





CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS COUNTERTOP

Horno combinado


Horno combinado profesional capaz de gestionar múltiples procesos de cocción gastronómicos (deshidratación, cocción al vapor, cocción a baja temperatura, cocción sous vide, dorado, asado, fritura, regeneración y regeneración al plato) y procesos de panadería y pastelería (fresca y congelada). Gracias a las tecnologías Unox Intensive Cooking e Intelligent Performance y a la gestión automática de los procesos de cocción CHEFUNOX, garantiza resultados perfectos que se pueden repetir incluso sin personal cualificado.


Unox Intelligent Performance

 **ADAPTIVE.Cooking™:**
regula automáticamente los parámetros de cocción para garantizar resultados que se pueden repetir


 **AUTO.Soft:**
gestiona la salida térmica para hacerla más delicada


 **CLIMALUX™:**
control total de la humedad en la cámara de cocción


 **SENSE.Klean:**
calcula el grado de suciedad del horno y sugiere el ciclo de lavado automático adecuado.


 **SMART.Preheating:**
ajusta automáticamente la temperatura y la duración del precalentamiento

Unox Intensive Cooking

 **DRY.Maxi™:**
extrae rápidamente la humedad de la cámara de cocción.

 **PRESSURE.Steam:**
Aumenta la saturación de vapor y la temperatura

 **STEAM.Maxi™:**
produce vapor saturado

 **AIR.Maxi™:**
gestiona la inversión de marcha automática y la función pulsada de los ventiladores

Data Driven Cooking

Controla y monitoriza en tiempo real las condiciones en las que está trabajando tu horno, crea y comparte nuevas recetas. La inteligencia artificial transforma tus datos de consumo en información útil para permitirte aumentar tus ganancias diarias. Crea, analiza, mejora

Cocción Manual

— Temperatura: 30 °C – 260 °C

— Hasta 9 pasos de cocción

— CLIMA.Control: humedad o aire seco ajustado al 10%.

— Cocción con sonda al corazón y función Delta T

— Sonda al corazón MULTI.Point
Excluido modelo XEVC-0311-*

— Sonda al corazón SOUS-VIDE
(accessorio opcional)

Programas

— 1000+ Programas

— CHEFUNOX: elige qué quieres cocinar de tu librería y el horno selecciona automáticamente los parámetros

— MULTI.TIME: gestiona hasta 10 procesos de cocción contemporáneamente

— MISE.EN.PLACE: sincroniza la introducción de las bandejas para tener todos los platos preparados al mismo tiempo

— MIND.Maps™: diseña directamente en la pantalla los procesos de cocción

— READY.COOK programas de tiempo infinito preestablecidos listos para usarse

Características técnicas

— ROTOR.Klean™ : sistema de lavado automático

— Lavado especial automático detrás del carter

— Cámara de cocción en acero inoxidable AISI 304 de alta resistencia con bordes redondeados

— Triple cristal

— Iluminación de la cámara de cocción con luces LED integradas en la puerta

— Soportes para bandejas con sistema antivuelco

— Sistema recoge gotas integrado en la puerta, que sigue en funcionamiento incluso con la puerta abierta.

— Sistema de ventiladores múltiples de 4 velocidades y elementos de calor de alto rendimiento

— Contenedor detergente Det&Rinse integrado

— Conexión Wi-Fi integrada

— WI-Fi-/USB data: descarga/carga de datos HACCP

— WI-Fi-/USB data: descarga/carga de programas

Horno combinado GN 2/1



10 GN 2/1

⚡ Eléctrico

🔥 GAS

Modelo de horno	XEVC-1021-EPRM	XEVC-1021-GPRM
Distancia entre bandejas	77 mm	77 mm
Frecuencia	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz
Voltaje	380-415V 3N~ 220-240V 3~	220-240V 1N~
Potencia eléctrica	31 kW	1,4 kW
Potencia gas nominal máx.	-	42 kW
Dimensiones - l x p x a	860 x 1145 x 1162 mm	860 x 1145 x 1162 mm
Peso	170 kg	183 kg
Tipo de apertura	Bisagras a la izquierda	Bisagras a la izquierda

Opcional
Bisagras a la derecha

Producto
XEVC-1021-EPLM
XEVC-1021-GPLM

Temperatura de pre-calentamiento hasta 300 °C

Producto
XEVC-1021-*-HT



6 GN 2/1

⚡ Eléctrico

🔥 GAS

Modelo de horno	XEVC-0621-EPRM	XEVC-0621-GPRM
Distancia entre bandejas	77 mm	77 mm
Frecuencia	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz
Voltaje	380-415V 3N~ 220-240V 3~	220-240V 1N~
Potencia eléctrica	20,5 kW	1 kW
Potencia gas nominal máx.	-	27 kW
Dimensiones - l x p x a	860 x 1145 x 842 mm	860 x 1145 x 842 mm
Peso	120 kg	155 kg
Tipo de apertura	Bisagras a la izquierda	Bisagras a la izquierda

Opcional
Bisagras a la derecha

Producto
XEVC-0621-EPLM
XEVC-0621-GPLM

Temperatura de pre-calentamiento hasta 300 °C

Producto
XEVC-0621-*-HT

Notas
Personalización de los soportes laterales del horno bajo solicitud

Accesorios GN 2/1



Kit primera instalación horno + detergente

Contiene todas las partes necesarias para la correcta instalación de un horno y una botella de detergente DET&Rinse™ PLUS (1 litro) UN 1814, 8, II - ADR cantidad limitada.

Obligatorio

para la correcta instalación de un solo horno.

Producto

XUC001-DR

Kit primera instalación

Contiene todas las partes necesarias para la correcta instalación de un horno.

Obligatorio

para la correcta instalación de un solo horno.

Producto

XUC001



Kit superposición hornos eléctricos + detergente

Contiene todas las partes necesarias para la correcta instalación y superposición de dos hornos eléctricos y dos botellas de detergente DET&Rinse™ PLUS (1 litro cada una) UN 1814, 8, II - ADR cantidad limitada.

Obligatorio

para la correcta superposición de dos hornos eléctricos.

Producto

XEAQC-00E2-E-DR

Kit superposición hornos eléctricos

Contiene todas las partes necesarias para la correcta instalación y superposición de dos hornos eléctricos.

Obligatorio

para la correcta superposición de dos hornos eléctricos.

Producto

XEAQC-00E2-E



Kit superposición hornos de gas

Contiene todas las partes necesarias para la correcta instalación y superposición de dos hornos.

Obligatorio

para apilar XEVC-0621-GP*M (inferior) + XEVC-0621-*,

Producto

XEAQC-00E2-G



Campana Ventless

Campana con condensador de vapor. Elimina vapores y olores desprendidos de los humos de cocción. Lavado automático de los filtros integrado.

Dimensiones - l x p x a	860 x 1323 x 258 mm	Frecuencia	50/60 Hz
Peso	36 kg	Diámetro chimenea	30 mm
Potencia eléctrica	0.1 kW	Flujo de aire mín.	310 m³/h
Voltaje	220-240V 1N~	Flujo máximo de aire	390 m³/h

Compatible con

Hornos eléctricos

Producto

XEVHC-HC21

Accesorios GN 2/1



Campana Ventless con filtro de carbón activo

Campana con condensación de vapor con filtro de carbón activo. Lavado automático de los filtros a condensación integrado.

Dimensiones - l x p x a	868 x 1323 x 366 mm	Frecuencia	50/60 Hz
Peso	43 kg	Diámetro chimenea	30 mm
Potencia eléctrica	0.1 kW	Flujo de aire mín.	310 m³/h
Voltaje	220-240V 1N~	Flujo máximo de aire	390 m³/h

Compatible con

Hornos eléctricos

Producto

XEVHC-CF21



Filtro de carbón activo

Chasis con filtro de carbón activo. Elimina todos los olores desprendidos por los alimentos durante la cocción.

Dimensiones - l x p x a	413 x 655 x 108 mm	Peso	11 kg
-------------------------	--------------------	------	-------

Compatible con

Campana Ventless

Producto

XUC140

Cartucho filtro de carbón activo

Cartucho de repuesto para filtro de carbón activo.

Producto

XUC141



Conductor salida de gases

Permite que los humos de la combustión sean conducidos al exterior.

Dimensiones - l x p x a	478 x 254 x 150 mm	Diámetro chimenea	150 mm
Peso	3.5 kg		

Compatible con

Hornos de gas

Producto

XUC070



Armario neutro

Cuenta con un compartimento portabandejas y un espacio libre para el almacenamiento de material.

Capacidad	8 GN 2/1	Dimensiones - l x p x a	860 x 1038 x 720 mm
Distancia entre bandejas	57 mm	Peso	42 kg

Producto

XWVEC-0821



Stand para colocación en el suelo

Obligatorio para la colocación del horno en el suelo.

Dimensiones - l x p x a	842 x 891 x 113 mm	Peso	5 kg
-------------------------	--------------------	------	------

Obligatorio

para la correcta colocación del horno.

Producto

XWVRC-0021-F



Stand alto

Soporte multifuncional perfecto para almacenar con total seguridad las bandejas y colocar el horno a la altura perfecta para trabajar.

Capacidad	7 GN 2/1	Dimensiones - l x p x a	842 x 891 x 752 mm
Distancia entre bandejas	60 mm	Peso	38 kg

Producto

XWVRC-0721-H

Accesorios GN 2/1



Stand bajo

Soporte para columna de hornos superpuestos.

Dimensiones - l x p x a	842 x 891 x 305 mm	Peso	6 kg
-------------------------	--------------------	------	------

Producto
XWVRC-0021-L



Soportes laterales para stand

Soportes laterales 7 bandejas.

Capacidad	7 GN 2/1	Distancia entre bandejas	60 mm
-----------	----------	--------------------------	-------

Compatible con
XWVRC-0721
XWVRC-0021

Producto
XWVLC-0721-H



Ruedas giratorias con freno

Permiten agilizar la limpieza. Incluye 2 ruedas con freno, 2 ruedas sin freno y cadenas para fijarlo en la pared.

Dimensiones - a	110 mm
-----------------	--------

Compatible con
XWVEC-*
XWVRC-*

Producto
XUC012



Bandeja SMART.Drain

Bandeja en material antiadherente con agujero central. Canaliza los líquidos y grasas expulsados de los alimentos durante la cocción al desagüe del horno. Ayuda a mantener limpio el fondo del horno.

Dimensiones - a	20 mm
-----------------	-------

Producto
XUC048



SMART.Drain

Válvula con dos canales para transportar las grasas y los líquidos de cocción a un depósito de recogida o al desagüe. La posición de la válvula se monitoriza a través del horno.

Compatible con
XWVEC-*
XWVRC-0721-H

Producto
XUC020



Rack portabandejas

Permite la carga y extracción rápida de las bandejas, reduciendo los tiempos de apertura de la puerta.

Capacidad	6 GN 2/1	Dimensiones - l x p x a	584 x 674 x 547 mm
Distancia entre bandejas	78 mm	Peso	8 kg

Compatible con
XEVC-0621-*

Es necesaria la compra de Producto
XWVYC-0021

XWVBC-0621



Rack portabandejas

Permite la carga y extracción rápida de las bandejas, reduciendo los tiempos de apertura de la puerta.

Capacidad	10 GN 2/1	Dimensiones - l x p x a	584 x 674 x 867 mm
Distancia entre bandejas	78 mm	Peso	10 kg

Compatible con
XEVC-1021-*

Es necesaria la compra de Producto
XWVYC-0021

XWVBC-1021

Accesorios GN 2/1



Carro para rack portabandejas

Permite el movimiento del rack portabandejas y el correcto acoplamiento con el horno.

Dimensiones - l x p x a	626 x 1037 x 965 mm	Peso	20 kg
-------------------------	---------------------	------	-------

Compatible con
XWVBC-*

Producto
XWVYC-0021

Kit enganche carro - armario

Permite el enganche seguro del carro a un armario neutro.

Producto
XWVYC-CK21

Kit enganche carro - stand

Permite el enganche seguro del carro al stand.

Producto
XWVYC-CR21



HYPER.Smoker

Ahumador para astillas naturales. No necesita alimentación eléctrica adicional.

Compatible con
Hornos eléctricos
producidos después de
15/06/2016
Hornos de gas a gas
producidos después de
05/08/2016

Producto
XUC090



Sonda sous vide extrafina

Sonda al corazón monopunto con aguja extrafina para utilizar en bolsas de envasado al vacío.

Producto
XEC004



Apertura puerta de seguridad en dos etapas

La primera etapa permite la salida lenta del vapor de la cámara de cocción, protegiendo de posibles lesiones debidas a la liberación rápida de grandes cantidades de vapor.

Producto
XUC112



Ducha manual externa

Permite el lavado manual del horno y el llenado de los contenedores.

Producto
XHC001

Accesorios GN 2/1



PURE

Sistema de filtración de resina que elimina del agua todas las sustancias que contribuyen a la formación de cal. Permite filtrar hasta 7.000 litros de agua (los datos pueden variar dependiendo de la dureza del agua).

Producto
XHC003

REFILL PURE

Cartucho de recambio para el sistema de filtración resine PURE.

Producto
XHC004



PURE-RO

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

Producto
XHC002

Cartucho PURE-RO

Cartucho de recambio para el sistema de filtración PURE-RO.

Producto
XHC006



Conexión para indicadores externos

Conexión para indicadores acústicos o visuales exteriores para estado/fin cocción o precalentamiento.

Producto
XEC017



Alarma potenciada

Indicador acústico potenciado fin de precalentamiento y cocción.

Producto
XEC019



Conexión Ethernet

Permite la conexión a la red Internet vía cable.

Producto
XEC001



Conexión Wi-Fi

Permite la conexión a la red Internet sin cable.

Compatible con
Hornos MIND.Maps™ PLUS producidos antes del 28/02/2020 - ej. XEVC-****.*p*

Producto
XEC006