



CHEFTOP MIND.MapTM PLUS



Table des matières

Gamme fours CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS	page	4
Accompagnement à la cuisson	page	8
Technologies	page	12
Panneau de contrôle capacitif PLUS	page	24
CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS COUNTERTOP	page	28
CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS COMPACT	page	40
CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS BIG	page	46
Plaques Spéciales Cooking Essentials	page	54
Soin et Entretien	page	62
Données techniques	page	66
Assistance Technique	page	76
Unox dans le monde	page	78



CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS
BIG



CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS
COUNTERTOP



CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS
COMPACT

CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS

Fours mixtes intelligents

CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS est le four mixte intelligent qui permet de griller, frire, rôtir, rissoler, fumer, cuire à la vapeur et bien plus encore. Des cycles de cuisson automatiques et des fonctions intelligentes, y compris l'intelligence artificielle, font de CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS le partenaire idéal pour votre cuisine, apportant un soutien concret à votre travail.

Les fours mixtes MIND.Maps™ PLUS sont disponibles en trois versions pour répondre aux besoins spécifiques de chaque entreprise :

COUNTERTOP 3, 5, 7 et 10 niveaux GN 1/1 ou 6 et 10 niveaux GN 2/1 pour les restaurants et les boucheries ;

COMPACT 5 et 10 niveaux GN 1/1 ou 5 niveaux GN 2/3 pour les cuisines professionnelles avec petits espaces et petits magasins ;

BIG avec chariot 20 GN 1/1 et 20 GN 2/1 pour les grandes cuisines, les hôtels et les salles de banquet.

A full-page photograph of two men, chefs Sandro and Maurizio Serva, standing outdoors in a lush garden. They are both wearing white chef uniforms with red embroidery on the left chest that reads 'Sandro Serva' and 'Maurizio Serva' respectively. The man on the left is looking directly at the camera, while the man on the right is looking slightly to the side. The background is a soft-focus garden with green hedges and trees.

Conçus spécialement pour vous

Services

Notre promesse est votre
garantie de tranquillité
absolue. Restez concentré
sur vos objectifs en sachant
que nous sommes toujours
à vos côtés.

Individual Cooking Experience

Testez le four gratuitement



01

Réservez

Choisissez quand et où tester le four Unox.
Appelez notre service clientèle et prenez
rendez-vous à votre convenance.

Fixez un rendez-vous, appelez-nous
ou réservez en ligne sur unox.com



02

Cuisinons ensemble

Dans votre cuisine, avec vos ingrédients
et vos propres recettes : un chef de cuisine
Unox vous présentera tous les avantages des
technologies du four.



03

Faites votre choix

Avec la certitude des résultats que vous pouvez
obtenir, prenez le temps nécessaire pour faire
le bon choix en fonction de vos besoins.





Accompagnement à la cuisson

TOP.Training

Connaissez votre four



Apprenez, utilisez, améliorez

Top.Training est le service de formation gratuit Unox. Nos chefs vont vous montrer tout ce dont vous avez besoin pour tirer le meilleur de votre nouveau four, des fonctions le plus basiques aux technologies les plus avancées.

Téléchargez l'application **Top.Training** sur Google Play ou App Store

Data Driven Cooking Community

Inspirez-vous et laissez-vous guider



Un monde de recettes pour vos fours

Laissez-vous inspirer par le livre de recettes DDC. App: téléchargez les recettes préparées par les chefs de cuisine Unox et par les utilisateurs de la communauté. Participez activement à la communauté et partagez votre recette !

Téléchargez l'application **DDC.App** sur Google Play ou App Store

CHEF.Line

Vous appelez, Unox répond



24 heures sur 24, 7 jours sur 7

L'équipe des chefs de cuisine Unox est toujours à votre disposition pour vous donner des conseils pratiques sur les programmes de cuisson et vous proposer de nombreuses et nouvelles recettes : des plus traditionnelles aux plus innovantes.

Appelez le **+39 049 86 57 511**



Apple Store



Play Store

Intelligentes. Précises. Connectées.

Unox Intelligent Performance

Un ensemble de technologies intelligentes conçues pour optimiser votre rendement, améliorer vos performances de cuisson et donner forme à vos ambitions.

Unox Intensive Cooking

Un ensemble de technologies développées pour garantir une cuisson parfaite, uniformité sur chaque plaque et intensité de cuisson maximale.

Data Driven Cooking

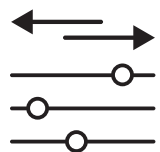
Une intelligence artificielle qui permet de suivre l'activité du four et donne des conseils utiles pour vous aider à l'utiliser au mieux.

Anton Bodyashkin - Ugli Restaurant - Russie

Unox Intelligent Performance

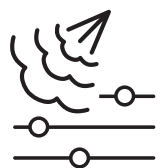
Améliorez vos performances

Obtenir des résultats identiques à chaque fournée requiert de la maîtrise, de l'intelligence et de l'expérience : c'est exactement ce que votre four CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS offre.



ADAPTIVE.Cooking™

Des résultats parfaits. À chaque fois.
Il interprète vos réglages et il comprend le résultat que vous avez en tête. Il comprend la quantité de nourriture enfournée et il ajuste automatiquement le processus de cuisson pour assurer un résultat parfait à chaque fois.



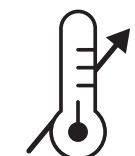
CLIMALUX™

Contrôle de l'humidité total.
Le four dispose de capteurs précis pour mesurer l'humidité réelle à l'intérieur de la chambre de cuisson et active automatiquement la production ou l'extraction de vapeur pour s'assurer que l'humidité réelle corresponde toujours à celle demandée.



SMART.Preheating

Préchauffage intelligent.
Combinant l'analyse des données des cuissons précédentes avec le prochain programme de cuisson, le four règle automatiquement la température et le temps de préchauffage optimal pour garantir une répétabilité maximale des résultats à chaque fournée et réduire le temps d'attente.



AUTO.Soft

Fonction de cuisson délicate.
Elle règle automatiquement l'augmentation de température pour rendre la cuisson plus délicate, afin de garantir une distribution optimale de la chaleur. Parfait pour les produits délicats et sensibles à la chaleur.



SENSE.Klean

Nettoyage intelligent.
En estimant le degré de saleté, CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS vous suggère le meilleur mode de nettoyage automatique selon l'utilisation réelle du four. Hygiène maximale et zéro gaspillage d'eau et de détergent.

Avec

Adaptive.Cooking™

Il règle automatiquement tous les paramètres de cuisson pour garantir le même résultat pour chaque cuisson.

Sans

*** Réglage optimal pour demi-charge - 30 portions**

⌚ 6 min

🌡️ 240 °C

💧 0 %

Le réglage de demi-charge est appliqué sur une seule plaque ou sur une pleine charge.

Plaque seule - 6 portions



Grillade parfaite

Bruni à l'extérieur
Doux à l'intérieur

Temps
5 min
Température
240 °C
Humidité
0 %



Chaleur trop violente

Brûlé à l'extérieur
Sec à l'intérieur

Temps
6 min
Température
250 °C
Humidité
0 %

Pleine charge - 60 portions



Grillade parfaite

Bruni à l'extérieur
Doux à l'intérieur

Temps
8 min
Température
240 °C
Humidité
0 %



Pas grillé

Effet bouilli
Cru à l'intérieur

Temps
6 min
Température
220 °C
Humidité
50 %

Avec

CLIMALUX™

Il mesure l'humidité réelle dans la chambre de cuisson et produit ou extrait la quantité nécessaire de vapeur afin d'obtenir le niveau d'humidité souhaité.

Sans

*** Réglage optimal pour demi-charge - 16 poulets**

⌚ 38 min

🌡️ 190 °C

💧 30 %

Le réglage de demi-charge est appliqué sur une seule plaque ou sur une pleine charge.

Plaque seule - 8 poulets



Rôti parfait

Peau croustillante
Viande juteuse
Perte de poids minimale

Humidité
30 %



Rôti brûlé

Trop bruni
Viande filante
Perte de poids > 35%

Humidité
20 %

Pleine charge - 24 poulets



Rôti parfait

Peau croustillante
Viande juteuse
Perte de poids minimale

Humidité
30 %



Rôti pâle

Effet bouilli à l'extérieur
Viande crue
Pas assez bruni

Humidité
80 %

Avec

Auto.Soft

Il gère la montée en température et maintient l'uniformité sur chaque point de la plaque, sur chaque plaque.

Sans

* Réglage optimal pour demi-charge

	10 min	20 min
	100 °C	190 °C
	100 %	- 100 %

Le réglage de demi-charge est appliqué sur une seule plaque ou sur une pleine charge.

Plaque seule



Rissolage parfait

Doux à l'intérieur
Texture uniforme
Pas brûlé

Temps de montée
100 ° - 190 °C
7 min



Brûlé à l'extérieur

Bords brûlés
Cuisson non-uniforme
Moins cuit à l'intérieur

Temps de montée
100 ° - 190 °C
1 min

Pleine charge



Rissolage parfait

Doux à l'intérieur
Texture uniforme
Pas brûlé

Temps de montée
100 ° - 190 °C
7 min



Brûlé à l'extérieur

Bords brûlés
Cuisson non-uniforme
Moins cuit à l'intérieur

Temps de montée
100 ° - 190 °C
1 min

Rissolage parfait

Doux à l'intérieur
Texture uniforme
Pas brûlé

Temps de montée
100 ° - 190 °C
7 min

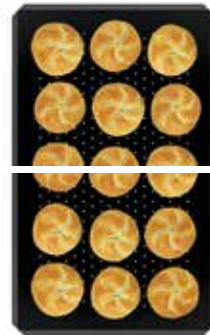
Brûlé à l'extérieur

Bords brûlés
Cuisson non-uniforme
Moins cuit à l'intérieur

Temps de montée
100 ° - 190 °C
1 min

Plaque seule

Four froid
Four chaud



Coloration parfaite

Couleur externe dorée

Temps Pré
9 min

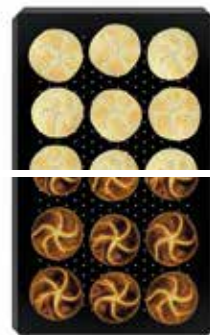
Temp. acier dans la chambre de cuisson
Four chaud
180 °C

Coloration parfaite
Couleur externe dorée

Temps Pré
20 sec

Temp. acier dans la chambre de cuisson
180 °C

Four froid
Four chaud



Pas assez bruni

Pas assez bruni à l'extérieur

Temps Pré
6 min

Temp. acier dans la chambre de cuisson
100 °C

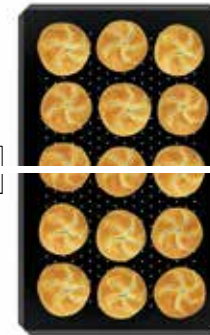
Trop bruni
Croûte brûlée

Temps Pré
6 min

Temp. acier dans la chambre de cuisson
190 °C

Pleine charge

Four froid
Four chaud



Coloration parfaite

Couleur externe dorée

Temps Pré
9 min

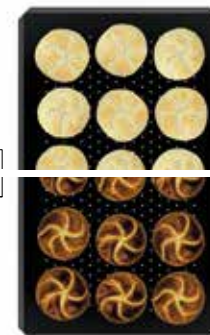
Temp. acier dans la chambre de cuisson
Four chaud
180 °C

Coloration parfaite
Couleur externe dorée

Temps Pré
20 sec

Temp. acier dans la chambre de cuisson
180 °C

Four froid
Four chaud



Pas assez bruni

Pas assez bruni à l'extérieur

Temps Pré
6 min

Temp. acier dans la chambre de cuisson
100 °C

Trop bruni
Croûte brûlée

Temps Pré
6 min

Temp. acier dans la chambre de cuisson
190 °C

Coloration parfaite

Couleur externe dorée

Temps Pré
9 min

Temp. acier dans la chambre de cuisson
180 °C

Coloration parfaite
Couleur externe dorée

Temps Pré
20 sec

Temp. acier dans la chambre de cuisson
180 °C

Pas assez bruni

Pas assez bruni à l'extérieur

Temps Pré
6 min

Temp. acier dans la chambre de cuisson
100 °C

Trop bruni
Croûte brûlée

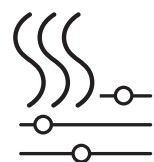
Temps Pré
6 min

Temp. acier dans la chambre de cuisson
190 °C

Unox Intensive Cooking

Intensité de cuisson maximale

Cuisson parfaite, uniformité sur chaque plaque, vapeur saturée et dense, extraction complète de l'humidité, flux d'air doux ou intenses.



DRY.Maxi™

L'humidité cède la place à la saveur.
Il élimine efficacement l'humidité de la chambre de cuisson pour donner à vos préparations une consistance, une couleur et un croquant parfaits à chaque fois.



STEAM.Maxi™

Tout le pouvoir de la vapeur.
Il génère de la vapeur saturée de 35 °C et offre des performances de cuisson élevées combinées à des économies d'eau et d'énergie.

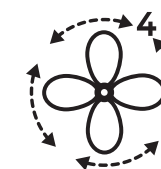
6 minutes
pleine charge **bacon croquant**

8 minutes
pleine charge **côtelettes grillées**

27 minutes
pleine charge **riz à la vapeur**

30 minutes
pleine charge **pommes de terre à la vapeur**

39 minutes
pleine charge **poulets rôtis**



AIR.Maxi™

Il conduit, lie, transforme.
Plusieurs ventilateurs avec inversion du sens de rotation et 4 vitesses qui garantissent un résultat uniforme sur chaque plaque à chaque cuisson.



EFFICIENT.Puissance

Puissance et efficacité.
Élévation rapide de la température, efficacité certifiée ENERGY STAR au sommet de la catégorie avec fonctionnement mixte, air sec et vapeur.



PRESSURE.Steam

Encore plus de vapeur, quand il est nécessaire.
Il augmente de façon évidente la saturation et la température de la vapeur pour vous permettre des cuissons plus rapides et intenses.

Data Driven Cooking

**Créez.
Analysez.
Améliorez.**

L'Intelligence Artificielle Data Driven Cooking transforme les données de consommation de votre four en informations utiles afin d'augmenter votre profit quotidien.

Les données seront toujours accessibles par smartphone ou App Web

Un écosystème à découvrir

Créez et partagez



Vos recettes dans tous vos fours.

Créez votre livre de recettes et synchronisez-le avec tous vos fours en un seul clic, afin que toutes vos cuisines ou points de vente soient toujours à jour. Vous avez la possibilité de le créer directement depuis votre four ou depuis votre ordinateur.

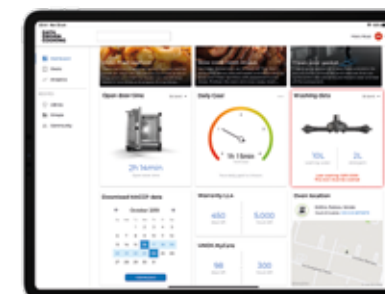
Comprenez



Vérifiez et améliorez vos performances.

Avec DDC.Stats vous avez toujours le contrôle sur la consommation d'énergie, d'eau et de détergent ainsi que sur les temps de cuisson et sur les minutes d'ouverture de la porte. Comparez les performances des fours de votre réseau, détectez les anomalies et obtenez des informations utiles pour améliorer l'utilisation de vos fours.

Assistance à 360°



Laissez que DDC.Coach vous forme.

DDC.Coach est un assistant digital qui vous donne des conseils en fonction de l'utilisation réelle de vos fours et vous permet de profiter de tous leurs potentialités. Utilisez vos fours au mieux et maximisez le retour sur votre investissement !

Panneau de contrôle capacitif PLUS

Intuitif et complet

Procédés de cuisson
automatiques, fonctions
manuelles, mémorisation
des programmes et jusqu'à
10 cuissons simultanées.
Un écran tactile grand,
lumineux, vite et connecté.



Surpassez-vous



Réglage

Facile, précis et rapide.

Définissez n'importe quel processus de cuisson de manière rapide et intuitive. Tous les paramètres dont vous avez besoin sur un seul écran. Jusqu'à 9 étapes de cuisson. Créativité sans limites.



Programmes

Possibilité de mémoriser 384 programmes.

Toutes vos recettes sont uniques et reproductibles grâce à la bibliothèque personnelle qui vous permet de stocker et d'organiser vos programmes de cuisson. Il est possible de mémoriser plus de 384 programmes et de les organiser en 16 groupes différents.



CHEFUNOX

Choisissez ce que vous voulez cuisiner et le résultat que vous souhaitez.

Faites confiance à votre four CHEFTOP MIND.Maps™ et laissez qu'il règle les paramètres de cuisson pour vous. Sélectionnez le type de cuisson, le plat que vous voulez cuisiner et le degré de cuisson que vous voulez. Démarrez. Tout simplement.



MIND.Maps™

Ne définissez pas un processus de cuisson, dessinez-le.

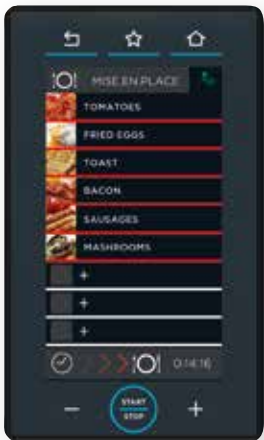
Ajoutez votre touche de brillance. Dessinez même la cuisson la plus élaborée avec quelques gestes de la main sur l'affichage. Concevez vos procédés de cuisson les plus complexes avec une liberté de création maximale. Vous imaginez, le four exécute.



MULTI.Time

Jusqu'à 10 cuissons simultanées.

Clair et organisé. Gérez jusqu'à 10 cuissons en même temps avec la fonction MULTI.Time et contrôlez au maximum d'un rapide coup d'œil.



MISE.EN.PLACE

Au-delà de l'organisation de la cuisine.

Il suggère le bon ordre et le bon moment pour insérer les plaques à l'intérieur de la chambre de cuisson pour que tous les plats soient prêts en même temps. Être ponctuel n'a jamais été aussi simple.

A chef with a beard and glasses, wearing a blue shirt and a striped apron, is smiling while holding a spoon with a dollop of white cream. He is standing in a kitchen with shelves of jars in the background. To his left is a large, black UNOX oven with a digital display. The oven has the UNOX logo on top and the word CHEFTOP written vertically on the side. The chef is holding a spoon with a dollop of white cream, and steam is rising from a pot in front of him.

CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS COUNTERTOP

Four combiné intelligent pour la Restauration

CHEFTOP MIND.Maps™ **PLUS** COUNTERTOP est le four mixte de choix pour les cuisines qui ont besoin de performances maximales, de technologies intelligentes et d'une polyvalence sans limites.

Rêvez en grand

Laissez libre cours à votre créativité

CHEFTOP MIND.Maps™ **PLUS**
COUNTERTOP est le four professionnel
qui peut vous aider à concrétiser
vos visions. Il cuit chaque plat avec
la certitude d'un résultat parfait
à chaque fournée.

Combiné à ses accessoires, votre
CHEFTOP MIND.Maps™ **PLUS** COUNTERTOP
devient un outil de cuisson puissant qui remplace
plusieurs pièces d'équipement traditionnel dans
votre cuisine.

Griller, frire, rôtir, rissoler, fumer, cuire à la vapeur
et bien plus encore. Des rocédés de cuisson
automatiques et des fonctions intelligentes sont
la garantie de résultats toujours impeccables.

jusqu'à **45%**

Moins d'**énergie** par rapport
à un grill traditionnel

jusqu'à **80%**

Moins d'**eau** par rapport
à des cuissons dans l'eau bouillante

jusqu'à **90%**

Moins d'**huile** par rapport
à une friteuse



Perfection
Un résultat de cuisson
sûr et répétable

Polyvalence
Cuisson simultanée
de plusieurs aliments

Économie
Énergie, temps,
ingrédients et travail

Intelligence
Concentrez-vous sur vos
clients, le four fera le reste

Des solutions polyvalentes pour toute exigence

Multipliez vos possibilités

Trouvez la solution parfaite pour votre cuisine.
[Configurez](#) votre four CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS en ligne.
www.unox.com/fr_fr/configurator



Configurations



Solution Four + Placard neutre

Solution conseillée pour optimiser l'espace dans votre cuisine et avoir toujours tout en ordre.

Réf. XWVEC-0811
Détails techniques à la page 74



Solution Four + Four

La solution avec deux unités superposées est idéale pour une polyvalence, une flexibilité et des économies d'énergie maximales.



Solution Four + Slowtop

Solution idéale pour les boucheries et les charcuteries qui nécessitent de cuissons au four, de maintien et de cuisson de nuit.

Réf. XEVSC-0711-CR
Plus de détails à la page 36
Détails techniques à la page 73



Solution Four + Piètement

Le support multifonctionnel idéal pour ranger les plaques en sécurité et placer votre four à la hauteur parfaite pour travailler.

Réf. XWVRC-0711-UH
Détails techniques à la page 74

Configurations

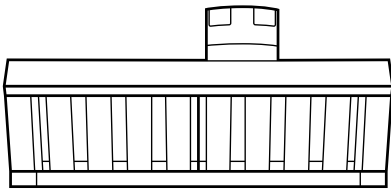
COUNTERTOP

COUNTERTOP

Votre cuisine sans fumée et sans odeurs

Hotte Ventless

La hotte Ventless est équipée d'un filtre autonettoyant qui **élimine les odeurs des fumées** expulsées par la cheminée, ce qui réduit l'entretien du système d'aspiration centralisé. Elle permet d'installer votre four loin de la hotte aspirante au plafond et de diriger la fumée vers elle ou à l'extérieur.*



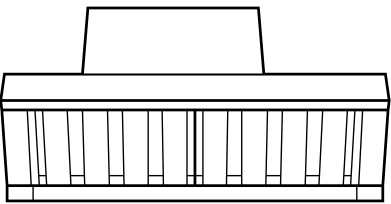
*Sous réserve d'inspection et d'approbation des organisations et des réglementations locales.



Avec filtre à charbons actifs

Hotte Ventless

La Hotte Ventless est **potentialisé avec un filtre à charbons actifs** pour abattre ultérieurement les odeurs, même celles émises à l'ouverture de la porte. Elle permet d'installer votre four loin de la hotte aspirante au plafond, ou quand cette hotte ne peut pas être installée.*

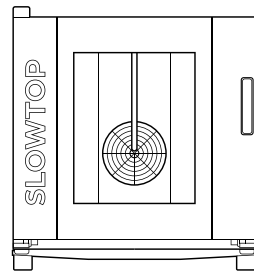


*Sous réserve d'inspection et d'approbation des organisations et des réglementations locales.

Cuissons lentes ou Maintien

SLOWTOP

Cuissons à basse température, braisages lent, rôtis lents, cuissons sous vide, régénérations, maintiens, cuissons de nuit. Voici quelques-unes des innombrables possibilités offertes par SLOWTOP Cook'n'Hold. Grâce à son alimentation électrique monophasée, il garantit des performances imbattables avec une consommation minimale et il constitue un complément idéal de votre CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS.



Fumer. Cuire. Surprendre.

HYPER.Smoker

HYPER.Smoker transforme votre four en fumeur. Vous pouvez utiliser des copeaux de bois naturel et choisir parmi **10 différentes intensités de fumage** directement à partir du panneau de commande du four, pour étonner même les palais les plus exigeants. De plus, vous fumerez des aliments en utilisant l'énergie produite dans la chambre de cuisson sans coûts supplémentaires ni alimentation électrique externe.

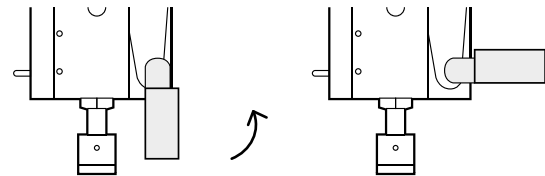


SMART.Drain

Système de récolte des graisses

SMART.Drain est la solution idéale pour les boucheries, les supermarchés, et les steakhouses, qui produisent chaque jour une grande quantité de graisse avec leurs cuissons.

Son fonctionnement est basé sur une vanne spéciale à deux voies, qui intercepte le déchargement de votre four et **canalise toutes les graisses de cuisson** libérés par les aliments **dans un réservoir** très pratique.



Liquides vers
bidon
(récolte graisses
en cuisson)

Liquides vers
écoulement
(lavage et cuissons
sans graisses)



Solution chariot

Chariot + Échelle porte-plaques

Chargez et déchargez les aliments en toute sécurité et vite.

Réf. XWVYC-0011 + XWVBC-0611
Détails techniques à la page 74



Solution fermée

Placard + SMART.Drain

Placez le réservoir à un endroit protégé et caché.

Réf. XWVEC-0811 + XUC020
Détails techniques à la page 74-75



Solution ouverte

Piètement + SMART.Drain

Placez le réservoir à un endroit facilement accessible.

Réf. XWVRC-0011-H + XUC020
Détails techniques à la page 74-75



Solution fours superposés

Four + Four + SMART.Drain

Fours superposés avec SMART.Drain pour le four inférieur.

Réf. XWVRC-0011-L-PO +
XWVYC-0011-L-PO + XUC020
Détails techniques à la page 75



Le four reconnaît les cuissons les plus critiques ou les lavages automatiques et **suggère la position correcte de la vanne**, afin d'éviter tout risque d'obstruction du déchargement.



Les plaques spéciales **POLLO.BLACK** acheminent les graisses vers l'évacuation du four et réduisent jusqu'à 80% des dépôts de graisses qui s'accumulent dans la chambre de cuisson par rapport aux grilles traditionnelles.



CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS COMPACT

Four combiné compact pour la Restauration

CHEFTOP MIND.Maps™
PLUS COMPACT est la
solution idéale pour les
cuisines professionnelles
nécessitant un
encombrement minimal
et des performances
maximales.

Petits espaces, grandes ambitions

Hautes performances en moins de 1 m²

CHEFTOP MIND.Maps™ **PLUS** COMPACT est le four professionnel compact pour qui souhaite le maximum, même quand les espaces disponibles sont réduits.

CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS COMPACT exploitent les technologies Unox les plus avancées avec un encombrement minimal.

Griller, frire, rôtir, rissoler, fumer, cuire à la vapeur et bien plus encore. Une cuisson polyvalente qui atteint son expression maximale dans les solutions avec plusieurs fours qui donnent de l'espace à des menus en constante évolution.

24%

Volume de la chambre inférieur par rapport à un four non-compact

72 kg

Capacité maximale combinaison 2x2 *

530 mm

Largeur frontale la plus compacte dans cette catégorie

*Les données font référence à une combinaison de 4 fours
XECC-0513-EPRM

Espaces étroits
Exploitez pleinement
les espaces verticaux

Flexibilité
Superposez deux unités
pour activer des cuissons
différentes en même temps

Économie
Une chambre de cuisson
plus petite nécessite
moins d'énergie

Intelligence
Concentrez-vous sur vos
clients, le four fera le reste

Solutions qui optimisent vos espaces

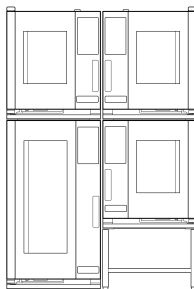
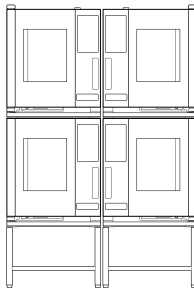
Combinaisons compactes

Trouvez la solution parfaite pour votre cuisine.

[Configurez](#) votre four CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS en ligne.
www.unox.com/fr_fr/configurator



Configurations



L'avantage de 4 chambres de cuisson, dans l'espace de 2

Un restaurant est fait de rythmes variables ; allumez uniquement le four dont vous avez besoin, en réduisant la consommation d'énergie.



1 m



Solution Four + Piètement

Le support multifonctionnel idéal pour stocker les plaques en toute sécurité et placer votre four à la hauteur de travail appropriée.

Réf. XWCRC-0613-H
Détails techniques à la page 74

COMPACT

Configurations

COMPACT



CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS BIG

**Stronger
Harder
Faster
Better**

Le four à chariot
CHEFTOP MIND.Maps™
PLUS BIG est l'instrument
infatigable pour les grandes
cuisines et les centrales
de cuisson, qui nécessitent
une répétabilité maximale
de la qualité de cuisson
et une productivité élevée.

Ce qui compte pour vous

Performance sans limites

CHEFTOP MIND.Maps™ **PLUS** BIG
est le four combiné à chariot avec
la plus haute productivité et fiabilité.

CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS BIG exploite
les technologies les plus récentes pour donner
un support concret à votre travail.

Cuissons à la vapeur, grillades, régénération des
plats et bien plus encore: le rendement maximal
passe par des pleines charges parfaitement
optimisées.

La qualité et l'uniformité de cuisson sont garanties
sur chaque plaque de chaque fournée
et la répétabilité des cuissons est indépendante
de l'opérateur.

180 kg

Capacité maximale
en pleine charge

300 °C

Température
de cuisson maximale

4.5 min

Temps de préchauffage
de 30 °C à 300 °C

Les données font référence au modèle XEVL-2021-YPRS



Productivité
Volumes élevés,
pas d'interruptions

Uniformité
Six ventilateurs avec
inversion du sens
de rotation et pas réduit

Répétabilité
Résultats standardisés
et constants

Intelligence
Concentrez-vous sur vos
clients, le four fera le reste

Que se cache-t-il derrière ?

Conçu pour résister

Châssis en treillis de tuyaux

CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS BIG présente un **treillis de tuyaux en acier inoxydable** soudés avec épaisseur de 50 mm. L'ensemble de la structure est extrêmement rigide et la porte est fixée au châssis pour garantir une fermeture parfaite, même après des années de travail.

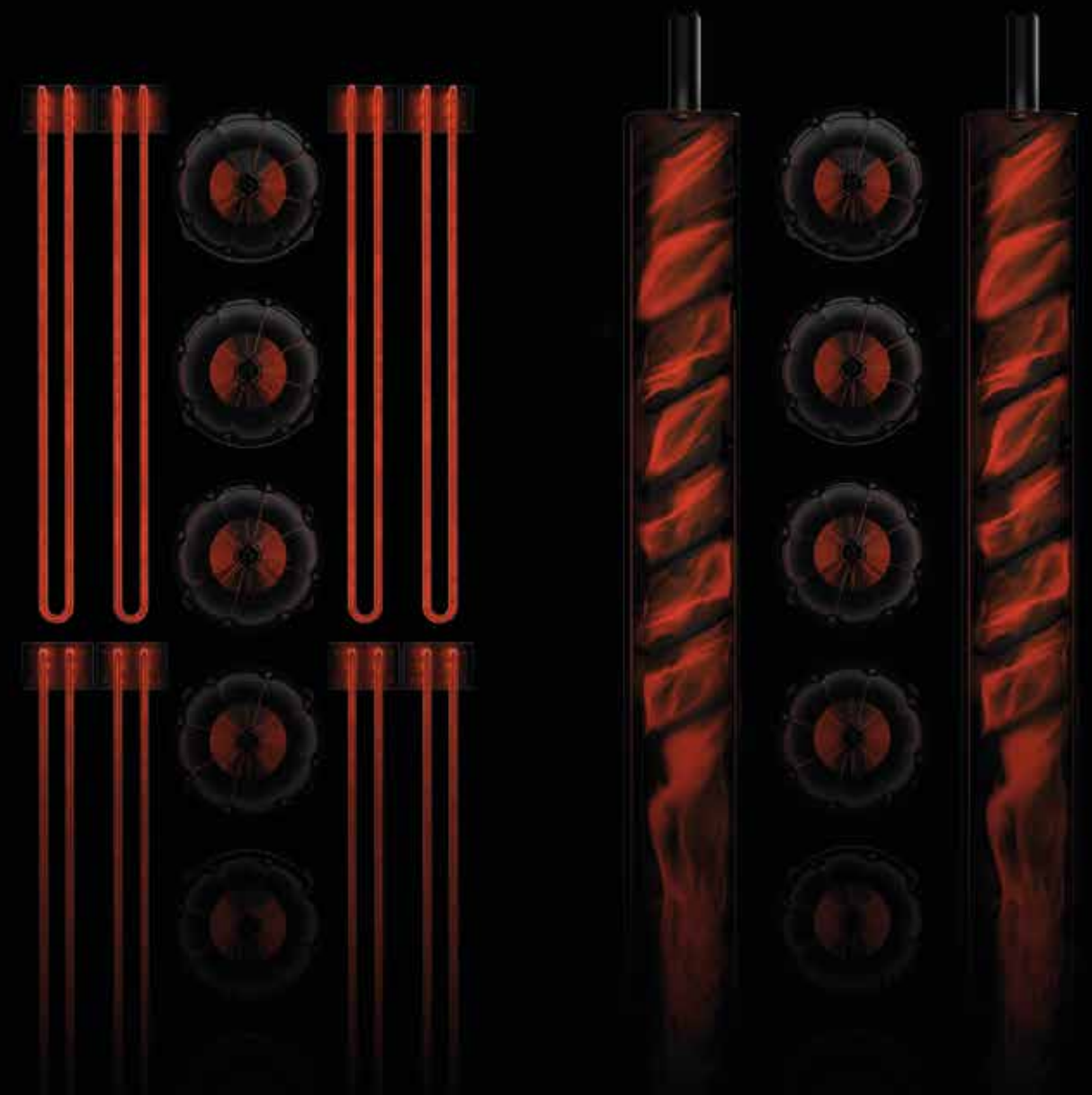


Fermeture avec lancement de porte

Testée pour plus d'un million de cycles, la **fermeture avec lancement** de porte, avec déclic de sécurité, permet de **réduire l'effort** de l'opérateur pendant le travail. La robustesse et la sécurité de la porte sont garanties par une épaisseur de **70 mm**.

Acier AISI 316 L

La chambre de cuisson et le chariot sont en **acier AISI 316L très résistant à tout type de corrosion**. Le système de traitement de l'eau PURE-RO pour l'élimination des chlorures n'est pas nécessaire ; le four peut tout simplement être traité avec le système de filtrage à résine PURE pour l'élimination du calcaire.



Perfection Symétrique

6 moteurs avec système multi-ventilation avec inversion du sens de rotation

Résistances électriques haute performance

Les fours électriques utilisent des **éléments chauffants linéaires** uniques à forte intensité de puissance qui produisent de la chaleur rapidement, minimisant les temps de récupération de la température et optimisant les flux d'air.

Brûleurs gaz à air soufflé

Les fours à gaz Unox sont les seuls au monde avec un brûleur soufflé haute performance et avec des **échangeurs symétriques**. Les puissances élevées minimisent les temps de récupération de la température et optimisent les flux d'air.

Solutions qui maximisent votre investissement

Rendement maximal, effort minimal

Trouvez la solution parfaite
pour votre cuisine.

[Configurez](#) votre four
CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS en ligne.
www.unox.com/fr_fr/configurator



Solutions



BIG

52



QUICK.Load

Chariot 20 GN 2/1 ou 20 GN 1/1
pour enfourner rapidement
et transporter des grandes
quantités d'aliments.

Réf. XEVTL-2021
Détails techniques à la page 75



QUICK.Plato

Le chariot pour régénérer jusqu'à
102 plats en quelques minutes.
Nous pouvons personnaliser le
chariot en fonction de vos besoins
spécifiques.

Réf. XEVTL-102P
Détails techniques à la page 75



HOLDING.Cover

Maintient les aliments à la bonne
température avant de les servir.

Réf. XUC031
Détails techniques à la page 75

Solutions

BIG

53



Plaques Cooking Essentials

Plusieurs possibilités de cuisson

Chaque cuisson demande sa propre plaque

Cooking Essentials

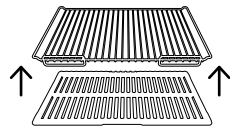
SUPER.GRILL

Plaque rainurée en aluminium avec traitement antiadhérent avec grille - Système QUICK.Load.



GRILLAGE

Idéale pour
Viande grillée ;
Poisson grillé ;
Légumes grillés.



Avantages
Parfaite pour des pleines charges ;
Les temps de cuisson sont réduit de 30%
par rapport aux fry top traditionnels.

Réf. **TG970** GN 1/1 - Uniquement pour les modèles COUNTERTOP
et BIG.

GRILL

Plaque en aluminium antiadhérente pour griller.
Ne nécessite pas d'être préchauffée avant utilisation.



GRILLAGE

Idéale pour
Poisson grillé ;
Légumes grillés.

Avantages
Ne nécessite pas d'être préchauffée dans le four
pour obtenir des marques carrées remarquables
sur les aliments. Parfaite pour les pleines charges.

Réf. **TG885** GN 1/1 - Réf. **TG720** GN 2/3

FAKIRO.GRILL

Plaque en aluminium antiadhérente. Deux côtés :
plat et rainuré, pour des cuissons différentes.



GRILLAGE

Idéale pour
Viande et poisson grillés ;
Légumes grillés ;
Pizza et Focaccia.

Avantages
Temps de cuisson réduits de 30% par rapport aux
fry top traditionnels ;
Idéale pour griller des aliments différents en
même temps.

Réf. **TG870** GN 1/1 - Réf. **TG770** GN 2/3

POLLO.GRILL

Grille en acier pour rôtir les viandes et les poissons,
avec bac collecteur de graisse et écoulement central.



RÔTISSAGE ET BRAISAGE

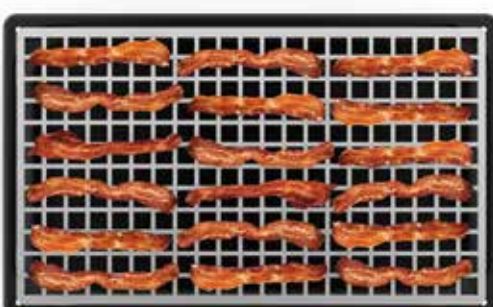
Idéale pour
Poulet en crapaudine ;
Viande rôtie ;
Poisson rôti.

Avantages
Avec bac de récupération des graisses
et écoulement central ;
Combinaison parfaite avec le kit de collecte
de graisse SMART.DRAIN.

Réf. **GRP840** GN 1/1

BACON.40

Grille en inox avec bac collecteur de graisse.



RÔTISSAGE ET BRAISAGE

Idéale pour
Bacon en tranches ;
Rissolage de viande ;
Petits rôtis.

Avantages
Jusqu'à 18 tranches de bacon croustillantes en 5 min ;
Recouvert d'un matériau antiadhésif pour un
nettoyage facile.

Réf. **TG945** GN 1/1

POLLO.BLACK

Plaque en inox antiadhérente avec supports
verticaux pour 8 poulets entiers.



RÔTISSAGE ET BRAISAGE

Idéale pour
Poulets et volailles entières.

Avantages
Avec bac de récupération des graisses
et écoulement central ;
Combinaison parfaite avec le kit de collecte
de graisse SMART.DRAIN.

Réf. **GRP825** GN 1/1 - Réf. **GRP715** GN 2/3

Chaque cuisson demande sa propre plaque

Cooking Essentials

BLACK.40

Plaque en inox antiadhérente, profondeur 40 mm.



RÔTISSAGE ET BRAISAGE

Idéale pour

Viande, poisson et légumes rôtis ;
Braisages ;
Riz à la vapeur.

Avantages

Cuissons braisées ou farcies sans déchets ou gaspillages ;
Temps de nettoyage à zéro grâce au revêtement antiadhérent très résistant.

Réf. **TG900** GN 1/1

BLACK.20

Plaque en inox antiadhérente, profondeur 20 mm.



RÔTISSAGE ET BRAISAGE

Idéale pour

Viande, poisson et légumes rôtis ;
Braisages ;
Riz à la vapeur.

Avantages

Cuissons braisées ou farcies sans déchets ou gaspillages ;
Temps de nettoyage à zéro grâce au revêtement antiadhérent très résistant.

Réf. **TG895** GN 1/1

BLACK.FRY

Plaque en inox antiadhérente perforée pour fritures.



ŒUFS ET FRITURE

Idéale pour

Cuisson d'aliments surgelés pré-frits ;
Frites.

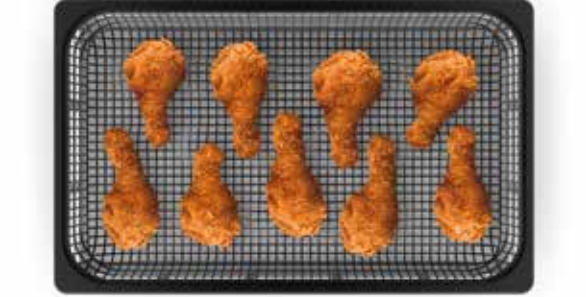
Avantages

Plaque en acier antiadhérent perforée ;
Fond ondulé pour des aliments plus croustillants et une cuisson uniforme.

Réf. **GRP816** GN 1/1

CLEAN.FRY

Grille en inox antiadhérente pour frire, avec bac collecteur de graisse.



ŒUFS ET FRITURE

Idéale pour

Aliments pré-frits congelés.

Avantages

Avec bac de récupération des graisses en matériel antiadhérent pour faciliter le nettoyage.

Réf. **GRP820** GN 1/1

POTATO.FRY

Plaque en inox perforée pour frites.



ŒUFS ET FRITURE

Idéale pour

Frites

Avantages

Plaque en acier avec le fond et le côté perforés ;
Fond ondulé pour améliorer la circulation de l'air sur les frites.

Réf. **GRP817** GN 1/1

PAN.FRY

Plaque en inox antiadhérente pour frire.



ŒUFS ET FRITURE

Idéale pour

Croquettes ;
Escalopes et filets de poisson panés ;
Légumes panés.

Avantages

Elle permet d'utiliser moins d'huile et de graisses pendant la cuisson ;
Friture identiques sur chaque point de la plaque.

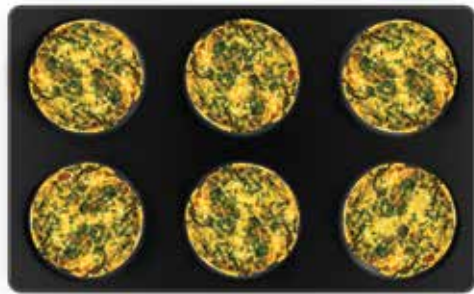
Réf. **TG905** GN 1/1 - Réf. **TG735** GN 2/3

Chaque cuisson demande sa propre plaque

Cooking Essentials

EGGS 6 x 2

Plaque en aluminium antiadhérente pour cuire jusqu'à 6 omelettes (2 œufs par omelette).



ŒUFS ET FRITURE

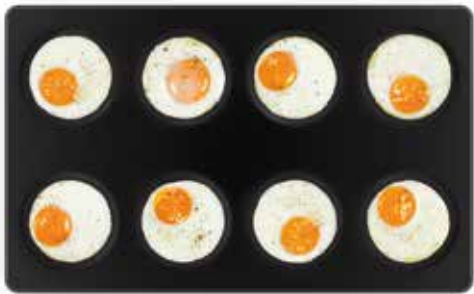
Idéale pour
Œufs au plat ;
Omelettes.

Avantages
6 omelettes en moins de 4 minutes ;
Légère, résistante et facile à nettoyer.

Réf. **TG935** GN 1/1

EGGS 8 x 1

Plaque en aluminium antiadhérente pour cuire jusqu'à 8 œufs.



ŒUFS ET FRITURE

Idéale pour
Œufs au plat ;
Omelettes.

Avantages
8 œufs en moins de 4 minutes ;
Légère, résistante et facile à nettoyer.

Réf. **TG936** GN 1/1 - Réf. **TG937** GN 2/3

STEAM

Plaque en inox perforée pour cuissons à la vapeur.



CUISONS À LA VAPEUR ET SOUS VIDE

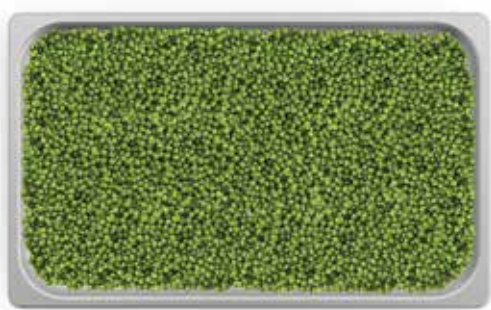
Idéale pour
Légumes à la vapeur ;
Cuissons sous vide.

Avantages
Fond et côtés perforés pour améliorer la circulation de la vapeur.

Réf. **GRP815** GN 1/1 - Réf. **GRP710** GN 2/3

FORO.STEEL20

Plaque en inox perforée.



CUISONS À LA VAPEUR ET SOUS VIDE

Idéale pour
Cuissons à la vapeur ;
Cuissons sous vide.

Avantages
Fond perforé pour améliorer la circulation de la vapeur.

Réf. **TG810** GN 1/1 - Réf. **TG710** GN 2/3

FORO.BLACK

Plaque en aluminium antiadhérente perforée.



BOULANGERIE ET PÂTISSERIE

Idéale pour
Croissants ;
Pain congelé ;
Pâte sablée.

Avantages
Revêtement en matériel antiadhérent avec côté externe ultra-bas pour améliorer la circulation de l'air.

Réf. **TG890** GN 1/1 - Réf. **TG730** GN 2/3

FORO.SILICO

Plaque en aluminium perforée avec revêtement en silicone.

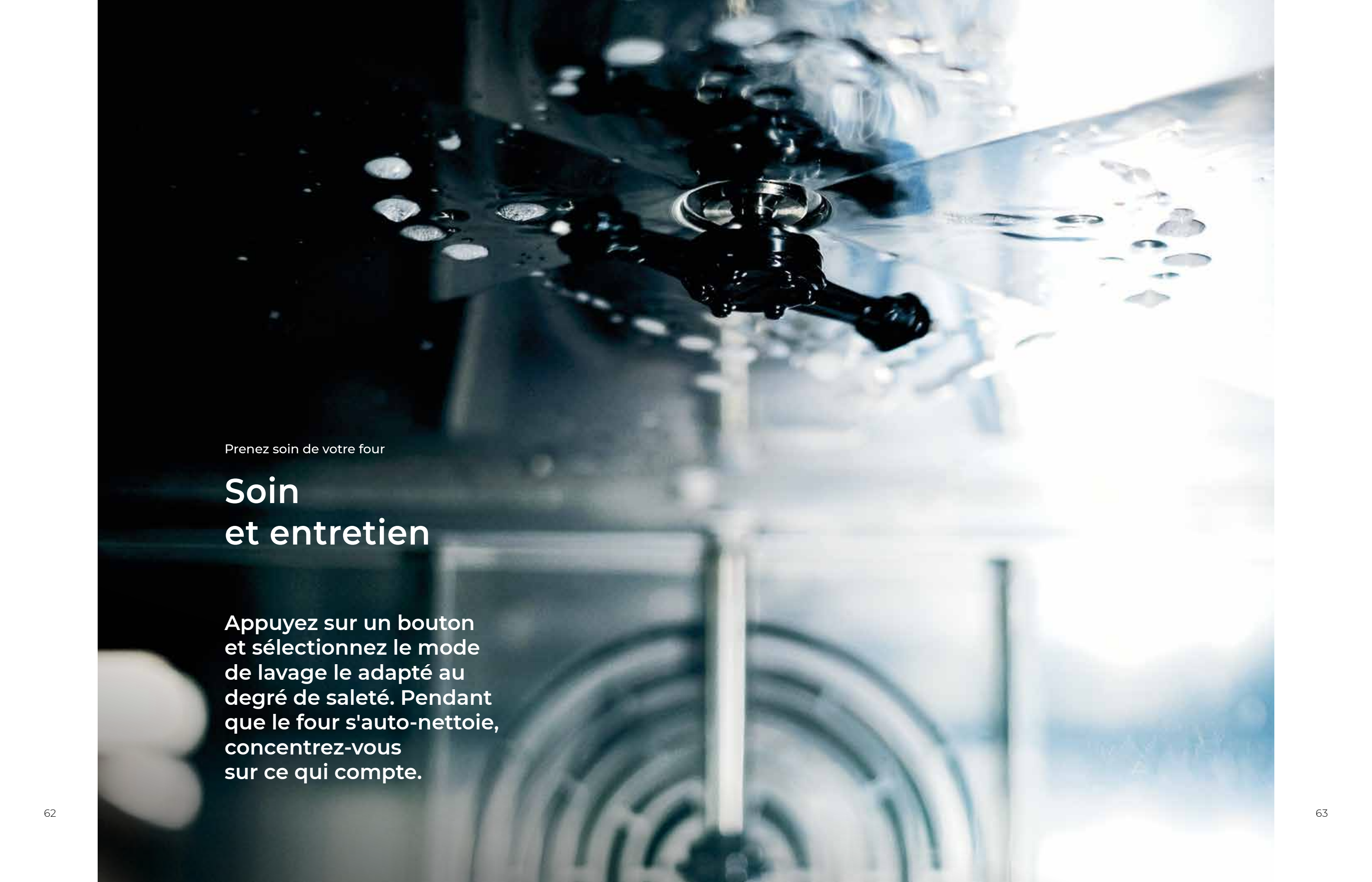


BOULANGERIE ET PÂTISSERIE

Idéale pour
Croissants ;
Pain congelé ;
Pâte sablée.

Avantages
Revêtement en silicone résistant aux hautes températures ;
Idéale pour les produits recouverts de sucre.

Réf. **TG975** GN 1/1



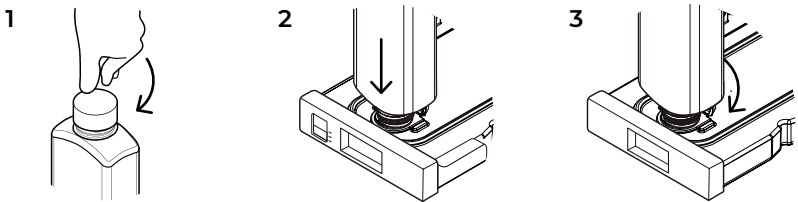
Prenez soin de votre four

Soin et entretien

Appuyez sur un bouton
et sélectionnez le mode
de lavage le adapté au
degré de saleté. Pendant
que le four s'auto-nettoie,
concentrez-vous
sur ce qui compte.

UNOX.Pure

DET&Rinse™



Soin et Entretien



PURE-RO

Système de filtration de l'eau à osmose inverse pour garantir la déminéralisation complète de tout type d'eau.

Réf. XHC002
Détails techniques à la page 75

Non nécessaire pour fours CHEFTOP MIND.Maps™ BIG.



PURE

Systèmes de filtration à résine qui élimine de l'eau les substances qui contribuent à la formation du calcaire.

Réf. XHC003
Détails techniques à la page 75



RECHARGE

Cartouche de remplacement pour système de filtration UNOX.Pure

Réf. XHC004
Détails techniques à la page 75



PLUS

Un agent de nettoyage et de rinçage alliant propreté maximale, consommation minimale et longue durée de vie pour votre four.

Réf. DB1015
Détails techniques à la page 75



ECO

Détergent à double concentration pour le nettoyage quotidien dans le plus grand respect de l'environnement.

Réf. DB1018
Détails techniques à la page 75



ULTRA

Détergent ultra puissant pour un niveau de saleté élevé, recommandé pour les graisses de volaille et de viande.

Réf. DB1050*
Détails techniques à la page 75

*Vérifiez la dipnibilité de ce produit dans votre pays.

Soin et Entretien

MIND.Maps™ PLUS

MIND.Maps™ PLUS

Découvrez tous les fours et leurs accessoires

Les fours les plus intelligents au monde

CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS
COUNTERTOP

BIG

750 x 783 x 538 mm l x p x h	750 x 783 x 675 mm l x p x h	750 x 783 x 843 mm l x p x h	750 x 783 x 1010 mm l x p x h
⚡ XEVC - 0311 - EPRM	⚡ XEVC - 0511 - EPRM	⚡ XEVC - 0711 - EPRM	⚡ XEVC - 1011 - EPRM
capacité 3 GN 1/1 espacement 67 mm fréquence 50/60 Hz voltage 230 V ~ 1N puissance 5 kW poids 56 kg	capacité 5 GN 1/1 espacement 67 mm fréquence 50/60 Hz voltage 400 V ~ 3N puissance 9,3 kW poids 70 kg	capacité 7 GN 1/1 espacement 67 mm fréquence 50/60 Hz voltage 400 V ~ 3N puissance 11,7 kW poids 86 kg	capacité 10 GN 1/1 espacement 67 mm fréquence 50/60 Hz voltage 400 V ~ 3N puissance 18,5 kW poids 98 kg
	🔥 XEVC - 0511 - GPRM	🔥 XEVC - 0711 - GPRM	🔥 XEVC - 1011 - GPRM
	capacité 5 GN 1/1 espacement 67 mm fréquence 50/60 Hz voltage 230 V ~ 1N puissance 0,6 kW puissance gaz G20, G25, nominale max. G25.1, G30, G31: 15 kW poids 85 kg	capacité 7 GN 1/1 espacement 67 mm fréquence 50/60 Hz voltage 230 V ~ 1N puissance 1 kW puissance gaz G20, G25, nominale max. G25.1, G30, G31: 19 kW poids 104 kg	capacité 10 GN 1/1 espacement 67 mm fréquence 50/60 Hz voltage 230 V ~ 1N puissance 1 kW puissance gaz G20, G25.1, G30, nominale max. G31: 22 kW/ G25: 21 kW poids 117 kg

860 x 1145 x 843 mm l x p x h	860 x 1145 x 1163 mm l x p x h	892 x 1018 x 1875 mm l x p x h	892 x 1257 x 1875 mm l x p x h
⚡ XEVC - 0621 - EPRM	⚡ XEVC - 1021 - EPRM	⚡ XEVL - 2011 - YPRS	⚡ XEVL - 2021 - YPRS
capacité 6 GN 2/1 espacement 77 mm fréquence 50/60 Hz voltage 400 V ~ 3N puissance 20,5 kW poids 120 kg	capacité 10 GN 2/1 espacement 77 mm fréquence 50/60 Hz voltage 400 V ~ 3N puissance 30,8 kW poids 180 kg	capacité 20 GN 1/1 espacement 67 mm fréquence 50/60 Hz voltage 380-415 V 3PH+N+PE puissance 38,5 kW poids 292 kg	capacité 20 GN 2/1 espacement 67 mm fréquence 50 Hz voltage 380-415 V 3PH+N+PE puissance 65 kW poids 339 kg
🔥 XEVC - 0621 - GPRM	🔥 XEVC - 1021 - GPRM	⚡ XEVL - 2011 - DPRS	⚡ XEVL - 2021 - DPRS
capacité 6 GN 2/1 espacement 77 mm fréquence 50/60 Hz voltage 230 V ~ 1N puissance 1 kW puissance gaz G20, G25.1, G31: 24 kW/G25: 23 kW/G30: 25 kW poids 180 kg	capacité 10 GN 2/1 espacement 77 mm fréquence 50/60 Hz voltage 230 V ~ 1N puissance 1,4 kW puissance gaz G20, G25, G25.1: 33 kW/G30, G31: 35 kW poids 190 kg	capacité 20 GN 1/1 espacement 67 mm fréquence 50/60 Hz voltage 220-240V 3PH+PE puissance 38,5 kW poids 292 kg	capacité 20 GN 2/1 espacement 67 mm fréquence 50 Hz voltage 220-240V 3PH+PE puissance 65 kW poids 339 kg
		🔥 XEVL - 2011 - GPRS	🔥 XEVL - 2021 - GPRS
		capacité 20 GN 1/1 espacement 67 mm fréquence 50/60 Hz voltage 220-240 V 1PH+N+PE puissance 2,8 kW puissance gaz 48 kW nominale max. poids 309 kg	capacité 20 GN 2/1 espacement 67 mm fréquence 50/60 Hz voltage 220-240V 1PH+N+PE puissance 2,5 kW puissance gaz 90 kW nominale max. poids 356 kg

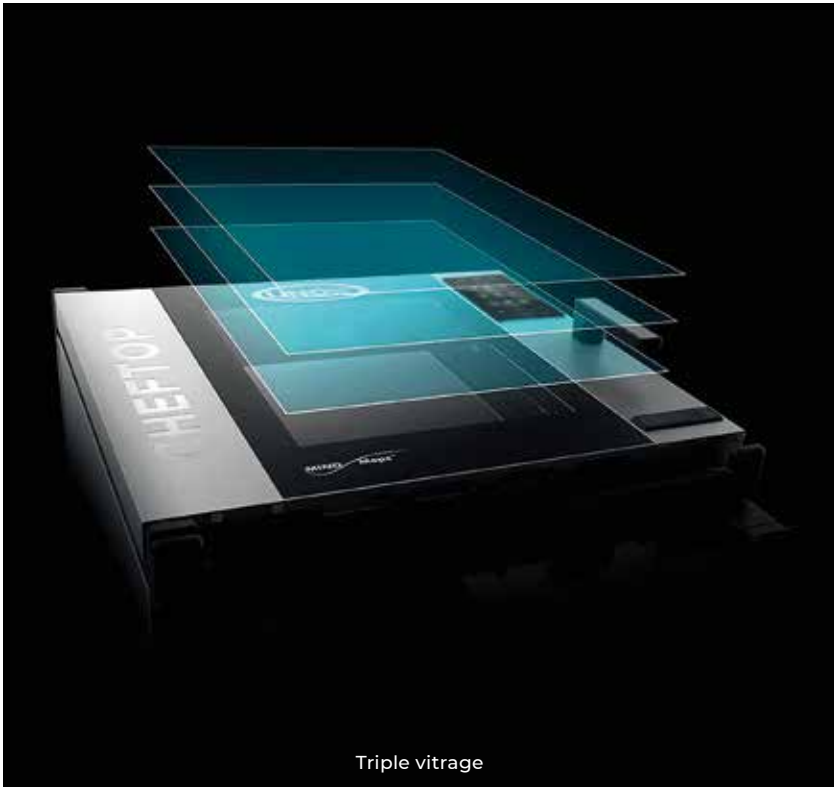
COMPACT

535 x 662 x 649 mm l x p x h	535 x 862 x 649 mm l x p x h	535 x 862 x 984 mm l x p x h
⚡ XECC - 0523 - EPRM	⚡ XECC - 0513 - EPRM	⚡ XECC - 1013 - EPRM
capacité 5 GN 2/3 espacement 67 mm fréquence 50/60 Hz voltage 230 V ~ 1N puissance 5,2 kW poids 55 kg	capacité 5 GN 1/1 espacement 67 mm fréquence 50/60 Hz voltage 400 V ~ 3N puissance 9,2 kW poids 65 kg	capacité 10 GN 1/1 espacement 67 mm fréquence 50/60 Hz voltage 400 V ~ 3N puissance 18,5 kW poids 90 kg

Remarques
Tous les fours sont disponibles aussi avec ferrage à droite - exemple réf. XEVC-1011-EPLM.
Une étagère de fours GN 2/1 peut accueillir jusqu'à 2 plaques GN 1/1.
Tour les fours BIG sont fournis avec chariot porte-plaques.



Détail techniques



Équipements

- Standard
- Optionnel
- Non disponible

BIG
COUTERTOP
et
COMPACT

		⚡	🔥	⚡	🔥
UNOX INTELLIGENT PERFORMANCE					
ADAPTIVE.Cooking™ : règle automatiquement les paramètres de cuisson pour garantir des résultats répétables		●	●	●	●
CLIMALUX™ : contrôle totale de l'humidité dans l'enceinte de cuisson		●	●	●	●
SMART.Preheating : règle automatiquement la température et la durée du préchauffage		●	●	●	●
AUTO.Soft : gère la montée en température pour la rendre plus délicate		●	●	●	●
SENSE.Klean : estime le degré de saleté de la chambre de cuisson du four et suggère le programme de nettoyage le plus adapté		●	●	●	●
UNOX INTENSIVE COOKING					
DRY.Maxi™ : extrait rapidement de l'humidité de l'enceinte de cuisson		●	●	●	●
STEAM.Maxi™ : produit de la vapeur saturée à partir de 35 °		●	●	●	●
AIR.Maxi™ : plusieurs ventilateurs avec inversion de rotation ENERGY STAR à 4 vitesses et fonction pulsée		●	●	●	●
EFFICIENT.Power : efficacité énergétique certifiée ENERGY STAR		●	●	●	●
PRESSURE Steam : augmente la saturation et la température de vapeur		●	●	●	●
DATA DRIVEN COOKING					
Connexion Wi-Fi		●	●	●	●
Connexion Ethernet		○	○	○	○
ddc.unox.com : vérifiez l'utilisation en temps réel, créez et envoyez des recettes de votre ordinateur à vos fours		●	●	●	●
DDC.Stats : analyse, compare et améliore les données d'utilisation et de consommation de votre four		●	●	●	●
DDC.App : contrôle en temps réel les fours connectés par votre smartphone		●	●	●	●
DDC.Coach : analyse votre façon d'utiliser le four et suggère des recettes personnalisées		●	●	●	●
MODES DE CUISSON MANUELS					
Cuisson à convection de 30 ° C à 260 ° C		●	●	●	●
Cuisson à convection de 30 ° C à 300 ° C		●	●	-	-
Cuisson mixte à vapeur et à convection à partir de 35 °C avec STEAM.Maxi™ de 30% à 90%		●	●	●	●
Cuisson mixte avec humidité et à convection a partir de 48 °C avec STEAM.Maxi™ de 10% à 20%		●	●	●	●
Cuisson à la vapeur saturée de 48 °C - 130 °C avec le système STEAM.Maxi™ 100%		●	●	●	●
Cuisson avec extraction d'humidité 30°C - 260 °C avec le système DRY.Maxi™ allant de 10% à 100%		●	●	●	●
Cuisson avec Delta T avec la sonde à coeur		●	●	●	●
Sonde à coeur monopoint		-	-	-	-
Sonde à coeur MULTI.Point à l'exclusion des modèles XEVC-0311-EPRM / XECC-0523-EPRM		●	●	●	●
Sonde à coeur extra-fine pour cuissons sous vide		○	○	○	○
PROGRAMMATION AVANCÉE ET CUISSONS AUTOMATIQUES					
MIND.Maps™ : dessinez vos processus de cuisson directement sur votre écran		●	●	●	●
PROGRAMS : possibilité d'enregistrer jusqu'à 384 programmes avec votre nom, image ou signature		●	●	●	●
CHEFUNOX : choisissez ce qu'il faut cuisiner dans la bibliothèque et le four réglera automatiquement tous les paramètres		●	●	●	●
MULTI.Time : gère jusqu'à 10 minuteriers pour cuire différents produits en même temps		●	●	●	●
MISE.EN.PLACE : Synchronise l'insertion des plaques dans la chambre de cuisson pour que tous les plats soient prêts en même temps		●	●	●	●
LAVAGE AUTOMATIQUE					
Rotor.KLEAN™ : 4 programmes de lavage automatique		●	●	●	●
Rotor.KLEAN™ : détecteur du niveau d'eau et de détergent à l'exclusion des modèles XEVC-0311-EPRM / XECC-0523-EPRM		●	●	●	●
Détergent DET&Rinse™ intégré		●	●	●	●
FONCTIONS ANNEXES					
Température de préchauffage jusqu'à 300°C réglable par l'utilisateur pour chaque programme		●	●	-	-
Température de préchauffage jusqu'à 260°C réglable par l'utilisateur pour chaque programme		●	●	●	●
Possibilité de visualiser le temps de cuisson restant		●	●	●	●
Maintenir le mode de cuisson avec le mode HOLD et la Fonction continue INF		●	●	●	●
Affichage de la valeur nominale des paramètres de cuisson		●	●	●	●
Unité de température en °C ou °F		●	●	●	●
PERFORMANCE ET SECURITE					
Protek.SAFE™ : arrêt automatique du ventilateur, pour réduire la perte d'énergie, en cas d'ouverture de la porte		●	●	●	●
Protek.SAFE™ : modulation de la puissance électrique ou gaz en fonction de la demande		●	●	●	●
Spido.GAS™ : échangeurs de chaleur à cheminées droites à haute performance pour une distribution uniforme de la chaleur		-	-	-	●
Spido.GAS™ : brûleurs soufflés à haute performance et échangeurs symétriques		-	●	-	-
DÉTAILS TECHNIQUES					
Chambre de cuisson en acier inox à angles arrondis AISI 304 à haute résistance		-	-	●	●
Chambre de cuisson moulée en acier inoxydable AISI 316 L		●	●	-	-
Chambre de cuisson avec le support des plaques pliée en forme de C		●	●	●	●
Illumination chambre de cuisson par le biais des lumières LED intégrées dans la porte		●	●	●	●
Panneau de commande à écran tactile capacitif 9,5"		●	●	●	●
Panneau de commande à écran tactile résistif 7"		-	-	-	-
Panneau de contrôle répondant à la certification d'étanchéité - IPX5		●	●	●	●
Système d'égouttement intégré à la porte pouvant fonctionner même lorsque la porte est ouverte		●	●	●	●
Égouttoir à grande capacité de récolte pouvant être connecté à un système de drainage		●	●	●	●
Structure solide et durable grâce à l'utilisation de matériaux innovants		●	●	●	●
Système à plusieurs turbines ayant 4 vitesses de rotation et résistances circulaires de hautes performances		-	-	●	●
6 moteurs avec un système à plusieurs turbines avec inversion de rotation et résistance de lignes droites à haute intensité de puissance		●	●	●	-
Charnières de porte en techno polymère autolubrifié à haute résistance		●	●	●	●
Positions d'arrêt de la porte 120° - 180°		●	●	-	-
Positions d'arrêt de la porte 60° - 120° - 180°		-	-	●	●
Porte réversible même après l'installation		-	-	○	○
Epaisseur de porte de 70 mm		●	●	-	-
Vitre d'ouverture de la porte interne facilitant le nettoyage		●	●	●	●
Fermeture / ouverture de la porte de sécurité en 2 étapes		●	●	○	○
Interrupteur de contact porte sans contact		●	●	●	●
Système d'auto-détection des problèmes ou cassures		●	●	●	●
Thermostat de sécurité		●	●	●	●

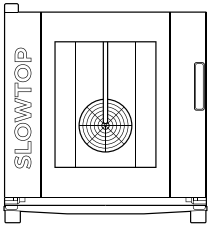
Accessoires

Découvrez tous les accessoires disponibles sur le site Unox

www.unox.com/fr_fr/accessories



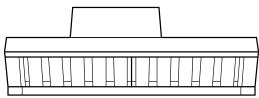
SLOWTOP



SLOWTOP

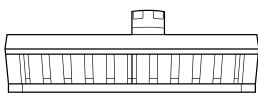
pour fours COUNTERTOP GN 1/1
750 x 792 x 961 mm - l x p x h
Réf. XEVSC-0711-CR

HOTTES



HOTTE AVEC FILTRE À CHARBONS ACTIFS

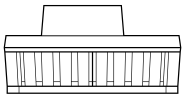
pour fours COUNTERTOP
10 & 6 GN 2/1
868 x 1323 x 366 mm - l x p x h
Réf. XEVHC-CF21



HOTTE AVEC CONDENSEUR

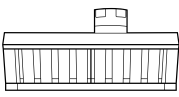
pour fours COUNTERTOP
10 & 6 GN 2/1
868 x 1323 x 240 mm - l x p x h
Réf. XEVHC-HC21

pour fours 20 GN 1/1 BIG
892 x 1131 x 342 mm - l x p x h
Réf. XEAHL-HCFL



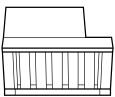
HOTTE AVEC FILTRE À CHARBONS ACTIFS

pour fours COUNTERTOP GN 1/1
750 x 956 x 366 mm - l x p x h
Réf. XEVHC-CF11



HOTTE AVEC CONDENSEUR

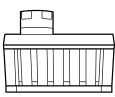
pour fours COUNTERTOP 20 GN 1/1
750 x 956 x 240 mm - l x p x h
Réf. XEVHC-HC11



HOTTE AVEC FILTRE À CHARBONS ACTIFS

pour fours COMPACT GN 1/1
535 x 1018 x 366 mm - l x p x h
Réf. XEHC-CF13

pour fours COMPACT GN 2/3
535 x 900 x 366 mm - l x p x h
Réf. XEHC-CF23

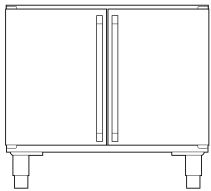


HOTTE AVEC CONDENSEUR

pour fours COMPACT 20 GN 1/1
535 x 1100 x 240 mm - l x p x h
Réf. XEHC-HC13

pour fours COMPACT GN 2/3
535 x 900 x 240 mm - l x p x h
Réf. XEHC-HC23

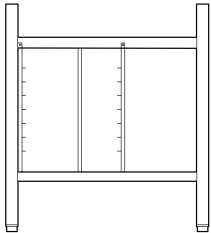
PLACARD NEUTRE



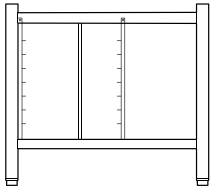
PLACARD NEUTRE
pour fours COUNTERTOP GN 2/1
860 x 1079 x 717 mm - l x p x h
Réf. XWVEC-0821

pour fours COUNTERTOP GN 1/1
750 x 656 x 676 mm - l x p x h
Réf. XWVEC-0811

PIÈTEMENT



PIÈTEMENT ULTRA HAUT
pour fours COUNTERTOP GN 1/1
732 x 641 x 888 mm - l x p x h
Réf. XWVRC-0711-UH



PIÈTEMENT HAUT
pour fours COUNTERTOP GN 2/1
842 x 864 x 692 mm - l x p x h
Réf. XWVRC-0021-H

pour fours COUNTERTOP GN 1/1
732 x 546 x 752 mm - l x p x h
Réf. XWVRC-0011-H

pour fours COMPACT GN 1/1
518 x 779 x 744 mm - l x p x h
Réf. XWCRC-0613-H

pour fours COMPACT GN 2/3
518 x 585 x 744 mm - l x p x h
Réf. XWCRC-0623-H



PIÈTEMENT INTERMÉDIAIRE
pour fours COUNTERTOP GN 1/1
732 x 546 x 462 mm - l x p x h
Réf. XWVRC-0011-M



PIÈTEMENT BAS
pour fours COUNTERTOP GN 2/1
842 x 891 x 305 mm - l x p x h
Réf. XWVRC-0021-L

pour fours COUNTERTOP GN 1/1
732 x 546 x 305 mm - l x p x h
Réf. XWVRC-0011-L

pour fours COMPACT GN 1/1
518 x 684 x 305 mm - l x p x h
Réf. XWCRC-0013-L

pour fours COMPACT GN 2/3
518 x 484 x 305 mm - l x p x h
Réf. XWCRC-0023-L

HYPER.SMOKER



HYPER.SMOKER
pour fours CHEFTOP MIND.Maps™
PLUS - vérifier la compatibilité
avec fours fabriqués avant 2016
Réf. XUC090

PLACEMENT SUR SOL



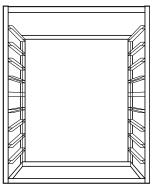
*Obligatoire pour positionner
le four au sol

PLACEMENT SUR SOL
pour fours COUNTERTOP GN 2/1
842 x 891 x 113 mm - l x p x h
Réf. XWVRC-0021-F

pour fours COUNTERTOP GN 1/1
732 x 546 x 113 mm - l x p x h
Réf. XWVRC-0011-F

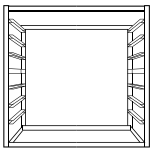
pour fours COMPACT GN 1/1
732 x 479 x 113 mm - l x p x h
Réf. XECRC-0013-F

ÉCHELLES PORTE-PLAQUES ET CHARIOTS



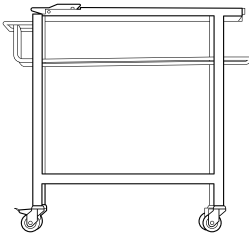
CHARIOTS
pour fours COUNTERTOP 10 GN 2/1
622 x 674 x 865 mm - l x p x h
Réf. XWVBC-1021

pour fours COUNTERTOP 10 GN 1/1
568 x 361 x 719 mm - l x p x h
Réf. XWVBC-0911

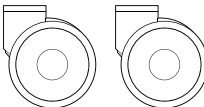


CHARIOTS
pour fours COUNTERTOP 6 GN 2/1
622 x 674 x 545 mm - l x p x h
Réf. XWVBC-0621

pour fours COUNTERTOP 7 GN 1/1
568 x 361 x 546 mm - l x p x h
Réf. XWVBC-0611

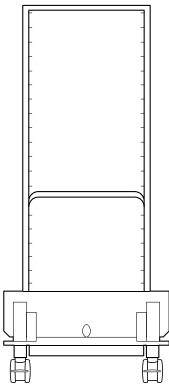


KIT ROULETTES



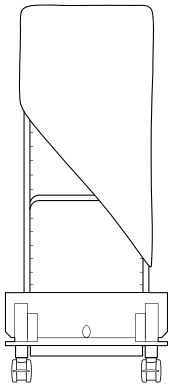
KIT ROULETTES
2 roulettes avec freins – 2 roulettes
sans freins - chaînes de sécurité
au mur
Réf. XUC012

QUICK.LOAD & QUICK.PLATE



QUICK.LOAD
pour fours BIG 20 GN 2/1
776 x 851 x 1741 mm - l x p x h
Réf. XEVTL-2021

pour fours BIG 20 GN 1/1
776 x 681 x 1741 mm - l x p x h
Réf. XEVTL-2011

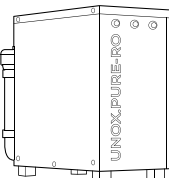


HOLDING.COVER
couverture thermique

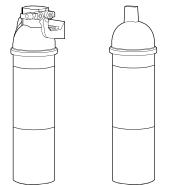
pour QUICK.LOAD
et QUICK.PLATE GN 2/1
Réf. XUC031

pour QUICK.LOAD
et QUICK.PLATE GN 1/1
Réf. XUC030

SOIN ET ENTRETIEN



UNOX.PURE-RO
système à osmose inverse
Réf. XHC002



UNOX.PURE
système de filtrage à résine
Réf. XHC003

+ CARTOUCHE DE REMPLACEMENT
Réf. XHC004

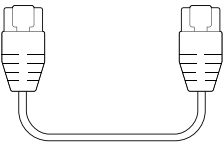
DÉTURGENTS POUR LE NETTOYAGE



DET&RINSE™ PLUS
DET&RINSE™ ECO
DET&RINSE™ ULTRA

carton de 10 bidons x 1 lt
Réf. DB1015
Réf. DB1018
Réf. DB1050

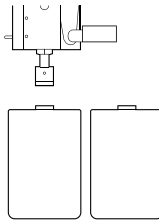
CONNEXION



**ACCESSOIRES POUR
CONNECTER LE FOUR
À L'INTERNET**

kit pour connexion Ethernet
Réf. XEC006

SMART.DRAIN



SMART.DRAIN

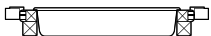
Système de récolte des graisses
et des résidus liquides de cuisson

pour placard neutre
et piètement haut
Réf. XUC020

*voir solutions conseillées
à la page 39



PIÈTEMENT BAS
pour fours COUNTERTOP GN 1/1
732 x 546 x 305 mm - l x p x h
Art. XWVRC-0011-L-PO

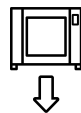


ÉCHELLES PORTE-PLAQUES
pour fours COUNTERTOP GN 1/1
629 x 708 x 106 mm - l x p x h
Art. XWVYC-0011-L-PO

Assistance Technique

Installation

Le bon point de départ



Un réseau global de Centres de Service

Une installation parfaite est essentielle pour garantir le bon fonctionnement de votre CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS et éliminer les interruptions de votre travail quotidien. Faites confiance à nos centres Service Partners autorisés dans le monde entier. Concentrez-vous sur ce qui compte.

Entretien

Pas d'interruptions pendant votre travail



Une réponse vite à vos besoins

Une fois qu'il est connecté à Internet, votre four communique les pannes ou les entretiens nécessaires directement à notre centre opérationnel. Préserver des conditions optimales pour votre four est la priorité d'Unox: nos techniciens qualifiés sont disponibles pour vous fournir un support téléphonique ou physique.

Garantie LONG.Life et LONG.Life4

Une promesse de fiabilité



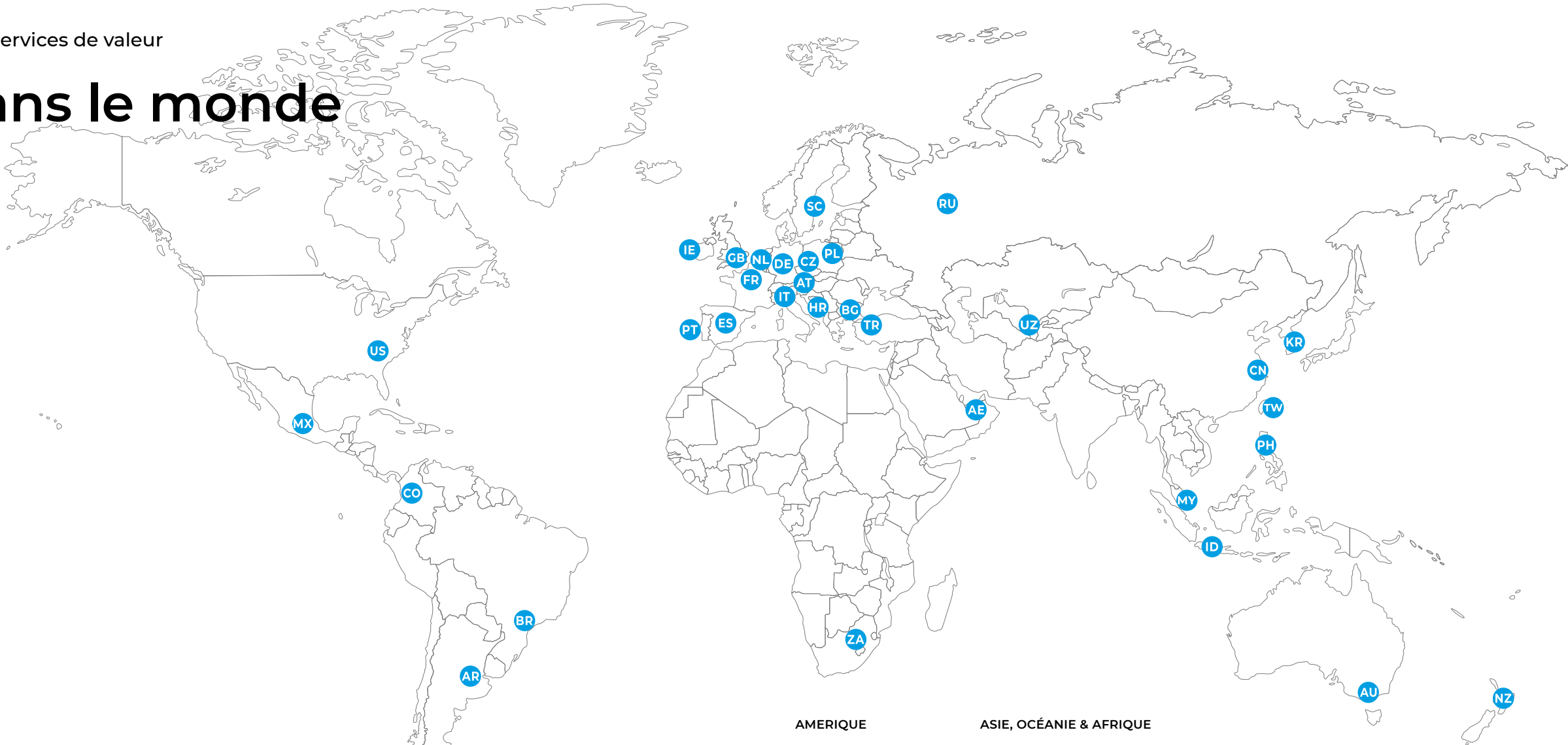
Un choix fait pour durer dans le temps

Après avoir connecté votre four CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS à l'Internet, vous pouvez activer la garantie UNOX LONG.Life4 sur notre site Web unox.com et prolonger la garantie jusqu'à 4 ans ou 10.000 heures de travail sur les pièces détachées et 24 mois* ou 10.000 heures de travail sur la main d'œuvre.

*Vérifiez les Conditions de Garantie pour votre pays sur notre site web unox.com

LONGLife4!

UNOX dans le monde



Contacts

Contacts

INTERNATIONAL

UNOX S.p.a
Via Majorana, 22
35010 - Cadoneghe (PD) - Italy
E-mail: info@unox.com
Tel: +39 049 8657511

EUROPE

IT - ITALIA
UNOX S.p.a
E-mail: info@unox.it
Tel: +39 049 8657511

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

FR - FRANCE, BELGIUM & LUXEMBOURG
UNOX FRANCE s.a.s.
E-mail: info.fr@unox.com
Tel: +33 4 78 17 35 39

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

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

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

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

SC - SCANDINAVIAN COUNTRIES
UNOX SCANDINAVIA AB
E-mail: info.se@unox.com
Tel: +46(0)790 75 63 64

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

RU - РОССИЯ, ПРИБАЛТИКА И СТРАНЫ СНГ
UNOX РОССИЯ
E-mail: info.ru@unox.com
Tel: +7 (499) 702 - 00 - 14

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

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

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

PL - POLSKA
Unox Polska Sp.zo.o.
E-mail: info.pl@unox.com
Tel: +48 665 232 000

TR - TÜRKİYE - UNOX TURKEY
Profesyonel mutfak ekipmanları endüstri ve ticaret limited şirketi
E-mail: info.tr@unox.com
Tel: +90 530 176 62 03

NL - NETHERLANDS
UNOX NETHERLANDS B.V.
E-mail: info.nl@unox.com
Tel: +31 6 27 21 14 10

US - U.S.A. & CANADA
UNOX Inc.
E-mail: info.usa@unox.com
Tel: +1 800 489 8669

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

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

MX - MEXICO
UNOX MEXICO, S. DE R.L. DE C.V.
E-mail: info.mx@unox.com
Tel: +52 55 8116-7720

ASIE, OCÉANIE & AFRIQUE

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

AE - U.A.E.
UNOX MIDDLE EAST DMCC
E-mail: info.uae@unox.com
Tel: +971 4 554 2146

UZ - UZBEKISTAN
UNOX PRO LLC
E-mail: info.uz@unox.com
Tel: +998 90 370 90 10

CN - 中华人民共和国
UNOX TRADING (SHANGHAI) Ltd. CO.
电子邮件: info.china@unox.com
电话: +86 21 56907696

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

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

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

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

TW - TAIWAN, HONG KONG & MACAU
UNOX TAIWAN
E-mail: info.tw@unox.com
Tel: +886 928 250 536

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

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

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

MIND.Maps™ PLUS

MIND.Maps™ PLUS



INVENTIVE SIMPLIFICATION

unox.com



LI1388B0 imprimé sur 01-2020

Les images de ce catalogue sont utilisées uniquement à but illustratif

Toutes les données contenues dans ce catalogue peuvent subir des variations et être modifiées sans aucun préavis.