CHEFTOP MIND Maps™ PLUS

ESPAÑOL

ENERGY STAR PARTNER

CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS

Diseñado para cumplir con tus ambiciones.

Controlable como tu mano. Natural como tu pensamiento. Inteligente y conectado
Es CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS de UNOX, el horno profesional que rompe las barreras entre tus sueños y la realidad. Con un gesto.

**Mira el vídeo "Toque de Maestro"
en el canal oficial de YouTube de UNOX.**

Tu éxito hablará por ti.

CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS

La solución que necesitas del tamaño que necesitas.

Los hornos CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS son el resultado de años de investigación y colaboración de UNOX con los chefs más exigentes y comprometidos con el desafío diario de plasmar sus creaciones.
Están diseñados para garantizar el mejor rendimiento en cada situación y que su uso sea intuitivo.
Aprovechan las tecnologias inteligentes mas recientes para darte un apoyo real en tu trabajo y adaptarse a cada cocina. Cualquiera que sea el tamaño de la misma.

Las versiones de 3, 5,7 y 10 bandejas GN 1/1 y las de 6 y 10 bandejas GN 2/1 son el punto de referencia para cualquier cocina y, con la opción de crear columnas según la exigencia específica, se adaptan a cualquier entorno de uso.
Las versiones con carros de 20 y 40 bandejas GN 1/1 y GN 2/1 son herramientas resistentes hechas para grandes cocinas de eventos o producción.
Las versiones Compact GN 1/1 y GN 2/3 representan una solución para aquellas situaciones donde el espacio y el tamaño son relevantes y el rendimiento no se puede dejar en un segundo plano. Resultado perfecto siempre.

Mira el vídeo "Toque de Maestro" en el canal oficial de YouTube de UNOX.

Unox Intelligent Performance

Cocción Inteligente. Resultado garantizado.

Para obtener los mismos en cada cocción se necesitan control, inteligencia y experiencia. Cada detalle es relevante: lo que ocurre antes y durante la cocción, la cantidad de carga, las propiedades de los alimentos que cambian según las temporadas y la destreza manual única de cada miembro de tu equipo.

Un ejemplo?
Hornear muchas bandejas requiere más tiempo con respecto a hornear solo una o pocas bandejas: al cargar, la puerta permanece abierta durante mas tiempo y por consiguiente la perdida de temperatura es mayor también. El horno tiene que empezar a cocinar una mayor cantidad de comida con una temperatura inferior, por lo que se necesita más tiempo para alcanzar las condiciones de trabajo correctas. Además, una carga mayor produce mas humedad con respecto a una carga simple y la apertura repentina de la puerta modifica notablemente los parámetros del proceso de cocción.
Para obtener los mismos resultados se requiere supervisión continua, monitorizar cada detalle y actuar de inmediato. En pocas palabras, se requiere control, inteligencia y experiencia. Exactamente lo que tu horno CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS tiene con la tecnología INTELLIGENT.Performance.

ADAPTIVE.Cooking™
Resultados perfectos. Siempre.

La tecnología ADAPTIVE.Cooking™ convierte tu horno en una herramienta inteligente que puede interpretar tus configuraciones y entender el resultado que quieres alcanzar. Gracias a sus sensores, tu horno CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS registra los cambios de humedad y temperatura, entiende la cantidad de comida que está siendo cocinada y luego ajusta automáticamente el proceso de cocción modificando los parámetros y la acción combinada de las tecnologías INTENSIVE.Cooking™ para garantizar que en cada cocción tengas un resultado idéntico y perfecto. Como tú lo has imaginado.

CLIMALUX™
Control total de la humedad.

La humedad realmente presente en la cámara de cocción se obtiene con la suma de la humedad que el horno produce y la que proviene del alimento al ser cocinado.
Gracias a la tecnología inteligente CLIMALUX™ tu CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS, mediante precisos sensores, mide la humedad efectiva dentro del horno y reacciona de inmediato con la adicción de vapor o a la extracción de la humedad para garantizar que las condiciones de cocción coincidan con las que tú has definido. De esta forma, CLIMALUX™ garantiza cocciones repetibles y un ahorro de agua y energía que pueden sobrepasar el 90% con respecto a los hornos combinados tradicionales.

AUTO.Soft
Función de cocción suave.

Incrementar repentinamente la temperatura a la hora de cocinar productos delicados o cuando se hornea una carga completa puede perjudicar la homogeneidad del resultado final.
Cuando se activa la función AUTO.Soft, tu horno CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS ajusta automáticamente el incremento de la temperatura dependiendo de lo que los sensores detecten, lo haciendolo delicadamente y garantizando una distribución del calor adecuada en cada bandeja dentro del CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS. Cada detalle es importante cuando tus exigencias son la prioridad.

SMART.Preheating
El precalentamiento inteligente.

Precalentar el horno correctamente permite tener las condiciones ideales para optimizar la cocción desde los primeros momentos después del cierre de la puerta.
CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS cuenta con la tecnología inteligente SMART.Preheating que ajusta automáticamente la temperatura y el tiempo de precalentamiento correctos dependiendo de los parámetros del proceso de cocción indicado y del uso del horno en las horas anteriores. Esto está pensado para garantizarte que los resultados sean lo más repetibles posible en cada momento del día y que los ahorros energéticos superen incluso de 20% frente a un precalentamiento manual.

SENSE.Klean
El lavado inteligente.

Tu horno CHEFTOP MIND.Maps™ es un equipo inteligente que cuenta con tecnologías que te ofrecen los mayores niveles de rendimiento durante la cocción. La correcta limpieza es esencial para garantizar el correcto funcionamiento de los sensores y de sus elementos a largo plazo y por consiguiente para mantener el rendimiento de cocción al máximo nivel día tras día, mes tras mes, año tras año. La tecnología SENSE.Klean calcula el grado de suciedad y te aconseja la forma de limpieza automática dependiendo del uso efectivo del horno. Esto está pensado para garantizarte la máxima higiene y ahorrar inútiles gastos de agua y detergente.

Unox Intelligent Performance

Niveles máximos de rendimiento. Garantizados en cada situación.

Cuatro tecnologías inteligentes diseñadas para maximizar tu trabajo, mejorar los rendimientos y ayudarte a alcanzar tus ambiciones porque el éxito se construye. Día a día.
Descubre cómo las tecnologías UNOX INTELLIGENT.Performance afectan las cocciones, corrigiendo los errores y mejorando de manera exponencial el resultado cotidiano.
La perfección será tu norma.

SIN ADAPTIVE. COOKING™

La cantidad de comida horneada afecta el resultado final, lo que significa que un programa indicado para una sola bandeja no es suficiente para cocinar una plena carga, asimismo un programa indicado para una plena carga puede quemar una sola bandeja.

CON ADAPTIVE. COOKING™

La tecnología ADAPTIVE.Cooking™ reconoce la cantidad de carga a cocinar y automáticamente ajusta el tiempo, la temperatura y el clima sin la necesidad que se generen diferentes programas dependiendo de la cantidad de carga.

SET ÓPTIMO PARA MEDIA CARGA

SALMON

PRE 260 °C

6 min

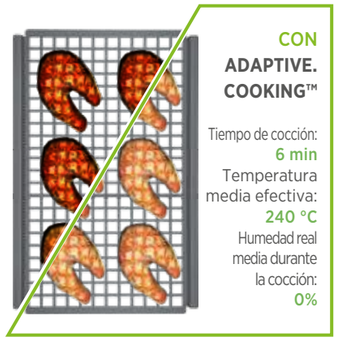
240 °C

0%

RESULTADO CON UNA BANDEJA

SIN ADAPTIVE. COOKING™

Tiempo de cocción: **6 min**
Temperatura media efectiva: **250 °C**
Humedad real media durante la cocción: **0%**



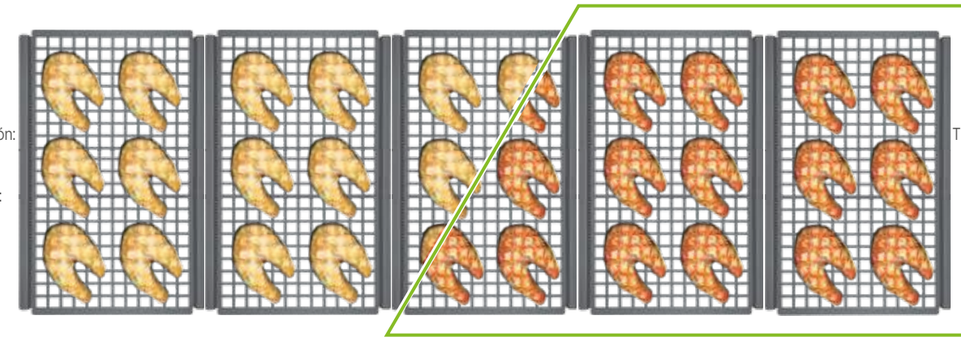
CON ADAPTIVE. COOKING™

Tiempo de cocción: **6 min**
Temperatura media efectiva: **240 °C**
Humedad real media durante la cocción: **0%**

RESULTADO CON PLENA CARGA

SIN ADAPTIVE. COOKING™

Tiempo de cocción: **5 min**
Temperatura media efectiva: **220 °C**
Humedad real media durante la cocción: **50%**



CON ADAPTIVE. COOKING™

Tiempo de cocción: **8 min**
Temperatura media efectiva: **240 °C**
Humedad real media durante la cocción: **0%**

SET ÓPTIMO PARA MEDIA CARGA

RESULTADO CON UNA BANDEJA

RESULTADO CON PLENA CARGA

SIN CLIMALUX™
Cocciones con diferentes alimentos

Si no comprobamos la presencia de humedad en la cámara, se perjudica la perfecta cocción de los productos siendo estos afectados negativamente en su color exterior y su estructura interna.

CON CLIMALUX™
Cocciones con diferentes alimentos

CLIMALUX™ registra los cambios de humedad y actúa con rapidez para extraer la humedad sobrante y garantizar las condiciones necesarias para la cocción con cualquier volumen de carga.

POLLOS

PRE 210 °C
38 min
190 °C
30%

SIN CLIMALUX™

Humedad real media durante la cocción:
20%

CON CLIMALUX™

Humedad real media durante la cocción:
30%

SIN CLIMALUX™

Humedad real media durante la cocción:
80%

CON CLIMALUX™

Humedad real media durante la cocción:
30%

SIN CLIMALUX™
Cocciones a vapor

Cocinar al vapor es la técnica de cocción que conlleva un mayor gasto energético e hídrico en un horno combinado.

CON CLIMALUX™
Cocciones a vapor

CLIMALUX™ mide el porcentaje de humedad real presente en la cámara de cocción y reduce el caudal hídrico en caso de total saturación, contribuyendo al ahorro de agua y energía.

PATATAS AL VAPOR

PRE 110 °C
20 min
100 °C
100%

SIN CLIMALUX™

Humedad real media durante la cocción:
100%

Consumo promedio*:
kW: 3,15
I. de H20: 9,8

CON CLIMALUX™

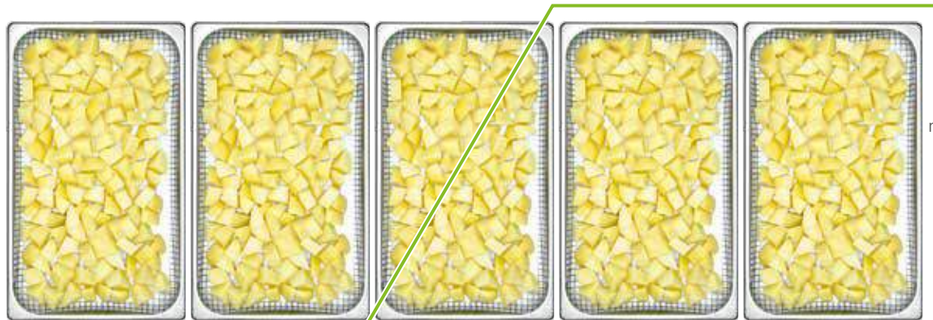
Humedad real media durante la cocción:
100%

Consumo promedio*:
kW: 1,66
I. de H20: 4,1

SIN CLIMALUX™

Humedad real media durante la cocción:
100%

Consumo promedio*:
kW: 9,00
I. de H20: 13,00



CON CLIMALUX™

Humedad real media durante la cocción:
100%

Consumo promedio*:
kW: 7,51
I. de H20: 5,441

*Certificado según norma Steam Mode Cooking Energy Efficiency **ENERGY STAR**: cocción a 100 °C 100% vapor

SIN AUTO.SOFT

Pasando de una fase de cocción a otra, el rápido incremento de la temperatura puede ser tan agresivo que se corre el riesgo de cocinar los productos más delicados sin homogeneidad.

CON AUTO.SOFT

La función AUTO.Soft maneja el incremento de la temperatura para que sea más suave y preserve la homogeneidad en todos los puntos de la bandeja y en todas las bandejas.

PATATAS PASO 1/2

10 min
100 °C
100%

PASO 2/2

20 min
190 °C
100%

SIN AUTO.SOFT

Tiempo de incremento:
100 °C - 190 °C:
1 min

CON AUTO.SOFT

Tiempo de incremento:
100 °C - 190 °C:
7 min

SIN AUTO.SOFT

Tiempo de incremento:
100 °C - 190 °C:
3 min

CON AUTO.SOFT

Tiempo de incremento:
100 °C - 190 °C:
7 min

SIN SMART.PREHEATING

El horno precalienta con la temperatura indicada sin considerar el trabajo anterior, corriendo el riesgo de que no esté caliente en la primera cocción por la mañana, o, al revés, que derroche energía durante el precalentamiento, incluso cuando el acero de la cámara de cocción ha acumulado el calor de las cocciones anteriores.

CON SMART.PREHEATING

SMART.Preheating reconoce el trabajo del horno en los momentos anteriores al horneado y con inteligencia ajusta el precalentamiento: es intenso a primera hora por la mañana cuando el horno está frío, mientras es más rápido o incluso no se precalienta si el acero de la cámara esta lo bastante caliente como para empezar la cocción. Esto está pensado para permitir una cocción siempre perfecta y ahorrar tiempo y energía.

PAN

PRE 210 °C
18 min
180 °C

06:00 am Horno frío

11:00 am Horno caliente

SIN SMART.PREHEATING

Tiempo de precalentamiento:
6 min
Temp acero en la cámara después del precalentamiento:
100 °C

Tiempo de precalentamiento:
6 min
Temp acero en la cámara después del precalentamiento:
190 °C

CON SMART.PREHEATING

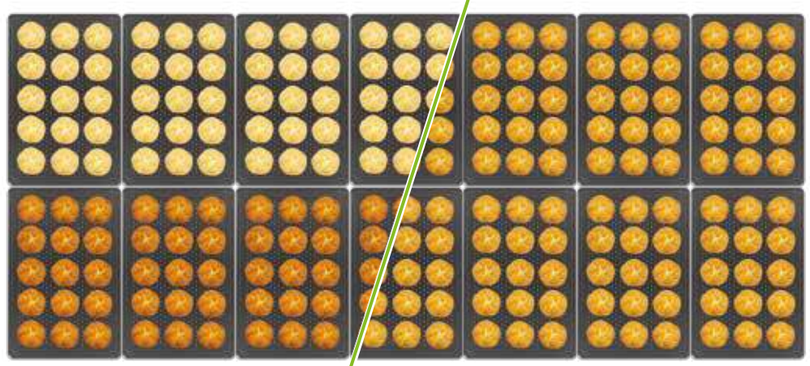
Tiempo de precalentamiento:
9 min
Temp acero en la cámara después del precalentamiento:
180 °C

Tiempo de precalentamiento:
0 minutes
Temp acero en la cámara después del precalentamiento:
180 °C

SIN SMART.PREHEATING

Tiempo de precalentamiento:
6 minutes
Temp acero en la cámara después del precalentamiento:
180 °C

Tiempo de precalentamiento:
6 min
Temp acero en la cámara después del precalentamiento:
190 °C



CON SMART.PREHEATING

Tiempo de precalentamiento:
9 minutes
Temp acero en la cámara después del precalentamiento:
180 °C

Tiempo de precalentamiento:
0 minutes
Temp acero en la cámara después del precalentamiento:
180 °C

DDC - Data Driven Cooking

Tu horno es único, inteligente y conectado.

La tecnología de Inteligencia Artificial Data Driven Cooking está diseñada para ayudarte a aprovechar al máximo el potencial de tu horno UNOX CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS: recoge datos, procesa informaciones, analiza los modos de uso y te proporciona un informe diario. Se conecta a la nube de Internet para analizar estos datos y proponerte recetas y consejos personalizados sobre tus verdaderas necesidades que se traducen directamente en nuevos platos para tu menú.
Con Data Driven Cooking, los hornos UNOX CHEFTOP MIND.Maps™ se convierten en mucho más que un equipo de cocina.
Se convierten en un verdadero socio que te ayuda a construir tu éxito.

Data Driven Cooking.
Más cerca de ti, más cerca de tu éxito.

Premio a la innovación

HOST 2017
SMART LABEL

Mira el video "Data Driven Cooking"

DDC.Ai - Artificial Intelligence
Tu asesor virtual personalizado.

Tu horno CHEFTOP MIND.Maps™ conectado a la nube de Internet UNOX envía datos para permitir la activación del servicio DDC. AI que, gracias a la Inteligencia Artificial, los procesa para identificar y proponerte recetas y consejos personalizados sobre tus verdaderas necesidades que podrás traducir inmediatamente en nuevos platos para tu menú. Los resultados son tangibles: tres meses después de la activación del servicio DDC.AI, el uso promedio del horno aumenta un 25% y, por consiguiente, aumenta también la rentabilidad de tu inversión.

DDC.Unox y DDC.App
Todo a un sólo clic de distancia.

A traves de la página web ddc.unox.com y la app DDC.App tienes el control de tu horno CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS conectado aunque no estés en la cocina.
Puedes controlar el funcionamiento en tiempo real, recoger y analizar los datos de uso y APPCC, crear recetas en tu ordenador, recibir las que te envia DDC.Ai y enviarlas a tu CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS con un solo click.

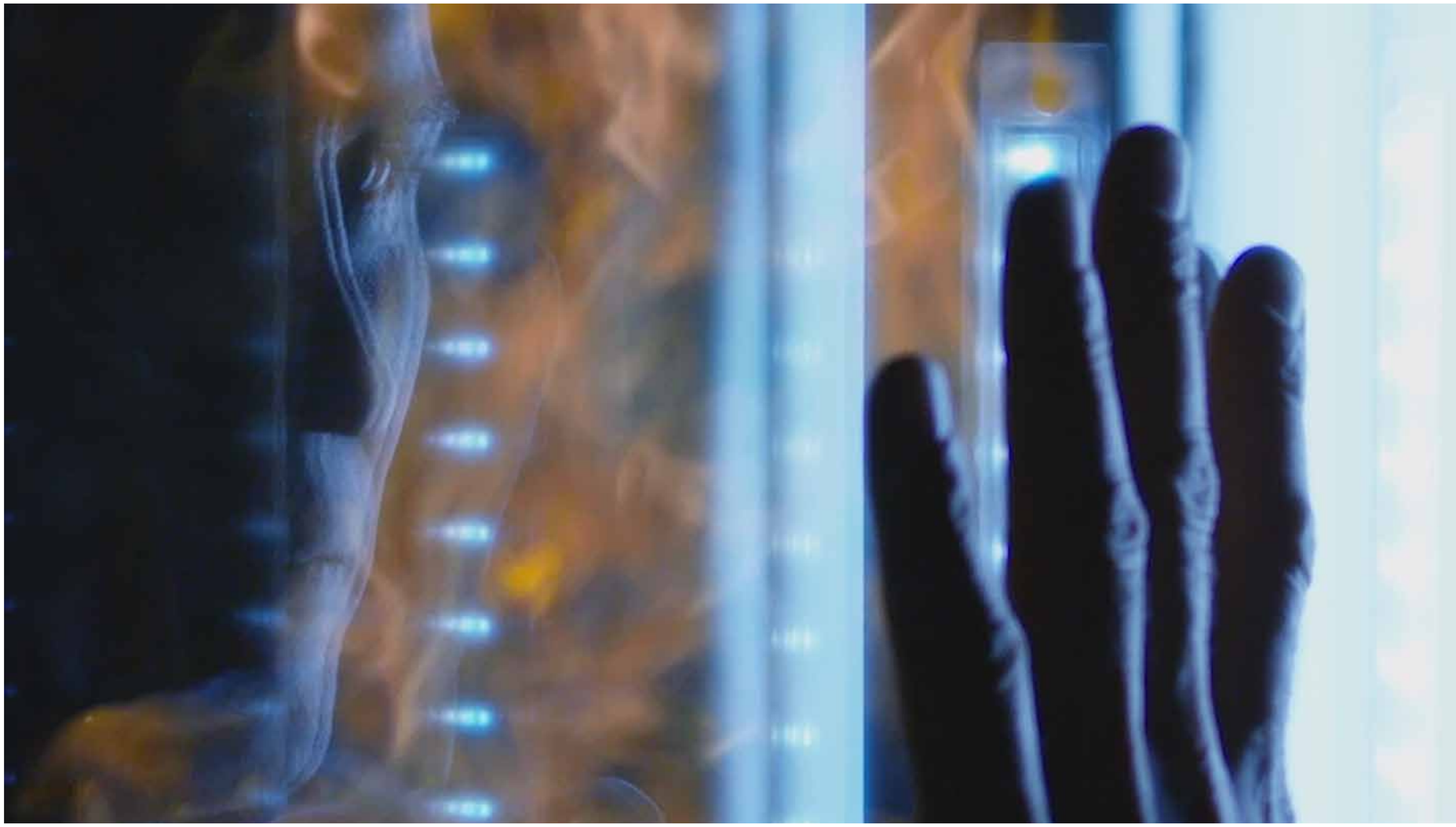
DDC.Stats
Monitorizado para una mejora constante.

Tu horno CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS controla y analiza los consumos de energía, agua y detergente, registra los tiempos de cocción y cuenta los tiempos de apertura de la puerta. Luego la función DDC.Stats traduce estos datos en informaciones valiosas, útiles y claras que se pueden ver directamente desde el panel de control del horno para ayudarte de una manera concreta a identificar cada oportunidad de mejora y eliminar cualquier desperdicio aumentando así tus ganancias diarias.

Unox Intensive Cooking

Has decidido no conformarte. Máxima intensidad de cocción.

Gracias a sus tecnologías, tu horno CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS es la pieza más eficiente y avanzada entre los equipos presentes en tu cocina, capaz de garantizar un rendimiento de alto nivel y ahorros tangibles en cuanto a tiempo, energía y mano de obra en cada una de sus aplicaciones
Cocciones perfectas, flujos de aire intensos o delicados, uniformidad en cada bandeja, vapor saturado y denso en unos segundos o extracción completa de la humedad.
El horno combinado en su máxima expresión.
Pero no sólo eso: UNOX INTENSIVE.Cooking te permite utilizar tu CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS también para cocciones que normalmente se realizan con equipos tradicionales como hornos eléctricos estáticos o de convección.
¿Los ahorros? Tangibles: hasta un 45% menos de energía que una parrilla tradicional, disminución de más de un 60% del agua con respecto a cocinar en agua hirviendo, hasta un 80% menos de aceite que una freidora. Y sobre todo, es un ayudante que supervisa continuamente el proceso de cocción sin costes adicionales de mano de obra.



DRY.Maxi™
La humedad deja lugar al sabor.

Extracción, eliminación, retirada de la humedad.
En parte o completamente, tú decides. Platos con una textura excelente, perfectamente crujientes y dorados cada vez. Sabores definidos y delicados, sin mezclas. Carne, pescado y verduras mantienen su identidad y ensalzan sus características incluso cuando son cocinados al mismo tiempo. DRY.Maxi™ es la tecnología que nunca más podrás abandonar; la ausencia de humedad le da a tus platos una mayor concentración de sabor. Acabar una cocción con DRY.Maxi™ es como firmar tu obra de maestro. Acostúmbrate a hacer grandes cosas.

STEAM.Maxi™
Toda la fuerza del vapor en tus manos.

El control continuo y riguroso y el cálculo preciso del cambio de humedad en la cámara de cocción hacen que STEAM.Maxi™ se convierta en el mejor aliado de tus procesos de cocción. Tanto una nube densa que envuelve tu comida hasta la humedad parcial. De 35 a 260 grados. Todo lo que quieres. Como quieres.
STEAM.Maxi™ te acostumbra a un alto rendimiento de cocción y, al mismo tiempo, te garantiza ahorrar energía y agua gracias a la producción de vapor bajo demanda y regulada por algoritmos precisos.
Perfección. Densidad e intensidad.

AIR.Maxi™
Conduce, une, transforma.

El sistema multiturbina de alto caudal AIR.Maxi™ ofrece resultados fiables en todas sus aplicaciones.
Potentes flujos de aire que pueden calentar los alimentos en profundidad, reduciendo los tiempos de cocción de carne, pescado y verduras, incluso a la parrilla, fritos o asados. Al mismo tiempo ofrece también una ventilación controlada, delicada y leve para una cocción suave, la deshidratación, un delicado dorado o la cocción nocturna.
La tecnología AIR.Maxi™ asegura la mejor uniformidad de cocción en todas las condiciones de carga para todo tipo de alimentos gracias a la inversión del sentido de marcha que se produce en función del tipo de carga y alimento. No te conformes con menos.

EFFICIENT.Power™
Potencia y eficiencia.

Resistencias de alto rendimiento o sistema SPIDO.Gas™ con quemadores soplados e intercambiadores simétricos patentados:.Cualquiera que sea la fuente de alimentación que elijas para tu CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS, siempre tendrás la garantía del máximo rendimiento y eficiencia.
Máxima velocidad y precision en el incremento de la temperatura y en su mantenimiento, ahorro de energía garantizado gracias al triple cristal y los materiales aislantes de alto rendimiento.
¿Hablamos de números? De 60 a 260°C en 300 segundos, tanto en la versión eléctrica como en la versión gas. La máxima eficiencia en su categoría para el funcionamiento combinado, aire seco y vapor según la certificación ENERGY STAR.

Interfaz de control PLUS

El placer de tener el control que prefieres.

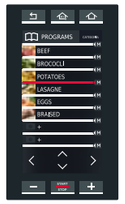
Más potente que un puente de mando, más sencillo que un smartphone: es la nueva frontera de comunicación entre ti y tu horno.

El panel de control de tu CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS es el resultado de una combinación entre ideas revolucionarias y facilidad de uso.

Con sus 9.5 pulgadas, la interfaz touch screen de CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS te da la máxima posibilidad de elección: crea tu programa con libertad, utiliza uno de los procesos de cocción automáticos disponibles y gestiona hasta 10 cocciones al mismo tiempo. Tú eliges.
CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS siempre estará listo.

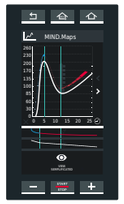
MANUAL
Simple. Completo. Intuitivo.

La libertad de crear cualquier proceso de cocción de forma clara e intuitiva. Todos tus parámetros en una sola pantalla: puedes ajustar horas, minutos y segundos, elegir el modo de cocción infinito o el mantenimiento nocturno. Elige la temperatura que deseas, las condiciones del clima y la velocidad de ventilación para cada tipo de cocción. Crea hasta 9 diferentes pasos, que se pueden programar automáticamente, para cocinar todo lo que quieras.



PROGRAMS
Tu obra de maestro. Hoy, mañana, siempre.

Todas tus creaciones son únicas y repetibles gracias a la biblioteca personal que te permite almacenar y organizar tus programas de cocción.
CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS puede guardar más de 380 programas y organizarlos en 16 grupos diferentes para que las recetas se puedan dividir según quien las utilizan o el tipo de comida, como por ejemplo carne, pescado, verduras y postres. Se convertirá en el punto de referencia de tu cocina.

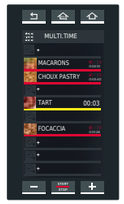


MIND.Maps™
No selecciones una cocción, dibuja la tuya.

Añade tu toque de maestro. Con libertad, cuando quieras. Haz que tu creatividad sea repetible. La tecnología de lenguaje visual MIND.Maps™ te permite realizar incluso el horneado más complejo con sólo un simple gesto de la mano en la pantalla. Con el puntero integrado en la maneta de tu CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS puedes diseñar los procesos de cocción más complejos con la máxima libertad creativa y recuperarlos cuando lo desees. Tú lo piensas, el horno lo realiza.

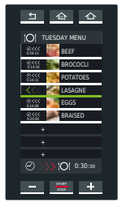
CHEFUNOX
Elige lo que quieres cocinar. Start. Esto es todo.

Imagínate utilizar una biblioteca de programas de cocción calibrados para obtener los mejores resultados sin desperdicio de tiempo y materias primas. Elije el tipo de cocción, selecciona la categoría de alimentos, fija el nivel de cocción deseado y tu CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS se encarga de todo lo demás. CHEFUNOX es la respuesta a la demanda de estándares de calidad altos y repetibles. En cada situación.



MULTI.Time
La multitarea con la que siempre habías soñado.

El frenesí de un servicio en hora punta, el canto de las comandas, la presión, el calor, la tensión. La necesidad de gestionarlo todo en el menor tiempo posible. Organizada y ordenadamente.
En este momento es cuando la tecnología MULTI.Time entra en juego, ya que te ofrece la posibilidad de gestionar hasta 10 cocciones a la vez y tener siempre el máximo control sobe ellas sólo echándole un vistazo.



MISE.EN.PLACE
Vamos más allá de la organización de una cocina.

Hemos convertido lo increíble en posible. Con MISE.EN.PLACE tu horno CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS adquiere aún más valor e inteligencia. Gracias a una función única e intuitiva, te sugiere el orden y el momento en el que insertar las bandejas en la cámara de cocción para tener todos los platos listos al mismo tiempo.
Llegar a tiempo a todo nunca ha sido tan fácil.

Cada detalle es importante. Y tú lo sabes.

Diseñado y construido para que sea perfecto.

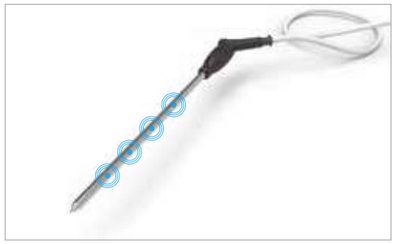
Los productos fabricados por UNOX están protegidos por las siguientes patentes o solicitudes de patente registradas : IT 1393731; US 8.071.917; DE 10160225.8;ES 2369245; DE 102011010245.0; IT 1398088; US 8.712.561; DE 102011010753.3; IT 1398091; DE 102011014669.5; IT 1399068; US9188521; IT 272303; DE 102011014141.3; IT 1398861; US 8662066; IT 1402074; DE 602006001437; ES 2308664; IT 502008901655862; DE 102007060439.6; ES 2340454; IT 1412358; IT 1427160; IT 1425779; DE 102015114648; US 14845950; DE 102015114648; IT 1428030; IT 28303I; IT 283033; ES 1157660; IT 202015000008735;IT 202015000006785;US 15050960; DE 202016100941; IT 202015000008010; IT 202015000010018; IT 102015000015162; DE 102016108769; IT 102015000020928; IT 102016000034750; DE 1020170716; US 15471624; IT 202015000063980; US 15297709; DE 202016105830; IT 202016000069424; IT 202017000052355; IT 202015000031518; IT 102015000041480 ; IT 202017000052318; IT 1378934; además de otras patentes pendientes de registración.

TRIPLE CRISTAL - CERTIFICACIÓN ENERGY STAR

PANTALLA LCD TOUCH SCREEN 9,5"

SOPORTES ANTIVUELCO PARA LAS BANDEJAS

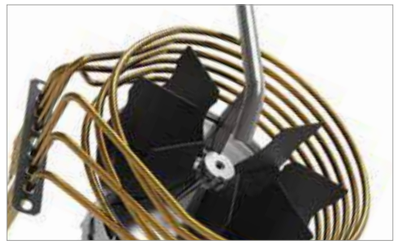
LAVADO AUTOMÁTICO ROTOR.KLEAN™



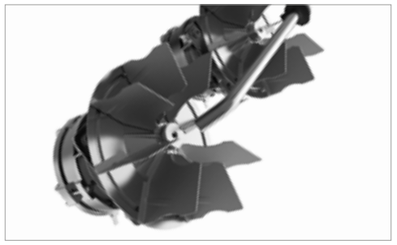
SONDA AL CORAZÓN MULTI.PUNTO

ILUMINACIÓN LED INTEGRADA EN LA PUERTA

PERNO MANETA EN FIBRA DE CARBONO



RESISTENCIAS DE ALTAS PRESTACIONES



SISTEMA MULTITURBINA DE 4 VELOCIDADES

PREDISPOSICIÓN PARA CONEXIÓN INTERNET 3G/WIFI

PUERTO USB - CARGA/DESCARGA DATOS

CIERRE SMART PARA HORNOS CON CARRO

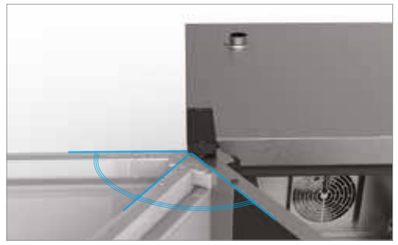
MATERIAL CON ALTO PODER AISLANTE

SONDA AL CORAZÓN EXTRA FINE SOUS VIDE - OPCIONAL

QUEMADORES SOPLADOS CON INTERCAMBIADORES SIMÉTRICOS

CONTENEDOR DET&RINSE INTERGRADO

CÁMARA EN ACERO AISI 304 CON LAVADO DETRÁS DEL CARTER



BLOQUEO PUERTA A 60°/120°/180°

SISTEMA RECOGE GOTAS ANTICONDENSACIÓN

SOPORTES LATERALES PERFORADOS ANTIVUELCO

Descubre más. Mira el vídeo "MIND.MAPS™. PENSADO PARA TU ÉXITO" en el canal oficial de YouTube de UNOX.

Aire fresco en la cocina.

Campana Ventless Certificada

La campana de condesación de vapor UNOX es la solución ideal para instalar tu horno CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS en cualquier lugar de tu cocina.
En su interior, un filtro autolimpiante elimina los olores y el calor latente de los humos expulsados por la chimenea, sin que sea necesario mantenimiento o intervenciones para la limpieza del filtro.
En caso de cocciones particularmente ricas de grasas, es posible instalar un kit de filtrado de carbón activo para reducir aún más los olores, incluso los emitidos cuando se abre la puerta.

Elegir una campana condensadora UNOX significa invertir para ahorrar: te permite instalar CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS incluso en ausencia* o lejos de una campana extractora convencional o para prefiltrar los humos y reducir el mantenimiento del sistema de aspiración centralizado.

*sujeto a verificación y aprobación por parte de entidades y regulaciones territoriales

SLOWTOP COOK'N'HOLD.

Mucho más que un mantenedor de calor.

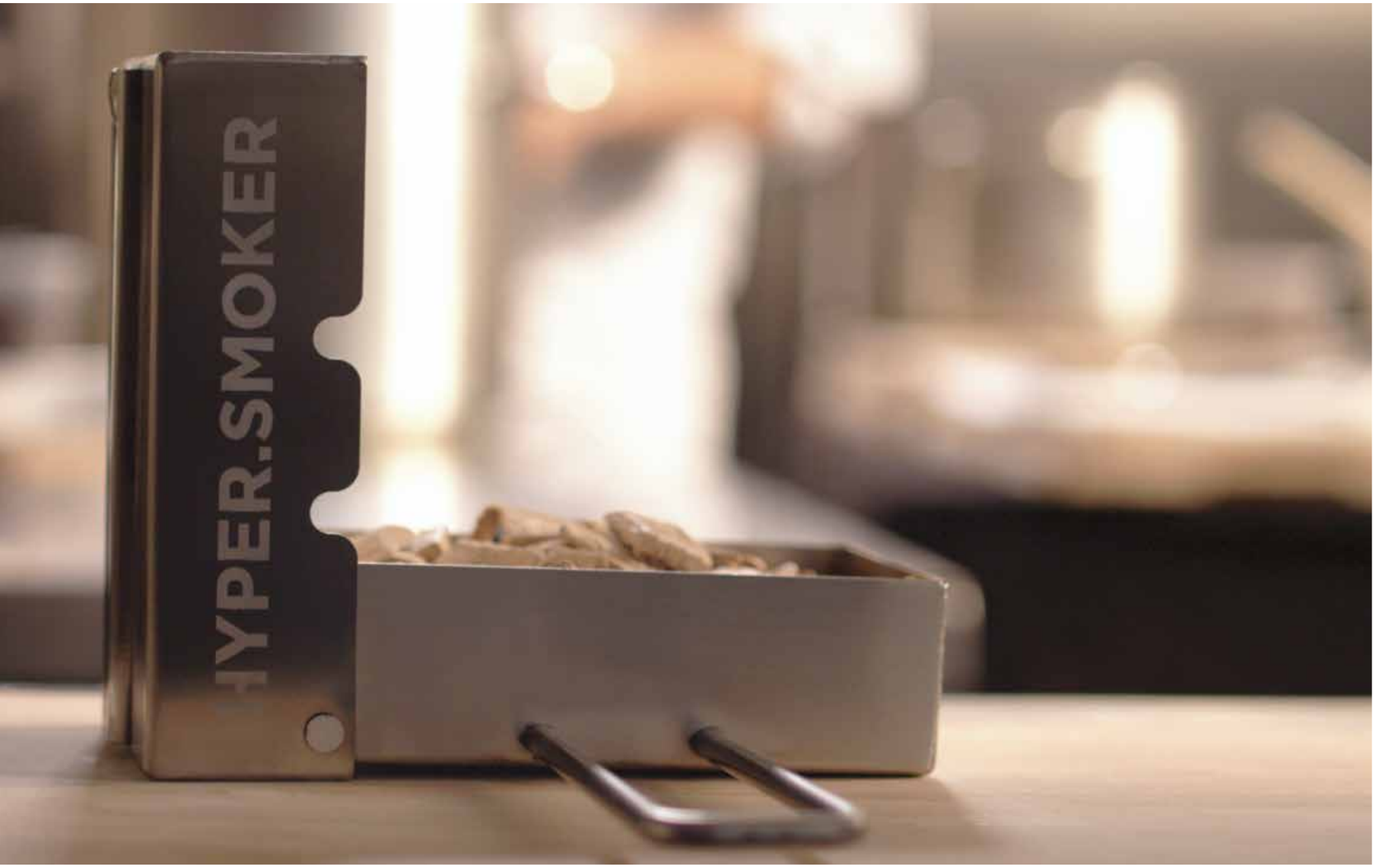
Horno y mantenedor en una misma solución.

Cocciones a baja temperatura, estofados lentos, asados suaves, cocciones al vacío, regeneraciones, mantenimientos, cocciones nocturnas. Éstas son sólo algunas de las infinitas técnicas de cocción que SLOWTOP Cook'n'Hold ofrece. Este horno-mantenedor consigue cocinar hasta 180°C y te permite hacer mucho más que simplemente preservar la temperatura, como por ejemplo manejar cocciones nocturnas automáticas, producir vapor, dorar ligeramente, reduciendo la carga de trabajo del horno CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS durante el día.

Gracias a su alimentación eléctrica monofásica, garantiza rendimientos invencibles con consumos mínimos y constituye un binomio perfecto con tu CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS.

HYPER.SMOKER

Ahumar. Cocinar. Sorprender.



Enriquece tus platos, sorprende a tus clientes. HYPER.Smoker, tu pequeño secreto.

Hyper.Smoker transforma tu CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS en un ahumador: podrás utilizar virutas de madera natural y eligir entre 10 diferentes intensidades de ahumado directamente desde el panel de control del horno, para sorprender incluso los paladares más exigentes, dándoles un toque de ahumado a tus platos.

Elegir HYPER.Smoker para tu CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS te permitirá ahumar disfrutando de la energía producida en la cámara de cocción sin costes adicionales o alimentación eléctrica externa.

El proceso más sencillo para el máximo del sabor.

Soluciones para restauración colectiva y eventos. Calidad, cantidad y rapidez en su máxima expresión.

QUICK.Load & QUICK.Plate

Productividad y eficiencia son las claves del éxito de las cocinas de producción, salones de banquetes, hoteles y grandes restaurantes. Cada segundo es significativo, cada apertura de la puerta es importante, el horno tiene que seguir trabajando sin ninguna interrupcion.
El sistema de carros QUICK.Load para CHEFTOP MIND.Maps™ te permite cocinar grandes cantidades de comida en el menor tiempo posible y con minimas pérdidas de calor entre las cocciones. Para los grandes banquetes, los carros QUICK.Plate te permiten regenerar hasta 102 platos en pocos minutos evitando la formación de condensación gracias al control continuo de humedad CLIMALUX de tu horno CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS.
La manta térmica HOLDING.Cover permite que se conserven calientes antes del servicio.

QUICK.Load
20 bandejas GN 2/1
20 bandejas GN 1/1
HOLDING.Cover

CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS
20 bandejas GN 2/1
20 bandejas GN 1/1

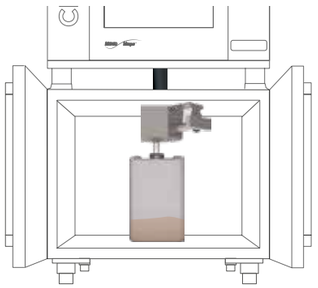
QUICK.Plate
102 platos (GN 2/1)
51 platos (GN 1/1)
HOLDING.Cover

QUICK.Load
para hornos 10 bandejas GN 2/1
para hornos 6 bandejas GN 2/1

CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS
armario neutro o
stand alto

QUICK.Load
para hornos 9 bandejas GN 1/1
para hornos 7 bandejas GN 1/1

SMART.Drain. Sistema de recogida de grasas y líquidos de cocción.



Durante los procesos de cocción típicos de supermercados, centros de cocción y asadores, como por ejemplo asar a la parrilla, freír y asar cargas completas de cerdo, aves y carne de ternera, es fundamental proteger tu horno del la abundante suciedad y sobretodo preservar tu sistema de desagüe del peligro de posibles obstrucciones.
De esa necesidad nace SMART.Drain, una válvula especial de dos vías, que dirige el desagüe del horno y canaliza todas las grasas y los líquidos de cocción emitidos por la comida durante la cocción en un cómodo contenedor. Tu CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS reconoce las cocciones más críticas y, de manera automática, sugiere la posición correcta de la válvula directamente desde el panel de control, permitiéndote reducir la suciedad en la cámara del 70% y evitar todo riesgo de obstrucción del desagüe debido a la solidificación del colágeno y de la grasa liberados por la comida durante la cocción que pueden causar daños considerables al sistema de desagüe del establecimiento.

SOLUCIÓN **ABIERTA**

CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS
+ SMART.Drain
+ Stand abierto alto

SOLUCIÓN **CERRADA**

CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS
+ SMART.Drain
+ Armario neutro cerrado

SOLUCIÓN **CARRO**

CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS
+ SMART.Drain
+ Armario neutro cerrado
+ Carro con enganche AUTO.Lock

+

LA SOLUCIÓN COMPLETA

Filtro de carbón activo

Campana Ventless

Bandeja Pollo

Bandeja Pollo.Grill

MAXI.LINK

No sólo el tiempo es dinero, el espacio también.

Si con los hornos UNOX CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS ya cocinas de manera mejor y ahorras tiempo y energía, ahora la tecnología MAXI.Link te permite ganar espacio también, ofreciéndote la posibilidad de tener auténticas columnas de cocción creadas para cada necesidad que tengas.
MAXI.Link es la posibilidad de construir tu solución con uno o más hornos y accesorios sobrepuestos para disfrutar al máximo los volúmenes verticales de la cocina y reducir la superficie utilizada, ofreciendo ventajas concretas en términos de versatilidad y flexibilidad.
Cada columna de cocción MAXI.Link garantiza una gran producción de comida, cuando es necesaria, gracias a la posibilidad de utilizar todos los hornos al mismo tiempo. Garantiza versatilidad gracias a la posibilidad de disfrutar de dos o más cámaras de cocción para diferentes preparaciones y, en los momentos más tranquilos, tendrás siempre la posibilidad de utilizar sólo uno de los hornos para reducir los consumos energéticos.
La ventaja de dos cámaras de cocción donde cabe una.

VERSATILIDAD
Restaurantes con 40/60 asientos

5 BANDEJAS GN 1/1 COMPACT
5 BANDEJAS GN 1/1 COMPACT

RENTABILIDAD
Restaurantes con 60/100 asientos

5 BANDEJAS GN 1/1
7 BANDEJAS GN 1/1

VERSATILIDAD
Restaurantes con 100/200 asientos

7 BANDEJAS GN 1/1
7 BANDEJAS GN 1/1

FLEXIBILIDAD
Carnicería & Gastronomía

7 BANDEJAS GN 1/1
SLOWTOP 7 BANDEJAS GN 1/1

PRODUCTIVIDAD
Hoteles & Banquetes

6 BANDEJAS GN 2/1
6 BANDEJAS GN 2/1

FIABILIDAD
Versiones Marinas.

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

COOKING ESSENTIALS

Bandejas especiales.

La colección de bandejas especiales UNOX Cooking Essentials es la clave para convertir tu CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS en un instrumento de cocción multifuncional.

Cada proceso de cocción necesita una bandeja de características precisas para conducir el calor de manera específica. Las especiales Cooking Essentials, de hecho, te permiten cocinar al vapor, a la parrilla, freír, dorar y asar aprovechando al máximo el potencial de tu CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS para sorprender a tus clientes.

FREÍR

PAN.FRY

Bandeja de una aleación especial de hierro esmaltado para fritos y rebozados.

IDEAL PARA:
- Croquetas
- Filetes de pescado
- Escalopes
- Verduras empanadas

VENTAJAS
- Reduce el uso de grasas y aceites durante la cocción.
- Calor uniforme en todos los puntos de la bandeja

BACON

Parrilla de acero inoxidable con bandeja de acero antiadherente 40 mm para la recogida de grasas.

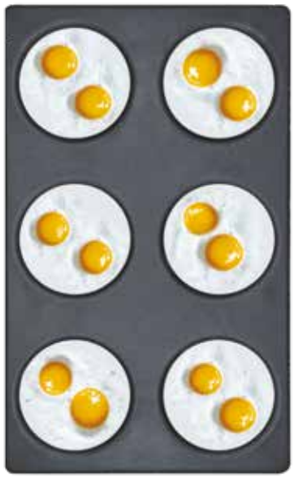
IDEAL PARA:
- Bacón
- Salchicha
- Roast Beef
- Pollo Abierto

VENTAJAS
- Hasta 18 lonchas de bacón crujientes en 5 minutos
- Fácil de limpiar gracias al tratamiento antiadherente

COCCIONES A VAPOR

EGGX

Bandeja de acero con tratamiento antiadherente para huevos fritos.



IDEAL PARA:
- Huevos fritos
- Tortilla francesa
- Tortitas

VENTAJAS
- Hasta 12 huevos fritos en menos de 4 minutos
- Ligera, resistente y fácil de limpiar

STEAM&FRY

Bandeja de acero, perforada para cocciones al vapor o regeneraciones de alimentos prefritos.

IDEAL PARA:
- Patatas fritas
- Frituras
- Cocciones al vacío
- Verduras al vapor

VENTAJAS
- Verduras rebozadas listas en 4 minutos
- Doble uso: cocción al vapor o prefritos

FORO.BLACK

Bandeja de aluminio microperforada con tratamiento antiadherente.

IDEAL PARA:
- Croissant
- Pan fresco
- Hojaldres
- Pastelería

VENTAJAS
- Papel para hornear no necesario
- Borde muy bajo para la máxima uniformidad

FAKIRO™

Bandeja de 1 cm de grosor, una superficie lisa y una ranurada para un doble uso.

IDEAL PARA:
- Pizza
- Scones
- Pan
- Bocadillos

VENTAJAS
- Pizza lista y crujiente en su base en 4 minutos
- 13 mm de espesor para un efecto piedra refractaria

FAKIRO™ GRILL

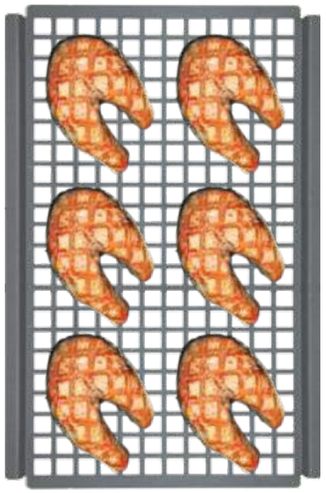
Bandeja de 13 mm de grosor con tratamiento antiadherente para cocinar a la parrilla previo precalentamiento.

IDEAL PARA:
- Carne a la parrilla
- Pescado a la parrilla
- Verduras a la parrilla

VENTAJAS
- Hasta 12 porciones de carne en 5 minutos
- 13 mm de espesor para la absorción de calor.

GRILL

Bandeja de aluminio con tratamiento antiadherente para cocinar a la parilla incluso sin precalentamiento.



IDEAL PARA:
- Pescado a la parrilla
- Verduras a la parrilla
- Carne a la parrilla

VENTAJAS
- Hasta 18 filetes de pescado en 6 minutos
- Precalentamiento de la bandeja no necesario

POLLO.BLACK

Bandeja de acero con tratamiento antiadherente con soportes para pollos enteros y base que canaliza las grasas.

IDEAL PARA:
- Pollo asado
- Pollo al vapor

VENTAJAS
- Soportes verticales regulares para pollos enteros
- Grasa recogida y canalizada en el centro

POLLO.GRILL

Bandeja de acero para cocciones de pollos abiertos o asados de carne y pescado con base que canaliza las grasas.

IDEAL PARA:
- Asados de carne
- Pollo abierto
- Asados de pescado

VENTAJAS
- Circulación del calor uniforme alrededor del alimento
- Grasa recogida y canalizada en el centro

BLACK.20

Bandeja de acero de 20 mm con tratamiento antiadherente

IDEAL PARA:
- Ratatouille
- Patatas asadas
- Asados de pescado

VENTAJAS
- Cocciones de asado sin desechos o desperdicios
- Tiempo de limpieza mínimo

BLACK.40

Bandeja de acero de 40 mm con tratamiento antiadherente

IDEAL PARA:
- Estofados
- Lasañas
- Arroz al vapor
- Verduras asadas

VENTAJAS
- Cocciones estofadas o rellenas sin desperdicios
- Tiempo de limpieza mínimo

UNOX.CARE PROGRAM

Proteje el rendimiento que mereces.

DET&Rinse™ es el detergente y abrillantador expresamente diseñado para garantizar cada días los maximos niveles de higiene, menores consumos de energía y la larga duración de cada componente de tu horno CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS con tecnología de lavado automático inteligente SENSE.Klean. Puedes elegir entre DET&Rinse™ **PLUS**, doblemente concentrado para una suciedad más difícil o DET&Rinse™ **ECO**, para una limpieza diaria y máximo respecto para el medioambiente. Cada botella de DET&Rinse™ lleva un sello de seguridad que no permite que el líquido salga si no está bien puesta en el cajón integrado de tu horno CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS, para garantizar la máxima tranquilidad en las operaciones de carga.

DET&Rinse™ **PLUS**
Art.: DB 1015

DET&Rinse™ **ECO**
Art.: DB 1018

Los sistemas de filtración de resina UNOX.Pure y ósmosis inversa UNOX.Pure-RO reducen o eliminan completamente del agua todas las sustancias que contribuyen a la formación de cal y/o herrumbre en el interior de la cámara de cocción, causa de malfuncionamientos y roturas.
El control de tu horno CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS monitoriza incluso la cantidad de agua filtrada del sistema UNOX.Pure y señala automáticamente cuando hay que reemplazar el filtro optimizando el uso.
Se aconseja UNOX.Pure para aguas duras, con concentraciones de cloruros inferiores a 25 ppm, mientras que se aconseja UNOX.Pure-RO para aguas muy duras y/o de alta concentración de cloruros o iones de hierro.

UNOX.Pure
Art.: XHC003

UNOX.Pure-RO
Art.: XHC002

Una gama de excelencia.

Certificaciones

	GN 2/1			GN 1/1	COMPACT GN 1/1		GN 2/3
ELÉCTRICO	**XEVC-2021-EPR**	**XEVC-1021-EPR**	**XEVC-0621-EPR**	**XEVC-2011-EPR**	**XECC-1013-EPR**	**XECC-0513-EPR**	**XECC-0523-EPR**
Capacidad	20 GN 2/1	10 GN 2/1	6 GN 2/1	20 GN 1/1	10 GN 1/1	5 GN 1/1	5 GN 2/3
Distancia Entre Las Bandejas	67 mm	77 mm	77 mm	67 mm	67 mm	67 mm	67 mm
Frecuencia	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz
Voltaje	400 V ~ 3N	400 V ~ 3N	400 V ~ 3N	400 V ~ 3N	400 V ~ 3N	400 V ~ 3N	230 V ~ 1N/ 400 V ~ 3N
Potencia Eléctrica	51,3 kW	30,8 kW	20,5 kW	35 kW	18,5 kW	9,2 kW	5,2 kW
Dimensiones (Wxdxh Mm)	882x1207x1866	860x1120x1163	860x1120x843	882x1043x1866	535x862x984	535x862x649	535x662x649
Peso	200 kg	170 kg	160 kg	185 kg	90 kg	65 kg	55 kg
GAS	**XEVC-2021-GPR**	**XEVC-1021-GPR**	**XEVC-0621-GPR**	**XEVC-2011-GPR**			
Capacidad	20 GN 2/1	10 GN 2/1	6 GN 2/1	20 GN 1/1			
Distancia Entre Las Bandejas	67 mm	77 mm	77 mm	67 mm			
Frecuencia	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz			
Voltaje	230 V ~ 1N	230 V ~ 1N	230 V ~ 1N	230 V ~ 1N			
Potencia Eléctrica	2,3 kW	1,4 kW	1 kW	2,2 kW			
Potencia gas nominal max.	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; G25.1: 33 kW			
Dimensiones (WxDxH Mm)	882x1207x1866	860x1120x1163	860x1120x843	882x1043x1866			
Peso	230 kg	190 kg	180 kg	210 kg			

XEVC-1011-EPR	**XEVC-0711-EPR**	**XEVC-0511-EPR**	**XEVC-0311-EPR**	**XECC-1013-EPR**	**XECC-0513-EPR**	**XECC-0523-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	5 GN 2/3	
67 mm	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	50 / 60 Hz	
400 V ~ 3N	400 V ~ 3N	400 V ~ 3N	230 V ~ 1N/ 400 V ~ 3N	400 V ~ 3N	400 V ~ 3N	230 V ~ 1N/ 400 V ~ 3N	
18,5 kW	11,7 kW	9,3 kW	5 kW	18,5 kW	9,2 kW	5,2 kW	
750x773x1010	750x773x843	750x773x675	750x773x538	535x862x984	535x862x649	535x662x649	
95 kg	85 kg	70 kg	50 kg	90 kg	65 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					

Anotaciones: Apertura puerta de izquierda a derecha: ejemplo código XEVC-2021-EP**L** **(L= left) (R= right)**

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

● De serie ○ Opcional – No disponible

	ELÉCTRICO	GAS
MODALIDAD DE COCCIÓN MANUAL		
Cocción Convección con temperatura variable de 30 °C a 260 °C	●	●
Cocción mixta Convección + Vapor con temperatura variable de 35 °C a 260 °C, STEAM.Maxi™ de 30% a 90%	●	●
Cocción por Convección + Humedad con temperatura variable de 35 °C a 260 °C, STEAM.Maxi™ de 10% a 20%	●	●
Cocción a Vapor con temperatura variable de 35 °C a 130 °C, STEAM.Maxi™ al 100%	●	●
Cocción por Convección + Aire seco con temperatura variable de 30 a 260 °C, DRY.Maxi™ de 10% a 100%	●	●
Sonda al corazón	–	–
Sonda al corazón Cocción con sonda al corazón y función DELTA T	●	●
Sonda al corazón MULTI.Point (con la excepción de los modelos XEVC-0311-EPR/ XECC-0523-EPR)	●	●
Sonda al corazón SOUS-VIDE	○	○
PROGRAMACIÓN COCCIÓN AVANZADA Y AUTOMÁTICA		
Tecnología MIND.Maps™: permite diseñar procesos de cocción compuestos por pasos infinitos con un simple toque.	●	●
PROGRAMAS: 256 programas memorizables por el usuario	●	●
PROGRAMA: posibilidad de memorizar un programa asignando un nombre y una imagen	●	●
PROGRAM: posibilidad de salvar tus recetas con un nombre o incluso con tu firma	●	●
CHEFUNOX: selecciona el método de cocción (asado, parrilla...), selecciona la comida que quieres cocinar, dimensiones y resultado de cocción. Empieza a cocinar.	●	●
Tecnología MULTI.Time: gestiona más de 10 temporizadores para el control de la cocción simultánea de productos diferentes	●	●
Tecnología MISE.EN.PLACE: sincroniza las cargas de comida a cocinar para que estén todas listas al mismo tiempo.	●	●
DISTRIBUCION DEL AIRE EN LA CÁMARA DE COCCIÓN		
Tecnología AIR.Maxi™: turbinas múltiples con inversión de marcha	●	●
Tecnología AIR.Maxi™: 4 velocidades del flujo de aire en la cámara programables por el usuario	●	●
Tecnología AIR.Maxi™: 4 modalidades de funcionamiento semi-estáticas programables por el usuario	●	●
GESTIÓN DEL CLIMA EN LA CÁMARA DE COCCIÓN		
Tecnología DRY.Maxi™: regulación de la extracción rápida de la humedad en la cámara de cocción programable por el usuario	●	●
Tecnología DRY.Maxi™: cocción con la extracción de la humedad 30-260°C	●	
Tecnología STEAM.Maxi™: cocción a vapor 35 °C - 130 °C	●	●
Tecnología STEAM.Maxi™: cocción mixta convección-vapor 35 °C- 260 °C	●	●
Tecnología ADAPTIVE.Cooking™: identifica el proceso de cocción optimizado y regulando automáticamente los parámetros de cocción para garantizar resultados perfectos. (con la excepción del modelo XECC-0523-EPR)	●	●
Tecnología ADAPTIVE.Cooking™: una bandeja o plena carga, siempre el mismo perfecto resultado. (con la excepción del modelo XECC-0523-EPR)	●	●
Tecnología ADAPTIVE.Cooking™: sensor de monitorización y autorregulación de humedad (con la excepción del modelo XECC-0523-EPR)	●	●
COLUMNAS DE COCCIÓN		
Tecnología MAXI.Link: permite crear columnas con dos hornos sobrepuestos.	●	●

	ELÉCTRICO	GAS
AISLAMIENTO TERMICO Y SEGURIDAD		
Tecnología Protek.SAFE™: máxima eficiencia térmica y seguridad laboral (temperatura de las superficies exteriores de acuerdo con la normativa IEC/EN60335-2-42)	●	●
Tecnología Protek.SAFE™: frenado del motor a la apertura de la puerta para contener las dispersiones enérgeticas	●	●
Tecnología Protek.SAFE™: modulación de la potencia eléctrica según la necesidad efectiva	●	–
Tecnología Protek.SAFE™: modulación de la potencia gas según la necesidad efectiva	–	●
Protek.SAFE™ PLUS: puerta con triple cristal (con la excepción del modelo XEVC-0311-EPR)	●	●
QUEMADORES SOPLADOS DE ELEVADA PRESTACIÓN		
Tecnología Spido.GAS™: predisposición para el suministro de gas G20 / G25 / G25.1 / G30 / G31	–	●
Tecnología Spido.GAS™: intercambiador de calor con tubos difusores rectos de alto rendimiento para una distribución uniforme del calor	–	●
Tecnología Spido.GAS™: intercambiador de calor con tubos difusores rectos para una rápida sustitución	–	●
LAVADO AUTOMÁTICO		
Rotor.KLEAN™ : 4 programas de lavado automáticos (con control de presencia de agua y detergente*) (*con la excepción de los modelos XEVC-0311-EPR/ XECC-0523-EPR)	●	●
Rotor.KLEAN™ : depósito de detergente integrado en el horno	●	●
PUERTA PATENTADA		
Bisagras de la puerta realizadas con tecno-polímeros de alta resistencia y auto-lubricantes (para las puertas con apertura lateral)	●	●
Puerta reversible por el usuario, incluso después de la instalación	○	○
Posiciones de abertura de la puerta 60°-120°-180°	●	●
FUNCIONES AUXILIARES		
Temperatura de pre-calentamiento hasta 260 °C programable por el usuario para cada programa	●	●
Visualización del tiempo necesario para terminar el programa de cocción programado (proceso sin sonda al corazón)	●	●
Función de mantenimiento «HOLD»	●	●
Funcionamiento continuo «INF»		●
Visualización en tiempo real de la temperatura sonda al corazón, temperatura cámara, humedad, tiempo y velocidad de las turbinas.	●	●
Unidad de temperatura seleccionable por el usuario en °C o °F	●	●
DETALLES TÉCNICOS		
Cámara de acero inoxidable AISI 304 de alta resistencia con esquinas redondeadas para la máxima higiene y limpieza	●	●
Iluminación de la cámara de cocción con luces con LED externos	●	●
Panel de control MASTER.Touch sellado para evitar filtraciones de vapor en la tarjeta electrónica	●	●
Perno de la maneta en fibra de carbono para evitar roturas	●	●
Bandeja recogelíquidos con desagüe permanente incluso con la puerta abierta	●	●
Bandeja recogelíquidos de gran capacidad, con vaciado al desagüe	●	●
Estructura light weight - heavy duty con uso de materiales innovadores	●	●
Interruptor de la puerta sin contacto	●	●
Cierre/Apertura de seguridad de la puerta en 2 etapas	○	○
Sistema de autodiagnóstico para detectar problemas o fallos	●	●
Limitador térmico de seguridad	●	●
Cristal interior de la puerta móvil para facilitar la limpieza	●	●
Guías porta bandejas en lámina plegada en forma de C	●	●

Pide más.

CAMPANAS

CAMPANA CON CONDENSADOR DE VAPOR PARA HORNOS ELÉCTRICOS 10 & 6 GN 2/1
Voltaje: 230 V- 1N - Frecuencia: 50 / 60 Hz
Potencia Eléctrica: 100 W
Diámetro salida humos: 121 mm
Caudal mínimo: 310 m3/h - Caudal máximo: 390 m3/h
Medidas: 868x1323x240 WxDxH mm
Art.: XEVHC-HC21

CAMPANA CON CONDENSADOR DE VAPOR PARA HORNOS ELÉCTRICOS 20 GN 1/1
Voltaje: 230 V- 1N - Frecuencia: 50 / 60 Hz
Potencia Eléctrica: 100 W
Diámetro salida humos: 121 mm
Caudal mínimo: 310 m3/h - Caudal máximo: 390 m3/h
Medidas: 868x1159x240 WxDxH mm
Art.: XEAHC-HCFL

CAMPANA CON CONDENSADOR DE VAPOR PARA HORNOS ELÉCTRICOS GN 1/1 DE MESA
Voltaje: 230 V- 1N - Frecuencia: 50 / 60 Hz
Potencia Eléctrica: 100 W
Diámetro salida humos: 121 mm
Caudal mínimo: 310 m3/h - Caudal máximo: 390 m3/h
Medidas: 750x956x240 WxDxH mm
Art.: XEVHC-HC11

CAMPANA CON CONDENSADOR DE VAPOR PARA HORNOS GN 1/1 COMPACT
Compatible con: XECC-1013-EPR/ XECC-0513-EPR
Voltaje: 230 V- 1N - Frecuencia: 50 / 60 Hz
Potencia Eléctrica: 100 W - Diámetro salida humos: 121 mm
Caudal mínimo: 310 m3/h - Caudal máximo: 390 m3/h
Medidas: 535x1100x240 WxDxH mm
Art.: XECHC-HC13

CAMPANA CON CONDENSADOR DE VAPOR PARA HORNOS GN 2/3 COMPACT
Compatible con: XECC-0523-EPR
Voltaje: 230 V- 1N - Frecuencia: 50 / 60 Hz
Potencia Eléctrica: 100 W - Diámetro salida humos: 121 mm
Caudal mínimo: 310 m3/h - Caudal máximo: 390 m3/h
Medidas: 535x900x240 WxDxH mm
Art.: XECHC-HC23

FILTRO DE CARBÓN ACTIVO PARA CAMPANA CON CONDENSADOR DE VAPOR
Medidas: 413x655x108 WxDxH mm - Peso: 11 kg
Art.: XUC140

CARTUCHO FILTRO DE CARBÓN ACTIVO
Compatible con: XUC140
Art.: XUC141

SLOWTOP

SLOWTOP
Compatible con hornos de mesa GN 1/1
Capacidad: 7 GN 1/1
Distancia: 70 mm
Voltaje: 230 V- 1N
Frecuencia: 50 / 60 Hz
Potencia Eléctrica: 3,2 kW
Temperatura max.: 180 °C
Medidas: 750x792x961 WxDxH mm
Peso: 63 kg
Art. XEVSC-0711-CR

ARMARIO NEUTRO

ARMARIO CERRADO NEUTRO PARA HORNOS GN 2/1
Capacidad: 8 GN 2/1
Distancia: 57 mm
Medidas: 860x1079x717 WxDxH mm
Peso: 30 kg
Art.: XWVEC-0821

ARMARIO CERRADO NEUTRO PARA HORNOS GN 1/1
Capacidad: 8 GN 1/1
Distancia: 57 mm
Medidas: 750x656x676 WxDxH mm
Peso: 18 kg
Art.: XWVEC-0811

KIT RUEDAS CON CADENAS AJUSTE PARED
Kit completo de 4 ruedas:
2 ruedas con freno - 2 ruedas sin freno.
Compatible con:XWVEC-0821/XWVEC-0811
Art.: XUC010

STAND

STAND ABIERTO ALTO PARA HORNOS DE MESA GN 2/1
Medidas: 842x864x692 WxDxH mm
Peso: 12 kg
Art.: XWVRC-0021-H

STAND ABIERTO ALTO PARA HORNOS DE MESA GN 1/1
Medidas: 732x546x752 WxDxH mm
Peso: 10 kg
Art.: XWVRC-0011-H

STAND ABIERTO INTERMEDIO PARA HORNOS DE MESA GN 1/1
Medidas: 732x546x462 WxDxH mm
Peso: 9 kg
Art.: XWVRC-0011-M

STAND ABIERTO BAJO PARA HORNOS DE MESA GN 2/1
Medidas: 842x891x305 WxDxH mm
Art.: XWVRC-0021-L

STAND ABIERTO BAJO PARA HORNOS DE MESA GN 1/1
Medidas: 732x546x305 WxDxH mm
Art.: XWVRC-0011-L

STAND PARA COLOCACIÓN AL SUELO HORNOS 2/1
Medidas: 842x891x113 WxDxH mm
Art.: XWVRC-0021-F

STAND PARA COLOCACIÓN AL SUELO HORNOS 1/1
Medidas: 732x546x113 WxDxH mm
Peso: 9 kg
Art.: XWVRC-0011-F

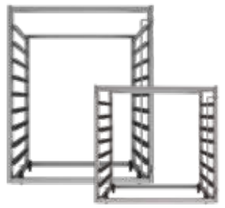
KIT RUEDAS CON CADENAS AJUSTE PARED
Kit completo de 4 ruedas:
2 ruedas con freno - 2 ruedas sin freno.
Compatible con: XWVEC-0821/ XWVRC-0021-F/ XWVRC-0021-L/ XWVRC-0021-H/ XWVEC-0811/ XWVRC-0011-F/ XWVRC-0011-L/ XWVRC-0011-M/ XWVRC-0011-H
Art.: XUC010

SMART.DRAIN

SMART.DRAIN (SISTEMA DE RECOGIDA DE GRASAS Y LÍQUIDOS DE COCCIÓN)
Kit SMART.DRAIN manual para armario neutro y stand abierto alto
Compatible con XWVEC-0821/ XWVRC-0021-H/ XWVEC-0811/ XWVRC-0011-H
Art.: XUC020

Véase página 29: soluciones sugeridas con SMART.DRAIN (ABIERTA, CERRADA, CARRO)

QUICK.LOAD & QUICK.PLATE



RACK 10 GN 2/1
Compatible con: XEVC-1021-EPR/ XEVC-1021-GPR
Capacidad: 10 GN 2/1 - Distancia: 78 mm
Medidas: 622x674x865 WxDxH mm
Art.: XWVBC-1021

RACK 6 GN 2/1
Compatible con: XEVC-0621-EPR/ XEVC-0621-GPR
Capacidad: 6 GN 2/1
Distancia: 78 mm
Medidas: 622x674x545 WxDxH mm
Art.: XWVBC-0621

QUICK.LOAD PARA HORNOS 20 GN 2/1
Capacidad: 20 GN 2/1
Distancia: 67 mm
Medidas: 743x783x1717 WxDxH mm
Peso: 72 kg
Art.: XEVTC-2021

QUICK.PLATE PARA HORNOS 20 GN 1/1
Capacidad: 20 GN 1/1 - Distancia: 66 mm
Medidas: 743x564x1700 WxDxH mm
Peso: 25 kg
Art.: XEVTC-2011

RACK 10 GN 1/1
Compatible con: XEVC-1011-EPR/ XEVC-1011-GPR
Capacidad: 9 GN 1/1
Distancia: 67 mm
Medidas: 568x361x693 WxDxHmm
Peso: 7 kg
Art.: XWVBC-0911

RACK 6 GN 1/1
Compatible con: XEVC-0711-EPR/ XEVC-0711-GPR
Capacidad: 6 GN 1/1
Distancia: 76 mm
Medidas: 568x361x546 WxDxH mm
Peso: 5 kg
Art.: XWVBC-0611

QUICK.PLATE PARA HORNOS 20 GN 2/1
Capacidad: 102 platos
Diámetro máx. plato: 310 mm
Diámetro mín. plato: 210 mm
Medidas: 743x784x1711 WxDxH mm
Peso: 65 kg
Art.: XEVTC-102P

QUICK.PLATE PARA HORNOS 20 GN 1/1
Capacidad: 51 platos
Diámetro máx. plato: 310 mm
Diámetro mín. plato: 210 mm
Medidas: 743x564x1711 WxDxH mm
Peso: 40 kg
Art.: XEVTC-051P

TROLLEY PARA RACK GN 2/1
Compatible con: XWVBC-1021/ XWVBC-0621
Medidas: 647x855x923 WxDxH mm
Peso: 32 kg
Art.: XWVYC-0021
+
KIT ENGANCHE TROLLEY
Artículo obligatorio al comprar el XWVYC-0021. El kit permite enganchar el trolley a los modelos XWVEC-0821/ XWVRC-0021-H
Art.: XWVYC-CK21

TROLLEY PARA RACK GN 1/1
Compatible con: XWVBC-0911/ XWVBC-0611
Medidas: 605x700x923 WxDxH mm
Peso: 27 kg
Art.: XWVYC-0011
+
KIT ENGANCHE TROLLEY
Artículo obligatorio al comprar el XWVYC-0011. El kit permite enganchar el trolley a los modelos XWVEC-0811/ XWVRC-0011-H
Art.: XWVYC-CK11

MANTA TÉRMICA COMPATIBLE CON: XEVTC-2021/ XEVTC-102P
Art.: XUC031

COMPATIBLE CON: XEVTC-2011/ XEVTC-051P
Art.: XUC030

UNOX.CARE

DET&Rinse™ ECO
Detergente ECO respetuoso del medioambiente con acción abrillantadora.
10 lt de DET&Rinse ECO = 18 lt de detergente tradicional para hornos
Caja de 10 botellas de 1 lt.
Art.: DB 1018

DET&Rinse™ PLUS
Doble concentrado:
10 lt de DET&Rinse PLUS = 18 lt de detergente tradicional para hornosCaja de 10 botellas de 1 lt.
Art.: DB 1015

UNOX.PURE
Art.: XHC003

UNOX.PURE.RO OSMOSIS INVERSA
Voltaje: 230 V- 1N
Frecuencia: 50 / 60 Hz
Potencia Eléctrica: 230 W
Medidas: 230x540x445 WxDxH mm
Peso: 16 kg
Art.: XHC002

HYPER.SMOKER

PARA HORNOS CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS
El XUC090 es compatible sólo con los hornos CHEFTOP MIND.Maps™ aptos para su uso. La compatibilidad de Hyper.Smoker está garantizada para los hornos eléctricos producidos a partir del 15/06/2016 y para los hornos gas producidos a partir del 05/08/2016.
Es necesario comprobar la compatibilidad de los modelos producidos antes del 15/06/2016.
Art.: XUC090

CONEXIÓN INTERNET

Imagen ilustrativa que refiere al kit XEC006

ACCESORIOS PARA CONEXIÓN INTERNET PARA HORNOS CHEFTOP MIND.MAPS™ PLUS

Kit para conexión WiFi	**Art.: XEC006**
Kit para conexión 3G	**Art.: XEC007**

COOKING ESSENTIALS.

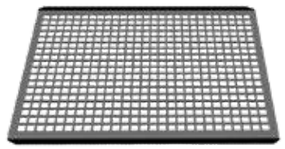
Será como tener un miembro más en la brigada.

FORO.BLACK

DISPONIBLES EN LOS SIGUIENTES TAMAÑOS:

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

GRILL



DISPONIBLES EN LOS SIGUIENTES TAMAÑOS:

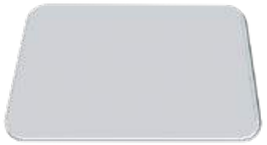
> GN 1/1	Art.: TG885
> GN 2/3	Art.: TG720
> FULL SIZE	Art.: TG530

BLACK.20

DISPONIBLES EN LOS SIGUIENTES TAMAÑOS:

> GN 1/1	Art.: TG 895

FAKIRO™



DISPONIBLES EN LOS SIGUIENTES TAMAÑOS:

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

POLLO.BLACK

DISPONIBLES EN LOS SIGUIENTES TAMAÑOS:

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

BLACK.40

DISPONIBLES EN LOS SIGUIENTES TAMAÑOS:

> GN 1/1	Art.: TG 900

FAKIRO™ GRILL

DISPONIBLES EN LOS SIGUIENTES TAMAÑOS:

> GN 1/1	Art.: TG 870

POLLO.GRILL

DISPONIBLES EN LOS SIGUIENTES TAMAÑOS:

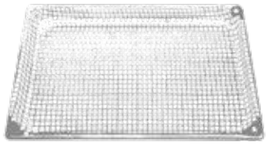
> GN 1/1	Art.: GRP 840

PAN.FRY

DISPONIBLES EN LOS SIGUIENTES TAMAÑOS:

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

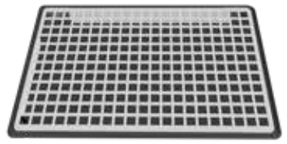
STEAM&FRY



DISPONIBLES EN LOS SIGUIENTES TAMAÑOS:

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

BACON



DISPONIBLES EN LOS SIGUIENTES TAMAÑOS:

> GN 1/1	Art.: TG 945

EGGX

DISPONIBLES EN LOS SIGUIENTES TAMAÑOS:

> GN 1/1	Art.: TG 935

LONG Life 4

Garantía opcional para los repuestos hasta 4 años / 10.000 horas*

Puedes extender la garantía* para los repuestos hasta 4 años o 10.000 horas de funcionamiento y para la mano de obra hasta 2 años o 10.000 horas de funcionamiento.
Activar la garantía LONG.Life4™ es muy simple.
Los modelos CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS están concebidos para conectarse a internet (ethernet) y te permiten registrarte directamente desde el panel de control.
Están disponibles los kit para la conexión WiFi o 3G.

(*descúbrelos en la página web www.unox.com).

OPCIONALES PARA CONEXIÓN INTERNET PARA HORNOS CHEFTOP MIND.MAPS™ PLUS

Art.: XEC006	kit para conexión WiFi
Art.: XEC007	kit para conexión 3G