



## CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS



ESPAÑOL - MEXICO

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



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

L12689A0



## Prueba el horno de manera gratuita



Reserva

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



Cocinamos juntos

Prueba el horno en tu cocina con uno de nuestros Chefs



Decide

Haz tu elección de manera consciente

## Hornos combinados inteligentes



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

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



CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS COMPACT

Cocinas con poco espacio o pequeños negocios

CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS COUNTERTOP

Restauración y Gastronomía

CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS BIG

Grandes cocinas y centros de cocción

## Versatilidad en la cocción

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



**6 minutos**  
carga completa de tocineta crujiente



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



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



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



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



**12 minutos**  
regeneraciones al plato



**20 minutos**  
carga completa de hojaldres



**25 minutos**  
carga completa de focaccia fresca



## Garantía 4 años / 10.000 h

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



**1.**

Conecta el horno a Internet



**2.**

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



**3.**

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



**4.**

4 años / 10.000 horas sin preocupaciones

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



## Hornos combinados de mesa

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



## Hornos combinados compactos

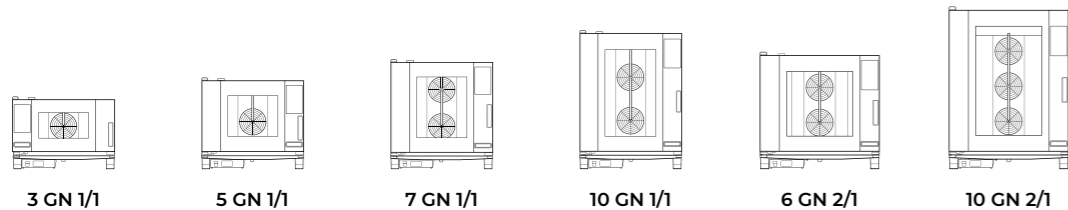
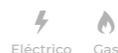
CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS COMPACT son la solución perfecta para las cocinas profesionales y los centros de cocción que necesitan el mínimo espacio y el máximo rendimiento.



## Hornos combinados con carro

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

Descubre todas las características del horno en unox.com



### Exprime toda tu creatividad

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

hasta un **45%**

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

hasta un **80%**

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

hasta un **90%**

**Menos aceite** con respecto a una freidora

### Perfección

Resultados en el cocinado seguro y repetible

### Versatilidad

Distintas comidas cocinadas de manera contemporánea

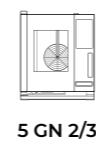
### Ahorro

Energía, tiempo, materia prima y mano de obra

### Inteligencia

Concéntrate en tus clientes y el horno hará el resto

Descubre todas las características del horno en unox.com



### Pequeños espacios, grandes ambiciones

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

**72 kg**

Capacidad máxima combinación 2 x 2 \*

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

**530 mm**

Ancho frontal más compacto en esta categoría

### Flexibilidad

Sobreponer dos hornos para tener distintas cocciones al mismo tiempo

### Espacio reducido

Aprovecha al máximo el espacio en vertical

### Flexibilidad

Sobreponer dos hornos para tener distintas cocciones al mismo tiempo

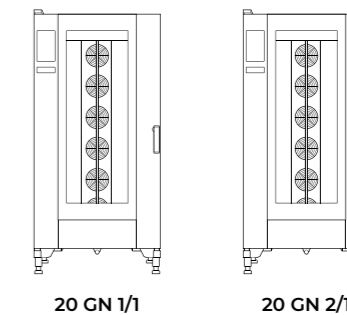
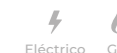
### Ahorro

Una cámara más pequeña necesita menos energía

### Inteligencia

Concéntrate en tus clientes y el horno hará el resto

Descubre todas las características del horno en unox.com



### Prestaciones sin límites

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

**180 kg**

Capacidad máxima con carga completa

**300 °C**

Temperatura máxima de cocción

**4.5 min**

Tiempo de precalentamiento de 30 °C a 300 °C

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

### Productividad

Volúmenes altos, cero interrupciones

### Uniformidad

6 turbinas con inversión del sentido de marcha y distancia reducida

### Repetición

Resultados estandarizados y siempre constantes

### Inteligencia

Concéntrate en tus clientes y el horno hará el resto



# CHEFTOP MIND.Maps™





## CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS BIG

### Horno combinado

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

## Unox Intelligent Performance

### ADAPTIVE.Cooking™:

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

### AUTO.Soft:

gestiona la salida térmica para hacerla más delicada

### CLIMALUX™:

control total de la humedad en la cámara de cocción

### SENSE.Klean:

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

### SMART.Preheating:

ajusta automáticamente la temperatura y la duración del precalentamiento

## Unox Intensive Cooking

### DRY.Maxi™:

extrae rápidamente la humedad de la cámara de cocción.

### PRESSURE.Steam:

Aumenta la saturación de vapor y la temperatura

### STEAM.Maxi™:

produce vapor saturado

### AIR.Maxi™:

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

## Data Driven Cooking

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

## Cocción Manual

—— Temperatura: 30 °C – 300 °C

—— Hasta 9 pasos de cocción

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

—— Cocción con sonda al corazón y función Delta T

—— Sonda al corazón MULTI.Point

—— Sonda al corazón SOUS-VIDE (accessorio opcional)

## Programas

—— 1000+ Programas

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

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

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

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

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

## Características técnicas

—— ROTOR.Klean™ : sistema de lavado automático

—— Lavado especial automático detrás del carter

—— Cámara de cocción moldeada de acero inoxidable AISI 316 L

—— Triple cristal

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

—— Soportes para bandejas con sistema antivuelco

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

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

—— Contenedor detergente Det&Rinse integrado

—— Conexión Wi-Fi integrada

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

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

# Horno combinado GN 2/1



## 20 GN 2/1

⚡ Eléctrico

🔥 Gas

Modelo de horno	XEVL-2021-DPRS*	XEVL-2021-GPRS
Distancia entre bandejas	67 mm	67 mm
Frecuencia	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz
Voltaje	220-240V 3~	220-240V 1N~
Potencia eléctrica	65 kW	2,6 kW
Potencia gas nominal máx.	-	90 (324 MJ/h)
Dimensiones - a x p x a	892 x 1164 x 1875 mm	892 x 1164 x 1875 mm
Peso	339 kg	363 kg
Tipo de apertura	Bisagras a la izquierda	Bisagras a la izquierda

Opcional

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

### Notas

El carro está incluido con la compra del horno.

\*XEVL-2021-DPRS - Solo bajo pedido, no disponible en stock.

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