



CHEFTOP *MIND Maps™* ONE





CHEFTOP MIND.Maps™ ONE

L'essence même du four combiné.

Contrôlable en un seul geste, tout simplement parfait et efficace, en d'autres mots : essentiel. C'est le CHEFTOP MIND.Maps™ ONE de UNOX, le four combiné professionnel qui associe commodité, performance, simplicité d'utilisation et prix avantageux. Le maximum avec le minimum.



Regardez la vidéo « Touch du Chef »
sur le site officiel YouTube de UNOX

Votre succès parlera de vous.



CHEFTOP MIND.Maps™ ONE

Le four combiné essentiel.

Les fours CHEFTOP MIND.Maps™ ONE sont le résultat d'années de recherche dans le but de réussir à synthétiser l'essence du four combiné, en travaillant avec des Chefs et des restaurateurs du monde entier pour comprendre ce qui est indispensable et important de façon à le traduire en une technologie simple, efficace et fiable.

Ils sont conçus pour garantir le maximum des prestations qui comptent, cela avec un investissement initial minimum : vapeur saturée, contrôle précis de l'humidité, sonde à cœur, lavage automatique, efficacité énergétique et puissance contrôlée pour vous permettre d'exprimer votre talent sans concession.

Les versions de 3, 5, 7 et 10 niveaux GN 1/1 sont le point de repère pour chaque cuisine et grâce à la possibilité de créer des colonnes en fonction des exigences spécifiques, elles s'adapteront à chaque contexte d'utilisation.

La version avec chariot de 20 niveaux GN 1/1 est l'instrument infatigable adapté à la production de grandes quantités.

La version compacte 5 niveaux GN 2/3 est la solution pour tous les contextes dans lesquels les encombrements sont une variable déterminante et où l'on ne peut accepter des compromis vis-à-vis des performances. Dans tous les cas, le résultat sera toujours parfait.

 Regardez la vidéo « Touch du Chef »
sur le site officiel YouTube de UNOX

Unox Intensive Cooking

Vous avez choisi de ne pas vous contenter. Intensité de cuisson maximale.

Grâce à ses technologies votre four CHEFTOP MIND.Maps™ ONE est l'instrument de cuisson le plus efficace et évolué de votre laboratoire, capable de garantir une performance de très haut niveau ainsi que des économies tangibles en termes de temps, d'énergie et de main-d'œuvre à chacune de ses applications.

Cuissons parfaites, uniformité sur chaque plaque enfournée, vapeur saturée et dense en quelques secondes ou extraction complète d'humidité, flux d'air intenses ou délicats. Le four combiné dans ce qu'il y a de plus grand.

Mais pas uniquement: UNOX INTENSIVE.Cooking vous permet d'utiliser votre CHEFTOP MIND.Maps™ ONE même pour les cuissons habituellement réalisées avec du matériel traditionnel tel que les électriques statiques ou à convection.

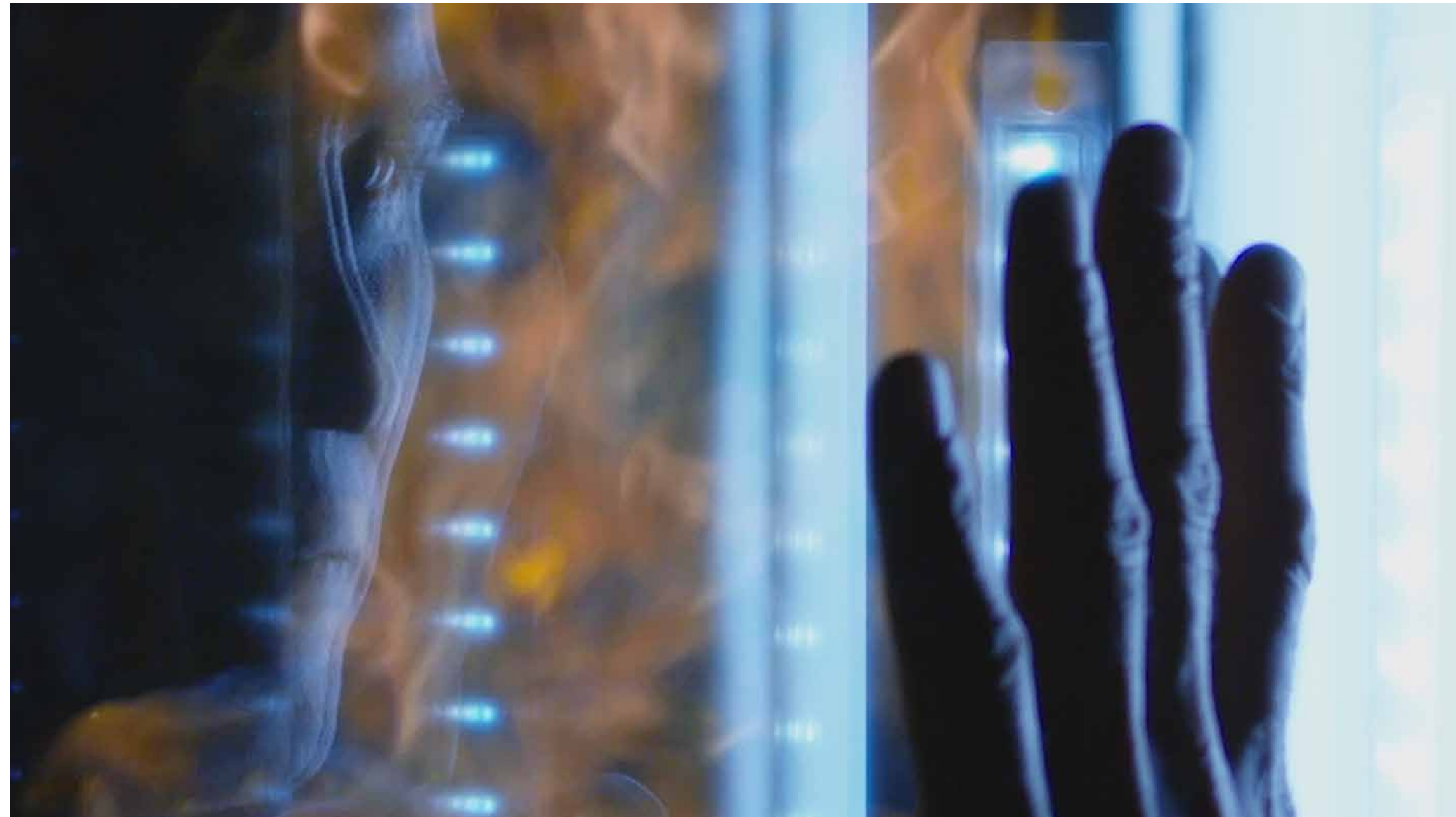
L'économie ? Tangible: jusqu'à 45% d'énergie en moins par rapport à une grille traditionnelle, plus de 60% d'eau en moins par rapport aux cuissons dans de l'eau bouillante, jusqu'à 35% d'huile en moins par rapport à une friteuse. Et surtout un assistant qui surveille en continuation le processus de cuisson sans coûts supplémentaires de main-d'œuvre.

DRY.Maxi™

L'humidité laisse place au goût.

Humidité extraite, enlevée, éliminée. En partie ou complètement, c'est à vous de décider. Donnez à vos préparations de la consistance, une texture aérée et du croquant toujours parfaits. Goûts prononcés et délicats, jamais mélangés. Des cuissons mixtes, de viandes, poissons et légumes, qui maintiennent leur propre identité et qui exaltent leur particularité.

DRY.Maxi™ est la technologie à laquelle vous ne saurez renoncer, l'absence d'humidité donne à vos préparations les plus savoureuses, une concentration majeure. Terminer une cuisson avec DRY.Maxi™ sera comme signer votre chef-d'œuvre. Habituez à faire de grandes choses.



STEAM.Maxi™

Toute la force de la vapeur est entre vos mains.

Le contrôle continu, rigoureux et le calcul précis de la variation de l'humidité dans la chambre de cuisson permettent au STEAM.Maxi™ de devenir le meilleur allié dans vos processus de cuisson. Du nuage dense qui enveloppe vos aliments à l'humidité partielle. De 35 à 260 degrés. Tout ce que vous voulez. Comme vous le voulez. STEAM.Maxi™ vous habitue à de hautes performances de cuissons et en même temps garantit des économies d'énergie et d'eau grâce à la production de vapeur sur demande et réglée par des algorithmes précis. Perfection. Densité et intensité.

AIR.Maxi™

Guide, lie, transforme.

Le système multi-ventilation de haut débit AIR.Maxi™ offre la sécurité du résultat à chaque application. De puissants flux d'air capables de pousser la chaleur en profondeur jusqu'à la nourriture, en écourtant les temps de cuisson pour la cuisson de viandes, poissons et légumes, grillades, fritures et rôtis, mais aussi la ventilation contrôlée, délicate et légère pour les cuissons tendres, les déshydratations, pour rissoler délicatement et les cuissons de nuit. La technologie AIR.Maxi™ garantit la meilleure uniformité de cuisson pour toute condition de charge et pour tout type de nourriture grâce à des inversions de rotation qui se produisent en fonction du type de charge et de nourriture. Choisissez de ne pas vous contenter.

CLIMALUX™

Contrôle total de l'humidité.

L'humidité réellement présente à l'intérieur de la chambre de cuisson est la somme de celle produite par le four plus celle générée par l'évaporation de l'eau présente dans la nourriture. A travers la technologie intelligente CLIMALUX™ votre CHEFTOP MIND.Maps™ ONE mesure précisément, grâce à ses capteurs, l'humidité réelle à l'intérieur du four et agit automatiquement sur l'introduction de vapeur ou l'extraction d'humidité pour garantir que les conditions de cuisson coïncident avec celles qui ont été réglées. CLIMALUX™ garantit ainsi en même temps des cuissons répétables et des économies d'eau et d'énergie qui peuvent dépasser les 70% par rapport aux fours combinés traditionnels.

DDC - Data Driven Cooking

Votre four est unique, intelligent et connecté.

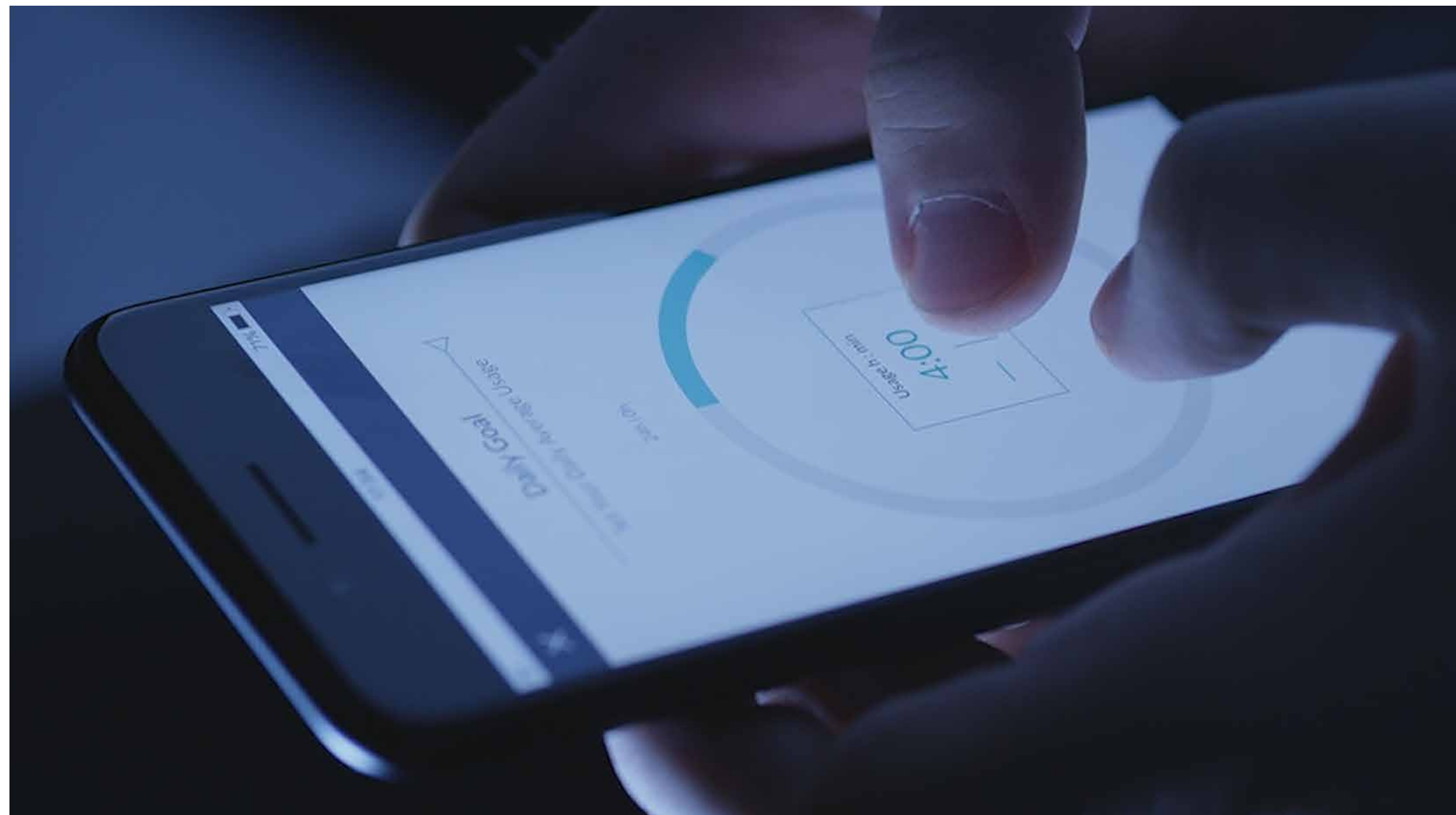
La technologie d'intelligence artificielle Data Driven Cooking est conçue pour vous aider à exploiter tout le potentiel de votre four UNOX CHEFTOP MIND.Maps™ ONE; elle récolte les données, traite les informations, analyse les modes d'utilisation et vous fournit un rapport quotidien, se connecte au cloud d'internet pour identifier et vous proposer des recettes et des conseils personnalisés en fonction de vos besoins réels qui se traduisent directement en de nouveaux produits pour vos clients.

Avec Data Driven Cooking, les fours UNOX CHEFTOP MIND.Maps™ deviennent bien plus qu'un équipement de cuisine.

Ils deviennent un vrai partenaire qui contribue à la création de votre succès.

Data Driven Cooking

Plus près de vous et de votre succès.



 Regardez la vidéo Data Driven Cooking



Prix de l'innovation

HOST 2017
**SMART
LABEL**

DDC.Ai - Artificial Intelligence Votre consultant virtuel personnalisé.

Votre four CHEFTOP MIND.Maps™ connecté à l'internet cloud de UNOX envoie les données pour permettre l'activation du service DDC.Ai qui, à travers l'intelligence artificielle, les traite pour identifier et vous proposer des recettes et des conseils personnalisés en fonction de vos besoins réels qui se traduisent directement en de nouveaux produits pour vos clients. Les résultats sont tangibles : trois mois après l'activation du service DDC.Ai, l'utilisation moyenne du four augmente de 25% et par conséquent la rentabilité de votre investissement.

DDC.Unox e DDC.App Le tout en un seul clic.

A travers le portail web ddc.unox.com et l'application DDC.UNOX vous avez le contrôle de votre four CHEFTOP MIND.Maps™ connecté même quand vous n'êtes pas dans votre cuisine.

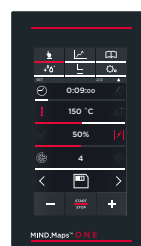
Vous pouvez surveiller son état de fonctionnement en temps réel, récolter et analyser les données d'utilisation et données HACCP à des mois de distance, créer des recettes depuis votre ordinateur, recevoir celles suggérées par DDC.Ai pour les transférer ensuite sur vos fours en un simple clic.

Interface de contrôle ONE

La simplicité qui surprend.

Simple et essentiel, le contrôle de votre CHEFTOP MIND.Maps™ ONE offre rapidité et précision de commande, la gestion de vos programmes de cuisson en quelques clics et le contrôle d'un éventuel accessoire MAXI.Link.

Avec ses 9,5 pouces, l'écran touch screen du CHEFTOP MIND.Maps™ ONE vous laisse le maximum de choix possible: créez librement votre programme, sauvegardez-le dans la librairie que vous pourrez personnaliser ou exploitez la technologie visuelle révolutionnaire MIND.Maps™ pour dessiner votre programme de cuisson grâce à son stylet.



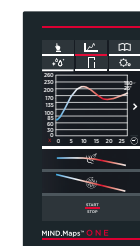
REGLAGE Simple. Complet. Intuitif.

La liberté de pouvoir régler n'importe quel processus de cuisson, de façon claire et intuitive. Tous vos paramètres en une seule capture d'écran: vous pouvez régler heures, minutes et secondes ou bien choisir le mode de cuisson infini ou maintien pendant la nuit. Choisissez la température que vous voulez, choisissez la condition climatique et la rapidité de la ventilation pour chaque type de cuisson. Créez jusqu'à 9 variations de réglages, programmables de façon automatique, pour cuire tout ce que vous voulez.



PROGRAMMES Votre chef d'œuvre. Aujourd'hui, demain, toujours.

Toutes vos créations sont uniques et répétables grâce à la librairie personnelle qui vous permet d'archiver et d'organiser vos programmes de cuisson. CHEFTOP MIND.Maps™ ONE, peut sauvegarder plus de 380 programmes et les organiser en 16 groupes différents de façon à classer les recettes en fonction des Chefs qui les utilisent ou par catégorie d'aliment comme la viande, le poisson, les légumes et les desserts. Il deviendra le point de repère de votre cuisine.



MIND.Maps™ Ne sélectionnez pas un programme de cuisson, dessinez le votre.

Apportez votre touche de génie librement, quand vous le voulez. Et rendez répétable votre créativité. La technologie avec langage de programmation visuel MIND.Maps™, vous permet même de réaliser la cuisson la plus élaborée en quelques gestes de la main sur l'écran. Avec le stylet inséré dans la poignée de votre CHEFTOP MIND.Maps™ ONE vous pouvez dessiner vos processus de cuisson les plus complexes en exprimant votre créativité en toute liberté et les renommer quand vous le voulez. Vous imaginez, le four exécute.

Chaque détail compte. Vous le savez.

Conçu et réalisé pour être parfait.

Les produits fabriqués par UNOX sont protégés par un ou plusieurs des brevets suivants ou par les demandes de brevets déposées : IT 1393731; US 8.071.917; DE 10160225.8; ES 2369245; DE 10201010245.0; IT 1398088; US 8.712.561; DE 10201010753.3; IT 1398091; DE 10201014669.5; IT 1399068; US9188521; IT 272303; DE 10201014141.3; IT 1398861; US 8662066; IT 1402074; DE 602006001437; ES 2308864; IT 502008901655862; DE 102007060439.6; ES 2340454; IT 1412358; IT 1427160; IT 1425779; DE 102015114648; US 14845950; DE 102015114648; IT 1428030; IT 283031; IT 283033; ES 1157660; IT 202015000008735; IT 202015000006785; US 15050960; DE 202016100941; IT 202015000008010; IT 2020150000010018; IT 102015000015162; DE 102016108769; IT 1020150000020928; IT 1020160000034750; DE 10201707164; US 15471624; IT 202015000063980; US 15297709; DE 202016105830; IT 202016000069424; IT 202017000052355; IT 202015000031518; IT 102015000041480 ; IT 202017000052318; IT 1378934; en plus d'autres brevets en attente d'enregistrement.



ECRAN LCD TOUCH SCREEN 9,5"



ECLAIRAGE LED INTEGRE DANS LA PORTE



LAVAGE AUTOMATIQUE Rotor.KLEAN™



RESISTANCES A HAUTES PERFORMANCES



SYSTEME MULTI-VENTILATION A 4 VITESSES



PREDISPOSITION CONNEXION INTERNET LAN/3G/WIFI



PIVOT POIGNEE EN FIBRE DE CARBONE



FERMETURE SMART POUR FOURS A CHARIOTS



MATERIEL A HAUT POUVOIR ISOLANT



SONDE A COEUR EXTRA FINE SOUS-VIDE - OPTION



PORT USB - TRANFERT/TELECHARGEMENT DES DONNEES



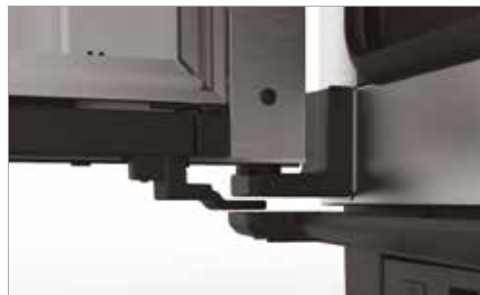
BAC DET&RINSE INTEGRE



CHAMBRE EN ACIER AISI 304



ARRET PORTE 60°/120°/180°



SYSTEME COLLECTE GOUTTES ANTI-CONDENSATION



SONDE A COEUR MONO POINT



SYSTEMES D'ASPIRATION INTEGRES

Air léger en cuisine.



Hotte Ventless
Certifiée

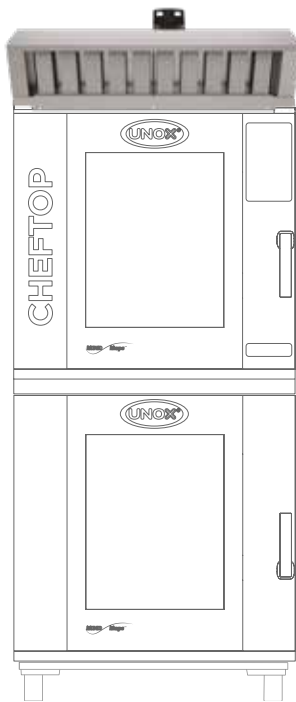
La hotte avec condenseur de vapeur UNOX est une solution idéale pour installer votre four CHEFTOP MIND.Maps™ ONE en tout point de votre cuisine.

A son intérieur un filtre autonettoyant élimine, des fumées expulsées par la cheminée, à la fois les odeurs et la chaleur sensible et latente, sans besoin d'entretien ou d'intervention pour le nettoyage du filtre.

En cas de cuisson de plats particulièrement riches en graisses, il est possible d'installer en plus en kit de filtrage à charbons actifs pour abattre ultérieurement les odeurs, même celles émises à l'ouverture de la porte.

Choisir une hotte Ventless UNOX signifie investir pour économiser: elle vous permet d'installer le CHEFTOP MIND.Maps™ ONE même éloigné ou en l'absence* de hotte aspirante au plafond ou bien de pré-filtrer les fumées et de réduire l'entretien du système d'aspiration centralisé.

*Après vérification et accord de la part des entités et des réglementations locales



SLOWTOP COOK'N'HOLD.

Bien plus qu'un maintien au chaud.



Four et four de maintien
en un seul corps.

Cuissons basse température, viandes braisées, tendres rôtis, cuissons sous-vide, régénérations, maintiens, cuissons de nuit. Voici un avant-goût des quelques techniques de cuissons possibles qu'offre le SLOWTOP Cook'n'Hold .

Ce four de maintien est capable de cuisiner jusqu'à 180°C pour vous permettre de faire bien plus qu'un simple mainteneur en température, comme par exemple gérer les cuissons de nuit automatiques, la production de vapeur et de rissoler délicatement en allégeant la charge de travail du four CHEFTOP MIND.Maps™ ONE pendant la journée.

Grâce à son alimentation électrique monophasée il garantit des prestations imbattables à faible consommation et forme un binôme parfait avec votre CHEFTOP MIND.Maps™ ONE.



QUICK.LOAD & QUICK.PLATE

Solutions pour restauration collective et évènements.

Ce qui compte c'est la qualité, la quantité et la rapidité.

Productivité et efficacité sont les clés du succès des centres de cuisson, salle de banquet, hôtels et grands restaurants.

Chaque seconde compte, chaque ouverture de porte est importante, le four doit continuer à travailler sans jamais s'interrompre. Le système de chariots QUICK.Load pour CHEFTOP MIND.Maps™ vous consent de cuisiner une grande quantité de plats en quelques instants dans un intervalle de temps minimum et avec la moindre perte de chaleur entre une cuisson et l'autre. Lors de grands banquets les chariots

QUICK.Plate vous permettent de régénérer jusqu'à 102 plats en quelques minutes en évitant la formation de condensation grâce au contrôle continu de l'humidité CLIMALUX de votre four CHEFTOP MIND.Maps™ ONE.

La couverture thermique HOLDING.Cover vous permet de les maintenir chauds avant le service.



QUICK.Load
20 niveaux GN 1/1
HOLDING.Cover



CHEFTOP MIND.Maps™ ONE
20 niveaux GN 1/1



QUICK.Plate 51 plats (GN 1/1)
HOLDING.Cover



CHEFTOP MIND.Maps™ ONE
armoire neutre ou
piètement haut



QUICK.Load
pour fours 7 niveaux GN 1/1

MAXI.LINK

Il n'y a pas que le temps, l'espace aussi c'est de l'argent.

Si les fours UNOX CHEFTOP MIND.Maps™ ONE vous font cuire mieux, économiser du temps et de l'énergie, la technologie MAXI.Link est née pour vous faire économiser de l'espace en vous offrant la possibilité de créer de vraies colonnes de cuisson réalisées pour chacune de vos exigences spécifiques.

MAXI.Link c'est la possibilité de construire votre solution composée d'un ou de plusieurs fours et accessoires superposés l'un sur l'autre pour exploiter au maximum les espaces verticaux de la cuisine sans occuper l'espace précieux au sol et vous offrir des avantages concrets en termes de versatilité et de flexibilité. Chaque colonne de cuisson MAXI.Link garantit une grande production de nourriture si et quand vous en avez besoin grâce à possibilité de cuire avec l'ensemble de vos fours simultanément. Elle assure versatilité grâce à la possibilité d'exploiter deux ou plusieurs chambres de cuisson pour différentes préparations et lors des moments de travail plus tranquilles, vous aurez toujours la possibilité d'utiliser un seul four pour réduire la consommation d'énergie.

L'avantage de deux chambres de cuisson dans un seul espace.

COMMODITE
Snack bar 20/30 couverts



5 niveaux GN 2/3 COMPACT
5 niveaux GN 2/3 COMPACT

RENTABILITE
Restaurant 100/150 couverts



5 niveaux GN 1/1
7 niveaux GN 1/1

VERSATILITE
Restaurant 150/200



7 niveaux GN 1/1
7 niveaux GN 1/1

FLEXIBILITE
Boucherie Charcuterie et Gastronomie



7 niveaux GN 1/1
SLOWTOP 7 niveaux GN 1/1

CHEFTOP MIND.Maps™ ONE

Une ligne d'excellence.



	GN 1/1		
			
 ELECTRIQUE	XEVC-2011-E1R	XEVC-1011-E1R	XEVC-0711-E1R
Capacité	20 GN 1/1	10 GN 1/1	7 GN 1/1
Distance entre niveaux	67 mm	67 mm	67 mm
Fréquence	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz
Voltage	400 V - 3N	400 V - 3N	400 V - 3N
Puissance électrique	29,3 kW	14 kW	9,9 kW
Dimensions (LxPxH mm)	882x1043x1866	750x773x1010	750x773x843
Poids	185 kg	95 kg	85 kg

	COMPACT GN 2/3	
		
		
XEVC-0511-E1R	XEVC-0311-E1R	XECC-0523-E1R
5 GN 1/1	3 GN 1/1	5 GN 2/3
67 mm	67 mm	67 mm
50 / 60 Hz	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz
230 V - 1N/ 400 V - 3N	230 V - 1N/ 400 V - 3N	230 V - 1N/ 400 V - 3N
7 kW	5 kW	5,2 kW
750x773x675	750x773x538	535x662x649
70 kg	50 kg	55 kg

Remarques: Ouverture porte de gauche à droite : exemple code XEVC-2011-E1L (L= left) (R= right)

EQUIPEMENTS ● Standard ○ Optionnel — Non disponible

 **ELECTRIQUE**

MODE DE CUISSON MANUEL	
Cuisson à Convection avec température variable de 30 °C à 260 °C	●
Cuisson mixte à Convection + Vapeur avec température variable de 35 °C à 260 °C avec STEAM.Maxi™ de 30% à 90%	●
Cuisson à Convection + Humidité avec température variable de 35 °C à 260 °C avec STEAM.Maxi™ allant de 10% à 20%	●
Cuisson à la Vapeur avec température variable de 35 °C à 130 °C avec le système STEAM.Maxi™ à 100%	●
Cuisson à Convection + Air sec avec température variable de 30°C à 260 °C avec le système DRY.Maxi™ allant de 10% à 100%	●
Sonde à cœur	●
Cuisson avec sonde à cœur et la fonction DELTA T	●
Sonde à cœur pour les produits SOUS-VIDE	○
PROGRAMMATION AVANCÉE ET CUISSONS AUTOMATIQUES	
La technologie MIND.Maps™ : permet de dessiner des processus de cuisson composés par une infinité d'étapes, d'un simple geste	●
PROGRAMMES : stockez jusqu'à 256 programmes	●
PROGRAMME : possibilité de mémoriser un programme en lui attribuant un nom et une image	●
PROGRAMME: possibilité de sauvegarder vos recettes soit avec le nom soit par un tracé à main levée	●
CHEF.UNOX: sélectionne le mode de cuisson (rôtir, griller...), le type de denrées à cuire, la taille et le résultat de cuisson souhaité. Commencez à cuisiner.	—
MULTI.Time: la technologie qui vous permettra de gérer jusqu'à 10 minuteries pour contrôler la cuisson de différents produits en même temps	—
MISE.EN.PLACE : la technologie qui vous permettra de synchroniser le chargement des aliments dans la chambre de cuisson et de les sortir en même temps	—
DISTRIBUTION DE L'AIR DANS LA CHAMBRE DE CUISSON	
Le système AIR.Maxi™: plusieurs ventilateurs avec inversion de la rotation	●
Le système AIR.Maxi™: 4 vitesses différentes programmables par l'utilisateur	●
Le système AIR.Maxi™: 4 modes de fonctionnement semi-statiques de cuisson programmables par l'utilisateur	●
GESTION DU CLIMAT DANS LA CHAMBRE DE CUISSON	
Le système DRY.Maxi™: grande capacité d'extraction rapide de l'humidité de la chambre de cuisson, programmable par l'utilisateur	●
Le système DRY.Maxi™: cuisson avec extraction d'humidité 30 - 260 °C	●
Le système STEAM.Maxi™: cuisson à la vapeur 35 °C - 130 °C	●
Le système STEAM.Maxi™: cuissons mixtes convection-vapeur 35 °C - 260 °C	●
Technologie ADAPTIVE.Cooking™ : identifie l'optimisation des processus de cuisson et ajuste automatiquement ses paramètres pour un résultat de cuisson parfait	—
Technologie ADAPTIVE.Cooking™ : une pièce ou pleine charge, même résultat parfait	—
Technologie ADAPTIVE.Cooking™ : capteur d'humidité et réglage du climat automatique	—
COLONNES DE CUISSON	
La technologie MAXI.Link: permet de superposer fours et accessoires sur une seule colonne	●

 **ELECTRIQUE**

ISOLATION THERMIQUE ET SECURITE	
Le système Protek.SAFE™: un maximum d'efficacité thermique et de sécurité de travail (températures des surfaces externes conformes à la norme IEC/EN60335-2-42)	●
Le système Protek.SAFE™: arrêt du ventilateur, pour réduire la perte d'énergie, en cas d'ouverture de la porte	●
Le système Protek.SAFE™: absorption de la puissance électrique réellement nécessaire	—
Le système Protek.SAFE™: absorption de la puissance gaz réellement nécessaire	—
Protek.SAFE™ PLUS: porte triple vitrage	—
LAVAGE AUTOMATIQUE	
Rotor.KLEAN™: 4 programmes de lavage automatique (avec système de contrôle de présence du détergent et de l'eau*) *(sauf modèles XEVC-0311-E1R/ XECC-0523-E1R)	●
Rotor.KLEAN™: réservoir de détergent intégré dans le four	●
PORTE BREVETEE	
Les charnières de porte sont faites en techno-polymère longue durée et auto-lubrifiantes (pour les portes avec ouverture latérale)	●
Porte réversible, même après installation	○
Trois positions d'ouverture de la porte 60°-120°-180°	●
FONCTIONS AUXILIAIRES	
Température de préchauffage jusqu'à 260°C réglable par l'utilisateur pour chaque programme	●
Possibilité de visualiser le temps de cuisson restant (lorsque la sonde à cœur n'est pas utilisée)	●
Maintenir le mode de cuisson avec le mode «HOLD»	●
Fonction continue «INF»	●
Visualisation de la valeur nominale et réelle du temps, de la température de la sonde à cœur et de la chambre de cuisson, de l'humidité et de la vitesse de ventilation	●
Unité de température réglable par l'utilisateur en °C ou en °F	●
DETAILS TECHNIQUES	
Chambre en acier inox AISI 304 à haute résistance avec bords arrondis pour une hygiène et un nettoyage maximaux	●
Illumination chambre de cuisson grâce à des lumières LED extérieures	●
Carte de contrôle MASTER.Touch scellée pour éviter les infiltrations de vapeur dans la carte électronique	●
Pivot de poignée en fibre de carbone anti-ruptures	●
Égouttoir accroché à la porte avec un drainage continu, même quand la porte est ouverte	●
Égouttoir à grande capacité de récolte pouvant être connecté à un système de drainage	●
Structure light weight - heavy duty avec utilisation de matériaux innovants	●
Interrupteur de contact porte sans contact	●
Seconde serrure de sécurité	○
Système d'auto-détection de problèmes ou de pannes	●
Thermostat de contrôle	●
Vitre interne de la porte ouvrable pour faciliter le nettoyage	●
Support grilles en acier plié en C	●

En savoir plus.

HOTTES



HOTTE AVEC CONDENSEUR DE VAPEUR POUR FOURS 20 GN 1/1
Voltage: 230 V- 1N - Fréquence: 50 / 60 Hz
Puissance électrique: 100 W
Diamètre sortie des fumées: 121 mm
Portée minimum: 310 m3/h - Portée maximum: 390 m3/h
Dimensions: 868x1159x240 LxPxH mm
Art.: XEAHC-HCFL

HOTTE AVEC CONDENSEUR DE VAPEUR POUR FOURS GN 1/1
Voltage: 230 V- 1N - Fréquence: 50 / 60 Hz
Puissance électrique: 100 W
Diamètre sortie des fumées: 121 mm
Portée minimum: 310 m3/h - Portée maximum: 390 m3/h
Dimensions: 750x956x240 LxPxH mm
Art.: XEVHC-HC11

HOTTE AVEC CONDENSEUR DE VAPEUR POUR FOURS GN 2/3 COMPACT
Compatible avec: XECC-0523-E1R
Voltage: 230 V- 1N - Fréquence: 50 / 60 Hz
Puissance électrique: 100 W - Diamètre sortie des fumées: 121 mm
Portée minimum: 310 m3/h - Portée maximum: 390 m3/h
Dimensions: 535x900x240 LxPxH mm
Art.: XEHC-HC23

FILTRE À CHARBONS ACTIFS POUR HOTTE AVEC CONDENSEUR DE VAPEUR
Dimensions: 413x655x108 LxPxH mm
Poids: 11 kg
Art.: XUC140
CARTOUCHE POUR FILTRE À CHARBONS ACTIFS
Compatible avec: XUC140
Art.: XUC141

SLOWTOP



SLOWTOP
Compatible avec fours GN 1/1
Capacité : 7 GN 1/1
Distance: 70 mm
Voltage: 230 V- 1N
Fréquence: 50 / 60 Hz
Puissance électrique: 3,2 kW
Température max.: 180 °C
Dimensions: 750x792x961 LxPxH mm
Poids: 63 kg
Art. XEVSC-0711-CR

PLACARD NEUTRE



PLACARD FERMÉ NEUTRE POUR FOURS GN 1/1
Capacité : 8 GN 1/1
Distance: 57 mm
Dimensions: 750x656x676 LxPxH mm
Poids: 18 kg
Art.: XWVEC-0811

KIT ROULETTES AVEC CHAINES DE SÉCURITÉ POUR FIXER AU MUR
2 roulettes avec freins – 2 roulettes sans freins.
Compatible avec:
XWVEC-0821/ XWVEC-0811
Art.: XUC010

PIETEMET



PIETEMET HAUT OUVERT POUR FOURS GN 1/1
Dimensions: 732x546x752 LxPxH mm
Poids: 10 Kg
Art.: XWVRC-0011-H

PIETEMET INTERMEDIAIRE OUVERT POUR FOURS GN 1/1
Dimensions: 732x546x462 LxPxH mm
Poids: 9 Kg
Art.: XWVRC-0011-M

KIT ROULETTES AVEC CHAINES DE SÉCURITÉ POUR FIXER AU MUR
Kit complet de 4 roulettes:
2 roulettes avec freins – 2 roulettes sans freins.
Compatible avec: XWVEC-0821/ XWVRC-0021-F/
XWVRC-0021-L/ XWVRC-0021-H/ XWVEC-0811/
XWVRC-0011-F/ XWVRC-0011-L/ XWVRC-0011-M/
XWVRC-0011-H
Art.: XUC010

PIETEMET BAS OUVERT POUR FOURS GN 1/1
Dimensions: 732x546x305 LxPxH mm
Art.: XWVRC-0011-L

PIETEMET POUR POSITIONNER LE FOUR AU SOL GN 1/1
Dimensions: 732x546x113 LxPxH mm
Poids: 9 Kg
Art.: XWVRC-0011-F

QUICK.LOAD & QUICK.PLATE



QUICK.LOAD POUR FOURS 20 GN 1/1
Capacité : 20 GN 1/1 - Distance: 66 mm
Dimensions: 743x564x1700 LxPxH mm
Poids: 25 Kg
Art.: XEVT-2011

QUICK.PLATE POUR FOURS 20 GN 1/1
Capacité : 51 plats
Diamètre max. plat: 310 mm
Diamètre min. plat: 210 mm
Dimensions: 743x564x1711 LxPxH mm
Poids: 40 Kg
Art.: XEVT-051P

ECHELLE PORTE-PLAQUES 10 GN 1/1
Compatible avec: XEVC-1011-E1R
Capacité : 9 GN 1/1
Distance: 67 mm
Dimensions: 568x361x693 LxPxH mm
Poids: 7 kg
Art.: XWVBC-0911

ECHELLE PORTE-PLAQUES 6 GN 1/1
Compatible avec: XEVC-0711-E1R
Capacité : 6 GN 1/1
Distance: 76 mm
Dimensions: 568x361x546 LxPxH mm
Poids: 5 kg
Art.: XWVBC-0611

CHARIOT POUR PLACARD PORTE-PLAQUES GN 1/1
Compatible avec: XWVBC-0911/ XWVBC-0611
Dimensions: 605x700x923 LxPxH mm
Weight: 27 Kg
Art.: XWVYC-0011
+ KIT D'ACCROCHAGE AUTO.Lock
Article obligatoire avec l'achat du XWVYC-0011. Le kit permet d'accrocher le chariot aux modèles XWVEC-0811/ XWVRC-0011-H
Art.: XWVYC-CK11
COUVERTURE THERMIQUE COMPATIBLE AVEC: XEVT-051P
Art.: XUC030

UNOX.CARE



DET&Rinse™ est l'agent de nettoyage et de rinçage spécialement conçu pour garantir chaque jour les plus hauts niveaux d'hygiène, de faibles consommations et une longue durée dans le temps de l'ensemble des composants de votre four CHEFTOP MIND.Maps™ ONE grâce à la technologie de lavage automatique intelligente SENSE.Klean. Vous pouvez choisir entre le DET&Rinse™ **PLUS** doublement concentré pour un degré de saleté intense ou le DET&Rinse™ **ECO** pour un nettoyage quotidien et un respect de l'environnement optimal. Chaque bidon de DET&Rinse™ est doté d'un opercule de protection qui empêche la fuite du liquide tant qu'il n'est pas inséré dans le bac intégré de votre four CHEFTOP MIND.Maps™ ONE pour garantir un maximum de tranquillité lors des opérations de transfert de liquide.

DET&Rinse™ ECO
Détergent écologique avec rinçage.
10 L de DET&Rinse ECO = 18 L de détergent pour four traditionnel
Carton de 10 bidons x 1 lt
Art.: DB 1018

DET&Rinse™ PLUS
Doublement concentré:
10 L de DET&Rinse PLUS = 18 L de détergent pour four traditionnel
Carton de 10 bidons x 1 lt
Art.: DB 1015

Le système de filtrage à résine UNOX.Pure et osmose inversé UNOX.Pure-RO réduisent ou éliminent complètement les substances de l'eau qui contribuent à la formation du calcaire et/ou rouille à l'intérieur de la chambre de cuisson, causes de dysfonctionnements et de cassures. Le contrôle de votre CHEFTOP MIND.Maps™ ONE vérifie aussi la quantité d'eau filtrée par le système UNOX.Pure et signale automatiquement quand il temps de substituer le filtre afin d'en optimiser l'utilisation. UNOX.Pure est recommandé pour les eaux douces et moyennes ou avec une concentration de chlorures inférieure à 25 ppm, tandis que UNOX.Pure-RO est recommandé en cas d'eaux dures et/ou autres concentrations de chlorures ou en ions de fer.



UNOX.PURE
Art.: XHC003

UNOX.PURE.RO OSMOSE INVERSE
Voltage: 230 V- 1N
Fréquence: 50 / 60 Hz
Puissance électrique: 230 W
Dimensions: 230x540x445 LxPxH mm
Poids: 16 Kg
Art.: XHC002

CONNEXION INTERNET



La photo de démonstration fait référence au kit XEC002

ACCESSOIRES CONNEXION INTERNET POUR FOURS CHEFTOP MIND.MAPS™ ONE

Kit de connexion Ethernet
Kit de connexion WiFi
Kit de connexion 3G

Art.: XEC001
Art.: XEC002
Art.: XEC003

Ce sera comme avoir une personne en plus.

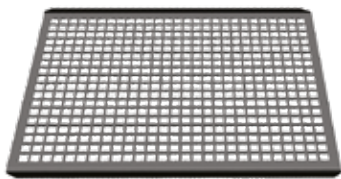
FORO.BLACK



DISPONIBLE POUR LES FORMATS:

> GN 1/1	Art.: TG 890
> GN 2/3	Art.: TG 730
> FULL SIZE	Art.: TG 520

GRILL



DISPONIBLE POUR LES FORMATS:

> GN 1/1	Art.: TG885
> GN 2/3	Art.: TG720
> FULL SIZE	Art.: TG530

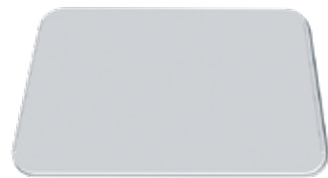
BLACK.20



DISPONIBLE POUR LES FORMATS:

> GN 1/1	Art.: TG 895
----------	--------------

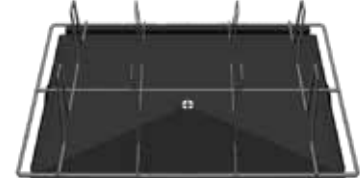
FAKIRO™



DISPONIBLE POUR LES FORMATS:

> GN 1/1	Art.: TG 875
> GN 2/3	Art.: TG 715 (Pizza)

POLLO.BLACK



DISPONIBLE POUR LES FORMATS:

> GN 1/1	Art.: GRP 825 (capacité 8 poulets)
> GN 2/3	Art.: GRP 715 (capacité 4 poulets)
> FULL SIZE	Art.: GRP 570 (capacité 10 poulets)

BLACK.40



DISPONIBLE POUR LES FORMATS:

> GN 1/1	Art.: TG 900
----------	--------------

FAKIRO™ GRILL



DISPONIBLE POUR LES FORMATS:

> GN 1/1	Art.: TG 870
----------	--------------

POLLO.GRILL



DISPONIBLE POUR LES FORMATS:

> GN 1/1	Art.: GRP 840
----------	---------------

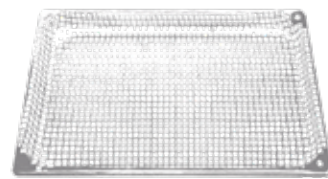
PAN.FRY



DISPONIBLE POUR LES FORMATS:

> GN 1/1	Art.: TG. 905
> GN 2/3	Art.: TG. 735

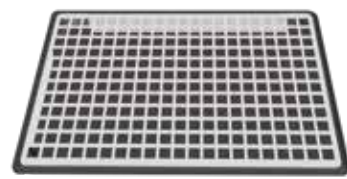
STEAM&FRY



DISPONIBLE POUR LES FORMATS:

> GN 1/1	Art.: GRP 815
> GN 2/3	Art.: GRP 710
> FULL SIZE	Art.: GRP 575

BACON



DISPONIBLE POUR LES FORMATS:

> GN 1/1	Art.: TG 945
----------	--------------

EGGX



DISPONIBLE POUR LES FORMATS:

> GN 1/1	Art.: TG 935
----------	--------------

LONGLife4!

Garantie optionnelle sur les pièces de rechange pendant 4 ans / 10.000 heures de fonctionnement*

Unox vous offre la possibilité de prolonger la garantie* jusqu'à 4 ans ou 10.000 heures de fonctionnement sur les pièces de rechange et jusqu'à 2 ans ou 10.000 heures de fonctionnement sur la main d'œuvre. L'activation de la garantie LONG.Life4™ est simple. Il vous suffit de connecter le four CHEFTOP MIND.Maps™ ONE au kit prévu et de l'enregistrer sur le site internet Unox. Les kits de connexion Ethernet, WiFi ou 3G sont disponibles.

(*Instructions sur le site www.unox.com).

ACCESSOIRES CONNEXION INTERNET
POUR FOURS CHEFTOP MIND.MAPS™ ONE

Art.: XEC001	Kit de connexion Ethernet
Art.: XEC002	Kit de connexion WiFi
Art.: XEC003	Kit de connexion 3G



INTERNATIONAL

UNOX S.p.A.

Via Majorana 22 / 35010 Cadoneghe (PD) Italy
Tel +39 049 8657511 / Fax +39 049 8657555
info@unox.com



INVENTIVE SIMPLIFICATION

EUROPE

ITALIA

UNOX S.p.A.
E-mail: info@unox.it
Tel.: +39 049 86 57 511

ČESKÁ REPUBLIKA

UNOX DISTRIBUTION s.r.o.
E-mail: info.cz@unox.com
Tel.: +420 241 940 000

РОССИЯ, ПРИБАЛТИКА И СТРАНЫ СНГ UNOX РОССИЯ

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

ESPAÑA

UNOX PROFESIONAL ESPAÑA S.L.
E-mail: info.es@unox.com
Tel.: +34 900 82 89 43

SCANDINAVIAN COUNTRIES

UNOX SCANDINAVIA AB
E-mail: info.se@unox.com
Tel.: +46 (0)768 716 422

UNITED KINGDOM

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

PORTUGAL

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

DEUTSCHLAND

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

FRANCE, BELGIUM & LUXEMBOURG

UNOX FRANCE s.a.s.
E-mail: info@unox.fr
Tel.: +33 4 78 17 35 39

ÖSTERREICH

UNOX ÖSTERREICH GmbH
E-mail: bestellung@unox.com
Tel. +43 800 880 963

HRVATSKA

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

TÜRKİYE

UNOX TURKEY Profesyonel Mutfak
Ekipmanları Endüstri ve Ticaret Limited Şirketi
E-mail: info.tr@unox.com
Tel.: +90 530 176 62 03

IRELAND

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

БЪЛГАРИЯ

UNOX BULGARIA
E-mail: info.bg@unox.com
Tel.: +359 88 23 13 378

ASIA & AFRICA

MALAYSIA & SINGAPORE

UNOX (ASIA) SDN. BHD
E-mail: info.asia@unox.com
Tel.: +603-58797700

OTHER ASIAN COUNTRIES

UNOX (ASIA) SDN. BHD
E-mail: info.asia@unox.com
Tel.: +603-58797700

PHILIPPINES

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

대한민국

UNOX KOREA CO. Ltd.
이메일: info.asia@unox.com
전화: +82 2 69410351

AMERICA & OCEANIA

U.S.A. & CANADA

UNOX Inc.
E-mail: infousa@unox.com
Tel.: +1 800 489 8669

MEXICO

UNOX MEXICO, S. DE R.L. DE C.V.
E-mail: info.mx@unox.com
Tel.: +52 1555 4314 180

BRAZIL

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

U.A.E.

UNOX MIDDLE EAST DMCC
E-mail: info.uae@unox.com
Tel.: +971 55 426 3167

SOUTH AFRICA

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

INDONESIA

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

中华人民共和国

UNOX TRADING (SHANGHAI) CO. Ltd.
电子邮件: info.china@unox.com
电话: +86 21 56907696

COLOMBIA

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

AUSTRALIA

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

NEW ZEALAND

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

UNOX.COM | FOLLOW US ON

