



# CHEFTOP MIND.Maps™ ONE



# Table des matières

Gamme fours CHEFTOP MIND.Maps™ ONE	page	<b>4</b>
Accompagnement à la cuisson	page	<b>8</b>
Technologies	page	<b>12</b>
Panneau de commande résistif ONE	page	<b>18</b>
CHEFTOP MIND.Maps™ ONE COUNTERTOP	page	<b>20</b>
CHEFTOP MIND.Maps™ ONE COMPACT	page	<b>26</b>
CHEFTOP MIND.Maps™ ONE BIG	page	<b>32</b>
CHEFTOP MIND.Maps™ ONE BIG COMPACT	page	<b>38</b>
Soin et Entretien	page	<b>44</b>
Données techniques	page	<b>50</b>
Assistance Technique	page	<b>60</b>
Unox dans le monde	page	<b>62</b>

CHEFTOP MIND.Maps™ ONE

# L'essence même du four mixte

CHEFTOP MIND.Maps™ ONE est le four mixte professionnel qui vous permet d'obtenir des performances de cuisson concrètes de façon simple et intuitive. Votre expérience, jointe à des fonctions manuelles et à des technologies essentielles, devient fondamentale. Parfaitement essentielle, simplement efficace.

Les fours MIND.Maps™ ONE sont disponibles en quatre versions pour répondre aux besoins spécifiques de chaque entreprise :

**COUNTERTOP** : 3, 5, 7 et 10 niveaux GN 1/1 pour les restaurants et les boucheries;

**COMPACT** : 5 niveaux GN 2/3 pour les cuisines professionnelles avec petits espaces et petits magasins;

**BIG** : 20 niveaux GN 1/1 avec chariot pour les grandes cuisines, les hôtels et les salles de banquet ;

**BIG COMPACT** : 20 niveaux GN 1/1 avec chariot pour les grandes cuisines, les hôtels et les salles de banquet ;



CHEFTOP MIND.Maps™ ONE  
COMPACT



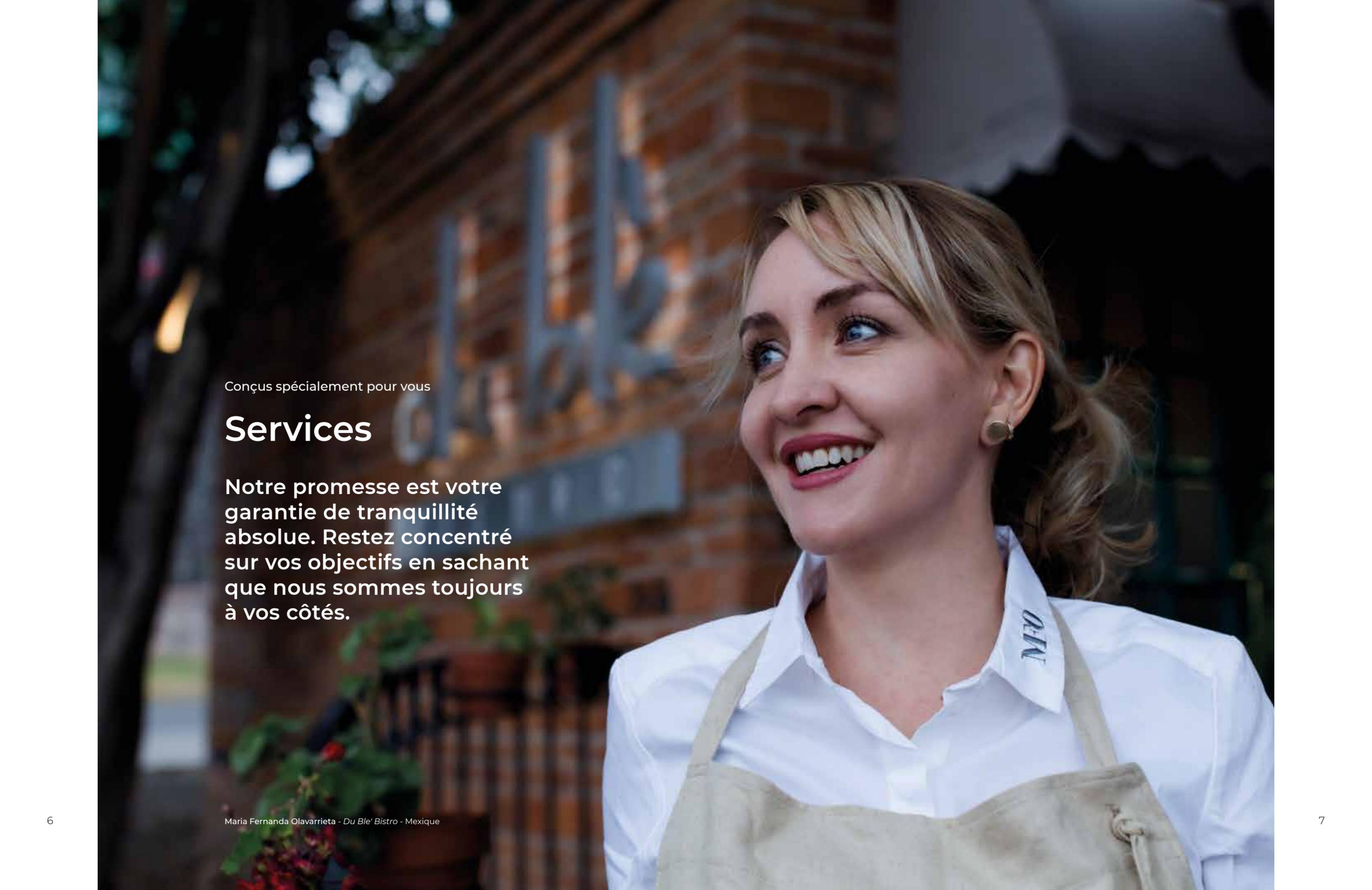
CHEFTOP MIND.Maps™ ONE  
COUNTERTOP



CHEFTOP MIND.Maps™ ONE  
BIG



CHEFTOP MIND.Maps™ ONE  
BIG COMPACT



Conçus spécialement pour vous

## Services

Notre promesse est votre garantie de tranquillité absolue. Restez concentré sur vos objectifs en sachant que nous sommes toujours à vos côtés.

# Testez le four gratuitement

## 01

### Réservez

Choisissez quand et où tester le four Unox. Appelez notre service clientèle et prenez rendez-vous à votre convenance.

Fixez un rendez-vous, appelez-nous ou réservez en ligne sur [unox.com](http://unox.com)

## 02

### Cuisinons ensemble

Dans votre cuisine, avec vos ingrédients et vos recettes propres : un chef de cuisine Unox vous présentera tous les avantages des technologies du four.

## 03

### Faites votre choix

Avec la certitude des résultats que vous pouvez obtenir, prenez le temps nécessaire pour faire le bon choix en fonction de vos besoins.



# Accompagnement à la cuisson

TOP.Training

## Connaissez votre four



Apprenez, utilisez, améliorez

TOP.Training est le service de formation gratuit Unox. Nos chefs vont vous montrer tout ce dont vous avez besoin pour tirer le meilleur de votre nouveau four, des fonctions le plus basiques aux technologies les plus avancées.

Téléchargez l'application **Top.Training** sur Google Play ou App Store

Data Driven Cooking Community

## Inspirez-vous et laissez-vous guider



Un monde de recettes pour vos fours

Laissez-vous inspirer par le livre de recettes DDC.App : téléchargez les recettes préparées par les chefs de cuisine Unox et par les utilisateurs de la communauté. Participez activement à la communauté et partagez votre recette !

Téléchargez **DDC.App** sur Google Play ou App Store

CHEF.Line

## Vous appelez, Unox répond



24 heures sur 24, 7 jours sur 7

L'équipe des chefs de cuisine Unox est toujours à votre disposition pour vous donner des conseils pratiques sur les programmes de cuisson et vous proposer de nombreuses et nouvelles recettes : des plus traditionnelles aux plus innovantes.

Appelez le **+33 4 78 17 35 39**



Apple Store



Play Store

Technologies

**Simples.  
Précises.  
Efficaces.**

Unox Intensive Cooking

**Un ensemble de technologies développées pour garantir une cuisson parfaite, uniformité sur chaque plaque et intensité de cuisson maximale.**

Data Driven Cooking

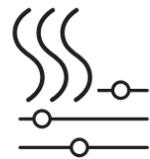
**Une intelligence artificielle qui permet de suivre l'activité du four et donne des conseils utiles pour vous aider à l'utiliser au mieux.**

Anton Bodyashkin - Ugli Restaurant - Russie

Unox Intensive Cooking

# Intensité de cuisson maximale

Cuisson parfaite, uniformité sur chaque plaque, vapeur saturée et dense, extraction complète de l'humidité, flux d'air doux ou intenses.



**DRY.Maxi™**

L'humidité cède la place à la saveur. Il élimine efficacement l'humidité de la chambre de cuisson pour donner à vos préparations une consistance, une couleur et un croquant parfaits à chaque fois.



**STEAM.Maxi™**

Tout le pouvoir de la vapeur. Il génère de la vapeur saturée de 35 °C et offre des performances de cuisson élevées combinées à des économies d'eau et d'énergie.

**7 minutes**  
pleine charge **bacon croquant**

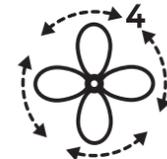
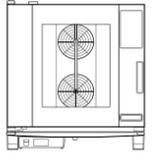
**10 minutes**  
pleine charge **côtelettes grillées**

**26 minutes**  
pleine charge **riz à la vapeur**

**28 minutes**  
pleine charge **pommes de terre à la vapeur**

**41 minutes**  
pleine charge **poulets rôtis**

Concentrez votre attention sur vos clients, faites confiance au four intelligent CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS. Découvrez les fours les plus intelligents du monde sur notre site internet [unox.com](http://unox.com)



**AIR.Maxi™**

Il conduit, lie, transforme. Plusieurs ventilateurs avec inversion du sens de rotation et 4 vitesses qui garantissent un résultat uniforme sur chaque plaque à chaque cuisson.



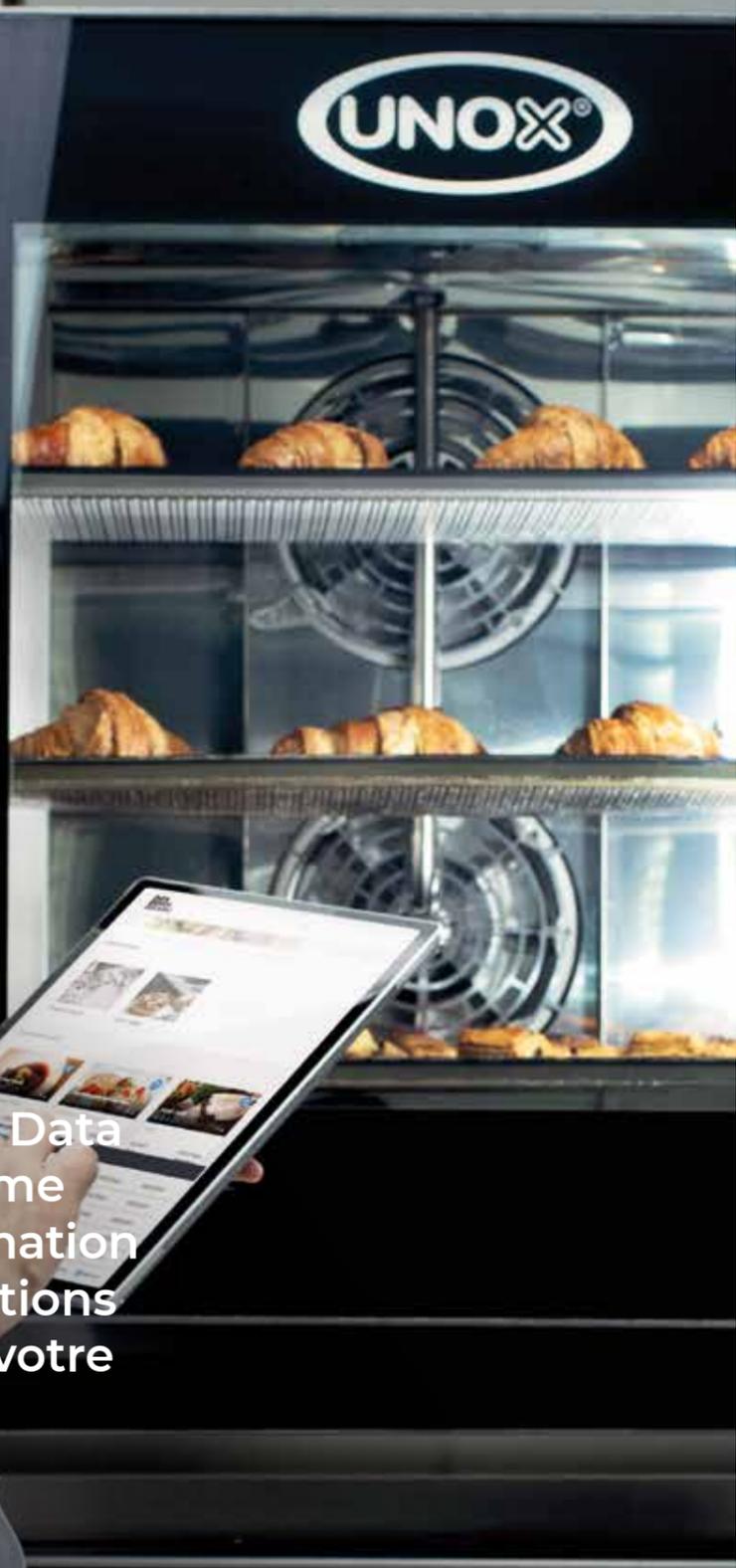
**CLIMALUX™**

Contrôle de l'humidité total. Le four dispose de capteurs précis pour mesurer l'humidité réelle à l'intérieur de la chambre de cuisson et active automatiquement la production ou l'extraction de vapeur pour s'assurer que l'humidité réelle corresponde toujours à celle demandée.

Data Driven Cooking

**Créez.  
Analysez.  
Améliorez.**

L'Intelligence Artificielle Data Driven Cooking transforme les données de consommation de votre four en informations utiles afin d'augmenter votre profit quotidien.



Les données seront toujours accessibles par smartphone ou ordinateur

## Un écosystème à découvrir



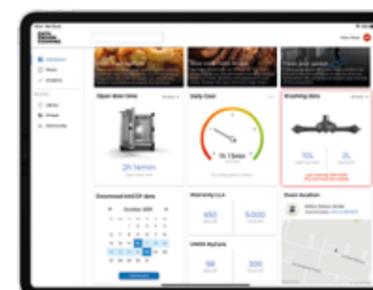
### Créez et partagez

**Vos recettes dans tous vos fours.**  
Créez votre livre de recettes et synchronisez-le avec tous vos fours en un seul clic, afin que toutes vos cuisines ou points de vente soient toujours à jour. Vous avez la possibilité de le créer directement depuis votre four ou depuis votre ordinateur.



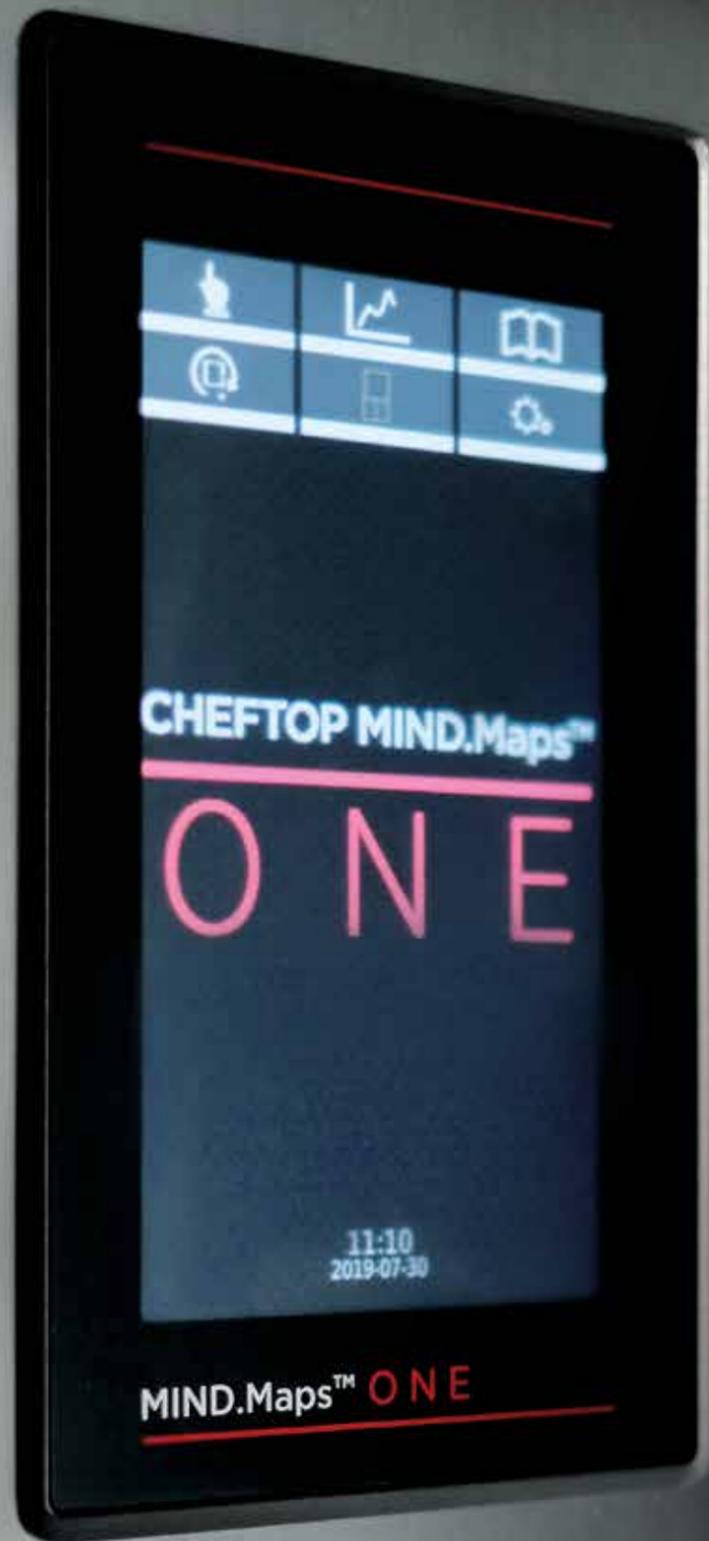
### Comprenez

**Vérifiez et améliorez vos performances.**  
Avec DDC.Stats vous avez toujours le contrôle sur la consommation d'énergie, d'eau et de détergent ainsi que sur les temps de cuisson et sur les minutes d'ouverture de la porte. Comparez les performances des fours de votre réseau, détectez les anomalies et obtenez des informations utiles pour améliorer l'utilisation de vos fours.



### Assistance à 360°

**Laissez que DDC.Coach vous forme.**  
DDC.Coach est un assistant digital qui vous donne des conseils en fonction de l'utilisation réelle de vos fours et vous permet de profiter de tous leurs potentialités. Utilisez vos fours au mieux et maximisez le retour sur votre investissement !



Panneau de commande résistif ONE

## Simple et direct

Programmation manuelle et programmation avec MIND.Maps™; possibilité de mémoriser jusqu'à 380 programmes. Réglez, cuisez et sortez du four.

Fonctionnalité panneau ONE

## De la simplicité à l'état pur



### Réglage

**Facile, précis et rapide.**  
Définissez n'importe quel processus de cuisson de manière rapide et intuitive. Tous les paramètres dont vous avez besoin sur un seul écran. Jusqu'à 9 étapes de cuisson. Créativité sans limites.



### Programmes

**Possibilité de mémoriser 384 programmes.**  
Toutes vos recettes sont uniques et reproductibles grâce à la bibliothèque personnelle qui vous permet de stocker et d'organiser vos programmes de cuisson. Il est possible de mémoriser plus de 384 programmes et de les organiser en 16 groupes différents.



### MIND.Maps™

**Ne définissez pas un processus de cuisson, dessinez-le.**  
Ajoutez votre touche de brillance. Dessinez même la cuisson la plus élaborée avec quelques gestes de la main sur l'affichage. Concevez vos procédés de cuisson les plus complexes avec une liberté de création maximale. Vous imaginez, le four exécute.



Obtenez ce que vous désirez

# Concrétisez votre expérience

CHEFTOP MIND.Maps™ ONE COUNTERTOP est le four professionnel qui se démarque pour sa simplicité. Rien n'est superflu, rien n'est laissé au hasard. Il cuit tout type de plat avec la tranquillité d'obtenir le résultat souhaité.

Combiné à ses accessoires, votre CHEFTOP MIND.Maps™ ONE devient un outil de cuisson puissant qui remplace plusieurs pièces d'équipement traditionnel dans votre cuisine.

Des cuissons simples, traditionnelles et parfaites. C'est votre expérience qui fait la différence; le four vous garantit le résultat que vous souhaitez. La simplicité se traduit en fiabilité et économie.

**jusqu'à 40%**

**Moins d'énergie** par rapport à un grill traditionnel

**jusqu'à 80%**

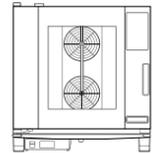
**Moins d'eau** par rapport à des cuissons dans l'eau bouillante

**jusqu'à 90%**

**Moins d'huile** par rapport à une friteuse



Cherchez-vous des performance meilleures ?  
Découvrez CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS  
sur notre site [www.unox.com](http://www.unox.com)



**Qualité de cuisson**  
Obtenez  
le résultat souhaité

**Économie**  
Énergie, temps  
et ingrédients

**Fiabilité**  
Technologies simples,  
performances concrètes

Solutions qui maximisent votre investissement

# Multipliez vos possibilités

Trouvez la solution parfaite pour votre cuisine.  
**Configurez** votre four CHEFTOP MIND.Maps™ ONE en ligne.



Configurations



## Four + Four

La solution avec deux unités superposées est idéale pour une polyvalence, une flexibilité et des économies d'énergie maximales.



## Four + Placard neutre

Solution conseillée pour optimiser l'espace dans votre cuisine et avoir toujours tout en ordre.

Réf. XWEC-0811  
Détails techniques à la page 56



## Four + Slowtop

Solution idéale pour les boucheries et les charcuteries qui nécessitent cuissons au four, maintien et cuisson de nuit.

Réf. XEVSC-0711-CRM  
Détails techniques à la page 56



## Four + Four + Hottes

La hotte Ventless est équipée d'un filtre autonettoyant qui élimine les odeurs des fumées expulsées par la cheminée.

Réf. XEVH-HCT1  
Détails techniques à la page 56

Configurations

COUNTERTOP

COUNTERTOP



CHEFTOP MIND.Maps™ ONE COMPACT

## Four combiné compact pour la Restauration

CHEFTOP MIND.Maps™ **ONE COMPACT** est la solution idéale pour les cuisines professionnelles qui demandent une simplicité maximale et un encombrement minimal.

Extraordinairement compact

# Un concentré de puissance

CHEFTOP MIND.Maps™ **ONE COMPACT** est le four professionnel compact pour ceux qui souhaitent le maximum, même quand les espaces disponibles sont réduits.

CHEFTOP MIND.Maps™ ONE COMPACT est le four mixte qui permet de réaliser facilement tout type de cuisson, avec un encombrement minimal.

Une cuisson polyvalente qui atteint son expression maximale dans les solutions avec plusieurs fours qui donnent de l'espace à des menus en constante évolution.

## 24%

Volume de la chambre inférieur par rapport à un four non-compact

## 40 kg

Capacité maximale combinaison 2x2\*

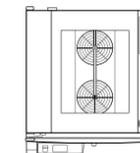
## 530 mm

Largeur frontale la **plus compacte** dans cette catégorie

\*Les données se réfèrent à une combinaison de 4 fours XECC-0523-E1RM



Cherchez-vous des performances meilleures ?  
Découvrez CHEFTOP MIND.Maps™ **PLUS**  
sur notre site [www.unox.com](http://www.unox.com)



## Espaces étroits

Exploitez pleinement les espaces verticaux

## Flexibilité

Superposez deux unités pour activer des cuissons différentes en même temps

## Économie

Une chambre de cuisson plus petite nécessite moins d'énergie

Solutions qui maximisent votre investissement

# Combinaisons compactes

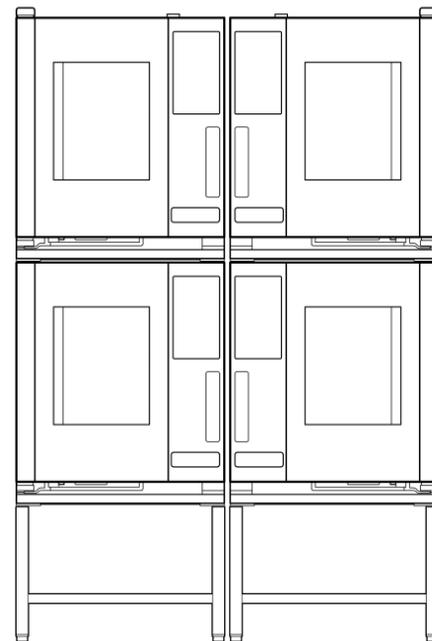
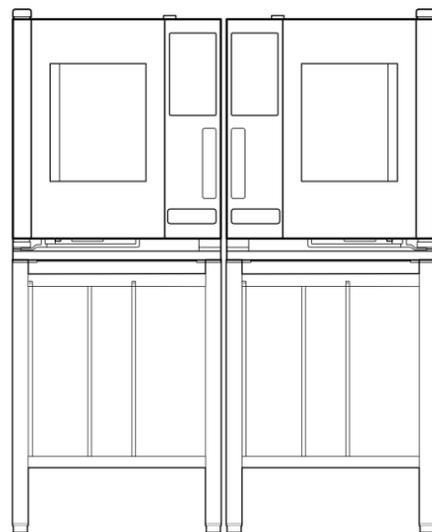
## L'avantage de 4 chambres de cuisson, dans l'espace de 2.

Un restaurant est fait de rythmes variables; allumez uniquement le four dont vous avez besoin, en réduisant la consommation d'énergie.

Trouvez la solution parfaite pour votre cuisine.  
**Configurez** votre four CHEFTOP MIND.Maps™ ONE en ligne.



Configurations



Configurations

Même espace, double capacité.

Découvrez CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS GN 1/1 sur notre site [unox.com](http://unox.com)



CHEFTOP MIND.Maps™ ONE BIG

## Four mixte à chariot pour grands établissements

The CHEFTOP MIND.Maps™ ONE BIG est le four mixte professionnel à chariot qui vous permet de réaliser des grandes quantités de cuissons de façon simple et intuitive.

Ce qui compte pour vous

# L'essence de la production

CHEFTOP MIND.Maps™ **ONE** BIG est le four mixte professionnel à chariot qui vous permet de réaliser des grandes quantités de cuissons de façon simple et intuitive.

CHEFTOP MIND.Maps™ ONE BIG exploite les technologies les plus simples pour donner un support concret à votre travail.

Grillages, brunissages, cuissons traditionnelles et bien plus encore : des productions élevées qui répondent aux exigences professionnelles de ceux qui préfèrent la facilité d'utilisation et la fiabilité.

**90 kg**

Capacité maximale en pleine charge

**260 °C**

Température de cuisson maximale

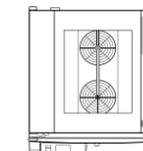
**6.5 min**

Temps de préchauffage de 30 ° à 260 ° C

Les données se réfèrent au modèle XEVL-2011-E1RS

Dépassez vos limites.

Découvrez CHEFTOP MIND.Maps™ **PLUS** BIG sur notre site internet [www.unox.com](http://www.unox.com). Unique au monde avec 6 ventilateurs avec inversions du sens de rotation et résistances verticales.



**Productivité**  
Volumés élevés,  
pas d'interruptions

**Qualité**  
Obtenez le  
résultat souhaité

**Fiabilité**  
Technologies simples,  
performances concrètes

Solutions qui maximisent votre investissement

# Commodité et vitesse à votre service

Les fours CHEFTOP MIND.Maps™ BIG ONE sont la solution idéale pour tous les processus de cuisson les plus courants dans les centres de cuisson et les grandes cuisines qui recherchent la fiabilité, la certitude des résultats et un retour rapide sur leur investissement.

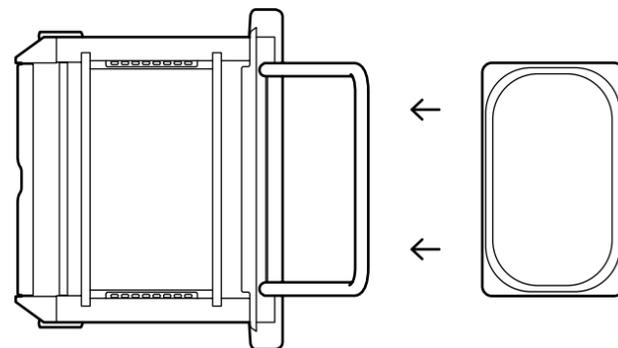
Trouvez la solution parfaite pour votre cuisine.  
**Configurez** votre four CHEFTOP MIND.Maps™ ONE en ligne.



Solutions



2,8 m



## Insertion de la plaque de cuisson par le sens de la longueur

Meilleure visibilité de tous les aliments en cours de cuisson, même à pleine charge.

Vous avez besoin d'une solution compatible avec les plaques GN1/2 et GN1/3 ? Découvrez CHEFTOP MIND.Maps™ BIG COMPACT à la page 42



## QUICK.Load

Chariot 20 GN 1/1 pour enfourner rapidement et transporter des grandes quantités d'aliments.

Réf. XEVTL-2011  
Détails techniques à la page 57



## QUICK.Plate

Le chariot pour régénérer jusqu'à 51 plats en quelques minutes. Nous pouvons personnaliser le chariot en fonction de vos besoins spécifiques.

Réf. XEVTL-051P  
Détails techniques à la page 57



## HOLDING.Cover

Maintient les aliments à la bonne température avant de les servir.

Réf. XUC030  
Détails techniques à la page 57

Solutions



CHEFTOP MIND.Maps™ ONE BIG COMPACT

## Compact à l'extérieur, et grand à l'intérieur

Le four à chariot CHEFTOP MIND.Maps™ ONE BIG COMPACT est l'instrument idéal pour les grandes cuisines, qui nécessitent d'une technologie simple et de maximiser la productivité des espaces.

Petits espaces, grandes productions

# L'essence de la production sans limite d'espace

CHEFTOP MIND.Maps™ ONE BIG COMPACT est le four à chariot professionnel intelligent qui vous permet de maximiser la productivité par mètre carré de manière simple et intuitive.

CHEFTOP MIND.Maps™ ONE BIG COMPACT concentre une technologie extrêmement simple dans une largeur de 650 mm pour vous offrir de grande performances dans un petit espace.

Grillages, brunissages, cuissons traditionnelles et bien plus encore: des productions élevées qui répondent aux exigences professionnelles de ceux qui préfèrent la simplicité d'utilisation et la fiabilité.

**90 kg**

Capacité maximale en pleine charge

**260 °C**

Température de cuisson maximale

**6.5 min**

Temps de préchauffage de 30 °C à 260 °C



**Espaces réduits**  
Productivité maximale en seulement 0,65 m<sup>2</sup>

**Compatibilité**  
Chariot compatible avec tous les principaux cellules de refroidissement rapide du marché

**Fiabilité**  
Technologies simples, performances concrètes

Des solutions qui maximisent la productivité par mètre carré

# Petits espaces, grandes productions

L'avantage de 4 Fours,  
dans un espace de 3.

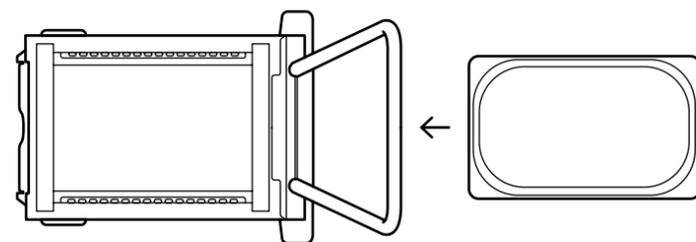
Trova la soluzione giusta  
per la tua cucina.  
**Configura** online il tuo forno  
CHEFTOP MIND.Maps™ ONE



Solutions



2,8 m



Compatible avec les  
plaques GN1/1, GN1/2  
et GN1/3

Conception compacte  
obtenue grâce à l'insertion  
de la plaque par le sens de la  
largeur.

Avez-vous besoin d'une solution avec  
insertion de la plaque par le sens de  
la longueur ? Découvrez CHEFTOP  
MIND.Maps™ BIG à la page 36



**QUICK.Load**

Chariot 20 GN 1/1  
pour enfourner rapidement  
et transporter facilement des  
grandes quantités d'aliments.

Réf. XECTL-2013  
Détails techniques à la page 57



**QUICK.Plate**

Le chariot pour régénérer  
jusqu'à 51 plats en quelques  
minutes. Nous pouvons person-  
naliser le chariot en fonction  
de vos besoins spécifiques.

Réf. XECTL-051P  
Détails techniques à la page 57



**HOLDING.Cover**

La couverture thermique  
qui maintient les aliments à la  
bonne température avant  
de les servir.

Réf. XUC033  
Détails techniques à la page 57

Solutions

BIG COMPACT

BIG COMPACT



Découvrez SENSE.Klean, la technologie qui vous permet de faire des économies d'eau, de détergent et d'énergie.

Disponibles uniquement pour les fours CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS.

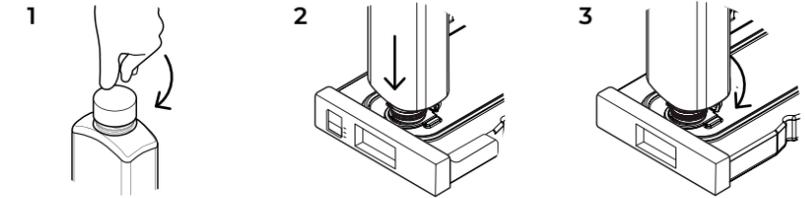
Prenez soin de votre four

## Soin et entretien

Appuyez sur un bouton et sélectionnez le mode de lavage le adapté au degré de saleté. Pendant que le four s'auto-nettoie, concentrez-vous sur ce qui compte.

# UNOX.Pure

# DET&Rinse™



## PURE-RO

Système de filtration de l'eau à osmose inverse pour garantir la déminéralisation complète de tout type d'eau.

Réf. XHC002  
Détails techniques à la page 56

Non nécessaire pour fours CHEFTOP MIND.Maps™ BIG.



## PURE

Systèmes de filtration à résine qui élimine de l'eau les substances qui contribuent à la formation du calcaire.

Réf. XHC003  
Détails techniques à la page 56



## RECHARGE

Cartouche de remplacement pour système de filtration UNOX.Pure.

Réf. XHC004  
Détails techniques à la page 56



## PLUS

Un agent de nettoyage et de rinçage alliant propreté maximale, consommation minimale et longue durée de vie pour votre four.

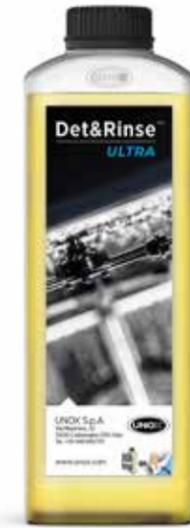
Réf. DB1015  
Détails techniques à la page 56



## ECO

Détergent à double concentration pour le nettoyage quotidien dans le plus grand respect de l'environnement.

Réf. DB1018  
Détails techniques à la page 56



## ULTRA

Détergent ultra puissant pour un niveau de saleté élevé, recommandé pour les graisses de volaille et de viande.

Réf. DB1050\*  
Détails techniques à la page 56

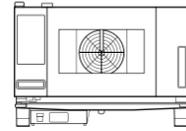
\*Vérifiez la disponibilité de ce produit dans votre pays.

Découvrez tous les fours et leurs accessoires

# L'essence même du four mixte

# CHEFTOP MIND.Maps™ ONE

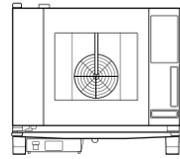
## COUNTERTOP



750 x 783 x 538 mm  
l x p x h

### ⚡ XEVC - 0311 - EIRM

capacité 3 GN 1/1  
espacement 67 mm  
fréquence 50/60 Hz  
voltage 230 V ~ 1N  
400 V ~ 3N  
puissance 5 kW  
poids 54 kg



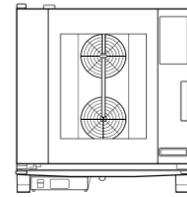
750 x 783 x 675 mm  
l x p x h

### ⚡ XEVC - 0511 - EIRM

capacité 5 GN 1/1  
espacement 67 mm  
fréquence 50/60 Hz  
voltage 230 V ~ 1N  
400 V ~ 3N  
puissance 9,3 kW  
poids 65 kg

### ⚡ XEVC - 0511 - EIRM - LP

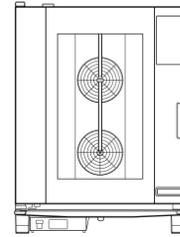
version basse puissance  
puissance 7 kW



750 x 783 x 843 mm  
l x p x h

### ⚡ XEVC - 0711 - EIRM

capacité 7 GN 1/1  
espacement 67 mm  
fréquence 50/60 Hz  
voltage 400 V ~ 3N  
power 11,7 kW  
puissance 81 kg



750 x 783 x 1010 mm  
l x p x h

### ⚡ XEVC - 1011 - EIRM

capacité 10 GN 1/1  
espacement 67 mm  
fréquence 50/60 Hz  
voltage 400 V ~ 3N  
power 18,5 kW  
puissance 92 kg

## COMPACT

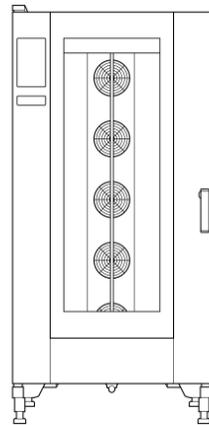


535 x 672 x 649 mm  
l x p x h

### ⚡ XECC - 0523 - EIRM

capacité 5 GN 2/3  
espacement 67 mm  
fréquence 50/60 Hz  
voltage 230 V ~ 1N  
400 V ~ 3N  
puissance 5,2 kW  
poids 55 kg

## BIG

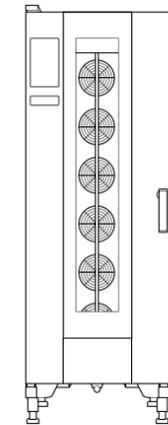


892 x 1018 x 1875 mm  
l x p x h

### ⚡ XEVL - 2011 - EIRS

capacité 20 GN 1/1  
espacement 67 mm  
fréquence 50/60 Hz  
voltage 380-415V 3N~  
puissance 29,3 kW  
poids 262 kg

## BIG COMPACT



650 x 1002 x 1875 mm  
l x p x h

### ⚡ XECL - 2013 - EIRS

capacité 20 GN 1/1  
espacement 67 mm  
fréquence 50/60 Hz  
voltage 380-415V 3N~  
puissance 35,5 kW  
poids 285 kg

Remarques  
Tous les fours sont disponibles aussi avec ferrage à droite - exemple réf. XEVC-1011-E1LM.  
Tour les fours BIG sont fournis avec chariot porte-plaques.



# Équipements

- Standard
- Optionnel
- Non disponible

BIG et COMPACT  
COUNTERTOP et COMPACT

## UNOX INTELLIGENT PERFORMANCE

ADAPTIVE.Cooking™ : règle automatiquement les paramètres de cuisson pour garantir des résultats répétables	-	-
CLIMALUX™ : contrôle totale de l'humidité dans l'enceinte de cuisson	●	●
SMART.Preheating : règle automatiquement la température et la durée du préchauffage	-	-
AUTO.Soft : gère la montée en température pour la rendre plus délicate	-	-
SENSE.Klean : estime le degré de saleté de la chambre de cuisson du four et suggère le programme de nettoyage le plus adapté	-	-

## UNOX INTENSIVE COOKING

DRY.Maxi™ : extrait rapidement de l'humidité de la chambre de cuisson	●	●
STEAM.Maxi™ : produit de la vapeur saturée à partir de 35 °	●	●
AIR.Maxi™ : plusieurs ventilateurs avec inversion de rotation ENERGY STAR à 4 vitesses et fonction pulsée	●	●
EFFICIENT.Power : efficacité énergétique certifiée ENERGY STAR	-	-
PRESSURE.Steam : augmente la saturation et la température de vapeur	-	-

## DATA DRIVEN COOKING

Connexion Wi-Fi	○	○
Connexion Ethernet	○	○
ddc.unox.com : vérifiez l'utilisation en temps réel, créez et envoyez des recettes de votre ordinateur à vos fours	●	●
DDC.Stats : analyse, compare et améliore les données d'utilisation et de consommation de votre four	-	-
DDC.App : contrôle en temps réel les fours connectés par votre smartphone	●	●
DDC.Coach : analyse votre façon d'utiliser le four et suggère des recettes personnalisées	●	●

## MODES DE CUISSON MANUELS

Cuisson à convection de 30 °C à 260 °C	●	●
Cuisson à convection de 30 °C à 300 °C	-	-
Cuisson mixte à vapeur et à convection à partir de 35 °C avec STEAM.Maxi™ de 30% à 90%	●	●
Cuisson mixte avec humidité et à convection à partir de 48 °C avec STEAM.Maxi™ de 10% à 20%	●	●
Cuisson à la vapeur saturée de 48 °C - 130 °C avec le système STEAM.Maxi™ 100%	●	●
Cuisson avec extraction d'humidité 30°C - 260 °C avec le système DRY.Maxi™ allant de 10% à 100%	●	●
Cuisson avec Delta T avec la sonde à coeur	●	●
Sonde à coeur monopoint	●	●
Sonde à coeur MULTI.Point	-	-
Sonde à coeur pour cuissons sous vide	○	○

## PROGRAMMATION AVANCÉE ET CUISSONS AUTOMATIQUES

MIND.Maps™ : dessinez vos processus de cuisson directement sur votre écran	●	●
PROGRAMS : possibilité d'enregistrer jusqu'à 384 programmes avec votre nom, image ou signature	●	●
CHEFUNOX : choisissez ce qu'il faut cuisiner dans la bibliothèque et le four réglera automatiquement tous les paramètres	-	-
MULTI.Time : gère jusqu'à 10 minuteriers pour cuire différents produits en même temps	-	-
MISE.EN.PLACE : synchronise l'insertion des plaques dans la chambre de cuisson pour que tous les plats soient prêts en même temps	-	-

## LAVAGE AUTOMATIQUE

Rotor.KLEAN™ : 4 programmes de lavage automatique	●	●
Rotor.KLEAN™ : détecteur du niveau d'eau et de détergent	-	-
Détergent DET&Rinse™ intégré	●	●

## FONCTIONS ANNEXES

Température de préchauffage jusqu'à 300 °C réglable par l'utilisateur pour chaque programme	-	-
Température de préchauffage jusqu'à 260 °C réglable par l'utilisateur pour chaque programme	●	●
Possibilité de visualiser le temps de cuisson restant	●	●
Maintenir le mode de cuisson avec le mode HOLD et la Fonction continue INF	●	●
Affichage de la valeur nominale des paramètres de cuisson	●	●
Unité de température en °C ou °F	●	●

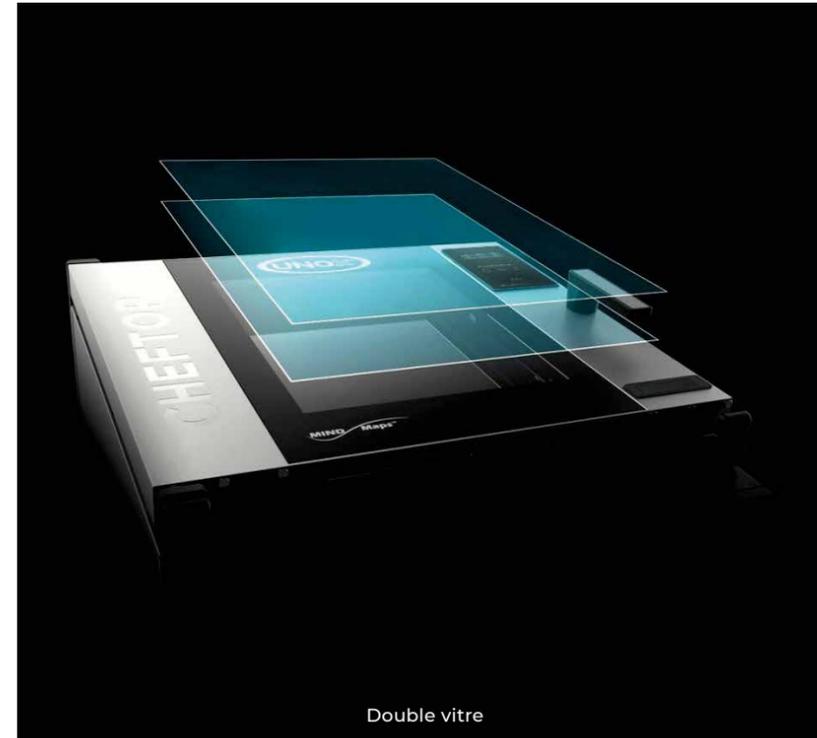
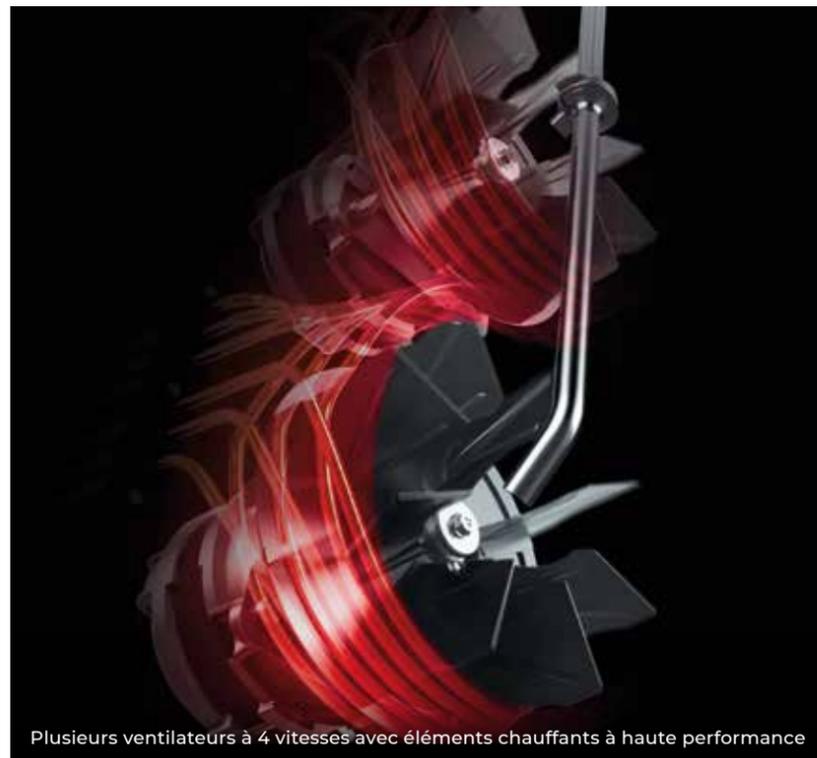
## PERFORMANCE ET SÉCURITÉ

Protek.SAFE™ : arrêt automatique du ventilateur, pour réduire la perte d'énergie, en cas d'ouverture de la porte	●	●
Protek.SAFE™ : modulation de la puissance électrique ou gaz en fonction de la demande	-	-
Spido.GAS™ : échangeurs de chaleur à cheminées droites à haute performance pour une distribution uniforme de la chaleur	-	-
Spido.GAS™ : brûleurs soufflés à haute performance et échangeurs symétriques	-	-

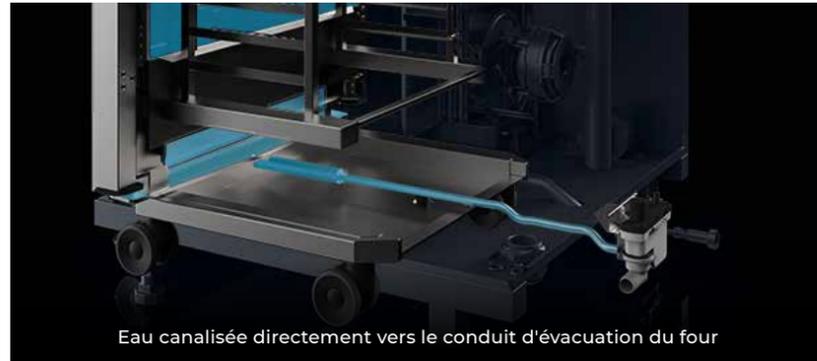
## DÉTAILS TECHNIQUES

Chambre de cuisson en acier inox à angles arrondis AISI 304 à haute résistance	-	●
Chambre de cuisson moulée en acier inoxydable AISI 316 L	●	-
Chambre de cuisson avec le support des plaques pliée en forme de C	●	●
Illumination chambre de cuisson par le biais des lumières LED intégrées dans la porte	●	●
Panneau de commande à écran tactile capacitif 9,5"	-	-
Panneau de commande à écran tactile résistif 7"	●	●
Panneau de contrôle répondant à la certification d'étanchéité - IPX5	●	●
Système d'égouttement intégré à la porte pouvant fonctionner même lorsque la porte est ouverte	●	●
Structure solide et durable grâce à l'utilisation de matériaux innovants	●	●
Turbines ayant 4 vitesses de rotation et résistances circulaires de hautes performances	-	●
6 moteurs avec un système à plusieurs turbines avec inversion de rotation et résistance de lignes droites à haute intensité de puissance	-	-
Charnières de porte en techno polymère autolubrifié à haute résistance	●	●
Positions d'arrêt de la porte 120° - 180°	●	-
Positions d'arrêt de la porte 60° - 120° - 180°	-	●
Porte réversible même après l'installation	-	○
Épaisseur de porte de 70 mm	●	-
Vitre d'ouverture de la porte interne facilitant le nettoyage	●	●
Fermeture / ouverture de la porte de sécurité en 2 étapes	●	○
Interrupteur de contact porte sans contact	●	●
Système d'auto-détection des problèmes ou cassures	●	●
Thermostat de sécurité	●	●

# Détail techniques



# Détail techniques



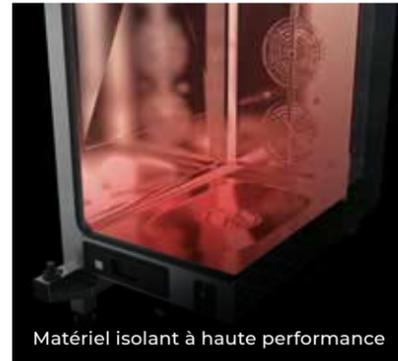
Eau canalisée directement vers le conduit d'évacuation du four



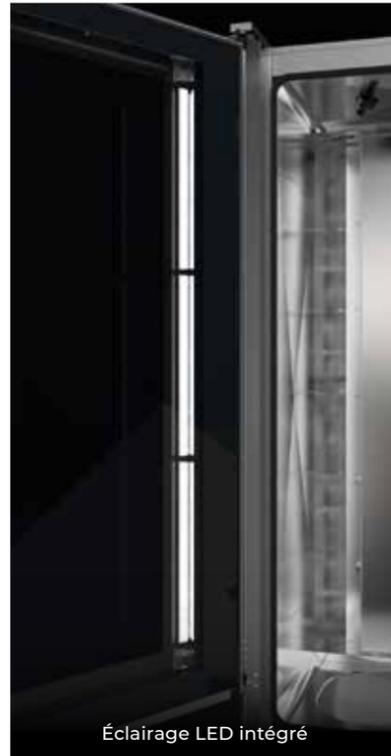
Connexion internet Wi-Fi



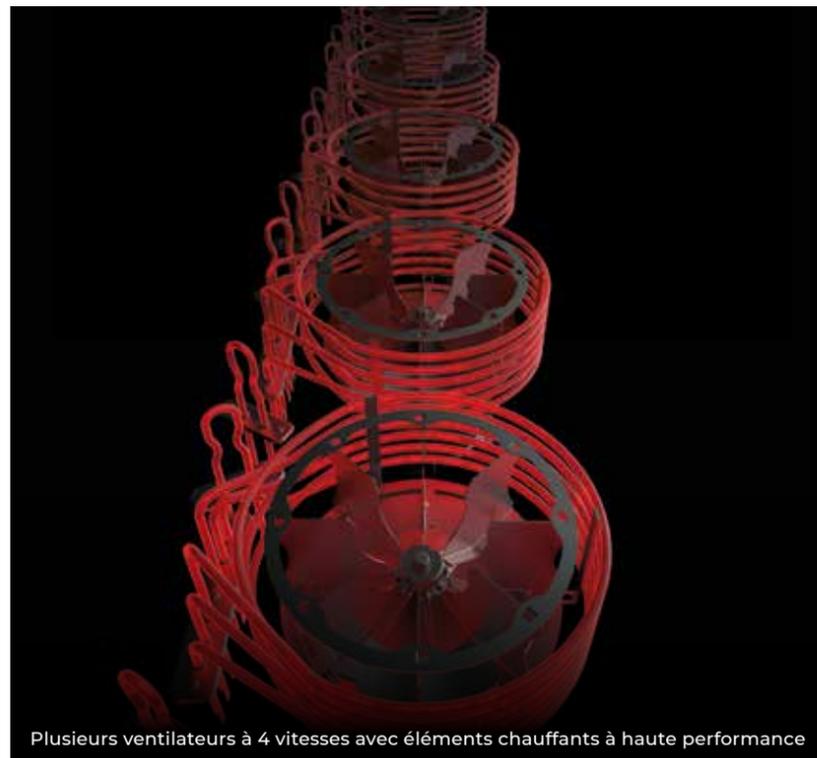
Sonde à cœur MULTI.point et SOUS Vide



Matériel isolant à haute performance



Éclairage LED intégré



Plusieurs ventilateurs à 4 vitesses avec éléments chauffants à haute performance



Fermeture avec dispositif de sécurité



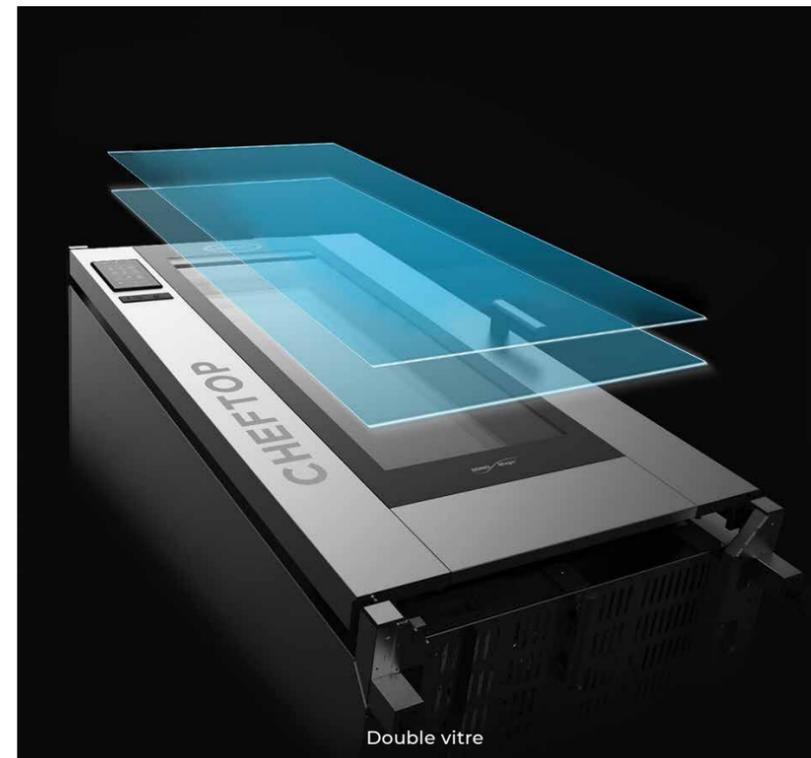
Chambre de combustion en acier inoxydable AISI 316L très résistante à tous types de corrosion



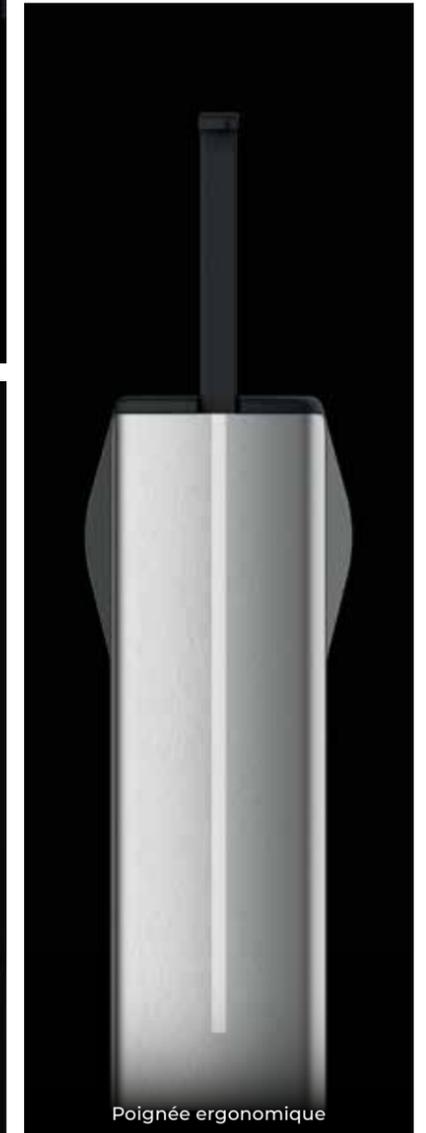
Châssis en treillis de tuyaux en acier inoxydable avec un épaisseur de 50 mm



Port USB pour le téléchargement des données



Double vitre



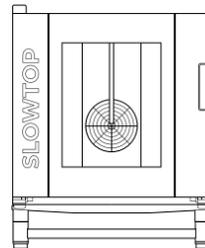
Poignée ergonomique

# Accessoires

Découvrez tous les accessoires sur notre site

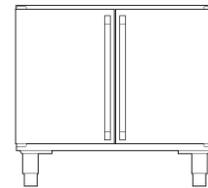


## SLOWTOP



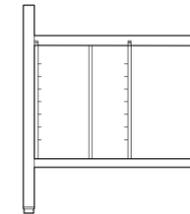
**SLOWTOP**  
pour fours COUNTERTOP GN 1/1  
750 x 792 x 961 mm - l x p x h  
Réf. XEVSC-0711-CRM

## PLACARD NEUTRE

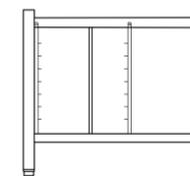


**PLACARD NEUTRE**  
pour fours COUNTERTOP GN 1/1  
750 x 656 x 676 mm - l x p x h  
Réf. XWVEC-0811

## PIÈTEMENT



**PIÈTEMENT ULTRA HAUT**  
pour fours COUNTERTOP GN 1/1  
732 x 641 x 888 mm - l x p x h  
Réf. XWVRC-0711-UH



**PIÈTEMENT HAUT**  
pour fours COUNTERTOP GN 1/1  
732 x 546 x 752 mm - l x p x h  
Réf. XWVRC-0711-H



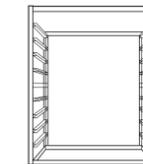
**PIÈTEMENT INTERMÉDIAIRE**  
pour fours COUNTERTOP GN 1/1  
732 x 546 x 462 mm - l x p x h  
Réf. XWVRC-0011-M



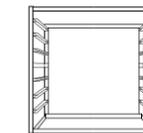
**PIÈTEMENT BAS**  
pour fours COUNTERTOP GN 1/1  
732 x 546 x 305 mm - l x p x h  
Réf. XWVRC-0011-L

pour fours COMPACT GN 2/3  
518 x 484 x 305 mm - l x p x h  
Réf. XWCRC-0023-L

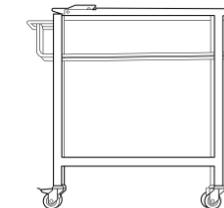
## ÉCHELLES PORTE-PLAQUES ET CHARIOTS



**ÉCHELLES PORTE-PLAQUES**  
pour fours COUNTERTOP 10 GN 1/1  
568 x 361 x 713 mm - l x p x h  
Réf. XWVBC-0911

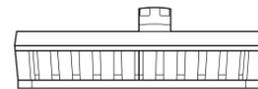


**ÉCHELLES PORTE-PLAQUES**  
pour fours COUNTERTOP 7 GN 1/1  
568 x 361 x 546 mm - l x p x h  
Réf. XWVBC-0611

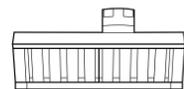


**CHARIOTS**  
pour échelles porte-plaques GN 1/1  
605 x 700 x 923 mm - l x p x h  
Réf. XWVVC-0011

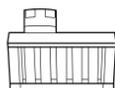
## HOTTES



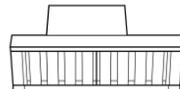
**HOTTE AVEC CONDENSEUR**  
pour fours BIG GN 1/1  
892 x 1131 x 342 mm - l x p x h  
Réf. XEAHL-HCFL



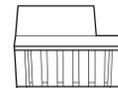
**HOTTE AVEC CONDENSEUR**  
pour fours COUNTERTOP GN 1/1  
750 x 956 x 240 mm - l x p x h  
Réf. XEVHC-HC11



**HOTTE AVEC CONDENSEUR**  
pour fours COMPACT GN 2/3  
535 x 900 x 240 mm - l x p x h  
Réf. XEHC-HC23



**HOTTE AVEC FILTRE À CHARBONS ACTIFS**  
pour fours COUNTERTOP GN 1/1  
750 x 956 x 366 mm - l x p x h  
Réf. XEVHC-CF11



**HOTTE AVEC FILTRE À CHARBONS ACTIFS**  
pour fours COMPACT GN 2/3  
535 x 823 x 366 mm - l x p x h  
Réf. XEHC-CF23

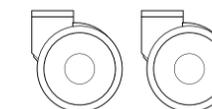
## PLACEMENT SUR SOL



\*Obligatoire pour positionner le four au sol

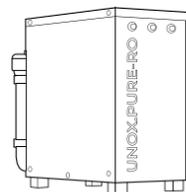
**PLACEMENT SUR SOL**  
pour fours COUNTERTOP GN 1/1  
732 x 546 x 113 mm - l x p x h  
Réf. XWVRC-0011-F

## KIT ROULETTES



**KIT ROULETTES**  
2 roulettes avec freins - 2 roulettes sans freins - chaînes de sécurité au mur  
Réf. XUC012

## SOIN ET ENTRETIEN



**UNOX.PURE-RO**  
système à osmose inverse  
230 x 540 x 445 mm - l x p x h  
Réf. XHC002

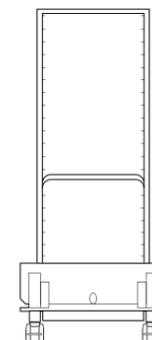
## DÉTERGENTS POUR LE NETTOYAGE



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

carton de 10 bidons x 1 lt  
Réf. DB1015  
Réf. DB1018  
Réf. DB1050

## QUICK.LOAD & QUICK.PLATE

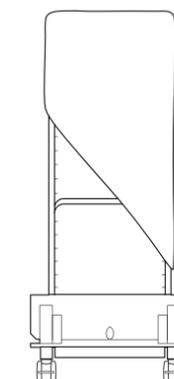


**QUICK.LOAD**  
pour fours BIG  
776 x 681 x 1741 mm - l x p x h  
Réf. XEVTL-2011

pour fours BIG COMPACT  
520 x 668 x 1745 mm - l x p x h  
Réf. XECTL-2013

**QUICK.PLATE**  
pour fours BIG - 51 vaisselle  
776 x 681 x 1709 mm - l x p x h  
Réf. XEVTL-051P

pour fours BIG COMPACT - 51 vaisselle  
520 x 668 x 1711 mm - l x p x h  
Réf. XECTL-051P



**HOLDING.COVER**  
couverture thermique  
pour QUICK.LOAD et QUICK.PLATE GN 1/1  
Réf. XUC030

pour QUICK.LOAD et QUICK.PLATE BIG COMPACT  
Réf. XUC033

## CONNEXION

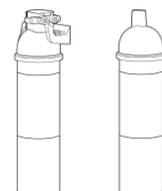


**ACCESSOIRES POUR CONNECTER LE FOUR À L'INTERNET**

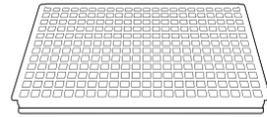
kit pour connexion WiFi pour fours COUNTERTOP  
Réf. XEC002

kit pour connexion WiFi pour fours BIG  
Réf. XEC016

**UNOX.PURE**  
système de filtration à résine  
Réf. XHC003  
+ CARTOUCHE DE REMPLACEMENT  
Réf. XHC004



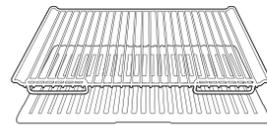
## COOKING ESSENTIALS



### GRILL

Plaque en aluminium antiadhérente pour griller - la plaque ne nécessite pas d'être préchauffée

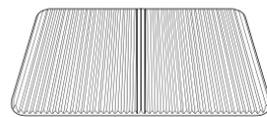
GN 1/1 h 37 mm  
**Art. TG885**  
GN 2/3 h 37 mm  
**Art. TG720**



### SUPER.GRILL

Plaque rainurée en aluminium antiadhérente complète de grille GRP970 pour griller - système quick.load pour enfourner rapidement les pleines charges

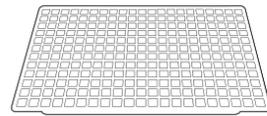
GN 1/1 h 40 mm  
**Art. TG970**



### FAKIRO.GRILL

Plaque en aluminium antiadhérente avec deux côtés - plat et rainuré - pour des cuissons différentes.

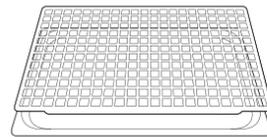
GN 1/1 h 12 mm  
**Art. TG870**  
GN 2/3 h 12 mm  
**Art. TG770**



### BACON.GRID

Plaque en inox perforée

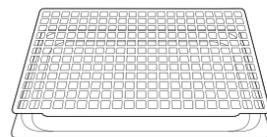
GN 1/1 h 13,5 mm  
**Art. TG944**



### BACON.20

Grille en inox avec bac collecteur de graisse

GN 1/1 h 21 mm  
**Art. TG840**



### BACON.40

Grille en inox avec bac collecteur de graisse

GN 1/1 h 41 mm  
**Art. TG945**



### POLLO.GRILL

Grille en acier pour rôtir les viandes et les poissons - avec bac collecteur de graisse et écoulement central

GN 1/1 h 27 mm  
**Art. GRP840**



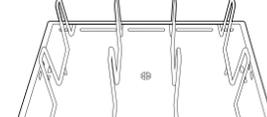
### STEEL.20

Plaque en inox  
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**



### POLLO.BLACK

Plaque en inox antiadhérente avec supports verticaux pour 8 ou 4 poulets entiers - avec bac collecteur de graisse et écoulement central

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



### BLACK.20

Plaque en inox antiadhérente

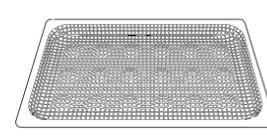
GN 1/1 h 20 mm  
**Art. TG895**



### BLACK.40

Plaque en inox antiadhérente

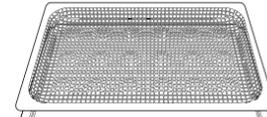
GN 1/1 h 40 mm  
**Art. TG900**



### BLACK.FRY

Plaque en inox anti-adhérente perforée pour fritures

GN 1/1 h 40 mm  
**Art. GRP816**

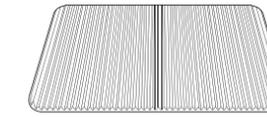


### CLEAN.FRY

Grille en inox antiadhérente pour frire, avec bac collecteur de graisse

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

## BAKING ESSENTIALS



### FAKIRO™

Plaque en aluminium antiadhérente avec deux côtés - plat et rainuré - pour des produit différents

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



### FORO.BLACK

Plaque en aluminium antiadhérente micro-perforée

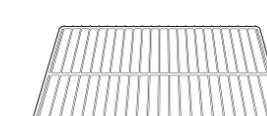
GN 1/1 h 15 mm  
**Art. TG890**  
GN 2/3 h 15 mm  
**Art. TG730**



### FORO.SILICO

Plaque micro-perforée antiadhérente en aluminium pour produits de pâtisserie et boulangerie

GN 1/1 h 12 mm  
**Art. TG975**



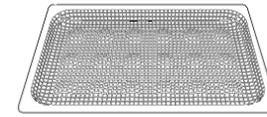
### CHROMO.GRID

Grille en inox  
GN 1/1 h 8,5 mm  
**Art. GRP806**  
GN 2/3 h 8,5 mm  
**Art. GRP705**

### POTATO.FRY

Plaque en inox perforée pour frites

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



### PAN.FRY

Plaque antiadhérente pour frire

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



### EGGS 6 x 2

Plaque en aluminium antiadhérente pour cuire jusqu'à 12 œufs

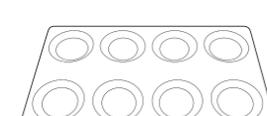
GN 1/1 h 27 mm  
**Art. TG935**



### EGGS 8 x 1

Plaque en aluminium antiadhérente pour cuire jusqu'à 8 œufs

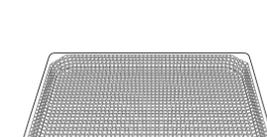
GN 1/1 h 27 mm  
**Art. TG936**  
GN 2/3 h 27 mm  
**Art. TG937**



### STEAM

Plaque en inox perforée pour cuissons à la vapeur

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



### FORO.STEEL20

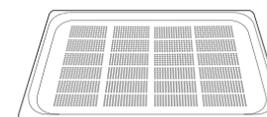
Plaque en inox  
GN 1/1 h 20 mm  
**Art. TG810**

### FORO.STEEL 40

GN 1/1 h 40 mm  
**Art. TG820**  
GN 2/3 h 40 mm  
**Art. TG710**

### FORO.STEEL 65

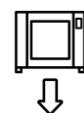
GN 1/1 h 65 mm  
**Art. TG830**



# Assistance Technique

Installation

## Le bon point de départ



### Un réseau global de Centres de Service

Une installation parfaite est essentielle pour garantir le bon fonctionnement de votre MIND.Maps™ ONE et éliminer les interruptions de votre travail quotidien. Faites confiance à nos centres Service Partners autorisés dans le monde entier. Concentrez-vous sur ce qui compte.

Entretien

## Pas d'interruptions pendant votre travail



### Une réponse vite à vos besoins

Une fois qu'il est connecté à Internet, votre four communique les pannes ou les entretiens nécessaires directement à notre centre opérationnel. Préserver des conditions optimales pour votre four est la priorité d'Unox : nos techniciens qualifiés sont disponibles pour vous fournir un support téléphonique ou physique.

Garantie LONG.Life et LONG.Life4

## Une promesse de fiabilité



### Un choix fait pour durer dans le temps

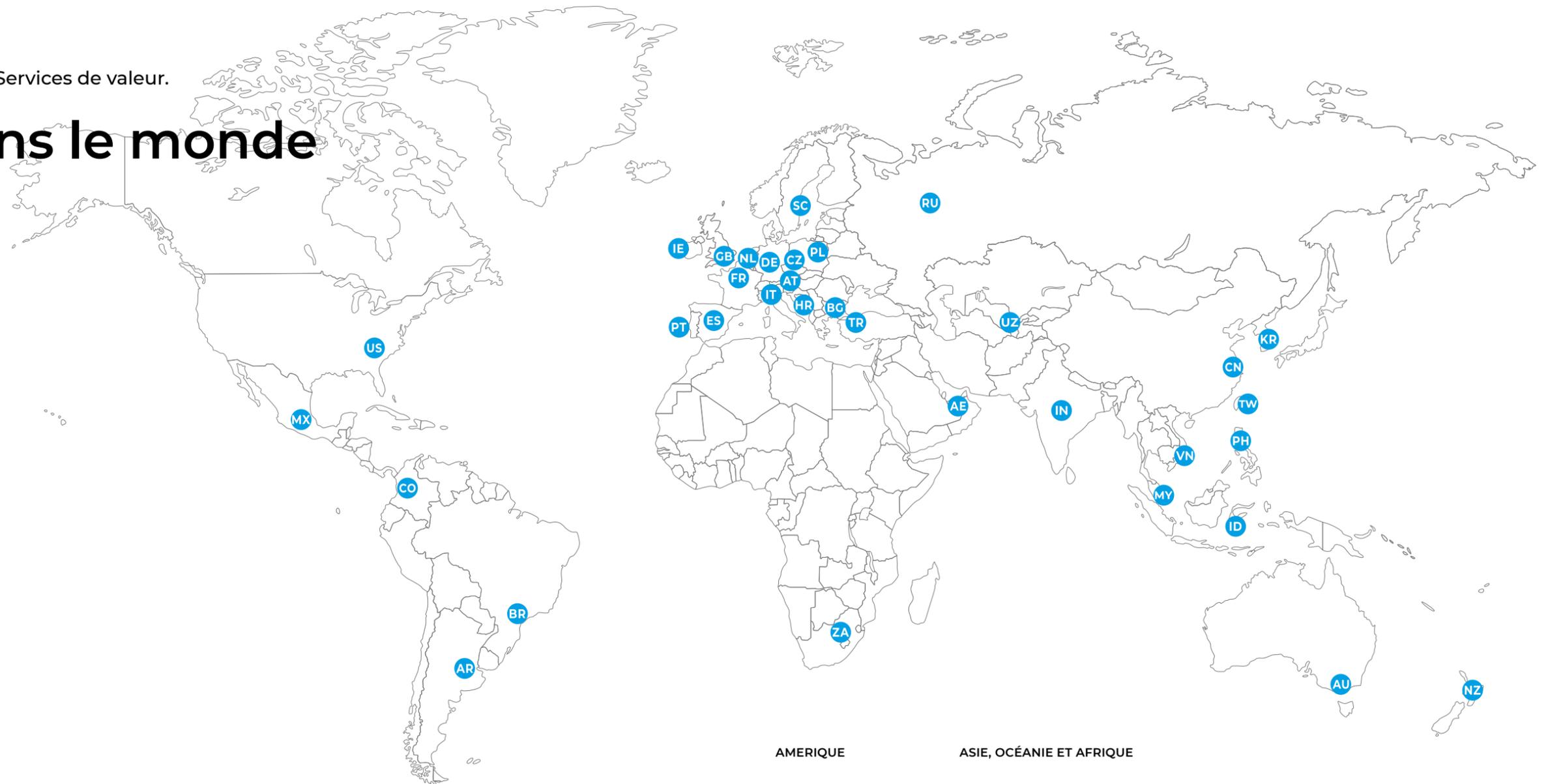
Après avoir connecté votre four CHEFTOP MIND.Maps™ ONE à l'Internet, vous pouvez activer la garantie Unox LONG.Life4 sur notre site Web Unox.com et prolonger la garantie jusqu'à 4 ans ou 10.000 heures de travail sur les pièces détachées et 24 mois\* ou 10.000 heures de travail sur la main d'œuvre.

\*Vérifiez les Conditions de Garantie pour votre pays sur notre site web unox.com

## **LONG Life 4!**

Société internationale. Services de valeur.

# Unox dans le monde



Contacts

## INTERNATIONAL

**UNOX S.p.a**  
Via Majorana, 22  
35010 - Cadoneghe (PD) - Italy  
E-mail: [info@unox.com](mailto:info@unox.com)  
Tel: +39 049 8657511

## EUROPE

**IT - ITALIA**  
**UNOX S.p.a**  
E-mail: [info@unox.it](mailto:info@unox.it)  
Tel: +39 049 736 0781

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

**PL - POLSKA**  
**Unox Polska Sp.zo.o.**  
E-mail: [info.pl@unox.com](mailto: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](mailto:info.tr@unox.com)  
Tel: +90 530 176 62 03

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

## AMERIQUE

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

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

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

**AR - ARGENTINA**  
**UNOX ARGENTINA**  
E-mail: [info.ar@unox.com](mailto: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](mailto:info.mx@unox.com)  
Tel: +52 55 8116-7720

## ASIE, OCÉANIE ET AFRIQUE

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

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

**UZ - UZBEKISTAN**  
**UNOX PRO LLC**  
E-mail: [info.uz@unox.com](mailto: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](mailto:info.china@unox.com)  
Tel: +86 21 56907696

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

**PH - PHILIPPINES**  
**UNOX PHILIPPINES**  
E-mail: [Order.Asia@unox.com](mailto:Order.Asia@unox.com)  
Tel: +63 9173108084

**ID - INDONESIA**  
**UNOX INDONESIA**  
E-mail: [Order.Asia@unox.com](mailto:Order.Asia@unox.com)  
Tel: +62 81908852999

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

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

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

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

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

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

**VN - VIETNAM**  
**UNOX INDOCHINA**  
E-mail: [info.asia@unox.com](mailto:info.asia@unox.com)  
Tel: +84916560803

Contacts

MIND.Maps™ ONE

MIND.Maps™ ONE

cuisine



[www.cuisinedpro.ch](http://www.cuisinedpro.ch)

+41 21 864 33 64

[info@cuisinedpro.ch](mailto:info@cuisinedpro.ch)

Chaudine 16 /1147 Montricher

*VOTRE SPECIALISTE  
en cuisines professionnelles*



INVENTIVE SIMPLIFICATION

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



L11397B0 imprimé sur 07-2021

Les images de ce catalogue ont seulement des fins de démonstration.

Toutes les données contenues dans ce catalogue peuvent subir des variations et être modifiées sans aucun préavis.