



CHEFTOP MIND Maps™ **ONE**





CHEFTOP MIND.Maps™ ONE

La esencia del horno combinado.



Sencillamente perfecto, controlable con un gesto, simplemente eficaz. Es CHEFTOP MIND.Maps™ ONE de UNOX, el horno combinado profesional que une practicidad, rendimiento, sencillez de uso y precio de compra competitivo. Lo máximo con un mínimo.



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

Tu éxito hablará por ti.





CHEFTOP MIND.Maps™ ONE

El horno combinado esencial.

Los hornos CHEFTOP MIND.Maps™ ONE son el resultado de años de investigación con el objetivo de sintetizar la esencia del horno combinado, colaborando con los chef en todo el mundo para entender qué es indispensable e importante para ellos y traducirlo en tecnología simple, eficaz y fiable. Están diseñados para garantizar el máximo del rendimiento con una mínima inversión inicial: vapor saturado, preciso control de la humedad, sonda al corazón, lavado automático, eficiencia energética y potencia controlada para que puedas expresar tu talento sin renunciar a nada.

Las versiones de 3, 5,7 y 10 bandejas GN 1/1 son un punto de referencia para cualquier cocina y, con la opción de crear columnas según la exigencia específica, se adaptan a cualquier entorno de uso. La versión con carros de 20 bandejas GN 1/1 es una herramienta resistente hecha para grandes producciones. La versión Compact GN 1/5 y GN 2/3 representa una solución para aquellas situaciones donde el espacio y el tamaño son relevantes y el rendimiento no se puede dejar en un segundo plan. El resultado será perfecto siempre.



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

Unox Intensive Cooking

Has decidido no conformarte. Máxima intensidad de cocción.

Gracias a sus tecnologías, tu horno CHEFTOP MIND.Maps™ ONE 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, uniformidad en cada bandeja, vapor saturado y denso en unos segundos o extracción completa de la humedad, flujos de aire intensos o delicados. El horno combinado en su máxima expresión.

Pero no sólo eso: UNOX INTENSIVE.Cooking te permite utilizar tu CHEFTOP MIND.Maps™ ONE 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 35% 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, nunca mezclados. 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 más sabrosos 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 en tus procesos de cocción. Desde una nube densa que envuelve tu comida a la humedad parcial. De 35 a 260 grados. Todo lo que quieras. Como tu quieras. 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, 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.

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 agua dentro de la comida.

Gracias a la tecnología inteligente CLIMALUX™ tu CHEFTOP MIND.Maps™ ONE, mediante precisos sensores, mide la humedad efectiva dentro del horno y reacciona de inmediato con la adición de vapor o a la extracción de la humedad para garantizar que las condiciones de cocción coincidan con las que tú definas. De esta forma, CLIMALUX™ garantiza cocciones repetibles y un ahorro de agua y energía que pueden sobrepasar el 70% con respecto a los hornos combinados tradicionales.

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.

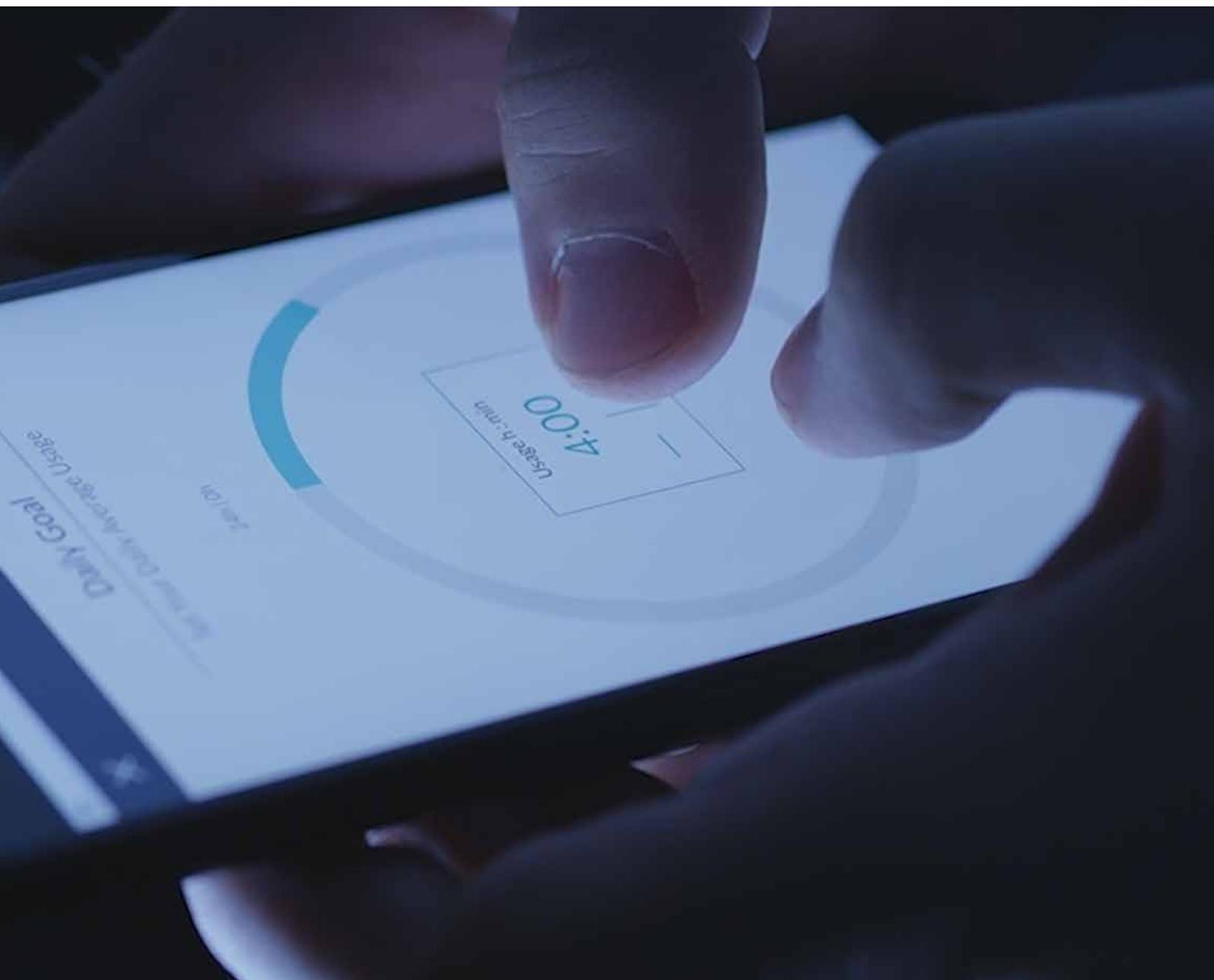


Mira el video "Data Driven Cooking"



Premio a la innovación

HOST 2017
**SMART
LABEL**



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 través 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 envía DDC.AI y enviarlas a tu CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS con un solo click.

Interfaz de control ONE.

Sencillez que sorprende.

Sencillo y efectivo, el control de tu CHEFTOP MIND.Maps™ ONE te permite una configuración rápida y precisa, así como la gestión de tus programas de cocina con muy pocos clic y el control de un posible accesorio MAXI.Link.

Con sus 9.5 pulgadas, la interfaz touch screen de CHEFTOP MIND.Maps™ ONE te da la máxima posibilidad de elección: crea tu programa con libertad, guárdalo en la biblioteca personalizable o aprovecha la revolucionaria tecnología visual MIND.Maps™ para diseñar tu programa de cocción gracias al práctico puntero.



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.

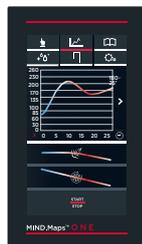
Elige la temperatura que deseas, las condiciones del clima y la velocidad de ventilación para cada tipo de cocción. Crea hasta 9 diferentes ajustes, que se pueden programar automáticamente, para cocinar todo lo que quieras.



PROGRAMAS
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™ ONE 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 solo un simple gesto de la mano en la pantalla.

Con el puntero integrado en la maneta de tu CHEFTOP MIND.Maps™ ONE 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.

Cada detalle es importante. Y tú lo sabes.

Diseñado y construido para que sea perfecto.



PANTALLA LCD TOUCH SCREEN 9,5"



ILUMINACIÓN LED INTEGRADA EN LA PUERTA



SISTEMA MULTITURBINA DE 4 VELOCIDADES



PREDISPOSICIÓN PARA CONEXIÓN INTERNET LAN/3G/WIFI



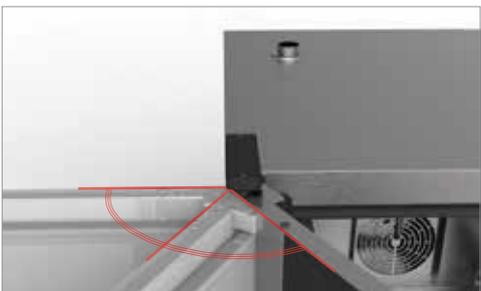
MATERIAL CON ALTO PODER AISLANTE



SONDA AL CORAZÓN EXTRA FINE SOUS VIDE - OPCIONAL



CÁMARA EN ACERO AISI 304

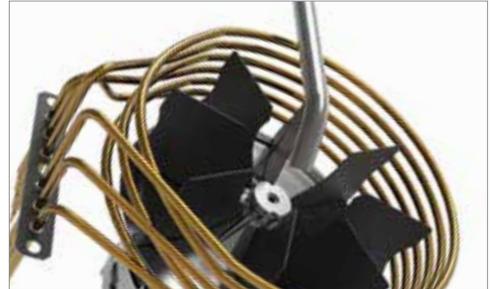


BLOQUEO PUERTA A 60°/120°/180°

I prodotti fabbricati da UNOX sono protetti da uno o più dei seguenti brevetti o richieste di brevetto depositate: : IT 139373; 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 1427160; IT 1425779; DE 102015114648; US 14845950; DE 102015114648; IT 1428030; IT 283031; IT 283033; ES 1157660; IT 202015000008735; IT 202015000006785; US 15050960; DE 202016100941; IT 202015000008010; IT 2020150000010018; IT 1020150000015162; DE 102016108769; IT 1020150000020928; IT 1020160000034750; DE 10201707164; US 15471624; IT 2020150000063980; US 15297709; DE 202016105830; IT 2020160000069424; IT 2020170000052355; IT 2020150000031518; IT 1020150000041480 ; IT 2020170000052318; IT 1378934; oltre ad altri brevetti in attesa di registrazione.



LAVADO AUTOMÁTICO ROTOR.KLEAN™



RESISTENCIAS DE ALTAS PRESTACIONES



PERNO MANETA EN FIBRA DE CARBONO



CIERRE SMART PARA HORNOS CON CARRO



PUERTO USB - CARGA/DESCARGA DATOS



CONTENEDOR DET&RINSE INTERGRADO



SISTEMA RECOGE GOTAS ANTICONDENSACIÓN



SONDA AL CORAZON MONO.PUNTO

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



SISTEMAS DE ASPIRACIÓN INTEGRADOS

Aire fresco en la cocina.

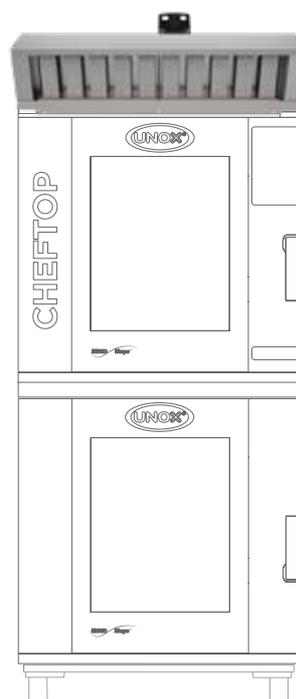


Campana Ventless Certificada

La campana de condensación de vapor UNOX es la solución ideal para instalar tu horno CHEFTOP MIND.Maps™ ONE 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 cociones 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™ ONE incluso en ausencia* o lejos de una campana extractora convencional o para prefiltrar los humos y reducir el mantenimiento del sistema de aspiración centralizado.

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



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™ ONE 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™ ONE.

QUICK.LOAD & QUICK.PLATE

Soluciones para restauración colectiva y eventos.

Calidad, cantidad y rapidez en su máxima expresión.

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 interrupción.

El sistema de carros QUICK.Load para CHEFTOP MIND.Maps™ te permite cocinar grandes cantidades de comida en el menor tiempo posible y con mínimas 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 1/1
HOLDING.Cover



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



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



CHEFTOP MIND.Maps™ ONE
armario neutro o
stand alto



QUICK.Load
para hornos 7 bandejas GN 1/1





MAXI.LINK

No sólo el tiempo es dinero, el espacio también.

Si con los hornos UNOX CHEFTOP MIND.Maps™ ONE ya cocinas de mejor manera ahorrando 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.

CONVENIENCIA Snack bar 20/30 asientos



5 bandejas GN 2/3 COMPACT
5 bandejas GN 2/3 COMPACT

RENTABILIDAD Restaurantes 100/150



5 bandejas GN 1/1
7 bandejas GN 1/1

VERSATILIDAD Restaurantes 150/200



7 bandejas GN 1/1
7 bandejas GN 1/1

FLEXIBILIDAD Carnicería & Gastronomía



7 bandejas GN 1/1
SLOWTOP 7 bandejas GN 1/1

Una gama de excelencia.

GN 1/1



	XEVC-2011-E1R	XEVC-1011-E1R	XEVC-0711-E1R
ELÉCTRICO			
Capacidad	20 GN 1/1	10 GN 1/1	7 GN 1/1
Distancia Entre Las Bandejas	67 mm	67 mm	67 mm
Frecuencia	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz
Voltaje	400 V ~ 3N	400 V ~ 3N	400 V ~ 3N
Potencia Eléctrica	29,3 kW	14 kW	9,9 kW
Dimensiones (WxDxH Mm)	882x1043x1866	750x773x1010	750x773x843
Peso	185 kg	95 kg	85 kg

Anotaciones:

Apertura puerta de izquierda a derecha: ejemplo código XEVC-2011-E1L (L= left) (R= right)

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

● De serie ○ Opcional - No disponible



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 SOUS-VIDE	○

PROGRAMMAZIONE COTTURA AVANZATA E AUTOMATICA

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.	●
---	---

COMPACT GN 2/3



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

 **AISLAMIENTO TÉRMICO 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 energéticas	●
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-E1R)	—

 LAVADO AUTOMÁTICO

Rotor.KLEAN™ : 4 programas de lavado automáticos (con control de presencia de agua y detergente)* (*con la excepción de los modelos XECC-0523-E1R)	●
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 apertura de la puerta 60°-120°-180°	●

 FUNCIONES AUXILIARES

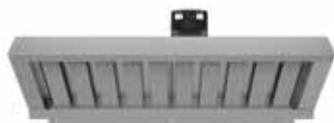
Temperatura de pre-calentamiento hasta 260 °C programable por el usuario para cada programa	●
Visualización del tiempo necesario para terminar el programa de cocción programado (proceso sin sonda al corazón)	●
Función de mantenimiento «HOLD»	●
Funcionamiento continuo «INF»	●
Visualización en tiempo real 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 recogeliquidos con desagüe permanente incluso con la puerta abierta	●
Bandeja recogeliquidos 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 HORNO 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

CAPPA CON CONDENSATORE DI VAPORE PER FORNI ELETTRICI GN 1/1 DA BANCO

Voltaje: 230 V- 1N - Frecuencia: 50 / 60 Hz
Potencia Eléctrica: 100 W
Diámetro uscita fumi: 121 mm
Portata minima: 310 m³/h - Portata massima: 390 m³/h
Dimensioni: 750x956x240 WxDxH mm
Art.: XEVHC-HC11

CAMPANA CON CONDENSADOR DE VAPOR PARA HORNO 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 HORNO 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 HORNO DE MESA GN 1/1

Medidas: 732x546x752 WxDxH mm
Peso: 10 kg
Art.: XWVRC-0011-H

STAND ABIERTO INTERMEDIO PARA HORNO DE MESA GN 1/1

Medidas: 732x546x462 WxDxH mm
Peso: 9 kg
Art.: XWVRC-0011-M

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

STAND ABIERTO BAJO PARA HORNO DE MESA GN 1/1

Medidas: 732x546x305 WxDxH mm
Art.: XWVRC-0011-L

STAND PARA COLOCACIÓN AL SUELO HORNO 1/1

Medidas: 732x546x113 WxDxH mm
Peso: 9 kg
Art.: XWVRC-0011-F

QUICK.LOAD & QUICK.PLATE



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

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

RACK 10 GN 1/1

Compatible con: XEVC-1011-EPR/
XEVC-1011-GPR
Capacidad: 9 GN 1/1
Distancia: 67 mm
Medidas: 568x361x693 WxDxH mm
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

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-051P
Art.: XUC030**

UNOX.CARE

DET&Rinse™ es el detergente y abrillantador expresamente estudiado para garantizar cada día niveles máximos de higiene, menores consumos de energía y larga duración de cada componente de tu horno CHEFTOP MIND.Maps™ ONE con tecnología de lavado automático inteligente SENSE.Klean. Puedes elegir entre DET&Rinse™ **PLUS**, dobleconcentrado para una suciedad más difícil o DET&Rinse™ **ECO**, para una limpieza diaria y máximo respeto 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™ ONE, para garantizar la máxima tranquilidad en las operaciones de carga.



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 hornos
Caja de 10 botellas de 1 lt.
Art.: DB 1015

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™ ONE 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 OSMOSIS INVERSA

Voltaje: 230 V - 1N
Frecuencia: 50 / 60 Hz
Potencia Eléctrica: 230 W
Dimensiones: 230x540x445 WxDxH mm
Peso: 16 Kg
Art.: XHC002

CONEXIÓN INTERNET

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

Kit para conexión Ethernet
Kit para conexión WiFi
Kit para conexión 3G

Art.: XEC001

Art.: XEC002

Art.: XEC003



Imagen ilustrativa que refiere al kit XEC002

Será como tener un miembro más en la brigada.

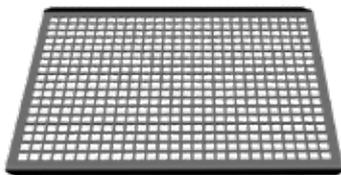
FORO.BLACK



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

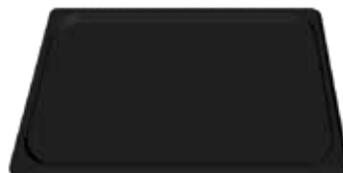
POLLO.GRILL



DISPONIBLES EN LOS SIGUIENTES TAMAÑOS:

- > GN 1/1 Art.: GRP 840

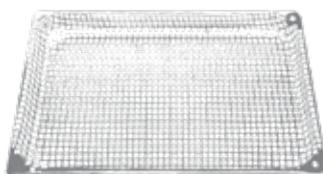
PAN.FRY



DISPONIBLES EN LOS SIGUIENTES TAMAÑOS:

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

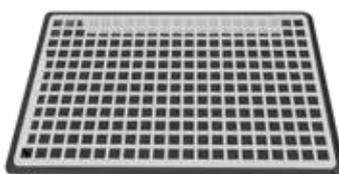
STEAM&FRY



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

LONGLife4!

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.

Sólo basta con que conectes el horno CHEFTOP MIND.Maps™ ONE con su respectivo kit y lo registres en la página web Unox.

Están disponibles los kit para la conexión Ethernet, WiFi o 3G.

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

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

Art.: XEC001	Kit para conexión Ethernet
Art.: XEC002	kit para conexión WiFi
Art.: XEC003	kit para conexión 3G





INTERNATIONAL

UNOX S.p.A.

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



INVENTIVE SIMPLIFICATION

EUROPE

ITALIA

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

ČESKÁ REPUBLIKA

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

РОССИЯ, ПРИБАЛТИКА И СТРАНЫ СНГ UNOX РОССИЯ

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

ESPAÑA

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

SCANDINAVIAN COUNTRIES

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

UNITED KINGDOM

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

PORTUGAL

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

DEUTSCHLAND

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

FRANCE, BELGIUM & LUXEMBOURG

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

ÖSTERREICH

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

HRVATSKA

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

TÜRKİYE

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

IRELAND

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

БЪЛГАРИЯ

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

ASIA & AFRICA

MALAYSIA & SINGAPORE

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

OTHER ASIAN COUNTRIES

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

PHILIPPINES

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

대한민국

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

AMERICA & OCEANIA

U.S.A. & CANADA

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

MEXICO

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

BRAZIL

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

U.A.E.

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

SOUTH AFRICA

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

INDONESIA

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

中华人民共和国

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

COLOMBIA

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

AUSTRALIA

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

NEW ZEALAND

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

UNOX.COM | FOLLOW US ON

