

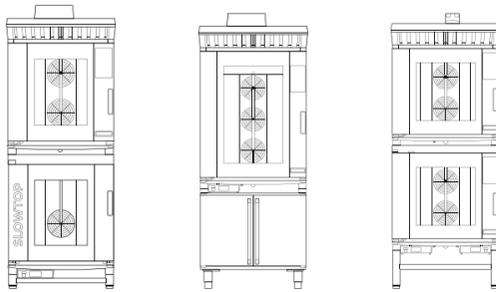


## CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS



ESPAÑOL - MEXICO

Para respetar el medio ambiente hemos decidido digitalizar nuestros catálogos y sustituirlos con este folleto. Con esta elección hemos **reducido** el consumo de papel hasta un **95%**. Puedes descargar el catálogo completo en versión digital escaneando el código QR que se muestra aquí. ¿Necesitas más informaciones? ¡Visita nuestro sitio web y chatea con nosotros!



Configura tu horno CHEFTOP MIND.Maps™ en [unox.com](http://unox.com)

L12689A0



## Prueba el horno de manera gratuita



Reserva

Organiza una cita, llámanos o contáctanos en la web [unox.com](http://unox.com)



Cocinamos juntos

Prueba el horno en tu cocina con uno de nuestros Chefs



Decide

Haz tu elección de manera consciente

## Hornos combinados inteligentes



CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS es el horno combinado inteligente capaz de asar a la parrilla, freír, asar, saltear, ahumar, cocinar al vapor y mucho más.

El horno combinado MIND.Maps™ PLUS está disponible en cuatro versiones para responder así a las exigencias específicas de cada cocina:



CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS COMPACT

Cocinas con poco espacio o pequeños negocios



CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS COUNTERTOP

Restauración y Gastronomía

CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS BIG

Grandes cocinas y centros de cocción

## Versatilidad en la cocción

Las tecnologías inteligentes Unox han sido desarrolladas para maximizar los resultados de tu trabajo y garantizar cocciones perfectas.



**6 minutos**  
carga completa de tocineta crujiente



**8 minutos**  
carga completa de chuletas a la parrilla



**24 minutos**  
carga completa de arroz al vapor



**24 minutos**  
carga completa de patatas al vapor



**39 minutos**  
carga completa de pollo asado (1,3 kg)



**12 minutos**  
regeneraciones al plato



**20 minutos**  
carga completa de hojaldres



**25 minutos**  
carga completa de focaccia fresca



## Garantía 4 años / 10.000 h

La garantía LONG.Life4 es una prueba concreta de la fiabilidad de Unox y la seguridad de haber realizado una inversión que dura a lo largo del tiempo.



**1.**

Conecta el horno a Internet



**2.**

Registra tu horno en [ddc.unox.com](http://ddc.unox.com)



**3.**

Activa la garantía LONG.Life4 en nuestra web [Unox.com](http://unox.com)



**4.**

4 años / 10.000 horas sin preocupaciones

\* Verifica las Condiciones de Garantía de tu país en nuestra web [unox.com](http://unox.com)



## Hornos combinados de mesa

CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS COUNTERTOP es el punto de referencia para las cocinas que necesitan las máximas prestaciones, tecnología inteligente y una versatilidad sin límites.



## Hornos combinados compactos

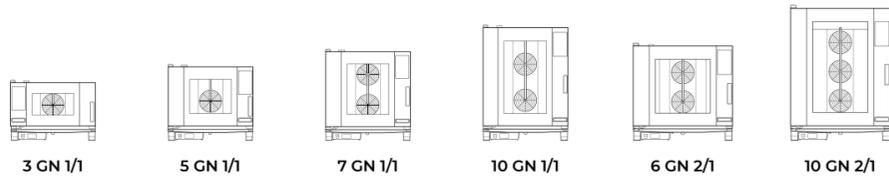
CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS COMPACT son la solución perfecta para las cocinas profesionales y los centros de cocción que necesitan el mínimo espacio y el máximo rendimiento.



## Hornos combinados con carro

CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS BIG es el instrumento incansable para grandes cocinas y centros de cocina que necesitan repetir sus resultados de calidad con una alta productividad.

Descubre todas las características del horno en unox.com



### Exprime toda tu creatividad

CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS COUNTERTOP es el horno profesional que elimina las distancias entre lo que sueñas y lo que consigues. Cocina cada plato con la certeza de que en cada horneada obtendrás el máximo resultado.

hasta un **45%**

**Menos energía** con respecto a una parrilla tradicional

hasta un **80%**

**Menos agua** con respecto a una cocción en agua en ebullición

hasta un **90%**

**Menos aceite** con respecto a una freidora

### Perfección

Resultados en el cocinado seguro y repetible

### Versatilidad

Distintas comidas cocinadas de manera contemporánea

### Ahorro

Energía, tiempo, materia prima y mano de obra

### Inteligencia

Concéntrate en tus clientes y el horno hará el resto

Descubre todas las características del horno en unox.com



### Pequeños espacios, grandes ambiciones

CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS COMPACT es el horno profesional compacto para quien quiere siempre el máximo en un espacio reducido.

**72 kg**

Capacidad máxima combinación 2 x 2 \*

\*Datos referentes a la combinación de 4 hornos XECC-0513-EPRM

**530 mm**

Ancho frontal **más compacto** en esta categoría

### Flexibilidad

Sobreponer dos hornos para tener distintas cocciones al mismo tiempo

### Espacio reducido

Aprovecha al máximo el espacio en vertical

### Flexibilidad

Sobreponer dos hornos para tener distintas cocciones al mismo tiempo

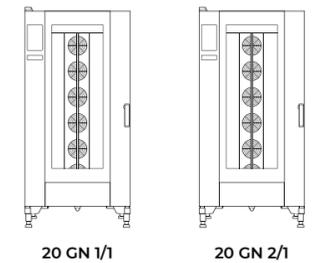
### Ahorro

Una cámara más pequeña necesita menos energía

### Inteligencia

Concéntrate en tus clientes y el horno hará el resto

Descubre todas las características del horno en unox.com



### Prestaciones sin límites

CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS BIG es el horno profesional con carro que se distingue por su alta productividad y fiabilidad. Único en el mundo con seis ventiladores y elementos verticales de altas prestaciones.

**180 kg**

Capacidad máxima con carga completa

**300 °C**

Temperatura máxima de cocción

**4.5 min**

Tiempo de precalentamiento de 30 °C a 300 °C

Todos los datos se refieren al modelo XEVL-2021-YPR5

### Productividad

Volúmenes altos, cero interrupciones

### Uniformidad

6 turbinas con inversión del sentido de marcha y distancia reducida

### Repetición

Resultados estandarizados y siempre constantes

### Inteligencia

Concéntrate en tus clientes y el horno hará el resto



# CHEFTOP MIND.Maps™





## CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS BIG

### Horno combinado

Horno combinado profesional capaz de gestionar múltiples procesos de cocción gastronómicos (deshidratación, cocción al vapor, cocción a baja temperatura, cocción sous vide, dorado, asado, fritura, regeneración y regeneración al plato) y procesos de panadería y pastelería (fresca y congelada). Gracias a las tecnologías Unox Intensive Cooking e Intelligent Performance y a la gestión automática de los procesos de cocción CHEFUNOX, garantiza resultados perfectos que se pueden repetir incluso sin personal cualificado.

## Unox Intelligent Performance



### ADAPTIVE.Cooking™:

regula automáticamente los parámetros de cocción para garantizar resultados que se pueden repetir



### AUTO.Soft:

gestiona la salida térmica para hacerla más delicada



### CLIMALUX™:

control total de la humedad en la cámara de cocción



### SENSE.Klean:

calcula el grado de suciedad del horno y sugiere el ciclo de lavado automático adecuado.



### SMART.Preheating:

ajusta automáticamente la temperatura y la duración del precalentamiento

## Unox Intensive Cooking



### DRY.Maxi™:

extrae rápidamente la humedad de la cámara de cocción.



### PRESSURE.Steam:

Aumenta la saturación de vapor y la temperatura



### STEAM.Maxi™:

produce vapor saturado



### AIR.Maxi™:

gestiona la inversión de marcha automática y la función pulsada de los ventiladores

## Data Driven Cooking

Controla y monitoriza en tiempo real las condiciones en las que está trabajando tu horno, crea y comparte nuevas recetas. La inteligencia artificial transforma tus datos de consumo en información útil para permitirte aumentar tus ganancias diarias. Crea, analiza, mejora

## Cocción Manual

— Temperatura: 30 °C – 300 °C

— Hasta 9 pasos de cocción

— CLIMA.Control: humedad o aire seco ajustado al 10%.

— Cocción con sonda al corazón y función Delta T

— Sonda al corazón MULTI.Point

— Sonda al corazón SOUS-VIDE (accessorio opcional)

## Programas

— 1000+ Programas

— CHEFUNOX: elige qué quieres cocinar de tu librería y el horno selecciona automáticamente los parámetros

— MULTI.TIME: gestiona hasta 10 procesos de cocción contemporáneamente

— MISE.EN.PLACE: sincroniza la introducción de las bandejas para tener todos los platos preparados al mismo tiempo

— MIND.Maps™: diseña directamente en la pantalla los procesos de cocción

— READY.COOK programas de tiempo infinito preestablecidos listos para usarse

## Características técnicas

— ROTOR.Klean™ : sistema de lavado automático

— Lavado especial automático detrás del carter

— Cámara de cocción moldeada de acero inoxidable AISI 316 L

— Triple cristal

— Iluminación de la cámara de cocción con luces LED integradas en la puerta

— Soportes para bandejas con sistema antivuelco

— Sistema recoge gotas integrado en la puerta, que sigue en funcionamiento incluso con la puerta abierta.

— 6 motores con sistema de ventiladores múltiples con inversión de sentido de marcha y resistencias rectilíneas con alta intensidad de potencia

— Contenedor detergente Det&Rinse integrado

— Conexión Wi-Fi integrada

— Wi-Fi-/USB data: descarga/carga de datos HACCP

— Wi-Fi-/USB data: descarga/carga de programas

# Horno combinado GN 1/1



## 20 GN 1/1

⚡ Eléctrico

🔥 Gas

	Eléctrico	Gas
Modelo de horno	XEVL-2011-DPRS	XEVL-2011-GPRS
Distancia entre bandejas	67 mm	67 mm
Frecuencia	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz
Voltaje	380-415V 3N~   220-240V 3~	220-240V 1N~
Potencia eléctrica	38,5 kW	2,5 kW
Potencia gas nominal máx.	-	48 kW
Dimensiones - a x p x a	892 x 925 x 1875 mm	892 x 925 x 1875 mm
Peso	292 kg	309 kg
Tipo de apertura	Bisagras a la izquierda	Bisagras a la izquierda

Opcional

Bisagras a la derecha - Solo bajo pedido, no disponible en stock.

### Notas

El carro está incluido con la compra del horno.

**Personalización de los soportes laterales del horno bajo solicitud**