Hosteleria10.com

# CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS

ESPAÑOL

MIND Maps™

# Índice


Gama de hornos CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS pág 4

Asistencia en Cocina pág 8

Tecnologías pág 12

Panel de control capacitivo PLUS pág 24

CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS COUNTERTOP pág 30

CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS COMPACT pág 42

CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS BIG pág 48

CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS BIG COMPACT pág 54

Bandejas especiales Cooking Essentials pág 60

Cuidado y Mantenimiento pág 68

Datos técnicos pág 74

Asistencia Técnica pág 84

Unox en el mundo pág 86

CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS

# Hornos combinados inteligentes

CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS es el horno combinado inteligente capaz de asar a la parrilla, freír, asar, saltear, ahumar, cocinar al vapor y mucho más. Los ciclos de cocción automáticos y las funciones de inteligencia artificial forman parte del CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS y son el instrumento fundamental para tu cocina, proporcionando un apoyo concreto para tu trabajo.

El horno MIND.Maps™ PLUS está disponible en cuatro versiones, respondiendo a las exigencias específicas de cada negocio:

**COUNTERTOP** de 3,5,7 y 10 bandejas GN 1/1 y 6 y 10 bandejas GN 2/1 para restauración y gastronomía;

**COMPACT** de 5 y 10 bandejas GN 1/1 y 5 bandejas GN 2/3 para cocinas profesionales con espacios reducidos o pequeños negocios;

**BIG** con carros 20 GN 1/1 y 20 GN 2/1 para grandes cocinas y centros de cocina;

**BIG COMPACT** con carros 20 GN 1/1 para grandes cocinas y centros de cocina;

CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS
**COMPACT**

CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS
**COUNTERTOP**

CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS
**BIG**

CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS
**BIG COMPACT**

Diseñados por alguien como tú

# Servicios

**Nuestra promesa es garantizar la tranquilidad absoluta. Céntrate en tus objetivos teniendo la certeza de que estamos siempre a tu lado.**

Sandro e Maurizio Serva - *La Trota* - Italia

Individual Cooking Experience

# Prueba el horno gratis

## 01

### Reserva

Elige cuándo y dónde probar el horno Unox. Para fijar una fecha llama a nuestro servicio de atención al cliente.

Organiza una cita, llámanos
o contáctanos en la web **unox.com**

## 02

### Cocinamos juntos

En tu cocina, con tus recetas e ingredientes: un chef de Unox te acompañará para hacerte conocer todas las ventajas que ofrece la tecnología del horno.

## 03

### Decide

Ahora que tienes la certeza de los resultados que puedes obtener, tómate el tiempo que necesites para tomar una decisión consciente.

# Asistencia en cocina

TOP.Training

## Conoce tu horno

### Descubre, utiliza, mejora

TOP.Training es un servicio de formación gratuito. Nuestros Chefs están a tu disposición para mostrarte todo lo que necesitas: desde las funciones básicas del horno a la tecnología más avanzada.

Descárgate la app **Top.Training**
en Google Play o App Store

Data Driven Cooking Community

## Inspírate y déjate inspirar

### Un mundo de recetas para tus hornos

Déjate insipirar por las recetas de DDC.App, elige las recetas preparadas por los Chefs Unox y los usuarios de la comunidad.
¡Participa de manera activa en la comunidad y comparte tus recetas!

Descarga **DDC.App**
en Google Play o en la App Store

CHEF.Line

## Tú llamas, Unox responde

### 24 horas, 7 días a la semana

El equipo Chef Unox está siempre a tu disposición para darte consejos prácticos sobre los programas de cocina que mejor se adaptan a ti y para sugerirte nuevas recetas: desde la más tradicional a la más reciente.

Llama al
+34 **900 82 89 43**

Apple Store Play Store

# Inteligentes.
# Precisos.
# Conectados.

Unox Intelligent Performance

## Tecnología inteligente pensada para maximizar los resultados de tu trabajo y el rendimiento de tu cocina y que te ayuda a cumplir con tus exigencias.

Unox Intensive Cooking

## Tecnologías desarrolladas para garantizar cocciones perfectas y uniformes en cada bandeja con una intensidad máxima.

Data Driven Cooking

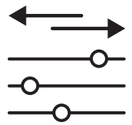
## Inteligencia artificial que permite monitorear la actividad del horno y proporciona consejos útiles para ayudarte a mejorar su uso.

Anton Bodyashkin - *Ugli Restaurant* - Rusia

Unox Intelligent Performance

# Mejora tu rendimiento

Obtener resultados iguales en cada horneado exige control, inteligencia y experiencia: tres características de tu horno CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS.



## ADAPTIVE.Cooking™

**Resultados perfectos. Siempre.**
Interpreta tus configuraciones y entiende el resultado que quieres obtener. Entiende la cantidad de comida horneada y actúa sobre los parámetros de cocción para garantizar un resultado perfecto en cada horneado.

## CLIMALUX™

**Control total de la humedad.**
Mide el grado de humedad presente en la cámara de cocción y actúa sobre la emisión o la extracción de vapor con el fin de obtener siempre el grado de humedad previamente seleccionado y en cualquier condición de carga.

## SMART.Preheating

**El pre-calentamiento inteligente.**
Analizando los datos de uso y el próximo programa de cocción, selecciona automáticamente la temperatura y la duración del pre-calentamiento para garantizar que los resultados se repitan en cada horneado y ahorrarte tiempo muy valioso.

## AUTO.Soft

**Función de cocción inteligente.**
Regula automáticamente el aumento de la temperatura y realiza una cocción más delicada, con el objetivo de garantizar una distribución óptima del calor. Perfecta para productos delicados y sensibles al calor.

## SENSE.Klean

**Lavado inteligente.**
Calcula el nivel de suciedad del horno y sugiere la modalidad de lavado automático más apropiada en función del uso efectivo. Máxima higiene y cero desperdicio de agua y detergente.

## Con

**Adaptive.Cooking™**

Regula automáticamente todos los parámetros de cocción para garantizar un resultado perfecto y repetible en cada horneada.

## Sin

*** Set óptimo para media carga - 30 porciones**

6 min

240 °C

0 %

El set de media carga se aplica para cada bandeja y a carga plena.

### Bandeja individual - 6 porciones

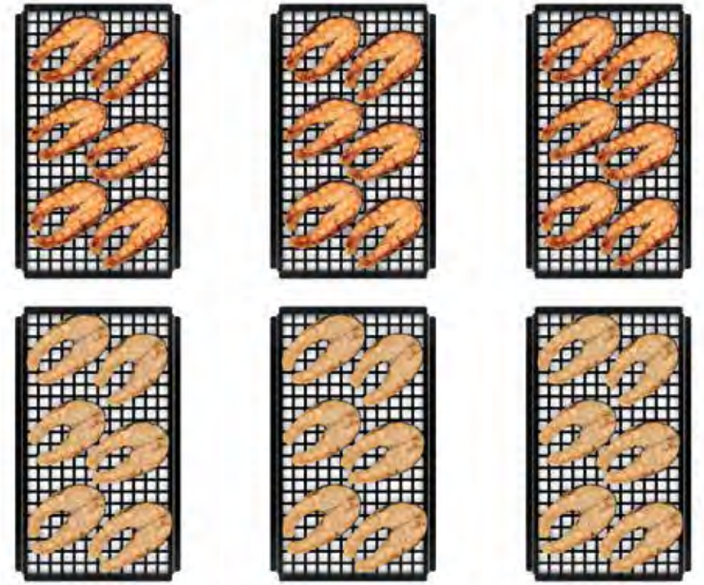
**Asado a la parrilla perfecto**
Exterior dorado
Interior suave

Tiempo
**5 min**
Temperatura media
**240 °C**
Humedad real
**0 %**

**Calor excesivo**
Exterior quemado
Interior seco

Tiempo
**6 min**
Temperatura media
**250 °C**
Humedad real
**0 %**

### Carga completa - 60 porciones



**Asado a la parrilla perfecto**
Exterior dorado
Interior suave

Tiempo
**5 min**
Temperatura media
**240 °C**
Humedad real
**0 %**

**Asado a la parrilla no presente**
Aspecto cocinado
Interior crudo

Tiempo
**6 min**
Temperatura media
**220 °C**
Humedad real
**50 %**





## Con

**CLIMALUX™**

Mide la humedad real de la cámara de cocción e introduce o extrae la cantidad necesaria para obtener el resultado establecido.

## Sin

*** Set óptimo para media carga - 16 pollos**

38 min

190 °C

30 %

El set de media carga se aplica para cada bandeja y a carga plena.

### Bandeja individual - 8 pollos

**Asado perfecto**
Piel crujiente
Carne suculenta
Mínima pérdida de peso

Humedad real
**30 %**

**Asado quemado**
Calor excesivo
Carne cartilaginosa
Pérdida de peso > 35%

Humedad real
**20 %**

### Carga completa - 24 pollos

**Asado perfecto**
Piel crujiente
Carne suculenta
Mínima pérdida de peso

Humedad real
**30 %**

**Asado pálido**
Exterior efecto cocinado
Carne cruda
Color pálido

Humedad real
**80 %**

# Con

**Auto.Soft**

Gestiona el incremento térmico haciéndolo más delicado y preservando la humedad en todos los puntos de cada bandeja y en todas las bandejas.

# Sin

*

**Set óptimo para media carga**

| | | |
|---|---|---|
| | 10 min | 20 min |
| | 100 °C | 190 °C |
| | 100% | - 100% |

El set de media carga se aplica para cada bandeja y a carga plena.

## Bandeja individual

**Salteado perfecto**
Interior suave
Consistencia uniforme
No quemado

Tiempo de aumento
de 100 - 190 °C
**7 min**

**Carbonización externa**
Bordes quemados
Cocinado no uniforme
Interior menos cocinado

Tiempo de aumento
de 100 - 190 °C
**1 min**

## Carga completa

**Salteado perfecto**
Interior suave
Consistencia uniforme
No quemado

Tiempo de aumento
de 100 - 190 °C
**7 min**

**Carbonización externa**
Bordes quemados
Cocinado no uniforme
Interior menos cocinado

Tiempo de aumento
de 100 - 190 °C
**1 min**

# Con

**SMART.Preheating**

La inteligencia regula automáticamente la duración e intensidad del precalentamiento: intenso con el horno frío, rápido o no necesario cuando el horno ya está caliente.

# Sin

*

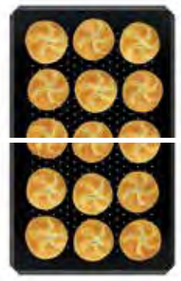
**Set óptimo para media carga**

| | |
|---|---|
| **PRE** | 210 °C |
| | 18 min |
| | 180 °C |

El set de media carga se aplica para cada bandeja y a carga plena.

## Bandeja individual

Con horno frío



Con horno caliente

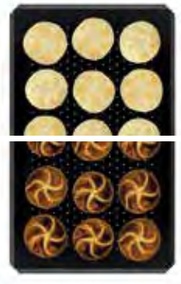
**Dorado perfecto**
Color exterior dorado

Tiempo precalentamiento
**9 min**
Temp. acero en la cámara
**180 °C**

**Dorado perfecto**
Color exterior dorado

Tiempo precalentamiento
**20 sec**
Temp. acero en la cámara
**180 °C**

Con horno frío



Con horno caliente

**Dorado pálido**
Color externo pálido

Tiempo precalentamiento
**6 min**
Temp. acero en la cámara
**100 °C**

**Dorado excesivo**
Corteza quemada

Tiempo precalentamiento
**6 min**
Temp. acero en la cámara
**190 °C**

## Carga completa

Con horno frío

Con horno caliente

**Dorado perfecto**
Color exterior dorado

Tiempo precalentamiento
**9 min**
Temp. acero en la cámara
**180 °C**

**Dorado perfecto**
Color exterior dorado

Tiempo precalentamiento
**20 sec**
Temp. acero en la cámara
**180 °C**

Con horno frío

Con horno caliente

**Dorado pálido**
Color externo pálido

Tiempo precalentamiento
**6 min**
Temp. acero en la cámara
**100 °C**

**Dorado excesivo**
Corteza quemada

Tiempo precalentamiento
**6 min**
Temp. acero en la cámara
**190 °C**

Unox Intensive Cooking

# Máxima intensidad de cocción

Cocción perfecta, uniforme en cada bandeja, vapor denso y saturado, extracción completa de la humedad, flujos de aire intensos y delicados.

## DRY.Maxi™

**La humedad deja espacio al vapor.**
Elimina rápidamente y de manera eficaz la humedad de la cámara de cocción para darle a tus platos consistencia, textura crujiente y salteado siempre perfectos.

## STEAM.Maxi™

**Toda la fuerza del vapor.**
Produce vapor saturado a partir de 35 °C; garantiza una cocción a vapor siempre perfecta con el mínimo uso de agua y energía.

## AIR.Maxi™

**Dirige, une, transforma.**
Turbinas múltiples con inversión de marcha y cuatro velocidades que garantizan un resultado uniforme en cada bandeja y en cada aplicación.

## EFFICIENT.Power

**Potencia y eficiencia.**
Máxima velocidad de incremento de la temperatura y eficiencia que le posiciona como top de la categoría de hornos de funcionamiento combinado, aire seco y vapor. Certificado ENERGY STAR.

## PRESSURE.Steam

**Más vapor aún cuando lo necesitas.**
Aumenta de modo claro la saturación y la temperatura del vapor guiándose por parámetros de cocción más rápidos e intensos.

Data Driven Cooking

# Crea.
# Analiza.
# Mejora.

**La inteligencia artificial Data Driven Cooking transforma los datos de consumo de tu horno en información útil y te permite aumentar los beneficios diarios.**

Tendrás los datos siempre disponibles gracias a la app web y móvil

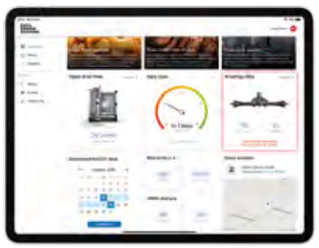
# Un ecosistema por descubrir

## Crea y comparte

**Todas tus recetas disponibles en todos tus hornos.**
Crea tu recetario y sincronizalo con todos tus hornos en un solo clic, manteniendo así todas tus cocinas o puntos de venta siempre actualizados. Puedes crearlo directamente desde tu horno o desde el ordenador.

## Entiende

**Monitorea y mejora tus prestaciones.**
Con DDC.Stats tienes siempre el control del consumo de energía, agua y detergente, de los tiempos de cocción y de los minutos de apertura de tu horno. Compara las prestaciones, notifica las anomalías y obtiene información útil para mejorar el funcionamiento de tus hornos.



## Asistencia 360°

**Déjate guiar por tu Coach personal.**
DDC.Coach es un asistente digital que ofrece consejos basados en el uso que realizas de tu horno y te permite aprovechar al máximo su potencialidad. ¡Utiliza tus hornos de la manera más efectiva y maximiza la rentabilidad de tu inversión!

# Inteligencia Artificial en cocina

### Programación de los pedidos de producción

El algoritmo de inteligencia artificial planifica automáticamente la producción en función de los pedidos recibidos.

### Planificación en la máquina

El plan de producción se envía a los hornos Unox y facilita el trabajo en la cocina.

### Preparación y cocción

El operario se guía por la información que recibe en el panel de control, donde encuentra información sobre la secuencia de trabajo y las cantidades de alimentos que deben introducirse en el horno.

### Trazabilidad y HACCP

. Todos los parámetros de los procesos ejecutados y los datos HACCP se guardan automáticamente en la nube.

### Procesamiento de pedidos

Una vez finalizada la cocción, la información se ofrece inmediatamente para preparar el envío.

Monitorización y planificación flexibles

Análisis de criticidad inmediata

Programación automática y optimizada

Kitchen Scheduler

# Planifica. Monitoriza. Produce.

**Kitchen Scheduler te ayuda a automatizar y optimizar el proceso de programación de las líneas de producción utilizando la Inteligencia Artificial.**

Panel de control capacitivo PLUS

# Intuitivo y completo

**Procesos automáticos, funciones manuales, programas para memorizar y hasta 10 cocciones contemporáneas. Una pantalla táctil brillante, rápida y conectada.**

# Supérate a ti mismo

## Manual

**Preciso y rápido siempre.**
Tomate la libertad de poder configurar cualquier proceso de cocción en un modo claro e intuitivo. Todos los parámetros presentes en una única pantalla. Hasta 9 pasos de cocción. No hay límites para tu creatividad.

## Programas

**384 Programas para memorizar.**
Todas tus recetas son únicas y repetibles gracias a la librería que archiva y organiza tus programas de cocción. Memoriza 384 programas en 16 grupos distintos.

## CHEFUNOX

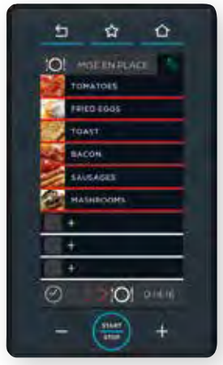
**Elige qué quieres cocinar y cuál es el resultado que quieres obtener.**
Fiate de tu horno CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS y deja que sea él el que establezca los parámetros de cocción por ti. Elige la tipología de cocción, la comida que quieres cocinar y el grado de cocinado que necesitas.
Start y nada más.

## MIND.Maps™

**No elijas una cocción, diseña la tuya.**
Añade tu toque de maestro. Realiza también una cocción más elaborada con pocos toques, diseñando tu proceso y creándolo con total libertad. Tú imaginas, el horno realiza.

## MULTI.Time

**Hasta 10 cocciones contemporáneas.**
Ordenado y organizado. Con la función MULTI.Time tienes la posibilidad de gestionar hasta 10 cocciones de manera contemporánea con el máximo control y solo echando un vistazo.




## MISE.EN.PLACE

**Ve más allá de la organización de tu cocina.**
Propone la orden y el tiempo correcto en el que introducir las bandejas en el interior de la cámara de cocción para poder tener todos los platos preparados al mismo tiempo.
Ser puntual nunca ha sido tan fácil.

CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS **COUNTERTOP**

# Horno combinado inteligente para la Restauración

**CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS COUNTERTOP es el punto de referencia para las cocinas que necesitan las máximas prestaciones, tecnología inteligente y una versatilidad sin límites.**

**Philipp Foss** - *El Ideas* - Estados Unidos

Sueña a lo grande

# Exprime toda tu creatividad

CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS COUNTERTOP es el horno profesional que elimina las distancias entre lo que sueñas y lo que consigues. Cocina cada plato con la certeza de que en cada horneada obtendrás el máximo resultado.

CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS COUNTERTOP junto con sus accesorios, hacen posible crear un único sistema de cocción que normalmente se llevaría a cabo con un equipamiento específico.

Asar a la parrilla, freír, asar, saltear, ahumar, cocinar al vapor y mucho más. Ciclos de cocción automáticos y funciones inteligentes para resultados siempre impecables.

**hasta un 45%**

Menos **energía** con respecto a una parrilla tradicional

**hasta un 80%**

Menos **agua** con respecto a una cocción en agua en ebullición

**hasta un 90%**

Menos **aceite** con respecto a una fritura

## Perfección en el cocinado
Resultado seguro y repetible

## Versatilidad
Distintas comidas cocinadas de manera contemporánea

## Ahorro
Energía, tiempo, materia prima y mano de obra

## Inteligencia
Concéntrate en tus clientes y el horno hará el resto

Soluciones versátiles para cada una de tus exigencias

# Multiplica tus posibilidades

Encuentra la solución perfecta
para tu cocina

**Configura** online tu horno
CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS

## Solución
## Horno + **Armario neutro**

Solución aconsejable para optimizar el espacio en el interior de tu cocina y tener todo siempre ordenado.

Art. **XWVEC-0811**
Detalles técnicos en la pág. 82

## Solución
## Horno + **Horno**

La solución con dos hornos superpuestos es perfecta para conseguir la máxima versatilidad, flexibilidad y ahorro energético.

## Solución
## Horno + **Slowtop**

Solución perfecta para carnicerías y gastronomías que utilicen cocinados al horno, mantenimiento y cocinado nocturnos.

Art. **XEVSC-0711-CRM**
Más información en la pág. 38
Detalles técnicos en la pág. 81

## Solución
## Horno + **Stand**

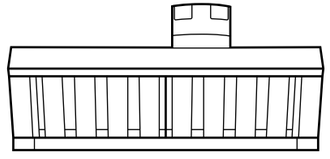
El soporte multifuncional perfecto para recolocar con total seguridad las bandejas y colocar tu horno a la altura adecuada para trabajar.

Art. **XWVRC-0711-UH**
Detalles técnicos en la pág. 82

Tu cocina libre de humo y olores

# Campana Ventless

La campana Ventless tiene en su interior un filtro de auto-limpieza que **elimina los malos olores** producidos por el humo, reduciendo así la necesidad de manutención del sistema de extracción centralizado. Permite instalar tu horno lejos de la campana de extracción del techo y redirigir los humos hacia ella o hacia el exterior.*

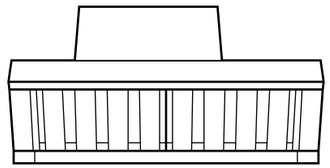


*Necesaria verificación previa de parte de las entidades de regulación local.

Con filtro de carbón activo

# Campana Ventless

La campana Ventless viene **potenciada con un filtro adicional de carbón activo** para eliminar de manera más eficaz los olores, incluso aquellos que penetran cuando se abre la puerta. Permite instalar tu horno lejos de la campana de extracción del techo o cuando ésta no se puede instalar.*

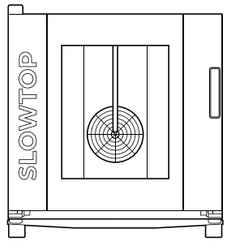


*Necesaria verificación previa de parte de las entidades de regulación local.

Cocinado lento y mantenimiento

# SLOWTOP

**Cocinado a baja temperatura**, estofados, asados suaves, cocciones al vacío, regeneraciones y mantenimientos o cocciones nocturas son solo algunas de las infinitas posibilidades que SLOWTOP Cook'n'Hold ofrece. Gracias a su fuente de alimentación monofásica garantiza un rendimiento inmejorable con un **consumo mínimo**. Forma una combinación perfecta con CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS.



Ahumar. Cocinar. Sorprender.

# HYPER.Smoker

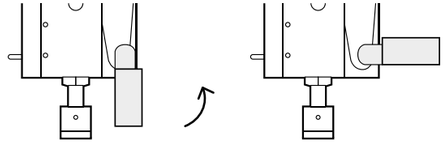
Hyper.Smoker transforma tu horno en un ahumador: puedes utilizar escalas de madera natural y elegir entre **10 intensidades distintas** de ahumado directamente desde el display del horno para sorprender a los paladares más exquisitos. Además ahumarás aprovechando la energía producida en la cámara de cocción sin costes adicionales o alimentación eléctrica externa.

SMART.Drain

# Sistema de recogida de grasas

**SMART.Drain es la solución perfecta para gastronomía, supermercados, centros de cocina y asadores que realizan grandes cocinados de manera cotidiana.**

Basa su funcionamiento en una válvula especial con dos vías que intercepta la descarga del horno y **transporta todas las grasas y líquidos** desprendidos durante el cocinado **a un tanque.**



**Líquido hacia el cajón**
(recoge grasa en cocción)

**Líquido hacia la descarga**
(lavado y cocciones no grasas)

**El horno** reconoce las cocciones más críticos o los lavados automáticos y **sugiere la posición correcta en la que debe posicionarse la válvula**, evitando cualquier riesgo de obstrucción en la descarga.

Las bandejas especiales **POLLO.BLACK transportan las grasas hacia la descarga** y reducen así hasta en un 80% la cantidad de depósitos de grasa que se acumulan en la cámara de cocción con respecto a unas bandejas normales.

**Solución trolley**
Trolley + Cesta

Carga y descarga la comida de manera rápida y segura.

Art. **XWVYC-0011 + XWVBC-0611**
Detalles técnicos en la pág. 82

**Solución cerrada**
Armario + SMART.Drain

Coloca el tanque en un lugar protegido no visible.

Art. **XWVEC-0811 + XUC020**
Detalles técnicos en la pág. 83

**Solución abierta**
Stand + SMART.Drain

Coloca el tanque en el lugar más accesible.

Art. **XWVRC-0711-H + XUC020**
Detalles técnicos en la pág. 83

**Solución hornos superpuestos**
Horno + Horno + SMART. Drain

Hornos superpuestos con SMART.Drain para el horno inferior.

Art. **XWVRC-0011-L-PO + XWVYC-0011-L-PO + XUC020**
Detalles técnicos en la pág. 83



Accesorios Complementarios

CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS **COMPACT**

# Horno combinado compacto para la Restauración

**CHEFTOP MIND.Maps™ COMPACT PLUS es la solución perfecta para las cocinas profesionales que necesitan el mínimo espacio y el máximo rendimiento.**

**Estanislao Carenzo** - *Elephant, Crocodile, Monkey* - España

Pequeños espacios, grandes ambiciones

# Alto rendimiento en menos de 1 m²

**CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS COMPACT es el horno profesional compacto para quien quiere siempre el máximo en un espacio reducido.**

CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS COMPACT utiliza las tecnologías Unox más avanzadas en el menor espacio posible.

Asar a la parrilla, freír, asar, saltear, ahumar, cocinar al vapor y mucho más. Una versatilidad en la cocina que alcanza su máxima expresión en las soluciones multicámara, que dejan un espacio libre a los menús en evolución continua.

**24%**

Diferencia de **volumen** de la cámara con respecto a un horno no compacto

**72 kg**

**Capacidad** máxima
Combinación 2 x 2*

**530 mm**

**Ancho frontal**
más compacto en esta categoría

*Datos referentes a la combinación de 4 hornos XECC-0513-EPRM

**Espacio reducido**
Aprovecha al máximo el espacio en vertical

**Flexibilidad**
Dos hornos para distintas cocciones al mismo tiempo

**Ahorro**
Una cámara más pequeña necesita menos energía

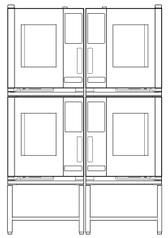
**Inteligencia**
Concéntrate en tus clientes y el horno hará el resto

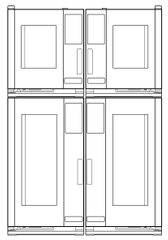
Soluciones que optimizan tu espacio

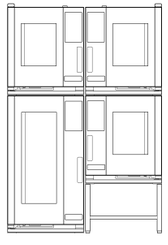
# Combinaciones de compactos

Encuentra la solución perfecta para tu cocina

**Configura** online tu horno CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS







1 m

**La ventaja de tener 4 cámaras de cocción en un espacio de 2**

En un restaurante hay muchos ritmos distintos; enciende solo aquello que necesitas, reduciendo el consumo energético y ahorrando espacio.

**Solución Horno + Stand**

El soporte multifuncional perfecto para recolocar con total seguridad las bandejas y colocar tu horno a la altura adecuada.

Art. **XWCRC-0613-H**
Detalles técnicos en la pág. 82

CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS **BIG**

# Stronger
# Harder
# Faster
# Better

**El horno con carro CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS BIG es el instrumento incansable para grandes cocinas y centros de cocina, que necesitan repetir sus resultados de calidad con una alta productividad.**

Lo que cuenta para ti

# Actuación sin límites

**CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS BIG es el horno profesional con carro que se distingue por su alta productividad y fiabilidad.**

CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS BIG utiliza las tecnologías más avanzadas para dar un apoyo concreto a tu trabajo.

Cocinar al vapor, asar a la parrilla, posibilidad de recrear tus platos y mucho más: el máximo rendimiento en cargas completas perfectamente optimizadas.

La calidad y la uniformidad de cocinado en cada bandeja está garantizada en cada carga a hornear, además, existe la posibilidad de repetir el proceso de cocinado independientemente del operador que lo realice.

**180 kg**
**Capacidad** máxima con carga completa

**300 °C**
**Temperatura** máxima de cocción

**4.5 min**
**Tiempo** de precalentamiento de 30 °a 300 °C

Datos referentes al modelo XEVL-2021-YPRS

**Productividad**
Volumen alto
Cero interrupciones

**Uniformidad**
6 turbinas con inversión del sentido de marcha

**Repetición**
Resultados estandarizados y siempre constantes

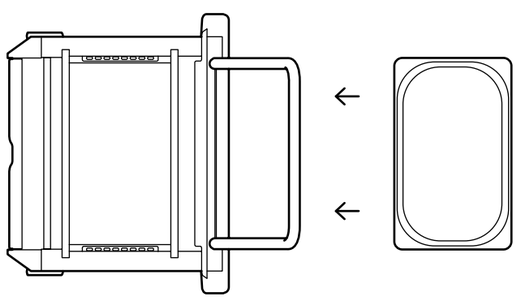
**Inteligencia**
Concéntrate en tus clientes y el horno hará el resto

Soluciones que maximizan tu inversión

# Máximo rendimiento, mínimo esfuerzo

Los hornos CHEFTOP MIND.Maps™ BIG PLUS te ofrecen resultados de cocción impecables en cualquier condición de carga gracias a los 6 motores de alto rendimiento y a la producción de vapor de saturación total en la cámara de cocción.

2,8 m



## Introducción de la bandeja por el lado largo

Mejor visibilidad de los alimentos horneados, incluso con cargas completas.

**¿Necesitas una solución compatible con bandejas GN1/2 y GN1/3?**
Descubre CHEFTOP MIND.Maps™ BIG en la pág. 58



Encuentra la solución perfecta para tu cocina

**Configura** online tu horno CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS

## QUICK.Load

Carro 20 GN 2/1 o 20 GN 1/1 para hornear rápidamente y transportar ágilmente cargas plenas.

Art. **XEVTL-2021**
Detalles técnicos en la pág. 83

## QUICK.Plate

El carro para regenerar hasta 102 platos en pocos minutos. Podemos personalizar tu QUICK.Plate en base a tus exigencias.

Art. **XEVTL-102P**
Detalles técnicos en la pág. 83

## HOLDING.Cover

La manta térmica que mantiene caliente la comida antes del servicio.

Art. **XUC031**
Detalles técnicos en la pág. 83

CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS **BIG COMPACT**

# Compact fuera, big dentro

**El horno con carro CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS BIG COMPACT es el instrumento compacto para grandes cocinas y centros de cocción, que necesitan maximizar la productividad del espacio.**

Pequeños espacios, grandes producciones

# Rendimiento sin límites de espacio

**CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS BIG COMPACT es el horno profesional con carro inteligente para aquellos que quieren maximizar la productividad por metro cuadrado de su cocina.**

CHEFTOP MIND Maps™ PLUS BIG COMPACT concentra todas las tecnologías Unox en 650 mm de ancho para ofrecerte el máximo rendimiento en el mínimo espacio.

Cocinar al vapor, asar, regenerar platos y mucho más: el máximo rendimiento pasa por cargas completas perfectamente optimizadas.

La calidad y la uniformidad de la cocción en cada bandeja están garantizadas para cada carga horneada y la repetibilidad de la cocción independientemente del operador.

**90 kg**
**Capacidad máxima**
de carga completa

**300 °C**
**Temperatura máxima**
de cocción

**4.5 min**
**Tiempo de precalentamiento**
30 °C a 300 °C

**Espacios reducidos**
Máxima productividad en solo 0,65 m²

**Compatibilidad**
Carro compatible con todos los principales abatidores del mercado

**Rendimiento**
Grandes volúmenes, procesos repetibles y resultados uniformes

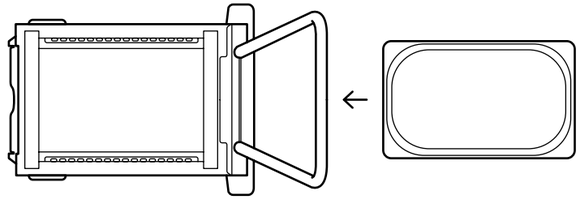
**Inteligencia**
Concéntrate en tus clientes y el horno hará el resto

Soluciones que maximizan la productividad por metro cuadrado

# Espacios pequeños, grandes producciones

La ventaja de 4 hornos,
en el espacio de 3.

2,8 m



## Compatible con bandejas GN1/1, GN1/2 y GN1/3

Diseño compacto obtenido gracias a la introducción de la bandeja por el lado corto.

**¿Necesitas una solución en la que la bandeja se introduzca por el lado largo?** Descubre CHEFTOP MIND.Maps™ BIG en la pág. 52

Encuentra la solución perfecta para tu cocina

**Configura** online tu horno CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS

## QUICK.Load

Carro 20 GN 1/1
para hornear rápidamente
y transportar ágilmente
cargas plenas.

Art. **XECTL-2013**
Detalles técnicos en la pág. 83

## QUICK.Plate

El carro para regenerar hasta 51 platos en pocos minutos. Podemos personalizar tu QUICK.Plate en base a tus exigencias.

Art. **XEVTL-051P**
Detalles técnicos en la pág. 83

## HOLDING.Cover

La manta térmica que mantiene caliente la comida antes del servicio.

Art. **XUC033**
Detalles técnicos en la pág. 83

Bandejas Cooking Essentials

# Infinitas posibilidades de cocción

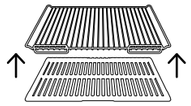
# Cooking Essentials

## SUPER.GRILL

Bandeja ranurada en aluminio antiadherente para asar a la parrilla - Sistema QUICK.Load.

**Perfecta para**

Carne a la parrilla;
Pescado a la parrilla;
Verdura a la parrilla.



**Ventajas**

Ideal para cargas completas;
Tiempo de cocinado que se reduce en un 30% con respecto a las tradicionales fry top.

Art. **TG970** GN 1/1 - Sólo para los modelos COUNTERTOP y BIG.

## GRILL

Bandeja en aluminio antiadherente para asados a la parrilla. Precalentamiento de la bandeja no necesario.

**Perfecta para**

Pescado a la parrilla;
Verdura a la parrilla.

**Ventajas**

No necesita calentamiento junto al horno para obtener marcas perfectas;
Óptima con una plena carga

Art. **TG885** GN 1/1 - Art. **TG720** GN 2/3

## FAKIRO.GRILL

Bandeja en aluminio antiadherente. Dos superficies: lisa y ranurada para direferentes cocciones.

**Perfecta para**

Carne y pescado a la parrilla;
Verdura a la parrilla;
Pizza y focaccias.

**Ventajas**

Tiempo de cocinado que se reduce en un 30% con respecto a las tradicionales fry top;
Perfecta para asar a la parrilla distintos platos a la vez.

Art. **TG870** GN 1/1 - Art. **TG770** GN 2/3

## POLLO.GRILL

Bandeja de acero inoxidable con recolección de grasa.

**Perfecta para**

Pollo a la diavola;
Carne asada;
Pescado asado.

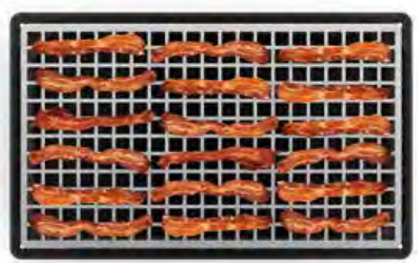
**Ventajas**

Dotada de recogida de grasa y descarga central;
Combinación perfecta con el sistema de recogida de grasa SMART.Drain

Art. **GRP840** GN 1/1

## BACON.40

Parrilla inox completa con recolección de grasa.



**Perfecta para**

Bacón en lonchas;
Dorados de carne;
Pequeños asados.

**Ventajas**

Hasta 18 lonchas de bacón crujiente en 5 minutos;
Fácil de limpiar gracias al tratamiento non-stick.

Art. **TG945** GN 1/1

## POLLO.BLACK

Parrilla inox antihaderente con soporte vertical para 8 pollos enteros.

**Perfecta para**

Busto de pollo;
Aves de corral enteras.

**Ventajas**

Dotada de recogida de grasa y descarga central;
Combinación perfecta con el sistema de recogida de grasa SMART.Drain

Art. **GRP825** GN 1/1 - Art. **GRP715** GN 2/3

Una bandeja para cada cocción

# Cooking Essentials

## BLACK.40

Parrilla inox antihaderente con profundidad de 40 mm.

### Perfecta para

Carnes, pescados y verduras asadas;
Cocción de estofados;
Arroz al vapor.

### Ventajas

Cocciones de estofados o rellenos sin desperdicios;
Tiempos de limpieza acelerados gracias a una cobertura antihaderente super resistente.

Art. **TG900** GN 1/1

## BLACK.FRY

Bandeja inox antihaderente perforada para fritos.

### Perfecta para

Cocinado de productos precocinados y congelados;
Patatas fritas.

### Ventajas

Bandeja en acero antihaderente perforada;
Parte inferior ondulada de modo que los productos tengan una textura crujiente y se cocinen igualmente.

Art. **GRP816** GN 1/1

## POTATO.FRY

Bandeja en acero inoxidable perforada para patatas fritas.

### Perfecta para

Patatas fritas.

### Ventajas

Bandeja en acero perforada en la parte inferior y laterales;
Superficie ondulada para favorecer la circulación del aire de manera uniforme sobre las patatas fritas.

Art. **GRP817** GN 1/1



## BLACK.20

Bandeja en acero inoxidable antihaderente con profundidad de 20 mm.

### Perfecta para

Carnes, pescados y verduras asadas;
Cocción de estofados;
Arroz al vapor.

### Ventajas

Cocciones de estofados o rellenos sin desperdicios;
Tiempos de limpieza acelerados gracias a una cobertura antihaderente super resistente.

Art. **TG895** GN 1/1

## CLEAN.FRY

Parrilla inox antihaderente perforada para fritos y dotada de bandeja recoge grasas.

### Perfecta para

Productos precocinados y congelados

### Ventajas

Dotada de recogida de grasa en material antihaderente para facilitar la eliminación y limpieza de comida.

Art. **GRP820** GN 1/1

## PAN.FRY

Bandeja inox antihaderente para fritos.

### Perfecta para

Croquetas;
Carne empanada y filetes de pescado empanados;
Verduras empanadas.

### Ventajas

Permite reducir la cantidad de aceite y grasa en la cocción;
Fritura uniforme en cada punto de la bandeja.

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

# Cooking Essentials

## EGGS 6 x 2

Bandeja en aluminio antihaderente para cocinar hasta 6 tortillas de 2 huevos cada una.

**Perfecta para**

Huevos fritos;
Tortillas francesas;
Tortillas.

**Ventajas**

6 tortillas en menos de 4 minutos;
Ligera, resistente y fácil de limpiar.

Art. **TG935** GN 1/1

## EGGS 8 x 1

Bandeja en aluminio antihaderente para cocinar hasta 8 huevos.

**Perfecta para**

Huevos fritos o en camisa;
Tortillas francesas;
Tortillas.

**Ventajas**

8 huevos en menos de 4 minutos;
Ligera, resistente y fácil de limpiar.

Art. **TG936** GN 1/1 - Art. **TG937** GN 2/3

## STEAM

Bandeja inox perforada para cocción al vapor.

**Perfecta para**

Verduras al vapor;
Cocciones al vacío.

**Ventajas**

Parte inferior y lateral con perforado doble para mejorar y maximizar la circulación del vapor.

Art. **GRP815** GN 1/1 - Art. **GRP710** GN 2/3

## FORO.STEEL20

Bandeja inox perforada.

**Perfecta para**

Verduras al vapor;
Cocciones al vacío.

**Ventajas**

Microperforada en la parte inferior para permitir la circulación del vapor.

Art. **TG810** GN 1/1 - Art. **TG710** GN 2/3

## FORO.BLACK

Bandeja en aluminio antihaderente microperforada.

**Perfecta para**

Croissant;
Pan congelado;
Pastelería.

**Ventajas**

Revestida en material antihaderente con borde externo ultra bajo para maximizar el flujo de aire.

Art. **TG890** GN 1/1 - Art. **TG730** GN 2/3

## FORO.SILICO

Bandeja en aluminio con silicona y microperforada

**Perfecta para**

Croissant;
Pan congelado;
Pastelería.

**Ventajas**

Bandeja en aluminio revestida con silicona resistente a altas temperaturas;
Perfecta para productos con cobertura de azúcar.

Art. **TG975** GN 1/1

Cuida tu horno

# Cuidado y mantenimiento

**Pulsa el botón y selecciona el lavado más adecuada en función del nivel de suciedad. Mientras el horno se lava, concentráte en lo que de verdad importa.**

Sistema de filtración de agua

# UNOX.Pure

## PURE-RO

Sistema de filtración de agua con ósmosis inversa que garantiza la desmineralización completa de todo tipo de agua.

Art. **XHC002**
Detalles técnicos en la pág. 83

No es necesario para los hornos CHEFTOP MIND.Maps™ BIG.

## PURE

Sistema de filtración de resina que elimina del agua todas las sustancias que contribuyen a la formación de la cal.

Art. **XHC003**
Detalles técnicos en la pág. 83

## REFILL

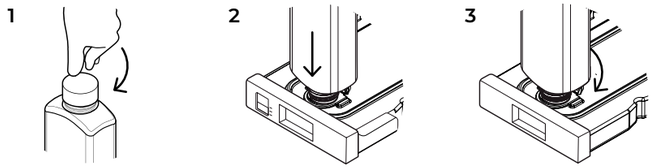
Cartucho de recambio para el sistema de filtración UNOX.PURE

Art. **XHC004**
Detalles técnicos en la pág. 83



Productos para la limpieza del horno

# DET&Rinse™



## PLUS

Detergente abrillantador para garantizar el máximo nivel de limpieza, el menor consumo y la mayor duración del horno.

Art. **DB1015**
Detalles técnicos en la pág. 83

## ECO

Detergente doble concentrado para la limpieza cotidiana y el máximo respeto por el medio ambiente.

Art. **DB1018**
Detalles técnicos en la pág. 83

## ULTRA

Detergente con altas prestaciones para suciedad agresiva, recomendado para las grasas de pollo y carne.

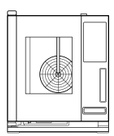
Art. **DB1050***
Detalles técnicos en la pág. 83

*Verifica la disponibilidad del producto en tu país.

Descubre todos los hornos y los accesorios para combinar

# Los hornos más inteligentes del mundo

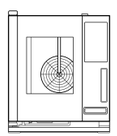
## COMPACT



535 x 672 x 649 mm
l x a x a

### XECC - 0523 - EPRM

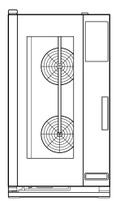
| | |
|---|---|
| capacidad | 5 GN 2/3 |
| distancia bandejas | 67 mm |
| frecuencia | 50/60 Hz |
| voltaje | 380-415V 3N~ |
| potencia | 5,15 kW |
| peso | 58 kg |



535 x 872 x 649mm
l x a x a

### XECC - 0513 - EPRM

| | |
|---|---|
| capacidad | 5 GN 1/1 |
| distancia bandejas | 67 mm |
| frecuencia | 50/60 Hz |
| voltaje | 380-415V 3N~ |
| potencia | 9,3 kW |
| peso | 68 kg |

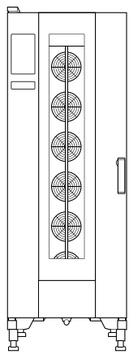


535 x 872 x 984 mm
l x a x a

### XECC - 1013 - EPRM

| | |
|---|---|
| capacidad | 10 GN 1/1 |
| distancia bandejas | 67 mm |
| frecuencia | 50 Hz |
| voltaje | 380-415V 3N~ |
| potencia | 18,5 kW |
| peso | 94 kg |

## BIG COMPACT

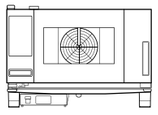


650 x 1002 x 1875 mm
l x a x a

### XECL - 2013 - YPRS

| | |
|---|---|
| capacidad | 20 GN 1/1 |
| distancia bandejas | 67 mm |
| frecuencia | 50/60 Hz |
| voltaje | 380-415V 3N~ |
| potencia | 38,5 kW |
| peso | 296 kg |

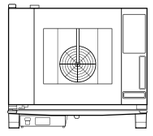
## COUNTERTOP GN 1/1



750 x 783 x 538 mm
l x a x a

### XEVC - 0311 - EPRM

| | |
|---|---|
| capacidad | 3 GN 1/1 |
| distancia bandejas | 67 mm |
| frecuencia | 50/60 Hz |
| voltaje | 380-415V 3N~ |
| potencia | 5 kW |
| peso | 56 kg |



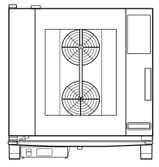
750 x 783 x 675 mm
l x a x a

### XEVC - 0511 - EPRM

| | |
|---|---|
| capacidad | 5 GN 1/1 |
| distancia bandejas | 67 mm |
| frecuencia | 50/60 Hz |
| voltaje | 380-415V 3N~ |
| potencia | 9,3 kW |
| peso | 70 kg |

### XEVC - 0511 - GPRM

| | |
|---|---|
| capacidad | 5 GN 1/1 |
| distancia bandejas | 67 mm |
| frecuencia | 50/60 Hz |
| voltaje | 220-240V 1N~ |
| potencia | 0,6 kW |
| potencia gas nominal max. | 15 kW |
| peso | 83 kg |



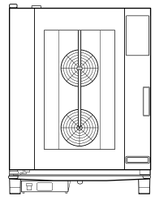
750 x 783 x 843 mm
l x a x a

### XEVC - 0711 - EPRM

| | |
|---|---|
| capacidad | 7 GN 1/1 |
| distancia bandejas | 67 mm |
| frecuencia | 50/60 Hz |
| voltaje | 380-415V 3N~ |
| potencia | 11,7 kW |
| peso | 86 kg |

### XEVC - 0711 - GPRM

| | |
|---|---|
| capacidad | 7 GN 1/1 |
| distancia bandejas | 67 mm |
| frecuencia | 50/60 Hz |
| voltaje | 220-240V 1N~ |
| potencia | 1 kW |
| potencia gas nominal max. | 19 kW |
| peso | 104 kg |



750 x 783 x 1010 mm
l x a x a

### XEVC - 1011 - EPRM

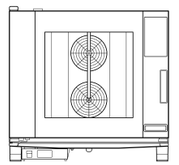
| | |
|---|---|
| capacidad | 10 GN 1/1 |
| distancia bandejas | 67 mm |
| frecuencia | 50/60 Hz |
| voltaje | 380-415V 3N~ |
| potencia | 18,5 kW |
| peso | 98 kg |

### XEVC - 1011 - GPRM

| | |
|---|---|
| capacidad | 10 GN 1/1 |
| distancia bandejas | 67 mm |
| frecuencia | 50Hz |
| voltaje | 220-240V 1N~ |
| potencia | 1 kW |
| potencia gas nominal max. | 22 kW |
| peso | 117 kg |



## BIG



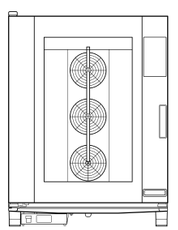
860 x 1145 x 842 mm
l x a x a

### XEVC - 0621 - EPRM

| | |
|---|---|
| capacidad | 6 GN 2/1 |
| distancia bandejas | 77 mm |
| frecuencia | 50/60 Hz |
| voltaje | 380-415V 3N~ |
| potencia | 20,5 kW |
| peso | 120 kg |

### XEVC - 0621 - GPRM

| | |
|---|---|
| capacidad | 6 GN 2/1 |
| distancia bandejas | 77 mm |
| frecuencia | 50/60 Hz |
| voltaje | 220-240V 1N~ |
| potencia | 1 kW |
| potencia gas nominal max. | 27 kW |
| peso | 155 kg |



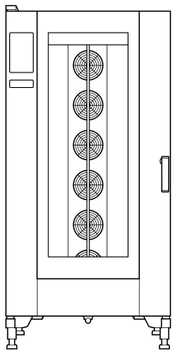
860 x 1145 x 1162 mm
l x a x a

### XEVC - 1021 - EPRM

| | |
|---|---|
| capacidad | 10 GN 2/1 |
| distancia bandejas | 77 mm |
| frecuencia | 50/60 Hz |
| voltaje | 380-415V 3N~ |
| potencia | 31 kW |
| peso | 170 kg |

### XEVC - 1021 - GPRM

| | |
|---|---|
| capacidad | 10 GN 2/1 |
| distancia bandejas | 77 mm |
| frecuencia | 50/60 Hz |
| voltaje | 220-240V 1N~ |
| potencia | 1,4 kW |
| potencia gas nominal max. | 43 kW |
| peso | 183 kg |



892 x 925 x 1875 mm
l x a x a

### XEVL - 2011 - YPRS

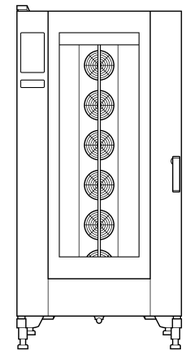
| | |
|---|---|
| capacidad | 20 GN 1/1 |
| distancia bandejas | 67 mm |
| frecuencia | 50/60 Hz |
| voltaje | 380-415V 3N~ |
| potencia | 38,5 kW |
| peso | 292 kg |

### XEVL - 2011 - DPRS

| | |
|---|---|
| capacidad | 20 GN 1/1 |
| distancia bandejas | 67 mm |
| frecuencia | 50/60 Hz |
| voltaje | 380-415V 3N~ |
| potencia | 38,5 kW |
| peso | 292 kg |

### XEVL - 2011 - GPRS

| | |
|---|---|
| capacidad | 20 GN 1/1 |
| distancia bandejas | 67 mm |
| frecuencia | 50/60 Hz |
| voltaje | 220-240V 1N~ |
| potencia | 2,5 kW |
| potencia gas nominal max. | 48 kW |
| peso | 309 kg |



892 x 1164 x 1875 mm
l x a x a

### XEVL - 2021 - YPRS

| | |
|---|---|
| capacidad | 20 GN 2/1 |
| distancia bandejas | 67 mm |
| frecuencia | 50/60 Hz |
| voltaje | 380-415V 3N~ |
| potencia | 65 kW |
| peso | 339 kg |

### XEVL - 2021 - DPRS

| | |
|---|---|
| capacidad | 20 GN 2/1 |
| distancia bandejas | 67 mm |
| frecuencia | 50/60 Hz |
| voltaje | 220-240V 3~ |
| potencia | 65 kW |
| peso | 339 kg |

### XEVL - 2021 - GPRS

| | |
|---|---|
| capacidad | 20 GN 2/1 |
| distancia bandejas | 67 mm |
| frecuencia | 50/60 Hz |
| voltaje | 220-240V 1N~ |
| potencia | 2,6 kW |
| potencia gas nominal max. | 90 kW |
| peso | 363 kg |

Notas
Todos los hornos están disponibles con apertura de puerta de izquierda a derecha – ejemplo código XEVC-1011-EPLM.
Un estante de los hornos GN 2/1 puede contener hasta 2 bandejas GN 1/1.
Todos los hornos BIG se venden con carro porta bandejas incluido.

# Detalles técnicos

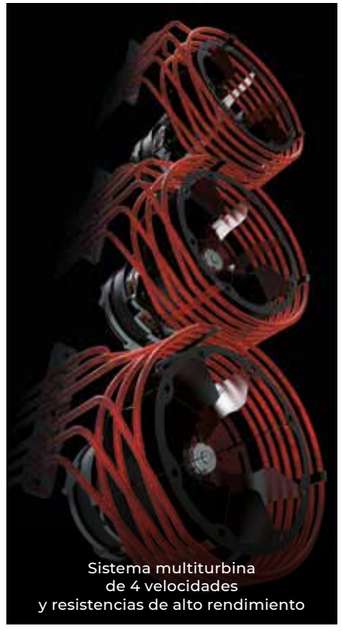
Sistemas de recogegotas anticondensación

Conexión internet Wi-Fi integrada

Sonda al corazón
MULTI.Point y SOUS Vide

Iluminación LED integrada

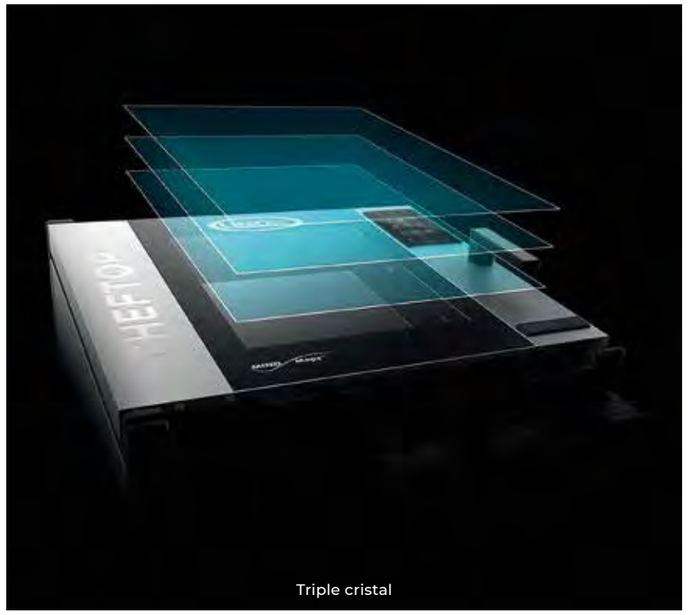
Material con alta capacidad aislante


Sistema multiturbina
de 4 velocidades
y resistencias de alto rendimiento

Cámara de cocción en acero AISI 304

Quemadores de gas soplados
de alto rendimiento
e intercambiadores simétricos




Triple cristal

Contenedor Det&Rinse integrado

Cámara de cocción con soportes para bandejas perforados con antivuelco

Apertura puerta 60°/120°/180°

Portal USB para descargas
y actualización de datos

Maneta ergonómica

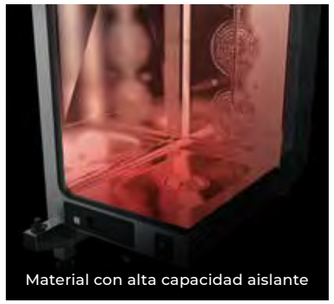
# Detalles técnicos

El agua se transporta directamente al desagüe del horno

Conexión internet Wi-Fi integrada

Sonda al corazón
MULTI.Point y SOUS Vide

Iluminación LED integrada

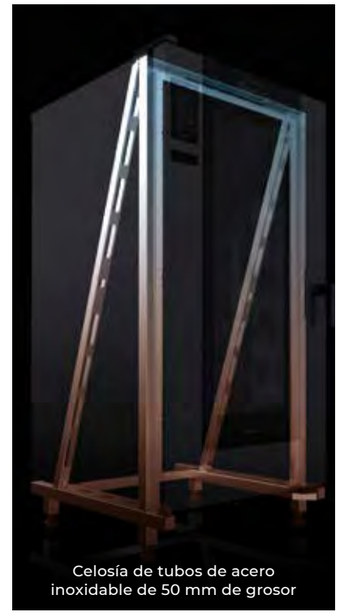

Material con alta capacidad aislante

6 motores con sistema de ventiladores
múltiples con inversión de marcha
y resistencias rectilíneas de alta
intensidad de potencia

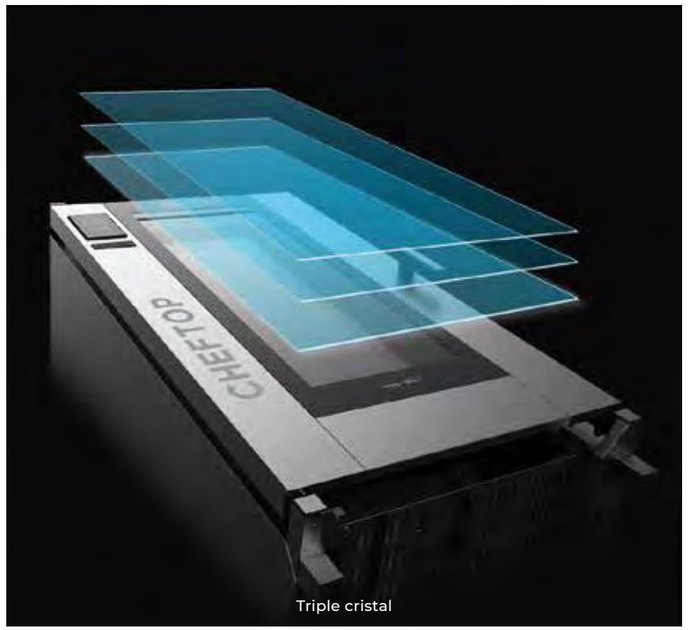
Cierre de golpe
con sistema de seguridad

Quemadores de gas sopladode alto
rendimiento e intercambiadores
simétricos

Cámara de cocción de acero AISI 316L
altamente resistente a cualquier
tipo de corrosión


Celosía de tubos de acero
inoxidable de 50 mm de grosor

Portal USB para descargas
y actualización de datos



Triple cristal

Maneta ergonómica

# Dotación

- ● Estándar
- ○ Optional
- – No disponible

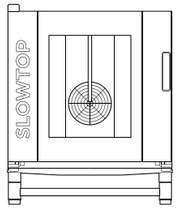
| | BIG y BIG COMPACT | | COUNTERTOP y COMPACT | |
|---|---|---|---|---|
| | ϟ | 🔥 | ϟ | 🔥 |
| **UNOX INTELLIGENT PERFORMANCE** | | | | |
| ADAPTIVE.Cooking™: regula automáticamente los parámetros de cocción para garantizar resultados que se pueden repetir | ● | ● | ● | ● |
| CLIMALUX™: control total de la humedad en la cámara de cocción | ● | ● | ● | ● |
| SMART.Preheating: selecciona automáticamente la temperatura y duración del pre calentamiento | ● | ● | ● | ● |
| AUTO.Soft: gestiona la salida térmica para hacerla más delicada | ● | ● | ● | ● |
| SENSE.Klean: calcula el grado de suciedad del horno y te sugiere el lavado automático adecuado | ● | ● | ● | ● |
| **UNOX INTENSIVE COOKING** | | | | |
| DRY.Maxi™ elimina completamente la humedad de la cámara de cocción. | ● | ● | ● | ● |
| STEAM.Maxi™: produce vapor saturado a partir de 35 °C | ● | ● | ● | ● |
| AIR.Maxi™: turbinas multiples con inversión de marcha y 4 velocidades a seleccionar | ● | ● | ● | ● |
| EFFICIENT.Power: eficiencia energética certificada ENERGY STAR | ● | ● | ● | ● |
| PRESSURE. Steam: aumenta la saturación y la temperatura del vapor | ● | ● | ● | ● |
| **DATA DRIVEN COOKING** | | | | |
| Conexión Wi-Fi | ● | ● | ● | ● |
| Conexión Ethernet | ○ | ○ | ○ | ○ |
| ddc.unox.com: controla el uso en tiempo real, crea e inventa recetas de tu ordenador a tus hornos | ● | ● | ● | ● |
| DDC.Stats: analiza, compara y mejora los datos de uso y de consumo de tu horno | ● | ● | ● | ● |
| DDC.App: monitoriza en tiempo real desde tu smartphone los hornos que tengas conectados | ● | ● | ● | ● |
| DDC.Coach: analiza el modo en el que se usan los hornos y te sugiere recetas personalizadas | ● | ● | ● | ● |
| **COCCIÓN MANUAL** | | | | |
| Cocción a convección de 30 °C a 260 °C | ● | ● | ● | ● |
| Cocción a convección de 30 °C a 300 °C | ● | ● | – | – |
| Cocción mixta convección + vapor con temperatura variable de 35 °C STEAM.Maxi™ de 30% a 90% | ● | ● | ● | ● |
| Cocción por convección + humedad a partir de 48 °C con STEAM.Maxi™ de 10% a 20% | ● | ● | ● | ● |
| Cocción a vapor saturado a partir de 48 °C a 130 °C, STEAM.Maxi™ al 100% | ● | ● | ● | ● |
| Cocción convección + extracción forzada de la humedad de 30° C con DRY.Maxi™ de 10% a 100% | ● | ● | ● | ● |
| Cocción con sonda al corazón y función DELTA T | ● | ● | ● | ● |
| Sonda al corazón monopunto | – | – | – | – |
| Sonda al corazón MULTI.Point (no incluídos los modelos XEVC-0311-EPRM/ XECC-0523-EPRM) | ● | ● | ● | ● |
| Sonda al corazón SOUS-VIDE | ○ | ○ | ○ | ○ |
| **COCCIÓN AVANZADA Y AUTOMÁTICA** | | | | |
| MIND.Maps™: diseña directamente en el display los procesos de cocción | ● | ● | ● | ● |
| PROGRAMAS: hasta 384 programas que se pueden almacenar con nombre, imagen y firma a mano,. | ● | ● | ● | ● |
| CHEFUNOX: elige qué quieres cocinar de tu libreria y el horno selecciona automáticamente los parámetros | ● | ● | ● | ● |
| MULTI.Time: gestiona hasta 10 cocciones contemporáneas | ● | ● | ● | ● |
| MISE.EN.PLACE: sincroniza la introducción de las bandejas para tener todos los platos preparados en el mismo momento. | ● | ● | ● | ● |
| **LAVADO AUTOMÁTICO** | | | | |
| Rotor.KLEAN™: 4 programas de lavado automático | ● | ● | ● | ● |
| Rotor.KLEAN™: detector de agua y de nivel de detergente - excluídos modelos XEVC-0311-EPRM / XECC-0523-EPRM | ● | ● | ● | ● |
| Contenedor detergente Det&Rinse integrado | ● | ● | ● | ● |
| **FUNCIONES AUXILIARES** | | | | |
| Pre-calentamiento de hasta 300 °C programable por el usuario para cada programa | ● | ● | – | – |
| Pre-calentamiento de hasta 260 °C programable por el usuario para cada programa | ● | ● | ● | ● |
| Visualización tiempo fin cocción | ● | ● | ● | ● |
| Función de mantenimiento HOLD y funcionamiento continuo INF | ● | ● | ● | ● |
| Visualización del valor nominal de los parámetros de cocción | ● | ● | ● | ● |
| Unidad temperatura en °C o °F | ● | ● | ● | ● |
| **PRESTACIONES Y SEGURIDAD** | | | | |
| Protek.SAFE™: stop automático de la turbina cuando se abre la puerta | ● | ● | ● | ● |
| Protek.SAFE™: modulación de la potencia eléctrica o de gas en función de la cantidad requerida | ● | ● | ● | ● |
| Spido.GAS™: intercambiador de calor con tubos difusores rectos de alto rendimiento para distribución uniforme del calor | – | – | – | ● |
| Spido.GAS™: sopladores de altras prestaciones e intercambiadores simétricos | – | ● | – | – |
| **DETALLES TÉCNICOS** | | | | |
| Cámara de cocción en acero inox AISI 304 de alta resistencia con bordes redondeados | – | – | ● | ● |
| Cámara de cocción moldeada en acero inoxidable marino AISI 316 L | ● | ● | – | – |
| Cámara de cocción con guías porta bandejas en lámina plegada en forma de C | ● | ● | ● | ● |
| Iluminación de la cámara de cocción con luces LED integradas en la puerta | ● | ● | ● | ● |
| Panel de control capacitivo con pantalla táctil de 9.5" | ● | ● | ● | ● |
| Panel de control resistivo con pantalla táctil de 7" | – | – | – | – |
| Tarjeta de control con certificación de resistencia al agua - IPX5 | ● | ● | ● | ● |
| Sistema recoge gotas integrado en la puerta, que se mantiene en funcionamiento incluso con la puerta abierta | ● | ● | ● | ● |
| Estructura resistente con uso de materiales innovadores | ● | ● | ● | ● |
| Sistema multiturbina de 4 velocidades y resistencias circulares de alto rendimiento | – | – | ● | ● |
| 6 motores con sistema multiturbinas con inversión del sentido de marcha y resistencias rectilíneas con alta intensidad de potencia | ● | ● | – | – |
| Bisagras de puerta realizadas en tecno-polímero de alta resistencia y autolubricantes | ● | ● | ● | ● |
| Posiciones puerta parada 120°- 180° | ● | ● | – | – |
| Posiciones de la puerta parada 60°- 120°- 180° | – | – | ● | ● |
| Puerta reversible disponible incluso después de la instalación | – | – | ○ | ○ |
| Espesor de la puerta de 70mm | ● | ● | – | – |
| Cristal interior de la puerta móvil para facilitar la limpieza | ● | ● | ● | ● |
| Cierre/Apertura de seguridad de la puerta en 2 etapas | ● | ● | ○ | ○ |
| Interruptor de contacto de puerta contactless | ● | ● | ● | ● |
| Sistema de autodiagnóstico para detectar problemas o fallos | ● | ● | ● | ● |
| Termostato de seguridad | ● | ● | ● | ● |



# Accesorios

**Descubre** todos los **accesorios** disponibles en nuestra web Unox.

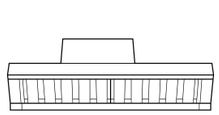
## SLOWTOP




**SLOWTOP**

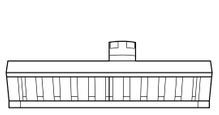
para hornos COUNTERTOP GN 1/1
750 x 792 x 961 mm - l x a x a
**Art. XEVSC-0711-CRM**

## CAMPANAS



**CAMPANA CON FILTRO DE CARBÓN ACTIVO**

para hornos COUNTERTOP
10 & 6 GN 2/1
868 x 1323 x 366 mm - l x a x a
**Art. XEVHC-CF21**

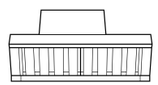


**CAMPANA CON CONDENSADOR**

para hornos COUNTERTOP
10 & 6 GN 2/1
868 x 1323 x 240 mm - l x a x a
**Art. XEVHC-HC21**

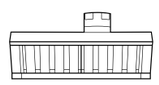
para hornos BIG 20 GN 1/1
892 x 1131 x 342 mm - l x a x a
**Art. XEAHL-HCFL**

para hornos BIG COMPACT
20 GN 1/1
650 x 1208 x 240 mm - l x a x a
**Art. XECHL-HCFC**



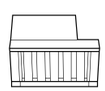
**CAMPANA CON FILTRO DE CARBÓN ACTIVO**

para hornos COUNTERTOP GN 1/1
750 x 956 x 366 mm - l x a x a
**Art. XEVHC-CF11**



**CAMPANA CON CONDENSADOR**

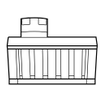
para hornos COUNTERTOP GN 1/1
750 x 956 x 240 mm - l x a x a
**Art. XEVHC-HC11**



**CAMPANA CON FILTRO DE CARBÓN ACTIVO**

para hornos COMPACT GN 1/1
535 x 1018 x 366 mm - l x a x a
**Art. XECHC-CF13**

para hornos COMPACT GN 2/3
535 x 823 x 366 mm - l x a x a
**Art. XECHC-CF23**

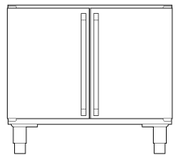


**CAMPANA CON CONDENSADOR**

para hornos COMPACT GN 1/1
535 x 1100 x 240 mm - l x a x a
**Art. XECHC-HC13**

para hornos COMPACT GN 2/3
535 x 900 x 240 mm - l x a x a
**Art. XECHC-HC23**

## ARMARIO NEUTRO

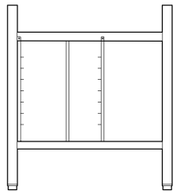


**ARMARIO NEUTRO**

para hornos COUNTERTOP GN 2/1
860 x 1079 x 717 mm - l x a x a
**Art. XWVEC-0821**

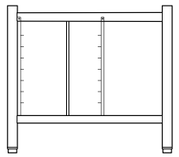
para hornos COUNTERTOP GN 1/1
750 x 656 x 676 mm - l x a x a
**Art. XWVEC-0811**

## STAND



**STAND ULTRA ALTO**

para hornos COUNTERTOP GN 1/1
732 x 641 x 888 mm - l x a x a
**Art. XWVRC-0711-UH**



**STAND ALTO**

para hornos COUNTERTOP GN 2/1
842 x 864 x 692 mm - l x a x a
**Art. XWVRC-0721-H**

para hornos COUNTERTOP GN 1/1
732 x 546 x 752 mm - l x a x a
**Art. XWVRC-0711-H**

para hornos COMPACT GN 1/1
518 x 779 x 744 mm - l x a x a
**Art. XWCRC-0613-H**

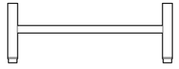
para hornos COMPACT GN 2/3
518 x 585 x 744 mm - l x a x a
**Art. XWCRC-0623-H**

**STAND INTERMEDIO**

para hornos COUNTERTOP GN 1/1
732 x 546 x 462 mm - l x a x a
**Art. XWVRC-0011-M**

**STAND BAJO**

para hornos COUNTERTOP GN 2/1
842 x 891 x 305 mm - l x a x a
**Art. XWVRC-0021-L**

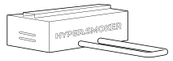


para hornos COUNTERTOP GN 1/1
732 x 546 x 305 mm - l x a x a
**Art. XWVRC-0011-L**

para hornos COMPACT GN 1/1
518 x 684 x 305 mm - l x a x a
**Art. XWCRC-0013-L**

para hornos COMPACT GN 2/3
518 x 484 x 305 mm - l x a x a
**Art. XWCRC-0023-L**

## HYPER.SMOKER




**HYPER.SMOKER**

para hornos CHEFTOP MIND.
Maps™ PLUS - controlar la
combatibilidad con los modelos
producidos antes del 2016
**Art. XUC090**

## COLOCACIÓN EN EL SUELO

*Obligatorio para la colocación
del horno al suelo

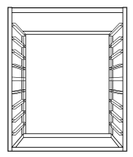
**COLOCACIÓN EN EL SUELO**

para hornos COUNTERTOP GN 2/1
842 x 891 x 113 mm - l x a x a
**Art. XWVRC-0021-F**

para hornos COUNTERTOP GN 1/1
732 x 546 x 113 mm - l x a x a
**Art. XWVRC-0011-F**

para hornos COMPACT GN 1/1
732 x 479 x 113 mm - l x a x a
**Art. XECRC-0013-F**

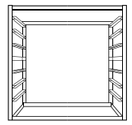
## RACK Y CARROS



**RACK**

para hornos 10 GN 2/1
622 x 674 x 865 mm - l x a x a
**Art. XWVBC-1021**

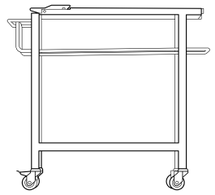
para hornos 10 GN 1/1
568 x 361 x 713 mm - l x a x a
**Art. XWVBC-0911**



**RACK**

para hornos 6 GN 2/1
622 x 674 x 545 mm - l x a x a
**Art. XWVBC-0621**

para hornos 7 GN 1/1
568 x 361 x 546 mm - l x a x a
**Art. XWVBC-0611**

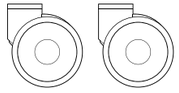


**CARROS**

para rack GN 2/1
647 x 855 x 923 mm - l x a x a
**Art. XWVYC-0021**

para rack GN 1/1
605 x 700 x 923 mm - l x a x a
**Art. XWVYC-0011**

## KIT RUEDAS

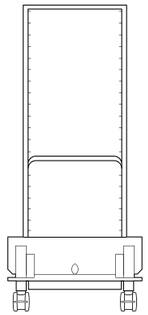


**KIT RUEDAS**

2 ruedas con freno - 2 ruedas sin
freno- cadenas para ajustarlo
a la pared
**Art. XUC012**



## QUICK.LOAD & QUICK.PLATE

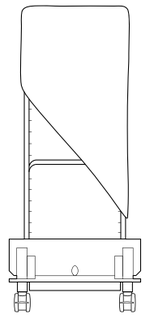


**QUICK.LOAD**

para hornos 20 GN 2/1
776 x 851 x 1741 mm - l x a x a
**Art. XEVTL-2021**

para hornos 20 GN 1/1
776 x 681 x 1741 mm - l x a x a
**Art. XEVTL-2011**

para hornos BIG COMPACT
20 GN 1/1
520 x 668 x 1745 mm - l x a x a
**Art. XECTL-2013**



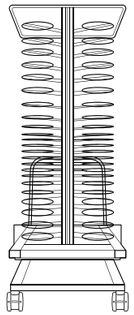
**HOLDING.COVER**

manta térmica

para QUICK.LOAD
y QUICK.PLATE GN 2/1
**Art. XUC031**

para QUICK.LOAD
y QUICK.PLATE GN 1/1
**Art. XUC030**

para QUICK.LOAD
y QUICK.PLATE BIG COMPACT
**Art. XUC033**



**QUICK.PLATE**

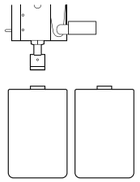
para hornos 20 GN 2/1 - 102 platos
776 x 851 x 1709 mm - l x a x a
**Art. XEVTL-102P**

para hornos 20 GN 1/1 - 51 platos
776 x 681 x 1709 mm - l x a x a
**Art. XEVTL-051P**

para hornos BIG COMPACT
- 34 platos
520 x 668 x 1711 mm - l x a x a
**Art. XECTL-034P**

para hornos BIG COMPACT
- 51 platos
520 x 668 x 1711 mm - l x a x a
**Art. XECTL-051P**

## SMART.DRAIN



**SMART.DRAIN**

sistema de recolección de
líquidos y grasas de cocción

para armario neutro
y stand alto
**Art. XUC020**

* Ver posibles soluciones
en la pág. 39

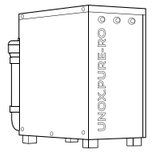
**STAND**

para hornos COUNTERTOP GN 1/1
732 x 546 x 305 mm - l x a x a
**Art. XWVRC-0011-L-PO**

**TROLLEY**

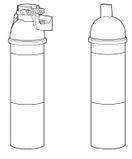
para hornos COUNTERTOP GN 1/1
629 x 708 x 106 mm - l x a x a
**Art. XWVYC-0011-L-PO**

## CUIDADO Y MANTENIMIENTO




**UNOX.PURE-RO**

sistema de osmósis inversa
**Art. XHC002**



**UNOX.PURE**

sistema de filtración a resina
**Art. XHC003**

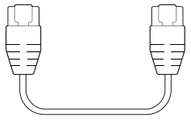
**+ CARTUCHO**
**Art. XHC004**

## DETERGENTE PARA LAVADO

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

confecciones de 10 bidones x 1 lt
**Art. DB1015**
**Art. DB1018**
**Art. DB1050**

## CONEXIONES



**ACCESORIOS PARA**
**LA CONEXIÓN DEL HORNO**
**A INTERNET**

kit para conexión ethernet
**Art. XEC001**



Accessorios

Servicios después de compra

# Asistencia Técnica

Instalación

## El punto de partida justo

### Una red global de Centros de Asistencia Técnica

Una instalación a medida es esencial para garantizar el funcionamiento correcto del horno CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS y eliminar interrupciones innecesarias en tu trabajo. Confía en nuestros Centros de Asistencia Técnica autorizados presentes en todo el mundo. Concéntrate en lo importante

Mantenimiento

## Trabajo non-stop

### La respuesta más rápida a tus necesidades

Conectado a internet, tu horno comunica directamente a nuestra central de operaciones cualquier fallo o manutención que sea necesaria realizar. Mantener en condiciones óptimas tu horno es la prioridad de Unox: nuestros técnicos cualificados están a tu disposición para ofrecerte asistencia telefónica o acudir al lugar de la avería.

Garantía LONG.Life y LONG.Life4

## Promesa de fiabilidad

### Una elección que perdurará en el tiempo

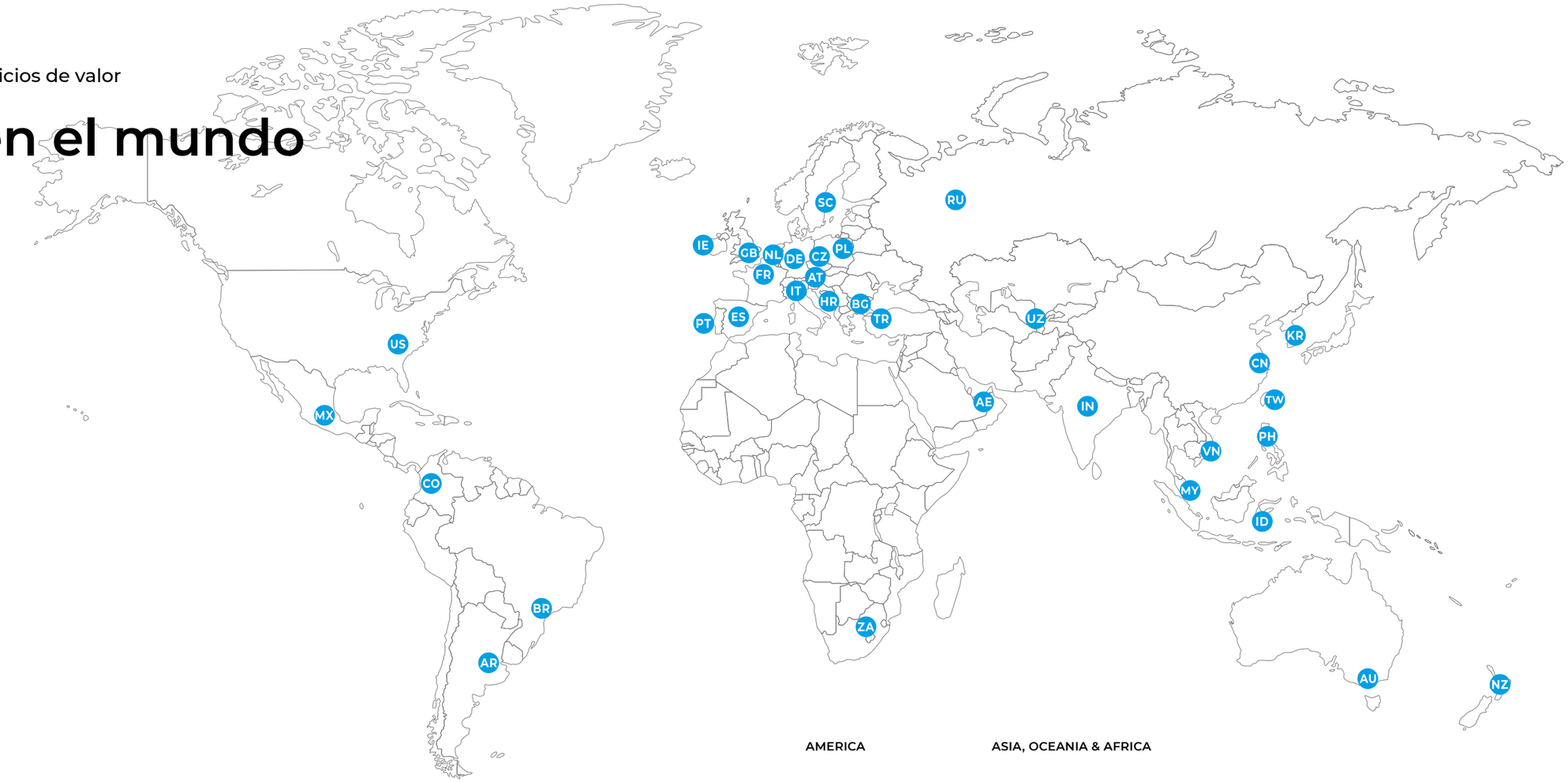
Después de haber conectado a internet tu horno CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS, es posible activar en nuestra web unox.com LONG.Life4 y extender la garantía hasta 4 años o 10.000 horas de encendido del horno para los recambios y 24 meses* o 10.000 horas de encendido para la mano de obra.

*Verifica las Condiciones de Garantía de tu país en nuestra web unox.com

LONG Life 4

Empresa global. Servicios de valor

# UNOX en el mundo





**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.zo.o.
E-mail: info.pl@unox.com
Tel: + 48 22 104 17 01

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

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

**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
UNOX 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: info.asia@unox.com
Tel: +603-58797700

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

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

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

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

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

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

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

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

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




Contacto

INVENTIVE SIMPLIFICATION

unox.com

**LI1389B1** imprimido en 11-2021
Las fotos usadas para este catálogo son sólo para fines demostrativos.
Todos los datos contenidos en este catálogo pueden sufrir cambios y ser modificados sin previo aviso.