



# CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS



# Table des matières

Gamme fours CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS	page	<b>4</b>
Accompagnement à la cuisson	page	<b>8</b>
Technologies	page	<b>12</b>
Panneau de contrôle capacitif PLUS	page	<b>24</b>
CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS COUNTERTOP	page	<b>28</b>
CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS COMPACT	page	<b>40</b>
CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS BIG	page	<b>46</b>
Plaques Spéciales Cooking Essentials	page	<b>54</b>
Soin et Entretien	page	<b>62</b>
Données techniques	page	<b>66</b>
Assistance Technique	page	<b>76</b>
Unox dans le monde	page	<b>78</b>



CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS  
BIG



CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS  
COUNTERTOP



CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS  
COMPACT

CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS

## Fours mixtes intelligents


CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS est le four mixte intelligent qui permet de griller, frire, rôtir, rissoler, fumer, cuire à la vapeur et bien plus encore. Des cycles de cuisson automatiques et des fonctions intelligentes, y compris l'intelligence artificielle, font de CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS le partenaire idéal pour votre cuisine, apportant un soutien concret à votre travail.

Les fours mixtes MIND.Maps™ PLUS sont disponibles en trois versions pour répondre aux besoins spécifiques de chaque entreprise :

**COUNTERTOP** 3, 5, 7 et 10 niveaux GN 1/1 ou 6 et 10 niveaux GN 2/1 pour les restaurants et les boucheries ;

**COMPACT** 5 et 10 niveaux GN 1/1 ou 5 niveaux GN 2/3 pour les cuisines professionnelles avec petits espaces et petits magasins ;

**BIG** avec chariot 20 GN 1/1 et 20 GN 2/1 pour les grandes cuisines, les hôtels et les salles de banquet.

A photograph of two men in white chef uniforms standing outdoors in a garden. The man on the left is looking towards the camera, while the man on the right is looking slightly to the side. Both have their hands on their hips. The background is a lush garden with green hedges and trees.

Conçus spécialement pour vous

## Services

Notre promesse est votre garantie de tranquillité absolue. Restez concentré sur vos objectifs en sachant que nous sommes toujours à vos côtés.

Individual Cooking Experience

# Testez le four gratuitement



**01**

## Réservez

Choisissez quand et où tester le four Unox. Appelez notre service clientèle et prenez rendez-vous à votre convenance.

Fixez un rendez-vous, appelez-nous ou réservez en ligne sur [unox.com](https://unox.com)



**02**

## Cuisinons ensemble

Dans votre cuisine, avec vos ingrédients et vos propres recettes : un chef de cuisine Unox vous présentera tous les avantages des technologies du four.



**03**

## Faites votre choix

Avec la certitude des résultats que vous pouvez obtenir, prenez le temps nécessaire pour faire le bon choix en fonction de vos besoins.



# Accompagnement à la cuisson



TOP.Training

## Connaissez votre four



Apprenez, utilisez, améliorez

Top.Training est le service de formation gratuit Unox. Nos chefs vont vous montrer tout ce dont vous avez besoin pour tirer le meilleur de votre nouveau four, des fonctions le plus basiques aux technologies les plus avancées.

Téléchargez l'application **Top.Training** sur Google Play ou App Store

Data Driven Cooking Community

## Inspirez-vous et laissez-vous guider



Un monde de recettes pour vos fours

Laissez-vous inspirer par le livre de recettes DDC. App: téléchargez les recettes préparées par les chefs de cuisine Unox et par les utilisateurs de la communauté. Participez activement à la communauté et partagez votre recette !

Téléchargez l'application **DDC.App** sur Google Play ou App Store

CHEF.Line

## Vous appelez, Unox répond



24 heures sur 24, 7 jours sur 7

L'équipe des chefs de cuisine Unox est toujours à votre disposition pour vous donner des conseils pratiques sur les programmes de cuisson et vous proposer de nombreuses et nouvelles recettes : des plus traditionnelles aux plus innovantes.

Appelez le **+33 4 78 17 35 39**



Apple Store



Play Store

# Intelligentes. Précises. Connectées.

Unox Intelligent Performance

Un ensemble de technologies intelligentes conçues pour optimiser votre rendement, améliorer vos performances de cuisson et donner forme à vos ambitions.

Unox Intensive Cooking

Un ensemble de technologies développées pour garantir une cuisson parfaite, uniformité sur chaque plaque et intensité de cuisson maximale.

Data Driven Cooking

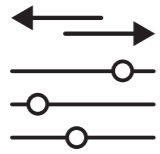
Une intelligence artificielle qui permet de suivre l'activité du four et donne des conseils utiles pour vous aider à l'utiliser au mieux.

Anton Bodyashkin - Ugli Restaurant - Russie

Unox Intelligent Performance

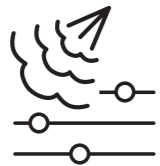
# Améliorez vos performances

Obtenir des résultats identiques à chaque fournée requiert de la maîtrise, de l'intelligence et de l'expérience : c'est exactement ce que votre four CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS offre.



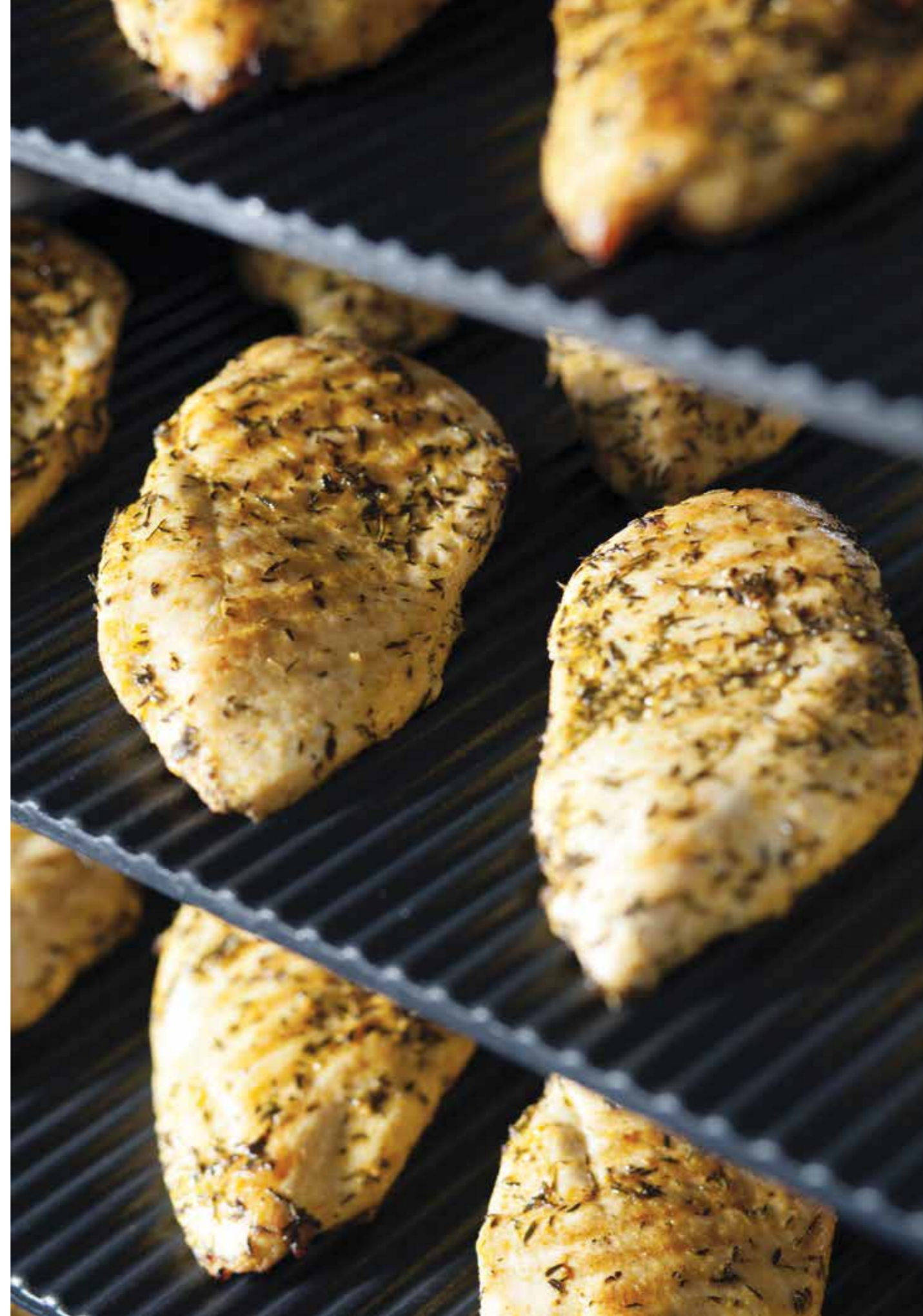
## ADAPTIVE.Cooking™

**Des résultats parfaits. À chaque fois.**  
Il interprète vos réglages et il comprend le résultat que vous avez en tête. Il comprend la quantité de nourriture enfournée et il ajuste automatiquement le processus de cuisson pour assurer un résultat parfait à chaque fois.



## CLIMALUX™

**Contrôle de l'humidité total.**  
Le four dispose de capteurs précis pour mesurer l'humidité réelle à l'intérieur de la chambre de cuisson et active automatiquement la production ou l'extraction de vapeur pour s'assurer que l'humidité réelle correspond toujours à celle demandée.



## SMART.Preheating

**Préchauffage intelligent.**  
Combinant l'analyse des données des cuissons précédentes avec le prochain programme de cuisson, le four règle automatiquement la température et le temps de préchauffage optimal pour garantir une répétabilité maximale des résultats à chaque fournée et réduire le temps d'attente.



## AUTO.Soft

**Fonction de cuisson délicate.**  
Elle règle automatiquement l'augmentation de température pour rendre la cuisson plus délicate, afin de garantir une distribution optimale de la chaleur. Parfait pour les produits délicats et sensibles à la chaleur.



## SENSE.Klean

**Nettoyage intelligent.**  
En estimant le degré de saleté, CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS vous suggère le meilleur mode de nettoyage automatique selon l'utilisation réelle du four. Hygiène maximale et zéro gaspillage d'eau et de détergent.



# Avec

## Adaptive.Cooking™

Il règle automatiquement tous les paramètres de cuisson pour garantir le même résultat pour chaque cuisson.

# Sans

### \* Réglage optimal pour demi-charge - 30 portions

🕒 6 min

🌡️ 240 °C

💧 0 %

Le réglage de demi-charge est appliqué sur une seule plaque ou sur une pleine charge.

#### Plaque seule - 6 portions



##### Grillade parfaite

Bruni à l'extérieur  
Doux à l'intérieur

Temps  
5 min  
Température  
240 °C  
Humidité  
0 %



##### Chaleur trop violente

Brûlé à l'extérieur  
Sec à l'intérieur

Temps  
6 min  
Température  
250 °C  
Humidité  
0 %

#### Pleine charge - 60 portions



##### Grillade parfaite

Bruni à l'extérieur  
Doux à l'intérieur

Temps  
8 min  
Température  
240 °C  
Humidité  
0 %



##### Pas grillé

Effet bouilli  
Cru à l'intérieur

Temps  
6 min  
Température  
220 °C  
Humidité  
50 %

# Avec

## CLIMALUX™

Il mesure l'humidité réelle dans la chambre de cuisson et produit ou extrait la quantité nécessaire de vapeur afin d'obtenir le niveau d'humidité souhaité.

# Sans

### \* Réglage optimal pour demi-charge - 16 poulets

🕒 38 min

🌡️ 190 °C

💧 30 %

Le réglage de demi-charge est appliqué sur une seule plaque ou sur une pleine charge.

#### Plaque seule - 8 poulets



##### Rôti parfait

Peau croustillante  
Viande juteuse  
Perte de poids minimale

Humidité  
30 %



##### Rôti brûlé

Trop brun  
Viande filante  
Perte de poids > 35%

Humidité  
20 %

#### Pleine charge - 24 poulets



##### Rôti parfait

Peau croustillante  
Viande juteuse  
Perte de poids minimale

Humidité  
30 %



##### Rôti pâle

Effet bouilli à l'extérieur  
Viande crue  
Pas assez brun

Humidité  
80 %

**Avec****Auto.Soft**

Il gère la montée en température et maintient l'uniformité sur chaque point de la plaque, sur chaque plaque.

**Sans**

**\*  
Réglage optimal pour demi-charge**

🕒 10 min 20 min

🌡️ 100 °C 190 °C

👉 100 % -100 %

Le réglage de demi-charge est appliqué sur une seule plaque ou sur une pleine charge.

**Plaque seule**

**Rissolage parfait**  
Doux à l'intérieur  
Texture uniforme  
Pas brûlé

Temps de montée  
100 ° - 190 °C  
7 min



**Brûlé à l'extérieur**  
Bords brûlés  
Cuisson non-uniforme  
Moins cuit à l'intérieur

Temps de montée  
100 ° - 190 °C  
1 min

**Pleine charge**

**Rissolage parfait**  
Doux à l'intérieur  
Texture uniforme  
Pas brûlé

Temps de montée  
100 ° - 190 °C  
7 min



**Brûlé à l'extérieur**  
Bords brûlés  
Cuisson non-uniforme  
Moins cuit à l'intérieur

Temps de montée  
100 ° - 190 °C  
1 min

**Avec****SMART.Preheating**

L'intelligence règle automatiquement la durée et l'intensité du préchauffage: intense lorsque le four est froid, rapide ou même absent lorsque le four est déjà chaud.

**Sans**

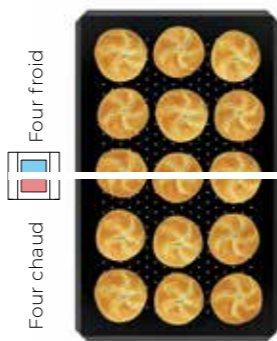
**\*  
Réglage optimal pour demi-charge - 16 poulets**

PRE 210°C

🕒 18 min

🌡️ 180 °C

Le réglage de demi-charge est appliqué sur une seule plaque ou sur une pleine charge.

**Plaque seule**

Four froid

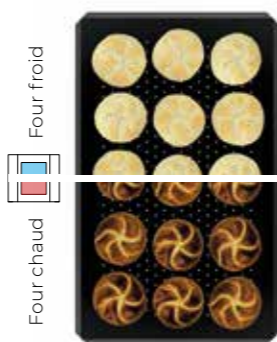
Four chaud

**Coloration parfaite**  
Couleur externe dorée

Temps Pré  
9 min  
Temp. acier dans la chambre de cuisson  
180 °C

**Coloration parfaite**  
Couleur externe dorée

Temps Pré  
20 sec  
Temp. acier dans la chambre de cuisson  
180 °C



Four froid

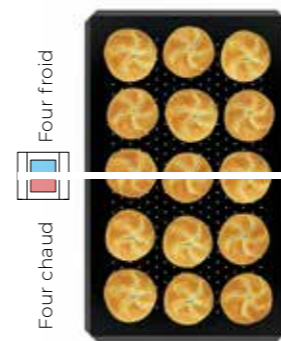
Four chaud

**Pas assez bruni**  
Pas assez bruni à l'extérieur

Temps Pré  
6 min  
Temp. acier dans la chambre de cuisson  
100 °C

**Trop bruni**  
Croûte brûlée

Temps Pré  
6 min  
Temp. acier dans la chambre de cuisson  
190 °C

**Pleine charge**

Four froid

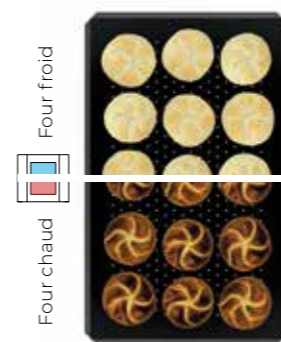
Four chaud

**Coloration parfaite**  
Couleur externe dorée

Temps Pré  
9 min  
Temp. acier dans la chambre de cuisson  
180 °C

**Coloration parfaite**  
Couleur externe dorée

Temps Pré  
20 sec  
Temp. acier dans la chambre de cuisson  
180 °C



Four froid

Four chaud

**Pas assez bruni**  
Pas assez bruni à l'extérieur

Temps Pré  
6 min  
Temp. acier dans la chambre de cuisson  
100 °C

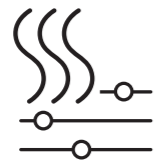
**Trop bruni**  
Croûte brûlée

Temps Pré  
6 min  
Temp. acier dans la chambre de cuisson  
190 °C

Unox Intensive Cooking

# Intensité de cuisson maximale

Cuisson parfaite, uniformité sur chaque plaque, vapeur saturée et dense, extraction complète de l'humidité, flux d'air doux ou intenses.



**DRY.Maxi™**

L'humidité cède la place à la saveur. Il élimine efficacement l'humidité de la chambre de cuisson pour donner à vos préparations une consistance, une couleur et un croquant parfaits à chaque fois.



**STEAM.Maxi™**

Tout le pouvoir de la vapeur. Il génère de la vapeur saturée de 35 °C et offre des performances de cuisson élevées combinées à des économies d'eau et d'énergie.

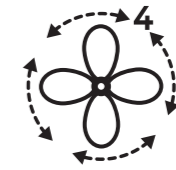
**6 minutes**  
pleine charge  
**bacon croquant**

**8 minutes**  
pleine charge  
**côtelettes grillées**

**24 minutes**  
pleine charge  
**riz à la vapeur**

**24 minutes**  
pleine charge **pommes de terre à la vapeur**

**39 minutes**  
pleine charge  
**poulets rôti (1,3 kg)**



**AIR.Maxi™**

Il conduit, lie, transforme. Plusieurs ventilateurs avec inversion du sens de rotation et 4 vitesses qui garantissent un résultat uniforme sur chaque plaque à chaque cuisson.



**EFFICIENT.Puissance**

Puissance et efficacité. Élévation rapide de la température, efficacité certifiée ENERGY STAR au sommet de la catégorie avec fonctionnement mixte, air sec et vapeur.



**PRESSURE.Steam**

Encore plus de vapeur, quand il est nécessaire. Il augmente de façon évidente la saturation et la température de la vapeur pour vous permettre des cuissons plus rapides et intenses.



Data Driven Cooking

**Créez.  
 Analysez.  
 Améliorez.**

**L'Intelligence Artificielle Data Driven Cooking transforme les données de consommation de votre four en informations utiles afin d'augmenter votre profit quotidien.**

Les données seront toujours accessibles par smartphone ou App Web

## Un écosystème à découvrir

### Créez et partagez



#### **Vos recettes dans tous vos fours.**

Créez votre livre de recettes et synchronisez-le avec tous vos fours en un seul clic, afin que toutes vos cuisines ou points de vente soient toujours à jour. Vous avez la possibilité de le créer directement depuis votre four ou depuis votre ordinateur.

### Comprenez



#### **Vérifiez et améliorez vos performances.**

Avec DDC.Stats vous avez toujours le contrôle sur la consommation d'énergie, d'eau et de détergent ainsi que sur les temps de cuisson et sur les minutes d'ouverture de la porte. Comparez les performances des fours de votre réseau, détectez les anomalies et obtenez des informations utiles pour améliorer l'utilisation de vos fours.

### Assistance à 360°

#### **Laissez que DDC.Coach vous forme.**

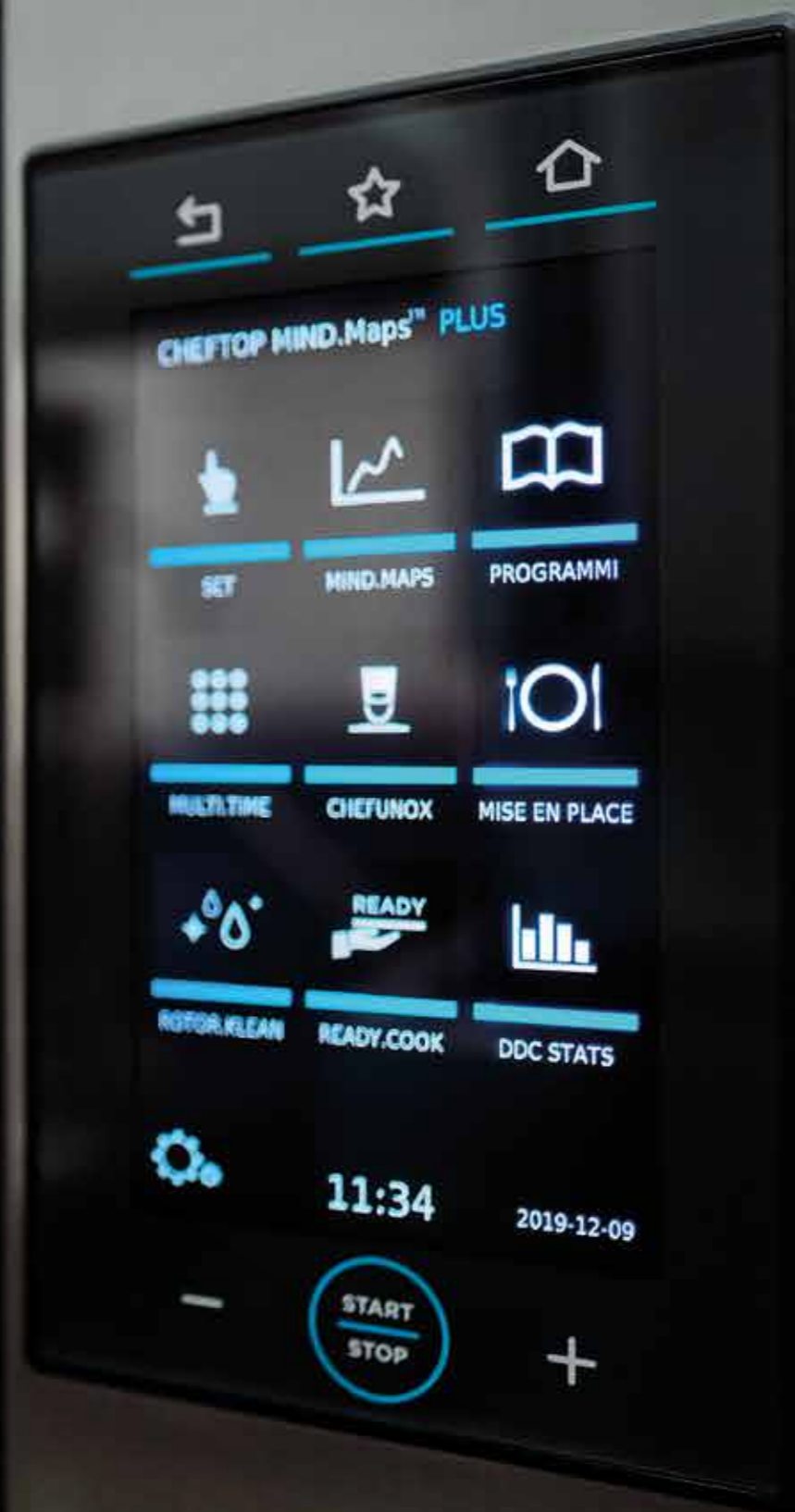
DDC.Coach est un assistant digital qui vous donne des conseils en fonction de l'utilisation réelle de vos fours et vous permet de profiter de tous leurs potentialités. Utilisez vos fours au mieux et maximisez le retour sur votre investissement !



Panneau de contrôle capacitif PLUS

## Intuitif et complet

Procédés de cuisson automatiques, fonctions manuelles, mémorisation des programmes et jusqu'à 10 cuissons simultanées. Un écran tactile grand, lumineux, vite et connecté.



# Surpassez-vous



## Réglage

### Facile, précis et rapide.

Définissez n'importe quel processus de cuisson de manière rapide et intuitive. Tous les paramètres dont vous avez besoin sur un seul écran. Jusqu'à 9 étapes de cuisson. Créativité sans limites.



## Programmes

### Possibilité de mémoriser 384 programmes.

Toutes vos recettes sont uniques et reproductibles grâce à la bibliothèque personnelle qui vous permet de stocker et d'organiser vos programmes de cuisson. Il est possible de mémoriser plus de 384 programmes et de les organiser en 16 groupes différents.



## CHEFUNOX

### Choisissez ce que vous voulez cuisiner et le résultat que vous souhaitez.

Faites confiance à votre four CHEFTOP MIND.Maps™ et laissez qu'il règle les paramètres de cuisson pour vous. Sélectionnez le type de cuisson, le plat que vous voulez cuisiner et le degré de cuisson que vous voulez. Démarrez. Tour simplement.



## MIND.Maps™

### Ne définissez pas un processus de cuisson, dessinez-le.

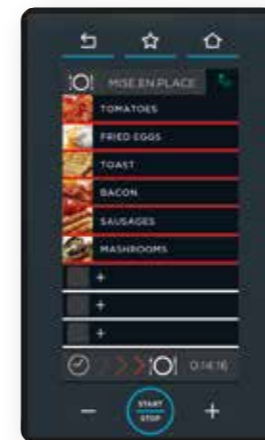
Ajoutez votre touche de brillance. Dessinez même la cuisson la plus élaborée avec quelques gestes de la main sur l'affichage. Concevez vos procédés de cuisson les plus complexes avec une liberté de création maximale. Vous imaginez, le four exécute.



## MULTI.Time

### Jusqu'à 10 cuissons simultanées.

Clair et organisé. Gérez jusqu'à 10 cuissons en même temps avec la fonction MULTI.Time et contrôlez au maximum d'un rapide coup d'œil.



## MISE.EN.PLACE

### Au-delà de l'organisation de la cuisine.

Il suggère le bon ordre et le bon moment pour insérer les plaques à l'intérieur de la chambre de cuisson pour que tous les plats soient prêts en même temps. Être ponctuel n'a jamais été aussi simple.

A chef with a beard and glasses, wearing a blue shirt and a striped apron, is smiling while holding a spoon with a large dollop of white cream. He is standing in a kitchen with shelves of jars in the background. To his left is a large UNOX oven with a digital display. The oven has the UNOX logo on top and the word 'CHEFTOP' written vertically on the left side. The chef is looking towards the camera.

CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS COUNTERTOP

## Four combiné intelligent pour la Restauration

CHEFTOP MIND.Maps™ **PLUS** COUNTERTOP est le four mixte de choix pour les cuisines qui ont besoin de performances maximales, de technologies intelligentes et d'une polyvalence sans limites.

Rêvez en grand

# Laissez libre cours à votre créativité

CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS COUNTERTOP est le four professionnel qui peut vous aider à concrétiser vos visions. Il cuit chaque plat avec la certitude d'un résultat parfait à chaque fournée.

Combiné à ses accessoires, votre CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS COUNTERTOP devient un outil de cuisson puissant qui remplace plusieurs pièces d'équipement traditionnel dans votre cuisine.

Griller, frire, rôtir, rissoler, fumer, cuire à la vapeur et bien plus encore. Des rocédés de cuisson automatiques et des fonctions intelligentes sont la garantie de résultats toujours impeccables.

jusqu'à **45%**

Moins d'**énergie** par rapport à un grill traditionnel

jusqu'à **80%**

Moins d'**eau** par rapport à des cuissons dans l'eau bouillante

jusqu'à **90%**

Moins d'**huile** par rapport à une friteuse



**Perfection**  
Un résultat de cuisson sûr et répétable

**Polyvalence**  
Cuisson simultanée de plusieurs aliments

**Économie**  
Énergie, temps, ingrédients et travail

**Intelligence**  
Concentrez-vous sur vos clients, le four fera le reste



Des solutions polyvalentes pour toute exigence

# Multipliez vos possibilités

Trouvez la solution parfaite pour votre cuisine.  
[Configurez](#) votre four CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS en ligne.



Configurations



## Solution Four + Placard neutre

Solution conseillée pour optimiser l'espace dans votre cuisine et avoir toujours tout en ordre.

Réf. XWVEC-0811  
Détails techniques à la page 74



## Solution Four + Four

La solution avec deux unités superposées est idéale pour une polyvalence, une flexibilité et des économies d'énergie maximales.



## Solution Four + Slowtop

Solution idéale pour les boucheries et les charcuteries qui nécessitent de cuissons au four, de maintien et de cuisson de nuit.

Réf. XEVSC-0711-CRM  
Plus de détails à la page 36  
Détails techniques à la page 73



## Solution Four + Piètement

Le support multifonctionnel idéal pour ranger les plaques en sécurité et placer votre four à la hauteur parfaite pour travailler.

Réf. XWVRC-0711-UH  
Détails techniques à la page 74

Configurations

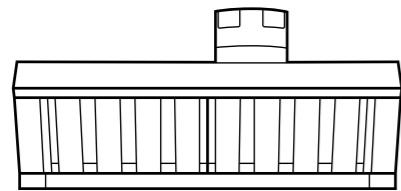
COUNTERTOP

COUNTERTOP

Votre cuisine sans fumée et sans odeurs

# Hotte Ventless

La hotte Ventless est équipée d'un filtre autonettoyant qui **élimine les odeurs des fumées** expulsées par la cheminée, ce qui réduit l'entretien du système d'aspiration centralisé. Elle permet d'installer votre four loin de la hotte aspirante au plafond et de diriger la fumée vers elle ou à l'extérieur.\*



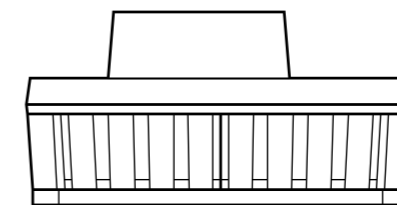
\*Sous réserve d'inspection et d'approbation des organisations et des réglementations locales.



Avec filtre à charbons actifs

# Hotte Ventless

La Hotte Ventless est **potentialisé avec un filtre à charbons actifs** pour abattre ultérieurement les odeurs, même celles émises à l'ouverture de la porte. Elle permet d'installer votre four loin de la hotte aspirante au plafond, ou quand cette hotte ne peut pas être installée.\*

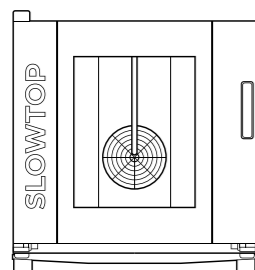


\*Sous réserve d'inspection et d'approbation des organisations et des réglementations locales.

Cuissons lentes ou Maintien

## SLOWTOP

Cuissons à basse température, braisages lent, rôtis lents, cuissons sous vide, régénérations, maintiens, cuissons de nuit. Voici quelques-unes des innombrables possibilités offertes par SLOWTOP Cook'n'Hold. Grâce à son alimentation électrique monophasée, il garantit des performances imbattables avec une consommation minimale et il constitue un complément idéal de votre CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS.



Fumer. Cuire. Surprendre.

## HYPER.Smoker

HYPER.Smoker transforme votre four en fumeur. Vous pouvez utiliser des copeaux de bois naturel et choisir parmi **10 différentes intensités de fumage** directement à partir du panneau de commande du four, pour étonner même les palais les plus exigeants. De plus, vous fumerez des aliments en utilisant l'énergie produite dans la chambre de cuisson sans coûts supplémentaires ni alimentation électrique externe.

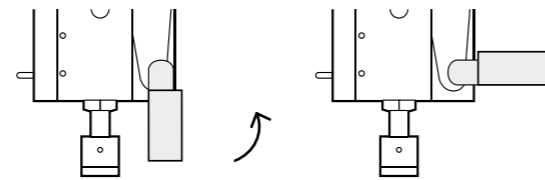


SMART.Drain

# Système de récolte des graisses

SMART.Drain est la solution idéale pour les boucheries, les supermarchés, et les steakhouses, qui produisent chaque jour une grande quantité de graisse avec leurs cuissons.

Son fonctionnement est basé sur une vanne spéciale à deux voies, qui intercepte le déchargement de votre four et **canalise toutes les graisses de cuisson libérées** par les aliments dans un réservoir très pratique.



Liquides vers bidon  
(récolte graisses en cuisson)

Liquides vers écoulement  
(lavage et cuissons sans graisses)



Le four reconnaît les cuissons les plus critiques ou les lavages automatiques et **suggère la position correcte de la vanne**, afin d'éviter tout risque d'obstruction du déchargement.



Les plaques spéciales **POLLO.BLACK acheminent les graisses vers l'évacuation du four** et réduisent jusqu'à 80% des dépôts de graisses qui s'accumulent dans la chambre de cuisson par rapport aux grilles traditionnelles.

Accessoires Complémentaires



## Solution chariot

Chariot + Échelle porte-plaques

Chargez et déchargez les aliments en toute sécurité et vite.

Réf. XWVYC-0011 + XWVBC-0611  
Détails techniques à la page 74



## Solution fermée

Placard + SMART.Drain

Placez le réservoir à un endroit protégé et caché.

Réf. XWVEC-0811 + XUC020  
Détails techniques à la page 74-75



## Solution ouverte

Piètement + SMART.Drain

Placez le réservoir à un endroit facilement accessible.

Réf. XWVRC-0011-H + XUC020  
Détails techniques à la page 74-75



## Solution fours superposés

Four + Four + SMART.Drain

Fours superposés avec SMART.Drain pour le four inférieur.

Réf. XWVRC-0011-L-PO + XWVYC-0011-L-PO + XUC020  
Détails techniques à la page 75

Accessoires Complémentaires



UNOX®



CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS COMPACT

# Four combiné compact pour la Restauration

MIND Maps™

CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS COMPACT est la solution idéale pour les cuisines professionnelles nécessitant un encombrement minimal et des performances maximales.

Petits espaces, grandes ambitions

# Hautes performances en moins de 1 m<sup>2</sup>

CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS COMPACT est le four professionnel compact pour qui souhaite le maximum, même quand les espaces disponibles sont réduits.

CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS COMPACT exploitent les technologies Unox les plus avancées avec un encombrement minimal.

Griller, frire, rôtir, rissoler, fumer, cuire à la vapeur et bien plus encore. Une cuisson polyvalente qui atteint son expression maximale dans les solutions avec plusieurs fours qui donnent de l'espace à des menus en constante évolution.

## 24%

**Volume** de la chambre inférieur par rapport à un four non-compact

## 72 kg

**Capacité** maximale combinaison 2x2 \*

## 530 mm

**Largeur frontale** la plus compacte dans cette catégorie

\*Les données font référence à une combinaison de 4 fours XECC-0513-EPRM



**Espaces étroits**  
Exploitez pleinement  
les espaces verticaux

**Flexibilité**  
Superposez deux unités  
pour activer des cuissons  
différentes en même temps

**Économie**  
Une chambre de cuisson  
plus petite nécessite  
moins d'énergie

**Intelligence**  
Concentrez-vous sur vos  
clients, le four fera le reste

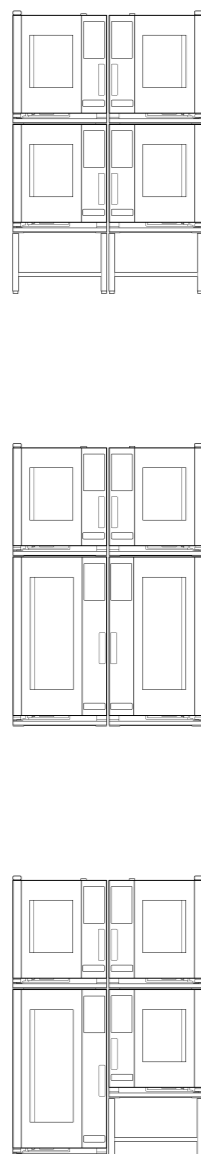
Solutions qui optimisent vos espaces

# Combinaisons compactes

Trouvez la solution parfaite pour votre cuisine.  
[Configurez](#) votre four CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS en ligne.



Configurations



1 m

## L'avantage de 4 chambres de cuisson, dans l'espace de 2

Un restaurant est fait de rythmes variables ; allumez uniquement le four dont vous avez besoin, en réduisant la consommation d'énergie.

Configurations



## Solution Four + Piètement

Le support multifonctionnel idéal pour stocker les plaques en toute sécurité et placer votre four à la hauteur de travail appropriée.

Réf. XWCRC-0613-H  
Détails techniques à la page 74



CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS BIG

**Stronger  
Harder  
Faster  
Better**

Le four à chariot  
CHEFTOP MIND.Maps™  
**PLUS BIG** est l'instrument  
infatigable pour les grandes  
cuisines et les centrales  
de cuisson, qui nécessitent  
une répétabilité maximale  
de la qualité de cuisson  
et une productivité élevée.



Ce qui compte pour vous

# Performance sans limites

CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS BIG est le four combiné à chariot avec la plus haute productivité et fiabilité.

CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS BIG exploite les technologies les plus récentes pour donner un support concret à votre travail.

Cuissons à la vapeur, grillades, régénération des plats et bien plus encore: le rendement maximal passe par des pleines charges parfaitement optimisées.

La qualité et l'uniformité de cuisson sont garanties sur chaque plaque de chaque fournée et la répétabilité des cuissons est indépendante de l'opérateur.

**180 kg**

Capacité maximale en pleine charge

**300 °C**

Température de cuisson maximale

**4.5 min**

Temps de préchauffage de 30 °C à 300 °C

Les données font référence au modèle XEVL-2021-YPRS



**Productivité**  
Volumés élevés,  
pas d'interruptions

**Uniformité**  
Six ventilateurs avec  
inversion du sens  
de rotation et pas réduit

**Répétabilité**  
Résultats standardisés  
et constants

**Intelligence**  
Concentrez-vous sur vos  
clients, le four fera le reste

Que se cache-t-il derrière ?

## Conçu pour résister

### Châssis en treillis de tuyaux

CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS BIG présente un **treillis de tuyaux en acier inoxydable** soudés avec épaisseur de 50 mm. L'ensemble de la structure est extrêmement rigide et la porte est fixée au châssis pour garantir une fermeture parfaite, même après des années de travail.



### Fermeture avec lancement de porte

Testée pour plus d'un million de cycles, la **fermeture avec lancement** de porte, avec déclic de sécurité, permet de **réduire l'effort** de l'opérateur pendant le travail. La robustesse et la sécurité de la porte sont garanties par une épaisseur de **70 mm**.

### Acier AISI 316 L

La chambre de cuisson et le chariot sont en **acier AISI 316L très résistant à tout type de corrosion**. Le système de traitement de l'eau PURE-RO pour l'élimination des chlorures n'est pas nécessaire ; le four peut tout simplement être traité avec le système de filtrage à résine PURE pour l'élimination du calcaire.



## Perfection Symétrique

6 moteurs avec système multi-ventilation avec inversion du sens de rotation

### Résistances électriques haute performance

Les fours électriques utilisent des **éléments chauffants linéaires** uniques à forte intensité de puissance qui produisent de la chaleur rapidement, minimisant les temps de récupération de la température et optimisant les flux d'air.

### Brûleurs gaz à air soufflé

Les fours à gaz Unox sont les seuls au monde avec un brûleur soufflé haute performance et avec des **échangeurs symétriques**. Les puissances élevées minimisent les temps de récupération de la température et optimisent les flux d'air.

Solutions qui maximisent votre investissement

# Rendement maximal, effort minimal

Trouvez la solution parfaite  
pour votre cuisine.  
[Configurez](#) votre four  
CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS en ligne.



Solutions



BIC

52



## QUICK.Load

Chariot 20 GN 2/1 ou 20 GN 1/1 pour enfourner rapidement et transporter des grandes quantités d'aliments.

Réf. XEVTL-2021  
Détails techniques à la page 75



## QUICK.Plato

Le chariot pour régénérer jusqu'à 102 plats en quelques minutes. Nous pouvons personnaliser le chariot en fonction de vos besoins spécifiques.

Réf. XEVTL-102P  
Détails techniques à la page 75



## HOLDING.Cover

Maintient les aliments à la bonne température avant de les servir.

Réf. XUC031  
Détails techniques à la page 75

Solutions

BIC

53



Plaques Cooking Essentials

# Plusieurs possibilités de cuisson

Chaque cuisson demande sa propre plaque

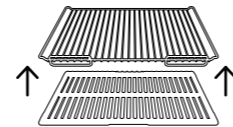
# Cooking Essentials

## SUPER.GRILL

Plaque rainurée en aluminium avec traitement antiadhérent avec grille - Système QUICK.Load.



**Idéale pour**  
Viande grillée ;  
Poisson grillé ;  
Légumes grillés.



**Avantages**  
Parfaite pour des pleines charges ;  
Les temps de cuisson sont réduits de 30%  
par rapport aux fry top traditionnels.

Réf. TG970 GN 1/1 - Uniquement pour les modèles COUNTERTOP  
et BIG.

## GRILL

Plaque en aluminium antiadhérente pour griller.  
Ne nécessite pas d'être préchauffée avant utilisation.



**Idéale pour**  
Poisson grillé ;  
Légumes grillés.

**Avantages**  
Ne nécessite pas d'être préchauffée dans le four  
pour obtenir des marques carrées remarquables  
sur les aliments. Parfaite pour les pleines charges.

Réf. TG885 GN 1/1 - Réf. TG720 GN 2/3

## FAKIRO.GRILL

Plaque en aluminium antiadhérente. Deux côtés :  
plat et rainuré, pour des cuissons différentes.



**Idéale pour**  
Viande et poisson grillés ;  
Légumes grillés ;  
Pizza et Focaccia.

**Avantages**  
Temps de cuisson réduits de 30% par rapport aux  
fry top traditionnels ;  
Idéale pour griller des aliments différents en  
même temps.

Réf. TG870 GN 1/1 - Réf. TG770 GN 2/3

## POLLO.GRILL

Grille en acier pour rôtir les viandes et les poissons,  
avec bac collecteur de graisse et écoulement central.



**Idéale pour**  
Poulet en crapaudine ;  
Viande rôtie ;  
Poisson rôti.

**Avantages**  
Avec bac de récupération des graisses  
et écoulement central ;  
Combinaison parfaite avec le kit de collecte  
de graisse SMART.DRAIN.

Réf. GRP840 GN 1/1

## BACON.40

Grille en inox avec bac collecteur de graisse.



**Idéale pour**  
Bacon en tranches ;  
Rissolage de viande ;  
Petits rôtis.

**Avantages**  
Jusqu'à 18 tranches de bacon croustillantes en 5 min ;  
Recouvert d'un matériau antiadhésif pour un  
nettoyage facile.

Réf. TG945 GN 1/1

## POLLO.BLACK

Plaque en inox antiadhérente avec supports  
verticaux pour 8 poulets entiers.



**Idéale pour**  
Poulets et volailles entières.

**Avantages**  
Avec bac de récupération des graisses  
et écoulement central ;  
Combinaison parfaite avec le kit de collecte  
de graisse SMART.DRAIN.

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

Chaque cuisson demande sa propre plaque

# Cooking Essentials

## BLACK.40

Plaque en inox antiadhérente, profondeur 40 mm.



### Idéale pour

Viande, poisson et légumes rôtis ;  
Braisages ;  
Riz à la vapeur.

### Avantages

Cuissons braisées ou farcies sans déchets  
ou gaspillages ;  
Temps de nettoyage à zéro grâce  
au revêtement antiadhérent très résistant.

Réf. TG900 GN 1/1

## BLACK.20

Plaque en inox antiadhérente, profondeur 20 mm.



### Idéale pour

Viande, poisson et légumes rôtis ;  
Braisages ;  
Riz à la vapeur.

### Avantages

Cuissons braisées ou farcies sans déchets  
ou gaspillages ;  
Temps de nettoyage à zéro grâce  
au revêtement antiadhérent très résistant.

Réf. TG895 GN 1/1

## BLACK.FRY

Plaque en inox antiadhérente perforée  
pour fritures.



### Idéale pour

Cuisson d'aliments surgelés pré-frits ;  
Frites.

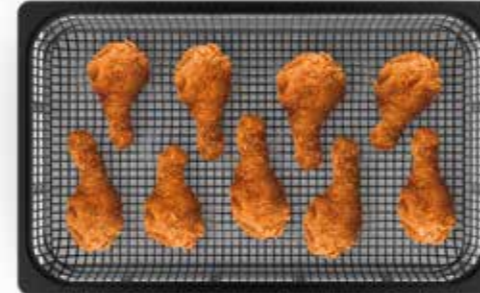
### Avantages

Plaque en acier antiadhérent perforée ;  
Fond ondulé pour des aliments plus  
croustillants et une cuisson uniforme.

Réf. GRP816 GN 1/1

## CLEAN.FRY

Grille en inox antiadhérente pour frire, avec bac  
collecteur de graisse.



### Idéale pour

Aliments pré-frits congelés.

### Avantages

Avec bac de récupération des graisses  
en matériel antiadhérent pour faciliter  
le nettoyage.

Réf. GRP820 GN 1/1

## POTATO.FRY

Plaque en inox perforée pour frites.



### Idéale pour

Frites

### Avantages

Plaque en acier avec le fond et le côté perforés ;  
Fond ondulé pour améliorer la circulation de  
l'air sur les frites.

Réf. GRP817 GN 1/1

## PAN.FRY

Plaque en inox antiadhérente pour frire.



### Idéale pour

Croquettes ;  
Escalopes et filets de poisson panés ;  
Légumes panés.

### Avantages

Elle permet d'utiliser moins d'huile et de graisses  
pendant la cuisson ;  
Friture identiques sur chaque point de la plaque.

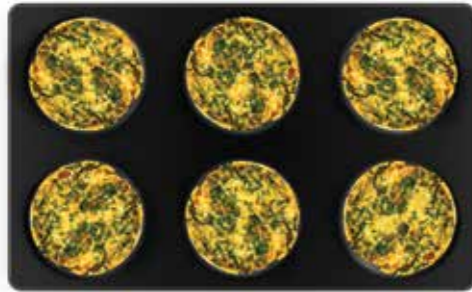
Réf. TG905 GN 1/1 - Réf. TG735 GN 2/3

Chaque cuisson demande sa propre plaque

# Cooking Essentials

## EGGS 6 x 2

Plaque en aluminium antiadhérente pour cuire jusqu'à 6 omelettes (2 œufs par omelette).



### Idéale pour

Œufs au plat ;  
Omelettes.

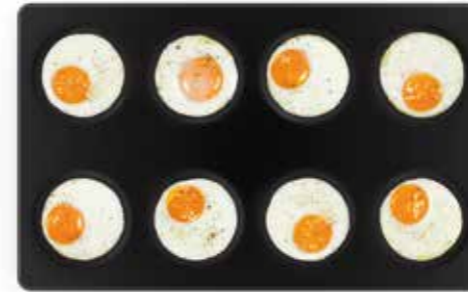
### Avantages

6 omelettes en moins de 4 minutes ;  
Légère, résistante et facile à nettoyer.

Réf. TG935 GN 1/1

## EGGS 8 x 1

Plaque en aluminium antiadhérente pour cuire jusqu'à 8 œufs.



### Idéale pour

Œufs au plat ;  
Omelettes.

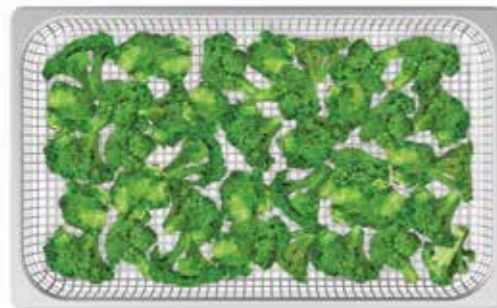
### Avantages

8 œufs en moins de 4 minutes ;  
Légère, résistante et facile à nettoyer.

Réf. TG936 GN 1/1 - Réf. TG937 GN 2/3

## STEAM

Plaque en inox perforée pour cuissons à la vapeur.



### Idéale pour

Légumes à la vapeur ;  
Cuissons sous vide.

### Avantages

Fond et côtés perforés pour améliorer la circulation de la vapeur.

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

## FORO.STEEL20

Plaque en inox perforée.



### Idéale pour

Cuissons à la vapeur ;  
Cuissons sous vide.

### Avantages

Fond perforé pour améliorer la circulation de la vapeur.

Réf. TG810 GN 1/1 - Réf. TG710 GN 2/3

## FORO.BLACK

Plaque en aluminium antiadhérente perforée.



### Idéale pour

Croissants ;  
Pain congelé ;  
Pâte sablée.

### Avantages

Revêtement en matériel antiadhérent avec côté externe ultra-bas pour améliorer la circulation de l'air.

Réf. TG890 GN 1/1 - Réf. TG730 GN 2/3

## FORO.SILICO

Plaque en aluminium perforée avec revêtement en silicone.



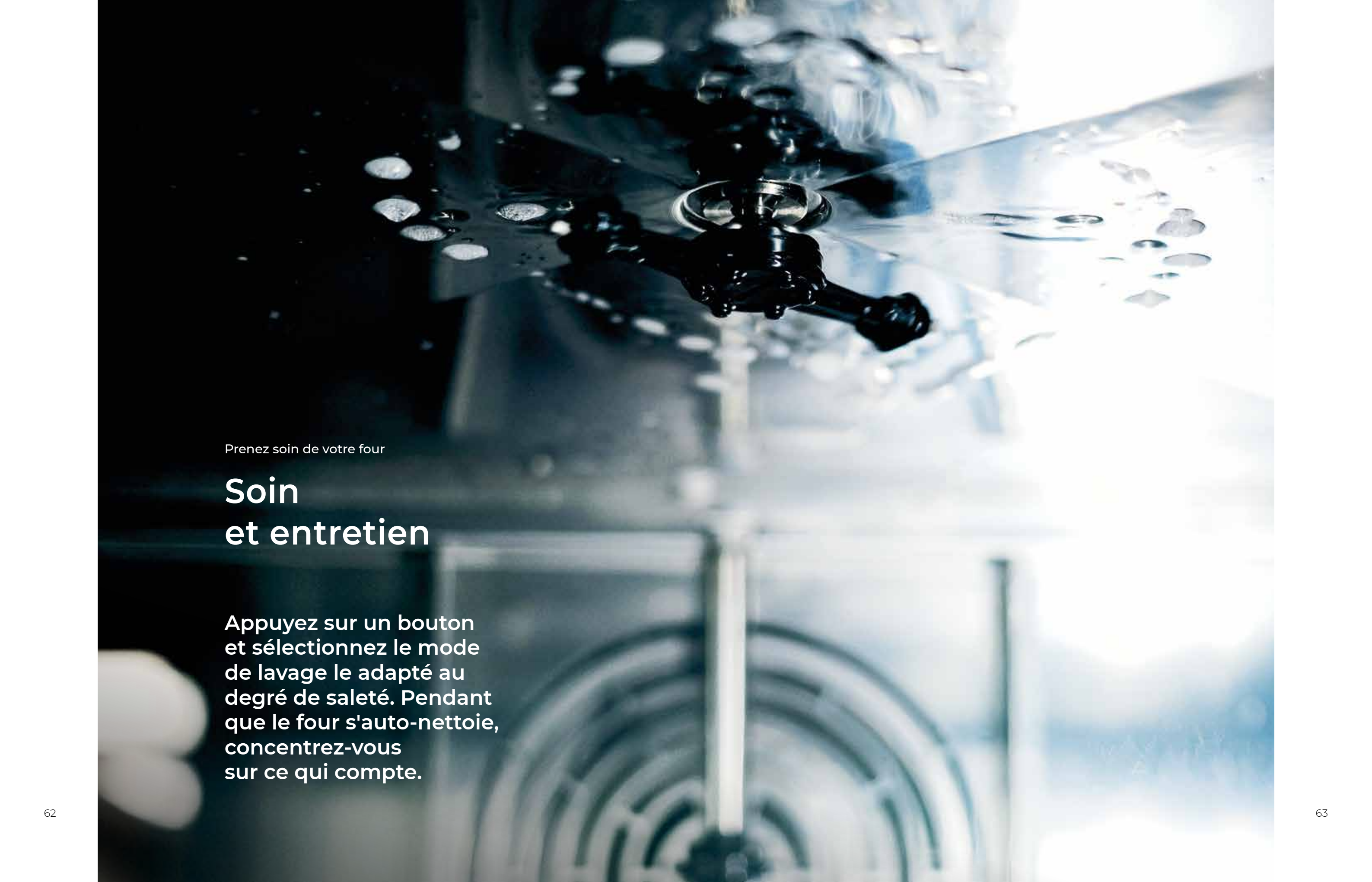
### Idéale pour

Croissants ;  
Pain congelé ;  
Pâte sablée.

### Avantages

Revêtement en silicone résistant aux hautes températures ;  
Idéale pour les produits recouverts de sucre.

Réf. TG975 GN 1/1



Prenez soin de votre four

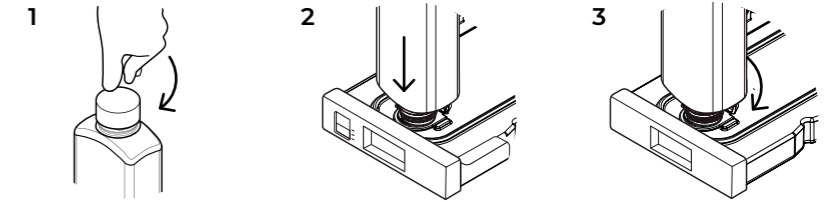
## Soin et entretien

Appuyez sur un bouton  
et sélectionnez le mode  
de lavage le adapté au  
degré de saleté. Pendant  
que le four s'auto-nettoie,  
concentrez-vous  
sur ce qui compte.



# UNOX.Pure

# DET&Rinse™



## PURE-RO

Système de filtration de l'eau à osmose inverse pour garantir la déminéralisation complète de tout type d'eau.

Réf. XHC002  
Détails techniques à la page 75

Non nécessaire pour fours CHEFTOP MIND.Maps™ BIG.



## PURE

Systèmes de filtration à résine qui élimine de l'eau les substances qui contribuent à la formation du calcaire.

Réf. XHC003  
Détails techniques à la page 75



## RECHARGE

Cartouche de remplacement pour système de filtration UNOX.Pure

Réf. XHC004  
Détails techniques à la page 75



## PLUS

Un agent de nettoyage et de rinçage alliant propreté maximale, consommation minimale et longue durée de vie pour votre four.

Réf. DB1015  
Détails techniques à la page 75



## ECO

Détergent à double concentration pour le nettoyage quotidien dans le plus grand respect de l'environnement.

Réf. DB1018  
Détails techniques à la page 75



## ULTRA

Détergent ultra puissant pour un niveau de saleté élevé, recommandé pour les graisses de volaille et de viande.

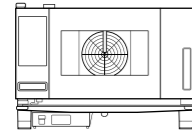
Réf. DB1050\*  
Détails techniques à la page 75

\*Vérifiez la disponibilité de ce produit dans votre pays.

Découvrez tous les fours et leurs accessoires

# **Les fours les plus intelligents au monde**

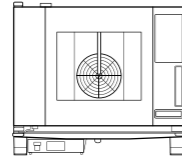
# CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS COUNTERTOP



750 x 783 x 538 mm  
l x p x h

## ⚡ XEVC - 0311 - EPRM

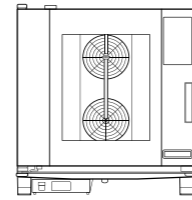
capacité 3 GN 1/1  
espacement 67 mm  
fréquence 50/60 Hz  
voltage 230 V ~ 1N  
400 V ~ 3N  
puissance 5 kW  
poids 56 kg



750 x 783 x 675 mm  
l x p x h

## ⚡ XEVC - 0511 - EPRM

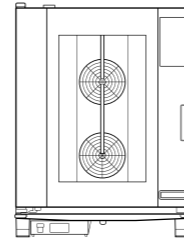
capacité 5 GN 1/1  
espacement 67 mm  
fréquence 50/60 Hz  
voltage 400 V ~ 3N  
puissance 9,3 kW  
poids 67 kg



750 x 783 x 843 mm  
l x p x h

## ⚡ XEVC - 0711 - EPRM

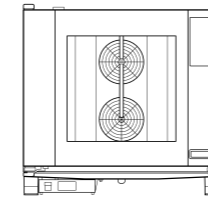
capacité 7 GN 1/1  
espacement 67 mm  
fréquence 50/60 Hz  
voltage 400 V ~ 3N  
puissance 11,7 kW  
poids 85 kg



750 x 783 x 1010 mm  
l x p x h

## ⚡ XEVC - 1011 - EPRM

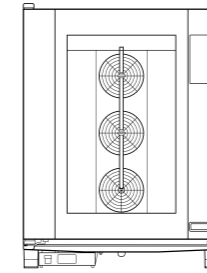
capacité 10 GN 1/1  
espacement 67 mm  
fréquence 50/60 Hz  
voltage 400 V ~ 3N  
puissance 18,5 kW  
poids 98 kg



860 x 1145 x 843 mm  
l x p x h

## ⚡ XEVC - 0621 - EPRM

capacité 6 GN 2/1  
espacement 77 mm  
fréquence 50/60 Hz  
voltage 400 V ~ 3N  
puissance 20,5 kW  
poids 119 kg

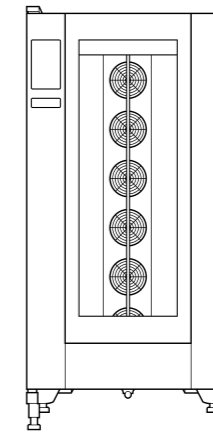


860 x 1145 x 1163 mm  
l x p x h

## ⚡ XEVC - 1021 - EPRM

capacité 10 GN 2/1  
espacement 77 mm  
fréquence 50/60 Hz  
voltage 400 V ~ 3N  
puissance 30,8 kW  
poids 170 kg

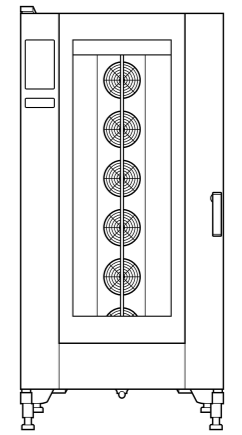
## BIG



892 x 1018 x 1875 mm  
l x p x h

## ⚡ XEVL - 2011 - YPRS

capacité 20 GN 1/1  
espacement 67 mm  
fréquence 50/60 Hz  
voltage 380-415 V  
3PH+N+PE  
puissance 38,5 kW  
poids 292 kg



892 x 1257 x 1875 mm  
l x p x h

## ⚡ XEVL - 2021 - YPRS

capacité 20 GN 2/1  
espacement 67 mm  
fréquence 50 Hz  
voltage 380-415 V  
3PH+N+PE  
puissance 65 kW  
poids 339 kg

## 🔥 XEVC - 0511 - GPRM

capacité 5 GN 1/1  
espacement 67 mm  
fréquence 50/60 Hz  
voltage 230 V ~ 1N  
puissance 0,6 kW  
puissance gaz G20, G25,  
nominale max. G25.1, G30, G31:  
15 kW  
poids 83 kg

## 🔥 XEVC - 0711 - GPRM

capacité 7 GN 1/1  
espacement 67 mm  
fréquence 50/60 Hz  
voltage 230 V ~ 1N  
puissance 1 kW  
puissance gaz G20, G25,  
nominale max. G25.1, G30, G31:  
19 kW  
poids 104 kg

## 🔥 XEVC - 1011 - GPRM

capacité 10 GN 1/1  
espacement 67 mm  
fréquence 50/60 Hz  
voltage 230 V ~ 1N  
puissance 1 kW  
puissance gaz G20, G25.1, G30,  
nominale max. G31: 22 kW/  
G25: 21 kW  
poids 116 kg

## 🔥 XEVC - 0621 - GPRM

capacité 6 GN 2/1  
espacement 77 mm  
fréquence 50/60 Hz  
voltage 230 V ~ 1N  
puissance 1 kW  
puissance gaz G20, G25.1, G31:  
nominale max. 24 kW/G25: 23  
kW/G30: 25 kW  
poids 155 kg

## 🔥 XEVC - 1021 - GPRM

capacité 10 GN 2/1  
espacement 77 mm  
fréquence 50/60 Hz  
voltage 230 V ~ 1N  
puissance 1,4 kW  
puissance gaz G20, G25, G25.1:  
nominale max. 33 kW/G30,  
G31: 35 kW  
poids 183 kg

## ⚡ XEVL - 2011 - DPRS

capacité 20 GN 1/1  
espacement 67 mm  
fréquence 50/60 Hz  
voltage 220-240V  
3PH+PE  
puissance 38,5 kW  
poids 292 kg

## ⚡ XEVL - 2021 - DPRS

capacité 20 GN 2/1  
espacement 67 mm  
fréquence 50 Hz  
voltage 220-240V  
3PH+PE  
puissance 65 kW  
poids 339 kg

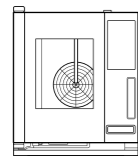
## 🔥 XEVL - 2011 - GPRS

capacité 20 GN 1/1  
espacement 67 mm  
fréquence 50/60 Hz  
voltage 220-240 V  
1PH+N+PE  
puissance 2,8 kW  
puissance gaz 48 kW  
nominale max.  
poids 309 kg

## 🔥 XEVL - 2021 - GPRS

capacité 20 GN 2/1  
espacement 67 mm  
fréquence 50/60 Hz  
voltage 220-240V  
1PH+N+PE  
puissance 2,5 kW  
puissance gaz 90 kW  
nominale max.  
poids 356 kg

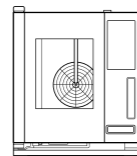
## COMPACT



535 x 662 x 649 mm  
l x p x h

## ⚡ XECC - 0523 - EPRM

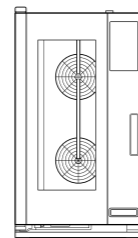
capacité 5 GN 2/3  
espacement 67 mm  
fréquence 50/60 Hz  
voltage 230 V ~ 1N  
400 V ~ 3N  
puissance 5,2 kW  
poids 57 kg



535 x 862 x 649 mm  
l x p x h

## ⚡ XECC - 0513 - EPRM

capacité 5 GN 1/1  
espacement 67 mm  
fréquence 50/60 Hz  
voltage 400 V ~ 3N  
puissance 9,2 kW  
poids 68 kg



535 x 862 x 984 mm  
l x p x h

## ⚡ XECC - 1013 - EPRM

capacité 10 GN 1/1  
espacement 67 mm  
fréquence 50/60 Hz  
voltage 400 V ~ 3N  
puissance 18,5 kW  
poids 94 kg

### Remarques

Tous les fours sont disponibles aussi avec ferrage à droite - exemple réf. XEVC-1011-EPLM.  
Une étagère de fours GN 2/1 peut accueillir jusqu'à 2 plaques GN 1/1.  
Tous les fours BIG sont fournis avec chariot porte-plaques.



# Détail techniques



Égouttoir anti-condensation



Connexion internet Wi-Fi intégrée



Sonde à cœur MULTI.point et SOUS Vide



Éclairage LED intégré



Matériel isolant à haute performance



COUNTERTOP e COMPACT

Plusieurs ventilateurs à 4 vitesses avec éléments chauffants à haute performance



Brûleurs soufflés avec échangeurs symétriques



BIG

6 moteurs avec plusieurs ventilateurs avec inversion du sens de rotation et des éléments chauffants linéaires à forte intensité de puissance.



Triple vitrage



Réservoir DET&Rinse intégré



Chambre de cuisson en acier AISI 304 ou en acier AISI 316 L (uniquement pour les fours BIG) avec lavage derrière le carter et supports anti-renversement perforés.



Ouverture de la porte 60° / 120° / 180°



Port USB pour le téléchargement des données



BIG  
Poignée ergonomique

COUNTERTOP & COMPACT  
Poignée ergonomique

# Équipements

- Standard
- Optionnel
- Non disponible

BIG  
COUNTERTOP  
et  
COMPACT

⚡ 🔥 ⚡ 🔥

## UNOX INTELLIGENT PERFORMANCE

ADAPTIVE.Cooking™ : règle automatiquement les paramètres de cuisson pour garantir des résultats répétables	●	●	●	●
CLIMALUX™ : contrôle totale de l'humidité dans l'enceinte de cuisson	●	●	●	●
SMART.Preheating : règle automatiquement la température et la durée du préchauffage	●	●	●	●
AUTO.Soft : gère la montée en température pour la rendre plus délicate	●	●	●	●
SENSE.Klean : estime le degré de saleté de la chambre de cuisson du four et suggère le programme de nettoyage le plus adapté	●	●	●	●

## UNOX INTENSIVE COOKING

DRY.Maxi™ : extrait rapidement de l'humidité de l'enceinte de cuisson	●	●	●	●
STEAM.Maxi™ : produit de la vapeur saturée à partir de 35 °	●	●	●	●
AIR.Maxi™ : plusieurs ventilateurs avec inversion de rotation ENERGY STAR à 4 vitesses et fonction pulsée	●	●	●	●
EFFICIENT.Power : efficacité énergétique certifiée ENERGY STAR	●	●	●	●
PRESSURE Steam : augmente la saturation et la température de vapeur	●	●	●	●

## DATA DRIVEN COOKING

Connexion Wi-Fi	●	●	●	●
Connexion Ethernet	○	○	○	○
ddc.unox.com : vérifiez l'utilisation en temps réel, créez et envoyez des recettes de votre ordinateur à vos fours	●	●	●	●
DDC.Stats : analyse, compare et améliore les données d'utilisation et de consommation de votre four	●	●	●	●
DDC.App : contrôle en temps réel les fours connectés par votre smartphone	●	●	●	●
DDC.Coach : analyse votre façon d'utiliser le four et suggère des recettes personnalisées	●	●	●	●

## MODES DE CUISSON MANUELS

Cuisson à convection de 30 ° C à 260 ° C	●	●	●	●
Cuisson à convection de 30 ° C à 300 ° C	●	●	—	—
Cuisson mixte à vapeur et à convection à partir de 35 °C avec STEAM.Maxi™ de 30% à 90%	●	●	●	●
Cuisson mixte avec humidité et à convection à partir de 48 °C avec STEAM.Maxi™ de 10% à 20%	●	●	●	●
Cuisson à la vapeur saturée de 48 °C - 130 °C avec le système STEAM.Maxi™ 100%	●	●	●	●
Cuisson avec extraction d'humidité 30°C - 260 °C avec le système DRY.Maxi™ allant de 10% à 100%	●	●	●	●
Cuisson avec Delta T avec la sonde à coeur	●	●	●	●
Sonde à coeur monopoint	—	—	—	—
Sonde à coeur MULTI.Point à l'exclusion des modèles XEVC-0311-EPRM / XECC-0523-EPRM	●	●	●	●
Sonde à coeur extra-fine pour cuissons sous vide	○	○	○	○

## PROGRAMMATION AVANCÉE ET CUISSONS AUTOMATIQUES

MIND.Maps™ : dessinez vos processus de cuisson directement sur votre écran	●	●	●	●
PROGRAMS : possibilité d'enregistrer jusqu'à 384 programmes avec votre nom, image ou signature	●	●	●	●
CHEFUNOX : choisissez ce qu'il faut cuisiner dans la bibliothèque et le four réglera automatiquement tous les paramètres	●	●	●	●
MULTI.Time : gère jusqu'à 10 minuteries pour cuire différents produits en même temps	●	●	●	●
MISE.EN.PLACE : Synchronise l'insertion des plaques dans la chambre de cuisson pour que tous les plats soient prêts en même temps	●	●	●	●

## LAVAGE AUTOMATIQUE

Rotor.KLEAN™ : 4 programmes de lavage automatique	●	●	●	●
Rotor.KLEAN™ : détecteur du niveau d'eau et de détergent à l'exclusion des modèles XEVC-0311-EPRM / XECC-0523-EPRM	●	●	●	●
Détergent DET&Rinse™ intégré	●	●	●	●

## FONCTIONS ANNEXES

Température de préchauffage jusqu'à 300°C réglable par l'utilisateur pour chaque programme	●	●	—	—
Température de préchauffage jusqu'à 260°C réglable par l'utilisateur pour chaque programme	●	●	●	●
Possibilité de visualiser le temps de cuisson restant	●	●	●	●
Maintenir le mode de cuisson avec le mode HOLD et la Fonction continue INF	●	●	●	●
Affichage de la valeur nominale des paramètres de cuisson	●	●	●	●
Unité de température en °C ou °F	●	●	●	●

## PERFORMANCE ET SECURITE

Protek.SAFE™ : arrêt automatique du ventilateur, pour réduire la perte d'énergie, en cas d'ouverture de la porte	●	●	●	●
Protek.SAFE™ : modulation de la puissance électrique ou gaz en fonction de la demande	●	●	●	●
Spido.GAS™ : échangeurs de chaleur à cheminées droites à haute performance pour une distribution uniforme de la chaleur	—	—	—	●
Spido.GAS™ : brûleurs soufflés à haute performance et échangeurs symétriques	—	●	—	—

## DÉTAILS TECHNIQUES

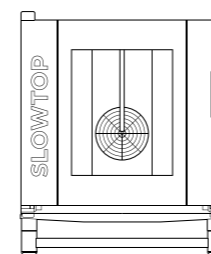
Chambre de cuisson en acier inox à angles arrondis AISI 304 à haute résistance	—	—	●	●
Chambre de cuisson moulée en acier inoxydable AISI 316 L	●	●	—	—
Chambre de cuisson avec le support des plaques pliée en forme de C	●	●	●	●
Illumination chambre de cuisson par le biais des lumières LED intégrées dans la porte	●	●	●	●
Panneau de commande à écran tactile capacitif 9,5"	●	●	●	●
Panneau de commande à écran tactile résistif 7"	—	—	—	—
Panneau de contrôle répondant à la certification d'étanchéité - IPX5	●	●	●	●
Système d'égouttement intégré à la porte pouvant fonctionner même lorsque la porte est ouverte	●	●	●	●
Structure solide et durable grâce à l'utilisation de matériaux innovants	●	●	●	●
Système à plusieurs turbines ayant 4 vitesses de rotation et résistances circulaires de hautes performances	—	—	●	●
6 moteurs avec un système à plusieurs turbines avec inversion de rotation et résistance de lignes droites à haute intensité de puissance	●	●	—	—
Charnières de porte en techno polymère autolubrifiées à haute résistance	●	●	●	●
Positions d'arrêt de la porte 120° - 180°	●	●	—	—
Positions d'arrêt de la porte 60° - 120° - 180°	—	—	●	●
Porte réversible même après l'installation	—	—	○	○
Épaisseur de porte de 70 mm	●	●	—	—
Vitre d'ouverture de la porte interne facilitant le nettoyage	●	●	●	●
Fermeture / ouverture de la porte de sécurité en 2 étapes	●	●	○	○
Interrupteur de contact porte sans contact	●	●	●	●
Système d'auto-détection des problèmes ou cassures	●	●	●	●
Thermostat de sécurité	●	●	●	●

# Accessoires

Découvrez tous les accessoires disponibles sur le site Unox



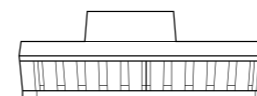
## SLOWTOP



### SLOWTOP

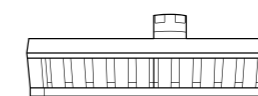
pour fours COUNTERTOP GN 1/1  
750 x 792 x 961 mm - l x p x h  
Réf. XEVSC-0711-CRM

## HOTTES



### HOTTE AVEC FILTRE À CHARBONS ACTIFS

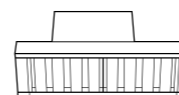
pour fours COUNTERTOP  
10 & 6 GN 2/1  
868 x 1323 x 366 mm - l x p x h  
Réf. XEVHC-CF21



### HOTTE AVEC CONDENSEUR

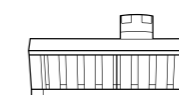
pour fours COUNTERTOP  
10 & 6 GN 2/1  
868 x 1323 x 240 mm - l x p x h  
Réf. XEVHC-HC21

pour fours 20 GN 1/1 BIG  
892 x 1131 x 342 mm - l x p x h  
Réf. XEAHL-HCFL



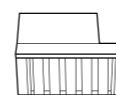
### HOTTE AVEC FILTRE À CHARBONS ACTIFS

pour fours COUNTERTOP GN 1/1  
750 x 956 x 366 mm - l x p x h  
Réf. XEVHC-CF11



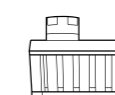
### HOTTE AVEC CONDENSEUR

pour fours COUNTERTOP 20 GN 1/1  
750 x 956 x 240 mm - l x p x h  
Réf. XEVHC-HC11



### HOTTE AVEC FILTRE À CHARBONS ACTIFS

pour fours COMPACT GN 1/1  
535 x 1018 x 366 mm - l x p x h  
Réf. XEHC-CF13

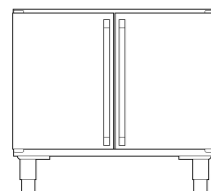


### HOTTE AVEC CONDENSEUR

pour fours COMPACT 20 GN 1/1  
535 x 1100 x 240 mm - l x p x h  
Réf. XEHC-HC13

pour fours COMPACT GN 2/3  
535 x 900 x 240 mm - l x p x h  
Réf. XEHC-HC23

## PLACARD NEUTRE

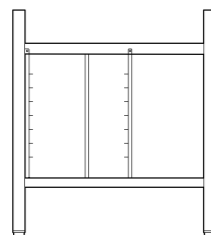


### PLACARD NEUTRE

pour fours COUNTERTOP GN 2/1  
860 x 1079 x 717 mm - l x p x h  
Réf. XWVEC-0821

pour fours COUNTERTOP GN 1/1  
750 x 656 x 676 mm - l x p x h  
Réf. XWVEC-0811

## PIÈTEMENT



### PIÈTEMENT ULTRA HAUT

pour fours COUNTERTOP GN 1/1  
732 x 641 x 888 mm - l x p x h  
Réf. XWVRC-0711-UH

### PIÈTEMENT HAUT

pour fours COUNTERTOP GN 2/1  
842 x 864 x 692 mm - l x p x h  
Réf. XWVRC-0721-H

pour fours COUNTERTOP GN 1/1  
732 x 546 x 752 mm - l x p x h  
Réf. XWVRC-0711-H

pour fours COMPACT GN 1/1  
518 x 779 x 744 mm - l x p x h  
Réf. XWCRC-0613-H

pour fours COMPACT GN 2/3  
518 x 585 x 744 mm - l x p x h  
Réf. XWCRC-0623-H

### PIÈTEMENT INTERMÉDIAIRE

pour fours COUNTERTOP GN 1/1  
732 x 546 x 462 mm - l x p x h  
Réf. XWVRC-0011-M

### PIÈTEMENT BAS

pour fours COUNTERTOP GN 2/1  
842 x 891 x 305 mm - l x p x h  
Réf. XWVRC-0021-L

pour fours COUNTERTOP GN 1/1  
732 x 546 x 305 mm - l x p x h  
Réf. XWVRC-0011-L

pour fours COMPACT GN 1/1  
518 x 684 x 305 mm - l x p x h  
Réf. XWCRC-0013-L

pour fours COMPACT GN 2/3  
518 x 484 x 305 mm - l x p x h  
Réf. XWCRC-0023-L

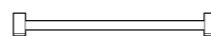
## HYPER.SMOKER



### HYPER.SMOKER

pour fours CHEFTOP MIND.Maps™  
PLUS - vérifier la compatibilité  
avec fours fabriqués avant 2016  
Réf. XUC090

## PLACEMENT SUR SOL



\*Obligatoire pour positionner  
le four au sol

### PLACEMENT SUR SOL

pour fours COUNTERTOP GN 2/1  
842 x 891 x 113 mm - l x p x h  
Réf. XWVRC-0021-F

pour fours COUNTERTOP GN 1/1  
732 x 546 x 113 mm - l x p x h  
Réf. XWVRC-0011-F

pour fours COMPACT GN 1/1  
732 x 479 x 113 mm - l x p x h  
Réf. XECRC-0013-F

## ÉCHELLES PORTE-PLAQUES ET CHARIOTS

### CHARIOTS

pour fours COUNTERTOP 10 GN 2/1  
622 x 674 x 865 mm - l x p x h  
Réf. XWVBC-1021

pour fours COUNTERTOP 10 GN 1/1  
568 x 361 x 719 mm - l x p x h  
Réf. XWVBC-0911

### CHARIOTS

pour fours COUNTERTOP 6 GN 2/1  
622 x 674 x 545 mm - l x p x h  
Réf. XWVBC-0621

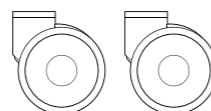
pour fours COUNTERTOP 7 GN 1/1  
568 x 361 x 546 mm - l x p x h  
Réf. XWVBC-0611

### ÉCHELLES PORTE-PLAQUES

pour chariots GN 2/1  
647 x 855 x 923 mm - l x p x h  
Réf. XWVVC-0021

pour chariots GN 1/1  
605 x 700 x 923 mm - l x p x h  
Réf. XWVVC-0011

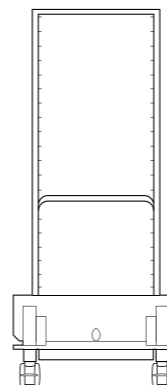
## KIT ROULETTES



### KIT ROULETTES

2 roulettes avec freins - 2 roulettes  
sans freins - chaînes de sécurité  
au mur  
Réf. XUC012

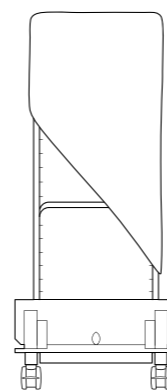
## QUICK.LOAD & QUICK.PLATE



### QUICK.LOAD

pour fours BIG 20 GN 2/1  
776 x 851 x 1741 mm - l x p x h  
Réf. XEVTL-2021

pour fours BIG 20 GN 1/1  
776 x 681 x 1741 mm - l x p x h  
Réf. XEVTL-2011



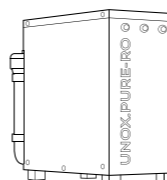
### HOLDING.COVER

couverture thermique

pour QUICK.LOAD  
et QUICK.PLATE GN 2/1  
Réf. XUC031

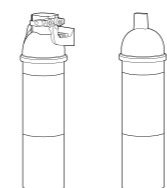
pour QUICK.LOAD  
et QUICK.PLATE GN 1/1  
Réf. XUC030

## SOIN ET ENTRETIEN



### UNOX.PURE-RO

système à osmose inverse  
Réf. XHC002



### UNOX.PURE

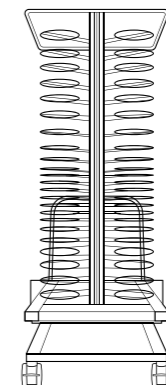
système de filtrage à résine  
Réf. XHC003  
+ CARTOUCHE DE REMPLACEMENT  
Réf. XHC004

## DÉTERGENTS POUR LE NETTOYAGE



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

carton de 10 bidons x 1 lt  
Réf. DB1015  
Réf. DB1018  
Réf. DB1050

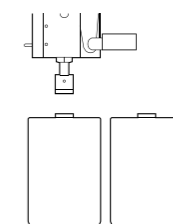


### QUICK.PLATE

pour fours BIG 20 GN 2/1  
- 102 assiettes  
776 x 851 x 1709 mm - l x p x h  
Réf. XEVTL-102P

pour fours BIG 20 GN 1/1  
- 51 assiettes  
776 x 681 x 1709 mm - l x p x h  
Réf. XEVTL-051P

## SMART.DRAIN

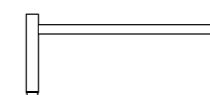


### SMART.DRAIN

Système de récolte des graisses  
et des résidus liquides de cuisson

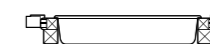
pour placard neutre  
et piètement haut  
Réf. XUC020

\*voir solutions conseillées  
à la page 39



### PIÈTEMENT BAS

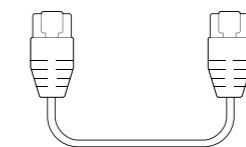
pour fours COUNTERTOP GN 1/1  
732 x 546 x 305 mm - l x p x h  
Art. XWVRC-0011-L-PO



### ÉCHELLES PORTE-PLAQUES

pour fours COUNTERTOP GN 1/1  
629 x 708 x 106 mm - l x p x h  
Art. XWVVC-0011-L-PO

## CONNEXION



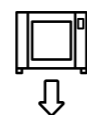
### ACCESSOIRES POUR CONNECTER LE FOUR À L'INTERNET

kit pour connexion Ethernet  
Réf. XEC006

# Assistance Technique

Installation

## Le bon point de départ



### Un réseau global de Centres de Service

Une installation parfaite est essentielle pour garantir le bon fonctionnement de votre CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS et éliminer les interruptions de votre travail quotidien. Faites confiance à nos centres Service Partners autorisés dans le monde entier. Concentrez-vous sur ce qui compte.

Entretien

## Pas d'interruptions pendant votre travail



### Une réponse vite à vos besoins

Une fois qu'il est connecté à Internet, votre four communique les pannes ou les entretiens nécessaires directement à notre centre opérationnel. Préserver des conditions optimales pour votre four est la priorité d'Unox: nos techniciens qualifiés sont disponibles pour vous fournir un support téléphonique ou physique.

Garantie LONG.Life et LONG.Life4

## Une promesse de fiabilité



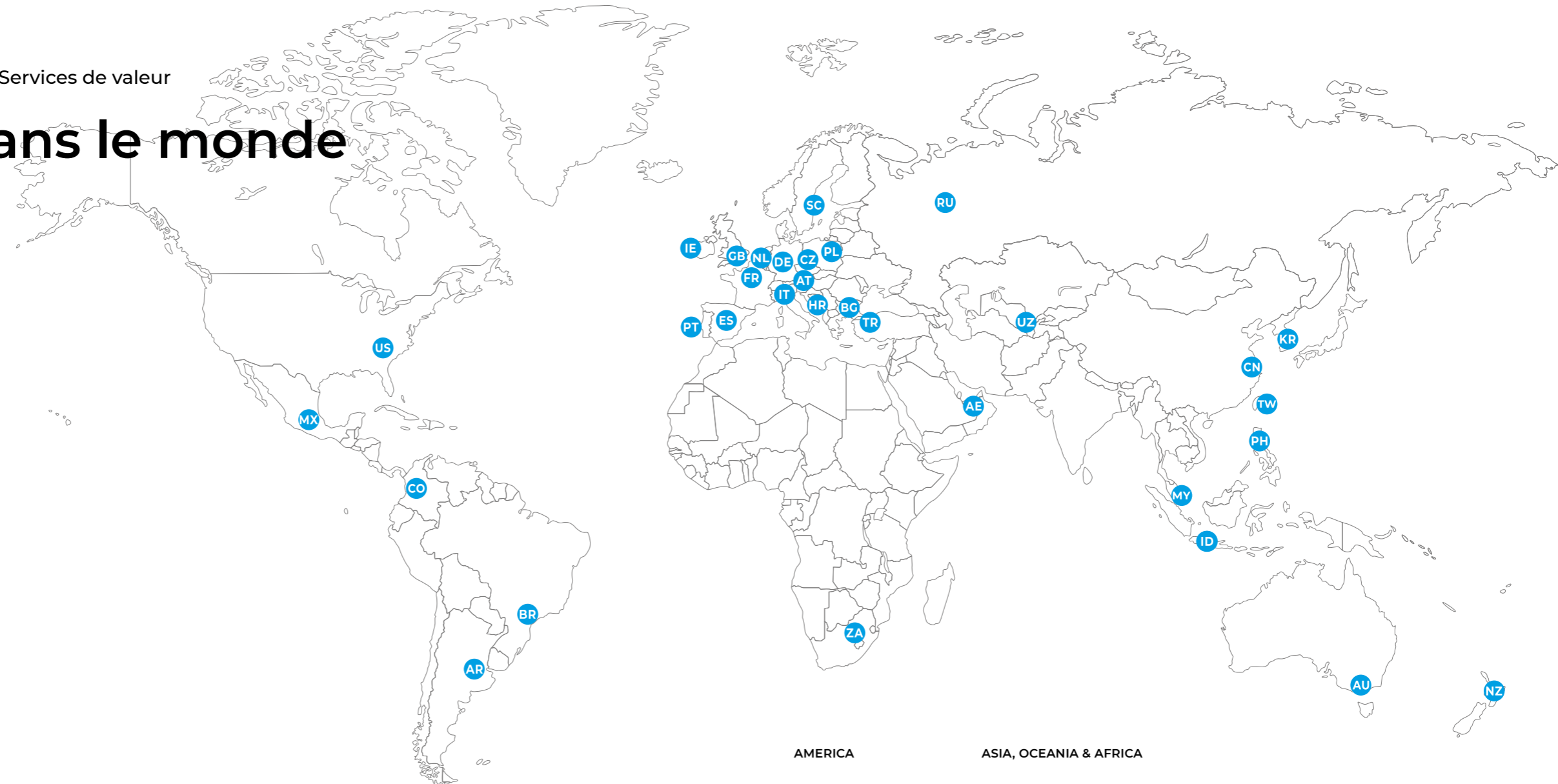
### Un choix fait pour durer dans le temps

Après avoir connecté votre four CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS à l'Internet, vous pouvez activer la garantie UNOX LONG.Life4 sur notre site Web unox.com et prolonger la garantie jusqu'à 4 ans ou 10.000 heures de travail sur les pièces détachées et 24 mois\* ou 10.000 heures de travail sur la main d'œuvre.

\*Vérifiez les Conditions de Garantie pour votre pays sur notre site web unox.com

# LONG Life 4!

# UNOX dans le monde



Contacts

Contacts

## 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

**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

**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

**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

**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

**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 ekipmanlari 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**  
UNOX 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

MIND.Maps™ PLUS

MIND.Maps™ PLUS





INVENTIVE SIMPLIFICATION

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



L11388B0 imprimé sur 05-2020

Les images de ce catalogue sont utilisées uniquement à but illustratif

Toutes les données contenues dans ce catalogue peuvent subir des variations et être modifiées sans aucun préavis.