



CHEFTOP MIND.Maps™ ONE



Index

CHEFTOP MIND.Maps™ ONE combi-steamers	pagina	4
Hulp bij het koken	pagina	8
Technologies	pagina	12
ONE resistief control panel	pagina	18
CHEFTOP MIND.Maps™ ONE COUNTERTOP	pagina	20
CHEFTOP MIND.Maps™ ONE COMPACT	pagina	26
CHEFTOP MIND.Maps™ ONE BIG	pagina	32
CHEFTOP MIND.Maps™ ONE BIG COMPACT	pagina	38
Verzorging en onderhoud	pagina	44
Technische data	pagina	50
Technische assistentie	pagina	60
Unox Wereld	pagina	62

De essentie van een combi-oven

CHEFTOP MIND.Maps™ ONE is de professionele combi-oven waarmee u op een eenvoudige en intuïtieve manier concrete kookprestaties kunt verkrijgen.

Uw ervaring, gecombineerd met handmatige functies en essentiële technologieën, wordt fundamenteel. Perfect essentieel, eenvoudig effectief.

MIND.Maps™ ONE ovens zijn verkrijgbaar in drie versies, elk ontworpen om te voldoen aan de

specifieke behoeften van de bedrijven waarvoor ze zijn gemaakt:

COUNTERTOP 3, 5, 7 en 10 GN 1/1 trays dienbladen voor restaurants en broodjeszaken in de detailhandel;

COMPACT vanaf 5 GN 2/3 trays voor professionele keukens en winkels met beperkte ruimte voor apparatuur;

BIG met 20 GN 1/1 trolley, voor grote keukens.



CHEFTOP MIND.Maps™ ONE
COMPACT



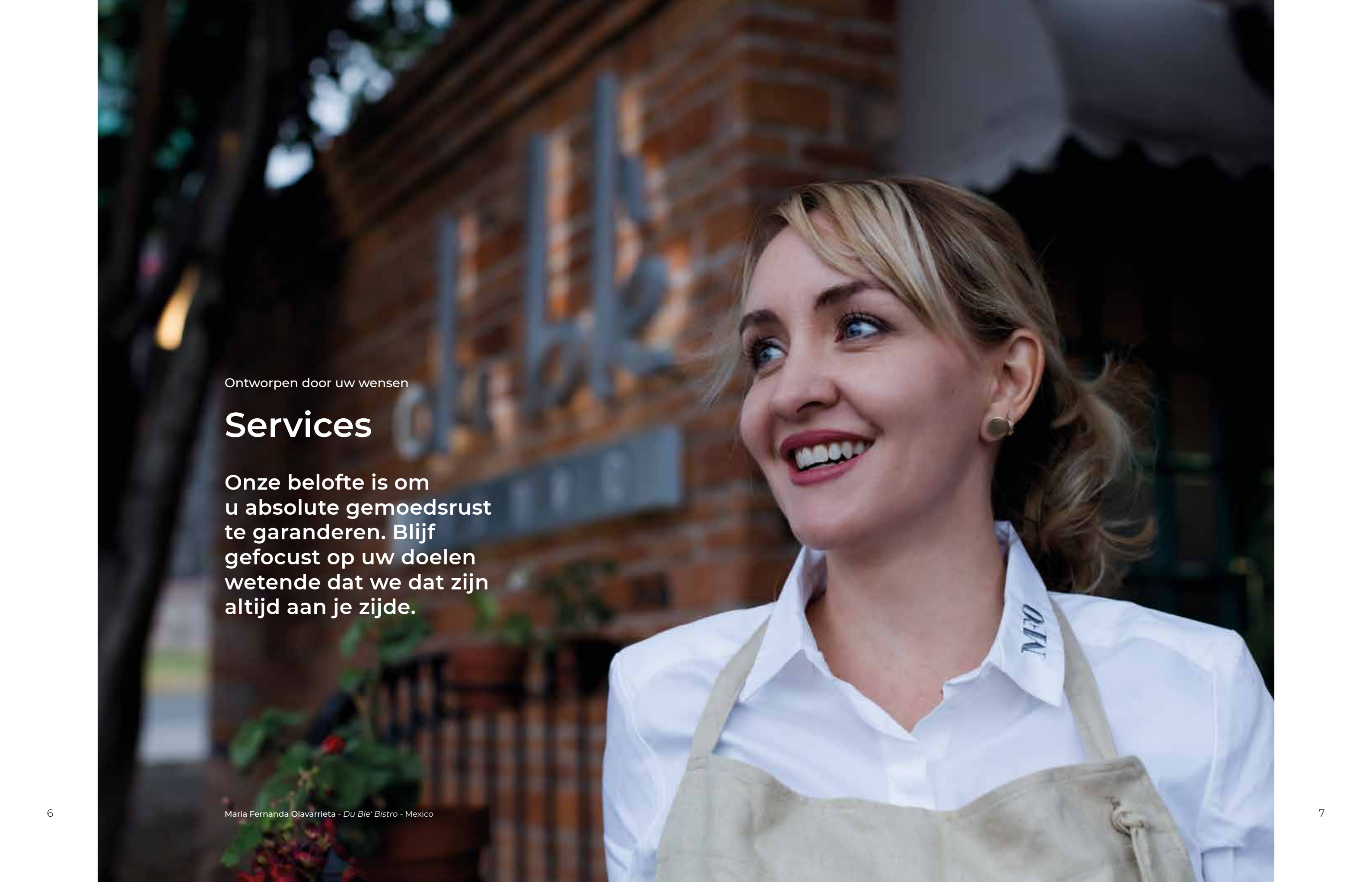
CHEFTOP MIND.Maps™ ONE
COUNTERTOP



CHEFTOP MIND.Maps™ ONE
BIG



CHEFTOP MIND.Maps™ ONE
BIG COMPACT



Ontworpen door uw wensen

Services

Onze belofte is om u absolute gemoedsrust te garanderen. Blijf gefocust op uw doelen wetende dat we dat zijn altijd aan je zijde.

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

02

Kook met ons

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

03

Kiezen

Als u zeker bent van de resultaten die u kunt behalen, neem dan de tijd die u nodig hebt om een keuze te maken op basis van solide zekerheden.



Hulp bij het koken



TOP.Training

Ontdek je oven



Leren, gebruiken, verbeteren.

Top.Training is de gratis trainingsservice van UNOX. Onze koks laten het u zien alles 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** op 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 te suggereren recepten: van de meest traditionele tot de meest innovatieve.

Bel ons **+31 6 27 21 14 10**



Apple Store



Play Store

Technologieën

**Gemakkelijk.
Precieze.
Effectief.**

Unox Intensive Cooking

De meest geavanceerde technologieën garanderen perfect koken, uniformiteit op elke lade en maximum kookintensiteit.

Data Driven Cooking

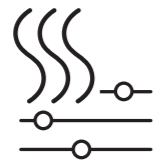
Kunstmatige intelligentie waarmee u om uw ovengebruik te controleren en geeft u suggesties om de ovens te gebruiken op een betere manier.

Anton Bodyashkin - Ugli Restaurant - Russia

Unox Intensive Cooking

Maximum kookintensiteit

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



DRY.Maxi™

Vochtigheid maakt plaats voor smaak. Verwijder effectief vocht uit de kookkamer om uw voorbereidingen te geven perfecte consistentie, kleur en knapperigheid elke keer.



STEAM.Maxi™

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

7 minuten

volle lading **knapperig spek**

10 minuten

volle lading **varkenskoteletten**

26 minuten

volle lading **gestoomde rijst**

28 minuten

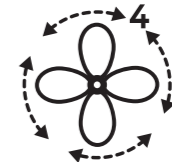
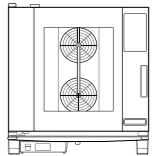
volle lading **gestoomde aardappelen**

41 minuten

volle lading **geroosterde kip**

Focus op uw klanten, vertrouw op de CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS combi oven.

Ontdek de meest intelligente ovens ter wereld op onze website www.unox.com



AIR.Maxi™

Het geleidt, verenigt, transformeert. Het maakt gebruik van meerdere omkeerventilatoren met een hoog debiet om uniforme resultaten en korte kooktijden te leveren. 4 snelheden van de ventilator laten uitvoeren elke vorm van koken.



CLIMALUX™

Totale vochtigheidsregeling. De oven is voorzien van nauwkeurige sensoren om de werkelijke luchtvochtigheid in de kookkamer te meten en automatisch de stoomproductie of -afvoer te activeren om ervoor te zorgen dat de werkelijke luchtvochtigheid altijd overeenkomt met de ingestelde.



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



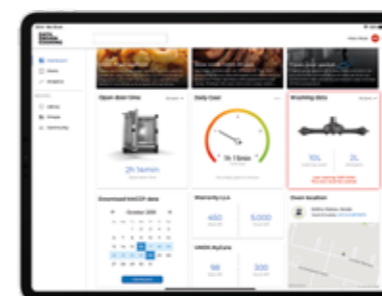
Maken en delen

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!



ONE resistief control panel

Makkelijk en snel

Handmatige instelling, MIND.Maps™ - programmering en maximaal 384 kookprocesgeheugen. Zet, kook, serveer.

ONE control panel functies

State of the art eenvoudig



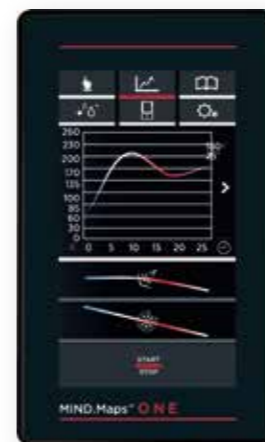
Set

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 waarin u uw kookprogramma's kunt opslaan en organiseren. De oven kan opslaan 384 programma's georganiseerd in 16 verschillende groepen.



MIND.Maps™

Stel geen kookproces in, teken het.
Voeg uw aanraking van schittering toe. Gelijktijdig tekenen de meest uitgebreide bereiding met enkele handgebaren op het display. Ontwerp uw meest complexe kookprocessen met maximale creatieve vrijheid. Stel je voor, de oven wordt uitgevoerd.

CHEFTOP MIND.Maps™ ONE COUNTERTOP

De combi-oven voor Foodservice

CHEFTOP MIND.Maps™ **ONE** COUNTERTOP is het punt van referentie voor elk keuken die solide prestaties nodig heeft, intuïtieve technologieën en gebruiksgemak.

UNOX®

CHEFTOP MIND.Maps™
ONE
11:00
MIND.Maps™ ONE

CHEFTOP

MIND Maps™

Krijg wat je wenst

Geef vorm aan uw kookvaardigheden

CHEFTOP MIND.Maps™ ONE COUNTERTOP is de professionele combi-oven die opvalt door zijn eenvoud. Niets overbodig, niets aan het toeval overgelaten. Kook elk gerecht ervan overtuigd zijn dat je dat altijd zult krijgen het gewenste resultaat.

CHEFTOP MIND.Maps™ ONE COUNTERTOP en zijn accessoires creëren een uniek kookstation dat in staat is om meerdere kookprocessen te koken waarvoor anders meerdere stukken specifieke apparatuur nodig zouden zijn.

Gemakkelijke, traditionele en perfecte maaltijden. Het is jouw ervaring die het verschil maakt; de oven garandeert u het gewenste resultaat. Eenvoud vertaald in betrouwbaarheid en besparingen.

tot **40%**

Minder energie vergeleken met een traditionele grill

tot **80%**

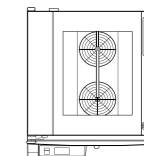
Minder water in vergelijking met koken in kokend water

tot **90%**

Minder olie in vergelijking met een friteuse



Op zoek naar meer prestaties?
Ontdek CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS
op onze website www.unox.com



Kookkwaliteit
Krijg het resultaat
dat u zoekt

Besparingen
Energie, tijd
en ingrediënten

Betrouwbaarheid
Effectieve technologie,
solide prestaties

Oplossingen om uw werkruimte te maximaliseren

Vergroot uw mogelijkheden

Vind alle mogelijke oplossingen voor uw keuken.
Configureer uw CHEFTOP MIND.Maps™ ONE-oven online.
www.unox.com/nl_nl/configurator/



Configurations



Oven + Oven

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



Oven + Neutral cabinet

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

Art. XWEC-0811
Technische details op pagina 56



Oven + Slowtop

Ideale oplossing voor slaggers en broodjeszaken, die intense kookprocessen combineren met zachte, zoals vasthouden en 's nachts koken.

Art. XEVSC-0711-CRM
Technische details op pagina 56



Oven + Oven + Afzuigkap

In de afzuigkap zonder ventilatie, een zelfreinigende filter verwijdert geuren uit de dampen die worden uitgestoten door de schoorsteen van de oven.

Art. XEVH-HCT1
Technische details op pagina 57

Configurations

COUNTERTOP

COUNTERTOP



CHEFTOP MIND.Maps™ ONE COMPACT

De compacte combi oven voor Foodservice

CHEFTOP MIND.Maps™ **ONE**
COMPACT is de compacte
professionele combi-oven
voor degenen die altijd het
bestewillen, zelfs met beperkt
beschikbare ruimte.

Buitengewone compactheid

Geconcentreerd vermogen

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

CHEFTOP MIND.Maps™ ONE COMPACT is de combi-oven waarmee u gemakkelijk kunt koken in de kleinst mogelijke mogelijke ruimte.

Kookveelzijdigheid die zijn hoogtepunt bereikt bij het gebruik van oplossingen met meerdere kamers die vrije veelzijdigheid aan steeds wisselende menu's.

24%

Minder voetafdruk vergeleken naar een niet-compacte oven

40 kg

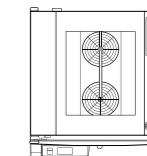
Maximale capaciteit
2 x 2 combinatie *

530 mm

De **smalste** ovens in hun categorie

*Gegevens hebben betrekking op een combinatie van 4 XECC-0523-EIRM-ovens

Op zoek naar meer prestaties?
Ontdek CHEFTOP MIND.Maps™ **PLUS**
op onze website www.unox.com



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

Oplossingen om uw werkruimte te maximaliseren

Compacte combinaties

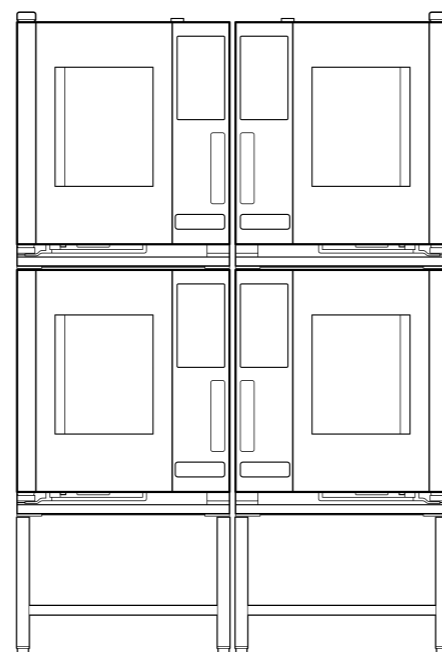
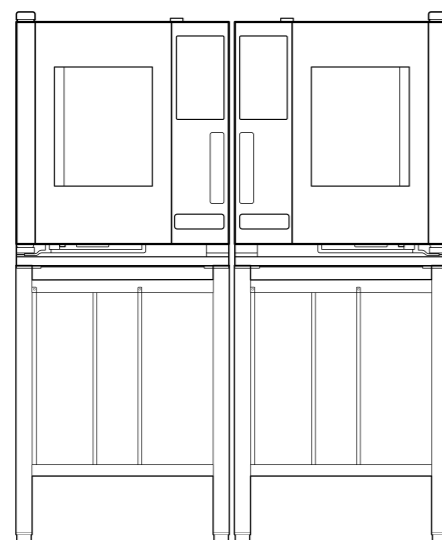
Vind alle mogelijke oplossingen voor je keuken.
Configureer uw CHEFTOP MIND.Maps™ ONE oven online.
www.unox.com/nl_nl/configurator/



De voordelen van 4 kookkamers in de footprint van 2.

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

Configurations



Dezelfde ruimte, dubbele capaciteit.

Ontdek CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS COMPACT GN 1/1 versie op onze website www.unox.com



1 m

Configurations

CHEFTOP MIND.Maps™ ONE BIG

De combi-oven voor grote keukens

CHEFTOP MIND.Maps™ ONE BIG
is de professionele trolleyoven
waarmee u op een eenvoudige en
intuïtieve manier grote hoeveelheden
kookt.



Wat belangrijk voor u is

De essentie van voedselproductie

CHEFTOP MIND.Maps™ **ONE** BIG is de professionele trolleyoven waarmee u op een eenvoudige en intuïtieve manier grote hoeveelheden kookt.

CHEFTOP MIND.Maps™ ONE BIG beschikt over vereenvoudigde technologie ontworpen om uw werk concreet te ondersteunen.

Grillen, bruinen, traditioneel koken en nog veel meer: hoge prestaties die voldoen aan de behoeften van professionals die op zoek zijn naar bruikbaarheid en betrouwbaarheid.

90 kg

Maximale **capaciteit** bij volledige lading

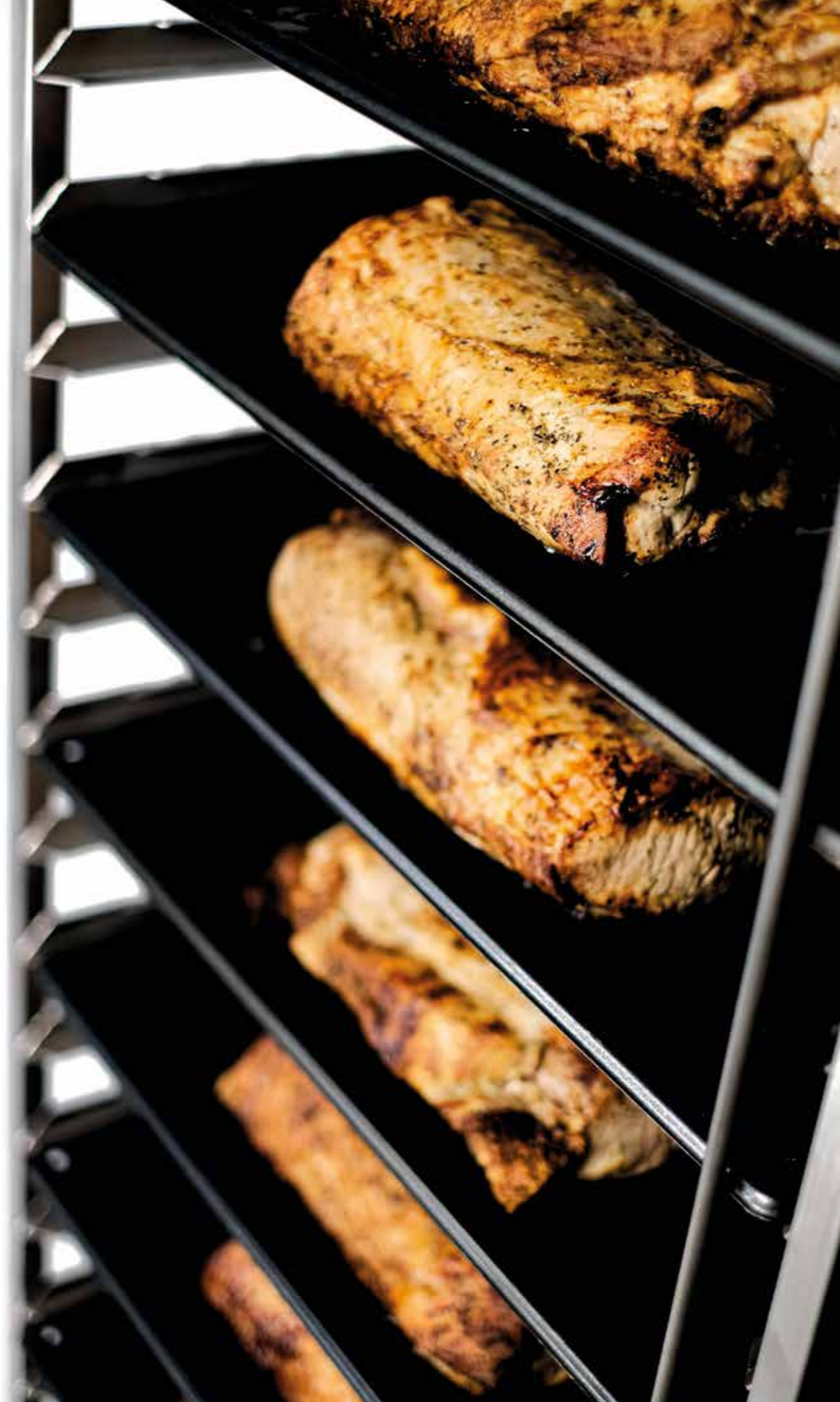
260 °C

Maximale **kooktemperatuur**

6.5 mins

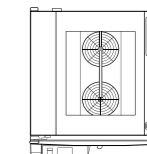
Voorverwarmingstijd van 30 ° tot 260 °C

Gegevens hebben betrekking op het XEVL-2021-EIRS-model



Overschrijd uw limieten.

Ontdek op www.unox.com de onbeperkte prestaties van CHEFTOP MIND.Maps™ **PLUS** BIG, met zijn 6 achteruitversnellingsventilatoren en verticale verwarmingselementen.



Productiviteit
Hoge volumes,
nul stops

Kwaliteit
Ontvang de resultaten
die u zoekt

Betrouwbaarheid
Effectieve technologie,
solide prestaties

Oplossingen die uw investering maximaliseren

Praktisch en snelheid tot uw dienst

CHEFTOP MIND.Maps™ BIG ONE ovens zijn de ideale oplossing voor alle gangbare kooktaken in kookcentra en grote keukens die op zoek zijn naar betrouwbaarheid, zekerheid van resultaten en een snel rendement van de investering.

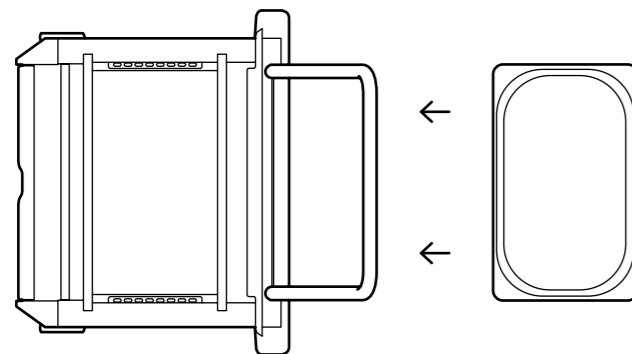
Vind alle mogelijke oplossingen voor uw keuken.
Configureer uw CHEFTOP MIND.Maps™ ONE oven online.
www.unox.com/nl_nl/configurator/



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 42



QUICK.Load

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

Art. XEVTL-2011
Technische details op pagina 57



QUICK.Plate

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

Art. XEVTL-051P
Technische details op pagina 57



HOLDING.Cover

De afdekking houdt de geregenereerde platen op de juiste temperatuur voordat ze worden geserveerd.

Art. XUC030
Technische details op pagina 57

Oplossingen



CHEFTOP MIND.Maps™ ONE BIG COMPACT

Compact van buiten, groot van binnen

CHEFTOP MIND.Maps™ ONE BIG COMPACT professionele trolleyoven is het ideale gereedschap voor grote keukens die eenvoudige technologie nodig hebben, om productiviteit en ruimte te maximaliseren.

Kleine ruimtes, grote producties

De essentie van productie zonder ruimtebeperkingen

CHEFTOP MIND.Maps™ ONE BIG COMPACT is de professionele trolleyoven waarmee u de productiviteit per vierkante meter op een eenvoudige en intuïtieve manier kunt maximaliseren.

CHEFTOP MIND.Maps™ ONE BIG COMPACT concentreert een buitengewone eenvoudige technologie in 650 mm breedte om u maximale prestaties te bieden in een minimale ruimte.

Grillen, bruinen, traditioneel koken en nog veel meer: hoge producties die voldoen aan de professionele behoeften van degenen die de voorkeur geven aan praktisch gebruik en betrouwbaarheid.

90 kg

Volle belasting
maximum capaciteit

260 °C

Maximale kook
temperatuur

6.5 min

Voorverwarmingstijd
van 30 °C tot 260 °C

Beperkte voetafdruk
Maximale productiviteit
op slechts 0,65
vierkante meter

Compatibiliteit
De trolley is compatibel
met de meeste
blast chillers

Betrouwbaarheid
Doeltreffende
technologie, solide
prestaties



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™ ONE oven online.
www.unox.com/nl_nl/configurator/



Oplossingen

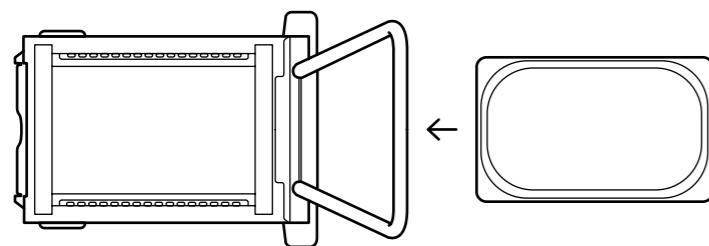


2,8 m



Oplossingen

BIG COMPACT



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 36

QUICK.Load

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

Art. XECTL-2013
Technische details op pagina 57

QUICK.Plate

De 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 57

HOLDING.Cover

De afdekking houdt
de geregenereerde platen
op de juiste temperatuur
voordat ze worden geserveerd.

Art. XUC033
Technische details op pagina 57

BIG COMPACT



Ontdek SENSE.Klean,
de technologie die het verbruik
van water, wasmiddel
en energie vermindert.

Alleen beschikbaar voor
CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS ovens.

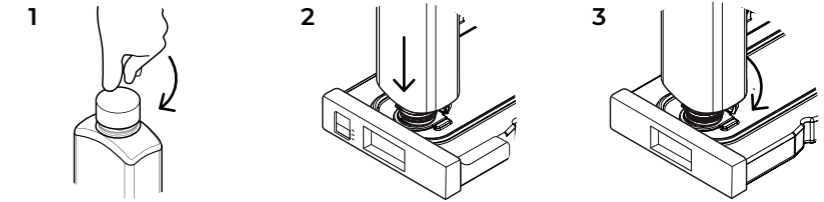
Zorg goed voor je oven

Verzorging en onderhoud

Druk op een knop
en selecteer de wasmodus
die meer geschikt is voor
de werkelijke hoeveelheid
vuil. Terwijl de oven wast,
focus op wat telt
voor je keuken.

UNOX.Pure

DET&Rinse™



Verzorging en onderhoud



PURE-RO

Omgekeerd osmosesysteem dat vermindert de carbonaathardheid van water tot nul, waardoor kalkaanslag in de oven wordt voorkomen.

Art. XHC002
Technische details op pagina 56



PURE

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

Art. XHC003
Technische details op pagina 56



REFILL

Vervangende cartridge voor UNOX.Pure.

Art. XHC004
Technische details op pagina 56



PLUS

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

Art. DB1015
Technische details op pagina 56



ECO

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

Art. DB1018
Technische details op pagina 56



ULTRA

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

Art. DB1050*
Technische details op pagina 56

*Controleer de beschikbaarheid van het product voor uw land.

MIND.Maps™ ONE

Verzorging en onderhoud

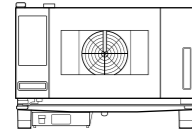
MIND.Maps™ ONE

Ontdek alle ovens en hun gecombineerde accessoires

De essentie van een combi-oven

CHEFTOP MIND.Maps™ ONE

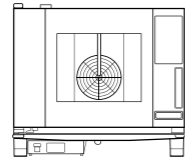
COUNTERTOP



750 x 783 x 538 mm
b x d x h

⚡ XEVC - 0311 - EIRM

capaciteit 3 GN 1/1
afstand pannen 67 mm
frequentie 50/60 Hz
spanning 230 V ~ 1N
400 V ~ 3N
kracht 5 kW
gewicht 54 kg



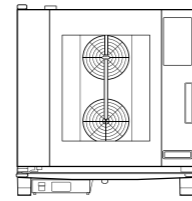
750 x 783 x 675 mm
b x d x h

⚡ XEVC - 0511 - EIRM

capaciteit 5 GN 1/1
afstand pannen 67 mm
frequentie 50/60 Hz
spanning 230 V ~ 1N
400 V ~ 3N
kracht 9,3 kW
gewicht 65 kg

⚡ XEVC - 0511 - EIRM - LP

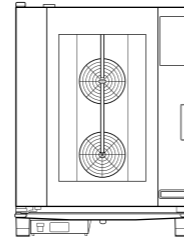
laag vermogen versie
kracht 7 kW



750 x 783 x 843 mm
b x d x h

⚡ XEVC - 0711 - EIRM

capaciteit 7 GN 1/1
afstand pannen 67 mm
frequentie 50/60 Hz
spanning 400 V ~ 3N
kracht 11,7 kW
gewicht 81 kg

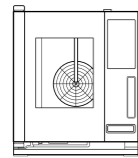


750 x 783 x 1010 mm
b x d x h

⚡ XEVC - 1011 - EIRM

capaciteit 10 GN 1/1
afstand pannen 67 mm
frequentie 50/60 Hz
spanning 400 V ~ 3N
kracht 18,5 kW
gewicht 92 kg

COMPACT

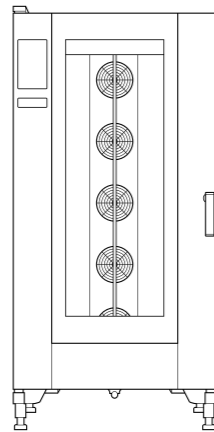


535 x 672 x 649 mm
b x d x h

⚡ XECC - 0523 - EIRM

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 55 kg

BIG

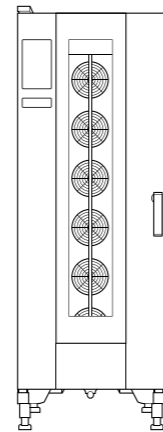


892 x 1018 x 1875 mm
b x d x h

⚡ XEVL - 2011 - EIRS

capaciteit 20 GN 1/1
afstand pannen 67 mm
frequentie 50/60 Hz
spanning 380-415 V
3PH+N+PE
kracht 29,3 kW
gewicht 262 kg

BIG COMPACT



650 x 1002 x 1875 mm
l x p x h

⚡ XECL - 2013 - EIRS

capaciteit 20 GN 1/1
afstand pannen 67 mm
frequentie 50/60 Hz
spanning 380-415V 3N~
kracht 35,5 kW
gewicht 285 kg

Kenmerken

- Standaard
- Optioneel
- Niet beschikbaar

BIG en COMPACT
COUNPERTOP en COMPACT

UNOX INTELLIGENT PERFORMANCE

ADAPTIVE.Cooking™: regelt automatisch de kookparameters om herhaalbare resultaten te garanderen	-	-
CLIMALUX™: totale controle over de luchtvochtigheid in de kookkamer	●	●
SMART.Preheating: stelt automatisch de temperatuur en de duur van de voorverwarming in	-	-
AUTO.Soft: beheert de warmtetoename om het gevoeliger te maken	-	-
SENSE.Klean: schat hoe vuil de oven is en suggereert een geschikte automatische reiniging	-	-

UNOX INTENSIVE COOKING

DRY.Maxi™: haalt snel de luchtvochtigheid uit de kookkamer	●	●
STEAM.Maxi™: produceert verzadigde stoom vanaf 35 °C	●	●
AIR.Maxi™: meerdere ventilatoren met achteruitversnelling en 4 snelheden	●	●
EFFICIENT.Power: ENERGY STAR-gecertificeerde energie-efficiëntie	-	-
PRESSURE.Steam: verhoogt de verzadiging en temperatuur van stoom	-	-

DATA DRIVEN COOKING

Wi-Fi connection	○	○
Ethernet-verbinding	○	○
ddc.unox.com: beheer het ovengebruik in realtime, maak en verzend recepten van uw pc naar uw ovens	●	●
DDC.Stats: analyseer, vergelijk en verbeter de gebruikers- en verbruiksgegevens van uw oven	-	-
DDC.App: monitor alle verbonden ovens in realtime vanaf uw smartphone	●	●
DDC.Coach: analyseert de manier waarop u de oven gebruikt en stelt gepersonaliseerde recepten voor	●	●

HANDMATIG KOKEN

Convectiekoken van 30 °C tot 260 °C	●	●
Convectiekoken van 30 °C tot 300 °C	-	-
Gemengde hetelucht + stoomkoken vanaf 35 °C met STEAM.Maxi™ van 30% tot 90%	●	●
Convectie + luchtvochtigheid koken vanaf 48 °C met STEAM.Maxi™ van 10% tot 20%	●	●
Verzadigde stoombereiding vanaf 48 °C tot 130 °C met STEAM.Maxi™ 100%	●	●
Convectiekoken + geforceerde vochtafzuiging van 30 °C met DRY.Maxi™ van 10% tot 100%	●	●
Koken met kernpen en DELTA T-functie	●	●
Eenpunts kernsonde	●	●
MULTI.Point-kernprobe	-	-
SOUS-VIDE kernprobe	○	○

GEAVANCEERD EN AUTOMATISCH KOKEN

MIND.Maps™: teken de kookprocessen rechtstreeks op het display	●	●
PROGRAMMAS: maximaal 384 programma's die kunnen worden opgeslagen met naam, afbeelding of handgeschreven handtekening	●	●
CHEFUNOX: kies iets om uit de bibliotheek te koken en de oven stelt automatisch alle parameters in	-	-
MULTI.Time: beheert tot 10 kookprocessen tegelijkertijd	-	-
MISE.EN.PLACE: synchroniseert het plaatsen van pannen zodat alle gerechten tegelijkertijd klaar zijn	-	-

AUTOMATISCHE REINIGING

Rotor.KLEAN™: 4 automatische reinigingsprogramma's	●	●
Rotor.KLEAN™: water- en reinigingsmiddelniveau-detector	-	-
Geïntegreerde DET&Rinse™ wasmiddellade	●	●

HULPFUNCTIES

Voorverwarmen tot 300 °C kan door de gebruiker voor elk programma worden ingesteld	-	-
Voorverwarmen tot 260 °C kan door de gebruiker voor elk programma worden ingesteld	●	●
Weergave resterende kooktijd	●	●
Bedrijf kookmodus "HOLD" en continu functionerende "INF"	●	●
Weergave van de nominale waarde van de kookparameters	●	●
Temperatuureenheden in °C of °F	●	●

PRESTATIES EN VEILIGHEID

Protek.SAFE™: automatische ventilatorstop bij het openen van de deur	●	●
Protek.SAFE™: vermogensmodulatie van elektriciteit of gas afhankelijk van de werkelijke behoefte	-	-
Spido.GAS™: hoogwaardige rechte warmtewisselaarbuizen voor symmetrische warmteverdeling	-	-
Spido.GAS™: krachtige branders en symmetrische wisselaars	-	-

TECHNISCHE DETAILS

Kookkamer in roestvrij staal AISI 304 met hoge weerstand en afgeronde randen	-	●
Voorgevormde kookkamer in roestvrij staal AISI 316 L	●	-
Kookkamer met C-vormige rackrails	●	●
Verlichting van de kookkamer door LED-verlichting ingebed in de deur	●	●
9,5" touchscreen capacitief bedieningspaneel	-	-
7" touchscreen resistief bedieningspaneel	●	●
Bedieningspaneel met waterbestendigheidscertificering - IPX5	●	●
Druppelsysteem geïntegreerd in de deur en functioneel, zelfs met geopende deur	●	●
Heavy-duty structuur met het gebruik van innovatieve materialen	●	●
Meervoudig ventilatorsysteem met 4 snelheden en krachtige cirkelvormige weerstand	-	●
6 motoren met meervoudig ventilatorsysteem met achteruitversnelling en rechthoekige weerstand met hoge vermogensintensiteit	-	-
Deurscharnieren van zeer sterk, zelfsmertend technopolymeer	●	●
Deurstoppingsposities 120° - 180°	●	-
Deurstoppingsposities 60° - 120° - 180°	-	●
Omkeerbare deur in gebruik, zelfs na installatie	-	○
Deurdikte 70 mm	●	-
Afneembare interne glazen deur voor eenvoudig schoonmaken	●	●
Tweetraps veiligheidsdeur openen / sluiten	●	○
Nabijheid deurcontactschakelaar	●	●
Zelfdiagnosesysteem om problemen of storingen te detecteren	●	●
Veiligheidstemperatuurschakelaar	●	●

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



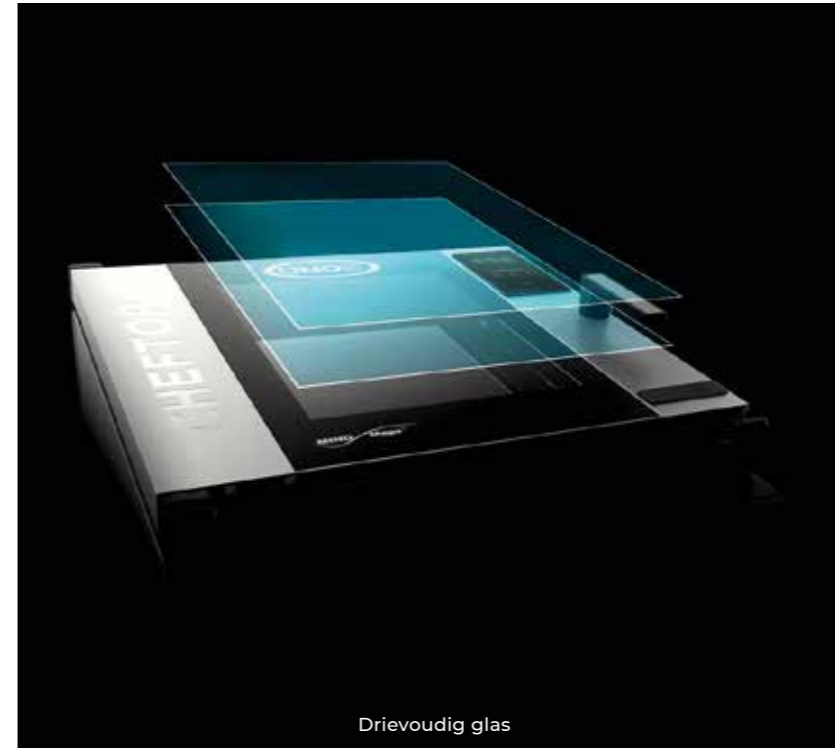
Technische details



Lekbak met condensaat



Geïntegreerde Wi-Fi



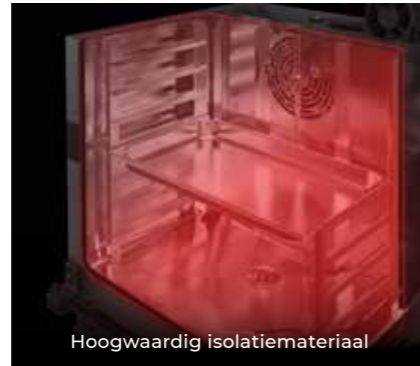
Drievoudig glas



Geïntegreerde DET&Rinse™ reservoir



MULTI.point en SOUS Vide-kernprobe



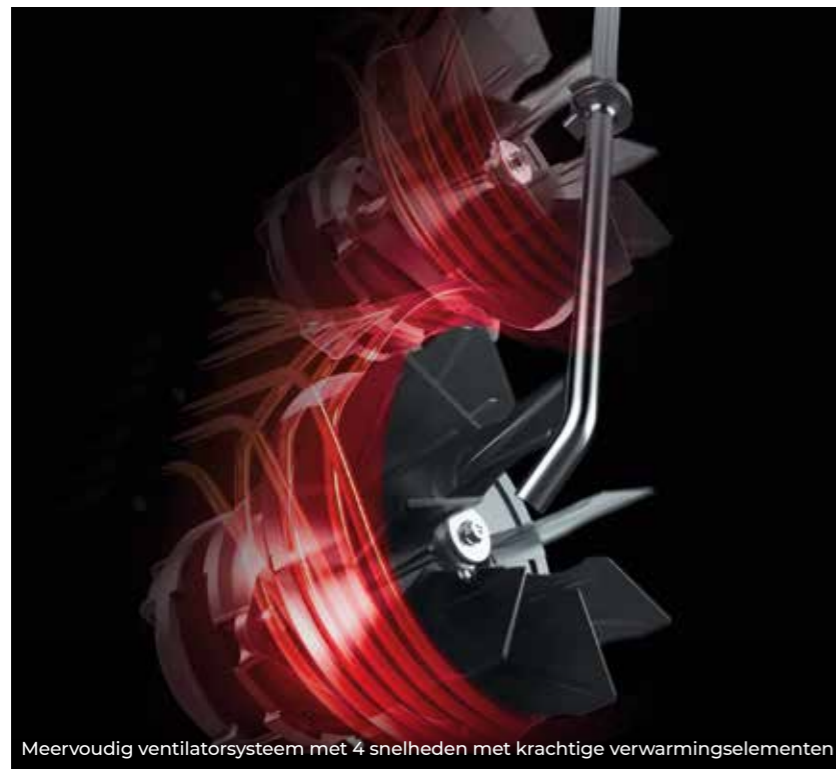
Hoogwaardig isolatiemateriaal



Geïntegreerd LED-licht



Roestvrij stalen AISI 304 kookkamer met geperforeerde anti-tip schalensteun



Meervoudig ventilatorsysteem met 4 snelheden met krachtige verwarmingselementen



USB-poort voor het uploaden/downloaden van gegevens



Dockingpositie deur op 60° / 120° / 180°



Ergonomisch handvat

Technische details



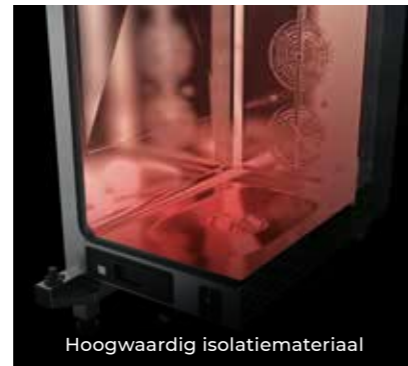
Lekbak met condensaat



Geïntegreerde Wi-Fi



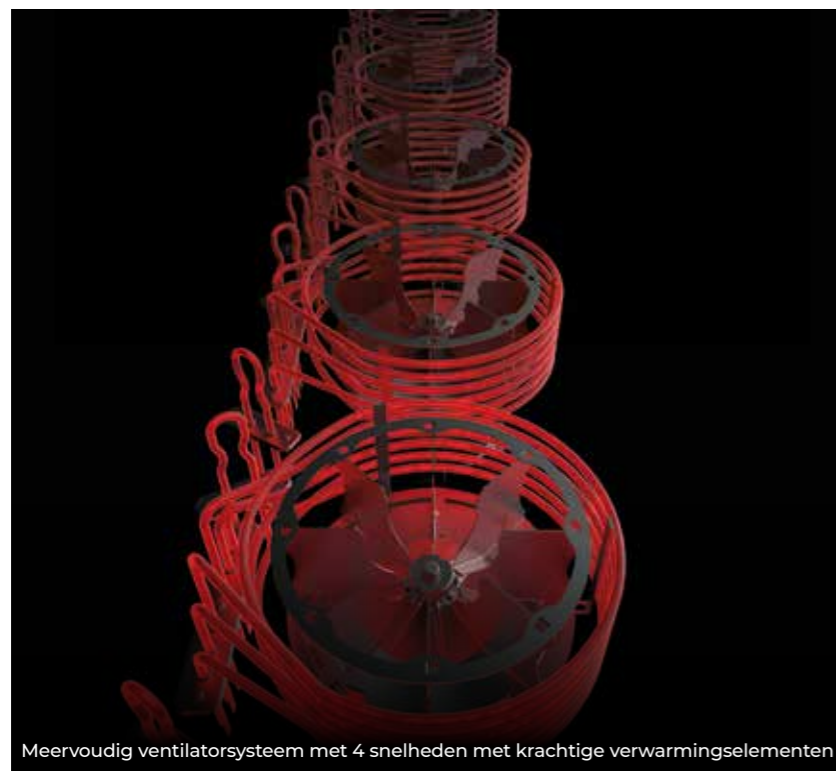
MULTI.point en SOUS Vide-kernprobe



Hoogwaardig isolatiemateriaal



Geïntegreerd LED-licht



Meervoudig ventilatorsysteem met 4 snelheden met krachtige verwarmingselementen



Push-to-close systeem met veiligheidsvergrendeling



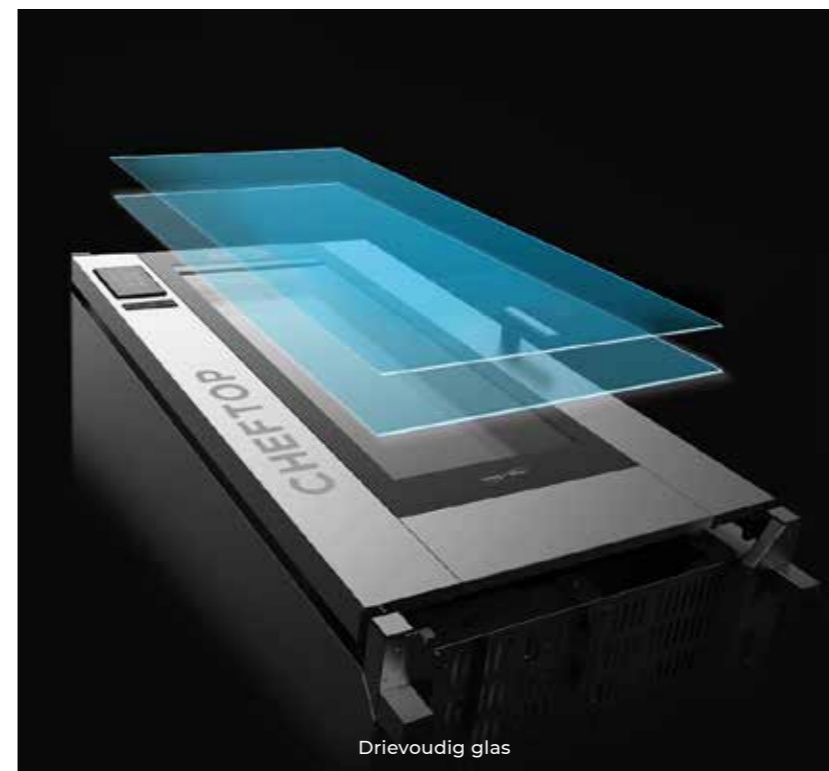
Kookkamer gemaakt van zeer corrosiebestendig AISI 316L staal



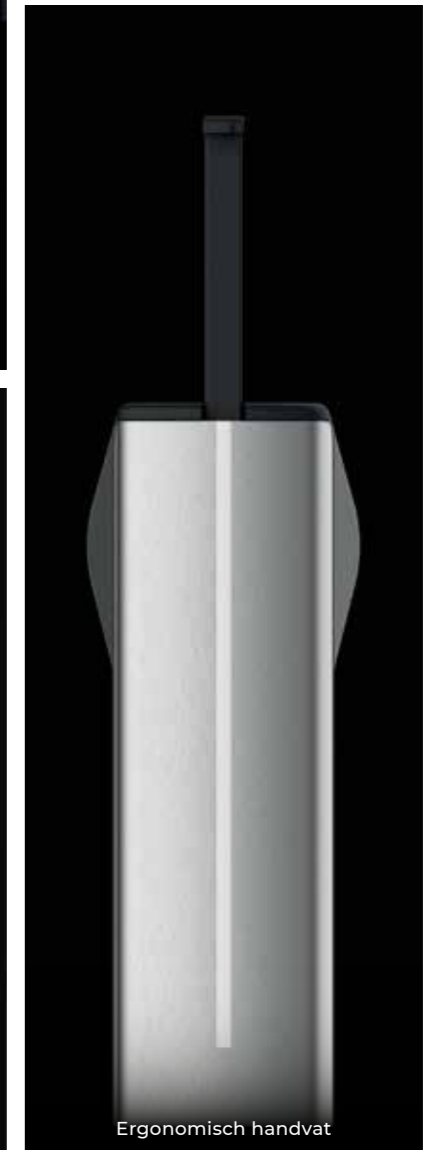
Space-frame chassis gemaakt van 50 mm dikke roestvrij stalen buizen



USB-poort voor het uploaden/downloaden van gegevens



Drievoudig glas



Ergonomisch handvat

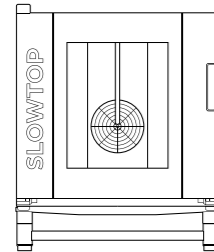
Accessoires

Ontdek alle beschikbare accessoires op onze website

www.unox.com/nl_nl/accessories/



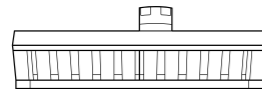
SLOWTOP



SLOWTOP

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

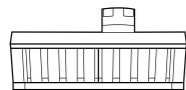
HOODS



KAP MET STOOM CONDENSER

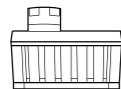
voor GN 1/1 BIG ovens
892 x 1131 x 342 mm - b x d x h
Art. XEAHL-HCFL

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



KAP MET STOOM CONDENSER

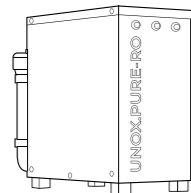
voor GN 1/1 COUNTERTOP ovens
750 x 956 x 240 mm - b x d x h
Art. XEVHC-HC11



KAP MET STOOM CONDENSER

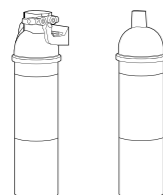
voor GN 2/3 COMPACT ovens
535 x 900 x 240 mm - b x d x h
Art. XEHC-HC23

VERZORGING EN ONDERHOUD



UNOX.PURE-RO

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

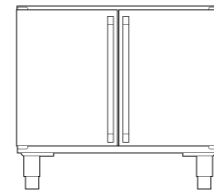


UNOX.PURE

waterbehandeling met harsfilters
Art. XHC003

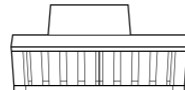
+ VUL DE FILTERPATROON BIJ
Art. XHC004

NEUTRAAL CABINET



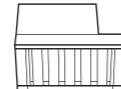
NEUTRAAL CABINET

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



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 GEACTIVEERD KOOLSTOFFILTER

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

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

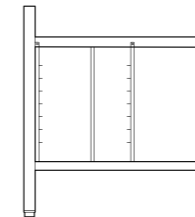


ACCESSOIRES VOOR DE OVENSVERBINDINGEN

Wi-Fi aansluitkit voor COUNTERTOP ovens
Art. XEC002

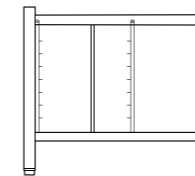
Wi-Fi aansluitkit voor BIG ovens
Art. XEC016

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

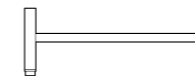
voor GN 1/1 COUNTERTOP ovens
732 x 546 x 752 mm - b x d x h
Art.: XWVRC-0711-H

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

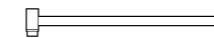


LAGE STAND

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

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

PLAATSING VAN DE VLOER

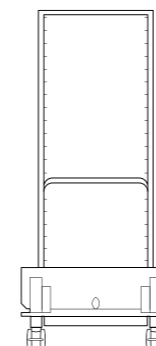


*Verplicht voor plaatsing van de oven op de vloer

PLAATSING VAN DE VLOER

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

QUICK.LOAD & QUICK.PLATE



QUICK.LOAD

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

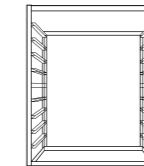
voor 20 GN 1/1 BIG COMPACT ovens
520 x 668 x 1745 mm - b x d x h
Art. XECTL-2013

QUICK.PLATE

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

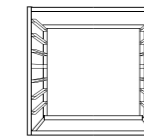
voor 20 GN 1/1 BIG COMPACT ovens - 51 platen
520 x 668 x 1711 mm - b x d x h
Art. XECTL-051P

MANDEN EN TROLLEYS



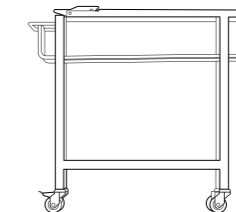
MANDEN

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



MANDEN

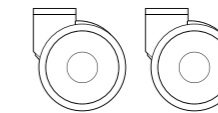
voor 7 GN 1/1 COUNTERTOP ovens
568 x 361 x 546 mm - b x d x h
Art. XWVBC-0611



TROLLEY

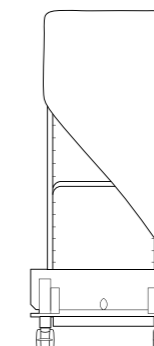
voor manden GN 1/1
605 x 700 x 923 mm - b x d x h
Art. XWVYC-0011

WIELEN KIT



WIELEN KIT

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

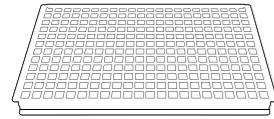


HOLDING.COVER

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

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

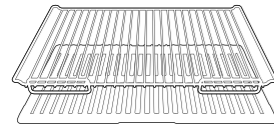
COOKING ESSENTIALS



GRILL

Non-stick aluminium pan voor het grillen - voorverwarmen van de bak is niet nodig

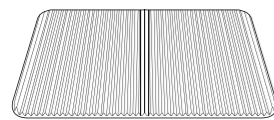
GN 1/1 h 37 mm
Art. TG885
GN 2/3 h 37 mm
Art. TG720



SUPER.GRILL

Geribbelde non-stick aluminium pan voor het grillen, inclusief GRP970 - met snellaadsysteem, om snel volledige ladingen in te voegen

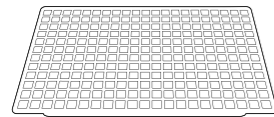
GN 1/1 h 40 mm
Art. TG970



FAKIRO.GRILL

Non-stick aluminium pan met twee oppervlakken - plat en geribbeld - voor verschillende bereidingen

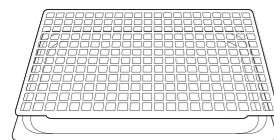
GN 1/1 h 12 mm
Art. TG870
GN 2/3 h 12 mm
Art. TG770



BACON.GRID

Geperforeerde roestvrijstalen pan

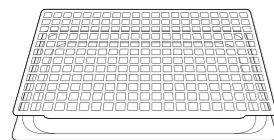
GN 1/1 h 13,5 mm
Art. TG944



BACON.20

Roestvrij stalen pan met vetopvangsysteem

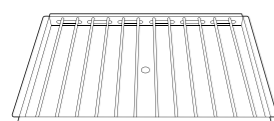
GN 1/1 h 21 mm
Art. TG840



BACON.40

Roestvrij stalen pan met vetopvangsysteem

GN 1/1 h 41 mm
Art. TG945



POLLO.GRILL

Roestvrijstalen bak voor het braden van vlees en vis met vetopvangsysteem en centrale afvoer

GN 1/1 h 27 mm
Art. GRP840



STEEL.20

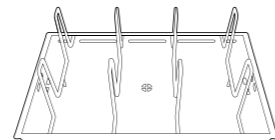
Roestvrij stalen pan

GN 1/1 h 20 mm
Art. TG805
STEEL.40
GN 1/1 h 40 mm
Art. TG815

GN 2/3 h 40 mm
Art. TG705

STEEL.65

GN 1/1 h 65 mm
Art. TG825



POLLO.BLACK

Non-stick roestvrijstalen bak met verticale steunen voor 8 of 4 hele kippen - met vetopvangsysteem en centrale afvoer

GN 1/1 h 167 mm
Art. GRP825
GN 2/3 h 140 mm
Art. GRP715



BLACK.20

Non-stick roestvrijstalen pan

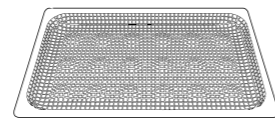
GN 1/1 h 20 mm
Art. TG895



BLACK.40

Non-stick roestvrijstalen pan

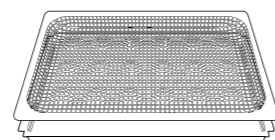
GN 1/1 h 40 mm
Art. TG900



BLACK.FRY

Geperforeerde roestvrijstalen pan om te frituren

GN 1/1 h 40 mm
Art. GRP816

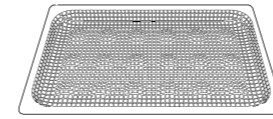


CLEAN.FRY

Geperforeerde non-stick roestvrijstalen pan om te frituren - met vetopvangsysteem

GN 1/1 h 51,5 mm
Art. GRP820

BAKING ESSENTIALS



POTATO.FRY

Geperforeerde roestvrijstalen pan voor frites

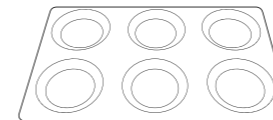
GN 1/1 h 40 mm
Art. GRP817
GN 2/3 h 30 mm
Art. GRP711



PAN.FRY

Non-stick roestvrijstalen pan om te frituren

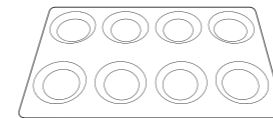
GN 1/1 h 20 mm
Art. TG905
GN 2/3 h 20 mm
Art. TG735



EGGS 6 x 2

Non-stick aluminium bakje voor het bakken van maximaal 12 eieren

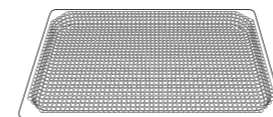
GN 1/1 h 27 mm
Art. TG935



EGGS 8 x 1

Non-stick aluminium bakje voor het bakken van maximaal 8 eieren

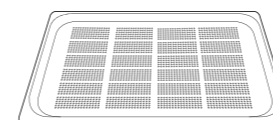
GN 1/1 h 27 mm
Art. TG936
GN 2/3 h 27 mm
Art. TG937



STEAM

Geperforeerde roestvrijstalen pan om te stomen

GN 1/1 h 40 mm
Art. GRP815
GN 2/3 h 30 mm
Art. GRP710



FORO.STEEL20

Roestvrij stalen pan

GN 1/1 h 20 mm
Art. TG810

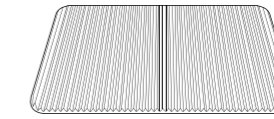
FORO.STEEL 40

GN 1/1 h 40 mm
Art. TG820

GN 2/3 h 40 mm
Art. TG710

FORO.STEEL 65

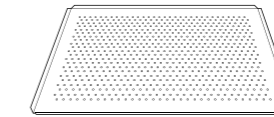
GN 1/1 h 65 mm
Art. TG830



FAKIRO™

Non-stick aluminium pan met twee oppervlakken - plat en geribbeld - voor verschillende producten

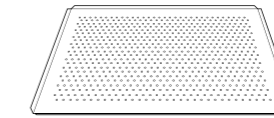
GN 1/1 h 12 mm
Art. TG875
GN 2/3 h 37 mm
Art. TG715



FORO.BLACK

Geperforeerde non-stick aluminium pan

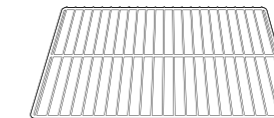
GN 1/1 h 15 mm
Art. TG890
GN 2/3 h 15 mm
Art. TG730



FORO.SILICO

Geperforeerde siliconen gecoate aluminium pan voor bakkerij - en banketproducten

GN 1/1 h 12 mm
Art. TG975



CHROMO.GRID

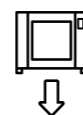
Roestvrij stalen rooster

GN 1/1 h 8,5 mm
Art. GRP806
GN 2/3 h 8,5 mm
Art. GRP705

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™ ONE 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

Stop niet met je keuken



De snelste on-site service

Wanneer u verbonden bent met internet, communiceert uw oven rechtstreeks met ons serviceteam, zodat we kunnen ingrijpen zodra 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

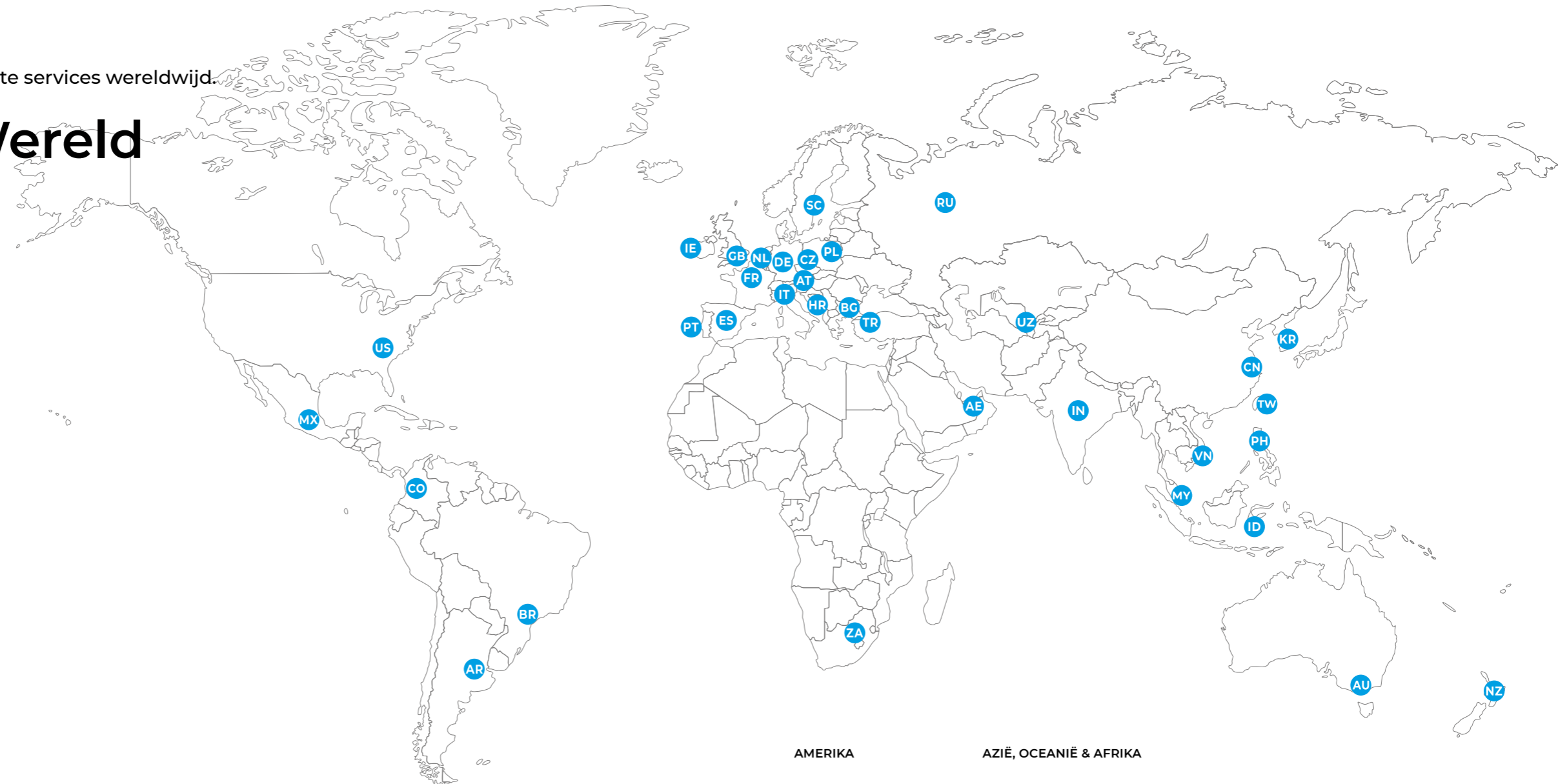
Verbind uw CHEFTOP MIND.Maps™ ONE naar internet en activeren de uitgebreide garantie van UNOX LONG.Life4 op onze website unox.com. Tot 4 jaar / 10.000 werkuren, wat het eerst voorkomt, op onderdelen en 2 jaar arbeid. *

*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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

AMERIKA

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

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

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

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

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

AZIË, OCEANIË & AFRIKA

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

MIND.Maps™ ONE

MIND.Maps™ ONE



INVENTIVE SIMPLIFICATION

unox.com



LI1959A1 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.