



CHEFTOP MIND.Map^s™ PLUS



Indice

Gamma forni CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS	pag	4
Assistenza alla Cottura	pag	8
Tecnologie	pag	12
Pannello capacitivo PLUS	pag	24
CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS COUNTERTOP	pag	30
CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS COMPACT	pag	42
CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS BIG	pag	48
CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS BIG COMPACT	pag	54
Teglie speciali Cooking Essentials	pag	60
Cura e Manutenzione	pag	68
Dati Tecnici	pag	74
Assistenza Tecnica	pag	84
Unox nel mondo	pag	86

CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS

Forni combinati intelligenti

CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS è il forno combinato intelligente in grado di grigliare, friggere, arrostire, rosolare, affumicare, cucinare al vapore e molto altro. Cicli di cottura automatici e funzioni smart, tra cui l'intelligenza artificiale, fanno di CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS lo strumento fondamentale per la tua cucina, fornendo un supporto concreto al tuo lavoro.

I forni combinati MIND.Maps™ PLUS sono disponibili in quattro versioni per rispondere alle esigenze specifiche di ogni business:

COUNTERTOP da 3, 5, 7 e 10 teglie GN 1/1 e 6, 10 teglie GN 2/1 per la ristorazione e la gastronomia;

COMPACT da 5 e 10 teglie GN 1/1 e 5 teglie GN 2/3 per le cucine professionali con spazi ridotti e piccoli negozi;

BIG con carrelli 20 GN 1/1 e 20 GN 2/1 per le grandi cucine ed i centri cottura;

BIG COMPACT con carrelli 20 GN 1/1 per le grandi cucine e i centri cottura.



CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS
COMPACT



CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS
COUNTERTOP



CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS
BIG



CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS
BIG COMPACT

A photograph of two men in white chef uniforms standing outdoors in a garden. The man on the left is looking towards the camera, while the man on the right is looking slightly to the side. Both have their hands on their hips. The background is a lush garden with green hedges and trees.

Disegnati da chi è come te

Servizi

La nostra promessa è garantirti la tranquillità assoluta. Rimani focalizzato sul tuo obiettivo sapendo di averci sempre al tuo fianco.

Individual Cooking Experience

Prova il forno gratuitamente



01

Prenota

Scegli quando e dove provare il forno Unox.
Per fissare il tuo appuntamento chiama
il nostro servizio clienti.

Chiama il **+39 049 86 57 511**
Contattaci sul sito unox.com



02

Cuciniamo assieme

Nella tua cucina, con le tue ricette ed ingredienti:
un nostro Chef ti affiancherà per farti conoscere
tutti i vantaggi della tecnologia del forno.



03

Decidi

Adesso che hai la certezza dei risultati che puoi
ottenere, prenditi il tempo che ti serve
per fare una scelta consapevole.



Assistenza alla cottura

TOP.Training

Conosci il tuo forno



Scopri, utilizza, migliora

Top.Training è un servizio di formazione gratuito. I nostri Chef sono a disposizione per mostrarti tutto ciò che ti serve: dalle funzionalità base, fino alle tecnologie più avanzate.

Scarica l'app **Top.Training**
su Google Play o App Store

Data Driven Cooking Community

Ispira e lasciati ispirare



Un mondo di ricette per i tuoi forni

Lasciati ispirare dal ricettario DDC.App scegliendo tra le ricette preparate dagli Chef Unox e dagli utenti della community. Partecipa attivamente alla community e condividi la tua ricetta!

Scarica **DDC.App**
su Google Play o App Store

CHEF.Line

Tu chiami, Unox risponde



h 24, 7 giorni su 7

Il team Chef Unox è sempre a tua disposizione per darti consigli pratici sui programmi di cottura più adatti e suggerirti tante nuove ricette: dalle più tradizionali, alle più ricercate.

Chiama il
+39 049 86 57 511



Apple Store



Play Store

Tecnologie

Intelligenti. Precise. Connesse.

Unox Intelligent Performance

Tecnologie intelligenti pensate per massimizzare i risultati del tuo lavoro, le performance di cottura ed aiutarti a realizzare le tue ambizioni.

Unox Intensive Cooking

Tecnologie sviluppate per garantire cotture perfette, uniformità su ogni teglia e massima intensità di cottura.

Data Driven Cooking

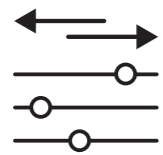
Intelligenza artificiale che permette di monitorare l'attività del forno e fornisce consigli utili per aiutarti ad utilizzarlo al meglio.

Anton Bodyashkin - Ugli Restaurant - Russia

Unox Intelligent Performance

Migliora le tue performance

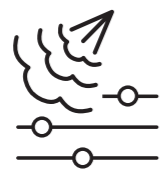
Ottenere risultati identici ad ogni infornata richiede controllo, intelligenza ed esperienza: ciò che ha il tuo forno CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS.



ADAPTIVE.Cooking™

Risultati perfetti. Sempre.

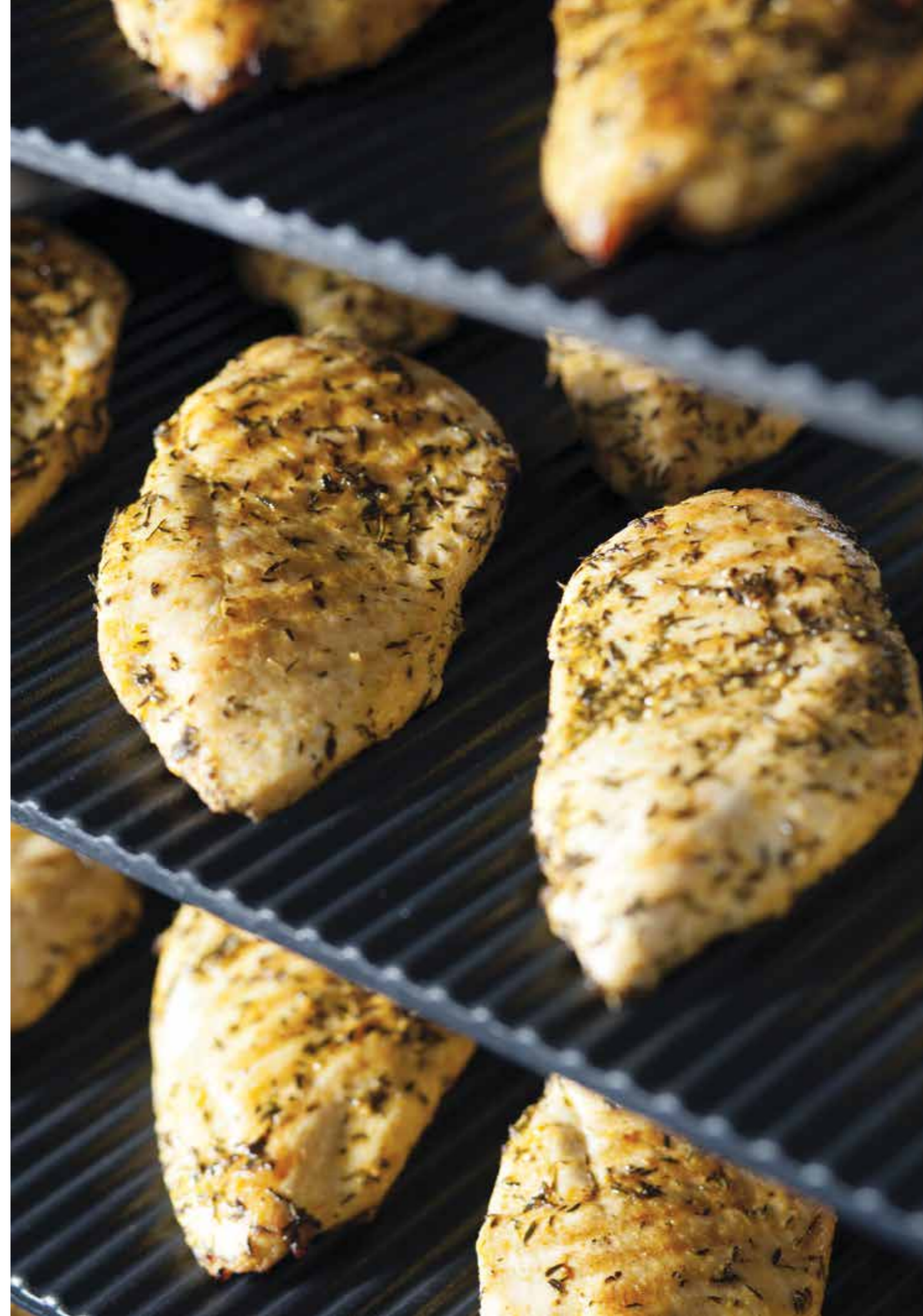
Interpreta le tue impostazioni e comprende il risultato che desideri. Comprende la quantità di cibo infornata ed agisce automaticamente sui parametri di cottura per garantirti un risultato perfetto ad ogni infornata.



CLIMALUX™

Controllo totale dell'umidità.

Misura il grado di umidità presente nella camera di cottura ed agisce sull'immissione, o l'estrazione di vapore al fine di ottenere sempre il grado di umidità da te impostato, in qualunque condizione di carico.



SMART.Preheating

Il preriscaldamento intelligente.

Analizzando i dati di utilizzo ed il prossimo programma di cottura, imposta automaticamente la temperatura e la durata del preriscaldamento per garantirti la massima ripetibilità di risultato ad ogni infornata, risparmiando tempo prezioso.



AUTO.Soft

Funzione di cottura delicata.

Regola automaticamente l'aumento di temperatura e rende la cottura ancora più delicata, con l'obiettivo di garantire un'ottimale distribuzione del calore. Ideale per prodotti delicati e sensibili al calore.



SENSE.Klean

Lavaggio intelligente.

Stima il grado di sporco del forno e ti suggerisce la modalità di lavaggio automatico più indicata in funzione dell'effettivo utilizzo. Massima igiene e zero sprechi di acqua e detersivi.

Con

Adaptive.Cooking™

Regola automaticamente tutti i parametri di cottura per garantire un risultato ripetibile ad ogni infornata.

Senza

* Set ottimale per mezzo carico - 30 porzioni

🕒 6 min

🌡️ 240 °C

💧 0%

Il set di mezzo carico è applicato su teglia singola e pieno carico.

Teglia singola - 6 porzioni



Grigliatura perfetta

Esterno rosolato
Interno morbido

Tempo
5 min
Temperatura media
240 °C
Umidità reale
0 %



Calore troppo violento

Esterno bruciato
Interno asciutto

Tempo
6 min
Temperatura media
250 °C
Umidità reale
0 %

Pieno carico - 60 porzioni



Grigliatura perfetta

Esterno rosolato
Interno morbido

Tempo
8 min
Temperatura media
240 °C
Umidità reale
0 %



Grigliatura non presente

Effetto bollito
Interno crudo

Tempo
6 min
Temperatura media
220 °C
Umidità reale
50 %

Teglia singola - 8 polli



Arrosto perfetto

Pelle croccante
Carne succulenta
Calo peso minimo

Umidità reale
30 %



Arrosto bruciato

Colore eccessivo
Carne stopposa
Calo peso > 35 %

Umidità reale
20 %

Pieno carico - 24 polli



Arrosto perfetto

Pelle croccante
Carne succulenta
Calo peso minimo

Umidità reale
30 %



Arrosto pallido

Esterno effetto bollito
Carne cruda
Colore pallido

Umidità reale
80 %

Con

CLIMALUX™

Misura l'umidità reale nella camera di cottura e ne immette, o estrae, la quantità necessaria per ottenere il set impostato.

Senza

* Set ottimale per mezzo carico - 16 polli

🕒 38 min

🌡️ 190 °C

💧 30%

Il set di mezzo carico è applicato su teglia singola e pieno carico.

Con**Auto.Soft**

Gestisce la salita termica rendendola più delicata e preservando l'uniformità in tutti i punti della teglia, su tutte le teglie.

Senza

*

Set ottimale per mezzo carico

 10 min 20 min

 100 °C 190 °C

 100% -100%

Il set di mezzo carico è applicato su teglia singola e pieno carico.

Teglia singola**Rosolatura perfetta**

Interno soffice
Consistenza uniforme
Assenza di bruciature

Tempo salita 100 - 190 °C
7 min

**Bruciature esterne**

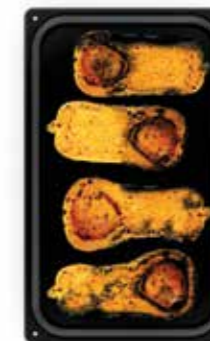
Bordi bruciati
Cottura non uniforme
Interno meno cotto

Tempo salita 100 - 190 °C
1 min

Pieno carico**Rosolatura perfetta**

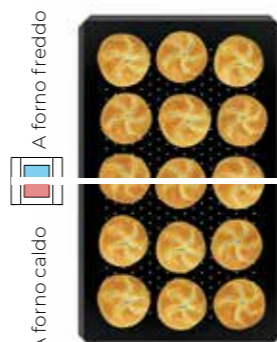
Interno soffice
Consistenza uniforme
Assenza di bruciature

Tempo salita 100 - 190 °C
7 min

**Bruciature esterne**

Bordi bruciati
Cottura non uniforme
Interno meno cotto

Tempo salita 100 - 190 °C
1 min

Teglia singola

A forno freddo

A forno caldo

Doratura perfetta

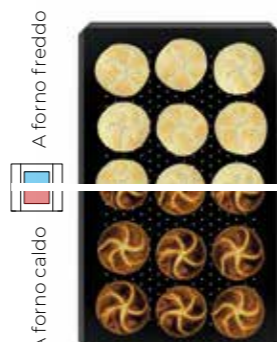
Colore esterno dorato

Tempo preriscaldamento
9 min
Temp. acciaio camera
180 °C

Doratura perfetta

Colore esterno dorato

Tempo preriscaldamento
20 sec
Temp. acciaio camera
180 °C



A forno freddo

A forno caldo

Doratura pallida

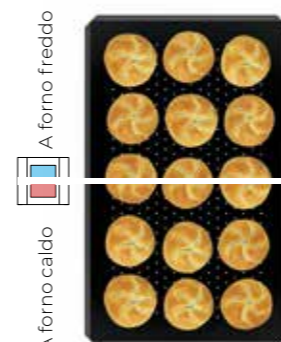
Colore esterno pallido

Tempo preriscaldamento
6 min
Temp. acciaio camera
100 °C

Doratura eccessiva

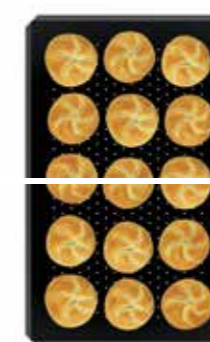
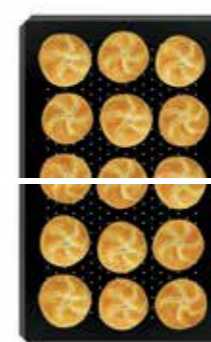
Crosta bruciata

Tempo preriscaldamento
6 min
Temp. acciaio camera
190 °C

Pieno carico

A forno freddo

A forno caldo

**Doratura perfetta**

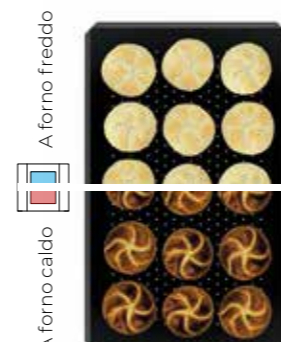
Colore esterno dorato

Tempo preriscaldamento
9 min
Temp. acciaio camera
180 °C

Doratura perfetta

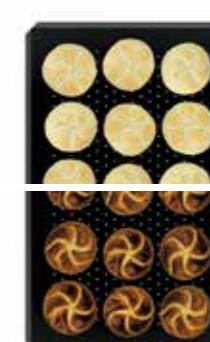
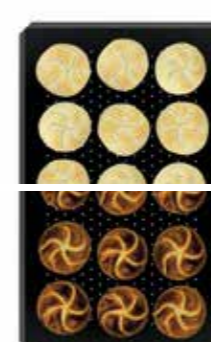
Colore esterno dorato

Tempo preriscaldamento
20 sec
Temp. acciaio camera
180 °C



A forno freddo

A forno caldo

**Doratura pallida**

Colore esterno pallido

Tempo preriscaldamento
6 min
Temp. acciaio camera
100 °C

Doratura eccessiva

Crosta bruciata

Tempo preriscaldamento
6 min
Temp. acciaio camera
190 °C

Con**SMART.Preheating**

L'intelligenza regola automaticamente durata ed intensità del preriscaldamento: intenso a forno freddo, rapido o non necessario quando il forno è già caldo.

Senza

*

Set ottimale per mezzo carico

PRE 210 °C

 18 min

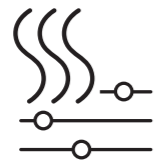
 180 °C

Il set di mezzo carico è applicato su teglia singola e pieno carico.

Unox Intensive Cooking

Massima intensità di cottura

Cotture perfette, uniformità su ogni teglia, vapore saturo e denso, estrazione completa dell'umidità, flussi d'aria intensi o delicati.



DRY.Maxi™

L'umidità lascia spazio al sapore. Rimuove rapidamente ed efficacemente l'umidità dalla camera di cottura per dare ai tuoi piatti consistenze, rosolature e croccantezze sempre perfette.



STEAM.Maxi™

Tutta la forza del vapore. Produce vapore saturo a partire da 35 °C; garantisce cotture a vapore sempre perfette con il minimo utilizzo di acqua ed energia.

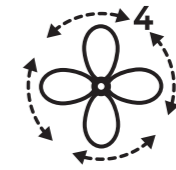
6 minuti
pieno carico
di **bacon croccante**

8 minuti
pieno carico
di **braciola grigliate**

24 minuti
pieno carico
di **riso al vapore**

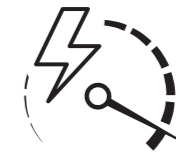
24 minuti
pieno carico
di **patate al vapore**

39 minuti
pieno carico
di **pollo arrosto (1,3 kg)**



AIR.Maxi™

Conduce, unisce, trasforma. Ventole multiple con inversione di marcia e quattro velocità che garantiscono un risultato uniforme su ogni teglia e in ogni applicazione.



EFFICIENT.Power

Potenza ed efficienza. Massima velocità di salita di temperatura ed efficienza al top della categoria in funzionamento combinato, aria secca e vapore. Ovviamente certificata ENERGY STAR.



PRESSURE.Steam

Ancora più vapore quando serve. Aumenta in modo evidente la saturazione e la temperatura di vapore per permetterti cotture più rapide ed intense.

Data Driven Cooking

**Crea.
Analizza.
Migliora.**

L'Intelligenza Artificiale
Data Driven Cooking
trasforma i dati di consumo
del tuo forno in informazioni
utili e ti permette
di aumentare i profitti
giornalieri.

I dati sempre con te grazie alle app web e mobile

Un ecosistema da scoprire

Crea e condividi



Le tue ricette in tutti i tuoi forni.

Crea il tuo ricettario e sincronizzalo con tutti i tuoi forni in un solo click, mantenendo tutte le tue cucine o punti vendita sempre aggiornati. Puoi idearlo direttamente dal forno o dal tuo PC.

Comprendi



Monitora e migliora le tue prestazioni.

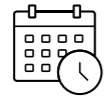
Con DDC.Stats hai sempre il controllo dei consumi di energia, acqua e detergente, dei tempi di cottura e dei minuti di apertura porta. Confronta le prestazioni, rileva le anomalie e ottieni informazioni utili per migliorare l'utilizzo dei tuoi forni.

Assistenza a 360°

Lasciati guidare dal tuo Coach personale.

DDC.Coach è un assistente digitale che fornisce consigli basati sul tuo utilizzo dei forni permettendoti di sfruttarne a pieno tutte le potenzialità. Usa i tuoi forni al meglio e massimizza il ritorno sul tuo investimento!

Intelligenza Artificiale in cucina



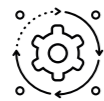
Schedulazione degli ordini di produzione

L'algoritmo di intelligenza artificiale pianifica automaticamente la produzione in base agli ordini ricevuti.



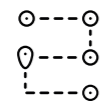
Pianificazione a bordo macchina

Il piano di produzione viene inviato ai forni Unox e rende più semplice il lavoro nella cucina.



Preparazione e cottura

L'operatore è guidato dalle informazioni che riceve sul pannello di controllo, dove trova le informazioni sulla sequenza di lavoro e le quantità di cibo da infornare.



Tracciabilità e HACCP

Tutti i parametri dei processi eseguiti e i dati HACCP sono automaticamente salvati sul cloud.



Evasione degli ordini

Quando la cottura viene terminata l'informazione viene resa immediatamente disponibile per preparare la spedizione.



Monitoraggio e pianificazione flessibile



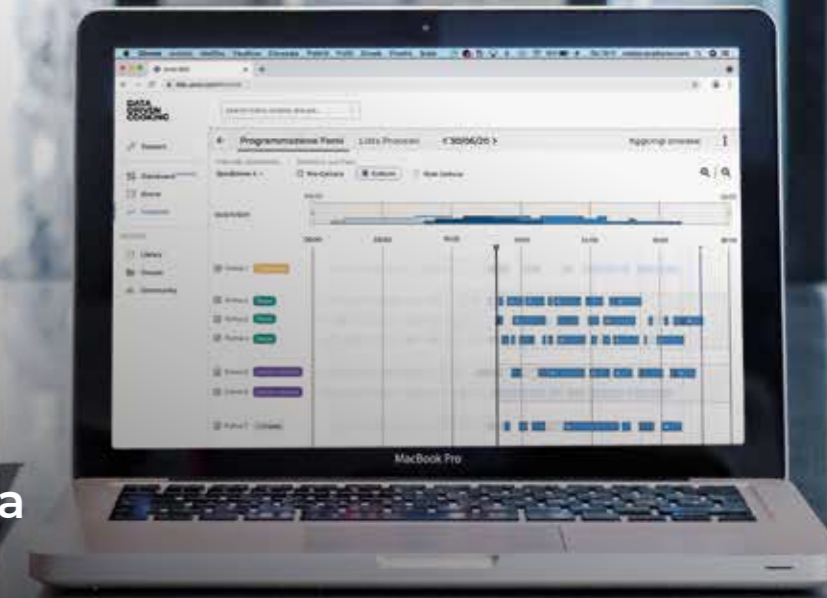
Analisi immediata delle criticità



Schedulazione automatica e ottimizzata

Pianifica. Monitora. Produci.

Kitchen Scheduler ti aiuta ad automatizzare e ottimizzare il processo di programmazione delle linee di produzione utilizzando l'Intelligenza Artificiale.

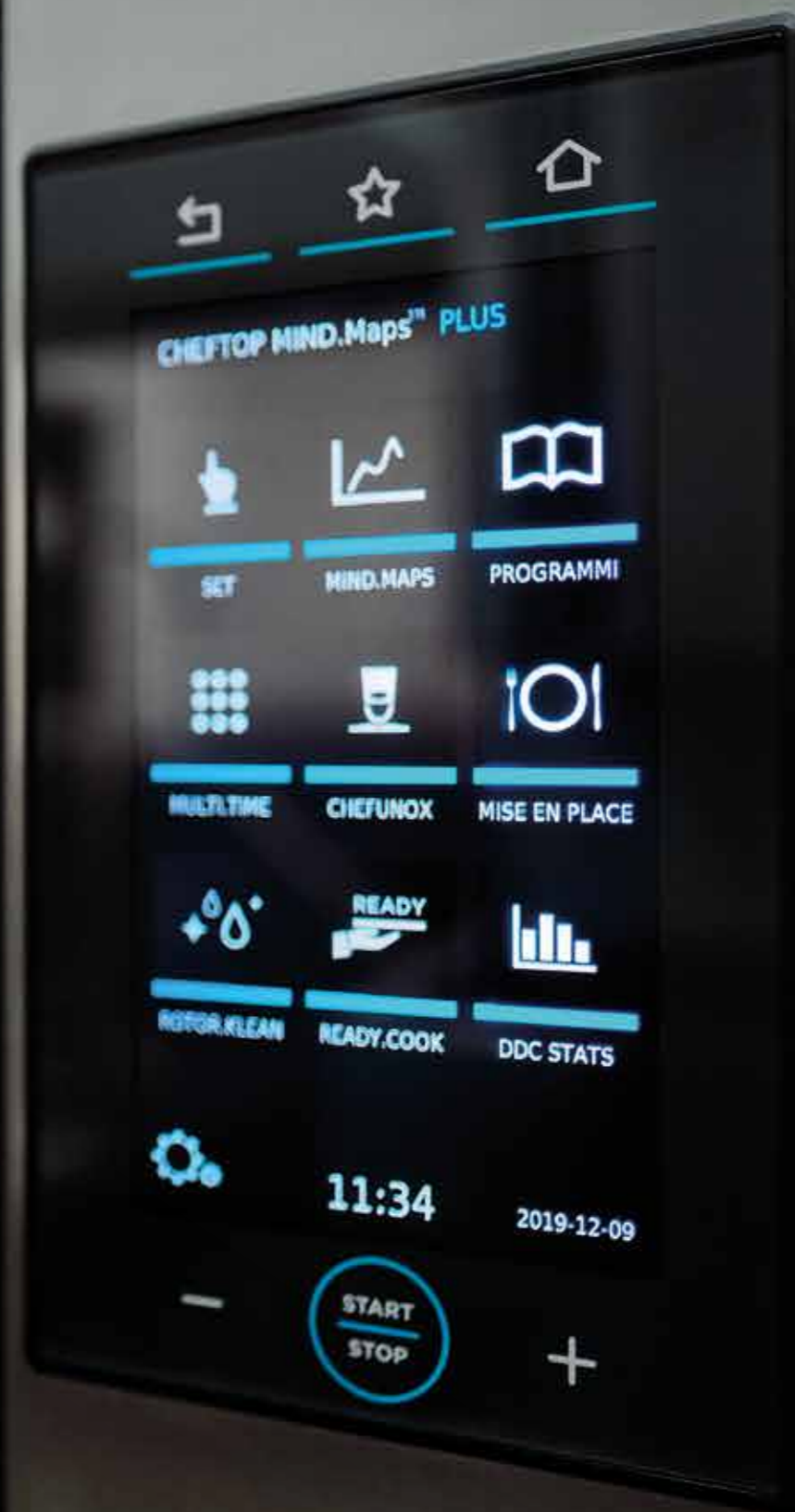




Pannello capacitivo PLUS

Intuitivo e completo

Processi automatici,
funzioni manuali,
programmi memorizzabili
e fino a 10 cotture
contemporanee.
Tutto in un ampio
touchscreen luminoso,
veloce e connesso.



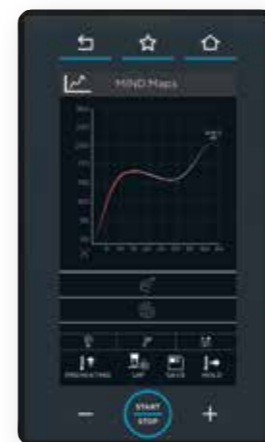
Supera te stesso



Set

Semplice preciso e veloce.

Prenditi la libertà di poter impostare qualsiasi processo di cottura in modo chiaro ed intuitivo. Tutti i parametri presenti in un'unica schermata. Fino a 9 step di cottura. Nessun limite alla tua creatività.



MIND.Maps™

Non selezionare una cottura, disegna la tua.

Aggiungi il tuo tocco da maestro. Realizza anche la cottura più elaborata con pochi gesti della mano, disegnando i tuoi processi di cottura con la massima libertà creativa. Tu immagini, il forno esegue.



Programmi

384 Programmi memorizzabili.

Tutte le tue ricette sono uniche e ripetibili grazie alla libreria personale che archivia ed organizza i tuoi programmi di cottura. Memorizza 384 programmi in 16 gruppi diversi.



MULTI.Time

Fino a 10 cotture contemporanee.

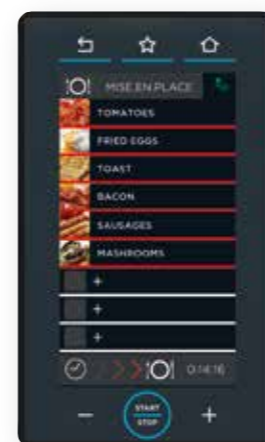
Ordinato ed organizzato. Con la funzione MULTI.Time hai la possibilità di gestire fino a 10 cotture contemporaneamente, avendo sempre il massimo controllo con un semplice colpo d'occhio.



CHEFUNOX

Scegli cosa cucinare ed il risultato che desideri.

Fidati del tuo forno CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS e lascia che sia lui ad impostare i parametri di cottura per te. Scegli la tipologia di cottura, il cibo che vuoi cucinare ed il grado di cottura che desideri. Start. Nient'altro.



MISE.EN.PLACE

Vai oltre l'organizzazione della tua cucina.

Suggerisce l'ordine ed i tempi corretti di inserimento teglie all'interno della camera di cottura, per avere tutti i tuoi piatti pronti allo stesso momento. Essere puntuali non è mai stato così semplice.

A chef with a beard and glasses, wearing a blue shirt and a striped apron, is smiling while holding a spoon with a large amount of white foam. He is standing in a kitchen with shelves of jars in the background. To his left is a large black UNOX oven with a digital display. The oven has the UNOX logo on top and the word 'CHEFTOP' written vertically on the left side. The chef is looking towards the camera.

CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS COUNTERTOP

Forno combinato intelligente per la Ristorazione

CHEFTOP MIND.Maps™ **PLUS**
COUNTERTOP, è il punto
di riferimento per ogni
cucina che necessita
di massime prestazioni,
tecnologie intelligenti
e versatilità senza limiti.

Sogna in grande

Esprimi tutta la tua creatività

CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS COUNTERTOP è il forno professionale che annulla ogni distanza tra i tuoi sogni e la loro realizzazione. Cucina ogni piatto con la certezza del massimo risultato ad ogni infornata.

CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS COUNTERTOP, abbinato ai suoi accessori, rende possibili in un unico sistema cotture che normalmente verrebbero realizzate con attrezzature specifiche.

Grigliare, friggere, arrostitire, rosolare, affumicare, cucinare al vapore e molto altro. Cicli di cottura automatici e funzioni intelligenti per risultati sempre impeccabili.

fino al **45%**

Energia in meno rispetto ad una griglia tradizionale

fino al **80%**

Acqua in meno rispetto a cotture in acqua bollente

fino al **90%**

Olio in meno rispetto ad una friggitrice



Perfezione
Risultato di cottura
certo e ripetibile

Versatilità
Cibi diversi cucinati
contemporaneamente

Risparmio
Energia, tempo, materia
prima e manodopera

Intelligenza
Concentrati sui tuoi
clienti, il forno farà il resto

Soluzioni che massimizzano il tuo investimento

Moltiplica le tue possibilità

Trova la soluzione giusta
per la tua cucina.
[Configura](#) online il tuo forno
CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS



Configurazioni



Soluzione Forno + Armadio neutro

Soluzione consigliata
per ottimizzare lo spazio all'interno
della tua cucina ed avere sempre
tutto in ordine.

Art. XWVEC-0811
Dettagli tecnici a pag. 82



Soluzione Forno + Forno

La soluzione con due forni
sovrapposti è ideale per avere
massima versatilità, flessibilità
e risparmio energetico.



Soluzione Forno + Slowtop

Soluzione ideale per macellerie
e gastronomie che utilizzano
cotture al forno, mantenimento
e cotture notturne.

Art. XEVSC-0711-CRM
Maggiori informazioni a pag. 38
Dettagli tecnici a pag. 81



Soluzione Forno + Stand

Il supporto multifunzionale ideale
per riporre in sicurezza le teglie
e collocare il tuo forno all'altezza
perfetta per lavorare.

Art. XWVRC-0711-UH
Dettagli tecnici a pag. 82

Configurazioni

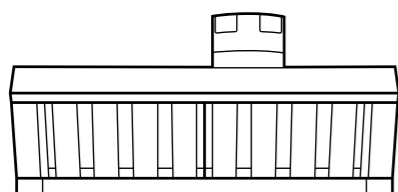
COUNTERTOP

COUNTERTOP

La tua cucina libera da fumo e odori

Cappa Ventless

La cappa ventless ha al suo interno un filtro autopulente che **rimuove i cattivi odori** dai fumi espulsi dal camino, riducendo la manutenzione sull'impianto di aspirazione centralizzato. Consente di installare il tuo forno anche lontano dalla cappa aspirante a soffitto e convogliare i fumi verso di essa, o all'esterno.*



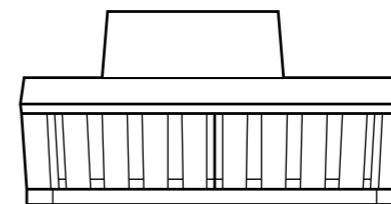
*Previa verifica e approvazione da parte di enti e regolamentazioni locali.



Con filtro a carboni attivi

Cappa Ventless

La cappa ventless viene **potenziata con un filtro a carboni attivi** per eliminare ulteriormente gli odori, anche quelli aspirati all'apertura della porta. Consente di installare il tuo forno anche lontano dalla cappa aspirante a soffitto, o quando quest'ultima non è installabile.*



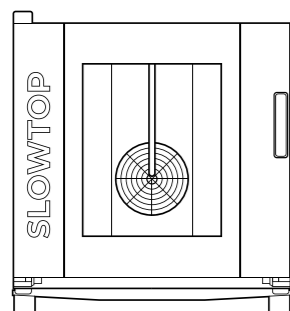
*Previa verifica e approvazione da parte di enti e regolamentazioni locali.



Cotture lente e Mantenimento

SLOWTOP

Cotture a bassa temperatura, lenti brasati, morbidi arrosti, cotture sottovuoto, rigenerazioni, mantenimenti e cotture notturne, sono solo alcune delle infinite possibilità che SLOWTOP offre. Grazie alla sua alimentazione elettrica monofase garantisce prestazioni imbattibili con **consumi minimi** e forma un binomio perfetto con il tuo forno.



Affumicare. Cuocere. Stupire.

HYPER.Smoker

HYPER.Smoker trasforma il tuo forno in un affumicatore: puoi utilizzare scaglie di legno naturale e scegliere tra **10 diverse intensità di affumicatura** direttamente dal display del forno, per stupire anche i palati più esigenti. Inoltre affumicherai sfruttando l'energia prodotta nella camera di cottura senza costi ulteriori ed alimentazione elettrica esterna.

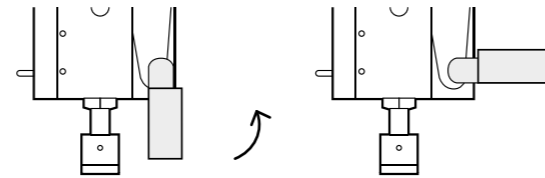


SMART.Drain

Sistema di raccolta grassi

SMART.Drain è la soluzione ideale per gastronomie, supermercati, centri cottura e steak house, che effettuano cotture grasse quotidianamente.

Il suo funzionamento si basa su una speciale valvola a due vie, che intercetta lo scarico del forno e **convoglia tutti i grassi ed i liquidi di cottura** sprigionati dal cibo durante la cottura **in una comoda tanica**.



Liquidi verso tanica
(raccolta grassi in cottura)

Liquidi verso lo scarico
(lavaggio e cotture non grasse)



Soluzione trolley Trolley + Cesto

Carica e scarica il cibo in piena sicurezza e velocità.

Art. XWVYC-0011 + XWVBC-0611
Dettagli tecnici a pag. 82



Soluzione chiusa Armadio + SMART.Drain

Posiziona la tanica in un luogo protetto e non visibile.

Art. XWVEC-0811 + XUC020
Dettagli tecnici a pag. 83



Soluzione aperta Stand + SMART.Drain

Posiziona la tanica nel luogo più facilmente accessibile.

Art. XWVRC-0011-H + XUC020
Dettagli tecnici a pag. 83



Soluzione forni sovrapposti Forno + Forno + SMART.Drain

Forni sovrapposti con SMART.Drain per il forno inferiore.

Art. XWVRC-0011-L-PO + XWVYC-0011-L-PO + XUC020
Dettagli tecnici a pag. 83



Il forno riconosce le cotture più critiche, o i lavaggi automatici e **suggerisce la posizione corretta della valvola**, permettendoti di evitare ogni rischio di ostruzione allo scarico.



Le speciali teglie **POLLO.BLACK convogliano i grassi verso lo scarico**, riducendo fino all'80% la quantità di depositi grassi che si accumulano nella camera di cottura rispetto alle normali griglie.



UNOX®

CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS COMPACT

Forno combinato compatto per la Ristorazione

MIND Maps™

CHEFTOP MIND.Maps™
PLUS COMPACT

è la soluzione ideale per
le cucine professionali
che richiedono il minimo
ingombro e la massima
performance.

Piccoli spazi, grandi ambizioni

Performance elevate in meno di 1 m²

CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS COMPACT è il forno professionale compatto per chi vuole sempre il massimo, anche quando ha a disposizione spazi ridotti.

CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS COMPACT, sfrutta le più recenti tecnologie Unox, nel minor spazio possibile.

Grigliare, friggere, arrostitire, rosolare, affumicare, cucinare al vapore e molto altro. Una versatilità di cottura che raggiunge la sua massima espressione in soluzioni multicamera che danno libero spazio a dei menù in continua evoluzione.

24%

Volume della camera in meno rispetto ad un forno non compatto.

72 kg

Capacità massima
combinazione 2 x 2 *

530 mm

Larghezza frontale
più compatta nella categoria

*Dati riferiti a combinazione 4 forni XECC-0513-EPRM



Spazi ridotti
Sfrutta al massimo
lo spazio verticale

Flessibilità
Sovrapponi due forni
per diverse cotture
contemporanee

Risparmio
Una camera più piccola
richiede meno energia

Intelligenza
Concentrati sui tuoi
clienti, il forno farà il resto

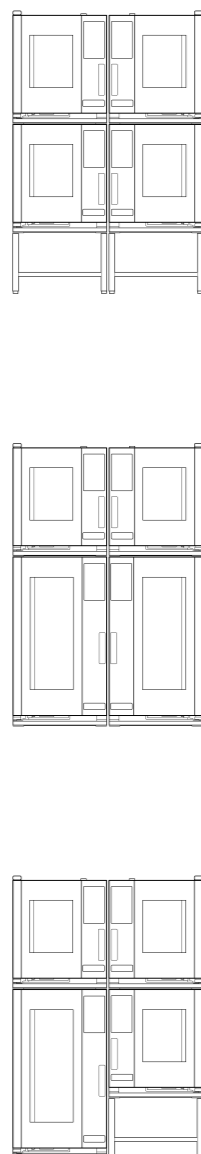
Soluzioni che massimizzano il tuo investimento

Combinazioni compatte

Trova la soluzione giusta per la tua cucina.
Configura online il tuo forno CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS



Configurazioni



1 m

Configurazioni



Il vantaggio di 4 camere di cottura, nello spazio di 2.

Un ristorante è fatto di ritmi variabili: accendi solo quello che ti serve, riducendo i consumi energetici e risparmiando spazio.

Soluzione Forno + Stand

Il supporto multifunzionale ideale per riporre in sicurezza le teglie e collocare il tuo forno all'altezza consona.

Art. XWCRC-0613-H
Dettagli tecnici a pag. 82



CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS BIG

**Stronger
Harder
Faster
Better**

Il forno carrellato
CHEFTOP MIND.Maps™
PLUS BIG è lo strumento
instancabile per grandi
cucine e centri cottura,
che necessitano massima
ripetibilità della qualità
di cottura ed elevata
produttività.

Quello che per te conta

Performance senza limiti

CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS BIG è il forno professionale carrellato che si contraddistingue per elevata produttività ed affidabilità.

CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS BIG, sfrutta le più recenti tecnologie per dare un supporto concreto al tuo lavoro.

Cotture a vapore, grigliature, rigenerazione di piatti e molto altro: il massimo rendimento passa attraverso pieni carichi perfettamente ottimizzati.

La qualità e l'uniformità di cottura in ogni singola teglia sono garantite per ogni carico infornato, e la ripetibilità delle cotture è indipendente dall'operatore.

180 kg

Capacità massima di pieno carico

300 °C

Temperatura massima di cottura

4.5 min

Tempo di preriscaldamento da 30 °C a 300 °C

Tutti i dati sono riferiti al modello XEVL-2021-YPRS



Produttività
Alti volumi,
zero interruzioni

Uniformità
6 ventole ad inversione
di marcia a passo ridotto

Ripetibilità
Risultati standardizzati
e sempre costanti

Intelligenza
Concentrati sui tuoi
clienti, il forno farà il resto

Soluzioni che massimizzano il tuo investimento

Massima resa, minimo sforzo

I forni CHEFTOP MIND.Maps™ BIG PLUS ti offrono risultati di cottura impeccabili in ogni condizione di carico grazie ai 6 motori ad alte prestazioni e alla produzione di vapore a saturazione completa della camera di cottura.

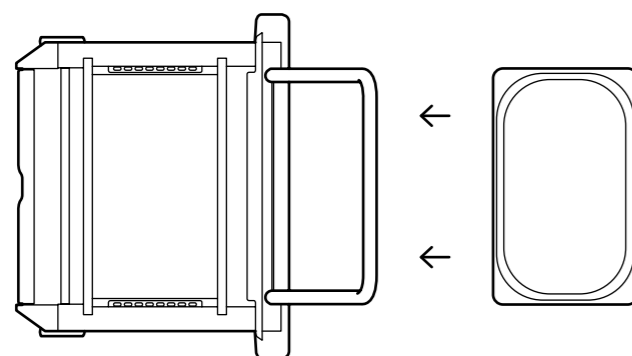
Trova la soluzione giusta per la tua cucina.
Configura online il tuo forno CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS



Soluzioni



2,8 m



Inserimento teglia dal lato lungo

Migliore visibilità su tutto il cibo infornato, anche a pieno carico.

Hai bisogno di una soluzione compatibile con teglie GN1/2 e GN1/3? Scopri CHEFTOP MIND.Maps™ BIG COMPACT a pag. 58



QUICK.Load

Carrello 20 GN 2/1 o 20 GN 1/1 per infornare rapidamente e trasportare agevolmente pieni carichi.

Art. XEVTL-2021
Dettagli tecnici a pag. 83

QUICK.Plate

Il carrello per rigenerare fino a 102 piatti in pochi minuti. Possiamo personalizzare il tuo QUICK.Plate secondo le tue esigenze specifiche.

Art. XEVTL-102P
Dettagli tecnici a pag. 83

HOLDING.Cover

La coperta termica che mantiene calde le pietanze prima del servizio.

Art. XUC031
Dettagli tecnici a pag. 83

Soluzioni



CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS BIG COMPACT

Compact fuori, big dentro

Il forno carrellato
CHEFTOP MIND.Maps™
PLUS BIG COMPACT
è lo strumento compatto
per grandi cucine e centri
cottura, che necessitano
di massimizzare la
produttività degli spazi.

CHEFTOP

CHEFTOP

CHEFTOP

CHEFTOP

UNOX

UNOX

UNOX

MIND Maps™

MIND Maps™

Piccoli spazi, grandi produzioni

Performance senza limiti di spazio

CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS BIG COMPACT è il forno professionale carrellato intelligente per chi vuole massimizzare la produttività per metro quadro della propria cucina.

CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS BIG COMPACT concentra tutte le tecnologie Unox in 650 mm di larghezza per darti il massimo rendimento nel minimo spazio possibile.

Cotture a vapore, grigliature, rigenerazione di piatti e molto altro: il massimo rendimento passa attraverso pieni carichi perfettamente ottimizzati.

La qualità e l'uniformità di cottura in ogni singola teglia sono garantite per ogni carico infornato, e la ripetibilità delle cotture è indipendente dall'operatore.

90 kg

Capacità massima di pieno carico

300 °C

Temperatura massima di cottura

4.5 min

Tempo di preriscaldamento da 30 °C a 300 °C



Spazi ridotti
Massima produttività
in soli 0,65 m²

Compatibilità
Carrello compatibile
con tutti i principali
abbattitori in commercio

Performance
Alti volumi, processi
ripetibili e risultati uniformi

Intelligenza
Concentrati sui tuoi
clienti, il forno farà il resto

Soluzioni che massimizzano la produttività per metro quadro

Piccoli spazi, grandi produzioni

Il vantaggio di 4 forni, nello spazio di 3.

Trova la soluzione giusta per la tua cucina.
[Configura](#) online il tuo forno CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS

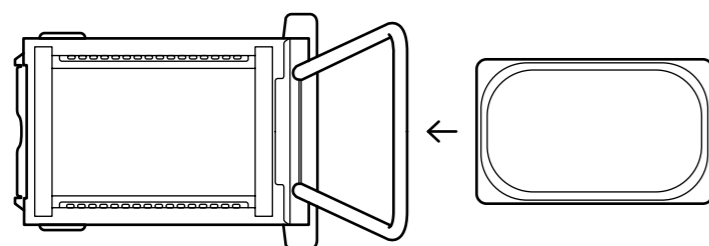


2,8 m



Soluzioni

Soluzioni



Compatibile con teglie GN 1/1, GN 1/2 e GN 1/3

Design compatto ottenuto grazie all'inserimento teglia dal lato corto.

Hai bisogno di una soluzione con inserimento teglia lato lungo? Scopri CHEFTOP MIND.Maps™ BIG a pag. 52

QUICK.Load

Carrello 20 GN 1/1 per infornare rapidamente e trasportare agevolmente pieni carichi.

Art. XECTL-2013
Dettagli tecnici a pag. 83

QUICK.Plate

Il carrello per rigenerare fino a 51 piatti in pochi minuti. Possiamo personalizzare il tuo QUICK.Plate secondo le tue esigenze specifiche.

Art. XECTL-051P
Dettagli tecnici a pag. 83

HOLDING.Cover

La coperta termica che mantiene calde le pietanze prima del servizio.

Art. XUC033
Dettagli tecnici a pag. 83

BIG COMPACT

58

BIG COMPACT

59



Teglie Cooking Essentials

Infinite possibilità di cottura

Ad ogni cottura la sua teglia

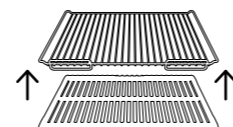
Cooking Essentials

SUPER.GRILL

Teglia rigata alluminio antiaderente completa di griglia per grigliature - Sistema QUICK.Load.



Ideale per
Carni alla griglia;
Pesci alla griglia;
Verdure alla griglia.



Vantaggi
Ideale per pieni carichi;
Tempi di cottura ridotti del 30% rispetto ai tradizionali fry top.

Art. TG970 GN 1/1 - Solo per modelli COUNTERTOP e BIG.

GRILL

Teglia alluminio antiaderente per grigliature. Preriscaldamento teglia non necessario.



Ideale per
Pesci alla griglia;
Verdure alla griglia.

Vantaggi
Non richiede di essere preriscaldata assieme al forno per ottenere marcature perfette; Ottima per pieni carichi.

Art. TG885 GN 1/1 - Art. TG720 GN 2/3

FAKIRO.GRILL

Teglia alluminio antiaderente. Due superfici: liscia e rigata, per differenti cotture.



Ideale per
Carni e pesci alla griglia;
Verdure alla griglia;
Pizze e focacce.

Vantaggi
Tempi di cottura ridotti del 30% rispetto ai tradizionali fry top;
Ideale per grigliare contemporaneamente cibi diversi.

Art. TG870 GN 1/1 - Art. TG770 GN 2/3

POLLO.GRILL

Teglia acciaio per arrostiti carni e pesci, dotata di raccolta grassi e scarico centrale.



Ideale per
Pollo alla diavola;
Arrosti di carne;
Arrosti di pesce.

Vantaggi
Il sistema di raccolta grassi contribuisce a mantenere pulito il forno, riducendo il consumo di detergente per il lavaggio.

Art. GRP840 GN 1/1

BACON.40

Teglia inox completa di teglia raccolta grassi.



Ideale per
Pancetta a fette;
Rosolature di carni;
Piccoli arrostiti.

Vantaggi
Fino a 18 fette di bacon croccanti in 5 minuti;
Facile da pulire grazie al trattamento non-stick.

Art. TG945 GN 1/1

POLLO.BLACK

Teglia inox antiaderente con supporti verticali per 8 polli interi.



Ideale per
Polli busto;
Pollame intero.

Vantaggi
Dotata di raccolta grassi e scarico centrale; Abbinamento perfetto con il sistema raccolta grassi SMART.Drain.

Art. GRP825 GN 1/1 - Art. GRP715 GN 2/3

Ad ogni cottura la sua teglia

Cooking Essentials

BLACK.40

Teglia inox antiaderente, profondità 40 mm.



Ideale per

Arrosti di carni, pesci e verdure;
Cotture brasate;
Riso a vapore.

Vantaggi

Cotture brasate o farcite senza scarti e sprechi;
Tempi di pulizia azzerati grazie alla copertura antiaderente super resistente.

Art. TG900 GN 1/1

BLACK.20

Teglia inox antiaderente, profondità 20 mm.



Ideale per

Arrosti di carni, pesci e verdure;
Cotture brasate;
Riso a vapore.

Vantaggi

Cotture brasate o farcite senza scarti e sprechi;
Tempi di pulizia azzerati grazie alla copertura antiaderente super resistente.

Art. TG895 GN 1/1

BLACK.FRY

Teglia inox antiaderente forata per frittura.



Ideale per

Cotture di prodotti prefritti congelati;
Patatine fritte

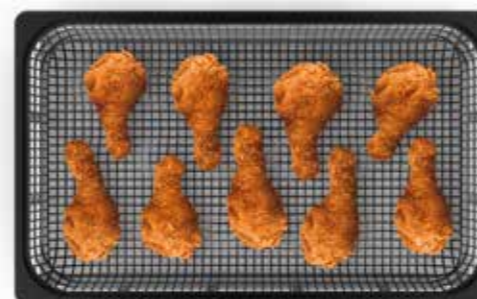
Vantaggi

Teglia in acciaio antiaderente con forature;
Fondo ondulato per aumentare la croccantezza del prodotto.

Art. GRP816 GN 1/1

CLEAN.FRY

Teglia inox antiaderente forata per frittura dotata di raccolta grassi.



Ideale per

Prodotti prefritti congelati.

Vantaggi

Dotata di raccolta grassi in materiale antiaderente per facilitare rimozione cibo e pulizia.

Art. GRP820 GN 1/1

POTATO.FRY

Teglia inox forata per patate fritte.



Ideale per

Patatine fritte

Vantaggi

Teglia in acciaio con forature su fondo e fianchi;
Superficie ondulata per favorire il passaggio d'aria sulle patatine fritte in modo uniforme.

Art. GRP817 GN 1/1

PAN.FRY

Teglia inox antiaderente per frittura.



Ideale per

Crocchette;
Cotolette e filetti di pesce impanati;
Verdure impanate.

Vantaggi

Permette di ridurre la quantità di olio e grassi da usare in cottura;
Frittura uniforme su ogni punto della teglia.

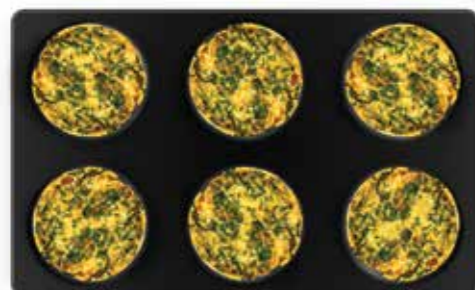
Art. TG905 GN 1/1 - Art. TG735 GN 2/3

Ad ogni cottura la sua teglia

Cooking Essentials

EGGS 6 x 2

Teglia alluminio antiaderente per cuocere fino a 6 frittate da 2 uova l'una.



Ideale per

Uova fritte;
Omelette;
Frittate.

Vantaggi

6 frittate in meno di 4 minuti;
Leggera, resistente, e facile da pulire.

Art. TG935 GN 1/1

EGGS 8 x 1

Teglia alluminio antiaderente per cuocere fino a 8 uova.



Ideale per

Uova fritte o in camicia;
Omelette;
Frittate.

Vantaggi

8 uova in meno di 4 minuti;
Leggera, resistente, e facile da pulire.

Art. TG936 GN 1/1 - Art. TG937 GN 2/3

STEAM

Teglia inox forata per cotture a vapore.



Ideale per

Verdure a vapore;
Cotture sottovuoto.

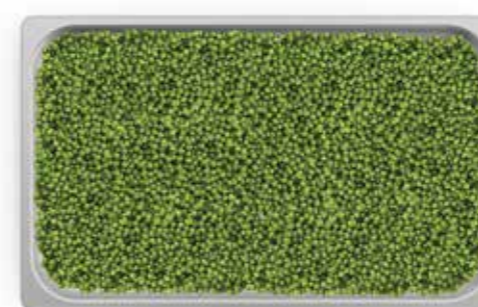
Vantaggi

Doppia foratura fondo e fianchi per maggiore e migliore circolazione del vapore.

Art. GRP815 GN 1/1 - Art. GRP710 GN 2/3

FORO.STEEL20

Teglia inox forata.



Ideale per

Verdure a vapore;
Cotture sottovuoto.

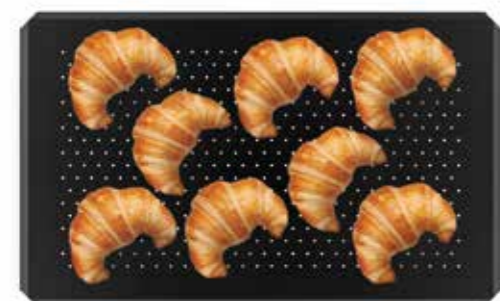
Vantaggi

Microforatura sul fondo per permettere circolazione di vapore.

Art. TG810 GN 1/1 - Art. TG710 GN 2/3

FORO.BLACK

Teglia alluminio antiaderente microforata.



Ideale per

Croissant;
Pane congelato;
Frolla.

Vantaggi

Rivestita in materiale anti-aderente con bordo esterno ultra-basso per massimizzare i flussi d'aria.

Art. TG890 GN 1/1 - Art. TG730 GN 2/3

FORO.SILICO

Teglia alluminio siliconata e microforata.




Ideale per

Croissant;
Pane congelato;
Frolla.

Vantaggi

Teglia in alluminio rivestita in silicone resistente ad alte temperature;
Perfetto per prodotti con copertura di zucchero.

Art. TG975 GN 1/1



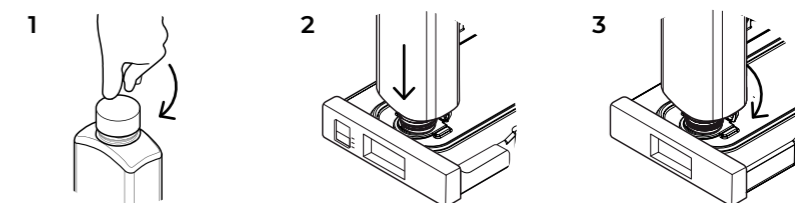
Prenditi cura del tuo forno

Cura e manutenzione

Premi un pulsante
e seleziona il lavaggio
più indicato a seconda
del grado di sporco.
Mentre il forno si lava,
concentrati su ciò che
conta.

UNOX.Pure

DET&Rinse™



Cura e Manutenzione



PURE-RO

Sistema di filtraggio dell'acqua ad osmosi inversa che garantisce la completa demineralizzazione di ogni tipo di acqua.

Art. XHC002
Dettagli tecnici a pag. 83

Non necessario per forni CHEFTOP MIND.Maps™ BIG.



PURE

Sistema filtraggio a resine che elimina dall'acqua tutte le sostanze che contribuiscono alla formazione di calcare.

Art. XHC003
Dettagli tecnici a pag. 83



REFILL

Cartucce di ricambio per sistema di filtraggio UNOX.PURE.

Art. XHC004
Dettagli tecnici a pag. 83



PLUS

Detergente brillantante per garantire massimi livelli di pulizia, minori consumi e lunga durata del forno.

Art. DB1015
Dettagli tecnici a pag. 83



ECO

Detergente a doppia concentrazione per la pulizia quotidiana ed il massimo rispetto per l'ambiente.

Art. DB1018
Dettagli tecnici a pag. 83



ULTRA

Detergente ad alte prestazioni per sporchi aggressivi, raccomandato per grassi di pollame e carni.

Art. DB1050*
Dettagli tecnici a pag. 83

*Verifica la disponibilità del prodotto nel tuo paese

Cura e Manutenzione

MIND.Maps™ PLUS

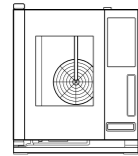
71

70

Scopri tutti i forni e gli accessori abbinati

I forni più intelligenti al mondo

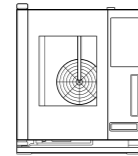
COMPACT



535 x 672 x 649 mm
l x p x h

⚡ XECC - 0523 - EPRM

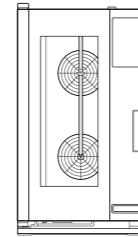
capacità 5 GN 2/3
distanza teglie 67 mm
frequenza 50/60 Hz
voltaggio 380-415V 3N~
potenza 5,15 kW
peso 58 kg



535 x 872 x 649 mm
l x p x h

⚡ XECC - 0513 - EPRM

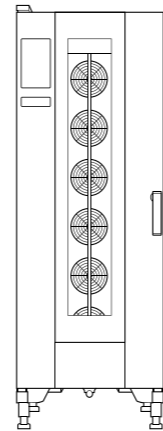
capacità 5 GN 1/1
distanza teglie 67 mm
frequenza 50/60 Hz
voltaggio 380-415V 3N~
potenza 9,3 kW
peso 68 kg



535 x 872 x 984 mm
l x p x h

⚡ XECC - 1013 - EPRM

capacità 10 GN 1/1
distanza teglie 67 mm
frequenza 50 Hz
voltaggio 380-415V 3N~
potenza 18,5 kW
peso 94 kg

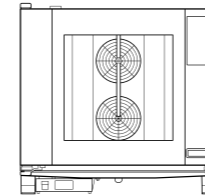


650 x 1002 x 1875 mm
l x p x h

⚡ XECL - 2013 - YPRS

capacità 20 GN 1/1
distanza teglie 67 mm
frequenza 50/60 Hz
voltaggio 380-415V 3N~
potenza 38,5 kW
peso 296 kg

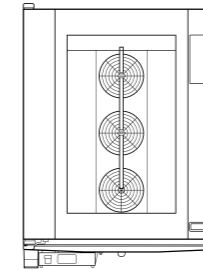
COUNTERTOP GN 2/1



860 x 1145 x 842 mm
l x p x h

⚡ XEVC - 0621 - EPRM

capacità 6 GN 2/1
distanza teglie 77 mm
frequenza 50/60 Hz
voltaggio 380-415V 3N~
potenza 20,5 kW
peso 120 kg



860 x 1145 x 1162 mm
l x p x h

⚡ XEVC - 1021 - EPRM

capacità 10 GN 2/1
distanza teglie 77 mm
frequenza 50/60 Hz
voltaggio 380-415V 3N~
potenza 31 kW
peso 170 kg

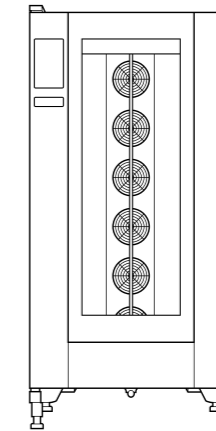
🔥 XEVC - 0621 - GPRM

capacità 6 GN 2/1
distanza teglie 77 mm
frequenza 50/60 Hz
voltaggio 220-240V 1N~
potenza 1 kW
potenza gas 27 kW
nominale max.
peso 155 kg

🔥 XEVC - 1021 - GPRM

capacità 10 GN 2/1
distanza teglie 77 mm
frequenza 50/60 Hz
voltaggio 220-240V 1N~
potenza 1,4 kW
potenza gas 43kW
nominale max.
peso 183 kg

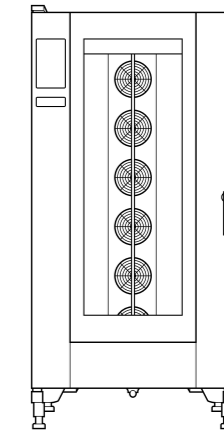
BIG



892 x 925 x 1875 mm
l x p x h

⚡ XEVL - 2011 - YPRS

capacità 20 GN 1/1
distanza teglie 67 mm
frequenza 50/60 Hz
voltaggio 380-415V 3N~
potenza 38,5 kW
peso 292 kg



892 x 1164 x 1875 mm
l x p x h

⚡ XEVL - 2021 - YPRS

capacità 20 GN 2/1
distanza teglie 67 mm
frequenza 50/60 Hz
voltaggio 380-415V 3N~
potenza 65 kW
peso 339 kg

⚡ XEVL - 2011 - DPRS

capacità 20 GN 1/1
distanza teglie 67 mm
frequenza 50/60 Hz
voltaggio 380-415V 3N~
potenza 38,5 kW
peso 292 kg

⚡ XEVL - 2021 - DPRS

capacità 20 GN 2/1
distanza teglie 67 mm
frequenza 50/60 Hz
voltaggio 220-240V 3~
potenza 65 kW
peso 339 kg

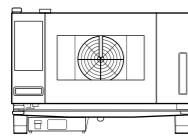
🔥 XEVL - 2011 - GPRS

capacità 20 GN 1/1
distanza teglie 67 mm
frequenza 50/60 Hz
voltaggio 220-240V 1N~
potenza 2,5 kW
potenza gas 48 kW
nominale max.
peso 309 kg

🔥 XEVL - 2021 - GPRS

capacità 20 GN 2/1
distanza teglie 67 mm
frequenza 50/60 Hz
voltaggio 220-240V 1N~
potenza 2,6 kW
potenza gas 90 kW
nominale max.
peso 363 kg

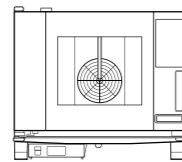
COUNTERTOP GN 1/1



750 x 783 x 538 mm
l x p x h

⚡ XEVC - 0311 - EPRM

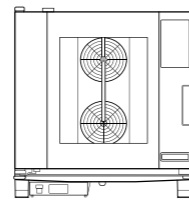
capacità 3 GN 1/1
distanza teglie 67 mm
frequenza 50/60 Hz
voltaggio 380-415V 3N~
potenza 5 kW
peso 56 kg



750 x 783 x 675 mm
l x p x h

⚡ XEVC - 0511 - EPRM

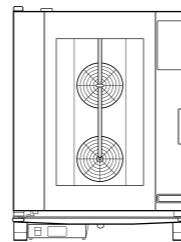
capacità 5 GN 1/1
distanza teglie 67 mm
frequenza 50/60 Hz
voltaggio 380-415V 3N~
potenza 9,3 kW
peso 70 kg



750 x 783 x 843 mm
l x p x h

⚡ XEVC - 0711 - EPRM

capacità 7 GN 1/1
distanza teglie 67 mm
frequenza 50/60 Hz
voltaggio 380-415V 3N~
potenza 11,7 kW
peso 86 kg



750 x 783 x 1010 mm
l x p x h

⚡ XEVC - 1011 - EPRM

capacità 10 GN 1/1
distanza teglie 67 mm
frequenza 50/60 Hz
voltaggio 380-415V 3N~
potenza 18,5 kW
peso 98 kg

🔥 XEVC - 0511 - GPRM

capacità 5 GN 1/1
distanza teglie 67 mm
frequenza 50/60 Hz
voltaggio 220-240V 1N~
potenza 0,6 kW
potenza gas 15 kW
nominale max.
peso 83 kg

🔥 XEVC - 0711 - GPRM

capacità 7 GN 1/1
distanza teglie 67 mm
frequenza 50/60 Hz
voltaggio 220-240V 1N~
potenza 1 kW
potenza gas 19 kW
nominale max.
peso 104 kg

🔥 XEVC - 1011 - GPRM

capacità 10 GN 1/1
distanza teglie 67 mm
frequenza 50 Hz
voltaggio 220-240V 1N~
potenza 1 kW
potenza gas 22 kW
nominale max.
peso 117 kg

Note
Tutti i forni sono disponibili anche con apertura porta da sinistra verso destra - esempio codice XEVC-1011-EPLM.
Un ripiano dei forni GN 2/1 può ospitare fino a n° 2 teglie GN 1/1.
Tutti i forni BIG vengono venduti con carrello porta teglie incluso.



Dettagli tecnici



Sistema raccogli gocce anticondensa



Connessione internet Wi-Fi integrata



Triplo vetro



Contenitore DET&Rinse™ integrato



Sonda al cuore MULTI.Point e sonda al cuore SOUS Vide



Illuminazione LED integrata



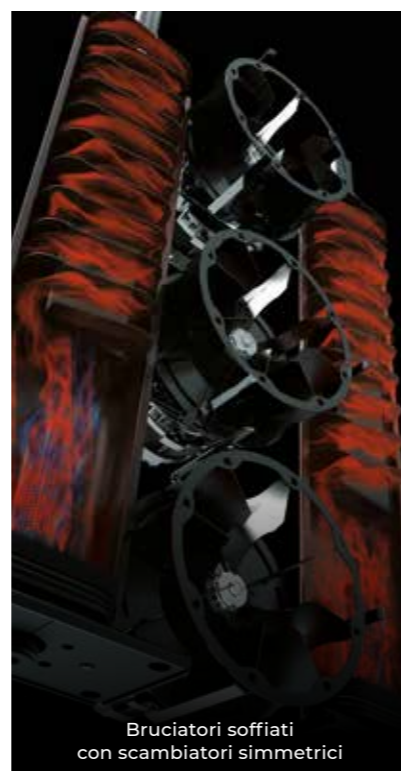
Materiale ad alto potere isolante



Sistema multiventola a 4 velocità e resistenze circolari ad alte prestazioni



Camera di cottura in acciaio AISI 304



Bruciatori soffiati con scambiatori simmetrici



Camera di cottura con supporti teglia forati antiribaltamento



Apertura porta 60°/120°/180°



Porta USB per download/upload dati



Maniglia ergonomica

Dettagli tecnici



Raccolta di acqua convogliata direttamente nello scarico del forno



Connessione internet Wi-Fi integrata



Camera di cottura in acciaio AISI 316L altamente resistente a ogni tipo di corrosione



Telaio a traliccio di tubi in acciaio inossidabile da 50 mm di spessore



Porta USB per download/upload dati



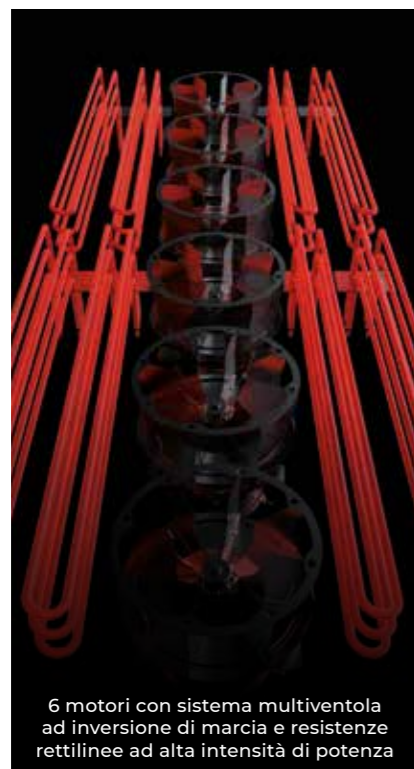
Sonda al cuore MULTI.Point e sonda al cuore SOUS Vide



Illuminazione LED integrata



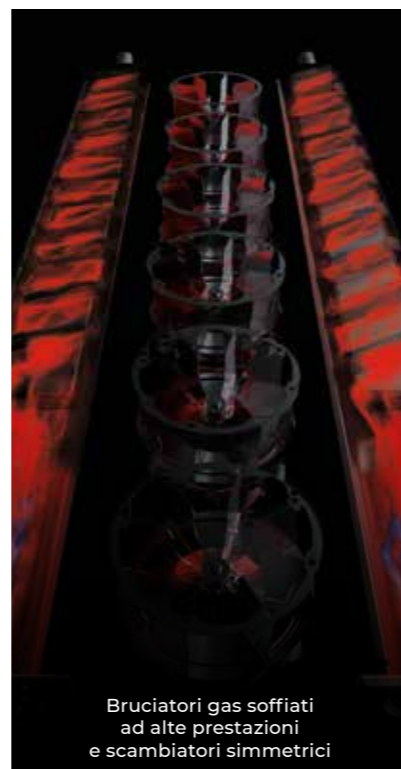
Materiale ad alto potere isolante



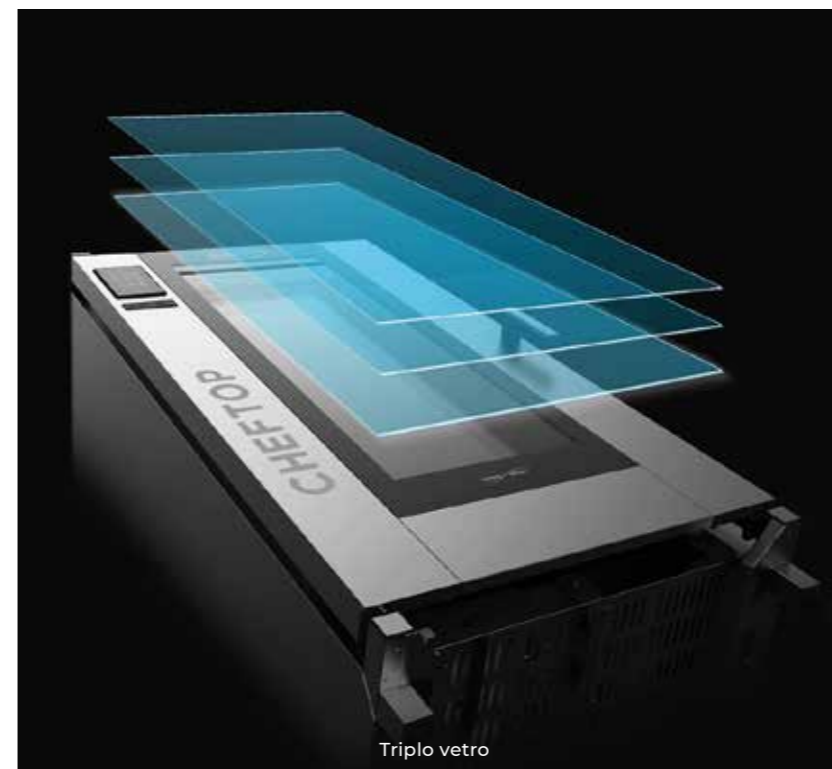
6 motori con sistema multiventola ad inversione di marcia e resistenze rettilinee ad alta intensità di potenza



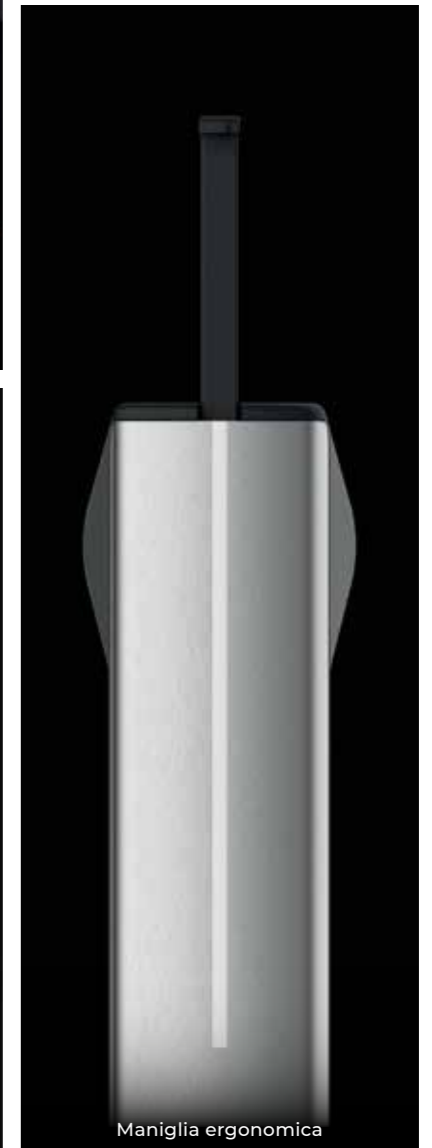
Chiusura a lancio con scatto di sicurezza



Bruciatori gas soffiati ad alte prestazioni e scambiatori simmetrici



Triplo vetro



Maniglia ergonomica

Dotazioni

- Standard
- Optional
- Non disponibili

BIG
e
BIG COMPACT
COUTERTOP
e
COMPACT

UNOX INTELLIGENT PERFORMANCE

ADAPTIVE.Cooking™: regola automaticamente i parametri di cottura per garantire risultati ripetibili	●	●	●	●
CLIMALUX™: controllo totale dell'umidità nella camera di cottura	●	●	●	●
SMART.Preheating: imposta automaticamente temperatura e durata del preriscaldamento	●	●	●	●
AUTO.Soft: gestisce la salita termica per renderla più delicata	●	●	●	●
SENSE.Klean: stima il grado di sporco del forno e ti suggerisce il lavaggio automatico adeguato	●	●	●	●

UNOX INTENSIVE COOKING

DRY.Maxi™: rimuove rapidamente l'umidità dalla camera di cottura	●	●	●	●
STEAM.Maxi™: produce vapore saturo a partire da 35 °C	●	●	●	●
AIR.Maxi™: ventole multiple con inversione di marcia e 4 velocità impostabili	●	●	●	●
EFFICIENT.Power: efficienza energetica certificata ENERGY STAR	●	●	●	●
PRESSURE.Steam: aumenta la saturazione e la temperatura di vapore	●	●	●	●

DATA DRIVEN COOKING

Connessione Wi-Fi	●	●	●	●
Connessione Ethernet	○	○	○	○
ddc.unox.com: controlla l'utilizzo in tempo reale, crea e invia ricette dal tuo pc ai tuoi forni	●	●	●	●
DDC.Stats: analizza, compara e migliora i dati di utilizzo e consumo del tuo forno	●	●	●	●
DDC.App: monitora in tempo reale dal tuo smartphone i forni connessi	●	●	●	●
DDC.Coach: analizza il modo in cui usi il forno e ti suggerisce ricette personalizzate	●	●	●	●

COTTURA MANUALE

Cottura a convezione da 30 °C a 260 °C	●	●	●	●
Cottura a convezione da 30 °C a 300 °C	●	●	—	—
Cottura mista a convezione + vapore a partire da 35 °C con STEAM.Maxi™ da 30% a 90%	●	●	●	●
Cottura a convezione + umidità a partire da 48 °C con STEAM.Maxi™ da 10% a 20%	●	●	●	●
Cottura a vapore saturo a partire da 48 °C a 130 °C con STEAM.Maxi™ al 100%	●	●	●	●
Cottura a convezione + rimozione forzata dell'umidità da 30 °C con DRY.Maxi™ da 10% a 100%	●	●	●	●
Cotture con sonda al cuore e funzione DELTA T	●	●	●	●
Sonda al cuore monopunto	—	—	—	—
Sonda al cuore MULTI.Point - esclusi modelli XEVC-0311-EPRM / XECC-0523-EPRM	●	●	●	●
Sonda al cuore SOUS-VIDE	○	○	○	○

COTTURA AVANZATA E AUTOMATICA

MIND.Maps™: disegna direttamente nel display i processi di cottura	●	●	●	●
PROGRAMMI: fino a 384 programmi salvabili con nome, immagine o firma a mano	●	●	●	●
CHEFUNOX: scegli cosa cucinare dalla libreria, il forno imposta automaticamente tutti i parametri	●	●	●	●
MULTI.Time: gestisce fino a 10 cotture contemporaneamente	●	●	●	●
MISE.EN.PLACE: sincronizza l'inserimento teglie per avere tutti i piatti pronti nello stesso momento	●	●	●	●

LAVAGGIO AUTOMATICO

Rotor.KLEAN™: 4 programmi di lavaggio automatici	●	●	●	●
Rotor.KLEAN™: rilevatore acqua e livello detergente - esclusi modelli XEVC-0311-EPRM / XECC-0523-EPRM	●	●	●	●
Contenitore detergente DET&Rinse™ integrato	●	●	●	●

FUNZIONALITÀ AUSILIARIE

Preriscaldamento fino a 300 °C impostabile dall'utente per ogni programma	●	●	—	—
Preriscaldamento fino a 260 °C impostabile dall'utente per ogni programma	●	●	●	●
Visualizzazione tempo fine cottura	●	●	●	●
Funzionamento di mantenimento HOLD e funzionamento continuo INF	●	●	●	●
Visualizzazione del valore nominale dei parametri di cottura	●	●	●	●
Unità di temperatura in °C o °F	●	●	●	●

PRESTAZIONI E SICUREZZA

Protek.SAFE™: stop automatico della ventola all'apertura della porta	●	●	●	●
Protek.SAFE™: modulazione della potenza elettrica o gas secondo l'effettivo fabbisogno	●	●	●	●
Spido.GAS™: scambiatori di calore a canne dritte ad alto rendimento per distribuzione simmetrica del calore	—	—	—	●
Spido.GAS™: bruciatori soffiati ad alte prestazioni e scambiatori simmetrici	—	●	—	—

DETTAGLI TECNICI

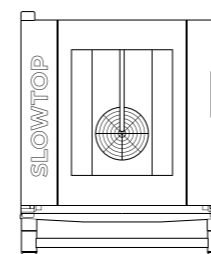
Camera di cottura in acciaio inox AISI 304 ad alta resistenza con bordi arrotondati	—	—	●	●
Camera di cottura stampata in acciaio inossidabile marino AISI 316 L	●	●	—	—
Camera di cottura con supporti teglie in lamiera piegata a C	●	●	●	●
Illuminazione camera di cottura attraverso luci LED integrate nella porta	●	●	●	●
Pannello di controllo capacitivo touch screen 9.5"	●	●	●	●
Pannello di controllo resistivo touch screen 7"	—	—	—	—
Scheda di controllo con certificazione di resistenza all'acqua - IPX5	●	●	●	●
Sistema raccolta gocce integrato nella porta e funzionante anche a porta aperta	●	●	●	●
Struttura heavy duty con utilizzo di materiali innovativi	●	●	●	●
Sistema multiventola a 4 velocità e resistenze circolari ad alte prestazioni	—	—	●	●
6 motori con sistema multiventola ad inversione di marcia e resistenze rettilinee ad alta intensità di potenza	●	●	—	—
Cerniere porta realizzate in techno-polimero ad alta resistenza e auto-lubrificate	●	●	●	●
Posizioni di arresto della porta 120° - 180°	●	●	—	—
Posizioni di arresto della porta 60° - 120° - 180°	—	—	●	●
Porta reversibile in utenza anche dopo l'installazione	—	—	○	○
Spessore porta di 70 mm	●	●	—	—
Vetro interno porta apribile per facilitare la pulizia	●	●	●	●
Chiusura / apertura porta di sicurezza a 2 stadi	●	●	○	○
Interruttore di contatto porta contactless	●	●	●	●
Sistema di autodiagnosi per la rilevazione di problemi o guasti	●	●	●	●
Termostato di sicurezza	●	●	●	●

Accessori

Scopri tutti gli accessori disponibili sul sito Unox



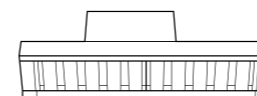
SLOWTOP



SLOWTOP

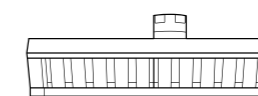
per forni COUTERTOP GN 1/1
750 x 792 x 961 mm - l x p x h
Art. XEVSC-0711-CRM

CAPPE



CAPPA CON FILTRO A CARBONI ATTIVI

per forni COUTERTOP 10 & 6 GN 2/1
868 x 1323 x 366 mm - l x p x h
Art. XEVHC-CF21

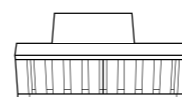


CAPPA CON CONDENSATORE

per forni COUTERTOP 10 & 6 GN 2/1
868 x 1323 x 240 mm - l x p x h
Art. XEVHC-HC21

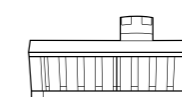
per forni BIG 20 GN 1/1
892 x 1311 x 342 mm - l x p x h
Art. XEAHL-HCFL

per forni BIG COMPACT 20 GN 1/1
650 x 1208 x 240 mm - l x p x h
Art. XEHL-HCFC



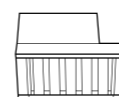
CAPPA CON FILTRO A CARBONI ATTIVI

per forni COUTERTOP GN 1/1
750 x 956 x 366 mm - l x p x h
Art. XEVHC-CF11



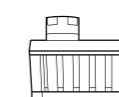
CAPPA CON CONDENSATORE

per forni COUTERTOP GN 1/1
750 x 956 x 240 mm - l x p x h
Art. XEVHC-HC11



CAPPA CON FILTRO A CARBONI ATTIVI

per forni COMPACT GN 1/1
535 x 1018 x 366 mm - l x p x h
Art. XEHC-CF13

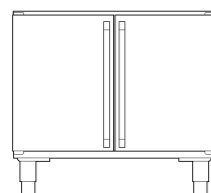


CAPPA CON CONDENSATORE

per forni COMPACT GN 1/1
535 x 1100 x 240 mm - l x p x h
Art. XEHC-HC13

per forni COMPACT GN 2/3
535 x 900 x 240 mm - l x p x h
Art. XEHC-HC23

ARMADIO NEUTRO

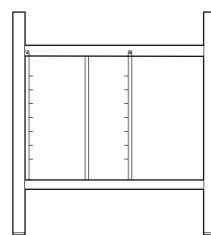


ARMADIO NEUTRO

per forni COUNTERTOP GN 2/1
860 x 1079 x 717 mm - l x p x h
Art. XWVEC-0821

per forni COUNTERTOP GN 1/1
750 x 656 x 676 mm - l x p x h
Art. XWVEC-0811

STAND



STAND ULTRA ALTO

per forni COUNTERTOP GN 1/1
732 x 641 x 888 mm - l x p x h
Art. XWVRC-0711-UH

STAND ALTO

per forni COUNTERTOP GN 2/1
842 x 864 x 692 mm - l x p x h
Art. XWVRC-0721-H

per forni COUNTERTOP GN 1/1
732 x 546 x 752 mm - l x p x h
Art. XWVRC-0711-H

per forni COMPACT GN 1/1
518 x 779 x 744 mm - l x p x h
Art. XWCRC-0613-H

per forni COMPACT GN 2/3
518 x 585 x 744 mm - l x p x h
Art. XWCRC-0623-H

STAND INTERMEDIO

per forni COUNTERTOP GN 1/1
732 x 546 x 462 mm - l x p x h
Art. XWVRC-0011-M

STAND BASSO

per forni COUNTERTOP GN 2/1
842 x 891 x 305 mm - l x p x h
Art. XWVRC-0021-L

per forni COUNTERTOP GN 1/1
732 x 546 x 305 mm - l x p x h
Art. XWVRC-0011-L

per forni COMPACT GN 1/1
518 x 684 x 305 mm - l x p x h
Art. XWCRC-0013-L

per forni COMPACT GN 2/3
518 x 484 x 305 mm - l x p x h
Art. XWCRC-0023-L

HYPER.SMOKER



HYPER.SMOKER

per forni CHEFTOP MIND.Maps™
PLUS - verificare la compatibilità
con forni antecedenti al 2016
Art. XUC090

POSIZIONAMENTO A TERRA



*Obbligatorio per il
posizionamento del forno a terra

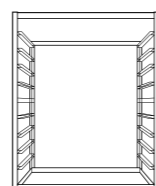
POSIZIONAMENTO A TERRA

per forni COUNTERTOP GN 2/1
842 x 891 x 113 mm - l x p x h
Art. XWVRC-0021-F

per forni COUNTERTOP GN 1/1
732 x 546 x 113 mm - l x p x h
Art. XWVRC-0011-F

per forni COMPACT GN 1/1
732 x 479 x 113 mm - l x p x h
Art. XECRC-0013-F

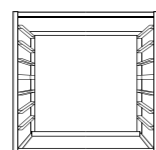
CESTI E TROLLEY



CESTO

per forni COUNTERTOP 10 GN 2/1
622 x 674 x 865 mm - l x p x h
Art. XWVBC-1021

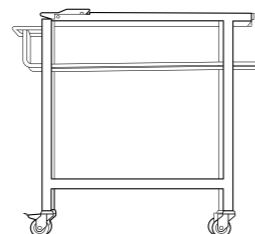
per forni COUNTERTOP 10 GN 1/1
568 x 361 x 719 mm - l x p x h
Art. XWVBC-0911



CESTO

per forni COUNTERTOP 6 GN 2/1
622 x 674 x 545 mm - l x p x h
Art. XWVBC-0621

per forni COUNTERTOP 7 GN 1/1
568 x 361 x 546 mm - l x p x h
Art. XWVBC-0611

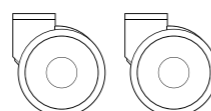


TROLLEY

per cesti GN 2/1
647 x 855 x 923 mm - l x p x h
Art. XWVYC-0021

per cesti GN 1/1
605 x 700 x 923 mm - l x p x h
Art. XWVYC-0011

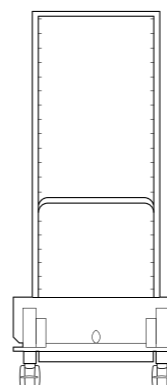
KIT RUOTE



KIT RUOTE

2 ruote con freno - 2 ruote senza
freno - catene fissaggio a muro
Art. XUC012

QUICK.LOAD & QUICK.PLATE

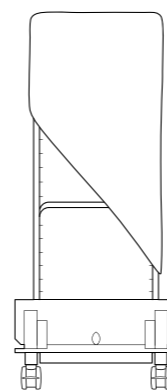


QUICK.LOAD

per forni BIG 20 GN 2/1
776 x 851 x 1741 mm - l x p x h
Art. XEVTL-2021

per forni BIG 20 GN 1/1
776 x 681 x 1741 mm - l x p x h
Art. XEVTL-2011

per forni BIG COMPACT 20 GN 1/1
520 x 668 x 1745 mm - l x p x h
Art. XECTL-2013



HOLDING.COVER

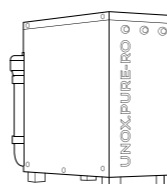
coperta termica

per QUICK.LOAD e QUICK.PLATE
GN 2/1
Art. XUC031

per QUICK.LOAD e QUICK.PLATE
GN 1/1
Art. XUC030

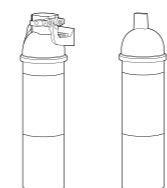
per QUICK.LOAD e QUICK.PLATE
BIG COMPACT
Art. XUC033

CURA E MANUTENZIONE



UNOX.PURE-RO

sistema ad osmosi inversa
Art. XHC002



UNOX.PURE

sistema di filtraggio a resine
Art. XHC003

+ CARTUCCIA DI RICAMBIO
Art. XHC004

DETERGENTI PER IL LAVAGGIO

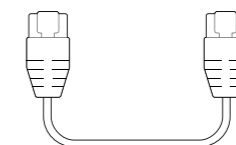


DET&RINSE™ PLUS DET&RINSE™ ECO DET&RINSE™ ULTRA

confezione da 10 taniche x 1 lt

Art. DB1015
Art. DB1018
Art. DB1050

CONNESSIONE



ACCESSORI PER CONNETTERE IL FORNO AD INTERNET

kit connessione Ethernet
Art. XEC001

QUICK.PLATE

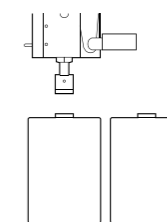
per forni BIG 20 GN 2/1 - 102 piatti
776 x 851 x 1709 mm - l x p x h
Art. XEVTL-102P

per forni BIG 20 GN 1/1 - 51 piatti
776 x 681 x 1709 mm - l x p x h
Art. XEVTL-051P

per forni BIG COMPACT 20 GN 1/1
- 34 piatti
520 x 668 x 1711 mm - l x p x h
Art. XECTL-034P

per forni BIG COMPACT 20 GN 1/1
- 51 piatti
520 x 668 x 1711 mm - l x p x h
Art. XECTL-051P

SMART.DRAIN

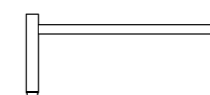


SMART.DRAIN

sistema di raccolta grassi e liquidi
di cottura

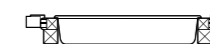
per armadio neutro
e stand alto
Art. XUC020

*vedi soluzioni suggerite a pag. 40



STAND

per forni COUNTERTOP GN 1/1
732 x 546 x 305 mm - l x p x h
Art. XWVRC-0011-L-PO



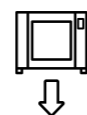
TROLLEY

per forni COUNTERTOP GN 1/1
629 x 708 x 106 mm - l x p x h
Art. XWVYC-0011-L-PO

Assistenza Tecnica

Installazione

Il giusto punto di partenza



Una rete globale di Centri Service

Un'installazione a regola d'arte è essenziale per garantire il corretto funzionamento del forno CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS ed eliminare interruzioni nel tuo lavoro quotidiano. Affidati ai nostri centri Service autorizzati presenti in tutto il mondo. Rimani concentrato su ciò che conta.

Manutenzione

Non-stop al tuo lavoro



La risposta più veloce ai tuoi bisogni

Connesso ad internet, il tuo forno comunica direttamente alla nostra centrale operativa eventuali guasti o manutenzioni necessarie. Mantenere in condizioni ottimali il tuo forno è la priorità di Unox: i nostri tecnici qualificati sono a tua disposizione per fornirti un supporto telefonico o in loco.

Garanzia LONG.Life e LONG.Life4

Promessa di affidabilità



Una scelta fatta per durare nel tempo

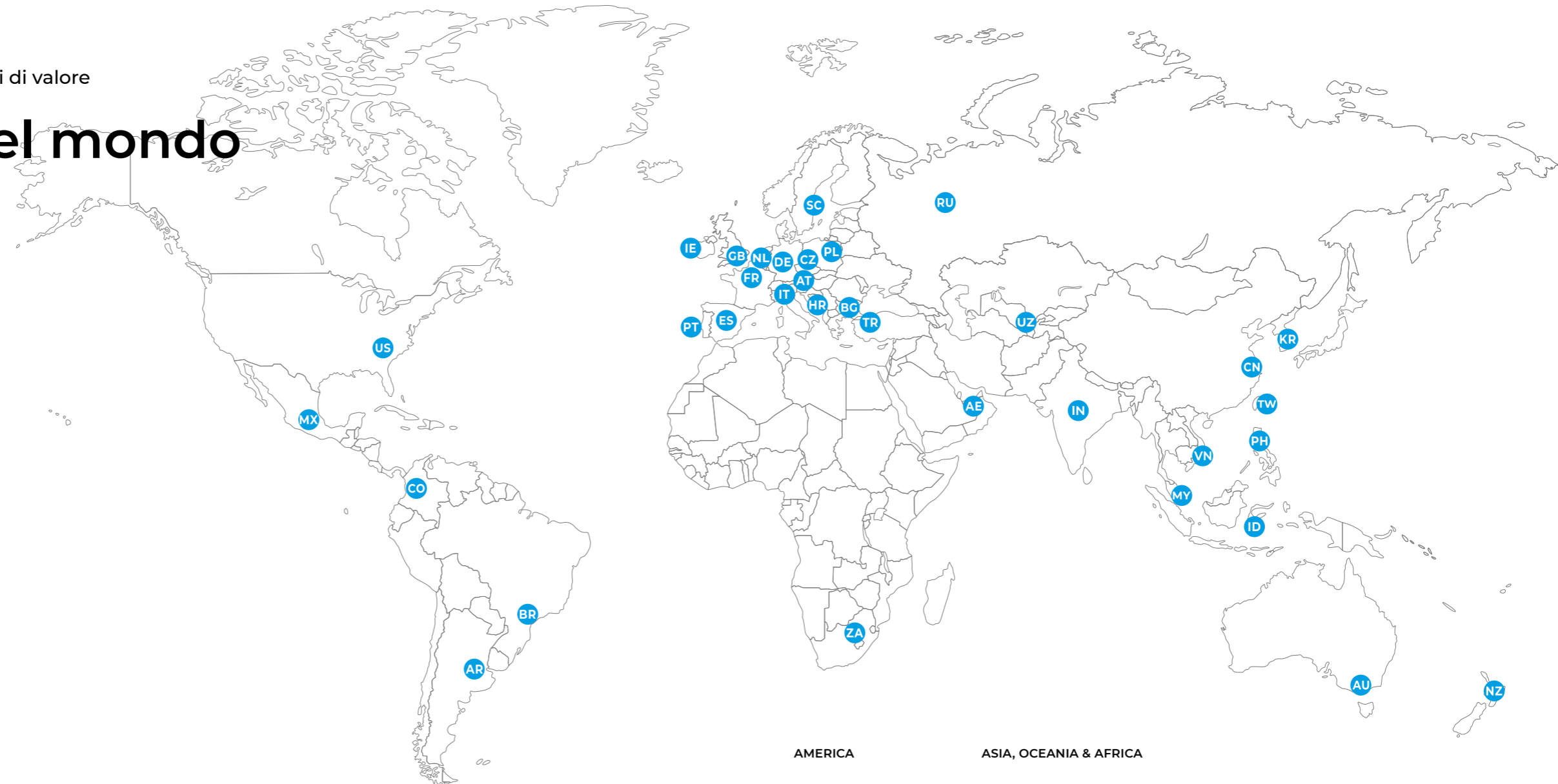
Dopo aver connesso il tuo forno CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS ad internet puoi attivare sul nostro sito unox.com LONG.Life4 ed estendere la garanzia fino a 4 anni o 10,000 ore di accensione sulle parti di ricambio e 24 mesi* o 10.000 ore di accensione sulla manodopera.

*Verifica le Condizioni di Garanzia per il tuo paese sul nostro sito unox.com

LONG Life 4!

Azienda globale. Servizi di valore

UNOX nel mondo



Contatti

INTERNAZIONALE

UNOX S.p.a

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

EUROPE

IT - ITALIA UNOX S.p.a

E-mail: info@unox.it
Tel: +39 049 736 0781

DE - DEUTSCHLAND UNOX DEUTSCHLAND GMBH

E-mail: info.de@unox.com
Tel: +49 32 211121581

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

E-mail: info.fr@unox.com
Tel: +33 4 81 68 19 12

PT - PORTUGAL UNOX PORTUGAL

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

ES - ESPAÑA UNOX PROFESIONAL ESPAÑA S.L.

E-mail: info.es@unox.com
Tel: +34 932 20 36 52

GB - UNITED KINGDOM UNOX UK Ltd.

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

IE - IRELAND UNOX IRELAND

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

SC - SCANDINAVIAN COUNTRIES UNOX SCANDINAVIA AB

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

AT - ÖSTERREICH UNOX ÖSTERREICH GMBH

E-mail: info.de@unox.com
Tel: +43 1206 092 068

RU - РОССИЯ, ПРИБАЛТИКА И СТРАНЫ СНГ UNOX РОССИЯ

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

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

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

HR - HRVATSKA UNOX CROATIA

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

BG - БЪЛГАРИЯ UNOX BULGARIA

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

PL - POLSKA Unox Polska Sp.zo.o.

E-mail: info.pl@unox.com
Tel: + 48 22 104 17 01

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

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

NL - NETHERLANDS UNOX NETHERLANDS B.V.

E-mail: info.nl@unox.com
Tel: +31 70 700 6170

AMERICA

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

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

CO - COLOMBIA UNOX COLOMBIA

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

BR - BRASIL UNOX BRASIL SERVICOS LTDA.

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

AR - ARGENTINA UNOX ARGENTINA

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

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

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

ASIA, OCEANIA & AFRICA

ZA - SOUTH AFRICA UNOX SOUTH AFRICA

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

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

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

UZ - UZBEKISTAN UNOX PRO LLC

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

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

E-mail: info.china@unox.com
Tel: +86 21 56907696

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

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

PH - PHILIPPINES UNOX PHILIPPINES

E-mail: Order.Asia@unox.com
Tel: +63 9173108084

ID - INDONESIA UNOX INDONESIA

E-mail: Order.Asia@unox.com
Tel: +62 81908852999

KR - 대한민국 UNOX KOREA CO. Ltd.

E-mail: info.kr@unox.com
Tel: +82 2 69410351

TW - TAIWAN, HONG KONG & MACAU UNOX TAIWAN

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

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

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

AU - AUSTRALIA UNOX AUSTRALIA PTY Ltd.

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

NZ - NEW ZEALAND UNOX NEW ZEALAND Ltd.

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

IN - INDIA UNOX INDIA PRIVATE LIMITED

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

VN - VIETNAM UNOX INDOCHINA

E-mail: info.asia@unox.com
Tel: +84916560803

Contatti

MIND.Maps™ PLUS

MIND.Maps™ PLUS



INVENTIVE SIMPLIFICATION

unox.com



L11386B1 stampato il 11-2021

Le foto utilizzate in questo catalogo hanno puro scopo dimostrativo
Tutti i dati contenuti in questo catalogo possono subire variazioni ed essere modificati senza alcun preavviso.