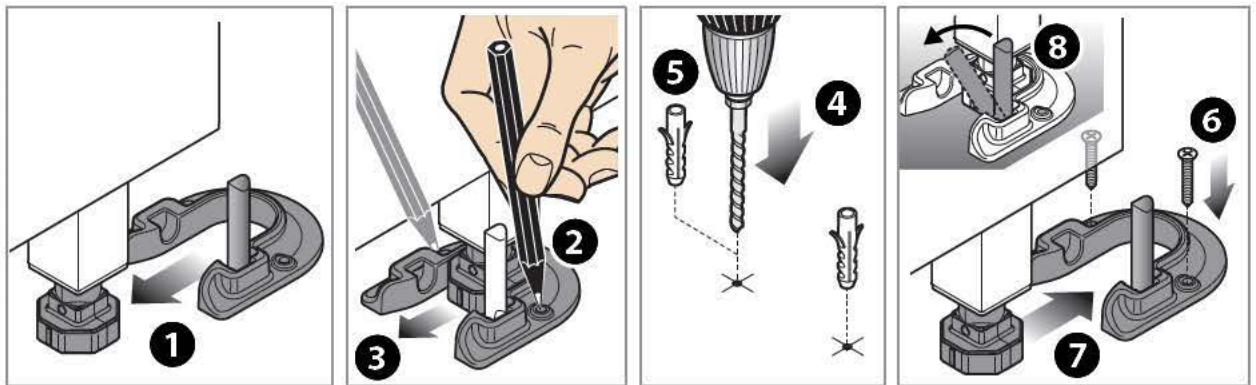
Tras la nivelación, compruebe que el carro entre con facilidad en la cámara del horno, sin hallar obstáculos (por ejemplo, asperezas del suelo) y sin rozar contra la superficie inferior de la cámara de cocción.

Si fuese necesario, vuelva a ajustar la altura de las patas.

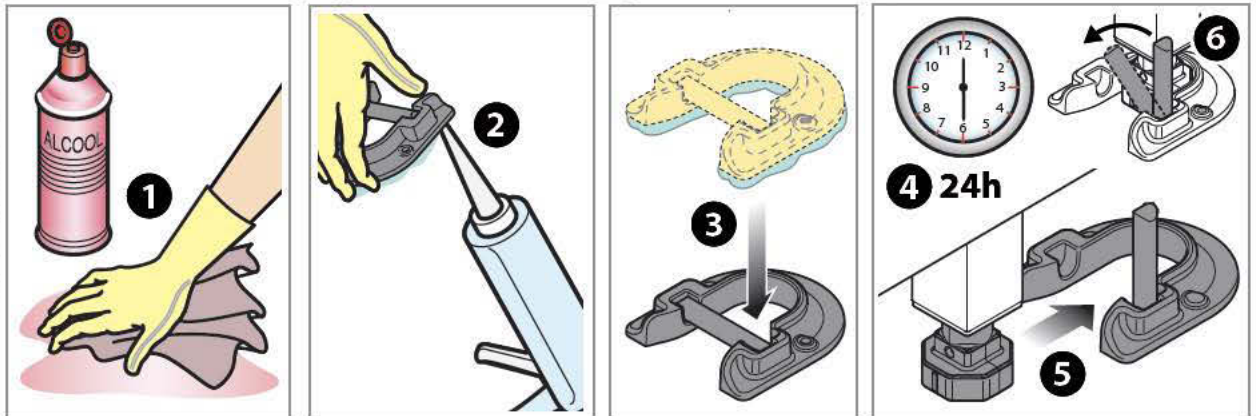
! Termine fijando obligatoriamente los 2 soportes traseros al suelo para evitar que el equipo vuelque (véase la figura en la pág. siguiente).



SOLUTION - A



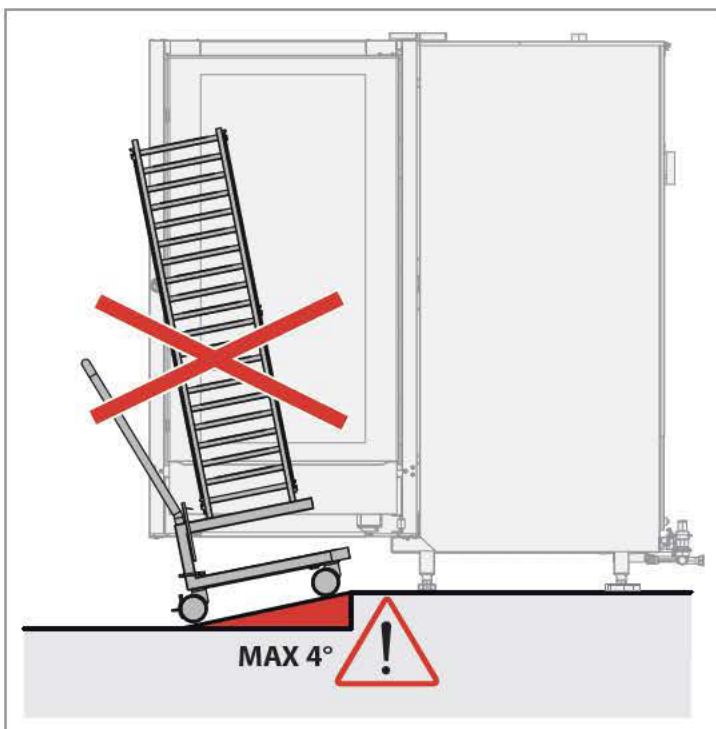
SOLUTION - B



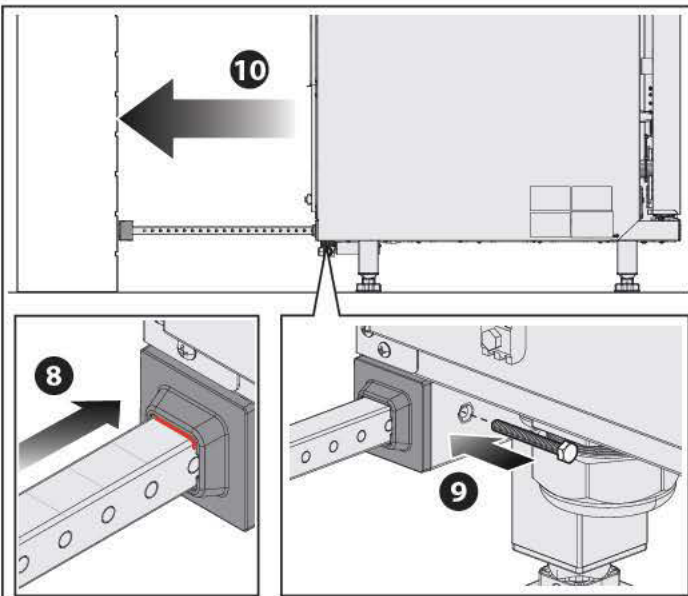
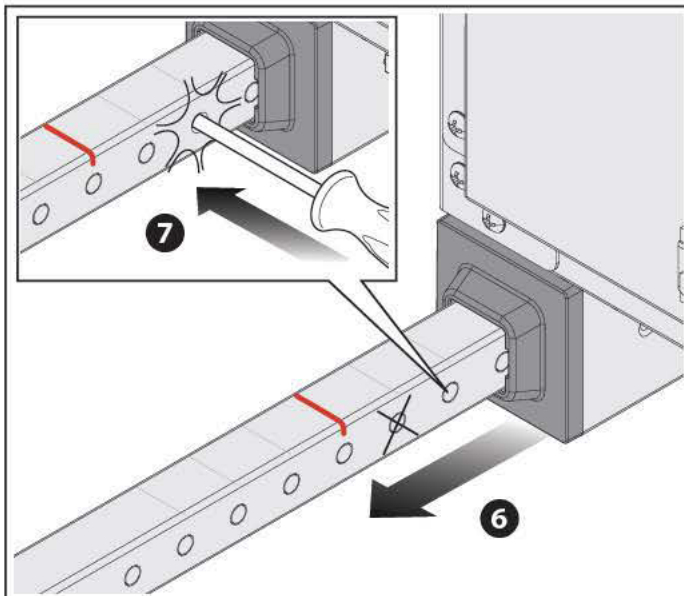
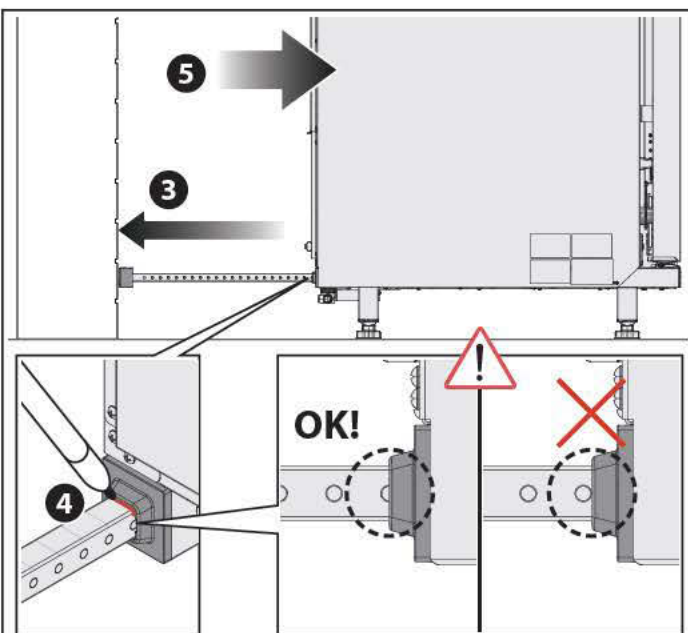
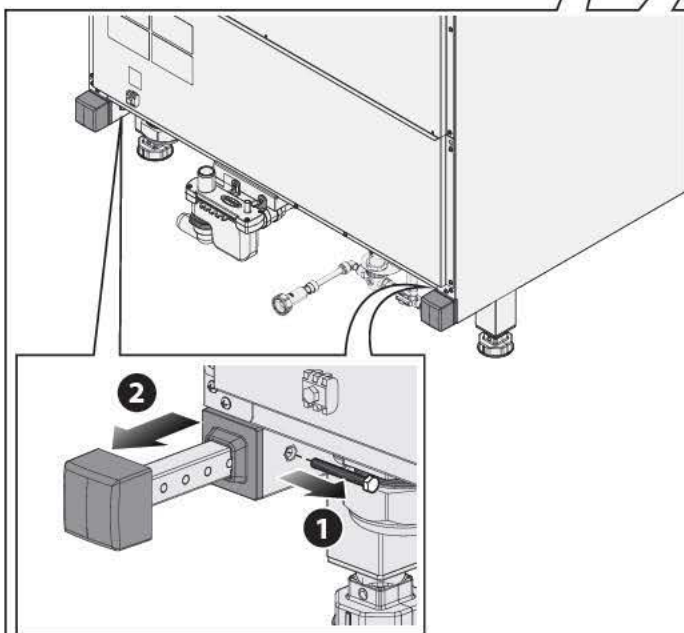
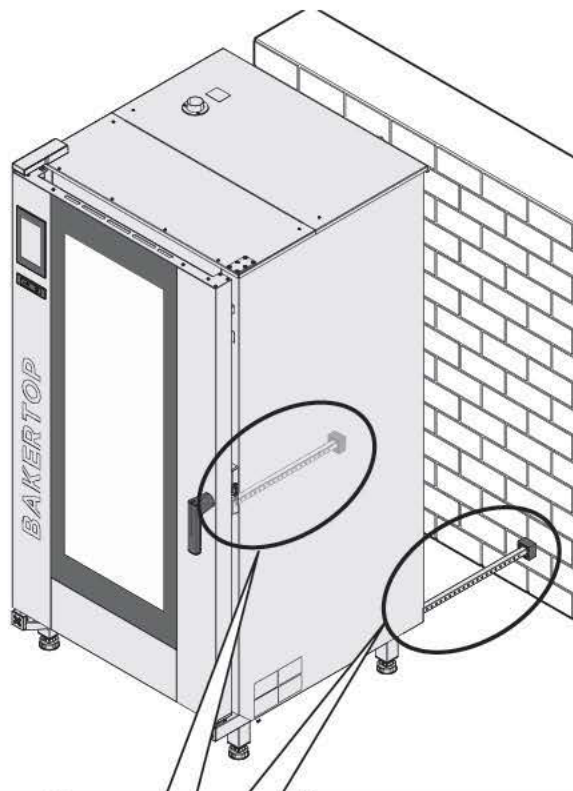
SOLO PARA HORNOS SOBRE SUELO CON CARRO

Si el suelo no es perfectamente llano, para facilitar la introducción del carro se puede utilizar una rampa de entrada con inclinación máxima de 4°. La máxima inclinación del suelo admitida es de 2°.

⚠ Por encima de estos ángulos, durante la introducción/extracción del carro los líquidos calientes contenidos en las bandejas de cocción pueden rebosar y causar quemaduras.



SEPARADOR TELESCÓPICO

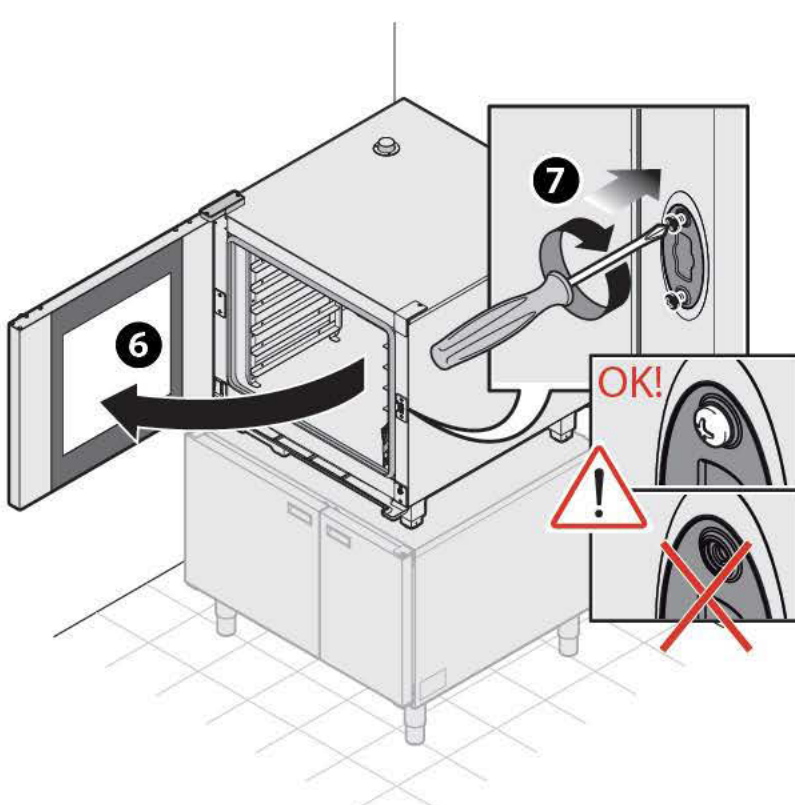
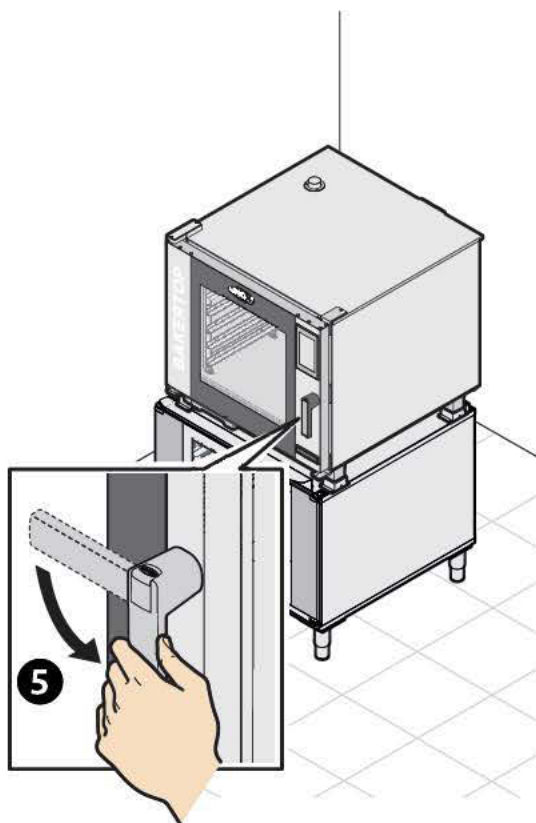
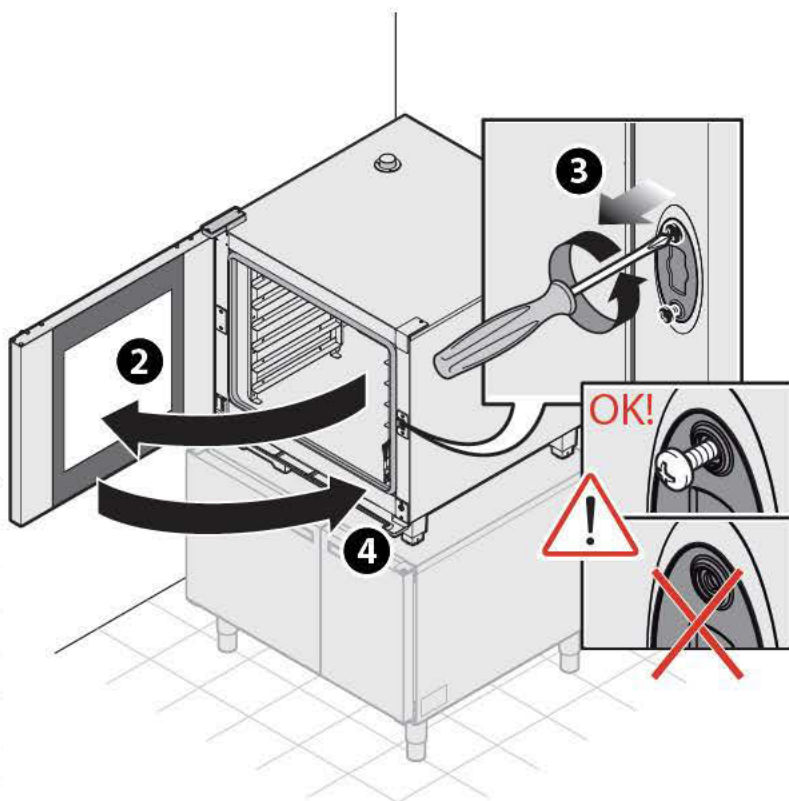
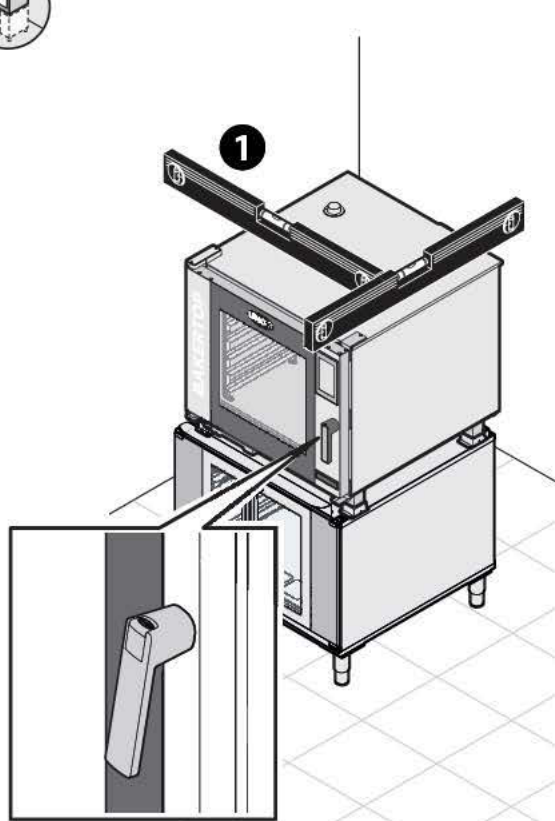


REGULACIÓN DEL CIERRE DE LA PUERTA

Una vez colocado el horno, si la manilla de la puerta no se cierra correctamente en posición vertical, siga estos pasos:

- ① compruebe que el equipo esté perfectamente nivelado mediante un nivel de burbuja o digital;
- ② - ⑦ si el equipo está nivelado, adapte el pestillo de cierre de la manera indicada en las imágenes siguientes.

Si el problema persiste, repita los pasos aflojando más los tornillos de fijación del pestillo.



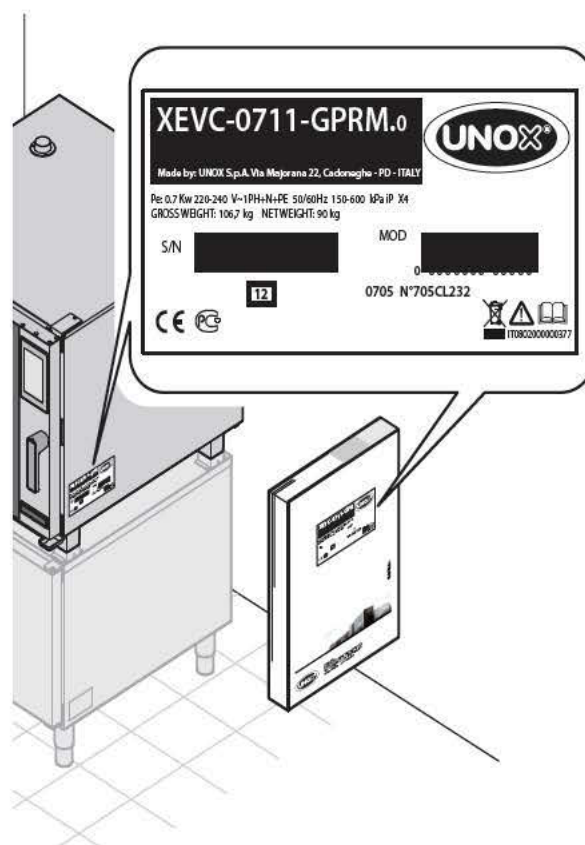
7 CONEXIÓN ELÉCTRICA

ⓘ Antes de instalar el equipo, lea detenidamente el capítulo “**Norme di sicurezza per l'installazione**” de la pág. 5.

⚠ La conexión a la red de alimentación eléctrica y las instalaciones de acometida deben cumplir las normas vigentes en el país de instalación del equipo y deben ser realizadas por personal cualificado y autorizado por UNOX. El incumplimiento de estas normas puede ocasionar daños y lesiones, invalida la garantía y exime a UNOX de toda responsabilidad.

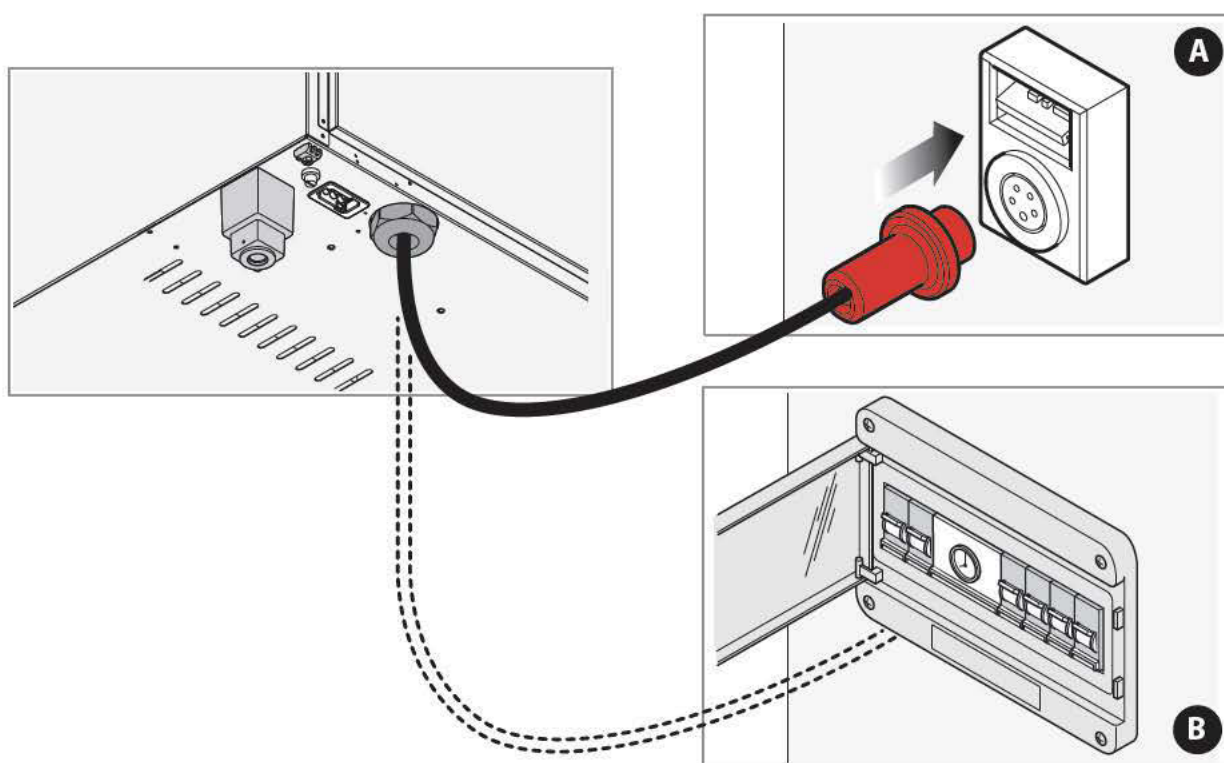
⚠ Antes de conectar el equipo a la red de alimentación, compare siempre los datos de la instalación con los del aparato, indicados en la placa de datos.

⚠ Con el fin de evitar cualquier peligro debido al rearme accidental del dispositivo térmico de corte, este aparato no debe ser alimentado con un dispositivo de control externo, como un temporizador, ni conectarse a un circuito cuya alimentación se interrumpa con regularidad.



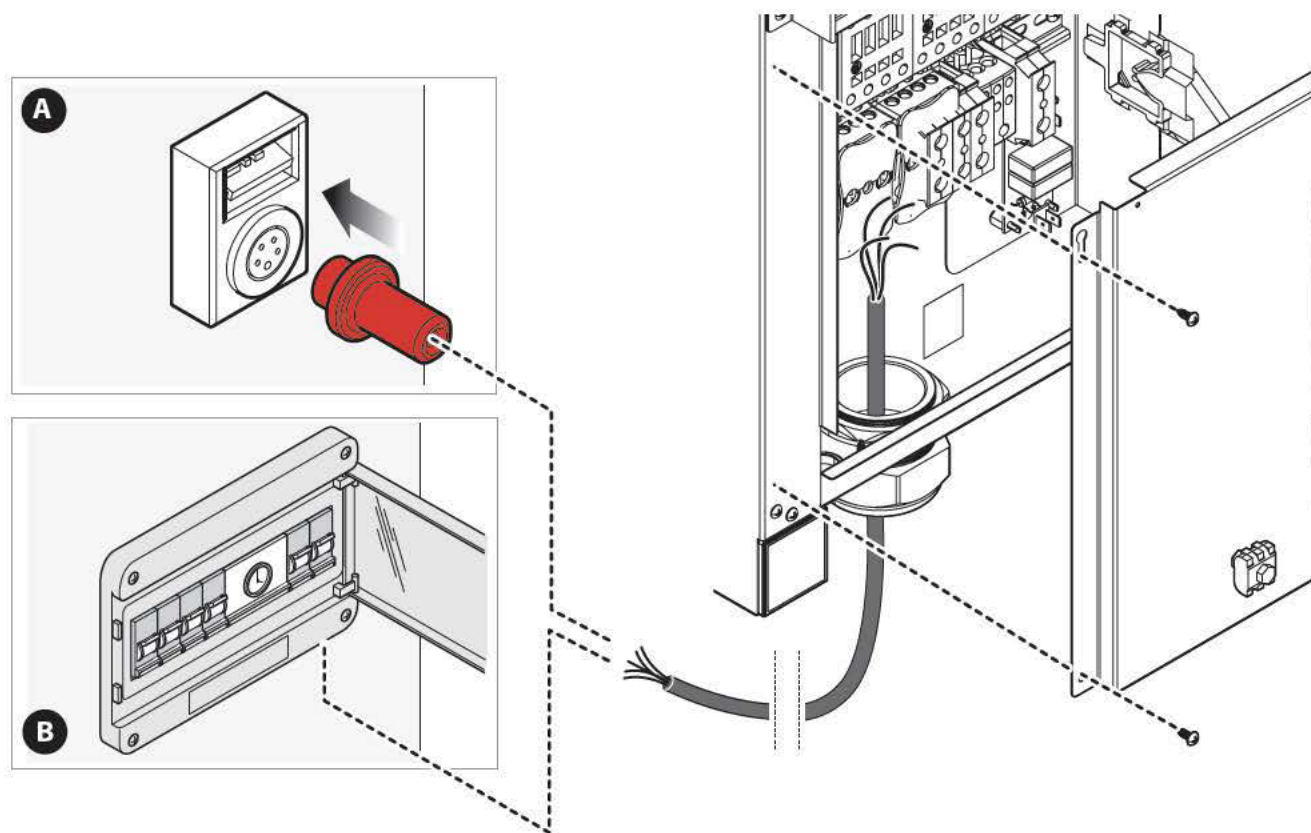
Los **HORNOS DE SOBREMESA** salen de fábrica con el cable de alimentación ya montado en el bornero: no se permite realizar ningún otro tipo de conexión eléctrica ni ninguna modificación dimensional del cable salvo su prolongación, sustituyéndolo por otro que tenga las mismas características que el original ensamblado (tipo de goma, sección, etc.): todos los datos pueden consultarse en la hoja “Datos técnicos” incluida con el equipo.

La conexión eléctrica debe realizarse preferiblemente montando un enchufe eléctrico (no incluido) de tipo y capacidad adecuados para la máxima corriente absorbida por las fases del horno **A** (consulte el dato en la hoja “Datos técnicos” adjunta). Si esto no fuese posible, el cableado suministrado por UNOX es suficiente para realizar una conexión directa a un cuadro eléctrico **B**.



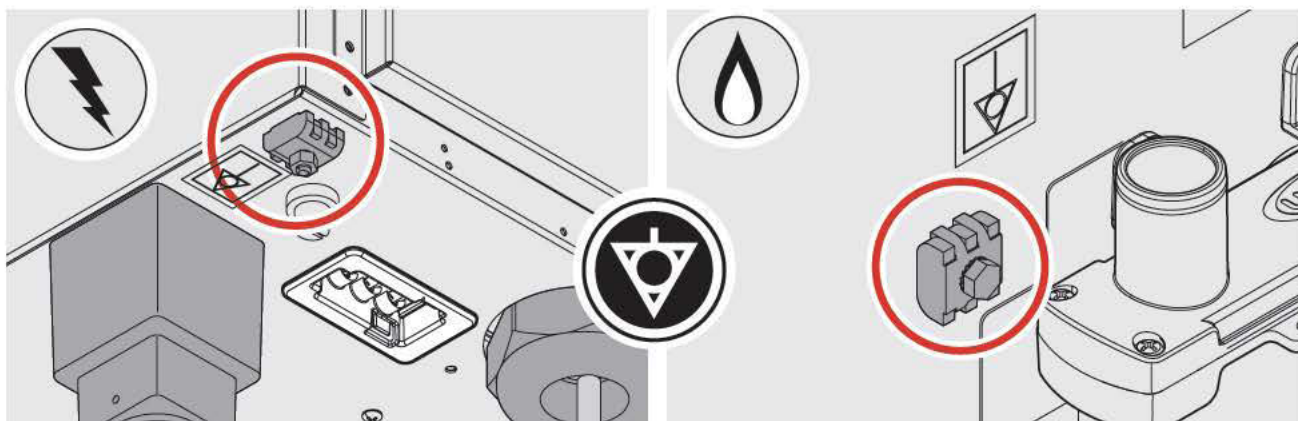
LOS HORNOS BIG SOBRE SUELO salen de fábrica sin el cable de alimentación: por lo tanto, el instalador debe desmontar el panel trasero del equipo y conectar al bornero un cable que tenga las características indicadas en la hoja "Datos técnicos" incluida con el equipo.

A continuación, monte un enchufe eléctrico (no incluido) de tipo y capacidad adecuados para la máxima corriente absorbida por las fases del horno **A** (consulte el dato en la hoja "Datos técnicos" adjunta). Si esto no fuese posible, realice una conexión a un cuadro eléctrico **B**.



Per una conexión eléctrica correcta, tanto los hornos de sobremesa como los de suelo deben:

- estar incluidos en un **sistema equipotencial** de acuerdo con lo establecido por las normas vigentes. Esta conexión debe establecerse entre equipos distintos mediante el borne marcado con el símbolo equipotencial . El conductor deberá tener una sección máxima de 10 mm² (de acuerdo con la norma CEI EN 60335-2-42:2003-09) y ser de color amarillo verde.
- estar conectados obligatoriamente a la **línea de tierra**  de la red (cable de color amarillo verde).
- estar conectados obligatoriamente a un **diferencial térmico** de acuerdo con lo establecido por las normas vigentes (0,03A Tipo A).
- estar conectados obligatoriamente a un **mecanismo de corte omnipolar** que permita una desconexión completa en las condiciones de la categoría III de sobretensión.



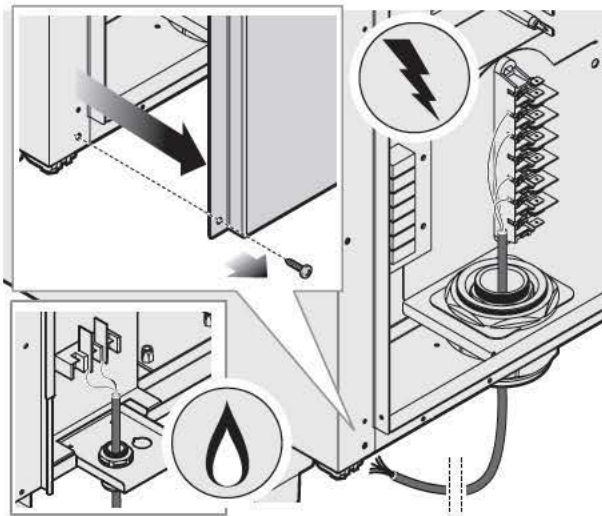
COMPROBACIONES OBLIGATORIAS

- El puente de cobre del bornero y el cable eléctrico deben estar fijados juntos bajo el tornillo en el sentido de enroscado, y las conexiones eléctricas deben estar bien apretadas antes de conectar el aparato a la red eléctrica.
- Compruebe que no haya dispersión eléctrica entre fases y tierra y que haya continuidad eléctrica entre la carcasa externa y el conductor de tierra de la red.
- Compruebe que la tensión de alimentación, cuando el aparato está en funcionamiento, no se desvíe del valor de la tensión nominal indicado en la placa de datos del equipo. En caso contrario, conecte las fases cumpliendo los datos indicados en la hoja "Datos técnicos" adjunta.

ADAPTACIÓN A TENSIONES DIFERENTES

Para necesidades de tensión y alimentación distintas de las estándar se debe sustituir el cable de alimentación actual y conectar el nuevo cable al bornero siguiendo los esquemas de la hoja "Datos técnicos" (Power supply - Connection Diagram) incluida con el equipo.

SUSTITUCIÓN DEL CABLE DE ALIMENTACIÓN

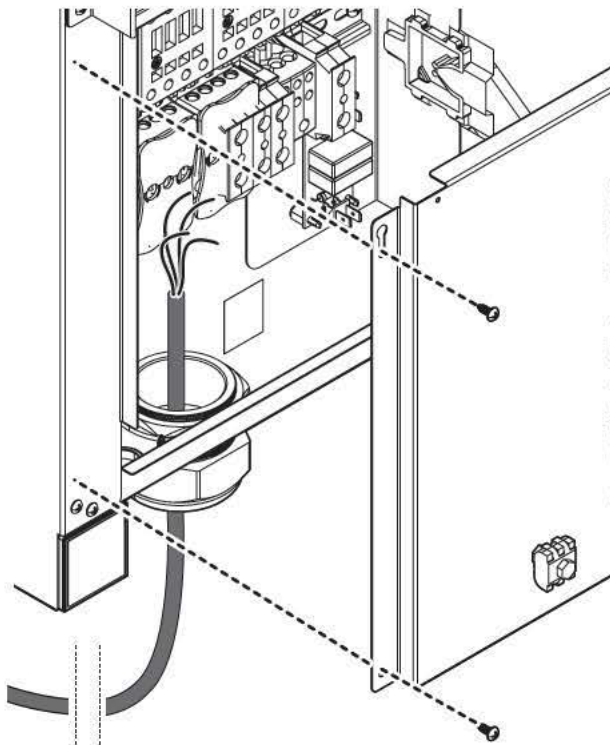


❗ El cable debe ser sustituido por UNOX, por su servicio técnico o en cualquier caso por una persona similarmente cualificada, para prevenir cualquier riesgo.

Si fuese necesario sustituir el cable de alimentación, siga estos pasos:

- retire el panel trasero del horno y quite el cable presente desconectándolo del bornero;
- consulte la hoja "Datos técnicos" (Power supply-Connection Diagram): la hoja indica todos los cableados posibles y las características que debe poseer el nuevo cable según la conexión elegida (Cable Type);
- fije el nuevo cable con el sujetacable previsto;
- cierre el panel trasero del horno.

HORNOS DE SOBREMESA | XEVC - XECC - XEBC



HORNOS SOBRE SUELO | BIG XEVL - XECL - XEBL



Antes de instalar el equipo, lea detenidamente el capítulo "**Norme di sicurezza per l'installazione**" de la pág. 5.



La conexión a la red de alimentación de gas y las instalaciones de acometida deben cumplir las normas vigentes en el país de instalación del equipo y deben ser realizadas por personal cualificado y autorizado por UNOX. El incumplimiento de estas normas puede ocasionar daños y lesiones, invalida la garantía y exime a UNOX de toda responsabilidad.

CONEXIÓN A LA RED DE LA INSTALACIÓN DE GAS

El equipo es configurado, preparado y ensayado en fábrica para el funcionamiento con:

- gas metano (G20)
- presión nominal de la red de alimentación (a la entrada de la válvula de gas) de 5 mbar-35 mbar (0,5 kPa-3,5 kPa)
- presión máxima de entrada de red de 40 mbar (4 kPa).
- máxima caída de presión durante el encendido = 5 mbar.

Antes de la conexión, compruebe que el gas disponible y la presión se ajusten a las indicaciones anteriores: estos datos figuran también en la placa "DATA PLATE GAS" colocada en el costado del horno.

El racor para la conexión a la red de la instalación de gas se encuentra en la parte inferior del horno: la conexión debe realizarse mediante un tubo flexible e intercalando una llave de corte por encima del equipo (no incluida).



Asegúrese de que el tubo del gas no pase cerca de zonas calientes y que no esté expuesto a tracciones, torsiones o aplastamientos.



La instalación de gas y todos los componentes de conexión utilizados deben estar homologados y deben cumplir las normas vigentes en el país de instalación.



Los componentes precintados con pintura roja no deben manipularse!



Tras un error de GAS, para rearmar el horno hay que mantener pulsada la tecla "REARM" en el display y luego la tecla OK.



Para utilizar el equipo a grandes altitudes no se necesita ninguna regulación especial.

El tubo de alimentación del gas (rígido o flexible) deberá cumplir las normas nacionales vigentes, deberá inspeccionarse periódicamente y sustituirse en caso necesario.



TAB. 2. ► CONSUMO DE GAS Y CARGA TÉRMICA NOMINAL MÁXIMA DE LOS HORNOS

CHEFTOP MIND.Maps™															
CÓDIGO DEL HORNO	Con. rosca hembra	P MÁX. [kW]							P START [kW]						
		G110	G20	G25	G25.1	G25.3	G30	G31	G110	G20	G25	G25.1	G25.3	G30	G31
XEVC-0511-GPxM	3/4"	13,5	15	15	15	15	15	15	6,75	9,5	9	9,75	10,5	12	12,25
XEVC-0511-GPxM-MS	3/4"	13,5	15	15	15	15	15	15	6,75	9,5	9	9,75	10,5	12	12,25
XEVC-0621-GPxM	3/4"	19,5	27	25	23	25,5	27	27	9,5	15	17	20	17,5	23,5	21
XEVC-0711-GPxM	3/4"	14,5	19	19	19	19	19	19	8	7	7,25	8	7,5	12,25	10,5
XEVC-0711-GPxM-MS	3/4"	14,5	19	19	19	19	19	19	8	7	7,25	8	7,5	12,25	10,5
XEVC-1011-GPxM	3/4"	18	22	22	22	22	22	22	6,5	14,5	11,25	9,75	8,25	10,5	9,5
XEVC-1011-GPxM-MS	3/4"	18	22	22	22	22	22	22	6,5	14,5	11,25	9,75	8,25	10,5	9,5
XEVC-1021-GPxM	3/4"	31	42,5	38	37,5	40	42,5	42,5	12	29,5	23,5	25,75	30,5	30,25	29,5
XEVL-2011-GPxS	3/4"	39	48	48	48	48	48	48	32	40	40	38	40	46	45
XEVL-2021-GPxS	1"		90	86	86	86	90	90		50	45	47	46	47	46

CÓDIGO DEL HORNO	Con. rosca hembra	P MÍN. [kW]							MÁXIMO CONSUMO DE GAS [m³/h]						
		G110	G20	G25	G25.1	G25.3	G30	G31	G110	G20	G25	G25.1	G25.3	G30	G31
XEVC-0511-GPxM	3/4"	4,25	5	5	4,75	6,25	6,75	6,75	3,674	1,601	1,873	1,850	1,850	0,463	0,614
XEVC-0511-GPxM-MS	3/4"	4,25	5	5	4,75	6,25	6,75	6,75	3,674	1,601	1,873	1,850	1,850	0,463	0,614
XEVC-0621-GPxM	3/4"	6,5	6,5	8,5	10,5	6,5	8,5	8	5,010	2,776	3,099	2,850	3,126	0,847	1,127
XEVC-0711-GPxM	3/4"	7	6	6,75	7,25	6	7	6,5	3,895	2,059	2,404	2,424	2,360	0,604	0,794
XEVC-0711-GPxM-MS	3/4"	7	6	6,75	7,25	6	7	6,5	3,895	2,059	2,404	2,424	2,360	0,604	0,794
XEVC-1011-GPxM	3/4"	6,5	5,75	5,5	6,5	5	5,5	6	4,654	2,269	2,697	2,729	2,665	0,686	0,900
XEVC-1011-GPxM-MS	3/4"	6,5	5,75	5,5	6,5	5	5,5	6	4,654	2,269	2,697	2,729	2,665	0,686	0,900
XEVC-1021-GPxM	3/4"	8,25	10,75	10,5	13,5	10	11	11,25	7,916	4,257	4,563	4,523	4,798	1,320	1,760
XEVL-2011-GPxS	3/4"	11	11A	10	12	10	18	15	10,065	5,079	5,908	5,898	5,775	1,824	2,406
XEVL-2021-GPxS	1"		23	22	22	22	26	25		9,524	10,585	10,567	10,348	3,420	4,511

CÓDIGO DEL HORNO	Con. rosca hembra	MÁXIMO CONSUMO DE GAS [kg/h]						
		G110	G20	G25	G25.1	G25.3	G30	G31
XEVC-0511-GPxM	3/4"	-	-	-	-	-	0,961	0,952
XEVC-0511-GPxM-MS	3/4"	-	-	-	-	-	0,961	0,952
XEVC-0621-GPxM	3/4"	-	-	-	-	-	1,758	1,747
XEVC-0711-GPxM	3/4"	-	-	-	-	-	1,253	1,231
XEVC-0711-GPxM-MS	3/4"	-	-	-	-	-	1,253	1,231
XEVC-1011-GPxM	3/4"	-	-	-	-	-	1,423	1,395
XEVC-1011-GPxM-MS	3/4"	-	-	-	-	-	1,423	1,395
XEVC-1021-GPxM	3/4"	-	-	-	-	-	2,739	2,728
XEVL-2011-GPxS	3/4"	-	-	-	-	-	3,785	3,729
XEVL-2021-GPxS	1"	-	-	-	-	-	7,097	6,992

BAKERTOP MIND.Maps™															
CÓDIGO DEL HORNO	Con. rosca hembra	P MÁX. [kW]							P START [kW]						
		G110	G20	G25	G25.1	G25.3	G30	G31	G110	G20	G25	G25.1	G25.3	G30	G31
XEBC-06EU-GP*	3/4"	16	19	19	19	19	19	19	11	15	15	15	15	17,5	17
XEBC-10EU-GP*	3/4"	20	25	24	23	21	25	25	14	17	17	16	15	19	16,5
XEBC-16EU-GP*	3/4"	23	35	31,5	31,5	31,5	35	35	16	21	20	20	20	23	23
XEBL-16EU-GP*S	3/4"	39	48	48	48	48	48	48	32	40	40	38	40	46	45

CÓDIGO DEL HORNO	Con. rosca hembra	P MÍN. [kW]							MÁXIMO CONSUMO DE GAS [m³/h]						
		G110	G20	G25	G25.1	G25.3	G30	G31	G110	G20	G25	G25.1	G25.3	G30	G31
XEBC-06EU-GP*	3/4"	6,5	5	6,5	6	6	7	6,5	4,129	2,011	2,338	2,340	2,286	0,589	0,777
XEBC-10EU-GP*	3/4"	6	6,5	8	8	6,5	8	9	5,161	2,646	2,954	2,833	2,527	0,775	1,023
XEBC-16EU-GP*	3/4"	8	9,5	9	9	10	11	11	5,935	3,704	3,877	3,880	3,790	1,085	1,432
XEBL-16EU-GP*S	3/4"	11	11	10	12	10	18	15	10,065	5,079	5,908	5,912	5,775	1,489	1,964

CÓDIGO DEL HORNO	Con. rosca hembra	MÁXIMO CONSUMO DE GAS [kg/h]						
		G110	G20	G25	G25.1	G25.3	G30	G31
XEBC-06EU-GP*	3/4"						1,479	1,458
XEBC-10EU-GP*	3/4"						1,946	1,918
XEBC-16EU-GP*	3/4"						2,725	2,685
XEBL-16EU-GP*S	3/4"						3,737	3,683

TAB. 3. ► GASES EUROPEOS Y GASES AUSTRALIANOS Y NEOZELANDESES CORRESPONDIENTES

EUROPA	AUSTRALIA	PRESIÓN MÍNIMA DE ENTRADA HORNO DE GAS (KPA)
G20	GAS NATURAL (N GAS)	1,13
G30	BUTANO (Y GAS)	2,75
G31	PROPANO (X GAS)	2,75

TAB. 4. ► CONSUMOS NOMINALES DE GAS (MJ/H)

MODELO	GAS NATURAL (MJ/H)	GAS GLP UNIVERSAL (MJ/HORA)
XEVC-0511-GPxM	54	54
XEVC-0511-GPxM-MS	54	54
XEVC-0711-GPxM	68,4	68,4
XEVC-0711-GPxM-MS	68,4	68,4
XEBC-06EU-GPxM	68,4	68,4
XEVC-1011-GPxM	79,2	79,2
XEVC-1011-GPxM-MS	79,2	79,2
XEVC-0621-GPxM	86,4	86,4
XEBC-10EU-GPxM	90	90
XEVC-2011-GPxM	126	126
XEVC-1021-GPxM	126	126
XEVL-2011-GPxS	172,8	172,8
XEBL-16EU-GPxS	172,8	172,8
XEVL-2021-GPxS	324	324

9 CONEXIÓN DEL AGUA

| AGUA DE ENTRADA

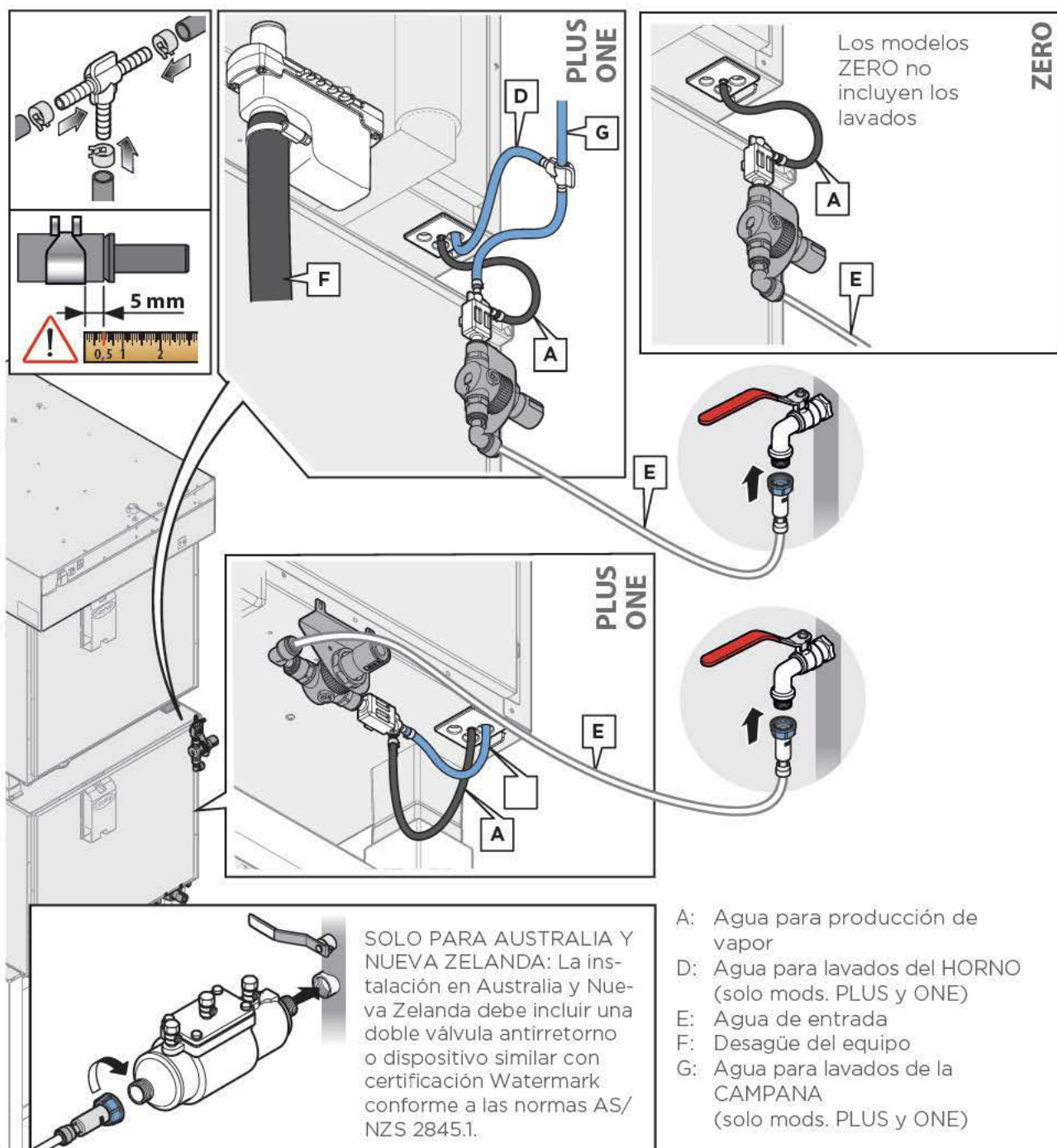
El aparato incluye en su parte trasera:

- 1,5 metros de tubo, filtro mecánico, reductor de presión y racor (3/4") con válvula antirretorno para la conexión a la red de agua. Antes de conectar el tubo del agua al aparato, deje correr el agua para eliminar los posibles residuos. Se recomienda intercalar una llave de corte entre la red de agua y el aparato;
- dos racores para una posible conexión de accesorios de tratamiento del agua (UNOX.Pure o UNOX.Pure-RO). Para la conexión consulte las instrucciones contenidas en el embalaje del accesorio. No utilice suavizadores de resinas con intercambio iónico.
- un tubo de aspiración del detergente para el lavado de la cámara del horno (si está previsto);

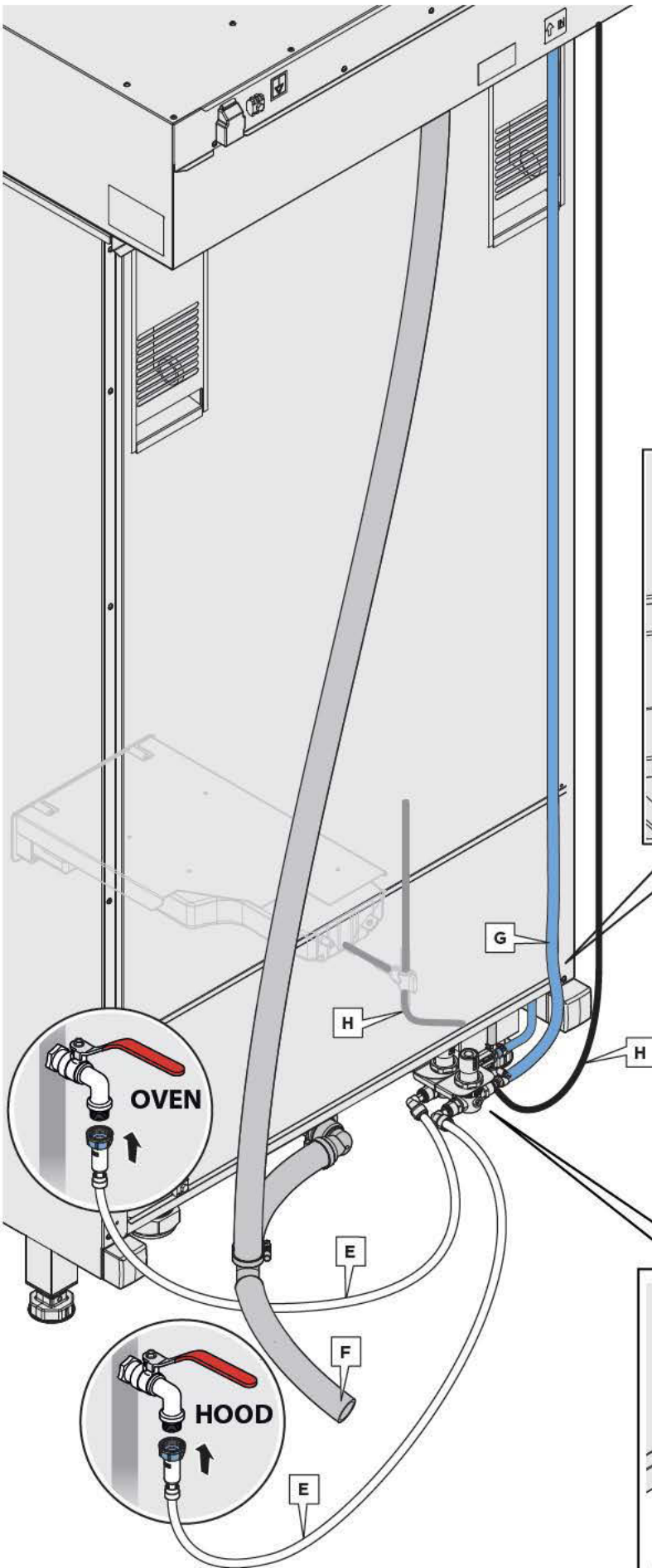
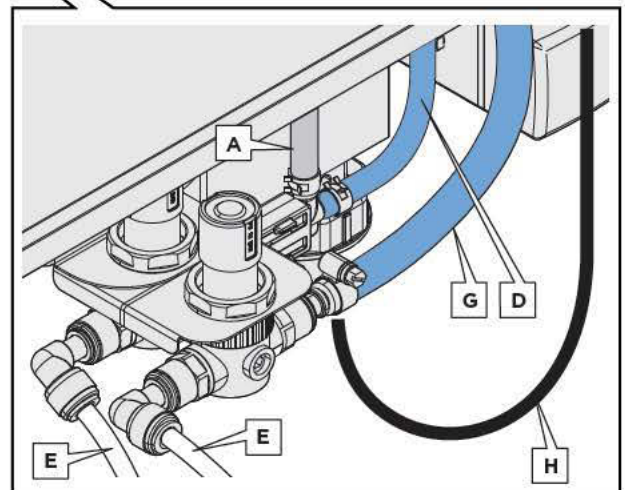
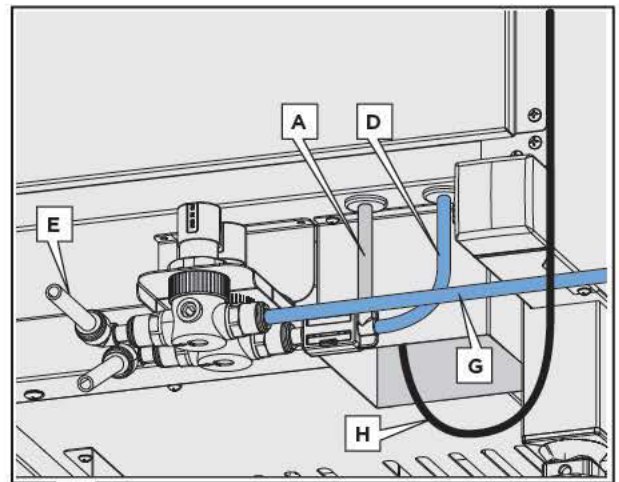
+ Para facilitar la conexión del agua en caso de instalaciones múltiples en columna (MAXI.Link) utilice el racor en "T" incluido en el Kit de superposición UNOX.

! Para la conexión a la red de agua, utilice el juego de uniones nuevas incluidas con el equipo. Las uniones ya usadas no deben reutilizarse.

HORNOS DE SOBREMESA | XEVC - XECC - XEBC



- A: Agua para producción de vapor
- D: Agua para lavados del HORNO
(solo mods. PLUS y ONE)
- E: Agua de entrada
- F: Desagüe del equipo
- G: Agua para lavados de la CAMPANA
(solo mods. PLUS y ONE)
- H: Tubo del detergente



| CARACTERÍSTICAS DEL AGUA DE ENTRADA

Las características del agua de entrada dependen del tipo de acero inoxidable de la cámara de cocción, **AISI304** o **AISI316L**.

Independientemente del tipo de acero, el agua debe:

- tener una temperatura máxima de **30 °C**;
- ser potable;
- tener un valor de presión mínima de **150 kPa** y máxima de **600 kPa**; presión recomendada: 200 kPa. (Todos los hornos CHEFTOP-BAKERTOP MIND.Maps™ incluyen de serie un reductor de presión integrado).
- tener un caudal mínimo de **300 l/h**;
- tienen una conductividad máxima del agua de 1000 µS/cm. Si la conductividad del agua está por encima de 1000 µS/cm, habrá que tratar el agua destinada a la producción de humedad.

Además de estas características, es necesario que el agua de entrada cumpla todos los parámetros indicados en los capítulos siguientes. En cualquier caso, es responsabilidad del propietario del equipo asegurarse de que el agua de entrada cumpla las especificaciones expuestas; si los valores del agua difieren de los indicados a continuación, es necesario tratar adecuadamente el agua de entrada para que los valores estén dentro de los límites especificados para cada circuito. El uso de agua con parámetros que incumplan las indicaciones proporcionadas invalida la garantía.

HORNOS XEVC, XECC, XEBC CON CÁMARA DE COCCIÓN DE ACERO AISI 304

► Red

- Entrada de agua potable: 3/4" NPT,
- Presión de red: de 22 a 87 psi (29 psi recomendados) | de 1,5 a 6 bar (2 bar recomendados)

► Especificaciones del agua de entrada

- Cloro libre ≤ 0,5 ppm
- Cloraminas ≤ 0,1 ppm (mg/L)
- pH 7 ÷ 8,5
- Conductividad eléctrica ≤ 1000 µS/cm
- Dureza total (TH) ≤ 30 °dH
- Cloruros* ≤ 120 ppm**

► Circuito de vapor: Especificaciones del agua de entrada

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

* el valor se refiere a cocciones al vapor con una duración de 1-2 horas al día. Si, con valores de dureza total ≤ 8 °dH, sigue formándose cal, es obligatorio tratar el agua con sistemas de descalcificación oportunos; se recomienda utilizar sistemas de tratamiento a base de resinas de intercambio iónico. No se admiten sistemas de tratamiento del agua a base de polifosfatos. La dureza total puede medirse utilizando el kit KSTR1082A o instrumentos equivalentes.

** El contenido máximo en cloruros, Cl-, no es un valor fijo, sino que depende del valor calculado de NHM (Non Hardness Measurement)

NHM = EC - (TH** x 30)

EC = conductividad eléctrica [QS/cm]

TH = dureza total** [° dH - grados alemanes]

NHM ≤ 250 µS/cm	TH < 8 °dH, Cl- ≤ 25 ppm (5 gotas de reactivo*)	Ningún tratamiento del agua
	TH ≥ 8 °dH, Cl- ≤ 25 ppm (5 gotas de reactivo*)	UNOX.Pure
	Cl- > 25 ppm (5 gotas de reactivo*)	UNOX.Pure-RO
NHM = 250 - 350 µS/cm	Cl- ≤ 20 ppm (4 gotas de reactivo*)	UNOX.Pure
	Cl- > 20 ppm (4 gotas de reactivo*)	UNOX.Pure-RO
NHM = 350 - 450 µS/cm	Cl- ≤ 15 ppm (3 gotas de reactivo*)	UNOX.Pure
	Cl- > 15 ppm (3 gotas de reactivo*)	UNOX.Pure-RO
NHM = 450 - 500 µS/cm	Cl- ≤ 10 ppm (2 gotas de reactivo*)	UNOX.Pure
	Cl- > 10 ppm (2 gotas de reactivo*)	UNOX.Pure-RO
NHM ≥ 500 µS/cm		UNOX.Pure-RO

* utilice el reactivo del Kit UNOX KSTR1081A ** dureza medida con el kit UNOX KSTR1082A

Si fuese necesario instalar UNOX.Pure-RO, hay que respetar la tabla siguiente:

	1 ósmosis UNOX.Pure-RO	2 ósmosis UNOX.Pure-RO en paralelo
1 motor	√	
2 motores	< 15 °dH < 450 µS/cm	> 15 °dH > 450 µS/cm
3 motores	< 10 °dH < 300 µS/cm	> 10 °dH > 300 µS/cm

HORNOS XEVC, BIG XEVL, BIG COMPACT XECL CON CÁMARA DE COCCIÓN DE ACERO AISI 316L

► Línea de presión

- Agua potable de entrada 3/4" NPT,
- Línea de presión: de 22 a 87 psi (29 psi recomendados)
- | de 1,5 a 6 bar (2 bar recomendados)

► Especificaciones del agua de entrada

- Cloro libre $\leq 0,5$ ppm
- Cloraminas $\leq 0,1$ ppm (mg/L)
- pH 7 ÷ 8,5
- Conductividad eléctrica = 1000 μ S/cm
- Dureza total (TH) ≤ 30 °dH

► Circuito de vapor: Especificaciones del agua de entrada

- Dureza total (TH) ≤ 8 °dH*
- Cloruros* ≤ 250 ppm

* el valor se refiere a cocciones al vapor con una duración de 1- 2 horas al día. Si, con valores de dureza total ≤ 8 °dH, sigue formándose cal, es obligatorio tratar el agua con sistemas de descalcificación oportunos; se recomienda utilizar sistemas de tratamiento a base de resinas de intercambio iónico. No se admiten sistemas de tratamiento del agua a base de polifosfatos.

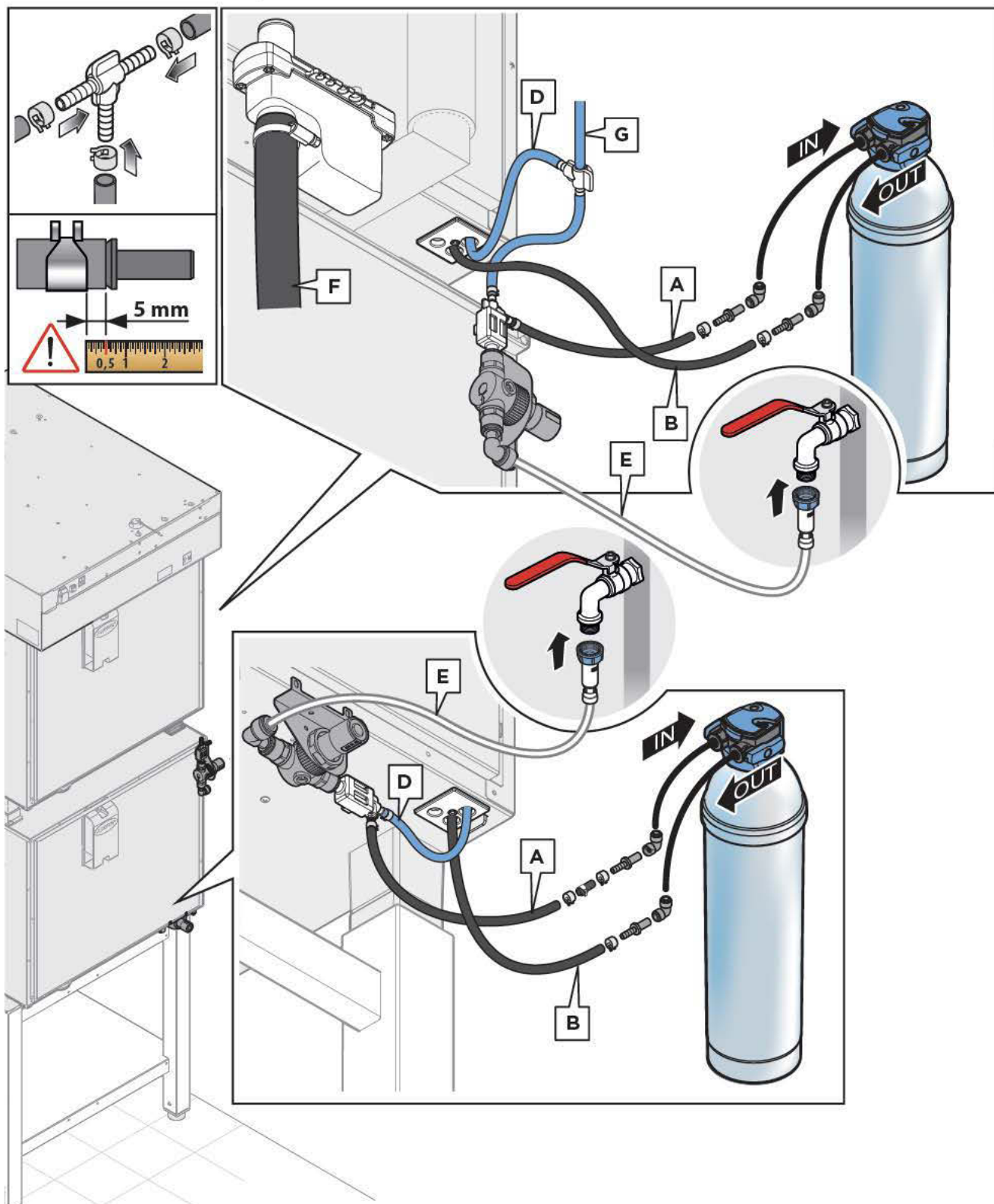
La dureza total puede medirse utilizando el kit KSTR1082A o instrumentos equivalentes.

Para evitar la **formación de cal** el agua de entrada debe tener las siguientes características químicas/físicas:

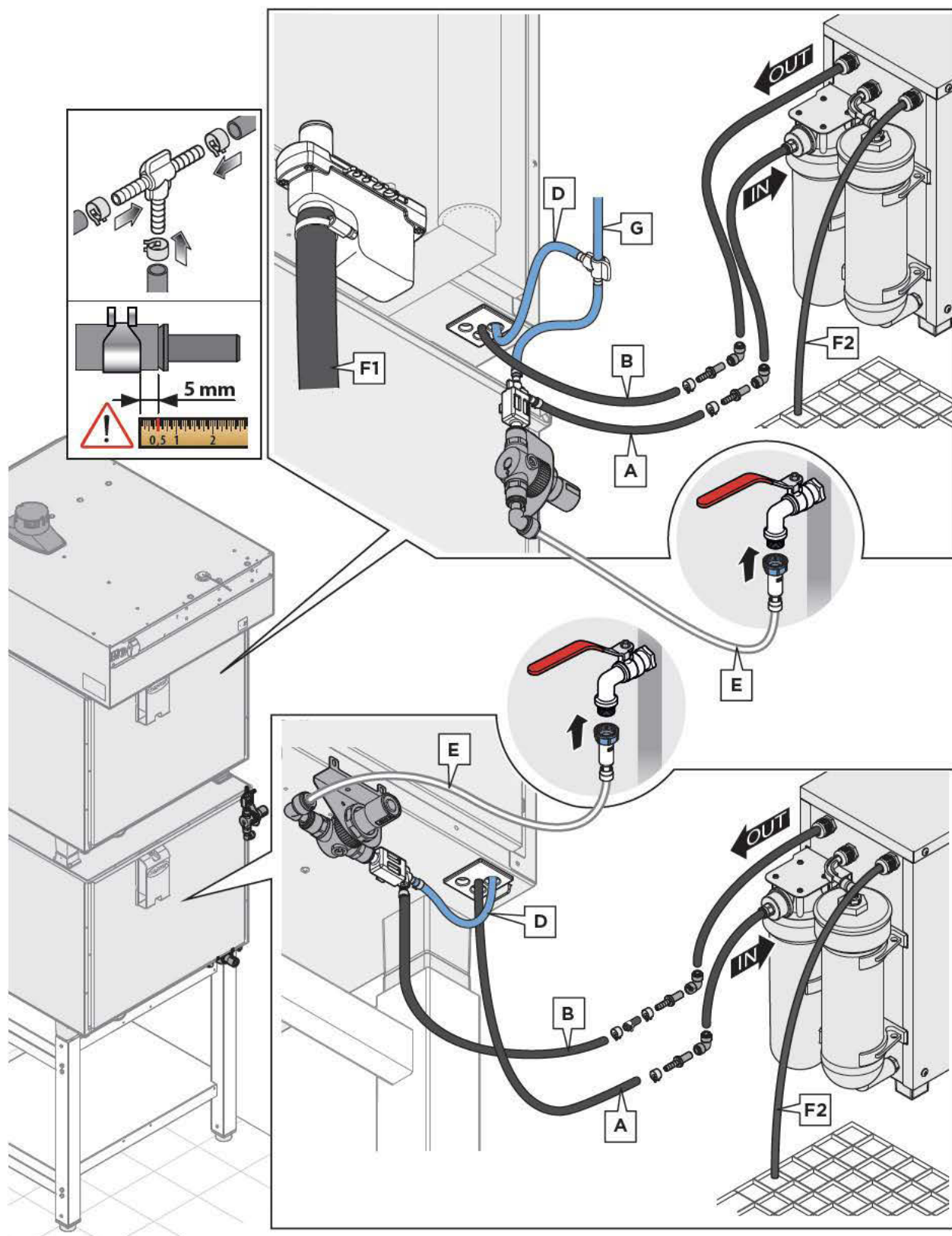
- Dureza total (TH) ≤ 8 °dH

Si la dureza total es superior a 8°dH, trate el agua de acuerdo con la tabla siguiente:

HORNOS	TRATAMIENTO XHC003 UNOX. Pure XHC004 cambio de cartucho
XEVC-0511-EPxM-MS XEVC-0711-EPxM-MS XEVC-1011-EPxM-MS XEVC-0511-GPxM-MS XEVC-0711-GPxM-MS XEVC-1011-GPxM-MS BIG XEVL-2011-E1xS BIG XEBL-16EU-E1xS BIG COMPACT XECL-2013-E1xS	1 unidad
BIG XEVL-2011-YPxS BIG XEVL-2011-DPxS BIG XEVL-2021-YPxS BIG XEVL-2021-DPxS BIG XEBL-16EU-YPxS BIG XEBL-16EU-DPxS BIG XEVL-2011-GPxS BIG XEVL-2021-GPxS BIG XEBL-16EU-GPxS BIG COMPACT XECL-2013-YPxS	2 unidades en paralelo + KEL1115A (racor en T JG 8 mm)

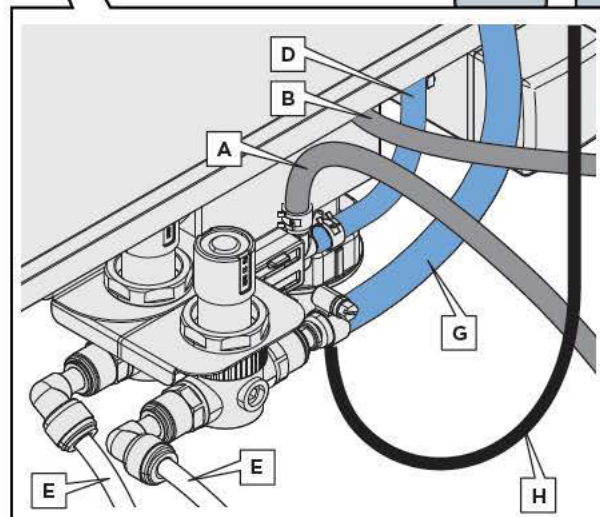
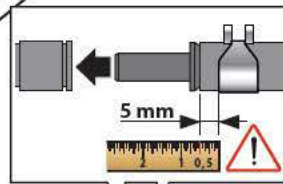
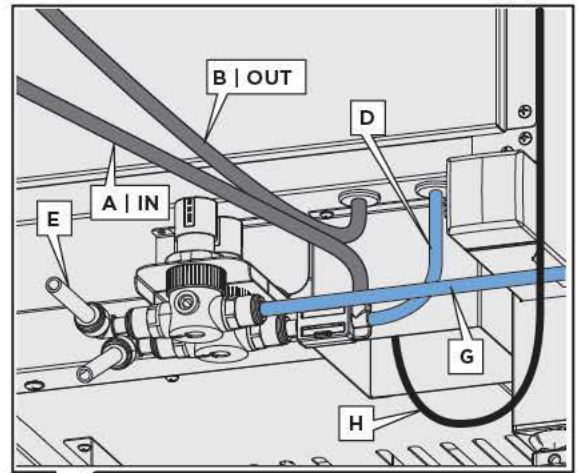


- A: Agua a tratar
- B: Agua para vapor de la cámara - tratada
- D: Agua para lavados del HORNO
(solo mods. PLUS y ONE)
- E: Agua de entrada
- F: Desagüe del equipo
- G: Agua para lavados de la CAMPANA
(solo mods. PLUS y ONE)



- A: Agua a tratar
- B: Agua para vapor de la cámara - tratada
- D: Agua para lavados del HORNO
(solo mods. PLUS y ONE)
- E: Agua de entrada
- F: Desagüe del equipo
- G: Agua para lavados de la CAMPANA
(solo mods. PLUS y ONE)

- A: Agua a tratar
- B: Agua para vapor de la cámara - tratada
- D: Agua para lavados del HORNO (solo mods. PLUS y ONE)
- E: Agua de entrada
- F: Desagüe del equipo
- G: Agua para lavados de la CAMPANA (solo mods. PLUS y ONE)
- H: Tubo del detergente



| AGUA DE SALIDA

El desagüe se encuentra:

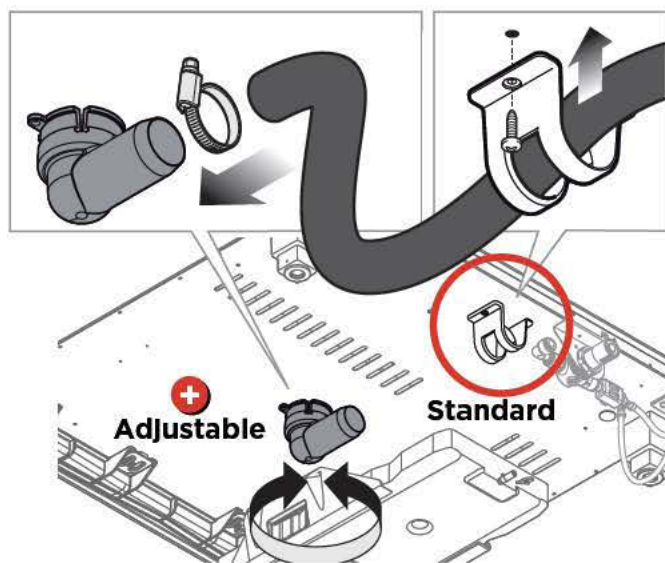
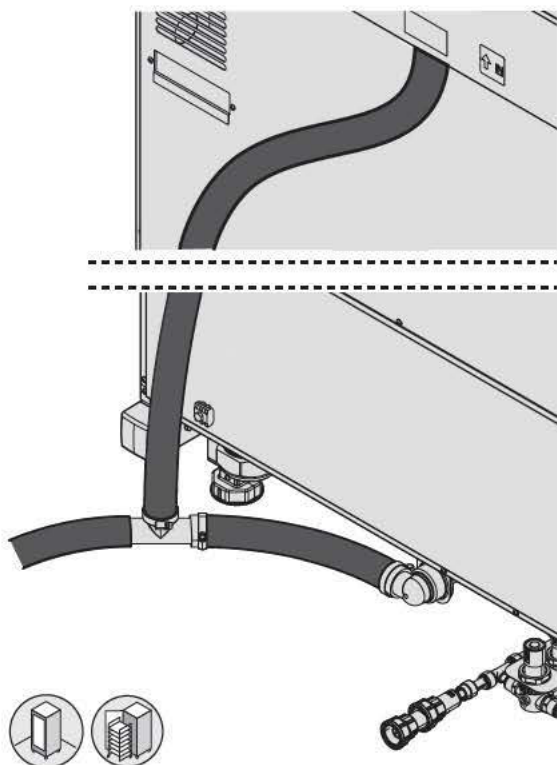
- en la parte inferior de los hornos de sobremesa;
- en la parte trasera de los hornos sobre suelo con/sin carro.

Conecte el codo/sifón a un tubo rígido o flexible y empálmelo a un desagüe para aguas grises.

+ Unox recomienda sus tubos rígidos y flexibles.

! El agua que sale por el desagüe del horno puede alcanzar altas temperaturas (90 °C). Los tubos empleados para el desagüe deben poder resistir dichas temperaturas y no deben ser de tipo metálico.

+ Si se necesita reducir la temperatura del agua de desagüe, UNOX recomienda su Kit de enfriamiento de desagüe.



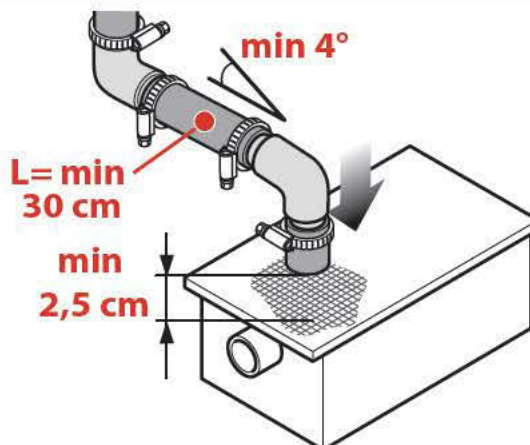
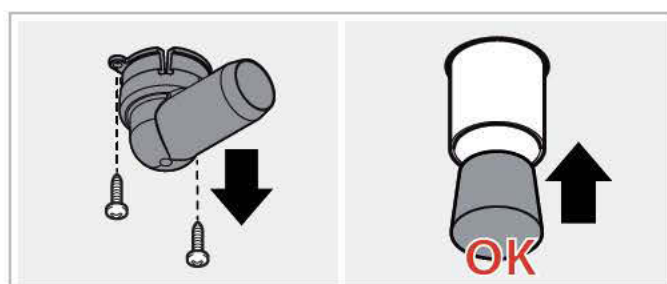
ES

Si no es posible conectar el horno **BAKERTOP MIND.Maps™** de manera permanente a un sistema de desagüe, deberá sellarse el terminal mediante el tapón cónico que se incluye con el "Starter kit".

Quite el codo desenroscando los tornillos que lo sujetan e inserte el tapón cónico en el terminal de desagüe.

! Si el desagüe está taponado, NO utilice bajo ningún concepto los programas de lavado ni lave la cámara con grandes cantidades de agua, para evitar el riesgo de inundaciones.

! En caso de cocción de grandes cantidades de alimentos grasos, desmonte el sifón y monte un separador de grasas o vacíe directamente en una rejilla. En ambos casos, deje el espacio de aire indicado.

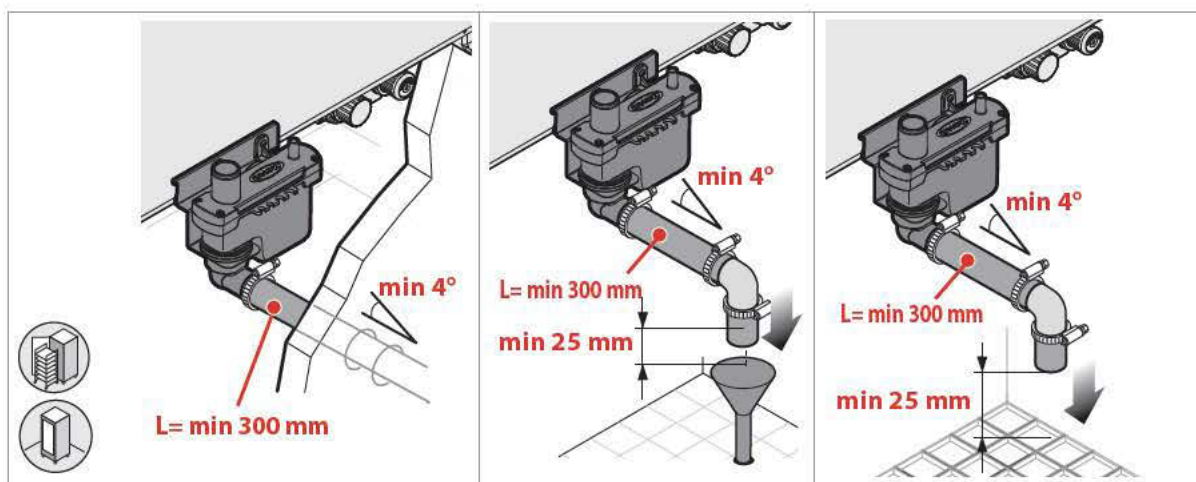


| CARACTERÍSTICAS DEL DESAGÜE

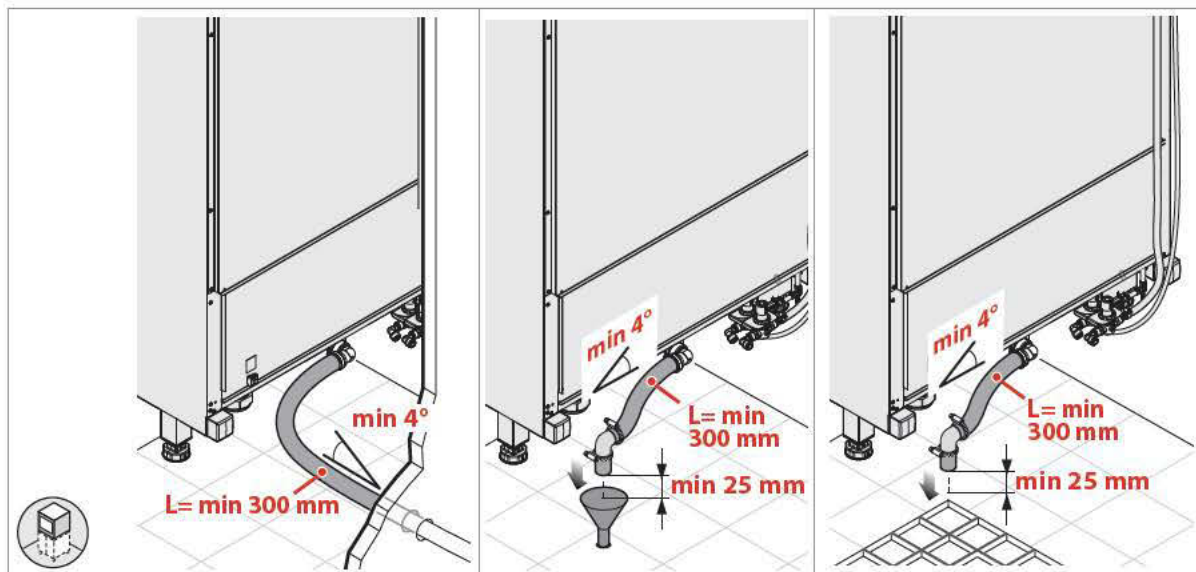
El desagüe debe:

- ser de tipo sifónico;
- tener una longitud no superior a un metro;
- tener una inclinación mínima del 4%;
- tener un diámetro NO inferior al de la conexión del desagüe;
- estar libre de estrangulamientos;
- ser específico para cada equipo; en caso contrario asegúrese de que el conducto principal esté dimensionado para garantizar un flujo correcto y sin obstáculos.

HORNOS DE SOBREMESA | XEVC - XECC - XEBC



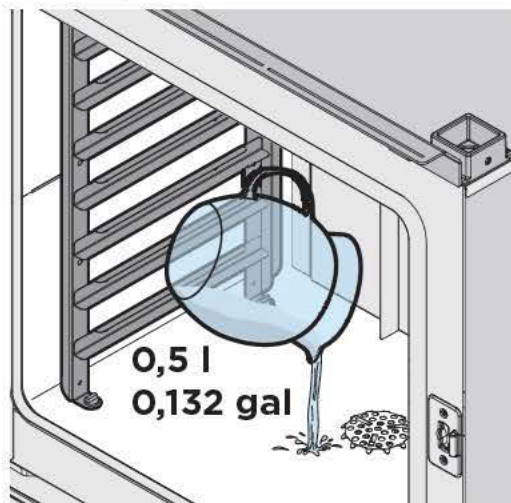
HORNOS BIG | XEVL - XECL - XEBL



(1): La salida al desagüe de pared debe tener un espacio de aire de 25 mm como mínimo.

| LLENADO DEL SIFÓN

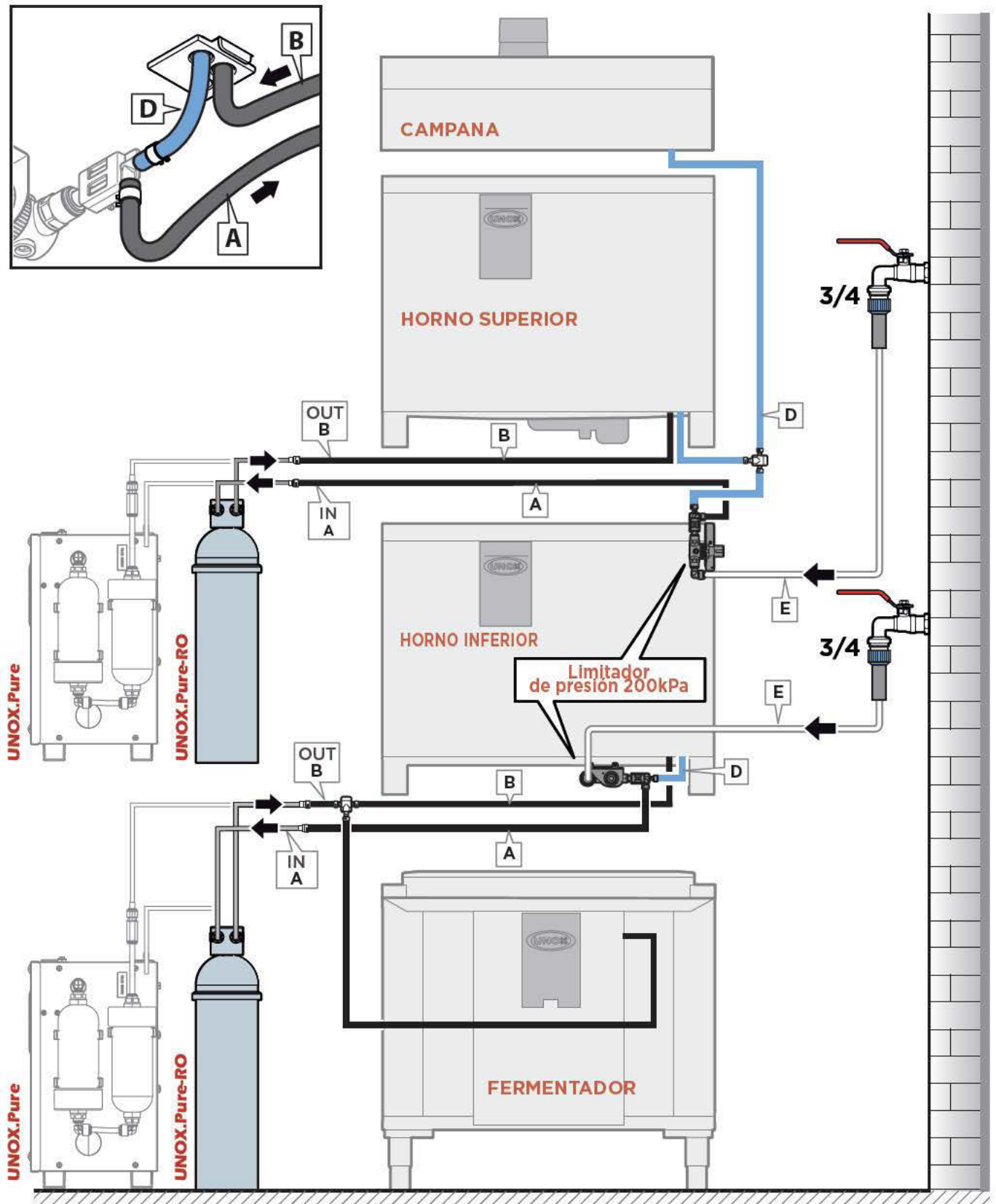
Al terminar la instalación, vierta al menos 0,5 l (0,132 gal) por el desagüe situado en la cámara de cocción del horno, para llenar el sifón.



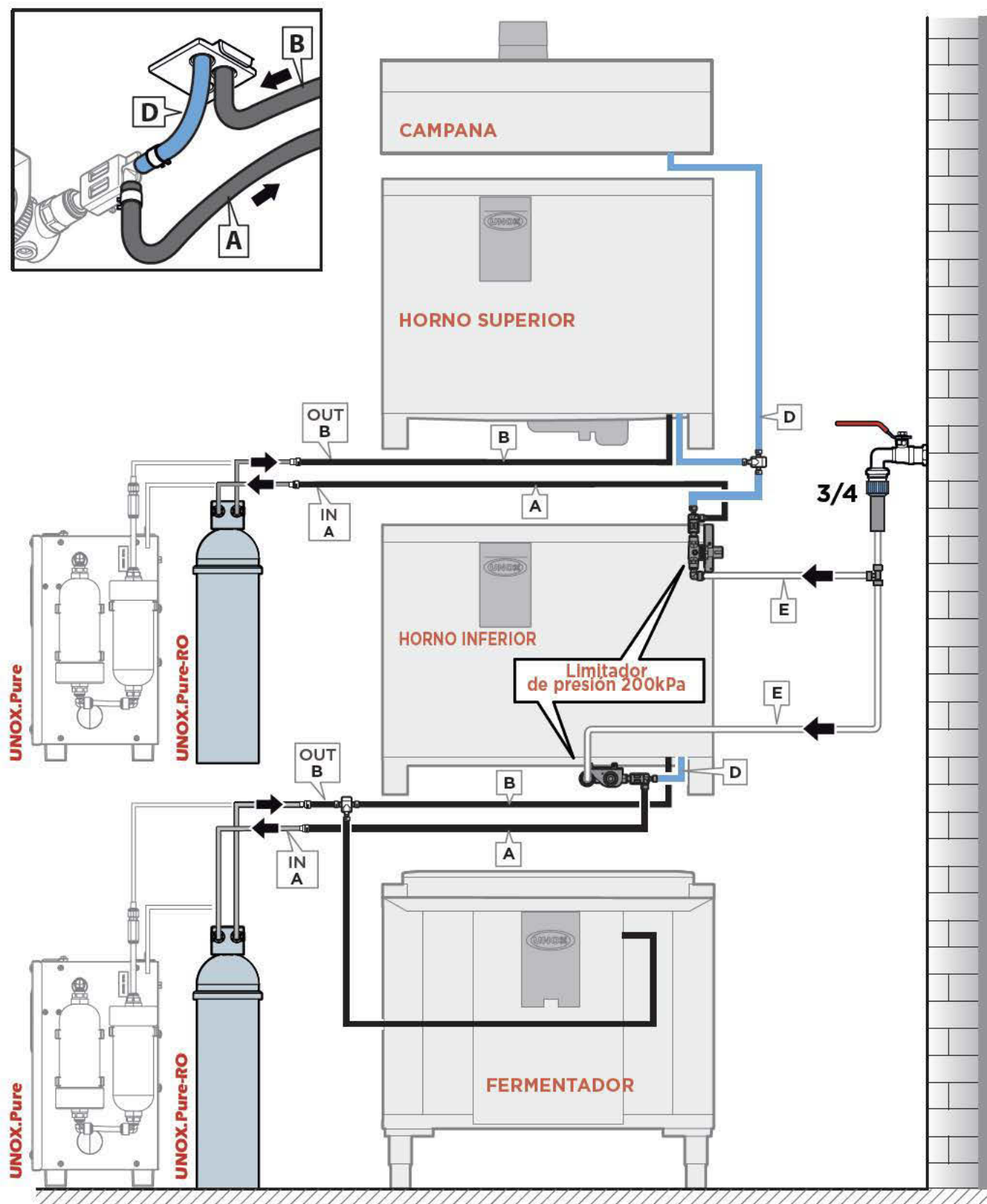
Ejemplo indicativo de conexiones de agua en columnas MAXI.Link



- 35



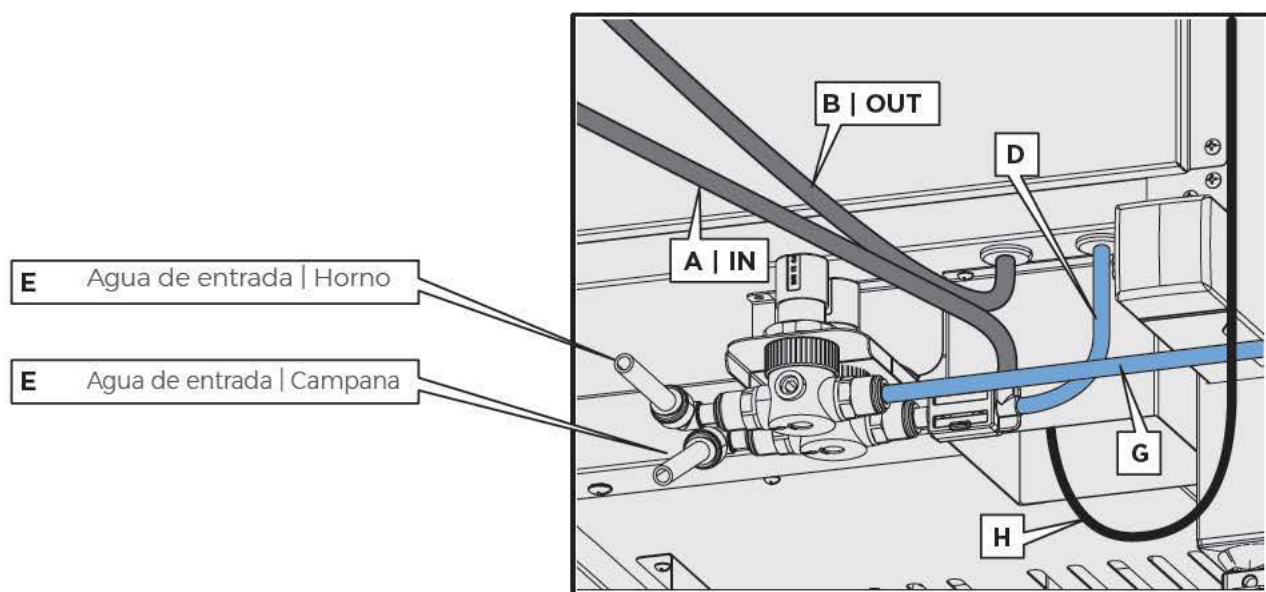
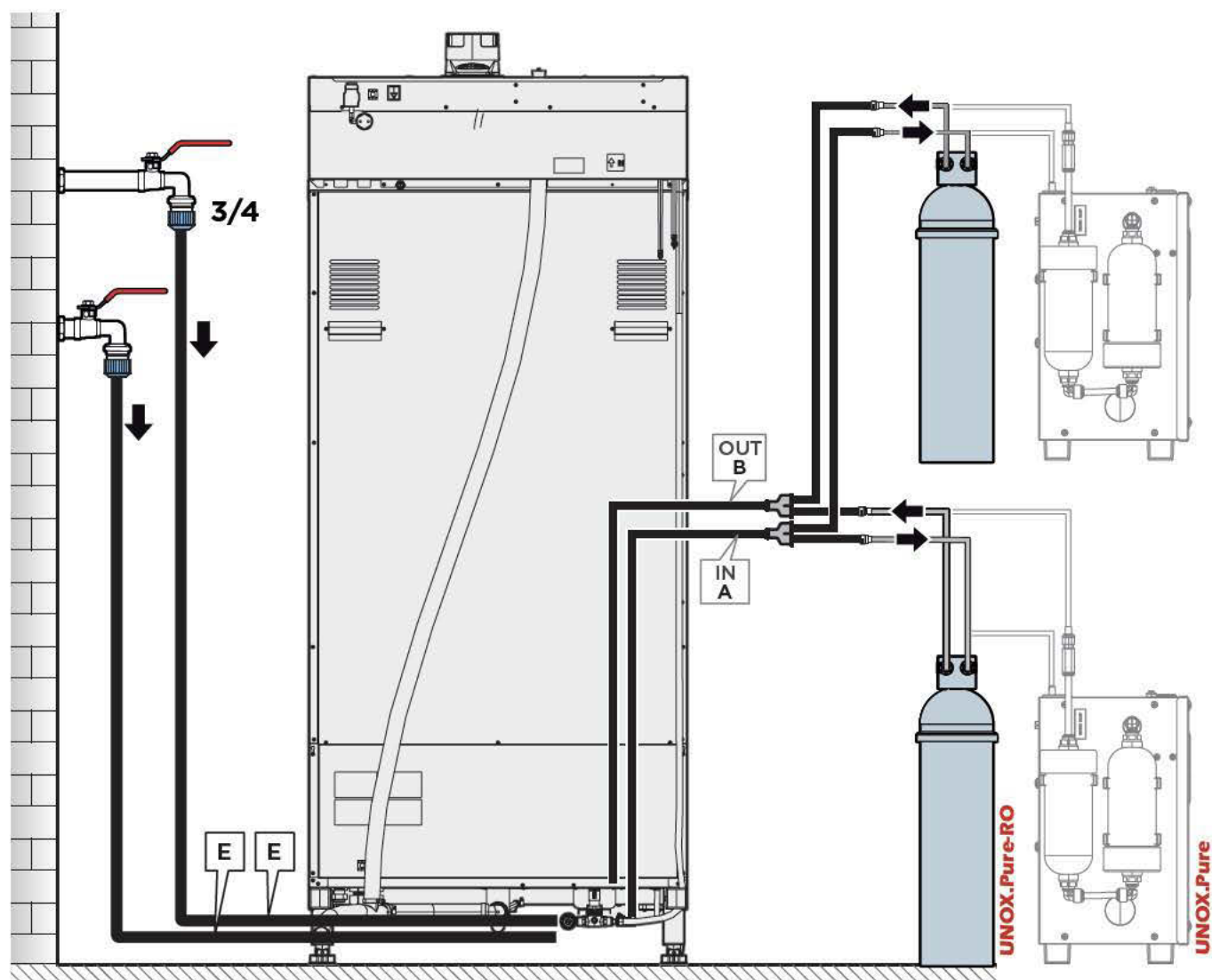
- A: Agua para producción de vapor en la cámara
- D: Agua para lavados del HORNO (solo mods. PLUS y ONE)
- E: Agua de entrada
- F: Desagüe del equipo
- G: Agua para lavados de la CAMPANA (solo mods. PLUS y ONE)



- A: Agua para producción de vapor en la cámara
- D: Agua para lavados del HORNO (solo mods. PLUS y ONE)
- E: Agua de entrada
- F: Desagüe del equipo
- G: Agua para lavados de la CAMPANA (solo mods. PLUS y ONE)

HORNOS BIG | XEVL - XECL - XEBL

Ejemplo indicativo de conexiones de agua en columnas MAXI.Link



- A: Agua para producción de vapor en la cámara
- D: Agua para lavados del HORNO (solo mods. PLUS y ONE)
- E: Agua de entrada
- F: Desagüe del equipo
- G: Agua para lavados de la CAMPANA (solo mods. PLUS y ONE)

10

LLENADO DEL BIDÓN DE DETERGENTE

(solo modelos PLUS y ONE)

- ! Para la operación de llenado solo se pueden utilizar botellas de 1 litro de detergente **UNOX.Det&Rinse Plus**.

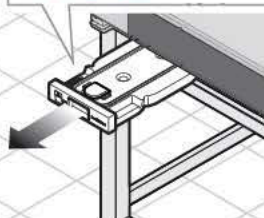
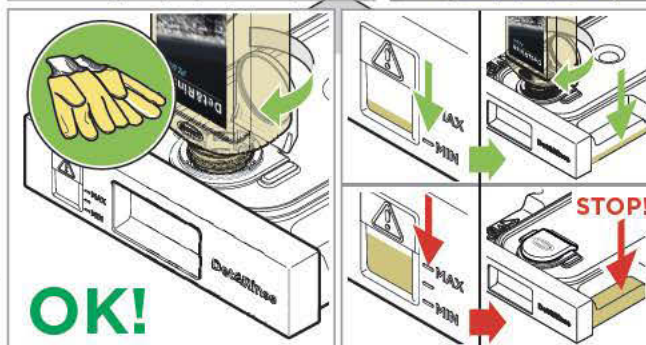
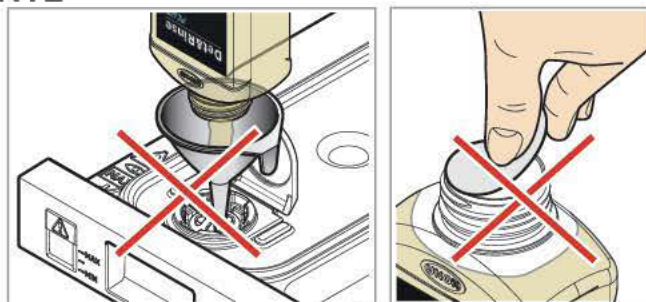
Para reponer el detergente:

1. Póngase guantes para evitar que las manos entren directamente en contacto con el detergente.
2. Extraiga el depósito de debajo del horno hasta oír un "clic".
3. Abra la tapa del depósito.
4. Abra el tapón de la botella de detergente UNOX de 1 litro, **sin retirar/perforar la película de protección!**
5. Ponga boca abajo la botella y enrósquela al depósito (al enroscar la botella, un perno del depósito rompe la película de protección y permite que salga el detergente).
6. Cuando se haya vaciado la botella, desenróscuela para quitarla, evitando que gotee.

- ! El detergente no debe entrar en contacto con la piel, los ojos o las mucosas. En caso de contacto con el detergente, siga las instrucciones de la ficha de seguridad.

7. Repita este procedimiento hasta alcanzar el máximo nivel admitido, que se indica en la parte delantera del depósito. (Capacidad máx. del depósito: 4 litros = 4 botellas).
8. Deseche la botella.
9. Vuelva a introducir el depósito bajo el horno hasta el tope.
10. Deseche los guantes asegurándose de no tocar las zonas manchadas de detergente.

- ! No toque nunca el detergente con las manos desnudas!



ES

11

EVACUACIÓN DE HUMOS (SOLO PARA HORNO ELÉCTRICOS)

Durante la cocción se desprenden humos calientes y olores que se expulsan mediante un tubo de evacuación de humos situado en la parte superior del equipo.

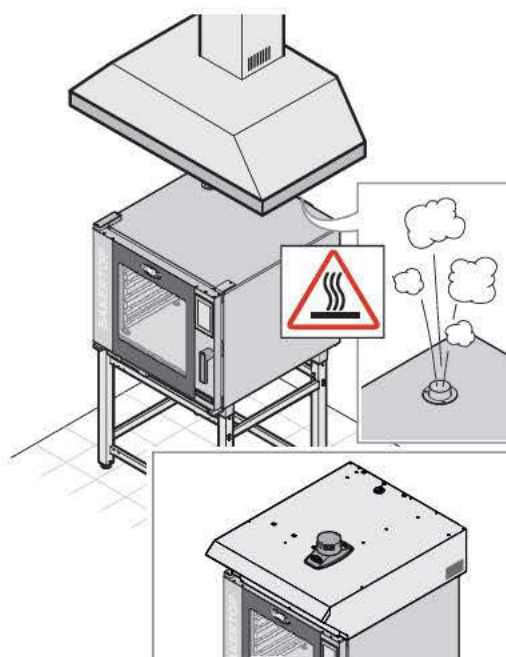
La evacuación de los humos al exterior puede realizarse mediante:

- 1) una campana extractora de capacidad y tamaño adecuados para el tipo de horno;
- 2) Una campana extractora del fabricante, controlada directamente por un sistema de autodiagnóstico del horno.

Para montar las campanas UNOX, consulte las instrucciones contenidas en sus embalajes.

La campana debe colocarse a una distancia mínima de 500 mm con respecto al tubo de evacuación.

- ! Asegúrese de que por encima de la salida de humos no haya objetos o materiales que puedan obstruir el flujo de los humos o sufrir daños directos por la temperatura o los humos. No deje materiales inflamables cerca del tubo de salida.



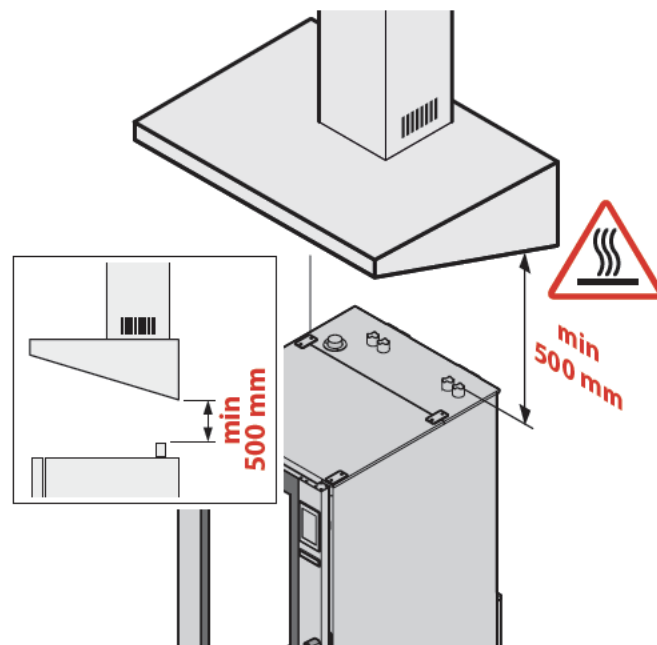
12 EVACUACIÓN DE HUMOS Y GASES DE COMBUSTIÓN (SOLO PARA HORNO DE GAS)

Por medio de los tubos de evacuación se expulsan los humos y los olores procedentes de la cámara del horno, así como los gases de combustión. Su evacuación al exterior puede realizarse de varias maneras: elija la adecuada para la potencia nominal del equipo que va a instalar y cumpla las normas de instalación nacionales/locales del país de destino.

- 1) Una campana extractora de capacidad y tamaño adecuados para el tipo de horno.
La campana debe colocarse a una distancia mínima de 500 mm con respecto al tubo de evacuación.

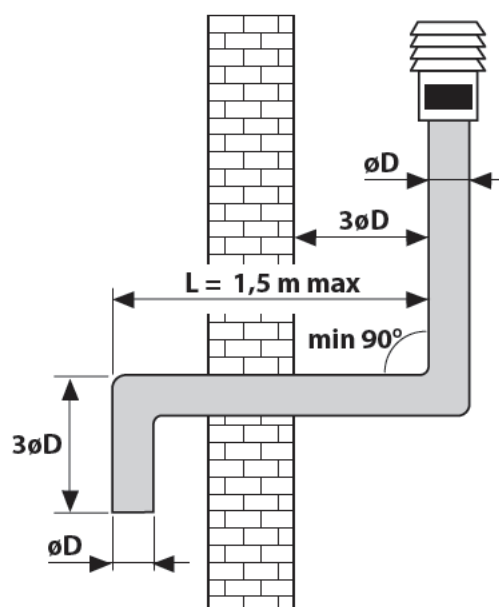
 Los gases de escape pueden alcanzar temperaturas próximas a los 500°C.
No utilice tubos de evacuación realizados en aluminio o en materiales que no resistan tales temperaturas.

 Asegúrese de que por encima de la salida de humos no haya objetos o materiales que puedan obstruir el flujo de los humos o sufrir daños directos por la temperatura o los humos. No deje materiales inflamables cerca de las chimeneas de evacuación.



- 2) Evacuación mediante una chimenea eficiente de tiro natural. El horno debe equiparse obligatoriamente con el interruptor de tiro opcional, que UNOX suministra bajo pedido. La chimenea debe obligatoriamente:

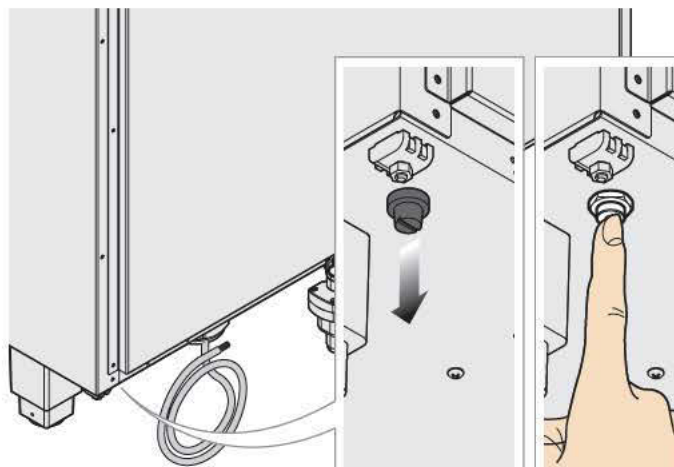
- mantener en toda su longitud el mismo diámetro ($\varnothing D$) que la conexión del interruptor de tiro del horno;
- tener un tramo vertical ($3\varnothing D$) por encima del interruptor de tiro equivalente a 3 veces el diámetro $\varnothing D$;
- describir un recorrido ascendente con inclinación mínima del 10%; los posibles ángulos deben ser mayores o iguales a 90° y las posibles secciones horizontales (L) no deben superar el 1,5 m de largo;
- En este caso, también se debe utilizar un deflector de humos. Este no se incluye de serie con el aparato, pero está disponible como opcional.



 Se recomienda montar un caballete en la parte más alta del exterior del cañón de chimenea para impedir que entre agua de lluvia en el horno y para minimizar las depresiones por efecto Venturi que se generan cuando hay fuertes corrientes de aire.

13 PROCEDIMIENTO DE REARME DEL HORNO (RESERVADO AL SERVICIO TÉCNICO)

Para restablecer las funciones del horno, quite el capuchón negro del termostato, desenroscándolo, y presione el perno rojo tal y como muestra la figura (operación reservada al servicio técnico).



14 CONEXIONES ENTRE EQUIPOS SUPERPUESTOS (MAXI.Link)

(solo modelos PLUS y ONE)

Todos los hornos de la línea **CHEFTOP-BAKERTOP MIND.Maps™** están preparados para conectarse a accesorios (fermentador, campana, etc.). Los accesorios se conectan al horno mediante los conectores ModBus situados en la parte trasera del horno y se detectan automáticamente.

- 1 Desconecte todos los aparatos de la alimentación eléctrica.
- 2 Retire la plancha trasera del horno para poder acceder a la tarjeta de potencia.
- 3 Conecte el cable RJ45 a uno de los conectores ModBus correspondientes a la tarjeta de potencia.
- 4 Vuelva a montar la plancha trasera de los hornos.
- 5 Vuelva a conectar la alimentación eléctrica de todos los aparatos.

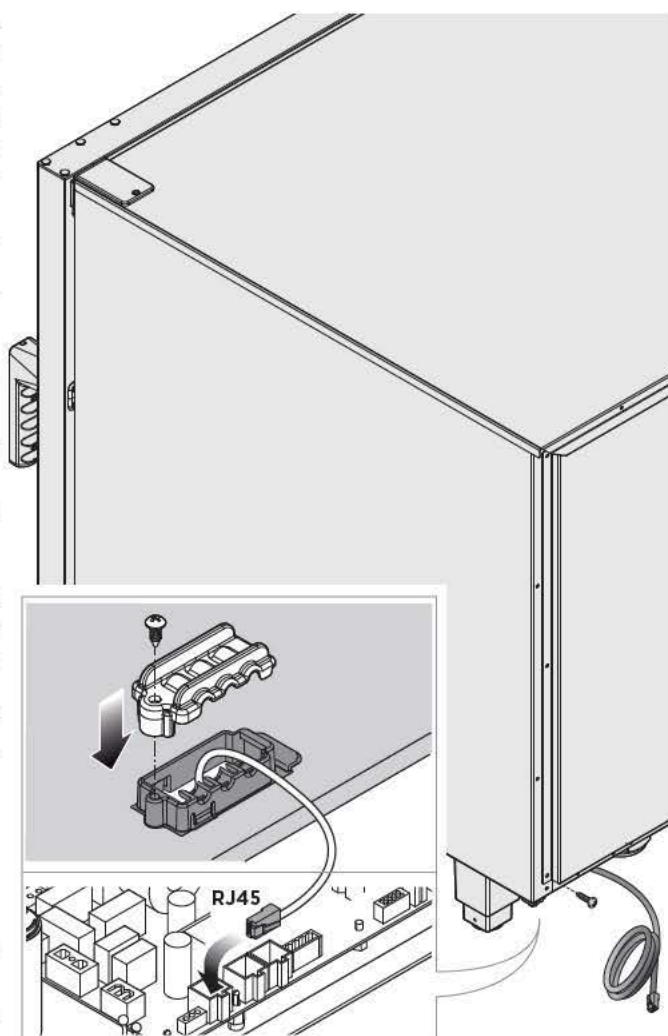
+ Para obtener una información completa sobre la instalación y el control de los accesorios y de los equipos, consulte las instrucciones contenidas en sus embalajes.

! Conecte los cables ModBus únicamente a los conectores ModBus correspondientes, no a los conectores RJ45 Ethernet.

15 SERVICIO DE MANTENIMIENTO PROGRAMADO (UNA VEZ AL AÑO)

- Desconecte las conexiones eléctricas.
- Compruebe la polaridad del voltaje 220-240 V ca de entrada y la puesta a tierra
- Compruebe que la unidad esté configurada para la presión y el tipo de gas correctos
- Lleve a cabo un control de seguridad completo de las emisiones de CO-CO2 del sistema de gas de acuerdo con el modelo del horno
- Revise todas las conexiones en busca de fugas de gas, utilizando un detector electrónico de pérdidas de gas
- Compruebe la corriente de ionización del sensor de llama

Para el mantenimiento, consulte a su distribuidor local o póngase directamente en contacto con UNOX Italia.



ES

ELIMINACIÓN AL FINAL DE LA VIDA ÚTIL

Con arreglo al art. 13 del Decreto Legislativo italiano nº 49 de 2014 "Ejecución de la Directiva RAEE 2012/19/UE sobre residuos de aparatos eléctricos y electrónicos"



La marca del contenedor tachado con una barra específica que el producto se ha comercializado en una fecha posterior al 13 de agosto de 2005 y que, al final de su vida útil, no deberá desecharse junto con los demás residuos, sino por separado.

■ Todos los equipos están fabricados con materiales metálicos reciclables (acero inoxidable, hierro, aluminio, chapa galvanizada, cobre, etc.) en un porcentaje superior al 90% en peso.

Inutilice el equipo para su eliminación quitando el cable de alimentación y cualquier dispositivo de cierre de compartimentos o cavidades (cuando los haya).

Al final de la vida útil de este producto, es necesario adoptar todas las medidas de gestión necesarias para reducir el impacto negativo sobre el medio ambiente y hacer un uso más eficiente de los recursos, ciñéndose a los principios de "quien contamina paga", prevención y preparación para la reutilización, el reciclado y la recuperación. Se recuerda que la eliminación indebida o incorrecta del producto conlleva la aplicación de las sanciones previstas por la legislación actual.

Información sobre la eliminación Italia

En Italia, los aparatos RAEE deben entregarse:

- a los Centros de Recogida (también llamados islas ecológicas o plataformas ecológicas)

- al distribuidor en el que se compra un nuevo equipo, que está obligado a recogerlos gratis (recogida a razón de "uno por uno");

Información sobre la eliminación en la Unión Europea

La Directiva comunitaria en materia de aparatos RAEE ha sido incorporada de manera distinta en cada país, así que si desea eliminar este equipo, le recomendamos que se ponga en contacto con las autoridades locales o con su distribuidor para informarse sobre el método de eliminación correcto.

CERTIFICACIONES

Declaración UE de conformidad para equipos eléctricos y de gas

Fabricante: UNOX S.p.A.

Dirección: Via Majorana, 22 - 35010 Cadoneghe, Padova, Italy

Declara bajo su propia responsabilidad que el producto

CHEFTOP-BAKERTOP MIND.Maps™

Para los hornos eléctricos y de gas:

es conforme a la Directiva de Máquinas 2006/42/CE según las normas:

EN 60335-1: 2014 + A1:2014

EN 60335-2-42: 2003 + A1: 2008 + A1:2012

EN 62233: 2008

EN 60335-2-102:2006 + A1:2010

es conforme a la Directiva de Compatibilidad Electromagnética EMC 2014/30/CE según las normas:

EN 55014-1: 2006 + A1: 2009 + A2: 2011

EN 55014-2: 1997 + A1: 2001 + A2: 2008

EN 61000-3-2: 2006 + A1: 2009 + A2: 2009

EN 61000-3-3: 2008

EN 61000-3-11: 2000

EN 61000-3-12: 2011

EN 61000-6-2: 2005

EN 61000-6-3: 2007

Solo para los hornos de gas:

es conforme al Reglamento GAR (UE) 2016/426 según las normas:

EN 203-1: 2014 / EN 203-2-2: 2006



INVENTIVE SIMPLIFICATION

EUROPE

IT - ITALIA UNOX S.p.a

E-mail: info@unox.it
Tel: +39 049 8657511

GB - UNITED KINGDOM UNOX UK Ltd.

E-mail: info@unoxuk.com
Tel: +44 1252 851 522

CZ - ČESKÁ REPUBLIKA UNOX DISTRIBUTION s.r.o.

E-mail: info.cz@unox.com
Tel: +420 241 940 000

BG - БЪЛГАРИЯ UNOX BULGARIA

E-mail: info.bg@unox.com
Tel: +359 2 419 05 00

NL - NETHERLANDS UNOX NETHERLANDS B.V.

E-mail: info.nl@unox.com
Tel: +31 6 27 21 14 10

DE - DEUTSCHLAND UNOX DEUTSCHLAND GMBH

E-mail: info.de@unox.com
Tel: +49 2951 98760

IE - IRELAND UNOX IRELAND

E-mail: info.ie@unox.com
Tel: +353 (0) 87 32 23 218

HR - HRVATSKA UNOX CROATIA

E-mail: narudzbe@unox.com
Tel: +39 049 86 57 538

AT - ÖSTERREICH UNOX ÖSTERREICH GMBH

E-mail: info.de@unox.com
Tel: +43 800 880 963

PL - POLSKA Unox Polska Sp. z o.o.

E-mail: info.pl@unox.com
Tel: +48 665 232 000

FR - FRANCE, BELGIUM & LUXEMBOURG UNOX FRANCE s.a.s.

E-mail: info.fr@unox.com
Tel: +33 4 78 17 35 39

ES - ESPAÑA UNOX PROFESIONAL ESPAÑA S.L.

E-mail: info.es@unox.com
Tel: +34 900 82 89 43

TR - TÜRKİYE - UNOX TURKEY Profesyonel mutfak ekipmanları endüstri ve ticaret limited şirketi

E-mail: info.tr@unox.com
Tel: +90 530 176 62 03

RU - РОССИЯ, ПРИБАЛТИКА И СТРАНЫ СНГ UNOX РОССИЯ

E-mail: info.ru@unox.com
Tel: +7 (499) 702 - 00 - 14

SC - SCANDINAVIAN COUNTRIES UNOX SCANDINAVIA AB

E-mail: info.se@unox.com
Tel: +46(0)790 75 63 64

PT - PORTUGAL

UNOX PORTUGAL
E-mail: info.pt@unox.com
Tel: +351 918 228 787

AMERICA

US - U.S.A. & CANADA UNOX Inc.

E-mail: info.usa@unox.com
Tel: +1 800 489 8669

AR - ARGENTINA UNOX ARGENTINA

E-mail: info.ar@unox.com
Tel: +54 911 37 58 43 46

CO - COLOMBIA UNOX COLOMBIA

E-mail: info.co@unox.com
Tel: +57 350 65 88 204

BR - UNOX BRASIL SERVICOS LTDA.

E-mail: info.br@unox.com
Tel: +55 11 98717-8201

MX - MEXICO UNOX MEXICO, S. DE R.L. DE C.V.

E-mail: info.mx@unox.com
Tel: +52 55 8116-7720

ASIA, OCEANIA & AFRICA

ZA - SOUTH AFRICA UNOX SOUTH AFRICA

E-mail: info.sa@unox.com
Tel: +27 845 05 52 35

PH - PHILIPPINES UNOX PHILIPPINES

E-mail: info.asia@unox.com
Tel: +63 9173108084

AU - AUSTRALIA UNOX AUSTRALIA PTY Ltd.

E-mail: info@unoxaustralia.com.au
Tel: +61 3 9876 0803

UZ - UZBEKISTAN UNOX PRO LLC

E-mail: info.uz@unox.com
Tel: +998 90 370 90 10

KR - 대한민국 UNOX KOREA CO. Ltd.

이메일: info.asia@unox.com
전화: +82 2 69410351

AC - OTHER ASIAN COUNTRIES UNOX (ASIA) SDN. BHD

E-mail: info.asia@unox.com
Tel: +603-58797700

TW - TAIWAN, HONG KONG & MACAU UNOX TAIWAN

E-mail: info.tw@unox.com
Tel: +886 928 250 536

MY - MALAYSIA & SINGAPORE UNOX (ASIA) SDN. BHD

E-mail: info.asia@unox.com
Tel: +603-58797700

CN - 中华人民共和国 UNOX TRADING (SHANGAI) Ltd. CO.

电子邮件: info.asia@unox.com
电话: +603-58797700

NZ - NEW ZEALAND UNOX NEW ZEALAND Ltd.

E-mail: info@unox.co.nz
Tel: +64 (0) 800 76 0803

AE - U.A.E. UNOX MIDDLE EAST DMCC

E-mail: info.uae@unox.com
Tel: +971 4 554 2146

ID - INDONESIA UNOX INDONESIA

E-mail: info.asia@unox.com
Tel: +62 81908852999

unox.com



LI2444C3

All images used are for illustrative purposes only.
All features indicated in this catalogue may be subject to change and could be updated without notice.