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 28

CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS COMPACT pág 40

CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS BIG pág 46

Bandejas especiales Cooking Essentials pág 54

Cuidado y Mantenimiento pág 62

Datos técnicos pág 66

Asistencia Técnica pág 76

Unox en el mundo pág 78



CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS
BIG



CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS
COUNTERTOP



CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS
COMPACT

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 tres 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.

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
+39 **049 86 57 511**

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

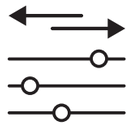
Inteligencia artificial que permite monitorizar la actividad del horno y proporciona consejos útiles para ayudarte a mejorar su uso.

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

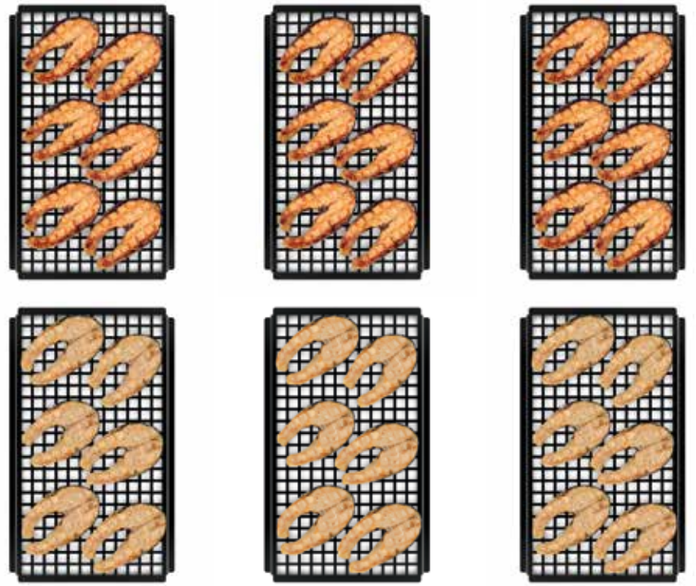
Tiempo
5 min
Temperatura media
240 °C
Humedad real
0 %



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 %

Tecnologías

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

*

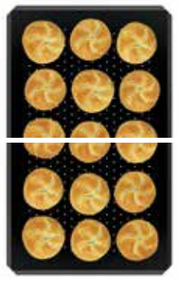
Set óptimo para media carga

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

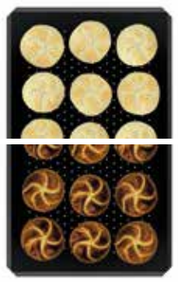
Dorado perfecto
Color exterior dorado

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.

Tecnologías

MIND.Maps™ PLUS

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



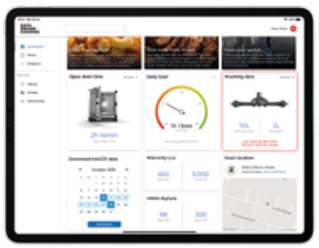
Crea y comparte

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

Monitoriza 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!

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.



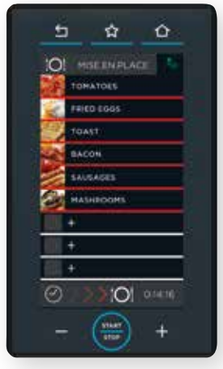
MIND.Maps™

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 máximás 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 cocinado 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
www.unox.com/es_es/configurator



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. 74



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-CR**
Más información en la pág. 36
Detalles técnicos en la pág. 73



Solución
Horno + **Stand**

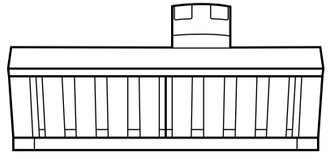
El soporte multifuncional perfecto para recolocar con total seguridad las bandejas y colocar tu horno a la altura adecuada para trabajar.

Art. **XWVRC-0711-UH**
Detalles técnicos en la pág. 74

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.

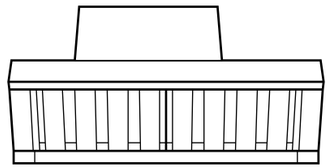




Con filtro de carbón activo

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.*

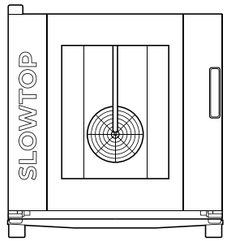


*Necesaria verificación previa de parte de las entidades de regulación local.

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.

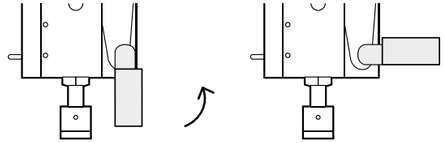


SMART.Drain

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 los cocinados 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. 74



Solución cerrada
Armario + SMART.Drain

Coloca el tanque en un lugar protegido no visible.

Art. **XWVEC-0811 + XUC020**
Detalles técnicos en la pág. 74



Solución abierta
Stand + SMART.Drain

Coloca el tanque en el lugar más accesible.

Art. **XWVRC-0711-H + XUC020**
Detalles técnicos en la pág. 74



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. 75

Accesorios Complementarios
COUNTERTOP

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

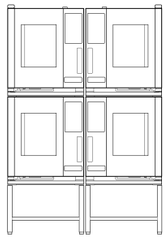
Inteligencia
Concéntrate en tus clientes y el horno hará el resto

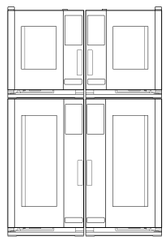
Soluciones que optimizan tu espacio

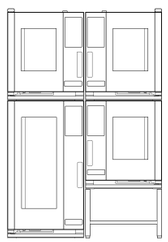
Combinaciones de compactos

Encuentra la solución perfecta
para tu cocina

Configura online tu horno
CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS
www.unox.com/es_es/configurator









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. 74

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

¿Qué hay detrás de todo esto?

Diseñado para resistir



Chasís multitubular

CHEFTOP MIND.Maps™ BIG utiliza un **chasís multitubular en acero inoxidable** con 50 mm de grosor. La estructura es extremadamente rígida y la puerta está vinculada al chasís para garantizar su perfecto cierre incluso después de años de trabajo.



Cierre de puerta de empuje

Probada en más de 1 millón de ciclos, el **cierre de empuje con clic de seguridad** permite **reducir el esfuerzo** del operador durante el trabajo. La fuerza y la seguridad de la puerta están garantizadas con **70 mm** de grosor.



Acero AISI 316L

La cámara de cocción y el trolley están realizados en **acero AISI 316L extremadamente resistente a todo tipo de corrosión**. El tratamiento de agua PURE-RO para la eliminación de cloruro no es indispensable; el horno puede tratarse simplemente con el sistema de filtración a resina PURE para la eliminación de la cal.



Perfecta Simetría

6 motores con sistemas mutiturbina y con inversión del sentido de marcha

Resistencias eléctricas de alto rendimiento

Los hornos eléctricos utilizan **resistencias rectilíneas** especiales con alta intensidad de potencia que producen calor rápidamente, minimizando los tiempos de recuperación de temperatura y los flujos de aire.

Quemadores de gas soplado

Los hornos de gas Unox son los únicos del mundo con quemadores de gas soplado de alto rendimiento e **intercambiadores simétricos**. Su alta potencia minimiza los tiempos de recuperación de tempertura y optimiza los flujos de aire.

Máximo rendimiento, mínimo esfuerzo

Encuentra la solución perfecta para tu cocina

Configura online tu horno CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS

www.unox.com/es_es/configurator





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. 75



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. 75



HOLDING.Cover

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

Art. **XUC031**
Detalles técnicos en la pág. 75



Bandejas Cooking Essentials

Infinitas posibilidades de cocción

Una bandeja para cada cocción

Cooking Essentials

SUPER.GRILL

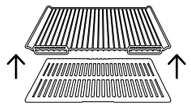
Bandeja ranurada en aluminio antiadherente para asar a la parrilla - Sistema QUICK.Load.



ASADOS A LA PARRILA

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.



ASADOS A LA PARRILA

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.



ASADOS A LA PARRILA

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.



ASADOS Y ESTOFADOS

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.



ASADOS Y ESTOFADOS

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.



ASADOS Y ESTOFADOS

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.



ASADOS Y ESTOFADOS

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.20

Bandeja en acero inoxidable antihaderente con profundidad de 20 mm.



ASADOS Y ESTOFADOS

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

BLACK.FRY

Bandeja inox antihaderente perforada para fritos.



HUEVOS Y FRITOS

Perfecta para

Cocinado de productos precocinados y congelados;
Patatas fritas.

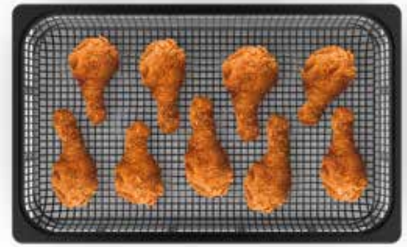
Ventajas

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

CLEAN.FRY

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



HUEVOS Y FRITOS

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

POTATO.FRY

Bandeja en acero inoxidable perforada para patatas fritas.



HUEVOS Y FRITOS

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

PAN.FRY

Bandeja inox antihaderente para fritos.



HUEVOS Y 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

Una bandeja para cada cocción

Cooking Essentials

EGGS 6 x 2

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



HUEVOS Y FRITOS

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.



HUEVOS Y FRITOS

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.



COCCIONES AL VAPOR Y CON AGUA

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.



COCCIONES AL VAPOR Y CON AGUA

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.



PASTELERÍA Y PANADERÍA

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



PASTELERÍA Y PANADERÍA

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. 75

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. 75



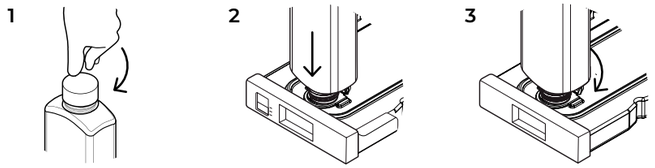
REFILL

Cartucho de recambio para el sistema de filtración UNOX.PURE

Art. **XHC004**
Detalles técnicos en la pág. 75

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. 75



ECO

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

Art. **DB1018**
Detalles técnicos en la pág. 75



ULTRA

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

Art. **DB1050***
Detalles técnicos en la pág. 75

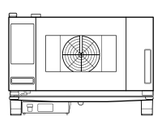
*Verifica la disponibilidad del producto en tu país.

Descubre todos los hornos y los accesorios para combinar

Los hornos más inteligentes del mundo

CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS

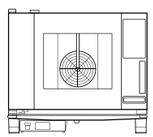
COUNTERTOP



750 x 783 x 538 mm
l x a x a

XEVC - 0311 - EPRM

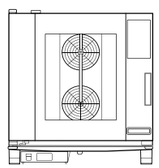
capacidad	3 GN 1/1
distancia bandejas	67 mm
frecuencia	50/60 Hz
voltaje	230 V ~ 1N 400 V ~ 3N
potencia	5 kW
peso	56 kg



750 x 783 x 675 mm
l x a x a

XEVC - 0511 - EPRM

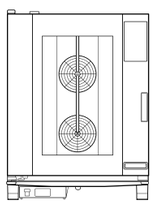
capacidad	5 GN 1/1
distancia bandejas	67 mm
frecuencia	50/60 Hz
voltaje	400 V ~ 3N
potencia	9,3 kW
peso	70 kg



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	400 V ~ 3N
potencia	11,7 kW
peso	86 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	400 V ~ 3N
potencia	18,5 kW
peso	98 kg

XEVC - 0511 - GPRM

capacidad	5 GN 1/1
distancia bandejas	67 mm
frecuencia	50/60 Hz
voltaje	230 V ~ 1N
potencia	0,6 kW
potencia gas nominal max.	G20, G25, G25.1, G30, G31: 15 kW
peso	85 kg

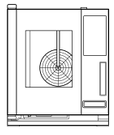
XEVC - 0711 - GPRM

capacidad	7 GN 1/1
distancia bandejas	67 mm
frecuencia	50/60 Hz
voltaje	230 V ~ 1N
potencia	1 kW
potencia gas nominal max.	G20, G25, G25.1, G30, G31:19 kW
peso	104 kg

XEVC - 1011 - GPRM

capacidad	10 GN 1/1
distancia bandejas	67 mm
frecuencia	50/60 Hz
voltaje	230 V ~ 1N
potencia	1 kW
potencia gas nominal max.	G20, G25.1, G30, G31: 22 kW/ G25: 21 kW
peso	117 kg

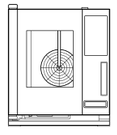
COMPACT



535 x 662 x 649 mm
l x a x a

XECC - 0523 - EPRM

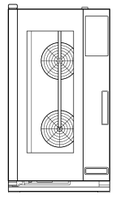
capacidad	5 GN 2/3
distancia bandejas	67 mm
frecuencia	50/60 Hz
voltaje	230 V ~ 1N 400 V ~ 3N
potencia	5,2 kW
peso	55 kg



535 x 862 x 649 mm
l x a x a

XECC - 0513 - EPRM

capacidad	5 GN 1/1
distancia bandejas	67 mm
frecuencia	50/60 Hz
voltaje	400 V ~ 3N
potencia	9,2 kW
peso	65 kg

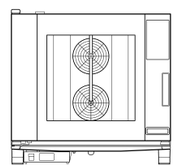


535 x 862 x 984 mm
l x a x a

XECC - 1013 - EPRM

capacidad	10 GN 1/1
distancia bandejas	67 mm
frecuencia	50/60 Hz
voltaje	400 V ~ 3N
potencia	18,5 kW
peso	90 kg

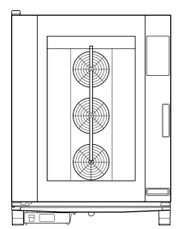
BIG



860 x 1145 x 843 mm
l x a x a

XEVC - 0621 - EPRM

capacidad	6 GN 2/1
distancia bandejas	77 mm
frecuencia	50/60 Hz
voltaje	400 V ~ 3N
potencia	20,5 kW
peso	120 kg



860 x 1145 x 1163 mm
l x a x a

XEVC - 1021 - EPRM

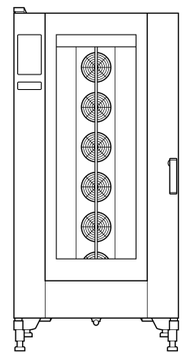
capacidad	10 GN 2/1
distancia bandejas	77 mm
frecuencia	50/60 Hz
voltaje	400 V ~ 3N
potencia	30,8 kW
peso	180 kg

XEVC - 0621 - GPRM

capacidad	6 GN 2/1
distancia bandejas	77 mm
frecuencia	50/60 Hz
voltaje	230 V ~ 1N
potencia	1 kW
potencia gas nominal max.	G20,G25.1,G31: 24 kW/G25: 23 kW/G30: 25 kW
peso	180 kg

XEVC - 1021 - GPRM

capacidad	10 GN 2/1
distancia bandejas	77 mm
frecuencia	50/60 Hz
voltaje	230 V ~ 1N
potencia	1,4 kW
potencia gas nominal max.	G20, G25, G25.1: 33 kW/G30, G31: 35 kW
peso	190 kg



892 x 1018 x 1875 mm
l x a x a

XEVL - 2011 - YPRS

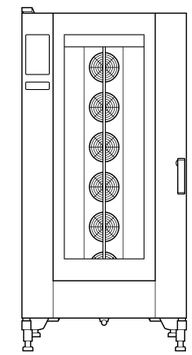
capacidad	20 GN 1/1
distancia bandejas	67 mm
frecuencia	50/60 Hz
voltaje	380-415 V 3PH+N+PE
potencia	38,5 kW
peso	292 kg

XEVL - 2011 - DPRS

capacidad	20 GN 1/1
distancia bandejas	67 mm
frecuencia	50/60 Hz
voltaje	220-240V 3PH+PE
potencia	38,5 kW
peso	292 kg

XEVL - 2011 - GPRS

capacidad	20 GN 1/1
distancia bandejas	67 mm
frecuencia	50/60 Hz
voltaje	220-240 V 1PH+N+PE
potencia	2,8 kW
potencia gas nominal max.	48 kW
peso	309 kg



892 x 1257 x 1875 mm
l x a x a

XEVL - 2021 - YPRS

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

XEVL - 2021 - DPRS

capacidad	20 GN 2/1
distancia bandejas	67 mm
frecuencia	50 Hz
voltaje	220-240V 3PH+PE
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 1PH+N+PE
potencia	2,5 kW
potencia gas nominal max.	90 kW
peso	356 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

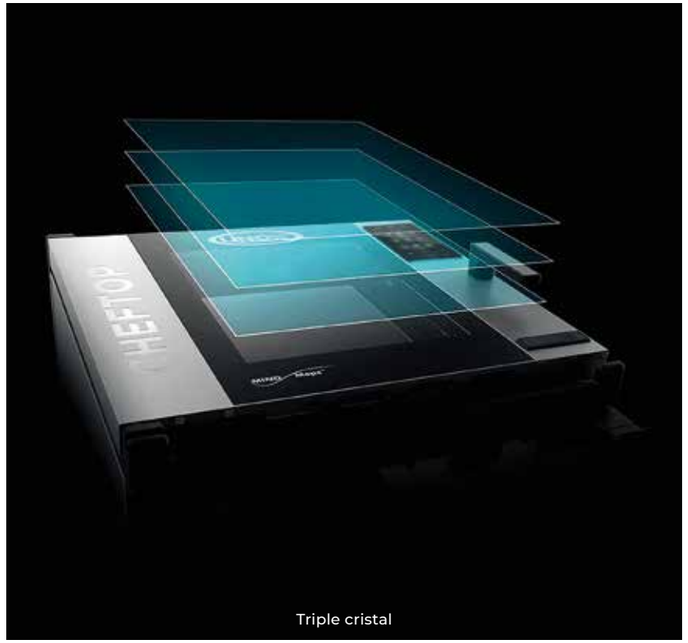

COUNTERTOP y COMPACT

Sistema multiturbina de 4 velocidades
y resistencias de alto rendimiento


Sopladores con intencambiadores
simétricos


BIG

6 motores con sistema multiturbinas con
inversión del sentido de marcha y resistencias
rectilíneas con alta intensidad de potencia



Triple cristal


Contenedor Det&Rinse integrado


BIG

Maneta
ergonómica


COUNTERTOP &
COMPACT

Maneta
ergonómica


Cámara de cocción en acero AISI 304, o acero AISI 316 L (solo para hornos BIG)
con lavado detrás del carter y soportes para bandejas perforados con antivuelco


Apertura puerta 60°/120°/180°


Portal USB para descargas
y actualización de datos

Dotación

- ● Estándar
- ○ Optional
- – No disponible

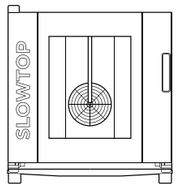
	BIG		COUNTERTOP y COMPACT	
UNOX INTELLIGENT PERFORMANCE				
ADAPTIVE.Cooking™: regula automáticamente los parámetros de cocción para garantizar resultados que se pueden repetir	●	●	●	●
CLIMALUX™: control total de la humedad en la cámara de cocción	●	●	●	●
SMART.Preheating: selecciona automáticamente 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	●	●	●	●
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 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	●	●	●	●

Accessorios

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

www.unox.com/es_es/accesorios

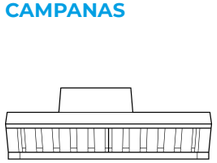
SLOWTOP



SLOWTOP

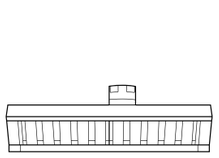
para hornos COUNTERTOP GN 1/1
750 x 792 x 961 mm - l x a x a
Art. XEVSC-0711-CR

CAMPANAS



CAMPANA CON FILTRO DE CARBÓN ACTIVO

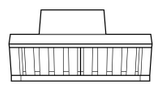
para hornos COUNTERTOP
10 & 6 GN 2/1
868 x 1323 x 366 mm - l x a x a
Art. XEVHC-CF21



CAMPANA CON CONDENSADOR

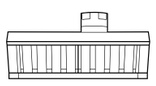
para hornos COUNTERTOP
10 & 6 GN 2/1
868 x 1323 x 240 mm - l x a x a
Art. XEVHC-HC21

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



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

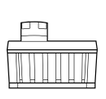
para hornos COUNTERTOP GN 1/1
750 x 956 x 240 mm - l x a x a
Art. XEVHC-HC11



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

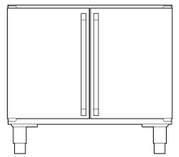


CAMPANA CON CONDENSADOR

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

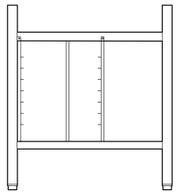


ARMARIO NEUTRO

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

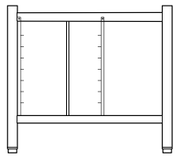
para hornos COUNTERTOP GN 1/1
750 x 656 x 676 mm - l x a x a
Art. XWVEC-0811

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-0021-H

para hornos COUNTERTOP GN 1/1
732 x 546 x 752 mm - l x a x a
Art. XWVRC-0011-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

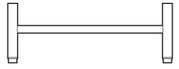


STAND INTERMEDIO

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

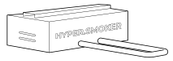


para hornos COUNTERTOP GN 1/1
732 x 546 x 305 mm - l x a x a
Art. XWVRC-0011-L

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

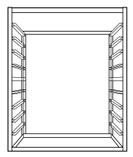
COLOCACIÓN EN EL SUELO

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

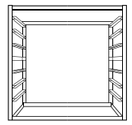
RACK Y CARROS



RACK

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

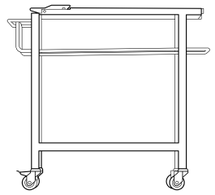
para hornos 10 GN 1/1
568 x 361 x 713 mm - l x a x a
Art. XWVBC-0911



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

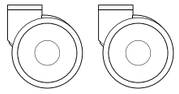


CARROS

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

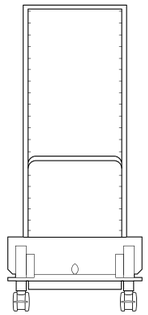
KIT RUEDAS



KIT RUEDAS

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

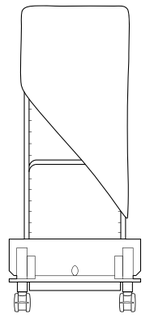
QUICK.LOAD & QUICK.PLATE



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

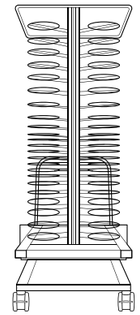


HOLDING.COVER

manta térmica

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

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

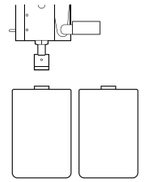


QUICK.PLATE

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

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

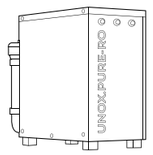
para hornos COUNTERTOP GN 1/1
732 x 546 x 305 mm - l x a x a
Art. XWVRC-0011-L-PO



TROLLEY

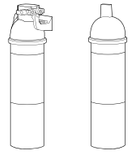
para hornos COUNTERTOP GN 1/1
629 x 708 x 106 mm - l x a x a
Art. XWVYC-0011-L-PO

CUIDADO Y MANTENIMIENTO



UNOX.PURE-RO

sistema de osmósis inversa
Art. XHC002



UNOX.PURE

sistema de filtración a resina
Art. XHC003

+ CARTUCHO
Art. XHC004

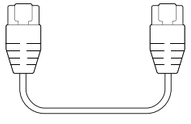
DETERGENTE PARA LAVADO



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

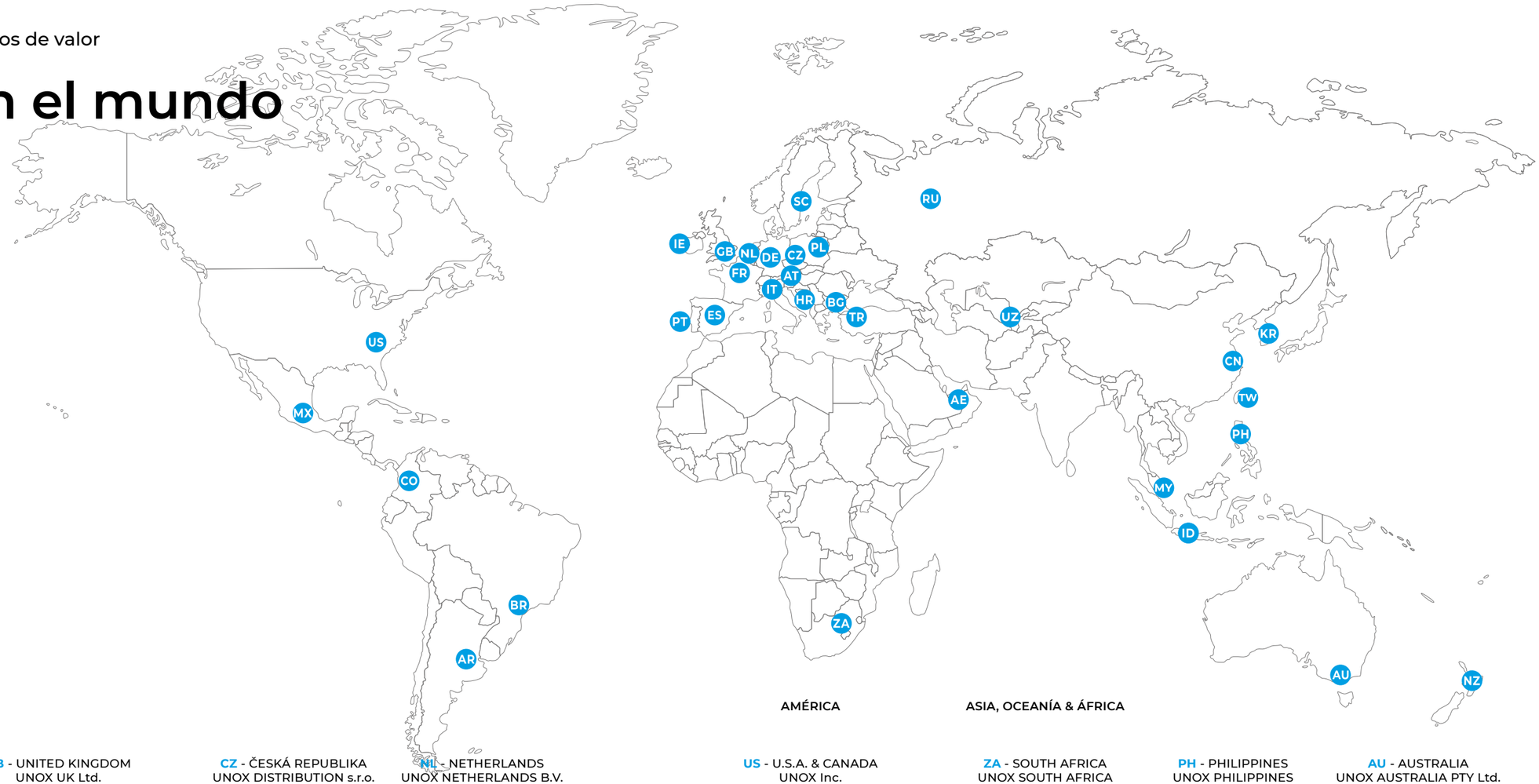
Después de haber conectado a internet tu horno CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS, es posible activar en nuestra web unox.com LONG.Life4 y extender la garantía hasta 4 años o 10.000 horas de encendido del horno para los recambios y 24 meses* o 10.000 horas de encendido para la mano de obra.

*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



INTERNACIONAL

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 8657511

DE - DEUTSCHLAND
UNOX DEUTSCHLAND GMBH
E-mail: info.de@unox.com
Tel: +49 2951 98760

FR - FRANCE, BELGIUM & LUXEMBOURG
UNOX FRANCE S.a.s.
E-mail: info.fr@unox.com
Tel: +33 4 78 17 35 39

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: +34 900 82 89 43

GB - UNITED KINGDOM
UNOX UK Ltd.
E-mail: info@unoxuk.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: bestellung@unox.com
Tel. +43 800 880 963

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: +48 665 232 000

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 6 27 21 14 10

AMÉRICA

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 - 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, OCEANÍA & ÁFRICA

ZA - SOUTH AFRICA
UNOX SOUTH AFRICA
E-mail: info.sa@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.
电子邮件 info.china@unox.com
电话 +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: info.asia@unox.com
Tel: +63 9173108084

ID - INDONESIA
UNOX INDONESIA
E-mail: info.asia@unox.com
Tel: +62 81908852999

KR - 대한민국
UNOX KOREA CO. Ltd.
이메일 : info.asia@unox.com
전화 : +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

Contacto

INVENTIVE SIMPLIFICATION

unox.com

LI1389B0 imprimido en 01-2020
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.