



# CHEFTOP

MIND Maps™

UNOX - Österreich Ost  
Gastrotechnik HABITZL  
[www.gastrotechnik.at](http://www.gastrotechnik.at)  
0699 - 11 085 085

**LONG Life 4!**

4 Jahre Ersatzteile / 10.000 Betriebsstunden  
optionale Garantie\*



**MIT PRODUKTEN VON UNOX SIND SIE IMMER EINEN SCHRITT VORAUSS.**

## Exzellentes Preis – Leistungsverhältnis.

Die professionelle Gastronomie stellt Sie jeden Tag vor die Herausforderung, auf den Punkt genau Top-Qualität zu servieren.

Mit den UNOX CHEFTOP MIND.Maps™ Geräten haben wir Kombidämpfer mit bestechender Funktionalität entwickelt, die Ihren Arbeitsalltag erleichtern und gleichzeitig Zeit und Geld einsparen.

Profis erkennen auf den ersten Blick die hervorragende Qualität und sind begeistert von ihrer nachweislich besseren Effizienz und Zuverlässigkeit.

In eine Innovation zu investieren bedeutet, Herausforderungen jeden Tag in einem ganz neuen Licht zu sehen – z.B. einen gesamten Garprozess mit einer einfachen Bewegung zu zeichnen.

Für Sie bedeutet dies eine maximale Performance, kreative Freiheit, einfache Bedienung und Speicherung der Einstellungen für optimale Kochergebnisse. Für UNOX bedeutet es: inventive simplification.





**DIE IDEE IN IHREM KOPF, DIE LÖSUNG IN IHREN HÄNDEN.**

## Skizzieren Sie Ihren eigenen Kochprozess.

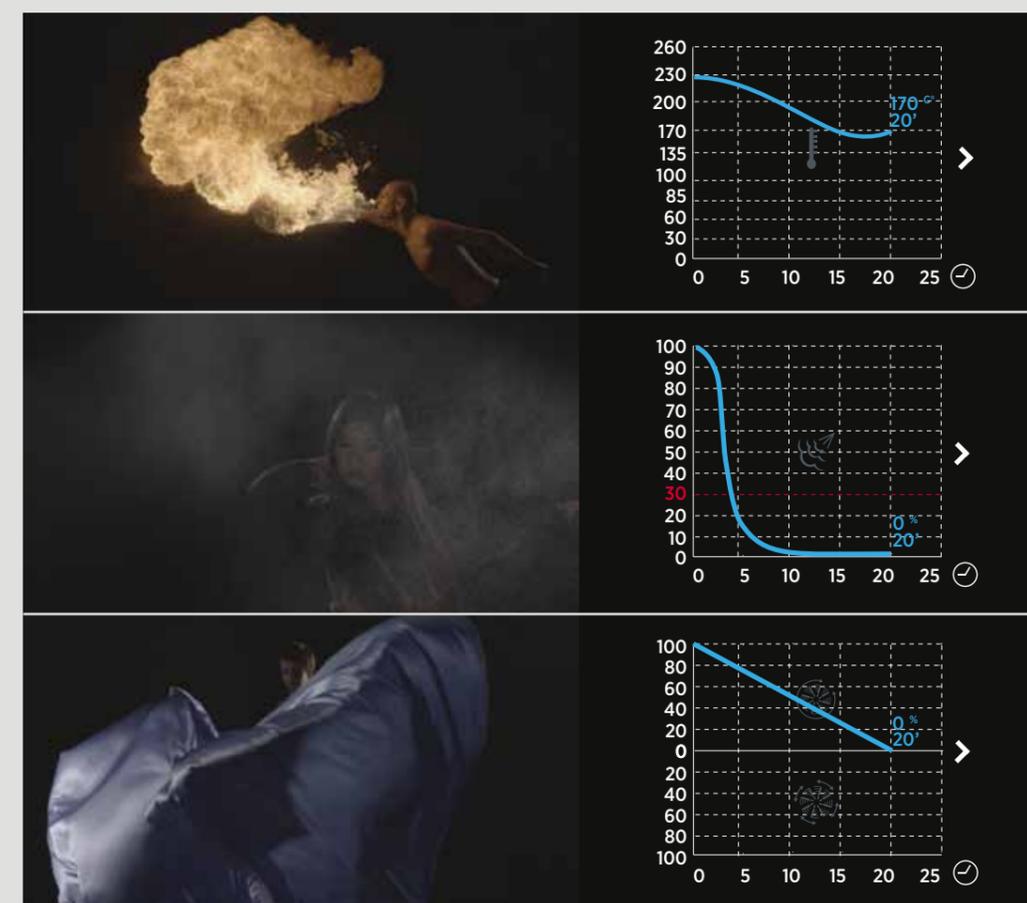
Präzise wie Ihre Hand. Klar wie Ihr Gedanke. Schnell wie Ihr Blick. Dies ist UNOX CHEFTOP MIND.Maps™, die neue Serie professioneller Öfen, die die Barriere zwischen Ihrer Idee und dem Gericht, das Sie servieren wollen, aus dem Weg räumt – und das mit einer einzigen Handbewegung.

CHEFTOP MIND.Maps™ ONE und CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS stehen für die vollständige Kontrolle des Garprozesses und maximale kreative Freiheit. Wiederholbare Prozesse, die Zeit sparen und Kosten reduzieren. Hervorragende Leistung in Bezug auf Ertrag, Sicherheit und Zuverlässigkeit, in absolut elegantem Design.

**MIND.MAPS™. INDIVIDUALITÄT. MIT EINER HANDBEWEGUNG.**

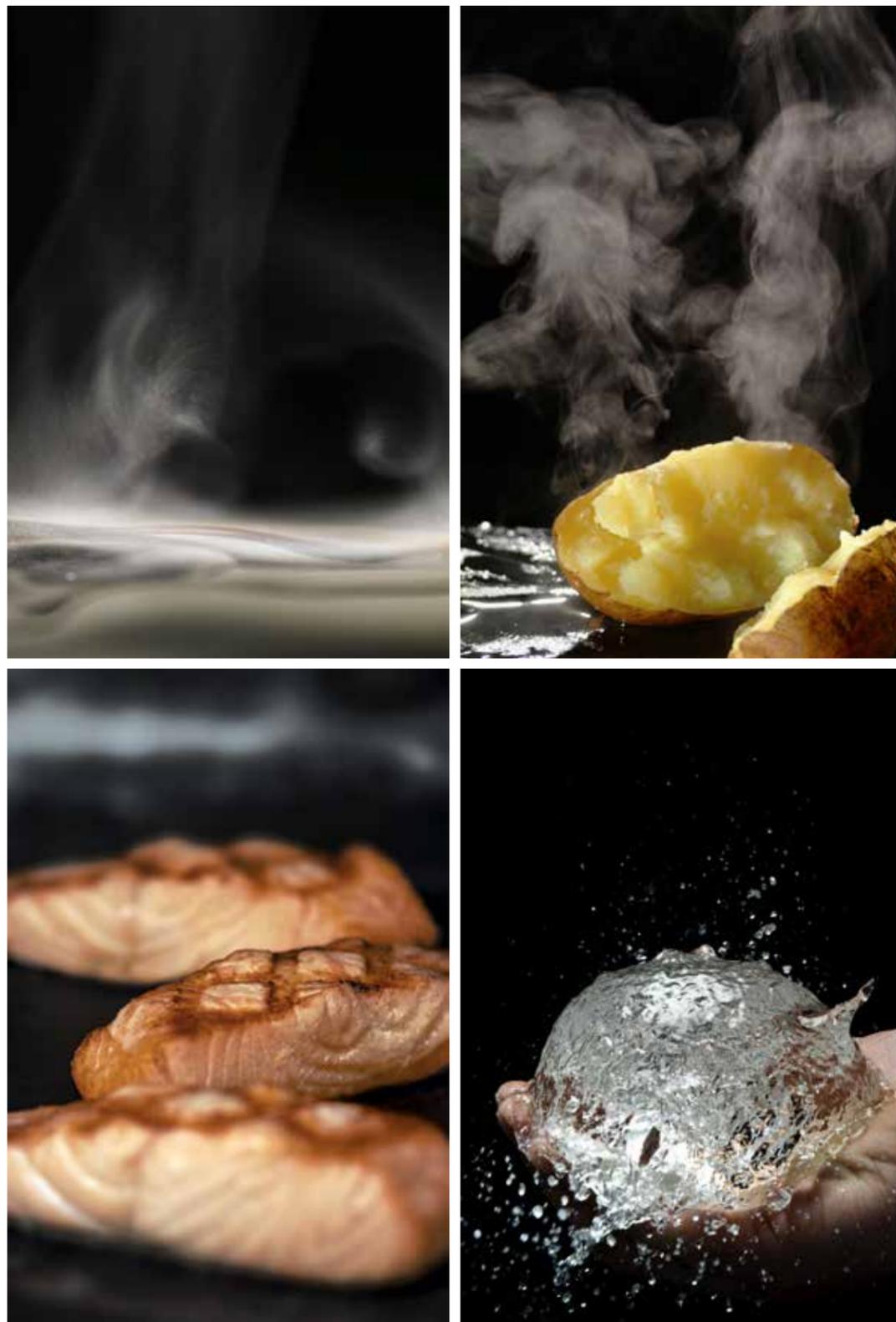
Mit der patentierten UNOX MIND.Maps™ Technologie haben Sie freie Hand, jede Einstellung von Temperatur, Feuchtigkeit und Luftgeschwindigkeit auf einer Anzeige als Kurve von Hand zu zeichnen. Nun können Sie wahrhaftig Ihren eigenen Kochprozess erfinden und ihn Sekunde für Sekunde neu zeichnen.

Probieren Sie die UNOX MIND.Maps™ aus. Veredeln Sie Ihre Kochergebnisse.



# Innovation, Qualität, Bedienkomfort

Die UNOX Technologien für die CHEFTOP MIND.Maps™



## DRY.Maxi™

Minimale Feuchtigkeit.  
Maximaler Geschmack.

Die patentierte DRY.Maxi™ Technologie entzieht schnell die Feuchtigkeit aus dem Garraum und schafft die idealen Bedingungen für die Lebensmittel, die in einer vollständig trockenen Umgebung zubereitet werden müssen. Produkte, die im Ofen gegart wurden, sind zart, kross und duftend, gegrillte und gebratene Fleischwaren behalten ihr Gewicht und ihren Geschmack, Gemüse behält seine natürliche perfekte Konsistenz.

## AIR.Maxi™

Gleichmäßige Kochergebnisse.  
Qualität ohne Kompromisse.

Die patentierte AIR.Maxi™ Technologie gewährleistet die perfekte Verteilung der Luft und somit auch der Hitze innerhalb des Garraumes. Automatisch reversierende Motoren in Kombination mit Hochgeschwindigkeits-Lüfterrädern garantieren ein perfektes Garergebnis auf jeder Ebene. Sie haben die Möglichkeit, zwischen 4 Lüfterrad-Geschwindigkeiten und 4 halbstatistischen Modi zu wählen. So können Sie z.B. perfekt sehr leichte und empfindliche Produkte garen aber auch Produkte, die eine sehr hohe Hitzezufuhr benötigen.

CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS:  
4 Lüftergeschwindigkeiten und 4 halbstatische Modi  
CHEFTOP MIND.Maps™ ONE:  
2 Lüftergeschwindigkeiten und 2 halbstatische Modi

## STEAM.Maxi™

Perfekter Dampf - Einfach  
wie ein Tropfen Wasser.

Die patentierte UNOX Technologie STEAM.Maxi™ führt jede denkbare Art des Dämpfens aus, selbst die Empfindlichsten, schon ab einer Temperatur von 35°C! Dieses Ergebnis ist dank einer Dampfproduktion möglich, die eine 3-fach höhere Effizienz hat als die der traditionellen Öfen mit Direkteinspritzung unter Verwendung derselben Wassermenge. Das Ergebnis ist identisch, wenn nicht sogar besser, als das eines Ofens mit Boilersystem.

## UNOX.Care

Zeitwert.  
Lebensdauer.

UNOX.Care Produkte halten Ihren Ofen sauber, schützen ihn während seiner Betriebszeit und reduzieren nahezu alle Wartungskosten.

Mit dem vollautomatischen Waschsysteem Rotor.KLEAN™, zusammen mit dem DET&Rinse™ Reinigungsmittel, garantieren wir perfekte Hygiene und die ideale, langfristige Instandhaltung des Ofens und seiner Komponenten.

Der AUTO.Pure Anti-Kalkfilter, serienmäßig eingebaut in allen CHEFTOP Mind.Maps™ Öfen, filtert automatisch das Wasser und ersetzt so einen externen Filter\*.

\* abhängig von der Wasserhärte, Details finden Sie im Datenblatt

## ADAPTIVE.Cooking™

Professionelles Garen. Immer perfekte Ergebnisse.

In den CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS Öfen verwandelt die patentierte ADAPTIVE.Cooking™ Technologie Ihren Ofen in ein intelligentes Werkzeug. Er versteht die Ergebnisse, die Sie vor Augen haben, interpretiert Ihre Einstellungen, registriert die Veränderungen von Feuchtigkeit und Temperatur, erkennt die Lebensmittelmenge im Ofen und schlägt den besten Weg vor, auf dem Sie genau die Ergebnisse erhalten, die Sie erwarten.

Durch die Perfektionierung der Garzeit und Regulierung mit der Kombination aus den 3 Technologien DRY.Maxi™, STEAM.Maxi™ und AIR.Maxi™ liefert Ihnen ADAPTIVE.Cooking™ immer dasselbe perfekte Ergebnis.

# CHEFTOP MIND.Maps™ ONE

Stellen Sie sich jeder Herausforderung ...

## WÄHLEN SIE KEIN GARPROGRAMM AUS. ENTWERFEN SIE IHR EIGENES.

Die in der MIND.Maps™ Technologie integrierte Bildersprache erlaubt es Ihnen, auch die aufwändigsten Garprozesse mit einigen einfachen Handbewegungen auf dem Display auszuführen.

## MACHEN SIE IHRE MASTER-BERÜHRUNG (Master-Touch Einstellungen) WIEDERHOLBAR.

Mit MIND.Maps™ können Sie all Ihre Garprozesse speichern und sie in einen Grundstock an Erfahrung verwandeln, den all Ihre Mitarbeiter nutzen können. Ihre brillanten Kochergebnisse können so oft Sie wollen wiederholt werden, mit nur einem Tastendruck.

## GRILLEN, FRITTIEREN, DÄMPFEN UND NOCH VIEL MEHR...

Egal welche Garmethode Sie verwenden möchten und welchen Feuchtigkeitsgrad Sie benötigen, DRY, Maxi™ und STEAM.Maxi™ regulieren die Feuchtigkeit im Ofen für Ergebnisse von allerhöchster Qualität.

## VERLANGEN SIE IMMER MAXIMALE QUALITÄT, EGAL BEI WELCHER BESCHICKUNG.

Die AIR.Maxi™ Technologie verteilt die Luft absolut gleichmäßig. Egal bei welcher Beschickung, Sie haben immer das Maximum an Qualität und Gleichmäßigkeit, von dem untersten bis zum obersten Einschub.

## ARBEITEN IN EINER SICHEREN UMGEBUNG.

Die Protek.SAFE™ Geräteisolierung gewährleistet, dass die äußere Temperatur des Ofens bei einer sicheren Arbeitstemperatur bleibt.

## NUTZEN SIE IHRE ZEIT ODER DIE IHRES TEAMS BESSER.

Die AIR.Maxi™ Technologie reduziert die Garzeiten um bis zu 40% im Vergleich zu den vorherigen CHEFTOP™ Öfen. Das Rotor.KLEAN™ vollautomatische Waschsystem zusammen mit dem DET&Rinse™ Reinigungsmittel lässt Ihnen mehr Zeit, die nächsten Aufgaben in der Küche anzugehen.

## ERHALTEN SIE EINE SCHNELLE RENDITE FÜR IHRE INVESTITION.

Die Spido.GAS+™ (MIND.Maps™ PLUS) und Protek.SAFE™ Systeme erhöhen die Effizienz des Garprozesses mit dem zusätzlichen Vorteil, dass die Umwelt geschont wird und die laufenden Kosten reduziert werden.

## SETZEN SIE AUF ZUVERLÄSSIGKEIT UND ROBUSTHEIT.

Innovative und trotzdem verlässliche Technologien kombiniert mit widerstandsfähigen Konstruktionsmerkmalen. UNOX verlängert die Produktgarantie auf bis zu 4 Jahre oder 10.000 Betriebsstunden (erfahren Sie mehr unter [www.unox.com](http://www.unox.com), es gelten die allgemeinen Geschäftsbedingungen).

CHALLENGE 1

CHALLENGE 2

CHALLENGE 3

CHALLENGE 4

CHALLENGE 5

CHALLENGE 6

CHALLENGE 7

CHALLENGE 8

# CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS

... und übertreffen Sie Ihre eigenen Erwartungen

## CHALLENGE 1 WÄHLEN SIE KEIN GARPROGRAMM AUS. ENTWERFEN SIE IHR EIGENES.

Die in der MIND.Maps™ Technologie integrierte Bildersprache erlaubt es Ihnen, auch die aufwändigsten Garprozesse mit einigen einfachen Handbewegungen auf dem Display auszuführen.

## CHALLENGE 2 MACHEN SIE IHRE MASTER-BERÜHRUNG (Master-Touch Einstellungen) WIEDERHOLBAR.

Mit MIND.Maps™ können Sie all Ihre Garprozesse speichern und sie in einen Grundstock an Erfahrung verwandeln, den all Ihre Mitarbeiter nutzen können. Ihre brillanten Kochergebnisse können so oft Sie wollen wiederholt werden, mit nur einem Tastendruck.

## CHALLENGE 3 GRILLEN, FRITTIEREN, DÄMPFEN UND NOCH VIEL MEHR...

Egal welche Garmethode Sie verwenden möchten und welchen Feuchtigkeitsgrad Sie benötigen, DRY, Maxi™ und STEAM.Maxi™ regulieren die Feuchtigkeit im Ofen für Ergebnisse von allerhöchster Qualität.

## CHALLENGE 4 VERLANGEN SIE IMMER MAXIMALE QUALITÄT, EGAL BEI WELCHER BESCHICKUNG.

Die AIR.Maxi™ Technologie verteilt die Luft absolut gleichmäßig. Egal bei welcher Beschickung, Sie haben immer das Maximum an Qualität und Gleichmäßigkeit, von dem untersten bis zum obersten Einschub.

## CHALLENGE 5 ARBEITEN IN EINER SICHEREN UMGEBUNG.

Die Protek.SAFE™ Geräteisolierung gewährleistet, dass die äußere Temperatur des Ofens bei einer sicheren Arbeitstemperatur bleibt.

## CHALLENGE 6 NUTZEN SIE IHRE ZEIT ODER DIE IHRES TEAMS BESSER.

Die AIR.Maxi™ Technologie reduziert die Garzeiten um bis zu 40% im Vergleich zu den vorherigen CHEFTOP™ Öfen. Das Rotor.KLEAN™ vollautomatische Waschsystem zusammen mit dem DET&Rinse™ Reinigungsmittel lässt Ihnen mehr Zeit, die nächsten Aufgaben in der Küche anzugehen.

## CHALLENGE 7 ERHALTEN SIE EINE SCHNELLE RENDITE FÜR IHRE INVESTITION.

Die Spido.GAS+™ (MIND.Maps™ PLUS) und Protek.SAFE™ Systeme erhöhen die Effizienz des Garprozesses mit dem zusätzlichen Vorteil, dass die Umwelt geschont wird und die laufenden Kosten reduziert werden.

## CHALLENGE 8 SETZEN SIE AUF ZUVERLÄSSIGKEIT UND ROBUSTHEIT.

Innovative und trotzdem verlässliche Technologien kombiniert mit widerstandsfähigen Konstruktionsmerkmalen. UNOX verlängert die Produktgarantie auf bis zu 4 Jahre oder 10.000 Betriebsstunden (erfahren Sie mehr unter [www.unox.com](http://www.unox.com), es gelten die allgemeinen Geschäftsbedingungen).



+

## CHALLENGE 9 ARBEITEN SIE MIT EINEM INTELLIGENTEN OFEN.

Das ADAPTIVE.Clima™ System versteht die Vorgaben, die Sie machen, interpretiert Ihre Garparameter, zeichnet Unterschiede in Feuchtigkeit und Temperatur während des Garprozesses auf, und schlägt den besten Weg vor, auf dem Sie die Ergebnisse erhalten, die Sie sich wünschen.

## CHALLENGE 10 BEGINNEN SIE ZU PRODUZIEREN, SELBST WENN SIE DEN OFEN NICHT KENNEN.

Wenn Sie Ihre Arbeit delegieren wollen, steht Ihnen CHEFUNOX™ mit einer großen Bandbreite an beliebten Garprogrammen zur Verfügung. Die ganze Erfahrung von UNOX steht Ihnen mit einem Knopfdruck zur Verfügung.

## CHALLENGE 11 GAREN SIE VERSCHIEDENE LEBENSMITTEL, ALLE ZUR SELBEN ZEIT.

Mit dem MULTI.Time Programm können Sie zur selben Zeit oder nacheinander bis zu 10 verschiedene Produkte zubereiten. Jedem davon ist ein Timer zugewiesen, der den jeweiligen Status und das Ende des jeweiligen Garprozesses anzeigt.

## CHALLENGE 12 GAREN SIE VERSCHIEDENE PRODUKTE, SODASS ALLE ZUR SELBEN ZEIT FERTIG SIND.

Das MISE EN PLACE Programm gibt Ihnen die Möglichkeit, verschiedene Produkte im gleichen Garraumklima zu garen, die Sie zu unterschiedlichen Zeiten in den Ofen geben, die aber zur selben Zeit fertig sein sollen.



## MASTER.Touch ONE

Die Macht Ihres kreativen Instinkts



Revolutionäre Merkmale in einem intuitiven Design. Kreative Freiheit trifft Präzision.



Innovative Technologie, Zuverlässigkeit und Kontrolle mit einem Fingerdruck zu haben ist nicht genug. Um wirklich etwas zu bewegen, müssen Sie Ihren Ofen vom Start weg ohne Zögern einsetzen können. Mit dem LCD Touchscreen-Benutzer-Interface mit 65.000 Farben haben Sie die intuitive visuelle Kontrolle über alle Schlüsselprozesse: vom manuellen Einstellen der Garprogramme und deren präzisen, sekundengenauen Zeichnen über das Speichern der Abläufe, um sie dann jederzeit beliebig oft wiederholen zu können, bis zur Steuerung des gesamten Zubehörs.

Mit der fortschrittlichen Technologie unserer Produkte können Sie sich vom ersten Tag an ganz auf Ihre „eigentliche“ Arbeit konzentrieren.

MASTER.Touch ONE Bedienoberfläche

## MASTER.Touch PLUS

Die Freude daran, alles unter Kontrolle zu haben.



Fortschrittliche Technik, hohe Geschwindigkeit. Sich der Herausforderung stellen, ist einfach.

Kommunizieren Sie mit einem Ofen, der wirklich intelligent ist, der die Ergebnisse versteht, die Sie erzielen wollen, der alle Änderungen in den Parametern während des Garprozesses überwacht und den besten Weg vorschlägt, wie Sie das perfekte Ergebnis erzielen (ADAPTIVE.Cooking).

Verwenden Sie den MASTER.Touch™ Stift, um Ihren Garprozess zu zeichnen und Ihre Lieblingsrezepte mit einem Namen oder sogar freihändig mit einem Symbol zu speichern. Bereiten Sie unterschiedliche Lebensmittel dank der MULTI.Time Funktion zur selben Zeit zu, oder verwenden Sie das MISE EN PLACE Programm, um all Ihre verschiedenen Gerichte zur selben Zeit fertig zu haben. Mit nur einem Tastendruck gelangen Sie zu den CHEFUNOX Garprogrammen, die Sie automatisch aktualisieren und intuitiv an Ihre Bedürfnisse anpassen können.

Mit der PLUS Version haben Sie die technische „Macht“ der MIND.Maps™ in einer Schnittstelle, die sogar noch mehr Platz bietet.



MASTER.Touch PLUS Bedienoberfläche

# CHEFTOP MIND.Maps™ HEISSLUFT-KOMBIDÄMPFER.

Exzellente Bandbreite an Modellen für jeden Einsatz.

	GN 2/1			GN 1/1				COMPACT (GN 1/1 & GN 2/3)			
<b>PLUS</b> 	<b>XEVC-2021-EPR</b>	<b>XEVC-1021-EPR</b>	<b>XEVC-0621-EPR</b>	<b>XEVC-2011-EPR</b>	<b>XEVC-1011-EPR</b>	<b>XEVC-0711-EPR</b>	<b>XEVC-0511-EPR</b>	<b>XEVC-0311-EPR</b>	<b>XECC-1013-EPR</b>	<b>XECC-0513-EPR</b>	<b>XECC-0523-EPR</b>
Kapazität	20 GN 2/1	10 GN 2/1	6 GN 2/1	20 GN 1/1	10 GN 1/1	7 GN 1/1	5 GN 1/1	3 GN 1/1	10 GN 1/1	5 GN 1/1	5 GN 2/3
Abstand zwischen Blechen	67 mm	80 mm	80 mm	67 mm	67 mm	67 mm	67 mm	67 mm	67 mm	67 mm	67 mm
Frequenz	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz				
elektr. Spannung	400 V - 3N	400 V - 3N	400 V - 3N	230 V - 1N/ 400 V - 3N	400 V - 3N	400 V - 3N	230 V - 1N/ 400 V - 3N				
elektr. Leistung	51,3 kW	30,8 kW	20,5 kW	35 kW	18,5 kW	11,7 kW	9,3 kW	5 kW	18,5 kW	9,2 kW	5,2 kW
Abmessungen (BxTxH mm)	882x1207x1866	860x1120x1163	860x1120x843	882x1207x1866	750x773x1010	750x773x843	750x773x675	750x773x538	535x862x984	535x862x649	535x662x649
Gewicht	200 kg	170 kg	160 kg	185 kg	95 kg	85 kg	70 kg	50 kg	90 kg	65 kg	55 kg
<b>PLUS</b> 	<b>XEVC-2021-GPR</b>	<b>XEVC-1021-GPR</b>	<b>XEVC-0621-GPR</b>	<b>XEVC-2011-GPR</b>	<b>XEVC-1011-GPR</b>	<b>XEVC-0711-GPR</b>	<b>XEVC-0511-GPR</b>				
Kapazität	20 GN 2/1	10 GN 2/1	6 GN 2/1	20 GN 1/1	10 GN 1/1	7 GN 1/1	5 GN 1/1				
Abstand zwischen Blechen	67 mm	80 mm	80 mm	67 mm	67 mm	67 mm	67 mm				
Frequenz	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz								
elektr. Spannung	230 V - 1N	230 V - 1N	230 V - 1N								
elektr. Leistung	1,7 kW	1 kW	0,8 kW	1,6 kW	1 kW	1 kW	0,6 kW				
Gas	G20, G25, G30, G31: 70 kW	G20, G25, G30, G31: 35 kW	G20, G25, G30, G31: 24 kW	G20, G25, G30, G31: 35 kW	G20, G25, G30, G31: 22 kW/ G25: 21 kW	G20, G25, G25, G30, G31: 19 kW	G20, G25, G25, G30, G31: 15 kW				
Abmessungen (BxTxH mm)	882x1207x1866	860x1120x1163	860x1120x843	882x1207x1866	750x773x1010	750x773x843	750x773x675				
Gewicht	230 kg	190 kg	180 kg	210 kg	110 kg	100 kg	85 kg				
<b>ONE</b> 				<b>XEVC-2011-E1R</b>	<b>XEVC-1011-E1R</b>	<b>XEVC-0711-E1R</b>	<b>XEVC-0511-E1R</b>	<b>XEVC-0311-E1R</b>			<b>XECC-0523-E1R</b>
Kapazität				20 GN 1/1	10 GN 1/1	7 GN 1/1	5 GN 1/1	3 GN 1/1			5 GN 2/3
Abstand zwischen Blechen				67 mm	67 mm	67 mm	67 mm	67 mm			67 mm
Frequenz				50 / 60 Hz	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz			50 / 60 Hz
elektr. Spannung				400 V - 3N	400 V - 3N	400 V - 3N	230 V - 1N/ 400 V - 3N	230 V - 1N/ 400 V - 3N			230 V - 1N/ 400 V - 3N
elektr. Leistung				29,3 kW	14 kW	9,9 kW	7 kW	5 kW			5,2 kW
Abmessungen (BxTxH mm)				882x1207x1866	750x773x1010	750x773x843	750x773x675	750x773x538			535x662x649
Gewicht				185 kg	95 kg	85 kg	70 kg	50 kg			55 kg

Notiz: Türanschlag rechts: Beispielcode XEVC-2021-EPL

Ausstattungsmerkmale	■ Standard	□ Optional	- nicht erhältlich	PLUS ELEKTRO	PLUS GAS	ONE ELEKTRO
<b>MANUELLES KOCHEN</b>						
Heißluft 30 °C - 260 °C	■			■	■	■
Dämpfen und Heißluft 35 °C - 260 °C, mit STEAM.Maxi™ 30% bis 90%	■			■	■	■
Kombidämpfen 35 °C - 260 °C, mit STEAM.Maxi™ 10% bis 20%	■			■	■	■
Dämpfen bei 48 °C - 130 °C mit STEAM.Maxi™ Technologie 100%	■			■	■	■
Heißluft mit Entfeuchtung 30 °C - 260 °C mit DRY.Maxi™ Technologie 10% to 100%	■			■	■	■
Kerntemperaturmessung	-			-	-	■
Delta T Garen mit Kerntemperaturmessung	■			■	■	■
MULTI.Point Kerntemperaturmessung (Außer Modelle XEVC-0311-EPR / XECC-0523-EPR)	■			■	■	-
SOUS-VIDE Kerntemperaturmessung	□	□	□			
<b>FORTSCHRITTLICHE UND AUTOMATISCHE GARPROGRAMME</b>						
MIND.Maps™ Technologie: Zeichnen von komplexen Garprozessen mit unendlichen Schritten mit einer Fingerberührung	■			■	■	■
PROGRAMME: Speicher für 256 Kochprogramme	■			■	■	■
PROGRAMME: Möglichkeit, die gespeicherten Kochprogramme zu benennen und ein Bild zu hinterlegen	■			■	■	■
PROGRAMME: Speichern des Kochrezeptes unter einem Namen (in jeder Sprache)	■			■	■	■
CHEFUNOX: Auswahl des Kochmodus (braten, schmoren, grillen ...), Gargut, Größe und Kochergebnis, Start des Kochvorgangs	■			■	■	-
MULTI.Time: Technologie um bis zu 10 Timer zum Garen von unterschiedlichen Produkten zur selben Zeit	■			■	■	-
MISE.EN.PLACE: Technologie um Produkte, die zu unterschiedlichen Zeiten in den Garraum gebracht werden, zur gleichen Zeit fertigzustellen	■			■	■	-
<b>LUFTZIRKULATION IM GARRAUM</b>						
AIR.Maxi™ Technologie: mehrere reversierende Lüfterräder	■			■	■	■
AIR.Maxi™ Technologie: 4 programmierbare Lüftergeschwindigkeiten	■			■	■	-
AIR.Maxi™ Technologie: 4 programmierbare halbstatistische Kochmodi	■			■	■	-
AIR.Maxi™ Technologie: 2 programmierbare Lüftergeschwindigkeiten	-			-	-	■
AIR.Maxi™ Technologie: 2 programmierbare halbstatistische Kochmodi	-			-	-	■
<b>GARRAUM MIT KLIMAKONTROLLE</b>						
DRY.Maxi™ Technologie: Hochleistungs-Entfeuchtungstechnologie, programmierbar durch den Benutzer	■			■	■	■
DRY.Maxi™ Technologie: Kochen mit Entfeuchtung 30 - 260 °C	■			■	■	■
STEAM.Maxi™ Technologie: Dämpfen bei 48 - 130 °C	■			■	■	■
STEAM.Maxi™ Technologie: Kochen mit Beschwadung und Konvektion 35 - 260 °C	■			■	■	■
ADAPTIVE.Cooking™ Technologie: identifiziert und optimiert den Kochprozess, passt die Kochparameter an für beste Kochergebnisse (Außer Modell XECC-0523-EPR)	■			■	■	-
ADAPTIVE.Cooking™ Technologie: ein Blech oder Vollbeschickung, gleiches Resultat (Außer Modell XECC-0523-EPR)	■			■	■	-
ADAPTIVE.Cooking™ Technologie: Feuchtigkeits-Sensor und automatische Anpassung (Außer Modell XECC-0523-EPR)	■			■	■	-
<b>AUFEINANDER GESTAPELTER GERÄTETURM</b>						
MAXI.LINK Technologie: erlaubt es, die Öfen aufeinander zu stapeln	■			■	■	■

Türanschlag rechts: Beispielcode XEVC-1011-EPL

	PLUS ELEKTRO	PLUS GAS	ONE ELEKTRO
<b>THERMISCHE ISOLATION UND SICHERHEIT</b>			
Protek.SAFE™ Technologie: Höchste thermische Effizienz und Arbeitssicherheit (ständig kühle Außentür und Außengehäuse)	■	■	■
Protek.SAFE™ Technologie: Motorstopp beim Öffnen der Tür, um Energieverlust zu vermeiden	■	■	■
Protek.SAFE™ Technologie: Elektrische Leistungsaufnahme im Zusammenhang mit dem tatsächlichen Verbrauch	■	-	■
Protek.SAFE™ Technologie: Gas-Leistungsaufnahme im Zusammenhang mit dem tatsächlichen Verbrauch	-	-	-
Protek.SAFE™ PLUS: Gerätetür mit Dreifachverglasung (Außer Modelle XEVC-0311-EPR / XECC-0523-EPR)	■	■	-
<b>HOCHLEISTUNGS-GEBLÄSEBRENNER</b>			
Spido.GAS™ Technologie: passend für G20 / G25 / G25.1 / G30 / G31 Gasarten	-	■	-
Spido.GAS™ Technologie: Hochleistungs-Wärmetauscher für eine symmetrische Hitzeverteilung	-	■	-
Spido.GAS™ Technologie: Wärmetauscher mit geraden Röhren für eine einfache Instandhaltung	-	■	-
<b>AUTOMATISCHE OFENREINIGUNG</b>			
Rotor.KLEAN™ : 4 automatische Waschprogramme mit Kontrollfunktion für die Reinigungsmittelzufuhr und Wasserzufuhr (Außer Modelle XEVC-0311-EPR / XECC-0523-EPR)	■	■	■
Rotor.KLEAN™ : Schublade für das Reinigungsmittel im Ofen integriert	■	■	■
<b>PATIENTIERTE TÜR</b>			
Long-Life Türscharniere und selbstschmierendes Technopolymer	■	■	■
Türanschlagwechsel auch nach der Installation möglich	□	□	□
Türraststellungen bei 60°-120°-180°	■	■	■
<b>ARBEITSERLEICHTERDE FUNKTIONEN</b>			
Vorheiztemperatur bis zu 260 °C	■	■	■
Restgarzeit-Anzeige (nicht beim Garen mit Kerntemperaturfühler)	■	■	■
«HOLD» Funktion	■	■	■
Dauerbetrieb Funktion «INF»	■	■	■
Digitalanzeige von Ist- und Sollwerten für Zeit, Kernfühlertemperatur, Garraumtemperatur, Feuchtigkeit und Lüftergeschwindigkeit	■	■	■
Wählbare Temperatureinheiten: Celsius (°C) oder Fahrenheit (°F)	■	■	■
<b>TECHNISCHE DETAILS</b>			
Abgerundete Edelstahlkammer (AISI 304) für hygienisches und leichtes Reinigen	■	■	■
Garraumbeleuchtung durch externe LED-Lampen	■	■	■
Dampf- und luftverschweißte MASTER.Touch Bedienplatte	■	■	■
Hochqualitatives und -beständiges Karbonfasertürschloss	■	■	■
Türabtropfschale ist mit der Wasserabtropfschale verbunden, auch bei geöffneter Tür	■	■	■
Wasserabtropfschale mit hoher Kapazität	■	■	■
Niedriges Gewicht - robuster Aufbau, durch die Verwendung von innovativem Material	■	■	■
Sensor Türkontaktschalter	■	■	■
2 Stufen Sicherheitstürverschluss	□	□	□
Autodiagnose System für Service- und Problemanzeigen	■	■	■
Sicherheitsthermostat	■	■	■
Schwenkbare Innenscheibe für leichte Türreinigung	■	■	■
C-förmige Einschubschienen mit Ausklinkungen für einfache Bestückung	■	■	■

# UNOX Zubehör.

## Das Team macht den Unterschied in der Küche.

Entwickelt für Profis in der Küche, optimieren Sie mit dem UNOX Zubehör die Funktionalität Ihrer Geräte und machen sie zu einem professionellen und wertvollen Werkzeug.



### Cooking Essentials

Die Cooking Essentials Bleche und Roste erweitern Ihren Ofen um neue Funktionen und erlauben Ihnen, Kosten zu reduzieren und Platz in der Küche zu sparen.

Mit diesem Zubehör ist Ihr CHEFTOP MIND.Maps™ in der Lage, vom Grillen über Braten ohne Öl, Bräunen, Dampfgaren, Pizzabacken bis hin zum Backen von Hähnchen alles zu garen.



### Unterbauten und Warmhalteschränke

Mit der großen Bandbreite an UNOX Zusatz-Equipment optimieren Sie Ihren Platzbedarf. Schaffen Sie sich so einen multifunktionalen und flexiblen Küchenbereich mit offenen Regalen und unterschiedlichen Höhen. Sie können beispielsweise einen SlowTop, einen modernen feststehenden Ofen, sowohl für langsames Garen als auch Warmhalten nutzen.



### Hordengestelle und Hordengestelltransportwagen

Mit den UNOX Trolleys und Körben können Sie Pfannen und Platten vorbereiten und einfach und sicher mit einer Bewegung in den Ofen laden.

Sie sind perfekt für das komplette Beladen, reduzieren die Zeit, in der die Tür geöffnet ist, und begrenzen so den Hitzeverlust.

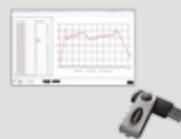


### Dunstabzugshauben mit Dampfkondensation

Die Hauben sammeln den Dampf der Ofenkamine auf.

Zusätzlich besitzen sie ein Absaugsystem, welches den Dampf bei geöffneter Tür absaugt, so entfällt die Installation von teuren Decken-Hauben.

Nur für elektrische Hauben erhältlich.



### HACCP & Daten Management

Die korrekte Anwendung von HACCP Prozeduren in der Küche lässt sich bequem und auf einfache Weise über die BlackBox Funktion des UNOX.Link Sets regeln. Mit der OVEX.Net™ 3.0 Software können Sie über Ihr Smartphone jederzeit Energieverbrauch und andere Statistiken Ihres Equipments einsehen (Near Field Communication).

So haben Sie mit CHEFTOP MIND.Maps™ Öfen Ihre Kosten unter Kontrolle.



### UNOX.Care

UNOX.Care Produkte halten Ihren Ofensauber, schützen ihn zuverlässig und reduzieren Wartungseinsätze. Das automatische Waschsysteem Rotor.KLEAN™ und DET&Rinse™ ergänzen sich und garantieren perfekte Hygiene und eine lange Lebensdauer Ihres Ofens und seiner Komponenten.

Der AUTO.Pure Kalk-Filter, Standard bei allen CHEFTOP MIND.Maps™ Öfen, entfernt automatisch den Kalk aus dem Wasser und macht externe Filter überflüssig. Bei besonders hartem oder dreckigem Wasser empfiehlt UNOX UNOX.Pure. Bei Chloriden oder anderen aggressiven Substanzen verbessert UNOX.PURE-RO die Lebenszeit der Öfen dank einer kompletten Demineralisierung des Wassers.



### Installationszubehör

Diverse Installationssets sind für Ihren Ofen erhältlich. Zum Beispiel das Erstinstallationsset, das Wasserabflussanschlüsse und Siphon enthält, und das Stapelkit, das Ihnen das Stapeln von UNOX Öfen und Zubehör erlaubt. Mit diesem Zubehör ist die Installation einwandfrei, eine notwendige Grundvoraussetzung, die optional erweiterbare Garantie\* von 4 Jahren in dem LONG.Life4™ Angebot zu nutzen. (\*genaue Konditionen finden Sie unter [www.unox.com](http://www.unox.com))

### LONG.Life4

UNOX bietet Ihnen eine Garantieverlängerung\* auf Ersatzteile bis zu 4 Jahren bzw. 10.000 Betriebsstunden an. Die Aktivierung der LONG.Life4 Garantie ist einfach. Sie müssen lediglich Ihren CHEFTOP MIND.Maps™ ONE mit dem geeigneten Set ausrüsten und sich auf der UNOX Website registrieren. Die Modelle der PLUS Serie sind bereits für eine Internetverbindung (Ethernet) vorbereitet und machen eine Registrierung direkt vom Kontrollfeld aus möglich. Sets für WiFi/WLAN oder 3G Verbindungen sind für beide Modelle erhältlich (\*Konditionen finden Sie unter [www.unox.com](http://www.unox.com))

**LONGLife4**





INVENTIVE SIMPLIFICATION



INTERNATIONAL

UNOX S.p.A.
Via Majorana 22 / 35010 Cadoneghe (PD) Italy
Tel +39 049 8657511 / Fax +39 049 8657555
info@unox.com

UNOX - Ost-Österreich
Gastrotechnik HABITZL
www.gastrotechnik.at
0 699 - 11 085 085

EUROPE

ITALY
UNOX S.p.A.
E-mail: info@unox.it
Tel.: +39 049 86 57 513

GERMANY
UNOX DEUTSCHLAND GmbH
E-mail: info.de@unox.com
Tel.: +49 2951 98760

UNITED KINGDOM
UNOX UK Ltd
E-mail: info@unoxuk.com
Tel.: +44 1252 851 522

SPAIN
UNOX PROFESIONAL ESPAÑA S.L.
E-mail: info.es@unox.com
Tel.: +34 900 82 89 43

AUSTRIA
UNOX ÖSTERREICH GmbH
E-mail: bestellung@unox.com
Tel. +43 800 880 963

CZECH REPUBLIC
UNOX DISTRIBUTION s.r.o.
E-mail: info.cz@unox.com
Tel.: +420 241 940 000

FRANCE
UNOX FRANCE s.a.s.
E-mail: info@unox.fr
Tel.: +33 4 78 17 35 39

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

SCANDINAVIAN COUNTRIES
UNOX SCANDINAVIAN COUNTRIES
E-mail: info.se@unox.com
Tel.: +46 (0)768 716 422

CROATIA
UNOX CROATIA
E-mail: info@unox.it
Tel.: +39 049 86 57 513

RUSSIAN COUNTRIES
UNOX RUSSIAN COUNTRIES
E-mail: info.ru@unox.com
Tel.: +7 985 33 77 597
+7 915 397 48 38

BELGIUM & LUXEMBOURG
UNOX FRANCE s.a.s.
E-mail: info@unox.fr
Tel.: +33 4 78 17 35 39

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

ASIA, AFRICA & OCEANIA

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

대한민국
UNOX SOUTH KOREA
이메일: info.asia@unox.com
전화: +82 10 4354 2856

U.A.E.
UNOX MIDDLE EAST DMCC
E-mail: info.uae@unox.com
Tel.: +971 55 426 3167

AMERICA

U.S.A. & CANADA
UNOX INC.
E-mail: infousa@unox.com
Tel.: +1 800 489 8669

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

中华人民共和国
UNOX TRADING (SHANGHAI) CO., LTD.
电子邮件: info.china@unox.com
电话: +86 186 1630 7976

SOUTH AFRICA
UNOX SOUTH AFRICA
E-mail: info.sa@unox.com
Tel.: +27 845 05 52 35

MEXICO
UNOX MEXICO, S. DE R.L. DE C.V.
E-mail: info.mx@unox.com
Tel.: +52 1555 4314 180

PHILIPPINES
UNOX PHILIPPINES
E-mail: info.asia@unox.com
Tel.: +63 998 541 3990

INDONESIA
UNOX INDONESIA
E-mail: info.asia@unox.com
Tel.: +62 81908852999

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

COLOMBIA
UNOX COLOMBIA
E-mail: info.co@unox.com
Tel.: +39 366 70 87 210

Gedruckt: 07-2016
Achtung: Die Öfen haben keine Roste und Bleche. Die Bilder sind nur zur Demonstration
Technische Änderungen vorbehalten

www.unox.com

