



CHEFTOP MIND.MapTM PLUS



[Configura](#) il tuo forno
CHEFTOP MIND.MapTM
su [unox.com](#)

[Scopri](#) di più su
CHEFTOP MIND.MapTM
su [unox.com](#)

Prova il forno gratuitamente



Prenota

Fissa il tuo appuntamento
Chiama il **+ 39 049 86 57 511**



Cuciniamo assieme

Prova il forno nella tua cucina
assieme ad un nostro Chef



Decidi

Fai la tua scelta consapevole,
basata su solide certezze

LT1782A3

Forni combinati intelligenti



CHEFTOP MIND.MapTM PLUS è il forno combinato intelligente in grado di grigliare, friggere, arrostiti, rosolare, affumicare, cucinare al vapore e molto altro.

Il forno combinato MIND.MapTM PLUS è disponibile in quattro versioni per rispondere alle esigenze specifiche di ogni cucina:



CHEFTOP
MIND.MapTM PLUS
COMPACT

Cucine con pochi spazi
e piccoli negozi



CHEFTOP
MIND.MapTM PLUS
COUNTERTOP

Ristorazione
e Gastronomia



CHEFTOP
MIND.MapTM PLUS
BIG COMPACT

Grandi cucine
e Centri cottura



CHEFTOP
MIND.MapTM PLUS
BIG

Grandi cucine
e Centri cottura

Versatilità di cottura

Le **Tecnologie intelligenti** Unox sono sviluppate per massimizzare i risultati del tuo lavoro e garantirti cotture perfette.



6 minuti

pieno carico
di bacon croccante



8 minuti

pieno carico
di bracioline grigliate



24 minuti

pieno carico
di riso al vapore



24 minuti

pieno carico
di patate al vapore



39 minuti

pieno carico
di pollo arrosto (1,3 kg)



12 minuti

rigenerazione
al piatto



20 minuti

pieno carico
di sfoglia



25 minuti

pieno carico
di focaccia fresca



Garanzia 4 anni / 10.000 h

La garanzia estesa LONG.Life4 è la prova concreta dell'affidabilità di Unox e la sicurezza di un investimento che dura nel tempo.



1.

Connetti il forno
ad internet



2.

Registra il forno
su [ddc.unox.com](#)



3.

Attiva la **garanzia**
LONG.Life4 su [unox.com](#)



4.

4 anni / 10.000 ore
senza pensieri

* Verifica le Condizioni di Garanzia per il tuo paese su [unox.com](#)



Forni combinati da banco

CHEFTOP MIND.Maps™ **PLUS** COUNTERTOP è il punto di riferimento per ogni cucina che necessita di massime prestazioni, tecnologie intelligenti e versatilità senza limiti.



Forni combinati compatti

CHEFTOP MIND.Maps™ **PLUS** COMPACT e CHEFTOP MIND.Maps™ **PLUS** BIG COMPACT sono le soluzioni ideali per le cucine o i centri cottura che richiedono il minimo ingombro e la massima performance.

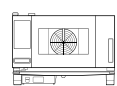


Forni combinati carrellati

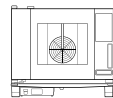
CHEFTOP MIND.Maps™ **PLUS** BIG è lo strumento instancabile per grandi cucine e centri cottura, che necessitano massima ripetibilità della qualità di cottura ed elevata produttività.

Scopri maggiori dettagli su [unox.com](https://www.unox.com)

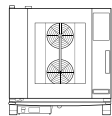
Elettrico Gas



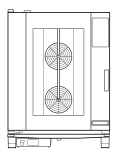
3 GN 1/1



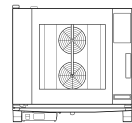
5 GN 1/1



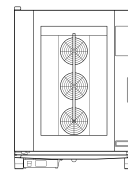
7 GN 1/1



10 GN 1/1



6 GN 2/1



10 GN 2/1

Esprimi tutta la tua creatività

CHEFTOP MIND.Maps™ **PLUS** **COUNTERTOP** è il forno professionale che annulla ogni distanza tra i tuoi sogni e la loro realizzazione. Cucina ogni piatto con la certezza del massimo risultato ad ogni infornata.

fino al **45%**

Energia in meno rispetto ad una griglia tradizionale

fino al **80%**

Acqua in meno rispetto a cotture in acqua bollente

fino al **90%**

Olio in meno rispetto ad una friggitrice

Perfezione

Risultato di cottura certo e ripetibile

Versatilità

Cibi diversi cucinati contemporaneamente

Risparmio

Energia, tempo, materia prima e manodopera

Intelligenza

Concentrati sui tuoi clienti, il forno farà il resto

Scopri maggiori dettagli su [unox.com](https://www.unox.com)

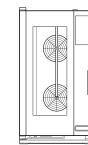
Elettrico



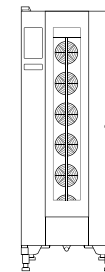
5 GN 2/3



5 GN 1/1



10 GN 1/1



20 GN 1/1

Piccoli spazi, grandi ambizioni

CHEFTOP MIND.Maps™ **PLUS** **COMPACT** è il forno professionale compatto per chi vuole sempre il massimo, anche quando ha a disposizione spazi ridotti.

72 kg

Capacità massima combinazione 2 x 2 *

*Dati riferiti a combinazione 4 forni XECC-0513-EPRM

530 mm

Larghezza frontale più compatta nella categoria

Flessibilità

Sovrapponi due forni per diverse cotture contemporanee

Compact fuori, big dentro

Il forno carrellato CHEFTOP MIND.Maps™ **PLUS** **BIG COMPACT** è lo strumento compatto per grandi cucine e centri cottura, che necessitano di massimizzare la produttività degli spazi.

90 kg

Capacità massima di pieno carico

650 mm

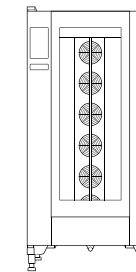
Larghezza frontale più compatta nella categoria

Spazi ridotti

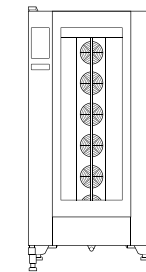
Massima produttività in soli 0,65 metri quadri

Scopri maggiori dettagli su [unox.com](https://www.unox.com)

Elettrico Gas



20 GN 1/1



20 GN 2/1

Performance senza limiti

CHEFTOP MIND.Maps™ **PLUS** **BIG** è il forno professionale carrellato che si contraddistingue per elevata produttività ed affidabilità. Unico al mondo con sei ventole ed elementi riscaldanti verticali ad alte prestazioni.

180 kg

Capacità massima di pieno carico

300 °C

Temperatura massima di cottura

4.5 min

Tempo di preriscaldamento da 30 °C a 300 °C

Tutti i dati sono riferiti al modello XEVL-2021-YPRS

Produttività

Alti volumi, zero interruzioni

Uniformità

6 ventole ad inversione di marcia a passo ridotto

Ripetibilità

Risultati standardizzati e sempre costanti

Intelligenza

Concentrati sui tuoi clienti, il forno farà il resto