



# CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS



# Índice

Gama de hornos CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS	pág	<b>4</b>
Asistencia en Cocina	pág	<b>8</b>
Tecnologías	pág	<b>12</b>
Panel de control capacitivo PLUS	pág	<b>24</b>
CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS COUNTERTOP	pág	<b>30</b>
CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS COMPACT	pág	<b>42</b>
CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS BIG	pág	<b>48</b>
CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS BIG COMPACT	pág	<b>54</b>
Bandejas especiales Cooking Essentials	pág	<b>60</b>
Cuidado y Mantenimiento	pág	<b>68</b>
Datos técnicos	pág	<b>74</b>
Asistencia Técnica	pág	<b>84</b>
Unox en el mundo	pág	<b>86</b>

# 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

A photograph of two men in white chef uniforms standing outdoors in a garden. The man on the left is looking towards the camera, while the man on the right is looking slightly to the side. Both have their hands on their hips. The background is a lush garden with green hedges and trees.

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.

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](http://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 inspirar 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

Tecnologías

# 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

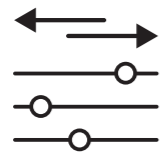
Inteligencia artificial que permite monitorear la actividad del horno y proporciona consejos útiles para ayudarte a mejorar su uso.

Anton Bodyashkin - Ugli Restaurant - Rusia

Unox Intelligent Performance

# Mejora tu rendimiento

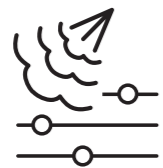
Obtener resultados iguales en cada horneado exige control, inteligencia y experiencia: tres características de tu horno CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS.



## ADAPTIVE.Cooking™

### Resultados perfectos. Siempre.

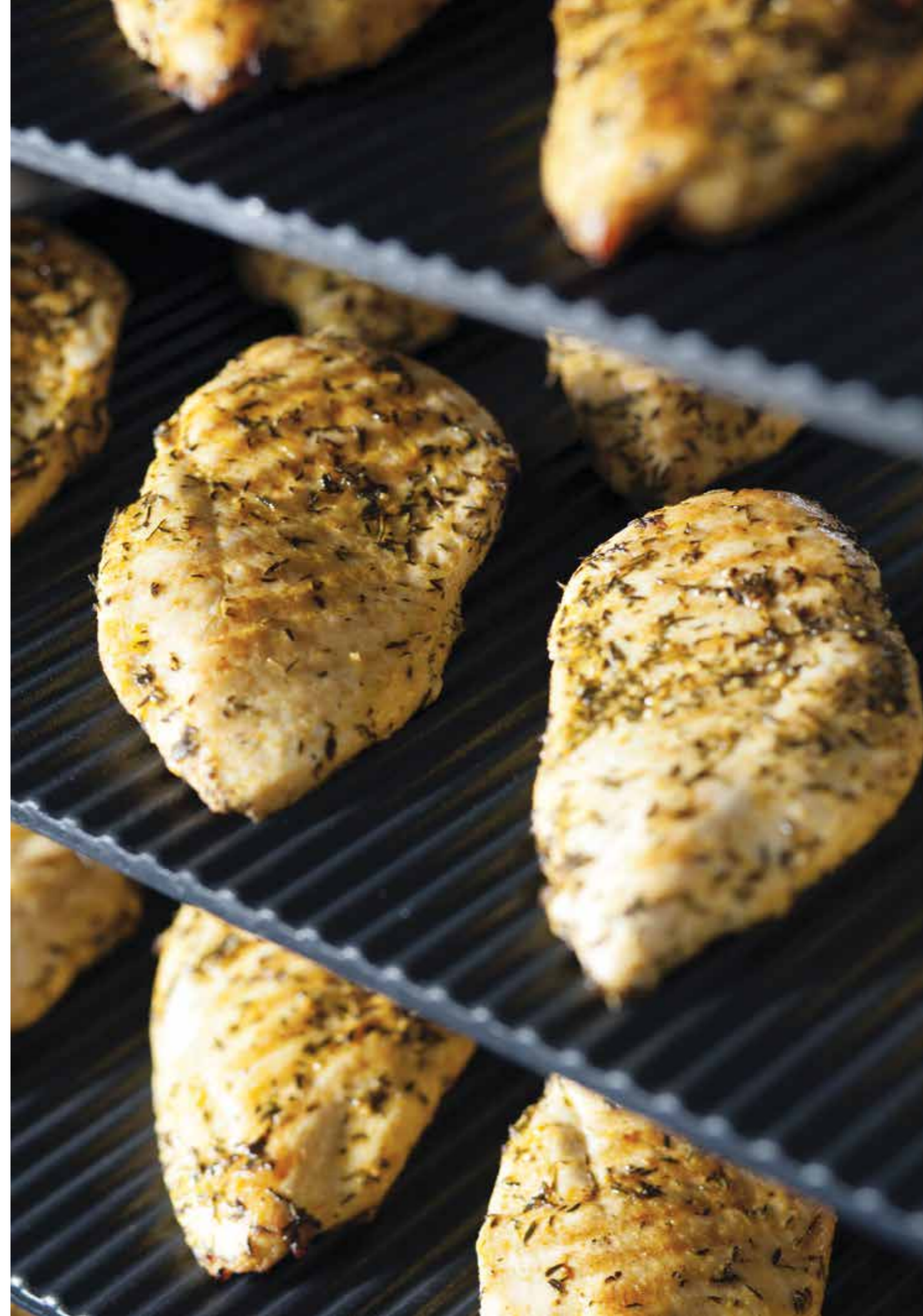
Interpreta tus configuraciones y entiende el resultado que quieres obtener. Entiende la cantidad de comida horneada y actúa sobre los parámetros de cocción para garantizar un resultado perfecto en cada horneado.



## 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 %

### Bandeja individual - 8 pollos



#### Asado perfecto

Piel crujiente  
Carne succulenta  
Mínima pérdida de peso

Humedad real  
30 %

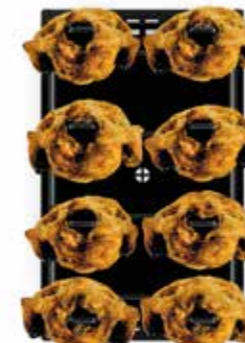


#### Asado quemado

Calor excesivo  
Carne cartilaginosa  
Pérdida de peso > 35%

Humedad real  
20 %

### Carga completa - 24 pollos



#### Asado perfecto

Piel crujiente  
Carne succulenta  
Mínima pérdida de peso

Humedad real  
30 %



#### Asado pálido

Exterior efecto cocinado  
Carne cruda  
Color pálido

Humedad real  
80 %

# 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.

# 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**

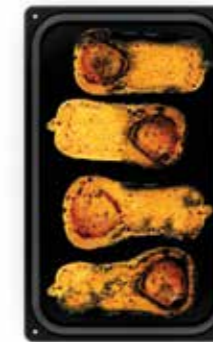
### Carga completa



#### Salteado perfecto

Interior suave  
Consistencia uniforme  
No quemado

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



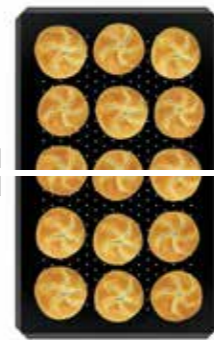
#### Carbonización externa

Bordes quemados  
Cocinado no uniforme  
Interior menos cocinado

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

### Bandeja individual

Con horno frío



#### Dorado perfecto

Color exterior dorado

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

Con horno caliente

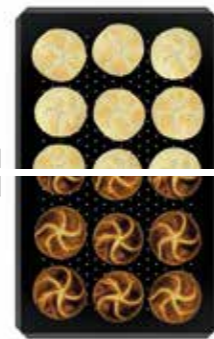


#### Dorado perfecto

Color exterior dorado

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

Con horno frío



#### Dorado pálido

Color externo pálido

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

Con horno caliente



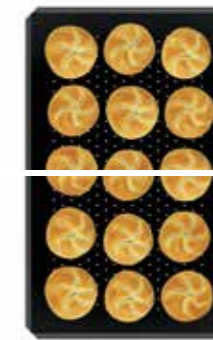
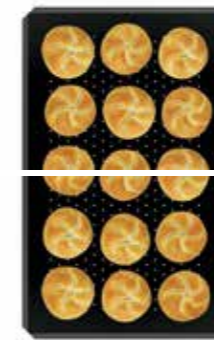
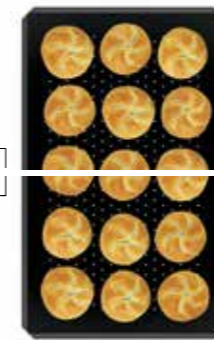
#### Dorado excesivo

Corteza quemada

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

### Carga completa

Con horno frío



#### Dorado perfecto

Color exterior dorado

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

Con horno caliente

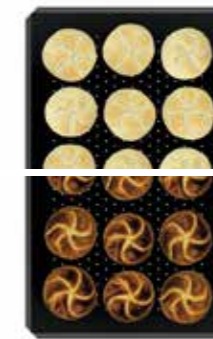
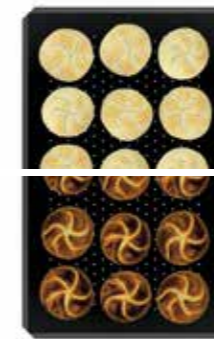
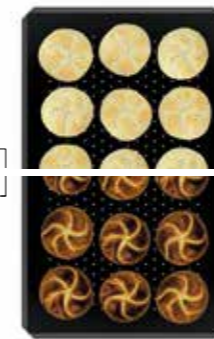


#### Dorado perfecto

Color exterior dorado

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

Con horno frío



#### Dorado pálido

Color externo pálido

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

Con horno caliente



#### Dorado excesivo

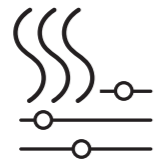
Corteza quemada

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.

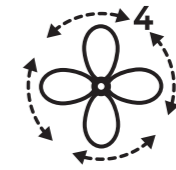
**6 minutos**  
carga plena  
de **tocineta crocante**

**8 minutos**  
carga plena  
de **chuletas**

**24 minutos**  
carga plena  
de **arroz al vapor**

**24 minutos**  
carga plena  
de **patatas al vapor**

**39 minutos**  
carga plena de  
**pollos asados (1,3 kg)**



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



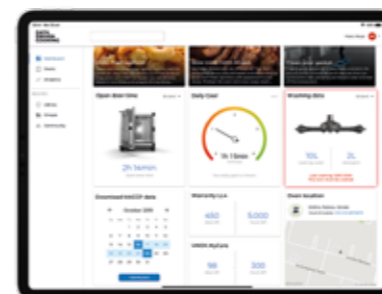
Todas tus recetas disponibles en todos tus hornos.  
Crea tu recetario y sincronízalo con todos tus hornos en un solo clic, manteniendo así todas tus cocinas o puntos de venta siempre actualizados. Puedes crearlo directamente desde tu horno o desde el ordenador.

### Entiende



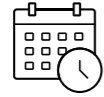
**Monitorea y mejora tus prestaciones.**  
Con DDC.Stats tienes siempre el control del consumo de energía, agua y detergente, de los tiempos de cocción y de los minutos de apertura de tu horno. Compara las prestaciones, notifica las anomalías y obtiene información útil para mejorar el funcionamiento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

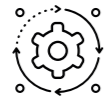


## Monitorización y planificación flexibles



## Planificación en la máquina

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

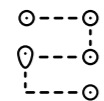


## Preparación y cocción

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.



## Análisis de criticidad inmediata



## 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.



## Programación automática y optimizada



Kitchen Scheduler

# Planifica. Monitoriza. Produce.

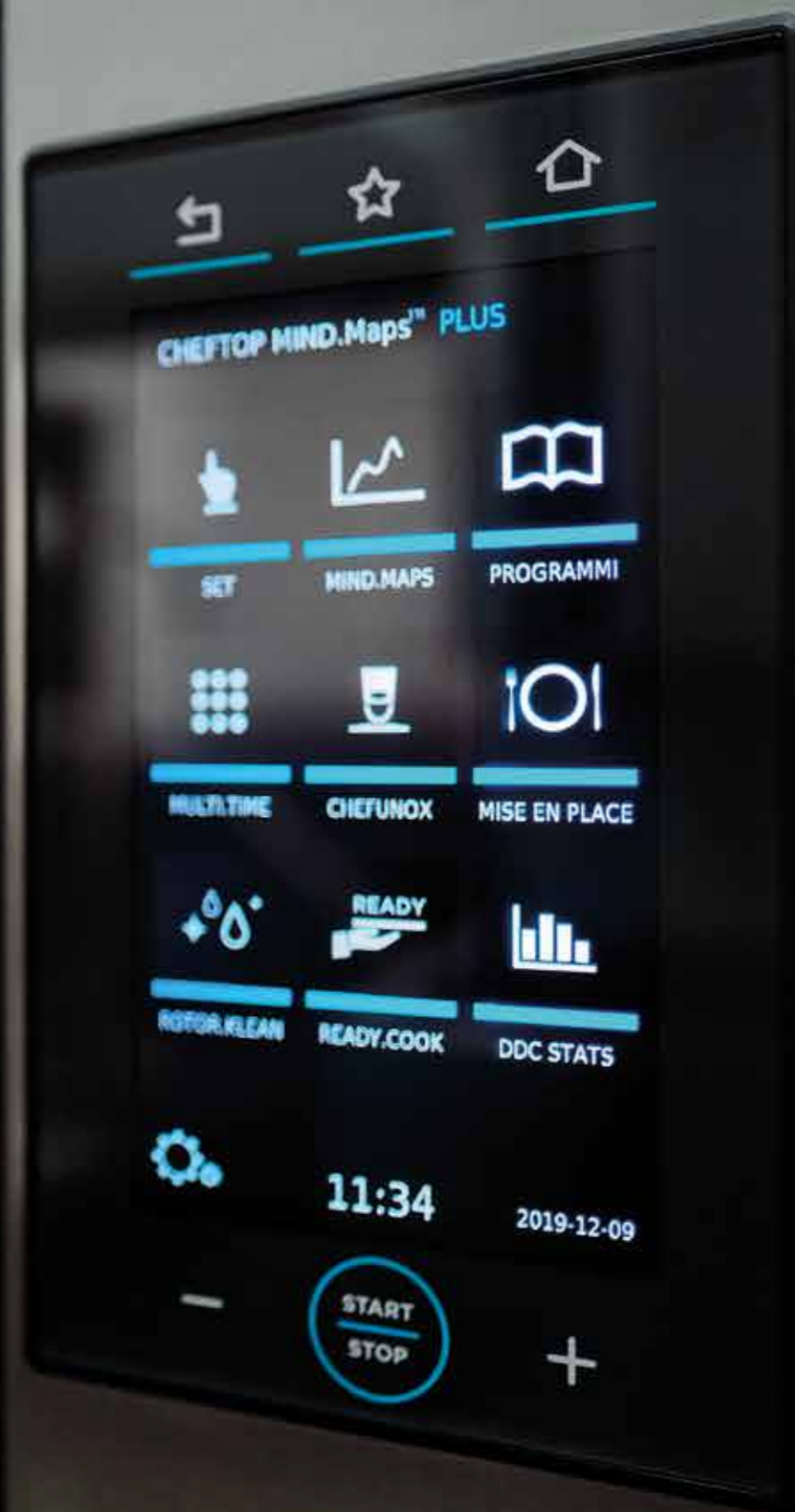
Kitchen Scheduler te ayuda a automatizar y optimizar el proceso de programación de las líneas de producción utilizando la Inteligencia Artificial.



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.

Fíate 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.

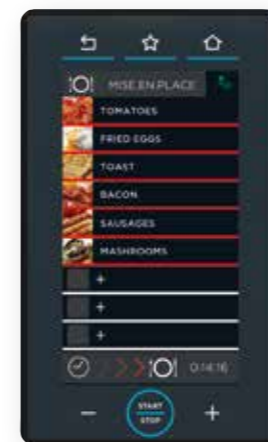
Añade tu toque de maestro. Realiza también una cocción más elaborada con pocos toques, diseñando tu proceso y creándolo con total libertad. Tú imaginas, el horno realiza.



## 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.

A chef with a beard and glasses, wearing a blue shirt and a striped apron, is smiling while holding a spoon with a large amount of white foam. He is standing in a kitchen with shelves of jars in the background. To his left is a large UNOX oven with a digital display. The oven has the UNOX logo on top and the word 'CHEFTOP' written vertically on the left side. The chef is looking towards the camera.

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.



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

# Multiplifica tus posibilidades

Encuentra la solución perfecta para tu cocina

Configura online tu horno CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS



Configuración



## 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

Configuración

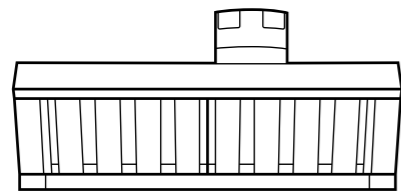
COUNTERTOP

COUNTERTOP

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 mantenimiento 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.\*



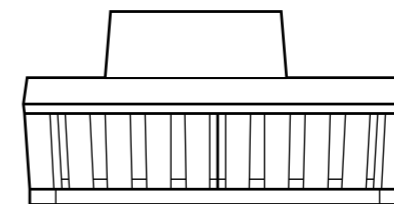
\*Necesaria verificación previa de parte de las entidades de regulación local.



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.\*

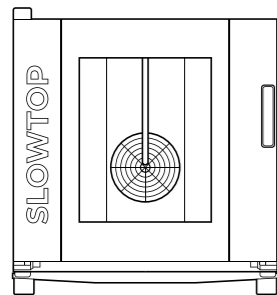


\*Necesaria verificación previa de parte de las entidades de regulación local.

Cocinado lento y mantenimiento

## SLOWTOP

Cocinado a baja temperatura, estofados, asados suaves, cocciones al vacío, regeneraciones y mantenimientos o cocciones nocturnas 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.

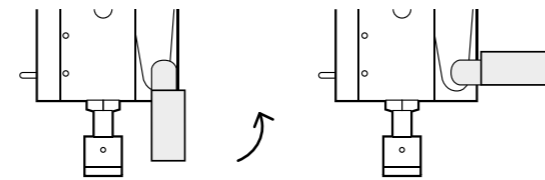


SMART.Drain

# 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)



## 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

El horno reconoce las cocciones más críticas 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.



UNOX®

CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS COMPACT

# Horno combinado compacto para la Restauración

MIND Maps™

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

Pequeños espacios, grandes ambiciones

# Alto rendimiento en menos de 1 m<sup>2</sup>

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

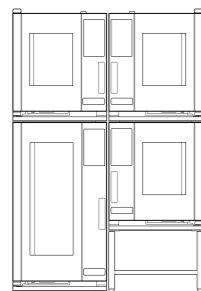
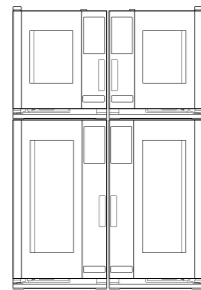
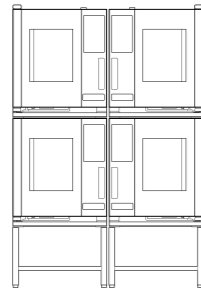
# Combinaciones de compactos

Encuentra la solución perfecta para tu cocina

Configura online tu horno CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS



Configuración



1 m

Configuración



## 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

COMPACT

46

COMPACT

47





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.

Encuentra la solución perfecta para tu cocina

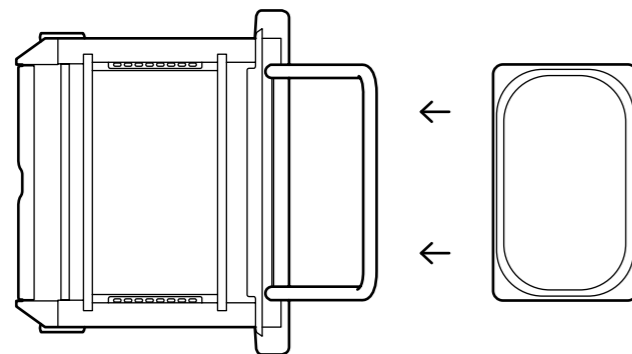
[Configura](#) online tu horno CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS



Soluciones



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



## 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

Soluciones



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 m<sup>2</sup>

**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.

Encuentra la solución perfecta  
para tu cocina

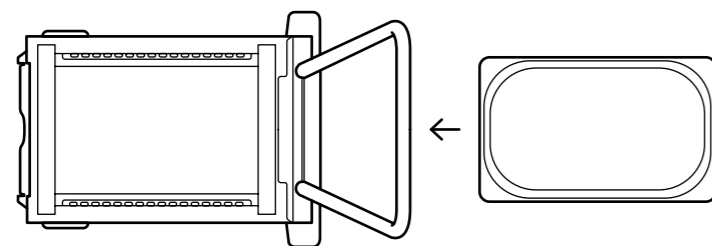
Configura online tu horno  
CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS



Soluciones



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



## 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. XEVL-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

Soluciones

BIG COMPACT

58

BIG COMPACT

59



Bandejas Cooking Essentials

# **Infinitas posibilidades de cocción**

Una bandeja para cada cocción

# Cooking Essentials

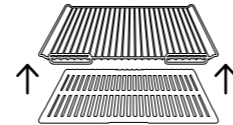
## SUPER.GRILL

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



### 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. Pre calentamiento 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 diferentes 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.

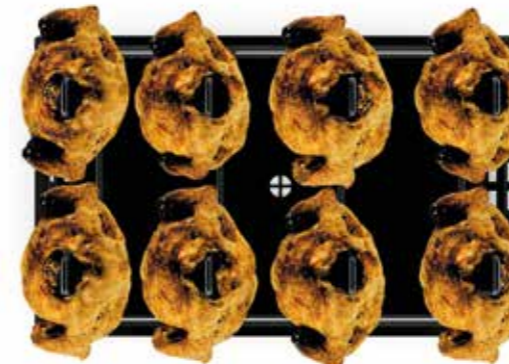
### Ventajas

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.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

## BLACK.FRY

Bandeja inox antihaderente perforada para fritos.



### Perfecta para

Cocinado de productos precocinados y congelados;  
Patatas fritas.

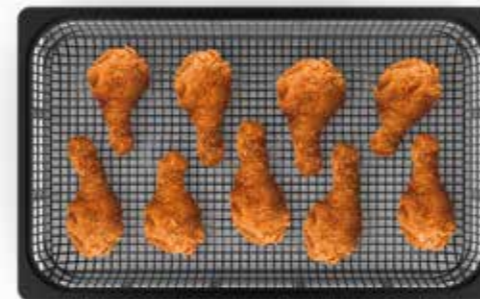
### Ventajas

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

## 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

## 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

## 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.

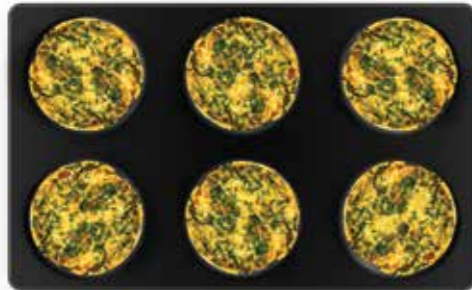
Art. TG905 GN 1/1 - Art. TG735 GN 2/3

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.



### 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.

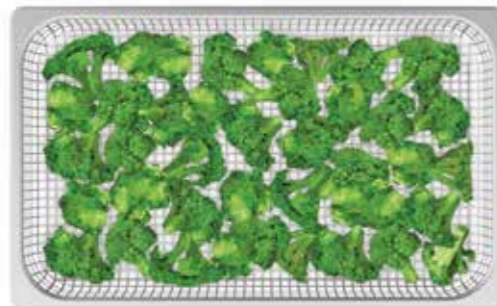
### Ventajas

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.

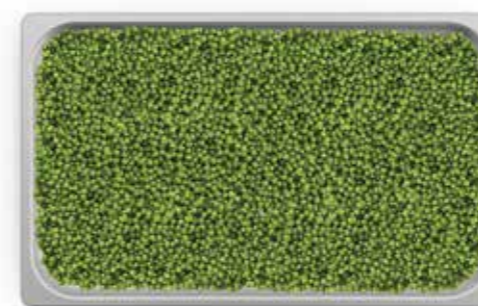
### Ventajas

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.

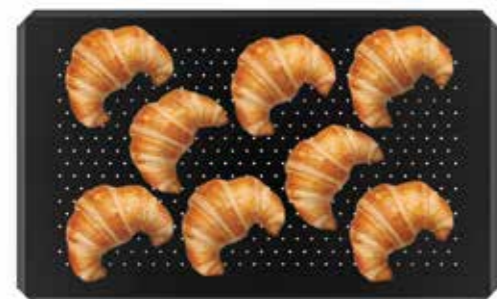
### Ventajas

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

A close-up, low-angle shot of a dishwasher's spray arm. The spray arm is black and has several circular holes. Water is being sprayed from the holes, creating a mist of water droplets. The background is blurred, showing the interior of the dishwasher with a white rack and a glass. The lighting is bright, highlighting the water droplets and the metallic surfaces.

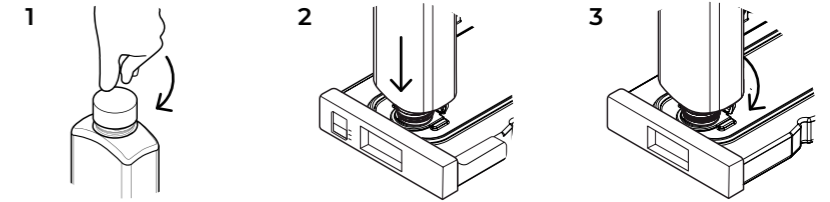
Cuida tu horno

## Cuidado y mantenimiento

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

# UNOX.Pure

# DET&Rinse™



## 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



## 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.

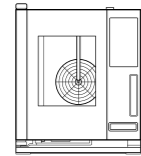
Art. DB1050\*  
Detalles técnicos en la pág. 83

\*Verifica la disponibilidad del producto en tu país.

Descubre todos los hornos y los accesorios para combinar

# Los hornos más inteligentes del mundo

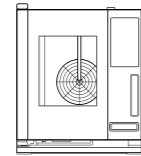
## COMPACT



535 x 672 x 649 mm  
l x a x a

### ⚡ XECC - 0523 - EPRM

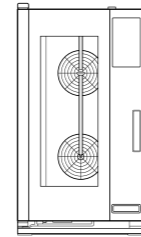
capacidad 5 GN 2/3  
distancia bandejas 67 mm  
frecuencia 50/60 Hz  
voltaje 380-415V 3N~  
potencia 5,15 kW  
peso 58 kg



535 x 872 x 649 mm  
l x a x a

### ⚡ XECC - 0513 - EPRM

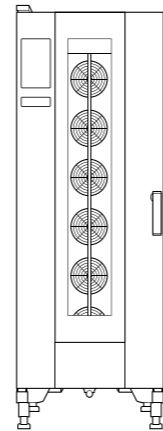
capacidad 5 GN 1/1  
distancia bandejas 67 mm  
frecuencia 50/60 Hz  
voltaje 380-415V 3N~  
potencia 9,3 kW  
peso 68 kg



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

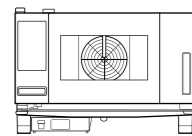


650 x 1002 x 1875 mm  
l x a x a

### ⚡ 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

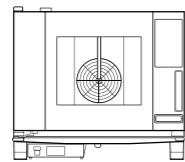
## COUNTERTOP GN 1/1



750 x 783 x 538 mm  
l x a x a

### ⚡ XEVC - 0311 - EPRM

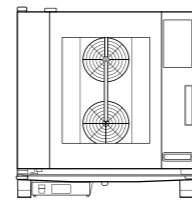
capacidad 3 GN 1/1  
distancia bandejas 67 mm  
frecuencia 50/60 Hz  
voltaje 380-415V 3N~  
potencia 5 kW  
peso 56 kg



750 x 783 x 675 mm  
l x a x a

### ⚡ XEVC - 0511 - EPRM

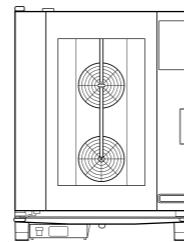
capacidad 5 GN 1/1  
distancia bandejas 67 mm  
frecuencia 50/60 Hz  
voltaje 380-415V 3N~  
potencia 9,3 kW  
peso 70 kg



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



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 - 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 15 kW  
nominal max.  
peso 83 kg

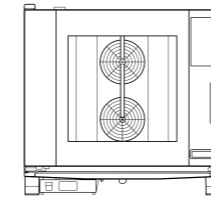
### 🔥 XEVC - 0711 - GPRM

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

### 🔥 XEVC - 1011 - GPRM

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

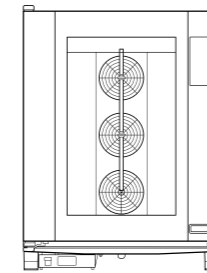
## BIG COMPACT



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



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

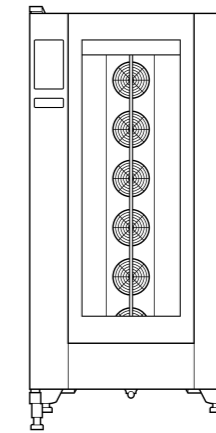
### 🔥 XEVC - 0621 - GPRM

capacidad 6 GN 2/1  
distancia bandejas 77 mm  
frecuencia 50/60 Hz  
voltaje 220-240V 1N~  
potencia 1 kW  
potencia gas 27 kW  
nominal max.  
peso 155 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 43 kW  
nominal max.  
peso 183 kg

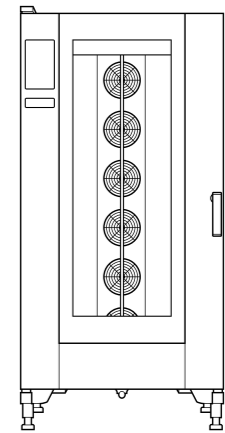
## BIG



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



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 - 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 - 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 - 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 48 kW  
nominal max.  
peso 309 kg

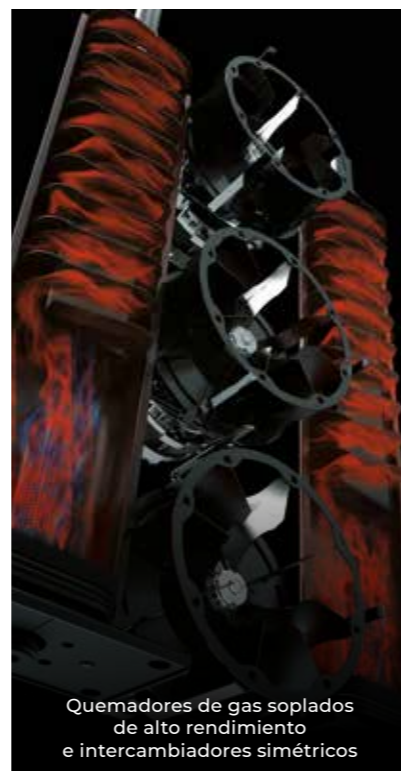
### 🔥 XEVL - 2021 - GPRS

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



# Detalles técnicos



El agua se transporta directamente al desagüe del horno



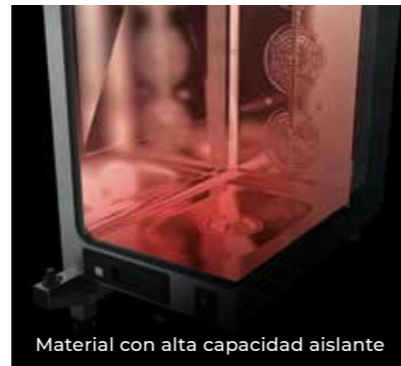
Conexión internet Wi-Fi integrada



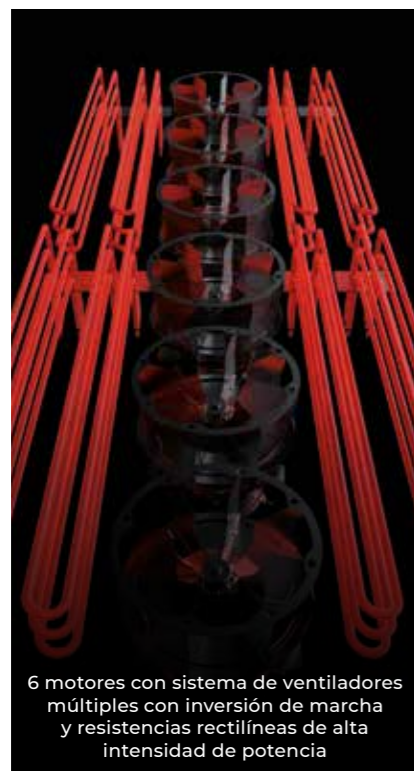
Sonda al corazón  
MULTI.Point y SOUS Vide



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 soplado de alto rendimiento e intercambiadores simétricos



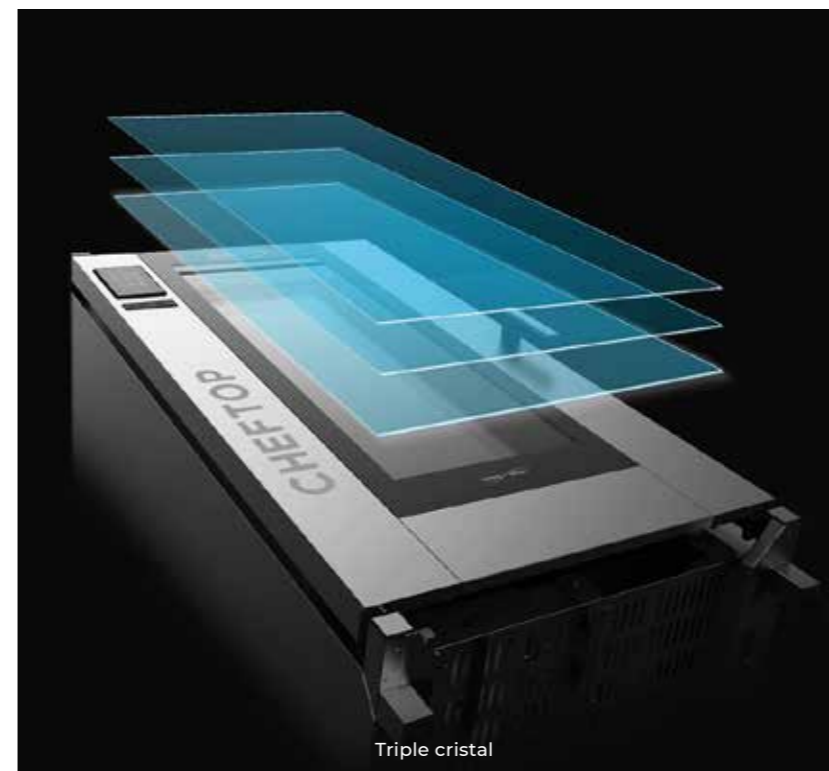
Cámara de cocción de acero AISI 316L altamente resistente a cualquier tipo de corrosión



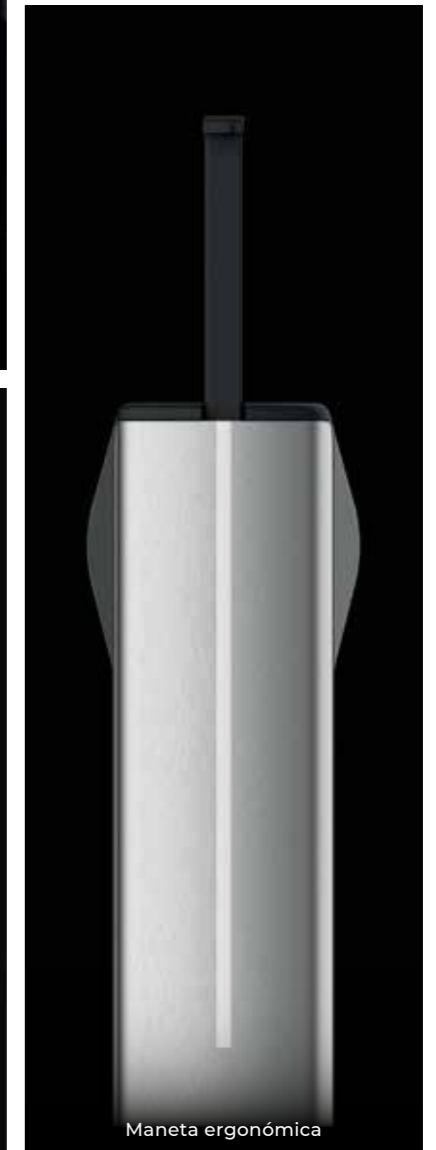
Celosía de tubos de acero inoxidable de 50 mm de grosor



Portal USB para descargas y actualización de datos



Triple cristal



Maneta ergonómica



# Dotación

- Estándar
- Optional
- No disponible

BIG  
y  
BIG COMPACT  
COUNTERTOP  
y  
COMPACT

## 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 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	●	●	●	●

## 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 incluidos 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 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.	●	●	●	●

## LAVADO AUTOMÁTICO

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	●	●	●	●

## 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

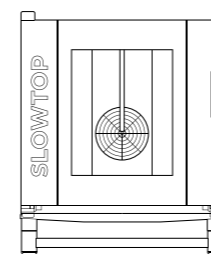
Cámara de cocción en acero inox AISI 304 de alta resistencia con bordes redondeados	-	-	●	●
Cámara de cocción moldeada en acero inoxidable marino AISI 316 L	●	●	-	-
Cámara de cocción con guías porta bandejas en lámina plegada en forma de C	●	●	●	●
Iluminación de la cámara de cocción con luces LED integradas 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 autolubrificantes	●	●	●	●
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.



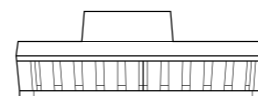
## SLOWTOP



### SLOWTOP

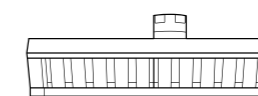
para hornos COUNTERTOP GN 1/1  
750 x 792 x 961 mm - l x a x a  
Art. XEVSC-0711-CRM

## 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

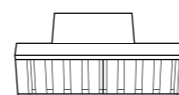


### CAMPANA CON CONDENSADOR

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

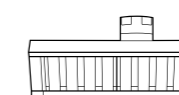
para hornos BIG 20 GN 1/1  
892 x 1131 x 342 mm - l x a x a  
Art. XEAHL-HCFL

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



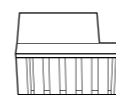
### CAMPANA CON FILTRO DE CARBÓN ACTIVO

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



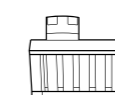
### CAMPANA CON CONDENSADOR

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. XEHC-CF13

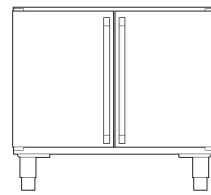


### CAMPANA CON CONDENSADOR

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

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

## ARMARIO NEUTRO

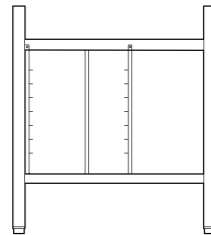


### ARMARIO NEUTRO

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**

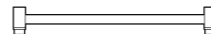
## HYPER.SMOKER



### HYPER.SMOKER

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

## COLOCACIÓN EN EL SUELO



\*Obligatorio para la colocación  
del horno al suelo

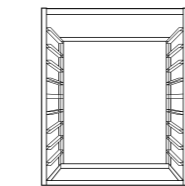
### COLOCACIÓN EN EL SUELO

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**

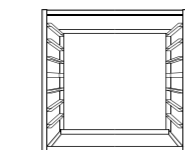
## RACK Y CARROS



### RACK

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

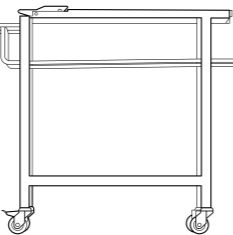
para hornos 10 GN 1/1  
568 x 361 x 713 mm - l x a x a  
**Art. XWVBC-0911**



### 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**

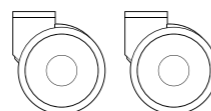


### CARROS

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**

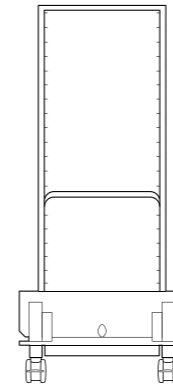
## KIT RUEDAS



### KIT RUEDAS

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

## QUICK.LOAD & QUICK.PLATE

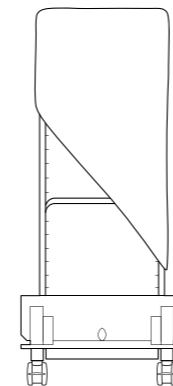


### QUICK.LOAD

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

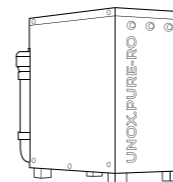
manta térmica

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

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

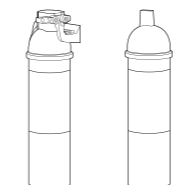
para QUICK.LOAD  
y QUICK.PLATE BIG COMPACT  
**Art. XUC033**

## 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



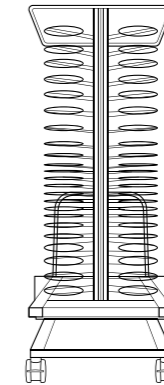
DET&RINSE™ PLUS  
DET&RINSE™ ECO  
DET&RINSE™ ULTRA

confecciones de 10 bidones x 1 lt

**Art. DB1015**

**Art. DB1018**

**Art. DB1050**



### QUICK.PLATE

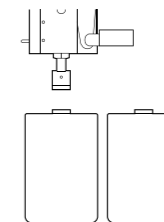
para hornos 20 GN 2/1 - 102 platos  
776 x 851 x 1709 mm - l x a x a  
**Art. XEVTL-102P**

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

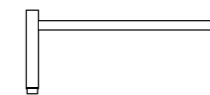


### SMART.DRAIN

sistema de recolección de  
líquidos y grasas de cocción

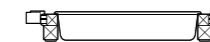
para armario neutro  
y stand alto  
**Art. XUC020**

\* Ver posibles soluciones  
en la pág. 39



### STAND

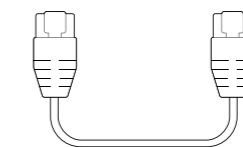
para hornos COUNTERTOP GN 1/1  
732 x 546 x 305 mm - l x a x a  
**Art. XWVRC-0011-L-PO**



### TROLLEY

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

## CONEXIONES



ACCESORIOS PARA  
LA CONEXIÓN DEL HORNO  
A INTERNET

kit para conexión ethernet

**Art. XEC001**

# 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

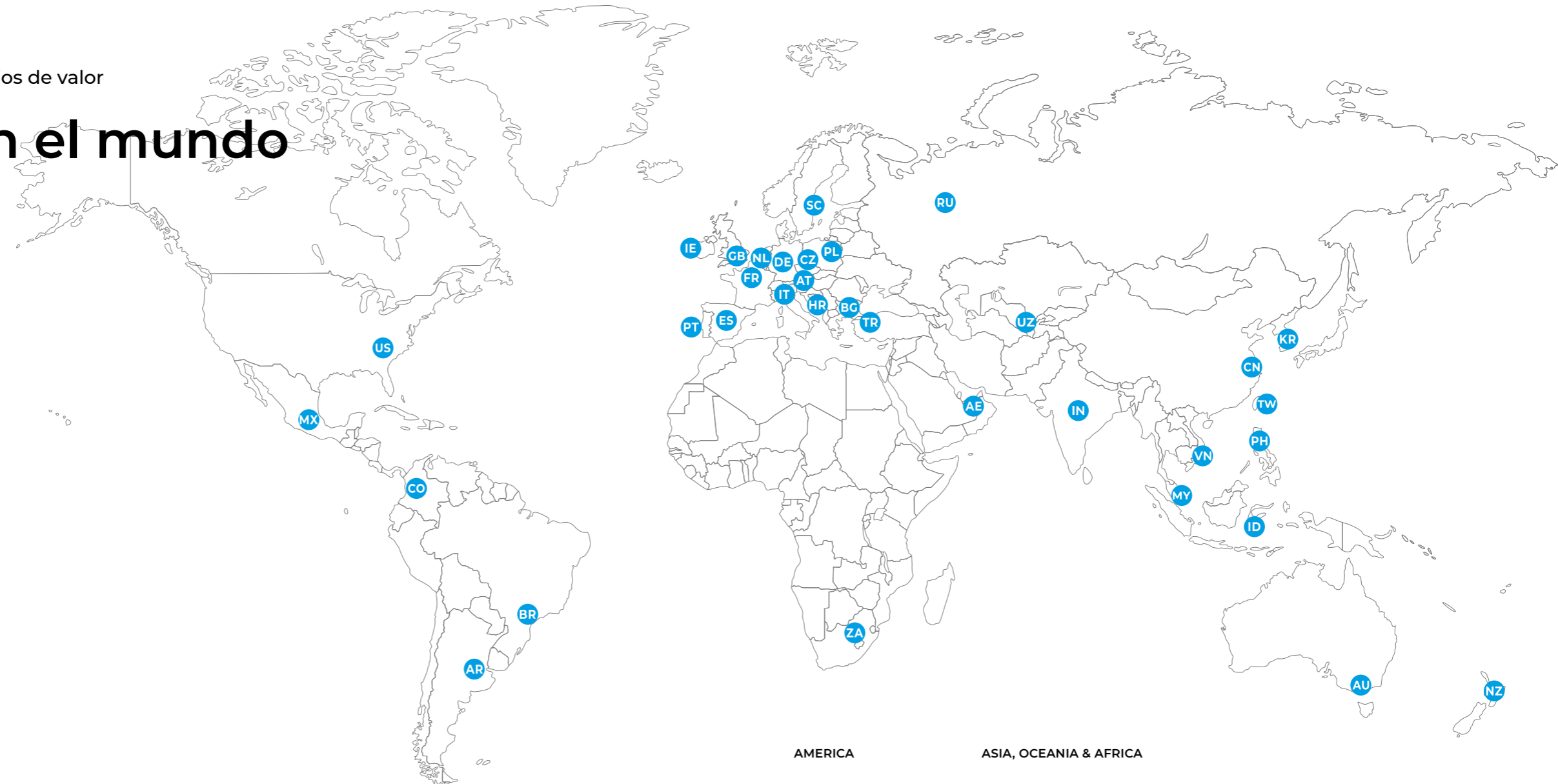
Después de haber conectado a internet tu horno CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS, es posible activar en nuestra web unox.com LONG.Life4 y extender la garantía hasta 4 años o 10.000 horas de encendido del horno para los recambios y 24 meses\* o 10.000 horas de encendido para la mano de obra.

\*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



Contacto

Contacto

## INTERNAZIONALE

**UNOX S.p.a**  
Via Majorana, 22  
35010 - Cadoneghe (PD) - Italy  
E-mail: [info@unox.com](mailto:info@unox.com)  
Tel: +39 049 8657511

## EUROPE

- IT - ITALIA**  
UNOX S.p.a  
E-mail: [info@unox.it](mailto:info@unox.it)  
Tel: +39 049 736 0781
- GB - UNITED KINGDOM**  
UNOX UK Ltd.  
E-mail: [info.uk@unox.com](mailto:info.uk@unox.com)  
Tel: +44 1252 851 522
- DE - DEUTSCHLAND**  
UNOX DEUTSCHLAND GMBH  
E-mail: [info.de@unox.com](mailto:info.de@unox.com)  
Tel: +49 32 211121581
- FR - FRANCE, BELGIUM & LUXEMBOURG**  
UNOX FRANCE s.a.s.  
E-mail: [info.fr@unox.com](mailto:info.fr@unox.com)  
Tel: +33 4 81 68 19 12
- PT - PORTUGAL**  
UNOX PORTUGAL  
E-mail: [info.pt@unox.com](mailto:info.pt@unox.com)  
Tel: +351 918 228 787
- ES - ESPAÑA**  
UNOX PROFESIONAL ESPAÑA S.L.  
E-mail: [info.es@unox.com](mailto:info.es@unox.com)  
Tel: +34 932 20 36 52
- IE - IRELAND**  
UNOX IRELAND  
E-mail: [info.ie@unox.com](mailto:info.ie@unox.com)  
Tel: +353 (0) 87 32 23 218
- SC - SCANDINAVIAN COUNTRIES**  
UNOX SCANDINAVIA AB  
E-mail: [info.se@unox.com](mailto:info.se@unox.com)  
Tel: +46(0)790 75 63 64
- AT - ÖSTERREICH**  
UNOX ÖSTERREICH GMBH  
E-mail: [info.de@unox.com](mailto:info.de@unox.com)  
Tel: +43 1206 092 068
- RU - РОССИЯ, ПРИБАЛТИКА И СТРАНЫ СНГ**  
UNOX РОССИЯ  
E-mail: [info.ru@unox.com](mailto:info.ru@unox.com)  
Tel: +7 (499) 702 - 00 - 14
- CZ - ČESKÁ REPUBLIKA**  
UNOX DISTRIBUTION s.r.o.  
E-mail: [info.cz@unox.com](mailto:info.cz@unox.com)  
Tel: +420 241 940 000
- HR - HRVATSKA**  
UNOX CROATIA  
E-mail: [narudzbe@unox.com](mailto:narudzbe@unox.com)  
Tel: +39 049 86 57 538
- BG - БЪЛГАРИЯ**  
UNOX BULGARIA  
E-mail: [info.bg@unox.com](mailto:info.bg@unox.com)  
Tel: +359 2 419 05 00
- PL - POLSKA**  
Unox Polska Sp.zo.o.  
E-mail: [info.pl@unox.com](mailto: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](mailto:info.tr@unox.com)  
Tel: +90 530 176 62 03
- NL - NETHERLANDS**  
UNOX NETHERLANDS B.V.  
E-mail: [info.nl@unox.com](mailto:info.nl@unox.com)  
Tel: +31 70 700 6170

## AMERICA

- US - U.S.A. & CANADA**  
UNOX Inc.  
E-mail: [info.usa@unox.com](mailto:info.usa@unox.com)  
Tel: +1 800 489 8669
- CO - COLOMBIA**  
UNOX COLOMBIA  
E-mail: [info.co@unox.com](mailto:info.co@unox.com)  
Tel: +57 350 65 88 204
- BR - BRASIL**  
UNOX BRASIL SERVICOS LTDA.  
E-mail: [info.br@unox.com](mailto:info.br@unox.com)  
Tel: +55 11 98717-8201
- AR - ARGENTINA**  
UNOX ARGENTINA  
E-mail: [info.ar@unox.com](mailto: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](mailto:info.mx@unox.com)  
Tel: +52 55 8116-7720

## ASIA, OCEANIA & AFRICA

- ZA - SOUTH AFRICA**  
UNOX SOUTH AFRICA  
E-mail: [info.za@unox.com](mailto:info.za@unox.com)  
Tel: +27 845 05 52 35
- AE - U.A.E.**  
UNOX MIDDLE EAST DMCC  
E-mail: [info.uae@unox.com](mailto:info.uae@unox.com)  
Tel: +971 4 554 2146
- UZ - UZBEKISTAN**  
UNOX PRO LLC  
E-mail: [info.uz@unox.com](mailto: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](mailto:info.china@unox.com)  
Tel: +86 21 56907696
- MY - MALAYSIA & SINGAPORE**  
UNOX (ASIA) SDN. BHD  
E-mail: [info.asia@unox.com](mailto:info.asia@unox.com)  
Tel: +603-58797700
- PH - PHILIPPINES**  
UNOX PHILIPPINES  
E-mail: [Order.Asia@unox.com](mailto:Order.Asia@unox.com)  
Tel: +63 9173108084
- ID - INDONESIA**  
UNOX INDONESIA  
E-mail: [Order.Asia@unox.com](mailto:Order.Asia@unox.com)  
Tel: +62 81908852999
- KR - 대한민국**  
UNOX KOREA CO. Ltd.  
E-mail: [info.kr@unox.com](mailto:info.kr@unox.com)  
Tel: +82 2 69410351
- TW - TAIWAN, HONG KONG & MACAU**  
UNOX TAIWAN  
E-mail: [info.tw@unox.com](mailto:info.tw@unox.com)  
Tel: +886 928 250 536
- AC - OTHER ASIAN COUNTRIES**  
UNOX (ASIA) SDN. BHD  
E-mail: [info.asia@unox.com](mailto:info.asia@unox.com)  
Tel: +603-58797700
- AU - AUSTRALIA**  
UNOX AUSTRALIA PTY Ltd.  
E-mail: [info@unoxaustralia.com.au](mailto:info@unoxaustralia.com.au)  
Tel: +61 3 9876 0803
- NZ - NEW ZEALAND**  
UNOX NEW ZEALAND Ltd.  
E-mail: [info@unox.co.nz](mailto:info@unox.co.nz)  
Tel: +64 (0) 800 76 0803
- IN - INDIA**  
UNOX INDIA PRIVATE LIMITED  
E-mail: [info.in@unox.com](mailto:info.in@unox.com)  
Tel: +971 4 554 2146
- VN - VIETNAM**  
UNOX INDOCHINA  
E-mail: [info.asia@unox.com](mailto:info.asia@unox.com)  
Tel: +84916560803

MIND.Maps™ PLUS

MIND.Maps™ PLUS



INVENTIVE SIMPLIFICATION

[unox.com](http://unox.com)



L11389B1 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.