



BAKERLUX SHOP.Pro™

LISTE DE PRIX

À PARTIR DU 03-2023





BAKERLUX SHOP.Pro™ MASTER

Four à convection

Four à convection, pour la cuisson de produits de petit-déjeuner et de snack, en particulier les produits de pâtisseries et de boulangerie surgelés. Réglage de l'humidité, 2 vitesses de ventilation programmables et chambre de cuisson en acier inoxydable 304.

L'écran numérique tactile de 7 pouces permet de mémoriser des programmes de cuisson avec une image et un nom. Gestion automatique des processus de cuisson (CHEFUNOX) pour des cuisssons toujours parfaites même en l'absence de personnel qualifié.

Le four est prédisposé à la connexion internet et à l'utilisation du portail datadrivencooking.com

Unox Intelligent Performance

-  **ADAPTIVE.Cooking™:**
règle automatiquement les paramètres de cuisson pour garantir des résultats reproductibles
-  **SMART.Preheating:**
règle automatiquement la température et la durée du préchauffage
-  **AUTO.Soft:**
gère la montée en température pour la rendre plus délicate

Unox Intensive Cooking

-  **DRY.Plus:**
Il extrait rapidement l'humidité de l'enceinte de cuisson
-  **STEAM.Plus:**
crée une humidité instantanée
-  **AIR.Plus:**
plusieurs ventilateurs avec inversion de rotation à 2 vitesses et fonction pulsée

Data Driven Cooking

Vérifiez et surveillez en temps réel les conditions de fonctionnement de vos fours, créez et partagez de nouvelles recettes. L'intelligence artificielle transforme les données de consommation en informations utiles et vous permet d'augmenter vos profits quotidiens

Modes de cuisson manuels

- Température : 32 °C – 260 °C
- Jusqu'à 9 étapes de cuisson
- Réglage humidité avec augmentation de 20%

Programmes

- 384 Programmes
- CHEFUNOX: choisissez ce qu'il faut cuisiner dans la bibliothèque et le four réglera automatiquement tous les paramètres
- MULTI.TIME: gère jusqu'à 10 minuteries pour cuire différents produits en même temps
- READY.BAKE: prêt à utiliser les paramètres pour un démarrage rapide

Fonctions techniques

- Chambre de cuisson en acier inox à angles arrondis AISI 304 à haute résistance
- Double vitrage
- Eclairage de la chambre de cuisson par le biais des lampes LED intégrées dans la porte
- Chambre de cuisson avec support des plaques pliée en forme de L (uniquement pour les modèles X*FT-10EU-* et X*FT-06EU-*)
- Système de ventilation à 2 vitesses de rotation et résistances circulaires à hautes performances
- Données Wi-Fi / USB : téléchargement des programmes
- Données Wi-Fi / USB : téléchargement des données HACCP

Four à convection 600x400



10 600x400

Modèle fours	XEFT-10EU-EMRV	XEFT-10EU-EMRV-DR
Distance entre niveaux	75 mm	75 mm
Fréquence	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz
Tension	380-415V 3N~ 220-240V 3~	380-415V 3N~ 220-240V 3~
Puissance électrique	15,5 kW	15,5 kW
Dimensions - l x p x h	800 x 811 x 952 mm	800 x 811 x 952 mm
Poids	96 kg	96 kg
Type d'ouverture	Charnière à gauche	Charnière à gauche
Version	-	Avec système de vidange
Prix	6.800,00 €	6.900,00 €

Optionnel

Charnière à droite

Article	Prix supplémentaire
XEFT-10EU-EMLV-DR	140,00 €
XEFT-10EU-EMLV	140,00 €

Supports latéraux 8 niveaux - distance entre niveaux 94 mm

Article	Prix
XUC154	182,00 €



6 600x400

Modèle fours	XEFT-06EU-EMRV	XEFT-06EU-EMRV-DR
Distance entre niveaux	75 mm	75 mm
Fréquence	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz
Tension	380-415V 3N~ 220-240V 3~	380-415V 3N~ 220-240V 3~
Puissance électrique	10,3 kW	10,3 kW
Dimensions - l x p x h	800 x 811 x 682 mm	800 x 811 x 682 mm
Poids	72 kg	72 kg
Type d'ouverture	Charnière à gauche	Charnière à gauche
Version	-	Avec système de vidange
Prix	4.960,00 €	5.040,00 €

Optionnel

Charnière à droite

Article	Prix supplémentaire
XEFT-06EU-EMLV	140,00 €
XEFT-06EU-EMLV-DR	140,00 €

Supports latéraux 5 niveaux - distance entre niveaux 94 mm

Article	Prix
XUC153	138,00 €

Four à convection 600x400



4 600x400

Modèle fours	XEFT-04EU-EMRV	XEFT-04EU-EMRV-DR
Distance entre niveaux	75 mm	75 mm
Fréquence	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz
Tension	380-415V 3N~ 220-240V 3~ 220-240V 1~	380-415V 3N~ 220-240V 3~ 220-240V 1~
Puissance électrique	6,9 kW	6,9 kW
Dimensions - l x p x h	800 x 811 x 502 mm	800 x 811 x 502 mm
Poids	57 kg	57 kg
Type d'ouverture	Charnière à gauche	Charnière à gauche
Version	-	Avec système de vidange
Prix	3.550,00 €	3.610,00 €

Optionnel

Charnière à droite

Article	Prix supplémentaire
XEFT-04EU-EMLV	140,00 €
XEFT-04EU-EMLV-DR	140,00 €

Supports latéraux 3 niveaux - distance entre niveaux 100 mm

Article	Prix
XUC152	276,00 €



3 600x400

Modèle fours	XEFT-03EU-EMRV
Distance entre niveaux	75 mm
Fréquence	50 / 60 Hz
Tension	220-240V 1~
Puissance électrique	3,5 kW
Dimensions - l x p x h	800 x 811 x 427 mm
Poids	46 kg
Type d'ouverture	Charnière à gauche
Version	-
Prix	2.830,00 €

Optionnel

Charnière à droite

Article	Prix supplémentaire
XEFT-03EU-EMLV	140,00 €

Four à convection 460x330



4 460x330

Modèle fours XEFT-04HS-EMRV

Distance entre niveaux 75 mm

Fréquence 50 / 60 Hz

Tension 220-240V 1~

Puissance électrique 3,5 kW

Dimensions - l x p x h 600 x 669 x 502 mm

Poids 39 kg

Type d'ouverture Charnière à gauche

Version -

Prix 2.360,00 €

Optionnel

Charnière à droite

A Ouverture automatique

Électrique

Article

XEFT-04HS-EMLV

Prix supplémentaire

140,00 €

Supports lateraux 3 niveaux - distance entre niveaux 100 mm

Article

XUC151

Prix

56,00 €



3 460x330

Modèle fours XEFT-03HS-EMRV

Distance entre niveaux 75 mm

Fréquence 50 / 60 Hz

Tension 220-240V 1~

Puissance électrique 3 kW

Dimensions - l x p x h 600 x 669 x 427 mm

Poids 36 kg

Type d'ouverture Charnière à gauche

Version -

Prix 2.110,00 €

Optionnel

Charnière à droite

A Ouverture automatique

Électrique

Article

XEFT-03HS-EMLV

Prix supplémentaire

140,00 €

Remarques

XEFT-04HS-* - 4 plaques TG305 incluses.

XEFT-03HS-* - 3 plaques TG305 incluses.



BAKERLUX SHOP.Pro™ TOUCH

Four à convection

Four à convection, pour la cuisson de produits de petit-déjeuner et de snack, en particulier les produits de pâtisseries et de boulangerie surgelés. Réglage de l'humidité, 2 vitesses de ventilation programmables et chambre de cuisson en acier inoxydable 304. L'écran numérique tactile de 2,4" permet de mémoriser 99 programmes avec leur image et leur nom afin de faciliter le travail dans chaque point de vente. Le four est prédisposé à la connexion internet et à l'utilisation du portail dataadrivencooking.com.

Unox Intensive Cooking



DRY.Plus:

Il extrait rapidement l'humidité de l'enceinte de cuisson



STEAM.Plus:

crée une humidité instantanée



AIR.Plus:

plusieurs ventilateurs avec inversion de rotation à 2 vitesses et fonction pulsée

Data Driven Cooking

Vérifiez et surveillez en temps réel les conditions de fonctionnement de vos fours, créez et partagez de nouvelles recettes. L'intelligence artificielle transforme les données de consommation en informations utiles et vous permet d'augmenter vos profits quotidiens

Modes de cuisson manuels

— Température : 32 °C - 260 °C

— Jusqu'à 9 étapes de cuisson

— Réglage humidité avec augmentation de 20%

Programmes

— 99 Programmes

Fonctions techniques

- Chambre de cuisson en acier inox à angles arrondis AISI 304 à haute résistance
- Chambre de cuisson avec support des plaques pliée en forme de L (uniquement pour les modèles X*FT-10EU-* et X*FT-06EU-*)
- Données Wi-Fi / USB : téléchargement des programmes

— Double vitrage

— Système de ventilation à 2 vitesses de rotation et résistances circulaires à hautes performances

— Illumination chambre de cuisson par le biais des lumières LED intégrées dans la porte

— Données Wi-Fi / USB : téléchargement des données HACCP

Four à convection 600x400



10 600x400

Modèle fours	XEFT-10EU-ETRV	XEFT-10EU-ETRV-DR
Distance entre niveaux	75 mm	75 mm
Fréquence	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz
Voltage	380-415V 3N~ 220-240V 3~	380-415V 3N~ 220-240V 3~
Puissance électrique	15,5 kW	15,5 kW
Dimensions - l x p x h	800 x 811 x 952 mm	800 x 811 x 952 mm
Poids	96 kg	96 kg
Type d'ouverture	Charnière à gauche	Charnière à gauche
Version	-	Avec système de vidange
Prix	6.300,00 €	6.400,00 €

Optionnel

Charnière à droite

Article	Prix supplémentaire
XEFT-10EU-ETLV	140,00 €
XEFT-10EU-ETLV-DR	140,00 €

Supports latéraux 8 niveaux - distance entre niveaux 94 mm

Article	Prix
XUC154	182,00 €



10 600x400

Modèle fours	XEFT-10EU-ETRV-MT	XEFT-10EU-ETRV-MTD
Distance entre niveaux	75 mm	75 mm
Fréquence	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz
Voltage	380-415V 3N~ 220-240V 3~	380-415V 3N~ 220-240V 3~
Puissance électrique	15,5 kW	15,5 kW
Dimensions - l x p x h	800 x 811 x 952 mm	800 x 811 x 952 mm
Poids	96 kg	96 kg
Type d'ouverture	Charnière à gauche	Charnière à gauche
Version	-	Avec système de vidange
Prix	5.750,00 €	5.850,00 €

Optionnel

Charnière à droite

Article	Prix supplémentaire
XEFT-10EU-ETLV-MT	140,00 €
XEFT-10EU-ETLV-MTD	140,00 €

Supports latéraux 8 niveaux - distance entre niveaux 94 mm

Article	Prix
XUC154	182,00 €

Four à convection 600x400



6 600x400

Modèle fours	XEFT-06EU-ETRV	XEFT-06EU-ETRV-DR
Distance entre niveaux	75 mm	75 mm
Fréquence	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz
Voltage	380-415V 3N~ 220-240V 3~	380-415V 3N~ 220-240V 3~
Puissance électrique	10,3 kW	10,3 kW
Dimensions - l x p x h	800 x 811 x 682 mm	800 x 811 x 682 mm
Poids	72 kg	72 kg
Type d'ouverture	Charnière à gauche	Charnière à gauche
Version	-	Avec système de vidange
Prix	4.400,00 €	4.480,00 €

Optionnel

Charnière à droite

Article	Prix supplémentaire
XEFT-06EU-ETLV	140,00 €
XEFT-06EU-ETLV-DR	140,00 €

Supports lateraux 5 niveaux - distance entre niveaux 94 mm

Article	Prix
XUC153	138,00 €



6 600x400

Modèle fours	XEFT-06EU-ETRV-MT	XEFT-06EU-ETRV-MTD
Distance entre niveaux	75 mm	75 mm
Fréquence	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz
Voltage	380-415V 3N~ 220-240V 3~	380-415V 3N~ 220-240V 3~
Puissance électrique	10,3 kW	10,3 kW
Dimensions - l x p x h	800 x 811 x 682 mm	800 x 811 x 682 mm
Poids	72 kg	72 kg
Type d'ouverture	Charnière à gauche	Charnière à gauche
Version	-	Avec système de vidange
Prix	4.050,00 €	4.130,00 €

Optionnel

Charnière à droite

Article	Prix supplémentaire
XEFT-06EU-ETLV-MT	140,00 €
XEFT-06EU-ETLV-MTD	140,00 €

Supports lateraux 5 niveaux - distance entre niveaux 94 mm

Article	Prix
XUC153	138,00 €

Four à convection 600x400



4 600x400

Modèle fours	XEFT-04EU-ETRV	XEFT-04EU-ETRV-DR
Distance entre niveaux	75 mm	75 mm
Fréquence	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz
Voltage	380-415V 3N~ 220-240V 3~ 220-240V 1~	380-415V 3N~ 220-240V 3~ 220-240V 1~
Puissance électrique	6,9 kW	6,9 kW
Dimensions - l x p x h	800 x 811 x 502 mm	800 x 811 x 502 mm
Poids	57 kg	57 kg
Type d'ouverture	Charnière à gauche	Charnière à gauche
Version	-	Avec système de vidange
Prix	3.190,00 €	3.250,00 €

Optionnel

Charnière à droite

Article	Prix supplémentaire
XEFT-04EU-ETLV	140,00 €
XEFT-04EU-ETLV-DR	140,00 €

Supports latéraux 3 niveaux - distance entre niveaux 100 mm

Article	Prix
XUC152	276,00 €



4 600x400

Modèle fours	XEFT-04EU-ETDV	XEFT-04EU-ETDP	XEFT-04EU-ETDV-DR
Distance entre niveaux	75 mm	75 mm	75 mm
Fréquence	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz
Voltage	380-415V 3N~ 220-240V 3~ 220-240V 1~	380-415V 3N~ 220-240V 3~ 220-240V 1~	380-415V 3N~ 220-240V 3~ 220-240V 1~
Puissance électrique	6,9 kW	6,9 kW	6,9 kW
Dimensions - l x p x h	800 x 811 x 500 mm	800 x 811 x 500 mm	800 x 811 x 500 mm
Poids	57 kg	57 kg	57 kg
Type d'ouverture	À abattant	À abattant	À abattant
Version	-	Avec pompe	Avec système de vidange
Prix	2.650,00 €	2.670,00 €	2.710,00 €

Supports latéraux 3 niveaux - distance entre niveaux 100 mm

Article	Prix
XUC152	276,00 €

Four à convection 600x400



3 600x400

Modèle fours	XEFT-03EU-ETRV
Distance entre niveaux	75 mm
Fréquence	50 / 60 Hz
Voltage	220-240V 1~
Puissance électrique	3,5 kW
Dimensions - l x p x h	800 x 811 x 427 mm
Poids	46 kg
Type d'ouverture	Charnière à gauche
Version	-
Prix	2.540,00 €

Optionnel
Charnière à droite

Ouverture automatique

Électrique

Article
XEFT-03EU-ETLV
Prix supplémentaire
140,00 €



3 600x400

Modèle fours	XEFT-03EU-ETDV	XEFT-03EU-ETDP
Distance entre niveaux	75 mm	75 mm
Fréquence	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz
Voltage	220-240V 1~	220-240V 1~
Puissance électrique	3,5 kW	3,5 kW
Dimensions - l x p x h	800 x 811 x 425 mm	800 x 811 x 425 mm
Poids	46 kg	46 kg
Type d'ouverture	À abattant	À abattant
Version	-	Avec pompe
Prix	2.110,00 €	2.130,00 €

Ouverture manuelle

Électrique

Ouverture manuelle

Électrique

Four à convection 460x330



4 460x330

Modèle fours XEFT-04HS-ETRV

Ouverture automatique

Électrique

Distance entre niveaux 75 mm

Fréquence 50 / 60 Hz

Voltage 220-240V 1~

Puissance électrique 3,5 kW

Dimensions - l x p x h 600 x 669 x 502 mm

Poids 39 kg

Type d'ouverture Charnière à gauche

Version -

Prix 2.050,00 €

Optionnel

Charnière à droite

Article

XEFT-04HS-ETLV

Prix supplémentaire

140,00 €

Supports latéraux 3 niveaux - distance entre niveaux 100 mm

Article

XUC151

Prix

56,00 €



4 460x330

Modèle fours XEFT-04HS-ETDV

Ouverture manuelle

Électrique

Ouverture manuelle

Électrique

Distance entre niveaux 75 mm

75 mm

Fréquence 50 / 60 Hz

50 / 60 Hz

Voltage 220-240V 1~

220-240V 1~

Puissance électrique 3,5 kW

3,5 kW

Dimensions - l x p x h 600 x 669 x 500 mm

600 x 669 x 500 mm

Poids 39 kg

39 kg

Type d'ouverture À abattant

À abattant

Version -

Avec pompe

Prix 1.700,00 €

1.720,00 €

Supports latéraux 3 niveaux - distance entre niveaux 100 mm

Article

XUC151

Prix

56,00 €

Remarques

XEFT-04HS-* - 4 plaques TG305 incluses.

Four à convection 460x330



3 460x330

Modèle fours	XEFT-03HS-ETRV
Distance entre niveaux	75 mm
Fréquence	50 / 60 Hz
Voltage	220-240V 1~
Puissance électrique	3 kW
Dimensions - l x p x h	600 x 669 x 427 mm
Poids	36 kg
Type d'ouverture	Charnière à gauche
Version	-
Prix	1.830,00 €

Optionnel
Charnière à droite

Ouverture automatique

Électrique

Article
XEFT-03HS-ETLV

Prix supplémentaire
140,00 €



3 460x330

Modèle fours	XEFT-03HS-ETDV	XEFT-03HS-ETDP
Distance entre niveaux	75 mm	75 mm
Fréquence	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz
Voltage	220-240V 1~	220-240V 1~
Puissance électrique	3 kW	3 kW
Dimensions - l x p x h	600 x 669 x 425 mm	600 x 669 x 425 mm
Poids	36 kg	36 kg
Type d'ouverture	À abattant	À abattant
Version	-	Avec pompe
Prix	1.540,00 €	1.560,00 €

Ouverture manuelle

Électrique

Ouverture manuelle

Électrique

Remarques

XEFT-03HS-* - 3 plaques TG305 incluses.



BAKERLUX SHOP.Pro™ LED

Four à convection

Four à convection avec humidité et 2 vitesses de ventilation réglables.

Facile à utiliser, il est idéal pour la cuisson de produits de petit-déjeuner et de snack, en particulier les produits de pâtisseries et de boulangerie surgelés. L'écran tactile permet de mémoriser jusqu'à 99 programmes avec 3 étapes de cuisson plus le préchauffage. Possibilité d'avoir un accès immédiat de 12 programmes. Chambre de cuisson en acier INOX arrondies pour faciliter le nettoyage et assurer une hygiène maximale.

Unox Intensive Cooking



DRY.Plus:

Il extrait rapidement l'humidité de l'enceinte de cuisson



STEAM.Plus:

crée une humidité instantanée



AIR.Plus:

plusieurs ventilateurs avec inversion de rotation à 2 vitesses et fonction pulsée

Modes de cuisson manuels

— Température : 32 °C – 260 °C

— Jusqu'à 3 étapes de cuisson

— Réglage humidité avec augmentation de 20%

Programmes

— 99 Programmes

Fonctions techniques

— Chambre de cuisson en acier inox à angles arrondis AISI 304 à haute résistance

— Chambre de cuisson avec support des plaques pliée en forme de L (uniquement pour les modèles X*FT-10EU-* et X*FT-06EU-*)

— Double vitrage

— Système de ventilation à 2 vitesses de rotation et résistances circulaires à hautes performances

— Illumination chambre de cuisson par le biais des lumières LED intégrées dans la porte

Four à convection 600x400



10 600x400

Modèle fours	XEFT-10EU-ELRV	XEFT-10EU-ELRV-DR
Distance entre niveaux	75 mm	75 mm
Fréquence	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz
Voltage	380-415V 3N~ 220-240V 3~	380-415V 3N~ 220-240V 3~
Puissance électrique	15,5 kW	15,5 kW
Dimensions - l x p x h	800 x 811 x 952 mm	800 x 811 x 952 mm
Poids	96 kg	96 kg
Type d'ouverture	Charnière à gauche	Charnière à gauche
Version	-	Avec système de vidange
Prix	5.200,00 €	5.300,00 €

Optionnel

Charnière à droite

Article	Prix supplémentaire
XEFT-10EU-ELLV	140,00 €
XEFT-10EU-ELLV-DR	140,00 €

Supports latéraux 8 niveaux - distance entre niveaux 94 mm

Article	Prix
XUC154	182,00 €



6 600x400

Modèle fours	XEFT-06EU-ELRV	XEFT-06EU-ELRV-DR
Distance entre niveaux	75 mm	75 mm
Fréquence	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz
Voltage	380-415V 3N~ 220-240V 3~	380-415V 3N~ 220-240V 3~
Puissance électrique	10,3 kW	10,3 kW
Dimensions - l x p x h	800 x 811 x 682 mm	800 x 811 x 682 mm
Poids	72 kg	72 kg
Type d'ouverture	Charnière à gauche	Charnière à gauche
Version	-	Avec système de vidange
Prix	3.700,00 €	3.780,00 €

Optionnel

Charnière à droite

Article	Prix supplémentaire
XEFT-06EU-ELLV	140,00 €
XEFT-06EU-ELLV-DR	140,00 €

Supports latéraux 5 niveaux - distance entre niveaux 94 mm

Article	Prix
XUC153	138,00 €

Four à convection 600x400



4 600x400

Ouverture manuelle	Ouverture manuelle	Ouverture manuelle
Électrique	Électrique	Électrique
Modèle fours	XEFT-04EU-ELDV	XEFT-04EU-ELDP
Distance entre niveaux	75 mm	75 mm
Fréquence	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz
Voltage	380-415V 3N~ 220-240V 3~ 220-240V 1~	380-415V 3N~ 220-240V 3~ 220-240V 1~
Puissance électrique	6,9 kW	6,9 kW
Dimensions - l x p x h	800 x 811 x 500 mm	800 x 811 x 500 mm
Poids	57 kg	57 kg
Type d'ouverture	À abattant	À abattant
Version	-	Avec pompe
Prix	2.470,00 €	2.490,00 €

Supports latéraux 3 niveaux - distance entre niveaux 100 mm

Article
XUC152Prix
276,00 €

3 600x400

Ouverture manuelle	Ouverture manuelle	
Électrique	Électrique	
Modèle fours	XEFT-03EU-ELDV	XEFT-03EU-ELDP
Distance entre niveaux	75 mm	75 mm
Fréquence	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz
Voltage	220-240V 1~	220-240V 1~
Puissance électrique	3,5 kW	3,5 kW
Dimensions - l x p x h	800 x 811 x 425 mm	800 x 811 x 425 mm
Poids	46 kg	46 kg
Type d'ouverture	À abattant	À abattant
Version	-	Avec pompe
Prix	1.930,00 €	1.950,00 €

Four à convection 460x330



4 460x330

Ouverture manuelle		Ouverture manuelle	
Électrique		Électrique	
Modèle fours	XEFT-04HS-ELDV	XEFT-04HS-ELDP	
Distance entre niveaux	75 mm	75 mm	
Fréquence	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz	
Voltage	220-240V 1~	220-240V 1~	
Puissance électrique	3,5 kW	3,5 kW	
Dimensions - l x p x h	600 x 669 x 500 mm	600 x 669 x 500 mm	
Poids	39 kg	39 kg	
Type d'ouverture	À abattant	À abattant	
Version	-	Avec pompe	
Prix	1.520,00 €	1.540,00 €	

Supports latéraux 3 niveaux - distance entre niveaux 100 mm

Article
XUC151Prix
56,00 €

3 460x330

Ouverture manuelle		Ouverture manuelle	
Électrique		Électrique	
Modèle fours	XEFT-03HS-ELDV	XEFT-03HS-ELDP	
Distance entre niveaux	75 mm	75 mm	
Fréquence	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz	
Voltage	220-240V 1~	220-240V 1~	
Puissance électrique	3 kW	3 kW	
Dimensions - l x p x h	600 x 669 x 425 mm	600 x 669 x 425 mm	
Poids	36 kg	36 kg	
Type d'ouverture	À abattant	À abattant	
Version	-	Avec pompe	
Prix	1.360,00 €	1.380,00 €	

Remarques

XEFT-04HS-* - 4 plaques TG305 incluses.

XEFT-03HS-* - 3 plaques TG305 incluses.

BAKERLUX SHOP.Pro™ MASTER, TOUCH, LED

Accessoires 600x400

Accessoires 600x400



Kit de première installation pour four avec douche manuelle

Il contient toutes les pièces nécessaires à l'installation et au lavage corrects d'un seul four. Contient une bouteille de SPRAY & Rinse 750ml.

Compatible avec	Obligatoire	Article	Prix
*-DR *-MTD	pour installer correctement un four simple.	XHC027	415,00 €



Kit première installation four unique

Contient toutes les pièces nécessaires à l'installation correcte d'un seul four et d'une bouteille de SPRAY & Rinse 750ml.

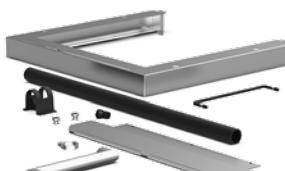
Compatible avec	Obligatoire	Article	Prix
*-DR *-MTD	pour installer correctement un four simple.	XUC013	172,00 €



Kit complet d'installation pour les fours électriques superposés

Il contient toutes les pièces nécessaires à l'installation correcte et à l'empilage de deux fours électriques.

Compatible avec	Obligatoire	Article	Prix
Colonnes de four avec XEFT-04EU-* (en bas).	pour superposer correctement deux fours électriques.	XWKQT-04EF-E	310,00 €



Kit complet d'installation pour les fours électriques superposés

Il contient toutes les pièces nécessaires à l'installation correcte et à la superposition de deux fours électriques.

Article	Prix
XWKQT-00EF-E	320,00 €



LIEVOX

Etuve avec générateur de vapeur à chaudière pour gérer le processus de levée de manière précise.

Capacité	8 600x400	Puissance électrique	2.3 kW
Distance entre niveaux	68 mm	Voltage	230V 1N~
Dimensions - l x p x h	800 x 811 x 750 mm	Fréquence	50 Hz
Poids	55 kg	Température max.	50 °C
		Article	Prix
		XEKPT-08EU-B	1.910,00 €



LIEVOX

Etuve contrôlée par le four.

Capacité	8 600x400	Puissance électrique	1.2 kW
Distance entre niveaux	68 mm	Voltage	230V 1N~
Dimensions - l x p x h	800 x 792 x 866 mm	Fréquence	50/60 Hz
Poids	40 kg	Température max.	50 °C
		Article	Prix
		XEKPT-08EU-C	1.320,00 €

Accessoires 600x400



LIEVOX

Etuve avec générateur de vapeur à chaudière pour gérer le processus de levée de manière précise.

Capacité	10 600x400	Puissance électrique	2.3 kW
Distance entre niveaux	68 mm	Voltage	230V 1N~
Dimensions - l x p x h	800 x 809 x 886 mm	Fréquence	50 Hz
Poids	62 kg	Température max.	50 °C
Article		Prix	
XEKPT-10EU-B		2.000,00 €	



LIEVOX

Etuve contrôlée par le four.

Capacité	10 600x400	Puissance électrique	1.2 kW
Distance entre niveaux	68 mm	Voltage	230V 1N~
Dimensions - l x p x h	800 x 792 x 866 mm	Fréquence	50/60 Hz
Poids	40 kg	Température max.	50 °C
Article		Prix	
XEKPT-10EU-C		1.440,00 €	



DECK SHOP.Pro

Four statique avec générateur de vapeur et contrôle numérique intégré.

Capacité	1 600x400	Voltage	220-240V 1N~
Dimensions - l x p x h	800 x 840 x 405 mm	Fréquence	50/60 Hz
Poids	61 kg	Température max.	290 °C
Puissance électrique	2.7 kW		
Article		Prix	
XEKDT-01EU-S		2.770,00 €	



DECK SHOP.Pro

Four statique avec commande numérique intégrée.

Capacité	1 600x400	Voltage	220-240V 1N~
Dimensions - l x p x h	800 x 840 x 405 mm	Fréquence	50/60 Hz
Poids	55 kg	Température max.	290 °C
Puissance électrique	2.7 kW		
Article		Prix	
XEKDT-01EU-D		2.540,00 €	



Hotte Ventless

Hotte de condensation de la vapeur. Élimine partiellement les vapeurs et les odeurs des fumées de cuisson.
Nettoyage automatique intégré du filtre à condensation.

Dimensions - l x p x h	800 x 863 x 276 mm	Fréquence	50/60 Hz
Poids	24 kg	Diamètre cheminée	121 mm
Puissance électrique	0.2 kW	Débit d'air min.	550 m³/h
Voltage	220-240V 1N~	Débit d'air max.	750 m³/h
Article		Prix	
XEKHT-HCEU		1.390,00 €	

Accessoires 600x400



Hotte Waterless

Hotte pour absorber la chaleur latente des fumées de cuisson sans utiliser d'eau.

Dimensions - l x p x h	800 x 873 x 239 mm	Voltage	220-240V 1N~
Poids	25 kg	Fréquence	50/60 Hz
Puissance électrique	0.1 kW	Diamètre cheminée	121 mm
Article		Prix	
XEKHT-ACEU		1.330,00 €	



Condensateur de vapeur

Élimine les vapeurs et les odeurs des fumées de cuisson. Il ne peut être connecté qu'à un seul four.

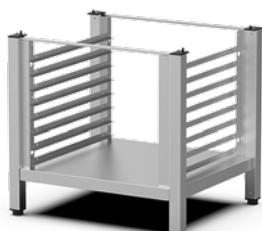
Dimensions - l x p x h	471 x 320 x 192 mm	Voltage	230V 1N~
Poids	10 kg	Fréquence	50/60 Hz
Puissance électrique	0.008 kW		
Article		Prix	
XEKCT-HCEH-M		605,00 €	



Armoire intermédiaire sans portes

Support fermé multifonctionnel pour un stockage sûr des plateaux.

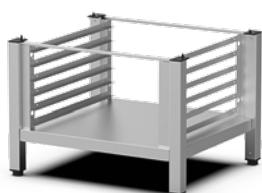
Capacité	4 600x400	Dimensions - l x p x h	800 x 773 x 400 mm
Distance entre niveaux	70 mm	Poids	14 kg
Article		Prix	
XEKIT-04EU		640,00 €	



Piedement haut

Le support multifonctionnel idéal pour ranger les plaques en sécurité et placer votre four à la hauteur parfaite pour travailler.

Capacité	8 600x400	Dimensions - l x p x h	782 x 675 x 738 mm
Distance entre niveaux	60 mm	Poids	10 kg
Article		Prix	
XEKRT-08EU-H		515,00 €	



Piedement intermédiaire

Support pour placer le four à la hauteur idéale pour travailler ou empiler les fours dans la colonne.

Capacité	6 600x400	Dimensions - l x p x h	794 x 688 x 559 mm
Distance entre niveaux	60 mm	Poids	7 kg
Article		Prix	
XEKRT-06EU-M		490,00 €	



Piedement bas

Support pour colonne de fours superposés.

Dimensions - l x p x h	794 x 688 x 355 mm	Poids	6 kg
Article		Prix	
XWKRT-00EF-L		425,00 €	



Accessoires pour positionner le four au sol

Obligatoire pour placer le four au sol.

Dimensions - l x p x h	794 x 688 x 150 mm	Poids	4 kg
Obligatoire		Article	Prix
pour positionner correctement le four.		XWKRT-00EF-F	232,00 €

Accessoires 600x400



Roues rotatives avec frein

Ils permettent de faciliter les opérations de nettoyage. Il se compose de 2 roues avec freins, 2 roues sans freins et chaînes pour la fixation au mur.

Dimensions - h 110 mm

Compatible avec	Article	Prix
Piètement, LIEVOX	XUC012	268,00 €



Pieds réglables

Pieds réglables pour le positionnement de l'étuve. Le kit contient 4 pieds.

Dimensions - h max. 150 mm

Article	Prix
XUC045	136,00 €



Kit pieds pour fours

Pieds pour positionner le four sur le comptoir.

Dimensions - h 100 mm

Article	Prix
XUC035	136,00 €

Pompe d'approvisionnement en eau

Il vous permet d'utiliser l'humidité dans le four, même lorsque la connexion à l'approvisionnement en eau n'est pas disponible. En cas de solution de colonne, une pompe est nécessaire pour chaque four et/ou LIEVOX.



Un réservoir d'eau

Réervoir d'eau pour four positionné sur le comptoir. Capacité de 4 litres.

Compatible avec	Obligatoire	Article	Prix
Fours avec pompe; Fours sans pompe avec XHC016.	Si la connexion au réseau d'eau n'est pas disponible.	XHC021	292,00 €



Un réservoir d'eau

Réervoir d'eau pour four situé sur le pietement. Capacité de 4 litres.

Compatible avec	Obligatoire	Article	Prix
Fours avec pompe; Fours sans pompe avec XHC016.	Si la connexion au réseau d'eau n'est pas disponible.	XHC023	192,00 €



Un réservoir d'eau

Réervoir d'eau pour four positionné sur l'étuve. Capacité de 4 litres. Il nécessite aussi l'achat de XUC012 ou XUC045.

Compatible avec	Obligatoire	Article	Prix
Fours avec pompe; Fours sans pompe avec XHC016.	Si la connexion au réseau d'eau n'est pas disponible.	XHC024	254,00 €

Accessoires 600x400



Un réservoir d'eau

Réservoir d'eau à placer sur le haut du four. Capacité de 6 litres.

Compatible avec	Obligatoire	Article	Prix
Fours avec pompe; Fours sans pompe avec XHC016.	Si la connexion au réseau d'eau n'est pas disponible.	XHC026	138,00 €



Réducteur de débit d'air

Réducteur de débit d'air à appliquer sur le ventilateur. Il vous permet de cuisiner même les pâtisseries les plus délicates. Vous devez appliquer 1 réducteur pour chaque ventilateur.

Compatible avec	Article	Prix
X*FT-04EU-* X*FT-03EU-*	XUC156	28,00 €



PURE

Système de filtrage de résine qui élimine de l'eau toutes les substances qui contribuent à la formation de calcaire. Il vous permet de filtrer jusqu'à 7.000 litres d'eau (les données peuvent varier en fonction de la dureté de l'eau).

Compatible avec	Article	Prix
X*FT-10EU-* X*FT-06EU-*	XHC003	328,00 €

REFILL PURE

Cartouche de remplacement pour système de filtrage de résine pure.

	Article	Prix
	XHC004	218,00 €



BAKERY.PURE

Système de filtrage de résine qui élimine de l'eau toutes les substances qui contribuent à la formation de calcaire. Il vous permet de filtrer jusqu'à 1.000 litres d'eau (les données peuvent varier en fonction de la dureté de l'eau).

Compatible avec	Article	Prix
X*FT-04*-* X*FT-03*-*	XHC010	128,00 €

REFILL BAKERY.PURE

Cartouche de remplacement pour système de filtrage de résine pure.

	Article	Prix
	XHC011	75,00 €



Buzzer externe

Signal sonore amélioré pour la fin du préchauffage et de la cuisson.

	Article	Prix
	XEC015	86,00 €

Connexion Wi-Fi

Permet la connexion à Internet via connexion sans fil.

Compatible avec	Obligatoire	Article	Prix
MASTER, TOUCH	Pour l'activation de la garantie LONG.Life4.	XEC012	525,00 €



Connexion Ethernet

Permet la connexion à l'Internet par câble.

Compatible avec	Obligatoire	Article	Prix
MASTER, TOUCH	Pour l'activation de la garantie LONG.Life4.	XEC011	405,00 €

BAKERLUX SHOP.Pro™ MASTER, TOUCH, LED

Accessoires 460x330

Accessoires 460x330



Kit complet d'installation pour les fours électriques superposés

Il contient toutes les pièces nécessaires à l'installation correcte et à l'empilage de deux fours électriques.

Obligatoire	Article	Prix
pour superposer correctement deux fours électriques.	XWKQT-00HS-E	288,00 €



LIEVOX

Etuve contrôlée par le four.

Capacité	8 460x330	Puissance électrique	1.2 kW
Distance entre niveaux	68 mm	Voltage	230V 1N~
Dimensions - l x p x h	600 x 711 x 750 mm	Fréquence	50/60 Hz
Poids	35 kg	Température max.	50 °C
Article		Prix	
XEKPT-08HS-C			1.060,00 €



LIEVOX

Etuve avec générateur de vapeur à chaudière pour gérer le processus de levée de manière précise.

Capacité	8 460x330	Puissance électrique	2.3 kW
Distance entre niveaux	68 mm	Voltage	230V 1N~
Dimensions - l x p x h	600 x 730 x 750 mm	Fréquence	50 Hz
Poids	42 kg	Température max.	50 °C
Article		Prix	
XEKPT-08HS-B			1.710,00 €



Hotte Ventless

Hotte de condensation de la vapeur. Élimine partiellement les vapeurs et les odeurs des fumées de cuisson. Nettoyage automatique intégré du filtre à condensation.

Dimensions - l x p x h	600 x 731 x 276 mm	Fréquence	50/60 Hz
Poids	21 kg	Diamètre cheminée	121 mm
Puissance électrique	0.2 kW	Débit d'air min.	550 m³/h
Voltage	220-240V 1N~	Débit d'air max.	750 m³/h
Article		Prix	
XEKHT-HCHS			1.240,00 €



Hotte à encaissement

Capot avec filtre carbone activé pour les solutions encastrées.

Dimensions - l x p x h	600 x 697 x 100 mm	Poids	9 kg
Compatible avec X*FT-04HS-*		Article	
		XWKHT-BCHS	560,00 €



Hotte Waterless

Hotte pour absorber la chaleur latente des fumées de cuisson sans utiliser d'eau.

Dimensions - l x p x h	600 x 730 x 232 mm	Voltage	220-240V 1N~
Poids	15 kg	Fréquence	50/60 Hz
Puissance électrique	0.075 kW	Diamètre cheminée	30 mm
Article		Prix	
XEKHT-ACHS			1.160,00 €

Accessoires 460x330



Condensateur de vapeur

Élimine les vapeurs et les odeurs des fumées de cuisson. Il ne peut être connecté qu'à un seul four.

Dimensions - l x p x h	471 x 320 x 192 mm	Voltage	230V 1N~
Poids	10 kg	Fréquence	50/60 Hz
Puissance électrique	0.008 kW		

Article	Prix
XEKCT-HCEH-M	605,00 €



Piétement haut

Le support multifonctionnel idéal pour ranger les plaques en sécurité et placer votre four à la hauteur parfaite pour travailler.

Capacité	8 460x330	Dimensions - l x p x h	594 x 546 x 738 mm
Distance entre niveaux	60 mm	Poids	8 kg

Article	Prix
XWKRT-08HS-H	510,00 €



Piétement intermédiaire

Support pour placer le four à la hauteur idéale pour travailler ou empiler les fours dans la colonne.

Capacité	6 460x330	Dimensions - l x p x h	594 x 546 x 559 mm
Distance entre niveaux	60 mm	Poids	6 kg

Article	Prix
XWKRT-06HS-M	485,00 €



Accessoires pour positionner le four au sol

Obligatoire pour placer le four au sol.

Dimensions - l x p x h	594 x 546 x 150 mm	Poids	4 kg
------------------------	--------------------	-------	------

Article	Prix
XWKRT-00HS-F	202,00 €



Roues rotatives avec frein

Ils permettent de faciliter les opérations de nettoyage. Il se compose de 2 roues avec freins, 2 roues sans freins et chaînes pour la fixation au mur.

Dimensions - h	110 mm		
----------------	--------	--	--

Compatible avec	Article	Prix
Piètement, LIEVOX	XUC012	268,00 €



Kit pieds pour fours

Pieds pour positionner le four sur le comptoir.

Dimensions - h	100 mm		
----------------	--------	--	--

Article	Prix
XUC025	136,00 €



Pieds réglables

Pieds réglables pour le positionnement de l'étuve. Le kit contient 4 pieds.

Dimensions - h max.	150 mm		
---------------------	--------	--	--

Article	Prix
XUC045	136,00 €

Accessoires 460x330



Pompe d'approvisionnement en eau

Il vous permet d'utiliser l'humidité dans le four, même lorsque la connexion à l'approvisionnement en eau n'est pas disponible. En cas de solution de colonne, une pompe est nécessaire pour chaque four et/ou LIEVOX.

Article	Prix
XHC016	138,00 €



Un réservoir d'eau

Réervoir d'eau pour four positionné sur le comptoir. Capacité de 4 litres.

Compatible avec	Obligatoire	Article	Prix
Fours avec pompe; Fours sans pompe avec XHC016.	Si la connexion au réseau d'eau n'est pas disponible.	XHC020	244,00 €



Un réservoir d'eau

Réervoir d'eau pour four situé sur le pietement. Capacité de 4 litres.

Compatible avec	Obligatoire	Article	Prix
Fours avec pompe; Fours sans pompe avec XHC016.	Si la connexion au réseau d'eau n'est pas disponible.	XHC022	170,00 €



Un réservoir d'eau

Réervoir d'eau pour four positionné sur l'étuve. Capacité de 4 litres. Il nécessite aussi l'achat de XUC012 ou XUC045.

Compatible avec	Obligatoire	Article	Prix
Fours avec pompe; Fours sans pompe avec XHC016.	Si la connexion au réseau d'eau n'est pas disponible.	XHC024	254,00 €



Un réservoir d'eau

Réervoir d'eau à placer sur le haut du four. Capacité de 6 litres.

Compatible avec	Obligatoire	Article	Prix
Fours avec pompe; Fours sans pompe avec XHC016.	Si la connexion au réseau d'eau n'est pas disponible.	XHC026	138,00 €



Réducteur de débit d'air

Réducteur de débit d'air à appliquer sur le ventilateur. Il vous permet de cuisiner même les pâtisseries les plus délicates. Vous devez appliquer 1 réducteur pour chaque ventilateur.

Article	Prix
XUC156	28,00 €



BAKERY.PURE

Système de filtrage de résine qui élimine de l'eau toutes les substances qui contribuent à la formation de calcaire. Il vous permet de filtrer jusqu'à 1.000 litres d'eau (les données peuvent varier en fonction de la dureté de l'eau).

Compatible avec	Article	Prix
X*FT-04*-*	XHC010	128,00 €
X*FT-03*-*		

REFILL BAKERY.PURE

Cartouche de remplacement pour système de filtrage de résine pure.

Article	Prix
XHC011	75,00 €

Accessoires 460x330



Buzzer externe

Signal sonore amélioré pour la fin du préchauffage et de la cuisson.

Article	Prix
XEC015	86,00 €



Connexion Wi-Fi

Permet la connexion à Internet via connexion sans fil.

Compatible avec MASTER, TOUCH	Obligatoire Pour l'activation de la garantie LONG.Life4.	Article XEC012	Prix 525,00 €
---	--	--------------------------	--------------------------------

Connexion Ethernet

Permet la connexion à l'Internet par câble.

Compatible avec MASTER, TOUCH	Obligatoire Pour l'activation de la garantie LONG.Life4.	Article XEC011	Prix 405,00 €
---	--	--------------------------	--------------------------------



BAKERLUX SHOP.Pro™ GO

Four à convection

Four à convection, réglable et facile à utiliser, idéal pour les processus de cuisson de produits de petit déjeuner et de snacks, en particulier de produits de pâtisserie et de boulangerie surgelés. L'écran tactile permet de mémoriser jusqu'à 99 programmes avec 3 étapes de cuisson plus le préchauffage, et la possibilité d'avoir un accès immédiat de 12 programmes. Chambre de cuisson en acier INOX arrondies pour faciliter le nettoyage et assurer le maximum d'hygiène.

Unox Intensive Cooking



DRY.Plus:

Il extrait rapidement l'humidité de l'enceinte de cuisson



AIR.Plus:

plusieurs ventilateurs avec inversion de rotation à 2 vitesses et fonction pulsée

Modes de cuisson manuels

—— Température : 32 °C – 260 °C

—— Jusqu'à 3 étapes de cuisson

Programmes

—— 99 Programmes

Fonctions techniques

—— Chambre de cuisson en acier inox à angles arrondis AISI 304 à haute résistance

—— Chambre de cuisson avec support des plaques pliée en forme de L (uniquement pour les modèles X*FT-10EU-* et X*FT-06EU-*)

—— Double vitrage

—— Illumination chambre de cuisson par le biais des lumières LED intégrées dans la porte

Four à convection 600x400



10 600x400

Ouverture manuelle	Ouverture manuelle
Électrique	Électrique
Modèle fours	XEFT-10EU-EGRN
Distance entre niveaux	75 mm
Fréquence	50 / 60 Hz
Voltage	380-415V 3N~ 220-240V 3~
Puissance électrique	15,5 kW
Dimensions - l x p x h	800 x 811 x 952 mm
Poids	96 kg
Type d'ouverture	Charnière à gauche
Version	-
Prix	4.700,00 €

Optionnel

Charnière à droite

Article	Prix supplémentaire
XEFT-10EU-EGLN-DR	140,00 €
XEFT-10EU-EGLN	140,00 €

Supports latéraux 8 niveaux - distance entre niveaux 94 mm

Article	Prix
XUC154	182,00 €



6 600x400

Ouverture manuelle	Ouverture manuelle
Électrique	Électrique
Modèle fours	XEFT-06EU-EGRN
Distance entre niveaux	75 mm
Fréquence	50 / 60 Hz
Voltage	380-415V 3N~ 220-240V 3~
Puissance électrique	10,3 kW
Dimensions - l x p x h	800 x 811 x 682 mm
Poids	72 kg
Type d'ouverture	Charnière à gauche
Version	-
Prix	3.300,00 €

Optionnel

Charnière à droite

Article	Prix supplémentaire
XEFT-06EU-EGLN	140,00 €
XEFT-06EU-EGLN-DR	140,00 €

Supports latéraux 5 niveaux - distance entre niveaux 94 mm

Article	Prix
XUC153	138,00 €

Four à convection 600x400



4 600x400

Modèle fours	XEFT-04EU-EGDN	XEFT-04EU-EGDN-DR
Distance entre niveaux	75 mm	75 mm
Fréquence	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz
Voltage	380-415V 3N~ 220-240V 3~ 220-240V 1~	380-415V 3N~ 220-240V 3~ 220-240V 1~
Puissance électrique	6,9 kW	6,9 kW
Dimensions - l x p x h	800 x 811 x 500 mm	800 x 811 x 500 mm
Poids	57 kg	57 kg
Type d'ouverture	À abattant	À abattant
Version	-	Avec système de vidange
Prix	2.230,00 €	2.290,00 €

Supports latéraux 3 niveaux - distance entre niveaux 100 mm

Article
XUC152

Prix
276,00 €



3 600x400

Modèle fours	XEFT-03EU-EGDN
Distance entre niveaux	75 mm
Fréquence	50 / 60 Hz
Voltage	220-240V 1~
Puissance électrique	3,5 kW
Dimensions - l x p x h	800 x 811 x 425 mm
Poids	46 kg
Type d'ouverture	À abattant
Version	-
Prix	1.800,00 €

Four à convection 460x330



4 460x330

Ouverture manuelle

Électrique

Modèle fours	XEFT-04HS-EGDN
Distance entre niveaux	75 mm
Fréquence	50 / 60 Hz
Voltage	220-240V 1~
Puissance électrique	3,5 kW
Dimensions - l x p x h	600 x 669 x 500 mm
Poids	39 kg
Type d'ouverture	À abattant
Version	-
Prix	1.310,00 €

Supports latéraux 3 niveaux - distance entre niveaux 100 mm

Article
XUC151

Prix
56,00 €



3 460x330

Ouverture manuelle

Électrique

Modèle fours	XEFT-03HS-EGDN
Distance entre niveaux	75 mm
Fréquence	50 / 60 Hz
Voltage	220-240V 1~
Puissance électrique	3 kW
Dimensions - l x p x h	600 x 669 x 425 mm
Poids	36 kg
Type d'ouverture	À abattant
Version	-
Prix	1.210,00 €

Remarques

XEFT-04HS-* - 4 plaques TG305 incluses.
XEFT-03HS-* - 3 plaques TG305 incluses.

BAKERLUX SHOP.Pro™ GO

Accessoires 600x400

Accessoires 600x400



Kit de première installation pour four avec douche manuelle

Il contient toutes les pièces nécessaires à l'installation et au lavage corrects d'un seul four. Contient une bouteille de SPRAY & Rinse 750ml.

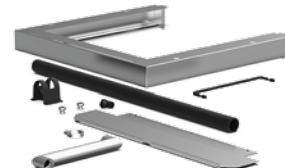
Compatible avec	Obligatoire	Article	Prix
*-DR *-MTD	pour installer correctement un four simple.	XHC027	415,00 €



Kit première installation four unique

Contient toutes les pièces nécessaires à l'installation correcte d'un seul four et d'une bouteille de SPRAY & Rinse 750ml.

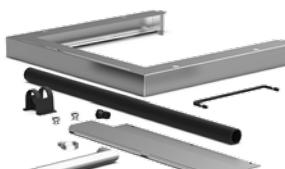
Compatible avec	Obligatoire	Article	Prix
*-DR *-MTD	pour installer correctement un four simple.	XUC013	172,00 €



Kit complet d'installation pour les fours électriques superposés

Il contient toutes les pièces nécessaires à l'installation correcte et à l'empilage de deux fours électriques.

Compatible avec	Obligatoire	Article	Prix
Colonnes de four avec XEFT-04EU-* (en bas).	pour superposer correctement deux fours électriques.	XWKQT-04EF-E	310,00 €



Kit complet d'installation pour les fours électriques superposés

Il contient toutes les pièces nécessaires à l'installation correcte et à la superposition de deux fours électriques.

	Article	Prix
	XWKQT-00EF-E	320,00 €



Condensateur de vapeur

Élimine les vapeurs et les odeurs des fumées de cuisson. Il ne peut être connecté qu'à un seul four.

Dimensions - l x p x h	471 x 320 x 192 mm	Voltage	230V 1N~
Poids	10 kg	Fréquence	50/60 Hz
Puissance électrique	0.008 kW		

Article	Prix
XEKCT-HCEH-M	605,00 €



Armoire intermédiaire sans portes

Support fermé multifonctionnel pour un stockage sûr des plateaux.

Capacité	4 600x400	Dimensions - l x p x h	800 x 773 x 400 mm
Distance entre niveaux	70 mm	Poids	14 kg

Article	Prix
XEKIT-04EU	640,00 €



Piedement haut

Le support multifonctionnel idéal pour ranger les plaques en sécurité et placer votre four à la hauteur parfaite pour travailler.

Capacité	8 600x400	Dimensions - l x p x h	782 x 675 x 738 mm
Distance entre niveaux	60 mm	Poids	10 kg

Article	Prix
XEKRT-08EU-H	515,00 €

Accessoires 600x400



Pietement intermédiaire

Support pour placer le four à la hauteur idéale pour travailler ou empiler les fours dans la colonne.

Capacité	6 600x400	Dimensions - l x p x h	794 x 688 x 559 mm	
Distance entre niveaux	60 mm	Poids	7 kg	
		Article	XEKRT-06EU-M	Prix 490,00 €



Pietement bas

Support pour colonne de fours superposés.

Dimensions - l x p x h	794 x 688 x 355 mm	Poids	6 kg	
		Article	XWKRT-00EF-L	Prix 425,00 €



Accessoires pour positionner le four au sol

Obligatoire pour placer le four au sol.

Dimensions - l x p x h	794 x 688 x 150 mm	Poids	4 kg	
Obligatoire pour positionner correctement le four.		Article	XWKRT-00EF-F	Prix 232,00 €



Roues rotatives avec frein

Ils permettent de faciliter les opérations de nettoyage. Il se compose de 2 roues avec freins, 2 roues sans freins et chaînes pour la fixation au mur.

Dimensions - h	110 mm			
Compatible avec Piètement, LIEVOX		Article	XUC012	Prix 268,00 €



Kit pieds pour fours

Pieds pour positionner le four sur le comptoir.

Dimensions - h	100 mm			
		Article	XUC035	Prix 136,00 €



Réducteur de débit d'air

Réducteur de débit d'air à appliquer sur le ventilateur. Il vous permet de cuisiner même les pâtisseries les plus délicates. Vous devez appliquer 1 réducteur pour chaque ventilateur.

Compatible avec X*FT-04EU-* X*FT-03EU-*		Article	XUC156	Prix 28,00 €
--	--	---------	--------	------------------------



Buzzer externe

Signal sonore amélioré pour la fin du préchauffage et de la cuisson.

		Article	XEC015	Prix 86,00 €
--	--	---------	--------	------------------------

BAKERLUX SHOP.Pro™ GO

Accessoires 460x330

Accessoires 460x330



Kit complet d'installation pour les fours électriques superposés

Il contient toutes les pièces nécessaires à l'installation correcte et à l'empilage de deux fours électriques.

Obligatoire	Article	Prix
pour superposer correctement deux fours électriques.	XWKQT-00HS-E	288,00 €



Condensateur de vapeur

Élimine les vapeurs et les odeurs des fumées de cuisson. Il ne peut être connecté qu'à un seul four.

Dimensions - l x p x h	471 x 320 x 192 mm	Voltage	230V 1N~
Poids	10 kg	Fréquence	50/60 Hz
Puissance électrique	0.008 kW		
		Article	Prix
		XEKCT-HCEH-M	605,00 €



Piétement haut

Le support multifonctionnel idéal pour ranger les plaques en sécurité et placer votre four à la hauteur parfaite pour travailler.

Capacité	8 460x330	Dimensions - l x p x h	594 x 546 x 738 mm
Distance entre niveaux	60 mm	Poids	8 kg
		Article	Prix
		XWKRT-08HS-H	510,00 €



Piétement intermédiaire

Support pour placer le four à la hauteur idéale pour travailler ou empiler les fours dans la colonne.

Capacité	6 460x330	Dimensions - l x p x h	594 x 546 x 559 mm
Distance entre niveaux	60 mm	Poids	6 kg
		Article	Prix
		XWKRT-06HS-M	485,00 €



Accessoires pour positionner le four au sol

Obligatoire pour placer le four au sol.

Dimensions - l x p x h	594 x 546 x 150 mm	Poids	4 kg
		Article	Prix
		XWKRT-00HS-F	202,00 €



Roues rotatives avec frein

Ils permettent de faciliter les opérations de nettoyage. Il se compose de 2 roues avec freins, 2 roues sans freins et chaînes pour la fixation au mur.

Dimensions - h	110 mm		
Compatible avec		Article	Prix
Piétement, LIEVOX		XUC012	268,00 €



Kit pieds pour fours

Pieds pour positionner le four sur le comptoir.

Dimensions - h	100 mm		
		Article	Prix
		XUC025	136,00 €

Accessoires 460x330



Buzzer externe

Signal sonore amélioré pour la fin du préchauffage et de la cuisson.

Article

XEC015

Prix

86,00 €

Accessoires 600x400

Chariot



Chariot

Support multifonctionnel pour le stockage et le transport des plaques à pâtisserie.

Capacité	18 600x400	Dimensions - l x p x h	726 x 495 x 1700 mm	
Distance entre niveaux	80 mm	Poids	15 kg	
		Article		Prix
		XTB0005		990,00 €

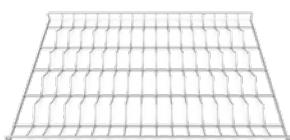


Chariot

Support multifonctionnel pour le stockage et le transport des plaques à pâtisserie.

Capacité	18 400x600	Dimensions - l x p x h	526 x 695 x 1700 mm	
Distance entre niveaux	80 mm	Poids	15 kg	
		Article		Prix
		XTB0003		990,00 €

Baking Essentials



BAGUETTE.GRID

Grille chromée Ultralight - 5 canaux.

Hauteur		Article		Prix
27 mm		GRP410		32,00 €



BAKE

Plaque à pâtisserie en aluminium micro-perforée. Commandable en multiples de 2 pièces.

Hauteur		Article		Prix
15 mm		TG405		*prix unitaire 32,00 €



BAKE.BLACK

Plaque à pâtisserie en aluminium avec revêtement antiadhésive. Commandable en multiples de 2 pièces.

Hauteur		Article		Prix
15 mm		TG460		*prix unitaire 43,00 €



BAKE.SILICO

Plaque en aluminium avec revêtement en silicium.

Hauteur		Article		Prix
9 mm		TG416		47,00 €



CHROMO.GRID

Grille chromée

Hauteur		Article		Prix
8 mm		GRP405		25,00 €

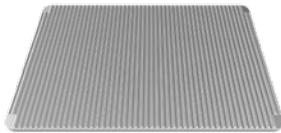
Accessoires 600x400



FAKIRO.GRILL

Plaque à pâtisserie en aluminium avec revêtement antiadhésive. Deux surfaces - lisses et rayées - pour une cuisson différente.

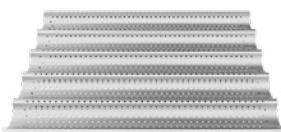
Hauteur	Article	Prix
12 mm	TG465	225,00 €



FAKIRO™

Plaque à pâtisserie en aluminium. Deux surfaces - lisses et rayées - pour différents produits.

Hauteur	Article	Prix
12 mm	TG440	149,00 €



FORO.BAGUETTE

Plaque à pâtisserie en aluminium micro-perforée - 5 canaux

Hauteur	Article	Prix
34 mm	TG445	52,00 €



FORO.BAGUETTE.BLACK

Plaque à pâtisserie en aluminium micro-perforée avec revêtement antiadhésive - 5 canaux.

Hauteur	Article	Prix
34 mm	TG435	64,00 €



FORO.BAKE

Plaque à pâtisserie en aluminium micro-perforée. Commandable en multiples de 2 pièces.

Hauteur	Article	Prix
15 mm	TG410	*prix unitaire 37,00 €



FORO.BLACK

Plaque en aluminium antiadhérente micro-perforée.

Hauteur	Article	Prix
15 mm	TG430	*prix unitaire 48,00 €



FORO.SILICO

Plaque en aluminium micro-perforée avec traitement anti-adhésif

Hauteur	Article	Prix
9 mm	TG415	48,00 €

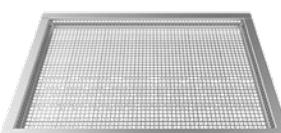


STEEL.BAKE

Plaque en inox.

Hauteur	Article	Prix
20 mm	TG450	80,00 €

Cooking Essentials



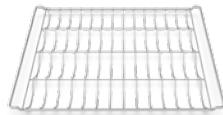
STEAM&FRY

Plaque en inox perforée pour cuissons à la vapeur.

Hauteur	Article	Prix
30 mm	GRP420	134,00 €

Accessoires 460x330

Baking Essentials



BAGUETTE.GRID

Grille chromée Ultralight - 4 canaux.

Hauteur	Article	Prix
32 mm	GRP310	28,00 €



BAKE

Plaque à pâtisserie en aluminium micro-perforée. Commandeable en multiples de 2 pièces.

Hauteur	Article	Prix
11 mm	TG305	*prix unitaire 19,00 €



BAKE.BLACK

Plaque à pâtisserie en aluminium avec revêtement antiadhésive. Commandeable en multiples de 2 pièces.

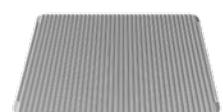
Hauteur	Article	Prix
11 mm	TG370	*prix unitaire 26,00 €



CHROMO.GRID

Grille chromée

Hauteur	Article	Prix
8.5 mm	GRP305	19,00 €



FAKIRO™

Plaque à pâtisserie en aluminium. Deux surfaces - lisses et rayées - pour différents produits.

Hauteur	Article	Prix
12 mm	TG335	86,00 €



FORO.BAKE

Plaque à pâtisserie en aluminium micro-perforée. Commandeable en multiples de 2 pièces.

Hauteur	Article	Prix
10 mm	TG310	*prix unitaire 24,00 €



FORO.BLACK

Plaque en aluminium antiadhérente micro-perforée.

Hauteur	Article	Prix
10 mm	TG330	*prix unitaire 32,00 €



FORO.SILICO

Plaque en aluminium micro-perforée avec traitement anti-adhésif

Hauteur	Article	Prix
10 mm	TG314	37,00 €

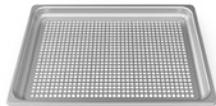


PAN.FRY

Plaque en inox antiadhérente pour frire.

Hauteur	Article	Prix
20 mm	TG350	43,00 €

Accessoires 460x330



STEAM&FRY

Plaque en inox perforée pour cuissons à la vapeur.

Hauteur	Article	Prix
30 mm	GRP350	97,00 €



SPRAY&Rinse

Détergent en spray pratique pour le nettoyage manuel de tout type de four. Il dégraisse et élimine tout type de saleté. un carton contient 12x750ml. Une fois le produit utilisé, jetez le flacon. Uniquement pour les fours sans circuit de lavage automatique intégré.

	Article	Prix
1 boîte	DB1044	111,00 €
6 cartons (prix par carton)	DB1044	107,00 €
30 cartons (prix par carton)	DB1044	103,00 €

Internet of kitchen: productivité 4.0

DATA DRIVEN COOKING



Data Driven Cooking vous permet de contrôler vos fours à tout moment, n'importe où.

Vous pourrez surveiller les conditions de fonctionnement en temps réel, créer de nouvelles recettes et les partager avec vos fours.

L'intelligence artificielle transformera les données de consommation en informations utiles et vous permettra d'augmenter vos profits quotidiens.

Professional

Création et modification de programmes de cuisson	✓
Contrôle en ligne de la consommation	✓
Unox Artificial Intelligence DDC.Coach	✓
Gestion des accès multi-comptes	✗
Contrôle à distance du service Unox	✗
Kitchen scheduler	✗
Assistance client prioritaire	✗
Envoi de programmes de cuisson aux fours à distance	jusqu'à 5 fours
Fours connectés	jusqu'à 5 fours
Activation du compte professionnel	-
Frais mensuel du four connecté	-

Enterprise

Création et modification de programmes de cuisson	✓
Contrôle en ligne de la consommation	✓
Unox Artificial Intelligence DDC.Coach	✓
Gestion des accès multi-comptes*	✓
Contrôle à distance du service Unox	✓
Kitchen scheduler*	✓
Accès REST API	✓
Envoi de programmes de cuisson aux fours à distance	illimité
Fours connectés	illimité
Activation du compte Entreprise	200,00 € / par compte hors TVA
Frais mensuel du four connecté	6,00 € / mois hors TVA

*DDC et assistance du Kitchen Scheduler
60,00 € / heure - hors TVA.



EUROPE

IT - ITALIA
UNOX S.p.a
E-mail: info@unox.it
Tel: +39 049 736 0781

DE - DEUTSCHLAND
UNOX DEUTSCHLAND GMBH
E-mail: info.de@unox.com
Tel: +49 32 211121581

FR - FRANCE, BELGIUM & LUXEMBOURG
UNOX FRANCE s.a.s.
E-mail: info.fr@unox.com
Tel: +33 4 81 68 19 12

PT - PORTUGAL
UNOX PORTUGAL
E-mail: info.pt@unox.com
Tel: +351 918 228 787

GB - UNITED KINGDOM
UNOX UK Ltd.
E-mail: info.uk@unox.com
Tel: +44 1252 851 522

IE - IRELAND
UNOX IRELAND
E-mail: info.ie@unox.com
Tel: +353 (0) 87 32 23 218

ES - ESPAÑA
UNOX PROFESIONAL
ESPAÑA S.L.
E-mail: info.es@unox.com
Tel: +34 932 20 36 52

DK - DENMARK
UNOX DANMARK A/S
E-mail: info.dk@unox.com
Tel: +45 87 91 00 40

CZ - ČESKÁ REPUBLIKA
UNOX DISTRIBUTION s.r.o.
E-mail: info.cz@unox.com
Tel: +420 241 940 000

HR - HRVATSKA
UNOX CROATIA
E-mail: narudzbe@unox.com
Tel: +39 049 86 57 538

TR - TÜRKİYE - UNOX TURKEY
Profesyonel mutfak ekipmanları
endüstri ve ticaret limited şirketi
E-mail: info.tr@unox.com
Tel: +90 530 176 62 03

CH - SWITZERLAND
UNOX SWITZERLAND GMBH
E-mail: info.ch@unox.com
Tel: +41 43 508 61 70

BG - БЪЛГАРИЯ
UNOX BULGARIA
E-mail: info.bg@unox.com
Tel: +359 2 419 05 00

AT - ÖSTERREICH
UNOX ÖSTERREICH GMBH
E-mail: info.de@unox.com
Tel: +43 1 206 092 068

RU - РОССИЯ, ПРИБАЛТИКА И СТРАНЫ СНГ
UNOX RUSSIA
E-mail: info.ru@unox.com
Tel: +7 (499) 702 - 00 - 14

NL - NETHERLANDS
UNOX NETHERLANDS B.V.
E-mail: info.nl@unox.com
Tel: +31 70 700 6170

PL - POLSKA
UNOX POLSKA Sp.zo.o.
E-mail: info.pl@unox.com
Tel: +48 22 104 17 01

SC - SCANDINAVIAN COUNTRIES
UNOX SCANDINAVIA AB
E-mail: info.se@unox.com
Tel: +46(0)790 75 63 64

AMERICA

US - U.S.A.
UNOX Inc.
E-mail: info.usa@unox.com
Tel: +1 800 489 8669

AR - ARGENTINA
UNOX ARGENTINA
E-mail: info.ar@unox.com
Tel: +54 911 37 58 43 46

CO - COLOMBIA
UNOX COLOMBIA
E-mail: info.co@unox.com
Tel: +57 305 21 38 223

BR - BRASIL
UNOX BRASIL SERVICOS LTDA.
E-mail: info.br@unox.com
Tel: +55 11 98717-8201

MX - MÉXICO
UNOX MÉXICO,
S. DE R.L. DE C.V.
E-mail: info.mx@unox.com
Tel: +52 55 8116-7720

CA - CANADA
UNOX Canada Equipment
Professional Inc.
E-mail: orders.ca@unox.com
Tel: +1 800 489 8669

ASIA, OCEANIA & AFRICA

ZA - SOUTH AFRICA
UNOX SOUTH AFRICA
E-mail: info.za@unox.com
Tel: +27 845 05 52 35

AC - OTHER ASIAN COUNTRIES
UNOX (ASIA) SDN. BHD
E-mail: info.asia@unox.com
Tel: +603-58797700

AE - U.A.E.
UNOX MIDDLE EAST DMCC
E-mail: info.uae@unox.com
Tel: +971 4 554 2146

PH - PHILIPPINES
UNOX PHILIPPINES
E-mail: info.asia@unox.com
Tel: +63 9173108084

TW - TAIWAN, HONG KONG & MACAU
UNOX TAIWAN
E-mail: info.tw@unox.com
Tel: +886 928 250 536

ID - INDONESIA
UNOX INDONESIA
E-mail: info.asia@unox.com
Tel: +62 81908852999

AU - AUSTRALIA
UNOX AUSTRALIA PTY Ltd.
E-mail: info.unoxaustralia.com.au
Tel: +61 3 9876 0803

MY - MALAYSIA & SINGAPORE
UNOX (ASIA) SDN. BHD
E-mail: info.asia@unox.com
Tel: +603-58797700

IN - INDIA
UNOX INDIA PRIVATE LIMITED
E-mail: info.in@unox.com
Tel: +971 4 554 2146

UZ - UZBEKISTAN
UNOX PRO LLC
E-mail: info.uz@unox.com
Tel: +998 90 370 90 10

CN - 中华人民共和国
UNOX TRADING (SHANGHAI)
Ltd. CO.
电子邮件: info.china@unox.com
电话: +86 21 56907696

VN - VIETNAM
UNOX INDOCHINA
E-mail: info.asia@unox.com
Tel: +84916560803

KR - 대한민국
UNOX KOREA CO. Ltd.
이메일: info.kr@unox.com
전화: +82 2 69410351

NZ - NEW ZEALAND
UNOX NEW ZEALAND Ltd.
E-mail: info@unox.co.nz
Tel: +64 (0) 800 76 0803

unox.com



LI1549B0 publié 03-2023

Conditions de Vente: Emballage inclus - TVA exclue
Les photos de cette liste de prix sont utilisées uniquement à but illustratif.



BAKERTOP MIND.Maps™ PLUS

LISTE DE PRIX

À PARTIR DU 03-2023





BAKERTOP MIND.Maps™ PLUS BIG

Four mixte

Fours mixtes professionnels intelligents capables de gérer les processus de cuisson des produits de boulangerie et de pâtisserie (frais et surgelés) et de multiples processus de cuisson (déshydratation, cuisson à la vapeur, cuisson à basse température, cuisson sous vide, rotissage, grillage, friture, régénération et régénération sur plaque). Grâce aux technologies Unox Intensive Cooking et Unox Intelligent Performance qui garantissent des résultats parfaits et une reproductibilité pour toute type de charge. Gestion automatique des processus de cuisson (CHEFUNOX) pour des résultats parfaits même sans personnel qualifié.

Unox Intelligent Performance

-  **ADAPTIVE.Cooking™:**
règle automatiquement les paramètres de cuisson pour garantir des résultats répétables
-  **AUTO.Soft:**
gère la montée en température pour la rendre plus délicate
-  **CLIMALUX™:**
contrôle total de l'humidité dans l'enceinte de cuisson
-  **SENSE.Klean:**
estime le degré de saleté de la chambre de cuisson du four et suggère le programme de nettoyage approprié
-  **SMART.Preheating:**
règle automatiquement la température et la durée du préchauffage

Unox Intensive Cooking

-  **DRY.Maxi™:**
Il extrait rapidement l'humidité de l'enceinte de cuisson
-  **PRESSURE.Steam:**
augmente la saturation et la température de vapeur
-  **STEAM.Maxi™:**
produit de la vapeur saturée
-  **AIR.Maxi™:**
Il gère les fonctions d'inversion automatique et d'impulsion des turbines

Data Driven Cooking

Vérifiez et surveillez en temps réel les conditions de fonctionnement de vos fours, créez et partagez de nouvelles recettes. L'intelligence artificielle transforme les données de consommation en informations utiles et vous permet d'augmenter vos profits quotidiens

Modes de cuisson manuels

- Température : 32 °C – 300 °C
- Cuisson avec sonde à cœur et fonction Delta T
- Jusqu'à 9 étapes de cuisson
- Sonde à cœur MULTI.Point
- CLIMA.Control: réglage humidité ou air sec avec augmentation de 10%
- Sonde à cœur SOUS-VIDE (optionnel)

Programmes

- 1000+ Programmes
- MISE.EN.PLACE: synchronise l'insertion des plaques dans l'enceinte de cuisson pour que tous les plats soient prêts en même temps
- CHEFUNOX: choisissez ce qu'il faut cuire dans la bibliothèque et le four réglera automatiquement tous les paramètres
- MIND.Maps™: dessinez vos processus de cuisson directement sur votre écran
- MULTI.TIME: gère jusqu'à 10 minuteries pour cuire différents produits en même temps
- READY.BAKE: prêt à utiliser les paramètres pour un démarrage rapide

Fonctions techniques

- ROTOR.Klean™: système de lavage automatique
- Triple vitrage
- Système de récupération des gouttes intégré dans la porte et fonctionnant même avec la porte ouverte
- Connexion internet Wi-Fi intégrée
- Lavage spécial automatique derrière la protection du ventilateur
- Illumination chambre de cuisson par le biais des lumières LED intégrées dans la porte
- 6 moteurs avec système de ventilateurs multiples avec inversion de rotation et résistance rectilinéaire à haute intensité de puissance
- Données Wi-Fi / USB : téléchargement des données HACCP
- Chambre de cuisson moulée en acier inoxydable AISI 316 L
- Supports des plaques avec système anti-basculement
- Récipient de détergent DET&Rinse™ intégré
- Données Wi-Fi / USB : téléchargement des programmes

Four mixte 600x400



16 600x400

	Électrique	Électrique	Gaz
Modèle fours	XEBL-16EU-YPRS	XEBL-16EU-DPRS	XEBL-16EU-GPRS
Distance entre niveaux	81.5 mm	81.5 mm	81 mm
Fréquence	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz
Voltage	380-415V 3N~	380-415V 3N~ 220-240V 3~	220-240V 1N~
Puissance électrique	38,5 kW	38,5 kW	2,5 kW
Puissance gaz nominale max.	-	-	48 kW
Dimensions - l x p x h	892 x 925 x 1875 mm	892 x 925 x 1875 mm	892 x 925 x 1875 mm
Poids	292 kg	292 kg	309 kg
Type d'ouverture	Charnière à gauche	Charnière à gauche	Charnière à gauche
Prix	20.000,00 €	20.900,00 €	22.700,00 €
Optionnel			
Charnière à droite			
	Article		Prix supplémentaire
	XEBL-16EU-YPLS		300,00 €
	XEBL-16EU-DPLS		300,00 €
	XEBL-16EU-GPLS		300,00 €

Remarques

Le chariot est inclus avec l'achat du four.

Personnalisation des supports latéraux sur demande spécifique - Prix supplémentaire **100,00 €**

Accessoires 600x400



LIEVOX

Etuve chauffante/fermentation avec contrôle digital intégré.

Capacité	16 600x400	Voltage	230V 1N~
Dimensions - l x p x h	866 x 950 x 1879 mm	Fréquence	50/60 Hz
Poids	100 kg	Température max.	50 °C
Puissance électrique	2,4 kW		

Article

XEBPL-16EU-D

Prix

4.400,00 €



LIEVOX

Etuve avec commande manuelle intégrée.

Capacité	16 600x400	Voltage	230V 1N~
Dimensions - l x p x h	882 x 974 x 1891 mm	Fréquence	50/60 Hz
Poids	147 kg	Température max.	50 °C
Puissance électrique	2,4 kW		

Article

XEBPL-16EU-M

Prix

3.900,00 €



Convoyeur de gaz d'échappement

Permet de diriger les vapeurs de combustion vers l'extérieur.

Dimensions - l x p x h	478 x 254 x 150 mm	Diamètre cheminée	150 mm
Poids	4 kg		

Compatible avec

Fours à
gaz

Article

XUC072

Prix

276,00 €



Sonde sous vide super fine

Sonde à cœur à un point avec aiguille extra fine pour une utilisation avec des sacs sous vide.

Article

XEC004

Prix

405,00 €

Accessoires 600x400



Hotte Ventless

Hotte de condensation de la vapeur. Élimine partiellement les vapeurs et les odeurs des fumées de cuisson. Nettoyage automatique intégré du filtre à condensation. Elle comprend 2 mètres de tuyau pour une correcte installation.

Dimensions - l x p x h	892 x 1132 x 240 mm	Diamètre cheminée	121 mm
Puissance électrique	0,1 kW	Débit d'air min.	310 m³/h
Voltage	230V 1N~	Débit d'air max.	390 m³/h
Fréquence	50/60 Hz		

Compatible avec	Article	Prix
Fours électriques	XEAHL-HCFL	1.750,00 €



Filtre à carbons actifs

Cadre avec filtre à charbon actif. Élimine toutes les odeurs produites par les aliments pendant la cuisson.

Dimensions - l x p x h	413 x 655 x 108 mm	Poids	11 kg
------------------------	--------------------	-------	-------

Compatible avec	Article	Prix
Hotte Ventless	XUC140	495,00 €

Cartouche pour filtre à carbons actifs

Cartouche pour filtre à carbons actifs.

Article	Prix
XUC141	206,00 €



SMART.Drain tray

Plaque à pâtisserie antiadhésive avec trou central. Il transporte les liquides et les graisses éjectés des aliments pendant la cuisson jusqu'au drain du four. Il aide à garder le fond du four propre.

Dimensions - h	20 mm
----------------	-------

Article	Prix
XUC047	128,00 €



QUICK.Load

Chariot de cuisson en acier résistant à la corrosion AISI 316L.

Capacité	16 600x400	Dimensions - l x p x h	776 x 615 x 1741 mm
Distance entre niveaux	81 mm	Poids	26 kg

Compatible avec	Article	Prix
XEBL-16EU.* XEBPL-16EU.* (Ajuster la hauteur des pieds de l'étuve chauffante)	XEBTL-16EU	1.560,00 €

Personnalisation

La capacité et la distance entre les plaques peuvent être faites sur demande spécifique. Quantité minimale de commande : 2 chariots.

Prix unitaire du chariot personnalisé.

Article	Prix supplémentaire
XEBTL-16EU	100,00 €

Accessoires 600x400



BAKE.REST

Chariot pour la cuisson et le refroidissement laissé avec des plateaux de système pliant. Structure en acier Aisi 316L.

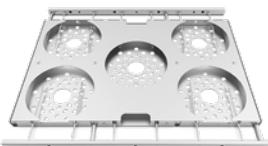
Capacité	5 niveaux (25 panettone)	Dimensions - l x p x h	776 x 615 x 1725 mm	Prix
Distance entre niveaux	250 mm	Poids	40 kg	
		Article	XEBTL-05PN	2.050,00 €

Personnalisation

La capacité et la distance entre les plaques peuvent être faites sur demande spécifique. Quantité minimale de commande : 2 chariots.

Prix unitaire du chariot personnalisé.

Article	Prix supplémentaire
XEBTL-05PN	100,00 €



PANETTONE.Bake

Plaque en acier inoxydable avec système d'aiguille symétrique pour panettone de 1 kg avec moule ø 165-170 mm.

Dimensions - h	22 mm	Article	Prix
Compatible avec XEBTL-05PN		TG480	241,00 €

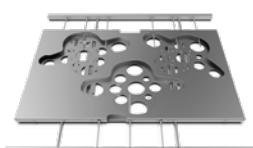
Personnalisation

La taille et la forme du moule pour le produit peut-être réalisée sur demande. Pour les commandes de plus de 40 plaques, la personnalisation est gratuite.

Article	Prix
TG480	300,00 €

Prix unique de plaque supplémentaire personnalisé.

Article	Prix supplémentaire
TG480	20,00 €



COLOMBA.Bake

Plaque inox 750 g avec aiguilles symétriques pour gâteau de Paques avec moule de 295 x 205 mm (l x h).

Dimensions - h	22 mm	Article	Prix
Compatible avec XEBTL-05PN		TG485	241,00 €

Personnalisation

La taille et la forme du moule pour le produit peut-être réalisée sur demande. Pour les commandes de plus de 40 plaques, la personnalisation est gratuite.

Article	Prix
TG485	300,00 €

Prix unique de plaque supplémentaire personnalisé.

Article	Prix supplémentaire
TG485	20,00 €

Accessoires 600x400



Rampe pour insertion de chariot

Il vous permet de compenser les pentes ou les différences de hauteur jusqu'à un maximum de 25 mm par mètre et de placer le chariot correctement et en toute sécurité dans four.

Article	Prix
XUC163	535,00 €



Support de poignée de chariot

Il vous permet de stocker en toute sécurité et confortablement la poignée du chariot sur le côté du four.

Article	Prix
XUC161	52,00 €



Kit douchette

Il permet le lavage manuel du four et le remplissage des contenants.

Article	Prix
XHC001	158,00 €



PURE

Système de filtrage de résine qui élimine de l'eau toutes les substances qui contribuent à la formation de calcaire. Il vous permet de filtrer jusqu'à 7.000 litres d'eau (les données peuvent varier en fonction de la dureté de l'eau).

En association avec les fours MIND.Maps™ PLUS BIG l'achat de 2 PURE XHC003 est préconisé.

Article	Prix
XHC003	328,00 €

Nécessite l'achat de

Pour l'installation du XHC003 associé au four MIND.Maps™ PLUS BIG le kit de raccord en 8 mm Y JG est impératif.

Article	Prix
KEL1115	60,00 €

REFILL PURE

Cartouche de remplacement pour système de filtrage de résine pure.

Article	Prix
XHC004	218,00 €



FINEST

Système de filtrage de résine qui élimine de l'eau toutes les substances qui contribuent à la formation de calcaire. Il vous permet de filtrer jusqu'à 5.690 litres d'eau (les données peuvent varier en fonction de la dureté de l'eau) et réduit le risque de corrosion en présence d'une valeur de chlorure modérée.

En association avec les fours MIND.Maps™ PLUS BIG l'achat de 2 FINEST XHC012 est préconisé.

Article	Prix
XHC012	328,00 €

Nécessite l'achat de

Pour l'installation du XHC012 associé au four MIND.Maps™ PLUS BIG le kit de raccord en 8 mm Y JG est impératif.

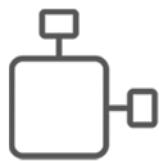
Article	Prix
KEL1115	60,00 €

REFILL FINEST

Cartouche de remplacement pour système de filtrage de résine FINEST.

Article	Prix
XHC013	218,00 €

Accessoires 600x400



Connecteur pour balises externes

Connexion pour balises sonores ou visuelles externes pour l'état/fin de la cuisson et du préchauffage.

Article

XEC017

Prix

276,00 €



Buzzer externe

Signal sonore amélioré pour la fin du préchauffage et de la cuisson.

Article

XEC019

Prix

216,00 €



Connexion Ethernet

Permet la connexion à l'Internet par câble.

Article

XEC001

Prix

485,00 €



Connexion Wi-Fi

Permet la connexion à Internet via connexion sans fil.

Compatible avec

Fours MINDMaps™ PLUS fabriqués avant le
28/02/2020 - ex. X**C-****_*P*

Article

XEC006

Prix

272,00 €



BAKERTOP MIND.Maps™ PLUS COUNTERTOP

Four mixte

Fours mixtes professionnels intelligents capables de gérer les processus de cuisson des produits de boulangerie et de pâtisserie (frais et surgelés) et de multiples processus de cuisson (déshydratation, cuisson à la vapeur, cuisson à basse température, cuisson sous vide, rotissage, grillage, friture, régénération et régénération sur plaque). Grâce aux technologies Unox Intensive Cooking et Unox Intelligent Performance qui garantissent des résultats parfaits et une reproductibilité pour toute type de charge. Gestion automatique des processus de cuisson (CHEFUNOX) pour des résultats parfaits même sans personnel qualifié.

Unox Intelligent Performance

-  **ADAPTIVE.Cooking™:**
règle automatiquement les paramètres de cuisson pour garantir des résultats répétables
-  **AUTO.Soft:**
gère la montée en température pour la rendre plus délicate
-  **CLIMALUX™:**
contrôle total de l'humidité dans l'enceinte de cuisson
-  **SENSE.Klean:**
estime le degré de saleté de la chambre de cuisson du four et suggère le programme de nettoyage approprié
-  **SMART.Preheating:**
règle automatiquement la température et la durée du préchauffage

Unox Intensive Cooking

-  **DRY.Maxi™:**
Il extrait rapidement l'humidité de l'enceinte de cuisson
-  **PRESSURE.Steam:**
augmente la saturation et la température de vapeur
-  **STEAM.Maxi™:**
produit de la vapeur saturée
-  **AIR.Maxi™:**
Il gère les fonctions d'inversion automatique et d'impulsion des turbines

Data Driven Cooking

Vérifiez et surveillez en temps réel les conditions de fonctionnement de vos fours, créez et partagez de nouvelles recettes. L'intelligence artificielle transforme les données de consommation en informations utiles et vous permet d'augmenter vos profits quotidiens

Modes de cuisson manuels

- Température : 32 °C – 260 °C
- Cuisson avec sonde à cœur et fonction Delta T
- Jusqu'à 9 étapes de cuisson
- Sonde à cœur MULTI.Point
- CLIMA.Control: réglage humidité ou air sec avec augmentation de 10%
- Sonde à cœur SOUS-VIDE (optionnel)

Programmes

- 1000+ Programmes
- MISE.EN.PLACE: synchronise l'insertion des plaques dans l'enceinte de cuisson pour que tous les plats soient prêts en même temps
- CHEFUNOX: choisissez ce qu'il faut cuire dans la bibliothèque et le four réglera automatiquement tous les paramètres
- MIND.Maps™: dessinez vos processus de cuisson directement sur votre écran
- MULTI.TIME: gère jusqu'à 10 minuteries pour cuire différents produits en même temps
- READY.BAKE: prêt à utiliser les paramètres pour un démarrage rapide

Fonctions techniques

- ROTOR.Klean™: système de lavage automatique
- Triple vitrage
- Système de récupération des gouttes intégré dans la porte et fonctionnant même avec la porte ouverte
- Connexion internet Wi-Fi intégrée
- Lavage spécial automatique derrière la protection du ventilateur
- Illumination chambre de cuisson par le biais des lumières LED intégrées dans la porte
- Système de ventilation à 4 vitesses de rotation et résistances circulaires à hautes performances
- Données Wi-Fi / USB : téléchargement des données HACCP
- Chambre de cuisson en acier inox à angles arrondis AISI 304 à haute résistance
- Supports des plaques avec système anti-basculement
- Récipient de détergent DET&Rinse™ intégré
- Données Wi-Fi / USB : téléchargement des programmes

Four mixte 600x400



10 600x400

	Électrique	Gaz
Modèle fours	XEBC-10EU-EPRM	XEBC-10EU-GPRM
Distance entre niveaux	80 mm	80 mm
Fréquence	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz
Voltage	380-415V 3N~ *220-240V 3~	220-240V 1N~
Puissance électrique	21,3 kW	1,4 kW
Puissance gaz nominale max.	-	25 kW
Dimensions - l x p x h	860 x 967 x 1162 mm	860 x 967 x 1162 mm
Poids	148 kg	163 kg
Type d'ouverture	Charnière à gauche	Charnière à gauche
Prix	11.400,00 €	12.000,00 €

Optionnel

Charnière à droite

	Article	Prix supplémentaire
	XEBC-10EU-EPLM	300,00 €
	XEBC-10EU-GPLM	300,00 €

Kit de connexion électrique

Compatible avec *Fours électriques	Voltage	Article	Prix
	220-240V 3~	XUC128	28,00 €

6 600x400

	Électrique	Gaz
Modèle fours	XEBC-06EU-EPRM	XEBC-06EU-GPRM
Distance entre niveaux	80 mm	80 mm
Fréquence	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz
Voltage	380-415V 3N~ 220-240V 3~ *220-240V 1~	220-240V 1N~
Puissance électrique	14 kW	1 kW
Puissance gaz nominale max.	-	19 kW
Dimensions - l x p x h	860 x 967 x 842 mm	860 x 967 x 842 mm
Poids	112 kg	126 kg
Type d'ouverture	Charnière à gauche	Charnière à gauche
Prix	8.000,00 €	8.700,00 €

Optionnel

Charnière à droite

	Article	Prix supplémentaire
	XEBC-06EU-EPLM	300,00 €
	XEBC-06EU-GPLM	300,00 €

Kit de connexion électrique

Compatible avec *Fours électriques	Voltage	Article	Prix
	220-240V 1~	XUC129	28,00 €

Remarques

Personnalisation des supports latéraux sur demande spécifique - Prix supplémentaire **200,00 €**

Four mixte 600x400



4 600x400

Électrique

Modèle fours	XEBC-04EU-EPRM
Distance entre niveaux	80 mm
Fréquence	50 / 60 Hz
Voltage	380-415V 3N~ 220-240V 3~ *220-240V 1~
Puissance électrique	10,6 kW
Puissance gaz nominale max.	-
Dimensions - l x p x h	860 x 967 x 675 mm
Poids	95 kg
Type d'ouverture	Charnière à gauche
Prix	5.700,00 €

Optionnel

Charnière à droite

	Article	Prix supplémentaire
	XEBC-04EU-EPLM	300,00 €
Kit de connexion électrique		
Compatible avec *Fours électriques	Voltage 220-240V 1~	Article XUC129
		Prix 28,00 €

Remarques

Personnalisation des supports latéraux sur demande spécifique - Prix supplémentaire **200,00 €**

Accessoires 600x400



Kit première installation four unique

Contient toutes les pièces nécessaires à l'installation correcte d'un seul four et d'une bouteille de détergent DET&Rinse™ PLUS (1 litre) UN 1814, 8, II - ADR quantité limitée.

Obligatoire	Article	Prix
pour installer correctement un four simple.	XUC001-DR	202,00 €

Kit première installation four unique

Il contient toutes les pièces nécessaires à l'installation correcte d'un seul four.

Obligatoire	Article	Prix
pour installer correctement un four simple.	XUC001	202,00 €



Kit complet d'installation pour les fours électriques superposés

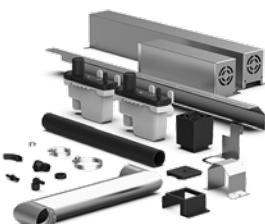
Contient toutes les pièces nécessaires à l'installation correcte et le chevauchement de deux fours électriques et une bouteille de détergent DET&Rinse™ PLUS (2 litres) UN 1814, 8, II - ADR quantité limitée.

Obligatoire	Article	Prix
pour superposer correctement deux fours électriques.	XEACQ-00E2-E-DR	425,00 €

Kit complet d'installation pour les fours électriques superposés

Inclut toutes les pièces nécessaires pour l'installation de deux fours superposés.

Obligatoire	Article	Prix
pour superposer correctement deux fours électriques.	XEACQ-00E2-E	425,00 €



Kit complet d'installation pour les fours gaz superposés

Inclut toutes les pièces nécessaires pour l'installation de deux fours superposés.

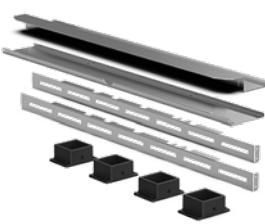
Obligatoire	Article	Prix
pour superposer XEBC-06EU-GP*M (en bas) + XEBC-06EU-*	XEACQ-00E2-G	425,00 €



Support de réservoir de détergent

Nécessaire pour accueillir le réservoir DET&Rinse™ colonne avec four DECKTOP ou armoire intermédiaire sans portes.

Article	Prix
XUC060	208,00 €



Kit superposition, FOUR, DECKTOP & LIEVOX

Contient toutes les pièces nécessaires à l'installation correcte et à la superposition de BAKERTOP, DECKTOP et LIEVOX.

Article	Prix
Pour superposer DECKTOP + FOUR XEBDC-01EU-D + XEBC-*	525,00 €
pour superposer LIEVOX + DECKTOP XEBPC-* + XEBDC-01EU-* XEBDC-01EU-D + XEBDC-01EU-D	525,00 €
pour superposer DECKTOP + DECKTOP XEBDC-02EU-D + XEBDC-02EU-D	525,00 €

Accessoires 600x400



LIEVOX

Etuve avec générateur de vapeur à chaudière pour gérer le processus de levée de manière précise.

Capacité	12 600x400	Puissance électrique	2,3 kW
Distance entre niveaux	75 mm	Voltage	230V 1N~
Dimensions - l x p x h	860 x 978 x 798 mm	Fréquence	50/60 Hz
Poids	40 kg	Température max.	50 °C
Article		Prix	
XEBPC-12EU-B		2.200,00 €	



LIEVOX

Etuve avec générateur de vapeur à chaudière pour gérer le processus de levée de manière précise.

Capacité	8 600x400	Puissance électrique	2,3 kW
Distance entre niveaux	75 mm	Voltage	230V 1N~
Dimensions - l x p x h	860 x 978 x 658 mm	Fréquence	50/60 Hz
Poids	35 kg	Température max.	50 °C
Article		Prix	
XEBPC-08EU-B		2.100,00 €	



DECKTOP

Four statique commandé par le panneau de contrôle du four.

Capacité	1 600x400	Voltage	230V 1N~
Dimensions - l x p x h	860 x 880 x 400 mm	Fréquence	50/60 Hz
Poids	62 kg	Température max.	290 °C
Puissance électrique	2,7 kW		
Article		Prix	
XEBDC-01EU-C		2.800,00 €	



DECKTOP

Four statique avec commande numérique intégrée.

Capacité	1 600x400	Voltage	230V 1N~
Dimensions - l x p x h	860 x 880 x 400 mm	Fréquence	50/60 Hz
Poids	62 kg	Température max.	290 °C
Puissance électrique	2,7 kW		
Article		Prix	
XEBDC-01EU-D		3.350,00 €	



DECKTOP

Four statique commandé par le panneau de contrôle du four.

Capacité	2 600x400	Voltage	400V 3N~
Dimensions - l x p x h	860 x 1150 x 400 mm	Fréquence	50/60 Hz
Poids	82 kg	Température max.	290 °C
Puissance électrique	5,7 kW		
Article		Prix	
XEBDC-02EU-C		3.100,00 €	

Accessoires 600x400

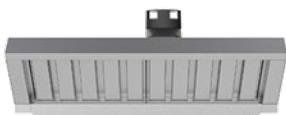


DECKTOP

Four statique avec commande numérique intégrée.

Capacité	2 600x400	Voltage	400V 3N~
Dimensions - l x p x h	860 x 1160 x 400 mm	Fréquence	50/60 Hz
Poids	78 kg	Température max.	290 °C
Puissance électrique	5,7 kW		

Article	Prix
XEBDC-02EU-D	3.700,00 €



Hotte Ventless

Hotte de condensation de la vapeur. Élimine partiellement les vapeurs et les odeurs des fumées de cuisson.
Nettoyage automatique intégré du filtre à condensation.

Dimensions - l x p x h	860 x 1145 x 240 mm	Fréquence	50/60 Hz
Poids	25 kg	Diamètre cheminée	121 mm
Puissance électrique	0,1 kW	Débit d'air min.	310 m³/h
Voltage	230V 1N~	Débit d'air max.	390 m³/h

Compatible avec	Article	Prix
Fours électriques	XEBHC-HCEU	1.830,00 €



Filtre à charbons actifs

Cadre avec filtre à charbon actif. Élimine toutes les odeurs produites par les aliments pendant la cuisson.

Dimensions - l x p x h	413 x 655 x 108 mm	Poids	11 kg
------------------------	--------------------	-------	-------

Compatible avec	Article	Prix
Hotte Ventless	XUC140	495,00 €

Cartouche pour filtre à charbons actifs

Cartouche pour filtre à charbons actifs.

Article	Prix
XUC141	206,00 €



Hotte Waterless

Il condense les vapeurs produites pendant la cuisson sans utiliser d'eau. Il ne peut être installé que sur un seul four.

Dimensions - l x p x h	860 x 1000 x 217 mm	Voltage	230V 1N~
Poids	20 kg	Fréquence	50/60 Hz
Puissance électrique	0,13 kW		

Compatible avec	Article	Prix
Fours électriques	XEBHC-ACEU	1.830,00 €



Convoyeur de gaz d'échappement

Permet de diriger les vapeurs de combustion vers l'extérieur.

Dimensions - l x p x h	478 x 254 x 150 mm	Diamètre cheminée	150 mm
Poids	3,5 kg		

Compatible avec	Article	Prix
Fours à gaz	XUC070	144,00 €

Accessoires 600x400



Armoire intermédiaire sans portes

Support fermé multifonctionnel pour un stockage sûr des plateaux.

Capacité	3 600x400	Poids	20 kg
Dimensions - l x p x h			860 x 817 x 309 mm
Article		Prix	
XEBIC-03EU			735,00 €



Placard neutre

Dispose d'un support de plaques et d'un espace libre pour le stockage des matériaux.

Capacité	8 600x400	Dimensions - l x p x h	860 x 860 x 720 mm
Distance entre niveaux	57 mm	Poids	35 kg
Article		Prix	
XWAEC-08EF			1.080,00 €

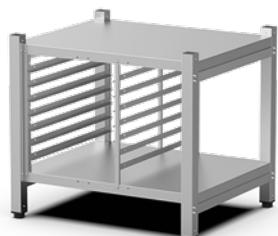


Piétement ultra haut

Le support multifonctionnel idéal pour ranger les plaques en sécurité et placer votre four à la hauteur parfaite pour travailler.

Recommandé pour XEBC-04EU-*

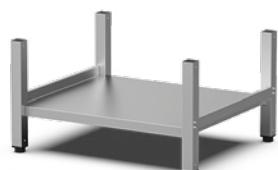
Capacité	7 600x400	Dimensions - l x p x h	842 x 804 x 888 mm
Distance entre niveaux	60 mm	Poids	35 kg
Article		Prix	
XWARC-07EF-UH			830,00 €



Piétement haut

Le support multifonctionnel idéal pour ranger les plaques en sécurité et placer votre four à la hauteur parfaite pour travailler.

Capacité	7 600x400	Dimensions - l x p x h	842 x 713 x 752 mm
Distance entre niveaux	60 mm	Poids	33 kg
Article		Prix	
XWARC-07EF-H			770,00 €



Piétement intermédiaire

Support pour placer le four à la hauteur idéale pour travailler ou empiler les fours dans la colonne.

Dimensions - l x p x h	842 x 713 x 462 mm	Poids	9 kg
Article		Prix	
XWARC-00EF-M			490,00 €



Piétement bas

Support pour colonne de fours superposés.

Dimensions - l x p x h	842 x 713 x 305 mm	Poids	5.5 kg
Article		Prix	
XWARC-00EF-L			455,00 €



Accessoires pour positionner le four au sol

Obligatoire pour placer le four au sol.

Dimensions - l x p x h	842 x 713 x 113 mm	Poids	4 kg
Obligatoire pour positionner correctement le four.		Article	
		XWARC-00EF-F	386,00 €

Accessoires 600x400



Support latéral

Support lateral 7 niveaux.

Capacité	7 600x400	Poids	3 kg
Distance entre niveaux	60 mm		
Compatible avec		Article	Prix
XWARC-07EF-* XWARC-00EF-UH XWARC-00EF-H		XWALC-07EF-H	148,00 €



Roues rotatives avec frein

Ils permettent de faciliter les opérations de nettoyage. Il se compose de 2 roues avec freins, 2 roues sans freins et chaînes pour la fixation au mur.

Dimensions - h	110 mm		
Compatible avec		Article	Prix
XWAEC-* XWARC-*		XUC012	268,00 €



Support lateral GN1/1 pour XEBC-06EU

Vous permet d'utiliser des plaques à pâtisserie GN1/1 au lieu de 600x400.

Support 4 plaques pour four XEBC-04EU-*	XUC050	Prix
Support 6 plaques pour four XEBC-06EU-*	XUC051	230,00 €
Support 10 plaques pour four XEBC-10EU-*	XUC052	244,00 €



Supports double taille, GN1/1 + 600x400 pour fours

Utilisez les plaques à pâtisserie GN1/1 et 600x400.

Support 4 plaques pour four XEBC-04EU-*	XUC055	186,00 €
Support 6 plaques pour four XEBC-06EU-*	XUC054	244,00 €
Support 10 plaques pour four XEBC-10EU-*	XUC057	320,00 €

Steam.BOOST

Il permet au four de produire, si nécessaire, 50% plus de vapeur pendant les premières minutes du processus de cuisson.

Pour four XEBC-04EU-EP*M	XUC080	272,00 €
Pour four XEBC-06EU-*	XUC081	405,00 €
Pour four XEBC-10EU-*	XUC082	520,00 €



SMART.Drain

Valve à deux sens pour transporter la graisse et les liquides de cuisson dans un réservoir de collecte ou vers le drain. La position de la vanne est surveillée par le panneau de contrôle du four.

Compatible avec		
XWARC-00EF-L-PO	XUC020	605,00 €
XWBYC-00EF-L-PO		
XWAEC-*		
XWARC-07*-H		



SMART.Drain pour piétement bas

Support bas pour la solution double fours. Il vous permet d'utiliser SMART.Drain (four inférieur seulement) dans une colonne de fours superposés.

Dimensions - l x p x h 852 x 713 x 305 mm

Il nécessite aussi l'achat de		
XWBYC-00EF-L-PO XUC020	XWARC-00EF-L-PO	385,00 €

Accessoires 600x400



SMART.Drain pour chariot

Chariot avec des récipients de collecte de graisse pour la solution double fours. Il vous permet d'utiliser SMART.Drain (four inférieur seulement) dans une colonne de fours qui se superpose.

Dimensions - l x p x h	629 x 708 x 106 mm	Poids	12 kg
Il nécessite aussi l'achat de		Article	Prix
XWARC-00EF-L-PO XUC020		XWBYC-00EF-L-PO	920,00 €



SMART.Drain tray

Plaque à pâtisserie antiadhésive avec trou central. Il transporte les liquides et les graisses éjectées des aliments pendant la cuisson jusqu'au drain du four. Il aide à garder le fond du four propre.

Dimensions - h	20 mm	Article	Prix
		XUC047	128,00 €



QUICK.LOAD 4+10

Armoire mobile sans portes équipées de paniers pour la cuisson, barattage et le transport facile de 14 plateaux alimentaires.

Capacité	14 600x400	Poids	50 kg
Dimensions - l x p x h	765 x 539 x 1919 mm		
Compatible avec		Article	Prix
Colonnes de four (XEBHC-HCEU) + XEBC-04EU-E**M + XEBC-10EU-E**M + XWARC-00EF-F.		XWBYC-14EU	3.300,00 €



QUICK.Load 4+10 avec portes

Armoire mobile équipée de portes et paniers pour la cuisson, le transport et le repos de 14 plateaux alimentaires.

Capacité	14 600x400	Poids	75 kg
Dimensions - l x p x h	765 x 539 x 1971 mm		
Compatible avec		Article	Prix
Colonnes de four (XEBHC-HCEU) + XEBC-04EU-E**M + XEBC-10EU-E**M + XWARC-00EF-F.		XWBYC-14EU-D	4.040,00 €



QUICK.Load 6 +6

Armoire mobile sans portes, équipées de paniers pour la cuisson, le barattage et le transport facile de 12 plateaux alimentaires.

Capacité	12 600x400	Poids	50 kg
Dimensions - l x p x h	765 x 539 x 1959 mm		
Compatible avec		Article	Prix
Colonnes de four (XEBHC-HCEU) + XEBC-06EU-E**M + XEBC-06EU-E**M + XWARC-00EF-L.		XWBYC-12EU	3.300,00 €

Accessoires 600x400



QUICK.Load 6+6 avec portes

Armoire mobile équipée de portes et paniers pour la cuisson, le transport et le repos de 12 plateaux alimentaires.

Capacité	12 600x400	Poids	75 kg
Dimensions - l x p x h	765 x 539 x 1959 mm		
Compatible avec	Article		Prix

Colonnes de four (XEBC-HCEU) + XEBC-06EU-E**M + XEBC-06EU-E**M + XWARC-00EF-L.

XWBYC-12EU-D **4.040,00 €**



Échelle porte-plaques

Il permet le chargement et l'extraction rapide des plaques à pâtisserie, réduisant ainsi les heures d'ouverture des portes.

Capacité	10 600x400	Dimensions - l x p x h	668 x 431 x 862 mm
Distance entre niveaux	80 mm	Poids	9 kg
Compatible avec	Il nécessite aussi l'achat de XEBC-10EU-*	Article	Prix

XWBYC-00EU XWBBC-10EU **990,00 €**



Chariot pour echelle porte-plaques

Il permet la manipulation du panier et le couplage correct avec le four.

Dimensions - l x p x h	695 x 786 x 961 mm	Poids	13 kg
Compatible avec	XWBBC-10EU	Article	Prix

XWBYC-00EU **1.160,00 €**

Kit d'accrochage Chariot - Placard

Il permet au chariot d'être solidement fixé à une armoire neutre.

Article	XWBYC-CKEU	Prix
---------	------------	------

134,00 €

Kit d'accrochage Chariot - Piètement

Il permet au chariot d'être solidement fixé au piétement haut.

Article	XWBYC-CREU	Prix
---------	------------	------

272,00 €



Écran anti-chaleur latéral

Peut être installé des deux côtés du four. Réduit la distance minimale entre les sources de four et de chaleur (friteuses, cuisinières, poêles, etc.).

Dimensions - l x p x h	15 x 816 x 99 mm	Poids	3 kg
Article	XUC041	Prix	

128,00 €



Soupape de refroidissement de vidange

Maintient la température des liquides d'échappement toujours en dessous de 80 °C.

Article	XHC005	Prix
---------	--------	------

156,00 €

Accessoires 600x400



Sonde sous vide super fine

Sonde à cœur à un point avec aiguille extra fine pour une utilisation avec des sacs sous vide.

Article	Prix
XEC004	405,00 €



Ouverture porte en deux passages

La première étape permet l'évacuation lente des vapeurs de la chambre de cuisson, protégeant contre d'éventuelles blessures dues à la fuite rapide de grandes quantités de vapeur.

Article	Prix
XUC112	32,00 €



Kit douchette

Il permet le lavage manuel du four et le remplissage des contenants.

Article	Prix
XHC001	158,00 €



PURE

Système de filtrage de résine qui élimine de l'eau toutes les substances qui contribuent à la formation de calcaire. Il vous permet de filtrer jusqu'à 7.000 litres d'eau (les données peuvent varier en fonction de la dureté de l'eau).

Article	Prix
XHC003	328,00 €

REFILL PURE

Cartouche de remplacement pour système de filtrage de résine pure.

Article	Prix
XHC004	218,00 €



FINEST

Système de filtrage de résine qui élimine de l'eau toutes les substances qui contribuent à la formation de calcaire. Il vous permet de filtrer jusqu'à 5.690 litres d'eau (les données peuvent varier en fonction de la dureté de l'eau) et réduit le risque de corrosion en présence d'une valeur de chlorure modérée.

Article	Prix
XHC012	328,00 €

REFILL FINEST

Cartouche de remplacement pour système de filtrage de résine FINEST.

Article	Prix
XHC013	218,00 €

Accessoires 600x400



PURE-RO

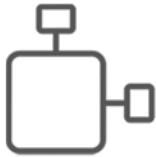
Système de filtrage de l'eau à osmose inverse pour garantir la déminéralisation complète de tout type d'eau.

Article	Prix
XHC002	1.440,00 €

Cartouche PURE-RO

Cartouche de remplacement pour système de filtration PURE-RO.

Article	Prix
XHC006	268,00 €



Connecteur pour balises externes

Connexion pour balises sonores ou visuelles externes pour l'état/fin de la cuisson et du préchauffage.

Article	Prix
XEC017	276,00 €



Buzzer externe

Signal sonore amélioré pour la fin du préchauffage et de la cuisson.

Article	Prix
XEC019	216,00 €



Connexion Ethernet

Permet la connexion à l'Internet par câble.

Article	Prix
XEC001	485,00 €



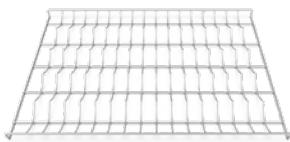
Connexion Wi-Fi

Permet la connexion à Internet via connexion sans fil.

Compatible avec	Article	Prix
Fours MIND.Maps™ PLUS fabriqués avant le 28/02/2020 - ex. X**C-****_*P*	XEC006	272,00 €

Accessoires 600x400

Baking Essentials



BAGUETTE.GRID

Grille chromée Ultralight - 5 canaux.

Hauteur	Article	Prix
27 mm	GRP410	32,00 €



BAKE

Plaque à pâtisserie en aluminium micro-perforée. Commandeable en multiples de 2 pièces.

Hauteur	Article	Prix
15 mm	TG405	*prix unitaire 32,00 €



BAKE.BLACK

Plaque à pâtisserie en aluminium avec revêtement antiadhésive. Commandeable en multiples de 2 pièces.

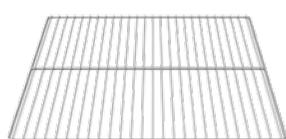
Hauteur	Article	Prix
15 mm	TG460	*prix unitaire 43,00 €



BAKE.SILICO

Plaque en aluminium avec revêtement en silicium.

Hauteur	Article	Prix
9 mm	TG416	47,00 €



CHROMO.GRID

Grille chromée

Hauteur	Article	Prix
8 mm	GRP405	25,00 €



FAKIRO.GRILL

Plaque à pâtisserie en aluminium avec revêtement antiadhésive. Deux surfaces - lisses et rayées - pour une cuisson différente.

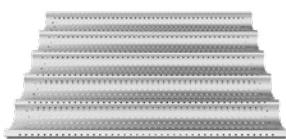
Hauteur	Article	Prix
12 mm	TG465	225,00 €



FAKIRO™

Plaque à pâtisserie en aluminium. Deux surfaces - lisses et rayées - pour différents produits.

Hauteur	Article	Prix
12 mm	TG440	149,00 €



FORO.BAGUETTE

Plaque à pâtisserie en aluminium micro-perforée - 5 canaux

Hauteur	Article	Prix
34 mm	TG445	52,00 €



FORO.BAGUETTE.BLACK

Plaque à pâtisserie en aluminium micro-perforée avec revêtement antiadhésive - 5 canaux.

Hauteur	Article	Prix
34 mm	TG435	64,00 €

Accessoires 600x400



FORO.BAKE

Plaque à pâtisserie en aluminium micro-perforée. Commandable en multiples de 2 pièces.

Hauteur	Article	Prix
15 mm	TG410	*prix unitaire 37,00 €



FORO.BLACK

Plaque en aluminium antiadhérente micro-perforée.

Hauteur	Article	Prix
15 mm	TG430	*prix unitaire 48,00 €



FORO.SILICO

Plaque en aluminium micro-perforée avec traitement anti-adhésif

Hauteur	Article	Prix
9 mm	TG415	48,00 €



STEEL.BAKE

Plaque en inox.

Hauteur	Article	Prix
20 mm	TG450	80,00 €

Cooking Essentials



POLLO.BLACK

Plaque en inox antiadhérente avec supports verticaux pour 10 poulets entiers. Dotata di raccolta grassi e scarico centrale compatibile con SMART.Drain.

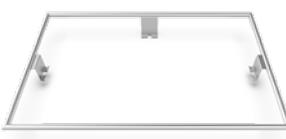
Hauteur	Article	Prix
164 mm	GRP430	172,00 €



POLLO.GRILL

Plaque à pâtisserie en acier, équipée de collecte de graisse et d'échappement central compatible avec SMART.Drain.

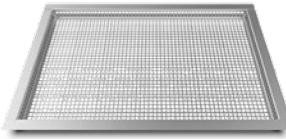
Hauteur	Article	Prix
27 mm	GRP425	127,00 €



POLLO.WASH

Grille qui permet le nettoyage de 3 plaques POLLO.BLACK à l'intérieur du four avec un cycle de lavage spécial. Le nettoyage automatique du four doit être effectué séparément avec la chambre de cuisson vide.

Hauteur	Article	Prix
53 mm	GRP440	152,00 €



STEAM&FRY

Plaque en inox perforée pour cuisssons à la vapeur.

Hauteur	Article	Prix
30 mm	GRP420	134,00 €

Accessoires

Chariot



Chariot

Support multifonctionnel pour le stockage et le transport des plaques à pâtisserie.

Capacité	18 600x400	Dimensions - l x p x h	726 x 495 x 1700 mm	
Distance entre niveaux	80 mm	Poids	15 kg	
		Article		Prix
		XTB0005		990,00 €



Chariot

Support multifonctionnel pour le stockage et le transport des plaques à pâtisserie.

Capacité	18 400x600	Dimensions - l x p x h	526 x 695 x 1700 mm	
Distance entre niveaux	80 mm	Poids	15 kg	
		Article		Prix
		XTB0003		990,00 €

Détergent



DET&Rinse™ PLUS

Détergent de rinçage concentré avec une consommation minimum pour garantir le maximum de propreté, et la longue durée du four. Un carton contient 10X1L UN 1814, 8, II - ADR QUANTITÉ LIMITÉE. Uniquement pour les fours équipés du circuit de lavage automatique.

1 boîte	Article	Prix
	DB1014	117,00 €
9 cartons (prix par carton)	DB1014	113,00 €
48 cartons (prix par carton)	DB1014	109,00 €



DET&Rinse™ ECO

Détergent bio pour le nettoyage quotidien et le respect maximum de l'environnement. Un carton contient 10X1L UN 1814, 8, II - ADR QUANTITÉ LIMITÉE. Uniquement pour les fours équipés du circuit de lavage automatique.

1 boîte	Article	Prix
	DB1018	119,00 €
9 cartons (prix par carton)	DB1018	115,00 €
48 cartons (prix par carton)	DB1018	111,00 €

Accessoires



DET&Rinse ULTRA

Détergent ultra puissant pour un niveau de saleté élevé, recommandé pour les graisses de volaille et de viande.
Un carton contient 10 bouteilles de 1 litre de détergent chimique UN 1824, 8, II - ADR, QUANTITÉ LIMITÉE.
Uniquement pour les fours équipés d'un circuit de lavage automatique.

	Article	Prix
1 boîte	DB1050	121,00 €
9 cartons (prix par carton)	DB1050	117,00 €
48 cartons (prix par carton)	DB1050	113,00 €



SPRAY&Rinse

Détergent en spray pratique pour le nettoyage manuel de tout type de four. Il dégrasse et élimine tout type de saleté. Un carton contient 12x750ml. Une fois le produit utilisé, jetez le flacon. Uniquement pour les fours sans circuit de lavage automatique intégré.

	Article	Prix
1 boîte	DB1044	111,00 €
6 cartons (prix par carton)	DB1044	107,00 €
30 cartons (prix par carton)	DB1044	103,00 €

Internet of kitchen: productivité 4.0

DATA DRIVEN COOKING



Data Driven Cooking vous permet de contrôler vos fours à tout moment, n'importe où.

Vous pourrez surveiller les conditions de fonctionnement en temps réel, créer de nouvelles recettes et les partager avec vos fours.

L'intelligence artificielle transformera les données de consommation en informations utiles et vous permettra d'augmenter vos profits quotidiens.

Professional

Création et modification de programmes de cuisson	✓
Contrôle en ligne de la consommation	✓
Unox Artificial Intelligence DDC.Coach	✓
Gestion des accès multi-comptes	✗
Contrôle à distance du service Unox	✗
Kitchen scheduler	✗
Assistance client prioritaire	✗
Envoi de programmes de cuisson aux fours à distance	jusqu'à 5 fours
Fours connectés	jusqu'à 5 fours
Activation du compte professionnel	-
Frais mensuel du four connecté	-

Enterprise

Création et modification de programmes de cuisson	✓
Contrôle en ligne de la consommation	✓
Unox Artificial Intelligence DDC.Coach	✓
Gestion des accès multi-comptes*	✓
Contrôle à distance du service Unox	✓
Kitchen scheduler*	✓
Accès REST API	✓
Envoi de programmes de cuisson aux fours à distance	illimité
Fours connectés	illimité
Activation du compte Entreprise	200,00 € / par compte hors TVA
Frais mensuel du four connecté	6,00 € / mois hors TVA

*DDC et assistance du Kitchen Scheduler
60,00 € / heure - hors TVA.



EUROPE

IT - ITALIA
UNOX S.p.a
E-mail: info@unox.it
Tel: +39 049 736 0781

DE - DEUTSCHLAND
UNOX DEUTSCHLAND GMBH
E-mail: info.de@unox.com
Tel: +49 32 211121581

FR - FRANCE, BELGIUM & LUXEMBOURG
UNOX FRANCE s.a.s.
E-mail: info.fr@unox.com
Tel: +33 4 81 68 19 12

PT - PORTUGAL
UNOX PORTUGAL
E-mail: info.pt@unox.com
Tel: +351 918 228 787

GB - UNITED KINGDOM
UNOX UK Ltd.
E-mail: info.uk@unox.com
Tel: +44 1252 851 522

IE - IRELAND
UNOX IRELAND
E-mail: info.ie@unox.com
Tel: +353 (0) 87 32 23 218

ES - ESPAÑA
UNOX PROFESIONAL
ESPAÑA S.L.
E-mail: info.es@unox.com
Tel: +34 932 20 36 52

DK - DENMARK
UNOX DANMARK A/S
E-mail: info.dk@unox.com
Tel: +45 87 91 00 40

CZ - ČESKÁ REPUBLIKA
UNOX DISTRIBUTION s.r.o.
E-mail: info.cz@unox.com
Tel: +420 241 940 000

HR - HRVATSKA
UNOX CROATIA
E-mail: narudzbe@unox.com
Tel: +39 049 86 57 538

TR - TÜRKİYE - UNOX TURKEY
Profesyonel mutfak ekipmanları
endüstri ve ticaret limited şirketi
E-mail: info.tr@unox.com
Tel: +90 530 176 62 03

CH - SWITZERLAND
UNOX SWITZERLAND GMBH
E-mail: info.ch@unox.com
Tel: +41 43 508 61 70

BG - БЪЛГАРИЯ
UNOX BULGARIA
E-mail: info.bg@unox.com
Tel: +359 2 419 05 00

AT - ÖSTERREICH
UNOX ÖSTERREICH GMBH
E-mail: info.de@unox.com
Tel: +43 1 206 092 068

RU - РОССИЯ, ПРИБАЛТИКА И СТРАНЫ СНГ
UNOX RUSSIA
E-mail: info.ru@unox.com
Tel: +7 (499) 702 - 00 - 14

NL - NETHERLANDS
UNOX NETHERLANDS B.V.
E-mail: info.nl@unox.com
Tel: +31 70 700 6170

PL - POLSKA
UNOX POLSKA Sp.zo.o.
E-mail: info.pl@unox.com
Tel: +48 22 104 17 01

SC - SCANDINAVIAN COUNTRIES
UNOX SCANDINAVIA AB
E-mail: info.se@unox.com
Tel: +46(0)790 75 63 64

AMERICA

US - U.S.A.
UNOX Inc.
E-mail: info.usa@unox.com
Tel: +1 800 489 8669

AR - ARGENTINA
UNOX ARGENTINA
E-mail: info.ar@unox.com
Tel: +54 911 37 58 43 46

CO - COLOMBIA
UNOX COLOMBIA
E-mail: info.co@unox.com
Tel: +57 305 21 38 223

BR - BRASIL
UNOX BRASIL SERVICOS LTDA.
E-mail: info.br@unox.com
Tel: +55 11 98717-8201

MX - MÉXICO
UNOX MÉXICO,
S. DE R.L. DE C.V.
E-mail: info.mx@unox.com
Tel: +52 55 8116-7720

CA - CANADA
UNOX Canada Equipment
Professional Inc.
E-mail: orders.ca@unox.com
Tel: +1 800 489 8669

ASIA, OCEANIA & AFRICA

ZA - SOUTH AFRICA
UNOX SOUTH AFRICA
E-mail: info.za@unox.com
Tel: +27 845 05 52 35

AC - OTHER ASIAN COUNTRIES
UNOX (ASIA) SDN. BHD
E-mail: info.asia@unox.com
Tel: +603-58797700

AE - U.A.E.
UNOX MIDDLE EAST DMCC
E-mail: info.uae@unox.com
Tel: +971 4 554 2146

PH - PHILIPPINES
UNOX PHILIPPINES
E-mail: info.asia@unox.com
Tel: +63 9173108084

TW - TAIWAN, HONG KONG & MACAU
UNOX TAIWAN
E-mail: info.tw@unox.com
Tel: +886 928 250 536

ID - INDONESIA
UNOX INDONESIA
E-mail: info.asia@unox.com
Tel: +62 81908852999

AU - AUSTRALIA
UNOX AUSTRALIA PTY Ltd.
E-mail: info.unoxaustralia.com.au
Tel: +61 3 9876 0803

MY - MALAYSIA & SINGAPORE
UNOX (ASIA) SDN. BHD
E-mail: info.asia@unox.com
Tel: +603-58797700

IN - INDIA
UNOX INDIA PRIVATE LIMITED
E-mail: info.in@unox.com
Tel: +971 4 554 2146

UZ - UZBEKISTAN
UNOX PRO LLC
E-mail: info.uz@unox.com
Tel: +998 90 370 90 10

CN - 中华人民共和国
UNOX TRADING (SHANGHAI)
Ltd. CO.
电子邮件: info.china@unox.com
电话: +86 21 56907696

VN - VIETNAM
UNOX INDOCHINA
E-mail: info.asia@unox.com
Tel: +84916560803

KR - 대한민국
UNOX KOREA CO. Ltd.
이메일: info.kr@unox.com
전화: +82 2 69410351

NZ - NEW ZEALAND
UNOX NEW ZEALAND Ltd.
E-mail: info@unox.co.nz
Tel: +64 (0) 800 76 0803

unox.com



LI2186C5 publié 03-2023

Conditions de Vente: Emballage inclus - TVA exclue
Les photos de cette liste de prix sont utilisées uniquement à but illustratif.



BAKERTOP MIND.Maps™

PLUS & ONE

LISTE DE PRIX

À PARTIR DU 03-2023





BAKERTOP MIND.Maps™ PLUS BIG

Four mixte

Fours mixtes professionnels intelligents capables de gérer les processus de cuisson des produits de boulangerie et de pâtisserie (frais et surgelés) et de multiples processus de cuisson (déshydratation, cuisson à la vapeur, cuisson à basse température, cuisson sous vide, rotissage, grillage, friture, régénération et régénération sur plaque). Grâce aux technologies Unox Intensive Cooking et Unox Intelligent Performance qui garantissent des résultats parfaits et une reproductibilité pour toute type de charge. Gestion automatique des processus de cuisson (CHEFUNOX) pour des résultats parfaits même sans personnel qualifié.

Unox Intelligent Performance

-  **ADAPTIVE.Cooking™:**
règle automatiquement les paramètres de cuisson pour garantir des résultats répétables
-  **AUTO.Soft:**
gère la montée en température pour la rendre plus délicate
-  **CLIMALUX™:**
contrôle total de l'humidité dans l'enceinte de cuisson
-  **SENSE.Klean:**
estime le degré de saleté de la chambre de cuisson du four et suggère le programme de nettoyage approprié
-  **SMART.Preheating:**
règle automatiquement la température et la durée du préchauffage

Unox Intensive Cooking

-  **DRY.Maxi™:**
Il extrait rapidement l'humidité de l'enceinte de cuisson
-  **PRESSURE.Steam:**
augmente la saturation et la température de vapeur
-  **STEAM.Maxi™:**
produit de la vapeur saturée
-  **AIR.Maxi™:**
Il gère les fonctions d'inversion automatique et d'impulsion des turbines

Data Driven Cooking

Vérifiez et surveillez en temps réel les conditions de fonctionnement de vos fours, créez et partagez de nouvelles recettes. L'intelligence artificielle transforme les données de consommation en informations utiles et vous permet d'augmenter vos profits quotidiens

Modes de cuisson manuels

- Température : 32 °C – 300 °C
- Cuisson avec sonde à cœur et fonction Delta T
- Jusqu'à 9 étapes de cuisson
- Sonde à cœur MULTI.Point
- CLIMA.Control: réglage humidité ou air sec avec augmentation de 10%
- Sonde à cœur SOUS-VIDE (optionnel)

Programmes

- 1000+ Programmes
- MISE.EN.PLACE: synchronise l'insertion des plaques dans l'enceinte de cuisson pour que tous les plats soient prêts en même temps
- CHEFUNOX: choisissez ce qu'il faut cuire dans la bibliothèque et le four réglera automatiquement tous les paramètres
- MIND.Maps™: dessinez vos processus de cuisson directement sur votre écran
- MULTI.TIME: gère jusqu'à 10 minuteries pour cuire différents produits en même temps
- READY.BAKE: prêt à utiliser les paramètres pour un démarrage rapide

Fonctions techniques

- ROTOR.Klean™: système de lavage automatique
- Triple vitrage
- Système de récupération des gouttes intégré dans la porte et fonctionnant même avec la porte ouverte
- Connexion internet Wi-Fi intégrée
- Lavage spécial automatique derrière la protection du ventilateur
- Illumination chambre de cuisson par le biais des lumières LED intégrées dans la porte
- 6 moteurs avec système de ventilateurs multiples avec inversion de rotation et résistance rectilinéaire à haute intensité de puissance
- Données Wi-Fi / USB : téléchargement des données HACCP
- Chambre de cuisson moulée en acier inoxydable AISI 316 L
- Supports des plaques avec système anti-basculement
- Récipient de détergent DET&Rinse™ intégré
- Données Wi-Fi / USB : téléchargement des programmes

Four mixte 600x400



16 600x400

	Électrique	Électrique	Gaz
Modèle fours	XEBL-16EU-YPRS	XEBL-16EU-DPRS	XEBL-16EU-GPRS
Distance entre niveaux	81.5 mm	81.5 mm	81 mm
Fréquence	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz
Voltage	380-415V 3N~	380-415V 3N~ 220-240V 3~	220-240V 1N~
Puissance électrique	38,5 kW	38,5 kW	2,5 kW
Puissance gaz nominale max.	-	-	48 kW
Dimensions - l x p x h	892 x 925 x 1875 mm	892 x 925 x 1875 mm	892 x 925 x 1875 mm
Poids	292 kg	292 kg	309 kg
Type d'ouverture	Charnière à gauche	Charnière à gauche	Charnière à gauche
Prix	20.000,00 €	20.900,00 €	22.700,00 €
Optionnel			
Charnière à droite			
	Article		Prix supplémentaire
	XEBL-16EU-YPLS		300,00 €
	XEBL-16EU-DPLS		300,00 €
	XEBL-16EU-GPLS		300,00 €

Remarques

Le chariot est inclus avec l'achat du four.

Personnalisation des supports latéraux sur demande spécifique - Prix supplémentaire **100,00 €**

Accessoires 600x400



LIEVOX

Etuve chauffante/fermentation avec contrôle digital intégré.

Capacité	16 600x400	Voltage	230V 1N~
Dimensions - l x p x h	866 x 950 x 1879 mm	Fréquence	50/60 Hz
Poids	100 kg	Température max.	50 °C
Puissance électrique	2,4 kW		

Article

XEBPL-16EU-D

Prix

4.400,00 €



LIEVOX

Etuve avec commande manuelle intégrée.

Capacité	16 600x400	Voltage	230V 1N~
Dimensions - l x p x h	882 x 974 x 1891 mm	Fréquence	50/60 Hz
Poids	147 kg	Température max.	50 °C
Puissance électrique	2,4 kW		

Article

XEBPL-16EU-M

Prix

3.900,00 €



Convoyeur de gaz d'échappement

Permet de diriger les vapeurs de combustion vers l'extérieur.

Dimensions - l x p x h	478 x 254 x 150 mm	Diamètre cheminée	150 mm
Poids	4 kg		

Compatible avec

Fours à
gaz

Article

XUC072

Prix

276,00 €



Sonde sous vide super fine

Sonde à cœur à un point avec aiguille extra fine pour une utilisation avec des sacs sous vide.

Article

XEC004

Prix

405,00 €

Accessoires 600x400



Hotte Ventless

Hotte de condensation de la vapeur. Élimine partiellement les vapeurs et les odeurs des fumées de cuisson. Nettoyage automatique intégré du filtre à condensation. Elle comprend 2 mètres de tuyau pour une correcte installation.

Dimensions - l x p x h	892 x 1132 x 240 mm	Diamètre cheminée	121 mm
Puissance électrique	0,1 kW	Débit d'air min.	310 m³/h
Voltage	230V 1N~	Débit d'air max.	390 m³/h
Fréquence	50/60 Hz		

Compatible avec	Article	Prix
Fours électriques	XEAHL-HCFL	1.750,00 €



Filtre à carbons actifs

Cadre avec filtre à charbon actif. Élimine toutes les odeurs produites par les aliments pendant la cuisson.

Dimensions - l x p x h	413 x 655 x 108 mm	Poids	11 kg
------------------------	--------------------	-------	-------

Compatible avec	Article	Prix
Hotte Ventless	XUC140	495,00 €

Cartouche pour filtre à carbons actifs

Cartouche pour filtre à carbons actifs.

Article	Prix
XUC141	206,00 €



SMART.Drain tray

Plaque à pâtisserie antiadhésive avec trou central. Il transporte les liquides et les graisses éjectés des aliments pendant la cuisson jusqu'au drain du four. Il aide à garder le fond du four propre.

Dimensions - h	20 mm
----------------	-------

Article	Prix
XUC047	128,00 €



QUICK.Load

Chariot de cuisson en acier résistant à la corrosion AISI 316L.

Capacité	16 600x400	Dimensions - l x p x h	776 x 615 x 1741 mm
Distance entre niveaux	81 mm	Poids	26 kg

Compatible avec	Article	Prix
XEBL-16EU.* XEBPL-16EU.* (Ajuster la hauteur des pieds de l'étuve chauffante)	XEBTL-16EU	1.560,00 €

Personnalisation

La capacité et la distance entre les plaques peuvent être faites sur demande spécifique. Quantité minimale de commande : 2 chariots.

Prix unitaire du chariot personnalisé.

Article	Prix supplémentaire
XEBTL-16EU	100,00 €

Accessoires 600x400



BAKE.REST

Chariot pour la cuisson et le refroidissement laissé avec des plateaux de système pliant. Structure en acier Aisi 316L.

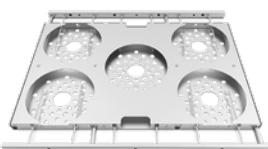
Capacité	5 niveaux (25 panettone)	Dimensions - l x p x h	776 x 615 x 1725 mm	Prix
Distance entre niveaux	250 mm	Poids	40 kg	
		Article	XEBTL-05PN	2.050,00 €

Personnalisation

La capacité et la distance entre les plaques peuvent être faites sur demande spécifique. Quantité minimale de commande : 2 chariots.

Prix unitaire du chariot personnalisé.

Article	Prix supplémentaire
XEBTL-05PN	100,00 €



PANETTONE.Bake

Plaque en acier inoxydable avec système d'aiguille symétrique pour panettone de 1 kg avec moule ø 165-170 mm.

Dimensions - h	22 mm	Article	Prix
Compatible avec XEBTL-05PN		TG480	241,00 €

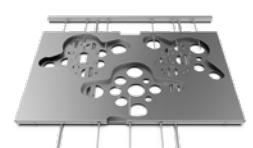
Personnalisation

La taille et la forme du moule pour le produit peut-être réalisée sur demande. Pour les commandes de plus de 40 plaques, la personnalisation est gratuite.

Article	Prix
TG480	300,00 €

Prix unique de plaque supplémentaire personnalisé.

Article	Prix supplémentaire
TG480	20,00 €



COLOMBA.Bake

Plaque inox 750 g avec aiguilles symétriques pour gâteau de Paques avec moule de 295 x 205 mm (l x h).

Dimensions - h	22 mm	Article	Prix
Compatible avec XEBTL-05PN		TG485	241,00 €

Personnalisation

La taille et la forme du moule pour le produit peut-être réalisée sur demande. Pour les commandes de plus de 40 plaques, la personnalisation est gratuite.

Article	Prix
TG485	300,00 €

Prix unique de plaque supplémentaire personnalisé.

Article	Prix supplémentaire
TG485	20,00 €

Accessoires 600x400



Rampe pour insertion de chariot

Il vous permet de compenser les pentes ou les différences de hauteur jusqu'à un maximum de 25 mm par mètre et de placer le chariot correctement et en toute sécurité dans four.

Article	Prix
XUC163	535,00 €



Support de poignée de chariot

Il vous permet de stocker en toute sécurité et confortablement la poignée du chariot sur le côté du four.

Article	Prix
XUC161	52,00 €



Kit douchette

Il permet le lavage manuel du four et le remplissage des contenants.

Article	Prix
XHC001	158,00 €



PURE

Système de filtrage de résine qui élimine de l'eau toutes les substances qui contribuent à la formation de calcaire. Il vous permet de filtrer jusqu'à 7.000 litres d'eau (les données peuvent varier en fonction de la dureté de l'eau).

En association avec les fours MIND.Maps™ PLUS BIG l'achat de 2 PURE XHC003 est préconisé.

Article	Prix
XHC003	328,00 €

Nécessite l'achat de

Pour l'installation du XHC003 associé au four MIND.Maps™ PLUS BIG le kit de raccord en 8 mm Y JG est impératif.

Article	Prix
KEL1115	60,00 €

REFILL PURE

Cartouche de remplacement pour système de filtrage de résine pure.

Article	Prix
XHC004	218,00 €



FINEST

Système de filtrage de résine qui élimine de l'eau toutes les substances qui contribuent à la formation de calcaire. Il vous permet de filtrer jusqu'à 5.690 litres d'eau (les données peuvent varier en fonction de la dureté de l'eau) et réduit le risque de corrosion en présence d'une valeur de chlorure modérée.

En association avec les fours MIND.Maps™ PLUS BIG l'achat de 2 FINEST XHC012 est préconisé.

Article	Prix
XHC012	328,00 €

Nécessite l'achat de

Pour l'installation du XHC012 associé au four MIND.Maps™ PLUS BIG le kit de raccord en 8 mm Y JG est impératif.

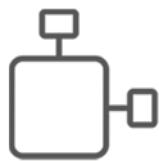
Article	Prix
KEL1115	60,00 €

REFILL FINEST

Cartouche de remplacement pour système de filtrage de résine FINEST.

Article	Prix
XHC013	218,00 €

Accessoires 600x400



Connecteur pour balises externes

Connexion pour balises sonores ou visuelles externes pour l'état/fin de la cuisson et du préchauffage.

Article

XEC017

Prix

276,00 €



Buzzer externe

Signal sonore amélioré pour la fin du préchauffage et de la cuisson.

Article

XEC019

Prix

216,00 €



Connexion Ethernet

Permet la connexion à l'Internet par câble.

Article

XEC001

Prix

485,00 €



Connexion Wi-Fi

Permet la connexion à Internet via connexion sans fil.

Compatible avec

Fours MINDMaps™ PLUS fabriqués avant le
28/02/2020 - ex. X**C-****_*P*

Article

XEC006

Prix

272,00 €



BAKERTOP MIND.Maps™ PLUS COUNTERTOP

Four mixte

Fours mixtes professionnels intelligents capables de gérer les processus de cuisson des produits de boulangerie et de pâtisserie (frais et surgelés) et de multiples processus de cuisson (déshydratation, cuisson à la vapeur, cuisson à basse température, cuisson sous vide, rotissage, grillage, friture, régénération et régénération sur plaque). Grâce aux technologies Unox Intensive Cooking et Unox Intelligent Performance qui garantissent des résultats parfaits et une reproductibilité pour toute type de charge. Gestion automatique des processus de cuisson (CHEFUNOX) pour des résultats parfaits même sans personnel qualifié.

Unox Intelligent Performance

-  **ADAPTIVE.Cooking™:**
règle automatiquement les paramètres de cuisson pour garantir des résultats répétables
-  **AUTO.Soft:**
gère la montée en température pour la rendre plus délicate
-  **CLIMALUX™:**
contrôle total de l'humidité dans l'enceinte de cuisson
-  **SENSE.Klean:**
estime le degré de saleté de la chambre de cuisson du four et suggère le programme de nettoyage approprié
-  **SMART.Preheating:**
règle automatiquement la température et la durée du préchauffage

Unox Intensive Cooking

-  **DRY.Maxi™:**
Il extrait rapidement l'humidité de l'enceinte de cuisson
-  **PRESSURE.Steam:**
augmente la saturation et la température de vapeur
-  **STEAM.Maxi™:**
produit de la vapeur saturée
-  **AIR.Maxi™:**
Il gère les fonctions d'inversion automatique et d'impulsion des turbines

Data Driven Cooking

Vérifiez et surveillez en temps réel les conditions de fonctionnement de vos fours, créez et partagez de nouvelles recettes. L'intelligence artificielle transforme les données de consommation en informations utiles et vous permet d'augmenter vos profits quotidiens

Modes de cuisson manuels

- Température : 32 °C – 260 °C
- Cuisson avec sonde à cœur et fonction Delta T
- Jusqu'à 9 étapes de cuisson
- Sonde à cœur MULTI.Point
- CLIMA.Control: réglage humidité ou air sec avec augmentation de 10%
- Sonde à cœur SOUS-VIDE (optionnel)

Programmes

- 1000+ Programmes
- MISE.EN.PLACE: synchronise l'insertion des plaques dans l'enceinte de cuisson pour que tous les plats soient prêts en même temps
- CHEFUNOX: choisissez ce qu'il faut cuire dans la bibliothèque et le four réglera automatiquement tous les paramètres
- MIND.Maps™: dessinez vos processus de cuisson directement sur votre écran
- MULTI.TIME: gère jusqu'à 10 minuteries pour cuire différents produits en même temps
- READY.BAKE: prêt à utiliser les paramètres pour un démarrage rapide

Fonctions techniques

- ROTOR.Klean™: système de lavage automatique
- Triple vitrage
- Système de récupération des gouttes intégré dans la porte et fonctionnant même avec la porte ouverte
- Connexion internet Wi-Fi intégrée
- Lavage spécial automatique derrière la protection du ventilateur
- Illumination chambre de cuisson par le biais des lumières LED intégrées dans la porte
- Système de ventilation à 4 vitesses de rotation et résistances circulaires à hautes performances
- Données Wi-Fi / USB : téléchargement des données HACCP
- Chambre de cuisson en acier inox à angles arrondis AISI 304 à haute résistance
- Supports des plaques avec système anti-basculement
- Récipient de détergent DET&Rinse™ intégré
- Données Wi-Fi / USB : téléchargement des programmes

Four mixte 600x400



10 600x400

	Électrique	Gaz
Modèle fours	XEBC-10EU-EPRM	XEBC-10EU-GPRM
Distance entre niveaux	80 mm	80 mm
Fréquence	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz
Voltage	380-415V 3N~ *220-240V 3~	220-240V 1N~
Puissance électrique	21,3 kW	1,4 kW
Puissance gaz nominale max.	-	25 kW
Dimensions - l x p x h	860 x 967 x 1162 mm	860 x 967 x 1162 mm
Poids	148 kg	163 kg
Type d'ouverture	Charnière à gauche	Charnière à gauche
Prix	11.400,00 €	12.000,00 €

Optionnel

Charnière à droite

	Article	Prix supplémentaire
	XEBC-10EU-EPLM	300,00 €
	XEBC-10EU-GPLM	300,00 €

Kit de connexion électrique

Compatible avec *Fours électriques	Voltage	Article	Prix
	220-240V 3~	XUC128	28,00 €

6 600x400

	Électrique	Gaz
Modèle fours	XEBC-06EU-EPRM	XEBC-06EU-GPRM
Distance entre niveaux	80 mm	80 mm
Fréquence	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz
Voltage	380-415V 3N~ 220-240V 3~ *220-240V 1~	220-240V 1N~
Puissance électrique	14 kW	1 kW
Puissance gaz nominale max.	-	19 kW
Dimensions - l x p x h	860 x 967 x 842 mm	860 x 967 x 842 mm
Poids	112 kg	126 kg
Type d'ouverture	Charnière à gauche	Charnière à gauche
Prix	8.000,00 €	8.700,00 €

Optionnel

Charnière à droite

	Article	Prix supplémentaire
	XEBC-06EU-EPLM	300,00 €
	XEBC-06EU-GPLM	300,00 €

Kit de connexion électrique

Compatible avec *Fours électriques	Voltage	Article	Prix
	220-240V 1~	XUC129	28,00 €

Remarques

Personnalisation des supports latéraux sur demande spécifique - Prix supplémentaire **200,00 €**

Four mixte 600x400



4 600x400

Électrique

Modèle fours	XEBC-04EU-EPRM
Distance entre niveaux	80 mm
Fréquence	50 / 60 Hz
Voltage	380-415V 3N~ 220-240V 3~ *220-240V 1~
Puissance électrique	10,6 kW
Puissance gaz nominale max.	-
Dimensions - l x p x h	860 x 967 x 675 mm
Poids	95 kg
Type d'ouverture	Charnière à gauche
Prix	5.700,00 €

Optionnel

Charnière à droite

	Article XEBC-04EU-EPLM	Prix supplémentaire 300,00 €
--	---------------------------	---------------------------------

Kit de connexion électrique

Compatible avec *Fours électriques	Voltage 220-240V 1~	Article XUC129	Prix 28,00 €
---	------------------------	-------------------	-----------------

Remarques

Personnalisation des supports latéraux sur demande spécifique - Prix supplémentaire **200,00 €**

Accessoires 600x400



Kit première installation four unique

Contient toutes les pièces nécessaires à l'installation correcte d'un seul four et d'une bouteille de détergent DET&Rinse™ PLUS (1 litre) UN 1814, 8, II - ADR quantité limitée.

Obligatoire	Article	Prix
pour installer correctement un four simple.	XUC001-DR	202,00 €

Kit première installation four unique

Il contient toutes les pièces nécessaires à l'installation correcte d'un seul four.

Obligatoire	Article	Prix
pour installer correctement un four simple.	XUC001	202,00 €



Kit complet d'installation pour les fours électriques superposés

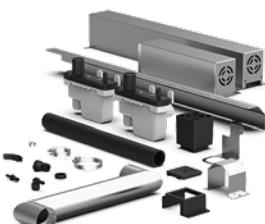
Contient toutes les pièces nécessaires à l'installation correcte et le chevauchement de deux fours électriques et une bouteille de détergent DET&Rinse™ PLUS (2 litres) UN 1814, 8, II - ADR quantité limitée.

Obligatoire	Article	Prix
pour superposer correctement deux fours électriques.	XEACQ-00E2-E-DR	425,00 €

Kit complet d'installation pour les fours électriques superposés

Inclut toutes les pièces nécessaires pour l'installation de deux fours superposés.

Obligatoire	Article	Prix
pour superposer correctement deux fours électriques.	XEACQ-00E2-E	425,00 €



Kit complet d'installation pour les fours gaz superposés

Inclut toutes les pièces nécessaires pour l'installation de deux fours superposés.

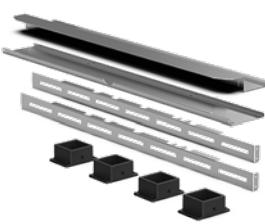
Obligatoire	Article	Prix
pour superposer XEBC-06EU-GP*M (en bas) + XEBC-06EU-*	XEACQ-00E2-G	425,00 €



Support de réservoir de détergent

Nécessaire pour accueillir le réservoir DET&Rinse™ colonne avec four DECKTOP ou armoire intermédiaire sans portes.

Article	Prix
XUC060	208,00 €



Kit superposition, FOUR, DECKTOP & LIEVOX

Contient toutes les pièces nécessaires à l'installation correcte et à la superposition de BAKERTOP, DECKTOP et LIEVOX.

Article	Prix
Pour superposer DECKTOP + FOUR XEBDC-01EU-D + XEBC-*	525,00 €
pour superposer LIEVOX + DECKTOP XEBPC-* + XEBDC-01EU-* XEBDC-01EU-D + XEBDC-01EU-D	525,00 €
pour superposer DECKTOP + DECKTOP XEBDC-02EU-D + XEBDC-02EU-D	525,00 €

Accessoires 600x400



LIEVOX

Etuve avec générateur de vapeur à chaudière pour gérer le processus de levée de manière précise.

Capacité	12 600x400	Puissance électrique	2,3 kW
Distance entre niveaux	75 mm	Voltage	230V 1N~
Dimensions - l x p x h	860 x 978 x 798 mm	Fréquence	50/60 Hz
Poids	40 kg	Température max.	50 °C
Article		Prix	
XEBPC-12EU-B		2.200,00 €	



LIEVOX

Etuve avec générateur de vapeur à chaudière pour gérer le processus de levée de manière précise.

Capacité	8 600x400	Puissance électrique	2,3 kW
Distance entre niveaux	75 mm	Voltage	230V 1N~
Dimensions - l x p x h	860 x 978 x 658 mm	Fréquence	50/60 Hz
Poids	35 kg	Température max.	50 °C
Article		Prix	
XEBPC-08EU-B		2.100,00 €	



DECKTOP

Four statique commandé par le panneau de contrôle du four.

Capacité	1 600x400	Voltage	230V 1N~
Dimensions - l x p x h	860 x 880 x 400 mm	Fréquence	50/60 Hz
Poids	62 kg	Température max.	290 °C
Puissance électrique	2,7 kW		
Article		Prix	
XEBDC-01EU-C		2.800,00 €	



DECKTOP

Four statique avec commande numérique intégrée.

Capacité	1 600x400	Voltage	230V 1N~
Dimensions - l x p x h	860 x 880 x 400 mm	Fréquence	50/60 Hz
Poids	62 kg	Température max.	290 °C
Puissance électrique	2,7 kW		
Article		Prix	
XEBDC-01EU-D		3.350,00 €	



DECKTOP

Four statique commandé par le panneau de contrôle du four.

Capacité	2 600x400	Voltage	400V 3N~
Dimensions - l x p x h	860 x 1150 x 400 mm	Fréquence	50/60 Hz
Poids	82 kg	Température max.	290 °C
Puissance électrique	5,7 kW		
Article		Prix	
XEBDC-02EU-C		3.100,00 €	

Accessoires 600x400

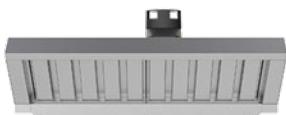


DECKTOP

Four statique avec commande numérique intégrée.

Capacité	2 600x400	Voltage	400V 3N~
Dimensions - l x p x h	860 x 1160 x 400 mm	Fréquence	50/60 Hz
Poids	78 kg	Température max.	290 °C
Puissance électrique	5,7 kW		

Article	Prix
XEBDC-02EU-D	3.700,00 €



Hotte Ventless

Hotte de condensation de la vapeur. Élimine partiellement les vapeurs et les odeurs des fumées de cuisson.
Nettoyage automatique intégré du filtre à condensation.

Dimensions - l x p x h	860 x 1145 x 240 mm	Fréquence	50/60 Hz
Poids	25 kg	Diamètre cheminée	121 mm
Puissance électrique	0,1 kW	Débit d'air min.	310 m³/h
Voltage	230V 1N~	Débit d'air max.	390 m³/h

Compatible avec	Article	Prix
Fours électriques	XEBHC-HCEU	1.830,00 €



Filtre à charbons actifs

Cadre avec filtre à charbon actif. Élimine toutes les odeurs produites par les aliments pendant la cuisson.

Dimensions - l x p x h	413 x 655 x 108 mm	Poids	11 kg
------------------------	--------------------	-------	-------

Compatible avec	Article	Prix
Hotte Ventless	XUC140	495,00 €

Cartouche pour filtre à charbons actifs

Cartouche pour filtre à charbons actifs.

Article	Prix
XUC141	206,00 €



Hotte Waterless

Il condense les vapeurs produites pendant la cuisson sans utiliser d'eau. Il ne peut être installé que sur un seul four.

Dimensions - l x p x h	860 x 1000 x 217 mm	Voltage	230V 1N~
Poids	20 kg	Fréquence	50/60 Hz
Puissance électrique	0,13 kW		

Compatible avec	Article	Prix
Fours électriques	XEBHC-ACEU	1.830,00 €



Convoyeur de gaz d'échappement

Permet de diriger les vapeurs de combustion vers l'extérieur.

Dimensions - l x p x h	478 x 254 x 150 mm	Diamètre cheminée	150 mm
Poids	3,5 kg		

Compatible avec	Article	Prix
Fours à gaz	XUC070	144,00 €

Accessoires 600x400



Armoire intermédiaire sans portes

Support fermé multifonctionnel pour un stockage sûr des plateaux.

Capacité	3 600x400	Poids	20 kg
Dimensions - l x p x h			860 x 817 x 309 mm
Article		Prix	
XEBIC-03EU			735,00 €



Placard neutre

Dispose d'un support de plaques et d'un espace libre pour le stockage des matériaux.

Capacité	8 600x400	Dimensions - l x p x h	860 x 860 x 720 mm
Distance entre niveaux	57 mm	Poids	35 kg
Article		Prix	
XWAEC-08EF			1.080,00 €

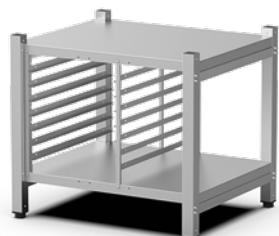


Piétement ultra haut

Le support multifonctionnel idéal pour ranger les plaques en sécurité et placer votre four à la hauteur parfaite pour travailler.

Recommandé pour XEBC-04EU-*

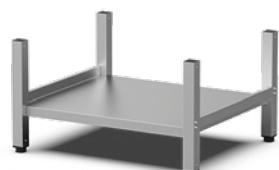
Capacité	7 600x400	Dimensions - l x p x h	842 x 804 x 888 mm
Distance entre niveaux	60 mm	Poids	35 kg
Article		Prix	
XWARC-07EF-UH			830,00 €



Piétement haut

Le support multifonctionnel idéal pour ranger les plaques en sécurité et placer votre four à la hauteur parfaite pour travailler.

Capacité	7 600x400	Dimensions - l x p x h	842 x 713 x 752 mm
Distance entre niveaux	60 mm	Poids	33 kg
Article		Prix	
XWARC-07EF-H			770,00 €



Piétement intermédiaire

Support pour placer le four à la hauteur idéale pour travailler ou empiler les fours dans la colonne.

Dimensions - l x p x h	842 x 713 x 462 mm	Poids	9 kg
Article		Prix	
XWARC-00EF-M			490,00 €



Piétement bas

Support pour colonne de fours superposés.

Dimensions - l x p x h	842 x 713 x 305 mm	Poids	5.5 kg
Article		Prix	
XWARC-00EF-L			455,00 €



Accessoires pour positionner le four au sol

Obligatoire pour placer le four au sol.

Dimensions - l x p x h	842 x 713 x 113 mm	Poids	4 kg
Obligatoire pour positionner correctement le four.		Article	
		XWARC-00EF-F	386,00 €

Accessoires 600x400



Support latéral

Support lateral 7 niveaux.

Capacité	7 600x400	Poids	3 kg
Distance entre niveaux	60 mm		
Compatible avec		Article	Prix
XWARC-07EF-* XWARC-00EF-UH XWARC-00EF-H		XWALC-07EF-H	148,00 €



Roues rotatives avec frein

Ils permettent de faciliter les opérations de nettoyage. Il se compose de 2 roues avec freins, 2 roues sans freins et chaînes pour la fixation au mur.

Dimensions - h	110 mm		
Compatible avec		Article	Prix
XWAEC-* XWARC-*		XUC012	268,00 €



Support lateral GN1/1 pour XEBC-06EU

Vous permet d'utiliser des plaques à pâtisserie GN1/1 au lieu de 600x400.

Support 4 plaques pour four XEBC-04EU-*	XUC050	Prix 230,00 €
Support 6 plaques pour four XEBC-06EU-*	XUC051	Prix 244,00 €
Support 10 plaques pour four XEBC-10EU-*	XUC052	Prix 244,00 €



Supports double taille, GN1/1 + 600x400 pour fours

Utilisez les plaques à pâtisserie GN1/1 et 600x400.

Support 4 plaques pour four XEBC-04EU-*	XUC055	Prix 150,00 €
Support 6 plaques pour four XEBC-06EU-*	XUC054	Prix 186,00 €
Support 10 plaques pour four XEBC-10EU-*	XUC057	Prix 320,00 €

Steam.BOOT

Il permet au four de produire, si nécessaire, 50% plus de vapeur pendant les premières minutes du processus de cuisson.

Pour four XEBC-04EU-EP*M	XUC080	Prix 272,00 €
Pour four XEBC-06EU-*	XUC081	Prix 405,00 €
Pour four XEBC-10EU-*	XUC082	Prix 520,00 €



SMART.Drain

Valve à deux sens pour transporter la graisse et les liquides de cuisson dans un réservoir de collecte ou vers le drain. La position de la vanne est surveillée par le panneau de contrôle du four.

Compatible avec	Article	Prix
XWARC-00EF-L-PO	XUC020	605,00 €
XWBYC-00EF-L-PO		
XWAEC-*		
XWARC-07*-H		



SMART.Drain pour piétement bas

Support bas pour la solution double fours. Il vous permet d'utiliser SMART.Drain (four inférieur seulement) dans une colonne de fours superposés.

Dimensions - l x p x h 852 x 713 x 305 mm

Il nécessite aussi l'achat de	Article	Prix
XWBYC-00EF-L-PO XUC020	XWARC-00EF-L-PO	385,00 €

Accessoires 600x400



SMART.Drain pour chariot

Chariot avec des récipients de collecte de graisse pour la solution double fours. Il vous permet d'utiliser SMART.Drain (four inférieur seulement) dans une colonne de fours qui se superpose.

Dimensions - l x p x h	629 x 708 x 106 mm	Poids	12 kg
Il nécessite aussi l'achat de		Article	Prix
XWARC-00EF-L-PO XUC020		XWBYC-00EF-L-PO	920,00 €



SMART.Drain tray

Plaque à pâtisserie antiadhésive avec trou central. Il transporte les liquides et les graisses éjectées des aliments pendant la cuisson jusqu'au drain du four. Il aide à garder le fond du four propre.

Dimensions - h	20 mm	Article	Prix
		XUC047	128,00 €



QUICK.LOAD 4+10

Armoire mobile sans portes équipées de paniers pour la cuisson, barattage et le transport facile de 14 plateaux alimentaires.

Capacité	14 600x400	Poids	50 kg
Dimensions - l x p x h	765 x 539 x 1919 mm		
Compatible avec		Article	Prix
Colonnes de four (XEBHC-HCEU) + XEBC-04EU-E**M + XEBC-10EU-E**M + XWARC-00EF-F.		XWBYC-14EU	3.300,00 €



QUICK.Load 4+10 avec portes

Armoire mobile équipée de portes et paniers pour la cuisson, le transport et le repos de 14 plateaux alimentaires.

Capacité	14 600x400	Poids	75 kg
Dimensions - l x p x h	765 x 539 x 1971 mm		
Compatible avec		Article	Prix
Colonnes de four (XEBHC-HCEU) + XEBC-04EU-E**M + XEBC-10EU-E**M + XWARC-00EF-F.		XWBYC-14EU-D	4.040,00 €



QUICK.Load 6 +6

Armoire mobile sans portes, équipées de paniers pour la cuisson, le barattage et le transport facile de 12 plateaux alimentaires.

Capacité	12 600x400	Poids	50 kg
Dimensions - l x p x h	765 x 539 x 1959 mm		
Compatible avec		Article	Prix
Colonnes de four (XEBHC-HCEU) + XEBC-06EU-E**M + XEBC-06EU-E**M + XWARC-00EF-L.		XWBYC-12EU	3.300,00 €

Accessoires 600x400



QUICK.Load 6+6 avec portes

Armoire mobile équipée de portes et paniers pour la cuisson, le transport et le repos de 12 plateaux alimentaires.

Capacité	12 600x400	Poids	75 kg
Dimensions - l x p x h	765 x 539 x 1959 mm		
Compatible avec	Article		Prix

Colonnes de four (XEBC-HCEU) + XEBC-06EU-E**M + XEBC-06EU-E**M + XWARC-00EF-L.

XWBYC-12EU-D **4.040,00 €**



Échelle porte-plaques

Il permet le chargement et l'extraction rapide des plaques à pâtisserie, réduisant ainsi les heures d'ouverture des portes.

Capacité	10 600x400	Dimensions - l x p x h	668 x 431 x 862 mm
Distance entre niveaux	80 mm	Poids	9 kg
Compatible avec	Il nécessite aussi l'achat de XEBC-10EU-*	Article	Prix

XWBYC-00EU XWBBC-10EU **990,00 €**



Chariot pour echelle porte-plaques

Il permet la manipulation du panier et le couplage correct avec le four.

Dimensions - l x p x h	695 x 786 x 961 mm	Poids	13 kg
Compatible avec	Article		Prix

XWBBC-10EU XWBYC-00EU **1.160,00 €**

Kit d'accrochage Chariot - Placard

Il permet au chariot d'être solidement fixé à une armoire neutre.

Article		Prix
---------	--	------

XWBYC-CKEU **134,00 €**

Kit d'accrochage Chariot - Piètement

Il permet au chariot d'être solidement fixé au piétement haut.

Article		Prix
---------	--	------

XWBYC-CREU **272,00 €**



Écran anti-chaleur latéral

Peut être installé des deux côtés du four. Réduit la distance minimale entre les sources de four et de chaleur (friteuses, cuisinières, poêles, etc.).

Dimensions - l x p x h	15 x 816 x 99 mm	Poids	3 kg
Article		Prix	

XUC041 **128,00 €**



Soupape de refroidissement de vidange

Maintient la température des liquides d'échappement toujours en dessous de 80 °C.

Article		Prix
---------	--	------

XHC005 **156,00 €**

Accessoires 600x400



Sonde sous vide super fine

Sonde à cœur à un point avec aiguille extra fine pour une utilisation avec des sacs sous vide.

Article	Prix
XEC004	405,00 €



Ouverture porte en deux passages

La première étape permet l'évacuation lente des vapeurs de la chambre de cuisson, protégeant contre d'éventuelles blessures dues à la fuite rapide de grandes quantités de vapeur.

Article	Prix
XUC112	32,00 €



Kit douchette

Il permet le lavage manuel du four et le remplissage des contenants.

Article	Prix
XHC001	158,00 €



PURE

Système de filtrage de résine qui élimine de l'eau toutes les substances qui contribuent à la formation de calcaire. Il vous permet de filtrer jusqu'à 7.000 litres d'eau (les données peuvent varier en fonction de la dureté de l'eau).

Article	Prix
XHC003	328,00 €

REFILL PURE

Cartouche de remplacement pour système de filtrage de résine pure.

Article	Prix
XHC004	218,00 €



FINEST

Système de filtrage de résine qui élimine de l'eau toutes les substances qui contribuent à la formation de calcaire. Il vous permet de filtrer jusqu'à 5.690 litres d'eau (les données peuvent varier en fonction de la dureté de l'eau) et réduit le risque de corrosion en présence d'une valeur de chlorure modérée.

Article	Prix
XHC012	328,00 €

REFILL FINEST

Cartouche de remplacement pour système de filtrage de résine FINEST.

Article	Prix
XHC013	218,00 €

Accessoires 600x400



PURE-RO

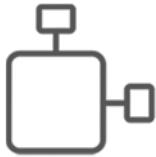
Système de filtrage de l'eau à osmose inverse pour garantir la déminéralisation complète de tout type d'eau.

Article	Prix
XHC002	1.440,00 €

Cartouche PURE-RO

Cartouche de remplacement pour système de filtration PURE-RO.

Article	Prix
XHC006	268,00 €



Connecteur pour balises externes

Connexion pour balises sonores ou visuelles externes pour l'état/fin de la cuisson et du préchauffage.

Article	Prix
XEC017	276,00 €



Buzzer externe

Signal sonore amélioré pour la fin du préchauffage et de la cuisson.

Article	Prix
XEC019	216,00 €



Connexion Ethernet

Permet la connexion à l'Internet par câble.

Article	Prix
XEC001	485,00 €



Connexion Wi-Fi

Permet la connexion à Internet via connexion sans fil.

Compatible avec	Article	Prix
Fours MIND.Maps™ PLUS fabriqués avant le 28/02/2020 - ex. X**C-****_*P*	XEC006	272,00 €



BAKERTOP MIND.Maps™ ONE BIG

Four mixte

Fours mixtes professionnels capables de gérer de multiples processus de cuisson de produits de boulangerie et de pâtisserie (frais et surgelés) et de processus de cuisson (déshydratation, cuisson à la vapeur, cuisson à basse température, cuisson sous vide, rotissage, grillage, friture, régénération et régénération sur plaque). Grâce à la technologie Unox Intensive Cooking, il garantit des résultats parfaits à chaque cuisson.

Unox Intensive Cooking



DRY.Maxi™:

Il extrait rapidement l'humidité de l'enceinte de cuisson



STEAM.Maxi™:

produit de la vapeur saturée



AIR.Maxi™:

Il gère les fonctions d'inversion automatique et d'impulsion des turbines



CLIMALUX™:

contrôle total de l'humidité dans l'enceinte de cuisson

Data Driven Cooking

Vérifiez et surveillez en temps réel les conditions de fonctionnement de vos fours, créez et partagez de nouvelles recettes. L'intelligence artificielle transforme les données de consommation en informations utiles et vous permet d'augmenter vos profits quotidiens

Modes de cuisson manuels

- Température : 32 °C – 260 °C
- Jusqu'à 9 étapes de cuisson
- CLIMA.Control: réglage humidité ou air sec avec augmentation de 10%
- Cuisson avec sonde à cœur et fonction Delta T

Programmes

- 1000+ Programmes
- MINDMaps™: dessinez vos processus de cuisson directement sur votre écran

Fonctions techniques

- ROTOR.Klean™: système de lavage automatique
- Chambre de cuisson moulée en acier inoxydable AISI 316 L
- Triple vitrage
- Illumination chambre de cuisson par le biais des lumières LED intégrées dans la porte
- Supports des plaques avec système anti-basculement
- Système de récupération des gouttes intégré dans la porte et fonctionnant même avec la porte ouverte
- Système de ventilation à 4 vitesses de rotation et résistances circulaires à hautes performances
- Récipient de détergent DET&Rinse™ intégré
- Données Wi-Fi / USB : téléchargement des programmes

Four mixte 600x400



16 600x400

Électrique

Modèle fours	XEBL-16EU-E1RS
Distance entre niveaux	81.5 mm
Fréquence	50 / 60 Hz
Voltage	380-415V 3N~ 220-240V 3~
Puissance électrique	35,5 kW
Puissance gaz nominale max.	-
Dimensions - l x p x h	892 x 925 x 1875 mm
Poids	262 kg
Type d'ouverture	Charnière à gauche
Prix	14.500,00 €

Optionnel

Charnière à droite

Article
XEBL-16EU-E1LS

Prix supplémentaire
300,00 €

Remarques

Le chariot est inclus avec l'achat du four.

Personnalisation des supports latéraux sur demande spécifique - Prix supplémentaire **100,00 €**

Accessoires 600x400



LIEVOX

Etuve chauffante/fermentation avec contrôle digital intégré.

Capacité	16 600x400	Voltage	230V 1N~
Dimensions - l x p x h	866 x 950 x 1879 mm	Fréquence	50/60 Hz
Poids	100 kg	Température max.	50 °C
Puissance électrique	2,4 kW		

Article

XFBPI-16FU-D

Prix

4.400,00 €



LIEVOX

Étude avec commande manuelle intégrée.

Capacité	16 600x400	Voltage	230V 1N~
Dimensions - l x p x h	882 x 974 x 1891 mm	Fréquence	50/60 Hz
Poids	147 kg	Température max.	50 °C
Puissance électrique	2,4 kW		

Article

XEBPL-16EU-M

Prix

3.900.00 €



SMART Drain tray

Plaque à pâtisserie antiadhésive avec trou central. Il transporte les liquides et les graisses éjectés des aliments pendant la cuisson jusqu'au drain du four. Il aide à garder le fond du four propre.

Dimensions - h	20 mm
Article	Prix

XUC047 **128,00 €**

Article

XUC047

Prix

128,00 €

Accessoires 600x400



Hotte Ventless

Hotte de condensation de la vapeur. Élimine partiellement les vapeurs et les odeurs des fumées de cuisson. Nettoyage automatique intégré du filtre à condensation. Elle comprend 2 mètres de tuyau pour une correcte installation.

Dimensions - l x p x h	892 x 1132 x 240 mm	Diamètre cheminée	121 mm
Puissance électrique	0,1 kW	Débit d'air min.	310 m³/h
Voltage	230V 1N~	Débit d'air max.	390 m³/h
Fréquence	50/60 Hz		

Compatible avec	Article	Prix
Fours électriques	XEAHL-HCFL	1.750,00 €



Filtre à charbons actifs

Cadre avec filtre à charbon actif. Élimine toutes les odeurs produites par les aliments pendant la cuisson.

Dimensions - l x p x h	413 x 655 x 108 mm	Poids	11 kg
------------------------	--------------------	-------	-------

Compatible avec	Article	Prix
Hotte Ventless	XUC140	495,00 €

Cartouche pour filtre à charbons actifs

Cartouche pour filtre à charbons actifs.

Article	Prix
XUC141	206,00 €



QUICK.Load

Chariot de cuisson en acier résistant à la corrosion AISI 316L.

Capacité	16 600x400	Dimensions - l x p x h	776 x 615 x 1741 mm
Distance entre niveaux	81 mm	Poids	26 kg

Compatible avec	Article	Prix
XEBL-16EU-*	XEBTL-16EU	1.560,00 €
XEBPL-16EU-*(Ajuster la hauteur des pieds de l'étuve chauffante)		

Personnalisation

La capacité et la distance entre les plaques peuvent être faites sur demande spécifique. Quantité minimale de commande : 2 chariots.

Prix unitaire du chariot personnalisé.

Article	Prix supplémentaire
XEBTL-16EU	100,00 €

Accessoires 600x400



BAKE.REST

Chariot pour la cuisson et le refroidissement laissé avec des plateaux de système pliant. Structure en acier Aisi 316L.

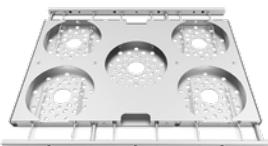
Capacité	5 niveaux (25 panettone)	Dimensions - l x p x h	776 x 615 x 1725 mm	
Distance entre niveaux	250 mm	Poids	40 kg	
		Article	XEBTL-05PN	Prix 2.050,00 €

Personnalisation

La capacité et la distance entre les plaques peuvent être faites sur demande spécifique. Quantité minimale de commande : 2 chariots.

Prix unitaire du chariot personnalisé.

	Article	Prix supplémentaire
	XEBTL-05PN	100,00 €



PANETTONE.Bake

Plaque en acier inoxydable avec système d'aiguille symétrique pour panettone de 1 kg avec moule ø 165-170 mm.

Dimensions - h	22 mm		
Compatible avec		Article	Prix
XEBTL-05PN		TG480	241,00 €

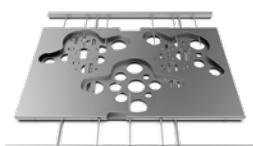
Personnalisation

La taille et la forme du moule pour le produit peut-être réalisée sur demande. Pour les commandes de plus de 40 plaques, la personnalisation est gratuite.

	Article	Prix
	TG480	300,00 €

Prix unique de plaque supplémentaire personnalisé.

	Article	Prix supplémentaire
	TG480	20,00 €



COLOMBA.Bake

Plaque inox 750 g avec aiguilles symétriques pour gâteau de Paques avec moule de 295 x 205 mm (l x h).

Dimensions - h	22 mm		
Compatible avec		Article	Prix
XEBTL-05PN		TG485	241,00 €

Personnalisation

La taille et la forme du moule pour le produit peut-être réalisée sur demande. Pour les commandes de plus de 40 plaques, la personnalisation est gratuite.

	Article	Prix
	TG485	300,00 €

Prix unique de plaque supplémentaire personnalisé.

	Article	Prix supplémentaire
	TG485	20,00 €

Accessoires 600x400



Rampe pour insertion de chariot

Il vous permet de compenser les pentes ou les différences de hauteur jusqu'à un maximum de 25 mm par mètre et de placer le chariot correctement et en toute sécurité dans four.

Article	Prix
XUC163	535,00 €



Support de poignée de chariot

Il vous permet de stocker en toute sécurité et confortablement la poignée du chariot sur le côté du four.

Article	Prix
XUC161	52,00 €



Sonde sous vide super fine

Sonde à cœur à un point avec aiguille extra fine pour une utilisation avec des sacs sous vide.

Article	Prix
XEC004	405,00 €



Kit douchette

Il permet le lavage manuel du four et le remplissage des contenants.

Article	Prix
XHC001	158,00 €



PURE

Système de filtrage de résine qui élimine de l'eau toutes les substances qui contribuent à la formation de calcaire. Il vous permet de filtrer jusqu'à 7.000 litres d'eau (les données peuvent varier en fonction de la dureté de l'eau).

Article	Prix
XHC003	328,00 €

REFILL PURE

Cartouche de remplacement pour système de filtrage de résine pure.

Article	Prix
XHC004	218,00 €



FINEST

Système de filtrage de résine qui élimine de l'eau toutes les substances qui contribuent à la formation de calcaire. Il vous permet de filtrer jusqu'à 5.690 litres d'eau (les données peuvent varier en fonction de la dureté de l'eau) et réduit le risque de corrosion en présence d'une valeur de chlorure modérée.

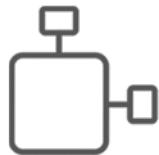
Article	Prix
XHC012	328,00 €

REFILL FINEST

Cartouche de remplacement pour système de filtrage de résine FINEST.

Article	Prix
XHC013	218,00 €

Accessoires 600x400



Connecteur pour balises externes

Connexion pour balises sonores ou visuelles externes pour l'état/fin de la cuisson et du préchauffage.

Article	Prix
XEC017	276,00 €



Buzzer externe

Signal sonore amélioré pour la fin du préchauffage et de la cuisson.

Article	Prix
XEC019	216,00 €



Connexion Wi-Fi

Permet la connexion à Internet via connexion sans fil.

Obligatoire	Article	Prix
Pour l'activation de la garantie LONG.Life4.	XEC016	625,00 €



Connexion Ethernet

Permet la connexion à l'Internet par câble.

Obligatoire	Article	Prix
Pour l'activation de la garantie LONG.Life4.	XEC001	485,00 €



BAKERTOP MIND.Maps™ ONE COUNTERTOP

Four mixte

Fours mixtes professionnels capables de gérer de multiples processus de cuisson de produits de boulangerie et de pâtisserie (frais et surgelés) et de processus de cuisson (déshydratation, cuisson à la vapeur, cuisson à basse température, cuisson sous vide, rotissage, grillage, friture, régénération et régénération sur plaque). Grâce à la technologie Unox Intensive Cooking, il garantit des résultats parfaits à chaque cuisson.

Unox Intensive Cooking



DRY.Maxi™:

Il extrait rapidement l'humidité de l'enceinte de cuisson



STEAM.Maxi™:

produit de la vapeur saturée



AIR.Maxi™:

Il gère les fonctions d'inversion automatique et d'impulsion des turbines



CLIMALUX™:

contrôle total de l'humidité dans l'enceinte de cuisson

Data Driven Cooking

Vérifiez et surveillez en temps réel les conditions de fonctionnement de vos fours, créez et partagez de nouvelles recettes. L'intelligence artificielle transforme les données de consommation en informations utiles et vous permet d'augmenter vos profits quotidiens

Modes de cuisson manuels

- Température : 32 °C – 260 °C
- Jusqu'à 9 étapes de cuisson
- CLIMA.Control: réglage humidité ou air sec avec augmentation de 10%
- Cuisson avec sonde à cœur et fonction Delta T

Programmes

- 1000+ Programmes
- MINDMaps™: dessinez vos processus de cuisson directement sur votre écran

Fonctions techniques

- ROTOR.Klean™: système de lavage automatique
- Chambre de cuisson en acier inox à angles arrondis AISI 304 à haute résistance
- Double vitrage
- Illumination chambre de cuisson par le biais des lumières LED intégrées dans la porte
- Supports des plaques avec système anti-basculement
- Système de récupération des gouttes intégré dans la porte et fonctionnant même avec la porte ouverte
- Système de ventilation à 4 vitesses de rotation et résistances circulaires à hautes performances
- Récipient de détergent DET&Rinse™ intégré
- Données Wi-Fi / USB : téléchargement des programmes

Four mixte 600x400



10 600x400

Électrique

Modèle fours	XEBC-10EU-E1RM
Distance entre niveaux	80 mm
Fréquence	50 / 60 Hz
Voltage	380-415V 3N~ *220-240V 3~
Puissance électrique	14,9 kW
Puissance gaz nominale max.	-
Dimensions - l x p x h	860 x 967 x 1162 mm
Poids	136 kg
Type d'ouverture	Charnière à gauche
Prix	8.500,00 €

Optionnel

Charnière à droite

Article
XEBC-10EU-E1LM

Prix supplémentaire
300,00 €

Kit de connexion électrique

Compatible avec *Fours électriques	Voltage 220-240V 3~	Article XUC128	Prix 28,00 €
--	------------------------	-------------------	-----------------



6 600x400

Électrique

Modèle fours	XEBC-06EU-E1RM
Distance entre niveaux	80 mm
Fréquence	50 / 60 Hz
Voltage	380-415V 3N~ 220-240V 3~ *220-240V 1~
Puissance électrique	10,1 kW
Puissance gaz nominale max.	-
Dimensions - l x p x h	860 x 967 x 842 mm
Poids	103 kg
Type d'ouverture	Charnière à gauche
Prix	5.850,00 €

Optionnel

Charnière à droite

Article
XEBC-06EU-E1LM

Prix supplémentaire
300,00 €

Kit de connexion électrique

Compatible avec *Fours électriques	Voltage 220-240V 1~	Article XUC129	Prix 28,00 €
--	------------------------	-------------------	-----------------

Remarques

Personnalisation des supports latéraux sur demande spécifique - Prix supplémentaire **200,00 €**

Four mixte 600x400



4 600x400

Électrique

Modèle fours	XEBC-04EU-E1RM
Distance entre niveaux	80 mm
Fréquence	50 / 60 Hz
Voltage	380-415V 3N~ 220-240V 3~ 220-240V 1N~
Puissance électrique	7,4 kW
Puissance gaz nominale max.	-
Dimensions - l x p x h	860 x 967 x 675 mm
Poids	90 kg
Type d'ouverture	Charnière à gauche
Prix	4.700,00 €
Optionnel	
Charnière à droite	

Article
XEBC-04EU-E1LM

Prix supplémentaire
300,00 €

Remarques

Personnalisation des supports latéraux sur demande spécifique - Prix supplémentaire **200,00 €**

Accessoires 600x400



Kit première installation four unique

Contient toutes les pièces nécessaires à l'installation correcte d'un seul four et d'une bouteille de détergent DET&Rinse™ PLUS (1 litre) UN 1814, 8, II - ADR quantité limitée.

Obligatoire	Article	Prix
pour installer correctement un four simple.	XUC001-DR	202,00 €

Kit première installation four unique

Il contient toutes les pièces nécessaires à l'installation correcte d'un seul four.

Obligatoire	Article	Prix
pour installer correctement un four simple.	XUC001	202,00 €



Kit complet d'installation pour les fours électriques superposés

Contient toutes les pièces nécessaires à l'installation correcte et le chevauchement de deux fours électriques et une bouteille de détergent DET&Rinse™ PLUS (2 litres) UN 1814, 8, II - ADR quantité limitée.

Obligatoire	Article	Prix
pour superposer correctement deux fours électriques.	XEACQ-00E2-E-DR	425,00 €

Kit complet d'installation pour les fours électriques superposés

Inclut toutes les pièces nécessaires pour l'installation de deux fours superposés.

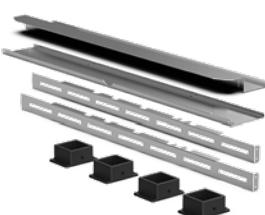
Obligatoire	Article	Prix
pour superposer correctement deux fours électriques.	XEACQ-00E2-E	425,00 €



Support de réservoir de détergent

Nécessaire pour accueillir le réservoir DET&Rinse™ colonne avec four DECKTOP ou armoire intermédiaire sans portes.

	Article	Prix
	XUC060	208,00 €



Kit superposition, FOUR, DECKTOP & LIEVOX

Contient toutes les pièces nécessaires à l'installation correcte et à la superposition de BAKERTOP, DECKTOP et LIEVOX.

	Article	Prix
Pour superposer DECKTOP + FOUR XEBDC-01EU-D + XEBC-*	XUC061	525,00 €
pour superposer LIEVOX + DECKTOP XEBPC-* + XEBDC-01EU-* XEBDC-01EU-D + XEBDC-01EU-D	XUC062	525,00 €
pour superposer DECKTOP + DECKTOP XEBDC-02EU-D + XEBDC-02EU-D	XUC063	525,00 €

Accessoires 600x400



LIEVOX

Etuve avec générateur de vapeur à chaudière pour gérer le processus de levée de manière précise.

Capacité	12 600x400	Puissance électrique	2,3 kW
Distance entre niveaux	75 mm	Voltage	230V 1N~
Dimensions - l x p x h	860 x 978 x 798 mm	Fréquence	50/60 Hz
Poids	40 kg	Température max.	50 °C
Article		Prix	
XEBPC-12EU-B		2.200,00 €	



LIEVOX

Etuve avec générateur de vapeur à chaudière pour gérer le processus de levée de manière précise.

Capacité	8 600x400	Puissance électrique	2,3 kW
Distance entre niveaux	75 mm	Voltage	230V 1N~
Dimensions - l x p x h	860 x 978 x 658 mm	Fréquence	50/60 Hz
Poids	35 kg	Température max.	50 °C
Article		Prix	
XEBPC-08EU-B		2.100,00 €	



DECKTOP

Four statique commandé par le panneau de contrôle du four.

Capacité	1 600x400	Voltage	230V 1N~
Dimensions - l x p x h	860 x 880 x 400 mm	Fréquence	50/60 Hz
Poids	62 kg	Température max.	290 °C
Puissance électrique	2,7 kW		
Article		Prix	
XEBDC-01EU-C		2.800,00 €	



DECKTOP

Four statique avec commande numérique intégrée.

Capacité	1 600x400	Voltage	230V 1N~
Dimensions - l x p x h	860 x 880 x 400 mm	Fréquence	50/60 Hz
Poids	62 kg	Température max.	290 °C
Puissance électrique	2,7 kW		
Article		Prix	
XEBDC-01EU-D		3.350,00 €	



DECKTOP

Four statique commandé par le panneau de contrôle du four.

Capacité	2 600x400	Voltage	400V 3N~
Dimensions - l x p x h	860 x 1150 x 400 mm	Fréquence	50/60 Hz
Poids	82 kg	Température max.	290 °C
Puissance électrique	5,7 kW		
Article		Prix	
XEBDC-02EU-C		3.100,00 €	

Accessoires 600x400

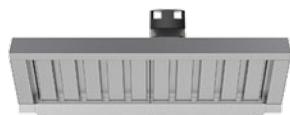


DECKTOP

Four statique avec commande numérique intégrée.

Capacité	2 600x400	Voltage	400V 3N~
Dimensions - l x p x h	860 x 1160 x 400 mm	Fréquence	50/60 Hz
Poids	78 kg	Température max.	290 °C
Puissance électrique	5,7 kW		

Article	Prix
XEBDC-02EU-D	3.700,00 €



Hotte Ventless

Hotte de condensation de la vapeur. Élimine partiellement les vapeurs et les odeurs des fumées de cuisson.
Nettoyage automatique intégré du filtre à condensation.

Dimensions - l x p x h	860 x 1145 x 240 mm	Fréquence	50/60 Hz
Poids	25 kg	Diamètre cheminée	121 mm
Puissance électrique	0,1 kW	Débit d'air min.	310 m³/h
Voltage	230V 1N~	Débit d'air max.	390 m³/h

Compatible avec	Article	Prix
Fours électriques	XEBHC-HCEU	1.830,00 €



Filtre à charbons actifs

Cadre avec filtre à charbon actif. Élimine toutes les odeurs produites par les aliments pendant la cuisson.

Dimensions - l x p x h	413 x 655 x 108 mm	Poids	11 kg
------------------------	--------------------	-------	-------

Compatible avec	Article	Prix
Hotte Ventless	XUC140	495,00 €

Cartouche pour filtre à charbons actifs

Cartouche pour filtre à charbons actifs.

Article	Prix
XUC141	206,00 €



Hotte Waterless

Il condense les vapeurs produites pendant la cuisson sans utiliser d'eau. Il ne peut être installé que sur un seul four.

Dimensions - l x p x h	860 x 1000 x 217 mm	Voltage	230V 1N~
Poids	20 kg	Fréquence	50/60 Hz
Puissance électrique	0,13 kW		

Compatible avec	Article	Prix
Fours électriques	XEBHC-ACEU	1.830,00 €



Armoire intermédiaire sans portes

Support fermé multifonctionnel pour un stockage sûr des plateaux.

Capacité	3 600x400	Poids	20 kg
Dimensions - l x p x h	860 x 817 x 309 mm		

Article	Prix
XEBIC-03EU	735,00 €

Accessoires 600x400



Placard neutre

Dispose d'un support de plaques et d'un espace libre pour le stockage des matériaux.

Capacité	8 600x400	Dimensions - l x p x h	860 x 860 x 720 mm	
Distance entre niveaux	57 mm	Poids	35 kg	
		Article	XWAEC-08EF	Prix 1.080,00 €



Piètement ultra haut

Le support multifonctionnel idéal pour ranger les plaques en sécurité et placer votre four à la hauteur parfaite pour travailler.*

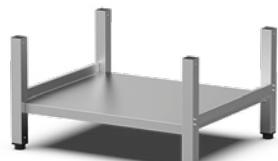
Capacité	7 600x400	Dimensions - l x p x h	842 x 804 x 888 mm	
Distance entre niveaux	60 mm	Poids	35 kg	
		Article	XWARC-07EF-UH	Prix 830,00 €



Piètement haut

Le support multifonctionnel idéal pour ranger les plaques en sécurité et placer votre four à la hauteur parfaite pour travailler.

Capacité	7 600x400	Dimensions - l x p x h	842 x 713 x 752 mm	
Distance entre niveaux	60 mm	Poids	33 kg	
		Article	XWARC-07EF-H	Prix 770,00 €



Piètement intermédiaire

Support pour placer le four à la hauteur idéale pour travailler ou empiler les fours dans la colonne.

Dimensions - l x p x h	842 x 713 x 462 mm	Poids	9 kg	
		Article	XWARC-00EF-M	Prix 490,00 €



Piètement bas

Support pour colonne de fours superposés.

Dimensions - l x p x h	842 x 713 x 305 mm	Poids	5.5 kg	
		Article	XWARC-00EF-L	Prix 455,00 €



Accessoires pour positionner le four au sol

Obligatoire pour placer le four au sol.

Dimensions - l x p x h	842 x 713 x 113 mm	Poids	4 kg	
Obligatoire		Article	XWARC-00EF-F	Prix 386,00 €



Support latéral

Support lateral 7 niveaux.

Capacité	7 600x400	Poids	3 kg	
Distance entre niveaux	60 mm			
Compatible avec		Article	XWALC-07EF-H	Prix 148,00 €
XWARC-07EF-*				
XWARC-00EF-UH				
XWARC-00EF-H				

Accessoires 600x400



Roues rotatives avec frein

Ils permettent de faciliter les opérations de nettoyage. Il se compose de 2 roues avec freins, 2 roues sans freins et chaînes pour la fixation au mur.

Dimensions - h 110 mm

Compatible avec	Article	Prix
XWAEC-*	XUC012	268,00 €
XWARC-*		



Support lateral GN1/1 pour XEBC-06EU

Vous permet d'utiliser des plaques à pâtisserie GN1/1 au lieu de 600x400.

	Article	Prix
Support 4 plaques pour four XEBC-04EU-*	XUC050	230,00 €
Support 6 plaques pour four XEBC-06EU-*	XUC051	244,00 €
Support 10 plaques pour four XEBC-10EU-*	XUC052	244,00 €



Supports double taille, GN1/1 + 600x400 pour fours

Utilisez les plaques à pâtisserie GN1/1 et 600x400.

	Article	Prix
Support 4 plaques pour four XEBC-04EU-*	XUC055	150,00 €
Support 6 plaques pour four XEBC-06EU-*	XUC054	186,00 €
Support 10 plaques pour four XEBC-10EU-*	XUC057	320,00 €



SMART.Drain tray

Plaque à pâtisserie antiadhésive avec trou central. Il transporte les liquides et les graisses éjectés des aliments pendant la cuisson jusqu'au drain du four. Il aide à garder le fond du four propre.

Dimensions - h 20 mm

	Article	Prix
	XUC047	128,00 €



QUICK.LOAD 4+10

Armoire mobile sans portes équipées de paniers pour la cuisson, barattage et le transport facile de 14 plateaux alimentaires.

Capacité	14 600x400	Poids	50 kg
Dimensions - l x p x h	765 x 539 x 1919 mm		

Compatible avec	Article	Prix
Colonnes de four (XEBHC-HCEU) + XEBC-04EU-E**M + XEBC-10EU-E**M + XWARC-00EF-F.	XWBYC-14EU	3.300,00 €

Accessoires 600x400



QUICK.Load 4+10 avec portes

Armoire mobile équipée de portes et paniers pour la cuisson, le transport et le repos de 14 plateaux alimentaires.

Capacité	14 600x400	Poids	75 kg
Dimensions - l x p x h	765 x 539 x 1971 mm		
Compatible avec	Colonnes de four (XEBHC-HCEU) + XEBC-04EU-E**M + XEBC-10EU-E**M + XWARC-00EF-F.	Article	Prix XWBYC-14EU-D 4.040,00 €



QUICK.Load 6 +6

Armoire mobile sans portes, équipées de paniers pour la cuisson, le barattage et le transport facile de 12 plateaux alimentaires.

Capacité	12 600x400	Poids	50 kg
Dimensions - l x p x h	765 x 539 x 1959 mm		
Compatible avec	Colonnes de four (XEBHC-HCEU) + XEBC-06EU-E**M + XEBC-06EU-E**M + XWARC-00EF-L.	Article	Prix XWBYC-12EU 3.300,00 €



QUICK.Load 6+6 avec portes

Armoire mobile équipée de portes et paniers pour la cuisson, le transport et le repos de 12 plateaux alimentaires.

Capacité	12 600x400	Poids	75 kg
Dimensions - l x p x h	765 x 539 x 1959 mm		
Compatible avec	Colonnes de four (XEBHC-HCEU) + XEBC-06EU-E**M + XEBC-06EU-E**M + XWARC-00EF-L.	Article	Prix XWBYC-12EU-D 4.040,00 €



Échelle porte-plaques

Il permet le chargement et l'extraction rapide des plaques à pâtisserie, réduisant ainsi les heures d'ouverture des portes.

Capacité	10 600x400	Dimensions - l x p x h	668 x 431 x 862 mm
Distance entre niveaux	80 mm	Poids	9 kg
Compatible avec	Il nécessite aussi l'achat de XEBC-10EU-*	Article	Prix XWBYC-00EU XWBBC-10EU 990,00 €

Accessoires 600x400



Chariot pour echelle porte-plaques

Il permet la manipulation du panier et le couplage correct avec le four.

Dimensions - l x p x h	695 x 786 x 961 mm	Poids	13 kg
Compatible avec XWBBC-10EU	Article XWBYC-00EU		Prix 1.160,00 €

Kit d'accrochage Chariot - Placard

Il permet au chariot d'être solidement fixé à une armoire neutre.

Article XWBYC-CKEU	Prix 134,00 €
-----------------------	-------------------------

Kit d'accrochage Chariot - Piètement

Il permet au chariot d'être solidement fixé au piétement haut.

Article XWBYC-CREU	Prix 272,00 €
-----------------------	-------------------------



Écran anti-chaleur latéral

Peut être installé des deux côtés du four. Réduit la distance minimale entre les sources de four et de chaleur (friteuses, cuisinières, poêles, etc.).

Dimensions - l x p x h	15 x 816 x 99 mm	Poids	3 kg
Article XUC041		Prix 128,00 €	



Soupape de refroidissement de vidange

Maintient la température des liquides d'échappement toujours en dessous de 80 °C.

Article XHC005	Prix 156,00 €
-------------------	-------------------------



Sonde sous vide super fine

Sonde à cœur à un point avec aiguille extra fine pour une utilisation avec des sacs sous vide.

Article XEC004	Prix 405,00 €
-------------------	-------------------------



Ouverture porte en deux passages

La première étape permet l'évacuation lente des vapeurs de la chambre de cuisson, protégeant contre d'éventuelles blessures dues à la fuite rapide de grandes quantités de vapeur.

Article XUC112	Prix 32,00 €
-------------------	------------------------



Kit douchette

Il permet le lavage manuel du four et le remplissage des contenants.

Article XHC001	Prix 158,00 €
-------------------	-------------------------

Accessoires 600x400



PURE

Système de filtrage de résine qui élimine de l'eau toutes les substances qui contribuent à la formation de calcaire. Il vous permet de filtrer jusqu'à 7.000 litres d'eau (les données peuvent varier en fonction de la dureté de l'eau).

Article	Prix
XHC003	328,00 €

REFILL PURE

Cartouche de remplacement pour système de filtrage de résine pure.

Article	Prix
XHC004	218,00 €



FINEST

Système de filtrage de résine qui élimine de l'eau toutes les substances qui contribuent à la formation de calcaire. Il vous permet de filtrer jusqu'à 5.690 litres d'eau (les données peuvent varier en fonction de la dureté de l'eau) et réduit le risque de corrosion en présence d'une valeur de chlorure modérée.

Article	Prix
XHC012	328,00 €

REFILL FINEST

Cartouche de remplacement pour système de filtrage de résine FINEST.

Article	Prix
XHC013	218,00 €



PURE-RO

Système de filtrage de l'eau à osmose inverse pour garantir la déminéralisation complète de tout type d'eau.

Article	Prix
XHC002	1.440,00 €

Cartouche PURE-RO

Cartouche de remplacement pour système de filtration PURE-RO.

Article	Prix
XHC006	268,00 €



Connecteur pour balises externes

Connexion pour balises sonores ou visuelles externes pour l'état/fin de la cuisson et du préchauffage.

Article	Prix
XEC017	276,00 €



Buzzer externe

Signal sonore amélioré pour la fin du préchauffage et de la cuisson.

Article	Prix
XEC019	216,00 €

Accessoires 600x400



Connexion Wi-Fi

Permet la connexion à Internet via connexion sans fil.

Obligatoire

Pour l'activation de la garantie LONG.Life4.

Article

XECA02

Prix

625,00 €



Connexion Ethernet

Permet la connexion à l'Internet par câble.

Obligatoire

Pour l'activation de la garantie LONG.Life4.

Article

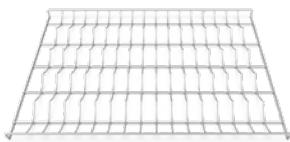
XECA01

Prix

485,00 €

Accessoires 600x400

Baking Essentials



BAGUETTE.GRID

Grille chromée Ultralight - 5 canaux.

Hauteur	Article	Prix
27 mm	GRP410	32,00 €



BAKE

Plaque à pâtisserie en aluminium micro-perforée. Commandeable en multiples de 2 pièces.

Hauteur	Article	Prix
15 mm	TG405	*prix unitaire 32,00 €



BAKE.BLACK

Plaque à pâtisserie en aluminium avec revêtement antiadhésive. Commandeable en multiples de 2 pièces.

Hauteur	Article	Prix
15 mm	TG460	*prix unitaire 43,00 €



BAKE.SILICO

Plaque en aluminium avec revêtement en silicium.

Hauteur	Article	Prix
9 mm	TG416	47,00 €



CHROMO.GRID

Grille chromée

Hauteur	Article	Prix
8 mm	GRP405	25,00 €



FAKIRO.GRILL

Plaque à pâtisserie en aluminium avec revêtement antiadhésive. Deux surfaces - lisses et rayées - pour une cuisson différente.

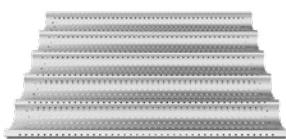
Hauteur	Article	Prix
12 mm	TG465	225,00 €



FAKIRO™

Plaque à pâtisserie en aluminium. Deux surfaces - lisses et rayées - pour différents produits.

Hauteur	Article	Prix
12 mm	TG440	149,00 €



FORO.BAGUETTE

Plaque à pâtisserie en aluminium micro-perforée - 5 canaux

Hauteur	Article	Prix
34 mm	TG445	52,00 €



FORO.BAGUETTE.BLACK

Plaque à pâtisserie en aluminium micro-perforée avec revêtement antiadhésive - 5 canaux.

Hauteur	Article	Prix
34 mm	TG435	64,00 €

Accessoires 600x400



FORO.BAKE

Plaque à pâtisserie en aluminium micro-perforée. Commandable en multiples de 2 pièces.

Hauteur	Article	Prix
15 mm	TG410	*prix unitaire 37,00 €



FORO.BLACK

Plaque en aluminium antiadhérente micro-perforée.

Hauteur	Article	Prix
15 mm	TG430	*prix unitaire 48,00 €



FORO.SILICO

Plaque en aluminium micro-perforée avec traitement anti-adhésif

Hauteur	Article	Prix
9 mm	TG415	48,00 €



STEEL.BAKE

Plaque en inox.

Hauteur	Article	Prix
20 mm	TG450	80,00 €

Cooking Essentials



POLLO.BLACK

Plaque en inox antiadhérente avec supports verticaux pour 10 poulets entiers. Dotata di raccolta grassi e scarico centrale compatibile con SMART.Drain.

Hauteur	Article	Prix
164 mm	GRP430	172,00 €



POLLO.GRILL

Plaque à pâtisserie en acier, équipée de collecte de graisse et d'échappement central compatible avec SMART.Drain.

Hauteur	Article	Prix
27 mm	GRP425	127,00 €



POLLO.WASH

Grille qui permet le nettoyage de 3 plaques POLLO.BLACK à l'intérieur du four avec un cycle de lavage spécial. Le nettoyage automatique du four doit être effectué séparément avec la chambre de cuisson vide.

Hauteur	Article	Prix
53 mm	GRP440	152,00 €



STEAM&FRY

Plaque en inox perforée pour cuisssons à la vapeur.

Hauteur	Article	Prix
30 mm	GRP420	134,00 €

Accessoires

Chariot



Chariot

Support multifonctionnel pour le stockage et le transport des plaques à pâtisserie.

Capacité	18 600x400	Dimensions - l x p x h	726 x 495 x 1700 mm	
Distance entre niveaux	80 mm	Poids	15 kg	
		Article		Prix
		XTB0005		990,00 €



Chariot

Support multifonctionnel pour le stockage et le transport des plaques à pâtisserie.

Capacité	18 400x600	Dimensions - l x p x h	526 x 695 x 1700 mm	
Distance entre niveaux	80 mm	Poids	15 kg	
		Article		Prix
		XTB0003		990,00 €

Détergent



DET&Rinse™ PLUS

Détergent de rinçage concentré avec une consommation minimum pour garantir le maximum de propreté, et la longue durée du four. Un carton contient 10X1L UN 1814, 8, II - ADR QUANTITÉ LIMITÉE. Uniquement pour les fours équipés du circuit de lavage automatique.

1 boîte	Article	Prix
	DB1014	117,00 €
9 cartons (prix par carton)	DB1014	113,00 €
48 cartons (prix par carton)	DB1014	109,00 €



DET&Rinse™ ECO

Détergent bio pour le nettoyage quotidien et le respect maximum de l'environnement. Un carton contient 10X1L UN 1814, 8, II - ADR QUANTITÉ LIMITÉE. Uniquement pour les fours équipés du circuit de lavage automatique.

1 boîte	Article	Prix
	DB1018	119,00 €
9 cartons (prix par carton)	DB1018	115,00 €
48 cartons (prix par carton)	DB1018	111,00 €

Accessoires



DET&Rinse ULTRA

Détergent ultra puissant pour un niveau de saleté élevé, recommandé pour les graisses de volaille et de viande.
Un carton contient 10 bouteilles de 1 litre de détergent chimique UN 1824, 8, II - ADR, QUANTITÉ LIMITÉE.
Uniquement pour les fours équipés d'un circuit de lavage automatique.

	Article	Prix
1 boîte	DB1050	121,00 €
9 cartons (prix par carton)	DB1050	117,00 €
48 cartons (prix par carton)	DB1050	113,00 €



SPRAY&Rinse

Détergent en spray pratique pour le nettoyage manuel de tout type de four. Il dégrasse et élimine tout type de saleté. Un carton contient 12x750ml. Une fois le produit utilisé, jetez le flacon. Uniquement pour les fours sans circuit de lavage automatique intégré.

	Article	Prix
1 boîte	DB1044	111,00 €
6 cartons (prix par carton)	DB1044	107,00 €
30 cartons (prix par carton)	DB1044	103,00 €

Internet of kitchen: productivité 4.0

DATA DRIVEN COOKING



Data Driven Cooking vous permet de contrôler vos fours à tout moment, n'importe où.

Vous pourrez surveiller les conditions de fonctionnement en temps réel, créer de nouvelles recettes et les partager avec vos fours.

L'intelligence artificielle transformera les données de consommation en informations utiles et vous permettra d'augmenter vos profits quotidiens.

Professional

Création et modification de programmes de cuisson	✓
Contrôle en ligne de la consommation	✓
Unox Artificial Intelligence DDC.Coach	✓
Gestion des accès multi-comptes	✗
Contrôle à distance du service Unox	✗
Kitchen scheduler	✗
Assistance client prioritaire	✗
Envoi de programmes de cuisson aux fours à distance	jusqu'à 5 fours
Fours connectés	jusqu'à 5 fours
Activation du compte professionnel	-
Frais mensuel du four connecté	-

Enterprise

Création et modification de programmes de cuisson	✓
Contrôle en ligne de la consommation	✓
Unox Artificial Intelligence DDC.Coach	✓
Gestion des accès multi-comptes*	✓
Contrôle à distance du service Unox	✓
Kitchen scheduler*	✓
Accès REST API	✓
Envoi de programmes de cuisson aux fours à distance	illimité
Fours connectés	illimité
Activation du compte Entreprise	200,00 € / par compte hors TVA
Frais mensuel du four connecté	6,00 € / mois hors TVA

*DDC et assistance du Kitchen Scheduler
60,00 € / heure - hors TVA.



EUROPE

IT - ITALIA
UNOX S.p.a
E-mail: info@unox.it
Tel: +39 049 736 0781

DE - DEUTSCHLAND
UNOX DEUTSCHLAND GMBH
E-mail: info.de@unox.com
Tel: +49 32 211121581

FR - FRANCE, BELGIUM & LUXEMBOURG
UNOX FRANCE s.a.s.
E-mail: info.fr@unox.com
Tel: +33 4 81 68 19 12

PT - PORTUGAL
UNOX PORTUGAL
E-mail: info.pt@unox.com
Tel: +351 918 228 787

GB - UNITED KINGDOM
UNOX UK Ltd.
E-mail: info.uk@unox.com
Tel: +44 1252 851 522

IE - IRELAND
UNOX IRELAND
E-mail: info.ie@unox.com
Tel: +353 (0) 87 32 23 218

ES - ESPAÑA
UNOX PROFESIONAL
ESPAÑA S.L.
E-mail: info.es@unox.com
Tel: +34 932 20 36 52

DK - DENMARK
UNOX DANMARK A/S
E-mail: info.dk@unox.com
Tel: +45 87 91 00 40

CZ - ČESKÁ REPUBLIKA
UNOX DISTRIBUTION s.r.o.
E-mail: info.cz@unox.com
Tel: +420 241 940 000

HR - HRVATSKA
UNOX CROATIA
E-mail: narudzbe@unox.com
Tel: +39 049 86 57 538

TR - TÜRKİYE - UNOX TURKEY
Profesyonel mutfak ekipmanları
endüstri ve ticaret limited şirketi
E-mail: info.tr@unox.com
Tel: +90 530 176 62 03

CH - SWITZERLAND
UNOX SWITZERLAND GMBH
E-mail: info.ch@unox.com
Tel: +41 43 508 61 70

BG - БЪЛГАРИЯ
UNOX BULGARIA
E-mail: info.bg@unox.com
Tel: +359 2 419 05 00

AT - ÖSTERREICH
UNOX ÖSTERREICH GMBH
E-mail: info.de@unox.com
Tel: +43 1 206 092 068

RU - РОССИЯ, ПРИБАЛТИКА И СТРАНЫ СНГ
UNOX RUSSIA
E-mail: info.ru@unox.com
Tel: +7 (499) 702 - 00 - 14

NL - NETHERLANDS
UNOX NETHERLANDS B.V.
E-mail: info.nl@unox.com
Tel: +31 70 700 6170

PL - POLSKA
UNOX POLSKA Sp.zo.o.
E-mail: info.pl@unox.com
Tel: +48 22 104 17 01

SC - SCANDINAVIAN COUNTRIES
UNOX SCANDINAVIA AB
E-mail: info.se@unox.com
Tel: +46(0)790 75 63 64

AMERICA

US - U.S.A.
UNOX Inc.
E-mail: info.usa@unox.com
Tel: +1 800 489 8669

AR - ARGENTINA
UNOX ARGENTINA
E-mail: info.ar@unox.com
Tel: +54 911 37 58 43 46

CO - COLOMBIA
UNOX COLOMBIA
E-mail: info.co@unox.com
Tel: +57 305 21 38 223

BR - BRASIL
UNOX BRASIL SERVICOS LTDA.
E-mail: info.br@unox.com
Tel: +55 11 98717-8201

MX - MÉXICO
UNOX MÉXICO,
S. DE R.L. DE C.V.
E-mail: info.mx@unox.com
Tel: +52 55 8116-7720

CA - CANADA
UNOX Canada Equipment
Professional Inc.
E-mail: orders.ca@unox.com
Tel: +1 800 489 8669

ASIA, OCEANIA & AFRICA

ZA - SOUTH AFRICA
UNOX SOUTH AFRICA
E-mail: info.za@unox.com
Tel: +27 845 05 52 35

AC - OTHER ASIAN COUNTRIES
UNOX (ASIA) SDN. BHD
E-mail: info.asia@unox.com
Tel: +603-58797700

AE - U.A.E.
UNOX MIDDLE EAST DMCC
E-mail: info.uae@unox.com
Tel: +971 4 554 2146

PH - PHILIPPINES
UNOX PHILIPPINES
E-mail: info.asia@unox.com
Tel: +63 9173108084

TW - TAIWAN, HONG KONG & MACAU
UNOX TAIWAN
E-mail: info.tw@unox.com
Tel: +886 928 250 536

ID - INDONESIA
UNOX INDONESIA
E-mail: info.asia@unox.com
Tel: +62 81908852999

AU - AUSTRALIA
UNOX AUSTRALIA PTY Ltd.
E-mail: info.unoxaustralia.com.au
Tel: +61 3 9876 0803

MY - MALAYSIA & SINGAPORE
UNOX (ASIA) SDN. BHD
E-mail: info.asia@unox.com
Tel: +603-58797700

IN - INDIA
UNOX INDIA PRIVATE LIMITED
E-mail: info.in@unox.com
Tel: +971 4 554 2146

UZ - UZBEKISTAN
UNOX PRO LLC
E-mail: info.uz@unox.com
Tel: +998 90 370 90 10

CN - 中华人民共和国
UNOX TRADING (SHANGHAI)
Ltd. CO.
电子邮件: info.china@unox.com
电话: +86 21 56907696

VN - VIETNAM
UNOX INDOCHINA
E-mail: info.asia@unox.com
Tel: +84916560803

KR - 대한민국
UNOX KOREA CO. Ltd.
이메일: info.kr@unox.com
전화: +82 2 69410351

NZ - NEW ZEALAND
UNOX NEW ZEALAND Ltd.
E-mail: info@unox.co.nz
Tel: +64 (0) 800 76 0803

unox.com



LI2186C5 publié 03-2023

Conditions de Vente: Emballage inclus - TVA exclue
Les photos de cette liste de prix sont utilisées uniquement à but illustratif.



BAKERTOP MIND.Maps™

BAKERLUX™

LISTE DE PRIX

À PARTIR DU 03-2023





BAKERTOP MIND.Maps™ PLUS BIG

Four mixte

Fours mixtes professionnels intelligents capables de gérer les processus de cuisson des produits de boulangerie et de pâtisserie (frais et surgelés) et de multiples processus de cuisson (déshydratation, cuisson à la vapeur, cuisson à basse température, cuisson sous vide, rotissage, grillage, friture, régénération et régénération sur plaque). Grâce aux technologies Unox Intensive Cooking et Unox Intelligent Performance qui garantissent des résultats parfaits et une reproductibilité pour toute type de charge. Gestion automatique des processus de cuisson (CHEFUNOX) pour des résultats parfaits même sans personnel qualifié.

Unox Intelligent Performance

-  **ADAPTIVE.Cooking™:**
règle automatiquement les paramètres de cuisson pour garantir des résultats répétables
-  **AUTO.Soft:**
gère la montée en température pour la rendre plus délicate
-  **CLIMALUX™:**
contrôle total de l'humidité dans l'enceinte de cuisson
-  **SENSE.Klean:**
estime le degré de saleté de la chambre de cuisson du four et suggère le programme de nettoyage approprié
-  **SMART.Preheating:**
règle automatiquement la température et la durée du préchauffage

Unox Intensive Cooking

-  **DRY.Maxi™:**
Il extrait rapidement l'humidité de l'enceinte de cuisson
-  **STEAM.Maxi™:**
produit de la vapeur saturée
-  **AIR.Maxi™:**
Il gère les fonctions d'inversion automatique et d'impulsion des turbines
-  **PRESSURE.Steam:**
augmente la saturation et la température de vapeur

Data Driven Cooking

Vérifiez et surveillez en temps réel les conditions de fonctionnement de vos fours, créez et partagez de nouvelles recettes. L'intelligence artificielle transforme les données de consommation en informations utiles et vous permet d'augmenter vos profits quotidiens

Modes de cuisson manuels

- Température : 32 °C – 300 °C
- Jusqu'à 9 étapes de cuisson
- Cuisson avec sonde à cœur et fonction Delta T
- Sonde à cœur MULTI.Point
- CLIMA.Control: réglage humidité ou air sec avec augmentation de 10%
- Sonde à cœur SOUS-VIDE (optionnel)

Programmes

- 1000+ Programmes
- CHEFUNOX: choisissez ce qu'il faut cuire dans la bibliothèque et le four réglera automatiquement tous les paramètres
- MISE.EN.PLACE: synchronise l'insertion des plaques dans l'enceinte de cuisson pour que tous les plats soient prêts en même temps
- MIND.Maps™: dessinez vos processus de cuisson directement sur votre écran
- MULTI.TIME: gère jusqu'à 10 minuteries pour cuire différents produits en même temps
- READY.BAKE: prêt à utiliser les paramètres pour un démarrage rapide

Fonctions techniques

- ROTOR.Klean™: système de lavage automatique
- Triple vitrage
- Système de récupération des gouttes intégré dans la porte et fonctionnant même avec la porte ouverte
- Connexion internet Wi-Fi intégrée
- Lavage spécial automatique derrière la protection du ventilateur
- Illumination chambre de cuisson par le biais des lumières LED intégrées dans la porte
- 6 moteurs avec système de ventilateurs multiples avec inversion de rotation et résistance rectilinéaire à haute intensité de puissance
- Données Wi-Fi / USB : téléchargement des données HACCP
- Chambre de cuisson moulée en acier inoxydable AISI 316 L
- Supports des plaques avec système anti-basculement
- Récipient de détergent DET&Rinse™ intégré
- Données Wi-Fi / USB : téléchargement des programmes

Four mixte 600x400



16 600x400

	Électrique	Électrique	Gaz
Modèle fours	XEBL-16EU-YPRS	XEBL-16EU-DPRS	XEBL-16EU-GPRS
Distance entre niveaux	81.5 mm	81.5 mm	81 mm
Fréquence	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz
Voltage	380-415V 3N~	380-415V 3N~ 220-240V 3~	220-240V 1N~
Puissance électrique	38,5 kW	38,5 kW	2,5 kW
Puissance gaz nominale max.	-	-	48 kW
Dimensions - l x p x h	892 x 925 x 1875 mm	892 x 925 x 1875 mm	892 x 925 x 1875 mm
Poids	292 kg	292 kg	309 kg
Type d'ouverture	Charnière à gauche	Charnière à gauche	Charnière à gauche
Prix	20.000,00 €	20.900,00 €	22.700,00 €
Optionnel			
Charnière à droite			
	Article		Prix supplémentaire
	XEBL-16EU-YPLS		300,00 €
	XEBL-16EU-DPLS		300,00 €
	XEBL-16EU-GPLS		300,00 €

Remarques

Le chariot est inclus avec l'achat du four.

Personnalisation des supports latéraux sur demande spécifique - Prix supplémentaire **100,00 €**

Accessoires 600x400



LIEVOX

Etuve chauffante/fermentation avec contrôle digital intégré.

Capacité	16 600x400	Voltage	230V 1N~
Dimensions - l x p x h	866 x 950 x 1879 mm	Fréquence	50/60 Hz
Poids	100 kg	Température max.	50 °C
Puissance électrique	2,4 kW		

Article

XEBPL-16EU-D

Prix

4.400,00 €



LIEVOX

Etuve avec commande manuelle intégrée.

Capacité	16 600x400	Voltage	230V 1N~
Dimensions - l x p x h	882 x 974 x 1891 mm	Fréquence	50/60 Hz
Poids	147 kg	Température max.	50 °C
Puissance électrique	2,4 kW		

Article

XEBPL-16EU-M

Prix

3.900,00 €



Convoyeur de gaz d'échappement

Permet de diriger les vapeurs de combustion vers l'extérieur.

Dimensions - l x p x h	478 x 254 x 150 mm	Diamètre cheminée	150 mm
Poids	4 kg		

Compatible avec

Fours à
gaz

Article

XUC072

Prix

276,00 €



Sonde sous vide super fine

Sonde à cœur à un point avec aiguille extra fine pour une utilisation avec des sacs sous vide.

Article

XEC004

Prix

405,00 €

Accessoires 600x400



Hotte Ventless

Hotte de condensation de la vapeur. Élimine partiellement les vapeurs et les odeurs des fumées de cuisson. Nettoyage automatique intégré du filtre à condensation. Elle comprend 2 mètres de tuyau pour une correcte installation.

Dimensions - l x p x h	892 x 1132 x 240 mm	Diamètre cheminée	121 mm
Puissance électrique	0,1 kW	Débit d'air min.	310 m³/h
Voltage	230V 1N~	Débit d'air max.	390 m³/h
Fréquence	50/60 Hz		

Compatible avec	Article	Prix
Fours électriques	XEAHL-HCFL	1.750,00 €



Filtre à carbons actifs

Cadre avec filtre à charbon actif. Élimine toutes les odeurs produites par les aliments pendant la cuisson.

Dimensions - l x p x h	413 x 655 x 108 mm	Poids	11 kg
------------------------	--------------------	-------	-------

Compatible avec	Article	Prix
Hotte Ventless	XUC140	495,00 €

Cartouche pour filtre à carbons actifs

Cartouche pour filtre à carbons actifs.

Article	Prix
XUC141	206,00 €



SMART.Drain tray

Plaque à pâtisserie antiadhésive avec trou central. Il transporte les liquides et les graisses éjectés des aliments pendant la cuisson jusqu'au drain du four. Il aide à garder le fond du four propre.

Dimensions - h	20 mm
----------------	-------

Article	Prix
XUC047	128,00 €



QUICK.Load

Chariot de cuisson en acier résistant à la corrosion AISI 316L.

Capacité	16 600x400	Dimensions - l x p x h	776 x 615 x 1741 mm
Distance entre niveaux	81 mm	Poids	26 kg

Compatible avec	Article	Prix
XEBL-16EU.* XEBPL-16EU.* (Ajuster la hauteur des pieds de l'étuve chauffante)	XEBTL-16EU	1.560,00 €

Personnalisation

La capacité et la distance entre les plaques peuvent être faites sur demande spécifique. Quantité minimale de commande : 2 chariots.

Prix unitaire du chariot personnalisé.

Article	Prix supplémentaire
XEBTL-16EU	100,00 €

Accessoires 600x400



BAKE.REST

Chariot pour la cuisson et le refroidissement laissé avec des plateaux de système pliant. Structure en acier Aisi 316L.

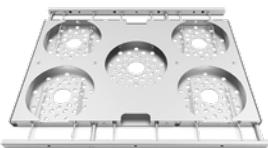
Capacité	5 niveaux (25 panettone)	Dimensions - l x p x h	776 x 615 x 1725 mm	Prix
Distance entre niveaux	250 mm	Poids	40 kg	
		Article	XEBTL-05PN	2.050,00 €

Personnalisation

La capacité et la distance entre les plaques peuvent être faites sur demande spécifique. Quantité minimale de commande : 2 chariots.

Prix unitaire du chariot personnalisé.

Article	Prix supplémentaire
XEBTL-05PN	100,00 €



PANETTONE.Bake

Plaque en acier inoxydable avec système d'aiguille symétrique pour panettone de 1 kg avec moule ø 165-170 mm.

Dimensions - h	22 mm	Article	Prix
Compatible avec XEBTL-05PN		TG480	241,00 €

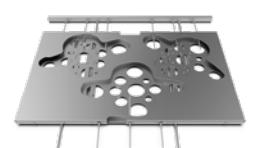
Personnalisation

La taille et la forme du moule pour le produit peut-être réalisée sur demande. Pour les commandes de plus de 40 plaques, la personnalisation est gratuite.

Article	Prix
TG480	300,00 €

Prix unique de plaque supplémentaire personnalisé.

Article	Prix supplémentaire
TG480	20,00 €



COLOMBA.Bake

Plaque inox 750 g avec aiguilles symétriques pour gâteau de Paques avec moule de 295 x 205 mm (l x h).

Dimensions - h	22 mm	Article	Prix
Compatible avec XEBTL-05PN		TG485	241,00 €

Personnalisation

La taille et la forme du moule pour le produit peut-être réalisée sur demande. Pour les commandes de plus de 40 plaques, la personnalisation est gratuite.

Article	Prix
TG485	300,00 €

Prix unique de plaque supplémentaire personnalisé.

Article	Prix supplémentaire
TG485	20,00 €

Accessoires 600x400



Rampe pour insertion de chariot

Il vous permet de compenser les pentes ou les différences de hauteur jusqu'à un maximum de 25 mm par mètre et de placer le chariot correctement et en toute sécurité dans four.

Article	Prix
XUC163	535,00 €



Support de poignée de chariot

Il vous permet de stocker en toute sécurité et confortablement la poignée du chariot sur le côté du four.

Article	Prix
XUC161	52,00 €



Kit douchette

Il permet le lavage manuel du four et le remplissage des contenants.

Article	Prix
XHC001	158,00 €



PURE

Système de filtrage de résine qui élimine de l'eau toutes les substances qui contribuent à la formation de calcaire. Il vous permet de filtrer jusqu'à 7.000 litres d'eau (les données peuvent varier en fonction de la dureté de l'eau).

En association avec les fours MIND.Maps™ PLUS BIG l'achat de 2 PURE XHC003 est préconisé.

Article	Prix
XHC003	328,00 €

Nécessite l'achat de

Pour l'installation du XHC003 associé au four MIND.Maps™ PLUS BIG le kit de raccord en 8 mm Y JG est impératif.

Article	Prix
KEL1115	60,00 €

REFILL PURE

Cartouche de remplacement pour système de filtrage de résine pure.

Article	Prix
XHC004	218,00 €



FINEST

Système de filtrage de résine qui élimine de l'eau toutes les substances qui contribuent à la formation de calcaire. Il vous permet de filtrer jusqu'à 5.690 litres d'eau (les données peuvent varier en fonction de la dureté de l'eau) et réduit le risque de corrosion en présence d'une valeur de chlorure modérée.

En association avec les fours MIND.Maps™ PLUS BIG l'achat de 2 FINEST XHC012 est préconisé.

Article	Prix
XHC012	328,00 €

Nécessite l'achat de

Pour l'installation du XHC012 associé au four MIND.Maps™ PLUS BIG le kit de raccord en 8 mm Y JG est impératif.

Article	Prix
KEL1115	60,00 €

REFILL FINEST

Cartouche de remplacement pour système de filtrage de résine FINEST.

Article	Prix
XHC013	218,00 €

Accessoires 600x400



Connecteur pour balises externes

Connexion pour balises sonores ou visuelles externes pour l'état/fin de la cuisson et du préchauffage.

Article

XEC017

Prix

276,00 €



Buzzer externe

Signal sonore amélioré pour la fin du préchauffage et de la cuisson.

Article

XEC019

Prix

216,00 €



Connexion Ethernet

Permet la connexion à l'Internet par câble.

Article

XEC001

Prix

485,00 €



Connexion Wi-Fi

Permet la connexion à Internet via connexion sans fil.

Compatible avec

Fours MINDMaps™ PLUS fabriqués avant le
28/02/2020 - ex. X**C-****_*P*

Article

XEC006

Prix

272,00 €



BAKERTOP MIND.Maps™ PLUS COUNTERTOP

Four mixte

Fours mixtes professionnels intelligents capables de gérer les processus de cuisson des produits de boulangerie et de pâtisserie (frais et surgelés) et de multiples processus de cuisson (déshydratation, cuisson à la vapeur, cuisson à basse température, cuisson sous vide, rotissage, grillage, friture, régénération et régénération sur plaque). Grâce aux technologies Unox Intensive Cooking et Unox Intelligent Performance qui garantissent des résultats parfaits et une reproductibilité pour toute type de charge. Gestion automatique des processus de cuisson (CHEFUNOX) pour des résultats parfaits même sans personnel qualifié.

Unox Intelligent Performance

-  **ADAPTIVE.Cooking™:**
règle automatiquement les paramètres de cuisson pour garantir des résultats répétables
-  **AUTO.Soft:**
gère la montée en température pour la rendre plus délicate
-  **CLIMALUX™:**
contrôle total de l'humidité dans l'enceinte de cuisson
-  **SENSE.Klean:**
estime le degré de saleté de la chambre de cuisson du four et suggère le programme de nettoyage approprié
-  **SMART.Preheating:**
règle automatiquement la température et la durée du préchauffage

Unox Intensive Cooking

-  **DRY.Maxi™:**
Il extrait rapidement l'humidité de l'enceinte de cuisson
-  **PRESSURE.Steam:**
augmente la saturation et la température de vapeur
-  **STEAM.Maxi™:**
produit de la vapeur saturée
-  **AIR.Maxi™:**
Il gère les fonctions d'inversion automatique et d'impulsion des turbines

Data Driven Cooking

Vérifiez et surveillez en temps réel les conditions de fonctionnement de vos fours, créez et partagez de nouvelles recettes. L'intelligence artificielle transforme les données de consommation en informations utiles et vous permet d'augmenter vos profits quotidiens

Modes de cuisson manuels

- Température : 32 °C – 260 °C
- Cuisson avec sonde à cœur et fonction Delta T
- Jusqu'à 9 étapes de cuisson
- Sonde à cœur MULTI.Point
- CLIMA.Control: réglage humidité ou air sec avec augmentation de 10%
- Sonde à cœur SOUS-VIDE (optionnel)

Programmes

- 1000+ Programmes
- MISE.EN.PLACE: synchronise l'insertion des plaques dans l'enceinte de cuisson pour que tous les plats soient prêts en même temps
- CHEFUNOX: choisissez ce qu'il faut cuire dans la bibliothèque et le four réglera automatiquement tous les paramètres
- MIND.Maps™: dessinez vos processus de cuisson directement sur votre écran
- MULTI.TIME: gère jusqu'à 10 minuteries pour cuire différents produits en même temps
- READY.BAKE: prêt à utiliser les paramètres pour un démarrage rapide

Fonctions techniques

- ROTOR.Klean™: système de lavage automatique
- Triple vitrage
- Système de récupération des gouttes intégré dans la porte et fonctionnant même avec la porte ouverte
- Connexion internet Wi-Fi intégrée
- Lavage spécial automatique derrière la protection du ventilateur
- Illumination chambre de cuisson par le biais des lumières LED intégrées dans la porte
- Système de ventilation à 4 vitesses de rotation et résistances circulaires à hautes performances
- Données Wi-Fi / USB : téléchargement des données HACCP
- Chambre de cuisson en acier inox à angles arrondis AISI 304 à haute résistance
- Supports des plaques avec système anti-basculement
- Récipient de détergent DET&Rinse™ intégré
- Données Wi-Fi / USB : téléchargement des programmes

Four mixte 600x400



10 600x400

	Électrique	Gaz
Modèle fours	XEBC-10EU-EPRM	XEBC-10EU-GPRM
Distance entre niveaux	80 mm	80 mm
Fréquence	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz
Voltage	380-415V 3N~ *220-240V 3~	220-240V 1N~
Puissance électrique	21,3 kW	1,4 kW
Puissance gaz nominale max.	-	25 kW
Dimensions - l x p x h	860 x 967 x 1162 mm	860 x 967 x 1162 mm
Poids	148 kg	163 kg
Type d'ouverture	Charnière à gauche	Charnière à gauche
Prix	11.400,00 €	12.000,00 €

Optionnel

Charnière à droite

	Article	Prix supplémentaire
	XEBC-10EU-EPLM	300,00 €
	XEBC-10EU-GPLM	300,00 €

Kit de connexion électrique

Compatible avec *Fours électriques	Voltage	Article	Prix
	220-240V 3~	XUC128	28,00 €

6 600x400

	Électrique	Gaz
Modèle fours	XEBC-06EU-EPRM	XEBC-06EU-GPRM
Distance entre niveaux	80 mm	80 mm
Fréquence	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz
Voltage	380-415V 3N~ 220-240V 3~ *220-240V 1~	220-240V 1N~
Puissance électrique	14 kW	1 kW
Puissance gaz nominale max.	-	19 kW
Dimensions - l x p x h	860 x 967 x 842 mm	860 x 967 x 842 mm
Poids	112 kg	126 kg
Type d'ouverture	Charnière à gauche	Charnière à gauche
Prix	8.000,00 €	8.700,00 €

Optionnel

Charnière à droite

	Article	Prix supplémentaire
	XEBC-06EU-EPLM	300,00 €
	XEBC-06EU-GPLM	300,00 €

Kit de connexion électrique

Compatible avec *Fours électriques	Voltage	Article	Prix
	220-240V 1~	XUC129	28,00 €

Remarques

Personnalisation des supports latéraux sur demande spécifique - Prix supplémentaire **200,00 €**

Four mixte 600x400



4 600x400

Électrique

Modèle fours	XEBC-04EU-EPRM
Distance entre niveaux	80 mm
Fréquence	50 / 60 Hz
Voltage	380-415V 3N~ 220-240V 3~ *220-240V 1~
Puissance électrique	10,6 kW
Puissance gaz nominale max.	-
Dimensions - l x p x h	860 x 967 x 675 mm
Poids	95 kg
Type d'ouverture	Charnière à gauche
Prix	5.700,00 €

Optionnel

Charnière à droite

Article
XEBC-04EU-EPLM

Prix supplémentaire
300,00 €

Kit de connexion électrique

Compatible avec *Fours électriques	Voltage 220-240V 1~	Article XUC129	Prix 28,00 €
---	------------------------	-------------------	-----------------

Remarques

Personnalisation des supports latéraux sur demande spécifique - Prix supplémentaire **200,00 €**

Accessoires 600x400



Kit première installation four unique

Contient toutes les pièces nécessaires à l'installation correcte d'un seul four et d'une bouteille de détergent DET&Rinse™ PLUS (1 litre) UN 1814, 8, II - ADR quantité limitée.

Obligatoire	Article	Prix
pour installer correctement un four simple.	XUC001-DR	202,00 €

Kit première installation four unique

Il contient toutes les pièces nécessaires à l'installation correcte d'un seul four.

Obligatoire	Article	Prix
pour installer correctement un four simple.	XUC001	202,00 €



Kit complet d'installation pour les fours électriques superposés

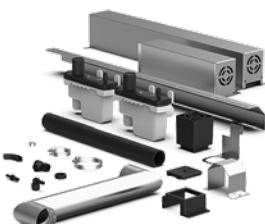
Contient toutes les pièces nécessaires à l'installation correcte et le chevauchement de deux fours électriques et une bouteille de détergent DET&Rinse™ PLUS (2 litres) UN 1814, 8, II - ADR quantité limitée.

Obligatoire	Article	Prix
pour superposer correctement deux fours électriques.	XEACQ-00E2-E-DR	425,00 €

Kit complet d'installation pour les fours électriques superposés

Inclut toutes les pièces nécessaires pour l'installation de deux fours superposés.

Obligatoire	Article	Prix
pour superposer correctement deux fours électriques.	XEACQ-00E2-E	425,00 €



Kit complet d'installation pour les fours gaz superposés

Inclut toutes les pièces nécessaires pour l'installation de deux fours superposés.

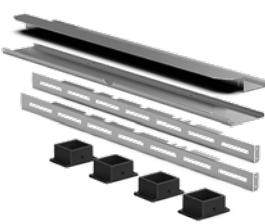
Obligatoire	Article	Prix
pour superposer XEBC-06EU-GP*M (en bas) + XEBC-06EU-*	XEACQ-00E2-G	425,00 €



Support de réservoir de détergent

Nécessaire pour accueillir le réservoir DET&Rinse™ colonne avec four DECKTOP ou armoire intermédiaire sans portes.

Article	Prix
XUC060	208,00 €



Kit superposition, FOUR, DECKTOP & LIEVOX

Contient toutes les pièces nécessaires à l'installation correcte et à la superposition de BAKERTOP, DECKTOP et LIEVOX.

Article	Prix
Pour superposer DECKTOP + FOUR XEBDC-01EU-D + XEBC-*	525,00 €
pour superposer LIEVOX + DECKTOP XEBPC-* + XEBDC-01EU-* XEBDC-01EU-D + XEBDC-01EU-D	525,00 €
pour superposer DECKTOP + DECKTOP XEBDC-02EU-D + XEBDC-02EU-D	525,00 €

Accessoires 600x400



LIEVOX

Etuve avec générateur de vapeur à chaudière pour gérer le processus de levée de manière précise.

Capacité	12 600x400	Puissance électrique	2,3 kW
Distance entre niveaux	75 mm	Voltage	230V 1N~
Dimensions - l x p x h	860 x 978 x 798 mm	Fréquence	50/60 Hz
Poids	40 kg	Température max.	50 °C
Article		Prix	
XEBPC-12EU-B		2.200,00 €	



LIEVOX

Etuve avec générateur de vapeur à chaudière pour gérer le processus de levée de manière précise.

Capacité	8 600x400	Puissance électrique	2,3 kW
Distance entre niveaux	75 mm	Voltage	230V 1N~
Dimensions - l x p x h	860 x 978 x 658 mm	Fréquence	50/60 Hz
Poids	35 kg	Température max.	50 °C
Article		Prix	
XEBPC-08EU-B		2.100,00 €	



DECKTOP

Four statique commandé par le panneau de contrôle du four.

Capacité	1 600x400	Voltage	230V 1N~
Dimensions - l x p x h	860 x 880 x 400 mm	Fréquence	50/60 Hz
Poids	62 kg	Température max.	290 °C
Puissance électrique	2,7 kW		
Article		Prix	
XEBDC-01EU-C		2.800,00 €	



DECKTOP

Four statique avec commande numérique intégrée.

Capacité	1 600x400	Voltage	230V 1N~
Dimensions - l x p x h	860 x 880 x 400 mm	Fréquence	50/60 Hz
Poids	62 kg	Température max.	290 °C
Puissance électrique	2,7 kW		
Article		Prix	
XEBDC-01EU-D		3.350,00 €	



DECKTOP

Four statique commandé par le panneau de contrôle du four.

Capacité	2 600x400	Voltage	400V 3N~
Dimensions - l x p x h	860 x 1150 x 400 mm	Fréquence	50/60 Hz
Poids	82 kg	Température max.	290 °C
Puissance électrique	5,7 kW		
Article		Prix	
XEBDC-02EU-C		3.100,00 €	

Accessoires 600x400

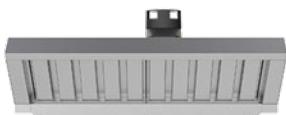


DECKTOP

Four statique avec commande numérique intégrée.

Capacité	2 600x400	Voltage	400V 3N~
Dimensions - l x p x h	860 x 1160 x 400 mm	Fréquence	50/60 Hz
Poids	78 kg	Température max.	290 °C
Puissance électrique	5,7 kW		

Article	Prix
XEBDC-02EU-D	3.700,00 €



Hotte Ventless

Hotte de condensation de la vapeur. Élimine partiellement les vapeurs et les odeurs des fumées de cuisson.
Nettoyage automatique intégré du filtre à condensation.

Dimensions - l x p x h	860 x 1145 x 240 mm	Fréquence	50/60 Hz
Poids	25 kg	Diamètre cheminée	121 mm
Puissance électrique	0,1 kW	Débit d'air min.	310 m³/h
Voltage	230V 1N~	Débit d'air max.	390 m³/h

Compatible avec	Article	Prix
Fours électriques	XEBHC-HCEU	1.830,00 €



Filtre à charbons actifs

Cadre avec filtre à charbon actif. Élimine toutes les odeurs produites par les aliments pendant la cuisson.

Dimensions - l x p x h	413 x 655 x 108 mm	Poids	11 kg
------------------------	--------------------	-------	-------

Compatible avec	Article	Prix
Hotte Ventless	XUC140	495,00 €

Cartouche pour filtre à charbons actifs

Cartouche pour filtre à charbons actifs.

Article	Prix
XUC141	206,00 €



Hotte Waterless

Il condense les vapeurs produites pendant la cuisson sans utiliser d'eau. Il ne peut être installé que sur un seul four.

Dimensions - l x p x h	860 x 1000 x 217 mm	Voltage	230V 1N~
Poids	20 kg	Fréquence	50/60 Hz
Puissance électrique	0,13 kW		

Compatible avec	Article	Prix
Fours électriques	XEBHC-ACEU	1.830,00 €



Convoyeur de gaz d'échappement

Permet de diriger les vapeurs de combustion vers l'extérieur.

Dimensions - l x p x h	478 x 254 x 150 mm	Diamètre cheminée	150 mm
Poids	3,5 kg		

Compatible avec	Article	Prix
Fours à gaz	XUC070	144,00 €

Accessoires 600x400



Armoire intermédiaire sans portes

Support fermé multifonctionnel pour un stockage sûr des plateaux.

Capacité	3 600x400	Poids	20 kg
Dimensions - l x p x h			860 x 817 x 309 mm
Article		Prix	
XEBIC-03EU			735,00 €



Placard neutre

Dispose d'un support de plaques et d'un espace libre pour le stockage des matériaux.

Capacité	8 600x400	Dimensions - l x p x h	860 x 860 x 720 mm
Distance entre niveaux	57 mm	Poids	35 kg
Article		Prix	
XWAEC-08EF			1.080,00 €

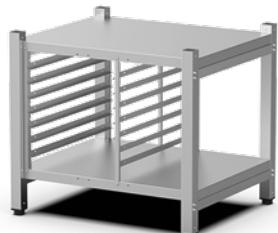


Piétement ultra haut

Le support multifonctionnel idéal pour ranger les plaques en sécurité et placer votre four à la hauteur parfaite pour travailler.

Recommandé pour XEBC-04EU-*

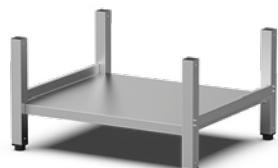
Capacité	7 600x400	Dimensions - l x p x h	842 x 804 x 888 mm
Distance entre niveaux	60 mm	Poids	35 kg
Article		Prix	
XWARC-07EF-UH			830,00 €



Piétement haut

Le support multifonctionnel idéal pour ranger les plaques en sécurité et placer votre four à la hauteur parfaite pour travailler.

Capacité	7 600x400	Dimensions - l x p x h	842 x 713 x 752 mm
Distance entre niveaux	60 mm	Poids	33 kg
Article		Prix	
XWARC-07EF-H			770,00 €



Piétement intermédiaire

Support pour placer le four à la hauteur idéale pour travailler ou empiler les fours dans la colonne.

Dimensions - l x p x h	842 x 713 x 462 mm	Poids	9 kg
Article		Prix	
XWARC-00EF-M			490,00 €



Piétement bas

Support pour colonne de fours superposés.

Dimensions - l x p x h	842 x 713 x 305 mm	Poids	5.5 kg
Article		Prix	
XWARC-00EF-L			455,00 €



Accessoires pour positionner le four au sol

Obligatoire pour placer le four au sol.

Dimensions - l x p x h	842 x 713 x 113 mm	Poids	4 kg
Obligatoire pour positionner correctement le four.		Article	
		XWARC-00EF-F	386,00 €

Accessoires 600x400



Support latéral

Support lateral 7 niveaux.

Capacité	7 600x400	Poids	3 kg
Distance entre niveaux	60 mm		
Compatible avec		Article	Prix
XWARC-07EF-* XWARC-00EF-UH XWARC-00EF-H		XWALC-07EF-H	148,00 €



Roues rotatives avec frein

Ils permettent de faciliter les opérations de nettoyage. Il se compose de 2 roues avec freins, 2 roues sans freins et chaînes pour la fixation au mur.

Dimensions - h	110 mm		
Compatible avec		Article	Prix
XWAEC-* XWARC-*		XUC012	268,00 €



Support lateral GN1/1 pour XEBC-06EU

Vous permet d'utiliser des plaques à pâtisserie GN1/1 au lieu de 600x400.

Support 4 plaques pour four XEBC-04EU-*	XUC050	Prix 230,00 €
Support 6 plaques pour four XEBC-06EU-*	XUC051	Prix 244,00 €
Support 10 plaques pour four XEBC-10EU-*	XUC052	Prix 244,00 €



Supports double taille, GN1/1 + 600x400 pour fours

Utilisez les plaques à pâtisserie GN1/1 et 600x400.

Support 4 plaques pour four XEBC-04EU-*	XUC055	Prix 150,00 €
Support 6 plaques pour four XEBC-06EU-*	XUC054	Prix 186,00 €
Support 10 plaques pour four XEBC-10EU-*	XUC057	Prix 320,00 €

Steam.BOOT

Il permet au four de produire, si nécessaire, 50% plus de vapeur pendant les premières minutes du processus de cuisson.

Pour four XEBC-04EU-EP*M	XUC080	Prix 272,00 €
Pour four XEBC-06EU-*	XUC081	Prix 405,00 €
Pour four XEBC-10EU-*	XUC082	Prix 520,00 €



SMART.Drain

Valve à deux sens pour transporter la graisse et les liquides de cuisson dans un réservoir de collecte ou vers le drain. La position de la vanne est surveillée par le panneau de contrôle du four.

Compatible avec	Article	Prix
XWARC-00EF-L-PO	XUC020	605,00 €
XWBYC-00EF-L-PO		
XWAEC-*		
XWARC-07*-H		



SMART.Drain pour piétement bas

Support bas pour la solution double fours. Il vous permet d'utiliser SMART.Drain (four inférieur seulement) dans une colonne de fours superposés.

Dimensions - l x p x h 852 x 713 x 305 mm

Il nécessite aussi l'achat de	Article	Prix
XWBYC-00EF-L-PO XUC020	XWARC-00EF-L-PO	385,00 €

Accessoires 600x400



SMART.Drain pour chariot

Chariot avec des récipients de collecte de graisse pour la solution double fours. Il vous permet d'utiliser SMART.Drain (four inférieur seulement) dans une colonne de fours qui se superpose.

Dimensions - l x p x h	629 x 708 x 106 mm	Poids	12 kg
Il nécessite aussi l'achat de		Article	Prix
XWARC-00EF-L-PO XUC020		XWBYC-00EF-L-PO	920,00 €



SMART.Drain tray

Plaque à pâtisserie antiadhésive avec trou central. Il transporte les liquides et les graisses éjectées des aliments pendant la cuisson jusqu'au drain du four. Il aide à garder le fond du four propre.

Dimensions - h	20 mm	Article	Prix
		XUC047	128,00 €



QUICK.LOAD 4+10

Armoire mobile sans portes équipées de paniers pour la cuisson, barattage et le transport facile de 14 plateaux alimentaires.

Capacité	14 600x400	Poids	50 kg
Dimensions - l x p x h	765 x 539 x 1919 mm		
Compatible avec		Article	Prix
Colonnes de four (XEBHC-HCEU) + XEBC-04EU-E**M + XEBC-10EU-E**M + XWARC-00EF-F.		XWBYC-14EU	3.300,00 €



QUICK.Load 4+10 avec portes

Armoire mobile équipée de portes et paniers pour la cuisson, le transport et le repos de 14 plateaux alimentaires.

Capacité	14 600x400	Poids	75 kg
Dimensions - l x p x h	765 x 539 x 1971 mm		
Compatible avec		Article	Prix
Colonnes de four (XEBHC-HCEU) + XEBC-04EU-E**M + XEBC-10EU-E**M + XWARC-00EF-F.		XWBYC-14EU-D	4.040,00 €



QUICK.Load 6 +6

Armoire mobile sans portes, équipées de paniers pour la cuisson, le barattage et le transport facile de 12 plateaux alimentaires.

Capacité	12 600x400	Poids	50 kg
Dimensions - l x p x h	765 x 539 x 1959 mm		
Compatible avec		Article	Prix
Colonnes de four (XEBHC-HCEU) + XEBC-06EU-E**M + XEBC-06EU-E**M + XWARC-00EF-L.		XWBYC-12EU	3.300,00 €

Accessoires 600x400



QUICK.Load 6+6 avec portes

Armoire mobile équipée de portes et paniers pour la cuisson, le transport et le repos de 12 plateaux alimentaires.

Capacité	12 600x400	Poids	75 kg
Dimensions - l x p x h	765 x 539 x 1959 mm		
Compatible avec	Article		Prix

Colonnes de four (XEBC-HCEU) + XEBC-06EU-E**M + XEBC-06EU-E**M + XWARC-00EF-L.

XWBYC-12EU-D **4.040,00 €**



Échelle porte-plaques

Il permet le chargement et l'extraction rapide des plaques à pâtisserie, réduisant ainsi les heures d'ouverture des portes.

Capacité	10 600x400	Dimensions - l x p x h	668 x 431 x 862 mm
Distance entre niveaux	80 mm	Poids	9 kg
Compatible avec	Il nécessite aussi l'achat de XEBC-10EU-*	Article	Prix

XWBYC-00EU XWBBC-10EU **990,00 €**



Chariot pour echelle porte-plaques

Il permet la manipulation du panier et le couplage correct avec le four.

Dimensions - l x p x h	695 x 786 x 961 mm	Poids	13 kg
Compatible avec	XWBBC-10EU	Article	Prix

XWBYC-00EU **1.160,00 €**

Kit d'accrochage Chariot - Placard

Il permet au chariot d'être solidement fixé à une armoire neutre.

Article	XWBYC-CKEU	Prix
---------	------------	------

134,00 €

Kit d'accrochage Chariot - Piètement

Il permet au chariot d'être solidement fixé au piétement haut.

Article	XWBYC-CREU	Prix
---------	------------	------

272,00 €



Écran anti-chaleur latéral

Peut être installé des deux côtés du four. Réduit la distance minimale entre les sources de four et de chaleur (friteuses, cuisinières, poêles, etc.).

Dimensions - l x p x h	15 x 816 x 99 mm	Poids	3 kg
Article	XUC041	Prix	

128,00 €



Soupape de refroidissement de vidange

Maintient la température des liquides d'échappement toujours en dessous de 80 °C.

Article	XHC005	Prix
---------	--------	------

156,00 €

Accessoires 600x400



Sonde sous vide super fine

Sonde à cœur à un point avec aiguille extra fine pour une utilisation avec des sacs sous vide.

Article	Prix
XEC004	405,00 €



Ouverture porte en deux passages

La première étape permet l'évacuation lente des vapeurs de la chambre de cuisson, protégeant contre d'éventuelles blessures dues à la fuite rapide de grandes quantités de vapeur.

Article	Prix
XUC112	32,00 €



Kit douchette

Il permet le lavage manuel du four et le remplissage des contenants.

Article	Prix
XHC001	158,00 €



PURE

Système de filtrage de résine qui élimine de l'eau toutes les substances qui contribuent à la formation de calcaire. Il vous permet de filtrer jusqu'à 7.000 litres d'eau (les données peuvent varier en fonction de la dureté de l'eau).

Article	Prix
XHC003	328,00 €

REFILL PURE

Cartouche de remplacement pour système de filtrage de résine pure.

Article	Prix
XHC004	218,00 €



FINEST

Système de filtrage de résine qui élimine de l'eau toutes les substances qui contribuent à la formation de calcaire. Il vous permet de filtrer jusqu'à 5.690 litres d'eau (les données peuvent varier en fonction de la dureté de l'eau) et réduit le risque de corrosion en présence d'une valeur de chlorure modérée.

Article	Prix
XHC012	328,00 €

REFILL FINEST

Cartouche de remplacement pour système de filtrage de résine FINEST.

Article	Prix
XHC013	218,00 €

Accessoires 600x400



PURE-RO

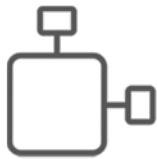
Système de filtrage de l'eau à osmose inverse pour garantir la déminéralisation complète de tout type d'eau.

Article	Prix
XHC002	1.440,00 €

Cartouche PURE-RO

Cartouche de remplacement pour système de filtration PURE-RO.

Article	Prix
XHC006	268,00 €



Connecteur pour balises externes

Connexion pour balises sonores ou visuelles externes pour l'état/fin de la cuisson et du préchauffage.

Article	Prix
XEC017	276,00 €



Buzzer externe

Signal sonore amélioré pour la fin du préchauffage et de la cuisson.

Article	Prix
XEC019	216,00 €



Connexion Ethernet

Permet la connexion à l'Internet par câble.

Article	Prix
XEC001	485,00 €



Connexion Wi-Fi

Permet la connexion à Internet via connexion sans fil.

Compatible avec	Article	Prix
Fours MIND.Maps™ PLUS fabriqués avant le 28/02/2020 - ex. X**C-****_*P*	XEC006	272,00 €



BAKERTOP MIND.Maps™ ONE BIG

Four mixte

Fours mixtes professionnels capables de gérer de multiples processus de cuisson de produits de boulangerie et de pâtisserie (frais et surgelés) et de processus de cuisson (déshydratation, cuisson à la vapeur, cuisson à basse température, cuisson sous vide, rotissage, grillage, friture, régénération et régénération sur plaque). Grâce à la technologie Unox Intensive Cooking, il garantit des résultats parfaits à chaque cuisson.

Unox Intensive Cooking



DRY.Maxi™:

Il extrait rapidement l'humidité de l'enceinte de cuisson



STEAM.Maxi™:

produit de la vapeur saturée



AIR.Maxi™:

Il gère les fonctions d'inversion automatique et d'impulsion des turbines



CLIMALUX™:

contrôle total de l'humidité dans l'enceinte de cuisson

Data Driven Cooking

Vérifiez et surveillez en temps réel les conditions de fonctionnement de vos fours, créez et partagez de nouvelles recettes. L'intelligence artificielle transforme les données de consommation en informations utiles et vous permet d'augmenter vos profits quotidiens

Modes de cuisson manuels

- Température : 32 °C – 260 °C
- Jusqu'à 9 étapes de cuisson
- CLIMA.Control: réglage humidité ou air sec avec augmentation de 10%
- Cuisson avec sonde à cœur et fonction Delta T

Programmes

- 1000+ Programmes
- MINDMaps™: dessinez vos processus de cuisson directement sur votre écran

Fonctions techniques

- ROTOR.Klean™: système de lavage automatique
- Chambre de cuisson moulée en acier inoxydable AISI 316 L
- Triple vitrage
- Illumination chambre de cuisson par le biais des lumières LED intégrées dans la porte
- Supports des plaques avec système anti-basculement
- Système de récupération des gouttes intégré dans la porte et fonctionnant même avec la porte ouverte
- Système de ventilation à 4 vitesses de rotation et résistances circulaires à hautes performances
- Récipient de détergent DET&Rinse™ intégré
- Données Wi-Fi / USB : téléchargement des programmes

Four mixte 600x400



16 600x400

Électrique

Modèle fours	XEBL-16EU-E1RS
Distance entre niveaux	81.5 mm
Fréquence	50 / 60 Hz
Voltage	380-415V 3N~ 220-240V 3~
Puissance électrique	35,5 kW
Puissance gaz nominale max.	-
Dimensions - l x p x h	892 x 925 x 1875 mm
Poids	262 kg
Type d'ouverture	Charnière à gauche
Prix	14.500,00 €

Optionnel
Charnière à droite

Article
XEBL-16EU-E1LS

Prix supplémentaire
300,00 €

Remarques

Le chariot est inclus avec l'achat du four.

Personnalisation des supports latéraux sur demande spécifique - Prix supplémentaire **100,00 €**

Accessoires 600x400



LIEVOX

Etuve chauffante/fermentation avec contrôle digital intégré.

Capacité	16 600x400	Voltage	230V 1N~
Dimensions - l x p x h	866 x 950 x 1879 mm	Fréquence	50/60 Hz
Poids	100 kg	Température max.	50 °C
Puissance électrique	2,4 kW		

Article

XEBPL-16EU-D

Prix

4.400,00 €



LIEVOX

Étuve avec commande manuelle intégrée.

Capacité	16 600x400	Voltage	230V 1N~
Dimensions - l x p x h	882 x 974 x 1891 mm	Fréquence	50/60 Hz
Poids	147 kg	Température max.	50 °C
Puissance électrique	2,4 kW		

Article

XEBPL-16EU-M

Prix

3.900,00 €



SMART.Drain tray

Plaque à pâtisserie antiadhésive avec trou central. Il transporte les liquides et les graisses éjectés des aliments pendant la cuisson jusqu'au drain du four. Il aide à garder le fond du four propre.

Dimensions - h 20 mm

Article

XUC047

Prix

128,00 €

Accessoires 600x400



Hotte Ventless

Hotte de condensation de la vapeur. Élimine partiellement les vapeurs et les odeurs des fumées de cuisson. Nettoyage automatique intégré du filtre à condensation. Elle comprend 2 mètres de tuyau pour une correcte installation.

Dimensions - l x p x h	892 x 1132 x 240 mm	Diamètre cheminée	121 mm
Puissance électrique	0,1 kW	Débit d'air min.	310 m³/h
Voltage	230V 1N~	Débit d'air max.	390 m³/h
Fréquence	50/60 Hz		

Compatible avec	Article	Prix
Fours électriques	XEAHL-HCFL	1.750,00 €



Filtre à charbons actifs

Cadre avec filtre à charbon actif. Élimine toutes les odeurs produites par les aliments pendant la cuisson.

Dimensions - l x p x h	413 x 655 x 108 mm	Poids	11 kg
------------------------	--------------------	-------	-------

Compatible avec	Article	Prix
Hotte Ventless	XUC140	495,00 €

Cartouche pour filtre à charbons actifs

Cartouche pour filtre à charbons actifs.

Article	Prix
XUC141	206,00 €



QUICK.Load

Chariot de cuisson en acier résistant à la corrosion AISI 316L.

Capacité	16 600x400	Dimensions - l x p x h	776 x 615 x 1741 mm
Distance entre niveaux	81 mm	Poids	26 kg

Compatible avec	Article	Prix
XEBL-16EU-*	XEBTL-16EU	1.560,00 €
XEBPL-16EU-*(Ajuster la hauteur des pieds de l'étuve chauffante)		

Personnalisation

La capacité et la distance entre les plaques peuvent être faites sur demande spécifique. Quantité minimale de commande : 2 chariots.

Prix unitaire du chariot personnalisé.

Article	Prix supplémentaire
XEBTL-16EU	100,00 €

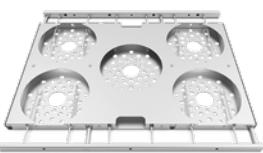
Accessoires 600x400



BAKE.REST

Chariot pour la cuisson et le refroidissement laissé avec des plateaux de système pliant. Structure en acier Aisi 316L.

Capacité	5 niveaux (25 panettone)	Dimensions - l x p x h	776 x 615 x 1725 mm	
Distance entre niveaux	250 mm	Poids	40 kg	
		Article	XEBTL-05PN	Prix 2.050,00 €



PANETTONE.Bake

Plaque en acier inoxydable avec système d'aiguille symétrique pour panettone de 1 kg avec moule ø 165-170 mm.

Dimensions - h	22 mm		
Compatible avec	XEBTL-05PN	Article	TG480

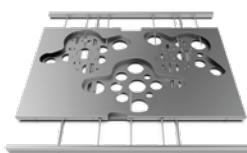
Personnalisation

La taille et la forme du moule pour le produit peut-être réalisée sur demande. Pour les commandes de plus de 40 plaques, la personnalisation est gratuite.

	Article		
	TG480	Prix 300,00 €	

Prix unique de plaque supplémentaire personnalisé.

	Article		
	TG480	Prix supplémentaire 20,00 €	



COLOMBA.Bake

Plaque inox 750 g avec aiguilles symétriques pour gâteau de Paques avec moule de 295 x 205 mm (l x h).

Dimensions - h	22 mm		
Compatible avec	XEBTL-05PN	Article	TG485

Personnalisation

La taille et la forme du moule pour le produit peut-être réalisée sur demande. Pour les commandes de plus de 40 plaques, la personnalisation est gratuite.

	Article		
	TG485	Prix 300,00 €	

Prix unique de plaque supplémentaire personnalisé.

	Article		
	TG485	Prix supplémentaire 20,00 €	

Accessoires 600x400



Rampe pour insertion de chariot

Il vous permet de compenser les pentes ou les différences de hauteur jusqu'à un maximum de 25 mm par mètre et de placer le chariot correctement et en toute sécurité dans four.

Article	Prix
XUC163	535,00 €



Support de poignée de chariot

Il vous permet de stocker en toute sécurité et confortablement la poignée du chariot sur le côté du four.

Article	Prix
XUC161	52,00 €



Sonde sous vide super fine

Sonde à cœur à un point avec aiguille extra fine pour une utilisation avec des sacs sous vide.

Article	Prix
XEC004	405,00 €



Kit douchette

Il permet le lavage manuel du four et le remplissage des contenants.

Article	Prix
XHC001	158,00 €



PURE

Système de filtrage de résine qui élimine de l'eau toutes les substances qui contribuent à la formation de calcaire. Il vous permet de filtrer jusqu'à 7.000 litres d'eau (les données peuvent varier en fonction de la dureté de l'eau).

Article	Prix
XHC003	328,00 €

REFILL PURE

Cartouche de remplacement pour système de filtrage de résine pure.

Article	Prix
XHC004	218,00 €



FINEST

Système de filtrage de résine qui élimine de l'eau toutes les substances qui contribuent à la formation de calcaire. Il vous permet de filtrer jusqu'à 5.690 litres d'eau (les données peuvent varier en fonction de la dureté de l'eau) et réduit le risque de corrosion en présence d'une valeur de chlorure modérée.

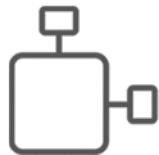
Article	Prix
XHC012	328,00 €

REFILL FINEST

Cartouche de remplacement pour système de filtrage de résine FINEST.

Article	Prix
XHC013	218,00 €

Accessoires 600x400



Connecteur pour balises externes

Connexion pour balises sonores ou visuelles externes pour l'état/fin de la cuisson et du préchauffage.

Article	Prix
XEC017	276,00 €



Buzzer externe

Signal sonore amélioré pour la fin du préchauffage et de la cuisson.

Article	Prix
XEC019	216,00 €



Connexion Wi-Fi

Permet la connexion à Internet via connexion sans fil.

Obligatoire	Article	Prix
Pour l'activation de la garantie LONG.Life4.	XEC016	625,00 €



Connexion Ethernet

Permet la connexion à l'Internet par câble.

Obligatoire	Article	Prix
Pour l'activation de la garantie LONG.Life4.	XEC001	485,00 €



BAKERTOP MIND.Maps™ ONE COUNTERTOP

Four mixte

Fours mixtes professionnels capables de gérer de multiples processus de cuisson de produits de boulangerie et de pâtisserie (frais et surgelés) et de processus de cuisson (déshydratation, cuisson à la vapeur, cuisson à basse température, cuisson sous vide, rotissage, grillage, friture, régénération et régénération sur plaque). Grâce à la technologie Unox Intensive Cooking, il garantit des résultats parfaits à chaque cuisson.

Unox Intensive Cooking



DRY.Maxi™:

Il extrait rapidement l'humidité de l'enceinte de cuisson



STEAM.Maxi™:

produit de la vapeur saturée



AIR.Maxi™:

Il gère les fonctions d'inversion automatique et d'impulsion des turbines



CLIMALUX™:

contrôle total de l'humidité dans l'enceinte de cuisson

Data Driven Cooking

Vérifiez et surveillez en temps réel les conditions de fonctionnement de vos fours, créez et partagez de nouvelles recettes. L'intelligence artificielle transforme les données de consommation en informations utiles et vous permet d'augmenter vos profits quotidiens

Modes de cuisson manuels

- Température : 32 °C – 260 °C
- Jusqu'à 9 étapes de cuisson
- CLIMA.Control: réglage humidité ou air sec avec augmentation de 10%
- Cuisson avec sonde à cœur et fonction Delta T

Programmes

- 1000+ Programmes
- MINDMaps™: dessinez vos processus de cuisson directement sur votre écran

Fonctions techniques

- ROTOR.Klean™: système de lavage automatique
- Chambre de cuisson en acier inox à angles arrondis AISI 304 à haute résistance
- Double vitrage
- Illumination chambre de cuisson par le biais des lumières LED intégrées dans la porte
- Supports des plaques avec système anti-basculement
- Système de récupération des gouttes intégré dans la porte et fonctionnant même avec la porte ouverte
- Système de ventilation à 4 vitesses de rotation et résistances circulaires à hautes performances
- Récipient de détergent DET&Rinse™ intégré
- Données Wi-Fi / USB : téléchargement des programmes

Four mixte 600x400



10 600x400

Électrique

Modèle fours	XEBC-10EU-E1RM
Distance entre niveaux	80 mm
Fréquence	50 / 60 Hz
Voltage	380-415V 3N~ *220-240V 3~
Puissance électrique	14,9 kW
Puissance gaz nominale max.	-
Dimensions - l x p x h	860 x 967 x 1162 mm
Poids	136 kg
Type d'ouverture	Charnière à gauche
Prix	8.500,00 €

Optionnel

Charnière à droite

Article
XEBC-10EU-E1LM

Prix supplémentaire
300,00 €

Kit de connexion électrique

Compatible avec *Fours électriques	Voltage 220-240V 3~	Article XUC128	Prix 28,00 €
--	------------------------	-------------------	-----------------



6 600x400

Électrique

Modèle fours	XEBC-06EU-E1RM
Distance entre niveaux	80 mm
Fréquence	50 / 60 Hz
Voltage	380-415V 3N~ 220-240V 3~ *220-240V 1~
Puissance électrique	10,1 kW
Puissance gaz nominale max.	-
Dimensions - l x p x h	860 x 967 x 842 mm
Poids	103 kg
Type d'ouverture	Charnière à gauche
Prix	5.850,00 €

Optionnel

Charnière à droite

Article
XEBC-06EU-E1LM

Prix supplémentaire
300,00 €

Kit de connexion électrique

Compatible avec *Fours électriques	Voltage 220-240V 1~	Article XUC129	Prix 28,00 €
--	------------------------	-------------------	-----------------

Remarques

Personnalisation des supports latéraux sur demande spécifique - Prix supplémentaire **200,00 €**

Four mixte 600x400



4 600x400

Électrique

Modèle fours	XEBC-04EU-E1RM
Distance entre niveaux	80 mm
Fréquence	50 / 60 Hz
Voltage	380-415V 3N~ 220-240V 3~ 220-240V 1N~
Puissance électrique	7,4 kW
Puissance gaz nominale max.	-
Dimensions - l x p x h	860 x 967 x 675 mm
Poids	90 kg
Type d'ouverture	Charnière à gauche
Prix	4.700,00 €
Optionnel	
Charnière à droite	

Article
XEBC-04EU-E1LM

Prix supplémentaire
300,00 €

Remarques

Personnalisation des supports latéraux sur demande spécifique - Prix supplémentaire **200,00 €**

Accessoires 600x400



Kit première installation four unique

Contient toutes les pièces nécessaires à l'installation correcte d'un seul four et d'une bouteille de détergent DET&Rinse™ PLUS (1 litre) UN 1814, 8, II - ADR quantité limitée.

Obligatoire	Article	Prix
pour installer correctement un four simple.	XUC001-DR	202,00 €

Kit première installation four unique

Il contient toutes les pièces nécessaires à l'installation correcte d'un seul four.

Obligatoire	Article	Prix
pour installer correctement un four simple.	XUC001	202,00 €



Kit complet d'installation pour les fours électriques superposés

Contient toutes les pièces nécessaires à l'installation correcte et le chevauchement de deux fours électriques et une bouteille de détergent DET&Rinse™ PLUS (2 litres) UN 1814, 8, II - ADR quantité limitée.

Obligatoire	Article	Prix
pour superposer correctement deux fours électriques.	XEACQ-00E2-E-DR	425,00 €

Kit complet d'installation pour les fours électriques superposés

Inclut toutes les pièces nécessaires pour l'installation de deux fours superposés.

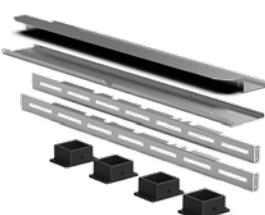
Obligatoire	Article	Prix
pour superposer correctement deux fours électriques.	XEACQ-00E2-E	425,00 €



Support de réservoir de détergent

Nécessaire pour accueillir le réservoir DET&Rinse™ colonne avec four DECKTOP ou armoire intermédiaire sans portes.

Article	Prix
XUC060	208,00 €



Kit superposition, FOUR, DECKTOP & LIEVOX

Contient toutes les pièces nécessaires à l'installation correcte et à la superposition de BAKERTOP, DECKTOP et LIEVOX.

Article	Prix
Pour superposer DECKTOP + FOUR XEBDC-01EU-D + XEBC-*	XUC061
pour superposer LIEVOX + DECKTOP XEBPC-* + XEBDC-01EU-* XEBDC-01EU-D + XEBDC-01EU-D	XUC062
pour superposer DECKTOP + DECKTOP XEBDC-02EU-D + XEBDC-02EU-D	XUC063

Accessoires 600x400



LIEVOX

Etuve avec générateur de vapeur à chaudière pour gérer le processus de levée de manière précise.

Capacité	12 600x400	Puissance électrique	2,3 kW
Distance entre niveaux	75 mm	Voltage	230V 1N~
Dimensions - l x p x h	860 x 978 x 798 mm	Fréquence	50/60 Hz
Poids	40 kg	Température max.	50 °C
Article		Prix	
XEBPC-12EU-B		2.200,00 €	



LIEVOX

Etuve avec générateur de vapeur à chaudière pour gérer le processus de levée de manière précise.

Capacité	8 600x400	Puissance électrique	2,3 kW
Distance entre niveaux	75 mm	Voltage	230V 1N~
Dimensions - l x p x h	860 x 978 x 658 mm	Fréquence	50/60 Hz
Poids	35 kg	Température max.	50 °C
Article		Prix	
XEBPC-08EU-B		2.100,00 €	



DECKTOP

Four statique commandé par le panneau de contrôle du four.

Capacité	1 600x400	Voltage	230V 1N~
Dimensions - l x p x h	860 x 880 x 400 mm	Fréquence	50/60 Hz
Poids	62 kg	Température max.	290 °C
Puissance électrique	2,7 kW		
Article		Prix	
XEBDC-01EU-C		2.800,00 €	



DECKTOP

Four statique avec commande numérique intégrée.

Capacité	1 600x400	Voltage	230V 1N~
Dimensions - l x p x h	860 x 880 x 400 mm	Fréquence	50/60 Hz
Poids	62 kg	Température max.	290 °C
Puissance électrique	2,7 kW		
Article		Prix	
XEBDC-01EU-D		3.350,00 €	



DECKTOP

Four statique commandé par le panneau de contrôle du four.

Capacité	2 600x400	Voltage	400V 3N~
Dimensions - l x p x h	860 x 1150 x 400 mm	Fréquence	50/60 Hz
Poids	82 kg	Température max.	290 °C
Puissance électrique	5,7 kW		
Article		Prix	
XEBDC-02EU-C		3.100,00 €	

Accessoires 600x400

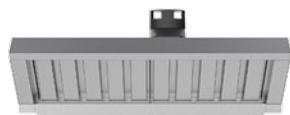


DECKTOP

Four statique avec commande numérique intégrée.

Capacité	2 600x400	Voltage	400V 3N~
Dimensions - l x p x h	860 x 1160 x 400 mm	Fréquence	50/60 Hz
Poids	78 kg	Température max.	290 °C
Puissance électrique	5,7 kW		

Article	Prix
XEBDC-02EU-D	3.700,00 €



Hotte Ventless

Hotte de condensation de la vapeur. Élimine partiellement les vapeurs et les odeurs des fumées de cuisson.
Nettoyage automatique intégré du filtre à condensation.

Dimensions - l x p x h	860 x 1145 x 240 mm	Fréquence	50/60 Hz
Poids	25 kg	Diamètre cheminée	121 mm
Puissance électrique	0,1 kW	Débit d'air min.	310 m³/h
Voltage	230V 1N~	Débit d'air max.	390 m³/h

Compatible avec	Article	Prix
Fours électriques	XEBHC-HCEU	1.830,00 €



Filtre à charbons actifs

Cadre avec filtre à charbon actif. Élimine toutes les odeurs produites par les aliments pendant la cuisson.

Dimensions - l x p x h	413 x 655 x 108 mm	Poids	11 kg
Compatible avec	Article	Prix	

Hotte Ventless	XUC140	495,00 €
----------------	--------	-----------------

Cartouche pour filtre à charbons actifs

Cartouche pour filtre à charbons actifs.

Article	Prix
XUC141	206,00 €

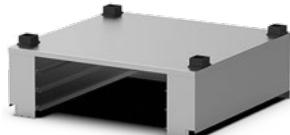


Hotte Waterless

Il condense les vapeurs produites pendant la cuisson sans utiliser d'eau. Il ne peut être installé que sur un seul four.

Dimensions - l x p x h	860 x 1000 x 217 mm	Voltage	230V 1N~
Poids	20 kg	Fréquence	50/60 Hz
Puissance électrique	0,13 kW		

Compatible avec	Article	Prix
Fours électriques	XEBHC-ACEU	1.830,00 €



Armoire intermédiaire sans portes

Support fermé multifonctionnel pour un stockage sûr des plateaux.

Capacité	3 600x400	Poids	20 kg
Dimensions - l x p x h	860 x 817 x 309 mm		

Article	Prix
XEBIC-03EU	735,00 €

Accessoires 600x400



Placard neutre

Dispose d'un support de plaques et d'un espace libre pour le stockage des matériaux.

Capacité	8 600x400	Dimensions - l x p x h	860 x 860 x 720 mm	
Distance entre niveaux	57 mm	Poids	35 kg	
		Article	XWAEC-08EF	Prix 1.080,00 €



Piètement ultra haut

Le support multifonctionnel idéal pour ranger les plaques en sécurité et placer votre four à la hauteur parfaite pour travailler.*

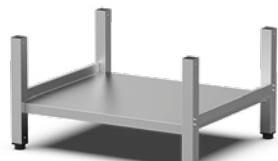
Capacité	7 600x400	Dimensions - l x p x h	842 x 804 x 888 mm	
Distance entre niveaux	60 mm	Poids	35 kg	
		Article	XWARC-07EF-UH	Prix 830,00 €



Piètement haut

Le support multifonctionnel idéal pour ranger les plaques en sécurité et placer votre four à la hauteur parfaite pour travailler.

Capacité	7 600x400	Dimensions - l x p x h	842 x 713 x 752 mm	
Distance entre niveaux	60 mm	Poids	33 kg	
		Article	XWARC-07EF-H	Prix 770,00 €



Piètement intermédiaire

Support pour placer le four à la hauteur idéale pour travailler ou empiler les fours dans la colonne.

Dimensions - l x p x h	842 x 713 x 462 mm	Poids	9 kg	
		Article	XWARC-00EF-M	Prix 490,00 €



Piètement bas

Support pour colonne de fours superposés.

Dimensions - l x p x h	842 x 713 x 305 mm	Poids	5.5 kg	
		Article	XWARC-00EF-L	Prix 455,00 €



Accessoires pour positionner le four au sol

Obligatoire pour placer le four au sol.

Dimensions - l x p x h	842 x 713 x 113 mm	Poids	4 kg	
Obligatoire		Article	XWARC-00EF-F	Prix 386,00 €



Support latéral

Support lateral 7 niveaux.

Capacité	7 600x400	Poids	3 kg	
Distance entre niveaux	60 mm			
Compatible avec		Article	XWALC-07EF-H	Prix 148,00 €
XWARC-07EF-*				
XWARC-00EF-UH				
XWARC-00EF-H				

Accessoires 600x400



Roues rotatives avec frein

Ils permettent de faciliter les opérations de nettoyage. Il se compose de 2 roues avec freins, 2 roues sans freins et chaînes pour la fixation au mur.

Dimensions - h 110 mm

Compatible avec	Article	Prix
XWAEC-*	XUC012	268,00 €
XWARC-*		



Support lateral GN1/1 pour XEBC-06EU

Vous permet d'utiliser des plaques à pâtisserie GN1/1 au lieu de 600x400.

	Article	Prix
Support 4 plaques pour four XEBC-04EU-*	XUC050	230,00 €
Support 6 plaques pour four XEBC-06EU-*	XUC051	244,00 €
Support 10 plaques pour four XEBC-10EU-*	XUC052	244,00 €



Supports double taille, GN1/1 + 600x400 pour fours

Utilisez les plaques à pâtisserie GN1/1 et 600x400.

	Article	Prix
Support 4 plaques pour four XEBC-04EU-*	XUC055	150,00 €
Support 6 plaques pour four XEBC-06EU-*	XUC054	186,00 €
Support 10 plaques pour four XEBC-10EU-*	XUC057	320,00 €



SMART.Drain tray

Plaque à pâtisserie antiadhésive avec trou central. Il transporte les liquides et les graisses éjectés des aliments pendant la cuisson jusqu'au drain du four. Il aide à garder le fond du four propre.

Dimensions - h 20 mm

	Article	Prix
	XUC047	128,00 €



QUICK.LOAD 4+10

Armoire mobile sans portes équipées de paniers pour la cuisson, barattage et le transport facile de 14 plateaux alimentaires.

Capacité	14 600x400	Poids	50 kg
Dimensions - l x p x h	765 x 539 x 1919 mm		

Compatible avec	Article	Prix
Colonnes de four (XEBHC-HCEU) + XEBC-04EU-E**M + XEBC-10EU-E**M + XWARC-00EF-F.	XWBYC-14EU	3.300,00 €

Accessoires 600x400



QUICK.Load 4+10 avec portes

Armoire mobile équipée de portes et paniers pour la cuisson, le transport et le repos de 14 plateaux alimentaires.

Capacité	14 600x400	Poids	75 kg
Dimensions - l x p x h	765 x 539 x 1971 mm		
Compatible avec	Colonnes de four (XEBHC-HCEU) + XEBC-04EU-E**M + XEBC-10EU-E**M + XWARC-00EF-F.	Article	Prix XWBYC-14EU-D 4.040,00 €



QUICK.Load 6 +6

Armoire mobile sans portes, équipées de paniers pour la cuisson, le barattage et le transport facile de 12 plateaux alimentaires.

Capacité	12 600x400	Poids	50 kg
Dimensions - l x p x h	765 x 539 x 1959 mm		
Compatible avec	Colonnes de four (XEBHC-HCEU) + XEBC-06EU-E**M + XEBC-06EU-E**M + XWARC-00EF-L.	Article	Prix XWBYC-12EU 3.300,00 €



QUICK.Load 6+6 avec portes

Armoire mobile équipée de portes et paniers pour la cuisson, le transport et le repos de 12 plateaux alimentaires.

Capacité	12 600x400	Poids	75 kg
Dimensions - l x p x h	765 x 539 x 1959 mm		
Compatible avec	Colonnes de four (XEBHC-HCEU) + XEBC-06EU-E**M + XEBC-06EU-E**M + XWARC-00EF-L.	Article	Prix XWBYC-12EU-D 4.040,00 €



Échelle porte-plaques

Il permet le chargement et l'extraction rapide des plaques à pâtisserie, réduisant ainsi les heures d'ouverture des portes.

Capacité	10 600x400	Dimensions - l x p x h	668 x 431 x 862 mm
Distance entre niveaux	80 mm	Poids	9 kg
Compatible avec	Il nécessite aussi l'achat de XEBC-10EU-*	Article	Prix XWBYC-00EU XWBBC-10EU 990,00 €

Accessoires 600x400



Chariot pour echelle porte-plaques

Il permet la manipulation du panier et le couplage correct avec le four.

Dimensions - l x p x h	695 x 786 x 961 mm	Poids	13 kg
Compatible avec XWBBC-10EU	Article XWBYC-00EU		Prix 1.160,00 €

Kit d'accrochage Chariot - Placard

Il permet au chariot d'être solidement fixé à une armoire neutre.

Article XWBYC-CKEU	Prix 134,00 €
-----------------------	-------------------------

Kit d'accrochage Chariot - Piètement

Il permet au chariot d'être solidement fixé au piétement haut.

Article XWBYC-CREU	Prix 272,00 €
-----------------------	-------------------------



Écran anti-chaleur latéral

Peut être installé des deux côtés du four. Réduit la distance minimale entre les sources de four et de chaleur (friteuses, cuisinières, poêles, etc.).

Dimensions - l x p x h	15 x 816 x 99 mm	Poids	3 kg
Article XUC041		Prix 128,00 €	



Soupape de refroidissement de vidange

Maintient la température des liquides d'échappement toujours en dessous de 80 °C.

Article XHC005	Prix 156,00 €
-------------------	-------------------------



Sonde sous vide super fine

Sonde à cœur à un point avec aiguille extra fine pour une utilisation avec des sacs sous vide.

Article XEC004	Prix 405,00 €
-------------------	-------------------------



Ouverture porte en deux passages

La première étape permet l'évacuation lente des vapeurs de la chambre de cuisson, protégeant contre d'éventuelles blessures dues à la fuite rapide de grandes quantités de vapeur.

Article XUC112	Prix 32,00 €
-------------------	------------------------



Kit douchette

Il permet le lavage manuel du four et le remplissage des contenants.

Article XHC001	Prix 158,00 €
-------------------	-------------------------

Accessoires 600x400



PURE

Système de filtrage de résine qui élimine de l'eau toutes les substances qui contribuent à la formation de calcaire. Il vous permet de filtrer jusqu'à 7.000 litres d'eau (les données peuvent varier en fonction de la dureté de l'eau).

Article	Prix
XHC003	328,00 €

REFILL PURE

Cartouche de remplacement pour système de filtrage de résine pure.

Article	Prix
XHC004	218,00 €



FINEST

Système de filtrage de résine qui élimine de l'eau toutes les substances qui contribuent à la formation de calcaire. Il vous permet de filtrer jusqu'à 5.690 litres d'eau (les données peuvent varier en fonction de la dureté de l'eau) et réduit le risque de corrosion en présence d'une valeur de chlorure modérée.

Article	Prix
XHC012	328,00 €

REFILL FINEST

Cartouche de remplacement pour système de filtrage de résine FINEST.

Article	Prix
XHC013	218,00 €



PURE-RO

Système de filtrage de l'eau à osmose inverse pour garantir la déminéralisation complète de tout type d'eau.

Article	Prix
XHC002	1.440,00 €

Cartouche PURE-RO

Cartouche de remplacement pour système de filtration PURE-RO.

Article	Prix
XHC006	268,00 €



Connecteur pour balises externes

Connexion pour balises sonores ou visuelles externes pour l'état/fin de la cuisson et du préchauffage.

Article	Prix
XEC017	276,00 €



Buzzer externe

Signal sonore amélioré pour la fin du préchauffage et de la cuisson.

Article	Prix
XEC019	216,00 €

Accessoires 600x400



Connexion Wi-Fi

Permet la connexion à Internet via connexion sans fil.

Obligatoire

Pour l'activation de la garantie LONG.Life4.

Article

XECA02

Prix

625,00 €



Connexion Ethernet

Permet la connexion à l'Internet par câble.

Obligatoire

Pour l'activation de la garantie LONG.Life4.

Article

XECA01

Prix

485,00 €



BAKERLUX™ MANUAL BIG

Four à convection

Four à convection avec humidité, contrôle analogique et chambre de cuisson en acier INOX 304. Temps de fonction, température, pourcentage de vapeur et 2 vitesses de ventilation. Idéal pour les processus de cuisson des produits de boulangerie frais et surgelés. La technologie AIR.Plus garantit une uniformité de cuisson parfaite sur toutes les plaques enfournées.

Unox Intensive Cooking



DRY.Plus:

Il extrait rapidement l'humidité de l'enceinte de cuisson



STEAM.Plus:

crée une humidité instantanée



AIR.Plus:

plusieurs ventilateurs avec inversion de rotation à 2 vitesses et fonction pulsée

Modes de cuisson manuels

— Température : 80 °C – 260 °C

— Cuisson par convection et humidité à partir de 80 °C

Fonctions techniques

- Chambre de cuisson en acier inox à angles arrondis AISI 304 à haute résistance
- Chambre de cuisson avec support des plaques pliée en forme de L

- Double vitrage
- Système de récupération des gouttes intégré dans la porte et fonctionnant même avec la porte ouverte

- Illumination chambre de cuisson par le biais des lumières LED intégrées dans la porte
- Système de ventilation à 2 vitesses de rotation et résistances circulaires à hautes performances

Four à convection 600x400



16 600x400

Électrique

Modèle fours	XB1083
Distance entre niveaux	80 mm
Fréquence	50 / 60 Hz
Voltage	380-415V 3N~ 220-240V 3~
Puissance électrique	29,7 kW
Puissance gaz nominale max.	-
Dimensions - l x p x h	913 x 997 x 1863 mm
Poids	243 kg
Type d'ouverture	Charnière à gauche
Prix	10.600,00 €

Remarques

Le chariot est inclus avec l'achat du four.

Accessoires 600x400



LIEVOX

Etuve avec commande manuelle intégrée.

Capacité	16 600x400	Puissance électrique	2,4 kW
Distance entre niveaux	80 mm	Voltage	230V 1N~
Dimensions - l x p x h	866 x 950 x 1879 mm	Fréquence	50/60 Hz
Poids	100 kg	Température max.	50 °C
Article		Prix	
XL1003		3.910,00 €	



QUICK.Load

Chariot de plaque à pâtisserie en acier AISI 304.

Capacité	16 600x400	Dimensions - l x p x h	743 x 643 x 1725 mm
Distance entre niveaux	80 mm	Poids	25 kg
Compatible avec		Article	Prix
XB1083		XCB1001	1.700,00 €
XL1003			

Personnalisation

La capacité et la distance entre les plaques peuvent être faites sur demande spécifique. Quantité minimale de commande : 2 chariots.

Prix unitaire du chariot personnalisé.

Article	Prix supplémentaire
XCB1001	100,00 €

Douchette manuelle externe avec détergent

Il permet le lavage manuel du four et le remplissage des contenants.



Article	Prix
XC208-SR	158,00 €

Accessoires 600x400



PURE

Système de filtrage de résine qui élimine de l'eau toutes les substances qui contribuent à la formation de calcaire. Il vous permet de filtrer jusqu'à 7.000 litres d'eau (les données peuvent varier en fonction de la dureté de l'eau).

Article	Prix
XHC003	328,00 €

Nécessite l'achat de

En cas d'installation du système de filtrage de résine PURE avec les fours MANUAL, le kit réduction JG 8-10 mm (KEL1055A) se rend nécessaire.

Article	Prix
KEL1055	40,00 €

REFILL PURE

Cartouche de remplacement pour système de filtrage de résine pure.

Article	Prix
XHC004	218,00 €



FINEST

Système de filtrage de résine qui élimine de l'eau toutes les substances qui contribuent à la formation de calcaire. Il vous permet de filtrer jusqu'à 5.690 litres d'eau (les données peuvent varier en fonction de la dureté de l'eau) et réduit le risque de corrosion en présence d'une valeur de chlorure modérée.

Article	Prix
XHC012	328,00 €

Nécessite l'achat de

En cas d'installation du système de filtrage de résine FINEST avec les fours MANUAL, le kit réduction JG 8-10 mm (KEL1055A) se rend nécessaire.

Article	Prix
KEL1055	40,00 €

REFILL FINEST

Cartouche de remplacement pour système de filtrage de résine FINEST.

Article	Prix
XHC013	218,00 €



PURE-RO

Système de filtrage de l'eau à osmose inverse pour garantir la déminéralisation complète de tout type d'eau.

Article	Prix
XHC002	1.440,00 €

Cartouche PURE-RO

Cartouche de remplacement pour système de filtration PURE-RO.

Article	Prix
XHC006	268,00 €



BAKERLUX™ MANUAL COUNTERTOP

Four à convection

Four à convection avec humidité, contrôle analogique et chambre de cuisson en acier INOX 304. Temps de fonction, température, pourcentage de vapeur et 2 vitesses de ventilation. Idéal pour les processus de cuisson des produits de boulangerie frais et surgelés. La technologie AIR.Plus garantit une uniformité de cuisson parfaite sur toutes les plaques enfournées.

Unox Intensive Cooking



DRY.Plus:

Il extrait rapidement l'humidité de l'enceinte de cuisson



STEAM.Plus:

crée une humidité instantanée



AIR.Plus:

plusieurs ventilateurs avec inversion de rotation à 2 vitesses et fonction pulsée

Modes de cuisson manuels

— Température : 80 °C – 260 °C

— Cuisson par convection et humidité à partir de 80 °C

Fonctions techniques

- Chambre de cuisson en acier inox à angles arrondis AISI 304 à haute résistance
- Chambre de cuisson avec support des plaques pliée en forme de L

- Double vitrage
- Système de récupération des gouttes intégré dans la porte et fonctionnant même avec la porte ouverte

- Illumination chambre de cuisson par le biais des lumières LED intégrées dans la porte
- Système de ventilation à 2 vitesses de rotation et résistances circulaires à hautes performances

Four à convection 600x400



10 600x400

	Électrique	Gaz
Modèle fours	XB893	XB813G
Distance entre niveaux	80 mm	80 mm
Fréquence	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz
Voltage	380-415V 3N~ 220-240V 3~	220-240V 1~
Puissance électrique	15,8 kW	1 kW
Puissance gaz nominale max.	-	20 kW
Dimensions - l x p x h	860 x 882 x 1252 mm	860 x 882 x 1465 mm
Poids	118 kg	130 kg
Type d'ouverture	Charnière à gauche	Charnière à gauche
Prix	5.200,00 €	6.550,00 €



6 600x400

	Électrique	Gaz
Modèle fours	XB693	XB613G
Distance entre niveaux	80 mm	80 mm
Fréquence	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz
Voltage	380-415V 3N~ 220-240V 3~	220-240V 1~
Puissance électrique	10,5 kW	0,7 kW
Puissance gaz nominale max.	-	175 kW
Dimensions - l x p x h	860 x 882 x 932 mm	860 x 882 x 1144 mm
Poids	86 kg	100 kg
Type d'ouverture	Charnière à gauche	Charnière à gauche
Prix	3.600,00 €	4.750,00 €

Remarques

Personnalisation des supports latéraux sur demande spécifique - Prix supplémentaire **200,00 €**

Accessoires 600x400



Kit première installation four unique

Il contient toutes les pièces nécessaires à l'installation correcte d'un seul four.

Obligatoire	Article	Prix
pour installer correctement un four simple.	XUC001	202,00 €



LIEVOX

Etuve avec commande manuelle intégrée.

Capacité	12 600x400	Puissance électrique	2,4 kW
Distance entre niveaux	75 mm	Voltage	230V 1N~
Dimensions - l x p x h	862 x 8900 x 805 mm	Fréquence	50/60 Hz
Poids	38 kg	Température max.	50 °C
		Article	Prix
		XL413	1.980,00 €



Placard neutre

Dispose d'un support de plaques et d'un espace libre pour le stockage des matériaux.

Capacité	7 600x400	Dimensions - l x p x h	860 x 772 x 676 mm
Distance entre niveaux	57 mm	Poids	25 kg
		Article	Prix
		XR258	1.830,00 €



Pietement haut

Support pour placer le four à la hauteur parfaite pour travailler.

Dimensions - l x p x h	842 x 665 x 692 mm	Poids	11 kg
Compatible avec XB8* XB6*		Article	Prix
		XR168	510,00 €



Support latéral

Support lateral 7 niveaux.

Capacité	7 600x400	Poids	3 kg
Distance entre niveaux	60 mm		
Compatible avec XR168		Article	Prix
		XR727	144,00 €



Roues rotatives avec frein

Ils permettent de faciliter les opérations de nettoyage. Il se compose de 2 roues avec freins, 2 roues sans freins et chaînes pour la fixation au mur.

Dimensions - h	100 mm		
Compatible avec XL413 XR258 XR168		Article	Prix
		XUC010	268,00 €

Accessoires 600x400



Douchette manuelle externe avec détergent

Il permet le lavage manuel du four et le remplissage des contenants.

Article	Prix
XC208-SR	158,00 €



PURE

Système de filtrage de résine qui élimine de l'eau toutes les substances qui contribuent à la formation de calcaire. Il vous permet de filtrer jusqu'à 7.000 litres d'eau (les données peuvent varier en fonction de la dureté de l'eau).

Article	Prix
XHC003	328,00 €

Nécessite l'achat de

En cas d'installation du système de filtrage de résine PURE avec les fours MANUAL, le kit réduction JG 8-10 mm (KEL1055A) se rend nécessaire.

Article	Prix
KEL1055	40,00 €

REFILL PURE

Cartouche de remplacement pour système de filtrage de résine pure.

Article	Prix
XHC004	218,00 €



FINEST

Système de filtrage de résine qui élimine de l'eau toutes les substances qui contribuent à la formation de calcaire. Il vous permet de filtrer jusqu'à 5.690 litres d'eau (les données peuvent varier en fonction de la dureté de l'eau) et réduit le risque de corrosion en présence d'une valeur de chlorure modérée.

Article	Prix
XHC012	328,00 €

Nécessite l'achat de

En cas d'installation du système de filtrage de résine FINEST avec les fours MANUAL, le kit réduction JG 8-10 mm (KEL1055A) se rend nécessaire.

Article	Prix
KEL1055	40,00 €

REFILL FINEST

Cartouche de remplacement pour système de filtrage de résine FINEST.

Article	Prix
XHC013	218,00 €



PURE-RO

Système de filtrage de l'eau à osmose inverse pour garantir la déminéralisation complète de tout type d'eau.

Article	Prix
XHC002	1.440,00 €

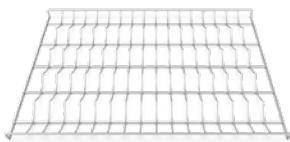
Cartouche PURE-RO

Cartouche de remplacement pour système de filtration PURE-RO.

Article	Prix
XHC006	268,00 €

Accessoires 600x400

Baking Essentials



BAGUETTE.GRID

Grille chromée Ultralight - 5 canaux.

Hauteur	Article	Prix
27 mm	GRP410	32,00 €



BAKE

Plaque à pâtisserie en aluminium micro-perforée. Commandeable en multiples de 2 pièces.

Hauteur	Article	Prix
15 mm	TG405	*prix unitaire 32,00 €



BAKE.BLACK

Plaque à pâtisserie en aluminium avec revêtement antiadhésive. Commandeable en multiples de 2 pièces.

Hauteur	Article	Prix
15 mm	TG460	*prix unitaire 43,00 €



BAKE.SILICO

Plaque en aluminium avec revêtement en silicium.

Hauteur	Article	Prix
9 mm	TG416	47,00 €



CHROMO.GRID

Grille chromée

Hauteur	Article	Prix
8 mm	GRP405	25,00 €



FAKIRO.GRILL

Plaque à pâtisserie en aluminium avec revêtement antiadhésive. Deux surfaces - lisses et rayées - pour une cuisson différente.

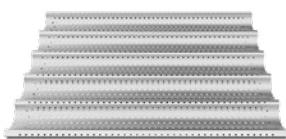
Hauteur	Article	Prix
12 mm	TG465	225,00 €



FAKIRO™

Plaque à pâtisserie en aluminium. Deux surfaces - lisses et rayées - pour différents produits.

Hauteur	Article	Prix
12 mm	TG440	149,00 €



FORO.BAGUETTE

Plaque à pâtisserie en aluminium micro-perforée - 5 canaux

Hauteur	Article	Prix
34 mm	TG445	52,00 €



FORO.BAGUETTE.BLACK

Plaque à pâtisserie en aluminium micro-perforée avec revêtement antiadhésive - 5 canaux.

Hauteur	Article	Prix
34 mm	TG435	64,00 €

Accessoires 600x400



FORO.BAKE

Plaque à pâtisserie en aluminium micro-perforée. Commandable en multiples de 2 pièces.

Hauteur	Article	Prix
15 mm	TG410	*prix unitaire 37,00 €



FORO.BLACK

Plaque en aluminium antiadhérente micro-perforée.

Hauteur	Article	Prix
15 mm	TG430	*prix unitaire 48,00 €



FORO.SILICO

Plaque en aluminium micro-perforée avec traitement anti-adhésif

Hauteur	Article	Prix
9 mm	TG415	48,00 €



STEEL.BAKE

Plaque en inox.

Hauteur	Article	Prix
20 mm	TG450	80,00 €

Cooking Essentials



POLLO.BLACK

Plaque en inox antiadhérente avec supports verticaux pour 10 poulets entiers. Dotata di raccolta grassi e scarico centrale compatibile con SMART.Drain.

Hauteur	Article	Prix
164 mm	GRP430	172,00 €



POLLO.GRILL

Plaque à pâtisserie en acier, équipée de collecte de graisse et d'échappement central compatible avec SMART.Drain.

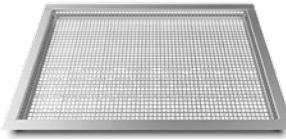
Hauteur	Article	Prix
27 mm	GRP425	127,00 €



POLLO.WASH

Grille qui permet le nettoyage de 3 plaques POLLO.BLACK à l'intérieur du four avec un cycle de lavage spécial. Le nettoyage automatique du four doit être effectué séparément avec la chambre de cuisson vide.

Hauteur	Article	Prix
53 mm	GRP440	152,00 €



STEAM&FRY

Plaque en inox perforée pour cuisssons à la vapeur.

Hauteur	Article	Prix
30 mm	GRP420	134,00 €

Accessoires

Chariot



Chariot

Support multifonctionnel pour le stockage et le transport des plaques à pâtisserie.

Capacité	18 600x400	Dimensions - l x p x h	726 x 495 x 1700 mm	
Distance entre niveaux	80 mm	Poids	15 kg	
		Article		Prix
		XTB0005		990,00 €



Chariot

Support multifonctionnel pour le stockage et le transport des plaques à pâtisserie.

Capacité	18 400x600	Dimensions - l x p x h	526 x 695 x 1700 mm	
Distance entre niveaux	80 mm	Poids	15 kg	
		Article		Prix
		XTB0003		990,00 €

Détergent



DET&Rinse™ PLUS

Détergent de rinçage concentré avec une consommation minimum pour garantir le maximum de propreté, et la longue durée du four. Un carton contient 10X1L UN 1814, 8, II - ADR QUANTITÉ LIMITÉE. Uniquement pour les fours équipés du circuit de lavage automatique.

1 boîte	Article	Prix
	DB1014	117,00 €
9 cartons (prix par carton)	DB1014	113,00 €
48 cartons (prix par carton)	DB1014	109,00 €



DET&Rinse™ ECO

Détergent bio pour le nettoyage quotidien et le respect maximum de l'environnement. Un carton contient 10X1L UN 1814, 8, II - ADR QUANTITÉ LIMITÉE. Uniquement pour les fours équipés du circuit de lavage automatique.

1 boîte	Article	Prix
	DB1018	119,00 €
9 cartons (prix par carton)	DB1018	115,00 €
48 cartons (prix par carton)	DB1018	111,00 €

Accessoires



DET&Rinse ULTRA

Détergent ultra puissant pour un niveau de saleté élevé, recommandé pour les graisses de volaille et de viande. Un carton contient 10 bouteilles de 1 litre de détergent chimique UN 1824, 8, II - ADR, QUANTITÉ LIMITÉE. Uniquement pour les fours équipés d'un circuit de lavage automatique.

	Article	Prix
1 boîte	DB1050	121,00 €
9 cartons (prix par carton)	DB1050	117,00 €
48 cartons (prix par carton)	DB1050	113,00 €



DET&Rinse™

Détergent mousseux concentré. Un paquet contient 2 bidons de 5L chacun de détergent chimique UN 1814, 8, III - ADR QUANTITÉ LIMITÉE. Seulement pour les fours de la série 5 E.

	Article	Prix
1 boîte	DB1016	94,00 €
9 cartons (prix par carton)	DB1016	90,00 €
48 cartons (prix par carton)	DB1016	86,00 €



SPRAY&Rinse

Détergent en spray pratique pour le nettoyage manuel de tout type de four. Il dégrasse et élimine tout type de saleté. un carton contient 12x750ml. Une fois le produit utilisé, jetez le flacon. Uniquement pour les fours sans circuit de lavage automatique intégré.

	Article	Prix
1 boîte	DB1044	111,00 €
6 cartons (prix par carton)	DB1044	107,00 €
30 cartons (prix par carton)	DB1044	103,00 €

Internet of kitchen: productivité 4.0

DATA DRIVEN COOKING



Data Driven Cooking vous permet de contrôler vos fours à tout moment, n'importe où.

Vous pourrez surveiller les conditions de fonctionnement en temps réel, créer de nouvelles recettes et les partager avec vos fours.

L'intelligence artificielle transformera les données de consommation en informations utiles et vous permettra d'augmenter vos profits quotidiens.

Professional

Création et modification de programmes de cuisson	✓
Contrôle en ligne de la consommation	✓
Unox Artificial Intelligence DDC.Coach	✓
Gestion des accès multi-comptes	✗
Contrôle à distance du service Unox	✗
Kitchen scheduler	✗
Assistance client prioritaire	✗
Envoi de programmes de cuisson aux fours à distance	jusqu'à 5 fours
Fours connectés	jusqu'à 5 fours
Activation du compte professionnel	-
Frais mensuel du four connecté	-

Enterprise

Création et modification de programmes de cuisson	✓
Contrôle en ligne de la consommation	✓
Unox Artificial Intelligence DDC.Coach	✓
Gestion des accès multi-comptes*	✓
Contrôle à distance du service Unox	✓
Kitchen scheduler*	✓
Accès REST API	✓
Envoi de programmes de cuisson aux fours à distance	illimité
Fours connectés	illimité
Activation du compte Entreprise	200,00 € / par compte hors TVA
Frais mensuel du four connecté	6,00 € / mois hors TVA

*DDC et assistance du Kitchen Scheduler
60,00 € / heure - hors TVA.



EUROPE

IT - ITALIA
UNOX S.p.a
E-mail: info@unox.it
Tel: +39 049 736 0781

DE - DEUTSCHLAND
UNOX DEUTSCHLAND GMBH
E-mail: info.de@unox.com
Tel: +49 32 211121581

FR - FRANCE, BELGIUM & LUXEMBOURG
UNOX FRANCE s.a.s.
E-mail: info.fr@unox.com
Tel: +33 4 81 68 19 12

PT - PORTUGAL
UNOX PORTUGAL
E-mail: info.pt@unox.com
Tel: +351 918 228 787

GB - UNITED KINGDOM
UNOX UK Ltd.
E-mail: info.uk@unox.com
Tel: +44 1252 851 522

IE - IRELAND
UNOX IRELAND
E-mail: info.ie@unox.com
Tel: +353 (0) 87 32 23 218

ES - ESPAÑA
UNOX PROFESIONAL
ESPAÑA S.L.
E-mail: info.es@unox.com
Tel: +34 932 20 36 52

DK - DENMARK
UNOX DANMARK A/S
E-mail: info.dk@unox.com
Tel: +45 87 91 00 40

CZ - ČESKÁ REPUBLIKA
UNOX DISTRIBUTION s.r.o.
E-mail: info.cz@unox.com
Tel: +420 241 940 000

HR - HRVATSKA
UNOX CROATIA
E-mail: narudzbe@unox.com
Tel: +39 049 86 57 538

TR - TÜRKİYE - UNOX TURKEY
Profesyonel mutfak ekipmanları
endüstri ve ticaret limited şirketi
E-mail: info.tr@unox.com
Tel: +90 530 176 62 03

CH - SWITZERLAND
UNOX SWITZERLAND GMBH
E-mail: info.ch@unox.com
Tel: +41 43 508 61 70

BG - БЪЛГАРИЯ
UNOX BULGARIA
E-mail: info.bg@unox.com
Tel: +359 2 419 05 00

AT - ÖSTERREICH
UNOX ÖSTERREICH GMBH
E-mail: info.de@unox.com
Tel: +43 1 206 092 068

RU - РОССИЯ, ПРИБАЛТИКА И СТРАНЫ СНГ
UNOX RUSSIA
E-mail: info.ru@unox.com
Tel: +7 (499) 702 - 00 - 14

NL - NETHERLANDS
UNOX NETHERLANDS B.V.
E-mail: info.nl@unox.com
Tel: +31 70 700 6170

PL - POLSKA
UNOX POLSKA Sp.zo.o.
E-mail: info.pl@unox.com
Tel: +48 22 104 17 01

SC - SCANDINAVIAN COUNTRIES
UNOX SCANDINAVIA AB
E-mail: info.se@unox.com
Tel: +46(0)790 75 63 64

AMERICA

US - U.S.A.
UNOX Inc.
E-mail: info.usa@unox.com
Tel: +1 800 489 8669

AR - ARGENTINA
UNOX ARGENTINA
E-mail: info.ar@unox.com
Tel: +54 911 37 58 43 46

CO - COLOMBIA
UNOX COLOMBIA
E-mail: info.co@unox.com
Tel: +57 305 21 38 223

BR - BRASIL
UNOX BRASIL SERVICOS LTDA.
E-mail: info.br@unox.com
Tel: +55 11 98717-8201

MX - MÉXICO
UNOX MÉXICO,
S. DE R.L. DE C.V.
E-mail: info.mx@unox.com
Tel: +52 55 8116-7720

CA - CANADA
UNOX Canada Equipment
Professional Inc.
E-mail: orders.ca@unox.com
Tel: +1 800 489 8669

ASIA, OCEANIA & AFRICA

ZA - SOUTH AFRICA
UNOX SOUTH AFRICA
E-mail: info.za@unox.com
Tel: +27 845 05 52 35

AC - OTHER ASIAN COUNTRIES
UNOX (ASIA) SDN. BHD
E-mail: info.asia@unox.com
Tel: +603-58797700

AE - U.A.E.
UNOX MIDDLE EAST DMCC
E-mail: info.uae@unox.com
Tel: +971 4 554 2146

PH - PHILIPPINES
UNOX PHILIPPINES
E-mail: info.asia@unox.com
Tel: +63 9173108084

TW - TAIWAN, HONG KONG & MACAU
UNOX TAIWAN
E-mail: info.tw@unox.com
Tel: +886 928 250 536

ID - INDONESIA
UNOX INDONESIA
E-mail: info.asia@unox.com
Tel: +62 81908852999

AU - AUSTRALIA
UNOX AUSTRALIA PTY Ltd.
E-mail: info.unoxaustralia.com.au
Tel: +61 3 9876 0803

MY - MALAYSIA & SINGAPORE
UNOX (ASIA) SDN. BHD
E-mail: info.asia@unox.com
Tel: +603-58797700

IN - INDIA
UNOX INDIA PRIVATE LIMITED
E-mail: info.in@unox.com
Tel: +971 4 554 2146

UZ - UZBEKISTAN
UNOX PRO LLC
E-mail: info.uz@unox.com
Tel: +998 90 370 90 10

CN - 中华人民共和国
UNOX TRADING (SHANGHAI)
Ltd. CO.
电子邮件: info.china@unox.com
电话: +86 21 56907696

VN - VIETNAM
UNOX INDOCHINA
E-mail: info.asia@unox.com
Tel: +84916560803

KR - 대한민국
UNOX KOREA CO. Ltd.
이메일: info.kr@unox.com
전화: +82 2 69410351

NZ - NEW ZEALAND
UNOX NEW ZEALAND Ltd.
E-mail: info@unox.co.nz
Tel: +64 (0) 800 76 0803

unox.com



LI2186C5 publié 03-2023

Conditions de Vente: Emballage inclus - TVA exclue
Les photos de cette liste de prix sont utilisées uniquement à but illustratif.



BAKERTOP-X™ Digital.ID™

LISTE DE PRIX

À PARTIR DU 07-2023





BAKERTOP-X™ Digital.ID™ COUNTERTOP

Four mixte

Four mixte professionnel très performant, équipé du dernier système d'exploitation et d'une technologie intelligente, conçu pour gérer tous les processus de cuisson liés au monde de la pâtisserie et de la boulangerie, mais également parfait pour la gastronomie. Il est certifié ENERGY STAR® pour ses performances en matière de faible consommation et de minimisation du gaspillage, aussi grâce au lavage automatique en circuit fermé. BAKERTOP-X™ est doté d'une chambre de cuisson en acier 316L et d'un système de filtration de l'eau RO.Care intégré qui évite le recours à des systèmes de filtration externes. Il est équipé d'un micro intégré qui permet de contrôler le four par commande vocale et interagir avec les Chefs d'entreprise UNOX pour une assistance à la cuisson directement depuis le panneau de contrôle. Le système d'exploitation technologiquement avancé Digital.ID™ vous permet de sauvegarder tous vos réglages préférés sur votre compte et de les transférer d'un four à l'autre en quelques secondes.

Avec l'application Digital.ID™, vous pouvez contrôler votre four et personnaliser votre compte via smartphone.

Unox Intelligent Performance

-  **ADAPTIVE.Cooking™:**
ajuste automatiquement les paramètres de cuisson en fonction de la charge pour garantir des résultats reproductibles
-  **SMART.Energy:**
fonction d'économie d'énergie automatique qui réduit la consommation d'eau, d'électricité ou de gaz pour les programmes de plus d'1 heure de cuisson.
Reconnait l'absence d'aliments dans la chambre de cuisson et active le mode "veille" pour réduire la température et les consommations. Analyse l'utilisation du four pour suggérer des conseils d'économie d'énergie (par exemple, il signale lorsque la porte reste ouverte trop longtemps).
-  **SMART.Preheating:**
régle automatiquement la température et la durée du préchauffage en fonction des modes d'utilisation précédents
-  **HEY.Unox:**
Technologie de reconnaissance vocale qui permet d'interagir avec le four, de donner des ordres et de recevoir des informations audiovisuelles directement sur le panneau de contrôle.
-  **SENSE.Klean:**
estime le degré de saleté du four et suggère le lavage automatique le plus approprié
-  **OPTIC.Cooking:**
Technologie intelligente qui permet au four de reconnaître les aliments et de lancer automatiquement le programme de cuisson approprié lors de la cuisson en mode MULTI-Time

Unox Intensive Cooking

-  **DRY.Maxi™:**
élimine de grandes quantités d'humidité de la chambre de cuisson en un temps très court
-  **CLIMALUX™:**
mesure et régule en continu l'humidité dans la chambre de cuisson
-  **STEAM.Maxi™:**
produit une grande quantité de vapeur dans la chambre de cuisson en un temps très court.
-  **AIR.Maxi™:**
Il gère les fonctions d'inversion automatique et d'impulsion des turbines

Data Driven Cooking

Vérifiez et surveillez en temps réel les conditions de fonctionnement de vos fours, créez et partagez de nouvelles recettes. L'intelligence artificielle transforme les données de consommation en informations utiles et vous permet d'augmenter vos profits quotidiens

Modes de cuisson manuels

- Étapes de cuisson : jusqu'à 9
- CLIMA.Control: réglage de l'humidité de 10% à 100% et mesure continue de l'humidité réelle présente dans la chambre de cuisson
- Cuisson avec sonde à coeur et fonction Delta T
- Température : 30 °C - 300 °C
- Vitesse du ventilateur : 5 vitesses continues (2 700 tr/min) et 2 vitesses AIR.Tornado (3 600 tr/min)
- Température de préchauffage: jusqu'à 300 °C
- Programmes : 1000+

Réglages automatiques

- Individual.CHEFUNOX : Fonction intelligente qui demande à l'utilisateur un retour d'information sur les cuissons effectuées. Elle utilise la technologie de l'apprentissage automatique pour traiter les informations reçues, apprendre les préférences de l'utilisateur et améliorer les programmes de cuisson prédéfinis dans la bibliothèque intégrée. Les paramètres seront mis à jour automatiquement lors de la prochaine cuisson.
- MULTI.Time: gère jusqu'à 10 cuissons combinées en même temps

Prédefini

- Programmes semi-automatiques personnalisables. Ils suggèrent à l'utilisateur les réglages de température, de ventilation et d'humidité en fonction du type de cuisson choisie (griller, dorner, cuire à la vapeur, etc.).

Fonctions techniques

- Structure extérieure en acier inoxydable pour garantir la robustesse et l'isolation thermique maximale.
- Chambre de cuisson en acier inoxydable AISI 316L pour une résistance maximale à la corrosion
- Double barre LED avec réglage des couleurs chaudes et froides intégrée dans la porte
- RO.Care: Filtre à résine intégré qui empêche la formation de calcaire. Filtre jusqu'à 1300 litres d'eau avec une seule cartouche et est équipé d'un capteur d'épuisement du filtre
- Porte claquante en acier inoxydable
- Moteurs avec système d'inversion à plusieurs ventilateurs et résistances linéaires symétriques à haute densité de puissance
- PRESSURE.Klean: Système de lavage automatique en circuit fermé
- Système d'exploitation Digital.ID™
- Panneau de commande capacitif 16" ultra-lumineux intégré
- Chassis "compact" avec cadre en treillis de tuyaux d'acier inoxydable soudés
- Bac de détergent intégré DET&Rinse™ ULTRA
- Microphone intégré qui permet le contrôle vocal et la fonction d'appel

Four mixte 600x400



10 600x400

Électrique

Modèle fours	XELA-10EU-EXRS
Distance entre niveaux	84 mm
Fréquence	50 / 60 Hz
Tension	380-415V 3N~ 220-240V 3~
Puissance électrique	21 kW
Puissance gaz nominale max.	-
Efficacité énergétique	45.7 kWh/j 0 kg CO ₂ /j *
Dimensions - l x p x h	860 x 1018 x 1219 mm
Poids	178 kg
Type d'ouverture	Charnière à gauche
Prix	15.900,00 €

Optionnel

Charnière à droite

Article

XELA-10EU-EXLS

Prix supplémentaire

300,00 €



5 600x400

Électrique

Modèle fours	XELA-05EU-EXRS
Distance entre niveaux	86 mm
Fréquence	50 / 60 Hz
Tension	380-415V 3N~ 220-240V 3~ 220-240V 1~
Puissance électrique	11,6 kW
Puissance gaz nominale max.	-
Efficacité énergétique	23.4 kWh/j 0 kg CO ₂ /j *
Dimensions - l x p x h	860 x 1018 x 789 mm
Poids	100 kg
Type d'ouverture	Charnière à gauche
Prix	10.750,00 €

Optionnel

Charnière à droite

Article

XELA-05EU-EXLS

Prix supplémentaire

300,00 €

Remarques

1 flacon RO.Care XHC040 inclus. *Plus de détails à la fin de la liste de prix.

Accessoires 600x400



Kit première installation four unique

Contient toutes les pièces nécessaires à l'installation correcte d'un seul four et d'une bouteille de détergent DET&Rinse™ UTRA (1 litre) UN 1824, 8, II - ADR quantité limitée.

Obligatoire	Article	Prix
pour installer correctement un four simple.	XUC199-DR	128,00 €

Kit première installation four unique

Il contient toutes les pièces nécessaires à l'installation correcte d'un seul four.

Obligatoire	Article	Prix
pour installer correctement un four simple.	XUC199	128,00 €



Kit complet d'installation pour les fours électriques superposés

Il contient toutes les pièces nécessaires à l'installation correcte et à l'empilage de deux fours électriques.

Obligatoire	Article	Prix
pour superposer XELA-05EU-EX*S (en bas) + XELA-05EU-EX*S	XELQA-00EU-E	740,00 €



Kit complet d'installation pour les fours électriques superposés + detergent

Il contient toutes les pièces nécessaires à l'installation correcte et à l'empilage de deux fours électriques.

Obligatoire	Article	Prix
pour superposer XELA-05EU-EX*S (en bas) + XELA-05EU-EX*S	XELQA-00EU-E-DR	740,00 €



LIEVOX

Étuve avec ventilateurs pour une gestion uniforme, précise et efficace de la température et de l'humidité dans la chambre de fermentation. Doté de 5 supports à double profondeur pour accueillir jusqu'à 10 plaques de cuisson 400x600.

Capacité	10 600x400	Dimensions - l x p x h	870 x 917 x 836 mm
Distance entre niveaux	50 mm	Poids	À définir
Article		Prix	
	XELPA-10E2-V	2.670,00 €	



LIEVOX

Étuve avec ventilateurs pour une gestion uniforme, précise et efficace de la température et de l'humidité dans la chambre de fermentation. Doté de 10 supports à profondeur simple pour accueillir jusqu'à 10 plaques de cuisson 400x600.

Capacité	6 600x400	Dimensions - l x p x h	870 x 917 x 698 mm
Distance entre niveaux	55 mm	Poids	À définir
Article		Prix	
	XELPA-10E1-V	2.670,00 €	

Remarques

*Les spécifications exactes restent à définir .

Accessoires 600x400



Hotte Ventless

Hotte de condensation de la vapeur. Élimine partiellement les vapeurs et les odeurs des fumées de cuisson.
Nettoyage automatique intégré du filtre à condensation.

Dimensions - l x p x h	860 x 1048 x 271 mm	Fréquence	50/60 Hz
Poids	À définir	Diamètre cheminée	À définir
Puissance électrique	À définir	Débit d'air min.	À définir
Tension	220-240V 1N~	Débit d'air max.	À définir
Compatible avec Fours électriques		Article XELHA-HCEU	Prix 1.830,00 €



Placard neutre ultra haut

Dispose d'un support de plaques et d'un espace libre pour le stockage des matériaux.

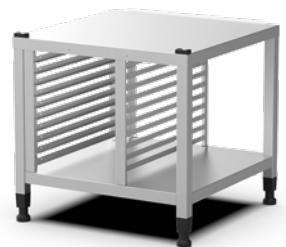
Dimensions - l x p x h	860 x 52 x 665 mm	Poids	À définir
		Article XWLEA-10EF-U	Prix 1.760,00 €



Placard neutre haut

Dispose d'un support de plaques et d'un espace libre pour le stockage des matériaux.

Dimensions - l x p x h	860 x 52 x 527 mm	Poids	À définir
		Article XWLEA-06EF-H	Prix 1.650,00 €



Piétement ultra haut

Le support multifonctionnel idéal pour ranger les plaques en sécurité et placer votre four à la hauteur parfaite pour travailler.

Capacité	10 600x400	Dimensions - l x p x h	870 x 867 x 836 mm
Distance entre niveaux	50 mm	Poids	À définir
		Article XWLRA-10EF-U	Prix 1.120,00 €



Couvertures latérales

Supports latéraux pour piétement ultra haut ouvert.

Dimensions - l x p x h	860 x 852 x 598 mm	Poids	À définir
Compatible avec XWLRA-10EF-U XWDMA-1021-U		Article XUC235	Prix 340,00 €



Couvertures latérales

Supports latéraux pour piétement haut ouvert.

Dimensions - l x p x h	860 x 852 x 460 mm	Poids	À définir
Compatible avec XWLRA-06EF-H XWDMA-0621-H		Article XUC234	Prix 310,00 €

Remarques

*Les spécifications exactes restent à définir .

Accessoires 600x400



Piétement fermé ultra haut

Support multifonctionnel idéal pour ranger les plaques en sécurité et placer votre four à la hauteur parfaite pour travailler. Équipé de protections latérales.

Capacité	10 600x400	Dimensions - l x p x h	870 x 867 x 836 mm	
Distance entre niveaux	50 mm	Poids	À définir	
		Article		Prix
		XWLMA-10EF-U		1.450,00 €



Kit portes

Supports latéraux pour piétement ultra haut ouvert.

Dimensions - l x p x h	860 x 52 x 665 mm	Poids	À définir	
Compatible avec		Article		Prix
XWLRA-10EF-U XWDMA-1021-U		XUC239		310,00 €



Kit portes

Supports latéraux pour piétement ultra haut ouvert.

Dimensions - l x p x h	860 x 52 x 527 mm	Poids	À définir	
Compatible avec		Article		Prix
XWLRA-06EF-H XWDMA-0621-H		XUC238		290,00 €



Piétement haut

Le support multifonctionnel idéal pour ranger les plaques en sécurité et placer votre four à la hauteur parfaite pour travailler.

Capacité	6 600x400	Dimensions - l x p x h	870 x 867 x 698 mm	
Distance entre niveaux	55 mm	Poids	À définir	
		Article		Prix
		XWLRA-06EF-H		1.100,00 €



Piétement bas

Support pour colonne de fours superposés.

Dimensions - l x p x h	870 x 867 x 266 mm	Poids	À définir	
Compatible avec		Article		Prix
XELA-06EU-*		XWLRA-00EF-L		510,00 €



Piétement fermé haut

Support multifonctionnel idéal pour ranger les plaques en sécurité et placer votre four à la hauteur parfaite pour travailler. Équipé de protections latérales.

Capacité	6 600x400	Dimensions - l x p x h	870 x 867 x 698 mm	
Distance entre niveaux	55 mm	Poids	À définir	
		Article		Prix
		XWLMA-06EF-H		1.360,00 €



Roues rotatives avec frein

Ils permettent de faciliter les opérations de nettoyage. Il se compose de 2 roues avec freins, 2 roues sans freins et chaînes pour la fixation au mur.

Compatible avec		Article		Prix
XWAEC-*		XUC225		292,00 €
XWARC-*				

Remarques

*Les spécifications exactes restent à définir.

Accessoires 600x400



Ouverture porte en deux passages

La première étape permet l'évacuation lente des vapeurs de la chambre de cuisson, protégeant contre d'éventuelles blessures dues à la fuite rapide de grandes quantités de vapeur.

Article	Prix
XUC113	32,00 €



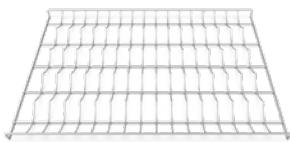
RO.Care

Système de filtration de résine intégré qui élimine de l'eau les substances qui contribuent à la formation de calcaire : jusqu'à 1300L d'eau filtrée avec une cartouche. Le capteur de mesure de dureté de l'eau intégré de SPEED-X™ signale automatiquement l'épuisement du filtre.

Article	Prix
XHC040	76,00 €

Accessoires 600x400

Baking Essentials



BAGUETTE.GRID

Grille chromée Ultralight - 5 canaux.

Hauteur	Article	Prix
27 mm	GRP410	32,00 €



BAKE

Plaque à pâtisserie en aluminium micro-perforée. Commandeable en multiples de 2 pièces.

Hauteur	Article	Prix
15 mm	TG405	*prix unitaire 32,00 €



BAKE.BLACK

Plaque à pâtisserie en aluminium avec revêtement antiadhésive. Commandeable en multiples de 2 pièces.

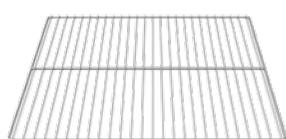
Hauteur	Article	Prix
15 mm	TG460	*prix unitaire 43,00 €



BAKE.SILICO

Plaque en aluminium avec revêtement en silicium.

Hauteur	Article	Prix
9 mm	TG416	47,00 €



CHROMO.GRID

Grille chromée

Hauteur	Article	Prix
8 mm	GRP405	25,00 €



FAKIRO.GRILL

Plaque à pâtisserie en aluminium avec revêtement antiadhésive. Deux surfaces - lisses et rayées - pour une cuisson différente.

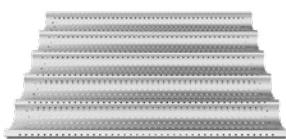
Hauteur	Article	Prix
12 mm	TG465	225,00 €



FAKIRO™

Plaque à pâtisserie en aluminium. Deux surfaces - lisses et rayées - pour différents produits.

Hauteur	Article	Prix
12 mm	TG440	149,00 €



FORO.BAGUETTE

Plaque à pâtisserie en aluminium micro-perforée - 5 canaux

Hauteur	Article	Prix
34 mm	TG445	52,00 €



FORO.BAGUETTE.BLACK

Plaque à pâtisserie en aluminium micro-perforée avec revêtement antiadhésive - 5 canaux.

Hauteur	Article	Prix
34 mm	TG435	64,00 €

Accessoires 600x400



FORO.BAKE

Plaque à pâtisserie en aluminium micro-perforée. Commandable en multiples de 2 pièces.

Hauteur	Article	Prix
15 mm	TG410	*prix unitaire 37,00 €



FORO.BLACK

Plaque en aluminium antiadhérente micro-perforée.

Hauteur	Article	Prix
15 mm	TG430	*prix unitaire 48,00 €



FORO.SILICO

Plaque en aluminium micro-perforée avec traitement anti-adhésif

Hauteur	Article	Prix
9 mm	TG415	48,00 €



STEEL.BAKE

Plaque en inox.

Hauteur	Article	Prix
20 mm	TG450	80,00 €

Cooking Essentials



POLLO.BLACK

Plaque en inox antiadhérente avec supports verticaux pour 10 poulets entiers. Dotata di raccolta grassi e scarico centrale compatibile con SMART.Drain.

Hauteur	Article	Prix
164 mm	GRP430	172,00 €



POLLO.GRILL

Plaque à pâtisserie en acier, équipée de collecte de graisse et d'échappement central compatible avec SMART.Drain.

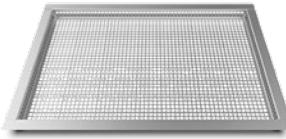
Hauteur	Article	Prix
27 mm	GRP425	127,00 €



POLLO.WASH

Grille qui permet le nettoyage de 3 plaques POLLO.BLACK à l'intérieur du four avec un cycle de lavage spécial. Le nettoyage automatique du four doit être effectué séparément avec la chambre de cuisson vide.

Hauteur	Article	Prix
53 mm	GRP440	152,00 €



STEAM&FRY

Plaque en inox perforée pour cuisssons à la vapeur.

Hauteur	Article	Prix
30 mm	GRP420	134,00 €

Accessoires

Détergent



DET&Rinse ULTRA

Détergent ultra puissant pour un niveau de saleté élevé, recommandé pour les graisses de volaille et de viande.
Un carton contient 10 bouteilles de 1 litre de détergent chimique UN 1824, 8, II - ADR, QUANTITÉ LIMITÉE.
Uniquement pour les fours équipés d'un circuit de lavage automatique.

	Article	Prix
1 boîte	DB1050	121,00 €
9 cartons (prix par carton)	DB1050	117,00 €
48 cartons (prix par carton)	DB1050	113,00 €

Internet of kitchen: productivité 4.0

DATA DRIVEN COOKING



Data Driven Cooking vous permet de contrôler vos fours à tout moment, n'importe où.

Vous pourrez surveiller les conditions de fonctionnement en temps réel, créer de nouvelles recettes et les partager avec vos fours.

L'intelligence artificielle transformera les données de consommation en informations utiles et vous permettra d'augmenter vos profits quotidiens.

Professional

Création et modification de programmes de cuisson	✓
Contrôle en ligne de la consommation	✓
Unox Artificial Intelligence DDC.Coach	✓
Gestion des accès multi-comptes	✗
Contrôle à distance du service Unox	✗
Kitchen scheduler	✗
Assistance client prioritaire	✗
Envoi de programmes de cuisson aux fours à distance	jusqu'à 5 fours
Fours connectés	jusqu'à 5 fours
Activation du compte professionnel	-
Frais mensuel du four connecté	-

Enterprise

Création et modification de programmes de cuisson	✓
Contrôle en ligne de la consommation	✓
Unox Artificial Intelligence DDC.Coach	✓
Gestion des accès multi-comptes*	✓
Contrôle à distance du service Unox	✓
Kitchen scheduler*	✓
Accès REST API	✓
Envoi de programmes de cuisson aux fours à distance	illimité
Fours connectés	illimité
Activation du compte Entreprise	200,00 € / par compte hors TVA
Frais mensuel du four connecté	6,00 € / mois hors TVA

*DDC et assistance du Kitchen Scheduler
60,00 € / heure - hors TVA.

Combinez votre four avec son jumeau numérique



DIGITAL.ID

Créez votre compte Digital.ID™ et connectez-vous via login depuis votre four SPEED-X™ connecté à Internet : stockez vos programmes de cuisson, la configuration de votre page d'accueil et toutes les personnalisations de votre four directement sur le cloud.

Le compte reste constamment synchronisé avec les modifications les plus récentes, ce qui vous permet également de les modifier directement depuis votre smartphone. Vous pouvez vous connecter à votre compte à partir de n'importe quel four SPEED-X™ connecté à Internet et avoir un accès immédiat à vos paramètres. Avec Digital.ID™ Premium, vous prolongez également la garantie de votre produit jusqu'à 5 ans / 12 000 heures de fonctionnement.

Base

Personnalisation de l'interface	✓
Bibliothèques CHEFUNOX / SPEEDUNOX	✓
Application Digital.ID™	✓
Gestion des profils	✓
DIGITAL.Training**	✓
Live Technical Assistance	✓
Data Driven Cooking Professional	✓
Digital.ID™ compte	jusqu'à 5 fours
Garantie	LONG.Life
COOKING.Concierge	✗
HEY.Unox voice control	✗
Frais mensuels par four	-

**La première DIGITAL.Training sera garantie avec l'abonnement de la période d'essai gratuite du forfait Premium .

Premium

Personnalisation de l'interface	✓
Bibliothèques CHEFUNOX / SPEEDUNOX	✓
Application Digital.ID™	✓
Gestion des profils	✓
DIGITAL.Training*	✓
Live Technical Assistance	✓
Data Driven Cooking Enterprise	✓
Digital.ID™ compte	illimité
Garantie	LONG.Life 5
COOKING.Concierge*	30 min. appels / mois
HEY.Unox voice control	✓
Frais mensuels par four	19,99 € / mois hors TVA

*Grâce à l'application Digital.ID™, vous pouvez demander des minutes supplémentaires de COOKING.Concierge (en plus de 30 min d'appels inclus) et une session DIGITAL.Training supplémentaire.

Taking care of our planet is Plan A



*Efficacité énergétique

L'estimation ne tient compte que des émissions directes du four. Vous pouvez réduire les émissions indirectes à zéro en choisissant d'acheter de l'énergie produite à partir de sources renouvelables.

Estimation calculée sur la base d'une utilisation quotidienne (300 jours/an) du four :

6 demi-charges de poulets rôtis (20% de charge), 1 pleine charge de pommes de terre rôties, 3 pleines charges de cuisssons vapeur et 2 heures à 180 °C à four vide

Estimation calculée sur la base des lavages hebdomadaires suivants (42 semaines/an) :

1 lavage long, 1 lavage moyen



EUROPE

IT - ITALIA UNOX S.p.a E-mail: info@unox.it Tel: +39 049 736 0781	GB - UNITED KINGDOM UNOX UK Ltd. E-mail: info.uk@unox.com Tel: +44 1252 851 522	CZ - ČESKÁ REPUBLIKA UNOX DISTRIBUTION s.r.o. E-mail: info.cz@unox.com Tel: +420 241 940 000	BG - БЪЛГАРИЯ UNOX BULGARIA E-mail: info.bg@unox.com Tel: +359 2 419 05 00	NL - NETHERLANDS UNOX NETHERLANDS B.V. E-mail: info.nl@unox.com Tel: +31 70 700 6170
DE - DEUTSCHLAND UNOX DEUTSCHLAND GMBH E-mail: info.de@unox.com Tel: +49 32 211121581	IE - IRELAND UNOX IRELAND E-mail: info.ie@unox.com Tel: +353 (0) 87 32 23 218	HR - HRVATSKA UNOX CROATIA E-mail: narudzbe@unox.com Tel: +39 049 86 57 538	AT - ÖSTERREICH UNOX ÖSTERREICH GMBH E-mail: info.de@unox.com Tel: +43 1 206 092 068	PL - POLSKA UNOX POLSKA Sp.zo.o. E-mail: info.pl@unox.com Tel: +48 22 104 17 01
FR - FRANCE, BELGIUM & LUXEMBOURG UNOX FRANCE s.a.s. E-mail: info.fr@unox.com Tel: +33 4 81 68 19 12	ES - ESPAÑA UNOX PROFESIONAL ESPAÑA S.L. E-mail: info.es@unox.com Tel: +34 932 20 36 52	TR - TÜRKİYE - UNOX TURKEY Profesyonel mutfak ekipmanları endüstri ve ticaret limited şirketi E-mail: info.tr@unox.com Tel: +90 530 176 62 03	RU - РОССИЯ, ПРИБАЛТИКА И СТРАНЫ СНГ UNOX RUSSIA E-mail: info.ru@unox.com Tel: +7 (499) 702 - 00 - 14	SC - SCANDINAVIAN COUNTRIES UNOX SCANDINAVIA AB E-mail: info.se@unox.com Tel: +46(0)790 75 63 64
PT - PORTUGAL UNOX PORTUGAL E-mail: info.pt@unox.com Tel: +351 918 228 787	DK - DENMARK UNOX DANMARK A/S E-mail: info.dk@unox.com Tel: +45 87 91 00 40	CH - SWITZERLAND UNOX SWITZERLAND GMBH E-mail: info.ch@unox.com Tel: +41 43 508 61 70		

AMERICA

US - U.S.A. UNOX Inc. E-mail: info.usa@unox.com Tel: +1 800 489 8669	AR - ARGENTINA UNOX ARGENTINA E-mail: info.ar@unox.com Tel: +54 911 37 58 43 46	CO - COLOMBIA UNOX COLOMBIA E-mail: info.co@unox.com Tel: +57 305 21 38 223	BR - BRASIL UNOX BRASIL SERVICOS LTDA. E-mail: info.br@unox.com Tel: +55 11 98717-8201	MX - MÉXICO UNOX MÉXICO, S. DE R.L. DE C.V. E-mail: info.mx@unox.com Tel: +52 55 8116-7720
CA - CANADA UNOX Canada Equipment Professionnel Inc. E-mail: orders.ca@unox.com Tel: +1 800 489 8669				

ASIA, OCEANIA & AFRICA

ZA - SOUTH AFRICA UNOX SOUTH AFRICA E-mail: info.za@unox.com Tel: +27 845 05 52 35	PH - PHILIPPINES UNOX PHILIPPINES E-mail: info.asia@unox.com Tel: +63 9173108084	AU - AUSTRALIA UNOX AUSTRALIA PTY Ltd. E-mail: info.unoxaustralia.com.au Tel: +61 3 9876 0803	UZ - UZBEKISTAN UNOX PRO LLC E-mail: info.uz@unox.com Tel: +998 90 370 90 10	KR - 대한민국 UNOX KOREA CO. Ltd. 이메일: info.kr@unox.com 전화: +82 2 69410351
AC - OTHER ASIAN COUNTRIES UNOX (ASIA) SDN. BHD E-mail: info.asia@unox.com Tel: +603-58797700	TW - TAIWAN, HONG KONG & MACAU UNOX TAIWAN E-mail: info.tw@unox.com Tel: +886 928 250 536	MY - MALAYSIA & SINGAPORE UNOX (ASIA) SDN. BHD E-mail: info.asia@unox.com Tel: +603-58797700	CN - 中华人民共和国 UNOX TRADING (SHANGHAI) Ltd. CO. 电子邮件: info.china@unox.com 电话: +86 21 56907696	NZ - NEW ZEALAND UNOX NEW ZEALAND Ltd. E-mail: info@unox.co.nz Tel: +64 (0) 800 76 0803
AE - U.A.E. UNOX MIDDLE EAST DMCC E-mail: info.uae@unox.com Tel: +971 4 554 2146	ID - INDONESIA UNOX INDONESIA E-mail: info.asia@unox.com Tel: +62 81908852999	IN - INDIA UNOX INDIA PRIVATE LIMITED E-mail: info.in@unox.com Tel: +971 4 554 2146	VN - VIETNAM UNOX INDOCHINA E-mail: info.asia@unox.com Tel: +84916560803	

unox.com



LI2999A0 publié 07-2023

Conditions de Vente: Emballage inclus - TVA exclue
Les photos de cette liste de prix sont utilisées uniquement à but illustratif.



CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS

LISTE DE PRIX

À PARTIR DU 03-2023





CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS BIG

Four mixte

Four professionnel combiné intelligent capable de gérer de multiples processus de cuisson (déshydratation, cuisson à la vapeur, cuisson à basse température, cuisson sous vide, rotissage, grillage, friture, régénération et régénération sur plaque) et de cuisson de produits de boulangerie et de pâtisserie (frais et surgelés). Grâce aux technologies Unox Intensive Cooking et Unox Intelligent Performance qui garantissent des résultats parfaits et une reproductibilité pour toute type de charge. Gestion automatique des processus de cuisson (CHEFUNOX) pour des résultats parfaits même sans personnel qualifié.

Unox Intelligent Performance

-  **ADAPTIVE.Cooking™:**
règle automatiquement les paramètres de cuisson pour garantir des résultats répétables
-  **AUTO.Soft:**
gère la montée en température pour la rendre plus délicate
-  **CLIMALUX™:**
contrôle total de l'humidité dans l'enceinte de cuisson
-  **SENSE.Klean:**
estime le degré de saleté de la chambre de cuisson du four et suggère le programme de nettoyage approprié
-  **SMART.Preheating:**
règle automatiquement la température et la durée du préchauffage

Unox Intensive Cooking

-  **DRY.Maxi™:**
Il extrait rapidement l'humidité de l'enceinte de cuisson
-  **PRESSURE.Steam:**
augmente la saturation et la température de vapeur
-  **STEAM.Maxi™:**
produit de la vapeur saturée
-  **AIR.Maxi™:**
Il gère les fonctions d'inversion automatique et d'impulsion des turbines

Data Driven Cooking

Vérifiez et surveillez en temps réel les conditions de fonctionnement de vos fours, créez et partagez de nouvelles recettes. L'intelligence artificielle transforme les données de consommation en informations utiles et vous permet d'augmenter vos profits quotidiens

Modes de cuisson manuels

- Température : 32 °C – 300 °C
- Cuisson avec sonde à cœur et fonction Delta T
- Jusqu'à 9 étapes de cuisson
- Sonde à cœur MULTI.Point
- CLIMA.Control: réglage humidité ou air sec avec augmentation de 10%
- Sonde à cœur SOUS-VIDE (optionnel)

Programmes

- 1000+ Programmes
- MISE.EN.PLACE: synchronise l'insertion des plaques dans l'enceinte de cuisson pour que tous les plats soient prêts en même temps
- CHEFUNOX: choisissez ce qu'il faut cuire dans la bibliothèque et le four réglera automatiquement tous les paramètres
- MIND.Maps™: dessinez vos processus de cuisson directement sur votre écran
- MULTI.TIME: gère jusqu'à 10 minuteries pour cuire différents produits en même temps
- READY.COOK: prêt à utiliser les paramètres pour un démarrage rapide

Fonctions techniques

- ROTOR.Klean™: système de lavage automatique
- Triple vitrage
- Système de récupération des gouttes intégré dans la porte et fonctionnant même avec la porte ouverte
- Connexion internet Wi-Fi intégrée
- Lavage spécial automatique derrière la protection du ventilateur
- Illumination chambre de cuisson par le biais des lumières LED intégrées dans la porte
- 6 moteurs avec système de ventilateurs multiples avec inversion de rotation et résistance rectilinéaire à haute intensité de puissance
- Données Wi-Fi / USB : téléchargement des données HACCP
- Chambre de cuisson moulée en acier inoxydable AISI 316 L
- Supports des plaques avec système anti-basculement
- Récipient de détergent DET&Rinse™ intégré
- Données Wi-Fi / USB : téléchargement des programmes

Four mixte GN 2/1



20 GN 2/1

	Électrique	Électrique	Gaz
Modèle fours	XEVL-2021-YPRS	XEVL-2021-DPRS	XEVL-2021-GPRS
Distance entre niveaux	67 mm	67 mm	67 mm
Fréquence	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz
Voltage	380-415V 3N~	220-240V 3~	220-240V 1N~
Puissance électrique	65 kW	65 kW	2,6 kW
Puissance gaz nominale max.	-	-	90 kW
Dimensions - l x p x h	892 x 1164 x 1875 mm	892 x 1164 x 1875 mm	892 x 1164 x 1875 mm
Poids	339 kg	339 kg	363 kg
Type d'ouverture	Charnière à gauche	Charnière à gauche	Charnière à gauche
Prix	26.600,00 €	27.450,00 €	29.950,00 €
Optionnel Charnière à droite			
	Article		Prix supplémentaire
	XEVL-2021-YPLS		300,00 €
	XEVL-2021-DPLS		300,00 €
	XEVL-2021-GPLS		300,00 €

Remarques

Le chariot est inclus avec l'achat du four.

Personnalisation des supports latéraux sur demande spécifique - Prix supplémentaire **100,00 €**

Accessoires GN 2/1



Convoyeur de gaz d'échappement

Permet de diriger les vapeurs de combustion vers l'extérieur.

Dimensions - l x p x h	478 x 254 x 150 mm	Diamètre cheminée	150 mm
Poids	4 kg		
Compatible avec		Article	
Fours à gaz		XUC072	276,00 €



SMART.Drain tray

Plaque à pâtisserie antiadhésive avec trou central. Il transporte les liquides et les graisses éjectés des aliments pendant la cuisson jusqu'au drain du four. Il aide à garder le fond du four propre.

Dimensions - h	20 mm	Article	
		XUC048	140,00 €



QUICK.Load

Chariot de cuisson en acier résistant à la corrosion AISI 316L.

Capacité	20 GN 2/1	Dimensions - l x p x h	776 x 785 x 1745 mm
Distance entre niveaux	67 mm	Poids	58 kg
		Article	
		XEVTL-2021	1.920,00 €

Personnalisation

La capacité et la distance entre les plaques peuvent être faites sur demande spécifique. Quantité minimale de commande : 2 chariots.

Prix unitaire du chariot personnalisé.

Article	Prix supplémentaire
XEVTL-2021	100,00 €

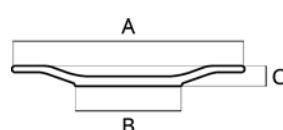


QUICK.Plate

Chariot en acier AISI 316L résistant à la corrosion pour la régénération des plaques.

Capacité	102 plats	Dimensions - l x p x h	753 x 784 x 1706 mm
Distance entre niveaux	76.1 mm	Poids	73 kg

Compatible avec		Article	
A - Ø plaque max. 310 mm		XEVTL-102P	
B - Ø plaque max. 170 mm			2.450,00 €
C - h plaque max. 30 mm			



Accessoires GN 2/1



HOLDING.Cover

Couverture thermique pour chariot.

Compatible avec

XEVTL-2021
XEVTL-102P

Article

XUC031

Prix

1.170,00 €



Rampe pour insertion de chariot

Il vous permet de compenser les pentes ou les différences de hauteur jusqu'à un maximum de 20 mm par mètre et de placer le chariot correctement et en toute sécurité dans four.

Article

XUC164

Prix

670,00 €



Support de poignée de chariot

Il vous permet de stocker en toute sécurité et confortablement la poignée du chariot sur le côté du four.

Article

XUC161

Prix

52,00 €



Sonde sous vide super fine

Sonde à cœur à un point avec aiguille extra fine pour une utilisation avec des sacs sous vide.

Article

XEC004

Prix

405,00 €



PURE

Système de filtrage de résine qui élimine de l'eau toutes les substances qui contribuent à la formation de calcaire. Il vous permet de filtrer jusqu'à 7.000 litres d'eau (les données peuvent varier en fonction de la dureté de l'eau).

En association avec les fours MINDMaps™ PLUS BIG l'achat de 2 PURE XHC003 est préconisé.

Article

XHC003

Prix

328,00 €

Nécessite l'achat de

Pour l'installation du XHC003 associé au four MINDMaps™ PLUS BIG le kit de raccord en 8 mm Y JG est impératif.

Article

KEL1115

Prix

60,00 €

REFILL PURE

Cartouche de remplacement pour système de filtrage de résine pure.

Article

XHC004

Prix

218,00 €

Accessoires GN 2/1



FINEST

Système de filtrage de résine qui élimine de l'eau toutes les substances qui contribuent à la formation de calcaire. Il vous permet de filtrer jusqu'à 5.690 litres d'eau (les données peuvent varier en fonction de la dureté de l'eau) et réduit le risque de corrosion en présence d'une valeur de chlorure modérée.

En association avec les fours MINDMaps™ PLUS BIG l'achat de 2 FINEST XHC012 est préconisé.

Article	Prix
XHC012	328,00 €

Nécessite l'achat de

Pour l'installation du XHC012 associé au four MINDMaps™ PLUS BIG le kit de raccord en 8 mm Y JG est impératif.

Article	Prix
KEL1115	60,00 €

REFILL FINEST

Cartouche de remplacement pour système de filtrage de résine FINEST.

Article	Prix
XHC013	218,00 €

Kit douchette

Il permet le lavage manuel du four et le remplissage des contenants.



Article	Prix
XHC029	224,00 €

Connecteur pour balises externes

Connexion pour balises sonores ou visuelles externes pour l'état/fin de la cuisson et du préchauffage.



Article	Prix
XEC017	276,00 €

Buzzer externe

Signal sonore amélioré pour la fin du préchauffage et de la cuisson.



Article	Prix
XEC019	216,00 €



Connexion Ethernet

Permet la connexion à l'Internet par câble.

Article	Prix
XEC001	485,00 €



Connexion Wi-Fi

Permet la connexion à Internet via connexion sans fil.

Compatible avec	Article	Prix
Fours MINDMaps™ PLUS fabriqués avant le 28/02/2020 - ex. X*VC-****-*P*	XEC006	272,00 €

Four mixte GN 1/1



20 GN 1/1

	Électrique	Électrique	Gaz
Modèle fours	XEVL-2011-YPRS	XEVL-2011-DPRS	XEVL-2011-GPRS
Distance entre niveaux	67 mm	67 mm	67 mm
Fréquence	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz
Voltage	380-415V 3N~	380-415V 3N~ 220-240V 3~	220-240V 1N~
Puissance électrique	38,5 kW	38,5 kW	2,5 kW
Puissance gaz nominale max.	-	-	48 kW
Dimensions - l x p x h	892 x 925 x 1875 mm	892 x 925 x 1875 mm	892 x 925 x 1875 mm
Poids	292 kg	292 kg	309 kg
Type d'ouverture	Charnière à gauche	Charnière à gauche	Charnière à gauche
Prix	19.800,00 €	20.500,00 €	22.400,00 €
Optionnel			
Charnière à droite			
	Article		Prix supplémentaire
	XEVL-2011-YPLS		300,00 €
	XEVL-2011-DPLS		300,00 €
	XEVL-2011-GPLS		300,00 €

Remarques

Le chariot est inclus avec l'achat du four.

Personnalisation des supports latéraux sur demande spécifique - Prix supplémentaire **100,00 €**

Accessoires GN 1/1



Hotte Ventless

Hotte de condensation de la vapeur. Élimine partiellement les vapeurs et les odeurs des fumées de cuisson. Nettoyage automatique intégré du filtre à condensation. Elle comprend 2 mètres de tuyau pour une correcte installation.

Dimensions - l x p x h	892 x 1132 x 240 mm	Diamètre cheminée	121 mm
Puissance électrique	0,1 kW	Débit d'air min.	310 m³/h
Voltage	230V 1N~	Débit d'air max.	390 m³/h
Fréquence	50/60 Hz		

Compatible avec	Article	Prix
Fours électriques	XEAHL-HCFL	1.750,00 €



Filtre à carbons actifs

Cadre avec filtre à charbon actif. Élimine toutes les odeurs produites par les aliments pendant la cuisson.

Dimensions - l x p x h	413 x 655 x 108 mm	Poids	11 kg
Compatible avec	Article	Prix	
Hotte Ventless	XUC140	495,00 €	

Cartouche pour filtre à carbons actifs

Cartouche pour filtre à carbons actifs.

Article	Prix
XUC141	206,00 €



Convoyeur de gaz d'échappement

Permet de diriger les vapeurs de combustion vers l'extérieur.

Dimensions - l x p x h	478 x 254 x 150 mm	Diamètre cheminée	150 mm
Poids	4 kg		
Compatible avec	Article	Prix	
Fours à gaz	XUC072	276,00 €	



SMART.Drain tray

Plaque à pâtisserie antiadhésive avec trou central. Il transporte les liquides et les graisses éjectés des aliments pendant la cuisson jusqu'au drain du four. Il aide à garder le fond du four propre.

Dimensions - h	20 mm	Article	Prix
		XUC046	94,00 €



Rampe pour insertion de chariot

Il vous permet de compenser les pentes ou les différences de hauteur jusqu'à un maximum de 25 mm par mètre et de placer le chariot correctement et en toute sécurité dans four.

Article	Prix
XUC163	535,00 €



Support de poignée de chariot

Il vous permet de stocker en toute sécurité et confortablement la poignée du chariot sur le côté du four.

Article	Prix
XUC161	52,00 €



Sonde sous vide super fine

Sonde à coeur à un point avec aiguille extra fine pour une utilisation avec des sacs sous vide.

Article	Prix
XEC004	405,00 €

Accessoires GN 1/1



QUICK.Load

Chariot de cuisson en acier résistant à la corrosion AISI 316L.

Capacité	20 GN 1/1	Dimensions - l x p x h	776 x 615 x 1741 mm
Distance entre niveaux	67 mm	Poids	31 kg
		Article	Prix

XEVTL-2011

1.630,00 €

Personnalisation

La capacité et la distance entre les plaques peuvent être faites sur demande spécifique. Quantité minimale de commande : 2 chariots.

Prix unitaire du chariot personnalisé.

Article	Prix supplémentaire
XEVTL-2011	100,00 €



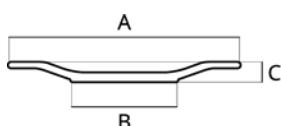
QUICK.Plate

Chariot en acier AISI 316L résistant à la corrosion pour la régénération des plaques.

Capacité	51 plats	Dimensions - l x p x h	776 x 615 x 1711 mm
Distance entre niveaux	77 mm	Poids	45 kg

Compatible avec

- A - Ø plaque max. 310 mm
- B - Ø plaque max. 170 mm
- C - h plaque max. 30 mm



HOLDING.Cover

Couverture thermique pour chariot.

Compatible avec	Article	Prix
XEVTL-2011 XEVTL-051P	XUC030	790,00 €



Accessoires GN 1/1



Kit douchette

Il permet le lavage manuel du four et le remplissage des contenants.

Article	Prix
XHC001	158,00 €



PURE

Système de filtrage de résine qui élimine de l'eau toutes les substances qui contribuent à la formation de calcaire. Il vous permet de filtrer jusqu'à 7.000 litres d'eau (les données peuvent varier en fonction de la dureté de l'eau).

En association avec les fours MIND.Maps™ PLUS BIG l'achat de 2 PURE XHC003 est préconisé.

Article	Prix
XHC003	328,00 €

Nécessite l'achat de

Pour l'installation du XHC003 associé au four MIND.Maps™ PLUS BIG le kit de raccord en 8 mm Y JG est impératif.

Article	Prix
KEL1115	60,00 €

REFILL PURE

Cartouche de remplacement pour système de filtrage de résine pure.

Article	Prix
XHC004	218,00 €



FINEST

Système de filtrage de résine qui élimine de l'eau toutes les substances qui contribuent à la formation de calcaire. Il vous permet de filtrer jusqu'à 5.690 litres d'eau (les données peuvent varier en fonction de la dureté de l'eau) et réduit le risque de corrosion en présence d'une valeur de chlorure modérée.

En association avec les fours MIND.Maps™ PLUS BIG l'achat de 2 FINEST XHC012 est préconisé.

Article	Prix
XHC012	328,00 €

Nécessite l'achat de

Pour l'installation du XHC012 associé au four MIND.Maps™ PLUS BIG le kit de raccord en 8 mm Y JG est impératif.

Article	Prix
KEL1115	60,00 €

REFILL FINEST

Cartouche de remplacement pour système de filtrage de résine FINEST.

Article	Prix
XHC013	218,00 €

Connecteur pour balises externes

Connexion pour balises sonores ou visuelles externes pour l'état/fin de la cuisson et du préchauffage.



Article	Prix
XEC017	276,00 €



Buzzer externe

Signal sonore amélioré pour la fin du préchauffage et de la cuisson.

Article	Prix
XEC019	216,00 €

Accessoires GN 1/1



Connexion Ethernet

Permet la connexion à l'Internet par câble.

Article

XEC001

Prix

485,00 €



Connexion Wi-Fi

Permet la connexion à Internet via connexion sans fil.

Compatible avec

Fours MINDMaps™ PLUS fabriqués avant le 28/02/2020
- ex. X*VC-****-*P*

Article

XEC006

Prix

272,00 €



CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS BIG COMPACT

Four mixte

Four combiné professionnel intelligent et compact sur roulette, capable de gérer de multiples processus de cuisson(déhydratation, cuisson à la vapeur, cuisson à basse température, cuisson sous vide, rotissage, grillage, friture, régénération et régénération sur plaque) et de processus de cuisson de produits de boulangerie et de pâtisserie (frais et surgelés). Grâce aux technologies Unox Intensive Cooking et Unox Intelligent Performance qui garantissent des résultats parfaits et une reproductibilité pour toute type de charge. Gestion automatique des processus de cuisson (CHEFUNOX) pour des résultats parfaits même sans personnel qualifié. Sa conception compacte lui permet d'être installé même dans des espaces réduits, ce qui augmente la capacité de production par mètre carré.

Unox Intelligent Performance

-  **ADAPTIVE.Cooking™:**
règle automatiquement les paramètres de cuisson pour garantir des résultats répétables
-  **AUTO.Soft:**
gère la montée en température pour la rendre plus délicate
-  **CLIMALUX™:**
contrôle total de l'humidité dans l'enceinte de cuisson
-  **SENSE.Klean:**
estime le degré de saleté de la chambre de cuisson du four et suggère le programme de nettoyage approprié
-  **SMART.Preheating:**
règle automatiquement la température et la durée du préchauffage

Unox Intensive Cooking

-  **DRY.Maxi™:**
Il extrait rapidement l'humidité de l'enceinte de cuisson
-  **PRESSURE.Steam:**
augmente la saturation et la température de vapeur
-  **STEAM.Maxi™:**
produit de la vapeur saturée
-  **AIR.Maxi™:**
Il gère les fonctions d'inversion automatique et d'impulsion des turbines

Data Driven Cooking

Vérifiez et surveillez en temps réel les conditions de fonctionnement de vos fours, créez et partagez de nouvelles recettes. L'intelligence artificielle transforme les données de consommation en informations utiles et vous permet d'augmenter vos profits quotidiens

Modes de cuisson manuels

- Température : 32 °C – 300 °C
- Cuisson avec sonde à cœur et fonction Delta T
- Jusqu'à 9 étapes de cuisson
- Sonde à cœur MULTI.Point
- CLIMA.Control: réglage humidité ou air sec avec augmentation de 10%
- Sonde à cœur SOUS-VIDE (optionnel)

Programmes

- 1000+ Programmes
- MISE.EN.PLACE: synchronise l'insertion des plaques dans l'enceinte de cuisson pour que tous les plats soient prêts en même temps
- CHEFUNOX: choisissez ce qu'il faut cuire dans la bibliothèque et le four réglera automatiquement tous les paramètres
- MIND.Maps™: dessinez vos processus de cuisson directement sur votre écran
- MULTI.TIME: gère jusqu'à 10 minuteries pour cuire différents produits en même temps
- READY.COOK: prêt à utiliser les paramètres pour un démarrage rapide

Fonctions techniques

- ROTOR.Klean™: système de lavage automatique
- Triple vitrage
- Système de récupération des gouttes intégré dans la porte et fonctionnant même avec la porte ouverte
- Connexion internet Wi-Fi intégrée
- Lavage spécial automatique derrière la protection du ventilateur
- Illumination chambre de cuisson par le biais des lumières LED intégrées dans la porte
- 6 moteurs avec système de ventilateurs multiples avec inversion de rotation et résistance rectilinéaire à haute intensité de puissance
- Données Wi-Fi / USB : téléchargement des données HACCP
- Chambre de cuisson moulée en acier inoxydable AISI 316 L
- Supports des plaques avec système anti-basculement
- Récipient de détergent DET&Rinse™ intégré
- Données Wi-Fi / USB : téléchargement des programmes

Four mixte GN 1/1



20 GN 1/1

Électrique

Modèle fours	XECL-2013-YPRS
Distance entre niveaux	67 mm
Fréquence	50 / 60 Hz
Voltage	380-415V 3N~
Puissance électrique	38,5 kW
Puissance gaz nominale max.	-
Dimensions - l x p x h	650 x 1002 x 1875 mm
Poids	296 kg
Type d'ouverture	Charnière à gauche
Prix	20.000,00 €

Optionnel

Charnière à droite

Article

XECL-2013-YPLS

Prix supplémentaire

300,00 €

Remarques

Le chariot est inclus avec l'achat du four.

Personnalisation des supports latéraux sur demande spécifique - Prix supplémentaire **100,00 €**

Accessoires GN 1/1

Hotte Ventless

Hotte de condensation de la vapeur. Élimine partiellement les vapeurs et les odeurs des fumées de cuisson.
Nettoyage automatique intégré du filtre à condensation.



Dimensions - l x p x h	650 x 1208 x 240 mm	Diamètre cheminée	121 mm
Puissance électrique	0,1 kW	Débit d'air min.	310 m³/h
Voltage	230V 1N~	Débit d'air max.	390 m³/h
Fréquence	50/60 Hz		

Article	Prix
XECHL-HCFC	1.750,00 €



Filtre à charbons actifs

Cadre avec filtre à charbon actif. Élimine toutes les odeurs produites par les aliments pendant la cuisson.

Dimensions - l x p x h	413 x 655 x 108 mm	Poids	11 kg
Compatible avec		Article	Prix
Hotte Ventless		XUC140	495,00 €

Cartouche pour filtre à charbons actifs

Cartouche pour filtre à charbons actifs.

Article	Prix
XUC141	206,00 €

QUICK.Load

Chariot de cuisson en acier résistant à la corrosion AISI 316L.



Capacité	20 GN 1/1	Dimensions - l x p x h	520 x 668 x 1745 mm
Distance entre niveaux	67 mm	Poids	41 kg
		Article	Prix
		XECTL-2013	1.630,00 €

Personnalisation

La capacité et la distance entre les plaques peuvent être faites sur demande spécifique. Quantité minimale de commande : 2 chariots.

Prix unitaire du chariot personnalisé.

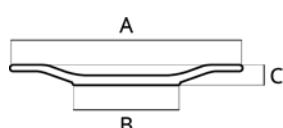
Article	Prix supplémentaire
XECTL-2013	100,00 €

Accessoires GN 1/1

QUICK.Plate

Chariot en acier AISI 316L résistant à la corrosion pour la régénération des plaques.

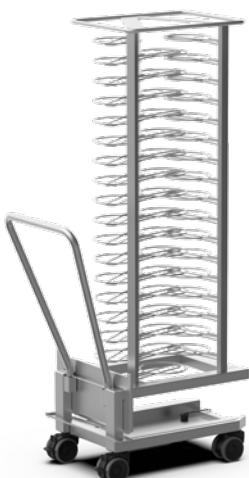
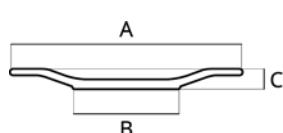
Capacité	34 plats	Poids	37 kg
Dimensions - l x p x h			520 x 668 x 1711 mm
Compatible avec		Article	
A - Ø plaque max. 310 mm B - Ø plaque max. 170 mm C - h plaque max. 30 mm		XECTL-034P	Prix 1.960,00 €



QUICK.Plate

Chariot en acier AISI 316L résistant à la corrosion pour la régénération des plaques.

Capacité	51 plats	Poids	44 kg
Dimensions - l x p x h			520 x 668 x 1711 mm
Compatible avec		Article	
A - Ø plaque max. 260 mm B - Ø plaque max. 170 mm C - h plaque max. 25 mm		XECTL-051P	Prix 1.960,00 €



HOLDING.Cover

Couverture thermique pour chariot.

Compatible avec		Article	
XECTL-2013		XUC033	
XECTL-034P			
XECTL-051P			Prix 790,00 €



Accessoires GN 1/1



Rampe pour insertion de chariot

Il vous permet de compenser les pentes ou les différences de hauteur jusqu'à un maximum de 25 mm par mètre et de placer le chariot correctement et en toute sécurité dans four.

Article	Prix
XUC163	535,00 €



Support de poignée de chariot

Il vous permet de stocker en toute sécurité et confortablement la poignée du chariot sur le côté du four.

Article	Prix
XUC161	52,00 €



Sonde sous vide super fine

Sonde à cœur à un point avec aiguille extra fine pour une utilisation avec des sacs sous vide.

Article	Prix
XEC004	405,00 €



Kit douchette

Il permet le lavage manuel du four et le remplissage des contenants.

Article	Prix
XHC001	158,00 €



PURE

Système de filtrage de résine qui élimine de l'eau toutes les substances qui contribuent à la formation de calcaire. Il vous permet de filtrer jusqu'à 7.000 litres d'eau (les données peuvent varier en fonction de la dureté de l'eau).

En association avec les fours MIND.Maps™ PLUS BIG l'achat de 2 PURE XHC003 est préconisé.

Article	Prix
XHC003	328,00 €

Nécessite l'achat de

Pour l'installation du XHC003 associé au four MIND.Maps™ PLUS BIG le kit de raccord en 8 mm YJG est impératif.

Article	Prix
KEL1115	60,00 €

REFILL PURE

Cartouche de remplacement pour système de filtrage de résine pure.

Article	Prix
XHC004	218,00 €

Accessoires GN 2/1



FINEST

Système de filtrage de résine qui élimine de l'eau toutes les substances qui contribuent à la formation de calcaire. Il vous permet de filtrer jusqu'à 5.690 litres d'eau (les données peuvent varier en fonction de la dureté de l'eau) et réduit le risque de corrosion en présence d'une valeur de chlorure modérée.

En association avec les fours MINDMaps™ PLUS BIG l'achat de 2 FINEST XHC012 est préconisé.

Article	Prix
XHC012	328,00 €

Nécessite l'achat de

Pour l'installation du XHC012 associé au four MINDMaps™ PLUS BIG le kit de raccord en 8 mm Y JG est impératif.

Article	Prix
KEL1115	60,00 €

REFILL FINEST

Cartouche de remplacement pour système de filtrage de résine FINEST.

Article	Prix
XHC013	218,00 €

Connecteur pour balises externes

Connexion pour balises sonores ou visuelles externes pour l'état/fin de la cuisson et du préchauffage.



Article	Prix
XEC017	276,00 €



Buzzer externe

Signal sonore amélioré pour la fin du préchauffage et de la cuisson.



Connexion Ethernet

Permet la connexion à l'Internet par câble.

Article	Prix
XEC001	485,00 €



CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS COUNTERTOP

Four mixte

Four professionnel combiné intelligent capable de gérer de multiples processus de cuisson (déshydratation, cuisson à la vapeur, cuisson à basse température, cuisson sous vide, rotissage, grillage, friture, régénération et régénération sur plaque) et de cuisson de produits de boulangerie et de pâtisserie (frais et surgelés). Grâce aux technologies Unox Intensive Cooking et Unox Intelligent Performance qui garantissent des résultats parfaits et une reproductibilité pour toute type de charge. Gestion automatique des processus de cuisson (CHEFUNOX) pour des résultats parfaits même sans personnel qualifié.

Unox Intelligent Performance

ADAPTIVE.Cooking™:

règle automatiquement les paramètres de cuisson pour garantir des résultats répétables

AUTO.Soft:

gère la montée en température pour la rendre plus délicate



CLIMALUX™:

contrôle total de l'humidité dans l'enceinte de cuisson



SMART.Preheating:

règle automatiquement la température et la durée du préchauffage



SENSE.Klean:

estime le degré de saleté de la chambre de cuisson du four et suggère le programme de nettoyage approprié

Unox Intensive Cooking

DRY.Maxi™:

Il extrait rapidement l'humidité de l'enceinte de cuisson



STEAM.Maxi™:

produit de la vapeur saturée



AIR.Maxi™:

Il gère les fonctions d'inversion automatique et d'impulsion des turbines



PRESSURE.Steam:

augmente la saturation et la température de vapeur

Data Driven Cooking

Vérifiez et surveillez en temps réel les conditions de fonctionnement de vos fours, créez et partagez de nouvelles recettes. L'intelligence artificielle transforme les données de consommation en informations utiles et vous permet d'augmenter vos profits quotidiens

Modes de cuisson manuels

— Température : 32 °C – 260 °C

— Jusqu'à 9 étapes de cuisson

— CLIMA.Control: réglage humidité ou air sec avec augmentation de 10%

— Cuisson avec sonde à cœur et fonction Delta T

— Sonde à cœur MULTI.Point
(à l'exclusion des modèle XEVC-0311-*)

— Sonde à cœur SOUS-VIDE
(optionnel)

Programmes

— 1000+ Programmes

— CHEFUNOX: choisissez ce qu'il faut cuisiner dans la bibliothèque et le four réglera automatiquement tous les paramètres

— MULTI.TIME: gère jusqu'à 10 minuteries pour cuire différents produits en même temps

— MISE.EN.PLACE: synchronise l'insertion des plaques dans l'enceinte de cuisson pour que tous les plats soient prêts en même temps

— MINDMaps™: dessinez vos processus de cuisson directement sur votre écran

— READY.COOK: prêt à utiliser les paramètres pour un démarrage rapide

Fonctions techniques

— ROTOR.Klean™: système de lavage automatique

— Lavage spécial automatique derrière la protection du ventilateur

— Chambre de cuisson en acier inox à angles arrondis AISI 304 à haute résistance

— Triple vitrage

— Illumination chambre de cuisson par le biais des lumières LED intégrées dans la porte

— Supports des plaques avec système anti-basculement

— Système de récupération des gouttes intégré dans la porte et fonctionnant même avec la porte ouverte

— Système de ventilation à 4 vitesses de rotation et résistances circulaires à hautes performances

— Récipient de détergent DET&Rinse™ intégré

— Connexion internet Wi-Fi intégrée

— Données Wi-Fi / USB : téléchargement des données HACCP

— Données Wi-Fi / USB : téléchargement des programmes

Four mixte GN 2/1



10 GN 2/1

Modèle fours

Électrique

Gaz

XEVC-1021-EPRM

XEVC-1021-GPRM

Distance entre niveaux

77 mm

77 mm

Fréquence

50 / 60 Hz

50 / 60 Hz

Voltage

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

220-240V 1N~

Puissance électrique

31 kW

1,4 kW

Puissance gaz nominale max.

-

43 kW

Dimensions - l x p x h

860 x 1145 x 1162 mm

860 x 1145 x 1162 mm

Poids

170 kg

183 kg

Type d'ouverture

Charnière à gauche

Charnière à gauche

Prix

15.700,00 €

17.200,00 €

Optionnel

Charnière à droite

Article

XEVC-1021-EPLM

Prix supplémentaire

300,00 €

300,00 €

Température de préchauffage jusqu'à 300 °C

Article

XEVC-1021-*-HT

Prix supplémentaire

1.080,00 €



6 GN 2/1

Modèle fours

Électrique

Gaz

XEVC-0621-EPRM

XEVC-0621-GPRM

Distance entre niveaux

77 mm

77 mm

Fréquence

50 / 60 Hz

50 / 60 Hz

Voltage

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

220-240V 1N~

Puissance électrique

20,5 kW

1 kW

Puissance gaz nominale max.

-

27 kW

Dimensions - l x p x h

860 x 1145 x 842 mm

860 x 1145 x 842 mm

Poids

120 kg

155 kg

Type d'ouverture

Charnière à gauche

Charnière à gauche

Prix

11.500,00 €

12.850,00 €

Optionnel

Charnière à droite

Article

XEVC-0621-EPLM

Prix supplémentaire

300,00 €

300,00 €

Température de préchauffage jusqu'à 300 °C

Article

XEVC-0621-*-HT

Prix supplémentaire

1.080,00 €

Remarques

Personnalisation des supports latéraux sur demande spécifique - Prix supplémentaire **200,00 €**

Accessoires GN 2/1



Kit première installation four unique

Contient toutes les pièces nécessaires à l'installation correcte d'un seul four et d'une bouteille de détergent DET&Rinse™ PLUS (1 litre) UN 1814, 8, II - ADR quantité limitée.

Obligatoire	Article	Prix
pour installer correctement un four simple.	XUC001-DR	202,00 €

Kit première installation four unique

Il contient toutes les pièces nécessaires à l'installation correcte d'un seul four.

Obligatoire	Article	Prix
pour installer correctement un four simple.	XUC001	202,00 €



Kit complet d'installation pour les fours électriques superposés

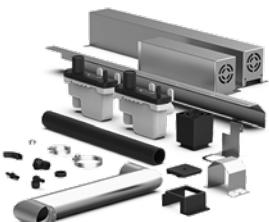
Contient toutes les pièces nécessaires à l'installation correcte et le chevauchement de deux fours électriques et une bouteille de détergent DET&Rinse™ PLUS (2 litres) UN 1814, 8, II - ADR quantité limitée.

Obligatoire	Article	Prix
pour superposer correctement deux fours électriques.	XAQCC-00E2-E-DR	425,00 €

Kit complet d'installation pour les fours électriques superposés

Inclut toutes les pièces nécessaires pour l'installation de deux fours superposés.

Obligatoire	Article	Prix
pour superposer correctement deux fours électriques.	XAQCC-00E2-E	425,00 €



Kit complet d'installation pour les fours gaz superposés

Inclut toutes les pièces nécessaires pour l'installation de deux fours superposés.

Obligatoire	Article	Prix
pour superposer XEVC-0621-GP*M (en bas) + XEVC-0621-*	XAQCC-00E2-G	425,00 €



Hotte Ventless

Hotte de condensation de la vapeur. Élimine partiellement les vapeurs et les odeurs des fumées de cuisson.
Nettoyage automatique intégré du filtre à condensation.

Dimensions - l x p x h	860 x 1323 x 258 mm	Fréquence	50/60 Hz
Poids	36 kg	Diamètre cheminée	30 mm
Puissance électrique	0.1 kW	Débit d'air min.	310 m³/h
Voltage	220-240V 1N~	Débit d'air max.	390 m³/h

Compatible avec	Article	Prix
Fours électriques	XEVHC-HC21	2.140,00 €

Accessoires GN 2/1



Hotte Ventless avec filtre à charbon actifs

Hotte à condensation de la vapeur avec filtre à charbon actif. Élimine la plupart des vapeurs et des odeurs des fumées de cuisson. Nettoyage automatique intégré du filtre à condensation.

Dimensions - l x p x h	868 x 1323 x 366 mm	Fréquence	50/60 Hz
Poids	43 kg	Diamètre cheminée	30 mm
Puissance électrique	0.1 kW	Débit d'air min.	310 m³/h
Voltage	220-240V 1N~	Débit d'air max.	390 m³/h
Compatible avec		Article	Prix
Fours électriques		XEVHC-CF21	2.600,00 €



Filtre à carbons actifs

Cadre avec filtre à charbon actif. Élimine toutes les odeurs produites par les aliments pendant la cuisson.

Dimensions - l x p x h	413 x 655 x 108 mm	Poids	11 kg
Compatible avec		Article	Prix
Hotte Ventless		XUC140	495,00 €

Cartouche pour filtre à carbons actifs

Cartouche pour filtre à carbons actifs.

Article	Prix
XUC141	206,00 €



Convoyeur de gaz d'échappement

Permet de diriger les vapeurs de combustion vers l'extérieur.

Dimensions - l x p x h	478 x 254 x 150 mm	Diamètre cheminée	150 mm
Poids	3.5 kg		
Compatible avec		Article	Prix
Fours à gaz		XUC070	144,00 €



Placard neutre

Dispose d'un support de plaques et d'un espace libre pour le stockage des matériaux.

Capacité	8 GN 2/1	Dimensions - l x p x h	860 x 1038 x 720 mm
Distance entre niveaux	57 mm	Poids	42 kg
		Article	Prix
		XWVEC-0821	1.390,00 €



Pietement haut

Le support multifonctionnel idéal pour ranger les plaques en sécurité et placer votre four à la hauteur parfaite pour travailler.

Capacité	7 GN 2/1	Dimensions - l x p x h	842 x 891 x 752 mm
Distance entre niveaux	60 mm	Poids	38 kg
		Article	Prix
		XWVRC-0721-H	950,00 €



Pietement bas

Support pour colonne de fours superposés.

Dimensions - l x p x h	842 x 891 x 305 mm	Poids	6 kg
		Article	Prix
		XWVRC-0021-L	485,00 €

Accessoires GN 2/1



Accessoires pour positionner le four au sol

Obligatoire pour placer le four au sol.

Dimensions - l x p x h	842 x 891 x 113 mm	Poids	5 kg
Obligatoire pour positionner correctement le four.		Article XWVRC-0021-F	Prix 415,00 €



Support latéral

Support lateral 7 niveaux.

Capacité	7 GN 2/1	Distance entre niveaux	60 mm
Compatible avec XWVRC-0721-H XWVRC-0021-H		Article XWVLC-0721-H	Prix 202,00 €



Roues rotatives avec frein

Ils permettent de faciliter les opérations de nettoyage. Il se compose de 2 roues avec freins, 2 roues sans freins et chaînes pour la fixation au mur.

Dimensions - h	110 mm		
Compatible avec XWVEC-* XWVRC-*		Article XUC012	Prix 268,00 €



SMART.Drain tray

Plaque à pâtisserie antiadhésive avec trou central. Il transporte les liquides et les graisses éjectés des aliments pendant la cuisson jusqu'au drain du four. Il aide à garder le fond du four propre.

Dimensions - h	20 mm		
		Article XUC048	Prix 140,00 €



SMART.Drain

Valve à deux sens pour transporter la graisse et les liquides de cuisson dans un réservoir de collecte ou vers le drain. La position de la vanne est surveillée par le panneau de contrôle du four.

Compatible avec XWVEC-* XWVRC-07*-H		Article XUC020	Prix 605,00 €
--	--	---------------------------------	--------------------------------



Échelle porte-plaques

Il permet le chargement et l'extraction rapide des plaques à pâtisserie, réduisant ainsi les heures d'ouverture des portes.

Capacité	6 GN 2/1	Dimensions - l x p x h	584 x 674 x 547 mm
Distance entre niveaux	78 mm	Poids	8 kg
Compatible avec XEVC-0621-*	Il nécessite aussi l'achat de XWVYC-0021	Article XWVBC-0621	Prix 920,00 €



Échelle porte-plaques

Il permet le chargement et l'extraction rapide des plaques à pâtisserie, réduisant ainsi les heures d'ouverture des portes.

Capacité	10 GN 2/1	Dimensions - l x p x h	584 x 674 x 867 mm
Distance entre niveaux	78 mm	Poids	10 kg
Compatible avec XEVC-1021-*	Il nécessite aussi l'achat de XWVYC-0021	Article XWVBC-1021	Prix 1.080,00 €

Accessoires GN 2/1



Chariot pour echelle porte-plaques

Il permet la manipulation du panier et le couplage correct avec le four.

Dimensions - l x p x h	626 x 1037 x 965 mm	Poids	20 kg
Compatible avec XWVBC-*	Article XWVYC-0021		Prix 1.270,00 €

Kit d'accrochage Chariot - Piètement

Il permet au chariot d'être solidement fixé à une armoire neutre.

Article XWVYC-CK21	Prix 136,00 €
-----------------------	-------------------------

Kit d'accrochage Chariot - Piètement

Il permet au chariot d'être solidement fixé au piétement.

Article XWVYC-CR21	Prix 310,00 €
-----------------------	-------------------------



HYPER.Smoker

Fumoir pour copeaux et/ou sillure de bois naturels. Il ne nécessite pas d'alimentation supplémentaire.

Compatible avec Fours électriques produits après 15/06/2016 Fours à gaz produits après 05/08/2016	Article XUC090	Prix 212,00 €
--	-------------------	-------------------------



Sonde sous vide super fine

Sonde à cœur à un point avec aiguille extra fine pour une utilisation avec des sacs sous vide.

Article XEC004	Prix 405,00 €
-------------------	-------------------------



Kit douchette

Il permet le lavage manuel du four et le remplissage des contenants.

Article XHC001	Prix 158,00 €
-------------------	-------------------------



Connecteur pour balises externes

Connexion pour balises sonores ou visuelles externes pour l'état/fin de la cuisson et du préchauffage.

Article XEC017	Prix 276,00 €
-------------------	-------------------------



Buzzer externe

Signal sonore amélioré pour la fin du préchauffage et de la cuisson.

Article XEC019	Prix 216,00 €
-------------------	-------------------------

Accessoires GN 2/1



Ouverture porte en deux passages

La première étape permet l'évacuation lente des vapeurs de la chambre de cuisson, protégeant contre d'éventuelles blessures dues à la fuite rapide de grandes quantités de vapeur.

Article	Prix
XUC112	32,00 €



PURE

Système de filtrage de résine qui élimine de l'eau toutes les substances qui contribuent à la formation de calcaire. Il vous permet de filtrer jusqu'à 7.000 litres d'eau (les données peuvent varier en fonction de la dureté de l'eau).

Article	Prix
XHC003	328,00 €

REFILL PURE

Cartouche de remplacement pour système de filtrage de résine pure.

Article	Prix
XHC004	218,00 €



FINEST

Système de filtrage de résine qui élimine de l'eau toutes les substances qui contribuent à la formation de calcaire. Il vous permet de filtrer jusqu'à 5.690 litres d'eau (les données peuvent varier en fonction de la dureté de l'eau) et réduit le risque de corrosion en présence d'une valeur de chlorure modérée.

Article	Prix
XHC012	328,00 €

REFILL FINEST

Cartouche de remplacement pour système de filtrage de résine FINEST.

Article	Prix
XHC013	218,00 €



PURE-RO

Système de filtrage de l'eau à osmose inverse pour garantir la déminéralisation complète de tout type d'eau.

Article	Prix
XHC002	1.440,00 €

Cartouche PURE-RO

Cartouche de remplacement pour système de filtration PURE-RO.

Article	Prix
XHC006	268,00 €



Connexion Ethernet

Permet la connexion à l'Internet par câble.

Article	Prix
XEC001	485,00 €



Connexion Wi-Fi

Permet la connexion à Internet via connexion sans fil.

Compatible avec	Article	Prix
Fours MIND.Maps™ PLUS fabriqués avant le 28/02/2020 - ex. X*VC-****_*P*	XEC006	272,00 €

Four mixte GN 1/1



10 GN 1/1

Modèle fours	Électrique XEVC-1011-EPRM	Gaz XEVC-1011-GPRM
Distance entre niveaux	67 mm	67 mm
Fréquence	50 / 60 Hz	50 Hz
Voltage	380-415V 3N~ *220-240V 3~	220-240V 1N~
Puissance électrique	18,5 kW	1 kW
Puissance gaz nominale max.	-	22 kW
Dimensions - l x p x h	750 x 783 x 1010 mm	750 x 783 x 1010 mm
Poids	98 kg	117 kg
Type d'ouverture	Charnière à gauche	Charnière à gauche
Prix	10.600,00 €	11.650,00 €
Charnière à droite		
	Article XEVC-1011-*PLM	Prix supplémentaire 300,00 €
Température de préchauffage jusqu'à 300 °C		
	Article XEVC-1011-*-HT	Prix supplémentaire 1.080,00 €
Kit de connexion électrique		
Compatible avec *Fours électriques	Voltage 220-240V 3~	Article XUC128
		Prix 28,00 €



7 GN 1/1

Modèle fours	Électrique XEVC-0711-EPRM	Gaz XEVC-0711-GPRM
Distance entre niveaux	67 mm	67 mm
Fréquence	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz
Voltage	380-415V 3N~ 220-240V 3~ *220-240V 1~	220-240V 1N~
Puissance électrique	11,7 kW	1 kW
Puissance gaz nominale max.	-	19 kW
Dimensions - l x p x h	750 x 783 x 843 mm	750 x 783 x 843 mm
Poids	86 kg	104 kg
Type d'ouverture	Charnière à gauche	Charnière à gauche
Prix	7.950,00 €	8.600,00 €
Charnière à droite		
	Article XEVC-0711-*PLM	Prix supplémentaire 300,00 €
Température de préchauffage jusqu'à 300 °C		
	Article XEVC-0711-*-HT	Prix supplémentaire 1.080,00 €
Kit de connexion électrique		
Compatible avec *Fours électriques	Voltage 220-240V 1~	Article XUC129
		Prix 28,00 €

Remarques

Personnalisation des supports latéraux sur demande spécifique - Prix supplémentaire **200,00 €**

Four mixte GN 1/1



5 GN 1/1

Modèle fours	Électrique	Gaz
Distance entre niveaux	67 mm	67 mm
Fréquence	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz
Voltage	380-415V 3N~ 220-240V 3~ *220-240V 1~	220-240V 1N~
Puissance électrique	9,3 kW	0,6 kW
Puissance gaz nominale max.	-	15 kW
Dimensions - l x p x h	750 x 783 x 675 mm	750 x 783 x 675 mm
Poids	70 kg	83 kg
Type d'ouverture	Charnière à gauche	Charnière à gauche
Prix	5.600,00 €	6.650,00 €
Charnière à droite		
	Article XEVC-0511-*PLM	Prix supplémentaire 300,00 €
Température de préchauffage jusqu'à 300 °C		
	Article XEVC-0511-*HT	Prix supplémentaire 1.080,00 €
Kit de connexion électrique		
Compatible avec *Fours électriques	Voltage 220-240V 1~	Article XUC129
		Prix 28,00 €



3 GN 1/1

Modèle fours	Électrique	
Distance entre niveaux	67 mm	
Fréquence	50 / 60 Hz	
Voltage	380-415V 3N~ 220-240V 3~ 220-240V 1N~	
Puissance électrique	5 kW	
Puissance gaz nominale max.	-	
Dimensions - l x p x h	750 x 783 x 538 mm	
Poids	56 kg	
Type d'ouverture	Charnière à gauche	
Prix	4.600,00 €	
Optionnel Charnière à droite		
	Article XEVC-0311-EPLM	Prix supplémentaire 300,00 €
Température de préchauffage jusqu'à 300 °C		
	Article XEVC-0311-*HT	Prix supplémentaire 1.080,00 €

Remarques

Personnalisation des supports latéraux sur demande spécifique - Prix supplémentaire **200,00 €**

Accessoires GN 1/1



Kit première installation four unique

Contient toutes les pièces nécessaires à l'installation correcte d'un seul four et d'une bouteille de détergent DET&Rinse™ PLUS (1 litre) UN 1814, 8, II - ADR quantité limitée.

Obligatoire	Article	Prix
pour installer correctement un four simple.	XUC001-DR	202,00 €

Kit première installation four unique

Il contient toutes les pièces nécessaires à l'installation correcte d'un seul four.

Obligatoire	Article	Prix
pour installer correctement un four simple.	XUC001	202,00 €



Kit complet d'installation pour les fours électriques superposés

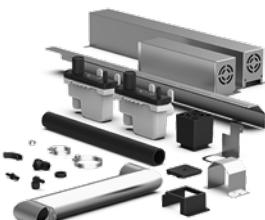
Contient toutes les pièces nécessaires à l'installation correcte et le chevauchement de deux fours électriques et une bouteille de détergent DET&Rinse™ PLUS (2 litres) UN 1814, 8, II - ADR quantité limitée.

Obligatoire	Article	Prix
pour superposer correctement deux fours électriques.	XEVQC-0011-E-DR	425,00 €

Kit complet d'installation pour les fours électriques superposés

Il contient toutes les pièces nécessaires à l'installation correcte et à la superposition de deux fours électriques.

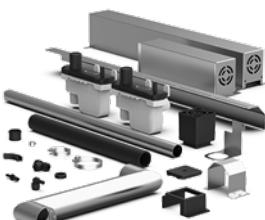
Obligatoire	Article	Prix
pour superposer correctement deux fours électriques.	XEVQC-0011-E	425,00 €



Kit complet d'installation pour les fours gaz superposés

Inclut toutes les pièces nécessaires pour l'installation de deux fours superposés.

Obligatoire	Article	Prix
Par colonnes avec four à gaz en bas + XEVC-0511-* (en haut).	XEVQC-0011-G	425,00 €



Kit complet d'installation pour les fours gaz superposés

Inclut toutes les pièces nécessaires pour l'installation de deux fours superposés.

Obligatoire	Article	Prix
Par colonnes avec four à gaz en bas + XEVC-0711-* (en haut).	XEVQC-0711-G	425,00 €

Accessoires GN 1/1



SLOWTOP

Four en une monophasé pour la restauration idéale pour la cuisson lente, le maintient en température et la cuisson de nuit. Contrôlé exclusivement par le panneau de contrôle d'un four CHEFTOP MIND.Maps™.

Capacité	7 GN 1/1	Puissance électrique	3.15 kW
Distance entre niveaux	67 mm	Voltage	230V 1N~
Dimensions - l x p x h	750 x 783 x 961 mm	Fréquence	50 Hz
Poids	73 kg	Température max.	180 °C
		Article	Prix
		XEVSC-0711-CRM	3.550,00 €

Optionnel

Charnière à droite

Article	Prix
XEVSC-0711-CLM	3.850,00 €



Hotte Ventless avec filtre à charbon actifs

Hotte à condensation de la vapeur avec filtre à charbon actif. Élimine la plupart des vapeurs et des odeurs des fumées de cuisson. Nettoyage automatique intégré du filtre à condensation.

Dimensions - l x p x h	750 x 956 x 366 mm	Fréquence	50/60 Hz
Poids	30 kg	Diamètre cheminée	30 mm
Puissance électrique	0.1 kW	Débit d'air min.	310 m³/h
Voltage	220-240V 1N~	Débit d'air max.	390 m³/h

Compatible avec

Fours
électriques

Hotte Ventless

Hotte de condensation de la vapeur. Élimine partiellement les vapeurs et les odeurs des fumées de cuisson. Nettoyage automatique intégré du filtre à condensation.

Dimensions - l x p x h	750 x 956 x 258 mm	Fréquence	50/60 Hz
Poids	23 kg	Diamètre cheminée	30 mm
Puissance électrique	0.1 kW	Débit d'air min.	310 m³/h
Voltage	220-240V 1N~	Débit d'air max.	390 m³/h

Compatible avec

Fours
électriques

Filtre à carbons actifs

Cadre avec filtre à charbon actif. Élimine toutes les odeurs produites par les aliments pendant la cuisson.

Dimensions - l x p x h	413 x 655 x 108 mm	Poids	11 kg
Compatible avec		Article	Prix
Hotte Ventless		XUC140	495,00 €

Cartouche pour filtre à carbons actifs

Cartouche pour filtre à carbons actifs.

Article	Prix
XUC141	206,00 €



Accessoires GN 1/1



Convoyeur de gaz d'échappement

Permet de diriger les vapeurs de combustion vers l'extérieur.

Dimensions - l x p x h	478 x 254 x 150 mm	Diamètre cheminée	150 mm
Poids	3.5 kg		
Compatible avec		Article	
Fours à gaz		XUC070	144,00 €



Placard neutre

Dispose d'un support de plaques et d'un espace libre pour le stockage des matériaux.

Capacité	8 GN 1/1	Dimensions - l x p x h	750 x 676 x 720 mm
Distance entre niveaux	57 mm	Poids	32 kg
		Article	
		XWVEC-0811	1.040,00 €



Piétement ultra haut

Le support multifonctionnel idéal pour ranger les plaques en sécurité et placer votre four à la hauteur parfaite pour travailler.

Capacité	7 GN 1/1	Dimensions - l x p x h	732 x 641 x 888 mm
Distance entre niveaux	60 mm	Poids	23 kg
		Article	
		XWVRC-0711-UH	760,00 €



Pietement haut

Le support multifonctionnel idéal pour ranger les plaques en sécurité et placer votre four à la hauteur parfaite pour travailler.

Capacité	7 GN 1/1	Dimensions - l x p x h	732 x 546 x 752 mm
Distance entre niveaux	60 mm	Poids	22 kg
		Article	
		XWVRC-0711-H	680,00 €



Pietement intermédiaire

Support pour placer le four à la hauteur idéale pour travailler ou empiler les fours dans la colonne.

Dimensions - l x p x h	732 x 546 x 462 mm	Poids	10 kg
		Article	
		XWVRC-0011-M	425,00 €



Pietement bas

Support pour colonne de fours superposés.

Dimensions - l x p x h	732 x 542 x 305 mm	Poids	5 kg
		Article	
		XWVRC-0011-L	386,00 €



Accessoires pour positionner le four au sol

Obligatoire pour placer le four au sol.

Dimensions - l x p x h	732 x 546 x 113 mm	Poids	3 kg
Obligatoire		Article	
pour placer le four sur le sol.		XWVRC-0011-F	330,00 €

Accessoires GN 1/1



Support latéral

Support lateral 7 niveaux.

Capacité	7 GN 1/1	Distance entre niveaux	60 mm
Compatible avec		Article	Prix
XWVRC-0711-* XWVRC-0011-UH XWVRC-0011-H		XWVLC-0711-H	136,00 €



Roues rotatives avec frein

Ils permettent de faciliter les opérations de nettoyage. Il se compose de 2 roues avec freins, 2 roues sans freins et chaînes pour la fixation au mur.

Dimensions - h	110 mm	Article	Prix
Compatible avec			
XWVEC-* XWVRC-*		XUC012	268,00 €



SMART.Drain tray

Plaque à pâtisserie antiadhésive avec trou central. Il transporte les liquides et les graisses éjectés des aliments pendant la cuisson jusqu'au drain du four. Il aide à garder le fond du four propre.

Dimensions - h	20 mm	Article	Prix
		XUC046	94,00 €



SMART.Drain pour piétement bas

Support bas pour la solution double fours. Il vous permet d'utiliser SMART.Drain (four inférieur seulement) dans une colonne de fours superposés.

Dimensions - l x p x h	732 x 546 x 305 mm	Poids	9 kg
Il nécessite aussi l'achat de		Article	Prix
XWVYC-0011-L-PO XUC020		XWVRC-0011-L-PO	415,00 €



SMART.Drain pour chariot

Chariot avec des récipients de collecte de graisse pour la solution double fours. Il vous permet d'utiliser SMART.Drain (four inférieur seulement) dans une colonne de fours qui se superpose.

Dimensions - l x p x h	629 x 708 x 106 mm	Poids	12 kg
Il nécessite aussi l'achat de		Article	Prix
XWVRC-0011-L-PO XUC020		XWVYC-0011-L-PO	670,00 €



SMART.Drain

Valve à deux sens pour transporter la graisse et les liquides de cuisson dans un réservoir de collecte ou vers le drain. La position de la vanne est surveillée par le panneau de contrôle du four.

Compatible avec		Article	Prix
XWVRC-0011-L-PO XWVYC-0011-L-PO XWVEC-* XWVRC-07*-H		XUC020	605,00 €



Échelle porte-plaques

Il permet le chargement et l'extraction rapide des plaques à pâtisserie, réduisant ainsi les heures d'ouverture des portes.

Capacité	6 GN 1/1	Dimensions - l x p x h	584 x 337 x 546 mm
Distance entre niveaux	76.1 mm	Poids	5 kg
Compatible avec	Il nécessite aussi l'achat de	Article	Prix
XEVC-0711-*	XWVYC-0011	XWVBC-0611	880,00 €

Accessoires GN 1/1



Échelle porte-plaques

Il permet le chargement et l'extraction rapide des plaques à pâtisserie, réduisant ainsi les heures d'ouverture des portes.

Capacité	9 GN 1/1	Dimensions - l x p x h	584 x 336 x 713 mm	
Distance entre niveaux	67 mm	Poids	7 kg	
Compatible avec XEVC-1011-*	Il nécessite aussi l'achat de XWVYC-0011	Article XWVBC-0911		Prix 910,00 €



Chariot pour échelle porte-plaques

Il permet la manipulation du panier et le couplage correct avec le four.

Dimensions - l x p x h	626 x 737 x 965 mm	Poids	16 kg	
Compatible avec XWVBC-*		Article XWVYC-0011		Prix 1.040,00 €

Kit d'accrochage Chariot - Placard

Il permet au chariot d'être solidement fixé à une armoire neutre.

Article XWVYC-CK11		Prix 136,00 €
-----------------------	--	-------------------------

Kit d'accrochage Chariot - Piètement

Il permet au chariot d'être solidement fixé au piétement.

Article XWVYC-CR11		Prix 244,00 €
-----------------------	--	-------------------------



HYPER.Smoker

Fumoir pour copeaux et/ou sillure de bois naturels. Il ne nécessite pas d'alimentation supplémentaire.

Compatible avec Fours électriques produits après 15/06/2016 Fours à gaz produits après 05/08/2016	Article XUC090	Prix 212,00 €
--	--------------------------	-------------------------



Écran anti-chaleur latéral

Peut être installé des deux côtés du four. Réduit la distance minimale entre les sources de four et de chaleur (friteuses, cuisinières, poêles, etc.).

Dimensions - l x p x h	15 x 624 x 99 mm	Poids	1 kg	
Article XUC040		Prix 128,00 €		



Sonde sous vide super fine

Sonde à cœur à un point avec aiguille extra fine pour une utilisation avec des sacs sous vide.

Article XEC004		Prix 405,00 €
--------------------------	--	-------------------------



Ouverture porte en deux passages

La première étape permet l'évacuation lente des vapeurs de la chambre de cuisson, protégeant contre d'éventuelles blessures dues à la fuite rapide de grandes quantités de vapeur.

Article XUC112		Prix 32,00 €
--------------------------	--	------------------------

Accessoires GN 1/1



Kit douchette

Il permet le lavage manuel du four et le remplissage des contenants.

Article	Prix
XHC001	158,00 €



PURE

Système de filtrage de résine qui élimine de l'eau toutes les substances qui contribuent à la formation de calcaire. Il vous permet de filtrer jusqu'à 7.000 litres d'eau (les données peuvent varier en fonction de la dureté de l'eau).

Article	Prix
XHC003	328,00 €

REFILL PURE

Cartouche de remplacement pour système de filtrage de résine pure.

Article	Prix
XHC004	218,00 €



FINEST

Système de filtrage de résine qui élimine de l'eau toutes les substances qui contribuent à la formation de calcaire. Il vous permet de filtrer jusqu'à 5.690 litres d'eau (les données peuvent varier en fonction de la dureté de l'eau) et réduit le risque de corrosion en présence d'une valeur de chlorure modérée.

Article	Prix
XHC012	328,00 €

REFILL FINEST

Cartouche de remplacement pour système de filtrage de résine FINEST.

Article	Prix
XHC013	218,00 €



PURE-RO

Système de filtrage de l'eau à osmose inverse pour garantir la déminéralisation complète de tout type d'eau.

Article	Prix
XHC002	1.440,00 €

Cartouche PURE-RO

Cartouche de remplacement pour système de filtration PURE-RO.

Article	Prix
XHC006	268,00 €

Accessoires GN 1/1



Connecteur pour balises externes

Connexion pour balises sonores ou visuelles externes pour l'état/fin de la cuisson et du préchauffage.

Article

XE0017

Prix

276,00 €



Buzzer externe

Signal sonore amélioré pour la fin du préchauffage et de la cuisson.

Article

XE0019

Prix

216,00 €



Connexion Ethernet

Permet la connexion à l'Internet par câble.

Article

XE001

Prix

485,00 €



Connexion Wi-Fi

Permet la connexion à Internet via connexion sans fil.

Compatible avec

Fours MIND.Maps™ PLUS fabriqués avant le
28/02/2020 - ex. X*VC-****_*P*

Article

XE006

Prix

272,00 €



CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS COMPACT

Four mixte

Four professionnel combiné intelligent capable de gérer de multiples processus de cuisson (déshydratation, cuisson à la vapeur, cuisson à basse température, cuisson sous vide, rotissage, grillage, friture, régénération et régénération sur plaque) et de cuisson de produits de boulangerie et de pâtisserie (frais et surgelés). Grâce aux technologies Unox Intensive Cooking et Unox Intelligent Performance qui garantissent des résultats parfaits et une reproductibilité pour toute type de charge. Gestion automatique des processus de cuisson (CHEFUNOX) pour des résultats parfaits même sans personnel qualifié.

Unox Intelligent Performance

ADAPTIVE.Cooking™:

règle automatiquement les paramètres de cuisson pour garantir des résultats répétables

AUTO.Soft:

gère la montée en température pour la rendre plus délicate



CLIMALUX™:

contrôle total de l'humidité dans l'enceinte de cuisson



SMART.Preheating:

règle automatiquement la température et la durée du préchauffage



SENSE.Klean:

estime le degré de saleté de la chambre de cuisson du four et suggère le programme de nettoyage approprié

Unox Intensive Cooking

DRY.Maxi™:

Il extrait rapidement l'humidité de l'enceinte de cuisson



STEAM.Maxi™:

produit de la vapeur saturée



AIR.Maxi™:

Il gère les fonctions d'inversion automatique et d'impulsion des turbines



PRESSURE.Steam:

augmente la saturation et la température de vapeur

Data Driven Cooking

Vérifiez et surveillez en temps réel les conditions de fonctionnement de vos fours, créez et partagez de nouvelles recettes. L'intelligence artificielle transforme les données de consommation en informations utiles et vous permet d'augmenter vos profits quotidiens

Modes de cuisson manuels

— Température : 32 °C – 260 °C

— Jusqu'à 9 étapes de cuisson

— CLIMA.Control: réglage humidité ou air sec avec augmentation de 10%

— Cuisson avec sonde à cœur et fonction Delta T

— Sonde à cœur MULTI.Point
(à l'exclusion des modèle XECC-0523-*)

— Sonde à cœur SOUS-VIDE
(optionnel)

Programmes

— 1000+ Programmes

— CHEFUNOX: choisissez ce qu'il faut cuisiner dans la bibliothèque et le four réglera automatiquement tous les paramètres

— MULTI.TIME: gère jusqu'à 10 minuteries pour cuire différents produits en même temps

— MISE.EN.PLACE: synchronise l'insertion des plaques dans l'enceinte de cuisson pour que tous les plats soient prêts en même temps

— MINDMaps™: dessinez vos processus de cuisson directement sur votre écran

— READY.COOK: prêt à utiliser les paramètres pour un démarrage rapide

Fonctions techniques

— ROTOR.Klean™: système de lavage automatique

— Lavage spécial automatique derrière la protection du ventilateur

— Chambre de cuisson en acier inox à angles arrondis AISI 304 à haute résistance

— Triple vitrage

— Illumination chambre de cuisson par le biais des lumières LED intégrées dans la porte

— Supports des plaques avec système anti-basculement

— Système de récupération des gouttes intégré dans la porte et fonctionnant même avec la porte ouverte

— Système de ventilation à 4 vitesses de rotation et résistances circulaires à hautes performances

— Récipient de détergent DET&Rinse™ intégré

— Connexion internet Wi-Fi intégrée

— Données Wi-Fi / USB : téléchargement des données HACCP

— Données Wi-Fi / USB : téléchargement des programmes

Four mixte GN 1/1



10 GN 1/1

Électrique

Modèle fours	XECC-1013-EPRM
Distance entre niveaux	67 mm
Fréquence	50 / 60 Hz
Voltage	380-415V 3N~ *220-240V 3~
Puissance électrique	18,5 kW
Puissance gaz nominale max.	-
Dimensions - l x p x h	535 x 872 x 984 mm
Poids	94 kg
Type d'ouverture	Charnière à gauche
Prix	11.400,00 €

Optionnel

Charnière à droite

Article
XECC-1013-EPLM

Prix supplémentaire
300,00 €

Kit de connexion électrique

Compatible avec *Fours électriques	Voltage 220-240V 3~	Article XUC128	Prix 28,00 €
---	------------------------	-------------------	-----------------



5 GN 1/1

Électrique

Modèle fours	XECC-0513-EPRM
Distance entre niveaux	67 mm
Fréquence	50 / 60 Hz
Voltage	380-415V 3N~ 220-240V 3~ *220-240V 1~
Puissance électrique	9,3 kW
Puissance gaz nominale max.	-
Dimensions - l x p x h	535 x 872 x 649 mm
Poids	68 kg
Type d'ouverture	Charnière à gauche
Prix	5.950,00 €

Optionnel

Charnière à droite

Article
XECC-0513-EPLM

Prix supplémentaire
300,00 €

Kit de connexion électrique

Compatible avec *Fours électriques	Voltage 220-240V 1~	Article XUC129	Prix 28,00 €
---	------------------------	-------------------	-----------------

Remarques

Personnalisation des supports latéraux sur demande spécifique - Prix supplémentaire **200,00 €**

Accessoires GN 1/1



Kit première installation four unique

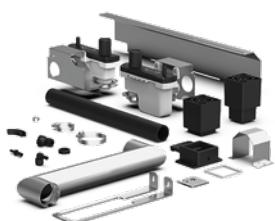
Contient toutes les pièces nécessaires à l'installation correcte d'un seul four et d'une bouteille de détergent DET&Rinse™ PLUS (1 litre) UN 1814, 8, II - ADR quantité limitée.

Obligatoire	Article	Prix
pour installer correctement un four simple.	XUC001-DR	202,00 €

Kit première installation four unique

Il contient toutes les pièces nécessaires à l'installation correcte d'un seul four.

Obligatoire	Article	Prix
pour installer correctement un four simple.	XUC001	202,00 €



Kit complet d'installation pour les fours électriques superposés

Il contient toutes les pièces nécessaires à l'installation correcte et à la superposition de deux fours électriques.

Obligatoire	Article	Prix
pour superposer correctement deux fours électriques.	XEQCQ-0013-E	425,00 €



Hotte Ventless avec filtre à charbon actifs

Hotte à condensation de la vapeur avec filtre à charbon actif. Élimine la plupart des vapeurs et des odeurs des fumées de cuisson. Nettoyage automatique intégré du filtre à condensation.

Dimensions - l x p x h	535 x 1018 x 366 mm	Fréquence	50/60 Hz
Poids	27 kg	Diamètre cheminée	30 mm
Puissance électrique	0.1 kW	Débit d'air min.	310 m³/h
Voltage	220-240V 1N~	Débit d'air max.	390 m³/h

Compatible avec	Article	Prix
Fours électriques	XECHC-CF13	2.120,00 €



Hotte Ventless

Hotte de condensation de la vapeur. Élimine partiellement les vapeurs et les odeurs des fumées de cuisson. Nettoyage automatique intégré du filtre à condensation.

Dimensions - l x p x h	535 x 1018 x 343 mm	Fréquence	50/60 Hz
Poids	20 kg	Diamètre cheminée	30 mm
Puissance électrique	0.1 kW	Débit d'air min.	310 m³/h
Voltage	220-240V 1N~	Débit d'air max.	390 m³/h

Compatible avec	Article	Prix
Fours électriques	XECHC-HC13	1.660,00 €



Filtre à carbons actifs

Cadre avec filtre à charbon actif. Élimine toutes les odeurs produites par les aliments pendant la cuisson.

Dimensions - l x p x h	413 x 655 x 108 mm	Poids	11 kg
Compatible avec	Article	Prix	
Hotte Ventless	XUC140		495,00 €

Cartouche pour filtre à carbons actifs

Cartouche pour filtre à carbons actifs.

Article	Prix
XUC141	206,00 €

Accessoires GN 1/1



Piètement ultra haut

Le support multifonctionnel idéal pour ranger les plaques en sécurité et placer votre four à la hauteur parfaite pour travailler.

Capacité	6 GN1/1	Dimensions - l x p x h	536 x 784 x 914 mm	
Distance entre niveaux	60 mm	Poids	23 kg	
Compatible avec X*CC-0511-EP*M		Article XWCRC-0613-UH		Prix 810,00 €



Piètement haut

Le support multifonctionnel idéal pour ranger les plaques en sécurité et placer votre four à la hauteur parfaite pour travailler.

Capacité	6 GN 1/1	Dimensions - l x p x h	518 x 779 x 744 mm	
Distance entre niveaux	60 mm	Poids	24 kg	
		Article XWCRC-0613-H		Prix 680,00 €



Piètement bas

Support pour colonne de fours superposés.

Dimensions - l x p x h	530 x 696 x 370 mm	Poids	5 kg	
		Article XWCRC-0013-L		Prix 386,00 €



Accessoires pour positionner le four au sol

Obligatoire pour placer le four au sol.

Dimensions - l x p x h	530 x 696 x 178 mm	Poids	4 kg	
Obligatoire pour positionner correctement le four.		Article XWCRC-0013-F		Prix 330,00 €



Support latéral

Support latéral 6 niveaux.

Capacité	6 GN 1/1	Distance entre niveaux	60 mm	
Compatible avec XWCRC-0613-H XWCRC-0013-H		Article XWCLC-0613-H		Prix 136,00 €



Sonde sous vide super fine

Sonde à cœur à un point avec aiguille extra fine pour une utilisation avec des sacs sous vide.

	Article XEC004	Prix 405,00 €
--	-------------------	-------------------------



Ouverture porte en deux passages

La première étape permet l'évacuation lente des vapeurs de la chambre de cuisson, protégeant contre d'éventuelles blessures dues à la fuite rapide de grandes quantités de vapeur.

	Article XUC112	Prix 32,00 €
--	-------------------	------------------------

Accessoires GN 1/1



Kit douchette

Il permet le lavage manuel du four et le remplissage des contenants.

Article	Prix
XHC001	158,00 €



Connexion Ethernet

Permet la connexion à l'Internet par câble.

Article	Prix
XEC001	485,00 €



PURE

Système de filtrage de résine qui élimine de l'eau toutes les substances qui contribuent à la formation de calcaire. Il vous permet de filtrer jusqu'à 7.000 litres d'eau (les données peuvent varier en fonction de la dureté de l'eau).

Article	Prix
XHC003	328,00 €

REFILL PURE

Cartouche de remplacement pour système de filtrage de résine pure.

Article	Prix
XHC004	218,00 €



FINEST

Système de filtrage de résine qui élimine de l'eau toutes les substances qui contribuent à la formation de calcaire. Il vous permet de filtrer jusqu'à 5.690 litres d'eau (les données peuvent varier en fonction de la dureté de l'eau) et réduit le risque de corrosion en présence d'une valeur de chlorure modérée.

Article	Prix
XHC012	328,00 €

REFILL FINEST

Cartouche de remplacement pour système de filtrage de résine FINEST.

Article	Prix
XHC013	218,00 €



PURE-RO

Système de filtrage de l'eau à osmose inverse pour garantir la déminéralisation complète de tout type d'eau.

Article	Prix
XHC002	1.440,00 €

Cartouche PURE-RO

Cartouche de remplacement pour système de filtration PURE-RO.

Article	Prix
XHC006	268,00 €

x_campo_intestazione_accessori modelli_accessori_nome



Connecteur pour balises externes

Connexion pour balises sonores ou visuelles externes pour l'état/fin de la cuisson et du préchauffage.

Article

XEC017

Prix

276,00 €



Buzzer externe

Signal sonore amélioré pour la fin du préchauffage et de la cuisson.

Article

XEC019

Prix

216,00 €



Connexion Wi-Fi

Permet la connexion à Internet via connexion sans fil.

Compatible avec

Fours MIND.Maps™ PLUS fabriqués avant le 28/02/2020
- ex. X*VC-****-*p*

Article

XEC006

Prix

272,00 €

Four mixte GN 2/3



5 GN 2/3

Électrique

Modèle fours	XECC-0523-EPRM
Distance entre niveaux	67 mm
Fréquence	50 / 60 Hz
Voltage	380-415V 3N~ 220-240V 3~ 220-240V 1N~
Puissance électrique	5,15 kW
Puissance gaz nominale max.	-
Dimensions - l x p x h	535 x 672 x 649 mm
Poids	58 kg
Type d'ouverture	Charnière à gauche
Prix	5.350,00 €

Optionnel
Charnière à droite

Article
XECC-0523-EPLM

Prix supplémentaire
300,00 €

Remarques

Personnalisation des supports latéraux sur demande spécifique - Prix supplémentaire **200,00 €**

Accessoires GN 2/3



Kit première installation four unique

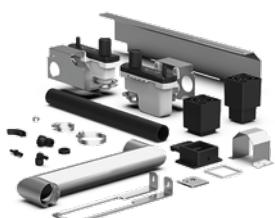
Contient toutes les pièces nécessaires à l'installation correcte d'un seul four et d'une bouteille de détergent DET&Rinse™ PLUS (1 litre) UN 1814, 8, II - ADR quantité limitée.

Obligatoire	Article	Prix
pour installer correctement un four simple.	XUC001-DR	202,00 €

Kit première installation four unique

Il contient toutes les pièces nécessaires à l'installation correcte d'un seul four.

Obligatoire	Article	Prix
pour installer correctement un four simple.	XUC001	202,00 €



Kit complet d'installation pour les fours électriques superposés

Il contient toutes les pièces nécessaires à l'installation correcte et à la superposition de deux fours électriques.

Obligatoire	Article	Prix
pour superposer correctement deux fours électriques.	XEQCQ-0013-E	425,00 €



Hotte Ventless avec filtre à charbon actifs

Hotte à condensation de la vapeur avec filtre à charbon actif. Élimine la plupart des vapeurs et des odeurs des fumées de cuisson. Nettoyage automatique intégré du filtre à condensation.

Dimensions - l x p x h	535 x 823 x 366 mm	Fréquence	50/60 Hz
Poids	27 kg	Diamètre cheminée	30 mm
Puissance électrique	0.1 kW	Débit d'air min.	310 m³/h
Voltage	220-240V 1N~	Débit d'air max.	390 m³/h

Compatible avec	Article	Prix
Fours électriques	XECHC-CF23	2.120,00 €



Hotte Ventless

Hotte de condensation de la vapeur. Élimine partiellement les vapeurs et les odeurs des fumées de cuisson. Nettoyage automatique intégré du filtre à condensation.

Dimensions - l x p x h	535 x 818 x 343 mm	Fréquence	50/60 Hz
Poids	20 kg	Diamètre cheminée	30 mm
Puissance électrique	0.1 kW	Débit d'air min.	310 m³/h
Voltage	220-240V 1N~	Débit d'air max.	390 m³/h

Compatible avec	Article	Prix
Fours électriques	XECHC-HC23	1.660,00 €



Filtre à carbons actifs

Cadre avec filtre à charbon actif. Élimine toutes les odeurs produites par les aliments pendant la cuisson.

Dimensions - l x p x h	413 x 655 x 108 mm	Poids	11 kg
Compatible avec	Article	Prix	
Hotte Ventless	XUC140		495,00 €

Cartouche pour filtre à carbons actifs

Cartouche pour filtre à carbons actifs.

Article	Prix
XUC141	206,00 €

Accessoires GN 2/3



Pietement haut

Le support multifonctionnel idéal pour ranger les plaques en sécurité et placer votre four à la hauteur parfaite pour travailler.

Capacité	6 GN 2/3	Dimensions - l x p x h	518 x 585 x 744 mm	
Distance entre niveaux	60 mm	Poids	25 kg	
		Article		Prix
		XWCRC-0623-H		680,00 €



Pietement bas

Support pour colonne de fours superposés.

Dimensions - l x p x h	530 x 496 x 370 mm	Poids	5 kg	
		Article		Prix
		XWCRC-0023-L		376,00 €



Support latéral

Support latéral 6 niveaux.

Capacité	6 GN 2/3	Distance entre niveaux	60 mm	
Compatible avec		Article		Prix
XWCRC-0623-H XWCRC-0023-H		XWCLC-0623-H		136,00 €



Kit d'installation de four mural

Support pour l'installation du four mural. Avant de procéder à l'assemblage, il est nécessaire de vérifier auprès d'un professionnel qualifié (architecte/ingénieur civil) les caractéristiques structurelles du mur pour vérifier sa compatibilité avec les forces et les moments générés par l'ensemble installé.

Article		Prix
XUC176		276,00 €



Sonde sous vide super fine

Sonde à cœur à un point avec aiguille extra fine pour une utilisation avec des sacs sous vide.

Article		Prix
XEC004		405,00 €



Ouverture porte en deux passages

La première étape permet l'évacuation lente des vapeurs de la chambre de cuisson, protégeant contre d'éventuelles blessures dues à la fuite rapide de grandes quantités de vapeur.

Article		Prix
XUC112		32,00 €



Connecteur pour balises externes

Connexion pour balises sonores ou visuelles externes pour l'état/fin de la cuisson et du préchauffage.

Article		Prix
XEC017		276,00 €



Buzzer externe

Signal sonore amélioré pour la fin du préchauffage et de la cuisson.

Article		Prix
XEC019		216,00 €

Accessoires GN 2/3



Kit douchette

Il permet le lavage manuel du four et le remplissage des contenants.

Article	Prix
XHC001	158,00 €



PURE

Système de filtrage de résine qui élimine de l'eau toutes les substances qui contribuent à la formation de calcaire. Il vous permet de filtrer jusqu'à 7.000 litres d'eau (les données peuvent varier en fonction de la dureté de l'eau).

Article	Prix
XHC003	328,00 €

REFILL PURE

Cartouche de remplacement pour système de filtrage de résine pure.

Article	Prix
XHC004	218,00 €



FINEST

Système de filtrage de résine qui élimine de l'eau toutes les substances qui contribuent à la formation de calcaire. Il vous permet de filtrer jusqu'à 5.690 litres d'eau (les données peuvent varier en fonction de la dureté de l'eau) et réduit le risque de corrosion en présence d'une valeur de chlorure modérée.

Article	Prix
XHC012	328,00 €

REFILL FINEST

Cartouche de remplacement pour système de filtrage de résine FINEST.

Article	Prix
XHC013	218,00 €



PURE-RO

Système de filtrage de l'eau à osmose inverse pour garantir la déminéralisation complète de tout type d'eau.

Article	Prix
XHC002	1.440,00 €

Cartouche PURE-RO

Cartouche de remplacement pour système de filtration PURE-RO.

Article	Prix
XHC006	268,00 €



Connexion Ethernet

Permet la connexion à l'Internet par câble.

Article	Prix
XEC001	485,00 €

Connexion Wi-Fi

Permet la connexion à Internet via connexion sans fil.

Compatible avec	Article	Prix
Fours MIND.Maps™ PLUS fabriqués avant le 28/02/2020 - ex. X*VC-****-*P*	XEC006	272,00 €



Accessoires GN 1/1

Plaques starter pack



START.COOK

Kit de démarrage plaques, composé de : 1 x GRP815, TG936, TG885, TG970, TG895.

Article	Prix
XUC018	604,00 €

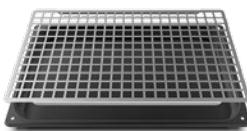
Cooking Essentials



BACON.20

Grille en inox avec bac collecteur de graisse.

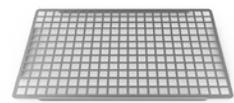
Hauteur	Article	Prix
21 mm	TG840	140,00 €



BACON.40

Grille en inox avec bac collecteur de graisse.

Hauteur	Article	Prix
41 mm	TG945	144,00 €



BACON.GRID

Plaque en inox perforée.

Hauteur	Article	Prix
13.5 mm	TG944	68,00 €



BLACK.20

Plaque à pâtisserie en aluminium micro-perforée avec revêtement antiadhésive

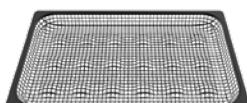
Hauteur	Article	Prix
20 mm	TG895	90,00 €



BLACK.40

Plaque à pâtisserie en aluminium micro-perforée avec revêtement antiadhésive

Hauteur	Article	Prix
40 mm	TG900	91,00 €



BLACK.FRY

Plaque en inox anti-adhérente perforée pour fritures.

Hauteur	Article	Prix
10 mm	GRP816	134,00 €

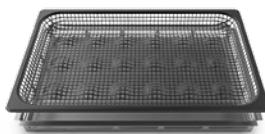


CHROMO.GRID

Grille chromée avec poignées pour le système de four rapide QUICK.LOAD.

Hauteur	Article	Prix
40 mm	GRP970	47,00 €

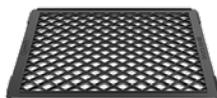
Accessoires GN 1/1



CLEAN.FRY

Grille en inox antiadhérente pour frire, avec bac collecteur de graisse.

	Hauteur	Article	Prix
	51.5 mm	GRP820	182,00 €



DUO.GRILL

Plaque en aluminium antiadhésive avec double finition : côté rayé et côté romboïdale.

	Hauteur	Article	Prix
	12 mm	TG990	192,00 €



EGGX 6x2

Plaque en aluminium antiadhérente pour cuire jusqu'à 6 omelettes (2 œufs par omelette).

	Hauteur	Article	Prix
	16 mm	TG935	110,00 €



EGGS 8x1

Plaque en aluminium antiadhérente pour cuire jusqu'à 8 œufs.

	Hauteur	Article	Prix
	16 mm	TG936	132,00 €



FAKIRO.GRILL

Plaque en aluminium anti-adhérant. Deux côtés: plat et rainuré, pour des cuissons différentes.

Compatible avec	Hauteur	Article	Prix
Four BIG & COUNTERTOP	12 mm	TG870	192,00 €



FAKIRO.GRILL

Plaque en aluminium anti-adhérant. Deux côtés: plat et rainuré, pour des cuissons différentes. Insertion du plaque par le côté court.

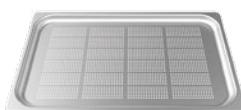
Compatible avec	Hauteur	Article	Prix
Four COMPACT GN 1/1	12 mm	TG995	192,00 €



FAKIRO™

Plaque à pâtisserie en aluminium. Deux surfaces - lisses et rayées - pour différents produits.

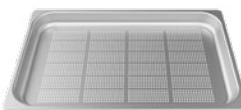
	Hauteur	Article	Prix
	12 mm	TG875	140,00 €



FORO.STEEL20

Plaque en inox perforée.

	Hauteur	Article	Prix
	20 mm	TG810	47,00 €

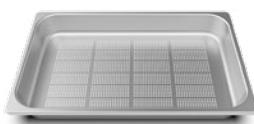


FORO.STEEL40

Plaque en inox perforée.

	Hauteur	Article	Prix
	40 mm	TG820	50,00 €

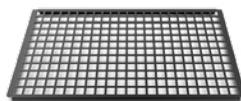
Accessoires GN 1/1



FORO.STEEL65

Plaque en inox perforée.

Hauteur	Article	Prix
65 mm	TG830	52,00 €



GRILL

Plaque en aluminium antiadhérente pour griller. Ne nécessite pas d'être préchauffée avant utilisation.

Hauteur	Article	Prix
20 mm	TG885	138,00 €



PAN.FRY

Plaque en inox antiadhérente pour frire.

Hauteur	Article	Prix
20 mm	TG905	57,00 €



POLLO.BLACK

Plaque en inox antiadhérente avec supports verticaux pour 8 poulets entiers. Équipée de collecte de graisse et d'échappement central compatible avec SMART.DRAIN.

Hauteur	Article	Prix
167 mm	GRP825	158,00 €



POLLO.GRILL

Plaque à pâtisserie en acier, équipée de collecte de graisse et d'échappement central compatible avec SMART.Drain.

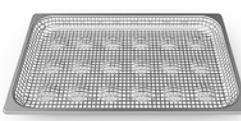
Hauteur	Article	Prix
27 mm	GRP840	103,00 €



POLLO.WASH

Grille qui permet le nettoyage de 3 plaques POLLO.BLACK à l'intérieur du four avec un cycle de lavage spécial. Le nettoyage automatique du four doit être effectué séparément avec la chambre de cuisson vide.

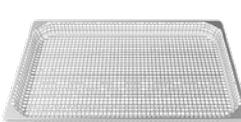
Hauteur	Article	Prix
27 mm	GRP860	134,00 €



POTATO.FRY

Plaque en inox perforée pour frites.

Hauteur	Article	Prix
40 mm	GRP817	91,00 €



STEAM

Plaque en inox perforée pour cuisssons à la vapeur.

Hauteur	Article	Prix
40 mm	GRP815	88,00 €



STEEL.20

Plaque en inox.

Hauteur	Article	Prix
20 mm	TG805	45,00 €

Accessoires GN 1/1



STEEL.40

Plaque en inox.

	Hauteur	Article	Prix
	40 mm	TG815	52,00 €



STEEL.65

Plaque en inox.

	Hauteur	Article	Prix
	65 mm	TG825	57,00 €



STEEL.GRID

Grille en inox.

	Hauteur	Article	Prix
	8.5 mm	GRP806	35,00 €



SUPER.GRILL

Plaque rainurée en aluminium avec traitement antiadhérent avec grille - Système QUICK.Load.

Compatible avec	Hauteur	Article	Prix
Four BIG & COUNTERTOP	40 mm	TG970	200,00 €



GRILL.HOLDER

A utiliser en combinaison avec la plaque SUPER.GRILL. Permet de retirer la grille en toute sécurité tout en conservant la plaque de cuisson antiadhésive à l'intérieur du four.

Compatible avec	Hauteur	Article	Prix
TG970	89 mm	XUC214	72,00 €

Baking Essentials



FORO.BLACK

Plaque en aluminium antiadhérente micro-perforée.

	Hauteur	Article	Prix
	15 mm	TG890	69,00 €



FORO.SILICO

Plaque en aluminium micro-perforée avec traitement anti-adhésif

	Hauteur	Article	Prix
	12 mm	TG975	43,00 €

Accessoires GN 2/3

Cooking Essentials



EVEREO 5

Plaque en aluminium antiadhérente pour cuire jusqu'à 5 œufs.

Hauteur	Article	Prix
16 mm	TG937	78,00 €



FAKIRO.GRILL

Plaque à pâtisserie en aluminium avec revêtement antiadhésive. Deux surfaces - lisses et rayées - pour une cuisson différente.

Hauteur	Article	Prix
12 mm	TG770	172,00 €



FORO.STEEL40

Plaque en inox perforée.

Hauteur	Article	Prix
40 mm	TG710	43,00 €



GRILL

Plaque en aluminium antiadhérente pour griller. Ne nécessite pas d'être préchauffée avant utilisation.

Hauteur	Article	Prix
37 mm	TG720	119,00 €



PAN.FRY

Plaque en inox antiadhérente pour frire.

Hauteur	Article	Prix
20 mm	TG735	50,00 €



POLLO.BLACK

Plaque en inox antiadhérente avec supports verticaux pour 8 poulets entiers.

Hauteur	Article	Prix
140 mm	GRP715	119,00 €



POTATO.FRY

Plaque en inox perforée pour frites.

Hauteur	Article	Prix
30 mm	GRP711	78,00 €



STEAM

Plaque en inox perforée pour cuissons à la vapeur.

Hauteur	Article	Prix
30 mm	GRP710	76,00 €



STEEL.40

Plaque en inox.

Hauteur	Article	Prix
40 mm	TG705	38,00 €

Accessoires GN 2/3



STEEL.GRID

Grille en inox.

	Hauteur	Article	Prix
	8.5 mm	GRP705	28,00 €

Baking Essentials



FAKIRO™

Plaque en aluminium.

	Hauteur	Article	Prix
	37 mm	TG715	86,00 €



FORO.BLACK

Plaque en aluminium antiadhérente micro-perforée.

	Hauteur	Article	Prix
	15 mm	TG731	70,00 €

Accessoires

Chariot



Chariot

Support multifonctionnel pour le stockage et le transport des plaques à pâtisserie.

Capacité	21 GN 1/1	Dimensions - l x p x h	450 x 608 x 1700 mm
Distance entre niveaux	70 mm	Poids	15 kg
		Article	Prix

XTB0002

990,00 €

Détergent



DET&Rinse™ PLUS

Détergent de rinçage concentré avec une consommation minimum pour garantir le maximum de propreté, et la longue durée du four. Un carton contient 10X1L UN 1814, 8, II - ADR QUANTITÉ LIMITÉE. Uniquement pour les fours équipés du circuit de lavage automatique.

1 boîte	Article	Prix
	DB1014	117,00 €
9 cartons (prix par carton)	DB1014	113,00 €
48 cartons (prix par carton)	DB1014	109,00 €



DET&Rinse™ ECO

Détergent bio pour le nettoyage quotidien et le respect maximum de l'environnement. Un carton contient 10X1L UN 1814, 8, II - ADR QUANTITÉ LIMITÉE. Uniquement pour les fours équipés du circuit de lavage automatique.

1 boîte	Article	Prix
	DB1018	119,00 €
9 cartons (prix par carton)	DB1018	115,00 €
48 cartons (prix par carton)	DB1018	111,00 €



DET&Rinse™ ULTRA

Détergent ultra puissant pour un niveau de saleté élevé, recommandé pour les graisses de volaille et de viande. Un carton contient 10 bouteilles de 1 litre de détergent chimique UN 1824, 8, II - ADR, QUANTITÉ LIMITÉE. Uniquement pour les fours équipés d'un circuit de lavage automatique.

1 boîte	Article	Prix
	DB1050	121,00 €
9 cartons (prix par carton)	DB1050	117,00 €
48 cartons (prix par carton)	DB1050	113,00 €



SPRAY&Rinse

Détergent en spray pratique pour le nettoyage manuel de tout type de four. Il dégrasse et élimine tout type de saleté. Un carton contient 12x750ml. Une fois le produit utilisé, jetez le flacon. Uniquement pour les fours sans circuit de lavage automatique intégré.

1 boîte	Article	Prix
	DB1044	111,00 €
6 cartons (prix par carton)	DB1044	107,00 €
30 cartons (prix par carton)	DB1044	103,00 €

Internet of kitchen: productivité 4.0

DATA DRIVEN COOKING



Data Driven Cooking vous permet de contrôler vos fours à tout moment, n'importe où.

Vous pourrez surveiller les conditions de fonctionnement en temps réel, créer de nouvelles recettes et les partager avec vos fours.

L'intelligence artificielle transformera les données de consommation en informations utiles et vous permettra d'augmenter vos profits quotidiens.

Professional

Création et modification de programmes de cuisson	✓
Contrôle en ligne de la consommation	✓
Unox Artificial Intelligence DDC.Coach	✓
Gestion des accès multi-comptes	✗
Contrôle à distance du service Unox	✗
Kitchen scheduler	✗
Assistance client prioritaire	✗
Envoi de programmes de cuisson aux fours à distance	jusqu'à 5 fours
Fours connectés	jusqu'à 5 fours
Activation du compte professionnel	-
Frais mensuel du four connecté	-

Enterprise

Création et modification de programmes de cuisson	✓
Contrôle en ligne de la consommation	✓
Unox Artificial Intelligence DDC.Coach	✓
Gestion des accès multi-comptes*	✓
Contrôle à distance du service Unox	✓
Kitchen scheduler*	✓
Accès REST API	✓
Envoi de programmes de cuisson aux fours à distance	illimité
Fours connectés	illimité
Activation du compte Entreprise	200,00 € / par compte hors TVA
Frais mensuel du four connecté	6,00 € / mois hors TVA

*DDC et assistance du Kitchen Scheduler
60,00 € / heure - hors TVA.



EUROPE

IT - ITALIA
UNOX S.p.a
E-mail: info@unox.it
Tel: +39 049 736 0781

DE - DEUTSCHLAND
UNOX DEUTSCHLAND GMBH
E-mail: info.de@unox.com
Tel: +49 32 211121581

FR - FRANCE, BELGIUM & LUXEMBOURG
UNOX FRANCE s.a.s.
E-mail: info.fr@unox.com
Tel: +33 4 81 68 19 12

PT - PORTUGAL
UNOX PORTUGAL
E-mail: info.pt@unox.com
Tel: +351 918 228 787

GB - UNITED KINGDOM
UNOX UK Ltd.
E-mail: info.uk@unox.com
Tel: +44 1252 851 522

IE - IRELAND
UNOX IRELAND
E-mail: info.ie@unox.com
Tel: +353 (0) 87 32 23 218

ES - ESPAÑA
UNOX PROFESIONAL
ESPAÑA S.L.
E-mail: info.es@unox.com
Tel: +34 932 20 36 52

DK - DENMARK
UNOX DANMARK A/S
E-mail: info.dk@unox.com
Tel: +45 87 91 00 40

CZ - ČESKÁ REPUBLIKA
UNOX DISTRIBUTION s.r.o.
E-mail: info.cz@unox.com
Tel: +420 241 940 000

HR - HRVATSKA
UNOX CROATIA
E-mail: narudzbe@unox.com
Tel: +39 049 86 57 538

TR - TÜRKİYE - UNOX TURKEY
Profesyonel mutfak ekipmanları
endüstri ve ticaret limited şirketi
E-mail: info.tr@unox.com
Tel: +90 530 176 62 03

CH - SWITZERLAND
UNOX SWITZERLAND GMBH
E-mail: info.ch@unox.com
Tel: +41 43 508 61 70

BG - БЪЛГАРИЯ
UNOX BULGARIA
E-mail: info.bg@unox.com
Tel: +359 2 419 05 00

AT - ÖSTERREICH
UNOX ÖSTERREICH GMBH
E-mail: info.de@unox.com
Tel: +43 1 206 092 068

RU - РОССИЯ, ПРИБАЛТИКА И СТРАНЫ СНГ
UNOX RUSSIA
E-mail: info.ru@unox.com
Tel: +7 (499) 702 - 00 - 14

NL - NETHERLANDS
UNOX NETHERLANDS B.V.
E-mail: info.nl@unox.com
Tel: +31 70 700 6170

PL - POLSKA
UNOX POLSKA Sp.zo.o.
E-mail: info.pl@unox.com
Tel: +48 22 104 17 01

SC - SCANDINAVIAN COUNTRIES
UNOX SCANDINAVIA AB
E-mail: info.se@unox.com
Tel: +46(0)790 75 63 64

AMERICA

US - U.S.A.
UNOX Inc.
E-mail: info.usa@unox.com
Tel: +1 800 489 8669

AR - ARGENTINA
UNOX ARGENTINA
E-mail: info.ar@unox.com
Tel: +54 911 37 58 43 46

CO - COLOMBIA
UNOX COLOMBIA
E-mail: info.co@unox.com
Tel: +57 305 21 38 223

BR - BRASIL
UNOX BRASIL SERVICOS LTDA.
E-mail: info.br@unox.com
Tel: +55 11 98717-8201

MX - MÉXICO
UNOX MÉXICO,
S. DE R.L. DE C.V.
E-mail: info.mx@unox.com
Tel: +52 55 8116-7720

CA - CANADA
UNOX Canada Equipment
Professional Inc.
E-mail: orders.ca@unox.com
Tel: +1 800 489 8669

ASIA, OCEANIA & AFRICA

ZA - SOUTH AFRICA
UNOX SOUTH AFRICA
E-mail: info.za@unox.com
Tel: +27 845 05 52 35

AC - OTHER ASIAN COUNTRIES
UNOX (ASIA) SDN. BHD
E-mail: info.asia@unox.com
Tel: +603-58797700

AE - U.A.E.
UNOX MIDDLE EAST DMCC
E-mail: info.uae@unox.com
Tel: +971 4 554 2146

PH - PHILIPPINES
UNOX PHILIPPINES
E-mail: info.asia@unox.com
Tel: +63 9173108084

TW - TAIWAN, HONG KONG & MACAU
UNOX TAIWAN
E-mail: info.tw@unox.com
Tel: +886 928 250 536

ID - INDONESIA
UNOX INDONESIA
E-mail: info.asia@unox.com
Tel: +62 81908852999

AU - AUSTRALIA
UNOX AUSTRALIA PTY Ltd.
E-mail: info.unoxaustralia.com.au
Tel: +61 3 9876 0803

MY - MALAYSIA & SINGAPORE
UNOX (ASIA) SDN. BHD
E-mail: info.asia@unox.com
Tel: +603-58797700

IN - INDIA
UNOX INDIA PRIVATE LIMITED
E-mail: info.in@unox.com
Tel: +971 4 554 2146

UZ - UZBEKISTAN
UNOX PRO LLC
E-mail: info.uz@unox.com
Tel: +998 90 370 90 10

CN - 中华人民共和国
UNOX TRADING (SHANGHAI)
Ltd. CO.
电子邮件: info.china@unox.com
电话: +86 21 56907696

VN - VIETNAM
UNOX INDOCHINA
E-mail: info.asia@unox.com
Tel: +84916560803

KR - 대한민국
UNOX KOREA CO. Ltd.
이메일: info.kr@unox.com
전화: +82 2 69410351

NZ - NEW ZEALAND
UNOX NEW ZEALAND Ltd.
E-mail: info@unox.co.nz
Tel: +64 (0) 800 76 0803

unox.com



LI2187C6 publié 03-2023

Conditions de Vente: Emballage inclus - TVA exclue
Les photos de cette liste de prix sont utilisées uniquement à but illustratif.



CHEFTOP MIND.Maps™

PLUS - ONE

LISTE DE PRIX

À PARTIR DU 03-2023





CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS BIG

Four mixte

Four professionnel combiné intelligent capable de gérer de multiples processus de cuisson (déshydratation, cuisson à la vapeur, cuisson à basse température, cuisson sous vide, rotissage, grillage, friture, régénération et régénération sur plaque) et de cuisson de produits de boulangerie et de pâtisserie (frais et surgelés). Grâce aux technologies Unox Intensive Cooking et Unox Intelligent Performance qui garantissent des résultats parfaits et une reproductibilité pour toute type de charge. Gestion automatique des processus de cuisson (CHEFUNOX) pour des résultats parfaits même sans personnel qualifié.

Unox Intelligent Performance

-  **ADAPTIVE.Cooking™:**
règle automatiquement les paramètres de cuisson pour garantir des résultats répétables
-  **AUTO.Soft:**
gère la montée en température pour la rendre plus délicate
-  **CLIMALUX™:**
contrôle total de l'humidité dans l'enceinte de cuisson
-  **SENSE.Klean:**
estime le degré de saleté de la chambre de cuisson du four et suggère le programme de nettoyage approprié
-  **SMART.Preheating:**
règle automatiquement la température et la durée du préchauffage

Unox Intensive Cooking

-  **DRY.Maxi™:**
Il extrait rapidement l'humidité de l'enceinte de cuisson
-  **PRESSURE.Steam:**
augmente la saturation et la température de vapeur
-  **STEAM.Maxi™:**
produit de la vapeur saturée
-  **AIR.Maxi™:**
Il gère les fonctions d'inversion automatique et d'impulsion des turbines

Data Driven Cooking

Vérifiez et surveillez en temps réel les conditions de fonctionnement de vos fours, créez et partagez de nouvelles recettes. L'intelligence artificielle transforme les données de consommation en informations utiles et vous permet d'augmenter vos profits quotidiens

Modes de cuisson manuels

- Température : 32 °C – 300 °C
- Cuisson avec sonde à cœur et fonction Delta T
- Jusqu'à 9 étapes de cuisson
- Sonde à cœur MULTI.Point
- CLIMA.Control: réglage humidité ou air sec avec augmentation de 10%
- Sonde à cœur SOUS-VIDE (optionnel)

Programmes

- 1000+ Programmes
- MISE.EN.PLACE: synchronise l'insertion des plaques dans l'enceinte de cuisson pour que tous les plats soient prêts en même temps
- CHEFUNOX: choisissez ce qu'il faut cuire dans la bibliothèque et le four réglera automatiquement tous les paramètres
- MIND.Maps™: dessinez vos processus de cuisson directement sur votre écran
- MULTI.TIME: gère jusqu'à 10 minuteries pour cuire différents produits en même temps
- READY.COOK: prêt à utiliser les paramètres pour un démarrage rapide

Fonctions techniques

- ROTOR.Klean™: système de lavage automatique
- Triple vitrage
- Système de récupération des gouttes intégré dans la porte et fonctionnant même avec la porte ouverte
- Connexion internet Wi-Fi intégrée
- Lavage spécial automatique derrière la protection du ventilateur
- Illumination chambre de cuisson par le biais des lumières LED intégrées dans la porte
- 6 moteurs avec système de ventilateurs multiples avec inversion de rotation et résistance rectilinéaire à haute intensité de puissance
- Données Wi-Fi / USB : téléchargement des données HACCP
- Chambre de cuisson moulée en acier inoxydable AISI 316 L
- Supports des plaques avec système anti-basculement
- Récipient de détergent DET&Rinse™ intégré
- Données Wi-Fi / USB : téléchargement des programmes

Four mixte GN 2/1



20 GN 2/1

	Électrique	Électrique	Gaz
Modèle fours	XEVL-2021-YPRS	XEVL-2021-DPRS	XEVL-2021-GPRS
Distance entre niveaux	67 mm	67 mm	67 mm
Fréquence	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz
Voltage	380-415V 3N~	220-240V 3~	220-240V 1N~
Puissance électrique	65 kW	65 kW	2,6 kW
Puissance gaz nominale max.	-	-	90 kW
Dimensions - l x p x h	892 x 1164 x 1875 mm	892 x 1164 x 1875 mm	892 x 1164 x 1875 mm
Poids	339 kg	339 kg	363 kg
Type d'ouverture	Charnière à gauche	Charnière à gauche	Charnière à gauche
Prix	26.600,00 €	27.450,00 €	29.950,00 €
Optionnel Charnière à droite			
	Article		Prix supplémentaire
	XEVL-2021-YPLS		300,00 €
	XEVL-2021-DPLS		300,00 €
	XEVL-2021-GPLS		300,00 €

Remarques

Le chariot est inclus avec l'achat du four.

Personnalisation des supports latéraux sur demande spécifique - Prix supplémentaire **100,00 €**

Accessoires GN 2/1



Convoyeur de gaz d'échappement

Permet de diriger les vapeurs de combustion vers l'extérieur.

Dimensions - l x p x h	478 x 254 x 150 mm	Diamètre cheminée	150 mm
Poids	4 kg		
Compatible avec		Article	
Fours à gaz		XUC072	276,00 €



SMART.Drain tray

Plaque à pâtisserie antiadhésive avec trou central. Il transporte les liquides et les graisses éjectés des aliments pendant la cuisson jusqu'au drain du four. Il aide à garder le fond du four propre.

Dimensions - h	20 mm	Article	
		XUC048	140,00 €



QUICK.Load

Chariot de cuisson en acier résistant à la corrosion AISI 316L.

Capacité	20 GN 2/1	Dimensions - l x p x h	776 x 785 x 1745 mm
Distance entre niveaux	67 mm	Poids	58 kg
		Article	
		XEVTL-2021	1.920,00 €

Personnalisation

La capacité et la distance entre les plaques peuvent être faites sur demande spécifique. Quantité minimale de commande : 2 chariots.

Prix unitaire du chariot personnalisé.

Article	Prix supplémentaire
XEVTL-2021	100,00 €

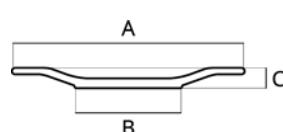


QUICK.Plate

Chariot en acier AISI 316L résistant à la corrosion pour la régénération des plaques.

Capacité	102 plats	Dimensions - l x p x h	753 x 784 x 1706 mm
Distance entre niveaux	76.1 mm	Poids	73 kg

Compatible avec		Article	
A - Ø plaque max. 310 mm		XEVTL-102P	
B - Ø plaque max. 170 mm			2.450,00 €
C - h plaque max. 30 mm			



Accessoires GN 2/1



HOLDING.Cover

Couverture thermique pour chariot.

Compatible avec

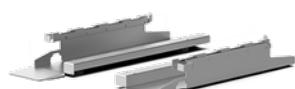
XEVTL-2021
XEVTL-102P

Article

XUC031

Prix

1.170,00 €



Rampe pour insertion de chariot

Il vous permet de compenser les pentes ou les différences de hauteur jusqu'à un maximum de 20 mm par mètre et de placer le chariot correctement et en toute sécurité dans four.

Article

XUC164

Prix

670,00 €



Support de poignée de chariot

Il vous permet de stocker en toute sécurité et confortablement la poignée du chariot sur le côté du four.

Article

XUC161

Prix

52,00 €



Sonde sous vide super fine

Sonde à cœur à un point avec aiguille extra fine pour une utilisation avec des sacs sous vide.

Article

XEC004

Prix

405,00 €



PURE

Système de filtrage de résine qui élimine de l'eau toutes les substances qui contribuent à la formation de calcaire. Il vous permet de filtrer jusqu'à 7.000 litres d'eau (les données peuvent varier en fonction de la dureté de l'eau).

En association avec les fours MINDMaps™ PLUS BIG l'achat de 2 PURE XHC003 est préconisé.

Article

XHC003

Prix

328,00 €

Nécessite l'achat de

Pour l'installation du XHC003 associé au four MINDMaps™ PLUS BIG le kit de raccord en 8 mm Y JG est impératif.

Article

KEL1115

Prix

60,00 €

REFILL PURE

Cartouche de remplacement pour système de filtrage de résine pure.

Article

XHC004

Prix

218,00 €

Accessoires GN 2/1



FINEST

Système de filtrage de résine qui élimine de l'eau toutes les substances qui contribuent à la formation de calcaire. Il vous permet de filtrer jusqu'à 5.690 litres d'eau (les données peuvent varier en fonction de la dureté de l'eau) et réduit le risque de corrosion en présence d'une valeur de chlorure modérée.

En association avec les fours MINDMaps™ PLUS BIG l'achat de 2 FINEST XHC012 est préconisé.

Article	Prix
XHC012	328,00 €

Nécessite l'achat de

Pour l'installation du XHC012 associé au four MINDMaps™ PLUS BIG le kit de raccord en 8 mm Y JG est impératif.

Article	Prix
KEL1115	60,00 €

REFILL FINEST

Cartouche de remplacement pour système de filtrage de résine FINEST.

Article	Prix
XHC013	218,00 €

Kit douchette

Il permet le lavage manuel du four et le remplissage des contenants.



Article	Prix
XHC029	224,00 €

Connecteur pour balises externes

Connexion pour balises sonores ou visuelles externes pour l'état/fin de la cuisson et du préchauffage.



Article	Prix
XEC017	276,00 €

Buzzer externe

Signal sonore amélioré pour la fin du préchauffage et de la cuisson.



Article	Prix
XEC019	216,00 €



Connexion Ethernet

Permet la connexion à l'Internet par câble.

Article	Prix
XEC001	485,00 €



Connexion Wi-Fi

Permet la connexion à Internet via connexion sans fil.

Compatible avec	Article	Prix
Fours MINDMaps™ PLUS fabriqués avant le 28/02/2020 - ex. X*VC-****-*P*	XEC006	272,00 €

Four mixte GN 1/1



20 GN 1/1

	Électrique	Électrique	Gaz
Modèle fours	XEVL-2011-YPRS	XEVL-2011-DPRS	XEVL-2011-GPRS
Distance entre niveaux	67 mm	67 mm	67 mm
Fréquence	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz
Voltage	380-415V 3N~	380-415V 3N~ 220-240V 3~	220-240V 1N~
Puissance électrique	38,5 kW	38,5 kW	2,5 kW
Puissance gaz nominale max.	-	-	48 kW
Dimensions - l x p x h	892 x 925 x 1875 mm	892 x 925 x 1875 mm	892 x 925 x 1875 mm
Poids	292 kg	292 kg	309 kg
Type d'ouverture	Charnière à gauche	Charnière à gauche	Charnière à gauche
Prix	19.800,00 €	20.500,00 €	22.400,00 €
Optionnel			
Charnière à droite			
	Article		Prix supplémentaire
	XEVL-2011-YPLS		300,00 €
	XEVL-2011-DPLS		300,00 €
	XEVL-2011-GPLS		300,00 €

Remarques

Le chariot est inclus avec l'achat du four.

Personnalisation des supports latéraux sur demande spécifique - Prix supplémentaire **100,00 €**

Accessoires GN 1/1



Hotte Ventless

Hotte de condensation de la vapeur. Élimine partiellement les vapeurs et les odeurs des fumées de cuisson. Nettoyage automatique intégré du filtre à condensation. Elle comprend 2 mètres de tuyau pour une correcte installation.

Dimensions - l x p x h	892 x 1132 x 240 mm	Diamètre cheminée	121 mm
Puissance électrique	0,1 kW	Débit d'air min.	310 m³/h
Voltage	230V 1N~	Débit d'air max.	390 m³/h
Fréquence	50/60 Hz		

Compatible avec	Article	Prix
Fours électriques	XEAHL-HCFL	1.750,00 €



Filtre à carbons actifs

Cadre avec filtre à charbon actif. Élimine toutes les odeurs produites par les aliments pendant la cuisson.

Dimensions - l x p x h	413 x 655 x 108 mm	Poids	11 kg
Compatible avec	Article	Prix	
Hotte Ventless	XUC140		495,00 €

Cartouche pour filtre à carbons actifs

Cartouche pour filtre à carbons actifs.

Article	Prix
XUC141	206,00 €



Convoyeur de gaz d'échappement

Permet de diriger les vapeurs de combustion vers l'extérieur.

Dimensions - l x p x h	478 x 254 x 150 mm	Diamètre cheminée	150 mm
Poids	4 kg		
Compatible avec	Article	Prix	
Fours à gaz	XUC072		276,00 €



SMART.Drain tray

Plaque à pâtisserie antiadhésive avec trou central. Il transporte les liquides et les graisses éjectés des aliments pendant la cuisson jusqu'au drain du four. Il aide à garder le fond du four propre.

Dimensions - h	20 mm	Article	Prix
		XUC046	94,00 €



Rampe pour insertion de chariot

Il vous permet de compenser les pentes ou les différences de hauteur jusqu'à un maximum de 25 mm par mètre et de placer le chariot correctement et en toute sécurité dans four.

Article	Prix
XUC163	535,00 €



Support de poignée de chariot

Il vous permet de stocker en toute sécurité et confortablement la poignée du chariot sur le côté du four.

Article	Prix
XUC161	52,00 €



Sonde sous vide super fine

Sonde à coeur à un point avec aiguille extra fine pour une utilisation avec des sacs sous vide.

Article	Prix
XEC004	405,00 €

Accessoires GN 1/1



QUICK.Load

Chariot de cuisson en acier résistant à la corrosion AISI 316L.

Capacité	20 GN 1/1	Dimensions - l x p x h	776 x 615 x 1741 mm
Distance entre niveaux	67 mm	Poids	31 kg
		Article	Prix
		XEVTL-2011	1.630,00 €

Personnalisation

La capacité et la distance entre les plaques peuvent être faites sur demande spécifique. Quantité minimale de commande : 2 chariots.

Prix unitaire du chariot personnalisé.

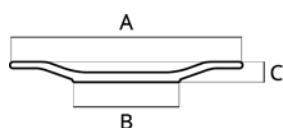
Article	Prix supplémentaire
XEVTL-2011	100,00 €



QUICK.Plate

Chariot en acier AISI 316L résistant à la corrosion pour la régénération des plaques.

Capacité	51 plats	Dimensions - l x p x h	776 x 615 x 1711 mm
Distance entre niveaux	77 mm	Poids	45 kg
Compatible avec		Article	Prix
A - Ø plaque max. 310 mm B - Ø plaque max. 170 mm C - h plaque max. 30 mm		XEVTL-051P	1.960,00 €



HOLDING.Cover

Couverture thermique pour chariot.

Compatible avec	Article	Prix
XEVTL-2011 XEVTL-051P	XUC030	790,00 €



Accessoires GN 1/1



Kit douchette

Il permet le lavage manuel du four et le remplissage des contenants.

Article	Prix
XHC001	158,00 €



PURE

Système de filtrage de résine qui élimine de l'eau toutes les substances qui contribuent à la formation de calcaire. Il vous permet de filtrer jusqu'à 7.000 litres d'eau (les données peuvent varier en fonction de la dureté de l'eau).

En association avec les fours MIND.Maps™ PLUS BIG l'achat de 2 PURE XHC003 est préconisé.

Article	Prix
XHC003	328,00 €

Nécessite l'achat de

Pour l'installation du XHC003 associé au four MIND.Maps™ PLUS BIG le kit de raccord en 8 mm Y JG est impératif.

Article	Prix
KEL1115	60,00 €

REFILL PURE

Cartouche de remplacement pour système de filtrage de résine pure.

Article	Prix
XHC004	218,00 €



FINEST

Système de filtrage de résine qui élimine de l'eau toutes les substances qui contribuent à la formation de calcaire. Il vous permet de filtrer jusqu'à 5.690 litres d'eau (les données peuvent varier en fonction de la dureté de l'eau) et réduit le risque de corrosion en présence d'une valeur de chlorure modérée.

En association avec les fours MIND.Maps™ PLUS BIG l'achat de 2 FINEST XHC012 est préconisé.

Article	Prix
XHC012	328,00 €

Nécessite l'achat de

Pour l'installation du XHC012 associé au four MIND.Maps™ PLUS BIG le kit de raccord en 8 mm Y JG est impératif.

Article	Prix
KEL1115	60,00 €

REFILL FINEST

Cartouche de remplacement pour système de filtrage de résine FINEST.

Article	Prix
XHC013	218,00 €



Connecteur pour balises externes

Connexion pour balises sonores ou visuelles externes pour l'état/fin de la cuisson et du préchauffage.

Article	Prix
XEC017	276,00 €



Buzzer externe

Signal sonore amélioré pour la fin du préchauffage et de la cuisson.

Article	Prix
XEC019	216,00 €

Accessoires GN 1/1



Connexion Ethernet

Permet la connexion à l'Internet par câble.

Article

XEC001

Prix

485,00 €



Connexion Wi-Fi

Permet la connexion à Internet via connexion sans fil.

Compatible avec

Fours MINDMaps™ PLUS fabriqués avant le 28/02/2020
- ex. X*VC-****-*P*

Article

XEC006

Prix

272,00 €



CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS BIG COMPACT

Four mixte

Four combiné professionnel intelligent et compact sur roulette, capable de gérer de multiples processus de cuisson(déhydratation, cuisson à la vapeur, cuisson à basse température, cuisson sous vide, rotissage, grillage, friture, régénération et régénération sur plaque) et de processus de cuisson de produits de boulangerie et de pâtisserie (frais et surgelés). Grâce aux technologies Unox Intensive Cooking et Unox Intelligent Performance qui garantissent des résultats parfaits et une reproductibilité pour toute type de charge. Gestion automatique des processus de cuisson (CHEFUNOX) pour des résultats parfaits même sans personnel qualifié. Sa conception compacte lui permet d'être installé même dans des espaces réduits, ce qui augmente la capacité de production par mètre carré.

Unox Intelligent Performance

-  **ADAPTIVE.Cooking™:**
règle automatiquement les paramètres de cuisson pour garantir des résultats répétables
-  **AUTO.Soft:**
gère la montée en température pour la rendre plus délicate
-  **CLIMALUX™:**
contrôle total de l'humidité dans l'enceinte de cuisson
-  **SENSE.Klean:**
estime le degré de saleté de la chambre de cuisson du four et suggère le programme de nettoyage approprié
-  **SMART.Preheating:**
règle automatiquement la température et la durée du préchauffage

Unox Intensive Cooking

-  **DRY.Maxi™:**
Il extrait rapidement l'humidité de l'enceinte de cuisson
-  **PRESSURE.Steam:**
augmente la saturation et la température de vapeur
-  **STEAM.Maxi™:**
produit de la vapeur saturée
-  **AIR.Maxi™:**
Il gère les fonctions d'inversion automatique et d'impulsion des turbines

Data Driven Cooking

Vérifiez et surveillez en temps réel les conditions de fonctionnement de vos fours, créez et partagez de nouvelles recettes. L'intelligence artificielle transforme les données de consommation en informations utiles et vous permet d'augmenter vos profits quotidiens

Modes de cuisson manuels

- Température : 32 °C – 300 °C
- Cuisson avec sonde à cœur et fonction Delta T
- Jusqu'à 9 étapes de cuisson
- Sonde à cœur MULTI.Point
- CLIMA.Control: réglage humidité ou air sec avec augmentation de 10%
- Sonde à cœur SOUS-VIDE (optionnel)

Programmes

- 1000+ Programmes
- MISE.EN.PLACE: synchronise l'insertion des plaques dans l'enceinte de cuisson pour que tous les plats soient prêts en même temps
- CHEFUNOX: choisissez ce qu'il faut cuire dans la bibliothèque et le four réglera automatiquement tous les paramètres
- MIND.Maps™: dessinez vos processus de cuisson directement sur votre écran
- MULTI.TIME: gère jusqu'à 10 minuteries pour cuire différents produits en même temps
- READY.COOK: prêt à utiliser les paramètres pour un démarrage rapide

Fonctions techniques

- ROTOR.Klean™: système de lavage automatique
- Triple vitrage
- Système de récupération des gouttes intégré dans la porte et fonctionnant même avec la porte ouverte
- Connexion internet Wi-Fi intégrée
- Lavage spécial automatique derrière la protection du ventilateur
- Illumination chambre de cuisson par le biais des lumières LED intégrées dans la porte
- 6 moteurs avec système de ventilateurs multiples avec inversion de rotation et résistance rectilinéaire à haute intensité de puissance
- Données Wi-Fi / USB : téléchargement des données HACCP
- Chambre de cuisson moulée en acier inoxydable AISI 316 L
- Supports des plaques avec système anti-basculement
- Récipient de détergent DET&Rinse™ intégré
- Données Wi-Fi / USB : téléchargement des programmes

Four mixte GN 1/1



20 GN 1/1

Électrique

Modèle fours	XECL-2013-YPRS
Distance entre niveaux	67 mm
Fréquence	50 / 60 Hz
Voltage	380-415V 3N~
Puissance électrique	38,5 kW
Puissance gaz nominale max.	-
Dimensions - l x p x h	650 x 1002 x 1875 mm
Poids	296 kg
Type d'ouverture	Charnière à gauche
Prix	20.000,00 €

Optionnel

Charnière à droite

Article

XECL-2013-YPLS

Prix supplémentaire

300,00 €

Remarques

Le chariot est inclus avec l'achat du four.

Personnalisation des supports latéraux sur demande spécifique - Prix supplémentaire **100,00 €**

Accessoires GN 1/1

Hotte Ventless

Hotte de condensation de la vapeur. Élimine partiellement les vapeurs et les odeurs des fumées de cuisson.
Nettoyage automatique intégré du filtre à condensation.



Dimensions - l x p x h	650 x 1208 x 240 mm	Diamètre cheminée	121 mm
Puissance électrique	0,1 kW	Débit d'air min.	310 m³/h
Voltage	230V 1N~	Débit d'air max.	390 m³/h
Fréquence	50/60 Hz		

Article	Prix
XECHL-HCFC	1.750,00 €



Filtre à charbons actifs

Cadre avec filtre à charbon actif. Élimine toutes les odeurs produites par les aliments pendant la cuisson.

Dimensions - l x p x h	413 x 655 x 108 mm	Poids	11 kg
Compatible avec		Article	Prix
Hotte Ventless		XUC140	495,00 €

Cartouche pour filtre à charbons actifs

Cartouche pour filtre à charbons actifs.

Article	Prix
XUC141	206,00 €

QUICK.Load

Chariot de cuisson en acier résistant à la corrosion AISI 316L.



Capacité	20 GN 1/1	Dimensions - l x p x h	520 x 668 x 1745 mm
Distance entre niveaux	67 mm	Poids	41 kg
		Article	Prix
		XECTL-2013	1.630,00 €

Personnalisation

La capacité et la distance entre les plaques peuvent être faites sur demande spécifique. Quantité minimale de commande : 2 chariots.

Prix unitaire du chariot personnalisé.

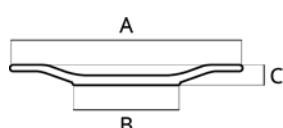
Article	Prix supplémentaire
XECTL-2013	100,00 €

Accessoires GN 1/1

QUICK.Plate

Chariot en acier AISI 316L résistant à la corrosion pour la régénération des plaques.

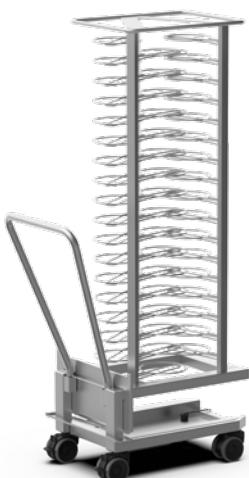
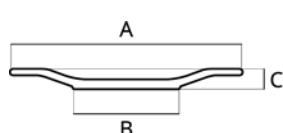
Capacité	34 plats	Poids	37 kg
Dimensions - l x p x h			520 x 668 x 1711 mm
Compatible avec		Article	
A - Ø plaque max. 310 mm B - Ø plaque max. 170 mm C - h plaque max. 30 mm		XECTL-034P	Prix 1.960,00 €



QUICK.Plate

Chariot en acier AISI 316L résistant à la corrosion pour la régénération des plaques.

Capacité	51 plats	Poids	44 kg
Dimensions - l x p x h			520 x 668 x 1711 mm
Compatible avec		Article	
A - Ø plaque max. 260 mm B - Ø plaque max. 170 mm C - h plaque max. 25 mm		XECTL-051P	Prix 1.960,00 €



HOLDING.Cover

Couverture thermique pour chariot.

Compatible avec		Article	
XECTL-2013		XUC033	
XECTL-034P			
XECTL-051P			Prix 790,00 €



Accessoires GN 1/1



Rampe pour insertion de chariot

Il vous permet de compenser les pentes ou les différences de hauteur jusqu'à un maximum de 25 mm par mètre et de placer le chariot correctement et en toute sécurité dans four.

Article	Prix
XUC163	535,00 €



Support de poignée de chariot

Il vous permet de stocker en toute sécurité et confortablement la poignée du chariot sur le côté du four.

Article	Prix
XUC161	52,00 €



Sonde sous vide super fine

Sonde à cœur à un point avec aiguille extra fine pour une utilisation avec des sacs sous vide.

Article	Prix
XEC004	405,00 €



Kit douchette

Il permet le lavage manuel du four et le remplissage des contenants.

Article	Prix
XHC001	158,00 €



PURE

Système de filtrage de résine qui élimine de l'eau toutes les substances qui contribuent à la formation de calcaire. Il vous permet de filtrer jusqu'à 7.000 litres d'eau (les données peuvent varier en fonction de la dureté de l'eau).

En association avec les fours MIND.Maps™ PLUS BIG l'achat de 2 PURE XHC003 est préconisé.

Article	Prix
XHC003	328,00 €

Nécessite l'achat de

Pour l'installation du XHC003 associé au four MIND.Maps™ PLUS BIG le kit de raccord en 8 mm YJG est impératif.

Article	Prix
KEL1115	60,00 €

REFILL PURE

Cartouche de remplacement pour système de filtrage de résine pure.

Article	Prix
XHC004	218,00 €

Accessoires GN 2/1



FINEST

Système de filtrage de résine qui élimine de l'eau toutes les substances qui contribuent à la formation de calcaire. Il vous permet de filtrer jusqu'à 5.690 litres d'eau (les données peuvent varier en fonction de la dureté de l'eau) et réduit le risque de corrosion en présence d'une valeur de chlorure modérée.

En association avec les fours MINDMaps™ PLUS BIG l'achat de 2 FINEST XHC012 est préconisé.

Article	Prix
XHC012	328,00 €

Nécessite l'achat de

Pour l'installation du XHC012 associé au four MINDMaps™ PLUS BIG le kit de raccord en 8 mm Y JG est impératif.

Article	Prix
KEL1115	60,00 €

REFILL FINEST

Cartouche de remplacement pour système de filtrage de résine FINEST.

Article	Prix
XHC013	218,00 €

Connecteur pour balises externes

Connexion pour balises sonores ou visuelles externes pour l'état/fin de la cuisson et du préchauffage.



Article	Prix
XEC017	276,00 €



Buzzer externe

Signal sonore amélioré pour la fin du préchauffage et de la cuisson.



Connexion Ethernet

Permet la connexion à l'Internet par câble.

Article	Prix
XEC019	216,00 €

Article	Prix
XEC001	485,00 €



CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS COUNTERTOP

Four mixte

Four professionnel combiné intelligent capable de gérer de multiples processus de cuisson (déshydratation, cuisson à la vapeur, cuisson à basse température, cuisson sous vide, rotissage, grillage, friture, régénération et régénération sur plaque) et de cuisson de produits de boulangerie et de pâtisserie (frais et surgelés). Grâce aux technologies Unox Intensive Cooking et Unox Intelligent Performance qui garantissent des résultats parfaits et une reproductibilité pour toute type de charge. Gestion automatique des processus de cuisson (CHEFUNOX) pour des résultats parfaits même sans personnel qualifié.

Unox Intelligent Performance

-  **ADAPTIVE.Cooking™:**
règle automatiquement les paramètres de cuisson pour garantir des résultats répétables
-  **AUTO.Soft:**
gère la montée en température pour la rendre plus délicate
-  **CLIMALUX™:**
contrôle total de l'humidité dans l'enceinte de cuisson
-  **SENSE.Klean:**
estime le degré de saleté de la chambre de cuisson du four et suggère le programme de nettoyage approprié
-  **SMART.Preheating:**
règle automatiquement la température et la durée du préchauffage

Unox Intensive Cooking

-  **DRY.Maxi™:**
Il extrait rapidement l'humidité de l'enceinte de cuisson
-  **STEAM.Maxi™:**
produit de la vapeur saturée
-  **AIR.Maxi™:**
Il gère les fonctions d'inversion automatique et d'impulsion des turbines
-  **PRESSURE.Steam:**
augmente la saturation et la température de vapeur

Data Driven Cooking

Vérifiez et surveillez en temps réel les conditions de fonctionnement de vos fours, créez et partagez de nouvelles recettes. L'intelligence artificielle transforme les données de consommation en informations utiles et vous permet d'augmenter vos profits quotidiens

Modes de cuisson manuels

- Température : 32 °C – 260 °C
- Jusqu'à 9 étapes de cuisson
- CLIMA.Control: réglage humidité ou air sec avec augmentation de 10%
- Cuisson avec sonde à cœur et fonction Delta T
- Sonde à cœur MULTI.Point (à l'exclusion des modèle XEVC-0311-*)
- Sonde à cœur SOUS-VIDE (optionnel)

Programmes

- 1000+ Programmes
- CHEFUNOX: choisissez ce qu'il faut cuisiner dans la bibliothèque et le four réglera automatiquement tous les paramètres
- MULTI.TIME: gère jusqu'à 10 minuteries pour cuire différents produits en même temps
- MISE.EN.PLACE: synchronise l'insertion des plaques dans l'enceinte de cuisson pour que tous les plats soient prêts en même temps
- MINDMaps™: dessinez vos processus de cuisson directement sur votre écran
- READY.COOK: prêt à utiliser les paramètres pour un démarrage rapide

Fonctions techniques

- ROTOR.Klean™: système de lavage automatique
- Lavage spécial automatique derrière la protection du ventilateur
- Chambre de cuisson en acier inox à angles arrondis AISI 304 à haute résistance
- Triple vitrage
- Illumination chambre de cuisson par le biais des lumières LED intégrées dans la porte
- Supports des plaques avec système anti-basculement
- Système de récupération des gouttes intégré dans la porte et fonctionnant même avec la porte ouverte
- Système de ventilation à 4 vitesses de rotation et résistances circulaires à hautes performances
- Récipient de détergent DET&Rinse™ intégré
- Connexion internet Wi-Fi intégrée
- Données Wi-Fi / USB : téléchargement des données HACCP
- Données Wi-Fi / USB : téléchargement des programmes

Four mixte GN 2/1



10 GN 2/1

Modèle fours

Électrique

Gaz

XEVC-1021-EPRM

XEVC-1021-GPRM

Distance entre niveaux

77 mm

77 mm

Fréquence

50 / 60 Hz

50 / 60 Hz

Voltage

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

220-240V 1N~

Puissance électrique

31 kW

1,4 kW

Puissance gaz nominale max.

-

43 kW

Dimensions - l x p x h

860 x 1145 x 1162 mm

860 x 1145 x 1162 mm

Poids

170 kg

183 kg

Type d'ouverture

Charnière à gauche

Charnière à gauche

Prix

15.700,00 €

17.200,00 €

Optionnel

Charnière à droite

Article

XEVC-1021-EPLM

Prix supplémentaire

300,00 €

300,00 €

Température de préchauffage jusqu'à 300 °C

Article

XEVC-1021-*-HT

Prix supplémentaire

1.080,00 €



6 GN 2/1

Modèle fours

Électrique

Gaz

XEVC-0621-EPRM

XEVC-0621-GPRM

Distance entre niveaux

77 mm

77 mm

Fréquence

50 / 60 Hz

50 / 60 Hz

Voltage

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

220-240V 1N~

Puissance électrique

20,5 kW

1 kW

Puissance gaz nominale max.

-

27 kW

Dimensions - l x p x h

860 x 1145 x 842 mm

860 x 1145 x 842 mm

Poids

120 kg

155 kg

Type d'ouverture

Charnière à gauche

Charnière à gauche

Prix

11.500,00 €

12.850,00 €

Optionnel

Charnière à droite

Article

XEVC-0621-EPLM

Prix supplémentaire

300,00 €

300,00 €

Température de préchauffage jusqu'à 300 °C

Article

XEVC-0621-*-HT

Prix supplémentaire

1.080,00 €

Remarques

Personnalisation des supports latéraux sur demande spécifique - Prix supplémentaire **200,00 €**

Accessoires GN 2/1



Kit première installation four unique

Contient toutes les pièces nécessaires à l'installation correcte d'un seul four et d'une bouteille de détergent DET&Rinse™ PLUS (1 litre) UN 1814, 8, II - ADR quantité limitée.

Obligatoire	Article	Prix
pour installer correctement un four simple.	XUC001-DR	202,00 €

Kit première installation four unique

Il contient toutes les pièces nécessaires à l'installation correcte d'un seul four.

Obligatoire	Article	Prix
pour installer correctement un four simple.	XUC001	202,00 €



Kit complet d'installation pour les fours électriques superposés

Contient toutes les pièces nécessaires à l'installation correcte et le chevauchement de deux fours électriques et une bouteille de détergent DET&Rinse™ PLUS (2 litres) UN 1814, 8, II - ADR quantité limitée.

Obligatoire	Article	Prix
pour superposer correctement deux fours électriques.	XEACQ-00E2-E-DR	425,00 €

Kit complet d'installation pour les fours électriques superposés

Inclut toutes les pièces nécessaires pour l'installation de deux fours superposés.

Obligatoire	Article	Prix
pour superposer correctement deux fours électriques.	XEACQ-00E2-E	425,00 €



Kit complet d'installation pour les fours gaz superposés

Inclut toutes les pièces nécessaires pour l'installation de deux fours superposés.

Obligatoire	Article	Prix
pour superposer XEVC-0621-GP*M (en bas) + XEVC-0621-*	XEACQ-00E2-G	425,00 €



Hotte Ventless

Hotte de condensation de la vapeur. Élimine partiellement les vapeurs et les odeurs des fumées de cuisson.
Nettoyage automatique intégré du filtre à condensation.

Dimensions - l x p x h	860 x 1323 x 258 mm	Fréquence	50/60 Hz
Poids	36 kg	Diamètre cheminée	30 mm
Puissance électrique	0.1 kW	Débit d'air min.	310 m³/h
Voltage	220-240V 1N~	Débit d'air max.	390 m³/h

Compatible avec	Article	Prix
Fours électriques	XEVHC-HC21	2.140,00 €

Accessoires GN 2/1



Hotte Ventless avec filtre à charbon actifs

Hotte à condensation de la vapeur avec filtre à charbon actif. Élimine la plupart des vapeurs et des odeurs des fumées de cuisson. Nettoyage automatique intégré du filtre à condensation.

Dimensions - l x p x h	868 x 1323 x 366 mm	Fréquence	50/60 Hz
Poids	43 kg	Diamètre cheminée	30 mm
Puissance électrique	0.1 kW	Débit d'air min.	310 m³/h
Voltage	220-240V 1N~	Débit d'air max.	390 m³/h
Compatible avec		Article	Prix
Fours électriques		XEVHC-CF21	2.600,00 €



Filtre à carbons actifs

Cadre avec filtre à charbon actif. Élimine toutes les odeurs produites par les aliments pendant la cuisson.

Dimensions - l x p x h	413 x 655 x 108 mm	Poids	11 kg
Compatible avec		Article	Prix
Hotte Ventless		XUC140	495,00 €

Cartouche pour filtre à carbons actifs

Cartouche pour filtre à carbons actifs.

Article	Prix
XUC141	206,00 €



Convoyeur de gaz d'échappement

Permet de diriger les vapeurs de combustion vers l'extérieur.

Dimensions - l x p x h	478 x 254 x 150 mm	Diamètre cheminée	150 mm
Poids	3.5 kg		
Compatible avec		Article	Prix
Fours à gaz		XUC070	144,00 €



Placard neutre

Dispose d'un support de plaques et d'un espace libre pour le stockage des matériaux.

Capacité	8 GN 2/1	Dimensions - l x p x h	860 x 1038 x 720 mm
Distance entre niveaux	57 mm	Poids	42 kg
		Article	Prix
		XWVEC-0821	1.390,00 €



Pietement haut

Le support multifonctionnel idéal pour ranger les plaques en sécurité et placer votre four à la hauteur parfaite pour travailler.

Capacité	7 GN 2/1	Dimensions - l x p x h	842 x 891 x 752 mm
Distance entre niveaux	60 mm	Poids	38 kg
		Article	Prix
		XWVRC-0721-H	950,00 €



Pietement bas

Support pour colonne de fours superposés.

Dimensions - l x p x h	842 x 891 x 305 mm	Poids	6 kg
		Article	Prix
		XWVRC-0021-L	485,00 €

Accessoires GN 2/1



Accessoires pour positionner le four au sol

Obligatoire pour placer le four au sol.

Dimensions - l x p x h	842 x 891 x 113 mm	Poids	5 kg
Obligatoire pour positionner correctement le four.		Article XWVRC-0021-F	Prix 415,00 €



Support latéral

Support lateral 7 niveaux.

Capacité	7 GN 2/1	Distance entre niveaux	60 mm
Compatible avec XWVRC-0721-H XWVRC-0021-H		Article XWVLC-0721-H	Prix 202,00 €



Roues rotatives avec frein

Ils permettent de faciliter les opérations de nettoyage. Il se compose de 2 roues avec freins, 2 roues sans freins et chaînes pour la fixation au mur.

Dimensions - h	110 mm		
Compatible avec XWVEC-* XWVRC-*		Article XUC012	Prix 268,00 €



SMART.Drain tray

Plaque à pâtisserie antiadhésive avec trou central. Il transporte les liquides et les graisses éjectés des aliments pendant la cuisson jusqu'au drain du four. Il aide à garder le fond du four propre.

Dimensions - h	20 mm		
		Article XUC048	Prix 140,00 €



SMART.Drain

Valve à deux sens pour transporter la graisse et les liquides de cuisson dans un réservoir de collecte ou vers le drain. La position de la vanne est surveillée par le panneau de contrôle du four.

Compatible avec XWVEC-* XWVRC-07*-H		Article XUC020	Prix 605,00 €
--	--	---------------------------------	--------------------------------



Échelle porte-plaques

Il permet le chargement et l'extraction rapide des plaques à pâtisserie, réduisant ainsi les heures d'ouverture des portes.

Capacité	6 GN 2/1	Dimensions - l x p x h	584 x 674 x 547 mm
Distance entre niveaux	78 mm	Poids	8 kg
Compatible avec XEVC-0621-*	Il nécessite aussi l'achat de XWVYC-0021	Article XWVBC-0621	Prix 920,00 €



Échelle porte-plaques

Il permet le chargement et l'extraction rapide des plaques à pâtisserie, réduisant ainsi les heures d'ouverture des portes.

Capacité	10 GN 2/1	Dimensions - l x p x h	584 x 674 x 867 mm
Distance entre niveaux	78 mm	Poids	10 kg
Compatible avec XEVC-1021-*	Il nécessite aussi l'achat de XWVYC-0021	Article XWVBC-1021	Prix 1.080,00 €

Accessoires GN 2/1



Chariot pour echelle porte-plaques

Il permet la manipulation du panier et le couplage correct avec le four.

Dimensions - l x p x h	626 x 1037 x 965 mm	Poids	20 kg
Compatible avec XWVBC-*	Article XWVYC-0021		Prix 1.270,00 €

Kit d'accrochage Chariot - Piètement

Il permet au chariot d'être solidement fixé à une armoire neutre.

Article XWVYC-CK21	Prix 136,00 €
-----------------------	-------------------------

Kit d'accrochage Chariot - Piètement

Il permet au chariot d'être solidement fixé au piétement.

Article XWVYC-CR21	Prix 310,00 €
-----------------------	-------------------------



HYPER.Smoker

Fumoir pour copeaux et/ou sillure de bois naturels. Il ne nécessite pas d'alimentation supplémentaire.

Compatible avec Fours électriques produits après 15/06/2016 Fours à gaz produits après 05/08/2016	Article XUC090	Prix 212,00 €
--	-------------------	-------------------------



Sonde sous vide super fine

Sonde à cœur à un point avec aiguille extra fine pour une utilisation avec des sacs sous vide.

Article XEC004	Prix 405,00 €
-------------------	-------------------------



Kit douchette

Il permet le lavage manuel du four et le remplissage des contenants.

Article XHC001	Prix 158,00 €
-------------------	-------------------------



Connecteur pour balises externes

Connexion pour balises sonores ou visuelles externes pour l'état/fin de la cuisson et du préchauffage.

Article XEC017	Prix 276,00 €
-------------------	-------------------------



Buzzer externe

Signal sonore amélioré pour la fin du préchauffage et de la cuisson.

Article XEC019	Prix 216,00 €
-------------------	-------------------------

Accessoires GN 2/1



Ouverture porte en deux passages

La première étape permet l'évacuation lente des vapeurs de la chambre de cuisson, protégeant contre d'éventuelles blessures dues à la fuite rapide de grandes quantités de vapeur.

Article	Prix
XUC112	32,00 €



PURE

Système de filtrage de résine qui élimine de l'eau toutes les substances qui contribuent à la formation de calcaire. Il vous permet de filtrer jusqu'à 7.000 litres d'eau (les données peuvent varier en fonction de la dureté de l'eau).

Article	Prix
XHC003	328,00 €

REFILL PURE

Cartouche de remplacement pour système de filtrage de résine pure.

Article	Prix
XHC004	218,00 €



FINEST

Système de filtrage de résine qui élimine de l'eau toutes les substances qui contribuent à la formation de calcaire. Il vous permet de filtrer jusqu'à 5.690 litres d'eau (les données peuvent varier en fonction de la dureté de l'eau) et réduit le risque de corrosion en présence d'une valeur de chlorure modérée.

Article	Prix
XHC012	328,00 €

REFILL FINEST

Cartouche de remplacement pour système de filtrage de résine FINEST.

Article	Prix
XHC013	218,00 €



PURE-RO

Système de filtrage de l'eau à osmose inverse pour garantir la déminéralisation complète de tout type d'eau.

Article	Prix
XHC002	1.440,00 €

Cartouche PURE-RO

Cartouche de remplacement pour système de filtration PURE-RO.

Article	Prix
XHC006	268,00 €



Connexion Ethernet

Permet la connexion à l'Internet par câble.

Article	Prix
XEC001	485,00 €



Connexion Wi-Fi

Permet la connexion à Internet via connexion sans fil.

Compatible avec	Article	Prix
Fours MIND.Maps™ PLUS fabriqués avant le 28/02/2020 - ex. X*VC-****_*P*	XEC006	272,00 €

Four mixte GN 1/1



10 GN 1/1

Modèle fours	Électrique	Gaz
Distance entre niveaux	67 mm	67 mm
Fréquence	50 / 60 Hz	50 Hz
Voltage	380-415V 3N~ *220-240V 3~	220-240V 1N~
Puissance électrique	18,5 kW	1 kW
Puissance gaz nominale max.	-	22 kW
Dimensions - l x p x h	750 x 783 x 1010 mm	750 x 783 x 1010 mm
Poids	98 kg	117 kg
Type d'ouverture	Charnière à gauche	Charnière à gauche
Prix	10.600,00 €	11.650,00 €
Charnière à droite		
	Article XEVC-1011-*PLM	Prix supplémentaire 300,00 €
Température de préchauffage jusqu'à 300 °C		
	Article XEVC-1011-*-HT	Prix supplémentaire 1.080,00 €
Kit de connexion électrique		
Compatible avec *Fours électriques	Voltage 220-240V 3~	Article XUC128
		Prix 28,00 €



7 GN 1/1

Modèle fours	Électrique	Gaz
Distance entre niveaux	67 mm	67 mm
Fréquence	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz
Voltage	380-415V 3N~ 220-240V 3~ *220-240V 1~	220-240V 1N~
Puissance électrique	11,7 kW	1 kW
Puissance gaz nominale max.	-	19 kW
Dimensions - l x p x h	750 x 783 x 843 mm	750 x 783 x 843 mm
Poids	86 kg	104 kg
Type d'ouverture	Charnière à gauche	Charnière à gauche
Prix	7.950,00 €	8.600,00 €
Charnière à droite		
	Article XEVC-0711-*PLM	Prix supplémentaire 300,00 €
Température de préchauffage jusqu'à 300 °C		
	Article XEVC-0711-*-HT	Prix supplémentaire 1.080,00 €
Kit de connexion électrique		
Compatible avec *Fours électriques	Voltage 220-240V 1~	Article XUC129
		Prix 28,00 €

Remarques

Personnalisation des supports latéraux sur demande spécifique - Prix supplémentaire **200,00 €**

Four mixte GN 1/1



5 GN 1/1

Modèle fours	Électrique	Gaz
Distance entre niveaux	67 mm	67 mm
Fréquence	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz
Voltage	380-415V 3N~ 220-240V 3~ *220-240V 1~	220-240V 1N~
Puissance électrique	9,3 kW	0,6 kW
Puissance gaz nominale max.	-	15 kW
Dimensions - l x p x h	750 x 783 x 675 mm	750 x 783 x 675 mm
Poids	70 kg	83 kg
Type d'ouverture	Charnière à gauche	Charnière à gauche
Prix	5.600,00 €	6.650,00 €
Charnière à droite		
	Article XEVC-0511-*PLM	Prix supplémentaire 300,00 €
Température de préchauffage jusqu'à 300 °C		
	Article XEVC-0511-*HT	Prix supplémentaire 1.080,00 €
Kit de connexion électrique		
Compatible avec *Fours électriques	Voltage 220-240V 1~	Article XUC129
		Prix 28,00 €



3 GN 1/1

Modèle fours	Électrique	
Distance entre niveaux	67 mm	
Fréquence	50 / 60 Hz	
Voltage	380-415V 3N~ 220-240V 3~ 220-240V 1N~	
Puissance électrique	5 kW	
Puissance gaz nominale max.	-	
Dimensions - l x p x h	750 x 783 x 538 mm	
Poids	56 kg	
Type d'ouverture	Charnière à gauche	
Prix	4.600,00 €	
Optionnel Charnière à droite		
	Article XEVC-0311-EPLM	Prix supplémentaire 300,00 €
Température de préchauffage jusqu'à 300 °C		
	Article XEVC-0311-*HT	Prix supplémentaire 1.080,00 €

Remarques

Personnalisation des supports latéraux sur demande spécifique - Prix supplémentaire **200,00 €**

Accessoires GN 1/1



Kit première installation four unique

Contient toutes les pièces nécessaires à l'installation correcte d'un seul four et d'une bouteille de détergent DET&Rinse™ PLUS (1 litre) UN 1814, 8, II - ADR quantité limitée.

Obligatoire	Article	Prix
pour installer correctement un four simple.	XUC001-DR	202,00 €

Kit première installation four unique

Il contient toutes les pièces nécessaires à l'installation correcte d'un seul four.

Obligatoire	Article	Prix
pour installer correctement un four simple.	XUC001	202,00 €



Kit complet d'installation pour les fours électriques superposés

Contient toutes les pièces nécessaires à l'installation correcte et le chevauchement de deux fours électriques et une bouteille de détergent DET&Rinse™ PLUS (2 litres) UN 1814, 8, II - ADR quantité limitée.

Obligatoire	Article	Prix
pour superposer correctement deux fours électriques.	XEVQC-0011-E-DR	425,00 €

Kit complet d'installation pour les fours électriques superposés

Il contient toutes les pièces nécessaires à l'installation correcte et à la superposition de deux fours électriques.

Obligatoire	Article	Prix
pour superposer correctement deux fours électriques.	XEVQC-0011-E	425,00 €



Kit complet d'installation pour les fours gaz superposés

Inclut toutes les pièces nécessaires pour l'installation de deux fours superposés.

Obligatoire	Article	Prix
Par colonnes avec four à gaz en bas + XEVC-0511-* (en haut).	XEVQC-0011-G	425,00 €



Kit complet d'installation pour les fours gaz superposés

Inclut toutes les pièces nécessaires pour l'installation de deux fours superposés.

Obligatoire	Article	Prix
Par colonnes avec four à gaz en bas + XEVC-0711-* (en haut).	XEVQC-0711-G	425,00 €

Accessoires GN 1/1



SLOWTOP

Four en une monophasé pour la restauration idéale pour la cuisson lente, le maintient en température et la cuisson de nuit. Contrôlé exclusivement par le panneau de contrôle d'un four CHEFTOP MIND.Maps™.

Capacité	7 GN 1/1	Puissance électrique	3.15 kW
Distance entre niveaux	67 mm	Voltage	230V 1N~
Dimensions - l x p x h	750 x 783 x 961 mm	Fréquence	50 Hz
Poids	73 kg	Température max.	180 °C
		Article	Prix
		XEVSC-0711-CRM	3.550,00 €

Optionnel

Charnière à droite

Article	Prix
XEVSC-0711-CLM	3.850,00 €



Hotte Ventless avec filtre à charbon actifs

Hotte à condensation de la vapeur avec filtre à charbon actif. Élimine la plupart des vapeurs et des odeurs des fumées de cuisson. Nettoyage automatique intégré du filtre à condensation.

Dimensions - l x p x h	750 x 956 x 366 mm	Fréquence	50/60 Hz
Poids	30 kg	Diamètre cheminée	30 mm
Puissance électrique	0.1 kW	Débit d'air min.	310 m³/h
Voltage	220-240V 1N~	Débit d'air max.	390 m³/h

Compatible avec

Fours
électriques

Hotte Ventless

Hotte de condensation de la vapeur. Élimine partiellement les vapeurs et les odeurs des fumées de cuisson. Nettoyage automatique intégré du filtre à condensation.

Dimensions - l x p x h	750 x 956 x 258 mm	Fréquence	50/60 Hz
Poids	23 kg	Diamètre cheminée	30 mm
Puissance électrique	0.1 kW	Débit d'air min.	310 m³/h
Voltage	220-240V 1N~	Débit d'air max.	390 m³/h

Compatible avec

Fours
électriques

Filtre à carbons actifs

Cadre avec filtre à charbon actif. Élimine toutes les odeurs produites par les aliments pendant la cuisson.

Dimensions - l x p x h	413 x 655 x 108 mm	Poids	11 kg
Compatible avec		Article	Prix
Hotte Ventless		XUC140	495,00 €

Cartouche pour filtre à carbons actifs

Cartouche pour filtre à carbons actifs.

Article	Prix
XUC141	206,00 €



Accessoires GN 1/1



Convoyeur de gaz d'échappement

Permet de diriger les vapeurs de combustion vers l'extérieur.

Dimensions - l x p x h	478 x 254 x 150 mm	Diamètre cheminée	150 mm
Poids	3.5 kg		
Compatible avec		Article	
Fours à gaz		XUC070	144,00 €



Placard neutre

Dispose d'un support de plaques et d'un espace libre pour le stockage des matériaux.

Capacité	8 GN 1/1	Dimensions - l x p x h	750 x 676 x 720 mm
Distance entre niveaux	57 mm	Poids	32 kg
		Article	
		XWVEC-0811	1.040,00 €



Piètement ultra haut

Le support multifonctionnel idéal pour ranger les plaques en sécurité et placer votre four à la hauteur parfaite pour travailler.

Capacité	7 GN 1/1	Dimensions - l x p x h	732 x 641 x 888 mm
Distance entre niveaux	60 mm	Poids	23 kg
		Article	
		XWVRC-0711-UH	760,00 €



Pietement haut

Le support multifonctionnel idéal pour ranger les plaques en sécurité et placer votre four à la hauteur parfaite pour travailler.

Capacité	7 GN 1/1	Dimensions - l x p x h	732 x 546 x 752 mm
Distance entre niveaux	60 mm	Poids	22 kg
		Article	
		XWVRC-0711-H	680,00 €



Pietement intermédiaire

Support pour placer le four à la hauteur idéale pour travailler ou empiler les fours dans la colonne.

Dimensions - l x p x h	732 x 546 x 462 mm	Poids	10 kg
		Article	
		XWVRC-0011-M	425,00 €



Pietement bas

Support pour colonne de fours superposés.

Dimensions - l x p x h	732 x 542 x 305 mm	Poids	5 kg
		Article	
		XWVRC-0011-L	386,00 €



Accessoires pour positionner le four au sol

Obligatoire pour placer le four au sol.

Dimensions - l x p x h	732 x 546 x 113 mm	Poids	3 kg
Obligatoire		Article	
pour placer le four sur le sol.		XWVRC-0011-F	330,00 €

Accessoires GN 1/1



Support latéral

Support lateral 7 niveaux.

Capacité	7 GN 1/1	Distance entre niveaux	60 mm
Compatible avec		Article	Prix
XWVRC-0711-* XWVRC-0011-UH XWVRC-0011-H		XWVLC-0711-H	136,00 €



Roues rotatives avec frein

Ils permettent de faciliter les opérations de nettoyage. Il se compose de 2 roues avec freins, 2 roues sans freins et chaînes pour la fixation au mur.

Dimensions - h	110 mm	Article	Prix
Compatible avec			
XWVEC-* XWVRC-*		XUC012	268,00 €



SMART.Drain tray

Plaque à pâtisserie antiadhésive avec trou central. Il transporte les liquides et les graisses éjectés des aliments pendant la cuisson jusqu'au drain du four. Il aide à garder le fond du four propre.

Dimensions - h	20 mm	Article	Prix
		XUC046	94,00 €



SMART.Drain pour piétement bas

Support bas pour la solution double fours. Il vous permet d'utiliser SMART.Drain (four inférieur seulement) dans une colonne de fours superposés.

Dimensions - l x p x h	732 x 546 x 305 mm	Poids	9 kg
Il nécessite aussi l'achat de		Article	Prix
XWVYC-0011-L-PO XUC020		XWVRC-0011-L-PO	415,00 €



SMART.Drain pour chariot

Chariot avec des récipients de collecte de graisse pour la solution double fours. Il vous permet d'utiliser SMART.Drain (four inférieur seulement) dans une colonne de fours qui se superpose.

Dimensions - l x p x h	629 x 708 x 106 mm	Poids	12 kg
Il nécessite aussi l'achat de		Article	Prix
XWVRC-0011-L-PO XUC020		XWVYC-0011-L-PO	670,00 €



SMART.Drain

Valve à deux sens pour transporter la graisse et les liquides de cuisson dans un réservoir de collecte ou vers le drain. La position de la vanne est surveillée par le panneau de contrôle du four.

Compatible avec		Article	Prix
XWVRC-0011-L-PO XWVYC-0011-L-PO XWVEC-* XWVRC-07*-H		XUC020	605,00 €



Échelle porte-plaques

Il permet le chargement et l'extraction rapide des plaques à pâtisserie, réduisant ainsi les heures d'ouverture des portes.

Capacité	6 GN 1/1	Dimensions - l x p x h	584 x 337 x 546 mm
Distance entre niveaux	76.1 mm	Poids	5 kg
Compatible avec	Il nécessite aussi l'achat de	Article	Prix
XEVC-0711-*	XWVYC-0011	XWVBC-0611	880,00 €

Accessoires GN 1/1



Échelle porte-plaques

Il permet le chargement et l'extraction rapide des plaques à pâtisserie, réduisant ainsi les heures d'ouverture des portes.

Capacité	9 GN 1/1	Dimensions - l x p x h	584 x 336 x 713 mm	
Distance entre niveaux	67 mm	Poids	7 kg	
Compatible avec XEVC-1011-*	Il nécessite aussi l'achat de XWVYC-0011	Article XWVBC-0911		Prix 910,00 €



Chariot pour échelle porte-plaques

Il permet la manipulation du panier et le couplage correct avec le four.

Dimensions - l x p x h	626 x 737 x 965 mm	Poids	16 kg	
Compatible avec XWVBC-*		Article XWVYC-0011		Prix 1.040,00 €

Kit d'accrochage Chariot - Placard

Il permet au chariot d'être solidement fixé à une armoire neutre.

Article XWVYC-CK11		Prix 136,00 €
-----------------------	--	-------------------------

Kit d'accrochage Chariot - Piètement

Il permet au chariot d'être solidement fixé au piétement.

Article XWVYC-CR11		Prix 244,00 €
-----------------------	--	-------------------------



HYPER.Smoker

Fumoir pour copeaux et/ou sillure de bois naturels. Il ne nécessite pas d'alimentation supplémentaire.

Compatible avec Fours électriques produits après 15/06/2016 Fours à gaz produits après 05/08/2016	Article XUC090	Prix 212,00 €
--	--------------------------	-------------------------



Écran anti-chaleur latéral

Peut être installé des deux côtés du four. Réduit la distance minimale entre les sources de four et de chaleur (friteuses, cuisinières, poêles, etc.).

Dimensions - l x p x h	15 x 624 x 99 mm	Poids	1 kg	
Article XUC040		Prix 128,00 €		



Sonde sous vide super fine

Sonde à cœur à un point avec aiguille extra fine pour une utilisation avec des sacs sous vide.

Article XEC004		Prix 405,00 €
--------------------------	--	-------------------------



Ouverture porte en deux passages

La première étape permet l'évacuation lente des vapeurs de la chambre de cuisson, protégeant contre d'éventuelles blessures dues à la fuite rapide de grandes quantités de vapeur.

Article XUC112		Prix 32,00 €
--------------------------	--	------------------------

Accessoires GN 1/1



Kit douchette

Il permet le lavage manuel du four et le remplissage des contenants.

Article	Prix
XHC001	158,00 €



PURE

Système de filtrage de résine qui élimine de l'eau toutes les substances qui contribuent à la formation de calcaire. Il vous permet de filtrer jusqu'à 7.000 litres d'eau (les données peuvent varier en fonction de la dureté de l'eau).

Article	Prix
XHC003	328,00 €

REFILL PURE

Cartouche de remplacement pour système de filtrage de résine pure.

Article	Prix
XHC004	218,00 €



FINEST

Système de filtrage de résine qui élimine de l'eau toutes les substances qui contribuent à la formation de calcaire. Il vous permet de filtrer jusqu'à 5.690 litres d'eau (les données peuvent varier en fonction de la dureté de l'eau) et réduit le risque de corrosion en présence d'une valeur de chlorure modérée.

Article	Prix
XHC012	328,00 €

REFILL FINEST

Cartouche de remplacement pour système de filtrage de résine FINEST.

Article	Prix
XHC013	218,00 €



PURE-RO

Système de filtrage de l'eau à osmose inverse pour garantir la déminéralisation complète de tout type d'eau.

Article	Prix
XHC002	1.440,00 €

Cartouche PURE-RO

Cartouche de remplacement pour système de filtration PURE-RO.

Article	Prix
XHC006	268,00 €

Accessoires GN 1/1



Connecteur pour balises externes

Connexion pour balises sonores ou visuelles externes pour l'état/fin de la cuisson et du préchauffage.

Article

XE0017

Prix

276,00 €



Buzzer externe

Signal sonore amélioré pour la fin du préchauffage et de la cuisson.

Article

XE0019

Prix

216,00 €



Connexion Ethernet

Permet la connexion à l'Internet par câble.

Article

XE001

Prix

485,00 €



Connexion Wi-Fi

Permet la connexion à Internet via connexion sans fil.

Compatible avec

Fours MIND.Maps™ PLUS fabriqués avant le
28/02/2020 - ex. X*VC-****_*P*

Article

XE006

Prix

272,00 €



CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS COMPACT

Four mixte

Four professionnel combiné intelligent capable de gérer de multiples processus de cuisson (déshydratation, cuisson à la vapeur, cuisson à basse température, cuisson sous vide, rotissage, grillage, friture, régénération et régénération sur plaque) et de cuisson de produits de boulangerie et de pâtisserie (frais et surgelés). Grâce aux technologies Unox Intensive Cooking et Unox Intelligent Performance qui garantissent des résultats parfaits et une reproductibilité pour toute type de charge. Gestion automatique des processus de cuisson (CHEFUNOX) pour des résultats parfaits même sans personnel qualifié.

Unox Intelligent Performance

ADAPTIVE.Cooking™:

règle automatiquement les paramètres de cuisson pour garantir des résultats répétables

AUTO.Soft:

gère la montée en température pour la rendre plus délicate



CLIMALUX™:

contrôle total de l'humidité dans l'enceinte de cuisson



SENSE.Klean:

estime le degré de saleté de la chambre de cuisson du four et suggère le programme de nettoyage approprié



SMART.Preheating:

règle automatiquement la température et la durée du préchauffage

Unox Intensive Cooking

DRY.Maxi™:

Il extrait rapidement l'humidité de l'enceinte de cuisson



STEAM.Maxi™:

produit de la vapeur saturée



AIR.Maxi™:

Il gère les fonctions d'inversion automatique et d'impulsion des turbines



PRESSURE.Steam:

augmente la saturation et la température de vapeur

Data Driven Cooking

Vérifiez et surveillez en temps réel les conditions de fonctionnement de vos fours, créez et partagez de nouvelles recettes. L'intelligence artificielle transforme les données de consommation en informations utiles et vous permet d'augmenter vos profits quotidiens

Modes de cuisson manuels

— Température : 32 °C – 260 °C

— Jusqu'à 9 étapes de cuisson

— CLIMA.Control: réglage humidité ou air sec avec augmentation de 10%

— Cuisson avec sonde à cœur et fonction Delta T

— Sonde à cœur MULTI.Point
(à l'exclusion des modèle XECC-0523-*)

— Sonde à cœur SOUS-VIDE
(optionnel)

Programmes

— 1000+ Programmes

— CHEFUNOX: choisissez ce qu'il faut cuisiner dans la bibliothèque et le four réglera automatiquement tous les paramètres

— MULTI.TIME: gère jusqu'à 10 minuteries pour cuire différents produits en même temps

— MISE.EN.PLACE: synchronise l'insertion des plaques dans l'enceinte de cuisson pour que tous les plats soient prêts en même temps

— MINDMaps™: dessinez vos processus de cuisson directement sur votre écran

— READY.COOK: prêt à utiliser les paramètres pour un démarrage rapide

Fonctions techniques

— ROTOR.Klean™: système de lavage automatique

— Lavage spécial automatique derrière la protection du ventilateur

— Chambre de cuisson en acier inox à angles arrondis AISI 304 à haute résistance

— Triple vitrage

— Illumination chambre de cuisson par le biais des lumières LED intégrées dans la porte

— Supports des plaques avec système anti-basculement

— Système de récupération des gouttes intégré dans la porte et fonctionnant même avec la porte ouverte

— Système de ventilation à 4 vitesses de rotation et résistances circulaires à hautes performances

— Récipient de détergent DET&Rinse™ intégré

— Connexion internet Wi-Fi intégrée

— Données Wi-Fi / USB : téléchargement des données HACCP

— Données Wi-Fi / USB : téléchargement des programmes

Four mixte GN 1/1



10 GN 1/1

Électrique

Modèle fours	XECC-1013-EPRM
Distance entre niveaux	67 mm
Fréquence	50 / 60 Hz
Voltage	380-415V 3N~ *220-240V 3~
Puissance électrique	18,5 kW
Puissance gaz nominale max.	-
Dimensions - l x p x h	535 x 872 x 984 mm
Poids	94 kg
Type d'ouverture	Charnière à gauche
Prix	11.400,00 €

Optionnel

Charnière à droite

Article
XECC-1013-EPLM

Prix supplémentaire
300,00 €

Kit de connexion électrique

Compatible avec *Fours électriques	Voltage 220-240V 3~	Article XUC128	Prix 28,00 €
---	------------------------	-------------------	-----------------



5 GN 1/1

Électrique

Modèle fours	XECC-0513-EPRM
Distance entre niveaux	67 mm
Fréquence	50 / 60 Hz
Voltage	380-415V 3N~ 220-240V 3~ *220-240V 1~
Puissance électrique	9,3 kW
Puissance gaz nominale max.	-
Dimensions - l x p x h	535 x 872 x 649 mm
Poids	68 kg
Type d'ouverture	Charnière à gauche
Prix	5.950,00 €

Optionnel

Charnière à droite

Article
XECC-0513-EPLM

Prix supplémentaire
300,00 €

Kit de connexion électrique

Compatible avec *Fours électriques	Voltage 220-240V 1~	Article XUC129	Prix 28,00 €
---	------------------------	-------------------	-----------------

Remarques

Personnalisation des supports latéraux sur demande spécifique - Prix supplémentaire **200,00 €**

Accessoires GN 1/1



Kit première installation four unique

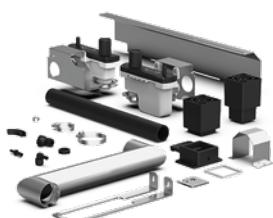
Contient toutes les pièces nécessaires à l'installation correcte d'un seul four et d'une bouteille de détergent DET&Rinse™ PLUS (1 litre) UN 1814, 8, II - ADR quantité limitée.

Obligatoire	Article	Prix
pour installer correctement un four simple.	XUC001-DR	202,00 €

Kit première installation four unique

Il contient toutes les pièces nécessaires à l'installation correcte d'un seul four.

Obligatoire	Article	Prix
pour installer correctement un four simple.	XUC001	202,00 €



Kit complet d'installation pour les fours électriques superposés

Il contient toutes les pièces nécessaires à l'installation correcte et à la superposition de deux fours électriques.

Obligatoire	Article	Prix
pour superposer correctement deux fours électriques.	XEQCQ-0013-E	425,00 €



Hotte Ventless avec filtre à charbon actifs

Hotte à condensation de la vapeur avec filtre à charbon actif. Élimine la plupart des vapeurs et des odeurs des fumées de cuisson. Nettoyage automatique intégré du filtre à condensation.

Dimensions - l x p x h	535 x 1018 x 366 mm	Fréquence	50/60 Hz
Poids	27 kg	Diamètre cheminée	30 mm
Puissance électrique	0.1 kW	Débit d'air min.	310 m³/h
Voltage	220-240V 1N~	Débit d'air max.	390 m³/h

Compatible avec	Article	Prix
Fours électriques	XECHC-CF13	2.120,00 €



Hotte Ventless

Hotte de condensation de la vapeur. Élimine partiellement les vapeurs et les odeurs des fumées de cuisson. Nettoyage automatique intégré du filtre à condensation.

Dimensions - l x p x h	535 x 1018 x 343 mm	Fréquence	50/60 Hz
Poids	20 kg	Diamètre cheminée	30 mm
Puissance électrique	0.1 kW	Débit d'air min.	310 m³/h
Voltage	220-240V 1N~	Débit d'air max.	390 m³/h

Compatible avec	Article	Prix
Fours électriques	XECHC-HC13	1.660,00 €



Filtre à carbons actifs

Cadre avec filtre à charbon actif. Élimine toutes les odeurs produites par les aliments pendant la cuisson.

Dimensions - l x p x h	413 x 655 x 108 mm	Poids	11 kg
Compatible avec	Article	Prix	
Hotte Ventless	XUC140		495,00 €

Cartouche pour filtre à carbons actifs

Cartouche pour filtre à carbons actifs.

Article	Prix
XUC141	206,00 €

Accessoires GN 1/1



Piètement ultra haut

Le support multifonctionnel idéal pour ranger les plaques en sécurité et placer votre four à la hauteur parfaite pour travailler.

Capacité	6 GN1/1	Dimensions - l x p x h	536 x 784 x 914 mm	
Distance entre niveaux	60 mm	Poids	23 kg	
Compatible avec		Article		Prix
X*CC-0511-EP*M		XWCRC-0613-UH		810,00 €



Piètement haut

Le support multifonctionnel idéal pour ranger les plaques en sécurité et placer votre four à la hauteur parfaite pour travailler.

Capacité	6 GN 1/1	Dimensions - l x p x h	518 x 779 x 744 mm	
Distance entre niveaux	60 mm	Poids	24 kg	
Compatible avec		Article		Prix
X*CC-0511-EP*M		XWCRC-0613-H		680,00 €



Piètement bas

Support pour colonne de fours superposés.

Dimensions - l x p x h	530 x 696 x 370 mm	Poids	5 kg	
Compatible avec		Article		Prix
X*CC-0511-EP*M		XWCRC-0013-L		386,00 €



Accessoires pour positionner le four au sol

Obligatoire pour placer le four au sol.

Dimensions - l x p x h	530 x 696 x 178 mm	Poids	4 kg	
Compatible avec		Article		Prix
X*CC-0511-EP*M		XWCRC-0013-F		330,00 €



Support latéral

Support latéral 6 niveaux.

Capacité	6 GN 1/1	Distance entre niveaux	60 mm	
Compatible avec		Article		Prix
X*CC-0511-EP*M XWCRC-0013-H		XWCLC-0613-H		136,00 €



Sonde sous vide super fine

Sonde à cœur à un point avec aiguille extra fine pour une utilisation avec des sacs sous vide.

Article		Prix
XECA04		405,00 €



Ouverture porte en deux passages

La première étape permet l'évacuation lente des vapeurs de la chambre de cuisson, protégeant contre d'éventuelles blessures dues à la fuite rapide de grandes quantités de vapeur.

Article		Prix
XUC112		32,00 €

Accessoires GN 1/1



Kit douchette

Il permet le lavage manuel du four et le remplissage des contenants.

Article	Prix
XHC001	158,00 €



Connexion Ethernet

Permet la connexion à l'Internet par câble.

Article	Prix
XEC001	485,00 €



PURE

Système de filtrage de résine qui élimine de l'eau toutes les substances qui contribuent à la formation de calcaire. Il vous permet de filtrer jusqu'à 7.000 litres d'eau (les données peuvent varier en fonction de la dureté de l'eau).

Article	Prix
XHC003	328,00 €

REFILL PURE

Cartouche de remplacement pour système de filtrage de résine pure.

Article	Prix
XHC004	218,00 €



FINEST

Système de filtrage de résine qui élimine de l'eau toutes les substances qui contribuent à la formation de calcaire. Il vous permet de filtrer jusqu'à 5.690 litres d'eau (les données peuvent varier en fonction de la dureté de l'eau) et réduit le risque de corrosion en présence d'une valeur de chlorure modérée.

Article	Prix
XHC012	328,00 €

REFILL FINEST

Cartouche de remplacement pour système de filtrage de résine FINEST.

Article	Prix
XHC013	218,00 €



PURE-RO

Système de filtrage de l'eau à osmose inverse pour garantir la déminéralisation complète de tout type d'eau.

Article	Prix
XHC002	1.440,00 €

Cartouche PURE-RO

Cartouche de remplacement pour système de filtration PURE-RO.

Article	Prix
XHC006	268,00 €

x_campo_intestazione_accessori modelli_accessori_nome



Connecteur pour balises externes

Connexion pour balises sonores ou visuelles externes pour l'état/fin de la cuisson et du préchauffage.

Article

XEC017

Prix

276,00 €



Buzzer externe

Signal sonore amélioré pour la fin du préchauffage et de la cuisson.

Article

XEC019

Prix

216,00 €



Connexion Wi-Fi

Permet la connexion à Internet via connexion sans fil.

Compatible avec

Fours MIND.Maps™ PLUS fabriqués avant le 28/02/2020
- ex. X*VC-****-*p*

Article

XEC006

Prix

272,00 €

Four mixte GN 2/3



5 GN 2/3

Électrique

Modèle fours	XECC-0523-EPRM
Distance entre niveaux	67 mm
Fréquence	50 / 60 Hz
Voltage	380-415V 3N~ 220-240V 3~ 220-240V 1N~
Puissance électrique	5,15 kW
Puissance gaz nominale max.	-
Dimensions - l x p x h	535 x 672 x 649 mm
Poids	58 kg
Type d'ouverture	Charnière à gauche
Prix	5.350,00 €

Optionnel

Charnière à droite

Article
XECC-0523-EPLM

Prix supplémentaire
300,00 €

Remarques

Personnalisation des supports latéraux sur demande spécifique - Prix supplémentaire **200,00 €**

Accessoires GN 2/3



Kit première installation four unique

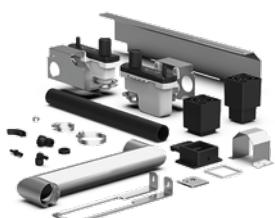
Contient toutes les pièces nécessaires à l'installation correcte d'un seul four et d'une bouteille de détergent DET&Rinse™ PLUS (1 litre) UN 1814, 8, II - ADR quantité limitée.

Obligatoire	Article	Prix
pour installer correctement un four simple.	XUC001-DR	202,00 €

Kit première installation four unique

Il contient toutes les pièces nécessaires à l'installation correcte d'un seul four.

Obligatoire	Article	Prix
pour installer correctement un four simple.	XUC001	202,00 €



Kit complet d'installation pour les fours électriques superposés

Il contient toutes les pièces nécessaires à l'installation correcte et à la superposition de deux fours électriques.

Obligatoire	Article	Prix
pour superposer correctement deux fours électriques.	XEQCQ-0013-E	425,00 €



Hotte Ventless avec filtre à charbon actifs

Hotte à condensation de la vapeur avec filtre à charbon actif. Élimine la plupart des vapeurs et des odeurs des fumées de cuisson. Nettoyage automatique intégré du filtre à condensation.

Dimensions - l x p x h	535 x 823 x 366 mm	Fréquence	50/60 Hz
Poids	27 kg	Diamètre cheminée	30 mm
Puissance électrique	0.1 kW	Débit d'air min.	310 m³/h
Voltage	220-240V 1N~	Débit d'air max.	390 m³/h

Compatible avec	Article	Prix
Fours électriques	XECHC-CF23	2.120,00 €



Hotte Ventless

Hotte de condensation de la vapeur. Élimine partiellement les vapeurs et les odeurs des fumées de cuisson. Nettoyage automatique intégré du filtre à condensation.

Dimensions - l x p x h	535 x 818 x 343 mm	Fréquence	50/60 Hz
Poids	20 kg	Diamètre cheminée	30 mm
Puissance électrique	0.1 kW	Débit d'air min.	310 m³/h
Voltage	220-240V 1N~	Débit d'air max.	390 m³/h

Compatible avec	Article	Prix
Fours électriques	XECHC-HC23	1.660,00 €



Filtre à carbons actifs

Cadre avec filtre à charbon actif. Élimine toutes les odeurs produites par les aliments pendant la cuisson.

Dimensions - l x p x h	413 x 655 x 108 mm	Poids	11 kg
Compatible avec	Article	Prix	
Hotte Ventless	XUC140		495,00 €

Cartouche pour filtre à carbons actifs

Cartouche pour filtre à carbons actifs.

Article	Prix
XUC141	206,00 €

Accessoires GN 2/3



Pietement haut

Le support multifonctionnel idéal pour ranger les plaques en sécurité et placer votre four à la hauteur parfaite pour travailler.

Capacité	6 GN 2/3	Dimensions - l x p x h	518 x 585 x 744 mm	
Distance entre niveaux	60 mm	Poids	25 kg	
		Article		Prix
		XWCRC-0623-H		680,00 €



Pietement bas

Support pour colonne de fours superposés.

Dimensions - l x p x h	530 x 496 x 370 mm	Poids	5 kg	
		Article		Prix
		XWCRC-0023-L		376,00 €



Support latéral

Support latéral 6 niveaux.

Capacité	6 GN 2/3	Distance entre niveaux	60 mm	
Compatible avec		Article		Prix
XWCRC-0623-H XWCRC-0023-H		XWCLC-0623-H		136,00 €



Kit d'installation de four mural

Support pour l'installation du four mural. Avant de procéder à l'assemblage, il est nécessaire de vérifier auprès d'un professionnel qualifié (architecte/ingénieur civil) les caractéristiques structurelles du mur pour vérifier sa compatibilité avec les forces et les moments générés par l'ensemble installé.

Article		Prix
XUC176		276,00 €



Sonde sous vide super fine

Sonde à cœur à un point avec aiguille extra fine pour une utilisation avec des sacs sous vide.

Article		Prix
XEC004		405,00 €



Ouverture porte en deux passages

La première étape permet l'évacuation lente des vapeurs de la chambre de cuisson, protégeant contre d'éventuelles blessures dues à la fuite rapide de grandes quantités de vapeur.

Article		Prix
XUC112		32,00 €



Connecteur pour balises externes

Connexion pour balises sonores ou visuelles externes pour l'état/fin de la cuisson et du préchauffage.

Article		Prix
XEC017		276,00 €



Buzzer externe

Signal sonore amélioré pour la fin du préchauffage et de la cuisson.

Article		Prix
XEC019		216,00 €

Accessoires GN 2/3



Kit douchette

Il permet le lavage manuel du four et le remplissage des contenants.

Article	Prix
XHC001	158,00 €



PURE

Système de filtrage de résine qui élimine de l'eau toutes les substances qui contribuent à la formation de calcaire. Il vous permet de filtrer jusqu'à 7.000 litres d'eau (les données peuvent varier en fonction de la dureté de l'eau).

Article	Prix
XHC003	328,00 €

REFILL PURE

Cartouche de remplacement pour système de filtrage de résine pure.

Article	Prix
XHC004	218,00 €



FINEST

Système de filtrage de résine qui élimine de l'eau toutes les substances qui contribuent à la formation de calcaire. Il vous permet de filtrer jusqu'à 5.690 litres d'eau (les données peuvent varier en fonction de la dureté de l'eau) et réduit le risque de corrosion en présence d'une valeur de chlorure modérée.

Article	Prix
XHC012	328,00 €

REFILL FINEST

Cartouche de remplacement pour système de filtrage de résine FINEST.

Article	Prix
XHC013	218,00 €



PURE-RO

Système de filtrage de l'eau à osmose inverse pour garantir la déminéralisation complète de tout type d'eau.

Article	Prix
XHC002	1.440,00 €

Cartouche PURE-RO

Cartouche de remplacement pour système de filtration PURE-RO.

Article	Prix
XHC006	268,00 €



Connexion Ethernet

Permet la connexion à l'Internet par câble.

Article	Prix
XEC001	485,00 €

Connexion Wi-Fi

Permet la connexion à Internet via connexion sans fil.

Compatible avec	Article	Prix
Fours MIND.Maps™ PLUS fabriqués avant le 28/02/2020 - ex. X*VC-****-*P*	XEC006	272,00 €





CHEFTOP MIND.Maps™ ONE BIG

Four mixte

Four mixte professionnel capable de gérer de multiples processus de cuisson (déshydratation, cuisson à la vapeur, cuisson à basse température, cuisson sous vide, rotissage, grillage, friture, régénération et régénération sur plaque) et de cuisson de produits de boulangerie et de pâtisserie (frais et surgelés). Grâce à la technologie Unox Intensive Cooking , il garantit des résultats parfaits à chaque cuisson.

Unox Intensive Cooking



DRY.Maxi™:

Il extrait rapidement l'humidité de l'enceinte de cuisson



STEAM.Maxi™:

produit de la vapeur saturée



AIR.Maxi™:

Il gère les fonctions d'inversion automatique et d'impulsion des turbines



CLIMALUX™:

contrôle total de l'humidité dans l'enceinte de cuisson

Data Driven Cooking

Vérifiez et surveillez en temps réel les conditions de fonctionnement de vos fours, créez et partagez de nouvelles recettes. L'intelligence artificielle transforme les données de consommation en informations utiles et vous permet d'augmenter vos profits quotidiens

Modes de cuisson manuels

- Température : 32 °C – 260 °C
- Jusqu'à 9 étapes de cuisson
- CLIMA.Control: réglage humidité ou air sec avec augmentation de 10%
- Cuisson avec sonde à cœur et fonction Delta T

Programmes

- 1000+ Programmes
- MINDMaps™: dessinez vos processus de cuisson directement sur votre écran

Fonctions techniques

- ROTOR.Klean™: système de lavage automatique
- Chambre de cuisson moulée en acier inoxydable AISI 316 L
- Triple vitrage
- Illumination chambre de cuisson par le biais des lumières LED intégrées dans la porte
- Supports des plaques avec système anti-basculement
- Système de récupération des gouttes intégré dans la porte et fonctionnant même avec la porte ouverte
- Système de ventilation à 4 vitesses de rotation et résistances circulaires à hautes performances
- Récipient de détergent DET&Rinse™ intégré
- Données Wi-Fi / USB : téléchargement des programmes

Four mixte GN 1/1



20 GN 1/1

Électrique

Modèle fours	XEVL-2011-E1RS
Distance entre niveaux	67 mm
Fréquence	50 / 60 Hz
Voltage	380-415V 3N~ 220-240V 3~
Puissance électrique	35,5 kW
Puissance gaz nominale max.	-
Dimensions - l x p x h	892 x 925 x 1875 mm
Poids	262 kg
Type d'ouverture	Charnière à gauche
Prix	14.200,00 €

Optionnel

Charnière à droite

Article
XEVL-2011-E1LS

Prix supplémentaire
300,00 €

Remarques

Le chariot est inclus avec l'achat du four.

Personnalisation des supports latéraux sur demande spécifique - Prix supplémentaire **100,00 €**

Accessoires GN 1/1



Hotte Ventless

Hotte de condensation de la vapeur. Élimine partiellement les vapeurs et les odeurs des fumées de cuisson. Nettoyage automatique intégré du filtre à condensation. Elle comprend 2 mètres de tuyau pour une correcte installation.

Dimensions - l x p x h	892 x 1132 x 240 mm	Diamètre cheminée	121 mm
Puissance électrique	0,1 kW	Débit d'air min.	310 m³/h
Voltage	230V 1N~	Débit d'air max.	390 m³/h
Fréquence	50/60 Hz		

Compatible avec	Article	Prix
Fours électriques	XEAHL-HCFL	1.750,00 €



Filtre à carbons actifs

Cadre avec filtre à charbon actif. Élimine toutes les odeurs produites par les aliments pendant la cuisson.

Dimensions - l x p x h	413 x 655 x 108 mm	Poids	11 kg
------------------------	--------------------	-------	-------

Compatible avec	Article	Prix
Hotte Ventless	XUC140	495,00 €

Cartouche pour filtre à carbons actifs

Cartouche pour filtre à carbons actifs.

Article	Prix
XUC141	206,00 €



SMART.Drain tray

Plaque à pâtisserie antiadhésive avec trou central. Il transporte les liquides et les graisses éjectés des aliments pendant la cuisson jusqu'au drain du four. Il aide à garder le fond du four propre.

Dimensions - h	20 mm	Article	Prix
		XUC046	94,00 €



QUICK.Load

Chariot de cuisson en acier résistant à la corrosion AISI 316L.

Capacité	20 GN 1/1	Dimensions - l x p x h	776 x 615 x 1741 mm
Distance entre niveaux	67 mm	Poids	31 kg
Article	Prix		
XEVTL-2011	1.630,00 €		

Personnalisation

La capacité et la distance entre les plaques peuvent être faites sur demande spécifique. Quantité minimale de commande : 2 chariots.

Prix unitaire du chariot personnalisé.

Article	Prix supplémentaire
XEVTL-2011	100,00 €

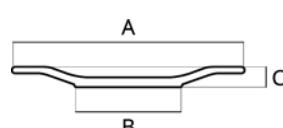
Accessoires GN 1/1



QUICK.Plate

Chariot en acier AISI 316L résistant à la corrosion pour la régénération des plaques.

Capacité	51 plats	Dimensions - l x p x h	776 x 615 x 1711 mm
Distance entre niveaux	77 mm	Poids	45 kg
Compatible avec		Article	
A - Ø plaque max. 310 mm B - Ø plaque max. 170 mm C - h plaque max. 30 mm		XEVTL-051P	1.960,00 €



HOLDING.Cover

Couverture thermique pour chariot.

Compatible avec	Article	Prix
XEVTL-2011	XUC030	
XEVTL-051P		790,00 €



Rampe pour insertion de chariot

Il vous permet de compenser les pentes ou les différences de hauteur jusqu'à un maximum de 25 mm par mètre et de placer le chariot correctement et en toute sécurité dans four.

Article	Prix
XUC163	535,00 €



Support de poignée de chariot

Il vous permet de stocker en toute sécurité et confortablement la poignée du chariot sur le côté du four.

Article	Prix
XUC161	52,00 €



Sonde sous vide super fine

Sonde à cœur à un point avec aiguille extra fine pour une utilisation avec des sacs sous vide.

Article	Prix
XEC004	405,00 €

Accessoires GN 1/1



Kit douchette

Il permet le lavage manuel du four et le remplissage des contenants.

Article	Prix
XHC001	158,00 €



PURE

Système de filtrage de résine qui élimine de l'eau toutes les substances qui contribuent à la formation de calcaire. Il vous permet de filtrer jusqu'à 7.000 litres d'eau (les données peuvent varier en fonction de la dureté de l'eau).

Article	Prix
XHC003	328,00 €

REFILL PURE

Cartouche de remplacement pour système de filtrage de résine pure.

Article	Prix
XHC004	218,00 €



FINEST

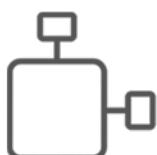
Système de filtrage de résine qui élimine de l'eau toutes les substances qui contribuent à la formation de calcaire. Il vous permet de filtrer jusqu'à 5.690 litres d'eau (les données peuvent varier en fonction de la dureté de l'eau) et réduit le risque de corrosion en présence d'une valeur de chlorure modérée.

Article	Prix
XHC012	328,00 €

REFILL FINEST

Cartouche de remplacement pour système de filtrage de résine FINEST.

Article	Prix
XHC013	218,00 €



Connecteur pour balises externes

Connexion pour balises sonores ou visuelles externes pour l'état/fin de la cuisson et du préchauffage.

Article	Prix
XEC017	276,00 €



Buzzer externe

Signal sonore amélioré pour la fin du préchauffage et de la cuisson.

Article	Prix
XEC019	216,00 €



Connexion Wi-Fi

Permet la connexion à Internet via connexion sans fil.

Obligatoire	Article	Prix
Pour l'activation de la garantie LONG.Life4.	XEC016	625,00 €



Connexion Ethernet

Permet la connexion à l'Internet par câble.

Obligatoire	Article	Prix
Pour l'activation de la garantie LONG.Life4.	XEC001	485,00 €



CHEFTOP MIND.Maps™ ONE BIG COMPACT

Four mixte

Four combiné professionnel intelligent et compact sur roulette, capable de gérer de multiples processus de cuisson(déshydratation, cuisson à la vapeur, cuisson à basse température, cuisson sous vide, rotissage, grillage, friture, régénération et régénération sur plaque) et de processus de cuisson de produits de boulangerie et de pâtisserie (frais et surgelés). Grâce aux technologies Unox Intensive Cooking et Unox Intelligent Performance qui garantissent des résultats parfaits et une reproductibilité pour toute type de charge. Sa conception compacte lui permet d'être installé même dans des espaces réduits, ce qui augmente la capacité de production par mètre carré.

Unox Intensive Cooking



DRY.Maxi™:

Il extrait rapidement l'humidité de l'enceinte de cuisson



STEAM.Maxi™:

produit de la vapeur saturée



AIR.Maxi™:

Il gère les fonctions d'inversion automatique et d'impulsion des turbines



CLIMALUX™:

contrôle total de l'humidité dans l'enceinte de cuisson

Data Driven Cooking

Vérifiez et surveillez en temps réel les conditions de fonctionnement de vos fours, créez et partagez de nouvelles recettes. L'intelligence artificielle transforme les données de consommation en informations utiles et vous permet d'augmenter vos profits quotidiens

Modes de cuisson manuels

- Température : 32 °C – 260 °C
- Jusqu'à 9 étapes de cuisson
- CLIMA.Control: réglage humidité ou air sec avec augmentation de 10%
- Cuisson avec sonde à cœur et fonction Delta T

Programmes

- 1000+ Programmes
- MINDMaps™: dessinez vos processus de cuisson directement sur votre écran

Fonctions techniques

- ROTOR.Klean™: système de lavage automatique
- Chambre de cuisson moulée en acier inoxydable AISI 316 L
- Triple vitrage
- Illumination chambre de cuisson par le biais des lumières LED intégrées dans la porte
- Supports des plaques avec système anti-basculement
- Système de récupération des gouttes intégré dans la porte et fonctionnant même avec la porte ouverte
- Système de ventilation à 4 vitesses de rotation et résistances circulaires à hautes performances
- Récipient de détergent DET&Rinse™ intégré
- Données Wi-Fi / USB : téléchargement des programmes

Four mixte GN 1/1



20 GN 1/1

Électrique

Modèle fours	XECL-2013-E1RS
Distance entre niveaux	67 mm
Fréquence	50 / 60 Hz
Voltage	380-415V 3N~ 220-240V 3~
Puissance électrique	35,5 kW
Puissance gaz nominale max.	-
Dimensions - l x p x h	650 x 1002 x 1875 mm
Poids	285 kg
Type d'ouverture	Charnière à gauche
Prix	14.350,00 €

Optionnel
Charnière à droite

Article
XECL-2013-E1LS

Prix supplémentaire
300,00 €

Remarques

Le chariot est inclus avec l'achat du four.

Personnalisation des supports latéraux sur demande spécifique - Prix supplémentaire **100,00 €**

Accessoires GN 1/1

Hotte Ventless

Hotte de condensation de la vapeur. Élimine partiellement les vapeurs et les odeurs des fumées de cuisson.
Nettoyage automatique intégré du filtre à condensation.



Dimensions - l x p x h	650 x 1208 x 240 mm	Diamètre cheminée	121 mm
Puissance électrique	0,1 kW	Débit d'air min.	310 m³/h
Voltage	230V 1N~	Débit d'air max.	390 m³/h
Fréquence	50/60 Hz		

Article	Prix
XECHL-HCFC	1.750,00 €



Filtre à charbons actifs

Cadre avec filtre à charbon actif. Élimine toutes les odeurs produites par les aliments pendant la cuisson.

Dimensions - l x p x h	413 x 655 x 108 mm	Poids	11 kg
Compatible avec		Article	Prix
Hotte Ventless		XUC140	495,00 €

Cartouche pour filtre à charbons actifs

Cartouche pour filtre à charbons actifs.

Article	Prix
XUC141	206,00 €

QUICK.Load

Chariot de cuisson en acier résistant à la corrosion AISI 316L.



Capacité	20 GN 1/1	Dimensions - l x p x h	520 x 668 x 1745 mm
Distance entre niveaux	67 mm	Poids	41 kg
		Article	Prix
		XECTL-2013	1.630,00 €

Personnalisation

La capacité et la distance entre les plaques peuvent être faites sur demande spécifique. Quantité minimale de commande : 2 chariots.

Prix unitaire du chariot personnalisé.

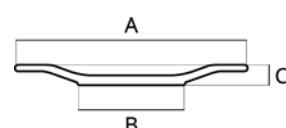
Article	Prix supplémentaire
XECTL-2013	100,00 €

Accessoires GN 1/1

QUICK.Plate

Chariot en acier AISI 316L résistant à la corrosion pour la régénération des plaques.

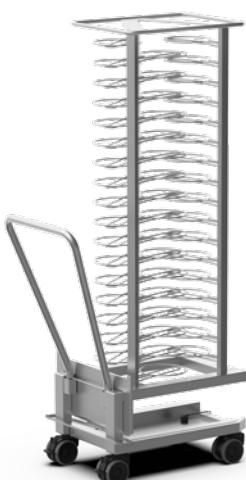
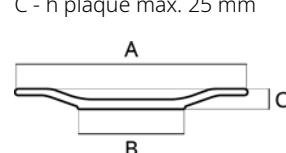
Capacité	34 plats	Poids	37 kg
Dimensions - l x p x h			520 x 668 x 1711 mm
Compatible avec		Article	
A - Ø plaque max. 310 mm B - Ø plaque max. 170 mm C - h plaque max. 30 mm		XECTL-034P	Prix 1.960,00 €



QUICK.Plate

Chariot en acier AISI 316L résistant à la corrosion pour la régénération des plaques.

Capacité	51 plats	Poids	44 kg
Dimensions - l x p x h			520 x 668 x 1711 mm
Compatible avec		Article	
A - Ø plaque max. 260 mm B - Ø plaque max. 170 mm C - h plaque max. 25 mm		XECTL-051P	Prix 1.960,00 €



HOLDING.Cover

Couverture thermique pour chariot.

Compatible avec		Article	
XECTL-2013		XUC033	
XECTL-034P			
XECTL-051P			Prix 790,00 €



Accessoires GN 1/1



Rampe pour insertion de chariot

Il vous permet de compenser les pentes ou les différences de hauteur jusqu'à un maximum de 25 mm par mètre et de placer le chariot correctement et en toute sécurité dans four.

Article	Prix
XUC163	535,00 €



Support de poignée de chariot

Il vous permet de stocker en toute sécurité et confortablement la poignée du chariot sur le côté du four.

Article	Prix
XUC161	52,00 €



Sonde sous vide super fine

Sonde à cœur à un point avec aiguille extra fine pour une utilisation avec des sacs sous vide.

Article	Prix
XEC004	405,00 €



Kit douchette

Il permet le lavage manuel du four et le remplissage des contenants.

Article	Prix
XHC001	158,00 €



PURE

Système de filtrage de résine qui élimine de l'eau toutes les substances qui contribuent à la formation de calcaire. Il vous permet de filtrer jusqu'à 7.000 litres d'eau (les données peuvent varier en fonction de la dureté de l'eau).

Article	Prix
XHC003	328,00 €

REFILL PURE

Cartouche de remplacement pour système de filtrage de résine pure.

Article	Prix
XHC004	218,00 €



FINEST

Système de filtrage de résine qui élimine de l'eau toutes les substances qui contribuent à la formation de calcaire. Il vous permet de filtrer jusqu'à 5.690 litres d'eau (les données peuvent varier en fonction de la dureté de l'eau) et réduit le risque de corrosion en présence d'une valeur de chlorure modérée.

Article	Prix
XHC012	328,00 €

REFILL FINEST

Cartouche de remplacement pour système de filtrage de résine FINEST.

Article	Prix
XHC013	218,00 €

Accessoires GN 1/1



Connecteur pour balises externes

Connexion pour balises sonores ou visuelles externes pour l'état/fin de la cuisson et du préchauffage.

Article	Prix
XEC017	276,00 €



Buzzer externe

Signal sonore amélioré pour la fin du préchauffage et de la cuisson.

Article	Prix
XEC019	216,00 €



Connexion Ethernet

Permet la connexion à l'Internet par câble.

Obligatoire	Article	Prix
Pour l'activation de la garantie LONG.Life4.	XEC001	485,00 €



Connexion Wi-Fi

Permet la connexion à Internet via connexion sans fil.

Obligatoire	Article	Prix
Pour l'activation de la garantie LONG.Life4.	XEC016	625,00 €



CHEFTOP MIND.Maps™ ONE COUNTERTOP

Four mixte

Four mixte professionnel capable de gérer de multiples processus de cuisson (déshydratation, cuisson à la vapeur, cuisson à basse température, cuisson sous vide, rotissage, grillage, friture, régénération et régénération sur plaque) et de cuisson de produits de boulangerie et de pâtisserie (frais et surgelés). Grâce à la technologie Unox Intensive Cooking , il garantit des résultats parfaits à chaque cuisson.

Unox Intensive Cooking



DRY.Maxi™:

Il extrait rapidement l'humidité de l'enceinte de cuisson



STEAM.Maxi™:

produit de la vapeur saturée



AIR.Maxi™:

Il gère les fonctions d'inversion automatique et d'impulsion des turbines



CLIMALUX™:

contrôle total de l'humidité dans l'enceinte de cuisson

Data Driven Cooking

Vérifiez et surveillez en temps réel les conditions de fonctionnement de vos fours, créez et partagez de nouvelles recettes. L'intelligence artificielle transforme les données de consommation en informations utiles et vous permet d'augmenter vos profits quotidiens

Modes de cuisson manuels

- Température : 32 °C – 260 °C
- Jusqu'à 9 étapes de cuisson
- CLIMA.Control: réglage humidité ou air sec avec augmentation de 10%
- Cuisson avec sonde à cœur et fonction Delta T

Programmes

- 1000+ Programmes
- MINDMaps™: dessinez vos processus de cuisson directement sur votre écran

Fonctions techniques

- ROTOR.Klean™: système de lavage automatique
- Chambre de cuisson en acier inox à angles arrondis AISI 304 à haute résistance
- Double vitrage
- Illumination chambre de cuisson par le biais des lumières LED intégrées dans la porte
- Supports des plaques avec système anti-basculement
- Système de récupération des gouttes intégré dans la porte et fonctionnant même avec la porte ouverte
- Système de ventilation à 4 vitesses de rotation et résistances circulaires à hautes performances
- Récipient de détergent DET&Rinse™ intégré
- Données Wi-Fi / USB : téléchargement des programmes
- Téléchargement des données HACCP

Four mixte GN 1/1



10 GN 1/1

Électrique

Modèle fours	XEVC-1011-E1RM
Distance entre niveaux	67 mm
Fréquence	50 / 60 Hz
Voltage	380-415V 3N~ *220-240V 3~
Puissance électrique	18,5 kW
Puissance gaz nominale max.	-
Dimensions - l x p x h	750 x 783 x 1010 mm
Poids	92 kg
Type d'ouverture	Charnière à gauche
Prix	7.600,00 €

Optionnel

Charnière à droite

Article
XEVC-1011-E1LM

Prix supplémentaire
300,00 €

Kit de connexion électrique

Compatible avec *Fours électriques	Voltage 220-240V 3~	Article XUC128	Prix 28,00 €
--	------------------------	-------------------	-----------------



7 GN 1/1

Électrique

Modèle fours	XEVC-0711-E1RM
Distance entre niveaux	67 mm
Fréquence	50 / 60 Hz
Voltage	380-415V 3N~ 220-240V 3~ *220-240V 1~
Puissance électrique	11,7 kW
Puissance gaz nominale max.	-
Dimensions - l x p x h	750 x 783 x 843 mm
Poids	82 kg
Type d'ouverture	Charnière à gauche
Prix	6.000,00 €

Optionnel

Charnière à droite

Article
XEVC-0711-E1LM

Prix supplémentaire
300,00 €

Kit de connexion électrique

Compatible avec *Fours électriques	Voltage 220-240V 1~	Article XUC129	Prix 28,00 €
--	------------------------	-------------------	-----------------

Remarques

Personnalisation des supports latéraux sur demande spécifique - Prix supplémentaire **200,00 €**

Four mixte GN 1/1



5 GN 1/1

Modèle fours	XEVC-0511-E1RM	XEVC-0511-E1RM-LP
Distance entre niveaux	67 mm	67 mm
Fréquence	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz
Voltage	380-415V 3N~ 220-240V 3~ *220-240V 1~	380-415V 3N~ 220-240V 3~ 220-240V 1~
Puissance électrique	9,3 kW	7 kW
Puissance gaz nominale max.	-	-
Dimensions - l x p x h	750 x 783 x 675 mm	750 x 783 x 675 mm
Poids	66 kg	66 kg
Type d'ouverture	Charnière à gauche	Charnière à gauche
Prix	4.600,00 €	4.600,00 €

Optionnel

Charnière à droite

Article	Prix supplémentaire
XEVC-0511-E1LM	300,00 €
XEVC-0511-E1LM-LP	300,00 €

Kit de connexion électrique

Compatible avec *Fours électriques	Voltage 220-240V 1~	Article XUC129	Prix 28,00 €
---------------------------------------	------------------------	-------------------	-----------------

3 GN 1/1

Modèle fours	XEVC-0311-E1RM
Distance entre niveaux	67 mm
Fréquence	50 / 60 Hz
Voltage	380-415V 3N~ 220-240V 3~ 220-240V 1N~
Puissance électrique	5 kW
Puissance gaz nominale max.	-
Dimensions - l x p x h	750 x 783 x 538 mm
Poids	54 kg
Type d'ouverture	Charnière à gauche
Prix	3.900,00 €

Optionnel

Charnière à droite

Article	Prix supplémentaire
XEVC-0311-E1LM	300,00 €

Remarques

Personnalisation des supports latéraux sur demande spécifique - Prix supplémentaire **200,00 €**

Accessoires GN 1/1



Kit première installation four unique

Contient toutes les pièces nécessaires à l'installation correcte d'un seul four et d'une bouteille de détergent DET&Rinse™ PLUS (1 litre) UN 1814, 8, II - ADR quantité limitée.

Obligatoire	Article	Prix
pour installer correctement un four simple.	XUC001-DR	202,00 €

Kit première installation four unique

Il contient toutes les pièces nécessaires à l'installation correcte d'un seul four.

Obligatoire	Article	Prix
pour installer correctement un four simple.	XUC001	202,00 €



Kit complet d'installation pour les fours électriques superposés

Contient toutes les pièces nécessaires à l'installation correcte et le chevauchement de deux fours électriques et une bouteille de détergent DET&Rinse™ PLUS (2 litres) UN 1814, 8, II - ADR quantité limitée.

Obligatoire	Article	Prix
pour superposer correctement deux fours électriques.	XEVQC-0011-E-DR	425,00 €

Kit complet d'installation pour les fours électriques superposés

Il contient toutes les pièces nécessaires à l'installation correcte et à la superposition de deux fours électriques.

Obligatoire	Article	Prix
pour superposer correctement deux fours électriques.	XEVQC-0011-E	425,00 €



SLOWTOP

Four en une monophasé pour la restauration idéale pour la cuisson lente, le maintien en température et la cuisson de nuit. Contrôlé exclusivement par le panneau de contrôle d'un four CHEFTOP MIND.Maps™.

Capacité	7 GN 1/1	Puissance électrique	3.15 kW
Distance entre niveaux	67 mm	Voltage	230V 1N~
Dimensions - l x p x h	750 x 783 x 961 mm	Fréquence	50 Hz
Poids	73 kg	Température max.	180 °C
		Article	Prix
		XEVSC-0711-CRM	3.550,00 €

Optionnel	
Charnière à droite	

Article	Prix
XEVSC-0711-CLM	3.850,00 €



Hotte Ventless avec filtre à charbon actifs

Hotte à condensation de la vapeur avec filtre à charbon actif. Élimine la plupart des vapeurs et des odeurs des fumées de cuisson. Nettoyage automatique intégré du filtre à condensation.

Dimensions - l x p x h	750 x 956 x 366 mm	Fréquence	50/60 Hz
Poids	30 kg	Diamètre cheminée	30 mm
Puissance électrique	0.1 kW	Débit d'air min.	310 m³/h
Voltage	220-240V 1N~	Débit d'air max.	390 m³/h
Compatible avec			Prix
Fours électriques			2.230,00 €
Article			
XEVHC-CF11			

Accessoires GN 1/1



Hotte Ventless

Hotte de condensation de la vapeur. Élimine partiellement les vapeurs et les odeurs des fumées de cuisson.
Nettoyage automatique intégré du filtre à condensation.

Dimensions - l x p x h	750 x 956 x 258 mm	Fréquence	50/60 Hz
Poids	23 kg	Diamètre cheminée	30 mm
Puissance électrique	0.1 kW	Débit d'air min.	310 m³/h
Voltage	220-240V 1N~	Débit d'air max.	390 m³/h
Compatible avec Fours électriques		Article XEVHC-HC11	Prix 1.750,00 €



Filtre à charbons actifs

Cadre avec filtre à charbon actif. Élimine toutes les odeurs produites par les aliments pendant la cuisson.

Dimensions - l x p x h	413 x 655 x 108 mm	Poids	11 kg
Compatible avec Hotte Ventless		Article XUC140	Prix 495,00 €

Cartouche pour filtre à charbons actifs

Cartouche pour filtre à charbons actifs.

Article XUC141	Prix 206,00 €
-------------------	-------------------------



Placard neutre

Dispose d'un support de plaques et d'un espace libre pour le stockage des matériaux.

Capacité	8 GN 1/1	Dimensions - l x p x h	750 x 676 x 720 mm
Distance entre niveaux	57 mm	Poids	32 kg
		Article XWVEC-0811	Prix 1.040,00 €



Piètement ultra haut

Le support multifonctionnel idéal pour ranger les plaques en sécurité et placer votre four à la hauteur parfaite pour travailler.

Capacité	7 GN 1/1	Dimensions - l x p x h	732 x 641 x 888 mm
Distance entre niveaux	60 mm	Poids	23 kg
		Article XWVRC-0711-UH	Prix 760,00 €



Pietement haut

Le support multifonctionnel idéal pour ranger les plaques en sécurité et placer votre four à la hauteur parfaite pour travailler.

Capacité	7 GN 1/1	Dimensions - l x p x h	732 x 546 x 752 mm
Distance entre niveaux	60 mm	Poids	22 kg
		Article XWVRC-0711-H	Prix 680,00 €



Pietement intermédiaire

Support pour placer le four à la hauteur idéale pour travailler ou empiler les fours dans la colonne.

Dimensions - l x p x h	732 x 546 x 462 mm	Poids	10 kg
		Article XWVRC-0011-M	Prix 425,00 €

Accessoires GN 1/1



Pietement bas

Support pour colonne de fours superposés.

Dimensions - l x p x h	732 x 542 x 305 mm	Poids	5 kg
		Article XWVRC-0011-L	Prix 386,00 €



Accessoires pour positionner le four au sol

Obligatoire pour placer le four au sol.

Dimensions - l x p x h	732 x 546 x 113 mm	Poids	3 kg
Obligatoire pour placer le four sur le sol.		Article XWVRC-0011-F	Prix 330,00 €



Support latéral

Support lateral 7 niveaux.

Capacité	7 GN 1/1	Distance entre niveaux	60 mm
Compatible avec XWVRC-0711-* XWVRC-0011-UH XWVRC-0011-H		Article XWVLC-0711-H	Prix 136,00 €



Roues rotatives avec frein

Ils permettent de faciliter les opérations de nettoyage. Il se compose de 2 roues avec freins, 2 roues sans freins et chaînes pour la fixation au mur.

Dimensions - h	110 mm		
Compatible avec XWVEC-* XWVRC-*		Article XUC012	Prix 268,00 €



SMART.Drain tray

Plaque à pâtisserie antiadhésive avec trou central. Il transporte les liquides et les graisses éjectés des aliments pendant la cuisson jusqu'au drain du four. Il aide à garder le fond du four propre.

Dimensions - h	20 mm		
		Article XUC046	Prix 94,00 €



Échelle porte-plaques

Il permet le chargement et l'extraction rapide des plaques à pâtisserie, réduisant ainsi les heures d'ouverture des portes.

Capacité	6 GN 1/1	Dimensions - l x p x h	584 x 337 x 546 mm
Distance entre niveaux	76,1 mm	Poids	5 kg
Compatible avec XEVC-0711-*	Il nécessite aussi l'achat de XWVYC-0011	Article XWVBC-0611	Prix 880,00 €



Échelle porte-plaques

Il permet le chargement et l'extraction rapide des plaques à pâtisserie, réduisant ainsi les heures d'ouverture des portes.

Capacité	9 GN 1/1	Dimensions - l x p x h	584 x 336 x 713 mm
Distance entre niveaux	67 mm	Poids	7 kg
Compatible avec XEVC-1011-*	Il nécessite aussi l'achat de XWVYC-0011	Article XWVBC-0911	Prix 910,00 €

Accessoires GN 1/1



Chariot pour echelle porte-plaques

Il permet la manipulation du panier et le couplage correct avec le four.

Dimensions - l x p x h	626 x 737 x 965 mm	Poids	16 kg
Compatible avec XWVBC-*	Article XWVYC-0011		Prix 1.040,00 €

Kit d'accrochage Chariot - Placard

Il permet au chariot d'être solidement fixé à une armoire neutre.

Article XWVYC-CK11	Prix 136,00 €
-----------------------	-------------------------

Kit d'accrochage Chariot - Piètement

Il permet au chariot d'être solidement fixé au piétement.

Article XWVYC-CR11	Prix 244,00 €
-----------------------	-------------------------



Écran anti-chaleur latéral

Peut être installé des deux côtés du four. Réduit la distance minimale entre les sources de four et de chaleur (friteuses, cuisinières, poêles, etc.).

Dimensions - l x p x h	15 x 624 x 99 mm	Poids	1 kg
Article XUC040		Prix 128,00 €	



Sonde sous vide super fine

Sonde à cœur à un point avec aiguille extra fine pour une utilisation avec des sacs sous vide.

Article XEC004	Prix 405,00 €
-------------------	-------------------------



Ouverture porte en deux passages

La première étape permet l'évacuation lente des vapeurs de la chambre de cuisson, protégeant contre d'éventuelles blessures dues à la fuite rapide de grandes quantités de vapeur.

Article XUC112	Prix 32,00 €
-------------------	------------------------



Kit douchette

Il permet le lavage manuel du four et le remplissage des contenants.

Article XHC001	Prix 158,00 €
-------------------	-------------------------

Accessoires GN 1/1



PURE

Système de filtrage de résine qui élimine de l'eau toutes les substances qui contribuent à la formation de calcaire. Il vous permet de filtrer jusqu'à 7.000 litres d'eau (les données peuvent varier en fonction de la dureté de l'eau).

Article	Prix
XHC003	328,00 €

REFILL PURE

Cartouche de remplacement pour système de filtrage de résine pure.

Article	Prix
XHC004	218,00 €



FINEST

Système de filtrage de résine qui élimine de l'eau toutes les substances qui contribuent à la formation de calcaire. Il vous permet de filtrer jusqu'à 5.690 litres d'eau (les données peuvent varier en fonction de la dureté de l'eau) et réduit le risque de corrosion en présence d'une valeur de chlorure modérée.

Article	Prix
XHC012	328,00 €

REFILL FINEST

Cartouche de remplacement pour système de filtrage de résine FINEST.

Article	Prix
XHC013	218,00 €



PURE-RO

Système de filtrage de l'eau à osmose inverse pour garantir la déminéralisation complète de tout type d'eau.

Article	Prix
XHC002	1.440,00 €

Cartouche PURE-RO

Cartouche de remplacement pour système de filtration PURE-RO.

Article	Prix
XHC006	268,00 €



Connecteur pour balises externes

Connexion pour balises sonores ou visuelles externes pour l'état/fin de la cuisson et du préchauffage.

Article	Prix
XEC017	276,00 €



Buzzer externe

Signal sonore amélioré pour la fin du préchauffage et de la cuisson.

Article	Prix
XEC019	216,00 €

Accessoires GN 1/1



Connexion Wi-Fi

Permet la connexion à Internet via connexion sans fil.

Obligatoire

Pour l'activation de la garantie LONG.Life4.

Article

XE002

Prix

625,00 €



Connexion Ethernet

Permet la connexion à l'Internet par câble.

Obligatoire

Pour l'activation de la garantie LONG.Life4.

Article

XE001

Prix

485,00 €



CHEFTOP MIND.Maps™ ONE COMPACT

Four mixte

Four mixte professionnel capable de gérer de multiples processus de cuisson (déshydratation, cuisson à la vapeur, cuisson à basse température, cuisson sous vide, rotissage, grillage, friture, régénération et régénération sur plaque) et de cuisson de produits de boulangerie et de pâtisserie (frais et surgelés). Grâce à la technologie Unox Intensive Cooking , il garantit des résultats parfaits à chaque cuisson.

Unox Intensive Cooking



DRY.Maxi™:

Il extrait rapidement l'humidité de l'enceinte de cuisson



STEAM.Maxi™:

produit de la vapeur saturée



AIR.Maxi™:

Il gère les fonctions d'inversion automatique et d'impulsion des turbines



CLIMALUX™:

contrôle total de l'humidité dans l'enceinte de cuisson

Data Driven Cooking

Vérifiez et surveillez en temps réel les conditions de fonctionnement de vos fours, créez et partagez de nouvelles recettes. L'intelligence artificielle transforme les données de consommation en informations utiles et vous permet d'augmenter vos profits quotidiens

Modes de cuisson manuels

- Température : 32 °C – 260 °C
- Jusqu'à 9 étapes de cuisson
- CLIMA.Control: réglage humidité ou air sec avec augmentation de 10%
- Cuisson avec sonde à cœur et fonction Delta T

Programmes

- 1000+ Programmes
- MINDMaps™: dessinez vos processus de cuisson directement sur votre écran

Fonctions techniques

- ROTOR.Klean™: système de lavage automatique
- Chambre de cuisson en acier inox à angles arrondis AISI 304 à haute résistance
- Double vitrage
- Illumination chambre de cuisson par le biais des lumières LED intégrées dans la porte
- Supports des plaques avec système anti-basculement
- Système de récupération des gouttes intégré dans la porte et fonctionnant même avec la porte ouverte
- Système de ventilation à 4 vitesses de rotation et résistances circulaires à hautes performances
- Récipient de détergent DET&Rinse™ intégré
- Données Wi-Fi / USB : téléchargement des programmes
- Téléchargement des données HACCP

Four mixte GN 2/3



5 GN 2/3

Électrique

Modèle fours	XECC-0523-E1RM
Distance entre niveaux	67 mm
Fréquence	50 / 60 Hz
Voltage	380-415V 3N~ 220-240V 3~ 220-240V 1N~
Puissance électrique	5,15 kW
Puissance gaz nominale max.	-
Dimensions - l x p x h	535 x 672 x 649 mm
Poids	56 kg
Type d'ouverture	Charnière à gauche
Prix	4.600,00 €

Optionnel
Charnière à droite

Article
XECC-0523-E1LM

Prix supplémentaire
300,00 €

Remarques

Personnalisation des supports latéraux sur demande spécifique - Prix supplémentaire **200,00 €**

Accessoires GN 2/3



Kit première installation four unique

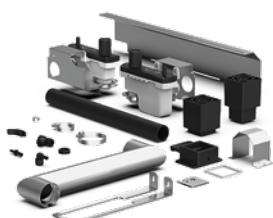
Contient toutes les pièces nécessaires à l'installation correcte d'un seul four et d'une bouteille de détergent DET&Rinse™ PLUS (1 litre) UN 1814, 8, II - ADR quantité limitée.

Obligatoire	Article	Prix
pour installer correctement un four simple.	XUC001-DR	202,00 €

Kit première installation four unique

Il contient toutes les pièces nécessaires à l'installation correcte d'un seul four.

Obligatoire	Article	Prix
pour installer correctement un four simple.	XUC001	202,00 €



Kit complet d'installation pour les fours électriques superposés

Il contient toutes les pièces nécessaires à l'installation correcte et à la superposition de deux fours électriques.

Obligatoire	Article	Prix
pour superposer correctement deux fours électriques.	XEQCQ-0013-E	425,00 €



Hotte Ventless avec filtre à charbon actifs

Hotte à condensation de la vapeur avec filtre à charbon actif. Élimine la plupart des vapeurs et des odeurs des fumées de cuisson. Nettoyage automatique intégré du filtre à condensation.

Dimensions - l x p x h	535 x 823 x 366 mm	Fréquence	50/60 Hz
Poids	27 kg	Diamètre cheminée	30 mm
Puissance électrique	0.1 kW	Débit d'air min.	310 m³/h
Voltage	220-240V 1N~	Débit d'air max.	390 m³/h

Compatible avec	Article	Prix
Fours électriques	XECHC-CF23	2.120,00 €



Hotte Ventless

Hotte de condensation de la vapeur. Élimine partiellement les vapeurs et les odeurs des fumées de cuisson. Nettoyage automatique intégré du filtre à condensation.

Dimensions - l x p x h	535 x 818 x 343 mm	Fréquence	50/60 Hz
Poids	20 kg	Diamètre cheminée	30 mm
Puissance électrique	0.1 kW	Débit d'air min.	310 m³/h
Voltage	220-240V 1N~	Débit d'air max.	390 m³/h

Compatible avec	Article	Prix
Fours électriques	XECHC-HC23	1.660,00 €



Filtre à carbons actifs

Cadre avec filtre à charbon actif. Élimine toutes les odeurs produites par les aliments pendant la cuisson.

Dimensions - l x p x h	413 x 655 x 108 mm	Poids	11 kg
Compatible avec	Article	Prix	
Hotte Ventless	XUC140		495,00 €

Cartouche pour filtre à carbons actifs

Cartouche pour filtre à carbons actifs.

Article	Prix
XUC141	206,00 €

Accessoires GN 2/3



Pietement haut

Le support multifonctionnel idéal pour ranger les plaques en sécurité et placer votre four à la hauteur parfaite pour travailler.

Capacité	6 GN 2/3	Dimensions - l x p x h	518 x 585 x 744 mm	
Distance entre niveaux	60 mm	Poids	25 kg	
		Article		Prix
		XWCRC-0623-H		680,00 €



Pietement bas

Support pour colonne de fours superposés.

Dimensions - l x p x h	530 x 496 x 370 mm	Poids	5 kg	
		Article		Prix
		XWCRC-0023-L		376,00 €



Support latéral

Support latéral 6 niveaux.

Capacité	6 GN 2/3	Distance entre niveaux	60 mm	
Compatible avec		Article		Prix
XWCRC-0623-H XWCRC-0023-H		XWCLC-0623-H		136,00 €



Kit d'installation de four mural

Support pour l'installation du four mural. Avant de procéder à l'assemblage, il est nécessaire de vérifier auprès d'un professionnel qualifié (architecte/ingénieur civil) les caractéristiques structurelles du mur pour vérifier sa compatibilité avec les forces et les moments générés par l'ensemble installé.

Article		Prix
XUC176		276,00 €



Sonde sous vide super fine

Sonde à cœur à un point avec aiguille extra fine pour une utilisation avec des sacs sous vide.

Article		Prix
XEC004		405,00 €



Ouverture porte en deux passages

La première étape permet l'évacuation lente des vapeurs de la chambre de cuisson, protégeant contre d'éventuelles blessures dues à la fuite rapide de grandes quantités de vapeur.

Article		Prix
XUC112		32,00 €



Connecteur pour balises externes

Connexion pour balises sonores ou visuelles externes pour l'état/fin de la cuisson et du préchauffage.

Article		Prix
XEC017		276,00 €



Buzzer externe

Signal sonore amélioré pour la fin du préchauffage et de la cuisson.

Article		Prix
XEC019		216,00 €

Accessoires GN 2/3



Kit douchette

Il permet le lavage manuel du four et le remplissage des contenants.

Article	Prix
XHC001	158,00 €



PURE

Système de filtrage de résine qui élimine de l'eau toutes les substances qui contribuent à la formation de calcaire. Il vous permet de filtrer jusqu'à 7.000 litres d'eau (les données peuvent varier en fonction de la dureté de l'eau).

Article	Prix
XHC003	328,00 €

REFILL PURE

Cartouche de remplacement pour système de filtrage de résine pure.

Article	Prix
XHC004	218,00 €



FINEST

Système de filtrage de résine qui élimine de l'eau toutes les substances qui contribuent à la formation de calcaire. Il vous permet de filtrer jusqu'à 5.690 litres d'eau (les données peuvent varier en fonction de la dureté de l'eau) et réduit le risque de corrosion en présence d'une valeur de chlorure modérée.

Article	Prix
XHC012	328,00 €

REFILL FINEST

Cartouche de remplacement pour système de filtrage de résine FINEST.

Article	Prix
XHC013	218,00 €



PURE-RO

Système de filtrage de l'eau à osmose inverse pour garantir la déminéralisation complète de tout type d'eau.

Article	Prix
XHC002	1.440,00 €

Cartouche PURE-RO

Cartouche de remplacement pour système de filtration PURE-RO.

Article	Prix
XHC006	268,00 €

Connexion Wi-Fi

Permet la connexion à Internet via connexion sans fil.

Obligatoire	Article	Prix
Pour l'activation de la garantie LONG.Life4.	XEC002	625,00 €



Connexion Ethernet

Permet la connexion à l'Internet par câble.

Obligatoire	Article	Prix
Pour l'activation de la garantie LONG.Life4.	XEC001	485,00 €

Accessoires GN 1/1

Plaques starter pack

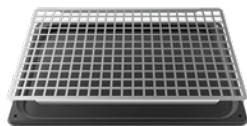


START.COOK

Kit de démarrage plaques, composé de : 1 x GRP815, TG936, TG885, TG970, TG895.

Article	Prix
XUC018	604,00 €

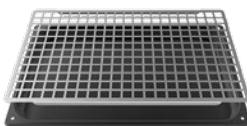
Cooking Essentials



BACON.20

Grille en inox avec bac collecteur de graisse.

Hauteur	Article	Prix
21 mm	TG840	140,00 €



BACON.40

Grille en inox avec bac collecteur de graisse.

Hauteur	Article	Prix
41 mm	TG945	144,00 €



BACON.GRID

Plaque en inox perforée.

Hauteur	Article	Prix
13.5 mm	TG944	68,00 €



BLACK.20

Plaque à pâtisserie en aluminium micro-perforée avec revêtement antiadhésive

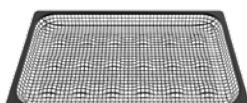
Hauteur	Article	Prix
20 mm	TG895	90,00 €



BLACK.40

Plaque à pâtisserie en aluminium micro-perforée avec revêtement antiadhésive

Hauteur	Article	Prix
40 mm	TG900	91,00 €



BLACK.FRY

Plaque en inox anti-adhérente perforée pour fritures.

Hauteur	Article	Prix
10 mm	GRP816	134,00 €

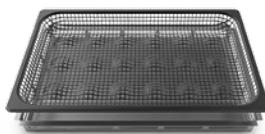


CHROMO.GRID

Grille chromée avec poignées pour le système de four rapide QUICK.LOAD.

Hauteur	Article	Prix
40 mm	GRP970	47,00 €

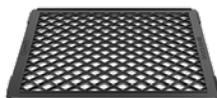
Accessoires GN 1/1



CLEAN.FRY

Grille en inox antiadhérente pour frire, avec bac collecteur de graisse.

	Hauteur	Article	Prix
	51.5 mm	GRP820	182,00 €



DUO.GRILL

Plaque en aluminium antiadhésive avec double finition : côté rayé et côté romboïdale.

	Hauteur	Article	Prix
	12 mm	TG990	192,00 €



EGGX 6x2

Plaque en aluminium antiadhérente pour cuire jusqu'à 6 omelettes (2 œufs par omelette).

	Hauteur	Article	Prix
	16 mm	TG935	110,00 €



EGGS 8x1

Plaque en aluminium antiadhérente pour cuire jusqu'à 8 œufs.

	Hauteur	Article	Prix
	16 mm	TG936	132,00 €



FAKIRO.GRILL

Plaque en aluminium anti-adhérant. Deux côtés: plat et rainuré, pour des cuissons différentes.

Compatible avec	Hauteur	Article	Prix
Four BIG & COUNTERTOP	12 mm	TG870	192,00 €



FAKIRO.GRILL

Plaque en aluminium anti-adhérant. Deux côtés: plat et rainuré, pour des cuissons différentes. Insertion du plaque par le côté court.

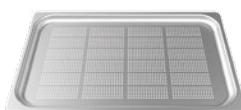
Compatible avec	Hauteur	Article	Prix
Four COMPACT GN 1/1	12 mm	TG995	192,00 €



FAKIRO™

Plaque à pâtisserie en aluminium. Deux surfaces - lisses et rayées - pour différents produits.

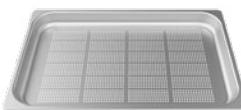
	Hauteur	Article	Prix
	12 mm	TG875	140,00 €



FORO.STEEL20

Plaque en inox perforée.

	Hauteur	Article	Prix
	20 mm	TG810	47,00 €

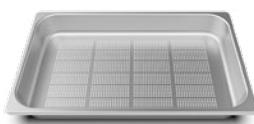


FORO.STEEL40

Plaque en inox perforée.

	Hauteur	Article	Prix
	40 mm	TG820	50,00 €

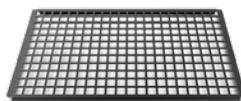
Accessoires GN 1/1



FORO.STEEL65

Plaque en inox perforée.

Hauteur	Article	Prix
65 mm	TG830	52,00 €



GRILL

Plaque en aluminium antiadhérente pour griller. Ne nécessite pas d'être préchauffée avant utilisation.

Hauteur	Article	Prix
20 mm	TG885	138,00 €



PAN.FRY

Plaque en inox antiadhérente pour frire.

Hauteur	Article	Prix
20 mm	TG905	57,00 €



POLLO.BLACK

Plaque en inox antiadhérente avec supports verticaux pour 8 poulets entiers. Équipée de collecte de graisse et d'échappement central compatible avec SMART.DRAIN.

Hauteur	Article	Prix
167 mm	GRP825	158,00 €



POLLO.GRILL

Plaque à pâtisserie en acier, équipée de collecte de graisse et d'échappement central compatible avec SMART.Drain.

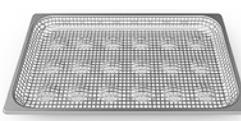
Hauteur	Article	Prix
27 mm	GRP840	103,00 €



POLLO.WASH

Grille qui permet le nettoyage de 3 plaques POLLO.BLACK à l'intérieur du four avec un cycle de lavage spécial. Le nettoyage automatique du four doit être effectué séparément avec la chambre de cuisson vide.

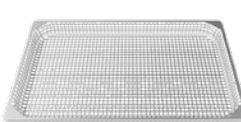
Hauteur	Article	Prix
27 mm	GRP860	134,00 €



POTATO.FRY

Plaque en inox perforée pour frites.

Hauteur	Article	Prix
40 mm	GRP817	91,00 €



STEAM

Plaque en inox perforée pour cuisssons à la vapeur.

Hauteur	Article	Prix
40 mm	GRP815	88,00 €



STEEL.20

Plaque en inox.

Hauteur	Article	Prix
20 mm	TG805	45,00 €

Accessoires GN 1/1



STEEL.40

Plaque en inox.

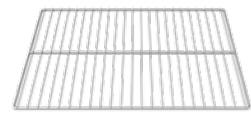
	Hauteur	Article	Prix
	40 mm	TG815	52,00 €



STEEL.65

Plaque en inox.

	Hauteur	Article	Prix
	65 mm	TG825	57,00 €



STEEL.GRID

Grille en inox.

	Hauteur	Article	Prix
	8.5 mm	GRP806	35,00 €



SUPER.GRILL

Plaque rainurée en aluminium avec traitement antiadhérent avec grille - Système QUICK.Load.

Compatible avec	Hauteur	Article	Prix
Four BIG & COUNTERTOP	40 mm	TG970	200,00 €



GRILL.HOLDER

A utiliser en combinaison avec la plaque SUPER.GRILL. Permet de retirer la grille en toute sécurité tout en conservant la plaque de cuisson antiadhésive à l'intérieur du four.

Compatible avec	Hauteur	Article	Prix
TG970	89 mm	XUC214	72,00 €

Baking Essentials



FORO.BLACK

Plaque en aluminium antiadhérente micro-perforée.

	Hauteur	Article	Prix
	15 mm	TG890	69,00 €



FORO.SILICO

Plaque en aluminium micro-perforée avec traitement anti-adhésif

	Hauteur	Article	Prix
	12 mm	TG975	43,00 €

Accessoires GN 2/3

Cooking Essentials



EVEREO 5

Plaque en aluminium antiadhérente pour cuire jusqu'à 5 œufs.

Hauteur	Article	Prix
16 mm	TG937	78,00 €



FAKIRO.GRILL

Plaque à pâtisserie en aluminium avec revêtement antiadhésive. Deux surfaces - lisses et rayées - pour une cuisson différente.

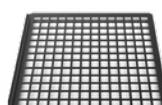
Hauteur	Article	Prix
12 mm	TG770	172,00 €



FORO.STEEL40

Plaque en inox perforée.

Hauteur	Article	Prix
40 mm	TG710	43,00 €



GRILL

Plaque en aluminium antiadhérente pour griller. Ne nécessite pas d'être préchauffée avant utilisation.

Hauteur	Article	Prix
37 mm	TG720	119,00 €



PAN.FRY

Plaque en inox antiadhérente pour frire.

Hauteur	Article	Prix
20 mm	TG735	50,00 €



POLLO.BLACK

Plaque en inox antiadhérente avec supports verticaux pour 8 poulets entiers.

Hauteur	Article	Prix
140 mm	GRP715	119,00 €



POTATO.FRY

Plaque en inox perforée pour frites.

Hauteur	Article	Prix
30 mm	GRP711	78,00 €



STEAM

Plaque en inox perforée pour cuissons à la vapeur.

Hauteur	Article	Prix
30 mm	GRP710	76,00 €



STEEL.40

Plaque en inox.

Hauteur	Article	Prix
40 mm	TG705	38,00 €

Accessoires GN 2/3



STEEL.GRID

Grille en inox.

	Hauteur	Article	Prix
	8.5 mm	GRP705	28,00 €

Baking Essentials



FAKIRO™

Plaque en aluminium.

	Hauteur	Article	Prix
	37 mm	TG715	86,00 €



FORO.BLACK

Plaque en aluminium antiadhérente micro-perforée.

	Hauteur	Article	Prix
	15 mm	TG731	70,00 €

Accessoires

Chariot



Chariot

Support multifonctionnel pour le stockage et le transport des plaques à pâtisserie.

Capacité	21 GN 1/1	Dimensions - l x p x h	450 x 608 x 1700 mm
Distance entre niveaux	70 mm	Poids	15 kg
		Article	Prix
		XTB0002	990,00 €

Détergent



DET&Rinse™ PLUS

Détergent de rinçage concentré avec une consommation minimum pour garantir le maximum de propreté, et la longue durée du four. Un carton contient 10X1L UN 1814, 8, II - ADR QUANTITÉ LIMITÉE. Uniquement pour les fours équipés du circuit de lavage automatique.

	Article	Prix
1 boîte	DB1014	117,00 €
9 cartons (prix par carton)	DB1014	113,00 €
48 cartons (prix par carton)	DB1014	109,00 €



DET&Rinse™ ECO

Détergent bio pour le nettoyage quotidien et le respect maximum de l'environnement. Un carton contient 10X1L UN 1814, 8, II - ADR QUANTITÉ LIMITÉE. Uniquement pour les fours équipés du circuit de lavage automatique.

	Article	Prix
1 boîte	DB1018	119,00 €
9 cartons (prix par carton)	DB1018	115,00 €
48 cartons (prix par carton)	DB1018	111,00 €



DET&Rinse™ ULTRA

Détergent ultra puissant pour un niveau de saleté élevé, recommandé pour les graisses de volaille et de viande. Un carton contient 10 bouteilles de 1 litre de détergent chimique UN 1824, 8, II - ADR, QUANTITÉ LIMITÉE. Uniquement pour les fours équipés d'un circuit de lavage automatique.

	Article	Prix
1 boîte	DB1050	121,00 €
9 cartons (prix par carton)	DB1050	117,00 €
48 cartons (prix par carton)	DB1050	113,00 €



SPRAY&Rinse

Détergent en spray pratique pour le nettoyage manuel de tout type de four. Il dégrasse et élimine tout type de saleté. Un carton contient 12x750ml. Une fois le produit utilisé, jetez le flacon. Uniquement pour les fours sans circuit de lavage automatique intégré.

	Article	Prix
1 boîte	DB1044	111,00 €
6 cartons (prix par carton)	DB1044	107,00 €
30 cartons (prix par carton)	DB1044	103,00 €

Internet of kitchen: productivité 4.0

DATA DRIVEN COOKING



Data Driven Cooking vous permet de contrôler vos fours à tout moment, n'importe où.

Vous pourrez surveiller les conditions de fonctionnement en temps réel, créer de nouvelles recettes et les partager avec vos fours.

L'intelligence artificielle transformera les données de consommation en informations utiles et vous permettra d'augmenter vos profits quotidiens.

Professional

Création et modification de programmes de cuisson	✓
Contrôle en ligne de la consommation	✓
Unox Artificial Intelligence DDC.Coach	✓
Gestion des accès multi-comptes	✗
Contrôle à distance du service Unox	✗
Kitchen scheduler	✗
Assistance client prioritaire	✗
Envoi de programmes de cuisson aux fours à distance	jusqu'à 5 fours
Fours connectés	jusqu'à 5 fours
Activation du compte professionnel	-
Frais mensuel du four connecté	-

Enterprise

Création et modification de programmes de cuisson	✓
Contrôle en ligne de la consommation	✓
Unox Artificial Intelligence DDC.Coach	✓
Gestion des accès multi-comptes*	✓
Contrôle à distance du service Unox	✓
Kitchen scheduler*	✓
Accès REST API	✓
Envoi de programmes de cuisson aux fours à distance	illimité
Fours connectés	illimité
Activation du compte Entreprise	200,00 € / par compte hors TVA
Frais mensuel du four connecté	6,00 € / mois hors TVA

*DDC et assistance du Kitchen Scheduler
60,00 € / heure - hors TVA.



EUROPE

IT - ITALIA
UNOX S.p.a
E-mail: info@unox.it
Tel: +39 049 736 0781

DE - DEUTSCHLAND
UNOX DEUTSCHLAND GMBH
E-mail: info.de@unox.com
Tel: +49 32 211121581

FR - FRANCE, BELGIUM & LUXEMBOURG
UNOX FRANCE s.a.s.
E-mail: info.fr@unox.com
Tel: +33 4 81 68 19 12

PT - PORTUGAL
UNOX PORTUGAL
E-mail: info.pt@unox.com
Tel: +351 918 228 787

GB - UNITED KINGDOM
UNOX UK Ltd.
E-mail: info.uk@unox.com
Tel: +44 1252 851 522

IE - IRELAND
UNOX IRELAND
E-mail: info.ie@unox.com
Tel: +353 (0) 87 32 23 218

ES - ESPAÑA
UNOX PROFESIONAL
ESPAÑA S.L.
E-mail: info.es@unox.com
Tel: +34 932 20 36 52

DK - DENMARK
UNOX DANMARK A/S
E-mail: info.dk@unox.com
Tel: +45 87 91 00 40

CZ - ČESKÁ REPUBLIKA
UNOX DISTRIBUTION s.r.o.
E-mail: info.cz@unox.com
Tel: +420 241 940 000

HR - HRVATSKA
UNOX CROATIA
E-mail: narudzbe@unox.com
Tel: +39 049 86 57 538

TR - TÜRKİYE - UNOX TURKEY
Profesyonel mutfak ekipmanları
endüstri ve ticaret limited şirketi
E-mail: info.tr@unox.com
Tel: +90 530 176 62 03

CH - SWITZERLAND
UNOX SWITZERLAND GMBH
E-mail: info.ch@unox.com
Tel: +41 43 508 61 70

BG - БЪЛГАРИЯ
UNOX BULGARIA
E-mail: info.bg@unox.com
Tel: +359 2 419 05 00

AT - ÖSTERREICH
UNOX ÖSTERREICH GMBH
E-mail: info.de@unox.com
Tel: +43 1 206 092 068

RU - РОССИЯ, ПРИБАЛТИКА И СТРАНЫ СНГ
UNOX RUSSIA
E-mail: info.ru@unox.com
Tel: +7 (499) 702 - 00 - 14

NL - NETHERLANDS
UNOX NETHERLANDS B.V.
E-mail: info.nl@unox.com
Tel: +31 70 700 6170

PL - POLSKA
UNOX POLSKA Sp.zo.o.
E-mail: info.pl@unox.com
Tel: +48 22 104 17 01

SC - SCANDINAVIAN COUNTRIES
UNOX SCANDINAVIA AB
E-mail: info.se@unox.com
Tel: +46(0)790 75 63 64

AMERICA

US - U.S.A.
UNOX Inc.
E-mail: info.usa@unox.com
Tel: +1 800 489 8669

AR - ARGENTINA
UNOX ARGENTINA
E-mail: info.ar@unox.com
Tel: +54 911 37 58 43 46

CO - COLOMBIA
UNOX COLOMBIA
E-mail: info.co@unox.com
Tel: +57 305 21 38 223

BR - BRASIL
UNOX BRASIL SERVICOS LTDA.
E-mail: info.br@unox.com
Tel: +55 11 98717-8201

MX - MÉXICO
UNOX MÉXICO,
S. DE R.L. DE C.V.
E-mail: info.mx@unox.com
Tel: +52 55 8116-7720

CA - CANADA
UNOX Canada Equipment
Professional Inc.
E-mail: orders.ca@unox.com
Tel: +1 800 489 8669

ASIA, OCEANIA & AFRICA

ZA - SOUTH AFRICA
UNOX SOUTH AFRICA
E-mail: info.za@unox.com
Tel: +27 845 05 52 35

AC - OTHER ASIAN COUNTRIES
UNOX (ASIA) SDN. BHD
E-mail: info.asia@unox.com
Tel: +603-58797700

AE - U.A.E.
UNOX MIDDLE EAST DMCC
E-mail: info.uae@unox.com
Tel: +971 4 554 2146

PH - PHILIPPINES
UNOX PHILIPPINES
E-mail: info.asia@unox.com
Tel: +63 9173108084

TW - TAIWAN, HONG KONG & MACAU
UNOX TAIWAN
E-mail: info.tw@unox.com
Tel: +886 928 250 536

ID - INDONESIA
UNOX INDONESIA
E-mail: info.asia@unox.com
Tel: +62 81908852999

AU - AUSTRALIA
UNOX AUSTRALIA PTY Ltd.
E-mail: info.unoxaustralia.com.au
Tel: +61 3 9876 0803

MY - MALAYSIA & SINGAPORE
UNOX (ASIA) SDN. BHD
E-mail: info.asia@unox.com
Tel: +603-58797700

IN - INDIA
UNOX INDIA PRIVATE LIMITED
E-mail: info.in@unox.com
Tel: +971 4 554 2146

UZ - UZBEKISTAN
UNOX PRO LLC
E-mail: info.uz@unox.com
Tel: +998 90 370 90 10

CN - 中华人民共和国
UNOX TRADING (SHANGHAI)
Ltd. CO.
电子邮件: info.china@unox.com
电话: +86 21 56907696

VN - VIETNAM
UNOX INDOCHINA
E-mail: info.asia@unox.com
Tel: +84916560803

KR - 대한민국
UNOX KOREA CO. Ltd.
이메일: info.kr@unox.com
전화: +82 2 69410351

NZ - NEW ZEALAND
UNOX NEW ZEALAND Ltd.
E-mail: info@unox.co.nz
Tel: +64 (0) 800 76 0803

unox.com



LI2187C6 publié 03-2023

Conditions de Vente: Emballage inclus - TVA exclue
Les photos de cette liste de prix sont utilisées uniquement à but illustratif.



CHEFTOP MIND.Maps™ CHEFLUX™

LISTE DE PRIX

À PARTIR DU 03-2023





CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS BIG

Four mixte

Four professionnel combiné intelligent capable de gérer de multiples processus de cuisson (déshydratation, cuisson à la vapeur, cuisson à basse température, cuisson sous vide, rotissage, grillage, friture, régénération et régénération sur plaque) et de cuisson de produits de boulangerie et de pâtisserie (frais et surgelés). Grâce aux technologies Unox Intensive Cooking et Unox Intelligent Performance qui garantissent des résultats parfaits et une reproductibilité pour toute type de charge. Gestion automatique des processus de cuisson (CHEFUNOX) pour des résultats parfaits même sans personnel qualifié.

Unox Intelligent Performance

-  **ADAPTIVE.Cooking™:**
règle automatiquement les paramètres de cuisson pour garantir des résultats répétables
-  **AUTO.Soft:**
gère la montée en température pour la rendre plus délicate
-  **CLIMALUX™:**
contrôle total de l'humidité dans l'enceinte de cuisson
-  **SENSE.Klean:**
estime le degré de saleté de la chambre de cuisson du four et suggère le programme de nettoyage approprié
-  **SMART.Preheating:**
règle automatiquement la température et la durée du préchauffage

Unox Intensive Cooking

-  **DRY.Maxi™:**
Il extrait rapidement l'humidité de l'enceinte de cuisson
-  **PRESSURE.Steam:**
augmente la saturation et la température de vapeur
-  **STEAM.Maxi™:**
produit de la vapeur saturée
-  **AIR.Maxi™:**
Il gère les fonctions d'inversion automatique et d'impulsion des turbines

Data Driven Cooking

Vérifiez et surveillez en temps réel les conditions de fonctionnement de vos fours, créez et partagez de nouvelles recettes. L'intelligence artificielle transforme les données de consommation en informations utiles et vous permet d'augmenter vos profits quotidiens

Modes de cuisson manuels

- Température : 32 °C – 300 °C
- Cuisson avec sonde à cœur et fonction Delta T
- Jusqu'à 9 étapes de cuisson
- Sonde à cœur MULTI.Point
- CLIMA.Control: réglage humidité ou air sec avec augmentation de 10%
- Sonde à cœur SOUS-VIDE (optionnel)

Programmes

- 1000+ Programmes
- MISE.EN.PLACE: synchronise l'insertion des plaques dans l'enceinte de cuisson pour que tous les plats soient prêts en même temps
- CHEFUNOX: choisissez ce qu'il faut cuire dans la bibliothèque et le four réglera automatiquement tous les paramètres
- MIND.Maps™: dessinez vos processus de cuisson directement sur votre écran
- MULTI.TIME: gère jusqu'à 10 minuteries pour cuire différents produits en même temps
- READY.COOK: prêt à utiliser les paramètres pour un démarrage rapide

Fonctions techniques

- ROTOR.Klean™: système de lavage automatique
- Triple vitrage
- Système de récupération des gouttes intégré dans la porte et fonctionnant même avec la porte ouverte
- Connexion internet Wi-Fi intégrée
- Lavage spécial automatique derrière la protection du ventilateur
- Illumination chambre de cuisson par le biais des lumières LED intégrées dans la porte
- 6 moteurs avec système de ventilateurs multiples avec inversion de rotation et résistance rectilinéaire à haute intensité de puissance
- Données Wi-Fi / USB : téléchargement des données HACCP
- Chambre de cuisson moulée en acier inoxydable AISI 316 L
- Supports des plaques avec système anti-basculement
- Récipient de détergent DET&Rinse™ intégré
- Données Wi-Fi / USB : téléchargement des programmes

Four mixte GN 2/1



20 GN 2/1

	Électrique	Électrique	Gaz
Modèle fours	XEVL-2021-YPRS	XEVL-2021-DPRS	XEVL-2021-GPRS
Distance entre niveaux	67 mm	67 mm	67 mm
Fréquence	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz
Voltage	380-415V 3N~	220-240V 3~	220-240V 1N~
Puissance électrique	65 kW	65 kW	2,6 kW
Puissance gaz nominale max.	-	-	90 kW
Dimensions - l x p x h	892 x 1164 x 1875 mm	892 x 1164 x 1875 mm	892 x 1164 x 1875 mm
Poids	339 kg	339 kg	363 kg
Type d'ouverture	Charnière à gauche	Charnière à gauche	Charnière à gauche
Prix	26.600,00 €	27.450,00 €	29.950,00 €
Optionnel Charnière à droite			
	Article		Prix supplémentaire
	XEVL-2021-YPLS		300,00 €
	XEVL-2021-DPLS		300,00 €
	XEVL-2021-GPLS		300,00 €

Remarques

Le chariot est inclus avec l'achat du four.

Personnalisation des supports latéraux sur demande spécifique - Prix supplémentaire **100,00 €**

Accessoires GN 2/1



Convoyeur de gaz d'échappement

Permet de diriger les vapeurs de combustion vers l'extérieur.

Dimensions - l x p x h	478 x 254 x 150 mm	Diamètre cheminée	150 mm
Poids	4 kg		
Compatible avec		Article	
Fours à gaz		XUC072	276,00 €



SMART.Drain tray

Plaque à pâtisserie antiadhésive avec trou central. Il transporte les liquides et les graisses éjectés des aliments pendant la cuisson jusqu'au drain du four. Il aide à garder le fond du four propre.

Dimensions - h	20 mm	Article	
		XUC048	140,00 €



QUICK.Load

Chariot de cuisson en acier résistant à la corrosion AISI 316L.

Capacité	20 GN 2/1	Dimensions - l x p x h	776 x 785 x 1745 mm
Distance entre niveaux	67 mm	Poids	58 kg
		Article	
		XEVTL-2021	1.920,00 €

Personnalisation

La capacité et la distance entre les plaques peuvent être faites sur demande spécifique. Quantité minimale de commande : 2 chariots.

Prix unitaire du chariot personnalisé.

Article	Prix supplémentaire
XEVTL-2021	100,00 €

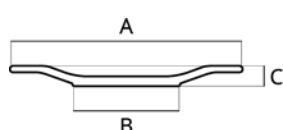


QUICK.Plate

Chariot en acier AISI 316L résistant à la corrosion pour la régénération des plaques.

Capacité	102 plats	Dimensions - l x p x h	753 x 784 x 1706 mm
Distance entre niveaux	76.1 mm	Poids	73 kg

Compatible avec		Article	
A - Ø plaque max. 310 mm		XEVTL-102P	
B - Ø plaque max. 170 mm			2.450,00 €
C - h plaque max. 30 mm			



Accessoires GN 2/1



HOLDING.Cover

Couverture thermique pour chariot.

Compatible avec	Article	Prix
XEVTL-2021 XEVTL-102P	XUC031	1.170,00 €



Rampe pour insertion de chariot

Il vous permet de compenser les pentes ou les différences de hauteur jusqu'à un maximum de 20 mm par mètre et de placer le chariot correctement et en toute sécurité dans four.

Article	Prix
XUC164	670,00 €



Support de poignée de chariot

Il vous permet de stocker en toute sécurité et confortablement la poignée du chariot sur le côté du four.

Article	Prix
XUC161	52,00 €



Sonde sous vide super fine

Sonde à cœur à un point avec aiguille extra fine pour une utilisation avec des sacs sous vide.

Article	Prix
XEC004	405,00 €



PURE

Système de filtrage de résine qui élimine de l'eau toutes les substances qui contribuent à la formation de calcaire. Il vous permet de filtrer jusqu'à 7.000 litres d'eau (les données peuvent varier en fonction de la dureté de l'eau).

En association avec les fours MINDMaps™ PLUS BIG l'achat de 2 PURE XHC003 est préconisé.

Article	Prix
XHC003	328,00 €

Nécessite l'achat de

Pour l'installation du XHC003 associé au four MINDMaps™ PLUS BIG le kit de raccord en 8 mm Y JG est impératif.

Article	Prix
KEL1115	60,00 €

REFILL PURE

Cartouche de remplacement pour système de filtrage de résine pure.

Article	Prix
XHC004	218,00 €

Accessoires GN 2/1



FINEST

Système de filtrage de résine qui élimine de l'eau toutes les substances qui contribuent à la formation de calcaire. Il vous permet de filtrer jusqu'à 5.690 litres d'eau (les données peuvent varier en fonction de la dureté de l'eau) et réduit le risque de corrosion en présence d'une valeur de chlorure modérée.

En association avec les fours MINDMaps™ PLUS BIG l'achat de 2 FINEST XHC012 est préconisé.

Article	Prix
XHC012	328,00 €

Nécessite l'achat de

Pour l'installation du XHC012 associé au four MINDMaps™ PLUS BIG le kit de raccord en 8 mm Y JG est impératif.

Article	Prix
KEL1115	60,00 €

REFILL FINEST

Cartouche de remplacement pour système de filtrage de résine FINEST.

Article	Prix
XHC013	218,00 €

Kit douchette

Il permet le lavage manuel du four et le remplissage des contenants.



Article	Prix
XHC029	224,00 €

Connecteur pour balises externes

Connexion pour balises sonores ou visuelles externes pour l'état/fin de la cuisson et du préchauffage.



Article	Prix
XEC017	276,00 €

Buzzer externe

Signal sonore amélioré pour la fin du préchauffage et de la cuisson.



Article	Prix
XEC019	216,00 €



Connexion Ethernet

Permet la connexion à l'Internet par câble.

Article	Prix
XEC001	485,00 €



Connexion Wi-Fi

Permet la connexion à Internet via connexion sans fil.

Compatible avec	Article	Prix
Fours MINDMaps™ PLUS fabriqués avant le 28/02/2020 - ex. X*VC-****-*P*	XEC006	272,00 €

Four mixte GN 1/1



20 GN 1/1

	Électrique	Électrique	Gaz
Modèle fours	XEVL-2011-YPRS	XEVL-2011-DPRS	XEVL-2011-GPRS
Distance entre niveaux	67 mm	67 mm	67 mm
Fréquence	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz
Voltage	380-415V 3N~	380-415V 3N~ 220-240V 3~	220-240V 1N~
Puissance électrique	38,5 kW	38,5 kW	2,5 kW
Puissance gaz nominale max.	-	-	48 kW
Dimensions - l x p x h	892 x 925 x 1875 mm	892 x 925 x 1875 mm	892 x 925 x 1875 mm
Poids	292 kg	292 kg	309 kg
Type d'ouverture	Charnière à gauche	Charnière à gauche	Charnière à gauche
Prix	19.800,00 €	20.500,00 €	22.400,00 €
Optionnel Charnière à droite			
	Article		Prix supplémentaire
	XEVL-2011-YPLS		300,00 €
	XEVL-2011-DPLS		300,00 €
	XEVL-2011-GPLS		300,00 €

Remarques

Le chariot est inclus avec l'achat du four.

Personnalisation des supports latéraux sur demande spécifique - Prix supplémentaire **100,00 €**

Accessoires GN 1/1



Hotte Ventless

Hotte de condensation de la vapeur. Élimine partiellement les vapeurs et les odeurs des fumées de cuisson. Nettoyage automatique intégré du filtre à condensation. Elle comprend 2 mètres de tuyau pour une correcte installation.

Dimensions - l x p x h	892 x 1132 x 240 mm	Diamètre cheminée	121 mm
Puissance électrique	0,1 kW	Débit d'air min.	310 m³/h
Voltage	230V 1N~	Débit d'air max.	390 m³/h
Fréquence	50/60 Hz		

Compatible avec	Article	Prix
Fours électriques	XEAHL-HCFL	1.750,00 €



Filtre à carbons actifs

Cadre avec filtre à charbon actif. Élimine toutes les odeurs produites par les aliments pendant la cuisson.

Dimensions - l x p x h	413 x 655 x 108 mm	Poids	11 kg
Compatible avec	Article	Prix	
Hotte Ventless	XUC140	495,00 €	

Cartouche pour filtre à carbons actifs

Cartouche pour filtre à carbons actifs.

Article	Prix
XUC141	206,00 €



Convoyeur de gaz d'échappement

Permet de diriger les vapeurs de combustion vers l'extérieur.

Dimensions - l x p x h	478 x 254 x 150 mm	Diamètre cheminée	150 mm
Poids	4 kg		
Compatible avec	Article	Prix	
Fours à gaz	XUC072	276,00 €	



SMART.Drain tray

Plaque à pâtisserie antiadhésive avec trou central. Il transporte les liquides et les graisses éjectés des aliments pendant la cuisson jusqu'au drain du four. Il aide à garder le fond du four propre.

Dimensions - h	20 mm	Article	Prix
		XUC046	94,00 €



Rampe pour insertion de chariot

Il vous permet de compenser les pentes ou les différences de hauteur jusqu'à un maximum de 25 mm par mètre et de placer le chariot correctement et en toute sécurité dans four.

Article	Prix
XUC163	535,00 €



Support de poignée de chariot

Il vous permet de stocker en toute sécurité et confortablement la poignée du chariot sur le côté du four.

Article	Prix
XUC161	52,00 €



Sonde sous vide super fine

Sonde à coeur à un point avec aiguille extra fine pour une utilisation avec des sacs sous vide.

Article	Prix
XEC004	405,00 €

Accessoires GN 1/1



QUICK.Load

Chariot de cuisson en acier résistant à la corrosion AISI 316L.

Capacité	20 GN 1/1	Dimensions - l x p x h	776 x 615 x 1741 mm
Distance entre niveaux	67 mm	Poids	31 kg
		Article	Prix

XEVTL-2011

1.630,00 €

Personnalisation

La capacité et la distance entre les plaques peuvent être faites sur demande spécifique. Quantité minimale de commande : 2 chariots.

Prix unitaire du chariot personnalisé.

Article	Prix supplémentaire
XEVTL-2011	100,00 €



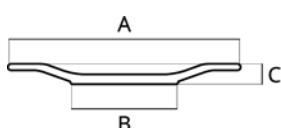
QUICK.Plate

Chariot en acier AISI 316L résistant à la corrosion pour la régénération des plaques.

Capacité	51 plats	Dimensions - l x p x h	776 x 615 x 1711 mm
Distance entre niveaux	77 mm	Poids	45 kg

Compatible avec

- A - Ø plaque max. 310 mm
- B - Ø plaque max. 170 mm
- C - h plaque max. 30 mm



HOLDING.Cover

Couverture thermique pour chariot.

Compatible avec	Article	Prix
XEVTL-2011 XEVTL-051P	XUC030	790,00 €



Accessoires GN 1/1



Kit douchette

Il permet le lavage manuel du four et le remplissage des contenants.

Article	Prix
XHC001	158,00 €



PURE

Système de filtrage de résine qui élimine de l'eau toutes les substances qui contribuent à la formation de calcaire. Il vous permet de filtrer jusqu'à 7.000 litres d'eau (les données peuvent varier en fonction de la dureté de l'eau).

En association avec les fours MIND.Maps™ PLUS BIG l'achat de 2 PURE XHC003 est préconisé.

Article	Prix
XHC003	328,00 €

Nécessite l'achat de

Pour l'installation du XHC003 associé au four MIND.Maps™ PLUS BIG le kit de raccord en 8 mm Y JG est impératif.

Article	Prix
KEL1115	60,00 €

REFILL PURE

Cartouche de remplacement pour système de filtrage de résine pure.

Article	Prix
XHC004	218,00 €



FINEST

Système de filtrage de résine qui élimine de l'eau toutes les substances qui contribuent à la formation de calcaire. Il vous permet de filtrer jusqu'à 5.690 litres d'eau (les données peuvent varier en fonction de la dureté de l'eau) et réduit le risque de corrosion en présence d'une valeur de chlorure modérée.

En association avec les fours MIND.Maps™ PLUS BIG l'achat de 2 FINEST XHC012 est préconisé.

Article	Prix
XHC012	328,00 €

Nécessite l'achat de

Pour l'installation du XHC012 associé au four MIND.Maps™ PLUS BIG le kit de raccord en 8 mm Y JG est impératif.

Article	Prix
KEL1115	60,00 €

REFILL FINEST

Cartouche de remplacement pour système de filtrage de résine FINEST.

Article	Prix
XHC013	218,00 €



Connecteur pour balises externes

Connexion pour balises sonores ou visuelles externes pour l'état/fin de la cuisson et du préchauffage.

Article	Prix
XEC017	276,00 €



Buzzer externe

Signal sonore amélioré pour la fin du préchauffage et de la cuisson.

Article	Prix
XEC019	216,00 €

Accessoires GN 1/1



Connexion Ethernet

Permet la connexion à l'Internet par câble.

Article

XEC001

Prix

485,00 €



Connexion Wi-Fi

Permet la connexion à Internet via connexion sans fil.

Compatible avec

Fours MINDMaps™ PLUS fabriqués avant le 28/02/2020
- ex. X*VC-****-*P*

Article

XEC006

Prix

272,00 €



CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS BIG COMPACT

Four mixte

Four combiné professionnel intelligent et compact sur roulette, capable de gérer de multiples processus de cuisson(déhydratation, cuisson à la vapeur, cuisson à basse température, cuisson sous vide, rotissage, grillage, friture, régénération et régénération sur plaque) et de processus de cuisson de produits de boulangerie et de pâtisserie (frais et surgelés). Grâce aux technologies Unox Intensive Cooking et Unox Intelligent Performance qui garantissent des résultats parfaits et une reproductibilité pour toute type de charge. Gestion automatique des processus de cuisson (CHEFUNOX) pour des résultats parfaits même sans personnel qualifié. Sa conception compacte lui permet d'être installé même dans des espaces réduits, ce qui augmente la capacité de production par mètre carré.

Unox Intelligent Performance

-  **ADAPTIVE.Cooking™:**
règle automatiquement les paramètres de cuisson pour garantir des résultats répétables
-  **AUTO.Soft:**
gère la montée en température pour la rendre plus délicate
-  **CLIMALUX™:**
contrôle total de l'humidité dans l'enceinte de cuisson
-  **SENSE.Klean:**
estime le degré de saleté de la chambre de cuisson du four et suggère le programme de nettoyage approprié
-  **SMART.Preheating:**
règle automatiquement la température et la durée du préchauffage

Unox Intensive Cooking

-  **DRY.Maxi™:**
Il extrait rapidement l'humidité de l'enceinte de cuisson
-  **PRESSURE.Steam:**
augmente la saturation et la température de vapeur
-  **STEAM.Maxi™:**
produit de la vapeur saturée
-  **AIR.Maxi™:**
Il gère les fonctions d'inversion automatique et d'impulsion des turbines

Data Driven Cooking

Vérifiez et surveillez en temps réel les conditions de fonctionnement de vos fours, créez et partagez de nouvelles recettes. L'intelligence artificielle transforme les données de consommation en informations utiles et vous permet d'augmenter vos profits quotidiens

Modes de cuisson manuels

- Température : 32 °C – 300 °C
- Cuisson avec sonde à cœur et fonction Delta T
- Jusqu'à 9 étapes de cuisson
- Sonde à cœur MULTI.Point
- CLIMA.Control: réglage humidité ou air sec avec augmentation de 10%
- Sonde à cœur SOUS-VIDE (optionnel)

Programmes

- 1000+ Programmes
- MISE.EN.PLACE: synchronise l'insertion des plaques dans l'enceinte de cuisson pour que tous les plats soient prêts en même temps
- CHEFUNOX: choisissez ce qu'il faut cuire dans la bibliothèque et le four réglera automatiquement tous les paramètres
- MIND.Maps™: dessinez vos processus de cuisson directement sur votre écran
- MULTI.TIME: gère jusqu'à 10 minuteries pour cuire différents produits en même temps
- READY.COOK: prêt à utiliser les paramètres pour un démarrage rapide

Fonctions techniques

- ROTOR.Klean™: système de lavage automatique
- Triple vitrage
- Système de récupération des gouttes intégré dans la porte et fonctionnant même avec la porte ouverte
- Connexion internet Wi-Fi intégrée
- Lavage spécial automatique derrière la protection du ventilateur
- Illumination chambre de cuisson par le biais des lumières LED intégrées dans la porte
- 6 moteurs avec système de ventilateurs multiples avec inversion de rotation et résistance rectilinéaire à haute intensité de puissance
- Données Wi-Fi / USB : téléchargement des données HACCP
- Chambre de cuisson moulée en acier inoxydable AISI 316 L
- Supports des plaques avec système anti-basculement
- Récipient de détergent DET&Rinse™ intégré
- Données Wi-Fi / USB : téléchargement des programmes

Four mixte GN 1/1



20 GN 1/1

Électrique

Modèle fours	XECL-2013-YPRS
Distance entre niveaux	67 mm
Fréquence	50 / 60 Hz
Voltage	380-415V 3N~
Puissance électrique	38,5 kW
Puissance gaz nominale max.	-
Dimensions - l x p x h	650 x 1002 x 1875 mm
Poids	296 kg
Type d'ouverture	Charnière à gauche
Prix	20.000,00 €

Optionnel

Charnière à droite

Article

XECL-2013-YPLS

Prix supplémentaire

300,00 €

Remarques

Le chariot est inclus avec l'achat du four.

Personnalisation des supports latéraux sur demande spécifique - Prix supplémentaire **100,00 €**

Accessoires GN 1/1

Hotte Ventless

Hotte de condensation de la vapeur. Élimine partiellement les vapeurs et les odeurs des fumées de cuisson.
Nettoyage automatique intégré du filtre à condensation.



Dimensions - l x p x h	650 x 1208 x 240 mm	Diamètre cheminée	121 mm
Puissance électrique	0,1 kW	Débit d'air min.	310 m³/h
Voltage	230V 1N~	Débit d'air max.	390 m³/h
Fréquence	50/60 Hz		

Article	Prix
XECHL-HCFC	1.750,00 €



Filtre à charbons actifs

Cadre avec filtre à charbon actif. Élimine toutes les odeurs produites par les aliments pendant la cuisson.

Dimensions - l x p x h	413 x 655 x 108 mm	Poids	11 kg
Compatible avec		Article	Prix
Hotte Ventless		XUC140	495,00 €

Cartouche pour filtre à charbons actifs

Cartouche pour filtre à charbons actifs.

Article	Prix
XUC141	206,00 €

QUICK.Load

Chariot de cuisson en acier résistant à la corrosion AISI 316L.



Capacité	20 GN 1/1	Dimensions - l x p x h	520 x 668 x 1745 mm
Distance entre niveaux	67 mm	Poids	41 kg
		Article	Prix
		XECTL-2013	1.630,00 €

Personnalisation

La capacité et la distance entre les plaques peuvent être faites sur demande spécifique. Quantité minimale de commande : 2 chariots.

Prix unitaire du chariot personnalisé.

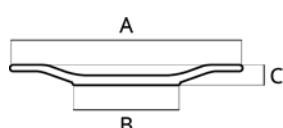
Article	Prix supplémentaire
XECTL-2013	100,00 €

Accessoires GN 1/1

QUICK.Plate

Chariot en acier AISI 316L résistant à la corrosion pour la régénération des plaques.

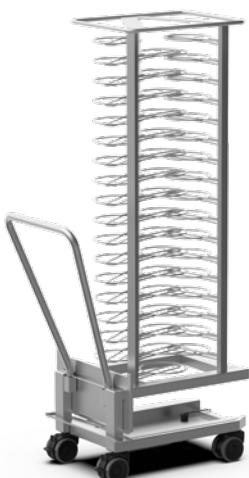
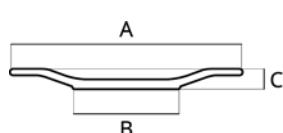
Capacité	34 plats	Poids	37 kg
Dimensions - l x p x h			520 x 668 x 1711 mm
Compatible avec		Article	
A - Ø plaque max. 310 mm B - Ø plaque max. 170 mm C - h plaque max. 30 mm		XECTL-034P	Prix 1.960,00 €



QUICK.Plate

Chariot en acier AISI 316L résistant à la corrosion pour la régénération des plaques.

Capacité	51 plats	Poids	44 kg
Dimensions - l x p x h			520 x 668 x 1711 mm
Compatible avec		Article	
A - Ø plaque max. 260 mm B - Ø plaque max. 170 mm C - h plaque max. 25 mm		XECTL-051P	Prix 1.960,00 €



HOLDING.Cover

Couverture thermique pour chariot.

Compatible avec		Article	
XECTL-2013		XUC033	
XECTL-034P			
XECTL-051P			Prix 790,00 €



Accessoires GN 1/1



Rampe pour insertion de chariot

Il vous permet de compenser les pentes ou les différences de hauteur jusqu'à un maximum de 25 mm par mètre et de placer le chariot correctement et en toute sécurité dans four.

Article	Prix
XUC163	535,00 €



Support de poignée de chariot

Il vous permet de stocker en toute sécurité et confortablement la poignée du chariot sur le côté du four.

Article	Prix
XUC161	52,00 €



Sonde sous vide super fine

Sonde à cœur à un point avec aiguille extra fine pour une utilisation avec des sacs sous vide.

Article	Prix
XEC004	405,00 €



Kit douchette

Il permet le lavage manuel du four et le remplissage des contenants.

Article	Prix
XHC001	158,00 €



PURE

Système de filtrage de résine qui élimine de l'eau toutes les substances qui contribuent à la formation de calcaire. Il vous permet de filtrer jusqu'à 7.000 litres d'eau (les données peuvent varier en fonction de la dureté de l'eau).

En association avec les fours MIND.Maps™ PLUS BIG l'achat de 2 PURE XHC003 est préconisé.

Article	Prix
XHC003	328,00 €

Nécessite l'achat de

Pour l'installation du XHC003 associé au four MIND.Maps™ PLUS BIG le kit de raccord en 8 mm YJG est impératif.

Article	Prix
KEL1115	60,00 €

REFILL PURE

Cartouche de remplacement pour système de filtrage de résine pure.

Article	Prix
XHC004	218,00 €

Accessoires GN 2/1



FINEST

Système de filtrage de résine qui élimine de l'eau toutes les substances qui contribuent à la formation de calcaire. Il vous permet de filtrer jusqu'à 5.690 litres d'eau (les données peuvent varier en fonction de la dureté de l'eau) et réduit le risque de corrosion en présence d'une valeur de chlorure modérée.

En association avec les fours MINDMaps™ PLUS BIG l'achat de 2 FINEST XHC012 est préconisé.

Article	Prix
XHC012	328,00 €

Nécessite l'achat de

Pour l'installation du XHC012 associé au four MINDMaps™ PLUS BIG le kit de raccord en 8 mm Y JG est impératif.

Article	Prix
KEL1115	60,00 €

REFILL FINEST

Cartouche de remplacement pour système de filtrage de résine FINEST.

Article	Prix
XHC013	218,00 €

Connecteur pour balises externes

Connexion pour balises sonores ou visuelles externes pour l'état/fin de la cuisson et du préchauffage.



Article	Prix
XEC017	276,00 €



Buzzer externe

Signal sonore amélioré pour la fin du préchauffage et de la cuisson.



Connexion Ethernet

Permet la connexion à l'Internet par câble.

Article	Prix
XEC001	485,00 €



CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS COUNTERTOP

Four mixte

Four professionnel combiné intelligent capable de gérer de multiples processus de cuisson (déshydratation, cuisson à la vapeur, cuisson à basse température, cuisson sous vide, rotissage, grillage, friture, régénération et régénération sur plaque) et de cuisson de produits de boulangerie et de pâtisserie (frais et surgelés). Grâce aux technologies Unox Intensive Cooking et Unox Intelligent Performance qui garantissent des résultats parfaits et une reproductibilité pour toute type de charge. Gestion automatique des processus de cuisson (CHEFUNOX) pour des résultats parfaits même sans personnel qualifié.

Unox Intelligent Performance

ADAPTIVE.Cooking™:

règle automatiquement les paramètres de cuisson pour garantir des résultats répétables

AUTO.Soft:

gère la montée en température pour la rendre plus délicate



CLIMALUX™:

contrôle total de l'humidité dans l'enceinte de cuisson



SMART.Preheating:

règle automatiquement la température et la durée du préchauffage



SENSE.Klean:

estime le degré de saleté de la chambre de cuisson du four et suggère le programme de nettoyage approprié

Unox Intensive Cooking

DRY.Maxi™:

Il extrait rapidement l'humidité de l'enceinte de cuisson



STEAM.Maxi™:

produit de la vapeur saturée



AIR.Maxi™:

Il gère les fonctions d'inversion automatique et d'impulsion des turbines



PRESSURE.Steam:

augmente la saturation et la température de vapeur

Data Driven Cooking

Vérifiez et surveillez en temps réel les conditions de fonctionnement de vos fours, créez et partagez de nouvelles recettes. L'intelligence artificielle transforme les données de consommation en informations utiles et vous permet d'augmenter vos profits quotidiens

Modes de cuisson manuels

— Température : 32 °C – 260 °C

— Jusqu'à 9 étapes de cuisson

— CLIMA.Control: réglage humidité ou air sec avec augmentation de 10%

— Cuisson avec sonde à cœur et fonction Delta T

— Sonde à cœur MULTI.Point
(à l'exclusion des modèle XEVC-0311-*)

— Sonde à cœur SOUS-VIDE
(optionnel)

Programmes

— 1000+ Programmes

— CHEFUNOX: choisissez ce qu'il faut cuisiner dans la bibliothèque et le four réglera automatiquement tous les paramètres

— MULTI.TIME: gère jusqu'à 10 minuteries pour cuire différents produits en même temps

— MISE.EN.PLACE: synchronise l'insertion des plaques dans l'enceinte de cuisson pour que tous les plats soient prêts en même temps

— MINDMaps™: dessinez vos processus de cuisson directement sur votre écran

— READY.COOK: prêt à utiliser les paramètres pour un démarrage rapide

Fonctions techniques

— ROTOR.Klean™: système de lavage automatique

— Lavage spécial automatique derrière la protection du ventilateur

— Chambre de cuisson en acier inox à angles arrondis AISI 304 à haute résistance

— Triple vitrage

— Illumination chambre de cuisson par le biais des lumières LED intégrées dans la porte

— Supports des plaques avec système anti-basculement

— Système de récupération des gouttes intégré dans la porte et fonctionnant même avec la porte ouverte

— Système de ventilation à 4 vitesses de rotation et résistances circulaires à hautes performances

— Récipient de détergent DET&Rinse™ intégré

— Connexion internet Wi-Fi intégrée

— Données Wi-Fi / USB : téléchargement des données HACCP

— Données Wi-Fi / USB : téléchargement des programmes

Four mixte GN 2/1



10 GN 2/1

Modèle fours

Électrique

Gaz

XEVC-1021-EPRM

XEVC-1021-GPRM

Distance entre niveaux

77 mm

77 mm

Fréquence

50 / 60 Hz

50 / 60 Hz

Voltage

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

220-240V 1N~

Puissance électrique

31 kW

1,4 kW

Puissance gaz nominale max.

-

43 kW

Dimensions - l x p x h

860 x 1145 x 1162 mm

860 x 1145 x 1162 mm

Poids

170 kg

183 kg

Type d'ouverture

Charnière à gauche

Charnière à gauche

Prix

15.700,00 €

17.200,00 €

Optionnel

Charnière à droite

Article

XEVC-1021-EPLM

Prix supplémentaire

300,00 €

300,00 €

Température de préchauffage jusqu'à 300 °C

Article

XEVC-1021-*-HT

Prix supplémentaire

1.080,00 €



6 GN 2/1

Modèle fours

Électrique

Gaz

XEVC-0621-EPRM

XEVC-0621-GPRM

Distance entre niveaux

77 mm

77 mm

Fréquence

50 / 60 Hz

50 / 60 Hz

Voltage

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

220-240V 1N~

Puissance électrique

20,5 kW

1 kW

Puissance gaz nominale max.

-

27 kW

Dimensions - l x p x h

860 x 1145 x 842 mm

860 x 1145 x 842 mm

Poids

120 kg

155 kg

Type d'ouverture

Charnière à gauche

Charnière à gauche

Prix

11.500,00 €

12.850,00 €

Optionnel

Charnière à droite

Article

XEVC-0621-EPLM

Prix supplémentaire

300,00 €

300,00 €

Température de préchauffage jusqu'à 300 °C

Article

XEVC-0621-*-HT

Prix supplémentaire

1.080,00 €

Remarques

Personnalisation des supports latéraux sur demande spécifique - Prix supplémentaire **200,00 €**

Accessoires GN 2/1



Kit première installation four unique

Contient toutes les pièces nécessaires à l'installation correcte d'un seul four et d'une bouteille de détergent DET&Rinse™ PLUS (1 litre) UN 1814, 8, II - ADR quantité limitée.

Obligatoire	Article	Prix
pour installer correctement un four simple.	XUC001-DR	202,00 €

Kit première installation four unique

Il contient toutes les pièces nécessaires à l'installation correcte d'un seul four.

Obligatoire	Article	Prix
pour installer correctement un four simple.	XUC001	202,00 €



Kit complet d'installation pour les fours électriques superposés

Contient toutes les pièces nécessaires à l'installation correcte et le chevauchement de deux fours électriques et une bouteille de détergent DET&Rinse™ PLUS (2 litres) UN 1814, 8, II - ADR quantité limitée.

Obligatoire	Article	Prix
pour superposer correctement deux fours électriques.	XEACQ-00E2-E-DR	425,00 €

Kit complet d'installation pour les fours électriques superposés

Inclut toutes les pièces nécessaires pour l'installation de deux fours superposés.

Obligatoire	Article	Prix
pour superposer correctement deux fours électriques.	XEACQ-00E2-E	425,00 €



Kit complet d'installation pour les fours gaz superposés

Inclut toutes les pièces nécessaires pour l'installation de deux fours superposés.

Obligatoire	Article	Prix
pour superposer XEVC-0621-GP*M (en bas) + XEVC-0621-*	XEACQ-00E2-G	425,00 €



Hotte Ventless

Hotte de condensation de la vapeur. Élimine partiellement les vapeurs et les odeurs des fumées de cuisson.
Nettoyage automatique intégré du filtre à condensation.

Dimensions - l x p x h	860 x 1323 x 258 mm	Fréquence	50/60 Hz
Poids	36 kg	Diamètre cheminée	30 mm
Puissance électrique	0.1 kW	Débit d'air min.	310 m³/h
Voltage	220-240V 1N~	Débit d'air max.	390 m³/h

Compatible avec	Article	Prix
Fours électriques	XEVHC-HC21	2.140,00 €

Accessoires GN 2/1



Hotte Ventless avec filtre à charbon actifs

Hotte à condensation de la vapeur avec filtre à charbon actif. Élimine la plupart des vapeurs et des odeurs des fumées de cuisson. Nettoyage automatique intégré du filtre à condensation.

Dimensions - l x p x h	868 x 1323 x 366 mm	Fréquence	50/60 Hz
Poids	43 kg	Diamètre cheminée	30 mm
Puissance électrique	0.1 kW	Débit d'air min.	310 m³/h
Voltage	220-240V 1N~	Débit d'air max.	390 m³/h
Compatible avec		Article	Prix
Fours électriques		XEVHC-CF21	2.600,00 €



Filtre à carbons actifs

Cadre avec filtre à charbon actif. Élimine toutes les odeurs produites par les aliments pendant la cuisson.

Dimensions - l x p x h	413 x 655 x 108 mm	Poids	11 kg
Compatible avec		Article	Prix
Hotte Ventless		XUC140	495,00 €

Cartouche pour filtre à carbons actifs

Cartouche pour filtre à carbons actifs.

Article	Prix
XUC141	206,00 €



Convoyeur de gaz d'échappement

Permet de diriger les vapeurs de combustion vers l'extérieur.

Dimensions - l x p x h	478 x 254 x 150 mm	Diamètre cheminée	150 mm
Poids	3.5 kg		
Compatible avec		Article	Prix
Fours à gaz		XUC070	144,00 €



Placard neutre

Dispose d'un support de plaques et d'un espace libre pour le stockage des matériaux.

Capacité	8 GN 2/1	Dimensions - l x p x h	860 x 1038 x 720 mm
Distance entre niveaux	57 mm	Poids	42 kg
		Article	Prix
		XWVEC-0821	1.390,00 €



Pietement haut

Le support multifonctionnel idéal pour ranger les plaques en sécurité et placer votre four à la hauteur parfaite pour travailler.

Capacité	7 GN 2/1	Dimensions - l x p x h	842 x 891 x 752 mm
Distance entre niveaux	60 mm	Poids	38 kg
		Article	Prix
		XWVRC-0721-H	950,00 €



Pietement bas

Support pour colonne de fours superposés.

Dimensions - l x p x h	842 x 891 x 305 mm	Poids	6 kg
		Article	Prix
		XWVRC-0021-L	485,00 €

Accessoires GN 2/1



Accessoires pour positionner le four au sol

Obligatoire pour placer le four au sol.

Dimensions - l x p x h	842 x 891 x 113 mm	Poids	5 kg
Obligatoire pour positionner correctement le four.		Article XWVRC-0021-F	Prix 415,00 €



Support latéral

Support lateral 7 niveaux.

Capacité	7 GN 2/1	Distance entre niveaux	60 mm
Compatible avec XWVRC-0721-H XWVRC-0021-H		Article XWVLC-0721-H	Prix 202,00 €



Roues rotatives avec frein

Ils permettent de faciliter les opérations de nettoyage. Il se compose de 2 roues avec freins, 2 roues sans freins et chaînes pour la fixation au mur.

Dimensions - h	110 mm		
Compatible avec XWVEC-* XWVRC-*		Article XUC012	Prix 268,00 €



SMART.Drain tray

Plaque à pâtisserie antiadhésive avec trou central. Il transporte les liquides et les graisses éjectés des aliments pendant la cuisson jusqu'au drain du four. Il aide à garder le fond du four propre.

Dimensions - h	20 mm		
		Article XUC048	Prix 140,00 €



SMART.Drain

Valve à deux sens pour transporter la graisse et les liquides de cuisson dans un réservoir de collecte ou vers le drain. La position de la vanne est surveillée par le panneau de contrôle du four.

Compatible avec XWVEC-* XWVRC-07*-H		Article XUC020	Prix 605,00 €
--	--	---------------------------------	--------------------------------



Échelle porte-plaques

Il permet le chargement et l'extraction rapide des plaques à pâtisserie, réduisant ainsi les heures d'ouverture des portes.

Capacité	6 GN 2/1	Dimensions - l x p x h	584 x 674 x 547 mm
Distance entre niveaux	78 mm	Poids	8 kg
Compatible avec XEVC-0621-*	Il nécessite aussi l'achat de XWVYC-0021	Article XWVBC-0621	Prix 920,00 €



Échelle porte-plaques

Il permet le chargement et l'extraction rapide des plaques à pâtisserie, réduisant ainsi les heures d'ouverture des portes.

Capacité	10 GN 2/1	Dimensions - l x p x h	584 x 674 x 867 mm
Distance entre niveaux	78 mm	Poids	10 kg
Compatible avec XEVC-1021-*	Il nécessite aussi l'achat de XWVYC-0021	Article XWVBC-1021	Prix 1.080,00 €

Accessoires GN 2/1



Chariot pour echelle porte-plaques

Il permet la manipulation du panier et le couplage correct avec le four.

Dimensions - l x p x h	626 x 1037 x 965 mm	Poids	20 kg
Compatible avec XWVBC-*	Article XWVYC-0021		Prix 1.270,00 €

Kit d'accrochage Chariot - Piètement

Il permet au chariot d'être solidement fixé à une armoire neutre.

Article XWVYC-CK21	Prix 136,00 €
-----------------------	-------------------------

Kit d'accrochage Chariot - Piètement

Il permet au chariot d'être solidement fixé au piétement.

Article XWVYC-CR21	Prix 310,00 €
-----------------------	-------------------------



HYPER.Smoker

Fumoir pour copeaux et/ou sillure de bois naturels. Il ne nécessite pas d'alimentation supplémentaire.

Compatible avec Fours électriques produits après 15/06/2016 Fours à gaz produits après 05/08/2016	Article XUC090	Prix 212,00 €
--	-------------------	-------------------------



Sonde sous vide super fine

Sonde à cœur à un point avec aiguille extra fine pour une utilisation avec des sacs sous vide.

Article XEC004	Prix 405,00 €
-------------------	-------------------------



Kit douchette

Il permet le lavage manuel du four et le remplissage des contenants.

Article XHC001	Prix 158,00 €
-------------------	-------------------------



Connecteur pour balises externes

Connexion pour balises sonores ou visuelles externes pour l'état/fin de la cuisson et du préchauffage.

Article XEC017	Prix 276,00 €
-------------------	-------------------------



Buzzer externe

Signal sonore amélioré pour la fin du préchauffage et de la cuisson.

Article XEC019	Prix 216,00 €
-------------------	-------------------------

Accessoires GN 2/1



Ouverture porte en deux passages

La première étape permet l'évacuation lente des vapeurs de la chambre de cuisson, protégeant contre d'éventuelles blessures dues à la fuite rapide de grandes quantités de vapeur.

Article	Prix
XUC112	32,00 €



PURE

Système de filtrage de résine qui élimine de l'eau toutes les substances qui contribuent à la formation de calcaire. Il vous permet de filtrer jusqu'à 7.000 litres d'eau (les données peuvent varier en fonction de la dureté de l'eau).

Article	Prix
XHC003	328,00 €

REFILL PURE

Cartouche de remplacement pour système de filtrage de résine pure.

Article	Prix
XHC004	218,00 €



FINEST

Système de filtrage de résine qui élimine de l'eau toutes les substances qui contribuent à la formation de calcaire. Il vous permet de filtrer jusqu'à 5.690 litres d'eau (les données peuvent varier en fonction de la dureté de l'eau) et réduit le risque de corrosion en présence d'une valeur de chlorure modérée.

Article	Prix
XHC012	328,00 €

REFILL FINEST

Cartouche de remplacement pour système de filtrage de résine FINEST.

Article	Prix
XHC013	218,00 €



PURE-RO

Système de filtrage de l'eau à osmose inverse pour garantir la déminéralisation complète de tout type d'eau.

Article	Prix
XHC002	1.440,00 €

Cartouche PURE-RO

Cartouche de remplacement pour système de filtration PURE-RO.

Article	Prix
XHC006	268,00 €



Connexion Ethernet

Permet la connexion à l'Internet par câble.

Article	Prix
XEC001	485,00 €



Connexion Wi-Fi

Permet la connexion à Internet via connexion sans fil.

Compatible avec	Article	Prix
Fours MIND.Maps™ PLUS fabriqués avant le 28/02/2020 - ex. X*VC-****_*P*	XEC006	272,00 €

Four mixte GN 1/1



10 GN 1/1

Modèle fours	Électrique XEVC-1011-EPRM	Gaz XEVC-1011-GPRM
Distance entre niveaux	67 mm	67 mm
Fréquence	50 / 60 Hz	50 Hz
Voltage	380-415V 3N~ *220-240V 3~	220-240V 1N~
Puissance électrique	18,5 kW	1 kW
Puissance gaz nominale max.	-	22 kW
Dimensions - l x p x h	750 x 783 x 1010 mm	750 x 783 x 1010 mm
Poids	98 kg	117 kg
Type d'ouverture	Charnière à gauche	Charnière à gauche
Prix	10.600,00 €	11.650,00 €
Charnière à droite		
	Article XEVC-1011-*PLM	Prix supplémentaire 300,00 €
Température de préchauffage jusqu'à 300 °C		
	Article XEVC-1011-*-HT	Prix supplémentaire 1.080,00 €
Kit de connexion électrique		
Compatible avec *Fours électriques	Voltage 220-240V 3~	Article XUC128
		Prix 28,00 €



7 GN 1/1

Modèle fours	Électrique XEVC-0711-EPRM	Gaz XEVC-0711-GPRM
Distance entre niveaux	67 mm	67 mm
Fréquence	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz
Voltage	380-415V 3N~ 220-240V 3~ *220-240V 1~	220-240V 1N~
Puissance électrique	11,7 kW	1 kW
Puissance gaz nominale max.	-	19 kW
Dimensions - l x p x h	750 x 783 x 843 mm	750 x 783 x 843 mm
Poids	86 kg	104 kg
Type d'ouverture	Charnière à gauche	Charnière à gauche
Prix	7.950,00 €	8.600,00 €
Charnière à droite		
	Article XEVC-0711-*PLM	Prix supplémentaire 300,00 €
Température de préchauffage jusqu'à 300 °C		
	Article XEVC-0711-*-HT	Prix supplémentaire 1.080,00 €
Kit de connexion électrique		
Compatible avec *Fours électriques	Voltage 220-240V 1~	Article XUC129
		Prix 28,00 €

Remarques

Personnalisation des supports latéraux sur demande spécifique - Prix supplémentaire **200,00 €**

Four mixte GN 1/1



5 GN 1/1

Modèle fours	Électrique	Gaz
Distance entre niveaux	67 mm	67 mm
Fréquence	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz
Voltage	380-415V 3N~ 220-240V 3~ *220-240V 1~	220-240V 1N~
Puissance électrique	9,3 kW	0,6 kW
Puissance gaz nominale max.	-	15 kW
Dimensions - l x p x h	750 x 783 x 675 mm	750 x 783 x 675 mm
Poids	70 kg	83 kg
Type d'ouverture	Charnière à gauche	Charnière à gauche
Prix	5.600,00 €	6.650,00 €
Charnière à droite		
	Article XEVC-0511-*PLM	Prix supplémentaire 300,00 €
Température de préchauffage jusqu'à 300 °C		
	Article XEVC-0511-*HT	Prix supplémentaire 1.080,00 €
Kit de connexion électrique		
Compatible avec *Fours électriques	Voltage 220-240V 1~	Article XUC129
		Prix 28,00 €



3 GN 1/1

Modèle fours	Électrique	
Distance entre niveaux	67 mm	
Fréquence	50 / 60 Hz	
Voltage	380-415V 3N~ 220-240V 3~ 220-240V 1N~	
Puissance électrique	5 kW	
Puissance gaz nominale max.	-	
Dimensions - l x p x h	750 x 783 x 538 mm	
Poids	56 kg	
Type d'ouverture	Charnière à gauche	
Prix	4.600,00 €	
Optionnel Charnière à droite		
	Article XEVC-0311-EPLM	Prix supplémentaire 300,00 €
Température de préchauffage jusqu'à 300 °C		
	Article XEVC-0311-*HT	Prix supplémentaire 1.080,00 €

Remarques

Personnalisation des supports latéraux sur demande spécifique - Prix supplémentaire **200,00 €**

Accessoires GN 1/1



Kit première installation four unique

Contient toutes les pièces nécessaires à l'installation correcte d'un seul four et d'une bouteille de détergent DET&Rinse™ PLUS (1 litre) UN 1814, 8, II - ADR quantité limitée.

Obligatoire	Article	Prix
pour installer correctement un four simple.	XUC001-DR	202,00 €

Kit première installation four unique

Il contient toutes les pièces nécessaires à l'installation correcte d'un seul four.

Obligatoire	Article	Prix
pour installer correctement un four simple.	XUC001	202,00 €



Kit complet d'installation pour les fours électriques superposés

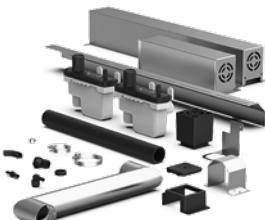
Contient toutes les pièces nécessaires à l'installation correcte et le chevauchement de deux fours électriques et une bouteille de détergent DET&Rinse™ PLUS (2 litres) UN 1814, 8, II - ADR quantité limitée.

Obligatoire	Article	Prix
pour superposer correctement deux fours électriques.	XEVQC-0011-E-DR	425,00 €

Kit complet d'installation pour les fours électriques superposés

Il contient toutes les pièces nécessaires à l'installation correcte et à la superposition de deux fours électriques.

Obligatoire	Article	Prix
pour superposer correctement deux fours électriques.	XEVQC-0011-E	425,00 €



Kit complet d'installation pour les fours gaz superposés

Inclut toutes les pièces nécessaires pour l'installation de deux fours superposés.

Obligatoire	Article	Prix
Par colonnes avec four à gaz en bas + XEVC-0511-* (en haut).	XEVQC-0011-G	425,00 €



Kit complet d'installation pour les fours gaz superposés

Inclut toutes les pièces nécessaires pour l'installation de deux fours superposés.

Obligatoire	Article	Prix
Par colonnes avec four à gaz en bas + XEVC-0711-* (en haut).	XEVQC-0711-G	425,00 €

Accessoires GN 1/1



SLOWTOP

Four en une monophase pour la restauration idéale pour la cuisson lente, le maintient en température et la cuisson de nuit. Contrôlé exclusivement par le panneau de contrôle d'un four CHEFTOP MINDMaps™.

Capacité	7 GN 1/1	Puissance électrique	3.15 kW
Distance entre niveaux	67 mm	Voltage	230V 1N~
Dimensions - l x p x h	750 x 783 x 961 mm	Fréquence	50 Hz
Poids	73 kg	Température max.	180 °C
		Article	Prix
		XEVSC-0711-CRM	3.550,00 €

Optionnel

Charnière à droite

Article	Prix
XEVSC-0711-CLM	3.850,00 €



Hotte Ventless avec filtre à charbon actifs

Hotte à condensation de la vapeur avec filtre à charbon actif. Élimine la plupart des vapeurs et des odeurs des fumées de cuisson. Nettoyage automatique intégré du filtre à condensation.

Dimensions - l x p x h	750 x 956 x 366 mm	Fréquence	50/60 Hz
Poids	30 kg	Diamètre cheminée	30 mm
Puissance électrique	0.1 kW	Débit d'air min.	310 m³/h
Voltage	220-240V 1N~	Débit d'air max.	390 m³/h

Compatible avec

Fours
électriques

Hotte Ventless

Hotte de condensation de la vapeur. Élimine partiellement les vapeurs et les odeurs des fumées de cuisson. Nettoyage automatique intégré du filtre à condensation.

Dimensions - l x p x h	750 x 956 x 258 mm	Fréquence	50/60 Hz
Poids	23 kg	Diamètre cheminée	30 mm
Puissance électrique	0.1 kW	Débit d'air min.	310 m³/h
Voltage	220-240V 1N~	Débit d'air max.	390 m³/h

Compatible avec

Fours
électriques

Filtre à carbons actifs

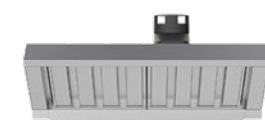
Cadre avec filtre à charbon actif. Élimine toutes les odeurs produites par les aliments pendant la cuisson.

Dimensions - l x p x h	413 x 655 x 108 mm	Poids	11 kg
Compatible avec		Article	Prix
Hotte Ventless		XUC140	495,00 €

Cartouche pour filtre à carbons actifs

Cartouche pour filtre à carbons actifs.

Article	Prix
XUC141	206,00 €



Accessoires GN 1/1



Convoyeur de gaz d'échappement

Permet de diriger les vapeurs de combustion vers l'extérieur.

Dimensions - l x p x h	478 x 254 x 150 mm	Diamètre cheminée	150 mm
Poids	3.5 kg		
Compatible avec		Article	
Fours à gaz		XUC070	144,00 €



Placard neutre

Dispose d'un support de plaques et d'un espace libre pour le stockage des matériaux.

Capacité	8 GN 1/1	Dimensions - l x p x h	750 x 676 x 720 mm
Distance entre niveaux	57 mm	Poids	32 kg
		Article	
		XWVEC-0811	1.040,00 €



Piètement ultra haut

Le support multifonctionnel idéal pour ranger les plaques en sécurité et placer votre four à la hauteur parfaite pour travailler.

Capacité	7 GN 1/1	Dimensions - l x p x h	732 x 641 x 888 mm
Distance entre niveaux	60 mm	Poids	23 kg
		Article	
		XWVRC-0711-UH	760,00 €



Pietement haut

Le support multifonctionnel idéal pour ranger les plaques en sécurité et placer votre four à la hauteur parfaite pour travailler.

Capacité	7 GN 1/1	Dimensions - l x p x h	732 x 546 x 752 mm
Distance entre niveaux	60 mm	Poids	22 kg
		Article	
		XWVRC-0711-H	680,00 €



Pietement intermédiaire

Support pour placer le four à la hauteur idéale pour travailler ou empiler les fours dans la colonne.

Dimensions - l x p x h	732 x 546 x 462 mm	Poids	10 kg
		Article	
		XWVRC-0011-M	425,00 €



Pietement bas

Support pour colonne de fours superposés.

Dimensions - l x p x h	732 x 542 x 305 mm	Poids	5 kg
		Article	
		XWVRC-0011-L	386,00 €



Accessoires pour positionner le four au sol

Obligatoire pour placer le four au sol.

Dimensions - l x p x h	732 x 546 x 113 mm	Poids	3 kg
Obligatoire		Article	
pour placer le four sur le sol.		XWVRC-0011-F	330,00 €

Accessoires GN 1/1



Support latéral

Support lateral 7 niveaux.

Capacité	7 GN 1/1	Distance entre niveaux	60 mm
Compatible avec		Article	Prix
XWVRC-0711-* XWVRC-0011-UH XWVRC-0011-H		XWVLC-0711-H	136,00 €



Roues rotatives avec frein

Ils permettent de faciliter les opérations de nettoyage. Il se compose de 2 roues avec freins, 2 roues sans freins et chaînes pour la fixation au mur.

Dimensions - h	110 mm	Article	Prix
Compatible avec			
XWVEC-* XWVRC-*		XUC012	268,00 €



SMART.Drain tray

Plaque à pâtisserie antiadhésive avec trou central. Il transporte les liquides et les graisses éjectés des aliments pendant la cuisson jusqu'au drain du four. Il aide à garder le fond du four propre.

Dimensions - h	20 mm	Article	Prix
		XUC046	94,00 €



SMART.Drain pour piétement bas

Support bas pour la solution double fours. Il vous permet d'utiliser SMART.Drain (four inférieur seulement) dans une colonne de fours superposés.

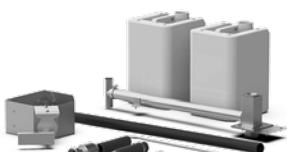
Dimensions - l x p x h	732 x 546 x 305 mm	Poids	9 kg
Il nécessite aussi l'achat de		Article	Prix
XWVYC-0011-L-PO XUC020		XWVRC-0011-L-PO	415,00 €



SMART.Drain pour chariot

Chariot avec des récipients de collecte de graisse pour la solution double fours. Il vous permet d'utiliser SMART.Drain (four inférieur seulement) dans une colonne de fours qui se superpose.

Dimensions - l x p x h	629 x 708 x 106 mm	Poids	12 kg
Il nécessite aussi l'achat de		Article	Prix
XWVRC-0011-L-PO XUC020		XWVYC-0011-L-PO	670,00 €



SMART.Drain

Valve à deux sens pour transporter la graisse et les liquides de cuisson dans un réservoir de collecte ou vers le drain. La position de la vanne est surveillée par le panneau de contrôle du four.

Compatible avec		Article	Prix
XWVRC-0011-L-PO XWVYC-0011-L-PO XWVEC-* XWVRC-07*-H		XUC020	605,00 €



Échelle porte-plaques

Il permet le chargement et l'extraction rapide des plaques à pâtisserie, réduisant ainsi les heures d'ouverture des portes.

Capacité	6 GN 1/1	Dimensions - l x p x h	584 x 337 x 546 mm
Distance entre niveaux	76.1 mm	Poids	5 kg
Compatible avec	Il nécessite aussi l'achat de	Article	Prix
XEVC-0711-*	XWVYC-0011	XWVBC-0611	880,00 €

Accessoires GN 1/1



Échelle porte-plaques

Il permet le chargement et l'extraction rapide des plaques à pâtisserie, réduisant ainsi les heures d'ouverture des portes.

Capacité	9 GN 1/1	Dimensions - l x p x h	584 x 336 x 713 mm	
Distance entre niveaux	67 mm	Poids	7 kg	
Compatible avec XEVC-1011-*	Il nécessite aussi l'achat de XWVYC-0011	Article XWVBC-0911		Prix 910,00 €



Chariot pour échelle porte-plaques

Il permet la manipulation du panier et le couplage correct avec le four.

Dimensions - l x p x h	626 x 737 x 965 mm	Poids	16 kg	
Compatible avec XWVBC-*		Article XWVYC-0011		Prix 1.040,00 €

Kit d'accrochage Chariot - Placard

Il permet au chariot d'être solidement fixé à une armoire neutre.

Article XWVYC-CK11		Prix 136,00 €
-----------------------	--	-------------------------

Kit d'accrochage Chariot - Piètement

Il permet au chariot d'être solidement fixé au piétement.

Article XWVYC-CR11		Prix 244,00 €
-----------------------	--	-------------------------



HYPER.Smoker

Fumoir pour copeaux et/ou sillure de bois naturels. Il ne nécessite pas d'alimentation supplémentaire.

Compatible avec Fours électriques produits après 15/06/2016 Fours à gaz produits après 05/08/2016	Article XUC090	Prix 212,00 €
--	--------------------------	-------------------------



Écran anti-chaleur latéral

Peut être installé des deux côtés du four. Réduit la distance minimale entre les sources de four et de chaleur (friteuses, cuisinières, poêles, etc.).

Dimensions - l x p x h	15 x 624 x 99 mm	Poids	1 kg	
Article XUC040		Prix 128,00 €		



Sonde sous vide super fine

Sonde à cœur à un point avec aiguille extra fine pour une utilisation avec des sacs sous vide.

Article XEC004		Prix 405,00 €
--------------------------	--	-------------------------



Ouverture porte en deux passages

La première étape permet l'évacuation lente des vapeurs de la chambre de cuisson, protégeant contre d'éventuelles blessures dues à la fuite rapide de grandes quantités de vapeur.

Article XUC112		Prix 32,00 €
--------------------------	--	------------------------

Accessoires GN 1/1



Kit douchette

Il permet le lavage manuel du four et le remplissage des contenants.

Article	Prix
XHC001	158,00 €



PURE

Système de filtrage de résine qui élimine de l'eau toutes les substances qui contribuent à la formation de calcaire. Il vous permet de filtrer jusqu'à 7.000 litres d'eau (les données peuvent varier en fonction de la dureté de l'eau).

Article	Prix
XHC003	328,00 €

REFILL PURE

Cartouche de remplacement pour système de filtrage de résine pure.

Article	Prix
XHC004	218,00 €



FINEST

Système de filtrage de résine qui élimine de l'eau toutes les substances qui contribuent à la formation de calcaire. Il vous permet de filtrer jusqu'à 5.690 litres d'eau (les données peuvent varier en fonction de la dureté de l'eau) et réduit le risque de corrosion en présence d'une valeur de chlorure modérée.

Article	Prix
XHC012	328,00 €

REFILL FINEST

Cartouche de remplacement pour système de filtrage de résine FINEST.

Article	Prix
XHC013	218,00 €



PURE-RO

Système de filtrage de l'eau à osmose inverse pour garantir la déminéralisation complète de tout type d'eau.

Article	Prix
XHC002	1.440,00 €

Cartouche PURE-RO

Cartouche de remplacement pour système de filtration PURE-RO.

Article	Prix
XHC006	268,00 €

Accessoires GN 1/1



Connecteur pour balises externes

Connexion pour balises sonores ou visuelles externes pour l'état/fin de la cuisson et du préchauffage.

Article

XE0017

Prix

276,00 €



Buzzer externe

Signal sonore amélioré pour la fin du préchauffage et de la cuisson.

Article

XE0019

Prix

216,00 €



Connexion Ethernet

Permet la connexion à l'Internet par câble.

Article

XE001

Prix

485,00 €



Connexion Wi-Fi

Permet la connexion à Internet via connexion sans fil.

Compatible avec

Fours MIND.Maps™ PLUS fabriqués avant le
28/02/2020 - ex. X*VC-****_*P*

Article

XE006

Prix

272,00 €



CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS COMPACT

Four mixte

Four professionnel combiné intelligent capable de gérer de multiples processus de cuisson (déshydratation, cuisson à la vapeur, cuisson à basse température, cuisson sous vide, rotissage, grillage, friture, régénération et régénération sur plaque) et de cuisson de produits de boulangerie et de pâtisserie (frais et surgelés). Grâce aux technologies Unox Intensive Cooking et Unox Intelligent Performance qui garantissent des résultats parfaits et une reproductibilité pour toute type de charge. Gestion automatique des processus de cuisson (CHEFUNOX) pour des résultats parfaits même sans personnel qualifié.

Unox Intelligent Performance

ADAPTIVE.Cooking™:

règle automatiquement les paramètres de cuisson pour garantir des résultats répétables

AUTO.Soft:

gère la montée en température pour la rendre plus délicate



CLIMALUX™:

contrôle total de l'humidité dans l'enceinte de cuisson



SENSE.Klean:

estime le degré de saleté de la chambre de cuisson du four et suggère le programme de nettoyage approprié



SMART.Preheating:

règle automatiquement la température et la durée du préchauffage

Unox Intensive Cooking

DRY.Maxi™:

Il extrait rapidement l'humidité de l'enceinte de cuisson



STEAM.Maxi™:

produit de la vapeur saturée



AIR.Maxi™:

Il gère les fonctions d'inversion automatique et d'impulsion des turbines



PRESSURE.Steam:

augmente la saturation et la température de vapeur

Data Driven Cooking

Vérifiez et surveillez en temps réel les conditions de fonctionnement de vos fours, créez et partagez de nouvelles recettes. L'intelligence artificielle transforme les données de consommation en informations utiles et vous permet d'augmenter vos profits quotidiens

Modes de cuisson manuels

— Température : 32 °C – 260 °C

— Jusqu'à 9 étapes de cuisson

— CLIMA.Control: réglage humidité ou air sec avec augmentation de 10%

— Cuisson avec sonde à cœur et fonction Delta T

— Sonde à cœur MULTI.Point
(à l'exclusion des modèle XECC-0523-*)

— Sonde à cœur SOUS-VIDE
(optionnel)

Programmes

— 1000+ Programmes

— CHEFUNOX: choisissez ce qu'il faut cuisiner dans la bibliothèque et le four réglera automatiquement tous les paramètres

— MULTI.TIME: gère jusqu'à 10 minuteries pour cuire différents produits en même temps

— MISE.EN.PLACE: synchronise l'insertion des plaques dans l'enceinte de cuisson pour que tous les plats soient prêts en même temps

— MINDMaps™: dessinez vos processus de cuisson directement sur votre écran

— READY.COOK: prêt à utiliser les paramètres pour un démarrage rapide

Fonctions techniques

— ROTOR.Klean™: système de lavage automatique

— Lavage spécial automatique derrière la protection du ventilateur

— Chambre de cuisson en acier inox à angles arrondis AISI 304 à haute résistance

— Triple vitrage

— Illumination chambre de cuisson par le biais des lumières LED intégrées dans la porte

— Supports des plaques avec système anti-basculement

— Système de récupération des gouttes intégré dans la porte et fonctionnant même avec la porte ouverte

— Système de ventilation à 4 vitesses de rotation et résistances circulaires à hautes performances

— Récipient de détergent DET&Rinse™ intégré

— Connexion internet Wi-Fi intégrée

— Données Wi-Fi / USB : téléchargement des données HACCP

— Données Wi-Fi / USB : téléchargement des programmes

Four mixte GN 1/1



10 GN 1/1

Électrique

Modèle fours	XECC-1013-EPRM
Distance entre niveaux	67 mm
Fréquence	50 / 60 Hz
Voltage	380-415V 3N~ *220-240V 3~
Puissance électrique	18,5 kW
Puissance gaz nominale max.	-
Dimensions - l x p x h	535 x 872 x 984 mm
Poids	94 kg
Type d'ouverture	Charnière à gauche
Prix	11.400,00 €

Optionnel

Charnière à droite

Article
XECC-1013-EPLM

Prix supplémentaire
300,00 €

Kit de connexion électrique

Compatible avec *Fours électriques	Voltage 220-240V 3~	Article XUC128	Prix 28,00 €
---	------------------------	-------------------	-----------------



5 GN 1/1

Électrique

Modèle fours	XECC-0513-EPRM
Distance entre niveaux	67 mm
Fréquence	50 / 60 Hz
Voltage	380-415V 3N~ 220-240V 3~ *220-240V 1~
Puissance électrique	9,3 kW
Puissance gaz nominale max.	-
Dimensions - l x p x h	535 x 872 x 649 mm
Poids	68 kg
Type d'ouverture	Charnière à gauche
Prix	5.950,00 €

Optionnel

Charnière à droite

Article
XECC-0513-EPLM

Prix supplémentaire
300,00 €

Kit de connexion électrique

Compatible avec *Fours électriques	Voltage 220-240V 1~	Article XUC129	Prix 28,00 €
---	------------------------	-------------------	-----------------

Remarques

Personnalisation des supports latéraux sur demande spécifique - Prix supplémentaire **200,00 €**

Accessoires GN 1/1



Kit première installation four unique

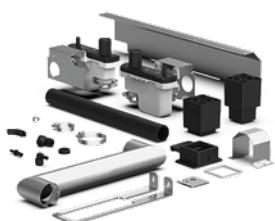
Contient toutes les pièces nécessaires à l'installation correcte d'un seul four et d'une bouteille de détergent DET&Rinse™ PLUS (1 litre) UN 1814, 8, II - ADR quantité limitée.

Obligatoire	Article	Prix
pour installer correctement un four simple.	XUC001-DR	202,00 €

Kit première installation four unique

Il contient toutes les pièces nécessaires à l'installation correcte d'un seul four.

Obligatoire	Article	Prix
pour installer correctement un four simple.	XUC001	202,00 €



Kit complet d'installation pour les fours électriques superposés

Il contient toutes les pièces nécessaires à l'installation correcte et à la superposition de deux fours électriques.

Obligatoire	Article	Prix
pour superposer correctement deux fours électriques.	XEQCQ-0013-E	425,00 €



Hotte Ventless avec filtre à charbon actifs

Hotte à condensation de la vapeur avec filtre à charbon actif. Élimine la plupart des vapeurs et des odeurs des fumées de cuisson. Nettoyage automatique intégré du filtre à condensation.

Dimensions - l x p x h	535 x 1018 x 366 mm	Fréquence	50/60 Hz
Poids	27 kg	Diamètre cheminée	30 mm
Puissance électrique	0.1 kW	Débit d'air min.	310 m³/h
Voltage	220-240V 1N~	Débit d'air max.	390 m³/h

Compatible avec	Article	Prix
Fours électriques	XECHC-CF13	2.120,00 €



Hotte Ventless

Hotte de condensation de la vapeur. Élimine partiellement les vapeurs et les odeurs des fumées de cuisson. Nettoyage automatique intégré du filtre à condensation.

Dimensions - l x p x h	535 x 1018 x 343 mm	Fréquence	50/60 Hz
Poids	20 kg	Diamètre cheminée	30 mm
Puissance électrique	0.1 kW	Débit d'air min.	310 m³/h
Voltage	220-240V 1N~	Débit d'air max.	390 m³/h

Compatible avec	Article	Prix
Fours électriques	XECHC-HC13	1.660,00 €



Filtre à carbons actifs

Cadre avec filtre à charbon actif. Élimine toutes les odeurs produites par les aliments pendant la cuisson.

Dimensions - l x p x h	413 x 655 x 108 mm	Poids	11 kg
Compatible avec	Article	Prix	
Hotte Ventless	XUC140		495,00 €

Cartouche pour filtre à carbons actifs

Cartouche pour filtre à carbons actifs.

Article	Prix
XUC141	206,00 €

Accessoires GN 1/1



Piètement ultra haut

Le support multifonctionnel idéal pour ranger les plaques en sécurité et placer votre four à la hauteur parfaite pour travailler.

Capacité	6 GN1/1	Dimensions - l x p x h	536 x 784 x 914 mm	
Distance entre niveaux	60 mm	Poids	23 kg	
Compatible avec		Article		Prix
X*CC-0511-EP*M		XWCRC-0613-UH		810,00 €



Piètement haut

Le support multifonctionnel idéal pour ranger les plaques en sécurité et placer votre four à la hauteur parfaite pour travailler.

Capacité	6 GN 1/1	Dimensions - l x p x h	518 x 779 x 744 mm	
Distance entre niveaux	60 mm	Poids	24 kg	
Compatible avec		Article		Prix
X*CC-0511-EP*M		XWCRC-0613-H		680,00 €



Piètement bas

Support pour colonne de fours superposés.

Dimensions - l x p x h	530 x 696 x 370 mm	Poids	5 kg	
Compatible avec		Article		Prix
X*CC-0511-EP*M		XWCRC-0013-L		386,00 €



Accessoires pour positionner le four au sol

Obligatoire pour placer le four au sol.

Dimensions - l x p x h	530 x 696 x 178 mm	Poids	4 kg	
Compatible avec		Article		Prix
X*CC-0511-EP*M		XWCRC-0013-F		330,00 €



Support latéral

Support latéral 6 niveaux.

Capacité	6 GN 1/1	Distance entre niveaux	60 mm	
Compatible avec		Article		Prix
XWCRC-0613-H XWCRC-0013-H		XWCLC-0613-H		136,00 €



Sonde sous vide super fine

Sonde à cœur à un point avec aiguille extra fine pour une utilisation avec des sacs sous vide.

Article		Prix
XEC004		405,00 €



Ouverture porte en deux passages

La première étape permet l'évacuation lente des vapeurs de la chambre de cuisson, protégeant contre d'éventuelles blessures dues à la fuite rapide de grandes quantités de vapeur.

Article		Prix
XUC112		32,00 €

Accessoires GN 1/1



Kit douchette

Il permet le lavage manuel du four et le remplissage des contenants.

Article	Prix
XHC001	158,00 €



Connexion Ethernet

Permet la connexion à l'Internet par câble.

Article	Prix
XEC001	485,00 €



PURE

Système de filtrage de résine qui élimine de l'eau toutes les substances qui contribuent à la formation de calcaire. Il vous permet de filtrer jusqu'à 7.000 litres d'eau (les données peuvent varier en fonction de la dureté de l'eau).

Article	Prix
XHC003	328,00 €

REFILL PURE

Cartouche de remplacement pour système de filtrage de résine pure.

Article	Prix
XHC004	218,00 €



FINEST

Système de filtrage de résine qui élimine de l'eau toutes les substances qui contribuent à la formation de calcaire. Il vous permet de filtrer jusqu'à 5.690 litres d'eau (les données peuvent varier en fonction de la dureté de l'eau) et réduit le risque de corrosion en présence d'une valeur de chlorure modérée.

Article	Prix
XHC012	328,00 €

REFILL FINEST

Cartouche de remplacement pour système de filtrage de résine FINEST.

Article	Prix
XHC013	218,00 €



PURE-RO

Système de filtrage de l'eau à osmose inverse pour garantir la déminéralisation complète de tout type d'eau.

Article	Prix
XHC002	1.440,00 €

Cartouche PURE-RO

Cartouche de remplacement pour système de filtration PURE-RO.

Article	Prix
XHC006	268,00 €

x_campo_intestazione_accessori modelli_accessori_nome



Connecteur pour balises externes

Connexion pour balises sonores ou visuelles externes pour l'état/fin de la cuisson et du préchauffage.

Article

XEC017

Prix

276,00 €



Buzzer externe

Signal sonore amélioré pour la fin du préchauffage et de la cuisson.

Article

XEC019

Prix

216,00 €



Connexion Wi-Fi

Permet la connexion à Internet via connexion sans fil.

Compatible avec

Fours MIND.Maps™ PLUS fabriqués avant le 28/02/2020
- ex. X*VC-****-*p*

Article

XEC006

Prix

272,00 €

Four mixte GN 2/3



5 GN 2/3

Électrique

Modèle fours	XECC-0523-EPRM
Distance entre niveaux	67 mm
Fréquence	50 / 60 Hz
Voltage	380-415V 3N~ 220-240V 3~ 220-240V 1N~
Puissance électrique	5,15 kW
Puissance gaz nominale max.	-
Dimensions - l x p x h	535 x 672 x 649 mm
Poids	58 kg
Type d'ouverture	Charnière à gauche
Prix	5.350,00 €

Optionnel
Charnière à droite

Article
XECC-0523-EPLM

Prix supplémentaire
300,00 €

Remarques

Personnalisation des supports latéraux sur demande spécifique - Prix supplémentaire **200,00 €**

Accessoires GN 2/3



Kit première installation four unique

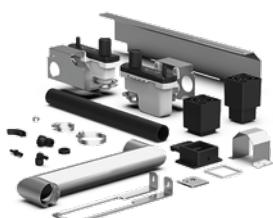
Contient toutes les pièces nécessaires à l'installation correcte d'un seul four et d'une bouteille de détergent DET&Rinse™ PLUS (1 litre) UN 1814, 8, II - ADR quantité limitée.

Obligatoire	Article	Prix
pour installer correctement un four simple.	XUC001-DR	202,00 €

Kit première installation four unique

Il contient toutes les pièces nécessaires à l'installation correcte d'un seul four.

Obligatoire	Article	Prix
pour installer correctement un four simple.	XUC001	202,00 €



Kit complet d'installation pour les fours électriques superposés

Il contient toutes les pièces nécessaires à l'installation correcte et à la superposition de deux fours électriques.

Obligatoire	Article	Prix
pour superposer correctement deux fours électriques.	XEQCQ-0013-E	425,00 €



Hotte Ventless avec filtre à charbon actifs

Hotte à condensation de la vapeur avec filtre à charbon actif. Élimine la plupart des vapeurs et des odeurs des fumées de cuisson. Nettoyage automatique intégré du filtre à condensation.

Dimensions - l x p x h	535 x 823 x 366 mm	Fréquence	50/60 Hz
Poids	27 kg	Diamètre cheminée	30 mm
Puissance électrique	0.1 kW	Débit d'air min.	310 m³/h
Voltage	220-240V 1N~	Débit d'air max.	390 m³/h

Compatible avec	Article	Prix
Fours électriques	XECHC-CF23	2.120,00 €



Hotte Ventless

Hotte de condensation de la vapeur. Élimine partiellement les vapeurs et les odeurs des fumées de cuisson. Nettoyage automatique intégré du filtre à condensation.

Dimensions - l x p x h	535 x 818 x 343 mm	Fréquence	50/60 Hz
Poids	20 kg	Diamètre cheminée	30 mm
Puissance électrique	0.1 kW	Débit d'air min.	310 m³/h
Voltage	220-240V 1N~	Débit d'air max.	390 m³/h

Compatible avec	Article	Prix
Fours électriques	XECHC-HC23	1.660,00 €



Filtre à carbons actifs

Cadre avec filtre à charbon actif. Élimine toutes les odeurs produites par les aliments pendant la cuisson.

Dimensions - l x p x h	413 x 655 x 108 mm	Poids	11 kg
Compatible avec	Article	Prix	
Hotte Ventless	XUC140		495,00 €

Cartouche pour filtre à carbons actifs

Cartouche pour filtre à carbons actifs.

Article	Prix
XUC141	206,00 €

Accessoires GN 2/3



Pietement haut

Le support multifonctionnel idéal pour ranger les plaques en sécurité et placer votre four à la hauteur parfaite pour travailler.

Capacité	6 GN 2/3	Dimensions - l x p x h	518 x 585 x 744 mm	
Distance entre niveaux	60 mm	Poids	25 kg	
		Article		Prix
		XWCRC-0623-H		680,00 €



Pietement bas

Support pour colonne de fours superposés.

Dimensions - l x p x h	530 x 496 x 370 mm	Poids	5 kg	
		Article		Prix
		XWCRC-0023-L		376,00 €



Support latéral

Support latéral 6 niveaux.

Capacité	6 GN 2/3	Distance entre niveaux	60 mm	
Compatible avec		Article		Prix
XWCRC-0623-H XWCRC-0023-H		XWCLC-0623-H		136,00 €



Kit d'installation de four mural

Support pour l'installation du four mural. Avant de procéder à l'assemblage, il est nécessaire de vérifier auprès d'un professionnel qualifié (architecte/ingénieur civil) les caractéristiques structurelles du mur pour vérifier sa compatibilité avec les forces et les moments générés par l'ensemble installé.

Article		Prix
XUC176		276,00 €



Sonde sous vide super fine

Sonde à cœur à un point avec aiguille extra fine pour une utilisation avec des sacs sous vide.

Article		Prix
XEC004		405,00 €



Ouverture porte en deux passages

La première étape permet l'évacuation lente des vapeurs de la chambre de cuisson, protégeant contre d'éventuelles blessures dues à la fuite rapide de grandes quantités de vapeur.

Article		Prix
XUC112		32,00 €



Connecteur pour balises externes

Connexion pour balises sonores ou visuelles externes pour l'état/fin de la cuisson et du préchauffage.

Article		Prix
XEC017		276,00 €



Buzzer externe

Signal sonore amélioré pour la fin du préchauffage et de la cuisson.

Article		Prix
XEC019		216,00 €

Accessoires GN 2/3



Kit douchette

Il permet le lavage manuel du four et le remplissage des contenants.

Article	Prix
XHC001	158,00 €



PURE

Système de filtrage de résine qui élimine de l'eau toutes les substances qui contribuent à la formation de calcaire. Il vous permet de filtrer jusqu'à 7.000 litres d'eau (les données peuvent varier en fonction de la dureté de l'eau).

Article	Prix
XHC003	328,00 €

REFILL PURE

Cartouche de remplacement pour système de filtrage de résine pure.

Article	Prix
XHC004	218,00 €



FINEST

Système de filtrage de résine qui élimine de l'eau toutes les substances qui contribuent à la formation de calcaire. Il vous permet de filtrer jusqu'à 5.690 litres d'eau (les données peuvent varier en fonction de la dureté de l'eau) et réduit le risque de corrosion en présence d'une valeur de chlorure modérée.

Article	Prix
XHC012	328,00 €

REFILL FINEST

Cartouche de remplacement pour système de filtrage de résine FINEST.

Article	Prix
XHC013	218,00 €



PURE-RO

Système de filtrage de l'eau à osmose inverse pour garantir la déminéralisation complète de tout type d'eau.

Article	Prix
XHC002	1.440,00 €

Cartouche PURE-RO

Cartouche de remplacement pour système de filtration PURE-RO.

Article	Prix
XHC006	268,00 €



Connexion Ethernet

Permet la connexion à l'Internet par câble.

Article	Prix
XEC001	485,00 €

Connexion Wi-Fi

Permet la connexion à Internet via connexion sans fil.

Compatible avec	Article	Prix
Fours MIND.Maps™ PLUS fabriqués avant le 28/02/2020 - ex. X*VC-****-*P*	XEC006	272,00 €





CHEFTOP MIND.Maps™ ONE BIG

Four mixte

Four mixte professionnel capable de gérer de multiples processus de cuisson (déshydratation, cuisson à la vapeur, cuisson à basse température, cuisson sous vide, rotissage, grillage, friture, régénération et régénération sur plaque) et de cuisson de produits de boulangerie et de pâtisserie (frais et surgelés). Grâce à la technologie Unox Intensive Cooking , il garantit des résultats parfaits à chaque cuisson.

Unox Intensive Cooking



DRY.Maxi™:

Il extrait rapidement l'humidité de l'enceinte de cuisson



STEAM.Maxi™:

produit de la vapeur saturée



AIR.Maxi™:

Il gère les fonctions d'inversion automatique et d'impulsion des turbines



CLIMALUX™:

contrôle total de l'humidité dans l'enceinte de cuisson

Data Driven Cooking

Vérifiez et surveillez en temps réel les conditions de fonctionnement de vos fours, créez et partagez de nouvelles recettes. L'intelligence artificielle transforme les données de consommation en informations utiles et vous permet d'augmenter vos profits quotidiens

Modes de cuisson manuels

- Température : 32 °C – 260 °C
- Jusqu'à 9 étapes de cuisson
- CLIMA.Control: réglage humidité ou air sec avec augmentation de 10%
- Cuisson avec sonde à cœur et fonction Delta T

Programmes

- 1000+ Programmes
- MINDMaps™: dessinez vos processus de cuisson directement sur votre écran

Fonctions techniques

- ROTOR.Klean™: système de lavage automatique
- Chambre de cuisson moulée en acier inoxydable AISI 316 L
- Triple vitrage
- Illumination chambre de cuisson par le biais des lumières LED intégrées dans la porte
- Supports des plaques avec système anti-basculement
- Système de récupération des gouttes intégré dans la porte et fonctionnant même avec la porte ouverte
- Système de ventilation à 4 vitesses de rotation et résistances circulaires à hautes performances
- Récipient de détergent DET&Rinse™ intégré
- Données Wi-Fi / USB : téléchargement des programmes

Four mixte GN 1/1



20 GN 1/1

Électrique

Modèle fours	XEVL-2011-E1RS
Distance entre niveaux	67 mm
Fréquence	50 / 60 Hz
Voltage	380-415V 3N~ 220-240V 3~
Puissance électrique	35,5 kW
Puissance gaz nominale max.	-
Dimensions - l x p x h	892 x 925 x 1875 mm
Poids	262 kg
Type d'ouverture	Charnière à gauche
Prix	14.200,00 €

Optionnel

Charnière à droite

Article
XEVL-2011-E1LS

Prix supplémentaire
300,00 €

Remarques

Le chariot est inclus avec l'achat du four.

Personnalisation des supports latéraux sur demande spécifique - Prix supplémentaire **100,00 €**

Accessoires GN 1/1



Hotte Ventless

Hotte de condensation de la vapeur. Élimine partiellement les vapeurs et les odeurs des fumées de cuisson. Nettoyage automatique intégré du filtre à condensation. Elle comprend 2 mètres de tuyau pour une correcte installation.

Dimensions - l x p x h	892 x 1132 x 240 mm	Diamètre cheminée	121 mm
Puissance électrique	0,1 kW	Débit d'air min.	310 m³/h
Voltage	230V 1N~	Débit d'air max.	390 m³/h
Fréquence	50/60 Hz		

Compatible avec	Article	Prix
Fours électriques	XEAHL-HCFL	1.750,00 €



Filtre à carbons actifs

Cadre avec filtre à charbon actif. Élimine toutes les odeurs produites par les aliments pendant la cuisson.

Dimensions - l x p x h	413 x 655 x 108 mm	Poids	11 kg
Compatible avec	Article	Prix	
Hotte Ventless	XUC140	495,00 €	

Cartouche pour filtre à carbons actifs

Cartouche pour filtre à carbons actifs.

Article	Prix
XUC141	206,00 €



SMART.Drain tray

Plaque à pâtisserie antiadhésive avec trou central. Il transporte les liquides et les graisses éjectés des aliments pendant la cuisson jusqu'au drain du four. Il aide à garder le fond du four propre.

Dimensions - h	20 mm	Article	Prix
		XUC046	94,00 €



QUICK.Load

Chariot de cuisson en acier résistant à la corrosion AISI 316L.

Capacité	20 GN 1/1	Dimensions - l x p x h	776 x 615 x 1741 mm
Distance entre niveaux	67 mm	Poids	31 kg
Article	Prix		
XEVTL-2011	1.630,00 €		

Personnalisation

La capacité et la distance entre les plaques peuvent être faites sur demande spécifique. Quantité minimale de commande : 2 chariots.

Prix unitaire du chariot personnalisé.

Article	Prix supplémentaire
XEVTL-2011	100,00 €

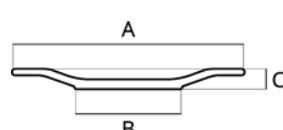
Accessoires GN 1/1



QUICK.Plate

Chariot en acier AISI 316L résistant à la corrosion pour la régénération des plaques.

Capacité	51 plats	Dimensions - l x p x h	776 x 615 x 1711 mm
Distance entre niveaux	77 mm	Poids	45 kg
Compatible avec		Article	
A - Ø plaque max. 310 mm B - Ø plaque max. 170 mm C - h plaque max. 30 mm		XEVTL-051P	1.960,00 €



HOLDING.Cover

Couverture thermique pour chariot.

Compatible avec	Article	Prix
XEVTL-2011	XUC030	
XEVTL-051P		790,00 €



Rampe pour insertion de chariot

Il vous permet de compenser les pentes ou les différences de hauteur jusqu'à un maximum de 25 mm par mètre et de placer le chariot correctement et en toute sécurité dans four.

Article	Prix
XUC163	535,00 €



Support de poignée de chariot

Il vous permet de stocker en toute sécurité et confortablement la poignée du chariot sur le côté du four.

Article	Prix
XUC161	52,00 €



Sonde sous vide super fine

Sonde à cœur à un point avec aiguille extra fine pour une utilisation avec des sacs sous vide.

Article	Prix
XEC004	405,00 €

Accessoires GN 1/1



Kit douchette

Il permet le lavage manuel du four et le remplissage des contenants.

Article	Prix
XHC001	158,00 €



PURE

Système de filtrage de résine qui élimine de l'eau toutes les substances qui contribuent à la formation de calcaire. Il vous permet de filtrer jusqu'à 7.000 litres d'eau (les données peuvent varier en fonction de la dureté de l'eau).

Article	Prix
XHC003	328,00 €

REFILL PURE

Cartouche de remplacement pour système de filtrage de résine pure.

Article	Prix
XHC004	218,00 €



FINEST

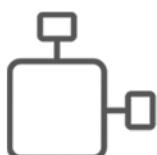
Système de filtrage de résine qui élimine de l'eau toutes les substances qui contribuent à la formation de calcaire. Il vous permet de filtrer jusqu'à 5.690 litres d'eau (les données peuvent varier en fonction de la dureté de l'eau) et réduit le risque de corrosion en présence d'une valeur de chlorure modérée.

Article	Prix
XHC012	328,00 €

REFILL FINEST

Cartouche de remplacement pour système de filtrage de résine FINEST.

Article	Prix
XHC013	218,00 €



Connecteur pour balises externes

Connexion pour balises sonores ou visuelles externes pour l'état/fin de la cuisson et du préchauffage.

Article	Prix
XEC017	276,00 €



Buzzer externe

Signal sonore amélioré pour la fin du préchauffage et de la cuisson.

Article	Prix
XEC019	216,00 €



Connexion Wi-Fi

Permet la connexion à Internet via connexion sans fil.

Obligatoire	Article	Prix
Pour l'activation de la garantie LONG.Life4.	XEC016	625,00 €



Connexion Ethernet

Permet la connexion à l'Internet par câble.

Obligatoire	Article	Prix
Pour l'activation de la garantie LONG.Life4.	XEC001	485,00 €



CHEFTOP MIND.Maps™ ONE BIG COMPACT

Four mixte

Four combiné professionnel intelligent et compact sur roulette, capable de gérer de multiples processus de cuisson(déshydratation, cuisson à la vapeur, cuisson à basse température, cuisson sous vide, rotissage, grillage, friture, régénération et régénération sur plaque) et de processus de cuisson de produits de boulangerie et de pâtisserie (frais et surgelés). Grâce aux technologies Unox Intensive Cooking et Unox Intelligent Performance qui garantissent des résultats parfaits et une reproductibilité pour toute type de charge. Sa conception compacte lui permet d'être installé même dans des espaces réduits, ce qui augmente la capacité de production par mètre carré.

Unox Intensive Cooking



DRY.Maxi™:

Il extrait rapidement l'humidité de l'enceinte de cuisson



STEAM.Maxi™:

produit de la vapeur saturée



AIR.Maxi™:

Il gère les fonctions d'inversion automatique et d'impulsion des turbines



CLIMALUX™:

contrôle total de l'humidité dans l'enceinte de cuisson

Data Driven Cooking

Vérifiez et surveillez en temps réel les conditions de fonctionnement de vos fours, créez et partagez de nouvelles recettes. L'intelligence artificielle transforme les données de consommation en informations utiles et vous permet d'augmenter vos profits quotidiens

Modes de cuisson manuels

- Température : 32 °C – 260 °C
- Jusqu'à 9 étapes de cuisson
- CLIMA.Control: réglage humidité ou air sec avec augmentation de 10%
- Cuisson avec sonde à cœur et fonction Delta T

Programmes

- 1000+ Programmes
- MINDMaps™: dessinez vos processus de cuisson directement sur votre écran

Fonctions techniques

- ROTOR.Klean™: système de lavage automatique
- Chambre de cuisson moulée en acier inoxydable AISI 316 L
- Triple vitrage
- Illumination chambre de cuisson par le biais des lumières LED intégrées dans la porte
- Supports des plaques avec système anti-basculement
- Système de récupération des gouttes intégré dans la porte et fonctionnant même avec la porte ouverte
- Système de ventilation à 4 vitesses de rotation et résistances circulaires à hautes performances
- Récipient de détergent DET&Rinse™ intégré
- Données Wi-Fi / USB : téléchargement des programmes

Four mixte GN 1/1



20 GN 1/1

Électrique

Modèle fours	XECL-2013-E1RS
Distance entre niveaux	67 mm
Fréquence	50 / 60 Hz
Voltage	380-415V 3N~ 220-240V 3~
Puissance électrique	35,5 kW
Puissance gaz nominale max.	-
Dimensions - l x p x h	650 x 1002 x 1875 mm
Poids	285 kg
Type d'ouverture	Charnière à gauche
Prix	14.350,00 €

Optionnel
Charnière à droite

Article
XECL-2013-E1LS

Prix supplémentaire
300,00 €

Remarques

Le chariot est inclus avec l'achat du four.

Personnalisation des supports latéraux sur demande spécifique - Prix supplémentaire **100,00 €**

Accessoires GN 1/1

Hotte Ventless

Hotte de condensation de la vapeur. Élimine partiellement les vapeurs et les odeurs des fumées de cuisson.
Nettoyage automatique intégré du filtre à condensation.



Dimensions - l x p x h	650 x 1208 x 240 mm	Diamètre cheminée	121 mm
Puissance électrique	0,1 kW	Débit d'air min.	310 m³/h
Voltage	230V 1N~	Débit d'air max.	390 m³/h
Fréquence	50/60 Hz		

Article	Prix
XECHL-HCFC	1.750,00 €



Filtre à charbons actifs

Cadre avec filtre à charbon actif. Élimine toutes les odeurs produites par les aliments pendant la cuisson.

Dimensions - l x p x h	413 x 655 x 108 mm	Poids	11 kg
Compatible avec		Article	Prix
Hotte Ventless		XUC140	495,00 €

Cartouche pour filtre à charbons actifs

Cartouche pour filtre à charbons actifs.

Article	Prix
XUC141	206,00 €

QUICK.Load

Chariot de cuisson en acier résistant à la corrosion AISI 316L.



Capacité	20 GN 1/1	Dimensions - l x p x h	520 x 668 x 1745 mm
Distance entre niveaux	67 mm	Poids	41 kg
		Article	Prix
		XECTL-2013	1.630,00 €

Personnalisation

La capacité et la distance entre les plaques peuvent être faites sur demande spécifique. Quantité minimale de commande : 2 chariots.

Prix unitaire du chariot personnalisé.

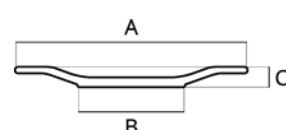
Article	Prix supplémentaire
XECTL-2013	100,00 €

Accessoires GN 1/1

QUICK.Plate

Chariot en acier AISI 316L résistant à la corrosion pour la régénération des plaques.

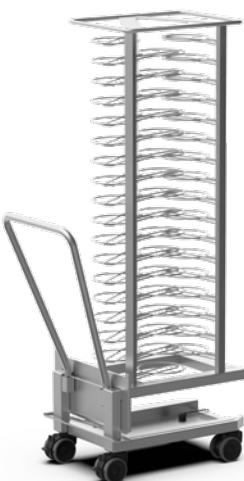
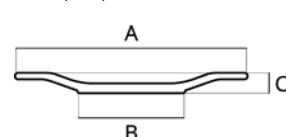
Capacité	34 plats	Poids	37 kg
Dimensions - l x p x h			520 x 668 x 1711 mm
Compatible avec		Article	
A - Ø plaque max. 310 mm B - Ø plaque max. 170 mm C - h plaque max. 30 mm		XECTL-034P	Prix 1.960,00 €



QUICK.Plate

Chariot en acier AISI 316L résistant à la corrosion pour la régénération des plaques.

Capacité	51 plats	Poids	44 kg
Dimensions - l x p x h			520 x 668 x 1711 mm
Compatible avec		Article	
A - Ø plaque max. 260 mm B - Ø plaque max. 170 mm C - h plaque max. 25 mm		XECTL-051P	Prix 1.960,00 €



HOLDING.Cover

Couverture thermique pour chariot.

Compatible avec		Article	
XECTL-2013		XUC033	
XECTL-034P			
XECTL-051P			



Accessoires GN 1/1



Rampe pour insertion de chariot

Il vous permet de compenser les pentes ou les différences de hauteur jusqu'à un maximum de 25 mm par mètre et de placer le chariot correctement et en toute sécurité dans four.

Article	Prix
XUC163	535,00 €



Support de poignée de chariot

Il vous permet de stocker en toute sécurité et confortablement la poignée du chariot sur le côté du four.

Article	Prix
XUC161	52,00 €



Sonde sous vide super fine

Sonde à cœur à un point avec aiguille extra fine pour une utilisation avec des sacs sous vide.

Article	Prix
XEC004	405,00 €



Kit douchette

Il permet le lavage manuel du four et le remplissage des contenants.

Article	Prix
XHC001	158,00 €



PURE

Système de filtrage de résine qui élimine de l'eau toutes les substances qui contribuent à la formation de calcaire. Il vous permet de filtrer jusqu'à 7.000 litres d'eau (les données peuvent varier en fonction de la dureté de l'eau).

Article	Prix
XHC003	328,00 €

REFILL PURE

Cartouche de remplacement pour système de filtrage de résine pure.

Article	Prix
XHC004	218,00 €



FINEST

Système de filtrage de résine qui élimine de l'eau toutes les substances qui contribuent à la formation de calcaire. Il vous permet de filtrer jusqu'à 5.690 litres d'eau (les données peuvent varier en fonction de la dureté de l'eau) et réduit le risque de corrosion en présence d'une valeur de chlorure modérée.

Article	Prix
XHC012	328,00 €

REFILL FINEST

Cartouche de remplacement pour système de filtrage de résine FINEST.

Article	Prix
XHC013	218,00 €

Accessoires GN 1/1



Connecteur pour balises externes

Connexion pour balises sonores ou visuelles externes pour l'état/fin de la cuisson et du préchauffage.

Article	Prix
XEC017	276,00 €



Buzzer externe

Signal sonore amélioré pour la fin du préchauffage et de la cuisson.

Article	Prix
XEC019	216,00 €



Connexion Ethernet

Permet la connexion à l'Internet par câble.

Obligatoire	Article	Prix
Pour l'activation de la garantie LONG.Life4.	XEC001	485,00 €



Connexion Wi-Fi

Permet la connexion à Internet via connexion sans fil.

Obligatoire	Article	Prix
Pour l'activation de la garantie LONG.Life4.	XEC016	625,00 €



CHEFTOP MIND.Maps™ ONE COUNTERTOP

Four mixte

Four mixte professionnel capable de gérer de multiples processus de cuisson (déshydratation, cuisson à la vapeur, cuisson à basse température, cuisson sous vide, rotissage, grillage, friture, régénération et régénération sur plaque) et de cuisson de produits de boulangerie et de pâtisserie (frais et surgelés). Grâce à la technologie Unox Intensive Cooking , il garantit des résultats parfaits à chaque cuisson.

Unox Intensive Cooking



DRY.Maxi™:

Il extrait rapidement l'humidité de l'enceinte de cuisson



STEAM.Maxi™:

produit de la vapeur saturée



AIR.Maxi™:

Il gère les fonctions d'inversion automatique et d'impulsion des turbines



CLIMALUX™:

contrôle total de l'humidité dans l'enceinte de cuisson

Data Driven Cooking

Vérifiez et surveillez en temps réel les conditions de fonctionnement de vos fours, créez et partagez de nouvelles recettes. L'intelligence artificielle transforme les données de consommation en informations utiles et vous permet d'augmenter vos profits quotidiens

Modes de cuisson manuels

- Température : 32 °C – 260 °C
- Jusqu'à 9 étapes de cuisson
- CLIMA.Control: réglage humidité ou air sec avec augmentation de 10%
- Cuisson avec sonde à cœur et fonction Delta T

Programmes

- 1000+ Programmes
- MINDMaps™: dessinez vos processus de cuisson directement sur votre écran

Fonctions techniques

- ROTOR.Klean™: système de lavage automatique
- Chambre de cuisson en acier inox à angles arrondis AISI 304 à haute résistance
- Double vitrage
- Illumination chambre de cuisson par le biais des lumières LED intégrées dans la porte
- Supports des plaques avec système anti-basculement
- Système de récupération des gouttes intégré dans la porte et fonctionnant même avec la porte ouverte
- Système de ventilation à 4 vitesses de rotation et résistances circulaires à hautes performances
- Récipient de détergent DET&Rinse™ intégré
- Données Wi-Fi / USB : téléchargement des programmes
- Téléchargement des données HACCP

Four mixte GN 1/1



10 GN 1/1

Électrique

Modèle fours	XEVC-1011-E1RM
Distance entre niveaux	67 mm
Fréquence	50 / 60 Hz
Voltage	380-415V 3N~ *220-240V 3~
Puissance électrique	18,5 kW
Puissance gaz nominale max.	-
Dimensions - l x p x h	750 x 783 x 1010 mm
Poids	92 kg
Type d'ouverture	Charnière à gauche
Prix	7.600,00 €

Optionnel

Charnière à droite

Article
XEVC-1011-E1LM

Prix supplémentaire
300,00 €

Kit de connexion électrique

Compatible avec *Fours électriques	Voltage 220-240V 3~	Article XUC128	Prix 28,00 €
--	------------------------	-------------------	-----------------



7 GN 1/1

Électrique

Modèle fours	XEVC-0711-E1RM
Distance entre niveaux	67 mm
Fréquence	50 / 60 Hz
Voltage	380-415V 3N~ 220-240V 3~ *220-240V 1~
Puissance électrique	11,7 kW
Puissance gaz nominale max.	-
Dimensions - l x p x h	750 x 783 x 843 mm
Poids	82 kg
Type d'ouverture	Charnière à gauche
Prix	6.000,00 €

Optionnel

Charnière à droite

Article
XEVC-0711-E1LM

Prix supplémentaire
300,00 €

Kit de connexion électrique

Compatible avec *Fours électriques	Voltage 220-240V 1~	Article XUC129	Prix 28,00 €
--	------------------------	-------------------	-----------------

Remarques

Personnalisation des supports latéraux sur demande spécifique - Prix supplémentaire **200,00 €**

Four mixte GN 1/1



5 GN 1/1

Modèle fours	XEVC-0511-E1RM	XEVC-0511-E1RM-LP
Distance entre niveaux	67 mm	67 mm
Fréquence	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz
Voltage	380-415V 3N~ 220-240V 3~ *220-240V 1~	380-415V 3N~ 220-240V 3~ 220-240V 1~
Puissance électrique	9,3 kW	7 kW
Puissance gaz nominale max.	-	-
Dimensions - l x p x h	750 x 783 x 675 mm	750 x 783 x 675 mm
Poids	66 kg	66 kg
Type d'ouverture	Charnière à gauche	Charnière à gauche
Prix	4.600,00 €	4.600,00 €

Optionnel

Charnière à droite

Article	Prix supplémentaire
XEVC-0511-E1LM	300,00 €
XEVC-0511-E1LM-LP	300,00 €

Kit de connexion électrique

Compatible avec *Fours électriques	Voltage 220-240V 1~	Article XUC129	Prix 28,00 €
---------------------------------------	------------------------	-------------------	-----------------

3 GN 1/1

Modèle fours	XEVC-0311-E1RM
Distance entre niveaux	67 mm
Fréquence	50 / 60 Hz
Voltage	380-415V 3N~ 220-240V 3~ 220-240V 1N~
Puissance électrique	5 kW
Puissance gaz nominale max.	-
Dimensions - l x p x h	750 x 783 x 538 mm
Poids	54 kg
Type d'ouverture	Charnière à gauche
Prix	3.900,00 €

Optionnel

Charnière à droite

Article	Prix supplémentaire
XEVC-0311-E1LM	300,00 €

Remarques

Personnalisation des supports latéraux sur demande spécifique - Prix supplémentaire **200,00 €**

Accessoires GN 1/1



Kit première installation four unique

Contient toutes les pièces nécessaires à l'installation correcte d'un seul four et d'une bouteille de détergent DET&Rinse™ PLUS (1 litre) UN 1814, 8, II - ADR quantité limitée.

Obligatoire	Article	Prix
pour installer correctement un four simple.	XUC001-DR	202,00 €

Kit première installation four unique

Il contient toutes les pièces nécessaires à l'installation correcte d'un seul four.

Obligatoire	Article	Prix
pour installer correctement un four simple.	XUC001	202,00 €



Kit complet d'installation pour les fours électriques superposés

Contient toutes les pièces nécessaires à l'installation correcte et le chevauchement de deux fours électriques et une bouteille de détergent DET&Rinse™ PLUS (2 litres) UN 1814, 8, II - ADR quantité limitée.

Obligatoire	Article	Prix
pour superposer correctement deux fours électriques.	XEVQC-0011-E-DR	425,00 €

Kit complet d'installation pour les fours électriques superposés

Il contient toutes les pièces nécessaires à l'installation correcte et à la superposition de deux fours électriques.

Obligatoire	Article	Prix
pour superposer correctement deux fours électriques.	XEVQC-0011-E	425,00 €



SLOWTOP

Four en une monophasé pour la restauration idéale pour la cuisson lente, le maintien en température et la cuisson de nuit. Contrôlé exclusivement par le panneau de contrôle d'un four CHEFTOP MIND.Maps™.

Capacité	7 GN 1/1	Puissance électrique	3.15 kW
Distance entre niveaux	67 mm	Voltage	230V 1N~
Dimensions - l x p x h	750 x 783 x 961 mm	Fréquence	50 Hz
Poids	73 kg	Température max.	180 °C
		Article	Prix
		XEVSC-0711-CRM	3.550,00 €

Optionnel	
Charnière à droite	

Article	Prix
XEVSC-0711-CLM	3.850,00 €



Hotte Ventless avec filtre à charbon actifs

Hotte à condensation de la vapeur avec filtre à charbon actif. Élimine la plupart des vapeurs et des odeurs des fumées de cuisson. Nettoyage automatique intégré du filtre à condensation.

Dimensions - l x p x h	750 x 956 x 366 mm	Fréquence	50/60 Hz
Poids	30 kg	Diamètre cheminée	30 mm
Puissance électrique	0.1 kW	Débit d'air min.	310 m³/h
Voltage	220-240V 1N~	Débit d'air max.	390 m³/h
Compatible avec			Prix
Fours électriques			2.230,00 €
Article			
XEVHC-CF11			

Accessoires GN 1/1



Hotte Ventless

Hotte de condensation de la vapeur. Élimine partiellement les vapeurs et les odeurs des fumées de cuisson.
Nettoyage automatique intégré du filtre à condensation.

Dimensions - l x p x h	750 x 956 x 258 mm	Fréquence	50/60 Hz
Poids	23 kg	Diamètre cheminée	30 mm
Puissance électrique	0.1 kW	Débit d'air min.	310 m³/h
Voltage	220-240V 1N~	Débit d'air max.	390 m³/h
Compatible avec Fours électriques		Article XEVHC-HC11	Prix 1.750,00 €



Filtre à charbons actifs

Cadre avec filtre à charbon actif. Élimine toutes les odeurs produites par les aliments pendant la cuisson.

Dimensions - l x p x h	413 x 655 x 108 mm	Poids	11 kg
Compatible avec Hotte Ventless		Article XUC140	Prix 495,00 €

Cartouche pour filtre à charbons actifs

Cartouche pour filtre à charbons actifs.

Article XUC141	Prix 206,00 €
-------------------	-------------------------



Placard neutre

Dispose d'un support de plaques et d'un espace libre pour le stockage des matériaux.

Capacité	8 GN 1/1	Dimensions - l x p x h	750 x 676 x 720 mm
Distance entre niveaux	57 mm	Poids	32 kg
		Article XWVEC-0811	Prix 1.040,00 €



Piètement ultra haut

Le support multifonctionnel idéal pour ranger les plaques en sécurité et placer votre four à la hauteur parfaite pour travailler.

Capacité	7 GN 1/1	Dimensions - l x p x h	732 x 641 x 888 mm
Distance entre niveaux	60 mm	Poids	23 kg
		Article XWVRC-0711-UH	Prix 760,00 €



Pietement haut

Le support multifonctionnel idéal pour ranger les plaques en sécurité et placer votre four à la hauteur parfaite pour travailler.

Capacité	7 GN 1/1	Dimensions - l x p x h	732 x 546 x 752 mm
Distance entre niveaux	60 mm	Poids	22 kg
		Article XWVRC-0711-H	Prix 680,00 €



Pietement intermédiaire

Support pour placer le four à la hauteur idéale pour travailler ou empiler les fours dans la colonne.

Dimensions - l x p x h	732 x 546 x 462 mm	Poids	10 kg
		Article XWVRC-0011-M	Prix 425,00 €

Accessoires GN 1/1



Pietement bas

Support pour colonne de fours superposés.

Dimensions - l x p x h	732 x 542 x 305 mm	Poids	5 kg
		Article XWVRC-0011-L	Prix 386,00 €



Accessoires pour positionner le four au sol

Obligatoire pour placer le four au sol.

Dimensions - l x p x h	732 x 546 x 113 mm	Poids	3 kg
Obligatoire pour placer le four sur le sol.		Article XWVRC-0011-F	Prix 330,00 €



Support latéral

Support lateral 7 niveaux.

Capacité	7 GN 1/1	Distance entre niveaux	60 mm
Compatible avec XWVRC-0711-* XWVRC-0011-UH XWVRC-0011-H		Article XWVLC-0711-H	Prix 136,00 €



Roues rotatives avec frein

Ils permettent de faciliter les opérations de nettoyage. Il se compose de 2 roues avec freins, 2 roues sans freins et chaînes pour la fixation au mur.

Dimensions - h	110 mm		
Compatible avec XWVEC-* XWVRC-*		Article XUC012	Prix 268,00 €



SMART.Drain tray

Plaque à pâtisserie antiadhésive avec trou central. Il transporte les liquides et les graisses éjectés des aliments pendant la cuisson jusqu'au drain du four. Il aide à garder le fond du four propre.

Dimensions - h	20 mm		
		Article XUC046	Prix 94,00 €



Échelle porte-plaques

Il permet le chargement et l'extraction rapide des plaques à pâtisserie, réduisant ainsi les heures d'ouverture des portes.

Capacité	6 GN 1/1	Dimensions - l x p x h	584 x 337 x 546 mm
Distance entre niveaux	76,1 mm	Poids	5 kg
Compatible avec XEVC-0711-*	Il nécessite aussi l'achat de XWVYC-0011	Article XWVBC-0611	Prix 880,00 €



Échelle porte-plaques

Il permet le chargement et l'extraction rapide des plaques à pâtisserie, réduisant ainsi les heures d'ouverture des portes.

Capacité	9 GN 1/1	Dimensions - l x p x h	584 x 336 x 713 mm
Distance entre niveaux	67 mm	Poids	7 kg
Compatible avec XEVC-1011-*	Il nécessite aussi l'achat de XWVYC-0011	Article XWVBC-0911	Prix 910,00 €

Accessoires GN 1/1



Chariot pour echelle porte-plaques

Il permet la manipulation du panier et le couplage correct avec le four.

Dimensions - l x p x h	626 x 737 x 965 mm	Poids	16 kg
Compatible avec XWVBC-*	Article XWVYC-0011		Prix 1.040,00 €

Kit d'accrochage Chariot - Placard

Il permet au chariot d'être solidement fixé à une armoire neutre.

Article XWVYC-CK11	Prix 136,00 €
-----------------------	-------------------------

Kit d'accrochage Chariot - Piètement

Il permet au chariot d'être solidement fixé au piétement.

Article XWVYC-CR11	Prix 244,00 €
-----------------------	-------------------------



Écran anti-chaleur latéral

Peut être installé des deux côtés du four. Réduit la distance minimale entre les sources de four et de chaleur (friteuses, cuisinières, poêles, etc.).

Dimensions - l x p x h	15 x 624 x 99 mm	Poids	1 kg
Article XUC040		Prix 128,00 €	



Sonde sous vide super fine

Sonde à cœur à un point avec aiguille extra fine pour une utilisation avec des sacs sous vide.

Article XEC004	Prix 405,00 €
-------------------	-------------------------



Ouverture porte en deux passages

La première étape permet l'évacuation lente des vapeurs de la chambre de cuisson, protégeant contre d'éventuelles blessures dues à la fuite rapide de grandes quantités de vapeur.

Article XUC112	Prix 32,00 €
-------------------	------------------------



Kit douchette

Il permet le lavage manuel du four et le remplissage des contenants.

Article XHC001	Prix 158,00 €
-------------------	-------------------------

Accessoires GN 1/1



PURE

Système de filtrage de résine qui élimine de l'eau toutes les substances qui contribuent à la formation de calcaire. Il vous permet de filtrer jusqu'à 7.000 litres d'eau (les données peuvent varier en fonction de la dureté de l'eau).

Article	Prix
XHC003	328,00 €

REFILL PURE

Cartouche de remplacement pour système de filtrage de résine pure.

Article	Prix
XHC004	218,00 €



FINEST

Système de filtrage de résine qui élimine de l'eau toutes les substances qui contribuent à la formation de calcaire. Il vous permet de filtrer jusqu'à 5.690 litres d'eau (les données peuvent varier en fonction de la dureté de l'eau) et réduit le risque de corrosion en présence d'une valeur de chlorure modérée.

Article	Prix
XHC012	328,00 €

REFILL FINEST

Cartouche de remplacement pour système de filtrage de résine FINEST.

Article	Prix
XHC013	218,00 €



PURE-RO

Système de filtrage de l'eau à osmose inverse pour garantir la déminéralisation complète de tout type d'eau.

Article	Prix
XHC002	1.440,00 €

Cartouche PURE-RO

Cartouche de remplacement pour système de filtration PURE-RO.

Article	Prix
XHC006	268,00 €



Connecteur pour balises externes

Connexion pour balises sonores ou visuelles externes pour l'état/fin de la cuisson et du préchauffage.

Article	Prix
XEC017	276,00 €



Buzzer externe

Signal sonore amélioré pour la fin du préchauffage et de la cuisson.

Article	Prix
XEC019	216,00 €

Accessoires GN 1/1



Connexion Wi-Fi

Permet la connexion à Internet via connexion sans fil.

Obligatoire

Pour l'activation de la garantie LONG.Life4.

Article

XE002

Prix

625,00 €



Connexion Ethernet

Permet la connexion à l'Internet par câble.

Obligatoire

Pour l'activation de la garantie LONG.Life4.

Article

XE001

Prix

485,00 €



CHEFTOP MIND.Maps™ ONE COMPACT

Four mixte

Four mixte professionnel capable de gérer de multiples processus de cuisson (déshydratation, cuisson à la vapeur, cuisson à basse température, cuisson sous vide, rotissage, grillage, friture, régénération et régénération sur plaque) et de cuisson de produits de boulangerie et de pâtisserie (frais et surgelés). Grâce à la technologie Unox Intensive Cooking , il garantit des résultats parfaits à chaque cuisson.

Unox Intensive Cooking



DRY.Maxi™:

Il extrait rapidement l'humidité de l'enceinte de cuisson



STEAM.Maxi™:

produit de la vapeur saturée



AIR.Maxi™:

Il gère les fonctions d'inversion automatique et d'impulsion des turbines



CLIMALUX™:

contrôle total de l'humidité dans l'enceinte de cuisson

Data Driven Cooking

Vérifiez et surveillez en temps réel les conditions de fonctionnement de vos fours, créez et partagez de nouvelles recettes. L'intelligence artificielle transforme les données de consommation en informations utiles et vous permet d'augmenter vos profits quotidiens

Modes de cuisson manuels

- Température : 32 °C – 260 °C
- Jusqu'à 9 étapes de cuisson
- CLIMA.Control: réglage humidité ou air sec avec augmentation de 10%
- Cuisson avec sonde à cœur et fonction Delta T

Programmes

- 1000+ Programmes
- MINDMaps™: dessinez vos processus de cuisson directement sur votre écran

Fonctions techniques

- ROTOR.Klean™: système de lavage automatique
- Chambre de cuisson en acier inox à angles arrondis AISI 304 à haute résistance
- Double vitrage
- Illumination chambre de cuisson par le biais des lumières LED intégrées dans la porte
- Supports des plaques avec système anti-basculement
- Système de récupération des gouttes intégré dans la porte et fonctionnant même avec la porte ouverte
- Système de ventilation à 4 vitesses de rotation et résistances circulaires à hautes performances
- Récipient de détergent DET&Rinse™ intégré
- Données Wi-Fi / USB : téléchargement des programmes
- Téléchargement des données HACCP

Four mixte GN 2/3



5 GN 2/3

Électrique

Modèle fours	XECC-0523-E1RM
Distance entre niveaux	67 mm
Fréquence	50 / 60 Hz
Voltage	380-415V 3N~ 220-240V 3~ 220-240V 1N~
Puissance électrique	5,15 kW
Puissance gaz nominale max.	-
Dimensions - l x p x h	535 x 672 x 649 mm
Poids	56 kg
Type d'ouverture	Charnière à gauche
Prix	4.600,00 €

Optionnel

Charnière à droite

Article
XECC-0523-E1LM

Prix supplémentaire
300,00 €

Remarques

Personnalisation des supports latéraux sur demande spécifique - Prix supplémentaire **200,00 €**

Accessoires GN 2/3



Kit première installation four unique

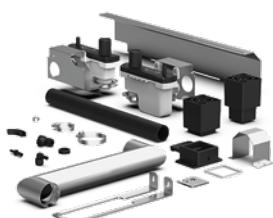
Contient toutes les pièces nécessaires à l'installation correcte d'un seul four et d'une bouteille de détergent DET&Rinse™ PLUS (1 litre) UN 1814, 8, II - ADR quantité limitée.

Obligatoire	Article	Prix
pour installer correctement un four simple.	XUC001-DR	202,00 €

Kit première installation four unique

Il contient toutes les pièces nécessaires à l'installation correcte d'un seul four.

Obligatoire	Article	Prix
pour installer correctement un four simple.	XUC001	202,00 €



Kit complet d'installation pour les fours électriques superposés

Il contient toutes les pièces nécessaires à l'installation correcte et à la superposition de deux fours électriques.

Obligatoire	Article	Prix
pour superposer correctement deux fours électriques.	XEQCQ-0013-E	425,00 €



Hotte Ventless avec filtre à charbon actifs

Hotte à condensation de la vapeur avec filtre à charbon actif. Élimine la plupart des vapeurs et des odeurs des fumées de cuisson. Nettoyage automatique intégré du filtre à condensation.

Dimensions - l x p x h	535 x 823 x 366 mm	Fréquence	50/60 Hz
Poids	27 kg	Diamètre cheminée	30 mm
Puissance électrique	0.1 kW	Débit d'air min.	310 m³/h
Voltage	220-240V 1N~	Débit d'air max.	390 m³/h

Compatible avec	Article	Prix
Fours électriques	XECHC-CF23	2.120,00 €



Hotte Ventless

Hotte de condensation de la vapeur. Élimine partiellement les vapeurs et les odeurs des fumées de cuisson. Nettoyage automatique intégré du filtre à condensation.

Dimensions - l x p x h	535 x 818 x 343 mm	Fréquence	50/60 Hz
Poids	20 kg	Diamètre cheminée	30 mm
Puissance électrique	0.1 kW	Débit d'air min.	310 m³/h
Voltage	220-240V 1N~	Débit d'air max.	390 m³/h

Compatible avec	Article	Prix
Fours électriques	XECHC-HC23	1.660,00 €



Filtre à carbons actifs

Cadre avec filtre à charbon actif. Élimine toutes les odeurs produites par les aliments pendant la cuisson.

Dimensions - l x p x h	413 x 655 x 108 mm	Poids	11 kg
Compatible avec	Article	Prix	
Hotte Ventless	XUC140		495,00 €

Cartouche pour filtre à carbons actifs

Cartouche pour filtre à carbons actifs.

Article	Prix
XUC141	206,00 €

Accessoires GN 2/3



Pietement haut

Le support multifonctionnel idéal pour ranger les plaques en sécurité et placer votre four à la hauteur parfaite pour travailler.

Capacité	6 GN 2/3	Dimensions - l x p x h	518 x 585 x 744 mm	
Distance entre niveaux	60 mm	Poids	25 kg	
		Article		Prix
		XWCRC-0623-H		680,00 €



Pietement bas

Support pour colonne de fours superposés.

Dimensions - l x p x h	530 x 496 x 370 mm	Poids	5 kg	
		Article		Prix
		XWCRC-0023-L		376,00 €



Support latéral

Support latéral 6 niveaux.

Capacité	6 GN 2/3	Distance entre niveaux	60 mm	
Compatible avec		Article		Prix
XWCRC-0623-H XWCRC-0023-H		XWCLC-0623-H		136,00 €



Kit d'installation de four mural

Support pour l'installation du four mural. Avant de procéder à l'assemblage, il est nécessaire de vérifier auprès d'un professionnel qualifié (architecte/ingénieur civil) les caractéristiques structurelles du mur pour vérifier sa compatibilité avec les forces et les moments générés par l'ensemble installé.

Article		Prix
XUC176		276,00 €



Sonde sous vide super fine

Sonde à cœur à un point avec aiguille extra fine pour une utilisation avec des sacs sous vide.

Article		Prix
XEC004		405,00 €



Ouverture porte en deux passages

La première étape permet l'évacuation lente des vapeurs de la chambre de cuisson, protégeant contre d'éventuelles blessures dues à la fuite rapide de grandes quantités de vapeur.

Article		Prix
XUC112		32,00 €



Connecteur pour balises externes

Connexion pour balises sonores ou visuelles externes pour l'état/fin de la cuisson et du préchauffage.

Article		Prix
XEC017		276,00 €



Buzzer externe

Signal sonore amélioré pour la fin du préchauffage et de la cuisson.

Article		Prix
XEC019		216,00 €

Accessoires GN 2/3



Kit douchette

Il permet le lavage manuel du four et le remplissage des contenants.

Article	Prix
XHC001	158,00 €



PURE

Système de filtrage de résine qui élimine de l'eau toutes les substances qui contribuent à la formation de calcaire. Il vous permet de filtrer jusqu'à 7.000 litres d'eau (les données peuvent varier en fonction de la dureté de l'eau).

Article	Prix
XHC003	328,00 €

REFILL PURE

Cartouche de remplacement pour système de filtrage de résine pure.

Article	Prix
XHC004	218,00 €



FINEST

Système de filtrage de résine qui élimine de l'eau toutes les substances qui contribuent à la formation de calcaire. Il vous permet de filtrer jusqu'à 5.690 litres d'eau (les données peuvent varier en fonction de la dureté de l'eau) et réduit le risque de corrosion en présence d'une valeur de chlorure modérée.

Article	Prix
XHC012	328,00 €

REFILL FINEST

Cartouche de remplacement pour système de filtrage de résine FINEST.

Article	Prix
XHC013	218,00 €



PURE-RO

Système de filtrage de l'eau à osmose inverse pour garantir la déminéralisation complète de tout type d'eau.

Article	Prix
XHC002	1.440,00 €

Cartouche PURE-RO

Cartouche de remplacement pour système de filtration PURE-RO.

Article	Prix
XHC006	268,00 €

Connexion Wi-Fi

Permet la connexion à Internet via connexion sans fil.

Obligatoire	Article	Prix
Pour l'activation de la garantie LONG.Life4.	XEC002	625,00 €



Connexion Ethernet

Permet la connexion à l'Internet par câble.

Obligatoire	Article	Prix
Pour l'activation de la garantie LONG.Life4.	XEC001	485,00 €



CHEFTOP MIND.Maps™ ZERO COUNTERTOP

Four mixte

Four mixte concret, robuste et facile à utiliser, idéal pour les processus de cuisson traditionnels (cuisson à la vapeur, rôtissage et brunissage). Il utilise la technologie STEAM.Plus pour cuire les aliments à la vapeur et AIR.Plus pour distribuer la chaleur dans toute l'enceinte de cuisson, ce qui garantit une uniformité et des temps de cuisson rapides. Idéal pour les cuisines qui recherchent le maximum avec un investissement minimum.

Unox Intensive Cooking



DRY.Plus:

Il extrait rapidement l'humidité de l'enceinte de cuisson



STEAM.Plus:

crée une humidité instantanée



AIR.Plus:

plusieurs ventilateurs avec inversion de rotation à 2 vitesses et fonction pulsée

Modes de cuisson manuels

—— Température : 32 °C – 260 °C

—— Jusqu'à 3 étapes de cuisson

Programmes

—— 12 programmes rapides

—— Enregistrez jusqu'à 99 programmes

Fonctions techniques

—— Chambre de cuisson en acier inox à angles arrondis AISI 304 à haute résistance

—— Supports des plaques avec système anti-basculement

—— Double vitrage

—— Sistema recoge gotas integrado en la puerta, que se mantiene en funcionamiento incluso con la puerta abierta

—— Illumination chambre de cuisson par le biais des lumières LED intégrées dans la porte

—— Système de ventilation à 2 vitesses de rotation et résistances circulaires à hautes performances

Four mixte GN 1/1



10 GN 1/1

Électrique

Modèle fours	XEVC-1011-EZRM
Distance entre niveaux	67 mm
Fréquence	50 / 60 Hz
Voltage	380-415V 3N~ *220-240V 3~
Puissance électrique	18,5 kW
Puissance gaz nominale max.	-
Dimensions - l x p x h	750 x 783 x 1010 mm
Poids	85 kg
Type d'ouverture	Charnière à gauche
Prix	6.000,00 €

Optionnel

Charnière à droite

Article
XEVC-1011-EZLM

Prix supplémentaire
300,00 €

Kit de connexion électrique

Compatible avec *Fours électriques	Voltage 220-240V 3~	Article XUC128	Prix 28,00 €
--	------------------------	-------------------	-----------------



7 GN 1/1

Électrique

Modèle fours	XEVC-0711-EZRM
Distance entre niveaux	67 mm
Fréquence	50 / 60 Hz
Voltage	380-415V 3N~ 220-240V 3~ *220-240V 1~
Puissance électrique	11,7 kW
Puissance gaz nominale max.	-
Dimensions - l x p x h	750 x 783 x 843 mm
Poids	72 kg
Type d'ouverture	Charnière à gauche
Prix	4.450,00 €

Optionnel

Charnière à droite

Article
XEVC-0711-EZLM

Prix supplémentaire
300,00 €

Kit de connexion électrique

Compatible avec *Fours électriques	Voltage 220-240V 1~	Article XUC129	Prix 28,00 €
--	------------------------	-------------------	-----------------

Remarques

Personnalisation des supports latéraux sur demande spécifique - Prix supplémentaire **200,00 €**

Four mixte GN 1/1



5 GN 1/1

Modèle fours	Électrique	Électrique
Distance entre niveaux	67 mm	67 mm
Fréquence	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz
Voltage	380-415V 3N~ 220-240V 3~ *220-240V 1~	380-415V 3N~ 220-240V 3~ 220-240V 1N~
Puissance électrique	9,3 kW	7 kW
Puissance gaz nominale max.	-	-
Dimensions - l x p x h	750 x 783 x 675 mm	750 x 783 x 675 mm
Poids	61 kg	61 kg
Type d'ouverture	Charnière à gauche	Charnière à gauche
Prix	3.400,00 €	3.400,00 €

Optionnel

Charnière à droite

	Article	Prix supplémentaire
	XEVC-0511-EZLM	300,00 €
	XEVC-0511-EZLM-LP	300,00 €

Kit de connexion électrique

Compatible avec *Fours électriques	Voltage 220-240V 1~	Article XUC129	Prix 28,00 €

Remarques

Personnalisation des supports latéraux sur demande spécifique - Prix supplémentaire **200,00 €**

Accessoires GN 1/1



Kit première installation four unique

Il contient toutes les pièces nécessaires à l'installation correcte d'un seul four.

Obligatoire	Article	Prix
pour installer correctement un four simple.	XUC001	202,00 €



Kit complet d'installation pour les fours électriques superposés

Il contient toutes les pièces nécessaires à l'installation correcte et à la superposition de deux fours électriques.

Obligatoire	Article	Prix
pour superposer correctement deux fours électriques.	XEVQC-0011-E	425,00 €



Placard neutre

Dispose d'un support de plaques et d'un espace libre pour le stockage des matériaux.

Capacité	8 GN 1/1	Dimensions - l x p x h	750 x 676 x 720 mm
Distance entre niveaux	57 mm	Poids	32 kg
Article			Prix
XWVEC-0811			1.040,00 €



Piétement ultra haut

Le support multifonctionnel idéal pour ranger les plaques en sécurité et placer votre four à la hauteur parfaite pour travailler.

Capacité	7 GN 1/1	Dimensions - l x p x h	732 x 641 x 888 mm
Distance entre niveaux	60 mm	Poids	23 kg
Article			Prix
XWVRC-0711-UH			760,00 €



Pietement haut

Le support multifonctionnel idéal pour ranger les plaques en sécurité et placer votre four à la hauteur parfaite pour travailler.

Capacité	7 GN 1/1	Dimensions - l x p x h	732 x 546 x 752 mm
Distance entre niveaux	60 mm	Poids	22 kg
Article			Prix
XWVRC-0711-H			680,00 €



Pietement intermédiaire

Support pour placer le four à la hauteur idéale pour travailler ou empiler les fours dans la colonne.

Dimensions - l x p x h	732 x 546 x 462 mm	Poids	10 kg
Article			Prix
XWVRC-0011-M			425,00 €



Pietement bas

Support pour colonne de fours superposés.

Dimensions - l x p x h	732 x 542 x 305 mm	Poids	5 kg
Article			Prix
XWVRC-0011-L			386,00 €

Accessoires GN 1/1



Accessoires pour positionner le four au sol

Obligatoire pour placer le four au sol.

Dimensions - l x p x h	732 x 546 x 113 mm	Poids	3 kg
Obligatoire pour placer le four sur le sol.		Article XWVRC-0011-F	Prix 330,00 €



Support latéral

Support lateral 7 niveaux.

Capacité	7 GN 1/1	Distance entre niveaux	60 mm
Compatible avec		Article	Prix
XWVRC-0711-* XWVRC-0011-UH XWVRC-0011-H		XWVLC-0711-H	136,00 €



Roues rotatives avec frein

Ils permettent de faciliter les opérations de nettoyage. Il se compose de 2 roues avec freins, 2 roues sans freins et chaînes pour la fixation au mur.

Dimensions - h	110 mm	Article	Prix
Compatible avec		XUC012	268,00 €
XWVEC-* XWVRC-*			



SMART.Drain tray

Plaque à pâtisserie antiadhésive avec trou central. Il transporte les liquides et les graisses éjectés des aliments pendant la cuisson jusqu'au drain du four. Il aide à garder le fond du four propre.

Dimensions - h	20 mm	Article	Prix
		XUC046	94,00 €



Échelle porte-plaques

Il permet le chargement et l'extraction rapide des plaques à pâtisserie, réduisant ainsi les heures d'ouverture des portes.

Capacité	6 GN 1/1	Dimensions - l x p x h	584 x 337 x 546 mm
Distance entre niveaux	76.1 mm	Poids	5 kg
Compatible avec	Il nécessite aussi l'achat de XEVC-0711-*	Article	Prix
	XWVYC-0011	XWVBC-0611	880,00 €



Échelle porte-plaques

Il permet le chargement et l'extraction rapide des plaques à pâtisserie, réduisant ainsi les heures d'ouverture des portes.

Capacité	9 GN 1/1	Dimensions - l x p x h	584 x 336 x 713 mm
Distance entre niveaux	67 mm	Poids	7 kg
Compatible avec	Il nécessite aussi l'achat de XEVC-1011-*	Article	Prix
	XWVYC-0011	XWVBC-0911	910,00 €

Accessoires GN 1/1



Chariot pour échelle porte-plaques

Il permet la manipulation du panier et le couplage correct avec le four.

Dimensions - l x p x h	626 x 737 x 965 mm	Poids	16 kg
Compatible avec XWVBC-*	Article XWVYC-0011		Prix 1.040,00 €

Kit d'accrochage Chariot - Piètement

Il permet au chariot d'être solidement fixé à une armoire neutre.

Article XWVYC-CK11	Prix 136,00 €
-----------------------	-------------------------

Kit d'accrochage Chariot - Piètement

Il permet au chariot d'être solidement fixé au piétement.

Article XWVYC-CR11	Prix 244,00 €
-----------------------	-------------------------



Écran anti-chaleur latéral

Peut être installé des deux côtés du four. Réduit la distance minimale entre les sources de four et de chaleur (friteuses, cuisinières, poêles, etc.).

Dimensions - l x p x h	15 x 624 x 99 mm	Poids	1 kg
Article XUC040		Prix 128,00 €	



Ouverture porte en deux passages

La première étape permet l'évacuation lente des vapeurs de la chambre de cuisson, protégeant contre d'éventuelles blessures dues à la fuite rapide de grandes quantités de vapeur.

Article XUC112	Prix 32,00 €
-------------------	------------------------



Kit douchette

Il permet le lavage manuel du four et le remplissage des contenants.

Article XHC001	Prix 158,00 €
-------------------	-------------------------



CHEFLUX™ MANUAL **BIG**

Four à convection

Four mixte à air sec-vapeur avec contrôle analogique et chambre de cuisson en acier INOX 304. Temps de fonction ,température, pourcentage de vapeur et 2 vitesses de ventilation. Il permet de réaliser des processus de cuisson traditionnels tels que, la cuisson à la vapeur, cuisson à la grille , friture à la poêle, brunissage et cuisson de produits de boulangerie frais et surgelés.

Unox Intensive Cooking



DRY.Plus:

Il extrait rapidement l'humidité de l'enceinte de cuisson



STEAM.Plus:

crée une humidité instantanée



AIR.Plus:

plusieurs ventilateurs avec inversion de rotation à 2 vitesses et fonction pulsée

Modes de cuisson manuels

— Température : 80 °C – 260 °C

— Cuisson par convection et humidité à partir de 80 °C

Fonctions techniques

- Chambre de cuisson en acier inox à angles arrondis AISI 304 à haute résistance
- Supports des plaques avec système anti-basculement

- Double vitrage
- Système de ventilation à 2 vitesses de rotation et résistances circulaires à hautes performances

- Illumination chambre de cuisson par le biais des lumières LED intégrées dans la porte

Four à convection GN 2/1



20 GN 2/1

Électrique

Modèle fours	XV4093
Distance entre niveaux	66 mm
Fréquence	50 / 60 Hz
Voltage	380-415V 3N~
Puissance électrique	46,7 kW
Puissance gaz nominale max.	-
Dimensions - l x p x h	913 x 1237 x 1863 mm
Poids	285 kg
Type d'ouverture	Charnière à gauche
Prix	14.800,00 €

Remarques

Le chariot est inclus avec l'achat du four.

Accessoires GN 2/1



QUICK.Load

Chariot de plaque à pâtisserie en acier AISI 304.

Capacité	20 GN 2/1	Dimensions - l x p x h	743 x 783 x 1717 mm
Distance entre niveaux	67 mm	Poids	72 kg
		Article	Prix

XCV4001

2.030,00 €

Personnalisation

La capacité et la distance entre les plaques peuvent être faites sur demande spécifique. Quantité minimale de commande : 2 chariots.

Prix unitaire du chariot personnalisé.

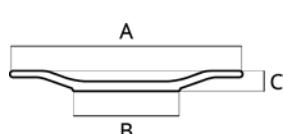
Article	Prix supplémentaire
XCV4001	100,00 €



QUICK.Plate

Chariot en acier AISI 304 pour la régénération des plaques.

Capacité	102 plats	Dimensions - l x p x h	743 x 564 x 1700 mm
Distance entre niveaux	76.1 mm	Poids	25 kg
Compatible avec		Article	Prix
A - Ø plaque max. 310 mm B - Ø plaque max. 170 mm C - h plaque max. 30 mm		XCP4001	2.600,00 €



HOLDING.Cover

Couverture thermique pour chariot.

Compatible avec	Article	Prix
XCV4001	XUC031	1.170,00 €
XCP4001		



Accessoires GN 2/1



Douchette manuelle externe avec détergent

Il permet le lavage manuel du four et le remplissage des contenants.

Article	Prix
XC208-SR	158,00 €



PURE

Système de filtrage de résine qui élimine de l'eau toutes les substances qui contribuent à la formation de calcaire. Il vous permet de filtrer jusqu'à 7.000 litres d'eau (les données peuvent varier en fonction de la dureté de l'eau).

Article	Prix
XHC003	328,00 €

Nécessite l'achat de

En cas d'installation du système de filtrage de résine PURE avec les fours MANUAL, le kit réduction JG 8-10 mm (KEL1055A) se rend nécessaire.

Article	Prix
KEL1055	40,00 €

REFILL PURE

Cartouche de remplacement pour système de filtrage de résine pure.

Article	Prix
XHC004	218,00 €



FINEST

Système de filtrage de résine qui élimine de l'eau toutes les substances qui contribuent à la formation de calcaire. Il vous permet de filtrer jusqu'à 5.690 litres d'eau (les données peuvent varier en fonction de la dureté de l'eau) et réduit le risque de corrosion en présence d'une valeur de chlorure modérée.

Article	Prix
XHC012	328,00 €

Nécessite l'achat de

En cas d'installation du système de filtrage de résine FINEST avec les fours MANUAL, le kit réduction JG 8-10 mm (KEL1055A) se rend nécessaire.

Article	Prix
KEL1055	40,00 €

REFILL FINEST

Cartouche de remplacement pour système de filtrage de résine FINEST.

Article	Prix
XHC013	218,00 €



PURE-RO

Système de filtrage de l'eau à osmose inverse pour garantir la déminéralisation complète de tout type d'eau.

Article	Prix
XHC002	1.440,00 €

Cartouche PURE-RO

Cartouche de remplacement pour système de filtration PURE-RO.

Article	Prix
XHC006	268,00 €

Four à convection GN 1/1



20 GN 1/1

Électrique

Modèle fours	XV1093
Distance entre niveaux	66 mm
Fréquence	50 / 60 Hz
Voltage	380-415V 3N~ 220-240V 3~
Puissance électrique	29,7 kW
Puissance gaz nominale max.	-
Dimensions - l x p x h	913 x 997 x 1863 mm
Poids	240 kg
Type d'ouverture	Charnière à gauche
Prix	10.600,00 €

Remarques

Le chariot est inclus avec l'achat du four.

Accessoires GN 1/1



QUICK.Load

Chariot de plaque à pâtisserie en acier AISI 304.

Capacité	20 GN 1/1	Dimensions - l x p x h	743 x 564 x 1700 mm
Distance entre niveaux	66 mm	Poids	25 kg
		Article	Prix

XCV1001

1.780,00 €

Personnalisation

La capacité et la distance entre les plaques peuvent être faites sur demande spécifique. Quantité minimale de commande : 2 chariots.

Prix unitaire du chariot personnalisé.

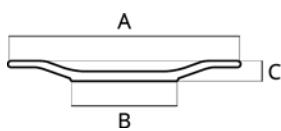
Article	Prix supplémentaire
XCV1001	100,00 €



QUICK.Plate

Chariot en acier AISI 304 pour la régénération des plaques.

Capacité	51 plats	Dimensions - l x p x h	743 x 564 x 1711 mm
Distance entre niveaux	76.1 mm	Poids	40 kg
Compatible avec		Article	Prix
A - Ø plaque max. 310 mm B - Ø plaque max. 170 mm C - h plaque max. 30 mm		XCP1001	2.080,00 €



HOLDING.Cover

Couverture thermique pour chariot.

Compatible avec	Article	Prix
XCV1001 XCP1001	XUC030	790,00 €

Accessoires GN 1/1



Douchette manuelle externe avec détergent

Il permet le lavage manuel du four et le remplissage des contenants.

Article	Prix
XC208-SR	158,00 €



PURE

Système de filtrage de résine qui élimine de l'eau toutes les substances qui contribuent à la formation de calcaire. Il vous permet de filtrer jusqu'à 7.000 litres d'eau (les données peuvent varier en fonction de la dureté de l'eau).

Article	Prix
XHC003	328,00 €

Nécessite l'achat de

En cas d'installation du système de filtrage de résine PURE avec les fours MANUAL, le kit réduction JG 8-10 mm (KEL1055A) se rend nécessaire.

Article	Prix
KEL1055	40,00 €

REFILL PURE

Cartouche de remplacement pour système de filtrage de résine pure.

Article	Prix
XHC004	218,00 €



FINEST

Système de filtrage de résine qui élimine de l'eau toutes les substances qui contribuent à la formation de calcaire. Il vous permet de filtrer jusqu'à 5.690 litres d'eau (les données peuvent varier en fonction de la dureté de l'eau) et réduit le risque de corrosion en présence d'une valeur de chlorure modérée.

Article	Prix
XHC012	328,00 €

Nécessite l'achat de

En cas d'installation du système de filtrage de résine FINEST avec les fours MANUAL, le kit réduction JG 8-10 mm (KEL1055A) se rend nécessaire.

Article	Prix
KEL1055	40,00 €

REFILL FINEST

Cartouche de remplacement pour système de filtrage de résine FINEST.

Article	Prix
XHC013	218,00 €



PURE-RO

Système de filtrage de l'eau à osmose inverse pour garantir la déminéralisation complète de tout type d'eau.

Article	Prix
XHC002	1.440,00 €

Cartouche PURE-RO

Cartouche de remplacement pour système de filtration PURE-RO.

Article	Prix
XHC006	268,00 €



CHEFLUX™ MANUAL COUNTERTOP

Four à convection

Four mixte à air sec-vapeur avec contrôle analogique et chambre de cuisson en acier INOX 304. Temps de fonction ,température, pourcentage de vapeur et 2 vitesses de ventilation. Il permet de réaliser des processus de cuisson traditionnels tels que, la cuisson à la vapeur, cuisson à la grille , friture à la poêle, brunissage et cuisson de produits de boulangerie frais et surgelés.

Unox Intensive Cooking



DRY.Plus:

Il extrait rapidement l'humidité de l'enceinte de cuisson



STEAM.Plus:

crée une humidité instantanée



AIR.Plus:

plusieurs ventilateurs avec inversion de rotation à 2 vitesses et fonction pulsée

Modes de cuisson manuels

— Température : 80 °C – 260 °C

— Cuisson par convection et humidité à partir de 80 °C

Fonctions techniques

— Chambre de cuisson en acier inox à angles arrondis AISI 304 à haute résistance

— Supports des plaques avec système anti-basculement

— Double vitrage

— Système de ventilation à 2 vitesses de rotation et résistances circulaires à hautes performances

— Illumination chambre de cuisson par le biais des lumières LED intégrées dans la porte

Four à convection GN 1/1



12 GN 1/1

Modèle fours

Électrique

Gaz

Distance entre niveaux

XV893

XV813G

67 mm

67 mm

Fréquence

50 / 60 Hz

50 / 60 Hz

Voltage

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

220-240V 1N~

Puissance électrique

15,8 kW

1 kW

Puissance gaz nominale max.

-

20 kW

Dimensions - l x p x h

860 x 882 x 1252 mm

860 x 882 x 1464 mm

Poids

124 kg

130 kg

Type d'ouverture

Charnière à gauche

Charnière à gauche

Prix

5.200,00 €

6.550,00 €



7 GN 1/1

Modèle fours

Électrique

Gaz

XV593

XV513G

Distance entre niveaux

67 mm

67 mm

Fréquence

50 / 60 Hz

50 / 60 Hz

Voltage

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

220-240V 1~

Puissance électrique

10,5 kW

0,7 kW

Puissance gaz nominale max.

-

175 kW

Dimensions - l x p x h

860 x 882 x 932 mm

860 x 882 x 1144 mm

Poids

86 kg

100 kg

Type d'ouverture

Charnière à gauche

Charnière à gauche

Prix

3.600,00 €

4.750,00 €



5 GN 1/1

Modèle fours

Électrique

XV393

Distance entre niveaux

67 mm

Fréquence

50 / 60 Hz

Voltage

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

Puissance électrique

7,1 kW

Puissance gaz nominale max.

-

Dimensions - l x p x h

750 x 773 x 772 mm

Poids

67 kg

Type d'ouverture

Charnière à gauche

Prix

2.700,00 €

Remarques

Personnalisation des supports latéraux sur demande spécifique - Prix supplémentaire **200,00 €**

Accessoires GN 1/1



Kit première installation four unique

Il contient toutes les pièces nécessaires à l'installation correcte d'un seul four.

Obligatoire	Article	Prix
pour installer correctement un four simple.	XUC001	202,00 €



Placard neutre

Dispose d'un support de plaques et d'un espace libre pour le stockage des matériaux.

Capacité	7 GN 1/1	Dimensions - l x p x h	750 x 656 x 676 mm
Distance entre niveaux	57 mm	Poids	18 kg
Compatible avec		Article	Prix
XV393		XR218	1.570,00 €



Placard neutre

Dispose d'un support de plaques et d'un espace libre pour le stockage des matériaux.

Capacité	7 GN 1/1	Dimensions - l x p x h	860 x 772 x 676 mm
Distance entre niveaux	57 mm	Poids	25 kg
Compatible avec		Article	Prix
XV8*		XR260	1.830,00 €
XV5*			



Pietement haut

Support pour placer le four à la hauteur parfaite pour travailler.

Dimensions - l x p x h	842 x 665 x 692 mm	Poids	11 kg
Compatible avec		Article	Prix
XV8*		XR168	510,00 €
XV5*			



Pietement haut

Le support multifonctionnel idéal pour ranger les plaques en sécurité et placer votre four à la hauteur parfaite pour travailler.

Dimensions - l x p x h	732 x 546 x 692 mm	Poids	10 kg
Compatible avec		Article	Prix
XV393		XR118	450,00 €



Support latéral

Support lateral 7 niveaux.

Capacité	7 GN1/1	Poids	3 kg
Distance entre niveaux	60 mm		
Compatible avec		Article	Prix
XR168		XR727	144,00 €



Support latéral

Support lateral 7 niveaux.

Capacité	7 GN 1/1	Poids	2 kg
Distance entre niveaux	60 mm		
Compatible avec		Article	Prix
XR118		XR717	130,00 €

Accessoires GN 1/1



Roues rotatives avec frein

Ils permettent de faciliter les opérations de nettoyage. Il se compose de 2 roues avec freins, 2 roues sans freins et chaînes pour la fixation au mur.

Dimensions - h 100 mm

Compatible avec	Article	Prix
Piètement	XUC010	268,00 €
Placard neutre		



Douchette manuelle externe avec détergent

Il permet le lavage manuel du four et le remplissage des contenants.

Article	Prix
XC208-SR	158,00 €



PURE

Système de filtrage de résine qui élimine de l'eau toutes les substances qui contribuent à la formation de calcaire. Il vous permet de filtrer jusqu'à 7.000 litres d'eau (les données peuvent varier en fonction de la dureté de l'eau).

Article	Prix
XHC003	328,00 €

Nécessite l'achat de

En cas d'installation du système de filtrage de résine PURE avec les fours MANUAL, le kit réduction JG 8-10 mm (KEL1055A) se rend nécessaire.

Article	Prix
KEL1055	40,00 €

REFILL PURE

Cartouche de remplacement pour système de filtrage de résine pure.

Article	Prix
XHC004	218,00 €



PURE-RO

Système de filtrage de l'eau à osmose inverse pour garantir la déminéralisation complète de tout type d'eau.

Article	Prix
XHC002	1.440,00 €

Cartouche PURE-RO

Cartouche de remplacement pour système de filtration PURE-RO.

Article	Prix
XHC006	268,00 €

Accessoires GN 1/1

Plaques starter pack



START.COOK

Kit de démarrage plaques, composé de : 1 x GRP815, TG936, TG885, TG970, TG895.

Article	Prix
XUC018	604,00 €

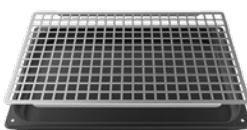
Cooking Essentials



BACON.20

Grille en inox avec bac collecteur de graisse.

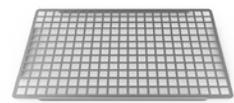
Hauteur	Article	Prix
21 mm	TG840	140,00 €



BACON.40

Grille en inox avec bac collecteur de graisse.

Hauteur	Article	Prix
41 mm	TG945	144,00 €



BACON.GRID

Plaque en inox perforée.

Hauteur	Article	Prix
13.5 mm	TG944	68,00 €



BLACK.20

Plaque à pâtisserie en aluminium micro-perforée avec revêtement antiadhésive

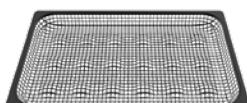
Hauteur	Article	Prix
20 mm	TG895	90,00 €



BLACK.40

Plaque à pâtisserie en aluminium micro-perforée avec revêtement antiadhésive

Hauteur	Article	Prix
40 mm	TG900	91,00 €



BLACK.FRY

Plaque en inox anti-adhérente perforée pour fritures.

Hauteur	Article	Prix
10 mm	GRP816	134,00 €

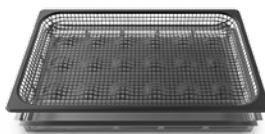


CHROMO.GRID

Grille chromée avec poignées pour le système de four rapide QUICK.LOAD.

Hauteur	Article	Prix
40 mm	GRP970	47,00 €

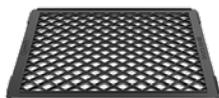
Accessoires GN 1/1



CLEAN.FRY

Grille en inox antiadhérente pour frire, avec bac collecteur de graisse.

	Hauteur	Article	Prix
	51.5 mm	GRP820	182,00 €



DUO.GRILL

Plaque en aluminium antiadhésive avec double finition : côté rayé et côté romboïdale.

	Hauteur	Article	Prix
	12 mm	TG990	192,00 €



EGGX 6x2

Plaque en aluminium antiadhérente pour cuire jusqu'à 6 omelettes (2 œufs par omelette).

	Hauteur	Article	Prix
	16 mm	TG935	110,00 €



EGGS 8x1

Plaque en aluminium antiadhérente pour cuire jusqu'à 8 œufs.

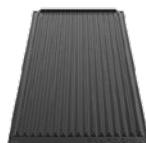
	Hauteur	Article	Prix
	16 mm	TG936	132,00 €



FAKIRO.GRILL

Plaque en aluminium anti-adhèrent. Deux côtés: plat et rainuré, pour des cuissons différentes.

Compatible avec	Hauteur	Article	Prix
Four BIG & COUNTERTOP	12 mm	TG870	192,00 €



FAKIRO.GRILL

Plaque en aluminium anti-adhèrent. Deux côtés: plat et rainuré, pour des cuissons différentes. Insertion du plaque par le côté court.

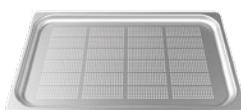
Compatible avec	Hauteur	Article	Prix
Four COMPACT GN 1/1	12 mm	TG995	192,00 €



FAKIRO™

Plaque à pâtisserie en aluminium. Deux surfaces - lisses et rayées - pour différents produits.

	Hauteur	Article	Prix
	12 mm	TG875	140,00 €



FORO.STEEL20

Plaque en inox perforée.

	Hauteur	Article	Prix
	20 mm	TG810	47,00 €

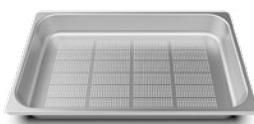


FORO.STEEL40

Plaque en inox perforée.

	Hauteur	Article	Prix
	40 mm	TG820	50,00 €

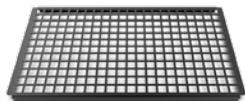
Accessoires GN 1/1



FORO.STEEL65

Plaque en inox perforée.

Hauteur	Article	Prix
65 mm	TG830	52,00 €



GRILL

Plaque en aluminium antiadhérente pour griller. Ne nécessite pas d'être préchauffée avant utilisation.

Hauteur	Article	Prix
20 mm	TG885	138,00 €



PAN.FRY

Plaque en inox antiadhérente pour frire.

Hauteur	Article	Prix
20 mm	TG905	57,00 €



POLLO.BLACK

Plaque en inox antiadhérente avec supports verticaux pour 8 poulets entiers. Équipée de collecte de graisse et d'échappement central compatible avec SMART.DRAIN.

Hauteur	Article	Prix
167 mm	GRP825	158,00 €



POLLO.GRILL

Plaque à pâtisserie en acier, équipée de collecte de graisse et d'échappement central compatible avec SMART.Drain.

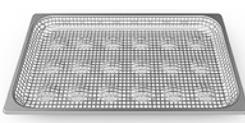
Hauteur	Article	Prix
27 mm	GRP840	103,00 €



POLLO.WASH

Grille qui permet le nettoyage de 3 plaques POLLO.BLACK à l'intérieur du four avec un cycle de lavage spécial. Le nettoyage automatique du four doit être effectué séparément avec la chambre de cuisson vide.

Hauteur	Article	Prix
27 mm	GRP860	134,00 €



POTATO.FRY

Plaque en inox perforée pour frites.

Hauteur	Article	Prix
40 mm	GRP817	91,00 €



STEAM

Plaque en inox perforée pour cuisssons à la vapeur.

Hauteur	Article	Prix
40 mm	GRP815	88,00 €



STEEL.20

Plaque en inox.

Hauteur	Article	Prix
20 mm	TG805	45,00 €

Accessoires GN 1/1



STEEL.40

Plaque en inox.

	Hauteur	Article	Prix
	40 mm	TG815	52,00 €



STEEL.65

Plaque en inox.

	Hauteur	Article	Prix
	65 mm	TG825	57,00 €



STEEL.GRID

Grille en inox.

	Hauteur	Article	Prix
	8.5 mm	GRP806	35,00 €



SUPER.GRILL

Plaque rainurée en aluminium avec traitement antiadhérent avec grille - Système QUICK.Load.

Compatible avec	Hauteur	Article	Prix
Four BIG & COUNTERTOP	40 mm	TG970	200,00 €



GRILL.HOLDER

A utiliser en combinaison avec la plaque SUPER.GRILL. Permet de retirer la grille en toute sécurité tout en conservant la plaque de cuisson antiadhésive à l'intérieur du four.

Compatible avec	Hauteur	Article	Prix
TG970	89 mm	XUC214	72,00 €

Baking Essentials



FORO.BLACK

Plaque en aluminium antiadhérente micro-perforée.

	Hauteur	Article	Prix
	15 mm	TG890	69,00 €



FORO.SILICO

Plaque en aluminium micro-perforée avec traitement anti-adhésif

	Hauteur	Article	Prix
	12 mm	TG975	43,00 €

Accessoires GN 2/3

Cooking Essentials



EVEREO 5

Plaque en aluminium antiadhérente pour cuire jusqu'à 5 œufs.

Hauteur	Article	Prix
16 mm	TG937	78,00 €



FAKIRO.GRILL

Plaque à pâtisserie en aluminium avec revêtement antiadhésive. Deux surfaces - lisses et rayées - pour une cuisson différente.

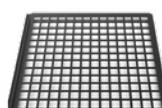
Hauteur	Article	Prix
12 mm	TG770	172,00 €



FORO.STEEL40

Plaque en inox perforée.

Hauteur	Article	Prix
40 mm	TG710	43,00 €



GRILL

Plaque en aluminium antiadhérente pour griller. Ne nécessite pas d'être préchauffée avant utilisation.

Hauteur	Article	Prix
37 mm	TG720	119,00 €



PAN.FRY

Plaque en inox antiadhérente pour frire.

Hauteur	Article	Prix
20 mm	TG735	50,00 €



POLLO.BLACK

Plaque en inox antiadhérente avec supports verticaux pour 8 poulets entiers.

Hauteur	Article	Prix
140 mm	GRP715	119,00 €



POTATO.FRY

Plaque en inox perforée pour frites.

Hauteur	Article	Prix
30 mm	GRP711	78,00 €



STEAM

Plaque en inox perforée pour cuissons à la vapeur.

Hauteur	Article	Prix
30 mm	GRP710	76,00 €



STEEL.40

Plaque en inox.

Hauteur	Article	Prix
40 mm	TG705	38,00 €

Accessoires GN 2/3



STEEL.GRID

Grille en inox.

	Hauteur	Article	Prix
	8.5 mm	GRP705	28,00 €

Baking Essentials



FAKIRO™

Plaque en aluminium.

	Hauteur	Article	Prix
	37 mm	TG715	86,00 €



FORO.BLACK

Plaque en aluminium antiadhérente micro-perforée.

	Hauteur	Article	Prix
	15 mm	TG731	70,00 €

Accessoires

Chariot



Chariot

Support multifonctionnel pour le stockage et le transport des plaques à pâtisserie.

Capacité	21 GN 1/1	Dimensions - l x p x h	450 x 608 x 1700 mm
Distance entre niveaux	70 mm	Poids	15 kg
		Article	Prix

XTB0002

990,00 €

Détergent



DET&Rinse™ PLUS

Détergent de rinçage concentré avec une consommation minimum pour garantir le maximum de propreté, et la longue durée du four. Un carton contient 10X1L UN 1814, 8, II - ADR QUANTITÉ LIMITÉE. Uniquement pour les fours équipés du circuit de lavage automatique.

1 boîte	Article	Prix
	DB1014	117,00 €
9 cartons (prix par carton)	DB1014	113,00 €
48 cartons (prix par carton)	DB1014	109,00 €



DET&Rinse™ ECO

Détergent bio pour le nettoyage quotidien et le respect maximum de l'environnement. Un carton contient 10X1L UN 1814, 8, II - ADR QUANTITÉ LIMITÉE. Uniquement pour les fours équipés du circuit de lavage automatique.

1 boîte	Article	Prix
	DB1018	119,00 €
9 cartons (prix par carton)	DB1018	115,00 €
48 cartons (prix par carton)	DB1018	111,00 €



DET&Rinse™ ULTRA

Détergent ultra puissant pour un niveau de saleté élevé, recommandé pour les graisses de volaille et de viande. Un carton contient 10 bouteilles de 1 litre de détergent chimique UN 1824, 8, II - ADR, QUANTITÉ LIMITÉE. Uniquement pour les fours équipés d'un circuit de lavage automatique.

1 boîte	Article	Prix
	DB1050	121,00 €
9 cartons (prix par carton)	DB1050	117,00 €
48 cartons (prix par carton)	DB1050	113,00 €



DET&Rinse™

Détergent mousseux concentré. Un paquet contient 2 bidons de 5L chacun de détergent chimique UN 1814, 8, III - ADR QUANTITÉ LIMITÉE. Seulement pour les fours de la série 5 E.

1 boîte	Article	Prix
	DB1016	94,00 €
9 cartons (prix par carton)	DB1016	90,00 €
48 cartons (prix par carton)	DB1016	86,00 €

Accessoires



SPRAY&Rinse

Détergent en spray pratique pour le nettoyage manuel de tout type de four. Il dégrasse et élimine tout type de saleté. un carton contient 12x750ml. Une fois le produit utilisé, jetez le flacon. Uniquement pour les fours sans circuit de lavage automatique intégré.

	Article	Prix
1 boîte	DB1044	111,00 €
6 cartons (prix par carton)	DB1044	107,00 €
30 cartons (prix par carton)	DB1044	103,00 €

Internet of kitchen: productivité 4.0

DATA DRIVEN COOKING



Data Driven Cooking vous permet de contrôler vos fours à tout moment, n'importe où.

Vous pourrez surveiller les conditions de fonctionnement en temps réel, créer de nouvelles recettes et les partager avec vos fours.

L'intelligence artificielle transformera les données de consommation en informations utiles et vous permettra d'augmenter vos profits quotidiens.

Professional

Création et modification de programmes de cuisson	✓
Contrôle en ligne de la consommation	✓
Unox Artificial Intelligence DDC.Coach	✓
Gestion des accès multi-comptes	✗
Contrôle à distance du service Unox	✗
Kitchen scheduler	✗
Assistance client prioritaire	✗
Envoi de programmes de cuisson aux fours à distance	jusqu'à 5 fours
Fours connectés	jusqu'à 5 fours
Activation du compte professionnel	-
Frais mensuel du four connecté	-

Enterprise

Création et modification de programmes de cuisson	✓
Contrôle en ligne de la consommation	✓
Unox Artificial Intelligence DDC.Coach	✓
Gestion des accès multi-comptes*	✓
Contrôle à distance du service Unox	✓
Kitchen scheduler*	✓
Accès REST API	✓
Envoi de programmes de cuisson aux fours à distance	illimité
Fours connectés	illimité
Activation du compte Entreprise	200,00 € / par compte hors TVA
Frais mensuel du four connecté	6,00 € / mois hors TVA

*DDC et assistance du Kitchen Scheduler
60,00 € / heure - hors TVA.



EUROPE

IT - ITALIA
UNOX S.p.a
E-mail: info@unox.it
Tel: +39 049 736 0781

DE - DEUTSCHLAND
UNOX DEUTSCHLAND GMBH
E-mail: info.de@unox.com
Tel: +49 32 211121581

FR - FRANCE, BELGIUM & LUXEMBOURG
UNOX FRANCE s.a.s.
E-mail: info.fr@unox.com
Tel: +33 4 81 68 19 12

PT - PORTUGAL
UNOX PORTUGAL
E-mail: info.pt@unox.com
Tel: +351 918 228 787

GB - UNITED KINGDOM
UNOX UK Ltd.
E-mail: info.uk@unox.com
Tel: +44 1252 851 522

IE - IRELAND
UNOX IRELAND
E-mail: info.ie@unox.com
Tel: +353 (0) 87 32 23 218

ES - ESPAÑA
UNOX PROFESIONAL
ESPAÑA S.L.
E-mail: info.es@unox.com
Tel: +34 932 20 36 52

DK - DENMARK
UNOX DANMARK A/S
E-mail: info.dk@unox.com
Tel: +45 87 91 00 40

CZ - ČESKÁ REPUBLIKA
UNOX DISTRIBUTION s.r.o.
E-mail: info.cz@unox.com
Tel: +420 241 940 000

HR - HRVATSKA
UNOX CROATIA
E-mail: narudzbe@unox.com
Tel: +39 049 86 57 538

TR - TÜRKİYE - UNOX TURKEY
Profesyonel mutfak ekipmanları
endüstri ve ticaret limited şirketi
E-mail: info.tr@unox.com
Tel: +90 530 176 62 03

CH - SWITZERLAND
UNOX SWITZERLAND GMBH
E-mail: info.ch@unox.com
Tel: +41 43 508 61 70

BG - БЪЛГАРИЯ
UNOX BULGARIA
E-mail: info.bg@unox.com
Tel: +359 2 419 05 00

AT - ÖSTERREICH
UNOX ÖSTERREICH GMBH
E-mail: info.de@unox.com
Tel: +43 1 206 092 068

RU - РОССИЯ, ПРИБАЛТИКА И СТРАНЫ СНГ
UNOX RUSSIA
E-mail: info.ru@unox.com
Tel: +7 (499) 702 - 00 - 14

NL - NETHERLANDS
UNOX NETHERLANDS B.V.
E-mail: info.nl@unox.com
Tel: +31 70 700 6170

PL - POLSKA
UNOX POLSKA Sp.zo.o.
E-mail: info.pl@unox.com
Tel: +48 22 104 17 01

SC - SCANDINAVIAN COUNTRIES
UNOX SCANDINAVIA AB
E-mail: info.se@unox.com
Tel: +46(0)790 75 63 64

AMERICA

US - U.S.A.
UNOX Inc.
E-mail: info.usa@unox.com
Tel: +1 800 489 8669

AR - ARGENTINA
UNOX ARGENTINA
E-mail: info.ar@unox.com
Tel: +54 911 37 58 43 46

CO - COLOMBIA
UNOX COLOMBIA
E-mail: info.co@unox.com
Tel: +57 305 21 38 223

BR - BRASIL
UNOX BRASIL SERVICOS LTDA.
E-mail: info.br@unox.com
Tel: +55 11 98717-8201

MX - MÉXICO
UNOX MÉXICO,
S. DE R.L. DE C.V.
E-mail: info.mx@unox.com
Tel: +52 55 8116-7720

CA - CANADA
UNOX Canada Equipment
Professional Inc.
E-mail: orders.ca@unox.com
Tel: +1 800 489 8669

ASIA, OCEANIA & AFRICA

ZA - SOUTH AFRICA
UNOX SOUTH AFRICA
E-mail: info.za@unox.com
Tel: +27 845 05 52 35

AC - OTHER ASIAN COUNTRIES
UNOX (ASIA) SDN. BHD
E-mail: info.asia@unox.com
Tel: +603-58797700

AE - U.A.E.
UNOX MIDDLE EAST DMCC
E-mail: info.uae@unox.com
Tel: +971 4 554 2146

PH - PHILIPPINES
UNOX PHILIPPINES
E-mail: info.asia@unox.com
Tel: +63 9173108084

TW - TAIWAN, HONG KONG & MACAU
UNOX TAIWAN
E-mail: info.tw@unox.com
Tel: +886 928 250 536

ID - INDONESIA
UNOX INDONESIA
E-mail: info.asia@unox.com
Tel: +62 81908852999

AU - AUSTRALIA
UNOX AUSTRALIA PTY Ltd.
E-mail: info.unoxaustralia.com.au
Tel: +61 3 9876 0803

MY - MALAYSIA & SINGAPORE
UNOX (ASIA) SDN. BHD
E-mail: info.asia@unox.com
Tel: +603-58797700

IN - INDIA
UNOX INDIA PRIVATE LIMITED
E-mail: info.in@unox.com
Tel: +971 4 554 2146

UZ - UZBEKISTAN
UNOX PRO LLC
E-mail: info.uz@unox.com
Tel: +998 90 370 90 10

CN - 中华人民共和国
UNOX TRADING (SHANGHAI)
Ltd. CO.
电子邮件: info.china@unox.com
电话: +86 21 56907696

VN - VIETNAM
UNOX INDOCHINA
E-mail: info.asia@unox.com
Tel: +84916560803

KR - 대한민국
UNOX KOREA CO. Ltd.
이메일: info.kr@unox.com
전화: +82 2 69410351

NZ - NEW ZEALAND
UNOX NEW ZEALAND Ltd.
E-mail: info@unox.co.nz
Tel: +64 (0) 800 76 0803

unox.com



LI2187C6 publié 03-2023

Conditions de Vente: Emballage inclus - TVA exclue
Les photos de cette liste de prix sont utilisées uniquement à but illustratif.



LISTE DE PRIX

À PARTIR DU 03-2023



FRANÇAIS





EVEREO® 600

Conservateur d'aliments

La préservation à température de service des aliments est une technologie brevetée qui a été conçue pour conserver les aliments à la température à laquelle ils seront servis et dégustés. Cela signifie que vous pouvez cuire vos produits, les garder au chaud sans avoir besoin de les congeler puis les régénérer et les servir en quelques secondes à tout moment sans devoir faire attendre vos clients. Avec seulement 600 mm de profondeur, EVEREO® 600 est la solution compacte qui s'accommodera parfaitement dans les cuisines peu profondes ou sur le comptoir d'un bar. L'EVEREO® 600 s'adapte facilement à tout type d'activité et est disponible avec une ouverture de porte à gauche ou à droite. La grande porte vitrée et la lumière LED offrent une visibilité maximale sur les produits tandis que les dimensions compactes permettent un accès rapide pour les servir sans avoir à sortir les plaques.

Isolation thermique et sécurité

Protek.SAFE™:

efficience thermique et sécurité de travail maximales (selon règles IEC/EN60335-2-42)

Distribution de l'air dans la chambre de conservation



AIR.Maxi™:

gestion de la vitesse du flux d'air redistribuée de façon intelligente

Contrôle de la température

Les capteurs de dernière génération permettent de mettre en place EVEREO® avec une certitude d'un degré de précision de 0.5 °C

Réglages

- Température : 58 °C – 75 °C
- Réglage automatique des programmes: possibilité de sélectionner les aliments à conserver avec le réglage automatique du temps de régénération, la température et le temps de conservation disponibles dans la liste des programmes seront automatiquement configurés pour vous.
- Désignation plaque: possibilité d'attribuer une plaque spécifique à chaque programme de conservation
- Liste MULTI.Time: technologie qui permet de paramétriser jusqu'à 6 minuteries maximum pour conserver différents produits en même temps
- ROP: réorganiser son stock signifie (avoir un système automatique qui affiche le nombre minimum de portions individuelles sous vide qui doivent toujours être présentes dans votre EVEREO) afin de ne pas manquer des produits les plus vendus du menu pendant le service
- CLIMA.Control: réglage humidité ou air sec avec augmentation de 10%

Programmes

- Enregistrez jusqu'à 256 programmes personnalisés
- MULT.DAY MODE: choisissez ou définissez le programme le plus adapté pour conserver vos produits dans des récipients scellés pendant des jours voire des semaines
- SUPERHOLDING MODE: définissez vos programmes personnels lorsque vous utilisez des plaques ou récipients ouverts et conservez vos aliments à une température précise
- MEALME MODE: vous avez la possibilité d'utiliser le programme MEALME pour conserver vos aliments chauds commandés auprès d'un de nos fournisseurs agréés MEALME

Fonctions techniques

- Chambre de cuisson en acier inox à angles arrondis AISI 304 à haute résistance
- Supports des plaques avec système anti-basculement
- Double vitrage
- Arrêt de la ventilation pour limiter la déperdition d'énergie lors de l'ouverture de la porte
- Illumination chambre de cuisson par le biais des lumières LED intégrées dans la porte
- Limiteur de température de sécurité

Conservateur d'aliments GN 1/1



10 GN 1/1

Électrique

Modèle fours	XEEC-1011-EPR
Distance entre niveaux	67 mm
Fréquence	50 / 60 Hz
Voltage	220-240V 1N~
Puissance électrique	2,9 kW
Dimensions - l x p x h	750 x 628 x 915 mm
Poids	82 kg
Type d'ouverture	Charnière à gauche
Prix	7.000,00 €

Optionnel
Charnière à droite

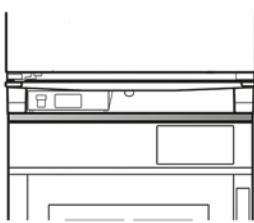
Article
XEEC-1011-EPL

Prix supplémentaire
300,00 €

Remarques

Personnalisation des supports latéraux sur demande spécifique - Prix supplémentaire **200,00 €**

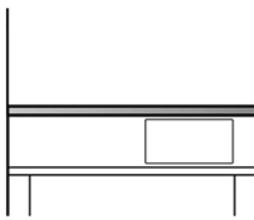
Accessoires GN 1/1



Kit de superposition EVEREO®

Il contient toutes les pièces nécessaires à l'installation correcte et la superposition d'EVEREO® + four CHEFTOP COUNTERTOP.

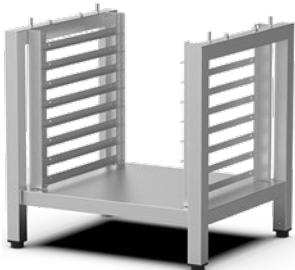
Il nécessite aussi l'achat de	Obligatoire	Article	Prix
XUC001 - Kit première installation pour le four	EVEREO® 600 (en bas) + CHEFTOP MINDMaps™ COUNTERTOP	XEEQC-0011-E	138,00 €



Kit de superposition EVEREO®

Il contient toutes les pièces nécessaires à l'installation correcte et à la superposition d'EVEREO® + EVEREO® ou EVEREO® + FOUR.

Il nécessite aussi l'achat de	Obligatoire	Article	Prix
XUC001 - Kit première installation pour le four	EVEREO® 600 + EVEREO® 600; EVEREO® 900 + EVEREO® 900; EVEREO® 900 (en bas) + CHEFTOP MINDMaps™ COMPACT.	XEEQC-0013-E	62,00 €



Pietement haut

Le support multifonctionnel idéal pour ranger les plaques en sécurité et placer votre four à la hauteur parfaite pour travailler.

Capacité	8 GN 1/1	Dimensions - l x p x h	750 x 653 x 753 mm
Distance entre niveaux	65 mm	Poids	15 kg
		Article	Prix
		XEERC-0811-H	525,00 €



Accessoires pour positionner le four au sol

Obligatoire pour placer le four au sol.

Dimensions - l x p x h	744 x 491 x 178 mm	Poids	4 kg
		Article	Prix
		XWERC-0011-F	310,00 €



Base mobile pour colonne

Permet de déplacer une colonne composée d'EVEREO® en toute sécurité. Il ne peut être installé que sur un cadre pour un positionnement au sol.

Dimensions - h	140 mm		
Il nécessite aussi l'achat de	Obligatoire	Article	Prix
Accessoires pour positionner le four au sol	EVEREO® 600 + EVEREO® 600 EVEREO® 600 (en bas) + CHEFTOP MINDMaps™ COUNTERTOP 5 GN 1/1	XUC039	455,00 €



Roues rotatives avec frein

Ils permettent de faciliter les opérations de nettoyage. Il se compose de 2 roues avec freins, 2 roues sans freins et chaînes pour la fixation au mur.

Dimensions - h	110 mm		
Compatible avec	Article	Prix	
Piètement (*-H; *-M; *-L)	XUC012	268,00 €	

Accessoires GN 1/1



Pieds

Pieds pour le positionnement du banc.

Dimensions - h 100 mm

Article

XUC044

Prix

136,00 €



Connexion Wi-Fi

Permet la connexion à Internet via connexion sans fil.

Article

XEC006

Prix

272,00 €



EVEREO® 900

Conservateur d'aliments

Le système de préservation à température de service est une technologie brevetée conçue pour préserver les aliments à la température à laquelle ils sont servis et consommés. Cela signifie que vous pouvez cuire les aliments, les garder au chaud sans les congeler, les régénérer et les servir en quelques secondes à tout moment de la journée, avec des temps d'attente réduits à zéro pour les clients. EVEREO® 900 est la solution optimale pour tous les environnements qui ont un espace limité en termes de largeur. En moins d'un mètre carré, avec deux unités EVEREO® superposées, vous pouvez préserver jusqu'à 240 portions de nourriture, en optimisant chaque millimètre de votre cuisine. EVEREO® 900 s'adapte facilement à tout type d'activité et est disponible avec une ouverture de porte à gauche ou à droite.

Isolation thermique et sécurité

Protek.SAFE™:

efficience thermique et sécurité de travail maximales (selon règles IEC/EN60335-2-42)

Distribution de l'air dans la chambre de conservation



AIR.Maxi™:

gestion de la vitesse du flux d'air redistribuée de façon intelligente

Contrôle de la température

Les capteurs de dernière génération permettent de mettre en place EVEREO® avec une certitude d'un degré de précision de 0.5 °C

Réglages

- Température : 58 °C – 75 °C
- Réglage automatique des programmes: possibilité de sélectionner les aliments à conserver avec le réglage automatique du temps de régénération, la température et le temps de conservation disponibles dans la liste des programmes seront automatiquement configurés pour vous.
- Désignation plaque: possibilité d'attribuer une plaque spécifique à chaque programme de conservation
- Liste MULTI.Time: technologie qui permet de paramétriser jusqu'à 6 minuteries maximum pour conserver différents produits en même temps
- ROP: réorganiser son stock signifie (avoir un système automatique qui affiche le nombre minimum de portions individuelles sous vide qui doivent toujours être présentes dans votre EVEREO) afin de ne pas manquer des produits les plus vendus du menu pendant le service
- CLIMA.Control: réglage humidité ou air sec avec augmentation de 10%

Programmes

- Enregistrez jusqu'à 256 programmes personnalisés
- MULTY.DAY MODE: choisissez ou définissez le programme le plus adapté pour conserver vos produits dans des récipients scellés pendant des jours voire des semaines
- SUPERHOLDING MODE: définissez vos programmes personnels lorsque vous utilisez des plaques ou récipients ouverts et conservez vos aliments à une température précise
- MEALME MODE: vous avez la possibilité d'utiliser le programme MEALME pour conserver vos aliments chauds commandés auprès d'un de nos fournisseurs agréés MEALME

Fonctions techniques

- Chambre de cuisson en acier inox à angles arrondis AISI 304 à haute résistance
- Supports des plaques avec système anti-basculement
- Double vitrage
- Arrêt de la ventilation pour limiter la déperdition d'énergie lors de l'ouverture de la porte
- Illumination chambre de cuisson par le biais des lumières LED intégrées dans la porte
- Limiteur de température de sécurité

Conservateur d'aliments GN 1/1



10 GN 1/1

Électrique

Modèle fours	XEEC-1013-EPR
Distance entre niveaux	67 mm
Fréquence	50 / 60 Hz
Voltage	220-240V 1N~
Puissance électrique	2,9 kW
Dimensions - l x p x h	535 x 883 x 915 mm
Poids	70 kg
Type d'ouverture	Charnière à gauche
Prix	7.000,00 €

Optionnel
Charnière à droite

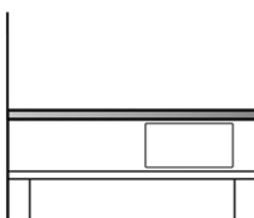
Article
XEEC-1013-EPL

Prix supplémentaire
300,00 €

Remarques

Personnalisation des supports latéraux sur demande spécifique - Prix supplémentaire **200,00 €**

Accessoires GN 1/1



Kit de superposition EVEREO®

Il contient toutes les pièces nécessaires à l'installation correcte et à la superposition d'EVEREO® + EVEREO® ou EVEREO® + FOUR.

Il nécessite aussi l'achat de	Obligatoire	Article	Prix
XUC001 - Kit première installation pour le four	EVEREO® 600 + EVEREO® 600; EVEREO® 900 + EVEREO® 900; EVEREO® 900 (en bas) + CHEFTOP MIND.Maps™ COMPACT.	XEEQC-0013-E	62,00 €



Pietement haut

Le support multifonctionnel idéal pour ranger les plaques en sécurité et placer votre four à la hauteur parfaite pour travailler.

Capacité	6 GN 1/1	Dimensions - l x p x h	518 x 779 x 744 mm
Distance entre niveaux	60 mm	Poids	24 kg
		Article	Prix
		XWCRC-0613-H	680,00 €



Accessoires pour positionner le four au sol

Obligatoire pour placer le four au sol.

Dimensions - l x p x h	530 x 696 x 178 mm	Poids	4 kg
		Article	Prix
		XWCRC-0013-F	330,00 €



Base mobile pour colonne

Permet de déplacer une colonne composée d'EVEREO® en toute sécurité. Il ne peut être installé que sur un cadre pour un positionnement au sol.

Dimensions - h	140 mm		
Il nécessite aussi l'achat de	Obligatoire	Article	Prix
Accessoires pour positionner le four au sol	EVEREO® 900 + EVEREO® 900 EVEREO® 900 + XWCRC-0613-H EVEREO® 900 + CHEFTOP MIND.Maps™ COMPACT 5 GN 1/1	XUC019	425,00 €



Roues rotatives avec frein

Ils permettent de faciliter les opérations de nettoyage. Il se compose de 2 roues avec freins, 2 roues sans freins et chaînes pour la fixation au mur.

Dimensions - h	110 mm		
Compatible avec		Article	Prix
Piètement (*-M; *-L)		XUC012	268,00 €



Pieds

Pieds pour le positionnement du banc.

Dimensions - h	100 mm		
Article		Prix	
XUC044		136,00 €	



Connexion Wi-Fi

Permet la connexion à Internet via connexion sans fil.

Article		Prix
XEC006		272,00 €



EVEREO® CUBE

Conservateur d'aliments

La conservation des aliments à température de service est une technologie brevetée qui a été conçue pour conserver les aliments à la température à laquelle ils sont servis et consommés. Cela signifie que vous pouvez cuire des aliments, les maintenir au chaud sans les congeler et les régénérer, et les servir en quelques secondes à n'importe quel moment de la journée et avec des temps d'attente réduits à zéro pour les clients. Avec seulement 600 mm de profondeur, l'EVEREO® CUBE est la solution compacte pour une installation rapide dans les petits espaces et à l'extérieur de la cuisine. L'EVEREO® CUBE s'adapte facilement à tout type d'activité et est disponible avec une ouverture de porte à gauche ou à droite. La grande porte vitrée et la lumière LED offrent une visibilité maximale sur les produits tandis que la taille compacte permet d'identifier rapidement les produits à servir sans sortir les plaques.

Isolation thermique et sécurité

Protek.SAFE™:

efficience thermique et sécurité de travail maximales (selon règles IEC/EN60335-2-42)

Contrôle de la température

Les capteurs de dernière génération permettent de mettre en place EVEREO® avec une certitude d'un degré de précision de 0.5 °C

Distribution de l'air dans la chambre de conservation



AIR.Maxi™:

gestion de la vitesse du flux d'air redistribuée de façon intelligente

Réglages

- Température : 58 °C – 75 °C
- Réglage automatique des programmes: possibilité de sélectionner les aliments à conserver avec le réglage automatique du temps de régénération, la température et le temps de conservation disponibles dans la liste des programmes seront automatiquement configurés pour vous.
- Désignation plaque: possibilité d'attribuer une plaque spécifique à chaque programme de conservation
- Liste MULTI.Time: technologie qui permet de paramétriser jusqu'à 6 minuteries maximum pour conserver différents produits en même temps
- ROP: réorganiser son stock signifie (avoir un système automatique qui affiche le nombre minimum de portions individuelles sous vide qui doivent toujours être présentes dans votre EVEREO) afin de ne pas manquer des produits les plus vendus du menu pendant le service
- CLIMA.Control: réglage humidité ou air sec avec augmentation de 10%

Programmes

- Enregistrez jusqu'à 256 programmes personnalisés
- MULT.DAY MODE: choisissez ou définissez le programme le plus adapté pour conserver vos produits dans des récipients scellés pendant des jours voire des semaines
- SUPERHOLDING MODE: définissez vos programmes personnels lorsque vous utilisez des plaques ou récipients ouverts et conservez vos aliments à une température précise
- MEALME MODE: vous avez la possibilité d'utiliser le programme MEALME pour conserver vos aliments chauds commandés auprès d'un de nos fournisseurs agréés MEALME

Fonctions techniques

- Chambre de cuisson en acier inox à angles arrondis AISI 304 à haute résistance
- Supports des plaques avec système anti-basculement
- Double vitrage
- Arrêt de la ventilation pour limiter la déperdition d'énergie lors de l'ouverture de la porte
- Illumination chambre de cuisson par le biais des lumières LED intégrées dans la porte
- Limiteur de température de sécurité

Conservateur d'aliments 460x330



10 460x330

Électrique

Modèle fours	XEEC-10HS-EPR
Distance entre niveaux	28 mm
Fréquence	50 / 60 Hz
Voltage	220-240V 1N~
Puissance électrique	1,5 kW
Dimensions - l x p x h	600 x 590 x 610 mm
Poids	49 kg
Type d'ouverture	Charnière à gauche
Prix	3.600,00 €

Optionnel

Charnière à droite

Article

XEEC-10HS-EPL

Prix supplémentaire

140,00 €



10 460x330

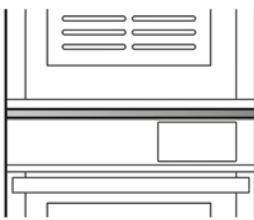
Électrique

Modèle fours	XEEC-10HS-EPD
Distance entre niveaux	28 mm
Fréquence	50 / 60 Hz
Voltage	220-240V 1N~
Puissance électrique	1,5 kW
Dimensions - l x p x h	600 x 590 x 610 mm
Poids	49 kg
Type d'ouverture	À abattant
Prix	3.600,00 €

Remarques

Personnalisation des supports latéraux sur demande spécifique - Prix supplémentaire **200,00 €**

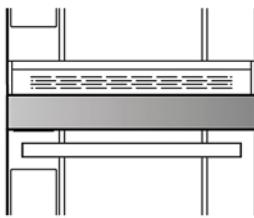
Accessoires 460x330



Kit complet d'installation pour les fours électriques superposés

Inclut toutes les pièces nécessaires pour l'installation de deux fours superposés.

Obligatoire	Article	Prix
EVEREO® CUBE + EVEREO® CUBE EVEREO® CUBE (en bas) + BAKERLUX SHOP.Pro™ EVEREO® CUBE (en bas) + SPEED.PRO™	XWEQT-00HS-E	118,00 €



Kit complet d'installation pour les fours électriques superposés

Inclut toutes les pièces nécessaires pour l'installation de deux fours superposés.

Obligatoire	Article	Prix
EVEREO® CUBE + SPEED.PRO™ (en bas)	XWSQW-00HS-E	244,00 €



Pietement haut

Le support multifonctionnel idéal pour ranger les plaques en sécurité et placer votre four à la hauteur parfaite pour travailler.

Capacité	8 460x330	Dimensions - l x p x h	594 x 546 x 738 mm
Distance entre niveaux	60 mm	Poids	8 kg
Article		Prix	510,00 €
XWKRT-08HS-H		Prix	510,00 €



Pietement intermédiaire

Support pour placer le four à la hauteur idéale pour travailler ou empiler les fours dans la colonne.

Capacité	6 460x330	Dimensions - l x p x h	594 x 546 x 559 mm
Distance entre niveaux	60 mm	Poids	6 kg
Article		Prix	485,00 €
XWKRT-06HS-M		Prix	485,00 €



Pietement bas

Support pour colonne de fours superposés.

Dimensions - l x p x h	594 x 546 x 355 mm	Poids	4 kg
Article		Prix	362,00 €
XWKRT-00HS-L		Prix	362,00 €



Roues rotatives avec frein

Ils permettent de faciliter les opérations de nettoyage. Il se compose de 2 roues avec freins, 2 roues sans freins et chaînes pour la fixation au mur.

Dimensions - h	110 mm	Article	Prix
Compatible avec Piètement (*-H; *-M; *-L)		XUC012	268,00 €



Kit pieds pour fours

Pieds pour positionner le four sur le comptoir.

Dimensions - h	100 mm	Article	Prix
		XUC025	136,00 €

Accessoires 460x330



Support kit latéral GN1/2 pour EVEREO®

Il contient toutes les pièces nécessaires à l'installation de supports latéraux qui vous permettent d'utiliser des plaques GN1/2 au lieu du 460x330.

Article	Prix
XUC086	150,00 €



Connexion Wi-Fi

Permet la connexion à Internet via connexion sans fil.

Article	Prix
XEC012	525,00 €

Accessoires GN 1/1

SUPERHOLDING LID



SUPERHOLDING LID

Couvercle en polycarbonate.

Hauteur	Article	Prix
12.5 mm	TG802	20,00 €

Preserving Essentials



BLACK.20

Plaque à pâtisserie en aluminium micro-perforée avec revêtement antiadhésive

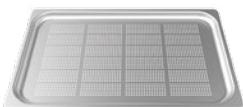
Hauteur	Article	Prix
20 mm	TG895	90,00 €



BLACK.40

Plaque à pâtisserie en aluminium micro-perforée avec revêtement antiadhésive

Hauteur	Article	Prix
40 mm	TG900	91,00 €



FORO.STEEL20

Plaque en inox perforée.

Hauteur	Article	Prix
20 mm	TG810	47,00 €



FORO.STEEL40

Plaque en inox perforée.

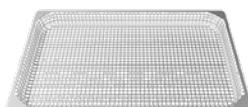
Hauteur	Article	Prix
40 mm	TG820	50,00 €



FORO.STEEL65

Plaque en inox perforée.

Hauteur	Article	Prix
65 mm	TG830	52,00 €



STEAM

Plaque en inox perforée pour cuissons à la vapeur.

Hauteur	Article	Prix
40 mm	GRP815	88,00 €



STEEL.20

Plaque en inox.

Hauteur	Article	Prix
20 mm	TG805	45,00 €

Accessoires GN 1/1



STEEL.40

Plaque en inox.

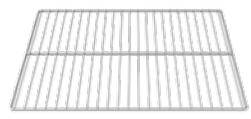
Hauteur	Article	Prix
40 mm	TG815	52,00 €



STEEL.65

Plaque en inox.

Hauteur	Article	Prix
65 mm	TG825	57,00 €



STEEL.GRID

Grille en inox.

Hauteur	Article	Prix
8.5 mm	GRP806	35,00 €

Accessoires GN 1/2

SUPERHOLDING LID



SUPERHOLDING LID

Couvercle en polycarbonate.

Hauteur	Article	Prix
12.5 mm	TG806	13,00 €

Accessoires 460x330

Preserving Essentials



BAKE

Plaque à pâtisserie en aluminium micro-perforée. Commandable en multiples de 2 pièces.

Hauteur	Article	Prix
11 mm	TG305	*prix unitaire 19,00 €



CHROMO.GRID

Grille chromée

Hauteur	Article	Prix
8.5 mm	GRP305	19,00 €



FORO.BAKE

Plaque à pâtisserie en aluminium micro-perforée. Commandable en multiples de 2 pièces.

Hauteur	Article	Prix
10 mm	TG310	*prix unitaire 24,00 €



FORO.BLACK

Plaque en aluminium antiadhérente micro-perforée.

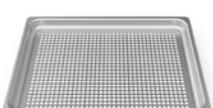
Hauteur	Article	Prix
10 mm	TG330	*prix unitaire 32,00 €



PAN.FRY

Plaque en inox antiadhérente pour frire.

Hauteur	Article	Prix
20 mm	TG350	43,00 €



STEAM&FRY

Plaque en inox perforée pour cuisssons à la vapeur.

Hauteur	Article	Prix
30 mm	GRP350	97,00 €

Accessoires

Détergent



SPRAY&Rinse

Détergent en spray pratique pour le nettoyage manuel de tout type de four. Il dégrasse et élimine tout type de saleté. un carton contient 12x750ml. Une fois le produit utilisé, jetez le flacon. Uniquement pour les fours sans circuit de lavage automatique intégré.

	Article	Prix
1 boîte	DB1044	111,00 €
6 cartons (prix par carton)	DB1044	107,00 €
30 cartons (prix par carton)	DB1044	103,00 €

Accessoires



MULTI.Day HOT VACUUM

Article	XUC135
Fréquence	50/60 Hz
Voltage	110-240V 1N~
Puissance électrique	0.011 kW
Dimensions - l x p x h	540 x 430 x 580 mm
Poids	12 kg
Besoins en air comprimé d'entrée	5-8 bar 75-120 psi 60 l/min 2.1cfm
Prix	1.530,00 €

Piètement MULTI.Day



Couvertures latérales

Couvercles latéraux pour compartiment compresseur.

Poids	6 kg		
Compatible avec	XUC146	Article	XUC136

Prix
190,00 €



Piètement avec support plaques

Support multifonctionnel pour stocker les plaques et placer HOT VACUUM à la hauteur parfaite pour travailler.

Dimensions - l x p x h	600 x 514 x 878 mm	Poids	19 kg
Compatible avec	XUC135	Article	XUC146

Prix
730,00 €

Support fermé MULTI.Day avec compresseur



Support fermé avec compresseur

Support pour placer HOT VACUUM à la hauteur parfaite pour travailler avec compresseur intégré. Uniquement disponible pour certains marchés - contactez le team de vente pour plus d'informations.

Dimensions - l x p x h	600 x 514 x 878 mm	Voltage	230V
Poids	40 kg	Fréquence	50 Hz
Puissance électrique	0.75 kW	Sortie d'air comprimé	5-8 bar
Compatible avec	XUC135	Article	XUC144

Prix
1.440,00 €

Accessoires



Roues rotatives avec frein

Ils permettent de faciliter les opérations de nettoyage. Il se compose de 2 roues avec freins, 2 roues sans freins et chaînes pour la fixation au mur.

Dimensions - h	110 mm	Prix
Compatible avec	Article	
XUC146 XUC144	XUC012	268,00 €

SACHETS MULTI.DAY



SACHETS MULTI.DAY

1000 sacs à vide certifiés, 200x300mm.

Dimensions - l x h	200 x 300 mm	Prix
	Article	
	XUC137	268,00 €



SACHETS MULTI.DAY

500 sacs à vide certifiés, 300x400 mm.

Dimensions - l x h	300 x 400 mm	Prix
	Article	
	XUC147	268,00 €

Accessoires GN 1/1

MULTI.DAY ESSENTIALS

Fond de séparation des liquides

Étagère en acier perforé pour le stockage des aliments qui doivent être séparés de ses liquides.



Hauteur	Article	Prix
12 mm	TG113	26,00 €

VACUUM.100

Plaque en acier inoxydable pour mise à vide.



Hauteur	Article	Prix
100 mm	TG111	72,00 €

VACUUM.40

Plaque en acier inoxydable pour mise à vide.



Hauteur	Article	Prix
40 mm	TG112	62,00 €

VACUUM.LID

Couvercle en acier inoxydable avec joint en silicone pour usage alimentaire.



Hauteur	Article	Prix
35 mm	TG110	135,00 €

Accessoires GN 1/2

MULTI.DAY ESSENTIALS

Fond de séparation des liquides



Étagère en acier perforé pour le stockage des aliments qui doivent être séparés de ses liquides.

Hauteur	Article	Prix
12 mm	TG123	20,00 €

VACUUM.100



Plaque en acier inoxydable pour mise à vide.

Hauteur	Article	Prix
100 mm	TG121	45,00 €

VACUUM.40



Plaque en acier inoxydable pour mise à vide.

Hauteur	Article	Prix
40 mm	TG122	41,00 €

VACUUM.LID



Couvercle en acier inoxydable avec joint en silicone pour usage alimentaire.

Hauteur	Article	Prix
25 mm	TG120	105,00 €

Internet of kitchen: productivité 4.0

DATA DRIVEN COOKING



Data Driven Cooking vous permet de contrôler vos fours à tout moment, n'importe où.

Vous pourrez surveiller les conditions de fonctionnement en temps réel, créer de nouvelles recettes et les partager avec vos fours.

L'intelligence artificielle transformera les données de consommation en informations utiles et vous permettra d'augmenter vos profits quotidiens.

Professional

Création et modification de programmes de cuisson	✓
Contrôle en ligne de la consommation	✓
Unox Artificial Intelligence DDC.Coach	✓
Gestion des accès multi-comptes	✗
Contrôle à distance du service Unox	✗
Kitchen scheduler	✗
Assistance client prioritaire	✗
Envoi de programmes de cuisson aux EVEREO® à distance	jusqu'à 5 EVEREO®
EVEREO® connectés	jusqu'à 5 EVEREO®
Activation du compte professionnel	-
Frais mensuel du four connecté	-

Enterprise

Création et modification de programmes de cuisson	✓
Contrôle en ligne de la consommation	✓
Unox Artificial Intelligence DDC.Coach	✓
Gestion des accès multi-comptes*	✓
Contrôle à distance du service Unox	✓
Kitchen scheduler*	✓
Accès REST API	✓
Envoi de programmes de cuisson aux EVEREO® à distance	illimité
EVEREO® connectés	illimité
Activation du compte Entreprise	200,00 € / par compte hors TVA
Frais mensuel du four connecté	6,00 € / mois hors TVA

*DDC et assistance du Kitchen Scheduler
60,00 € / heure - hors TVA.



EUROPE

IT - ITALIA
UNOX S.p.a
E-mail: info@unox.it
Tel: +39 049 736 0781

DE - DEUTSCHLAND
UNOX DEUTSCHLAND GMBH
E-mail: info.de@unox.com
Tel: +49 32 211121581

FR - FRANCE, BELGIUM & LUXEMBOURG
UNOX FRANCE s.a.s.
E-mail: info.fr@unox.com
Tel: +33 4 81 68 19 12

PT - PORTUGAL
UNOX PORTUGAL
E-mail: info.pt@unox.com
Tel: +351 918 228 787

GB - UNITED KINGDOM
UNOX UK Ltd.
E-mail: info.uk@unox.com
Tel: +44 1252 851 522

IE - IRELAND
UNOX IRELAND
E-mail: info.ie@unox.com
Tel: +353 (0) 87 32 23 218

ES - ESPAÑA
UNOX PROFESIONAL
ESPAÑA S.L.
E-mail: info.es@unox.com
Tel: +34 932 20 36 52

DK - DENMARK
UNOX DANMARK A/S
E-mail: info.dk@unox.com
Tel: +45 87 91 00 40

CZ - ČESKÁ REPUBLIKA
UNOX DISTRIBUTION s.r.o.
E-mail: info.cz@unox.com
Tel: +420 241 940 000

HR - HRVATSKA
UNOX CROATIA
E-mail: narudzbe@unox.com
Tel: +39 049 86 57 538

TR - TÜRKİYE - UNOX TURKEY
Profesyonel mutfak ekipmanları
endüstri ve ticaret limited şirketi
E-mail: info.tr@unox.com
Tel: +90 530 176 62 03

CH - SWITZERLAND
UNOX SWITZERLAND GMBH
E-mail: info.ch@unox.com
Tel: +41 43 508 61 70

BG - БЪЛГАРИЯ
UNOX BULGARIA
E-mail: info.bg@unox.com
Tel: +359 2 419 05 00

AT - ÖSTERREICH
UNOX ÖSTERREICH GMBH
E-mail: info.de@unox.com
Tel: +43 1 206 092 068

RU - РОССИЯ, ПРИБАЛТИКА И СТРАНЫ СНГ
UNOX RUSSIA
E-mail: info.ru@unox.com
Tel: +7 (499) 702 - 00 - 14

NL - NETHERLANDS
UNOX NETHERLANDS B.V.
E-mail: info.nl@unox.com
Tel: +31 70 700 6170

PL - POLSKA
UNOX POLSKA Sp.zo.o.
E-mail: info.pl@unox.com
Tel: +48 22 104 17 01

SC - SCANDINAVIAN COUNTRIES
UNOX SCANDINAVIA AB
E-mail: info.se@unox.com
Tel: +46(0)790 75 63 64

AMERICA

US - U.S.A.
UNOX Inc.
E-mail: info.usa@unox.com
Tel: +1 800 489 8669

AR - ARGENTINA
UNOX ARGENTINA
E-mail: info.ar@unox.com
Tel: +54 911 37 58 43 46

CO - COLOMBIA
UNOX COLOMBIA
E-mail: info.co@unox.com
Tel: +57 305 21 38 223

BR - BRASIL
UNOX BRASIL SERVICOS LTDA.
E-mail: info.br@unox.com
Tel: +55 11 98717-8201

MX - MÉXICO
UNOX MÉXICO,
S. DE R.L. DE C.V.
E-mail: info.mx@unox.com
Tel: +52 55 8116-7720

CA - CANADA
UNOX Canada Equipment
Professional Inc.
E-mail: orders.ca@unox.com
Tel: +1 800 489 8669

ASIA, OCEANIA & AFRICA

ZA - SOUTH AFRICA
UNOX SOUTH AFRICA
E-mail: info.za@unox.com
Tel: +27 845 05 52 35

AC - OTHER ASIAN COUNTRIES
UNOX (ASIA) SDN. BHD
E-mail: info.asia@unox.com
Tel: +603-58797700

AE - U.A.E.
UNOX MIDDLE EAST DMCC
E-mail: info.uae@unox.com
Tel: +971 4 554 2146

PH - PHILIPPINES
UNOX PHILIPPINES
E-mail: info.asia@unox.com
Tel: +63 9173108084

TW - TAIWAN, HONG KONG & MACAU
UNOX TAIWAN
E-mail: info.tw@unox.com
Tel: +886 928 250 536

ID - INDONESIA
UNOX INDONESIA
E-mail: info.asia@unox.com
Tel: +62 81908852999

AU - AUSTRALIA
UNOX AUSTRALIA PTY Ltd.
E-mail: info.unoxaustralia.com.au
Tel: +61 3 9876 0803

MY - MALAYSIA & SINGAPORE
UNOX (ASIA) SDN. BHD
E-mail: info.asia@unox.com
Tel: +603-58797700

IN - INDIA
UNOX INDIA PRIVATE LIMITED
E-mail: info.in@unox.com
Tel: +971 4 554 2146

UZ - UZBEKISTAN
UNOX PRO LLC
E-mail: info.uz@unox.com
Tel: +998 90 370 90 10

CN - 中华人民共和国
UNOX TRADING (SHANGHAI)
Ltd. CO.
电子邮件: info.china@unox.com
电话: +86 21 56907696

VN - VIETNAM
UNOX INDOCHINA
E-mail: info.asia@unox.com
Tel: +84916560803

KR - 대한민국
UNOX KOREA CO. Ltd.
이메일: info.kr@unox.com
전화: +82 2 69410351

NZ - NEW ZEALAND
UNOX NEW ZEALAND Ltd.
E-mail: info@unox.co.nz
Tel: +64 (0) 800 76 0803

unox.com



LI1826A8 publié 03-2023

Conditions de Vente: Emballage inclus - TVA exclue
Les photos de cette liste de prix sont utilisées uniquement à but illustratif.



LINEMISS™ LINEMICRO™

LISTE DE PRIX

À PARTIR DU 03-2023





LINEMISS™ MANUAL

Four à convection

Four à convection avec humidité, contrôle analogique et chambre de cuisson en acier INOX 304. Temps de fonction , température, pourcentage de vapeur et 2 vitesses de ventilation. Idéal pour les processus de cuisson des produits de boulangerie frais et surgelés. La technologie AIR.Plus garantit une uniformité de cuisson parfaite sur toutes les plaques enfournées.

Unox Intensive Cooking



DRY.Plus:

Il extrait rapidement l'humidité de l'enceinte de cuisson



STEAM.Plus:

crée une humidité instantanée



AIR.Plus:

plusieurs ventilateurs avec inversion de rotation à 2 vitesses et fonction pulsée (uniquement pour les modèles 600x400)

Modes de cuisson manuels

— Température : 80 °C – 260 °C

— Cuisson par convection et humidité à partir de 80 °C

Fonctions techniques

— Chambre de cuisson en acier AISI 304 à haute résistance

— Double vitrage

— Illumination chambre de cuisson par le biais des lumières LED intégrées dans la porte

— Chambre de cuisson avec supports des plaques en acier chromé

— Système de ventilation à 2 vitesses de rotation et résistances circulaires à hautes performances

Four à convection 600x400



4 600x400

Électrique

Modèle fours	XFT197
Distance entre niveaux	75 mm
Fréquence	50 / 60 Hz
Voltage	380-415V 3N~ 220-240V 1N~ 220-240V 3~
Puissance électrique	6,5 kW
Dimensions - l x p x h	800 x 774 x 509 mm
Poids	49 kg
Type d'ouverture	Charnière à gauche
Prix	1.890,00 €



4 600x400

Électrique

Modèle fours	XFT193
Distance entre niveaux	75 mm
Fréquence	50 / 60 Hz
Voltage	380-415V 3N~ 220-240V 3~ 220-240V 1~
Puissance électrique	6,5 kW
Dimensions - l x p x h	800 x 774 x 509 mm
Poids	49 kg
Type d'ouverture	À abattant
Prix	1.760,00 €



3 600x400

Électrique

Modèle fours	XFT183
Distance entre niveaux	75 mm
Fréquence	50 / 60 Hz
Voltage	220-240V 1~
Puissance électrique	3,3 kW
Dimensions - l x p x h	800 x 774 x 429 mm
Poids	40 kg
Type d'ouverture	À abattant
Prix	1.410,00 €

Accessoires 600x400



Kit complet d'installation pour les fours électriques superposés

Il contient toutes les pièces nécessaires à l'installation correcte et à la superposition de deux fours électriques.

Obligatoire	Article	Prix
pour superposer correctement deux fours électriques.	XC646	212,00 €



Connexion d'approvisionnement en eau

Il contient toutes les pièces nécessaires pour la connexion correcte au réseau d'eau de plusieurs équipements complémentaires.

Article	Prix
XC615	50,00 €



LIEVOX

Etuve avec commande manuelle intégrée.

Capacité	8 600x400	Puissance électrique	1.2 kW
Distance entre niveaux	68 mm	Voltage	230V 1N~
Dimensions - l x p x h	800 x 759 x 774 mm	Fréquence	50/60 Hz
Poids	37 kg	Température max.	70 °C

Article	Prix
XLT193	1.310,00 €



Condensateur de vapeur

Élimine les vapeurs et les odeurs des fumées de cuisson. Il ne peut être connecté qu'à un seul four.

Poids	7 kg	Fréquence	50/60 Hz
Voltage	230V ~		

Article	Prix
XC114	460,00 €



Pietement haut

Le support multifonctionnel idéal pour ranger les plaques en sécurité et placer votre four à la hauteur parfaite pour travailler.

Capacité	8 600x400	Dimensions - l x p x h	798 x 599 x 782 mm
Distance entre niveaux	70 mm	Poids	13 kg

Article	Prix
XR190	495,00 €



Roues rotatives avec frein

Ils permettent de faciliter les opérations de nettoyage. Il se compose de 2 roues avec freins, 2 roues sans freins et chaînes pour la fixation au mur.

Dimensions - h	100 mm
----------------	--------

Compatible avec	Article	Prix
LIEVOX Pietement	XR623	182,00 €



Pieds réglables

Pieds réglables pour le positionnement de l'étuve. Le kit contient 4 pieds.

Dimensions - h max.	150 mm
---------------------	--------

Compatible avec	Article	Prix
LIEVOX	XR608	136,00 €

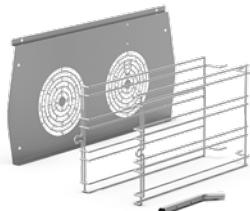
Accessoires 600x400



Support lateral GN1/1 pour les fours

Vous permet d'utiliser des plaques à pâtisserie GN1/1 au lieu de 600x400.

Article	Prix
XC630	56,00 €



Adaptation des supports latéraux 660x460 pour les fours

Il contient toutes les pièces nécessaires à l'installation de supports latéraux qui vous permettent d'utiliser des plaques 660x460 au lieu du 600x400.

Article	Prix
Support plaques pour four XFT193 ou XFT197	104,00 €



Pompe d'approvisionnement en eau

Il vous permet d'utiliser l'humidité dans le four, même lorsque la connexion à l'approvisionnement en eau n'est pas disponible. En cas de solution de colonne, une pompe est nécessaire pour chaque four et/ou LIEVOX.

Il nécessite aussi l'achat de	Article	Prix
Un réservoir d'eau	XC665	130,00 €



Un réservoir d'eau

Réservoir d'eau pour four positionné sur le comptoir.

Compatible avec	Article	Prix
Fours avec pompe	XC655	106,00 €



Réducteur de débit d'air

Réducteur de débit d'air à appliquer sur le ventilateur. Il vous permet de cuisiner même les pâtisseries les plus délicates. Vous devez appliquer 1 réducteur pour chaque ventilateur.

Article	Prix
XC606	28,00 €



BAKERY.PURE

Système de filtrage de résine qui élimine de l'eau toutes les substances qui contribuent à la formation de calcaire. Il vous permet de filtrer jusqu'à 1.000 litres d'eau (les données peuvent varier en fonction de la dureté de l'eau).

Article	Prix
XHC010	128,00 €

Nécessite l'achat de

En cas d'installation du système de filtrage de résine PURE avec les fours MANUAL, le kit réduction JG 8-10 mm (KEL1055A) se rend nécessaire.

Article	Prix
KEL1055	40,00 €

REFILL BAKERY.PURE

Cartouche de remplacement pour système de filtrage de résine pure.

Article	Prix
XHC011	75,00 €

Four à convection 460x330



4 460x330

Électrique

Modèle fours	XFT133
Distance entre niveaux	75 mm
Fréquence	50 / 60 Hz
Voltage	220-240V 1N~
Puissance électrique	3 kW
Dimensions - l x p x h	600 x 655 x 509 mm
Poids	31 kg
Type d'ouverture	À abattant
Prix	1.000,00 €



3 460x330

Électrique

Modèle fours	XFT113
Distance entre niveaux	75 mm
Fréquence	50 / 60 Hz
Voltage	220-240V 1~
Puissance électrique	3 kW
Dimensions - l x p x h	600 x 655 x 429 mm
Poids	25 kg
Type d'ouverture	À abattant
Prix	950,00 €

Remarques

XFT133 - 4 plaques TG305 inclus.
XFT133 - 3 plaques TG305 inclus.

Accessoires 460x330



Kit complet d'installation pour les fours électriques superposés

Il contient toutes les pièces nécessaires à l'installation correcte et à l'empilage de deux fours électriques.

Obligatoire	Article	Prix
pour superposer correctement deux fours électriques.	XC651	180,00 €



Electro-vanne d'eau

Il vous permet de connecter le four directement à l'approvisionnement en eau.

Article	Prix
XC660	66,00 €



Connexion d'approvisionnement en eau

Il contient toutes les pièces nécessaires pour la connexion correcte au réseau d'eau de plusieurs équipements complémentaires.

Article	Prix
XC615	50,00 €



LIEVOX

Etuve avec commande manuelle intégrée.

Capacité	8 460x330	Puissance électrique	1.2 kW
Distance entre niveaux	68 mm	Voltage	230V 1N~
Dimensions - l x p x h	600 x 678 x 774 mm	Fréquence	50/60 Hz
Poids	22 kg	Température max.	70 °C
Article		Prix	
XLT133		1.040,00 €	



Condensateur de vapeur

Élimine les vapeurs et les odeurs des fumées de cuisson. Il ne peut être connecté qu'à un seul four.

Poids	7 kg	Fréquence	50/60 Hz
Voltage	230V ~		
Article		Prix	
XC114		460,00 €	



Pietement haut

Le support multifonctionnel idéal pour ranger les plaques en sécurité et placer votre four à la hauteur parfaite pour travailler.

Capacité	8 460x330	Dimensions - l x p x h	598 x 518 x 782 mm
Distance entre niveaux	70 mm	Poids	12 kg
Article		Prix	
XR130		460,00 €	



Roues rotatives avec frein

Ils permettent de faciliter les opérations de nettoyage. Il se compose de 2 roues avec freins, 2 roues sans freins et chaînes pour la fixation au mur.

Dimensions - h	100 mm		
Compatible avec	Article	Prix	
LIEVOX	XR623	182,00 €	
Pietement			

Accessoires 460x330



Pieds réglables

Pieds réglables pour le positionnement de l'étuve. Le kit contient 4 pieds.

Dimensions - h max. 150 mm

Compatible avec	Article	Prix
LIEVOX	XR608	136,00 €



Supports latéraux GN2/3 pour fours

Vous permet d'utiliser des plaques GN2/3 au lieu de 460x330.

Article	Prix
Support plaques pour four XFT133	54,00 €



Un réservoir d'eau

Réservoir d'eau pour four positionné sur le comptoir.

Compatible avec	Article	Prix
Fours avec pompe	XC655	106,00 €



Réducteur de débit d'air

Réducteur de débit d'air à appliquer sur le ventilateur. Il vous permet de cuisiner même les pâtisseries les plus délicates. Vous devez appliquer 1 réducteur pour chaque ventilateur.

Article	Prix
XC606	28,00 €



BAKERY.PURE

Système de filtrage de résine qui élimine de l'eau toutes les substances qui contribuent à la formation de calcaire. Il vous permet de filtrer jusqu'à 1.000 litres d'eau (les données peuvent varier en fonction de la dureté de l'eau).

Article	Prix
XHC010	128,00 €

Nécessite l'achat de

En cas d'installation du système de filtrage de résine PURE avec les fours MANUAL, le kit réduction JG 8-10 mm (KEL1055A) se rend nécessaire.

Article	Prix
KEL1055	40,00 €

REFILL BAKERY.PURE

Cartouche de remplacement pour système de filtrage de résine pure.

Article	Prix
XHC011	75,00 €



LINEMICRO™ MANUAL

Four à convection

Four à convection , avec contrôle analogique et chambre de cuisson en acier. Il permet le réglage du temps et de la température de cuisson. Idéal pour les produits de boulangerie et de pâtisserie surgelés en particulier pour les petits déjeuner et la restauration rapide. La technologie AIR.Plus garantit une uniformité de cuisson parfaite sur toutes les plaques enfournées.

Unox Intensive Cooking



DRY.Plus:

Il extrait rapidement l'humidité de l'enceinte de cuisson



AIR.Plus:

plusieurs ventilateurs avec inversion de rotation à 2 vitesses et fonction pulsée (uniquement pour les modèles 600x400)

Modes de cuisson manuels

— Température : 80 °C – 260 °C

Fonctions techniques

- Chambre de cuisson en acier à angles arrondis AISI 430 à haute résistance
- Chambre de cuisson avec supports des plaques en acier chromé
- Double vitrage
- Illumination chambre de cuisson par le biais des lumières LED intégrées dans la porte

Four à convection 600x400



4 600x400

Électrique

Modèle fours	XF043
Distance entre niveaux	70 mm
Fréquence	50 Hz
Voltage	380-415V 3N~ 220-240V 3~ 220-240V 1~
Puissance électrique	5,3 kW
Dimensions - l x p x h	800 x 707 x 472 mm
Poids	44 kg
Type d'ouverture	À abattant
Prix	1.320,00 €



3 600x400

Électrique

Modèle fours	XF033
Distance entre niveaux	90 mm
Fréquence	50 / 60 Hz
Voltage	220-240V 1~
Puissance électrique	3,2 kW
Dimensions - l x p x h	800 x 707 x 472 mm
Poids	44 kg
Type d'ouverture	À abattant
Prix	1.320,00 €

Accessoires



Pietement haut

Le support multifonctionnel idéal pour ranger les plaques en sécurité et placer votre four à la hauteur parfaite pour travailler.

Capacité	8 600x400	Dimensions - l x p x h	798 x 599 x 782 mm
Distance entre niveaux	70 mm	Poids	13 kg
		Article	Prix
		XR190	495,00 €

Four à convection 460x330



4 460x330

Électrique

Modèle fours	XF023
Distance entre niveaux	75 mm
Fréquence	50 / 60 Hz
Voltage	220-240V 1~
Puissance électrique	3 kW
Dimensions - l x p x h	600 x 587 x 472 mm
Poids	22 kg
Type d'ouverture	À abattant
Prix	750,00 €



3 460x330

Électrique

Modèle fours	XF013
Distance entre niveaux	70 mm
Fréquence	50 / 60 Hz
Voltage	220-240V 1~
Puissance électrique	2,7 kW
Dimensions - l x p x h	600 x 587 x 402 mm
Poids	20 kg
Type d'ouverture	À abattant
Prix	700,00 €

Remarques

XF023 - 4 plaques TG305 incluses.
XF013 - 3 plaques TG305 incluses.

Four à convection 342x242



3 342x242

Électrique

Modèle fours	XF003
Distance entre niveaux	70 mm
Fréquence	50 / 60 Hz
Voltage	220-240V 1~
Puissance électrique	2,7 kW
Dimensions - l x p x h	480 x 523 x 402 mm
Poids	16 kg
Type d'ouverture	À abattant
Prix	650,00 €

Remarques

3 plaques TG205 incluses.

Accessoires 600x400

Chariot



Chariot

Support multifonctionnel pour le stockage et le transport des plaques à pâtisserie.

Capacité	18 600x400	Dimensions - l x p x h	726 x 495 x 1700 mm
Distance entre niveaux	80 mm	Poids	15 kg
		Article	Prix
		XTB0005	990,00 €

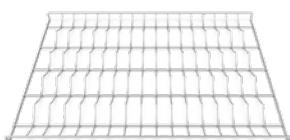


Chariot

Support multifonctionnel pour le stockage et le transport des plaques à pâtisserie.

Capacité	18 400x600	Dimensions - l x p x h	526 x 695 x 1700 mm
Distance entre niveaux	80 mm	Poids	15 kg
		Article	Prix
		XTB0003	990,00 €

Baking Essentials



BAGUETTE.GRID

Grille chromée Ultralight - 5 canaux.

Hauteur	Article	Prix
27 mm	GRP410	32,00 €



BAKE

Plaque à pâtisserie en aluminium micro-perforée. Commandable en multiples de 2 pièces.

Hauteur	Article	Prix
15 mm	TG405	*prix unitaire 32,00 €



BAKE.BLACK

Plaque à pâtisserie en aluminium avec revêtement antiadhésive. Commandable en multiples de 2 pièces.

Hauteur	Article	Prix
15 mm	TG460	*prix unitaire 43,00 €



BAKE.SILICO

Plaque en aluminium avec revêtement en silicium.

Hauteur	Article	Prix
9 mm	TG416	47,00 €



CHROMO.GRID

Grille chromée

Hauteur	Article	Prix
8 mm	GRP405	25,00 €

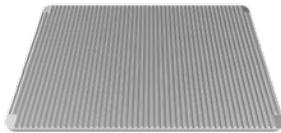
Accessoires 600x400



FAKIRO.GRILL

Plaque à pâtisserie en aluminium avec revêtement antiadhésive. Deux surfaces - lisses et rayées - pour une cuisson différente.

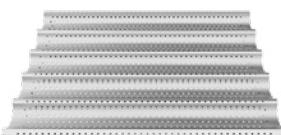
Hauteur	Article	Prix
12 mm	TG465	225,00 €



FAKIRO™

Plaque à pâtisserie en aluminium. Deux surfaces - lisses et rayées - pour différents produits.

Hauteur	Article	Prix
12 mm	TG440	149,00 €



FORO.BAGUETTE

Plaque à pâtisserie en aluminium micro-perforée - 5 canaux

Hauteur	Article	Prix
34 mm	TG445	52,00 €



FORO.BAGUETTE.BLACK

Plaque à pâtisserie en aluminium micro-perforée avec revêtement antiadhésive - 5 canaux.

Hauteur	Article	Prix
34 mm	TG435	64,00 €



FORO.BAKE

Plaque à pâtisserie en aluminium micro-perforée. Commandable en multiples de 2 pièces.

Hauteur	Article	Prix
15 mm	TG410	*prix unitaire 37,00 €



FORO.BLACK

Plaque en aluminium antiadhérente micro-perforée.

Hauteur	Article	Prix
15 mm	TG430	*prix unitaire 48,00 €



FORO.SILICO

Plaque en aluminium micro-perforée avec traitement anti-adhésif

Hauteur	Article	Prix
9 mm	TG415	48,00 €

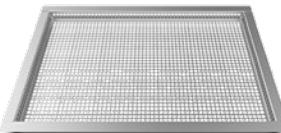


STEEL.BAKE

Plaque en inox.

Hauteur	Article	Prix
20 mm	TG450	80,00 €

Cooking Essentials



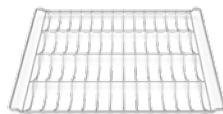
STEAM&FRY

Plaque en inox perforée pour cuissons à la vapeur.

Hauteur	Article	Prix
30 mm	GRP420	134,00 €

Accessoires 460x330

Baking Essentials



BAGUETTE.GRID

Grille chromée Ultralight - 4 canaux.

Hauteur	Article	Prix
32 mm	GRP310	28,00 €



BAKE

Plaque à pâtisserie en aluminium micro-perforée. Commandeable en multiples de 2 pièces.

Hauteur	Article	Prix
11 mm	TG305	*prix unitaire 19,00 €



BAKE.BLACK

Plaque à pâtisserie en aluminium avec revêtement antiadhésive. Commandeable en multiples de 2 pièces.

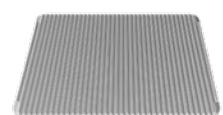
Hauteur	Article	Prix
11 mm	TG370	*prix unitaire 26,00 €



CHROMO.GRID

Grille chromée

Hauteur	Article	Prix
8.5 mm	GRP305	19,00 €



FAKIRO™

Plaque à pâtisserie en aluminium. Deux surfaces - lisses et rayées - pour différents produits.

Hauteur	Article	Prix
12 mm	TG335	86,00 €



FORO.BAKE

Plaque à pâtisserie en aluminium micro-perforée. Commandeable en multiples de 2 pièces.

Hauteur	Article	Prix
10 mm	TG310	*prix unitaire 24,00 €



FORO.BLACK

Plaque en aluminium antiadhérente micro-perforée.

Hauteur	Article	Prix
10 mm	TG330	*prix unitaire 32,00 €



PAN.FRY

Plaque en inox antiadhérente pour frire.

Hauteur	Article	Prix
20 mm	TG350	43,00 €

Accessoires 342x242

Baking Essentials



BAKE

Plaque à pâtisserie en aluminium micro-perforée. Commandable en multiples de 2 pièces.

Hauteur	Article	Prix
11 mm	TG205	*prix unitaire 15,00 €



CHROMO.GRID

Grille chromée

Hauteur	Article	Prix
8.5 mm	GRP205	15,00 €

Accessoires

Détergent



SPRAY&Rinse

Détergent en spray pratique pour le nettoyage manuel de tout type de four. Il dégraisse et élimine tout type de saleté. un carton contient 12x750ml. Une fois le produit utilisé, jetez le flacon. Uniquement pour les fours sans circuit de lavage automatique intégré.

	Article	Prix
1 boîte	DB1044	111,00 €
6 cartons (prix par carton)	DB1044	107,00 €
30 cartons (prix par carton)	DB1044	103,00 €



EUROPE

IT - ITALIA UNOX S.p.a E-mail: info@unox.it Tel: +39 049 736 0781	GB - UNITED KINGDOM UNOX UK Ltd. E-mail: info.uk@unox.com Tel: +44 1252 851 522	CZ - ČESKÁ REPUBLIKA UNOX DISTRIBUTION s.r.o. E-mail: info.cz@unox.com Tel: +420 241 940 000	BG - БЪЛГАРИЯ UNOX BULGARIA E-mail: info.bg@unox.com Tel: +359 2 419 05 00	NL - NETHERLANDS UNOX NETHERLANDS B.V. E-mail: info.nl@unox.com Tel: +31 70 700 6170
DE - DEUTSCHLAND UNOX DEUTSCHLAND GMBH E-mail: info.de@unox.com Tel: +49 32 211121581	IE - IRELAND UNOX IRELAND E-mail: info.ie@unox.com Tel: +353 (0) 87 32 23 218	HR - HRVATSKA UNOX CROATIA E-mail: narudzbe@unox.com Tel: +39 049 86 57 538	AT - ÖSTERREICH UNOX ÖSTERREICH GMBH E-mail: info.de@unox.com Tel: +43 1 206 092 068	PL - POLSKA UNOX POLSKA Sp.zo.o. E-mail: info.pl@unox.com Tel: +48 22 104 17 01
FR - FRANCE, BELGIUM & LUXEMBOURG UNOX FRANCE s.a.s. E-mail: info.fr@unox.com Tel: +33 4 81 68 19 12	ES - ESPAÑA UNOX PROFESIONAL ESPAÑA S.L. E-mail: info.es@unox.com Tel: +34 932 20 36 52	TR - TÜRKİYE - UNOX TURKEY Profesyonel mutfak ekipmanları endüstri ve ticaret limited şirketi E-mail: info.tr@unox.com Tel: +90 530 176 62 03	RU - РОССИЯ, ПРИБАЛТИКА И СТРАНЫ СНГ UNOX RUSSIA E-mail: info.ru@unox.com Tel: +7 (499) 702 - 00 - 14	SC - SCANDINAVIAN COUNTRIES UNOX SCANDINAVIA AB E-mail: info.se@unox.com Tel: +46(0)790 75 63 64
PT - PORTUGAL UNOX PORTUGAL E-mail: info.pt@unox.com Tel: +351 918 228 787	DK - DENMARK UNOX DANMARK A/S E-mail: info.dk@unox.com Tel: +45 87 91 00 40	CH - SWITZERLAND UNOX SWITZERLAND GMBH E-mail: info.ch@unox.com Tel: +41 43 508 61 70		

AMERICA

US - U.S.A. UNOX Inc. E-mail: info.usa@unox.com Tel: +1 800 489 8669	AR - ARGENTINA UNOX ARGENTINA E-mail: info.ar@unox.com Tel: +54 911 37 58 43 46	CO - COLOMBIA UNOX COLOMBIA E-mail: info.co@unox.com Tel: +57 305 21 38 223	BR - BRASIL UNOX BRASIL SERVICOS LTDA. E-mail: info.br@unox.com Tel: +55 11 98717-8201	MX - MÉXICO UNOX MÉXICO, S. DE R.L. DE C.V. E-mail: info.mx@unox.com Tel: +52 55 8116-7720
CA - CANADA UNOX Canada Equipment Professionnel Inc. E-mail: orders.ca@unox.com Tel: +1 800 489 8669				

ASIA, OCEANIA & AFRICA

ZA - SOUTH AFRICA UNOX SOUTH AFRICA E-mail: info.za@unox.com Tel: +27 845 05 52 35	PH - PHILIPPINES UNOX PHILIPPINES E-mail: info.asia@unox.com Tel: +63 9173108084	AU - AUSTRALIA UNOX AUSTRALIA PTY Ltd. E-mail: info.unoxaustralia.com.au Tel: +61 3 9876 0803	UZ - UZBEKISTAN UNOX PRO LLC E-mail: info.uz@unox.com Tel: +998 90 370 90 10	KR - 대한민국 UNOX KOREA CO. Ltd. 이메일: info.kr@unox.com 전화: +82 2 69410351
AC - OTHER ASIAN COUNTRIES UNOX (ASIA) SDN. BHD E-mail: info.asia@unox.com Tel: +603-58797700	TW - TAIWAN, HONG KONG & MACAU UNOX TAIWAN E-mail: info.tw@unox.com Tel: +886 928 250 536	MY - MALAYSIA & SINGAPORE UNOX (ASIA) SDN. BHD E-mail: info.asia@unox.com Tel: +603-58797700	CN - 中华人民共和国 UNOX TRADING (SHANGHAI) Ltd. CO. 电子邮件: info.china@unox.com 电话: +86 21 56907696	NZ - NEW ZEALAND UNOX NEW ZEALAND Ltd. E-mail: info@unox.co.nz Tel: +64 (0) 800 76 0803
AE - U.A.E. UNOX MIDDLE EAST DMCC E-mail: info.uae@unox.com Tel: +971 4 554 2146	ID - INDONESIA UNOX INDONESIA E-mail: info.asia@unox.com Tel: +62 81908852999	IN - INDIA UNOX INDIA PRIVATE LIMITED E-mail: info.in@unox.com Tel: +971 4 554 2146	VN - VIETNAM UNOX INDOCHINA E-mail: info.asia@unox.com Tel: +84916560803	

unox.com



LI2185A8 publié 03-2023

Conditions de Vente: Emballage inclus - TVA exclue
Les photos de cette liste de prix sont utilisées uniquement à but illustratif.



SPEED.Pro™

LISTE DE PRIX

À PARTIR DU 07-2023





SPEED.Pro™

Baking speed oven

Le SPEED.Pro™ est le premier four avec double fonction de cuisson: four à convection et four à cuisson accélérée en un seul équipement.

Grâce à la vaste chambre de cuisson du SPEED.Pro™, il est possible d'utiliser le mode Bake pour cuire jusqu'à 3 plaques en 460 x 330 de produits de boulangerie ou de pâtisserie, même surgelés, en obtenant des résultats parfaitement uniformes. Le mode Speed permet de cuire et régénérer les aliments, en portions individuelles ou multiples, en un temps record grâce à la combinaison de flux d'air chaud contrôlés, à la technologie à micro-ondes et à la plaque spéciale Speed.Plate qui transmet la chaleur par contact, ce qui permet de griller parfaitement tous les produits à base de pain.

Unox Intelligent Performance

ADAPTIVE.Cooking™:

règle automatiquement les paramètres de cuisson pour garantir des résultats reproductibles



SMART.Preheating:

règle automatiquement la température et la durée du préchauffage



AUTO.Soft:

gère la montée en température pour la rendre plus délicate

Unox Intensive Cooking

SPEED.Plus:

génère des micro-ondes et les distribue uniformément au sein de l'enceinte de cuisson



DRY.Plus:

Il extrait rapidement l'humidité de l'enceinte de cuisson



AIR.Plus:

plusieurs ventilateurs avec inversion de rotation à 2 vitesses et fonction pulsée

Data Driven Cooking

Vérifiez et surveillez en temps réel les conditions de fonctionnement de vos fours, créez et partagez de nouvelles recettes. L'intelligence artificielle transforme les données de consommation en informations utiles et vous permet d'augmenter vos profits quotidiens

Modes de cuisson manuels

— Température : 32 °C – 260 °C

— Jusqu'à 9 étapes de cuisson

— 24 programmes rapides (12 Speed et 12 Bake)

Programmes

— 384 programmes Bake

— 384 programmes Speed

— CHEFUNOX: choisissez ce qu'il faut cuisiner dans la bibliothèque et le four réglera automatiquement tous les paramètres (Bake)

— SPEEDUNOX: choisissez ce qu'il faut cuisiner dans la bibliothèque et le four réglera automatiquement tous les paramètres (Speed)

Fonctions techniques

— Chambre de cuisson en acier inox AISI 304 à haute résistance

— Chambre de cuisson avec support des plaques intégré

— Signalisation lumineuse du mode de cuisson grâce aux LED multicolores

— Système de récolte des miettes intégré dans le filtre sous la porte

— Interrupteur de proximité pour porte

— Connexion internet Wi-Fi intégrée

— Données Wi-Fi / USB : téléchargement des données HACCP

— Données Wi-Fi / USB : téléchargement des programmes

Baking speed oven 460x330



	Électrique	Électrique
Modèle fours	XESR-03HS-MDDN	XESR-03HS-EDDN
Capacité en mode SPEED	1 niveau 450x330 (SPEED)	1 niveau 450x330 (SPEED)
Capacité en mode BAKE	3 niveaux 460x330 (BAKE)	3 niveaux 460x330 (BAKE)
Distance entre niveaux	75 mm	75 mm
Fréquence	50 Hz	50 Hz
Tension	220-240V 1N~	380-415V 3N~ 220-240V 3~ 220-240V 1N~
Puissance de réchauffement de l'air	3,35 kW	3,35 kW
Puissance des micro-ondes	2,16 kW	2,16 kW
Puissance électrique	3,6 kW	6,6 kW
Dimensions - l x p x h	600 x 797 x 541 mm	600 x 797 x 541 mm
Poids	89 kg	89 kg
Type d'ouverture	À abattant	À abattant
Prix	7.600,00 €	7.600,00 €

Remarques

3 plaques TG305 et 1 plaque SPEED.Plate TG360 incluses.

Accessoires 460x330

Speed Essentials



SPEED.Plate

Plaque à pâtisserie en aluminium avec revêtement antiadhésive. Deux surfaces - lisses et rayées - pour une cuisson différente.

Dimensions - h 27 mm

Article

TG360

Prix

231,00 €



Spatule plate

Spatule avec revêtement antiadhésive 365 x 300 (l x p) et poignée ergonomique avec système de protection thermique.

Dimensions - l x p x h 365 x 477 x 92 mm

Compatible avec

TG360

Article

XUC165

Prix

112,00 €



Spatule plate

Spatule avec revêtement antiadhésive 165 x 300 (l x p) et poignée ergonomique avec système de protection thermique.

Dimensions - l x p x h 165 x 427 x 92 mm

Compatible avec

TG360

Article

XUC166

Prix

96,00 €



SPEED.Grid

Grille chromée ultra-légère.

Dimensions - h 92 mm

Article

GRP360

Prix

79,00 €



Spatule à dents

Spatule en aluminium 365 x 300 (l x p) avec poignée ergonomique et système de protection thermique.

Dimensions - l x p x h 365 x 477 x 92 mm

Compatible avec

GRP360

Article

XUC167

Prix

112,00 €



Spatule à dents

Spatule en aluminium 165 x 300 (l x p) avec poignée ergonomique et système de protection thermique.

Dimensions - l x p x h 165 x 427 x 92 mm

Compatible avec

GRP360

Article

XUC168

Prix

96,00 €



SPEED.Basket LARGE

Récipient antiadhésif semi-rigide.

Dimensions - l x p x h 355 x 305 x 25 mm

Article

TG128

Prix

119,00 €

Accessoires 460x330



SPEED.Basket MEDIUM

Récipient antiadhésif semi-rigide.

Dimensions - l x p x h 280 x 180 x 25 mm

Article

TG127

Prix

115,00 €



SPEED.Basket SMALL

Récipient antiadhésif semi-rigide.

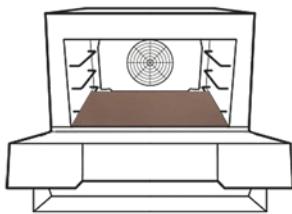
Dimensions - l x p x h 180 x 140 x 25 mm

Article

TG126

Prix

110,00 €



Feuille de téflon anti-adhérent

Il évite l'attachement de la saleté et simplifie le nettoyage du fond du four.

Dimensions - l x p 372 x 490 mm

Article

TG365

Prix

63,00 €

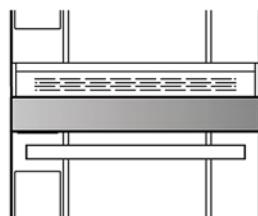
Accessoires 460x330



Kit complet d'installation pour les fours électriques superposés

Inclut toutes les pièces nécessaires pour l'installation de deux fours superposés.

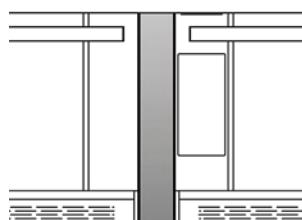
Obligatoire	Article	Prix
EVEREO® CUBE (en bas) + SPEED.PRO™	XWEQT-00HS-E	118,00 €



Kit complet d'installation pour les fours électriques superposés

Inclut toutes les pièces nécessaires pour l'installation de deux fours superposés.

Obligatoire	Article	Prix
EVEREO® CUBE + SPEED.PRO™ (en bas) SPEED.PRO™ + SPEED. PRO™ SHOP.Pro™ + SPEED.Pro™ (en bas)	XWSQW-00HS-E	244,00 €



Kit four côté à côté

Il contient toutes les pièces nécessaires à une installation correcte et côté à côté de deux SPEED.Pro™.

Article	Prix
XUC169	112,00 €



LIEVOX

Etuve contrôlée par le four.

Capacité	8 460x330	Puissance électrique	1.2 kW
Distance entre niveaux	68 mm	Tension	230V 1N~
Dimensions - l x p x h	600 x 711 x 750 mm	Fréquence	50/60 Hz
Poids	35 kg	Température max.	50 °C

Article	Prix
XEKPT-08HS-C	1.060,00 €

Kit de raccordement à l'eau

Contient les pièces nécessaires à la connexion directe de l'étuve à l'approvisionnement en eau.

Obligatoire	Article	Prix
Colonne SPEED.Pro™ + LIEVOX	KVL1145	45,00 €



LIEVOX

Etuve avec générateur de vapeur à chaudière pour gérer le processus de levée de manière précise.

Capacité	8 460x330	Puissance électrique	2.3 kW
Distance entre niveaux	68 mm	Tension	230V 1N~
Dimensions - l x p x h	600 x 730 x 750 mm	Fréquence	50 Hz
Poids	42 kg	Température max.	50 °C

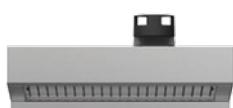
Article	Prix
XEKPT-08HS-B	1.710,00 €

Kit de raccordement à l'eau

Contient les pièces nécessaires à la connexion directe de l'étuve à l'approvisionnement en eau.

Obligatoire	Article	Prix
Colonne SPEED.Pro™ + LIEVOX	KVL1145	45,00 €

Accessoires 460x330



Hotte Ventless

Hotte de condensation de la vapeur. Élimine partiellement les vapeurs et les odeurs des fumées de cuisson.
Nettoyage automatique intégré du filtre à condensation.

Dimensions - l x p x h	600 x 812 x 291 mm	Fréquence	50 Hz
Poids	16 kg	Diamètre cheminée	121 mm
Puissance électrique	0.2 kW	Débit d'air min.	550 m³/h
Tension	220-240V 1N~	Débit d'air max.	750 m³/h
		Article	Prix
		XESHW-HCHS	1.290,00 €



Placard supérieur sans portes

Support multifonctionnel fermé pour le stockage en toute sécurité des plaques. Équipé d'un support pour la plaque SPEED.Plate et d'un autre pour les plaques de cuisson 460x330.

Capacité	2 460x330	Poids	30 kg
Dimensions - l x p x h	600 x 637 x 190 mm		
		Article	Prix
		XWSEW-02HS	420,00 €



Pietement haut

Le support multifonctionnel idéal pour ranger les plaques en sécurité et placer votre four à la hauteur parfaite pour travailler.

Capacité	8 460x330	Dimensions - l x p x h	594 x 546 x 738 mm
Distance entre niveaux	60 mm	Poids	8 kg
		Article	Prix
		XWKRT-08HS-H	510,00 €



Pietement intermédiaire

Support pour placer le four à la hauteur idéale pour travailler ou empiler les fours dans la colonne.

Capacité	6 460x330	Dimensions - l x p x h	594 x 546 x 559 mm
Distance entre niveaux	60 mm	Poids	6 kg
		Article	Prix
		XWKRT-06HS-M	485,00 €



Pietement bas

Support pour colonne de fours superposés.

Dimensions - l x p x h	594 x 546 x 355 mm	Poids	4 kg
		Article	Prix
		XWKRT-00HS-L	362,00 €



Accessoires pour positionner le four au sol

Obligatoire pour placer le four au sol.

Dimensions - l x p x h	594 x 546 x 150 mm	Poids	4 kg
		Article	Prix
		XWKRT-00HS-F	202,00 €



Roues rotatives avec frein

Ils permettent de faciliter les opérations de nettoyage. Il se compose de 2 roues avec freins, 2 roues sans freins et chaînes pour la fixation au mur.

Dimensions - h	110 mm		
Compatible avec		Article	Prix
XWKRT-*		XUC012	268,00 €
XEKPT-*			

Accessoires 460x330



Kit pieds pour fours

Pieds pour positionner le four sur le comptoir.

Dimensions - h 100 mm

Article

XUC025

Prix

136,00 €



Pieds réglables

Pieds réglables pour le positionnement de l'étuve. Le kit contient 4 pieds.

Dimensions - h max. 150 mm

Compatible avec

LIEVOX

Article

XUC045

Prix

136,00 €



Pompe d'approvisionnement en eau

Il vous permet d'utiliser l'humidité dans le four, même lorsque la connexion à l'approvisionnement en eau n'est pas disponible. En cas de solution de colonne, une pompe est nécessaire pour chaque four et/ou LIEVOX.

Obligatoire

Par colonnes avec four SPEED.Pro™ + LIEVOX / SHOP.Pro™

Article

XHC016

Prix

138,00 €



Un réservoir d'eau

Réservoir d'eau pour four positionné sur l'étuve. Capacité de 4 litres. Il nécessite aussi l'achat de XUC012 ou XUC045.

Obligatoire

Si la connexion au réseau d'eau n'est pas disponible

Article

XHC024

Prix

254,00 €



Silencieux de cheminée

Silencieux à raccorder à la cheminée pour réduire le bruit du four.

Dimensions - l x h

50 x 100 mm

Poids

0.5 kg

Compatible avec

Diamètre cheminée 30 mm

Article

XUC212

Prix

138,00 €



Buzzer externe

Signal sonore amélioré pour la fin du préchauffage et de la cuisson.

Article

XEC015

Prix

86,00 €



Connexion Wi-Fi

Permet la connexion à Internet via connexion sans fil.

Compatible avec

Fours SPEED.Pro™ fabriqués avant le 31/08/2023 - ex. X*SW-*

Article

XEC012

Prix

525,00 €



Connexion Ethernet

Permet la connexion à l'Internet par câble.

Article

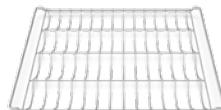
XEC011

Prix

405,00 €

Accessoires 460x330

Baking Essentials



BAGUETTE.GRID

Grille chromée Ultralight - 4 canaux.

Hauteur	Article	Prix
32 mm	GRP310	28,00 €



BAKE

Plaque à pâtisserie en aluminium micro-perforée. Commandable en multiples de 2 pièces.

Hauteur	Article	Prix
11 mm	TG305	*prix unitaire 19,00 €



BAKE.BLACK

Plaque à pâtisserie en aluminium avec revêtement antiadhésive. Commandable en multiples de 2 pièces.

Hauteur	Article	Prix
11 mm	TG370	*prix unitaire 26,00 €



FORO.BAKE

Plaque à pâtisserie en aluminium micro-perforée. Commandable en multiples de 2 pièces.

Hauteur	Article	Prix
10 mm	TG310	*prix unitaire 24,00 €



FORO.BLACK

Plaque en aluminium antiadhérente micro-perforée.

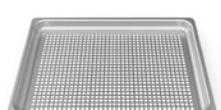
Hauteur	Article	Prix
10 mm	TG330	*prix unitaire 32,00 €



PAN.FRY

Plaque en inox antiadhérente pour frire.

Hauteur	Article	Prix
20 mm	TG350	43,00 €



STEAM&FRY

Plaque en inox perforée pour cuisssons à la vapeur.

Hauteur	Article	Prix
30 mm	GRP350	97,00 €



STEEL.GRID

Grille en inox.

Hauteur	Article	Prix
8.5 mm	GRP355	41,00 €

Accessoires

Détergent



SPRAY&Rinse

Détergent en spray pratique pour le nettoyage manuel de tout type de four. Il dégrasse et élimine tout type de saleté. un carton contient 12x750ml. Une fois le produit utilisé, jetez le flacon. Uniquement pour les fours sans circuit de lavage automatique intégré.

	Article	Prix
1 boîte	DB1044	111,00 €
6 cartons (prix par carton)	DB1044	107,00 €
30 cartons (prix par carton)	DB1044	103,00 €

Internet of kitchen: productivité 4.0

DATA DRIVEN COOKING



Data Driven Cooking vous permet de contrôler vos fours à tout moment, n'importe où.

Vous pourrez surveiller les conditions de fonctionnement en temps réel, créer de nouvelles recettes et les partager avec vos fours.

L'intelligence artificielle transformera les données de consommation en informations utiles et vous permettra d'augmenter vos profits quotidiens.

Professional

Création et modification de programmes de cuisson	✓
Contrôle en ligne de la consommation	✓
Unox Artificial Intelligence DDC.Coach	✓
Gestion des accès multi-comptes	✗
Contrôle à distance du service Unox	✗
Kitchen scheduler	✗
Assistance client prioritaire	✗
Envoi de programmes de cuisson aux fours à distance	jusqu'à 5 fours
Fours connectés	jusqu'à 5 fours
Activation du compte professionnel	-
Frais mensuel du four connecté	-

Enterprise

Création et modification de programmes de cuisson	✓
Contrôle en ligne de la consommation	✓
Unox Artificial Intelligence DDC.Coach	✓
Gestion des accès multi-comptes*	✓
Contrôle à distance du service Unox	✓
Kitchen scheduler*	✓
Accès REST API	✓
Envoi de programmes de cuisson aux fours à distance	illimité
Fours connectés	illimité
Activation du compte Entreprise	200,00 € / par compte hors TVA
Frais mensuel du four connecté	6,00 € / mois hors TVA

*DDC et assistance du Kitchen Scheduler
60,00 € / heure - hors TVA.



EUROPE

IT - ITALIA
UNOX S.p.a
E-mail: info@unox.it
Tel: +39 049 736 0781

DE - DEUTSCHLAND
UNOX DEUTSCHLAND GMBH
E-mail: info.de@unox.com
Tel: +49 32 211121581

FR - FRANCE, BELGIUM & LUXEMBOURG
UNOX FRANCE s.a.s.
E-mail: info.fr@unox.com
Tel: +33 4 81 68 19 12

PT - PORTUGAL
UNOX PORTUGAL
E-mail: info.pt@unox.com
Tel: +351 918 228 787

GB - UNITED KINGDOM
UNOX UK Ltd.
E-mail: info.uk@unox.com
Tel: +44 1252 851 522

IE - IRELAND
UNOX IRELAND
E-mail: info.ie@unox.com
Tel: +353 (0) 87 32 23 218

ES - ESPAÑA
UNOX PROFESIONAL
ESPAÑA S.L.
E-mail: info.es@unox.com
Tel: +34 932 20 36 52

DK - DENMARK
UNOX DANMARK A/S
E-mail: info.dk@unox.com
Tel: +45 87 91 00 40

CZ - ČESKÁ REPUBLIKA
UNOX DISTRIBUTION s.r.o.
E-mail: info.cz@unox.com
Tel: +420 241 940 000

HR - HRVATSKA
UNOX CROATIA
E-mail: narudzbe@unox.com
Tel: +39 049 86 57 538

TR - TÜRKİYE - UNOX TURKEY
Profesyonel mutfak ekipmanları
endüstri ve ticaret limited şirketi
E-mail: info.tr@unox.com
Tel: +90 530 176 62 03

CH - SWITZERLAND
UNOX SWITZERLAND GMBH
E-mail: info.ch@unox.com
Tel: +41 43 508 61 70

BG - БЪЛГАРИЯ
UNOX BULGARIA
E-mail: info.bg@unox.com
Tel: +359 2 419 05 00

AT - ÖSTERREICH
UNOX ÖSTERREICH GMBH
E-mail: info.de@unox.com
Tel: +43 1 206 092 068

RU - РОССИЯ, ПРИБАЛТИКА И СТРАНЫ СНГ
UNOX RUSSIA
E-mail: info.ru@unox.com
Tel: +7 (499) 702 - 00 - 14

NL - NETHERLANDS
UNOX NETHERLANDS B.V.
E-mail: info.nl@unox.com
Tel: +31 70 700 6170

PL - POLSKA
UNOX POLSKA Sp.zo.o.
E-mail: info.pl@unox.com
Tel: +48 22 104 17 01

SC - SCANDINAVIAN COUNTRIES
UNOX SCANDINAVIA AB
E-mail: info.se@unox.com
Tel: +46(0)790 75 63 64

AMERICA

US - U.S.A.
UNOX Inc.
E-mail: info.usa@unox.com
Tel: +1 800 489 8669

AR - ARGENTINA
UNOX ARGENTINA
E-mail: info.ar@unox.com
Tel: +54 911 37 58 43 46

CO - COLOMBIA
UNOX COLOMBIA
E-mail: info.co@unox.com
Tel: +57 305 21 38 223

BR - BRASIL
UNOX BRASIL SERVICOS LTDA.
E-mail: info.br@unox.com
Tel: +55 11 98717-8201

MX - MÉXICO
UNOX MÉXICO,
S. DE R.L. DE C.V.
E-mail: info.mx@unox.com
Tel: +52 55 8116-7720

CA - CANADA
UNOX Canada Equipment
Professional Inc.
E-mail: orders.ca@unox.com
Tel: +1 800 489 8669

ASIA, OCEANIA & AFRICA

ZA - SOUTH AFRICA
UNOX SOUTH AFRICA
E-mail: info.za@unox.com
Tel: +27 845 05 52 35

AC - OTHER ASIAN COUNTRIES
UNOX (ASIA) SDN. BHD
E-mail: info.asia@unox.com
Tel: +603-58797700

AE - U.A.E.
UNOX MIDDLE EAST DMCC
E-mail: info.uae@unox.com
Tel: +971 4 554 2146

PH - PHILIPPINES
UNOX PHILIPPINES
E-mail: info.asia@unox.com
Tel: +63 9173108084

TW - TAIWAN, HONG KONG & MACAU
UNOX TAIWAN
E-mail: info.tw@unox.com
Tel: +886 928 250 536

ID - INDONESIA
UNOX INDONESIA
E-mail: info.asia@unox.com
Tel: +62 81908852999

AU - AUSTRALIA
UNOX AUSTRALIA PTY Ltd.
E-mail: info.unoxaustralia.com.au
Tel: +61 3 9876 0803

MY - MALAYSIA & SINGAPORE
UNOX (ASIA) SDN. BHD
E-mail: info.asia@unox.com
Tel: +603-58797700

IN - INDIA
UNOX INDIA PRIVATE LIMITED
E-mail: info.in@unox.com
Tel: +971 4 554 2146

UZ - UZBEKISTAN
UNOX PRO LLC
E-mail: info.uz@unox.com
Tel: +998 90 370 90 10

CN - 中华人民共和国
UNOX TRADING (SHANGHAI)
Ltd. CO.
电子邮件: info.china@unox.com
电话: +86 21 56907696

VN - VIETNAM
UNOX INDOCHINA
E-mail: info.asia@unox.com
Tel: +84916560803

KR - 대한민국
UNOX KOREA CO. Ltd.
이메일: info.kr@unox.com
전화: +82 2 69410351

NZ - NEW ZEALAND
UNOX NEW ZEALAND Ltd.
E-mail: info@unox.co.nz
Tel: +64 (0) 800 76 0803

unox.com



LI1937A9 publié 07-2023

Conditions de Vente: Emballage inclus - TVA exclue
Les photos de cette liste de prix sont utilisées uniquement à but illustratif.



S P E E D - X

LISTE DE PRIX

À PARTIR DU 03-2023





SPEED-X™

Four combiné avec micro-ondes

SPEED-X™ est le premier four à être à la fois un four combiné et un four à cuisson accélérée avec lavage automatique. SPEED-X™ a une capacité de 10 plaques GN 2/3 avec pas de 35 mm ou 5 plaques GN 2/3 avec pas de 70 mm en mode combi et une position dédiée à la plaque de cuisson SPEED. Plate pour faire jusqu'à 4 cuissons accélérées simultanément en mode "speed". La technologie révolutionnaire HYPER. Speed combine la cuisson combinée air-vapeur avec les micro-ondes et réduit considérablement le temps de cuisson des sandwichs et des plats précuisiés par rapport aux fours à vitesse traditionnels. Le lavage automatique avec réservoir intégré simplifie les opérations de nettoyage, permettant la cuisson rapide des aliments crus tels que les légumes, la viande, le poisson et bien plus encore.

La chambre de cuisson en acier inoxydable 316L combinée au système de filtration de l'eau RO. Care vous permet de connecter speed-x™ au réseau d'eau sans avoir besoin de systèmes de filtrage externes, même en présence d'eau très dure ou avec un niveau élevé de chlorures.

Unox Intelligent Performance



SMART.Energy:

réduit la quantité d'énergie utilisée par le four pour optimiser la consommation en fonction de l'utilisation réelle pendant la cuisson



CLIMALUX™:

mesure et régulation continues de l'humidité réelle présente dans la chambre de cuisson



SENSE.Klean:

estime le degré de saleté du four et suggère le lavage automatique le plus approprié



SMART.Standby:

reconnaît l'absence de nourriture dans la chambre de cuisson et règle automatiquement le mode standby à basse consommation



SMART.Preheating:

régle automatiquement la température et la durée du préchauffage en fonction des modes d'utilisation précédents



ADAPTIVE.Cooking™:

ajuste automatiquement les paramètres de cuisson en fonction de la charge pour garantir des résultats reproductibles



AUTO.Soft:

gère l'ascension thermique pendant la cuisson pour la rendre plus délicate

Unox Intensive Cooking



HYPER.Speed:

combine le micro-ondes, la vapeur et la convection pour réduire les temps de cuisson



AIR.Maxi™:

Il gère les fonctions d'inversion automatique et d'impulsion des turbines



DRY.Maxi™:

Élimine rapidement l'humidité de la chambre de cuisson



STEAM.Maxi™:

produit de la vapeur saturée

Data Driven Cooking

Vérifiez et surveillez en temps réel les conditions de fonctionnement de vos fours, créez et partagez de nouvelles recettes. L'intelligence artificielle transforme les données de consommation en informations utiles et vous permet d'augmenter vos profits quotidiens

Modes de cuisson manuels

— Étapes de cuisson : jusqu'à 9

— Micro-ondes : réglage de l'émission de micro-ondes avec un incrément de 10%

— Programmes : 1000+

— Température : 30 °C - 260 °C

— CLIMA.Control: réglage de l'humidité de 10% à 100% et mesure continue de l'humidité réelle présente dans la chambre de cuisson

— Température de préchauffage: jusqu'à 260 °C

— Vitesse du ventilateur : 5 vitesses continues et 5 vitesses pulsées

Cuissons automatique

— CHEFUNOX & SPEEDUNOX: choisissez quoi cuisiner dans la bibliothèque combi ou combi-speed, le four règle automatiquement tous les paramètres

— MULTI.Time: gère jusqu'à 10 cuissons combinées en même temps

— MULTI.Speed: gère et surveille jusqu'à 4 cuissons accélérées en même temps

Fonctions techniques

- Structure en acier inoxydable
- Porte claquante entièrement en acier inoxydable avec panneau de commande capacitif ultra-lumineux intégré de 16 pouces
- Chambre de cuisson en acier inoxydable AISI 316L pour une résistance maximale à la corrosion
- 2 ventilateurs inversés superposés et résistances linéaires symétriques à haute densité de puissance
- Entrée au micro-ondes dans la chambre de cuisson dans la direction perpendiculaire à la plaque de cuisson avec effet d'agitation
- ROTOR.Klean™: système de lavage automatique
- Récipient de détergent DET&Rinse™ intégré
- RO.Care: système de filtration de résine intégré qui élimine de l'eau les substances qui contribuent à la formation de calcaire: jusqu'à 1300L d'eau filtrée avec une cartouche. Capteur de mesure de dureté de l'eau intégré qui signale l'épuisement du filtre
- Digital.ID™ système d'exploitation
- Microphone intégré qui permet le contrôle vocal et la fonction d'appel
- Connexion Internet Wi-Fi intégrée
- Télécharger données HACCP

Four combiné avec micro-ondes GN 2/3



Électrique

Modèle fours	XEPA-0523-EXRN
Capacité en mode COMBI	5 ou 10 niveaux GN 2/3 (COMBI)
Capacité en mode SPEED	1 niveau GN 2/3 (SPEED)
Distance entre niveaux	70 mm
Fréquence	50 Hz
Voltage	380-415V 3N~ 220-240V 3~
Puissance de réchauffement de l'air	5,35 kW
Puissance des micro-ondes	2,16 kW
Puissance électrique	9,5 kW
Dimensions - l x p x h	535 x 740 x 811 mm
Poids	107 kg
Type d'ouverture	Charnière à gauche
Prix	12.050,00 €
Optionnel	
Charnière à droite	

Article

XEPA-0523-EXLN

Prix supplémentaire

300,00 €

Remarques

1 SPEED.Plate TG780 et 1 flacon RO.Care XHC040 inclus.

Accessoires GN 2/3

Speed Essentials



SPEED.Plate

Plaque à pâtisserie en aluminium avec revêtement antiadhésive. Deux surfaces - lisses et rayées - pour une cuisson différente.

Dimensions - h 27 mm

Article

TG780

Prix

231,00 €



Spatule plate

Spatule avec revêtement antiadhésive 295 x 300 (l x p) et poignée ergonomique avec système de protection thermique.

Dimensions - l x p x h 295 x 477 x 92 mm

Compatible avec

TG780

Article

XUC196

Prix

106,00 €



Spatule plate

Spatule avec revêtement antiadhésive 165 x 300 (l x p) et poignée ergonomique avec système de protection thermique.

Dimensions - l x p x h 165 x 427 x 92 mm

Compatible avec

TG780

Article

XUC166

Prix

96,00 €



Spatule en forme de U

Spatule en forme de U avec revêtement antiadhésif 165 x 300 (l x p) et poignée ergonomique. Simplifiez l'insertion de SPEED. Basket à l'intérieur du four.

Dimensions - l x p x h 165 x 427 x 92 mm

Compatible avec

TG780

Article

XUC197

Prix

106,00 €



SPEED.Basket LARGE

Récipient antiadhésif semi-rigide.

Dimensions - l x p x h 350 x 305 x 15 mm

Article

TG129

Prix

119,00 €



SPEED.Basket MEDIUM

Récipient antiadhésif semi-rigide.

Dimensions - l x p x h 280 x 180 x 25 mm

Article

TG127

Prix

115,00 €



SPEED.Basket SMALL

Récipient antiadhésif semi-rigide.

Dimensions - l x p x h 180 x 140 x 25 mm

Article

TG126

Prix

110,00 €

Accessoires GN 2/3



Kit première installation four unique

Contient toutes les pièces nécessaires à l'installation correcte d'un seul four et d'une bouteille de détergent DET&Rinse™ UTRA (1 litre) UN 1824, 8, II - ADR quantité limitée.

Obligatoire	Article	Prix
pour installer correctement un four simple.	XUC199-DR	128,00 €

Kit première installation four unique

Il contient toutes les pièces nécessaires à l'installation correcte d'un seul four.

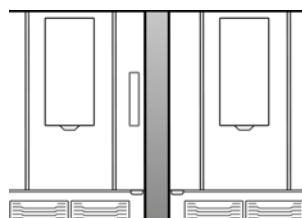
Obligatoire	Article	Prix
pour installer correctement un four simple.	XUC199	128,00 €



Kit de superposition four

Il contient toutes les pièces nécessaires à l'installation correcte et à la superposition SPEED-X™ + EVEREO® (en bas).

Article	Prix
XEEQC-0013-E	62,00 €



Kit four côté à côté

Il contient toutes les pièces nécessaires à une installation correcte et côté à côté de deux SPEED-X™.

Article	Prix
XUC198	138,00 €



Hotte Ventless

Hotte de condensation de la vapeur. Élimine partiellement les vapeurs et les odeurs des fumées de cuisson. Nettoyage automatique intégré du filtre à condensation.

Dimensions - l x p x h	535 x 740 x 220 mm	Fréquence	50/60 Hz
Poids	16 kg	Diamètre cheminée	121 mm
Puissance électrique	0.1 kW	Débit d'air min.	200 m³/h
Voltage	220-240V 1N~	Débit d'air max.	350 m³/h

Article	Prix
XEPHA-HC23	1.660,00 €



Hotte sans ventilation avec catalyseurs

Hotte de condensation de la vapeur avec catalyseurs. Élimine la plupart des vapeurs et supprime les odeurs des fumées de cuisson, même les plus marquées. Lavage automatique intégré des filtres de condensation.

Dimensions - l x p x h	535 x 774 x 220 mm	Fréquence	50/60 Hz
Poids	27.5 kg	Diamètre cheminée	30 mm
Puissance électrique	1.12 kW	Débit d'air min.	200 m³/h
Tension	220-240V 1N~	Débit d'air max.	350 m³/h

Article	Prix
XEPHA-CA23	2.540,00 €

Accessoires GN 2/3



Pietement haut

Le support multifonctionnel idéal pour ranger les plaques en sécurité et placer votre four à la hauteur parfaite pour travailler.

Capacité	8 GN 2/3	Dimensions - l x p x h	544 x 643 x 775 mm	
Distance entre niveaux	55 mm	Poids	27 kg	
		Article		Prix
		XWPRA-0823-H		790,00 €



Accessoires pour positionner le four au sol

Obligatoire pour placer le four au sol.

Dimensions - l x p x h	530 x 696 x 178 mm	Poids	4 kg	
Obligatoire		Article		Prix
pour un positionnement correct au sol de la colonne SPEED-X™ + EVEREO® 900 (inférieure).		XWCRC-0013-F		330,00 €



Silencieux de cheminée

Silencieux à raccorder à la cheminée pour réduire le bruit du four.

Dimensions - l x h	50 x 100 mm	Poids	0.5 kg	
		Article		Prix
		XUC212		138,00 €



RO.Care

Système de filtration de résine intégré qui élimine de l'eau les substances qui contribuent à la formation de calcaire : jusqu'à 1300L d'eau filtrée avec une cartouche. Le capteur de mesure de dureté de l'eau intégré de SPEED-X™ signale automatiquement l'épuisement du filtre.

	Article		Prix
	XHC040		76,00 €

Accessoires GN 2/3

Cooking Essentials



EVEREO 5

Plaque en aluminium antiadhérente pour cuire jusqu'à 5 œufs.

Hauteur	Article	Prix
16 mm	TG937	78,00 €



FAKIRO.GRILL

Plaque à pâtisserie en aluminium avec revêtement antiadhésive. Deux surfaces - lisses et rayées - pour une cuisson différente.

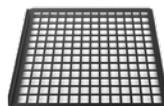
Hauteur	Article	Prix
12 mm	TG770	172,00 €



FORO.STEEL40

Plaque en inox perforée.

Compatible avec	Hauteur	Article	Prix
la cuisson au micro-ondes	40 mm	TG710	43,00 €



GRILL

Plaque en aluminium antiadhérente pour griller. Ne nécessite pas d'être préchauffée avant utilisation.

Hauteur	Article	Prix
37 mm	TG720	119,00 €



PAN.FRY

Plaque en inox antiadhérente pour frire.

Hauteur	Article	Prix
20 mm	TG735	50,00 €



POTATO.FRY

Plaque en inox perforée pour frites.

Compatible avec	Hauteur	Article	Prix
la cuisson au micro-ondes	30 mm	GRP711	78,00 €



STEAM

Plaque en inox perforée pour cuissons à la vapeur.

Compatible avec	Hauteur	Article	Prix
la cuisson au micro-ondes	30 mm	GRP710	76,00 €



STEEL.40

Plaque en inox.

Compatible avec	Hauteur	Article	Prix
la cuisson au micro-ondes	40 mm	TG705	38,00 €

SPEED-X™

Accessoires GN 2/3



STEEL.GRID

Grille en inox.

Compatible avec	Hauteur	Article	Prix
la cuisson au micro-ondes	8.5 mm	GRP705	28,00 €

Baking Essentials



FAKIRO™

Plaque en aluminium.

	Hauteur	Article	Prix
	37 mm	TG715	86,00 €



FORO.BLACK

Plaque en aluminium antiadhérente micro-perforée.

	Hauteur	Article	Prix
	15 mm	TG731	70,00 €

Accessoires

Détergent



DET&Rinse ULTRA

Détergent ultra puissant pour un niveau de saleté élevé, recommandé pour les graisses de volaille et de viande.
Un carton contient 10 bouteilles de 1 litre de détergent chimique UN 1824, 8, II - ADR, QUANTITÉ LIMITÉE.
Uniquement pour les fours équipés d'un circuit de lavage automatique.

	Article	Prix
1 boîte	DB1050	121,00 €
9 cartons (prix par carton)	DB1050	117,00 €
48 cartons (prix par carton)	DB1050	113,00 €

Internet of kitchen: productivité 4.0

DATA DRIVEN COOKING



Data Driven Cooking vous permet de contrôler vos fours à tout moment, n'importe où.

Vous pourrez surveiller les conditions de fonctionnement en temps réel, créer de nouvelles recettes et les partager avec vos fours.

L'intelligence artificielle transformera les données de consommation en informations utiles et vous permettra d'augmenter vos profits quotidiens.

Professional

Création et modification de programmes de cuisson	✓
Contrôle en ligne de la consommation	✓
Unox Artificial Intelligence DDC.Coach	✓
Gestion des accès multi-comptes	✗
Contrôle à distance du service Unox	✗
Kitchen scheduler	✗
Assistance client prioritaire	✗
Envoi de programmes de cuisson aux fours à distance	jusqu'à 5 fours
Fours connectés	jusqu'à 5 fours
Activation du compte professionnel	-
Frais mensuel du four connecté	-

Enterprise

Création et modification de programmes de cuisson	✓
Contrôle en ligne de la consommation	✓
Unox Artificial Intelligence DDC.Coach	✓
Gestion des accès multi-comptes*	✓
Contrôle à distance du service Unox	✓
Kitchen scheduler*	✓
Accès REST API	✓
Envoi de programmes de cuisson aux fours à distance	illimité
Fours connectés	illimité
Activation du compte Entreprise	200,00 € / par compte hors TVA
Frais mensuel du four connecté	6,00 € / mois hors TVA

*DDC et assistance du Kitchen Scheduler
60,00 € / heure - hors TVA.

Combinez votre four avec son jumeau numérique



DIGITAL ID

Créez votre compte Digital.ID™ et connectez-vous via login depuis votre four SPEED-X™ connecté à Internet : stockez vos programmes de cuisson, la configuration de votre page d'accueil et toutes les personnalisations de votre four directement sur le cloud.

Le compte reste constamment synchronisé avec les modifications les plus récentes, ce qui vous permet également de les modifier directement depuis votre smartphone. Vous pouvez vous connecter à votre compte à partir de n'importe quel four SPEED-X™ connecté à Internet et avoir un accès immédiat à vos paramètres. Avec Digital.ID™ Premium, vous prolongez également la garantie de votre produit jusqu'à 5 ans / 12 000 heures de fonctionnement.

Base

Personnalisation de l'interface	✓
Bibliothèques CHEFUNOX / SPEEDUNOX	✓
Application Digital.ID™	✓
Gestion des profils	✓
DIGITAL.Training**	✓
Live Technical Assistance	✓
Data Driven Cooking Professional	✓
Digital.ID™ compte	jusqu'à 5 fours
Garantie	LONG.Life
COOKING.Concierge	✗
HEY.Unox voice control	✗
Frais mensuels par four	-

**La première DIGITAL.Training sera garantie avec l'abonnement de la période d'essai gratuite du forfait Premium .

Premium

Personnalisation de l'interface	✓
Bibliothèques CHEFUNOX / SPEEDUNOX	✓
Application Digital.ID™	✓
Gestion des profils	✓
DIGITAL.Training*	✓
Live Technical Assistance	✓
Data Driven Cooking Enterprise	✓
Digital.ID™ compte	illimité
Garantie	LONG.Life 5
COOKING.Concierge*	30 min. appels / mois
HEY.Unox voice control	✓
Frais mensuels par four	19,99 € / mois hors TVA

*Grâce à l'application Digital.ID™, vous pouvez demander des minutes supplémentaires de COOKING.Concierge (en plus de 30 min d'appels inclus) et une session DIGITAL.Training supplémentaire.



EUROPE

IT - ITALIA UNOX S.p.a E-mail: info@unox.it Tel: +39 049 736 0781	GB - UNITED KINGDOM UNOX UK Ltd. E-mail: info.uk@unox.com Tel: +44 1252 851 522	CZ - ČESKÁ REPUBLIKA UNOX DISTRIBUTION s.r.o. E-mail: info.cz@unox.com Tel: +420 241 940 000	BG - БЪЛГАРИЯ UNOX BULGARIA E-mail: info.bg@unox.com Tel: +359 2 419 05 00	NL - NETHERLANDS UNOX NETHERLANDS B.V. E-mail: info.nl@unox.com Tel: +31 70 700 6170
DE - DEUTSCHLAND UNOX DEUTSCHLAND GMBH E-mail: info.de@unox.com Tel: +49 32 211121581	IE - IRELAND UNOX IRELAND E-mail: info.ie@unox.com Tel: +353 (0) 87 32 23 218	HR - HRVATSKA UNOX CROATIA E-mail: narudzbe@unox.com Tel: +39 049 86 57 538	AT - ÖSTERREICH UNOX ÖSTERREICH GMBH E-mail: info.de@unox.com Tel: +43 1 206 092 068	PL - POLSKA UNOX POLSKA Sp.zo.o. E-mail: info.pl@unox.com Tel: +48 22 104 17 01
FR - FRANCE, BELGIUM & LUXEMBOURG UNOX FRANCE s.a.s. E-mail: info.fr@unox.com Tel: +33 4 81 68 19 12	ES - ESPAÑA UNOX PROFESIONAL ESPAÑA S.L. E-mail: info.es@unox.com Tel: +34 932 20 36 52	TR - TÜRKİYE - UNOX TURKEY Profesyonel mutfak ekipmanları endüstri ve ticaret limited şirketi E-mail: info.tr@unox.com Tel: +90 530 176 62 03	RU - РОССИЯ, ПРИБАЛТИКА И СТРАНЫ СНГ UNOX RUSSIA E-mail: info.ru@unox.com Tel: +7 (499) 702 - 00 - 14	SC - SCANDINAVIAN COUNTRIES UNOX SCANDINAVIA AB E-mail: info.se@unox.com Tel: +46(0)790 75 63 64
PT - PORTUGAL UNOX PORTUGAL E-mail: info.pt@unox.com Tel: +351 918 228 787	DK - DENMARK UNOX DANMARK A/S E-mail: info.dk@unox.com Tel: +45 87 91 00 40	CH - SWITZERLAND UNOX SWITZERLAND GMBH E-mail: info.ch@unox.com Tel: +41 43 508 61 70		

AMERICA

US - U.S.A. UNOX Inc. E-mail: info.usa@unox.com Tel: +1 800 489 8669	AR - ARGENTINA UNOX ARGENTINA E-mail: info.ar@unox.com Tel: +54 911 37 58 43 46	CO - COLOMBIA UNOX COLOMBIA E-mail: info.co@unox.com Tel: +57 305 21 38 223	BR - BRASIL UNOX BRASIL SERVICOS LTDA. E-mail: info.br@unox.com Tel: +55 11 98717-8201	MX - MÉXICO UNOX MÉXICO, S. DE R.L. DE C.V. E-mail: info.mx@unox.com Tel: +52 55 8116-7720
CA - CANADA UNOX Canada Equipment Professional Inc. E-mail: orders.ca@unox.com Tel: +1 800 489 8669				

ASIA, OCEANIA & AFRICA

ZA - SOUTH AFRICA UNOX SOUTH AFRICA E-mail: info.za@unox.com Tel: +27 845 05 52 35	PH - PHILIPPINES UNOX PHILIPPINES E-mail: info.asia@unox.com Tel: +63 9173108084	AU - AUSTRALIA UNOX AUSTRALIA PTY Ltd. E-mail: info.unoxaustralia.com.au Tel: +61 3 9876 0803	UZ - UZBEKISTAN UNOX PRO LLC E-mail: info.uz@unox.com Tel: +998 90 370 90 10	KR - 대한민국 UNOX KOREA CO. Ltd. 이메일: info.kr@unox.com 전화: +82 2 69410351
AC - OTHER ASIAN COUNTRIES UNOX (ASIA) SDN. BHD E-mail: info.asia@unox.com Tel: +603-58797700	TW - TAIWAN, HONG KONG & MACAU UNOX TAIWAN E-mail: info.tw@unox.com Tel: +886 928 250 536	MY - MALAYSIA & SINGAPORE UNOX (ASIA) SDN. BHD E-mail: info.asia@unox.com Tel: +603-58797700	CN - 中华人民共和国 UNOX TRADING (SHANGHAI) Ltd. CO. 电子邮件: info.china@unox.com 电话: +86 21 56907696	NZ - NEW ZEALAND UNOX NEW ZEALAND Ltd. E-mail: info@unox.co.nz Tel: +64 (0) 800 76 0803
AE - U.A.E. UNOX MIDDLE EAST DMCC E-mail: info.uae@unox.com Tel: +971 4 554 2146	ID - INDONESIA UNOX INDONESIA E-mail: info.asia@unox.com Tel: +62 81908852999	IN - INDIA UNOX INDIA PRIVATE LIMITED E-mail: info.in@unox.com Tel: +971 4 554 2146	VN - VIETNAM UNOX INDOCHINA E-mail: info.asia@unox.com Tel: +84916560803	

unox.com



LI2649A2 released 03-2023

Sales conditions: Packaging included - VAT excluded
All images used in this price list are for illustrative purposes only