



CHEFTOP

MIND Maps™

LONG Life 4!

Garanzia opzionale sulle parti di ricambio 4 anni/10.000 ore*



SFIDARSI OGNI GIORNO, IL PRIMO INGREDIENTE DEL SUCCESSO.

L'eccellenza è servita.

La ristorazione non ammette errori. Unox lo sa e ti offre forni professionali concepiti per vincere le più ambiziose sfide di qualità e di business.

È un'eccellenza che riconosci subito. È fatta degli stessi ingredienti che pretendono i tuoi clienti: qualità senza compromessi, scelte innovative e coraggiose, efficienza e affidabilità garantite e misurabili.

Investire in innovazione significa guardare con occhi sempre nuovi alle sfide di ogni giorno: dalla valorizzazione di ogni singolo gesto alla semplificazione di interi processi produttivi. Per te, questo significa più performance, più libertà, più facilità d'uso, più risparmio. Per Unox, inventive simplification.





L'IDEA NELLA TUA MENTE, LA SOLUZIONE NELLE TUE MANI.

Firma la tua cottura.

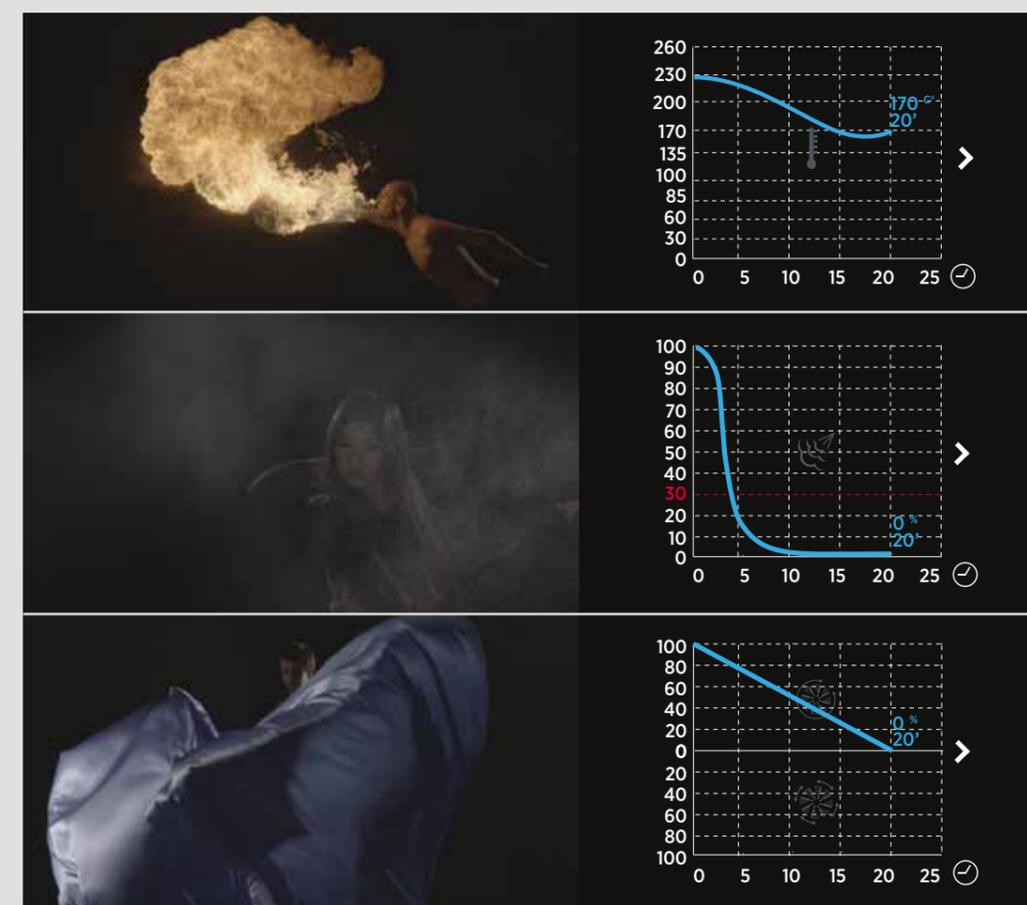
Controllabile come la tua mano. Naturale come ciò che hai in mente. Veloce come il tuo colpo d'occhio. È CHEFTOP MIND.Maps™ di Unox, la nuova linea di forni professionali che annulla ogni distanza tra la tua idea e il piatto servito. Con un gesto.

CHEFTOP MIND.Maps™ ONE e CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS significano controllo totale della cottura nella massima libertà creativa. Processi ripetibili che riducono tempi e costi. Massime performance di resa, sicurezza e affidabilità, nel design più elegante.

MIND.Maps™. Personalità. In un gesto.

Con la tecnologia MIND.Maps™, temperatura, umidità e ventilazione seguono le curve disegnate dalla tua mano su un display a linguaggio visivo. Con pochi gesti, oggi puoi davvero inventare la tua cottura e puoi disegnarla secondo per secondo.

Prova MIND.Maps™ di Unox. Aggiungi alla cottura il tuo tocco da maestro.



Innovazione, qualità, naturalezza.

Tecnologie Unox per CHEFTOP MIND.Maps™.



DRY.Maxi™

Zero umidità.
Più sapore.

La tecnologia DRY.Maxi™ rimuove velocemente l'umidità dalla camera di cottura e crea le condizioni ideali per tutti quegli alimenti che richiedono una cottura con aria perfettamente secca. Sofficità, croccantezza e fragranza ai prodotti da forno, mantenimento di peso e sapore alle carni grigliate e rosolate, perfetta consistenza ai vegetali. Cucina quello che vuoi, con Unox la massima qualità è di serie.

AIR.Maxi™

Cottura uniforme.
Qualità senza compromessi.

La tecnologia AIR.Maxi™ assicura la perfetta distribuzione dell'aria all'interno della camera di cottura e dunque del calore. Le ventole multiple a inversione del senso di marcia e i motori ad alto numero di giri garantiscono uniformità di cottura in tutte le teglie: da quella più in basso a quella più in alto.

La possibilità di selezionare 4 velocità di flussi d'aria e 4 modalità di funzionamento semi-statico, permettono la cottura di qualunque prodotto, dal più delicato a quello che richiede alte temperature e ventilazione.

STEAM.Maxi™

Vapore perfetto.
Come una goccia d'acqua.

La tecnologia STEAM.Maxi™ esegue ogni tipo di cottura a vapore, anche la più delicata, già a partire da 35° C, con una precisione assoluta. Questo risultato è possibile grazie a una produzione di vapore, a parità di acqua utilizzata, fino a 3 volte superiore a quella ottenuta con forni a iniezione diretta tradizionale. È un risultato identico, se non addirittura superiore, a quello che puoi ottenere utilizzando forni a boiler.

UNOX.Care

Valore al tempo.
Durata nel tempo.

Il sistema di prodotti UNOX.Care mantiene pulito il tuo forno, lo preserva nel tempo e riduce i costi di manutenzione.

Il sistema di lavaggio automatico Rotor.KLEAN™ e il detergente DET&Rinse™ garantiscono igiene perfetta e mantenimento ideale del forno e dei suoi componenti nel tempo.

Il filtro anti-calcare AUTO.Pure, di serie su tutti i forni CHEFTOP MIND.Maps™, elimina automaticamente il calcare dall'acqua e ti libera dalla necessità di avere un filtraggio esterno.

ADAPTIVE.Cooking™

Cottura professionale. Risultato certo.

Nei forni CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS la tecnologia ADAPTIVE.Cooking™ trasforma il tuo forno in uno strumento intelligente. Comprende il risultato che desideri, interpreta le tue impostazioni, registra le variazioni di umidità e temperatura, capisce la quantità di cibo effettivamente infornata e ti propone la strada migliore per ottenere esattamente la cottura che ti aspetti.

Agendo sulla durata della cottura e modulando l'azione combinata delle 3 tecnologie DRY.Maxi™, STEAM.Maxi™ e AIR.Maxi™, la tecnologia ADAPTIVE.Cooking™ ti garantisce sempre lo stesso, perfetto risultato. Come lo hai pensato tu.

CHEFTOP MIND.Maps™ ONE

Per te che ami le grandi sfide.

NON SELEZIONARE UNA COTTURA. DISEGNA LA TUA.

La tecnologia a linguaggio visivo MIND.Maps™ ti consente di realizzare anche la cottura più elaborata con pochi gesti della mano sul display.

RENDI RIPETIBILI I TUOI TOCCHI DA MAESTRO.

Con MIND.Maps™ puoi salvare tutte le tue cotture e trasformarle in un patrimonio di esperienza a disposizione di tutti i tuoi collaboratori. Il tuo tocco da maestro ripetibile quante volte vuoi, con un click.

GRIGLIA, FRIGGI, CUOCI A VAPORE E NON SOLO.

Qualsiasi sia la tecnica di cottura che desideri eseguire e qualsiasi sia il suo livello di umidità ideale, DRY.Maxi™ e STEAM.Maxi™ regolano l'umidità all'interno del forno per un risultato di massima qualità.

PRETENDI SEMPRE LA MASSIMA QUALITÀ, QUALSIASI SIA IL CARICO.

La tecnologia AIR.Maxi™ distribuisce l'aria in maniera perfettamente uniforme. Qualsiasi sia il carico, hai sempre massima qualità e omogeneità di cottura, dalla teglia più in basso a quella più in alto.

LAVORA CON LA GARANZIA DEI MASSIMI LIVELLI DI SICUREZZA.

Il materiale isolante Protek.SAFE™ mantiene la temperatura esterna del forno entro livelli di comfort e quindi molto al di sotto di quanto previsto dalle norme di legge.

NON PERDERE TEMPO E NON FARLO PERDERE AL TUO TEAM.

La tecnologia AIR.Maxi™ riduce il tempo di cottura fino al 40% (rispetto alla precedente serie di forni CHEFTOP). Il sistema Rotor.KLEAN™ per la pulizia automatica e i detergenti DET&Rinse™ ti regalano più tempo per vincere le grandi sfide in cucina.

OTTIENI UN RAPIDO RIENTRO DAL TUO INVESTIMENTO.

I sistemi Spido.GAS+™ (solo per modelli PLUS) e Protek.SAFE™ aumentano l'efficienza di cottura e garantiscono un doppio risultato, immediatamente percepibile: rispetto per l'ambiente e abbattimento dei costi di esercizio.

PRETENDI UN FORNO AFFIDABILE E INSTANCABILE. COME TE.

Tecnologie sicure e dettagli costruttivi robusti. Unox non teme il tempo e ti permette di estendere la tua garanzia* sui suoi prodotti fino a 4 anni o 10.000 ore di funzionamento (*scopri come sul sito www.unox.com).

SFIDA 1

SFIDA 2

SFIDA 3

SFIDA 4

SFIDA 5

SFIDA 6

SFIDA 7

SFIDA 8

CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS

Per superare te stesso.

SFIDA 1

NON SELEZIONARE UNA COTTURA. DISEGNA LA TUA.
La tecnologia a linguaggio visivo MIND.Maps™ ti consente di realizzare anche la cottura più elaborata con pochi gesti della mano sul display.

SFIDA 2

RENDI RIPETIBILI I TUOI TOCCHI DA MAESTRO.
Con MIND.Maps™ puoi salvare tutte le tue cotture e trasformarle in un patrimonio di esperienza a disposizione di tutti i tuoi collaboratori. Il tuo tocco da maestro ripetibile quante volte vuoi, con un click.

SFIDA 3

GRIGLIA, FRIGGI, CUOCI A VAPORE E NON SOLO.
Qualsiasi sia la tecnica di cottura che desideri eseguire e qualsiasi sia il suo livello di umidità ideale, DRY.Maxi™ e STEAM.Maxi™ regolano l'umidità all'interno del forno per un risultato di massima qualità.

SFIDA 4

PRETENDI SEMPRE LA MASSIMA QUALITÀ, QUALSIASI SIA IL CARICO.
La tecnologia AIR.Maxi™ distribuisce l'aria in maniera perfettamente uniforme. Qualsiasi sia il carico, hai sempre massima qualità e omogeneità di cottura, dalla teglia più in basso a quella più in alto.

SFIDA 5

LAVORA CON LA GARANZIA DEI MASSIMI LIVELLI DI SICUREZZA.
Il materiale isolante Protek.SAFE™ mantiene la temperatura esterna del forno entro livelli di comfort e quindi molto al di sotto di quanto previsto dalle norme di legge.

SFIDA 6

NON PERDERE TEMPO E NON FARLO PERDERE AL TUO TEAM.
La tecnologia AIR.Maxi™ riduce il tempo di cottura fino al 40% (rispetto alla precedente serie di forni CHEFTOP). Il sistema Rotor.KLEAN™ per la pulizia automatica e i detergenti DET&Rinse™ ti regalano più tempo per vincere le grandi sfide in cucina.

SFIDA 7

OTTIENI UN RAPIDO RIENTRO DAL TUO INVESTIMENTO.
I sistemi Spido.GAS+™ (solo per modelli PLUS) e Protek.SAFE™ aumentano l'efficienza di cottura e garantiscono un doppio risultato, immediatamente percepibile: rispetto per l'ambiente e abbattimento dei costi di esercizio.

SFIDA 8

PRETENDI UN FORNO AFFIDABILE E INSTANCABILE. COME TE.
Tecnologie sicure e dettagli costruttivi robusti. Unox non teme il tempo e ti permette di estendere la tua garanzia* sui suoi prodotti fino a 4 anni o 10.000 ore di funzionamento (*scopri come sul sito www.unox.com).



+

SFIDA 9

LAVORA CON UN FORNO DAVVERO INTELLIGENTE.

Il sistema ADAPTIVE.Cooking™ comprende il risultato che desideri, interpreta le tue impostazioni di cottura, registra le variazioni di umidità e temperatura durante la cottura e ti propone la strada migliore per darti esattamente il risultato che ti aspetti.

SFIDA 10

CUOCI SUBITO ANCHE SE NON CONOSCI IL FORNO.

Quando vuoi delegare, c'è ChefUnox e i suoi processi di cottura subito disponibili dal momento della prima accensione. Tutta l'esperienza di Unox accessibile con un solo click.

SFIDA 11

CUOCI PIATTI DIVERSI, TUTTI NELLO STESSO MOMENTO.

Con il programma MULTI.Time puoi cuocere contemporaneamente o in sequenza fino a 10 piatti diversi. A ciascuno di essi è associato un timer che ti dà lo status della cottura e ti avvisa quando è pronto.

SFIDA 12

CUOCI PIATTI DIVERSI E FALLI USCIRE TUTTI INSIEME.

Il programma MISE.EN.PLACE ti dà l'esatta sequenza di infornamento di piatti con cotture diverse. In questo modo, puoi averli tutti pronti nello stesso momento.



Controllo MASTER.Touch ONE

Tutta la potenza creativa del tuo istinto.



Funzionalità rivoluzionarie in un design intuitivo. La libertà creativa incontra la precisione.



Avere a disposizione una tecnologia innovativa, affidabile e potente non è abbastanza. Per fare davvero la differenza, devi essere in grado di utilizzarla subito, senza incertezze.

Per questo, attraverso un unico display LCD touch screen a 65.000 colori puoi controllare tutti i processi chiave del tuo business utilizzando un linguaggio visivo chiaro e intuitivo: dai settaggi di cottura manuali che puoi progettare secondo per secondo, disegnarli con un gesto e salvare per ripeterli all'infinito, fino alla totale gestione di tutte le attrezzature complementari.

Quando la tecnologia più avanzata diventa trasparente, puoi concentrarti esclusivamente sul tuo lavoro. Fin dal primo giorno.

Interfaccia MASTER.Touch ONE

Controllo MASTER.Touch PLUS

Tutto il piacere di avere il controllo.



Più funzionalità e più velocità in ancora più spazio. Bello vincere tutte le sfide.

Dialogare con un forno davvero intelligente che capisce il risultato che stai cercando, monitora i cambiamenti dei parametri nel corso della cottura e ti propone la strada migliore per arrivare esattamente al risultato ottimale (ADAPTIVE.Cooking™); utilizzare il pennino MASTER.Touch per disegnare la tua cottura e salvare con un nome ma anche con un simbolo tracciato a mano libera le tue ricette preferite. Cuocere più piatti assieme grazie alla funzione MULTI.Time per averli pronti tutti allo stesso momento con la soluzione MISE.EN.PLACE; accedere con un click alle cotture ChefUnox disponibili avendo la possibilità di aggiornarle in automatico, adattandole in maniera intuitiva alle tue esigenze.

Con la versione PLUS hai tutta la potenza della tecnologia MIND.Maps™ in un'interfaccia ancora più spaziosa e comoda. Un'esperienza creativa senza limiti che non vedrai l'ora di ripetere.



Interfaccia MASTER.Touch PLUS

FORNI COMBINATI CHEFTOP MIND.Maps™.

Una linea di eccellenza.

| | GN 2/1 | | | GN 1/1 | | | | COMPACT (GN 1/1 & GN 2/3) | | | |
|---|------------------------------------|----------------------------------|---|-----------------------------------|---------------------------------------|----------------------------------|----------------------------------|---------------------------|----------------------|----------------------|------------------------|
| PLUS  | XEVC-2021-EPR | XEVC-1021-EPR | XEVC-0621-EPR | XEVC-2011-EPR | XEVC-1011-EPR | XEVC-0711-EPR | XEVC-0511-EPR | XEVC-0311-EPR | XECC-1013-EPR | XECC-0513-EPR | XECC-0523-EPR |
| Capacità | 20 GN 2/1 | 10 GN 2/1 | 6 GN 2/1 | 20 GN 1/1 | 10 GN 1/1 | 7 GN 1/1 | 5 GN 1/1 | 3 GN 1/1 | 10 GN 1/1 | 5 GN 1/1 | 5 GN 2/3 |
| Distanza tra teglie | 67 mm | 77 mm | 77 mm | 67 mm | 67 mm | 67 mm | 67 mm | 67 mm | 67 mm | 67 mm | 67 mm |
| Frequenza | 50 / 60 Hz | 50 / 60 Hz | 50 / 60 Hz | 50 / 60 Hz | 50 / 60 Hz | 50 / 60 Hz | 50 / 60 Hz | 50 / 60 Hz | 50 / 60 Hz | 50 / 60 Hz | 50 / 60 Hz |
| Voltaggio | 400 V - 3N | 400 V - 3N | 400 V - 3N | 400 V - 3N | 400 V - 3N | 400 V - 3N | 400 V - 3N | 230 V - 1N/ 400 V - 3N | 400 V - 3N | 400 V - 3N | 230 V - 1N/ 400 V - 3N |
| Potenza elettrica | 51,3 kW | 30,8 kW | 20,5 kW | 35 kW | 18,5 kW | 11,7 kW | 9,3 kW | 5 kW | 18,5 kW | 9,2 kW | 5,2 kW |
| Dimensioni (WxDxH mm) | 882x1207x1866 | 860x1120x1163 | 860x1120x843 | 882x1043x1866 | 750x773x1010 | 750x773x843 | 750x773x675 | 750x773x538 | 535x862x984 | 535x862x649 | 535x662x649 |
| Peso | 200 kg | 170 kg | 160 kg | 185 kg | 95 kg | 85 kg | 70 kg | 50 kg | 90 kg | 65 kg | 55 kg |
| PLUS  | XEVC-2021-GPR | XEVC-1021-GPR | XEVC-0621-GPR | XEVC-2011-GPR | XEVC-1011-GPR | XEVC-0711-GPR | XEVC-0511-GPR | | | | |
| Capacità | 20 GN 2/1 | 10 GN 2/1 | 6 GN 2/1 | 20 GN 1/1 | 10 GN 1/1 | 7 GN 1/1 | 5 GN 1/1 | | | | |
| Distanza tra teglie | 67 mm | 77 mm | 77 mm | 67 mm | 67 mm | 67 mm | 67 mm | | | | |
| Frequenza | 50 / 60 Hz | 50 / 60 Hz | 50 / 60 Hz | 50 / 60 Hz | 50 / 60 Hz | 50 / 60 Hz | 50 / 60 Hz | | | | |
| Voltaggio | 230 V - 1N | 230 V - 1N | 230 V - 1N | 230 V - 1N | 230 V - 1N | 230 V - 1N | 230 V - 1N | | | | |
| Potenza elettrica | 2,3 kW | 1,4 kW | 1 kW | 2,2 kW | 1 kW | 1 kW | 0,6 kW | | | | |
| Potenza gas nominale max. | G20: 68 kW/ G25: 66 kW/ G30: 70 kW | G20, G25: 33 kW/ G30, G31: 35 kW | G20, G25: 24 kW/ G25: 23 kW/ G30: 25 kW | G20, G30, G31: 34 kW / G25: 33 kW | G20, G25, G30, G31: 22 kW/ G25: 21 kW | G20, G25, G25.1, G30, G31: 19 kW | G20, G25, G25.1, G30, G31: 15 kW | | | | |
| Dimensioni (WxDxH mm) | 882x1207x1866 | 860x1120x1163 | 860x1120x843 | 882x1043x1866 | 750x773x1010 | 750x773x843 | 750x773x675 | | | | |
| Peso | 230 kg | 190 kg | 180 kg | 210 kg | 110 kg | 100 kg | 85 kg | | | | |
| ONE  | | | | XEVC-2011-E1R | XEVC-1011-E1R | XEVC-0711-E1R | XEVC-0511-E1R | XEVC-0311-E1R | | | XECC-0523-E1R |
| Capacità | | | | 20 GN 1/1 | 10 GN 1/1 | 7 GN 1/1 | 5 GN 1/1 | 3 GN 1/1 | | | 5 GN 2/3 |
| Distanza tra teglie | | | | 67 mm | 67 mm | 67 mm | 67 mm | 67 mm | | | 67 mm |
| Frequenza | | | | 50 / 60 Hz | 50 / 60 Hz | 50 / 60 Hz | 50 / 60 Hz | 50 / 60 Hz | | | 50 / 60 Hz |
| Voltaggio | | | | 400 V - 3N | 400 V - 3N | 400 V - 3N | 230 V - 1N/ 400 V - 3N | 230 V - 1N/ 400 V - 3N | | | 230 V - 1N/ 400 V - 3N |
| Potenza elettrica | | | | 29,3 kW | 14 kW | 9,9 kW | 7 kW | 5 kW | | | 5,2 kW |
| Dimensioni (WxDxH mm) | | | | 882x1043x1866 | 750x773x1010 | 750x773x843 | 750x773x675 | 750x773x538 | | | 535x662x649 |
| Peso | | | | 185 kg | 95 kg | 85 kg | 70 kg | 50 kg | | | 55 kg |

Note: Apertura porta da sinistra verso destra: esempio codice XEVC-2021-EPL (L= left) (R= right)

DOTAZIONI

■ Di serie □ Optional - Non disponibile

MODALITÀ DI COTTURA MANUALE

| |  PLUS |  PLUS |  ONE |
|--|--|--|---|
| Cottura a Convezione con temperatura variabile da 30 °C a 260 °C | ■ | ■ | ■ |
| Cottura mista a Convezione + Vapore con temperatura variabile da 35 °C a 260 °C, STEAM.Maxi™ da 30% a 90% | ■ | ■ | ■ |
| Cottura a Convezione + Umidità con temperatura variabile da 35 °C a 260 °C, STEAM.Maxi™ da 10% a 20% | ■ | ■ | ■ |
| Cottura a Vapore con temperatura variabile da 35 °C a 130 °C, STEAM.Maxi™ al 100% | ■ | ■ | ■ |
| Cottura a Convezione + Aria secca con temperatura variabile da 30 °C a 260 °C, DRY.Maxi™ da 10% a 100% | ■ | ■ | ■ |
| Sonda al cuore | ■ | ■ | ■ |
| Cotture con sonda al cuore e funzione DELTA T | ■ | ■ | ■ |
| Sonda al cuore MULTI.Point (esclusi modelli XECC-0311-EPR/ XECC-0523-EPR) | ■ | ■ | ■ |
| Sonda al cuore SOUS-VIDE | □ | □ | □ |
| PROGRAMMAZIONE COTTURA AVANZATA E AUTOMATICA | | | |
| Tecnologia MIND.Maps™: permette di disegnare processi di cottura composti da infiniti step con un semplice tocco | ■ | ■ | ■ |
| PROGRAMS: 256 programmi memorizzabili dall'utente | ■ | ■ | ■ |
| PROGRAM: possibilità di memorizzare un programma assegnando un nome ed una immagine | ■ | ■ | ■ |
| PROGRAM: possibilità di salvare con un nome ma anche con un simbolo tracciato a mano libera le tue ricette | ■ | ■ | ■ |
| CHEFUNOX: selezione la modalità di cottura (arrostire, grigliare...), seleziona il cibo da cuocere, dimensioni e risultato di cottura. Inizia a cucinare. | ■ | ■ | ■ |
| Tecnologia MULTI.Time: gestisce più di 10 timer per il controllo della cottura contemporanea di prodotti diversi | ■ | ■ | ■ |
| Tecnologia MISE.EN.PLACE: sincronizza i carichi di cibo da infornare per averli tutti pronti nello stesso momento | ■ | ■ | ■ |
| DISTRIBUZIONE DELL'ARIA NELLA CAMERA DI COTTURA | | | |
| Tecnologia AIR.Maxi™: ventole multiple ad inversione di marcia | ■ | ■ | ■ |
| Tecnologia AIR.Maxi™: 4 velocità dei flussi d'aria in camera impostabili dall'utente | ■ | ■ | ■ |
| Tecnologia AIR.Maxi™: 4 modalità di funzionamento semi-statiche impostabile dall'utente | ■ | ■ | ■ |
| GESTIONE DEL CLIMA NELLA CAMERA DI COTTURA | | | |
| Tecnologia DRY.Maxi™: regolazione della rimozione rapida dell'umidità dalla camera di cottura impostabile dall'utente | ■ | ■ | ■ |
| Tecnologia DRY.Maxi™: cotture con estrazione di umidità 30 °C -260 °C | ■ | ■ | ■ |
| Tecnologia STEAM.Maxi™: cotture a vapore 35 °C - 130 °C | ■ | ■ | ■ |
| Tecnologia STEAM.Maxi™: cotture miste convezione-vapore 35 °C - 260 °C | ■ | ■ | ■ |
| Tecnologia ADAPTIVE.Cooking™: identifica il processo di cottura ottimizzato e regola automaticamente i parametri di cottura per garantire risultati perfetti (escluso modello XECC-0523-EPR) | ■ | ■ | ■ |
| Tecnologia ADAPTIVE.Cooking™: una sola teglia o pieno carico, sempre lo stesso, perfetto risultato (escluso modello XECC-0523-EPR) | ■ | ■ | ■ |
| Tecnologia ADAPTIVE.Cooking™: sensore di monitoraggio e autoregolazione dell'umidità (escluso modello XECC-0523-EPR) | ■ | ■ | ■ |
| COLONNE DI COTTURA | | | |
| Tecnologia MAXI.Link: permette di creare colonne con due forni sovrapposti | ■ | ■ | ■ |

Apertura porta da sinistra verso destra: esempio codice XEVC-1011-EPL (L= left) (R= right)

ISOLAMENTO TERMICO E SICUREZZA

| |  PLUS |  PLUS |  ONE |
|--|--|--|---|
| Tecnologia Protek.SAFE™: massima efficienza termica e sicurezza di lavoro (temperatura superfici esterne conforme alla norma IEC/EN60335-2-42) | ■ | ■ | ■ |
| Tecnologia Protek.SAFE™: freno motore all'apertura porta per contenere le dispersioni energetiche | ■ | ■ | ■ |
| Tecnologia Protek.SAFE™: modulazione della potenza elettrica secondo l'effettivo fabbisogno | ■ | ■ | ■ |
| Tecnologia Protek.SAFE™: modulazione della potenza gas secondo l'effettivo fabbisogno | ■ | ■ | ■ |
| Protek.SAFE™ PLUS: porta con triplo vetro (esclusi modelli XECC-0311-EPR/ XECC-0523-EPR) | ■ | ■ | ■ |
| BRUCIATORI SOFFIATI AD ALTE PRESTAZIONI | | | |
| Tecnologia Spido.GAS™: predisposizione per allacciamento alimentazione gas G20 / G25 / G25.1 / G30 / G31 | ■ | ■ | ■ |
| Tecnologia Spido.GAS™: scambiatori di calore a canne drittte ad alto rendimento per una distribuzione simmetrica del calore | ■ | ■ | ■ |
| Tecnologia Spido.GAS™: scambiatori di calore a canne drittte per una sostituzione veloce | ■ | ■ | ■ |
| LAVAGGIO AUTOMATICO | | | |
| Rotor.KLEAN™: 4 programmi di lavaggio automatici (con controllo presenza acqua e detergente*) *esclusi modelli XECC-0311-EPR/ XECC-0523-EPR | ■ | ■ | ■ |
| Rotor.KLEAN™: tanica detergente integrata al forno | ■ | ■ | ■ |
| PORTA BREVETTATA | | | |
| Cerniere porta realizzate in tecno-polimero ad alta resistenza e auto-lubrificante (per porte ad apertura laterale) | ■ | ■ | ■ |
| Porta reversibile in utenza anche dopo l'installazione | □ | □ | □ |
| Posizioni di arresto della porta 60°-120°-180° | ■ | ■ | ■ |
| FUNZIONALITÀ AUSILIARIE | | | |
| Temperatura di preriscaldamento fino a 260 °C impostabile dall'utente per ogni programma | ■ | ■ | ■ |
| Visualizzazione del tempo necessario per terminare il programma di cottura impostato (funzionamento senza sonda al cuore) | ■ | ■ | ■ |
| Funzionamento di mantenimento «HOLD» | ■ | ■ | ■ |
| Funzionamento continuo «INF» | ■ | ■ | ■ |
| Visualizzazione del valore nominale e reale del tempo, temperatura sonda al cuore, temperatura camera, umidità e velocità delle ventole | ■ | ■ | ■ |
| Unità di temperatura impostabile dall'utente in °C o °F | ■ | ■ | ■ |
| DETTAGLI TECNICI | | | |
| Camera in acciaio inox AISI 304 ad alta resistenza con bordi arrotondati per la massima igiene e pulizia | ■ | ■ | ■ |
| Illuminazione camera di cottura attraverso luci a LED esterne | ■ | ■ | ■ |
| Scheda di controllo MASTER.Touch sigillata per evitare infiltrazioni di vapore nella scheda elettronica | ■ | ■ | ■ |
| Perno maniglia in fibra di carbonio anti rottura | ■ | ■ | ■ |
| Cassetto gocciolatoio con svuotamento permanente anche a porta aperta | ■ | ■ | ■ |
| Cassetto raccogli gocce con grande capacità, collegabile allo scarico | ■ | ■ | ■ |
| Struttura light weight - heavy duty con utilizzo di materiali innovativi | ■ | ■ | ■ |
| Interruttore di contatto porta senza contatto | ■ | ■ | ■ |
| Chiusura / apertura porta di sicurezza a 2 stadi | □ | □ | □ |
| Sistema di autodiagnosi per la rilevazione di problemi o guasti | ■ | ■ | ■ |
| Limitatore di temperatura di sicurezza | ■ | ■ | ■ |
| Vetro interno porta apribile per facilitare la pulizia | ■ | ■ | ■ |
| Supporti teglie in lamiera piegata a C | ■ | ■ | ■ |

Accessori UNOX.

In cucina, un team affiatato fa la differenza.

Studiati per i professionisti della ristorazione, gli accessori Unox ampliano e ottimizzano le funzionalità della tua cucina, rendendola uno spazio di lavoro attrezzato e polivalente.



Cooking Essentials

Le teglie e griglie Cooking Essentials arricchiscono il tuo forno di nuove funzioni, permettendoti di ridurre i costi e risparmiare spazio in cucina.

Con questi accessori, il tuo forno CHEFTOP MIND.Maps™ può passare dalla grigliatura alla frittura senz'olio, dalla rosolatura alla cottura a vapore, dalla pizza al pieno carico di volatili.



Attrezzature complementari neutre e tecnologiche

L'ampia gamma di attrezzature complementari Unox consente di sfruttare al massimo lo spazio disponibile. Puoi creare un angolo cottura multifunzionale e versatile, con stand aperti di varie altezze, armadi per lo stoccaggio e strumenti di complemento. Ad esempio, puoi scegliere SlowTop, un moderno forno statico utilizzato per la cottura lenta o come armadio.



Carrelli e cesti

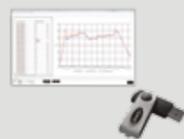
I carrelli e i cesti ti consentono di preparare tutti i piatti da infornare fuori dalla camera di cottura e di infornarli con un solo gesto. Perfetti per infornare rapidamente pieni carichi e per movimentarli agevolmente in cucina, riducono i tempi di apertura del forno, limitando la dispersione di calore all'esterno.



Cappe

Le cappe con condensatore di vapore garantiscono l'abbattimento dei fumi che escono dal camino. Inoltre, il sistema di aspirazione dei fumi all'apertura della porta ti consente di evitare l'installazione di costosi impianti a soffitto.

Solo per forni elettrici.



HACCP & Data Management

La corretta applicazione delle procedure HACCP in cucina può essere controllata in modo semplice ed efficace tramite la funzione BlackBox del kit UNOX.Link. Col software OVEX.Net™ 3.0, hai la possibilità di avere sul tuo cellulare, in qualsiasi momento, i dati di consumo energetico e le statistiche di utilizzo di tutte le apparecchiature (Near Field Communication).

Con i forni CHEFTOP MIND.Maps™ i costi di gestione sono totalmente sotto il tuo controllo.



UNOX.Care

Il sistema di prodotti UNOX.Care mantiene pulito il tuo forno, lo preserva nel tempo e riduce i costi di manutenzione. Il sistema di lavaggio automatico Rotor.KLEAN™ e il detersivo DET&Rinse™ garantiscono igiene perfetta e mantenimento ideale del forno e dei suoi componenti nel tempo.

Il filtro anti-calcare AUTO.Pure, di serie su tutti i forni CHEFTOP MIND.Maps™, purifica automaticamente l'acqua e ti libera dalla necessità di avere un filtraggio esterno. Per acque particolarmente dure o sporche, Unox propone UNOX.Pure. In presenza di cloridi o altre sostanze aggressive, UNOX.PURE-RO aumenta efficienza e durata del forno grazie alla totale demineralizzazione dell'acqua.



Kit di installazione

Unox mette a tua disposizione una gamma di kit per l'installazione dei forni. Ad esempio, il kit di prima installazione che comprende accessori di scarico delle acque e sifone, il kit di montaggio che ti consente di sovrapporre due forni Unox. Utilizzare questi accessori ti dà la certezza di aver realizzato un'installazione durevole e a regola d'arte ed è condizione necessaria per estendere la garanzia* opzionale di 4 anni prevista dall'offerta LONG.Life4 (*Scopri come sul sito www.unox.com).

LONG.Life4

La più concreta dimostrazione della qualità e dell'affidabilità di CHEFTOP MIND.Maps™. Puoi estendere la garanzia* sulle parti di ricambio fino a 4 anni o 10.000 ore di accensione e sulla madopera fino a 2 anni o 10.000 ore di accensione. L'attivazione della garanzia LONG.Life4 è semplice. Ti basta connettere il tuo nuovo forno CHEFTOP MIND.Maps™ ONE con l'apposito kit e registrarlo sul sito di Unox. I modelli PLUS sono predisposti di connessione internet (ethernet) e ti consente la registrazione direttamente dal suo pannello di controllo. Per entrambi i modelli sono disponibili i kit per connessione WiFi o 3G. (*Scopri come sul sito www.unox.com).

LONGLife4





INVENTIVE SIMPLIFICATION



INTERNATIONAL

UNOX S.p.A.

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

EUROPE

ITALY

UNOX S.p.A.
E-mail: info@unox.it
Tel.: +39 049 86 57 513

GERMANY & AUSTRIA

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

UNITED KINGDOM

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

SPAIN

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

CZECH REPUBLIC

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

FRANCE

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

TURKEY

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

SCANDINAVIAN COUNTRIES

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

RUSSIAN COUNTRIES

UNOX RUSSIAN COUNTRIES
E-mail: info.ru@unox.com
Tel.: +7 985 33 77 597
+7 915 397 48 38

BELGIUM & LUXEMBOURG

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

PORTUGAL

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

CROATIA

UNOX CROATIA
E-mail: info@unox.it
Tel.: +39 049 86 57 513

ASIA, AFRICA & OCEANIA

MALASIA & SINGAPORE

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

대한민국

UNOX SOUTH KOREA
이메일: info.asia@unox.com
전화: +82 10 4354 2856

U.A.E.

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

U.S.A. & CANADA

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

OTHER ASIAN COUNTRIES

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

中华人民共和国

UNOX TRADING (SHANGHAI) CO., LTD.
电子邮件: info.china@unox.com
电话: +86 186 1630 7976

SOUTH AFRICA

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

MEXICO

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

PHILIPPINES

UNOX PHILIPPINES
E-mail: info.asia@unox.com
Tel.: +63 998 541 3990

INDONESIA

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

AUSTRALIA

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

COLOMBIA

UNOX COLOMBIA
E-mail: info.co@unox.com
Tel.: +39 366 70 87 210

L12453A3 - Stampato: 03-2016

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

www.unox.com

