



CHEFTOP

MIND Maps™

LONG Life 4!

4 Jahre Ersatzteile / 10.000 Betriebsstunden
optionale Garantie*





CHEFTOP MIND.Maps™

CHEFTOP MIND.Maps™

Ausstattungsmerkmale

■ Standard □ Optional – nicht erhältlich

	PLUS - ELEKTRO	PLUS - GAS	ONE - ELEKTRO
MANUELLES KOCHEN			
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% bis 100%	■	■	■
Kerntemperaturmessung	–	–	■
Delta T Garen mit Kerntemperaturmessung	■	■	■
MULTI.Point Kerntemperaturmessung	■	■	–
Sous-Vide Kerntemperaturmessung	□	□	□
FORTSCHRITTLICHE UND AUTOMATISCHE GARPROGRAMME			
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 einstellen zu können	■	■	–
MISE.EN.PLACE: Technologie, um Produkte, die zu unterschiedlichen Zeiten in den Garraum gebracht werden, zur gleichen Zeit fertigzustellen	■	■	–
LUFTZIRKULATION IM GARRAUM			
AIR.Maxi™ Technologie: mehrere reversierende Lüfterräder	■	■	■
AIR.Maxi™ Technologie: 4 programmierbare Lüftergeschwindigkeiten	■	■	–
AIR.Maxi™ Technologie: 4 programmierbare halbstatische Kochmodi	■	■	–
AIR.Maxi™ Technologie: 2 programmierbare Lüftergeschwindigkeiten	–	–	■
AIR.Maxi™ Technologie: 2 programmierbare halbstatische Kochmodi	–	–	■
GARRAUM MIT KLIMAKONTROLLE			
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 Beschwädung und Konvektion 35 – 260 °C	■	■	■
ADAPTIVE.Cooking™ Technologie: identifiziert und optimiert den Kochprozess, passt die Kochparameter an für beste Kochergebnisse	■	■	–
ADAPTIVE.Cooking™ Technologie: ein Blech oder Vollbeschickung, gleiches Resultat	■	■	–
ADAPTIVE.Cooking™ Technologie: Feuchtigkeits-Sensor und automatische Anpassung	■	■	–
AUFEINANDER GESTAPELTER GERÄTETURM			
MAXI.LINK Technologie: erlaubt es, die Öfen aufeinander zu stapeln	■	■	■
THERMISCHE ISOLATION UND SICHERHEIT			
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	■	■	–
HOCHLEISTUNGS-GEBLÄSEBRENNER			
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	–	■	–
AUTOMATISCHE OFENREINIGUNG			
Rotor.KLEAN™ : 4 automatische Waschprogramme mit Kontrollfunktion für die Reinigungsmittelzufuhr und Wasserzufuhr	■	■	■
Rotor.KLEAN™ : Schublade für das Reinigungsmittel im Ofen integriert	■	■	■
PATENTIERTE TÜR			
Long-Life Türscharniere und selbstschmierendes Technopolymer	■	■	■
Türanschlagwechsel auch nach der Installation möglich	□	□	□
Türraststellungen bei 60°-120°-180°	■	■	■
ARBEITSERLEICHTERENDE FUNKTIONEN			
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)	■	■	■
TECHNISCHE DETAILS			
Abgerundete Edelstahlgarkammer (AISI 304) für hygienisches und leichtes Reinigen	■	■	■
Garraumbeleuchtung durch externe LED-Lampen	■	■	■
Dampf- und luftverschweißte MASTER.Touch Bedienplatine	■	■	■
Hochqualitativer und -beständiger Karbonfasertürverschluss	■	■	■
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	■	■	■

CHEFTOP MIND.Maps™ Heißluft - Kombidämpfer GN 2/1 PLUS

**Rotor.KLEAN™
Waschsystem und
Tank für DET&Rinse PLUS
Reinigungsmittel
serienmäßig eingebaut**



20 GN 2/1	PLUS ELEKTRO	PLUS GAS
Modell	XEVC-2021-EPR	XEVC-2021-GPR
Blechabstand	67 mm	67 mm
Frequenz	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz
Spannung	400 V ~ 3N	230 V ~ 1N
Anschlusswert	51,3 kW	1,7 kW
Gasleistung	-	G20, G25, G30, G31: 70 kW
Abmessung BxTxH (mm)	882x1207x1866	882x1207x1866
Gewicht	200 kg	230 kg
PREIS	19 999,00 €	21 999,00 €

Hordengestellwagen inklusive.

Sonderanfertigung Hordengestellwagen: Die Kapazität und der Abstand zwischen den Blechen können nach speziellem Wunsch angefertigt werden. Mindestauftragsgröße: 2 Hordengestellwagen - Mehrpreis pro Hordengestellwagen: 120,00 €

Türanschlagwechsel von links nach rechts

Artikelnummer: XEVC-2021-EPL / XEVC-2021-GPL - Mehrpreis pro Stück: 324,00 €

Die CHEFTOP MIND.Maps™ Gasgeräte erfordern eine Kalibrierung eines zertifizierten UNOX - Technikers vor Ort. Ohne diese Kalibrierung ist das Gerät nicht betriebsfähig.

Die Gasgeräte sind auf Propan- oder Erdgas eingestellt lieferbar. Bitte bei der Bestellung angeben.

Die dazugehörigen Preisangaben finden Sie auf Seite 63.

CHEFTOP MIND.Maps™ Zusatzausstattung und Zubehör

GN 2/1



Sicherheits-Doppeltür Öffnungs-Set

Art.: XUC002

29,00 €



UNOX.Link

USB-Schnittstelle mit **OVEX.Net 3.0** Software

Art.: XKC0010

220,00 €



UNOX.Link mit externem Sous-Vide Kerntemperaturfühler
USB-Schnittstelle mit **OVEX.Net 3.0** Software

Art.: XEC004

330,00 €



UNOX.Link mit **Cook.Code** Scanner

USB-Schnittstelle mit **OVEX.Net 3.0** Software inklusive
dazugehöriger Halterung zur Befestigung des Scanners

Art.: XEC005

440,00 €



Schlauchbrause Garnitur

Art.: XHC001

178,00 €



Dunstabzugshaube mit integriertem Dampfkondensator
mit Festwasseranschluss 1/2 Zoll. Steuerung nur über die
Ofenelektronik (nur für Elektrogeräte)

Spannung: 230 V - 1N - Frequenz: 50 / 60 Hz
Anschlusswert: 100 W - Durchmesser Abluftausgang: 121 mm
Min. Luftleistung: 310 m³/h - Max. Luftleistung: 390 m³/h
Abmessungen: 868x1323x240 BxTxH mm

Art.: XEVHC-HC21

2 299,00 €



Hordengestellwagen

Kapazität: 20 GN 2/1
Blechabstand: 67 mm
Abmessungen: 743x783x1717 BxTxH mm
Gewicht: 72 kg

Art.: XEVTC-2021

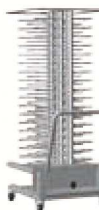
1 798,00 €

Sonderanfertigung Hordengestellwagen:

Die Kapazität und der Abstand zwischen den Blechen können nach
speziellem Wunsch angefertigt werden.

Mindestauftragsgröße: 2 Hordengestellwagen

Mehrpreis pro Hordengestellwagen: **120,00 €**



Hordengestellwagen für Teller

Kapazität: 102 Teller
Max. Durchmesser der Teller: 310 mm
Min. Durchmesser der Teller: 210 mm
Abmessungen: 743x784x1711 BxTxH mm
Gewicht: 65 kg

Art.: XEVTC-102P

2 166,00 €



Thermoabdeckung

Für Modelle: XEVTC-2021/ XEVTC-102P

Art.: XUC031

999,00 €

CHEFTOP MIND.Maps™ Heißluft - Kombidämpfer

GN 2/1 PLUS

Rotor.KLEAN™
Waschsystem und
Tank für DET&Rinse PLUS
Reinigungsmittel
serienmäßig eingebaut



10 GN 2/1	PLUS ELEKTRO	PLUS GAS
Modell	XEVC-1021-EPR	XEVC-1021-GPR
Blechabstand	80 mm	80 mm
Frequenz	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz
Spannung	400 V ~ 3N	230 V ~ 1N
Anschlusswert	30,8 kW	1 kW
Gasleistung	-	G20, G25, G30, G31: 35 kW
Abmessung BxTxH (mm)	860x1120x1163	860x1120x1163
Gewicht	170 kg	190 kg
PREIS	12 399,00 €	13 599,00 €

Türanschlagwechsel von links nach rechts

Artikelnummer: XEVC-1021-EPL/ XEVC-1021-GPL - Mehrpreis pro Stück: 324,00 €

Sonderanfertigung Einhanggestelle: Der Abstand zwischen den Blechen kann nach speziellem Wunsch angefertigt werden.

Mehrpreis pro Stück: 216,00 €



6 GN 2/1	PLUS ELEKTRO	PLUS GAS
Modell	XEVC-0621-EPR	XEVC-0621-GPR
Blechabstand	80 mm	80 mm
Frequenz	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz
Spannung	400 V ~ 3N	230 V ~ 1N
Anschlusswert	20,5 kW	0,8 kW
Gasleistung	-	G20, G25, G30, G31: 24 kW
Abmessung BxTxH (mm)	860x1120x843	860x1120x843
Gewicht	160 kg	180 kg
PREIS	8 899,00 €	9 999,00 €

Türanschlagwechsel von links nach rechts

Artikelnummer: XEVC-0621-EPL/ XEVC-0621-GPL - Mehrpreis pro Stück: 324,00 €

Sonderanfertigung Einhanggestelle: Der Abstand zwischen den Blechen kann nach speziellem Wunsch angefertigt werden.

Mehrpreis pro Stück: 216,00 €

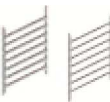
Die CHEFTOP MIND.Maps™ Gasgeräte erfordern eine Kalibrierung eines zertifizierten UNOX - Technikers vor Ort. Ohne diese Kalibrierung ist das Gerät nicht betriebsfähig.

Die Gasgeräte sind auf Propan- oder Erdgas eingestellt lieferbar. Bitte bei der Bestellung angeben.

Die dazugehörigen Preisangaben finden Sie auf Seite 63.

CHEFTOP MIND.MapTM Zusatzausstattung und Zubehör

GN 2/1

	Geschlossener Unterbau Kapazität: 7 GN 2/1 Blechabstand: 57 mm Abmessungen: 860x995x676 BxTxH mm Gewicht: 30 kg
Art.: XWVEC-0821	1 199,00 €
	Hähnchen-Fettabscheide Set mit manuellem Ventil für den geschlossenen Unterbau
Art.: XUC020	489,00 €
	Montageset für KombiDuo ELEKTRO Enthält alle Teile und Verbindungen für die Montage von zwei Öfen übereinander
Art.: XEAQC-00E2-E	359,00 €
	Montageset für KombiDuo GAS Enthält alle Teile und Verbindungen für die Montage von zwei Öfen übereinander
Art.: XEAQC-00E2-G	359,00 €
	Erstinstallations Set Enthält alle Teile und Verbindungen für den Wasserablauf
Art.: XUC001	165,00 €
	Sicherheits-Doppeltür Öffnungs-Set
Art.: XUC002	29,00 €
	UNOX.Link USB-Schnittstelle mit OVEX.Net 3.0 Software
Art.: XKC0010	220,00 €
	UNOX.Link mit externem Sous-Vide Kerntemperaturfühler USB-Schnittstelle mit OVEX.Net 3.0 Software
Art.: XEC004	330,00 €
	UNOX.Link mit Cook.Code Scanner USB-Schnittstelle mit OVEX.Net 3.0 Software inklusive dazugehöriger Halterung zur Befestigung des Scanners
Art.: XEC005	440,00 €
	Schlauchbrause Garnitur
Art.: XHC001	178,00 €
	Polla-Unterschrank mit Fettabscheider für das Grillen von Hähnchen (Enthält einen Fettbehälter und ein Motorventil mit Ablaufrohr) Spannung: 230 V- 1N - Frequenz: 50 / 60 Hz Anschlusswert: 0,19 kW Abmessungen: 860x1077x676 BxTxH mm Gewicht: 32 kg
Art.: XEVEC-0021-P	2 299,00 €
	Dunstabzugshaube mit integriertem Dampfkondensator mit Festwasseranschluss 1/2 Zoll. Steuerung nur über die Ofenelektronik (nur für Elektrogeräte) Spannung: 230 V- 1N - Frequenz: 50 / 60 Hz Anschlusswert: 100 W - Durchmesser Abluftausgang: 121 mm Min. Luftleistung: 310 m³/h - Max. Luftleistung: 390 m³/h Abmessungen: 868x1323x240 BxTxH mm
Art.: XEVHC-HC21	2 299,00 €
	Hordengestell Für Modelle: XEVC-1021-EPR/ XEVC-1021-GPR Kapazität: 10 GN 2/1 Blechabstand: 78 mm Abmessungen: 622x674x865 BxTxH mm
Art.: XWVBC-1021	898,00 €
	Hordengestell Für Modelle: XEVC-0621-EPR/ XEVC-0621-GPR Kapazität: 6 GN 2/1 Blechabstand: 78 mm Abmessungen: 622x674x545 BxTxH mm
Art.: XWVBC-0621	781,00 €
	Hordengestell-Transportwagen Für Modelle: XWVBC-1021/ XWVBC-0621 Abmessungen: 647x855x923 BxTxH mm Gewicht: 32 kg
Art.: XWVYC-0021	1 068,00 €
	Hordengestellwagen-Verbindungsset Benötigter Artikel beim Kauf von XWVYC-0021. Dieses Set besteht aus einem Verbindungssystem, um den Hordengestellwagen mit XWVEC-0821/ XEVEC-0021-P/ XWVRC-0021-H zu verbinden.
Art.: XWVYC-CK21	112,00 €
	Untergestell niedrig für MAXI.LINK 2 Geräte übereinander
Art.: XWVRC-0021-F	319,00 €
	Untergestell hoch Abmessungen: 842x864x692 BxTxH mm Gewicht: 12 kg
Art.: XWVRC-0021-H	599,00 €
	Eingangsgestelle für Untergestell Für Modell: XWVRC-0021-H Kapazität: 7 GN 2/1 - Blechabstand: 60 mm Gewicht: 4 kg
Art.: XWVLC-0721-H	169,00 €
	Satz Rollen Set besteht aus 4 Rollen, davon 2 Rollen feststellbar. Für Modelle: XWVRC-0021-H/ XWVEC-0821/ XEVEC-0021-P
Art.: XUC010	228,00 €

CHEFTOP MIND.Maps™ Heißluft - Kombidämpfer

20 GN 1/1 PLUS & ONE

Rotor.KLEAN™
Waschsystem und
Tank für DET&Rinse PLUS
Reinigungsmittel
serienmäßig eingebaut



20 GN 1/1	PLUS ELEKTRO	PLUS GAS	ONE ELEKTRO
Modell	XEVC-2011-EPR	XEVC-2011-GPR	XEVC-2011-E1R
Blechabstand	67 mm	67 mm	67 mm
Frequenz	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz
Spannung	400 V ~ 3N	230 V ~ 1N	400 V ~ 3N
Anschlusswert	35 kW	1,6 kW	29,3 kW
Gasleistung	-	G20, G25, G30, G31: 35 kW	-
Abmessung BxTxH (mm)	882x1207x1866	882x1207x1866	882x1207x1866
Gewicht	185 kg	210 kg	185 kg
PREIS	14 999,00 €	16 199,00 €	11 148,00 €

Hordengestellwagen inklusive.

Sonderanfertigung Hordengestellwagen: Die Kapazität und der Abstand zwischen den Blechen können nach speziellem Wunsch angefertigt werden. Mindestauftragsgröße: 2 Hordengestellwagen - Mehrpreis pro Hordengestellwagen: 120,00 €

Türanschlagwechsel von links nach rechts

Artikelnummer: XEVC-2011-EPL / XEVC-2011-GPL / XEVC-2011-E1L - Mehrpreis pro Stück: 324,00 €

Die CHEFTOP MIND.Maps™ Gasgeräte erfordern eine Kalibrierung eines zertifizierten UNOX - Technikers vor Ort. Ohne diese Kalibrierung ist das Gerät nicht betriebsfähig.

Die Gasgeräte sind auf Propan- oder Erdgas eingestellt lieferbar. Bitte bei der Bestellung angeben.

Die dazugehörigen Preisangaben finden Sie auf Seite 63.

CHEFTOP MIND.MapTM Zusatzausstattung und Zubehör

20 GN 1/1 PLUS & ONE

Sicherheits-Doppeltür Öffnungs-Set



Art.: XUC002

29,00 €

UNOX.Link

USB-Schnittstelle mit **OVEX.Net** 3.0 Software



Art.: XKC0010

220,00 €

UNOX.Link mit externem Sous-Vide Kerntemperaturfühler

USB-Schnittstelle mit **OVEX.Net** 3.0 Software



Art.: XEC004

330,00 €

UNOX.Link mit **Cook.Code** Scanner

USB-Schnittstelle mit **OVEX.Net** 3.0 Software inklusive dazugehöriger Halterung zur Befestigung des Scanners



Art.: XEC005

440,00 €

Schlauchbrause Garnitur



Art.: XHC001

178,00 €

Dunstabzugshaube mit integriertem Dampfkondensator
mit Festwasseranschluss 1/2 Zoll. Steuerung nur über die Ofenelektronik (nur für Elektrogeräte)



Spannung: 230 V- 1N - Frequenz: 50 / 60 Hz
Anschlusswert: 100 W - Durchmesser Abluftausgang: 121 mm
Min. Luftleistung: 310 m³/h - Max. Luftleistung: 390 m³/h
Abmessungen: 868x1159x240 BxTxH mm

Art.: XEAHC-HCFL

2 199,00 €

Hordengestellwagen

Für Modelle: XEVC-2011-EPR/ XEVC-2011-GPR/ XEVC-2011-EIR
Kapazität: 20 GN 1/1 - Blechabstand: 66 mm
Abmessungen: 743x564x1700 BxTxH mm
Gewicht: 25 kg



Art.: XEVC-2011

1 569,00 €

Sonderanfertigung Hordengestellwagen:

Die Kapazität und der Abstand zwischen den Blechen können nach speziellem Wunsch angefertigt werden.

Mindestauftragsgröße: 2 Hordengestellwagen

Mehrpreis pro Hordengestellwagen: **120,00 €**

Hordengestellwagen für Teller

Für Modelle: XEVC-2011-EPR/ XEVC-2011-GPR/ XEVC-2011-EIR
Kapazität: 51 Teller
Max. Durchmesser der Teller: 310 mm
Min. Durchmesser der Teller: 210 mm
Abmessungen: 743x564x1711 BxTxH mm
Gewicht: 40 kg



Art.: XEVC-051P

1 999,00 €

Thermoabdeckung

Für Modelle: XEVC-2011/ XEVC-051P



Art.: XUC030

678,00 €

CHEFTOP MIND.MapTM Heißluft - Kombidämpfer

GN 1/1 PLUS & ONE

Rotor.KLEANTM
Waschsystem und
Tank für DET&Rinse PLUS
Reinigungsmittel
serienmäßig eingebaut



10 GN 1/1	PLUS ELEKTRO	PLUS GAS	ONE ELEKTRO
Modell	XEVC-1011-EPR	XEVC-1011-GPR	XEVC-1011-E1R
Blechabstand	67 mm	67 mm	67 mm
Frequenz	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz
Spannung	400 V ~ 3N	230 V ~ 1N	400 V ~ 3N
Anschlusswert	18,5 kW	0,8 kW	14 kW
Gasleistung	-	G20, G25, G30, G31: 22 kW	-
Abmessung BxTxH (mm)	750x773x1010	750x773x1010	750x773x1010
Gewicht	95 kg	110 kg	95 kg
PREIS	7 999,00 €	9 098,00 €	5 799,00 €

Türanschlagwechsel von links nach rechts

Artikelnummer: XEVC-1011-EPL/ XEVC-1011-GPL/ XEVC-1011-E1L - Mehrpreis pro Stück: 324,00 €

Sonderanfertigung Einhanggestelle: Der Abstand zwischen den Blechen kann nach speziellem Wunsch angefertigt werden. - Mehrpreis pro Stück: 216,00 €



7 GN 1/1	PLUS ELEKTRO	PLUS GAS	ONE ELEKTRO
Modell	XEVC-0711-EPR	XEVC-0711-GPR	XEVC-0711-E1R
Blechabstand	67 mm	67 mm	67 mm
Frequenz	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz
Spannung	400 V ~ 3N	230 V ~ 1N	400 V ~ 3N
Anschlusswert	11,7 kW	0,8 kW	9,9 kW
Gasleistung	-	G20, G25, G30, G31: 19 kW	-
Abmessung BxTxH (mm)	750x773x843	750x773x843	750x773x843
Gewicht	85 kg	100 kg	85 kg
PREIS	5 999,00 €	6 798,00 €	4 649,00 €

Türanschlagwechsel von links nach rechts

Artikelnummer: XEVC-0711-EPL/ XEVC-0711-GPL/ XEVC-0711-E1L - Mehrpreis pro Stück: 324,00 €

Sonderanfertigung Einhanggestelle: Der Abstand zwischen den Blechen kann nach speziellem Wunsch angefertigt werden. - Mehrpreis pro Stück: 216,00 €



5 GN 1/1	PLUS ELEKTRO	PLUS GAS	ONE ELEKTRO
Modell	XEVC-0511-EPR	XEVC-0511-GPR	XEVC-0511-E1R
Blechabstand	67 mm	67 mm	67 mm
Frequenz	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz
Spannung	400 V ~ 3N	230 V ~ 1N	400 V ~ 3N
Anschlusswert	9,3 kW	0,5 kW	7 kW
Gasleistung	-	G20, G25, G30, G31: 15 kW	-
Abmessung BxTxH (mm)	750x773x675	750x773x675	750x773x675
Gewicht	70 kg	85 kg	70 kg
PREIS	4 249,00 €	5 099,00 €	3 558,00 €

Türanschlagwechsel von links nach rechts

Artikelnummer: XEVC-0511-EPL/ XEVC-0511-GPL/ XEVC-0511-E1L - Mehrpreis pro Stück: 324,00 €

Sonderanfertigung Einhanggestelle: Der Abstand zwischen den Blechen kann nach speziellem Wunsch angefertigt werden. - Mehrpreis pro Stück: 216,00 €



3 GN 1/1			ONE ELEKTRO
Modell			XEVC-0311-E1R
Blechabstand			67 mm
Frequenz			50 / 60 Hz
Spannung			400 V ~ 3N
Anschlusswert			5 kW
Gasleistung			-
Abmessung BxTxH (mm)			750x773x538
Gewicht			50 kg
PREIS			2 999,00 €

Türanschlagwechsel von links nach rechts

Artikelnummer: XEVC-0311-E1L - Mehrpreis pro Stück: 324,00 €

Sonderanfertigung Einhanggestelle: Der Abstand zwischen den Blechen kann nach speziellem Wunsch angefertigt werden. - Mehrpreis pro Stück: 216,00 €

CHEFTOP MIND.Maps™ Zusatzausstattung und Zubehör

GN 1/1 PLUS & ONE

	Niedertemperaturgargerät/Warmhalteschrank Steuerung nur über die MASTER.Touch Ofenelektronik Kapazität: 7 GN 1/1 - Blechabstand: 70 mm - Spannung: 230 V- 1N Frequenz: 50 / 60 Hz - Anschlusswert: 3,2 kW Max. Temperatur: 180 °C Abmessungen: 750x792x961 BxTxH mm - Gewicht: 63 kg		Geschlossener Unterbau Kapazität: 7 GN 1/1 Blechabstand: 57 mm Abmessungen: 750x656x676 BxTxH mm Gewicht: 18 kg
Art.: XEVSC-0711-CR	2 899,00 €	Art.: XWVEC-0811	868,00 €
	Dunstabzugshaube mit integriertem Dampfkondensator mit Festwasseranschluss 1/2 Zoll. Steuerung nur über die Ofenelektronik (nur für Elektrogeräte) Spannung: 230 V- 1N - Frequenz: 50 / 60 Hz Anschlusswert: 100 W - Durchmesser Abluftausgang: 121 mm Min. Luftleistung: 310 m³/h - Max. Luftleistung: 390 m³/h Abmessungen: 750x956x240 BxTxH mm		Hähnchen-Fettsabscheider Set mit manuellem Ventil für den geschlossenen Unterbau
Art.: XEVHC-HC11	1 498,00 €	Art.: XUC020	489,00 €
	Pumpe zur Versorgung der Geräte aus externem Wassertank (XKC0051) Spannung: 230 V- 1N - Frequenz: 50 / 60 Hz - Anschlusswert: 16 W		Palla-Unterschrank mit Fettsabscheider für das Grillen von Hähnchen (enthält einen Fettbehälter und ein Motorventil mit Ablaufrohr) Spannung: 230 V- 1N - Frequenz: 50 / 60 Hz Anschlusswert: 0,19 kW Abmessungen: 750x737x676 BxTxH mm - Gewicht: 20 kg
Art.: XKC0050	229,00 €	Art.: XEVEC-0011-P	1 999,00 €
	Wassertank für Geräte mit eingebauter Pumpe		Hordengestell Für Modelle: XEVC-1011-EPR/ XEVC-1011-GPR/ XEVC-1011-E1R Kapazität: 9 GN 1/1 - Blechabstand: 67 mm Abmessungen: 568x361x693 BxTxH mm - Gewicht: 5 kg
Art.: XKC0051	99,00 €	Art.: XWVBC-0911	759,00 €
	Montageset für KombiDuo Elektrogeräte Enthält alle Teile und Verbindungen für die Montage von zwei Öfen übereinander		Hordengestell Für Modelle: XEVC-0711-EPR/ XEVC-0711-GPR/ XEVC-0711-E1R Kapazität: 6 GN 1/1 - Blechabstand: 76 mm Abmessungen: 568x361x546 BxTxH mm - Gewicht: 5 kg
Art.: XEVQC-0011-E	359,00 €	Art.: XWVBC-0611	729,00 €
	Montageset für KombiDuo Gasgeräte Enthält alle Teile und Verbindungen für die Montage von zwei Gasöfen übereinander		Hordengestell-Transportwagen Für Modelle: XWVBC-0911/ XWVBC-0611 Abmessungen: 605x700x923 BxTxH mm - Gewicht: 27 kg
Art.: XEVQC-0011-G	359,00 €	Art.: XWVYC-0011	858,00 €
	Sicherheitsseitenteile Das Set schützt beide Seiten des Gerätes, wenn diese neben Hitzequellen aufgestellt werden (z.B. neben Fritteusen und Nudelkochern)		Hordengestellwagen-Verbindungsset Benötigter Artikel beim Kauf von XWVYC-0011. Dieses Set besteht aus einem Verbindungssystem, um den Hordengestellwagen mit XWVEC-0811/ XEVEC-0011-P/ XWVRC-0011-H zu verbinden.
Art.: XC 698	129,00 €	Art.: XWVYC-CK11	112,00 €
	Erstinstallations Set Enthält alle Teile und Verbindungen für den Wasserablauf		Untergestell niedrig für MAXI.LINK 2 Geräte übereinander
Art.: XUC001	165,00 €	Art.: XWVRC-0011-F	304,00 €
	Sicherheits-Doppeltür Öffnungs-Set		Untergestell mittelhoch Abmessungen: 732x546x434 BxTxH mm - Gewicht: 9 kg
Art.: XUC002	29,00 €	Art.: XWVRC-0011-M	336,00 €
	UNOX.Link USB-Schnittstelle mit OVEX.Net 3.0 Software		Untergestell hoch Abmessungen: 732x546x692 BxTxH mm - Gewicht: 10 kg
Art.: XKC0010	220,00 €	Art.: XWVRC-0011-H	439,00 €
	UNOX.Link mit externem Sous-Vide Kerntemperaturfühler USB-Schnittstelle mit OVEX.Net 3.0 Software		Eingangsgestelle für Untergestell Für Modell: XWVRC-0011-H Kapazität: 7 GN 1/1 - Blechabstand: 60 mm - Gewicht: 2 kg
Art.: XEC004	330,00 €	Art.: XWVLC-0711-H	109,00 €
	UNOX.Link mit Cook.Code Scanner USB-Schnittstelle mit OVEX.Net 3.0 Software inklusive dazugehöriger Halterung zur Befestigung des Scanners		Satz Rollen Set besteht aus 4 Rollen, davon 2 Rollen feststellbar. Für Modelle: XWVEC-0811/ XEVEC-0011-P/ XWVRC-0011-H
Art.: XEC005	440,00 €	Art.: XUC010	228,00 €
	Schlauchbrause Garnitur		
Art.: XHC001	178,00 €		

CHEFTOP MIND.Maps™ Heißluft - Kombidämpfer

COMPACT - GN 1/1 PLUS

Rotor.KLEAN™
Waschsystem und
Tank für DET&Rinse PLUS
Reinigungsmittel
serienmäßig eingebaut



5 GN 1/1	PLUS ELEKTRO
Modell	XECC-0513-EPR
Blechabstand	67 mm
Frequenz	50 / 60 Hz
Spannung	400 V ~ 3N
Anschlusswert	9,2 kW
Gasleistung	-
Abmessung BxTxH (mm)	535x862x649
Gewicht	65 kg
PREIS	4 549,00 €

Türanschlagwechsel von links nach rechts

Artikelnummer: XECC-0513-EPL - Mehrpreis pro Stück: 324,00 €

Sonderanfertigung Einhanggestelle: Der Abstand zwischen den Blechen kann nach speziellem Wunsch angefertigt werden.

Mehrpreis pro Stück: 216,00 €

COMPACT - GN 2/3 ONE



5 GN 2/3	ONE ELEKTRO
Modell	XECC-0523-E1R
Blechabstand	67 mm
Frequenz	50 / 60 Hz
Spannung	230 V ~ 1N / 400 V ~ 3N
Anschlusswert	3,2 / 5,2 kW
Gasleistung	-
Abmessung BxTxH (mm)	535x662x649
Gewicht	55 kg
PREIS	3 549,00 €

Türanschlagwechsel von links nach rechts

Artikelnummer: XECC-0523-E1L - Mehrpreis pro Stück: 324,00 €

Sonderanfertigung Einhanggestelle: Der Abstand zwischen den Blechen kann nach speziellem Wunsch angefertigt werden.

Mehrpreis pro Stück: 216,00 €

CHEFTOP MIND.Maps™ Zusatzausstattung und Zubehör

COMPACT - GN 1/1 PLUS - GN 2/3 ONE



Dunstabzugshaube mit integriertem Dampfkondensator
mit Festwasseranschluss 1/2 Zoll. Steuerung nur über die Ofenelektronik
Für Modell: XECC-0513-EPR
Spannung: 230 V- 1N - Frequenz: 50 / 60 Hz
Anschlusswert: 100 W - Durchmesser Abluftausgang: 121 mm
Min. Luftleistung: 310 m³/h - Max. Luftleistung: 390 m³/h
Abmessungen: 535x110x240 BxTxH mm

Art.: XEHC-HC13 1 498,00 €



Dunstabzugshaube mit integriertem Dampfkondensator
mit Festwasseranschluss 1/2 Zoll. Steuerung nur über die Ofenelektronik
Für Modell: XECC-0523-E1R
Spannung: 230 V- 1N - Frequenz: 50 / 60 Hz
Anschlusswert: 100 W - Durchmesser Abluftausgang 121 mm
Min. Luftleistung: 310 m³/h - Max. Luftleistung: 390 m³/h
Abmessungen: 535x900x240 BxTxH mm

Art.: XEHC-HC23 1 498,00 €



UNOX.Link
USB-Schnittstelle mit **OVEX.Net** 3.0 Software

Art.: XKC0010 220,00 €



UNOX.Link mit externem Sous-Vide Kerntemperaturfühler
USB-Schnittstelle mit **OVEX.Net** 3.0 Software

Art.: XEC004 330,00 €



UNOX.Link mit Cook.Code Scanner
USB-Schnittstelle mit **OVEX.Net** 3.0 Software inklusive dazugehöriger Halterung zur Befestigung des Scanners

Art.: XEC005 440,00 €



Montageset für KombiDuo COMPACT - GN 1/1 PLUS
Enthält alle Teile und Verbindungen für die Montage von zwei Öfen übereinander
Für Modell: XECC-0513-EPR

Art.: XECQC-0013-E 359,00 €



Montageset für KombiDuo COMPACT - GN 2/3 ONE
Enthält alle Teile und Verbindungen für die Montage von zwei Öfen übereinander
Für Modell: XECC-0523-E1R

Art.: XECQC-0023-E 359,00 €



Erstinstallations Set
Enthält alle Teile und Verbindungen für den Wasserablauf

Art.: XUC001 165,00 €



Schlauchbrause Garnitur

Art.: XHC001 178,00 €

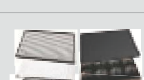
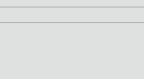


Satz Wandkonsolen
für Modell: XECC-0513-EPR / XECC-0523-E1R

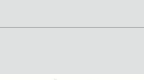
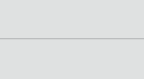
Art.: XR 630 199,00 €

Kochtechnologien

GN 1/1

	FAKIRO™ Pizzaplatte (530x335 mm) Mit dieser Platte wird Ihr Kombidämpfer zum Pizzaofen! H..... 12 mm	Art.: TG 875	118,00 €
	No-Fry Frittierkorb aus Chrom-Nickelstahl zur schnellen, kostengünstigsten Zubereitung von Frittierwaren ohne Fett H..... 40 mm	Art.: GRP 815	75,00 €
	Potto Hähnchengrillrost aus Chrom-Nickelstahl für 8 Hähnchen H..... 168 mm	Art.: GRP 825	112,00 €
	Potto-Grill Grillrost aus Chrom-Nickelstahl für 6 halbe Hähnchen oder Spare- Ribs	Art.: GRP 840	82,00 €
	Eggs Eierbräter Aluminium Blech beschichtet	Art.: TG 935	89,00 €
	Grill Aluminium Blech, Teflon beschichtet	Art.: TG 885	118,00 €
	FAKIRO™ Grill Aluminium Grillplatte mit Teflon Beschichtung H..... 12 mm	Art.: TG 870	161,00 €
	Pan-Fry GN-Blech emailliert H..... 20 mm	Art.: TG 905	81,00 €
	Black.Bake Aluminium Backblech gelocht, Teflon beschichtet H..... 15 mm	Art.: TG 890	56,00 €
	Aluminium Backblech gelocht, Silikon beschichtet	Art.: TG 850	38,00 €
	Black.20 GN-Behälter Edelstahl, Teflon beschichtet H..... 20 mm	Art.: TG 895	71,00 €
	Black.40 GN-Behälter Edelstahl, Teflon beschichtet H..... 40 mm	Art.: TG 900	72,00 €
	Cooking Essentials Starter Kit Das Set enthält je 1 Stück GRP 815, TG 935, TG 885, TG 870, TG 905, TG 890	Art.: XC 220	424,00 €
	GN-Behälter Edelstahl H..... 20 mm	Art.: TG 805	32,00 €
	H..... 40 mm	Art.: TG 815	34,00 €
	H..... 65 mm	Art.: TG 825	39,00 €
	GN-Behälter Edelstahl gelocht H..... 20 mm	Art.: TG 810	34,00 €
	H..... 40 mm	Art.: TG 820	38,00 €
	H..... 65 mm	Art.: TG 830	40,00 €
	Backofenrost Edelstahl	Art.: GRP 806	32,00 €

GN 2/3

	Pizza Aluminium Pizzaplatte Mit dieser Platte wird Ihr Kombidämpfer zum Pizzaofen!	Art.: TG 715	69,00 €
	No-Fry Frittierkorb GN 2/3 aus Chrom-Nickelstahl zur schnellen, kostengünstigsten Zubereitung von Frittierwaren ohne Fett H..... 30 mm	Art.: GRP 710	57,00 €
	Potto Hähnchengrillrost aus Chrom-Nickelstahl für 4 Hähnchen H..... 163 mm	Art.: GRP 715	96,00 €
	Grill Aluminium Blech, Teflon beschichtet H..... 20 mm	Art.: TG 720	96,00 €
	Pan-Fry GN-Blech emailliert H..... 20 mm	Art.: TG 735	39,00 €
	Black.Bake Aluminium Backblech gelocht, Teflon beschichtet H..... 15 mm	Art.: TG 730	48,00 €
	Backblech Aluminium gelocht, Silikon beschichtet	Art.: TG 851	28,00 €
	GN-Behälter Edelstahl H..... 40 mm	Art.: TG 705	34,00 €
	GN-Behälter Edelstahl gelocht H..... 40 mm	Art.: TG 710	36,00 €
	Backofenrost Edelstahl	Art.: GRP 705	26,00 €

UNOX.Care Programm

UNOX.Pure-RO Umkehrosmoseanlage



UNOX.Pure-RO

Die Umkehrosmoseanlage reduziert die Karbonathärte des Wassers auf Null, damit es nicht zu Kalkablagerungen innerhalb des Garraums des Ofens kommt.

Die UNOX.Pure-RO Umkehrosmoseanlage filtert keine Metallpartikel wie Blei und Kupfer sowie keine Feststoffpartikel.

UNOX.Pure-RO enthält eine Pumpe, die Druck kompensiert und aufbaut, falls ein Mangel an Druck in der Wasserversorgung vorliegt.

2 Stück werden benötigt für die Modelle XEVC-2021-EPR/ XEVC-2021-GPR/ XEVC-2021-EIR

Spannung: 230 V- 1N - Frequenz: 50 / 60 Hz

Anschlusswert: 220 W

Abmessungen: 542x198x449 BxTxH mm - Gewicht: 16 kg

Art.: XHC002

1 199,00 €

UNOX.Pure Wasserenthärtungsanlage



UNOX.Pure Wasserenthärtungsanlage

Das Filtersystem XHC003 verbessert die Wasserqualität durch die Reduzierung der Karbonathärte und schützt den Garraum vor Kalkablagerung und Korrosion.

Das **MASTERTouch** Panel zeigt dem Anwender die Menge des gefilterten Wassers an und informiert ihn über den richtigen Zeitpunkt des Filterwechsels.

Kapazität bei 10 °KH ca. 4500 Liter

Art.: XHC003

248,00 €



Wechselkartusche für **UNOX.Pure Wasserenthärtungsanlage**

Kapazität bei 10 °KH ca. 4500 Liter

Art.: XHC004

174,00 €

DET&Rinse PLUS & ONE Reinigung für CHEFTOP MIND.Maps™



DET&Rinse PLUS Reinigungsmittel mit integriertem Klarspüler für Rotor.KLEAN™ für die PLUS & ONE Geräteserie mit Schublade für das Reinigungsmittel

Doppelt konzentriert (10 l von DET&Rinse PLUS

ergibt 18 l herkömmlichen Reiniger)

Ein Karton enthält 10 x 1 l Flasche

Art.: DB1015AO

Abnahme von 1 Karton

Abnahme von 5 Kartons, je Karton

Abnahme von 10 Kartons, je Karton

Abnahme von 15 Kartons, je Karton

Laut der Allgemeinen Straßenverkehrsvorschrift handelt es sich bei dem Reiniger um Gefahrgut. Daher muss der Reiniger mit speziellen Aufklebern gekennzeichnet und als Gefahrgut befördert werden. Den anfallenden Mehrpreis, den uns die Spedition und Paketdienst in Höhe von 18,50 € pro Sendung in Rechnung stellt, müssen wir Ihnen weiterbelasten. Der Mehrpreis enthält **nicht** die regulären Versandkosten!

79,00 €

76,00 €

73,00 €

70,00 €

LONGLife4

UNOX bietet Ihnen die Möglichkeit, die Garantie auf Ersatzteile auf bis zu 4 Jahre oder 10.000 Betriebsstunden zu verlängern. Dies ist das LONG.Life4™ Programm, der greifbare Beweis der Qualität und Zuverlässigkeit der CHEFTOP MIND.Maps™ Öfen.

Die Aktivierung der LONG.Life4™ Garantie ist einfach. Sie müssen nur Ihren CHEFTOP MIND.Maps™ ONE mit dem dazugehörigen Set verbinden und sich auf der UNOX Webseite registrieren. Die PLUS Geräte sind schon für die Internetverbindung vorbereitet (Ethernet Netzwerk Anschluss), sodass Sie sich direkt von der Bedienplatte aus registrieren können. Sets für WiFi oder 3G-Verbindung sind für beide Geräte verfügbar.

OPTIONAL FÜR CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS ÖFEN

WiFi/WLAN Set - Art.: XEC006

200,00 €

3G Set (M2M Karte erforderlich) - Art.: XEC007

240,00 €

OPTIONAL FÜR CHEFTOP MIND.Maps™ ONE ÖFEN

Ethernet Netzwerk Anschluss - Art.: XEC001

380,00 €

WiFi/WLAN Set - Art.: XEC002

500,00 €

3G Set (M2M Karte erforderlich) - Art.: XEC003

540,00 €

(erfahren Sie mehr unter www.unox.com, es gelten die allgemeinen Geschäftsbedingungen)