



CHEFTOP *MIND Maps™* PLUS





CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS

Ontwikkeld om uw ambities waar te maken.

Net zo controleerbaar als uw hand. Net zo natuurlijk als alles dat u van plan bent. Intelligent en online. Dit is CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS van UNOX, de professionele oven die elke afstand tussen uw dromen en verwerkelijking ervan opheft. Met een enkele handeling.



Bekijk de video "Master Touch"
op het officiële YouTube-kanaal van UNOX

Uw succes praat voor zich.



CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS

De oplossing die u nodig heeft in de maat die u wilt.

De CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS-ovens zijn het resultaat van resultaat van de jarenlange ervaring en onderzoek van UNOX resultaat van de meest veeleisende chef-koks tijdens hun dagelijkse inspanning om hun creaties te realiseren.

Ze zijn ontworpen om onder elke omstandigheid de beste prestaties te leveren en daarbij gebruiksvriendelijk te zijn. Ze maken gebruik van de meest recente intelligente technologieën die uw werk op concrete wijze ondersteunen en passen in elke keuken, ook de uwe.

De versies voor 3, 5, 7 en 10 GN 1\1-trays en 6, 10 GN 2\1-trays zijn het referentiepunt voor elke keuken. Dankzij de mogelijkheid om kolommen te maken die aan elke specifieke eis kunnen voldoen, passen ze in elke gebruiksomgeving.

Versies met wagens voor 20 en 40 GN 1\1-trays en GN 2\1-trays zijn onvermoeibare instrumenten die voor grote keukens en bereidingscentra geschikt zijn.

De compacte versies GN 1\1 en GN 2\3 zijn de oplossing voor alle omgevingen waar het ruimtebeslag een belangrijke variabele is en waar geen compromis op het gebied van prestaties kan worden aanvaard. Ook in dit geval is het resultaat altijd perfect.

 **Bekijk de video "Master Touch"**
op het officiële YouTube-kanaal van UNOX

Unox Intelligent Performance

Intelligente bereiding. Een zeker resultaat.

Om telkens weer dezelfde resultaten te kunnen behalen, zijn controle, intelligentie en ervaring vereist. Elk detail telt: wat er vóór en tijdens het bakken gebeurt, de verschillende hoeveelheden, de eigenschappen van het voedsel dat per seizoen varieert en de behendigheid die per personeelslid verschilt.

Wilt u een voorbeeld?

Om veel trays in de oven te plaatsen is meer tijd nodig dan wanneer u een of weinig trays in de oven plaatst. De ovendeur blijft langer open staan, waardoor de temperatuur meer daalt. De oven begint hierdoor bij een lagere temperatuur te bereiden en moet meer voedsel bereiden. Daarom heeft de oven meer tijd nodig om de juiste omstandigheden te bereiken. Bovendien wordt bij een volle oven meer vocht afgegeven dan bij een halfvolle oven het geval is, terwijl de parameters van de bereiding aanzienlijk wijzigen wanneer de ovendeur plotseling wordt geopend.

Om herhaaldelijke resultaten te kunnen bereiken zijn een continue supervisie, een monitoring van elk detail en onmiddellijke ingrepen vereist. Er is dus behoefte aan controle, intelligentie en ervaring. Kortom alles waar de CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS-oven met de intelligente UNOX INTELLIGENT. Performance-technologie over beschikt



ADAPTIVE.Cooking™ Altijd perfecte resultaten.

De ADAPTIVE.Cooking™-technologie transformeert uw oven in een intelligent instrument dat uw instellingen kan interpreteren en het gewenste resultaat begrijpt. Aan de hand van sensoren registreert uw CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS de schommelingen in de vochtigheid en de temperatuur, begrijpt het hoeveel voedsel daadwerkelijk in de oven is geplaatst en regelt het automatisch de bereiding door in te grijpen op alle parameters en de gecombineerde werking van de INTENSIVE.Cooking™-technologieën te moduleren, zodat u elke keer weer een identiek en perfect resultaat behaalt. Precies zoals u in gedachten had.

CLIMALUX™ Volledige vochtcontrole.

Het vocht dat in de ovenruimte aanwezig is, is afkomstig van het bereidingproces en de verdamping van het water dat in het voedsel aanwezig is. Dankzij de intelligente CLIMALUX™-technologie meet uw CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS de daadwerkelijke vochtigheid in de oven aan de hand van nauwkeurige sensoren en grijpt het automatisch in op de afgifte van stoom of de verwijdering van het vocht, zodat de daadwerkelijke omstandigheden en de ingestelde omstandigheden overeenstemmen. Op deze manier waarborgt CLIMALUX™ dat de bereidingen herhaald kunnen worden, terwijl meer dan 90% van de energie en het water bespaard kunnen worden in vergelijking met traditionele combinatieovens.

AUTO.Soft Delicate bakfunctie.

Een te snel stijgende temperatuur kan in het geval van delicate producten en bij een grote belasting de gelijkmatigheid van het algehele resultaat benadelen.

Wanneer de AUTO.Soft-functie geactiveerd is, regelt uw CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS-oven automatisch de temperatuurstijging naar aanleiding van de meting van de sensoren, zodat dit geleidelijk aan plaatsvindt en een optimale verspreiding van de warmte over elke tray wordt gewaarborgd. Want elk detail telt als het om uw eisen gaat.

SMART.Preheating Intelligent voorverwarmen.

Een correcte voorverwarming van de oven zorgt voor de optimale omstandigheden die nodig zijn om de bereiding te optimaliseren zodra de ovendeur wordt gesloten. CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS is voorzien van de intelligente technologie SMART. Preheating en stelt daarom automatisch de juiste voorverwarmingstemperatuur en -tijd in naar aanleiding van de parameters van de ingestelde bereiding en hetgeen in de voorafgaande uren is gebeurd. Op deze manier wordt u op elk moment van de dag het beste resultaat gewaarborgd en bespaart u tot 20% aan energie in vergelijking met de handmatige voorverwarming.

SENSE.Klean Intelligente reiniging.

Uw CHEFTOP MIND.Maps™-oven is een intelligente machine voorzien van technologieën die u maximale bereidingsprestaties kunnen leveren. Een correcte reiniging is buitengewoon belangrijk om ook na verloop van tijd de correcte werking van de sensoren en componenten te waarborgen en dag in dag uit, elke maand en jaar na jaar de beste bereidingsprestaties te behouden. De SENSE.Klean-technologie schat de mate van verontreiniging en adviseert u naar aanleiding van het daadwerkelijke gebruik over de meest geschikte automatische reiniging. Op deze manier wordt de beste hygiëne gewaarborgd en wordt een zinloze verspilling van water en reinigingsmiddel vermeden.

Unox Intelligent Performance

Maximale prestatieniveaus, onder elke omstandigheid.

Vier intelligente technologieën die ontwikkeld zijn om uw werk te maximaliseren, de prestaties te verbeteren en u te helpen om uw ambities te realiseren. Want elk succes moet dag na dag worden opgebouwd.

Ontdek hoe de UNOX INTELLIGENT.Performance-technologieën van invloed zijn op de bereiding, de meest voorkomende fouten corrigeren en het dagelijkse resultaat aanzienlijk verbeteren. Perfectie wordt uw motto.



**ZONDER
ADAPTIVE.
COOKING™**

De hoeveelheid voedsel in de oven is van invloed op het eindresultaat. Dit betekent dat een programma dat voor een enkele tray ingesteld is, niet voldoende is voor een volledig gevulde oven. Een programma dat echter voor een volle oven ingesteld is, zou een enkele tray kunnen verbranden.

**MET
ADAPTIVE.
COOKING™**

De ADAPTIVE.Cooking™-technologie herkent de hoeveelheid voedsel die in de oven is geplaatst en optimaliseert automatisch de tijd, de temperatuur en het klimaat, zonder dat andere programma's moeten worden opgesteld die van de hoeveelheid afhangen.

**OPTIMALE INSTELLING
VOOR HALFVOLLE OVEN**

ZALM

PRE 260 °C

6 min

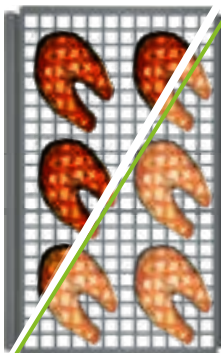
240 °C

0%

**RESULTAAT
MET ÉÉN TRAY**

**ZONDER
ADAPTIVE.
COOKING™**

Bereidingstijd:
6 min
Effectieve
gemiddelde
temperatuur:
250 °C
Daadwerkelijke ge-
middelde vochtigheid
tijdens de bereiding:
0%



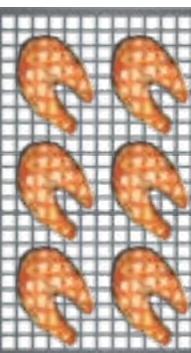
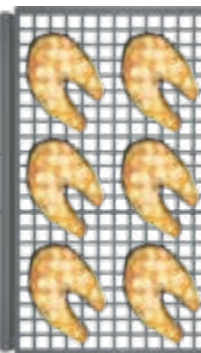
**MET
ADAPTIVE.
COOKING™**

Bereidingstijd:
6 min
Effectieve
gemiddelde
temperatuur:
240 °C
Daadwerkelijke ge-
middelde vochtigheid
tijdens de bereiding:
0%

**RESULTAAT
BIJ VOLLE OVEN**

**ZONDER
ADAPTIVE.
COOKING™**

Bereidingstijd:
5 min
Effectieve
gemiddelde
temperatuur:
220 °C
Daadwerkelijke ge-
middelde vochtigheid
tijdens de bereiding:
50%



**MET
ADAPTIVE.
COOKING™**

Bereidingstijd:
8 min
Effectieve
gemiddelde
temperatuur:
240 °C
Daadwerkelijke ge-
middelde vochtigheid
tijdens de bereiding:
0%

**ZONDER
CLIMALUX™
Gemengde
bereidingen**

De ongecontroleerde aanwezigheid van vochtigheid in de ovenruimte is negatief van invloed op de bereiding van het product, de kleur van de buitenlaag en de inwendige structuur.

**MET
CLIMALUX™
Gemengde
bereidingen**

CLIMALUX™ registreert de schommelingen in de vochtigheid en grijpt snel in om het overtollige vocht te verwijderen en de omstandigheden te waarborgen die voor de bereiding nodig zijn.

**OPTIMALE INSTELLING
VOOR HALFVOLLE OVEN**

KIP

PRE 210 °C

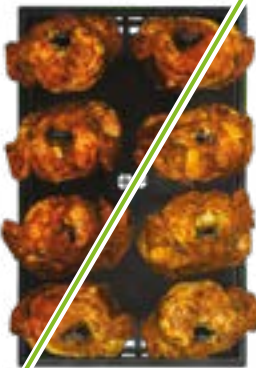
38 min

190 °C

30%

**ZONDER
CLIMALUX**

Daadwerkelijke gemiddelde vochtigheid tijdens de bereiding: **20%**



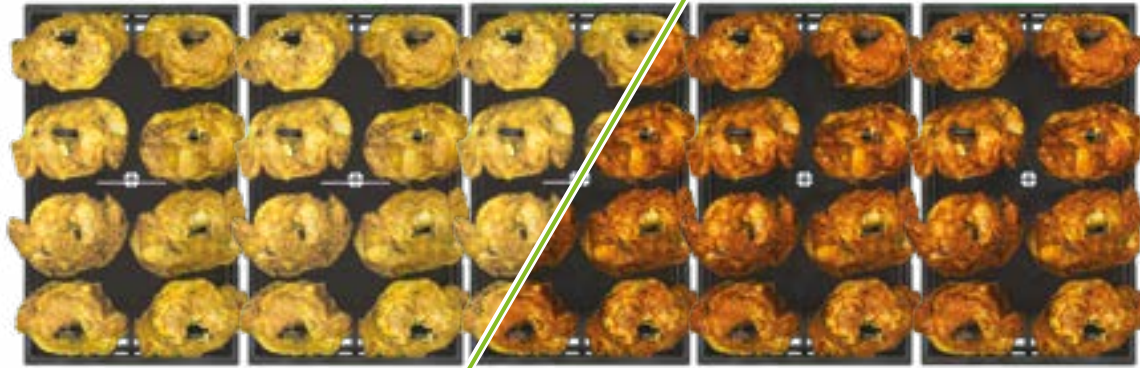
**MET
CLIMALUX**

Daadwerkelijke gemiddelde vochtigheid tijdens de bereiding: **30%**

**RESULTAAT
BIJ VOLLE OVEN**

**ZONDER
CLIMALUX**

Daadwerkelijke gemiddelde vochtigheid tijdens de bereiding: **80%**



**MET
CLIMALUX**

Daadwerkelijke gemiddelde vochtigheid tijdens de bereiding: **30%**

**ZONDER
CLIMALUX™
Bereidingen met
stoom**

Bereidingen met stoom in een combinatieoven verbruiken zonder twijfel de meeste energie en water.

**MET
CLIMALUX™
Bereidingen met
stoom**

CLIMALUX™ meet continu het daadwerkelijke vochtigheidspercentage in de ovenruimte en beperkt het waterdebiet als de volledige verzadiging bereikt is. Op deze manier wordt veel energie en water bespaard.

GESTOOMDE
AARDAPPELEN

PRE 110 °C

20 min

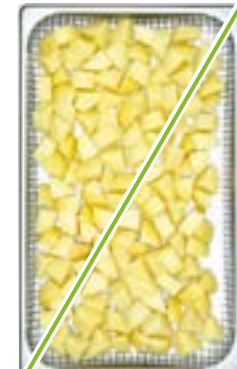
100 °C

100%

**ZONDER
CLIMALUX™**

Daadwerkelijke gemiddelde vochtigheid tijdens de bereiding: **100%**

Gemiddeld verbruik
kW: 3,15
I H2O: 9,8



**MET
CLIMALUX™**

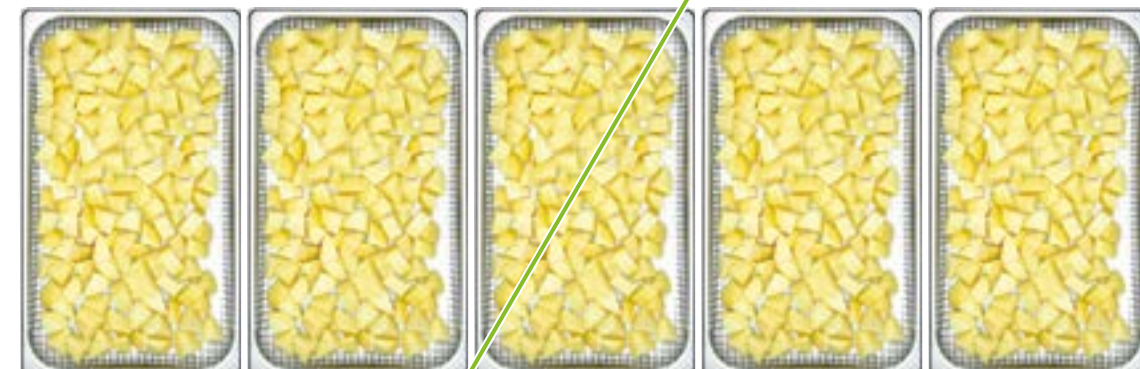
Daadwerkelijke gemiddelde vochtigheid tijdens de bereiding: **100%**

Gemiddeld verbruik
kW: 1,66
I H2O: 4,1

**ZONDER
CLIMALUX™**

Daadwerkelijke gemiddelde vochtigheid tijdens de bereiding: **100%**

Gemiddeld verbruik
kW: 9,00
I H2O: 13,00



**MET
CLIMALUX™**

Daadwerkelijke gemiddelde vochtigheid tijdens de bereiding: **100%**

Gemiddeld verbruik (*)
kW: 7,51
I H2O: 5,441

*Gecertificeerd overeenkomstig de norm Steam Mode Cooking Energy Efficiency **ENERGY STAR**: bereiding bij 100 °C 100% stoom

**ZONDER
AUTO.SOFT**

Bij de overgang van de ene naar de andere bereidingsfase kan een snelle stijging van de temperatuur dusdanig agressief zijn dat de meest gevoelige producten duidelijk minder gelijkmatig worden bereid.

**MET
AUTO.SOFT**

De AUTO.Soft-functie beheert de stijging van de temperatuur, zorgt ervoor dat dit geleidelijk aan gebeurt en dat de gelijke temperatuur op elk punt van de tray en op elke tray behouden blijft.

AARDAPPELEN FASE 1/2

10 min

100 °C

100%

FASE 2/2

20 min

190 °C

100%

**ZONDER
AUTO.SOFT**

Duur temperatuurstijging **100 °C - 190 °C:**
1 min



**MET
AUTO.SOFT**

Duur temperatuurstijging **100 °C - 190 °C:**
7 min

**ZONDER
AUTO.SOFT**

Duur temperatuurstijging **100 °C - 190 °C:**
3 min



**MET
AUTO.SOFT**

Duur temperatuurstijging **100 °C - 190 °C:**
7 min

**ZONDER
SMART.PREHEATING**

De oven verwarmt zich voor tot op de ingestelde temperatuur, zonder dat daarbij met de voorafgaande gebeurtenissen rekening wordt gehouden. Het risico bestaat dat de oven onvoldoende warm is voor de eerste bereiding 's ochtends of dat door de voorverwarmingsfase energie wordt verspild, ook wanneer het staal van de ovenruimte door de voorafgaande bereidingsprocessen voldoende warmte heeft opgehoopt.

**MET
SMART.PREHEATING**

SMART.Preheating herkent de activiteiten die in de oven plaatsvinden voordat het voedsel in de oven wordt geplaatst en regelt de voorverwarming op intelligente wijze: intens bij koude oven 's ochtends, sneller of zelfs niet wanneer het staal van de ovenruimte reeds voldoende warm is om te kunnen bereiden. Zodat u altijd een juiste bereiding wordt geboden en u tegelijkertijd tijd en energie bespaart.

BROOD

PRE 210 °C

18 min

180 °C



**ZONDER
SMART.PREHEATING**

Voorverwarmingstijd: **6 min**
Temp. staal in ovenruimte na voorverwarming: **100 °C**

Voorverwarmingstijd: **6 min**
Temp. staal in ovenruimte na voorverwarming: **190 °C**



**MET
SMART.PREHEATING**

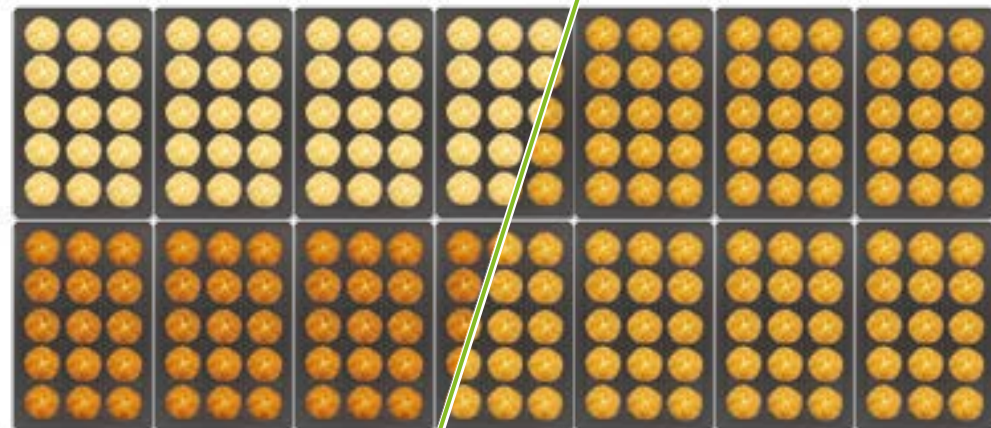
Voorverwarmingstijd: **9 min**
Temp. staal in ovenruimte na voorverwarming: **180 °C**

Voorverwarmingstijd: **0 min**
Temp. staal in ovenruimte na voorverwarming: **180 °C**

**ZONDER
SMART.PREHEATING**

Voorverwarmingstijd: **6 min**
Temp. staal in ovenruimte na voorverwarming: **100 °C**

Voorverwarmingstijd: **6 min**
Temp. staal in ovenruimte na voorverwarming: **190 °C**



**MET
SMART.PREHEATING**

Voorverwarmingstijd: **9 min**
Temp. staal in ovenruimte na voorverwarming: **180 °C**

Voorverwarmingstijd: **0 min**
Temp. staal in ovenruimte na voorverwarming: **180 °C**

DDC - Data Driven Cooking

Uw oven is uniek, intelligent en online.

De kunstmatig intelligente Data Driven Cooking-technologie is ontworpen om u te helpen om volledig het vermogen van uw UNOX CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS-oven te kunnen benutten: het systeem verzamelt gegevens, verwerkt de informatie, analyseert de gebruiksmodellen, levert een dagelijks rapport, verbindt zich met de cloud om recepten en gepersonaliseerd advies die daadwerkelijk aan uw eisen voldoen te identificeren en voor te stellen, hetgeen zich direct vertaalt naar nieuwe gerechten die u aan uw menu kunt toevoegen.

Met Data Driven Cooking worden de UNOX CHEFTOP MIND.Maps™-ovens meer dan een keukenuitrusting alleen. Ze worden de ideale partner die u helpt om uw succes te boeken.

Data Driven Cooking.
Dichter bij u, dichter bij uw succes.

Innovatieprijs



 Bekijk de video "Data Driven Cooking"



DDC.Ai - Artificial Intelligence Uw persoonlijke virtuele adviseur.

Uw CHEFTOP MIND.Maps™-oven verbonden met de UNOX-cloud verzendt gegevens die gebruikt kunnen worden om de DDC.AI-service te activeren. Deze gegevens zullen door de kunstmatige intelligentie worden verwerkt zodat recepten en gepersonaliseerd advies die daadwerkelijk aan uw eisen voldoen kunnen worden geïdentificeerd en voorgesteld, hetgeen zich direct vertaalt naar nieuwe gerechten die u aan uw menu kunt toevoegen. De resultaten zijn direct waarneembaar: drie maanden na de activering van DDC.AI neemt het gemiddelde gebruik van de oven met 25% en dus het rendement van uw investering toe.

DDC.Unox en DDC.App Alles binnen bereik van een klik.

Dankzij het webportaal ddc.unox.com en de DDC-app kunt u uw CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS ook controleren wanneer u zich niet in de keuken bevindt. U kunt de werking in reële tijd monitoren, gebruiks- en HACCP-gegevens verzamelen en zelfs maanden later analyseren, recepten op uw computer samenstellen, recepten die DDC.AI u voorstelt ontvangen en vervolgens met een klik naar uw oven sturen.

DDC.Stats Gemeten voor een continue verbetering.

Uw CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS-oven monitort en analyseert het energie-, reinigingsmiddel en waterverbruik, registreert de bereidingstijden en telt het aantal minuten dat de ovendeur openstaat; de DDC.Stats-functie vertaalt dit naar waardevolle, nuttige en heldere informatie die direct op het bedieningspaneel kan worden weergegeven. Op deze manier kunt u concreet elke mogelijke verbetering vaststellen en elke verspillingen elimineren en dus uw dagelijkse opbrengst verhogen.

Unox Intensive Cooking

U wilt meer: maximale bereidingsintensiteit.

Dankzij de technologieën is uw CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS-oven het meest efficiënte en geavanceerde instrument in uw keuken dat zeer hoge prestaties en bij elke applicatie waarneembare besparingen op het gebied van tijd, energie en arbeidskosten kan waarborgen.

Perfekte bereidingen, gelijkmatigheid op elke tray, verzadigd en dik stoom binnen een enkele seconde of een volledige verwijdering van het vocht, intense of delicate luchtstromen. Het beste op het gebied van combinatieovens.

Maar dit is niet alles: UNOX INTENSIVE.Cooking biedt u de mogelijkheid om uw CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS-oven ook te gebruiken voor bereidingen die normaal gesproken met traditionele ovens, zoals statische elektrische ovens of convectie-ovens, worden verricht.

Wat bespaart u? Dat is gemakkelijk vast te stellen: tot 45% minder energie dan een traditionele grill, meer dan 60% minder water dan bereidingen met kokend water, tot 80% minder olie dan een frituurpan. En bovenal een assistent die het bereidingsproces continu monitort, zonder dat daar extra arbeidskosten aan verbonden zijn.

DRY.Maxi™

Vochtigheid maakt ruimte voor smaak.

Vochtigheid geëxtraheerd, verwijderd, geëlimineerd. Deels of volledig, de keuze is aan u.

Zorg ervoor dat uw gerechten altijd een perfecte consistentie, perfect gebraden en perfect krokant zijn. Uitgesproken maar delicate smaken die zich nooit vermengen. Gemengde bereidingen van vlees, vis of groenten die hun identiteit behouden en hun eigenschappen benadrukken.

DRY.Maxi™ is de technologie waar u naar op zoek bent. De afwezigheid van vocht zorgt ervoor dat uw smakelijkste gerechten geconcentreerder zijn. Een bereiding afsluiten met DRY.Maxi™ komt overeen met het aanbrengen van uw signatuur op een kunstwerk.

Bereid u voor op grote resultaten.



STEAM.Maxi™

U heeft de kracht van stoom in uw handen.

Dankzij de continue en rigoureuze controle en exacte berekening van de schommelingen in de vochtigheid in de ovenruimte wordt STEAM.Maxi™ uw beste bondgenoot tijdens uw bereidingsprocessen. Van een dichte, warme wolk die uw gerechten omringt tot een gedeeltelijke vochtigheid. Van 35 naar 260 graden. Waar u ook naar op zoekt bent en hoe u maar wilt.

Met STEAM.Maxi™ raakt u gewend aan hoge bereidingsprestaties, terwijl u tegelijkertijd energie en water bespaart dankzij de on-demand-productie van stoom die door exacte algoritmen wordt geregeld.

Perfectie, dichtheid en intensiteit.

AIR.Maxi™

Stuurt, combineert, transformeert.

Het AIR.Maxi™-systeem met meerdere hogedichtheidsventilatoren waarborgt een uitstekend resultaat bij elke applicatie. Krachtige luchtstromen die de warmte tot diep in het voedsel laten binnendringen, de bereidingstijd voor vlees, vis en groenten, gegrilde, gefrituurde of gebraden gerechten verkorten, maar tevens een gecontroleerde, delicate en zwakke ventilatie voor zachte bereidingen, drogingsprocessen, delicaat braden of bereidingen die de hele nacht duren.

De AIR.Maxi™-technologie waarborgt een uitstekend gelijkmatige bereiding bij elke belasting en voor elk type voedsel dankzij de omkering van de draairichting die afhankelijk van de belasting en het levensmiddel plaatsvindt.

U wilt meer.

EFFICIENT.Power™

Vermogen en efficiëntie.

Hoogrendementsweerstand of het SPIDO.Gas™-systeem met geventileerde branders en gepatenteerde symmetrische warmtewisselaars:

voor welke voeding u ook kiest, met uw CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS worden altijd de maximale prestaties en efficiëntie gewaarborgd.

Maximaal snelle temperatuurstijging en precisie in het behoud van de temperatuur, energiebesparing dankzij driedubbelglas en hoogwaardige isolatiematerialen.

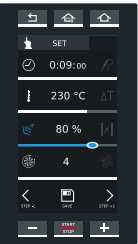
Wilt u cijfers? Een overgang van 60°C naar 260°C in 300 seconden voor zowel de elektrische versie als de gasversie. Topefficiëntie binnen de categorie gecombineerde werking, droge lucht en stroom overeenkomstig het ENERGY STAR-certificaat.

PLUS-bedieningsinterface

Het plezier van de controle die u verkiest.

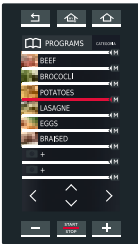
Krachtiger dan een bedieningspaneel, eenvoudiger dan een smartphone: de nieuwe limiet binnen de communicatie tussen u en uw oven. De controle van uw CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS-oven is het resultaat van verschillende revolutionaire ideeën en gebruiksgemak.

De touchscreen-interface van 9,5 inch van CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS biedt u een ongekennde keuze: creëer vrijuit een programma, gebruik een van de beschikbare automatische bereidingsprocessen en beheer maximaal 10 bereidingen tegelijkertijd. Maak gerust uw keuze. CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS staat altijd voor u klaar.



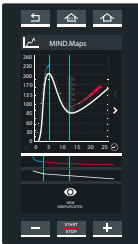
INSTELLING Eenvoudig. Volledig. Intuïtief.

De vrijheid om elk bereidingsproces duidelijk en intuïtief te kunnen instellen. Al uw parameters op één scherm: u kunt de uren, minuten en seconden instellen of kiezen voor een oneindige bereidingswijze of het *'s nachts warmhouden*. Kies de gewenste temperatuur, het klimaat en de ventilatiesnelheid voor elk bereidingstype. Creëer maximaal 9 verschillende instellingen die automatisch geprogrammeerd kunnen worden om alles dat u wilt te kunnen bereiden.



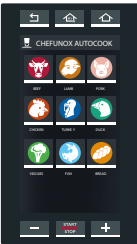
PROGRAMMA'S Uw meesterwerk. Vandaag, morgen, altijd.

Al uw bereidingen zijn uniek en kunnen herhaald worden dankzij de persoonlijke bibliotheek waar u uw bereidingsprogramma's in kunt opslaan en ordenen. CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS biedt de mogelijkheid om maximaal 380 programma's op te slaan en ze te organiseren in 16 verschillende groepen. De recepten kunnen dus worden ingedeeld naar aanleiding van de chef-koks die ze gebruiken of op type levensmiddel, zoals vlees, vis, groenten en desserts. De oven wordt het referentiepunt van uw keuken.



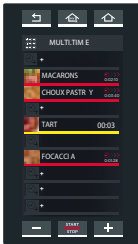
MIND.Maps™ Kies geen bereiding, maar ontwerp de uwe.

Voeg uw master touch toe. Vrijuit, wanneer u dit wilt. Maak uw creativiteit herhaalbaar. De MIND.Maps™-technologie met visuele taal biedt u de mogelijkheid om met slechts een aantal handelingen op het display zelfs de meest ingewikkelde bereidingen te realiseren. Met de pen die in de handgreep van uw CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS is opgenomen kunt u de meest ingewikkelde bereidingsprocessen met maximale creativiteit uittekenen en oproepen wanneer u dit wilt. U bedenkt, de oven voert uit.



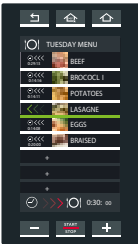
CHEFUNOX Kies wat u wilt bereiden. Start. Dat is alles.

Stel u voor dat u kunt beschikken over een bibliotheek aan afgemeten bereidingsprogramma's waarmee u het maximale resultaat kunt behalen zonder tijd en grondstoffen te verspillen. Kies het type bereiding, kies het soort voedsel, stel de gewenste bereidingsgraad in en uw CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS doet de rest. CHEFUNOX is het antwoord op de vraag naar hoge en herhaaldelijke kwaliteitsnormen. In elke situatie.



MULTI.Time Multitasking waar u altijd van heeft gedroomd.

De gejaagdheid van een service op het drukste moment, de orders, de druk, de warmte en de spanning. Maar ook de noodzaak om binnen zo kort mogelijke tijd alles te regelen. Op nette en georganiseerde wijze. Dit is het moment waarop de MULTI. Time-technologie zich het beste uit door u de mogelijkheid te bieden om maximaal 10 bereidingen tegelijkertijd te beheersen en altijd alles met een enkele blik onder controle te houden.



MISE.EN.PLACE We gaan verder dan de organisatie van een keuken.

We hebben het onmogelijke mogelijk gemaakt. Met MISE.EN.PLACE wordt uw CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS-oven nog waardevoller en intelligenter. Dankzij een unieke en intuïtieve functie stelt de oven de volgorde en de correcte tijden waarop de trays in de ovenruimte geplaatst moeten worden voor, zodat uw gerechten op exact hetzelfde moment gereed zullen zijn. Punctueel zijn was nooit eerder zo eenvoudig.

Elk detail telt, en dat weet u.

Ontwikkeld en gebouwd om perfect te zijn.

De door UNOX geproduceerde producten worden beschermd door een of meer van de volgende octrooien of octrooiaanvragen: IT 1393731; US 8.071.917; DE 10160225.8; ES 2369245; DE 102011010245.0; IT 1398088; US 8.712.561; DE 102011010753.3; IT 1398091; DE 102011014669.5; IT 1399068; US9188521; IT 272303; DE 102011014141.3; 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 102015000020928; IT 102016000034750; DE 10201707164; US 15471624; IT 202015000063980; US 15297709; DE 202016105830; IT 202016000069424; IT 202017000052355; IT 202015000031518; IT 102015000041480; IT 202017000052318; IT 1378934; en andere octrooien die wachten op registratie.



DRIEDUBBEL GLAS - ENERGY STAR-CERTIFICAAT



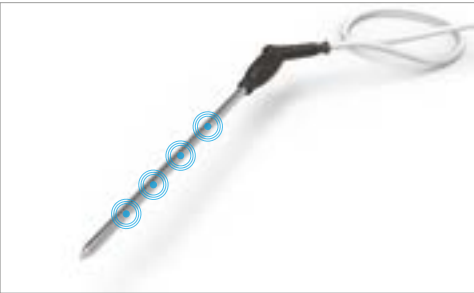
LCD-TOUCHSCREEN-PANEEL 9,5"



TRAYDRAGERS MET KANTELBEVEILIGING



AUTOMATISCHE REINIGING Rotor.KLEAN™



MULTI.POINT KERNTEMPERATUURSONDE



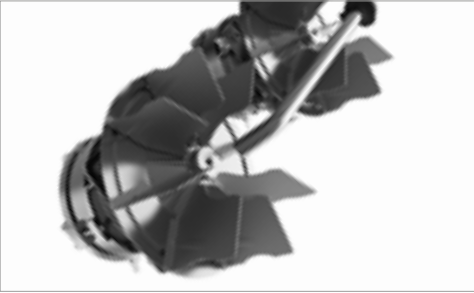
LEDVERLICHTING IN DE OVENDEUR



HANDGREEPSPIL VAN CARBONVEZEL



HOOGWAARDIGE WEERSTANDEN



SYSTEEM MET MEERDERE VENTILATOREN MET 4 SNELHEDEN



GEREED VOOR 3G-/WIFI-INTERNETVERBINDING



USB-POORT - UPLOAD/DOWNLOAD VAN GEGEVENS



SMART-SLUITING VOOR OVENS OP WIELEN



STERK ISOLEREND MATERIAAL



EXTRA FINE SOUS VIDE KERNTEMPERATUURSONDE - OPTIONEEL



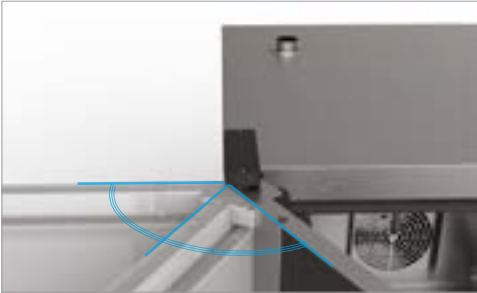
GEVENTILEERDE BRANDERS MET SYMMETRISCHE WARMTEWISSELAARS



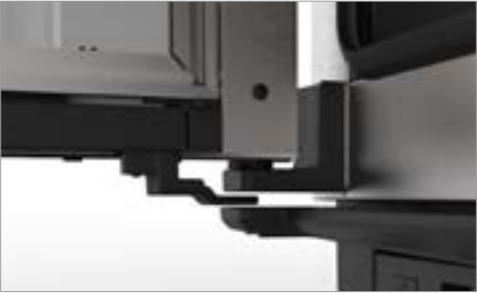
GEÏNTEGREERD DET&RINSE-RESERVOIR



OVENRUIMTE VAN STAAL AISI 304 MET REINIGING ACHTER BEHUIZING



DEURBLOKKERING 60°/120°/180°



CONDENSWEREND DRUPPELOPVANGSYSTEEM



GEPERFOREERDE ZIJSTEUNEN

Ontdek meer. Bekijk de video "MIND.MAPS". ONTWIKKELD VOOR UW SUCCES op het officiële YouTube-kanaal van UNOX

Lichte lucht in de keuken.

Gecertificeerde Ventless-kap



De stoomcondensatiekap van UNOX is de ideale oplossing die u kunt gebruiken om uw CHEFTOP MIND. Maps™ PLUS-oven op elke plek in uw keuken te plaatsen. Het inwendige, zelfreinigende filter verwijdert geuren en warmte uit de rook die door de schoorsteen worden uitgestoten, zonder dat de filter moet worden onderhouden of gereinigd.

Wanneer bijzonder vet voedsel bereid wordt, kan tevens een kit de filtering met actief koolstof worden geïnstalleerd die de geuren, ook de geuren die bij het openen van de ovendeur ontsnappen, verder beperkt.

Kiezen voor een ventless-kap van UNOX betekent in besparing investeren: u kunt uw CHEFTOP MIND. Maps™ PLUS ook op afstand van een afzuigkap aan het plafond installeren, of zelfs wanneer geen afzuigkap aanwezig is*, of de rook voorfilteren en het onderhoud van het centrale afzuigstelsel beperken.

*verificatie en goedkeuring door plaatselijke instanties en reglementen vereist.



Meer dan een warmhoudsysteem.

Een oven en een warmhoudsysteem in één.



Bereidingen op lage temperatuur, langzaam en zacht gebraden vlees, vacuümbereidingen, regenereren, warmhouden, bereidingen die de hele nacht duren. Dit zijn slechts een aantal van de oneindig veel bereidingstechnieken die SLOWTOP Cook'n'Hold u biedt.

Deze oven-warmhoudsysteem kan bereiden tot een temperatuur van 180°C en kan dus veel meer doen dan de warmhouden alleen. Zo kan het automatische bereidingen die de hele nacht duren beheren, stoom produceren en licht braden, waardoor het werk dat de CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS overdag moet verrichten wordt beperkt.

Dankzij de eenfasige elektrische voeding worden ongekende prestaties gewaarborgd met een minimaal verbruik en vult deze oven-warmhoudsysteem uw CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS perfect aan.



HYPER.SMOKER

Roken, bereiden, verbazen.



ACCESSOIRES

Verrijk uw gerechten en verbaas uw klanten. HYPER.Smoker, uw geheim.

Hyper.Smoker van UNOX transformeert uw CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS in een rookoven: gebruik houtsplinters en kies direct op het bedieningspaneel van de oven uit een van de 10 verschillende intensiteiten. Geef een gerookte smaak aan uw gerechten en verras zelfs de meest veeleisende proevers.

Kies HYPER.Smoker voor uw CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS en rook gerechten met behulp van de energie die in de ovenruimte wordt opgewekt, zonder dat u extra kosten moet maken of een externe energie voeding nodig heeft.

De makkelijkste handeling voor de beste smaak.



Oplossingen voor collectieve restaurants en evenementen.
Kwaliteit, kwantiteit en snelheid zijn belangrijk.

QUICK.Load & QUICK.Plato

Productiviteit en efficiëntie zijn de sleutelwoorden voor het succes van bereidingscentra, banketzalen, hotels en grote restaurants. Elke seconde telt, elke keer dat de ovendeur geopend wordt is belangrijk, de oven moet continu en zonder oponthoud werken. Met de QUICK.Load-wagens voor CHEFTOP MIND. Maps™ kunt u binnen korte tijd gerechten in grote hoeveelheden bereiden met een minimale tijdsinterval en warmteverlies tussen twee bereidingen. In het geval van grote banketten kunt u met de QUICK.Plato-wagens in een enkele minuut maximaal 102 borden regenereren zonder dat condens ontstaat dankzij CLIMALUX, de continue vochtcontrole van uw CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS-oven. Het thermische deksel HOLDING.Cover zorgt ervoor dat de borden warm blijven tot ze worden geserveerd.



QUICK.Load
20 GN 2/1-trays
20 GN 1/1-trays
HOLDING.Cover



CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS
20 GN 2/1-trays
20 GN 1/1-trays



QUICK.Plato
102 borden (GN 2/1)
51 borden (GN 1/1)
HOLDING.Cover



QUICK.Load
voor ovens voor 10 GN
2/1-trays
voor ovens voor 6 GN
2/1-trays



CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS
neutrale kast of
hoge stand

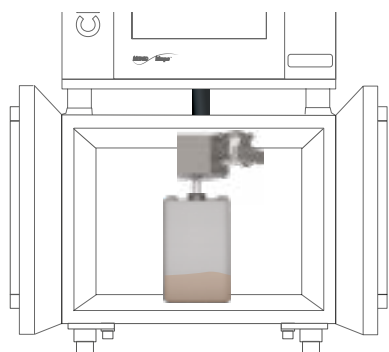


QUICK.Load
voor ovens voor 9 GN
1/1-trays
voor ovens voor 7 GN
1/1-trays





SMART.Drain Sap- en vetopvangsysteem



Tijdens typische bereidingsprocessen voor traiteurs, supermarkten, bereidingscentra en steakhouses, zoals bijvoorbeeld grillen, bakken en braden van grote hoeveelheden kippen-, varkens- en rundvlees is het belangrijk dat u uw oven beschermt tegen overmatig veel vuil en voornamelijk uw afvoerinstallatie tegen mogelijke verstoppingen.

Daarom hebben we SMART.Drain ontwikkeld. Dit is een speciale 2-wegklep die de afvoer van de oven afsluit en alle sappen en vet die tijdens de bereiding naar een handig reservoir stuurt. Uw CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS herkent de meest kritieke bereidingen en stelt u geheel automatisch direct op het bedieningspaneel voor om de klep in de juiste stand te plaatsen zodat de verontreiniging van de ovenruimte tot 70% wordt beperkt en elk risico op de verstopping van de afvoer door het hard worden van het collageen en het vet die tijdens de bereiding door het voedsel afgegeven worden en ernstige schade aan de winkel/keuken en het laboratorium kunnen veroorzaken vermijdt.



OPEN OPLOSSING

CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS
+ SMART.Drain
+ Hoge open stand



CLOSED OPLOSSING

CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS
+ SMART.Drain
+ Gesloten neutrale kast



TROLLEY OPLOSSING

CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS
+ SMART.Drain
+ Gesloten neutrale kast
+ Wagen met
bevestigingssysteem
AUTO.Lock

+
VULLEN
DE OPLOSSING
AAN



Actief-koolstoffilter



Ventless-kap



Tray Pollo



Tray Pollo.Grill

MAXI.LINK

Niet alleen tijd maar ook ruimte is geld.

De UNOX CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS-ovens zorgen ervoor dat u beter kunt bereiden en tijd en energie kunt besparen, terwijl de MAXI.Link-technologie echter is ontwikkeld om ruimte te besparen door kolommen te maken die aan elke specifieke eis kunnen voldoen.

MAXI.Link betekent dat u uw eigen oplossing kunt vormen door meerdere ovens en accessoires op elkaar te plaatsen, zodat u de verticale ruimte van uw keuken optimaal kunt benutten en de waardevolle ruimte op de vloer zoveel mogelijk vrijgehouden wordt. Deze oplossing biedt concrete voordelen op het gebied van veelzijdigheid en flexibiliteit.

Elke MAXI.Link-kolom waarborgt een grote productie van voedsel als en wanneer dit nodig is, aangezien u met meerdere ovens tegelijkertijd kunt bereiden. De veelzijdigheid wordt gewaarborgd dankzij de mogelijkheid om twee of meer ovenruimtes te kunnen gebruiken voor verschillende bereidingen, terwijl u op rustigere momenten ervoor kunt kiezen om energie te besparen en slechts een enkele oven te gebruiken. Het voordeel van twee ovenruimtes in de ruimte van één.



HANDIG
Restaurant met 40/60
zitplaatsen



5 GN 1/1 COMPACT-TRAYS
5 GN 1/1 COMPACT-TRAYS

OPBRENGST
Restaurant met 60/100
zitplaatsen



5 GN 1/1-TRAYS
7 GN 1/1-TRAYS

VEELZIJDIG
Restaurant met
100/200 zitplaatsen



7 GN 1/1-TRAYS
7 GN 1/1-TRAYS

FLEXIBEL
Slagerij en
Traiteur



7 GN 1/1-TRAYS
SLOWTOP 7 GN 1/1-TRAYS

PRODUCTIEF
Hotel en
Banket



6 GN 2/1-TRAYS
6 GN 2/1-TRAYS

BETROUWBAAR
Grote
schepen



6 TRAYS 18"x26" - 600x400 - GN 2/1
6 TRAYS 18"x26" - 600x400 - GN 2/1

COOKING ESSENTIALS

Speciale trays.

De speciale traycollectie UNOX Cooking Essentials is dé manier die u kunt gebruiken om uw CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS-oven in een multifunctioneel instrument om te toveren.

Elk bakproces vereist een tray met precieze eigenschappen die de warmte op specifieke wijze doorgeven.
De speciale Cooking Essentials bieden u de mogelijkheid om te bereiden met stoom, te roosteren, te bakken, te braden en te sudderen. U kunt alle mogelijkheden van uw CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS volop benutten en uw klanten verrassen.



BAKKEN

PAN.FRY

Tray van een speciale geëmailleerde ijzerlegering voor het bakken van gepaneerd voedsel.



- IDEAAL VOOR:
- Kroketten
 - Visfilets
 - Gepaneerde koteletten
 - Gepaneerde groenten

- VOORDELEN
- Gebruik van vetten en olie
 - Gelijktijdig verdeelde warmte op elk punt van de tray

BACON

Verwijderbare stalen grill met een stalen antiaanbaktray h40 waar het vet in wordt opgevangen.

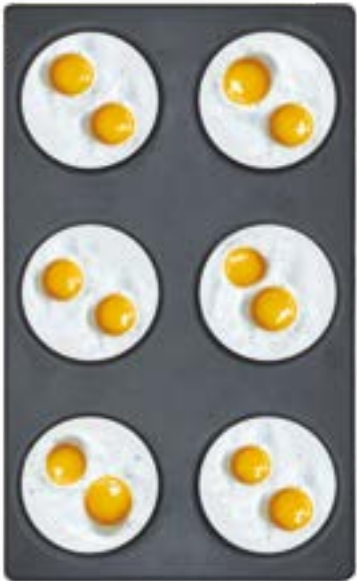


- IDEAAL VOOR:
- Bacon
 - Worst
 - Rosbief
 - Hete kip

- VOORDELEN
- Maximaal 18 krokante plakken bacon in 5 minuten
 - Eenvoudig te reinigen dankzij de non-stick-behandeling

EGGX

Stalen antiaanbaktray voor gebakken eieren.



- IDEAAL VOOR:
- Gebakken eieren
 - Omeletten
 - Pannenkoeken
 - Omeletten

- VOORDELEN
- Maximaal 12 gebakken eieren in minder dan 4 minuten
 - Licht, resistent en eenvoudig te reinigen

BEREIDINGEN MET STOOM

STEAM&FRY

Stalen, geperforeerde tray voor bereidingen met stoom of het regenereren van voorgebakken producten.



- IDEAAL VOOR:
- Gebakken frites
 - Gemengde gebakken producten
 - Sous-vide bereidingen
 - Gestoomde groenten

- VOORDELEN
- Groenten in beslag klaar in 4 minuten
 - Dubbel gebruik: bereidingen met stoom of voor voorgebakken producten

BROOD BAKKEN

FORO.BLACK

Aluminium antiaanbaktray met microperforatie.



- IDEAAL VOOR:**
- Croissants
 - Vers brood
 - Danishes
 - Zanddeeg

- VOORDELEN**
- Geen bakpapier nodig
 - Extra lage rand voor maximale gelijkmatigheid

FAKIRO™

1 cm dikke tray met een glad en geribbeld oppervlak voor dubbel gebruik.



- IDEAAL VOOR:**
- Pizza
 - Focaccia
 - Brood
 - Broodjes

- VOORDELEN**
- Pizza met krokante bodem gebakken in 4 minuten
 - 13 mm dik voor het effect van een hittebestendige steen

POLLO.BLACK

Stalen antiaanbaktray met steunen voor hele kippen en basis voor afvoer van vet.



- IDEAAL VOOR:**
- Gebraden kippen
 - Gestoomde kippen

- VOORDELEN**
- Rechte, verticale steunen voor hele kip
 - Het vet wordt opgevangen en naar het midden gevoerd

POLLO.GRILL

Stalen tray voor de bereiding van gevulde kippen of het roosteren van vlees en vis met basis voor afvoer van vet.



- IDEAAL VOOR:**
- Geroosterd vlees
 - Hete kip
 - Geroosterde vis

- VOORDELEN**
- Gelijkmatige circulatie van de warmte om het product
 - Het vet wordt opgevangen en naar het midden gevoerd

GRILLEN

FAKIRO™ GRILL

13 mm dikke antiaanbaktray voor het grillen, moet worden voorverwarmd.

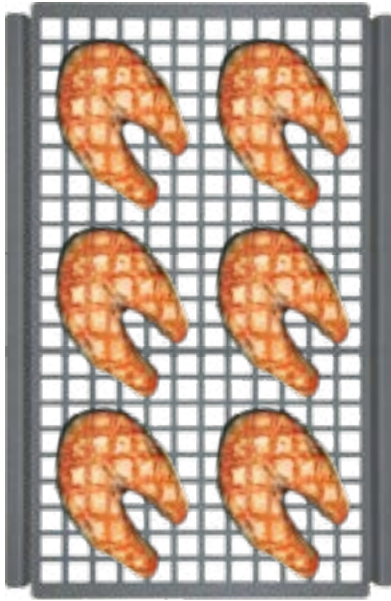


- IDEAAL VOOR:**
- Gegrild vlees
 - Gegrilde vis
 - Gegrilde groenten

- VOORDELEN**
- Maximaal 12 stukken vlees in 5 minuten
 - 13 mm dik voor een langdurige warmte

GRILL

Aluminium antiaanbaktray voor het grillen hoeft niet te worden voorverwarmd.



- IDEAAL VOOR:**
- Gegrilde vis
 - Gegrilde groenten
 - Gegrild vlees

- VOORDELEN**
- Maximaal 18 visfilets in 6 minuten
 - De GRILL hoeft niet te worden voorverwarmd

BLACK.20

Stalen 20 mm diepe antiaanbaktray.



- IDEAAL VOOR:**
- Ratatouille
 - Aardappels uit de oven
 - Geroosterde vis

- VOORDELEN**
- Geroosterd vlees zonder resten en verspillingen
 - Geen lange reiniging vereist

BLACK.40

Stalen 40 mm diepe antiaanbaktray.



- IDEAAL VOOR:**
- Gebraden vlees
 - Lasagne
 - Gestoomde rijst
 - Geroosterde groenten

- VOORDELEN**
- Gebraden of gevuld vlees zonder verspillingen
 - Geen lange reiniging vereist

BRADEN



UNOX.CARE PROGRAM

Bescherm de prestaties waar u recht op heeft.

DET&Rinse™ is het glansmiddel dat speciaal is ontwikkeld om elke dag maximale hygiëne, minder verbruik en een lange levensduur van elke component van uw CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS-oven met de automatische intelligente SENSE.Klean-technologie te waarborgen.

U kunt kiezen uit DET&Rinse™ **PLUS**, dubbel geconcentreerd voor hardnekkig vuil of DET&Rinse™ **ECO** voor de dagelijkse reiniging en een maximale bescherming van het milieu. Elke flacon DET&Rinse™ is voorzien van een veiligheidsdop die voorkomt dat de vloeistof kan lekken, mits de flacon in de specifieke lade van uw CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS-oven is aangebracht. Op deze manier kunt u het overgieten zonder problemen verrichten.



DET&Rinse™ **PLUS**
Art.: DB 1015



DET&Rinse™ **ECO**
Art.: DB 1018

De UNOX.Pure-harsfiltersystemen en UNOX.Pure-RO-filtersystemen met omgekeerde osmose beperken of verwijderen volledig alle substanties in het water die bijdragen aan de vorming van kalk en/of roest in de ovenruimte en defecten of breuk veroorzaken.

Het controlesysteem van uw CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS-oven monitort tevens de hoeveelheid water die door het UNOX.Pure-systeem gefilterd wordt en geeft automatisch aan wanneer u het filter moet vervangen, zodat het gebruik ervan wordt geoptimaliseerd. UNOX.Pure wordt aanbevolen voor zacht en middelmatig hard water of water met een chloridegehalte lager dan 25 ppm, terwijl UNOX.Pure-RO wordt aanbevolen voor hard water en/of water met een hoog chloride- of ijzerionengehalte.



UNOX.Pure
Art.: XHC003



UNOX.Pure-RO
Art.: XHC002

CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS

Een excellent assortiment.



	GN 2/1			GN 1/1
ELEKTRISCH	XEVC-2021-EPR	XEVC-1021-EPR	XEVC-0621-EPR	XEVC-2011-EPR
Inhoud	20 GN 2/1	10 GN 2/1	6 GN 2/1	20 GN 1/1
Afstand tussen de trays	67 mm	77 mm	77 mm	67 mm
Frequentie	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz
Spanning	400 V ~ 3N	400 V ~ 3N	400 V ~ 3N	400 V ~ 3N
Elektrisch vermogen	51,3 kW	30,8 kW	20,5 kW	35 kW
Afmetingen (WxDxH mm)	882x1207x1866	860x1120x1163	860x1120x843	882x1043x1866
Gewicht	200 kg	170 kg	160 kg	185 kg
GAS	XEVC-2021-GPR	XEVC-1021-GPR	XEVC-0621-GPR	XEVC-2011-GPR
Inhoud	20 GN 2/1	10 GN 2/1	6 GN 2/1	20 GN 1/1
Afstand tussen de trays	67 mm	77 mm	77 mm	67 mm
Frequentie	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz
Spanning	230 V ~ 1N	230 V ~ 1N	230 V ~ 1N	230 V ~ 1N
Elektrisch vermogen	2,3 kW	1,4 kW	1 kW	2,2 kW
Max. nominaal gasvermogen.	G20: 68 kW/ G25, G25.1: 66 kW/ G30, G31: 70 kW	G20, G25, G25.1: 33 kW/ G30, G31: 35 kW	G20, G25.1, G31: 24 kW/ G25: 23 kW/ G30: 25 kW	G20, G30, G31: 34 kW/ G25: 25 kW/ G25.1: 33 kW
Afmetingen (WxDxH mm)	882x1207x1866	860x1120x1163	860x1120x843	882x1043x1866
Gewicht	230 kg	190 kg	180 kg	210 kg

				COMPACT GN 1/1	GN 2/3
XEVC-1011-EPR	XEVC-0711-EPR	XEVC-0511-EPR	XEVC-0311-EPR	XECC-1013-EPR	XECC-0513-EPR
10 GN 1/1	7 GN 1/1	5 GN 1/1	3 GN 1/1	10 GN 1/1	5 GN 1/1
67 mm	67 mm	67 mm	67 mm	67 mm	67 mm
50 / 60 Hz	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz
400 V ~ 3N	400 V ~ 3N	400 V ~ 3N	230 V - 1N/ 400 V - 3N	400 V ~ 3N	400 V ~ 3N
18,5 kW	11,7 kW	9,3 kW	5 kW	18,5 kW	9,2 kW
750x773x1010	750x773x843	750x773x675	750x773x538	535x862x984	535x862x649
95 kg	85 kg	70 kg	50 kg	90 kg	55 kg
XEVC-1011-GPR	XEVC-0711-GPR	XEVC-0511-GPR			
10 GN 1/1	7 GN 1/1	5 GN 1/1			
67 mm	67 mm	67 mm			
50 / 60 Hz	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz			
230 V ~ 1N	230 V ~ 1N	230 V ~ 1N			
1 kW	1 kW	0,6 kW			
G20, G25.1, G30, G31: 22 kW/ G25: 21 kW	G20, G25, G25.1, G30, G31: 19 kW	G20, G25, G25.1, G30, G31: 15 kW			
750x773x1010	750x773x843	750x773x675			
110 kg	100 kg	85 kg			

Opmerkingen:	Opening van links naar rechts, voorbeeld artikelcode XEVC-2021-EPL (L = left) (R = right)	
UITRUSTING	● Standaard ○ Optioneel — Niet beschikbaar	
HANDBEDIENDE BEREIDINGSWIJZE	ELEKTRISCH GAS	
Bereiding met convectie bij een variabele temperatuur van 30 °C t/m 260 °C	●	●
Gemengde bereiding met convectie + stoom bij een variabele temperatuur van 35 °C t/m 260 °C, STEAM.Maxi™ van 30% t/m 90%	●	●
Bereiding met convectie en vocht bij een variabele temperatuur van 35 °C t/m 260 °C, STEAM.Maxi™ van 10% t/m 20%	●	●
Bereiding met stoom bij een variabele temperatuur van 35 °C t/m 130 °C, STEAM.Maxi™ 100%	●	●
Gemengde bereiding met convectie + droge lucht bij een variabele temperatuur van 30 °C t/m 260 °C, DRY.Maxi™ van 10% t/m 100%	●	●
Kerntemperatuursonde	—	—
Bereidingen met kerntemperatuursonde en DELTA T-functie	●	●
MULTI.Point kerntemperatuursonde (uitgezonderd de modellen XEVC-0311-EPR / XECC-0523-EPR)	●	●
SOUS-VIDE kerntemperatuursonde	○	○
GEAVANCEERDE EN AUTOMATISCHE PROGRAMMERING VAN DE BEREIDING		
MIND.Maps™-technologie: biedt u de mogelijkheid om met een vingertip bakprocessen te ontwerpen die uit oneindig veel fasen zijn opgebouwd	●	●
PROGRAMS: 256 programma's die de klant kan opslaan	●	●
PROGRAM: de mogelijkheid om een programma op te slaan door er een naam en afbeelding aan toe te kennen	●	●
PROGRAM: de mogelijkheid om uw recepten met een naam of een met de hand getekend symbool op te slaan	●	●
CHEFUNOX: selecteer de bereidingswijze (roosteren, grillen, ...), selecteer het te bereiden voedsel, het formaat en het gewenste resultaat en start de bereiding.	●	●
MULTI.Time-technologie: beheert meer dan 10 timers voor de controle van het gelijktijdig bakken van diverse producten	●	●
MISE.EN.PLACE-technologie: synchroniseert de verschillende soorten voedsel die in de oven geplaatst moet worden, zodat ze op hetzelfde moment klaar zijn	●	●
LUCHTVERDELING IN DE OVENRUIMTE		
AIR.Maxi™-technologie: meerdere ventilatoren die tijdens de werking van richting kunnen veranderen	●	●
AIR.Maxi™-technologie: 4 luchtstroomsnelheden in de ovenruimte die door de gebruiker ingesteld kunnen worden	●	●
AIR.Maxi™-technologie: 4 halfstatistische werkwijzen die de gebruiker kan instellen	●	●
KLIMAATREGELING IN DE OVENRUIMTE		
DRY.Maxi™-technologie: regeling van de snelle afvoer van vocht uit de ovenruimte die door de gebruiker kan worden ingesteld	●	●
DRY.Maxi™-technologie: bakprocessen met verwijdering van vocht 30 °C -260 °C	●	●
STEAM.Maxi™-technologie: bakprocessen met stoom 35 °C - 130 °C	●	●
STEAM.Maxi™-technologie: gemengde bakprocessen met convectie en stoom 35 °C - 260 °C	●	●
ADAPTIVE.Cooking™-technologie: identificeert het optimale bereidingsproces en regelt automatisch de bereidingsparameters zodat perfecte resultaten worden gewaarborgd (uitgezonderd het model XECC-0523-EPR)	●	●
ADAPTIVE.Cooking™-technologie: een enkele tray of een volle oven, het maakt niet uit, het resultaat is altijd perfect (uitgezonderd het model XECC-0523-EPR)	●	●
ADAPTIVE.Cooking™-technologie: monitoringsensor en automatische vochtregeling (uitgezonderd het model XECC-0523-EPR)	●	●
KOLOMMEN		
MAXI.Link-technologie: kan gebruikt worden om kolommen met twee ovens bovenop elkaar te vormen	●	●

	ELEKTRISCH GAS	
THERMISCHE ISOLATIE EN VEILIGHEID		
Protek.SAFE™-technologie: maximale thermische efficiëntie en veilige werking (de temperatuur van de uitwendige oppervlakken voldoet aan de norm IEC/EN60335-2-42)	●	●
Protek.SAFE™-technologie: remt de motor af wanneer de ovendeur geopend wordt om energieverspilling te beperken	●	●
Protek.SAFE™-technologie: modulatie van het elektrisch vermogen afhankelijk van de daadwerkelijke behoefte	●	—
Protek.SAFE™-technologie: modulatie van het gasvermogen afhankelijk van de daadwerkelijke behoefte	—	●
Protek.SAFE™ PLUS: ovendeur met driedubbelglas (uitgezonderd het model XEVC-0311-EPR)	●	●
HOOGWAARDIGE GEVENTILEERDE BRANDERS		
Spido.GAS™-technologie: gereed voor de aansluiting op de gastoevoer G20 / G25 / G25.1 / G30 / G31	—	●
Spido.GAS™-technologie: hoogrendementwarmtewisselaars met rechte leidingen voor een symmetrische verspreiding van de warmte	—	●
Spido.GAS™-technologie: warmtewisselaars met rechte leidingen voor een snelle vervanging	—	●
AUTOMATISCHE REINIGING		
Rotor.KLEAN™: 4 automatische reinigingsprogramma's (met water- en reinigingsmiddeldetectiesysteem*), uitgezonderd de modellen XEVC-0311-EPR/ XECC-0523-EPR	●	●
Rotor.KLEAN™: in de oven geïntegreerd reinigingsmiddelreservoir	●	●
GEPATENTEERDE OVENDEUR		
Zelfsmerende scharnieren gemaakt van bijzonder resistent technopolyeer (voor ovendeuren met horizontale opening)	●	●
De gebruiker kan de ovendeur ook na de installatie omkeren	○	○
Stopstanden van de ovendeur 60°-120°-180°	●	●
EXTRA FUNCTIES		
Voorverwarmingstemperatuur tot 260 °C die de gebruiker voor elk programma kan instellen	●	●
Weergave van de tijd tot het einde van het ingestelde bakprogramma (werking zonder kerntemperatuursonde)	●	●
Warmhouden «HOLD»	●	●
Continue werking «INF»	●	●
Weergave van de nominale tijd en de daadwerkelijke tijd, kerntemperatuursonde, temperatuur in de ovenruimte, vochtigheid en ventilatorsnelheid	●	●
Door de gebruiker instelbare meeteenheid voor de temperatuur: °C of °F	●	●
TECHNISCHE DETAILS		
Ovenruimte van hoogresistent roestvrij staal AISI 304 met afgeronde randen voor een maximale hygiëne en reiniging	●	●
Verlichting in ovenruimte met externe ledlampen	●	●
Afgesloten MASTER.Touch-besturingskaart om infiltratie van stoom in de printplaat te vermijden	●	●
Breukvaste handgreepspil van carbonvezel	●	●
Druppeltray met permanente reiniging, ook bij geopende ovendeur	●	●
Grote druppeltray die op de afvoer kan worden aangesloten	●	●
Light Weight - Heavy Duty-structuur met gebruik van innovatieve materialen	●	●
Ovendeurcontactschakelaar zonder contact	●	●
Veilige sluiting/opening ovendeur in 2 stappen	○	○
Zelfdiagnose voor het opsporen van problemen of defecten	●	●
Veiligheidstemperatuurbegrenzer	●	●
Eenvoudig te reinigen binnenste, openklapbare ruit	●	●
Traydragers van C-vormig gebogen plaatstaal	●	●

Vraag naar meer.

KAPPEN



STOOMCONDENSATIEKAP VOOR ELEKTRISCHE OVENS 10 EN 6 GN 2/1
Spanning: 230 V- 1N - Frequentie: 50 / 60 Hz
Elektrisch vermogen: 100 W
Rookafvoerdiameter: 121 mm
Minimaal debiet: 310 m3/h - Maximaal debiet: 390 m3/h
Afmetingen: 868x1323x240 WxDxH mm
Art.: XEVHC-HC21

CONDENSATIEKAP VOOR ELEKTRISCHE OVENS 20 GN 1/1
Spanning: 230 V- 1N - Frequentie: 50 / 60 Hz
Elektrisch vermogen: 100 W
Rookafvoerdiameter: 121 mm
Minimaal debiet: 310 m3/h - Maximaal debiet: 390 m3/h
Afmetingen: 868x1159x240 WxDxH mm
Art.: XEAHC-HCFL

STOOMCONDENSATIEKAP VOOR ELEKTRISCHE OVENS GN 1/1 ONDER WERKTAFEL
Spanning: 230 V- 1N - Frequentie: 50 / 60 Hz
Elektrisch vermogen: 100 W
Rookafvoerdiameter: 121 mm
Minimaal debiet: 310 m3/h - Maximaal debiet: 390 m3/h
Afmetingen: 750x956x240 WxDxH mm
Art.: XEVHC-HC11

ACTIEF-KOOLSTOFFILTER VOOR STOOMCONDENSATIEKAP
Afmetingen: 413x655x108 WxDxH mm - Gewicht: 11 kg
Art.: XUC140

PATROON VOOR ACTIEF-KOOLSTOFFILTER
Compatibel met: XUC140
Art.: XUC141

STOOMCONDENSATIEKAP VOOR OVENS GN 2/3 COMPACT
Compatibel met: XECC-0523-EPR
Spanning: 230 V- 1N - Frequentie: 50 / 60 Hz
Elektrisch vermogen: 100 W - Rookafvoerdiameter: 121 mm
Minimaal debiet: 310 m3/h - Maximaal debiet: 390 m3/h
Afmetingen: 535x900x240 WxDxH mm
Art.: XEHC-HC23

STOOMCONDENSATIEKAP VOOR OVENS GN 1/1 COMPACT
Compatibel met: XECC-1013-EPR/ XECC-0513-EPR
Spanning: 230 V- 1N - Frequentie: 50 / 60 Hz
Elektrisch vermogen: 100 W - Rookafvoerdiameter: 121 mm
Minimaal debiet: 310 m3/h - Maximaal debiet: 390 m3/h
Afmetingen: 535x1100x240 WxDxH mm
Art.: XEHC-HC13

SLOWTOP



SLOWTOP
Compatibel met ovens onder werktafel GN 1/1
Inhoud: 7 GN 1/1
Afstand: 70 mm
Spanning: 230 V- 1N
Frequentie: 50 / 60 Hz
Elektrisch vermogen: 3,2 kW
Max. temperatuur: 180 °C
Afmetingen: 750x792x961 WxDxH mm
Gewicht: 63 kg
Art. XEVSC-0711-CR

NEUTRALE KAST



GESLOTEN NEUTRALE KAST VOOR OVENS GN 2/1
Inhoud: 8 GN 2/1
Afstand: 57 mm
Afmetingen: 860x1079x717 WxDxH mm
Gewicht: 30 kg
Art.: XWVEC-0821

GESLOTEN NEUTRALE KAST VOOR OVENS GN 1/1
Inhoud: 8 GN 1/1
Afstand: 57 mm
Afmetingen: 750x656x676 WxDxH mm
Gewicht: 18 kg
Art.: XWVEC-0811

WIELENKIT MET KETTINGEN VOOR BEVESTIGING AAN DE MUUR
Kit met 4 wielen:
2 geremde wielen - 2 ongeremde wielen.
Compatibel met:
XWVEC-0821/ XWVEC-0811
Art.: XUC010

STANDAARD



HOGHE OPEN STAND VOOR OVENS ONDER WERKTAFEL GN 2/1
Afmetingen: 842x864x692 WxDxH mm
Gewicht: 12 Kg
Art.: XWVRC-0021-H

HOGHE OPEN STAND VOOR OVENS ONDER WERKTAFEL GN 1/1
Afmetingen: 732x546x752 WxDxH mm
Gewicht: 10 Kg
Art.: XWVRC-0011-H

MIDDELHOGHE OPEN STAND VOOR OVENS ONDER WERKTAFEL GN 1/1
Afmetingen: 732x546x462 WxDxH mm
Gewicht: 9 Kg
Art.: XWVRC-0011-M

LAGE OPEN STAND VOOR OVENS GN 2/1
Afmetingen: 842x891x305 WxDxH mm
Art.: XWVRC-0021-L

LAGE OPEN STAND VOOR OVENS GN 1/1
Afmetingen: 732x546x305 WxDxH mm
Art.: XWVRC-0011-L
STAND VOOR PLAATSING OP DE GROND OVENS GN 2/1
Afmetingen: 842x891x113 WxDxH mm
Art.: XWVRC-0021-F

STAND VOOR PLAATSING OP DE GROND OVENS GN 1/1
Afmetingen: 732x546x113 WxDxH mm
Gewicht: 9 Kg
Art.: XWVRC-0011-F

WIELENKIT MET KETTINGEN VOOR BEVESTIGING AAN DE MUUR
Kit met 4 wielen:
2 geremde wielen - 2 ongeremde wielen.
Compatibel met: 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

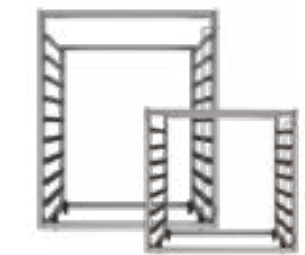
SMART.DRAIN



SMART.DRAIN (SAP- EN VETOPVANGSYSTEEM)
Kit handbediende SMART.DRAIN voor neutrale kast en hoge open stand.
Compatibel met XWVEC-0821/ XWVRC-0021-H/ XWVEC-0811/ XWVRC-0011-H
Art.: XUC020

Zie de voorgestelde oplossingen met SMART.DRAIN (OPEN, CLOSED, TROLLEY) op pagina 29

QUICK.LOAD & QUICK. PLATE



KORF 10 GN 2/1
Compatibel met: XEVC-1021-EPR/ XEVC-1021-GPR
Inhoud: 10 GN 2/1 - Afstand: 78 mm
Afmetingen: 622x674x865 WxDxH mm
Art.: XWVBC-1021

KORF 6 GN 2/1
Compatibel met: XEVC-0621-EPR/ XEVC-0621-GPR
Inhoud: 6 GN 2/1
Afstand: 78 mm
Afmetingen: 622x674x545 WxDxH mm
Art.: XWVBC-0621

QUICK.LOAD VOOR OVENS 20 GN 2/1
Inhoud: 20 GN 2/1
Afstand: 67 mm
Afmetingen: 743x783x1717 WxDxH mm
Gewicht: 72 Kg
Art.: XEVC-2021

QUICK.LOAD VOOR OVENS 20 GN 1/1
Inhoud: 20 GN 1/1 - Afstand: 66 mm
Afmetingen: 743x564x1700 WxDxH mm
Gewicht: 25 Kg
Art.: XEVC-2011

KORF 10 GN 1/1
Compatibel met: XEVC-1011-EPR/ XEVC-1011-GPR
Inhoud: 9 GN 1/1
Afstand: 67 mm
Afmetingen: 568x361x693 WxDxH mm
Gewicht: 7 kg
Art.: XWVBC-0911

KORF 6 GN 1/1
Compatibel met: XEVC-0711-EPR/ XEVC-0711-GPR
Inhoud: 6 GN 1/1
Afstand: 76 mm
Afmetingen: 568x361x546 WxDxH mm
Gewicht: 5 kg
Art.: XWVBC-0611

QUICK.PLATE VOOR OVENS 20 GN 2/1
Inhoud: 102 borden
Max. borddiameter: 310 mm
Min. borddiameter: 210 mm
Afmetingen: 743x784x1711 WxDxH mm
Gewicht: 65 Kg
Art.: XEVC-102P

QUICK.PLATE VOOR OVENS 20 GN 1/1
Inhoud: 51 borden
Max. borddiameter: 310 mm
Min. borddiameter: 210 mm
Afmetingen: 743x564x1711 WxDxH mm
Gewicht: 40 Kg
Art.: XEVC-051P

KORFWAGEN GN 2/1
Compatibel met: XWVBC-1021/ XWVBC-0621
Afmetingen: 647x855x923 WxDxH mm
Gewicht: 32 Kg
Art.: XWVYC-0021
+
KIT WAGEN MET BEVESTIGINGSSYSTEEM
Dit artikel is verplicht bij de aankoop van XWVYC-0021. De kit kan gebruikt worden om de wagen te bevestigen aan de modellen XWVEC-0821/ XWVRC-0021-H
Art.: XWVYC-CK21

KORFWAGEN GN 1/1
Compatibel met: XWVBC-0911/ XWVBC-0611
Afmetingen: 605x700x923 WxDxH mm
Gewicht: 27 Kg
Art.: XWVYC-0011
+
KIT AUTO.Lock-BEVESTIGINGSSYSTEEM
Dit artikel is verplicht bij de aankoop van XWVYC-kit wagen met snelbevestigingssysteem aan de modellen XWVEC-0811/ XWVRC-0011-H
Art.: XWVYC-CK11
THERMISCHE AFDEKKING
COMPATIBEL MET: XEVC-2021/ XEVC-102P
Art.: XUC031

COMPATIBEL MET: XEVC-2011/ XEVC-051P
Art.: XUC030

UNOX.CARE



DET&Rinse™ ECO
ECO friendly-glansmiddel.
10 l DET&Rinse ECO = 18 l reinigingsmiddel voor een traditionele oven
Verpakking met 10 flacons van 1 l
Art.: DB 1018

DET&Rinse™ PLUS
Dubbel geconcentreerd:
10 l DET&Rinse PLUS = 18 l reinigingsmiddel voor een traditionele oven
Verpakking met 10 flacons van 1 l
Art.: DB 1015

UNOX.PURE
Art.: XHC003

UNOX.PURE.RO OMGEKEERDE OSMOSE
Spanning: 230 V- 1N
Frequentie: 50 / 60 Hz
Elektrisch vermogen: 230 W
Afmetingen: 230x540x445 WxDxH mm
Gewicht: 16 Kg
Art.: XHC002

HYPER.SMOKER



VOOR CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS-OVENS
XUC090 is uitsluitend compatibel met CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS-ovens die voor het gebruik ervan zijn voorbereid. De compatibiliteit van Hyper.Smoker wordt gewaarborgd met elektrische ovens die zijn geproduceerd sinds 15/06/2016 en met gasovens die zijn geproduceerd sinds 05/08/2016. De compatibiliteit met eerder geproduceerde ovens moet worden nagegaan.
Art.: XUC090

INTERNETVERBINDING



De foto toont de kit XEC006

ACCESSOIRES VOOR DE VERBINDING VAN CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS MET HET INTERNET

Kit voor Wifi-verbinding
Kit voor 3G-verbinding

Art.: XEC006
Art.: XEC007

Het is net alsof een extra persoon aanwezig is.

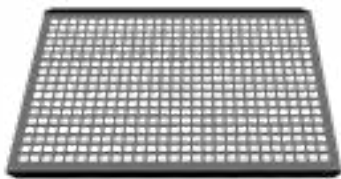
FORO.BLACK



VERKRIJGBAAR IN DE MATEN:

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

GRILL



VERKRIJGBAAR IN DE MATEN:

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

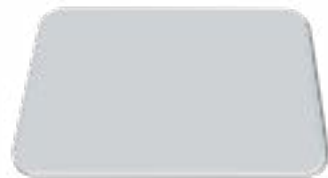
BLACK.20



VERKRIJGBAAR IN DE MATEN:

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

FAKIRO™



VERKRIJGBAAR IN DE MATEN:

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

POLLO.BLACK



VERKRIJGBAAR IN DE MATEN:

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

BLACK.40



VERKRIJGBAAR IN DE MATEN:

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

FAKIRO™ GRILL



VERKRIJGBAAR IN DE MATEN:

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

POLLO.GRILL



VERKRIJGBAAR IN DE MATEN:

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

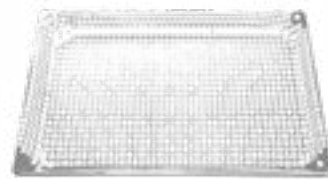
PAN.FRY



VERKRIJGBAAR IN DE MATEN:

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

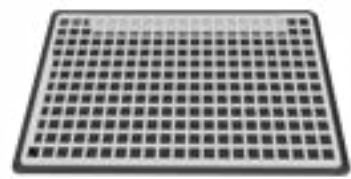
STEAM&FRY



VERKRIJGBAAR IN DE MATEN:

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

BACON



VERKRIJGBAAR IN DE MATEN:

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

EGGX



VERKRIJGBAAR IN DE MATEN:

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

LONGLife4!

Optionele garantie op onderdelen van 4 jaar / 10.000 uur*

U kunt de garantie* over onderdelen verlengen tot 4 jaar of 10.000 werkingsuren en over de arbeidskosten tot 2 jaar of 10.000 werkingsuren.
De LONG.Life4-garantie kan eenvoudig worden geactiveerd. CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS is gereed voor de verbinding met het internet (ethernet) en biedt u de mogelijkheid om u direct op het bedieningspaneel te registreren.
Kits voor de wifi- of 3G-verbinding zijn verkrijgbaar.

(*Ontdek hoe op de website www.unox.com).

ACCESSOIRES VOOR DE VERBINDING
VAN CHEFTOP MIND.MAPS™ PLUS MET HET
INTERNET

- Art.: XEC006
Art.: XEC007
- Kit voor Wifi-verbinding
Kit voor 3G-verbinding





INTERNATIONAL

UNOX S.p.A.

Via Majorana 22
35010 Cadoneghe PD Italy
Tel +39 049 865 7511 | Fax +39 049 865 7555
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 79 075 63 64

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

POLSKA

UNOX POLSKA Sp. z o.o.
E-mail: info.pl@unox.com
Tel.: +48 665 232 000

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: auftrag@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.kr@unox.com
전화: +82 2 69410351

AMERICA & OCEANIA

U.S.A. & CANADA

UNOX Inc.
E-mail: info.usa@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

COLOMBIA

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

ARGENTINA

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

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

BRAZIL

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

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



L1711AO - Gedrukt: 05-2019

De foto's in de catalogus zijn slechts een indicatie.

Alle gegevens van deze catalogus kunnen zonder mededeling worden gewijzigd en veranderd.