



CHEFTOP MIND.MapTM PLUS



Índice

Gama de hornos CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS	pág	4
Asistencia en Cocina	pág	8
Tecnologías	pág	12
Panel de control capacitivo PLUS	pág	24
CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS COUNTERTOP	pág	28
CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS COMPACT	pág	40
CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS BIG	pág	46
Bandejas especiales Cooking Essentials	pág	54
Cuidado y Mantenimiento	pág	62
Datos técnicos	pág	66
Asistencia Técnica	pág	76
Unox en el mundo	pág	78



CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS
BIG



CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS
COUNTERTOP



CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS
COMPACT

CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS

Hornos combinados inteligentes

CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS es el horno combinado inteligente capaz de asar a la parrilla, freír, asar, saltear, ahumar, cocinar al vapor y mucho más. Los ciclos de cocción automáticos y las funciones de inteligencia artificial forman parte del CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS y son el instrumento fundamental para tu cocina, proporcionando un apoyo concreto para tu trabajo.

El horno MIND.Maps™ PLUS está disponible en tres versiones, respondiendo a las exigencias específicas de cada negocio:

COUNTERTOP de 3,5,7 y 10 bandejas GN 1/1 y 6 y 10 bandejas GN 2/1 para restauración y gastronomía;

COMPACT de 5 y 10 bandejas GN 1/1 y 5 bandejas GN 2/3 para cocinas profesionales con espacios reducidos o pequeños negocios;

BIG con carros 20 GN 1/1 y 20 GN 2/1 para grandes cocinas y centros de cocina.

A full-page photograph of two men, chefs Sandro and Maurizio Serva, standing outdoors in a lush garden. They are both wearing white chef's uniforms. The man on the left is looking directly at the camera, while the man on the right is looking slightly to the side. The background is a soft-focus garden with green plants and a stone path.

Diseñados por alguien como tú

Servicios

Nuestra promesa es garantizar la tranquilidad absoluta. Céntrate en tus objetivos teniendo la certeza de que estamos siempre a tu lado.

Sandro e Maurizio Serva - La Trota - Italia

Individual Cooking Experience

Prueba el horno gratis



01

Reserva

Elige cuándo y dónde probar el horno Unox.
Para fijar una fecha llama a nuestro servicio
de atención al cliente.

Organiza una cita, llámanos
o contáctanos en la web unox.com



02

Cocinamos juntos

En tu cocina, con tus recetas e ingredientes:
un chef de Unox te acompañará para hacerte
conocer todas las ventajas que ofrece
la tecnología del horno.



03

Decide

Ahora que tienes la certeza de los resultados
que puedes obtener, tómate el tiempo que
necesites para tomar una decisión consciente.





Asistencia en cocina

TOP.Training

Conoce tu horno



Descubre, utiliza, mejora

TOP.Training es un servicio de formación gratuito. Nuestros Chefs están a tu disposición para mostrarte todo lo que necesitas: desde las funciones básicas del horno a la tecnología más avanzada.

Descárgate la app **Top.Training** en Google Play o App Store

Data Driven Cooking Community

Inspírate y déjate inspirar



Un mundo de recetas para tus hornos

Déjate inspirar por las recetas de DDC.App, elige las recetas preparadas por los Chefs Unox y los usuarios de la comunidad. ¡Participa de manera activa en la comunidad y comparte tus recetas!

Descarga **DDC.App** en Google Play o en la App Store

CHEF.Line

Tú llamas, Unox responde



24 horas, 7 días a la semana

El equipo Chef Unox está siempre a tu disposición para darte consejos prácticos sobre los programas de cocina que mejor se adaptan a ti y para sugerirte nuevas recetas: desde la más tradicional a la más reciente.

Llama al +39 **049 86 57 511**



Apple Store



Play Store

Tecnologías

Inteligentes. Precisos. Conectados.

Unox Intelligent Performance

Tecnología inteligente pensada para maximizar los resultados de tu trabajo y el rendimiento de tu cocina y que te ayuda a cumplir con tus exigencias.

Unox Intensive Cooking

Tecnologías desarrolladas para garantizar cocciones perfectas y uniformes en cada bandeja con una intensidad máxima.

Data Driven Cooking

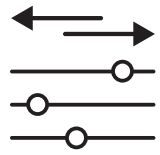
Inteligencia artificial que permite monitorear la actividad del horno y proporciona consejos útiles para ayudarte a mejorar su uso.

Anton Bodyashkin - Ugli Restaurant - Rusia

Unox Intelligent Performance

Mejora tu rendimiento

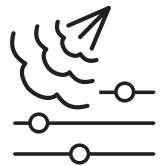
Obtener resultados iguales en cada horneado exige control, inteligencia y experiencia: tres características de tu horno CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS.



ADAPTIVE.Cooking™

Resultados perfectos. Siempre.

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



CLIMALUX™

Control total de la humedad.

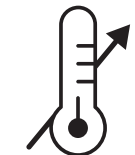
Mide el grado de humedad presente en la cámara de cocción y actúa sobre la emisión o la extracción de vapor con el fin de obtener siempre el grado de humedad previamente seleccionado y en cualquier condición de carga.



SMART.Preheating

El pre-calentamiento inteligente.

Analizando los datos de uso y el próximo programa de cocción, selecciona automáticamente la temperatura y la duración del pre-calentamiento para garantizar que los resultados se repitan en cada horneado y ahorrarte tiempo muy valioso.



AUTO.Soft

Función de cocción inteligente.

Regula automáticamente el aumento de la temperatura y realiza una cocción más delicada, con el objetivo de garantizar una distribución óptima del calor. Perfecta para productos delicados y sensibles al calor.



SENSE.Klean

Lavado inteligente.

Calcula el nivel de suciedad del horno y sugiere la modalidad de lavado automático más apropiada en función del uso efectivo. Máxima higiene y cero desperdicio de agua y detergente.

Con

Adaptive.Cooking™

Regula automáticamente todos los parámetros de cocción para garantizar un resultado perfecto y repetible en cada horneada.

Sin

Set óptimo para
media carga - 30
porciones**

🕒 6 min

🌡️ 240 °C

💧 0 %

El set de media carga se aplica para cada bandeja y a carga plena.

Bandeja individual - 6 porciones



Asado a la parrilla perfecto

Exterior dorado
Interior suave

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



Calor excesivo

Exterior quemado
Interior seco

Tiempo
6 min
Temperatura media
250 °C
Humedad real
0 %

Carga completa - 60 porciones



Asado a la parrilla perfecto

Exterior dorado
Interior suave

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



Asado a la parrilla no presente

Aspecto cocinado
Interior crudo

Tiempo
6 min
Temperatura media
220 °C
Humedad real
50 %

Con

CLIMALUX™

Mide la humedad real de la cámara de cocción e introduce o extrae la cantidad necesaria para obtener el resultado establecido.

Sin

Set óptimo para
media carga - 16
pollos**

🕒 38 min

🌡️ 190 °C

💧 30 %

El set de media carga se aplica para cada bandeja y a carga plena.

Bandeja individual - 8 pollos



Asado perfecto

Piel crujiente
Carne succulenta
Mínima pérdida de peso

Humedad real
30 %



Asado quemado

Calor excesivo
Carne cartilaginosa
Pérdida de peso > 35%

Humedad real
20 %

Carga completa - 24 pollos



Asado perfecto

Piel crujiente
Carne succulenta
Mínima pérdida de peso

Humedad real
30 %



Asado pálido

Exterior efecto cocinado
Carne cruda
Color pálido

Humedad real
80 %

Con

Auto.Soft

Gestiona el incremento térmico haciéndolo más delicado y preservando la humedad en todos los puntos de cada bandeja y en todas las bandejas.

Sin

*

Set óptimo para media carga

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

El set de media carga se aplica para cada bandeja y a carga plena.

Bandeja individual



Salteado perfecto

Interior suave
Consistencia uniforme
No quemado

Tiempo de aumento de 100 - 190 °C
7 min



Carbonización externa

Bordes quemados
Cocinado no uniforme
Interior menos cocinado

Tiempo de aumento de 100 - 190 °C
1 min

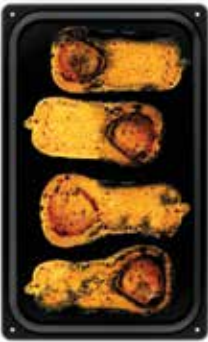
Carga completa



Salteado perfecto

Interior suave
Consistencia uniforme
No quemado

Tiempo de aumento de 100 - 190 °C
7 min



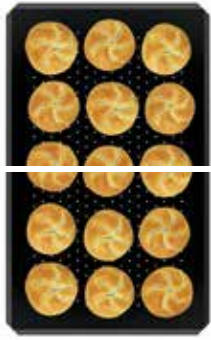
Carbonización externa

Bordes quemados
Cocinado no uniforme
Interior menos cocinado

Tiempo de aumento de 100 - 190 °C
1 min

Bandeja individual

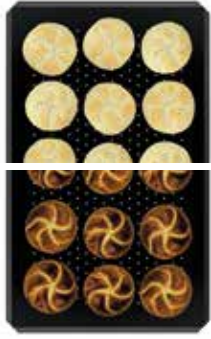
Con horno frío



Con horno caliente



Con horno frío



Con horno caliente

Dorado perfecto

Color exterior dorado

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

Dorado perfecto

Color exterior dorado

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

Dorado pálido

Color externo pálido

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

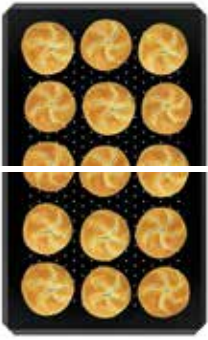
Dorado excesivo

Corteza quemada

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

Carga completa

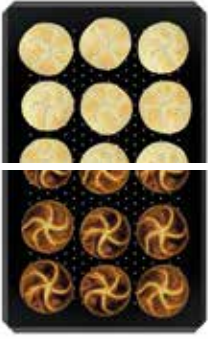
Con horno frío



Con horno caliente



Con horno frío



Con horno caliente

Dorado perfecto

Color exterior dorado

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

Dorado perfecto

Color exterior dorado

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

Dorado pálido

Color externo pálido

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

Dorado excesivo

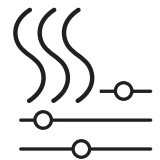
Corteza quemada

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

Unox Intensive Cooking

Máxima intensidad de cocción

Cocción perfecta, uniforme en cada bandeja, vapor denso y saturado, extracción completa de la humedad, flujos de aire intensos y delicados.



DRY.Maxi™

La humedad deja espacio al vapor. Elimina rápidamente y de manera eficaz la humedad de la cámara de cocción para darle a tus platos consistencia, textura crujiente y salteado siempre perfectos.



STEAM.Maxi™

Toda la fuerza del vapor. Produce vapor saturado a partir de 35 °C; garantiza una cocción a vapor siempre perfecta con el mínimo uso de agua y energía.

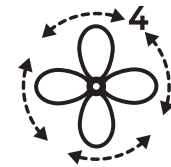
6 minutos
carga plena de **tocineta crocante**

8 minutos
carga plena de **chuletas**

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

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

39 minutos
carga plena de **pollos asados**



AIR.Maxi™

Dirige, une, transforma. Turbinas múltiples con inversión de marcha y cuatro velocidades que garantizan un resultado uniforme en cada bandeja y en cada aplicación.



EFFICIENT.Power

Potencia y eficiencia. Máxima velocidad de incremento de la temperatura y eficiencia que le posiciona como top de la categoría de hornos de funcionamiento combinado, aire seco y vapor. Certificado ENERGY STAR.



PRESSURE.Steam

Más vapor aún cuando lo necesitas. Aumenta de modo claro la saturación y la temperatura del vapor guiándose por parámetros de cocción más rápidos e intensos.

Data Driven Cooking

**Crea.
Analiza.
Mejora.**

La inteligencia artificial
Data Driven Cooking
transforma los datos
de consumo de tu horno
en información útil
y te permite aumentar
los beneficios diarios.

Tendrás los datos siempre disponibles gracias a la app web y móvil

Un ecosistema por descubrir

Crea y comparte



Todas tus recetas disponibles en todos tus hornos.

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

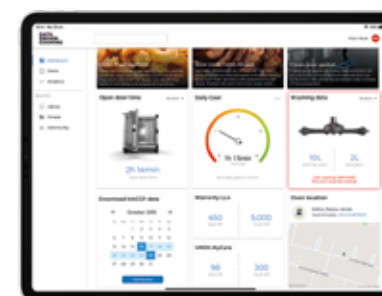
Entiende



Monitorea y mejora tus prestaciones.

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

Asistencia 360°



Déjate guiar por tu Coach personal.

DDC.Coach es un asistente digital que ofrece consejos basados en el uso que realizas de tu horno y te permite aprovechar al máximo su potencialidad. ¡Utiliza tus hornos de la manera más efectiva y maximiza la rentabilidad de tu inversión!



Panel de control capacitivo PLUS

Intuitivo y completo

Procesos automáticos,
funciones manuales,
programas para memorizar
y hasta 10 cocciones
contemporáneas.
Una pantalla táctil brillante,
rápida y conectada.



Supérate a ti mismo



Manual

Preciso y rápido siempre.
Tomate la libertad de poder configurar cualquier proceso de cocción en un modo claro e intuitivo. Todos los parámetros presentes en una única pantalla. Hasta 9 pasos de cocción. No hay límites para tu creatividad.



Programas

384 Programas para memorizar.
Todas tus recetas son únicas y repetibles gracias a la librería que archiva y organiza tus programas de cocción. Memoriza 384 programas en 16 grupos distintos.



CHEFUNOX

Elige qué quieres cocinar y cuál es el resultado que quieres obtener.
Fíate de tu horno CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS y deja que sea él el que establezca los parámetros de cocción por ti. Elige la tipología de cocción, la comida que quieres cocinar y el grado de cocinado que necesitas. Start y nada más.



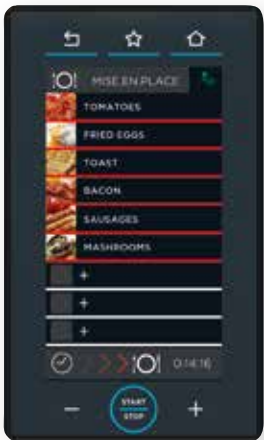
MIND.Maps™

No elijas una cocción, diseña la tuya.
Añade tu toque de maestro. Realiza también una cocción más elaborada con pocos toques, diseñando tu proceso y creándolo con total libertad. Tú imaginas, el horno realiza.



MULTI.Time

Hasta 10 cocciones contemporáneas.
Ordenado y organizado. Con la función MULTI.Time tienes la posibilidad de gestionar hasta 10 cocciones de manera contemporánea con el máximo control y solo echando un vistazo.



MISE.EN.PLACE

Ve más allá de la organización de tu cocina.
Propone la orden y el tiempo correcto en el que introducir las bandejas en el interior de la cámara de cocción para poder tener todos los platos preparados al mismo tiempo. Ser puntual nunca ha sido tan fácil.

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

CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS COUNTERTOP

Horno combinado inteligente para la Restauración

CHEFTOP MIND.Maps™ **PLUS** COUNTERTOP es el punto de referencia para las cocinas que necesitan las máximas prestaciones, tecnología inteligente y una versatilidad sin límites.

Sueña a lo grande

Exprime toda tu creatividad

CHEFTOP MIND.Maps™ **PLUS** COUNTERTOP es el horno profesional que elimina las distancias entre lo que sueñas y lo que consigues. Cocina cada plato con la certeza de que en cada horneada obtendrás el máximo resultado.

CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS COUNTERTOP junto con sus accesorios, hacen posible crear un único sistema de cocción que normalmente se llevaría a cabo con un equipamiento específico.

Asar a la parrilla, freír, asar, saltear, ahumar, cocinar al vapor y mucho más. Ciclos de cocción automáticos y funciones inteligentes para resultados siempre impecables.

hasta un **45%**

Menos **energía** con respecto a una parrilla tradicional

hasta un **80%**

Menos **agua** con respecto a una cocción en agua en ebullición

hasta un **90%**

Menos **aceite** con respecto a una fritura



Perfección en el cocinado
Resultado seguro y repetible

Versatilidad
Distintas comidas cocinadas de manera contemporánea

Ahorro
Energía, tiempo, materia prima y mano de obra

Inteligencia
Concéntrate en tus clientes y el horno hará el resto

Soluciones versátiles para cada una de tus exigencias

Multiplica tus posibilidades

Encuentra la solución perfecta para tu cocina

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

www.unox.com/es_ar/configurator



Configuración



Solución Horno + Armario neutro

Solución aconsejable para optimizar el espacio en el interior de tu cocina y tener todo siempre ordenado.

Art. XWVEC-0811
Detalles técnicos en la pág. 74



Solución Horno + Horno

La solución con dos hornos superpuestos es perfecta para conseguir la máxima versatilidad, flexibilidad y ahorro energético.



Solución Horno + Slowtop

Solución perfecta para carnicerías y gastronomías que utilicen cocinados al horno, mantenimiento y cocinado nocturnos.

Art. XEVSC-0711-CR
Más información en la pág. 36
Detalles técnicos en la pág. 73



Solución Horno + Stand

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

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

Configuración

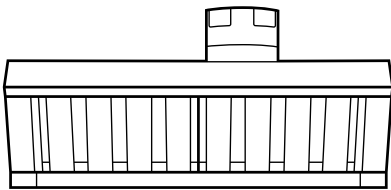
COUNTERTOP

COUNTERTOP

Tu cocina libre de humo y olores

Campana Ventless

La campana Ventless tiene en su interior un filtro de auto-limpieza que **elimina los malos olores** producidos por el humo, reduciendo así la necesidad de manutención del sistema de extracción centralizado. Permite instalar tu horno lejos de la campana de extracción del techo y redirigir los humos hacia ella o hacia el exterior.*



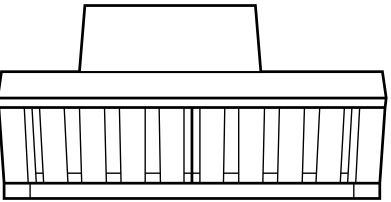
*Necesaria verificación previa de parte de las entidades de regulación local.



Con filtro de carbón activo

Campana Ventless

La campana Ventless viene **potenciada con un filtro adicional de carbón activo** para eliminar de manera más eficaz los olores, incluso aquellos que penetran cuando se abre la puerta. Permite instalar tu horno lejos de la campana de extracción del techo o cuando ésta no se puede instalar.*

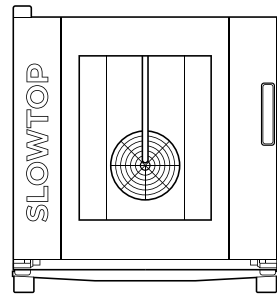


*Necesaria verificación previa de parte de las entidades de regulación local.

Cocinado lento y mantenimiento

SLOWTOP

Cocinado a **baja temperatura**, estofados, asados suaves, cocciones al vacío, regeneraciones y mantenimientos o cocciones nocturnas son solo algunas de las infinitas posibilidades que SLOWTOP Cook'n'Hold ofrece. Gracias a su fuente de alimentación monofásica garantiza un rendimiento inmejorable con un **consumo mínimo**. Forma una combinación perfecta con CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS.



Ahumar. Cocinar. Sorprender.

HYPER.Smoker

Hyper.Smoker transforma tu horno en un ahumador: puedes utilizar escalas de madera natural y elegir entre **10 intensidades distintas** de ahumado directamente desde el display del horno para sorprender a los paladares más exquisitos. Además ahumarás aprovechando la energía producida en la cámara de cocción sin costes adicionales o alimentación eléctrica externa.

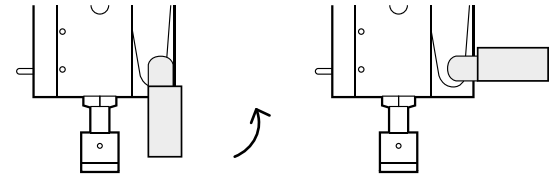


SMART.Drain

Sistema de recogida de grasas

SMART.Drain es la solución perfecta para gastronomía, supermercados, centros de cocina y asadores que realizan grandes cocinados de manera cotidiana.

Basa su funcionamiento en una válvula especial con dos vías que intercepta la descarga del horno y **transporta todas las grasas y líquidos** desprendidos durante el cocinado a un tanque.



Líquido hacia el cajón
(recoge grasa en cocción)

Líquido hacia la descarga
(lavado y cocciones no grasas)



Solución trolley Trolley + Cesta

Carga y descarga la comida de manera rápida y segura.

Art. XWVYC-0011 + XWVBC-0611
Detalles técnicos en la pág. 74



Solución cerrada Armario + SMART.Drain

Coloca el tanque en un lugar protegido no visible.

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



Solución abierta Stand + SMART.Drain

Coloca el tanque en el lugar más accesible.

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



Solución hornos superpuestos Horno + Horno + SMART. Drain

Hornos superpuestos con SMART.Drain para el horno inferior.

Art. XWVRC-0011-L-PO + XWVYC-0011-L-PO + XUC020
Detalles técnicos en la pág. 75



El horno reconoce las cocciones más críticos o los lavados automáticos y **sugiere la posición correcta en la que debe posicionarse la válvula**, evitando cualquier riesgo de obstrucción en la descarga.



Las bandejas especiales **POLLO.BLACK transportan las grasas hacia la descarga** y reducen así hasta en un 80% la cantidad de depósitos de grasa que se acumulan en la cámara de cocción con respecto a unas bandejas normales.



CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS COMPACT

Horno combinado compacto para la Restauración

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

Pequeños espacios, grandes ambiciones

Alto rendimiento en menos de 1 m²

CHEFTOP MIND.Maps™ **PLUS** COMPACT es el horno profesional compacto para quien quiere siempre el máximo en un espacio reducido.

CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS COMPACT utiliza las tecnologías Unox más avanzadas en el menor espacio posible.

Asar a la parrilla, freír, asar, saltear, ahumar, cocinar al vapor y mucho más. Una versatilidad en la cocina que alcanza su máxima expresión en las soluciones multicámara, que dejan un espacio libre a los menús en evolución continua.

24%

Diferencia de **volumen** de la cámara con respecto a un horno no compacto

72 kg

Capacidad máxima
Combinación 2 x 2*

530 mm

Ancho frontal
más compacto en esta categoría

*Datos referentes a la combinación de 4 hornos XECC-0513-EPRM



Espacio reducido
Aprovecha al máximo
el espacio en vertical

Flexibilidad
Dos hornos para distintas
cocciones al mismo tiempo

Ahorro
Una cámara más pequeña
necesita menos energía

Inteligencia
Concéntrate en tus clientes
y el horno hará el resto

Soluciones que optimizan tu espacio

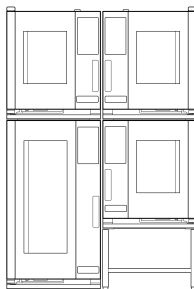
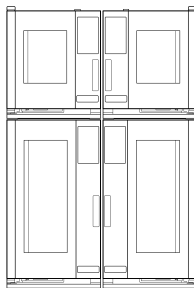
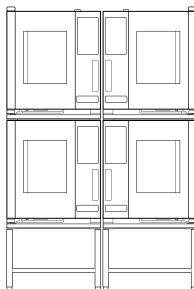
Combinaciones de compactos

Encuentra la solución perfecta para tu cocina

[Configura](#) online tu horno CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS www.unox.com/es_ar/configurator



Configuración



1 m

La ventaja de tener 4 cámaras de cocción en un espacio de 2

En un restaurante hay muchos ritmos distintos; enciende solo aquello que necesitas, reduciendo el consumo energético y ahorrando espacio.

Configuración



Solución Horno + Stand

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

Art. XWCRC-0613-H
Detalles técnicos en la pág. 74

COMPACT

COMPACT



CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS BIG

**Stronger
Harder
Faster
Better**

El horno con carro
CHEFTOP MIND.Maps™
PLUS BIG es el instrumento
incansable para grandes
cocinas y centros
de cocina, que necesitan
repetir sus resultados
de calidad con una alta
productividad.

Lo que cuenta para ti

Actuación sin límites

CHEFTOP MIND.Maps™ **PLUS** BIG es el horno profesional con carro que se distingue por su alta productividad y fiabilidad.

CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS BIG utiliza las tecnologías más avanzadas para dar un apoyo concreto a tu trabajo.

Cocinar al vapor, asar a la parrilla, posibilidad de recrear tus platos y mucho más: el máximo rendimiento en cargas completas perfectamente optimizadas.

La calidad y la uniformidad de cocinado en cada bandeja está garantizada en cada carga a hornear, además, existe la posibilidad de repetir el proceso de cocinado independientemente del operador que lo realice.

180 kg

Capacidad máxima con carga completa

300 °C

Temperatura máxima de cocción

4.5 min

Tiempo de precalentamiento de 30 °a 300 °C

Datos referentes al modelo XEVL-2021-YPRS



Productividad
Volumen alto
Cero interrupciones

Uniformidad
6 turbinas con inversión
del sentido de marcha

Repetición
Resultados estandarizados
y siempre constantes

Inteligencia
Concéntrate en tus clientes
y el horno hará el resto

¿Qué hay detrás de todo esto?

Diseñado para resistir

Chasis multitubular

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

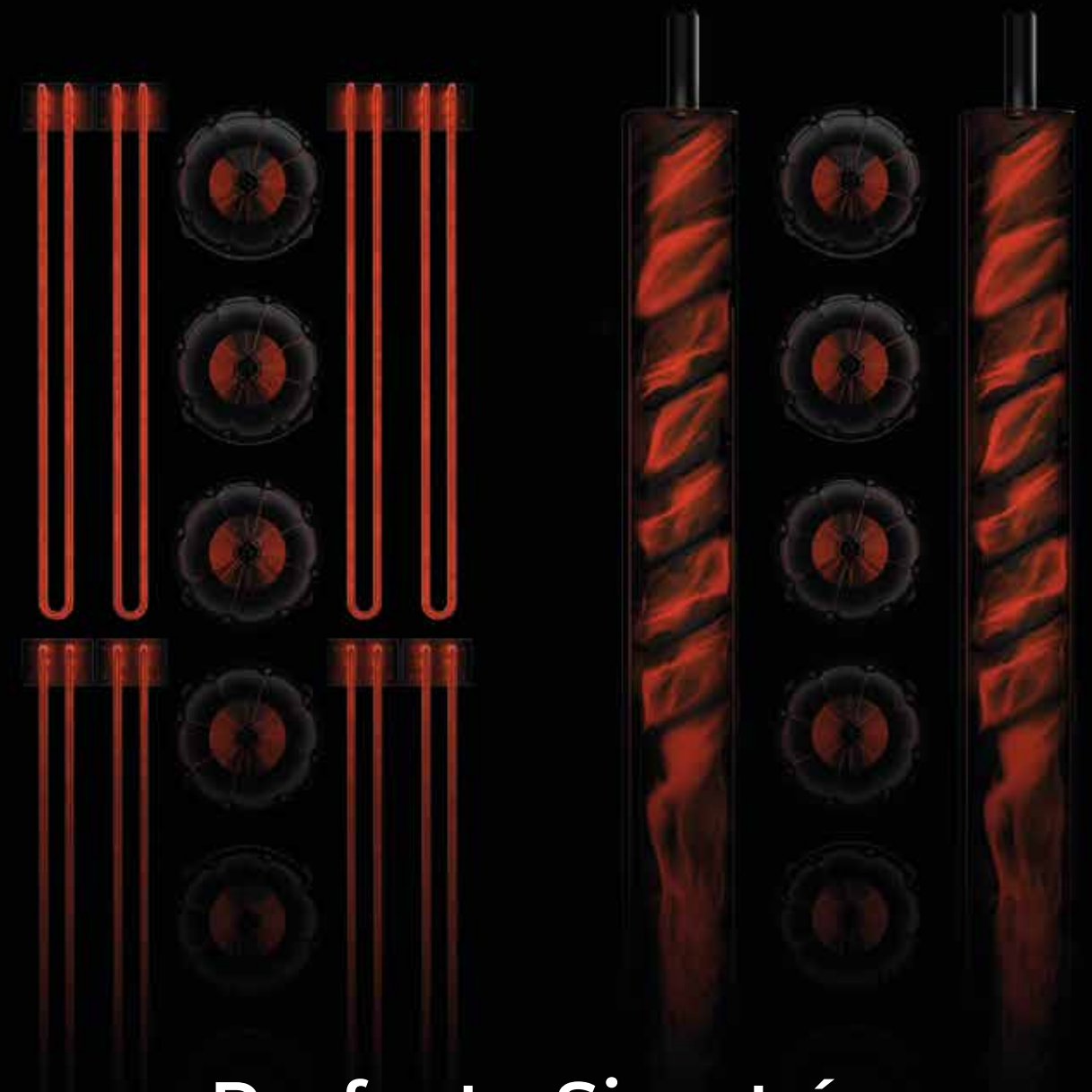


Cierre de puerta de empuje

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

Acero AISI 316L

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



Perfecta Simetría

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

Resistencias eléctricas de alto rendimiento

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

Quemadores de gas soplado

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

Soluciones que maximizan tu inversión

Máximo rendimiento, mínimo esfuerzo

Encuentra la solución perfecta
para tu cocina

[Configura](#) online tu horno
CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS
www.unox.com/es_ar/configurator



Soluciones



QUICK.Load

Carro 20 GN 2/1 o 20 GN 1/1
para hornear rápidamente y
transportar ágilmente cargas
plenas.

Art. XEVTL-2021
Detalles técnicos en la pág. 75



QUICK.Plate

El carro para regenerar hasta 102
platos en pocos minutos. Podemos
personalizar tu QUICK.Plate
en base a tus exigencias.

Art. XEVTL-102P
Detalles técnicos en la pág. 75



HOLDING.Cover

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

Art. XUC031
Detalles técnicos en la pág. 75

Soluciones

BIG

BIG



Bandejas Cooking Essentials

Infinitas posibilidades de cocción

Una bandeja para cada cocción

Cooking Essentials

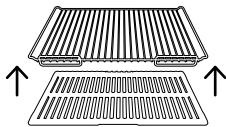
SUPER.GRILL

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



ASADOS A LA PARRILA

Perfecta para
Carne a la parrilla;
Pescado a la parrilla;
Verdura a la parrilla.



Ventajas
Ideal para cargas completas;
Tiempo de cocinado que se reduce en un 30%
con respecto a las tradicionales fry top.

Art. **TG970** GN 1/1 - Sólo para los modelos COUNTERTOP y BIG.

GRILL

Bandeja en aluminio antiadherente para asados a la parrilla. Precalentamiento de la bandeja no necesario.



ASADOS A LA PARRILA

Perfecta para
Pescado a la parrilla;
Verdura a la parrilla.

Ventajas
No necesita calentamiento junto al horno para
obtener marcas perfectas;
Óptima con una plena carga

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

FAKIRO.GRILL

Bandeja en aluminio antiadherente. Dos superficies: lisa y ranurada para direferentes cocciones.



ASADOS A LA PARRILA

Perfecta para
Carne y pescado a la parrilla;
Verdura a la parrilla;
Pizza y focaccias.

Ventajas
Tiempo de cocinado que se reduce en un 30%
con respecto a las tradicionales fry top;
Perfecta para asar a la parrilla distintos platos a la vez.

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

POLLO.GRILL

Bandeja de acero inoxidable con recolección de grasa.



ASADOS Y ESTOFADOS

Perfecta para
Pollo a la diavola;
Carne asada;
Pescado asado.

Ventajas
Dotada de recogida de grasa y descarga central;
Combinación perfecta con el sistema
de recogida de grasa SMART.Drain

Art. **GRP840** GN 1/1

BACON.40

Parrilla inox completa con recolección de grasa.



ASADOS Y ESTOFADOS

Perfecta para
Bacón en lonchas;
Dorados de carne;
Pequeños asados.

Ventajas
Hasta 18 lonchas de bacón crujiente en 5
minutos;
Fácil de limpiar gracias al tratamiento non-stick.

Art. **TG945** GN 1/1

POLLO.BLACK

Parrilla inox antihaderente con soporte vertical para 8 pollos enteros.



ASADOS Y ESTOFADOS

Perfecta para
Busto de pollo;
Aves de corral enteras.

Ventajas
Dotada de recogida de grasa y descarga central;
Combinación perfecta con el sistema
de recogida de grasa SMART.Drain

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

Una bandeja para cada cocción

Cooking Essentials

BLACK.40

Parrilla inox antihaderente con profundidad de 40 mm.



ASADOS Y ESTOFADOS

Perfecta para

Carnes, pescados y verduras asadas;
Cocción de estofados;
Arroz al vapor.

Ventajas

Cocciones de estofados o rellenos sin desperdicios;
Tiempos de limpieza acelerados gracias a una cobertura antihaderente super resistente.

Art. **TG900** GN 1/1

BLACK.20

Bandeja en acero inoxidable antihaderente con profundidad de 20 mm.



ASADOS Y ESTOFADOS

Perfecta para

Carnes, pescados y verduras asadas;
Cocción de estofados;
Arroz al vapor.

Ventajas

Cocciones de estofados o rellenos sin desperdicios;
Tiempos de limpieza acelerados gracias a una cobertura antihaderente super resistente.

Art. **TG895** GN 1/1

BLACK.FRY

Bandeja inox antihaderente perforada para fritos.



HUEVOS Y FRITOS

Perfecta para

Cocinado de productos precocinados y congelados;
Patatas fritas.

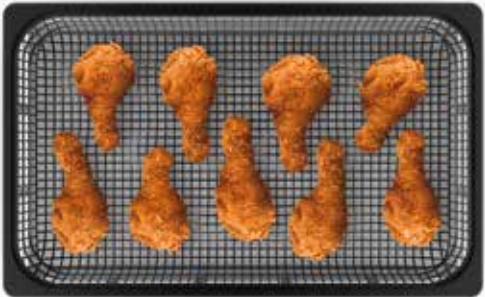
Ventajas

Bandeja en acero antihaderente perforada;
Parte inferior ondulada de modo que los productos tengan una textura crujiente y se cocinen igualmente.

Art. **GRP816** GN 1/1

CLEAN.FRY

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



HUEVOS Y FRITOS

Perfecta para

Productos precocinados y congelados

Ventajas

Dotada de recogida de grasa en material antihaderente para facilitar la eliminación y limpieza de comida.

Art. **GRP820** GN 1/1

POTATO.FRY

Bandeja en acero inoxidable perforada para patatas fritas.



HUEVOS Y FRITOS

Perfecta para

Patatas fritas.

Ventajas

Bandeja en acero perforada en la parte inferior y laterales;
Superficie ondulada para favorecer la circulación del aire de manera uniforme sobre las patatas fritas.

Art. **GRP817** GN 1/1

PAN.FRY

Bandeja inox antihaderente para fritos.



HUEVOS Y FRITOS

Perfecta para

Croquetas;
Carne empanada y filetes de pescado empanados;
Verduras empanadas.

Ventajas

Permite reducir la cantidad de aceite y grasa en la cocción;
Fritura uniforme en cada punto de la bandeja.

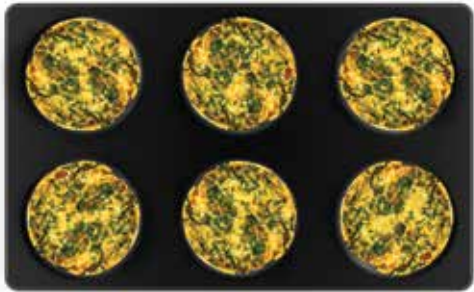
Art. **TG905** GN 1/1 - Art. **TG735** GN 2/3

Una bandeja para cada cocción

Cooking Essentials

EGGS 6 x 2

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



HUEVOS Y FRITOS

Perfecta para

Huevos fritos;
Tortillas francesas;
Tortillas.

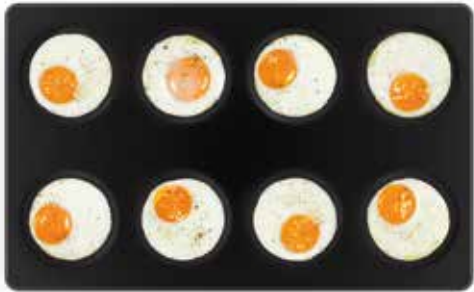
Ventajas

6 tortillas en menos de 4 minutos;
Ligera, resistente y fácil de limpiar.

Art. **TG935** GN 1/1

EGGS 8 x 1

Bandeja en aluminio antihaderente para cocinar hasta 8 huevos.



HUEVOS Y FRITOS

Perfecta para

Huevos fritos o en camisa;
Tortillas francesas;
Tortillas.

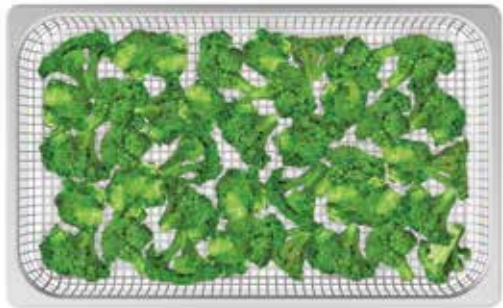
Ventajas

8 huevos en menos de 4 minutos;
Ligera, resistente y fácil de limpiar.

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

STEAM

Bandeja inox perforada para cocción al vapor.



COCCIONES AL VAPOR Y CON AGUA

Perfecta para

Verduras al vapor;
Cocciones al vacío.

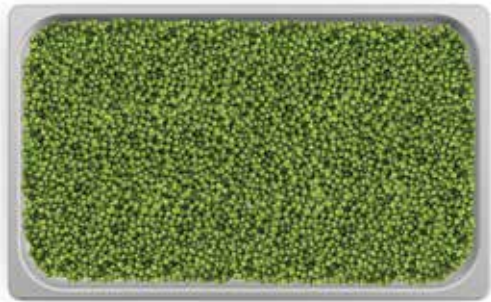
Ventajas

Parte inferior y lateral con perforado doble para mejorar y maximizar la circulación del vapor.

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

FORO.STEEL20

Bandeja inox perforada.



COCCIONES AL VAPOR Y CON AGUA

Perfecta para

Verduras al vapor;
Cocciones al vacío.

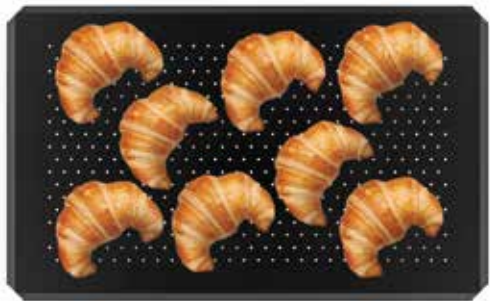
Ventajas

Microperforada en la parte inferior para permitir la circulación del vapor.

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

FORO.BLACK

Bandeja en aluminio antihaderente microperforada.



PASTELERÍA Y PANADERÍA

Perfecta para

Croissant;
Pan congelado;
Pastelería.

Ventajas

Revestida en material antihaderente con borde externo ultra bajo para maximizar el flujo de aire.

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

FORO.SILICO

Bandeja en aluminio con silicona y microperforada



PASTELERÍA Y PANADERÍA

Perfecta para

Croissant;
Pan congelado;
Pastelería.

Ventajas

Bandeja en aluminio revestida con silicona resistente a altas temperaturas;
Perfecta para productos con cobertura de azúcar.

Art. **TG975** GN 1/1



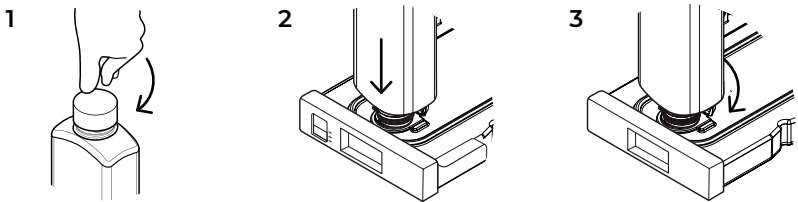
Cuida tu horno

Cuidado y mantenimiento

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

UNOX.Pure

DET&Rinse™



Cuidado y Mantenimiento



PURE-RO

Sistema de filtración de agua con ósmosis inversa que garantiza la desmineralización completa de todo tipo de agua.

Art. XHC002
Detalles técnicos en la pág. 75
No es necesario para los hornos CHEFTOP MIND.Maps™ BIG.



PURE

Sistema de filtración de resina que elimina del agua todas las sustancias que contribuyen a la formación de la cal.

Art. XHC003
Detalles técnicos en la pág. 75



REFILL

Cartucho de recambio para el sistema de filtración UNOX.PURE

Art. XHC004
Detalles técnicos en la pág. 75



PLUS

Detergente abrillantador para garantizar el máximo nivel de limpieza, el menor consumo y la mayor duración del horno.

Art. DB1015
Detalles técnicos en la pág. 75



ECO

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

Art. DB1018
Detalles técnicos en la pág. 75



ULTRA

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

Art. DB1050*
Detalles técnicos en la pág. 75
*Verifica la disponibilidad del producto en tu país.

Cuidado y Mantenimiento

MIND.Maps™ PLUS

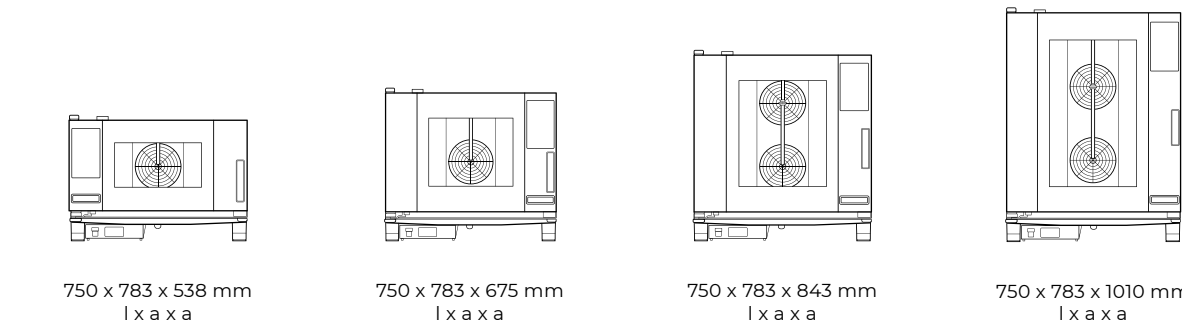
MIND.Maps™ PLUS

Descubre todos los hornos y los accesorios para combinar

Los hornos más inteligentes del mundo

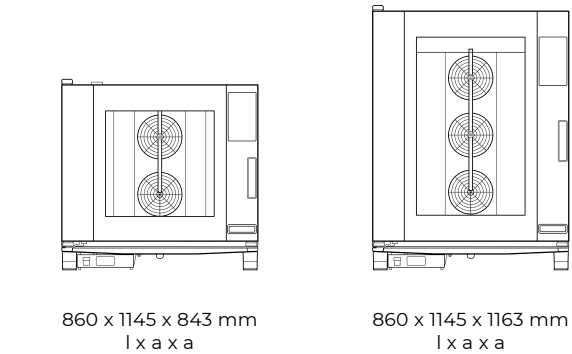
CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS
COUNTERTOP

BIG



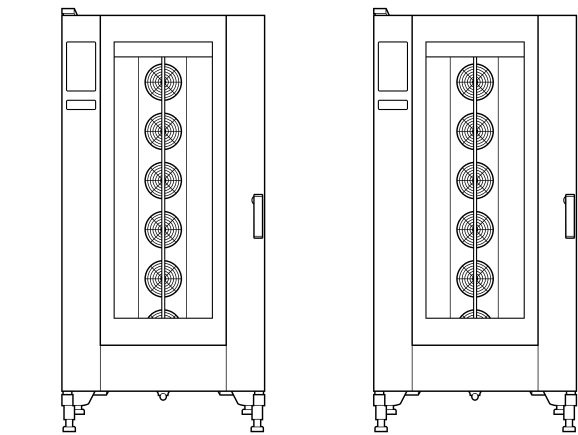
⚡ XEVC - 0311 - EPRM	⚡ XEVC - 0511 - EPRM	⚡ XEVC - 0711 - EPRM	⚡ XEVC - 1011 - EPRM
capacidad 3 GN 1/1	capacidad 5 GN 1/1	capacidad 7 GN 1/1	capacidad 10 GN 1/1
distancia bandejas 67 mm	distancia bandejas 67 mm	distancia bandejas 67 mm	distancia bandejas 67 mm
frecuencia 50/60 Hz	frecuencia 50/60 Hz	frecuencia 50/60 Hz	frecuencia 50/60 Hz
voltaje 230 V ~ 1N 400 V ~ 3N	voltaje 400 V ~ 3N	voltaje 400 V ~ 3N	voltaje 400 V ~ 3N
potencia 5 kW	potencia 9,3 kW	potencia 11,7 kW	potencia 18,5 kW
peso 56 kg	peso 70 kg	peso 86 kg	peso 98 kg

🔥 XEVC - 0511 - GPRM *	🔥 XEVC - 0711 - GPRM *	🔥 XEVC - 1011 - GPRM
capacidad 5 GN 1/1	capacidad 7 GN 1/1	capacidad 10 GN 1/1
distancia bandejas 67 mm	distancia bandejas 67 mm	distancia bandejas 67 mm
frecuencia 50/60 Hz	frecuencia 50/60 Hz	frecuencia 50/60 Hz
voltaje 230 V ~ 1N	voltaje 230 V ~ 1N	voltaje 230 V ~ 1N
potencia 0,6 kW	potencia 1 kW	potencia 1 kW
potencia gas G20, G25, nominal max. G25.1, G30, G31: 15 kW	potencia gas G20, G25, nominal max. G25.1, G30, G31:19 kW	potencia gas G20, G25.1, G30, nominal max. G31: 22 kW/ G25: 21 kW
peso 85 kg	peso 104 kg	peso 117 kg



⚡ XEVC - 0621 - EPRM	⚡ XEVC - 1021 - EPRM
capacidad 6 GN 2/1	capacidad 10 GN 2/1
distancia bandejas 77 mm	distancia bandejas 77 mm
frecuencia 50/60 Hz	frecuencia 50/60 Hz
voltaje 400 V ~ 3N	voltaje 400 V ~ 3N
potencia 20,5 kW	potencia 30,8 kW
peso 120 kg	peso 180 kg

🔥 XEVC - 0621 - GPRM	🔥 XEVC - 1021 - GPRM
capacidad 6 GN 2/1	capacidad 10 GN 2/1
distancia bandejas 77 mm	distancia bandejas 77 mm
frecuencia 50/60 Hz	frecuencia 50/60 Hz
voltaje 230 V ~ 1N	voltaje 230 V ~ 1N
potencia 1 kW	potencia 1,4 kW
potencia gas G20,G25.1,G31: nominal max. 24 kW/G25: 23 kW/G30: 25 kW	potencia gas G20, G25, G25.1: nominal max. 33 kW/G30, G31: 35 kW
peso 180 kg	peso 190 kg

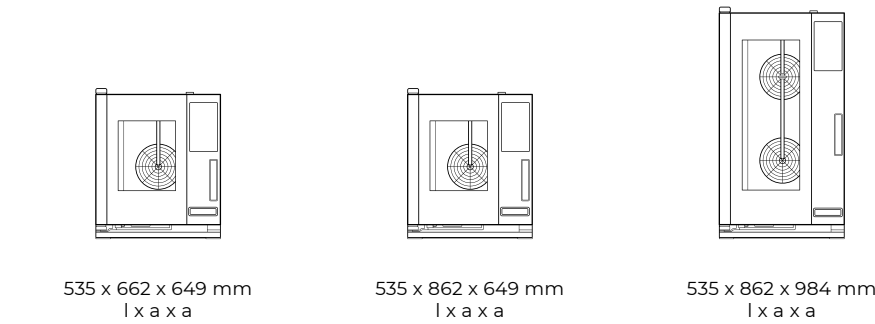


⚡ XEVL - 2011 - YPRS	⚡ XEVL - 2021 - YPRS
capacidad 20 GN 1/1	capacidad 20 GN 2/1
distancia bandejas 67 mm	distancia bandejas 67 mm
frecuencia 50/60 Hz	frecuencia 50 Hz
voltaje 380-415 V 3PH+N+PE	voltaje 380-415 V 3PH+N+PE
potencia 38,5 kW	potencia 65 kW
peso 292 kg	peso 339 kg

⚡ XEVL - 2011 - DPRS	⚡ XEVL - 2021 - DPRS
capacidad 20 GN 1/1	capacidad 20 GN 2/1
distancia bandejas 67 mm	distancia bandejas 67 mm
frecuencia 50/60 Hz	frecuencia 50 Hz
voltaje 220-240V 3PH+PE	voltaje 220-240V 3PH+PE
potencia 38,5 kW	potencia 65 kW
peso 292 kg	peso 339 kg

🔥 XEVL - 2011 - GPRS	🔥 XEVL - 2021 - GPRS
capacidad 20 GN 1/1	capacidad 20 GN 2/1
distancia bandejas 67 mm	distancia bandejas 67 mm
frecuencia 50/60 Hz	frecuencia 50/60 Hz
voltaje 220-240 V 1PH+N+PE	voltaje 220-240V 1PH+N+PE
potencia 2,8 kW	potencia 2,5 kW
potencia gas 48 kW	potencia gas 90 kW
nominal max.	nominal max.
peso 309 kg	peso 356 kg

COMPACT



⚡ XECC - 0523 - EPRM	⚡ XECC - 0513 - EPRM	⚡ XECC - 1013 - EPRM
capacidad 5 GN 2/3	capacidad 5 GN 1/1	capacidad 10 GN 1/1
distancia bandejas 67 mm	distancia bandejas 67 mm	distancia bandejas 67 mm
frecuencia 50/60 Hz	frecuencia 50/60 Hz	frecuencia 50/60 Hz
voltaje 230 V ~ 1N 400 V ~ 3N	voltaje 400 V ~ 3N	voltaje 400 V ~ 3N
potencia 5,2 kW	potencia 9,2 kW	potencia 18,5 kW
peso 55 kg	peso 65 kg	peso 90 kg

Notas
Todos los hornos están disponibles con apertura de puerta de izquierda a derecha – ejemplo código XEVC-1011-EPLM.
Un estante de los hornos GN 2/1 puede contener hasta 2 bandejas GN 1/1.
Todos los hornos BIG se venden con carro porta bandejas incluido.
*XAVC-1011-GPR (10 GN 1/1) y XAVC-0511-GPR (5 GN 1/1) - Modelos a gas con voltaje 120 V ~ 1N



Detalles técnicos



Sistemas de recoge gotas anticondensación



Conexión internet Wi-Fi integrada



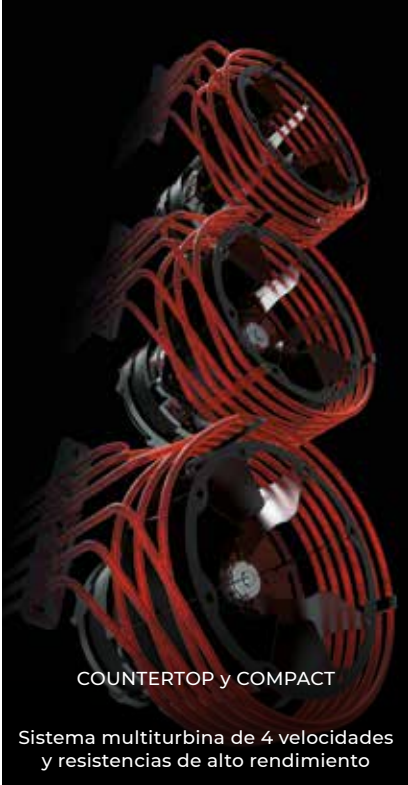
Sonda al corazón
MULTI.Point y SOUS Vide



Iluminación LED integrada



Material con alta capacidad aislante



COUNTERTOP y COMPACT

Sistema multiturbina de 4 velocidades
y resistencias de alto rendimiento

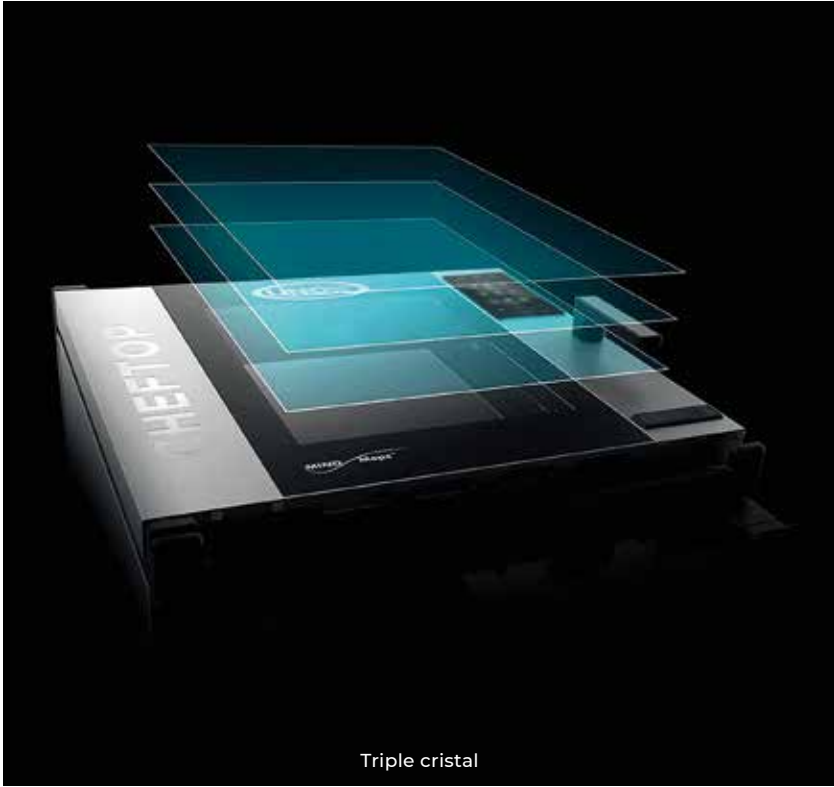


Sopladores con intercambiadores
simétricos



BIG

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



Triple cristal



Contenedor Det&Rinse integrado



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



Apertura puerta 60°/120°/180°



Portal USB para descargas
y actualización de datos



BIG

Maneta
ergonómica

COUNTERTOP &
COMPACT

Maneta
ergonómica

Dotación

- Estándar
- Optional
- No disponible

BIG
COUNTERTOP
y
COMPACT

		⚡	🔥	⚡	🔥
UNOX INTELLIGENT PERFORMANCE					
ADAPTIVE.Cooking™: regula automáticamente los parámetros de cocción para garantizar resultados que se pueden repetir		●	●	●	●
CLIMALUX™: control total de la humedad en la cámara de cocción		●	●	●	●
SMART.Preheating: selecciona automáticamente la temperatura y duración del pre calentamiento		●	●	●	●
AUTO.Soft: gestiona la salida térmica para hacerla más delicada		●	●	●	●
SENSE.Klean: calcula el grado de suciedad del horno y te sugiere el lavado automático adecuado		●	●	●	●
UNOX INTENSIVE COOKING					
DRY.Maxi™ elimina completamente la humedad de la cámara de cocción.		●	●	●	●
STEAM.Maxi™: produce vapor saturado a partir de 35 °C		●	●	●	●
AIR.Maxi™: turbinas múltiples con inversión de marcha y 4 velocidades a seleccionar		●	●	●	●
EFFICIENT.Power: eficiencia energética certificada ENERGY STAR		●	●	●	●
PRESSURE. Steam: aumenta la saturación y la temperatura del vapor		●	●	●	●
DATA DRIVEN COOKING					
Conexión Wi-Fi		●	●	●	●
Conexión Ethernet		○	○	○	○
ddc.unox.com: controla el uso en tiempo real, crea e inventa recetas de tu ordenador a tus hornos		●	●	●	●
DDC.Stats: analiza, compara y mejora los datos de uso y de consumo de tu horno		●	●	●	●
DDC.App: monitoriza en tiempo real desde tu smartphone los hornos que tengas conectados		●	●	●	●
DDC.Coach: analiza el modo en el que se usan los hornos y te sugiere recetas personalizadas		●	●	●	●
COCCIÓN MANUAL					
Cocción a convección de 30 °C a 260 °C		●	●	●	●
Cocción a convección de 30 °C a 300 °C		●	●	-	-
Cocción mixta convección + vapor con temperatura variable de 35 °C STEAM.Maxi™ de 30% a 90%		●	●	●	●
Cocción por convección + humedad a partir de 48 °C con STEAM.Maxi™ de 10% a 20%		●	●	●	●
Cocción a vapor saturado a partir de 48 °C a 130 °C, STEAM.Maxi™ al 100%		●	●	●	●
Cocción convección + extracción forzada de la humedad de 30° C con DRY.Maxi™ de 10% a 100%		●	●	●	●
Cocción con sonda al corazón y función DELTA T		●	●	●	●
Sonda al corazón monopunto		-	-	-	-
Sonda al corazón MULTI.Point (no incluidos los modelos XEVC-0311-EPRM/ XECC-0523-EPRM)		●	●	●	●
Sonda al corazón SOUS-VIDE		○	○	○	○
COCCIÓN AVANZADA Y AUTOMÁTICA					
MIND.Maps™: diseña directamente en el display los procesos de cocción		●	●	●	●
PROGRAMAS: hasta 384 programas que se pueden almacenar con nombre, imagen y firma a mano.		●	●	●	●
CHEFUNOX: elige qué quieres cocinar de tu librería y el horno selecciona automáticamente los parámetros		●	●	●	●
MULTI.Time: gestiona hasta 10 cocciones contemporáneas		●	●	●	●
MISE.EN.PLACE: sincroniza la introducción de las bandejas para tener todos los platos preparados en el mismo momento.		●	●	●	●
LAVADO AUTOMÁTICO					
Rotor.KLEAN™: 4 programas de lavado automático		●	●	●	●
Rotor.KLEAN™: detector de agua y de nivel de detergente - excluidos modelos XEVC-0311-EPRM / XECC-0523-EPRM		●	●	●	●
Contenedor detergente Det&Rinse integrado		●	●	●	●
FUNCIONES AUXILIARES					
Pre-calentamiento de hasta 300 °C programable por el usuario para cada programa		●	●	-	-
Pre-calentamiento de hasta 260 °C programable por el usuario para cada programa		●	●	●	●
Visualización tiempo fin cocción		●	●	●	●
Función de mantenimiento HOLD y funcionamiento continuo INF		●	●	●	●
Visualización del valor nominal de los parámetros de cocción		●	●	●	●
Unidad temperatura en °C o °F		●	●	●	●
PRESTACIONES Y SEGURIDAD					
Protek.SAFE™: stop automático de la turbina cuando se abre la puerta		●	●	●	●
Protek.SAFE™: modulación de la potencia eléctrica o de gas en función de la cantidad requerida		●	●	●	●
Spido.GAS™: intercambiador de calor con tubos difusores rectos de alto rendimiento para distribución uniforme del calor		-	-	-	●
Spido.GAS™: sopladores de altras prestaciones e intercambiadores simétricos		-	●	-	-
DETALLES TÉCNICOS					
Cámara de cocción en acero inox AISI 304 de alta resistencia con bordes redondeados		-	-	●	●
Cámara de cocción moldeada en acero inoxidable marino AISI 316 L		●	●	-	-
Cámara de cocción con guías porta bandejas en lámina plegada en forma de C		●	●	●	●
Iluminación de la cámara de cocción con luces LED integradas en la puerta		●	●	●	●
Panel de control capacitivo con pantalla táctil de 9.5"		●	●	●	●
Panel de control resistivo con pantalla táctil de 7"		-	-	-	-
Tarjeta de control con certificación de resistencia al agua - IPX5		●	●	●	●
Sistema recoge gotas integrado en la puerta, que se mantiene en funcionamiento incluso con la puerta abierta		●	●	●	●
Cajón recoge gotas vinculado al desagüe y extraíble		●	●	●	●
Estructura resistente con uso de materiales innovadores		●	●	●	●
Sistema multiturbina de 4 velocidades y resistencias circulares de alto rendimiento		-	-	●	●
6 motores con sistema multiturbinas con inversión del sentido de marcha y resistencias rectilíneas con alta intensidad de potencia		●	●	●	-
Bisagras de puerta realizadas en tecno-polímero de alta resistencia y autolubrificantes		●	●	●	●
Posiciones puerta parada 120°- 180°		●	●	-	-
Posiciones de la puerta parada 60°- 120°- 180°		-	-	●	●
Puerta reversible disponible incluso después de la instalación		-	-	○	○
Espesor de la puerta de 70mm		●	●	-	-
Cristal interior de la puerta móvil para facilitar la limpieza		●	●	●	●
Cierre/Apertura de seguridad de la puerta en 2 etapas		●	●	○	○
Interruptor de contacto de puerta contactless		●	●	●	●
Sistema de autodiagnóstico para detectar problemas o fallos		●	●	●	●
Termostato de seguridad		●	●	●	●

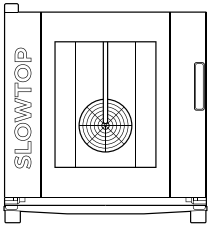
Accesorios

Descubre todos los accesorios disponibles en nuestra web Unox:

www.unox.com/es_ar/accesorios

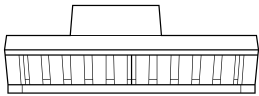


SLOWTOP

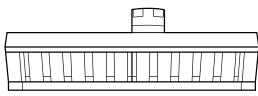


SLOWTOP
para hornos COUNTERTOP GN 1/1
750 x 792 x 961 mm - l x a x a
Art. XEVSC-0711-CR

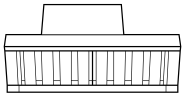
CAMPANAS



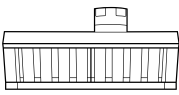
CAMPANA CON FILTRO DE CARBÓN ACTIVO
para hornos COUNTERTOP 10 & 6 GN 2/1
868 x 1323 x 366 mm - l x a x a
Art. XEVHC-CF21



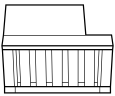
CAMPANA CON CONDENSADOR
para hornos COUNTERTOP 10 & 6 GN 2/1
868 x 1323 x 240 mm - l x a x a
Art. XEVHC-HC21
para hornos BIG 20 GN 1/1
892 x 1131 x 342 mm - l x a x a
Art. XEAHL-HCFL



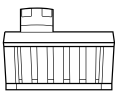
CAMPANA CON FILTRO DE CARBÓN ACTIVO
para hornos COUNTERTOP GN 1/1
750 x 956 x 366 mm - l x a x a
Art. XEVHC-CF11



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

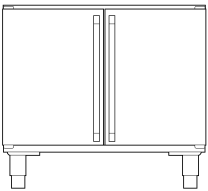


CAMPANA CON FILTRO DE CARBÓN ACTIVO
para hornos COMPACT GN 1/1
535 x 1018 x 366 mm - l x a x a
Art. XEHC-CF13
para hornos COMPACT GN 2/3
535 x 823 x 366 mm - l x a x a
Art. XEHC-CF23



CAMPANA CON CONDENSADOR
para hornos COMPACT GN 1/1
535 x 1100 x 240 mm - l x a x a
Art. XEHC-HC13
para hornos COMPACT GN 2/3
535 x 900 x 240 mm - l x a x a
Art. XEHC-HC23

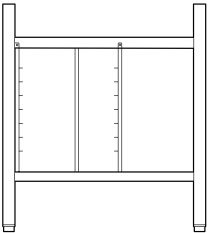
ARMARIO NEUTRO



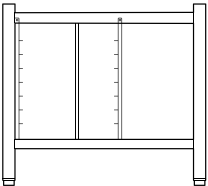
ARMARIO NEUTRO
para hornos COUNTERTOP GN 2/1
860 x 1079 x 717 mm - l x a x a
Art. XWVEC-0821

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

STAND



STAND ULTRA ALTO
para hornos COUNTERTOP GN 1/1
732 x 641 x 888 mm - l x a x a
Art. XWVRC-0711-UH



STAND ALTO
para hornos COUNTERTOP GN 2/1
842 x 864 x 692 mm - l x a x a
Art. XWVRC-0021-H

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

para hornos COMPACT GN 1/1
518 x 779 x 744 mm - l x a x a
Art. XWCRC-0613-H

para hornos COMPACT GN 2/3
518 x 585 x 744 mm - l x a x a
Art. XWCRC-0623-H



STAND INTERMEDIO
para hornos COUNTERTOP GN 1/1
732 x 546 x 462 mm - l x a x a
Art. XWVRC-0011-M



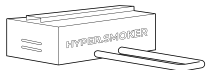
STAND BAJO
para hornos COUNTERTOP GN 2/1
842 x 891 x 305 mm - l x a x a
Art. XWVRC-0021-L

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

para hornos COMPACT GN 1/1
518 x 684 x 305 mm - l x a x a
Art. XWCRC-0013-L

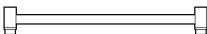
para hornos COMPACT GN 2/3
518 x 484 x 305 mm - l x a x a
Art. XWCRC-0023-L

HYPER.SMOKER



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

COLOCACIÓN EN EL SUELO



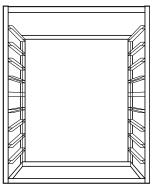
*Obligatorio para la colocación
del horno al suelo

COLOCACIÓN EN EL SUELO
para hornos COUNTERTOP GN 2/1
842 x 891 x 113 mm - l x a x a
Art. XWVRC-0021-F

para hornos COUNTERTOP GN 1/1
732 x 546 x 113 mm - l x a x a
Art. XWVRC-0011-F

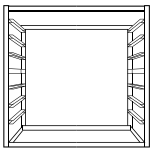
para hornos COMPACT GN 1/1
732 x 479 x 113 mm - l x a x a
Art. XECRC-0013-F

RACK Y CARROS



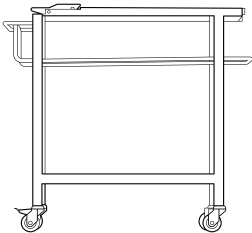
RACK
para hornos 10 GN 2/1
622 x 674 x 865 mm - l x a x a
Art. XWVBC-1021

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



RACK
para hornos 6 GN 2/1
622 x 674 x 545 mm - l x a x a
Art. XWVBC-0621

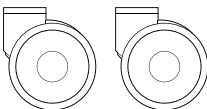
para hornos 7 GN 1/1
568 x 361 x 546 mm - l x a x a
Art. XWVBC-0611



CARROS
para rack GN 2/1
647 x 855 x 923 mm - l x a x a
Art. XWVYC-0021

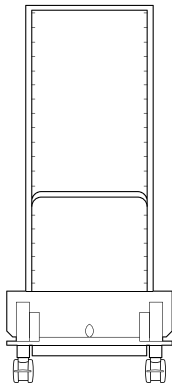
para rack GN 1/1
605 x 700 x 923 mm - l x a x a
Art. XWVYC-0011

KIT RUEDAS



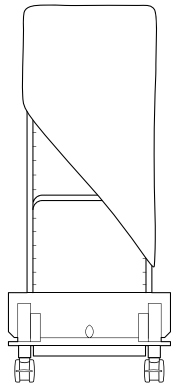
KIT RUEDAS
2 ruedas con freno - 2 ruedas sin
freno- cadenas para ajustarlo
a la pared
Art. XUC012

QUICK.LOAD & QUICK.PLATE



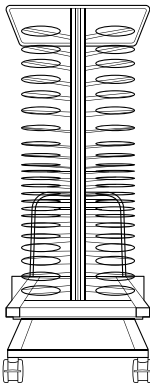
QUICK.LOAD
para hornos 20 GN 2/1
776 x 851 x 1741 mm - l x a x a
Art. XEVTL-2021

para hornos 20 GN 1/1
776 x 681 x 1741 mm - l x a x a
Art. XEVTL-2011



HOLDING.COVER
manta térmica
para QUICK.LOAD
y QUICK.PLATE GN 2/1
Art. XUC031

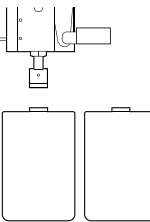
para QUICK.LOAD
y QUICK.PLATE GN 1/1
Art. XUC030



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

para hornos 20 GN 1/1 - 51 platos
776 x 681 x 1709 mm - l x a x a
Art. XEVTL-051P

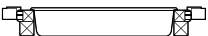
SMART.DRAIN



SMART.DRAIN
sistema de recolección de
líquidos y grasas de cocción
para armario neutro
y stand alto
Art. XUC020
* Ver posibles soluciones
en la pág. 39

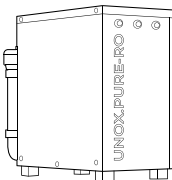


STAND
para hornos COUNTERTOP GN 1/1
732 x 546 x 305 mm - l x a x a
Art. XWVRC-0011-L-PO

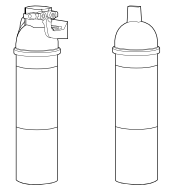


TROLLEY
para hornos COUNTERTOP GN 1/1
629 x 708 x 106 mm - l x a x a
Art. XWVYC-0011-L-PO

CUIDADO Y MANTENIMIENTO



UNOX.PURE-RO
sistema de osmósis inversa
Art. XHC002



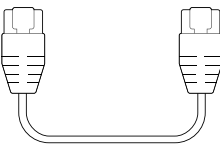
UNOX.PURE
sistema de filtración a resina
Art. XHC003
+ CARTUCHO
Art. XHC004

DETERGENTE PARA LAVADO



DET&RINSE™ PLUS
DET&RINSE™ ECO
DET&RINSE™ ULTRA
confecciones de 10 bidones x 1 lt
Art. DB1015
Art. DB1018
Art. DB1050

CONEXIONES



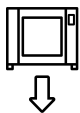
**ACCESORIOS PARA
LA CONEXIÓN DEL HORNO
A INTERNET**
kit para conexión ethernet
Art. XEC001



Asistencia Técnica

Instalación

El punto de partida justo



Una red global de Centros de Asistencia Técnica

Una instalación a medida es esencial para garantizar el funcionamiento correcto del horno CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS y eliminar interrupciones innecesarias en tu trabajo. Confía en nuestros Centros de Asistencia Técnica autorizados presentes en todo el mundo. Concéntrate en lo importante

Mantenimiento

Trabajo non-stop



La respuesta más rápida a tus necesidades

Conectado a internet, tu horno comunica directamente a nuestra central de operaciones cualquier fallo o manutención que sea necesaria realizar. Mantener en condiciones óptimas tu horno es la prioridad de Unox: nuestros técnicos cualificados están a tu disposición para ofrecerte asistencia telefónica o acudir al lugar de la avería.

Garantía LONG.Life y LONG.Life4

Promesa de fiabilidad



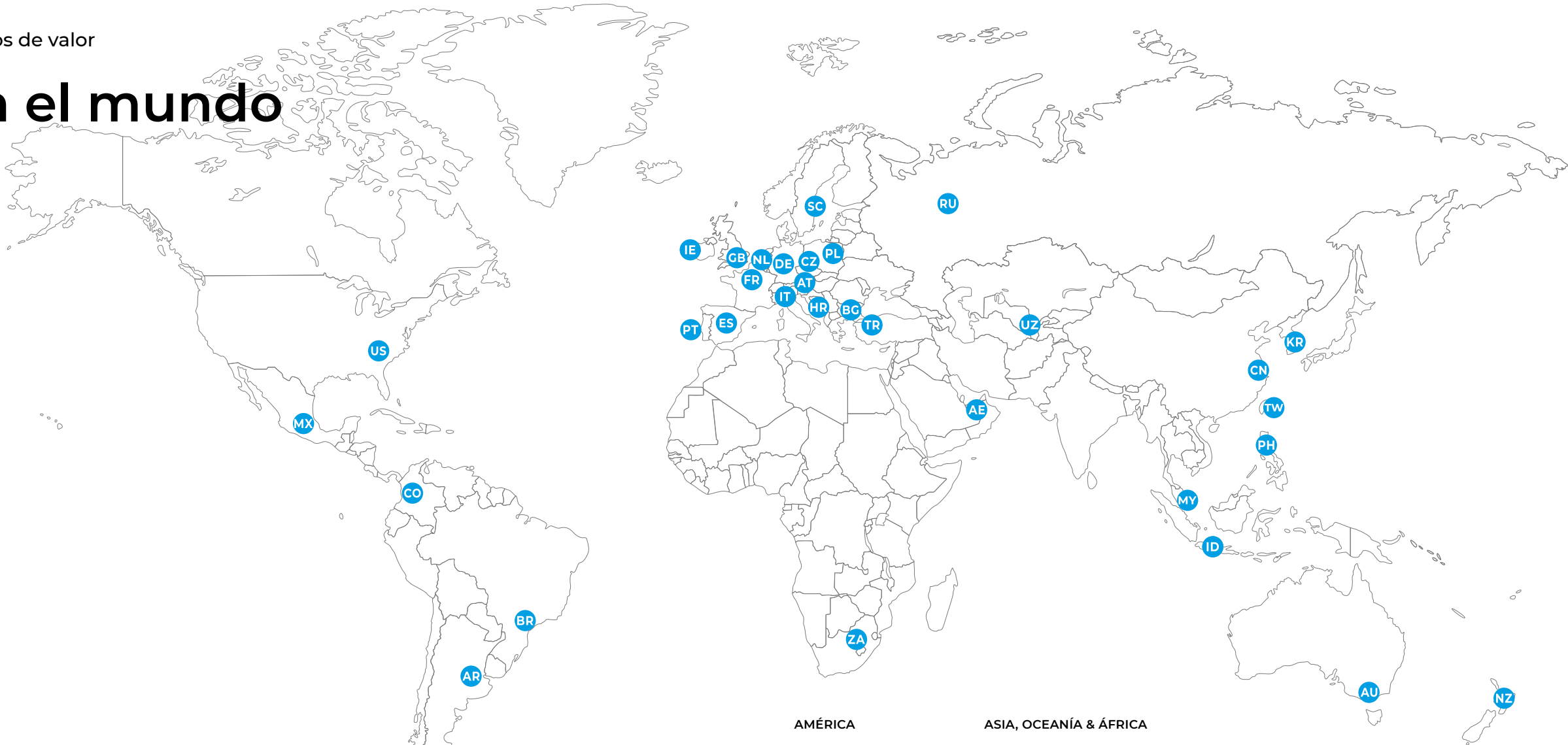
Una elección que perdurará en el tiempo

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

*Verifica las Condiciones de Garantía de tu país en nuestra web unox.com

LONGLife4!

UNOX en el mundo



Contacto

Contacto

INTERNACIONAL

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

EUROPE

IT - ITALIA
UNOX S.p.a
E-mail: info@unox.it
Tel: +39 049 8657511

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

PL - POLSKA
Unox Polska Sp.zo.o.
E-mail: info.pl@unox.com
Tel: +48 665 232 000

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

NL - NETHERLANDS
UNOX NETHERLANDS B.V.
E-mail: info.nl@unox.com
Tel: +31 6 27 21 14 10

AMÉRICA

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

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

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

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

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

ASIA, OCEANÍA & ÁFRICA

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

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

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

CN - 中华人民共和国
UNOX TRADING (SHANGHAI) Ltd. CO.
电子邮件: info.china@unox.com
电话: +86 21 56907696

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

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

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

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

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

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

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

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

MIND.Maps™ PLUS

MIND.Maps™ PLUS



INVENTIVE SIMPLIFICATION

unox.com



LI1447B0 imprimido en 02-2020

Las fotos usadas para este catálogo son sólo para fines demostrativos.

Todos los datos contenidos en este catálogo pueden sufrir cambios y ser modificados sin previo aviso.