



# CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS



ITALIANO

MIND Maps™

# Indice

Gamma fornì CHEFTOP MINDMaps™ <b>PLUS</b>	pag <b>4</b>
Assistenza alla Cottura	pag <b>8</b>
Tecnologie	pag <b>12</b>
Pannello capacitivo <b>PLUS</b>	pag <b>24</b>
CHEFTOP MINDMaps™ <b>PLUS</b> COUNTERTOP	pag <b>30</b>
CHEFTOP MINDMaps™ <b>PLUS</b> COMPACT	pag <b>42</b>
CHEFTOP MINDMaps™ <b>PLUS</b> BIG	pag <b>48</b>
CHEFTOP MINDMaps™ <b>PLUS</b> BIG COMPACT	pag <b>54</b>
Teglie speciali Cooking Essentials	pag <b>60</b>
Cura e Manutenzione	pag <b>68</b>
Dati Tecnici	pag <b>74</b>
Assistenza Tecnica	pag <b>84</b>
Unox nel mondo	pag <b>86</b>

# Forni combinati intelligenti

CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS è il forno combinato intelligente in grado di grigliare, friggere, arrostire, rosolare, affumicare, cucinare al vapore e molto altro. Cicli di cottura automatici e funzioni smart, tra cui l'intelligenza artificiale, fanno di CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS lo strumento fondamentale per la tua cucina, fornendo un supporto concreto al tuo lavoro.

I forni combinati MIND.Maps™ PLUS sono disponibili in quattro versioni per rispondere alle esigenze specifiche di ogni business:

**COUNTERTOP** da 3, 5, 7 e 10 teglie GN 1/1 e 6, 10 teglie GN 2/1 per la ristorazione e la gastronomia;

**COMPACT** da 5 e 10 teglie GN 1/1 e 5 teglie GN 2/3 per le cucine professionali con spazi ridotti e piccoli negozi;

**BIG** con carrelli 20 GN 1/1 e 20 GN 2/1 per le grandi cucine ed i centri cottura;

**BIG COMPACT** con carrelli 20 GN 1/1 per le grandi cucine e i centri cottura.



CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS  
COMPACT



CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS  
BIG



CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS  
BIG COMPACT



Disegnati da chi è come te

## Servizi

**La nostra promessa  
è garantirti la tranquillità  
assoluta. Rimani focalizzato  
sul tuo obiettivo sapendo  
di averci sempre al tuo fianco.**

Individual Cooking Experience

# Prova il forno gratuitamente



01

Prenota

Scegli quando e dove provare il forno Unox.  
Per fissare il tuo appuntamento chiama  
il nostro servizio clienti.

Chiama il +39 049 86 57 511  
Contattaci sul sito [unox.com](http://unox.com)

Servizi



02

Cuciniamo assieme

Nella tua cucina, con le tue ricette ed ingredienti:  
un nostro Chef ti affiancherà per farti conoscere  
tutti i vantaggi della tecnologia del forno.

MINDMaps™ PLUS



03

Decidi

Adesso che hai la certezza dei risultati che puoi  
ottenere, prenditi il tempo che ti serve  
per fare una scelta consapevole.



# Assistenza alla cottura



TOP.Training

## Conosci il tuo forno



**Scopri, utilizza, migliora**

Top.Training è un servizio di formazione gratuito. I nostri Chef sono a disposizione per mostrarti tutto ciò che ti serve: dalle funzionalità base, fino alle tecnologie più avanzate.

[Scarica l'app Top.Training  
su Google Play o App Store](#)

Data Driven Cooking Community

## Ispira e lasciati ispirare



**Un mondo di ricette per i tuoi fornì**

Lasciati ispirare dal ricettario DDC.App scegliendo tra le ricette preparate dagli Chef Unox e dagli utenti della community. Partecipa attivamente alla community e condividi la tua ricetta!

[Scarica DDC.App  
su Google Play o App Store](#)

CHEF.Line

## Tu chiami, Unox risponde



**h 24, 7 giorni su 7**

Il team Chef Unox è sempre a tua disposizione per darti consigli pratici sui programmi di cottura più adatti e suggerirti tante nuove ricette: dalle più tradizionali, alle più ricercate.

[Chiama il  
+39 049 86 57 511](#)



Apple Store



Play Store

# Intelligenti. Precise. Connesse.

Unox Intelligent Performance

Tecnologie intelligenti pensate per massimizzare i risultati del tuo lavoro, le performance di cottura ed aiutarti a realizzare le tue ambizioni.

Unox Intensive Cooking

Tecnologie sviluppate per garantire cotture perfette, uniformità su ogni teglia e massima intensità di cottura.

Data Driven Cooking

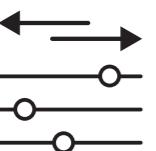
Intelligenza artificiale che permette di monitorare l'attività del forno e fornisce consigli utili per aiutarti ad utilizzarlo al meglio.

Anton Bodyashkin - Ugli Restaurant - Russia

Unox Intelligent Performance

# Migliora le tue performance

Ottenere risultati identici ad ogni infornata richiede controllo, intelligenza ed esperienza: ciò che ha il tuo forno CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS.



## ADAPTIVE.Cooking™

### Risultati perfetti. Sempre.

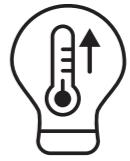
Interpreta le tue impostazioni e comprende il risultato che desideri. Comprende la quantità di cibo infornata ed agisce automaticamente sui parametri di cottura per garantirti un risultato perfetto ad ogni infornata.



## CLIMALUX™

### Controllo totale dell'umidità.

Misura il grado di umidità presente nella camera di cottura ed agisce sull'immissione, o l'estrazione di vapore al fine di ottenere sempre il grado di umidità da te impostato, in qualunque condizione di carico.



## SMART.Preheating

### Il preriscaldamento intelligente.

Analizzando i dati di utilizzo ed il prossimo programma di cottura, imposta automaticamente la temperatura e la durata del preriscaldamento per garantirti la massima ripetibilità di risultato ad ogni infornata, risparmiando tempo prezioso.



## AUTO.Soft

### Funzione di cottura delicata.

Regola automaticamente l'aumento di temperatura e rende la cottura ancora più delicata, con l'obiettivo di garantire un'ottimale distribuzione del calore. Ideale per prodotti delicati e sensibili al calore.



## SENSE.Klean

### Lavaggio intelligente.

Stima il grado di sporco del forno e ti suggerisce la modalità di lavaggio automatico più indicata in funzione dell'effettivo utilizzo. Massima igiene e zero sprechi di acqua e detergenti.

**Con**

### Adaptive.Cooking™

Regola automaticamente tutti i parametri di cottura per garantire un risultato ripetibile ad ogni infornata.

**Senza**

**Con**

### CLIMALUX™

Misura l'umidità reale nella camera di cottura e ne immette, o estrae, la quantità necessaria per ottenere il set impostato.

**Senza**

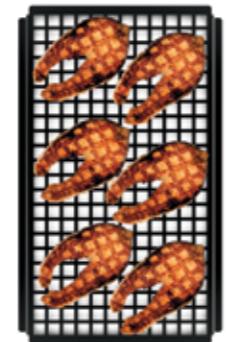
Teglia singola - 6 porzioni



#### Grigliatura perfetta

Esterno rosolato  
Interno morbido

Tempo  
5 min  
Temperatura media  
240 °C  
Umidità reale  
0 %



#### Calore troppo violento

Esterno bruciato  
Interno asciutto

Tempo  
6 min  
Temperatura media  
250 °C  
Umidità reale  
0 %

Pieno carico - 60 porzioni



#### Grigliatura perfetta

Esterno rosolato  
Interno morbido

Tempo  
8 min  
Temperatura media  
240 °C  
Umidità reale  
0 %



#### Grigliatura non presente

Effetto bollito  
Interno crudo

Tempo  
6 min  
Temperatura media  
220 °C  
Umidità reale  
50 %

Teglia singola - 8 polli



#### Arrosto perfetto

Pelle croccante  
Carne succulenta  
Calo peso minimo

Umidità reale  
30 %

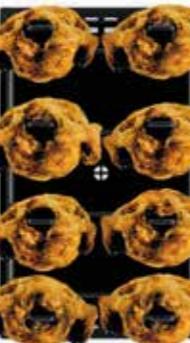
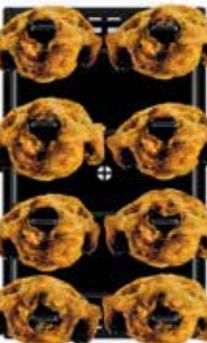


#### Arrosto bruciato

Colore eccessivo  
Carne stopposa  
Calo peso > 35 %

Umidità reale  
20 %

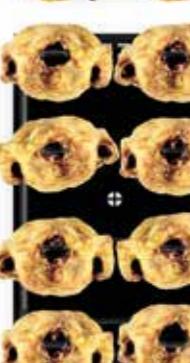
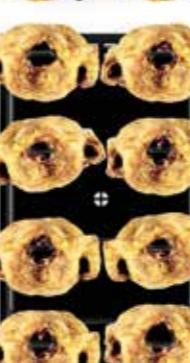
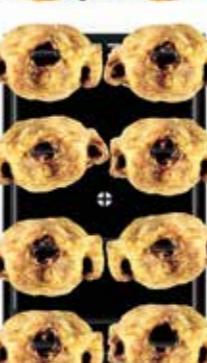
Pieno carico - 24 polli



#### Arrosto perfetto

Pelle croccante  
Carne succulenta  
Calo peso minimo

Umidità reale  
30 %



#### Arrosto pallido

Esterno effetto bollito  
Carne cruda  
Colore pallido

Umidità reale  
80 %

**Con**

### Adaptive.Cooking™

Regola automaticamente tutti i parametri di cottura per garantire un risultato ripetibile ad ogni infornata.

**Senza**

**Con**

### CLIMALUX™

Misura l'umidità reale nella camera di cottura e ne immette, o estrae, la quantità necessaria per ottenere il set impostato.

**Senza**

# Con

## Auto.Soft

Gestisce la salita termica rendendola più delicata e preservando l'uniformità in tutti i punti della teglia, su tutte le teglie.

# Senza



Teglia singola

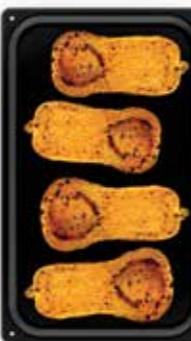


### Rosolatura perfetta

Interno soffice  
Consistenza uniforme  
Assenza di bruciature

Tempo salita 100 - 190 °C  
7 min

Pieno carico



### Rosolatura perfetta

Interno soffice  
Consistenza uniforme  
Assenza di bruciature

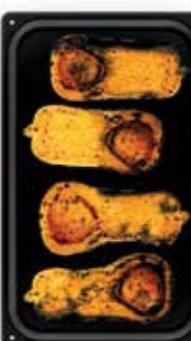
Tempo salita 100 - 190 °C  
7 min



### Bruciature esterne

Bordi bruciati  
Cottura non uniforme  
Interno meno cotto

Tempo salita 100 - 190 °C  
1 min

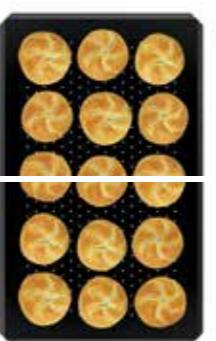


### Bruciature esterne

Bordi bruciati  
Cottura non uniforme  
Interno meno cotto

Tempo salita 100 - 190 °C  
1 min

Teglia singola



### Doratura perfetta

Colore esterno dorato

Tempo preriscaldamento  
9 min  
Temp. acciaio camera  
180 °C

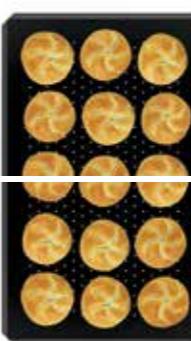


### Doratura perfetta

Colore esterno dorato

Tempo preriscaldamento  
20 sec  
Temp. acciaio camera  
180 °C

Pieno carico



### Doratura perfetta

Colore esterno dorato

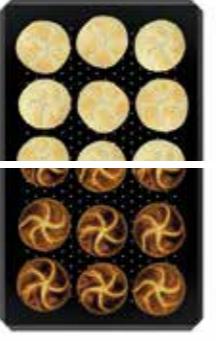
Tempo preriscaldamento  
9 min  
Temp. acciaio camera  
180 °C



### Doratura perfetta

Colore esterno dorato

Tempo preriscaldamento  
20 sec  
Temp. acciaio camera  
180 °C



### Doratura pallida

Colore esterno pallido

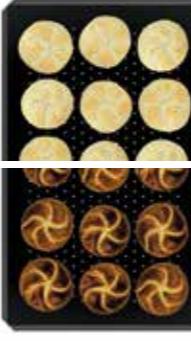
Tempo preriscaldamento  
6 min  
Temp. acciaio camera  
100 °C



### Doratura eccessiva

Crosta bruciata

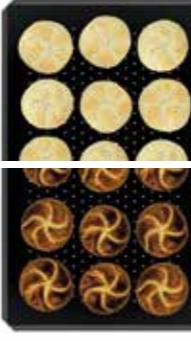
Tempo preriscaldamento  
6 min  
Temp. acciaio camera  
190 °C



### Doratura pallida

Colore esterno pallido

Tempo preriscaldamento  
6 min  
Temp. acciaio camera  
100 °C



### Doratura eccessiva

Crosta bruciata

Tempo preriscaldamento  
6 min  
Temp. acciaio camera  
190 °C

# Con

## SMART.Preheating

L'intelligenza regola automaticamente durata ed intensità del preriscaldamento: intenso a forno freddo, rapido o non necessario quando il forno è già caldo.

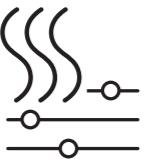
# Senza



Unox Intensive Cooking

# Massima intensità di cottura

Cotture perfette, uniformità su ogni teglia, vapore saturo e denso, estrazione completa dell'umidità, flussi d'aria intensi o delicati.



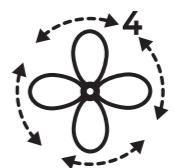
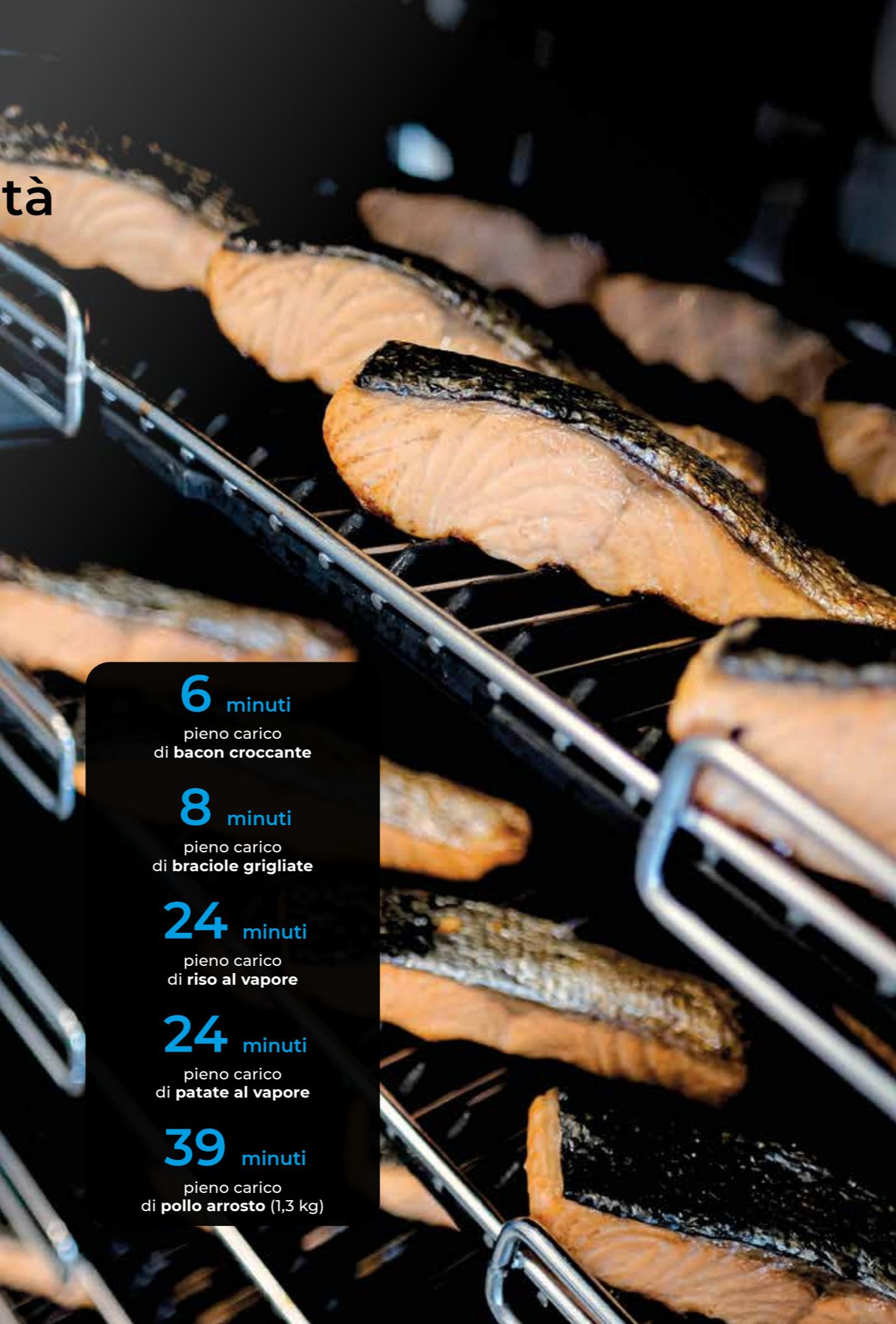
DRY.Maxi™

L'umidità lascia spazio al sapore.  
Rimuove rapidamente ed efficacemente l'umidità dalla camera di cottura per dare ai tuoi piatti consistenze, rosolature e croccanze sempre perfette.



STEAM.Maxi™

Tutta la forza del vapore.  
Produce vapore saturo a partire da 35 °C; garantisce cotture a vapore sempre perfette con il minimo utilizzo di acqua ed energia.



AIR.Maxi™

Conduce, unisce, trasforma.  
Ventole multiple con inversione di marcia e quattro velocità che garantiscono un risultato uniforme su ogni teglia e in ogni applicazione.



EFFICIENT.Power

Potenza ed efficienza.  
Massima velocità di salita di temperatura ed efficienza al top della categoria in funzionamento combinato, aria secca e vapore. Ovviamente certificata ENERGY STAR.



PRESSURE.Steam

Ancora più vapore quando serve.  
Aumenta in modo evidente la saturazione e la temperatura di vapore per permetterti cotture più rapide ed intense.



Data Driven Cooking

**Crea.  
Analizza.  
Migliora.**

**L'Intelligenza Artificiale  
Data Driven Cooking  
trasforma i dati di consumo  
del tuo forno in informazioni  
utili e ti permette  
di aumentare i profitti  
giornalieri.**



I dati sempre con te grazie alle app web e mobile

## Un ecosistema da scoprire



**Crea e condividi**

**Le tue ricette in tutti i tuoi forni.**

Crea il tuo ricettario e sincronizzalo con tutti i tuoi forni in un solo click, mantenendo tutte le tue cucine o punti vendita sempre aggiornati.

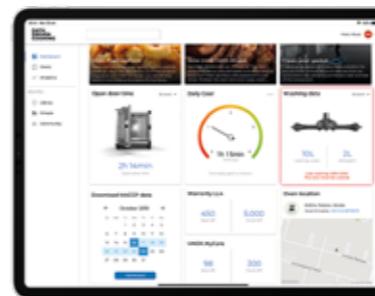
Puoi idearlo direttamente dal forno o dal tuo PC.



**Comprendi**

**Monitora e migliora le tue prestazioni.**

Con DDCStats hai sempre il controllo dei consumi di energia, acqua e detergente, dei tempi di cottura e dei minuti di apertura porta. Confronta le prestazioni, rileva le anomalie e ottieni informazioni utili per migliorare l'utilizzo dei tuoi forni.



**Assistenza a 360°**

**Lasciati guidare dal tuo Coach personale.**

DDC.Coach è un assistente digitale che fornisce consigli basati sul tuo utilizzo dei forni permettendoti di sfruttarne a pieno tutte le potenzialità. Usa i tuoi forni al meglio e massimizza il ritorno sul tuo investimento!

# Intelligenza Artificiale in cucina



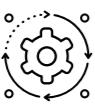
## Schedulazione degli ordini di produzione

L'algoritmo di intelligenza artificiale pianifica automaticamente la produzione in base agli ordini ricevuti.



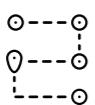
## Pianificazione a bordo macchina

Il piano di produzione viene inviato ai forni Unox e rende più semplice il lavoro nella cucina.



## Preparazione e cottura

L'operatore è guidato dalle informazioni che riceve sul pannello di controllo, dove trova le informazioni sulla sequenza di lavoro e le quantità di cibo da infornare.



## Tracciabilità e HACCP

Tutti i parametri dei processi eseguiti e i dati HACCP sono automaticamente salvati sul cloud.



## Evasione degli ordini

Quando la cottura viene terminata l'informazione viene resa immediatamente disponibile per preparare la spedizione.



## Monitoraggio e pianificazione flessibile



## Analisi immediata delle criticità



## Schedulazione automatica e ottimizzata





Pannello capacitivo PLUS

## Intuitivo e completo

Processi automatici,  
funzioni manuali,  
programmi memorizzabili  
e fino a 10 cotture  
contemporanee.  
Tutto in un ampio  
touchscreen luminoso,  
veloce e connesso.



# Supera te stesso



## Set

### Semplice preciso e veloce.

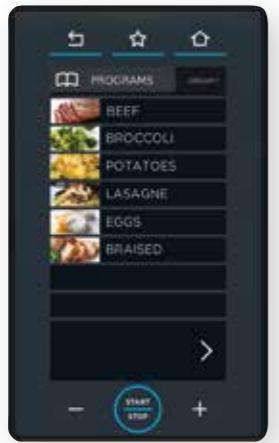
Prenditi la libertà di poter impostare qualsiasi processo di cottura in modo chiaro ed intuitivo. Tutti i parametri presenti in un'unica schermata. Fino a 9 step di cottura. Nessun limite alla tua creatività.



## MINDMaps™

### Non selezionare una cottura, disegna la tua.

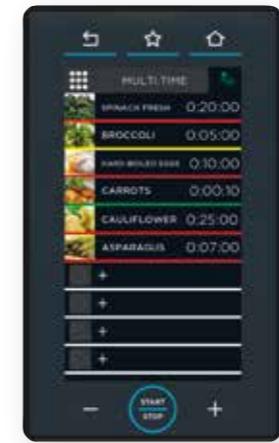
Aggiungi il tuo tocco da maestro. Realizza anche la cottura più elaborata con pochi gesti della mano, disegnando i tuoi processi di cottura con la massima libertà creativa. Tu immagini, il forno esegue.



## Programmi

### 384 Programmi memorizzabili.

Tutte le tue ricette sono uniche e ripetibili grazie alla libreria personale che archivia ed organizza i tuoi programmi di cottura. Memorizza 384 programmi in 16 gruppi diversi.



## MULTI.Time

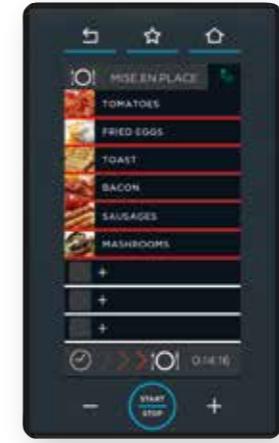
### Fino a 10 cotture contemporanee.

Ordinato ed organizzato. Con la funzione MULTI.Time hai la possibilità di gestire fino a 10 cotture contemporaneamente, avendo sempre il massimo controllo con un semplice colpo d'occhio.



## CHEFUNOX

**Scegli cosa cucinare ed il risultato che desideri.** Fidati del tuo forno CHEFTOP MINDMaps™ PLUS e lascia che sia lui ad impostare i parametri di cottura per te. Scegli la tipologia di cottura, il cibo che vuoi cucinare ed il grado di cottura che desideri. Start. Nient'altro.



## MISE.EN.PLACE

**Vai oltre l'organizzazione della tua cucina.** Suggerisce l'ordine ed i tempi corretti di inserimento teglie all'interno della camera di cottura, per avere tutti i tuoi piatti pronti allo stesso momento. Essere puntuali non è mai stato così semplice.



CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS COUNTERTOP

## Forno combinato intelligente per la Ristorazione

CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS COUNTERTOP, è il punto di riferimento per ogni cucina che necessita di massime prestazioni, tecnologie intelligenti e versatilità senza limiti.

Sogna in grande

# Esprimi tutta la tua creatività

CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS  
COUNTERTOP è il forno professionale che annulla ogni distanza tra i tuoi sogni e la loro realizzazione. Cucina ogni piatto con la certezza del massimo risultato ad ogni infornata.

CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS COUNTERTOP, abbinato ai suoi accessori, rende possibili in un unico sistema cotture che normalmente verrebbero realizzate con attrezzature specifiche.

Grigliare, friggere, arrostire, rosolare, affumicare, cucinare al vapore e molto altro. Cicli di cottura automatici e funzioni intelligenti per risultati sempre impeccabili.

fino al **45%**

Energia in meno rispetto ad una griglia tradizionale

fino al **80%**

Acqua in meno rispetto a cotture in acqua bollente

fino al **90%**

Olio in meno rispetto ad una friggitrice



**Perfezione**  
Risultato di cottura certo e ripetibile

**Versatilità**  
Cibi diversi cucinati contemporaneamente

**Risparmio**  
Energia, tempo, materia prima e manodopera

**Intelligenza**  
Concentrati sui tuoi clienti, il forno farà il resto

Soluzioni che massimizzano il tuo investimento

# Moltiplica le tue possibilità

Configurazioni



## Soluzione Forno + Armadio neutro

Soluzione consigliata per ottimizzare lo spazio all'interno della tua cucina ed avere sempre tutto in ordine.

COUNTERTOP

34



## Soluzione Forno + Forno

La soluzione con due forni sovrapposti è ideale per avere massima versatilità, flessibilità e risparmio energetico.



## Soluzione Forno + Slowtop

Soluzione ideale per macellerie e gastronomie che utilizzano cotture al forno, mantenimento e cotture notturne.

Art. XEVSC-0711-CRM  
Maggiori informazioni a pag. 38  
Dettagli tecnici a pag. 81



## Soluzione Forno + Stand

Il supporto multifunzionale ideale per riporre in sicurezza le teglie e collocare il tuo forno all'altezza perfetta per lavorare.

Art. XWVRC-0711-UH  
Dettagli tecnici a pag. 82

Configurazioni

COUNTERTOP

35

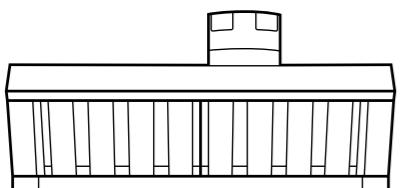
Trova la soluzione giusta per la tua cucina.  
[Configura](#) online il tuo forno CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS



La tua cucina libera da fumo e odori

## Cappa Ventless

La cappa ventless ha al suo interno un filtro autopulente che **rimuove i cattivi odori** dai fumi espulsi dal camino, riducendo la manutenzione sull'impianto di aspirazione centralizzato. Consente di installare il tuo forno anche lontano dalla cappa aspirante a soffitto e convogliare i fumi verso di essa, o all'esterno.\*



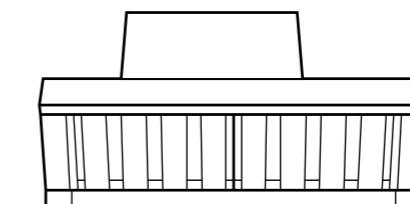
\*Previa verifica e approvazione da parte di enti e regolamentazioni locali.



Con filtro a carboni attivi

## Cappa Ventless

La cappa ventless viene **potenziata con un filtro a carboni attivi** per eliminare ulteriormente gli odori, anche quelli aspirati all'apertura della porta. Consente di installare il tuo forno anche lontano dalla cappa aspirante a soffitto, o quando quest'ultima non è installabile.\*

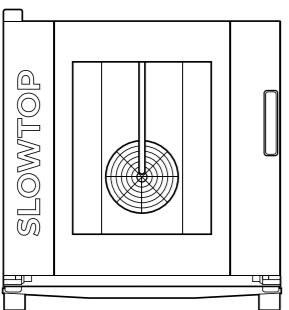


\*Previa verifica e approvazione da parte di enti e regolamentazioni locali.

Cotture lente e Mantenimento

## SLOWTOP

Cotture a bassa temperatura, lenti brasati, morbidi arrosti, cotture sottovuoto, rigenerazioni, mantenimenti e cotture notturne, sono solo alcune delle infinite possibilità che SLOWTOP offre. Grazie alla sua alimentazione elettrica monofase garantisce prestazioni imbattibili con **consumi minimi** e forma un binomio perfetto con il tuo forno.



Affumicare. Cuocere. Stupire.

## HYPER.Smoker

HYPER.Smoker trasforma il tuo forno in un affumicatore: puoi utilizzare scaglie di legno naturale e scegliere tra **10 diverse intensità di affumicatura** direttamente dal display del forno, per stupire anche i palati più esigenti. Inoltre affumicherai sfruttando l'energia prodotta nella camera di cottura senza costi ulteriori ed alimentazione elettrica esterna.

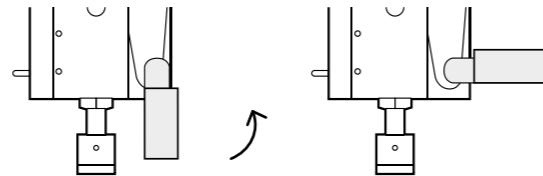


SMART.Drain

# Sistema di raccolta grassi

SMART.Drain è la soluzione ideale per gastronomie, supermercati, centri cottura e steak house, che effettuano cotture grasse quotidianamente.

Il suo funzionamento si basa su una speciale valvola a due vie, che intercetta lo scarico del forno e **convoglia tutti i grassi ed i liquidi di cottura** sprigionati dal cibo durante la cottura **in una comoda tanica**.



Liquidi verso  
tanica  
(raccolta grassi  
in cottura)

Liquidi verso  
lo scarico  
(lavaggio e cottura  
non grasse)

Il forno riconosce le cotture più critiche, o i lavaggi automatici e **suggerisce la posizione corretta della valvola**, permettendoti di evitare ogni rischio di ostruzione allo scarico.



Le speciali teglie **POLLO.BLACK** convogliano i grassi verso lo scarico, riducendo fino all'80% la quantità di depositi grassi che si accumulano nella camera di cottura rispetto alle normali griglie.



**Soluzione trolley**  
Trolley + Cesto

Carica e scarica il cibo in piena sicurezza e velocità.



**Soluzione chiusa**  
Armadio + SMART.Drain

Posiziona la tanica in un luogo protetto e non visibile.



**Soluzione aperta**  
Stand + SMART.Drain

Posiziona la tanica nel luogo più facilmente accessibile.



**Soluzione forni sovrapposti**  
Forno + Forno + SMART.Drain

Forni sovrapposti con SMART.Drain per il forno inferiore.



UNOX®



CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS COMPACT

## Forno combinato compatto per la Ristorazione

MIND.Maps™

CHEFTOP MIND.Maps™  
PLUS COMPACT

è la soluzione ideale per  
le cucine professionali  
che richiedono il minimo  
ingombro e la massima  
performance.

Piccoli spazi, grandi ambizioni

## Performance elevate in meno di 1 m<sup>2</sup>

CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS COMPACT è il forno professionale compatto per chi vuole sempre il massimo, anche quando ha a disposizione spazi ridotti.

CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS COMPACT, sfrutta le più recenti tecnologie Unox, nel minor spazio possibile.

Grigliare, friggere, arrostire, rosolare, affumicare, cucinare al vapore e molto altro. Una versatilità di cottura che raggiunge la sua massima espressione in soluzioni multicamera che danno libero spazio a dei menù in continua evoluzione.

**24%**

**Volume** della camera in meno rispetto ad un forno non compatto.

**72 kg**

**Capacità** massima combinazione 2 x 2 \*

**530 mm**

**Larghezza frontale**  
più compatta nella categoria



**Spazi ridotti**  
Sfrutta al massimo lo spazio verticale

**Flessibilità**  
Sovrapponi due forni per diverse cotture contemporanee

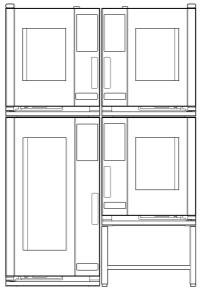
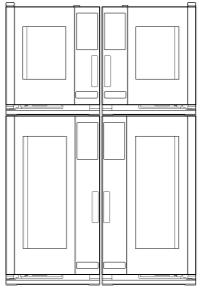
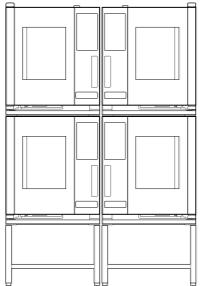
**Risparmio**  
Una camera più piccola richiede meno energia

**Intelligenza**  
Concentrati sui tuoi clienti, il forno farà il resto

Soluzioni che massimizzano il tuo investimento

# Combinazioni compatte

Configurazioni



COMPACT

46

## Il vantaggio di 4 camere di cottura, nello spazio di 2.

Un ristorante è fatto di ritmi variabili: accendi solo quello che ti serve, riducendo i consumi energetici e risparmiando spazio.



1 m

## Soluzione Forno + Stand

Il supporto multifunzionale ideale per riporre in sicurezza le teglie e collocare il tuo forno all'altezza consona.

Art. XWCRC-0613-H  
Dettagli tecnici a pag. 82

Trova la soluzione giusta per la tua cucina.  
[Configura](#) online il tuo forno CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS



Configurazioni



COMPACT

47



CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS BIG

**Stronger  
Harder  
Faster  
Better**

Il forno carrellato  
**CHEFTOP MIND.Maps™**  
**PLUS BIG** è lo strumento  
instancabile per grandi  
cucine e centri cottura,  
che necessitano massima  
ripetibilità della qualità  
di cottura ed elevata  
produttività.

Quello che per te conta

# Performance senza limiti

CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS BIG è il forno professionale carrellato che si contraddistingue per elevata produttività ed affidabilità.

CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS BIG, sfrutta le più recenti tecnologie per dare un supporto concreto al tuo lavoro.

Cotture a vapore, grigliature, rigenerazione di piatti e molto altro: il massimo rendimento passa attraverso pieni carichi perfettamente ottimizzati.

La qualità e l'uniformità di cottura in ogni singola teglia sono garantite per ogni carico infornato, e la ripetibilità delle cotture è indipendente dall'operatore.

## 180 kg

Capacità massima  
di pieno carico

## 300 °C

Temperatura massima  
di cottura

## 4.5 min

Tempo di preriscaldamento  
da 30 °C a 300 °C



**Produttività**  
Alti volumi,  
zero interruzioni

**Uniformità**  
6 ventole ad inversione  
di marcia a passo ridotto

**Ripetibilità**  
Risultati standardizzati  
e sempre costanti

**Intelligenza**  
Concentrati sui tuoi  
clienti, il forno farà il resto

Soluzioni che massimizzano il tuo investimento

# Massima resa, minimo sforzo

I forni CHEFTOP MIND.Maps™ BIG PLUS ti offrono risultati di cottura impeccabili in ogni condizione di carico grazie ai 6 motori ad alte prestazioni e alla produzione di vapore a saturazione completa della camera di cottura.

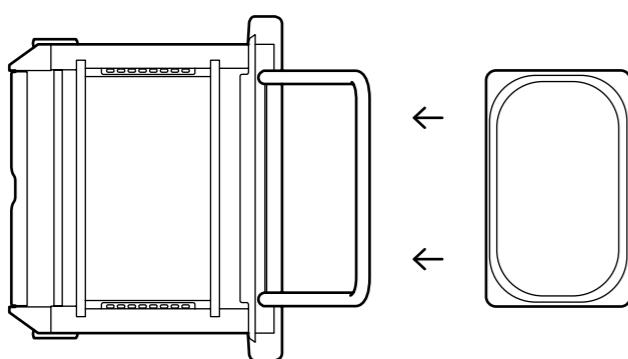
Trova la soluzione giusta per la tua cucina.  
[Configura](#) online il tuo forno CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS



Soluzioni



2,8 m



## Inserimento teglia dal lato lungo

Migliore visibilità su tutto il cibo infornato, anche a pieno carico.

Hai bisogno di una soluzione compatibile con teglie GN1/2 e GN1/3? Scopri CHEFTOP MIND.Maps™ BIG COMPACT a pag. 58



## QUICK.Load

Carrello 20 GN 2/1 o 20 GN 1/1 per infornare rapidamente e trasportare agevolmente pieni carichi.

Art. XEVTL-2021  
Dettagli tecnici a pag. 83

## QUICK.Plate

Il carrello per rigenerare fino a 102 piatti in pochi minuti. Possiamo personalizzare il tuo QUICK.Plate secondo le tue esigenze specifiche.

Art. XEVTL-102P  
Dettagli tecnici a pag. 83

## HOLDING.Cover

La coperta termica che mantiene calde le pietanze prima del servizio.

Art. XUC031  
Dettagli tecnici a pag. 83

BIG

52

Soluzioni

BIG

53

CHEFTOP

CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS BIG COMPACT  
Compact fuori,  
big dentro  
Il forno carrellato  
CHEFTOP MIND.Maps™  
**PLUS BIG COMPACT**  
è lo strumento compatto  
per grandi cucine e centri  
cottura, che necessitano  
di massimizzare la  
produttività degli spazi.



CHEFTOP



Piccoli spazi, grandi produzioni

# Performance senza limiti di spazio

CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS BIG COMPACT è il forno professionale carrellato intelligente per chi vuole massimizzare la produttività per metro quadro della propria cucina.

CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS BIG COMPACT concentra tutte le tecnologie Unox in 650 mm di larghezza per darti il massimo rendimento nel minimo spazio possibile.

Cotture a vapore, grigliature, rigenerazione di piatti e molto altro: il massimo rendimento passa attraverso pieni carichi perfettamente ottimizzati.

La qualità e l'uniformità di cottura in ogni singola teglia sono garantite per ogni carico infornato, e la ripetibilità delle cotture è indipendente dall'operatore.

## 90 kg

Capacità massima  
di pieno carico

## 300 °C

Temperatura massima  
di cottura

## 4.5 min

Tempo di preriscaldamento  
da 30 °C a 300 °C



**Spazi ridotti**  
Massima produttività  
in soli 0,65 m<sup>2</sup>

**Compatibilità**  
Carrello compatibile  
con tutti i principali  
abbattitori in commercio

**Performance**  
Alti volumi, processi  
ripetibili e risultati uniformi

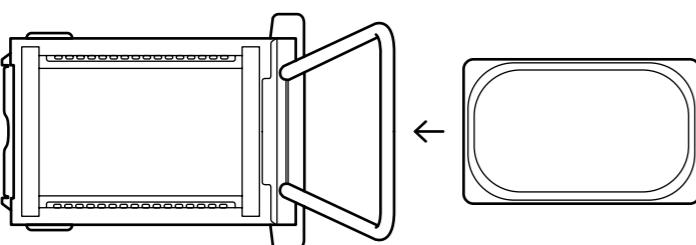
**Intelligenza**  
Concentrati sui tuoi  
clienti, il forno farà il resto

Soluzioni che massimizzano la produttività per metro quadro

# Piccoli spazi, grandi produzioni

Il vantaggio di 4 forni,  
nello spazio di 3.

Soluzioni



## Compatibile con teglie GN 1/1, GN 1/2 e GN 1/3

Design compatto ottenuto  
grazie all'inserimento teglia  
dal lato corto.

Hai bisogno di una soluzione con  
inserimento teglia lato lungo?  
Scopri CHEFTOP MINDMaps™ BIG  
a pag. 52



## QUICK.Load

Carrello 20 GN 1/1 per  
infornare rapidamente  
e trasportare agevolmente  
pieni carichi.

Art. XECTL-2013  
Dettagli tecnici a pag. 83

## QUICK.Plate

Il carrello per rigenerare fino  
a 51 piatti in pochi minuti.  
Possiamo personalizzare  
il tuo QUICK.Plate secondo  
le tue esigenze specifiche.

Art. XECTL-051P  
Dettagli tecnici a pag. 83



## HOLDING.Cover

La coperta termica  
che mantiene calde  
le pietanze prima  
del servizio.

Art. XUC033  
Dettagli tecnici a pag. 83



Trova la soluzione giusta  
per la tua cucina.  
**Configura** online il tuo forno  
CHEFTOP MINDMaps™ PLUS



Teglie Cooking Essentials

**Infinite  
possibilità  
di cottura**

Ad ogni cottura la sua teglia

# Cooking Essentials

## SUPER.GRILL

Teglia rigata alluminio antiaderente completa di griglia per grigliature - Sistema QUICK.Load.



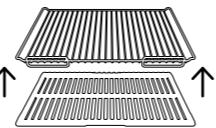
### Ideale per

Carni alla griglia;  
Pesci alla griglia;  
Verdure alla griglia.

### Vantaggi

Ideale per pieni carichi;  
Tempi di cottura ridotti del 30% rispetto  
ai tradizionali fry top.

Art. TG970 GN 1/1 - Solo per modelli COUNTERTOP e BIG.



## GRILL

Teglia alluminio antiaderente per grigliature.  
Preriscaldamento teglia non necessario.



### Ideale per

Pesci alla griglia;  
Verdure alla griglia.

### Vantaggi

Non richiede di essere preriscaldata assieme  
al forno per ottenere marcature perfette;  
Ottima per pieni carichi.

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

## FAKIRO.GRILL

Teglia alluminio antiaderente. Due superfici: liscia  
e rigata, per differenti cotture.



### Ideale per

Carni e pesci alla griglia;  
Verdure alla griglia;  
Pizze e focacce.

### Vantaggi

Tempi di cottura ridotti del 30% rispetto ai  
tradizionali fry top;  
Ideale per grigliare contemporaneamente cibi diversi.

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

## POLLO.GRILL

Teglia acciaio per arrostire carni e pesci, dotata  
di raccolta grassi e scarico centrale.



### Ideale per

Pollo alla diavola;  
Arrosti di carne;  
Arrosti di pesce.

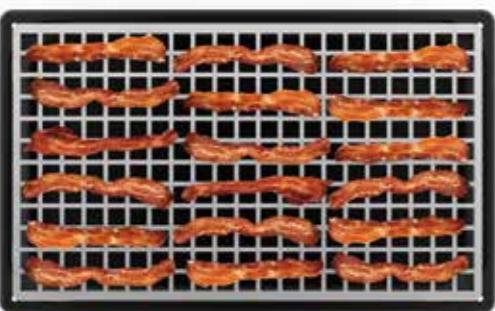
### Vantaggi

Il sistema di raccolta grassi contribuisce  
a mantenere pulito il forno, riducendo  
il consumo di detergente per il lavaggio.

Art. GRP840 GN 1/1

## BACON.40

Teglia inox completa di teglia raccolta grassi.



### Ideale per

Pancetta a fette;  
Rosolature di carni;  
Piccoli arrosti.

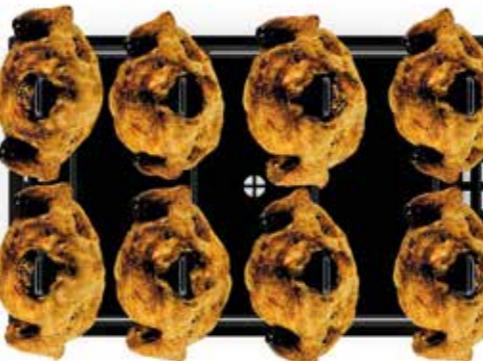
### Vantaggi

Fino a 18 fette di bacon croccanti in 5 minuti;  
Facile da pulire grazie al trattamento non-stick.

Art. TG945 GN 1/1

## POLLO.BLACK

Teglia inox antiaderente con supporti verticali  
per 8 polli interi.



### Ideale per

Polli busto;  
Pollame intero.

### Vantaggi

Dotata di raccolta grassi e scarico centrale;  
Abbinamento perfetto con il sistema raccolta  
grassi SMART.Drain.

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

Ad ogni cottura la sua teglia

# Cooking Essentials

## BLACK.40

Teglia inox antiaderente, profondità 40 mm.



### Ideale per

Arrosti di carni, pesci e verdure;  
Cotture brasate;  
Riso a vapore.

### Vantaggi

Cotture brasate o farcite senza scarti e sprechi;  
Tempi di pulizia azzerati grazie alla copertura  
antiaderente super resistente.

Art. TG900 GN 1/1

## BLACK.20

Teglia inox antiaderente, profondità 20 mm.



### Ideale per

Arrosti di carni, pesci e verdure;  
Cotture brasate;  
Riso a vapore.

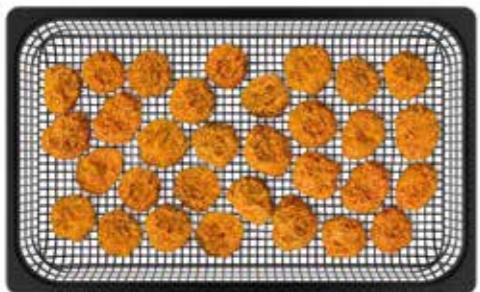
### Vantaggi

Cotture brasate o farcite senza scarti e sprechi;  
Tempi di pulizia azzerati grazie alla copertura  
antiaderente super resistente.

Art. TG895 GN 1/1

## BLACK.FRY

Teglia inox antiaderente forata per frittura.



### Ideale per

Cotture di prodotti prefritti congelati;  
Patatine fritte

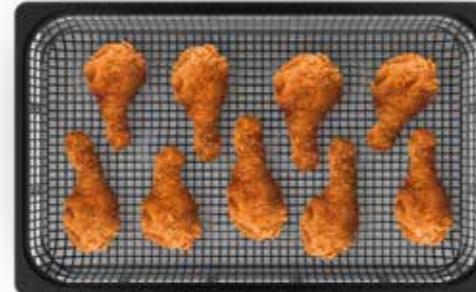
### Vantaggi

Teglia in acciaio antiaderente con forature;  
Fondo ondulato per aumentare  
la croccantezza del prodotto.

Art. GRP816 GN 1/1

## CLEAN.FRY

Teglia inox antiaderente forata per frittura  
dotata di raccolta grassi.



### Ideale per

Prodotti prefritti congelati.

### Vantaggi

Dotata di raccolta grassi in materiale  
antiaderente per facilitare rimozione cibo  
e pulizia.

Art. GRP820 GN 1/1

## POTATO.FRY

Teglia inox forata per patate fritte.



### Ideale per

Patatine fritte

### Vantaggi

Teglia in acciaio con forature su fondo e fianchi;  
Superficie ondulata per favorire il passaggio  
d'aria sulle patatine fritte in modo uniforme.

Art. GRP817 GN 1/1

## PAN.FRY

Teglia inox antiaderente per frittura.



### Ideale per

Croccette;  
Cotolette e filetti di pesce impanati;  
Verdure impanate.

### Vantaggi

Permette di ridurre la quantità di olio e grassi  
da usare in cottura;  
Frittura uniforme su ogni punto della teglia.

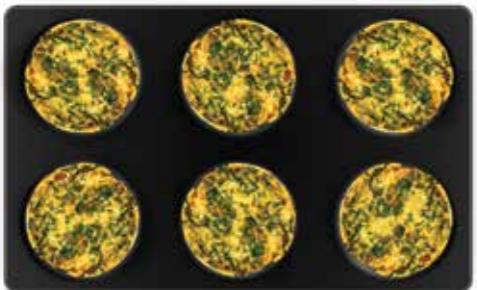
Art. TG905 GN 1/1 - Art. TG735 GN 2/3

Ad ogni cottura la sua teglia

# Cooking Essentials

## EGGS 6 x 2

Teglia alluminio antiaderente per cuocere fino a 6 frittate da 2 uova l'una.



### Ideale per

Uova fritte;  
Omelette;  
Frittate.

### Vantaggi

6 frittate in meno di 4 minuti;  
Leggera, resistente, e facile da pulire.

Art. TG935 GN 1/1

## EGGS 8 x 1

Teglia alluminio antiaderente per cuocere fino a 8 uova.



### Ideale per

Uova fritte o in camicia;  
Omelette;  
Frittate.

### Vantaggi

8 uova in meno di 4 minuti;  
Leggera, resistente, e facile da pulire.

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

## STEAM

Teglia inox forata per cotture a vapore.



### Ideale per

Verdure a vapore;  
Cotture sottovuoto.

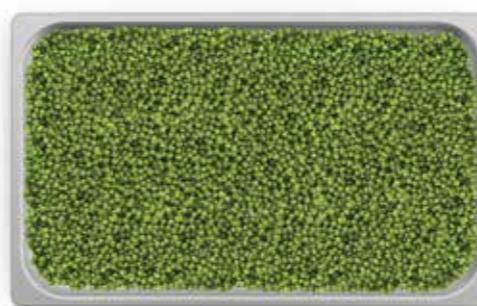
### Vantaggi

Doppia foratura fondo e fianchi per maggiore  
e migliore circolazione del vapore.

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

## FORO.STEEL20

Teglia inox forata.



### Ideale per

Verdure a vapore;  
Cotture sottovuoto.

### Vantaggi

Microforatura sul fondo per permettere  
circolazione di vapore.

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

## FORO.BLACK

Teglia alluminio antiaderente microforata.



### Ideale per

Croissant;  
Pane congelato;  
Frolla.

### Vantaggi

Rivestita in materiale anti-aderente con bordo  
esterno ultra-basso per massimizzare i flussi  
d'aria.

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

## FORO.SILICO

Teglia alluminio siliconata e microforata.



### Ideale per

Croissant;  
Pane congelato;  
Frolla.

### Vantaggi

Teglia in alluminio rivestita in silicone  
resistente ad alte temperature;  
Perfetto per prodotti con copertura di zucchero.

Art. TG975 GN 1/1



Prenditi cura del tuo forno

## Cura e manutenzione

Premi un pulsante  
e seleziona il lavaggio  
più indicato a seconda  
del grado di sporco.  
Mentre il forno si lava,  
concentrati su ciò che  
conta.

# UNOX.Pure



## PURE-RO

Sistema di filtraggio dell'acqua ad osmosi inversa che garantisce la completa demineralizzazione di ogni tipo di acqua.

Art. XHC002  
Dettagli tecnici a pag. 83

Non necessario per forni CHEFTOP MINDMaps™ BIG.



## PURE

Sistema filtraggio a resine che elimina dall'acqua tutte le sostanze che contribuiscono alla formazione di calcare.

Art. XHC003  
Dettagli tecnici a pag. 83



## REFILL

Cartucce di ricambio per sistema di filtraggio UNOX.PURE.

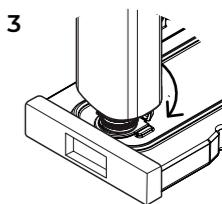
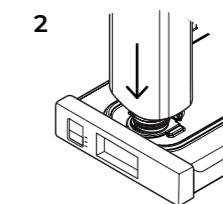
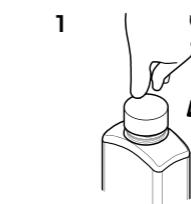
Art. XHC004  
Dettagli tecnici a pag. 83



## PLUS

Detergente brillantante per garantire massimi livelli di pulizia, minori consumi e lunga durata del forno.

Art. DB1015  
Dettagli tecnici a pag. 83



# DET&Rinse™



## ECO

Detergente a doppia concentrazione per la pulizia quotidiana ed il massimo rispetto per l'ambiente.

Art. DB1018  
Dettagli tecnici a pag. 83



## ULTRA

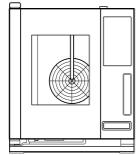
Detergente ad alte prestazioni per sporchi aggressivi, raccomandato per grassi di pollame e carni.

Art. DB1050\*  
Dettagli tecnici a pag. 83

[Scopri tutti i forni e gli accessori abbinati](#)

**I forni più  
intelligenti  
al mondo**

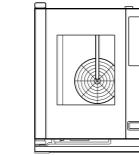
## COMPACT



535 x 672 x 649 mm  
l x p x h

### XECC - 0523 - EPRM

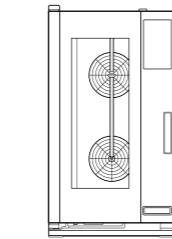
capacità 5 GN 2/3  
distanza teglie 67 mm  
frequenza 50/60 Hz  
voltaggio 380-415V 3N~  
potenza 5,15 kW  
peso 58 kg



535 x 872 x 649 mm  
l x p x h

### XECC - 0513 - EPRM

capacità 5 GN 1/1  
distanza teglie 67 mm  
frequenza 50/60 Hz  
voltaggio 380-415V 3N~  
potenza 9,3 kW  
peso 68 kg

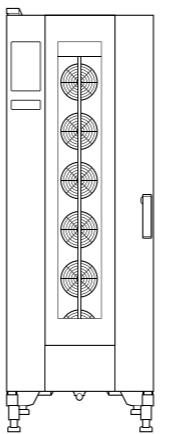


535 x 872 x 984 mm  
l x p x h

### XECC - 1013 - EPRM

capacità 10 GN 1/1  
distanza teglie 67 mm  
frequenza 50 Hz  
voltaggio 380-415V 3N~  
potenza 18,5 kW  
peso 94 kg

## BIG COMPACT

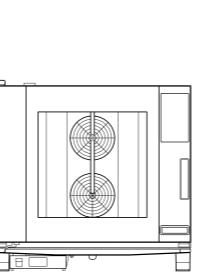


650 x 1002 x 1875 mm  
l x p x h

### XECL - 2013 - YPRS

capacità 20 GN 1/1  
distanza teglie 67 mm  
frequenza 50/60 Hz  
voltaggio 380-415V 3N~  
potenza 38,5 kW  
peso 296 kg

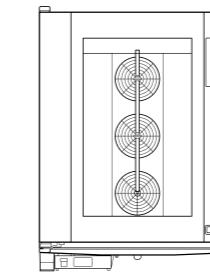
## COUNTERTOP GN 2/1



860 x 1145 x 842 mm  
l x p x h

### XEVC - 0621 - EPRM

capacità 6 GN 2/1  
distanza teglie 77 mm  
frequenza 50/60 Hz  
voltaggio 380-415V 3N~  
potenza 20,5 kW  
peso 120 kg

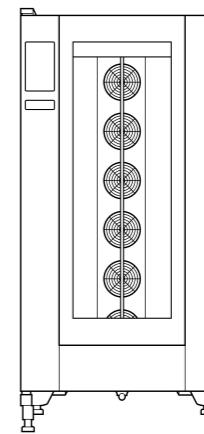


860 x 1145 x 1162 mm  
l x p x h

### XEVC - 1021 - EPRM

capacità 10 GN 2/1  
distanza teglie 77 mm  
frequenza 50/60 Hz  
voltaggio 380-415V 3N~  
potenza 31 kW  
peso 170 kg

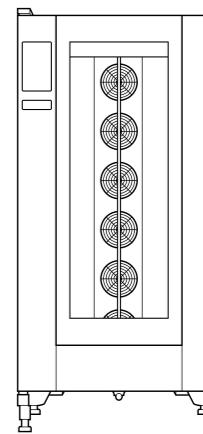
## BIG



892 x 925 x 1875 mm  
l x p x h

### XEVL - 2011 - YPRS

capacità 20 GN 1/1  
distanza teglie 67 mm  
frequenza 50/60 Hz  
voltaggio 380-415V 3N~  
potenza 38,5 kW  
peso 292 kg

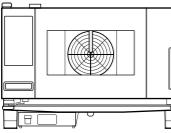


892 x 1164 x 1875 mm  
l x p x h

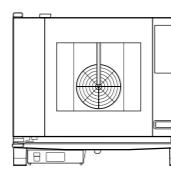
### XEVL - 2021 - YPRS

capacità 20 GN 2/1  
distanza teglie 67 mm  
frequenza 50/60 Hz  
voltaggio 380-415V 3N~  
potenza 65 kW  
peso 339 kg

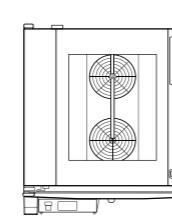
## COUNTERTOP GN 1/1



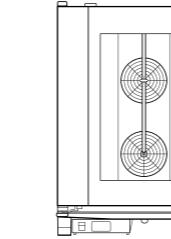
750 x 783 x 538 mm  
l x p x h



750 x 783 x 675 mm  
l x p x h



750 x 783 x 843 mm  
l x p x h



750 x 783 x 1010 mm  
l x p x h

### XEVC - 0311 - EPRM

capacità 3 GN 1/1  
distanza teglie 67 mm  
frequenza 50/60 Hz  
voltaggio 380-415V 3N~  
potenza 5 kW  
peso 56 kg

### XEVC - 0511 - GPRM

capacità 5 GN 1/1  
distanza teglie 67 mm  
frequenza 50/60 Hz  
voltaggio 220-240V 1N~  
potenza 0,6 kW  
potenza gas 15 kW  
nomina max.  
peso 83 kg

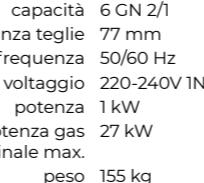
### XEVC - 0711 - GPRM

capacità 7 GN 1/1  
distanza teglie 67 mm  
frequenza 50/60 Hz  
voltaggio 220-240V 1N~  
potenza 1 kW  
potenza gas 19 kW  
nomina max.  
peso 104 kg

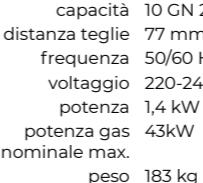
### XEVC - 1011 - GPRM

capacità 10 GN 1/1  
distanza teglie 67 mm  
frequenza 50 Hz  
voltaggio 220-240V 1N~  
potenza 1 kW  
potenza gas 22 kW  
nomina max.  
peso 117 kg

## XEV - 2011 - DPRS

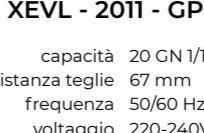


capacità 20 GN 1/1  
distanza teglie 77 mm  
frequenza 50/60 Hz  
voltaggio 220-240V 1N~  
potenza 1 kW  
potenza gas 27 kW  
nomina max.  
peso 155 kg



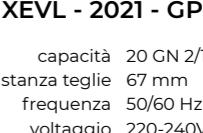
capacità 10 GN 2/1  
distanza teglie 77 mm  
frequenza 50/60 Hz  
voltaggio 220-240V 1N~  
potenza 1,4 kW  
potenza gas 43 kW  
nomina max.  
peso 183 kg

## XEV - 2011 - DPRS



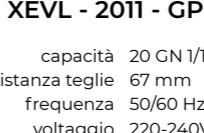
capacità 20 GN 1/1  
distanza teglie 67 mm  
frequenza 50/60 Hz  
voltaggio 380-415V 3N~  
potenza 38,5 kW  
peso 292 kg

## XEV - 2021 - DPRS



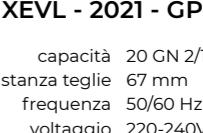
capacità 20 GN 2/1  
distanza teglie 67 mm  
frequenza 50/60 Hz  
voltaggio 220-240V 3~  
potenza 65 kW  
peso 339 kg

## XEV - 2011 - GPRS



capacità 20 GN 1/1  
distanza teglie 67 mm  
frequenza 50/60 Hz  
voltaggio 220-240V 1N~  
potenza 2,5 kW  
potenza gas 48 kW  
nomina max.  
peso 309 kg

## XEV - 2021 - GPRS



capacità 20 GN 2/1  
distanza teglie 67 mm  
frequenza 50/60 Hz  
voltaggio 220-240V 1N~  
potenza 2,6 kW  
potenza gas 90 kW  
nomina max.  
peso 363 kg

### Note

Tutti i forni sono disponibili anche con apertura porta da sinistra verso destra - esempio codice XEVC-1011-EPLM.  
Un ripiano dei forni GN 2/1 può ospitare fino a n° 2 teglie GN 1/1.  
Tutti i forni BIG vengono venduti con carrello porta teglie incluso.



# Dettagli tecnici

Design

MIND.Maps™ PLUS

76



Sistema raccogli gocce anticondensa



Connessione internet Wi-Fi integrata



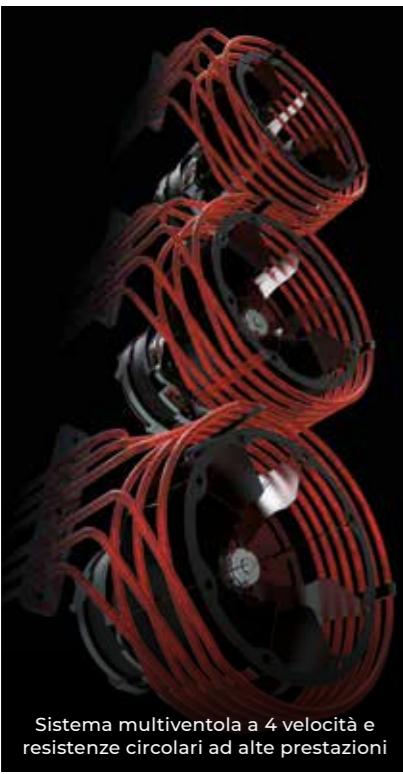
Sonda al cuore MULTI.Point  
e sonda al cuore SOUS Vide



Illuminazione LED integrata



Materiale ad alto potere isolante



Sistema multiventola a 4 velocità e  
resistenze circolari ad alte prestazioni



Camera di cottura in acciaio AISI 304



Bruciatori soffiati  
con scambiatori simmetrici



Triple vetro



Camera di cottura con supporti teglia forati antiribaltamento



Apertura porta 60°/120°/180°



Porta USB per download/upload dati



Contenitore DET&Rinse™ integrato



Maniglia ergonomica

Design

MIND.Maps™ PLUS

77

# Dettagli tecnici

Design

MIND.Maps™ PLUS

78



Raccolta di acqua convogliata direttamente nello scarico del forno



Connessione internet Wi-Fi integrata



Sonda al cuore MULTI.Point  
e sonda al cuore SOUS Vide



Illuminazione LED integrata



Materiale ad alto potere isolante



6 motori con sistema multiventola  
ad inversione di marcia e resistenze  
rettilinee ad alta intensità di potenza



Chiusura a lancio  
con scatto di sicurezza



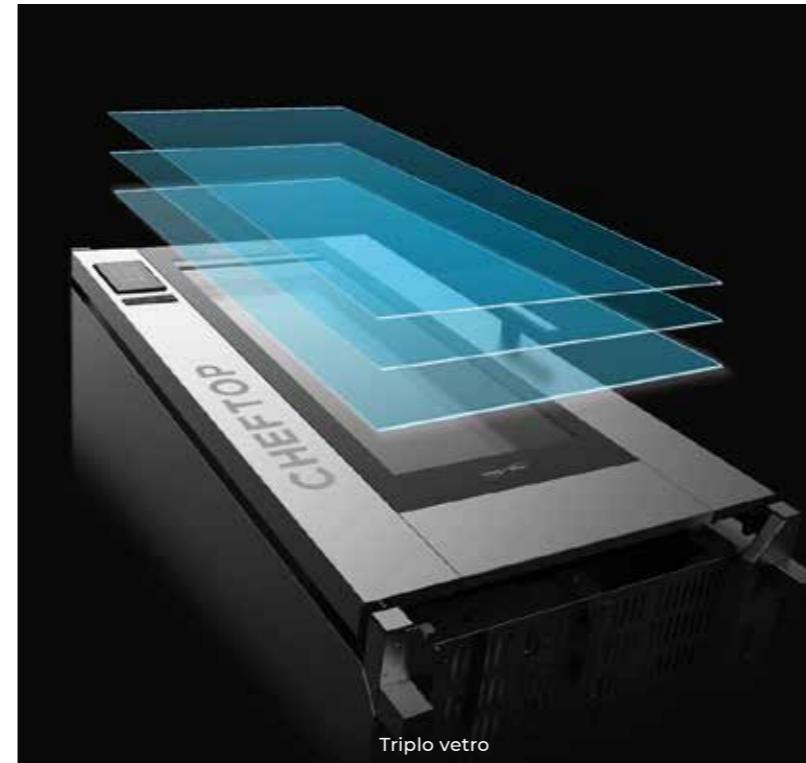
Bruciatori gas soffiati  
ad alte prestazioni  
e scambiatori simmetrici



Camera di cottura in acciaio  
AISI 316L altamente resistente  
a ogni tipo di corrosione



Telaio a traliccio di tubi  
in acciaio inossidabile  
da 50 mm di spessore



Triplo vetro



Porta USB per download/upload dati



MIND.Maps™ PLUS

79

Design

# Dotazioni

	● Standard	○ Optional	— Non disponibili	BIG e	BIG COMPACT e	COUNTERTOP e	COMPACT
<b>UNOX INTELLIGENT PERFORMANCE</b>				● ● ● ●			
ADAPTIVE.Cooking™: regola automaticamente i parametri di cottura per garantire risultati ripetibili	●			● ● ● ●			
CLIMALUX™: controllo totale dell'umidità nella camera di cottura	●			● ● ● ●			
SMART.Preheating: imposta automaticamente temperatura e durata del preriscaldamento	●			● ● ● ●			
AUTO.Soft: gestisce la salita termica per renderla più delicata	●			● ● ● ●			
SENSE.Klean: stima il grado di sporco del forno e ti suggerisce il lavaggio automatico adeguato	●			● ● ● ●			
<b>UNOX INTENSIVE COOKING</b>				● ● ● ●			
DRY.Maxi™: rimuove rapidamente l'umidità dalla camera di cottura	●			● ● ● ●			
STEAM.Maxi™: produce vapore saturo a partire da 35 °C	●			● ● ● ●			
AIR.Maxi™: ventole multiple con inversione di marcia e 4 velocità impostabili	●			● ● ● ●			
EFFICIENT.Power: efficienza energetica certificata ENERGY STAR	●			● ● ● ●			
PRESSURE.Steam: aumenta la saturazione e la temperatura di vapore	●			● ● ● ●			
<b>DATA DRIVEN COOKING</b>				● ● ● ●			
Connessione Wi-Fi	○			○ ○ ○ ○			
Connessione Ethernet	○			○ ○ ○ ○			
ddc.unox.com: controlla l'utilizzo in tempo reale, crea e invia ricette dal tuo pc ai tuoi forni	●			● ● ● ●			
DDC-stats: analizza, compara e migliora i dati di utilizzo e consumo del tuo forno	●			● ● ● ●			
DDC.App: monitora in tempo reale dal tuo smartphone i forni connessi	●			● ● ● ●			
DDC.Coach: analizza il modo in cui usi il forno e ti suggerisce ricette personalizzate	●			● ● ● ●			
<b>COTTURA MANUALE</b>				● ● ● ●			
Cottura a convezione da 30 °C a 260 °C	●			● ● ● ●			
Cottura a convezione da 30 °C a 300 °C	●			● ● — —			
Cottura mista a convezione + vapore a partire da 35 °C con STEAM.Maxi™ da 30% a 90%	●			● ● — —			
Cottura a convezione + umidità a partire da 48 °C con STEAM.Maxi™ da 10% a 20%	●			● ● — —			
Cottura a vapore saturo a partire da 48 °C a 130 °C con STEAM.Maxi™ al 100%	●			● ● — —			
Cottura a convezione + rimozione forzata dell'umidità da 30 °C con DRY.Maxi™ da 10% a 100%	●			● ● — —			
Cottura con sonda al cuore e funzione DELTA	●			● ● — —			
Sonda al cuore monopunto	—			— — — —			
Sonda al cuore MULTI.Point - esclusi modelli XEVC-0311-EPRM / XECC-0523-EPRM	●			● ● — —			
Sonda al cuore SOUS-VIDE	○			○ ○ ○ ○			
<b>COTTURA AVANZATA E AUTOMATICA</b>				● ● ● ●			
MINDMaps™: disegna direttamente nel display i processi di cottura	●			● ● ● ●			
PROGRAMMI: fino a 384 programmi salvabili con nome, immagine o firma a mano	●			● ● ● ●			
CHEFUNOX: scegli cosa cucinare dalla libreria, il forno imposta automaticamente tutti i parametri	●			● ● ● ●			
MULTI.Time: gestisce fino a 10 cotture contemporaneamente	●			● ● ● ●			
MISE.EN.PLACE: sincronizza l'inserimento teglie per avere tutti i piatti pronti nello stesso momento	●			● ● ● ●			
<b>LAVAGGIO AUTOMATICO</b>				● ● ● ●			
Rotor.KLEAN™: 4 programmi di lavaggio automatici	●			● ● ● ●			
Rotor.KLEAN™: rilevatore acqua e livello detergente - esclusi modelli XEVC-0311-EPRM / XECC-0523-EPRM	●			● ● ● ●			
Contenitore detergente DET&Rinse™ integrato	●			● ● ● ●			
<b>FUNZIONALITÀ AUSILIARIE</b>				● ● — —			
Preriscaldamento fino a 300 °C impostabile dall'utente per ogni programma	●			● ● — —			
Preriscaldamento fino a 260 °C impostabile dall'utente per ogni programma	●			● ● — —			
Visualizzazione tempo fine cottura	●			● ● — —			
Funzionamento di mantenimento HOLD e funzionamento continuo INF	●			● ● — —			
Visualizzazione del valore nominale dei parametri di cottura	●			● ● — —			
Unità di temperatura in °C o °F	●			● ● — —			
<b>PRESTAZIONI E SICUREZZA</b>				● ● ● ●			
Protek.SAFE™: stop automatico della ventola all'apertura della porta	●			● ● ● ●			
Protek.SAFE™: modulazione della potenza elettrica o gas secondo l'effettivo fabbisogno	●			● ● ● ●			
Spido.GAS™: scambiatori di calore a canne dritte ad alto rendimento per distribuzione simmetrica del calore	—			— — — ●			
Spido.GAS™: bruciatori soffiati ad alte prestazioni e scambiatori simmetrici	—			— — — —			
<b>DETtagli TECNICI</b>				— — ● ●			
Camera di cottura in acciaio inox AISI 304 ad alta resistenza con bordi arrotondati	—			— — ● ●			
Camera di cottura stampata in acciaio inossidabile marino AISI 316 L	●			● ● — —			
Camera di cottura con supporti teglie in lamiera piegata a C	●			● ● — —			
Illuminazione camera di cottura attraverso luci LED integrate nella porta	●			● ● — —			
Pannello di controllo capacitivo touch screen 9.5"	—			— — — —			
Pannello di controllo resistivo touch screen 7"	—			— — — —			
Scheda di controllo con certificazione di resistenza all'acqua - IPX5	●			● ● ● ●			
Sistema raccolta gocce integrato nella porta e funzionante anche a porta aperta	●			● ● ● ●			
Struttura heavy duty con utilizzo di materiali innovativi	●			● ● ● ●			
Sistema multiventola a 4 velocità e resistenze circolari ad alte prestazioni	—			— — ● ●			
6 motori con sistema multiventola ad inversione di marcia e resistenze rettilinee ad alta intensità di potenza	●			● ● — —			
Cerniere porta realizzate in tecno-polimero ad alta resistenza e auto-lubrificate	●			● ● — —			
Posizioni di arresto della porta 120° - 180°	●			● ● — —			
Posizioni di arresto della porta 60° - 120° - 180°	—			— — ● ●			
Porta reversibile in utenza anche dopo l'installazione	—			— — ○ ○			
Spessore porta di 70 mm	●			● ● — —			
Vetro interno porta apribile per facilitare la pulizia	●			● ● — —			
Chiusura / apertura porta di sicurezza a 2 stadi	●			● ● ○ ○			
Interruttore di controllo porta contactless	●			● ● ○ ○			
Sistema di autodiagnosi per la rilevazione di problemi o guasti	●			● ● ○ ○			
Termostato di sicurezza	●			● ● ○ ○			

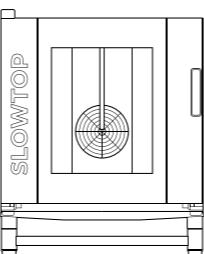
BIG  
e  
BIG COMPACT  
e  
COUNTERTOP  
e  
COMPACT

# Accessori

Scopri tutti gli accessori disponibili sul sito Unox



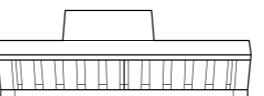
## SLOWTOP



### SLOWTOP

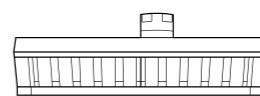
per forni COUNTERTOP GN 1/1  
750 x 792 x 961 mm - l x p x h  
Art. XEVSC-0711-CRM

## CAPPE



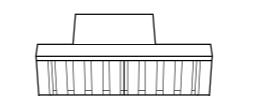
### CAPPA CON FILTRO A CARBONI ATTIVI

per forni COUNTERTOP 10 & 6 GN 2/1  
868 x 1323 x 366 mm - l x p x h  
Art. XEVHC-CF21



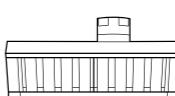
### CAPPA CON CONDENSATORE

per forni COUNTERTOP 10 & 6 GN 2/1  
868 x 1131 x 342 mm - l x p x h  
Art. XEAHL-HCFL



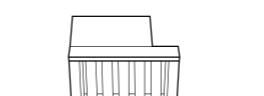
### CAPPA CON FILTRO A CARBONI ATTIVI

per forni COUNTERTOP GN 1/1  
750 x 956 x 366 mm - l x p x h  
Art. XEVHC-CF11



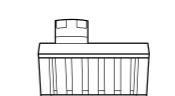
### CAPPA CON CONDENSATORE

per forni COUNTERTOP GN 1/1  
750 x 956 x 240 mm - l x p x h  
Art. XECHL-HCFC



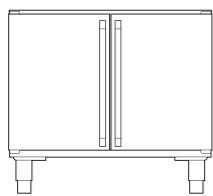
### CAPPA CON FILTRO A CARBONI ATTIVI

per forni COMPACT GN 1/1  
535 x 1018 x 366 mm - l x p x h  
Art. XECHC-CF13



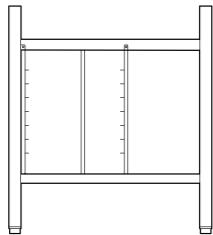
### CAPPA CON CONDENSATORE

per forni COMPACT GN 2/3  
535 x 900 x 240 mm - l x p x h  
Art. XECHC-HC23

**ARMADIO NEUTRO****ARMADIO NEUTRO**

per fornì COUNTERTOP GN 2/1  
860 x 1079 x 717 mm - l x p x h  
Art. XWVEC-0821

per fornì COUNTERTOP GN 1/1  
750 x 656 x 676 mm - l x p x h  
Art. XWVEC-0811

**STAND****STAND ULTRA ALTO**

per fornì COUNTERTOP GN 1/1  
732 x 641 x 888 mm - l x p x h  
Art. XWVRC-0711-UH

**STAND ALTO**

per fornì COUNTERTOP GN 2/1  
842 x 864 x 692 mm - l x p x h  
Art. XWVRC-0721-H

per fornì COUNTERTOP GN 1/1  
732 x 546 x 752 mm - l x p x h  
Art. XWVRC-0711-H

per fornì COMPACT GN 1/1  
518 x 779 x 744 mm - l x p x h  
Art. XWCRC-0613-H

per fornì COMPACT GN 2/3  
518 x 585 x 744 mm - l x p x h  
Art. XWCRC-0623-H

**STAND INTERMEDIO**

per fornì COUNTERTOP GN 1/1  
732 x 546 x 462 mm - l x p x h  
Art. XWVRC-0011-M

**STAND BASSO**

per fornì COUNTERTOP GN 2/1  
842 x 891 x 305 mm - l x p x h  
Art. XWVRC-0021-L

per fornì COUNTERTOP GN 1/1  
732 x 546 x 305 mm - l x p x h  
Art. XWVRC-0011-L

per fornì COMPACT GN 1/1  
518 x 684 x 305 mm - l x p x h  
Art. XWCRC-0013-L

per fornì COMPACT GN 2/3  
518 x 484 x 305 mm - l x p x h  
Art. XWCRC-0023-L

**HYPERSMOKER****HYPERSMOKER**

per fornì CHEFTOP MINDMaps™  
PLUS - verificare la compatibilità  
con fornì antecedenti al 2016  
Art. XUC090

**POSIZIONAMENTO A TERRA**

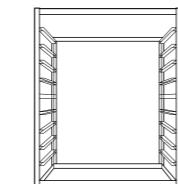
\*Obbligatorio per il  
posizionamento del forno a terra

**POSIZIONAMENTO A TERRA**

per fornì COUNTERTOP GN 2/1  
842 x 891 x 113 mm - l x p x h  
Art. XWVRC-0021-F

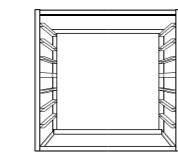
per fornì COUNTERTOP GN 1/1  
732 x 546 x 113 mm - l x p x h  
Art. XWVRC-0011-F

per fornì COMPACT GN 1/1  
732 x 479 x 113 mm - l x p x h  
Art. XECRC-0013-F

**CESTI E TROLLEY****CESTO**

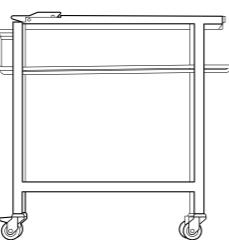
per fornì COUNTERTOP 10 GN 2/1  
622 x 674 x 865 mm - l x p x h  
Art. XWVBC-1021

per fornì COUNTERTOP 10 GN 1/1  
568 x 361 x 719 mm - l x p x h  
Art. XWVBC-0911

**CESTO**

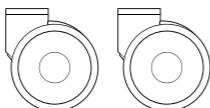
per fornì COUNTERTOP 6 GN 2/1  
622 x 674 x 545 mm - l x p x h  
Art. XWVBC-0621

per fornì COUNTERTOP 7 GN 1/1  
568 x 361 x 546 mm - l x p x h  
Art. XWVBC-0611

**TROLLEY**

per cesti GN 2/1  
647 x 855 x 923 mm - l x p x h  
Art. XWVYC-0021

per cesti GN 1/1  
605 x 700 x 923 mm - l x p x h  
Art. XWVYC-0011

**KIT RUOTE****KIT RUOTE**

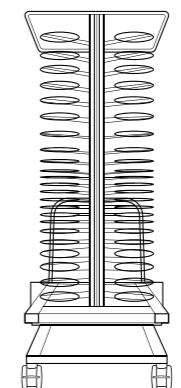
2 ruote con freno - 2 ruote senza  
freno - catene fissaggio a muro  
Art. XUC012

**QUICK LOAD & QUICK PLATE****QUICK LOAD**

per fornì BIG 20 GN 2/1  
776 x 851 x 1741 mm - l x p x h  
Art. XEVTL-2021

per fornì BIG 20 GN 1/1  
776 x 681 x 1741 mm - l x p x h  
Art. XEVTL-2011

per fornì BIG COMPACT 20 GN 1/1  
520 x 668 x 1745 mm - l x p x h  
Art. XECTL-2013

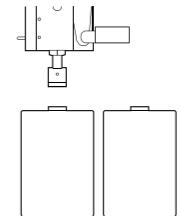
**QUICK PLATE**

per fornì BIG 20 GN 2/1 - 102 piatti  
776 x 851 x 1709 mm - l x p x h  
Art. XEVTL-102P

per fornì BIG 20 GN 1/1 - 51 piatti  
776 x 681 x 1709 mm - l x p x h  
Art. XEVTL-051P

per fornì BIG COMPACT 20 GN 1/1  
- 34 piatti  
520 x 668 x 1711 mm - l x p x h  
Art. XECTL-034P

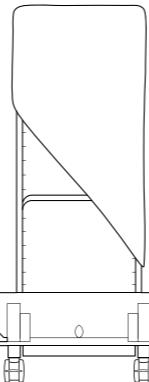
per fornì BIG COMPACT 20 GN 1/1  
- 51 piatti  
520 x 668 x 1711 mm - l x p x h  
Art. XECTL-051P

**SMART.DRAIN****SMART.DRAIN**

sistema di raccolta grassi e liquidi  
di cottura

per armadio neutro  
e stand alto  
Art. XUC020

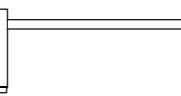
\*vedi soluzioni suggerite a pag. 40

**HOLDING COVER**

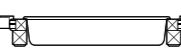
coperta termica  
per QUICK LOAD e QUICK PLATE  
GN 2/1  
Art. XUC031

per QUICK LOAD e QUICK PLATE  
GN 1/1  
Art. XUC030

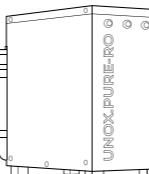
per QUICK LOAD e QUICK PLATE  
BIG COMPACT  
Art. XUC033

**STAND**

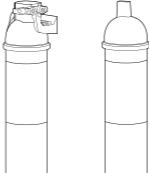
per fornì COUNTERTOP GN 1/1  
732 x 546 x 305 mm - l x p x h  
Art. XWVRC-0011-L-PO

**TROLLEY**

per fornì COUNTERTOP GN 1/1  
629 x 708 x 106 mm - l x p x h  
Art. XWVYC-0011-L-PO

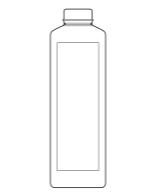
**CURA E MANUTENZIONE****UNOX.PURE-RO**

sistema ad osmosi inversa  
Art. XHC002

**UNOX.PURE**

sistema di filtraggio a resine  
Art. XHC003

+ CARTUCCIA DI RICAMBIO  
Art. XHC004

**DETERGENTI PER IL LAVAGGIO****DET&RINSE™ PLUS  
DET&RINSE™ ECO  
DET&RINSE™ ULTRA**

confezione da 10 taniche x 1 lt

Art. DB1015  
Art. DB1018  
Art. DB1050

**ACCESSORI PER  
CONNETTERE IL FORNO  
AD INTERNET**

kit connessione Ethernet  
Art. XEC001

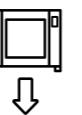


Servizi dopo l'acquisto

## Assistenza Tecnica

Installazione

### Il giusto punto di partenza



Una rete globale di Centri Service

Un'installazione a regola d'arte è essenziale per garantire il corretto funzionamento del forno CHEFTOP MINDMaps™ PLUS ed eliminare interruzioni nel tuo lavoro quotidiano. Affidati ai nostri centri Service autorizzati presenti in tutto il mondo. Rimani concentrato su ciò che conta.

Manutenzione

### Non-stop al tuo lavoro



La risposta più veloce ai tuoi bisogni

Connesso ad internet, il tuo forno comunica direttamente alla nostra centrale operativa eventuali guasti o manutenzioni necessarie. Mantenere in condizioni ottimali il tuo forno è la priorità di Unox: i nostri tecnici qualificati sono a tua disposizione per fornirti un supporto telefonico o in loco.

Garanzia LONG.Life e LONG.Life4

### Promessa di affidabilità



Una scelta fatta per durare nel tempo

Dopo aver connesso il tuo forno CHEFTOP MINDMaps™ PLUS ad internet puoi attivare sul nostro sito [unox.com](http://unox.com) LONG.Life4 ed estendere la garanzia fino a 4 anni o 10.000 ore di accensione sulle parti di ricambio e 24 mesi\* o 10.000 ore di accensione sulla manodopera.

\*Verifica le Condizioni di Garanzia per il tuo paese sul nostro sito [unox.com](http://unox.com)

**LONGLife4**

Azienda globale. Servizi di valore

# UNOX nel mondo



Contatti

## 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: +39 049 736 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 RUSSIA**  
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 mutfaç 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

**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

**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

**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

MINDMaps™ PLUS

86

Contatti

MINDMaps™ PLUS

87



INVENTIVE SIMPLIFICATION

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



L11386B1 stampato il 11-2021

Le foto utilizzate in questo catalogo hanno puro scopo dimostrativo  
Tutti i dati contenuti in questo catalogo possono subire variazioni ed essere modificati senza alcun preavviso.