



Attrezzature per indirizzo Alberghiero

Conservatori a temperatura di servizio | Speed Baking Oven (forni a cottura accelerata)
Forni combinati | Forni a convezione | Lievitatori | Accessori



Linea
Forni

Visita il nostro store



www.mydidactstore.it

another way to care





Identità di Gruppo

“Lavoriamo con passione per lo sviluppo di soluzioni innovative.”

ABINTRAX è un'azienda impegnata nello sviluppo di prodotti e soluzioni professionali utilizzate nel campo della didattica e dell'assistenza clinica alla persona.

L'esperienza acquisita negli anni, insieme alla maturità e alla consapevolezza di dover affrontare i mercati con grande entusiasmo, hanno portato un nutrito gruppo di professionisti, derivanti da diverse esperienze in campo tecnologico, ad evolversi in una realtà nuova che trae la sua forza dalla spiccata spinta innovativa e dalla ricerca di soluzioni tecnologiche performanti.

Cuore dell'azienda è il reparto per la ricerca e lo sviluppo di nuovi prodotti hardware e software, integrate in soluzioni ad alto contenuto tecnologico.

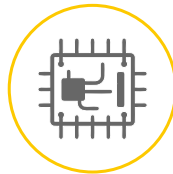


Le nostre principali competenze specifiche sono:



SYSTEMS INTEGRATION

Creazione di infrastrutture e reti informatiche che consentono l'interazione e l'interconnessione tra diverse tecnologie



HARDWARE DESIGN

Progettazione, sviluppo e produzione di componenti hardware, circuiti integrati e apparecchiature elettroniche



SOFTWARE DESIGN

Progettazione e sviluppo industriale di applicativi e soluzioni software ad uso professionale

Organizzazione aziendale

Divisione R&S | Regulatory affairs | Ufficio Gare | Uffici commerciali | Uffici di commessa | Support & Customer care | Laboratori e Magazzini.

Responsabili aziendali di area

Area 1 - Sig. Pietro: p.rosato@didact.abintrax.com

mobile **351 0419612** (anche WhatsApp) Calabria, Puglia, Basilicata, Campania, Sicilia

Area 2 - Sig. Vito: v.cito@abintrax.com

mobile **345 0322557** (anche WhatsApp) Lombardia, Veneto, Friuli, Toscana, Emilia Romagna, Umbria, Trentino Alto Adige, Valle D'Aosta

Area 3 - Sig.ra Rosalia: r.defelice@abintrax.com

mobile **344 0774237** (anche WhatsApp) Lazio, Abruzzo, Marche, Sardegna, Molise, Liguria, Piemonte

La Nostra Storia

ABINTRAX, dal latino Ab Intra, nasce appunto "dall'interno" di realtà scafate con elevatissima esperienza, affermate e leader in mercati tecnologici. Fonde insieme competenze e professionalità di altissima specializzazione per offrire soluzioni in linea con le dinamiche e le esigenze del mercato ormai globalizzato. Cuore dell'azienda è il reparto per la ricerca e lo sviluppo di nuovi prodotti con esperienza in ambito di sviluppo software e di dispositivi hardware e soluzioni ad alto contenuto tecnologico.

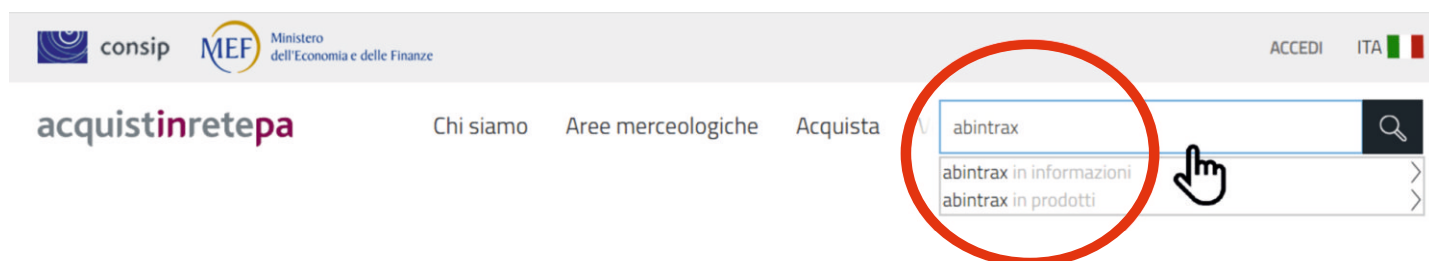
Mission

«Lavoriamo con passione per lo sviluppo di soluzioni innovative capaci di consentire il superamento delle disparità economiche e sociali attraverso uno sviluppo tecnologico sostenibile. Siamo fortemente impegnati a mettere la nostra esperienza a servizio della comunità in modo efficace ed efficiente, migliorando le prestazioni e il valore fornito ai nostri stakeholder.»
Abintrax è alla continua ricerca di soluzioni e tecnologie innovative capaci di migliorare i propri prodotti, per offrire le migliori soluzioni per i propri partner.

Vision

Crediamo fermamente che il progresso, la tecnologia e l'innovazione devono essere al servizio dei cittadini e della comunità.
Lavoriamo per sviluppare strumenti tecnologici sostenibili in grado di colmare le differenze e ridurre le distanze al fine di poter contribuire alla creazione di servizi eccellenti per le persone e per migliorare la qualità della vita.
Abintrax continuerà a sostenere lo sviluppo di una comunità attiva che investe nelle persone, per le persone.

Tutti i prodotti sono disponibili per ordini sulla piattaforma MePA





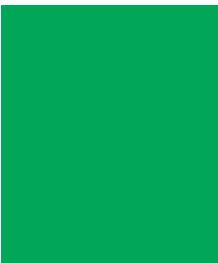



Distributore esclusivo dei marchi



Alcuni tra i nostri principali partner



Indice

	EVEREO 600 _____	6
	EVEREO 900 _____	10
	EVEREO CUBE _____	14
	SPEED.Pro _____	27
	BAKERTOP MIND.Maps PLUS BIG _____	39
	BAKERTOP MIND.Maps PLUS COUNTERTOP _____	47
	BAKERTOP MIND.Maps ONE BIG _____	60
	BAKERTOP MIND.Maps ONE COUNTERTOP _____	68
	BAKERLUX MANUAL BIG _____	80
	BAKERLUX MANUAL COUNTERTOP _____	85
	CHEFTOP MIND.Maps PLUS BIG _____	97
	CHEFTOP MIND.Maps PLUS BIG COMPACT _____	107
	CHEFTOP MIND.Maps PLUS COUNTERTOP _____	114
	CHEFTOP MIND.Maps PLUS COMPACT _____	130
	CHEFTOP MIND.Maps ONE BIG _____	140
	CHEFTOP MIND.Maps ONE BIG COMPACT _____	146
	CHEFTOP MIND.Maps ONE COUNTERTOP _____	153
	CHEFTOP MIND.Maps ONE COMPACT _____	162
	CHEFTOP MIND.Maps ZERO COUNTERTOP _____	168
	CHEFLUX MANUAL BIG _____	175
	CHEFLUX MANUAL COUNTERTOP _____	183
	SPEED-X _____	198

EVEREO®

600 | 900 | CUBE





EVEREO[®] 600

Conservatore a temperatura di servizio

Il sistema di conservazione a temperatura di servizio è una tecnologia brevettata progettata per conservare il cibo alla temperatura alla quale viene servito e mangiato. Questo significa che è possibile cucinare il cibo, mantenerlo caldo senza congelarlo, rigenerarlo e servirlo in pochi secondi in qualsiasi momento della giornata, con tempi di attesa per i clienti ridotti a zero. Con soli 600 mm di profondità, EVEREO[®] 600 è la soluzione compatta per installazioni rapide in spazi ridotti e all'esterno della cucina. EVEREO[®] 600 si adatta facilmente a qualsiasi attività commerciale ed è disponibile con apertura porta a sinistra o a destra. L'ampio vetro e la luce a LED consentono la massima visibilità dei prodotti, mentre le dimensioni compatte consentono di identificare rapidamente i prodotti da servire senza dover estrarre le teglie.

Isolamento termico e sicurezza

Protek.SAFE:

massima efficienza termica e sicurezza operativa (in conformità al regolamento IEC/EN60335-2-42)

Controllo temperatura

Sensori di ultima generazione che permettono di impostare EVEREO® con una precisione di 0.5 °C

Distribuzione dell'aria nella camera di conservazione



AIR.Maxi:

gestione della velocità dei flussi d'aria che vengono redistribuiti in modo intelligente

Impostazioni

- Temperatura: 58 °C – 75 °C
- Impostazione automatica dei programmi: possibilità di selezionare gli alimenti da conservare dall'elenco dei programmi precaricati e di impostare automaticamente il tempo di rigenerazione, la temperatura e il tempo di conservazione
- Tray assignment: possibilità di associare uno specifico programma di conservazione ad una teglia determinata
- MULTI.Time list: tecnologia che permette di gestire fino a 6 timer per conservare differenti prodotti allo stesso tempo
- ROP: gestisci i Punti di Riordino (il numero minimo di porzioni singole sous-vide che devono essere sempre presenti nella tua camera di conservazione) per non esaurire le pietanze più vendute del tuo menù durante il servizio
- CLIMA.Control: impostazione con incremento del 10% di umidità o aria secca

Programmi

- Memorizza fino a 256 programmi personalizzati
- MULTY.DAY MODE: scegli o imposta il programma più adatto alle tue esigenze di conservazione del cibo in contenitori sigillati per giorni o settimane
- SUPERHOLDING MODE: imposta il tuo programma personalizzato per l'uso di contenitori aperti o teglie e mantieni il tuo cibo a una temperatura precisa
- MEALME MODE: usa il programma adeguato per il cibo che hai ordinato da uno dei nostri distributori MEALME approvati

Caratteristiche tecniche

- Camera di cottura in acciaio inox AISI 304 ad alta resistenza con bordi arrotondati
- Doppio vetro
- Illuminazione camera di cottura attraverso luci LED integrate nella porta
- Supporti teglia forati con sistema antiribaltamento
- Freno motore all'apertura porta per contenere le dispersioni energetiche
- Termostato di sicurezza

Conservatore a temperatura di servizio GN 1/1



10 GN 1/1

 Elettrico

Modelli forni	XEEC-1011-EPR
Distanza teglie	67 mm
Frequenza	50 / 60 Hz
Voltaggio	220-240V 1~
Potenza elettrica	2,9 kW
Dimensioni - l x p x h	750 x 628 x 915 mm
Peso	82 kg
Tipo apertura	Cerniera a sinistra
Prezzo	7.000,00 €

Optional

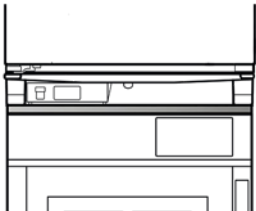
Cerniera a destra

Articolo	Prezzo aggiuntivo
XEEC-1011-EPL	300,00 €

Note

Personalizzazione dei supporti laterali del forno su richiesta - Prezzo aggiuntivo 200,00 €

Accessori GN 1/1



Kit sovrapposizione EVEREO®

Contiene tutte le parti necessarie per la corretta installazione e sovrapposizione di EVEREO® + forno CHEFTOP COUNTERTOP.

Richiede l'acquisto di	Obbligatorio	Articolo	Prezzo
XUC001 - Kit prima installazione per il forno	EVEREO® 600 (inferiore) + CHEFTOP MIND. Maps® COUNTERTOP	XEEQC-0011-E	138,00 €



Kit sovrapposizione EVEREO®

Contiene tutte le parti necessarie per la corretta installazione e sovrapposizione di EVEREO® + EVEREO® o EVEREO® + FORNO.

Richiede l'acquisto di	Obbligatorio	Articolo	Prezzo
XUC001 - Kit prima installazione per il forno	EVEREO® 600 + EVEREO® 600; EVEREO® 900 + EVEREO® 900; EVEREO® 900 (inferiore) + CHEFTOP MIND. Maps® COMPACT	XEEQC-0013-E	62,00 €



Stand alto

Supporto multifunzionale per riporre in sicurezza le teglie e collocare il forno all'altezza perfetta per lavorare.

Capacità	8 GN 1/1	Dimensioni - l x p x h	750 x 653 x 753 mm
Distanza teglie	65 mm	Peso	15 kg
		Articolo	Prezzo
		XEERC-0811-H	525,00 €



Telaio per posizionamento a terra

Obbligatorio per il posizionamento del forno a terra.

Dimensioni - l x p x h	744 x 491 x 178 mm	Peso	4 kg
		Articolo	Prezzo
		XWERC-0011-F	310,00 €



Base mobile per colonne

Permette di spostare in totale sicurezza una colonna costituita da EVEREO®. Può essere installato solo su un telaio per posizionamento a terra.

Dimensioni - h	140 mm		
Richiede l'acquisto di	Obbligatorio	Articolo	Prezzo
Telaio per posizionamento a terra	EVEREO® 600 + EVEREO® 600 EVEREO® 600 (inferiore) + CHEFTOP MIND. Maps® COUNTERTOP 5 GN 1/1	XUC039	455,00 €



Ruote girevoli con freno

Permettono di agevolare operazioni di pulizia. È costituito da 2 ruote con freno, 2 ruote senza freno e catene di fissaggio a muro.

Dimensioni - h	110 mm		
Compatibile con		Articolo	Prezzo
Stand (*-H; *-M; *-L)		XUC012	268,00 €



Piedini

Piedini per il posizionamento a banco.

Dimensioni - h	100 mm		
		Articolo	Prezzo
		XUC044	136,00 €



Connessione Wi-Fi

Consente il collegamento alla rete internet tramite connessione senza fili.

Articolo	Prezzo
XEC006	272,00 €



EVEREO® 900

Conservatore a temperatura di servizio

Il sistema di conservazione a temperatura di servizio è una tecnologia brevettata progettata per conservare il cibo alla temperatura alla quale viene servito e mangiato. Questo significa che è possibile cucinare il cibo, mantenerlo caldo senza congelarlo, rigenerarlo e servirlo in pochi secondi in qualsiasi momento della giornata, con tempi di attesa per i clienti ridotti a zero. EVEREO® 900 è la soluzione ottimale per tutti quegli ambienti che hanno uno spazio limitato in termini di larghezza. In meno di 1 metro quadrato, con due unità EVEREO® sovrapposte, potrete conservare fino a 240 porzioni di cibo, ottimizzando ogni millimetro della vostra cucina. EVEREO® 900 si adatta facilmente ad ogni tipo di attività ed è disponibile con apertura porta a sinistra o a destra.

Isolamento termico e sicurezza

Protek.SAFE:

massima efficienza termica e sicurezza operativa (in conformità al regolamento IEC/EN60335-2-42)

Controllo temperatura

Sensori di ultima generazione che permettono di impostare EVEREO® con una precisione di 0,5°C

Distribuzione dell'aria nella camera di conservazione



AIR.Maxi:

gestione della velocità dei flussi d'aria che vengono redistribuiti in modo intelligente

Impostazioni

- Temperatura: 58 °C – 75 °C
- Impostazione automatica dei programmi: possibilità di selezionare gli alimenti da conservare dall'elenco dei programmi precaricati e di impostare automaticamente il tempo di rigenerazione, la temperatura e il tempo di conservazione
- Tray assignment: possibilità di associare uno specifico programma di conservazione ad una teglia determinata
- MULTI.Time list: tecnologia che permette di gestire fino a 6 timer per conservare differenti prodotti allo stesso tempo
- ROP: gestisci i Punti di Riordino (il numero minimo di porzioni singole sous-vide che devono essere sempre presenti nella tua camera di conservazione) per non esaurire le pietanze più vendute del tuo menù durante il servizio
- CLIMA.Control: impostazione con incremento del 10% di umidità o aria secca

Programmi

- Memorizza fino a 256 programmi personalizzati
- MULTY.DAY MODE: scegli o imposta il programma più adatto alle tue esigenze di conservazione del cibo in contenitori sigillati per giorni o settimane
- SUPERHOLDING MODE: imposta il tuo programma personalizzato per l'uso di contenitori aperti o teglie e mantieni il tuo cibo a una temperatura precisa
- MEALME MODE: usa il programma adeguato per il cibo che hai ordinato da uno dei nostri distributori MEALME approvati

Caratteristiche tecniche

- Camera di cottura in acciaio inox AISI 304 ad alta resistenza con bordi arrotondati
- Doppio vetro
- Illuminazione camera di cottura attraverso luci LED integrate nella porta
- Supporti teglia forati con sistema antiribaltamento
- Freno motore all'apertura porta per contenere le dispersioni energetiche
- Termostato di sicurezza

Conservatore a temperatura di servizio GN 1/1



10 GN 1/1

 Elettrico

Modelli forni XEEC-1013-EPR

Distanza teglie 67 mm

Frequenza 50 / 60 Hz

Voltaggio 220-240V 1N~

Potenza elettrica 2,9 kW

Dimensioni - l x p x h 535 x 883 x 915 mm

Peso 70 kg

Tipo apertura Cerniera a sinistra

Prezzo 7.000,00 €

Optional

Cerniera a destra

Articolo

XEEC-1013-EPL

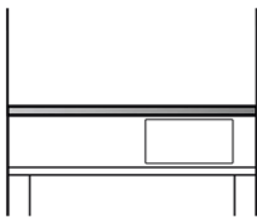
Prezzo aggiuntivo

300,00 €

Note

Personalizzazione dei supporti laterali del forno su richiesta - Prezzo aggiuntivo 200,00 €

Accessori GN 1/1



Kit sovrapposizione EVEREO®

Contiene tutte le parti necessarie per la corretta installazione e sovrapposizione di EVEREO® + EVEREO® o EVEREO® + FORNO.

Richiede l'acquisto di	Obbligatorio	Articolo	Prezzo
XUC001 - Kit prima installazione per il forno	EVEREO® 600 + EVEREO® 600; EVEREO® 900 + EVEREO® 900; EVEREO® 900 (inferiore) + CHEFTOP MIND. Maps™ COMPACT	XEEQC-0013-E	62,00 €



Stand alto

Supporto multifunzionale per riporre in sicurezza le teglie e collocare il forno all'altezza perfetta per lavorare.

Capacità	6 GN 1/1	Dimensioni - l xp xh	518 x 779 x 744 mm
Distanza teglie	60 mm	Peso	24 kg
		Articolo	Prezzo
		XWCRC-0613-H	680,00 €



Telaio per posizionamento a terra

Obbligatorio per il posizionamento del forno a terra.

Dimensioni - l xp xh	530 x 696 x 178 mm	Peso	4 kg
		Articolo	Prezzo
		XWCRC-0013-F	330,00 €



Base mobile per colonne

Permette di spostare in totale sicurezza una colonna costituita da EVEREO®. Può essere installato solo su un telaio per posizionamento a terra.

Dimensioni - h	140 mm	Articolo	Prezzo
		XUC019	425,00 €
Richiede l'acquisto di	Obbligatorio		
Telaio per posizionamento a terra	EVEREO® 900 + EVEREO® 900 + XWCRC-0613-H + EVEREO® 900 + CHEFTOP MIND. Maps™ COMPACT 5 GN 1/1		



Ruote girevoli con freno

Permettono di agevolare operazioni di pulizia. È costituito da 2 ruote con freno, 2 ruote senza freno e catene di fissaggio a muro.

Dimensioni - h	110 mm	Articolo	Prezzo
		XUC012	268,00 €
Compatibile con			
Stand (*-M; *-L)			



Piedini

Piedini per il posizionamento a banco.

Dimensioni - h	100 mm	Articolo	Prezzo
		XUC044	136,00 €



Connessione Wi-Fi

Consente il collegamento alla rete internet tramite connessione senza fili.

Articolo	Prezzo
XEC006	272,00 €



EVEREO[®] CUBE

Conservatore a temperatura di servizio

Il sistema di conservazione a temperatura di servizio è una tecnologia brevettata progettata per conservare il cibo alla temperatura alla quale viene servito e mangiato. Questo significa che è possibile cucinare il cibo, mantenerlo caldo senza congelarlo, rigenerarlo e servirlo in pochi secondi in qualsiasi momento della giornata, con tempi di attesa per i clienti ridotti a zero. Con soli 600 mm di profondità, EVEREO[®] CUBE è la soluzione compatta per installazioni rapide in spazi ridotti e all'esterno della cucina. EVEREO[®] CUBE si adatta facilmente a qualsiasi attività commerciale ed è disponibile con apertura porta a sinistra o a destra. L'ampio vetro e la luce a LED consentono la massima visibilità dei prodotti, mentre le dimensioni compatte consentono di identificare rapidamente i prodotti da servire senza dover estrarre le teglie.

Isolamento termico e sicurezza

Protek.SAFE™:

massima efficienza termica e sicurezza operativa (in conformità al regolamento IEC/EN60335-2-42)

Controllo temperatura

Sensori di ultima generazione che permettono di impostare EVEREO® con una precisione di 0,5 °C

Distribuzione dell'aria nella camera di conservazione



AIR.Maxi™:

gestione della velocità dei flussi d'aria che vengono redistribuiti in modo intelligente

Impostazioni

- Temperatura: 58 °C – 75 °C
- Impostazione automatica dei programmi: possibilità di selezionare gli alimenti da conservare dall'elenco dei programmi precaricati e di impostare automaticamente il tempo di rigenerazione, la temperatura e il tempo di conservazione
- Tray assignment: possibilità di associare uno specifico programma di conservazione ad una teglia determinata
- MULTI.Time list: tecnologia che permette di gestire fino a 6 timer per conservare differenti prodotti allo stesso tempo
- ROP: gestisci i Punti di Riordino (il numero minimo di porzioni singole sous-vide che devono essere sempre presenti nella tua camera di conservazione) per non esaurire le pietanze più vendute del tuo menù durante il servizio
- CLIMA.Control: impostazione con incremento del 10% di umidità o aria secca

Programmi

- Memorizza fino a 256 programmi personalizzati
- MULTY.DAY MODE: scegli o imposta il programma più adatto alle tue esigenze di conservazione del cibo in contenitori sigillati per giorni o settimane
- SUPERHOLDING MODE: imposta il tuo programma personalizzato per l'uso di contenitori aperti o teglie e mantieni il tuo cibo a una temperatura precisa
- MEALME MODE: usa il programma adeguato per il cibo che hai ordinato da uno dei nostri distributori MEALME approvati


Caratteristiche tecniche

- Camera di cottura in acciaio inox AISI 304 ad alta resistenza con bordi arrotondati
- Doppio vetro
- Illuminazione camera di cottura attraverso luci LED integrate nella porta
- Supporti teglia forati con sistema antiribaltamento
- Freno motore all'apertura porta per contenere le dispersioni energetiche
- Termostato di sicurezza

Conservatore a temperatura di servizio 460x330



10 460x330

 Elettrico


Modelli forni	XEEC-10HS-EPR
Distanza teglie	28 mm
Frequenza	50 / 60 Hz
Voltaggio	220-240V 1N~
Potenza elettrica	1,5 kW
Dimensioni - l x p x h	600 x 590 x 610 mm
Peso	49 kg
Tipo apertura	Cerniera a sinistra
Prezzo	3.600,00 €

Optional
Cerniera a destra

Articolo	Prezzo aggiuntivo
XEEC-10HS-EPL	140,00 €



10 460x330

 Elettrico

Modelli forni	XEEC-10HS-EPD
Distanza teglie	28 mm
Frequenza	50 / 60 Hz
Voltaggio	220-240V 1N~
Potenza elettrica	1,5 kW
Dimensioni - l x p x h	600 x 590 x 610 mm
Peso	49 kg
Tipo apertura	A ribalta
Prezzo	3.600,00 €

Note

Personalizzazione dei supporti laterali del forno su richiesta - Prezzo aggiuntivo 200,00 €

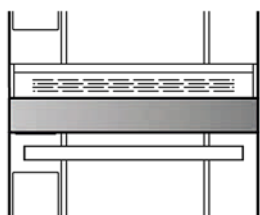
Accessori 460x330



Kit sovrapposizione forni

Contiene tutte le parti necessarie per la corretta installazione e sovrapposizione di due forni.

Obbligatorio	Articolo	Prezzo
EVEREO® CUBE + EVEREO® CUBE EVEREO® CUBE (inferiore) + BAKERLUX SHOP.Pro™ EVEREO® CUBE (inferiore) + SPEED. PRO™	XWEQT-00HS-E	118,00 €



Kit sovrapposizione forni

Contiene tutte le parti necessarie per la corretta installazione e sovrapposizione di due forni.

Obbligatorio	Articolo	Prezzo
EVEREO® CUBE + SPEED.PRO™(inferiore)	XWSQW-00HS-E	244,00 €



Stand alto

Supporto multifunzionale per riporre in sicurezza le teglie e collocare il forno all'altezza perfetta per lavorare.

Capacità	8 460x330	Dimensioni - l xp xh	594 x 546 x 738 mm
Distanza teglie	60 mm	Peso	8 kg
		Articolo	Prezzo
		XWKRT-08HS-H	510,00 €



Stand medio

Supporto per collocare il forno all'altezza perfetta per lavorare o sovrapporre i forni in colonna.

Capacità	6 460x330	Dimensioni - l xp xh	594 x 546 x 559 mm
Distanza teglie	60 mm	Peso	6 kg
		Articolo	Prezzo
		XWKRT-06HS-M	485,00 €



Stand basso

Supporto per colonna di forni sovrapposti.

Dimensioni - l xp xh	594 x 546 x 355 mm	Peso	4 kg
		Articolo	Prezzo
		XWKRT-00HS-L	362,00 €



Ruote girevoli con freno

Permettono di agevolare operazioni di pulizia. È costituito da 2 ruote con freno, 2 ruote senza freno e catene di fissaggio a muro.

Dimensioni - h	110 mm		
Compatibile con		Articolo	Prezzo
Stand (*-H; *-M; *-L)		XUC012	268,00 €



Piedini per forno

Piedini per il posizionamento del forno a banco.

Dimensioni - h	100 mm		
		Articolo	Prezzo
		XUC025	136,00 €

Accessori 460x330



Adattamento supporti laterali GN1/2 per EVEREO®

Contiene tutte le parti necessarie per l'installazione di supporti laterali che consentono di utilizzare teglie GN1/2 al posto delle 460x330.

Articolo	Prezzo
XUC086	150,00 €



Connessione Wi-Fi

Consente il collegamento alla rete internet tramite connessione senza fili.

Articolo	Prezzo
XEC012	525,00 €

Accessori GN 1/1

SUPERHOLDING LID



SUPERHOLDING LID

Coperchio in policarbonato.

Altezza	Articolo	Prezzo
12.5 mm	TG802	20,00 €

Preserving Essentials



BLACK.20

Teglia inox antiaderente

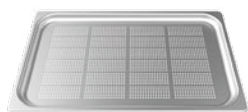
Altezza	Articolo	Prezzo
20 mm	TG895	90,00 €



BLACK.40

Teglia inox antiaderente

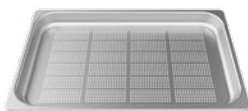
Altezza	Articolo	Prezzo
40 mm	TG900	91,00 €



FORO.STEEL20

Teglia inox forata.

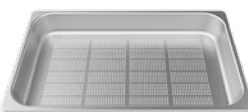
Altezza	Articolo	Prezzo
20 mm	TG810	47,00 €



FORO.STEEL40

Teglia inox forata.

Altezza	Articolo	Prezzo
40 mm	TG820	50,00 €



FORO.STEEL65

Teglia inox forata.

Altezza	Articolo	Prezzo
65 mm	TG830	52,00 €



STEAM

Teglia inox forata per cotture a vapore.

Altezza	Articolo	Prezzo
40 mm	GRP815	88,00 €



STEEL.20

Teglia inox.

Altezza	Articolo	Prezzo
20 mm	TG805	45,00 €

Accessori GN 1/1



STEEL.40

Teglia inox.

Altezza	Articolo	Prezzo
40 mm	TG815	52,00 €



STEEL.65

Teglia inox.

Altezza	Articolo	Prezzo
65 mm	TG825	57,00 €



STEEL.GRID

Griglia piana inox

Altezza	Articolo	Prezzo
8.5 mm	GRP806	35,00 €

Accessori GN 1/2

SUPERHOLDING LID



SUPERHOLDING LID

Coperchio in policarbonato.

Altezza	Articolo	Prezzo
12.5 mm	TG806	13,00 €

Accessori 460x330

Preserving Essentials



BAKE

Teglia in alluminio. Ordinabile in multipli di 2 pezzi.

Altezza	Articolo	Prezzo
11 mm	TG305	*prezzo unitario 19,00 €



CHROMO.GRID

Griglia piana cromata

Altezza	Articolo	Prezzo
8.5 mm	GRP305	19,00 €



FORO.BAKE

Teglia in alluminio microforata. Ordinabile in multipli di 2 pezzi.

Altezza	Articolo	Prezzo
10 mm	TG310	*prezzo unitario 24,00 €



FORO.BLACK

Teglia in alluminio microforata con rivestimento antiaderente. Ordinabile in multipli di 2 pezzi.

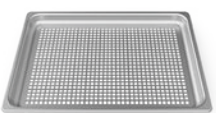
Altezza	Articolo	Prezzo
10 mm	TG330	*prezzo unitario 32,00 €



PAN.FRY

Teglia smaltata per frittura.

Altezza	Articolo	Prezzo
20 mm	TG350	43,00 €



STEAM&FRY

Teglia inox forata per cotture di fritti o cotture a vapore

Altezza	Articolo	Prezzo
30 mm	GRP350	97,00 €

Accessori

Detergenti



SPRAY&Rinse

Detergente spray per la pulizia manuale di qualunque forno. Sgrassa ed elimina ogni tipo di sporco. Una confezione contiene n° 12 bottiglie da 750 ml l'una. Una volta utilizzato il prodotto gettare la bottiglia. Solo per forni senza circuito di lavaggio automatico integrato.

	Articolo	Prezzo
1 confezione	DB1044	111,00 €
6 confezioni (prezzo per confezione)	DB1044	107,00 €
30 confezioni (prezzo per confezione)	DB1044	103,00 €



SPRAY&Safe

Spray detergente igienizzante per superfici. Una confezione contiene n° 12 bottiglie da 750 ml l'una. Una volta utilizzato il prodotto gettare la bottiglia. Distribuibile solo su territorio italiano.

	Articolo	Prezzo
1 confezione	DB1070	77,00 €
6 confezioni (prezzo per confezione)	DB1070	74,00 €
30 confezioni (prezzo per confezione)	DB1070	70,00 €

Accessori



MULTI.Day HOT VACUUM

Articolo	XUC135
Frequenza	50/60 Hz
Voltaggio	110-240V 1N~
Potenza elettrica	0.011 kW
Dimensioni - l x p x h	540 x 430 x 580 mm
Peso	12 kg
Requisiti aria compressa in ingresso	5-8 bar 75-120 psi 60 l/min 2.1cfm
Prezzo	1.530,00 €

MULTI.Day stand



Coperture laterali

Coperture laterali per vano compressore.

Peso	6 kg	
Compatibile con	Articolo	Prezzo
XUC146	XUC136	190,00 €

Stand con ripiani

Supporto multifunzionale per riporre le teglie e collocare HOT VACUUM all'altezza perfetta per lavorare.

Dimensioni - l x p x h	600 x 514 x 878 mm	Peso	19 kg
Compatibile con	Articolo	Prezzo	
XUC135	XUC146	730,00 €	

MULTI.Day stand con compressore



Stand chiuso con compressore

Supporto per collocare HOT VACUUM all'altezza perfetta per lavorare con compressore integrato. Disponibile solo per alcuni mercati - contattare l'ufficio commerciale per ulteriori informazioni.

Dimensioni - l x p x h	600 x 514 x 878 mm	Voltaggio	230V
Peso	40 kg	Frequenza	50 Hz
Potenza elettrica	0.75 kW	Aria compressa in uscita	5-8 bar
Compatibile con	Articolo	Prezzo	
XUC135	XUC144	1.440,00 €	

Accessori



Ruote girevoli con freno

Permettono di agevolare operazioni di pulizia. È costituito da 2 ruote con freno, 2 ruote senza freno e catene di fissaggio a muro.

Dimensioni - h 110 mm

Compatibile con

XUC146
XUC144

Articolo

XUC012

Prezzo

268,00 €

MULTI.Day BAGS



MULTI.DAY BAGS

1000 Sacchetti certificati per sottovuoto, 200x300mm.

Dimensioni - l x h 200 x 300 mm

Articolo

XUC137

Prezzo

268,00 €



MULTI.DAY BAGS

500 Sacchetti certificati per sottovuoto, 300x400 mm.

Dimensioni - l x h 300 x 400 mm

Articolo

XUC147

Prezzo

268,00 €

Accessori GN 1/1

MULTI.Day Essentials



Fondo separazione liquidi

Ripiano in acciaio forato per la conservazione di alimenti che necessitano di rimanere separati dai propri liquidi.

Altezza	Articolo	Prezzo
12 mm	TG113	26,00 €



VACUUM.100

Teglia inox per sottovuoto.

Altezza	Articolo	Prezzo
100 mm	TG111	72,00 €



VACUUM.40

Teglia inox per sottovuoto.

Altezza	Articolo	Prezzo
40 mm	TG112	62,00 €



VACUUM.LID

Coperchio inox con guarnizione in silicone per uso alimentare.

Altezza	Articolo	Prezzo
35 mm	TG110	135,00 €

Accessori GN 1/2

MULTI.Day Essentials



Fondo separazione liquidi

Ripiano in acciaio forato per la conservazione di alimenti che necessitano di rimanere separati dai propri liquidi.

Altezza	Articolo	Prezzo
12 mm	TG123	20,00 €



VACUUM.100

Teglia inox per sottovuoto.

Altezza	Articolo	Prezzo
100 mm	TG121	45,00 €



VACUUM.40

Teglia inox per sottovuoto.

Altezza	Articolo	Prezzo
40 mm	TG122	41,00 €



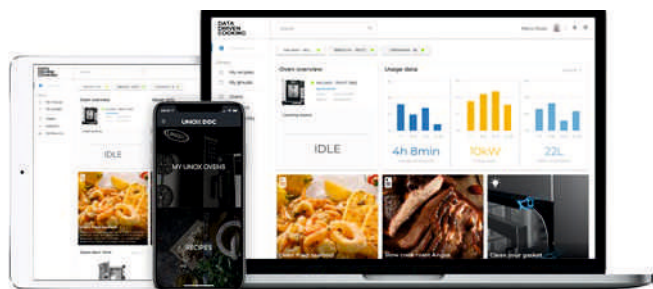
VACUUM.LID

Coperchio inox con guarnizione in silicone per uso alimentare.

Altezza	Articolo	Prezzo
25 mm	TG120	105,00 €

L'internet of kitchen: produttività 4.0

DATA DRIVEN COOKING



Data Driven Cooking permette di controllare i tuoi forni in qualsiasi momento, ovunque.

Potrai monitorare in realtime le condizioni operative, creare nuove ricette e condividerle con i tuoi forni.

L'intelligenza artificiale trasformerà i dati di consumo in informazioni utili e ti permetterà di aumentare i profitti giornalieri.

Professional

Creazione e modifica programmi cottura	✓
Monitoraggio consumi on-line	✓
Intelligenza Artificiale Unox DDC.Coach	✓
Gestione accessi multi account	✗
Monitoraggio remoto service Unox	✗
Kitchen scheduler	✗
REST API access	✗
Invio programmi cottura a EVEREO® da remoto	fino a 5 EVEREO®
EVEREO® connessi	fino a 5 EVEREO®
Attivazione account Professional	—
Canone mensile per forno	—

Enterprise

Creazione e modifica programmi cottura	✓
Monitoraggio consumi on-line	✓
Intelligenza Artificiale Unox DDC.Coach	✓
Gestione accessi multi account*	✓
Monitoraggio remoto service Unox	✓
Kitchen scheduler*	✓
REST API access	✓
Invio programmi cottura a EVEREO® da remoto	illimitato
EVEREO® connessi	illimitato
Attivazione account Enterprise	200,00 € / per account IVA esclusa
Canone mensile per forno	6,00 € / mese IVA esclusa

*DDC setup e assistenza del Kitchen scheduler 60,00€ / ora - IVA esclusa.

SPEED.Pro™





SPEED.Pro™

Baking speed oven

SPEED.Pro™ è il primo e unico speed baking oven al mondo: un forno a convezione e un forno a cottura accelerata in un unico apparecchio.

Grazie all'ampia camera di cottura dello SPEED.Pro, è possibile utilizzare la modalità Bake per cuocere fino a 3 teglie 460 x 330 di prodotti da forno o pasticceria, anche surgelati, ottenendo risultati perfettamente uniformi. La modalità Speed consente di cuocere e rigenerare i cibi, in porzioni singole o multiple, in tempi record grazie alla combinazione di flussi d'aria calda controllati, alla tecnologia a microonde e alla speciale teglia Speed. Plate che trasmette calore per contatto, tostando perfettamente tutti i prodotti a base di pane.

Unox Intelligent Performance



ADAPTIVE.Cooking™:

regola automaticamente i parametri di cottura per garantire risultati ripetibili



SMART.Preheating:

imposta automaticamente temperatura e durata del preriscaldamento



AUTO.Soft:

gestisce la salita termica per renderla più delicata

Unox Intensive Cooking



SPEED.Plus:

genera microonde e le distribuisce uniformemente in ogni punto della camera



DRY.Plus:

rimuove rapidamente l'umidità dalla camera di cottura



AIR.Plus:

ventole multiple con inversione di marcia e 2 velocità impostabili

Data Driven Cooking

Controlla e monitora in real-time le condizioni operative dei tuoi forni, crea e condividi nuove ricette. L'intelligenza artificiale trasforma i dati di consumo in informazioni utili e ti permette di aumentare i profitti giornalieri

Cottura manuale

— Temperatura: 30 °C – 260 °C

— Fino a 9 step di cottura

— 24 programmi veloci (12 Speed e 12 Bake)

Programmi

— 384 programmi Bake

— 384 programmi Speed

— CHEFUNOX: scegli cosa cucinare dalla libreria, il forno imposta automaticamente tutti i parametri (Bake)

— SPEEDUNOX: scegli cosa cucinare dalla libreria, il forno imposta automaticamente tutti i parametri (Speed)

Caratteristiche tecniche

— Camera di cottura in acciaio inox AISI 304 ad alta resistenza

— Camera di cottura con supporti teglie integrati

— Segnalazione visiva dello stato di cottura tramite LED multicolore

— Sistema raccolta briciole integrato nel filtro sottostante alla porta

— Interruttori di contatto porta

— Wi-Fi / USB data: download/upload dati HACCP

— Wi-Fi / USB data: download/upload programmi

Baking speed oven 460x330



	⚡ Elettrico	⚡ Elettrico
Modelli forni	XESW-03HS-MDDN	XESW-03HS-EDDN
Capacità SPEED	1 teglia 450x330 (SPEED)	1 teglia 450x330 (SPEED)
Capacità BAKE	3 teglie 460x330 (BAKE)	3 teglie 460x330 (BAKE)
Distanza teglie	75 mm	75 mm
Frequenza	50 Hz	50 Hz
Voltaggio	220-240V 1~	380-415V 3N~ 220-240V 3~ 220-240V 1N~
Potenza riscaldamento aria	3,35 kW	3,35 kW
Potenza microonde	2,16 kW	2,16 kW
Potenza elettrica	3,6 kW	6,6 kW
Dimensioni - l x p x h	600 x 797 x 541 mm	600 x 797 x 541 mm
Peso	89 kg	89 kg
Tipo apertura	A ribalta	A ribalta
Prezzo	7.600,00 €	7.600,00 €

Note
3 teglie TG305 e 1 teglia SPEED.Plate TG360 incluse.

Accessori 460x330

Speed Essentials



SPEED.Plate

Teglia in alluminio antiaderente. Due superfici - liscia e rigata - per differenti cotture.

Dimensioni - h 27 mm

Articolo	Prezzo
TG360	231,00 €



Spatola piana

Spatola con rivestimento antiaderente 365 x 300 (l x p) e impugnatura ergonomica con sistema di protezione dal calore.

Dimensioni - l xp xh 365 x 477 x 92 mm

Compatibile con	Articolo	Prezzo
TG360	XUC165	112,00 €

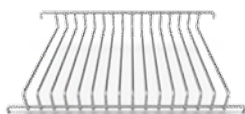


Spatola piana

Spatola con rivestimento antiaderente 165 x 300 (l x p) e impugnatura ergonomica con sistema di protezione dal calore.

Dimensioni - l xp xh 165 x 427 x 92 mm

Compatibile con	Articolo	Prezzo
TG360	XUC166	96,00 €



SPEED.Grid

Griglia inox ultraleggera.

Dimensioni - h 92 mm

Articolo	Prezzo
GRP360	79,00 €



Spatola a pettine

Spatola in alluminio 365 x 300 (l x p) con impugnatura ergonomica e sistema di protezione dal calore.

Dimensioni - l xp xh 365 x 477 x 92 mm

Compatibile con	Articolo	Prezzo
GRP360	XUC167	112,00 €



Spatola a pettine

Spatola in alluminio 165 x 300 (l x p) con impugnatura ergonomica e sistema di protezione dal calore.

Dimensioni - l xp xh 165 x 427 x 92 mm

Compatibile con	Articolo	Prezzo
GRP360	XUC168	96,00 €



SPEED.Basket LARGE

Contenitore semirigido antiaderente.

Dimensioni - l xp xh 355 x 305 x 25 mm

Articolo	Prezzo
TG128	119,00 €

Accessori 460x330



SPEED.Basket MEDIUM

Contenitore semirigido antiaderente.

Dimensioni - l xp xh 280 x 180 x 25 mm

Articolo	Prezzo
TG127	115,00 €

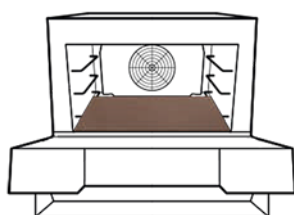


SPEED.Basket SMALL

Contenitore semirigido antiaderente.

Dimensioni - l xp xh 180 x 140 x 25 mm

Articolo	Prezzo
TG126	110,00 €



Foglio di teflon antiaderente

Evita l'attaccamento dello sporco e semplifica le operazioni di pulizia del fondo del forno.

Dimensioni - l xp 490 x 372 mm

Articolo	Prezzo
TG365	63,00 €

Accessori 460x330



Kit sovrapposizione forni

Contiene tutte le parti necessarie per la corretta installazione e sovrapposizione di due forni.

Obbligatorio

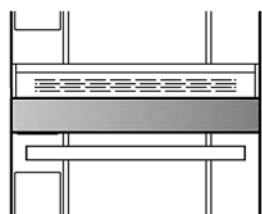
EVEREO® CUBE
(inferiore) + SPEED.
PRO™

Articolo

XWEQT-00HS-E

Prezzo

118,00 €



Kit sovrapposizione forni

Contiene tutte le parti necessarie per la corretta installazione e sovrapposizione di due forni.

Obbligatorio

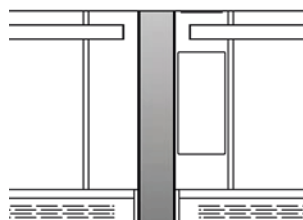
EVEREO® CUBE +
SPEED.PRO™ (inferiore)
SPEED.PRO™ + SPEED.
PRO™ SHOP, Pro™ +
SPEED.Pro™ (inferiore)

Articolo

XWSQW-00HS-E

Prezzo

244,00 €



Kit affiancamento forni

Contiene tutte le parti necessarie per la corretta installazione e l'affiancamento di due SPEED.Pro

Articolo

XUC169

Prezzo

112,00 €



LIEVOX

Lievitatore controllato dal pannello del forno.

Capacità	8 460x330	Potenza elettrica	1.2 kW
Distanza teglie	68 mm	Voltaggio	230V 1N~
Dimensioni - l x p x h	600 x 711 x 750 mm	Frequenza	50/60 Hz
Peso	35 kg	Temperatura max.	50 °C

Articolo

XEKPT-08HS-C

Prezzo

1.060,00 €

Kit allacciamento idrico

Contiene le parti necessarie per l'allacciamento diretto del lievatore alla rete idrica.

Obbligatorio

Colonna SPEED,Pro™ +
LIEVOX

Articolo

KVL1145

Prezzo

45,00 €



LIEVOX

Lievitatore con generatore di vapore a boiler per gestire in modo preciso il processo di lievitazione.

Capacità	8 460x330	Potenza elettrica	2.3 kW
Distanza teglie	68 mm	Voltaggio	230V 1N~
Dimensioni - l x p x h	600 x 730 x 750 mm	Frequenza	50 Hz
Peso	42 kg	Temperatura max.	50 °C

Articolo

XEKPT-08HS-B

Prezzo

1.710,00 €

Kit allacciamento idrico

Contiene le parti necessarie per l'allacciamento diretto del lievatore alla rete idrica.

Obbligatorio

Colonna SPEED,Pro™ +
LIEVOX

Articolo

KVL1145

Prezzo

45,00 €

Accessori 460x330

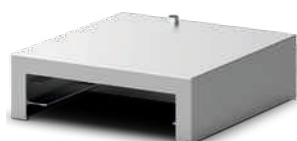


Cappa Ventless

Cappa a condensazione di vapore. Elimina parzialmente i vapori e gli odori dai fumi di cottura. Lavaggio automatico dei filtri a condensazione integrato.

Dimensioni - l xp xh	600 x 812 x 291 mm	Frequenza	50 Hz
Peso	16 kg	Diametro camino	121 mm
Potenza elettrica	0.2 kW	Portata minima	550 m ³ /h
Voltaggio	220-240V 1N~	Portata massima	750 m ³ /h

Articolo	Prezzo
XESHW-HCHS	1.290,00 €



Armadio superiore senza ante

Supporto multifunzionale chiuso per riporre in sicurezza le teglie. Dotato di un supporto per SPEED.Plate e uno per teglie di dimensione 460x330.

Capacità	2 460x330	Peso	30 kg
Dimensioni - l xp xh	600 x 637 x 190 mm		

Articolo	Prezzo
XWSEW-02HS	420,00 €



Stand alto

Supporto multifunzionale per riporre in sicurezza le teglie e collocare il forno all'altezza perfetta per lavorare.

Capacità	8 460x330	Dimensioni - l xp xh	594 x 546 x 738 mm
Distanza teglie	60 mm	Peso	8 kg

Articolo	Prezzo
XWKRT-08HS-H	510,00 €



Stand medio

Supporto per collocare il forno all'altezza perfetta per lavorare o sovrapporre i forni in colonna.

Capacità	6 460x330	Dimensioni - l xp xh	594 x 546 x 559 mm
Distanza teglie	60 mm	Peso	6 kg

Articolo	Prezzo
XWKRT-06HS-M	485,00 €



Stand basso

Supporto per colonna di forni sovrapposti.

Dimensioni - l xp xh	594 x 546 x 355 mm	Peso	4 kg
----------------------	--------------------	------	------

Articolo	Prezzo
XWKRT-00HS-L	362,00 €



Telaio per posizionamento a terra

Obbligatorio per il posizionamento del forno a terra.

Dimensioni - l xp xh	594 x 546 x 150 mm	Peso	4 kg
----------------------	--------------------	------	------

Articolo	Prezzo
XWKRT-00HS-F	202,00 €



Ruote girevoli con freno

Permettono di agevolare operazioni di pulizia. È costituito da 2 ruote con freno, 2 ruote senza freno e catene di fissaggio a muro.

Dimensioni - h	110 mm		
----------------	--------	--	--

Compatibile con	Articolo	Prezzo
XWKRT-* XEKPT-*	XUC012	268,00 €

Accessori 460x330



Piedini per forno

Piedini per il posizionamento del forno a banco.

Dimensioni - h 100 mm

Articolo	Prezzo
XUC025	136,00 €



Piedini regolabili

Piedini regolabili per il posizionamento del lievatore. Il kit contiene 4 piedini.

Dimensioni - h max. 150 mm

Articolo	Prezzo
XUC045	136,00 €



Pompa alimentazione acqua

Permette di utilizzare l'umidità nel forno anche quando il collegamento alla rete idrica non è disponibile. In caso di soluzione colonna è richiesta una pompa per ogni forno e/o LIEVOX.

Obbligatorio

per colonne con forno SPEED.Pro™ + LIEVOX / SHOP.Pro™

Articolo	Prezzo
XHC016	138,00 €

Serbatoio acqua

Serbatoio acqua per forni posizionati su lievatore. Capacità di 4 litri. Richiede l'acquisto di XUC012 o XUC045

Obbligatorio

se il collegamento alla rete idrica non è disponibile

Articolo	Prezzo
XHC024	254,00 €



Silenziatore camino

Silenziatore da collegare al camino per ridurre la rumorosità del forno.

Dimensioni - l x h 50 x 100 mm Peso 0.5 kg

Articolo	Prezzo
XUC212	138,00 €



Buzzer potenziato

Segnalatore acustico potenziato di fine preriscaldamento e cottura.

Articolo	Prezzo
XEC015	86,00 €



Connessione Wi-Fi

Consente il collegamento alla rete internet tramite connessione senza fili.

Articolo	Prezzo
XEC012	525,00 €



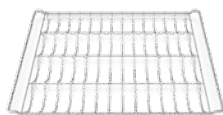
Connessione Ethernet

Consente il collegamento alla rete internet via cavo

Articolo	Prezzo
XEC011	405,00 €

Accessori 460x330

Baking Essentials



BAGUETTE.GRID

Griglia cromata ultraleggera - 4 canali.

Altezza	Articolo	Prezzo
32 mm	GRP310	28,00 €



BAKE

Teglia in alluminio. Ordinabile in multipli di 2 pezzi.

Altezza	Articolo	Prezzo
11 mm	TG305	*prezzo unitario 19,00 €



BAKE.BLACK

Teglia in alluminio con rivestimento antiaderente. Ordinabile in multipli di 2 pezzi.

Altezza	Articolo	Prezzo
11 mm	TG370	*prezzo unitario 26,00 €



FORO.BAKE

Teglia in alluminio microforata. Ordinabile in multipli di 2 pezzi.

Altezza	Articolo	Prezzo
10 mm	TG310	*prezzo unitario 24,00 €



FORO.BLACK

Teglia in alluminio microforata con rivestimento antiaderente. Ordinabile in multipli di 2 pezzi.

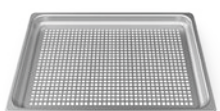
Altezza	Articolo	Prezzo
10 mm	TG330	*prezzo unitario 32,00 €



PAN.FRY

Teglia smaltata per frittura.

Altezza	Articolo	Prezzo
20 mm	TG350	43,00 €



STEAM&FRY

Teglia inox forata per cotture di fritti o cotture a vapore

Altezza	Articolo	Prezzo
30 mm	GRP350	97,00 €



STEEL.GRID

Griglia piana inox

Altezza	Articolo	Prezzo
8.5 mm	GRP355	41,00 €

Accessori

Detergenti



SPRAY&Rinse

Detergente spray per la pulizia manuale di qualunque forno. Sgrassa ed elimina ogni tipo di sporco. Una confezione contiene n° 12 bottiglie da 750 ml l'una. Una volta utilizzato il prodotto gettare la bottiglia. Solo per forni senza circuito di lavaggio automatico integrato.

	Articolo	Prezzo
1 confezione	DB1044	111,00 €
6 confezioni (prezzo per confezione)	DB1044	107,00 €
30 confezioni (prezzo per confezione)	DB1044	103,00 €



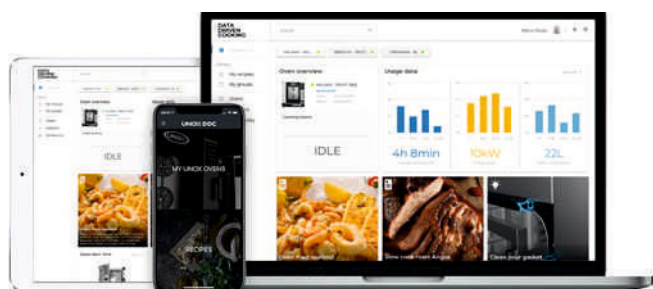
SPRAY&Safe

Spray detergente igienizzante per superfici. Una confezione contiene n° 12 bottiglie da 750 ml l'una. Una volta utilizzato il prodotto gettare la bottiglia. Distribuibile solo su territorio italiano.

	Articolo	Prezzo
1 confezione	DB1070	77,00 €
6 confezioni (prezzo per confezione)	DB1070	74,00 €
30 confezioni (prezzo per confezione)	DB1070	70,00 €

L'internet of kitchen: produttività 4.0

DATA DRIVEN COOKING



Data Driven Cooking permette di controllare i tuoi forni in qualsiasi momento, ovunque.

Potrai monitorare in realtime le condizioni operative, creare nuove ricette e condividerle con i tuoi forni.

L'intelligenza artificiale trasformerà i dati di consumo in informazioni utili e ti permetterà di aumentare i profitti giornalieri.

Professional

Creazione e modifica programmi cottura	✓
Monitoraggio consumi on-line	✓
Intelligenza Artificiale Unox DDC.Coach	✓
Gestione accessi multi account	✗
Monitoraggio remoto service Unox	✗
Kitchen scheduler	✗
REST API access	✗
Invio programmi cottura ai forni da remoto	fino a 5 forni
Forni connessi	fino a 5 forni
Attivazione account Professional	-
Canone mensile per forno	-

Enterprise

Creazione e modifica programmi cottura	✓
Monitoraggio consumi on-line	✓
Intelligenza Artificiale Unox DDC.Coach	✓
Gestione accessi multi account*	✓
Monitoraggio remoto service Unox	✓
Kitchen scheduler*	✓
REST API access	✓
Invio programmi cottura ai forni da remoto	illimitato
Forni connessi	illimitato
Attivazione account Enterprise	200,00 € / per account IVA esclusa
Canone mensile per forno	6,00 € / mese IVA esclusa

*DDC setup e assistenza del Kitchen scheduler 60,00€ / ora - IVA esclusa.

BAKERTOP MIND.Maps BAKERLUX





BAKERTOP MIND.Maps TM PLUS BIG

Forno combinato

Forno combinato professionale intelligente in grado di gestire processi di cottura di panetteria e pasticceria (fresca e congelato) e molteplici processi di cottura (disidratazione, cottura a vapore, cottura a bassa temperatura, cottura sous vide, rosolatura, grigliatura, frittura, rigenerazione e rigenerazione al piatto). Grazie alle tecnologie Unox Intensive Cooking e Intelligent Performance e alla gestione automatica dei processi di cottura CHEFUNOX garantisce risultati perfetti e ripetibili anche in assenza di personale qualificato.

Unox Intelligent Performance



ADAPTIVE.Cooking™:

regola automaticamente i parametri di cottura per garantire risultati ripetibili



AUTO.Soft:

gestisce la salita termica per renderla più delicata



CLIMALUX™:

controllo totale dell'umidità nella camera di cottura



SENSE.Klean:

stima il grado di sporco del forno e ti suggerisce il lavaggio automatico adeguato



SMART.Preheating:

imposta automaticamente temperatura e durata del preriscaldamento

Unox Intensive Cooking



DRY.Maxi™:

rimuove rapidamente l'umidità dalla camera di cottura



PRESSURE.Steam:

aumenta la saturazione e la temperatura di vapore



STEAM.Maxi™:

produce vapore saturo



AIR.Maxi™:

gestisce l'auto-inversione di marcia e la funzione pulsata delle ventole

Data Driven Cooking

Controlla e monitora in real-time le condizioni operative dei tuoi forni, crea e condividi nuove ricette. L'intelligenza artificiale trasforma i dati di consumo in informazioni utili e ti permette di aumentare i profitti giornalieri

Cottura manuale

— Temperatura: 30 °C – 300 °C

— Fino a 9 step di cottura

— CLIMA.Control: impostazione con incremento del 10% di umidità o aria secca

— Cotture con sonda al cuore e funzione Delta T

— Sonda al cuore MULTI.Point

— Sonda al cuore SOUS-VIDE (accessorio opzionale)

Programmi

— 1000+ Programmi

— CHEFUNOX: scegli cosa cucinare dalla libreria, il forno imposta automaticamente tutti i parametri

— MULTI.TIME: gestisce fino a 10 cotture contemporaneamente

— MISE.EN.PLACE: sincronizza l'inserimento teglie per avere tutti i piatti pronti nello stesso momento

— MIND.Maps™: disegna direttamente nel display i processi di cottura

— READY.BAKE: programmi a tempo infinito pre-impostati pronti all'uso

Caratteristiche tecniche

— ROTOR.Klean®: sistema di lavaggio automatico

— Lavaggio speciale automatico retro carter

— Camera di cottura stampata in acciaio inossidabile AISI 316 L

— Triplo vetro

— Illuminazione camera di cottura attraverso luci LED integrate nella porta

— Supporti teglia forati con sistema antiribaltamento

— Sistema raccolta gocce integrato nella porta e funzionante anche a porta aperta

— 6 motori con sistema multiventola ad inversione di marcia e resistenze rettilinee ad alta intensità di potenza

— Contenitore detergente DET&Rinse integrato

— Connessione internet Wi-Fi integrata

— Wi-Fi / USB data: download/upload dati HACCP

— Wi-Fi / USB data: download/upload programmi

Forno combinato 600x400



16 600x400

	 Elettrico	 Elettrico	 Gas
Modelli forni	XEBL-16EU-YPRS	XEBL-16EU-DPRS	XEBL-16EU-GPRS
Distanza teglie	81,5 mm	81,5 mm	81 mm
Frequenza	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz
Voltaggio	380-415V 3N~	380-415V 3N~ 220-240V 3~220-240V 1N~	
Potenza elettrica	38,5 kW	38,5 kW	2,5 kW
Potenza gas nominale max.	-	-	48 kW
Dimensioni - l x p x h	892 x 925 x 1875 mm	892 x 925 x 1875 mm	892 x 925 x 1875 mm
Peso	292 kg	292 kg	309 kg
Tipo apertura	Cerniera a sinistra	Cerniera a sinistra	Cerniera a sinistra
Prezzo	20.000,00 €	20.900,00 €	22.700,00 €

Optional

Cerniera a destra

Articolo	Prezzo aggiuntivo
XEBL-16EU-YPLS	300,00 €
XEBL-16EU-DPLS	300,00 €
XEBL-16EU-GPLS	300,00 €

Note

Il trolley è compreso con l'acquisto del forno.

Personalizzazione dei supporti laterali del forno su richiesta - Prezzo aggiuntivo **100,00 €**

Accessori 600x400



LIEVOX

Lievatore con controllo digitale integrato

Capacità	16 600x400	Voltaggio	230V 1N~
Dimensioni - l x p x h	866 x 950 x 1879 mm	Frequenza	50/60 Hz
Peso	100 kg	Temperatura max.	50 °C
Potenza elettrica	2,4 kW		

Articolo	Prezzo
XEBPL-16EU-D	4.400,00 €



LIEVOX

Lievatore con controllo manuale integrato.

Capacità	16 600x400	Voltaggio	230V 1N~
Dimensioni - l x p x h	882 x 974 x 1891 mm	Frequenza	50/60 Hz
Peso	147 kg	Temperatura max.	50 °C
Potenza elettrica	2,4 kW		

Articolo	Prezzo
XEBPL-16EU-M	3.900,00 €



Convogliatore dei gas di scarico

Consente di convogliare i fumi della combustione verso l'esterno.

Dimensioni - l x p x h	478 x 254 x 150 mm	Diametro camino	150 mm
Peso	4 kg		

Compatibile con	Articolo	Prezzo
Forni gas	XUC072	276,00 €

Accessori 600x400



Cappa Ventless

Cappa a condensazione di vapore. Elimina parzialmente i vapori e gli odori dai fumi di cottura. Lavaggio automatico dei filtri a condensazione integrato. Include 2 mt di tubo per la corretta installazione.

Dimensioni - l x p x h	892 x 1132 x 240 mm	Diametro camino	121 mm
Potenza elettrica	0,1 kW	Portata minima	310 m³/h
Voltaggio	230V 1N~	Portata massima	390 m³/h
Frequenza	50/60 Hz		

Compatibile con Forni elettrici	Articolo XEAHL-HCFL	Prezzo 1.750,00 €
------------------------------------	-------------------------------	-----------------------------



Filtro a carboni attivi

Telaio con filtro a carboni attivi. Elimina tutti gli odori prodotti dal cibo durante la cottura.

Dimensioni - l x p x h	413 x 655 x 108 mm	Peso	11 kg
------------------------	--------------------	------	-------

Compatibile con Cappa Ventless	Articolo XUC140	Prezzo 495,00 €
--------------------------------------	---------------------------	---------------------------

Cartuccia filtro a carboni attivi

Cartuccia di ricambio per filtro a carboni attivi.

Articolo XUC141	Prezzo 206,00 €
--------------------	---------------------------



SMART.Drain tray

Teglia in materiale antiaderente con foro centrale. Convoglia i liquidi e i grassi espulsi dal cibo durante la cottura verso lo scarico del forno. Aiuta a mantenere pulito il fondo del forno.

Dimensioni - h	20 mm
----------------	-------

Articolo XUC047	Prezzo 128,00 €
---------------------------	---------------------------



QUICK.Load

Trolley porta teglie in acciaio AISI 316L resistente alla corrosione.

Capacità	16 600x400	Dimensioni - l x p x h	776 x 615 x 1741 mm
Distanza teglie	81 mm	Peso	26 kg

Compatibile con XEBL-16EU-* XEBPL-16EU-* (regolazione piedini necessaria)	Articolo XEBTL-16EU	Prezzo 1.560,00 €
---	-------------------------------	-----------------------------

Personalizzazione

La capacità e la distanza tra le teglie può essere realizzata su richiesta specifica. Quantità minima ordinabile: 2 trolley.

Prezzo singolo trolley customizzato.

Articolo XEBTL-16EU	Prezzo aggiuntivo 100,00 €
------------------------	--------------------------------------

Accessori 600x400



BAKE.Rest

Trolley per cottura e raffreddamento dei lievitati con sistema di ribaltamento teglie. Struttura in acciaio AISI 316L.

Capacità	5 teglie (25 panettone)	Dimensioni - l x p x h	776 x 615 x 1725 mm
Distanza teglie	250 mm	Peso	40 kg

Articolo	Prezzo
XEBTL-05PN	2.050,00 €

Personalizzazione

La capacità e la distanza tra le teglie può essere realizzata su richiesta specifica. Quantità minima ordinabile: 2 trolley.

Prezzo singolo trolley customizzato.

Articolo	Prezzo aggiuntivo
XEBTL-05PN	100,00 €



PANETTONE.Bake

Teglia inox con sistema ad aghi simmetrici per panettoni da 1 kg con stampo \varnothing 165-170 mm.

Dimensioni - h	22 mm
----------------	-------

Compatibile con	Articolo	Prezzo
XEBTL-05PN	TG480	241,00 €

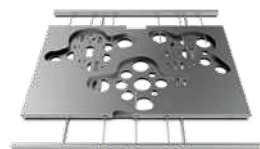
Personalizzazione

La dimensione e la forma degli stampi può essere realizzata su richiesta specifica. Per ordini superiori a 40 teglie la personalizzazione è gratuita.

Articolo	Prezzo
TG480	300,00 €

Prezzo addizionale singola teglia customizzata.

Articolo	Prezzo aggiuntivo
TG480	20,00 €



COLOMBA.Bake

Teglia inox con sistema ad aghi simmetrici per colombe da 750 gr con stampo 295 x 205 mm (l x a).

Dimensioni - h	22 mm
----------------	-------

Compatibile con	Articolo	Prezzo
XEBTL-05PN	TG485	241,00 €

Personalizzazione

La dimensione e la forma degli stampi può essere realizzata su richiesta specifica. Per ordini superiori a 40 teglie la personalizzazione è gratuita.

Articolo	Prezzo
TG485	300,00 €

Prezzo addizionale singola teglia customizzata.

Articolo	Prezzo aggiuntivo
TG485	20,00 €

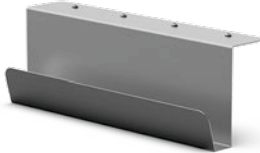
Accessori 600x400



Rampa per inserimento trolley

Permette di compensare pendenze o dislivelli del pavimento fino a un massimo di 25 mm per metro e posizionare il trolley in modo corretto e sicuro nel forno.

Articolo	Prezzo
XUC163	535,00 €



Supporto per maniglione trolley

Consente di riporre in sicurezza e comodità il maniglione del trolley sul fianco del forno.

Articolo	Prezzo
XUC161	52,00 €



Sonda sous vide extra fine

Sonda al cuore a singolo punto con ago extra fine per utilizzo con buste da sottovuoto.

Articolo	Prezzo
XEC004	405,00 €



Doccia manuale esterna

Consente il lavaggio manuale del forno e il riempimento di contenitori.

Articolo	Prezzo
XHC001	158,00 €



PURE

Sistema filtraggio a resine che elimina dall'acqua tutte le sostanze che contribuiscono alla formazione di calcare. Permette di filtrare fino a 7.000 litri di acqua (il dato può variare a seconda della durezza dell'acqua).

In combinazione con i forni MIND.Maps™ PLUS BIG è richiesto l'acquisto di 2 PURE XHC003.

Articolo	Prezzo
XHC003	328,00 €

Richiede l'acquisto di

Per la corretta installazione XHC003 in combinazione ai forni MIND.Maps™ PLUS BIG è necessario il kit raccordo a Y JG 8 mm.

Articolo	Prezzo
KEL1115	60,00 €

REFILL PURE

Cartuccia di ricambio per il sistema di filtraggio a resine PURE.

Articolo	Prezzo
XHC004	218,00 €



Connettore per segnalatori esterni

Connessione per segnalatori acustici o visivi esterni per stato/fine cottura e preriscaldamento.

Articolo	Prezzo
XEC017	276,00 €



Buzzer potenziato

Segnalatore acustico potenziato di fine preriscaldamento e cottura.

Articolo	Prezzo
XEC019	216,00 €

Accessori 600x400



Connessione Ethernet

Consente il collegamento alla rete internet via cavo

Articolo

XEC001

Prezzo

485,00 €



Connessione Wi-Fi

Consente il collegamento alla rete internet tramite connessione senza fili.

Compatibile con

Forni MIND.Maps™ PLUS prodotti prima del
28/02/2020 - Es. X**C-****-*P*

Articolo

XEC006

Prezzo

272,00 €



BAKERTOP MIND.Maps TM PLUS COUNTERTOP

Forno combinato

Forno combinato professionale intelligente in grado di gestire processi di cottura di panetteria e pasticceria (fresca e congelata) e molteplici processi di cottura (disidratazione, cottura a vapore, cottura a bassa temperatura, cottura sous vide, rosolatura, grigliatura, frittura, rigenerazione e rigenerazione al piatto). Grazie alle tecnologie Unox Intensive Cooking e Intelligent Performance e alla gestione automatica dei processi di cottura CHEFUNOX garantisce risultati perfetti e ripetibili anche in assenza di personale qualificato.

Unox Intelligent Performance



ADAPTIVE.Cooking™:

regola automaticamente i parametri di cottura per garantire risultati ripetibili



AUTO.Soft:

gestisce la salita termica per renderla più delicata



CLIMALUX™:

controllo totale dell'umidità nella camera di cottura



SENSE.Klean:

stima il grado di sporco del forno e ti suggerisce il lavaggio automatico adeguato



SMART.Preheating:

imposta automaticamente temperatura e durata del preriscaldamento

Unox Intensive Cooking



DRY.Maxi™:

rimuove rapidamente l'umidità dalla camera di cottura



PRESSURE.Steam:

aumenta la saturazione e la temperatura di vapore



STEAM.Maxi™:

produce vapore saturo



AIR.Maxi™:

gestisce l'auto-inversione di marcia e la funzione pulsata delle ventole

Data Driven Cooking

Controlla e monitora in real-time le condizioni operative dei tuoi forni, crea e condividi nuove ricette. L'intelligenza artificiale trasforma i dati di consumo in informazioni utili e ti permette di aumentare i profitti giornalieri

Cottura manuale

— Temperatura: 30 °C – 260 °C

— Fino a 9 step di cottura

— CLIMA.Control: impostazione con incremento del 10% di umidità o aria secca

— Cotture con sonda al cuore e funzione Delta T

— Sonda al cuore MULTI.Point

— Sonda al cuore SOUS-VIDE (accessorio opzionale)

Programmi

— 1000+ Programmi

— CHEFUNOX: scegli cosa cucinare dalla libreria, il forno imposta automaticamente tutti i parametri

— MULTI.TIME: gestisce fino a 10 cotture contemporaneamente

— MISE.EN.PLACE: sincronizza l'inserimento teglie per avere tutti i piatti pronti nello stesso momento

— MIND.Maps™: disegna direttamente nel display i processi di cottura

— READY.BAKE: programmi a tempo infinito pre-impostati pronti all'uso

Caratteristiche tecniche

— ROTOR.Klean™: sistema di lavaggio automatico

— Lavaggio speciale automatico retro carter

— Camera di cottura in acciaio inox AISI 304 ad alta resistenza con bordi arrotondati

— Triplo vetro

— Illuminazione camera di cottura attraverso luci LED integrate nella porta

— Supporti teglia forati con sistema antiribaltamento

— Sistema raccolta gocce integrato nella porta e funzionante anche a porta aperta

— Ventole a 4 velocità e resistenze circolari ad alte prestazioni

— Contenitore detergente DET&Rinsé integrato

— Connessione internet Wi-Fi integrata

— Wi-Fi / USB data: download/upload dati HACCP

— Wi-Fi / USB data: download/upload programmi

Forno combinato 600x400



10 600x400

Elettrico

Gas

Modelli forni	XEBC-10EU-EPRM	XEBC-10EU-GPRM
Distanza teglie	80 mm	80 mm
Frequenza	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz
Voltaggio	380-415V 3N~ *220-240V 3~	220-240V 1N~
Potenza elettrica	21,3 kW	1,4 kW
Potenza gas nominale max.	-	25 kW
Dimensioni - l x p x h	860 x 967 x 1162 mm	860 x 967 x 1162 mm
Peso	148 kg	163 kg
Tipo apertura	Cerniera a sinistra	Cerniera a sinistra
Prezzo	11.400,00 €	12.000,00 €

Optional

Cerniera a destra

Articolo	Prezzo aggiuntivo
XEBC-10EU-EPLM	300,00 €
XEBC-10EU-GPLM	300,00 €

Kit connessione elettrica

Compatibile con	Voltaggio	Articolo	Prezzo
*Forni elettrici	220-240V 3~	XUC128	28,00 €



6 600x400

Elettrico

Gas

Modelli forni	XEBC-06EU-EPRM	XEBC-06EU-GPRM
Distanza teglie	80 mm	80 mm
Frequenza	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz
Voltaggio	380-415V 3N~ 220-240V 3~*220-240V 1~	220-240V 1N~
Potenza elettrica	14 kW	1 kW
Potenza gas nominale max.	-	19 kW
Dimensioni - l x p x h	860 x 967 x 842 mm	860 x 967 x 842 mm
Peso	112 kg	126 kg
Tipo apertura	Cerniera a sinistra	Cerniera a sinistra
Prezzo	8.000,00 €	8.700,00 €

Optional

Cerniera a destra

Articolo	Prezzo aggiuntivo
XEBC-06EU-EPLM	300,00 €
XEBC-06EU-GPLM	300,00 €

Kit connessione elettrica

Compatibile con	Voltaggio	Articolo	Prezzo
*Forni elettrici	220-240V 1~	XUC129	28,00 €

Note

Personalizzazione dei supporti laterali del forno su richiesta - Prezzo aggiuntivo 200,00 €

Forno combinato 600x400



4 600x400

 Elettrico

Modelli forni	XEBC-04EU-EPRM
Distanza teglie	80 mm
Frequenza	50 / 60 Hz
Voltaggio	380-415V 3N~ 220-240V 3~ *220-240V 1~
Potenza elettrica	10,6 kW
Potenza gas nominale max.	-
Dimensioni - l x p x h	860 x 967 x 675 mm
Peso	95 kg
Tipo apertura	Cerniera a sinistra
Prezzo	5.700,00 €

Optional

Cerniera a destra	Articolo	Prezzo aggiuntivo
	XEBC-04EU-EPLM	300,00 €

Kit connessione elettrica

Compatibile con	Voltaggio	Articolo	Prezzo
*Forni elettrici	220-240V 1~	XUC129	28,00 €

Note

Personalizzazione dei supporti laterali del forno su richiesta - Prezzo aggiuntivo 200,00 €

Accessori 600x400



Kit prima installazione forno + Detergente

Contiene tutte le parti necessarie per la corretta installazione di un singolo forno e una bottiglia di detergente DET&Rinse™ PLUS (1 litro) UN 1814, 8, II - ADR quantità limitata.

Obbligatorio	Articolo	Prezzo
per la corretta installazione di un forno singolo.	XUC001-DR	202,00 €

Kit prima installazione forno

Contiene tutte le parti necessarie per la corretta installazione di un singolo forno.

Obbligatorio	Articolo	Prezzo
per la corretta installazione di un forno singolo.	XUC001	202,00 €



Kit sovrapposizione forni elettrici + Detergente

Contiene tutte le parti necessarie per la corretta installazione e sovrapposizione di due forni elettrici e due bottiglie di detergente DET&Rinse PLUS (1 litro l'una) UN 1814, 8, II - ADR quantità limitata.

Obbligatorio	Articolo	Prezzo
per la corretta sovrapposizione di due forni elettrici.	XEAQC-00E2-E-DR	425,00 €

Kit sovrapposizione forni elettrici

Contiene tutte le parti necessarie per la corretta installazione e sovrapposizione di due forni.

Obbligatorio	Articolo	Prezzo
per la corretta sovrapposizione di due forni elettrici.	XEAQC-00E2-E	425,00 €



Kit sovrapposizione forni gas

Contiene tutte le parti necessarie per la corretta installazione e sovrapposizione di due forni.

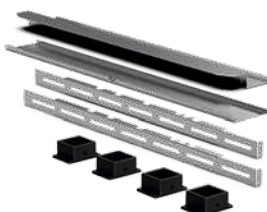
Obbligatorio	Articolo	Prezzo
per sovrapporre XEBC-06EU-GP*M (inferiore) + XEBC-06EU-*	XEAQC-00E2-G	425,00 €



Supporto tanica detergente

Necessario per alloggiare la tanica DET&Rinse per colonne con forno DECKTOP o armadio intermedio senza ante.

Articolo	Prezzo
XUC060	208,00 €



Kit sovrapposizione FORNO, DECKTOP & LIEVOX

Contiene tutte le parti necessarie per la corretta installazione e sovrapposizione di BAKERTOP, DECKTOP e LIEVOX.

Articolo	Prezzo
per sovrapporre DECKTOP + FORNO XEBDC-01EU-D + XEBC-*	XUC061 525,00 €
per sovrapporre LIEVOX + DECKTOP XEBPC-* + XEBDC-01EU-* XEBDC-01EU-D + XEBDC-01EU-D	XUC062 525,00 €
per sovrapporre DECKTOP + DECKTOP XEBDC-02EU-D + XEBDC-02EU-D	XUC063 525,00 €

Accessori 600x400



LIEVOX

Lievitatore con generatore di vapore a boiler per gestire in modo preciso il processo di lievitazione.

Capacità	12 600x400	Potenza elettrica	2,3 kW
Distanza teglie	75 mm	Voltaggio	230V 1N~
Dimensioni - l xp xh	860 x 978 x 798 mm	Frequenza	50/60 Hz
Peso	40 kg	Temperatura max.	50 °C

Articolo	Prezzo
XEBPC-12EU-B	2.200,00 €



LIEVOX

Lievitatore con generatore di vapore a boiler per gestire in modo preciso il processo di lievitazione.

Capacità	8 600x400	Potenza elettrica	2,3 kW
Distanza teglie	75 mm	Voltaggio	230V 1N~
Dimensioni - l xp xh	860 x 978 x 658 mm	Frequenza	50/60 Hz
Peso	35 kg	Temperatura max.	50 °C

Articolo	Prezzo
XEBPC-08EU-B	2.100,00 €



DECKTOP

Forno statico controllato dal pannello del forno.

Capacità	1 600x400	Voltaggio	230V 1N~
Dimensioni - l xp xh	860 x 880 x 400 mm	Frequenza	50/60 Hz
Peso	62 kg	Temperatura max.	290 °C
Potenza elettrica	2,7 kW		

Articolo	Prezzo
XEBDC-01EU-C	2.800,00 €



DECKTOP

Forno statico con controllo digitale integrato.

Capacità	1 600x400	Voltaggio	230V 1N~
Dimensioni - l xp xh	860 x 880 x 400 mm	Frequenza	50/60 Hz
Peso	62 kg	Temperatura max.	290 °C
Potenza elettrica	2,7 kW		

Articolo	Prezzo
XEBDC-01EU-D	3.350,00 €



DECKTOP

Forno statico controllato dal pannello del forno.

Capacità	2 600x400	Voltaggio	400V 3N~
Dimensioni - l xp xh	860 x 1150 x 400 mm	Frequenza	50/60 Hz
Peso	82 kg	Temperatura max.	290 °C
Potenza elettrica	5,7 kW		

Articolo	Prezzo
XEBDC-02EU-C	3.100,00 €

Accessori 600x400



DECKTOP

Forno statico con controllo digitale integrato.

Capacità	2 600x400	Voltaggio	400V 3N~
Dimensioni - l x p x h	860 x 1160 x 400 mm	Frequenza	50/60 Hz
Peso	78 kg	Temperatura max.	290 °C
Potenza elettrica	5,7 kW		

Articolo	Prezzo
XEBDC-02EU-D	3.700,00 €



Cappa Ventless

Cappa a condensazione di vapore. Elimina parzialmente i vapori e gli odori dai fumi di cottura. Lavaggio automatico dei filtri a condensazione integrato.

Dimensioni - l x p x h	860 x 1145 x 240 mm	Frequenza	50/60 Hz
Peso	25 kg	Diametro camino	121 mm
Potenza elettrica	0,1 kW	Portata minima	310 m³/h
Voltaggio	230V 1N~	Portata massima	390 m³/h

Compatibile con Forni elettrici	Articolo	Prezzo
	XEBHC-HCEU	1.830,00 €



Filtro a carboni attivi

Telaio con filtro a carboni attivi. Elimina tutti gli odori prodotti dal cibo durante la cottura.

Dimensioni - l x p x h	413 x 655 x 108 mm	Peso	11 kg
------------------------	--------------------	------	-------

Compatibile con Cappa Ventless	Articolo	Prezzo
	XUC140	495,00 €

Cartuccia filtro a carboni attivi

Cartuccia di ricambio per filtro a carboni attivi.

Articolo	Prezzo
XUC141	206,00 €



Cappa Waterless

Condensa i vapori prodotti durante la cottura senza l'utilizzo di acqua. Può essere installata solo su un forno singolo.

Dimensioni - l x p x h	860 x 1000 x 217 mm	Voltaggio	230V 1N~
Peso	20 kg	Frequenza	50/60 Hz
Potenza elettrica	0,13 kW		

Compatibile con Forni elettrici	Articolo	Prezzo
	XEBHC-ACEU	1.830,00 €



Convogliatore dei gas di scarico

Consente di convogliare i fumi della combustione verso l'esterno.

Dimensioni - l x p x h	478 x 254 x 150 mm	Diametro camino	150 mm
Peso	3.5 kg		

Compatibile con Forni gas	Articolo	Prezzo
	XUC070	144,00 €

Accessori 600x400



Armadio intermedio senza ante

Supporto multifunzionale chiuso per riporre in sicurezza le teglie.

Capacità	3 600x400	Peso	20 kg
Dimensioni - l xp xh	860 x 817 x 309 mm		

Articolo	Prezzo
XEBIC-03EU	735,00 €



Armadio neutro

Dispone di un vano portateglie e uno spazio libero per lo stoccaggio di materiale.

Capacità	8 600x400	Dimensioni - l xp xh	860 x 860 x 720 mm
Distanza teglie	57 mm	Peso	35 kg

Articolo	Prezzo
XWAEC-08EF	1.080,00 €



Stand ultra alto

Supporto multifunzionale per riporre in sicurezza le teglie e collocare il forno all'altezza perfetta per lavorare.

Consigliato per XEBC-04EU-*

Capacità	7 600x400	Dimensioni - l xp xh	842 x 804 x 888 mm
Distanza teglie	60 mm	Peso	35 kg

Articolo	Prezzo
XWARC-07EF-UH	830,00 €



Stand alto

Supporto multifunzionale per riporre in sicurezza le teglie e collocare il forno all'altezza perfetta per lavorare.

Capacità	7 600x400	Dimensioni - l xp xh	842 x 713 x 752 mm
Distanza teglie	60 mm	Peso	33 kg

Articolo	Prezzo
XWARC-07EF-H	770,00 €



Stand medio

Supporto per collocare il forno all'altezza perfetta per lavorare o sovrapporre i forni in colonna.

Dimensioni - l xp xh	842 x 713 x 462 mm	Peso	9 kg
----------------------	--------------------	------	------

Articolo	Prezzo
XWARC-00EF-M	490,00 €



Stand basso

Supporto per colonna di forni sovrapposti.

Dimensioni - l xp xh	842 x 713 x 305 mm	Peso	5.5 kg
----------------------	--------------------	------	--------

Articolo	Prezzo
XWARC-00EF-L	455,00 €



Telaio per posizionamento a terra

Obbligatorio per il posizionamento del forno a terra.

Dimensioni - l xp xh	842 x 713 x 113 mm	Peso	4 kg
----------------------	--------------------	------	------

Obbligatorio

per il corretto
posizionamento del
forno.

Articolo	Prezzo
XWARC-00EF-F	386,00 €

Accessori 600x400



Supporti laterali per stand

Supporti laterali 7 teglie.

Capacità	7 600x400	Peso	3 kg
Distanza teglie	60 mm		
Compatibile con	Articolo	Prezzo	
XWARC-07EF-* XWARC-00EF-UH XWARC-00EF-H	XWALC-07EF-H	148,00 €	



Ruote girevoli con freno

Permettono di agevolare operazioni di pulizia. È costituito da 2 ruote con freno, 2 ruote senza freno e catene di fissaggio a muro.

Dimensioni - h	110 mm		
Compatibile con	Articolo	Prezzo	
XWAEC-* XWARC-*	XUC012	268,00 €	



Supporti laterali GN1/1 per forni

Consente di utilizzare teglie GN1/1 al posto delle 600x400.

	Articolo	Prezzo
Supporto 4 teglie per forno XEBC-04EU-*	XUC050	230,00 €
Supporto 6 teglie per forno XEBC-06EU-*	XUC051	244,00 €
Supporto 10 teglie per forno XEBC-10EU-*	XUC052	244,00 €



Supporti laterali doppi GN1/1 + 600x400 per forni

Consente di utilizzare sia teglie GN1/1 sia teglie 600x400.

	Articolo	Prezzo
Supporto 4 teglie per forno XEBC-04EU-*	XUC055	150,00 €
Supporto 6 teglie per forno XEBC-06EU-*	XUC054	186,00 €
Supporto 10 teglie per forno XEBC-10EU-*	XUC057	320,00 €



STEAM.Boost

Permette al forno di produrre, se richiesto, il 50% in più di vapore durante i primi minuti del processo di cottura.

	Articolo	Prezzo
Per forno XEBC-04EU-EP*M	XUC080	272,00 €
Per forno XEBC-06EU-EP*M	XUC081	405,00 €
Per forno XEBC-10EU-EP*M	XUC082	520,00 €



SMART.Drain

Valvola a due vie per convogliare i grassi e i liquidi di cottura in una tanica di raccolta oppure verso lo scarico. La posizione della valvola è monitorata dal controllo del forno.

Compatibile con	Articolo	Prezzo
XWARC-00EF-L-PO XWBYC-00EF-L-PO XWAEC-* XWARC-07*-H	XUC020	605,00 €



SMART.Drain stand basso

Stand basso per soluzione DOUBLE STACK. Ti permette di utilizzare SMART.Drain (solo per forno inferiore) in una colonna di forni sovrapposti.

Dimensioni - l xp xh	852 x 713 x 305 mm		
Richiede l'acquisto di	Articolo	Prezzo	
XWBYC-00EF-L-PO XUC020	XWARC-00EF-L-PO	385,00 €	

Accessori 600x400



SMART.Drain trolley

Trolley con contenitori raccolta grasso per soluzione DOUBLE STACK. Ti permette di utilizzare SMART.Drain (solo per forno inferiore) in una colonna di forni sovrapposti.

Dimensioni - l xp xh	629 x 708 x 106 mm	Peso	12 kg
----------------------	--------------------	------	-------

Richiede l'acquisto di	Articolo	Prezzo
XWARC-00EF-L-PO XUC020	XWBYC-00EF-L-PO	920,00 €



SMART.Drain tray

Teglia in materiale antiaderente con foro centrale. Convoglia i liquidi e i grassi espulsi dal cibo durante la cottura verso lo scarico del forno. Aiuta a mantenere pulito il fondo del forno.

Dimensioni - h	20 mm
----------------	-------

Articolo	Prezzo
XUC047	128,00 €



QUICK.Load 4+10

Armadio mobile senza porte dotato di cesti porta teglie per infornare, sfornare e trasportare facilmente 14 teglie di cibo.

Capacità	14 600x400	Peso	50 kg
Dimensioni - l xp xh	765 x 539 x 1919 mm		

Compatibile con	Articolo	Prezzo
Colonna forni (XEBHC-HCEU) + XEBC-04EU-E**M + XEBC-10EU-E**M + XWARC-00EF-F.	XWBYC-14EU	3.300,00 €



QUICK.Load 4+10 con porte

Armadio mobile dotato di porte e cesti porta teglie per infornare, sfornare, trasportare e lasciar riposare 14 teglie di cibo.

Capacità	14 600x400	Peso	75 kg
Dimensioni - l xp xh	765 x 539 x 1971 mm		

Compatibile con	Articolo	Prezzo
Colonna forni (XEBHC-HCEU) + XEBC-04EU-E**M + XEBC-10EU-E**M + XWARC-00EF-F.	XWBYC-14EU-D	4.040,00 €



QUICK.Load 6+6

Armadio mobile senza porte dotato di cesti porta teglie per infornare, sfornare e trasportare facilmente 12 teglie di cibo.

Capacità	12 600x400	Peso	50 kg
Dimensioni - l xp xh	765 x 539 x 1959 mm		

Compatibile con	Articolo	Prezzo
Colonna forni (XEBHC-HCEU) + XEBC-06EU-E**M + XEBC-06EU-E**M + XWARC-00EF-L.	XWBYC-12EU	3.300,00 €

Accessori 600x400



QUICK.Load 6+6 con porte

Armadio mobile dotato di porte e cesti porta teglie per infornare, sfornare, trasportare e lasciar riposare 12 teglie di cibo.

Capacità	12 600x400	Peso	75 kg
Dimensioni - l xp xh	765 x 539 x 1959 mm		

Compatibile con	Articolo	Prezzo
Colonna forni (XEBHC-HCEU) + XEBC-06EU-E**M + XEBC-06EU-E**M + XWARC-00EF-L.	XWBYC-12EU-D	4.040,00 €



Cesto porta teglie

Consente il carico e l'estrazione rapida delle teglie, riducendo i tempi di apertura porta.

Capacità	10 600x400	Dimensioni - l xp xh	668 x 431 x 862 mm
Distanza teglie	80 mm	Peso	9 kg

Compatibile con	Richiede l'acquisto di	Articolo	Prezzo
XEBC-10EU-*	XWBYC-00EU	XWBBC-10EU	990,00 €



Trolley per cesto porta teglie

Consente la movimentazione del cesto porta teglie e il corretto accoppiamento con il forno.

Dimensioni - l xp xh	695 x 786 x 961 mm	Peso	13 kg
----------------------	--------------------	------	-------

Compatibile con	Articolo	Prezzo
XWBBC-10EU	XWBYC-00EU	1.160,00 €

Kit di aggancio trolley-armadio

Permette l'aggancio sicuro del trolley a un armadio neutro.

Articolo	Prezzo
XWBYC-CKEU	134,00 €

Kit di aggancio trolley-stand

Permette l'aggancio sicuro del trolley allo stand alto.

Articolo	Prezzo
XWBYC-CREU	272,00 €



Schermo anticalore laterale

Installabile su entrambi i lati del forno. Consente di ridurre la distanza minima tra forno e fonti di calore (friggitorici, cuocipasta, fornelli, etc.).

Dimensioni - l xp xh	15 x 816 x 99 mm	Peso	3 kg
----------------------	------------------	------	------

Articolo	Prezzo
XUC041	128,00 €



Valvola per raffreddamento scarico

Mantiene la temperatura dei liquidi di scarico sempre al di sotto degli 80 °C.

Articolo	Prezzo
XHC005	156,00 €

Accessori 600x400



Sonda sous vide extra fine

Sonda al cuore a singolo punto con ago extra fine per utilizzo con buste da sottovuoto.

Articolo	Prezzo
XEC004	405,00 €



Apertura porta di sicurezza a due stadi

Il primo stadio consente la fuoriuscita lenta di vapori dalla camera di cottura, proteggendo da possibili lesioni dovute alla fuoriuscita rapida di grandi quantità di vapore.

Articolo	Prezzo
XUC112	32,00 €



Doccia manuale esterna

Consente il lavaggio manuale del forno e il riempimento di contenitori.

Articolo	Prezzo
XHC001	158,00 €



PURE

Sistema filtraggio a resine che elimina dall'acqua tutte le sostanze che contribuiscono alla formazione di calcare. Permette di filtrare fino a 7.000 litri di acqua (il dato può variare a seconda della durezza dell'acqua).

Articolo	Prezzo
XHC003	328,00 €

REFILL PURE

Cartuccia di ricambio per il sistema di filtraggio a resine PURE.

Articolo	Prezzo
XHC004	218,00 €



PURE-RO

Sistema di filtraggio dell'acqua ad osmosi inversa che garantisce la completa demineralizzazione di ogni tipo di acqua.

Articolo	Prezzo
XHC002	1.440,00 €

Cartuccia PURE-RO

Cartuccia di ricambio per il sistema di filtraggio PURE-RO.

Articolo	Prezzo
XHC006	268,00 €



Connettore per segnalatori esterni

Connessione per segnalatori acustici o visivi esterni per stato/fine cottura e preriscaldamento.

Articolo	Prezzo
XEC017	276,00 €



Buzzer potenziato

Segnalatore acustico potenziato di fine preriscaldamento e cottura.

Articolo	Prezzo
XEC019	216,00 €

Accessori 600x400



Connessione Ethernet

Consente il collegamento alla rete internet via cavo

Articolo

XEC001

Prezzo

485,00 €



Connessione Wi-Fi

Consente il collegamento alla rete internet tramite connessione senza fili.

Compatibile con

Forni MIND.Maps PLUS prodotti prima del 28/02/2020
- Es. X**C-****-*P*

Articolo

XEC006

Prezzo

272,00 €



BAKERTOP MIND.Maps™ ONE BIG

Forno combinato

Forno combinato professionale in grado di gestire molteplici processi di cottura di panetteria e pasticceria (fresca e congelata) e processi di cottura (disidratazione, cottura a vapore, cottura a bassa temperatura, cottura sous vide, rosolatura, grigliatura, frittura, rigenerazione e rigenerazione al piatto). Grazie alla tecnologia Unox Intensive Cooking garantisce risultati perfetti ad ogni infornata.

Unox Intensive Cooking



DRY.Maxi™:

rimuove rapidamente l'umidità dalla camera di cottura



CLIMALUX™:

controllo totale dell'umidità nella camera di cottura



STEAM.Maxi™:

produce vapore saturo



AIR.Maxi™:

gestisce l'auto-inversione di marcia e la funzione pulsata delle ventole

Data Driven Cooking

Controlla e monitora in real-time le condizioni operative dei tuoi forni, crea e condividi nuove ricette. L'intelligenza artificiale trasforma i dati di consumo in informazioni utili e ti permette di aumentare i profitti giornalieri

Cottura manuale

Temperatura: 30 °C – 260 °C

Fino a 9 step di cottura

CLIMA.Control: impostazione con incremento del 10% di umidità o aria secca

Cotture con sonda al core e funzione Delta T

Programmi

1000+ Programmi

MIND.Maps™: disegna direttamente nel display i processi di cottura

Caratteristiche tecniche

ROTOR.Klean™: sistema di lavaggio automatico

Camera di cottura stampata in acciaio inossidabile AISI 316 L

Triplo vetro

Illuminazione camera di cottura attraverso luci LED integrate nella porta

Supporti teglia forati con sistema antiribaltamento

Sistema raccolta gocce integrato nella porta e funzionante anche a porta aperta

Ventole a 4 velocità e resistenze circolari ad alte prestazioni

Contenitore detergente DET&Rinse™ integrato

Wi-Fi / USB data: download/upload dati HACCP

Wi-Fi / USB data: download/upload programmi

Forno combinato 600x400



16 600x400

 Elettrico

Modelli forni	XEBL-16EU-E1RS
Distanza teglie	81,5 mm
Frequenza	50 / 60 Hz
Voltaggio	380-415V 3N~ 220-240V 3~
Potenza elettrica	35,5 kW
Potenza gas nominale max.	-
Dimensioni - l x p x h	892 x 925 x 1875 mm
Peso	262 kg
Tipo apertura	Cerniera a sinistra
Prezzo	14.500,00 €
Optional	
Cerniera a destra	

Articolo	Prezzo aggiuntivo
XEBL-16EU-E1LS	300,00 €

Note

Il trolley è compreso con l'acquisto del forno.

Personalizzazione dei supporti laterali del forno su richiesta - Prezzo aggiuntivo **100,00 €**

Accessori 600x400



LIEVOX

Lievatore con controllo digitale integrato

Capacità	16 600x400	Voltaggio	230V 1N~
Dimensioni - l x p x h	866 x 950 x 1879 mm	Frequenza	50/60 Hz
Peso	100 kg	Temperatura max.	50 °C
Potenza elettrica	2,4 kW		

Articolo	Prezzo
XEBPL-16EU-D	4.400,00 €



LIEVOX

Lievatore con controllo manuale integrato.

Capacità	16 600x400	Voltaggio	230V 1N~
Dimensioni - l x p x h	882 x 974 x 1891 mm	Frequenza	50/60 Hz
Peso	147 kg	Temperatura max.	50 °C
Potenza elettrica	2,4 kW		

Articolo	Prezzo
XEBPL-16EU-M	3.900,00 €



SMART.Drain tray

Teglia in materiale antiaderente con foro centrale. Convoglia i liquidi e i grassi espulsi dal cibo durante la cottura verso lo scarico del forno. Aiuta a mantenere pulito il fondo del forno.

Dimensioni - h	20 mm
----------------	-------

Articolo	Prezzo
XUC047	128,00 €

Accessori 600x400



Cappa Ventless

Cappa a condensazione di vapore. Elimina parzialmente i vapori e gli odori dai fumi di cottura. Lavaggio automatico dei filtri a condensazione integrato. Include 2 mt di tubo per la corretta installazione.

Dimensioni - l xp xh	892 x 1132 x 240 mm	Diametro camino	121 mm
Potenza elettrica	0,1 kW	Portata minima	310 m ³ /h
Voltaggio	230V 1N~	Portata massima	390 m ³ /h
Frequenza	50/60 Hz		

Compatibile con	Articolo	Prezzo
Forni elettrici	XEAHL-HCFL	1.750,00 €



Filtro a carboni attivi

Telaio con filtro a carboni attivi. Elimina tutti gli odori prodotti dal cibo durante la cottura.

Dimensioni - l xp xh	413 x 655 x 108 mm	Peso	11 kg
----------------------	--------------------	------	-------

Compatibile con	Articolo	Prezzo
Cappa Ventless	XUC140	495,00 €

Cartuccia filtro a carboni attivi

Cartuccia di ricambio per filtro a carboni attivi.

Articolo	Prezzo
XUC141	206,00 €



QUICK.Load

Trolley porta teglie in acciaio AISI 316L resistente alla corrosione.

Capacità	16 600x400	Dimensioni - l xp xh	776 x 615 x 1741 mm
Distanza teglie	81 mm	Peso	26 kg

Compatibile con	Articolo	Prezzo
XEBL-16EU-* XEBPL-16EU-* (regolazione piedini necessaria)	XEBTL-16EU	1.560,00 €

Personalizzazione

La capacità e la distanza tra le teglie può essere realizzata su richiesta specifica. Quantità minima ordinabile: 2 trolley.

Prezzo singolo trolley customizzato.

Articolo	Prezzo aggiuntivo
XEBTL-16EU	100,00 €

Accessori 600x400



BAKE.Rest

Trolley per cottura e raffreddamento dei lievitati con sistema di ribaltamento teglie. Struttura in acciaio AISI 316L.

Capacità	5 teglie (25 panettone)	Dimensioni - l x p x h	776 x 615 x 1725 mm
Distanza teglie	250 mm	Peso	40 kg

Articolo	Prezzo
XEBTL-05PN	2.050,00 €

Personalizzazione

La capacità e la distanza tra le teglie può essere realizzata su richiesta specifica. Quantità minima ordinabile: 2 trolley.

Prezzo singolo trolley customizzato.

Articolo	Prezzo aggiuntivo
XEBTL-05PN	100,00 €



PANETTONE.Bake

Teglia inox con sistema ad aghi simmetrici per panettoni da 1 kg con stampo \varnothing 165-170 mm.

Dimensioni - h	22 mm
----------------	-------

Compatibile con	Articolo	Prezzo
XEBTL-05PN	TG480	241,00 €

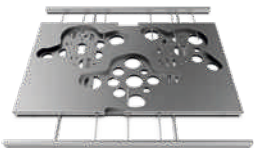
Personalizzazione

La dimensione e la forma degli stampi può essere realizzata su richiesta specifica. Per ordini superiori a 40 teglie la personalizzazione è gratuita.

Articolo	Prezzo
TG480	300,00 €

Prezzo addizionale singola teglia customizzata.

Articolo	Prezzo aggiuntivo
TG480	20,00 €



COLOMBA.Bake

Teglia inox con sistema ad aghi simmetrici per colombe da 750 gr con stampo 295 x 205 mm (l x a).

Dimensioni - h	22 mm
----------------	-------

Compatibile con	Articolo	Prezzo
XEBTL-05PN	TG485	241,00 €

Personalizzazione

La dimensione e la forma degli stampi può essere realizzata su richiesta specifica. Per ordini superiori a 40 teglie la personalizzazione è gratuita.

Articolo	Prezzo
TG485	300,00 €

Prezzo addizionale singola teglia customizzata.

Articolo	Prezzo aggiuntivo
TG485	20,00 €

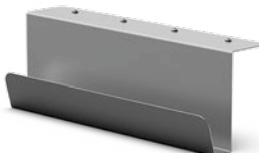
Accessori 600x400



Rampa per inserimento trolley

Permette di compensare pendenze o dislivelli del pavimento fino a un massimo di 25 mm per metro e posizionare il trolley in modo corretto e sicuro nel forno.

Articolo	Prezzo
XUC163	535,00 €



Supporto per maniglione trolley

Consente di riporre in sicurezza e comodità il maniglione del trolley sul fianco del forno

Articolo	Prezzo
XUC161	52,00 €



Sonda sous vide extra fine

Sonda al cuore a singolo punto con ago extra fine per utilizzo con buste da sottovuoto.

Articolo	Prezzo
XEC004	405,00 €



Doccia manuale esterna

Consente il lavaggio manuale del forno e il riempimento di contenitori.

Articolo	Prezzo
XHC001	158,00 €



PURE

Sistema filtraggio a resine che elimina dall'acqua tutte le sostanze che contribuiscono alla formazione di calcare. Permette di filtrare fino a 7.000 litri di acqua (il dato può variare a seconda della durezza dell'acqua).

Articolo	Prezzo
XHC003	328,00 €

REFILL PURE

Cartuccia di ricambio per il sistema di filtraggio a resine PURE.

Articolo	Prezzo
XHC004	218,00 €



Connettore per segnalatori esterni

Connessione per segnalatori acustici o visivi esterni per stato/fine cottura e preriscaldamento.

Articolo	Prezzo
XEC017	276,00 €



Buzzer potenziato

Segnalatore acustico potenziato di fine preriscaldamento e cottura.

Articolo	Prezzo
XEC019	216,00 €



Connessione Wi-Fi

Consente il collegamento alla rete internet tramite connessione senza fili.

Obbligatorio

Per l'attivazione della garanzia LONG.Life4.

Articolo	Prezzo
XEC016	625,00 €

Accessori 600x400



Connessione Ethernet

Consente il collegamento alla rete internet via cavo

Obbligatorio

Per l'attivazione della garanzia LONG.Life4.

Articolo

XEC001

Prezzo

485,00 €



BAKERTOP MIND.Maps™ ONE COUNTERTOP

Forno combinato

Forno combinato professionale in grado di gestire molteplici processi di cottura di panetteria e pasticceria (fresca e congelata) e processi di cottura (disidratazione, cottura a vapore, cottura a bassa temperatura, cottura sous vide, rosolatura, grigliatura, frittura, rigenerazione e rigenerazione al piatto). Grazie alla tecnologia Unox Intensive Cooking garantisce risultati perfetti ad ogni infornata.

Unox Intensive Cooking



DRY.Maxi™:

rimuove rapidamente l'umidità dalla camera di cottura



CLIMALUX™:

controllo totale dell'umidità nella camera di cottura



STEAM.Maxi™:

produce vapore saturo



AIR.Maxi™:

gestisce l'auto-inversione di marcia e la funzione pulsata delle ventole

Data Driven Cooking

Controlla e monitora in real-time le condizioni operative dei tuoi forni, crea e condividi nuove ricette. L'intelligenza artificiale trasforma i dati di consumo in informazioni utili e ti permette di aumentare i profitti giornalieri

Cottura manuale

—— Temperatura: 30 °C – 260 °C

—— Fino a 9 step di cottura

—— CLIMA.Control: impostazione con incremento del 10% di umidità o aria secca

—— Cotture con sonda al cure e funzione Delta T

Programmi

—— 1000+ Programmi

—— MIND.Maps™: disegna direttamente nel display i processi di cottura

Caratteristiche tecniche

—— ROTOR.Klean: sistema di lavaggio automatico

—— Camera di cottura in acciaio inox AISI 304 ad alta resistenza con bordi arrotondati

—— Doppio vetro

—— Illuminazione camera di cottura attraverso luci LED integrate nella porta

—— Supporti teglia forati con sistema antiribaltamento

—— Sistema raccolta gocce integrato nella porta e funzionante anche a porta aperta

—— Ventole a 4 velocità e resistenze circolari ad alte prestazioni

—— Contenitore detergente DET&Rinse integrato

—— Wi-Fi / USB data: download/upload dati HACCP

—— Wi-Fi / USB data: download/upload programmi

Forno combinato 600x400



10 600x400

 Elettrico

Modelli forni **XEBC-10EU-E1RM**

Distanza teglie 80 mm

Frequenza 50 / 60 Hz

Voltaggio 380-415V 3N~ | *220-240V 3~

Potenza elettrica 14,9 kW

Potenza gas nominale max. -

Dimensioni - l x p x h 860 x 967 x 1162 mm

Peso 136 kg

Tipo apertura Cerniera a sinistra

Prezzo **8.500,00 €**

Optional

Cerniera a destra

Articolo

XEBC-10EU-E1LM

Prezzo aggiuntivo

300,00 €

Kit connessione elettrica

Compatibile con

*Forni elettrici

Voltaggio

220-240V 3~

Articolo

XUC128

Prezzo

28,00 €



6 600x400

 Elettrico

Modelli forni **XEBC-06EU-E1RM**

Distanza teglie 80 mm

Frequenza 50 / 60 Hz

Voltaggio 380-415V 3N~ | 220-240V 3~ | *220-240V 1~

Potenza elettrica 10,1 kW

Potenza gas nominale max. -

Dimensioni - l x p x h 860 x 967 x 842 mm

Peso 103 kg

Tipo apertura Cerniera a sinistra

Prezzo **5.850,00 €**

Optional

Cerniera a destra

Articolo

XEBC-06EU-E1LM

Prezzo aggiuntivo

300,00 €

Kit connessione elettrica

Compatibile con

*Forni elettrici

Voltaggio

220-240V 1~

Articolo

XUC129

Prezzo

28,00 €

Note

Personalizzazione dei supporti laterali del forno su richiesta - Prezzo aggiuntivo 200,00 €

Forno combinato 600x400



4 600x400

 Elettrico

Modelli forni	XEBC-04EU-E1RM
Distanza teglie	80 mm
Frequenza	50 / 60 Hz
Voltaggio	380-415V 3N~ 220-240V 3~ 220-240V 1N~
Potenza elettrica	7,4 kW
Potenza gas nominale max.	-
Dimensioni - l x p x h	860 x 967 x 675 mm
Peso	90 kg
Tipo apertura	Cerniera a sinistra
Prezzo	4.700,00 €

Optional

Cerniera a destra

Articolo

XEBC-04EU-E1LM

Prezzo aggiuntivo

300,00 €

Note

Personalizzazione dei supporti laterali del forno su richiesta - Prezzo aggiuntivo **200,00 €**

Accessori 600x400



Kit prima installazione forno + Detergente

Contiene tutte le parti necessarie per la corretta installazione di un singolo forno e una bottiglia di detergente DET&Rinse™ PLUS (1 litro) UN 1814, 8, II - ADR quantità limitata.

Obbligatorio	Articolo	Prezzo
per la corretta installazione di un forno singolo.	XUC001-DR	202,00 €

Kit prima installazione forno

Contiene tutte le parti necessarie per la corretta installazione di un singolo forno.

Obbligatorio	Articolo	Prezzo
per la corretta installazione di un forno singolo.	XUC001	202,00 €



Kit sovrapposizione forni elettrici + Detergente

Contiene tutte le parti necessarie per la corretta installazione e sovrapposizione di due forni elettrici e due bottiglie di detergente DET&Rinse™ PLUS (1 litro l'una) UN 1814, 8, II - ADR quantità limitata.

Obbligatorio	Articolo	Prezzo
per la corretta sovrapposizione di due forni elettrici.	XEAQC-00E2-E-DR	425,00 €

Kit sovrapposizione forni elettrici

Contiene tutte le parti necessarie per la corretta installazione e sovrapposizione di due forni.

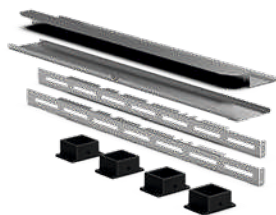
Obbligatorio	Articolo	Prezzo
per la corretta sovrapposizione di due forni elettrici.	XEAQC-00E2-E	425,00 €



Supporto tanica detergente

Necessario per alloggiare la tanica DET&Rinse™ per colonne con forno DECKTOP o armadio intermedio senza ante.

Articolo	Prezzo
XUC060	208,00 €



Kit sovrapposizione FORNO, DECKTOP & LIEVOX

Contiene tutte le parti necessarie per la corretta installazione e sovrapposizione di BAKERTOP, DECKTOP e LIEVOX.

	Articolo	Prezzo
per sovrapporre DECKTOP + FORNO XEBDC-01EU-D + XEBC-*	XUC061	525,00 €
per sovrapporre LIEVOX + DECKTOP XEBPC-* + XEBDC-01EU-* XEBDC-01EU-D + XEBDC-01EU-D	XUC062	525,00 €
per sovrapporre DECKTOP + DECKTOP XEBDC-02EU-D + XEBDC-02EU-D	XUC063	525,00 €

Accessori 600x400



LIEVOX

Lievitatore con generatore di vapore a boiler per gestire in modo preciso il processo di lievitazione.

Capacità	12 600x400	Potenza elettrica	2,3 kW
Distanza teglie	75 mm	Voltaggio	230V 1N~
Dimensioni - l xp xh	860 x 978 x 798 mm	Frequenza	50/60 Hz
Peso	40 kg	Temperatura max.	50 °C

Articolo **XEBPC-12EU-B** Prezzo **2.200,00 €**



LIEVOX

Lievitatore con generatore di vapore a boiler per gestire in modo preciso il processo di lievitazione.

Capacità	8 600x400	Potenza elettrica	2,3 kW
Distanza teglie	75 mm	Voltaggio	230V 1N~
Dimensioni - l xp xh	860 x 978 x 658 mm	Frequenza	50/60 Hz
Peso	35 kg	Temperatura max.	50 °C

Articolo **XEBPC-08EU-B** Prezzo **2.100,00 €**



DECKTOP

Forno statico controllato dal pannello del forno.

Capacità	1 600x400	Voltaggio	230V 1N~
Dimensioni - l xp xh	860 x 880 x 400 mm	Frequenza	50/60 Hz
Peso	62 kg	Temperatura max.	290 °C
Potenza elettrica	2,7 kW		

Articolo **XEBDC-01EU-C** Prezzo **2.800,00 €**



DECKTOP

Forno statico con controllo digitale integrato.

Capacità	1 600x400	Voltaggio	230V 1N~
Dimensioni - l xp xh	860 x 880 x 400 mm	Frequenza	50/60 Hz
Peso	62 kg	Temperatura max.	290 °C
Potenza elettrica	2,7 kW		

Articolo **XEBDC-01EU-D** Prezzo **3.350,00 €**



DECKTOP

Forno statico controllato dal pannello del forno.

Capacità	2 600x400	Voltaggio	400V 3N~
Dimensioni - l xp xh	860 x 1150 x 400 mm	Frequenza	50/60 Hz
Peso	82 kg	Temperatura max.	290 °C
Potenza elettrica	5,7 kW		

Articolo **XEBDC-02EU-C** Prezzo **3.100,00 €**

Accessori 600x400



DECKTOP

Forno statico con controllo digitale integrato.

Capacità	2 600x400	Voltaggio	400V 3N~
Dimensioni - l x p x h	860 x 1160 x 400 mm	Frequenza	50/60 Hz
Peso	78 kg	Temperatura max.	290 °C
Potenza elettrica	5,7 kW		

Articolo	Prezzo
XEBDC-02EU-D	3.700,00 €



Cappa Ventless

Cappa a condensazione di vapore. Elimina parzialmente i vapori e gli odori dai fumi di cottura. Lavaggio automatico dei filtri a condensazione integrato.

Dimensioni - l x p x h	860 x 1145 x 240 mm	Frequenza	50/60 Hz
Peso	25 kg	Diámetro camino	121 mm
Potenza elettrica	0,1 kW	Portata minima	310 m³/h
Voltaggio	230V 1N~	Portata massima	390 m³/h

Compatibile con Forni elettrici	Articolo	Prezzo
	XEBHC-HCEU	1.830,00 €



Filtro a carboni attivi

Telaio con filtro a carboni attivi. Elimina tutti gli odori prodotti dal cibo durante la cottura.

Dimensioni - l x p x h	413 x 655 x 108 mm	Peso	11 kg
------------------------	--------------------	------	-------

Compatibile con Cappa Ventless	Articolo	Prezzo
	XUC140	495,00 €

Cartuccia filtro a carboni attivi

Cartuccia di ricambio per filtro a carboni attivi.

Articolo	Prezzo
XUC141	206,00 €



Cappa Waterless

Condensa i vapori prodotti durante la cottura senza l'utilizzo di acqua. Può essere installata solo su un forno singolo.

Dimensioni - l x p x h	860 x 1000 x 217 mm	Voltaggio	230V 1N~
Peso	20 kg	Frequenza	50/60 Hz
Potenza elettrica	0,13 kW		

Compatibile con Forni elettrici	Articolo	Prezzo
	XEBHC-ACEU	1.830,00 €



Armadio intermedio senza ante

Supporto multifunzionale chiuso per riporre in sicurezza le teglie.

Capacità	3 600x400	Peso	20 kg
Dimensioni - l x p x h	860 x 817 x 309 mm		

Articolo	Prezzo
XEBIC-03EU	735,00 €

Accessori 600x400



Armadio neutro

Dispone di un vano portateglie e uno spazio libero per lo stoccaggio di materiale.

Capacità	8 600x400	Dimensioni - l xp xh	860 x 860 x 720 mm
Distanza teglie	57 mm	Peso	35 kg
		Articolo	Prezzo
		XWAEC-08EF	1.080,00 €



Stand ultra alto

Supporto multifunzionale per riporre in sicurezza le teglie e collocare il forno all'altezza perfetta per lavorare.

Consigliato per XEBC-04EU-*

Capacità	7 600x400	Dimensioni - l xp xh	842 x 804 x 888 mm
Distanza teglie	60 mm	Peso	35 kg
		Articolo	Prezzo
		XWARC-07EF-UH	830,00 €



Stand alto

Supporto multifunzionale per riporre in sicurezza le teglie e collocare il forno all'altezza perfetta per lavorare.

Capacità	7 600x400	Dimensioni - l xp xh	842 x 713 x 752 mm
Distanza teglie	60 mm	Peso	33 kg
		Articolo	Prezzo
		XWARC-07EF-H	770,00 €



Stand medio

Supporto per collocare il forno all'altezza perfetta per lavorare o sovrapporre i forni in colonna.

Dimensioni - l xp xh	842 x 713 x 462 mm	Peso	9 kg
		Articolo	Prezzo
		XWARC-00EF-M	490,00 €



Stand basso

Supporto per colonna di forni sovrapposti.

Dimensioni - l xp xh	842 x 713 x 305 mm	Peso	5,5 kg
		Articolo	Prezzo
		XWARC-00EF-L	455,00 €



Telaio per posizionamento a terra

Obbligatorio per il posizionamento del forno a terra.

Dimensioni - l xp xh	842 x 713 x 113 mm	Peso	4 kg
Obbligatorio		Articolo	Prezzo
per il corretto posizionamento del forno.		XWARC-00EF-F	386,00 €



Supporti laterali per stand

Supporti laterali 7 teglie.

Capacità	7 600x400	Peso	3 kg
Distanza teglie	60 mm		
Compatibile con XWARC-07EF- XWARC-00EF-UH XWARC-00EF-H		Articolo	Prezzo
		XWALC-07EF-H	148,00 €

Accessori 600x400



Ruote girevoli con freno

Permettono di agevolare operazioni di pulizia. È costituito da 2 ruote con freno, 2 ruote senza freno e catene di fissaggio a muro.

Dimensioni - h 110 mm

Compatibile con	Articolo	Prezzo
XWAEC-*	XUC012	268,00 €
XWARC-*		



Supporti laterali GN1/1 per forni

Consente di utilizzare teglie GN1/1 al posto delle 600x400.

	Articolo	Prezzo
Supporto 4 teglie per forno XEBC-04EU-*	XUC050	230,00 €
Supporto 6 teglie per forno XEBC-06EU-*	XUC051	244,00 €
Supporto 10 teglie per forno XEBC-10EU-*	XUC052	244,00 €



Supporti laterali doppi GN1/1 + 600x400 per forni

Consente di utilizzare sia teglie GN1/1 sia teglie 600x400.

	Articolo	Prezzo
Supporto 4 teglie per forno XEBC-04EU-*	XUC055	150,00 €
Supporto 6 teglie per forno XEBC-06EU-*	XUC054	186,00 €
Supporto 10 teglie per forno XEBC-10EU-*	XUC057	320,00 €



SMART.Drain tray

Teglia in materiale antiaderente con foro centrale. Convoglia i liquidi e i grassi espulsi dal cibo durante la cottura verso lo scarico del forno. Aiuta a mantenere pulito il fondo del forno.

Dimensioni - h 20 mm

	Articolo	Prezzo
	XUC047	128,00 €



QUICK.Load 4+10

Armadio mobile senza porte dotato di cesti porta teglie per infornare, sformare e trasportare facilmente 14 teglie di cibo.

Capacità	14 600x400	Peso	50 kg
Dimensioni - l xp xh	765 x 539 x 1919 mm		

Compatibile con	Articolo	Prezzo
Colonna forni (XEBHC-HCEU) + XEBC-04EU-E**M + XEBC-10EU-E**M + XWARC-00EF-F.	XWBYC-14EU	3.300,00 €

Accessori 600x400



QUICK.Load 4+10 con porte

Armadio mobile dotato di porte e cesti porta teglie per infornare, sfornare, trasportare e lasciar riposare 14 teglie di cibo.

Capacità	14 600x400	Peso	75 kg
Dimensioni - l xp xh	765 x 539 x 1971 mm		

Compatibile con	Articolo	Prezzo
Colonna forni (XEBHC-HCEU) + XEBC-04EU-E**M + XEBC-10EU-E**M + XWARC-00EF-F.	XWBYC-14EU-D	4.040,00 €



QUICK.Load 6+6

Armadio mobile senza porte dotato di cesti porta teglie per infornare, sfornare e trasportare facilmente 12 teglie di cibo.

Capacità	12 600x400	Peso	50 kg
Dimensioni - l xp xh	765 x 539 x 1959 mm		

Compatibile con	Articolo	Prezzo
Colonna forni (XEBHC-HCEU) + XEBC-06EU-E**M + XEBC-06EU-E**M + XWARC-00EF-L.	XWBYC-12EU	3.300,00 €



QUICK.Load 6+6 con porte

Armadio mobile dotato di porte e cesti porta teglie per infornare, sfornare, trasportare e lasciar riposare 12 teglie di cibo.

Capacità	12 600x400	Peso	75 kg
Dimensioni - l xp xh	765 x 539 x 1959 mm		

Compatibile con	Articolo	Prezzo
Colonna forni (XEBHC-HCEU) + XEBC-06EU-E**M + XEBC-06EU-E**M + XWARC-00EF-L.	XWBYC-12EU-D	4.040,00 €



Cesto porta teglie

Consente il carico e l'estrazione rapida delle teglie, riducendo i tempi di apertura porta.

Capacità	10 600x400	Dimensioni - l xp xh	668 x 431 x 862 mm
Distanza teglie	80 mm	Peso	9 kg

Compatibile con	Richiede l'acquisto di	Articolo	Prezzo
XEBC-10EU-*	XWBYC-00EU	XWBBC-10EU	990,00 €

Accessori 600x400



Trolley per cesto porta teglie

Consente la movimentazione del cesto porta teglie e il corretto accoppiamento con il forno.

Dimensioni - l x p x h	695 x 786 x 961 mm	Peso	13 kg
Compatibile con	XWBBC-10EU	Articolo	XWBYC-00EU
		Prezzo	1.160,00 €

Kit di aggancio trolley-armadio

Permette l'aggancio sicuro del trolley a un armadio neutro.

Articolo	XWBYC-CKEU	Prezzo	134,00 €
----------	------------	--------	-----------------

Kit di aggancio trolley-stand

Permette l'aggancio sicuro del trolley allo stand alto.

Articolo	XWBYC-CREU	Prezzo	272,00 €
----------	------------	--------	-----------------



Schermo anticalore laterale

Installabile su entrambi i lati del forno. Consente di ridurre la distanza minima tra forno e fonti di calore (friggitrici, cuocipasta, fornelli, etc.).

Dimensioni - l x p x h	15 x 816 x 99 mm	Peso	3 kg
		Articolo	XUC041
		Prezzo	128,00 €



Valvola per raffreddamento scarico

Mantiene la temperatura dei liquidi di scarico sempre al di sotto degli 80 °C.

Articolo	XHC005	Prezzo	156,00 €
----------	--------	--------	-----------------



Sonda sous vide extra fine

Sonda al cuore a singolo punto con ago extra fine per utilizzo con buste da sottovuoto.

Articolo	XEC004	Prezzo	405,00 €
----------	--------	--------	-----------------



Apertura porta di sicurezza a due stadi

Il primo stadio consente la fuoriuscita lenta di vapori dalla camera di cottura, proteggendo da possibili lesioni dovute alla fuoriuscita rapida di grandi quantità di vapore.

Articolo	XUC112	Prezzo	32,00 €
----------	--------	--------	----------------



Doccia manuale esterna

Consente il lavaggio manuale del forno e il riempimento di contenitori.

Articolo	XHC001	Prezzo	158,00 €
----------	--------	--------	-----------------

Accessori 600x400



PURE

Sistema filtraggio a resine che elimina dall'acqua tutte le sostanze che contribuiscono alla formazione di calcare. Permette di filtrare fino a 7.000 litri di acqua (il dato può variare a seconda della durezza dell'acqua).

Articolo	Prezzo
XHC003	328,00 €

REFILL PURE

Cartuccia di ricambio per il sistema di filtraggio a resine PURE.

Articolo	Prezzo
XHC004	218,00 €



PURE-RO

Sistema di filtraggio dell'acqua ad osmosi inversa che garantisce la completa demineralizzazione di ogni tipo di acqua.

Articolo	Prezzo
XHC002	1.440,00 €

Cartuccia PURE-RO

Cartuccia di ricambio per il sistema di filtraggio PURE-RO.

Articolo	Prezzo
XHC006	268,00 €



Connettore per segnalatori esterni

Connessione per segnalatori acustici o visivi esterni per stato/fine cottura e preriscaldamento.

Articolo	Prezzo
XEC017	276,00 €



Buzzer potenziato

Segnalatore acustico potenziato di fine preriscaldamento e cottura.

Articolo	Prezzo
XEC019	216,00 €



Connessione Wi-Fi

Consente il collegamento alla rete internet tramite connessione senza fili.

Obbligatorio

Per l'attivazione della garanzia LONG.Life4.

Articolo	Prezzo
XEC002	625,00 €



Connessione Ethernet

Consente il collegamento alla rete internet via cavo

Obbligatorio

Per l'attivazione della garanzia LONG.Life4.

Articolo	Prezzo
XEC001	485,00 €



BAKERLUX™ MANUAL **BIG**

Forno a convezione

Forno a convezione con umidità, con controllo analogico e camera di cottura in acciaio INOX 304. Funzione tempo, temperatura, percentuale di vapore e 2 velocità della ventola. Ideale per processi di cottura di prodotti di panificazione freschi e congelati. La tecnologia AIR.Plus multiventola garantisce perfetta uniformità di cottura su tutte le teglie infornate.

Unox Intensive Cooking



DRY.Plus:

rimuove rapidamente l'umidità dalla camera di cottura



STEAM.Plus:

crea umidità istantanea



AIR.Plus:

ventole multiple con inversione di marcia e 2 velocità impostabili

Cottura manuale

—— Temperatura: 80 °C – 260 °C

—— Cottura a convezione e umidità a partire da 80 °C

Caratteristiche tecniche

—— Camera di cottura in acciaio inox AISI 304 ad alta resistenza con bordi arrotondati

—— Doppio vetro

—— Illuminazione camera di cottura attraverso luci LED integrate nella porta

—— Camera di cottura con supporti teglie in lamiera piegata a L

—— Sistema raccolta gocce integrato nella porta e funzionante anche a porta aperta

—— Ventole a 2 velocità e resistenze circolari ad alte prestazioni

Forno a convezione 600x400



16 600x400

 Elettrico

Modelli forni	XB1083
Distanza teglie	80 mm
Frequenza	50 / 60 Hz
Voltaggio	380-415V 3N~ 220-240V 3~
Potenza elettrica	29,7 kW
Potenza gas nominale max.	-
Dimensioni - l x p x h	913 x 997 x 1863 mm
Peso	243 kg
Tipo apertura	Cerniera a sinistra
Prezzo	10.600,00 €

Note

Il trolley è compreso con l'acquisto del forno.

Accessori 600x400



LIEVOX

Lievitatore con controllo manuale integrato.

Capacità	16 600x400	Potenza elettrica	2,4 kW
Distanza teglie	80 mm	Voltaggio	230V 1N~
Dimensioni - l x p x h	866 x 950 x 1879 mm	Frequenza	50/60 Hz
Peso	100 kg	Temperatura max.	50 °C

Articolo	Prezzo
XL1003	3.910,00 €



QUICK.Load

Trolley porta teglie in acciaio AISI 304.

Capacità	16 600x400	Dimensioni - l x p x h	743 x 643 x 1725 mm
Distanza teglie	80 mm	Peso	25 kg

Compatibile con XB1083 XL1003	Articolo	Prezzo
	XCB1001	1.700,00 €

Personalizzazione

La capacità e la distanza tra le teglie può essere realizzata su richiesta specifica. Quantità minima ordinabile: 2 trolley.

Prezzo singolo trolley customizzato.

Articolo	Prezzo aggiuntivo
XCB1001	100,00 €

Doccia manuale esterna con detergente

Consente il lavaggio manuale del forno e il riempimento di contenitori. Contiene una bottiglia di SPRAY&Rinse.

Articolo	Prezzo
XC208-SR	158,00 €



Accessori 600x400



PURE

Sistema filtraggio a resine che elimina dall'acqua tutte le sostanze che contribuiscono alla formazione di calcare. Permette di filtrare fino a 7.000 litri di acqua (il dato può variare a seconda della durezza dell'acqua).

Articolo	Prezzo
XHC003	328,00 €

Richiede l'acquisto di

Per la corretta installazione del sistema di filtraggio a resine PURE in combinazione ai forni MANUAL è necessario il kit riduzione JG 8-10 mm.

Articolo	Prezzo
KEL1055	40,00 €

REFILL PURE

Cartuccia di ricambio per il sistema di filtraggio a resine PURE.

Articolo	Prezzo
XHC004	218,00 €



PURE-RO

Sistema di filtraggio dell'acqua ad osmosi inversa che garantisce la completa demineralizzazione di ogni tipo di acqua.

Articolo	Prezzo
XHC002	1.440,00 €

Cartuccia PURE-RO

Cartuccia di ricambio per il sistema di filtraggio PURE-RO.

Articolo	Prezzo
XHC006	268,00 €



BAKERLUX™ MANUAL COUNTERTOP

Forno a convezione

Forno a convezione con umidità, con controllo analogico e camera di cottura in acciaio INOX 304. Funzione tempo, temperatura, percentuale di vapore e 2 velocità della ventola. Ideale per processi di cottura di prodotti di panificazione freschi e congelati. La tecnologia AIR.Plus multiventola garantisce perfetta uniformità di cottura su tutte le teglie infornate.

Unox Intensive Cooking



DRY.Plus:

rimuove rapidamente l'umidità dalla camera di cottura



STEAM.Plus:

crea umidità istantanea



AIR.Plus:

ventole multiple con inversione di marcia e 2 velocità impostabili

Cottura manuale

—— Temperatura: 80 °C – 260 °C

—— Cottura a convezione e umidità a partire da 80 °C

Caratteristiche tecniche

—— Camera di cottura in acciaio inox AISI 304 ad alta resistenza con bordi arrotondati

—— Doppio vetro

—— Illuminazione camera di cottura attraverso luci LED integrate nella porta

—— Camera di cottura con supporti teglie in lamiera piegata a L


—— Sistema raccolta gocce integrato nella porta e funzionante anche a porta aperta

—— Ventole a 2 velocità e resistenze circolari ad alte prestazioni

Forno a convezione 600x400



10 600x400

 Elettrico

 Gas

Modelli forni	XB893	XB813G
Distanza teglie	80 mm	80 mm
Frequenza	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz
Voltaggio	380-415V 3N~ 220-240V 3~	220-240V 1~
Potenza elettrica	15,8 kW	1 kW
Potenza gas nominale max.	-	20 kW
Dimensioni - l x p x h	860 x 882 x 1252 mm	860 x 882 x 1465 mm
Peso	118 kg	130 kg
Tipo apertura	Cerniera a sinistra	Cerniera a sinistra
Prezzo	5.200,00 €	6.550,00 €



6 600x400

 Elettrico

 Gas

Modelli forni	XB693	XB613G
Distanza teglie	80 mm	80 mm
Frequenza	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz
Voltaggio	380-415V 3N~ 220-240V 3~	220-240V 1~
Potenza elettrica	10,5 kW	0,7 kW
Potenza gas nominale max.	-	175 kW
Dimensioni - l x p x h	860 x 882 x 932 mm	860 x 882 x 1144 mm
Peso	86 kg	100 kg
Tipo apertura	Cerniera a sinistra	Cerniera a sinistra
Prezzo	3.600,00 €	4.750,00 €

Note

Personalizzazione dei supporti laterali del forno su richiesta - Prezzo aggiuntivo 200,00 €

Accessori 600x400



Kit prima installazione forno

Contiene tutte le parti necessarie per la corretta installazione di un singolo forno.

Obbligatorio

per la corretta installazione di un forno singolo.

Articolo	Prezzo
XUC001	202,00 €

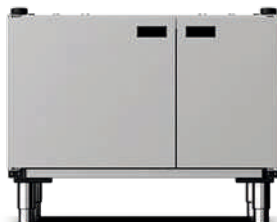


LIEVOX

Lievitatore con controllo manuale integrato.

Capacità	12 600x400	Potenza elettrica	2,4 kW
Distanza teglie	75 mm	Voltaggio	230V 1N~
Dimensioni - l xp xh	862 x 8900 x 805 mm	Frequenza	50/60 Hz
Peso	38 kg	Temperatura max.	50 °C

Articolo	Prezzo
XL413	1.980,00 €



Armadio neutro

Dispone di un vano portateglie e uno spazio libero per lo stoccaggio di materiale.

Capacità	7 600x400	Dimensioni - l xp xh	860 x 772 x 676 mm
Distanza teglie	57 mm	Peso	25 kg

Articolo	Prezzo
XR258	1.830,00 €



Stand alto

Supporto per collocare il forno all'altezza perfetta per lavorare.

Dimensioni - l xp xh	842 x 665 x 692 mm	Peso	11 kg
----------------------	--------------------	------	-------

Compatibile con	Articolo	Prezzo
XB8* XB6*	XR168	510,00 €



Supporti laterali per stand

Supporti laterali 7 teglie.

Capacità	7 600x400	Peso	3 kg
Distanza teglie	60 mm		

Compatibile con	Articolo	Prezzo
XR168	XR727	144,00 €



Ruote girevoli con freno

Permettono di agevolare operazioni di pulizia. È costituito da 2 ruote con freno, 2 ruote senza freno e catene di fissaggio a muro.

Dimensioni - h	100 mm		
----------------	--------	--	--

Compatibile con	Articolo	Prezzo
XL413 XR258 XR168	XUC010	268,00 €

Accessori 600x400



Doccia manuale esterna con detergente

Consente il lavaggio manuale del forno e il riempimento di contenitori. Contiene una bottiglia di SPRAY&Rinse.

Articolo	Prezzo
XC208-SR	158,00 €



PURE

Sistema filtraggio a resine che elimina dall'acqua tutte le sostanze che contribuiscono alla formazione di calcare. Permette di filtrare fino a 7.000 litri di acqua (il dato può variare a seconda della durezza dell'acqua).

Articolo	Prezzo
XHC003	328,00 €

Richiede l'acquisto di

Per la corretta installazione del sistema di filtraggio a resine PURE in combinazione ai forni MANUAL è necessario il kit riduzione JG 8-10 mm.

Articolo	Prezzo
KEL1055	40,00 €

REFILL PURE

Cartuccia di ricambio per il sistema di filtraggio a resine PURE.

Articolo	Prezzo
XHC004	218,00 €



PURE-RO

Sistema di filtraggio dell'acqua ad osmosi inversa che garantisce la completa demineralizzazione di ogni tipo di acqua.

Articolo	Prezzo
XHC002	1.440,00 €

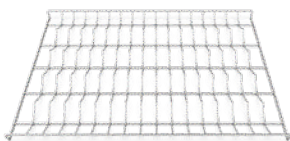
Cartuccia PURE-RO

Cartuccia di ricambio per il sistema di filtraggio PURE-RO.

Articolo	Prezzo
XHC006	268,00 €

Accessori 600x400

Baking Essentials



BAGUETTE.GRID

Griglia cromata ultraleggera - 5 canali.

Altezza	Articolo	Prezzo
27 mm	GRP410	32,00 €



BAKE

Teglia in alluminio. Ordinabile in multipli di 2 pezzi.

Altezza	Articolo	Prezzo
15 mm	TG405	*prezzo unitario 32,00 €



BAKE.BLACK

Teglia in alluminio con rivestimento antiaderente. Ordinabile in multipli di 2 pezzi.

Altezza	Articolo	Prezzo
15 mm	TG460	*prezzo unitario 43,00 €



BAKE.SILICO

Teglia in alluminio con rivestimento in silicone.

Altezza	Articolo	Prezzo
9 mm	TG416	47,00 €



CHROMO.GRID

Griglia piana cromata

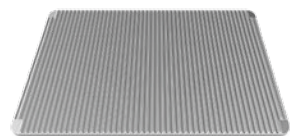
Altezza	Articolo	Prezzo
8 mm	GRP405	25,00 €



FAKIRO.GRILL

Teglia in alluminio antiaderente. Due superfici - liscia e rigata - per diverse cotture.

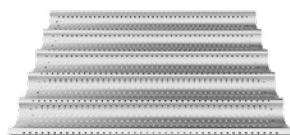
Altezza	Articolo	Prezzo
12 mm	TG465	225,00 €



FAKIRO

Teglia in alluminio. Due superfici - liscia e rigata - per diversi prodotti.

Altezza	Articolo	Prezzo
12 mm	TG440	149,00 €



FORO.BAGUETTE

Teglia in alluminio microforata - 5 canali

Altezza	Articolo	Prezzo
34 mm	TG445	52,00 €



FORO.BAGUETTE.BLACK

Teglia in alluminio microforata con rivestimento antiaderente - 5 canali.

Altezza	Articolo	Prezzo
34 mm	TG435	64,00 €

Accessori 600x400



FORO.BAKE

Teglia in alluminio microforata. Ordinabile in multipli di 2 pezzi.

Altezza	Articolo	Prezzo
15 mm	TG410	*prezzo unitario 37,00 €



FORO.BLACK

Teglia in alluminio microforata con rivestimento antiaderente. Ordinabile in multipli di 2 pezzi.

Altezza	Articolo	Prezzo
15 mm	TG430	*prezzo unitario 48,00 €



FORO.SILICO

Teglia in alluminio microforata con rivestimento in silicone.

Altezza	Articolo	Prezzo
9 mm	TG415	48,00 €



STEEL.BAKE

Teglia inox.

Altezza	Articolo	Prezzo
20 mm	TG450	80,00 €

Cooking Essentials



POLLO.BLACK

Teglia inox con rivestimento antiaderente per 10 polli interi. Dotata di raccolta grassi e scarico centrale compatibile con SMART.Drain.

Altezza	Articolo	Prezzo
164 mm	GRP430	172,00 €



POLLO.GRILL

Teglia in acciaio dotata di raccolta grassi e scarico centrale compatibile con SMART.Drain.

Altezza	Articolo	Prezzo
27 mm	GRP425	127,00 €



POLLO.WASH

Griglia che consente la pulizia di 3 teglie POLLO.BLACK all'interno del forno con apposito ciclo di lavaggio. La pulizia automatica del forno deve essere eseguita separatamente con la camera di cottura vuota.

Altezza	Articolo	Prezzo
53 mm	GRP440	152,00 €



STEAM&FRY

Teglia inox forata per cotture di fritti o cotture a vapore

Altezza	Articolo	Prezzo
30 mm	GRP420	134,00 €

Accessori

Carrelli porta teglie



Carrello porta teglie

Supporto multifunzionale per riporre e trasportare le teglie.

Capacità	18 600x400	Dimensioni - l x p x h	726 x 495 x 1700 mm
Distanza teglie	80 mm	Peso	15 kg
Articolo			Prezzo
XTBO005			990,00 €

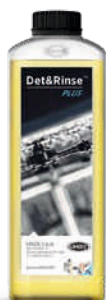


Carrello porta teglie

Supporto multifunzionale per riporre e trasportare le teglie.

Capacità	18 400x600	Dimensioni - l x p x h	526 x 695 x 1700 mm
Distanza teglie	80 mm	Peso	15 kg
Articolo			Prezzo
XTBO003			990,00 €

Detergenti



DET&Rinse™ PLUS

Detergente brillantante concentrato che garantisce massimi livelli di pulizia e lunga durata del forno. Una confezione contiene n° 10 bottiglie da 1 l l'una di detergente chimico UN 1814, 8, II - ADR QUANTITÀ LIMITATA. Solo per forni dotati del circuito di lavaggio automatico.

	Articolo	Prezzo
1 confezione	DB1014	117,00 €
9 confezioni (prezzo per confezione)	DB1014	113,00 €
48 confezioni (prezzo per confezione)	DB1014	109,00 €

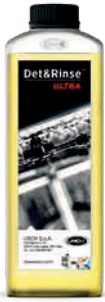


DET&Rinse™ ECO

Detergente con ingredienti bio-compatibili per il massimo rispetto per l'ambiente. Una confezione contiene n° 10 bottiglie da 1 l l'una di detergente chimico UN 1814, 8, II - ADR QUANTITÀ LIMITATA. Solo per forni dotati del circuito di lavaggio automatico.

	Articolo	Prezzo
1 confezione	DB1018	119,00 €
9 confezioni (prezzo per confezione)	DB1018	115,00 €
48 confezioni (prezzo per confezione)	DB1018	111,00 €

Accessori



DET&Rinse™ ULTRA

Detergente ad alte prestazioni per sporchi aggressivi, raccomandato per grassi di pollame e carni. Una confezione contiene n° 10 bottiglie da 1 l l'una di detergente chimico UN 1824, 8, II - ADR QUANTITÀ LIMITATA. Solo per forni dotati del circuito di lavaggio automatico.

	Articolo	Prezzo
1 confezione	DB1050	121,00 €
9 confezioni (prezzo per confezione)	DB1050	117,00 €
48 confezioni (prezzo per confezione)	DB1050	113,00 €



DET&Rinse™

Detergente brillantante concentrato. Una confezione contiene n° 2 taniche da 5 l l'una di detergente chimico UN 1814, 8, III - ADR QUANTITÀ LIMITATA. Solo per forni serie 5E.

	Articolo	Prezzo
1 confezione	DB1016	94,00 €
9 confezioni (prezzo per confezione)	DB1016	90,00 €
48 confezioni (prezzo per confezione)	DB1016	86,00 €



SPRAY&Rinse

Detergente spray per la pulizia manuale di qualunque forno. Sgrassa ed elimina ogni tipo di sporco. Una confezione contiene n° 12 bottiglie da 750 ml l'una. Una volta utilizzato il prodotto gettare la bottiglia. Solo per forni senza circuito di lavaggio automatico integrato.

	Articolo	Prezzo
1 confezione	DB1044	111,00 €
6 confezioni (prezzo per confezione)	DB1044	107,00 €
30 confezioni (prezzo per confezione)	DB1044	103,00 €



SPRAY&Safe

Spray detergente igienizzante per superfici. Una confezione contiene n° 12 bottiglie da 750 ml l'una. Una volta utilizzato il prodotto gettare la bottiglia. Distribuibile solo su territorio italiano.

	Articolo	Prezzo
1 confezione	DB1070	77,00 €
6 confezioni (prezzo per confezione)	DB1070	74,00 €
30 confezioni (prezzo per confezione)	DB1070	70,00 €

Una promessa di affidabilità

La cucina si fa smart! Grazie alle soluzioni intelligenti Unox, il tuo cliente potrà avere sempre sotto controllo i propri forni, per rendere più semplice ogni aspetto del suo lavoro. Connettere il forno a internet e scoprire i vantaggi di Data Driven Cooking, attivare la garanzia e la garanzia estesa LONG.Life4 è semplicissimo!



Connetti



Registra



Allunga la garanzia



GARANZIA LONG.Life4

La più concreta dimostrazione della qualità e dell'affidabilità di MIND.Maps™. Puoi estendere la garanzia* sulle parti di ricambio fino a 4 anni o 10.000 ore di accensione*.

L'attivazione della garanzia LONG.Life4 è semplice. Basta connettere il forno ad internet e registrarlo sul sito unox.com.

I modelli PLUS sono predisposti di connessione internet WIFI di serie. Per i modelli ONE sono disponibili i kit per la connessione (pagine accessori).

Manutenzione programmata*

UNOX.MyCare & UNOX.MyCare CONNECT sono i programmi di manutenzione programmata e preventiva pensati per garantire nel tempo alti standard di qualità ed efficienza dei forni UNOX e per evitare qualsiasi imprevisto nell'arco di tutto l'anno. I pacchetti di manutenzione programmata UNOX sono servizi erogati dai Centri Assistenza Autorizzati UNOX. Per maggiori informazioni contatta info@unox.com.

UNOX.MyCare

È un piano di manutenzione che prevede un numero di visite programmate variabile nel periodo di 2 anni. Il numero di visite all'anno varia in funzione del tipo di utilizzo del forno professionale Unox. Per applicazioni con impiego prevalente per cotture di gastronomia (pollami, grigliatura e rosolatura di carni), sono previsti 3 controlli all'anno, per i normali utilizzi in ambito ristorazione 2 e per usi per sole cotture di pasticceria e/o panificazione 1.

UNOX.MyCare CONNECT

Comprende tutte le opzioni del servizio UNOX.MyCare con l'unica differenza che in questo caso sono gli esperti UNOX a pianificare gli interventi in base alle condizioni di esercizio e di utilizzo del forno.

Hai un forno a gas? Gli interventi inclusi sono gli stessi, con l'aggiunta dell'analisi dei gas di combustione e la verifica delle tenute degli scambiatori.

Il pacchetto di manutenzione programmata UNOX.MyCare include:

1. Ispezione visiva del forno
2. Pulizia accurata della camera di cottura
3. Test funzionali sotto ogni condizione operativa
4. Sostituzione della guarnizione della porta ad ogni visita
5. Per forni carrellati, sostituzione della guarnizione del carrello ad ogni visita
6. Installazione di parti aggiornate per tenere il tuo forno aggiornato con le ultime soluzioni tecnologiche e miglioramenti.
7. Aggiornamento del software alla versione più recente

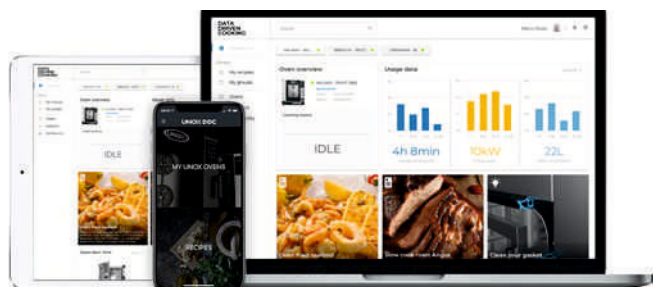
ALIMENTAZIONE ELETTRICA	Manutenzione programmata	Validità	N° di visite all'anno	FORNI DA BANCO (1^ unità)	FORNI A PAVIMENTO (1^ unità)	FORNI DA BANCO (2^ unità)	FORNI A PAVIMENTO (2^ unità)	CAPPE
	Alta temperatura	2 anni	3	2.200 €	2.900 €	2.000 €	2.700 €	+ 300 €
	Ristorazione	2 anni	2	1.560 €	1.900 €	1.450 €	1.800 €	+ 150 €
	Pasticceria	2 anni	1	900 €	1.050 €	800 €	950 €	+ 100 €

ALIMENTAZIONE GAS	Manutenzione programmata	Validità	N° di visite all'anno	FORNI DA BANCO (1^ unità)	FORNI A PAVIMENTO (1^ unità)	FORNI DA BANCO (2^ unità)	FORNI A PAVIMENTO (2^ unità)
	Alta temperatura	2 anni	3	2.560 €	3.260 €	2.360 €	3.060 €
	Ristorazione	2 anni	2	1.800 €	2.140 €	1.690 €	2.040 €
	Pasticceria	2 anni	1	1.020 €	1.170 €	920 €	1.070 €

* Servizio disponibile solo per l'Italia

L'internet of kitchen: produttività 4.0

DATA DRIVEN COOKING



Data Driven Cooking permette di controllare i tuoi forni in qualsiasi momento, ovunque.

Potrai monitorare in realtime le condizioni operative, creare nuove ricette e condividerle con i tuoi forni.

L'intelligenza artificiale trasformerà i dati di consumo in informazioni utili e ti permetterà di aumentare i profitti giornalieri.

Professional

Creazione e modifica programmi cottura	✓
Monitoraggio consumi on-line	✓
Intelligenza Artificiale Unox DDC.Coach	✓
Gestione accessi multi account	✗
Monitoraggio remoto service Unox	✗
Kitchen scheduler	✗
REST API access	✗
Invio programmi cottura ai forni da remoto	fino a 5 forni
Forni connessi	fino a 5 forni
Attivazione account Professional	-
Canone mensile per forno	-

Enterprise

Creazione e modifica programmi cottura	✓
Monitoraggio consumi on-line	✓
Intelligenza Artificiale Unox DDC.Coach	✓
Gestione accessi multi account*	✓
Monitoraggio remoto service Unox	✓
Kitchen scheduler*	✓
REST API access	✓
Invio programmi cottura ai forni da remoto	illimitato
Forni connessi	illimitato
Attivazione account Enterprise	200,00 € / per account IVA esclusa
Canone mensile per forno	6,00 € / mese IVA esclusa

*DDC setup e assistenza del Kitchen scheduler 60,00€ / ora - IVA esclusa.

CHEFTOP MIND.Maps CHEFLUX







CHEFTOP MIND.Maps TM PLUS BIG


Forno combinato


Forno combinato professionale intelligente in grado di gestire molteplici processi di cottura (disidratazione, cottura a vapore, cottura a bassa temperatura, cottura sous vide, rosolatura, grigliatura, frittura, rigenerazione e rigenerazione al piatto) e processi di cottura di panetteria e pasticceria (fresca e congelata). Grazie alle tecnologie Unox Intensive Cooking e Intelligent Performance e alla gestione automatica dei processi di cottura CHEFUNOX garantisce risultati perfetti e ripetibili anche in assenza di personale qualificato.


Unox Intelligent Performance

 **ADAPTIVE.Cooking™**: regola automaticamente i parametri di cottura per garantire risultati ripetibili

 **AUTO.Soft**: gestisce la salita termica per renderla più delicata


 **CLIMALUX™**: controllo totale dell'umidità nella camera di cottura

 **SENSE.Klean**: stima il grado di sporco del forno e ti suggerisce il lavaggio automatico adeguato


 **SMART.Preheating**: imposta automaticamente temperatura e durata del preriscaldamento

Unox Intensive Cooking

 **DRY.Maxi™**: rimuove rapidamente l'umidità dalla camera di cottura

 **PRESSURE.Steam**: aumenta la saturazione e la temperatura di vapore

 **STEAM.Maxi™**: produce vapore saturo

 **AIR.Maxi™**: gestisce l'auto-inversione di marcia e la funzione pulsata delle ventole

Data Driven Cooking

Controlla e monitora in real-time le condizioni operative dei tuoi forni, crea e condividi nuove ricette. L'intelligenza artificiale trasforma i dati di consumo in informazioni utili e ti permette di aumentare i profitti giornalieri

Cottura manuale

— Temperatura: 30 °C – 300 °C

— Fino a 9 step di cottura

— CLIMA.Control: impostazione con incremento del 10% di umidità o aria secca

— Cotture con sonda al cuore e funzione Delta T

— Sonda al cuore MULTI.Point

— Sonda al cuore SOUS-VIDE (accessorio opzionale)

Programmi

— 1000+ Programmi

— CHEFUNOX: scegli cosa cucinare dalla libreria, il forno imposta automaticamente tutti i parametri

— MULTI.TIME: gestisce fino a 10 cotture contemporaneamente

— MISE.EN.PLACE: sincronizza l'inserimento teglie per avere tutti i piatti pronti nello stesso momento

— MIND.Maps™: disegna direttamente nel display i processi di cottura

— READY.COOK: programmi a tempo infinito pre-impostati pronti all'uso

Caratteristiche tecniche

— ROTOR.Klean: sistema di lavaggio automatico

— Lavaggio speciale automatico retro carter

— Camera di cottura stampata in acciaio inossidabile AISI 316 L

— Triplo vetro

— Illuminazione camera di cottura attraverso luci LED integrate nella porta

— Supporti teglia forati con sistema antibalzo

— Sistema raccolta gocce integrato nella porta e funzionante anche a porta aperta

— 6 motori con sistema multiventola ad inversione di marcia e resistenze rettilinee ad alta intensità di potenza

— Contenitore detergente DET&Rinse integrato

— Connessione internet Wi-Fi integrata



— Wi-Fi / USB data: download/upload dati HACCP

— Wi-Fi / USB data: download/upload programmi

Forno combinato GN 2/1



20 GN 2/1

	 Elettrico	 Elettrico	 Gas
Modelli forni	XEVL-2021-YPRS	XEVL-2021-DPRS	XEVL-2021-GPRS
Distanza teglie	67 mm	67 mm	67 mm
Frequenza	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz
Voltaggio	380-415V 3N~	220-240V 3~	220-240V 1N~
Potenza elettrica	65 kW	65 kW	2,6 kW
Potenza gas nominale max.	-	-	90 kW
Dimensioni - l x p x h	892 x 1164 x 1875 mm	892 x 1164 x 1875 mm	892 x 1164 x 1875 mm
Peso	339 kg	339 kg	363 kg
Tipo apertura	Cerniera a sinistra	Cerniera a sinistra	Cerniera a sinistra
Prezzo	26.600,00 €	27.450,00 €	29.950,00 €
Optional			
Cerniera a destra			

Articolo	Prezzo aggiuntivo
XEVL-2021-YPLS	300,00 €
XEVL-2021-DPLS	300,00 €
XEVL-2021-GPLS	300,00 €

Note

Il trolley è compreso con l'acquisto del forno.

Personalizzazione dei supporti laterali del forno su richiesta - Prezzo aggiuntivo **100,00 €**

Accessori GN 2/1



Convogliatore dei gas di scarico

Consente di convogliare i fumi della combustione verso l'esterno.

Dimensioni - l x p x h	478 x 254 x 150 mm	Diametro camino	150 mm
Peso	4 kg		

Compatibile con Forni gas	Articolo XUC072	Prezzo 276,00 €
------------------------------	---------------------------	---------------------------



SMART.Drain tray

Teglia in materiale antiaderente con foro centrale. Convoglia i liquidi e i grassi espulsi dal cibo durante la cottura verso lo scarico del forno. Aiuta a mantenere pulito il fondo del forno.

Dimensioni - h	20 mm		
----------------	-------	--	--

Articolo XUC048	Prezzo 140,00 €
---------------------------	---------------------------



QUICK.Load

Trolley porta teglie in acciaio AISI 316L resistente alla corrosione.

Capacità	20 GN 2/1	Dimensioni - l x p x h	776 x 785 x 1745 mm
Distanza teglie	67 mm	Peso	58 kg

Articolo XEVTL-2021	Prezzo 1.920,00 €
-------------------------------	-----------------------------

Personalizzazione

La capacità e la distanza tra le teglie può essere realizzata su richiesta specifica. Quantità minima ordinabile: 2 trolley.

Prezzo singolo trolley customizzato.

Articolo XEVTL-2021	Prezzo aggiuntivo 100,00 €
------------------------	--------------------------------------

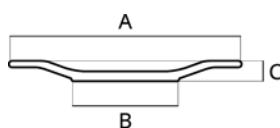


QUICK.Plato

Trolley in acciaio AISI 316L resistente alla corrosione per la rigenerazione di piatti.

Capacità	102 piatti	Dimensioni - l x p x h	753 x 784 x 1706 mm
Distanza teglie	76.1 mm	Peso	73 kg

Compatibile con A - Ø piatto max. 310 mm B - Ø piatto max. 170 mm C - h piatto max. 30 mm	Articolo XEVTL-102P	Prezzo 2.450,00 €
--	-------------------------------	-----------------------------



Accessori GN 2/1



HOLDING.Cover

Coperta termica per trolley

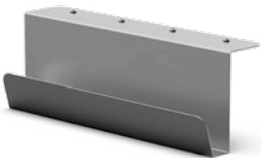
Compatibile con	Articolo	Prezzo
XEVTL-2021 XEVTL-102P	XUC031	1.170,00 €



Rampa per inserimento trolley

Permette di compensare pendenze o dislivelli del pavimento fino a un massimo di 20 mm per metro e posizionare il trolley in modo corretto e sicuro nel forno.

Articolo	Prezzo
XUC164	670,00 €



Supporto per maniglione trolley

Consente di riporre in sicurezza e comodità il maniglione del trolley sul fianco del forno

Articolo	Prezzo
XUC161	52,00 €



Sonda sous vide extra fine

Sonda al cuore a singolo punto con ago extra fine per utilizzo con buste da sottovuoto.

Articolo	Prezzo
XEC004	405,00 €



Doccia manuale esterna

Consente il lavaggio manuale del forno e il riempimento di contenitori.

Articolo	Prezzo
XHC029	224,00 €



PURE

Sistema filtraggio a resine che elimina dall'acqua tutte le sostanze che contribuiscono alla formazione di calcare. Permette di filtrare fino a 7.000 litri di acqua (il dato può variare a seconda della durezza dell'acqua).

In combinazione con i forni MIND.Maps™ PLUS BIG è richiesto l'acquisto di 2 PURE XHC003.

Articolo	Prezzo
XHC003	328,00 €

Richiede l'acquisto di

Per la corretta installazione XHC003 in combinazione ai forni MIND.Maps™ PLUS BIG è necessario il kit raccordo a Y JG 8 mm.

Articolo	Prezzo
KEL1115	60,00 €

REFILL PURE

Cartuccia di ricambio per il sistema di filtraggio a resine PURE.

Articolo	Prezzo
XHC004	218,00 €

Accessori GN 2/1



Connettore per segnalatori esterni

Connessione per segnalatori acustici o visivi esterni per stato/fine cottura e preriscaldamento.

Articolo	Prezzo
XEC017	276,00 €



Buzzer potenziato

Segnalatore acustico potenziato di fine preriscaldamento e cottura.

Articolo	Prezzo
XEC019	216,00 €



Connessione Ethernet

Consente il collegamento alla rete internet via cavo

Articolo	Prezzo
XEC001	485,00 €



Connessione Wi-Fi

Consente il collegamento alla rete internet tramite connessione senza fili.

Compatibile con

Forni MIND,Maps™ PLUS prodotti prima del 28/02/2020
- Es. X*VC-****-P*

Articolo	Prezzo
XEC006	272,00 €

Forno combinato GN 1/1



20 GN 1/1

	 Elettrico	 Elettrico	 Gas
Modelli forni	XEVL-2011-YPRS	XEVL-2011-DPRS	XEVL-2011-GPRS
Distanza teglie	67 mm	67 mm	67 mm
Frequenza	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz
Voltaggio	380-415V 3N~	380-415V 3N~ 220-240V 3-220-240V 1N~	
Potenza elettrica	38,5 kW	38,5 kW	2,5 kW
Potenza gas nominale max.	-	-	48 kW
Dimensioni - l x p x h	892 x 925 x 1875 mm	892 x 925 x 1875 mm	892 x 925 x 1875 mm
Peso	292 kg	292 kg	309 kg
Tipo apertura	Cerniera a sinistra	Cerniera a sinistra	Cerniera a sinistra
Prezzo	19.800,00 €	20.500,00 €	22.400,00 €

Optional

Cerniera a destra	Articolo	Prezzo aggiuntivo
	XEVL-2011-YPLS	300,00 €
	XEVL-2011-DPLS	300,00 €
	XEVL-2011-GPLS	300,00 €

Note

Il trolley è compreso con l'acquisto del forno.

Personalizzazione dei supporti laterali del forno su richiesta - Prezzo aggiuntivo **100,00 €**

Accessori GN 1/1



Cappa Ventless

Cappa a condensazione di vapore. Elimina parzialmente i vapori e gli odori dai fumi di cottura. Lavaggio automatico dei filtri a condensazione integrato. Include 2 mt di tubo per la corretta installazione.

Dimensioni - l xp xh	892 x 1132 x 240 mm	Diametro camino	121 mm
Potenza elettrica	0,1 kW	Portata minima	310 m ³ /h
Voltaggio	230V 1N~	Portata massima	390 m ³ /h
Frequenza	50/60 Hz		

Compatibile con Forni elettrici	Articolo XEAHL-HCFL	Prezzo 1.750,00 €
------------------------------------	-------------------------------	-----------------------------



Filtro a carboni attivi

Telaio con filtro a carboni attivi. Elimina tutti gli odori prodotti dal cibo durante la cottura.

Dimensioni - l xp xh	413 x 655 x 108 mm	Peso	11 kg
----------------------	--------------------	------	-------

Compatibile con Cappa Ventless	Articolo XUC140	Prezzo 495,00 €
--------------------------------------	---------------------------	---------------------------

Cartuccia filtro a carboni attivi

Cartuccia di ricambio per filtro a carboni attivi.

Articolo XUC141	Prezzo 206,00 €
--------------------	---------------------------



Convogliatore dei gas di scarico

Consente di convogliare i fumi della combustione verso l'esterno.

Dimensioni - l xp xh	478 x 254 x 150 mm	Diametro camino	150 mm
Peso	4 kg		

Compatibile con Forni gas	Articolo XUC072	Prezzo 276,00 €
------------------------------	---------------------------	---------------------------



SMART.Drain tray

Teglia in materiale antiaderente con foro centrale. Convoglia i liquidi e i grassi espulsi dal cibo durante la cottura verso lo scarico del forno. Aiuta a mantenere pulito il fondo del forno.

Dimensioni - h	20 mm
----------------	-------

Articolo XUC046	Prezzo 94,00 €
---------------------------	--------------------------



Rampa per inserimento trolley

Permette di compensare pendenze o dislivelli del pavimento fino a un massimo di 25 mm per metro e posizionare il trolley in modo corretto e sicuro nel forno.

Articolo XUC163	Prezzo 535,00 €
---------------------------	---------------------------



Supporto per maniglione trolley

Consente di riporre in sicurezza e comodità il maniglione del trolley sul fianco del forno

Articolo XUC161	Prezzo 52,00 €
---------------------------	--------------------------



Sonda sous vide extra fine

Sonda al cuore a singolo punto con ago extra fine per utilizzo con buste da sottovuoto.

Articolo XEC004	Prezzo 405,00 €
---------------------------	---------------------------

Accessori GN 1/1



QUICK.Load

Trolley porta teglie in acciaio AISI 316L resistente alla corrosione.

Capacità	20 GN 1/1	Dimensioni - l x p x h	776 x 615 x 1741 mm
Distanza teglie	67 mm	Peso	31 kg
		Articolo	Prezzo
		XEVTL-2011	1.630,00 €

Personalizzazione

La capacità e la distanza tra le teglie può essere realizzata su richiesta specifica. Quantità minima ordinabile: 2 trolley.

Prezzo singolo trolley customizzato.

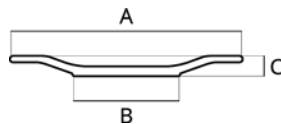
Articolo	Prezzo aggiuntivo
XEVTL-2011	100,00 €



QUICK.Plato

Trolley in acciaio AISI 316L resistente alla corrosione per la rigenerazione di piatti.

Capacità	51 piatti	Dimensioni - l x p x h	776 x 615 x 1711 mm
Distanza teglie	77 mm	Peso	45 kg
Compatibile con	Articolo	Prezzo	
A - Ø piatto max. 310 mm	XEVTL-051P	1.960,00 €	
B - Ø piatto max. 170 mm			
C - h piatto max. 30 mm			



HOLDING.Cover

Coperta termica per trolley

Compatibile con	Articolo	Prezzo
XEVTL-2011	XUC030	790,00 €
XEVTL-051P		



Accessori GN 1/1



Doccia manuale esterna

Consente il lavaggio manuale del forno e il riempimento di contenitori.

Articolo	Prezzo
XHC001	158,00 €



PURE

Sistema filtraggio a resine che elimina dall'acqua tutte le sostanze che contribuiscono alla formazione di calcare. Permette di filtrare fino a 7.000 litri di acqua (il dato può variare a seconda della durezza dell'acqua).

In combinazione con i forni MIND.Maps™ PLUS BIG è richiesto l'acquisto di 2 PURE XHC003.

Articolo	Prezzo
XHC003	328,00 €

Richiede l'acquisto di

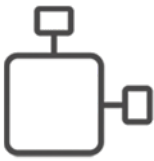
Per la corretta installazione XHC003 in combinazione ai forni MIND.Maps™ PLUS BIG è necessario il kit raccordo a Y JG 8 mm.

Articolo	Prezzo
KEL1115	60,00 €

REFILL PURE

Cartuccia di ricambio per il sistema di filtraggio a resine PURE.

Articolo	Prezzo
XHC004	218,00 €



Connettore per segnalatori esterni

Connessione per segnalatori acustici o visivi esterni per stato/fine cottura e preriscaldamento.

Articolo	Prezzo
XEC017	276,00 €



Buzzer potenziato

Segnalatore acustico potenziato di fine preriscaldamento e cottura.

Articolo	Prezzo
XEC019	216,00 €



Connessione Ethernet

Consente il collegamento alla rete internet via cavo

Articolo	Prezzo
XEC001	485,00 €



Connessione Wi-Fi

Consente il collegamento alla rete internet tramite connessione senza fili.

Articolo	Prezzo
XEC006	272,00 €

Compatibile con

Forni MIND.Maps™ PLUS prodotti prima del 28/02/2020
- Es. X*VC-****-P*



CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS BIG COMPACT

Forno combinato

Forno combinato professionale carrellato intelligente e compatto in grado di gestire molteplici processi di cottura (disidratazione, cottura a vapore, cottura a bassa temperatura, cottura sous vide, rosolatura, grigliatura, frittura, rigenerazione e rigenerazione al piatto) e processi di cottura di panetteria e pasticceria (fresca e congelata). Grazie alle tecnologie Unox Intensive Cooking e Intelligent Performance e alla gestione automatica dei processi di cottura CHEFUNOX garantisce risultati perfetti e ripetibili anche in assenza di personale qualificato. Il suo design compatto ne consente l'installazione anche in spazi ristretti, aumentando la capacità produttiva al metro quadro.

Unox Intelligent Performance



ADAPTIVE.Cooking™:

regola automaticamente i parametri di cottura per garantire risultati ripetibili



AUTO.Soft:

gestisce la salita termica per renderla più delicata



CLIMALUX™:

controllo totale dell'umidità nella camera di cottura



SENSE.Klean:

stima il grado di sporco del forno e ti suggerisce il lavaggio automatico adeguato



SMART.Preheating:

imposta automaticamente temperatura e durata del preriscaldamento

Unox Intensive Cooking



DRY.Maxi™:

rimuove rapidamente l'umidità dalla camera di cottura



PRESSURE.Steam:

aumenta la saturazione e la temperatura di vapore



STEAM.Maxi™:

produce vapore saturo



AIR.Maxi™:

gestisce l'auto-inversione di marcia e la funzione pulsata delle ventole

Data Driven Cooking

Controlla e monitora in real-time le condizioni operative dei tuoi forni, crea e condividi nuove ricette. L'intelligenza artificiale trasforma i dati di consumo in informazioni utili e ti permette di aumentare i profitti giornalieri

Cottura manuale

— Temperatura: 30 °C – 300 °C

— Fino a 9 step di cottura

— CLIMA.Control: impostazione con incremento del 10% di umidità o aria secca

— Cotture con sonda al cuore e funzione Delta T

— Sonda al cuore MULTI.Point

— Sonda al cuore SOUS-VIDE (accessorio opzionale)

Programmi

— 1000+ Programmi

— CHEFUNOX: scegli cosa cucinare dalla libreria, il forno imposta automaticamente tutti i parametri

— MULTI.TIME: gestisce fino a 10 cotture contemporaneamente

— MISE.EN.PLACE: sincronizza l'inserimento teglie per avere tutti i piatti pronti nello stesso momento

— MIND.Maps™: disegna direttamente nel display i processi di cottura

— READY.COOK: programmi a tempo infinito pre-impostati pronti all'uso

Caratteristiche tecniche

— ROTOR.Klean™: sistema di lavaggio automatico

— Lavaggio speciale automatico retro carter

— Camera di cottura stampata in acciaio inossidabile AISI 316 L

— Triplo vetro

— Illuminazione camera di cottura attraverso luci LED integrate nella porta

— Supporti teglia forati con sistema antiribaltamento

— Sistema raccolta gocce integrato nella porta e funzionante anche a porta aperta

— 6 motori con sistema multiventola ad inversione di marcia e resistenze rettilinee ad alta intensità di potenza

— Contenitore detergente DET&Rinsé integrato

— Connessione internet Wi-Fi integrata

— Wi-Fi / USB data: download/upload dati HACCP

— Wi-Fi / USB data: download/upload programmi

Forno combinato GN 1/1



20 GN 1/1

 Elettrico

Modelli forni **XECL-2013-YPRS**

Distanza teglie 67 mm

Frequenza 50 / 60 Hz

Voltaggio 380-415V 3N~

Potenza elettrica 38,5 kW

Potenza gas nominale max. -

Dimensioni - l x p x h 650 x 1002 x 1875 mm

Peso 296 kg

Tipo apertura Cerniera a sinistra

Prezzo **20.000,00 €**

Optional

Cerniera a destra

Articolo

XECL-2013-YPLS

Prezzo aggiuntivo

300,00 €

Note

Il trolley è compreso con l'acquisto del forno.

Personalizzazione dei supporti laterali del forno su richiesta - Prezzo aggiuntivo 100,00 €

Accessori GN 1/1



Cappa Ventless

Cappa a condensazione di vapore. Elimina parzialmente i vapori e gli odori dai fumi di cottura. Lavaggio automatico dei filtri a condensazione integrato.

Dimensioni - l x p x h	650 x 1208 x 240 mm	Diametro camino	121 mm
Potenza elettrica	0,1 kW	Portata minima	310 m ³ /h
Voltaggio	230V 1N~	Portata massima	390 m ³ /h
Frequenza	50/60 Hz		

Articolo	Prezzo
XECHL-HCFC	1.750,00 €



Filtro a carboni attivi

Telaio con filtro a carboni attivi. Elimina tutti gli odori prodotti dal cibo durante la cottura.

Dimensioni - l x p x h	413 x 655 x 108 mm	Peso	11 kg
------------------------	--------------------	------	-------

Compatibile con	Articolo	Prezzo
Cappa Ventless	XUC140	495,00 €

Cartuccia filtro a carboni attivi

Cartuccia di ricambio per filtro a carboni attivi.

Articolo	Prezzo
XUC141	206,00 €

QUICK.Load

Trolley porta teglie in acciaio AISI 316L resistente alla corrosione.

Capacità	20 GN 1/1	Dimensioni - l x p x h	520 x 668 x 1745 mm
Distanza teglie	67 mm	Peso	41 kg

Articolo	Prezzo
XECTL-2013	1.630,00 €



Personalizzazione

La capacità e la distanza tra le teglie può essere realizzata su richiesta specifica. Quantità minima ordinabile: 2 trolley.

Prezzo singolo trolley customizzato.

Articolo	Prezzo aggiuntivo
XECTL-2013	100,00 €

Accessori GN 1/1

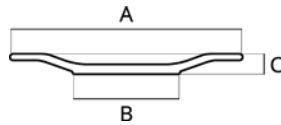


QUICK.Plate

Trolley in acciaio AISI 316L resistente alla corrosione per la rigenerazione di piatti.

Capacità	34 piatti	Peso	37 kg
Dimensioni - l xp xh	520 x 668 x 1711 mm		

Compatibile con	Articolo	Prezzo
A - Ø piatto max. 310 mm B - Ø piatto max. 170 mm C - h piatto max. 30 mm	XECTL-034P	1.960,00 €

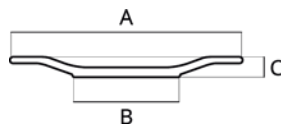


QUICK.Plate

Trolley in acciaio AISI 316L resistente alla corrosione per la rigenerazione di piatti.

Capacità	51 piatti	Peso	44 kg
Dimensioni - l xp xh	520 x 668 x 1711 mm		

Compatibile con	Articolo	Prezzo
A - Ø piatto max. 260 mm B - Ø piatto max. 170 mm C - h piatto max. 25 mm	XECTL-051P	1.960,00 €



HOLDING.Cover

Coperta termica per trolley.

Compatibile con	Articolo	Prezzo
XECTL-2013 XECTL-034P XECTL-051P	XUC033	790,00 €

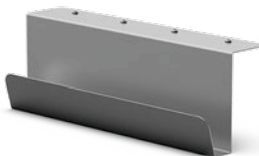
Accessori GN 1/1



Rampa per inserimento trolley

Permette di compensare pendenze o dislivelli del pavimento fino a un massimo di 25 mm per metro e posizionare il trolley in modo corretto e sicuro nel forno.

Articolo	Prezzo
XUC163	535,00 €



Supporto per maniglione trolley

Consente di riporre in sicurezza e comodità il maniglione del trolley sul fianco del forno

Articolo	Prezzo
XUC161	52,00 €



Sonda sous vide extra fine

Sonda al cuore a singolo punto con ago extra fine per utilizzo con buste da sottovuoto.

Articolo	Prezzo
XEC004	405,00 €



Doccia manuale esterna

Consente il lavaggio manuale del forno e il riempimento di contenitori.

Articolo	Prezzo
XHC001	158,00 €



PURE

Sistema filtraggio a resine che elimina dall'acqua tutte le sostanze che contribuiscono alla formazione di calcare. Permette di filtrare fino a 7.000 litri di acqua (il dato può variare a seconda della durezza dell'acqua).

In combinazione con i forni MIND.Maps[™] PLUS BIG è richiesto l'acquisto di 2 PURE XHC003.

Articolo	Prezzo
XHC003	328,00 €

Richiede l'acquisto di

Per la corretta installazione XHC003 in combinazione ai forni MIND.Maps[™] PLUS BIG è necessario il kit raccordo a Y JG 8 mm.

Articolo	Prezzo
KEL115	60,00 €

REFILL PURE

Cartuccia di ricambio per il sistema di filtraggio a resine PURE.

Articolo	Prezzo
XHC004	218,00 €



Connettore per segnalatori esterni

Connessione per segnalatori acustici o visivi esterni per stato/fine cottura e preriscaldamento.

Articolo	Prezzo
XEC017	276,00 €

Accessori GN 1/1



Buzzer potenziato

Segnalatore acustico potenziato di fine preriscaldamento e cottura.

Articolo

XEC019

Prezzo

216,00 €



Connessione Ethernet

Consente il collegamento alla rete internet via cavo

Articolo

XEC001

Prezzo

485,00 €





CHEFTOP MIND.Maps[™] PLUS COUNTERTOP


Forno combinato


Forno combinato professionale intelligente in grado di gestire molteplici processi di cottura (disidratazione, cottura a vapore, cottura a bassa temperatura, cottura sous vide, rosolatura, grigliatura, frittura, rigenerazione e rigenerazione al piatto) e processi di cottura di panetteria e pasticceria (fresca e congelata). Grazie alle tecnologie Unox Intensive Cooking e Intelligent Performance e alla gestione automatica dei processi di cottura CHEFUNOX garantisce risultati perfetti e ripetibili anche in assenza di personale qualificato.


Unox Intelligent Performance

 **ADAPTIVE.Cooking™**: regola automaticamente i parametri di cottura per garantire risultati ripetibili


 **AUTO.Soft**: gestisce la salita termica per renderla più delicata


 **CLIMALUX™**: controllo totale dell'umidità nella camera di cottura

 **SENSE.Klean**: stima il grado di sporco del forno e ti suggerisce il lavaggio automatico adeguato


 **SMART.Preheating**: imposta automaticamente temperatura e durata del preriscaldamento

Unox Intensive Cooking

 **DRY.Maxi™**: rimuove rapidamente l'umidità dalla camera di cottura

 **PRESSURE.Steam**: aumenta la saturazione e la temperatura di vapore

 **STEAM.Maxi™**: produce vapore saturo

 **AIR.Maxi™**: gestisce l'auto-inversione di marcia e la funzione pulsata delle ventole

Data Driven Cooking

Controlla e monitora in real-time le condizioni operative dei tuoi forni, crea e condividi nuove ricette. L'intelligenza artificiale trasforma i dati di consumo in informazioni utili e ti permette di aumentare i profitti giornalieri

Cottura manuale

—— Temperatura: 30 °C – 260 °C

—— Fino a 9 step di cottura

—— CLIMA.Control: impostazione con incremento del 10% di umidità o aria secca

—— Cotture con sonda al cuore e funzione Delta T

—— Sonda al cuore MULTI.Point (escluso modello XEVC-0311-*)

—— Sonda al cuore SOUS-VIDE (accessorio opzionale)

Programmi

—— 1000+ Programmi

—— CHEFUNOX: scegli cosa cucinare dalla libreria, il forno imposta automaticamente tutti i parametri

—— MULTI.TIME: gestisce fino a 10 cotture contemporaneamente

—— MISE.EN.PLACE: sincronizza l'inserimento teglie per avere tutti i piatti pronti nello stesso momento

—— MIND.Maps™: disegna direttamente nel display i processi di cottura

—— READY.COOK: programmi a tempo infinito pre-impostati pronti all'uso

Caratteristiche tecniche

—— ROTOR.Klean™: sistema di lavaggio automatico

—— Lavaggio speciale automatico retro carter

—— Camera di cottura in acciaio inox AISI 304 ad alta resistenza con bordi arrotondati

—— Triplo vetro

—— Illuminazione camera di cottura attraverso luci LED integrate nella porta

—— Supporti teglia forati con sistema antiribaltamento

—— Sistema raccolta gocce integrato nella porta e funzionante anche a porta aperta

—— Ventole a 4 velocità e resistenze circolari ad alte prestazioni

—— Contenitore detergente DET&Rinsé integrato

—— Connessione internet Wi-Fi integrata

—— Wi-Fi / USB data: download/upload dati HACCP

—— Wi-Fi / USB data: download/upload programmi

Forno combinato GN 2/1



10 GN 2/1

 Elettrico

 Gas

Modelli forni	XEVC-1021-EPRM	XEVC-1021-GPRM
Distanza teglie	77 mm	77 mm
Frequenza	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz
Voltaggio	380-415V 3N~ 220-240V 3~	220-240V 1N~
Potenza elettrica	31 kW	1,4 kW
Potenza gas nominale max.	-	43 kW
Dimensioni - l x p x h	860 x 1145 x 1162 mm	860 x 1145 x 1162 mm
Peso	170 kg	183 kg
Tipo apertura	Cerniera a sinistra	Cerniera a sinistra
Prezzo	15.700,00 €	17.200,00 €

Optional
Cerniera a destra


Articolo	Prezzo aggiuntivo
XEVC-1021-EPLM	300,00 €
XEVC-1021-GPLM	300,00 €

Temperatura di preriscaldamento fino a 300 °C

Articolo	Prezzo aggiuntivo
XEVC-1021-* -HT	1.080,00 €



6 GN 2/1

 Elettrico

 Gas

Modelli forni	XEVC-0621-EPRM	XEVC-0621-GPRM
Distanza teglie	77 mm	77 mm
Frequenza	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz
Voltaggio	380-415V 3N~ 220-240V 3~	220-240V 1N~
Potenza elettrica	20,5 kW	1 kW
Potenza gas nominale max.	-	27 kW
Dimensioni - l x p x h	860 x 1145 x 842 mm	860 x 1145 x 842 mm
Peso	120 kg	155 kg
Tipo apertura	Cerniera a sinistra	Cerniera a sinistra
Prezzo	11.500,00 €	12.850,00 €

Optional
Cerniera a destra

Articolo	Prezzo aggiuntivo
XEVC-0621-EPLM	300,00 €
XEVC-0621-GPLM	300,00 €

Temperatura di preriscaldamento fino a 300 °C

Articolo	Prezzo aggiuntivo
XEVC-0621-* -HT	1.080,00 €

Note

Personalizzazione dei supporti laterali del forno su richiesta - Prezzo aggiuntivo 200,00 €

Accessori GN 2/1



Kit prima installazione forno + Detergente

Contiene tutte le parti necessarie per la corretta installazione di un singolo forno e una bottiglia di detergente DET&Rinse™ PLUS (1 litro) UN 1814, 8, II - ADR quantità limitata.

Obbligatorio	Articolo	Prezzo
per la corretta installazione di un forno singolo.	XUC001-DR	202,00 €

Kit prima installazione forno

Contiene tutte le parti necessarie per la corretta installazione di un singolo forno.

Obbligatorio	Articolo	Prezzo
per la corretta installazione di un forno singolo.	XUC001	202,00 €



Kit sovrapposizione forni elettrici + Detergente

Contiene tutte le parti necessarie per la corretta installazione e sovrapposizione di due forni elettrici e due bottiglie di detergente DET&Rinse™ PLUS (1 litro l'una) UN 1814, 8, II - ADR quantità limitata.

Obbligatorio	Articolo	Prezzo
per la corretta sovrapposizione di due forni elettrici.	XEAQC-00E2-E-DR	425,00 €

Kit sovrapposizione forni elettrici

Contiene tutte le parti necessarie per la corretta installazione e sovrapposizione di due forni.

Obbligatorio	Articolo	Prezzo
per la corretta sovrapposizione di due forni elettrici.	XEAQC-00E2-E	425,00 €



Kit sovrapposizione forni gas

Contiene tutte le parti necessarie per la corretta installazione e sovrapposizione di due forni.

Obbligatorio	Articolo	Prezzo
per sovrapporre XEVC-0621-GP*M (inferiore) + XEVC-0621-*	XEAQC-00E2-G	425,00 €



Cappa Ventless

Cappa a condensazione di vapore. Elimina parzialmente i vapori e gli odori dai fumi di cottura. Lavaggio automatico dei filtri a condensazione integrato.

Dimensioni - l x p x h	860 x 1323 x 258 mm	Frequenza	50/60 Hz
Peso	36 kg	Diametro camino	30 mm
Potenza elettrica	0.1 kW	Portata minima	310 m³/h
Voltaggio	220-240V 1N~	Portata massima	390 m³/h

Compatibile con	Articolo	Prezzo
Forni elettrici	XEVHC-HC21	2.140,00 €

Accessori GN 2/1



Cappa Ventless con filtro a carboni attivi

Cappa a condensazione di vapore con filtro a carboni attivi. Elimina la maggior parte dei vapori e degli odori dai fumi di cottura. Lavaggio automatico dei filtri a condensazione integrato.

Dimensioni - l xp xh	868 x 1323 x 366 mm	Frequenza	50/60 Hz
Peso	43 kg	Diametro camino	30 mm
Potenza elettrica	0.1 kW	Portata minima	310 m³/h
Voltaggio	220-240V 1N~	Portata massima	390 m³/h

Compatibile con Forni elettrici	Articolo XEVHC-CF21	Prezzo 2.600,00 €
------------------------------------	-------------------------------	-----------------------------



Filtro a carboni attivi

Telaio con filtro a carboni attivi. Elimina tutti gli odori prodotti dal cibo durante la cottura.

Dimensioni - l xp xh	413 x 655 x 108 mm	Peso	11 kg
----------------------	--------------------	------	-------

Compatibile con Cappa Ventless	Articolo XUC140	Prezzo 495,00 €
--------------------------------------	---------------------------	---------------------------

Cartuccia filtro a carboni attivi

Cartuccia di ricambio per filtro a carboni attivi.

Articolo XUC141	Prezzo 206,00 €
--------------------	---------------------------



Convogliatore dei gas di scarico

Consente di convogliare i fumi della combustione verso l'esterno.

Dimensioni - l xp xh	478 x 254 x 150 mm	Diametro camino	150 mm
Peso	3.5 kg		

Compatibile con Forni gas	Articolo XUC070	Prezzo 144,00 €
------------------------------	---------------------------	---------------------------



Armadio neutro

Dispone di un vano portateglie e uno spazio libero per lo stoccaggio di materiale.

Capacità	8 GN 2/1	Dimensioni - l xp xh	860 x 1038 x 720 mm
Distanza teglie	57 mm	Peso	42 kg

Articolo XWVEC-0821	Prezzo 1.390,00 €
-------------------------------	-----------------------------



Stand alto

Supporto multifunzionale per riporre in sicurezza le teglie e collocare il forno all'altezza perfetta per lavorare.

Capacità	7 GN 2/1	Dimensioni - l xp xh	842 x 891 x 752 mm
Distanza teglie	60 mm	Peso	38 kg

Articolo XWVRC-0721-H	Prezzo 950,00 €
---------------------------------	---------------------------



Stand basso

Supporto per colonna di forni sovrapposti.

Dimensioni - l xp xh	842 x 891 x 305 mm	Peso	6 kg
----------------------	--------------------	------	------

Articolo XWVRC-0021-L	Prezzo 485,00 €
---------------------------------	---------------------------

Accessori GN 2/1



Telaio per posizionamento a terra

Obbligatorio per il posizionamento del forno a terra.

Dimensioni - l xp xh	842 x 891 x 113 mm	Peso	5 kg
Obbligatorio		Articolo	Prezzo
per il corretto posizionamento del forno.		XWVRC-0021-F	415,00 €



Supporti laterali per stand

Supporti laterali 7 teglie.

Capacità	7 GN 2/1	Distanza teglie	60 mm
Compatibile con		Articolo	Prezzo
XWVRC-0721-H		XWVLC-0721-H	202,00 €
XWVRC-0021-H			



Ruote girevoli con freno

Permettono di agevolare operazioni di pulizia. È costituito da 2 ruote con freno, 2 ruote senza freno e catene di fissaggio a muro.

Dimensioni - h	110 mm		
Compatibile con		Articolo	Prezzo
XWVEC-*		XUC012	268,00 €
XWVRC-*			



SMART.Drain tray

Teglia in materiale antiaderente con foro centrale. Convoglia i liquidi e i grassi espulsi dal cibo durante la cottura verso lo scarico del forno. Aiuta a mantenere pulito il fondo del forno.

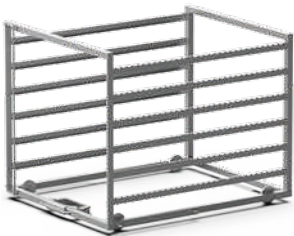
Dimensioni - h	20 mm		
		Articolo	Prezzo
		XUC048	140,00 €



SMART.Drain

Valvola a due vie per convogliare i grassi e i liquidi di cottura in una tanica di raccolta oppure verso lo scarico. La posizione della valvola è monitorata dal controllo del forno.

Compatibile con		Articolo	Prezzo
XWVEC-*		XUC020	605,00 €
XWVRC-07*-H			



Cesto porta teglie

Consente il carico e l'estrazione rapida delle teglie, riducendo i tempi di apertura porta.

Capacità	6 GN 2/1	Dimensioni - l xp xh	584 x 674 x 547 mm
Distanza teglie	78 mm	Peso	8 kg
Compatibile con		Articolo	Prezzo
XEVC-0621-*	Richiede l'acquisto di XWVYC-0021	XWVBC-0621	920,00 €



Cesto porta teglie

Consente il carico e l'estrazione rapida delle teglie, riducendo i tempi di apertura porta.

Capacità	10 GN 2/1	Dimensioni - l xp xh	584 x 674 x 867 mm
Distanza teglie	78 mm	Peso	10 kg
Compatibile con		Articolo	Prezzo
XEVC-1021-*	Richiede l'acquisto di XWVYC-0021	XWVBC-1021	1.080,00 €

Accessori GN 2/1



Trolley per cesto porta teglie

Consente la movimentazione del cesto porta teglie e il corretto accoppiamento con il forno.

Dimensioni - l x p x h	626 x 1037 x 965 mm	Peso	20 kg
Compatibile con XWVBC-*		Articolo XWVYC-0021	Prezzo 1.270,00 €

Kit di aggancio trolley-armadio

Permette l'aggancio sicuro del trolley a un armadio neutro.

Articolo XWVYC-CK21	Prezzo 136,00 €
------------------------	---------------------------

Kit di aggancio trolley-stand

Permette l'aggancio sicuro del trolley allo stand.

Articolo XWVYC-CR21	Prezzo 310,00 €
------------------------	---------------------------



HYPER.Smoker

Affumicatore per scaglie di legno naturale. Non necessita di alimentazione elettrica supplementare.

Compatibile con Forni elettrici prodotti dopo il 15/06/2016 Forni a gas prodotti dopo il 05/08/2016	Articolo XUC090	Prezzo 212,00 €
---	--------------------	---------------------------



Sonda sous vide extra fine

Sonda al cuore a singolo punto con ago extra fine per utilizzo con buste da sottovuoto.

Articolo XEC004	Prezzo 405,00 €
--------------------	---------------------------



Apertura porta di sicurezza a due stadi

Il primo stadio consente la fuoriuscita lenta di vapori dalla camera di cottura, proteggendo da possibili lesioni dovute alla fuoriuscita rapida di grandi quantità di vapore.

Articolo XUC112	Prezzo 32,00 €
--------------------	--------------------------



Doccia manuale esterna

Consente il lavaggio manuale del forno e il riempimento di contenitori.

Articolo XHC001	Prezzo 158,00 €
--------------------	---------------------------

Accessori GN 2/1



PURE

Sistema filtraggio a resine che elimina dall'acqua tutte le sostanze che contribuiscono alla formazione di calcare. Permette di filtrare fino a 7.000 litri di acqua (il dato può variare a seconda della durezza dell'acqua).

Articolo	Prezzo
XHC003	328,00 €

REFILL PURE

Cartuccia di ricambio per il sistema di filtraggio a resine PURE.

Articolo	Prezzo
XHC004	218,00 €



PURE-RO

Sistema di filtraggio dell'acqua ad osmosi inversa che garantisce la completa demineralizzazione di ogni tipo di acqua.

Articolo	Prezzo
XHC002	1.440,00 €

Cartuccia PURE-RO

Cartuccia di ricambio per il sistema di filtraggio PURE-RO.

Articolo	Prezzo
XHC006	268,00 €



Connettore per segnalatori esterni

Connessione per segnalatori acustici o visivi esterni per stato/fine cottura e preriscaldamento.

Articolo	Prezzo
XEC017	276,00 €



Buzzer potenziato

Segnalatore acustico potenziato di fine preriscaldamento e cottura.

Articolo	Prezzo
XEC019	216,00 €



Connessione Ethernet

Consente il collegamento alla rete internet via cavo

Articolo	Prezzo
XEC001	485,00 €



Connessione Wi-Fi

Consente il collegamento alla rete internet tramite connessione senza fili.

Articolo	Prezzo
XEC006	272,00 €

Compatibile con
Forni MIND.Maps™ PLUS prodotti prima del 28/02/2020
- Es. X*VC-****-P*

Forno combinato GN 1/1



10 GN 1/1

Elettrico

Gas

Modelli forni	XEVC-1011-EPRM	XEVC-1011-GPRM
Distanza teglie	67 mm	67 mm
Frequenza	50 / 60 Hz	50 Hz
Voltaggio	380-415V 3N~ *220-240V 3~	220-240V 1N~
Potenza elettrica	18,5 kW	1 kW
Potenza gas nominale max.	-	22 kW
Dimensioni - l x p x h	750 x 783 x 1010 mm	750 x 783 x 1010 mm
Peso	98 kg	117 kg
Tipo apertura	Cerniera a sinistra	Cerniera a sinistra
Prezzo	10.600,00 €	11.650,00 €

Cerniera a destra

Articolo	Prezzo aggiuntivo
XEVC-1011-*PLM	300,00 €

Temperatura di preriscaldamento fino a 300 °C

Articolo	Prezzo aggiuntivo
XEVC-1011-*--HT	1.080,00 €

Kit connessione elettrica

Compatibile con *Forni elettrici	Voltaggio 220-240V 3~	Articolo XUC128	Prezzo 28,00 €
-------------------------------------	--------------------------	--------------------	-------------------



7 GN 1/1

Elettrico

Gas

Modelli forni	XEVC-0711-EPRM	XEVC-0711-GPRM
Distanza teglie	67 mm	67 mm
Frequenza	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz
Voltaggio	380-415V 3N~ 220-240V 3~ 220-240V 1~	220-240V 1N~
Potenza elettrica	11,7 kW	1 kW
Potenza gas nominale max.	-	19 kW
Dimensioni - l x p x h	750 x 783 x 843 mm	750 x 783 x 843 mm
Peso	86 kg	104 kg
Tipo apertura	Cerniera a sinistra	Cerniera a sinistra
Prezzo	7.950,00 €	8.600,00 €

Cerniera a destra

Articolo	Prezzo aggiuntivo
XEVC-0711-*PLM	300,00 €

Temperatura di preriscaldamento fino a 300 °C

Articolo	Prezzo aggiuntivo
XEVC-0711-*--HT	1.080,00 €

Kit connessione elettrica

Compatibile con *Forni elettrici	Voltaggio 220-240V 1~	Articolo XUC129	Prezzo 28,00 €
-------------------------------------	--------------------------	--------------------	-------------------

Note

Personalizzazione dei supporti laterali del forno su richiesta - Prezzo aggiuntivo 200,00 €

Forno combinato GN 1/1



5 GN 1/1

 Elettrico

 Gas

Modelli forni	XEVC-0511-EPRM	XEVC-0511-GPRM
Distanza teglie	67 mm	67 mm
Frequenza	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz
Voltaggio	380-415V 3N~ 220-240V 3~ 220-240V 1~	220-240V 1N~
Potenza elettrica	9,3 kW	0,6 kW
Potenza gas nominale max.	-	15 kW
Dimensioni - l x p x h	750 x 783 x 675 mm	750 x 783 x 675 mm
Peso	70 kg	83 kg
Tipo apertura	Cerniera a sinistra	Cerniera a sinistra
Prezzo	5.600,00 €	6.650,00 €

Cerniera a destra

Articolo	Prezzo aggiuntivo
XEVC-0511-*PLM	300,00 €

Temperatura di preriscaldamento fino a 300 °C


Articolo	Prezzo aggiuntivo
XEVC-0511-*HT	1.080,00 €

Kit connessione elettrica

Compatibile con *Forni elettrici	Voltaggio 220-240V 1~	Articolo XUC129	Prezzo 28,00 €
-------------------------------------	--------------------------	--------------------	-------------------



3 GN 1/1

 Elettrico

Modelli forni	XEVC-0311-EPRM
Distanza teglie	67 mm
Frequenza	50 / 60 Hz
Voltaggio	380-415V 3N~ 220-240V 3~ 220-240V 1N~
Potenza elettrica	5 kW
Potenza gas nominale max.	-
Dimensioni - l x p x h	750 x 783 x 538 mm
Peso	56 kg
Tipo apertura	Cerniera a sinistra
Prezzo	4.600,00 €

Optional

Cerniera a destra

Articolo	Prezzo aggiuntivo
XEVC-0311-EPLM	300,00 €

Temperatura di preriscaldamento fino a 300 °C

Articolo	Prezzo aggiuntivo
XEVC-0311-*HT	1.080,00 €

Note

Personalizzazione dei supporti laterali del forno su richiesta - Prezzo aggiuntivo 200,00 €

Accessori GN 1/1



Kit prima installazione forno + Detergente

Contiene tutte le parti necessarie per la corretta installazione di un singolo forno e una bottiglia di detergente DET&Rinse™ PLUS (1 litro) UN 1814, 8, II - ADR quantità limitata.

Obbligatorio	Articolo	Prezzo
per la corretta installazione di un forno singolo.	XUC001-DR	202,00 €

Kit prima installazione forno

Contiene tutte le parti necessarie per la corretta installazione di un singolo forno.

Obbligatorio	Articolo	Prezzo
per la corretta installazione di un forno singolo.	XUC001	202,00 €



Kit sovrapposizione forni elettrici + Detergente

Contiene tutte le parti necessarie per la corretta installazione e sovrapposizione di due forni elettrici e due bottiglie di detergente DET&Rinse™ PLUS (1 litro l'una) UN 1814, 8, II - ADR quantità limitata.

Obbligatorio	Articolo	Prezzo
per la corretta sovrapposizione di due forni elettrici.	XEVQC-0011-E-DR	425,00 €

Kit sovrapposizione forni elettrici

Contiene tutte le parti necessarie per la corretta installazione e sovrapposizione di due forni elettrici.

Obbligatorio	Articolo	Prezzo
per la corretta sovrapposizione di due forni elettrici.	XEVQC-0011-E	425,00 €



Kit sovrapposizione forni gas

Contiene tutte le parti necessarie per la corretta installazione e sovrapposizione di due forni.

Obbligatorio	Articolo	Prezzo
per colonne con forno gas inferiore + XEVC-0511-* (superiore).	XEVQC-0011-G	425,00 €



Kit sovrapposizione forni gas

Contiene tutte le parti necessarie per la corretta installazione e sovrapposizione di due forni.

Obbligatorio	Articolo	Prezzo
per colonne con forno gas inferiore + XEVC-0711-* (superiore).	XEVQC-0711-G	425,00 €

Accessori GN 1/1



SLOWTOP

Forno monofase per gastronomia ideale per cotture lente, mantenimento e cotture notturne. Controllato esclusivamente dal pannello di un forno CHEFTOP MIND.Maps.

Capacità	7 GN 1/1	Potenza elettrica	3,15 kW
Distanza teglie	67 mm	Voltaggio	230V 1N~
Dimensioni - l x p x h	750 x 783 x 961 mm	Frequenza	50 Hz
Peso	73 kg	Temperatura max.	180 °C

Articolo	Prezzo
XEVSC-0711-CRM	3.550,00 €

Optional

Cerniera a destra

Articolo	Prezzo
XEVSC-0711-CLM	3.850,00 €



Cappa Ventless con filtro a carboni attivi

Cappa a condensazione di vapore con filtro a carboni attivi. Elimina la maggior parte dei vapori e degli odori dai fumi di cottura. Lavaggio automatico dei filtri a condensazione integrato.

Dimensioni - l x p x h	750 x 956 x 366 mm	Frequenza	50/60 Hz
Peso	30 kg	Diametro camino	30 mm
Potenza elettrica	0,1 kW	Portata minima	310 m³/h
Voltaggio	220-240V 1N~	Portata massima	390 m³/h

Compatibile con	Articolo	Prezzo
Forni elettrici	XEVHC-CF11	2.230,00 €



Cappa Ventless

Cappa a condensazione di vapore. Elimina parzialmente i vapori e gli odori dai fumi di cottura. Lavaggio automatico dei filtri a condensazione integrato.

Dimensioni - l x p x h	750 x 956 x 258 mm	Frequenza	50/60 Hz
Peso	23 kg	Diametro camino	30 mm
Potenza elettrica	0,1 kW	Portata minima	310 m³/h
Voltaggio	220-240V 1N~	Portata massima	390 m³/h

Compatibile con	Articolo	Prezzo
Forni elettrici	XEVHC-HC11	1.750,00 €



Filtro a carboni attivi

Telaio con filtro a carboni attivi. Elimina tutti gli odori prodotti dal cibo durante la cottura.

Dimensioni - l x p x h	413 x 655 x 108 mm	Peso	11 kg
------------------------	--------------------	------	-------

Compatibile con	Articolo	Prezzo
Cappa Ventless	XUC140	495,00 €

Cartuccia filtro a carboni attivi

Cartuccia di ricambio per filtro a carboni attivi.

Articolo	Prezzo
XUC141	206,00 €



Convogliatore dei gas di scarico

Consente di convogliare i fumi della combustione verso l'esterno.

Dimensioni - l x p x h	478 x 254 x 150 mm	Diametro camino	150 mm
Peso	3,5 kg		

Compatibile con	Articolo	Prezzo
Forni gas	XUC070	144,00 €

Accessori GN 1/1



Armadio neutro

Dispone di un vano portateglie e uno spazio libero per lo stoccaggio di materiale.

Capacità	8 GN 1/1	Dimensioni - l xp xh	750 x 676 x 720 mm
Distanza teglie	57 mm	Peso	32 kg
Articolo			Prezzo
XWVEC-0811			1.040,00 €



Stand ultra alto

Supporto multifunzionale per riporre in sicurezza le teglie e collocare il forno all'altezza perfetta per lavorare.

Capacità	7 GN 1/1	Dimensioni - l xp xh	732 x 641 x 888 mm
Distanza teglie	60 mm	Peso	23 kg
Articolo			Prezzo
XWVRC-0711-UH			760,00 €



Stand alto

Supporto multifunzionale per riporre in sicurezza le teglie e collocare il forno all'altezza perfetta per lavorare.

Capacità	7 GN 1/1	Dimensioni - l xp xh	732 x 546 x 752 mm
Distanza teglie	60 mm	Peso	22 kg
Articolo			Prezzo
XWVRC-0711-H			680,00 €



Stand medio

Supporto per collocare il forno all'altezza perfetta per lavorare o sovrapporre i forni in colonna.

Dimensioni - l xp xh	732 x 546 x 462 mm	Peso	10 kg
Articolo			Prezzo
XWVRC-0011-M			425,00 €



Stand basso

Supporto per colonna di forni sovrapposti.

Dimensioni - l xp xh	732 x 542 x 305 mm	Peso	5 kg
Articolo			Prezzo
XWVRC-0011-L			386,00 €



Telaio per posizionamento a terra

Obbligatorio per il posizionamento del forno a terra.

Dimensioni - l xp xh	732 x 546 x 113 mm	Peso	3 kg
Articolo			Prezzo
XWVRC-0011-F			330,00 €

Obbligatorio

per il posizionamento del forno a pavimento.



Supporti laterali per stand

Supporti laterali 7 teglie.

Capacità	7 GN 1/1	Distanza teglie	60 mm
Articolo			Prezzo
XWVRC-0711-* XWVRC-0011-UH XWVRC-0011-H			136,00 €

Accessori GN 1/1



Ruote girevoli con freno

Permettono di agevolare operazioni di pulizia. È costituito da 2 ruote con freno, 2 ruote senza freno e catene di fissaggio a muro.

Dimensioni - h 110 mm

Compatibile con	Articolo	Prezzo
XWVEC-* XWVRC-*	XUC012	268,00 €



SMART.Drain tray

Teglia in materiale antiaderente con foro centrale. Convoglia i liquidi e i grassi espulsi dal cibo durante la cottura verso lo scarico del forno. Aiuta a mantenere pulito il fondo del forno.

Dimensioni - h 20 mm

Articolo	Prezzo
XUC046	94,00 €



SMART.Drain stand basso

Stand basso per soluzione DOUBLE STACK. Ti permette di utilizzare SMART.Drain (solo per forno inferiore) in una colonna di forni sovrapposti.

Dimensioni - l xp xh 732 x 546 x 305 mm Peso 9 kg

Richiede l'acquisto di	Articolo	Prezzo
XWVYC-0011-L-PO XUC020	XWVRC-0011-L-PO	415,00 €



SMART.Drain trolley

Trolley con contenitori raccolta grasso per soluzione DOUBLE STACK. Ti permette di utilizzare SMART.Drain (solo per forno inferiore) in una colonna di forni sovrapposti.

Dimensioni - l xp xh 629 x 708 x 106 mm Peso 12 kg

Richiede l'acquisto di	Articolo	Prezzo
XWVRC-0011-L-PO XUC020	XWVYC-0011-L-PO	670,00 €



SMART.Drain

Valvola a due vie per convogliare i grassi e i liquidi di cottura in una tanica di raccolta oppure verso lo scarico. La posizione della valvola è monitorata dal controllo del forno.

Compatibile con	Articolo	Prezzo
XWVRC-0011-L-PO XWVYC-0011-L-PO XWVEC-* XWVRC-07*-H	XUC020	605,00 €



Cesto porta teglie

Consente il carico e l'estrazione rapida delle teglie, riducendo i tempi di apertura porta.

Capacità 6 GN 1/1 Dimensioni - l xp xh 584 x 337 x 546 mm
Distanza teglie 76,1 mm Peso 5 kg

Compatibile con	Richiede l'acquisto di	Articolo	Prezzo
XEVC-0711-*	XWVYC-0011	XWVBC-0611	880,00 €



Cesto porta teglie

Consente il carico e l'estrazione rapida delle teglie, riducendo i tempi di apertura porta.

Capacità 9 GN 1/1 Dimensioni - l xp xh 584 x 336 x 713 mm
Distanza teglie 67 mm Peso 7 kg

Compatibile con	Richiede l'acquisto di	Articolo	Prezzo
XEVC-1011-*	XWVYC-0011	XWVBC-0911	910,00 €

Accessori GN 1/1



Trolley per cesto porta teglie

Consente la movimentazione del cesto porta teglie e il corretto accoppiamento con il forno.

Dimensioni - l xp xh	626 x 737 x 965 mm	Peso	16 kg
Compatibile con XWVBC-*		Articolo XWVYC-0011	Prezzo 1.040,00 €

Kit di aggancio trolley-armadio

Permette l'aggancio sicuro del trolley a un armadio neutro.

Articolo XWVYC-CK11	Prezzo 136,00 €
------------------------	---------------------------

Kit di aggancio trolley-stand

Permette l'aggancio sicuro del trolley allo stand.

Articolo XWVYC-CR11	Prezzo 244,00 €
------------------------	---------------------------



HYPER.Smoker

Affumicatore per scaglie di legno naturale. Non necessita di alimentazione elettrica supplementare.

Compatibile con Forni elettrici prodotti dopo il 15/06/2016 Forni a gas prodotti dopo il 05/08/2016	Articolo XUC090	Prezzo 212,00 €
---	--------------------	---------------------------



Schermo anticalore laterale

Installabile su entrambi i lati del forno. Consente di ridurre la distanza minima tra forno e fonti di calore (friggitrici, cuocipasta, fornelli, etc.).

Dimensioni - l xp xh	15 x 624 x 99 mm	Peso	1 kg
	Articolo XUC040	Prezzo 128,00 €	



Sonda sous vide extra fine

Sonda al cuore a singolo punto con ago extra fine per utilizzo con buste da sottovuoto.

Articolo XEC004	Prezzo 405,00 €
--------------------	---------------------------



Apertura porta di sicurezza a due stadi

Il primo stadio consente la fuoriuscita lenta di vapori dalla camera di cottura, proteggendo da possibili lesioni dovute alla fuoriuscita rapida di grandi quantità di vapore.

Articolo XUC112	Prezzo 32,00 €
--------------------	--------------------------



Doccia manuale esterna

Consente il lavaggio manuale del forno e il riempimento di contenitori.

Articolo XHC001	Prezzo 158,00 €
--------------------	---------------------------

Accessori GN 1/1



PURE

Sistema filtraggio a resine che elimina dall'acqua tutte le sostanze che contribuiscono alla formazione di calcare. Permette di filtrare fino a 7.000 litri di acqua (il dato può variare a seconda della durezza dell'acqua).

Articolo	Prezzo
XHC003	328,00 €

REFILL PURE

Cartuccia di ricambio per il sistema di filtraggio a resine PURE.

Articolo	Prezzo
XHC004	218,00 €



PURE-RO

Sistema di filtraggio dell'acqua ad osmosi inversa che garantisce la completa demineralizzazione di ogni tipo di acqua.

Articolo	Prezzo
XHC002	1.440,00 €

Cartuccia PURE-RO

Cartuccia di ricambio per il sistema di filtraggio PURE-RO.

Articolo	Prezzo
XHC006	268,00 €



Connettore per segnalatori esterni

Connessione per segnalatori acustici o visivi esterni per stato/fine cottura e preriscaldamento.

Articolo	Prezzo
XEC017	276,00 €



Buzzer potenziato

Segnalatore acustico potenziato di fine preriscaldamento e cottura.

Articolo	Prezzo
XEC019	216,00 €



Connessione Ethernet

Consente il collegamento alla rete internet via cavo

Articolo	Prezzo
XEC001	485,00 €



Connessione Wi-Fi

Consente il collegamento alla rete internet tramite connessione senza fili.

Articolo	Prezzo
XEC006	272,00 €

Compatibile con
Forni MIND.Maps[™] PLUS prodotti prima del 28/02/2020
- Es. X*VC-****-*P*



CHEFTOP MIND.Maps[™] PLUS COMPACT

Forno combinato

Forno combinato professionale intelligente in grado di gestire molteplici processi di cottura (disidratazione, cottura a vapore, cottura a bassa temperatura, cottura sous vide, rosolatura, grigliatura, frittura, rigenerazione e rigenerazione al piatto) e processi di cottura di panetteria e pasticceria (fresca e congelata). Grazie alle tecnologie Unox Intensive Cooking e Intelligent Performance e alla gestione automatica dei processi di cottura CHEFUNOX garantisce risultati perfetti e ripetibili anche in assenza di personale qualificato.

Unox Intelligent Performance



ADAPTIVE.Cooking™:

regola automaticamente i parametri di cottura per garantire risultati ripetibili



AUTO.Soft:

gestisce la salita termica per renderla più delicata



CLIMALUX™:

controllo totale dell'umidità nella camera di cottura



SENSE.Klean:

stima il grado di sporco del forno e ti suggerisce il lavaggio automatico adeguato



SMART.Preheating:

imposta automaticamente temperatura e durata del preriscaldamento

Unox Intensive Cooking



DRY.Maxi™:

rimuove rapidamente l'umidità dalla camera di cottura



PRESSURE.Steam:

aumenta la saturazione e la temperatura di vapore



STEAM.Maxi™:

produce vapore saturo



AIR.Maxi™:

gestisce l'auto-inversione di marcia e la funzione pulsata delle ventole

Data Driven Cooking

Controlla e monitora in real-time le condizioni operative dei tuoi forni, crea e condividi nuove ricette. L'intelligenza artificiale trasforma i dati di consumo in informazioni utili e ti permette di aumentare i profitti giornalieri

Cottura manuale

— Temperatura: 30 °C – 260 °C

— Fino a 9 step di cottura

— CLIMA.Control: impostazione con incremento del 10% di umidità o aria secca

— Cotture con sonda al cuore e funzione Delta T

— Sonda al cuore MULTI.Point (escluso modello XECC-0523-*)

— Sonda al cuore SOUS-VIDE (accessorio opzionale)

Programmi

— 1000+ Programmi

— CHEFUNOX: scegli cosa cucinare dalla libreria, il forno imposta automaticamente tutti i parametri

— MULTI.TIME: gestisce fino a 10 cotture contemporaneamente

— MISE.EN.PLACE: sincronizza l'inserimento teglie per avere tutti i piatti pronti nello stesso momento

— MIND.Maps™: disegna direttamente nel display i processi di cottura

— READY.COOK: programmi a tempo infinito pre-impostati pronti all'uso

Caratteristiche tecniche

— ROTOR.Klean: sistema di lavaggio automatico

— Lavaggio speciale automatico retro carter

— Camera di cottura in acciaio inox AISI 304 ad alta resistenza con bordi arrotondati

— Triplo vetro

— Illuminazione camera di cottura attraverso luci LED integrate nella porta

— Supporti teglia forati con sistema antiribaltamento

— Sistema raccolta gocce integrato nella porta e funzionante anche a porta aperta

— Ventole a 4 velocità e resistenze circolari ad alte prestazioni

— Contenitore detergente DET&Rinse integrato

— Connessione internet Wi-Fi integrata

— Wi-Fi / USB data: download/upload dati HACCP

— Wi-Fi / USB data: download/upload programmi

Forno combinato GN 1/1



10 GN 1/1

 Elettrico

Modelli forni	XECC-1013-EPRM
Distanza teglie	67 mm
Frequenza	50 / 60 Hz
Voltaggio	380-415V 3N~ *220-240V 3~
Potenza elettrica	18,5 kW
Potenza gas nominale max.	-
Dimensioni - l x p x h	535 x 872 x 984 mm
Peso	94 kg
Tipo apertura	Cerniera a sinistra
Prezzo	11.400,00 €

Optional
Cerniera a destra


Articolo	Prezzo aggiuntivo
XECC-1013-EPLM	300,00 €

Kit connessione elettrica

Compatibile con *Forni elettrici	Voltaggio 220-240V 3~	Articolo XUC128	Prezzo 28,00 €
-------------------------------------	--------------------------	--------------------	-------------------



5 GN 1/1

 Elettrico

Modelli forni	XECC-0513-EPRM
Distanza teglie	67 mm
Frequenza	50 / 60 Hz
Voltaggio	380-415V 3N~ 220-240V 3~ *220-240V 1N~
Potenza elettrica	9,3 kW
Potenza gas nominale max.	-
Dimensioni - l x p x h	535 x 872 x 649 mm
Peso	68 kg
Tipo apertura	Cerniera a sinistra
Prezzo	5.950,00 €

Optional
Cerniera a destra

Articolo	Prezzo aggiuntivo
XECC-0513-EPLM	300,00 €

Kit connessione elettrica

Compatibile con *Forni elettrici	Voltaggio 220-240V 1~	Articolo XUC129	Prezzo 28,00 €
-------------------------------------	--------------------------	--------------------	-------------------

Note

Personalizzazione dei supporti laterali del forno su richiesta - Prezzo aggiuntivo 200,00 €

Accessori GN 1/1



Kit prima installazione forno + Detergente

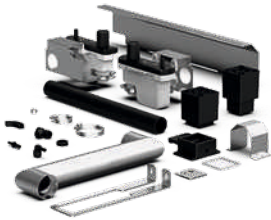
Contiene tutte le parti necessarie per la corretta installazione di un singolo forno e una bottiglia di detergente DET&Rinse™ PLUS (1 litro) UN 1814, 8, II - ADR quantità limitata.

Obbligatorio	Articolo	Prezzo
per la corretta installazione di un forno singolo.	XUC001-DR	202,00 €

Kit prima installazione forno

Contiene tutte le parti necessarie per la corretta installazione di un singolo forno.

Obbligatorio	Articolo	Prezzo
per la corretta installazione di un forno singolo.	XUC001	202,00 €



Kit sovrapposizione forni elettrici

Contiene tutte le parti necessarie per la corretta installazione e sovrapposizione di due forni elettrici.

Obbligatorio	Articolo	Prezzo
per la corretta sovrapposizione di due forni elettrici.	XECQC-0013-E	425,00 €



Cappa Ventless con filtro a carboni attivi

Cappa a condensazione di vapore con filtro a carboni attivi. Elimina la maggior parte dei vapori e degli odori dai fumi di cottura. Lavaggio automatico dei filtri a condensazione integrato.

Dimensioni - l x p x h	535 x 1018 x 366 mm	Frequenza	50/60 Hz
Peso	27 kg	Diametro camino	30 mm
Potenza elettrica	0.1 kW	Portata minima	310 m³/h
Voltaggio	220-240V 1N~	Portata massima	390 m³/h

Compatibile con	Articolo	Prezzo
Forni elettrici	XEHC-CF13	2.120,00 €



Cappa Ventless

Cappa a condensazione di vapore. Elimina parzialmente i vapori e gli odori dai fumi di cottura. Lavaggio automatico dei filtri a condensazione integrato.

Dimensioni - l x p x h	535 x 1018 x 343 mm	Frequenza	50/60 Hz
Peso	20 kg	Diametro camino	30 mm
Potenza elettrica	0.1 kW	Portata minima	310 m³/h
Voltaggio	220-240V 1N~	Portata massima	390 m³/h

Compatibile con	Articolo	Prezzo
Forni elettrici	XEHC-HC13	1.660,00 €



Filtro a carboni attivi

Telaio con filtro a carboni attivi. Elimina tutti gli odori prodotti dal cibo durante la cottura.

Dimensioni - l x p x h	413 x 655 x 108 mm	Peso	11 kg
Compatibile con	Articolo	Prezzo	
Cappa Ventless	XUC140	495,00 €	

Cartuccia filtro a carboni attivi

Cartuccia di ricambio per filtro a carboni attivi.

Articolo	Prezzo
XUC141	206,00 €

Accessori GN 1/1



Stand ultra alto

Supporto multifunzionale per riporre in sicurezza le teglie e collocare il forno all'altezza perfetta per lavorare.

Capacità	6 GN1/1	Dimensioni - l xp xh	536 x 784 x 914 mm
Distanza teglie	60 mm	Peso	23 kg
Compatibile con X*CC-0511-EP*M		Articolo XWCRC-0613-UH	Prezzo 810,00 €



Stand alto

Supporto multifunzionale per riporre in sicurezza le teglie e collocare il forno all'altezza perfetta per lavorare.

Capacità	6 GN 1/1	Dimensioni - l xp xh	518 x 779 x 744 mm
Distanza teglie	60 mm	Peso	24 kg
		Articolo XWCRC-0613-H	Prezzo 680,00 €



Stand basso

Supporto per colonna di forni sovrapposti.

Dimensioni - l xp xh	530 x 696 x 370 mm	Peso	5 kg
		Articolo XWCRC-0013-L	Prezzo 386,00 €



Telaio per posizionamento a terra

Obbligatorio per il posizionamento del forno a terra.

Dimensioni - l xp xh	530 x 696 x 178 mm	Peso	4 kg
Obbligatorio per il corretto posizionamento del forno.		Articolo XWCRC-0013-F	Prezzo 330,00 €



Supporti laterali per stand

Supporti laterali 6 teglie.

Capacità	6 GN 1/1	Distanza teglie	60 mm
Compatibile con XWCRC-0613-H XWCRC-0013-H		Articolo XWCLC-0613-H	Prezzo 136,00 €



Sonda sous vide extra fine

Sonda al cuore a singolo punto con ago extra fine per utilizzo con buste da sottovuoto.

Articolo XEC004	Prezzo 405,00 €
--------------------	---------------------------



Apertura porta di sicurezza a due stadi

Il primo stadio consente la fuoriuscita lenta di vapori dalla camera di cottura, proteggendo da possibili lesioni dovute alla fuoriuscita rapida di grandi quantità di vapore.

Articolo XUC112	Prezzo 32,00 €
--------------------	--------------------------

Accessori GN 1/1



Doccia manuale esterna

Consente il lavaggio manuale del forno e il riempimento di contenitori.

Articolo	Prezzo
XHC001	158,00 €



PURE

Sistema filtraggio a resine che elimina dall'acqua tutte le sostanze che contribuiscono alla formazione di calcare. Permette di filtrare fino a 7.000 litri di acqua (il dato può variare a seconda della durezza dell'acqua).

Articolo	Prezzo
XHC003	328,00 €

REFILL PURE

Cartuccia di ricambio per il sistema di filtraggio a resine PURE.

Articolo	Prezzo
XHC004	218,00 €



PURE-RO

Sistema di filtraggio dell'acqua ad osmosi inversa che garantisce la completa demineralizzazione di ogni tipo di acqua.

Articolo	Prezzo
XHC002	1.440,00 €

Cartuccia PURE-RO

Cartuccia di ricambio per il sistema di filtraggio PURE-RO.

Articolo	Prezzo
XHC006	268,00 €



Connettore per segnalatori esterni

Connessione per segnalatori acustici o visivi esterni per stato/fine cottura e preriscaldamento.

Articolo	Prezzo
XEC017	276,00 €



Buzzer potenziato

Segnalatore acustico potenziato di fine preriscaldamento e cottura.

Articolo	Prezzo
XEC019	216,00 €



Connessione Ethernet

Consente il collegamento alla rete internet via cavo

Articolo	Prezzo
XEC001	485,00 €



Connessione Wi-Fi

Consente il collegamento alla rete internet tramite connessione senza fili.

Articolo	Prezzo
XEC006	272,00 €

Compatibile con
Forni MIND.Maps™ PLUS prodotti prima del 28/02/2020
- Es. X*VC-****-*P*

Forno combinato GN 2/3



5 GN 2/3

 Elettrico

Modelli forni	XECC-0523-EPRM
Distanza teglie	67 mm
Frequenza	50 / 60 Hz
Voltaggio	380-415V 3N~ 220-240V 3~ 220-240V 1N~
Potenza elettrica	5,15 kW
Potenza gas nominale max.	-
Dimensioni - l x p x h	535 x 672 x 649 mm
Peso	58 kg
Tipo apertura	Cerniera a sinistra
Prezzo	5.350,00 €

Optional
Cerniera a destra

Articolo	Prezzo aggiuntivo
XECC-0523-EPLM	300,00 €

Note

Personalizzazione dei supporti laterali del forno su richiesta - Prezzo aggiuntivo 200,00 €

Accessori GN 2/3



Kit prima installazione forno + Detergente

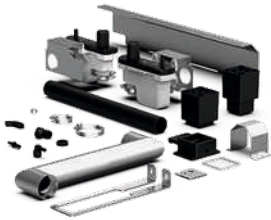
Contiene tutte le parti necessarie per la corretta installazione di un singolo forno e una bottiglia di detergente DET&Rinse™ PLUS (1 litro) UN 1814, 8, II - ADR quantità limitata.

Obbligatorio	Articolo	Prezzo
per la corretta installazione di un forno singolo.	XUC001-DR	202,00 €

Kit prima installazione forno

Contiene tutte le parti necessarie per la corretta installazione di un singolo forno.

Obbligatorio	Articolo	Prezzo
per la corretta installazione di un forno singolo.	XUC001	202,00 €



Kit sovrapposizione forni elettrici

Contiene tutte le parti necessarie per la corretta installazione e sovrapposizione di due forni elettrici.

Obbligatorio	Articolo	Prezzo
per la corretta sovrapposizione di due forni elettrici.	XECQC-0013-E	425,00 €



Cappa Ventless con filtro a carboni attivi

Cappa a condensazione di vapore con filtro a carboni attivi. Elimina la maggior parte dei vapori e degli odori dai fumi di cottura. Lavaggio automatico dei filtri a condensazione integrato.

Dimensioni - l x p x h	535 x 823 x 366 mm	Frequenza	50/60 Hz
Peso	27 kg	Diametro camino	30 mm
Potenza elettrica	0.1 kW	Portata minima	310 m³/h
Voltaggio	220-240V 1N~	Portata massima	390 m³/h

Compatibile con	Articolo	Prezzo
Forni elettrici	XEHC-CF23	2.120,00 €



Cappa Ventless

Cappa a condensazione di vapore. Elimina parzialmente i vapori e gli odori dai fumi di cottura. Lavaggio automatico dei filtri a condensazione integrato.

Dimensioni - l x p x h	535 x 818 x 343 mm	Frequenza	50/60 Hz
Peso	20 kg	Diametro camino	30 mm
Potenza elettrica	0.1 kW	Portata minima	310 m³/h
Voltaggio	220-240V 1N~	Portata massima	390 m³/h

Compatibile con	Articolo	Prezzo
Forni elettrici	XEHC-HC23	1.660,00 €



Filtro a carboni attivi

Telaio con filtro a carboni attivi. Elimina tutti gli odori prodotti dal cibo durante la cottura.

Dimensioni - l x p x h	413 x 655 x 108 mm	Peso	11 kg
Compatibile con	Articolo	Prezzo	
Cappa Ventless	XUC140	495,00 €	

Cartuccia filtro a carboni attivi

Cartuccia di ricambio per filtro a carboni attivi.

Articolo	Prezzo
XUC141	206,00 €

Accessori GN 2/3



Stand alto

Supporto multifunzionale per riporre in sicurezza le teglie e collocare il forno all'altezza perfetta per lavorare.

Capacità	6 GN 2/3	Dimensioni - l xp xh	518 x 585 x 744 mm
Distanza teglie	60 mm	Peso	25 kg
Articolo			Prezzo
XWCRC-0623-H			680,00 €



Stand basso

Supporto per colonna di forni sovrapposti.

Dimensioni - l xp xh	530 x 496 x 370 mm	Peso	5 kg
Articolo			Prezzo
XWCRC-0023-L			376,00 €



Supporti laterali per stand

Supporti laterali 6 teglie.

Capacità	6 GN 2/3	Distanza teglie	60 mm
Compatibile con	XWCRC-0623-H XWCRC-0023-H	Articolo	Prezzo
		XWCLC-0623-H	136,00 €



Kit installazione forno a muro

Stufa per installazione del forno a parete. Prima di procedere al montaggio è necessario verificare con un professionista qualificato (architetto/ingegnere civile) le caratteristiche strutturali della parete per accertarne la compatibilità con le forze e i momenti generati dall'insieme installato.

Articolo	Prezzo
XUC176	276,00 €



Sonda sous vide extra fine

Sonda al cuore a singolo punto con ago extra fine per utilizzo con buste da sottovuoto.

Articolo	Prezzo
XEC004	405,00 €



Apertura porta di sicurezza a due stadi

Il primo stadio consente la fuoriuscita lenta di vapori dalla camera di cottura, proteggendo da possibili lesioni dovute alla fuoriuscita rapida di grandi quantità di vapore.

Articolo	Prezzo
XUC112	32,00 €



Doccia manuale esterna

Consente il lavaggio manuale del forno e il riempimento di contenitori.

Articolo	Prezzo
XHC001	158,00 €

Accessori GN 2/3



PURE

Sistema filtraggio a resine che elimina dall'acqua tutte le sostanze che contribuiscono alla formazione di calcare. Permette di filtrare fino a 7.000 litri di acqua (il dato può variare a seconda della durezza dell'acqua).

Articolo	Prezzo
XHC003	328,00 €

REFILL PURE

Cartuccia di ricambio per il sistema di filtraggio a resine PURE.

Articolo	Prezzo
XHC004	218,00 €



PURE-RO

Sistema di filtraggio dell'acqua ad osmosi inversa che garantisce la completa demineralizzazione di ogni tipo di acqua.

Articolo	Prezzo
XHC002	1.440,00 €

Cartuccia PURE-RO

Cartuccia di ricambio per il sistema di filtraggio PURE-RO.

Articolo	Prezzo
XHC006	268,00 €



Connettore per segnalatori esterni

Connessione per segnalatori acustici o visivi esterni per stato/fine cottura e preriscaldamento.

Articolo	Prezzo
XEC017	276,00 €



Buzzer potenziato

Segnalatore acustico potenziato di fine preriscaldamento e cottura.

Articolo	Prezzo
XEC019	216,00 €



Connessione Ethernet

Consente il collegamento alla rete internet via cavo

Articolo	Prezzo
XEC001	485,00 €



Connessione Wi-Fi

Consente il collegamento alla rete internet tramite connessione senza fili.

Articolo	Prezzo
XEC006	272,00 €

Compatibile con
Forni MIND.Maps™ PLUS prodotti prima del 28/02/2020
- Es. X*VC-****-*P*



CHEFTOP MIND.Maps™ ONE BIG

Forno combinato

Forno combinato professionale in grado di gestire molteplici processi di cottura (disidratazione, cottura a vapore, cottura a bassa temperatura, cottura sous vide, rosolatura, grigliatura, frittura, rigenerazione e rigenerazione al piatto) e processi di cottura di panetteria e pasticceria (fresca e congelata). Grazie alla tecnologia Unox Intensive Cooking garantisce risultati perfetti ad ogni infornata.

Unox Intensive Cooking



DRY.Maxi™:

rimuove rapidamente l'umidità dalla camera di cottura



CLIMALUX™:

controllo totale dell'umidità nella camera di cottura



STEAM.Maxi™:

produce vapore saturo



AIR.Maxi™:

gestisce l'auto-inversione di marcia e la funzione pulsata delle ventole

Data Driven Cooking

Controlla e monitora in real-time le condizioni operative dei tuoi forni, crea e condividi nuove ricette. L'intelligenza artificiale trasforma i dati di consumo in informazioni utili e ti permette di aumentare i profitti giornalieri

Cottura manuale

Temperatura: 30 °C – 260 °C

Fino a 9 step di cottura

CLIMA.Control: impostazione con incremento del 10% di umidità o aria secca

Cotture con sonda al cure e funzione Delta T

Programmi

1000+ Programmi

MIND.Maps™: disegna direttamente nel display i processi di cottura

Caratteristiche tecniche

ROTOR.Klean: sistema di lavaggio automatico

Camera di cottura stampata in acciaio inossidabile AISI 316 L

Triplo vetro

Illuminazione camera di cottura attraverso luci LED integrate nella porta

Supporti teglia forati con sistema antiribaltamento

Sistema raccolta gocce integrato nella porta e funzionante anche a porta aperta

Ventole a 4 velocità e resistenze circolari ad alte prestazioni

Contenitore detergente DET&Rinse integrato

Wi-Fi / USB data: download/upload dati HACCP

Wi-Fi / USB data: download/upload programmi

Forno combinato GN 1/1



20 GN 1/1

 Elettrico

Modelli forni	XEVL-2011-E1RS
Distanza teglie	67 mm
Frequenza	50 / 60 Hz
Voltaggio	380-415V 3N~ 220-240V 3~
Potenza elettrica	35,5 kW
Potenza gas nominale max.	-
Dimensioni - l x p x h	892 x 925 x 1875 mm
Peso	262 kg
Tipo apertura	Cerniera a sinistra
Prezzo	14.200,00 €

Optional
Cerniera a destra

Articolo	Prezzo aggiuntivo
XEVL-2011-E1LS	300,00 €

Note

Il trolley è compreso con l'acquisto del forno.

Personalizzazione dei supporti laterali del forno su richiesta - Prezzo aggiuntivo **100,00 €**

Accessori GN 1/1



Cappa Ventless

Cappa a condensazione di vapore. Elimina parzialmente i vapori e gli odori dai fumi di cottura. Lavaggio automatico dei filtri a condensazione integrato. Include 2 mt di tubo per la corretta installazione.

Dimensioni - l x p x h	892 x 1132 x 240 mm	Diametro camino	121 mm
Potenza elettrica	0,1 kW	Portata minima	310 m³/h
Voltaggio	230V 1N~	Portata massima	390 m³/h
Frequenza	50/60 Hz		

Compatibile con Forni elettrici	Articolo XEAHL-HCFL	Prezzo 1.750,00 €
------------------------------------	-------------------------------	-----------------------------



Filtro a carboni attivi

Telaio con filtro a carboni attivi. Elimina tutti gli odori prodotti dal cibo durante la cottura.

Dimensioni - l x p x h	413 x 655 x 108 mm	Peso	11 kg
------------------------	--------------------	------	-------

Compatibile con Cappa Ventless	Articolo XUC140	Prezzo 495,00 €
--------------------------------------	---------------------------	---------------------------

Cartuccia filtro a carboni attivi

Cartuccia di ricambio per filtro a carboni attivi.

Articolo XUC141	Prezzo 206,00 €
--------------------	---------------------------



SMART.Drain tray

Teglia in materiale antiaderente con foro centrale. Convoglia i liquidi e i grassi espulsi dal cibo durante la cottura verso lo scarico del forno. Aiuta a mantenere pulito il fondo del forno.

Dimensioni - h	20 mm
----------------	-------

Articolo XUC046	Prezzo 94,00 €
---------------------------	--------------------------

QUICK.Load

Trolley porta teglie in acciaio AISI 316L resistente alla corrosione.

Capacità	20 GN 1/1	Dimensioni - l x p x h	776 x 615 x 1741 mm
Distanza teglie	67 mm	Peso	31 kg

Articolo XEVTL-2011	Prezzo 1.630,00 €
-------------------------------	-----------------------------

Personalizzazione

La capacità e la distanza tra le teglie può essere realizzata su richiesta specifica. Quantità minima ordinabile: 2 trolley.

Prezzo singolo trolley customizzato.

Articolo XEVTL-2011	Prezzo aggiuntivo 100,00 €
------------------------	--------------------------------------



Accessori GN 1/1



QUICK.Plate

Trolley in acciaio AISI 316L resistente alla corrosione per la rigenerazione di piatti.

Capacità	51 piatti	Dimensioni - l x p x h	776 x 615 x 1711 mm
Distanza teglie	77 mm	Peso	45 kg

Compatibile con

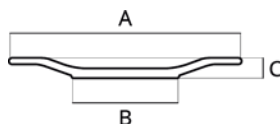
A - Ø piatto max. 310 mm
B - Ø piatto max. 170 mm
C - h piatto max. 30 mm

Articolo

XEVTL-051P

Prezzo

1.960,00 €



HOLDING.Cover

Coperta termica per trolley

Compatibile con

XEVTL-2011
XEVTL-051P

Articolo

XUC030

Prezzo

790,00 €



Rampa per inserimento trolley

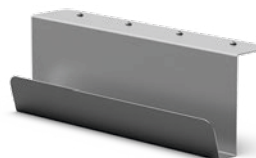
Permette di compensare pendenze o dislivelli del pavimento fino a un massimo di 25 mm per metro e posizionare il trolley in modo corretto e sicuro nel forno.

Articolo

XUC163

Prezzo

535,00 €



Supporto per maniglione trolley

Consente di riporre in sicurezza e comodità il maniglione del trolley sul fianco del forno

Articolo

XUC161

Prezzo

52,00 €



Sonda sous vide extra fine

Sonda al cuore a singolo punto con ago extra fine per utilizzo con buste da sottovuoto.

Articolo

XEC004

Prezzo

405,00 €

Accessori GN 1/1



Doccia manuale esterna

Consente il lavaggio manuale del forno e il riempimento di contenitori.

Articolo	Prezzo
XHC001	158,00 €



PURE

Sistema filtraggio a resine che elimina dall'acqua tutte le sostanze che contribuiscono alla formazione di calcare. Permette di filtrare fino a 7.000 litri di acqua (il dato può variare a seconda della durezza dell'acqua).

Articolo	Prezzo
XHC003	328,00 €

REFILL PURE

Cartuccia di ricambio per il sistema di filtraggio a resine PURE.

Articolo	Prezzo
XHC004	218,00 €



Connettore per segnalatori esterni

Connessione per segnalatori acustici o visivi esterni per stato/fine cottura e preriscaldamento.

Articolo	Prezzo
XEC017	276,00 €



Buzzer potenziato

Segnalatore acustico potenziato di fine preriscaldamento e cottura.

Articolo	Prezzo
XEC019	216,00 €



Connessione Wi-Fi

Consente il collegamento alla rete internet tramite connessione senza fili.

Obbligatorio

Per l'attivazione della garanzia LONG.Life4.

Articolo	Prezzo
XEC016	625,00 €



Connessione Ethernet

Consente il collegamento alla rete internet via cavo

Obbligatorio

Per l'attivazione della garanzia LONG.Life4.

Articolo	Prezzo
XEC001	485,00 €



CHEFTOP MIND.Maps[™] ONE BIG COMPACT

Forno combinato

Forno combinato professionale carrellato compatto in grado di gestire molteplici processi di cottura (disidratazione, cottura a vapore, cottura a bassa temperatura, cottura sous vide, rosolatura, grigliatura, frittura, rigenerazione e rigenerazione al piatto) e processi di cottura di panetteria e pasticceria (fresca e congelata). Grazie alla tecnologia Unox Intensive Cooking garantisce risultati perfetti ad ogni infornata.

Il suo design compatto ne consente l'installazione anche in spazi contenuti, aumentando la capacità produttiva al metro quadro.

Unox Intensive Cooking



DRY.Maxi™:

rimuove rapidamente l'umidità dalla camera di cottura



STEAM.Maxi™:

produce vapore saturo



AIR.Maxi™:

gestisce l'auto-inversione di marcia e la funzione pulsata delle ventole



CLIMALUX™:

controllo totale dell'umidità nella camera di cottura

Data Driven Cooking

Controlla e monitora in real-time le condizioni operative dei tuoi forni, crea e condividi nuove ricette. L'intelligenza artificiale trasforma i dati di consumo in informazioni utili e ti permette di aumentare i profitti giornalieri

Cottura manuale

Temperatura: 30 °C – 260 °C

Fino a 9 step di cottura

CLIMA.Control: impostazione con incremento del 10% di umidità o aria secca

Cotture con sonda al cure e funzione Delta T

Programmi

1000+ Programmi

MIND.Maps™: disegna direttamente nel display i processi di cottura

Caratteristiche tecniche

ROTOR.Klean: sistema di lavaggio automatico

Camera di cottura stampata in acciaio inossidabile AISI 316 L

Triplo vetro

Illuminazione camera di cottura attraverso luci LED integrate nella porta

Supporti teglia forati con sistema antiribaltamento

Sistema raccolta gocce integrato nella porta e funzionante anche a porta aperta

Ventole a 4 velocità e resistenze circolari ad alte prestazioni

Contenitore detergente DET&Rinse integrato

Wi-Fi / USB data: download/upload dati HACCP

Wi-Fi / USB data: download/upload programmi

Forno combinato GN 1/1



20 GN 1/1

 Elettrico

Modelli forni	XECL-2013-E1RS
Distanza teglie	67 mm
Frequenza	50 / 60 Hz
Voltaggio	380-415V 3N~ 220-240V 3~
Potenza elettrica	35,5 kW
Potenza gas nominale max.	-
Dimensioni - l x p x h	650 x 1002 x 1875 mm
Peso	285 kg
Tipo apertura	Cerniera a sinistra
Prezzo	14.350,00 €

Optional
Cerniera a destra

Articolo	Prezzo aggiuntivo
XECL-2013-E1LS	300,00 €

Note

Il trolley è compreso con l'acquisto del forno.

Personalizzazione dei supporti laterali del forno su richiesta - Prezzo aggiuntivo **100,00 €**

Accessori GN 1/1



Cappa Ventless

Cappa a condensazione di vapore. Elimina parzialmente i vapori e gli odori dai fumi di cottura. Lavaggio automatico dei filtri a condensazione integrato.

Dimensioni - l x p x h	650 x 1208 x 240 mm	Diametro camino	121 mm
Potenza elettrica	0,1 kW	Portata minima	310 m³/h
Voltaggio	230V 1N~	Portata massima	390 m³/h
Frequenza	50/60 Hz		

Articolo	Prezzo
XECHL-HCFC	1.750,00 €



Filtro a carboni attivi

Telaio con filtro a carboni attivi. Elimina tutti gli odori prodotti dal cibo durante la cottura.

Dimensioni - l x p x h	413 x 655 x 108 mm	Peso	11 kg
------------------------	--------------------	------	-------

Compatibile con	Articolo	Prezzo
Cappa Ventless	XUC140	495,00 €

Cartuccia filtro a carboni attivi

Cartuccia di ricambio per filtro a carboni attivi.

Articolo	Prezzo
XUC141	206,00 €

QUICK.Load

Trolley porta teglie in acciaio AISI 316L resistente alla corrosione.

Capacità	20 GN 1/1	Dimensioni - l x p x h	520 x 668 x 1745 mm
Distanza teglie	67 mm	Peso	41 kg

Articolo	Prezzo
XECTL-2013	1.630,00 €



Personalizzazione

La capacità e la distanza tra le teglie può essere realizzata su richiesta specifica. Quantità minima ordinabile: 2 trolley.

Prezzo singolo trolley customizzato.

Articolo	Prezzo aggiuntivo
XECTL-2013	100,00 €

Accessori GN 1/1

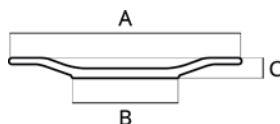


QUICK.Plate

Trolley in acciaio AISI 316L resistente alla corrosione per la rigenerazione di piatti.

Capacità	34 piatti	Peso	37 kg
Dimensioni - l x p x h	520 x 668 x 1711 mm		

Compatibile con	Articolo	Prezzo
A - Ø piatto max. 310 mm B - Ø piatto max. 170 mm C - h piatto max. 30 mm	XECTL-034P	1.960,00 €

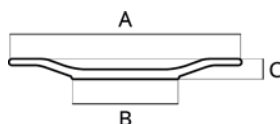


QUICK.Plate

Trolley in acciaio AISI 316L resistente alla corrosione per la rigenerazione di piatti.

Capacità	51 piatti	Peso	44 kg
Dimensioni - l x p x h	520 x 668 x 1711 mm		

Compatibile con	Articolo	Prezzo
A - Ø piatto max. 260 mm B - Ø piatto max. 170 mm C - h piatto max. 25 mm	XECTL-051P	1.960,00 €



HOLDING.Cover

Coperta termica per trolley.

Compatibile con	Articolo	Prezzo
XECTL-2013 XECTL-034P XECTL-051P	XUC033	790,00 €

Accessori GN 1/1



Rampa per inserimento trolley

Permette di compensare pendenze o dislivelli del pavimento fino a un massimo di 25 mm per metro e posizionare il trolley in modo corretto e sicuro nel forno.

Articolo	Prezzo
XUC163	535,00 €



Supporto per maniglione trolley

Consente di riporre in sicurezza e comodità il maniglione del trolley sul fianco del forno

Articolo	Prezzo
XUC161	52,00 €



Sonda sous vide extra fine

Sonda al cuore a singolo punto con ago extra fine per utilizzo con buste da sottovuoto.

Articolo	Prezzo
XEC004	405,00 €



Doccia manuale esterna

Consente il lavaggio manuale del forno e il riempimento di contenitori.

Articolo	Prezzo
XHC001	158,00 €



PURE

Sistema filtraggio a resine che elimina dall'acqua tutte le sostanze che contribuiscono alla formazione di calcare. Permette di filtrare fino a 7.000 litri di acqua (il dato può variare a seconda della durezza dell'acqua).

Articolo	Prezzo
XHC003	328,00 €

REFILL PURE

Cartuccia di ricambio per il sistema di filtraggio a resine PURE.

Articolo	Prezzo
XHC004	218,00 €



Connettore per segnalatori esterni

Connessione per segnalatori acustici o visivi esterni per stato/fine cottura e preriscaldamento.

Articolo	Prezzo
XEC017	276,00 €



Buzzer potenziato

Segnalatore acustico potenziato di fine preriscaldamento e cottura.

Articolo	Prezzo
XEC019	216,00 €

Accessori GN 1/1



Connessione Ethernet

Consente il collegamento alla rete internet via cavo

Obbligatorio

Per l'attivazione della garanzia LONG.Life4.

Articolo

XEC001

Prezzo

485,00 €



Connessione Wi-Fi

Consente il collegamento alla rete internet tramite connessione senza fili.

Obbligatorio

Per l'attivazione della garanzia LONG.Life4.

Articolo

XEC016

Prezzo

625,00 €



CHEFTOP MIND.Maps™ ONE COUNTERTOP

Forno combinato

Forno combinato professionale in grado di gestire molteplici processi di cottura (disidratazione, cottura a vapore, cottura a bassa temperatura, cottura sous vide, rosolatura, grigliatura, frittura, rigenerazione e rigenerazione al piatto) e processi di cottura di panetteria e pasticceria (fresca e congelata). Grazie alla tecnologia Unox Intensive Cooking garantisce risultati perfetti ad ogni infornata.

Unox Intensive Cooking



DRY.Maxi™:

rimuove rapidamente l'umidità dalla camera di cottura



CLIMALUX™:

controllo totale dell'umidità nella camera di cottura



STEAM.Maxi™:

produce vapore saturo



AIR.Maxi™:

gestisce l'auto-inversione di marcia e la funzione pulsata delle ventole

Data Driven Cooking

Controlla e monitora in real-time le condizioni operative dei tuoi forni, crea e condividi nuove ricette. L'intelligenza artificiale trasforma i dati di consumo in informazioni utili e ti permette di aumentare i profitti giornalieri

Cottura manuale

Temperatura: 30 °C – 260 °C

Fino a 9 step di cottura

CLIMA.Control: impostazione con incremento del 10% di umidità o aria secca

Cotture con sonda al core e funzione Delta T

Programmi

1000+ Programmi

MIND.Maps™: disegna direttamente nel display i processi di cottura

Caratteristiche tecniche

ROTOR.Klean™: sistema di lavaggio automatico

Camera di cottura in acciaio inox AISI 304 ad alta resistenza con bordi arrotondati

Doppio vetro

Illuminazione camera di cottura attraverso luci LED integrate nella porta

Supporti teglia forati con sistema antiribaltamento

Sistema raccolta gocce integrato nella porta e funzionante anche a porta aperta

Ventole a 4 velocità e resistenze circolari ad alte prestazioni

Contenitore detergente DET&Rinse integrato

Wi-Fi / USB data: download/upload dati HACCP

Wi-Fi / USB data: download/upload programmi

Forno combinato GN 1/1



10 GN 1/1

 Elettrico

Modelli forni	XEVC-1011-E1RM		
Distanza teglie	67 mm		
Frequenza	50 / 60 Hz		
Voltaggio	380-415V 3N~ *220-240V 3~		
Potenza elettrica	18,5 kW		
Potenza gas nominale max.	-		
Dimensioni - l x p x h	750 x 783 x 1010 mm		
Peso	92 kg		
Tipo apertura	Cerniera a sinistra		
Prezzo	7.600,00 €		

Optional


Cerniera a destra	Articolo	Prezzo aggiuntivo
	XEVC-1011-E1LM	300,00 €

Kit connessione elettrica

Compatibile con	Voltaggio	Articolo	Prezzo
*Forni elettrici	220-240V 3~	XUC128	28,00 €



7 GN 1/1

 Elettrico

Modelli forni	XEVC-0711-E1RM		
Distanza teglie	67 mm		
Frequenza	50 / 60 Hz		
Voltaggio	380-415V 3N~ 220-240V 3~ *220-240V 1~		
Potenza elettrica	11,7 kW		
Potenza gas nominale max.	-		
Dimensioni - l x p x h	750 x 783 x 843 mm		
Peso	82 kg		
Tipo apertura	Cerniera a sinistra		
Prezzo	6.000,00 €		

Optional

Cerniera a destra	Articolo	Prezzo aggiuntivo
	XEVC-0711-E1LM	300,00 €

Kit connessione elettrica

Compatibile con	Voltaggio	Articolo	Prezzo
*Forni elettrici	220-240V 1~	XUC129	28,00 €

Note

Personalizzazione dei supporti laterali del forno su richiesta - Prezzo aggiuntivo 200,00 €

Forno combinato GN 1/1



5 GN 1/1

 Elettrico

 Elettrico

Modelli forni	XEVC-0511-E1RM	XEVC-0511-E1RM-LP
Distanza teglie	67 mm	67 mm
Frequenza	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz
Voltaggio	380-415V 3N~ 220-240V 3~* 220-240V 1~	380-415V 3N~ 220-240V 3~ 220-240V 1~
Potenza elettrica	9,3 kW	7 kW
Potenza gas nominale max.	-	-
Dimensioni - l x p x h	750 x 783 x 675 mm	750 x 783 x 675 mm
Peso	66 kg	66 kg
Tipo apertura	Cerniera a sinistra	Cerniera a sinistra
Prezzo	4.600,00 €	4.600,00 €

Optional
Cerniera a destra

Articolo	Prezzo aggiuntivo
XEVC-0511-E1LM	300,00 €
XEVC-0511-E1LM-LP	300,00 €

Kit connessione elettrica

Compatibile con	Voltaggio	Articolo	Prezzo
*Forni elettrici	220-240V 1~	XUC129	28,00 €



3 GN 1/1

 Elettrico

Modelli forni	XEVC-0311-E1RM
Distanza teglie	67 mm
Frequenza	50 / 60 Hz
Voltaggio	380-415V 3N~ 220-240V 3~ 220-240V 1N~
Potenza elettrica	5 kW
Potenza gas nominale max.	-
Dimensioni - l x p x h	750 x 783 x 538 mm
Peso	54 kg
Tipo apertura	Cerniera a sinistra
Prezzo	3.900,00 €

Optional
Cerniera a destra

Articolo	Prezzo aggiuntivo
XEVC-0311-E1LM	300,00 €

Note

Personalizzazione dei supporti laterali del forno su richiesta - Prezzo aggiuntivo 200,00 €

Accessori GN 1/1



Kit prima installazione forno + Detergente

Contiene tutte le parti necessarie per la corretta installazione di un singolo forno e una bottiglia di detergente DET&Rinse™ PLUS (1 litro) UN 1814, 8, II - ADR quantità limitata.

Obbligatorio	Articolo	Prezzo
per la corretta installazione di un forno singolo.	XUC001-DR	202,00 €

Kit prima installazione forno

Contiene tutte le parti necessarie per la corretta installazione di un singolo forno.

Obbligatorio	Articolo	Prezzo
per la corretta installazione di un forno singolo.	XUC001	202,00 €



Kit sovrapposizione forni elettrici + Detergente

Contiene tutte le parti necessarie per la corretta installazione e sovrapposizione di due forni elettrici e due bottiglie di detergente DET&Rinse™ PLUS (1 litro l'una) UN 1814, 8, II - ADR quantità limitata.

Obbligatorio	Articolo	Prezzo
per la corretta sovrapposizione di due forni elettrici.	XEVQC-0011-E-DR	425,00 €

Kit sovrapposizione forni elettrici

Contiene tutte le parti necessarie per la corretta installazione e sovrapposizione di due forni elettrici.

Obbligatorio	Articolo	Prezzo
per la corretta sovrapposizione di due forni elettrici.	XEVQC-0011-E	425,00 €



SLOWTOP

Forno monofase per gastronomia ideale per cotture lente, mantenimento e cotture notturne. Controllato esclusivamente dal pannello di un forno CHEFTOP MIND.Maps.

Capacità	7 GN 1/1	Potenza elettrica	3.15 kW
Distanza teglie	67 mm	Voltaggio	230V 1N~
Dimensioni - l xp xh	750 x 783 x 961 mm	Frequenza	50 Hz
Peso	73 kg	Temperatura max.	180 °C

Articolo	Prezzo
XEVSC-0711-CRM	3.550,00 €

Optional

Cerniera a destra

Articolo	Prezzo
XEVSC-0711-CLM	3.850,00 €



Cappa Ventless con filtro a carboni attivi

Cappa a condensazione di vapore con filtro a carboni attivi. Elimina la maggior parte dei vapori e degli odori dai fumi di cottura. Lavaggio automatico dei filtri a condensazione integrato.

Dimensioni - l xp xh	750 x 956 x 366 mm	Frequenza	50/60 Hz
Peso	30 kg	Diametro camino	30 mm
Potenza elettrica	0.1 kW	Portata minima	310 m³/h
Voltaggio	220-240V 1N~	Portata massima	390 m³/h

Compatibile con	Articolo	Prezzo
Forni elettrici	XEVHC-CF11	2.230,00 €

Accessori GN 1/1



Cappa Ventless

Cappa a condensazione di vapore. Elimina parzialmente i vapori e gli odori dai fumi di cottura. Lavaggio automatico dei filtri a condensazione integrato.

Dimensioni - l xp xh	750 x 956 x 258 mm	Frequenza	50/60 Hz
Peso	23 kg	Diametro camino	30 mm
Potenza elettrica	0.1 kW	Portata minima	310 m³/h
Voltaggio	220-240V 1N~	Portata massima	390 m³/h

Compatibile con Forni elettrici	Articolo XEVHC-HC11	Prezzo 1.750,00 €
------------------------------------	-------------------------------	-----------------------------



Filtro a carboni attivi

Telaio con filtro a carboni attivi. Elimina tutti gli odori prodotti dal cibo durante la cottura.

Dimensioni - l xp xh	413 x 655 x 108 mm	Peso	11 kg
----------------------	--------------------	------	-------

Compatibile con Cappa Ventless	Articolo XUC140	Prezzo 495,00 €
--------------------------------------	---------------------------	---------------------------

Cartuccia filtro a carboni attivi

Cartuccia di ricambio per filtro a carboni attivi.

Articolo XUC141	Prezzo 206,00 €
--------------------	---------------------------



Armadio neutro

Dispone di un vano portateglie e uno spazio libero per lo stoccaggio di materiale.

Capacità	8 GN 1/1	Dimensioni - l xp xh	750 x 676 x 720 mm
Distanza teglie	57 mm	Peso	32 kg

Articolo XWVEC-0811	Prezzo 1.040,00 €
-------------------------------	-----------------------------



Stand ultra alto

Supporto multifunzionale per riporre in sicurezza le teglie e collocare il forno all'altezza perfetta per lavorare.

Capacità	7 GN 1/1	Dimensioni - l xp xh	732 x 641 x 888 mm
Distanza teglie	60 mm	Peso	23 kg

Articolo XWVRC-0711-UH	Prezzo 760,00 €
----------------------------------	---------------------------



Stand alto

Supporto multifunzionale per riporre in sicurezza le teglie e collocare il forno all'altezza perfetta per lavorare.

Capacità	7 GN 1/1	Dimensioni - l xp xh	732 x 546 x 752 mm
Distanza teglie	60 mm	Peso	22 kg

Articolo XWVRC-0711-H	Prezzo 680,00 €
---------------------------------	---------------------------



Stand medio

Supporto per collocare il forno all'altezza perfetta per lavorare o sovrapporre i forni in colonna.

Dimensioni - l xp xh	732 x 546 x 462 mm	Peso	10 kg
----------------------	--------------------	------	-------

Articolo XWVRC-0011-M	Prezzo 425,00 €
---------------------------------	---------------------------

Accessori GN 1/1



Stand basso

Supporto per colonna di forni sovrapposti.

Dimensioni - l xp xh	732 x 542 x 305 mm	Peso	5 kg
Articolo		Prezzo	
XWVRC-0011-L		386,00 €	



Telaio per posizionamento a terra

Obbligatorio per il posizionamento del forno a terra.

Dimensioni - l xp xh	732 x 546 x 113 mm	Peso	3 kg
Obbligatorio		Articolo	Prezzo
per il posizionamento del forno a pavimento.		XWVRC-0011-F	330,00 €



Supporti laterali per stand

Supporti laterali 7 teglie.

Capacità	7 GN 1/1	Distanza teglie	60 mm
Compatibile con		Articolo	Prezzo
XWVRC-0711-*		XWVLC-0711-H	136,00 €
XWVRC-0011-UH			
XWVRC-0011-H			



Ruote girevoli con freno

Permettono di agevolare operazioni di pulizia. È costituito da 2 ruote con freno, 2 ruote senza freno e catene di fissaggio a muro.

Dimensioni - h	110 mm	Articolo	Prezzo
Compatibile con		XUC012	268,00 €
XWVEC-*			
XWVRC-*			



SMART.Drain tray

Teglia in materiale antiaderente con foro centrale. Convoglia i liquidi e i grassi espulsi dal cibo durante la cottura verso lo scarico del forno. Aiuta a mantenere pulito il fondo del forno.

Dimensioni - h	20 mm	Articolo	Prezzo
		XUC046	94,00 €



Cesto porta teglie

Consente il carico e l'estrazione rapida delle teglie, riducendo i tempi di apertura porta.

Capacità	6 GN 1/1	Dimensioni - l xp xh	584 x 337 x 546 mm
Distanza teglie	76.1 mm	Peso	5 kg
Compatibile con	Richiede l'acquisto di	Articolo	Prezzo
XEVC-0711-*	XWVYC-0011	XWVBC-0611	880,00 €



Cesto porta teglie

Consente il carico e l'estrazione rapida delle teglie, riducendo i tempi di apertura porta.

Capacità	9 GN 1/1	Dimensioni - l xp xh	584 x 336 x 713 mm
Distanza teglie	67 mm	Peso	7 kg
Compatibile con	Richiede l'acquisto di	Articolo	Prezzo
XEVC-1011-*	XWVYC-0011	XWVBC-0911	910,00 €

Accessori GN 1/1



Trolley per cesto porta teglie

Consente la movimentazione del cesto porta teglie e il corretto accoppiamento con il forno.

Dimensioni - l x p x h	626 x 737 x 965 mm	Peso	16 kg
Compatibile con XWVBC-*		Articolo XWVYC-0011	Prezzo 1.040,00 €

Kit di aggancio trolley-armadio

Permette l'aggancio sicuro del trolley a un armadio neutro.

Articolo XWVYC-CK11	Prezzo 136,00 €
------------------------	---------------------------

Kit di aggancio trolley-stand

Permette l'aggancio sicuro del trolley allo stand.

Articolo XWVYC-CR11	Prezzo 244,00 €
------------------------	---------------------------



Schermo anticalore laterale

Installabile su entrambi i lati del forno. Consente di ridurre la distanza minima tra forno e fonti di calore (friggitrice, cuocipasta, fornelli, etc.).

Dimensioni - l x p x h	15 x 624 x 99 mm	Peso	1 kg
		Articolo XUC040	Prezzo 128,00 €



Sonda sous vide extra fine

Sonda al cuore a singolo punto con ago extra fine per utilizzo con buste da sottovuoto.

Articolo XEC004	Prezzo 405,00 €
--------------------	---------------------------



Apertura porta di sicurezza a due stadi

Il primo stadio consente la fuoriuscita lenta di vapori dalla camera di cottura, proteggendo da possibili lesioni dovute alla fuoriuscita rapida di grandi quantità di vapore.

Articolo XUC112	Prezzo 32,00 €
--------------------	--------------------------



Doccia manuale esterna

Consente il lavaggio manuale del forno e il riempimento di contenitori.

Articolo XHC001	Prezzo 158,00 €
--------------------	---------------------------

Accessori GN 1/1



PURE

Sistema filtraggio a resine che elimina dall'acqua tutte le sostanze che contribuiscono alla formazione di calcare. Permette di filtrare fino a 7.000 litri di acqua (il dato può variare a seconda della durezza dell'acqua).

Articolo	Prezzo
XHC003	328,00 €

REFILL PURE

Cartuccia di ricambio per il sistema di filtraggio a resine PURE.

Articolo	Prezzo
XHC004	218,00 €



PURE-RO

Sistema di filtraggio dell'acqua ad osmosi inversa che garantisce la completa demineralizzazione di ogni tipo di acqua.

Articolo	Prezzo
XHC002	1.440,00 €

Cartuccia PURE-RO

Cartuccia di ricambio per il sistema di filtraggio PURE-RO.

Articolo	Prezzo
XHC006	268,00 €



Connettore per segnalatori esterni

Connessione per segnalatori acustici o visivi esterni per stato/fine cottura e preriscaldamento.

Articolo	Prezzo
XEC017	276,00 €



Buzzer potenziato

Segnalatore acustico potenziato di fine preriscaldamento e cottura.

Articolo	Prezzo
XEC019	216,00 €



Connessione Wi-Fi

Consente il collegamento alla rete internet tramite connessione senza fili.

Obbligatorio

Per l'attivazione della garanzia LONG.Life4.

Articolo	Prezzo
XEC002	625,00 €



Connessione Ethernet

Consente il collegamento alla rete internet via cavo

Obbligatorio

Per l'attivazione della garanzia LONG.Life4.

Articolo	Prezzo
XEC001	485,00 €



CHEFTOP MIND.Maps[™] ONE COMPACT

Forno combinato

Forno combinato professionale in grado di gestire molteplici processi di cottura (disidratazione, cottura a vapore, cottura a bassa temperatura, cottura sous vide, rosolatura, grigliatura, frittura, rigenerazione e rigenerazione al piatto) e processi di cottura di panetteria e pasticceria (fresca e congelata). Grazie alla tecnologia Unox Intensive Cooking garantisce risultati perfetti ad ogni infornata.

Unox Intensive Cooking



DRY.Maxi™:

rimuove rapidamente l'umidità dalla camera di cottura



CLIMALUX™:

controllo totale dell'umidità nella camera di cottura



STEAM.Maxi™:

produce vapore saturo



AIR.Maxi™:

gestisce l'auto-inversione di marcia e la funzione pulsata delle ventole

Data Driven Cooking

Controlla e monitora in real-time le condizioni operative dei tuoi forni, crea e condividi nuove ricette. L'intelligenza artificiale trasforma i dati di consumo in informazioni utili e ti permette di aumentare i profitti giornalieri

Cottura manuale

Temperatura: 30 °C – 260 °C

Fino a 9 step di cottura

CLIMA.Control: impostazione con incremento del 10% di umidità o aria secca

Cotture con sonda al cure e funzione Delta T

Programmi

1000+ Programmi

MIND.Maps™: disegna direttamente nel display i processi di cottura

Caratteristiche tecniche

ROTOR.Klean™: sistema di lavaggio automatico

Camera di cottura in acciaio inox AISI 304 ad alta resistenza con bordi arrotondati

Doppio vetro

Illuminazione camera di cottura attraverso luci LED integrate nella porta

Supporti teglia forati con sistema antiribaltamento

Sistema raccolta gocce integrato nella porta e funzionante anche a porta aperta

Ventole a 4 velocità e resistenze circolari ad alte prestazioni

Contenitore detergente DET&Rinse™ integrato

Wi-Fi / USB data: download/upload dati HACCP

Wi-Fi / USB data: download/upload programmi

Forno combinato GN 2/3



5 GN 2/3

 Elettrico

Modelli forni	XECC-0523-E1RM
Distanza teglie	67 mm
Frequenza	50 / 60 Hz
Voltaggio	380-415V 3N~ 220-240V 3~ 220-240V 1N~
Potenza elettrica	5,15 kW
Potenza gas nominale max.	-
Dimensioni - l x p x h	535 x 672 x 649 mm
Peso	56 kg
Tipo apertura	Cerniera a sinistra
Prezzo	4.600,00 €

Optional
Cerniera a destra

Articolo	Prezzo aggiuntivo
XECC-0523-E1LM	300,00 €

Note

Personalizzazione dei supporti laterali del forno su richiesta - Prezzo aggiuntivo 200,00 €

Accessori GN 2/3



Kit prima installazione forno + Detergente

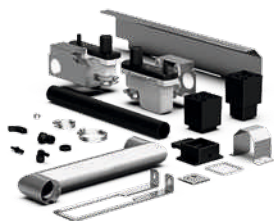
Contiene tutte le parti necessarie per la corretta installazione di un singolo forno e una bottiglia di detergente DET&Rinse™ PLUS (1 litro) UN 1814, 8, II - ADR quantità limitata.

Obbligatorio	Articolo	Prezzo
per la corretta installazione di un forno singolo.	XUC001-DR	202,00 €

Kit prima installazione forno

Contiene tutte le parti necessarie per la corretta installazione di un singolo forno.

Obbligatorio	Articolo	Prezzo
per la corretta installazione di un forno singolo.	XUC001	202,00 €



Kit sovrapposizione forni elettrici

Contiene tutte le parti necessarie per la corretta installazione e sovrapposizione di due forni elettrici.

Obbligatorio	Articolo	Prezzo
per la corretta sovrapposizione di due forni elettrici.	XECQC-0013-E	425,00 €



Cappa Ventless con filtro a carboni attivi

Cappa a condensazione di vapore con filtro a carboni attivi. Elimina la maggior parte dei vapori e degli odori dai fumi di cottura. Lavaggio automatico dei filtri a condensazione integrato.

Dimensioni - l x p x h	535 x 823 x 366 mm	Frequenza	50/60 Hz
Peso	27 kg	Diametro camino	30 mm
Potenza elettrica	0.1 kW	Portata minima	310 m³/h
Voltaggio	220-240V 1N~	Portata massima	390 m³/h
Compatibile con Forni elettrici	Articolo	Prezzo	
	XEHC-CF23	2.120,00 €	



Cappa Ventless

Cappa a condensazione di vapore. Elimina parzialmente i vapori e gli odori dai fumi di cottura. Lavaggio automatico dei filtri a condensazione integrato.

Dimensioni - l x p x h	535 x 818 x 343 mm	Frequenza	50/60 Hz
Peso	20 kg	Diametro camino	30 mm
Potenza elettrica	0.1 kW	Portata minima	310 m³/h
Voltaggio	220-240V 1N~	Portata massima	390 m³/h
Compatibile con Forni elettrici	Articolo	Prezzo	
	XEHC-HC23	1.660,00 €	



Filtro a carboni attivi

Telaio con filtro a carboni attivi. Elimina tutti gli odori prodotti dal cibo durante la cottura.

Dimensioni - l x p x h	413 x 655 x 108 mm	Peso	11 kg
Compatibile con Cappa Ventless	Articolo	Prezzo	
	XUC140	495,00 €	

Cartuccia filtro a carboni attivi

Cartuccia di ricambio per filtro a carboni attivi.

Articolo	Prezzo
XUC141	206,00 €

Accessori GN 2/3



Stand alto

Supporto multifunzionale per riporre in sicurezza le teglie e collocare il forno all'altezza perfetta per lavorare.

Capacità	6 GN 2/3	Dimensioni - l xp xh	518 x 585 x 744 mm
Distanza teglie	60 mm	Peso	25 kg
Articolo			Prezzo
XWCRC-0623-H			680,00 €



Stand basso

Supporto per colonna di forni sovrapposti.

Dimensioni - l xp xh	530 x 496 x 370 mm	Peso	5 kg
Articolo			Prezzo
XWCRC-0023-L			376,00 €



Supporti laterali per stand

Supporti laterali 6 teglie.

Capacità	6 GN 2/3	Distanza teglie	60 mm
Compatibile con	XWCRC-0623-H XWCRC-0023-H	Articolo	Prezzo
		XWCLC-0623-H	136,00 €



Kit installazione forno a muro

Stufa per installazione del forno a parete. Prima di procedere al montaggio è necessario verificare con un professionista qualificato (architetto/ingegnere civile) le caratteristiche strutturali della parete per accertarne la compatibilità con le forze e i momenti generati dall'insieme installato.

Articolo	Prezzo
XUC176	276,00 €



Sonda sous vide extra fine

Sonda al cuore a singolo punto con ago extra fine per utilizzo con buste da sottovuoto.

Articolo	Prezzo
XEC004	405,00 €



Apertura porta di sicurezza a due stadi

Il primo stadio consente la fuoriuscita lenta di vapori dalla camera di cottura, proteggendo da possibili lesioni dovute alla fuoriuscita rapida di grandi quantità di vapore.

Articolo	Prezzo
XUC112	32,00 €



Doccia manuale esterna

Consente il lavaggio manuale del forno e il riempimento di contenitori.

Articolo	Prezzo
XHC001	158,00 €

Accessori GN 2/3



PURE

Sistema filtraggio a resine che elimina dall'acqua tutte le sostanze che contribuiscono alla formazione di calcare. Permette di filtrare fino a 7.000 litri di acqua (il dato può variare a seconda della durezza dell'acqua).

Articolo	Prezzo
XHC003	328,00 €

REFILL PURE

Cartuccia di ricambio per il sistema di filtraggio a resine PURE.

Articolo	Prezzo
XHC004	218,00 €



PURE-RO

Sistema di filtraggio dell'acqua ad osmosi inversa che garantisce la completa demineralizzazione di ogni tipo di acqua.

Articolo	Prezzo
XHC002	1.440,00 €

Cartuccia PURE-RO

Cartuccia di ricambio per il sistema di filtraggio PURE-RO.

Articolo	Prezzo
XHC006	268,00 €



Connettore per segnalatori esterni

Connessione per segnalatori acustici o visivi esterni per stato/fine cottura e preriscaldamento.

Articolo	Prezzo
XEC017	276,00 €



Buzzer potenziato

Segnalatore acustico potenziato di fine preriscaldamento e cottura.

Articolo	Prezzo
XEC019	216,00 €



Connessione Wi-Fi

Consente il collegamento alla rete internet tramite connessione senza fili.

Obbligatorio

Per l'attivazione della garanzia LONG.Life4.

Articolo	Prezzo
XEC002	625,00 €



Connessione Ethernet

Consente il collegamento alla rete internet via cavo

Obbligatorio

Per l'attivazione della garanzia LONG.Life4.

Articolo	Prezzo
XEC001	485,00 €



CHEFTOP MIND.Maps™ ZERO COUNTERTOP

Forno combinato

Forno combinato concreto, robusto e semplice da usare, ideale per gestire i processi di cottura tradizionali (cotture a vapore, arrosti e rosolature). Sfrutta la tecnologia STEAM.Plus per cuocere cibi a vapore e AIR.Plus per distribuire calore in tutta la camera di cottura, garantendo uniformità e tempi di cottura rapidi. Ideale per le cucine che cercano il massimo con il minimo investimento.

Unox Intensive Cooking



DRY.Plus:

rimuove rapidamente l'umidità dalla camera di cottura



STEAM.Plus:

crea umidità istantanea



AIR.Plus:

ventole multiple con inversione di marcia e 2 velocità impostabili

Cottura manuale

—— Temperatura: 30 °C – 260 °C

—— Fino a 3 step di cottura

Programmi

—— 12 programmi rapidi

—— 99 programmi memorizzabili

Caratteristiche tecniche

—— Camera di cottura in acciaio inox AISI 304 ad alta resistenza con bordi arrotondati

—— Supporti teglia forati con sistema antiribaltamento

—— Doppio vetro

—— Sistema raccolta gocce integrato nella porta e funzionante anche a porta aperta

—— Illuminazione camera di cottura attraverso luci LED integrate nella porta

—— Ventole a 2 velocità e resistenze circolari ad alte prestazioni

Forno combinato GN 1/1



10 GN 1/1

 Elettrico

Modelli forni	XEVC-1011-EZRM		
Distanza teglie	67 mm		
Frequenza	50 / 60 Hz		
Voltaggio	380-415V 3N~ *220-240V 3~		
Potenza elettrica	18,5 kW		
Potenza gas nominale max.	-		
Dimensioni - l x p x h	750 x 783 x 1010 mm		
Peso	85 kg		
Tipo apertura	Cerniera a sinistra		
Prezzo	6.000,00 €		

Optional


Cerniera a destra	Articolo	Prezzo aggiuntivo	
	XEVC-1011-EZLM	300,00 €	

Kit connessione elettrica

Compatibile con	Voltaggio	Articolo	Prezzo
*Forni elettrici	220-240V 3~	XUC128	28,00 €



7 GN 1/1

 Elettrico

Modelli forni	XEVC-0711-EZRM		
Distanza teglie	67 mm		
Frequenza	50 / 60 Hz		
Voltaggio	380-415V 3N~ 220-240V 3~ *220-240V 1~		
Potenza elettrica	11,7 kW		
Potenza gas nominale max.	-		
Dimensioni - l x p x h	750 x 783 x 843 mm		
Peso	72 kg		
Tipo apertura	Cerniera a sinistra		
Prezzo	4.450,00 €		

Optional

Cerniera a destra	Articolo	Prezzo aggiuntivo	
	XEVC-0711-EZLM	300,00 €	

Kit connessione elettrica

Compatibile con	Voltaggio	Articolo	Prezzo
*Forni elettrici	220-240V 1~	XUC129	28,00 €

Note

Personalizzazione dei supporti laterali del forno su richiesta - Prezzo aggiuntivo 200,00 €

Forno combinato GN 1/1



5 GN 1/1

Elettrico

Elettrico

Modelli forni	XEVC-0511-EZRM	XEVC-0511-EZRM-LP
Distanza teglie	67 mm	67 mm
Frequenza	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz
Voltaggio	380-415V 3N~ 220-240V 3~ *220-240V 1~	380-415V 3N~ 220-240V 3~ 220-240V 1N~
Potenza elettrica	9,3 kW	7 kW
Potenza gas nominale max.	-	-
Dimensioni - l x p x h	750 x 783 x 675 mm	750 x 783 x 675 mm
Peso	61 kg	61 kg
Tipo apertura	Cerniera a sinistra	Cerniera a sinistra
Prezzo	3.400,00 €	3.400,00 €

Optional

Cerniera a destra

Articolo	Prezzo aggiuntivo
XEVC-0511-EZLM	300,00 €
XEVC-0511-EZLM-LP	300,00 €

Kit connessione elettrica

Compatibile con	Voltaggio	Articolo	Prezzo
*Forni elettrici	220-240V 1~	XUC129	28,00 €

Note

Personalizzazione dei supporti laterali del forno su richiesta - Prezzo aggiuntivo 200,00 €

Accessori GN 1/1



Kit prima installazione forno

Contiene tutte le parti necessarie per la corretta installazione di un singolo forno.

Obbligatorio

per la corretta installazione di un forno singolo.

Articolo
XUC001

Prezzo
202,00 €



Kit sovrapposizione forni elettrici

Contiene tutte le parti necessarie per la corretta installazione e sovrapposizione di due forni elettrici.

Obbligatorio

per la corretta sovrapposizione di due forni elettrici.

Articolo
XEVC-0011-E

Prezzo
425,00 €



Armadio neutro

Dispone di un vano portateglie e uno spazio libero per lo stoccaggio di materiale.

Capacità	8 GN 1/1	Dimensioni - l x p x h	750 x 676 x 720 mm
Distanza teglie	57 mm	Peso	32 kg

Articolo
XWVEC-0811

Prezzo
1.040,00 €



Stand ultra alto

Supporto multifunzionale per riporre in sicurezza le teglie e collocare il forno all'altezza perfetta per lavorare.

Capacità	7 GN 1/1	Dimensioni - l x p x h	732 x 641 x 888 mm
Distanza teglie	60 mm	Peso	23 kg

Articolo
XWVRC-0711-UH

Prezzo
760,00 €



Stand alto

Supporto multifunzionale per riporre in sicurezza le teglie e collocare il forno all'altezza perfetta per lavorare.

Capacità	7 GN 1/1	Dimensioni - l x p x h	732 x 546 x 752 mm
Distanza teglie	60 mm	Peso	22 kg

Articolo
XWVRC-0711-H

Prezzo
680,00 €



Stand medio

Supporto per collocare il forno all'altezza perfetta per lavorare o sovrapporre i forni in colonna.

Dimensioni - l x p x h	732 x 546 x 462 mm	Peso	10 kg
------------------------	--------------------	------	-------

Articolo
XWVRC-0011-M

Prezzo
425,00 €



Stand basso

Supporto per colonna di forni sovrapposti.

Dimensioni - l x p x h	732 x 542 x 305 mm	Peso	5 kg
------------------------	--------------------	------	------

Articolo
XWVRC-0011-L

Prezzo
386,00 €

Accessori GN 1/1



Telaio per posizionamento a terra

Obbligatorio per il posizionamento del forno a terra.

Dimensioni - l xp xh	732 x 546 x 113 mm	Peso	3 kg
Obbligatorio per il posizionamento del forno a pavimento.		Articolo	Prezzo
		XWVRC-0011-F	330,00 €



Supporti laterali per stand

Supporti laterali 7 teglie.

Capacità	7 GN 1/1	Distanza teglie	60 mm
Compatibile con XWVRC-0711-* XWVRC-0011-UH XWVRC-0011-H		Articolo	Prezzo
		XWVLC-0711-H	136,00 €



Ruote girevoli con freno

Permettono di agevolare operazioni di pulizia. È costituito da 2 ruote con freno, 2 ruote senza freno e catene di fissaggio a muro.

Dimensioni - h	110 mm		
Compatibile con XWVEC-* XWVRC-*		Articolo	Prezzo
		XUC012	268,00 €



SMART.Drain tray

Teglia in materiale antiaderente con foro centrale. Convoglia i liquidi e i grassi espulsi dal cibo durante la cottura verso lo scarico del forno. Aiuta a mantenere pulito il fondo del forno.

Dimensioni - h	20 mm		
		Articolo	Prezzo
		XUC046	94,00 €



Cesto porta teglie

Consente il carico e l'estrazione rapida delle teglie, riducendo i tempi di apertura porta.

Capacità	6 GN 1/1	Dimensioni - l xp xh	584 x 337 x 546 mm
Distanza teglie	76.1 mm	Peso	5 kg
Compatibile con XEVC-0711-*	Richiede l'acquisto di XWVYC-0011	Articolo	Prezzo
		XWVBC-0611	880,00 €



Cesto porta teglie

Consente il carico e l'estrazione rapida delle teglie, riducendo i tempi di apertura porta.

Capacità	9 GN 1/1	Dimensioni - l xp xh	584 x 336 x 713 mm
Distanza teglie	67 mm	Peso	7 kg
Compatibile con XEVC-1011-*	Richiede l'acquisto di XWVYC-0011	Articolo	Prezzo
		XWVBC-0911	910,00 €

Accessori GN 1/1



Trolley per cesto porta teglie

Consente la movimentazione del cesto porta teglie e il corretto accoppiamento con il forno.

Dimensioni - l x p x h	626 x 737 x 965 mm	Peso	16 kg
Compatibile con XWVBC-*		Articolo XWVYC-0011	Prezzo 1.040,00 €

Kit di aggancio trolley-armadio

Permette l'aggancio sicuro del trolley a un armadio neutro.

Articolo XWVYC-CK11	Prezzo 136,00 €
------------------------	---------------------------

Kit di aggancio trolley-stand

Permette l'aggancio sicuro del trolley allo stand.

Articolo XWVYC-CR11	Prezzo 244,00 €
------------------------	---------------------------



Schermo anticalore laterale

Installabile su entrambi i lati del forno. Consente di ridurre la distanza minima tra forno e fonti di calore (friggitorici, cuocipasta, fornelli, etc.).

Dimensioni - l x p x h	15 x 624 x 99 mm	Peso	1 kg
		Articolo XUC040	Prezzo 128,00 €



Apertura porta di sicurezza a due stadi

Il primo stadio consente la fuoriuscita lenta di vapori dalla camera di cottura, proteggendo da possibili lesioni dovute alla fuoriuscita rapida di grandi quantità di vapore.

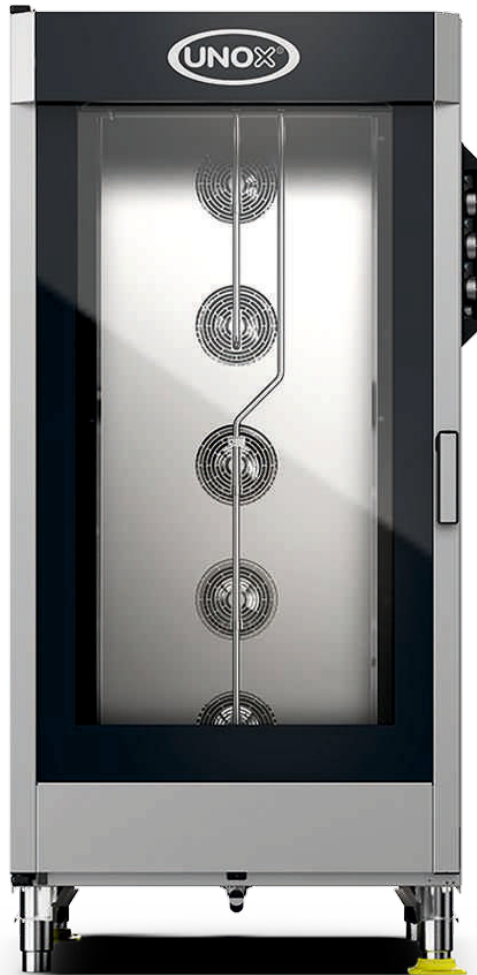
Articolo XUC112	Prezzo 32,00 €
--------------------	--------------------------



Doccia manuale esterna

Consente il lavaggio manuale del forno e il riempimento di contenitori.

Articolo XHC001	Prezzo 158,00 €
--------------------	---------------------------



CHEFLUX™ MANUAL BIG

Forno a convezione

Forno combinato ad aria secca-vapore con controllo analogico e camera di cottura in acciaio INOX 304. Funzione tempo, temperatura, percentuale di vapore e 2 velocità della ventola. Permette di eseguire i processi di cottura tradizionali come cottura a vapore, rosolatura, grigliatura, frittura e la cottura di prodotti di panificazione freschi e congelati.

Unox Intensive Cooking



DRY.Plus:

rimuove rapidamente l'umidità dalla camera di cottura



STEAM.Plus:

crea umidità istantanea



AIR.Plus:

ventole multiple con inversione di marcia e 2 velocità impostabili

Cottura manuale

—— Temperatura: 80 °C – 260 °C

—— Cottura a convezione e umidità a partire da 80 °C

Caratteristiche tecniche

—— Camera di cottura in acciaio inox AISI 304 ad alta resistenza con bordi arrotondati

—— Doppio vetro

—— Illuminazione camera di cottura attraverso luci LED integrate nella porta

—— Supporti teglia forati con sistema antiribaltamento

—— Ventole a 2 velocità e resistenze circolari ad alte prestazioni

Forno a convezione GN 2/1



20 GN 2/1

 Elettrico

Modelli forni	XV4093
Distanza teglie	66 mm
Frequenza	50 / 60 Hz
Voltaggio	380-415V 3N~
Potenza elettrica	46,7 kW
Potenza gas nominale max.	-
Dimensioni - l x p x h	913 x 1237 x 1863 mm
Peso	285 kg
Tipo apertura	Cerniera a sinistra
Prezzo	14.800,00 €

Note

Il trolley è compreso con l'acquisto del forno.

Accessori GN 2/1



QUICK.Load

Trolley porta teglie in acciaio AISI 304.

Capacità	20 GN 2/1	Dimensioni - l x p x h	743 x 783 x 1717 mm
Distanza teglie	67 mm	Peso	72 kg
		Articolo	Prezzo
		XCV4001	2.030,00 €

Personalizzazione

La capacità e la distanza tra le teglie può essere realizzata su richiesta specifica. Quantità minima ordinabile: 2 trolley.

Prezzo singolo trolley customizzato.

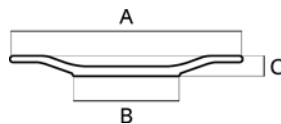
Articolo	Prezzo aggiuntivo
XCV4001	100,00 €



QUICK.Plato

Trolley in acciaio AISI 304 per la rigenerazione di piatti.

Capacità	102 piatti	Dimensioni - l x p x h	743 x 564 x 1700 mm
Distanza teglie	76.1 mm	Peso	25 kg
Compatibile con		Articolo	Prezzo
A - Ø piatto max. 310 mm		XCP4001	2.600,00 €
B - Ø piatto max. 170 mm			
C - h piatto max. 30 mm			



HOLDING.Cover

Coperta termica per trolley

Compatibile con	Articolo	Prezzo
XCV4001	XUC031	1.170,00 €
XCP4001		



Accessori GN 2/1



Doccia manuale esterna con detergente

Consente il lavaggio manuale del forno e il riempimento di contenitori. Contiene una bottiglia di SPRAY&Rinse.

Articolo	Prezzo
XC208-SR	158,00 €



PURE

Sistema filtraggio a resine che elimina dall'acqua tutte le sostanze che contribuiscono alla formazione di calcare. Permette di filtrare fino a 7.000 litri di acqua (il dato può variare a seconda della durezza dell'acqua).

Articolo	Prezzo
XHC003	328,00 €

Richiede l'acquisto di

Per la corretta installazione del sistema di filtraggio a resine PURE in combinazione ai forni MANUAL è necessario il kit riduzione JG 8-10 mm.

Articolo	Prezzo
KEL1055	40,00 €

REFILL PURE

Cartuccia di ricambio per il sistema di filtraggio a resine PURE.

Articolo	Prezzo
XHC004	218,00 €



PURE-RO

Sistema di filtraggio dell'acqua ad osmosi inversa che garantisce la completa demineralizzazione di ogni tipo di acqua.

Articolo	Prezzo
XHC002	1.440,00 €

Cartuccia PURE-RO

Cartuccia di ricambio per il sistema di filtraggio PURE-RO.

Articolo	Prezzo
XHC006	268,00 €

Forno a convezione GN 1/1



20 GN 1/1

 Elettrico

Modelli forni	XV1093
Distanza teglie	66 mm
Frequenza	50 / 60 Hz
Voltaggio	380-415V 3N~ 220-240V 3~
Potenza elettrica	29,7 kW
Potenza gas nominale max.	-
Dimensioni - l x p x h	913 x 997 x 1863 mm
Peso	240 kg
Tipo apertura	Cerniera a sinistra
Prezzo	10.600,00 €

Note

Il trolley è compreso con l'acquisto del forno.

Accessori GN 1/1



QUICK.Load

Trolley porta teglie in acciaio AISI 304.

Capacità	20 GN 1/1	Dimensioni - l x p x h	743 x 564 x 1700 mm
Distanza teglie	66 mm	Peso	25 kg
		Articolo	Prezzo
		XCV1001	1.780,00 €

Personalizzazione

La capacità e la distanza tra le teglie può essere realizzata su richiesta specifica. Quantità minima ordinabile: 2 trolley.

Prezzo singolo trolley customizzato.

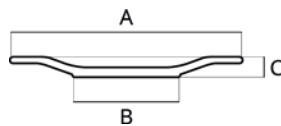
Articolo	Prezzo aggiuntivo
XCV1001	100,00 €



QUICK.Plato

Trolley in acciaio AISI 304 per la rigenerazione di piatti.

Capacità	51 piatti	Dimensioni - l x p x h	743 x 564 x 1711 mm
Distanza teglie	76.1 mm	Peso	40 kg
Compatibile con	Articolo	Prezzo	
A - Ø piatto max. 310 mm	XCP1001	2.080,00 €	
B - Ø piatto max. 170 mm			
C - h piatto max. 30 mm			



HOLDING.Cover

Coperta termica per trolley

Compatibile con	Articolo	Prezzo
XCV1001	XUC030	790,00 €
XCP1001		

Accessori GN 1/1



Doccia manuale esterna con detergente

Consente il lavaggio manuale del forno e il riempimento di contenitori. Contiene una bottiglia di SPRAY&Rinse.

Articolo	Prezzo
XC208-SR	158,00 €



PURE

Sistema filtraggio a resine che elimina dall'acqua tutte le sostanze che contribuiscono alla formazione di calcare. Permette di filtrare fino a 7.000 litri di acqua (il dato può variare a seconda della durezza dell'acqua).

Articolo	Prezzo
XHC003	328,00 €

Richiede l'acquisto di

Per la corretta installazione del sistema di filtraggio a resine PURE in combinazione ai forni MANUAL è necessario il kit riduzione JG 8-10 mm.

Articolo	Prezzo
KEL1055	40,00 €

REFILL PURE

Cartuccia di ricambio per il sistema di filtraggio a resine PURE.

Articolo	Prezzo
XHC004	218,00 €



PURE-RO

Sistema di filtraggio dell'acqua ad osmosi inversa che garantisce la completa demineralizzazione di ogni tipo di acqua.

Articolo	Prezzo
XHC002	1.440,00 €

Cartuccia PURE-RO

Cartuccia di ricambio per il sistema di filtraggio PURE-RO.

Articolo	Prezzo
XHC006	268,00 €



CHEFLUX™ **MANUAL** COUNTERTOP

Forno a convezione

Forno combinato ad aria secca-vapore con controllo analogico e camera di cottura in acciaio INOX 304. Funzione tempo, temperatura, percentuale di vapore e 2 velocità della ventola. Permette di eseguire i processi di cottura tradizionali come cottura a vapore, rosolatura, grigliatura, frittura e la cottura di prodotti di panificazione freschi e congelati.

Unox Intensive Cooking



DRY.Plus:

rimuove rapidamente l'umidità dalla camera di cottura



STEAM.Plus:

crea umidità istantanea



AIR.Plus:

ventole multiple con inversione di marcia e 2 velocità impostabili

Cottura manuale

—— Temperatura: 80 °C – 260 °C

—— Cottura a convezione e umidità a partire da 80 °C

Caratteristiche tecniche

—— Camera di cottura in acciaio inox AISI 304 ad alta resistenza con bordi arrotondati

—— Supporti teglia forati con sistema antiribaltamento

—— Doppio vetro

—— Ventole a 2 velocità e resistenze circolari ad alte prestazioni

—— Illuminazione camera di cottura attraverso luci LED integrate nella porta

Forno a convezione GN 1/1



12 GN 1/1


 Elettrico

 Gas

Modelli forni	XV893	XV813G
Distanza teglie	67 mm	67 mm
Frequenza	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz
Voltaggio	380-415V 3N~ 220-240V 3~	220-240V 1N~
Potenza elettrica	15,8 kW	1 kW
Potenza gas nominale max.	-	20 kW
Dimensioni - l x p x h	860 x 882 x 1252 mm	860 x 882 x 1464 mm
Peso	124 kg	130 kg
Tipo apertura	Cerniera a sinistra	Cerniera a sinistra
Prezzo	5.200,00 €	6.550,00 €



7 GN 1/1

 Elettrico

 Gas

Modelli forni	XV593	XV513G
Distanza teglie	67 mm	67 mm
Frequenza	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz
Voltaggio	380-415V 3N~ 220-240V 3~	220-240V 1~
Potenza elettrica	10,5 kW	0,7 kW
Potenza gas nominale max.	-	175 kW
Dimensioni - l x p x h	860 x 882 x 932 mm	860 x 882 x 1144 mm
Peso	86 kg	100 kg
Tipo apertura	Cerniera a sinistra	Cerniera a sinistra
Prezzo	3.600,00 €	4.750,00 €



5 GN 1/1

 Elettrico

Modelli forni	XV393
Distanza teglie	67 mm
Frequenza	50 / 60 Hz
Voltaggio	380-415V 3N~ 220-240V 3~ 220-240V 1~
Potenza elettrica	7,1 kW
Potenza gas nominale max.	-
Dimensioni - l x p x h	750 x 773 x 772 mm
Peso	67 kg
Tipo apertura	Cerniera a sinistra
Prezzo	2.700,00 €

Note

Personalizzazione dei supporti laterali del forno su richiesta - Prezzo aggiuntivo 200,00 €

Accessori GN 1/1



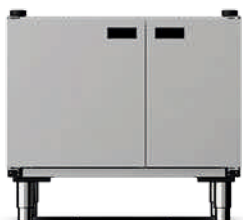
Kit prima installazione forno

Contiene tutte le parti necessarie per la corretta installazione di un singolo forno.

Obbligatorio

per la corretta installazione di un forno singolo.

Articolo	Prezzo
XUC001	202,00 €



Armadio neutro

Dispone di un vano portateglie e uno spazio libero per lo stoccaggio di materiale.

Capacità	7 GN 1/1	Dimensioni - l xp xh	750 x 656 x 676 mm
Distanza teglie	57 mm	Peso	18 kg
Compatibile con XV393		Articolo	Prezzo
		XR218	1.570,00 €



Armadio neutro

Dispone di un vano portateglie e uno spazio libero per lo stoccaggio di materiale.

Capacità	7 GN 1/1	Dimensioni - l xp xh	860 x 772 x 676 mm
Distanza teglie	57 mm	Peso	25 kg
Compatibile con XV8* XV5*		Articolo	Prezzo
		XR260	1.830,00 €



Stand alto

Supporto per collocare il forno all'altezza perfetta per lavorare.

Dimensioni - l xp xh	842 x 665 x 692 mm	Peso	11 kg
Compatibile con XV8* XV5*		Articolo	Prezzo
		XR168	510,00 €



Stand alto

Supporto multifunzionale per riporre in sicurezza le teglie e collocare il forno all'altezza perfetta per lavorare.

Dimensioni - l xp xh	732 x 546 x 692 mm	Peso	10 kg
Compatibile con XV393		Articolo	Prezzo
		XR118	450,00 €



Supporti laterali per stand

Supporti laterali 7 teglie.

Capacità	7 GN1/1	Peso	3 kg
Distanza teglie	60 mm		
Compatibile con XR168		Articolo	Prezzo
		XR727	144,00 €



Supporti laterali per stand

Supporti laterali 7 teglie.

Capacità	7 GN 1/1	Peso	2 kg
Distanza teglie	60 mm		
Compatibile con XR118		Articolo	Prezzo
		XR717	130,00 €

Accessori GN 1/1



Ruote girevoli con freno

Permettono di agevolare operazioni di pulizia. È costituito da 2 ruote con freno, 2 ruote senza freno e catene di fissaggio a muro.

Dimensioni - h 100 mm

Compatibile con	Articolo	Prezzo
Stand Armadio neutro	XUC010	268,00 €



Doccia manuale esterna con detergente

Consente il lavaggio manuale del forno e il riempimento di contenitori. Contiene una bottiglia di SPRAY&Rinse.

Articolo	Prezzo
XC208-SR	158,00 €



PURE

Sistema filtraggio a resine che elimina dall'acqua tutte le sostanze che contribuiscono alla formazione di calcare. Permette di filtrare fino a 7.000 litri di acqua (il dato può variare a seconda della durezza dell'acqua).

Articolo	Prezzo
XHC003	328,00 €

Richiede l'acquisto di

Per la corretta installazione del sistema di filtraggio a resine PURE in combinazione ai forni MANUAL è necessario il kit riduzione JG 8-10 mm.

Articolo	Prezzo
KEL1055	40,00 €

REFILL PURE

Cartuccia di ricambio per il sistema di filtraggio a resine PURE.

Articolo	Prezzo
XHC004	218,00 €



PURE-RO

Sistema di filtraggio dell'acqua ad osmosi inversa che garantisce la completa demineralizzazione di ogni tipo di acqua.

Articolo	Prezzo
XHC002	1.440,00 €

Cartuccia PURE-RO

Cartuccia di ricambio per il sistema di filtraggio PURE-RO.

Articolo	Prezzo
XHC006	268,00 €

Accessori GN 1/1

Teglie starter pack

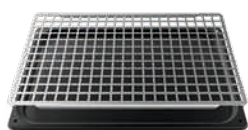


START.COOK

Start-up set teglie costituito da: 1 x GRP815, TG936, TG885, TG970, TG895.

Articolo	Prezzo
XUC018	604,00 €

Cooking Essentials



BACON.20

Griglia inox completa di teglia raccolta grassi.

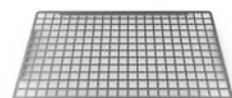
Altezza	Articolo	Prezzo
21 mm	TG840	140,00 €



BACON.40

Griglia inox completa di teglia raccolta grassi.

Altezza	Articolo	Prezzo
41 mm	TG945	144,00 €



BACON.GRID

Teglia inox forata.

Altezza	Articolo	Prezzo
13.5 mm	TG944	68,00 €



BLACK.20

Teglia inox antiaderente

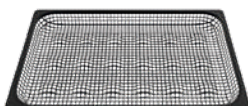
Altezza	Articolo	Prezzo
20 mm	TG895	90,00 €



BLACK.40

Teglia inox antiaderente

Altezza	Articolo	Prezzo
40 mm	TG900	91,00 €



BLACK.FRY

Teglia inox antiaderente forata per frittura.

Altezza	Articolo	Prezzo
10 mm	GRP816	134,00 €



CHROMO.GRID

Griglia cromata con impugnature per sistema di infornata rapida QUICK.LOAD.

Altezza	Articolo	Prezzo
40 mm	GRP970	47,00 €

Accessori GN 1/1



CLEAN.FRY

Teglia inox antiaderente forata per frittura dotata di teglia raccolta grassi.

Altezza	Articolo	Prezzo
51.5 mm	GRP820	182,00 €



DUO.GRILL

Teglia in alluminio antiaderente con doppia finitura: lato rigato e lato romboidale.

Altezza	Articolo	Prezzo
12 mm	TG990	192,00 €



EGGS 6x2

Teglia in alluminio antiaderente per cuocere fino a 6 frittate da 2 uova l'una.

Altezza	Articolo	Prezzo
16 mm	TG935	110,00 €



EGGS 8x1

Teglia in alluminio antiaderente per cuocere fino a 8 uova

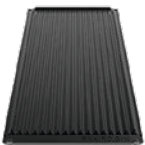
Altezza	Articolo	Prezzo
16 mm	TG936	132,00 €



FAKIRO.GRILL

Teglia in alluminio antiaderente. Due superfici: liscia e rigata, per differenti cotture.

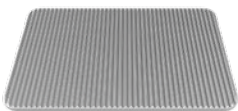
Compatibile con	Altezza	Articolo	Prezzo
Forni BIG & COUNTERTOP	12 mm	TG870	192,00 €



FAKIRO.GRILL

Teglia in alluminio antiaderente. Due superfici: liscia e rigata, per differenti cotture. Inserimento teglia dal lato corto.

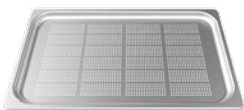
Compatibile con	Altezza	Articolo	Prezzo
Forni COMPACT GN 1/1	12 mm	TG995	192,00 €



FAKIRO™

Teglia in alluminio. Due superfici - liscia e rigata - per differenti prodotti.

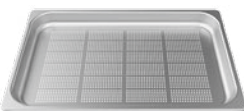
Altezza	Articolo	Prezzo
12 mm	TG875	140,00 €



FORO.STEEL20

Teglia inox forata.

Altezza	Articolo	Prezzo
20 mm	TG810	47,00 €

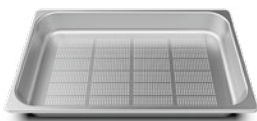


FORO.STEEL40

Teglia inox forata.

Altezza	Articolo	Prezzo
40 mm	TG820	50,00 €

Accessori GN 1/1



FORO.STEEL65

Teglia inox forata.

Altezza	Articolo	Prezzo
65 mm	TG830	52,00 €



GRILL

Teglia in alluminio antiaderente per grigliature. Preriscaldamento teglia non necessario.

Altezza	Articolo	Prezzo
20 mm	TG885	138,00 €



PAN.FRY

Teglia smaltata per frittura.

Altezza	Articolo	Prezzo
20 mm	TG905	57,00 €



POLLO.BLACK

Teglia inox con rivestimento antiaderente per 8 polli interi. Dotata di raccolta grassi e scarico centrale compatibile con SMART.Drain.

Altezza	Articolo	Prezzo
167 mm	GRP825	158,00 €



POLLO.GRILL

Teglia in acciaio dotata di raccolta grassi e scarico centrale compatibile con SMART.Drain.

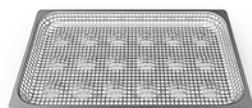
Altezza	Articolo	Prezzo
27 mm	GRP840	103,00 €



POLLO.WASH

Griglia che consente la pulizia di 3 teglie POLLO.BLACK all'interno del forno con apposito ciclo di lavaggio. La pulizia automatica del forno deve essere eseguita separatamente con la camera di cottura vuota.

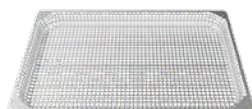
Altezza	Articolo	Prezzo
27 mm	GRP860	134,00 €



POTATO.FRY

Teglia inox forata per patate fritte.

Altezza	Articolo	Prezzo
40 mm	GRP817	91,00 €



STEAM

Teglia inox forata per cotture a vapore.

Altezza	Articolo	Prezzo
40 mm	GRP815	88,00 €



STEEL.20

Teglia inox.

Altezza	Articolo	Prezzo
20 mm	TG805	45,00 €

Accessori GN 1/1



STEEL.40

Teglia inox.

Altezza	Articolo	Prezzo
40 mm	TG815	52,00 €



STEEL.65

Teglia inox.

Altezza	Articolo	Prezzo
65 mm	TG825	57,00 €



STEEL.GRID

Griglia piana inox

Altezza	Articolo	Prezzo
8.5 mm	GRP806	35,00 €



SUPER.GRILL

Teglia rigata in alluminio antiaderente completa di griglia per grigliature - Sistema QUICK.LOAD.

Compatibile con	Altezza	Articolo	Prezzo
Forni BIG & COUNTERTOP	40 mm	TG970	200,00 €



GRILL.HOLDER

Da usare in abbinamento alla teglia SUPER.GRILL. Consente l'estrazione sicura della griglia, mantenendo la teglia antiaderente all'interno del forno.

Compatibile con	Altezza	Articolo	Prezzo
TG970	89 mm	XUC214	72,00 €

Baking Essentials



FORO.BLACK

Teglia in alluminio antiaderente microforata.

Altezza	Articolo	Prezzo
15 mm	TG890	69,00 €



FORO.SILICO

Teglia in alluminio microforata con rivestimento in silicone.

Altezza	Articolo	Prezzo
12 mm	TG975	43,00 €

Accessori GN 2/3

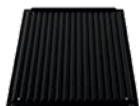
Cooking Essentials



EGGS 5

Teglia in alluminio antiaderente per cuocere fino a 5 uova

Altezza	Articolo	Prezzo
16 mm	TG937	78,00 €



FAKIRO.GRILL

Teglia in alluminio antiaderente. Due superfici - liscia e rigata - per diverse cotture.

Altezza	Articolo	Prezzo
12 mm	TG770	172,00 €



FORO.STEEL40

Teglia inox forata.

Altezza	Articolo	Prezzo
40 mm	TG710	43,00 €



GRILL

Teglia in alluminio antiaderente per grigliature. Preriscaldamento teglia non necessario.

Altezza	Articolo	Prezzo
37 mm	TG720	119,00 €



PAN.FRY

Teglia smaltata per frittura.

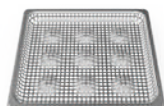
Altezza	Articolo	Prezzo
20 mm	TG735	50,00 €



POLLO.BLACK

Teglia inox con supporti verticali per 4 polli interi - dotata di raccolta grassi e scarico centrale

Altezza	Articolo	Prezzo
140 mm	GRP715	119,00 €



POTATO.FRY

Teglia inox forata per patate fritte.

Altezza	Articolo	Prezzo
30 mm	GRP711	78,00 €



STEAM

Teglia inox forata per cotture a vapore.

Altezza	Articolo	Prezzo
30 mm	GRP710	76,00 €



STEEL.40

Teglia inox.

Altezza	Articolo	Prezzo
40 mm	TG705	38,00 €

Accessori GN 2/3



STEEL.GRID

Griglia piana inox

Altezza	Articolo	Prezzo
8.5 mm	GRP705	28,00 €

Baking Essentials



FAKIRO™

Teglia piana in alluminio.

Altezza	Articolo	Prezzo
37 mm	TG715	86,00 €



FORO.BLACK

Teglia in alluminio antiaderente microforata.

Altezza	Articolo	Prezzo
15 mm	TG731	70,00 €

Accessori

Carrelli porta teglie

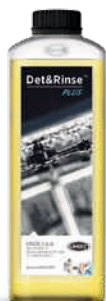


Carrello porta teglie

Supporto multifunzionale per riporre e trasportare le teglie.

Capacità	21 GN 1/1	Dimensioni - l x p x h	450 x 608 x 1700 mm
Distanza teglie	70 mm	Peso	15 kg
Articolo			Prezzo
XTB0002			990,00 €

Detergenti



DET&Rinse™ PLUS

Detergente brillantante concentrato che garantisce massimi livelli di pulizia e lunga durata del forno. Una confezione contiene n° 10 bottiglie da 1 l l'una di detergente chimico UN 1814, 8, II - ADR QUANTITÀ LIMITATA. Solo per forni dotati del circuito di lavaggio automatico.

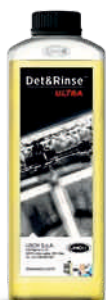
	Articolo	Prezzo
1 confezione	DB1014	117,00 €
9 confezioni (prezzo per confezione)	DB1014	113,00 €
48 confezioni (prezzo per confezione)	DB1014	109,00 €



DET&Rinse™ ECO

Detergente con ingredienti bio-compatibili per il massimo rispetto per l'ambiente. Una confezione contiene n° 10 bottiglie da 1 l l'una di detergente chimico UN 1814, 8, II - ADR QUANTITÀ LIMITATA. Solo per forni dotati del circuito di lavaggio automatico.

	Articolo	Prezzo
1 confezione	DB1018	119,00 €
9 confezioni (prezzo per confezione)	DB1018	115,00 €
48 confezioni (prezzo per confezione)	DB1018	111,00 €



DET&Rinse™ ULTRA

Detergente ad alte prestazioni per sporchi aggressivi, raccomandato per grassi di pollame e carni. Una confezione contiene n° 10 bottiglie da 1 l l'una di detergente chimico UN 1824, 8, II - ADR QUANTITÀ LIMITATA. Solo per forni dotati del circuito di lavaggio automatico.

	Articolo	Prezzo
1 confezione	DB1050	121,00 €
9 confezioni (prezzo per confezione)	DB1050	117,00 €
48 confezioni (prezzo per confezione)	DB1050	113,00 €



DET&Rinse™

Detergente brillantante concentrato. Una confezione contiene n° 2 taniche da 5 l l'una di detergente chimico UN 1814, 8, III - ADR QUANTITÀ LIMITATA. Solo per forni serie 5E.

	Articolo	Prezzo
1 confezione	DB1016	94,00 €
9 confezioni (prezzo per confezione)	DB1016	90,00 €
48 confezioni (prezzo per confezione)	DB1016	86,00 €

Accessori



SPRAY&Rinse

Detergente spray per la pulizia manuale di qualunque forno. Sgrassa ed elimina ogni tipo di sporco. Una confezione contiene n° 12 bottiglie da 750 ml l'una. Una volta utilizzato il prodotto gettare la bottiglia. Solo per forni senza circuito di lavaggio automatico integrato.

	Articolo	Prezzo
1 confezione	DB1044	111,00 €
6 confezioni (prezzo per confezione)	DB1044	107,00 €
30 confezioni (prezzo per confezione)	DB1044	103,00 €



SPRAY&Safe

Spray detergente igienizzante per superfici. Una confezione contiene n° 12 bottiglie da 750 ml l'una. Una volta utilizzato il prodotto gettare la bottiglia. Distribuibile solo su territorio italiano.

	Articolo	Prezzo
1 confezione	DB1070	77,00 €
6 confezioni (prezzo per confezione)	DB1070	74,00 €
30 confezioni (prezzo per confezione)	DB1070	70,00 €

Una promessa di affidabilità

La cucina si fa smart! Grazie alle soluzioni intelligenti Unox, il tuo cliente potrà avere sempre sotto controllo i propri forni, per rendere più semplice ogni aspetto del suo lavoro. Connettere il forno a internet e scoprire i vantaggi di Data Driven Cooking, attivare la garanzia e la garanzia estesa LONG.Life4 è semplicissimo!



Connetti



Registra



Allunga la garanzia



GARANZIA LONG.Life4

La più concreta dimostrazione della qualità e dell'affidabilità di MIND.Maps™. Puoi estendere la garanzia* sulle parti di ricambio fino a 4 anni o 10.000 ore di accensione*.

L'attivazione della garanzia LONG.Life4 è semplice. Basta connettere il forno ad internet e registrarlo sul sito unox.com.

I modelli PLUS sono predisposti di connessione internet WIFI di serie. Per i modelli ONE sono disponibili i kit per la connessione (pagine accessori).

Manutenzione programmata*

UNOX.MyCare & UNOX.MyCare CONNECT sono i programmi di manutenzione programmata e preventiva pensati per garantire nel tempo alti standard di qualità ed efficienza dei forni UNOX e per evitare qualsiasi imprevisto nell'arco di tutto l'anno. I pacchetti di manutenzione programmata UNOX sono servizi erogati dai Centri Assistenza Autorizzati UNOX. Per maggiori informazioni contatta info@unox.com.

UNOX.MyCare

È un piano di manutenzione che prevede un numero di visite programmate variabile nel periodo di 2 anni. Il numero di visite all'anno varia in funzione del tipo di utilizzo del forno professionale Unox. Per applicazioni con impiego prevalente per cotture di gastronomia (pollami, grigliatura e rosolatura di carni), sono previsti 3 controlli all'anno, per i normali utilizzi in ambito ristorazione 2 e per usi per sole cotture di pasticceria e/o panificazione 1.

UNOX.MyCare CONNECT

Comprende tutte le opzioni del servizio UNOX.MyCare con l'unica differenza che in questo caso sono gli esperti UNOX a pianificare gli interventi in base alle condizioni di esercizio e di utilizzo del forno.

Hai un forno a gas? Gli interventi inclusi sono gli stessi, con l'aggiunta dell'analisi dei gas di combustione e la verifica delle tenute degli scambiatori.

Il pacchetto di manutenzione programmata UNOX.MyCare include:

1. Ispezione visiva del forno
2. Pulizia accurata della camera di cottura
3. Test funzionali sotto ogni condizione operativa
4. Sostituzione della guarnizione della porta ad ogni visita
5. Per forni carrellati, sostituzione della guarnizione del carrello ad ogni visita
6. Installazione di parti aggiornate per tenere il tuo forno aggiornato con le ultime soluzioni tecnologiche e miglioramenti.
7. Aggiornamento del software alla versione più recente

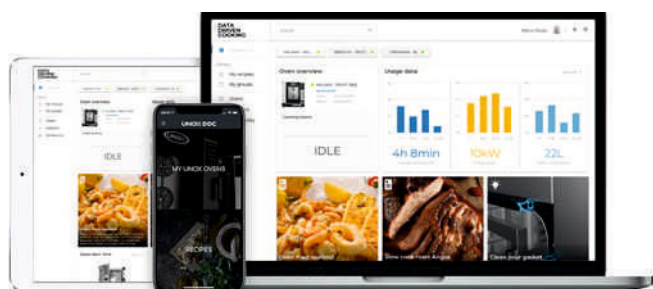
ALIMENTAZIONE ELETTRICA	Manutenzione programmata	Validità	N° di visite all'anno	FORNI DA BANCO (1^ unità)	FORNI A PAVIMENTO (1^ unità)	FORNI DA BANCO (2^ unità)	FORNI A PAVIMENTO (2^ unità)	CAPPE
	Alta temperatura	2 anni	3	2.200 €	2.900 €	2.000 €	2.700 €	+ 300 €
	Ristorazione	2 anni	2	1.560 €	1.900 €	1.450 €	1.800 €	+ 150 €
	Pasticceria	2 anni	1	900 €	1.050 €	800 €	950 €	+ 100 €

ALIMENTAZIONE GAS	Manutenzione programmata	Validità	N° di visite all'anno	FORNI DA BANCO (1^ unità)	FORNI A PAVIMENTO (1^ unità)	FORNI DA BANCO (2^ unità)	FORNI A PAVIMENTO (2^ unità)
	Alta temperatura	2 anni	3	2.560 €	3.260 €	2.360 €	3.060 €
	Ristorazione	2 anni	2	1.800 €	2.140 €	1.690 €	2.040 €
	Pasticceria	2 anni	1	1.020 €	1.170 €	920 €	1.070 €

* Servizio disponibile solo per l'Italia

L'internet of kitchen: produttività 4.0

DATA DRIVEN COOKING



Data Driven Cooking permette di controllare i tuoi forni in qualsiasi momento, ovunque.

Potrai monitorare in realtime le condizioni operative, creare nuove ricette e condividerle con i tuoi forni.

L'intelligenza artificiale trasformerà i dati di consumo in informazioni utili e ti permetterà di aumentare i profitti giornalieri.

Professional

Creazione e modifica programmi cottura	✓
Monitoraggio consumi on-line	✓
Intelligenza Artificiale Unox DDC.Coach	✓
Gestione accessi multi account	✗
Monitoraggio remoto service Unox	✗
Kitchen scheduler	✗
REST API access	✗
Invio programmi cottura ai forni da remoto	fino a 5 forni
Forni connessi	fino a 5 forni
Attivazione account Professional	-
Canone mensile per forno	-

Enterprise

Creazione e modifica programmi cottura	✓
Monitoraggio consumi on-line	✓
Intelligenza Artificiale Unox DDC.Coach	✓
Gestione accessi multi account*	✓
Monitoraggio remoto service Unox	✓
Kitchen scheduler*	✓
REST API access	✓
Invio programmi cottura ai forni da remoto	illimitato
Forni connessi	illimitato
Attivazione account Enterprise	200,00 € / per account IVA esclusa
Canone mensile per forno	6,00 € / mese IVA esclusa

*DDC setup e assistenza del Kitchen scheduler 60,00€ / ora - IVA esclusa.

SPEED-X





SPEED-X™

Forno combinato con microonde

SPEED-X™ è il primo forno ad essere sia un forno combinato sia un forno a cottura accelerata con lavaggio automatico. SPEED-X™ ha una capacità di 10 teglie GN 2/3 con passo 35 millimetri o 5 teglie GN 2/3 con passo 70 millimetri in modalità combi e una posizione dedicata alla teglia SPEED.Plate per realizzare fino a 4 cotture accelerate contemporaneamente in modalità speed. La tecnologia rivoluzionaria HYPER.Speed unisce la cottura combinata aria-vapore alle microonde e permette di ridurre significativamente i tempi di cottura di sandwich e piatti precotti rispetto ai tradizionali speed-oven. Il lavaggio automatico con tanica integrata semplifica le operazioni di pulizia, consentendo la cottura accelerata di cibi crudi quali verdure, carne, pesce e molto altro. La camera di cottura in acciaio Inox 316L abbinata al sistema di filtraggio dell'acqua RO.Care permette di collegare SPEED-X™ alla rete idrica senza necessità di sistemi esterni di filtraggio anche in presenza di acqua molto dure o con alto livello di cloruri.

Unox Intelligent Performance



SMART.Energy:

riduce la quantità di energia utilizzata dal forno per ottimizzare i consumi dalla base dell'effettivo utilizzo durante la cottura



CLIMALUX™:

misurazione e regolazione continua dell'umidità reale presente nella camera di cottura



SENSE.Klean:

stima il grado di sporco del forno e suggerisce il lavaggio automatico più indicato



SMART.Standby:

riconosce l'assenza di cibo in camera di cottura e imposta automaticamente la modalità di standby a basso consumo



SMART.Preheating:

imposta automaticamente temperatura e durata del preriscaldamento in funzione dei precedenti modi di utilizzo



ADAPTIVE.Cooking™:

regola automaticamente i parametri di cottura in funzione del carico per garantire risultati ripetibili



AUTO.Soft:

gestisce la salita termica durante la cottura per renderla più delicata

Unox Intensive Cooking



HYPER.Speed:

combina microonde, vapore e convezione per abbattere i tempi di cottura



AIR.Maxi™:

gestisce l'auto-inversione di marcia e la funzione pulsata delle ventole



DRY.Maxi™:

rimuove rapidamente l'umidità dalla camera di cottura



STEAM.Maxi™:

produce vapore saturo

Data Driven Cooking

Controlla e monitora in real-time le condizioni operative dei tuoi forni, crea e condividi nuove ricette. L'intelligenza artificiale trasforma i dati di consumo in informazioni utili e ti permette di aumentare i profitti giornalieri

Cottura manuale

— Step di cottura: fino a 9

— Microonde: impostazione dell'emissione di microonde con incremento del 10%

— Programmi memorizzabili: 1000+

— Temperatura: 30 °C - 260 °C

— CLIMA.Control: impostazione dell'umidità dal 10% al 100% e misurazione continua dell'umidità reale presente nella camera di cottura

— Temperatura di preriscaldamento: fino a 260 °C

— Velocità ventole: 5 velocità continue e 5 velocità pulsate

Cotture automatiche

— CHEFUNOX & SPEEDUNOX: scegli cosa cucinare dalla libreria combi o combi-speed, il forno imposta automaticamente tutti i parametri

— MULTI.Time: estice fino a 10 cotture combinate contemporaneamente

— MULTI.Speed: gestisce e monitora fino a 4 cotture accelerate contemporaneamente

Caratteristiche tecniche

— 2 ventole sovrapposte a inversione di marcia e resistenze lineari simmetriche ad alta densità di potenza

— Contenitore detergente DET&Rinse integrato

— Immissione microonde nella camera di cottura in direzione perpendicolare alla teglia con effetto stirring

— Connessione internet Wi-Fi integrata

— Porta a lancio interamente in acciaio inossidabile con pannello di controllo da 16" capacitivo ultra luminoso integrato

— Microfono integrato che abilita funzione di voice control e chiamata

— Camera di cottura in acciaio inox AISI 316L per la massima resistenza alla corrosione

— Download dati HACCP

— RO.Care: sistema di filtraggio integrato a resine che elimina dall'acqua le sostanze che contribuiscono alla formazione di calcare: fino a 1300L di acqua filtrata con una cartuccia. Sensore integrato di misurazione della durezza dell'acqua che segnala l'esaurimento del filtro

— Struttura in acciaio inossidabile

— ROTOR.Klean: sistema di lavaggio automatico

— Digital.ID™ sistema operativo

Forno combinato con microonde GN 2/3



 Elettrico

Modelli forni	XEPA-0523-EXRN
Capacità COMBI	5 o 10 teglie GN 2/3 (COMBI)
Capacità SPEED	1 teglia GN 2/3 (SPEED)
Distanza teglie	70 mm
Frequenza	50 Hz
Voltaggio	380-415V 3N~ 220-240V 3~
Potenza riscaldamento aria	5,35 kW
Potenza microonde	2,16 kW
Potenza elettrica	9,5 kW
Dimensioni - l x p x h	535 x 740 x 811 mm
Peso	107 kg
Tipo apertura	Cerniera a sinistra
Prezzo	12.050,00 €

Optional

Cerniera a destra

Articolo

XEPA-0523-EXLN

Prezzo aggiuntivo

300,00 €

Note

1 teglia SPEED. Plate TG780 e 1 bottiglia RO. Care XHC040 incluse.

Accessori GN 2/3

Speed Essentials



SPEED.Plate

Teglia in alluminio antiaderente. Due superfici - liscia e rigata - per diverse cotture.

Dimensioni - h 27 mm

Articolo	Prezzo
TG780	231,00 €



Spatola piana

Spatola con rivestimento antiaderente 295 x 300 (l x p) e impugnatura ergonomica con sistema di protezione dal calore.

Dimensioni - l xp xh 295 x 477 x 92 mm

Compatibile con	Articolo	Prezzo
TG780	XUC196	106,00 €



Spatola piana

Spatola con rivestimento antiaderente 165 x 300 (l x p) e impugnatura ergonomica con sistema di protezione dal calore.

Dimensioni - l xp xh 165 x 427 x 92 mm

Compatibile con	Articolo	Prezzo
TG780	XUC166	96,00 €



Spatola a forma di U

Spatola a forma di U con rivestimento antiaderente 165 x 300 (l x p) e impugnatura ergonomica. Semplifica l'inserimento delle SPEED.Basket all'interno del forno.

Dimensioni - l xp xh 165 x 427 x 92 mm

Compatibile con	Articolo	Prezzo
TG780	XUC197	106,00 €



SPEED.Basket LARGE

Contenitore semirigido antiaderente.

Dimensioni - l xp xh 350 x 305 x 15 mm

Articolo	Prezzo
TG129	119,00 €



SPEED.Basket MEDIUM

Contenitore semirigido antiaderente.

Dimensioni - l xp xh 280 x 180 x 25 mm

Articolo	Prezzo
TG127	115,00 €



SPEED.Basket SMALL

Contenitore semirigido antiaderente.

Dimensioni - l xp xh 180 x 140 x 25 mm

Articolo	Prezzo
TG126	110,00 €

Accessori GN 2/3



Kit prima installazione forno + Detergente

Contiene tutte le parti necessarie per la corretta installazione di un singolo forno e una bottiglia di detergente DET&Rinse™ ULTRA (1 litro) UN 1824, 8, II - ADR quantità limitata.

Obbligatorio	Articolo	Prezzo
per la corretta installazione di un forno singolo.	XUC199-DR	128,00 €

Kit prima installazione forno

Contiene tutte le parti necessarie per la corretta installazione di un singolo forno.

Obbligatorio	Articolo	Prezzo
per la corretta installazione di un forno singolo.	XUC199	128,00 €



Kit sovrapposizione

Contiene tutte le parti necessarie per la corretta installazione e sovrapposizione di SPEED-X™ + EVERE (inferiore).

Articolo	Prezzo
XEEQC-0013-E	62,00 €



Kit affiancamento forni

Contiene tutte le parti necessarie per la corretta installazione e l'affiancamento di due SPEED-X™.

Articolo	Prezzo
XUC198	138,00 €



Cappa Ventless

Cappa a condensazione di vapore. Elimina parzialmente i vapori e gli odori dai fumi di cottura. Lavaggio automatico dei filtri a condensazione integrato.

Dimensioni - l x p x h	535 x 740 x 220 mm	Frequenza	50/60 Hz
Peso	16 kg	Diametro camino	121 mm
Potenza elettrica	0.1 kW	Portata minima	200 m³/h
Voltaggio	220-240V 1N~	Portata massima	350 m³/h

Articolo	Prezzo
XEPHA-HC23	1.660,00 €



Cappa Ventless con catalizzatori

Cappa a condensazione di vapore con catalizzatori. Elimina la maggior parte dei vapori e abbatte gli odori dai fumi di cottura, anche da quelli più pesanti. Lavaggio automatico dei filtri a condensazione integrato.

Dimensioni - l x p x h	535 x 774 x 220 mm	Frequenza	50/60 Hz
Peso	27.5 kg	Diametro camino	30 mm
Potenza elettrica	1.12 kW	Portata minima	200 m³/h
Voltaggio	220-240V 1N~	Portata massima	350 m³/h

Articolo	Prezzo
XEPHA-CA23	2.540,00 €

Accessori GN 2/3



Stand alto

Supporto multifunzionale per riporre in sicurezza le teglie e collocare il forno all'altezza perfetta per lavorare.

Capacità	8 GN 2/3	Dimensioni - l x p x h	544 x 643 x 775 mm
Distanza teglie	55 mm	Peso	27 kg
		Articolo	Prezzo
		XWPRA-0823-H	790,00 €



Telaio per posizionamento a terra

Obbligatorio per il posizionamento del forno a terra.

Dimensioni - l x p x h	530 x 696 x 178 mm	Peso	4 kg
Obbligatorio		Articolo	Prezzo
per il corretto posizionamento a terra della colonna SPEED-X + EVEREO® 900 (inferiore).		XWCRC-0013-F	330,00 €



Silenziatore camino

Silenziatore da collegare al camino per ridurre la rumorosità del forno.

Dimensioni - l x h	50 x 100 mm	Peso	0.5 kg
		Articolo	Prezzo
		XUC212	138,00 €



RO.Care

Sistema di filtraggio integrato a resine che elimina dall'acqua le sostanze che contribuiscono alla formazione di calcare: fino 1300L di acqua filtrata con una cartuccia. Il sensore integrato di misurazione della durezza dell'acqua di SPEED-X® segnala automaticamente l'esaurimento del filtro.

Articolo	Prezzo
XHC040	76,00 €

Accessori GN 2/3

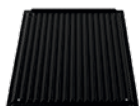
Cooking Essentials



EGGS 5

Teglia in alluminio antiaderente per cuocere fino a 5 uova

Altezza	Articolo	Prezzo
16 mm	TG937	78,00 €



FAKIRO.GRILL

Teglia in alluminio antiaderente. Due superfici - liscia e rigata - per differenti cotture.

Altezza	Articolo	Prezzo
12 mm	TG770	172,00 €



FORO.STEEL40

Teglia inox forata.

Compatibile con	Altezza	Articolo	Prezzo
la cottura microonde	40 mm	TG710	43,00 €



GRILL

Teglia in alluminio antiaderente per grigliature. Preriscaldamento teglia non necessario.

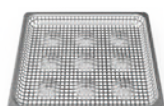
Altezza	Articolo	Prezzo
37 mm	TG720	119,00 €



PAN.FRY

Teglia smaltata per frittura.

Altezza	Articolo	Prezzo
20 mm	TG735	50,00 €



POTATO.FRY

Teglia inox forata per patate fritte.

Compatibile con	Altezza	Articolo	Prezzo
la cottura microonde	30 mm	GRP711	78,00 €



STEAM

Teglia inox forata per cotture a vapore.

Compatibile con	Altezza	Articolo	Prezzo
la cottura microonde	30 mm	GRP710	76,00 €



STEEL.40

Teglia inox.

Compatibile con	Altezza	Articolo	Prezzo
la cottura microonde	40 mm	TG705	38,00 €

Accessori GN 2/3



STEEL.GRID

Griglia piana inox

Compatibile con	Altezza	Articolo	Prezzo
la cottura microonde	8.5 mm	GRP705	28,00 €

Baking Essentials



FAKIRO™

Teglia piana in alluminio.

Altezza	Articolo	Prezzo
37 mm	TG715	86,00 €



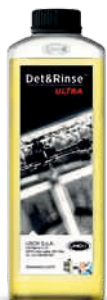
FORO.BLACK

Teglia in alluminio antiaderente microforata.

Altezza	Articolo	Prezzo
15 mm	TG731	70,00 €

Accessori

Detergenti



DET&Rinse™ ULTRA

Detergente ad alte prestazioni per sporchi aggressivi, raccomandato per grassi di pollame e carni. Una confezione contiene n° 10 bottiglie da 1 l l'una di detergente chimico UN 1824, 8, II - ADR QUANTITÀ LIMITATA. Solo per forni dotati del circuito di lavaggio automatico.

	Articolo	Prezzo
1 confezione	DB1050	121,00 €
9 confezioni (prezzo per confezione)	DB1050	117,00 €
48 confezioni (prezzo per confezione)	DB1050	113,00 €



SPRAY&Safe

Spray detergente igienizzante per superfici. Una confezione contiene n° 12 bottiglie da 750 ml l'una. Una volta utilizzato il prodotto gettare la bottiglia. Distribuibile solo su territorio italiano.

	Articolo	Prezzo
1 confezione	DB1070	77,00 €
6 confezioni (prezzo per confezione)	DB1070	74,00 €
30 confezioni (prezzo per confezione)	DB1070	70,00 €

L'internet of kitchen: produttività 4.0

DATA DRIVEN COOKING



Data Driven Cooking permette di controllare i tuoi forni in qualsiasi momento, ovunque.

Potrai monitorare in realtime le condizioni operative, creare nuove ricette e condividerle con i tuoi forni.

L'intelligenza artificiale trasformerà i dati di consumo in informazioni utili e ti permetterà di aumentare i profitti giornalieri.

Professional

Creazione e modifica programmi cottura	✓
Monitoraggio consumi on-line	✓
Intelligenza Artificiale Unox DDC.Coach	✓
Gestione accessi multi account	✗
Monitoraggio remoto service Unox	✗
Kitchen scheduler	✗
REST API access	✗
Invio programmi cottura ai forni da remoto	fino a 5 forni
Forni connessi	fino a 5 forni
Attivazione account Professional	-
Canone mensile per forno	-

Enterprise

Creazione e modifica programmi cottura	✓
Monitoraggio consumi on-line	✓
Intelligenza Artificiale Unox DDC.Coach	✓
Gestione accessi multi account*	✓
Monitoraggio remoto service Unox	✓
Kitchen scheduler*	✓
REST API access	✓
Invio programmi cottura ai forni da remoto	illimitato
Forni connessi	illimitato
Attivazione account Enterprise	200,00 € / per account IVA esclusa
Canone mensile per forno	6,00 € / mese IVA esclusa

*DDC setup e assistenza del Kitchen scheduler 60,00€ / ora - IVA esclusa.

Affianca al tuo forno il suo gemello digitale



DIGITAL ID

Crea il tuo account Digital.ID e accedi tramite log-in dal tuo forno SPEED-X™ connesso a internet: memorizza i tuoi programmi di cottura, la configurazione della tua home page e tutte le personalizzazioni del tuo forno direttamente sul cloud.

L'account rimane costantemente sincronizzato con le modifiche più recenti, permettendoti inoltre di modificarle direttamente dal tuo smartphone.

Puoi effettuare il log-in al tuo account da qualsiasi forno SPEED-X™ connesso a internet e avere immediatamente accesso ai tuoi settaggi.

Con Digital.ID™ Premium estendi inoltre la garanzia del tuo prodotto fino a 5 anni / 12.000 ore di funzionamento.

Base

Personalizzazione interfaccia	✓
Librerie CHEFUNOX / SPEEDUNOX	✓
App Digital.ID™	✓
Gestione profili	✓
DIGITAL.Training**	✓
Live Technical Assistance	✓
Data Driven Cooking Professional	✓
Account Digital.ID™	fino a 5 forni
Garanzia	LONG.Life
COOKING.Concierge	✗
HEY.Unox voice control	✗
Canone mensile per forno	-

**Il primo DIGITAL.Training sarà garantito con la sottoscrizione del periodo di prova gratuito del pacchetto Premium.

Premium

Personalizzazione interfaccia	✓
Librerie CHEFUNOX / SPEEDUNOX	✓
App Digital.ID™	✓
Gestione profili	✓
DIGITAL.Training*	✓
Live Technical Assistance	✓
Data Driven Cooking Enterprise	✓
Account Digital.ID™	illimitato
Garanzia	LONG.Life 5
COOKING.Concierge*	30 min. chiamate / mese
HEY.Unox voice control	✓
Canone mensile per forno	19,99 € / mese IVA esclusa

*Tramite l'app Digital.ID™ è possibile richiedere minuti extra di COOKING.Concierge (oltre i 30 min di chiamate inclusi) e ulteriori sessioni di DIGITAL.Training.

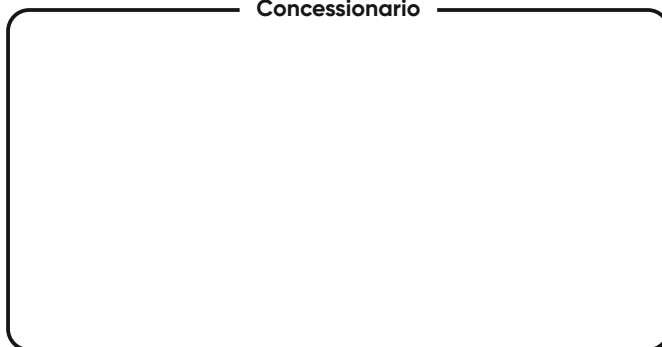


Scarica il catalogo completo



Cataloghi digitali, alberi felici:
scegli **Abintrax** che con **mydidactstore**,
abbraccia la sostenibilità!

Concessionario



Abintrax s.r.l.

Via Marina del Mondo, 62 | 70043 Monopoli (Ba) Italy
tel. +39 080 2149700 | www.abintrax.com | info@abintrax.com

www.mydidactstore.it