



CHEFTOP MIND.MapTM **ONE**



Index

CHEFTOP MIND.Maps™ ONE combi-steamers	pagina	4
Hulp bij het koken	pagina	8
Technologies	pagina	12
ONE resistief control panel	pagina	18
CHEFTOP MIND.Maps™ ONE COUNTERTOP	pagina	20
CHEFTOP MIND.Maps™ ONE COMPACT	pagina	26
CHEFTOP MIND.Maps™ ONE BIG	pagina	32
CHEFTOP MIND.Maps™ ONE BIG COMPACT	pagina	38
Verzorging en onderhoud	pagina	44
Technische data	pagina	50
Technische assistentie	pagina	60
Unox Wereld	pagina	62

De essentie van een combi-oven

CHEFTOP MIND.Maps™ ONE is de professionele combi-oven waarmee u op een eenvoudige en intuïtieve manier concrete kookprestaties kunt verkrijgen.

Uw ervaring, gecombineerd met handmatige functies en essentiële technologieën, wordt fundamenteel. Perfect essentieel, eenvoudig effectief.

MIND.Maps™ ONE ovens zijn verkrijgbaar in drie versies, elk ontworpen om te voldoen aan de

specifieke behoeften van de bedrijven waarvoor ze zijn gemaakt:

COUNTERTOP 3, 5, 7 en 10 GN 1/1 trays dienbladen voor restaurants en broodjeszaken in de detailhandel;

COMPACT vanaf 5 GN 2/3 trays voor professionele keukens en winkels met beperkte ruimte voor apparatuur;

BIG met 20 GN 1/1 trolley, voor grote keukens.

Oven bereik

MIND.Maps™ ONE



CHEFTOP MIND.Maps™ ONE
COMPACT



CHEFTOP MIND.Maps™ ONE
COUNTERTOP



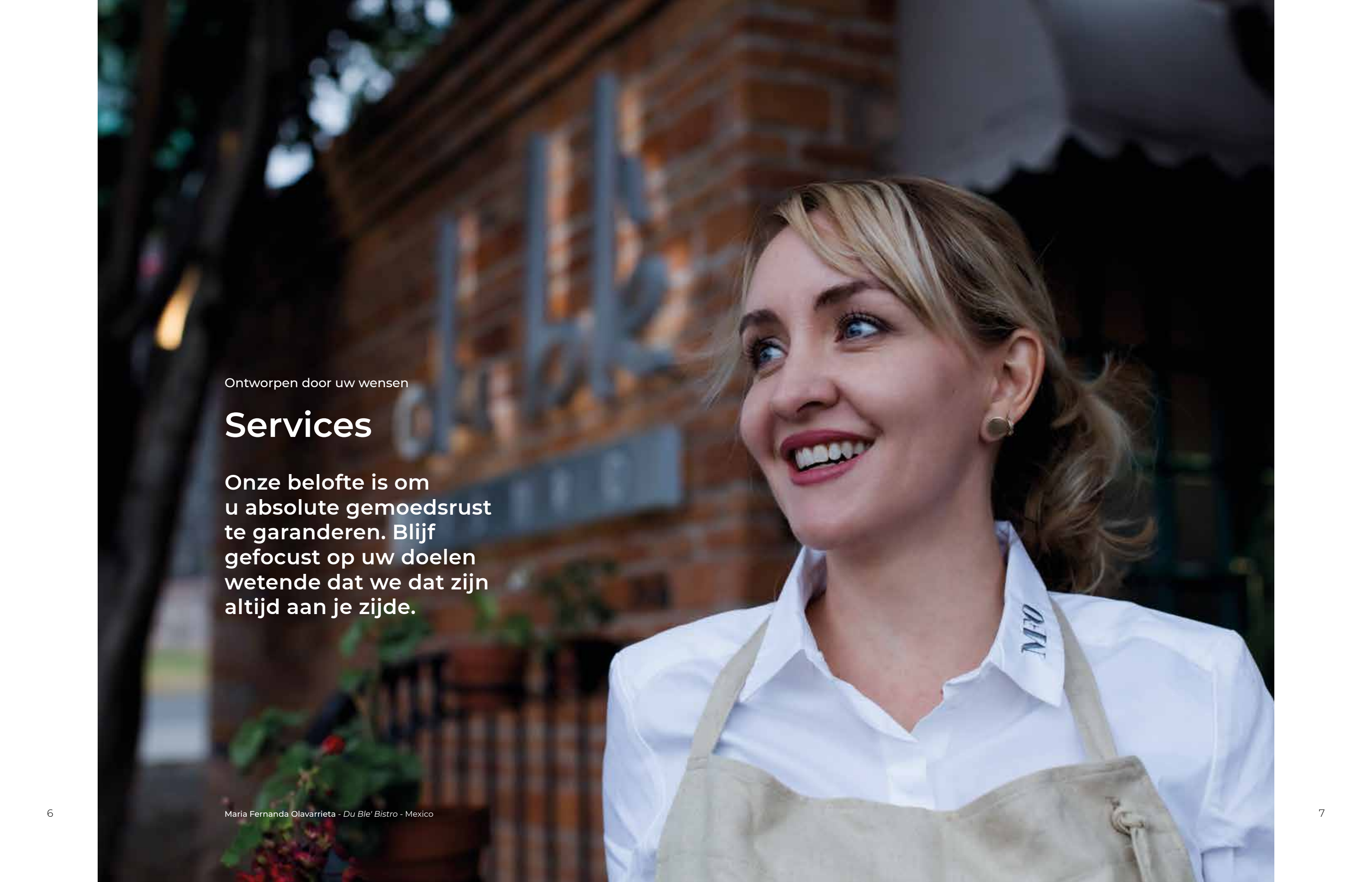
CHEFTOP MIND.Maps™ ONE
BIG



CHEFTOP MIND.Maps™ ONE
BIG COMPACT

Oven bereik

MIND.Maps™ ONE



Ontworpen door uw wensen

Services

Onze belofte is om u absolute gemoedsrust te garanderen. Blijf gefocust op uw doelen wetende dat we dat zijn altijd aan je zijde.

Individual Cooking Experience

Probeer de oven gratis. Het is aan ons.

01

Boek

Kies waar en wanneer u uw volgende Unox-oven wilt proberen. Bel onze klantenservice en maak op uw gemak een afspraak.

Maak een afspraak, bel ons of boek
het online op unox.com

02

Kook met ons

In uw keuken, met uw ingrediënten en uw recepten: een Unox Chef laat u ervaren alle voordelen van de technologieën van de ovens.

03

Kiezen

Als u zeker bent van de resultaten die u kunt behalen, neem dan de tijd die u nodig hebt om een keuze te maken op basis van solide zekerheden.



Hulp bij het koken

TOP.Training

Ontdek je oven



Leren, gebruiken, verbeteren.

Top.Training is de gratis trainingsservice van UNOX. Onze koks laten het u zien alles wat u nodig hebt om het beste uit uw nieuwe oven te halen, van de basisfuncties tot de meest geavanceerde technologieën.

Download de **Top.Training**-app op Google Play of App Store

Data Driven Cooking Community

Inspireer en laat u inspireren



Een wereld van recepten voor uw ovens

Laat u inspireren door het kookboek van DDC.App: download de recepten bereid door de Unox Chefs en door de UNOX DDC gemeenschapsgebruikers. Neem actief deel aan de community en deel je recept!

Download **DDC.App** op Google Play of App Store

CHEF.Line

U belt, UNOX antwoord



24/7

Het Unox Chef Team staat altijd tot uw beschikking om u praktisch advies te geven over programma's kookmethoden en om u veel nieuwe te suggereren recepten: van de meest traditionele tot de meest innovatieve.

Bel ons
+31 6 27 21 14 10



Apple Store



Play Store

**Gemakkelijk.
Precieze.
Effectief.**

Unox Intensive Cooking

De meest
geavanceerde
technologieën
garanderen perfect
koken, uniformiteit
op elke lade
en maximum
kookintensiteit.

Data Driven Cooking

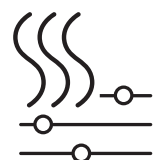
Kunstmatige
intelligentie waarmee
u om uw ovengebruik
te controleren
en geeft u suggesties
om de ovens te
gebruiken op een
betere manier.

Anton Bodyashkin - Ugli Restaurant - Russia

Unox Intensive Cooking

Maximum kookintensiteit

Perfect koken, uniformiteit op elke
schaal, verzadigde en dichte stoom
of volledige extractie van vocht,
intense of zachte luchtstromen.



DRY.Maxi™

Vochtigheid maakt plaats voor smaak.
Verwijder effectief vocht uit
de kookkamer om uw voorbereidingen
te geven perfecte consistentie, kleur
en knapperigheid elke keer.



STEAM.Maxi™

De kracht van stoom ligt in jouw handen.
Het genereert verzadigde stoom
van 35 °C en levert hoge stoomprestaties
in combinatie met energie
en waterbesparing.

7 minuten
volle lading **knapperig spek**

10 minuten
volle lading **varkenskoteletten**

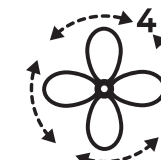
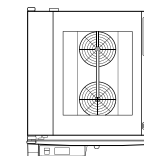
26 minuten
volle lading **gestoomde rijst**

28 minuten
volle lading **gestoomde aardappelen**

41 minuten
volle lading **geroosterde kip**

Focus op uw klanten, vertrouw
op de CHEFTOP MIND.Maps™ **PLUS**
combi oven.

Ontdek de meest intelligente ovens ter
wereld op onze website www.unox.com



AIR.Maxi™

Het geleidt, verenigt, transformeert.
Het maakt gebruik van meerdere
omkeerventilatoren met een hoog debiet
om uniforme resultaten en korte kooktijden
te leveren. 4 snelheden van de ventilator laten
uitvoeren elke vorm van koken.



CLIMALUX™

Totale vochtigheidsregeling.
De oven is voorzien van nauwkeurige
sensoren om de werkelijke luchtvochtigheid
in de kookkamer te meten en automatisch de
stoomproductie of -afvoer te activeren om ervoor
te zorgen dat de werkelijke luchtvochtigheid
altijd overeenkomt met de ingestelde.

Data Driven Cooking

**Creëren.
Begrijpen.
Verbeteren.**

De Data Driven Cooking
Artificial Intelligence
zet de verbruiksgegevens
om in nuttige informatie
om uw dagelijkse winst
te vergroten.



De gegevens zullen altijd toegankelijk zijn via smartphone of PC

Een te ontdekken ecosysteem



Maken en delen

Je recepten in al je ovens.

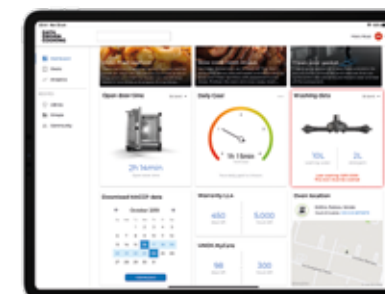
Maak je receptenboek en synchroniseer het met al uw ovens in één klik, zodat ze allemaal bewaard blijven in uw keukens of winkels en altijd up-to-date. Je kunt het rechtstreeks vanuit de oven ontwerpen of vanaf uw pc.



Begrijpen

Bewaak en verbeter uw prestaties.

Met DDC.Stats heeft u altijd controle over het verbruik van energie, water en wasmiddel, van de tijden van het koken en deur openen. vergelijk prestaties, detecteer afwijkingen en krijg nuttige informatie om het gebruik te verbeteren van uw ovens.



360° Ondersteuning

Laat DDC.Coach je trainen.

DDC.Coach is een digitale assistent die voor u zorgt met advies op basis van het daadwerkelijke gebruik van uw ovens. Hiermee kunt u volledig profiteren van hun potentieel. Maak gebruik van de mogelijkheden van uw ovens en maximaliseer het rendement op uw investering!



ONE resistief control panel

Makkelijk en snel

Handmatige instelling, MIND.Maps™- programmering en maximaal 384 kookprocesgeheugen. Zet, kook, serveer.

ONE control panel functies

State of the art eenvoudig



Set

Eenvoudig, snel en kristalhelder.
Stel elk kookproces op een snelle en intuïtieve manier in voor elk van de beschikbare kookstappen. Alle instellingen die u nodig heeft in één scherm, tot 9 kookstappen. Onbeperkte creativiteit.



Programma's

384 Programma's geheugen.
Al uw recepten zijn uniek en herhaalbaar dankzij de persoonlijke bibliotheek waarin u uw kookprogramma's kunt opslaan en organiseren. De oven kan opslaan 384 programma's georganiseerd in 16 verschillende groepen.



MIND.Maps™

Stel geen kookproces in, teken het.
Voeg uw aanraking van schittering toe. Gelijkmatic tekenen de meest uitgebreide bereiding met enkele handgebaren op het display. Ontwerp uw meest complexe kookprocessen met maximale creatieve vrijheid. Stel je voor, de oven wordt uitgevoerd.



CHEFTOP MIND.Maps™ ONE COUNTERTOP

De combi-oven voor Foodservice

CHEFTOP MIND.Maps™ **ONE**
COUNTERTOP is het punt
van referentie voor elk keuken
die solide prestaties nodig heeft,
intuïtieve technologieën
en gebruiksgemak.

Krijg wat je wenst

Geef vorm aan uw kookvaardigheden

CHEFTOP MIND.Maps™ **ONE** COUNTERTOP is de professionele combi-oven die opvalt door zijn eenvoud. Niets overbodig, niets aan het toeval overgelaten. Kook elk gerecht ervan overtuigd zijn dat je dat altijd zult krijgen het gewenste resultaat.

CHEFTOP MIND.Maps™ ONE COUNTERTOP en zijn accessoires creëren een uniek kookstation dat in staat is om meerdere kookprocessen te koken waarvoor anders meerdere stukken specifieke apparatuur nodig zouden zijn.

Gemakkelijke, traditionele en perfecte maaltijden. Het is jouw ervaring die het verschil maakt; de oven garandeert u het gewenste resultaat. Eenvoud vertaald in betrouwbaarheid en besparingen.

tot 40%

Minder energie vergeleken met een traditionele grill

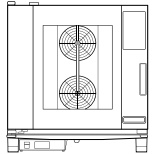
tot 80%

Minder water in vergelijking met koken in kokend water

tot 90%

Minder olie in vergelijking met een friteuse

Op zoek naar meer prestaties?
Ontdek CHEFTOP MIND.Maps™ **PLUS**
op onze website www.unox.com



Kookkwaliteit
Krijg het resultaat dat u zoekt

Besparingen
Energie, tijd en ingrediënten

Betrouwbaarheid
Effectieve technologie, solide prestaties



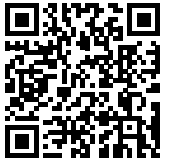
Oplossingen om uw werkruimte te maximaliseren

Vergroot uw mogelijkheden

Vind alle mogelijke oplossingen voor uw keuken.

Configureer uw CHEFTOP MIND.Maps™ ONE-oven online.

www.unox.com/nl_nl/configurator/



Configurations



Oven + Oven

De oplossing met twee gestapelde eenheden is ideaal voor veelzijdigheid, flexibiliteit en energiebesparing.



Oven + Neutral cabinet

Aanbevolen oplossing om uw keukenindeling te optimaliseren en altijd alles op de juiste plaats te hebben.

Art. XWEC-0811
Technische details op pagina 56



Oven + Slowtop

Ideale oplossing voor slagers en broodjeszaken, die intense kookprocessen combineren met zachte, zoals vasthouden en 's nachts koken.

Art. XEVSC-0711-CRM
Technische details op pagina 56



Oven + Oven + Afzuigkap

In de afzuigkap zonder ventilatie, een zelfreinigende filter verwijdert geuren uit de dampen die worden uitgestoten door de schoorsteen van de oven.

Art. XEVH-HCT1
Technische details op pagina 57

Configurations

COUNTERTOP

COUNTERTOP



CHEFTOP MIND.Maps™ ONE **COMPACT**

De compacte combi oven voor Foodservice

CHEFTOP MIND.Maps™ **ONE**
COMPACT is de compacte
professionele combi-oven
voor degenen die altijd het
bestewillen, zelfs met beperkt
beschikbare ruimte.

Buitengewone compactheid

Geconcentreerd vermogen

CHEFTOP MIND.Maps™ **ONE** COMPACT is de ideale oplossing voor professionele keukens die de minste voetafdruk en maximale prestaties vereisen.

CHEFTOP MIND.Maps™ ONE COMPACT is de combi-oven waarmee u gemakkelijk kunt koken in de kleinst mogelijke mogelijke ruimte.

Kookveelzijdigheid die zijn hoogtepunt bereikt bij het gebruik van oplossingen met meerdere kamers die vrije veelzijdigheid aan steeds wisselende menu's.

24%

Minder voetafdruk vergeleken naar een niet-compacte oven

40 kg

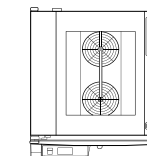
Maximale capaciteit
2 x 2 combinatie *

530 mm

De **smalste** ovens in hun categorie

*Gegevens hebben betrekking op een combinatie van 4 XECC-0523-EIRM-ovens

Op zoek naar meer prestaties?
Ontdek CHEFTOP MIND.Maps™ **PLUS**
op onze website www.unox.com



Verminderde voetafdruk
Haal het meeste uit verticale ruimtes

Flexibiliteit
Stapel 2 eenheden voor verschillende bereidingen op hetzelfde moment

Besparing
Een kleinere kookkamer vereist minder energie

Compacte combinaties

De voordelen van 4 kookkamers in de footprint van 2.

Een restaurant is gemaakt van variabele ritmes; schakel alleen de ovens in die u nodig hebt, waardoor het energieverbruik wordt verlaagd, of schakel ze allemaal in voor maximale flexibiliteit.

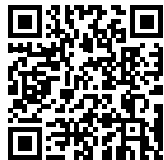


Dezelfde ruimte, dubbele capaciteit.

Ontdek CHEFTOP MIND.Maps™ **PLUS** COMPACT
GN 1/1 versie op onze website www.unox.com

Vind alle mogelijke oplossingen voor je keuken.

Configureer uw CHEFTOP MIND.Maps™ ONE oven online.
www.unox.com/nl_nl/configurator/



1 m



CHEFTOP MIND.Maps™ ONE BIG

De combi-oven voor grote keukens

CHEFTOP MIND.Maps™ ONE BIG
is de professionele trolleyoven
waarmee u op een eenvoudige en
intuïtieve manier grote hoeveelheden
kookt.

Wat belangrijk voor u is

De essentie van voedselproductie

CHEFTOP MIND.Maps™ **ONE** BIG is de professionele trolleyoven waarmee u op een eenvoudige en intuïtieve manier grote hoeveelheden kookt.

CHEFTOP MIND.Maps™ ONE BIG beschikt over vereenvoudigde technologie ontworpen om uw werk concreet te ondersteunen.

Grillen, bruinen, traditioneel koken en nog veel meer: hoge prestaties die voldoen aan de behoeften van professionals die op zoek zijn naar bruikbaarheid en betrouwbaarheid.

90 kg

Maximale **capaciteit** bij volledige lading

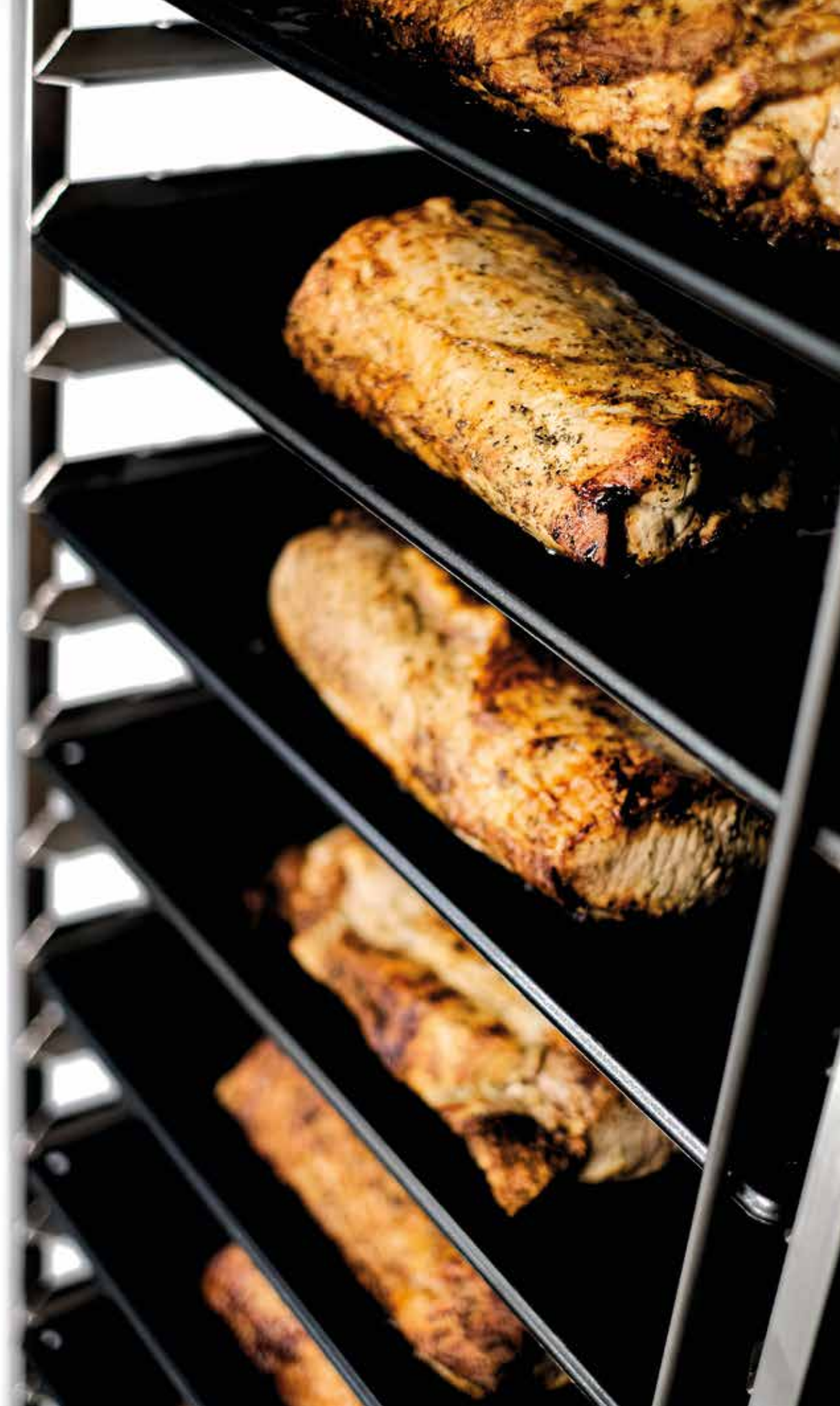
260 °C

Maximale **kooktemperatuur**

6.5 mins

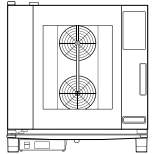
Voorverwarmingstijd van 30 ° tot 260 °C

Gegevens hebben betrekking op het XEVL-2021-EIRS-model



Overschrijd uw limieten.

Ontdek op www.unox.com de onbeperkte prestaties van CHEFTOP MIND.Maps™ **PLUS** BIG, met zijn 6 achteruitversnellingsventilatoren en verticale verwarmingselementen.



Productiviteit
Hoge volumes,
nul stops

Kwaliteit
Ontvang de resultaten
die u zoekt

Betrouwbaarheid
Effectieve technologie,
solide prestaties

Oplossingen die uw investering maximaliseren

Praktisch en snelheid tot uw dienst

CHEFTOP MIND.Maps™ BIG ONE ovens zijn de ideale oplossing voor alle gangbare kooktaken in kookcentra en grote keukens die op zoek zijn naar betrouwbaarheid, zekerheid van resultaten en een snel rendement van de investering.

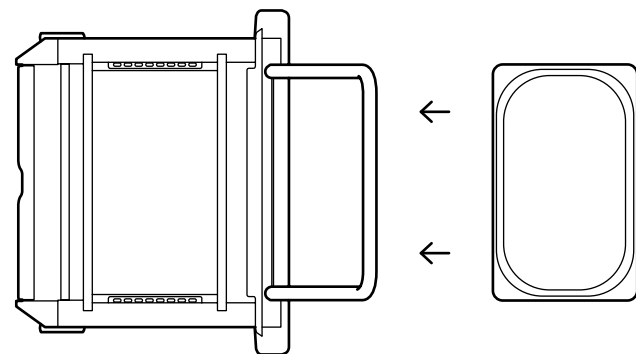
Vind alle mogelijke oplossingen voor uw keuken.
Configureer uw CHEFTOP MIND.Maps™ ONE oven online.
www.unox.com/nl_nl/configurator/



Oplossingen



2,8 m



Inbrengen van de lade vanaf de lange zijde

Beter zicht op al het voedsel in de oven, zelfs wanneer deze volledig is geladen.

Heeft u een oplossing nodig die compatibel is met GN1/2 en GN1/3 trays? Ontdek CHEFTOP MIND.Maps™ BIG op pagina 42



QUICK.Load

20 GN 1/1 trolleys vereenvoudigen het koken en transporteren van grote hoeveelheden voedsel.

Art. XEVTL-2011
Technische details op pagina 57



QUICK.Plate

De platenwagen om tot 51 platen te regenereren en te transporteren. We kunnen de trolley aanpassen aan uw specifieke behoeften.

Art. XEVTL-051P
Technische details op pagina 57



HOLDING.Cover

De afdekking houdt de geregenereerde platen op de juiste temperatuur voordat ze worden geserveerd.

Art. XUC030
Technische details op pagina 57

Oplossingen

BIG

BIG



CHEFTOP MIND.Maps™ ONE BIG COMPACT

Compact van buiten, groot van binnen

CHEFTOP MIND.Maps™ ONE BIG COMPACT professionele trolleyoven is het ideale gereedschap voor grote keukens die eenvoudige technologie nodig hebben, om productiviteit en ruimte te maximaliseren.

Kleine ruimtes, grote producties

De essentie van productie zonder ruimtebeperkingen

CHEFTOP MIND.Maps™ ONE BIG COMPACT is de professionele trolleyoven waarmee u de productiviteit per vierkante meter op een eenvoudige en intuïtieve manier kunt maximaliseren.

CHEFTOP MIND.Maps™ ONE BIG COMPACT concentreert een buitengewone eenvoudige technologie in 650 mm breedte om u maximale prestaties te bieden in een minimale ruimte.

Grillen, bruinen, traditioneel koken en nog veel meer: hoge producties die voldoen aan de professionele behoeften van degenen die de voorkeur geven aan praktisch gebruik en betrouwbaarheid.

90 kg

Volle belasting
maximum capaciteit

260 °C

Maximale **kook**
temperatuur

6.5 min

Voorverwarmingstijd
van 30 °C tot 260 °C

Beperkte voetafdruk
Maximale productiviteit
op slechts 0,65
vierkante meter

Compatibiliteit
De trolley is compatibel
met de meeste
blast chillers

Betrouwbaarheid
Doeltreffende
technologie, solide
prestaties

Oplossingen die de productiviteit per vierkante meter maximaliseren

Kleine ruimtes, grote producties

De voordelen van 4 ovens
in de footprint van 3

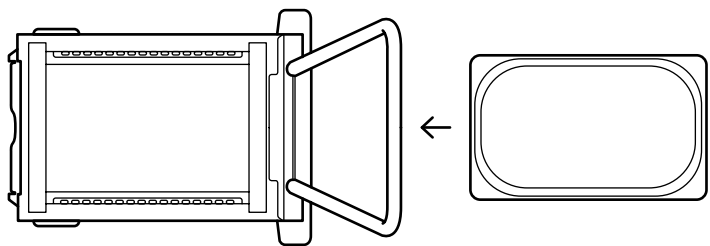
Vind alle mogelijke oplossingen
voor uw keuken.
Configureer uw CHEFTOP
MIND.Maps™ ONE oven online.
www.unox.com/nl_nl/configurator/



Oplossingen



2,8 m



Compatibel met GN1/1, GN1/2 en GN1/3 trays

Compact ontwerp door de
lade vanaf de korte kant in te
schuiven.

Heeft u een oplossing nodig waarbij de tray
vanaf de lange kant wordt ingebracht?
Ontdek CHEFTOP MIND.Maps™ BIG op
pagina 36

QUICK.Load

20 GN 1/1 trolleys
vereenvoudigen het koken
en transporteren van grote
hoeveelheden voedsel.

Art. XECTL-2013
Technische details op pagina 57

QUICK.Plate

De platenwagen om tot 51 platen
te regenereren en te transporteren.
We kunnen de trolley aanpassen
aan uw specifieke behoeften.

Art. XECTL-051P
Technische details op pagina 57

HOLDING.Cover

De afdekking houdt
de geregenereerde platen
op de juiste temperatuur
voordat ze worden geserveerd.

Art. XUC033
Technische details op pagina 57

Oplossingen

BIG COMPACT

BIG COMPACT



Ontdek SENSE.Klean,
de technologie die het verbruik
van water, wasmiddel
en energie vermindert.

Alleen beschikbaar voor
CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS ovens.

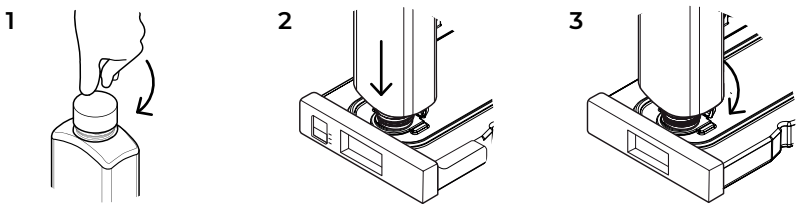
Zorg goed voor je oven

Verzorging en onderhoud

Druk op een knop
en selecteer de wasmodus
die meer geschikt is voor
de werkelijke hoeveelheid
vuil. Terwijl de oven wast,
focus op wat telt
voor je keuken.

UNOX.Pure

DET&Rinse™



Verzorging en onderhoud



PURE-RO

Omgekeerd osmosesysteem dat vermindert de carbonaathardheid van water tot nul, waardoor kalkaanslag in de oven wordt voorkomen.

Art. XHC002
Technische details op pagina 56

Niet nodig voor CHEFTOP
MIND.Maps™ BIG ovens.



PURE

Het PURE filter vermindert de carbonaathardheid in het water en voorkomt zo kalkaanslag in de ovenkamer.

Art. XHC003
Technische details op pagina 56



REFILL

Vervangende cartridge voor UNOX.Pure.

Art. XHC004
Technische details op pagina 56



PLUS

Glansspoelmiddel en spoelmiddel om reiniging te combineren met minimaal verbruik en een lange levensduur.

Art. DB1015
Technische details op pagina 56



ECO

Eco-formule voor dagelijkse schoonmaak en het grootste respect voor het milieu. Ideaal voor mild vuil.

Art. DB1018
Technische details op pagina 56



ULTRA

Ultrasterk reinigingsmiddel voor veel vuil, aanbevolen voor pluimvee en vleesvetten.

Art. DB1050*
Technische details op pagina 56

*Controleer de beschikbaarheid van het product voor uw land.

Verzorging en onderhoud

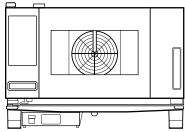
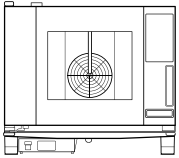
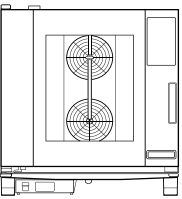
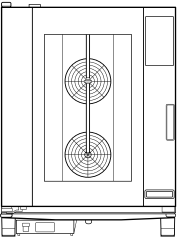
MIND.Maps™ ONE

MIND.Maps™ ONE

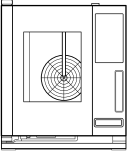
Ontdek alle ovens en hun gecombineerde accessoires

De essentie van een combi-oven

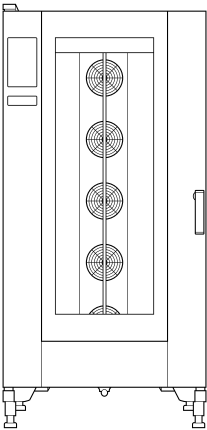
CHEFTOP MIND.Maps™ ONE
COUNTERTOP

			
750 x 783 x 538 mm b x d x h	750 x 783 x 675 mm b x d x h	750 x 783 x 843 mm b x d x h	750 x 783 x 1010 mm b x d x h
 XEVC - 0311 - EIRM	 XEVC - 0511 - EIRM	 XEVC - 0711 - EIRM	 XEVC - 1011 - EIRM
capaciteit 3 GN 1/1 afstand pannen 67 mm frequentie 50/60 Hz spanning 380-415V 3N~ kracht 5 kW gewicht 54 kg	capaciteit 5 GN 1/1 afstand pannen 67 mm frequentie 50/60 Hz spanning 380-415V 3N~ kracht 9,3 kW gewicht 66 kg	capaciteit 7 GN 1/1 afstand pannen 67 mm frequentie 50/60 Hz spanning 380-415V 3N~ kracht 11,7 kW gewicht 82 kg	capaciteit 10 GN 1/1 afstand pannen 67 mm frequentie 50/60 Hz spanning 380-415V 3N~ kracht 18,5 kW gewicht 92 kg
 XEVC - 0511 - EIRM - LP			
laag vermogen versie kracht 7 kW			

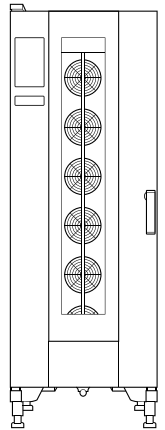
COMPACT


535 x 672 x 649 mm b x d x h
 XECC - 0523 - EIRM
capaciteit 5 GN 2/3 afstand pannen 67 mm frequentie 50/60 Hz spanning 380-415V 3N~ kracht 5,15 kW gewicht 56 kg

BIG


892 x 925 x 1875 mm b x d x h
 XEVL - 2011 - EIRS
capaciteit 20 GN 1/1 afstand pannen 67 mm frequentie 50/60 Hz spanning 380-415V 3N~ kracht 35,5 kW gewicht 262 kg

BIG COMPACT


650 x 1002 x 1875 mm l x p x h
 XECL - 2013 - EIRS
capaciteit 20 GN 1/1 afstand pannen 67 mm frequentie 50/60 Hz spanning 380-415V 3N~ kracht 35,5 kW gewicht 285 kg

Opmerking
Alle ovens hebben een optioneel model met een deur die van links naar rechts opengaat - artikelcodevoorbeeld XEVC-1011-EPLM.
Alle Big ovens hebben de trolley inbegrepen.



Kenmerken

- Standaard
- Optioneel
- Niet beschikbaar

	BIG en 	BIG COMPACT 	COUNTERTOP en 	COMPACT 
UNOX INTELLIGENT PERFORMANCE				
ADAPTIVE.Cooking™: regelt automatisch de kookparameters om herhaalbare resultaten te garanderen	-	-	-	-
CLIMALUX™: totale controle over de luchtvochtigheid in de kookkamer	●	●	●	●
SMART.Preheating: stelt automatisch de temperatuur en de duur van de voorverwarming in	-	-	-	-
AUTO.Soft: beheert de warmtetoename om het gevoeliger te maken	-	-	-	-
SENSE.Klean: schat hoe vuil de oven is en suggereert een geschikte automatische reiniging	-	-	-	-
UNOX INTENSIVE COOKING				
DRY.Maxi™: haalt snel de luchtvochtigheid uit de kookkamer	●	●	●	●
STEAM.Maxi™: produceert verzadigde stoom vanaf 35 °C	●	●	●	●
AIR.Maxi™: meerdere ventilatoren met achteruitversnelling en 4 snelheden	●	●	●	●
EFFICIENT.Power: ENERGY STAR-gecertificeerde energie-efficiëntie	-	-	-	-
PRESSURE.Steam: verhoogt de verzadiging en temperatuur van stoom	-	-	-	-
DATA DRIVEN COOKING				
Wi-Fi connection	○	○	○	○
Ethernet-verbinding	○	○	○	○
ddc.unox.com: beheer het ovengebruik in realtime, maak en verzend recepten van uw pc naar uw ovens	●	●	●	●
DDC.Stats: analyseer, vergelijk en verbeter de gebruikers- en verbruiksgegevens van uw oven	-	-	-	-
DDC.App: monitor alle verbonden ovens in realtime vanaf uw smartphone	●	●	●	●
DDC.Coach: analyseert de manier waarop u de oven gebruikt en stelt gepersonaliseerde recepten voor	●	●	●	●
HANDMATIG KOKEN				
Convectiekoken van 30 °C tot 260 °C	●	●	●	●
Convectiekoken van 30 °C tot 300 °C	-	-	-	-
Gemengde hetelucht + stoomkoken vanaf 35 °C met STEAM.Maxi™ van 30% tot 90%	●	●	●	●
Convectie + luchtvochtigheid koken vanaf 48 °C met STEAM.Maxi™ van 10% tot 20%	●	●	●	●
Verzadigde stoombereiding vanaf 48 °C tot 130 °C met STEAM.Maxi™ 100%	●	●	●	●
Convectiekoken + geforceerde vochtafzuiging van 30 °C met DRY.Maxi™ van 10% tot 100%	●	●	●	●
Koken met kernpen en DELTA T-functie	●	●	●	●
Eenpunts kernsonde	●	●	●	●
MULTI.Point-kernprobe	-	-	-	-
SOUS-VIDE kernprobe	○	○	○	○
GEAVANCEERD EN AUTOMATISCH KOKEN				
MIND.Maps™: teken de kookprocessen rechtstreeks op het display	●	●	●	●
PROGRAMMAS: maximaal 384 programma's die kunnen worden opgeslagen met naam, afbeelding of handgeschreven handtekening	●	●	●	●
CHEFUNOX: kies iets om uit de bibliotheek te koken en de oven stelt automatisch alle parameters in	-	-	-	-
MULTI.Time: beheert tot 10 kookprocessen tegelijkertijd	-	-	-	-
MISE.EN.PLACE: synchroniseert het plaatsen van pannen zodat alle gerechten tegelijkertijd klaar zijn	-	-	-	-
AUTOMATISCHE REINIGING				
Rotor.KLEAN™: 4 automatische reinigingsprogramma's	●	●	●	●
Rotor.KLEAN™: water- en reinigingsmiddelniveau-detector	-	-	-	-
Geïntegreerde DET&Rinse™ wasmiddellade	●	●	●	●
HULPFUNCTIES				
Voorverwarmen tot 300 °C kan door de gebruiker voor elk programma worden ingesteld	-	-	-	-
Voorverwarmen tot 260 °C kan door de gebruiker voor elk programma worden ingesteld	●	●	●	●
Weergave resterende kooktijd	●	●	●	●
Bedrijf kookmodus "HOLD" en continu functionerende "INF"	●	●	●	●
Weergave van de nominale waarde van de kookparameters	●	●	●	●
Temperatuureenheden in °C of °F	●	●	●	●
PRESTATIES EN VEILIGHEID				
Protek.SAFE™: automatische ventilatorstop bij het openen van de deur	●	●	●	●
Protek.SAFE™: vermogensmodulatie van elektriciteit of gas afhankelijk van de werkelijke behoefte	-	-	-	-
Spido.GAS™: hoogwaardige rechte warmtewisselaarbuizen voor symmetrische warmteverdeling	-	-	-	-
Spido.GAS™: krachtige branders en symmetrische wisselaars	-	-	-	-
TECHNISCHE DETAILS				
Kookkamer in roestvrij staal AISI 304 met hoge weerstand en afgeronde randen	-	●	●	●
Voorgevormde kookkamer in roestvrij staal AISI 316 L	●	-	-	-
Kookkamer met C-vormige rackrails	●	●	●	●
Verlichting van de kookkamer door LED-verlichting ingebed in de deur	●	●	●	●
9,5" touchscreen capacitief bedieningspaneel	-	-	-	-
7" touchscreen resistief bedieningspaneel	●	●	●	●
Bedieningspaneel met waterbestendigheidscertificering - IPX5	●	●	●	●
Druppelsysteem geïntegreerd in de deur en functioneel, zelfs met geopende deur	●	●	●	●
Heavy-duty structuur met het gebruik van innovatieve materialen	●	●	●	●
Meervoudig ventilatorsysteem met 4 snelheden en krachtige cirkelvormige weerstand	-	●	●	●
6 motoren met meervoudig ventilatorsysteem met achteruitversnelling en rechtlijnige weerstand met hoge vermogensintensiteit	-	-	-	-
Deurscharnieren van zeer sterk, zelfmerend technopolymeer	●	●	●	●
Deurstopposities 120° - 180°	●	-	-	-
Deurstopposities 60° - 120° - 180°	-	●	●	●
Omkeerbare deur in gebruik, zelfs na installatie	-	○	○	○
Deurdikte 70 mm	●	-	-	-
Afneembare interne glazen deur voor eenvoudig schoonmaken	●	●	●	●
Tweetraps veiligheidsdeur openen / sluiten	●	○	○	○
Nabijheid deurcontactschakelaar	●	●	●	●
Zelfdiagnosesysteem om problemen of storingen te detecteren	●	●	●	●
Veiligheidstemperatuurschakelaar	●	●	●	●

Technische details



Lekbak met condensaat



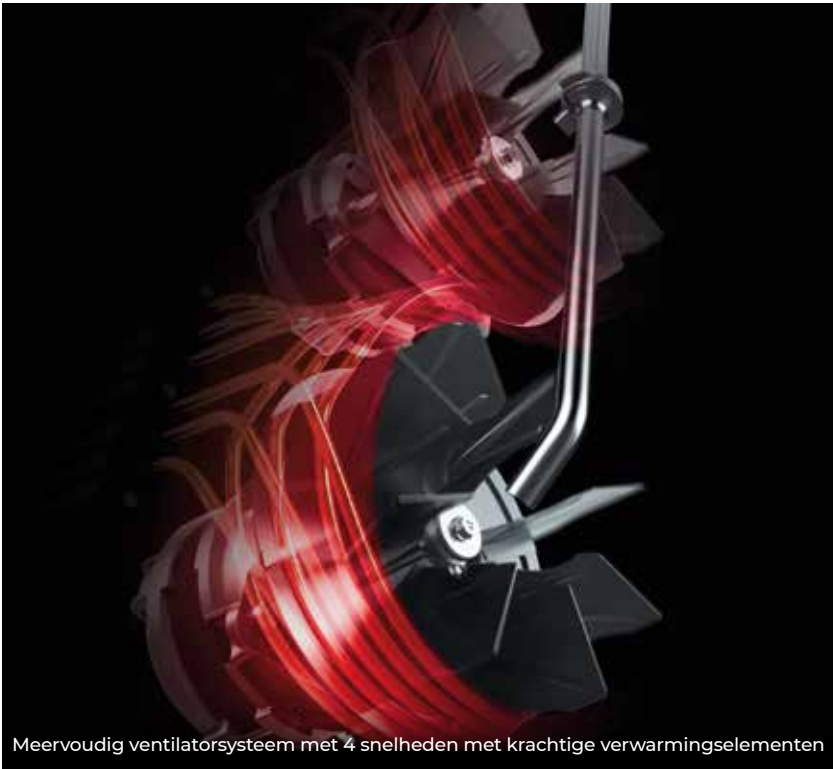
Geïntegreerde Wi-Fi



MULTI.point en
SOUS Vide-kernprobe



Hoogwaardig isolatiemateriaal



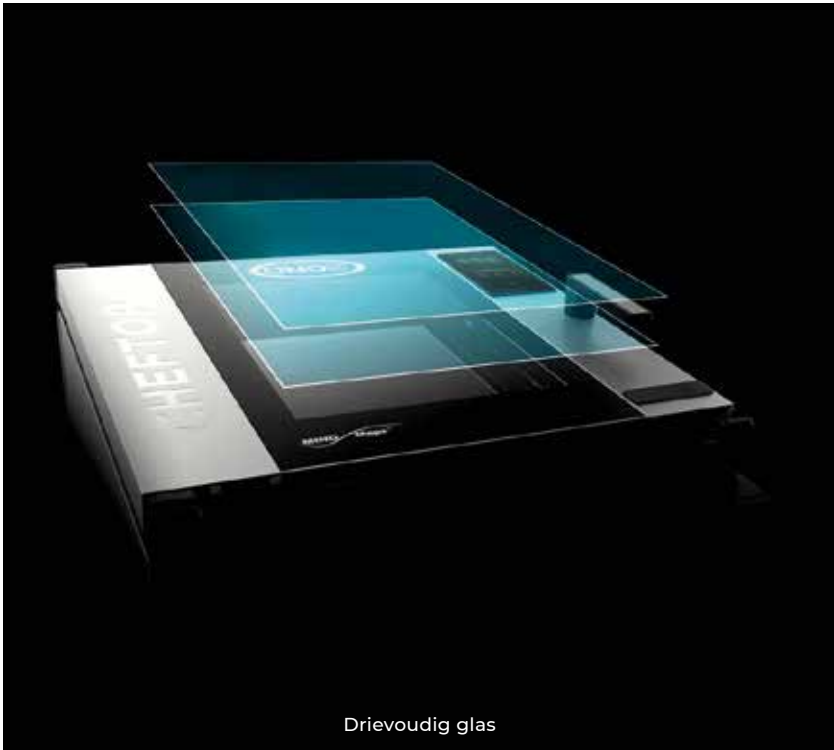
Meervoudig ventilatorsysteem met 4 snelheden met krachtige verwarmingselementen



Geïntegreerd LED-licht



USB-poort voor het uploaden/
downloaden van gegevens



Drievoudig glas



Roestvrij stalen AISI 304 kookkamer met geperforeerde anti-tip schalensteun



Dockingpositie deur op 60 ° / 120 ° / 180 °

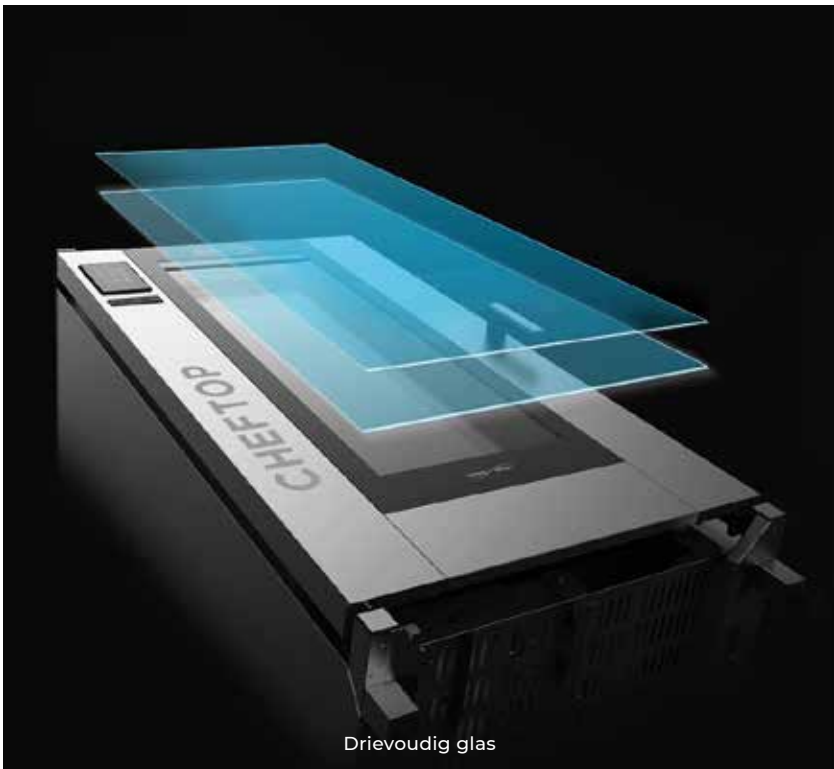
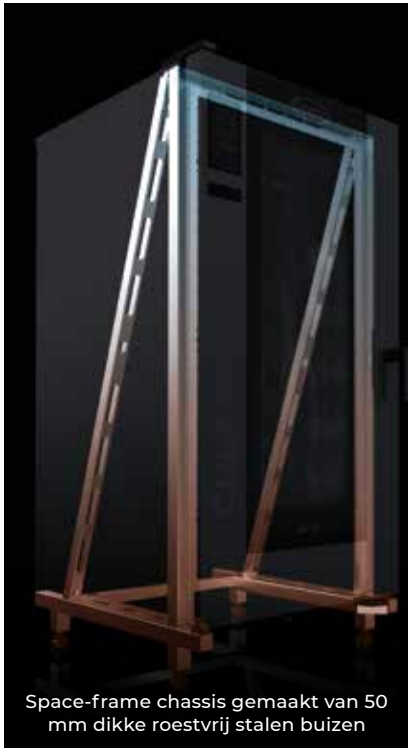
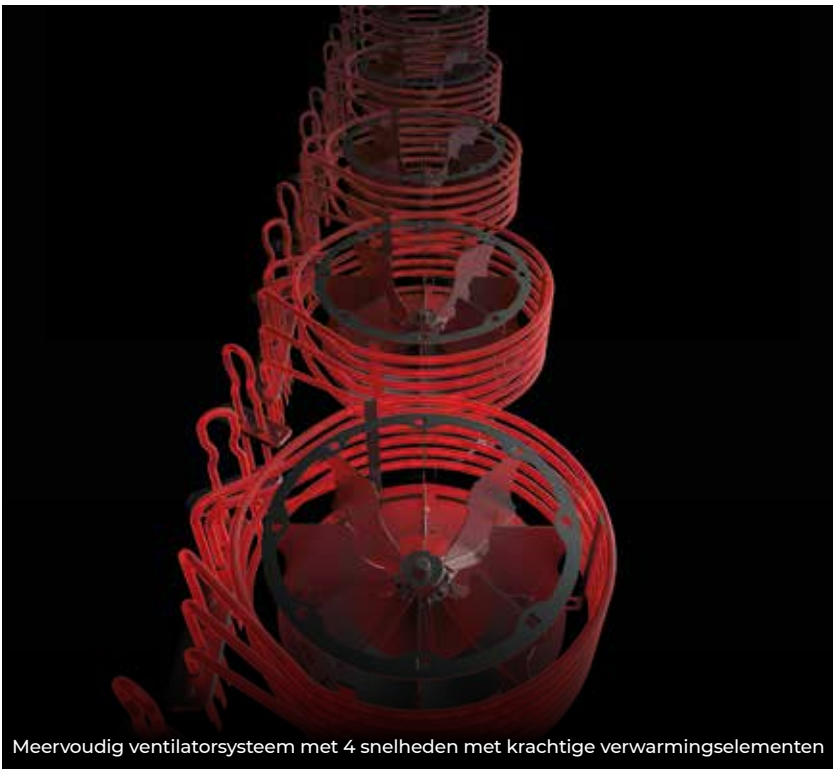
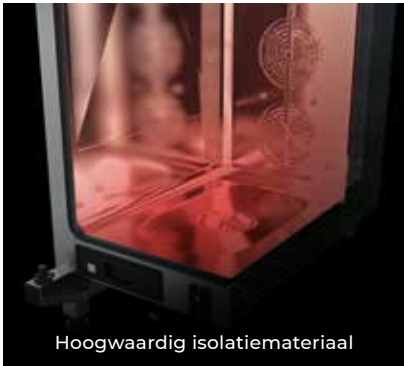


Geïntegreerde DET&Rinse™ reservoir



Ergonomisch handvat

Technische details



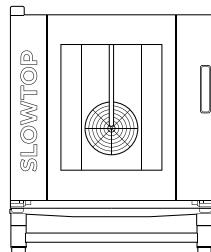
Accessoires

Ontdek alle beschikbare accessoires
op onze website

www.unox.com/nl_nl/accessories/



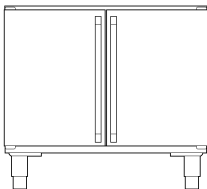
SLOWTOP



SLOWTOP

voor GN 1/1 COUNTERTOP ovens
750 x 792 x 961 mm - b x d x h
Art. XEVSC-0711-CRM

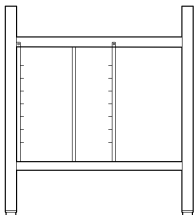
NEUTRAAL CABINET



NEUTRAAL CABINET

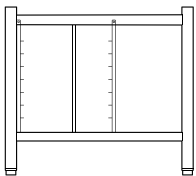
voor GN 1/1 COUNTERTOP ovens
750 x 656 x 676 mm - b x d x h
Art. XWVEC-0811

STANDAARD



ULTRA HOGE STANDAARD

voor GN 1/1 COUNTERTOP ovens
732 x 641 x 888 mm - b x d x h
Art. XWVRC-0711-UH



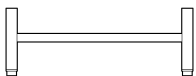
HOGE STANDAARD

voor GN 1/1 COUNTERTOP ovens
732 x 546 x 752 mm - b x d x h
Art.: XWVRC-0711-H



TUSSENSTAND OPEN

voor GN 1/1 COUNTERTOP ovens
732 x 546 x 462 mm - b x d x h
Art. XWVRC-0011-M

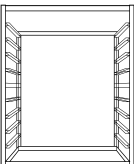


LAGE STAND

voor GN 1/1 COUNTERTOP ovens
732 x 546 x 305 mm - b x d x h
Art. XWVRC-0011-L

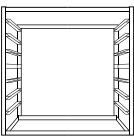
voor GN 2/3 COMPACT ovens
518 x 484 x 305 mm - b x d x h
Art. XWCRC-0023-L

MANDEN EN TROLLEYS



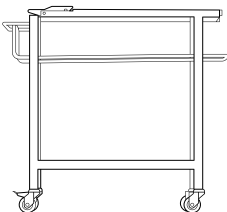
MANDEN

voor 10 GN 1/1 COUNTERTOP ovens
568 x 361 x 713 mm - b x d x h
Art. XWVBC-0911



MANDEN

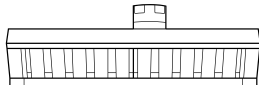
voor 7 GN 1/1 COUNTERTOP ovens
568 x 361 x 546 mm - b x d x h
Art. XWVBC-0611



TROLLEY

voor manden GN 1/1
605 x 700 x 923 mm - b x d x h
Art. XWVYC-0011

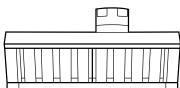
HOODS



KAP MET STOOM CONDENSER

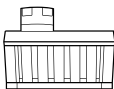
voor GN 1/1 BIG ovens
892 x 1131 x 342 mm - b x d x h
Art. XEAHL-HCFL

voor 20 GN 1/1 BIG COMPACT ovens
650 x 1208 x 240 mm - b x d x h
Art. XEHL-HCFC



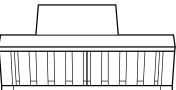
KAP MET STOOM CONDENSER

voor GN 1/1 COUNTERTOP ovens
750 x 956 x 240 mm - b x d x h
Art. XEVHC-HC11



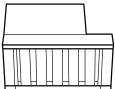
KAP MET STOOM CONDENSER

voor GN 2/3 COMPACT ovens
535 x 900 x 240 mm - b x d x h
Art. XEHC-HC23



KAP MET GEACTIVEERD KOOLSTOFFILTER

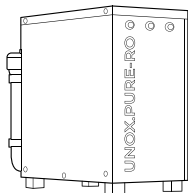
voor GN 1/1 COUNTERTOP ovens
750 x 956 x 366 mm - b x d x h
Art. XEVHC-CF11



KAP MET GEACTIVEERD KOOLSTOFFILTER

voor GN 2/3 COMPACT ovens
535 x 823 x 366 mm - b x d x h
Art. XEHC-CF23

VERZORGING EN ONDERHOUD



UNOX.PURE-RO

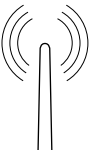
omgekeerd osmosesysteem
230 x 540 x 445 mm - b x d x h
Art. XHC002



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

Een doos bevat 10 x 1 liter tanks
Art. DB1015
Art. DB1018
Art. DB1050

REINIGINGSMIDDELEN



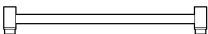
VERBINDING

ACCESSOIRES VOOR DE OVENSVERBINDINGEN

Wi-Fi aansluitkit voor
COUNTERTOP ovens
Art. XEC002

Wi-Fi aansluitkit voor BIG ovens
Art. XEC016

PLAATSING VAN DE VLOER

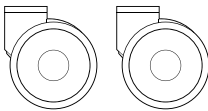


*Verplicht voor plaatsing
van de oven op de vloer

PLAATSING VAN DE VLOER

voor GN 1/1 COUNTERTOP ovens
732 x 546 x 113 mm - b x d x h
Art. XWVRC-0011-F

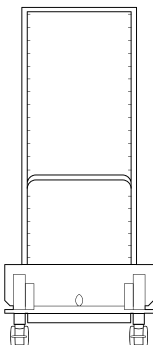
WIELEN KIT



WIELEN KIT

2 wielen met rem - 2 wielen
zonder rem -
veiligheidskettingen
Art. XUC012

QUICK.LOAD & QUICK.PLATE



QUICK.LOAD

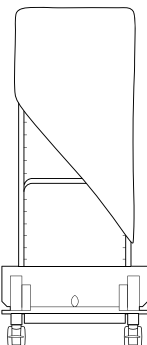
voor 20 GN 1/1 BIG ovens
776 x 681 x 1741 mm - b x d x h
Art. XEVTL-2011

voor 20 GN 1/1 BIG COMPACT ovens
520 x 668 x 1745 mm - b x d x h
Art. XECTL-2013

QUICK.PLATE

voor 20 GN 1/1 BIG ovens - 51 platen
776 x 681 x 1709 mm - b x d x h
Art. XEVTL-051P

voor 20 GN 1/1 BIG COMPACT
ovens - 51 platen
520 x 668 x 1711 mm - b x d x h
Art. XECTL-051P

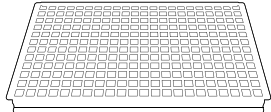


HOLDING.COVER

holding deken
voor QUICK.LOAD en QUICK.PLATE
GN 1/1
Art. XUC030

voor QUICK.LOAD en
QUICK.PLATE BIG COMPACT
Art. XUC033

COOKING ESSENTIALS

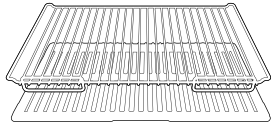


GRILL

Non-stick aluminium pan voor het grillen - voorverwarmen van de bak is niet nodig

GN 1/1 h 37 mm
Art. TG885

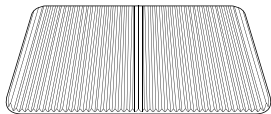
GN 2/3 h 37 mm
Art. TG720



SUPER.GRILL

Geribbelde non-stick aluminium pan voor het grillen, inclusief GRP970 - met snellaadsysteem, om snel volledige ladingen in te voegen

GN 1/1 h 40 mm
Art. TG970

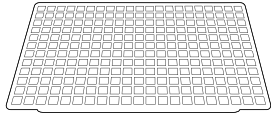


FAKIRO.GRILL

Non-stick aluminium pan met twee oppervlakken - plat en geribbeld - voor verschillende bereidingen

GN 1/1 h 12 mm
Art. TG870

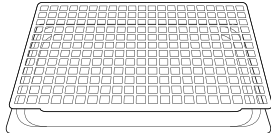
GN 2/3 h 12 mm
Art. TG770



BACON.GRID

Geperforeerde roestvrijstalen pan

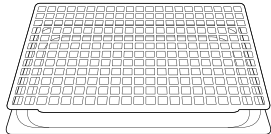
GN 1/1 h 13,5 mm
Art. TG944



BACON.20

Roestvrij stalen pan met vetopvangsysteem

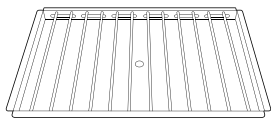
GN 1/1 h 21 mm
Art. TG840



BACON.40

Roestvrij stalen pan met vetopvangsysteem

GN 1/1 h 41 mm
Art. TG945



POLLO.GRILL

Roestvrijstalen bak voor het braden van vlees en vis met vetopvangsysteem en centrale afvoer

GN 1/1 h 27 mm
Art. GRP840



STEEL.20

Roestvrij stalen pan

GN 1/1 h 20 mm
Art. TG805

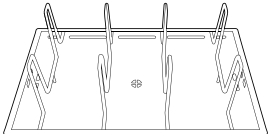
STEEL.40

GN 1/1 h 40 mm
Art. TG815

GN 2/3 h 40 mm
Art. TG705

STEEL.65

GN 1/1 h 65 mm
Art. TG825



POLLO.BLACK

Non-stick roestvrijstalen bak met verticale steunen voor 8 of 4 hele kippen - met vetopvangsysteem en centrale afvoer

GN 1/1 h 167 mm
Art. GRP825

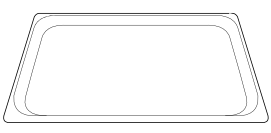
GN 2/3 h 140 mm
Art. GRP715



BLACK.20

Non-stick roestvrijstalen pan

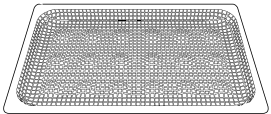
GN 1/1 h 20 mm
Art. TG895



BLACK.40

Non-stick roestvrijstalen pan

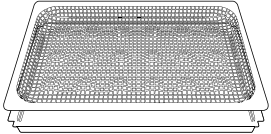
GN 1/1 h 40 mm
Art. TG900



BLACK.FRY

Geperforeerde roestvrijstalen pan om te frituren

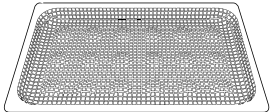
GN 1/1 h 40 mm
Art. GRP816



CLEAN.FRY

Geperforeerde non-stick roestvrijstalen pan om te frituren - met vetopvangsysteem

GN 1/1 h 51,5 mm
Art. GRP820



POTATO.FRY

Geperforeerde roestvrijstalen pan voor frites

GN 1/1 h 40 mm
Art. GRP817

GN 2/3 h 30 mm
Art. GRP711

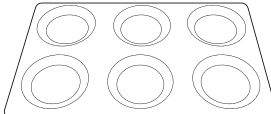


PAN.FRY

Non-stick roestvrijstalen pan om te frituren

GN 1/1 h 20 mm
Art. TG905

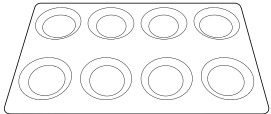
GN 2/3 h 20 mm
Art. TG735



EGGS 6 x 2

Non-stick aluminium bakje voor het bakken van maximaal 12 eieren

GN 1/1 h 27 mm
Art. TG935

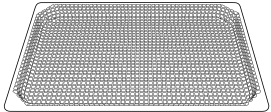


EGGS 8 x 1

Non-stick aluminium bakje voor het bakken van maximaal 8 eieren

GN 1/1 h 27 mm
Art. TG936

GN 2/3 h 27 mm
Art. TG937

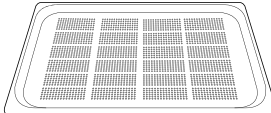


STEAM

Geperforeerde roestvrijstalen pan om te stomen

GN 1/1 h 40 mm
Art. GRP815

GN 2/3 h 30 mm
Art. GRP710



FORO.STEEL20

Roestvrij stalen pan

GN 1/1 h 20 mm
Art. TG810

FORO.STEEL 40

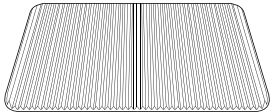
GN 1/1 h 40 mm
Art. TG820

GN 2/3 h 40 mm
Art. TG710

FORO.STEEL 65

GN 1/1 h 65 mm
Art. TG830

BAKING ESSENTIALS

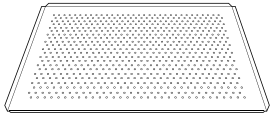


FAKIRO™

Non-stick aluminium pan met twee oppervlakken - plat en geribbeld - voor verschillende producten

GN 1/1 h 12 mm
Art. TG875

GN 2/3 h 37 mm
Art. TG715

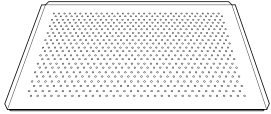


FORO.BLACK

Geperforeerde non-stick aluminium pan

GN 1/1 h 15 mm
Art. TG890

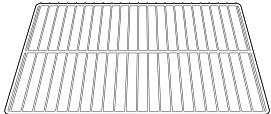
GN 2/3 h 15 mm
Art. TG730



FORO.SILICO

Geperforeerde siliconen gecoate aluminium pan voor bakkerij - en banketproducten

GN 1/1 h 12 mm
Art. TG975



CHROMO.GRID

Roestvrij stalen rooster

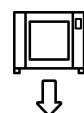
GN 1/1 h 8,5 mm
Art. GRP806

GN 2/3 h 8,5 mm
Art. GRP705

Technische assistentie

Installatie

De juiste partner naast uw keuken



Een wereldwijd servicenetwerk

Een perfecte installatie is essentieel om de correcte werking van uw MIND.Maps™ ONE te garanderen en onderbrekingen te elimineren in je dagelijkse werk. Wij richten ons op u zodat u zich kunt concentreren op wat belangrijk voor u is. Zoek de erkende servicecentra het dichtst bij uw keuken.

Onderhoud

Stop niet met je keuken



De snelste on-site service

Wanneer u verbonden bent met internet, communiceert uw oven rechtstreeks met ons serviceteam, zodat we kunnen ingrijpen zodra of zelfs voordat onderhoud nodig is. Uw oven in optimale conditie houden is de prioriteit van Unox: onze technici staan tot uw beschikking om u de beste online en on-site ondersteuning.

LONG.Life en LONG.Life4 Garantie

Een belofte van betrouwbaarheid



Een keuze gemaakt om lang mee te gaan

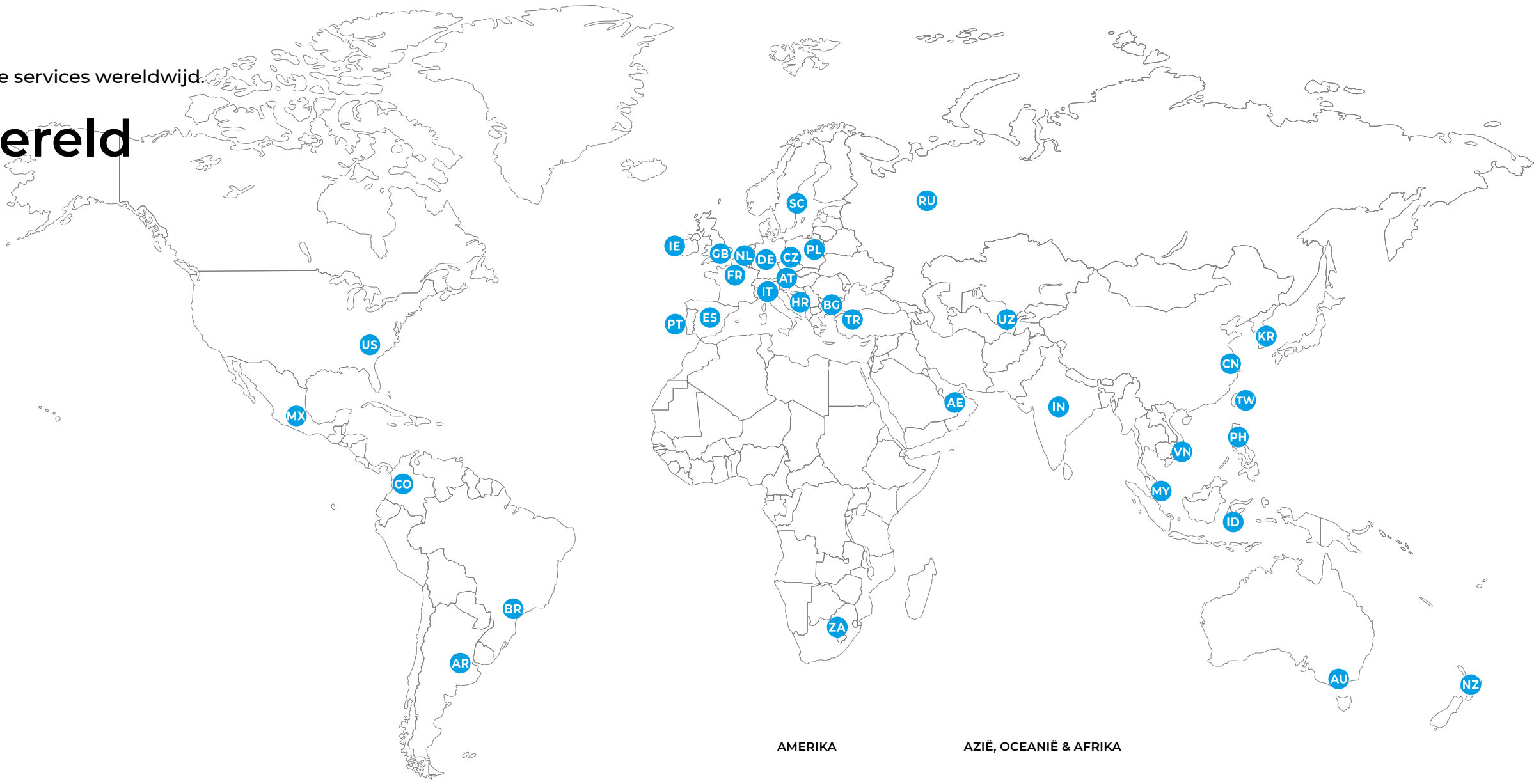
Verbind uw CHEFTOP MIND.Maps™ ONE naar internet en activeren de uitgebreide garantie van UNOX LONG.Life4 op onze website unox.com. Tot 4 jaar / 10.000 werkuren, wat het eerst voorkomt, op onderdelen en 2 jaar arbeid. *

*Controleer de garantievoorwaarden voor uw land op onze website unox.com

LONGLife4

Wereldwijd bedrijf. Beste services wereldwijd.

UNOX Wereld



Contacten

Contacten

INTERNATIONALE

UNOX S.p.a

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

EUROPA

- IT** - ITALIA
UNOX S.p.a
E-mail: info@unox.it
Tel: +39 049 736 0781

DE - DEUTSCHLAND
UNOX DEUTSCHLAND GMBH
E-mail: info.de@unox.com
Tel: +49 32 211121581

FR - FRANCE, BELGIUM
& LUXEMBOURG
UNOX FRANCE s.a.s.
E-mail: info.fr@unox.com
Tel: +33 4 81 68 19 12

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: +34 932 20 36 52
- GB** - UNITED KINGDOM
UNOX UK Ltd.
E-mail: info.uk@unox.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 22 104 17 01

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 70 700 6170

AMERIKA

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 - BRASIL
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

AZIË, OCEANIË & AFRIKA

ZA - SOUTH AFRICA
UNOX SOUTH AFRICA
E-mail: info.za@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.
E-mail: info.china@unox.com
Tel: +86 21 56907696

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

PH - PHILIPPINES
UNOX PHILIPPINES
E-mail: Order.Asia@unox.com
Tel: +63 9173108084

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

KR - 대한민국
UNOX KOREA CO. Ltd.
E-mail: info.kr@unox.com
Tel: +82 2 69410351

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

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

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

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

IN - INDIA
UNOX INDIA PRIVATE
LIMITED
E-mail: info.in@unox.com
Tel: +971 4 554 2146

VN - VIETNAM
UNOX INDOCHINA
E-mail: info.asia@unox.com
Tel: +84916560803

MIND.Maps™ ONE

MIND.Maps™ ONE

62

63



INVENTIVE SIMPLIFICATION

unox.com



LI1959A1 gedrukt op de 11-2021

Alle gebruikte afbeeldingen zijn alleen voor illustratieve doeleinden.

Alle functies in deze catalogus kunnen worden gewijzigd en kunnen zonder kennisgeving worden bijgewerkt.