



CHEFTOP MIND.Maps™ ONE



Índice

Gama de hornos CHEFTOP MIND.Maps™ ONE	página	4
Asistencia en cocina	página	8
Tecnologías	página	12
Panel de control resistivo ONE	página	18
CHEFTOP MIND.Maps™ ONE COUNTERTOP	página	20
CHEFTOP MIND.Maps™ ONE COMPACT	página	26
CHEFTOP MIND.Maps™ ONE BIG	página	32
CHEFTOP MIND.Maps™ ONE BIG COMPACT	página	38
Cuidado y Mantenimiento	página	44
Datos técnicos	página	50
Asistencia Técnica	página	60
Unox en el mundo	página	62

La esencia del horno combinado

CHEFTOP MIND.Maps™ ONE es el horno combinado profesional que te permite obtener resultados de cocción concretos de manera simple e intuitiva. Tu experiencia, combinada con funciones manuales y tecnologías esenciales, se vuelve fundamental. Perfectamente esencial, simplemente eficaz.

Los hornos MIND.Maps™ ONE están disponibles en cuatro versiones, respondiendo a las exigencias específicas de cada negocio:

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

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

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

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



CHEFTOP MIND.Maps™ ONE
COMPACT



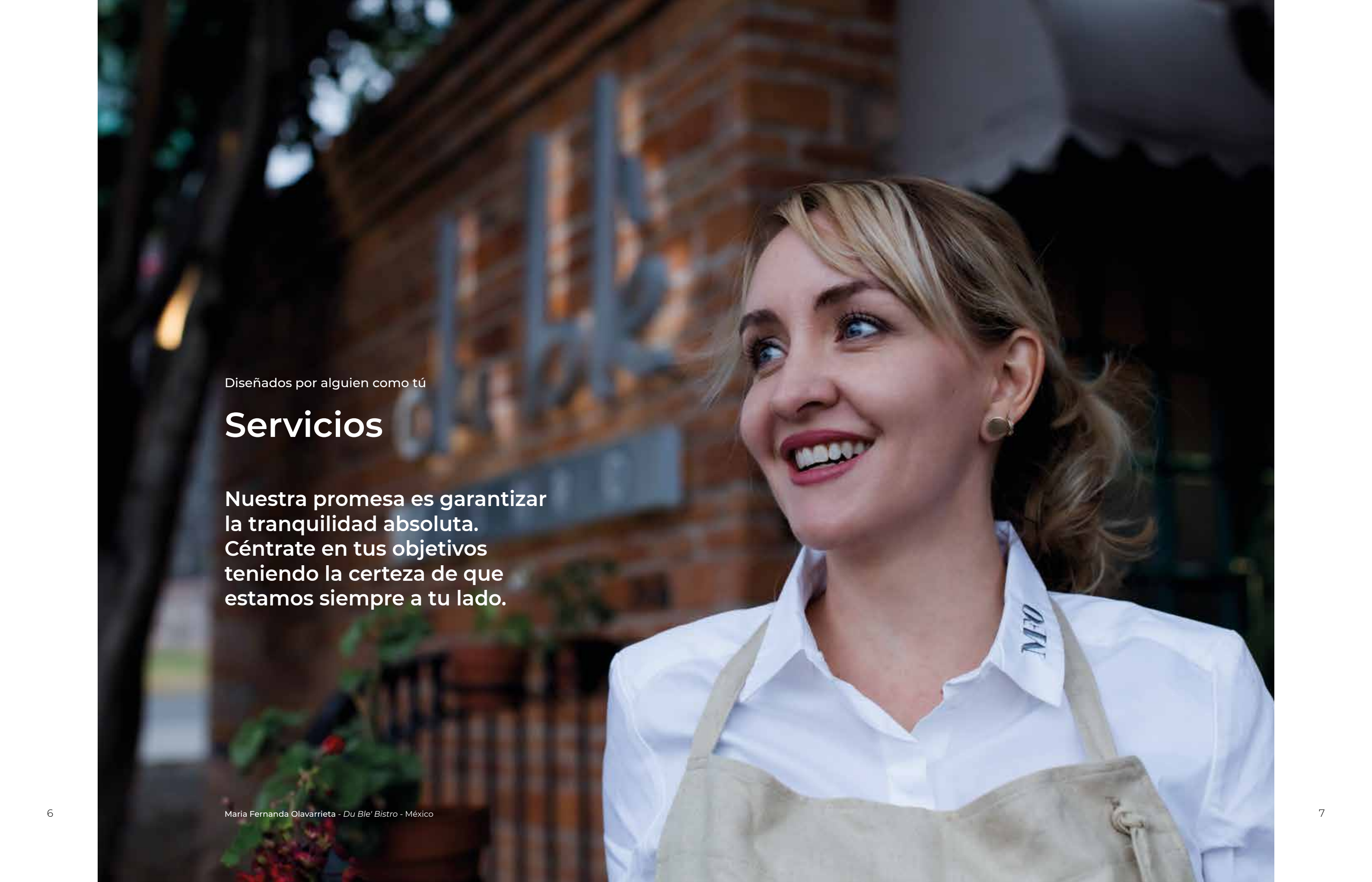
CHEFTOP MIND.Maps™ ONE
COUNTERTOP



CHEFTOP MIND.Maps™ ONE
BIG



CHEFTOP MIND.Maps™ ONE
BIG COMPACT



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.

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

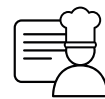
Ahora que tienes la certeza de los resultados que puedes obtener, tómate el tiempo que necesites para tomar una decisión consciente.



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 App Store

CHEF.Line

Tú llamas, Unox responde



24 horas, 7 días a la semana

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

Llama al +34 900 82 89 43



Apple Store



Play Store

Tecnología

**Simple.
Precisas.
Eficaces.**

Unox Intensive Cooking

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

Data Driven Cooking

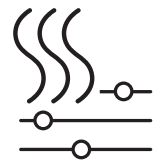
Inteligencia artificial que monitorea la actividad del horno y proporciona consejos útiles para ayudarte a mejorar su uso.

Anton Bodyashkin - Ugli Restaurant - Rusia

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 sabor. 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.

7 minutos
carga plena de **tocineta crocante**

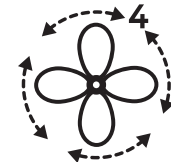
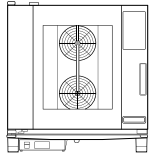
10 minutos
carga plena de **chuletas**

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

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

41 minutos
carga plena de **pollos asado**

¿Buscas más rendimiento?
Descubre CHEFTOP MIND.Maps™ **PLUS**
en nuestra web www.unox.com



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.



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.



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



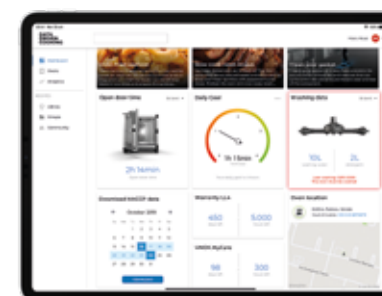
Crea y comparte

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.Uno 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 resistivo ONE

Simple y directo

Programación manual, programación con MIND.Maps™ y hasta 384 programas para memorizar. Selecciona, cocina y hornea.

Funcionalidades panel ONE

Sencillez en estado puro



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 e repetibles gracias a la librería que archiva y organiza tus programas de cocción. Memoriza 384 programas en 16 grupos distintos.



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.



CHEFTOP MIND.Maps™ ONE COUNTERTOP

Horno combinado para la Restauración

CHEFTOP MIND.Maps™ **ONE** COUNTERTOP es el punto de referencia para las cocinas que necesitan las máximas prestaciones con una tecnología intuitiva y fácil de usar.

Obtén aquello que necesitas

Materializa toda tu experiencia

CHEFTOP MIND.Maps™ ONE COUNTERTOP es el horno profesional que se diferencia por su sencillez. Nada es superfluo, nada ha sido dejado al azar. Cocina cada plato con la tranquilidad de obtener el resultado deseado.

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

Cocciones simples, tradicionales y perfectas. Tu experiencia es la que marca la diferencia; el horno te garantiza el resultado deseado. La sencillez se traduce en fiabilidad y ahorro.

hasta un **40%**

Menos energía con respecto a una parrilla tradicional

hasta un **80%**

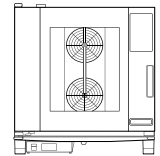
Menos agua con respecto a una cocción en agua en ebullición

hasta un **90%**

Menos aceite con respecto a una fritura



¿Buscas mejores prestaciones?
Descubre CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS
en nuestra web unox.com



Calidad de cocción
Obtén el resultado
que deseas

Ahorro
Energía, tiempo
y materia prima

Fiabilidad
Tecnología sencilla,
rendimiento concreto

Soluciones que maximizan tu inversión

multiplica tus posibilidades

Encuentra la solución perfecta para tu cocina.
Configura online tu horno CHEFTOP MIND.Maps™ ONE.



Configuración



Horno + Horno

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



Horno + Armario neutro

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

Art. XWEC-0811
Detalles técnicos en la pág.48



Horno + Slowtop

Horno perfecto para carnicerías y gastronomías que utilicen cocinados al horno, mantenimiento y cocinado nocturnos.

Art. XEVSC-0711-CRM
Detalles técnicos en la pág.48



Horno + Horno + Campana

La campana ventless cuenta con un filtro autolimpiable en su interior que elimina los malos olores de los humos expulsados por la chimenea.

Art. XEVH-HCT1
Detalles técnicos en la pág.48

Configuración

COUNTERTOP

COUNTERTOP



CHEFTOP MIND.Maps™ ONE COMPACT

Horno combinado compacto para la Restauración

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

Compactibilidad extraordinaria

Una concentración de potencia

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

CHEFTOP MIND.Maps™ ONE COMPACT es el horno combinado con el que puedes realizar de manera sencilla cada tipo de cocción en el mínimo espacio posible.

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.

40 kg

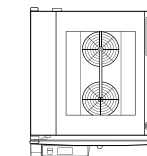
Capacidad máxima
Combinación 2x2 *

530 mm

Ancho frontal **más compacto** en esta categoría

*Datos referentes a la combinación de 4 hornos XECC-0523-E1RM

¿Buscas mejores prestaciones?
Descubre CHEFTOP MIND.Maps™ **PLUS**
en nuestra web unox.com



Espacio reducido

Aprovecha al máximo el espacio en vertical

Flexibilidad

Sobreponer dos hornos para tener distintas cocciones al mismo tiempo

Ahorro

Una cámara más pequeña necesita menos energía

Soluciones que maximizan tu inversión

Combinaciones de compactos

Encuentra la solución perfecta para tu cocina.

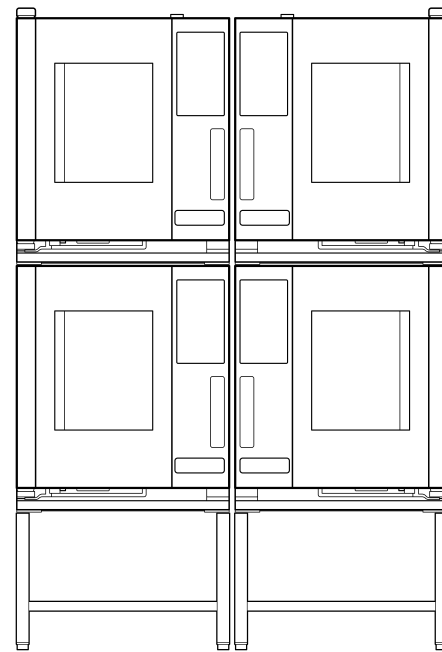
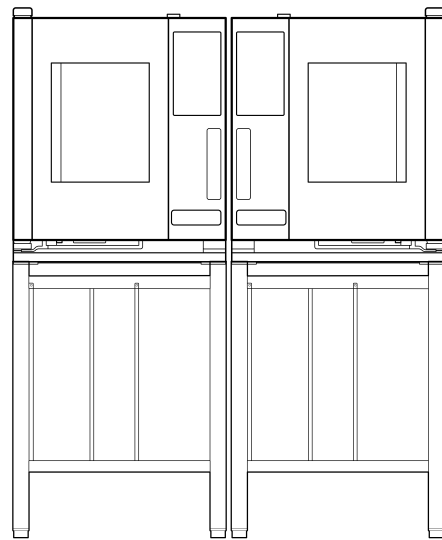
Configura online tu horno CHEFTOP MIND.Maps™ ONE.



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



Mismo espacio linear, el doble de capacidad.

Descubre CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS COMPACT versión GN 1/1 en nuestra web unox.com

COMPACT
30



1 m

Configuración

COMPACT
31

CHEFTOP MIND.Maps™ ONE BIG

Horno con carro
combinado para
grandes cocinados.

CHEFTOP MIND.Maps™ ONE BIG
es el horno con carro combinado
profesional que te permite realizar
cocciones con cantidades grandes
de manera simple e intuitiva.



Lo que cuenta para ti

La esencia de la producción

CHEFTOP MIND.Maps™ **ONE** BIG es el horno con carro combinado profesional que te permite realizar cocciones con cantidades grandes de manera simple e intuitiva.

CHEFTOP MIND.Maps™ ONE BIG utiliza tecnologías extraordinariamente sencillas para dar un apoyo concreto a tu trabajo.

Asados a la parrilla, salteados, cocinados tradicionales y mucho más: grandes producciones que satisfacen las exigencias profesionales de aquellos que necesitan resultados prácticos y de confianza.

90 kg

Capacidad máxima con carga completa

260 °C

Temperatura máxima de cocción

6.5 mins

Tiempo de precalentamiento de 30° a 260° C

Datos referentes al modelo XEVL-2011-E1RS

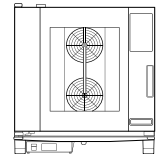
Performance de cocción

BIC
34



Supera tus límites.

Descubre en nuestra web www.unox.com
CHEFTOP MIND.Maps™ **PLUS** BIG,
único en el mundo, con 6 turbinas
con inversión de marcha
y resistencias verticales.



Productividad
Volumen alto,
cero interrupciones

Calidad
Alcanza
el objetivo deseado

Fiabilidad
Tecnología sencilla,
rendimiento concreto

Performance de cocción

BIC
35

Soluciones que maximizan tu inversión

Practicidad y rapidez a tu servicio

Los hornos CHEFTOP MIND.Maps™ BIG ONE son la solución perfecta para todos los procesos de cocción más habituales en los centros de cocción y en grandes cocinas que buscan fiabilidad, seguridad en los resultados y un rápido retorno de la inversión.

Encuentra la solución perfecta para tu cocina.

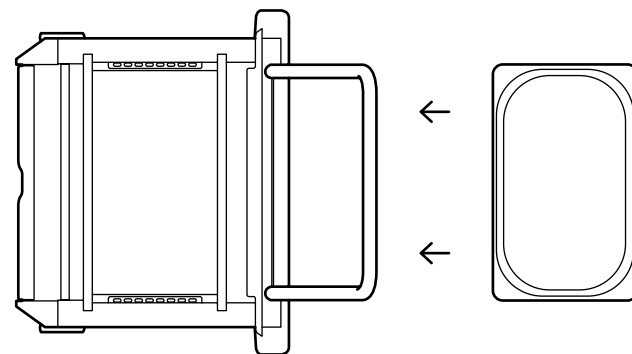
Configura online tu horno CHEFTOP MIND.Maps™ ONE.



Soluciones



2,8 m



Introducción de la bandeja por el lado largo

Mejor visibilidad de los alimentos horneados, incluso con cargas completas.

¿Necesitas una solución compatible con bandejas GN1/2 y GN1/3? Descubre CHEFTOP MIND.Maps™ BIG COMPACT en la pág. 58



QUICK.Load

Carro 20 GN 1/1 para hornear rápidamente y transportar con agilidad cargas completas.

Art. XEVTL-2011
Detalles técnicos en la pág. 57



QUICK.Plate

El carro para regenerar hasta 51 platos en pocos minutos. Podemos personalizar tu QUICK.Plate según tus necesidades específicas.

Art. XEVTL-051P
Detalles técnicos en la pág. 57



HOLDING.Cover

La manta térmica que mantiene los platos calientes antes del servicio.

Art. XUC030
Detalles técnicos en la pág. 57

Soluciones



CHEFTOP MIND.Maps™ ONE BIG COMPACT

Compact fuera, big dentro

El horno profesional con carro
CHEFTOP MIND.Maps™ **ONE** BIG
COMPACT es la herramienta ideal
para las grandes cocinas
que necesitan una tecnología
sencilla y maximizar
la productividad del espacio.

Pequeños espacios, grandes producciones

La esencia de la producción sin límites de espacio

CHEFTOP MIND.Maps™ **ONE** BIG COMPACT es el horno profesional con carro que te permite maximizar la productividad por metro cuadrado de forma sencilla e intuitiva.

CHEFTOP MIND.Maps™ **ONE** BIG COMPACT concentra una tecnología extraordinariamente sencilla en 650 mm de ancho para ofrecerte el máximo rendimiento en el menor espacio posible.

Asar, dorar, cocinar de forma tradicional y mucho más: una alta producción que satisface las necesidades profesionales de quienes prefieren facilidad en el uso y fiabilidad.

90 kg

Capacidad máxima de carga completa

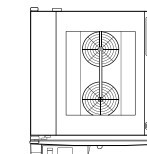
260 °C

Temperatura máxima de cocción

6.5 min

Tiempo de precalentamiento 30 °C a 260 °C

Supera tus límites.
Descubre en nuestra web unox.com CHEFTOP MIND.Maps™ **PLUS** BIG COMPACT, único en el mundo, con 6 turbinas con inversión de marcha y resistencias verticales.



Espacios reducidos
Máxima productividad en sólo 0,65 m²

Compatibilidad
Carro compatible con todos los principales abatidores del mercado

Fiabilidad
Tecnología sencilla, rendimiento concreto

Soluciones que maximizan la productividad por metro cuadrado

Pequeños espacios, grandes producciones

La ventaja de 4 hornos,
en un espacio de 3.

Encuentra la solución perfecta
para tu cocina.

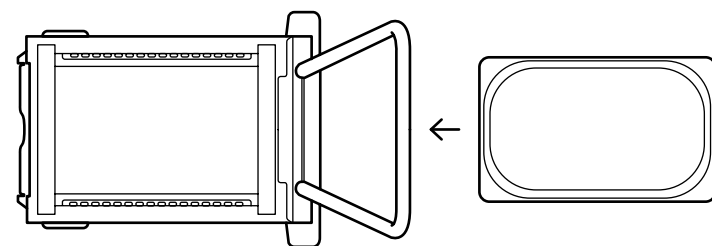
Configura online tu horno
CHEFTOP MIND.Maps™ ONE.



Soluciones



2,8 m



Compatible con bandejas GN1/1, GN1/2 y GN1/3

Diseño compacto obtenido
gracias a la introducción de la
bandeja por el lado corto.

¿Necesitas una solución en la que
la bandeja se introduzca por el lado
largo? Descubre CHEFTOP MIND.
Maps™ BIG en la pág. 58



QUICK.Load

Carro 20 GN 1/1
para hornear rápidamente
y transportar con agilidad
cargas completas.

Art. XECTL-2013
Detalles técnicos en la pág. 57



QUICK.Plate

El carro para regenerar hasta
51 platos en pocos minutos.
Podemos personalizar tu
QUICK.Plate según tus
necesidades específicas.

Art. XEVL-051P
Detalles técnicos en la pág. 57



HOLDING.Cover

La manta térmica
que mantiene los platos
calientes antes del servicio.

Art. XUC033
Detalles técnicos en la pág. 57

Soluciones

BIG COMPACT

BIG COMPACT



Descubre **SENSE.Klean**, la tecnología que te permite ahorrar agua, detergente y energía.

Disponible solo para los hornos **CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS**.

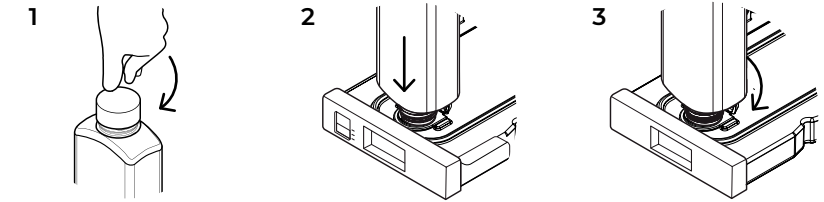
Cuida tu horno

Cuidado y mantenimiento

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

UNOX.Pure

DET&Rinse™



PURE-RO

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

Art. XHC002
Detalles técnicos en la pág. 56

Not required for CHEFTOP
MIND.Maps™ BIG ovens.



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. 56



REFILL

Cartucho de recambio para el sistema de filtración Unox.PURE.

Art. XHC004
Detalles técnicos en la pág. 56



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. 48



ECO

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

Art. DB1018
Detalles técnicos en la pág. 48



ULTRA

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

Art. DB1050*
Detalles técnicos en la pág. 48

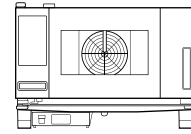
*Verifica la disponibilidad del producto en tu país.

Descubre todos los hornos y los accesorios para combinar

La esencia del horno combinado

CHEFTOP MIND.Maps™ ONE

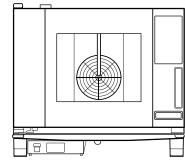
COUNTERTOP



750 x 783 x 538 mm
l x a x a

⚡ XEVC - 0311 - EIRM

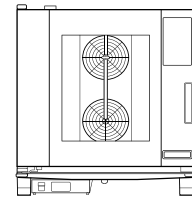
capacidad 3 GN 1/1
distancia entre bandejas 67 mm
frecuencia 50/60 Hz
voltaje 380-415V 3N~
potencia eléctrica 5 kW
peso 54 kg



750 x 783 x 675 mm
l x a x a

⚡ XEVC - 0511 - EIRM

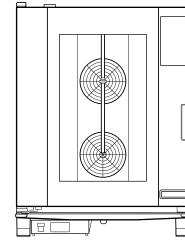
capacidad 5 GN 1/1
distancia entre bandejas 67 mm
frecuencia 50/60 Hz
voltaje 380-415V 3N~
potencia eléctrica 9,3 kW
peso 66 kg



750 x 783 x 843 mm
l x a x a

⚡ XEVC - 0711 - EIRM

capacidad 7 GN 1/1
distancia entre bandejas 67 mm
frecuencia 50/60 Hz
voltaje 380-415V 3N~
potencia eléctrica 11,7 kW
peso 82 kg



750 x 783 x 1010 mm
l x a x a

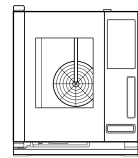
⚡ XEVC - 1011 - EIRM

capacidad 10 GN 1/1
distancia entre bandejas 67 mm
frecuencia 50/60 Hz
voltaje 380-415V 3N~
potencia eléctrica 18,5 kW
peso 92 kg

⚡ XEVC - 0511 - EIRM - LP

low power version
potencia eléctrica 7 kW

COMPACT

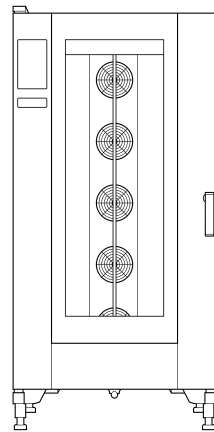


535 x 672 x 649 mm
l x a x a

⚡ XECC - 0523 - EIRM

capacidad 5 GN 2/3
distancia entre bandejas 67 mm
frecuencia 50/60 Hz
voltaje 380-415V 3N~
potencia eléctrica 5,15 kW
peso 56 kg

BIG

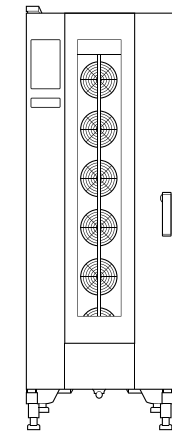


892 x 925 x 1875 mm
l x a x a

⚡ XEVL - 2011 - EIRS

capacidad 20 GN 1/1
distancia entre bandejas 67 mm
frecuencia 50/60 Hz
voltaje 380-415V 3N~
potencia eléctrica 35,5 kW
peso 262 kg

BIG COMPACT



650 x 1002 x 1875 mm
l x a x a

⚡ XECL - 2013 - EIRS

capacidad 20 GN 1/1
distancia entre bandejas 67 mm
frecuencia 50/60 Hz
voltaje 380-415V 3N~
potencia eléctrica 35,5 kW
peso 285 kg

Notas
Todos los hornos están disponibles con apertura de puerta de izquierda a derecha – ejemplo código XEVC-1011-E1LM.
Todos los hornos BIG se venden con carro porta bandejas incluido.



Dotación

- Estándar
- Optional
- No disponible

BIG y COMPACT
COUNTERTOP y COMPACT

UNOX INTELLIGENT PERFORMANCE

ADAPTIVE.Cooking™: regula automáticamente los parámetros de cocción para garantizar resultados que se pueden repetir	-	-
CLIMALUX™: control total de la humedad en la cámara de cocción	●	●
SMART.Preheating: selecciona automáticamente la temperatura y duración del pre calentamiento	-	-
AUTO.Soft: gestiona la salida térmica para hacerla más delicada	-	-
SENSE.Klean: calcula el grado de suciedad del horno y te sugiere el lavado automático adecuado	-	-

UNOX INTENSIVE COOKING

DRY.Maxi™: elimina completamente la humedad de la cámara de cocción	●	●
STEAM.Maxi™: produce vapor saturado a partir de 35 °C	●	●
AIR.Maxi™: turbinas múltiples con inversión de marcha y 4 velocidades a seleccionar	●	●
EFFICIENT.Power: eficiencia energética certificada ENERGY STAR	-	-
PRESSURE.Steam: aumenta la saturación y la temperatura del vapor	-	-

DATA DRIVEN COOKING

Conexión Wi-Fi	○	○
Conexión Ethernet	○	○
ddc.unox.com: controla el uso en tiempo real, crea e inventa recetas de tu ordenador a tus hornos	●	●
DDC.Stats: analiza, compara y mejora los datos de uso y de consumo de tu horno	-	-
DDC.App: monitoriza en tiempo real desde tu smartphone los hornos que tengas conectados	●	●
DDC.Coach: analiza el modo en el que se usan los hornos y te sugiere recetas personalizadas	●	●

COCCIÓN MANUAL

Cocción a convección de 30 °C a 260 °C	●	●
Cocción a convección de 30 °C a 300 °C	-	-
Cocción mixta convección + vapor con temperatura variable de 35 °C STEAM.Maxi™ de 30% a 90%	●	●
Cocción por convección + humedad a partir de 48 °C con STEAM.Maxi™ de 10% a 20%	●	●
Cocción a vapor saturado a partir de 48 °C a 130 °C, STEAM.Maxi™ al 100%	●	●
Cocción convección + extracción forzada de la humedad de 30° C con DRY.Maxi™ de 10% a 100%	●	●
Cocción con sonda al corazón y función DELTA T	●	●
Sonda al corazón monopunto	●	●
Sonda al corazón MULTI.Point	-	-
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	-	-
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	●	●

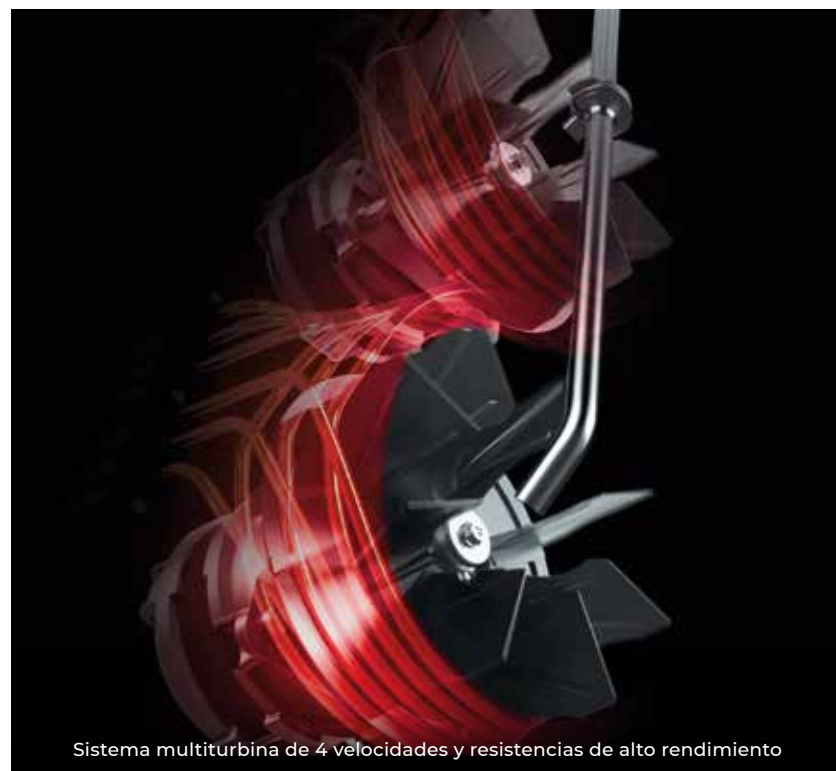
PRESTACIONES Y SEGURIDAD

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 altas prestaciones e intercambiadores simétricos	-	-

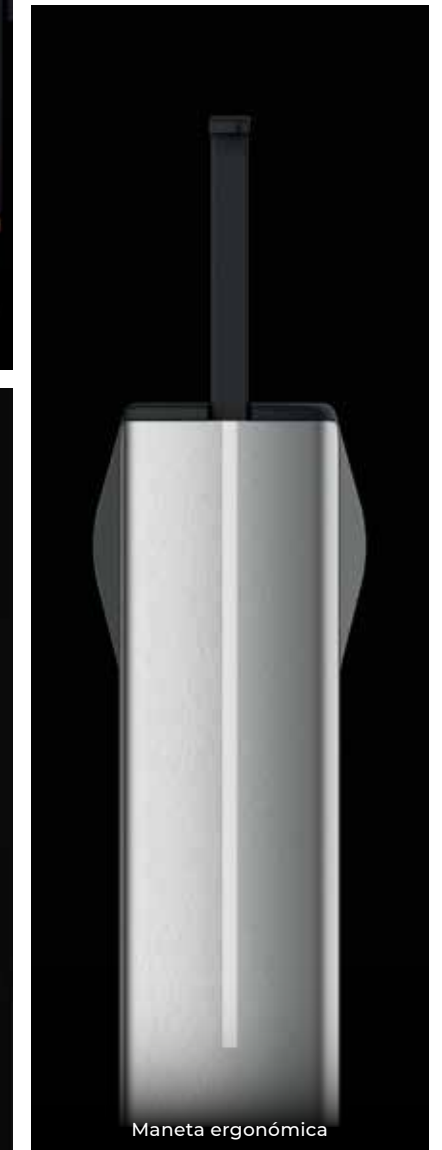
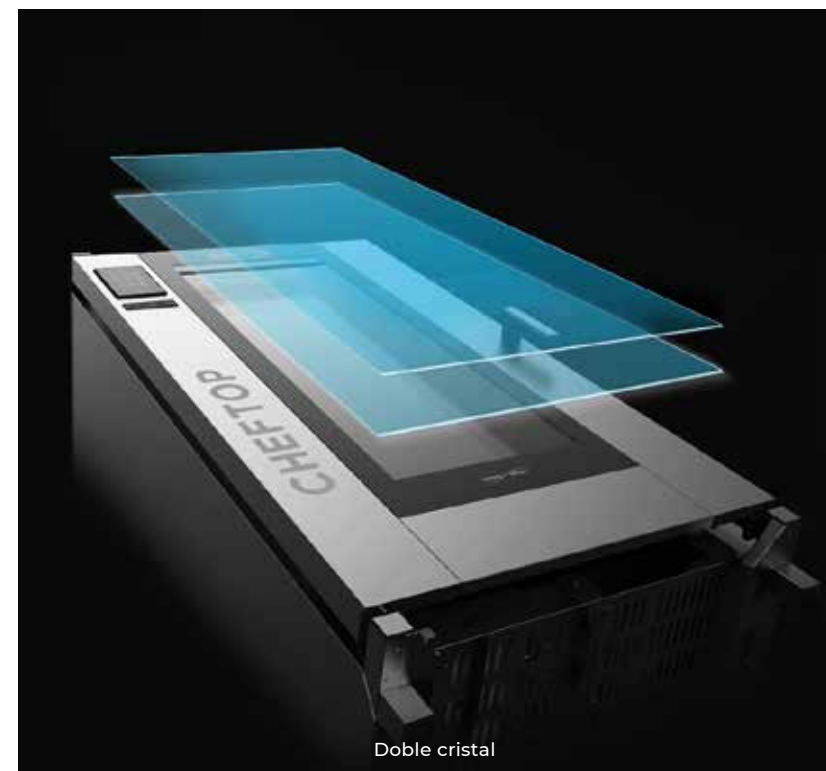
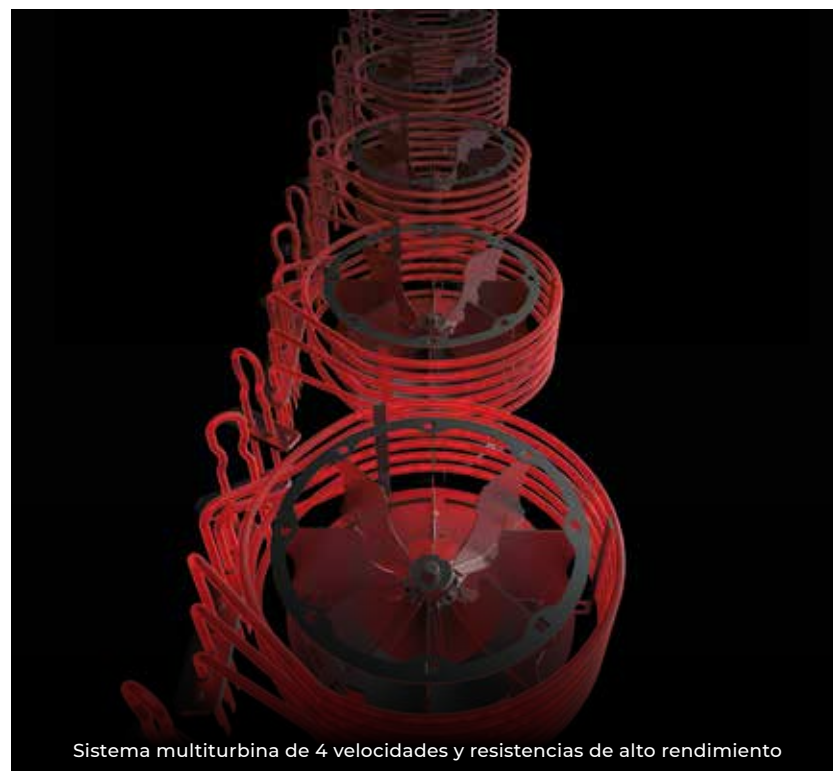
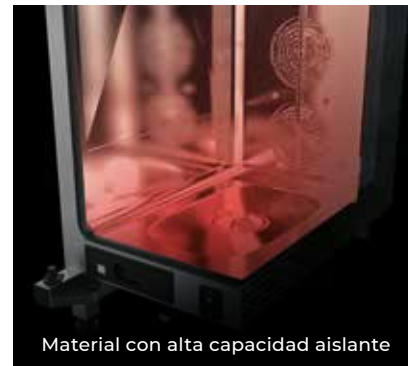
DETALLES TÉCNICOS

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	●	-
Cámaras de cocción con guías porta bandejas en lámina plegada en forma de C	●	●
Iluminación de la cámara de cocción con luces LED integradas en la puerta	●	●
Panel de control capacitivo con pantalla táctil de 9.5"	-	-
Panel de control resistivo con pantalla táctil de 7"	●	●
Tarjeta de control con certificación de resistencia al agua - IPX5	●	●
Sistema recoge gotas integrado en la puerta, que se mantiene en funcionamiento incluso con la puerta abierta	●	●
Estructura resistente con uso de materiales innovadores	●	●
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 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	●	●

Detalles técnicos



Detalles técnicos

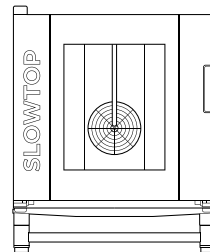


Accesorios

Descubre todos los accesorios disponibles en nuestra web



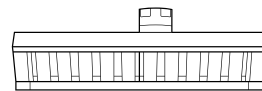
SLOWTOP



SLOWTOP

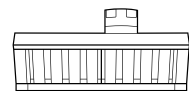
para hornos COUNTERTOP GN 1/1
750 x 792 x 961 mm - l x a x a
Art. XEVSC-0711-CRM

CAMPANAS



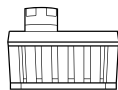
CAMPANA CON CONDENSADOR

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



CAMPANA CON CONDENSADOR

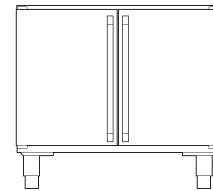
para hornos COUNTERTOP GN 1/1
750 x 956 x 240 mm - l x a x a
Art. XEVHC-HC11



CAMPANA CON CONDENSADOR

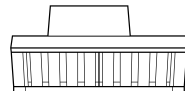
para hornos COMPACT GN 2/3
535 x 900 x 240 mm - l x a x a
Art. XEHC-HC23

ARMARIO NEUTRO



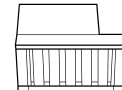
ARMARIO NEUTRO

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



CAMPANA CON FILTRO DE CARBÓN ACTIVO

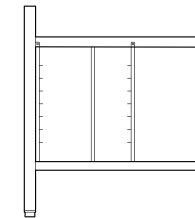
para hornos COUNTERTOP GN 1/1
750 x 956 x 366 mm - l x a x a
Art. XEVHC-CF11



CAMPANA CON FILTRO DE CARBÓN ACTIVO

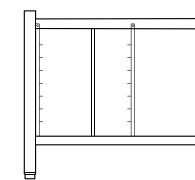
para hornos COMPACT GN 2/3
535 x 823 x 366 mm - l x a x a
Art. XEHC-CF23

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 1/1
732 x 546 x 752 mm - l x a x a
Art.: XWVRC-0711-H



STAND INTERMEDIO

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

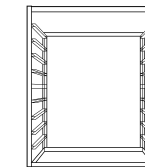


STAND BAJO

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

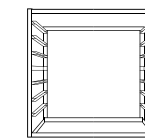
para hornos COMPACT GN 2/3
518 x 484 x 305 mm - l x a x a
Art. XWCRC-0023-L

RACK Y CARROS



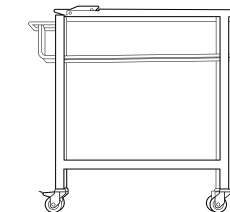
RACK

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



RACK

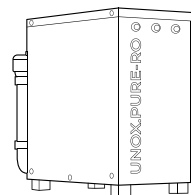
para hornos COUNTERTOP 7 GN 1/1
568 x 361 x 546 mm - l x a x a
Art. XWVBC-0611



CARROS

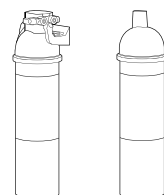
para rack GN 1/1
605 x 700 x 923 mm - l x a x a
Art. XWVYC-0011

CUIDADO Y MANTENIMIENTO



UNOX.PURE-RO

sistema de osmósis inversa
230 x 540 x 445 mm - l x a x a
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

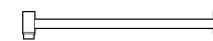
CONEXIONES



ACCESORIOS PARA LA CONEXIÓN DEL HORNO A INTERNET

kit para conexión Wi-Fi para hornos COUNTERTOP
Art. XEC002
kit para conexión Wi-Fi para hornos BIG
Art. XEC016

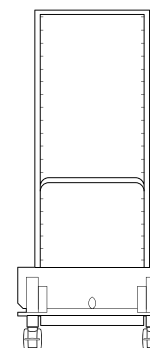
COLOCACIÓN EN EL SUELO



COLOCACIÓN EN EL SUELO

para hornos COUNTERTOP GN 1/1
732 x 546 x 113 mm - l x a x a
Art. XWVRC-0011-F
*Obligatorio para la colocación del horno al suelo

QUICK.LOAD & QUICK.PLATE



QUICK.LOAD

para hornos BIG 20
776 x 681 x 1741 mm - l x a x a
Art. XEVTL-2011

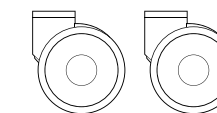
para hornos BIG COMPACT
520 x 668 x 1745 mm - l x a x a
Art. XECTL-2013

QUICK.PLATE

para hornos BIG - 51 platos
776 x 681 x 1709 mm - l x a x a
Art. XEVTL-051P

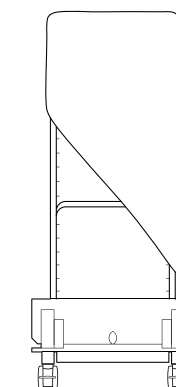
para hornos BIG COMPACT - 51 platos
520 x 668 x 1711 mm - l x a x a
Art. XECTL-051P

KIT RUEDAS



KIT RUEDAS

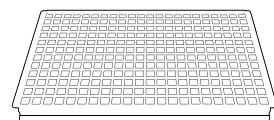
2 ruedas con freno - 2 ruedas sin freno - cadenas para ajustarlo a la pared
Art. XUC012



HOLDING.COVER

manta térmica
para QUICK.LOAD y QUICK.PLATE GN 1/1
Art. XUC030
para QUICK.LOAD y QUICK.PLATE BIG COMPACT
Art. XUC033

COOKING ESSENTIALS



GRILL

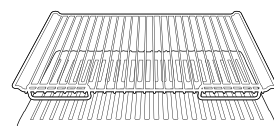
Bandeja en aluminio antiadherente para asar a la parrilla - precalentamiento de la bandeja no necesario

GN 1/1 h 37 mm

Art. TG885

GN 2/3 h 37 mm

Art. TG720

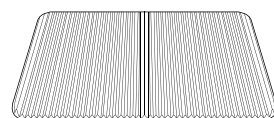


SUPER.GRILL

Bandeja a rayas en aluminio antiadherente con parrilla GRP970 para asados a la parrilla - sistema quick.load para hornear rápidamente cargas completas

GN 1/1 h 40 mm

Art. TG970



FAKIRO.GRILL

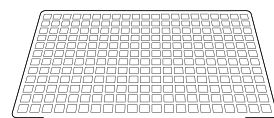
Bandeja en aluminio antiadherente dos superficies - lisa y a rayas - para diferentes coccciones

GN 1/1 h 12 mm

Art. TG870

GN 2/3 h 12 mm

Art. TG770

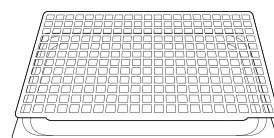


BACON.GRID

Bandeja en acero inoxidable perforada

GN 1/1 h 13,5 mm

Art. TG944

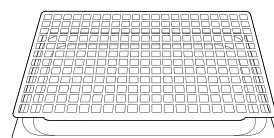


BACON.20

Bandeja en acero inoxidable completa con recolección de grasa

GN 1/1 h 21 mm

Art. TG840

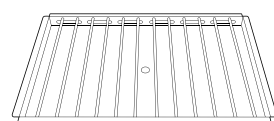


BACON.40

Bandeja en acero inoxidable completa con recolección de grasa

GN 1/1 h 41 mm

Art. TG945



POLLO.GRILL

Bandeja en acero para asar carnes y pescados - dotada de sistema de recolección de grasa y descarga central

GN 1/1 h 27 mm

Art. GRP840



STEEL.20

Bandeja en acero inoxidable

GN 1/1 h 20 mm

Art. TG805

STEEL.40

GN 1/1 h 40 mm

Art. TG815

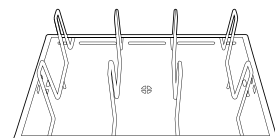
GN 2/3 h 40 mm

Art. TG705

STEEL.65

GN 1/1 h 65 mm

Art. TG825



POLLO.BLACK

Bandeja en acero inoxidable antiadherente con soportes verticales para 8 o 4 pollos enteros - dotada de sistema de recolección de grasa y descarga central

GN 1/1 h 167 mm

Art. GRP825

GN 2/3 h 140 mm

Art. GRP715



BLACK.20

Bandeja en acero inoxidable antiadherente

GN 1/1 h 20 mm

Art. TG895

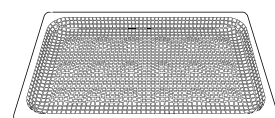


BLACK.40

Bandeja en acero inoxidable antiadherente

GN 1/1 h 40 mm

Art. TG900

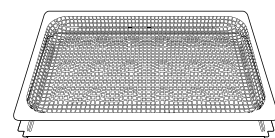


BLACK.FRY

Bandeja en acero inoxidable antiadherente perforada para fritos

GN 1/1 h 40 mm

Art. GRP816



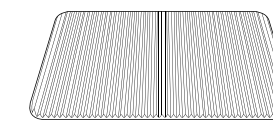
CLEAN.FRY

Parrilla en acero inoxidable antiadherente perforada para fritos y dotada de sistema de recogida de grasas

GN 1/1 h 51,5 mm

Art. GRP820

BAKING ESSENTIALS



FAKIRO™

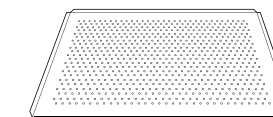
Bandeja en aluminio antiadherente dos superficies - lisa y a rayas - para diferentes productos

GN 1/1 h 12 mm

Art. TG875

GN 2/3 h 37 mm

Art. TG715



FORO.BLACK

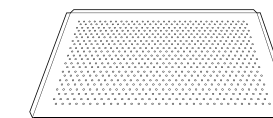
Bandeja en aluminio antiadherente microperforada

GN 1/1 h 15 mm

Art. TG890

GN 2/3 h 15 mm

Art. TG730

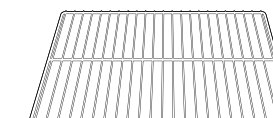


FORO.SILICO

Bandeja aluminio con silicona y perforada para productos de pastelería y panificación

GN 1/1 h 12 mm

Art. TG975



CHROMO.GRID

Parrilla en acero inoxidable

GN 1/1 h 8,5 mm

Art. GRP806

GN 2/3 h 8,5 mm

Art. GRP705

POTATO.FRY

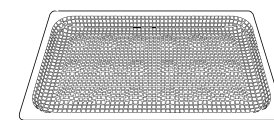
Bandeja en acero inoxidable perforada para patatas fritas

GN 1/1 h 40 mm

Art. GRP817

GN 2/3 h 30 mm

Art. GRP711



PAN.FRY

Bandeja antiadherente para fritos

GN 1/1 h 20 mm

Art. TG905

GN 2/3 h 20 mm

Art. TG735

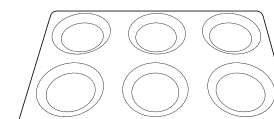


EGGS 6 x 2

Bandeja en aluminio antiadherente para cocinar hasta 12 huevos

GN 1/1 h 27 mm

Art. TG935



EGGS 8 x 1

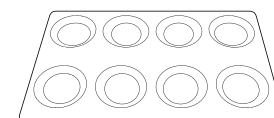
Bandeja en aluminio antiadherente para cocinar hasta 8 huevos

GN 1/1 h 27 mm

Art. TG936

GN 2/3 h 27 mm

Art. TG937



STEAM

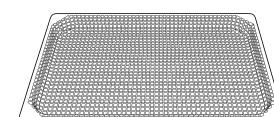
Bandeja en acero inoxidable perforada para cocción al vapor

GN 1/1 h 40 mm

Art. GRP815

GN 2/3 h 30 mm

Art. GRP710



FORO.STEEL20

Bandeja en acero inoxidable

GN 1/1 h 20 mm

Art. TG810

FORO.STEEL 40

GN 1/1 h 40 mm

Art. TG820

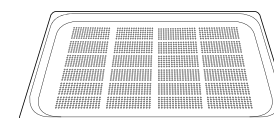
GN 2/3 h 40 mm

Art. TG710

FORO.STEEL 65

GN 1/1 h 65 mm

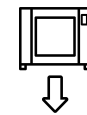
Art. TG830



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 MIND.Maps™ ONE 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

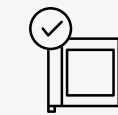


La respuesta más rápida a tus necesidades

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

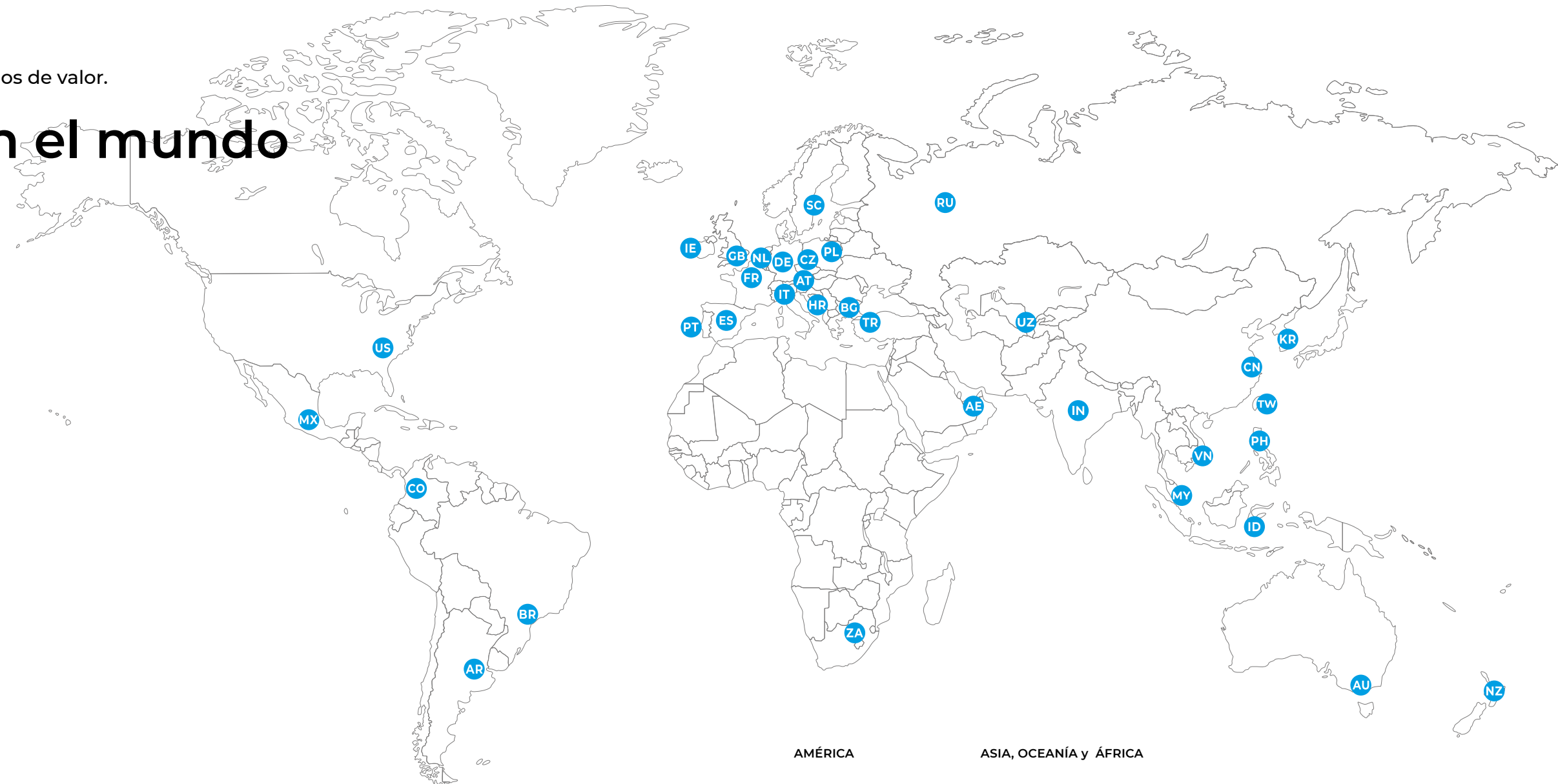
Después de haber conectado a internet tu horno CHEFTOP MIND.Maps™ ONE, es posible activar en nuestra web Unox.com LONG.Life4 y extender la garantía hasta 4 años o 10.000 horas de encendido del horno para los recambios y 24 meses* o 10.000 horas de encendido para la mano de obra.

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

LONG Life 4!

Empresa global. Servicios de valor.

UNOX en el mundo



INTERNACIONAL

UNOX S.p.a

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

EUROPA

IT - ITALIA UNOX S.p.a

E-mail: info@unox.it
Tel: +39 049 8657511

GB - UNITED KINGDOM UNOX UK Ltd.

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

CZ - ČESKÁ REPUBLIKA UNOX DISTRIBUTION s.r.o.

E-mail: info.cz@unox.com
Tel: +420 241 940 000

NL - NETHERLANDS UNOX NETHERLANDS B.V.

E-mail: info.nl@unox.com
Tel: +31 6 27 21 14 10

DE - DEUTSCHLAND UNOX DEUTSCHLAND GMBH

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

IE - IRELAND UNOX IRELAND

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

HR - HRVATSKA UNOX CROATIA

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

FR - FRANCE, BELGIUM & LUXEMBOURG UNOX FRANCE s.a.s.

E-mail: info.fr@unox.com
Tel: +33 4 78 17 35 39

SC - SCANDINAVIAN COUNTRIES UNOX SCANDINAVIA AB

E-mail: info.se@unox.com
Tel: +46(0)790 75 63 64

BG - БЪЛГАРИЯ UNOX BULGARIA

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

PT - PORTUGAL UNOX PORTUGAL

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

AT - ÖSTERREICH UNOX ÖSTERREICH GMBH

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

PL - POLSKA Unox Polska Sp.zo.o.

E-mail: info.pl@unox.com
Tel: +48 665 232 000

ES - ESPAÑA UNOX PROFESIONAL ESPAÑA S.L.

E-mail: info.es@unox.com
Tel: +34 900 82 89 43

RU - РОССИЯ, ПРИБАЛТИКА И СТРАНЫ СНГ UNOX РОССИЯ

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

TR - TÜRKİYE - UNOX TURKEY Profesyonel mutfak ekipmanlari endüstri ve ticaret limited şirketi

E-mail: info.tr@unox.com
Tel: +90 530 176 62 03

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 S. DE R.L. DE C.V.

E-mail: info.mx@unox.com
Tel: +52 55 8116-7720

ASIA, OCEANÍA y 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: Order.Asia@unox.com
Tel: +63 9173108084

ID - INDONESIA UNOX INDONESIA

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

KR - 대한민국 UNOX KOREA CO. Ltd.

E-mail: info.kr@unox.com
Tel: +82 2 69410351

TW - TAIWAN, HONG KONG & MACAU UNOX TAIWAN

E-mail: info.tw@unox.com
Tel: +886 928 250 536

AC - OTHER ASIAN COUNTRIES UNOX (ASIA) SDN. BHD

E-mail: info.asia@unox.com
Tel: +603-58797700

AU - AUSTRALIA UNOX AUSTRALIA PTY Ltd.

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

NZ - NEW ZEALAND UNOX NEW ZEALAND Ltd.

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

IN - INDIA UNOX INDIA PRIVATE LIMITED

E-mail: info.in@unox.com
Tel: +971 4 554 2146

VN - VIETNAM UNOX INDOCHINA

E-mail: info.asia@unox.com
Tel: +84916560803

Contacto

Contacto

MIND.Maps™ ONE

MIND.Maps™ ONE



INVENTIVE SIMPLIFICATION

unox.com



L11396B0 imprimido en 11-2021

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

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