



# CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS



# Inhaltsverzeichnis

CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS Kombidämpfer	Seite	<b>4</b>
Kochassistenz	Seite	<b>8</b>
Technologien	Seite	<b>12</b>
Kapazitives Touchscreen-Bedienfeld PLUS	Seite	<b>24</b>
CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS COUNTERTOP	Seite	<b>28</b>
CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS COMPACT	Seite	<b>40</b>
CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS BIG	Seite	<b>46</b>
Cooking Essentials Spezialbleche	Seite	<b>54</b>
Pflege und Instandhaltung	Seite	<b>62</b>
Technische Daten	Seite	<b>66</b>
Technische Unterstützung	Seite	<b>76</b>
Unox in der Welt	Seite	<b>78</b>



CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS  
BIG



CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS  
COUNTERTOP



CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS  
COMPACT

CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS

## Der intelligente Kombi-Ofen

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

MIND.Maps™ PLUS Kombiöfen sind in drei Versionen erhältlich, um den spezifischen Anforderungen jedes Unternehmens gerecht zu werden:

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

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

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

Two men in white chef uniforms stand in a garden. The man on the left has his hands behind his back, while the man on the right has his hands on his hips. Both uniforms feature a red floral logo and the name 'Maurizio Serva' on the chest. The background is a lush garden with green hedges and trees under bright sunlight.

Entworfen nach Ihren Wünschen

## Services

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

Individual Cooking Experience

# Testen Sie Ihren nächsten Ofen kostenlos



## 01

Buche

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

Vereinbaren Sie einen Termin, rufen Sie uns an oder buchen Sie ihn online auf [unox.com](https://www.unox.com)



## 02

Koche mit uns

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



## 03

Wählen Sie

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





# Kochassistentz

TOP.Training

## Entdecken Sie Ihren Ofen



Lernen, anwenden, verbessern

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

Laden Sie die [Top.Training App](#) herunter im Google Play oder App Store

Data Driven Cooking Community

## Inspirieren und inspirieren lassen



Eine Welt der Rezepte für Ihre Öfen

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

[DDC.App](#) aus Google Play oder App Store herunterladen

CHEF.Line

## Du rufst an, Unox antwortet



24 / 7

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

Rufen Sie +39 [049 86 57 511](#) an



Apple Store



Play Store

# Intelligent. Präzise. Verbunden.

Unox Intelligent Performance

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

Unox Intensive Cooking

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

Data Driven Cooking

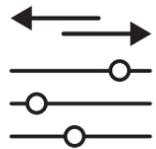
Künstliche Intelligenz, die es Ihnen ermöglicht Ihren Ofengebrauch zu überwachen und Ihnen einen Vorschlag zu unterbreiten, um ihn noch mehr und effizienter zu nutzen.

Anton Bodyashkin - Ugli Restaurant - Russland

Unox Intelligent Performance

# Verbessern Sie Ihre Leistungen

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



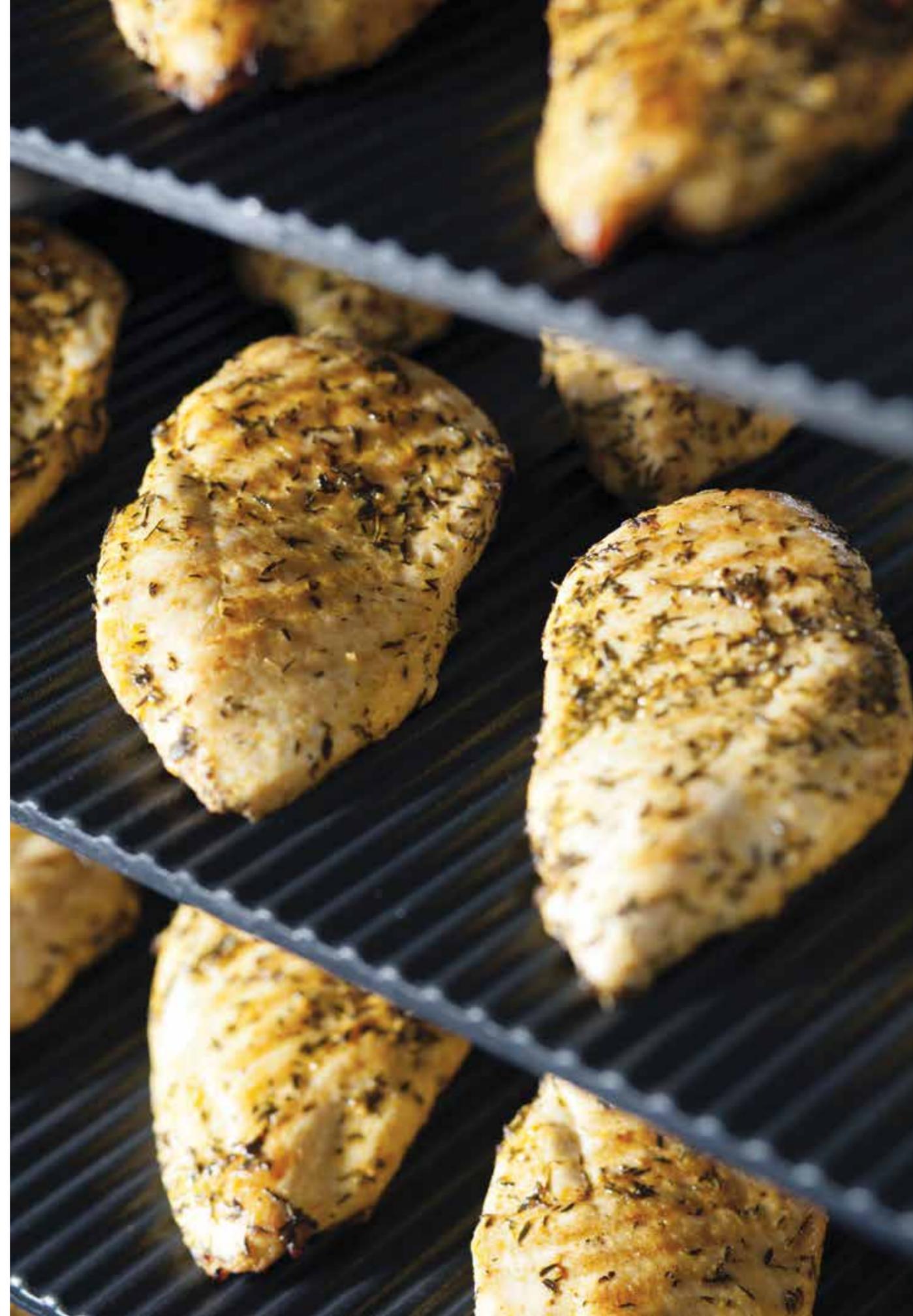
## ADAPTIVE.Cooking™

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



## CLIMALUX™

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



## SMART.Preheating

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



## AUTO.Soft

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



## SENSE.Klean

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

Mit

**Adaptive.Cooking™**

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

Ohne

**\* Optimale Einstellungen für eine halbe Ladung - 30 Portionen**

- 🕒 6 min
- 🌡️ 240 °C
- 🌀 0%

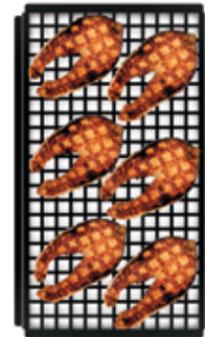
Halblast-Einstellung bei Verwendung mit einem einzelnen Blech oder mit einer vollen Ladung

**Einzelnes Blech - 6 Portionen**



**Perfekt gegrillt**  
 Außen gebräunt  
 Innen saftig

Zeit  
 5 min  
 Temperatur  
 240 °C  
 Feuchtigkeit  
 0 %



**Zu viel Hitze**  
 Außen verbrannt  
 Innen trocken

Zeit  
 6 min  
 Temperatur  
 250 °C  
 Feuchtigkeit  
 0 %

**Volle Bestückung - 60 Portionen**



**Perfekt gegrillt**  
 Außen gebräunt  
 Innen saftig

Zeit  
 5 min  
 Temperatur  
 240 °C  
 Feuchtigkeit  
 0 %



**Nicht gegrillt**  
 Gekochte Wirkung  
 Innen roh

Zeit  
 6 min  
 Temperatur  
 220 °C  
 Feuchtigkeit  
 50 %

**Einfaches Blech - 8 Hähnchen**



**Perfektes Rösten**  
 Knusprige Haut  
 Saftiges Fleisch  
 Minimaler Gewichtsverlust

Feuchtigkeit  
 30 %



**Verbrannt**  
 Zu braun  
 Strähniges Fleisch  
 Gewichtsverlust >35%

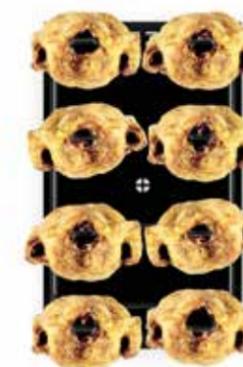
Feuchtigkeit  
 20 %

**Volle Bestückung - 24 Hähnchen**



**Perfektes Rösten**  
 Knusprige Haut  
 Saftiges Fleisch  
 Minimaler Gewichtsverlust

Feuchtigkeit  
 30 %



**Helles Braten**  
 Kocheffekt außen  
 Rohes Fleisch  
 Helle Farbe

Feuchtigkeit  
 80 %

**Mit****Auto.Soft**

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

**Ohne**

**\*  
Optimale  
Einstellungen  
für eine halbe Ladung**

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

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

Einzelnes Blech

**Perfekte Bräunung**

Weiche Innenseite  
Gleichmäßige Textur  
Nicht verbrannt

Anstiegszeit 100 ° - 190 °C  
7 min

**Außen verbrannt**

Verbrannte Kanten  
Ungleichmäßiges Backen  
Weniger gekocht im Inneren

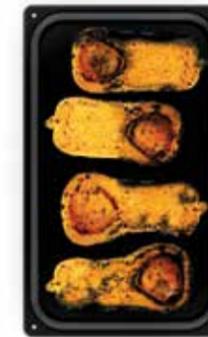
Anstiegszeit 100 ° - 190 °C  
1 min

Volle Bestückung

**Perfekte Bräunung**

Weiche Innenseite  
Gleichmäßige Textur  
Nicht verbrannt

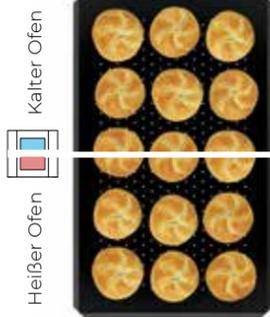
Anstiegszeit 100 ° - 190 °C  
7 min

**Außen verbrannt**

Verbrannte Kanten  
Ungleichmäßiges Backen  
Weniger gekocht im Inneren

Anstiegszeit 100 ° - 190 °C  
1 min

Einzelnes Blech



Kalter Ofen

**Perfekte Bräunung**

Goldene äußere Farbe

Vorheizzeit  
9 min  
Temp. Ofenkammer Stahl  
180 °C

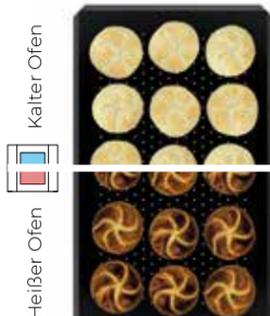


Heißer Ofen

**Perfekte Bräunung**

Goldene äußere Farbe

Vorheizzeit  
20 sek  
Temp. Ofenkammer Stahl  
180 °C



Kalter Ofen

**Blass gebräunt**

Blasse äußere Farbe

Vorheizzeit  
6 min  
Temp. Ofenkammer Stahl  
100 °C



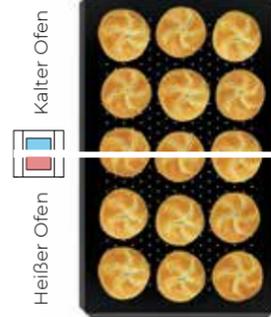
Heißer Ofen

**Extrem gebräunt**

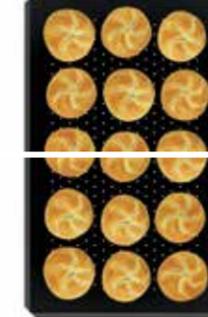
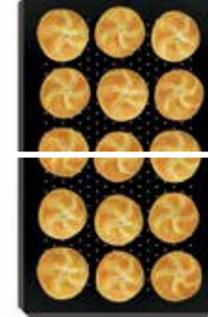
Verbrannte Kruste

Vorheizzeit  
6 min  
Temp. Ofenkammer Stahl  
190 °C

Volle Bestückung

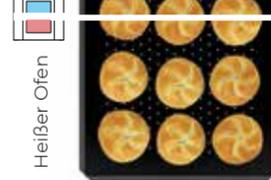


Kalter Ofen

**Perfekte Bräunung**

Goldene äußere Farbe

Vorheizzeit  
9 min  
Temp. Ofenkammer Stahl  
180 °C

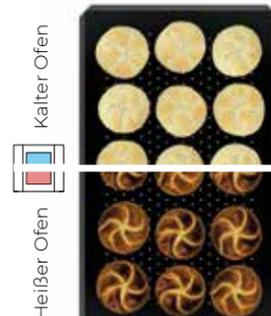


Heißer Ofen

**Perfekte Bräunung**

Goldene äußere Farbe

Vorheizzeit  
20 sek  
Temp. Ofenkammer Stahl  
180 °C



Kalter Ofen

**Blass gebräunt**

Blasse äußere Farbe

Vorheizzeit  
6 min  
Temp. Ofenkammer Stahl  
100 °C



Heißer Ofen

**Extrem gebräunt**

Verbrannte Kruste

Vorheizzeit  
6 min  
Temp. Ofenkammer Stahl  
190 °C

**Mit****SMART.Preheating**

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

**Ohne**

**\*  
Optimale  
Einstellungen  
für eine halbe Ladung**

PRE 210 °C

 18 min

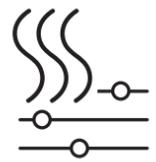
 180 °C

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

Unox Intensive Cooking

# Maximale Kochintensität

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



DRY.Maxi™

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



STEAM.Maxi™

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

**6** minuten

Volle Bestückung mit **knusprigen Bacon**

**8** minuten

Volle Bestückung mit **gegrillten Schweinekoteletts**

**24** minuten

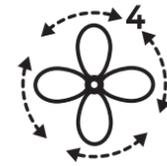
Volle Bestückung mit **gedünstetem Reis**

**24** minuten

Volle Bestückung mit **gedünsteten Kartoffeln**

**39** minuten

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



AIR.Maxi™

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



EFFICIENT.Anschlusswert

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



PRESSURE.Steam

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



Data Driven Cooking

# Kreieren. Verstehen. Verbessern.

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

Daten sind jederzeit per Smartphone oder PC abrufbar

## Ein zu entdeckendes Ökosystem

### Erstellen und freigeben



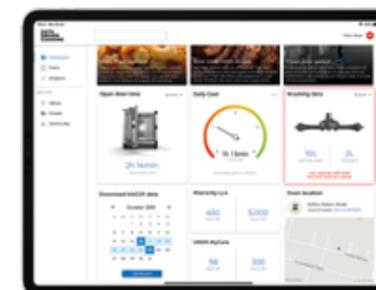
**Ihre Rezepte in all Ihren Öfen.**  
 Erstellen Sie Ihr Rezeptbuch und synchronisieren Sie es mit allen Ihre Öfen mit nur einem Klick, wodurch alle Ihre Küchen oder Geschäfte auf dem neuesten Stand sind. Sie können sie direkt erstellen aus einem Ihrer Öfen oder von Ihrem PC aus.

### Verstehen



**Überwachen und verbessern Sie Ihre Leistung.**  
 DDC.Stats gibt Ihnen die volle Kontrolle über die Energie, Wasser- und Waschmittelverbrauch und über Ihre Kochzeiten und Ofenauslastung. Vergleichen Sie die Leistungen, erkennen Sie Anomalien und erhalten Sie nützliche Informationen, um die Effizienz der Öfen in Ihrem Netzwerk zu verbessern.

### 360° Unterstützung



**Lassen Sie sich von DDC.Coach ausbilden.**  
 DDC.Coach ist ein digitaler Assistent, der Sie mit Ratschlägen versorgt, die auf der tatsächlichen Nutzung Ihrer Öfen basieren. So können Sie ihr Potenzial voll ausschöpfen. Nutzen Sie die Fähigkeiten Ihrer Öfen und maximieren Sie die Rendite Ihrer Investition!



Kapazitives Touchscreen-Bedienfeld PLUS

## Umfassend und intuitiv

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



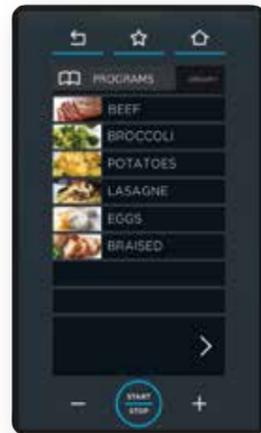
# Übertrifft sich selbst



## Set

**Einfach, schnell und glasklar.**

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



## Programme

**384 Programmspeicherplätze.**

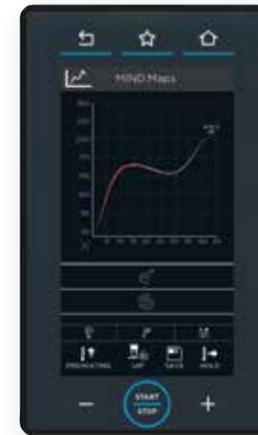
Alle Ihre Rezepte sind einzigartig und wiederholbar, dank der persönlichen Bibliothek, in der Sie Ihre Kochprogramme speichern und organisieren können. Ihren Ofen kann 384 Programme speichern, die in 16 verschiedenen Gruppen organisiert sind.



## CHEFUNOX

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

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



## MIND.Maps™

**Stellen Sie keinen Garprozess ein, sondern zeichnen Sie ihn.**

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



## MULTI.Time

**Bis zu 10 gleichzeitige Garvorgänge.**

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



## MISE.EN.PLACE

**Jenseits der Küchenorganisation.**

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



CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS COUNTERTOP

## Der intelligenteste Kombi-Ofen für die Gastronomie

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

Träume groß

# Bringen Sie Ihre Kreativität zum Ausdruck

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

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

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

bis zu **45%**

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

bis zu **80%**

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

bis zu **90%**

Weniger **Öl** im Vergleich zu einer Fritteuse



Perfektion beim Kochen  
Wiederholbar  
und konsistent

**Vielseitigkeit**  
Gleichzeitiges Garen  
mehrerer Lebensmittel

**Speichern**  
Energie, Zeit, Zutaten  
und Arbeit

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

Vielseitige Lösungen für Ihre individuellen Bedürfnisse

# Erweitern Sie Ihre Möglichkeiten

Finden Sie alle möglichen Lösungen für Ihre Küche.  
[Konfigurieren](#) Sie Ihren CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS Ofen online.



Konfigurationen



## Ofen + neutraler Schrank

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

Art. XWEC-0811  
Technische Details auf Seite 74



## Ofen + Ofen

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



## Ofen + Slowtop

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

Art. XEVSC-0711-CRM  
Weitere Informationen auf Seite 36  
Technische Details auf Seite 73



## Ofen + Stand

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

Art. XWVRC-0711-UH  
Technische Details auf Seite 74

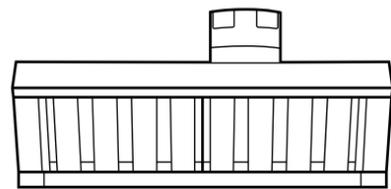
Konfigurationen

COUNTERTOP

Kein Geruch in deiner Küche

## Ventless Haube

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



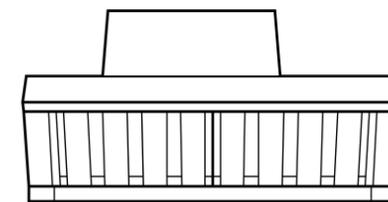
\*Vorbehaltlich der Inspektion und Genehmigung durch Organisationen und der örtlichen Vorschriften.



Mit Aktivkohlefilter

## Ventless Haube

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

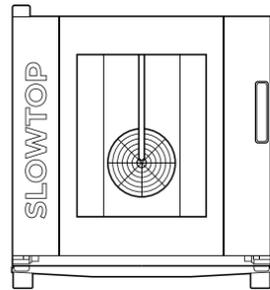


\*Vorbehaltlich der Inspektion und Genehmigung durch Organisationen und der örtlichen Vorschriften.

Langsames Garen und Halten

## SLOWTOP

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



Räuchern. Kochen. Erstaunlich.

## HYPER.Smoker

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

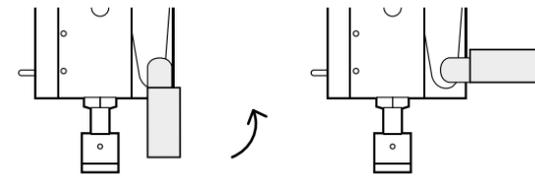


SMART.Drain

# System zum Sammeln von Kochfett

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

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



Flüssigkeit zum Tank  
(Fettabscheidung)

Flüssigkeit zur Entwässerung  
(Waschen und fettfreies Kochen)



## Trolley-Lösung Wagen + Korb

Sicheres und einfaches Be- und Entladen von Lebensmitteln.

Art. XWVYC-0011 + XWVBC-0611  
Technische Details auf Seite 74



## Offene Lösung Untergestell + SMART.Drain

Der Tank befindet sich an der am leichtesten zugänglichen Stelle.

Art. XWVRC-0711-H + XUC020  
Technische Details auf Seite 74



## Geschlossene Lösung Unterschrank + SMART.Drain

Der Tank ist im Inneren des Unterschranks versteckt.

Art. XWVEC-0811 + XUC020  
Technische Details auf Seite 74



## Double Stack Lösung Ofen + Ofen + SMART.Drain

Doppelstocköfen mit SMART.Drain für die untere Einheit.

Art. XWVRC-0011-L-PO + XWVYC-0011-L-PO + XUC020  
Technische Details auf Seite 75



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



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



UNOX®

CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS COMPACT

# Der kompakte Kombi-Ofen für die Gastronomie

MIND Maps™

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

Kleine Räume, große Ambitionen

# Hohe Leistungen in weniger als 1 m<sup>2</sup>

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

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

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

## 24%

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

## 72 kg

Maximale **Kapazität**  
2 x 2 Kombination \*

## 530 mm

Die **schmalsten** Öfen  
in ihrer Kategorie

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



**Reduzierter Platzbedarf**  
Holen Sie das Beste aus  
vertikalen Räumen heraus

**Flexibilität**  
Gestapelt 2 Einheiten,  
ermöglichen verschiedene  
Garvorgänge zur gleichen Zeit

**Sparen**  
Ein kleinerer Garraum  
benötigt weniger Energie

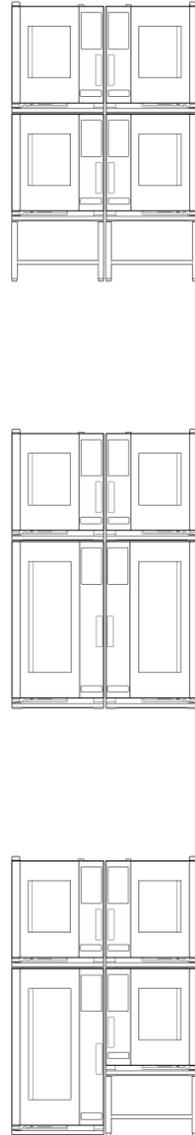
**Intelligenz**  
Konzentrieren Sie sich  
auf Ihre Kunden, der Ofen  
erledigt den Rest

# Kompakte Kombinationen

Finden Sie alle möglichen Lösungen für Ihre Küche.  
[Konfigurieren](#) Sie Ihren CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS Ofen online.



Konfigurationen



1 m

Konfigurationen



## Die Vorteile von 4 Garräumen auf der Grundfläche von 2

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

## Ofen + Untergestell

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

Art. XWCRC-0613-H  
Technische Details auf Seite 74



CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS BIG

**Stronger  
Harder  
Faster  
Better**

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

Was für dich wichtig ist

# Grenzenlose Leistungen

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

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

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

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

**180 kg**

Maximale **Kapazität** bei voller Beladung

**300 °C**

Maximale **Kochtemperatur**

**4.5 min**

**Vorheizzeit** von 30° bis 300°C

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



**Produktivität**  
Hohe Mengen,  
Keine Stopps

**Gleichmäßigkeit**  
Sechs Umkehrlüfter  
sorgen für perfekte  
Wärmeverteilung

**Wiederholbarkeit**  
Standardisiert und  
konstante Kochergebnisse

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

Was steckt dahinter?

# Auf Langlebigkeit ausgelegt

## Space-Frame-Rahmen

Der CHEFTOP MIND.Maps™ BIG verfügt über ein Space-Frame-Rahmen aus 50 mm starken, geschweißten Edelstahlrohren. Die gesamte Struktur ist extrem steif und die Tür ist am Rahmen befestigt, um auch nach jahrelanger Arbeit einen einwandfreien Verschluss zu gewährleisten.

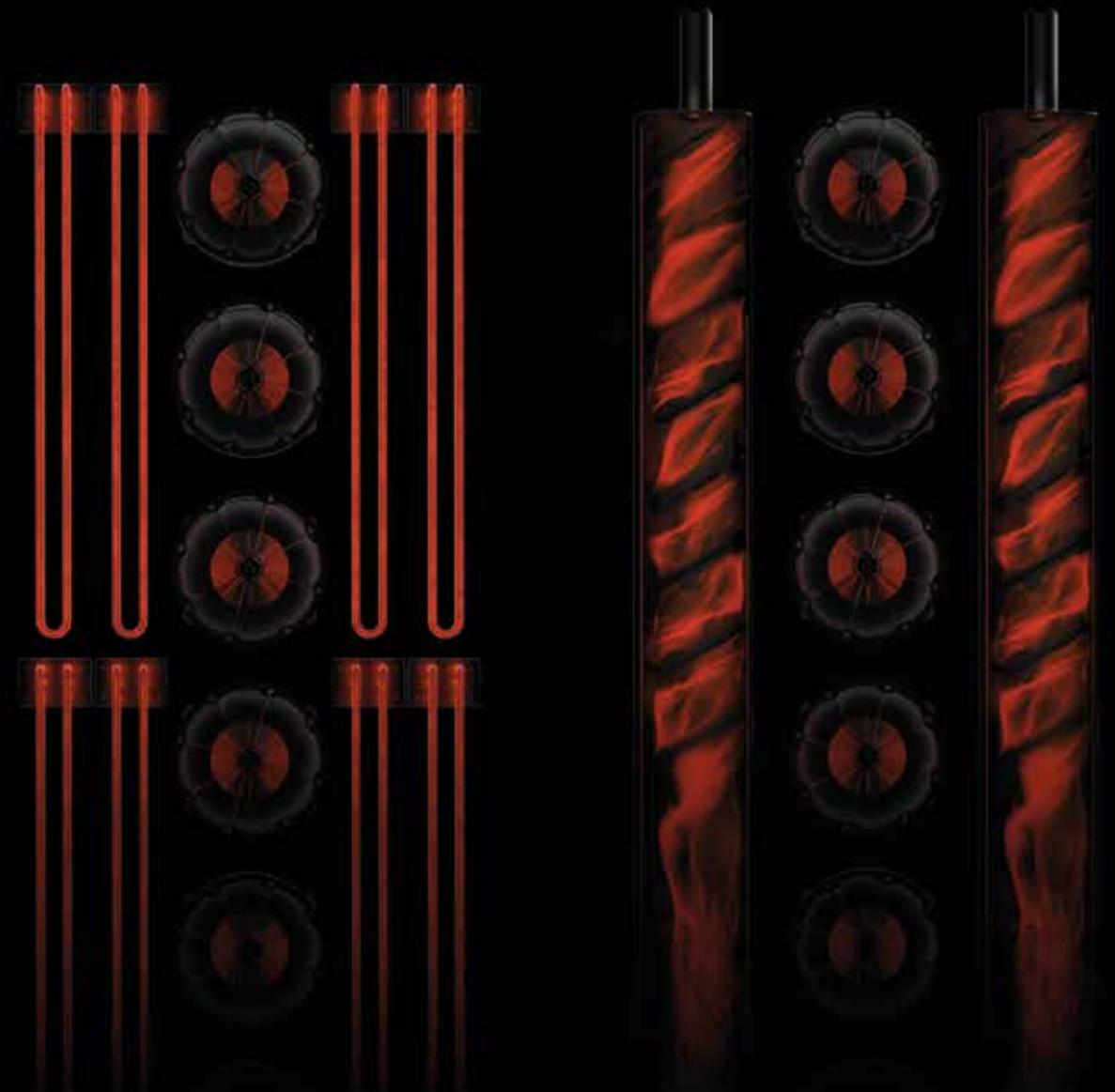


## Tür mit Push-to-Close-Funktion

Getestet in über 1 Millionen Wiederholungen, die Funktion "Push to close" verringert den Aufwand des Anwenders während der Arbeit. Die Stärke der Tür und ihre Sicherheit sind durch 70 mm Durchmesser garantiert.

## 316L Edelstahl

Die Garkammer und der Wagen der Öfen sind aus Edelstahl 316L hergestellt, was eine dauerhafte Beständigkeit gegen jede Art von Korrosion garantiert. Die Wasseraufbereitung PURE-RO zur Chloridelimination ist nicht notwendig, die PURE-Behandlung ist zur Entfernung von Kalkstein aus dem Wasser erforderlich.



# Symmetrische Perfektion

## 6 Umkehrlüfter mit geringem Abstand

### Hochleistungs-Heizelemente

Elektroöfen verfügen über einzigartige geradlinige Heizelemente mit hoher Leistungsintensität, die schnell Wärme erzeugen, die Temperaturerholzeiten minimieren und die Luftströme optimieren.

### Druckgasbrenner

Unox-Gasöfen sind die einzigen auf der Welt mit leistungsstarken Gebläsebrennern und symmetrischen geraden Wärmetauschern. Hohe Leistung minimiert die Wiederherstellungszeiten der Temperatur und das symmetrische Design optimiert die Luftströme.

# Maximaler Ertrag, minimaler Aufwand

Finden Sie alle möglichen Lösungen  
für Ihre Küche.  
[Konfigurieren](#) Sie Ihren  
CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS Ofen online.



Lösungen



Lösungen

## QUICK.Load

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

Art. XEVTL-2021  
Technische Details auf Seite 75

## QUICK.Plate

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

Art. XEVTL-102P  
Technische Details auf Seite 75

## HOLDING.Cover

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

Art. XUC031  
Technische Details auf Seite 75



Cooking Essentials Bleche

# Unbegrenzt Kochen Methoden

Speziell entwickelte Bleche

# Cooking Essentials

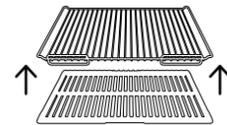
## SUPER.GRILL

Antihft-Gusseisen-Grillblech mit QUICK.Load Edelstahlgitter.



### Ideal für

Gegrilltes Fleisch;  
Gegrillter Fisch;  
Gegrilltes Gemüse.



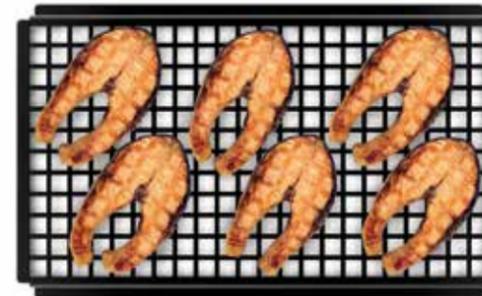
### Vorteile

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

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

## GRILL

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



### Ideal für

Gegrillter Fisch;  
Gegrilltes Gemüse.

### Vorteile

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

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

## FAKIRO.GRILL

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



### Ideal für

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

### Vorteile

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

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

## POLLO.GRILL

Rost aus Edelstahl mit Fettauffangwanne.



### Ideal für

Spatchcock Huhn;  
Gebratenes Fleisch;  
Fisch gebraten.

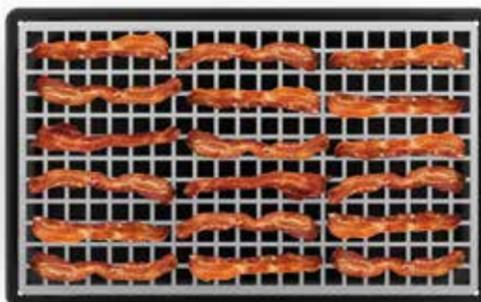
### Vorteile

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

Art. GRP840 GN 1/1

## BACON.40

Edelstahlgitter mit Fettauffangwanne.



### Ideal für

Speck;  
Gebratenes Fleisch;  
Platt-Huhn.

### Vorteile

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

Art. TG945 GN 1/1

## POLLO.BLACK

8 Vögel, Antihft-Edelstahlgitter mit Fettkollektion.



### Ideal für

Ganze Hühner;  
Vögel.

### Vorteile

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

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

Speziell entwickelte Bleche

# Cooking Essentials

## BLACK.40

Antihftbeschichtetes Aluminiumblech, 40 mm tiefes.



**Ideal für**  
Schmoren;  
Röstung;  
Dämpfen von Reis.

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

Art. TG900 GN 1/1

## BLACK.20

Antihftbeschichtete Edelstahlwanne, 20 mm tiefes.



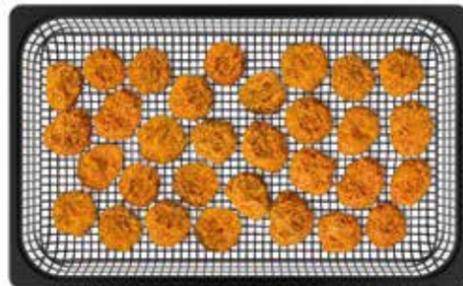
**Ideal für**  
Schmoren;  
Röstung,  
Dämpfen von Reis.

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

Art. TG895 GN 1/1

## BLACK.FRY

Antihftbeschichteter Frittierkorb aus Edelstahl.



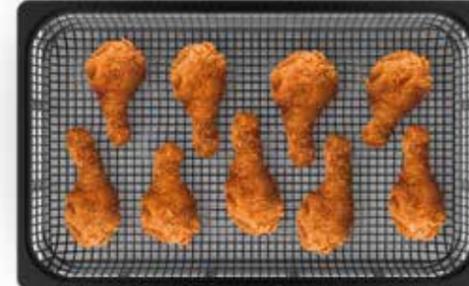
**Ideal für**  
Vorgebackene Tiefkühlkost;  
Hähnchenflügel;  
Pommes Frites.

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

Art. GRP816 GN 1/1

## CLEAN.FRY

Antihft-Bratrost mit Fettauffangwanne.



**Ideal für**  
Gefrorene vorgebackene Lebensmittel.

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

Art. GRP820 GN 1/1

## POTATO.FRY

Pommes Frites Frittierkorb.



**Ideal für**  
Pommes Frites.

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

Art. GRP817 GN 1/1

## PAN.FRY

Antihftbeschichtete Edelstahl-Bratpfanne.



**Ideal für**  
Panierte Proteine;  
Paniertes Gemüse;  
Fischstäbchen.

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

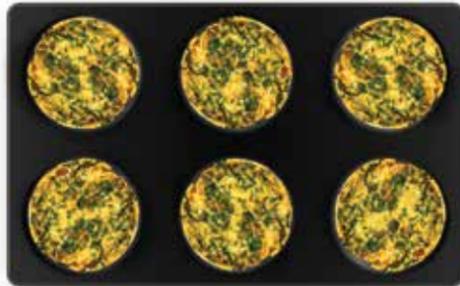
Art. TG905 GN 1/1 - Art. TG735 GN 2/3

Speziell entwickelte Bleche

# Cooking Essentials

## EGGS 6 x 2

Antihaft-Aluminiumpfanne für 6 Doppel-Ei-Portionen.



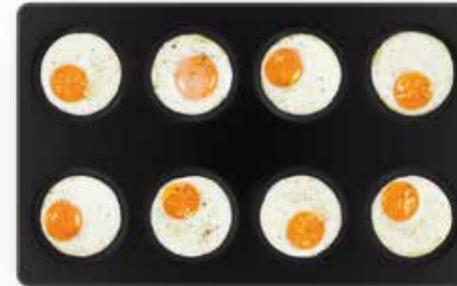
**Ideal für**  
Spiegeleier;  
Omelett.

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

Art. TG935 GN 1/1

## EGGS 8 x 1

8 Einzel-Eier Antihaft-Aluminiumpfanne.



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

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

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

## STEAM

Dampfkorb aus Edelstahl.



**Ideal für**  
Dämpfen;  
Sous-Vide Garen.

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

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

## FORO.STEEL20

Gelochter Edelstahlkorb.



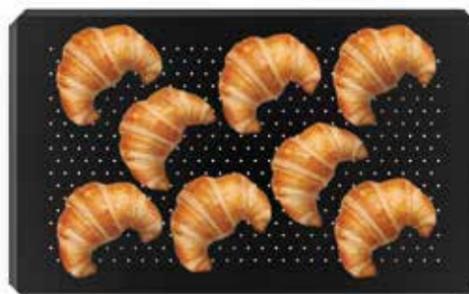
**Ideal für**  
Dämpfen;  
Sous-Vide Garen.

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

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

## FORO.BLACK

Antihaftbeschichtete, perforierte Aluminiumwanne.



**Ideal für**  
Croissant;  
Gefrorenes Brot.

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

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

## FORO.SILICO

Silikonbeschichtete perforierte Aluminiumpfanne.



**Ideal für**  
Croissant;  
Gefrorenes Brot.

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

Art. TG975 GN 1/1



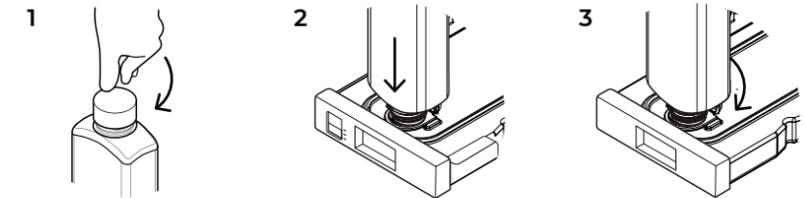
Pflegen Sie Ihren Ofen

## Pflege und Wartung

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

# UNOX.Pure

# DET&Rinse™



## PURE-RO

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

Art. XHC002  
Technische Details auf Seite 75

Nicht erforderlich für CHEFTOP MIND.Maps™ BIG-Öfen.



## PURE

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

Art. XHC003  
Technische Details auf Seite 75



## REFILL

Ersatzkartusche für UNOX.Pure.

Art. XHC004  
Technische Details auf Seite 75



## PLUS

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

Art. DB1015  
Technische Details auf Seite 75



## ECO

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

Art. DB1018  
Technische Details auf Seite 75



## ULTRA

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

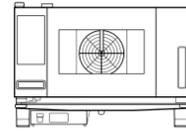
Art. DB1050\*  
Technische Details auf Seite 75

\*Überprüfen Sie die Verfügbarkeit des Produkts in Ihrem Land.

Entdecken Sie alle Öfen und ihr kombiniertes Zubehör

# Der intelligenteste Ofen der Welt

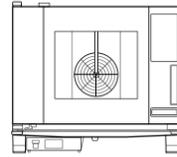
# CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS COUNTERTOP



750 x 783 x 538 mm  
B x T x H

## ⚡ XEVC - 0311 - EPRM

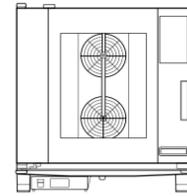
Kapazität 3 GN 1/1  
Blechabstand 67 mm  
Frequenz 50/60 Hz  
Spannung 230 V ~ 1N  
400 V ~ 3N  
Anschlusswert 5 kW  
Gewicht 56 kg



750 x 783 x 675 mm  
B x T x H

## ⚡ XEVC - 0511 - EPRM

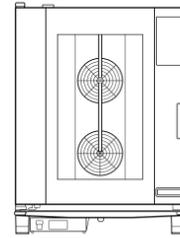
Kapazität 5 GN 1/1  
Blechabstand 67 mm  
Frequenz 50/60 Hz  
Spannung 400 V ~ 3N  
Anschlusswert 9,3 kW  
Gewicht 67 kg



750 x 783 x 843 mm  
B x T x H

## ⚡ XEVC - 0711 - EPRM

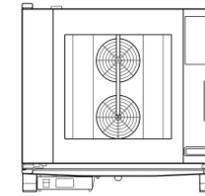
Kapazität 7 GN 1/1  
Blechabstand 67 mm  
Frequenz 50/60 Hz  
Spannung 400 V ~ 3N  
Anschlusswert 11,7 kW  
Gewicht 85 kg



750 x 783 x 1010 mm  
B x T x H

## ⚡ XEVC - 1011 - EPRM

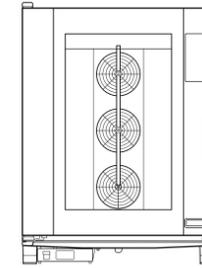
Kapazität 10 GN 1/1  
Blechabstand 67 mm  
Frequenz 50/60 Hz  
Spannung 400 V ~ 3N  
Anschlusswert 18,5 kW  
Gewicht 98 kg



860 x 1145 x 843 mm  
B x T x H

## ⚡ XEVC - 0621 - EPRM

Kapazität 6 GN 2/1  
Blechabstand 77 mm  
Frequenz 50/60 Hz  
Spannung 400 V ~ 3N  
Anschlusswert 20,5 kW  
Gewicht 119 kg

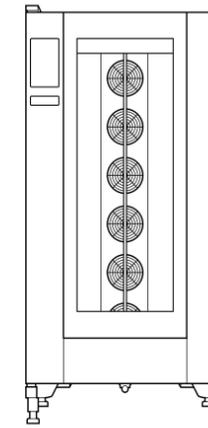


860 x 1145 x 1163 mm  
B x T x H

## ⚡ XEVC - 1021 - EPRM

Kapazität 10 GN 2/1  
Blechabstand 77 mm  
Frequenz 50/60 Hz  
Spannung 400 V ~ 3N  
Anschlusswert 30,8 kW  
Gewicht 170 kg

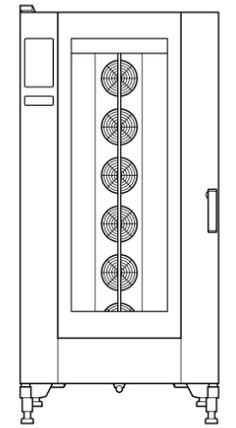
## BIG



892 x 1018 x 1875 mm  
B x T x H

## ⚡ XEVL - 2011 - YPRS

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



892 x 1257 x 1875 mm  
B x T x H

## ⚡ XEVL - 2021 - YPRS

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

## 🔥 XEVC - 0511 - GPRM

Kapazität 5 GN 1/1  
Blechabstand 67 mm  
Frequenz 50/60 Hz  
Spannung 230 V ~ 1N  
Anschlusswert 0,6 kW  
Gasleistung G20, G25,  
G25.1, G30, G31:  
15 kW  
Gewicht 83 kg

## 🔥 XEVC - 0711 - GPRM

Kapazität 7 GN 1/1  
Blechabstand 67 mm  
Frequenz 50/60 Hz  
Spannung 230 V ~ 1N  
Anschlusswert 1 kW  
Gasleistung G20, G25,  
G25.1, G30, G31:  
19 kW  
Gewicht 104 kg

## 🔥 XEVC - 1011 - GPRM

Kapazität 10 GN 1/1  
Blechabstand 67 mm  
Frequenz 50/60 Hz  
Spannung 230 V ~ 1N  
Anschlusswert 1 kW  
Gasleistung G20, G25.1, G30,  
G31: 22 kW/  
G25: 21 kW  
Gewicht 116 kg

## 🔥 XEVC - 0621 - GPRM

Kapazität 6 GN 2/1  
Blechabstand 77 mm  
Frequenz 50/60 Hz  
Spannung 230 V ~ 1N  
Anschlusswert 1 kW  
Gasleistung G20, G25.1, G31:  
24 kW/G25: 23  
kW/G30: 25 kW  
Gewicht 155 kg

## 🔥 XEVC - 1021 - GPRM

Kapazität 10 GN 2/1  
Blechabstand 77 mm  
Frequenz 50/60 Hz  
Spannung 230 V ~ 1N  
Anschlusswert 1,4 kW  
Gasleistung G20, G25, G25.1:  
33 kW/G30,  
G31: 35 kW  
Gewicht 183 kg

## ⚡ XEVL - 2011 - DPRS

Kapazität 20 GN 1/1  
Blechabstand 67 mm  
Frequenz 50/60 Hz  
Spannung 220-240V  
3PH+PE  
Anschlusswert 38,5 kW  
Gewicht 292 kg

## ⚡ XEVL - 2021 - DPRS

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

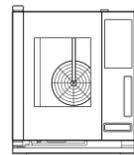
## 🔥 XEVL - 2011 - GPRS

Kapazität 20 GN 1/1  
Blechabstand 67 mm  
Frequenz 50/60 Hz  
Spannung 220-240 V  
1PH+N+PE  
Anschlusswert 2,8 kW  
Gasleistung 48 kW  
Gewicht 309 kg

## 🔥 XEVL - 2021 - GPRS

Kapazität 20 GN 2/1  
Blechabstand 67 mm  
Frequenz 50/60 Hz  
Spannung 220-240V  
1PH+N+PE  
Anschlusswert 2,5 kW  
Gasleistung 90 kW  
Gewicht 356 kg

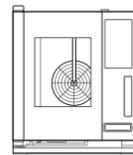
## COMPACT



535 x 662 x 649 mm  
B x T x H

## ⚡ XECC - 0523 - EPRM

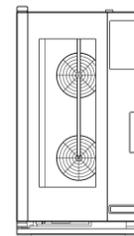
Kapazität 5 GN 2/3  
Blechabstand 67 mm  
Frequenz 50/60 Hz  
Spannung 230 V ~ 1N  
400 V ~ 3N  
Anschlusswert 5,2 kW  
Gewicht 57 kg



535 x 862 x 649 mm  
B x T x H

## ⚡ XECC - 0513 - EPRM

Kapazität 5 GN 1/1  
Blechabstand 67 mm  
Frequenz 50/60 Hz  
Spannung 400 V ~ 3N  
Anschlusswert 9,2 kW  
Gewicht 68 kg



535 x 862 x 984 mm  
B x T x H

## ⚡ XECC - 1013 - EPRM

Kapazität 10 GN 1/1  
Blechabstand 67 mm  
Frequenz 50/60 Hz  
Spannung 400 V ~ 3N  
Anschlusswert 18,5 kW  
Gewicht 94 kg

### Hinweis

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



# Technische Details



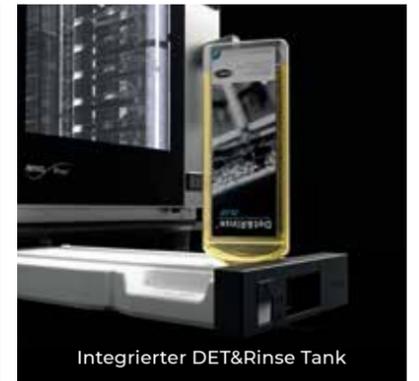
Anti-Kondensat-Auffangwanne



Integriertes Wi-Fi



Dreifachverglasung



Integrierter DET&Rinse Tank



MULTI.point und SOUS Vide  
Kerntemperaturfühler



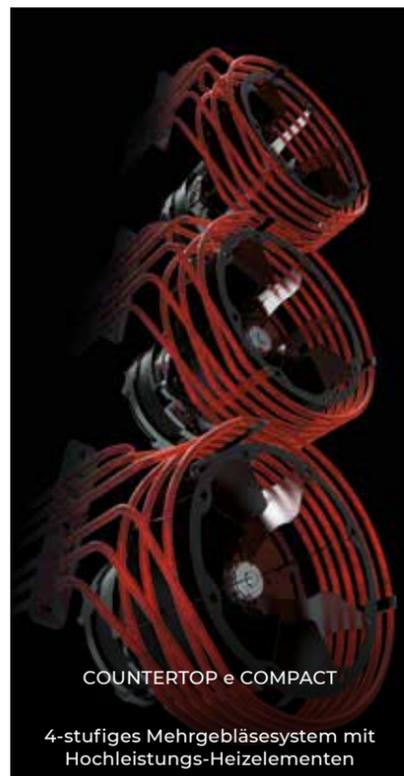
Integriertes LED Licht



Hochleistungsfähiges Isoliermaterial



Garkammer aus Edelstahl AISI 304 oder AISI 316 L (nur für die Modelle BIG) mit  
perforierter Antirutsch- Hilfe für Bleche



COUNTERTOP e COMPACT  
4-stufiges Mehrgebläsesystem mit  
Hochleistungs-Heizelementen



Druckbrenner mit symmetrischen  
Wärmetauschern



BIG  
6 nahe beieinanderliegende, reversierende  
Lüfterräder und vertikal verlaufende  
Heizelemente mit hoher kraftvoller Intensität



Türanlegeposition bei 60°/120°/180°/180°



USB-Anschluss für den  
Upload/Download von Daten



BIG  
Ergonomischer  
Griff

COUNTERTOP &  
COMPACT  
Ergonomischer  
Griff

# Eigenschaften

- Standard
- Optional
- Nicht verfügbar

BIG  
COURTERTOP  
und  
COMPACT

⚡ 🔥
⚡ 🔥

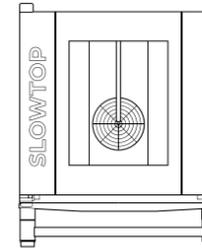
	BIG	COURTERTOP und COMPACT
<b>UNOX INTELLIGENT PERFORMANCE</b>		
ADAPTIVE.Cooking™: regelt automatisch die Kochparameter, um wiederholbare Ergebnisse zu garantieren	● ●	● ●
CLIMALUX™: absolute Feuchtigkeitskontrolle im Garraum	● ●	● ●
SMART.Preheating: stellt automatisch Vorheiztemperatur und -dauer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

# Zubehörteile

Entdecken Sie alle verfügbaren Zubehörteile auf unserer Website.



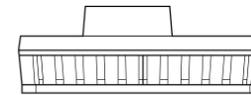
## SLOWTOP



### SLOWTOP

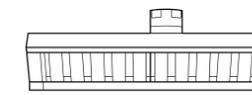
für COUNTERTOP Öfen GN 1/1  
750 x 792 x 961 mm - B x T x H  
Art. XEVSC-0711-CRM

## HAUBEN



### HAUBE MIT AKTIVKOHLEFILTER

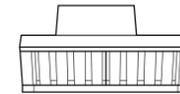
für COUNTERTOP Öfen  
10 & 6 GN 2/1  
868 x 1323 x 366 mm - B x T x H  
Art. XEVHC-CF21



### HAUBE MIT DAMPFKONDENSATOR

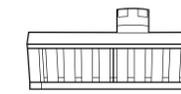
für COUNTERTOP Öfen  
10 & 6 GN 2/1  
868 x 1323 x 240 mm - B x T x H  
Art. XEVHC-HC21

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



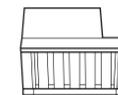
### HAUBE MIT AKTIVKOHLEFILTER

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



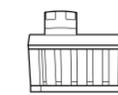
### HAUBE MIT DAMPFKONDENSATOR

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



### HAUBE MIT AKTIVKOHLEFILTER

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

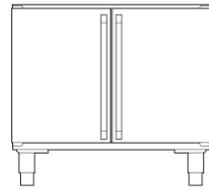


### HAUBE MIT DAMPFKONDENSATOR

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

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

## NEUTRALE UNTERSCHRÄNKE

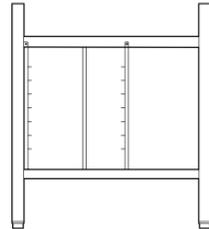


### NEUTRALE UNTERSCHRÄNKE

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

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

## UNTERGESTELL



### UNTERGESTELL ULTRA HOCH

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

### UNTERGESTELL HOCH

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

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

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

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

### UNTERGESTELL MITTELHOCH

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

### UNTERGESTELL NIEDRIG

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

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

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

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

## HYPER.SMOKER



### HYPER.SMOKER

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

## BODENPOSITIONIERUNG



\* vorgeschrieben für ein Gerät  
auf Boden

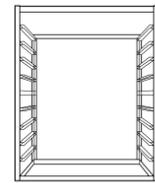
### BODENPOSITIONIERUNG

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

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

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

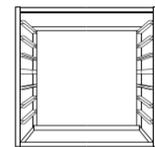
## HORDENGESTELL UND TROLLEYS



### HORDENGESTELL

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

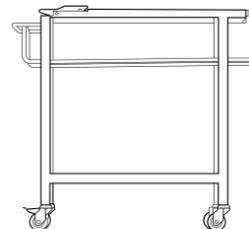
für COUNTERTOP Öfen 10 GN 1/1  
568 x 361 x 713 mm - B x T x H  
**Art. XWVBC-0911**



### HORDENGESTELL

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

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

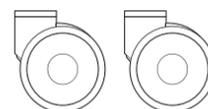


### TROLLEY

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

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

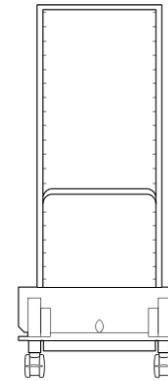
## RÄDERSATZ



### RÄDERSATZ

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

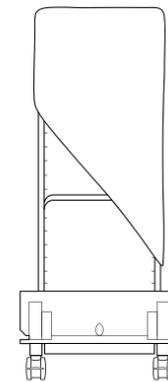
## QUICK.LOAD UND QUICK.PLATE



### QUICK.LOAD

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

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



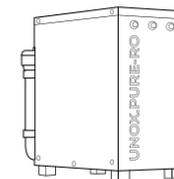
### HOLDING.COVER

thermoabdeckung

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

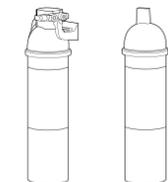
für QUICK.PLATE 10 GN 1/1  
- 51 Teller  
**Art. XUC030**

## PFLEGE UND WARTUNG



### UNOX.PURE-RO

umkehrosiose-Filterssystem  
**Art. XHC002**



### UNOX.PURE

wasseraufbereitung mit  
Harzfiltern

**Art. XHC003**

+ KARTUSCHE

**Art. XHC004**

## REINIGUNGSMITTEL



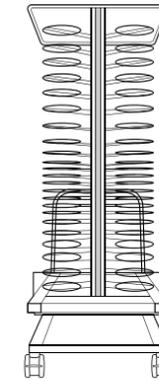
DET&RINSE™ PLUS  
DET&RINSE™ ECO  
DET&RINSE™ ULTRA

eine Kiste enthält 10 x 1 l Flaschen

**Art. DB1015**

**Art. DB1018**

**Art. DB1050**

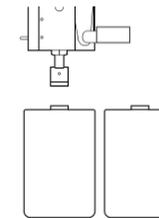


### QUICK.PLATE

für BIG Öfen 20 GN 2/1  
- 102 Teller  
776 x 851 x 1709 mm - B x T x H  
**Art. XEVTL-102P**

für BIG Öfen 20 GN 1/1  
- 51 Teller  
776 x 681 x 1709 mm - B x T x H  
**Art. XEVTL-051P**

## SMART.DRAIN

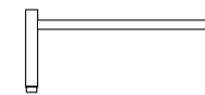


### SMART.DRAIN

fett- und  
Flüßigkeitsbehältersystem

Set für neutrale Unterschränke  
und das Untergestell hoch  
**Art. XUC020**

\* mögliche Lösungen finden Sie  
auf Seite 39



### UNTERGESTELL NIEDRIG

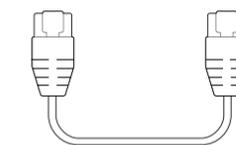
für COUNTERTOP Öfen GN 1/1  
732 x 546 x 305 mm - B x T x H  
**Art. XWVRC-0011-L-PO**



### TROLLEY

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

## VERBINDUNG



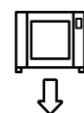
ZUBEHÖR FÜR  
DER OFENANSCHLUSS

Ethernet-kit  
**Art. XEC001**

# Technische Unterstützung

Installation

## Der richtige Partner in Ihrer Küche



### Ein globales Servicenetzwerk

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

Wartung und Instandhaltung

## Stoppen Sie nicht Ihre Küche



### Der schnellste Service vor Ort

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

LONG.Life und LONG.Life4 Garantie

## Ein Versprechen der Zuverlässigkeit



### Eine Entscheidung für die Zukunft

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

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

# LONG Life 4!

Globales Unternehmen. Beste Dienstleistungen weltweit

# UNOX in der Welt



Kontakte

## INTERNAZIONALE

### UNOX S.p.a

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

## EUROPE

### IT - ITALIA UNOX S.p.a

E-mail: info@unox.it  
Tel: +39 049 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: info.de@unox.com  
Tel: +43 1206 092 068

### RU - РОССИЯ, ПРИБАЛТИКА И СТРАНЫ СНГ UNOX РОССИЯ

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

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

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

### HR - HRVATSKA UNOX CROATIA

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

### BG - БЪЛГАРИЯ UNOX BULGARIA

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

### PL - POLSKA Unox Polska Sp.zo.o.

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

### 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

## AMERICA

### 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, OCEANIA & AFRICA

### 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

Mittacto

MIND.Maps™ PLUS

MIND.Maps™ PLUS



INVENTIVE SIMPLIFICATION

[unox.com](http://unox.com)



LI1431B0 gedruckt 05-2020

Die in diesem Katalog verwendeten Fotos sind nur zur Demonstration.

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