



CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS

CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS

Especificaciones técnicas

■ De serie □ Opcional - No disponible



PLUS



PLUS

	PLUS	PLUS
MODALIDAD DE COCCIÓN MANUAL		
Cocción por Convección con temperatura variable de 30 a 260 °C	■	■
Cocción mixta Convección + Vapor con temperatura variable de 35 °C a 260 °C, STEAM.Maxi™ de 30% a 90%	■	■
Cocción por Convección + Humedad con temperatura variable de 35 °C a 260 °C, STEAM.Maxi™ de 10% a 20%	■	■
Cocción a Vapor con temperatura variable de 35 °C a 130 °C, STEAM.Maxi™ al 100%	■	■
Cocción por Convección + Aire seco con temperatura variable de 30 a 260 °C, DRY.Maxi™ de 10% a 100%	■	■
Sonda al corazón	-	-
Cocción con sonda al corazón y función DELTA T	■	■
Sonda al corazón MULTI.Point (con la excepción de los modelos XECC-0311-EPR/ XECC-0523-EPR)	■	■
Sonda al corazón SOUS-VIDE	□	□
PROGRAMACIÓN COCCIÓN AVANZADA Y AUTOMÁTICA		
Tecnología MIND.Maps™: permite diseñar procesos de cocción compuestos por pasos infinitos con un simple toque.	■	■
PROGRAMAS: 256 programas memorizables por el usuario	■	■
PROGRAMA: posibilidad de memorizar un programa asignando un nombre y una imagen	■	■
PROGRAM: posibilidad de salvar tus recetas con un nombre o incluso con tu firma	■	■
CHEFUNOX: selecciona el método de cocción (asado, parrilla...), selecciona la comida que quieres cocinar, dimensiones y resultado de cocción. Empieza a cocinar.	■	■
Tecnología MULTI.Time: gestiona más de 10 temporizadores para el control de la cocción simultánea de productos diferentes	■	■
Tecnología MISE.EN.PLACE: sincroniza las cargas de comida a cocinar para que estén todas listas al mismo tiempo.	■	■
DISTRIBUCION DEL AIRE EN LA CÁMARA DE COCCIÓN		
Tecnología AIR.Maxi™: turbinas múltiples con inversión de marcha	■	■
Tecnología AIR.Maxi™: 4 velocidades del flujo de aire en la cámara programables por el usuario	■	■
Tecnología AIR.Maxi™: 4 modalidades de funcionamiento semi-estáticas programables por el usuario	■	■
GESTION DEL CLIMA EN LA CÁMARA DE COCCIÓN		
Tecnología DRY.Maxi™: regulación de la extracción rápida de la humedad en la cámara de cocción programable por el usuario	■	■
Tecnología DRY.Maxi™: cocción con la extracción de la humedad 30-260°C	■	■
Tecnología STEAM.Maxi™: cocción a vapor 35 °C - 130 °C	■	■
Tecnología STEAM.Maxi™: cocción mixta convección-vapor 35 °C- 260 °C	■	■
Tecnología ADAPTIVE.Cooking™: identifica el proceso de cocción optimizado y regulando automáticamente los parámetros de cocción para garantizar resultados perfectos. (con la excepción de los modelos XECC-0523-EPR)	■	■
Tecnología ADAPTIVE.Cooking™: una bandeja o plena carga, siempre el mismo perfecto resultado. (con la excepción de los modelos XECC-0523-EPR)	■	■
Tecnología ADAPTIVE.Cooking™: sensor de monitorización y autorregulación de humedad (con la excepción de los modelos XECC-0523-EPR)	■	■
COLUMNAS DE COCCIÓN		
Tecnología MAXI.Link: permite crear columnas con dos hornos sobrepuestos.	■	■
AISLAMIENTO TERMICO Y SEGURIDAD		
Tecnología Protek.SAFE™: máxima eficiencia térmica y seguridad laboral (temperatura de las superficies exteriores de acuerdo con la normativa IEC/EN60335-2-42)	■	■
Tecnología Protek.SAFE™: frenado del motor a la apertura de la puerta para contener las dispersiones energéticas	■	■
Tecnología Protek.SAFE™: modulación de la potencia eléctrica según la necesidad efectiva	■	-
Tecnología Protek.SAFE™: modulación de la potencia gas según la necesidad efectiva	-	■
Protek.SAFE™ PLUS: puerta con triple cristal (con la excepción de los modelos XECC-0311-EPR/ XECC-0523-EPR)	■	■
QUEMADORES SOPLADOS DE ELEVADA PRESTACIÓN		
Tecnología Spido.GAS™: predisposición para el suministro de gas G20 / G25 / G25.1 / G30 / G31	-	■
Tecnología Spido.GAS™: intercambiador de calor con tubos difusores rectos de alto rendimiento para una distribución uniforme del calor	-	■
Tecnología Spido.GAS™: intercambiador de calor con tubos difusores rectos para una rápida sustitución	-	■
LAVADO AUTOMÁTICO		
Rotor.KLEAN™: 4 programas de lavado automáticos (con control de presencia de agua y detergente*) (*con la excepción de los modelos XECC-0311-EPR/ XECC-0523-EPR)	■	■
Rotor.KLEAN™: depósito de detergente integrado en el horno	■	■
PUERTA PATENTADA		
Bisagras de la puerta realizadas con tecno-polímeros de alta resistencia y auto-lubricantes (para las puertas con apertura lateral)	■	■
Puerta reversible por el usuario, incluso después de la instalación	□	□
Posiciones de apertura de la puerta a 60°-120°-180°	■	■
FUNCIONES AUXILIARES		
Temperatura de pre-calentamiento hasta 260 °C programable por el usuario para cada programa	■	■
300+ permite de incrementar la temperatura máxima de cocción desde 260°C hasta 300°C	□	□
Visualización del tiempo necesario para terminar el programa de cocción programado (proceso sin sonda al corazón)	■	■
Función de mantenimiento «HOLD»	■	■
Funcionamiento continuo «INF»	■	■
Visualización en tiempo real de la temperatura sonda al corazón, temperatura cámara, humedad, tiempo y velocidad de las turbinas.	■	■
Unidad de temperatura seleccionable por el usuario en °C o °F	■	■
DETALLES TÉCNICOS		
Cámara en acero inoxidable AISI 304 de alta resistencia con esquinas redondeadas para la máxima higiene y limpieza	■	■
Iluminación de la cámara de cocción con luces con LED externos	■	■
Panel de control MASTER.Touch sellado para evitar filtraciones de vapor en la tarjeta electrónica	■	■
Perno de la maneta en fibra de carbono para evitar roturas	■	■
Bandeja recogeliquidos con desagüe permanente incluso con la puerta abierta	■	■
Bandeja recogeliquidos de gran capacidad, con vaciado al desagüe	■	■
Estructura de peso reducido y altas prestaciones con la utilización de materiales innovadores	■	■
Interruptor de la puerta sin contacto	■	■
Apertura / cierre de la puerta de seguridad con 2 etapas	□	□
Sistema de autodiagnóstico para detectar problemas o fallos	■	■
Limitador térmico de seguridad	■	■
Cristal interior de la puerta móvil para facilitar la limpieza	■	■
Guías porta bandejas en lámina plegada en forma de C	■	■

HORNOS COMBINADOS CHEFTOP MIND.Maps™.

GN 2/1 PLUS



20 GN 2/1

Modelos

Distancia entre bandejas

Frecuencia

Voltaje

Potencia Eléctrica

Potencia gas nominal max.

Dimensiones WxDxH (mm)

Peso

PRECIO



PLUS

XEVC-2021-EPR

67 mm

50 / 60 Hz

400 V ~ 3N

51,3 kW

-

882x1207x1866

200 kg

20 000,00 €



PLUS

XEVC-2021-GPR

67 mm

50 / 60 Hz

230 V ~ 1N

2,3 kW

G20: 68 kW/ G25, G25.1: 66 kW/ G30, G31: 70 kW

882x1207x1866

230 kg

22 000,00 €

CARRO PORTABANDEJAS EXTRAÍBLE, INCLUIDO.

Personalización del carro: Capacidad y distancia entre las bandejas pueden realizarse según solicitud específica. Cantidad mínima: 2 carros. Precio adicional para carro: 100,00 €

Apertura puerta de izquierda a derecha: XEVC-2021-EPL/ XEVC-2021-GPL - Precio adicional **300,00 €**

ACCESORIOS CHEFTOP MIND.Maps™.

GN 2/1

Kit salida humos gas



Art.: XUC071

110,00 €

Cierre/Apertura de seguridad de la puerta en 2 etapas



Art.: XUC002

24,00 €

UNOX.Link con sonda sous vide extra fine



Art.: XEC004

330,00 €

Kit ducha



Art.: XHC001

126,00 €

Carro portabandejas

Capacidad: 20 GN 2/1
Distancia entre bandejas: 67 mm
Dimensiones: 743x783x1717 WxDxH mm
Peso: 72 Kg



Art.: XEVTC-2021

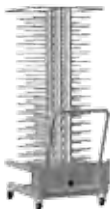
1 680,00 €

Personalización del carro

(Capacidad y distancia entre las bandejas pueden realizarse según solicitud específica.) Cantidad mínima: 2 carros - Precio adicional para carro: **100,00 €**

Carro portaplatos

Capacidad: 102 platos
Diámetro máx. del plato: 310 mm
Diámetro mín. del plato: 210 mm
Dimensiones: 743x784x1711 WxDxH mm
Peso: 65 Kg



Art.: XEVTC-102P

2 160,00 €

Manta térmica

Para modelos: XEVTC-2021/ XEVTC-102P




Art.: XUC031

970,00 €

HORNOS COMBINADOS CHEFTOP MIND.MapTM.

GN 2/1 PLUS





10 GN 2/1	 PLUS	 PLUS
Modelos	XEVC-1021-EPR	XEVC-1021-GPR
Distancia entre bandejas	77 mm	77 mm
Frecuencia	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz
Voltaje	400 V ~ 3N	230 V ~ 1N
Potencia Eléctrica	30,8 kW	1,4 kW
Potencia gas nominal max.	-	G20, G25, G25.1: 33 kW/ G30, G31: 35 kW
Dimensiones WxDxH (mm)	860x1120x1163	860x1120x1163
Peso	170 kg	190 kg
PRECIO	12 400,00 €	13 600,00 €

Apertura puerta de izquierda a derecha: XEVC-1021-EPL/ XEVC-1021-GPL - Precio adicional 300,00 €

Personalización soportes laterales: la distancia entre bandejas se puede personalizar según solicitud. Precio adicional 200,00 €
















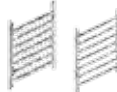
6 GN 2/1	 PLUS	 PLUS
Modelos	XEVC-0621-EPR	XEVC-0621-GPR
Distancia entre bandejas	77 mm	77 mm
Frecuencia	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz
Voltaje	400 V ~ 3N	230 V ~ 1N
Potencia Eléctrica	20,5 kW	1 kW
Potencia gas nominal max.	-	G20, G25.1, G31: 24 kW/ G25: 23 kW/ G30: 25 kW
Dimensiones WxDxH (mm)	860x1120x843	860x1120x843
Peso	160 kg	180 kg
PRECIO	8 900,00 €	10 000,00 €

Apertura puerta de izquierda a derecha: XEVC-0621-EPL/ XEVC-0621-GPL - Precio adicional 300,00 €

Personalización soportes laterales: la distancia entre bandejas se puede personalizar según solicitud. Precio adicional 200,00 €

ACCESORIOS CHEFTOP MIND.Maps™.



GN 2/1

	Armario neutro Capacidad: 8 GN 2/1 Distancia entre bandejas: 57 mm Dimensiones: 860x995x676 WxDxH mm Peso: 30 kg
Art.: XWVEC-0821	1 100,00 €
	Kit <i>Pollo</i>-manual para armario neutro y soporte abierto alto Para modelos: XWVEC-0821/ XWVRC-0021-H
Art.: XUC020	480,00 €
	<i>Pollo-Wash</i> Rack limpieza bandejas Permite de limpiar nr 3 bandejas <i>Pollo</i> -GPR825 durante el ciclo de limpieza.
Art.: GRP860	110,00 €
	Kit superposición hornos eléctricos Kit completo de instalación para apilar dos hornos
Art.: XEAQC-00E2-E	340,00 €
	Kit superposición hornos de gas Kit completo de instalación para apilar dos hornos
Art.: XEAQC-00E2-G	340,00 €
	Kit primera instalación horno individual El kit incluye conexión escape hídrico y sifón.
Art.: XUC001	165,00 €
	Cierre/Apertura de seguridad de la puerta en 2 etapas
Art.: XUC002	24,00 €
	UNOX.Link con sonda sous vide extra fine
Art.: XEC004	330,00 €
	Kit ducha
Art.: XHC001	126,00 €
	Campana con condensador de vapor (Sólo para hornos eléctricos) Voltaje: 230 V- 1N - Frecuencia: 50 / 60 Hz Potencia Eléctrica: 100 W - Diámetro salida humos: 121 mm Capacidad mínima: 310 m ³ /h - Capacidad máxima: 390 m ³ /h Dimensiones: 860x1323x240 WxDxH mm
Art.: XEVHC-HC21	1 680,00 €
	Kit salida humos gas
Art.: XUC070	110,00 €
	Rack portabandejas Para modelos: XEVC-1021-EPR/ XEVC-1021-GPR Capacidad: 10 GN 2/1 Distancia entre bandejas: 78 mm Dimensiones: 622x674x865 WxDxH mm
Art.: XWVBC-1021	860,00 €
	Rack portabandejas Para modelos: XEVC-0621-EPR/ XEVC-0621-GPR Capacidad: 6 GN 2/1 Distancia entre bandejas: 78 mm Dimensiones: 622x674x545 WxDxH mm
Art.: XWVBC-0621	730,00 €
	Trolley para rack Para modelos: XWVBC-1021/ XWVBC-0621 Dimensiones: 647x855x923 WxDxH mm Peso: 32 Kg
Art.: XWVYC-0021	1 000,00 €
	Kit enganche trolley Artículo obligatorio con la compra del XWVYC-0021. El kit permite enganchar el trolley con los modelos XWVEC-0821/ XWVRC-0021-H
Art.: XWVYC-CK21	108,00 €
	Soporte para colocación al suelo Obligatorio para el posicionamiento del horno al suelo Dimensiones: 842x891x113 WxDxH mm
Art.: XWVRC-0021-F	320,00 €
	Stand abierto bajo Dimensiones: 842x891x305 WxDxH mm
Art.: XWVRC-0021-L	370,00 €
	Stand abierto alto Dimensiones: 842x864x692 WxDxH mm Peso: 12 Kg
Art.: XWVRC-0021-H	600,00 €
	Kit soportes laterales para stand Para modelo: XWVRC-0021-H Capacidad: 7 GN 2/1 - Distancia entre bandejas: 60 mm Peso: 4 Kg
Art.: XWVLC-0721-H	160,00 €
	Kit ruedas con cadenas ajuste pared Kit completo de 4 ruedas: 2 ruedas con freno - 2 ruedas sin freno. Para modelos: XWVEC-0821/ XWVRC-0021-F/ XWVRC-0021-L/ XWVRC-0021-H
Art.: XUC010	220,00 €

HORNOS COMBINADOS CHEFTOP MIND.MapTM.

20 GN 1/1 PLUS



20 GN 1/1	 PLUS	 PLUS
Modelos	XEVC-2011-EPR	XEVC-2011-GPR
Distancia entre bandejas	67 mm	67 mm
Frecuencia	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz
Voltaje	400 V ~ 3N	230 V ~ 1N
Potencia Eléctrica	35 kW	2,2 kW
Potencia gas nominal max.	-	G20, G30, G31: 34 kW / G25; G25.1: 33 kW
Dimensiones WxDxH (mm)	882x1043x1866	882x1043x1866
Peso	185 kg	210 kg
PRECIO	15 000,00 €	16 200,00 €

CARRO PORTABANDEJAS EXTRAÍBLE, INCLUIDO.

Personalización del carro: Capacidad y distancia entre las bandejas pueden realizarse según solicitud específica. Cantidad mínima: 2 carros. Precio adicional para carro: 100,00 €

Apertura puerta de izquierda a derecha: XEVC-2011-EPL/ XEVC-2011-GPL - Precio adicional 300,00 €

ACCESORIOS CHEFTOP MIND.Maps™.

20 GN 1/1 PLUS

Kit salida humos gas



Art.: XUC071

110,00 €

Cierre/Apertura de seguridad de la puerta en 2 etapas



Art.: XUC002

24,00 €

UNOX.Link con sonda sous vide extra fine



Art.: XEC004

330,00 €

Kit ducha



Art.: XHC001

126,00 €

Campana con condensador de vapor

(Sólo para hornos eléctricos)

Voltaje: 230 V- 1N - Frecuencia: 50 / 60 Hz

Potencia Eléctrica: 100 W - Diámetro salida humos: 121 mm

Capacidad mínima: 310 m³/h - Capacidad máxima: 390 m³/h

Dimensiones: 868x1159x240 WxDxH mm m



Art.: XEAHC-HCFL

1 450,00 €

Carro portabandejas

Para modelos: XEVC-2011-EPR/ XEVC-2011-GPR

Capacidad: 20 GN 1/1 - Distancia entre bandejas: 66 mm

Dimensiones: 743x564x1700 WxDxH mm

Peso: 25 Kg



Art.: XEVC-2011

1 430,00 €

Personalización del carro

(Capacidad y distancia entre las bandejas pueden realizarse según solicitud específica.) Cantidad mínima: 2 carros - Precio adicional para carro: **100,00 €**

Carro portaplatos

Para modelos: XEVC-2011-EPR/ XEVC-2011-GPR

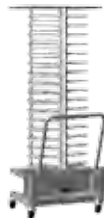
Capacidad: 51 platos

Diámetro máx. del plato: 310 mm

Diámetro mín. del plato: 210 mm

Dimensiones: 743x564x1711 WxDxH mm

Peso: 40 Kg



Art.: XEVC-051P

1 720,00 €

Manta térmica

Para modelos: XEVC-2011/ XEVC-051P





Art.: XUC030

650,00 €

HORNOS COMBINADOS CHEFTOP MIND.Maps™.

GN 1/1 PLUS





10 GN 1/1	 PLUS	 PLUS
Modelos	XEVC-1011-EPR	XEVC-1011-GPR
Distancia entre bandejas	67 mm	67 mm
Frecuencia	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz
Voltaje	400 V ~ 3N	230 V ~ 1N
Potencia Eléctrica	18,5 kW	1 kW
Potencia gas nominal max.	-	G20, G25.1, G30, G31: 22 kW/ G25: 21 kW
Dimensiones WxDxH (mm)	750x773x1010	750x773x1010
Peso	95 kg	110 kg
PRECIO	8 000,00 €	8 800,00 €

Apertura puerta de izquierda a derecha: XEVC-1011-EPL/ XEVC-1011-GPL - Precio adicional 300,00 €

Personalización soportes laterales: la distancia entre bandejas se puede personalizar según solicitud. Precio adicional 200,00 €





7 GN 1/1	 PLUS	 PLUS
Modelos	XEVC-0711-EPR	XEVC-0711-GPR
Distancia entre bandejas	67 mm	67 mm
Frecuencia	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz
Voltaje	400 V ~ 3N	230 V ~ 1N
Potencia Eléctrica	11,7 kW	1 kW
Potencia gas nominal max.	-	G20, G25, G25.1, G30, G31: 19 kW
Dimensiones WxDxH (mm)	750x773x843	750x773x843
Peso	85 kg	100 kg
PRECIO	6 000,00 €	6 500,00 €

Apertura puerta de izquierda a derecha: XEVC-0711-EPL/ XEVC-0711-GPL - Precio adicional 300,00 €

Personalización soportes laterales: la distancia entre bandejas se puede personalizar según solicitud. Precio adicional 200,00 €




5 GN 1/1	 PLUS	 PLUS
Modelos	XEVC-0511-EPR	XEVC-0511-GPR
Distancia entre bandejas	67 mm	67 mm
Frecuencia	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz
Voltaje	400 V ~ 3N	230 V ~ 1N
Potencia Eléctrica	9,3 kW	0,6 kW
Potencia gas nominal max.	-	G20, G25, G25.1, G30, G31: 15 kW
Dimensiones WxDxH (mm)	750x773x675	750x773x675
Peso	70 kg	85 kg
PRECIO	4 250,00 €	5 100,00 €

Apertura puerta de izquierda a derecha: XEVC-0511-EPL/ XEVC-0511-GPL - Precio adicional 300,00 €

Personalización soportes laterales: la distancia entre bandejas se puede personalizar según solicitud. Precio adicional 200,00 €



3 GN 1/1	 PLUS
Modelos	XEVC-0311-EPR
Distancia entre bandejas	67 mm
Frecuencia	50 / 60 Hz
Voltaje	230 V ~ 1N / 400 V ~ 3N
Potencia Eléctrica	5 kW
Potencia gas nominal max.	-
Dimensiones WxDxH (mm)	750x773x538
Peso	50 kg
PRECIO	3 450,00 €

Apertura puerta de izquierda a derecha: XEVC-0311-EPL - Precio adicional 300,00 €

Personalización soportes laterales: la distancia entre bandejas se puede personalizar según solicitud. Precio adicional 200,00 €

ACCESORIOS CHEFTOP MIND.Maps™.

GN 1/1 PLUS



SlowTop

Comandado directamente desde el panel de control digital MASTER.Touch
Capacidad: 7 GN 1/1 - Distancia entre bandejas: 70 mm -
Voltaje: 230 V- 1N - Frecuencia: 50 / 60 Hz
Potencia Eléctrica: 3,2 kW
Max. temperature: 180 °C
Dimensiones: 750x792x961 WxDxH mm - Peso: 63 kg

Art.: XEVSC-0711-CR **2 810,00 €**



Campana con condensador de vapor

(Sólo para hornos eléctricos)
Voltaje: 230 V- 1N - Frecuencia: 50 / 60 Hz
Potencia Eléctrica: 100 W - Diámetro salida humos: 121 mm
Capacidad mínima: 310 m³/h - Capacidad máxima: 390 m³/h
Dimensiones: 750x956x240 WxDxH mm

Art.: XEVHC-HC11 **1 390,00 €**



Kit salida humos gas

Art.: XUC070 **110,00 €**



Kit superposición hornos eléctricos

Kit completo de instalación para apilar dos hornos
Para la columna XEVSC-0711-CR (SLOWTOP) + HORNO:
obligatorio el montaje del kit superposición XEVQC-0011-E.

Art.: XEVQC-0011-E **340,00 €**



Kit superposición hornos de gas

Kit completo de instalación para apilar dos hornos

Art.: XEVQC-0011-G **340,00 €**



Kit primera instalación horno individual

El kit incluye conexión escape hídrico y sifón.

Art.: XUC001 **165,00 €**



Cierre/Apertura de seguridad de la puerta en 2 etapas

Art.: XUC002 **24,00 €**



UNOX.Link con sonda sous vide extra fine

Art.: XEC004 **330,00 €**



Kit ducha

Art.: XHC001 **126,00 €**



Armario neutro

Capacidad: 8 GN 1/1
Distancia entre bandejas: 57 mm
Dimensiones: 750x656x676 WxDxH mm
Peso: 18 kg

Art.: XWVEC-0811 **860,00 €**



Kit *Pollo*-manual para armario neutro y soporte abierto alto
Para modelos: XWVEC-0811/ XWVRC-0011-H

Art.: XUC020 **480,00 €**



Pollo-Wash

Rack limpieza bandejas

Permite de limpiar nr 3 bandejas *Pollo*-GPR825 durante el ciclo de limpieza.

Art.: GRP860 **110,00 €**



Rack portabandejas

Para modelos: XEVC-1011-EPR/ XEVC-1011-GPR/ XEVC-1011-E1R
Capacidad: 9 GN 1/1 - Distancia entre bandejas: 67 mm
Dimensiones: 568x361x693 WxDxH mm - Peso: 7 kg

Art.: XWVBC-0911 **720,00 €**



Rack portabandejas

Para modelos: XEVC-0711-EPR/ XEVC-0711-GPR/ XEVC-0711-E1R
Capacidad: 6 GN 1/1 - Distancia entre bandejas: 76 mm
Dimensiones: 568x361x546 WxDxH mm - Peso: 5 kg

Art.: XWVBC-0611 **690,00 €**



Trolley para rack

Para modelos: XWVBC-0911/ XWVBC-0611
Dimensiones: 605x700x923 WxDxH mm - Peso: 27 Kg

Art.: XWVYC-0011 **830,00 €**

Kit enganche trolley

Artículo obligatorio con la compra del XWVYC-0011.
El kit permite enganchar el trolley con los modelos
XWVEC-0811/ XWVRC-0011-H

Art.: XWVYC-CK11 **108,00 €**



Soporte para colocación al suelo

Obligatorio para el posicionamiento del horno al suelo
Dimensiones: 732x546x113 WxDxH mm

Art.: XWVRC-0011-F **250,00 €**



Stand abierto bajo

Dimensiones: 732x546x305 WxDxH mm

Art.: XWVRC-0011-L **300,00 €**



Stand abierto intermedio

Dimensiones: 732x546x462 WxDxH mm - Peso: 9 Kg

Art.: XWVRC-0011-M **330,00 €**



Stand abierto alto

Dimensiones: 732x546x752 WxDxH mm - Peso: 10 Kg

Art.: XWVRC-0011-H **440,00 €**



Kit soportes laterales para stand

Para modelo: XWVRC-0011-H
Capacidad: 7 GN 1/1 - Distancia entre bandejas: 60 mm - Peso: 2 Kg

Art.: XWVLC-0711-H **106,00 €**



Kit ruedas con cadenas ajuste pared

Kit completo de 4 ruedas: 2 ruedas con freno - 2 ruedas sin freno.
Para modelos: XWVEC-0811/ XWVRC-0011-F/ XWVRC-0011-L/
XWVRC-0011-M/ XWVRC-0011-H

Art.: XUC010 **220,00 €**

HORNOS COMBINADOS CHEFTOP MIND.Maps™.

COMPACT - GN 1/1 PLUS



10 GN 1/1



PLUS
XECC-1013-EPR

Modelos	XECC-1013-EPR
Distancia entre bandejas	67 mm
Frecuencia	50 / 60 Hz
Voltaje	400 V ~ 3N
Potencia Eléctrica	18,5 kW
Potencia gas nominal max.	-
Dimensiones WxDxH (mm)	535x862x984
Peso	90 kg

PRECIO **8 650,00 €**

Apertura puerta de izquierda a derecha: XECC-1013-EPL - Precio adicional 300,00 €

Personalización soportes laterales: la distancia entre bandejas se puede personalizar según solicitud. Precio adicional 200,00 €

5 GN 1/1



PLUS
XECC-0513-EPR

Modelos	XECC-0513-EPR
Distancia entre bandejas	67 mm
Frecuencia	50 / 60 Hz
Voltaje	400 V ~ 3N
Potencia Eléctrica	9,2 kW
Potencia gas nominal max.	-
Dimensiones WxDxH (mm)	535x862x649
Peso	65 kg

PRECIO **4 550,00 €**

Apertura puerta de izquierda a derecha: XECC-0513-EPL - Precio adicional 300,00 €

Personalización soportes laterales: la distancia entre bandejas se puede personalizar según solicitud. Precio adicional 200,00 €

COMPACT - GN 2/3 PLUS



5 GN 2/3



PLUS
XECC-0523-EPR

Modelos	XECC-0523-EPR
Distancia entre bandejas	67 mm
Frecuencia	50 / 60 Hz
Voltaje	230 V ~ 1N / 400 V ~ 3N
Potencia Eléctrica	5,2 kW
Potencia gas nominal max.	-
Dimensiones WxDxH (mm)	535x662x649
Peso	55 kg

PRECIO **4 000,00 €**

Apertura puerta de izquierda a derecha: XECC-0523-EPL - Precio adicional 300,00 €

Personalización soportes laterales: la distancia entre bandejas se puede personalizar según solicitud. Precio adicional 200,00 €

ACCESORIOS CHEFTOP MIND.Maps™.

COMPACT - GN 1/1 PLUS



Campana con condensador de vapor
Para modelos: XECC-1013-EPR/ XECC-0513-EPR
Voltaje: 230 V- 1N - Frecuencia: 50 / 60 Hz
Potencia Eléctrica: 100 W - Diámetro salida humos: 121 mm
Capacidad mínima: 310 m³/h - Capacidad máxima: 390 m³/h
Dimensiones: 535x1100x240 WxDxH mm

Art.: XEHC-HC13 1 300,00 €



Stand abierto alto
Para modelo: XECC-1013-EPR/ XECC-0513-EPR
Dimensiones: 518x684x673 WxDxH mm - Peso: 10 Kg

Art.: XWCRC-0013-H 430,00 €



Kit soportes laterales para stand
Para modelo: XWCRC-0013-H
Capacidad: 6 GN 1/1 - Distancia entre bandejas: 60 mm - Peso: 2 Kg

Art.: XWCLC-0613-H 106,00 €



Stand abierto bajo
Para modelos: XECC-1013-EPR/ XECC-0513-EPR
Dimensiones: 518x684x305 WxDxH mm - Peso: 6 Kg

Art.: XWCRC-0013-L 290,00 €



Kit de instalación completo para hornos sobrepuestos
Para modelos: XECC-1013-EPR/ XECC-0513-EPR
Kit completo de instalación para apilar dos hornos

Art.: XECQC-0013-E 340,00 €



Kit primera instalación horno individual
El kit incluye conexión escape hídrico y sifón.

Art.: XUC001 165,00 €



UNOX.Link con sonda sous vide extra fine

Art.: XEC004 330,00 €



Kit ducha

Art.: XHC001 126,00 €

COMPACT - GN 2/3 PLUS



Campana con condensador de vapor
Para modelo: XECC-0523-EPR
Voltaje: 230 V- 1N - Frecuencia: 50 / 60 Hz
Potencia Eléctrica: 100 W - Diámetro salida humos: 121 mm
Capacidad mínima: 310 m³/h - Capacidad máxima: 390 m³/h
Dimensiones: 535x900x240 WxDxH mm

Art.: XEHC-HC23 1 300,00 €



Stand abierto alto
Para modelo: XECC-0523-EPR
Dimensiones: 518x484x673 WxDxH mm - Peso: 8 Kg

Art.: XWCRC-0023-H 430,00 €



Kit soportes laterales para stand
Para modelo: XWCRC-0023-H
Capacidad: 6 GN 2/3 - Distancia entre bandejas: 60 mm - Peso: 2 Kg

Art.: XWCLC-0623-H 106,00 €



Stand abierto bajo
Para modelo: XECC-0523-EPR
Dimensiones: 518x484x305 WxDxH mm - Peso: 6 Kg

Art.: XWCRC-0023-L 290,00 €



Kit de instalación completo para hornos sobrepuestos
Para modelo: XECC-0523-EPR
Kit completo de instalación para apilar dos hornos

Art.: XECQC-0013-E 340,00 €



Kit primera instalación horno individual
El kit incluye conexión escape hídrico y sifón.

Art.: XUC001 165,00 €



UNOX.Link con sonda sous vide extra fine

Art.: XEC004 330,00 €



Kit ducha

Art.: XHC001 126,00 €