



CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS



ESPAÑOL - MEXICO

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



Configura tu horno CHEFTOP MIND.Maps™ en unox.com

L12689A0



Prueba el horno de manera gratuita



Reserva

Organiza una cita, llámanos o contáctanos en la web unox.com



Cocinamos juntos

Prueba el horno en tu cocina con uno de nuestros Chefs



Decide

Haz tu elección de manera consciente

Hornos combinados inteligentes



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

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



CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS BIG

Grandes cocinas y centros de cocción



CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS COUNTERTOP

Restauración y Gastronomía



CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS COMPACT

Cocinas con poco espacio o pequeños negocios

Versatilidad en la cocción

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



6 minutos
carga completa de tocineta crujiente



8 minutos
carga completa de chuletas a la parrilla



24 minutos
carga completa de arroz al vapor



24 minutos
carga completa de patatas al vapor



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



12 minutos
regeneraciones al plato



20 minutos
carga completa de hojaldres



25 minutos
carga completa de focaccia fresca



Garantía 4 años / 10.000 h

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



1.

Conecta el horno a Internet



2.

Registra tu horno en ddc.unox.com



3.

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



4.

4 años / 10.000 horas sin preocupaciones

* Verifica las Condiciones de Garantía de tu país en nuestra web unox.com



Hornos combinados de mesa

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



Hornos combinados compactos

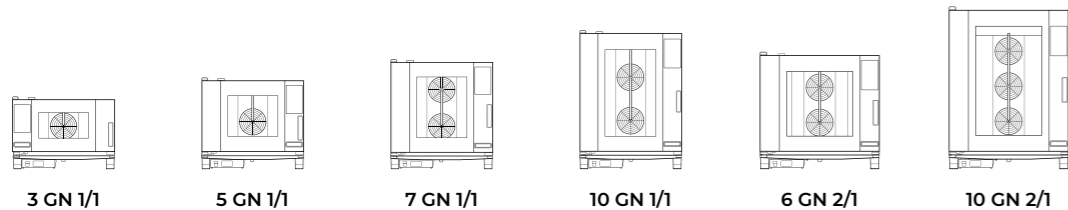
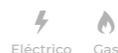
CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS COMPACT son las solución perfecta para las cocinas profesionales y los centros de cocción que necesitan el mínimo espacio y el máximo rendimiento.



Hornos combinados con carro

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

Descubre todas las características del horno en unox.com



Exprime toda tu creatividad

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

hasta un **45%**

Menos energía con respecto a una parrilla tradicional

hasta un **80%**

Menos agua con respecto a una cocción en agua en ebullición

hasta un **90%**

Menos aceite con respecto a una freidora

Perfección

Resultados en el cocinado seguro y repetible

Versatilidad

Distintas comidas cocinadas de manera contemporánea

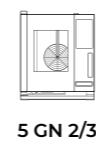
Ahorro

Energía, tiempo, materia prima y mano de obra

Inteligencia

Concéntrate en tus clientes y el horno hará el resto

Descubre todas las características del horno en unox.com



Pequeños espacios, grandes ambiciones

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

72 kg

Capacidad máxima combinación 2 x 2 *

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

530 mm

Ancho frontal **más compacto** en esta categoría

Flexibilidad

Sobreponer dos hornos para tener distintas cocciones al mismo tiempo

Espacio reducido

Aprovecha al máximo el espacio en vertical

Flexibilidad

Sobreponer dos hornos para tener distintas cocciones al mismo tiempo

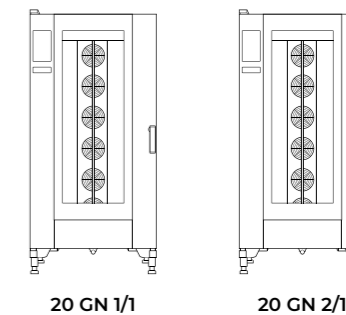
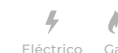
Ahorro

Una cámara más pequeña necesita menos energía

Inteligencia

Concéntrate en tus clientes y el horno hará el resto

Descubre todas las características del horno en unox.com



Prestaciones sin límites

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

180 kg

Capacidad máxima con carga completa

300 °C

Temperatura máxima de cocción

4.5 min

Tiempo de precalentamiento de 30 °C a 300 °C

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

Productividad

Volúmenes altos, cero interrupciones

Uniformidad

6 turbinas con inversión del sentido de marcha y distancia reducida

Repetición

Resultados estandarizados y siempre constantes

Inteligencia

Concéntrate en tus clientes y el horno hará el resto