



CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS



Más información sobre CHEFTOP MIND.Maps™ en unox.com

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

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

LP2692A1

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



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 la solución perfecta para las cocinas profesionales y los centros de cocción que necesitan el mínimo espacio y el máximo rendimiento.



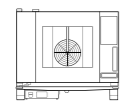
Hornos combinados con carro

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.

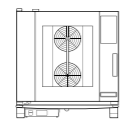
Descubre todas las características del horno en unox.com

*Verificar la disponibilidad de los modelos.

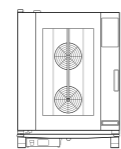
Eléctrico Gas



5 GN 1/1



7 GN 1/1



10 GN 1/1

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

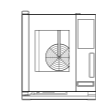
Inteligencia

Concéntrate en tus clientes y el horno hará el resto

Descubre todas las características del horno en unox.com

*Verificar la disponibilidad de los modelos.

Eléctrico



5 GN 2/3

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

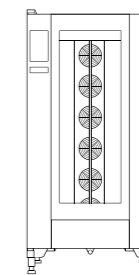
Flexibilidad

Sobreponer dos hornos para tener distintas cocciones al mismo tiempo

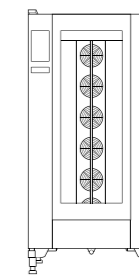
Descubre todas las características del horno en unox.com

*Verificar la disponibilidad de los modelos.

Eléctrico Gas



20 GN 1/1



20 GN 2/1

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-YPRS

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