



CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS



Table des matières

| | | |
|--------------------------------------|------|-----------|
| Gamme fours CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS | page | 4 |
| Accompagnement à la cuisson | page | 8 |
| Technologies | page | 12 |
| Panneau de contrôle capacitif PLUS | page | 24 |
| | | |
| CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS COUNTERTOP | page | 30 |
| CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS COMPACT | page | 42 |
| CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS BIG | page | 48 |
| CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS BIG COMPACT | page | 54 |
| | | |
| Plaques Spéciales Cooking Essentials | page | 60 |
| Soin et Entretien | page | 68 |
| Données techniques | page | 74 |
| Assistance Technique | page | 84 |
| Unox dans le monde | page | 86 |

Fours mixtes intelligents

CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS est le four mixte intelligent qui permet de griller, frire, rôtir, rissoler, fumer, cuire à la vapeur et bien plus encore. Des cycles de cuisson automatiques et des fonctions intelligentes, y compris l'intelligence artificielle, font de CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS le partenaire idéal pour votre cuisine, apportant un soutien concret à votre travail.

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

COUNTERTOP 3, 5, 7 et 10 niveaux GN 1/1 ou 6 et 10 niveaux GN 2/1 pour les restaurants et les boucheries ;

COMPACT 5 et 10 niveaux GN 1/1 ou 5 niveaux GN 2/3 pour les cuisines professionnelles avec petits espaces et petits magasins ;

BIG avec chariot 20 GN 1/1 et 20 GN 2/1 pour les grandes cuisines, les hôtels et les salles de banquet ;

BIG COMPACT avec chariot 20 GN 1/1 pour les grandes cuisines, les hôtels et les salles de banquet.



CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS
COMPACT




CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS
COUNTERTOP



CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS
BIG



CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS
BIG COMPACT

A photograph of two men in white chef uniforms standing outdoors in a garden. The man on the left is looking towards the camera, while the man on the right is looking slightly to the side. Both have their hands on their hips. The background is a lush garden with green hedges and trees.

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.

Individual Cooking Experience

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



02

Cuisinons ensemble

Dans votre cuisine, avec vos ingrédients et vos propres recettes : 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 l'application **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

Intelligentes. Précises. Connectées.

Unox Intelligent Performance

Un ensemble de technologies intelligentes conçues pour optimiser votre rendement, améliorer vos performances de cuisson et donner forme à vos ambitions.

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

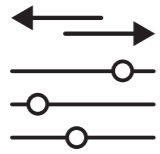
Une intelligence artificielle qui permet de suivre l'activité du four et donne des conseils utiles pour vous aider à l'utiliser au mieux.

Anton Bodyashkin - Ugli Restaurant - Russie

Unox Intelligent Performance

Améliorez vos performances

Obtenir des résultats identiques à chaque fournée requiert de la maîtrise, de l'intelligence et de l'expérience : c'est exactement ce que votre four CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS offre.



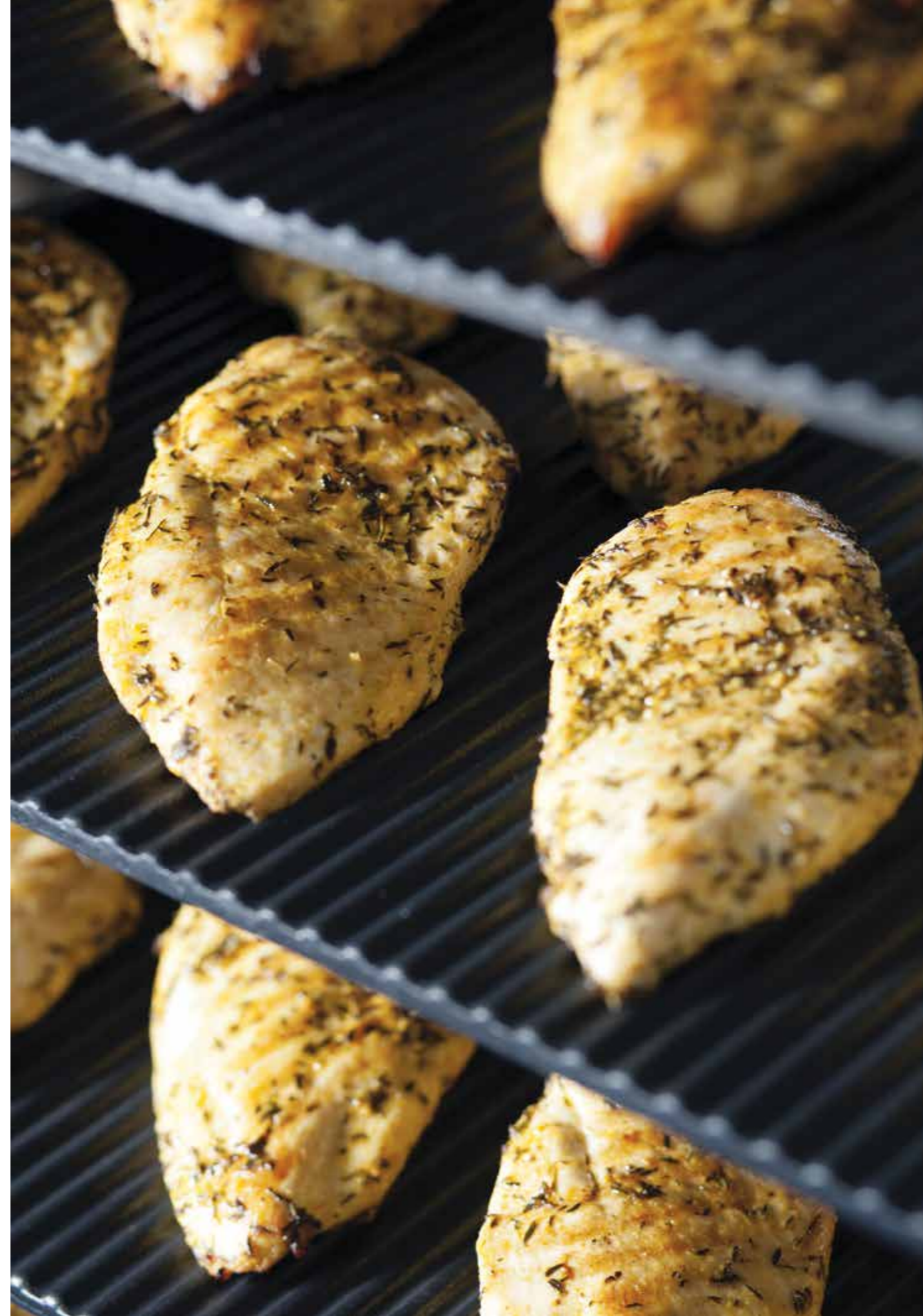
ADAPTIVE.Cooking™

Des résultats parfaits. À chaque fois.
Il interprète vos réglages et il comprend le résultat que vous avez en tête. Il comprend la quantité de nourriture enfournée et il ajuste automatiquement le processus de cuisson pour assurer un résultat parfait à chaque fois.



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 correspond toujours à celle demandée.



SMART.Preheating

Préchauffage intelligent.
Combinant l'analyse des données des cuissons précédentes avec le prochain programme de cuisson, le four règle automatiquement la température et le temps de préchauffage optimal pour garantir une répétabilité maximale des résultats à chaque fournée et réduire le temps d'attente.



AUTO.Soft

Fonction de cuisson délicate.
Elle règle automatiquement l'augmentation de température pour rendre la cuisson plus délicate, afin de garantir une distribution optimale de la chaleur. Parfait pour les produits délicats et sensibles à la chaleur.



SENSE.Klean

Nettoyage intelligent.
En estimant le degré de saleté, CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS vous suggère le meilleur mode de nettoyage automatique selon l'utilisation réelle du four. Hygiène maximale et zéro gaspillage d'eau et de détergent.

Avec

Adaptive.Cooking™

Il règle automatiquement tous les paramètres de cuisson pour garantir le même résultat pour chaque cuisson.

Sans

* Réglage optimal pour demi-charge - 30 portions

🕒 6 min

🌡️ 240 °C

💧 0 %

Le réglage de demi-charge est appliqué sur une seule plaque ou sur une pleine charge.

Plaque seule - 6 portions



Grillade parfaite

Bruni à l'extérieur
Doux à l'intérieur

Temps
5 min
Température
240 °C
Humidité
0 %



Chaleur trop violente

Brûlé à l'extérieur
Sec à l'intérieur

Temps
6 min
Température
250 °C
Humidité
0 %

Pleine charge - 60 portions



Grillade parfaite

Bruni à l'extérieur
Doux à l'intérieur

Temps
8 min
Température
240 °C
Humidité
0 %



Pas grillé

Effet bouilli
Cru à l'intérieur

Temps
6 min
Température
220 °C
Humidité
50 %

Plaque seule - 8 poulets



Rôti parfait

Peau croustillante
Viande juteuse
Perte de poids minimale

Humidité
30 %



Rôti brûlé

Trop brun
Viande filante
Perte de poids > 35%

Humidité
20 %

Pleine charge - 24 poulets



Rôti parfait

Peau croustillante
Viande juteuse
Perte de poids minimale

Humidité
30 %



Rôti pâle

Effet bouilli à l'extérieur
Viande assez crue
Pas assez brun

Humidité
80 %

Avec

CLIMALUX™

Il mesure l'humidité réelle dans la chambre de cuisson et produit ou extrait la quantité nécessaire de vapeur afin d'obtenir le niveau d'humidité souhaité.

Sans

* Réglage optimal pour demi-charge - 16 poulets

🕒 38 min

🌡️ 190 °C

💧 30 %

Le réglage de demi-charge est appliqué sur une seule plaque ou sur une pleine charge.

Avec

Auto.Soft

Il gère la montée en température et maintient l'uniformité sur chaque point de la plaque, sur chaque plaque.

Sans

* Réglage optimal pour demi-charge

🕒 10 min 20 min

🌡️ 100 °C 190 °C

🌀 100 % -100 %

Le réglage de demi-charge est appliqué sur une seule plaque ou sur une pleine charge.

Plaque seule



Rissolage parfait
Doux à l'intérieur
Texture uniforme
Pas brûlé

Temps de montée
100 ° - 190 °C
7 min



Brûlé à l'extérieur
Bords brûlés
Cuisson non-uniforme
Moins cuit à l'intérieur

Temps de montée
100 ° - 190 °C
1 min

Pleine charge



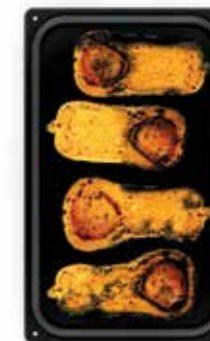
Rissolage parfait
Doux à l'intérieur
Texture uniforme
Pas brûlé

Temps de montée
100 ° - 190 °C
7 min



Brûlé à l'extérieur
Bords brûlés
Cuisson non-uniforme
Moins cuit à l'intérieur

Temps de montée
100 ° - 190 °C
1 min



Avec

SMART.Preheating

L'intelligence règle automatiquement la durée et l'intensité du préchauffage: intense lorsque le four est froid, rapide ou même absent lorsque le four est déjà chaud.

Sans

* Réglage optimal pour demi-charge - 16 poulets

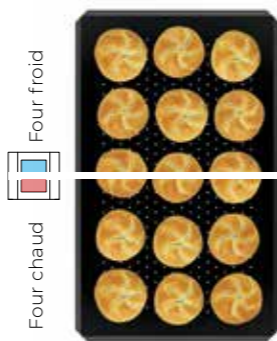
PRE 210°C

🕒 18 min

🌡️ 180 °C

Le réglage de demi-charge est appliqué sur une seule plaque ou sur une pleine charge.

Plaque seule



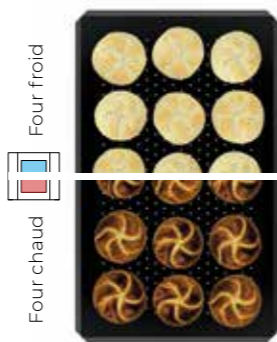
Four froid
Four chaud

Coloration parfaite
Couleur externe dorée

Temps Pré
9 min
Temp. acier dans la chambre de cuisson
180 °C

Coloration parfaite
Couleur externe dorée

Temps Pré
20 sec
Temp. acier dans la chambre de cuisson
180 °C



Four froid
Four chaud

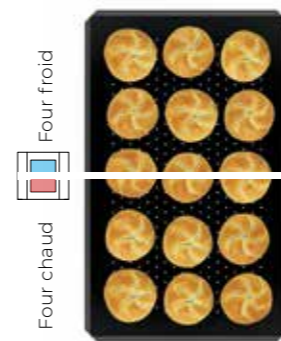
Pas assez bruni
Pas assez bruni à l'extérieur

Temps Pré
6 min
Temp. acier dans la chambre de cuisson
100 °C

Trop bruni
Croûte brûlée

Temps Pré
6 min
Temp. acier dans la chambre de cuisson
190 °C

Pleine charge



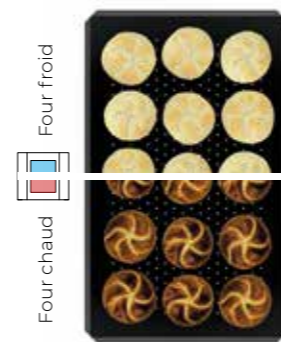
Four froid
Four chaud

Coloration parfaite
Couleur externe dorée

Temps Pré
9 min
Temp. acier dans la chambre de cuisson
180 °C

Coloration parfaite
Couleur externe dorée

Temps Pré
20 sec
Temp. acier dans la chambre de cuisson
180 °C



Four froid
Four chaud

Pas assez bruni
Pas assez bruni à l'extérieur

Temps Pré
6 min
Temp. acier dans la chambre de cuisson
100 °C

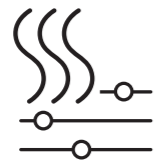
Trop bruni
Croûte brûlée

Temps Pré
6 min
Temp. acier dans la chambre de cuisson
190 °C

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.

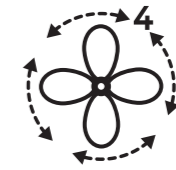
6 minutes
pleine charge
bacon croquant

8 minutes
pleine charge
côtelettes grillées

24 minutes
pleine charge
riz à la vapeur

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

39 minutes
pleine charge
poulets rôti (1,3 kg)



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.



EFFICIENT.Puissance

Puissance et efficacité. Élévation rapide de la température, efficacité certifiée ENERGY STAR au sommet de la catégorie avec fonctionnement mixte, air sec et vapeur.



PRESSURE.Steam

Encore plus de vapeur, quand il est nécessaire. Il augmente de façon évidente la saturation et la température de la vapeur pour vous permettre des cuissons plus rapides et intenses.

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 App Web

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.

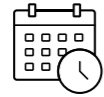
Avec DDC.Stats vous avez toujours le contrôle sur la consommation d'énergie, d'eau et de détergent ainsi que sur les temps de cuisson et sur les minutes d'ouverture de la porte. Comparez les performances des fours de votre réseau, détectez les anomalies et obtenez des informations utiles pour améliorer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

L'intelligence artificielle dans la cuisine



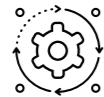
Planification des commandes de production

L'algorithme de l'intelligence artificielle programme automatiquement la production en fonction des commandes reçues.



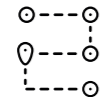
Planification à bord de la machine

Le plan de production est envoyé aux fours Unox et ceci facilite le travail dans la cuisine.



Préparation et cuisson

L'opérateur est guidé par les informations qu'il reçoit sur le panneau de contrôle, où il trouve les informations sur la séquence de travail et les quantités de nourriture à enfourner.



La traçabilité et le HACCP

Tous les paramètres des processus exécutés et les données HACCP sont automatiquement sauvegardés dans le cloud.



Traitement des commandes

Lorsque la cuisson est terminée, les informations sont immédiatement mises à disposition pour préparer l'expédition.



Contrôle et planification flexibles



Analyse immédiate des problèmes



Planification automatique et optimisée



Kitchen Scheduler

Planification. Contrôle. Production.

Kitchen Scheduler vous aide à automatiser et à optimiser le processus de planification des lignes de production en utilisant l'intelligence artificielle.



Panneau de contrôle capacitif PLUS

Intuitif et complet

Procédés de cuisson automatiques, fonctions manuelles, mémorisation des programmes et jusqu'à 10 cuissons simultanées. Un écran tactile grand, lumineux, vite et connecté.



Surpassez-vous



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.



CHEFUNOX

Choisissez ce que vous voulez cuisiner et le résultat que vous souhaitez.

Faites confiance à votre four CHEFTOP MIND.Maps™ et laissez qu'il règle les paramètres de cuisson pour vous. Sélectionnez le type de cuisson, le plat que vous voulez cuisiner et le degré de cuisson que vous voulez. Démarrez. Tour simplement.



MIND.Maps™

Ne définissez pas un processus de cuisson, dessinez-le.

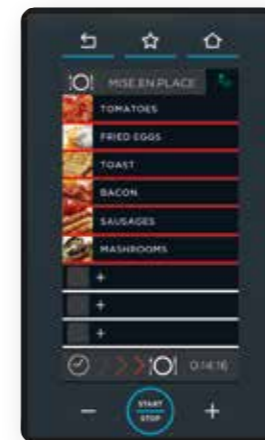
Ajoutez votre touche de brillance. Dessinez même la cuisson la plus élaborée avec quelques gestes de la main sur l'affichage. Concevez vos procédés de cuisson les plus complexes avec une liberté de création maximale. Vous imaginez, le four exécute.



MULTI.Time

Jusqu'à 10 cuissons simultanées.

Clair et organisé. Gérez jusqu'à 10 cuissons en même temps avec la fonction MULTI.Time et contrôlez au maximum d'un rapide coup d'œil.



MISE.EN.PLACE

Au-delà de l'organisation de la cuisine.

Il suggère le bon ordre et le bon moment pour insérer les plaques à l'intérieur de la chambre de cuisson pour que tous les plats soient prêts en même temps. Être ponctuel n'a jamais été aussi simple.

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

CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS COUNTERTOP

Four combiné intelligent pour la Restauration

CHEFTOP MIND.Maps™ **PLUS** COUNTERTOP est le four mixte de choix pour les cuisines qui ont besoin de performances maximales, de technologies intelligentes et d'une polyvalence sans limites.

Rêvez en grand

Laissez libre cours à votre créativité

CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS COUNTERTOP est le four professionnel qui peut vous aider à concrétiser vos visions. Il cuit chaque plat avec la certitude d'un résultat parfait à chaque fournée.

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

Griller, frire, rôtir, rissoler, fumer, cuire à la vapeur et bien plus encore. Des rocédés de cuisson automatiques et des fonctions intelligentes sont la garantie de résultats toujours impeccables.

jusqu'à **45%**

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



Perfection
Un résultat de cuisson sûr et répétable

Polyvalence
Cuisson simultanée de plusieurs aliments

Économie
Énergie, temps, ingrédients et travail

Intelligence
Concentrez-vous sur vos clients, le four fera le reste

Des solutions polyvalentes pour toute exigence

Multipliez vos possibilités

Trouvez la solution parfaite pour votre cuisine.
[Configurez](#) votre four CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS en ligne.



Configurations



Solution Four + Placard neutre

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

Réf. XWVEC-0811
Détails techniques à la page 82



Solution Four + Four

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



Solution Four + Slowtop

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

Réf. XEVSC-0711-CRM
Plus de détails à la page 38
Détails techniques à la page 81



Solution Four + Piètement

Le support multifonctionnel idéal pour ranger les plaques en sécurité et placer votre four à la hauteur parfaite pour travailler.

Réf. XWVRC-0711-UH
Détails techniques à la page 82

Configurations

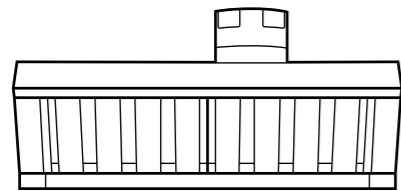
COUNTERTOP

COUNTERTOP

Votre cuisine sans fumée et sans odeurs

Hotte Ventless

La hotte Ventless est équipée d'un filtre autonettoyant qui **élimine les odeurs des fumées** expulsées par la cheminée, ce qui réduit l'entretien du système d'aspiration centralisé. Elle permet d'installer votre four loin de la hotte aspirante au plafond et de diriger la fumée vers elle ou à l'extérieur.*



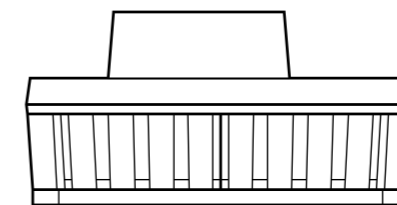
*Sous réserve d'inspection et d'approbation des organisations et des réglementations locales.



Avec filtre à charbons actifs

Hotte Ventless

La Hotte Ventless est **potentialisé avec un filtre à charbons actifs** pour abattre ultérieurement les odeurs, même celles émises à l'ouverture de la porte. Elle permet d'installer votre four loin de la hotte aspirante au plafond, ou quand cette hotte ne peut pas être installée.*

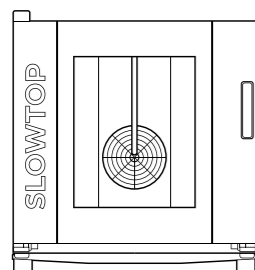


*Sous réserve d'inspection et d'approbation des organisations et des réglementations locales.

Cuissons lentes ou Maintien

SLOWTOP

Cuissons à basse température, braisages lent, rôtis lents, cuissons sous vide, régénérations, maintiens, cuissons de nuit. Voici quelques-unes des innombrables possibilités offertes par SLOWTOP Cook'n'Hold. Grâce à son alimentation électrique monophasée, il garantit des performances imbattables avec une consommation minimale et il constitue un complément idéal de votre CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS.



Fumer. Cuire. Surprendre.

HYPER.Smoker

HYPER.Smoker transforme votre four en fumeur. Vous pouvez utiliser des copeaux de bois naturel et choisir parmi **10 différentes intensités de fumage** directement à partir du panneau de commande du four, pour étonner même les palais les plus exigeants. De plus, vous fumerez des aliments en utilisant l'énergie produite dans la chambre de cuisson sans coûts supplémentaires ni alimentation électrique externe.

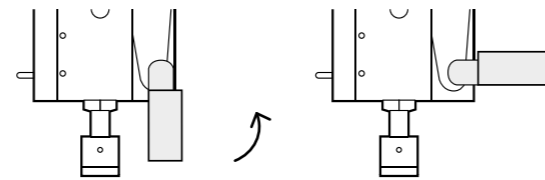


SMART.Drain

Système de récolte des graisses

SMART.Drain est la solution idéale pour les boucheries, les supermarchés, et les steakhouses, qui produisent chaque jour une grande quantité de graisse avec leurs cuissons.

Son fonctionnement est basé sur une vanne spéciale à deux voies, qui intercepte le déchargement de votre four et **canalise toutes les graisses de cuisson libérées** par les aliments dans un réservoir très pratique.



Liquides vers bidon
(récolte graisses en cuisson)

Liquides vers écoulement
(lavage et cuissons sans graisses)



Le four reconnaît les cuissons les plus critiques ou les lavages automatiques et **suggère la position correcte de la vanne**, afin d'éviter tout risque d'obstruction du déchargement.



Les plaques spéciales **POLLO.BLACK acheminent les graisses vers l'évacuation du four** et réduisent jusqu'à 80% des dépôts de graisses qui s'accumulent dans la chambre de cuisson par rapport aux grilles traditionnelles.

Accessoires Complémentaires



Solution chariot

Chariot + Échelle porte-plateaux

Chargez et déchargez les aliments en toute sécurité et vite.

Réf. XWVYC-0011 + XWVBC-0611
Détails techniques à la page 82



Solution fermée

Placard + SMART.Drain

Placez le réservoir à un endroit protégé et caché.

Réf. XWVEC-0811 + XUC020
Détails techniques à la page 83



Solution ouverte

Piètement + SMART.Drain

Placez le réservoir à un endroit facilement accessible.

Réf. XWVRC-0011-H + XUC020
Détails techniques à la page 83



Solution fours superposés

Four + Four + SMART.Drain

Fours superposés avec SMART.Drain pour le four inférieur.

Réf. XWVRC-0011-L-PO + XWVYC-0011-L-PO + XUC020
Détails techniques à la page 83

Accessoires Complémentaires



UNOX®

CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS COMPACT

Four combiné compact pour la Restauration

MIND Maps™

CHEFTOP MIND.Maps™
PLUS COMPACT est la
solution idéale pour les
cuisines professionnelles
nécessitant un
encombrement minimal
et des performances
maximales.

Petits espaces, grandes ambitions

Hautes performances en moins de 1 m²

CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS COMPACT est le four professionnel compact pour qui souhaite le maximum, même quand les espaces disponibles sont réduits.

CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS COMPACT exploitent les technologies Unox les plus avancées avec un encombrement minimal.

Griller, frire, rôtir, rissoler, fumer, cuire à la vapeur et bien plus encore. 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

72 kg

Capacité maximale combinaison 2x2 *

530 mm

Largeur frontale la plus compacte dans cette catégorie

*Les données font référence à une combinaison de 4 fours XECC-0513-EPRM



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

Intelligence
Concentrez-vous sur vos
clients, le four fera le reste

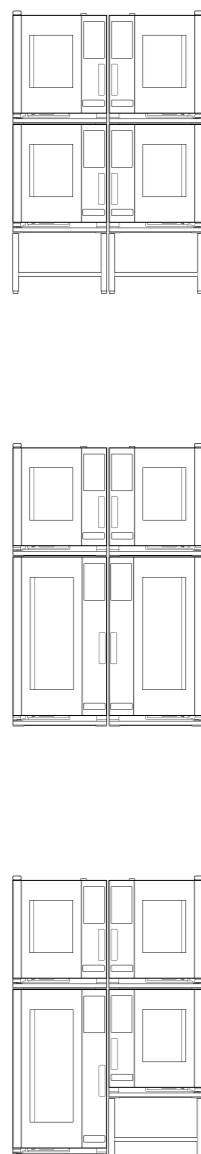
Solutions qui optimisent vos espaces

Combinaisons compactes

Trouvez la solution parfaite pour votre cuisine.
[Configurez](#) votre four CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS en ligne.



Configurations



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.

Solution Four + Piètement

Le support multifonctionnel idéal pour stocker les plaques en toute sécurité et placer votre four à la hauteur de travail appropriée.

Réf. XWCRC-0613-H
Détails techniques à la page 82

Configurations



CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS BIG

**Stronger
Harder
Faster
Better**

Le four à chariot
CHEFTOP MIND.Maps™
PLUS BIG est l'instrument
infatigable pour les grandes
cuisines et les centrales
de cuisson, qui nécessitent
une répétabilité maximale
de la qualité de cuisson
et une productivité élevée.

Ce qui compte pour vous

Performance sans limites

CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS BIG est le four combiné à chariot avec la plus haute productivité et fiabilité.

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

Cuissons à la vapeur, grillades, régénération des plats et bien plus encore: le rendement maximal passe par des pleines charges parfaitement optimisées.

La qualité et l'uniformité de cuisson sont garanties sur chaque plaque de chaque fournée et la répétabilité des cuissons est indépendante de l'opérateur.

180 kg

Capacité maximale en pleine charge

300 °C

Température de cuisson maximale

4.5 min

Temps de préchauffage de 30 °C à 300 °C

Les données font référence au modèle XEVL-2021-YPRS



Productivité
Volumes élevés,
pas d'interruptions

Uniformité
Six ventilateurs avec
inversion du sens
de rotation et pas réduit

Répétabilité
Résultats standardisés
et constants

Intelligence
Concentrez-vous sur vos
clients, le four fera le reste

Solutions qui maximisent votre investissement

Un rendement maximal avec un minimum d'effort

Les fours CHEFTOP MIND.Maps™ BIG PLUS vous offrent des résultats de cuisson impeccables avec toute condition de charge grâce aux 6 moteurs à haute performance et à la production de vapeur à pleine saturation dans l'enceinte de cuisson.

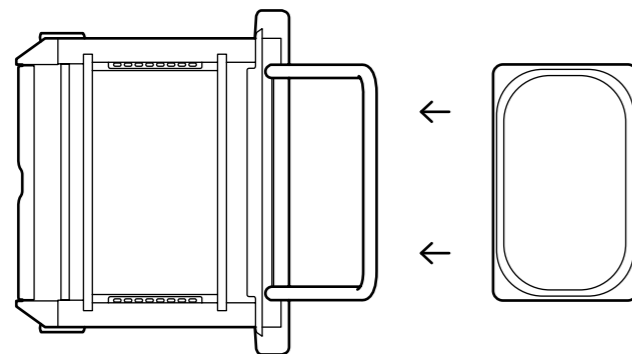
Find all the possible solutions for your kitchen.
[Configure](#) your CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS oven online.



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 à la page 58



QUICK.Load

Chariot 20 GN 2/1 ou 20 GN 1/1 pour enfourner rapidement et transporter des grandes quantités d'aliments.

Réf. XEVTL-2021
Détails techniques à la page 83



QUICK.Plates

Le chariot pour régénérer jusqu'à 102 plats en quelques minutes. Nous pouvons personnaliser le chariot en fonction de vos besoins spécifiques.

Réf. XEVTL-102P
Détails techniques à la page 83



HOLDING.Cover

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

Réf. XUC031
Détails techniques à la page 83

Solutions

CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS BIG COMPACT

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

Le four à chariot CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS BIG est l'instrument compact pour les grandes cuisines et les centrales de cuisson, qui nécessitent de maximiser la productivité des espaces.

CHEFTOP

CHEFTOP

CHEFTOP

CHEFTOP

UNOX

UNOX

UNOX

MIND Maps™

MIND Maps™

Petits espaces, grandes productions

Performance sans limite d'espace

CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS BIG COMPACT est le four à chariot professionnel intelligent qui vous permet de maximiser la productivité en profitant de chaque mètre carré de votre cuisine.

CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS BIG COMPACT concentre toutes les technologies Unox dans une largeur de 650 mm pour vous offrir de grandes performances dans un petit espace .

Cuissons à la vapeur, cuisson à la grille, régénération des plats et bien plus encore: le maximum de profit est obtenu grâce à des charges complètes parfaitement optimisées.

La qualité et l'uniformité de cuisson sont garanties sur chaque plaque et pour chaque charge de cuisson et la répétabilité des cuissons est indépendante de l'opérateur.

90 kg

Capacité maximale en pleine charge

300 °C

Température de cuisson maximale

4.5 min

Temps de préchauffage de 30 °C à 300 °C



Espaces réduits
Productivité maximale en seulement 0,65 mètres carrés

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

Performance
Volumes élevés, processus répétables et des résultats uniformes

Intelligence
Concentrez-vous sur vos clients, le four fera le reste

Des solutions qui maximisent la productivité par mètre carré

Petits espaces, grandes productions

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

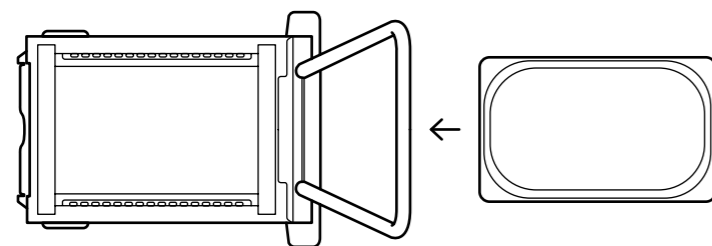
Find all the possible solutions
for your kitchen.
[Configure](#) your
CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS oven online.



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 52.



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 83



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 83



HOLDING.Cover

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

Réf. XUC033
Détails techniques à la page 83

Solutions

BIG COMPACT

58

BIG COMPACT

59



Plaques Cooking Essentials

Plusieurs possibilités de cuisson

Chaque cuisson demande sa propre plaque

Cooking Essentials

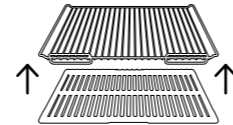
SUPER.GRILL

Plaque rainurée en aluminium avec traitement antiadhérent avec grille - Système QUICK.Load.



Idéale pour

Viande grillée ;
Poisson grillé ;
Légumes grillés.



Avantages

Parfaite pour des pleines charges ;
Les temps de cuisson sont réduits de 30%
par rapport aux fry top traditionnels.

Réf. TG970 GN 1/1 - Uniquement pour les modèles COUNTERTOP
et BIG.

GRILL

Plaque en aluminium antiadhérente pour griller.
Ne nécessite pas d'être préchauffée avant utilisation.



Idéale pour

Poisson grillé ;
Légumes grillés.

Avantages

Ne nécessite pas d'être préchauffée dans le four
pour obtenir des marques carrées remarquables
sur les aliments. Parfaite pour les pleines charges.

Réf. TG885 GN 1/1 - Réf. TG720 GN 2/3

FAKIRO.GRILL

Plaque en aluminium antiadhérente. Deux côtés :
plat et rainuré, pour des cuissons différentes.



Idéale pour

Viande et poisson grillés ;
Légumes grillés ;
Pizza et Focaccia.

Avantages

Temps de cuisson réduits de 30% par rapport aux
fry top traditionnels ;
Idéale pour griller des aliments différents en
même temps.

Réf. TG870 GN 1/1 - Réf. TG770 GN 2/3

POLLO.GRILL

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



Idéale pour

Poulet en crapaudine ;
Viande rôtie ;
Poisson rôti.

Avantages

Avec bac de récupération des graisses
et écoulement central ;
Combinaison parfaite avec le kit de collecte
de graisse SMART.DRAIN.

Réf. GRP840 GN 1/1

BACON.40

Grille en inox avec bac collecteur de graisse.



Idéale pour

Bacon en tranches ;
Rissolage de viande ;
Petits rôtis.

Avantages

Jusqu'à 18 tranches de bacon croustillantes en 5 min ;
Recouvert d'un matériau antiadhésif pour un
nettoyage facile.

Réf. TG945 GN 1/1

POLLO.BLACK

Plaque en inox antiadhérente avec supports
verticaux pour 8 poulets entiers.



Idéale pour

Poulets et volailles entières.

Avantages

Avec bac de récupération des graisses
et écoulement central ;
Combinaison parfaite avec le kit de collecte
de graisse SMART.DRAIN.

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

Chaque cuisson demande sa propre plaque

Cooking Essentials

BLACK.40

Plaque en inox antiadhérente, profondeur 40 mm.



Idéale pour

Viande, poisson et légumes rôtis ;
Braisages ;
Riz à la vapeur.

Avantages

Cuissons braisées ou farcies sans déchets
ou gaspillages ;
Temps de nettoyage à zéro grâce
au revêtement antiadhérent très résistant.

Réf. TG900 GN 1/1

BLACK.20

Plaque en inox antiadhérente, profondeur 20 mm.



Idéale pour

Viande, poisson et légumes rôtis ;
Braisages ;
Riz à la vapeur.

Avantages

Cuissons braisées ou farcies sans déchets
ou gaspillages ;
Temps de nettoyage à zéro grâce
au revêtement antiadhérent très résistant.

Réf. TG895 GN 1/1

BLACK.FRY

Plaque en inox antiadhérente perforée
pour fritures.



Idéale pour

Cuisson d'aliments surgelés pré-frits ;
Frites.

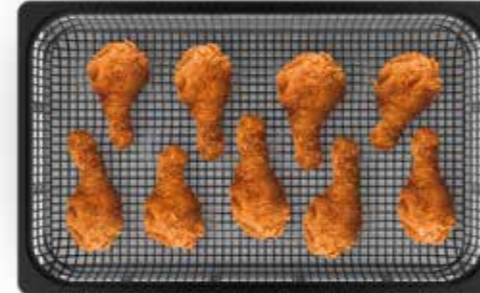
Avantages

Plaque en acier antiadhérent perforée ;
Fond ondulé pour des aliments plus
croustillants et une cuisson uniforme.

Réf. GRP816 GN 1/1

CLEAN.FRY

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



Idéale pour

Aliments pré-frits congelés.

Avantages

Avec bac de récupération des graisses
en matériel antiadhérent pour faciliter
le nettoyage.

Réf. GRP820 GN 1/1

POTATO.FRY

Plaque en inox perforée pour frites.



Idéale pour

Frites

Avantages

Plaque en acier avec le fond et le côté perforés ;
Fond ondulé pour améliorer la circulation de
l'air sur les frites.

Réf. GRP817 GN 1/1

PAN.FRY

Plaque en inox antiadhérente pour frire.



Idéale pour

Croquettes ;
Escalopes et filets de poisson panés ;
Légumes panés.

Avantages

Elle permet d'utiliser moins d'huile et de graisses
pendant la cuisson ;
Friture identiques sur chaque point de la plaque.

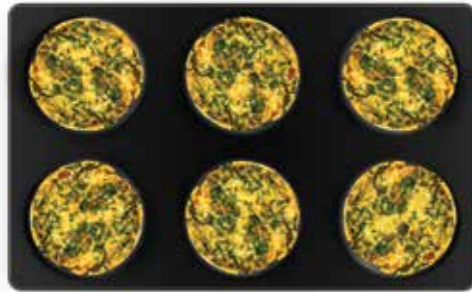
Réf. TG905 GN 1/1 - Réf. TG735 GN 2/3

Chaque cuisson demande sa propre plaque

Cooking Essentials

EGGS 6 x 2

Plaque en aluminium antiadhérente pour cuire jusqu'à 6 omelettes (2 œufs par omelette).



Idéale pour

Œufs au plat ;
Omelettes.

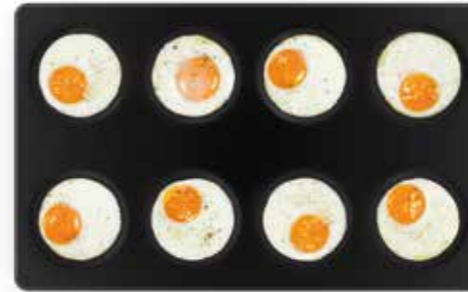
Avantages

6 omelettes en moins de 4 minutes ;
Légère, résistante et facile à nettoyer.

Réf. TG935 GN 1/1

EGGS 8 x 1

Plaque en aluminium antiadhérente pour cuire jusqu'à 8 œufs.



Idéale pour

Œufs au plat ;
Omelettes.

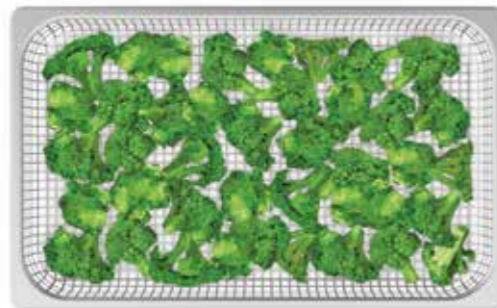
Avantages

8 œufs en moins de 4 minutes ;
Légère, résistante et facile à nettoyer.

Réf. TG936 GN 1/1 - Réf. TG937 GN 2/3

STEAM

Plaque en inox perforée pour cuissons à la vapeur.



Idéale pour

Légumes à la vapeur ;
Cuissons sous vide.

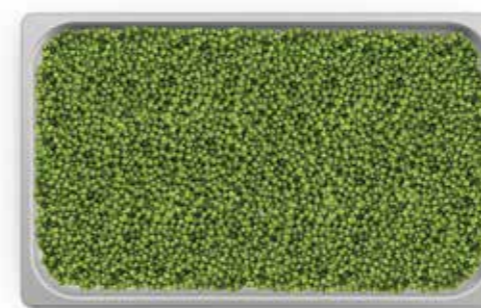
Avantages

Fond et côtés perforés pour améliorer la circulation de la vapeur.

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

FORO.STEEL20

Plaque en inox perforée.



Idéale pour

Cuissons à la vapeur ;
Cuissons sous vide.

Avantages

Fond perforé pour améliorer la circulation de la vapeur.

Réf. TG810 GN 1/1 - Réf. TG710 GN 2/3

FORO.BLACK

Plaque en aluminium antiadhérente perforée.



Idéale pour

Croissants ;
Pain congelé ;
Pâte sablée.

Avantages

Revêtement en matériel antiadhérent avec côté externe ultra-bas pour améliorer la circulation de l'air.

Réf. TG890 GN 1/1 - Réf. TG730 GN 2/3

FORO.SILICO

Plaque en aluminium perforée avec revêtement en silicone.



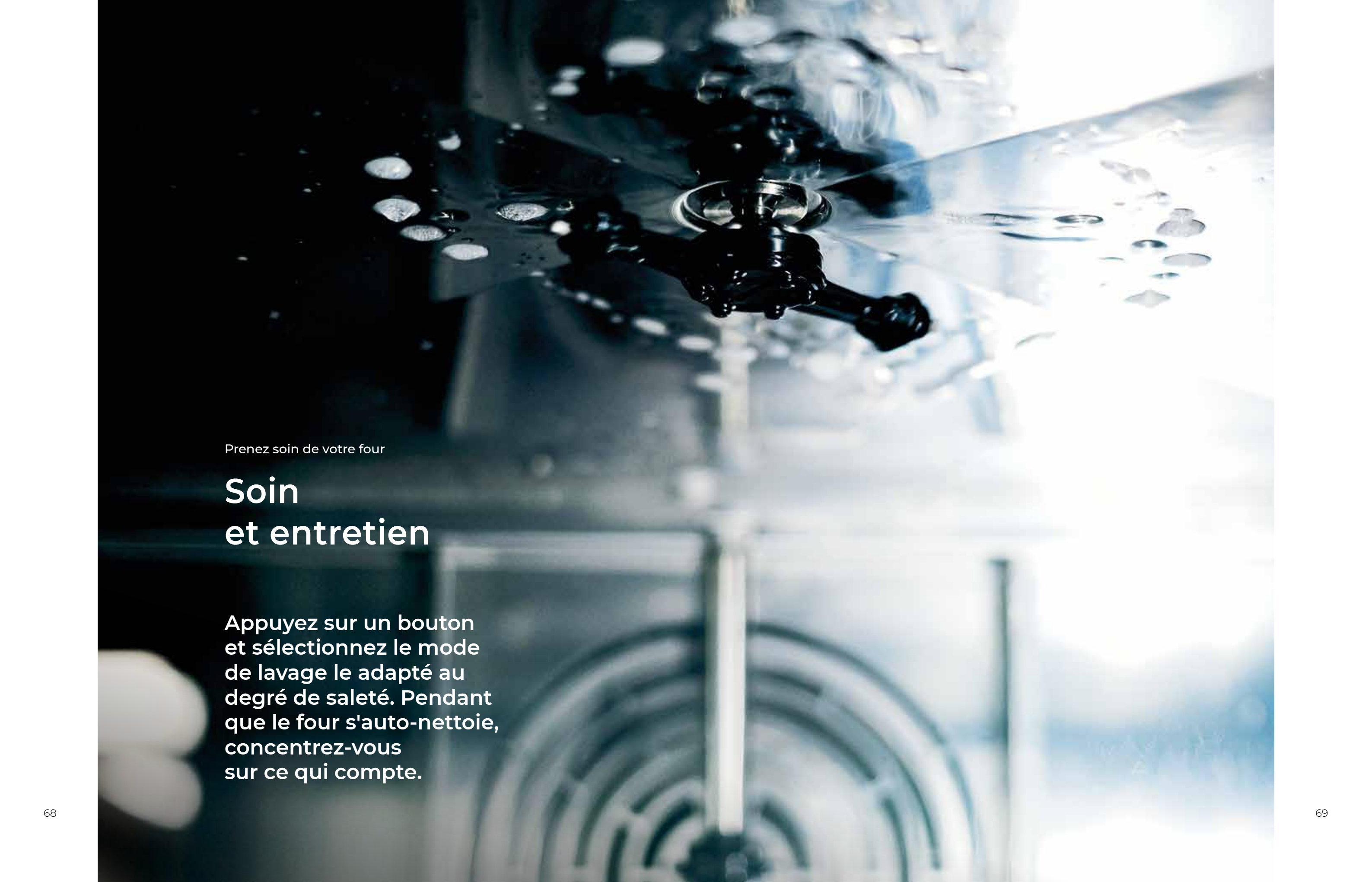
Idéale pour

Croissants ;
Pain congelé ;
Pâte sablée.

Avantages

Revêtement en silicone résistant aux hautes températures ;
Idéale pour les produits recouverts de sucre.

Réf. TG975 GN 1/1



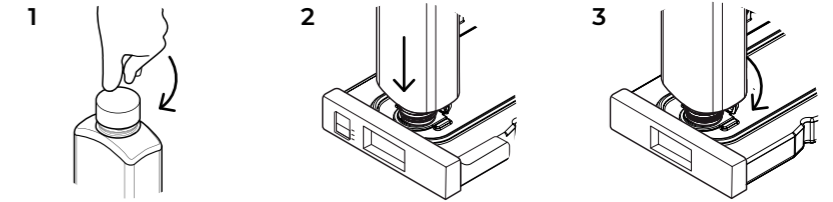
Prenez soin de votre four

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 83

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 83



RECHARGE

Cartouche de remplacement pour système de filtration UNOX.Pure

Réf. XHC004
Détails techniques à la page 83



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 83



ECO

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

Réf. DB1018
Détails techniques à la page 83



ULTRA

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

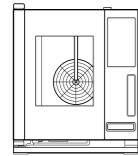
Réf. DB1050*
Détails techniques à la page 83

*Vérifiez la disponibilité de ce produit dans votre pays.

Découvrez tous les fours et leurs accessoires

Les fours les plus intelligents au monde

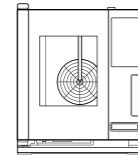
COMPACT



535 x 662 x 649 mm
l x p x h

⚡ XECC - 0523 - EPRM

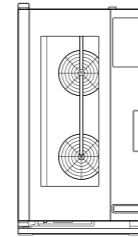
capacité 5 GN 2/3
espacement 67 mm
fréquence 50/60 Hz
voltage 230 V ~ 1N
400 V ~ 3N
puissance 5,2 kW
poids 57 kg



535 x 862 x 649 mm
l x p x h

⚡ XECC - 0513 - EPRM

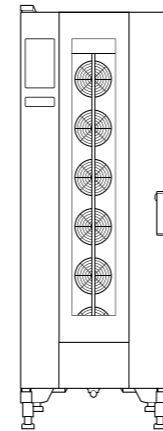
capacité 5 GN 1/1
espacement 67 mm
fréquence 50/60 Hz
voltage 400 V ~ 3N
puissance 9,2 kW
poids 68 kg



535 x 862 x 984 mm
l x p x h

⚡ XECC - 1013 - EPRM

capacité 10 GN 1/1
espacement 67 mm
fréquence 50/60 Hz
voltage 400 V ~ 3N
puissance 18,5 kW
poids 94 kg

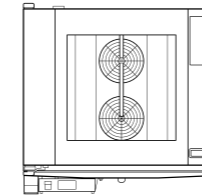


650 x 1002 x 1875 mm
l x p x h

⚡ XECL - 2013 - YPRS

capacité 20 GN 1/1
espacement 67 mm
fréquence 50/60 Hz
voltage 380-415V 3N~
puissance 38,5 kW
poids 296 kg

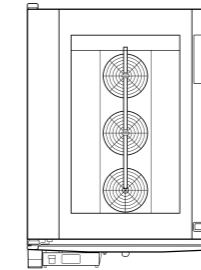
COUNTERTOP GN 2/1



860 x 1145 x 843 mm
l x p x h

⚡ XEVC - 0621 - EPRM

capacité 6 GN 2/1
espacement 77 mm
fréquence 50/60 Hz
voltage 400 V ~ 3N
puissance 20,5 kW
poids 119 kg



860 x 1145 x 1163 mm
l x p x h

⚡ XEVC - 1021 - EPRM

capacité 10 GN 2/1
espacement 77 mm
fréquence 50/60 Hz
voltage 400 V ~ 3N
puissance 30,8 kW
poids 170 kg

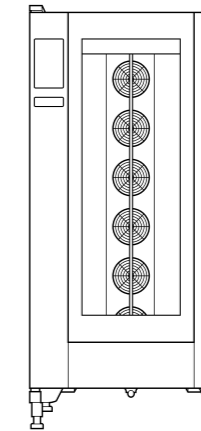
🔥 XEVC - 0621 - GPRM

capacité 6 GN 2/1
espacement 77 mm
fréquence 50/60 Hz
voltage 230 V ~ 1N
puissance 1 kW
puissance gaz 25 kW
nominale max.
poids 155 kg

🔥 XEVC - 1021 - GPRM

capacité 10 GN 2/1
espacement 77 mm
fréquence 50/60 Hz
voltage 230 V ~ 1N
puissance 1,4 kW
puissance gaz 35 kW
nominale max.
poids 183 kg

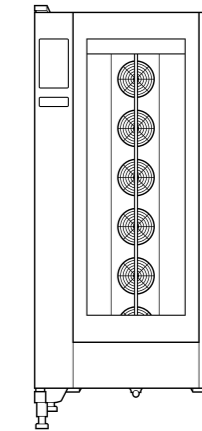
BIG



892 x 1018 x 1875 mm
l x p x h

⚡ XEVL - 2011 - YPRS

capacité 20 GN 1/1
espacement 67 mm
fréquence 50/60 Hz
voltage 380-415 V
3PH+N+PE
puissance 38,5 kW
poids 292 kg



892 x 1257 x 1875 mm
l x p x h

⚡ XEVL - 2021 - YPRS

capacité 20 GN 2/1
espacement 67 mm
fréquence 50 Hz
voltage 380-415 V
3PH+N+PE
puissance 65 kW
poids 339 kg

⚡ XEVL - 2011 - DPRS

capacité 20 GN 1/1
espacement 67 mm
fréquence 50/60 Hz
voltage 220-240V
3PH+PE
puissance 38,5 kW
poids 292 kg

⚡ XEVL - 2021 - DPRS

capacité 20 GN 2/1
espacement 67 mm
fréquence 50 Hz
voltage 220-240V
3PH+PE
puissance 65 kW
poids 339 kg

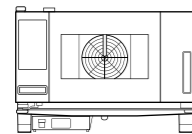
🔥 XEVL - 2011 - GPRS

capacité 20 GN 1/1
espacement 67 mm
fréquence 50/60 Hz
voltage 220-240 V
1PH+N+PE
puissance 2,8 kW
puissance gaz 48 kW
nominale max.
poids 309 kg

🔥 XEVL - 2021 - GPRS

capacité 20 GN 2/1
espacement 67 mm
fréquence 50/60 Hz
voltage 220-240V
1PH+N+PE
puissance 2,5 kW
puissance gaz 90 kW
nominale max.
poids 356 kg

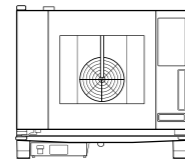
COUNTERTOP GN 1/1



750 x 783 x 538 mm
w x d x h

⚡ XEVC - 0311 - EPRM

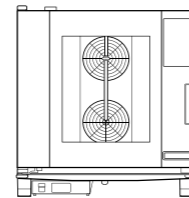
capacité 3 GN 1/1
espacement 67 mm
fréquence 50/60 Hz
voltage 230 V ~ 1N
400 V ~ 3N
puissance 5 kW
poids 56 kg



750 x 783 x 675 mm
l x p x h

⚡ XEVC - 0511 - EPRM

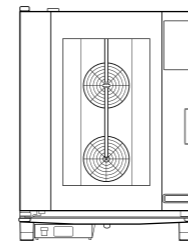
capacité 5 GN 1/1
espacement 67 mm
fréquence 50/60 Hz
voltage 400 V ~ 3N
puissance 9,3 kW
poids 67 kg



750 x 783 x 843 mm
l x p x h

⚡ XEVC - 0711 - EPRM

capacité 7 GN 1/1
espacement 67 mm
fréquence 50/60 Hz
voltage 400 V ~ 3N
puissance 11,7 kW
poids 85 kg



750 x 783 x 1010 mm
l x p x h

⚡ XEVC - 1011 - EPRM

capacité 10 GN 1/1
espacement 67 mm
fréquence 50/60 Hz
voltage 400 V ~ 3N
puissance 18,5 kW
poids 98 kg

🔥 XEVC - 0511 - GPRM

capacité 5 GN 1/1
espacement 67 mm
fréquence 50/60 Hz
voltage 230 V ~ 1N
puissance 1 kW
puissance gaz 15 kW
nominale max.
poids 83 kg

🔥 XEVC - 0711 - GPRM

capacité 7 GN 1/1
espacement 67 mm
fréquence 50/60 Hz
voltage 230 V ~ 1N
puissance 1 kW
puissance gaz 19 kW
nominale max.
poids 104 kg

🔥 XEVC - 1011 - GPRM

capacité 10 GN 1/1
espacement 67 mm
fréquence 50/60 Hz
voltage 230 V ~ 1N
puissance 1 kW
puissance gaz 22 kW
nominale max.
poids 116 kg

Remarques

Tous les fours sont disponibles aussi avec ferrage à droite - exemple réf. XEVC-1011-EPLM.
Une étagère de fours GN 2/1 peut accueillir jusqu'à 2 plaques GN 1/1.
Tour les fours BIG sont fournis avec chariot porte-plaques.



Détail techniques



Détail techniques



L'eau est canalisée directement vers le conduit d'évacuation du four



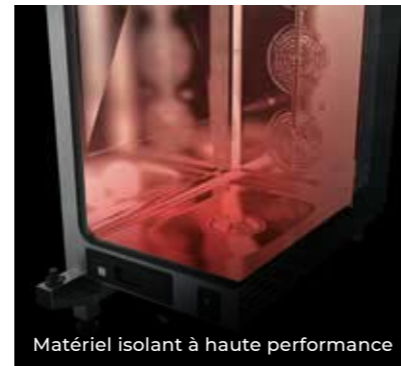
Connexion internet Wi-Fi intégrée



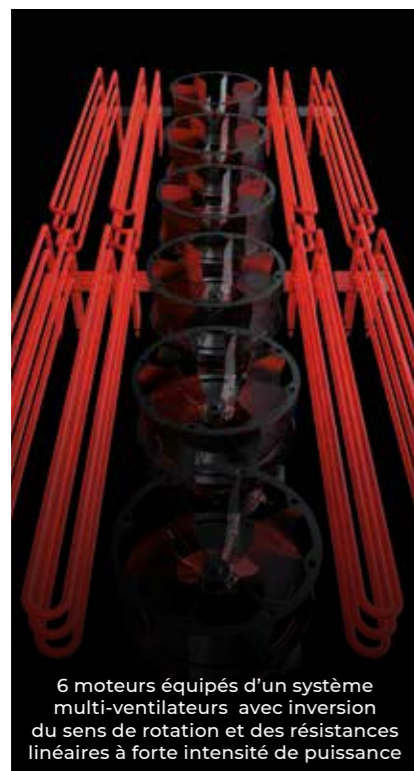
Sonde à coeur MULTI.point et SOUS Vide



Éclairage LED intégré



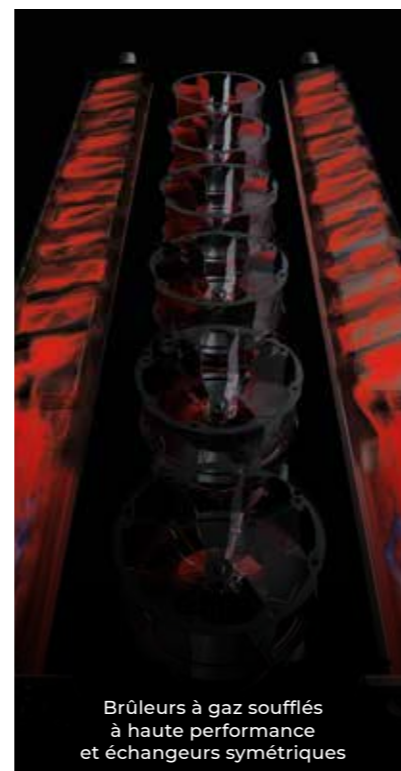
Matériel isolant à haute performance



6 moteurs équipés d'un système multi-ventilateurs avec inversion du sens de rotation et des résistances linéaires à forte intensité de puissance



Fermeture avec dispositif de sécurité



Brûleurs à gaz soufflés à haute performance et échangeurs symétriques



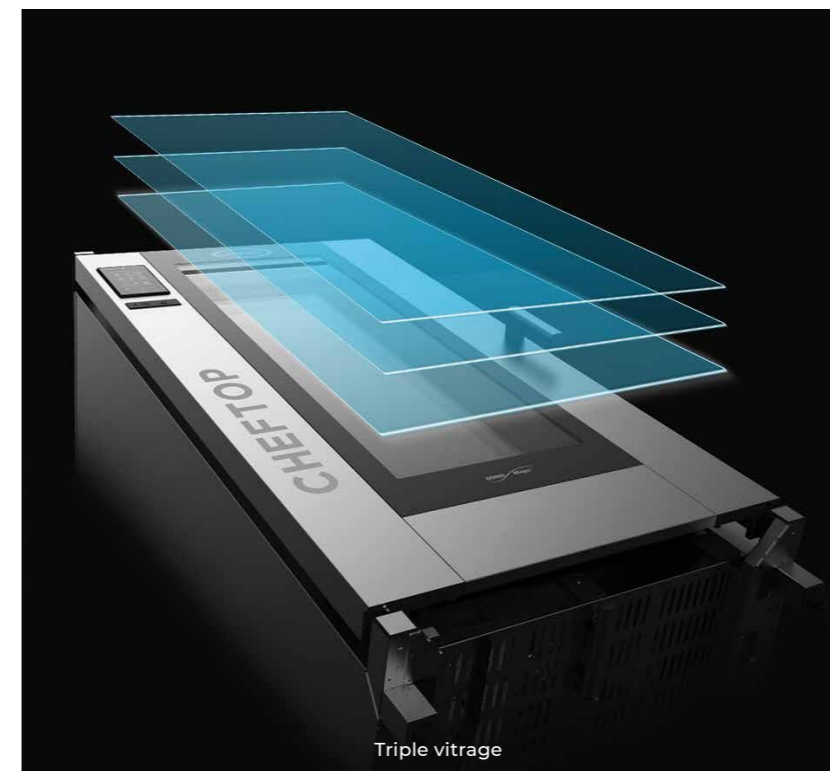
Chambre de combustion en acier inoxydable AISI 316L très résistante à tous types de corrosion



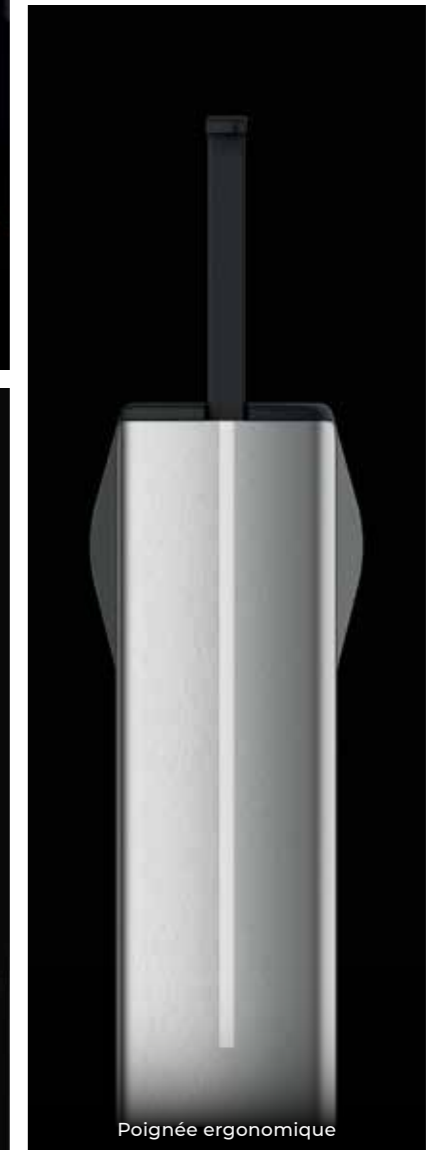
Châssis en treillis de tuyaux en acier inoxydable avec un épaisseur de 50 mm



Port USB pour le téléchargement des données



Triple vitrage



Poignée ergonomique

Équipements

- Standard
- Optionnel
- Non disponible

BIG
et
BIG COMPACT
COUTERTOP
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 l'enceinte 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 à l'exclusion des modèles XEVC-0311-EPRM / XECC-0523-EPRM | ● | ● | ● | ● |
| Sonde à coeur extra-fine 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 minuteries 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 à l'exclusion des modèles XEVC-0311-EPRM / XECC-0523-EPRM | ● | ● | ● | ● |
| 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 SECURITE

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| 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

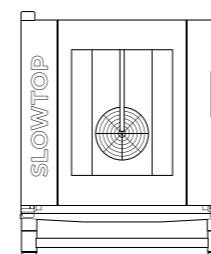
| | | | | |
|--|---|---|---|---|
| Chambre de cuisson en acier inox à angles arrondis AISI 304 à haute résistance | — | — | ● | ● |
| Chambre de cuisson moulée en acier inoxydable AISI 316 L | ● | ● | — | — |
| Chambre de cuisson avec le support des plaques pliée en forme de C | ● | ● | ● | ● |
| Illumination 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 | ● | ● | ● | ● |
| Système à plusieurs 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 autolubrifiées 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 | ● | ● | ● | ● |

Accessoires

Découvrez tous les accessoires disponibles sur le site Unox



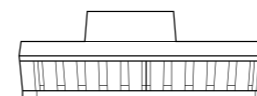
SLOWTOP



SLOWTOP

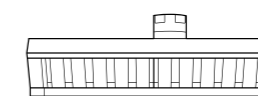
pour fours COUTERTOP GN 1/1
750 x 792 x 961 mm - l x p x h
Réf. XEVSC-0711-CRM

HOTTES



HOTTE AVEC FILTRE À CHARBONS ACTIFS

pour fours COUTERTOP
10 & 6 GN 2/1
868 x 1323 x 366 mm - l x p x h
Réf. XEVHC-CF21

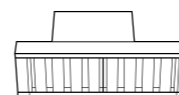


HOTTE AVEC CONDENSEUR

pour fours COUTERTOP
10 & 6 GN 2/1
868 x 1323 x 240 mm - l x p x h
Réf. XEVHC-HC21

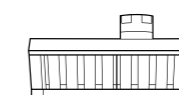
pour fours 20 GN 1/1 BIG
892 x 1131 x 342 mm - l x p x h
Réf. XEAHL-HCFL

pour fours 20 GN 1/1 BIG COMPACT
650 x 1208 x 240 mm - l x p x h
Réf. XECHL-HCFC



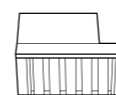
HOTTE AVEC FILTRE À CHARBONS ACTIFS

pour fours COUTERTOP GN 1/1
750 x 956 x 366 mm - l x p x h
Réf. XEVHC-CF11



HOTTE AVEC CONDENSEUR

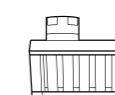
pour fours COUTERTOP 20 GN 1/1
750 x 956 x 240 mm - l x p x h
Réf. XEVHC-HC11



HOTTE AVEC FILTRE À CHARBONS ACTIFS

pour fours COMPACT GN 1/1
535 x 1018 x 366 mm - l x p x h
Réf. XEHC-CF13

pour fours COMPACT GN 2/3
535 x 900 x 366 mm - l x p x h
Réf. XEHC-CF23

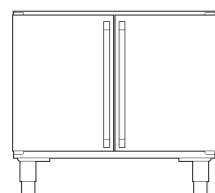


HOTTE AVEC CONDENSEUR

pour fours COMPACT 20 GN 1/1
535 x 1100 x 240 mm - l x p x h
Réf. XEHC-HC13

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

PLACARD NEUTRE

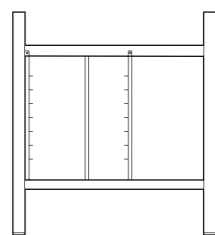


PLACARD NEUTRE

pour fours COUNTERTOP GN 2/1
860 x 1079 x 717 mm - l x p x h
Réf. XWVEC-0821

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 2/1
842 x 864 x 692 mm - l x p x h
Réf. XWVRC-0721-H

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

pour fours COMPACT GN 1/1
518 x 779 x 744 mm - l x p x h
Réf. XWCRC-0613-H

pour fours COMPACT GN 2/3
518 x 585 x 744 mm - l x p x h
Réf. XWCRC-0623-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 2/1
842 x 891 x 305 mm - l x p x h
Réf. XWVRC-0021-L

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 1/1
518 x 684 x 305 mm - l x p x h
Réf. XWCRC-0013-L

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

HYPER.SMOKER



HYPER.SMOKER

pour fours CHEFTOP MIND.Maps™
PLUS - vérifier la compatibilité
avec fours fabriqués avant 2016
Réf. XUC090

PLACEMENT SUR SOL



*Obligatoire pour positionner
le four au sol

PLACEMENT SUR SOL

pour fours COUNTERTOP GN 2/1
842 x 891 x 113 mm - l x p x h
Réf. XWVRC-0021-F

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

pour fours COMPACT GN 1/1
732 x 479 x 113 mm - l x p x h
Réf. XECRC-0013-F

ÉCHELLES PORTE-PLAQUES ET CHARIOTS

CHARIOTS

pour fours COUNTERTOP 10 GN 2/1
622 x 674 x 865 mm - l x p x h
Réf. XWVBC-1021

pour fours COUNTERTOP 10 GN 1/1
568 x 361 x 719 mm - l x p x h
Réf. XWVBC-0911

CHARIOTS

pour fours COUNTERTOP 6 GN 2/1
622 x 674 x 545 mm - l x p x h
Réf. XWVBC-0621

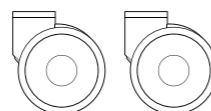
pour fours COUNTERTOP 7 GN 1/1
568 x 361 x 546 mm - l x p x h
Réf. XWVBC-0611

ÉCHELLES PORTE-PLAQUES

pour chariots GN 2/1
647 x 855 x 923 mm - l x p x h
Réf. XWVYC-0021

pour chariots GN 1/1
605 x 700 x 923 mm - l x p x h
Réf. XWVYC-0011

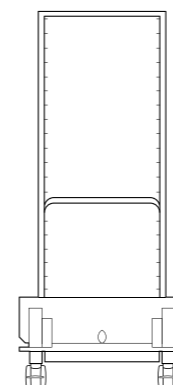
KIT ROULETTES



KIT ROULETTES

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

QUICK.LOAD & QUICK.PLATE

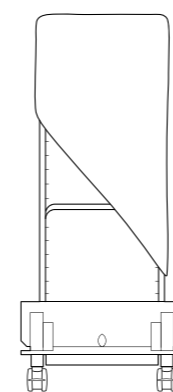


QUICK.LOAD

pour fours BIG 20 GN 2/1
776 x 851 x 1741 mm - l x p x h
Réf. XEVTL-2021

pour fours BIG 20 GN 1/1
776 x 681 x 1741 mm - l x p x h
Réf. XEVTL-2011

pour fours BIG COMPACT 20 GN 1/1
520 x 668 x 1745 mm - l x p x h
Art. XECTL-2013



HOLDING.COVER

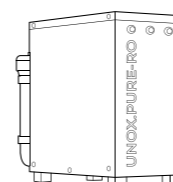
couverture thermique

pour QUICK.LOAD
et QUICK.PLATE GN 2/1
Réf. XUC031

pour QUICK.LOAD
et QUICK.PLATE GN 1/1
Réf. XUC030

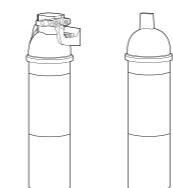
pour QUICK.LOAD
et QUICK.PLATE BIG COMPACT
Réf. XUC033

SOIN ET ENTRETIEN



UNOX.PURE-RO

système à osmose inverse
Réf. XHC002



UNOX.PURE

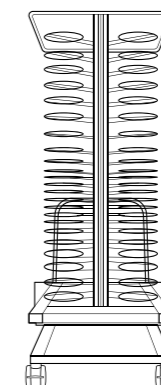
système de filtrage à résine
Réf. XHC003
+ CARTOUCHE DE REMPLACEMENT
Réf. XHC004

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.PLATE

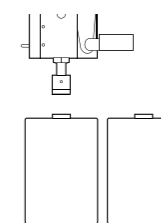
pour fours BIG 20 GN 2/1
- 102 assiettes
776 x 851 x 1709 mm - l x p x h
Réf. XEVTL-102P

pour fours BIG 20 GN 1/1
- 51 assiettes
776 x 681 x 1709 mm - l x p x h
Réf. XEVTL-051P

pour fours BIG COMPACT 20 GN 1/1
- 34 assiettes
520 x 668 x 1711 mm - l x p x h
Art. XECTL-034P

pour fours BIG COMPACT 20 GN 1/1
- 51 assiettes
520 x 668 x 1711 mm - l x p x h
Art. XECTL-051P

SMART.DRAIN

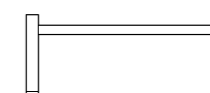


SMART.DRAIN

Système de récolte des graisses
et des résidus liquides de cuisson

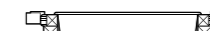
pour placard neutre
et piètement haut
Réf. XUC020

*voir solutions conseillées
à la page 40



PIÈTEMENT BAS

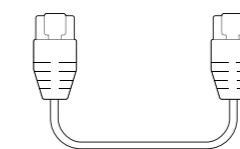
pour fours COUNTERTOP GN 1/1
732 x 546 x 305 mm - l x p x h
Art. XWVRC-0011-L-PO



ÉCHELLES PORTE-PLAQUES

pour fours COUNTERTOP GN 1/1
629 x 708 x 106 mm - l x p x h
Art. XWVYC-0011-L-PO

CONNEXION



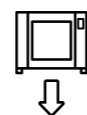
ACCESSOIRES POUR CONNECTER LE FOUR À L'INTERNET

kit pour connexion Ethernet
Réf. XEC006

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 CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS 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



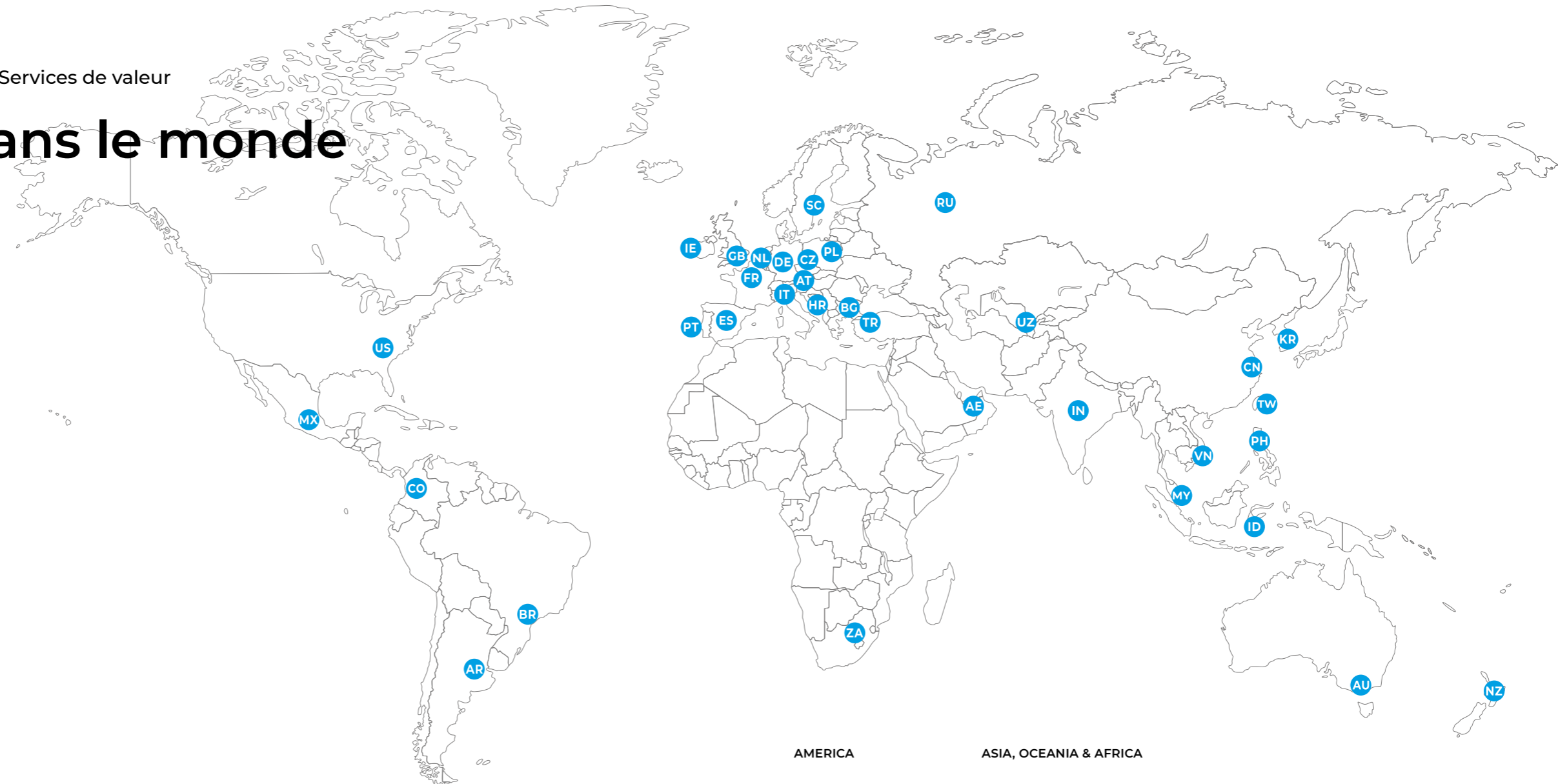
Un choix fait pour durer dans le temps

Après avoir connecté votre four CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS 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!

UNOX dans le monde



INTERNAZIONALE

UNOX S.p.a

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

EUROPE

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.oz.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

AMERICA

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, S. DE R.L. DE C.V.

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

ASIA, OCEANIA & AFRICA

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: Order.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

cuisine



www.cuisinedpro.ch

+41 21 864 33 64

info@cuisinedpro.ch

Chaudine 16 /1147 Montricher

*VOTRE SPECIALISTE
en cuisines professionnelles*



INVENTIVE SIMPLIFICATION

unox.com



L11388B1 imprimé sur 07-2021

Les images de ce catalogue sont utilisées uniquement à but illustratif

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