



CHEFTOP MIND.MapTM PLUS



Inhaltsverzeichnis

CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS Kombidämpfer	Seite	4
Kochassistenz	Seite	8
Technologien	Seite	12
Kapazitives Touchscreen-Bedienfeld PLUS	Seite	24
CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS COUNTERTOP	Seite	30
CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS COMPACT	Seite	42
CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS BIG	Seite	48
CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS BIG COMPACT	Seite	54
Cooking Essentials Spezialbleche	Seite	60
Pflege und Instandhaltung	Seite	68
Technische Daten	Seite	74
Technische Unterstützung	Seite	84
Unox in der Welt	Seite	86

Der intelligente Kombi-Ofen

CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS ist der intelligente Kombi-Ofen, der grillt, frittiert, brät, bräunt, räuchert, kocht mit Dampf und vieles mehr. Automatische Kochzyklen und intelligente Funktionen, einschließlich künstlicher Intelligenz, machen den CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS zum idealen Partner für Ihre Küche und unterstützen Ihre Arbeit zuverlässig. MIND.Maps™ PLUS wurde entwickelt, um allen Anforderungen Ihres Unternehmens gerecht zu werden und Ihnen zu ermöglichen, Ihre Küchenprozesse zu verbessern.

MIND.Maps™ PLUS Kombiöfen sind in vier Versionen erhältlich, um den spezifischen

Anforderungen jedes Unternehmens gerecht zu werden:

COUNTERTOP 3, 5, 7 und 10 GN 1/1 und 6, 10 GN 2/1 für Restaurants und Metzgereien;

COMPACT 5 und 10 GN 1/1 und 5 GN 2/3 für Großküchen mit kleinen Räumen und kleinen Geschäften;

BIG 20 GN 1/1 und 20 GN 2/1 Wageneinheiten für Großküchen, Hotels und Banketträume.

BIG COMPACT 20 GN 1/1 Wageneinheiten für Großküchen, Hotels und Banketträume.



CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS
COMPACT



CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS
COUNTERTOP



CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS
BIG



CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS
BIG COMPACT

A full-page photograph of two men, chefs Sandro and Maurizio Serva, standing outdoors in a garden. They are both wearing white chef uniforms with red embroidery on the left chest that reads 'Sandro Serva' and 'Maurizio Serva' respectively. The man on the left is looking directly at the camera, while the man on the right is looking slightly to the side. The background is a lush garden with green hedges and trees.

Entworfen nach Ihren Wünschen

Services

Unser Versprechen für eine solide Performance ist Ihre Garantie. Haben Sie Ihre Ziele immer im Auge während Sie uns an Ihrer Seite wissen.

Individual Cooking Experience

Testen Sie Ihren nächsten Ofen kostenlos



01

Buche

Wählen Sie, wann und wo Sie Ihren nächsten Unox-Ofen testen möchten. Rufen Sie unseren Kundenservice an und vereinbaren Sie einen Termin zu Ihrer freien Verfügung.

Vereinbaren Sie einen Termin, rufen Sie uns an oder buchen Sie ihn online auf unox.com



02

Koche mit uns

In Ihrer Küche, mit Ihren Zutaten und Ihren Rezepten: Ein Unox-Koch wird Sie alle Vorteile der Ofentechnologien erleben lassen.



03

Wählen Sie

Nehmen Sie sich mit der Gewissheit, welche Ergebnisse Sie erzielen können, die Zeit, die Sie brauchen, um eine Entscheidung auf der Grundlage solider Gewissheiten zu treffen.





Kochassistentz

TOP.Training

Entdecken Sie Ihren Ofen



Lernen, anwenden, verbessern

Top.Training ist der kostenlose Schulungsdienst von Unox. Unsere Köche werden Ihnen alles zeigen. Alles, was Sie brauchen, um das Beste aus Ihrem neuen Ofen herauszuholen, von den grundlegenden Funktionen bis hin zu den fortschrittlichsten Technologien.

Laden Sie die **Top.Training** App herunter im Google Play oder App Store

Data Driven Cooking Community

Inspirieren und inspirieren lassen



Eine Welt der Rezepte für Ihre Öfen

Lassen Sie sich vom DDC.App Kochbuch inspirieren: Downloade die Rezepte, die von den Unox Chefs und dem UNOX DDC vorbereitet wurden. Werde Community-Benutzer. Nimm aktiv an der Community teil und teile dein Rezept!

DDC.App aus Google Play oder App Store herunterladen

CHEF.Line

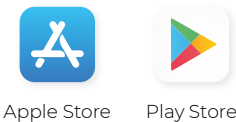
Du rufst an, Unox antwortet



24 / 7

Das Unox Chef Team steht Ihnen jederzeit zur Verfügung um Ihnen praktische Ratschläge zu Programmen und Kochmethoden zu geben, und um Ihnen viele neue Möglichkeiten vorzuschlagen. Rezepte: von den traditionellsten bis zu den innovativsten.

Rufen Sie +39 **049 86 57 511** an



Apple Store Play Store

Intelligent. Präzise. Verbunden.

Unox Intelligent Performance

Eine Reihe intelligenter Technologien, die entwickelt wurden, um Ihre Leistung zu maximieren und zu verbessern und Ihren Ambitionen Form geben.

Unox Intensive Cooking

Die fortschrittlichsten Technologien zu garantieren, perfektes Kochen, Gleichmäßigkeit auf jedem Blech und maximale Kochintensität.

Data Driven Cooking

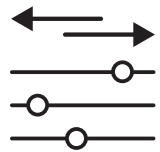
Künstliche Intelligenz, die es Ihnen ermöglicht Ihren Ofengebrauch zu überwachen und Ihnen einen Vorschlag zu unterbreiten, um ihn noch mehr und effizienter zu nutzen.

Anton Bodyashkin - Ugli Restaurant - Russland

Unox Intelligent Performance

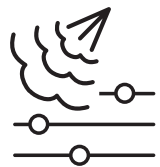
Verbessern Sie Ihre Leistungen

Erzielung identischer Ergebnisse für jeden einzelnen Bereich. Die Bestückung Beladung erfordert Intelligenz und Kontrolle. und Fachwissen: Genau das, wofür der CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS Kombi-Ofen gemacht ist.



ADAPTIVE.Cooking™

Perfekte Ergebnisse. Jedes Mal.
Durch die Registrierung von Änderungen der Luftfeuchtigkeit und Temperatur, passt der Kombi-Ofen den Garprozess automatisch an die tatsächliche Lebensmittelmenge an und garantiert jedes Mal ein identisches und perfektes Ergebnis.



CLIMALUX™

Vollständige Feuchtigkeitskontrolle.
Der Ofen verfügt über genaue Sensoren zur Messung der tatsächlichen Luftfeuchtigkeit im Garraum und aktiviert automatisch die Dampferzeugung oder -abführung, um sicherzustellen, dass die tatsächliche Luftfeuchtigkeit immer mit der eingestellten Luftfeuchtigkeit übereinstimmt.



SMART.Preheating

Intelligente Vorheizung.
Kombination der Analyse früherer Garvorgänge mit den Einstellungen des nächsten. Der Ofen stellt automatisch die beste Temperatur und Vorheizzeit ein, um eine maximale Wiederholbarkeit der Ergebnisse über den Tag zu gewährleisten und die Wartezeit zu verkürzen.



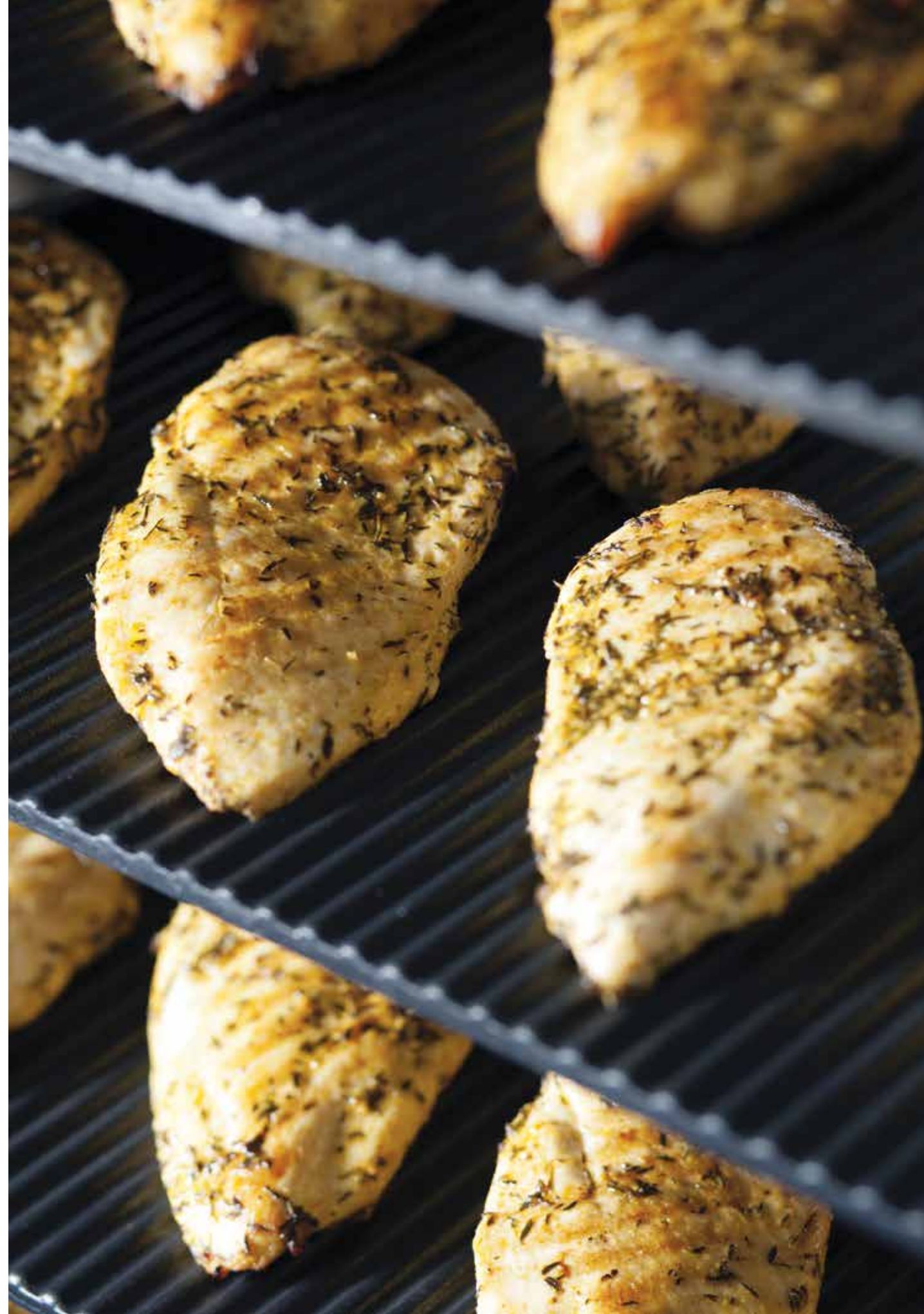
AUTO.Soft

Sanfte Garfunktion.
Bei Aktivierung reguliert der Ofen automatisch den Temperaturanstieg, um ihn sanfter zu machen und eine optimale Wärmeverteilung auf jedem Blech im Ofen zu gewährleisten. Das Beste für empfindliche und hitzeempfindliche Lebensmittel.



SENSE.Klean

Intelligente Reinigung.
Durch Schätzen des Verschmutzungsgrades, empfiehlt Ihnen der Kombi-Ofen den beste automatischen Reinigungsmodus entsprechend der tatsächlichen Nutzung des Ofens. Maximale Hygiene und keine Verschwendung von Wasser und Reinigungsmitteln.



Mit

Adaptive.Cooking™

Es stellt automatisch alle Garfürmeter ein, um bei jedem Garvorgang das gleiche Ergebnis zu garantieren.

Ohne

* Optimale Einstellungen für eine halbe Ladung - 30 Portionen

🕒 6 min

🌡️ 240 °C

💨 0%

Halblast-Einstellung bei Verwendung mit einem einzelnen Blech oder mit einer vollen Ladung

Einzelnes Blech - 6 Portionen



Perfekt gegrillt

Außen gebräunt
Innen saftig

Zeit
5 min
Temperatur
240 °C
Feuchtigkeit
0 %



Zu viel Hitze

Außen verbrannt
Innen trocken

Zeit
6 min
Temperatur
250 °C
Feuchtigkeit
0 %

Volle Bestückung - 60 Portionen



Perfekt gegrillt

Außen gebräunt
Innen saftig

Zeit
5 min
Temperatur
240 °C
Feuchtigkeit
0 %



Nicht gegrillt

Gekochte Wirkung
Innen roh

Zeit
6 min
Temperatur
220 °C
Feuchtigkeit
50 %

Einfaches Blech - 8 Hähnchen



Perfektes Rösten

Knusprige Haut
Saftiges Fleisch
Minimaler Gewichtsverlust

Feuchtigkeit
30 %



Verbrannt

Zu braun
Strähniges Fleisch
Gewichtsverlust >35%

Feuchtigkeit
20 %

Volle Bestückung - 24 Hähnchen



Perfektes Rösten

Knusprige Haut
Saftiges Fleisch
Minimaler Gewichtsverlust

Feuchtigkeit
30 %

Helles Braten

Kocheffekt außen
Rohes Fleisch
Helle Farbe

Feuchtigkeit
80 %

Mit

CLIMALUX™

Misst die tatsächliche Luftfeuchtigkeit im Garraum und produziert oder entnimmt die Menge, die benötigt wird, um die eingestellte Menge zu erhalten.

Ohne

* Optimale Einstellungen für eine halbe Ladung - 16 Hähnchen

🕒 38 min

🌡️ 190 °C

💨 30%

Halblast-Einstellung bei Verwendung mit einem einzelnen Blech oder mit einer vollen Ladung

Mit

Auto.Soft

Es bewältigt den Temperaturanstieg und hält die Gleichmäßigkeit auf jedem Punkt des Blechs, auf allen Blechen aufrecht.

Ohne

Optimale
Einstellungen
für eine halbe Ladung**

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

Halblast-Einstellung bei Verwendung mit einem einzelnen Blech oder mit einer vollen Ladung

Einzelnes Blech**Perfekte Bräunung**

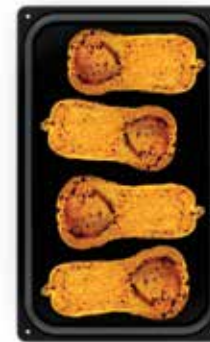
Weiche Innenseite
Gleichmäßige Textur
Nicht verbrannt

Anstiegszeit 100 ° - 190 °C
7 min

**Außen verbrannt**

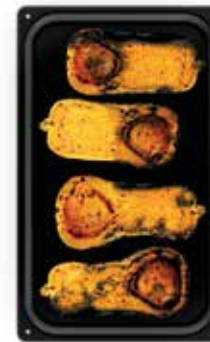
Verbrannte Kanten
Ungleichmäßiges Backen
Weniger gekocht im Inneren

Anstiegszeit 100 ° - 190 °C
1 min

Volle Bestückung**Perfekte Bräunung**

Weiche Innenseite
Gleichmäßige Textur
Nicht verbrannt

Anstiegszeit 100 ° - 190 °C
7 min

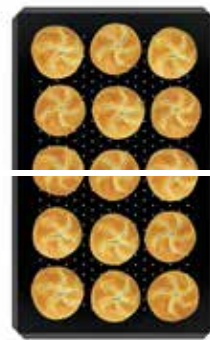
**Außen verbrannt**

Verbrannte Kanten
Ungleichmäßiges Backen
Weniger gekocht im Inneren

Anstiegszeit 100 ° - 190 °C
1 min

Einzelnes Blech

Kalter Ofen
Heißer Ofen

**Perfekte Bräunung**

Goldene äußere Farbe

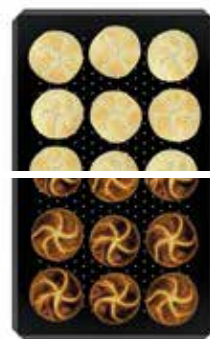
Vorheizzeit
9 min
Temp. Ofenkammer Stahl
180 °C

Perfekte Bräunung

Goldene äußere Farbe

Vorheizzeit
20 sek
Temp. Ofenkammer Stahl
180 °C

Kalter Ofen
Heißer Ofen

**Blass gebräunt**

Blasse äußere Farbe

Vorheizzeit
6 min
Temp. Ofenkammer Stahl
100 °C

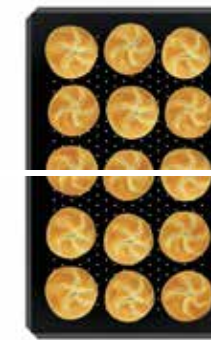
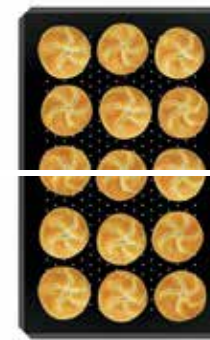
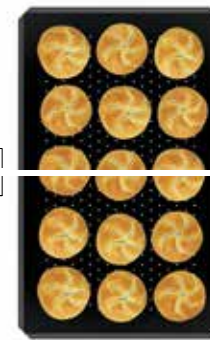
Extrem gebräunt

Verbrannte Kruste

Vorheizzeit
6 min
Temp. Ofenkammer Stahl
190 °C

Volle Bestückung

Kalter Ofen
Heißer Ofen

**Perfekte Bräunung**

Goldene äußere Farbe

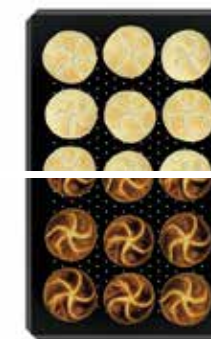
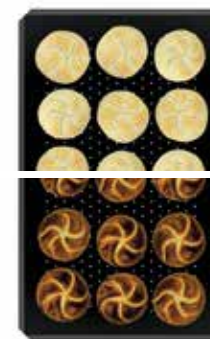
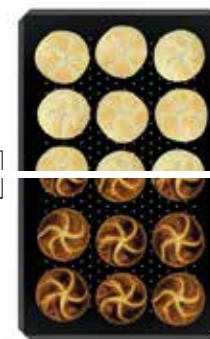
Vorheizzeit
9 min
Temp. Ofenkammer Stahl
180 °C

Perfekte Bräunung

Goldene äußere Farbe

Vorheizzeit
20 sek
Temp. Ofenkammer Stahl
180 °C

Kalter Ofen
Heißer Ofen

**Blass gebräunt**

Blasse äußere Farbe

Vorheizzeit
6 min
Temp. Ofenkammer Stahl
100 °C

Extrem gebräunt

Verbrannte Kruste

Vorheizzeit
6 min
Temp. Ofenkammer Stahl
190 °C

Mit

SMART.Preheating

Die Intelligenz reguliert automatisch Dauer und Intensität der Vorheizung: Intensiv wenn der Ofen kalt ist, schnell oder sogar übersprungen, wenn der Ofen bereits heiß ist.

Ohne

Optimale
Einstellungen
für eine halbe Ladung**

PRE 210 °C

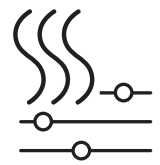
	18 min
	180 °C

Halblast-Einstellung bei Verwendung mit einem einzelnen Blech oder mit einer vollen Ladung

Unox Intensive Cooking

Maximale Kochintensität

Perfektes Garen, Gleichmäßigkeit auf jedem Blech, gesättigter und dichter Dampf oder vollständige Absaugung der Feuchtigkeit, intensive oder sanfte Luftströme.



DRY.Maxi™

Feuchtigkeit weicht dem Geschmack. Entfernt effektiv Feuchtigkeit aus dem Garraum, um Ihre Zubereitungen zu erhalten. Perfekte Konsistenz, Farbe und Knusprigkeit zu jeder Zeit.



STEAM.Maxi™

Die Kraft des Dampfes liegt in deinen Händen. Erzeugt Sattdampf von 35 °C bis und liefert eine hohe Dampfleistung in Verbindung mit Energie und Wassereinsparung.

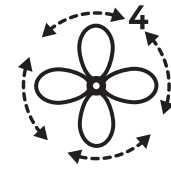
6 minuten
Volle Bestückung mit **knusprigen Bacon**

8 minuten
Volle Bestückung mit **gegrillten Schweinekoteletts**

24 minuten
Volle Bestückung mit **gedünstetem Reis**

24 minuten
Volle Bestückung mit **gedünsteten Kartoffeln**

39 minuten
Volle Bestückung mit **Hähnchen** (1,3 kg)



AIR.Maxi™

Leitet, verbindet, transformiert. Verwendet mehrere Umkehrlüfter mit hohem Durchfluss um gleichmäßige Ergebnisse und kurze Garzeiten zu erzielen. 4 Drehzahlen des Ventilators ermöglichen die Durchführung jeder Art von Kochen.



EFFICIENT.Anschlusswert

Leistung und Effizienz. Schneller Temperaturanstieg, hochpräzise Temperaturregelung, ENERGY STAR-zertifizierter Wirkungsgrad an der Spitze der Kategorie im Kombi-, Trockenluft- und Dampfbetrieb.



PRESSURE.Steam

Noch mehr Dampf, wenn Sie ihn brauchen. Erhöht die Dampftemperatur und seine Sättigung, um Effektivität zu ermöglichen. Sie können die Dampfzeit und seine Intensität weiter verkürzen.

Data Driven Cooking

**Kreieren.
Verstehen.
Verbessern.**

Die datengetriebene künstliche Intelligenz beim Kochen wandelt die Verbrauchsdaten Ihres Ofens in nützliche Informationen um, die es Ihnen ermöglicht, Ihren täglichen Gewinn zu steigern.

Daten sind jederzeit per Smartphone oder PC abrufbar

Ein zu entdeckendes Ökosystem

Erstellen und freigeben



Ihre Rezepte in all Ihren Öfen.

Erstellen Sie Ihr Rezeptbuch und synchronisieren Sie es mit allen Ihren Öfen mit nur einem Klick, wodurch alle Ihre Küchen oder Geschäfte auf dem neuesten Stand sind. Sie können sie direkt erstellen aus einem Ihrer Öfen oder von Ihrem PC aus.

Verstehen

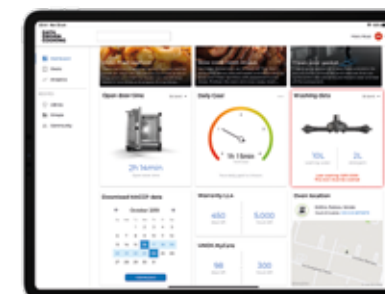


Überwachen und verbessern Sie Ihre Leistung.

DDC.Stats gibt Ihnen die volle Kontrolle über die Energie, Wasser- und Waschmittelverbrauch und über Ihre Kochzeiten und Ofenauslastung.

Vergleichen Sie die Leistungen, erkennen Sie Anomalien und erhalten Sie nützliche Informationen, um die Effizienz der Öfen in Ihrem Netzwerk zu verbessern.

360° Unterstützung

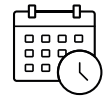


Lassen Sie sich von DDC.Coach ausbilden.

DDC.Coach ist ein digitaler Assistent, der Sie mit Ratschlägen versorgt, die auf der tatsächlichen Nutzung Ihrer Öfen basieren. So können Sie ihr Potenzial voll ausschöpfen.

Nutzen Sie die Fähigkeiten Ihrer Öfen und maximieren Sie die Rendite Ihrer Investition!

Künstliche Intelligenz in der Küche



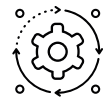
Zeitplan für den Produktionsauftrag

Der Algorithmus der künstlichen Intelligenz plant die Produktion automatisch auf Basis der eingegangenen Bestellungen.



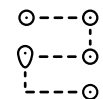
Planen an der Maschine

Der Produktionsplan wird an die Öfen von Unox gesendet, was die Arbeit in der Küche erleichtert.



Vorbereitung und Zubereitung

Der Benutzer wird durch die Informationen geführt, die er auf dem Bedienfeld erhält, das die Arbeitsreihenfolge und die Mengen der in den Ofen einzugebenden Speisen anzeigt.



Nachvollziehbarkeit und HACCP

Alle Parameter der ausgeführten Prozesse und HACCP-Daten werden automatisch in der Cloud gespeichert.



Bestellabwicklung

Nach Beendigung des Garvorgangs werden die Informationen sofort zur Vorbereitung der Sendung zur Verfügung gestellt.



Flexible Überwachung und Planung



Unmittelbare Analyse kritischer Punkte

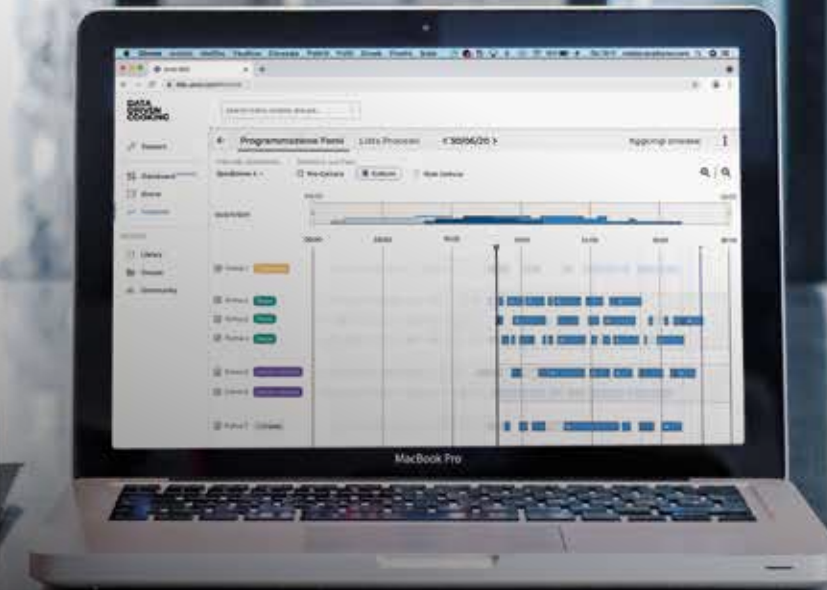


Automatischer und optimierter Zeitplan

Kitchen Scheduler

Planen. Überwachen. Produzieren.

Kitchen Scheduler hilft Ihnen, den Planungsprozess von Produktionslinien mit Hilfe von Künstlicher Intelligenz zu automatisieren und zu optimieren.



Kapazitives Touchscreen-Bedienfeld PLUS

Umfassend und intuitiv

Automatische Garvorgänge,
manuelle Funktionen,
Programmspeicherplätze
und bis zu 10 gleichzeitige
Garvorgänge. Ein großer,
gut lesbarer Touchscreen,
der schnell und verbunden ist.



Übertrifft sich selbst



Set

Einfach, schnell und glasklar.

Stellen Sie jeden Garvorgang für jeden der verfügbaren Garschritte schnell und intuitiv ein. Alle Einstellungen, die Sie benötigen, auf einem einzigen Bildschirm, bis zu 9 Garschritte. Grenzenlose Kreativität.



Programme

384 Programmspeicherplätze.

Alle Ihre Rezepte sind einzigartig und wiederholbar, dank der persönlichen Bibliothek, in der Sie Ihre Kochprogramme speichern und organisieren können. Ihren Ofen kann 384 Programme speichern, die in 16 verschiedenen Gruppen organisiert sind.



CHEFUNOX

Wählen Sie aus, was Sie kochen möchten und das gewünschte Ergebnis.

Vertrauen Sie Ihrem Backofen und lassen Sie ihn die Garparameter für Sie einstellen. Wählen Sie den Typ des Kochens, die Lebensmittel, die Sie kochen möchten, und den Grad der Zubereitung, den Sie wollen. Start. Nichts anderes.



MIND.Maps™

Stellen Sie keinen Garprozess ein, sondern zeichnen Sie ihn.

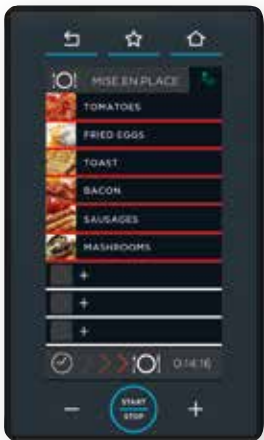
Verleihen Sie Ihrem Ganzen einen Hauch von Brillanz. Zeichne gleichmäßig die aufwendigste Garverfahren mit ein paar Handgesten auf dem Display. Gestalten Sie Ihre komplexesten Kochprozesse mit maximaler kreativer Freiheit. Sie stellen es sich vor, der Ofen führt es aus.



MULTI.Time

Bis zu 10 gleichzeitige Garvorgänge.

Geordnet und organisiert. Verwalten Sie bis zu 10 Garvorgänge gleichzeitig mit der MULTI.Time Funktion und haben Sie die maximale Kontrolle mit einem kurzen Blick.



MISE.EN.PLACE

Jenseits der Küchenorganisation.

Schlägt die richtige Reihenfolge und den richtigen Zeitpunkt vor. Zum Einlegen der Bleche in den Garraum, um alle Speisen gleichzeitig fertig zu haben. Pünktlichkeit war noch nie so einfach.

A chef with a beard and glasses, wearing a blue shirt and a striped apron, is smiling while holding a spoon with a white, fluffy substance. He is standing in a kitchen with shelves of jars in the background. To his left is a large, black UNOX CHEFTOP oven with a digital display. The oven has the UNOX logo on top and the word CHEFTOP written vertically on the side. The chef is holding a spoon with a white, fluffy substance, possibly whipped cream or a light dessert, which is rising in the air. The background shows shelves filled with various jars, likely containing spices or ingredients. The overall scene is a professional kitchen setting.

CHEFTOP MIND.MapTM PLUS COUNTERTOP

Der intelligenteste Kombi-Ofen für die Gastronomie

CHEFTOP MIND.MapTM **PLUS**
COUNTERTOP, ist die Wahl des
Kombi-Ofens, für diejenigen Küchen,
die maximale Leistung benötigen,
intelligente Technologien
und grenzenlose Vielseitigkeit

Träume groß

Bringen Sie Ihre Kreativität zum Ausdruck

CHEFTOP MIND.Maps™ **PLUS** COUNTERTOP ist der professionelle Ofen, der Ihnen helfen kann, Ihre Visionen zu verwirklichen. Kochen Sie jedes Gericht mit der Sicherheit des bestmöglichen Ergebnisses. Jedes einzelne Mal.

In Kombination mit dem Zubehör wird Ihr CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS COUNTERTOP zu einem einzigartigen Erlebnis. Ein leistungsstarkes Kochwerkzeug, das mehrere traditionelle Geräte in Ihrer Küche ersetzt.

Grillen, Braten, Braten, Braten, Bräunen, Räuchern, Dampfgaren und vieles mehr. Automatische Garvorgänge und intelligente Funktionen sind die Garantie für immer einwandfreie Ergebnisse.

bis zu **45%**

Weniger **Energie** im Vergleich zu einem traditionellen Grill

bis zu **80%**

Weniger **Wasser** im Vergleich zum Kochen in kochendem Wasser

bis zu **90%**

Weniger **Öl** im Vergleich zu einer Fritteuse



Perfektion beim Kochen
Wiederholbar
und konsistent

Vielseitigkeit
Gleichzeitiges Garen
mehrerer Lebensmittel

Speichern
Energie, Zeit, Zutaten
und Arbeit

Intelligenz
Konzentrieren Sie sich
auf Ihre Kunden, der Ofen
erledigt den Rest

Vielseitige Lösungen für Ihre individuellen Bedürfnisse

Erweitern Sie Ihre Möglichkeiten

Finden Sie alle möglichen Lösungen
für Ihre Küche.

[Konfigurieren](#) Sie Ihren
CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS Ofen online.



Konfigurationen



Ofen + neutraler Schrank

Empfohlene Lösung um Ihr
Küchenlayout zu optimieren
und immer alles am richtigen
Platz zu haben.

Art. XWEC-0811
Technische Details auf Seite 82



Ofen + Ofen

Die Lösung mit zwei gestapelten
Einheiten ist ideal für maximale
Vielseitigkeit, Flexibilität
und Energieeinsparung.



Ofen + Slowtop

Ideale Lösung für Metzgereien
und Delikatläden, die intensive
Kochprozesse mit sanften
Prozessen kombinieren.

Art. XEVSC-0711-CRM
Weitere Informationen auf Seite 38
Technische Details auf Seite 81



Ofen + Stand

Die multifunktionale Halterung ist
ideal für die sichere Aufbewahrung
von Blechen und stellt Ihren Ofen
auf die perfekte Arbeitshöhe.

Art. XWVRC-0711-UH
Technische Details auf Seite 82

Konfigurationen

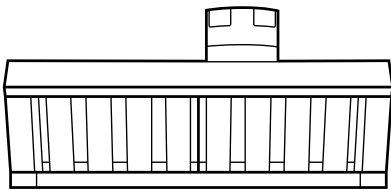
COUNTERTOP

COUNTERTOP

Kein Geruch in deiner Küche

Ventless Haube

Innerhalb der Lüftungslosen Haube entfernt ein **selbstreinigender Filter Gerüche** aus den Dämpfen, die durch die Haube ausgestoßen werden, ohne dass Wartungs- oder Reinigungsarbeiten am Filter erforderlich sind. Es ermöglicht Ihnen, Ihren Ofen auch weit weg von einer Deckenhaube zu installieren und die Abluft in ihn hinein oder hinaus zu zwingen.*



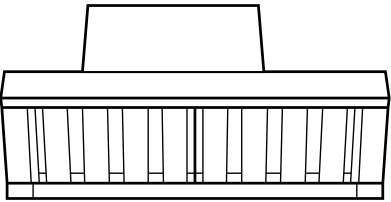
*Vorbehaltlich der Inspektion und Genehmigung durch Organisationen und der örtlichen Vorschriften.



Mit Aktivkohlefilter

Ventless Haube

Er verfügt über den **selbstreinigenden Filter** sowie **einen Aktivkohlefilter**, der Gerüche weiter entfernt, auch solche, die beim Öffnen der Tür am Ende eines Kochzyklus angesaugt werden. Es ermöglicht Ihnen, Ihren Ofen fernab von einer Deckenhaube oder ohne diese zu installieren.*

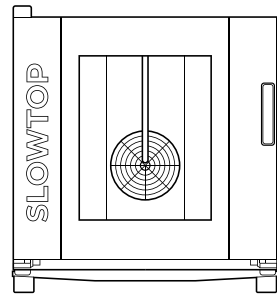


*Vorbehaltlich der Inspektion und Genehmigung durch Organisationen und der örtlichen Vorschriften.

Langsames Garen und Halten

SLOWTOP

Niedertemperaturgaren, langsames Schmoren, langsames Braten, Sous-Vide Garen, Regeneration, Warmhalten, Nachtgaren. Nur einige der unzähligen Kochtechniken, die SLOWTOP Cook'n'Hold anbietet. Dank seiner einphasigen Stromversorgung sorgt er für unschlagbare Leistungen **bei minimalem Verbrauch** und ist der perfekte Partner für Ihren CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS.



Räuchern. Kochen. Erstaunlich.

HYPER.Smoker

HYPER.Smoker verwandelt Ihren Ofen in einen Räucherofen. Sie können Späne aus Naturholz verwenden und unter **10 verschiedenen Rauch-Intensitäten** wählen. Die Intensitäten wählen Sie direkt vom Bedienfeld des Ofens aus, um selbst den anspruchsvollsten Gaumen zu begeistern. Außerdem räuchern Sie Lebensmittel, indem Sie die im Garraum erzeugte Energie ohne weitere Kosten und externe Stromversorgung nutzen.

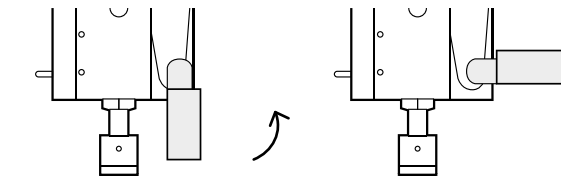


SMART.Drain

System zum Sammeln von Kochfett

SMART.Drain ist die ideale Lösung für Supermärkte, Metzgereien, Produktionsküchen und Steakhäuser, die mit viel Fett kochen.

Die Funktionsweise basiert auf einem speziellen Zweiwegeventil, das die während des Garprogramms anfallenden Fette und Kochflüssigkeiten aufnimmt und in einen Tank leitet.



Flüssigkeit zum Tank
(Fettabscheidung)

Flüssigkeit zur Entwässerung
(Waschen und fettfreies Kochen)



Trolley-Lösung Wagen + Korb

Sicheres und einfaches Be- und Entladen von Lebensmitteln.

Art. XWVYC-0011 + XWVBC-0611
Technische Details auf Seite 82



Offene Lösung Untergestell + SMART.Drain

Der Tank befindet sich an der am leichtesten zugänglichen Stelle.

Art. XWVRC-0711-H + XUC020
Technische Details auf Seite 83



Geschlossene Lösung Unterschrank + SMART.Drain

Der Tank ist im Inneren des Unterschranks versteckt.

Art. XWVEC-0811 + XUC020
Technische Details auf Seite 83



Double Stack Lösung Ofen + Ofen + SMART.Drain

Doppelstocköfen mit SMART.Drain für die untere Einheit.

Art. XWVRC-0011-L-PO + XWVYC-0011-L-PO + XUC020
Technische Details auf Seite 83



Für jedes Ihrer Koch- oder Waschprogramme Ihr Ofen überprüft automatisch die **korrekte Position des Ventils**. Risiken vermeiden, dass der Abfluss durch kondensiertes Fett verstopft ist.



Die speziellen **POLLO.BLACK Bleche** Schalen befördern die Fette in Richtung **Abfluss** und reduzieren diese um bis zu 80% der Menge der Fettablagerungen, die sich ansammeln, im Garraum im Vergleich zu normalen Grills.



CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS COMPACT

Der kompakte Kombi-Ofen für die Gastronomie

CHEFTOP MIND.Maps™
PLUS COMPACT
ist der kompakte
professionelle Kombi-
Ofen für diejenigen, die
auch bei begrenztem
Platzangebot immer das
Beste wollen.

Kleine Räume, große Ambitionen

Hohe Leistungen in weniger als 1 m²

CHEFTOP MIND.Maps™ **PLUS** COMPACT
ist die ideale Lösung für Großküchen,
die wenig Platz und maximale
Leistung benötigen.

Die CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS COMPACT
Öfen nutzen die fortschrittliche
Unox-Technologien.

Grillen, Braten, Braten, Braten, Bräunen,
Dampfgaren und vieles mehr. Vielseitiges
Kochen, das sein Maximum erreicht und
Freiraum für ständig wechselnde Menüs bietet.

24%

Geringerer **Platzbedarf** im Vergleich
zu einem COUNTERTOP Ofen

72 kg

Maximale **Kapazität**
2 x 2 Kombination *

530 mm

Die schmalsten Öfen
in ihrer Kategorie

*Die Daten beziehen sich auf eine Kombination
aus 4 XECC-0513-EPRM-Öfen



Reduzierter Platzbedarf
Holen Sie das Beste aus
vertikalen Räumen heraus

Flexibilität
Gestapelt 2 Einheiten,
ermöglichen verschiedene
Garvorgänge zur gleichen Zeit

Sparen
Ein kleinerer Garraum
benötigt weniger Energie

Intelligenz
Konzentrieren Sie sich
auf Ihre Kunden, der Ofen
erledigt den Rest

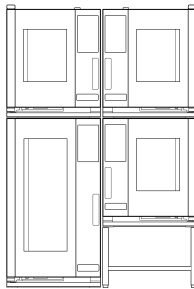
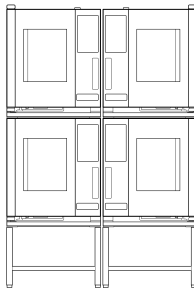
Kompakte Kombinationen

Finden Sie alle möglichen Lösungen für Ihre Küche.

[Konfigurieren](#) Sie Ihren CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS Ofen online.



Konfigurationen



Die Vorteile von 4 Garräumen auf der Grundfläche von 2

Ein Restaurant besteht aus variablen Rhythmen; schalten Sie nur die Öfen ein, die Sie benötigen, um den Energieverbrauch zu senken, oder schalten Sie alle ein, um maximale Flexibilität zu gewährleisten.



1 m



Ofen + Untergestell

Die multifunktionale Unterstützung ideal für die sichere Aufbewahrung von Blechen und stellen Ihren Ofen auf die richtige Arbeitshöhe.

Art. **XWCRC-0613-H**
Technische Details auf Seite 82

Konfigurationen

COMPACT

COMPACT



CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS BIG

**Stronger
Harder
Faster
Better**

Die Wageneinheiten
CHEFTOP MIND.Maps™ **PLUS**
BIG sind die unermüdlichen
Kombiöfen für Großküchen,
die eine maximale
Wiederholgenauigkeit
von Kochqualität und hohe
Produktivität benötigen.

Was für dich wichtig ist

Grenzenlose Leistungen

CHEFTOP MIND.Maps™ **PLUS** BIG ist der Trolley-Kombiofen mit dem höchsten Produktivität und Zuverlässigkeit.

CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS BIG verwendet die neuesten Technologien zur konkreten Unterstützung Ihrer Arbeit.

Dampfgaren, Grillen, Regeneration von Gerichten und vielem mehr: maximale Leistung und perfekt optimierte Komplettladungen.

Qualität und Gleichmäßigkeit der Lebensmittel sind bei jeder Lebensmittelproduktion immer gewährleistet, und die Wiederholbarkeit des Kochprozesses ist unabhängig von dem Benutzer garantiert.

180 kg

Maximale **Kapazität** bei voller Beladung

300 °C

Maximale **Kochtemperatur**

4.5 min

Vorheizzeit von 30° bis 300°C

Die Daten beziehen sich auf das Modell XEVL-2021-YPRS.



Produktivität
Hohe Mengen,
Keine Stopps

Gleichmäßigkeit
Sechs Umkehrlüfter
sorgen für perfekte
Wärmeverteilung

Wiederholbarkeit
Standardisiert und
konstante Kochergebnisse

Intelligenz
Konzentrieren Sie sich
auf Ihre Kunden, der Ofen
erledigt den Rest

Lösungen zur Maximierung Ihres Arbeitsbereichs

Maximaler Ertrag, minimaler Aufwand

CHEFTOP MIND.MapTM BIG PLUS Öfen bieten Ihnen dank 6 Hochleistungsmotoren und voll gesättigter Dampferzeugung im Garraum einwandfreie Garergebnisse in allen Beladungszuständen.

Finden Sie alle möglichen Lösungen
für Ihre Küche.

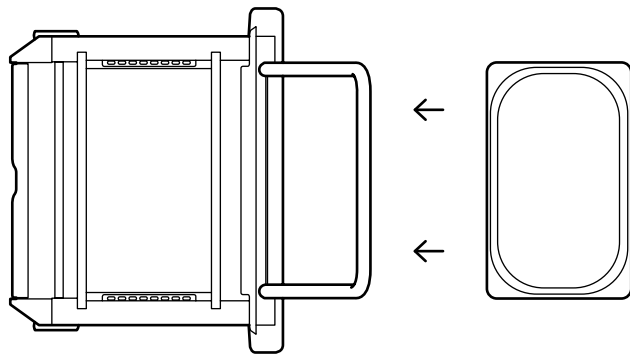
[Konfigurieren](#) Sie Ihren
CHEFTOP MIND.MapTM PLUS Ofen online.



Lösungen



2,8 m



Einsetzen des Blechs von der Längsseite

Bessere Sicht auf alle Speisen
im Ofen, auch bei voller
Beladung.

Sie benötigen eine Lösung, die mit
GN1/2- und GN1/3-Blechen kompatibel
ist? Entdecken Sie CHEFTOP
MIND.MapTM BIG auf Seite 58



QUICK.Load

20 GN 2/1 oder 20 GN 1/1
Wagen erleichtern das
Kochen und Transportieren
großer Lebensmittelmengen.

Art. XEVTL-2021
Technische Details auf Seite 83



QUICK.Plate

Der Tellerwagen zum
Regenerieren Und Transportieren
bis zu 102 Tellern. Wir können
den Tellerwagen anpassen.

Art. XEVTL-102P
Technische Details auf Seite 83



HOLDING.Cover

Die Warmhalteabdeckung
hält die regenerierten Teller
vor dem Servieren
auf der richtigen Temperatur.

Art. XUC031
Technische Details auf Seite 83

Lösungen

BIG

52

BIG

53



CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS BIG COMPACT

**Außen kompakt,
innen groß**

CHEFTOP MIND.Maps™
PLUS BIG COMPACT Profi-
Trolleyofen ist das ideale
Gerät für Großküchen
und Kochzentren die ein
Maximum an Produktivität
und Platz benötigen.

Wenig Platz, große Produktionen

Leistung ohne Platzprobleme

CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS BIG COMPACT ist der professionelle intelligente Trolley-Ofen, mit dem Sie die Produktivität pro Quadratmeter in Ihrer Küche maximieren können.

CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS BIG COMPACT konzentriert alle Unox-Technologien auf 650 mm Breite, um Ihnen maximale Leistung auf minimalem Raum zu bieten.

Dämpfen, Grillen, Regenerieren von Speisen und vieles mehr: maximale Leistung über perfekt optimierte Vollbeladungen.

Qualität und Gleichmäßigkeit des Garens sind bei jeder Speisenbeladung immer gewährleistet, und die Wiederholbarkeit des Garvorgangs ist unabhängig vom Benutzer.

90 kg

Maximale **Kapazität** bei voller Beladung

300 °C

Maximale **Kochtemperatur**

4.5 min

Vorheizzeit von 30°C auf 300°C



Reduzierte Stellfläche
Maximale Produktivität
auf nur 0,65m²

Kompatibilität
Der Trolley ist mit den
meisten Schockfroster
kompatibel

Leistung
Hohe Stückzahlen,
wiederholbare Prozesse
und einheitliche Ergebnisse

Intelligenz
Konzentrieren Sie sich
auf Ihre Kunden, der Ofen
erledigt den Rest

Lösungen, die die Produktivität pro Quadratmeter maximieren

Kleine Räume, große Produktionen

Die Vorteile von 4 Öfen
auf der Grundfläche von 3 Öfen.

Finden Sie alle möglichen Lösungen
für Ihre Küche.

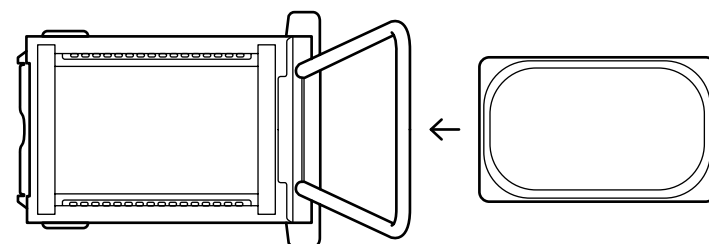
[Konfigurieren](#) Sie Ihren
CHEFTOP MIND.Map[™] PLUS Ofen online.



Kochperformances



2,8 m



Kompatibel mit Blechen
GN1/1, GN1/2 und GN1/3

Kompakte Bauweise durch
Einsetzen des Blechs von der kurzen Seite.

Sie benötigen eine Lösung mit
Blecheinschub von der Längsseite?
Entdecken Sie CHEFTOP MIND.Map[™]
BIG auf Seite 52

QUICK.Load

20 GN 1/1 Wagen
erleichtern das Kochen
und Transportieren großer
Lebensmittelmengen.

Art. XECTL-2013
Technische Details auf Seite 83

QUICK.Plate

Der Tellerwagen zum
Regenerieren Und Transportieren
bis zu 51 Tellern. Wir können
den Tellerwagen anpassen.

Art. XECTL-051P
Technische Details auf Seite 83

HOLDING.Cover

Die Warmhalteabdeckung
hält die regenerierten Teller
vor dem Servieren
auf der richtigen Temperatur.

Art. XUC033
Technische Details auf Seite 83

Kochperformances

BIG COMPACT



Cooking Essentials Bleche

Unbegrenzt Kochen Methoden

Speziell entwickelte Bleche

Cooking Essentials

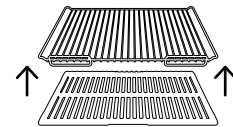
SUPER.GRILL

Antihft-Gusseisen-Grillblech mit QUICK.Load Edelstahlgitter.



Ideal für

Gegrilltes Fleisch;
Gegrillter Fisch;
Gegrilltes Gemüse.



Vorteile

Perfekt für Komplettladungen;
Die Grillzeiten sind bis zu 30% kürzer als bei herkömmlichen Grills.

Art. **TG970** GN 1/1 - Nur für COUNTERTOP und BIG Öfen.

FAKIRO.GRILL

Antihftbeschichtete "Stein"-Aluminiumplatte. Zwei Kochflächen: gerippt oder flach.



Ideal für

Gegrilltes Fleisch und Fisch;
Gegrilltes Gemüse;
Pizza und Focaccia.

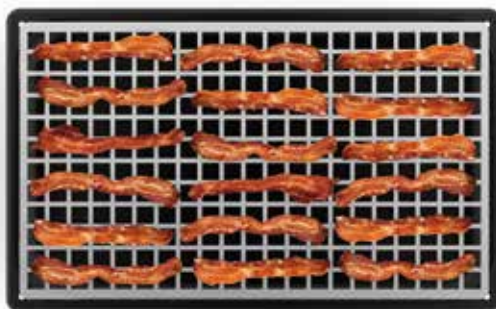
Vorteile

Die Grillzeiten sind bis zu 30% kürzer als bei herkömmlichen Grillgeräten oder Bratplatten;
Perfekt zum Grillen oder Backen.

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

BACON.40

Edelstahlgitter mit Fettauffangwanne.



Ideal für

Speck;
Gebratenes Fleisch;
Platt-Huhn.

Vorteile

18 knusprige Speckscheiben in weniger als 5 min;
Die Fettauffangwanne ist zur einfachen Reinigung mit Antihftmaterial beschichtet.

Art. **TG945** GN 1/1

GRILL

Antihft-Aluminium-Grillblech. Muss vor dem Gebrauch nicht vorgewärmt werden.



Ideal für

Gegrillter Fisch;
Gegrilltes Gemüse.

Vorteile

Muss nicht vorgeheizt werden, um hervorragende quadratische Abdrücke auf Lebensmitteln zu erzielen. Perfekt für Massenproduktion.

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

POLLO.GRILL

Rost aus Edelstahl mit Fettauffangwanne.



Ideal für

Spatchcock Huhn;
Gebratenes Fleisch;
Fisch gebraten.

Vorteile

Fettauffangwanne, die den Ofen sauber hält;
Funktioniert am besten zusammen mit dem SMART.DRAIN Fettsammel-Set.

Art. **GRP840** GN 1/1

POLLO.BLACK

8 Vögel, Antihft-Edelstahlgitter mit Fettkollektion.



Ideal für

Ganze Hühner;
Vögel.

Vorteile

Fettauffangwanne, die den Ofen sauber hält;
Funktioniert am besten zusammen mit dem SMART.DRAIN Fettsammel-Set.

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

Speziell entwickelte Bleche

Cooking Essentials

BLACK.40

Antihftbeschichtetes Aluminiumblech, 40 mm tiefes.



Ideal für
Schmoren;
Röstung;
Dämpfen von Reis.

Vorteile
Verschwendungsfreies Schmoren und Braten;
Einfache Entfernung und Reinigung der Lebensmittel.

Art. **TG900** GN 1/1

BLACK.20

Antihftbeschichtete Edelstahlwanne, 20 mm tiefes.



Ideal für
Schmoren;
Röstung,
Dämpfen von Reis.

Vorteile
Verschwendungsfreies Schmoren und Braten;
Einfache Entfernung und Reinigung der Lebensmittel.

Art. **TG895** GN 1/1

BLACK.FRY

Antihftbeschichteter Frittierkorb aus Edelstahl.



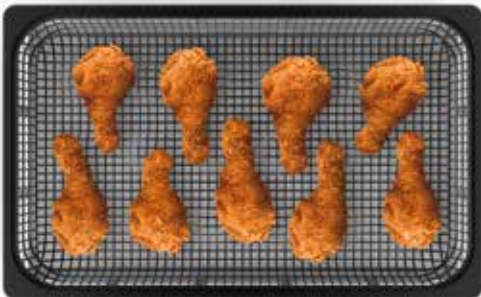
Ideal für
Vorgebackene Tiefkühlkost;
Hähnchenflügel;
Pommes Frites.

Vorteile
Antihft-Frittierkorb mit gewelltem Boden zur Verbesserung der Luftzirkulation und Gleichmäßigkeit.

Art. **GRP816** GN 1/1

CLEAN.FRY

Antihft-Bratrost mit Fettauffangwanne.



Ideal für
Gefrorene vorgebackene Lebensmittel.

Vorteile
Bratpfanne mit antihftbeschichteter Fettsammelpfanne;
Reduzieren Sie die Schmutzansammlung im Garraum während des Garens und des Waschmittelverbrauchs.

Art. **GRP820** GN 1/1

POTATO.FRY

Pommes Frites Frittierkorb.



Ideal für
Pommes Frites.

Vorteile
Edelstahlwanne mit perforiertem Boden und Seiten;
Gewellter Boden zur Verbesserung der Luftzirkulation bei Pommes Frites.

Art. **GRP817** GN 1/1

PAN.FRY

Antihftbeschichtete Edelstahl-Bratpfanne.



Ideal für
Panierte Proteine;
Paniertes Gemüse;
Fischstäbchen.

Vorteile
Weniger Öl zum Kochen;
Identische Frittiererergebnisse für jedes einzelne Lebensmittel.

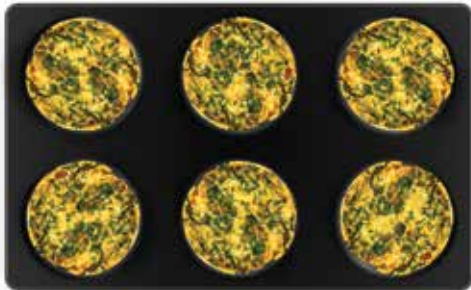
Art. **TG905** GN 1/1 - Art. **TG735** GN 2/3

Speziell entwickelte Bleche

Cooking Essentials

EGGS 6 x 2

Antihaft-Aluminiumpfanne für 6 Doppel-Ei-Portionen.



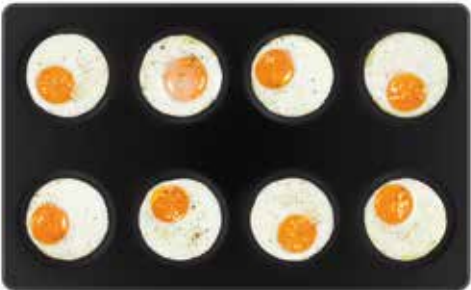
Ideal für
Spiegeleier;
Omelett.

Vorteile
Riesige Mengen an Eiern, die in weniger als 4 Minuten gekocht wurden;
Leicht zu reinigen und langlebig.

Art. **TG935** GN 1/1

EGGS 8 x 1

8 Einzel-Eier Antihaft-Aluminiumpfanne.



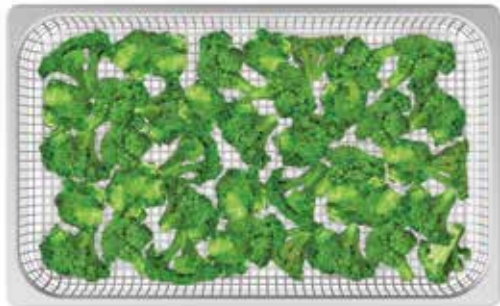
Ideal für
Spiegeleier,
Einseitig gebratene Eier und Omelett;
Pochiertes Ei.

Vorteile
Große Mengen an Spiegeleiern oder pochierten Eiern in weniger als 4 Minuten;
Leicht zu reinigen und langlebig.

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

STEAM

Dampfkorb aus Edelstahl.



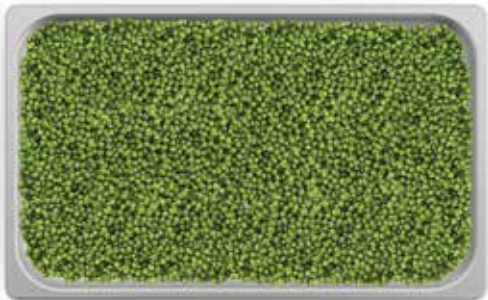
Ideal für
Dämpfen;
Sous-Vide Garen.

Vorteile
Edelstahl-Dampfkorb mit perforiertem Boden und Seitenteilen zur Verbesserung der Dampfzirkulation auf Lebensmitteln.

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

FORO.STEEL20

Gelochter Edelstahlkorb.



Ideal für
Dämpfen;
Sous-Vide Garen.

Vorteile
Edelstahlwanne mit perforiertem Boden zur Verbesserung der Dampfzirkulation auf Lebensmitteln.

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

FORO.BLACK

Antihaftbeschichtete, perforierte Aluminiumwanne.



Ideal für
Croissant;
Gefrorenes Brot.

Vorteile
Ultraflache Seiten, um die Luftzirkulation an jedem Stück zu verbessern.

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

FORO.SILICO

Silikonbeschichtete perforierte Aluminiumpfanne.



Ideal für
Croissant;
Gefrorenes Brot.

Vorteile
Perforiertes, silikonbeschichtetes Aluminiumblech;
Ideal zur Verwendung mit zuckerüberzogenen Backwaren.

Art. **TG975** GN 1/1

A close-up photograph of a gas burner on a stainless steel cooktop. The burner is black and has several water droplets on it. The cooktop surface is also wet with water droplets. The background is blurred, showing the rest of the cooktop and the oven door below.

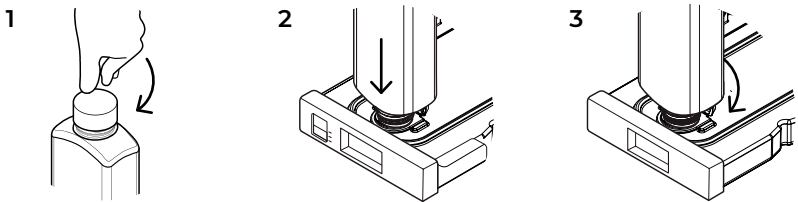
Pflegen Sie Ihren Ofen

Pflege und Wartung

Drücken Sie eine Taste und wählen Sie den Waschmodus, der für den tatsächlichen Verschmutzungsgrad am besten geeignet ist. Während der Ofen gewaschen wird, legen Sie Ihren Fokus auf das, was zählt für Ihre Küche.

UNOX.Pure

DET&Rinse™



Pflege und Wartung



PURE-RO

Umkehrosmose-System die die die Karbonathärte des Wassers auf Null reduziert, wodurch jegliche Kalkablagerungen im Inneren des Ofens vermieden werden.

Art. XHC002
Technische Details auf Seite 83
Nicht erforderlich für CHEFTOP MIND.Maps™ BIG-Öfen.



PURE

Der UNOX.Pure-Filter reduziert die Karbonathärte im Wasser und verhindert so Kalkablagerungen im Garraum.

Art. XHC003
Technische Details auf Seite 83



REFILL

Ersatzkartusche für UNOX.Pure.

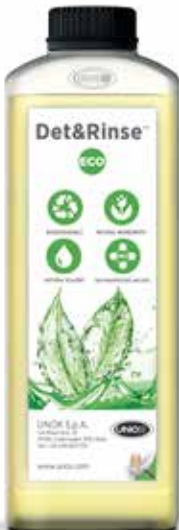
Art. XHC004
Technische Details auf Seite 83



PLUS

Reinigungs- und Klarspülmittel um für Ihren Ofen maximale Sauberkeit bei minimalem Verbrauch und langer Lebensdauer zu kombinieren.

Art. DB1015
Technische Details auf Seite 83



ECO

Öko-Formel für tägliche Reinigung und größter Respekt für die Umwelt. Ideal bei leichtem Schmutz.

Art. DB1018
Technische Details auf Seite 83



ULTRA

Ultra starkes Reinigungsmittel für hohe Verschmutzungsgrade, empfohlen für Geflügel und Fleischfette.

Art. DB1050*
Technische Details auf Seite 83
*Überprüfen Sie die Verfügbarkeit des Produkts in Ihrem Land.

Pflege und Wartung

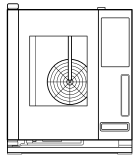
MIND.Maps™ PLUS

MIND.Maps™ PLUS

Entdecken Sie alle Öfen und ihr kombiniertes Zubehör

Der intelligenteste Ofen der Welt

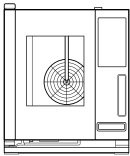
COMPACT



535 x 672 x 649 mm
B x T x H

⚡ XECC - 0523 - EPRM

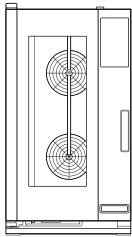
Kapazität 5 GN 2/3
Blechabstand 67 mm
Frequenz 50/60 Hz
Spannung 380-415V 3N~
Anschlusswert 5,15 kW
Gewicht 58 kg



535 x 872 x 649 mm
B x T x H

⚡ XECC - 0513 - EPRM

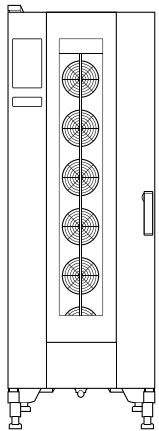
Kapazität 5 GN 1/1
Blechabstand 67 mm
Frequenz 50/60 Hz
Spannung 380-415V 3N~
Anschlusswert 9,3 kW
Gewicht 68 kg



535 x 872 x 984 mm
B x T x H

⚡ XECC - 1013 - EPRM

Kapazität 10 GN 1/1
Blechabstand 67 mm
Frequenz 50 Hz
Spannung 380-415V 3N~
Anschlusswert 18,5 kW
Gewicht 94 kg

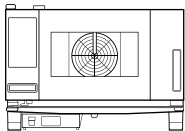


650 x 1002 x 1875 mm
B x T x H

⚡ XECL - 2013 - YPRS

Kapazität 20 GN 1/1
Blechabstand 67 mm
Frequenz 50/60 Hz
Spannung 380-415V 3N~
Anschlusswert 38,5 kW
Gewicht 296 kg

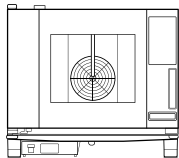
COUNTERTOP GN 1/1



750 x 783 x 538 mm
B x T x H

⚡ XEVC - 0311 - EPRM

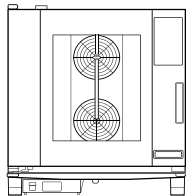
Kapazität 3 GN 1/1
Blechabstand 67 mm
Frequenz 50/60 Hz
Spannung 380-415V 3N~
Anschlusswert 5 kW
Gewicht 56 kg



750 x 783 x 675 mm
B x T x H

⚡ XEVC - 0511 - EPRM

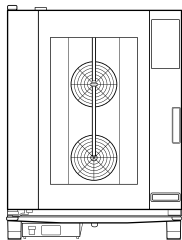
Kapazität 5 GN 1/1
Blechabstand 67 mm
Frequenz 50/60 Hz
Spannung 380-415V 3N~
Anschlusswert 9,3 kW
Gewicht 70 kg



750 x 783 x 843 mm
B x T x H

⚡ XEVC - 0711 - EPRM

Kapazität 7 GN 1/1
Blechabstand 67 mm
Frequenz 50/60 Hz
Spannung 380-415V 3N~
Anschlusswert 11,7 kW
Gewicht 86 kg



750 x 783 x 1010 mm
B x T x H

⚡ XEVC - 1011 - EPRM

Kapazität 10 GN 1/1
Blechabstand 67 mm
Frequenz 50/60 Hz
Spannung 380-415V 3N~
Anschlusswert 18,5 kW
Gewicht 98 kg

🔥 XEVC - 0511 - GPRM

Kapazität 5 GN 1/1
Blechabstand 67 mm
Frequenz 50/60 Hz
Spannung 220-240V 1N~
Anschlusswert 0,6 kW
Gasleistung 15 kW
Gewicht 83 kg

🔥 XEVC - 0711 - GPRM

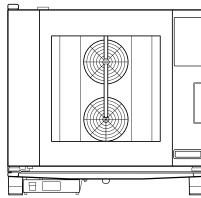
Kapazität 7 GN 1/1
Blechabstand 67 mm
Frequenz 50/60 Hz
Spannung 220-240V 1N~
Anschlusswert 1 kW
Gasleistung 19 kW
Gewicht 104 kg

🔥 XEVC - 1011 - GPRM

Kapazität 10 GN 1/1
Blechabstand 67 mm
Frequenz 50 Hz
Spannung 220-240V 1N~
Anschlusswert 1 kW
Gasleistung 22 kW
Gewicht 117 kg

BIG COMPACT

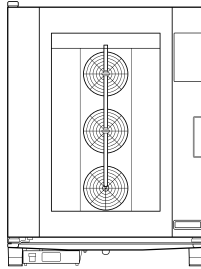
COUNTERTOP GN 2/1



860 x 1145 x 842 mm
B x T x H

⚡ XEVC - 0621 - EPRM

Kapazität 6 GN 2/1
Blechabstand 77 mm
Frequenz 50/60 Hz
Spannung 380-415V 3N~
Anschlusswert 20,5 kW
Gewicht 120 kg



860 x 1145 x 1162 mm
B x T x H

⚡ XEVC - 1021 - EPRM

Kapazität 10 GN 2/1
Blechabstand 77 mm
Frequenz 50/60 Hz
Spannung 380-415V 3N~
Anschlusswert 31 kW
Gewicht 170 kg

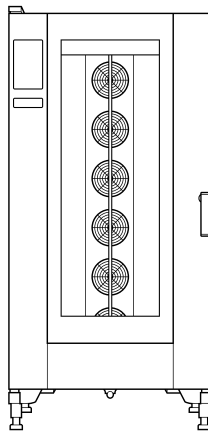
🔥 XEVC - 0621 - GPRM

Kapazität 6 GN 2/1
Blechabstand 77 mm
Frequenz 50/60 Hz
Spannung 220-240V 1N~
Anschlusswert 1 kW
Gasleistung 27 kW
Gewicht 155 kg

🔥 XEVC - 1021 - GPRM

Kapazität 10 GN 2/1
Blechabstand 77 mm
Frequenz 50/60 Hz
Spannung 220-240V 1N~
Anschlusswert 1,4 kW
Gasleistung 43 kW
Gewicht 183 kg

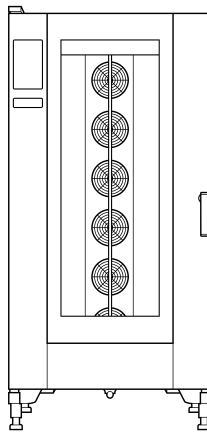
BIG



892 x 925 x 1875 mm
B x T x H

⚡ XEVL - 2011 - YPRS

Kapazität 20 GN 1/1
Blechabstand 67 mm
Frequenz 50/60 Hz
Spannung 380-415V 3N~
Anschlusswert 38,5 kW
Gewicht 292 kg



892 x 1164 x 1875 mm
B x T x H

⚡ XEVL - 2021 - YPRS

Kapazität 20 GN 2/1
Blechabstand 67 mm
Frequenz 50/60 Hz
Spannung 380-415V 3N~
Anschlusswert 65 kW
Gewicht 339 kg

⚡ XEVL - 2011 - DPRS

Kapazität 20 GN 1/1
Blechabstand 67 mm
Frequenz 50/60 Hz
Spannung 380-415V 3N~
Anschlusswert 38,5 kW
Gewicht 292 kg

⚡ XEVL - 2021 - DPRS

Kapazität 20 GN 2/1
Blechabstand 67 mm
Frequenz 50/60 Hz
Spannung 220-240V 3~
Anschlusswert 65 kW
Gewicht 339 kg

🔥 XEVL - 2011 - GPRS

Kapazität 20 GN 1/1
Blechabstand 67 mm
Frequenz 50/60 Hz
Spannung 220-240V 1N~
Anschlusswert 2,5 kW
Gasleistung 48 kW
Gewicht 309 kg

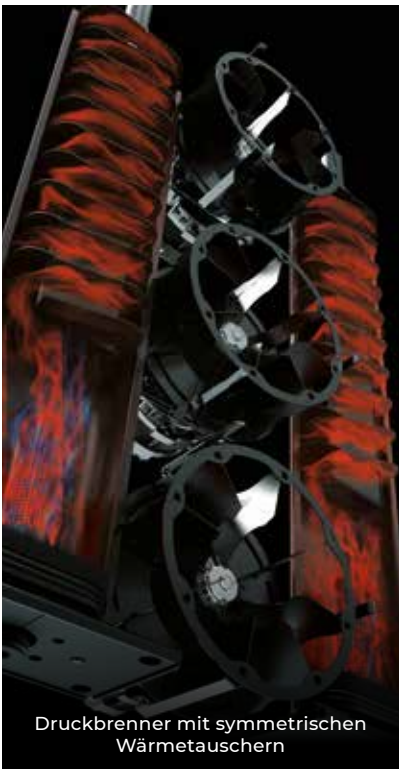
🔥 XEVL - 2021 - GPRS

Kapazität 20 GN 2/1
Blechabstand 67 mm
Frequenz 50/60 Hz
Spannung 220-240V 1N~
Anschlusswert 2,6 kW
Gasleistung 90 kW
Gewicht 363 kg

Hinweis
Alle Öfen haben ein optionales Modell mit einer Türöffnung von links nach rechts - Artikelcodebeispiel XEVC-1011-EPLM.
Eine Einhanggestelle für GN 2/1 Öfen können bis zum 2 Bleche GN 1/1 enthalten.
Bei allen Big-Öfen ist der Trolley im Lieferumfang enthalten.



Technische Details



Technische Details



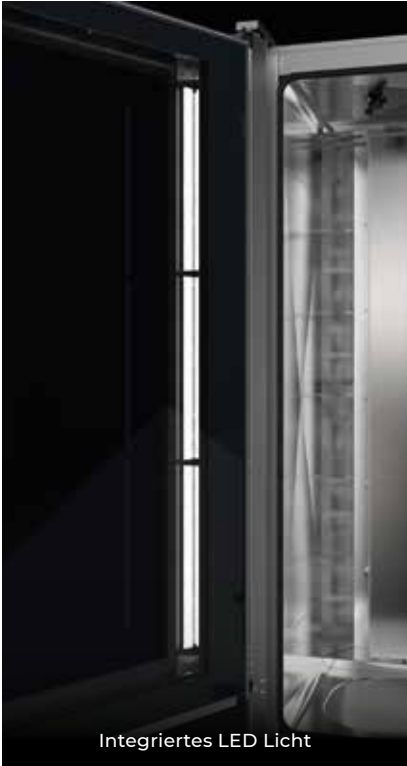
Das an der Außenwand gesammelte Wasser wird direkt in die Ablaufleitung geleitet



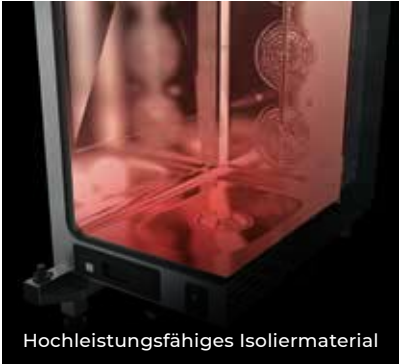
Integriertes Wi-Fi



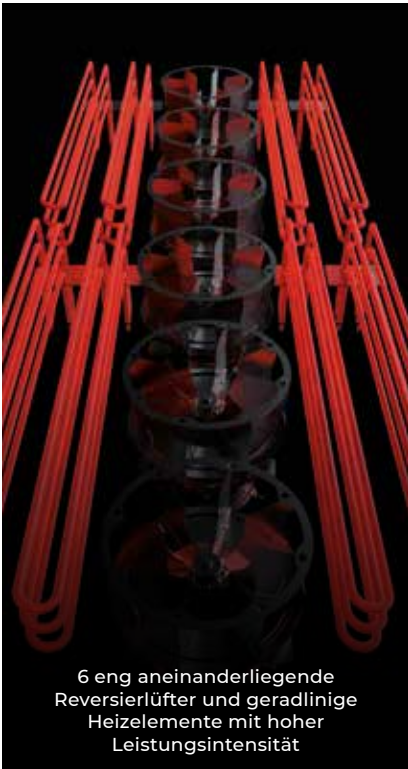
MULTI.point und SOUS Vide Kerntemperaturfühler



Integriertes LED Licht



Hochleistungsfähiges Isoliermaterial



6 eng aneinanderliegende Reversierlüfter und geradlinige Heizelemente mit hoher Leistungsintensität



Push-to-Close-System mit Sicherheitsverriegelung



Leistungsstarke Druckbrenner mit symmetrischen Wärmetauschern



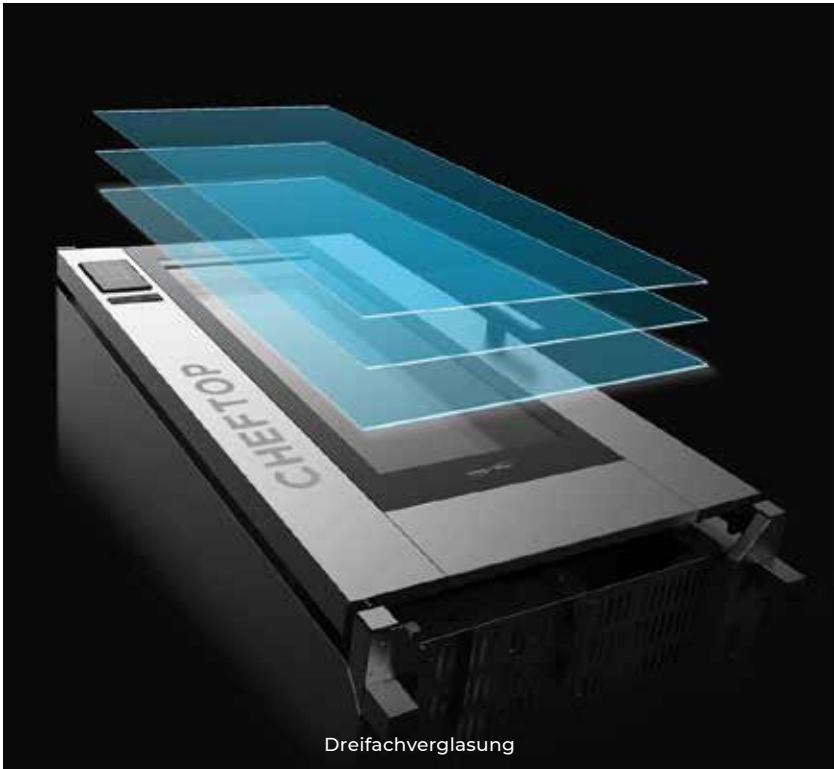
Garraum aus hochkorrosionsbeständigem AISI 316L Stahl



Space-Frame-Gestell aus 50 mm starken Edelstahlrohren



USB-Anschluss für den Upload/Download von Daten



Dreifachverglasung



Ergonomischer Griff

Eigenschaften

- Standard
- Optional
- Nicht verfügbar

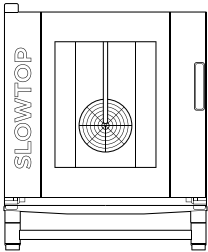
	BIG und BIG COMPACT		COUNTERTOP und COMPACT	
	⚡	🔥	⚡	🔥
UNOX INTELLIGENT PERFORMANCE				
ADAPTIVE.Cooking™: regelt automatisch die Kochparameter, um wiederholbare Ergebnisse zu garantieren	•	•	•	•
CLIMALUX™: absolute Feuchtigkeitskontrolle im Garraum	•	•	•	•
SMART.Preheating: stellt automatisch Vorheiztemperatur und -dauer ein	•	•	•	•
AUTO.Soft: steuert den Temperaturanstieg besonders sanft	•	•	•	•
SENSE.Klean: beurteilt den Verschmutzungsgrad des Ofens und schlägt eine entsprechende automatische Reinigung vor	•	•	•	•
UNOX INTENSIVE COOKING				
DRY.Maxi™: entfernt rasch die Feuchtigkeit aus dem Garraum	•	•	•	•
STEAM.Maxi™: erzeugt gesättigten Dampf ab 35°C	•	•	•	•
AIR.Maxi™: Multilüfter mit Umkehr der Drehrichtung und 4 einstellbaren Geschwindigkeiten	•	•	•	•
EFFICIENT.Power: zertifizierte Energieeffizienz (ENERGY STAR)	•	•	•	•
PRESSURE.Steam: erhöht die Dampfsättigung und -temperatur	•	•	•	•
DATA DRIVEN COOKING				
WLAN-Anschluss	•	•	•	•
Ethernet-Anschluss	○	○	○	○
ddc.unox.com: steuert die Temperatur in Echtzeit, erstellt und sendet Rezepte von Ihrem PC zu Ihren Öfen	•	•	•	•
DDC.Stats: analysiert, vergleicht und verbessert die Gebrauchs- und Verbrauchsdaten Ihres Ofens	•	•	•	•
DDC.App: überwacht die angeschlossenen Öfen in Echtzeit über Ihr Smartphone	•	•	•	•
DDC.Coach: analysiert die Art, wie Sie den Ofen verwenden und schlägt personalisierte Rezepte vor	•	•	•	•
MANUELLES GAREN				
Umluftgaren zwischen 30°C und 260°C	•	•	•	•
Umluftgaren zwischen 30°C und 300 °C	•	•	-	-
Kombiniertes Umluftgaren + Dampfgaren ab 35°C mit STEAM.Maxi™ von 30% bis 90%	•	•	•	•
Umluftgaren + Feuchtgaren ab 48 °C mit STEAM.Maxi™ von 10% bis 20%	•	•	•	•
Dampfgaren mit gesättigtem Dampf von 48°C bis 130°C mit STEAM.Maxi™ mit 100%	•	•	•	•
Umluftgaren + Zwangsentfeuchtung ab 30 °C mit DRY.Maxi™ von 10% bis 100%	•	•	•	•
Garen mit Kerntemperaturmessung und Funktion DELTA T	•	•	•	•
Kerntemperaturfühler mit einem Messpunkt	-	-	-	-
MULTI.Point Kerntemperaturfühler - außer Modelle XEVC-0311-EPRM / XECC-0523-EPRM	•	•	•	•
Kernsonde SOUS-VIDE	○	○	○	○
ERWEITERTES UND AUTOMATISCHES GAREN				
MIND.Maps™: zeichnet die Garvorgänge direkt auf das Display	•	•	•	•
PROGRAMME: bis zu 384 Programme mit Name, Bild oder Handschrift speicherbar	•	•	•	•
CHEFUNOX: Wählen Sie aus der Bibliothek, was Sie kochen möchten, der Ofen stellt automatisch alle Parameter ein	•	•	•	•
MULTI.Time: steuert bis zu 10 Garvorgänge gleichzeitig	•	•	•	•
MISE.EN.PLACE: synchronisiert das Einschieben der Bleche, damit alle Gerichte gleichzeitig fertig sind	•	•	•	•
AUTOMATISCHE REINIGUNG				
Rotor.KLEAN™: 4 automatische Reinigungsprogramme	•	•	•	•
Rotor.KLEAN™: Wasser- und Reinigungsmittelmessvorrichtung - außer Modelle XEVC-0311-EPRM / XECC-0523-EPRM	•	•	•	•
Integrierter DET&Rinse™ Reinigungsmittelbehälter	•	•	•	•
ZUSATZFUNKTIONEN				
Vorheiztemperatur bis 300 ° (vom Benutzer für jedes Programm einstellbar)	•	•	-	-
Vorheiztemperatur bis 260 °C (vom Benutzer für jedes Programm einstellbar)	•	•	•	•
Garzeitende-Anzeige	•	•	•	•
Haltemodus HOLD und Dauerbetrieb INF	•	•	•	•
Anzeige des Nennwerts der Garparameter	•	•	•	•
Temperatureinheit in °C oder °F	•	•	•	•
LEISTUNGEN UND SICHERHEIT				
Protek.SAFE™: automatischer Lüfterstopp bei Türöffnung	•	•	•	•
Protek.SAFE™: Modulierte Strom- oder Gasleistung je nach dem tatsächlichen Bedarf	•	•	•	•
Spido.GAS™: leistungsstarke gerade Wärmetauscherrohre für eine symmetrische Wärmeverteilung	-	-	-	•
Spido.GAS™: Hochleistungs-Gebläsebrenner und symmetrische Wärmetauscher	-	•	-	-
TECHNISCHE DETAILS				
Garraum aus hochfestem Edelstahl (AISI 304) mit abgerundeten Kanten	-	-	•	•
Formgepresster Garraum aus marinetauglichem Edelstahl AISI 316 L	•	•	-	-
Garraum mit C-förmigen Backblech-Einschubschienen	•	•	•	•
Garraumbelichtung durch integrierte LED-Leuchten an der Tür	•	•	•	•
Kapazitives Touchscreen-Bedienfeld mit 9,5"	•	•	•	•
Resistives Touchscreen-Bedienfeld mit 7"	-	-	-	-
Steuerplatine mit Wasserdichtheitszertifikat - IPX5	•	•	•	•
In die Tür integriertes Tropfenauffangsystem, das auch bei geöffneter Tür funktioniert	•	•	•	•
Heavy Duty-Struktur mit dem Einsatz innovativer Materialien	•	•	•	•
Multilüfter-System mit 4 Geschwindigkeiten und Hochleistungs-Kreiswiderständen	-	-	•	•
6 Motoren mit Multilüfter-System mit Umkehr der Drehrichtung und geraden Widerständen mit hoher Leistungsintensität	•	•	-	-
Selbstschmierende Türscharniere aus hochfestem Techno-Polymer	•	•	•	•
Türraststellungen bei 120°-180°	•	•	-	-
Türraststellungen bei 60°-120°-180°	-	-	•	•
Türanschlagwechsel auch nach der Installation möglich	-	-	○	○
Türdicke 70 mm	•	•	-	-
Schwenkbare Innenscheibe für leichte Türreinigung	•	•	•	•
2-stufiges Öffnen/Schließen der Sicherheitstür	•	•	○	○
Berührungsloser Türkontaktschalter	•	•	•	•
Autodiagnosesystem bei Problemen oder Ausfällen	•	•	•	•
Sicherheits-Thermostat	•	•	•	•

Zubehörteile

Entdecken Sie alle verfügbaren Zubehörteile auf unserer Website.

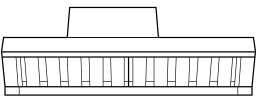


SLOWTOP

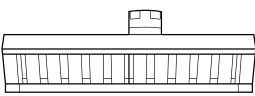


SLOWTOP
für COUNTERTOP Öfen GN 1/1
750 x 792 x 961 mm - B x T x H
Art. XEVSC-0711-CRM

HAUBEN



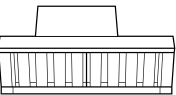
HAUBE MIT AKTIVKOHLEFILTER
für COUNTERTOP Öfen
10 & 6 GN 2/1
868 x 1323 x 366 mm - B x T x H
Art. XEVHC-CF21



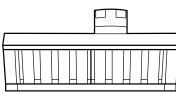
HAUBE MIT DAMPFKONDENSATOR
für COUNTERTOP Öfen
10 & 6 GN 2/1
868 x 1323 x 240 mm - B x T x H
Art. XEVHC-HC21

für BIG Öfen 20 GN 1/1
892 x 1131 x 342 mm - B x T x H
Art. XEAHL-HCFL

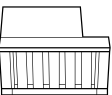
für 20 GN 1/1 BIG COMPACT Öfen
650 x 1208 x 240 mm - B x T x H
Art. XECHL-HCFC



HAUBE MIT AKTIVKOHLEFILTER
für COUNTERTOP Öfen GN 1/1
750 x 956 x 366 mm - B x T x H
Art. XEVHC-CF11

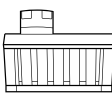


HAUBE MIT DAMPFKONDENSATOR
für COUNTERTOP Öfen GN 1/1
750 x 956 x 240 mm - B x T x H
Art. XEVHC-HC11



HAUBE MIT AKTIVKOHLEFILTER
für COMPACT Öfen GN 1/1
535 x 1018 x 366 mm - B x T x H
Art. XEHC-CF13

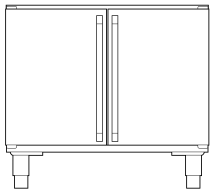
für COMPACT Öfen GN 2/3
535 x 823 x 240 mm - B x T x H
Art. XEHC-CF23



HAUBE MIT DAMPFKONDENSATOR
für COMPACT Öfen GN 1/1
535 x 1100 x 240 mm - B x T x H
Art. XEHC-HC13

für COMPACT Öfen GN 2/3
535 x 900 x 240 mm - B x T x H
Art. XEHC-HC23

NEUTRALE UNTERSCHRÄNKE

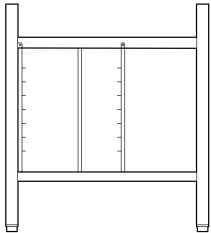


NEUTRALE UNTERSCHRÄNKE

für COUNTERTOP Öfen GN 2/1
860 x 1079 x 717 mm - B x T x H
Art. XWVEC-0821

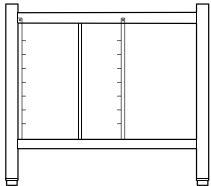
für COUNTERTOP Öfen GN 1/1
750 x 656 x 676 mm - B x T x H
Art. XWVEC-0811

UNTERGESTELL



UNTERGESTELL ULTRA HOCH

für COUNTERTOP Öfen GN 1/1
732 x 641 x 888 mm - B x T x H
Art. XWVRC-0711-UH



UNTERGESTELL HOCH

für COUNTERTOP Öfen GN 2/1
842 x 864 x 692 mm - B x T x H
Art. XWVRC-0721-H

für COUNTERTOP Öfen GN 1/1
732 x 546 x 752 mm - B x T x H
Art. XWVRC-0711-H

für COMPACT Öfen GN 1/1
518 x 779 x 744 mm - B x T x H
Art. XWCRC-0613-H

für COMPACT Öfen GN 2/3
518 x 585 x 744 mm - B x T x H
Art. XWCRC-0623-H



UNTERGESTELL MITTELHOCH

für COUNTERTOP Öfen GN 1/1
732 x 546 x 462 mm - B x T x H
Art. XWVRC-0011-M



UNTERGESTELL NIEDRIG

für COUNTERTOP Öfen GN 2/1
842 x 891 x 305 mm - B x T x H
Art. XWVRC-0021-L

für COUNTERTOP Öfen GN 1/1
732 x 546 x 305 mm - B x T x H
Art. XWVRC-0011-L

für COMPACT Öfen GN 1/1
518 x 684 x 305 mm - B x T x H
Art. XWCRC-0013-L

für COMPACT Öfen GN 2/3
518 x 484 x 305 mm - B x T x H
Art. XWCRC-0023-L

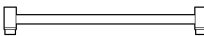
HYPER.SMOKER



HYPER.SMOKER

für CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS
Geräte - die Kompatibilität mit
vor 2016 hergestellten Öfen
überprüfen
Art. XUC090

BODENPOSITIONIERUNG



* vorgeschrieben für ein Gerät
auf Boden

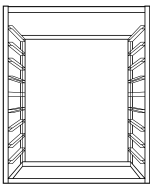
BODENPOSITIONIERUNG

für COUNTERTOP Öfen GN 2/1
842 x 891 x 113 mm - B x T x H
Art. XWVRC-0021-F

für COUNTERTOP Öfen GN 1/1
732 x 546 x 113 mm - B x T x H
Art. XWVRC-0011-F

für COMPACT Öfen GN 1/1
732 x 479 x 113 mm - B x T x H
Art. XECRC-0013-F

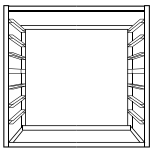
HORDENGESTELL UND TROLLEYS



HORDENGESTELL

für COUNTERTOP Öfen 10 GN 2/1
622 x 674 x 865 mm - B x T x H
Art. XWVBC-1021

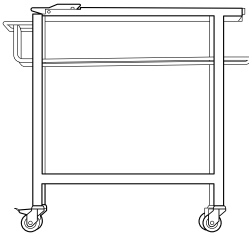
für COUNTERTOP Öfen 10 GN 1/1
568 x 361 x 713 mm - B x T x H
Art. XWVBC-0911



HORDENGESTELL

für COUNTERTOP Öfen 6 GN 2/1
622 x 674 x 545 mm - B x T x H
Art. XWVBC-0621

für COUNTERTOP Öfen 7 GN 1/1
568 x 361 x 546 mm - B x T x H
Art. XWVBC-0611

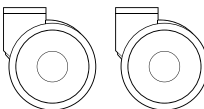


TROLLEY

für Hordengestell GN 2/1
647 x 855 x 923 mm - B x T x H
Art. XWVYC-0021

für Hordengestell GN 1/1
605 x 700 x 923 mm - B x T x H
Art. XWVYC-0011

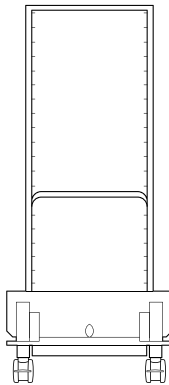
RÄDERSATZ



RÄDERSATZ

2 Räder mit Bremse - 2 Räder
ohne Bremse - Sicherheitsketten
Art. XUC012

QUICK.LOAD UND QUICK.PLATE

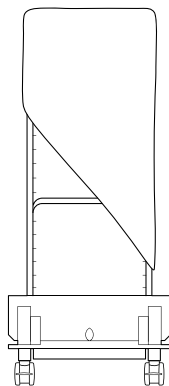


QUICK.LOAD

für BIG Öfen 20 GN 2/1
776 x 851 x 1741 mm - B x T x H
Art. XEVTL-2021

für BIG Öfen 20 GN 1/1
776 x 681 x 1741 mm - B x T x H
Art. XEVTL-2011

für 20 GN 1/1 BIG COMPACT Öfen
520 x 668 x 1745 mm - w x d x h
Art. XECTL-2013



HOLDING.COVER

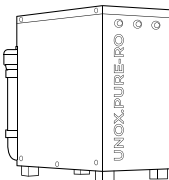
thermoabdeckung

für QUICK.PLATE 10 GN 2/1
- 102 Teller
Art. XUC031

für QUICK.PLATE 10 GN 1/1
- 51 Teller
Art. XUC030

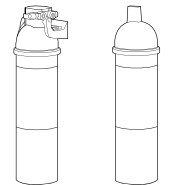
für QUICK.LOAD
and QUICK.PLATE BIG COMPACT
Art. XUC033

PFLEGE UND WARTUNG



UNOX.PURE-RO

umkehrosmose-Filtersystem
Art. XHC002



UNOX.PURE

wasseraufbereitung mit
Harzfiltern
Art. XHC003

+ KARTUSCHE
Art. XHC004

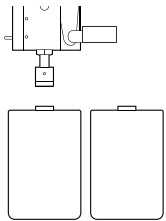
REINIGUNGSMITTEL



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

eine Kiste enthält 10 x 1 l Flaschen
**Art. DB1015
Art. DB1018
Art. DB1050**

SMART.DRAIN

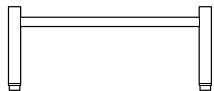


SMART.DRAIN

fett- und
Flüßigkeitsbehältersystem

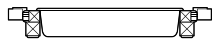
Set für neutrale Unterschränke
und das Untergestell hoch
Art. XUC020

* mögliche Lösungen finden Sie
auf Seite 40



UNTERGESTELL NIEDRIG

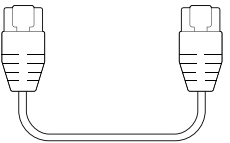
für COUNTERTOP Öfen GN 1/1
732 x 546 x 305 mm - B x T x H
Art. XWVRC-0011-L-PO



TROLLEY

für COUNTERTOP Öfen GN 1/1
629 x 708 x 106 mm - B x T x H
Art. XWVYC-0011-L-PO

VERBINDUNG



**ZUBEHÖR FÜR
DER OFENANSCHLUSS**

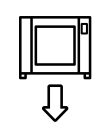
Ethernet-kit
Art. XEC001



Technische Unterstützung

Installation

Der richtige Partner in Ihrer Küche



Ein globales Servicenetzwerk

Eine perfekte Installation ist unerlässlich, um die einwandfreie Funktion Ihres MIND.Maps™ PLUS zu gewährleisten und Unterbrechungen in Ihrer täglichen Arbeit zu vermeiden.
Wir konzentrieren uns auf Sie, damit Sie sich auf das konzentrieren können, was für Sie wichtig ist.
Finden Sie den autorisierten Servicepartner in Ihrer Nähe.

Wartung und Instandhaltung

Stoppen Sie nicht Ihre Küche

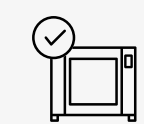


Der schnellste Service vor Ort

Wenn Ihr Ofen mit dem Internet verbunden ist, kommuniziert er direkt mit unserem Serviceteam, so dass wir schnell oder sogar vor der Wartung eingreifen können. Die Erhaltung Ihres Ofens in optimalem Zustand hat für Unox oberste Priorität: Unsere Techniker stehen Ihnen zur Verfügung, um Ihnen Folgendes zu gewährleisten: Den besten Online- und Vor-Ort-Support.

LONG.Life und LONG.Life4 Garantie

Ein Versprechen der Zuverlässigkeit



Eine Entscheidung für die Zukunft

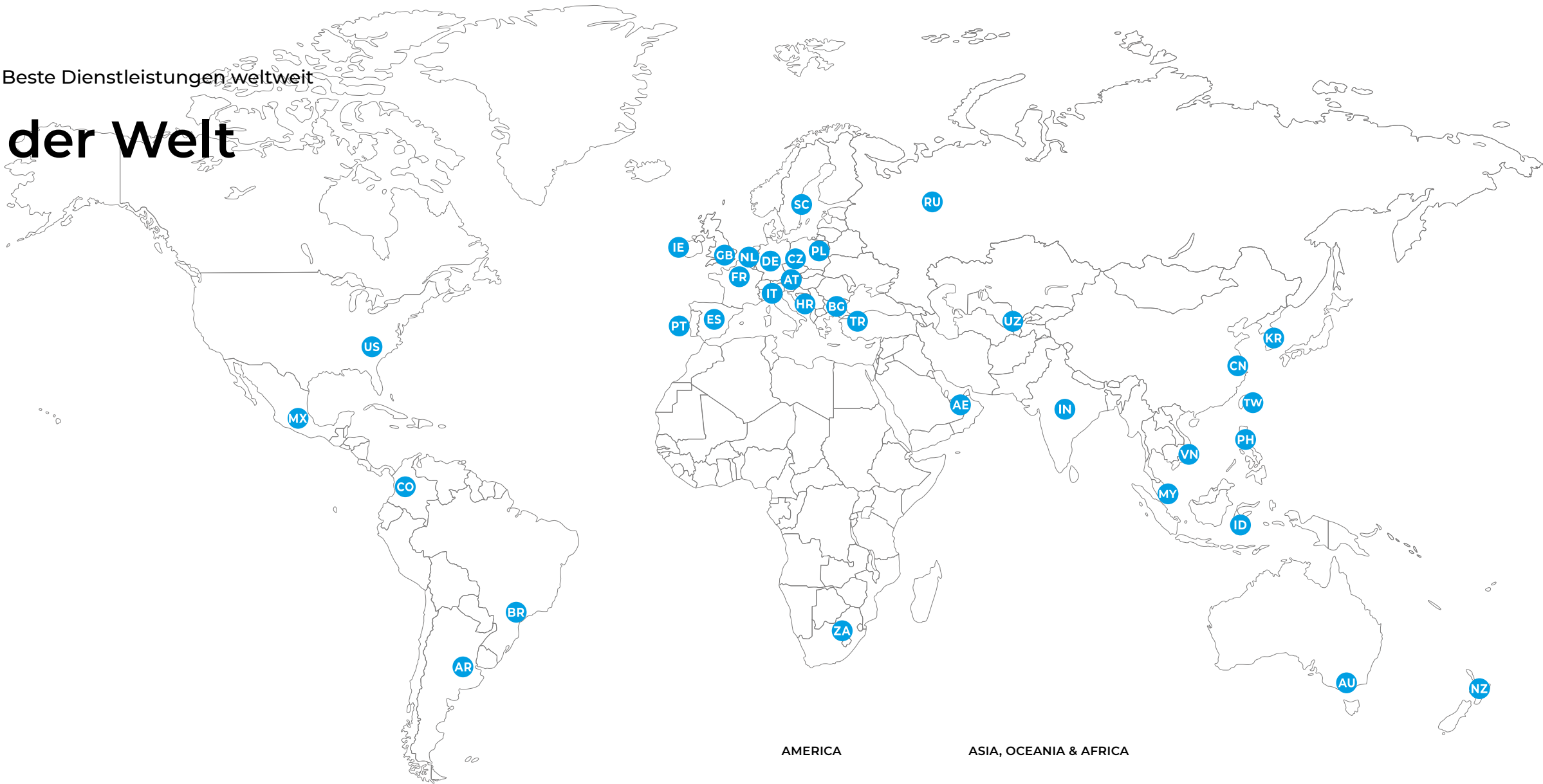
Schließen Sie Ihr CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS ans Internet an und aktivieren Sie die die UNOX LONG.Life4 Garantieverlängerung auf unserer Website unox.com.
Bis zu 4 Jahre / 10.000 Arbeitsstunden, je nachdem, was zuerst eintritt, für Ersatzteile und 2 Jahre auf Wartung.*

*Überprüfung der Garantiebedingungen für Ihr Land auf unserer Website unox.com

LONG Life4!

Globales Unternehmen. Beste Dienstleistungen weltweit

UNOX in der Welt



Kontakte

INTERNAZIONALE

UNOX S.p.a

Via Majorana, 22
35010 - Cadoneghe (PD) - Italy
E-mail: info@unox.com
Tel: +39 049 8657511

EUROPE

IT - ITALIA
UNOX S.p.a
E-mail: info@unox.it
Tel: +39 049 736 0781

DE - DEUTSCHLAND
UNOX DEUTSCHLAND GMBH
E-mail: info.de@unox.com
Tel: +49 32 211121581

FR - FRANCE, BELGIUM
& LUXEMBOURG
UNOX FRANCE s.a.s.
E-mail: info.fr@unox.com
Tel: +33 4 81 68 19 12

PT - PORTUGAL
UNOX PORTUGAL
E-mail: info.pt@unox.com
Tel: +351 918 228 787

ES - ESPAÑA
UNOX PROFESIONAL
ESPAÑA S.L.
E-mail: info.es@unox.com
Tel: +34 932 20 36 52

GB - UNITED KINGDOM
UNOX UK Ltd.
E-mail: info.uk@unox.com
Tel: +44 1252 851 522

IE - IRELAND
UNOX IRELAND
E-mail: info.ie@unox.com
Tel: +353 (0) 87 32 23 218

SC - SCANDINAVIAN
COUNTRIES
UNOX SCANDINAVIA AB
E-mail: info.se@unox.com
Tel: +46(0)790 75 63 64

AT - ÖSTERREICH
UNOX ÖSTERREICH GMBH
E-mail: info.de@unox.com
Tel. +43 1206 092 068

RU - РОССИЯ, ПРИБАЛТИКА
И СТРАНЫ СНГ
UNOX РОССИЯ
E-mail: info.ru@unox.com
Tel: +7 (499) 702 - 00 - 14

CZ - ČESKÁ REPUBLIKA
UNOX DISTRIBUTION s.r.o.
E-mail: info.cz@unox.com
Tel: +420 241 940 000

HR - HRVATSKA
UNOX CROATIA
E-mail: narudzbe@unox.com
Tel: +39 049 86 57 538

BG - БЪЛГАРИЯ
UNOX BULGARIA
E-mail: info.bg@unox.com
Tel: +359 2 419 05 00

PL - POLSKA
Unox Polska Sp.zo.o.
E-mail: info.pl@unox.com
Tel: + 48 22 104 17 01

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

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

US - U.S.A. & CANADA
UNOX Inc.
E-mail: info.usa@unox.com
Tel: +1 800 489 8669

CO - COLOMBIA
UNOX COLOMBIA
E-mail: info.co@unox.com
Tel: +57 350 65 88 204

BR - BRASIL
UNOX BRASIL
SERVICOS LTDA.
E-mail: info.br@unox.com
Tel: +55 11 98717-8201

AR - ARGENTINA
UNOX ARGENTINA
E-mail: info.ar@unox.com
Tel: +54 911 37 58 43 46

MX - MEXICO,
S. DE R.L. DE C.V.
E-mail: info.mx@unox.com
Tel: +52 55 8116-7720

ZA - SOUTH AFRICA
UNOX SOUTH AFRICA
E-mail: info.za@unox.com
Tel: +27 845 05 52 35

AE - U.A.E.
UNOX MIDDLE EAST DMCC
E-mail: info.uae@unox.com
Tel: +971 4 554 2146

UZ - UZBEKISTAN
UNOX PRO LLC
E-mail: info.uz@unox.com
Tel: +998 90 370 90 10

CN - 中华人民共和国
UNOX TRADING(SHANGHAI)
Ltd. CO.
E-mail: info.china@unox.com
Tel: +86 21 56907696

MY - MALAYSIA
& SINGAPORE
UNOX (ASIA) SDN. BHD
E-mail: info.asia@unox.com
Tel: +603-58797700

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

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

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

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

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

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

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

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

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

MIND.Maps™ PLUS

86

Mittacto

MIND.Maps™ PLUS

87



INVENTIVE SIMPLIFICATION

unox.com



LI1431B1 gedruckt 11-2021

Die in diesem Katalog verwendeten Fotos sind nur zur Demonstration.

Alle in diesem Katalog enthaltenen Daten können geändert werden und ohne vorherige Ankündigung aktualisiert werden.