CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS

DEUTSCH

MIND Maps™

Inhaltsverzeichnis

CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS Kombidämpfer Seite 4

Kochassistenz Seite 8

Technologien Seite 12

Kapazitives Touchscreen-Bedienfeld PLUS Seite 24

CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS COUNTERTOP Seite 30

CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS COMPACT Seite 42

CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS BIG Seite 48

CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS BIG COMPACT Seite 54

Cooking Essentials Spezialbleche Seite 60

Pflege und Instandhaltung Seite 68

Techische Daten Seite 74

Technische Unterstützung Seite 84

Unox in der Welt Seite 86

CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS

Der intelligente Kombi-Ofen

CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS ist der intelligente Kombi-Ofen, der grillt, frittiert, brät, bräunt, räuchert, kocht mit Dampf und vieles mehr. Automatische Kochzyklen und intelligente Funktionen, einschließlich künstlicher Intelligenz, machen den CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS zum idealen Partner für Ihre Küche und unterstützen Ihre Arbeit zuverlässig. MIND.Maps™ PLUS wurde entwickelt, um allen Anforderungen Ihres Unternehmens gerecht zu werden und Ihnen zu ermöglichen, Ihre Küchenprozesse zu verbessern.

MIND.Maps™ PLUS Kombiöfen sind in vier Versionen erhältlich, um den spezifischen Anforderungen jedes Unternehmens gerecht zu werden:

COUNTERTOP 3, 5, 7 und 10 GN 1/1 und 6, 10 GN 2/1 für Restaurants und Metzgereien;

COMPACT 5 und 10 GN 1/1 und 5 GN 2 /3 für Großküchen mit kleinen Räumen und kleinen Geschäften;

BIG 20 GN 1/1 und 20 GN 2/1 Wageneinheiten für Großküchen, Hotels und Banketträume.

BIG COMPACT 20 GN 1/1 Wageneinheiten für Großküchen, Hotels und Banketträume.

CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS
COMPACT

CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS
COUNTERTOP

CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS
BIG

CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS
BIG COMPACT

Entworfen nach Ihren Wünschen

Services

Unser Versprechen für eine solide Performance ist Ihre Garantie. Haben Sie Ihre Ziele immer im Auge während Sie uns an Ihrer Seite wissen.

Sandro e Maurizio Serva - *La Trota* - Italien

Individual Cooking Experience

Testen Sie Ihren nächsten Ofen kostenlos

01

Buche

Wählen Sie, wann und wo Sie Ihren nächsten Unox-Ofen testen möchten. Rufen Sie unseren Kundenservice an und vereinbaren Sie einen Termin zu Ihrer freien Verfügung.

Vereinbaren Sie einen Termin, rufen Sie uns an oder buchen Sie ihn online auf **unox.com**

02

Koche mit uns

In Ihrer Küche, mit Ihren Zutaten und Ihren Rezepten: Ein Unox-Koch wird Sie alle Vorteile der Ofentechnologien erleben lassen.

03

Wählen Sie

Nehmen Sie sich mit der Gewissheit, welche Ergebnisse Sie erzielen können, die Zeit, die Sie brauchen, um eine Entscheidung auf der Grundlage solider Gewissheiten zu treffen.

Kochassistenz

TOP.Training

Entdecken Sie Ihren Ofen

Lernen, anwenden, verbessern

Top.Training ist der kostenlose Schulungsdienst von Unox. Unsere Köche werden Ihnen alles zeigen. Alles, was Sie brauchen, um das Beste aus Ihrem neuen Ofen herauszuholen, von den grundlegenden Funktionen bis hin zu den fortschrittlichsten Technologien.

Laden Sie die **Top.Training** App herunter im Google Play oder App Store

Data Driven Cooking Community

Inspirieren und inspirieren lassen

Eine Welt der Rezepte für Ihre Öfen

Lassen Sie sich vom DDC.App Kochbuch inspirieren: Downloade die Rezepte, die von den Unox Chefs und dem UNOX DDC vorbereitet wurden. Werde Community-Benutzer. Nimm aktiv an der Community teil und teile dein Rezept!

DDC.App aus Google Play oder App Store herunterladen

CHEF.Line

Du rufst an, Unox antwortet

24 / 7

Das Unox Chef Team steht Ihnen jederzeit zur Verfügung um Ihnen praktische Ratschläge zu Programmen und Kochmethoden zu geben, und um Ihnen viele neue Möglichkeiten vorzuschlagen. Rezepte: von den traditionellsten bis zu den innovativsten.

Rufen Sie +39 **049 86 57 511** an

Apple Store Play Store

Intelligent.
Präzise.
Verbunden.

Unox Intelligent Performance

Eine Reihe intelligenter Technologien, die entwickelt wurden, um Ihre Leistung zu maximieren und zu verbessern und Ihren Ambitionen Form geben.

Unox Intensive Cooking

Die fortschrittlichsten Technologien zu garantieren, perfektes Kochen, Gleichmäßigkeit auf jedem Blech und maximale Kochintensität.

Data Driven Cooking

Künstliche Intelligenz, die es Ihnen ermöglicht Ihren Ofengebrauch zu überwachen und Ihnen einen Vorschlag zu unterbreiten, um ihn noch mehr und effizienter zu nutzen.

Anton Bodyashkin - *Ugli Restaurant* - Russland

Unox Intelligent Performance

Verbessern Sie Ihre Leistungen

Erzielung identischer Ergebnisse
für jeden einzelnen Bereich.
Die Bestückung Beladung erfordert
Intelligenz und Kontrolle.
und Fachwissen: Genau das, wofür
der CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS
Kombi-Ofen gemacht ist.

ADAPTIVE.Cooking™

Perfekte Ergebnisse. Jedes Mal.
Durch die Registrierung von Änderungen der Luftfeuchtigkeit und Temperatur, passt der Kombi-Ofen den Garprozess automatisch an die tatsächliche Lebensmittelmenge an und garantiert jedes Mal ein identisches und perfektes Ergebnis.

CLIMALUX™

Vollständige Feuchtigkeitskontrolle.
Der Ofen verfügt über genaue Sensoren zur Messung der tatsächlichen Luftfeuchtigkeit im Garraum und aktiviert automatisch die Dampferzeugung oder -abführung, um sicherzustellen, dass die tatsächliche Luftfeuchtigkeit immer mit der eingestellten Luftfeuchtigkeit übereinstimmt.

SMART.Preheating

Intelligente Vorheizung.
Kombination der Analyse früherer Garvorgänge mit den Einstellungen des nächsten.
Der Ofen stellt automatisch die beste Temperatur und Vorheizzeit ein, um eine maximale Wiederholbarkeit der Ergebnisse über den Tag zu gewährleisten und die Wartezeit zu verkürzen.

AUTO.Soft

Sanfte Garfunktion.
Bei Aktivierung reguliert der Ofen automatisch den Temperaturanstieg, um ihn sanfter zu machen und eine optimale Wärmeverteilung auf jedem Blech im Ofen zu gewährleisten. Das Beste für empfindliche und hitzeempfindliche Lebensmittel.

SENSE.Klean

Intelligente Reinigung.
Durch Schätzen des Verschmutzungsgrades, empfiehlt Ihnen der Kombi-Ofen den beste automatischen Reinigungsmodus entsprechend der tatsächlichen Nutzung des Ofens. Maximale Hygiene und keine Verschwendung von Wasser und Reinigungsmitteln.

Mit

Adaptive.Cooking™

Es stellt automatisch alle Garfürmeter ein, um bei jedem Garvorgang das gleiche Ergebnis zu garantieren.

Ohne

*

Optimale Einstellungen für eine halbe Ladung - 30 Portionen

6 min

240 °C

0%

Halblast-Einstellung bei Verwendung mit einem einzelnen Blech oder mit einer vollen Ladung

Einzelnes Blech - 6 Portionen

Perfekt gegrillt
Außen gebräunt
Innen saftig

Zeit
5 min
Temperatur
240 °C
Feuchtigkeit
0 %

Zu viel Hitze
Außen verbrannt
Innen trocken

Zeit
6 min
Temperatur
250 °C
Feuchtigkeit
0 %

Volle Bestückung - 60 Portionen

Perfekt gegrillt
Außen gebäunt
Innen saftig

Zeit
5 min
Temperatur
240 °C
Feuchtigkeit
0 %

Nicht gegrillt
Gekochte Wirkung
Innen roh

Zeit
6 min
Temperatur
220 °C
Feuchtigkeit
50 %

Mit

CLIMALUX™

Misst die tatsächliche Luftfeuchtigkeit im Garraum und produziert oder entnimmt die Menge, die benötigt wird, um die eingestellte Menge zu erhalten.

Ohne

*

Optimale Einstellungen für eine halbe Ladung - 16 Hähnchen

38 min

190 °C

30%

Halblast-Einstellung bei Verwendung mit einem einzelnen Blech oder mit einer vollen Ladung

Einfaches Blech - 8 Hähnchen

Perfektes Rösten
Knusprige Haut
Saftiges Fleisch
Minimaler Gewichtsverlust

Feuchtigkeit
30 %

Verbrannt
Zu braun
Strähniges Fleisch
Gewichtsverlust >35%

Feuchtigkeit
20 %

Volle Bestückung - 24 Hähnchen

Perfektes Rösten
Knusprige Haut
Saftiges Fleisch
Minimaler Gewichtsverlust

Feuchtigkeit
30 %

Helles Braten
Kocheffekt außen
Rohes Fleisch
Helle Farbe

Feuchtigkeit
80 %

Technologien

Mit

Auto.Soft

Es bewältigt den Temperaturanstieg und hält die Gleichmäßigkeit auf jedem Punkt des Blechs, auf allen Blechen aufrecht.

Ohne

*****

Optimale Einstellungen für eine halbe Ladung

	10 min	20 min
	100 °C	190 °C
	100%	- 100%

Halblast-Einstellung bei Verwendung mit einem einzelnen Blech oder mit einer vollen Ladung

Einzelnes Blech

Perfekte Bräunung
Weiche Innenseite
Gleichmäßige Textur
Nicht verbrannt

Anstiegszeit 100 ° - 190 °C
7 min

Außen verbrannt
Verbrannte Kanten
Ungleichmäßiges Backen
Weniger gekocht im Inneren

Anstiegszeit 100 ° - 190 °C
1 min

Volle Bestückung

Perfekte Bräunung
Weiche Innenseite
Gleichmäßige Textur
Nicht verbrannt

Anstiegszeit 100 ° - 190 °C
7 min

Außen verbrannt
Verbrannte Kanten
Ungleichmäßiges Backen
Weniger gekocht im Inneren

Anstiegszeit 100 ° - 190 °C
1 min

Mit

SMART.Preheating

Die Intelligenz reguliert automatisch Dauer und Intensität der Vorheizung: Intensiv wenn der Ofen kalt ist, schnell oder sogar übersprungen, wenn der Ofen bereits heiß ist.

Ohne

*****

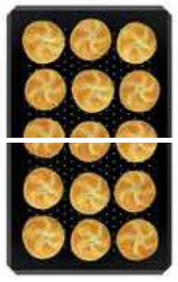
Optimale Einstellungen für eine halbe Ladung

PRE	210 °C
	18 min
	180 °C

Halblast-Einstellung bei Verwendung mit einem einzelnen Blech oder mit einer vollen Ladung

Einzelnes Blech

Kalter Ofen
Heißer Ofen



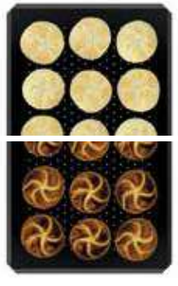
Perfekte Bräunung
Goldene äußere Farbe

Vorheizzeit
9 min
Temp. Ofenkammer Stahl
180 °C

Perfekte Bräunung
Goldene äußere Farbe

Vorheizzeit
20 sek
Temp. Ofenkammer Stahl
180 °C

Kalter Ofen
Heißer Ofen



Blass gebräunt
Blasse äußere Farbe

Vorheizzeit
6 min
Temp. Ofenkammer Stahl
100 °C

Extrem gebräunt
Verbrannte Kruste

Vorheizzeit
6 min
Temp. Ofenkammer Stahl
190 °C

Volle Bestückung

Kalter Ofen
Heißer Ofen

Perfekte Bräunung
Goldene äußere Farbe

Vorheizzeit
9 min
Temp. Ofenkammer Stahl
180 °C

Perfekte Bräunung
Goldene äußere Farbe

Vorheizzeit
20 sek
Temp. Ofenkammer Stahl
180 °C

Kalter Ofen
Heißer Ofen

Blass gebräunt
Blasse äußere Farbe

Vorheizzeit
6 min
Temp. Ofenkammer Stahl
100 °C

Extrem gebräunt
Verbrannte Kruste

Vorheizzeit
6 min
Temp. Ofenkammer Stahl
190 °C

Technologien

Unox Intensive Cooking

Maximale Kochintensität

Perfektes Garen, Gleichmäßigkeit auf jedem Blech, gesättigter und dichter Dampf oder vollständige Absaugung der Feuchtigkeit, intensive oder sanfte Luftströme.

DRY.Maxi™

Feuchtigkeit weicht dem Geschmack.
Entfernt effektiv Feuchtigkeit aus dem Garraum, um Ihre Zubereitungen zu erhalten. Perfekte Konsistenz, Farbe und Knusprigkeit zu jeder Zeit.

STEAM.Maxi™

Die Kraft des Dampfes liegt in deinen Händen.
Erzeugt Sattdampf von 35 °C bis und liefert eine hohe Dampfleistung in Verbindung mit Energie und Wassereinsparung.

6 minuten
Volle Bestückung mit **knusprigen Bacon**

8 minuten
Volle Bestückung mit **gegrillten Schweinekoteletts**

24 minuten
Volle Bestückung mit **gedünstetem Reis**

24 minuten
Volle Bestückung mit **gedünsteten Kartoffeln**

39 minuten
Volle Bestückung mit **Hähnchen** (1,3 kg)

AIR.Maxi™

Leitet, verbindet, transformiert.
Verwendet mehrere Umkehrlüfter mit hohem Durchfluss um gleichmäßige Ergebnisse und kurze Garzeiten zu erzielen. 4 Drehzahlen des Ventilators ermöglichen die Durchführung jeder Art von Kochen.

EFFICIENT.Anschlusswert

Leistung und Effizienz.
Schneller Temperaturanstieg, hochpräzise Temperaturregelung, ENERGY STAR-zertifizierter Wirkungsgrad an der Spitze der Kategorie im Kombi-, Trockenluft- und Dampfbetrieb.

PRESSURE.Steam

Noch mehr Dampf, wenn Sie ihn brauchen.
Erhöht die Dampftemperatur und seine Sättigung, um Effektivität zu ermöglichen. Sie können die Dampfzeit und seine Intensität weiter verkürzen.

Data Driven Cooking

Kreieren. Verstehen. Verbessern.

Die datengetriebene künstliche Intelligenz beim Kochen wandelt die Verbrauchsdaten Ihres Ofens in nützliche Informationen um, die es Ihnen ermöglicht, Ihren täglichen Gewinn zu steigern.

Daten sind jederzeit per Smartphone oder PC abrufbar

Ein zu entdeckendes Ökosystem

Erstellen und freigeben

Ihre Rezepte in all Ihren Öfen.
Erstellen Sie Ihr Rezeptbuch und synchronisieren Sie es mit allen Ihre Öfen mit nur einem Klick, wodurch alle Ihre Küchen oder Geschäfte auf dem neuesten Stand sind. Sie können sie direkt erstellen aus einem Ihrer Öfen oder von Ihrem PC aus.

Verstehen

Überwachen und verbessern Sie Ihre Leistung.
DDC.Stats gibt Ihnen die volle Kontrolle über die Energie, Wasser- und Waschmittelverbrauch und über Ihre Kochzeiten und Ofenauslastung. Vergleichen Sie die Leistungen, erkennen Sie Anomalien und erhalten Sie nützliche Informationen, um die Effizienz der Öfen in Ihrem Netzwerk zu verbessern.

360° Unterstützung

Lassen Sie sich von DDC.Coach ausbilden.
DDC.Coach ist ein digitaler Assistent, der Sie mit Ratschlägen versorgt, die auf der tatsächlichen Nutzung Ihrer Öfen basieren. So können Sie ihr Potenzial voll ausschöpfen. Nutzen Sie die Fähigkeiten Ihrer Öfen und maximieren Sie die Rendite Ihrer Investition!

Kitchen Scheduler

Künstliche Intelligenz in der Küche

Zeitplan für den Produktionsauftrag

Der Algorithmus der künstlichen Intelligenz plant die Produktion automatisch auf Basis der eingegangenen Bestellungen.

Planen an der Maschine

Der Produktionsplan wird an die Öfen von Unox gesendet, was die Arbeit in der Küche erleichtert.

Vorbereitung und Zubereitung

Der Benutzer wird durch die Informationen geführt, die er auf dem Bedienfeld erhält, das die Arbeitsreihenfolge und die Mengen der in den Ofen einzugebenden Speisen anzeigt.

Nachvollziehbarkeit und HACCP

Alle Parameter der ausgeführten Prozesse und HACCP-Daten werden automatisch in der Cloud gespeichert.

Bestellabwicklung

Nach Beendigung des Garvorgangs werden die Informationen sofort zur Vorbereitung der Sendung zur Verfügung gestellt.

Flexible Überwachung und Planung

Unmittelbare Analyse kritischer Punkte

Automatischer und optimierter Zeitplan

Kitchen Scheduler

Planen. Überwachen. Produzieren.

Kitchen Scheduler hilft Ihnen, den Planungsprozess von Produktionslinien mit Hilfe von Künstlicher Intelligenz zu automatisieren und zu optimieren.

Kapazitives Touchscreen-Bedienfeld PLUS

Umfassend und intuitiv

Automatische Garvorgänge, manuelle Funktionen, Programmspeicherplätze und bis zu 10 gleichzeitige Garvorgänge. Ein großer, gut lesbarer Touchscreen, der schnell und verbunden ist.

Übertrifft sich selbst

Set

Einfach, schnell und glasklar.
Stellen Sie jeden Garvorgang für jeden der verfügbaren Garschritte schnell und intuitiv ein. Alle Einstellungen, die Sie benötigen, auf einem einzigen Bildschirm, bis zu 9 Garschritte. Grenzenlose Kreativität.

Programme

384 Programmspeicherplätze.
Alle Ihre Rezepte sind einzigartig und wiederholbar, dank der persönlichen Bibliothek, in der Sie Ihre Kochprogramme speichern und organisieren können. Ihren Ofen kann 384 Programme speichern, die in 16 verschiedenen Gruppen organisiert sind.

CHEFUNOX

Wählen Sie aus, was Sie kochen möchten und das gewünschte Ergebnis.
Vertrauen Sie Ihrem Backofen und lassen Sie ihn die Garparameter für Sie einstellen. Wählen Sie den Typ des Kochens, die Lebensmittel, die Sie kochen möchten, und den Grad der Zubereitung, den Sie wollen.
Start. Nichts anderes.

MIND.Maps™

Stellen Sie keinen Garprozess ein, sondern zeichnen Sie ihn.
Verleihen Sie Ihrem Ganzen einen Hauch von Brillanz. Zeichne gleichmäßig die aufwendigste Garverfahren mit ein paar Handgesten auf dem Display. Gestalten Sie Ihre komplexesten Kochprozesse mit maximaler kreativer Freiheit. Sie stellen es sich vor, der Ofen führt es aus.

MULTI.Time

Bis zu 10 gleichzeitige Garvorgänge.
Geordnet und organisiert. Verwalten Sie bis zu 10 Garvorgänge gleichzeitig mit der MULTI.Time Funktion und haben Sie die maximale Kontrolle mit einem kurzen Blick.

MISE.EN.PLACE

Jenseits der Küchenorganisation.
Schlägt die richtige Reihenfolge und den richtigen Zeitpunkt vor. Zum Einlegen der Bleche in den Garraum, um alle Speisen gleichzeitig fertig zu haben. Pünktlichkeit war noch nie so einfach.

CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS **COUNTERTOP**

Der intelligenteste Kombi-Ofen für die Gastronomie

CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS COUNTERTOP, ist die Wahl des Kombi-Ofens, für diejenigen Küchen, die maximale Leistung benötigen, intelligente Technologien und grenzenlose Vielseitigkeit

Philipp Foss - *El Ideas* - Vereinigten Staaten von Amerika

Träume groß

Bringen Sie Ihre Kreativität zum Ausdruck

CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS COUNTERTOP ist der professionelle Ofen, der Ihnen helfen kann, Ihre Visionen zu verwirklichen. Kochen Sie jedes Gericht mit der Sicherheit des bestmöglichen Ergebnisses.
Jedes einzelne Mal.

In Kombination mit dem Zubehör wird Ihr CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS COUNTERTOP zu einem einzigartigen Erlebnis. Ein leistungsstarkes Kochwerkzeug, das mehrere traditionelle Geräte in Ihrer Küche ersetzt.

Grillen, Braten, Braten, Braten, Bräunen, Räuchern, Dampfgaren und vieles mehr. Automatische Garvorgänge und intelligente Funktionen sind die Garantie für immer einwandfreie Ergebnisse.

bis zu 45%

Weniger **Energie** im Vergleich zu einem traditionellen Grill

bis zu 80%

Weniger **Wasser** im Vergleich zum Kochen in kochendem Wasser

bis zu 90%

Weniger **Öl** im Vergleich zu einer Fritteuse

Perfektion beim Kochen
Wiederholbar und konsistent

Vielseitigkeit
Gleichzeitiges Garen mehrerer Lebensmittel

Speichern
Energie, Zeit, Zutaten und Arbeit

Intelligenz
Konzentrieren Sie sich auf Ihre Kunden, der Ofen erledigt den Rest

Vielseitige Lösungen für Ihre individuellen Bedürfnisse

Erweitern Sie Ihre Möglichkeiten

Finden Sie alle möglichen Lösungen für Ihre Küche.

Konfigurieren Sie Ihren CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS Ofen online.

Ofen + **neutraler Schrank**

Empfohlene Lösung um Ihr Küchenlayout zu optimieren und immer alles am richtigen Platz zu haben.

Art. **XWEC-0811**
Technische Details auf Seite 82

Ofen + **Ofen**

Die Lösung mit zwei gestapelten Einheiten ist ideal für maximale Vielseitigkeit, Flexibilität und Energieeinsparung.

Ofen + **Slowtop**

Ideale Lösung für Metzgereien und Delikatläden, die intensive Kochprozesse mit sanften Prozessen kombinieren.

Art. **XEVSC-0711-CRM**
Weitere Informationen auf Seite 38
Technische Details auf Seite 81

Ofen + **Stand**

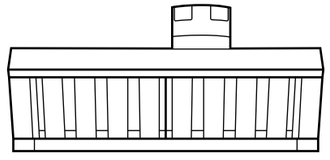
Die multifunktionale Halterung ist ideal für die sichere Aufbewahrung von Blechen und stellt Ihren Ofen auf die perfekte Arbeitshöhe.

Art. **XWVRC-0711-UH**
Technische Details auf Seite 82

Kein Geruch in deiner Küche

Ventless Haube

Innerhalb der lüftungslosen Haube entfernt ein **selbstreinigender Filter Gerüche** aus den Dämpfen, die durch die Haube ausgestoßen werden, ohne dass Wartungs- oder Reinigungsarbeiten am Filter erforderlich sind. Es ermöglicht Ihnen, Ihren Ofen auch weit weg von einer Deckenhaube zu installieren und die Abluft in ihn hinein oder hinaus zu zwingen.*

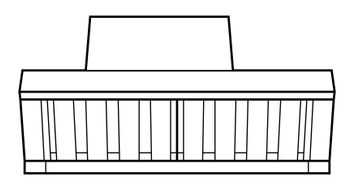


*Vorbehaltlich der Inspektion und Genehmigung durch Organisationen und der örtlichen Vorschriften.

Mit Aktivkohlefilter

Ventless Haube

Er verfügt über den **selbstreinigenden Filter sowie einen Aktivkohlefilter**, der Gerüche weiter entfernt, auch solche, die beim Öffnen der Tür am Ende eines Kochzyklus angesaugt werden. Es ermöglicht Ihnen, Ihren Ofen fernab von einer Deckenhaube oder ohne diese zu installieren.*

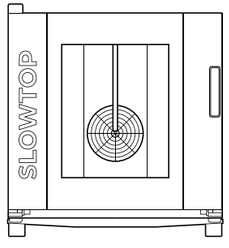


*Vorbehaltlich der Inspektion und Genehmigung durch Organisationen und der örtlichen Vorschriften.

Langsames Garen und Halten

SLOWTOP

Niedertemperaturgaren, langsames Schmoren, langsames Braten, Sous-Vide Garen, Regeneration, Warmhalten, Nachtgaren. Nur einige der unzähligen Kochtechniken, die SLOWTOP Cook'n'Hold anbietet. Dank seiner einphasigen Stromversorgung sorgt er für unschlagbare Leistungen **bei minimalem Verbrauch** und ist der perfekte Partner für Ihren CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS.



Räuchern. Kochen. Erstaunlich.

HYPER.Smoker

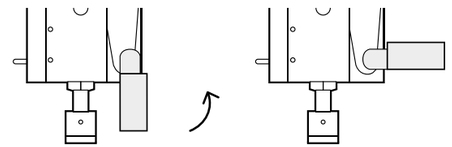
HYPER.Smoker verwandelt Ihren Ofen in einen Räucherofen. Sie können Späne aus Naturholz verwenden und unter **10 verschiedenen Rauch-Instensitäten** wählen. Die Intensitäten wählen Sie direkt vom Bedienfeld des Ofens aus, um selbst den anspruchsvollsten Gaumen zu begeistern. Außerdem räuchern Sie Lebensmittel, indem Sie die im Garraum erzeugte Energie ohne weitere Kosten und externe Stromversorgung nutzen.

SMART.Drain

System zum Sammeln von Kochfett

SMART.Drain ist die ideale Lösung für Supermärkte, Metzgereien, Produktionsküchen und Steakhäuser, die mit viel Fett kochen.

Die Funktionsweise basiert auf einem speziellen Zweiwegeventil, **das die während** des Garprogramms **anfallenden Fette und Kochflüssigkeiten aufnimmt** und in einen **Tank leitet**.



Flüssigkeit zum Tank
(Fettabscheidung)

Flüssigkeit zur Entwässerung
(Waschen und fettfreies Kochen)

Für jedes Ihrer Koch- oder Waschprogramme Ihr Ofen überprüft **automatisch die korrekte Position des Ventils**. Risiken vermeiden. dass der Abfluss durch kondensiertes Fett verstopft ist.

Die speziellen **POLLO.BLACK Bleche Schalen befördern die Fette in Richtung Abfluss** und reduzieren diese um bis zu 80% der Menge der Fettablagerungen, die sich ansammeln. im Garraum im Vergleich zu normalen Grills.

Trolley-Lösung
Wagen + Korb

Sicheres und einfaches Be- und Entladen von Lebensmitteln.

Art. **XWVYC-0011 + XWVBC-0611**
Technische Details auf Seite 82

Offene Lösung
Untergestell + SMART.Drain

Der Tank befindet sich an der am leichtesten zugänglichen Stelle.

Art. **XWVRC-0711-H + XUC020**
Technische Details auf Seite 83

Geschlossene Lösung
Unterschrank + SMART.Drain

Der Tank ist im Inneren des Unterschranks versteckt.

Art. **XWVEC-0811 + XUC020**
Technische Details auf Seite 83

Double Stack Lösung
Ofen + Ofen + SMART.Drain

Doppelstocköfen mit SMART.Drain für die untere Einheit.

Art. **XWVRC-0011-L-PO + XWVYC-0011-L-PO + XUC020**
Technische Details auf Seite 83

CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS **COMPACT**

Der kompakte Kombi-Ofen für die Gastronomie

CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS COMPACT ist der kompakte professionelle Kombi-Ofen für diejenigen, die auch bei begrenztem Platzangebot immer das Beste wollen.

Estanislao Carenzo - *Elephant, Crocodile, Monkey* - España

Kleine Räume, große Ambitionen

Hohe Leistungen in weniger als 1 m²

CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS COMPACT ist die ideale Lösung für Großküchen, die wenig Platz und maximale Leistung benötigen.

Die CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS COMPACT Öfen nutzen die fortschrittliche Unox-Technologien.

Grillen, Braten, Braten, Braten, Bräunen, Dampfgaren und vieles mehr. Vielseitiges Kochen, das sein Maximum erreicht und Freiraum für ständig wechselnde Menüs bietet.

24%

Geringerer **Platzbedarf** im Vergleich zu einem COUNTERTOP Ofen

72 kg

Maximale **Kapazität** 2 x 2 Kombination *

530 mm

Die schmalsten Öfen in ihrer Kategorie

*Die Daten beziehen sich auf eine Kombination aus 4 XECC-0513-EPRM-Öfen

Reduzierter Platzbedarf

Holen Sie das Beste aus vertikalen Räumen heraus

Flexibilität

Gestapelt 2 Einheiten, ermöglichen verschiedene Garvorgänge zur gleichen Zeit

Sparen

Ein kleinerer Garraum benötigt weniger Energie

Intelligenz

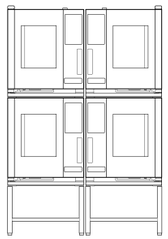
Konzentrieren Sie sich auf Ihre Kunden, der Ofen erledigt den Rest

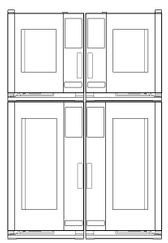
Lösungen zur Maximierung Ihres Arbeitsbereichs

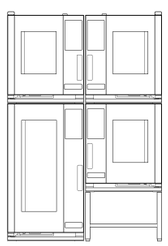
Kompakte Kombinationen

Finden Sie alle möglichen Lösungen für Ihre Küche.

Konfigurieren Sie Ihren CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS Ofen online.







1 m

Die Vorteile von 4 Garräumen auf der Grundfläche von 2

Ein Restaurant besteht aus variablen Rhythmen; schalten Sie nur die Öfen ein, die Sie benötigen, um den Energieverbrauch zu senken, oder schalten Sie alle ein, um maximale Flexibilität zu gewährleisten.

Ofen + **Untergestell**

Die multifunktionale Unterstützung ideal für die sichere Aufbewahrung von Blechen und stellen Ihren Ofen auf die richtige Arbeitshöhe.

Art. **XWCRC-0613-H**
Technische Details auf Seite 82

CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS **BIG**

Stronger
Harder
Faster
Better

Die Wageneinheiten CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS BIG sind die unermüdlichen Kombiöfen für Großküchen, die eine maximale Wiederholgenauigkeit von Kochqualität und hohe Produktivität benötigen.

Was für dich wichtig ist

Grenzenlose Leistungen

CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS BIG ist der Trolley-Kombiofen mit dem höchsten Produktivität und Zuverlässigkeit.

CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS BIG verwendet die neuesten Technologien zur konkreten Unterstützung Ihrer Arbeit.

Dampfgaren, Grillen, Regeneration von Gerichten und vielem mehr: maximale Leistung und perfekt optimierte Komplettladungen.

Qualität und Gleichmäßigkeit der Lebensmittel sind bei jeder Lebensmittelproduktion immer gewährleistet, und die Wiederholbarkeit des Kochprozesses ist unabhängig von dem Benutzer garantiert.

180 kg
Maximale **Kapazität** bei voller Beladung

300 °C
Maximale **Kochtemperatur**

4.5 min
Vorheizzeit von 30° bis 300°C

Die Daten beziehen sich auf das Modell XEVL-2021-YPRS.

Produktivität
Hohe Mengen, Keine Stopps

Gleichmäßigkeit
Sechs Umkehrlüfter sorgen für perfekte Wärmeverteilung

Wiederholbarkeit
Standardisiert und konstante Kochergebnisse

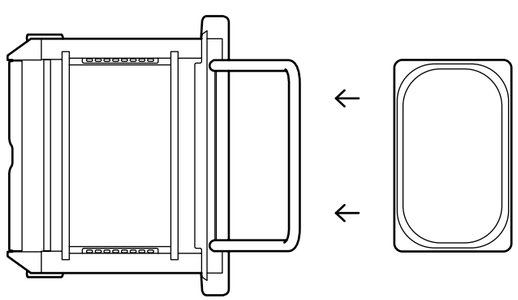
Intelligenz
Konzentrieren Sie sich auf Ihre Kunden, der Ofen erledigt den Rest

Lösungen zur Maximierung Ihres Arbeitsbereichs

Maximaler Ertrag, minimaler Aufwand

CHEFTOP MIND.Maps™ BIG PLUS Öfen bieten Ihnen dank 6 Hochleistungsmotoren und voll gesättigter Dampferzeugung im Garraum einwandfreie Garergebnisse in allen Beladungszuständen.

2,8 m



Einsetzen des Blechs von der Längsseite

Bessere Sicht auf alle Speisen im Ofen, auch bei voller Beladung.

Sie benötigen eine Lösung, die mit GN1/2- und GN1/3-Blechen kompatibel ist? Entdecken Sie CHEFTOP MIND.Maps™ BIG auf Seite 58

Finden Sie alle möglichen Lösungen für Ihre Küche.

Konfigurieren Sie Ihren CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS Ofen online.

QUICK.Load

20 GN 2/1 oder 20 GN 1/1 Wagen erleichtern das Kochen und Transportieren großer Lebensmittelmengen.

Art. **XEVTL-2021**
Technische Details auf Seite 83

QUICK.Plate

Der Tellerwagen zum Regenerieren Und Transportieren bis zu 102 Tellern. Wir können den Tellerwagen anpassen.

Art. **XEVTL-102P**
Technische Details auf Seite 83

HOLDING.Cover

Die Warmhalteabdeckung hält die regenerierten Teller vor dem Servieren auf der richtigen Temperatur.

Art. **XUC031**
Technische Details auf Seite 83

CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS **BIG COMPACT**

Außen kompakt, innen groß

CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS BIG COMPACT Profi-Trolleyofen ist das ideale Gerät für Großküchen und Kochzentren die ein Maximum an Produktivität und Platz benötigen.

Wenig Platz, große Produktionen

Leistung ohne Platzprobleme

CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS BIG COMPACT ist der professionelle intelligente Trolley-Ofen, mit dem Sie die Produktivität pro Quadratmeter in Ihrer Küche maximieren können.

CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS BIG COMPACT konzentriert alle Unox-Technologien auf 650 mm Breite, um Ihnen maximale Leistung auf minimalem Raum zu bieten.

Dämpfen, Grillen, Regenerieren von Speisen und vieles mehr: maximale Leistung über perfekt optimierte Vollbeladungen.

Qualität und Gleichmäßigkeit des Garens sind bei jeder Speisenbeladung immer gewährleistet, und die Wiederholbarkeit des Garvorgangs ist unabhängig vom Benutzer.

90 kg
Maximale **Kapatität** bei voller Beladung

300 °C
Maximale **Kochtemperatur**

4.5 min
Vorheizzeit von 30°C auf 300°C

Reduzierte Stellfläche
Maximale Produktivität auf nur 0,65m²

Kompatibilität
Der Trolley ist mit den meisten Schockfrostern kompatibel

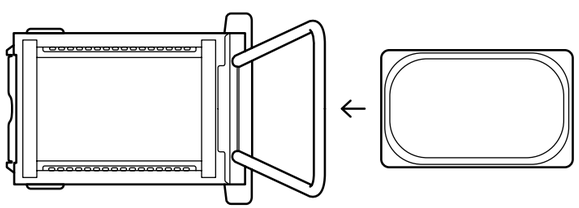
Leistung
Hohe Stückzahlen, wiederholbare Prozesse und einheitliche Ergebnisse

Intelligenz
Konzentrieren Sie sich auf Ihre Kunden, der Ofen erledigt den Rest

Lösungen, die die Produktivität pro Quadratmeter maximieren

Kleine Räume, große Produktionen

Die Vorteile von 4 Öfen
auf der Grundfläche von 3 Öfen.



Kompatibel mit Blechen GN1/1, GN1/2 und GN1/3

Kompakte Bauweise durch Einsetzen des Blechs von der kurzen Seite.

Sie benötigen eine Lösung mit Blecheinschub von der Längsseite?
Entdecken Sie CHEFTOP MIND.Maps™ BIG auf Seite 52

Finden Sie alle möglichen Lösungen für Ihre Küche.

Konfigurieren Sie Ihren CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS Ofen online.

QUICK.Load

20 GN 1/1 Wagen erleichtern das Kochen und Transportieren großer Lebensmittelmengen.

Art. **XECTL-2013**
Technische Details auf Seite 83

QUICK.Plate

Der Tellerwagen zum Regenerieren Und Transportieren bis zu 51 Tellern. Wir können den Tellerwagen anpassen.

Art. **XECTL-051P**
Technische Details auf Seite 83

HOLDING.Cover

Die Warmhalteabdeckung hält die regenerierten Teller vor dem Servieren auf der richtigen Temperatur.

Art. **XUC033**
Technische Details auf Seite 83

Cooking Essentials Bleche

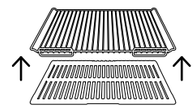
Unbegrenzt Kochen Methoden

Speziell entwickelte Bleche

Cooking Essentials

SUPER.GRILL

Antihaft-Gusseisen-Grillblech mit QUICK.Load Edelstahlgitter.



Ideal für

Gegrilltes Fleisch;
Gegrillter Fisch;
Gegrilltes Gemüse.

Vorteile

Perfekt für Komplettladungen;
Die Grillzeiten sind bis zu 30% kürzer als bei herkömmlichen Grills.

Art. **TG970** GN 1/1 - Nur für COUNTERTOP und BIG Öfen.

FAKIRO.GRILL

Antihaftbeschichtete "Stein"-Aluminiumplatte.
Zwei Kochflächen: gerippt oder flach.

Ideal für

Gegrilltes Fleisch und Fisch;
Gegrilltes Gemüse;
Pizza und Focaccia.

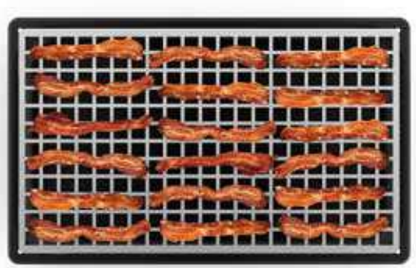
Vorteile

Die Grillzeiten sind bis zu 30% kürzer als bei herkömmlichen Grillgeräten oder Bratplatten;
Perfekt zum Grillen oder Backen.

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

BACON.40

Edelstahlgitter mit Fettauffangwanne.



Ideal für

Speck;
Gebratenes Fleisch;
Platt-Huhn.

Vorteile

18 knusprige Speckscheiben in weniger als 5 min;
Die Fettauffangwanne ist zur einfachen Reinigung mit Antihaftmaterial beschichtet.

Art. **TG945** GN 1/1

GRILL

Antihaft-Aluminium-Grillblech. Muss vor dem Gebrauch nicht vorgewärmt werden.

Ideal für

Gegrillter Fisch;
Gegrilltes Gemüse.

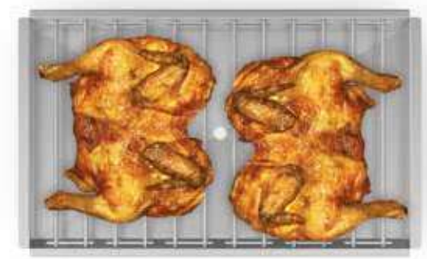
Vorteile

Muss nicht vorgeheizt werden, um hervorragende quadratische Abdrücke auf Lebensmitteln zu erzielen. Perfekt für Massenproduktion.

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

POLLO.GRILL

Rost aus Edelstahl mit Fettauffangwanne.



Ideal für

Spatchcock Huhn;
Gebratenes Fleisch;
Fisch gebraten.

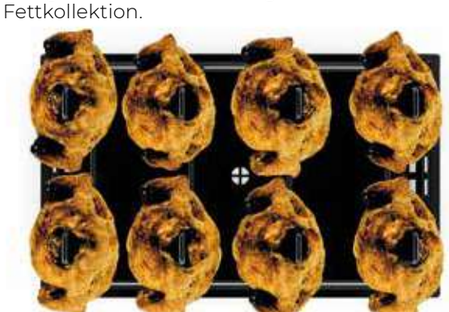
Vorteile

Fettauffangwanne, die den Ofen sauber hält;
Funktioniert am besten zusammen mit dem SMART.DRAIN Fettsammel-Set.

Art. **GRP840** GN 1/1

POLLO.BLACK

8 Vögel, Antihaft-Edelstahlgitter mit Fettkollektion.



Ideal für

Ganze Hühner;
Vögel.

Vorteile

Fettauffangwanne, die den Ofen sauber hält;
Funktioniert am besten zusammen mit dem SMART.DRAIN Fettsammel-Set.

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

Speziell entwickelte Bleche

Cooking Essentials

BLACK.40

Antihaftbeschichtetes Aluminiumblech, 40 mm tiefes.

Ideal für

Schmoren;
Röstung;
Dämpfen von Reis.

Vorteile

Verschwendungsfreies Schmoren und Braten;
Einfache Entfernung und Reinigung der Lebensmittel.

Art. **TG900** GN 1/1

BLACK.20

Antihaftbeschichtete Edelstahlwanne, 20 mm tiefes.

Ideal für

Schmoren;
Röstung,
Dämpfen von Reis.

Vorteile

Verschwendungsfreies Schmoren und Braten;
Einfache Entfernung und Reinigung der Lebensmittel.

Art. **TG895** GN 1/1

BLACK.FRY

Antihaftbeschichteter Frittierkorb aus Edelstahl.

Ideal für

Vorgebackene Tiefkühlkost;
Hähnchenflügel;
Pommes Frites.

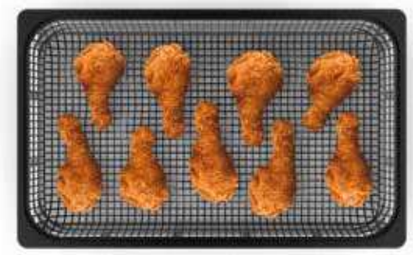
Vorteile

Antihaft-Frittierkorb mit gewelltem Boden zur Verbesserung der Luftzirkulation und Gleichmäßigkeit.

Art. **GRP816** GN 1/1

CLEAN.FRY

Antihaft-Bratrost mit Fettauffangwanne.



Ideal für

Gefrorene vorgebackene Lebensmittel.

Vorteile

Bratpfanne mit antihaftbeschichteter Fettsammelpfanne;
Reduzieren Sie die Schmutzansammlung im Garraum während des Garens und des Waschmittelverbrauchs.

Art. **GRP820** GN 1/1

POTATO.FRY

Pommes Frites Frittierkorb.

Ideal für

Pommes Frites.

Vorteile

Edelstahlwanne mit perforiertem Boden und Seiten;
Gewellter Boden zur Verbesserung der Luftzirkulation bei Pommes Frites.

Art. **GRP817** GN 1/1

PAN.FRY

Antihaftbeschichtete Edelstahl-Bratpfanne.

Ideal für

Panierte Proteine;
Paniertes Gemüse;
Fischstäbchen.

Vorteile

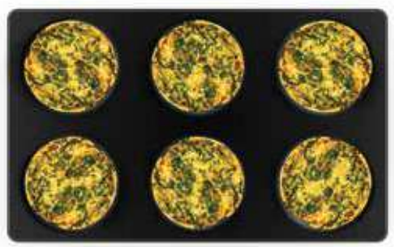
Weniger Öl zum Kochen;
Identische Frittierergebnisse für jedes einzelne Lebensmittel.

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

Cooking Essentials

EGGS 6 x 2

Antihaft-Aluminiumpfanne
für 6 Doppel-Ei-Portionen.



Ideal für

Spiegeleier;
Omelett.

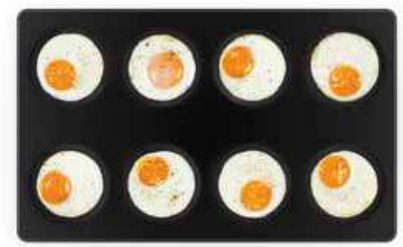
Vorteile

Riesige Mengen an Eiern, die in weniger als 4 Minuten gekocht wurden;
Leicht zu reinigen und langlebig.

Art. **TG935** GN 1/1

EGGS 8 x 1

8 Einzel-Eier Antihaft-Aluminiumpfanne.



Ideal für

Spiegeleier,
Einseitig gebratene Eier und Omelett;
Pochiertes Ei.

Vorteile

Große Mengen an Spiegeleiern oder pochierten Eiern in weniger als 4 Minuten;
Leicht zu reinigen und langlebig.

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

STEAM

Dampfkorb aus Edelstahl.

Ideal für

Dämpfen;
Sous-Vide Garen.

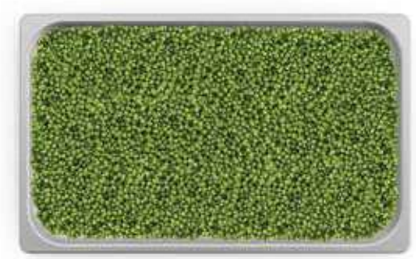
Vorteile

Edelstahl-Dampfkorb mit perforiertem Boden und Seitenteilen zur Verbesserung der Dampfzirkulation auf Lebensmitteln.

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

FORO.STEEL20

Gelochter Edelstahlkorb.



Ideal für

Dämpfen;
Sous-Vide Garen.

Vorteile

Edelstahlwanne mit perforiertem Boden zur Verbesserung der Dampfzirkulation auf Lebensmitteln.

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

FORO.BLACK

Antihaftbeschichtete, perforierte
Aluminiumwanne.

Ideal für

Croissant;
Gefrorenes Brot.

Vorteile

Ultraflache Seiten, um die Luftzirkulation an jedem Stück zu verbessern.

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

FORO.SILICO

Silikonbeschichtete perforierte
Aluminiumpfanne.

Ideal für

Croissant;
Gefrorenes Brot.

Vorteile

Perforiertes, silikonbeschichtetes Aluminiumblech;
Ideal zur Verwendung mit zuckerüberzogenen Backwaren.

Art. **TG975** GN 1/1

Pflegen Sie Ihren Ofen

Pflege und Wartung

Drücken Sie eine Taste und wählen Sie den Waschmodus, der für den tatsächlichen Verschmutzungsgrad am besten geeignet ist. Während der Ofen gewaschen wird, legen Sie Ihren Fokus auf das, was zählt für Ihre Küche.

Wasserfiltertechnologien

UNOX.Pure

PURE-RO

Umkehrosmose-System die die die Karbonathärte des Wassers auf Null reduziert, wodurch jegliche Kalkablagerungen im Inneren des Ofens vermieden werden.

Art. XHC002
Technische Details auf Seite 83

Nicht erforderlich für CHEFTOP MIND.Maps™ BIG-Öfen.

PURE

Der UNOX.Pure-Filter reduziert die Karbonathärte im Wasser und verhindert so Kalkablagerungen im Garraum.

Art. XHC003
Technische Details auf Seite 83

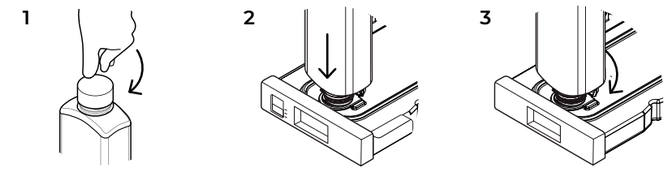
REFILL

Ersatzkartusche für UNOX.Pure.

Art. XHC004
Technische Details auf Seite 83

Ofen Reinigungmittel

DET&Rinse™



PLUS

Reinigungs- und Klarspülmittel um für Ihren Ofen maximale Sauberkeit bei minimalem Verbrauch und langer Lebensdauer zu kombinieren.

Art. DB1015
Technische Details auf Seite 83

ECO

Öko-Formel für tägliche Reinigung und größter Respekt für die Umwelt. Ideal bei leichtem Schmutz.

Art. DB1018
Technische Details auf Seite 83

ULTRA

Ultra starkes Reinigungsmittel für hohe Verschmutzungsgrade, empfohlen für Geflügel und Fleischfette.

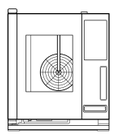
Art. DB1050*
Technische Details auf Seite 83

*Überprüfen Sie die Verfügbarkeit des Produkts in Ihrem Land.

Entdecken Sie alle Öfen und ihr kombiniertes Zubehör

Der intelligenteste Ofen der Welt

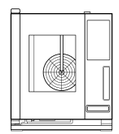
COMPACT



535 x 672 x 649 mm
B x T x H

XECC - 0523 - EPRM

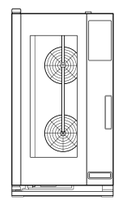
Kapazität	5 GN 2/3
Blechabstand	67 mm
Frequenz	50/60 Hz
Spannung	380-415V 3N~
Anschlusswert	5,15 kW
Gewicht	58 kg



535 x 872 x 649 mm
B x T x H

XECC - 0513 - EPRM

Kapazität	5 GN 1/1
Blechabstand	67 mm
Frequenz	50/60 Hz
Spannung	380-415V 3N~
Anschlusswert	9,3 kW
Gewicht	68 kg

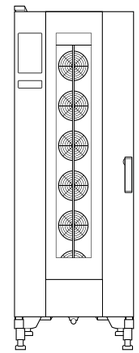


535 x 872 x 984 mm
B x T x H

XECC - 1013 - EPRM

Kapazität	10 GN 1/1
Blechabstand	67 mm
Frequenz	50 Hz
Spannung	380-415V 3N~
Anschlusswert	18,5 kW
Gewicht	94 kg

BIG COMPACT

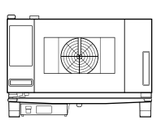


650 x 1002 x 1875 mm
B x T x H

XECL - 2013 - YPRS

Kapazität	20 GN 1/1
Blechabstand	67 mm
Frequenz	50/60 Hz
Spannung	380-415V 3N~
Anschlusswert	38,5 kW
Gewicht	296 kg

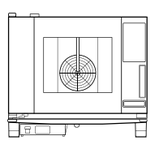
COUNTERTOP GN 1/1



750 x 783 x 538 mm
B x T x H

XEVC - 0311 - EPRM

Kapazität	3 GN 1/1
Blechabstand	67 mm
Frequenz	50/60 Hz
Spannung	380-415V 3N~
Anschlusswert	5 kW
Gewicht	56 kg



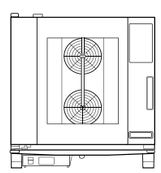
750 x 783 x 675 mm
B x T x H

XEVC - 0511 - EPRM

Kapazität	5 GN 1/1
Blechabstand	67 mm
Frequenz	50/60 Hz
Spannung	380-415V 3N~
Anschlusswert	9,3 kW
Gewicht	70 kg

XEVC - 0511 - GPRM

Kapazität	5 GN 1/1
Blechabstand	67 mm
Frequenz	50/60 Hz
Spannung	220-240V 1N~
Anschlusswert	0,6 kW
Gasleistung	15 kW
Gewicht	83 kg



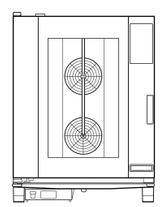
750 x 783 x 843 mm
B x T x H

XEVC - 0711 - EPRM

Kapazität	7 GN 1/1
Blechabstand	67 mm
Frequenz	50/60 Hz
Spannung	380-415V 3N~
Anschlusswert	11,7 kW
Gewicht	86 kg

XEVC - 0711 - GPRM

Kapazität	7 GN 1/1
Blechabstand	67 mm
Frequenz	50/60 Hz
Spannung	220-240V 1N~
Anschlusswert	1 kW
Gasleistung	19 kW
Gewicht	104 kg



750 x 783 x 1010 mm
B x T x H

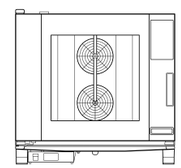
XEVC - 1011 - EPRM

Kapazität	10 GN 1/1
Blechabstand	67 mm
Frequenz	50/60 Hz
Spannung	380-415V 3N~
Anschlusswert	18,5 kW
Gewicht	98 kg

XEVC - 1011 - GPRM

Kapazität	10 GN 1/1
Blechabstand	67 mm
Frequenz	50 Hz
Spannung	220-240V 1N~
Anschlusswert	1 kW
Gasleistung	22 kW
Gewicht	117 kg

COUNTERTOP GN 2/1



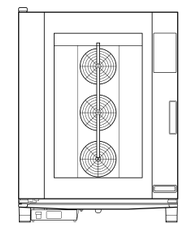
860 x 1145 x 842 mm
B x T x H

XEVC - 0621 - EPRM

Kapazität	6 GN 2/1
Blechabstand	77 mm
Frequenz	50/60 Hz
Spannung	380-415V 3N~
Anschlusswert	20,5 kW
Gewicht	120 kg

XEVC - 0621 - GPRM

Kapazität	6 GN 2/1
Blechabstand	77 mm
Frequenz	50/60 Hz
Spannung	220-240V 1N~
Anschlusswert	1 kW
Gasleistung	27 kW
Gewicht	155 kg



860 x 1145 x 1162 mm
B x T x H

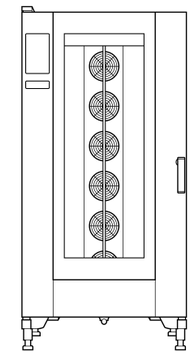
XEVC - 1021 - EPRM

Kapazität	10 GN 2/1
Blechabstand	77 mm
Frequenz	50/60 Hz
Spannung	380-415V 3N~
Anschlusswert	31 kW
Gewicht	170 kg

XEVC - 1021 - GPRM

Kapazität	10 GN 2/1
Blechabstand	77 mm
Frequenz	50/60 Hz
Spannung	220-240V 1N~
Anschlusswert	1,4 kW
Gasleistung	43 kW
Gewicht	183 kg

BIG



892 x 925 x 1875 mm
B x T x H

XEVL - 2011 - YPRS

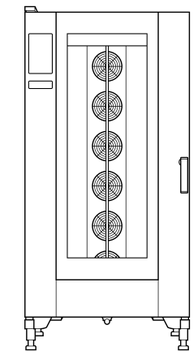
Kapazität	20 GN 1/1
Blechabstand	67 mm
Frequenz	50/60 Hz
Spannung	380-415V 3N~
Anschlusswert	38,5 kW
Gewicht	292 kg

XEVL - 2011 - DPRS

Kapazität	20 GN 1/1
Blechabstand	67 mm
Frequenz	50/60 Hz
Spannung	380-415V 3N~
Anschlusswert	38,5 kW
Gewicht	292 kg

XEVL - 2011 - GPRS

Kapazität	20 GN 1/1
Blechabstand	67 mm
Frequenz	50/60 Hz
Spannung	220-240V 1N~
Anschlusswert	2,5 kW
Gasleistung	48 kW
Gewicht	309 kg



892 x 1164 x 1875 mm
B x T x H

XEVL - 2021 - YPRS

Kapazität	20 GN 2/1
Blechabstand	67 mm
Frequenz	50/60 Hz
Spannung	380-415V 3N~
Anschlusswert	65 kW
Gewicht	339 kg

XEVL - 2021 - DPRS

Kapazität	20 GN 2/1
Blechabstand	67 mm
Frequenz	50/60 Hz
Spannung	220-240V 3~
Anschlusswert	65 kW
Gewicht	339 kg

XEVL - 2021 - GPRS

Kapazität	20 GN 2/1
Blechabstand	67 mm
Frequenz	50/60 Hz
Spannung	220-240V 1N~
Anschlusswert	2,6 kW
Gasleistung	90 kW
Gewicht	363 kg

Hinweis
Alle Öfen haben ein optionales Modell mit einer Türöffnung von links nach rechts - Artikelcodebeispiel XEVC-1011-EPLM.
Eine Einhanggestelle für GN 2/1 Öfen können bis zum 2 Bleche GN 1/1 enthalten.
Bei allen Big-Öfen ist der Trolley im Lieferumfang enthalten.

Technische Details

Anti-Kondensat-Auffangwanne

Integriertes Wi-Fi

MULTI.point und SOUS Vide Kerntemperaturfühler

Integriertes LED Licht

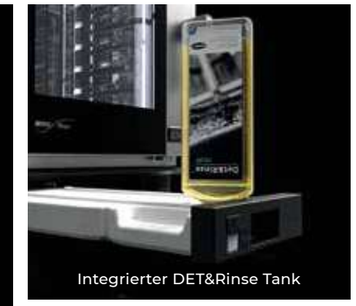
Hochleistungsfähiges Isoliermaterial

4-stufiges Mehrgebläsesystem mit Hochleistungs-Heizelementen

Garraum aus Edelstahl AISI 304

Druckbrenner mit symmetrischen Wärmetauschern

Dreifachverglasung


Integrierter DET&Rinse Tank

Ergonomischer Griff

Garkammer mit perforierter Antirutsch- Hilfe für Bleche

Door docking position at 60°/120°/180°

USB-Anschluss für den Upload/Download von Daten

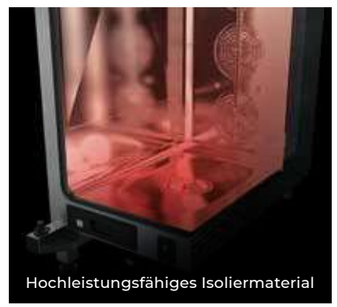
Technische Details

Das an der Außenwand gesammelte Wasser wird direkt in die Ablaufleitung geleitet

Integriertes Wi-Fi

MULTI.point und SOUS Vide Kerntemperaturfühler

Integriertes LED Licht


Hochleistungsfähiges Isoliermaterial

6 eng aneinanderliegende Reversierlüfter und geradlinige Heizelemente mit hoher Leistungsintensität

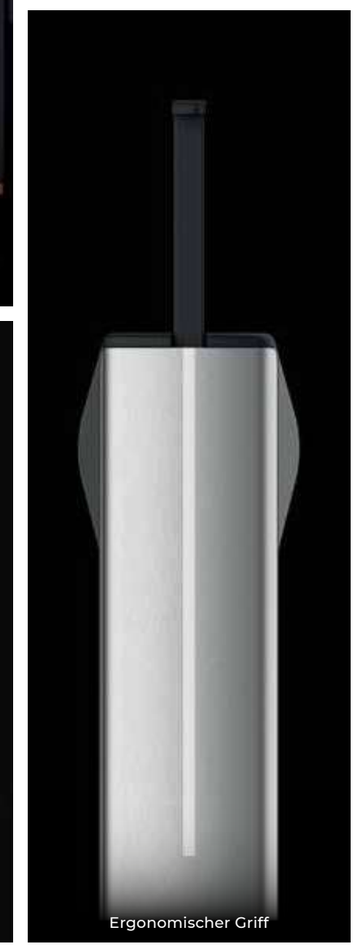
Push-to-Close-System mit Sicherheitsverriegelung

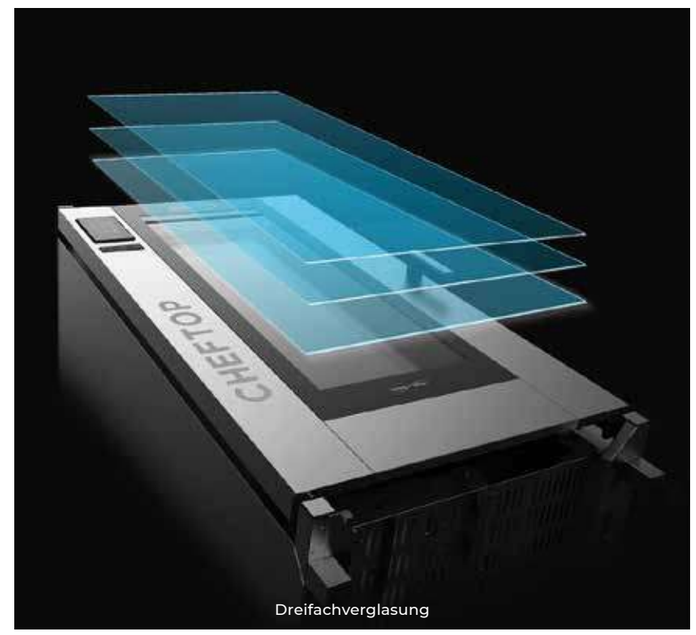
Leistungsstarke Druckbrenner mit symmetrischen Wärmetauschern

Garraum aus hochkorrosionsbeständigem AISI 316L Stahl

Space-Frame-Gestell aus 50 mm starken Edelstahlrohren

USB-Anschluss für den Upload/Download von Daten


Ergonomischer Griff



Dreifachverglasung

Eigenschaften

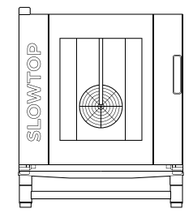
● Standard
○ Optional
– Nicht verfügbar

	BIG und BIG COMPACT		COUNTERTOP und COMPACT	
	⚡	🔥	⚡	🔥
UNOX INTELLIGENT PERFORMANCE				
ADAPTIVE.Cooking™: regelt automatisch die Kochparameter, um wiederholbare Ergebnisse zu garantieren	●	●	●	●
CLIMALUX™: absolute Feuchtigkeitskontrolle im Garraum	●	●	●	●
SMART.Preheating: stellt automatisch Vorheiztemperatur und -dauer ein	●	●	●	●
AUTO.Soft: steuert den Temperaturanstieg besonders sanft	●	●	●	●
SENSE.Klean: beurteilt den Verschmutzungsgrad des Ofens und schlägt eine entsprechende automatische Reinigung vor	●	●	●	●
UNOX INTENSIVE COOKING				
DRY.Maxi™: entfernt rasch die Feuchtigkeit aus dem Garraum	●	●	●	●
STEAM.Maxi™: erzeugt gesättigten Dampf ab 35°C	●	●	●	●
AIR.Maxi™: Multilüfter mit Umkehr der Drehrichtung und 4 einstellbaren Geschwindigkeiten	●	●	●	●
EFFICIENT.Power: zertifizierte Energieeffizienz (ENERGY STAR)	●	●	●	●
PRESSURE.Steam: erhöht die Dampfsättigung und -temperatur	●	●	●	●
DATA DRIVEN COOKING				
WLAN-Anschluss	●	●	●	●
Ethernet-Anschluss	○	○	○	○
ddc.unox.com: steuert die Temperatur in Echtzeit, erstellt und sendet Rezepte von Ihrem PC zu Ihren Öfen	●	●	●	●
DDC.Stats: analysiert, vergleicht und verbessert die Gebrauchs- und Verbrauchsdaten Ihres Ofens	●	●	●	●
DDC.App: überwacht die angeschlossenen Öfen in Echtzeit über Ihr Smartphone	●	●	●	●
DDC.Coach: analysiert die Art, wie Sie den Ofen verwenden und schlägt personalisierte Rezepte vor	●	●	●	●
MANUELLES GAREN				
Umluftgaren zwischen 30°C und 260°C	●	●	●	●
Umluftgaren zwischen 30°C und 300 °C	●	●	–	–
Kombiniertes Umluftgaren + Dampfgaren ab 35°C mit STEAM.Maxi™ von 30% bis 90%	●	●	●	●
Umluftgaren + Feuchtgaren ab 48 °C mit STEAM.Maxi™ von 10% bis 20%	●	●	●	●
Dampfgaren mit gesättigtem Dampf von 48°C bis 130°C mit STEAM.Maxi™ mit 100%	●	●	●	●
Umluftgaren + Zwangsentfeuchtung ab 30 °C mit DRY.Maxi™ von 10% bis 100%	●	●	●	●
Garen mit Kerntemperaturmessung und Funktion DELTA T	●	●	●	●
Kerntemperaturfühler mit einem Messpunkt	–	–	–	–
MULTI.Point Kerntemperaturfühler - außer Modelle XEVC-0311-EPRM / XECC-0523-EPRM	●	●	●	●
Kernsonde SOUS-VIDE	○	○	○	○
ERWEITERTES UND AUTOMATISCHES GAREN				
MIND.Maps™: zeichnet die Garvorgänge direkt auf das Display	●	●	●	●
PROGRAMME: bis zu 384 Programme mit Name, Bild oder Handschrift speicherbar	●	●	●	●
CHEFUNOX: Wählen Sie aus der Bibliothek, was Sie kochen möchten, der Ofen stellt automatisch alle Parameter ein	●	●	●	●
MULTI.Time: steuert bis zu 10 Garvorgänge gleichzeitig	●	●	●	●
MISE.EN.PLACE: synchronisiert das Einschieben der Bleche, damit alle Gerichte gleichzeitig fertig sind	●	●	●	●
AUTOMATISCHE REINIGUNG				
Rotor.KLEAN™: 4 automatische Reinigungsprogramme	●	●	●	●
Rotor.KLEAN™: Wasser- und Reinigungsmittelmessvorrichtung - außer Modelle XEVC-0311-EPRM / XECC-0523-EPRM	●	●	●	●
Integrierter DET&Rinse™ Reinigungsmittelbehälter	●	●	●	●
ZUSATZFUNKTIONEN				
Vorheiztemperatur bis 300 ° (vom Benutzer für jedes Programm einstellbar)	●	●	–	–
Vorheiztemperatur bis 260 °C (vom Benutzer für jedes Programm einstellbar)	●	●	●	●
Garzeitende-Anzeige	●	●	●	●
Haltemodus HOLD und Dauerbetrieb INF	●	●	●	●
Anzeige des Nennwerts der Garparameter	●	●	●	●
Temperatureinheit in °C oder °F	●	●	●	●
LEISTUNGEN UND SICHERHEIT				
Protek.SAFE™: automatischer Lüfterstopp bei Türöffnung	●	●	●	●
Protek.SAFE™: Modulierte Strom- oder Gasleistung je nach dem tatsächlichen Bedarf	●	●	●	●
Spido.GAS™: leistungsstarke gerade Wärmetauscherrohre für eine symmetrische Wärmeverteilung	–	–	–	●
Spido.GAS™: Hochleistungs-Gebläsebrenner und symmetrische Wärmetauscher	–	●	–	–
TECHNISCHE DETAILS				
Garraum aus hochfestem Edelstahl (AISI 304) mit abgerundeten Kanten	–	–	●	●
Formgepresster Garraum aus marinetauglichem Edelstahl AISI 316 L	●	●	–	–
Garraum mit C-förmigen Backblech-Einschubschienen	●	●	●	●
Garraumbeleuchtung durch integrierte LED-Leuchten an der Tür	●	●	●	●
Kapazitives Touchscreen-Bedienfeld mit 9,5"	●	●	●	●
Resistives Touchscreen-Bedienfeld mit 7"	–	–	–	–
Steuerplatine mit Wasserdichtigkeitszertifikat - IPX5	●	●	●	●
In die Tür integriertes Tropfenauffangsystem, das auch bei geöffneter Tür funktioniert	●	●	●	●
Heavy Duty-Struktur mit dem Einsatz innovativer Materialien	●	●	●	●
Multilüfter-System mit 4 Geschwindigkeiten und Hochleistungs-Kreiswiderständen	–	–	●	●
6 Motoren mit Multilüfter-System mit Umkehr der Drehrichtung und geraden Widerständen mit hoher Leistungsintensität	●	●	–	–
Selbstschmierende Türscharniere aus hochfestem Techno-Polymer	●	●	●	●
Türraststellungen bei 120°-180°	●	●	–	–
Türraststellungen bei 60°-120°-180°	–	–	●	●
Türanschlagwechsel auch nach der Installation möglich	–	–	○	○
Türdicke 70 mm	●	●	–	–
Schwenkbare Innenscheibe für leichte Türreinigung	●	●	●	●
2-stufiges Öffnen/Schließen der Sicherheitstür	●	●	○	○
Berührungsloser Türkontaktschalter	●	●	●	●
Autodiagnosesystem bei Problemen oder Ausfällen	●	●	●	●
Sicherheits-Thermostat	●	●	●	●

Zubehörteile

Entdecken Sie alle verfügbaren **Zubehörteile** auf unserer Website.

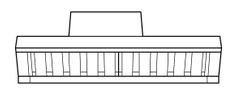
SLOWTOP



SLOWTOP

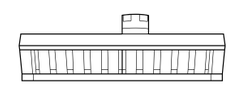
für COUNTERTOP Öfen GN 1/1
750 x 792 x 961 mm - B x T x H
Art. XEVSC-0711-CRM

HAUBEN



HAUBE MIT AKTIVKOHLEFILTER

für COUNTERTOP Öfen
10 & 6 GN 2/1
868 x 1323 x 366 mm - B x T x H
Art. XEVHC-CF21

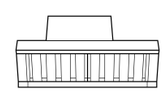


HAUBE MIT DAMPFKONDENSATOR

für COUNTERTOP Öfen
10 & 6 GN 2/1
868 x 1323 x 240 mm - B x T x H
Art. XEVHC-HC21

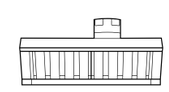
für BIG Öfen 20 GN 1/1
892 x 1131 x 342 mm - B x T x H
Art. XEAHL-HCFL

für 20 GN 1/1 BIG COMPACT Öfen
650 x 1208 x 240 mm - B x T x H
Art. XECHL-HCFC



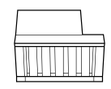
HAUBE MIT AKTIVKOHLEFILTER

für COUNTERTOP Öfen GN 1/1
750 x 956 x 366 mm - B x T x H
Art. XEVHC-CF11



HAUBE MIT DAMPFKONDENSATOR

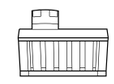
für COUNTERTOP Öfen GN 1/1
750 x 956 x 240 mm - B x T x H
Art. XEVHC-HC11



HAUBE MIT AKTIVKOHLEFILTER

für COMPACT Öfen GN 1/1
535 x 1018 x 366 mm - B x T x H
Art. XECHC-CF13

für COMPACT Öfen GN 2/3
535 x 823 x 366 mm - B x T x H
Art. XECHC-CF23

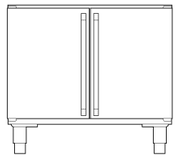


HAUBE MIT DAMPFKONDENSATOR

für COMPACT Öfen GN 1/1
535 x 1100 x 240 mm - B x T x H
Art. XECHC-HC13

für COMPACT Öfen GN 2/3
535 x 900 x 240 mm - B x T x H
Art. XECHC-HC23

NEUTRALE UNTERSCHRÄNKE

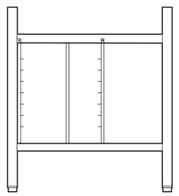


NEUTRALE UNTERSCHRÄNKE

für COUNTERTOP Öfen GN 2/1
860 x 1079 x 717 mm - B x T x H
Art. XWVEC-0821

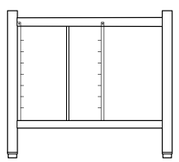
für COUNTERTOP Öfen GN 1/1
750 x 656 x 676 mm - B x T x H
Art. XWVEC-0811

UNTERGESTELL



UNTERGESTELL ULTRA HOCH

für COUNTERTOP Öfen GN 1/1
732 x 641 x 888 mm - B x T x H
Art. XWVRC-0711-UH



UNTERGESTELL HOCH

für COUNTERTOP Öfen GN 2/1
842 x 864 x 692 mm - B x T x H
Art. XWVRC-0721-H

für COUNTERTOP Öfen GN 1/1
732 x 546 x 752 mm - B x T x H
Art. XWVRC-0711-H

für COMPACT Öfen GN 1/1
518 x 779 x 744 mm - B x T x H
Art. XWCRC-0613-H

für COMPACT Öfen GN 2/3
518 x 585 x 744 mm - B x T x H
Art. XWCRC-0623-H

UNTERGESTELL MITTELHOCH

für COUNTERTOP Öfen GN 1/1
732 x 546 x 462 mm - B x T x H
Art. XWVRC-0011-M

UNTERGESTELL NIEDRIG

für COUNTERTOP Öfen GN 2/1
842 x 891 x 305 mm - B x T x H
Art. XWVRC-0021-L

für COUNTERTOP Öfen GN 1/1
732 x 546 x 305 mm - B x T x H
Art. XWVRC-0011-L

für COMPACT Öfen GN 1/1
518 x 684 x 305 mm - B x T x H
Art. XWCRC-0013-L

für COMPACT Öfen GN 2/3
518 x 484 x 305 mm - B x T x H
Art. XWCRC-0023-L

HYPER.SMOKER

HYPER.SMOKER

für CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS Geräte - die Kompatibilität mit vor 2016 hergestellten Öfen überprüfen
Art. XUC090

BODENPOSITIONIERUNG

* vorgeschrieben für ein Gerät auf Boden

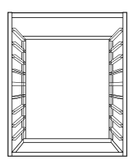
BODENPOSITIONIERUNG

für COUNTERTOP Öfen GN 2/1
842 x 891 x 113 mm - B x T x H
Art. XWVRC-0021-F

für COUNTERTOP Öfen GN 1/1
732 x 546 x 113 mm - B x T x H
Art. XWVRC-0011-F

für COMPACT Öfen GN 1/1
732 x 479 x 113 mm - B x T x H
Art. XECRC-0013-F

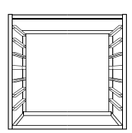
HORDENGESTELL UND TROLLEYS



HORDENGESTELL

für COUNTERTOP Öfen 10 GN 2/1
622 x 674 x 865 mm - B x T x H
Art. XWVBC-1021

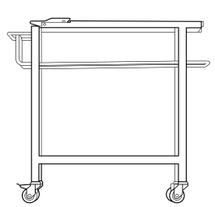
für COUNTERTOP Öfen 10 GN 1/1
568 x 361 x 713 mm - B x T x H
Art. XWVBC-0911



HORDENGESTELL

für COUNTERTOP Öfen 6 GN 2/1
622 x 674 x 545 mm - B x T x H
Art. XWVBC-0621

für COUNTERTOP Öfen 7 GN 1/1
568 x 361 x 546 mm - B x T x H
Art. XWVBC-0611

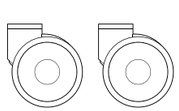


TROLLEY

für Hordengestell GN 2/1
647 x 855 x 923 mm - B x T x H
Art. XWVYC-0021

für Hordengestell GN 1/1
605 x 700 x 923 mm - B x T x H
Art. XWVYC-0011

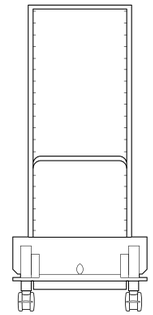
RÄDERSATZ



RÄDERSATZ

2 Räder mit Bremse - 2 Räder ohne Bremse - Sicherheitsketten
Art. XUC012

QUICK.LOAD UND QUICK.PLATE

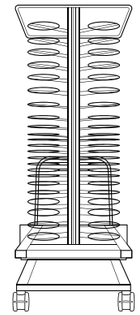


QUICK.LOAD

für BIG Öfen 20 GN 2/1
776 x 851 x 1741 mm - B x T x H
Art. XEVTL-2021

für BIG Öfen 20 GN 1/1
776 x 681 x 1741 mm - B x T x H
Art. XEVTL-2011

für 20 GN 1/1 BIG COMPACT Öfen
520 x 668 x 1745 mm - w x d x h
Art. XECTL-2013



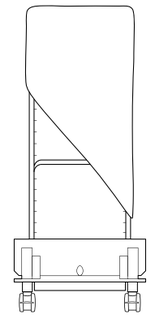
QUICK.PLATE

für BIG Öfen 20 GN 2/1
- 102 Teller
776 x 851 x 1709 mm - B x T x H
Art. XEVTL-102P

für BIG Öfen 20 GN 1/1
- 51 Teller
776 x 681 x 1709 mm - B x T x H
Art. XEVTL-051P

für 20 GN 1/1 BIG COMPACT Öfen
- 34 Teller
520 x 668 x 1711 mm - w x d x h
Art. XECTL-034P

für 20 GN 1/1 BIG COMPACT Öfen
- 51 Teller
520 x 668 x 1711 mm - w x d x h
Art. XECTL-051P



HOLDING.COVER

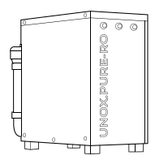
thermoabdeckung

für QUICK.PLATE 10 GN 2/1
- 102 Teller
Art. XUC031

für QUICK.PLATE 10 GN 1/1
- 51 Teller
Art. XUC030

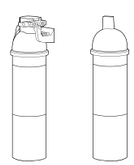
für QUICK.LOAD
and QUICK.PLATE BIG COMPACT
Art. XUC033

PFLEGE UND WARTUNG



UNOX.PURE-RO

umkehrosmose-Filtersystem
Art. XHC002



UNOX.PURE

wasseraufbereitung mit Harzfiltern
Art. XHC003

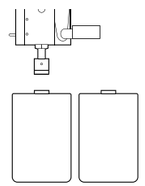
+ KARTUSCHE
Art. XHC004

REINIGUNGSMITTEL

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

eine Kiste enthält 10 x 1 l Flaschen
Art. DB1015
Art. DB1018
Art. DB1050

SMART.DRAIN



SMART.DRAIN

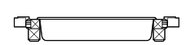
fett- und Flüßigkeitsbehältersystem

Set für neutrale Unterschränke und das Untergestell hoch
Art. XUC020

*mögliche Lösungen finden Sie auf Seite 40

UNTERGESTELL NIEDRIG

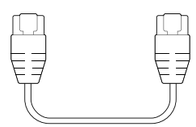
für COUNTERTOP Öfen GN 1/1
732 x 546 x 305 mm - B x T x H
Art. XWVRC-0011-L-PO



TROLLEY

für COUNTERTOP Öfen GN 1/1
629 x 708 x 106 mm - B x T x H
Art. XWVYC-0011-L-PO

VERBINDUNG



ZUBEHÖR FÜR DER OFENANSCHLUSS

Ethernet-kit
Art. XEC001

Technische Unterstützung

Installation

Der richtige Partner in Ihrer Küche

Ein globales Servicenetzwerk

Eine perfekte Installation ist unerlässlich, um die einwandfreie Funktion Ihres MIND.Maps™ PLUS zu gewährleisten und Unterbrechungen in Ihrer täglichen Arbeit zu vermeiden.
Wir konzentrieren uns auf Sie, damit Sie sich auf das konzentrieren können, was für Sie wichtig ist.
Finden Sie den autorisierten Servicepartner in Ihrer Nähe.

Wartung und Instandhaltung

Stoppen Sie nicht Ihre Küche

Der schnellste Service vor Ort

Wenn Ihr Ofen mit dem Internet verbunden ist, kommuniziert er direkt mit unserem Serviceteam, so dass wir schnell oder sogar vor der Wartung eingreifen können. Die Erhaltung Ihres Ofens in optimalem Zustand hat für Unox oberste Priorität: Unsere Techniker stehen Ihnen zur Verfügung, um Ihnen Folgendes zu gewährleisten: Den besten Online- und Vor-Ort-Support.

LONG.Life und LONG.Life4 Garantie

Ein Versprechen der Zuverlässigkeit

Eine Entscheidung für die Zukunft

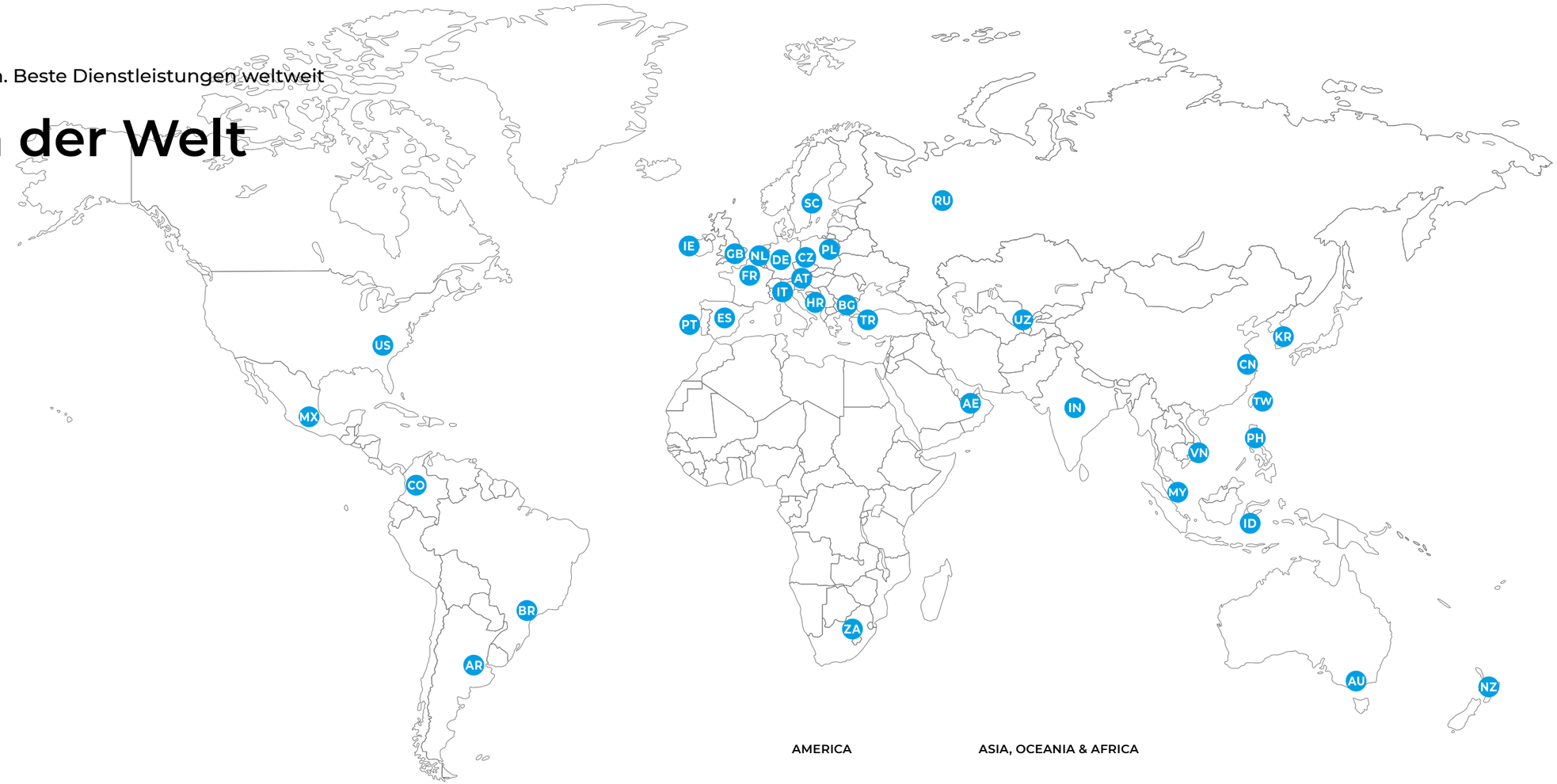
Schließen Sie Ihr CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS ans Internet an und aktivieren Sie die die UNOX LONG.Life4 Garantieverlängerung auf unserer Website unox.com.
Bis zu 4 Jahre / 10.000 Arbeitsstunden, je nachdem, was zuerst eintritt, für Ersatzeile. und 2 Jahre auf Wartung.*

*Überprüfung der Garantiebedingungen für Ihr Land auf unserer Website unox.com

LONG Life 4

Globales Unternehmen. Beste Dienstleistungen weltweit

UNOX in der Welt



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 РОССИЯ
E-mail: info.ru@unox.com
Tel: +7 (499) 702 - 00 - 14

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

HR - HRVATSKA
UNOX CROATIA
E-mail: narudzbe@unox.com
Tel: +39 049 86 57 538

BG - БЪЛГАРИЯ
UNOX BULGARIA
E-mail: info.bg@unox.com
Tel: +359 2 419 05 00

PL - POLSKA
Unox Polska Sp.zo.o.
E-mail: info.pl@unox.com
Tel: + 48 22 104 17 01

TR - TÜRKİYE - UNOX TURKEY
Profesyonel mutfak ekipmanlari endüstri ve ticaret limited şirketi
E-mail: info.tr@unox.com
Tel: +90 530 176 62 03

NL - NETHERLANDS
UNOX NETHERLANDS B.V.
E-mail: info.nl@unox.com
Tel: +31 70 700 6170

AMERICA

US - U.S.A. & CANADA
UNOX Inc.
E-mail: info.usa@unox.com
Tel: +1 800 489 8669

CO - COLOMBIA
UNOX COLOMBIA
E-mail: info.co@unox.com
Tel: +57 350 65 88 204

BR - 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

ASIA, OCEANIA & AFRICA

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

AE - U.A.E.
UNOX MIDDLE EAST DMCC
E-mail: info.uae@unox.com
Tel: +971 4 554 2146

UZ - UZBEKISTAN
UNOX PRO LLC
E-mail: info.uz@unox.com
Tel: +998 90 370 90 10

CN - 中华人民共和国
UNOX TRADING(SHANGHAI) Ltd. CO.
E-mail: info.china@unox.com
Tel: +86 21 56907696

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

INVENTIVE SIMPLIFICATION

unox.com

LI1431B1 gedruckt 11-2021
Die in diesem Katalog verwendeten Fotos sind nur zur Demonstration.
Alle in diesem Katalog enthaltenen Daten können geändert werden und ohne vorherige Ankündigung aktualisiert werden.