



CHEFTOP MIND.Maps™ ONE



Entdecke mehr über
CHEFTOP MIND.Maps™
auf unox.com

Konfiguriere Deinen
CHEFTOP MIND.Maps™
auf unox.com

Probiere den Ofen kostenlos aus



Buche

Vereinbare einen Termin, indem
Du uns anrufst oder
online buchst



Koche mit uns

Probiere den Backofen in
Deiner Küche mit einem
unserer Chefköche aus



Wähle

Triff eine Wahl
auf Grundlage solider
Gewissheiten

LT1866A3

Die Essenz der Kombiöfen



CHEFTOP MIND.Maps™ ONE ist der professionelle
Kombi-Ofen, der es Dir ermöglicht,
einfach und intuitiv zu kochen.

Der MIND.Maps™ ONE Kombiofen ist verfügbar
in vier Versionen, um den spezifischen Bedürfniss-
en jeder Küche gerecht zu werden.



CHEFTOP
MIND.Maps™ PLUS
COMPACT

Küchen mit kleinen Räumen
und kleine Geschäfte



CHEFTOP
MIND.Maps™ PLUS
COUNTERTOP

Restaurants
und Feinkostläden



CHEFTOP
MIND.Maps™ PLUS
BIG COMPACT

Gemeinschaftsverpflegung
und Banketteinrichtungen



CHEFTOP
MIND.Maps™ PLUS
BIG

Gemeinschaftsverpflegung
und Banketteinrichtungen

Vielseitigkeit beim Kochen

Unox Intelligent Technologies maximieren Deine
Leistung und garantieren perfektes Kochen
mit jeglicher Art von Lebensmitteln.



7 Minuten

volle Ladung
knuspriger Speck



10 Minuten

volle Ladung gegrillte Schwe-
nekoteletts



26 Minuten

volle Ladung
gedämpfter Reis



28 Minuten

volle Ladung gedämpfte
Kartoffeln



41 Minuten

eine volle Ladung
Brathähnchen (1,3 kg)



12 Minuten

ein ganzes
Barschfilet (0,3 kg)



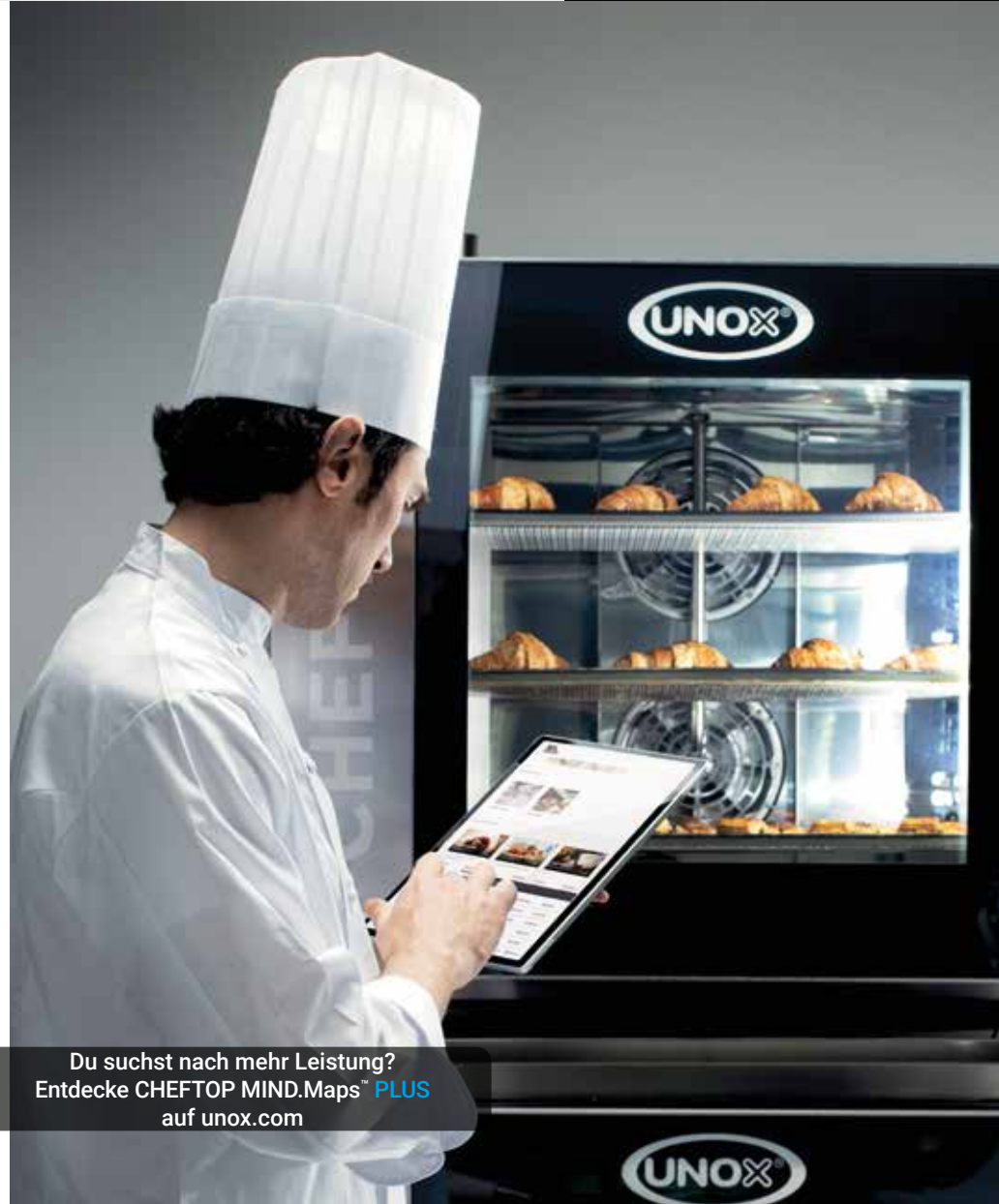
22 Minuten

eine ganze Ladung
Blätterteig



14 Minuten

eine ganze Ladung
Demi Baguettes



Du suchst nach mehr Leistung?
Entdecke CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS
auf unox.com

4 Jahre / 10.000 Std. Garantie

Die verlängerte Garantie LONG.Life4 ist der Beweis
für die Zuverlässigkeit und Sicherheit von Unox.



1.

Den Ofen an das
Internet anschließen



2.

Registrierte den Ofen
auf ddc.unox.com



3.

Aktiviere die
LONG.Life4-Garantie auf unox.com



4.

4 Jahre / 10.000 Stunden
sorgenfrei

*Kontrolliere die Garantiebedingungen für Dein Land auf unox.com

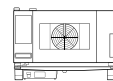


Countertop Kombiöfen

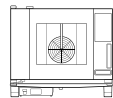
CHEFTOP MIND.Maps™ **ONE** COUNTERTOP ist der Orientierungspunkt für jede Küche, die solide Leistungen, intuitive Technologien und einfache Bedienung braucht.

Weitere Einzelheiten zur unox.com

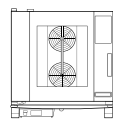
⚡ Elektrisch



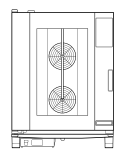
3 GN 1/1



5 GN 1/1



7 GN 1/1



10 GN 1/1

Verleihe Deinen Kochkünsten Form

CHEFTOP MIND.Maps™ ONE **COUNTERTOP** ist der professionelle Kombiofen, der sich durch seine Einfachheit auszeichnet. Leicht in der Handhabung, sodass Du nichts dem Zufall überlässt. Koche jedes Gericht mit der Gewissheit, dass Du immer das gewünschte Ergebnis erhältst.

bis zu **40%**
Weniger Energie im Vergleich zu einem traditionellen Ofen

Qualität des Kochens
Erhalte das gewünschte Ergebnis

bis zu **80%**
Weniger Wasser im Vergleich zum Kochen mit kochendem Wasser

Ersparnisse
Energie, Zeit und Zutaten

bis zu **90%**
Weniger Öl im Vergleich zu einer Friteuse

Zuverlässigkeit
Effektive Technik, solide Leistungen



Compact Kombiöfen

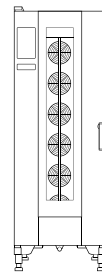
CHEFTOP MIND.Maps™ **ONE** COMPACT und CHEFTOP MIND.Maps™ **ONE** BIG COMPACT sind die ideale Lösung für Profiküchen, die maximale Einfachheit auf kleinstem Raum benötigen.

Weitere Einzelheiten zur unox.com

⚡ Elektrisch



5 GN 2/3



20 GN 1/1

Geballte Kraft

CHEFTOP MIND.Maps™ ONE **COMPACT** ist die ideale Lösung für Profiküchen, die einen minimalen Platzbedarf und maximale Leistung benötigen.

40 kg
Maximale **Kapazität** 2 x 2 Kombination *

*Die Angaben beziehen sich auf eine Kombination aus 4 XECC-0523-E1RM Öfen

530 mm
Einer der **schmalsten** Öfen in seiner Kategorie

Flexibilität
Staple 2 Einheiten, um verschiedene Kochvorgänge zu ermöglichen

Außen kompakt, innen groß

CHEFTOP MIND.Maps™ ONE **BIG COMPACT** ist der professionelle Ofen mit Trolley für Großküchen, die einfache Technologie benötigen, um Produktivität und Platz zu maximieren.

90 kg
Volllast maximal **Kapazität**

650 mm
Einer der **schmalsten** Öfen in seiner Kategorie

Reduzierte Stellfläche
Maximale Produktivität auf nur 0,65 Quadratmetern

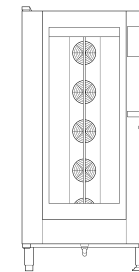


Trolley Kombiöfen

CHEFTOP MIND.Maps™ **ONE** BIG ist der ideale Ofen für Großküchen, die einfache Technik, Kochqualität und hohe Produktivität benötigen.

Weitere Einzelheiten zur unox.com

⚡ Elektrisch



20 GN 1/1

Die Essenz der Nahrungsmittelproduktion

CHEFTOP MIND.Maps™ ONE **BIG** ist der professionelle Ofen mit Hordengestellwagen, der es Dir ermöglicht, große Mengen an Zubereitungen auf einfache und intuitive Weise zu produzieren.

90 kg
Volllast maximal **Kapazität**

260 °C
Maximales Garen **Temperatur**

6.5 min
Vorheizzeit von 30 °C bis 260 °C

Die Daten beziehen sich auf das Modell XEVL-2011-E1RS

Produktivität
Hohe Mengen, keine Stopps

Qualität des Kochens
Erhalte die gewünschten Ergebnisse

Zuverlässigkeit
Effektive Technik, solide Leistungen