



CHEFTOP *MIND Maps™* PLUS





CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS

Creato per realizzare le tue ambizioni.

Controllabile come la tua mano. Naturale come ciò che hai in mente. Intelligente e connesso.
È CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS di UNOX, il forno professionale che annulla ogni distanza tra i tuoi sogni e la loro realizzazione. Con un gesto.



Guarda il video "Tocco da Maestro"
nel canale ufficiale YouTube di UNOX

Il tuo successo parlerà di te.



CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS

La soluzione che ti serve nella misura che vuoi.

I forni CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS sono la sintesi di anni di ricerca e di esperienza di UNOX vissuta al fianco degli chef più esigenti impegnati nella loro quotidiana sfida di realizzare le proprie creazioni.

Sono progettati per garantire le massime prestazioni in ogni condizione di lavoro e per essere semplici da utilizzare.

Sfruttano le più recenti tecnologie intelligenti per darti un supporto concreto nel tuo lavoro e per adattarsi ad ogni cucina. Qualunque sia la tua.

Le versioni da 3, 5, 7 e 10 teglie GN 1\1 e 6, 10 teglie GN 2\1 sono il punto di riferimento per ogni cucina e grazie alla possibilità di creare colonne sulla base di ogni specifica esigenza si adattano ad ogni contesto di utilizzo.

Le versioni con carrelli da 20 e 40 teglie GN 1\1 e GN 2\1 sono strumenti instancabili adatti a grandi cucine e centri cottura.

Le versioni compatte GN 1\1 e GN 2\3 sono la soluzione per tutti quei contesti in cui gli ingombri sono una variabile determinante e non si possono accettare compromessi sulle performance. Il risultato sarà sempre perfetto.



Guarda il video "Tocco da Maestro"
nel canale ufficiale YouTube di UNOX

Unox Intelligent Performance

Cottura intelligente. Risultato certo.

Ottenere risultati identici ad ogni infornata richiede controllo, intelligenza ed esperienza. Ogni dettaglio conta: quello che succede prima e durante la cottura, le diverse quantità di carico, le proprietà del cibo che variano nelle stagioni e la manualità unica di ogni membro del tuo team.

Un esempio?

Infornare tante teglie richiede più tempo che infornarne una o poche: la porta rimane aperta più a lungo e la conseguente diminuzione di temperatura è maggiore. Il forno deve iniziare la cottura a una temperatura inferiore e cucinare una quantità più elevata di cibo, per cui impiega maggior tempo per raggiungere le corrette condizioni di lavoro. Inoltre, l'umidità rilasciata dal carico completo è maggiore rispetto a quella rilasciata dal carico parziale, e un'apertura imprevista della porta altera notevolmente tutti i parametri del processo di cottura.

Ottenere risultati ripetibili richiede supervisione continua, monitoraggio di ogni dettaglio e interventi immediati. In poche parole, controllo, intelligenza ed esperienza. Proprio ciò che ha il tuo forno CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS con tecnologia intelligente UNOX INTELLIGENT.Performance



ADAPTIVE.Cooking™ Risultati perfetti. Sempre.

La tecnologia ADAPTIVE.Cooking™ trasforma il tuo forno in uno strumento intelligente in grado di interpretare le tue impostazioni e comprendere il risultato che desideri. Attraverso i suoi sensori, il tuo CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS registra le variazioni di umidità e temperatura, capisce la quantità di cibo effettivamente infornata per poi regolare automaticamente il processo di cottura agendo su tutti i parametri e modulando l'azione combinata delle tecnologie INTENSIVE.Cooking™ per garantirti ad ogni infornata un risultato identico e perfetto. Come lo hai pensato tu.

CLIMALUX™ Controllo totale dell'umidità.

L'umidità reale presente all'interno della camera di cottura è la somma di quella prodotta dal forno più quella generata dall'evaporazione dell'acqua presente nel cibo. Attraverso la tecnologia intelligente CLIMALUX™ il tuo CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS misura con precisi sensori l'umidità effettiva all'interno del forno e agisce automaticamente sull'immissione di vapore o l'estrazione di umidità per garantire che le condizioni di cottura coincidano con quelle impostate. CLIMALUX™ garantisce così allo stesso tempo cotture ripetibili e risparmi di acqua ed energia che possono arrivare anche oltre al 90% rispetto ai forni combinati tradizionali.

AUTO.Soft Funzione di cottura delicata.

Una salita di temperatura troppo rapida in presenza di prodotti delicati e in condizioni di carico infornato elevato può compromettere l'uniformità del risultato complessivo.

Quando la funzione AUTO.Soft è attiva, il tuo forno CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS regola automaticamente la salita di temperatura in funzione di quanto rilevato dai sensori per renderla delicata e garantire una ottimale distribuzione del calore all'interno di ogni teglia infornata. Perché ogni dettaglio conta quando le tue esigenze sono al primo posto.

SMART.Preheating Il preriscaldamento intelligente.

Il corretto preriscaldamento del forno crea le condizioni ideali per ottimizzare la cottura fin dai primi istanti dopo la chiusura della porta. CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS dotato della tecnologia intelligente SMART.Preheating imposta automaticamente la temperatura e il tempo di preriscaldamento più corretti in funzione dei parametri del processo di cottura impostato e di quanto avvenuto nelle ore precedenti. Come sempre per garantirti la massima ripetibilità di risultato in ogni momento della giornata e risparmi energetici fino al 20% rispetto alla modalità di preriscaldamento manuale.

SENSE.Klean Il lavaggio intelligente.

Il tuo forno CHEFTOP MIND.Maps™ è una macchina intelligente dotata di tecnologie in grado di darti prestazioni di cottura di massimo livello. La corretta pulizia è una prerogativa fondamentale per garantire il corretto funzionamento dei suoi sensori e dei suoi componenti nel tempo e quindi mantenere le prestazioni di cottura ai massimi livelli giorno dopo giorno, mese dopo mese, anno dopo anno. La tecnologia SENSE.Klean stima il grado di sporco e ti suggerisce la modalità di lavaggio automatico più indicata in funzione dell'effettivo utilizzo. Per garantirti la massima igiene ed evitare sprechi inutili di acqua e detergente.

Unox Intelligent Performance

Massimi livelli di performance. Garantiti in ogni condizione.

Quattro tecnologie intelligenti pensate per massimizzare il tuo lavoro, migliorare le performance e aiutarti a realizzare le tue ambizioni perché il successo va costruito. Giorno per giorno. Scopri come le tecnologie UNOX INTELLIGENT.Performance impattano sulle cotture, correggendo gli errori più comuni e migliorando esponenzialmente il risultato quotidiano. La perfezione diventerà la tua regola.



SET OTTIMALE PER MEZZO CARICO

SALMONE

PRE 250°C

6 min

240 °C

0%

RISULTATO CON TEGLIA SINGOLA

SENZA ADAPTIVE. COOKING™

Tempo di cottura: 6 min
Temperatura media effettiva: 240 °C
Umidità reale media durante la cottura: 0%

CON ADAPTIVE. COOKING™

Tempo di cottura: 6 min
Temperatura media effettiva: 240 °C
Umidità reale media durante la cottura: 0%

RISULTATO CON PIENO CARICO

SENZA ADAPTIVE. COOKING™

Tempo di cottura: 5 min
Temperatura media effettiva: 220 °C
Umidità reale media durante la cottura: 50%

CON ADAPTIVE. COOKING™

Tempo di cottura: 8 min
Temperatura media effettiva: 240 °C
Umidità reale media durante la cottura: 0%

**SENZA
CLIMALUX™
Cotture miste**

Una non controllata presenza di umidità in camera non permette una cottura perfetta del prodotto, impattando negativamente sul colore esterno e sulla struttura interna.

**CON
CLIMALUX™
Cotture miste**

CLIMALUX™ registra le variazioni di umidità e interviene rapidamente per estrarre l'umidità in eccesso e garantire le condizioni necessarie alla cottura.

**SET OTTIMALE
PER MEZZO CARICO**

POLLI

PRE 210°C
38 min
190 °C
30%

**RISULTATO
CON TEGLIA SINGOLA**

**SENZA
CLIMALUX**

Umidità reale media durante la cottura:
20%



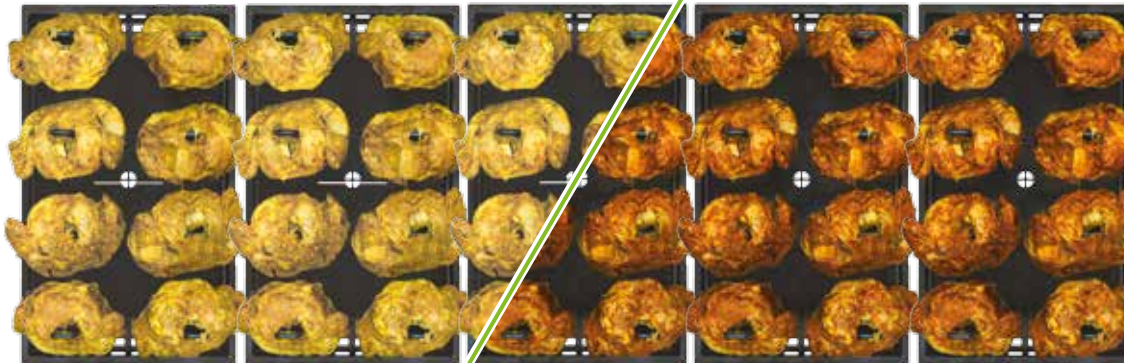
**CON
CLIMALUX**

Umidità reale media durante la cottura:
30%

**RISULTATO
CON PIENO CARICO**

**SENZA
CLIMALUX**

Umidità reale media durante la cottura:
80%



**CON
CLIMALUX**

Umidità reale media durante la cottura:
30%

**SENZA
CLIMALUX™
Cotture a vapore**

Le cotture a vapore sono in assoluto le cotture con il maggior dispendio energetico e idrico di un forno combinato.

**CON
CLIMALUX™
Cotture a vapore**

CLIMALUX™ misura continuamente la percentuale di umidità reale presente in camera di cottura e riduce la portata idrica a saturazione completa contribuendo a grandi risparmi di acqua e di energia.

PATATE AL VAPORE

PRE 110°C
20 min
96 °C
100%

**SENZA
CLIMALUX™**

Umidità reale media durante la cottura:
100%

Consumo medio
**kW: 3,15
l H2O: 9,8**



**CON
CLIMALUX™**

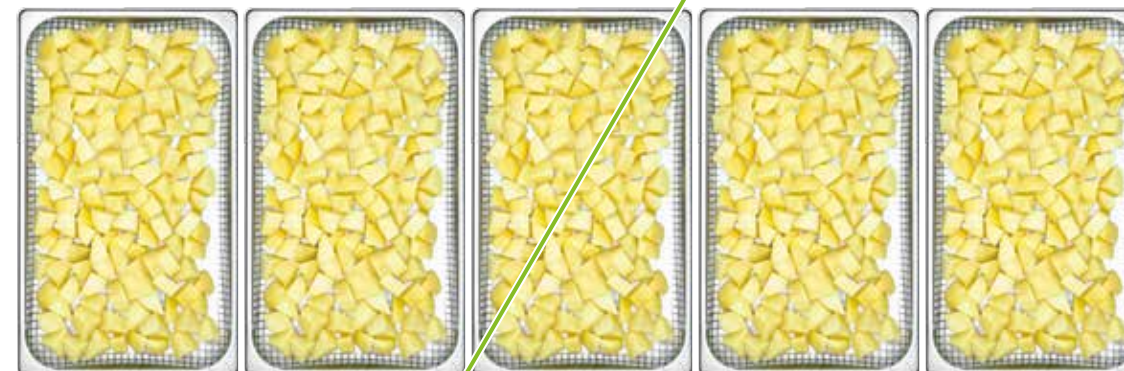
Umidità reale media durante la cottura:
100%

Consumo medio
**kW: 1,66
l H2O: 4,1**

**SENZA
CLIMALUX™**

Umidità reale media durante la cottura:
100%

Consumo medio
**kW: 9.00
l H2O: 13.00**



**CON
CLIMALUX™**

Umidità reale media durante la cottura:
100%

Consumo medio (*)
**kW: 7.51
l H2O: 5.441**

*Certificato secondo norma Steam Mode Cooking Energy Efficiency **ENERGY STAR**: cottura a 100 °C 100% vapore

**SENZA
AUTO.SOFT**

Nel passaggio da uno step di cottura al successivo un rapido aumento di temperatura può essere aggressivo a tal punto da cuocere i prodotti più sensibili in modo non uniforme.

**CON
AUTO.SOFT**

La funzione AUTO.Soft gestisce la salita termica rendendola più delicata e preservando l'uniformità in tutti i punti della teglia su tutte le teglie.

PATATE STEP 1/2

10 min
100 °C
100%

STEP 2/2

20 min
190 °C
100%

**SENZA
AUTO.SOFT**

Tempo di salita
100 °C - 190 °C:
1 min



**CON
AUTO.SOFT**

Tempo di salita
100 °C - 190 °C:
7 min

**SENZA
AUTO.SOFT**

Tempo di salita
100 °C - 190 °C:
3 min



**CON
AUTO.SOFT**

Tempo di salita
100 °C - 190 °C:
7 min

**SENZA
SMART.PREHEATING**

Il forno preriscalda alla temperatura impostata senza tenere conto degli eventi precedenti, con il rischio di non essere sufficientemente caldo alla prima cottura del mattino, o al contrario, di sprecare energia per la fase di preriscaldamento anche quando l'acciaio della camera di cottura ha accumulato calore sufficiente dalle cotture precedenti.

**CON
SMART.PREHEATING**

SMART.Preheating riconosce l'attività svolta dal forno nei momenti precedenti all'infornata e regola in maniera intelligente il preriscaldamento: intenso il primo del mattino a forno freddo, più rapido o addirittura non necessario se l'acciaio della camera risulta sufficientemente caldo per cuocere. Tutto questo per darti sempre una cottura perfetta risparmiando tempo ed energia.

PANE

PRE 210°C
18 min
180 °C



**SENZA
SMART.PREHEATING**

Tempo di preriscaldamento:
6 min
Temp acciaio in camera dopo preriscaldamento:
100 °C

Tempo di preriscaldamento:
6 min
Temp. acciaio in camera dopo preriscaldamento:
180 °C



**CON
SMART.PREHEATING**

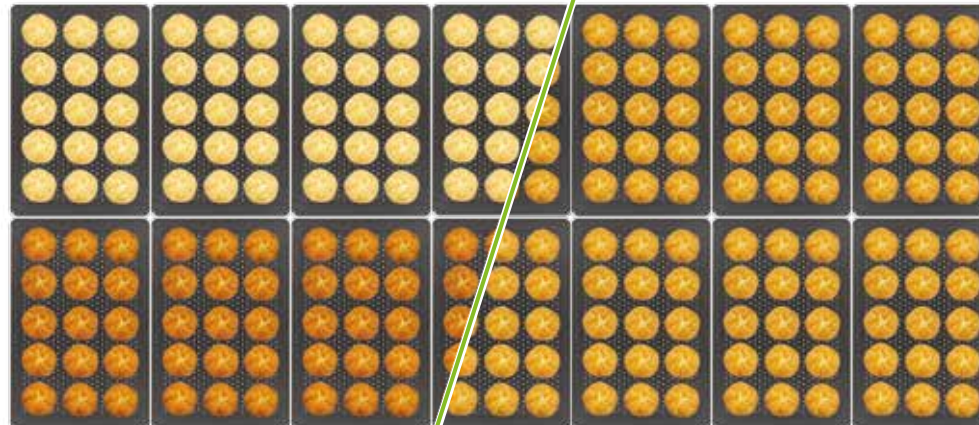
Tempo di preriscaldamento:
9 min
Temp. acciaio in camera dopo preriscaldamento:
180 °C

Tempo di preriscaldamento:
0 min
Temp. acciaio in camera dopo preriscaldamento:
180 °C

**SENZA
SMART.PREHEATING**

Tempo di preriscaldamento:
6 min
Temp acciaio in camera dopo preriscaldamento:
180 °C

Tempo di preriscaldamento:
6 min
Temp acciaio in camera dopo preriscaldamento:
180 °C



**CON
SMART.PREHEATING**

Tempo di preriscaldamento:
9 min
Temp. acciaio in camera dopo preriscaldamento:
180 °C

Tempo di preriscaldamento:
0 min
Temp. acciaio in camera dopo preriscaldamento:
180 °C

DDC - Data Driven Cooking

Il tuo forno è unico, intelligente e connesso.

La tecnologia di intelligenza artificiale Data Driven Cooking è studiata per aiutarti a sfruttare tutto il potenziale del tuo forno UNOX CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS: raccoglie dati, processa informazioni, analizza le modalità di utilizzo e ti fornisce un report quotidiano, si connette al cloud di internet per individuare e proporti ricette e consigli personalizzati sui tuoi effettivi bisogni che si traducono direttamente in nuovi piatti per il tuo menu.

Con Data Driven Cooking, i forni UNOX CHEFTOP MIND.Maps™ diventano molto più di un'attrezzatura di cucina. Diventano un reale partner che contribuisce alla creazione del tuo successo.

Data Driven Cooking.

Più vicini a te, più vicino al tuo successo.

Premio all'innovazione



 Guarda il video "Data Driven Cooking"



DDC.Ai - Artificial Intelligence

Il tuo consulente virtuale personalizzato.

Il tuo forno CHEFTOP MIND.Maps™ connesso all'internet cloud di UNOX invia dati per permettere l'attivazione del servizio DDC.Ai che, attraverso l'Intelligenza artificiale, li processa per individuare e proporti ricette e consigli personalizzati sui tuoi effettivi bisogni che puoi tradurre immediatamente in nuovi piatti per il tuo menu. I risultati sono tangibili: dopo tre mesi dall'attivazione del servizio DDC.Ai l'utilizzo medio del forno si incrementa del 25% e con esso la redditività del tuo investimento.

DDC.Unox e DDC.App

Tutto a portata di un click.

Attraverso il portale internet ddc.unox.com e l'app DDC hai il controllo del tuo forno CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS connesso anche quando non sei in cucina. Puoi monitorare il suo stato di funzionamento in tempo reale, raccogliere e analizzare dati di utilizzo e HACCP a mesi di distanza, creare ricette dal tuo computer, ricevere quelle che ti suggerisce DDC.Ai per poi inviarle ai tuoi forni con un semplice click.

DDC.Stats

Misurati per migliorare sempre.

Il tuo forno CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS monitora e analizza i consumi di energia, acqua e detersivi, registra i tempi di cottura e conteggia i minuti di apertura porta; la funzione DDC.Stats li traduce in preziose, utili e chiare informazioni visualizzabili direttamente dal pannello di controllo per aiutarti in modo concreto ad individuare ogni opportunità di miglioramento ed eliminare ogni spreco per aumentare così il tuo profitto quotidiano.

Unox Intensive Cooking

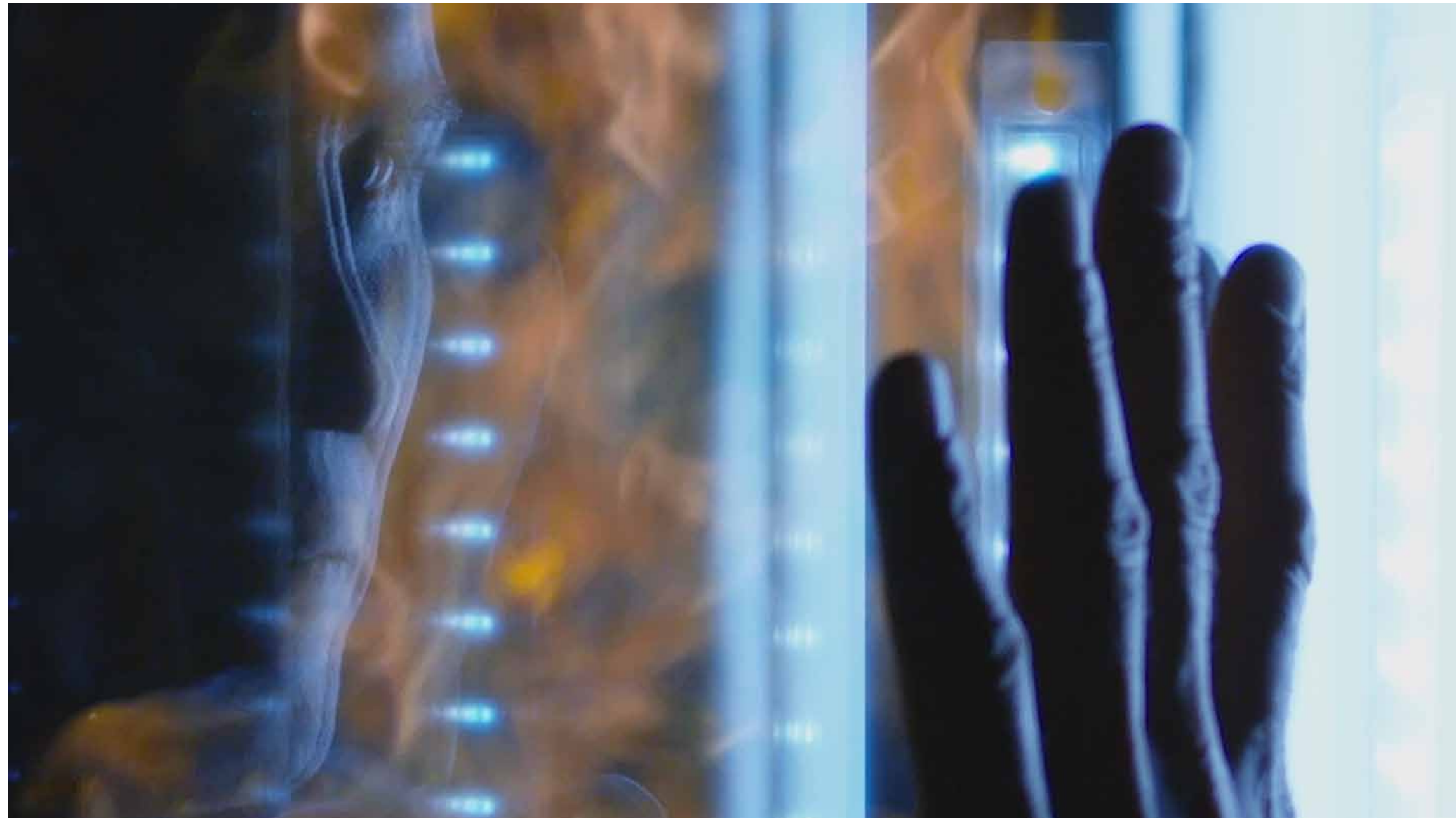
Hai scelto di non accontentarti. Massima intensità di cottura.

Grazie alle sue tecnologie il tuo forno CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS è lo strumento di cottura più efficiente ed evoluto della tua cucina, in grado di garantire performance di altissimo livello e tangibili risparmi in termini di tempo, energia e manodopera in ogni sua applicazione.

Cotture perfette, uniformità su ogni teglia infornata, vapore saturo e denso in pochi secondi o estrazione completa dell'umidità, flussi d'aria intensi o delicati. Il forno combinato nella sua massima espressione.

Ma non solo: UNOX INTENSIVE.Cooking ti permette di utilizzare il tuo CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS anche per cotture usualmente realizzate con attrezzature tradizionali quali forni elettrici statici o a convezione.

Il risparmio? Tangibile: fino al 45% di energia in meno rispetto ad una griglia tradizionale, oltre al 60% di acqua in meno rispetto a cotture in acqua bollente, fino all'80% di olio in meno rispetto ad una friggitrice. E soprattutto un assistente che monitora continuamente il processo di cottura senza ulteriori costi di manodopera.



DRY.Maxi™

L'umidità lascia spazio al sapore.

Umidità estratta, rimossa, eliminata. In parte o completamente, questo lo decidi tu. Dai ai tuoi piatti consistenze, rosolature, croccantezze sempre perfette. Saperi decisi e delicati, mai mescolati. Cotture miste, di carne, pesce e verdure che mantengono la propria identità e che esaltano le proprie peculiarità. DRY.Maxi™ è la tecnologia a cui non saprai rinunciare; l'assenza di umidità dona ai tuoi piatti più saporiti una concentrazione maggiore. Chiudere una cottura con DRY.Maxi™ sarà come firmare il tuo capolavoro. Abituati a fare grandi cose.

STEAM.Maxi™

Tutta la forza del vapore è nelle tue mani.

Il controllo continuo e rigoroso ed il calcolo preciso della variazione di umidità in camera di cottura permettono a STEAM.Maxi™ di diventare il miglior alleato nei tuoi processi di cottura. Dalla densa nuvola calda che avvolge i tuoi cibi, all'umidità parziale. Da 35 a 260 gradi. Tutto quello che vuoi. Come vuoi. STEAM.Maxi™ abitua ad alte performance di cottura e al tempo stesso garantisce risparmio di energia e di acqua grazie alla produzione di vapore on demand e regolata da algoritmi precisi. Perfezione. Densità ed Intensità.

AIR.Maxi™

Conduce, unisce, trasforma.

Il sistema multiventola ad alta portata AIR.Maxi™ offre sicurezza di risultato in ogni applicazione. Potenti flussi d'aria capaci di spingere calore in profondità al cibo, accorciando i tempi di cottura per le cotture di carni, pesci e verdure, grigliate, fritti o arrostiti, ma anche ventilazione controllata, delicata, lieve per cotture soffici, disidratazioni, rosolature delicate, cotture notturne. La tecnologia AIR.Maxi™ garantisce la migliore uniformità di cottura in ogni condizione di carico per ogni tipo di cibo grazie ad inversioni di rotazione che avvengono in base al tipo di carico e di alimento. Scegli di non accontentarti.

EFFICIENT.Power™

Potenza ed efficienza.

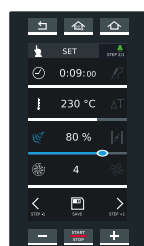
Resistenze ad alto rendimento o sistema SPIDO.Gas™ a bruciatori soffiati con scambiatori simmetrici brevettati: qualunque alimentazione tu scelga per il tuo CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS hai sempre la garanzia delle massime performance ed efficienza. Massima velocità di salita di temperatura e precisione nel suo mantenimento, risparmio energetico garantito da triplo vetro e materiali di isolamento ad alte prestazioni. In numeri? 300 secondi per passare da 60 a 260°C sia nella versione elettrica che nella versione a Gas. Efficienza al top della categoria in funzionamento combinato, aria secca e vapore secondo la certificazione ENERGY STAR.

Interfaccia di controllo PLUS

Il piacere di avere il controllo che preferisci.

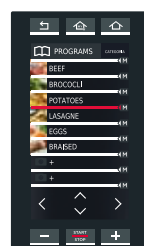
Più potente di una plancia comandi, più semplice di uno smartphone: è la nuova frontiera della comunicazione tra te ed il tuo forno. Il controllo del tuo CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS è il risultato della somma di idee rivoluzionarie e praticità d'uso.

Con i suoi 9,5 pollici, l'interfaccia touch screen di CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS ti lascia la massima possibilità di scelta: crea liberamente un tuo programma, utilizza uno dei processi di cottura automatici disponibili e gestisci fino a 10 cotture contemporaneamente. A te la scelta. CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS sarà sempre pronto.



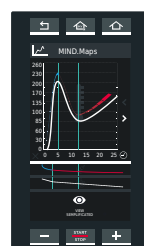
SET
Semplice.
Completo.
Intuitivo.

La libertà di poter impostare qualsiasi processo di cottura, in maniera chiara ed intuitiva. Tutti i tuoi parametri in un'unica schermata: puoi impostare ore, minuti e secondi oppure scegliere modalità di cottura infinita o mantenimento *overnight*. Scegli la temperatura che desideri, scegli la condizione climatica e la velocità di ventilazione per ogni tipo di cottura. Crea fino a 9 variazioni di setting, programmabili in maniera automatica, per cuocere tutto quello che vuoi.



PROGRAMMI
Il tuo capolavoro.
Oggi, domani,
sempre.

Tutte le tue creazioni sono uniche e ripetibili grazie alla libreria personale che ti permette di archiviare ed organizzare i tuoi programmi di cottura. CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS, può salvare oltre 380 programmi e organizzarli in 16 gruppi diversi così da tenere le ricette divise in base agli chef che le utilizzano oppure per tipologia di alimento, come carni, pesci, verdure e dessert. Diventerà il punto di riferimento della tua cucina.



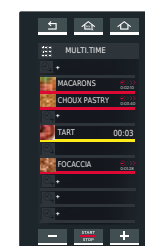
MIND.Maps™
Non selezionare
una cottura,
disegna la tua.

Aggiungi il tuo tocco da maestro. Liberamente, quando vuoi tu. E rendi ripetibile la tua creatività. La tecnologia a linguaggio visivo MIND.Maps™ ti consente di realizzare anche la cottura più elaborata con pochi gesti della mano sul display. Con il pennino incastonato nella maniglia del tuo CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS puoi disegnare i tuoi processi di cottura più complessi con la massima libertà creativa e richiamarli quando lo desideri. Tu immagini, il forno esegue.



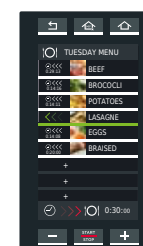
CHEFUNOX
Scegli cosa vuoi
cucinare. Start.
Nient'altro.

Immagina di poter sfruttare una libreria di programmi di cottura calibrati per raggiungere il massimo risultato con zero sprechi di tempo e di materia prima. Scegli la tipologia di cottura, seleziona la categoria del cibo, imposta il grado di cottura desiderato e il tuo forno CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS penserà al resto. CHEFUNOX è la risposta alla richiesta di standard qualitativi elevati e ripetibili. In ogni situazione.



MULTI.Time
Il multitasking
che hai
sempre sognato.

La frenesia di un servizio all'ora di punta, la chiamata delle comande, la pressione, il caldo, la tensione. La necessità di gestire tutto nel più breve tempo possibile. Ordinato ed organizzato. E' in questo momento che la tecnologia MULTI.Time entra in gioco dandoti la possibilità di gestire fino a 10 cotture contemporaneamente e avere sempre il massimo controllo con un semplice colpo d'occhio.



MISE.EN.PLACE
Siamo andati oltre
l'organizzazione
di una cucina.

Abbiamo reso possibile l'incredibile. Con MISE.EN.PLACE il tuo forno CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS acquisisce ancor più valore ed intelligenza. Grazie ad una funzione unica ed intuitiva ti suggerisce l'ordine ed i tempi corretti di inserimento teglie all'interno della camera di cottura per avere tutti i tuoi piatti pronti allo stesso momento. Essere puntuali in tutto non è mai stato così semplice.

Ogni dettaglio conta. Tu lo sai.

Pensato e costruito per essere perfetto.

I prodotti fabbricati da UNOX sono protetti da uno o più dei seguenti brevetti o richieste di brevetto depositate: : IT 139373; US 8.071.917; DE 10160225.8; ES 2369245; DE 102011010245.0; IT 1398088; US 8.712.561; DE 102011010753.3; IT 1398091; DE 102011014669.5; IT 1399068; US9188521; IT 272303; DE 102011014141.3; IT 1398861; US 8662066; IT 1402074; DE 602006001437; ES 2308664; IT 502008901655862; DE 102007060439.6; ES 2340454; IT 1412358; IT 1427160; IT 1425779; DE 102015114648; US 14845950; DE 102015114648; IT 1428030; IT 283031; IT 283033; ES 1157660; IT 202015000008735; IT 202015000006785; US 15050960; DE 202016100941; IT 202015000008010; IT 2020150000010018; IT 1020150000015162; DE 102016108769; IT 1020150000020928; IT 1020160000034750; DE 10201707164; US 15471624; IT 2020150000063980; US 15297709; DE 202016105830; IT 2020160000069424; IT 2020170000052355; IT 2020150000031518; IT 1020150000041480 ; IT 2020170000052318; IT 1378934; oltre ad altri brevetti in attesa di registrazione.



TRIPLO VETRO - CERTIFICAZIONE ENERGY STAR



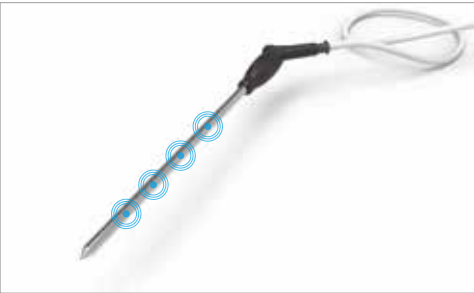
PANNELLO LCD TOUCH SCREEN 9,5"



SUPPORTI TEGLIA ANTI RIBALTAMENTO



LAVAGGIO AUTOMATICO Rotor.KLEAN™



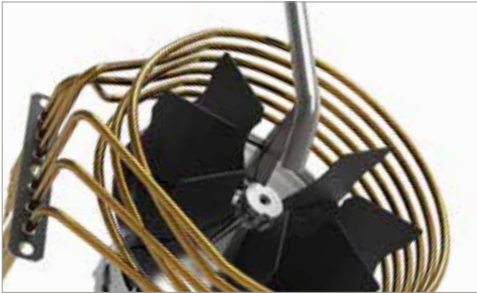
SONDA AL CUORE MULTI.POINT



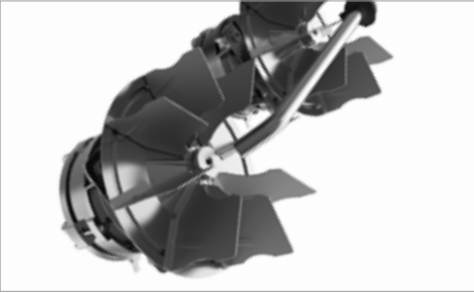
ILLUMINAZIONE LED INTEGRATA NELLA PORTA



PERNO MANIGLIA IN FIBRA DI CARBONIO



RESISTENZE AD ALTE PRESTAZIONI



SISTEMA MULTIVENTOLA A 4 VELOCITÀ



PREDISPOSIZIONE CONNESSIONE INTERNET 3G/WIFI



PORTA USB - UPLOAD/DOWNLOAD DATI



CHIUSURA SMART PER FORNI CARRELLATI



MATERIALE AD ALTO POTERE ISOLANTE



SONDA CUORE EXTRA FINE SOUS VIDE - OPTIONAL



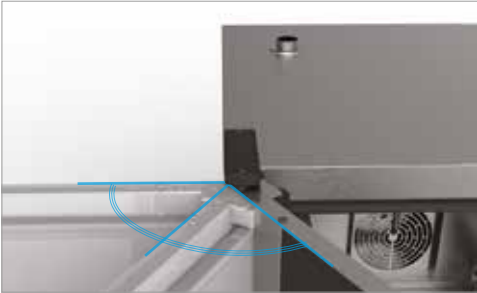
BRUCIATORI SOFFIATI CON SCAMBIATORI SIMMETRICI



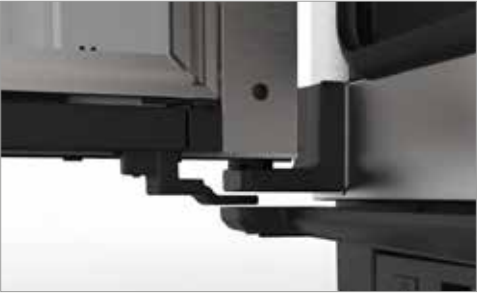
CONTENITORE DET&RINSE INTEGRATO



CAMERA IN ACCIAIO AISI 304 CON LAVAGGIO RETRO CARTER



ARRESTO PORTA 60°/120°/180°



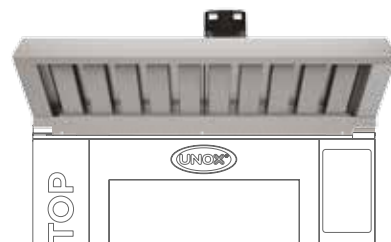
SISTEMA ROCCOGLI GOCCE ANTICONDENSA



SUPPORTI LATERALI FORATI

Scopri di più. Guarda il video "MIND.MAPS™. PENSATO PER IL TUO SUCCESSO." nel canale ufficiale YouTube di UNOX

Cappa Ventless Certificata



La cappa a condensazione di vapore UNOX è una soluzione ideale per installare il tuo forno CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS in ogni punto della tua cucina.

Al suo interno un filtro autopulente rimuove dai fumi espulsi dal camino sia gli odori che il calore latente e sensibile, senza bisogno di manutenzione o interventi per la pulizia del filtro. In caso di cotture di cibo particolarmente ricco di grassi è possibile installare inoltre un kit di filtraggio a carboni attivi per abbattere ulteriormente gli odori, anche quelli emessi all'apertura della porta.

Scegliere una cappa ventless UNOX significa investire per risparmiare: ti consente di installare CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS anche lontano o in assenza* di cappa aspirante a soffitto oppure di prefiltrare i fumi e ridurre la manutenzione sull'impianto di aspirazione centralizzato.

*previa verifica e approvazione da parte di enti e regolamentazioni locali.



Molto di più di un mantenitore a caldo.

Forno e mantenitore in un corpo unico.



Cotture a bassa temperatura, lenti brasati, morbidi arrosti, cotture sottovuoto, rigenerazioni, mantenimenti, cotture notturne. Sono solo alcune delle infinite tecniche di cottura che SLOWTOP Cook'n'Hold offre.

Questo forno-mantenitore è in grado di cucinare fino a 180°C per permetterti di fare molto di più di un semplice mantenitore di temperatura, come ad esempio gestire cotture automatiche notturne, produzione di vapore e leggere rosolature alleggerendo il carico di lavoro del forno CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS durante il giorno.

Grazie alla sua alimentazione elettrica monofase garantisce prestazioni imbattibili con consumi minimi e forma un binomio perfetto con il tuo CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS.



HYPER.SMOKER

Affumicare. Cuocere. Stupire.



ACCESSORI

**Arricchisci i tuoi piatti,
sorprendi i tuoi clienti.
HYPER.Smoker, il tuo
piccolo segreto.**

Hyper.Smoker di UNOX trasforma il tuo CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS in un affumicatore: potrai utilizzare scaglie di legno naturale e scegliere tra 10 diverse intensità di affumicatura direttamente dal pannello di controllo del forno per stupire anche i palati più esigenti, dando toni di affumicato ai tuoi piatti.

Scegliere HYPER.Smoker per il tuo CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS ti permetterà di affumicare sfruttando l'energia prodotta nella camera di cottura senza costi ulteriori e alimentazione elettrica esterna.

Il più facile dei gesti per il massimo del gusto.

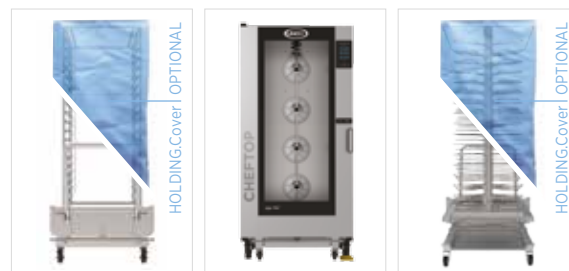


**Soluzioni per ristorazione collettiva ed eventi.
Conta qualità, quantità e velocità.**

QUICK.Load & QUICK.Plate

Produttività ed efficienza sono la chiave del successo dei centri cottura, sale banchetti, alberghi e grandi ristoranti. Ogni secondo conta, ogni apertura della porta è importante, il forno deve continuare a lavorare senza mai interrompersi. Il sistema di carrelli QUICK.Load per CHEFTOP MIND.Maps™ ti consente di cucinare grandi quantità di pietanze in pochissimi istanti con il minimo intervallo di tempo e perdita di calore tra una cottura e l'altra. In occasione di grandi banchetti i carrelli QUICK.Plate ti permettono di rigenerare fino a 102 piatti in pochi minuti evitando la formazione di condensa grazie al controllo continuo di umidità CLIMALUX del tuo forno CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS.

La coperta termica HOLDING.Cover ti permette di mantenerli caldi prima del servizio.



QUICK.Load
20 teglie GN 2/1
20 teglie GN 1/1
HOLDING.Cover

CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS
20 teglie GN 2/1
20 teglie GN 1/1

QUICK.Plate
102 piatti (GN 2/1)
51 piatti (GN 1/1)
HOLDING.Cover



QUICK.Load
per forni 10 teglie GN 2/1
per forni 6 teglie GN 2/1

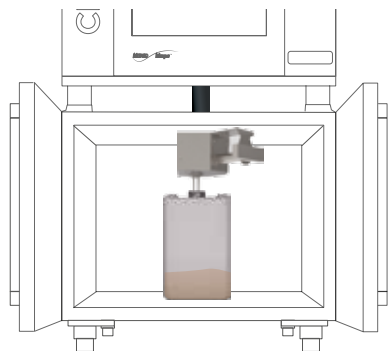
CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS
armadio neutro oppure
stand alto

QUICK.Load
per forni 9 teglie GN 1/1
per forni 7 teglie GN 1/1





SMART.Drain Sistema di raccolta grassi e liquidi di cottura



Durante i processi di cottura tipici di gastronomie, supermercati, centri cottura e steak house, come ad esempio grigliare, friggere e arrostiti pieni carichi di carni di maiale, pollame e manzo, diventa fondamentale proteggere il tuo forno dall'abbondante sporco e soprattutto il tuo impianto di scarico dalla minaccia di possibili ostruzioni.

Da questa esigenza nasce SMART.Drain, una speciale valvola a due vie, che intercetta lo scarico del forno e convoglia tutti i grassi ed i liquidi di cottura sprigionati dal cibo durante la cottura in una comoda tanica. Il tuo CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS riconosce le cotture più critiche e in maniera automatica suggerisce la posizione corretta della valvola direttamente nel pannello di controllo permettendoti di ridurre lo sporco in camera del 70% ed evitare ogni rischio di ostruzioni allo scarico dovute dal solidificarsi del collagene e del grasso espulso dal cibo durante la cottura, che possono causare danni ingenti al negozio/cucina e laboratorio.



SOLUZIONE **OPEN**

CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS
+ SMART.Drain
+ Stand aperto alto



SOLUZIONE **CLOSED**

CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS
+ SMART.Drain
+ Armadio neutro chiuso



SOLUZIONE **TROLLEY**

CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS
+ SMART.Drain
+ Armadio neutro chiuso
+ Trolley con aggancio
AUTO.Lock

+
COMPLETANO
LA SOLUZIONE



Filtro carboni attivi



Cappa Ventless



Teglia Pollo



Teglia Pollo.Grill

MAXI.LINK

Non solo il tempo,
anche lo spazio è denaro.

Se i forni UNOX CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS ti fanno cuocere meglio, risparmiare tempo ed energie, la tecnologia MAXI.Link è nata per farti risparmiare spazio offrendoti la possibilità di creare vere e proprie colonne di cottura create per ogni tua specifica esigenza. MAXI.Link significa possibilità di costruire la tua soluzione fatta di uno o più forni e accessori sovrapposti l'uno all'altro per sfruttare al massimo gli spazi verticali della cucina e non occupare preziosi spazi al suolo offrendoti concreti vantaggi in termini di versatilità e flessibilità. Ogni colonna di cottura MAXI.Link garantisce grandi produzioni di cibo se e quando serve grazie alla possibilità di cuocere con tutti i forni contemporaneamente. Garantisce versatilità grazie alla possibilità di sfruttare due o più camere di cottura per diverse preparazioni e nei momenti di lavoro più tranquilli, avrai sempre la possibilità di utilizzare un solo forno per ridurre i consumi energetici. Il vantaggio di due camere di cottura nello spazio di una.



PRATICITÀ
Ristorante 40/60 coperti



5 TEGLIE GN 1/1 COMPACT
5 TEGLIE GN 1/1 COMPACT

REDITTIVITÀ
Ristorante 60/100 coperti



5 TEGLIE GN 1/1
7 TEGLIE GN 1/1

VERSATILITÀ
Ristorante 100/200



7 TEGLIE GN 1/1
7 TEGLIE GN 1/1

FLESSIBILITÀ
Macelleria & Gastronomia



7 TEGLIE GN 1/1
SLOWTOP 7 TEGLIE GN 1/1

PRODUTTIVITÀ
Hotel & Banqueting



6 TEGLIE GN 2/1
6 TEGLIE GN 2/1

AFFIDABILITÀ
Grandi navi



6 TEGLIE 18"x26" - 600x400 - GN 2/1
6 TEGLIE 18"x26" - 600x400 - GN 2/1

COOKING ESSENTIALS

Teglie speciali.

La collezione di teglie speciali UNOX Cooking Essentials, è la chiave per trasformare il tuo CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS in uno strumento di cottura multifunzionale.

Ogni processo di cottura ha bisogno di una teglia con caratteristiche precise per veicolare il calore in maniera specifica.

Le speciali Cooking Essentials infatti ti permettono di cuocere a vapore, grigliare, friggere, rosolare e arrostiti sfruttando al meglio tutte le potenzialità del tuo CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS e stupire i tuoi clienti.



FRIGGERE

PAN.FRY

Teglia in lega speciale di ferro smaltato per fritti panati.



- IDEALE PER:
- Crocchette
 - Filetti di pesce
 - Cotolette panate
 - Verdure panate

- VANTAGGI
- Utilizzo di grassi e oli da cottura
 - Calore uniforme in ogni punto della teglia

COTTURE A VAPORE

BACON

Griglia in acciaio removibile con teglia in acciaio antiaderente h40 per raccolta grassi.

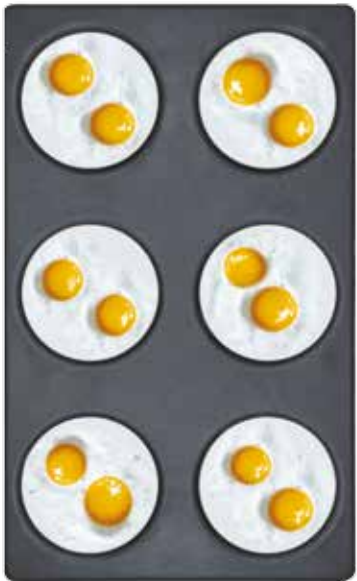


- IDEALE PER:
- Bacon
 - Salsiccia
 - Roast beef
 - Polli alla diavola

- VANTAGGI
- Fino a 18 fette di bacon croccanti in 5 minuti
 - Facile da pulire grazie al trattamento non-stick

EGGX

Teglia in acciaio con trattamento antiaderente per uova fritte.



- IDEALE PER:
- Uova fritte
 - Omelette
 - Pancakes
 - Frittate

- VANTAGGI
- Fino a 12 uova fritte in meno di 4 minuti
 - Leggera, resistente e facile da pulire

STEAM&FRY

Teglia in acciaio, forata per cotture a vapore o rigenerazioni di prodotti prefritti.



- IDEALE PER:
- Patatine fritte
 - Fritti misti
 - Cotture sottovuoto
 - Verdure a vapore

- VANTAGGI
- Verdure pastellate pronte in 4 minuti
 - Doppio utilizzo: cotture a vapore o prefritti

FORO.BLACK

Teglia in alluminio microforata con trattamento antiaderente.



- IDEALE PER:**
- Croissants
 - Pane fresco
 - Danishes
 - Frolla

- VANTAGGI**
- Carta forno non necessaria
 - Bordo ultra basso per massima uniformità

FAKIRO™

Teglia spessa 1 cm, una superficie liscia ed una rigata per doppio utilizzo.



- IDEALE PER:**
- Pizza
 - Focaccia
 - Pane
 - Panini

- VANTAGGI**
- Pizza cotta, croccante alla base in 4 minuti
 - 13 mm di spessore per effetto pietra refrattaria

POLLO.BLACK

Teglia in acciaio con trattamento antiaderente con supporti per polli interi e base convoglia grassi.



- IDEALE PER:**
- Polli arrosto
 - Polli a vapore

- VANTAGGI**
- Supporti verticali regolari per polli interi
 - Grasso raccolto e convogliato al centro

POLLO.GRILL

Teglia in acciaio per cotture di polli aperti o arrosti di carni e pesce con base convoglia grassi.



- IDEALE PER:**
- Arrosti di carne
 - Pollo alla diavola
 - Arrosti di pesce

- VANTAGGI**
- Circolazione del calore uniforme attorno al prodotto
 - Grasso raccolto e convogliato al centro

FAKIRO™ GRILL

Teglia spessa 13 mm con trattamento antiaderente per grigliare previo preriscaldamento della stessa.

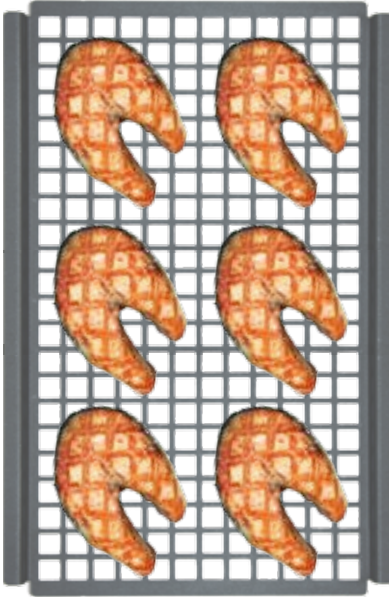


- IDEALE PER:**
- Carne alla griglia
 - Pesci alla griglia
 - Verdure alla griglia

- VANTAGGI**
- Fino a 12 porzioni di carne in 5 minuti
 - 13 mm di spessore per calore duraturo

GRILL

Teglia in alluminio con trattamento antiaderente per grigliare anche senza preriscaldamento della stessa.



- IDEALE PER:**
- Pesci alla griglia
 - Verdure alla griglia
 - Carni alla griglia

- VANTAGGI**
- Fino a 18 filetti di pesce in 6 minuti
 - Preriscaldamento della GRILL non necessario

BLACK.20

Teglia in acciaio con trattamento antiaderente e profonda 20 mm.



- IDEALE PER:**
- Ratatouille
 - Patate al forno
 - Pesci arrosto

- VANTAGGI**
- Cotture arrosto senza scarti e sprechi
 - Tempi di pulizia azzerati

BLACK.40

Teglia in acciaio con trattamento antiaderente e profonda 40 mm.



- IDEALE PER:**
- Brasati
 - Lasagne
 - Riso a vapore
 - Verdure arroste

- VANTAGGI**
- Cotture brasate o farcite senza sprechi
 - Tempi di pulizia azzerati



UNOX.CARE PROGRAM

Proteggi le performance che meriti.

DET&Rinse™ è il detergente brillantante appositamente studiato per garantire ogni giorno massimi livelli di igiene, minori consumi e lunga durata nel tempo di ogni componente del tuo forno CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS con tecnologia di lavaggio automatico intelligente SENSE.Klean. Puoi scegliere tra DET&Rinse™ **PLUS** a doppia concentrazione per lo sporco più intenso oppure DET&Rinse™ **ECO** per pulizia quotidiana e massimo rispetto per l'ambiente. Ogni flacone di DET&Rinse™ è dotato di sigillo di sicurezza che non permette la fuoriuscita di liquido se non innestato nel cassetto integrato del tuo forno CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS per garantirti la massima tranquillità nelle operazioni di travaso.



DET&Rinse™ **PLUS**
Art.: DB 1015



DET&Rinse™ **ECO**
Art.: DB 1018

I sistemi di filtraggio a resine UNOX.Pure e osmosi inversa UNOX.Pure-RO riducono o eliminano completamente dall'acqua tutte le sostanze che contribuiscono alla formazione di calcare e/o ruggine all'interno della camera di cottura, causa di malfunzionamenti e rotture.

Il controllo del tuo forno CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS monitora anche la quantità di acqua filtrata del sistema UNOX.Pure e segnala automaticamente quando è arrivato il momento di sostituire il filtro ottimizzandone l'utilizzo. UNOX.Pure è consigliato per acque dolci e medie o con concentrazioni di cloruri inferiori a 25 ppm, mentre UNOX.Pure-RO è consigliato in caso di acque dure e/o alte concentrazioni di cloruri o ioni di ferro.










UNOX.Pure
Art.: XHC003



UNOX.Pure-RO
Art.: XHC002

	GN 2/1			GN 1/1
				
ELETRICO	XEVC-2021-EPR	XEVC-1021-EPR	XEVC-0621-EPR	XEVC-2011-EPR
Capacità	20 GN 2/1	10 GN 2/1	6 GN 2/1	20 GN 1/1
Distanza tra teglie	67 mm	77 mm	77 mm	67 mm
Frequenza	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz
Voltaggio	400 V ~ 3N	400 V ~ 3N	400 V ~ 3N	400 V ~ 3N
Potenza elettrica	51,3 kW	30,8 kW	20,5 kW	35 kW
Dimensioni (WxDxH mm)	882x1207x1866	860x1120x1163	860x1120x843	882x1043x1866
Peso	200 kg	170 kg	160 kg	185 kg
GAS	XEVC-2021-GPR	XEVC-1021-GPR	XEVC-0621-GPR	XEVC-2011-GPR
Capacità	20 GN 2/1	10 GN 2/1	6 GN 2/1	20 GN 1/1
Distanza tra teglie	67 mm	77 mm	77 mm	67 mm
Frequenza	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz
Voltaggio	230 V ~ 1N	230 V ~ 1N	230 V ~ 1N	230 V ~ 1N
Potenza elettrica	2,3 kW	1,4 kW	1 kW	2,2 kW
Potenza gas nominale max.	G20: 68 kW / G25, G25.1: 66 kW / G30, G31: 70 kW	G20, G25, G25.1: 33 kW / G30, G31: 35 kW	G20, G25.1, G31: 24 kW / G25: 23 kW / G30: 25 kW	G20, G30, G31: 34 kW / G25, G25.1: 33 kW
Dimensioni (WxDxH mm)	882x1207x1866	860x1120x1163	860x1120x843	882x1043x1866
Peso	230 kg	190 kg	180 kg	210 kg

				COMPACT GN 1/1	GN 2/3	
						
XEVC-1011-EPR	XEVC-0711-EPR	XEVC-0511-EPR	XEVC-0311-EPR	XECC-1013-EPR	XECC-0513-EPR	XECC-0523-EPR
10 GN 1/1	7 GN 1/1	5 GN 1/1	3 GN 1/1	10 GN 1/1	5 GN 1/1	5 GN 2/3
67 mm	67 mm	67 mm	67 mm	67 mm	67 mm	67 mm
50 / 60 Hz	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz
400 V ~ 3N	400 V ~ 3N	400 V ~ 3N	230 V - 1N/ 400 V - 3N	400 V ~ 3N	400 V ~ 3N	230 V - 1N/ 400 V - 3N
18,5 kW	11,7 kW	9,3 kW	5 kW	18,5 kW	9,2 kW	5,2 kW
750x773x1010	750x773x843	750x773x675	750x773x538	535x862x984	535x862x649	535x662x649
95 kg	85 kg	70 kg	50 kg	90 kg	65 kg	55 kg
XEVC-1011-GPR	XEVC-0711-GPR	XEVC-0511-GPR				
10 GN 1/1	7 GN 1/1	5 GN 1/1				
67 mm	67 mm	67 mm				
50 / 60 Hz	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz				
230 V ~ 1N	230 V ~ 1N	230 V ~ 1N				
1 kW	1 kW	0,6 kW				
G20, G25.1, G30, G31: 22 kW/ G25: 21 kW	G20, G25, G25.1, G30, G31: 19 kW	G20, G25, G25.1, G30, G31: 15 kW				
750x773x1010	750x773x843	750x773x675				
110 kg	100 kg	85 kg				

Note: Apertura porta da sinistra verso destra: esempio codice XEVC-2021-EPL (L= left) (R= right)

DOTAZIONI

● Di serie ○ Optional — Non disponibile

MODALITÀ DI COTTURA MANUALE

Cottura a Convezione con temperatura variabile da 30 °C a 260 °C	●	●
Cottura mista a Convezione + Vapore con temperatura variabile da 35 °C a 260 °C, STEAM.Maxi™ da 30% a 90%	●	●
Cottura a Convezione + Umidità con temperatura variabile da 35 °C a 260 °C, STEAM.Maxi™ da 10% a 20%	●	●
Cottura a Vapore con temperatura variabile da 35 °C a 130 °C, STEAM.Maxi™ al 100%	●	●
Cottura a Convezione + Aria secca con temperatura variabile da 30 °C a 260 °C, DRY.Maxi™ da 10% a 100%	●	●
Sonda al cuore	—	—
Cotture con sonda al cuore e funzione DELTA T	●	●
Sonda al cuore MULTI.Point (esclusi modelli XEVC-0311-EPR/ XECC-0523-EPR)	●	●
Sonda al cuore SOUS-VIDE	○	○

PROGRAMMAZIONE COTTURA AVANZATA E AUTOMATICA

Tecnologia MIND.Maps™: permette di disegnare processi di cottura composti da infiniti step con un semplice tocco	●	●
PROGRAMS: 256 programmi memorizzabili dall'utente	●	●
PROGRAM: possibilità di memorizzare un programma assegnando un nome ed una immagine	●	●
PROGRAM: possibilità di salvare con un nome ma anche con un simbolo tracciato a mano libera le tue ricette	●	●
CHEFUNOX: seleziona la modalità di cottura (arrostire, grigliare...), seleziona il cibo da cuocere, dimensioni e risultato di cottura. Inizia a cucinare.	●	●
Tecnologia MULTI.Time: gestisce più di 10 timer per il controllo della cottura contemporanea di prodotti diversi	●	●
Tecnologia MISE.EN.PLACE: sincronizza i carichi di cibo da infornare per averli tutti pronti nello stesso momento	●	●

DISTRIBUZIONE DELL'ARIA NELLA CAMERA DI COTTURA

Tecnologia AIR.Maxi™: ventole multiple ad inversione di marcia	●	●
Tecnologia AIR.Maxi™: 4 velocità dei flussi d'aria in camera impostabili dall'utente	●	●
Tecnologia AIR.Maxi™: 4 modalità di funzionamento semi-statiche impostabile dall'utente	●	●

GESTIONE DEL CLIMA NELLA CAMERA DI COTTURA

Tecnologia DRY.Maxi™: regolazione della rimozione rapida dell'umidità dalla camera di cottura impostabile dall'utente	●	●
Tecnologia DRY.Maxi™: cotture con estrazione di umidità 30 °C - 260 °C	●	●
Tecnologia STEAM.Maxi™: cotture a vapore 35 °C - 130 °C	●	●
Tecnologia STEAM.Maxi™: cotture miste convezione-vapore 35 °C - 260 °C	●	●
Tecnologia ADAPTIVE.Cooking™: identifica il processo di cottura ottimizzato e regola automaticamente i parametri di cottura per garantire risultati perfetti (escluso modello XECC-0523-EPR)	●	●
Tecnologia ADAPTIVE.Cooking™: una sola teglia o pieno carico, sempre lo stesso, perfetto risultato (escluso modello XECC-0523-EPR)	●	●
Tecnologia ADAPTIVE.Cooking™: sensore di monitoraggio e autoregolazione dell'umidità (escluso modello XECC-0523-EPR)	●	●

COLONNE DI COTTURA

Tecnologia MAXI.Link: permette di creare colonne con due forni sovrapposti	●	●
--	---	---

 **ELETRICO**
 **GAS**

 **ELETRICO**
 **GAS**

ISOLAMENTO TERMICO E SICUREZZA

Tecnologia Protek.SAFE™: massima efficienza termica e sicurezza di lavoro (temperatura superfici esterne conforme alla norma IEC/EN60335-2-42)	●	●
Tecnologia Protek.SAFE™: freno motore all'apertura porta per contenere le dispersioni energetiche	●	●
Tecnologia Protek.SAFE™: modulazione della potenza elettrica secondo l'effettivo fabbisogno	●	—
Tecnologia Protek.SAFE™: modulazione della potenza gas secondo l'effettivo fabbisogno	—	●
Protek.SAFE™ PLUS: porta con triplo vetro (escluso modello XEVC-0311-EPR)	●	●

BRUCIATORI SOFFIATI AD ALTE PRESTAZIONI

Tecnologia Spido.GAS™: predisposizione per allacciamento alimentazione gas G20 / G25 / G25.1 / G30 / G31	—	●
Tecnologia Spido.GAS™: scambiatori di calore a canne dritte ad alto rendimento per una distribuzione simmetrica del calore	—	●
Tecnologia Spido.GAS™: scambiatori di calore a canne dritte per una sostituzione veloce	—	●

LAVAGGIO AUTOMATICO

Rotor.KLEAN™: 4 programmi di lavaggio automatici (con controllo presenza acqua e detergente*) *esclusi modelli XEVC-0311-EPR/ XECC-0523-EPR	●	●
Rotor.KLEAN™: tanica detergente integrata al forno	●	●

PORTA BREVETTATA

Cerniere porta realizzate in tecno-polimero ad alta resistenza e auto-lubrificante (per porte ad apertura laterale)	●	●
Porta reversibile in utenza anche dopo l'installazione	○	○
Posizioni di arresto della porta 60°-120°-180°	●	●

FUNZIONALITÀ AUSILIARIE

Temperatura di preriscaldamento fino a 260 °C impostabile dall'utente per ogni programma	●	●
Visualizzazione del tempo necessario per terminare il programma di cottura impostato (funzionamento senza sonda al cuore)	●	●
Funzionamento di mantenimento «HOLD»	●	●
Funzionamento continuo «iNF»	●	●
Visualizzazione del valore nominale e reale del tempo, temperatura sonda al cuore, temperatura camera, umidità e velocità delle ventole	●	●
Unità di temperatura impostabile dall'utente in °C o °F	●	●

DETTAGLI TECNICI

Camera in acciaio inox AISI 304 ad alta resistenza con bordi arrotondati per la massima igiene e pulizia	●	●
Illuminazione camera di cottura attraverso luci a LED esterne	●	●
Scheda di controllo MASTER.Touch sigillata per evitare infiltrazioni di vapore nella scheda elettronica	●	●
Perno maniglia in fibra di carbonio anti rottura	●	●
Cassetto gocciolatoio con svuotamento permanente anche a porta aperta	●	●
Cassetto raccogli gocce con grande capacità, collegabile allo scarico	●	●
Struttura light weight - heavy duty con utilizzo di materiali innovativi	●	●
Interruttore di contatto porta senza contatto	●	●
Chiusura / apertura porta di sicurezza a 2 stadi	○	○
Sistema di autodiagnosi per la rilevazione di problemi o guasti	●	●
Limitatore di temperatura di sicurezza	●	●
Vetro interno porta apribile per facilitare la pulizia	●	●
Supporti teglie in lamiera piegata a C	●	●

ACCESSORI.

Richiedi di più.

CAPPE



CAPPA CON CONDENSATORE DI VAPORE PER FORNI ELETTRICI 10 & 6 GN 2/1
Vtaggio: 230 V- 1N - Frequenza: 50 / 60 Hz
Potenza elettrica: 100 W
Diametro uscita fumi: 121 mm
Portata minima: 310 m3/h - Portata massima: 390 m3/h
Dimensioni: 868x1323x240 WxDxH mm
Art.: XEVHC-HC21

CAPPA CON CONDENSATORE PER FORNI DA FORNI ELETTRICI 20 GN 1/1
Vtaggio: 230 V- 1N - Frequenza: 50 / 60 Hz
Potenza elettrica: 100 W
Diametro uscita fumi: 121 mm
Portata minima: 310 m3/h - Portata massima: 390 m3/h
Dimensioni: 868x1159x240 WxDxH mm
Art.: XEAHC-HCFL

CAPPA CON CONDENSATORE DI VAPORE PER FORNI ELETTRICI GN 1/1 DA BANCO
Vtaggio: 230 V- 1N - Frequenza: 50 / 60 Hz
Potenza elettrica: 100 W
Diametro uscita fumi: 121 mm
Portata minima: 310 m3/h - Portata massima: 390 m3/h
Dimensioni: 750x956x240 WxDxH mm
Art.: XEVHC-HC11

CAPPA CON CONDENSATORE DI VAPORE PER FORNI GN 1/1 COMPACT
Compatibile con: XECC-1013-EPR/ XECC-0513-EPR
Vtaggio: 230 V- 1N - Frequenza: 50 / 60 Hz
Potenza elettrica: 100 W - Diametro uscita fumi: 121 mm
Portata minima: 310 m3/h - Portata massima: 390 m3/h
Dimensioni: 535x1100x240 WxDxH mm
Art.: XEHC-HC13

CAPPA CON CONDENSATORE DI VAPORE PER FORNI GN 2/3 COMPACT
Compatibile con: XECC-0523-EPR
Vtaggio: 230 V- 1N - Frequenza: 50 / 60 Hz
Potenza elettrica: 100 W - Diametro uscita fumi: 121 mm
Portata minima: 310 m3/h - Portata massima: 390 m3/h
Dimensioni: 535x900x240 WxDxH mm
Art.: XEHC-HC23

FILTRO A CARBONI ATTIVI PER CAPPA CON CONDENSATORE DI VAPORE
Dimensioni: 413x655x108 WxDxH mm - Peso: 11 kg
Art.: XUC140

CARTUCCIA PER FILTRO A CARBONI ATTIVI
Compatibile con: XUC140
Art.: XUC141

SLOWTOP



SLOWTOP
Compatibile con forni da banco GN 1/1
Capacità: 7 GN 1/1
Distanza: 70 mm
Vtaggio: 230 V- 1N
Frequenza: 50 / 60 Hz
Potenza elettrica: 3,2 kW
Temperatura max.: 180 °C
Dimensioni: 750x792x961 WxDxH mm
Peso: 63 kg
Art. XEVSC-0711-CR

ARMADIO NEUTRO



ARMADIO CHIUSO NEUTRO PER FORNI GN 2/1
Capacità: 8 GN 2/1
Distanza: 57 mm
Dimensioni: 860x1079x717 WxDxH mm
Peso: 30 kg
Art.: XWVEC-0821

ARMADIO CHIUSO NEUTRO PER FORNI GN 1/1
Capacità: 8 GN 1/1
Distanza: 57 mm
Dimensioni: 750x656x676 WxDxH mm
Peso: 18 kg
Art.: XWVEC-0811

KIT RUOTE CON CATENE DI FISSAGGIO A MURO
Kit completo di 4 ruote:
2 ruote con freno - 2 ruote senza freno.
Compatibile con:
XWVEC-0821/ XWVEC-0811
Art.: XUC010

STAND



STAND APERTO ALTO PER FORNI DA BANCO GN 2/1
Dimensioni: 842x864x692 WxDxH mm
Peso: 12 Kg
Art.: XWVRC-0021-H

STAND APERTO ALTO PER FORNI DA DA BANCO GN 1/1
Dimensioni: 732x546x752 WxDxH mm
Peso: 10 Kg
Art.: XWVRC-0011-H

STAND APERTO INTERMEDIO PER FORNI DA BANCO GN 1/1
Dimensioni: 732x546x462 WxDxH mm
Peso: 9 Kg
Art.: XWVRC-0011-M

STAND APERTO BASSO PER FORNI GN 2/1
Dimensioni: 842x891x305 WxDxH mm
Art.: XWVRC-0021-L

STAND APERTO BASSO PER FORNI GN 1/1
Dimensioni: 732x546x305 WxDxH mm
Art.: XWVRC-0011-L

STAND PER POSIZIONAMENTO A PAVIMENTO FORNI GN 2/1
Dimensioni: 842x891x113 WxDxH mm
Art.: XWVRC-0021-F

STAND PER POSIZIONAMENTO A PAVIMENTO FORNI GN 1/1
Dimensioni: 732x546x113 WxDxH mm
Peso: 9 Kg
Art.: XWVRC-0011-F

KIT RUOTE CON CATENE DI FISSAGGIO A MURO
Kit completo di 4 ruote:
2 ruote con freno - 2 ruote senza freno.
Compatibile con: XWVEC-0821/ XWVRC-0021-F/
XWVRC-0021-L/ XWVRC-0021-H/ XWVEC-0811/
XWVRC-0011-F/ XWVRC-0011-L/ XWVRC-0011-M/
XWVRC-0011-H
Art.: XUC010

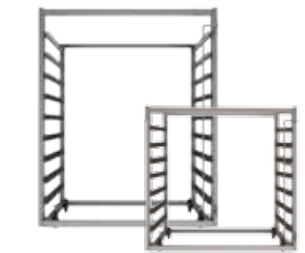
SMART.DRAIN



SMART.DRAIN (SISTEMA DI RACCOLTA GRASSI E LIQUIDI DI COTTURA)
Kit SMART.DRAIN manuale per armadio neutro e stand aperto alto.
Compatibile con XWVEC-0821/ XWVRC-0021-H/ XWVEC-0811/ XWVRC-0011-H
Art.: XUC020

Vedi soluzioni suggerite con SMART.DRAIN (OPEN, CLOSED, TROLLEY) a pagina 29

QUICK.LOAD & QUICK.PLATE



CESTO 10 GN 2/1
Compatibile con: XEVC-1021-EPR/ XEVC-1021-GPR
Capacità: 10 GN 2/1 - Distanza: 78 mm
Dimensioni: 622x674x865 WxDxH mm
Art.: XWVBC-1021

CESTO 6 GN 2/1
Compatibile con: XEVC-0621-EPR/ XEVC-0621-GPR
Capacità: 6 GN 2/1
Distanza: 78 mm
Dimensioni: 622x674x545 WxDxH mm
Art.: XWVBC-0621

QUICK.LOAD PER FORNI 20 GN 2/1
Capacità: 20 GN 2/1
Distanza: 67 mm
Dimensioni: 743x783x1717 WxDxH mm
Peso: 72 Kg
Art.: XEVTC-2021

QUICK.LOAD PER FORNI 20 GN 1/1
Capacità: 20 GN 1/1 - Distanza: 66 mm
Dimensioni: 743x564x1700 WxDxH mm
Peso: 25 Kg
Art.: XEVTC-2011

CESTO 10 GN 1/1
Compatibile con: XEVC-1011-EPR/ XEVC-1011-GPR
Capacità: 9 GN 1/1
Distanza: 67 mm
Dimensioni: 568x361x693 WxDxHmm
Peso: 7 kg
Art.: XWVBC-0911

CESTO 6 GN 1/1
Compatibile con: XEVC-0711-EPR/ XEVC-0711-GPR
Capacità: 6 GN 1/1
Distanza: 76 mm
Dimensioni: 568x361x546 WxDxH mm
Peso: 5 kg
Art.: XWVBC-0611

QUICK.PLATE PER FORNI 20 GN 2/1
Capacità: 102 piatti
Diametro max. piatto: 310 mm
Diametro min. piatto: 210 mm
Dimensioni: 743x784x1711 WxDxH mm
Peso: 65 Kg
Art.: XEVTC-102P

QUICK.PLATE PER FORNI 20 GN 1/1
Capacità: 51 piatti
Diametro max. piatto: 310 mm
Diametro min. piatto: 210 mm
Dimensioni: 743x564x1711 WxDxH mm
Peso: 40 Kg
Art.: XEVTC-051P

TROLLEY PER CESTI GN 2/1
Compatibile con: XWVBC-1021/ XWVBC-0621
Dimensioni: 647x855x923 WxDxH mm
Peso: 32 Kg
Art.: XWVYC-0021
+
KIT AGGANCIO TROLLEY
Articolo obbligatorio con l'acquisto di XWVYC-0021. Il kit permette di agganciare il trolley con modelli XWVEC-0821/ XWVRC-0021-H
Art.: XWVYC-CK21

TROLLEY PER CESTI GN 1/1
Compatibile con: XWVBC-0911/ XWVBC-0611
Dimensioni: 605x700x923 WxDxH mm
Weight: 27 Kg
Art.: XWVYC-0011
+
KIT AGGANCIO AUTO.Lock
Articolo obbligatorio con l'acquisto di XWVYC-0011 kit aggancio rapido trolley con modelli XWVEC-0811/ XWVRC-0011-H
Art.: XWVYC-CK11

COPERTA TERMICA COMPATIBILE CON: XEVTC-2021/ XEVTC-102P
Art.: XUC031

COMPATIBILE CON: XEVTC-2011/ XEVTC-051P
Art.: XUC030

UNOX.CARE



DET&Rinse™ ECO
Detergente ECO friendly con azione brillantante.
10 lt di DET&Rinse ECO = 18 lt di detergente da forno tradizionale
Confezione da 10 taniche x 1 lt
Art.: DB 1018

DET&Rinse™ PLUS
Doppio concentrato:
10 lt di DET&Rinse PLUS = 18 lt di detergente da forno tradizionale
Confezione da 10 taniche x 1 lt
Art.: DB 1015

UNOX.PURE
Art.: XHC003

UNOX.PURE.RO OSMOSI INVERSA
Vtaggio: 230 V- 1N
Frequenza: 50 / 60 Hz
Potenza elettrica: 230 W
Dimensioni: 230x540x445 WxDxH mm
Peso: 16 Kg
Art.: XHC002

HYPER.SMOKER



PER FORNI CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS
XUC090 è compatibile solo con i forni CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS predisposti al suo utilizzo. Si garantisce la compatibilità di Hyper.Smoker con i forni elettici prodotti a partire dal 15/06/2016 e con i forni a gas prodotti a partire dal 05/08/2016. È necessario verificare la compatibilità dei modelli prodotti in data antecedente.
Art.: XUC090

CONNESSIONE AD INTERNET



ACCESSORI PER CONNETTERE CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS AD INTERNET

Kit di connessione WiFi
Kit di connessione 3G

Art.: XEC006
Art.: XEC007

La foto dimostrativa si riferisce al kit XEC006

Sarà come avere una persona in più.

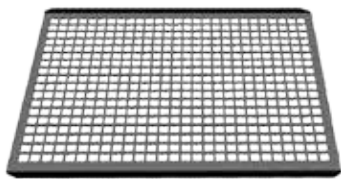
FORO.BLACK



DISPONIBILI NELLE TAGLIE:

- > GN 1/1
> GN 2/3
> FULL SIZE
- Art.: TG 890
Art.: TG 730
Art.: TG 520

GRILL



DISPONIBILI NELLE TAGLIE:

- > GN 1/1
> GN 2/3
> FULL SIZE
- Art.: TG885
Art.: TG720
Art.: TG530

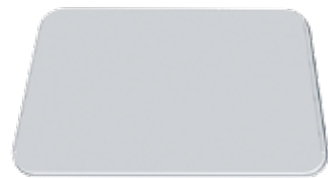
BLACK.20



DISPONIBILI NELLE TAGLIE:

- > GN 1/1
- Art.: TG 895

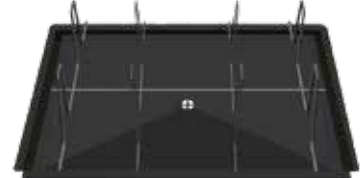
FAKIRO™



DISPONIBILI NELLE TAGLIE:

- > GN 1/1
> GN 2/3
- Art.: TG 875
Art.: TG 715 (Pizza)

POLLO.BLACK



DISPONIBILI NELLE TAGLIE:

- > GN 1/1
> GN 2/3
> FULL SIZE
- Art.: GRP 825 (capacità 8 polli)
Art.: GRP 715 (capacità 4 polli)
Art.: GRP 570 (capacità 10 polli)

BLACK.40



DISPONIBILI NELLE TAGLIE:

- > GN 1/1
- Art.: TG 900

FAKIRO™ GRILL



DISPONIBILI NELLE TAGLIE:

- > GN 1/1
- Art.: TG 870

POLLO.GRILL



DISPONIBILI NELLE TAGLIE:

- > GN 1/1
- Art.: GRP 840

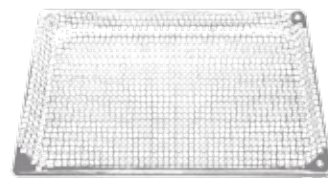
PAN.FRY



DISPONIBILI NELLE TAGLIE:

- > GN 1/1
> GN 2/3
- Art.: TG. 905
Art.: TG. 735

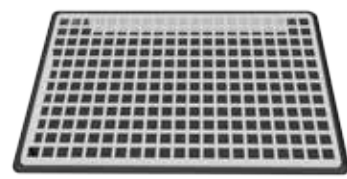
STEAM&FRY



DISPONIBILI NELLE TAGLIE:

- > GN 1/1
> GN 2/3
> FULL SIZE
- Art.: GRP 815
Art.: GRP 710
Art.: GRP 575

BACON



DISPONIBILI NELLE TAGLIE:

- > GN 1/1
- Art.: TG 945

EGGX



DISPONIBILI NELLE TAGLIE:

- > GN 1/1
- Art.: TG 935

LONGLife4!

Garanzia opzionale sulle parti di ricambio 4 anni / 10.000 ore*

Puoi estendere la garanzia* sulle parti di ricambio fino a 4 anni o 10.000 ore di accensione e sulla madopera fino a 2 anni o 10.000 ore di accensione.
L'attivazione della garanzia LONG.Life4 è semplice.
CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS è predisposto alla connessione internet (ethernet) e ti consente la registrazione direttamente dal suo pannello di controllo.
Sono disponibili i kit per connessione WiFi o 3G.

(*Scopri come sul sito www.unox.com).

ACCESSORI PER CONNETTERE
CHEFTOP MIND.MAPS™ PLUS AD INTERNET

- Art.: XEC006
Art.: XEC007
- Kit di connessione WiFi
Kit di connessione 3G



INTERNATIONAL

UNOX S.p.A.

Via Majorana 22 / 35010 Cadoneghe (PD) Italy
Tel +39 049 8657511 / Fax +39 049 8657555
info@unox.com



INVENTIVE SIMPLIFICATION

EUROPE

ITALIA

UNOX S.p.A.
E-mail: info@unox.it
Tel.: +39 049 86 57 511

ČESKÁ REPUBLIKA

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

РОССИЯ, ПРИБАЛТИКА И СТРАНЫ СНГ UNOX РОССИЯ

E-mail: info.ru@unox.com
Tel.: +7 (499) 702-00-14

ESPAÑA

UNOX PROFESIONAL ESPAÑA S.L.
E-mail: info.es@unox.com
Tel.: +34 900 82 89 43

SCANDINAVIAN COUNTRIES

UNOX SCANDINAVIA AB
E-mail: info.se@unox.com
Tel.: +46 (0)768 716 422

UNITED KINGDOM

UNOX UK Ltd.
E-mail: info@unoxuk.com
Tel.: +44 1252 851 522

PORTUGAL

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

DEUTSCHLAND

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

FRANCE, BELGIUM & LUXEMBOURG

UNOX FRANCE s.a.s.
E-mail: info@unox.fr
Tel.: +33 4 78 17 35 39

ÖSTERREICH

UNOX ÖSTERREICH GmbH
E-mail: bestellung@unox.com
Tel. +43 800 880 963

HRVATSKA

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

TÜRKİYE

UNOX TURKEY Profesyonel Mutfak
Ekipmanları Endüstri ve Ticaret Limited Şirketi
E-mail: info.tr@unox.com
Tel.: +90 530 176 62 03

IRELAND

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

БЪЛГАРИЯ

UNOX BULGARIA
E-mail: info.bg@unox.com
Tel.: +359 88 23 13 378

ASIA & AFRICA

MALAYSIA & SINGAPORE

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

OTHER ASIAN COUNTRIES

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

PHILIPPINES

UNOX PHILIPPINES
E-mail: info.asia@unox.com
Tel.: +63 9173108084

대한민국

UNOX KOREA CO. Ltd.
이메일: info.asia@unox.com
전화: +82 2 69410351

AMERICA & OCEANIA

U.S.A. & CANADA

UNOX Inc.
E-mail: infousa@unox.com
Tel.: +1 800 489 8669

MEXICO

UNOX MEXICO, S. DE R.L. DE C.V.
E-mail: info.mx@unox.com
Tel.: +52 1555 4314 180

BRAZIL

UNOX BRAZIL
E-mail: info.br@unox.com
Tel.: +55 11 98717-8201

U.A.E.

UNOX MIDDLE EAST DMCC
E-mail: info.uae@unox.com
Tel.: +971 55 426 3167

SOUTH AFRICA

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

INDONESIA

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

中华人民共和国

UNOX TRADING (SHANGHAI) CO. Ltd.
电子邮件: info.china@unox.com
电话: +86 21 56907696

COLOMBIA

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

AUSTRALIA

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

NEW ZEALAND

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

UNOX.COM | FOLLOW US ON





BAKERTOP MIND Maps™ PLUS






Pastry Chef Diego Lozano @ Escola de pasteleria - Brazil

BAKERTOP MIND.Maps™ PLUS

Creato per realizzare le tue ambizioni.

Controllabile come la tua mano. Naturale come ciò che hai in mente. Intelligente e connesso.
È BAKERTOP MIND.Maps™ PLUS di UNOX, il forno professionale che annulla ogni distanza tra i tuoi sogni e la loro realizzazione. Con un gesto.

 Scopri di più. Guarda il video "Tocco da Maestro" nel canale ufficiale you tube di UNOX

Il tuo successo parlerà di te.




BAKERTOP MIND.Maps™ PLUS

**La soluzione che ti serve
nella misura che vuoi.**

I forni BAKERTOP MIND.Maps™ PLUS sono la sintesi di anni di ricerca e di esperienza di UNOX vissuta al fianco dei maestri dell'arte bianca più esigenti, impegnati nella loro quotidiana sfida di realizzare le proprie creazioni. Sono progettati per garantire le massime prestazioni in ogni condizione di lavoro e per essere semplici da utilizzare. Sfruttano le più recenti tecnologie intelligenti per darti un supporto concreto nel tuo lavoro e per adattarsi ad ogni tecnica di pasticceria e panetteria. Qualunque sia la tua.

Le versioni da 10, 6 e 4 teglie 600x400 sono il punto di riferimento per ogni laboratorio e grazie alla possibilità di creare colonne sulla base di ogni specifica esigenza si adattano ad ogni contesto di utilizzo.

Le versioni con carrelli da 16 teglie 600x400 sono strumenti instancabili adatti a grandi pasticcerie e panetterie. In ogni caso, il risultato sarà sempre perfetto. Senza compromessi.

 **Scopri di più. Guarda il video "Tocco da Maestro" nel canale ufficiale you tube di UNOX**

Unox Intelligent Performance

Cottura intelligente. Risultato certo.

Ottenere risultati identici ad ogni infornata richiede controllo, intelligenza ed esperienza. Ogni dettaglio conta: quello che succede prima e durante la cottura, le diverse quantità di carico, le proprietà del cibo che variano nelle stagioni e la manualità unica di ogni membro del tuo team.

Un esempio?

Infornare tante teglie richiede più tempo che infornarne una o poche: la porta rimane aperta più a lungo e la conseguente diminuzione di temperatura è maggiore. Il forno deve iniziare la cottura a una temperatura inferiore e cucinare una quantità più elevata di cibo, per cui impiega maggior tempo per raggiungere le corrette condizioni di lavoro. Inoltre, l'umidità rilasciata dal carico completo è maggiore rispetto a quella rilasciata dal carico parziale, e un'apertura imprevista della porta altera notevolmente tutti i parametri del processo di cottura.

Ottenere risultati ripetibili richiede supervisione continua, monitoraggio di ogni dettaglio e interventi immediati. In poche parole, controllo, intelligenza ed esperienza. Proprio ciò che ha il tuo forno BAKERTOP MIND.Maps™ PLUS con tecnologia intelligente Unox INTELLIGENT.Performance.



Chef Anton Bodyashkin @ Ugli Restaurant - Russia

ADAPTIVE.Cooking™ Risultati perfetti. Sempre.

La tecnologia ADAPTIVE.Cooking™ trasforma il tuo forno in uno strumento intelligente in grado di interpretare le tue impostazioni e comprendere il risultato che desideri.

Attraverso i suoi sensori e la sua intelligenza, il tuo BAKERTOP MIND.Maps™ PLUS registra le variazioni di umidità e temperatura, capisce la quantità di cibo effettivamente infornata per poi regolare automaticamente il processo di cottura agendo su tutti i parametri e modulando l'azione combinata delle tecnologie INTENSIVE.Cooking per garantirti ad ogni infornata un risultato identico e perfetto. Come lo hai pensato tu.

CLIMALUX™ Controllo totale dell'umidità.

L'umidità reale presente all'interno della camera di cottura è la somma di quella prodotta dal forno più quella generata dall'evaporazione dell'acqua presente nel cibo. Attraverso la tecnologia intelligente CLIMALUX™ il tuo BAKERTOP MIND.Maps™ PLUS misura con precisi sensori l'umidità effettiva all'interno del forno e agisce automaticamente sull'immissione di vapore o l'estrazione di umidità per garantire che le condizioni di cottura coincidano con quelle impostate. CLIMALUX™ garantisce così allo stesso tempo cotture ripetibili e risparmi di acqua ed energia che possono arrivare anche oltre al 90% rispetto ai forni combinati tradizionali.

AUTO.Soft Funzione di cottura delicata.

Una salita di temperatura troppo rapida in presenza di prodotti delicati e in condizioni di carico infornato elevato può compromettere l'uniformità del risultato complessivo.

Quando la funzione AUTO.Soft è attiva, il tuo forno BAKERTOP MIND.Maps™ PLUS regola automaticamente la salita di temperatura in funzione di quanto rilevato dai sensori per renderla delicata e garantire una ottimale distribuzione del calore all'interno di ogni teglia infornata.

Perché ogni dettaglio conta quando le tue esigenze sono al primo posto.

SMART.Preheating Il preriscaldamento Intelligente.

Il corretto preriscaldamento del forno crea le condizioni ideali per ottimizzare la cottura fin dai primi istanti dopo la chiusura della porta.

Il tuo UNOX BAKERTOP MIND.Maps™ PLUS dotato della nuova tecnologia intelligente SMART.Preheating imposta automaticamente la temperatura e il tempo di preriscaldamento più corretti in funzione dei parametri del processo di cottura impostato e di quanto avvenuto nelle ore precedenti. Come sempre per garantirti la massima ripetibilità di risultato in ogni momento della giornata e risparmi energetici fino al 20% rispetto alla modalità di preriscaldamento manuale.

SENSE.Klean Il lavaggio Intelligente.

Il tuo forno BAKERTOP MIND.Maps™ PLUS è una macchina intelligente dotata di tecnologie in grado di darti prestazioni di cottura di massimo livello. La corretta pulizia è una prerogativa fondamentale per garantire il corretto funzionamento dei suoi sensori e dei suoi componenti nel tempo e quindi mantenere le prestazioni di cottura ai massimi livelli giorno dopo giorno, mese dopo mese, anno dopo anno. La tecnologia SENSE.Klean stima il grado di sporco e ti suggerisce la modalità di lavaggio automatico più indicata in funzione dell'effettivo utilizzo. Per garantirti la massima igiene ed evitare sprechi inutili di acqua e detergente.

**SENZA
ADAPTIVE.
COOKING™**

La quantità di cibo infornato influisce sul risultato finale, ciò significa che un programma impostato per una teglia singola non è sufficiente per cuocere un pieno carico, viceversa un programma impostato per un pieno carico rischia di bruciare la singola teglia.

**CON
ADAPTIVE.
COOKING™**

La tecnologia ADAPTIVE.Cooking™ riconosce la quantità di carico infornata e ottimizza automaticamente tempo, temperatura e clima senza necessità di creare programmi diversi in funzione del carico.

SET OTTIMALE
PER MEZZO CARICO

CROSTATE

PRE	200 °C
	20 min
	165 °C
	10%

**SENZA
ADAPTIVE.
COOKING™**

Tempo di cottura:
20 min
Temperatura media effettiva:
185 °C
Umidità reale media durante la cottura:
5%

**CON
ADAPTIVE.
COOKING™**

Tempo di cottura:
18 min
Temperatura media effettiva:
165 °C
Umidità reale media durante la cottura:
10%

RISULTATO
CON TEGLIA SINGOLA

RISULTATO
CON PIENO CARICO

**SENZA
ADAPTIVE.
COOKING™**

Tempo di cottura:
20 min
Temperatura media effettiva:
135 °C
Umidità reale media durante la cottura:
50%

**CON
ADAPTIVE.
COOKING™**

Tempo di cottura:
23 min
Temperatura media effettiva:
165 °C
Umidità reale media durante la cottura:
10%

**SENZA
CLIMALUX™**

Il forno non misura l'umidità e non tiene conto di quella prodotta dal cibo infornato. Il risultato? Pieno carico pallido e non fragrante, teglia singola troppo asciutta.

**CON
CLIMALUX™**

CLIMALUX™ misura costantemente il clima all'interno della camera di cottura e interviene rapidamente per mantenere l'umidità effettiva impostata in ogni condizione di carico.

BAGUETTE

PRE	210 °C
	25 min
	180 °C
	20%

**SENZA
CLIMALUX™**

Umidità reale media durante la cottura:
10%

**CON
CLIMALUX™**

Umidità reale media durante la cottura:
20%

**SENZA
CLIMALUX™**

Umidità reale media durante la cottura:
80%

**CON
CLIMALUX™**

Umidità reale media durante la cottura:
20%

**SENZA
AUTO.SOFT**

Nel passaggio di uno step di cottura al successivo un rapido aumento di temperatura può essere aggressivo a tal punto da cuocere i prodotti più sensibili in modo non uniforme.

**CON
AUTO.SOFT**

La funzione AUTO.Soft gestisce la salita termica rendendola più delicata e preservando l'uniformità in tutti i punti della teglia su tutte le teglie.

BIGNÈ STEP 1/2

	5 min
	135 °C
	30%

STEP 2/2

	15 min
	175 °C
	50%

**SENZA
AUTO.SOFT**

Tempo di salita
135 °C - 175 °C:
1 min

**CON
AUTO.SOFT**

Tempo di salita
135 °C - 175 °C:
4 min

**SENZA
AUTO.SOFT**

Tempo di salita
135 °C - 175 °C:
2 min

**CON
AUTO.SOFT**

Tempo di salita
135 °C - 175 °C:
7 min

**SENZA
SMART.PREHEATING**

Il forno preriscalda alla temperatura impostata senza tenere conto degli eventi precedenti, con il rischio di non essere sufficientemente caldo alla prima cottura del mattino, o al contrario, di sprecare energia per la fase di preriscaldamento anche quando l'acciaio della camera di cottura ha accumulato calore sufficiente dalle cotture precedenti.

**CON
SMART.PREHEATING**

Smart.Preheating riconosce l'attività svolta dal forno nei momenti precedenti all'infornata e regola in maniera intelligente il preriscaldamento: intenso il primo del mattino a forno freddo, più rapido o addirittura non necessario se l'acciaio della camera risulta sufficientemente caldo per cuocere. Tutto questo per darti sempre una cottura perfetta risparmiando tempo ed energia.

CROISSANT

PRE	190 °C
	18 min
	165 °C



**SENZA
SMART.PREHEATING**

Tempo di preriscaldamento:
6 min
Temp. acciaio in camera dopo preriscaldamento:
100 °C

**CON
SMART.PREHEATING**

Tempo di preriscaldamento:
9 min
Temp. acciaio in camera dopo preriscaldamento:
165 °C

**SENZA
SMART.PREHEATING**

Tempo di preriscaldamento:
6 min
Temp. acciaio in camera dopo preriscaldamento:
100 °C

**CON
SMART.PREHEATING**

Tempo di preriscaldamento:
0 min
Temp. acciaio in camera dopo preriscaldamento:
165 °C

DDC - Data Driven Cooking

Il tuo forno è unico, intelligente e connesso.

La tecnologia di intelligenza artificiale Data Driven Cooking è studiata per aiutarti a sfruttare tutto il potenziale del tuo forno UNOX BAKERTOP MIND.Maps™ PLUS: raccoglie dati, processa informazioni, analizza le modalità di utilizzo e ti fornisce un report quotidiano, si connette al cloud di internet per individuare e proporti ricette e consigli personalizzati sui tuoi effettivi bisogni che si traducono direttamente in nuovi prodotti per i tuoi clienti.

Con Data Driven Cooking, i forni UNOX BAKERTOP MIND.Maps™ PLUS diventano molto più di un'attrezzatura da laboratorio. Diventano un reale partner che contribuisce alla creazione del tuo successo.

Data Driven Cooking.

Più vicini a te, più vicino al tuo successo.

Premio all'innovazione



 Guarda il video "Data Driven Cooking" nel canale ufficiale you tube di UNOX



Ugli Restaurant - Russia

DDC.Ai - Artificial intelligence

Il tuo consulente virtuale personalizzato.

Il tuo forno BAKERTOP MIND.Maps™ connesso all'internet cloud di UNOX invia dati per permettere l'attivazione del servizio DDC.Ai che, attraverso l'Intelligenza artificiale, li processa per individuare e proporti ricette e consigli personalizzati sui tuoi effettivi bisogni che puoi tradurre immediatamente in nuove preparazioni per i tuoi clienti. I risultati sono tangibili: dopo tre mesi dall'attivazione del servizio DDC.Ai l'utilizzo medio del forno si incrementa del 25% e con esso la redditività del tuo investimento.

DDC.Unox e DDC.App

Tutto a portata di un click.

Attraverso il portale internet ddc.unox.com e l'app DDC.UNOX hai il controllo del tuo forno BAKERTOP MIND.Maps™ connesso anche quando non sei in laboratorio. Puoi monitorare il suo stato di funzionamento in tempo reale, raccogliere e analizzare dati di utilizzo e HACCP a mesi di distanza, creare ricette dal tuo computer, ricevere quelle che ti suggerisce DDC.Ai per poi inviarle ai tuoi forni con un semplice click.

DDC.Stats

Misurati per migliorare sempre.

Il tuo forno BAKERTOP MIND.Maps™ PLUS monitora e analizza i consumi di energia, acqua e detersivi, registra i tempi di cottura e conteggia i minuti di apertura porta; la funzione DDC.Stats li traduce in preziose, utili e chiare informazioni visualizzabili direttamente dal pannello di controllo per aiutarti in modo concreto ad individuare ogni opportunità di miglioramento ed eliminare ogni spreco per aumentare così il tuo profitto quotidiano.

UNOX Intensive Cooking

Hai scelto di non accontentarti. Massima intensità di cottura.

Grazie alle sue tecnologie il tuo forno BAKERTOP MIND.Maps™ PLUS è lo strumento di cottura più efficiente ed evoluto del tuo laboratorio, in grado di garantire performance di altissimo livello e tangibili risparmi in termini di tempo, energia e manodopera in ogni sua applicazione.

Cotture perfette, uniformità su ogni teglia infornata, vapore saturo e denso in pochi secondi o estrazione completa dell'umidità, flussi d'aria intensi o delicati. Il forno combinato nella sua massima espressione.

Ma non solo: UNOX INTENSIVE.Cooking ti permette di utilizzare il tuo BAKERTOP MIND.Maps™ PLUS anche per cotture usualmente realizzate con attrezzature tradizionali quali forni elettrici statici o a convezione.

Il risparmio? Tangibile: fino al 65% di energia in meno rispetto ad un forno statico, oltre al 90% di acqua in meno rispetto a cotture in acqua bollente, fino al 45% più veloce rispetto ad un forno tradizionale o a convezione. E soprattutto un assistente che monitora continuamente il processo di cottura senza ulteriori costi di manodopera.

DRY.Maxi™

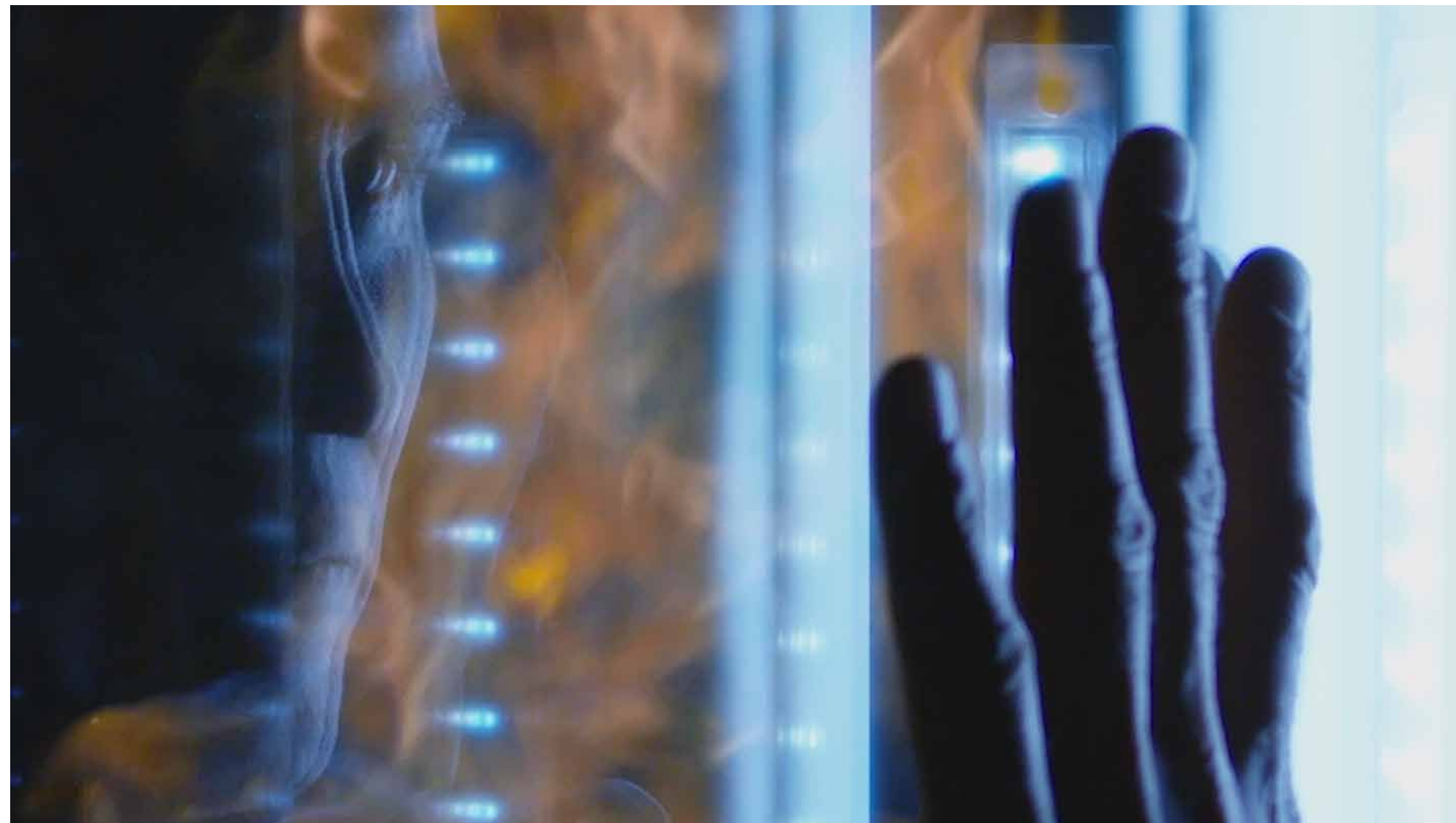
L'umidità lascia spazio al sapore.

Umidità estratta, rimossa, eliminata.

In parte o completamente, questo lo decidi tu.

Dai alle tue preparazioni consistenze, alveolature, croccantezze sempre perfette. Saperi decisi e delicati, mai mescolati. Cotture miste, dolci e salate, che mantengono la propria identità e che esaltano le proprie peculiarità. DRY.Maxi™ è la tecnologia a cui non saprai rinunciare; l'assenza di umidità dona alle tue preparazioni più saporite una concentrazione maggiore. Chiudere una cottura con DRY.Maxi™ sarà come firmare il tuo capolavoro.

Abituati a fare grandi cose.



STEAM.Maxi™

Tutta la forza del vapore è nelle tue mani.

Il controllo continuo e rigoroso ed il calcolo preciso della variazione di umidità in camera di cottura permettono a STEAM.Maxi™ di diventare il miglior alleato nei tuoi processi di cottura. Dalla densa nuvola calda che avvolge i tuoi cibi, all'umidità parziale. Da 35 a 260 gradi. Tutto quello che vuoi. Come vuoi.

STEAM.Maxi™ abitua ad alte performance di cottura e al tempo stesso garantisce risparmio di energia e di acqua grazie alla produzione di vapore on Demand e regolata da algoritmi precisi.

Perfezione. Densità ed Intensità.

AIR.Maxi™

Conduce, unisce, trasforma.

Il sistema multiventola ad alta portata AIR.Maxi™ offre sicurezza di risultato in ogni applicazione.

Potenti flussi d'aria capaci di spingere calore in profondità al cibo, accorciando i tempi di cottura nelle cotture di pane, dolci e sfoglie, dolci e salate, ma anche ventilazione controllata e delicata per cotture soffici, disidratazioni, tostature, pastorizzazioni, essicazioni.

La tecnologia AIR.Maxi™ garantisce la migliore uniformità di cottura in ogni condizione di carico per ogni tipo di cibo grazie ad inversioni di rotazione che avvengono in base al tipo di carico e di alimento. Scegli di non accontentarti.

EFFICIENT.Power™

Potenza ed efficienza.

Resistenze ad alto rendimento o sistema SPIDO.GAS™ a bruciatori soffiati con scambiatori simmetrici brevettati: qualunque alimentazione tu scelga per il tuo BAKERTOP MIND.Maps™ PLUS hai sempre la garanzia delle massime performance ed efficienza. Massima velocità di salita di temperatura e precisione nel suo mantenimento, risparmio energetico garantito da triplo vetro e materiali di isolamento ad alte prestazioni. In numeri? 360 secondi per passare da 60 a 260°C sia nella versione elettrica che nella versione a Gas. Efficienza al top della categoria in funzionamento combinato, aria secca e vapore secondo la certificazione ENERGY STAR.

Interfaccia di controllo PLUS

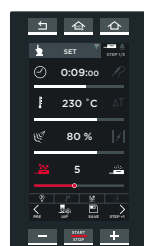
Il piacere di avere il controllo che preferisci.

Più potente di una plancia comandi, più semplice di uno smartphone: è la nuova frontiera della comunicazione tra te ed il tuo forno. Il controllo del tuo BAKERTOP MIND.Maps™ PLUS è il risultato della somma di idee rivoluzionarie e praticità d'uso.

Con i suoi 9,5 pollici, l'interfaccia touch screen di BAKERTOP MIND.Maps™ PLUS ti lascia la massima possibilità di scelta: crea liberamente un tuo programma, utilizza uno dei processi di cottura automatici disponibili e gestisci fino a 10 cotture contemporaneamente. A te la scelta. BAKERTOP MIND.Maps™ PLUS sarà sempre pronto.

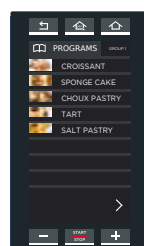


Babe Fun Dining - Malaysia



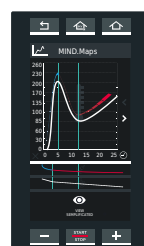
SET Semplice. Completo. Intuitivo.

La libertà di poter impostare qualsiasi processo di cottura, in maniera chiara ed intuitiva. Tutti i tuoi parametri in un'unica schermata: puoi impostare ore, minuti e secondi oppure scegliere modalità di cottura infinita o essiccazioni *overnight*. Scegli la temperatura che desideri, scegli la condizione climatica e la velocità di ventilazione per ogni tipo di cottura. Crea fino a 9 variazioni di setting, programmabili in maniera automatica, per cuocere tutto quello che vuoi.



PROGRAMMI Il tuo capolavoro. Oggi, domani, sempre.

Tutte le tue creazioni sono uniche e ripetibili grazie alla libreria personale che ti permette di archiviare ed organizzare i tuoi programmi di cottura. BAKERTOP MIND.Maps™ PLUS, può salvare oltre 380 programmi e organizzarli in 16 gruppi diversi così da tenere le ricette divise in base alla tipologia di preparazione, come impasti lievitati, pizze, focacce, dolci, basi sfoglia o frolla e tante altre. Diventerà il punto di riferimento del tuo laboratorio.



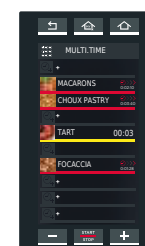
MIND.Maps™ Non selezionare una cottura, disegna la tua.

Aggiungi il tuo tocco da maestro. Liberamente, quando vuoi tu. E rendi ripetibile la tua creatività. La tecnologia a linguaggio visivo MIND.Maps™ ti consente di realizzare anche la cottura più elaborata con pochi gesti della mano sul display. Con il pennino incastonato nella maniglia del tuo BAKERTOP MIND.Maps™ PLUS puoi disegnare i tuoi processi di cottura più complessi con la massima libertà creativa e richiamarli quando lo desideri. Tu immagini, il forno esegue.



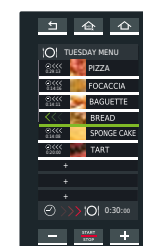
CHEFUNOX Scegli cosa vuoi cucinare. Start. Nient'altro.

Immagina di poter sfruttare una libreria di programmi di cottura calibrati per raggiungere il massimo risultato con zero sprechi di tempo e di materia prima. Scegli la tipologia di cottura, seleziona la categoria del cibo, imposta il grado di cottura desiderato e il tuo forno BAKERTOP MIND.Maps™ PLUS penserà al resto. CHEFUNOX è la risposta alla richiesta di standard qualitativi elevati e ripetibili. In ogni situazione.



MULTI.Time Il multitasking che hai sempre sognato.

La frenesia della produzione mattutina, gli ordini per produzioni extra, dolci tipici, ricorrenze e festività. La necessità di gestire tutto nel più breve tempo possibile. Ordinato ed organizzato. E' in questo momento che la tecnologia MULTI.Time entra in gioco dandoti la possibilità di gestire fino a 10 cotture contemporaneamente e avere sempre il massimo controllo con un semplice colpo d'occhio.



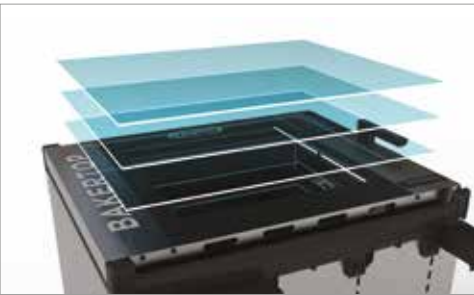
MISE.EN.PLACE Siamo andati oltre l'organizzazione di una cucina.

Abbiamo reso possibile l'incredibile. Con MISE.EN.PLACE il tuo forno BAKERTOP MIND.Maps™ PLUS acquisisce ancor più valore ed intelligenza. Grazie ad una funzione unica ed intuitiva ti suggerisce l'ordine ed i tempi corretti di inserimento teglie all'interno della camera di cottura per avere tutti i tuoi prodotti pronti allo stesso momento. Essere puntuali in tutto non è mai stato così semplice.

Ogni dettaglio conta. Tu lo sai.

Pensato e costruito per essere perfetto.

I prodotti fabbricati da UNOX sono protetti da uno o più dei seguenti brevetti o richieste di brevetto depositate: : IT 139373; US 8.071.917; DE 10160225.8; ES 2369245; DE 102011010245.0; IT 1398088; US 8.712.561; DE 102011010753.3; IT 1398091; DE 102011014669.5; IT 1399068; US9188521; IT 272303; DE 102011014141.3; IT 1398861; US 8662066; IT 1402074; DE 602006001437; ES 2308664; IT 502008901655862; DE 102007060439.6; ES 2340454; IT 1412358; IT 1427160; IT 1425779; DE 102015114648; US 14845950; DE 102015114648; IT 1428030; IT 283031; IT 283033; ES 1157660; IT 202015000008735; IT 202015000006785; US 15050960; DE 202016100941; IT 202015000008010; IT 2020150000010018; IT 1020150000015162; DE 102016108769; IT 1020150000020928; IT 1020160000034750; DE 10201707164; US 15471624; IT 2020150000063980; US 15297709; DE 202016105830; IT 2020160000069424; IT 2020170000052355; IT 2020150000031518; IT 1020150000041480 ; IT 2020170000052318; IT 1378934; oltre ad altri brevetti in attesa di registrazione.



TRIPLO VETRO - CERTIFICAZIONE ENERGY STAR



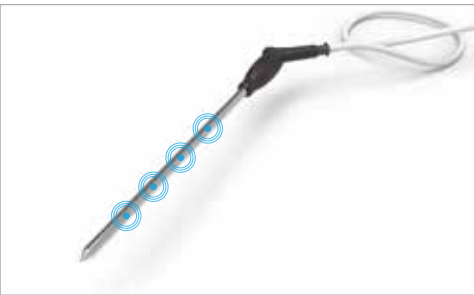
PANNELLO LCD TOUCH SCREEN 9,5"



SUPPORTI LATERALI CON DEVIATORI DI FLUSSO



LAVAGGIO AUTOMATICO Rotor.KLEAN™



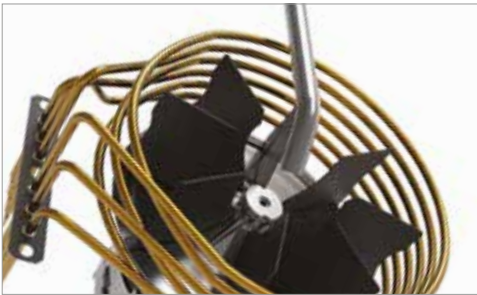
SONDA AL CUORE MULTI.POINT



ILLUMINAZIONE LED INTEGRATA NELLA PORTA



PERNO MANIGLIA IN FIBRA DI CARBONIO



RESISTENZE AD ALTE PRESTAZIONI



SISTEMA MULTIVENTOLA A 4 VELOCITÀ



PREDISPOSIZIONE CONNESSIONE INTERNET LAN/WIFI



PORTA USB - UPLOAD/DOWNLOAD DATI



CHIUSURA SMART PER FORNI CARRELLATI



MATERIALE AD ALTO POTERE ISOLANTE



SONDA CUORE EXTRA FINE SOUS VIDE - OPTIONAL



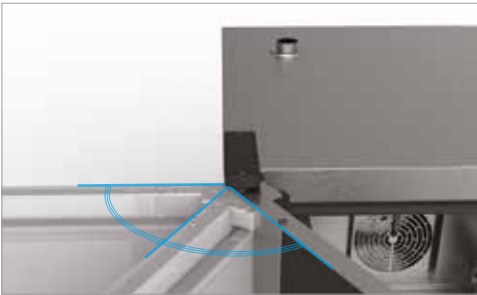
BRUCIATORI SOFFIATI CON SCAMBIATORI SIMMETRICI



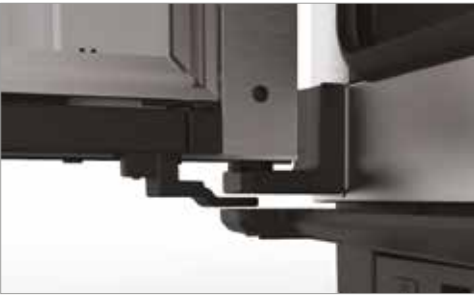
CONTENITORE DET&RINSE INTEGRATO



CAMERA IN ACCIAIO AISI 304



ARRESTO PORTA 60°/120°/180°



SISTEMA ROCCOGLI GOCCE ANTICONDENSA

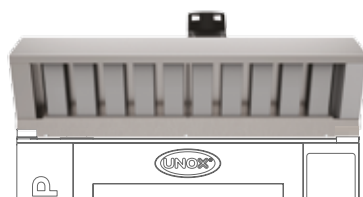


INTERNO CAMERA ASOLATO

Scopri di più. Guarda il video "MIND.MAPS™. PENSATO PER IL TUO SUCCESSO." nel canale ufficiale YouTube di UNOX

Aria leggera in cucina.

Cappa Ventless Certificata



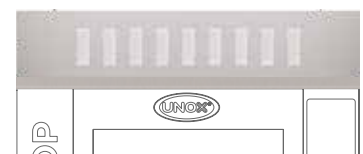
La cappa a condensazione di vapore UNOX è una soluzione ideale per installare il tuo forno BAKERTOP MIND.Maps™ PLUS in ogni punto della tua cucina o laboratorio.

Al suo interno un filtro autopulente rimuove dai fumi espulsi dal camino sia gli odori che il calore latente e sensibile, senza bisogno di manutenzione o interventi per la pulizia del filtro. In caso di cotture di cibo particolarmente ricco di grassi è possibile installare inoltre un kit di filtraggio a carboni attivi per abbattere ulteriormente gli odori, anche quelli emessi all'apertura della porta.

Scegliere una cappa Ventless UNOX significa investire per risparmiare: ti consente di installare BAKERTOP MIND.Maps™ PLUS anche lontano o in assenza* di cappa aspirante a soffitto oppure di prefiltrare i fumi e ridurre la manutenzione sull'impianto di aspirazione centralizzato.

* previa verifica e approvazione da parte di enti e regolamentazioni locali

Cappa Waterless



Che il tuo forno BAKERTOP MIND.Maps™ PLUS sia installato all'interno del tuo laboratorio o che sia a vista al centro del tuo negozio, la cappa Waterless è la soluzione per filtrare gli odori e per assorbire il calore in uscita dalla camera di cottura senza utilizzare acqua. Pensata per essere elegante e funzionale, la cappa Waterless è la chiave per la libertà di arredo dei tuoi spazi in tutti quei contesti in cui non è necessaria l'eliminazione completa degli odori e aromi.



Pastry Chef Andy Blas @ Proper patisserie - United Kingdom

Tecnologia e tradizione, oggi insieme.

Il forno statico moderno.



DECKTOP è tradizione che tende la mano alla tecnologia. Pensato per tutti i maestri dell'arte bianca desiderosi di completare il proprio BAKERTOP MIND.Maps™ PLUS con un forno statico, DECKTOP si presenta con un design accattivante ed una tecnologia capace di grandi cose. Apre un mondo di possibilità nella cottura di prodotti tradizionali, come pane, dolci lievitati, pizze e focacce, siano essi freschi o congelati.

La possibilità di immettere vapore e di rimuovere rapidamente umidità rende le tue cotture perfette in ogni aspetto. Morbide o fragranti, soffici o croccanti, piena libertà di scelta e massima standardizzazione di risultati eccellenti ad ogni infornata grazie alla libreria programmi disponibile.

Integrato all'interno di una colonna BAKERTOP MIND.Maps™ PLUS garantisce assoluta versatilità alle tue cotture e ottimizzazione degli spazi.



Ugli Restaurant - Russia

Chi ben comincia è a metà dell'opera.

**Impasta,
al resto ci pensa lui.**



La lievitazione è un gioco di equilibri tra impasto, temperatura, percentuale di umidità e tempo, ed uno dei momenti cruciali che determinano la qualità del prodotto finale.

I lievitori BAKERTOP MIND.Maps™ sono dotati di precisi sensori che controllano in modo accurato e continuo la temperatura e l'umidità durante ogni istante del processo di lievitazione e intervengono per garantirti sempre risultati eccellenti e ripetibili.

I lievitori BAKERTOP MIND.Maps™ sono disponibili nelle versioni da 12 e 16 teglie per le installazioni in colonna, oppure nella versione con carrello compatibile con i forni da 16 teglie.



STEAM.BOOST

Extra vapore: risultato assicurato.



Ugli Restaurant - Russia

ACCESSORI

Esplosione di vapore

Rispetto alla cottura di pane precotto congelato, le cotture di pane fresco richiedono una grandissima quantità di vapore fin dai primissimi istanti della cottura e ogni grammo d'acqua conta.

STEAM.Boost è un sistema di accumulo di calore ad alta capacità che permette al tuo BAKERTOP MIND.Maps™ PLUS di produrre, se richiesto, il 50% in più di vapore durante i primi minuti, cruciali, del processo di cottura. STEAM.Boost è un accessorio fondamentale per tutti i laboratori artigianali che utilizzano tecnologia moderna nel pieno rispetto della tradizione centenaria.



Infornare e sfornare alla velocità della luce.
Massime prestazioni, grandi produzioni.

Produttività ed organizzazione sono le chiavi di ogni business che pensa in grande. Grazie alla tecnologia, al suo design, ad una vasta gamma di accessori e alle sue dimensioni compatte anche per le versioni con carrello, il tuo BAKERTOP MIND.Maps™ PLUS è l'alleato che cercavi per la tua attività. Con i forni con carrello, aumenti la produttività, sfrutti lo spazio di lavoro in maniera intelligente, sfrutti energia e ottieni il massimo rendimento del tuo investimento.



QUICK.LOAD
16 TEGLIE 600X400



BAKERTOP MIND.Maps™
16 600X400



SISTEMA QUICK.LOAD
10 TEGLIE 600X400



BAKERTOP MIND.Maps™
10 600X400 + ARMADIO NEUTRO



QUICK.LOAD 6+6
CON PORTE



BAKERTOP MIND.Maps™
6 + 6 + STAND BASSO



QUICK.LOAD 6+6
SENZA PORTE



QUICK.LOAD 10+4
CON PORTE



BAKERTOP MIND.Maps™
4 + 10 + STAND A PAV.



QUICK.LOAD 10+4
SENZA PORTE



Black Star Pastry - Australia

BAKING ESSENTIALS

La collezione di teglie speciali UNOX Baking Essentials, è la chiave della trasformazione del tuo BAKERTOP MIND.Maps™ PLUS da forno a centro cottura multifunzionale.

Ogni processo di cottura ha bisogno di una teglia con caratteristiche precise per veicolare il calore in maniera specifica.
Scopri le teglie Baking Essentials per sfruttare tutte le potenzialità del tuo BAKERTOP MIND.Maps™ PLUS e stupire i tuoi clienti.



Proper patisserie - United Kingdom

ARTE BIANCA

FORO.BAKE

Teglia in alluminio microforata.



- IDEALE PER:**
- Frolla
 - Dolci in tortiera
 - Cotture su silpat

- VANTAGGI**
- Microforatura per aumentare la traspirazione
 - Bordo ultra basso per massima uniformità

FORO.BLACK

Teglia in alluminio microforata con trattamento antiaderente.



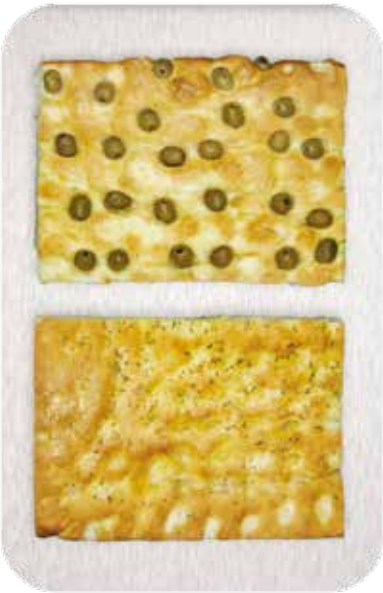
- IDEALE PER:**
- Croissants
 - Pane fresco
 - Danishes
 - Frolla

- VANTAGGI**
- Carta forno non necessaria
 - Bordo ultra basso per massima uniformità

ARTE BIANCA

FAKIRO.™

Teglia spessa 12 mm, doppia superficie: liscia e rigata per doppio utilizzo.



- IDEALE PER:**
- Pizza
 - Focaccia
 - Pane
 - Panini

- VANTAGGI**
- Focacce e sandwich pronti in 3 minuti
 - 13 mm di spessore per effetto pietra refrattaria

FAKIRO.GRILL

Teglia spessa 12 mm con trattamento antiaderente, doppia superficie: liscia e rigata per doppio utilizzo.

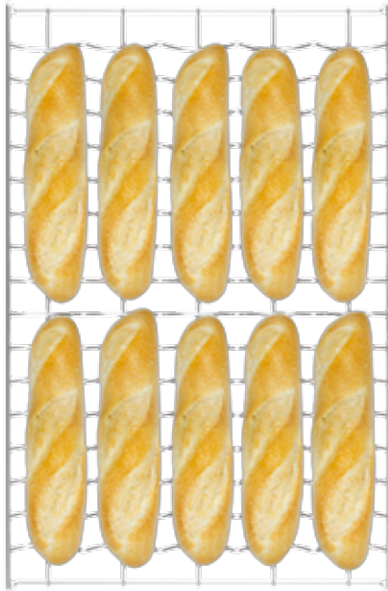


- IDEALE PER:**
- Pizza
 - Focaccia
 - Pane
 - Panini

- VANTAGGI**
- Pizza cotta, croccante alla base in 4 minuti
 - 13 mm di spessore per effetto pietra refrattaria

BAGUETTE.GRID

Teglia cromata canalata a 5 canali ultraleggera.



IDEALE PER:

- Baguette congelate
- Filoncini congelati

- VANTAGGI**
- Fino a 10 mini baguette in 18 minuti
 - Ampia traspirazione per cotture rapide

FORO.BAGUETTE

Teglia in alluminio microforata e canalata a 5 canali.



IDEALE PER:

- Baguette congelate
- Filoncini congelati

- VANTAGGI**
- Fino a 10 mini baguette in 20 minuti
 - Microforatura per migliore traspirazione

FORO.BAGUETTE BLACK

Teglia in alluminio microforata, canalata (5 canali) con trattamento antiaderente.



IDEALE PER:

- Baguette fresche
- Filoncini freschi

- VANTAGGI**
- 5 baguette perfettamente separate ed uniformi
 - Operazioni di pulizia ultra veloci

BAKE

Teglia in alluminio.



IDEALE PER:

- Frolla
- Dolci in tortiera
- Cotture su silpat

- VANTAGGI**
- Spessore sottile per trasmissione rapida del calore
 - Bordo ultra basso per massima uniformità

STEEL.BAKE

Teglia in acciaio, con spigolo a 90°



IDEALE PER:

- Pan di spagna
- Paste sigaretta
- Torte margherita

- VANTAGGI**
- Spigolo a 90° per preparazioni di basi
 - Struttura solida che non deforma

CHROMO.GRID

Griglia cromata neutra.



IDEALE PER:

- Dolci in tortiera
- Essicazioni sospese

- VANTAGGI**
- Possibilità di aggancio per essicazioni
 - Acciaio cromato ultrasensibile





UNOX.CARE PROGRAM

Proteggi le performance che meriti.

DET&Rinse™ è il detergente brillantante appositamente studiato per garantire ogni giorno massimi livelli di igiene, minori consumi e lunga durata nel tempo di ogni componente del tuo forno BAKERTOP MIND.Maps™ PLUS con tecnologia di lavaggio automatico intelligente SENSE.Klean. Puoi scegliere tra DET&Rinse™ **PLUS** a doppia concentrazione per lo sporco più intenso oppure DET&Rinse™ **ECO** per pulizia quotidiana e massimo rispetto per l'ambiente. Ogni flacone di DET&Rinse™ è dotato di sigillo di sicurezza che non permette la fuoriuscita di liquido se non innestato nel cassetto integrato del tuo forno BAKERTOP MIND.Maps™ PLUS per garantirti la massima tranquillità nelle operazioni di travaso.



DET&Rinse™ **PLUS**
Art.: DB 1015



DET&Rinse™ **ECO**
Art.: DB 1018

I sistemi di filtraggio a resine UNOX.Pure e osmosi inversa UNOX.Pure-RO riducono o eliminano completamente dall'acqua tutte le sostanze che contribuiscono alla formazione di calcare e/o ruggine all'interno della camera di cottura, causa di malfunzionamenti e rotture.

Il controllo del tuo forno BAKERTOP MIND.Maps™ PLUS monitora anche la quantità di acqua filtrata del sistema UNOX.Pure e segnala automaticamente quando è arrivato il momento di sostituire il filtro ottimizzandone l'utilizzo. UNOX.Pure è consigliato per acque dolci e medie o con concentrazioni di cloruri inferiori a 25 ppm, mentre UNOX.Pure-RO è consigliato in caso di acque dure e/o alte concentrazioni di cloruri o ioni di ferro.



UNOX.Pure
Art.: XHC003



UNOX.Pure-RO
Art.: XHC002

	16 600x400	10 600x400
ELETTRICO	XEBC-16EU-EPR	XEBC-10EU-EPR
Capacità	16 600x400	10 600x400
Distanza tra teglie	80 mm	80 mm
Frequenza	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz
Voltaggio	400 V ~ 3N	400 V ~ 3N
Potenza elettrica	35 kW	21 kW
Dimensioni (WxDxH mm)	882x1043x1866	860x957x1163
Peso	185 kg	130 kg
GAS	XEBC-16EU-GPR	XEBC-10EU-GPR
Capacità	16 600x400	10 600x400
Distanza tra teglie	80 mm	80 mm
Frequenza	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz
Voltaggio	230 V ~ 1N	230 V ~ 1N
Potenza elettrica	2,2 kW	1,4 kW
Potenza gas nominale max.	G20, G30, G31: 34 kW / G25; G25.1: 33 kW	G20, G25, G25.1, G30, G31: 25 kW
Dimensioni (WxDxH mm)	882x1043x1866	860x957x1163
Peso	210 kg	145 kg

	6 600x400	4 600x400
XEBC-06EU-EPR	XEBC-06EU-EPR	XEBC-04EU-EPR
6 600x400	6 600x400	4 600x400
80 mm	80 mm	80 mm
50 / 60 Hz	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz
400 V ~ 3N	400 V ~ 3N	400 V ~ 3N
14 kW	14 kW	10,6 kW
860x957x843	860x957x843	860x957x675
100 kg	100 kg	85 kg
XEBC-06EU-GPR	XEBC-06EU-GPR	
6 600x400	6 600x400	
80 mm	80 mm	
50 / 60 Hz	50 / 60 Hz	
230 V ~ 1N	230 V ~ 1N	
1 kW	1 kW	
G20, G25, G25.1, G30, G31: 19 kW	G20, G25, G25.1, G30, G31: 19 kW	
860x957x843	860x957x843	
110 kg	110 kg	

Note: Apertura porta da sinistra verso destra: esempio codice XEBC-16EU-EPL (L= left) (R= right)

DOTAZIONI

● Di serie ○ Optional — Non disponibile

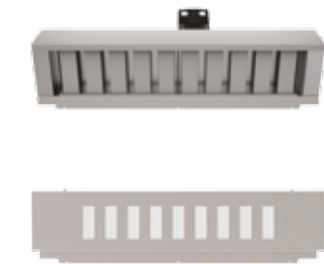
	ELETTRICO	GAS
MODALITÀ DI COTTURA MANUALE		
Cottura a Convezione con temperatura variabile da 30 °C a 260 °C	●	●
Cottura mista a Convezione + Vapore con temperatura variabile da 35 °C a 260 °C, STEAM.Maxi™ da 30% a 90%	●	●
Cottura a Convezione + Umidità con temperatura variabile da 35 °C a 260 °C, STEAM.Maxi™ da 10% a 20%	●	●
Cottura a Vapore con temperatura variabile da 35 °C a 130 °C, STEAM.Maxi™ al 100%	●	●
Cottura a Convezione + Aria secca con temperatura variabile da 30 °C a 260 °C, DRY.Maxi™ da 10% a 100%	●	●
Sonda al cuore	—	—
Cotture con sonda al cuore e funzione DELTA T	●	●
Sonda al cuore MULTI.Point	●	●
Sonda al cuore SOUS-VIDE	○	○
PROGRAMMAZIONE COTTURA AVANZATA E AUTOMATICA		
Tecnologia MIND.Maps™: permette di disegnare processi di cottura composti da infiniti step con un semplice tocco	●	●
PROGRAMS: 256 programmi memorizzabili dall'utente	●	●
PROGRAM: possibilità di memorizzare un programma assegnando un nome ed una immagine	●	●
PROGRAM: possibilità di salvare con un nome ma anche con un simbolo tracciato a mano libera le tue ricette	●	●
CHEFUNOX: selezione la modalità di cottura, seleziona il cibo da cuocere, dimensioni e risultato di cottura. Inizia a cucinare.	●	●
Tecnologia MULTI.Time: gestisce più di 10 timer per il controllo della cottura contemporanea di prodotti diversi	●	●
Tecnologia MISE.EN.PLACE: sincronizza i carichi di cibo da informare per averli tutti pronti nello stesso momento	●	●
DISTRIBUZIONE DELL'ARIA NELLA CAMERA DI COTTURA		
Tecnologia AIR.Maxi™: ventole multiple ad inversione di marcia	●	●
Tecnologia AIR.Maxi™: 4 velocità dei flussi d'aria in camera impostabili dall'utente	●	●
Tecnologia AIR.Maxi™: 4 modalità di funzionamento semi-statiche impostabile dall'utente	●	●
GESTIONE DEL CLIMA NELLA CAMERA DI COTTURA		
Tecnologia DRY.Maxi™: regolazione della rimozione rapida dell'umidità dalla camera di cottura impostabile dall'utente	●	●
Tecnologia DRY.Maxi™: cotture con estrazione di umidità 30 °C -260 °C	●	●
Tecnologia STEAM.Maxi™: cotture a vapore 35 °C - 130 °C	●	●
Tecnologia STEAM.Maxi™: cotture miste convezione-vapore 35 °C - 260 °C	●	●
Tecnologia Steam.BOOST: aumenta la produzione di vapore del 45% per 2 minuti	○	●
Tecnologia ADAPTIVE.Cooking™: identifica il processo di cottura ottimizzato e regola automaticamente i parametri di cottura per garantire risultati perfetti	●	●
Tecnologia ADAPTIVE.Cooking™: una sola teglia o pieno carico, sempre lo stesso, perfetto risultato	●	●
Tecnologia ADAPTIVE.Cooking™: sensore di monitoraggio e autoregolazione dell'umidità	●	●
COLONNE DI COTTURA		
Tecnologia MAXI.Link: permette di creare colonne con due forni sovrapposti	●	●

	ELETTRICO	GAS
ISOLAMENTO TERMICO E SICUREZZA		
Tecnologia Protek.SAFE™: massima efficienza termica e sicurezza di lavoro (temperatura superfici esterne conforme alla norma IEC/EN60335-2-42)	●	●
Tecnologia Protek.SAFE™: freno motore all'apertura porta per contenere le dispersioni energetiche	●	●
Tecnologia Protek.SAFE™: modulazione della potenza elettrica secondo l'effettivo fabbisogno	●	—
Tecnologia Protek.SAFE™: modulazione della potenza gas secondo l'effettivo fabbisogno	—	●
Protek.SAFE™ PLUS: porta con triplo vetro	●	●
BRUCIATORI SOFFIATI AD ALTE PRESTAZIONI		
Tecnologia Spido.GAS™: predisposizione per allacciamento alimentazione gas G20 / G25 / G25.1 / G30 / G31	—	●
Tecnologia Spido.GAS™: scambiatori di calore a canne dritte ad alto rendimento per una distribuzione simmetrica del calore	—	●
Tecnologia Spido.GAS™: scambiatori di calore a canne dritte per una sostituzione veloce	—	●
LAVAGGIO AUTOMATICO		
Rotor.KLEAN™ : 4 programmi di lavaggio automatici con controllo presenza acqua e detergente	●	●
Rotor.KLEAN™ : tanica detergente integrata al forno	●	●
PORTA BREVETTATA		
Cerniere porta realizzate in tecno-polimero ad alta resistenza e auto-lubrificante (per porte ad apertura laterale)	●	●
Porta reversibile in utenza anche dopo l'installazione	○	○
Posizioni di arresto della porta 60°-120°-180°	●	●
FUNZIONALITÀ AUSILIARIE		
Temperatura di preriscaldamento fino a 260 °C impostabile dall'utente per ogni programma	●	●
Visualizzazione del tempo necessario per terminare il programma di cottura impostato (funzionamento senza sonda al cuore)	●	●
Funzionamento di mantenimento «HOLD»	●	●
Funzionamento continuo «INF»	●	●
Visualizzazione del valore nominale e reale del tempo, temperatura sonda al cuore, temperatura camera, umidità e velocità delle ventole	●	●
Unità di temperatura impostabile dall'utente in °C o °F	●	●
DETTAGLI TECNICI		
Camera in acciaio inox AISI 304 ad alta resistenza con bordi arrotondati per la massima igiene e pulizia	●	●
Illuminazione camera di cottura attraverso luci a LED esterne	●	●
Scheda di controllo MASTER.Touch sigillata per evitare infiltrazioni di vapore nella scheda elettronica	●	●
Perno maniglia in fibra di carbonio anti rottura	●	●
Cassetto gocciolatoio con svuotamento permanente anche a porta aperta	●	●
Cassetto raccogli gocce con grande capacità, collegabile allo scarico	●	●
Struttura light weight - heavy duty con utilizzo di materiali innovativi	●	●
Interruttore di contatto porta senza contatto	●	●
Chiusura / apertura porta di sicurezza a 2 stadi	○	○
Sistema di autodiagnosi per la rilevazione di problemi o guasti	●	●
Limitatore di temperatura di sicurezza	●	●
Vetro interno porta apribile per facilitare la pulizia	●	●
Supporti teglie in lamiera piegata a L	●	●

Accessori.

Richiedi di più

CAPPE



CAPPA CON CONDENSATORE DI VAPORE
Compatibile con: XEBC-16EU-EPR
Voltaggio: 230 V- 1N
Frequenza: 50 / 60 Hz
Potenza elettrica: 100 W
Diametro uscita fumi: 121 mm
Portata minima: 310 m³/h
Portata massima: 390 m³/h
Dimensioni: 868x1159x240 WxDxH mm
Art.: XEAHC-HCFL

CAPPA WATERLESS
Compatibile con: XEBC-10EU-EPR/
XEBC-06EU-EPR/ XEBC-04EU-EPR
Voltaggio: 230 V- 1N - Frequenza: 50 / 60 Hz
Potenza elettrica: 125 W
Dimensioni: 860x1000x217 WxDxH mm
Art.: XEBHC-ACEU

CAPPA CON CONDENSATORE DI VAPORE
Compatibile con: XEBC-10EU-EPR/
XEBC-06EU-EPR/XEBC-04EU-EPR
Voltaggio: 230 V- 1N
Frequenza: 50 / 60 Hz
Potenza elettrica: 100 W
Diametro uscita fumi: 121 mm
Portata minima: 310 m³/h
Portata massima: 390 m³/h
Dimensioni: 860x1145x240 WxDxH mm
Art.: XEBHC-HCEU

FILTRO A CARBONI ATTIVI
Compatibile con: XEAHC-HCFL/XEBHC-HCEU
Dimensioni: 413x655x108 WxDxH mm
Peso: 11 kg
Art.: XUC140

CARTUCCIA PER FILTRO A CARBONI ATTIVI PER CAPPA CON CONDENSATORE DI VAPORE
Compatibile con: XUC140
Art.: XUC141

DECKTOP



DECKTOP 2 TEGLIE CON CONTROLLO INTEGRATO
Capacità: 2 600x400
Voltaggio: 400 V- 3N
Frequenza: 50 / 60 Hz
Potenza elettrica: 5,7 kW
Dimensioni: 860x1150x400 WxDxH mm
Peso: 100 kg
Art. XEBDC-02EU-D

DECKTOP 2 TEGLIE CONTROLLATO ELETTRONICAMENTE DAL FORNO
Capacità: 2 600x400
Voltaggio: 400 V- 3N
Frequenza: 50 / 60 Hz
Potenza elettrica: 5,7 kW
Dimensioni: 860x1150x400 WxDxH mm
Peso: 100 Kg
Art. XEBDC-02EU-C

DECKTOP 1 TEGLIA CON CONTROLLO INTEGRATO
Capacità: 1 600x400
Voltaggio: 230 V- 1N
Frequenza: 50 / 60 Hz
Potenza elettrica: 2,7 kW
Dimensioni: 860x880x400 WxDxH mm
Peso: 62 Kg
Art. XEBDC-01EU-D

DECKTOP 1 TEGLIA CONTROLLATO ELETTRONICAMENTE DAL FORNO
Capacità: 1 600x400
Voltaggio: 230 V- 1N
Frequenza: 50 / 60 Hz
Potenza elettrica: 2,7 kW
Dimensioni: 860x880x400 WxDxH mm
Peso: 62 Kg
Art. XEBDC-01EU-C

LIEVITATORI



LIEVITATORE CON CONTROLLO INTEGRATO
Capacità: 16 600x400
Voltaggio: 230 V- 1N - Frequenza: 50 / 60 Hz
Potenza elettrica: 2,4 kW
Temperatura max.: 50°C
Dimensioni: 866x950x1879 WxDxH mm
Peso: 100 Kg
Art.: XEBPC-16EU-D

LIEVITATORE CON CONTROLLO MANUALE
Capacità: 16 600x400
Voltaggio: 230 V- 1N - Frequenza: 50 / 60 Hz
Potenza elettrica: 2,4 kW
Temperatura max.: 70°C
Dimensioni: 866x950x1879 WxDxH mm
Peso: 100 Kg
Art.: XEBPC-16EU-M

LIEVITATORE
Capacità: 12 600x400
Distanza: 75 mm
Voltaggio: 230 V- 1N - Frequenza: 50 / 60 Hz
Potenza elettrica: 2,4 kW
Temperatura max.: 50°C
Dimensioni: 862x890x762 WxDxH mm
Peso: 45 Kg
Art.: XEBPC-12EU-C

LIEVITATORE
Capacità: 8 600x400
Distanza: 75 mm
Voltaggio: 230 V- 1N - Frequenza: 50 / 60Hz
Potenza elettrica: 2,4 kW
Temperatura max.: 50°C
Dimensioni: 862x890x623 WxDxH mm
Peso: 42 Kg
Art.: XEBPC-08EU-C

STAND



STAND APERTO ULTRA-ALTO
Compatibile con: XEBC-04EU-EPR
Dimensioni: 842x713x888 WxDxH mm
Peso: 12 Kg
Art.: XWARC-00EF-UH

STAND APERTO ALTO
Dimensioni: 842x713x752 WxDxH mm
Peso: 11 Kg
Art.: XWARC-00EF-H

SUPPORTI LATERALI PER STAND ALTI
Compatibile con: XWARC-00EF-H
Capacità: 7 600x400
Distanza: 60 mm
Peso: 3 Kg
Art.: XWALC-07EF-H

STAND APERTO INTERMEDIO
Dimensioni: 842x713x462 WxDxH mm
Peso: 9 Kg
Art.: XWARC-00EF-M

STAND APERTO BASSO
Dimensioni: 842x713x305 WxDxH mm
Art.: XWARC-00EF-L

STAND PER POSIZIONAMENTO TERRA
Obbligatorio per il posizionamento del forno a pavimento
Dimensioni: 842x713x113 WxDxH mm
Art.: XWARC-00EF-F

STAND CHIUSO INTERMEDIO
Dimensioni: 860x817x309 WxDxH mm
Peso: 20 Kg
Art.: XEBIC-03EU

KIT RUOTE CON CATENE DI FISSAGGIO A MURO
Kit completo di 4 ruote: 2 ruote con freno - 2 ruote senza freno.
Compatibile con: XEBPC-12EU-C/ XEBPC-08EU-C/ XWAE-08EF/ XWARC-00EF-F/ XWARC-00EF-L/ XWARC-00EF-M/ XWARC-00EF-H
Art.: XUC010

QUICK.LOAD



QUICK.LOAD 10+4 SENZA PORTE
Compatibile con: XEBHC-HCEU+XEBC-04EU-E*R+XEBC-10EU-E*R+ XWARC-00EF-F o XEBC-04EU-E*R+XEBC-10EU-E*R+ XWARC-00EF-F
Dimensioni: 768x1920x539 WxDxH mm
Capacità: 14 600x400
Peso: 50 Kg
Art.: XWBYC-14EU

QUICK.LOAD 10+4 CON PORTE
Compatibile con: XEBHC-HCEU+XEBC-04EU-E*R+XEBC-10EU-E*R+ XWARC-00EF-F o XEBC-04EU-E*R+XEBC-10EU-E*R+ XWARC-00EF-F
Dimensioni: 768x1920x539 WxDxH mm
Capacità: 14 600x400
Peso: 75 Kg
Art.: XWBYC-14EU-D

QUICK.LOAD 6+6 SENZA PORTE
Compatibile con: XEBHC-HCEU+XEBC-06EU-E*R+XEBC-06EU-E*R+XWARC-00EF-L o XEBC-06EU-E*R+XEBC-06EU-E*R+XWARC-00EF-L
Dimensioni: 768x1920x539 WxDxH mm
Capacità: 12 600x400
Peso: 50 Kg
Art.: XWBYC-12EU

QUICK.LOAD 6+6 CON PORTE
Compatibile con: XEBHC-HCEU+XEBC-06EU-E*R+XEBC-06EU-E*R+XWARC-00EF-L o XEBC-06EU-E*R+XEBC-06EU-E*R+XWARC-00EF-L
Dimensioni: 768x1920x539 WxDxH mm
Capacità: 12 600x400
Peso: 75 Kg
Art.: XWBYC-12EU-D



CESTO PORTA TEGLIE
Compatibile con: XEBC-101-EIR
Capacità: 10 600x400
Distanza: 80 mm
Dimensioni: 668x431x862 WxDxH mm
Peso: 9 Kg
Art.: XWBB-10EU

CARRELLO PER CESTO PORTA TEGLIE
Compatibile con: XWBB-10EU
Dimensioni: 695x786x961 WxDxH mm
Peso: 13 Kg
Art.: XWBYC-00EU

QUICK.LOAD 16 TEGLIE
Compatibile con: XEBC-16EU-EPR/
XEBC-16EU-GPR/ XEBPC-16EU-D/ XEBPC-16EU-M
Capacità: 16 600x400
Distanza: 80 mm
Dimensioni: 743x564x1700 WxDxH mm
Peso: 25 Kg
Art.: XEBTC-16EU

KIT AGGANCIO TROLLEY
Articolo obbligatorio con l'acquisto di XWBYC-00EU.
Il kit permette di agganciare il trolley con modelli XWAE-08EF/ XWARC-00EF-H
Art.: XWBYC-CKEU

STEAM.BOOST



Steam.BOOST
Steam.BOOST aumenta la produzione di vapore del 45% per 2 minuti

Compatibile con: XEBC-16EU-EPR
Art.: XUC083

Compatibile con: XEBC-10EU-EPR
Art.: XUC082

Compatibile con: XEBC-06EU-EPR
Art.: XUC081

Compatibile con: XEBC-04EU-EPR
Art.: XUC080

UNOX.CARE



DET&Rinse™ ECO
Detergente ECO friendly con azione brillante.
10 lt di DET&Rinse ECO = 18 lt di detergente da forno tradizionale
Confezione da 10 taniche x 1 lt
Art.: DB 1018

UNOX.PURE
Art.: XHC003

DET&Rinse™ PLUS
Doppio concentrato:
10 lt di DET&Rinse PLUS = 18 lt di detergente da forno tradizionale
Confezione da 10 taniche x 1 lt
Art.: DB 1015

UNOX.PURE.RO OSMOSI INVERSA
Voltaggio: 230 V- 1N
Frequenza: 50 / 60 Hz
Potenza elettrica: 230 W
Dimensioni: 230x540x445 WxDxH mm
Peso: 16 Kg
Art.: XHC002

BAKING ESSENTIALS.

Sarà come avere una persona in più.

BAKING ESSENTIALS

FORO.BAKE



DISPONIBILI NELLE TAGLIE:

• 600X400 Art.: TG 410

FORO.BLACK



DISPONIBILI NELLE TAGLIE:

• 600X400 Art.: TG 430

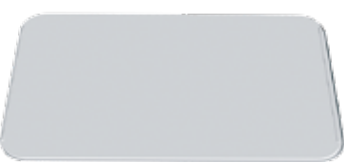
STEEL.BAKE



DISPONIBILI NELLE TAGLIE:

• 600X400 Art.: TG 450

FAIRO™



DISPONIBILI NELLE TAGLIE:

• 600X400 Art.: TG 440

FAIRO.GRILL



DISPONIBILI NELLE TAGLIE:

• 600X400 Art.: TG 465

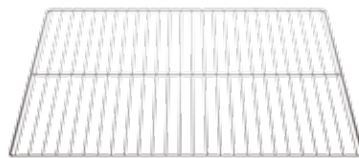
BAKE



DISPONIBILI NELLE TAGLIE:

• 600X400 Art.: TG405

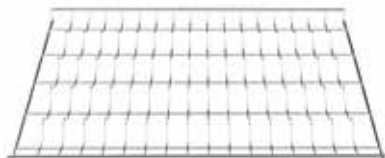
CHROMO.GRID



DISPONIBILI NELLE TAGLIE:

• 600X400 Art.: GRP 405

BAGUETTE.GRID



DISPONIBILI NELLE TAGLIE:

• 600X400 Art.: GRP 410

FORO.BAGUETTE BLACK



DISPONIBILI NELLE TAGLIE:

• 600X400 Art.: TG 435

FORO.BAGUETTE



DISPONIBILI NELLE TAGLIE:

• 600X400 Art.: TG 445

LONG Life4!

Garanzia opzionale sulle parti di ricambio 4 anni/10.000 ore*

Puoi estendere la garanzia* sulle parti di ricambio fino a 4 anni o 10.000 ore di accensione e sulla manodopera fino a 2 anni o 10.000 ore di accensione. L'attivazione della garanzia LONG.Life4 è semplice. BAKERTOP MIND.Maps™ PLUS è predisposto alla connessione internet (ethernet) e ti consente la registrazione direttamente dal suo pannello di controllo. Sono disponibili i kit per connessione WiFi o 3G.

(*Scopri come sul sito www.unox.com).

OPTIONALS CONNESSIONE INTERNET PER FORNI BAKERTOP MIND.MAPS™ PLUS

Art.: XEC006	Kit di connessione WiFi
Art.: XEC007	Kit di connessione 3G



Ugli Restaurant - Russia



INTERNATIONAL

UNOX S.p.A.

Via Majorana 22 / 35010 Cadoneghe (PD) Italy
Tel +39 049 8657511 / Fax +39 049 8657555
info@unox.com



INVENTIVE SIMPLIFICATION

EUROPE

ITALIA

UNOX S.p.A.
E-mail: info@unox.it
Tel.: +39 049 86 57 513

ČESKÁ REPUBLIKA

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

UNOX РОССИЯ, ПРИБАЛТИКА И СТРАНЫ СНГ UNOX РОССИЯ

E-mail: info.ru@unox.com
Tel.: +7 (499) 702-00-14

ESPAÑA

UNOX PROFESIONAL ESPAÑA S.L.
E-mail: info.es@unox.com
Tel.: +34 900 82 89 43

SCANDINAVIAN COUNTRIES

UNOX SCANDINAVIA AB
E-mail: info.se@unox.com
Tel.: +46 (0)768 716 422

UNITED KINGDOM

UNOX UK Ltd.
E-mail: info@unoxuk.com
Tel.: +44 1252 851 522

PORTUGAL

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

БЪЛГАРИЯ

UNOX BULGARIA
E-mail: info.bg@unox.com
Tel.: +35 (988) 23 13 378

DEUTSCHLAND

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

FRANCE

UNOX FRANCE s.a.s.
E-mail: info@unox.fr
Tel.: +33 4 78 17 35 39

BELGIUM & LUXEMBOURG

UNOX FRANCE s.a.s.
E-mail: info@unox.fr
Tel.: +33 4 78 17 35 39

ÖSTERREICH

UNOX ÖSTERREICH GmbH
E-mail: bestellung@unox.com
Tel. +43 800 880 963

HRVATSKA

UNOX CROATIA
E-mail: info@unox.it
Tel.: +39 049 86 57 513

TÜRKİYE

UNOX TURKEY Profesyonel MutfaK
Ekipmanları Endüstri ve Ticaret Limited Şirketi
E-mail: info.tr@unox.com
Tel.: +90 530 176 62 03

IRELAND

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

ASIA, AFRICA

MALAYSIA & SINGAPORE

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

OTHER ASIAN COUNTRIES

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

PHILIPPINES

UNOX PHILIPPINES
E-mail: info.asia@unox.com
Tel.: +63 9173108084

대한민국

UNOX KOREA CO. Ltd.
이메일: info.asia@unox.com
전화: +82 2 69410351

AMERICA & OCEANIA

U.S.A. & CANADA

UNOX Inc.
E-mail: infousa@unox.com
Tel.: +1 800 489 8669

MEXICO

UNOX MEXICO, S. DE R.L. DE C.V.
E-mail: info.mx@unox.com
Tel.: +52 1555 4314 180

BRAZIL

UNOX BRAZIL
E-mail: info.br@unox.com
Tel.: +55 11 98717-8201

U.A.E.

UNOX MIDDLE EAST DMCC
E-mail: info.uae@unox.com
Tel.: +971 55 426 3167

SOUTH AFRICA

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

INDONESIA

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

中华人民共和国

UNOX TRADING (SHANGHAI) CO. Ltd.
电子邮件: info.china@unox.com
电话: +86 21 56907696

COLOMBIA

UNOX COLOMBIA
E-mail: info.co@unox.com
Tel.: +39 366 70 87 210

AUSTRALIA

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

NEW ZEALAND

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

UNOX.COM | FOLLOW US ON

