

# CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS



# ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

- Estándar
- Optional
- No disponible

BIC  
COUNTERTOP e  
COMPACT

	⚡	🔥	⚡	🔥
<b>UNOX INTELLIGENT PERFORMANCE</b>				
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	●	●	●	●
<b>UNOX INTENSIVE COOKING</b>				
DRY.Maxi™ elimina completamente la humedad de la cámara de cocción	●	●	●	●
STEAM.Maxi™: produce vapor saturado a partir de 35 °C	●	●	●	●
AIR.Maxi™: turbinas múltiples 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	●	●	●	●
<b>DATA DRIVEN COOKING</b>				
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	●	●	●	●
<b>COCCIÓN MANUAL</b>				
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 incluidos los modelos XEVC-0311-EPRM/ XECC-0523-EPRM)	●	●	●	●
Sonda al corazón SOUS-VIDE	○	○	○	○
<b>COCCIÓN AVANZADA Y AUTOMÁTICA</b>				
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 librería 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	●	●	●	●
<b>LAVADO AUTOMÁTICO</b>				
Rotor.KLEAN™: 4 programas de lavado automático	●	●	●	●
Rotor.KLEAN™: detector de agua y de nivel de detergente - excluidos modelos XEVC-0311-EPRM / XECC-0523-EPRM	●	●	●	●
Contenedor detergente Det&Rinse™ integrado	●	●	●	●
<b>FUNCIONES AUXILIARES</b>				
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	●	●	●	●
<b>PRESTACIONES Y SEGURIDAD</b>				
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 altas prestaciones e intercambiadores simétricos	—	●	—	—
<b>DETALLES TÉCNICOS</b>				
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 MASTER.Touch con certificación de resistencia al agua - IPX5	●	●	●	●
Sistema recoge gotas integrado en la puerta, que se mantiene en funcionamiento incluso con la puerta abierta	●	●	●	●
Cajón recoge gotas vinculado al desagüe y extraíble	●	●	●	●
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 techno-polímero de alta resistencia y autolubrificantes	●	●	●	●
Posiciones puerta parada 120°- 180°	●	●	—	—
Posiciones 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	●	●	●	●

Nota: Apertura de la puerta de izquierda a derecha. Ejemplo código XEVC-1011-EPLM (L= left) (R= right)

## COMPACT - GN 1/1 PLUS



### 10 GN 1/1



PLUS

**XECC-1013-EPRM**

Modelos	XECC-1013-EPRM
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

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

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

**220 V~3PH+PE Kit Conexión:** Art. XUC128 - Precio 22,00 €

### 5 GN 1/1



PLUS

**XECC-0513-EPRM**

Modelos	XECC-0513-EPRM
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



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

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

**220 V~1PH+N+PE Kit Conexión:** Art. XUC129 - Precio 22,00 €

## COMPACT - GN 2/3 PLUS

### 5 GN 2/3



PLUS

**XECC-0523-EPRM**

Modelos	XECC-0523-EPRM
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)	535x672x649
Peso	55 kg



**Apertura puerta de izquierda a derecha:** XECC-0523-EPLM/ XECC-0523-EILM - Precio adicional 300,00 €

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

## COMPACT - GN 1/1 PLUS - GN 2/3 PLUS



**Campana con condensador de vapor**  
Compatible con: XECC-1013-\*/ XECC-0513-\*  
Voltaje: 230 V- 1N - Frecuencia: 50 / 60 Hz  
Potencia Eléctrica: 100 W - Diámetro salida humos: 121 mm  
Capacidad mínima: 310 m<sup>3</sup>/h - Capacidad máxima: 390 m<sup>3</sup>/h  
Dimensiones: 535x1100x240 WxDxH mm

**Art.: XEHC-HC13**



**Campana con condensador y filtro de carbón activo**  
Compatible con: XECC-1013-\*/ XECC-0513-\*  
Voltaje: 230 V- 1N - Frecuencia: 50 / 60 Hz  
Potencia Eléctrica: 100 W - Diámetro salida humos: 121 mm  
Capacidad mínima: 310 m<sup>3</sup>/h - Capacidad máxima: 390 m<sup>3</sup>/h  
Dimensiones: 535x823x366 WxDxH mm

**Art.: XEHC-CF13**



**Campana con condensador de vapor**  
Compatible con: XECC-0523-\*  
Voltaje: 230 V- 1N - Frecuencia: 50 / 60 Hz  
Potencia Eléctrica: 100 W - Diámetro salida humos: 121 mm  
Capacidad mínima: 310 m<sup>3</sup>/h - Capacidad máxima: 390 m<sup>3</sup>/h  
Dimensiones: 535x900x240 WxDxH mm mm

**Art.: XEHC-HC23**



**Campana con condensador y filtro de carbón activo**  
Compatible con: XECC-0523-\*  
Voltaje: 230 V- 1N - Frecuencia: 50 / 60 Hz  
Potencia Eléctrica: 100 W - Diámetro salida humos: 121 mm  
Capacidad mínima: 310 m<sup>3</sup>/h - Capacidad máxima: 390 m<sup>3</sup>/h  
Dimensiones: 535x1018x366 WxDxH mm mm

**Art.: XEHC-CF23**



**Stand alto con soportes laterales incluidos**  
Compatible con: XECC-0523-\*  
Dimensiones: 518x585x744 WxDxH mm - Peso: 25 Kg

**Art.: XWCRC-0623-H**



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

**Art.: XWCLC-0623-H**



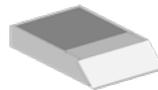
**Stand abierto bajo**  
Compatible con: XECC-0523-\*  
Dimensiones: 518x484x305 WxDxH mm - Peso: 6 Kg

**Art.: XWCRC-0023-L**



**UNOX.Link sonda sous vide extra fina**

**Art.: XEC004**



**Filtro de carbón activo**  
Filtro de carbón activo para campana con condensador de vapor para eliminar adicionales olores fuertes.  
Compatible con: XEHC-HC13/ XEHC-HC23  
Dimensiones: 413x655x108 WxDxH mm  
Peso: 11 kg

**Art.: XUC140**



**Kit primera instalación horno individual**  
El kit incluye desagüe, sifón y todas las conexiones necesarias para una correcta instalación.

**Art.: XUC001**



**Kit primera instalación horno individual**  
El kit incluye desagüe, sifón y todas las conexiones necesarias para una correcta instalación. Incluye una botella (1L) de detergente DET&Rinse™ PLUS para que puedas empezar a utilizar tu horno enseguida. Contiene detergente químico UN 1814, 8, II - ADR cantidad limitada.

**Art.: XUC001-DR**



**Kit superposición hornos eléctricos**  
El kit incluye partes en acero, desagüe, sifón y todas las conexiones necesarias para una correcta instalación y superposición de dos hornos.

**Art.: XECQC-0013-E**



**Stand alto con soportes laterales incluidos**  
Compatible con: XECC-1013-\*/ XECC-0513-\*  
Capacidad: 6 GN 1/1 - Distancia entre bandejas: 60 mm  
Dimensiones: 518x779x744 WxDxH mm - Peso: 24 Kg

**Art.: XWCRC-0613-H**



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

**Art.: XWCLC-0613-H**



**Stand abierto bajo**  
Compatible con: XECC-1013-\*/ XECC-0513-\*  
Dimensiones: 518x684x305 WxDxH mm - Peso: 6 Kg

**Art.: XWCRC-0013-L**



**Stand para colocación en el suelo.**  
Obligatorio para el posicionamiento del horno en el suelo  
Compatible con: XECC-1013-\*/ XECC-0513-\*  
Dimensiones: 732x479x113 WxDxH mm - Peso: 5 Kg

**Art.: XECRC-0013-F**



**Kit ducha**

**Art.: XHC001**