



CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS



Index

CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS combi-steamers	page	4
Hulp bij het koken	page	8
Technologieën	page	12
PLUS-capacitief bedieningspaneel	page	24
CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS COUNTERTOP	page	28
CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS COMPACT	page	40
CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS BIG	page	46
Kookbenodigdheden Speciale trays	page	54
Verzorging en Onderhoud	page	62
Technische data	page	66
Technische assistentie	page	76
Unox Wereld	page	78



CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS
BIG



CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS
COUNTERTOP



CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS
COMPACT

CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS

Intelligent combi oven

CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS is de intelligente combi-oven die grilt, frituurt, braadt, rookt, kookt met stoom en nog veel meer. Automatische kookcycli en slimme functies, waaronder Artificial Intelligence, maken CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS tot de ideale partner voor uw keuken, die uw werk concreet ondersteunt. CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS is ontworpen om aan alle behoeften van uw bedrijf te voldoen en u in staat te stellen uw keukenprocessen te verbeteren.

MIND.Maps™ PLUS combi-ovens zijn verkrijgbaar in drie versies, om te voldoen aan de specifieke behoeften van elk bedrijf:

COUNTERTOP 3, 5, 7 en 10 GN 1/1 en 6, 10 GN 2/1 voor restaurants en delicatessenzaken;

COMPACT 5 en 10 GN 1/1 en 5 GN 2/3 voor professionele keukens met kleine ruimtes en kleine winkels;

BIG 20 GN 1/1 en 20 GN 2/1 trolley units voor commissaire keukens, hotels en banketfaciliteiten.

A photograph of two men in white chef uniforms standing outdoors in a garden. The man on the left has his hands behind his back, and the man on the right has his hands on his hips. Both uniforms feature a red floral logo and the name 'Sandro' or 'Maurizio' above 'Serva'. The background is a lush garden with green hedges and trees under bright sunlight.

Ontworpen door uw wensen

Services

Onze belofte is uw
garantie voor solide
prestaties. Blijf gefocust
op uw doelen, wetende
dat we altijd aanje zijde
staan.

Individual Cooking Experience

Probeer de oven gratis. Het is aan ons.



01

Boek

Kies waar en wanneer u uw volgende UNOX-oven wilt proberen. Bel onze klantenservice en maak op uw gemak een afspraak.

Maak een afspraak, bel ons of boek het online op [unox.com](https://www.unox.com)



02

Kook met ons

In uw keuken, met uw ingrediënten en uw recepten: een Unox Chef-kok zal u alle voordelen van de technologieën van de ovens laten ervaren.



03

Kies

Met de zekerheid van de resultaten die u kunt behalen, neemt u de tijd die u nodig hebt om een keuze te maken op basis van solide zekerheden.



Hulp bij het koken

TOP.Training

Ontdek uw oven



Leren, gebruiken, verbeteren

TOP.Training is de gratis trainingsservice van Unox. Onze koks laten u alles zien wat u nodig hebt om het beste uit uw nieuwe oven te halen, van de basisfuncties tot de meest geavanceerde technologieën.

Download de [TOP.Training-app](#) op Google Play of App Store

Data Driven Cooking Community

Inspireer en laat u inspireren



Een wereld van recepten voor uw ovens

Laat u inspireren door het kookboek van DDC.App: download de recepten bereid door de Unox Chefs en door de Unox DDC gemeenschapsgebruikers. Neem actief deel aan de community en deel je recept!

Download [DDC.App](#) van Google Play of App Store

CHEF.Line

U belt, Unox antwoord.



24/7

Het Unox Chef Team staat altijd tot uw beschikking om u praktisch advies te geven over programma's, kookmethoden en om u veel nieuwe recepten voor te stellen: van de meest traditionele tot de meest innovatieve.

Call [+31 6 27 21 14 10](tel:+31627211410)



Apple Store



Play Store

Technologieën

Intelligent. Precies. Verbonden.

Unox Intelligent Performance

Een set van intelligente technologieën ontworpen om uw output te maximaliseren, te verbeteren... jouw prestatie en vorm geven aan uw ambities.

Unox Intensive Cooking

De meest geavanceerde technieken garanderen perfect koken, uniformiteit op elke lade en maximale kookintensiteit.

Data Driven Cooking

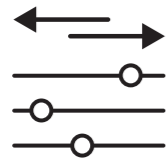
Kunstmatige intelligentie waarmee u uw ovengebruik kunt controleren en geeft u een suggestie om het nog meer te gebruiken en beter.

Anton Bodyashkin - Ugli Restaurant - Russia

Unox Intelligent Performance

Verbeter uw prestaties

Het bereiken van identieke resultaten voor elke belasting vereist controle, intelligentie en expertise: precies waar CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS combi oven voor gemaakt is.



ADAPTIVE.Cooking™

Perfekte resultaten. Elke keer weer.

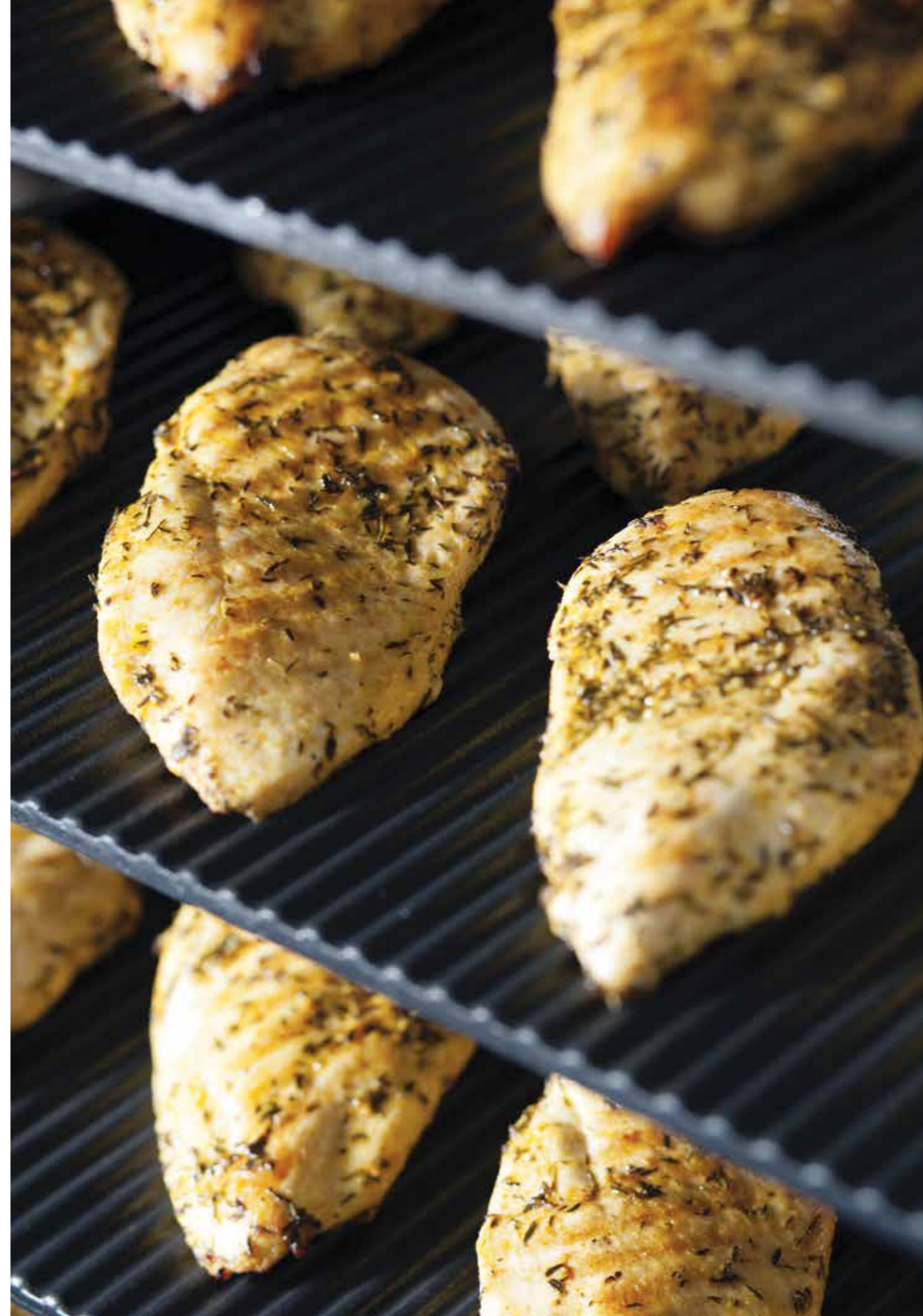
Door veranderingen in vochtigheid en temperatuur te registreren, past de CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS combi-oven het kookproces automatisch aan op de werkelijke voedselbelasting, telkens een identiek en perfect resultaat.



CLIMALUX™

Totale vochtigheidsregeling.

De oven is voorzien van nauwkeurige sensoren om de werkelijke luchtvochtigheid in de kookkamer te meten en activeert automatisch stoomproductie of evacuatie om ervoor te zorgen dat de werkelijke luchtvochtigheid altijd overeenkomt met de ingestelde.



SMART.Preheating

Intelligente voorverwarming.

De analyse van eerdere kookprocessen combineren met de sets van de volgende, de oven stelt automatisch de beste temperatuur en voorverwarmingstijd in om maximale herhaalbaarheid van de resultaten gedurende de dag te garanderen en de wachttijd te verminderen.



AUTO.Soft

Zachte kookfunctie.

Wanneer geactiveerd, regelt de oven automatisch de temperatuurstijging om hem zachter te maken en een optimale warmteverdeling in elke pan in de oven te garanderen. Het beste voor delicate en warmtegevoelige voedingsmiddelen.



SENSE.Klean

Intelligente reiniging.

Door de mate van vuilheid te schatten, stelt de CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS u de beste automatische reinigingsmodus voor, aan de hand van het daadwerkelijke gebruik van de oven. Maximale hygiëne en geen verspilling van water en wasmiddel.

Met

Adaptive.Cooking™

Het stelt automatisch alle kookparameters in om hetzelfde resultaat voor elke bereiding te garanderen.

Zonder

* Optimale instellingen voor een halve lading - 30 porties

🕒 6 min

🌡️ 240 °C

💨 0%

Halve lading instelling gebruikt met een enkele lade of met een volledige lading.

Enkele lade - 6 porties



Perfect gegrild

Buiten gebruind
Zacht van binnen

Tijd
5 minuten
Temperatuur
240 °C
Vochtigheid
0 %



Te veel verwarming

Buiten verbrand
Binnen droog

Tijd
6 min
Temperatuur
250 °C
Vochtigheid
0 %

Volle lading - 60 porties



Perfect gegrild

Buiten gebruind
Zacht van binnen

Tijd
8 minuten
Temperatuur
240 °C
Vochtigheid
0 %



Niet gegrild

Gekookt effect
Rauw van binnen

Tijd
6 minuten
Temperatuur
220 °C
Vochtigheid
50 %

Eén dienblad - 8 kippen



Perfect braden

Knapperige huid
Sappig vlees
Minimaal gewichtsverlies

Vochtigheid
30 %



Verbrand

Te bruin
Stringy vlees
Gewichtsverlies > 35%

Vochtigheid
20 %

Volle lading - 24 kippen



Perfect braden

Knapperige huid
Sappig vlees
Minimaal gewichtsverlies

Vochtigheid
30 %



Bleek gebrad

Gekookt effect buiten
Rauw vlees
Bleke kleur

Vochtigheid
80 %

Met

CLIMALUX™

Meet de werkelijke luchtvochtigheid in de kookkamer en produceert of extraheert de hoeveelheid die nodig is om de ingestelde te verkrijgen.

Zonder

* Optimale instellingen voor een halve lading - 16 kippen

🕒 38 min

🌡️ 190 °C

💨 30%

Halve lading instelling gebruikt met een enkele lade of met een volledige lading.

Met

Auto.Soft

Het behandelt de temperatuurstijging en handhaaft uniformiteit in elk punt van de lade, in elke lade.

Zonder

* Optimale instellingen voor een halve lading

🕒 10 min 20 min

🔑 100 °C 190 °C

🔥 100% -100%

Halve lading instelling gebruikt met een enkele lade of met een volledige lading.

Enkele lade



Perfect bruin

Zacht van binnen
Uniforme textuur
Niet verbrand

Stijgtijd 100 - 190 °C
7 minuten



Buiten verbrand

Gebrande randen
Ongelijkmatig bakken
Binnen minder gekookt

Stijgtijd 100 - 190 °C
1 minuut

Volle lading



Perfect bruin

Zacht van binnen
Uniforme textuur
Niet verbrand

Stijgtijd 100 - 190 °C
7 minuten

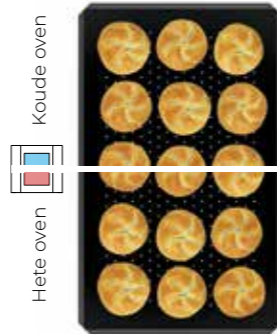


Buiten verbrand

Gebrande randen
Ongelijkmatig bakken
Binnen minder gekookt

Stijgtijd 100 - 190 °C
3 minuten

Enkele lade



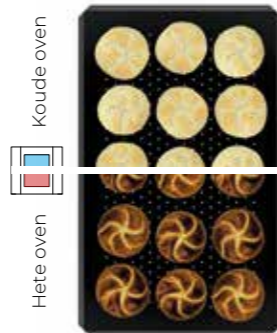
Koude oven

Hete oven

Perfect bruin

Gouden externe kleur

PRE tijd
9 minuten
Temp. Ovenkamer staal
180 °C



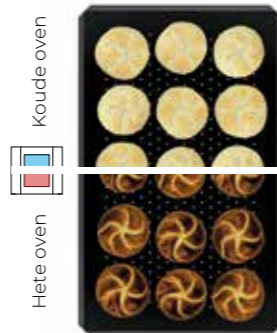
Koude oven

Hete oven

Perfect bruin

Gouden externe kleur

PRE tijd
20 seconden
Temp. Ovenkamer staal
180 °C



Koude oven

Hete oven

Bleek gebrad

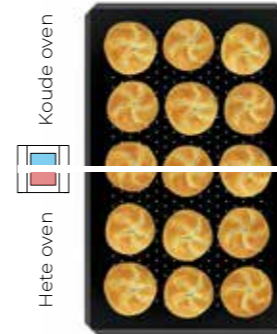
Bleke externe kleur

PRE tijd
6 minuten
Temp. Ovenkamer staal
100 °C

Extreem bruin worden
Verbrande korst

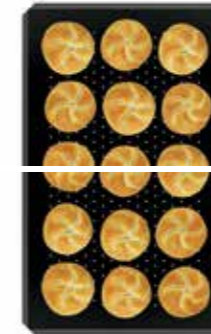
PRE tijd
6 minuten
Temp. Ovenkamer staal
190 °C

Volle lading



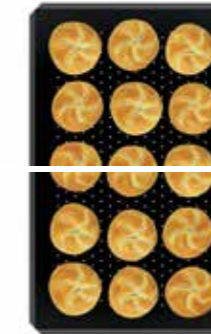
Koude oven

Hete oven



Koude oven

Hete oven



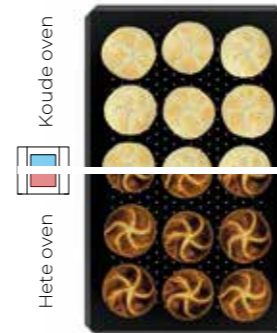
Koude oven

Hete oven

Perfect bruin

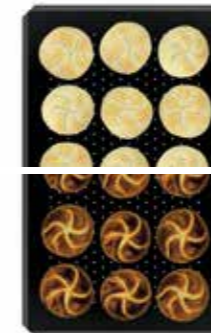
Gouden externe kleur

PRE tijd
9 minuten
Temp. Ovenkamer staal
180 °C



Koude oven

Hete oven



Koude oven

Hete oven



Koude oven

Hete oven

Perfect bruin

Gouden externe kleur

PRE tijd
20 seconden
Temp. Ovenkamer staal
180 °C

Lichtbruin

Bleke externe kleur

PRE tijd
6 minuten
Temp. Ovenkamer staal
100 °C

Extreem bruin worden
Verbrande korst

PRE tijd
6 minuten
Temp. Ovenkamer staal
190 °C

Met

SMART.Preheating

De intelligentie regelt automatisch de duur en intensiteit van voorverwarmen: intens wanneer de oven koud is, snel of zelfs overgeslagen wanneer de oven al heet is.

Zonder

* Optimale instellingen voor een halve lading

PRE 210 °C

🕒 18 min

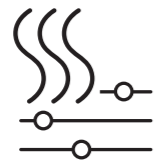
🔑 180 °C

Halve lading instelling gebruikt met een enkele lade of met een volledige lading.

Unox Intensive Cooking

Maximum kookintensiteit

Perfect koken, uniformiteit in elke bak, verzadigde en dichte stoom of volledige extractie van vocht, intense of zachte luchtstromen.



DRY.Maxi™

Vochtigheid maakt plaats voor smaak. Verwijdert effectief de vochtigheid uit de kookkamer om uw bereidingen te geven met perfecte consistentie, kleur en knapperigheid, elke keer weer.



STEAM.Maxi™

De kracht van stoom ligt in jouw handen. Genereert verzadigde stoom van 35 °C en levert hoge stoomprestaties in combinatie met energie en waterbesparing.

6 minuten

Vollende lading **spek**

8 minuten

Vollaste **karbonades**

24 minuten

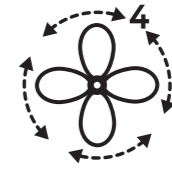
Volle lading **rijst**

24 minuten

Volle lading **aardappelen**

39 minuten

Vollende lading **kippen** (1,3 kg)



AIR.Maxi™

Gedraagt zich, verenigt zich, transformeert.

Maakt gebruik van meerdere high flow omkeerbare ventilatoren om uniforme resultaten en korte kooktijden te leveren. 4 snelheden van de ventilator laten toe om te presteren bij elke vorm van koken.



EFFICIENT.Power

Kracht en efficiëntie.

Snelle temperatuurstijging, uiterst nauwkeurige temperatuurregeling, ENERGY STAR-gecertificeerde efficiëntie aan de top van de categorie in combi, droge lucht en stoommodus.



PRESSURE.Steam

Nog meer stoom wanneer u het nodig hebt.

Verhoogt de stoomtemperatuur en zijn verzadiging om effectief toe te staan om de stoomtijd verder te verminderen en zijn intensiteit.



Data Driven Cooking

Creëren. Begrijpen. Verbeteren.

De Data Driven Cooking Artificial Intelligence zet de verbruiksgegevens om in nuttige informatie om uw dagelijkse winst te vergroten.

De gegevens zullen altijd toegankelijk zijn via smartphone of PC

Een te ontdekken ecosysteem



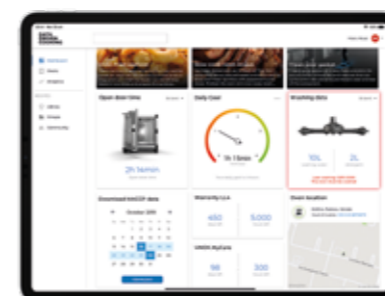
Maken en delen

Je recepten in al je ovens.
Maak je receptenboek en synchroniseer het met al uw ovens in één klik, zodat ze allemaal bewaard blijven in uw keukens of winkels en altijd up-to-date. Je kunt het rechtstreeks vanuit de oven ontwerpen of vanaf uw pc.



Begrijpen

Bewaak en verbeter uw prestaties.
Met DDC.Stats heeft u altijd controle over het verbruik van energie, water en wasmiddel, van de tijden van het koken en deur openen, vergelijk prestaties, detecteer afwijkingen en krijg nuttige informatie om het gebruik te verbeteren van uw ovens.



360° Ondersteuning

Laat DDC.Coach je trainen.
DDC.Coach is een digitale assistent die voor u zorgt met advies op basis van het daadwerkelijke gebruik van uw ovens. Hiermee kunt u volledig profiteren van hun potentieel. Maak gebruik van de mogelijkheden van uw ovens en maximaliseer het rendement op uw investering!



PLUS capacatief bedieningspaneel

Uitgebreid en intuïtief

Automatische kookprocessen, handmatige functies, geheugen voor meerdere programma's en maximaal 10 gelijktijdige bereidingen. Een groot, leesbaar touchscreen, dat snel is en aangesloten.



Overtref jezelf



Instellen

Eenvoudig, snel en kristalhelder.

Stel elk kookproces op een snelle en intuïtieve manier in voor elk van de beschikbare kookstappen. Alle instellingen die u nodig heeft in één scherm, tot 9 kookstappen. Onbeperkte creativiteit.



Programma's

384 Programma's geheugen.

Al uw recepten zijn uniek en herhaalbaar dankzij de persoonlijke bibliotheek die u in staat stelt uw kookprogramma's op te slaan en te organiseren. CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS kan 384 programma's georganiseerd in 16 verschillende groepen opslaan.



CHEFUNOX

Kies wat je wilt koken en het gewenste resultaat.

Vertrouw erop en laat uw oven de kookparameters voor u instellen. Selecteer het type van koken, het voedsel dat u wilt koken en de mate van koken die u wilt. Begin. Niets anders.



MIND.Maps™

Stel geen kookproces in, teken het.

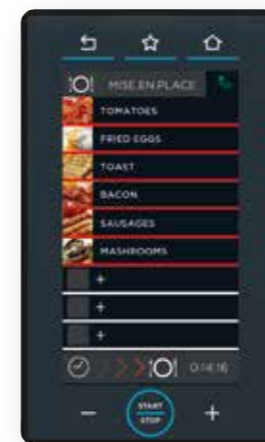
Voeg uw aanraking van schittering toe. Gelijkmatisch tekenen. De meest uitgebreide bereiding met enkele handgebaren op het display. Ontwerp uw meest complexe kookprocessen met maximale creatieve vrijheid. Stel het je voor, de oven voert uit.



MULTI.Time

Tot 10 keer tegelijk koken.

Geordernd en georganiseerd. Beheer tot 10 kookprocessen tegelijkertijd met de MULTI.Time functie en heb de maximale controle met een snelle blik.



MISE.EN.PLACE

Voorbij de keukenorganisatie.

Suggereert de juiste volgorde en timing voor het plaatsen van trays in de kookkamer om alle maaltijden tegelijk klaar te hebben. Het is nog nooit zo eenvoudig geweest om punctueel te zijn.

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

CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS COUNTERTOP

De meest intelligente combi oven voor Foodservice

CHEFTOP MIND.Maps™ **PLUS**
COUNTERTOP is de combi
oven naar keuze voor keukens
die behoefte hebben aan maximale
prestatie, slimme technologieën
en grenzeloze veelzijdigheid.

Droom groots

Druk uw creativiteit uit

CHEFTOP MIND.Map™ PLUS COUNTERTOP is de professionele oven die kan helpen om je visioenen te realiseren. Kook elk gerecht met de zekerheid van het maximale resultaat. Elke keer weer.

In combinatie met de accessoires wordt uw CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS COUNTERTOP een krachtig kookgereedschap dat meerdere traditionele apparaten in uw keuken vervangt.

Grillen, bakken, braden, bruinen, roken, stomen en nog veel meer. Automatische kookprocessen en intelligente functies die garantie geven dat de resultaten altijd onberispelijk zijn.

tot **45%**

Minder energie vergeleken met een traditionele grill

tot **80%**

Minder water in vergelijking met koken in kokend water

tot **90%**

Minder olie in vergelijking met een friteuse



Kookperfectie
Herhaalbaar
en consistent

Veelzijdigheid
Gelijktijdig koken
van meerdere
voedingsmiddelen.

Bespaar
Energie, tijd,
ingrediënten en arbeid

Intelligentie
Focus op uw klanten,
de oven doet de rest

Veelzijdige oplossingen voor uw individuele behoeften

Vergroot uw mogelijkheid

Vind alle mogelijke oplossingen voor uw keuken.
Configureer uw CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS oven online.



Configuraties



Oven + Neutrale kast

Aanbevolen oplossing om uw keukenindeling te optimaliseren en altijd alles op de juiste plaats te hebben.

Art. XWVEC-0811
Technische details op pagina 74



Oven + Oven

De oplossing met twee gestapelde eenheden is ideaal voor maximale veelzijdigheid, flexibiliteit en energiebesparing.



Oven + Slowtop

Ideale oplossing voor slagerijen en delicatessen die intense kookprocessen combineren met zachte processen, zoals bewaren en 's nachts koken.

Art. XEVSC-0711-CRM
Meer informatie op pagina 36
Technische details op pagina 73



Oven + Standaard

Ideale oplossing voor slagerijen en delicatessenwinkels die intense kookprocessen combineren met zachte processen, zoals bewaren en 's nachts koken.

Art. XWVRC-0711-UH
Technische details op pagina 74

Configuraties

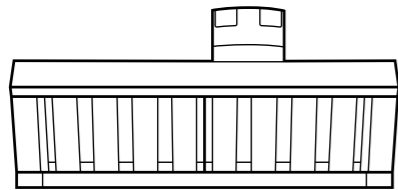
COUNTERTOP

COUNTERTOP

Geen geuren in je keuken

Ventless Hood

Binnen de ontluuchtingskap verwijdert een **zelfreinigend** filter **geuren** uit de dampen die worden uitgestoten door de ovenschoorsteen, zonder dat er onderhoud of schoonmaakwerkzaamheden aan het filter nodig zijn. Zo kunt u uw oven zelfs ver van een plafondkap installeren en uitlaten naar binnen of naar buiten forceren.*



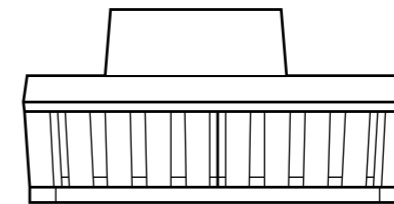
*Onderworpen aan inspectie en goedkeuring door organisaties en aan lokale voorschriften.



Met actief koolfilter

Ventless Hood

Voorzien van het zelfreinigende filter **plus een actief koolstoffilter** dat **geuren verder verwijdert**, zelfs die worden aangezogen wanneer de deur wordt geopend aan het einde van een kookcyclus. Het laat u toe uw oven ver van een plafondkap of zonder te plaatsen.*

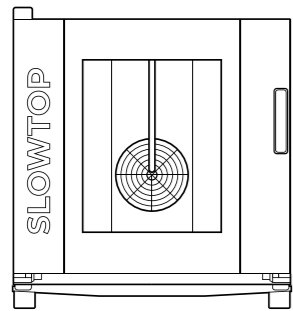


*Onderworpen aan inspectie en goedkeuring door organisaties en aan lokale voorschriften.

Slow cooking en vasthouden

SLOWTOP

Koken bij lage temperatuur, langzaam smoren, langzaam roosteren, sous-vide koken, regeneratie, vasthouden, nachtelijk koken. Slechts enkele van de talloze kooktechnieken die SLOWTOP Cook'n'Hold biedt. Dankzij de eenfasige elektrische voeding zorgt het voor onovertroffen prestaties met een **minimaal verbruik** en is het de perfecte partner voor uw CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS.



Rook. Kook. Verbazingwekkend.

HYPER.Smoker

HYPER.Smoker transformeert je oven in een roker. U kunt gebruik maken van houtschilfers van natuurlijk hout en kiezen uit **10 verschillende rook intensiteiten** direct vanuit het bedieningspaneel van de oven om zelfs de meest veeleisende fijnproevers te verbazen. Bovendien rookt u voedsel door gebruik te maken van de energie die in de kookkamer wordt geproduceerd, zonder verdere kosten en zonder externe stroomvoorziening.

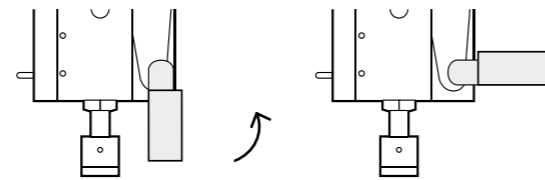


SMART.Drain

Vetopvangsysteem voor koken

SMART.Drain is de ideale oplossing voor supermarkten, slagers, productie keukens en steakhuisen die koken met veel vet.

De werking ervan is gebaseerd op een speciaal **tweerichtingsventiel** dat het vet en de kookvloestoffen die tijdens het kookprogramma ontstaan, opvangt en in **een tank** afvoert.



Vloeistof naar tank
(vetopvang)

Vloeistof naar afvoer
(wassen en vetvrij koken)



Voor elk kook- of wasprogramma's controleert CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS automatisch de juiste positie van het ventiel om elk risico te vermijden dat de afvoer wordt geblokkeerd door gecondenseerd vet



De speciale **POLLO.BLACK** schalen brengen de vetten naar de afvoer en verminderen tot 80% de hoeveelheid vetophopingen die zich ophopen in de kookkamer in vergelijking met normale grills.

Aanvullende accessoires



Trolley-oplossing Trolley + mand

Voedsel veilig laden en lossen en eenvoudig.

Art. XWVYC-0011 + XWVBC-0611
Technische details op pagina 74



Gesloten oplossing Kabinet + SMART.Drain

De tank is binnen verborgen in het kabinet.

Art. XWVEC-0811 + XUC020
Technische details op pagina 74



Open oplossing Standaard + SMART.Drain

De tank bevindt zich op de meest gemakkelijk bereikbare locatie.

Art. XWVRC-0011-H + XUC020
Technische details op pagina 74



Dubbele stapeloplossing Oven + Oven + SMART.Drain

Dubbel gestapelde ovens met SMART.Drain voor onderkast.

Art. XWVRC-0011-L-PO + XWVYC-0011-L-PO + XUC020
Technische details op pagina 75

Aanvullende accessoires



UNOX®



CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS COMPACT

De compacte combi oven voor Foodservice

CHEFTOP MIND.Maps™ **PLUS**
COMPACT is de compacte
professionele combi-oven voor
degenen die altijd het beste
willen, zelfs met beperkte
beschikbare ruimte.

Kleine ruimtes, grote ambities

Hoge prestaties in minder dan een vierkante meter

CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS COMPACT is de ideale oplossing voor professionele keukens die de minste voetafdruk en maximale prestaties vereisen.

De CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS COMPACT ovens benutten de meest geavanceerde Unox-technologieën.

Grillen, bakken, braden, bruinen, roken, stomen en nog veel meer. Veelzijdig koken dat zijn maximale uitdrukking bereikt in meerkamerige oplossingen die vrijheid geeft voor steeds wisselende menu's.

24%

Minder voetafdruk vergeleken naar een niet-compacte oven

72 kg

Maximale capaciteit
2 x 2 combinatie *

530 mm

De **smalste** ovens
in hun categorie

*Gegevens hebben betrekking op een combinatie van 4 XECC-0513-EPRM-ovens



Verminderde voetafdruk
Haal het meeste
uit verticale ruimtes

Flexibiliteit
Stapel 2 eenheden voor
verschillende bereidingen
op hetzelfde moment

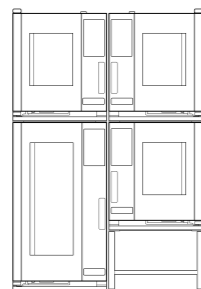
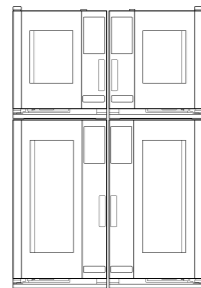
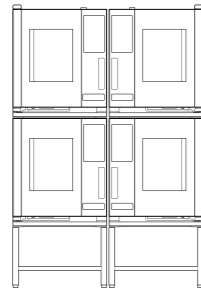
Besparing
Een kleinere kookkamer
vereist minder energie

Intelligentie
Focus op uw klanten,
de oven doet de rest

Oplossingen om uw werkruimte te maximaliseren

Compacte combinaties

Vind alle mogelijke oplossingen voor uw keuken.
[Configureer uw CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS oven online.](#)



Configuraties

Configuraties

De voordelen van 4 kookkamers in de footprint van 2

Een restaurant is gemaakt van variabele ritmes; zet alleen de ovens aan die u nodig hebt, waardoor het energieverbruik wordt verminderd, of zet ze allemaal aan voor maximale flexibiliteit.

Oven + Standaard

De multifunctionele ondersteuning ideaal voor het veilig opbergen van trays en plaats uw oven op de juiste werkhoogte.

Art. XWCRC-0613-H
Technische details op pagina 74

COMPACT

44

COMPACT

45



CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS BIG

**Stronger
Harder
Faster
Better**

De CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS-trolley-eenheden zijn de onvermoeibare combi-ovens voor grote keukens die een maximale herhaalbaarheid nodig hebben van kookkwaliteit en hoge productiviteit.

Wat belangrijk voor u is

Grenzeloze prestaties

CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS BIG is de trolley combi oven met hoogste productiviteit en betrouwbaarheid.

CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS BIG gebruikt de de nieuwste technologieën om concrete ondersteuning te bieden aan je werk.

Stomen, grillen, regenereren van gerechten en nog veel meer: maximale prestaties en perfect geoptimaliseerde volledige ladingen.

Kwaliteit en kookuniformiteit zijn altijd gegarandeerd bij elke voedsellading, en de herhaalbaarheid van het koken is onafhankelijk door de gebruiker.

180 kg

Maximale **capaciteit** bij volledige lading

300 °C

Maximale **kooktemperatuur**

4.5 min

Voorverwarmingstijd van 30 °C tot 300 °C

Gegevens hebben betrekking op het XEVL-2011-YPRS-model



Productiviteit
Hoge volumes,
nul stops

Uniformiteit
Zes omkeerbare
ventilatoren zorgen
voor een perfecte
warmteverdeling

Herhaalbaarheid
Gestandaardiseerd
en consequente
kookresultaten

Intelligentie
Focus op uw klanten,
de oven doet de rest

Wat zit er achter?

Gebouwd om lang mee te gaan

Chassis met ruimteframe

De CHEFTOP MIND.Maps™ BIG heeft een **chassis met een ruimtevakwerk** van 50 mm dikke roestvrijstalen buizen. De hele structuur is extreem stijf en de deur is bevestigd aan het kozijn om de perfecte sluiting te garanderen, zelfs na jaren van werk.



Deur met push-to-close-functie

Getest voor meer dan 1 miljoen cycli, de **push-to-close functie** van de deur vermindert de aandrijving inspanningen **tijdens** het werk. De kracht van de deur en veiligheid zijn gegarandeerd met een dikte van **70 mm**.

316L Roestvrij Staal

De kookkamer en de wagen van de MIND.Maps™ BIG ovens zijn gemaakt van **316L roestvrij staal**, waardoor de weerstand tegen elke vorm van corrosie in de loop van de tijd gegarandeerd is. De PURE-RO waterbehandeling voor het verwijderen van chloride is niet nodig, de PURE behandeling is nodig voor het verwijderen van kalksteen uit het water.



Symmetrische Perfectie

6 close-pitch omkeerbare ventilatoren

Hoogwaardige verwarmingselementen

Elektrische ovens zijn voorzien van unieke rechtlijnige verwarmingselementen met een hoge vermogensintensiteit die snel warmte produceren, waardoor de terugverdiendtijd van de temperatuur wordt geminimaliseerd en de luchtstromen worden geoptimaliseerd.

Druk gasbranders

Unox-gasovens zijn de enige ter wereld met krachtige branders en symmetrische rechte warmtewisselaars. Hoog vermogen minimaliseert temperatuurhersteltijden en het symmetrische ontwerp optimaliseert luchtstromen.

Oplossingen die uw investering maximaliseren

Maximale winst, minimale inspanning

Vind alle mogelijke oplossingen
voor uw keuken.
[Configureer uw
CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS oven online.](#)



Oplossingen



BIC

52



QUICK.Load

20 GN 2/1 of GN 1/1 trolleys vereenvoudigen het koken en transporteren van grote hoeveelheden voedsel.

Art. XEVTL-2021
Technische details op pagina 75



QUICK.Plate

Een platenwagen om tot 102 platen te regenereren en te transporteren. We kunnen de trolley aanpassen aan uw specifieke behoeften.

Art. XEVTL-102P
Technische details op pagina 75



HOLDING.Cover

Holding deksel houdt de geregenereerde borden op de juiste temperatuur voor het serveren.

Art. XUC031
Technische details op pagina 75

Oplossingen

BIC

53



Cooking Essentials trays

Onbeperkte manieren van koken

Speciaal ontworpen trays

Cooking Essentials

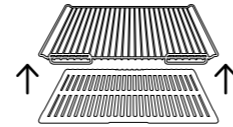
SUPER.GRILL

Anti-aanbak gietijzeren grillpan met QUICK.Load roestvrij staalrooster.



Ideaal voor

Gegrilld vlees;
Gegrilde vis;
Gegrilde groentes.



Voordelen

Perfect voor volledige ladingen;
Griltijden tot 30% minder dan traditionele grill.

Art. TG970 GN 1/1 - alleen voor COUNTERTOP en BIG modellen.

GRILL

Anti-stick aluminium grillpan. Vereist niet voor gebruik te worden voorverwarmd.



Ideaal voor

Gegrilde vis;
Gegrilde groentes.

Voordelen

Vereist geen voorverwarming in de oven om uitstekende vierkante vlekken op voedsel te bereiken;
Perfect voor volledige ladingen en bulkproductie.

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

FAKIRO.GRILL

Non-stick "stenen" aluminium pan. Twee kookoppervlakken: geribbeld om te grillen.



Ideaal voor

Gegrild vlees en vis;
Gegrilde groentes;
Pizza en Focaccia.

Voordelen

Griltijden tot 30% minder dan traditionele grillapparatuur of bakplaten;
Perfect voor het grillen of bakken van pizza's en focaccia's.

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

POLLO.GRILL

Roestvrijstalen rooster met opvangbak voor vet.



Ideaal voor

Spatchcock kip;
Gebraden vlees;
Gebraden vis.

Voordelen

Vetopvangbak die de oven schoon houdt;
Werkt het beste samen met SMART.DRAIN vetverzamelkit.

Art. GRP840 GN 1/1

BACON.40

Roestvrij stalen rooster met vetopvangbak.



Ideaal voor

Spek;
Geroosterd vlees;
Spatchcock kip.

Voordelen

Maximaal 18 knapperige baconplakken in minder dan 5 minuten;
De vetopvangbak is gecoat met ntikleefmateriaal voor eenvoudige reiniging.

Art. TG945 GN 1/1

POLLO.BLACK

8 vogels, anti-aanbak roestvrij stalen rooster met vet collectiton.



Ideaal voor

Hele kip en vogels.

Voordelen

Anti-aanbaklaag om het verwijderen van vogels te vergemakkelijken;
Met vetopvang en afleiding werkt het beste in combinatie met SMART.Drain vetopvangkit.

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

Speciaal ontworpen pannen

Cooking Essentials

BLACK.40

Pan van 40 mm diep, anti-aanbak aluminium pan.



Ideaal voor

Smoren;
roosteren;
Rijst stomen.

Voordelen

Gestoofde of gevulde koken zonder afval en afval;
Reinigingstijden worden gereset dankzij het deksel superbestendig non-stick.

Art. TG900 GN 1/1

BLACK.20

Pan van 20 mm diep, anti-aanbak aluminium pan.



Ideaal voor

Smoren;
Roosteren;
Rijst stomen.

Voordelen

Gestoofde of gevulde koken zonder afval en afval;
Reinigingstijden worden gereset dankzij het deksel superbestendig non-stick.

Art. TG895 GN 1/1

BLACK.FRY

Anti-aanbak roestvrijstalen frituurmand.



Ideaal voor

Voorgebakken diepvriesproducten;
kippenvleugels;
Frietjes.

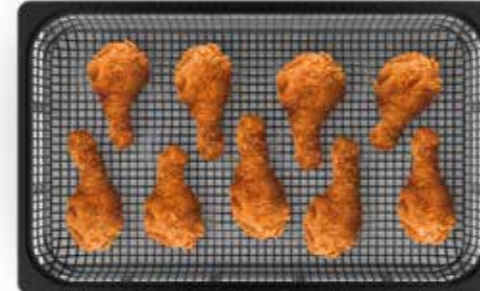
Voordelen

Bak met anti-aanbaklaag met gegolfde bodem om de luchtcirculatie en uniformiteit te verbeteren.

Art. GRP816 GN 1/1

CLEAN.FRY

Anti-aanbaklaag met vetopvangbak.



Ideaal voor

Bevroren voorgebakken voedingsmiddelen.

Voordelen

Braadpan met anti-aanbaklaag voor vetopvang;
Verminder de ophoping van vuil in de kookkamer tijdens het koken en verbruik van wasmiddel.

Art. GRP820 GN 1/1

POTATO.FRY

Frituurpan.



Ideaal voor

Frietjes

Voordelen

Roestvrijstalen pan met geperforeerde bodem en zijkant;
Gegolfde bodem om de luchtcirculatie op frieten te verbeteren.

Art. GRP817 GN 1/1

PAN.FRY

Anti-aanbakpan in roestvrij staal.



Ideaal voor

Nuggets.
Gepaneerde groenten;
Vis en vleessticks.

Voordelen

Minder olie om te koken;
Identieke frituurresultaten op elk stuk voedsel.

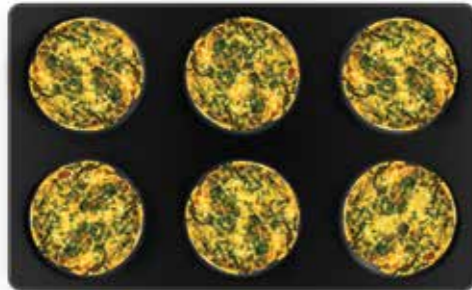
Art. TG905 GN 1/1 - Art. TG735 GN 2/3

Speciaal ontworpen pannen

Cooking Essentials

EGGS 6 x 2

Anti-aanbakpan van aluminium voor 6 porties met dubbele eieren.



Ideaal voor

Gebakken eieren;
spiegelei;
Omelet.

Voordelen

Enorme hoeveelheden eieren gekookt in minder dan 4 minuten;
Gemakkelijk schoon te maken en gemaakt om lang mee te gaan.

Art. TG935 GN 1/1

EGGS 8 x 1

8 anti-aanbakpan met enkelvoudige eieren.



Ideaal voor

Gebakken eieren;
spiegelei en omelet;
Gepocheerd ei.

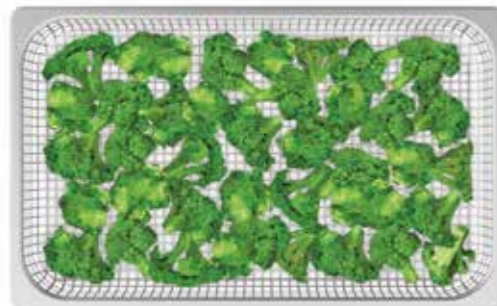
Voordelen

Enorme hoeveelheden gebakken of gepocheerde eieren in minder dan 4 minuten;
Eenvoudig te reinigen en gemaakt om lang mee te gaan.

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

STEAM

Stoommand van roestvrij staal.



Ideaal voor

Stomen;
Sous-Vide-koken.

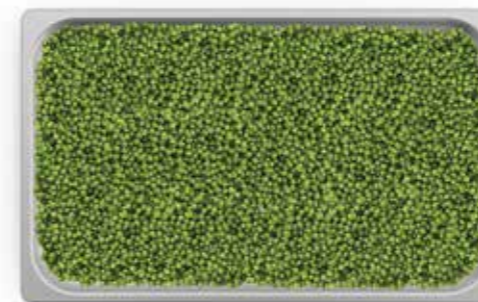
Voordelen

Stoommand van roestvrij staal met geperforeerde bodem en zijanten om de stoomcirculatie op voedsel te verbeteren.

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

FORO.STEEL20

Geperforeerde roestvrijstalen pan.



Ideaal voor

Stomen;
Sous-Vide-koken.

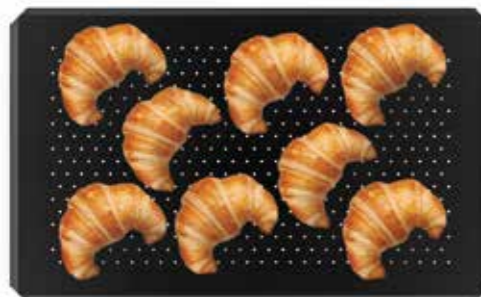
Voordelen

Roestvrijstalen pan met geperforeerde bodem om de stoomcirculatie op voedsel te verbeteren.

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

FORO.BLACK

Geperforeerde aluminium antikleeflade.



Ideaal voor

Croissant;
Zandkoekjes;
Bevroren brood.

Voordelen

Ultra-lage zijanten om de luchtcirculatie op elk stuk te verbeteren.

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

FORO.SILICO

Met silicium gecoate geperforeerde aluminium pan.




Ideaal voor

Croissant;
Bevroren brood.

Voordelen

Geperforeerde, met silicium gecoate aluminium pan; Ideaal om te gebruiken met gebak met suikercoating.

Art. TG975 GN 1/1



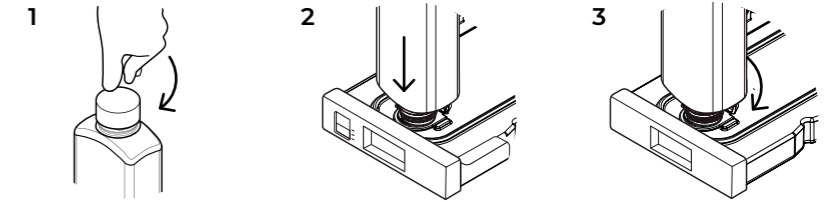
Zorg goed voor je oven

Verzorging en onderhoud

Druk op een toets en selecteer de wasmodus die meer geschikt is voor de werkelijke vervuilingsgraad. Terwijl de oven wordt gewassen, kunt u zich richten op wat telt voor uw keuken.

UNOX.Pure

DET&Rinse™



Verzorging en onderhoud



PURE-RO

Omgekeerd osmose systeem die volledig Chloriden en kalk uit het water elimineert.

Art. XHC002
Technische details op pagina 75

Niet nodig voor CHEFTOP MIND.Maps™ BIG ovens.



PURE

Het PURE filter vermindert de carbonaathardheid in het water en voorkomt zo kalkaanslag in de ovenkamer.

Art. XHC003
Technische details op pagina 75



REFILL

Vervangende cartridge voor PURE.

Art. XHC004
Technische details op pagina 75



PLUS

Glansspoelmiddel en spoelmiddel om reiniging te combineren met minimaal verbruik en een lange levensduur.

Art. DB1015
Technische details op pagina 75



ECO

Eco-formule voor dagelijkse schoonmaak en het grootste respect voor het milieu. Ideaal voor mild vuil.

Art. DB1018
Technische details op pagina 75



ULTRA

Ultrasterk reinigingsmiddel voor veel vuil, aanbevolen voor pluimvee en vleesvetten.

Art. DB1050*
Technische details op pagina 75

*Controleer de beschikbaarheid van het product voor uw land.

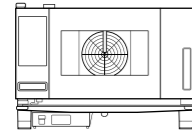
Verzorging en onderhoud

MIND.Maps™ PLUS

Ontdek alle ovens en hun gecombineerde accessoires

De meest intelligente oven ter wereld

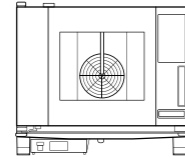
CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS COUNTERTOP



750 x 783 x 538 mm
b x d x h

⚡ XEVC - 0311 - EPRM

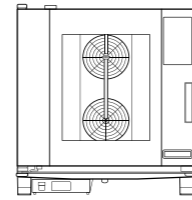
capaciteit 3 GN 1/1
afstand pannen 67 mm
frequentie 50/60 Hz
spanning 230 V ~ 1N
400 V ~ 3N
kracht 5 kW
gewicht 56 kg



750 x 783 x 675 mm
b x d x h

⚡ XEVC - 0511 - EPRM

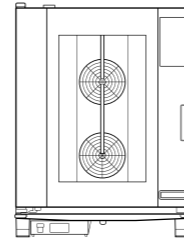
capaciteit 5 GN 1/1
afstand pannen 67 mm
frequentie 50/60 Hz
spanning 400 V ~ 3N
kracht 9,3 kW
gewicht 67 kg



750 x 783 x 843 mm
b x d x h

⚡ XEVC - 0711 - EPRM

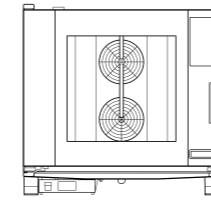
capaciteit 7 GN 1/1
afstand pannen 67 mm
frequentie 50/60 Hz
spanning 400 V ~ 3N
kracht 11,7 kW
gewicht 85 kg



750 x 783 x 1010 mm
b x d x h

⚡ XEVC - 1011 - EPRM

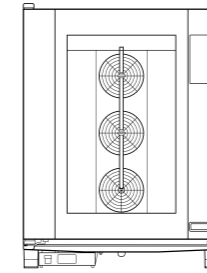
capaciteit 10 GN 1/1
afstand pannen 67 mm
frequentie 50/60 Hz
spanning 400 V ~ 3N
kracht 18,5 kW
gewicht 98 kg



860 x 1145 x 843 mm
b x d x h

⚡ XEVC - 0621 - EPRM

capaciteit 6 GN 2/1
afstand pannen 77 mm
frequentie 50/60 Hz
spanning 400 V ~ 3N
kracht 20,5 kW
gewicht 119 kg

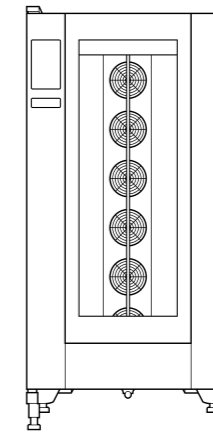


860 x 1145 x 1163 mm
b x d x h

⚡ XEVC - 1021 - EPRM

capaciteit 10 GN 2/1
afstand pannen 77 mm
frequentie 50/60 Hz
spanning 400 V ~ 3N
kracht 30,8 kW
gewicht 170 kg

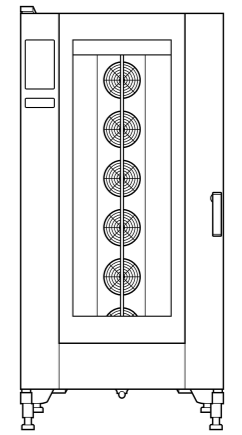
BIG



892 x 1018 x 1875 mm
b x d x h

⚡ XEVL - 2011 - YPRS

capaciteit 20 GN 1/1
afstand pannen 67 mm
frequentie 50/60 Hz
spanning 380-415 V
3PH+N+PE
kracht 38,5 kW
gewicht 292 kg



892 x 1257 x 1875 mm
b x d x h

⚡ XEVL - 2021 - YPRS

capaciteit 20 GN 2/1
afstand pannen 67 mm
frequentie 50 Hz
spanning 380-415 V
3PH+N+PE
kracht 65 kW
gewicht 339 kg

🔥 XEVC - 0511 - GPRM

capaciteit 5 GN 1/1
afstand pannen 67 mm
frequentie 50/60 Hz
spanning 230 V ~ 1N
kracht 0,6 kW
max. gas G20, G25,
rated kracht G25.1, G30, G31:
15 kW
gewicht 83 kg

🔥 XEVC - 0711 - GPRM

capaciteit 7 GN 1/1
afstand pannen 67 mm
frequentie 50/60 Hz
spanning 230 V ~ 1N
kracht 1 kW
max. gas G20, G25,
rated kracht G25.1, G30, G31:
19 kW
gewicht 104 kg

🔥 XEVC - 1011 - GPRM

capaciteit 10 GN 1/1
afstand pannen 67 mm
frequentie 50/60 Hz
spanning 230 V ~ 1N
kracht 1 kW
max. gas G20, G25.1, G30,
rated kracht G31: 22 kW/
G25: 21 kW
gewicht 116 kg

🔥 XEVC - 0621 - GPRM

capaciteit 6 GN 2/1
afstand pannen 77 mm
frequentie 50/60 Hz
spanning 230 V ~ 1N
kracht 1 kW
max. gas G20, G25.1, G31:
24 kW/G25: 23
kW/G30: 25 kW
gewicht 155 kg

🔥 XEVC - 1021 - GPRM

capaciteit 10 GN 2/1
afstand pannen 77 mm
frequentie 50/60 Hz
spanning 230 V ~ 1N
kracht 1,4 kW
max. gas G20, G25, G25.1:
33 kW/G30,
G31: 35 kW
gewicht 183 kg

⚡ XEVL - 2011 - DPRS

capaciteit 20 GN 1/1
afstand pannen 67 mm
frequentie 50/60 Hz
spanning 220-240V
3PH+PE
kracht 38,5 kW
gewicht 292 kg

⚡ XEVL - 2021 - DPRS

capaciteit 20 GN 2/1
afstand pannen 67 mm
frequentie 50 Hz
spanning 220-240V
3PH+PE
kracht 65 kW
gewicht 339 kg

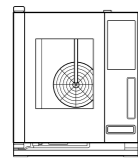
🔥 XEVL - 2011 - GPRS

capaciteit 20 GN 1/1
afstand pannen 67 mm
frequentie 50/60 Hz
spanning 220-240 V
1PH+N+PE
kracht 2,8 kW
max. gas 48 kW
rated kracht
gewicht 309 kg

🔥 XEVL - 2021 - GPRS

capaciteit 20 GN 2/1
afstand pannen 67 mm
frequentie 50/60 Hz
spanning 220-240V
1PH+N+PE
kracht 2,5 kW
max. gas 90 kW
rated kracht
gewicht 356 kg

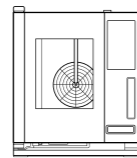
COMPACT



535 x 662 x 649 mm
b x d x h

⚡ XECC - 0523 - EPRM

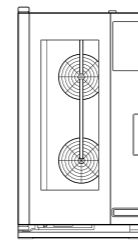
capaciteit 5 GN 2/3
afstand pannen 67 mm
frequentie 50/60 Hz
spanning 230 V ~ 1N
400 V ~ 3N
kracht 5,2 kW
gewicht 57 kg



535 x 862 x 649 mm
b x d x h

⚡ XECC - 0513 - EPRM

capaciteit 5 GN 1/1
afstand pannen 67 mm
frequentie 50/60 Hz
spanning 400 V ~ 3N
kracht 9,2 kW
gewicht 68 kg



535 x 862 x 984 mm
b x d x h

⚡ XECC - 1013 - EPRM

capaciteit 10 GN 1/1
afstand pannen 67 mm
frequentie 50/60 Hz
spanning 400 V ~ 3N
kracht 18,5 kW
gewicht 94 kg

Opmerking

Alle ovens hebben een optioneel model met een deur die van links naar rechts opengaat - artikelcodevoorbeeld XEVC-1011-EPLM.
Eén plank van de GN 2/1 ovens kan maximaal 2 GN 1/1 laden bevatten.
Alle Big ovens hebben de trolley inbegrepen.



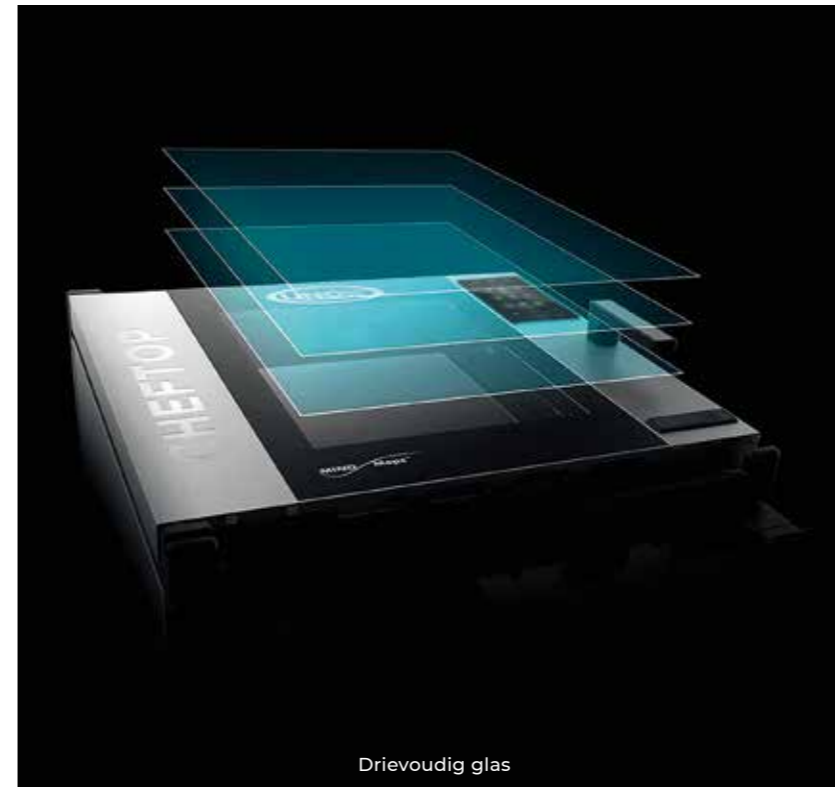
Technische details



Lekbak met condensaat



Geïntegreerde Wi-Fi



Drievoudig glas



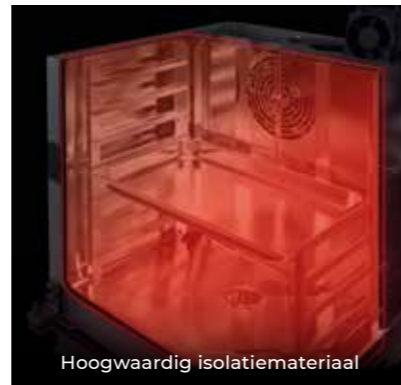
Geïntegreerde DET&Rinse™ reservoir



MULTI.point en SOUS Vide-kernprobe



Geïntegreerd LED-licht



Hoogwaardig isolatiemateriaal



COUNTERTOP & COMPACT
Meervoudig ventilatorsysteem met 4 snelheden met krachtige verwarmingselementen



Drukbranders met symmetrische warmtewisselaars



BIG
6 omkeerbare ventilatoren op korte afstand en rechte verwarmingselementen met hoge vermogensintensiteit



Roestvrijstalen AISI 304 of AISI 316 L (alleen voor BIG ovens) kookkamer met geperforeerde anti-tip trays



Dockingpositie deur op 60° / 120° / 180°



USB-poort voor het uploaden / downloaden van gegevens



BIG
Ergonomisch handvat

COUNTERTOP & COMPACT
Ergonomisch handvat

Kenmerken

- Standaard
- Optioneel
- Niet beschikbaar

BIG
COUNTERTOP en COMPACT

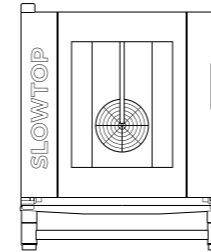
	BIG	COUNTERTOP en COMPACT
UNOX INTELLIGENT PERFORMANCE		
ADAPTIVE.Cooking™: regelt automatisch de kookparameters om herhaalbare resultaten te garanderen	●	●
CLIMALUX™: totale controle over de luchtvochtigheid in de kookkamer	●	●
SMART.Preheating: stelt automatisch de temperatuur en de duur van de voorverwarming in	●	●
AUTO.Soft: beheert de warmtetoename om het gevoeliger te maken	●	●
SENSE.Klean: schat hoe vuil de oven is en suggereert een geschikte automatische reiniging	●	●
UNOX INTENSIVE COOKING		
DRY.Maxi™: haalt snel de luchtvochtigheid uit de kookkamer	●	●
STEAM.Maxi™: produceert verzadigde stoom vanaf 35 °C	●	●
AIR.Maxi™: meerdere ventilatoren met achteruitversnelling en 4 snelheden	●	●
EFFICIENT.Power: ENERGY STAR-gecertificeerde energie-efficiëntie	●	●
PRESSURE.Steam: verhoogt de verzadiging en temperatuur van stoom	●	●
DATA DRIVEN COOKING		
Wifi verbinding	●	●
Ethernet-verbinding	○	○
ddc.unox.com: beheer het ovengebruik in realtime, maak en verzend recepten van uw pc naar uw ovens	●	●
DDC.Stats: analyseer, vergelijk en verbeter de gebruikers- en verbruiksgegevens van uw oven	●	●
DDC.App: monitor alle verbonden ovens in realtime vanaf uw smartphone	●	●
DDC.Coach: analyseert de manier waarop u de oven gebruikt en stelt gepersonaliseerde recepten voor	●	●
HANDMATIG KOKEN		
Convectiekoken van 30 °C tot 260 °C	●	●
Convectiekoken van 30 °C tot 300 °C	●	—
Gemengde hetelucht + stoomkoken vanaf 35 °C met STEAM.Maxi™ van 30% tot 90%	●	●
Convectie + luchtvochtigheid koken vanaf 48 °C met STEAM.Maxi™ van 10% tot 20%	●	●
Verzadigde stoombereiding vanaf 48 °C tot 130 °C met STEAM.Maxi™ 100%	●	●
Convectiekoken + geforceerde vochtafzuiging van 30 °C met DRY.Maxi™ van 10% tot 100%	●	●
Koken met kernpen en DELTA T-functie	●	●
Eenpunts kernsonde	—	—
MULTI.Point-kernprobe - exclusief modellen XEVC-0311-EPRM / XECC-0523-EPRM	●	●
SOUS-VIDE kernprobe	○	○
GEAVANCEERD EN AUTOMATISCH KOKEN		
MIND.Maps™: teken de kookprocessen rechtstreeks op het display	●	●
PROGRAMMAS: maximaal 384 programma's die kunnen worden opgeslagen met naam, afbeelding of handgeschreven handtekening	●	●
CHEFUNOX: kies iets om uit de bibliotheek te koken en de oven stelt automatisch alle parameters in	●	●
MULTI.Time: beheert tot 10 kookprocessen tegelijkertijd	●	●
MISE.EN.PLACE: synchroniseert het plaatsen van pannen zodat alle gerechten tegelijkertijd klaar zijn	●	●
AUTOMATISCHE REINIGING		
Rotor.KLEAN™: 4 automatische reinigingsprogramma's	●	●
Rotor.KLEAN™: water- en reinigingsmiddelniveau-detector - exclusief modellen XEVC-0311-EPRM / XECC-0523-EPRM	●	●
Geïntegreerde DET&Rinse™ wasmiddellade	●	●
HULPFUNCTIES		
Voorverwarmen tot 300 °C kan door de gebruiker voor elk programma worden ingesteld	●	—
Voorverwarmen tot 260 °C kan door de gebruiker voor elk programma worden ingesteld	●	●
Weergave resterende kooktijd	●	●
Bedrijf kookmodus "HOLD" en continu functionerende "INF"	●	●
Weergave van de nominale waarde van de kookparameters	●	●
Temperatuureenheden in °C of °F	●	●
PRESTATIES EN VEILIGHEID		
Protek.SAFE™: automatische ventilatorstop bij het openen van de deur	●	●
Protek.SAFE™: vermogensmodulatie van elektriciteit of gas afhankelijk van de werkelijke behoefte	●	●
Spido.GAS™: hoogwaardige rechte warmtewisselaarbuizen voor symmetrische warmteverdeling	—	●
Spido.GAS™: krachtige branders en symmetrische wisselaars	—	—
TECHNISCHE DETAILS		
Kookkamer in roestvrij staal AISI 304 met hoge weerstand en afgeronde randen	—	●
Voorgevormde kookkamer in roestvrij staal AISI 316 L	●	—
Kookkamer met C-vormige rackrails	●	●
Verlichting van de kookkamer door LED-verlichting ingebed in de deur	●	●
9,5" touchscreen capacitief bedieningspaneel	●	●
7" touchscreen resistief bedieningspaneel	—	—
Bedieningspaneel met waterbestendigheidscertificering - IPX5	●	●
Druppelsysteem geïntegreerd in de deur en functioneel, zelfs met geopende deur	●	●
Heavy-duty structuur met het gebruik van innovatieve materialen	●	●
Meervoudig ventilatorsysteem met 4 snelheden en krachtige cirkelvormige weerstand	—	●
6 motoren met meervoudig ventilatorsysteem met achteruitversnelling en rechthoekige weerstand met hoge vermogensintensiteit	●	—
Deurscharnieren van zeer sterk, zelfsmertend technopolymeer	●	●
Deurstoppingsposities 120° - 180°	●	—
Deurstoppingsposities 60° - 120° - 180°	—	●
Omkeerbare deur in gebruik, zelfs na installatie	—	○
Deurdikte 70 mm	●	—
Afneembare interne glazen deur voor eenvoudig schoonmaken	●	●
Tweetraps veiligheidsdeur openen / sluiten	●	○
Nabijheid deurContactenchakelaar	●	●
Zelfdiagnosesysteem om problemen of storingen te detecteren	●	●
Veiligheidstemperatuurschakelaar	●	●

Accessoires

Ontdek alle beschikbare accessoires op onze website



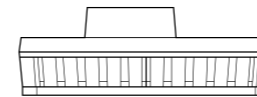
SLOWTOP



SLOWTOP

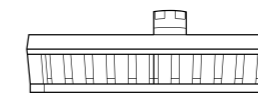
voor GN 1/1 COUNTERTOP ovens
750 x 792 x 961 mm - b x d x h
Art. XEVSC-0711-CRM

KAP EN ACCESSOIRES



KAP MET GEACTIVEERD KOOLSTOFFILTER

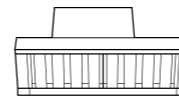
voor 10 & 6 GN 2/1 COUNTERTOP ovens
868 x 1323 x 366 mm - b x d x h
Art. XEVHC-CF21



KAP MET STOOMCONDENSOR

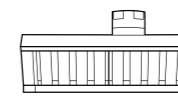
voor 10 & 6 GN 2/1 COUNTERTOP ovens
868 x 1323 x 240 mm - b x d x h
Art. XEVHC-HC21

voor 20 GN 1/1 BIG ovens
892 x 1131 x 342 mm - b x d x h
Art. XEAHL-HCFL



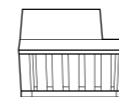
KAP MET GEACTIVEERD KOOLSTOFFILTER

voor GN 1/1 COUNTERTOP ovens
750 x 956 x 366 mm - b x d x h
Art. XEVHC-CF11



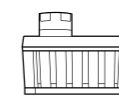
KAP MET STOOMCONDENSOR

voor GN 1/1 COUNTERTOP ovens
750 x 956 x 240 mm - b x d x h
Art. XEVHC-HC11



KAP MET GEACTIVEERD KOOLSTOFFILTER

voor GN 1/1 COMPACT ovens
535 x 1018 x 366 mm - b x d x h
Art. XEHC-CF13

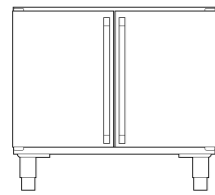


KAP MET STOOMCONDENSOR

voor GN 1/1 COMPACT ovens
535 x 1100 x 240 mm - b x d x h
Art. XEHC-HC13

voor GN 2/3 COMPACT ovens
535 x 900 x 240 mm - b x d x h
Art. XEHC-HC23

NEUTRAAL CABINET

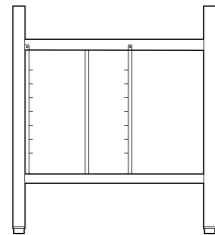


NEUTRAAL CABINET

voor GN 2/1 COUNTERTOP ovens
860 x 1079 x 717 mm - b x d x h
Art. XWVEC-0821

voor GN 1/1 COUNTERTOP ovens
750 x 656 x 676 mm - b x d x h
Art. XWVEC-0811

STANDAARD



ULTRA HOGE STANDAARD

voor GN 1/1 COUNTERTOP ovens
732 x 641 x 888 mm - b x d x h
Art. XWVRC-0711-UH

HOGE STANDAARD

voor GN 2/1 COUNTERTOP ovens
842 x 864 x 692 mm - b x d x h
Art. XWVRC-0721-H

voor GN 1/1 COUNTERTOP ovens
732 x 546 x 752 mm - b x d x h
Art. XWVRC-0711-H

voor GN 1/1 COMPACT ovens
518 x 779 x 744 mm - b x d x h
Art. XWCRC-0613-H

voor GN 2/3 COMPACT ovens
518 x 585 x 744 mm - b x d x h
Art. XWCRC-0623-H

TUSSENSTAND OPEN

voor GN 1/1 COUNTERTOP ovens
732 x 546 x 462 mm - b x d x h
Art. XWVRC-0011-M

LAGE STAND

voor GN 2/1 COUNTERTOP ovens
842 x 891 x 305 mm - b x d x h
Art. XWVRC-0021-L

voor GN 1/1 COUNTERTOP ovens
732 x 546 x 305 mm - b x d x h
Art. XWVRC-0011-L

voor GN 1/1 COMPACT ovens
518 x 684 x 305 mm - b x d x h
Art. XWCRC-0013-L

voor GN 2/3 COMPACT ovens
518 x 484 x 305 mm - b x d x h
Art. XWCRC-0023-L

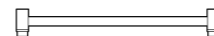
HYPER.SMOKER



HYPER.SMOKER

voor CHEFTOP MIND.Maps™
PLUS ovens - Controleer de
compatibiliteit met modellen die
vóór 2016 zijn geproduceerd
Art. XUC090

PLAATSING VAN DE VLOER



* Verplicht voor plaatsing
van de oven op de vloer

PLAATSING VAN DE VLOER

voor GN 2/1 COUNTERTOP ovens
842 x 891 x 113 mm - b x d x h
Art. XWVRC-0021-F

voor GN 1/1 COUNTERTOP ovens
732 x 546 x 113 mm - b x d x h
Art. XWVRC-0011-F

voor GN 1/1 COMPACT ovens
732 x 479 x 113 mm - b x d x h
Art. XECRC-0013-F

MANDEN EN TROLLEYS

MAND

voor 10 GN 2/1 COUNTERTOP ovens
622 x 674 x 865 mm - b x d x h
Art. XWVBC-1021

voor 10 GN 1/1 COUNTERTOP ovens
568 x 361 x 713 mm - b x d x h
Art. XWVBC-0911

MAND

voor 6 GN 2/1 COUNTERTOP ovens
622 x 674 x 545 mm - b x d x h
Art. XWVBC-0621

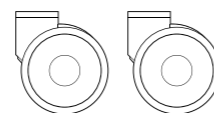
voor 7 GN 1/1 COUNTERTOP ovens
568 x 361 x 546 mm - b x d x h
Art. XWVBC-0611

TROLLEY

voor GN 2/1 mand
647 x 855 x 923 mm - b x d x h
Art. XWVYC-0021

voor GN 1/1 mand
605 x 700 x 923 mm - b x d x h
Art. XWVYC-0011

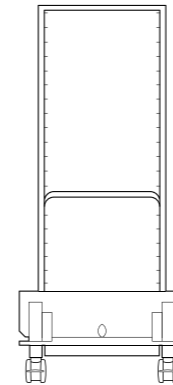
WIELEN KIT



WIELEN KIT

2 wielen met rem - 2 wielen
zonder rem - veiligheidskettingen
Art. XUC012

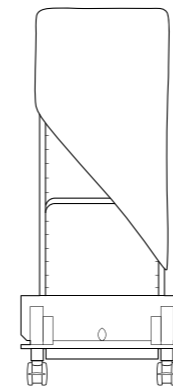
QUICK.LOAD & QUICK.PLATE



QUICK.LOAD

voor 20 GN 2/1 BIG ovens
776 x 851 x 1741 mm - b x d x h
Art. XEVTL-2021

voor 20 GN 1/1 BIG ovens
776 x 681 x 1741 mm - b x d x h
Art. XEVTL-2011



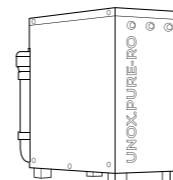
HOLDING.COVER

holding deken

voor QUICK.LOAD
en QUICK.PLATE GN 2/1
Art. XUC031

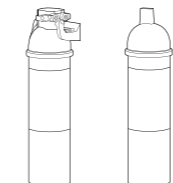
voor QUICK.LOAD
en QUICK.PLATE GN 1/1
Art. XUC030

VERZORGING EN ONDERHOUD



UNOX.PURE-RO

omgekeerd osmosesysteem
230 x 540 x 445 mm - b x d x h
Art. XHC002



UNOX.PURE

Waterbehandeling met harsfilters
Art. XHC003

+ VUL DE FILTERPATROON BIJ
Art. XHC004

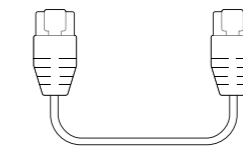
REINIGINGSMIDDELEN



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

Een doos bevat 10 x 1 liter tanks
Art. DB1015
Art. DB1018
Art. DB1050

VERBINDING



ACCESSOIRES VOOR DE
OVENAANSLUITINGEN

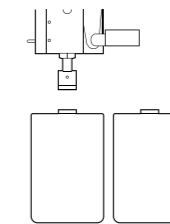
Ethernet-verbodingsset
Art. XEC001

QUICK.PLATE

voor 20 GN 2/1 BIG ovens
- 102 gerechten
776 x 851 x 1709 mm - b x d x h
Art. XEVTL-102P

voor 20 GN 1/1 BIG ovens
- 51 gerechten
776 x 681 x 1709 mm - b x d x h
Art. XEVTL-051P

SMART.DRAIN



SMART.DRAIN

Vetopvangsysteem
en kookvloeistoffen

Voor neutraal cabinet
en ultra hoge standaard
Art. XUC020

* zie pagina 39 voor
de voorgestelde oplossingen

STANDAARD

voor GN 1/1 COUNTERTOP ovens
732 x 546 x 305 mm - b x d x h
Art. XWVRC-0011-L-PO

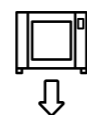
TROLLEY

voor GN 1/1 COUNTERTOP ovens
629 x 708 x 106 mm - b x d x h
Art. XWVYC-0011-L-PO

Technische assistentie

Installatie

De juiste partner naast uw keuken



Een wereldwijd servicenetwerk

Een perfecte installatie is essentieel om de correcte werking van uw MIND.Maps™ PLUS te garanderen en onderbrekingen te elimineren in je dagelijkse werk. Wij richten ons op u zodat u zich kunt concentreren op wat belangrijk voor u is. Zoek de erkende servicecentra het dichtst bij uw keuken.

Onderhoud

Laat de keuken draaien



De snelste on-site service

Wanneer u verbonden bent met internet, communiceert uw oven rechtstreeks met ons serviceteam, zodat we kunnen ingrijpen zo snel of zelfs voordat onderhoud nodig is. Uw oven in optimale conditie houden is de prioriteit van Unox: onze technici staan tot uw beschikking om u de beste online en on-site ondersteuning.

LONG.Life en LONG.Life4 Garantie

Een belofte van betrouwbaarheid



Een keuze gemaakt om lang mee te gaan

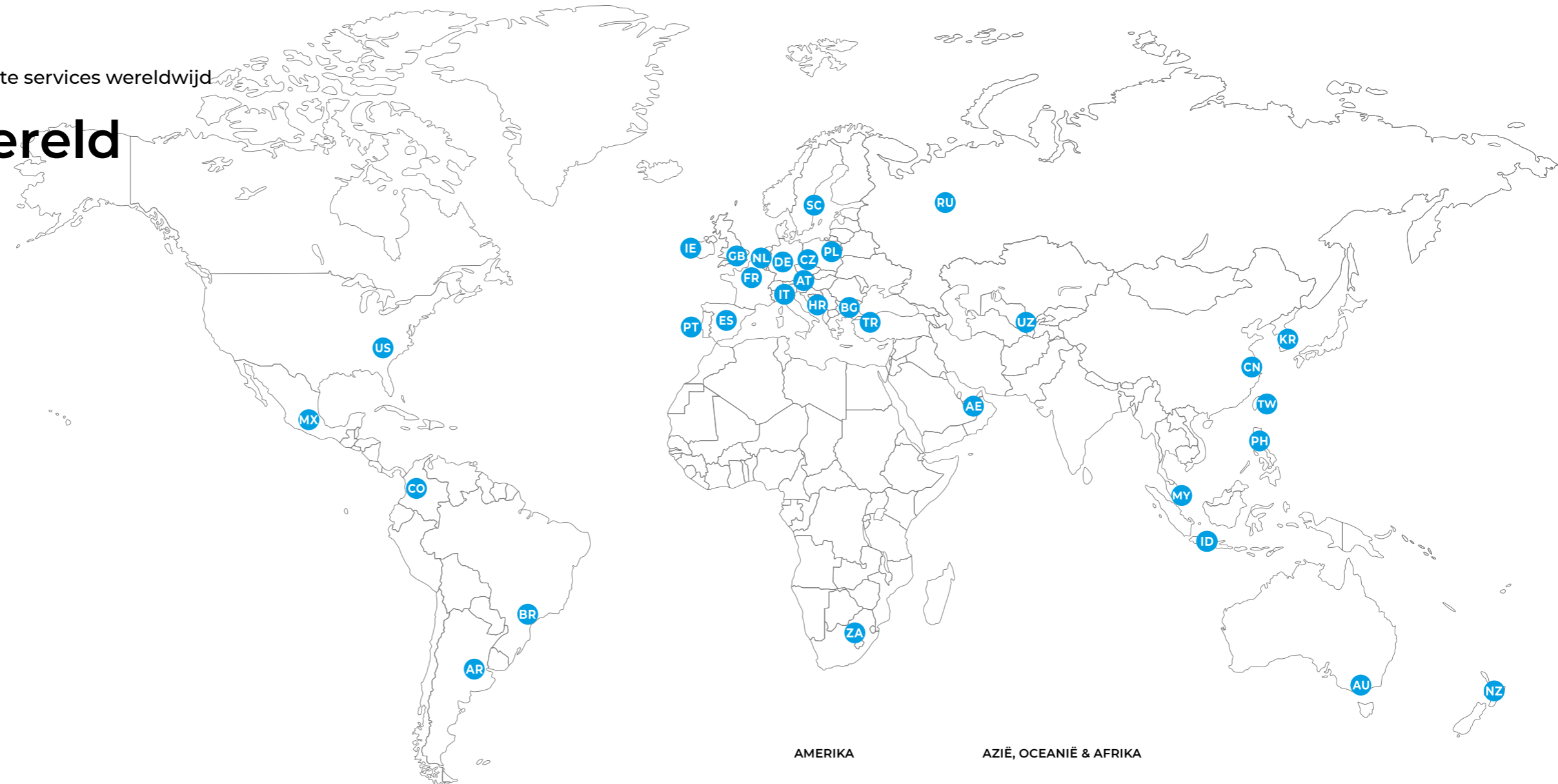
Verbind uw CHEFTOP MIND.Maps™ naar internet en activeren de uitgebreide garantie van Unox LONG.Life4 op onze website unox.com. Tot 4 jaar / 10.000 werkuren, wat het eerst voorkomt, op onderdelen en 2 jaar arbeid*.

* Controleer de **garantievoorwaarden** voor uw land op onze website unox.com

LONG Life 4!

Wereldwijd bedrijf. Beste services wereldwijd

Unox Wereld



Contacten

Contacten

INTERNATIONALE

UNOX S.p.a

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

EUROPA

IT - ITALIA UNOX S.p.a

E-mail: info@unox.it
Tel: +39 049 8657511

DE - DEUTSCHLAND UNOX DEUTSCHLAND GMBH

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

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

E-mail: info.fr@unox.com
Tel: +33 4 78 17 35 39

PT - PORTUGAL UNOX PORTUGAL

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

ES - ESPAÑA UNOX PROFESIONAL ESPAÑA S.L.

E-mail: info.es@unox.com
Tel: +34 900 82 89 43

GB - UNITED KINGDOM UNOX UK Ltd.

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

IE - IRELAND UNOX IRELAND

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

SC - SCANDINAVIAN COUNTRIES UNOX SCANDINAVIA AB

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

AT - ÖSTERREICH UNOX ÖSTERREICH GMBH

E-mail: 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: +48 665 232 000

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 6 27 21 14 10

AMERIKA

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

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

CO - COLOMBIA UNOX COLOMBIA

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

BR - UNOX BRASIL SERVICOS LTDA.

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

AR - ARGENTINA UNOX ARGENTINA

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

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

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

AZIË, OCEANIË & AFRIKA

ZA - SOUTH AFRICA UNOX SOUTH AFRICA

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

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

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

UZ - UZBEKISTAN UNOX PRO LLC

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

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

电子邮件 info.china@unox.com
电话 +86 21 56907696

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

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

PH - PHILIPPINES UNOX PHILIPPINES

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

ID - INDONESIA UNOX INDONESIA

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

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

TW - TAIWAN, HONG KONG & MACAU UNOX TAIWAN

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

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

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

AU - AUSTRALIA UNOX AUSTRALIA PTY Ltd.

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

NZ - NEW ZEALAND UNOX NEW ZEALAND Ltd.

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

MIND.Maps™ PLUS

MIND.Maps™ PLUS



INVENTIVE SIMPLIFICATION

unox.com



LI1957A0 gedrukt op de 11-2020
Alle gebruikte afbeeldingen zijn alleen voor illustratieve doeleinden.
Alle functies in deze catalogus kunnen worden gewijzigd en kunnen zonder kennisgeving worden bijgewerkt.