



# CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS



# Index

CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS combi-steamers	page	<b>4</b>
Hulp bij het koken	page	<b>8</b>
Technologieën	page	<b>12</b>
PLUS-capacitief bedieningspaneel	page	<b>24</b>
CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS COUNTERTOP	page	<b>30</b>
CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS COMPACT	page	<b>42</b>
CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS BIG	page	<b>48</b>
CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS BIG COMPACT	page	<b>54</b>
Kookbenodigdheden Speciale trays	page	<b>60</b>
Verzorging en Onderhoud	page	<b>68</b>
Technische data	page	<b>74</b>
Technische assistentie	page	<b>84</b>
Unox Wereld	page	<b>86</b>

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.

Oven bereik



CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS  
COMPACT



CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS  
COUNTERTOP



CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS  
BIG



CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS  
BIG COMPACT

Oven bereik

MIND.Maps™ PLUS  
4

MIND.Maps™ PLUS  
5

Two chefs in white uniforms stand outdoors in a garden setting. The chef on the left has his hands behind his back, and the chef on the right has his hands on his hips. Both uniforms feature a red floral logo and the name 'Sandro' or 'Maurizio' above 'Serva'.

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

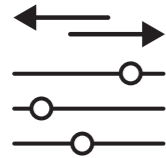
Kunstmatige intelligentie waarmee u uw ovengebruik kunt controleren en geeft u een suggestie om het nog meer te gebruiken en beter.

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.

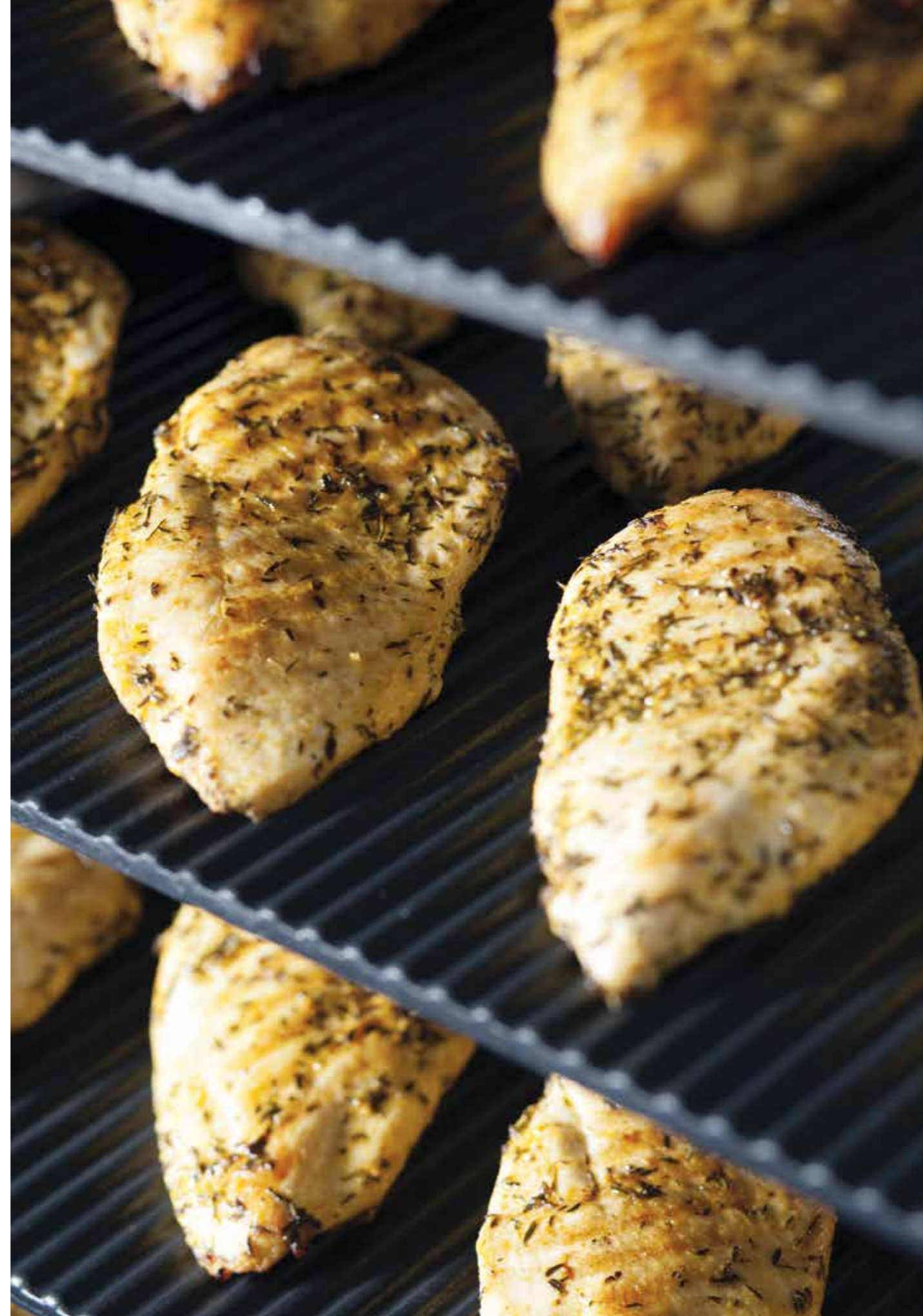
Door veranderingen in vochtigheid en temperatuur te registreren, past de CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS combi-oven het kookproces automatisch aan op de werkelijke voedselbelasting, telkens een identiek en perfect resultaat.



## 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 gebruid  
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 gebruid  
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**

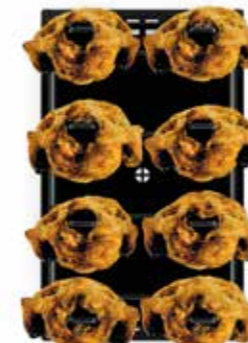
Knapperige huid  
Sappig vlees  
Minimaal gewichtsverlies

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

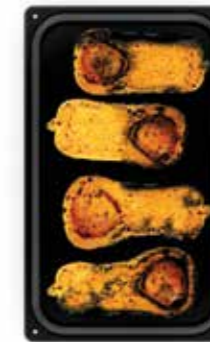
### Volle lading



#### 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

# 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

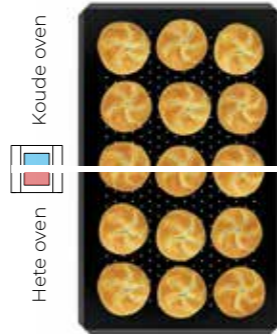
PRE 210 °C

🕒 18 min

🔑 180 °C

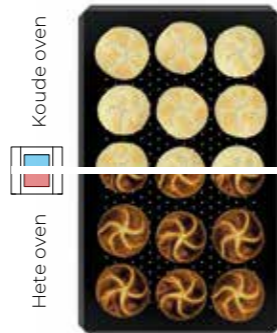
Halve lading instelling gebruikt met een enkele lade of met een volledige lading.

### Enkele lade



Koude oven

Hete oven



Koude oven

Hete oven

#### Perfect bruin

Gouden externe kleur

PRE tijd  
9 minuten  
Temp. Ovenkamer staal  
180 °C

#### Perfect bruin

Gouden externe kleur

PRE tijd  
20 seconden  
Temp. Ovenkamer staal  
180 °C

#### Bleek gebrad

Bleke externe kleur

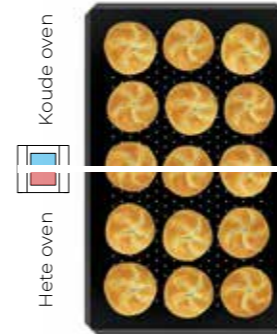
PRE tijd  
6 minuten  
Temp. Ovenkamer staal  
100 °C

#### Extreem bruin worden

Verbrande korst

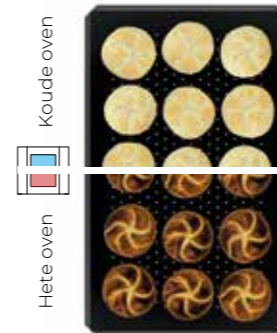
PRE tijd  
6 minuten  
Temp. Ovenkamer staal  
190 °C

### Volle lading



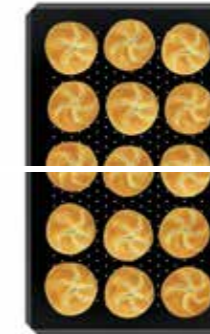
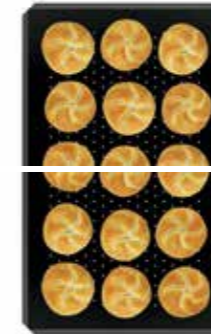
Koude oven

Hete oven



Koude oven

Hete oven



#### Perfect bruin

Gouden externe kleur

PRE tijd  
9 minuten  
Temp. Ovenkamer staal  
180 °C

#### 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

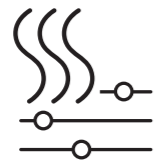
Verbrande korst

PRE tijd  
6 minuten  
Temp. Ovenkamer staal  
190 °C

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

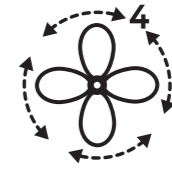
Volle lading **rijst**

**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.

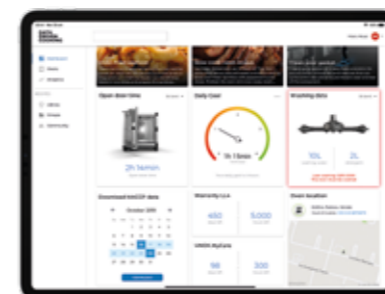
Maak je receptenboek en synchroniseer het met al uw ovens in één klik, zodat ze allemaal bewaard blijven in uw keukens of winkels en altijd up-to-date. Je kunt het rechtstreeks vanuit de oven ontwerpen of vanaf uw pc.



### 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.

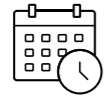


### 360° Ondersteuning

#### 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!

# Kunstmatige intelligentie in de keuken



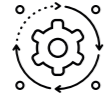
## Productie Order Schema

Het kunstmatige intelligentie-algoritme plant automatisch de productie op basis van de ontvangen orders.



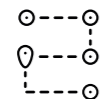
## Planning naast de machine

Het productieplan wordt naar Unox-ovens gestuurd, wat het werk in de keuken vergemakkelijkt.



## Vorbereiding en koken

De operator wordt geleid door de informatie die hij ontvangt op het bedieningspaneel, dat de werkvolgorde aangeeft en de hoeveelheden voedsel die in de oven moeten worden geplaatst.



## Traceerbaarheid en HACCP

Alle parameters van de uitgevoerde processen en HACCP-gegevens worden automatisch opgeslagen in de cloud.



## Orderverwerking

Wanneer het koken klaar is, wordt de informatie onmiddellijk beschikbaar gesteld om de verzending voor te bereiden.



## Flexibele bewaking en planning



## Onmiddellijke analyse van kritieke kwesties



## Automatisch en geoptimaliseerd schema



Kitchen Scheduler

# Plan. Monitor. Produceer.

Kitchen Scheduler helpt u het planningsproces van productielijnen te automatiseren en te optimaliseren met behulp van Artificial Intelligence.



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.

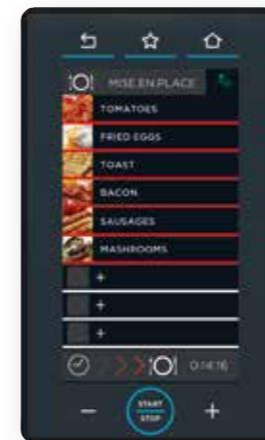
Voeg uw aanraking van schittering toe. Gelijkmatisch tekenen. De meest uitgebreide bereiding met enkele handgebaren op het display. Ontwerp uw meest complexe kookprocessen met maximale creatieve vrijheid. Stel het je voor, de oven voert uit.



## 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.



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 82



## 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 38  
Technische details op pagina 81



## 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 82

Configuraties

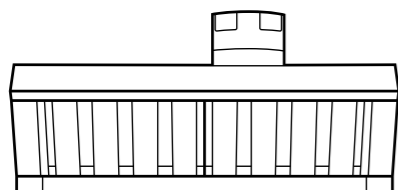
COUNTERTOP

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.\*



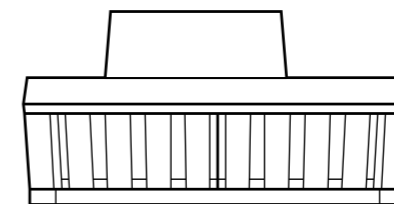
\*Onderworpen aan inspectie en goedkeuring door organisaties en aan lokale voorschriften.



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.\*

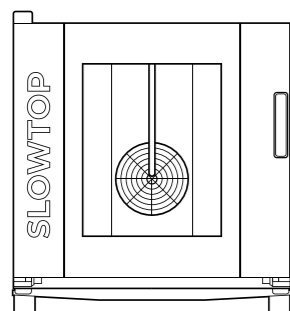


\*Onderworpen aan inspectie en goedkeuring door organisaties en aan lokale voorschriften.

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.

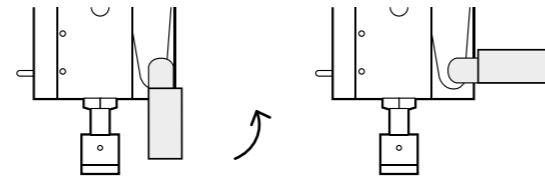


SMART.Drain

# 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 82



## Gesloten oplossing Kabinet + SMART.Drain

De tank is binnen verborgen in het kabinet.

Art. XWVEC-0811 + XUC020  
Technische details op pagina 83



## Open oplossing Standaard + SMART.Drain

De tank bevindt zich op de meest gemakkelijk bereikbare locatie.

Art. XWVRC-0011-H + XUC020  
Technische details op pagina 83



## 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 83

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

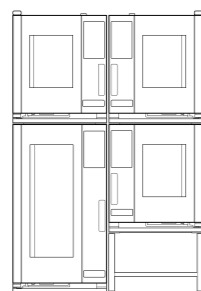
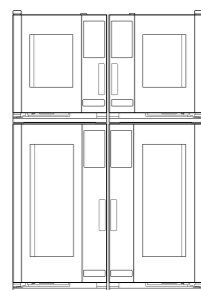
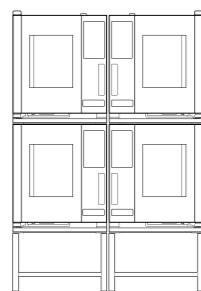
**Besparing**  
Een kleinere kookkamer  
vereist minder energie

**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.](#)



1 m



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 82





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

Oplossingen die uw return on investment maximaliseren

# Maximale opbrengst, minimale inspanning

CHEFTOP MIND.Maps™ BIG PLUS ovens bieden u vlekkeloze kookresultaten in alle beladingstoestanden dankzij 6 krachtige motoren en een volledig verzadigde stoomproductie in de kookkamer.

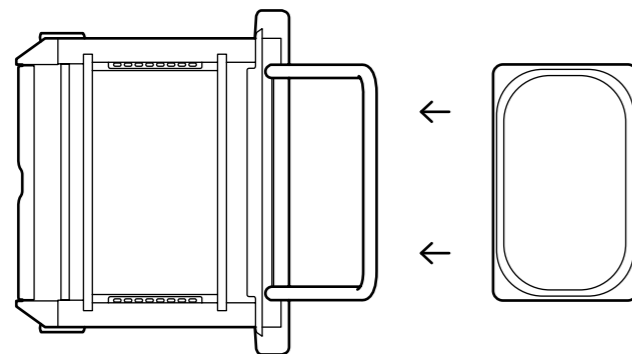
Vind alle mogelijke oplossingen voor uw keuken.  
[Configureer uw CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS oven online.](#)



Oplossingen



2,8 m



## Inbrengen van de lade vanaf de lange zijde

Beter zicht op al het voedsel in de oven, zelfs wanneer deze volledig is geladen.

Heeft u een oplossing nodig die compatibel is met GN1/2 en GN1/3 trays? Ontdek CHEFTOP MIND.Maps™ BIG op pagina 58.



## QUICK.Load

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

Art. XEVTL-2021  
Technische details op pagina 83



## 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 83



## HOLDING.Cover

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

Art. XUC031  
Technische details op pagina 83

Oplossingen



CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS BIG COMPACT

## Compact van buiten, groot van binnen

CHEFTOP MIND.Maps™ **PLUS**  
BIG COMPACT professionele  
trolleyoven is het ideale  
gereedschap voor grote  
keukens en kookcentra  
die productiviteit en ruimte  
moeten maximaliseren.

Kleine ruimtes, grote producties

# Prestaties zonder ruimtebeperkingen

CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS BIG COMPACT is de professionele slimme trolleyoven waarmee u de productiviteit per vierkante meter in uw keuken kunt maximaliseren.

CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS BIG COMPACT concentreert alle Unox-technologieën in 650 mm breedte om u maximale prestaties te bieden in een minimale ruimte.

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

Kwaliteit en gelijkmatigheid van het koken zijn altijd gegarandeerd met elke voedsellading, en de herhaalbaarheid van het koken is onafhankelijk van de gebruiker.

## 90 kg

Volle belasting maximum capaciteit

## 300 °C

Maximale kook temperatuur

## 4.5 min

Voorverwarmingstijd van 30 °C tot 300 °C



**Beperkte voetafdruk**  
Maximale productiviteit op slechts 0,65 m<sup>2</sup>

**Compatibiliteit**  
De trolley is compatibel met de meeste blast chillers

**Prestaties**  
Hoge volumes, herhaalbare processen en uniforme resultaten

**Intelligentie**  
Terwijl u zich concentreert op uw klanten, regelt de oven het koken.

Oplossingen die de productiviteit per vierkante meter maximaliseren

# Kleine ruimtes, grote producties

De voordelen van 4 ovens  
in de footprint van 3

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



Oplossingen

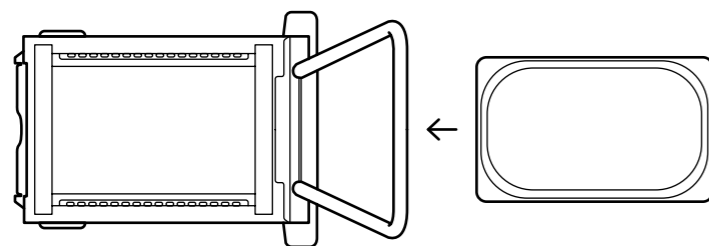


2,8 m



Oplossingen

MIND.Maps™ PLUS



## Compatibel met GN1/1, GN1/2 en GN1/3 trays

Compact ontwerp door  
de lade vanaf de korte  
kant in te schuiven.

Heeft u een oplossing nodig waarbij  
de tray vanaf de lange kant wordt  
ingebracht?  
Ontdek CHEFTOP MIND.Maps™ BIG  
op pagina 52.

## QUICK.Load

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

Art. XECTL-2013  
Technische details op pagina 83

## QUICK.Plate

Een platenwagen om tot 51  
platen te regenereren en te  
transporteren. We kunnen  
de trolley aanpassen aan  
uw specifieke behoeften.

Art. XECTL-051P  
Technische details op pagina 83

## HOLDING.Cover

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

Art. XUC033  
Technische details op pagina 83

MIND.Maps™ PLUS



Cooking Essentials trays

# Onbeperkte manieren van koken

Speciaal ontworpen trays

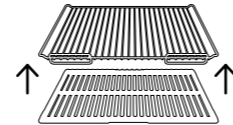
# Cooking Essentials

## 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.



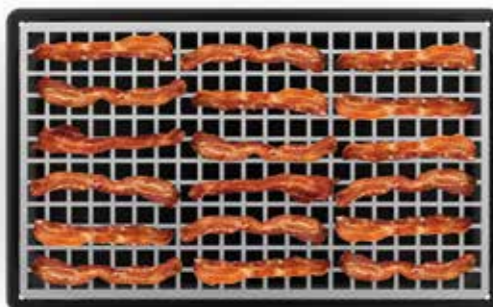
**Ideaal voor**  
Spatchcock kip;  
Gebraden vlees;  
Gebraden vis.

**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.



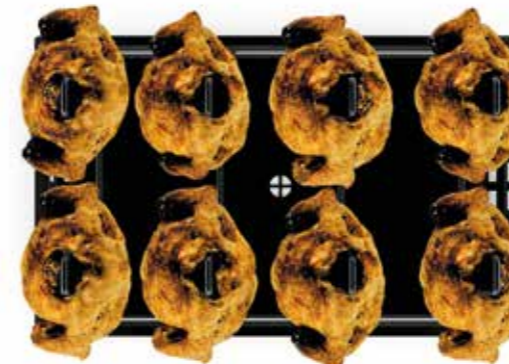
**Ideaal voor**  
Spek;  
Geroosterd vlees;  
Spatchcock kip.

**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.

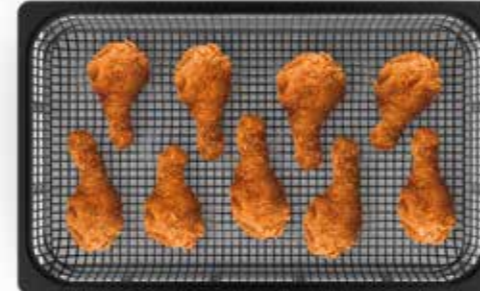
### Voordelen

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.

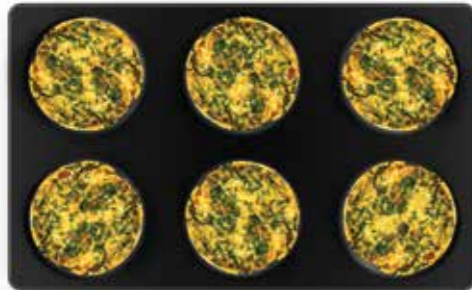
Art. TG905 GN 1/1 - Art. TG735 GN 2/3

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.

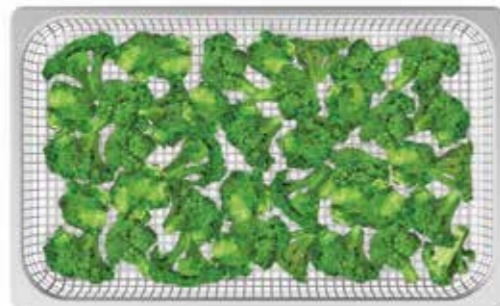
### Voordelen

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.

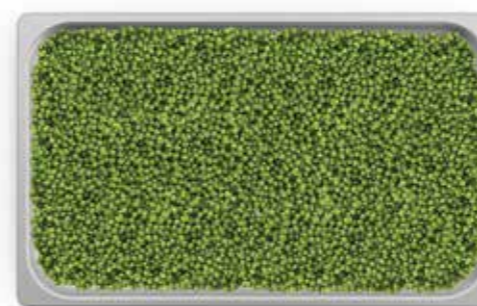
### Voordelen

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.

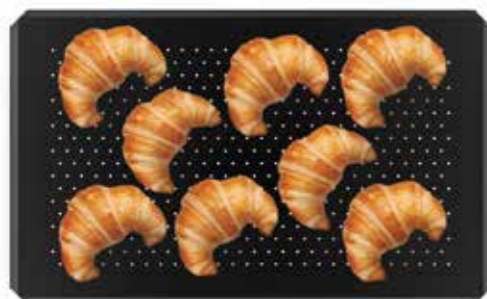
### Voordelen

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



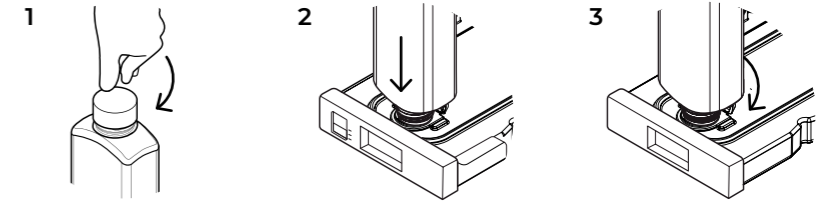
Zorg goed voor je oven

## 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 83

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 83



## REFILL

Vervangende cartridge voor PURE.

Art. XHC004  
Technische details op pagina 83



## PLUS

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

Art. DB1015  
Technische details op pagina 83



## ECO

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

Art. DB1018  
Technische details op pagina 83



## ULTRA

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

Art. DB1050\*  
Technische details op pagina 83

\*Controleer de beschikbaarheid van het product voor uw land.

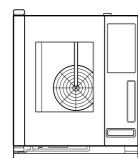
Verzorging en onderhoud

MIND.Maps™ PLUS

Ontdek alle ovens en hun gecombineerde accessoires

# De meest intelligente oven ter wereld

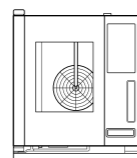
## COMPACT



535 x 662 x 649 mm  
b x d x h

### ⚡ XECC - 0523 - EPRM

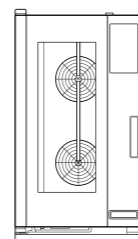
capaciteit 5 GN 2/3  
afstand pannen 67 mm  
frequentie 50/60 Hz  
spanning 230 V ~ 1N  
400 V ~ 3N  
kracht 5,2 kW  
gewicht 57 kg



535 x 862 x 649 mm  
b x d x h

### ⚡ XECC - 0513 - EPRM

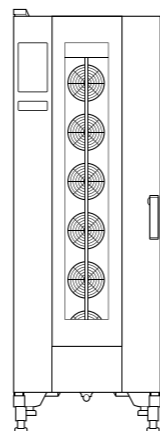
capaciteit 5 GN 1/1  
afstand pannen 67 mm  
frequentie 50/60 Hz  
spanning 400 V ~ 3N  
kracht 9,2 kW  
gewicht 68 kg



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

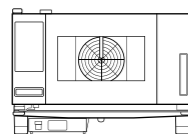


650 x 1002 x 1875 mm  
b x d x h

### ⚡ XECL - 2013 - YPRS

capaciteit 20 GN 1/1  
afstand pannen 67 mm  
frequentie 50/60 Hz  
spanning 380-415V 3N~  
kracht 38,5 kW  
gewicht 296 kg

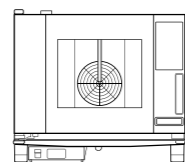
## COUNTERTOP GN 1/1



750 x 783 x 538 mm  
b x d x h

### ⚡ XEVC - 0311 - EPRM

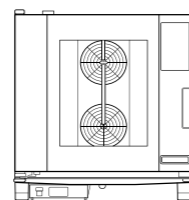
capaciteit 3 GN 1/1  
afstand pannen 67 mm  
frequentie 50/60 Hz  
spanning 230 V ~ 1N  
400 V ~ 3N  
kracht 5 kW  
gewicht 56 kg



750 x 783 x 675 mm  
b x d x h

### ⚡ XEVC - 0511 - EPRM

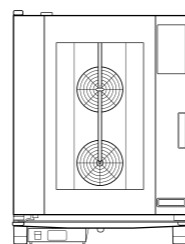
capaciteit 5 GN 1/1  
afstand pannen 67 mm  
frequentie 50/60 Hz  
spanning 400 V ~ 3N  
kracht 9,3 kW  
gewicht 67 kg



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

### 🔥 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 15 kW  
rated kracht 15 kW  
gewicht 83 kg

### 🔥 XEVC - 0711 - GPRM

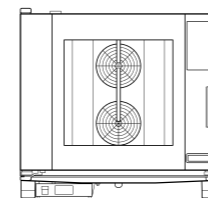
capaciteit 7 GN 1/1  
afstand pannen 67 mm  
frequentie 50/60 Hz  
spanning 230 V ~ 1N  
kracht 1 kW  
max. gas 19 kW  
rated kracht 19 kW  
gewicht 104 kg

### 🔥 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 22 kW  
rated kracht 22 kW  
gewicht 116 kg

## BIG COMPACT

## COUNTERTOP GN 2/1



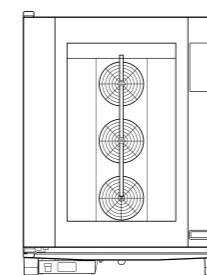
860 x 1145 x 843 mm  
b x d x h

### ⚡ 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

### 🔥 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 25 kW  
rated kracht 25 kW  
gewicht 155 kg



860 x 1145 x 1163 mm  
b x d x h

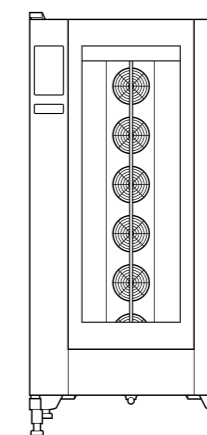
### ⚡ XEVC - 1021 - EPRM

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

### 🔥 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 35 kW  
rated kracht 35 kW  
gewicht 183 kg

## BIG



892 x 1018 x 1875 mm  
b x d x h

### ⚡ XEVL - 2011 - YPRS

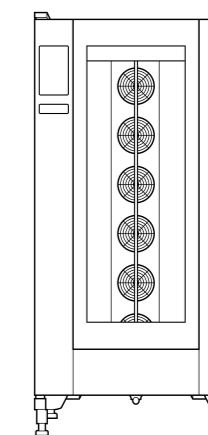
capaciteit 20 GN 1/1  
afstand pannen 67 mm  
frequentie 50/60 Hz  
spanning 380-415 V  
3PH+N+PE  
kracht 38,5 kW  
gewicht 292 kg

### ⚡ 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 - 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 48 kW  
gewicht 309 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

### ⚡ 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 - 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 90 kW  
gewicht 356 kg

Opmerking  
Alle ovens hebben een optioneel model met een deur die van links naar rechts opengaat - artikelcodevoorbeeld XEVC-1011-EPLM.  
Een 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



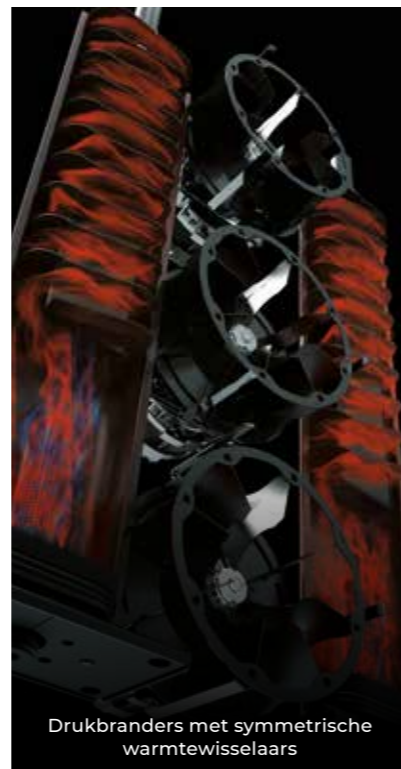
Hoogwaardig isolatiemateriaal



Meervoudig ventilatorsysteem met 4 snelheden met krachtige verwarmingselementen



Kookkamer van roestvrij staal AISI 304



Drukbranders met symmetrische warmtewisselaars



Camera di cottura con supporti teglia forati antiribaltamento



Dockingpositie deur op 60° / 120° / 180°



USB-poort voor het uploaden / downloaden van gegevens



Ergonomisch handvat

# Technische details



Lekbak met condensaat



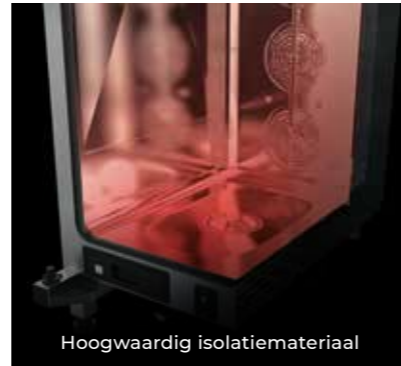
Geïntegreerde Wi-Fi



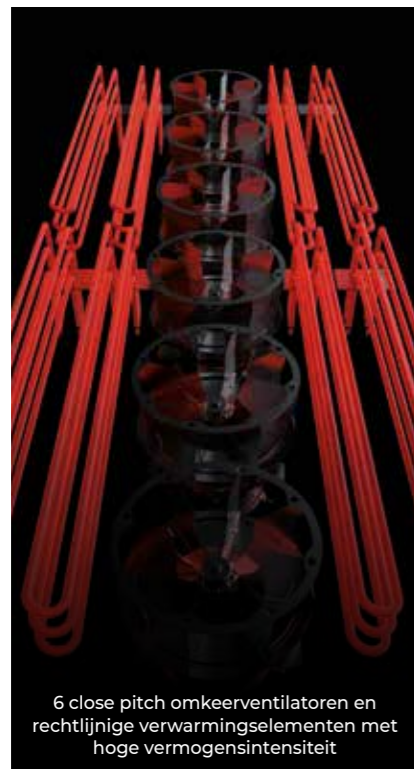
MULTI.point en SOUS Vide-kernprobe



Geïntegreerd LED-licht



Hoogwaardig isolatiemateriaal



6 close pitch omkeerventilatoren en rechtlijnige verwarmingselementen met hoge vermogensintensiteit



Push-to-close systeem met veiligheidsvergrendeling.



Krachtige drukbranders met symmetrische warmtewisselaars



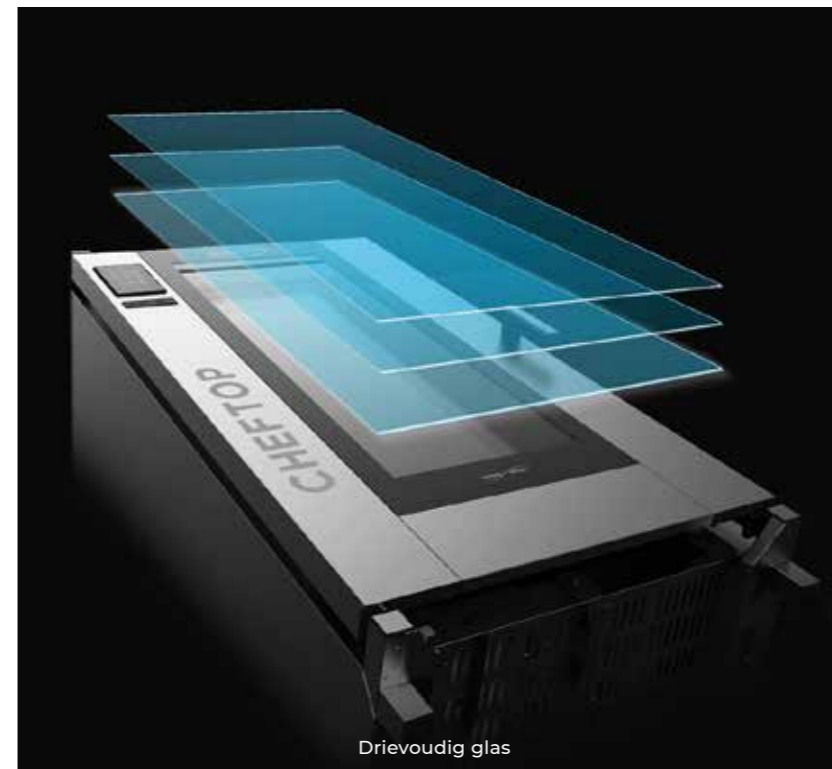
Kookkamer gemaakt van zeer corrosiebestendig AISI 316L staal.



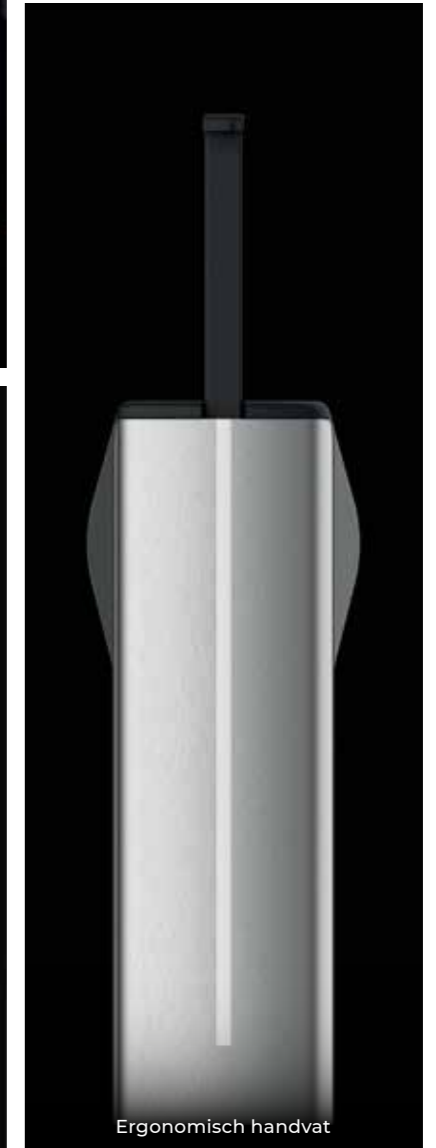
Space-frame chassis gemaakt van 50 mm dikke roestvrij stalen buizen.



USB-poort voor het uploaden / downloaden van gegevens



Drievoudig glas



Ergonomisch handvat



# Kenmerken

- Standaard
- Optioneel
- Niet beschikbaar

BIG en BIG COMPACT  
COUNTERTOP en COMPACT

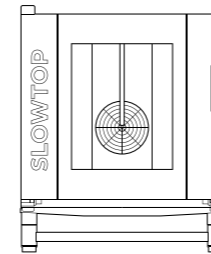
	BIG en BIG COMPACT	COUNTERTOP en COMPACT
<b>UNOX INTELLIGENT PERFORMANCE</b>		
ADAPTIVE.Cooking™: regelt automatisch de kookparameters om herhaalbare resultaten te garanderen	●	●
CLIMALUX™: totale controle over de luchtvochtigheid in de kookkamer	●	●
SMART.Preheating: stelt automatisch de temperatuur 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	●	●
<b>UNOX INTENSIVE COOKING</b>		
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	●	●
<b>DATA DRIVEN COOKING</b>		
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	●	●
<b>HANDMATIG KOKEN</b>		
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	○	○
<b>GEAVANCEERD EN AUTOMATISCH KOKEN</b>		
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	●	●
<b>AUTOMATISCHE REINIGING</b>		
Rotor.KLEAN™: 4 automatische reinigingsprogramma's	●	●
Rotor.KLEAN™: water- en reinigingsmiddelniveau-detector - exclusief modellen XEVC-0311-EPRM / XECC-0523-EPRM	●	●
Geïntegreerde DET&Rinse™ wasmiddellade	●	●
<b>HULPFUNCTIES</b>		
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	●	●
<b>PRESTATIES EN VEILIGHEID</b>		
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	—	—
<b>TECHNISCHE DETAILS</b>		
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, zelfsmierend 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



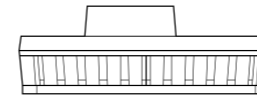
## SLOWTOP



### SLOWTOP

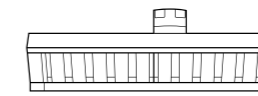
voor GN 1/1 COUNTERTOP ovens  
750 x 792 x 961 mm - b x d x h  
Art. XEVSC-0711-CRM

## 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

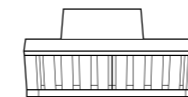


### KAP MET STOOMCONDENSOR

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

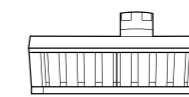
voor 20 GN 1/1 BIG ovens  
892 x 1131 x 342 mm - b x d x h  
Art. XEAHL-HCFL

voor 20 GN 1/1 BIG COMPACT ovens  
650 x 1208 x 240 mm - b x d x h  
Art. XECHL-HCFC



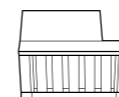
### KAP MET GEACTIVEERD KOOLSTOFFILTER

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



### KAP MET STOOMCONDENSOR

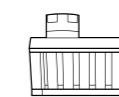
voor GN 1/1 COUNTERTOP ovens  
750 x 956 x 240 mm - b x d x h  
Art. XEVHC-HC11



### KAP MET GEACTIVEERD KOOLSTOFFILTER

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

voor GN 2/3 COMPACT ovens  
535 x 823 x 366 mm - b x d x h  
Art. XEHC-CF23

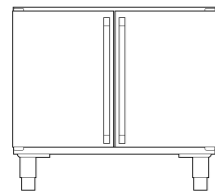


### KAP MET STOOMCONDENSOR

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

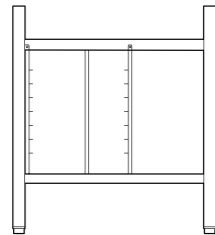


### NEUTRAAL CABINET

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

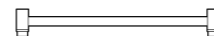
## HYPER.SMOKER



### 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

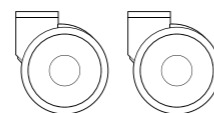
voor 7 GN 1/1 COUNTERTOP ovens  
568 x 361 x 546 mm - b x d x h  
Art. XWVBC-0611

### 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

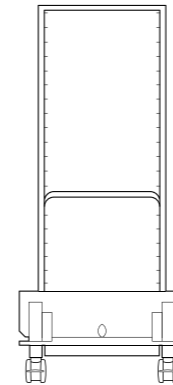
## WIELEN KIT



### WIELEN KIT

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

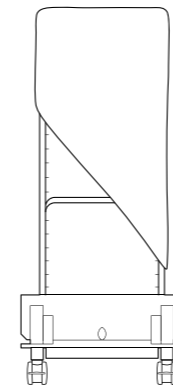
## QUICK.LOAD & QUICK.PLATE



### 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

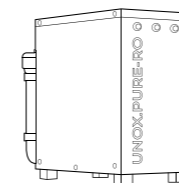
holding deken

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

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

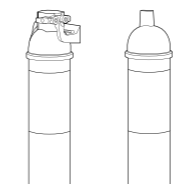
voor QUICK.LOAD en QUICK.PLATE  
BIG COMPACT  
Art. XUC033

## 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

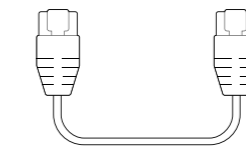
## REINIGINGSMIDDELEN



### 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-verbingsset  
Art. XEC001

### QUICK.PLATE

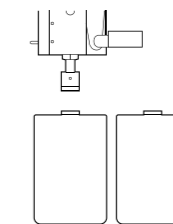
voor 20 GN 2/1 BIG ovens  
- 102 gerechten  
776 x 851 x 1709 mm - b x d x h  
Art. XEVTL-102P

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

voor BIG COMPACT 20 GN 1/1  
ovens - 34 gerechten  
520 x 668 x 1711 mm - b x d x h  
Art. XECTL-034P

voor BIG COMPACT 20 GN 1/1  
ovens - 51 gerechten  
520 x 668 x 1711 mm - b x d x h  
Art. XECTL-051P

## SMART.DRAIN



### SMART.DRAIN

Vetopvangsysteem  
en kookvloeistoffen

Voor neutraal cabinet  
en ultra hoge standaard  
Art. XUC020

\* zie pagina 40 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

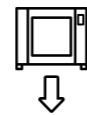
### TROLLEY

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

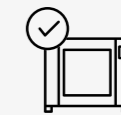


### De snelste on-site service

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

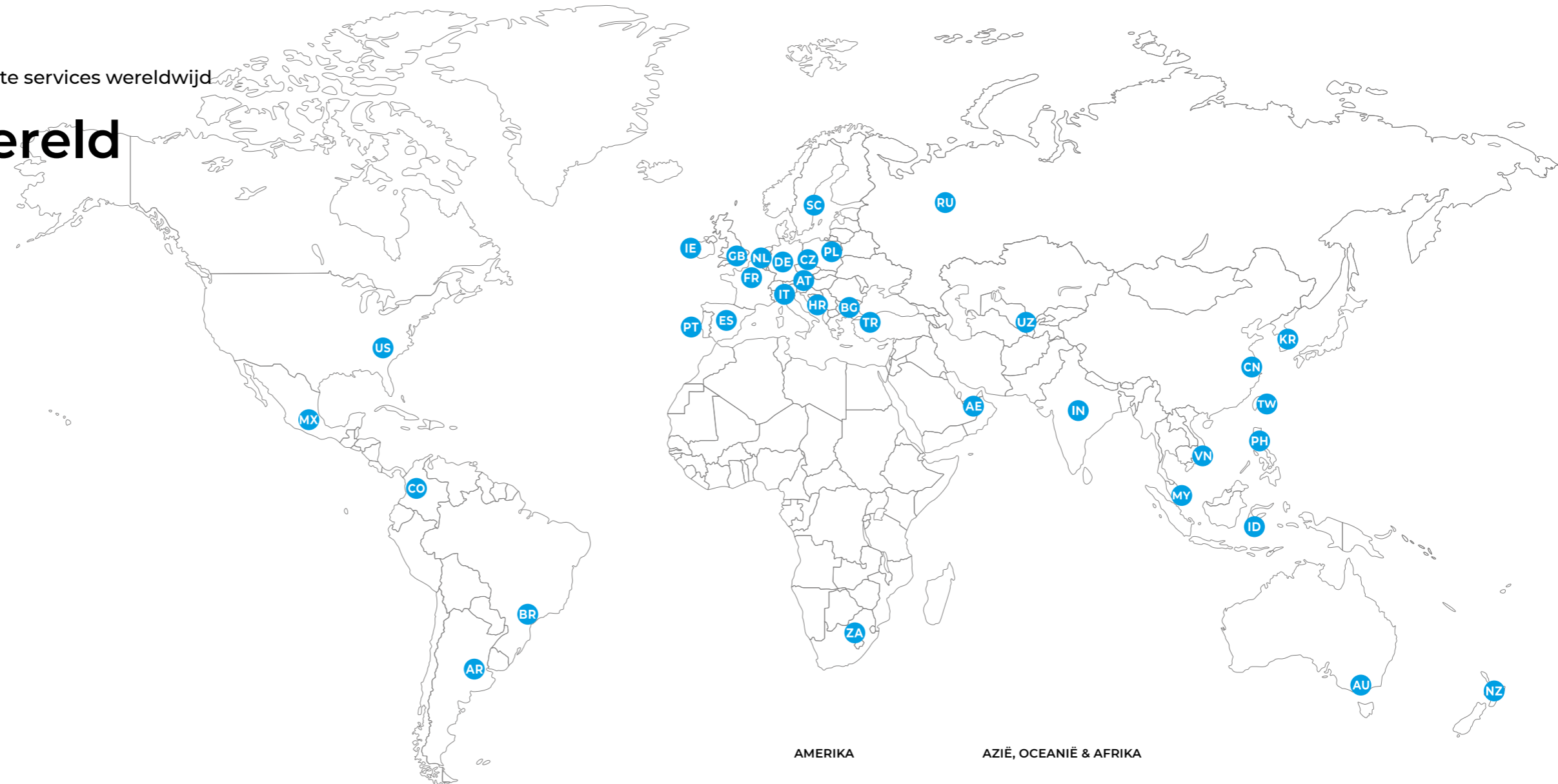
Verbind uw CHEFTOP MIND.Maps™ naar internet en activeren de uitgebreide garantie van Unox LONG.Life4 op onze website unox.com. Tot 4 jaar / 10.000 werkuren, wat het eerst voorkomt, op onderdelen en 2 jaar arbeid\*.

\* 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: +39 049 736 0781

**GB - UNITED KINGDOM**  
**UNOX UK Ltd.**  
E-mail: info.uk@unox.com  
Tel: +44 1252 851 522

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

**NL - NETHERLANDS**  
**UNOX NETHERLANDS B.V.**  
E-mail: info.nl@unox.com  
Tel: +31 70 700 6170

**DE - DEUTSCHLAND**  
**UNOX DEUTSCHLAND GMBH**  
E-mail: info.de@unox.com  
Tel: +49 32 211121581

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

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

**US - U.S.A. & CANADA**  
**UNOX Inc.**  
E-mail: info.usa@unox.com  
Tel: +1 800 489 8669

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

**PH - PHILIPPINES**  
**UNOX PHILIPPINES**  
E-mail: Order.Asia@unox.com  
Tel: +63 9173108084

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

**FR - FRANCE, BELGIUM & LUXEMBOURG**  
**UNOX FRANCE s.a.s.**  
E-mail: info.fr@unox.com  
Tel: +33 4 81 68 19 12

**SC - SCANDINAVIAN COUNTRIES**  
**UNOX SCANDINAVIA AB**  
E-mail: info.se@unox.com  
Tel: +46(0)790 75 63 64

**BG - БЪЛГАРИЯ**  
**UNOX BULGARIA**  
E-mail: info.bg@unox.com  
Tel: +359 2 419 05 00

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

**AE - U.A.E.**  
**UNOX MIDDLE EAST DMCC**  
E-mail: info.uae@unox.com  
Tel: +971 4 554 2146

**ID - INDONESIA**  
**UNOX INDONESIA**  
E-mail: Order.Asia@unox.com  
Tel: +62 81908852999

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

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

**AT - ÖSTERREICH**  
**UNOX ÖSTERREICH GMBH**  
E-mail: info.de@unox.com  
Tel: +43 1206 092 068

**PL - POLSKA**  
**Unox Polska Sp.oz.o.**  
E-mail: info.pl@unox.com  
Tel: + 48 22 104 17 01

**BR - BRASIL**  
**UNOX BRASIL SERVICOS LTDA.**  
E-mail: info.br@unox.com  
Tel: +55 11 98717-8201

**UZ - UZBEKISTAN**  
**UNOX PRO LLC**  
E-mail: info.uz@unox.com  
Tel: +998 90 370 90 10

**KR - 대한민국**  
**UNOX KOREA CO. Ltd.**  
E-mail: info.kr@unox.com  
Tel: +82 2 69410351

**IN - INDIA**  
**UNOX INDIA PRIVATE LIMITED**  
E-mail: info.in@unox.com  
Tel: +971 4 554 2146

**ES - ESPAÑA**  
**UNOX PROFESIONAL ESPAÑA S.L.**  
E-mail: info.es@unox.com  
Tel: +34 932 20 36 52

**RU - РОССИЯ, ПРИБАЛТИКА И СТРАНЫ СНГ**  
**UNOX РОССИЯ**  
E-mail: info.ru@unox.com  
Tel: +7 (499) 702 - 00 - 14

**TR - TÜRKİYE - UNOX TURKEY**  
Profesyonel mutfak ekipmanlari endüstri ve ticaret limited şirketi  
E-mail: info.tr@unox.com  
Tel: +90 530 176 62 03

**MX - MEXICO**  
**UNOX MEXICO, S. DE R.L. DE C.V.**  
E-mail: info.mx@unox.com  
Tel: +52 55 8116-7720

**CN - 中华人民共和国**  
**UNOX TRADING(SHANGHAI) Ltd. CO.**  
E-mail: info.china@unox.com  
Tel: +86 21 56907696

**TW - TAIWAN, HONG KONG & MACAU**  
**UNOX TAIWAN**  
E-mail: info.tw@unox.com  
Tel: +886 928 250 536

**VN - VIETNAM**  
**UNOX INDOCHINA**  
E-mail: info.asia@unox.com  
Tel: +84916560803

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

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

MIND.Maps™ PLUS

MIND.Maps™ PLUS



INVENTIVE SIMPLIFICATION

[unox.com](http://unox.com)



LI1957A1 gedrukt op de 07-2021

Alle gebruikte afbeeldingen zijn alleen voor illustratieve doeleinden.

Alle functies in deze catalogus kunnen worden gewijzigd en kunnen zonder kennisgeving worden bijgewerkt.