



# 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 cuissons 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](http://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 lumières 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 données HACCP

—— Données Wi-Fi / USB : téléchargement des programmes

# Four à convection 600x400



## 10 600x400

Modèle fours

**A** Ouverture automatique  
⚡ Électrique

XEFT-10EU-EMRV

**A** Ouverture automatique  
⚡ Électrique

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

XEFT-10EU-EMLV-DR

XEFT-10EU-EMLV

Prix supplémentaire

140,00 €

140,00 €

Supports latéraux 8 niveaux - distance entre niveaux 94 mm

Article

XUC154

Prix

182,00 €



## 6 600x400

Modèle fours

**A** Ouverture automatique  
⚡ Électrique

XEFT-06EU-EMRV

**A** Ouverture automatique  
⚡ Électrique

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

XEFT-06EU-EMLV

XEFT-06EU-EMLV-DR

Prix supplémentaire

140,00 €

140,00 €

Supports latéraux 5 niveaux - distance entre niveaux 94 mm

Article

XUC153

Prix

138,00 €



# Four à convection 600x400



## 4 600x400

Modèle fours

**A** Ouverture automatique  
⚡ Électrique

XEFT-04EU-EMRV

**A** Ouverture automatique  
⚡ Électrique

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

XEFT-04EU-EMLV

XEFT-04EU-EMLV-DR

Prix supplémentaire

140,00 €

140,00 €

Supports latéraux 3 niveaux - distance entre niveaux 100 mm

Article

XUC152

Prix

276,00 €



## 3 600x400

Modèle fours

**A** Ouverture automatique  
⚡ Électrique

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

XEFT-03EU-EMLV

Prix supplémentaire

140,00 €

# Four à convection 460x330



## 4 460x330

Modèle fours

**A** Ouverture automatique

**⚡** Électrique

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

Article

XEFT-04HS-EMLV

Prix supplémentaire

140,00 €

Supports latéraux 3 niveaux - distance entre niveaux 100 mm

Article

XUC151

Prix

56,00 €



## 3 460x330

Modèle fours

**A** Ouverture automatique

**⚡** Électrique

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

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 [datadrivencooking.com](http://datadrivencooking.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

—— Double vitrage

—— Illumination chambre de cuisson par le biais des lumières 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 données HACCP

—— Données Wi-Fi / USB : téléchargement des programmes

# Four à convection 600x400



## 10 600x400

Modèle fours

**A** Ouverture automatique  
⚡ Électrique

XEFT-10EU-ETRV

**A** Ouverture automatique  
⚡ Électrique

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

XEFT-10EU-ETLV

XEFT-10EU-ETLV-DR

Prix supplémentaire

140,00 €

140,00 €

Supports latéraux 8 niveaux - distance entre niveaux 94 mm

Article

XUC154

Prix

182,00 €



## 10 600x400

Modèle fours

**M** Ouverture manuelle  
⚡ Électrique

XEFT-10EU-ETRV-MT

**M** Ouverture manuelle  
⚡ Électrique

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

XEFT-10EU-ETLV-MT

XEFT-10EU-ETLV-MTD

Prix supplémentaire

140,00 €

140,00 €

Supports latéraux 8 niveaux - distance entre niveaux 94 mm

Article

XUC154

Prix

182,00 €

# Four à convection 600x400



## 6 600x400

Modèle fours

**A** Ouverture automatique  
⚡ Électrique

XEFT-06EU-ETRV

**A** Ouverture automatique  
⚡ Électrique

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

XEFT-06EU-ETLV

XEFT-06EU-ETLV-DR

Prix supplémentaire

140,00 €

140,00 €

Supports latéraux 5 niveaux - distance entre niveaux 94 mm

Article

XUC153

Prix

138,00 €



## 6 600x400

Modèle fours

**M** Ouverture manuelle  
⚡ Électrique

XEFT-06EU-ETRV-MT

**M** Ouverture manuelle  
⚡ Électrique

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

XEFT-06EU-ETLV-MT

XEFT-06EU-ETLV-MTD

Prix supplémentaire

140,00 €

140,00 €

Supports latéraux 5 niveaux - distance entre niveaux 94 mm

Article

XUC153

Prix

138,00 €

# Four à convection 600x400



## 4 600x400

Modèle fours

**A** Ouverture automatique  
⚡ Électrique

XEFT-04EU-ETRV

**A** Ouverture automatique  
⚡ Électrique

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

XEFT-04EU-ETLV

XEFT-04EU-ETLV-DR

Prix supplémentaire

140,00 €

140,00 €

Supports latéraux 3 niveaux - distance entre niveaux 100 mm

Article

XUC152

Prix

276,00 €



## 4 600x400

Modèle fours

**M** Ouverture manuelle  
⚡ Électrique

XEFT-04EU-ETDV

**M** Ouverture manuelle  
⚡ Électrique

XEFT-04EU-ETDP

**M** Ouverture manuelle  
⚡ Électrique

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

XUC152

Prix

276,00 €



# Four à convection 600x400



## 3 600x400

Modèle fours

Ouverture automatique

Électrique

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

Article

XEFT-03EU-ETLV

Prix supplémentaire

140,00 €



## 3 600x400

Modèle fours

Ouverture manuelle

Électrique

XEFT-03EU-ETDV

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

2.110,00 €

Ouverture manuelle

Électrique

XEFT-03EU-ETDP

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

Avec pompe

Prix

2.130,00 €

# Four à convection 460x330



## 4 460x330

Modèle fours **XEFT-04HS-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	600 x 669 x 502 mm
Poids	39 kg
Type d'ouverture	Charnière à gauche
Version	-
Prix	<b>2.050,00 €</b>

**A** Ouverture automatique  
⚡ Électrique

Optionnel  
Charnière à droite

Article	Prix supplémentaire
<b>XEFT-04HS-ETLV</b>	<b>140,00 €</b>

Supports latéraux 3 niveaux - distance entre niveaux 100 mm

Article	Prix
<b>XUC151</b>	<b>56,00 €</b>



## 4 460x330

Modèle fours **XEFT-04HS-ETDV**

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	<b>1.700,00 €</b>

👤 Ouverture manuelle  
⚡ Électrique

👤 Ouverture manuelle  
⚡ Électrique

Modèle fours **XEFT-04HS-ETDP**

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	Avec pompe
Prix	<b>1.720,00 €</b>

Supports latéraux 3 niveaux - distance entre niveaux 100 mm

Article	Prix
<b>XUC151</b>	<b>56,00 €</b>

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

# Four à convection 460x330



## 3 460x330

Modèle fours

Ouverture automatique

Électrique

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

Article

XEFT-03HS-ETLV

Prix supplémentaire

140,00 €



## 3 460x330

Modèle fours

Ouverture manuelle

Électrique

XEFT-03HS-ETDV

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

1.540,00 €

Ouverture manuelle

Électrique

XEFT-03HS-ETDP

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

Avec pompe

Prix

1.560,00 €

### 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

🖐 Ouverture manuelle  
⚡ Électrique

XEFT-10EU-ELRV

🖐 Ouverture manuelle  
⚡ Électrique

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

XEFT-10EU-ELLV

XEFT-10EU-ELLV-DR

Prix supplémentaire

140,00 €

140,00 €

Supports latéraux 8 niveaux - distance entre niveaux 94 mm

Article

XUC154

Prix

182,00 €



## 6 600x400

Modèle fours

🖐 Ouverture manuelle  
⚡ Électrique

XEFT-06EU-ELRV

🖐 Ouverture manuelle  
⚡ Électrique

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

XEFT-06EU-ELLV

XEFT-06EU-ELLV-DR

Prix supplémentaire

140,00 €

140,00 €

Supports latéraux 5 niveaux - distance entre niveaux 94 mm

Article

XUC153

Prix

138,00 €

## Four à convection 600x400



### 4 600x400

Modèle fours

👤 Ouverture manuelle  
⚡ Électrique

XEFT-04EU-ELDV

👤 Ouverture manuelle  
⚡ Électrique

XEFT-04EU-ELDP

👤 Ouverture manuelle  
⚡ Électrique

XEFT-04EU-ELDV-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

2.470,00 €

2.490,00 €

2.530,00 €

Supports latéraux 3 niveaux - distance entre niveaux 100 mm

Article  
XUC152Prix  
276,00 €

### 3 600x400

Modèle fours

👤 Ouverture manuelle  
⚡ Électrique

XEFT-03EU-ELDV

👤 Ouverture manuelle  
⚡ Électrique

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

Modèle fours

🖐️ Ouverture manuelle  
⚡ Électrique

XEFT-04HS-ELDV

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

1.520,00 €

🖐️ Ouverture manuelle  
⚡ Électrique

XEFT-04HS-ELDP

75 mm

50 / 60 Hz

220-240V 1~

3,5 kW

600 x 669 x 500 mm

39 kg

À abattant

Avec pompe

1.540,00 €

Supports latéraux 3 niveaux - distance entre niveaux 100 mm

Article  
XUC151Prix  
56,00 €

## 3 460x330

Modèle fours

🖐️ Ouverture manuelle  
⚡ Électrique

XEFT-03HS-ELDV

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

1.360,00 €

🖐️ Ouverture manuelle  
⚡ Électrique

XEFT-03HS-ELDP

75 mm

50 / 60 Hz

220-240V 1~

3 kW

600 x 669 x 425 mm

36 kg

À abattant

Avec pompe

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	<b>415,00 €</b>



### 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.

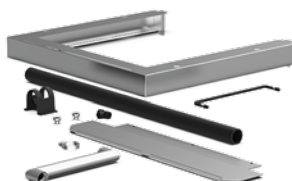
Compatible avec	Obligatoire	Article	Prix
*-DR *-MTD	pour installer correctement un four simple.	XUC013	<b>172,00 €</b>



### 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.

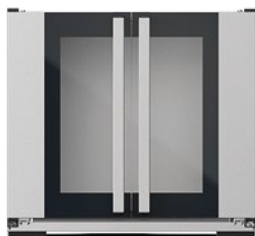
Compatible avec	Obligatoire	Article	Prix
Colonnes de four avec XEFT-04EU-* (en bas).	pour superposer correctement deux fours électriques.	XWKQT-04EF-E	<b>310,00 €</b>



### 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	<b>320,00 €</b>



### LIEVOX

Étuve 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	<b>1.910,00 €</b>



### LIEVOX

Étuve 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	<b>1.320,00 €</b>

## 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 **XEKPT-10EU-B** Prix **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 **XEKPT-10EU-C** Prix **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 **XEKDT-01EU-S** Prix **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 **XEKDT-01EU-D** Prix **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 **XEKHT-HCEU** Prix **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	<b>1.330,00 €</b>



### 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	<b>605,00 €</b>

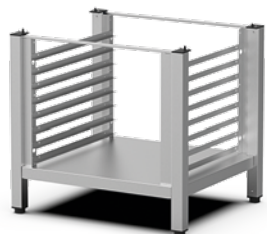


### Armoire intermédiaire sans portes

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	<b>640,00 €</b>



### 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	782 x 675 x 738 mm
Distance entre niveaux	60 mm	Poids	10 kg

Article	Prix
XEKRT-08EU-H	<b>515,00 €</b>



### 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	Prix
XEKRT-06EU-M	<b>490,00 €</b>



### Pietement 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	<b>425,00 €</b>



### 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	Prix
XWKRT-00EF-F	<b>232,00 €</b>

## 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

Piètement,  
LIEVOX

#### Article

XUC012

#### Prix

**268,00 €**



### Pieds réglables

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

Dimensions - h max. 150 mm

#### Article

XUC045

#### Prix

**136,00 €**



### Kit pieds pour fours

Pieds pour positionner le four sur le comptoir.

Dimensions - h 100 mm

#### Article

XUC035

#### 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.

#### Article

XHC016

#### Prix

**138,00 €**



### Un réservoir d'eau

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

#### Compatible avec

Fours avec pompe;  
Fours sans pompe avec  
XHC016.

#### Obligatoire

Si la connexion au  
réseau d'eau n'est pas  
disponible.

#### Article

XHC021

#### Prix

**292,00 €**



### Un réservoir d'eau

Réservoir d'eau pour four situé sur le piétement. Capacité de 4 litres.

#### Compatible avec

Fours avec pompe;  
Fours sans pompe avec  
XHC016.

#### Obligatoire

Si la connexion au  
réseau d'eau n'est pas  
disponible.

#### Article

XHC023

#### Prix

**192,00 €**



### 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.

#### Compatible avec

Fours avec pompe;  
Fours sans pompe avec  
XHC016.

#### Obligatoire

Si la connexion au  
réseau d'eau n'est pas  
disponible.

#### Article

XHC024

#### Prix

**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	<b>138,00 €</b>



### 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	<b>28,00 €</b>



### 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	<b>328,00 €</b>

#### REFILL PURE

Cartouche de remplacement pour système de filtrage de résine pure.

Article	Prix
XHC004	<b>218,00 €</b>



### 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	<b>128,00 €</b>

#### REFILL BAKERY.PURE

Cartouche de remplacement pour système de filtrage de résine pure.

Article	Prix
XHC011	<b>75,00 €</b>



### Buzzer externe

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

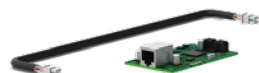
Article	Prix
XEC015	<b>86,00 €</b>



### 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	<b>525,00 €</b>



### 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	<b>405,00 €</b>





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

pour superposer correctement deux fours électriques.

Article	Prix
XWKQT-00HS-E	<b>288,00 €</b>



### 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	<b>1.060,00 €</b>



### 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	<b>1.710,00 €</b>



### 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	<b>1.240,00 €</b>



### 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	Prix
XWKHT-BCHS	<b>560,00 €</b>



### 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	<b>1.160,00 €</b>

## 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
<b>XEKCT-HCEH-M</b>	<b>605,00 €</b>



### 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
<b>XWKRT-08HS-H</b>	<b>510,00 €</b>



### 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
<b>XWKRT-06HS-M</b>	<b>485,00 €</b>



### 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
<b>XWKRT-00HS-F</b>	<b>202,00 €</b>



### 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	Prix
	<b>XUC012</b>	<b>268,00 €</b>



### Kit pieds pour fours

Pieds pour positionner le four sur le comptoir.

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

Article	Prix
<b>XUC025</b>	<b>136,00 €</b>



### Pieds réglables

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

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

Article	Prix
<b>XUC045</b>	<b>136,00 €</b>

## 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	<b>138,00 €</b>



### Un réservoir d'eau

Réservoir 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	<b>244,00 €</b>



### Un réservoir d'eau

Réservoir d'eau pour four situé sur le piétement. 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	<b>170,00 €</b>



### 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.

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	<b>254,00 €</b>



### 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	<b>138,00 €</b>



### 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	<b>28,00 €</b>



### 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	<b>128,00 €</b>

### REFILL BAKERY.PURE

Cartouche de remplacement pour système de filtrage de résine pure.

Article	Prix
XHC011	<b>75,00 €</b>

## Accessoires 460x330



### Buzzer externe

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

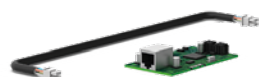
Article	Prix
XEC015	<b>86,00 €</b>



### 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	<b>525,00 €</b>



### 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	<b>405,00 €</b>



## 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 de 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

Modèle fours

🖐 Ouverture manuelle  
⚡ Électrique

XEFT-10EU-EGRN

🖐 Ouverture manuelle  
⚡ Électrique

XEFT-10EU-EGRN-DR

Distance entre niveaux

75 mm

75 mm

Fréquence

50 / 60 Hz

51 / 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

4.700,00 €

4.800,00 €

Optionnel

Charnière à droite

Article

XEFT-10EU-EGLN-DR

XEFT-10EU-EGLN

Prix supplémentaire

140,00 €

140,00 €

Supports latéraux 8 niveaux - distance entre niveaux 94 mm

Article

XUC154

Prix

182,00 €



## 6 600x400

Modèle fours

🖐 Ouverture manuelle  
⚡ Électrique

XEFT-06EU-EGRN

🖐 Ouverture manuelle  
⚡ Électrique

XEFT-06EU-EGRN-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

3.300,00 €

3.380,00 €

Optionnel

Charnière à droite

Article

XEFT-06EU-EGLN

XEFT-06EU-EGLN-DR

Prix supplémentaire

140,00 €

140,00 €

Supports latéraux 5 niveaux - distance entre niveaux 94 mm

Article

XUC153

Prix

138,00 €

## Four à convection 600x400




### 4 600x400

Modèle fours

 Ouverture manuelle

 Électrique

XEFT-04EU-EGDN

 Ouverture manuelle

 Électrique

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  
XUC152Prix  
276,00 €

### 3 600x400

Modèle fours

 Ouverture manuelle

 Électrique

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

Modèle fours



Ouverture manuelle



Électrique

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  
XUC151Prix  
56,00 €

## 3 460x330

Modèle fours



Ouverture manuelle



Électrique

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.

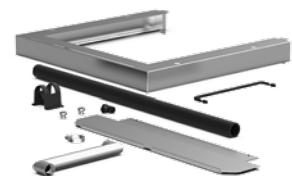
Compatible avec	Obligatoire	Article	Prix
*-DR *-MTD	pour installer correctement un four simple.	XHC027	<b>415,00 €</b>



### 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.

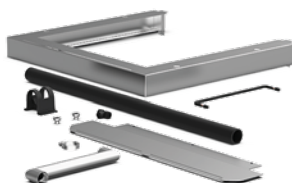
Compatible avec	Obligatoire	Article	Prix
*-DR *-MTD	pour installer correctement un four simple.	XUC013	<b>172,00 €</b>



### 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	<b>310,00 €</b>



### 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	<b>320,00 €</b>



### 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	<b>605,00 €</b>

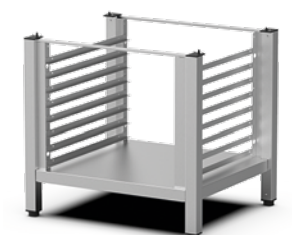


### Armoire intermédiaire sans portes

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	<b>640,00 €</b>



### 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	782 x 675 x 738 mm
Distance entre niveaux	60 mm	Poids	10 kg

Article	Prix
XEKRT-08EU-H	<b>515,00 €</b>



## 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	Prix
XEKRT-06EU-M	<b>490,00 €</b>



### Pietement 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	<b>425,00 €</b>



### 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	Prix
XWKRT-00EF-F	<b>232,00 €</b>



### 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	Prix
XUC012	<b>268,00 €</b>



### Kit pieds pour fours

Pieds pour positionner le four sur le comptoir.

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

Article	Prix
XUC035	<b>136,00 €</b>



### 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	Prix
XUC156	<b>28,00 €</b>



### Buzzer externe

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

Article	Prix
XEC015	<b>86,00 €</b>

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

pour superposer correctement deux fours électriques.

Article	Prix
XWKQT-00HS-E	<b>288,00 €</b>



### 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	<b>605,00 €</b>



### 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	<b>510,00 €</b>



### 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	<b>485,00 €</b>



### 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	<b>202,00 €</b>



### 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	<b>268,00 €</b>



### Kit pieds pour fours

Pieds pour positionner le four sur le comptoir.

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

Article	Prix
XUC025	<b>136,00 €</b>

Accessoires 460x330



Buzzer externe

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

Article	Prix
XEC015	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			<b>990,00 €</b>

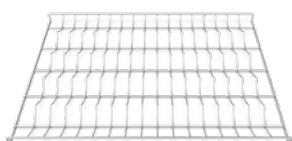


### Chariot

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			<b>990,00 €</b>

## Baking Essentials



### BAGUETTE.GRID

Grille chromée Ultralight - 5 canaux.

Hauteur	Article	Prix
27 mm	GRP410	<b>32,00 €</b>



### BAKE

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

Hauteur	Article	Prix
15 mm	TG405	<small>*prix unitaire</small> <b>32,00 €</b>



### BAKE.BLACK

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

Hauteur	Article	Prix
15 mm	TG460	<small>*prix unitaire</small> <b>43,00 €</b>



### BAKE.SILICO

Plaque en aluminium avec revêtement en silicone.

Hauteur	Article	Prix
9 mm	TG416	<b>47,00 €</b>



### CHROMO.GRID

Grille chromée

Hauteur	Article	Prix
8 mm	GRP405	<b>25,00 €</b>

## Accessoires 600x400



### FAKIRO.GRILL

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

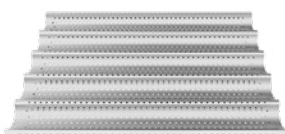
Hauteur	Article	Prix
12 mm	TG465	<b>225,00 €</b>



### FAKIRO™

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

Hauteur	Article	Prix
12 mm	TG440	<b>149,00 €</b>



### FORO.BAGUETTE

Plaque à pâtisserie en aluminium micro-perforée - 5 canaux

Hauteur	Article	Prix
34 mm	TG445	<b>52,00 €</b>



### FORO.BAGUETTE.BLACK

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

Hauteur	Article	Prix
34 mm	TG435	<b>64,00 €</b>



### FORO.BAKE

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

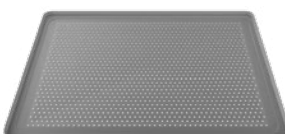
Hauteur	Article	Prix
15 mm	TG410	<small>*prix unitaire</small> <b>37,00 €</b>



### FORO.BLACK

Plaque en aluminium antiadhérente micro-perforée.

Hauteur	Article	Prix
15 mm	TG430	<small>*prix unitaire</small> <b>48,00 €</b>



### FORO.SILICO

Plaque en aluminium micro-perforée avec traitement anti-adhésif

Hauteur	Article	Prix
9 mm	TG415	<b>48,00 €</b>

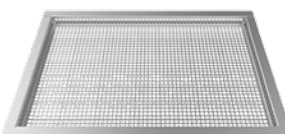


### STEEL.BAKE

Plaque en inox.

Hauteur	Article	Prix
20 mm	TG450	<b>80,00 €</b>

## Cooking Essentials



### STEAM&FRY

Plaque en inox perforée pour cuissons à la vapeur.

Hauteur	Article	Prix
30 mm	GRP420	<b>134,00 €</b>

# Accessoires 460x330

## Baking Essentials



### BAGUETTE.GRID

Grille chromée Ultralight - 4 canaux.

Hauteur	Article	Prix
32 mm	GRP310	<b>28,00 €</b>



### BAKE

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

Hauteur	Article	Prix
11 mm	TG305	*prix unitaire <b>19,00 €</b>



### BAKE.BLACK

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

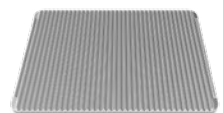
Hauteur	Article	Prix
11 mm	TG370	*prix unitaire <b>26,00 €</b>



### CHROMO.GRID

Grille chromée

Hauteur	Article	Prix
8.5 mm	GRP305	<b>19,00 €</b>



### FAKIRO™

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

Hauteur	Article	Prix
12 mm	TG335	<b>86,00 €</b>



### FORO.BAKE

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

Hauteur	Article	Prix
10 mm	TG310	*prix unitaire <b>24,00 €</b>



### FORO.BLACK

Plaque en aluminium antiadhérente micro-perforée.

Hauteur	Article	Prix
10 mm	TG330	*prix unitaire <b>32,00 €</b>



### FORO.SILICO

Plaque en aluminium micro-perforée avec traitement anti-adhésif

Hauteur	Article	Prix
10 mm	TG314	<b>37,00 €</b>



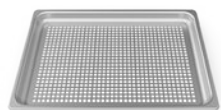
### PAN.FRY

Plaque en inox antiadhérente pour frire.

Hauteur	Article	Prix
20 mm	TG350	<b>43,00 €</b>



## Accessoires 460x330



### STEAM&FRY

Plaque en inox perforée pour cuissons à la vapeur.

	Hauteur	Article	Prix
	30 mm	GRP350	<b>97,00 €</b>



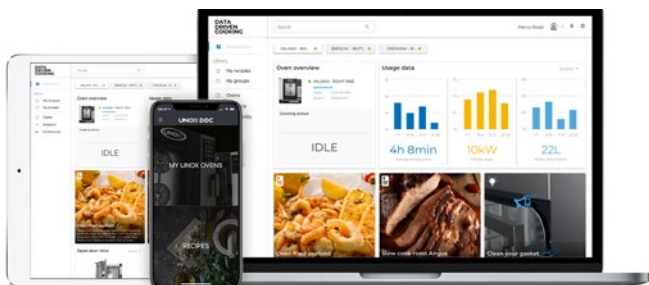
### SPRAY&Rinse

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	<b>111,00 €</b>
6 cartons (prix par carton)	DB1044	<b>107,00 €</b>
30 cartons (prix par carton)	DB1044	<b>103,00 €</b>

## 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 Enterprise	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

<b>IT</b> - ITALIA UNOX S.p.a E-mail: info@unox.it Tel: +39 049 736 0781	<b>GB</b> - UNITED KINGDOM UNOX UK Ltd. E-mail: info.uk@unox.com Tel: +44 1252 851 522	<b>CZ</b> - ČESKÁ REPUBLIKA UNOX DISTRIBUTION s.r.o. E-mail: info.cz@unox.com Tel: +420 241 940 000	<b>BG</b> - БЪЛГАРИЯ UNOX BULGARIA E-mail: info.bg@unox.com Tel: +359 2 419 05 00	<b>NL</b> - NETHERLANDS UNOX NETHERLANDS B.V. E-mail: info.nl@unox.com Tel: +31 70 700 6170
<b>DE</b> - DEUTSCHLAND UNOX DEUTSCHLAND GMBH E-mail: info.de@unox.com Tel: +49 32 211121581	<b>IE</b> - IRELAND UNOX IRELAND E-mail: info.ie@unox.com Tel: +353 (0) 87 32 23 218	<b>HR</b> - HRVATSKA UNOX CROATIA E-mail: narudzbe@unox.com Tel: +39 049 86 57 538	<b>AT</b> - ÖSTERREICH UNOX ÖSTERREICH GMBH E-mail: info.de@unox.com Tel: +43 1 206 092 068	<b>PL</b> - POLSKA UNOX POLSKA Sp.zo.o. E-mail: info.pl@unox.com Tel: +48 22 104 17 01
<b>FR</b> - FRANCE, BELGIUM & LUXEMBOURG UNOX FRANCE s.a.s. E-mail: info.fr@unox.com Tel: +33 4 81 68 19 12	<b>ES</b> - ESPAÑA UNOX PROFESIONAL ESPAÑA S.L. E-mail: info.es@unox.com Tel: +34 932 20 36 52	<b>TR</b> - TÜRKİYE - UNOX TURKEY Profesyonel mutfak ekipmanları endüstri ve ticaret limited şirketi E-mail: info.tr@unox.com Tel: +90 530 176 62 03	<b>RU</b> - РОССИЯ, ПРИБАЛТИКА И СТРАНЫ СНГ UNOX РОССИЯ E-mail: info.ru@unox.com Tel: +7 (499) 702 - 00 - 14	<b>SC</b> - SCANDINAVIAN COUNTRIES UNOX SCANDINAVIA AB E-mail: info.se@unox.com Tel: +46(0)790 75 63 64
<b>PT</b> - PORTUGAL UNOX PORTUGAL E-mail: info.pt@unox.com Tel: +351 918 228 787	<b>DK</b> - DENMARK UNOX DANMARK A/S E-mail: info.dk@unox.com Tel: +45 87 91 00 40	<b>CH</b> - SWITZERLAND UNOX SWITZERLAND GMBH E-mail: info.ch@unox.com Tel: +41 43 508 61 70		

## AMERICA

<b>US</b> - U.S.A. UNOX Inc. E-mail: info.usa@unox.com Tel: +1 800 489 8669	<b>AR</b> - ARGENTINA UNOX ARGENTINA E-mail: info.ar@unox.com Tel: +54 911 37 58 43 46	<b>CO</b> - COLOMBIA UNOX COLOMBIA E-mail: info.co@unox.com Tel: +57 305 21 38 223	<b>BR</b> - BRASIL UNOX BRASIL SERVICOS LTDA. E-mail: info.br@unox.com Tel: +55 11 98717-8201	<b>MX</b> - MÉXICO UNOX MÉXICO, S. DE R.L. DE C.V. E-mail: info.mx@unox.com Tel: +52 55 8116-7720
<b>CA</b> - CANADA UNOX Canada Equipement Professionnel Inc. E-mail: orders.ca@unox.com Tel: +1 800 489 8669				

## ASIA, OCEANIA & AFRICA

<b>ZA</b> - SOUTH AFRICA UNOX SOUTH AFRICA E-mail: info.za@unox.com Tel: +27 845 05 52 35	<b>PH</b> - PHILIPPINES UNOX PHILIPPINES E-mail: info.asia@unox.com Tel: +63 9173108084	<b>AU</b> - AUSTRALIA UNOX AUSTRALIA PTY Ltd. E-mail: info@unoxaustralia.com.au Tel: +61 3 9876 0803	<b>UZ</b> - UZBEKISTAN UNOX PRO LLC E-mail: info.uz@unox.com Tel: +998 90 370 90 10	<b>KR</b> - 대한민국 UNOX KOREA CO. Ltd. 이메일: info.kr@unox.com 전화: +82 2 69410351
<b>AC</b> - OTHER ASIAN COUNTRIES UNOX (ASIA) SDN. BHD E-mail: info.asia@unox.com Tel: +603-58797700	<b>TW</b> - TAIWAN, HONG KONG & MACAU UNOX TAIWAN E-mail: info.tw@unox.com Tel: +886 928 250 536	<b>MY</b> - MALAYSIA & SINGAPORE UNOX (ASIA) SDN. BHD E-mail: info.asia@unox.com Tel: +603-58797700	<b>CN</b> - 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	<b>NZ</b> - NEW ZEALAND UNOX NEW ZEALAND Ltd. E-mail: info@unox.co.nz Tel: +64 (0) 800 76 0803
<b>AE</b> - U.A.E. UNOX MIDDLE EAST DMCC E-mail: info.uae@unox.com Tel: +971 4 554 2146	<b>ID</b> - INDONESIA UNOX INDONESIA E-mail: info.asia@unox.com Tel: +62 81908852999	<b>IN</b> - INDIA UNOX INDIA PRIVATE LIMITED E-mail: info.in@unox.com Tel: +971 4 554 2146	<b>VN</b> - VIETNAM UNOX INDOCHINA E-mail: info.asia@unox.com Tel: +84916560803	

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.Map<sup>TM</sup> 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

—— 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

—— 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

—— MIND.Maps™: dessinez vos processus de cuisson directement sur votre écran

—— READY.BAKE: 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 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

—— 6 moteurs avec système de ventilateurs multiples avec inversion de rotation et résistance rectilinéaire à haute intensité de puissance

—— 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 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

Étuve 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	Prix
XEBPL-16EU-D	<b>4.400,00 €</b>



### 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	Prix
XEBPL-16EU-M	<b>3.900,00 €</b>



### 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	<b>276,00 €</b>

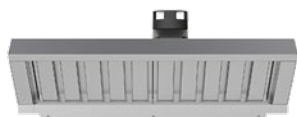


### Sonde sous vide super fine

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

Article	Prix
XEC004	<b>405,00 €</b>

## 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 €



### 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-*	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.

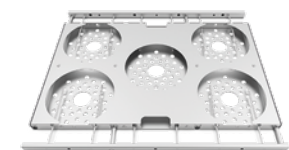
Capacité	5 niveaux (25 panettone)	Dimensions - l x p x h	776 x 615 x 1725 mm
Distance entre niveaux	250 mm	Poids	40 kg
Article			Prix
XEBTL-05PN			<b>2.050,00 €</b>

#### 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	<b>100,00 €</b>



### 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 €	

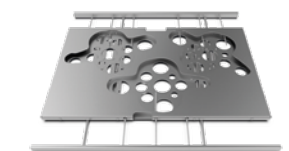
#### Personnalisation

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	<b>300,00 €</b>

Prix unique de plaque supplémentaire personnalisé.

Article	Prix supplémentaire
TG480	<b>20,00 €</b>



### COLOMBA.Bake

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

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

#### Personnalisation

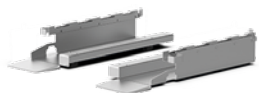
La taille et la forme du moule pour le produit peut-être réalisée sur demande. Pour les commandes de plus de 40 plaques, la personnalisation est gratuite.

Article	Prix
TG485	<b>300,00 €</b>

Prix unique de plaque supplémentaire personnalisé.

Article	Prix supplémentaire
TG485	<b>20,00 €</b>

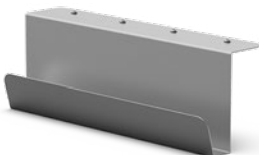
## Accessoires 600x400



### 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	Prix
XEC017	<b>276,00 €</b>



### Buzzer externe

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

Article	Prix
XEC019	<b>216,00 €</b>



### Connexion Ethernet

Permet la connexion à l'Internet par câble.

Article	Prix
XEC001	<b>485,00 €</b>



### 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\*\*C-\*\*\*\*-\*p\*

Article	Prix
XEC006	<b>272,00 €</b>



## 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

—— 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

—— 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

—— MIND.Maps™: dessinez vos processus de cuisson directement sur votre écran

—— READY.BAKE: 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 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	Voltage	Article	Prix
*Fours électriques	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	Voltage	Article	Prix
*Fours électriques	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	Voltage	Article	Prix
*Fours électriques	220-240V 1~	XUC129	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

pour installer correctement un four simple.

#### Article

XUC001-DR

#### Prix

**202,00 €**

### Kit première installation four unique

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

#### Obligatoire

pour installer correctement un four simple.

#### Article

XUC001

#### Prix

**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

pour superposer correctement deux fours électriques.

#### Article

XEAQC-00E2-E-DR

#### Prix

**425,00 €**

### Kit complet d'installation pour les fours électriques superposés

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

#### Obligatoire

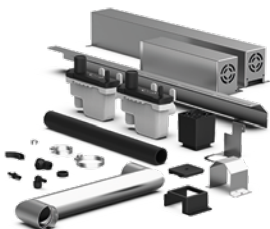
pour superposer correctement deux fours électriques.

#### Article

XEAQC-00E2-E

#### Prix

**425,00 €**



### Kit complet d'installation pour les fours gaz superposés

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

#### Obligatoire

pour superposer XEBC-06EU-GP\*M (en bas) + XEBC-06EU-\*

#### Article

XEAQC-00E2-G

#### Prix

**425,00 €**



### Support de réservoir de détergent

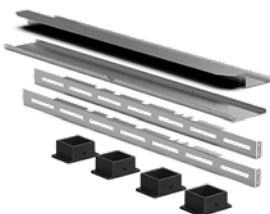
Nécessaire pour accueillir le réservoir DET&Rinse™ colonne avec four DECKTOP ou armoire intermédiaire sans portes.

#### Article

XUC060

#### Prix

**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 **XEBPC-12EU-B** **Prix 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 **XEBPC-08EU-B** **Prix 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 **XEBDC-01EU-C** **Prix 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 **XEBDC-01EU-D** **Prix 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 **XEBDC-02EU-C** **Prix 3.100,00 €**

## Accessoires 600x400

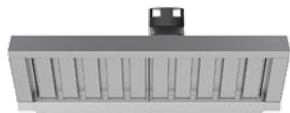


### DECKTOP

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	<b>3.700,00 €</b>



### 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	<b>1.830,00 €</b>



### 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	<b>495,00 €</b>

### Cartouche pour filtre à charbons actifs

Cartouche pour filtre à charbons actifs.

Article	Prix
XUC141	<b>206,00 €</b>



### 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	<b>1.830,00 €</b>



### 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	<b>144,00 €</b>

## 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	<b>735,00 €</b>



### 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	<b>1.080,00 €</b>



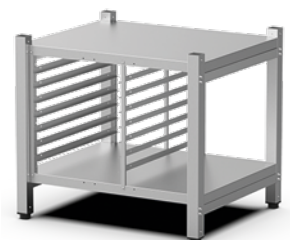
### Piètement ultra haut

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	<b>830,00 €</b>



### 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	Prix
XWARC-07EF-H	<b>770,00 €</b>



### 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	Prix
XWARC-00EF-M	<b>490,00 €</b>



### 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	Prix
XWARC-00EF-L	<b>455,00 €</b>



### 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	Prix
XWARC-00EF-F	<b>386,00 €</b>

## Accessoires 600x400



### Support latéral

Support latéral 7 niveaux.

Capacité	7 600x400	Poids	3 kg
Distance entre niveaux	60 mm		

#### Compatible avec

XWARC-07EF-\*  
XWARC-00EF-UH  
XWARC-00EF-H

#### Article

XWALC-07EF-H

#### Prix

**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

XWAEC-\*  
XWARC-\*

#### Article

XUC012

#### Prix

**268,00 €**



### Support latéral GN1/1 pour XEBC-06EU

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

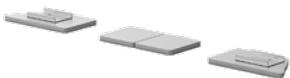
	Article	Prix
Support 4 plaques pour four XEBC-04EU-*	XUC050	<b>230,00 €</b>
Support 6 plaques pour four XEBC-06EU-*	XUC051	<b>244,00 €</b>
Support 10 plaques pour four XEBC-10EU-*	XUC052	<b>244,00 €</b>



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

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

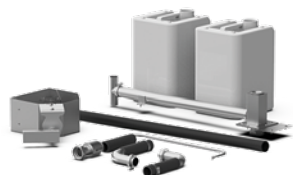
	Article	Prix
Support 4 plaques pour four XEBC-04EU-*	XUC055	<b>150,00 €</b>
Support 6 plaques pour four XEBC-06EU-*	XUC054	<b>186,00 €</b>
Support 10 plaques pour four XEBC-10EU-*	XUC057	<b>320,00 €</b>



### Steam.BOOST

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

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



### 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  
XWBYC-00EF-L-PO  
XWAEC-\*  
XWARC-07\*-H

#### Article

XUC020

#### Prix

**605,00 €**



### SMART.Drain pour piètement 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

#### Article

XWARC-00EF-L-PO

#### Prix

**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

XWARC-00EF-L-PO  
XUC020

Article Prix

XWBYC-00EF-L-PO **920,00 €**



### 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

Colonnes de four  
(XEBHC-HCEU) + XEBC-  
04EU-E\*\*M + XEBC-  
10EU-E\*\*M + XWARC-  
00EF-F.

Article Prix

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

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 €**



## 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	Colonne de four (XEBHC-HCEU) + XEBC-06EU-E**M + XEBC-06EU-E**M + XWARC-00EF-L.	Article	Prix
		XWBYC-12EU-D	<b>4.040,00 €</b>



### 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	<a href="#">Il nécessite aussi l'achat de XWBYC-00EU</a>	Article	Prix
XEBC-10EU-*		XWBBC-10EU	<b>990,00 €</b>



### Chariot pour échelle 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	<b>1.160,00 €</b>

### Kit d'accrochage Chariot - Placard

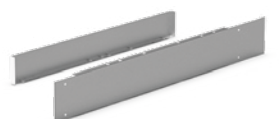
Il permet au chariot d'être solidement fixé à une armoire neutre.

Article	Prix
XWBYC-CKEU	<b>134,00 €</b>

### Kit d'accrochage Chariot - Piètement

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

Article	Prix
XWBYC-CREU	<b>272,00 €</b>



### Écran anti-chaaleur 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	<b>128,00 €</b>



### Soupape de refroidissement de vidange

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

Article	Prix
XHC005	<b>156,00 €</b>



## Accessoires 600x400



### 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	<b>405,00 €</b>



### 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	<b>32,00 €</b>



### Kit douchette

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

Article	Prix
XHC001	<b>158,00 €</b>



### 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	<b>328,00 €</b>

### REFILL PURE

Cartouche de remplacement pour système de filtrage de résine pure.

Article	Prix
XHC004	<b>218,00 €</b>



### 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	<b>328,00 €</b>

### REFILL FINEST

Cartouche de remplacement pour système de filtrage de résine FINEST.

Article	Prix
XHC013	<b>218,00 €</b>

## 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	<b>1.440,00 €</b>

### Cartouche PURE-RO

Cartouche de remplacement pour système de filtration PURE-RO.

Article	Prix
XHC006	<b>268,00 €</b>



### Connecteur pour balises externes

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

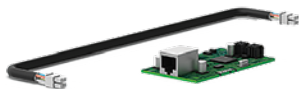
Article	Prix
XEC017	<b>276,00 €</b>



### Buzzer externe

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

Article	Prix
XEC019	<b>216,00 €</b>



### Connexion Ethernet

Permet la connexion à l'Internet par câble.

Article	Prix
XEC001	<b>485,00 €</b>



### Connexion Wi-Fi

Permet la connexion à Internet via connexion sans fil.

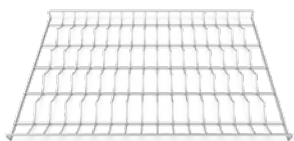
### Compatible avec

Fours MIND.Maps™ PLUS fabriqués avant le 28/02/2020  
- ex. X\*\*C-\*\*\*\*-p\*

Article	Prix
XEC006	<b>272,00 €</b>

# Accessoires 600x400

## Baking Essentials



### BAGUETTE.GRID

Grille chromée Ultralight - 5 canaux.

Hauteur	Article	Prix
27 mm	GRP410	<b>32,00 €</b>



### BAKE

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

Hauteur	Article	Prix
15 mm	TG405	*prix unitaire <b>32,00 €</b>



### BAKE.BLACK

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

Hauteur	Article	Prix
15 mm	TG460	*prix unitaire <b>43,00 €</b>



### BAKE.SILICO

Plaque en aluminium avec revêtement en silicone.

Hauteur	Article	Prix
9 mm	TG416	<b>47,00 €</b>



### CHROMO.GRID

Grille chromée

Hauteur	Article	Prix
8 mm	GRP405	<b>25,00 €</b>



### FAKIRO.GRILL

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

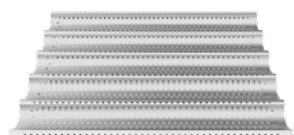
Hauteur	Article	Prix
12 mm	TG465	<b>225,00 €</b>



### FAKIRO™

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

Hauteur	Article	Prix
12 mm	TG440	<b>149,00 €</b>



### FORO.BAGUETTE

Plaque à pâtisserie en aluminium micro-perforée - 5 canaux

Hauteur	Article	Prix
34 mm	TG445	<b>52,00 €</b>



### FORO.BAGUETTE.BLACK

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

Hauteur	Article	Prix
34 mm	TG435	<b>64,00 €</b>

## Accessoires 600x400



### FORO.BAKE

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

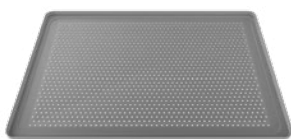
Hauteur	Article	Prix
15 mm	TG410	*prix unitaire <b>37,00 €</b>



### FORO.BLACK

Plaque en aluminium antiadhérente micro-perforée.

Hauteur	Article	Prix
15 mm	TG430	*prix unitaire <b>48,00 €</b>



### FORO.SILICO

Plaque en aluminium micro-perforée avec traitement anti-adhésif

Hauteur	Article	Prix
9 mm	TG415	<b>48,00 €</b>



### STEEL.BAKE

Plaque en inox.

Hauteur	Article	Prix
20 mm	TG450	<b>80,00 €</b>

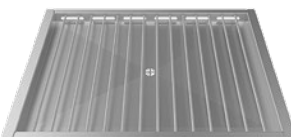
## Cooking Essentials



### 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	<b>172,00 €</b>



### POLLO.GRILL

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

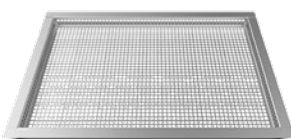
Hauteur	Article	Prix
27 mm	GRP425	<b>127,00 €</b>



### 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	<b>152,00 €</b>



### STEAM&FRY

Plaque en inox perforée pour cuissons à la vapeur.

Hauteur	Article	Prix
30 mm	GRP420	<b>134,00 €</b>

## 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			<b>990,00 €</b>

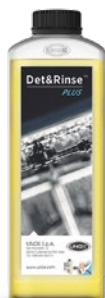


#### Chariot

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			<b>990,00 €</b>

### 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	<b>DB1014</b>	<b>117,00 €</b>
9 cartons (prix par carton)	<b>DB1014</b>	<b>113,00 €</b>
48 cartons (prix par carton)	<b>DB1014</b>	<b>109,00 €</b>



#### 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	<b>DB1018</b>	<b>119,00 €</b>
9 cartons (prix par carton)	<b>DB1018</b>	<b>115,00 €</b>
48 cartons (prix par carton)	<b>DB1018</b>	<b>111,00 €</b>

## 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	<b>121,00 €</b>
9 cartons (prix par carton)	DB1050	<b>117,00 €</b>
48 cartons (prix par carton)	DB1050	<b>113,00 €</b>



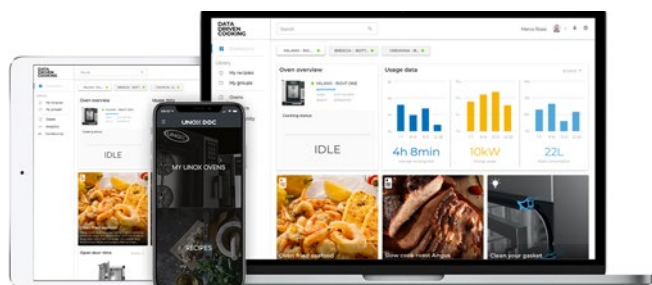
### SPRAY&Rinse

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	<b>111,00 €</b>
6 cartons (prix par carton)	DB1044	<b>107,00 €</b>
30 cartons (prix par carton)	DB1044	<b>103,00 €</b>

## 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 Enterprise	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

<b>IT</b> - ITALIA UNOX S.p.a E-mail: info@unox.it Tel: +39 049 736 0781	<b>GB</b> - UNITED KINGDOM UNOX UK Ltd. E-mail: info.uk@unox.com Tel: +44 1252 851 522	<b>CZ</b> - ČESKÁ REPUBLIKA UNOX DISTRIBUTION s.r.o. E-mail: info.cz@unox.com Tel: +420 241 940 000	<b>BG</b> - БЪЛГАРИЯ UNOX BULGARIA E-mail: info.bg@unox.com Tel: +359 2 419 05 00	<b>NL</b> - NETHERLANDS UNOX NETHERLANDS B.V. E-mail: info.nl@unox.com Tel: +31 70 700 6170
<b>DE</b> - DEUTSCHLAND UNOX DEUTSCHLAND GMBH E-mail: info.de@unox.com Tel: +49 32 211121581	<b>IE</b> - IRELAND UNOX IRELAND E-mail: info.ie@unox.com Tel: +353 (0) 87 32 23 218	<b>HR</b> - HRVATSKA UNOX CROATIA E-mail: narudzbe@unox.com Tel: +39 049 86 57 538	<b>AT</b> - ÖSTERREICH UNOX ÖSTERREICH GMBH E-mail: info.de@unox.com Tel: +43 1 206 092 068	<b>PL</b> - POLSKA UNOX POLSKA Sp.zo.o. E-mail: info.pl@unox.com Tel: +48 22 104 17 01
<b>FR</b> - FRANCE, BELGIUM & LUXEMBOURG UNOX FRANCE s.a.s. E-mail: info.fr@unox.com Tel: +33 4 81 68 19 12	<b>ES</b> - ESPAÑA UNOX PROFESIONAL ESPAÑA S.L. E-mail: info.es@unox.com Tel: +34 932 20 36 52	<b>TR</b> - TÜRKİYE - UNOX TURKEY Profesyonel mutfak ekipmanları endüstri ve ticaret limited şirketi E-mail: info.tr@unox.com Tel: +90 530 176 62 03	<b>RU</b> - РОССИЯ, ПРИБАЛТИКА И СТРАНЫ СНГ UNOX РОССИЯ E-mail: info.ru@unox.com Tel: +7 (499) 702 - 00 - 14	<b>SC</b> - SCANDINAVIAN COUNTRIES UNOX SCANDINAVIA AB E-mail: info.se@unox.com Tel: +46(0)790 75 63 64
<b>PT</b> - PORTUGAL UNOX PORTUGAL E-mail: info.pt@unox.com Tel: +351 918 228 787	<b>DK</b> - DENMARK UNOX DANMARK A/S E-mail: info.dk@unox.com Tel: +45 87 91 00 40	<b>CH</b> - SWITZERLAND UNOX SWITZERLAND GMBH E-mail: info.ch@unox.com Tel: +41 43 508 61 70		

## AMERICA

<b>US</b> - U.S.A. UNOX Inc. E-mail: info.usa@unox.com Tel: +1 800 489 8669	<b>AR</b> - ARGENTINA UNOX ARGENTINA E-mail: info.ar@unox.com Tel: +54 911 37 58 43 46	<b>CO</b> - COLOMBIA UNOX COLOMBIA E-mail: info.co@unox.com Tel: +57 305 21 38 223	<b>BR</b> - BRASIL UNOX BRASIL SERVICOS LTDA. E-mail: info.br@unox.com Tel: +55 11 98717-8201	<b>MX</b> - MÉXICO UNOX MÉXICO, S. DE R.L. DE C.V. E-mail: info.mx@unox.com Tel: +52 55 8116-7720
<b>CA</b> - CANADA UNOX Canada Equipement Professionnel Inc. E-mail: orders.ca@unox.com Tel: +1 800 489 8669				

## ASIA, OCEANIA & AFRICA

<b>ZA</b> - SOUTH AFRICA UNOX SOUTH AFRICA E-mail: info.za@unox.com Tel: +27 845 05 52 35	<b>PH</b> - PHILIPPINES UNOX PHILIPPINES E-mail: info.asia@unox.com Tel: +63 9173108084	<b>AU</b> - AUSTRALIA UNOX AUSTRALIA PTY Ltd. E-mail: info@unoxaustralia.com.au Tel: +61 3 9876 0803	<b>UZ</b> - UZBEKISTAN UNOX PRO LLC E-mail: info.uz@unox.com Tel: +998 90 370 90 10	<b>KR</b> - 대한민국 UNOX KOREA CO. Ltd. 이메일: info.kr@unox.com 전화: +82 2 69410351
<b>AC</b> - OTHER ASIAN COUNTRIES UNOX (ASIA) SDN. BHD E-mail: info.asia@unox.com Tel: +603-58797700	<b>TW</b> - TAIWAN, HONG KONG & MACAU UNOX TAIWAN E-mail: info.tw@unox.com Tel: +886 928 250 536	<b>MY</b> - MALAYSIA & SINGAPORE UNOX (ASIA) SDN. BHD E-mail: info.asia@unox.com Tel: +603-58797700	<b>CN</b> - 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	<b>NZ</b> - NEW ZEALAND UNOX NEW ZEALAND Ltd. E-mail: info@unox.co.nz Tel: +64 (0) 800 76 0803
<b>AE</b> - U.A.E. UNOX MIDDLE EAST DMCC E-mail: info.uae@unox.com Tel: +971 4 554 2146	<b>ID</b> - INDONESIA UNOX INDONESIA E-mail: info.asia@unox.com Tel: +62 81908852999	<b>IN</b> - INDIA UNOX INDIA PRIVATE LIMITED E-mail: info.in@unox.com Tel: +971 4 554 2146	<b>VN</b> - VIETNAM UNOX INDOCHINA E-mail: info.asia@unox.com Tel: +84916560803	

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.Map<sup>TM</sup>

## 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

—— 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

—— 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

—— MIND.Maps™: dessinez vos processus de cuisson directement sur votre écran

—— READY.BAKE: 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 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

—— 6 moteurs avec système de ventilateurs multiples avec inversion de rotation et résistance rectilinéaire à haute intensité de puissance

—— 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 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

Étuve 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	Prix
XEBPL-16EU-D	<b>4.400,00 €</b>



### 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	Prix
XEBPL-16EU-M	<b>3.900,00 €</b>



### 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	<b>276,00 €</b>

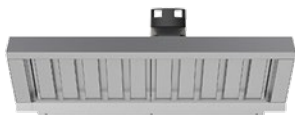


### Sonde sous vide super fine

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

Article	Prix
XEC004	<b>405,00 €</b>

## 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 Fours électriques	Article <b>XEAHL-HCFL</b>	Prix <b>1.750,00 €</b>
---	------------------------------	---------------------------



### 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 <b>XUC140</b>	Prix <b>495,00 €</b>
-----------------------------------	--------------------------	-------------------------

### Cartouche pour filtre à charbons actifs

Cartouche pour filtre à charbons actifs.

Article <b>XUC141</b>	Prix <b>206,00 €</b>
--------------------------	-------------------------



### 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 <b>XUC047</b>	Prix <b>128,00 €</b>
--------------------------	-------------------------

### 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 XEBL-16EU-* XEBPL-16EU-* (Ajuster la hauteur des pieds de l'étuve chauffante)	Article <b>XEBTL-16EU</b>	Prix <b>1.560,00 €</b>
---	------------------------------	---------------------------



### 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 <b>XEBTL-16EU</b>	Prix supplémentaire <b>100,00 €</b>
------------------------------	--

## Accessoires 600x400



### BAKE.REST

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

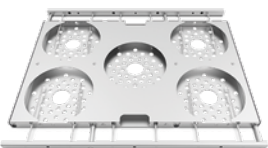
Capacité	5 niveaux (25 panettone)	Dimensions - l x p x h	776 x 615 x 1725 mm
Distance entre niveaux	250 mm	Poids	40 kg
Article			Prix
XEBTL-05PN			<b>2.050,00 €</b>

### 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	<b>100,00 €</b>



### 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 €	

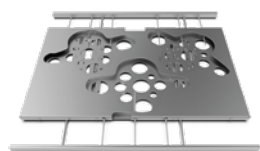
### Personnalisation

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	<b>300,00 €</b>

Prix unique de plaque supplémentaire personnalisé.

Article	Prix supplémentaire
TG480	<b>20,00 €</b>



### COLOMBA.Bake

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

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.

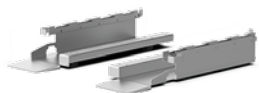
Article	Prix
TG485	<b>300,00 €</b>

Prix unique de plaque supplémentaire personnalisé.

Article	Prix supplémentaire
TG485	<b>20,00 €</b>



## 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	Prix
XEC017	<b>276,00 €</b>



### Buzzer externe

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

Article	Prix
XEC019	<b>216,00 €</b>



### Connexion Ethernet

Permet la connexion à l'Internet par câble.

Article	Prix
XEC001	<b>485,00 €</b>



### 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\*\*C-\*\*\*\*-\*p\*

Article	Prix
XEC006	<b>272,00 €</b>



## 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

—— 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

—— 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

—— MIND.Maps™: dessinez vos processus de cuisson directement sur votre écran

—— READY.BAKE: 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 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	Voltage	Article	Prix
*Fours électriques	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	Voltage	Article	Prix
*Fours électriques	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	Voltage	Article	Prix
*Fours électriques	220-240V 1~	XUC129	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

pour installer correctement un four simple.

#### Article

XUC001-DR

#### Prix

**202,00 €**

### Kit première installation four unique

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

#### Obligatoire

pour installer correctement un four simple.

#### Article

XUC001

#### Prix

**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

pour superposer correctement deux fours électriques.

#### Article

XEAQC-00E2-E-DR

#### Prix

**425,00 €**

### Kit complet d'installation pour les fours électriques superposés

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

#### Obligatoire

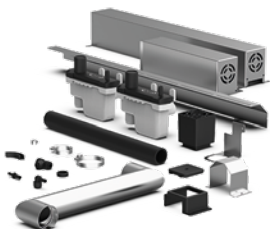
pour superposer correctement deux fours électriques.

#### Article

XEAQC-00E2-E

#### Prix

**425,00 €**



### Kit complet d'installation pour les fours gaz superposés

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

#### Obligatoire

pour superposer XEBC-06EU-GP\*M (en bas) + XEBC-06EU-\*

#### Article

XEAQC-00E2-G

#### Prix

**425,00 €**



### Support de réservoir de détergent

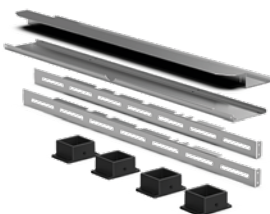
Nécessaire pour accueillir le réservoir DET&Rinse™ colonne avec four DECKTOP ou armoire intermédiaire sans portes.

#### Article

XUC060

#### Prix

**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 **XEBPC-12EU-B** **Prix 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 **XEBPC-08EU-B** **Prix 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 **XEBDC-01EU-C** **Prix 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 **XEBDC-01EU-D** **Prix 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 **XEBDC-02EU-C** **Prix 3.100,00 €**



## Accessoires 600x400

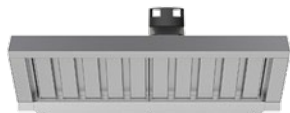


### DECKTOP

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	<b>3.700,00 €</b>



### 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	<b>1.830,00 €</b>



### 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	<b>495,00 €</b>

### Cartouche pour filtre à charbons actifs

Cartouche pour filtre à charbons actifs.

Article	Prix
XUC141	<b>206,00 €</b>



### 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	<b>1.830,00 €</b>



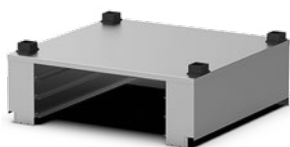
### Convoyeur de gaz d'échappement

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	<b>144,00 €</b>

## 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	<b>735,00 €</b>



### 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	<b>1.080,00 €</b>



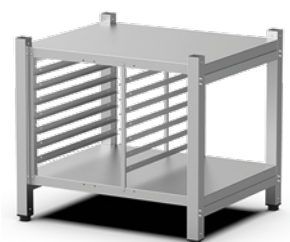
### Piètement ultra haut

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	<b>830,00 €</b>

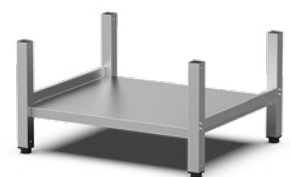


### Piètement haut

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	Prix
XWARC-07EF-H	<b>770,00 €</b>



### 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	Prix
XWARC-00EF-M	<b>490,00 €</b>



### 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	Prix
XWARC-00EF-L	<b>455,00 €</b>



### 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	Prix
XWARC-00EF-F	<b>386,00 €</b>

## Accessoires 600x400



### Support latéral

Support lateral 7 niveaux.

Capacité	7 600x400	Poids	3 kg
Distance entre niveaux	60 mm		

#### Compatible avec

XWARC-07EF-\*  
XWARC-00EF-UH  
XWARC-00EF-H

#### Article

XWALC-07EF-H

#### Prix

**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

XWAEC-\*  
XWARC-\*

#### Article

XUC012

#### Prix

**268,00 €**



### Support latéral GN1/1 pour XEBC-06EU

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

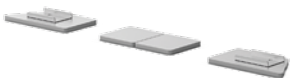
	Article	Prix
Support 4 plaques pour four XEBC-04EU-*	XUC050	<b>230,00 €</b>
Support 6 plaques pour four XEBC-06EU-*	XUC051	<b>244,00 €</b>
Support 10 plaques pour four XEBC-10EU-*	XUC052	<b>244,00 €</b>



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

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

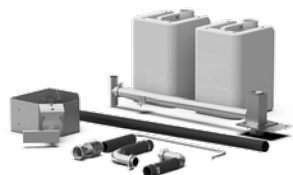
	Article	Prix
Support 4 plaques pour four XEBC-04EU-*	XUC055	<b>150,00 €</b>
Support 6 plaques pour four XEBC-06EU-*	XUC054	<b>186,00 €</b>
Support 10 plaques pour four XEBC-10EU-*	XUC057	<b>320,00 €</b>



### Steam.BOOST

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

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



### 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  
XWBYC-00EF-L-PO  
XWAEC-\*  
XWARC-07\*-H

#### Article

XUC020

#### Prix

**605,00 €**



### SMART.Drain pour piètement 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

#### Article

XWARC-00EF-L-PO

#### Prix

**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

XWARC-00EF-L-PO  
XUC020

Article Prix

XWBYC-00EF-L-PO **920,00 €**



### 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

Colonnes de four  
(XEBHC-HCEU) + XEBC-  
04EU-E\*\*M + XEBC-  
10EU-E\*\*M + XWARC-  
00EF-F.

Article Prix

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

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 €**

## 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	Colonne de four (XEBHC-HCEU) + XEBC-06EU-E**M + XEBC-06EU-E**M + XWARC-00EF-L.	Article	Prix
		XWBYC-12EU-D	<b>4.040,00 €</b>



### 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	<a href="#">Il nécessite aussi l'achat de XWBYC-00EU</a>	Article	Prix
XEBC-10EU-*		XWBBC-10EU	<b>990,00 €</b>



### Chariot pour échelle 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	<b>1.160,00 €</b>

### Kit d'accrochage Chariot - Placard

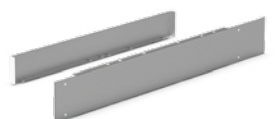
Il permet au chariot d'être solidement fixé à une armoire neutre.

Article	Prix
XWBYC-CKEU	<b>134,00 €</b>

### Kit d'accrochage Chariot - Piètement

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

Article	Prix
XWBYC-CREU	<b>272,00 €</b>



### Écran anti-chaaleur 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	<b>128,00 €</b>



### Soupape de refroidissement de vidange

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

Article	Prix
XHC005	<b>156,00 €</b>

## Accessoires 600x400



### 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	<b>405,00 €</b>



### 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	<b>32,00 €</b>



### Kit douchette

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

Article	Prix
XHC001	<b>158,00 €</b>



### 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	<b>328,00 €</b>

### REFILL PURE

Cartouche de remplacement pour système de filtrage de résine pure.

Article	Prix
XHC004	<b>218,00 €</b>



### 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	<b>328,00 €</b>

### REFILL FINEST

Cartouche de remplacement pour système de filtrage de résine FINEST.

Article	Prix
XHC013	<b>218,00 €</b>

## 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	<b>1.440,00 €</b>

### Cartouche PURE-RO

Cartouche de remplacement pour système de filtration PURE-RO.

Article	Prix
XHC006	<b>268,00 €</b>



### Connecteur pour balises externes

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

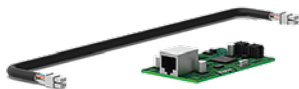
Article	Prix
XEC017	<b>276,00 €</b>



### Buzzer externe

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

Article	Prix
XEC019	<b>216,00 €</b>



### Connexion Ethernet

Permet la connexion à l'Internet par câble.

Article	Prix
XEC001	<b>485,00 €</b>



### Connexion Wi-Fi

Permet la connexion à Internet via connexion sans fil.

Article	Prix
XEC006	<b>272,00 €</b>

### Compatible avec

Fours MIND.Maps™ PLUS fabriqués avant le 28/02/2020  
- ex. X\*\*C-\*\*\*\*-p\*







## **BAKERTOP MIND.Map<sup>™</sup> 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

—— MIND.Maps™: 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 données HACCP

—— 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	Prix supplémentaire
XEBL-16EU-E1LS	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

Étuve 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	Prix
XEBPL-16EU-D	<b>4.400,00 €</b>



### 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	Prix
XEBPL-16EU-M	<b>3.900,00 €</b>



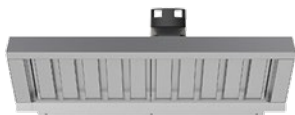
### SMART.Drain tray

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	<b>128,00 €</b>

## 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

Fours électriques

#### Article

XEAHL-HCFL

#### 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 €**



### 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

XEBL-16EU-\*  
XEBPL-16EU-\* (Ajuster la hauteur des pieds de l'étuve chauffante)

#### Article

XEBTL-16EU

#### Prix

**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

XEBTL-16EU

#### Prix supplémentaire

**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.

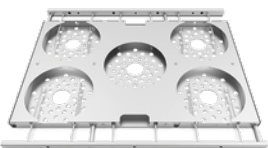
Capacité	5 niveaux (25 panettone)	Dimensions - l x p x h	776 x 615 x 1725 mm
Distance entre niveaux	250 mm	Poids	40 kg
Article			Prix
XEBTL-05PN			<b>2.050,00 €</b>

#### 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	<b>100,00 €</b>



### 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 €	

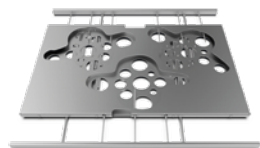
#### Personnalisation

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	<b>300,00 €</b>

Prix unique de plaque supplémentaire personnalisé.

Article	Prix supplémentaire
TG480	<b>20,00 €</b>



### COLOMBA.Bake

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

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	<b>300,00 €</b>

Prix unique de plaque supplémentaire personnalisé.

Article	Prix supplémentaire
TG485	<b>20,00 €</b>

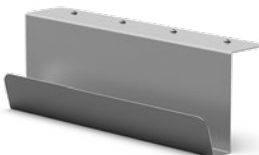
## Accessoires 600x400



### 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	<b>535,00 €</b>



### 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	<b>52,00 €</b>



### 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	<b>405,00 €</b>



### Kit douchette

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

Article	Prix
XHC001	<b>158,00 €</b>



### 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	<b>328,00 €</b>

#### REFILL PURE

Cartouche de remplacement pour système de filtrage de résine pure.

Article	Prix
XHC004	<b>218,00 €</b>



### 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	<b>328,00 €</b>

#### REFILL FINEST

Cartouche de remplacement pour système de filtrage de résine FINEST.

Article	Prix
XHC013	<b>218,00 €</b>

## 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	<b>276,00 €</b>



### Buzzer externe

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

Article	Prix
XEC019	<b>216,00 €</b>



### Connexion Wi-Fi

Permet la connexion à Internet via connexion sans fil.

#### Obligatoire

Pour l'activation de la garantie LONG.Life4.

Article	Prix
XEC016	<b>625,00 €</b>



### Connexion Ethernet

Permet la connexion à l'Internet par câble.

#### Obligatoire

Pour l'activation de la garantie LONG.Life4.

Article	Prix
XEC001	<b>485,00 €</b>





## 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

—— MIND.Maps™: 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 données HACCP

—— 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	Prix supplémentaire
XEBC-10EU-E1LM	300,00 €

Kit de connexion électrique

Compatible avec	Voltage	Article	Prix
*Fours électriques	220-240V 3~	XUC128	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	Prix supplémentaire
XEBC-06EU-E1LM	300,00 €

Kit de connexion électrique

Compatible avec	Voltage	Article	Prix
*Fours électriques	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-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	Prix supplémentaire
		XEBC-04EU-E1LM	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.	XEAQC-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.

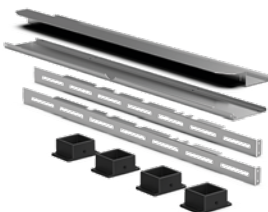
Obligatoire	Article	Prix
pour superposer correctement deux fours électriques.	XEAQC-00E2-E	425,00 €



### 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 **XEBPC-12EU-B** **Prix 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 **XEBPC-08EU-B** **Prix 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 **XEBDC-01EU-C** **Prix 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 **XEBDC-01EU-D** **Prix 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 **XEBDC-02EU-C** **Prix 3.100,00 €**

## Accessoires 600x400

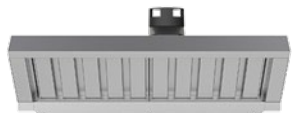


### DECKTOP

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	<b>3.700,00 €</b>



### 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 Fours électriques	Article	Prix
	XEBHC-HCEU	<b>1.830,00 €</b>



### 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	Prix
	XUC140	<b>495,00 €</b>

### Cartouche pour filtre à charbons actifs

Cartouche pour filtre à charbons actifs.

Article	Prix
XUC141	<b>206,00 €</b>



### 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 Fours électriques	Article	Prix
	XEBHC-ACEU	<b>1.830,00 €</b>



### 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	<b>735,00 €</b>

## 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	Prix
XWAEC-08EF	<b>1.080,00 €</b>



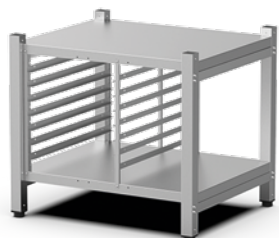
### Piètement ultra haut

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	<b>830,00 €</b>



### 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	Prix
XWARC-07EF-H	<b>770,00 €</b>



### 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	Prix
XWARC-00EF-M	<b>490,00 €</b>



### 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	Prix
XWARC-00EF-L	<b>455,00 €</b>



### 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	Prix
XWARC-00EF-F	<b>386,00 €</b>



### Support latéral

Support lateral 7 niveaux.

Capacité	7 600x400	Poids	3 kg
Distance entre niveaux	60 mm		

Compatible avec  
XWARC-07EF-  
XWARC-00EF-UH  
XWARC-00EF-H

Article	Prix
XWALC-07EF-H	<b>148,00 €</b>



## 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-* XWARC-*	XUC012	<b>268,00 €</b>



### 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	<b>230,00 €</b>
Support 6 plaques pour four XEBC-06EU-*	XUC051	<b>244,00 €</b>
Support 10 plaques pour four XEBC-10EU-*	XUC052	<b>244,00 €</b>



### 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	<b>150,00 €</b>
Support 6 plaques pour four XEBC-06EU-*	XUC054	<b>186,00 €</b>
Support 10 plaques pour four XEBC-10EU-*	XUC057	<b>320,00 €</b>



### 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	<b>128,00 €</b>



### 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	<b>3.300,00 €</b>

## 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

XWBYC-14EU-D

#### Prix

**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

XWBYC-12EU

#### Prix

**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

XWBYC-12EU-D

#### Prix

**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

XEBC-10EU-\*

**Il nécessite aussi l'achat de**

XWBYC-00EU

#### Article

XWBBC-10EU

#### Prix

**990,00 €**

## Accessoires 600x400



### Chariot pour échelle 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	<b>1.160,00 €</b>

### Kit d'accrochage Chariot - Placard

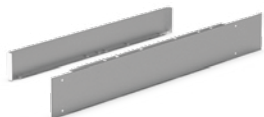
Il permet au chariot d'être solidement fixé à une armoire neutre.

Article XWBYC-CKEU	Prix <b>134,00 €</b>
-----------------------	-------------------------

### Kit d'accrochage Chariot - Piètement

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

Article XWBYC-CREU	Prix <b>272,00 €</b>
-----------------------	-------------------------



### 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 XHC005	Prix <b>156,00 €</b>
-------------------	-------------------------



### Sonde sous vide super fine

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

Article XEC004	Prix <b>405,00 €</b>
-------------------	-------------------------



### 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 <b>32,00 €</b>
-------------------	------------------------



### Kit douchette

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

Article XHC001	Prix <b>158,00 €</b>
-------------------	-------------------------

## 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	<b>328,00 €</b>

### REFILL PURE

Cartouche de remplacement pour système de filtrage de résine pure.

Article	Prix
XHC004	<b>218,00 €</b>



### 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	<b>328,00 €</b>

### REFILL FINEST

Cartouche de remplacement pour système de filtrage de résine FINEST.

Article	Prix
XHC013	<b>218,00 €</b>



### PURE-RO

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

Article	Prix
XHC002	<b>1.440,00 €</b>

### Cartouche PURE-RO

Cartouche de remplacement pour système de filtration PURE-RO.

Article	Prix
XHC006	<b>268,00 €</b>



### Connecteur pour balises externes

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

Article	Prix
XEC017	<b>276,00 €</b>



### Buzzer externe

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

Article	Prix
XEC019	<b>216,00 €</b>

Accessoires 600x400



Connexion Wi-Fi

Permet la connexion à Internet via connexion sans fil.

Obligatoire

Pour l'activation de la garantie LONG.Life4.

Article  
XEC002

Prix  
625,00 €



Connexion Ethernet

Permet la connexion à l'Internet par câble.

Obligatoire

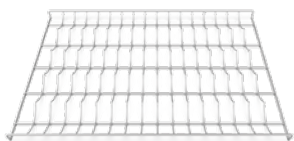
Pour l'activation de la garantie LONG.Life4.

Article  
XEC001

Prix  
485,00 €

# Accessoires 600x400

## Baking Essentials



### BAGUETTE.GRID

Grille chromée Ultralight - 5 canaux.

Hauteur	Article	Prix
27 mm	GRP410	<b>32,00 €</b>



### BAKE

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

Hauteur	Article	Prix
15 mm	TG405	*prix unitaire <b>32,00 €</b>



### BAKE.BLACK

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

Hauteur	Article	Prix
15 mm	TG460	*prix unitaire <b>43,00 €</b>



### BAKE.SILICO

Plaque en aluminium avec revêtement en silicone.

Hauteur	Article	Prix
9 mm	TG416	<b>47,00 €</b>



### CHROMO.GRID

Grille chromée

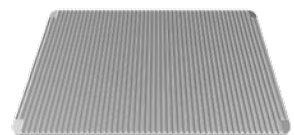
Hauteur	Article	Prix
8 mm	GRP405	<b>25,00 €</b>



### FAKIRO.GRILL

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

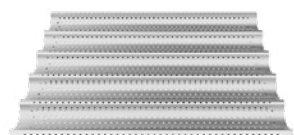
Hauteur	Article	Prix
12 mm	TG465	<b>225,00 €</b>



### FAKIRO™

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

Hauteur	Article	Prix
12 mm	TG440	<b>149,00 €</b>



### FORO.BAGUETTE

Plaque à pâtisserie en aluminium micro-perforée - 5 canaux

Hauteur	Article	Prix
34 mm	TG445	<b>52,00 €</b>



### FORO.BAGUETTE.BLACK

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

Hauteur	Article	Prix
34 mm	TG435	<b>64,00 €</b>

## Accessoires 600x400



### FORO.BAKE

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

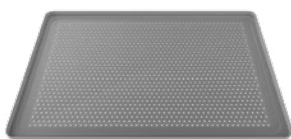
Hauteur	Article	Prix
15 mm	TG410	*prix unitaire <b>37,00 €</b>



### FORO.BLACK

Plaque en aluminium antiadhérente micro-perforée.

Hauteur	Article	Prix
15 mm	TG430	*prix unitaire <b>48,00 €</b>



### FORO.SILICO

Plaque en aluminium micro-perforée avec traitement anti-adhésif

Hauteur	Article	Prix
9 mm	TG415	<b>48,00 €</b>



### STEEL.BAKE

Plaque en inox.

Hauteur	Article	Prix
20 mm	TG450	<b>80,00 €</b>

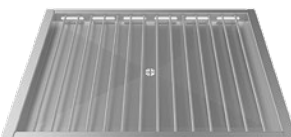
## Cooking Essentials



### 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	<b>172,00 €</b>



### POLLO.GRILL

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

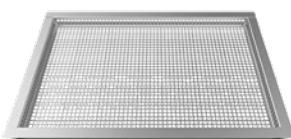
Hauteur	Article	Prix
27 mm	GRP425	<b>127,00 €</b>



### 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	<b>152,00 €</b>



### STEAM&FRY

Plaque en inox perforée pour cuissons à la vapeur.

Hauteur	Article	Prix
30 mm	GRP420	<b>134,00 €</b>

# 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
<b>XTB0005</b>	<b>990,00 €</b>



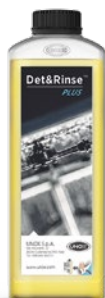
### Chariot

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
<b>XTB0003</b>	<b>990,00 €</b>

## 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	<b>DB1014</b>	<b>117,00 €</b>
9 cartons (prix par carton)	<b>DB1014</b>	<b>113,00 €</b>
48 cartons (prix par carton)	<b>DB1014</b>	<b>109,00 €</b>



### 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	<b>DB1018</b>	<b>119,00 €</b>
9 cartons (prix par carton)	<b>DB1018</b>	<b>115,00 €</b>
48 cartons (prix par carton)	<b>DB1018</b>	<b>111,00 €</b>



## 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	<b>121,00 €</b>
9 cartons (prix par carton)	DB1050	<b>117,00 €</b>
48 cartons (prix par carton)	DB1050	<b>113,00 €</b>



### 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	<b>111,00 €</b>
6 cartons (prix par carton)	DB1044	<b>107,00 €</b>
30 cartons (prix par carton)	DB1044	<b>103,00 €</b>

## 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 Enterprise	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

<b>IT</b> - ITALIA UNOX S.p.a E-mail: info@unox.it Tel: +39 049 736 0781	<b>GB</b> - UNITED KINGDOM UNOX UK Ltd. E-mail: info.uk@unox.com Tel: +44 1252 851 522	<b>CZ</b> - ČESKÁ REPUBLIKA UNOX DISTRIBUTION s.r.o. E-mail: info.cz@unox.com Tel: +420 241 940 000	<b>BG</b> - БЪЛГАРИЯ UNOX BULGARIA E-mail: info.bg@unox.com Tel: +359 2 419 05 00	<b>NL</b> - NETHERLANDS UNOX NETHERLANDS B.V. E-mail: info.nl@unox.com Tel: +31 70 700 6170
<b>DE</b> - DEUTSCHLAND UNOX DEUTSCHLAND GMBH E-mail: info.de@unox.com Tel: +49 32 211121581	<b>IE</b> - IRELAND UNOX IRELAND E-mail: info.ie@unox.com Tel: +353 (0) 87 32 23 218	<b>HR</b> - HRVATSKA UNOX CROATIA E-mail: narudzbe@unox.com Tel: +39 049 86 57 538	<b>AT</b> - ÖSTERREICH UNOX ÖSTERREICH GMBH E-mail: info.de@unox.com Tel: +43 1 206 092 068	<b>PL</b> - POLSKA UNOX POLSKA Sp. z o.o. E-mail: info.pl@unox.com Tel: +48 22 104 17 01
<b>FR</b> - FRANCE, BELGIUM & LUXEMBOURG UNOX FRANCE s.a.s. E-mail: info.fr@unox.com Tel: +33 4 81 68 19 12	<b>ES</b> - ESPAÑA UNOX PROFESIONAL ESPAÑA S.L. E-mail: info.es@unox.com Tel: +34 932 20 36 52	<b>TR</b> - TÜRKİYE - UNOX TURKEY Profesyonel mutfak ekipmanları endüstri ve ticaret limited şirketi E-mail: info.tr@unox.com Tel: +90 530 176 62 03	<b>RU</b> - РОССИЯ, ПРИБАЛТИКА И СТРАНЫ СНГ UNOX РОССИЯ E-mail: info.ru@unox.com Tel: +7 (499) 702 - 00 - 14	<b>SC</b> - SCANDINAVIAN COUNTRIES UNOX SCANDINAVIA AB E-mail: info.se@unox.com Tel: +46(0)790 75 63 64
<b>PT</b> - PORTUGAL UNOX PORTUGAL E-mail: info.pt@unox.com Tel: +351 918 228 787	<b>DK</b> - DENMARK UNOX DANMARK A/S E-mail: info.dk@unox.com Tel: +45 87 91 00 40	<b>CH</b> - SWITZERLAND UNOX SWITZERLAND GMBH E-mail: info.ch@unox.com Tel: +41 43 508 61 70		

## AMERICA

<b>US</b> - U.S.A. UNOX Inc. E-mail: info.usa@unox.com Tel: +1 800 489 8669	<b>AR</b> - ARGENTINA UNOX ARGENTINA E-mail: info.ar@unox.com Tel: +54 911 37 58 43 46	<b>CO</b> - COLOMBIA UNOX COLOMBIA E-mail: info.co@unox.com Tel: +57 305 21 38 223	<b>BR</b> - BRASIL UNOX BRASIL SERVICOS LTDA. E-mail: info.br@unox.com Tel: +55 11 98717-8201	<b>MX</b> - MÉXICO UNOX MÉXICO, S. DE R.L. DE C.V. E-mail: info.mx@unox.com Tel: +52 55 8116-7720
<b>CA</b> - CANADA UNOX Canada Equipement Professionnel Inc. E-mail: orders.ca@unox.com Tel: +1 800 489 8669				

## ASIA, OCEANIA & AFRICA

<b>ZA</b> - SOUTH AFRICA UNOX SOUTH AFRICA E-mail: info.za@unox.com Tel: +27 845 05 52 35	<b>PH</b> - PHILIPPINES UNOX PHILIPPINES E-mail: info.asia@unox.com Tel: +63 9173108084	<b>AU</b> - AUSTRALIA UNOX AUSTRALIA PTY Ltd. E-mail: info@unoxaustralia.com.au Tel: +61 3 9876 0803	<b>UZ</b> - UZBEKISTAN UNOX PRO LLC E-mail: info.uz@unox.com Tel: +998 90 370 90 10	<b>KR</b> - 대한민국 UNOX KOREA CO. Ltd. 이메일: info.kr@unox.com 전화: +82 2 69410351
<b>AC</b> - OTHER ASIAN COUNTRIES UNOX (ASIA) SDN. BHD E-mail: info.asia@unox.com Tel: +603-58797700	<b>TW</b> - TAIWAN, HONG KONG & MACAU UNOX TAIWAN E-mail: info.tw@unox.com Tel: +886 928 250 536	<b>MY</b> - MALAYSIA & SINGAPORE UNOX (ASIA) SDN. BHD E-mail: info.asia@unox.com Tel: +603-58797700	<b>CN</b> - 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	<b>NZ</b> - NEW ZEALAND UNOX NEW ZEALAND Ltd. E-mail: info@unox.co.nz Tel: +64 (0) 800 76 0803
<b>AE</b> - U.A.E. UNOX MIDDLE EAST DMCC E-mail: info.uae@unox.com Tel: +971 4 554 2146	<b>ID</b> - INDONESIA UNOX INDONESIA E-mail: info.asia@unox.com Tel: +62 81908852999	<b>IN</b> - INDIA UNOX INDIA PRIVATE LIMITED E-mail: info.in@unox.com Tel: +971 4 554 2146	<b>VN</b> - VIETNAM UNOX INDOCHINA E-mail: info.asia@unox.com Tel: +84916560803	

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.Map<sup>TM</sup> BAKERLUX<sup>TM</sup>

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

—— 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

—— 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

—— MIND.Maps™: dessinez vos processus de cuisson directement sur votre écran

—— READY.BAKE: 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 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

—— 6 moteurs avec système de ventilateurs multiples avec inversion de rotation et résistance rectilinéaire à haute intensité de puissance

—— 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 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

Étuve 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	Prix
XEBPL-16EU-D	<b>4.400,00 €</b>



### 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	Prix
XEBPL-16EU-M	<b>3.900,00 €</b>



### 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	<b>276,00 €</b>

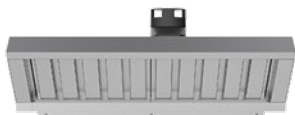


### Sonde sous vide super fine

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

Article	Prix
XEC004	<b>405,00 €</b>

## 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 €



### 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-*	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.

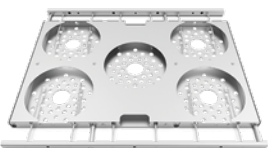
Capacité	5 niveaux (25 panettone)	Dimensions - l x p x h	776 x 615 x 1725 mm
Distance entre niveaux	250 mm	Poids	40 kg
Article			Prix
XEBTL-05PN			<b>2.050,00 €</b>

#### 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	<b>100,00 €</b>



### 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 €	

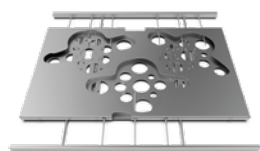
#### Personnalisation

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	<b>300,00 €</b>

Prix unique de plaque supplémentaire personnalisé.

Article	Prix supplémentaire
TG480	<b>20,00 €</b>



### COLOMBA.Bake

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

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

#### Personnalisation

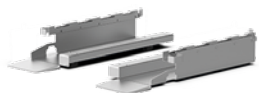
La taille et la forme du moule pour le produit peut-être réalisée sur demande. Pour les commandes de plus de 40 plaques, la personnalisation est gratuite.

Article	Prix
TG485	<b>300,00 €</b>

Prix unique de plaque supplémentaire personnalisé.

Article	Prix supplémentaire
TG485	<b>20,00 €</b>

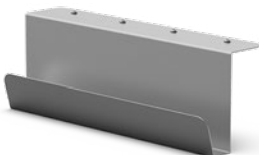
## Accessoires 600x400



### 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	Prix
XEC017	<b>276,00 €</b>



### Buzzer externe

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

Article	Prix
XEC019	<b>216,00 €</b>



### Connexion Ethernet

Permet la connexion à l'Internet par câble.

Article	Prix
XEC001	<b>485,00 €</b>



### 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\*\*C-\*\*\*\*-p\*

Article	Prix
XEC006	<b>272,00 €</b>



## 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

—— 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

—— 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

—— MIND.Maps™: dessinez vos processus de cuisson directement sur votre écran

—— READY.BAKE: 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 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	Voltage	Article	Prix
*Fours électriques	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	Voltage	Article	Prix
*Fours électriques	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	Voltage	Article	Prix
*Fours électriques	220-240V 1~	XUC129	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

pour installer correctement un four simple.

#### Article

XUC001-DR

#### Prix

**202,00 €**

### Kit première installation four unique

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

#### Obligatoire

pour installer correctement un four simple.

#### Article

XUC001

#### Prix

**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

pour superposer correctement deux fours électriques.

#### Article

XEAQC-00E2-E-DR

#### Prix

**425,00 €**

### Kit complet d'installation pour les fours électriques superposés

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

#### Obligatoire

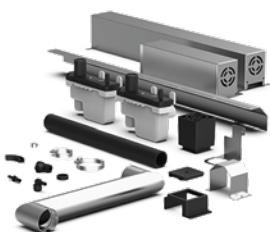
pour superposer correctement deux fours électriques.

#### Article

XEAQC-00E2-E

#### Prix

**425,00 €**



### Kit complet d'installation pour les fours gaz superposés

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

#### Obligatoire

pour superposer XEBC-06EU-GP\*M (en bas) + XEBC-06EU-\*

#### Article

XEAQC-00E2-G

#### Prix

**425,00 €**



### Support de réservoir de détergent

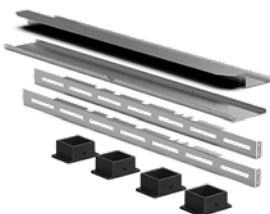
Nécessaire pour accueillir le réservoir DET&Rinse™ colonne avec four DECKTOP ou armoire intermédiaire sans portes.

#### Article

XUC060

#### Prix

**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 **XEBPC-12EU-B** **Prix 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 **XEBPC-08EU-B** **Prix 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 **XEBDC-01EU-C** **Prix 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 **XEBDC-01EU-D** **Prix 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 **XEBDC-02EU-C** **Prix 3.100,00 €**

## Accessoires 600x400

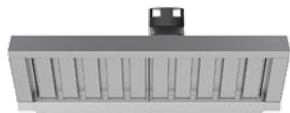


### DECKTOP

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	<b>3.700,00 €</b>



### 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	<b>1.830,00 €</b>



### 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	<b>495,00 €</b>

### Cartouche pour filtre à charbons actifs

Cartouche pour filtre à charbons actifs.

Article	Prix
XUC141	<b>206,00 €</b>



### 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	<b>1.830,00 €</b>



### 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	<b>144,00 €</b>

## 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	<b>735,00 €</b>



### 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	<b>1.080,00 €</b>



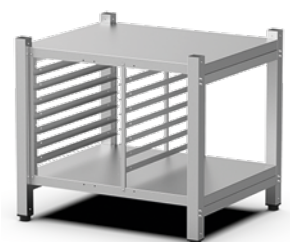
### Piètement ultra haut

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	<b>830,00 €</b>

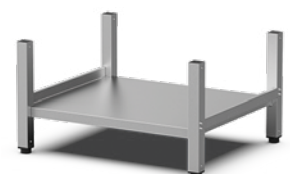


### Piètement haut

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	Prix
XWARC-07EF-H	<b>770,00 €</b>



### 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	Prix
XWARC-00EF-M	<b>490,00 €</b>



### 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	Prix
XWARC-00EF-L	<b>455,00 €</b>



### 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	Prix
XWARC-00EF-F	<b>386,00 €</b>

## Accessoires 600x400



### Support latéral

Support lateral 7 niveaux.

Capacité	7 600x400	Poids	3 kg
Distance entre niveaux	60 mm		

#### Compatible avec

XWARC-07EF-\*  
XWARC-00EF-UH  
XWARC-00EF-H

#### Article

XWALC-07EF-H

#### Prix

**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

XWAEC-\*  
XWARC-\*

#### Article

XUC012

#### Prix

**268,00 €**



### Support latéral GN1/1 pour XEBC-06EU

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

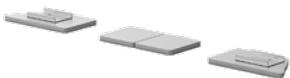
	Article	Prix
Support 4 plaques pour four XEBC-04EU-*	XUC050	<b>230,00 €</b>
Support 6 plaques pour four XEBC-06EU-*	XUC051	<b>244,00 €</b>
Support 10 plaques pour four XEBC-10EU-*	XUC052	<b>244,00 €</b>



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

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

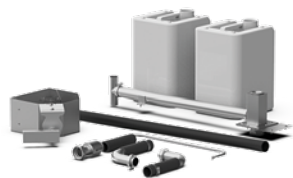
	Article	Prix
Support 4 plaques pour four XEBC-04EU-*	XUC055	<b>150,00 €</b>
Support 6 plaques pour four XEBC-06EU-*	XUC054	<b>186,00 €</b>
Support 10 plaques pour four XEBC-10EU-*	XUC057	<b>320,00 €</b>



### Steam.BOOST

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

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



### 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  
XWBYC-00EF-L-PO  
XWAEC-\*  
XWARC-07\*-H

#### Article

XUC020

#### Prix

**605,00 €**



### SMART.Drain pour piètement 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

#### Article

XWARC-00EF-L-PO

#### Prix

**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

XWARC-00EF-L-PO  
XUC020

Article Prix

XWBYC-00EF-L-PO **920,00 €**



### 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

Colonnes de four  
(XEBHC-HCEU) + XEBC-  
04EU-E\*\*M + XEBC-  
10EU-E\*\*M + XWARC-  
00EF-F.

Article Prix

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

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 €**



## 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	Colonne de four (XEBHC-HCEU) + XEBC-06EU-E**M + XEBC-06EU-E**M + XWARC-00EF-L.	Article	Prix
		XWBYC-12EU-D	<b>4.040,00 €</b>



### 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	<a href="#">Il nécessite aussi l'achat de XWBYC-00EU</a>	Article	Prix
XEBC-10EU-*		XWBBC-10EU	<b>990,00 €</b>



### Chariot pour échelle 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	<b>1.160,00 €</b>

### Kit d'accrochage Chariot - Placard

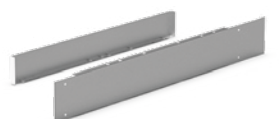
Il permet au chariot d'être solidement fixé à une armoire neutre.

Article	Prix
XWBYC-CKEU	<b>134,00 €</b>

### Kit d'accrochage Chariot - Piètement

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

Article	Prix
XWBYC-CREU	<b>272,00 €</b>



### Écran anti-chaaleur 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	<b>128,00 €</b>



### Soupape de refroidissement de vidange

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

Article	Prix
XHC005	<b>156,00 €</b>



## Accessoires 600x400



### 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	<b>405,00 €</b>



### 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	<b>32,00 €</b>



### Kit douchette

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

Article	Prix
XHC001	<b>158,00 €</b>



### 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	<b>328,00 €</b>

### REFILL PURE

Cartouche de remplacement pour système de filtrage de résine pure.

Article	Prix
XHC004	<b>218,00 €</b>



### 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	<b>328,00 €</b>

### REFILL FINEST

Cartouche de remplacement pour système de filtrage de résine FINEST.

Article	Prix
XHC013	<b>218,00 €</b>

## 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	<b>1.440,00 €</b>

### Cartouche PURE-RO

Cartouche de remplacement pour système de filtration PURE-RO.

Article	Prix
XHC006	<b>268,00 €</b>



### Connecteur pour balises externes

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

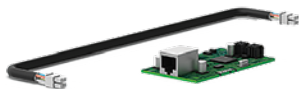
Article	Prix
XEC017	<b>276,00 €</b>



### Buzzer externe

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

Article	Prix
XEC019	<b>216,00 €</b>



### Connexion Ethernet

Permet la connexion à l'Internet par câble.

Article	Prix
XEC001	<b>485,00 €</b>



### 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\*\*C-\*\*\*\*-p\*

Article	Prix
XEC006	<b>272,00 €</b>





## **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

—— MIND.Maps™: 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 données HACCP

—— 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	Prix supplémentaire
		XEBL-16EU-E1LS	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

Étuve 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	Prix
XEBPL-16EU-D	<b>4.400,00 €</b>



### 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	Prix
XEBPL-16EU-M	<b>3.900,00 €</b>



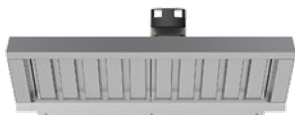
### SMART.Drain tray

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	<b>128,00 €</b>

## 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

Fours électriques

#### Article

XEAHL-HCFL

#### 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 €**



### 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

XEBL-16EU-\*  
XEBPL-16EU-\* (Ajuster la hauteur des pieds de l'étuve chauffante)

#### Article

XEBTL-16EU

#### Prix

**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

XEBTL-16EU

#### Prix supplémentaire

**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.

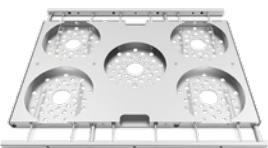
Capacité	5 niveaux (25 panettone)	Dimensions - l x p x h	776 x 615 x 1725 mm
Distance entre niveaux	250 mm	Poids	40 kg
Article			Prix
XEBTL-05PN			<b>2.050,00 €</b>

#### 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	<b>100,00 €</b>



### 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 €	

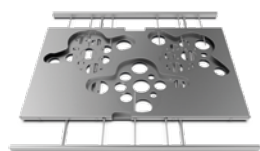
#### Personnalisation

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	<b>300,00 €</b>

Prix unique de plaque supplémentaire personnalisé.

Article	Prix supplémentaire
TG480	<b>20,00 €</b>



### COLOMBA.Bake

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

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

#### Personnalisation

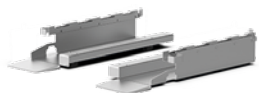
La taille et la forme du moule pour le produit peut-être réalisée sur demande. Pour les commandes de plus de 40 plaques, la personnalisation est gratuite.

Article	Prix
TG485	<b>300,00 €</b>

Prix unique de plaque supplémentaire personnalisé.

Article	Prix supplémentaire
TG485	<b>20,00 €</b>

## 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	<b>535,00 €</b>



### 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	<b>52,00 €</b>



### 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	<b>405,00 €</b>



### Kit douchette

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

Article	Prix
XHC001	<b>158,00 €</b>



### 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	<b>328,00 €</b>

#### REFILL PURE

Cartouche de remplacement pour système de filtrage de résine pure.

Article	Prix
XHC004	<b>218,00 €</b>



### 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	<b>328,00 €</b>

#### REFILL FINEST

Cartouche de remplacement pour système de filtrage de résine FINEST.

Article	Prix
XHC013	<b>218,00 €</b>

## 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	<b>276,00 €</b>



### Buzzer externe

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

Article	Prix
XEC019	<b>216,00 €</b>



### Connexion Wi-Fi

Permet la connexion à Internet via connexion sans fil.

#### Obligatoire

Pour l'activation de la garantie LONG.Life4.

Article	Prix
XEC016	<b>625,00 €</b>



### Connexion Ethernet

Permet la connexion à l'Internet par câble.

#### Obligatoire

Pour l'activation de la garantie LONG.Life4.

Article	Prix
XEC001	<b>485,00 €</b>



## 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

—— MIND.Maps™: 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 données HACCP

—— 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	Prix supplémentaire
XEBC-10EU-E1LM	300,00 €

Kit de connexion électrique

Compatible avec	Voltage	Article	Prix
*Fours électriques	220-240V 3~	XUC128	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	Prix supplémentaire
XEBC-06EU-E1LM	300,00 €

Kit de connexion électrique

Compatible avec	Voltage	Article	Prix
*Fours électriques	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-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	Prix supplémentaire
		XEBC-04EU-E1LM	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

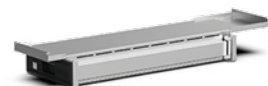
Contient toutes les pièces nécessaires à l'installation correcte et le chevauchement de deux fours électriques et une bouteille de détergent DET&Rinse™ PLUS (2 litres) UN 1814, 8, II - ADR quantité limitée.

Obligatoire	Article	Prix
pour superposer correctement deux fours électriques.	XEAQC-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.

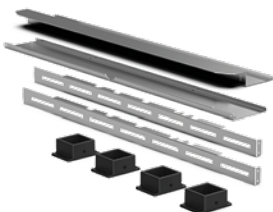
Obligatoire	Article	Prix
pour superposer correctement deux fours électriques.	XEAQC-00E2-E	425,00 €



### 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 **XEBPC-12EU-B** **Prix 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 **XEBPC-08EU-B** **Prix 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 **XEBDC-01EU-C** **Prix 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 **XEBDC-01EU-D** **Prix 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 **XEBDC-02EU-C** **Prix 3.100,00 €**

## Accessoires 600x400

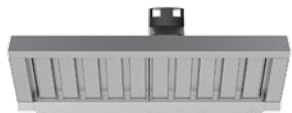


### DECKTOP

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	<b>3.700,00 €</b>



### 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 Fours électriques	Article	Prix
	XEBHC-HCEU	<b>1.830,00 €</b>



### 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	Prix
	XUC140	<b>495,00 €</b>

### Cartouche pour filtre à charbons actifs

Cartouche pour filtre à charbons actifs.

Article	Prix
XUC141	<b>206,00 €</b>



### 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 Fours électriques	Article	Prix
	XEBHC-ACEU	<b>1.830,00 €</b>



### 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	<b>735,00 €</b>

## 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	Prix
XWAEC-08EF	<b>1.080,00 €</b>



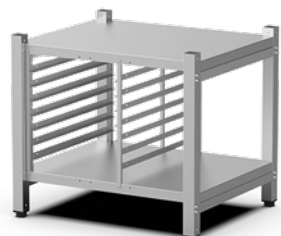
### Piètement ultra haut

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	<b>830,00 €</b>



### 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	Prix
XWARC-07EF-H	<b>770,00 €</b>



### 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	Prix
XWARC-00EF-M	<b>490,00 €</b>



### 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	Prix
XWARC-00EF-L	<b>455,00 €</b>



### 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	Prix
XWARC-00EF-F	<b>386,00 €</b>



### Support latéral

Support latéral 7 niveaux.

Capacité	7 600x400	Poids	3 kg
Distance entre niveaux	60 mm		

Compatible avec  
XWARC-07EF-  
XWARC-00EF-UH  
XWARC-00EF-H

Article	Prix
XWALC-07EF-H	<b>148,00 €</b>

## 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-* XWARC-*	XUC012	<b>268,00 €</b>



### 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	<b>230,00 €</b>
Support 6 plaques pour four XEBC-06EU-*	XUC051	<b>244,00 €</b>
Support 10 plaques pour four XEBC-10EU-*	XUC052	<b>244,00 €</b>



### 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	<b>150,00 €</b>
Support 6 plaques pour four XEBC-06EU-*	XUC054	<b>186,00 €</b>
Support 10 plaques pour four XEBC-10EU-*	XUC057	<b>320,00 €</b>



### 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	<b>128,00 €</b>



### 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	<b>3.300,00 €</b>

## 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

XWBYC-14EU-D

#### Prix

**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

XWBYC-12EU

#### Prix

**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

XWBYC-12EU-D

#### Prix

**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

XEBC-10EU-\*

**Il nécessite aussi l'achat de**

XWBYC-00EU

#### Article

XWBBC-10EU

#### Prix

**990,00 €**

## Accessoires 600x400



### Chariot pour échelle 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	<b>1.160,00 €</b>

### Kit d'accrochage Chariot - Placard

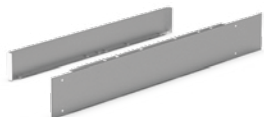
Il permet au chariot d'être solidement fixé à une armoire neutre.

Article XWBYC-CKEU	Prix <b>134,00 €</b>
-----------------------	-------------------------

### Kit d'accrochage Chariot - Piètement

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

Article XWBYC-CREU	Prix <b>272,00 €</b>
-----------------------	-------------------------



### Écran anti-chaaleur 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 XHC005	Prix <b>156,00 €</b>
-------------------	-------------------------



### Sonde sous vide super fine

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

Article XEC004	Prix <b>405,00 €</b>
-------------------	-------------------------



### 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 <b>32,00 €</b>
-------------------	------------------------



### Kit douchette

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

Article XHC001	Prix <b>158,00 €</b>
-------------------	-------------------------

## 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	<b>328,00 €</b>

### REFILL PURE

Cartouche de remplacement pour système de filtrage de résine pure.

Article	Prix
XHC004	<b>218,00 €</b>



### 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	<b>328,00 €</b>

### REFILL FINEST

Cartouche de remplacement pour système de filtrage de résine FINEST.

Article	Prix
XHC013	<b>218,00 €</b>



### PURE-RO

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

Article	Prix
XHC002	<b>1.440,00 €</b>

### Cartouche PURE-RO

Cartouche de remplacement pour système de filtration PURE-RO.

Article	Prix
XHC006	<b>268,00 €</b>



### Connecteur pour balises externes

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

Article	Prix
XEC017	<b>276,00 €</b>



### Buzzer externe

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

Article	Prix
XEC019	<b>216,00 €</b>

Accessoires 600x400



Connexion Wi-Fi

Permet la connexion à Internet via connexion sans fil.

Obligatoire

Pour l'activation de la garantie LONG.Life4.

Article  
XEC002

Prix  
625,00 €



Connexion Ethernet

Permet la connexion à l'Internet par câble.

Obligatoire

Pour l'activation de la garantie LONG.Life4.

Article  
XEC001

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	<b>XB1083</b>
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	<b>10.600,00 €</b>

#### 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
		<b>XL1003</b>	<b>3.910,00 €</b>



### 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			
XB1083			
XL1003			
		Article	Prix
		<b>XCB1001</b>	<b>1.700,00 €</b>

### 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	<b>100,00 €</b>

### Douchette manuelle externe avec détergent

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

Article	Prix
<b>XC208-SR</b>	<b>158,00 €</b>



## 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	<b>328,00 €</b>

#### 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	<b>40,00 €</b>

### REFILL PURE

Cartouche de remplacement pour système de filtrage de résine pure.

Article	Prix
XHC004	<b>218,00 €</b>



### 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	<b>328,00 €</b>

#### 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	<b>40,00 €</b>

### REFILL FINEST

Cartouche de remplacement pour système de filtrage de résine FINEST.

Article	Prix
XHC013	<b>218,00 €</b>



### PURE-RO

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

Article	Prix
XHC002	<b>1.440,00 €</b>

#### Cartouche PURE-RO

Cartouche de remplacement pour système de filtration PURE-RO.

Article	Prix
XHC006	<b>268,00 €</b>





## **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	<b>XB893</b>	<b>XB813G</b>
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	<b>5.200,00 €</b>	<b>6.550,00 €</b>



### 6 600x400

⚡ Électrique

🔥 Gaz

Modèle fours	<b>XB693</b>	<b>XB613G</b>
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	<b>3.600,00 €</b>	<b>4.750,00 €</b>

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

pour installer correctement un four simple.

Article

XUC001

Prix

**202,00 €**



### LIEVOX

Etuve avec commande manuelle intégrée.

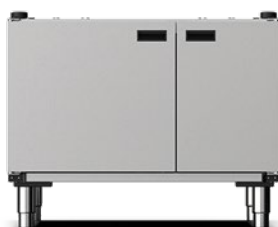
Capacité	12 600x400	Puissance électrique	2,4 kW
Distance entre niveaux	75 mm	Voltage	230V 1N~
Dimensions - l x p x h	862 x 8900 x 805 mm	Fréquence	50/60 Hz
Poids	38 kg	Température max.	50 °C

Article

XL413

Prix

**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

XR258

Prix

**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

XR168

Prix

**510,00 €**



### Support latéral

Support latéral 7 niveaux.

Capacité	7 600x400	Poids	3 kg
Distance entre niveaux	60 mm		

Compatible avec

XR168

Article

XR727

Prix

**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

XUC010

Prix

**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	<b>158,00 €</b>



### 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	<b>328,00 €</b>

#### 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	<b>40,00 €</b>

#### REFILL PURE

Cartouche de remplacement pour système de filtrage de résine pure.

Article	Prix
XHC004	<b>218,00 €</b>



### 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	<b>328,00 €</b>

#### 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	<b>40,00 €</b>

#### REFILL FINEST

Cartouche de remplacement pour système de filtrage de résine FINEST.

Article	Prix
XHC013	<b>218,00 €</b>



### PURE-RO

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

Article	Prix
XHC002	<b>1.440,00 €</b>

#### Cartouche PURE-RO

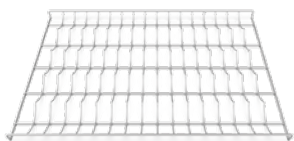
Cartouche de remplacement pour système de filtration PURE-RO.

Article	Prix
XHC006	<b>268,00 €</b>



# Accessoires 600x400

## Baking Essentials



### BAGUETTE.GRID

Grille chromée Ultralight - 5 canaux.

Hauteur	Article	Prix
27 mm	GRP410	<b>32,00 €</b>



### BAKE

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

Hauteur	Article	Prix
15 mm	TG405	*prix unitaire <b>32,00 €</b>



### BAKE.BLACK

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

Hauteur	Article	Prix
15 mm	TG460	*prix unitaire <b>43,00 €</b>



### BAKE.SILICO

Plaque en aluminium avec revêtement en silicone.

Hauteur	Article	Prix
9 mm	TG416	<b>47,00 €</b>



### CHROMO.GRID

Grille chromée

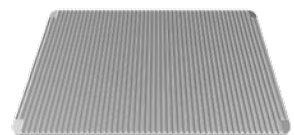
Hauteur	Article	Prix
8 mm	GRP405	<b>25,00 €</b>



### FAKIRO.GRILL

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

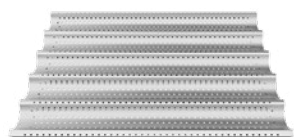
Hauteur	Article	Prix
12 mm	TG465	<b>225,00 €</b>



### FAKIRO™

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

Hauteur	Article	Prix
12 mm	TG440	<b>149,00 €</b>



### FORO.BAGUETTE

Plaque à pâtisserie en aluminium micro-perforée - 5 canaux

Hauteur	Article	Prix
34 mm	TG445	<b>52,00 €</b>



### FORO.BAGUETTE.BLACK

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

Hauteur	Article	Prix
34 mm	TG435	<b>64,00 €</b>

## Accessoires 600x400



### FORO.BAKE

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

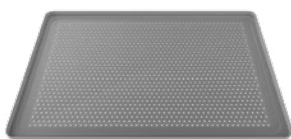
Hauteur	Article	Prix
15 mm	TG410	*prix unitaire <b>37,00 €</b>



### FORO.BLACK

Plaque en aluminium antiadhérente micro-perforée.

Hauteur	Article	Prix
15 mm	TG430	*prix unitaire <b>48,00 €</b>



### FORO.SILICO

Plaque en aluminium micro-perforée avec traitement anti-adhésif

Hauteur	Article	Prix
9 mm	TG415	<b>48,00 €</b>



### STEEL.BAKE

Plaque en inox.

Hauteur	Article	Prix
20 mm	TG450	<b>80,00 €</b>

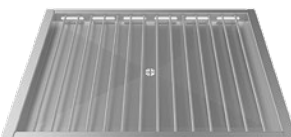
## Cooking Essentials



### 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	<b>172,00 €</b>



### POLLO.GRILL

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

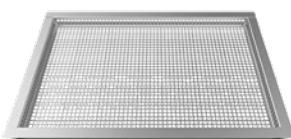
Hauteur	Article	Prix
27 mm	GRP425	<b>127,00 €</b>



### 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	<b>152,00 €</b>



### STEAM&FRY

Plaque en inox perforée pour cuissons à la vapeur.

Hauteur	Article	Prix
30 mm	GRP420	<b>134,00 €</b>

## 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	<b>990,00 €</b>



#### 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	<b>990,00 €</b>

### 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	<b>DB1014</b>	<b>117,00 €</b>
9 cartons (prix par carton)	<b>DB1014</b>	<b>113,00 €</b>
48 cartons (prix par carton)	<b>DB1014</b>	<b>109,00 €</b>



#### 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	<b>DB1018</b>	<b>119,00 €</b>
9 cartons (prix par carton)	<b>DB1018</b>	<b>115,00 €</b>
48 cartons (prix par carton)	<b>DB1018</b>	<b>111,00 €</b>



## 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	<b>121,00 €</b>
9 cartons (prix par carton)	DB1050	<b>117,00 €</b>
48 cartons (prix par carton)	DB1050	<b>113,00 €</b>



### 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	<b>94,00 €</b>
9 cartons (prix par carton)	DB1016	<b>90,00 €</b>
48 cartons (prix par carton)	DB1016	<b>86,00 €</b>



### 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	<b>111,00 €</b>
6 cartons (prix par carton)	DB1044	<b>107,00 €</b>
30 cartons (prix par carton)	DB1044	<b>103,00 €</b>

## 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 Enterprise	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

<b>IT</b> - ITALIA UNOX S.p.a E-mail: info@unox.it Tel: +39 049 736 0781	<b>GB</b> - UNITED KINGDOM UNOX UK Ltd. E-mail: info.uk@unox.com Tel: +44 1252 851 522	<b>CZ</b> - ČESKÁ REPUBLIKA UNOX DISTRIBUTION s.r.o. E-mail: info.cz@unox.com Tel: +420 241 940 000	<b>BG</b> - БЪЛГАРИЯ UNOX BULGARIA E-mail: info.bg@unox.com Tel: +359 2 419 05 00	<b>NL</b> - NETHERLANDS UNOX NETHERLANDS B.V. E-mail: info.nl@unox.com Tel: +31 70 700 6170
<b>DE</b> - DEUTSCHLAND UNOX DEUTSCHLAND GMBH E-mail: info.de@unox.com Tel: +49 32 211121581	<b>IE</b> - IRELAND UNOX IRELAND E-mail: info.ie@unox.com Tel: +353 (0) 87 32 23 218	<b>HR</b> - HRVATSKA UNOX CROATIA E-mail: narudzbe@unox.com Tel: +39 049 86 57 538	<b>AT</b> - ÖSTERREICH UNOX ÖSTERREICH GMBH E-mail: info.de@unox.com Tel: +43 1 206 092 068	<b>PL</b> - POLSKA UNOX POLSKA Sp.zo.o. E-mail: info.pl@unox.com Tel: +48 22 104 17 01
<b>FR</b> - FRANCE, BELGIUM & LUXEMBOURG UNOX FRANCE s.a.s. E-mail: info.fr@unox.com Tel: +33 4 81 68 19 12	<b>ES</b> - ESPAÑA UNOX PROFESIONAL ESPAÑA S.L. E-mail: info.es@unox.com Tel: +34 932 20 36 52	<b>TR</b> - TÜRKİYE - UNOX TURKEY Profesyonel mutfak ekipmanları endüstri ve ticaret limited şirketi E-mail: info.tr@unox.com Tel: +90 530 176 62 03	<b>RU</b> - РОССИЯ, ПРИБАЛТИКА И СТРАНЫ СНГ UNOX РОССИЯ E-mail: info.ru@unox.com Tel: +7 (499) 702 - 00 - 14	<b>SC</b> - SCANDINAVIAN COUNTRIES UNOX SCANDINAVIA AB E-mail: info.se@unox.com Tel: +46(0)790 75 63 64
<b>PT</b> - PORTUGAL UNOX PORTUGAL E-mail: info.pt@unox.com Tel: +351 918 228 787	<b>DK</b> - DENMARK UNOX DANMARK A/S E-mail: info.dk@unox.com Tel: +45 87 91 00 40	<b>CH</b> - SWITZERLAND UNOX SWITZERLAND GMBH E-mail: info.ch@unox.com Tel: +41 43 508 61 70		

## AMERICA

<b>US</b> - U.S.A. UNOX Inc. E-mail: info.usa@unox.com Tel: +1 800 489 8669	<b>AR</b> - ARGENTINA UNOX ARGENTINA E-mail: info.ar@unox.com Tel: +54 911 37 58 43 46	<b>CO</b> - COLOMBIA UNOX COLOMBIA E-mail: info.co@unox.com Tel: +57 305 21 38 223	<b>BR</b> - BRASIL UNOX BRASIL SERVICOS LTDA. E-mail: info.br@unox.com Tel: +55 11 98717-8201	<b>MX</b> - MÉXICO UNOX MÉXICO, S. DE R.L. DE C.V. E-mail: info.mx@unox.com Tel: +52 55 8116-7720
<b>CA</b> - CANADA UNOX Canada Equipement Professionnel Inc. E-mail: orders.ca@unox.com Tel: +1 800 489 8669				

## ASIA, OCEANIA & AFRICA

<b>ZA</b> - SOUTH AFRICA UNOX SOUTH AFRICA E-mail: info.za@unox.com Tel: +27 845 05 52 35	<b>PH</b> - PHILIPPINES UNOX PHILIPPINES E-mail: info.asia@unox.com Tel: +63 9173108084	<b>AU</b> - AUSTRALIA UNOX AUSTRALIA PTY Ltd. E-mail: info@unoxaustralia.com.au Tel: +61 3 9876 0803	<b>UZ</b> - UZBEKISTAN UNOX PRO LLC E-mail: info.uz@unox.com Tel: +998 90 370 90 10	<b>KR</b> - 대한민국 UNOX KOREA CO. Ltd. 이메일: info.kr@unox.com 전화: +82 2 69410351
<b>AC</b> - OTHER ASIAN COUNTRIES UNOX (ASIA) SDN. BHD E-mail: info.asia@unox.com Tel: +603-58797700	<b>TW</b> - TAIWAN, HONG KONG & MACAU UNOX TAIWAN E-mail: info.tw@unox.com Tel: +886 928 250 536	<b>MY</b> - MALAYSIA & SINGAPORE UNOX (ASIA) SDN. BHD E-mail: info.asia@unox.com Tel: +603-58797700	<b>CN</b> - 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	<b>NZ</b> - NEW ZEALAND UNOX NEW ZEALAND Ltd. E-mail: info@unox.co.nz Tel: +64 (0) 800 76 0803
<b>AE</b> - U.A.E. UNOX MIDDLE EAST DMCC E-mail: info.uae@unox.com Tel: +971 4 554 2146	<b>ID</b> - INDONESIA UNOX INDONESIA E-mail: info.asia@unox.com Tel: +62 81908852999	<b>IN</b> - INDIA UNOX INDIA PRIVATE LIMITED E-mail: info.in@unox.com Tel: +971 4 554 2146	<b>VN</b> - VIETNAM UNOX INDOCHINA E-mail: info.asia@unox.com Tel: +84916560803	

unox.com





# 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. Reconnaît 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

—— Température : 30 °C - 300 °C

—— Température de préchauffage : jusqu'à 300 °C

—— CLIMA.Control: réglage de l'humidité de 10% à 100% et mesure continue de l'humidité réelle présente dans la chambre de cuisson

—— Vitesse du ventilateur : 5 vitesses continues (2 700 tr/min) et 2 vitesses AIR.Tornado (3 600 tr/min)

—— Programmes : 1000+

—— Cuisson avec sonde à cœur et fonction Delta T

## 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

## Prédéfini

- 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, dorer, cuire à la vapeur, etc.).

## Fonctions techniques

- |  |   |  |
|--|---|--|
| Structure extérieure en acier inoxydable pour garantir la robustesse et l'isolation thermique maximale.  | Porte claquante en acier inoxydable   | Panneau de commande capacitif 16" ultra-lumineux intégré                     |
| Chambre de cuisson en acier inoxydable AISI 316L pour une résistance maximale à la corrosion   | Moteurs avec système d'inversion à plusieurs ventilateurs et résistances linéaires symétriques à haute densité de puissance | Chassis "compact" avec cadre en treillis de tuyaux d'acier inoxydable soudés |
| Double barre LED avec réglage des couleurs chaudes et froides intégrée dans la porte   | PRESSURE.Klean: Système de lavage automatique en circuit fermé  | Bac de détergent intégré DET&Rinse™ ULTRA                                    |
| 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 | Système d'exploitation Digital.ID™  | Microphone intégré qui permet le contrôle vocal et la fonction d'appel       |





## Four mixte 600x400



### 10 600x400

⚡ Électrique

Modèle fours	<b>XELA-10EU-EXRS</b>
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 <sub>2</sub> /j *
Dimensions - l x p x h	860 x 1018 x 1219 mm
Poids	178 kg
Type d'ouverture	Charnière à gauche
Prix	<b>15.900,00 €</b>

Optionnel  
Charnière à droite

Article  
**XELA-10EU-EXLS**

Prix supplémentaire  
**300,00 €**



### 5 600x400

⚡ Électrique

Modèle fours	<b>XELA-05EU-EXRS</b>
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 <sub>2</sub> /j *
Dimensions - l x p x h	860 x 1018 x 789 mm
Poids	100 kg
Type d'ouverture	Charnière à gauche
Prix	<b>10.750,00 €</b>

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

pour installer correctement un four simple.

#### Article

XUC199-DR

#### Prix

**128,00 €**

### Kit première installation four unique

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

#### Obligatoire

pour installer correctement un four simple.

#### Article

XUC199

#### Prix

**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

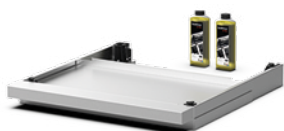
pour superposer XELA-05EU-EX\*S (en bas) + XELA-05EU-EX\*S

#### Article

XELQA-00EU-E

#### Prix

**740,00 €**



### Kit complet d'installation pour les fours électriques superposés + détergent

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

#### Obligatoire

pour superposer XELA-05EU-EX\*S (en bas) + XELA-05EU-EX\*S

#### Article

XELQA-00EU-E-DR

#### Prix

**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

XELPA-10E2-V

#### Prix

**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

Compatible avec  
XELA-05EU-EX\*S

#### Article

XELPA-10E1-V

#### Prix

**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	Article	Prix
Fours électriques	XELHA-HCEU	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	Prix
XWLEA-10EF-U	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	Prix
XWLEA-06EF-H	1.650,00 €



Piètement ultra haut

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

Capacité	10 600x400	Dimensions - l x p x h	870 x 867 x 836 mm
Distance entre niveaux	50 mm	Poids	À définir

Article	Prix
XWLRA-10EF-U	1.120,00 €



Couvertures latérales

Supports latéraux pour piètement ultra haut ouvert.

Dimensions - l x p x h	860 x 852 x 598 mm	Poids	À définir
------------------------	--------------------	-------	-----------

Compatible avec	Article	Prix
XWLRA-10EF-U XWDMA-1021-U	XUC235	340,00 €



Couvertures latérales

Supports latéraux pour piètement haut ouvert.

Dimensions - l x p x h	860 x 852 x 460 mm	Poids	À définir
------------------------	--------------------	-------	-----------

Compatible avec	Article	Prix
XWLRA-06EF-H XWDMA-0621-H	XUC234	310,00 €

Remarques  
\*Les spécifications exactes restent à définir .

## Accessoires 600x400



### Piètement 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 piètement 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	XUC239	310,00 €	
XWDMA-1021-U			



### Kit portes

Supports latéraux pour piètement 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	XUC238	290,00 €	
XWDMA-0621-H			



### Piètement 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 €



### Piètement 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 €	



### Piètement 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

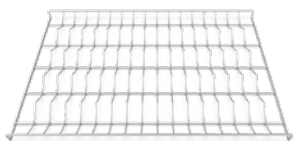
Système de filtration de résine intégré qui élimine de l'eau les substances qui contribuent à la formation de calcaire : jusqu'à 1300L d'eau filtrée avec une cartouche. Le capteur de mesure de dureté de l'eau intégré de SPEED-X™ signale automatiquement l'épuisement du filtre.

Article	Prix
XHC040	76,00 €



# Accessoires 600x400

## Baking Essentials



### BAGUETTE.GRID

Grille chromée Ultralight - 5 canaux.

Hauteur	Article	Prix
27 mm	GRP410	<b>32,00 €</b>



### BAKE

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

Hauteur	Article	Prix
15 mm	TG405	*prix unitaire <b>32,00 €</b>



### BAKE.BLACK

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

Hauteur	Article	Prix
15 mm	TG460	*prix unitaire <b>43,00 €</b>



### BAKE.SILICO

Plaque en aluminium avec revêtement en silicone.

Hauteur	Article	Prix
9 mm	TG416	<b>47,00 €</b>



### CHROMO.GRID

Grille chromée

Hauteur	Article	Prix
8 mm	GRP405	<b>25,00 €</b>



### FAKIRO.GRILL

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

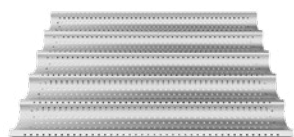
Hauteur	Article	Prix
12 mm	TG465	<b>225,00 €</b>



### FAKIRO™

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

Hauteur	Article	Prix
12 mm	TG440	<b>149,00 €</b>



### FORO.BAGUETTE

Plaque à pâtisserie en aluminium micro-perforée - 5 canaux

Hauteur	Article	Prix
34 mm	TG445	<b>52,00 €</b>



### FORO.BAGUETTE.BLACK

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

Hauteur	Article	Prix
34 mm	TG435	<b>64,00 €</b>



## Accessoires 600x400



### FORO.BAKE

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

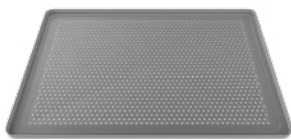
Hauteur	Article	Prix
15 mm	TG410	*prix unitaire <b>37,00 €</b>



### FORO.BLACK

Plaque en aluminium antiadhérente micro-perforée.

Hauteur	Article	Prix
15 mm	TG430	*prix unitaire <b>48,00 €</b>



### FORO.SILICO

Plaque en aluminium micro-perforée avec traitement anti-adhésif

Hauteur	Article	Prix
9 mm	TG415	<b>48,00 €</b>



### STEEL.BAKE

Plaque en inox.

Hauteur	Article	Prix
20 mm	TG450	<b>80,00 €</b>

## 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	<b>172,00 €</b>



### POLLO.GRILL

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

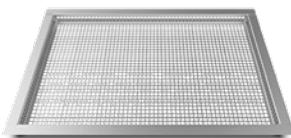
Hauteur	Article	Prix
27 mm	GRP425	<b>127,00 €</b>



### 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	<b>152,00 €</b>



### STEAM&FRY

Plaque en inox perforée pour cuissons à la vapeur.

Hauteur	Article	Prix
30 mm	GRP420	<b>134,00 €</b>

## Accessoires

### Détergent



#### DET&Rinse ULTRA

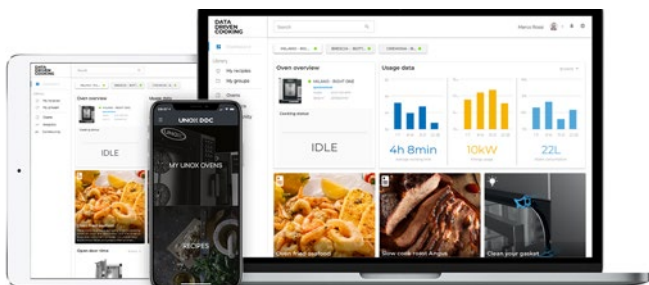
Détergent ultra puissant pour un niveau de saleté élevé, recommandé pour les graisses de volaille et de viande. Un carton contient 10 bouteilles de 1 litre de détergent chimique UN 1824, 8, II - ADR, QUANTITÉ LIMITÉE. Uniquement pour les fours équipés d'un circuit de lavage automatique.

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



## 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 Enterprise	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 cuissons 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

<b>IT</b> - ITALIA UNOX S.p.a E-mail: info@unox.it Tel: +39 049 736 0781	<b>GB</b> - UNITED KINGDOM UNOX UK Ltd. E-mail: info.uk@unox.com Tel: +44 1252 851 522	<b>CZ</b> - ČESKÁ REPUBLIKA UNOX DISTRIBUTION s.r.o. E-mail: info.cz@unox.com Tel: +420 241 940 000	<b>BG</b> - БЪЛГАРИЯ UNOX BULGARIA E-mail: info.bg@unox.com Tel: +359 2 419 05 00	<b>NL</b> - NETHERLANDS UNOX NETHERLANDS B.V. E-mail: info.nl@unox.com Tel: +31 70 700 6170
<b>DE</b> - DEUTSCHLAND UNOX DEUTSCHLAND GMBH E-mail: info.de@unox.com Tel: +49 32 211121581	<b>IE</b> - IRELAND UNOX IRELAND E-mail: info.ie@unox.com Tel: +353 (0) 87 32 23 218	<b>HR</b> - HRVATSKA UNOX CROATIA E-mail: narudzbe@unox.com Tel: +39 049 86 57 538	<b>AT</b> - ÖSTERREICH UNOX ÖSTERREICH GMBH E-mail: info.de@unox.com Tel: +43 1 206 092 068	<b>PL</b> - POLSKA UNOX POLSKA Sp.zo.o. E-mail: info.pl@unox.com Tel: +48 22 104 17 01
<b>FR</b> - FRANCE, BELGIUM & LUXEMBOURG UNOX FRANCE s.a.s. E-mail: info.fr@unox.com Tel: +33 4 81 68 19 12	<b>ES</b> - ESPAÑA UNOX PROFESIONAL ESPAÑA S.L. E-mail: info.es@unox.com Tel: +34 932 20 36 52	<b>TR</b> - TÜRKİYE - UNOX TURKEY Profesyonel mutfak ekipmanları endüstri ve ticaret limited şirketi E-mail: info.tr@unox.com Tel: +90 530 176 62 03	<b>RU</b> - РОССИЯ, ПРИБАЛТИКА И СТРАНЫ СНГ UNOX РОССИЯ E-mail: info.ru@unox.com Tel: +7 (499) 702 - 00 - 14	<b>SC</b> - SCANDINAVIAN COUNTRIES UNOX SCANDINAVIA AB E-mail: info.se@unox.com Tel: +46(0)790 75 63 64
<b>PT</b> - PORTUGAL UNOX PORTUGAL E-mail: info.pt@unox.com Tel: +351 918 228 787	<b>DK</b> - DENMARK UNOX DANMARK A/S E-mail: info.dk@unox.com Tel: +45 87 91 00 40	<b>CH</b> - SWITZERLAND UNOX SWITZERLAND GMBH E-mail: info.ch@unox.com Tel: +41 43 508 61 70		

## AMERICA

<b>US</b> - U.S.A. UNOX Inc. E-mail: info.usa@unox.com Tel: +1 800 489 8669	<b>AR</b> - ARGENTINA UNOX ARGENTINA E-mail: info.ar@unox.com Tel: +54 911 37 58 43 46	<b>CO</b> - COLOMBIA UNOX COLOMBIA E-mail: info.co@unox.com Tel: +57 305 21 38 223	<b>BR</b> - BRASIL UNOX BRASIL SERVICOS LTDA. E-mail: info.br@unox.com Tel: +55 11 98717-8201	<b>MX</b> - MÉXICO UNOX MÉXICO, S. DE R.L. DE C.V. E-mail: info.mx@unox.com Tel: +52 55 8116-7720
<b>CA</b> - CANADA UNOX Canada Equipement Professionnel Inc. E-mail: orders.ca@unox.com Tel: +1 800 489 8669				

## ASIA, OCEANIA & AFRICA

<b>ZA</b> - SOUTH AFRICA UNOX SOUTH AFRICA E-mail: info.za@unox.com Tel: +27 845 05 52 35	<b>PH</b> - PHILIPPINES UNOX PHILIPPINES E-mail: info.asia@unox.com Tel: +63 9173108084	<b>AU</b> - AUSTRALIA UNOX AUSTRALIA PTY Ltd. E-mail: info@unoxaustralia.com.au Tel: +61 3 9876 0803	<b>UZ</b> - UZBEKISTAN UNOX PRO LLC E-mail: info.uz@unox.com Tel: +998 90 370 90 10	<b>KR</b> - 대한민국 UNOX KOREA CO. Ltd. 이메일: info.kr@unox.com 전화: +82 2 69410351
<b>AC</b> - OTHER ASIAN COUNTRIES UNOX (ASIA) SDN. BHD E-mail: info.asia@unox.com Tel: +603-58797700	<b>TW</b> - TAIWAN, HONG KONG & MACAU UNOX TAIWAN E-mail: info.tw@unox.com Tel: +886 928 250 536	<b>MY</b> - MALAYSIA & SINGAPORE UNOX (ASIA) SDN. BHD E-mail: info.asia@unox.com Tel: +603-58797700	<b>CN</b> - 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	<b>NZ</b> - NEW ZEALAND UNOX NEW ZEALAND Ltd. E-mail: info@unox.co.nz Tel: +64 (0) 800 76 0803
<b>AE</b> - U.A.E. UNOX MIDDLE EAST DMCC E-mail: info.uae@unox.com Tel: +971 4 554 2146	<b>ID</b> - INDONESIA UNOX INDONESIA E-mail: info.asia@unox.com Tel: +62 81908852999	<b>IN</b> - INDIA UNOX INDIA PRIVATE LIMITED E-mail: info.in@unox.com Tel: +971 4 554 2146	<b>VN</b> - 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.Map<sup>TM</sup> 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 tout 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

—— 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

—— Sonde à cœur SOUS-VIDE (optionnel)

## Programmes

—— 1000+ Programmes

—— CHEFUNOX: choisissez ce qu'il faut cuisiner dans la bibliothèque et le four règlera automatiquement tous les paramètres

—— MULTI.TIME: gère jusqu'à 10 minuterics 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

—— MIND.Maps™: 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 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

—— 6 moteurs avec système de ventilateurs multiples avec inversion de rotation et résistance rectilinéaire à haute intensité de puissance

—— 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



## 20 GN 2/1

	⚡ Électrique	⚡ Électrique	🔥 Gaz
Modèle fours	<b>XEVL-2021-YPRS</b>	<b>XEVL-2021-DPRS</b>	<b>XEVL-2021-GPRS</b>
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	<b>26.600,00 €</b>	<b>27.450,00 €</b>	<b>29.950,00 €</b>

Optionnel  
Charnière à droite

Article	Prix supplémentaire
XEVL-2021-YPLS	<b>300,00 €</b>
XEVL-2021-DPLS	<b>300,00 €</b>
XEVL-2021-GPLS	<b>300,00 €</b>

### 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

Fours à gaz

#### Article

XUC072

#### Prix

**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

#### Prix

**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

#### Prix

**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

XEVTL-2021

#### Prix supplémentaire

**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

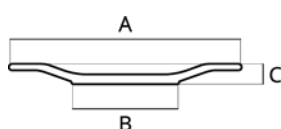
A - Ø plaque max. 310 mm  
B - Ø plaque max. 170 mm  
C - h plaque max. 30 mm

#### Article

XEVTL-102P

#### Prix

**2.450,00 €**



## Accessoires GN 2/1



### HOLDING.Cover

Couverture thermique pour chariot.

#### Compatible avec

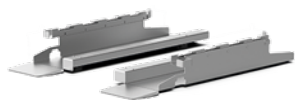
XEVTL-2021  
XEVTL-102P

#### 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 coeur 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 MIND.Maps™ 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 MIND.Maps™ 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 MIND.Maps™ PLUS BIG l'achat de 2 FINEST XHC012 est préconisé.

Article	Prix
XHC012	<b>328,00 €</b>

#### 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	<b>60,00 €</b>

### REFILL FINEST

Cartouche de remplacement pour système de filtrage de résine FINEST.

Article	Prix
XHC013	<b>218,00 €</b>



### Kit douchette

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

Article	Prix
XHC029	<b>224,00 €</b>



### Connecteur pour balises externes

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

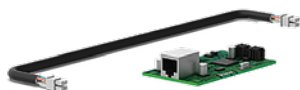
Article	Prix
XEC017	<b>276,00 €</b>



### Buzzer externe

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

Article	Prix
XEC019	<b>216,00 €</b>



### Connexion Ethernet

Permet la connexion à l'Internet par câble.

Article	Prix
XEC001	<b>485,00 €</b>



### 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	Prix
XEC006	<b>272,00 €</b>

Four mixte GN 1/1

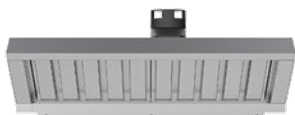


20 GN 1/1			
	⚡ Électrique	⚡ Électrique	🔥 Gaz
Modèle fours	XEVL-2011-YPRS	XEVL-2011-DPRS	XEVL-2011-GPRS
Distance entre niveaux	67 mm	67 mm	67 mm
Fréquence	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz
Voltage	380-415V 3N~	380-415V 3N~   220-240V 3~	220-240V 1N~
Puissance électrique	38,5 kW	38,5 kW	2,5 kW
Puissance 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 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 €



## 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 €

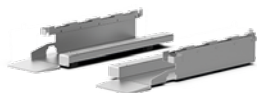


## SMART.Drain tray

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
----------------	-------

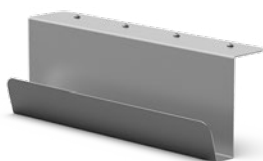
Article	Prix
XUC046	94,00 €



## 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	<b>1.630,00 €</b>

## 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	<b>100,00 €</b>



## QUICK.Plate

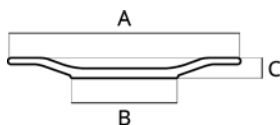
Chariot en acier AISI 316L résistant à la corrosion pour la régénération des plaques.

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

Article	Prix
XEVTL-051P	<b>1.960,00 €</b>



## HOLDING.Cover

Couverture thermique pour chariot.

## Compatible avec

XEVTL-2011  
XEVTL-051P

Article	Prix
XUC030	<b>790,00 €</b>

## 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 €

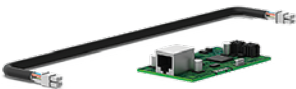


### Buzzer externe

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	Prix
XEC001	<b>485,00 €</b>



**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	<b>272,00 €</b>





## CHEFTOP MIND.Map<sup>TM</sup> **PLUS** 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 tout 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

—— 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

—— Sonde à cœur SOUS-VIDE (optionnel)

## Programmes

—— 1000+ Programmes

—— CHEFUNOX: choisissez ce qu'il faut cuisiner dans la bibliothèque et le four régler 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

—— MIND.Maps™: 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 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

—— 6 moteurs avec système de ventilateurs multiples avec inversion de rotation et résistance rectilinéaire à haute intensité de puissance

—— 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



## 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 €**

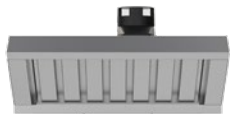
### Remarques

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	<b>1.750,00 €</b>



### 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	<b>495,00 €</b>

### Cartouche pour filtre à charbons actifs

Cartouche pour filtre à charbons actifs.

Article	Prix
XUC141	<b>206,00 €</b>

### 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	<b>1.630,00 €</b>



### 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	<b>100,00 €</b>

## 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

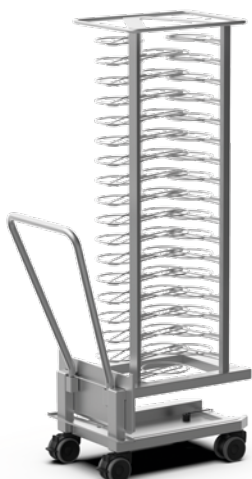
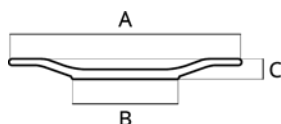
A - Ø plaque max. 310 mm  
B - Ø plaque max. 170 mm  
C - h plaque max. 30 mm

#### Article

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

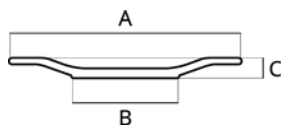
A - Ø plaque max. 260 mm  
B - Ø plaque max. 170 mm  
C - h plaque max. 25 mm

#### Article

XECTL-051P

#### Prix

**1.960,00 €**



### HOLDING.Cover

Couverture thermique pour chariot.

#### Compatible avec

XECTL-2013  
XECTL-034P  
XECTL-051P

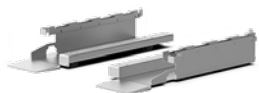
#### Article

XUC033

#### 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	<b>535,00 €</b>



### 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	<b>52,00 €</b>



### 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	<b>405,00 €</b>



### Kit douchette

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

Article	Prix
XHC001	<b>158,00 €</b>



### 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	<b>328,00 €</b>

### 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	<b>60,00 €</b>

### REFILL PURE

Cartouche de remplacement pour système de filtrage de résine pure.

Article	Prix
XHC004	<b>218,00 €</b>

## 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 MIND.Maps™ PLUS BIG l'achat de 2 FINEST XHC012 est préconisé.

Article	Prix
XHC012	<b>328,00 €</b>

#### 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	<b>60,00 €</b>

### REFILL FINEST

Cartouche de remplacement pour système de filtrage de résine FINEST.

Article	Prix
XHC013	<b>218,00 €</b>



### Connecteur pour balises externes

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

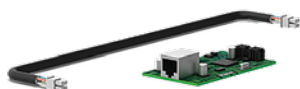
Article	Prix
XEC017	<b>276,00 €</b>



### Buzzer externe

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

Article	Prix
XEC019	<b>216,00 €</b>



### Connexion Ethernet

Permet la connexion à l'Internet par câble.

Article	Prix
XEC001	<b>485,00 €</b>





## 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



### 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

—— 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 modèles 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

—— MIND.Maps™: 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

⚡ Électrique

🔥 Gaz

Modèle fours	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	Prix supplémentaire
XEVC-1021-EPLM	300,00 €
XEVC-1021-GPLM	300,00 €

Température de préchauffage jusqu'à 300 ° C

Article	Prix supplémentaire
XEVC-1021-*-HT	1.080,00 €



## 6 GN 2/1

⚡ Électrique

🔥 Gaz

Modèle fours	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	Prix supplémentaire
XEVC-0621-EPLM	300,00 €
XEVC-0621-GPLM	300,00 €

Température de préchauffage jusqu'à 300 ° C

Article	Prix supplémentaire
XEVC-0621-*-HT	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

pour installer correctement un four simple.

#### Article

XUC001-DR

#### Prix

**202,00 €**

### Kit première installation four unique

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

#### Obligatoire

pour installer correctement un four simple.

#### Article

XUC001

#### Prix

**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

pour superposer correctement deux fours électriques.

#### Article

XEAQC-00E2-E-DR

#### Prix

**425,00 €**

### Kit complet d'installation pour les fours électriques superposés

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

#### Obligatoire

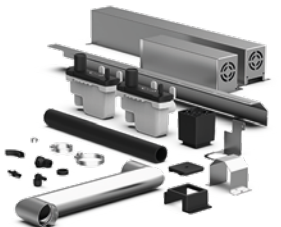
pour superposer correctement deux fours électriques.

#### Article

XEAQC-00E2-E

#### Prix

**425,00 €**



### Kit complet d'installation pour les fours gaz superposés

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

#### Obligatoire

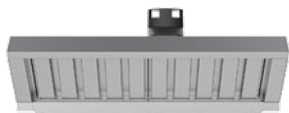
pour superposer XEVC-0621-GP\*M (en bas) + XEVC-0621-\*

#### Article

XEAQC-00E2-G

#### Prix

**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

Fours électriques

#### Article

XEVHC-HC21

#### Prix

**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

Fours électriques

#### Article

XEVHC-CF21

#### Prix

**2.600,00 €**



### 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 €**



### 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

Fours à gaz

#### Article

XUC070

#### Prix

**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

XWVEC-0821

#### Prix

**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

XWVRC-0721-H

#### Prix

**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

XWVRC-0021-L

#### Prix

**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
<b>Obligatoire</b>		Article	Prix
pour positionner correctement le four.		XWVRC-0021-F	<b>415,00 €</b>



### Support latéral

Support latéral 7 niveaux.

Capacité	7 GN 2/1	Distance entre niveaux	60 mm
Compatible avec		Article	Prix
XWVRC-0721-H		XWVLC-0721-H	<b>202,00 €</b>
XWVRC-0021-H			



### 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.

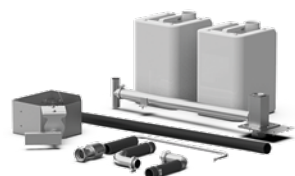
Dimensions - h	110 mm		
Compatible avec		Article	Prix
XWVEC-*		XUC012	<b>268,00 €</b>
XWVRC-*			



### 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
		XUC048	<b>140,00 €</b>



### 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
XWVEC-*		XUC020	<b>605,00 €</b>
XWVRC-07*-H			



### 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	<a href="#">Il nécessite aussi l'achat de</a>	Article	Prix
XEVC-0621-*	XWVYC-0021	XWVBC-0621	<b>920,00 €</b>



### 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	<a href="#">Il nécessite aussi l'achat de</a>	Article	Prix
XEVC-1021-*	XWVYC-0021	XWVBC-1021	<b>1.080,00 €</b>

## 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	<b>1.270,00 €</b>

### Kit d'accrochage Chariot - Piètement

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

Article XWVYC-CK21	Prix <b>136,00 €</b>
-----------------------	-------------------------

### Kit d'accrochage Chariot - Piètement

Il permet au chariot d'être solidement fixé au piètement.

Article XWVYC-CR21	Prix <b>310,00 €</b>
-----------------------	-------------------------



### 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 <b>212,00 €</b>
--	-------------------	-------------------------



### Sonde sous vide super fine

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

Article XEC004	Prix <b>405,00 €</b>
-------------------	-------------------------



### Kit douchette

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

Article XHC001	Prix <b>158,00 €</b>
-------------------	-------------------------



### Connecteur pour balises externes

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

Article XEC017	Prix <b>276,00 €</b>
-------------------	-------------------------



### Buzzer externe

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

Article XEC019	Prix <b>216,00 €</b>
-------------------	-------------------------

## 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

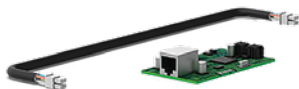
Système de filtrage de l'eau à osmose inverse pour garantir la déminéralisation complète de tout type d'eau.

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

Fours MIND.Maps™ PLUS fabriqués avant le 28/02/2020  
- ex. X\*VC-\*\*\*\*-p\*

Article	Prix
XEC006	272,00 €

## Four mixte GN 1/1



## 10 GN 1/1

⚡ Électrique

🔥 Gaz

Modèle fours	XEVC-1011-EPRM	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	Prix supplémentaire
XEVC-1011-*PLM	300,00 €

Température de préchauffage jusqu'à 300 ° C

Article	Prix supplémentaire
XEVC-1011-*HT	1.080,00 €

Kit de connexion électrique

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



## 7 GN 1/1

⚡ Électrique

🔥 Gaz

Modèle fours	XEVC-0711-EPRM	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	Prix supplémentaire
XEVC-0711-*PLM	300,00 €

Température de préchauffage jusqu'à 300 ° C

Article	Prix supplémentaire
XEVC-0711-*HT	1.080,00 €

Kit de connexion électrique

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

Remarques

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

## Four mixte GN 1/1



## 5 GN 1/1

⚡ Électrique

🔥 Gaz

Modèle fours	<b>XEVC-0511-EPRM</b>	<b>XEVC-0511-GPRM</b>
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	<b>5.600,00 €</b>	<b>6.650,00 €</b>

Charnière à droite

Article	Prix supplémentaire
<b>XEVC-0511-*PLM</b>	<b>300,00 €</b>

Température de préchauffage jusqu'à 300 ° C

Article	Prix supplémentaire
<b>XEVC-0511-*HT</b>	<b>1.080,00 €</b>

Kit de connexion électrique

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



## 3 GN 1/1

⚡ Électrique

Modèle fours	<b>XEVC-0311-EPRM</b>
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	<b>4.600,00 €</b>

Optionnel  
Charnière à droite

Article	Prix supplémentaire
<b>XEVC-0311-EPLM</b>	<b>300,00 €</b>

Température de préchauffage jusqu'à 300 ° C

Article	Prix supplémentaire
<b>XEVC-0311-*HT</b>	<b>1.080,00 €</b>

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

pour installer correctement un four simple.

#### Article

XUC001-DR

#### Prix

**202,00 €**

### Kit première installation four unique

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

#### Obligatoire

pour installer correctement un four simple.

#### Article

XUC001

#### Prix

**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

pour superposer correctement deux fours électriques.

#### Article

XEVQC-0011-E-DR

#### Prix

**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

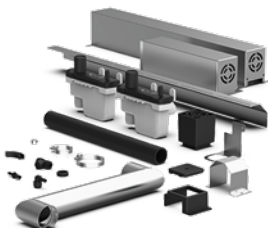
pour superposer correctement deux fours électriques.

#### Article

XEVQC-0011-E

#### Prix

**425,00 €**



### Kit complet d'installation pour les fours gaz superposés

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

#### Obligatoire

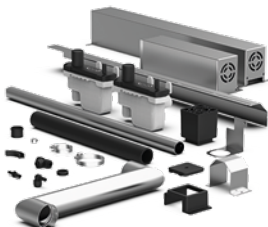
Par colonnes avec four à gaz en bas + XEVC-0511-\* (en haut).

#### Article

XEVQC-0011-G

#### Prix

**425,00 €**



### Kit complet d'installation pour les fours gaz superposés

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

#### Obligatoire

Par colonnes avec four à gaz en bas + XEVC-0711-\* (en haut).

#### Article

XEVQC-0711-G

#### Prix

**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 €

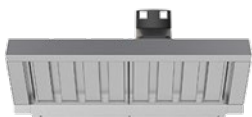


## Hotte Ventless avec filtre à charbon actifs

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	Article	Prix
Fours électriques	XEVHC-CF11	2.230,00 €



## 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	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	Article	Prix
Fours électriques	XEVHC-HC11	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 €

## 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

Fours à gaz

#### Article

XUC070

#### Prix

**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

#### 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 €**



### Piètement 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 €**



### 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	732 x 546 x 462 mm	Poids	10 kg
------------------------	--------------------	-------	-------

#### Article

XWVRC-0011-M

#### Prix

**425,00 €**



### Piètement 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 €**

# 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-*	XWVLC-0711-H		136,00 €
XWVRC-0011-UH			
XWVRC-0011-H			



## 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
XWVEC-*	XUC012		268,00 €
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 €



## SMART.Drain pour piètement bas

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

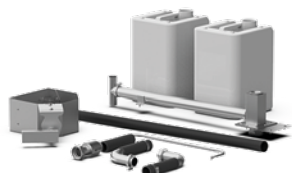
Dimensions - l x p x h	732 x 546 x 305 mm	Poids	9 kg
<a href="#">Il nécessite aussi l'achat de</a>	Article		Prix
XWVYC-0011-L-PO	XWVRC-0011-L-PO		415,00 €
XUC020			



## 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
<a href="#">Il nécessite aussi l'achat de</a>	Article		Prix
XWVRC-0011-L-PO	XWVYC-0011-L-PO		670,00 €
XUC020			



## 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	XUC020	605,00 €
XWVYC-0011-L-PO		
XWVEC-*		
XWVRC-07*-H		



## 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	<a href="#">Il nécessite aussi l'achat de</a>	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	<a href="#">Il nécessite aussi l'achat de</a> XEVC-1011-*	Article	Prix
	XWVYC-0011	XWVBC-0911	<b>910,00 €</b>



### 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		Article	Prix
XWVBC-*		XWVYC-0011	<b>1.040,00 €</b>

### Kit d'accrochage Chariot - Placard

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

Article	Prix
XWVYC-CK11	<b>136,00 €</b>

### Kit d'accrochage Chariot - Piètement

Il permet au chariot d'être solidement fixé au piètement.

Article	Prix
XWVYC-CR11	<b>244,00 €</b>



### HYPER.Smoker

Fumoir pour copeaux et/ou sillure de bois naturels. Il ne nécessite pas d'alimentation supplémentaire.

Compatible avec	Article	Prix
Fours électriques produits après 15/06/2016	XUC090	<b>212,00 €</b>
Fours à gaz produits après 05/08/2016		



### Écran anti-chaaleur 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	Prix	
	XUC040	<b>128,00 €</b>	



### 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	<b>405,00 €</b>



### 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	<b>32,00 €</b>

## Accessoires GN 1/1



### Kit douchette

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

Article	Prix
XHC001	<b>158,00 €</b>



### 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	<b>328,00 €</b>

### REFILL PURE

Cartouche de remplacement pour système de filtrage de résine pure.

Article	Prix
XHC004	<b>218,00 €</b>



### 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	<b>328,00 €</b>

### REFILL FINEST

Cartouche de remplacement pour système de filtrage de résine FINEST.

Article	Prix
XHC013	<b>218,00 €</b>



### PURE-RO

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

Article	Prix
XHC002	<b>1.440,00 €</b>

### Cartouche PURE-RO

Cartouche de remplacement pour système de filtration PURE-RO.

Article	Prix
XHC006	<b>268,00 €</b>

## 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	<b>276,00 €</b>



### Buzzer externe

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

Article	Prix
XEC019	<b>216,00 €</b>



### Connexion Ethernet

Permet la connexion à l'Internet par câble.

Article	Prix
XEC001	<b>485,00 €</b>



### 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	Prix
XEC006	<b>272,00 €</b>





## 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



### 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

—— 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 modèles 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

—— MIND.Maps™: 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-EPLMPrix supplémentaire  
**300,00 €**

Kit de connexion électrique

Compatible avec  
\*Fours électriquesVoltage  
220-240V 3~Article  
XUC128Prix  
**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 1N~

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-EPLMPrix supplémentaire  
**300,00 €**

Kit de connexion électrique

Compatible avec  
\*Fours électriquesVoltage  
220-240V 1~Article  
XUC129Prix  
**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

pour installer correctement un four simple.

### Article

XUC001-DR

### Prix

**202,00 €**

## Kit première installation four unique

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

### Obligatoire

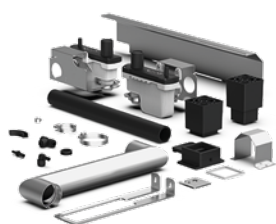
pour installer correctement un four simple.

### Article

XUC001

### Prix

**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

pour superposer correctement deux fours électriques.

### Article

XECQC-0013-E

### Prix

**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

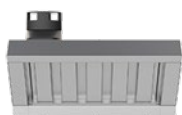
Fours électriques

### Article

XECHC-CF13

### Prix

**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

Fours électriques

### Article

XECHC-HC13

### Prix

**1.660,00 €**



## 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 €**

## 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 <b>810,00 €</b>



### 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 <b>680,00 €</b>



### 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 <b>386,00 €</b>



### 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
<b>Obligatoire</b> pour positionner correctement le four.		Article XWCRC-0013-F	Prix <b>330,00 €</b>



### 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 <b>136,00 €</b>



### Sonde sous vide super fine

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

Article XEC004	Prix <b>405,00 €</b>
-------------------	-------------------------



### 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 <b>32,00 €</b>
-------------------	------------------------

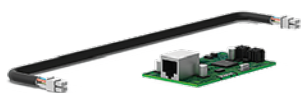
## Accessoires GN 1/1



### Kit douchette

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

Article	Prix
XHC001	<b>158,00 €</b>



### Connexion Ethernet

Permet la connexion à l'Internet par câble.

Article	Prix
XEC001	<b>485,00 €</b>



### 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	<b>328,00 €</b>

#### REFILL PURE

Cartouche de remplacement pour système de filtrage de résine pure.

Article	Prix
XHC004	<b>218,00 €</b>



### 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	<b>328,00 €</b>

#### REFILL FINEST

Cartouche de remplacement pour système de filtrage de résine FINEST.

Article	Prix
XHC013	<b>218,00 €</b>



### PURE-RO

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

Article	Prix
XHC002	<b>1.440,00 €</b>

#### Cartouche PURE-RO

Cartouche de remplacement pour système de filtration PURE-RO.

Article	Prix
XHC006	<b>268,00 €</b>

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	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.

Compatible avec	Article	Prix
Fours MIND.Maps™ PLUS fabriqués avant le 28/02/2020 - ex. X*VC-****-*p*	XEC006	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

pour installer correctement un four simple.

#### Article

XUC001-DR

#### Prix

**202,00 €**

### Kit première installation four unique

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

#### Obligatoire

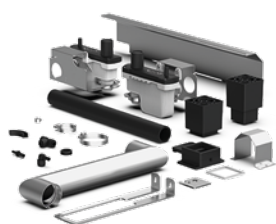
pour installer correctement un four simple.

#### Article

XUC001

#### Prix

**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

pour superposer correctement deux fours électriques.

#### Article

XECQC-0013-E

#### Prix

**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

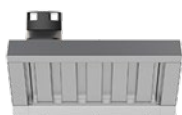
Fours électriques

#### Article

XEHC-CF23

#### Prix

**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

Fours électriques

#### Article

XEHC-HC23

#### Prix

**1.660,00 €**



### 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 €**

## 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	<b>680,00 €</b>



### 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	<b>376,00 €</b>



### Support latéral

Support latéral 6 niveaux.

Capacité	6 GN 2/3	Distance entre niveaux	60 mm
Compatible avec		Article	Prix
XWCRC-0623-H		XWCLC-0623-H	<b>136,00 €</b>
XWCRC-0023-H			



### 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	<b>276,00 €</b>



### 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	<b>405,00 €</b>



### 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	<b>32,00 €</b>



### Connecteur pour balises externes

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

Article	Prix
XEC017	<b>276,00 €</b>



### Buzzer externe

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

Article	Prix
XEC019	<b>216,00 €</b>

## Accessoires GN 2/3



### Kit douchette

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

Article	Prix
XHC001	<b>158,00 €</b>



### 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	<b>328,00 €</b>

### REFILL PURE

Cartouche de remplacement pour système de filtrage de résine pure.

Article	Prix
XHC004	<b>218,00 €</b>



### 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	<b>328,00 €</b>

### REFILL FINEST

Cartouche de remplacement pour système de filtrage de résine FINEST.

Article	Prix
XHC013	<b>218,00 €</b>



### PURE-RO

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

Article	Prix
XHC002	<b>1.440,00 €</b>

### Cartouche PURE-RO

Cartouche de remplacement pour système de filtration PURE-RO.

Article	Prix
XHC006	<b>268,00 €</b>



### Connexion Ethernet

Permet la connexion à l'Internet par câble.

Article	Prix
XEC001	<b>485,00 €</b>



### 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	Prix
XEC006	<b>272,00 €</b>

# Accessoires GN 1/1

## Plaques starter pack

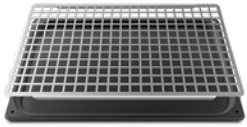


### START.COOK

Kit de démarrage plaques, composé de : 1 x GRP815, TG936, TG885, TG970, TG895.

	Article	Prix
	XUC018	<b>604,00 €</b>

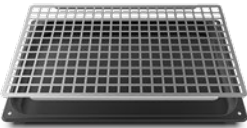
## Cooking Essentials



### BACON.20

Grille en inox avec bac collecteur de graisse.

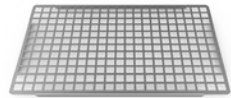
	Hauteur	Article	Prix
	21 mm	TG840	<b>140,00 €</b>



### BACON.40

Grille en inox avec bac collecteur de graisse.

	Hauteur	Article	Prix
	41 mm	TG945	<b>144,00 €</b>



### BACON.GRID

Plaque en inox perforée.

	Hauteur	Article	Prix
	13.5 mm	TG944	<b>68,00 €</b>



### BLACK.20

Plaque à pâtisserie en aluminium micro-perforée avec revêtement antiadhésive

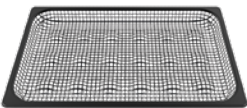
	Hauteur	Article	Prix
	20 mm	TG895	<b>90,00 €</b>



### BLACK.40

Plaque à pâtisserie en aluminium micro-perforée avec revêtement antiadhésive

	Hauteur	Article	Prix
	40 mm	TG900	<b>91,00 €</b>



### BLACK.FRY

Plaque en inox anti-adhérente perforée pour fritures.

	Hauteur	Article	Prix
	10 mm	GRP816	<b>134,00 €</b>



### CHROMO.GRID

Grille chromée avec poignées pour le système de four rapide QUICK.LOAD.

	Hauteur	Article	Prix
	40 mm	GRP970	<b>47,00 €</b>

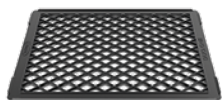
# Accessoires GN 1/1



## CLEAN.FRY

Grille en inox antiadhérente pour frire, avec bac collecteur de graisse.

Hauteur	Article	Prix
51.5 mm	GRP820	<b>182,00 €</b>



## DUO.GRILL

Plaque en aluminium antiadhésive avec double finition : côté rayé et côté romboïdale.

Hauteur	Article	Prix
12 mm	TG990	<b>192,00 €</b>



## EGGX 6x2

Plaque en aluminium antiadhérente pour cuire jusqu'à 6 omelettes (2 œufs par omelette).

Hauteur	Article	Prix
16 mm	TG935	<b>110,00 €</b>



## EGGS 8x1

Plaque en aluminium antiadhérente pour cuire jusqu'à 8 œufs.

Hauteur	Article	Prix
16 mm	TG936	<b>132,00 €</b>



## 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	<b>192,00 €</b>



## FAKIRO.GRILL

Plaque en aluminium anti-adhèrent. Deux côtés: plat et rainuré, pour des cuissons différentes. Insertion du plaque par le côté court.

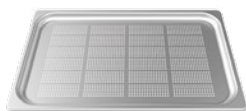
Compatible avec	Hauteur	Article	Prix
Four COMPACT GN 1/1	12 mm	TG995	<b>192,00 €</b>



## FAKIRO™

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

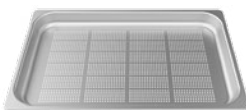
Hauteur	Article	Prix
12 mm	TG875	<b>140,00 €</b>



## FORO.STEEL20

Plaque en inox perforée.

Hauteur	Article	Prix
20 mm	TG810	<b>47,00 €</b>

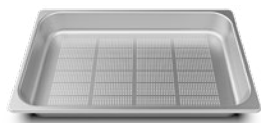


## FORO.STEEL40

Plaque en inox perforée.

Hauteur	Article	Prix
40 mm	TG820	<b>50,00 €</b>

# Accessoires GN 1/1



## FORO.STEEL65

Plaque en inox perforée.

Hauteur	Article	Prix
65 mm	TG830	<b>52,00 €</b>



## GRILL

Plaque en aluminium antiadhérente pour griller. Ne nécessite pas d'être préchauffée avant utilisation.

Hauteur	Article	Prix
20 mm	TG885	<b>138,00 €</b>



## PAN.FRY

Plaque en inox antiadhérente pour frire.

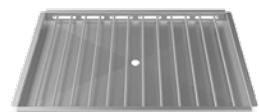
Hauteur	Article	Prix
20 mm	TG905	<b>57,00 €</b>



## 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	<b>158,00 €</b>



## POLLO.GRILL

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

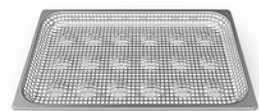
Hauteur	Article	Prix
27 mm	GRP840	<b>103,00 €</b>



## 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.

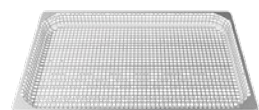
Hauteur	Article	Prix
27 mm	GRP860	<b>134,00 €</b>



## POTATO.FRY

Plaque en inox perforée pour frites.

Hauteur	Article	Prix
40 mm	GRP817	<b>91,00 €</b>



## STEAM

Plaque en inox perforée pour cuissons à la vapeur.

Hauteur	Article	Prix
40 mm	GRP815	<b>88,00 €</b>



## STEEL.20

Plaque en inox.

Hauteur	Article	Prix
20 mm	TG805	<b>45,00 €</b>

## Accessoires GN 1/1



### STEEL.40

Plaque en inox.

	Hauteur	Article	Prix
	40 mm	TG815	<b>52,00 €</b>



### STEEL.65

Plaque en inox.

	Hauteur	Article	Prix
	65 mm	TG825	<b>57,00 €</b>



### STEEL.GRID

Grille en inox.

	Hauteur	Article	Prix
	8.5 mm	GRP806	<b>35,00 €</b>



### 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	<b>200,00 €</b>



### 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	<b>72,00 €</b>

## Baking Essentials



### FORO.BLACK

Plaque en aluminium antiadhérente micro-perforée.

	Hauteur	Article	Prix
	15 mm	TG890	<b>69,00 €</b>



### FORO.SILICO

Plaque en aluminium micro-perforée avec traitement anti-adhésif

	Hauteur	Article	Prix
	12 mm	TG975	<b>43,00 €</b>

## Accessoires GN 2/3

### Cooking Essentials



#### EVEREO 5

Plaque en aluminium antiadhérente pour cuire jusqu'à 5 œufs.

Hauteur	Article	Prix
16 mm	TG937	<b>78,00 €</b>



#### FAKIRO.GRILL

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

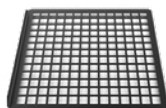
Hauteur	Article	Prix
12 mm	TG770	<b>172,00 €</b>



#### FORO.STEEL40

Plaque en inox perforée.

Hauteur	Article	Prix
40 mm	TG710	<b>43,00 €</b>



#### GRILL

Plaque en aluminium antiadhérente pour griller. Ne nécessite pas d'être préchauffée avant utilisation.

Hauteur	Article	Prix
37 mm	TG720	<b>119,00 €</b>



#### PAN.FRY

Plaque en inox antiadhérente pour frire.

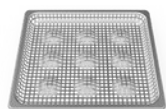
Hauteur	Article	Prix
20 mm	TG735	<b>50,00 €</b>



#### POLLO.BLACK

Plaque en inox antiadhérente avec supports verticaux pour 8 poulets entiers.

Hauteur	Article	Prix
140 mm	GRP715	<b>119,00 €</b>



#### POTATO.FRY

Plaque en inox perforée pour frites.

Hauteur	Article	Prix
30 mm	GRP711	<b>78,00 €</b>



#### STEAM

Plaque en inox perforée pour cuissons à la vapeur.

Hauteur	Article	Prix
30 mm	GRP710	<b>76,00 €</b>



#### STEEL.40

Plaque en inox.

Hauteur	Article	Prix
40 mm	TG705	<b>38,00 €</b>



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			<b>990,00 €</b>

### 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	<b>DB1014</b>	<b>117,00 €</b>
9 cartons (prix par carton)	<b>DB1014</b>	<b>113,00 €</b>
48 cartons (prix par carton)	<b>DB1014</b>	<b>109,00 €</b>



#### 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	<b>DB1018</b>	<b>119,00 €</b>
9 cartons (prix par carton)	<b>DB1018</b>	<b>115,00 €</b>
48 cartons (prix par carton)	<b>DB1018</b>	<b>111,00 €</b>



#### 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	<b>DB1050</b>	<b>121,00 €</b>
9 cartons (prix par carton)	<b>DB1050</b>	<b>117,00 €</b>
48 cartons (prix par carton)	<b>DB1050</b>	<b>113,00 €</b>



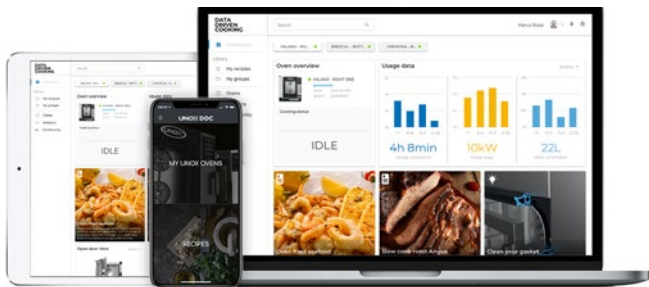
#### SPRAY&Rinse

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	<b>DB1044</b>	<b>111,00 €</b>
6 cartons (prix par carton)	<b>DB1044</b>	<b>107,00 €</b>
30 cartons (prix par carton)	<b>DB1044</b>	<b>103,00 €</b>

## 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 Enterprise	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

<b>IT</b> - ITALIA UNOX S.p.a E-mail: info@unox.it Tel: +39 049 736 0781	<b>GB</b> - UNITED KINGDOM UNOX UK Ltd. E-mail: info.uk@unox.com Tel: +44 1252 851 522	<b>CZ</b> - ČESKÁ REPUBLIKA UNOX DISTRIBUTION s.r.o. E-mail: info.cz@unox.com Tel: +420 241 940 000	<b>BG</b> - БЪЛГАРИЯ UNOX BULGARIA E-mail: info.bg@unox.com Tel: +359 2 419 05 00	<b>NL</b> - NETHERLANDS UNOX NETHERLANDS B.V. E-mail: info.nl@unox.com Tel: +31 70 700 6170
<b>DE</b> - DEUTSCHLAND UNOX DEUTSCHLAND GMBH E-mail: info.de@unox.com Tel: +49 32 211121581	<b>IE</b> - IRELAND UNOX IRELAND E-mail: info.ie@unox.com Tel: +353 (0) 87 32 23 218	<b>HR</b> - HRVATSKA UNOX CROATIA E-mail: narudzbe@unox.com Tel: +39 049 86 57 538	<b>AT</b> - ÖSTERREICH UNOX ÖSTERREICH GMBH E-mail: info.de@unox.com Tel: +43 1 206 092 068	<b>PL</b> - POLSKA UNOX POLSKA Sp.zo.o. E-mail: info.pl@unox.com Tel: +48 22 104 17 01
<b>FR</b> - FRANCE, BELGIUM & LUXEMBOURG UNOX FRANCE s.a.s. E-mail: info.fr@unox.com Tel: +33 4 81 68 19 12	<b>ES</b> - ESPAÑA UNOX PROFESIONAL ESPAÑA S.L. E-mail: info.es@unox.com Tel: +34 932 20 36 52	<b>TR</b> - TÜRKİYE - UNOX TURKEY Profesyonel mutfağ ekipmanları endüstri ve ticaret limited şirketi E-mail: info.tr@unox.com Tel: +90 530 176 62 03	<b>RU</b> - РОССИЯ, ПРИБАЛТИКА И СТРАНЫ СНГ UNOX РОССИЯ E-mail: info.ru@unox.com Tel: +7 (499) 702 - 00 - 14	<b>SC</b> - SCANDINAVIAN COUNTRIES UNOX SCANDINAVIA AB E-mail: info.se@unox.com Tel: +46(0)790 75 63 64
<b>PT</b> - PORTUGAL UNOX PORTUGAL E-mail: info.pt@unox.com Tel: +351 918 228 787	<b>DK</b> - DENMARK UNOX DANMARK A/S E-mail: info.dk@unox.com Tel: +45 87 91 00 40	<b>CH</b> - SWITZERLAND UNOX SWITZERLAND GMBH E-mail: info.ch@unox.com Tel: +41 43 508 61 70		

## AMERICA

<b>US</b> - U.S.A. UNOX Inc. E-mail: info.usa@unox.com Tel: +1 800 489 8669	<b>AR</b> - ARGENTINA UNOX ARGENTINA E-mail: info.ar@unox.com Tel: +54 911 37 58 43 46	<b>CO</b> - COLOMBIA UNOX COLOMBIA E-mail: info.co@unox.com Tel: +57 305 21 38 223	<b>BR</b> - BRASIL UNOX BRASIL SERVICOS LTDA. E-mail: info.br@unox.com Tel: +55 11 98717-8201	<b>MX</b> - MÉXICO UNOX MÉXICO, S. DE R.L. DE C.V. E-mail: info.mx@unox.com Tel: +52 55 8116-7720
<b>CA</b> - CANADA UNOX Canada Equipement Professionnel Inc. E-mail: orders.ca@unox.com Tel: +1 800 489 8669				

## ASIA, OCEANIA & AFRICA

<b>ZA</b> - SOUTH AFRICA UNOX SOUTH AFRICA E-mail: info.za@unox.com Tel: +27 845 05 52 35	<b>PH</b> - PHILIPPINES UNOX PHILIPPINES E-mail: info.asia@unox.com Tel: +63 9173108084	<b>AU</b> - AUSTRALIA UNOX AUSTRALIA PTY Ltd. E-mail: info@unoxaustralia.com.au Tel: +61 3 9876 0803	<b>UZ</b> - UZBEKISTAN UNOX PRO LLC E-mail: info.uz@unox.com Tel: +998 90 370 90 10	<b>KR</b> - 대한민국 UNOX KOREA CO. Ltd. 이메일: info.kr@unox.com 전화: +82 2 69410351
<b>AC</b> - OTHER ASIAN COUNTRIES UNOX (ASIA) SDN. BHD E-mail: info.asia@unox.com Tel: +603-58797700	<b>TW</b> - TAIWAN, HONG KONG & MACAU UNOX TAIWAN E-mail: info.tw@unox.com Tel: +886 928 250 536	<b>MY</b> - MALAYSIA & SINGAPORE UNOX (ASIA) SDN. BHD E-mail: info.asia@unox.com Tel: +603-58797700	<b>CN</b> - 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	<b>NZ</b> - NEW ZEALAND UNOX NEW ZEALAND Ltd. E-mail: info@unox.co.nz Tel: +64 (0) 800 76 0803
<b>AE</b> - U.A.E. UNOX MIDDLE EAST DMCC E-mail: info.uae@unox.com Tel: +971 4 554 2146	<b>ID</b> - INDONESIA UNOX INDONESIA E-mail: info.asia@unox.com Tel: +62 81908852999	<b>IN</b> - INDIA UNOX INDIA PRIVATE LIMITED E-mail: info.in@unox.com Tel: +971 4 554 2146	<b>VN</b> - VIETNAM UNOX INDOCHINA E-mail: info.asia@unox.com Tel: +84916560803	

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.Map<sup>TM</sup>

## 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

—— 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

—— Sonde à cœur SOUS-VIDE (optionnel)

## Programmes

—— 1000+ Programmes

—— CHEFUNOX: choisissez ce qu'il faut cuisiner dans la bibliothèque et le four règlera automatiquement tous les paramètres

—— MULTI.TIME: gère jusqu'à 10 minuterics 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

—— MIND.Maps™: 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 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

—— 6 moteurs avec système de ventilateurs multiples avec inversion de rotation et résistance rectilinéaire à haute intensité de puissance

—— 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



## 20 GN 2/1

	⚡ Électrique	⚡ Électrique	🔥 Gaz
Modèle fours	<b>XEVL-2021-YPRS</b>	<b>XEVL-2021-DPRS</b>	<b>XEVL-2021-GPRS</b>
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	<b>26.600,00 €</b>	<b>27.450,00 €</b>	<b>29.950,00 €</b>

Optionnel  
Charnière à droite

Article	Prix supplémentaire
XEVL-2021-YPLS	<b>300,00 €</b>
XEVL-2021-DPLS	<b>300,00 €</b>
XEVL-2021-GPLS	<b>300,00 €</b>

### 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

Fours à gaz

#### Article

XUC072

#### Prix

**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

#### Prix

**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

#### Prix

**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

XEVTL-2021

#### Prix supplémentaire

**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

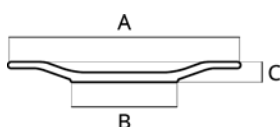
A - Ø plaque max. 310 mm  
B - Ø plaque max. 170 mm  
C - h plaque max. 30 mm

#### Article

XEVTL-102P

#### Prix

**2.450,00 €**



## Accessoires GN 2/1



### HOLDING.Cover

Couverture thermique pour chariot.

#### Compatible avec

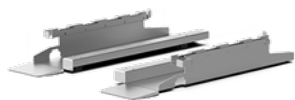
XEVTL-2021  
XEVTL-102P

#### Article

XUC031

#### Prix

**1.170,00 €**



### Rampe pour insertion de chariot

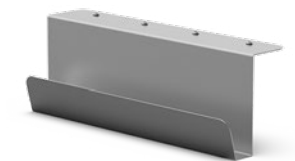
Il vous permet de compenser les pentes ou les différences de hauteur jusqu'à un maximum de 20 mm par mètre et de placer le chariot correctement et en toute sécurité dans four.

#### 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 coeur 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 MIND.Maps™ 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 MIND.Maps™ 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 MIND.Maps™ PLUS BIG l'achat de 2 FINEST XHC012 est préconisé.

Article	Prix
XHC012	<b>328,00 €</b>

#### 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	<b>60,00 €</b>

### REFILL FINEST

Cartouche de remplacement pour système de filtrage de résine FINEST.

Article	Prix
XHC013	<b>218,00 €</b>



### Kit douchette

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

Article	Prix
XHC029	<b>224,00 €</b>



### Connecteur pour balises externes

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

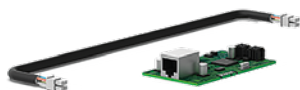
Article	Prix
XEC017	<b>276,00 €</b>



### Buzzer externe

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

Article	Prix
XEC019	<b>216,00 €</b>



### Connexion Ethernet

Permet la connexion à l'Internet par câble.

Article	Prix
XEC001	<b>485,00 €</b>



### 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	Prix
XEC006	<b>272,00 €</b>

Four mixte GN 1/1

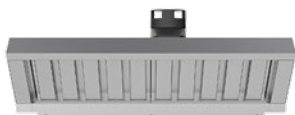


20 GN 1/1			
	⚡ Électrique	⚡ Électrique	🔥 Gaz
Modèle fours	XEVL-2011-YPRS	XEVL-2011-DPRS	XEVL-2011-GPRS
Distance entre niveaux	67 mm	67 mm	67 mm
Fréquence	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz
Voltage	380-415V 3N~	380-415V 3N~   220-240V 3~	220-240V 1N~
Puissance électrique	38,5 kW	38,5 kW	2,5 kW
Puissance 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 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 €



## 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 €

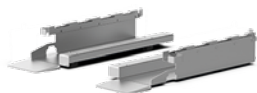


## SMART.Drain tray

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	<b>1.630,00 €</b>

## 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	<b>100,00 €</b>



## QUICK.Plate

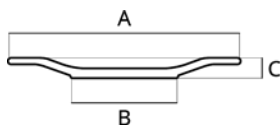
Chariot en acier AISI 316L résistant à la corrosion pour la régénération des plaques.

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

Article	Prix
XEVTL-051P	<b>1.960,00 €</b>



## HOLDING.Cover

Couverture thermique pour chariot.

## Compatible avec

XEVTL-2011  
XEVTL-051P

Article	Prix
XUC030	<b>790,00 €</b>

## Accessoires GN 1/1



### Kit douchette

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

Article	Prix
XHC001	<b>158,00 €</b>



### 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	<b>328,00 €</b>

### 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	<b>60,00 €</b>

### REFILL PURE

Cartouche de remplacement pour système de filtrage de résine pure.

Article	Prix
XHC004	<b>218,00 €</b>



### 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	<b>328,00 €</b>

### 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	<b>60,00 €</b>

### REFILL FINEST

Cartouche de remplacement pour système de filtrage de résine FINEST.

Article	Prix
XHC013	<b>218,00 €</b>



### Connecteur pour balises externes

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

Article	Prix
XEC017	<b>276,00 €</b>



### Buzzer externe

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

Article	Prix
XEC019	<b>216,00 €</b>



# Accessoires GN 1/1



**Connexion Ethernet**  
Permet la connexion à l'Internet par câble.

Article	Prix
XEC001	<b>485,00 €</b>



**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	<b>272,00 €</b>





## CHEFTOP MIND.Map<sup>TM</sup> **PLUS** 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 tout 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

—— 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

—— Sonde à cœur SOUS-VIDE (optionnel)

## Programmes

—— 1000+ Programmes

—— CHEFUNOX: choisissez ce qu'il faut cuisiner dans la bibliothèque et le four règlera automatiquement tous les paramètres

—— MULTI.TIME: gère jusqu'à 10 minuterics 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

—— MIND.Maps™: 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 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

—— 6 moteurs avec système de ventilateurs multiples avec inversion de rotation et résistance rectilinéaire à haute intensité de puissance

—— 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



## 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

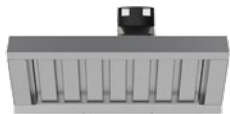
**300,00 €**

## 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	<b>1.750,00 €</b>



### 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	<b>495,00 €</b>

### Cartouche pour filtre à charbons actifs

Cartouche pour filtre à charbons actifs.

Article	Prix
XUC141	<b>206,00 €</b>

### 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	<b>1.630,00 €</b>



### 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	<b>100,00 €</b>

## 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

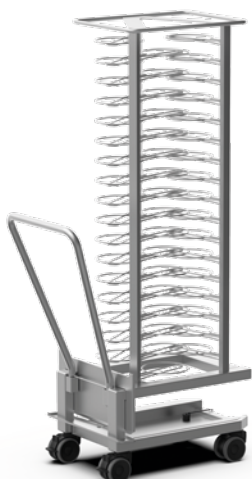
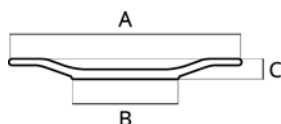
A - Ø plaque max. 310 mm  
B - Ø plaque max. 170 mm  
C - h plaque max. 30 mm

#### Article

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

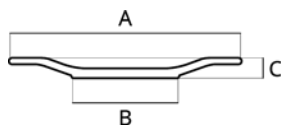
A - Ø plaque max. 260 mm  
B - Ø plaque max. 170 mm  
C - h plaque max. 25 mm

#### Article

XECTL-051P

#### Prix

**1.960,00 €**



### HOLDING.Cover

Couverture thermique pour chariot.

#### Compatible avec

XECTL-2013  
XECTL-034P  
XECTL-051P

#### Article

XUC033

#### 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	<b>535,00 €</b>



### 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	<b>52,00 €</b>



### 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	<b>405,00 €</b>



### Kit douchette

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

Article	Prix
XHC001	<b>158,00 €</b>



### 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	<b>328,00 €</b>

### 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	<b>60,00 €</b>

### REFILL PURE

Cartouche de remplacement pour système de filtrage de résine pure.

Article	Prix
XHC004	<b>218,00 €</b>



## 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 MIND.Maps™ PLUS BIG l'achat de 2 FINEST XHC012 est préconisé.

Article	Prix
XHC012	<b>328,00 €</b>

#### 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	<b>60,00 €</b>

### REFILL FINEST

Cartouche de remplacement pour système de filtrage de résine FINEST.

Article	Prix
XHC013	<b>218,00 €</b>



### Connecteur pour balises externes

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

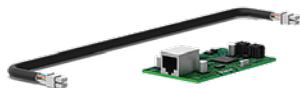
Article	Prix
XEC017	<b>276,00 €</b>



### Buzzer externe

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

Article	Prix
XEC019	<b>216,00 €</b>



### Connexion Ethernet

Permet la connexion à l'Internet par câble.

Article	Prix
XEC001	<b>485,00 €</b>





## 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



### 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

—— 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 modèles XEVC-0311-\*)

—— Sonde à cœur SOUS-VIDE (optionnel)

## Programmes

—— 1000+ Programmes

—— CHEFUNOX: choisissez ce qu'il faut cuisiner dans la bibliothèque et le four régler 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

—— MIND.Maps™: 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

⚡ Électrique

🔥 Gaz

Modèle fours	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	Prix supplémentaire
XEVC-1021-EPLM	300,00 €
XEVC-1021-GPLM	300,00 €

Température de préchauffage jusqu'à 300 ° C

Article	Prix supplémentaire
XEVC-1021-*-HT	1.080,00 €



## 6 GN 2/1

⚡ Électrique

🔥 Gaz

Modèle fours	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	Prix supplémentaire
XEVC-0621-EPLM	300,00 €
XEVC-0621-GPLM	300,00 €

Température de préchauffage jusqu'à 300 ° C

Article	Prix supplémentaire
XEVC-0621-*-HT	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

pour installer correctement un four simple.

#### Article

XUC001-DR

#### Prix

**202,00 €**

### Kit première installation four unique

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

#### Obligatoire

pour installer correctement un four simple.

#### Article

XUC001

#### Prix

**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

pour superposer correctement deux fours électriques.

#### Article

XEAQC-00E2-E-DR

#### Prix

**425,00 €**

### Kit complet d'installation pour les fours électriques superposés

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

#### Obligatoire

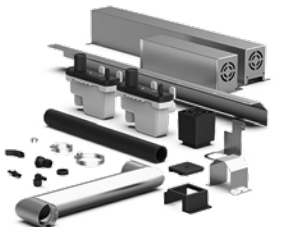
pour superposer correctement deux fours électriques.

#### Article

XEAQC-00E2-E

#### Prix

**425,00 €**



### Kit complet d'installation pour les fours gaz superposés

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

#### Obligatoire

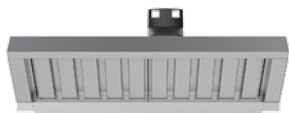
pour superposer XEVC-0621-GP\*M (en bas) + XEVC-0621-\*

#### Article

XEAQC-00E2-G

#### Prix

**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

Fours électriques

#### Article

XEVHC-HC21

#### Prix

**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

Fours électriques

#### Article

XEVHC-CF21

#### Prix

**2.600,00 €**



### 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 €**



### 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

Fours à gaz

#### Article

XUC070

#### Prix

**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

XWVEC-0821

#### Prix

**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

XWVRC-0721-H

#### Prix

**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

XWVRC-0021-L

#### Prix

**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
<b>Obligatoire</b>		Article	Prix
pour positionner correctement le four.		XWVRC-0021-F	<b>415,00 €</b>



### Support latéral

Support latéral 7 niveaux.

Capacité	7 GN 2/1	Distance entre niveaux	60 mm
Compatible avec		Article	Prix
XWVRC-0721-H		XWVLC-0721-H	<b>202,00 €</b>
XWVRC-0021-H			



### 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.

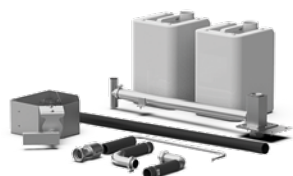
Dimensions - h	110 mm		
Compatible avec		Article	Prix
XWVEC-*		XUC012	<b>268,00 €</b>
XWVRC-*			



### 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
		XUC048	<b>140,00 €</b>



### 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
XWVEC-*		XUC020	<b>605,00 €</b>
XWVRC-07*-H			



### 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	<a href="#">Il nécessite aussi l'achat de</a>	Article	Prix
XEVC-0621-*	XWVYC-0021	XWVBC-0621	<b>920,00 €</b>



### 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	<a href="#">Il nécessite aussi l'achat de</a>	Article	Prix
XEVC-1021-*	XWVYC-0021	XWVBC-1021	<b>1.080,00 €</b>



## 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	<b>1.270,00 €</b>

### Kit d'accrochage Chariot - Piètement

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

Article XWVYC-CK21	Prix <b>136,00 €</b>
-----------------------	-------------------------

### Kit d'accrochage Chariot - Piètement

Il permet au chariot d'être solidement fixé au piètement.

Article XWVYC-CR21	Prix <b>310,00 €</b>
-----------------------	-------------------------



### 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 <b>212,00 €</b>
--	-------------------	-------------------------



### Sonde sous vide super fine

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

Article XEC004	Prix <b>405,00 €</b>
-------------------	-------------------------



### Kit douchette

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

Article XHC001	Prix <b>158,00 €</b>
-------------------	-------------------------



### Connecteur pour balises externes

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

Article XEC017	Prix <b>276,00 €</b>
-------------------	-------------------------



### Buzzer externe

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

Article XEC019	Prix <b>216,00 €</b>
-------------------	-------------------------

## 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

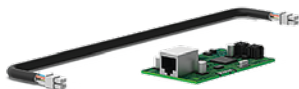
Système de filtrage de l'eau à osmose inverse pour garantir la déminéralisation complète de tout type d'eau.

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

Fours MIND.Maps™ PLUS fabriqués avant le 28/02/2020  
- ex. X\*VC-\*\*\*\*-p\*

Article	Prix
XEC006	272,00 €

## Four mixte GN 1/1



## 10 GN 1/1

⚡ Électrique

🔥 Gaz

Modèle fours	XEVC-1011-EPRM	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	Prix supplémentaire
XEVC-1011-*PLM	300,00 €

Température de préchauffage jusqu'à 300 ° C

Article	Prix supplémentaire
XEVC-1011-*HT	1.080,00 €

Kit de connexion électrique

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



## 7 GN 1/1

⚡ Électrique

🔥 Gaz

Modèle fours	XEVC-0711-EPRM	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	Prix supplémentaire
XEVC-0711-*PLM	300,00 €

Température de préchauffage jusqu'à 300 ° C

Article	Prix supplémentaire
XEVC-0711-*HT	1.080,00 €

Kit de connexion électrique

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

Remarques

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

## Four mixte GN 1/1



## 5 GN 1/1

⚡ Électrique

🔥 Gaz

Modèle fours	<b>XEVC-0511-EPRM</b>	<b>XEVC-0511-GPRM</b>
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	<b>5.600,00 €</b>	<b>6.650,00 €</b>

Charnière à droite

Article	Prix supplémentaire
<b>XEVC-0511-*PLM</b>	<b>300,00 €</b>

Température de préchauffage jusqu'à 300 ° C

Article	Prix supplémentaire
<b>XEVC-0511-*HT</b>	<b>1.080,00 €</b>

Kit de connexion électrique

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



## 3 GN 1/1

⚡ Électrique

Modèle fours	<b>XEVC-0311-EPRM</b>
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	<b>4.600,00 €</b>

Optionnel  
Charnière à droite

Article	Prix supplémentaire
<b>XEVC-0311-EPLM</b>	<b>300,00 €</b>

Température de préchauffage jusqu'à 300 ° C

Article	Prix supplémentaire
<b>XEVC-0311-*HT</b>	<b>1.080,00 €</b>

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

pour installer correctement un four simple.

#### Article

XUC001-DR

#### Prix

**202,00 €**

### Kit première installation four unique

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

#### Obligatoire

pour installer correctement un four simple.

#### Article

XUC001

#### Prix

**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

pour superposer correctement deux fours électriques.

#### Article

XEVQC-0011-E-DR

#### Prix

**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

pour superposer correctement deux fours électriques.

#### Article

XEVQC-0011-E

#### Prix

**425,00 €**



### Kit complet d'installation pour les fours gaz superposés

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

#### Obligatoire

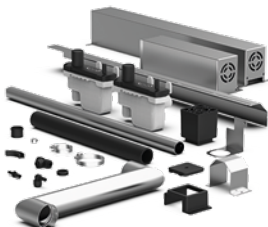
Par colonnes avec four à gaz en bas + XEVC-0511-\* (en haut).

#### Article

XEVQC-0011-G

#### Prix

**425,00 €**



### Kit complet d'installation pour les fours gaz superposés

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

#### Obligatoire

Par colonnes avec four à gaz en bas + XEVC-0711-\* (en haut).

#### Article

XEVQC-0711-G

#### Prix

**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 €

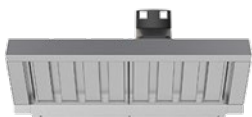


## Hotte Ventless avec filtre à charbon actifs

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	Article	Prix
Fours électriques	XEVHC-CF11	2.230,00 €



## 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	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	Article	Prix
Fours électriques	XEVHC-HC11	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 €

## 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

Fours à gaz

#### Article

XUC070

#### Prix

**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

#### 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 €**



### Piètement 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 €**



### 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	732 x 546 x 462 mm	Poids	10 kg
------------------------	--------------------	-------	-------

#### Article

XWVRC-0011-M

#### Prix

**425,00 €**



### Piètement 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 €**

# 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-*	XWVLC-0711-H		136,00 €
XWVRC-0011-UH			
XWVRC-0011-H			



## 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
XWVEC-*	XUC012		268,00 €
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 €



## SMART.Drain pour piètement 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
<a href="#">Il nécessite aussi l'achat de</a>	Article		Prix
XWVYC-0011-L-PO	XWVRC-0011-L-PO		415,00 €
XUC020			



## 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
<a href="#">Il nécessite aussi l'achat de</a>	Article		Prix
XWVRC-0011-L-PO	XWVYC-0011-L-PO		670,00 €
XUC020			



## 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	XUC020	605,00 €
XWVYC-0011-L-PO		
XWVEC-*		
XWVRC-07*-H		



## 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	<a href="#">Il nécessite aussi l'achat de</a>	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	<a href="#">Il nécessite aussi l'achat de</a> XEVC-1011-*	Article	Prix
	XWVYC-0011	XWVBC-0911	<b>910,00 €</b>



### 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		Article	Prix
XWVBC-*		XWVYC-0011	<b>1.040,00 €</b>

### Kit d'accrochage Chariot - Placard

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

Article	Prix
XWVYC-CK11	<b>136,00 €</b>

### Kit d'accrochage Chariot - Piètement

Il permet au chariot d'être solidement fixé au piètement.

Article	Prix
XWVYC-CR11	<b>244,00 €</b>



### HYPER.Smoker

Fumoir pour copeaux et/ou sillure de bois naturels. Il ne nécessite pas d'alimentation supplémentaire.

Compatible avec	Article	Prix
Fours électriques produits après 15/06/2016	XUC090	<b>212,00 €</b>
Fours à gaz produits après 05/08/2016		



### Écran anti-chaaleur 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	Prix	
	XUC040	<b>128,00 €</b>	



### 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	<b>405,00 €</b>



### 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	<b>32,00 €</b>

## Accessoires GN 1/1



### Kit douchette

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

Article	Prix
XHC001	<b>158,00 €</b>



### 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	<b>328,00 €</b>

#### REFILL PURE

Cartouche de remplacement pour système de filtrage de résine pure.

Article	Prix
XHC004	<b>218,00 €</b>



### 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	<b>328,00 €</b>

#### REFILL FINEST

Cartouche de remplacement pour système de filtrage de résine FINEST.

Article	Prix
XHC013	<b>218,00 €</b>



### PURE-RO

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

Article	Prix
XHC002	<b>1.440,00 €</b>

#### Cartouche PURE-RO

Cartouche de remplacement pour système de filtration PURE-RO.

Article	Prix
XHC006	<b>268,00 €</b>

## 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.

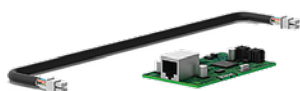
Article	Prix
XEC017	<b>276,00 €</b>



### Buzzer externe

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

Article	Prix
XEC019	<b>216,00 €</b>



### Connexion Ethernet

Permet la connexion à l'Internet par câble.

Article	Prix
XEC001	<b>485,00 €</b>



### 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	Prix
XEC006	<b>272,00 €</b>





## 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



### 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

—— 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 modèles 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

—— MIND.Maps™: 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	Prix supplémentaire
<b>XECC-1013-EPLM</b>	<b>300,00 €</b>

Kit de connexion électrique

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



## 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 1N~

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	Prix supplémentaire
<b>XECC-0513-EPLM</b>	<b>300,00 €</b>

Kit de connexion électrique

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

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

pour installer correctement un four simple.

### Article

XUC001-DR

### Prix

**202,00 €**

## Kit première installation four unique

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

### Obligatoire

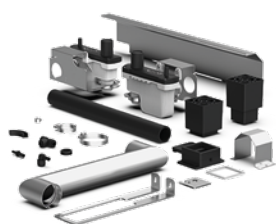
pour installer correctement un four simple.

### Article

XUC001

### Prix

**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

pour superposer correctement deux fours électriques.

### Article

XECQC-0013-E

### Prix

**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

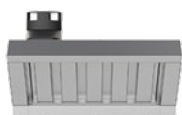
Fours électriques

### Article

XECHC-CF13

### Prix

**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

Fours électriques

### Article

XECHC-HC13

### Prix

**1.660,00 €**



## 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 €**



## 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 <b>810,00 €</b>



### 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 <b>680,00 €</b>



### 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 <b>386,00 €</b>



### 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
<b>Obligatoire</b> pour positionner correctement le four.		Article XWCRC-0013-F	Prix <b>330,00 €</b>



### 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 <b>136,00 €</b>



### Sonde sous vide super fine

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

Article XEC004	Prix <b>405,00 €</b>
-------------------	-------------------------



### 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 <b>32,00 €</b>
-------------------	------------------------

## Accessoires GN 1/1



### Kit douchette

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

Article	Prix
XHC001	<b>158,00 €</b>



### Connexion Ethernet

Permet la connexion à l'Internet par câble.

Article	Prix
XEC001	<b>485,00 €</b>



### 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	<b>328,00 €</b>

#### REFILL PURE

Cartouche de remplacement pour système de filtrage de résine pure.

Article	Prix
XHC004	<b>218,00 €</b>



### 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	<b>328,00 €</b>

#### REFILL FINEST

Cartouche de remplacement pour système de filtrage de résine FINEST.

Article	Prix
XHC013	<b>218,00 €</b>



### PURE-RO

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

Article	Prix
XHC002	<b>1.440,00 €</b>

#### Cartouche PURE-RO

Cartouche de remplacement pour système de filtration PURE-RO.

Article	Prix
XHC006	<b>268,00 €</b>

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	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.

Compatible avec	Article	Prix
Fours MIND.Maps™ PLUS fabriqués avant le 28/02/2020 - ex. X*VC-****-*p*	XEC006	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	Article	Prix supplémentaire
Charnière à droite	XECC-0523-EPLM	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

pour installer correctement un four simple.

#### Article

XUC001-DR

#### Prix

**202,00 €**

### Kit première installation four unique

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

#### Obligatoire

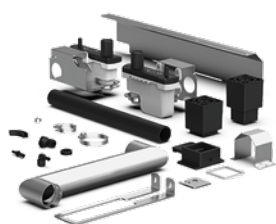
pour installer correctement un four simple.

#### Article

XUC001

#### Prix

**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

pour superposer correctement deux fours électriques.

#### Article

XECQC-0013-E

#### Prix

**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

Fours électriques

#### Article

XEHC-CF23

#### Prix

**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

Fours électriques

#### Article

XEHC-HC23

#### Prix

**1.660,00 €**



### 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 €**

## 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	<b>680,00 €</b>



### 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	<b>376,00 €</b>



### Support latéral

Support latéral 6 niveaux.

Capacité	6 GN 2/3	Distance entre niveaux	60 mm
Compatible avec		Article	Prix
XWCRC-0623-H		XWCLC-0623-H	<b>136,00 €</b>
XWCRC-0023-H			



### 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	<b>276,00 €</b>



### 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	<b>405,00 €</b>



### 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	<b>32,00 €</b>



### Connecteur pour balises externes

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

Article	Prix
XEC017	<b>276,00 €</b>



### Buzzer externe

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

Article	Prix
XEC019	<b>216,00 €</b>

## Accessoires GN 2/3



### Kit douchette

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

Article	Prix
XHC001	<b>158,00 €</b>



### 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	<b>328,00 €</b>

### REFILL PURE

Cartouche de remplacement pour système de filtrage de résine pure.

Article	Prix
XHC004	<b>218,00 €</b>



### 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	<b>328,00 €</b>

### REFILL FINEST

Cartouche de remplacement pour système de filtrage de résine FINEST.

Article	Prix
XHC013	<b>218,00 €</b>



### PURE-RO

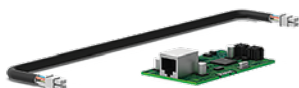
Système de filtrage de l'eau à osmose inverse pour garantir la déminéralisation complète de tout type d'eau.

Article	Prix
XHC002	<b>1.440,00 €</b>

### Cartouche PURE-RO

Cartouche de remplacement pour système de filtration PURE-RO.

Article	Prix
XHC006	<b>268,00 €</b>



### Connexion Ethernet

Permet la connexion à l'Internet par câble.

Article	Prix
XEC001	<b>485,00 €</b>



### 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	Prix
XEC006	<b>272,00 €</b>





## 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

—— MIND.Maps™: 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 données HACCP

—— Données Wi-Fi / USB : téléchargement des programmes

Four mixte GN 1/1



20 GN 1/1

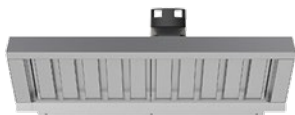
⚡ Électrique

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 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 €



## 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

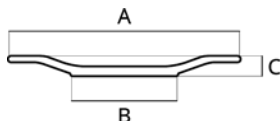
A - Ø plaque max. 310 mm  
B - Ø plaque max. 170 mm  
C - h plaque max. 30 mm

#### Article

XEVTL-051P

#### Prix

**1.960,00 €**



### HOLDING.Cover

Couverture thermique pour chariot.

#### Compatible avec

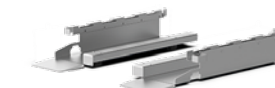
XEVTL-2011  
XEVTL-051P

#### Article

XUC030

#### Prix

**790,00 €**



### Rampe pour insertion de chariot

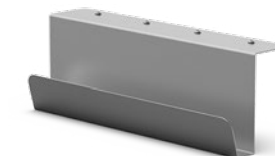
Il vous permet de compenser les pentes ou les différences de hauteur jusqu'à un maximum de 25 mm par mètre et de placer le chariot correctement et en toute sécurité dans four.

#### Article

XUC163

#### Prix

**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

XUC161

#### Prix

**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

XEC004

#### Prix

**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

Pour l'activation de la garantie LONG.Life4.

Article	Prix
XEC016	625,00 €



### Connexion Ethernet

Permet la connexion à l'Internet par câble.

#### Obligatoire

Pour l'activation de la garantie LONG.Life4.

Article	Prix
XEC001	485,00 €



## CHEFTOP MIND.Map<sup>TM</sup> **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 tout 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

—— MIND.Maps™: 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 données HACCP

—— Données Wi-Fi / USB : téléchargement des programmes



Four mixte GN 1/1



20 GN 1/1

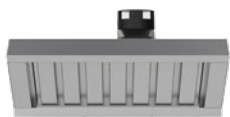
⚡ Électrique

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
XEHL-HCFC	<b>1.750,00 €</b>



### 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	<b>495,00 €</b>

### Cartouche pour filtre à charbons actifs

Cartouche pour filtre à charbons actifs.

Article	Prix
XUC141	<b>206,00 €</b>

### 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	<b>1.630,00 €</b>



### 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	<b>100,00 €</b>

## 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

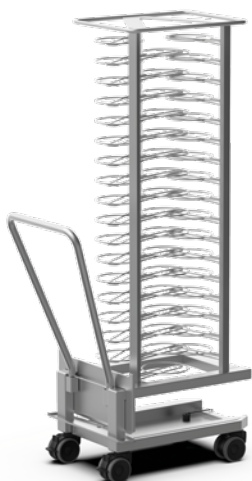
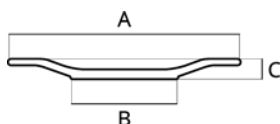
A - Ø plaque max. 310 mm  
B - Ø plaque max. 170 mm  
C - h plaque max. 30 mm

#### Article

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

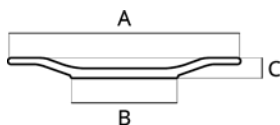
A - Ø plaque max. 260 mm  
B - Ø plaque max. 170 mm  
C - h plaque max. 25 mm

#### Article

XECTL-051P

#### Prix

**1.960,00 €**



### HOLDING.Cover

Couverture thermique pour chariot.

#### Compatible avec

XECTL-2013  
XECTL-034P  
XECTL-051P

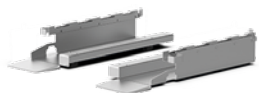
#### Article

XUC033

#### Prix

**790,00 €**

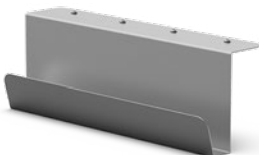
## Accessoires GN 1/1



### 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	<b>535,00 €</b>



### 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	<b>52,00 €</b>



### 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	<b>405,00 €</b>



### Kit douchette

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

Article	Prix
XHC001	<b>158,00 €</b>



### 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	<b>328,00 €</b>

### REFILL PURE

Cartouche de remplacement pour système de filtrage de résine pure.

Article	Prix
XHC004	<b>218,00 €</b>



### 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	<b>328,00 €</b>

### REFILL FINEST

Cartouche de remplacement pour système de filtrage de résine FINEST.

Article	Prix
XHC013	<b>218,00 €</b>

## 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	<b>276,00 €</b>



### Buzzer externe

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

Article	Prix
XEC019	<b>216,00 €</b>



### Connexion Ethernet

Permet la connexion à l'Internet par câble.

#### Obligatoire

Pour l'activation de la garantie LONG.Life4.

Article	Prix
XEC001	<b>485,00 €</b>



### Connexion Wi-Fi

Permet la connexion à Internet via connexion sans fil.

#### Obligatoire

Pour l'activation de la garantie LONG.Life4.

Article	Prix
XEC016	<b>625,00 €</b>





## 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

—— MIND.Maps™: 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 données HACCP

—— Données Wi-Fi / USB : téléchargement des programmes



## 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	Prix supplémentaire
XEVC-1011-E1LM	300,00 €

Kit de connexion électrique

Compatible avec	Voltage	Article	Prix
*Fours électriques	220-240V 3~	XUC128	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	Prix supplémentaire
XEVC-0711-E1LM	300,00 €

Kit de connexion électrique

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

Remarques

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

## Four mixte GN 1/1



## 5 GN 1/1

⚡ Électrique

⚡ Électrique

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



## 3 GN 1/1

⚡ Électrique

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

pour installer correctement un four simple.

#### Article

XUC001-DR

#### Prix

**202,00 €**

### Kit première installation four unique

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

#### Obligatoire

pour installer correctement un four simple.

#### Article

XUC001

#### Prix

**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

pour superposer correctement deux fours électriques.

#### Article

XEVQC-0011-E-DR

#### Prix

**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

pour superposer correctement deux fours électriques.

#### Article

XEVQC-0011-E

#### Prix

**425,00 €**



### 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

XEVSC-0711-CRM

#### Prix

**3.550,00 €**

#### Optionnel

Charnière à droite

#### Article

XEVSC-0711-CLM

#### Prix

**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

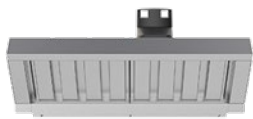
#### Article

XEVHC-CF11

#### Prix

**2.230,00 €**

## 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	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 €**



### Piètement 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 €**



### 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	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	<b>386,00 €</b>



### 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
<b>Obligatoire</b> pour placer le four sur le sol.	Article XWVRC-0011-F	Prix	<b>330,00 €</b>



### Support latéral

Support latéral 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	<b>136,00 €</b>



### 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		<b>268,00 €</b>



### 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	<b>94,00 €</b>



### 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-*	<b>Il nécessite aussi l'achat de</b> XWVYC-0011	Article XWVBC-0611	Prix <b>880,00 €</b>



### 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-*	<b>Il nécessite aussi l'achat de</b> XWVYC-0011	Article XWVBC-0911	Prix <b>910,00 €</b>

## 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	<b>1.040,00 €</b>

### Kit d'accrochage Chariot - Placard

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

Article XWVYC-CK11	Prix <b>136,00 €</b>
-----------------------	-------------------------

### Kit d'accrochage Chariot - Piètement

Il permet au chariot d'être solidement fixé au piètement.

Article XWVYC-CR11	Prix <b>244,00 €</b>
-----------------------	-------------------------



### Écran anti-chaaleur 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		Prix	
XUC040		128,00 €	



### Sonde sous vide super fine

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

Article XEC004	Prix <b>405,00 €</b>
-------------------	-------------------------



### 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 <b>32,00 €</b>
-------------------	------------------------



### Kit douchette

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

Article XHC001	Prix <b>158,00 €</b>
-------------------	-------------------------

## 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	<b>328,00 €</b>

### REFILL PURE

Cartouche de remplacement pour système de filtrage de résine pure.

Article	Prix
XHC004	<b>218,00 €</b>



### 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	<b>328,00 €</b>

### REFILL FINEST

Cartouche de remplacement pour système de filtrage de résine FINEST.

Article	Prix
XHC013	<b>218,00 €</b>



### PURE-RO

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

Article	Prix
XHC002	<b>1.440,00 €</b>

### Cartouche PURE-RO

Cartouche de remplacement pour système de filtration PURE-RO.

Article	Prix
XHC006	<b>268,00 €</b>



### Connecteur pour balises externes

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

Article	Prix
XEC017	<b>276,00 €</b>



### Buzzer externe

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

Article	Prix
XEC019	<b>216,00 €</b>

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  
XEC002

Prix  
**625,00 €**



Connexion Ethernet

Permet la connexion à l'Internet par câble.

Obligatoire

Pour l'activation de la garantie LONG.Life4.

Article  
XEC001

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

—— MIND.Maps™: 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 données HACCP

—— Données Wi-Fi / USB : téléchargement des programmes

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	Prix supplémentaire
		XECC-0523-E1LM	300,00 €

Remarques

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

## Accessoires GN 2/3



### Kit première installation four unique

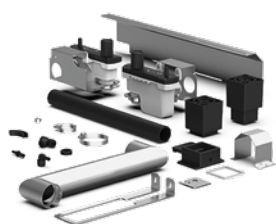
Contient toutes les pièces nécessaires à l'installation correcte d'un seul four et d'une bouteille de détergent DET&Rinse™ PLUS (1 litre) UN 1814, 8, II - ADR quantité limitée.

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.	XECQC-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 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 €

## 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	<b>680,00 €</b>



### 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	<b>376,00 €</b>



### Support latéral

Support latéral 6 niveaux.

Capacité	6 GN 2/3	Distance entre niveaux	60 mm
Compatible avec		Article	Prix
XWCRC-0623-H		XWCLC-0623-H	<b>136,00 €</b>
XWCRC-0023-H			



### 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	<b>276,00 €</b>



### 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	<b>405,00 €</b>



### 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	<b>32,00 €</b>



### Connecteur pour balises externes

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

Article	Prix
XEC017	<b>276,00 €</b>



### Buzzer externe

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

Article	Prix
XEC019	<b>216,00 €</b>

## 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 €



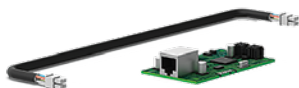
### Connexion Wi-Fi

Permet la connexion à Internet via connexion sans fil.

#### Obligatoire

Pour l'activation de la garantie LONG.Life4.

Article	Prix
XEC002	625,00 €



### Connexion Ethernet

Permet la connexion à l'Internet par câble.

#### Obligatoire

Pour l'activation de la garantie LONG.Life4.

Article	Prix
XEC001	485,00 €

# Accessoires GN 1/1

## Plaques starter pack

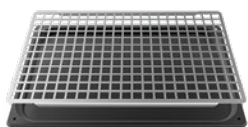


### START.COOK

Kit de démarrage plaques, composé de : 1 x GRP815, TG936, TG885, TG970, TG895.

Article	Prix
XUC018	<b>604,00 €</b>

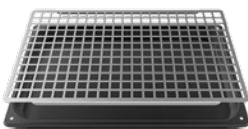
## Cooking Essentials



### BACON.20

Grille en inox avec bac collecteur de graisse.

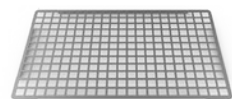
Hauteur	Article	Prix
21 mm	TG840	<b>140,00 €</b>



### BACON.40

Grille en inox avec bac collecteur de graisse.

Hauteur	Article	Prix
41 mm	TG945	<b>144,00 €</b>



### BACON.GRID

Plaque en inox perforée.

Hauteur	Article	Prix
13.5 mm	TG944	<b>68,00 €</b>



### BLACK.20

Plaque à pâtisserie en aluminium micro-perforée avec revêtement antiadhésive

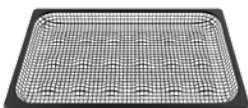
Hauteur	Article	Prix
20 mm	TG895	<b>90,00 €</b>



### BLACK.40

Plaque à pâtisserie en aluminium micro-perforée avec revêtement antiadhésive

Hauteur	Article	Prix
40 mm	TG900	<b>91,00 €</b>



### BLACK.FRY

Plaque en inox anti-adhérente perforée pour fritures.

Hauteur	Article	Prix
10 mm	GRP816	<b>134,00 €</b>



### CHROMO.GRID

Grille chromée avec poignées pour le système de four rapide QUICK.LOAD.

Hauteur	Article	Prix
40 mm	GRP970	<b>47,00 €</b>

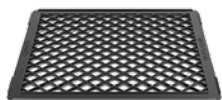
# Accessoires GN 1/1



## CLEAN.FRY

Grille en inox antiadhérente pour frire, avec bac collecteur de graisse.

Hauteur	Article	Prix
51.5 mm	GRP820	<b>182,00 €</b>



## DUO.GRILL

Plaque en aluminium antiadhésive avec double finition : côté rayé et côté romboïdale.

Hauteur	Article	Prix
12 mm	TG990	<b>192,00 €</b>



## EGGX 6x2

Plaque en aluminium antiadhérente pour cuire jusqu'à 6 omelettes (2 œufs par omelette).

Hauteur	Article	Prix
16 mm	TG935	<b>110,00 €</b>



## EGGS 8x1

Plaque en aluminium antiadhérente pour cuire jusqu'à 8 œufs.

Hauteur	Article	Prix
16 mm	TG936	<b>132,00 €</b>



## FAKIRO.GRILL

Plaque en aluminium anti-adhérent. Deux côtés: plat et rainuré, pour des cuissons différentes.

Compatible avec	Hauteur	Article	Prix
Four BIG & COUNTERTOP	12 mm	TG870	<b>192,00 €</b>



## FAKIRO.GRILL

Plaque en aluminium anti-adhérent. Deux côtés: plat et rainuré, pour des cuissons différentes. Insertion du plaque par le côté court.

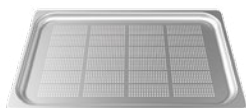
Compatible avec	Hauteur	Article	Prix
Four COMPACT GN 1/1	12 mm	TG995	<b>192,00 €</b>



## FAKIRO™

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

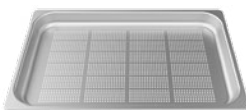
Hauteur	Article	Prix
12 mm	TG875	<b>140,00 €</b>



## FORO.STEEL20

Plaque en inox perforée.

Hauteur	Article	Prix
20 mm	TG810	<b>47,00 €</b>



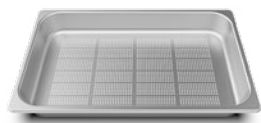
## FORO.STEEL40

Plaque en inox perforée.

Hauteur	Article	Prix
40 mm	TG820	<b>50,00 €</b>



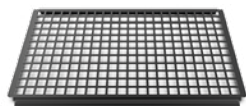
# Accessoires GN 1/1



## FORO.STEEL65

Plaque en inox perforée.

Hauteur	Article	Prix
65 mm	TG830	<b>52,00 €</b>



## GRILL

Plaque en aluminium antiadhérente pour griller. Ne nécessite pas d'être préchauffée avant utilisation.

Hauteur	Article	Prix
20 mm	TG885	<b>138,00 €</b>



## PAN.FRY

Plaque en inox antiadhérente pour frire.

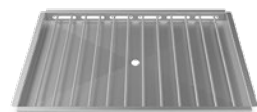
Hauteur	Article	Prix
20 mm	TG905	<b>57,00 €</b>



## 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	<b>158,00 €</b>



## POLLO.GRILL

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

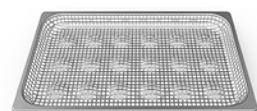
Hauteur	Article	Prix
27 mm	GRP840	<b>103,00 €</b>



## 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.

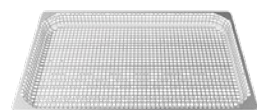
Hauteur	Article	Prix
27 mm	GRP860	<b>134,00 €</b>



## POTATO.FRY

Plaque en inox perforée pour frites.

Hauteur	Article	Prix
40 mm	GRP817	<b>91,00 €</b>



## STEAM

Plaque en inox perforée pour cuissons à la vapeur.

Hauteur	Article	Prix
40 mm	GRP815	<b>88,00 €</b>



## STEEL.20

Plaque en inox.

Hauteur	Article	Prix
20 mm	TG805	<b>45,00 €</b>

## Accessoires GN 1/1



### STEEL.40

Plaque en inox.

	Hauteur	Article	Prix
	40 mm	TG815	<b>52,00 €</b>



### STEEL.65

Plaque en inox.

	Hauteur	Article	Prix
	65 mm	TG825	<b>57,00 €</b>



### STEEL.GRID

Grille en inox.

	Hauteur	Article	Prix
	8.5 mm	GRP806	<b>35,00 €</b>



### 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	<b>200,00 €</b>

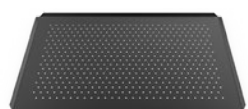


### GRILL.HOLDER

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	<b>72,00 €</b>

## Baking Essentials



### FORO.BLACK

Plaque en aluminium antiadhérente micro-perforée.

	Hauteur	Article	Prix
	15 mm	TG890	<b>69,00 €</b>



### FORO.SILICO

Plaque en aluminium micro-perforée avec traitement anti-adhésif

	Hauteur	Article	Prix
	12 mm	TG975	<b>43,00 €</b>

## Accessoires GN 2/3

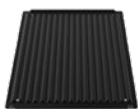
### Cooking Essentials



#### EVEREO 5

Plaque en aluminium antiadhérente pour cuire jusqu'à 5 œufs.

Hauteur	Article	Prix
16 mm	TG937	<b>78,00 €</b>



#### 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	<b>172,00 €</b>



#### FORO.STEEL40

Plaque en inox perforée.

Hauteur	Article	Prix
40 mm	TG710	<b>43,00 €</b>



#### GRILL

Plaque en aluminium antiadhérente pour griller. Ne nécessite pas d'être préchauffée avant utilisation.

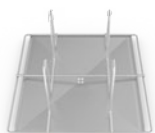
Hauteur	Article	Prix
37 mm	TG720	<b>119,00 €</b>



#### PAN.FRY

Plaque en inox antiadhérente pour frire.

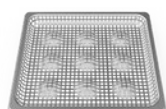
Hauteur	Article	Prix
20 mm	TG735	<b>50,00 €</b>



#### POLLO.BLACK

Plaque en inox antiadhérente avec supports verticaux pour 8 poulets entiers.

Hauteur	Article	Prix
140 mm	GRP715	<b>119,00 €</b>



#### POTATO.FRY

Plaque en inox perforée pour frites.

Hauteur	Article	Prix
30 mm	GRP711	<b>78,00 €</b>



#### STEAM

Plaque en inox perforée pour cuissons à la vapeur.

Hauteur	Article	Prix
30 mm	GRP710	<b>76,00 €</b>



#### STEEL.40

Plaque en inox.

Hauteur	Article	Prix
40 mm	TG705	<b>38,00 €</b>

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			<b>990,00 €</b>

### 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	<b>DB1014</b>	<b>117,00 €</b>
9 cartons (prix par carton)	<b>DB1014</b>	<b>113,00 €</b>
48 cartons (prix par carton)	<b>DB1014</b>	<b>109,00 €</b>



#### 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	<b>DB1018</b>	<b>119,00 €</b>
9 cartons (prix par carton)	<b>DB1018</b>	<b>115,00 €</b>
48 cartons (prix par carton)	<b>DB1018</b>	<b>111,00 €</b>



#### 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	<b>DB1050</b>	<b>121,00 €</b>
9 cartons (prix par carton)	<b>DB1050</b>	<b>117,00 €</b>
48 cartons (prix par carton)	<b>DB1050</b>	<b>113,00 €</b>



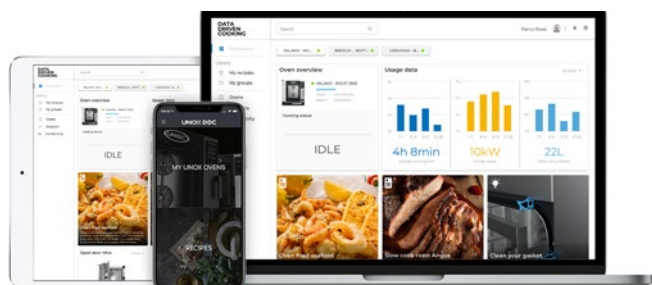
#### SPRAY&Rinse

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	<b>DB1044</b>	<b>111,00 €</b>
6 cartons (prix par carton)	<b>DB1044</b>	<b>107,00 €</b>
30 cartons (prix par carton)	<b>DB1044</b>	<b>103,00 €</b>

## 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 Enterprise	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

<b>IT</b> - ITALIA UNOX S.p.a E-mail: info@unox.it Tel: +39 049 736 0781	<b>GB</b> - UNITED KINGDOM UNOX UK Ltd. E-mail: info.uk@unox.com Tel: +44 1252 851 522	<b>CZ</b> - ČESKÁ REPUBLIKA UNOX DISTRIBUTION s.r.o. E-mail: info.cz@unox.com Tel: +420 241 940 000	<b>BG</b> - БЪЛГАРИЯ UNOX BULGARIA E-mail: info.bg@unox.com Tel: +359 2 419 05 00	<b>NL</b> - NETHERLANDS UNOX NETHERLANDS B.V. E-mail: info.nl@unox.com Tel: +31 70 700 6170
<b>DE</b> - DEUTSCHLAND UNOX DEUTSCHLAND GMBH E-mail: info.de@unox.com Tel: +49 32 211121581	<b>IE</b> - IRELAND UNOX IRELAND E-mail: info.ie@unox.com Tel: +353 (0) 87 32 23 218	<b>HR</b> - HRVATSKA UNOX CROATIA E-mail: narudzbe@unox.com Tel: +39 049 86 57 538	<b>AT</b> - ÖSTERREICH UNOX ÖSTERREICH GMBH E-mail: info.de@unox.com Tel: +43 1 206 092 068	<b>PL</b> - POLSKA UNOX POLSKA Sp. z o.o. E-mail: info.pl@unox.com Tel: +48 22 104 17 01
<b>FR</b> - FRANCE, BELGIUM & LUXEMBOURG UNOX FRANCE s.a.s. E-mail: info.fr@unox.com Tel: +33 4 81 68 19 12	<b>ES</b> - ESPAÑA UNOX PROFESIONAL ESPAÑA S.L. E-mail: info.es@unox.com Tel: +34 932 20 36 52	<b>TR</b> - TÜRKİYE - UNOX TURKEY Profesyonel mutfak ekipmanları endüstri ve ticaret limited şirketi E-mail: info.tr@unox.com Tel: +90 530 176 62 03	<b>RU</b> - РОССИЯ, ПРИБАЛТИКА И СТРАНЫ СНГ UNOX РОССИЯ E-mail: info.ru@unox.com Tel: +7 (499) 702 - 00 - 14	<b>SC</b> - SCANDINAVIAN COUNTRIES UNOX SCANDINAVIA AB E-mail: info.se@unox.com Tel: +46(0)790 75 63 64
<b>PT</b> - PORTUGAL UNOX PORTUGAL E-mail: info.pt@unox.com Tel: +351 918 228 787	<b>DK</b> - DENMARK UNOX DANMARK A/S E-mail: info.dk@unox.com Tel: +45 87 91 00 40	<b>CH</b> - SWITZERLAND UNOX SWITZERLAND GMBH E-mail: info.ch@unox.com Tel: +41 43 508 61 70		

## AMERICA

<b>US</b> - U.S.A. UNOX Inc. E-mail: info.usa@unox.com Tel: +1 800 489 8669	<b>AR</b> - ARGENTINA UNOX ARGENTINA E-mail: info.ar@unox.com Tel: +54 911 37 58 43 46	<b>CO</b> - COLOMBIA UNOX COLOMBIA E-mail: info.co@unox.com Tel: +57 305 21 38 223	<b>BR</b> - BRASIL UNOX BRASIL SERVICOS LTDA. E-mail: info.br@unox.com Tel: +55 11 98717-8201	<b>MX</b> - MÉXICO UNOX MÉXICO, S. DE R.L. DE C.V. E-mail: info.mx@unox.com Tel: +52 55 8116-7720
<b>CA</b> - CANADA UNOX Canada Equipement Professionnel Inc. E-mail: orders.ca@unox.com Tel: +1 800 489 8669				

## ASIA, OCEANIA & AFRICA

<b>ZA</b> - SOUTH AFRICA UNOX SOUTH AFRICA E-mail: info.za@unox.com Tel: +27 845 05 52 35	<b>PH</b> - PHILIPPINES UNOX PHILIPPINES E-mail: info.asia@unox.com Tel: +63 9173108084	<b>AU</b> - AUSTRALIA UNOX AUSTRALIA PTY Ltd. E-mail: info@unoxaustralia.com.au Tel: +61 3 9876 0803	<b>UZ</b> - UZBEKISTAN UNOX PRO LLC E-mail: info.uz@unox.com Tel: +998 90 370 90 10	<b>KR</b> - 대한민국 UNOX KOREA CO. Ltd. 이메일: info.kr@unox.com 전화: +82 2 69410351
<b>AC</b> - OTHER ASIAN COUNTRIES UNOX (ASIA) SDN. BHD E-mail: info.asia@unox.com Tel: +603-58797700	<b>TW</b> - TAIWAN, HONG KONG & MACAU UNOX TAIWAN E-mail: info.tw@unox.com Tel: +886 928 250 536	<b>MY</b> - MALAYSIA & SINGAPORE UNOX (ASIA) SDN. BHD E-mail: info.asia@unox.com Tel: +603-58797700	<b>CN</b> - 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	<b>NZ</b> - NEW ZEALAND UNOX NEW ZEALAND Ltd. E-mail: info@unox.co.nz Tel: +64 (0) 800 76 0803
<b>AE</b> - U.A.E. UNOX MIDDLE EAST DMCC E-mail: info.uae@unox.com Tel: +971 4 554 2146	<b>ID</b> - INDONESIA UNOX INDONESIA E-mail: info.asia@unox.com Tel: +62 81908852999	<b>IN</b> - INDIA UNOX INDIA PRIVATE LIMITED E-mail: info.in@unox.com Tel: +971 4 554 2146	<b>VN</b> - VIETNAM UNOX INDOCHINA E-mail: info.asia@unox.com Tel: +84916560803	

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.Map<sup>TM</sup> CHEFLUX<sup>TM</sup>

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

—— 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

—— Sonde à cœur SOUS-VIDE (optionnel)

## Programmes

—— 1000+ Programmes

—— CHEFUNOX: choisissez ce qu'il faut cuisiner dans la bibliothèque et le four régler 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

—— MIND.Maps™: 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 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

—— 6 moteurs avec système de ventilateurs multiples avec inversion de rotation et résistance rectilinéaire à haute intensité de puissance

—— 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



## 20 GN 2/1

	⚡ Électrique	⚡ Électrique	🔥 Gaz
Modèle fours	<b>XEVL-2021-YPRS</b>	<b>XEVL-2021-DPRS</b>	<b>XEVL-2021-GPRS</b>
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	<b>26.600,00 €</b>	<b>27.450,00 €</b>	<b>29.950,00 €</b>

Optionnel  
Charnière à droite

Article	Prix supplémentaire
XEVL-2021-YPLS	<b>300,00 €</b>
XEVL-2021-DPLS	<b>300,00 €</b>
XEVL-2021-GPLS	<b>300,00 €</b>

### 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

Fours à gaz

#### Article

XUC072

#### Prix

**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

#### Prix

**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

#### Prix

**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

XEVTL-2021

#### Prix supplémentaire

**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

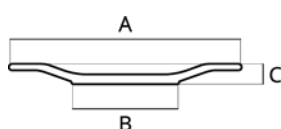
A - Ø plaque max. 310 mm  
B - Ø plaque max. 170 mm  
C - h plaque max. 30 mm

#### Article

XEVTL-102P

#### Prix

**2.450,00 €**



## Accessoires GN 2/1



### HOLDING.Cover

Couverture thermique pour chariot.

#### Compatible avec

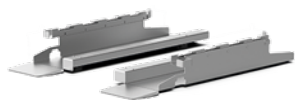
XEVTL-2021  
XEVTL-102P

#### Article

XUC031

#### Prix

**1.170,00 €**



### Rampe pour insertion de chariot

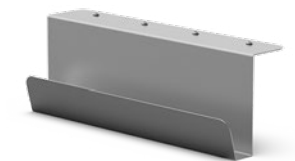
Il vous permet de compenser les pentes ou les différences de hauteur jusqu'à un maximum de 20 mm par mètre et de placer le chariot correctement et en toute sécurité dans four.

#### 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 coeur 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 MIND.Maps™ 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 MIND.Maps™ 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 MIND.Maps™ PLUS BIG l'achat de 2 FINEST XHC012 est préconisé.

Article	Prix
XHC012	<b>328,00 €</b>

#### 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	<b>60,00 €</b>

### REFILL FINEST

Cartouche de remplacement pour système de filtrage de résine FINEST.

Article	Prix
XHC013	<b>218,00 €</b>



### Kit douchette

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

Article	Prix
XHC029	<b>224,00 €</b>



### Connecteur pour balises externes

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

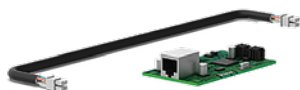
Article	Prix
XEC017	<b>276,00 €</b>



### Buzzer externe

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

Article	Prix
XEC019	<b>216,00 €</b>



### Connexion Ethernet

Permet la connexion à l'Internet par câble.

Article	Prix
XEC001	<b>485,00 €</b>



### 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	Prix
XEC006	<b>272,00 €</b>

Four mixte GN 1/1



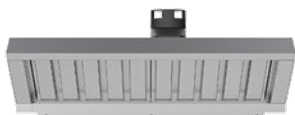
20 GN 1/1			
	⚡ Électrique	⚡ Électrique	🔥 Gaz
Modèle fours	XEVL-2011-YPRS	XEVL-2011-DPRS	XEVL-2011-GPRS
Distance entre niveaux	67 mm	67 mm	67 mm
Fréquence	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz
Voltage	380-415V 3N~	380-415V 3N~   220-240V 3~	220-240V 1N~
Puissance électrique	38,5 kW	38,5 kW	2,5 kW
Puissance 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 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 €



## 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 €

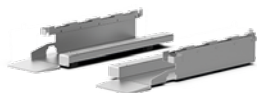


## SMART.Drain tray

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
----------------	-------

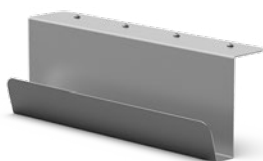
Article	Prix
XUC046	94,00 €



## 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	<b>1.630,00 €</b>

## 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	<b>100,00 €</b>



## QUICK.Plate

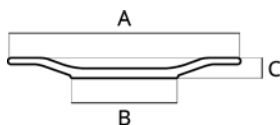
Chariot en acier AISI 316L résistant à la corrosion pour la régénération des plaques.

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

Article	Prix
XEVTL-051P	<b>1.960,00 €</b>



## HOLDING.Cover

Couverture thermique pour chariot.

## Compatible avec

XEVTL-2011  
XEVTL-051P

Article	Prix
XUC030	<b>790,00 €</b>

## 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 €

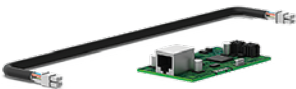


### Buzzer externe

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	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.Map<sup>TM</sup> **PLUS** 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 tout 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

—— 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

—— Sonde à cœur SOUS-VIDE (optionnel)

## Programmes

—— 1000+ Programmes

—— CHEFUNOX: choisissez ce qu'il faut cuisiner dans la bibliothèque et le four règlera 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

—— MIND.Maps™: 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

—— 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 €**

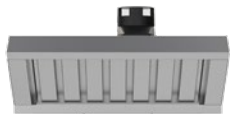
### Remarques

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	<b>1.750,00 €</b>



### 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	<b>495,00 €</b>

### Cartouche pour filtre à charbons actifs

Cartouche pour filtre à charbons actifs.

Article	Prix
XUC141	<b>206,00 €</b>

### 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	<b>1.630,00 €</b>



### 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	<b>100,00 €</b>

## 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

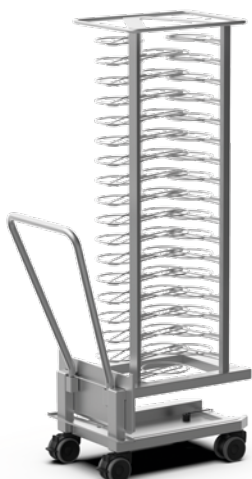
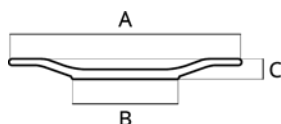
A - Ø plaque max. 310 mm  
B - Ø plaque max. 170 mm  
C - h plaque max. 30 mm

#### Article

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

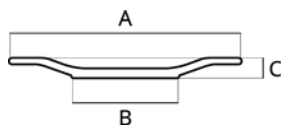
A - Ø plaque max. 260 mm  
B - Ø plaque max. 170 mm  
C - h plaque max. 25 mm

#### Article

XECTL-051P

#### Prix

**1.960,00 €**



### HOLDING.Cover

Couverture thermique pour chariot.

#### Compatible avec

XECTL-2013  
XECTL-034P  
XECTL-051P

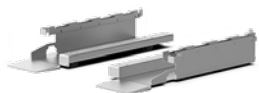
#### Article

XUC033

#### 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	<b>535,00 €</b>



### 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	<b>52,00 €</b>



### 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	<b>405,00 €</b>



### Kit douchette

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

Article	Prix
XHC001	<b>158,00 €</b>



### 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	<b>328,00 €</b>

### 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	<b>60,00 €</b>

### REFILL PURE

Cartouche de remplacement pour système de filtrage de résine pure.

Article	Prix
XHC004	<b>218,00 €</b>

## 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 MIND.Maps™ PLUS BIG l'achat de 2 FINEST XHC012 est préconisé.

Article	Prix
XHC012	<b>328,00 €</b>

#### 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	<b>60,00 €</b>

### REFILL FINEST

Cartouche de remplacement pour système de filtrage de résine FINEST.

Article	Prix
XHC013	<b>218,00 €</b>



### Connecteur pour balises externes

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

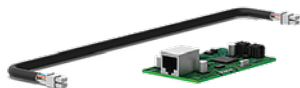
Article	Prix
XEC017	<b>276,00 €</b>



### Buzzer externe

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

Article	Prix
XEC019	<b>216,00 €</b>



### Connexion Ethernet

Permet la connexion à l'Internet par câble.

Article	Prix
XEC001	<b>485,00 €</b>





## 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



### 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

—— 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 modèles 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

—— MIND.Maps™: 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

⚡ Électrique

🔥 Gaz

Modèle fours	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	Prix supplémentaire
XEVC-1021-EPLM	300,00 €
XEVC-1021-GPLM	300,00 €

Température de préchauffage jusqu'à 300 ° C

Article	Prix supplémentaire
XEVC-1021-*-HT	1.080,00 €



## 6 GN 2/1

⚡ Électrique

🔥 Gaz

Modèle fours	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	Prix supplémentaire
XEVC-0621-EPLM	300,00 €
XEVC-0621-GPLM	300,00 €

Température de préchauffage jusqu'à 300 ° C

Article	Prix supplémentaire
XEVC-0621-*-HT	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

pour installer correctement un four simple.

#### Article

XUC001-DR

#### Prix

**202,00 €**

### Kit première installation four unique

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

#### Obligatoire

pour installer correctement un four simple.

#### Article

XUC001

#### Prix

**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

pour superposer correctement deux fours électriques.

#### Article

XEAQC-00E2-E-DR

#### Prix

**425,00 €**

### Kit complet d'installation pour les fours électriques superposés

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

#### Obligatoire

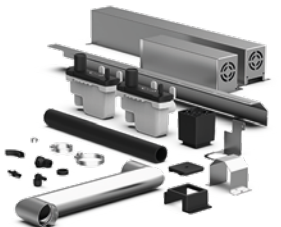
pour superposer correctement deux fours électriques.

#### Article

XEAQC-00E2-E

#### Prix

**425,00 €**



### Kit complet d'installation pour les fours gaz superposés

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

#### Obligatoire

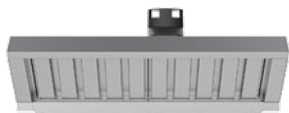
pour superposer XEVC-0621-GP\*M (en bas) + XEVC-0621-\*

#### Article

XEAQC-00E2-G

#### Prix

**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

Fours électriques

#### Article

XEVHC-HC21

#### Prix

**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

Fours électriques

#### Article

XEVHC-CF21

#### Prix

**2.600,00 €**



### 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 €**



### 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

Fours à gaz

#### Article

XUC070

#### Prix

**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

XWVEC-0821

#### Prix

**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

XWVRC-0721-H

#### Prix

**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

XWVRC-0021-L

#### Prix

**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
<b>Obligatoire</b>		Article	Prix
pour positionner correctement le four.		XWVRC-0021-F	<b>415,00 €</b>



### Support latéral

Support latéral 7 niveaux.

Capacité	7 GN 2/1	Distance entre niveaux	60 mm
Compatible avec		Article	Prix
XWVRC-0721-H		XWVLC-0721-H	<b>202,00 €</b>
XWVRC-0021-H			



### 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.

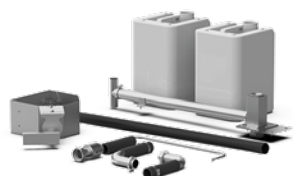
Dimensions - h	110 mm		
Compatible avec		Article	Prix
XWVEC-*		XUC012	<b>268,00 €</b>
XWVRC-*			



### 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
		XUC048	<b>140,00 €</b>



### 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
XWVEC-*		XUC020	<b>605,00 €</b>
XWVRC-07*-H			



### 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	<a href="#">Il nécessite aussi l'achat de</a>	Article	Prix
XEVC-0621-*	XWVYC-0021	XWVBC-0621	<b>920,00 €</b>



### 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	<a href="#">Il nécessite aussi l'achat de</a>	Article	Prix
XEVC-1021-*	XWVYC-0021	XWVBC-1021	<b>1.080,00 €</b>

## 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	<b>1.270,00 €</b>

### Kit d'accrochage Chariot - Piètement

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

Article XWVYC-CK21	Prix <b>136,00 €</b>
-----------------------	-------------------------

### Kit d'accrochage Chariot - Piètement

Il permet au chariot d'être solidement fixé au piètement.

Article XWVYC-CR21	Prix <b>310,00 €</b>
-----------------------	-------------------------



### 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 <b>212,00 €</b>
--	-------------------	-------------------------



### Sonde sous vide super fine

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

Article XEC004	Prix <b>405,00 €</b>
-------------------	-------------------------



### Kit douchette

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

Article XHC001	Prix <b>158,00 €</b>
-------------------	-------------------------



### Connecteur pour balises externes

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

Article XEC017	Prix <b>276,00 €</b>
-------------------	-------------------------



### Buzzer externe

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

Article XEC019	Prix <b>216,00 €</b>
-------------------	-------------------------

## 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

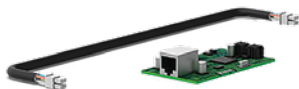
Système de filtrage de l'eau à osmose inverse pour garantir la déminéralisation complète de tout type d'eau.

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

Fours MIND.Maps™ PLUS fabriqués avant le 28/02/2020  
- ex. X\*VC-\*\*\*\*-p\*

Article	Prix
XEC006	272,00 €

## Four mixte GN 1/1



## 10 GN 1/1

⚡ Électrique

🔥 Gaz

Modèle fours	XEVC-1011-EPRM	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	Prix supplémentaire
XEVC-1011-*PLM	300,00 €

Température de préchauffage jusqu'à 300 ° C

Article	Prix supplémentaire
XEVC-1011-*HT	1.080,00 €

Kit de connexion électrique

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



## 7 GN 1/1

⚡ Électrique

🔥 Gaz

Modèle fours	XEVC-0711-EPRM	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	Prix supplémentaire
XEVC-0711-*PLM	300,00 €

Température de préchauffage jusqu'à 300 ° C

Article	Prix supplémentaire
XEVC-0711-*HT	1.080,00 €

Kit de connexion électrique

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

Remarques

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

## Four mixte GN 1/1



## 5 GN 1/1

⚡ Électrique

🔥 Gaz

Modèle fours	<b>XEVC-0511-EPRM</b>	<b>XEVC-0511-GPRM</b>
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	<b>5.600,00 €</b>	<b>6.650,00 €</b>

Charnière à droite

Article	Prix supplémentaire
<b>XEVC-0511-*PLM</b>	<b>300,00 €</b>

Température de préchauffage jusqu'à 300 ° C

Article	Prix supplémentaire
<b>XEVC-0511-*HT</b>	<b>1.080,00 €</b>

Kit de connexion électrique

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



## 3 GN 1/1

⚡ Électrique

Modèle fours	<b>XEVC-0311-EPRM</b>
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	<b>4.600,00 €</b>

Optionnel  
Charnière à droite

Article	Prix supplémentaire
<b>XEVC-0311-EPLM</b>	<b>300,00 €</b>

Température de préchauffage jusqu'à 300 ° C

Article	Prix supplémentaire
<b>XEVC-0311-*HT</b>	<b>1.080,00 €</b>

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

pour installer correctement un four simple.

### Article

XUC001-DR

### Prix

**202,00 €**

## Kit première installation four unique

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

### Obligatoire

pour installer correctement un four simple.

### Article

XUC001

### Prix

**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

pour superposer correctement deux fours électriques.

### Article

XEVQC-0011-E-DR

### Prix

**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

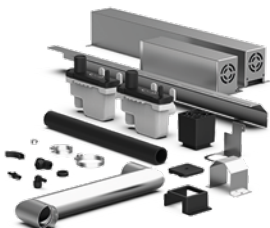
pour superposer correctement deux fours électriques.

### Article

XEVQC-0011-E

### Prix

**425,00 €**



## Kit complet d'installation pour les fours gaz superposés

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

### Obligatoire

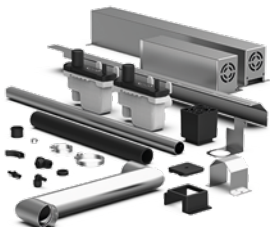
Par colonnes avec four à gaz en bas + XEVC-0511-\* (en haut).

### Article

XEVQC-0011-G

### Prix

**425,00 €**



## Kit complet d'installation pour les fours gaz superposés

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

### Obligatoire

Par colonnes avec four à gaz en bas + XEVC-0711-\* (en haut).

### Article

XEVQC-0711-G

### Prix

**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
<b>XEVSC-0711-CRM</b>	<b>3.550,00 €</b>

Optionnel  
Charnière à droite

Article	Prix
<b>XEVSC-0711-CLM</b>	<b>3.850,00 €</b>

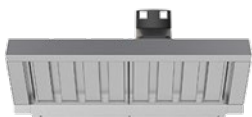


## Hotte Ventless avec filtre à charbon actifs

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	Article	Prix
Fours électriques	<b>XEVHC-CF11</b>	<b>2.230,00 €</b>



## 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	Article	Prix
Fours électriques	<b>XEVHC-HC11</b>	<b>1.750,00 €</b>



## 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	<b>XUC140</b>	<b>495,00 €</b>

## Cartouche pour filtre à charbons actifs

Cartouche pour filtre à charbons actifs.

Article	Prix
<b>XUC141</b>	<b>206,00 €</b>

## 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

Fours à gaz

#### Article

XUC070

#### Prix

**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

#### 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 €**



### Piètement 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 €**



### 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	732 x 546 x 462 mm	Poids	10 kg
------------------------	--------------------	-------	-------

#### Article

XWVRC-0011-M

#### Prix

**425,00 €**



### Piètement 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 €**

# 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-*	XWVLC-0711-H	136,00 €	
XWVRC-0011-UH			
XWVRC-0011-H			



## 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	
XWVEC-*	XUC012	268,00 €	
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 €



## SMART.Drain pour piètement bas

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

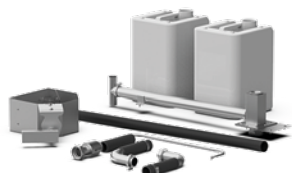
Dimensions - l x p x h	732 x 546 x 305 mm	Poids	9 kg
<a href="#">Il nécessite aussi l'achat de</a>	Article	Prix	
XWVYC-0011-L-PO	XWVRC-0011-L-PO	415,00 €	
XUC020			



## 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
<a href="#">Il nécessite aussi l'achat de</a>	Article	Prix	
XWVRC-0011-L-PO	XWVYC-0011-L-PO	670,00 €	
XUC020			



## 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	XUC020	605,00 €
XWVYC-0011-L-PO		
XWVEC-*		
XWVRC-07*-H		



## 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	<a href="#">Il nécessite aussi l'achat de</a>	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	<a href="#">Il nécessite aussi l'achat de</a> XEVC-1011-*	Article	Prix
	XWVYC-0011	XWVBC-0911	<b>910,00 €</b>



### 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		Article	Prix
XWVBC-*		XWVYC-0011	<b>1.040,00 €</b>

### Kit d'accrochage Chariot - Placard

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

Article	Prix
XWVYC-CK11	<b>136,00 €</b>

### Kit d'accrochage Chariot - Piètement

Il permet au chariot d'être solidement fixé au piètement.

Article	Prix
XWVYC-CR11	<b>244,00 €</b>



### HYPER.Smoker

Fumoir pour copeaux et/ou sillure de bois naturels. Il ne nécessite pas d'alimentation supplémentaire.

Compatible avec	Article	Prix
Fours électriques produits après 15/06/2016	XUC090	<b>212,00 €</b>
Fours à gaz produits après 05/08/2016		



### Écran anti-chaaleur 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	Prix
		XUC040	<b>128,00 €</b>



### 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	<b>405,00 €</b>



### 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	<b>32,00 €</b>

## Accessoires GN 1/1



### Kit douchette

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

Article	Prix
XHC001	<b>158,00 €</b>



### 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	<b>328,00 €</b>

### REFILL PURE

Cartouche de remplacement pour système de filtrage de résine pure.

Article	Prix
XHC004	<b>218,00 €</b>



### 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	<b>328,00 €</b>

### REFILL FINEST

Cartouche de remplacement pour système de filtrage de résine FINEST.

Article	Prix
XHC013	<b>218,00 €</b>



### PURE-RO

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

Article	Prix
XHC002	<b>1.440,00 €</b>

### Cartouche PURE-RO

Cartouche de remplacement pour système de filtration PURE-RO.

Article	Prix
XHC006	<b>268,00 €</b>

## 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	<b>276,00 €</b>



### Buzzer externe

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

Article	Prix
XEC019	<b>216,00 €</b>



### Connexion Ethernet

Permet la connexion à l'Internet par câble.

Article	Prix
XEC001	<b>485,00 €</b>



### 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	Prix
XEC006	<b>272,00 €</b>





## 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



### 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

—— 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 modèles 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

—— MIND.Maps™: 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-EPLMPrix supplémentaire  
**300,00 €**

Kit de connexion électrique

Compatible avec  
\*Fours électriquesVoltage  
220-240V 3~Article  
XUC128Prix  
**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 1N~

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-EPLMPrix supplémentaire  
**300,00 €**

Kit de connexion électrique

Compatible avec  
\*Fours électriquesVoltage  
220-240V 1~Article  
XUC129Prix  
**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

pour installer correctement un four simple.

### Article

XUC001-DR

### Prix

**202,00 €**

## Kit première installation four unique

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

### Obligatoire

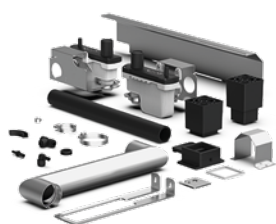
pour installer correctement un four simple.

### Article

XUC001

### Prix

**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

pour superposer correctement deux fours électriques.

### Article

XECQC-0013-E

### Prix

**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

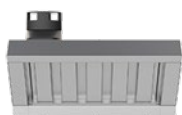
Fours électriques

### Article

XECHC-CF13

### Prix

**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

Fours électriques

### Article

XECHC-HC13

### Prix

**1.660,00 €**



## 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 €**

## 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 <b>810,00 €</b>



### 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 <b>680,00 €</b>



### 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 <b>386,00 €</b>



### 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
<b>Obligatoire</b> pour positionner correctement le four.		Article XWCRC-0013-F	Prix <b>330,00 €</b>



### 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 <b>136,00 €</b>



### Sonde sous vide super fine

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

Article XEC004	Prix <b>405,00 €</b>
-------------------	-------------------------



### 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 <b>32,00 €</b>
-------------------	------------------------

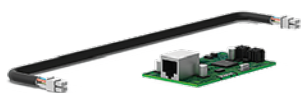
## Accessoires GN 1/1



### Kit douchette

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

Article	Prix
XHC001	<b>158,00 €</b>



### Connexion Ethernet

Permet la connexion à l'Internet par câble.

Article	Prix
XEC001	<b>485,00 €</b>



### 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	<b>328,00 €</b>

#### REFILL PURE

Cartouche de remplacement pour système de filtrage de résine pure.

Article	Prix
XHC004	<b>218,00 €</b>



### 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	<b>328,00 €</b>

#### REFILL FINEST

Cartouche de remplacement pour système de filtrage de résine FINEST.

Article	Prix
XHC013	<b>218,00 €</b>



### PURE-RO

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

Article	Prix
XHC002	<b>1.440,00 €</b>

#### Cartouche PURE-RO

Cartouche de remplacement pour système de filtration PURE-RO.

Article	Prix
XHC006	<b>268,00 €</b>

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	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.

Compatible avec	Article	Prix
Fours MIND.Maps™ PLUS fabriqués avant le 28/02/2020 - ex. X*VC-****-*p*	XEC006	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	Article	Prix supplémentaire
Charnière à droite	XECC-0523-EPLM	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

pour installer correctement un four simple.

#### Article

XUC001-DR

#### Prix

**202,00 €**

### Kit première installation four unique

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

#### Obligatoire

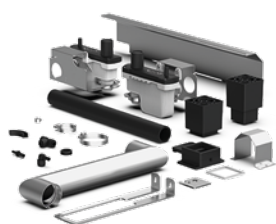
pour installer correctement un four simple.

#### Article

XUC001

#### Prix

**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

pour superposer correctement deux fours électriques.

#### Article

XECQC-0013-E

#### Prix

**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

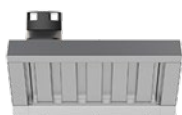
Fours électriques

#### Article

XECHC-CF23

#### Prix

**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

Fours électriques

#### Article

XECHC-HC23

#### Prix

**1.660,00 €**



### 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 €**

## 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			<b>680,00 €</b>



### 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			<b>376,00 €</b>



### Support latéral

Support latéral 6 niveaux.

Capacité	6 GN 2/3	Distance entre niveaux	60 mm
Compatible avec		Article	Prix
XWCRC-0623-H		XWCLC-0623-H	<b>136,00 €</b>
XWCRC-0023-H			



### 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	<b>276,00 €</b>



### 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	<b>405,00 €</b>



### 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	<b>32,00 €</b>



### Connecteur pour balises externes

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

Article	Prix
XEC017	<b>276,00 €</b>



### Buzzer externe

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

Article	Prix
XEC019	<b>216,00 €</b>

## Accessoires GN 2/3



### Kit douchette

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

Article	Prix
XHC001	<b>158,00 €</b>



### 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	<b>328,00 €</b>

### REFILL PURE

Cartouche de remplacement pour système de filtrage de résine pure.

Article	Prix
XHC004	<b>218,00 €</b>



### 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	<b>328,00 €</b>

### REFILL FINEST

Cartouche de remplacement pour système de filtrage de résine FINEST.

Article	Prix
XHC013	<b>218,00 €</b>



### PURE-RO

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

Article	Prix
XHC002	<b>1.440,00 €</b>

### Cartouche PURE-RO

Cartouche de remplacement pour système de filtration PURE-RO.

Article	Prix
XHC006	<b>268,00 €</b>



### Connexion Ethernet

Permet la connexion à l'Internet par câble.

Article	Prix
XEC001	<b>485,00 €</b>



### 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	Prix
XEC006	<b>272,00 €</b>



## **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

—— MIND.Maps™: 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 données HACCP

—— Données Wi-Fi / USB : téléchargement des programmes

Four mixte GN 1/1



20 GN 1/1

⚡ Électrique

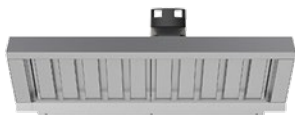
Modèle fours	XEVL-2011-E1RS
Distance entre niveaux	67 mm
Fréquence	50 / 60 Hz
Voltage	380-415V 3N~   220-240V 3~
Puissance électrique	35,5 kW
Puissance gaz nominale max.	-
Dimensions - l x p x h	892 x 925 x 1875 mm
Poids	262 kg
Type d'ouverture	Charnière à gauche
Prix	14.200,00 €

Optionnel  
Charnière à droite

Article	Prix supplémentaire
XEVL-2011-E1LS	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 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 €



## 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

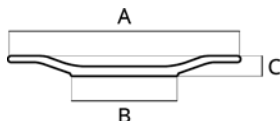
A - Ø plaque max. 310 mm  
B - Ø plaque max. 170 mm  
C - h plaque max. 30 mm

#### Article

XEVTL-051P

#### Prix

**1.960,00 €**



### HOLDING.Cover

Couverture thermique pour chariot.

#### Compatible avec

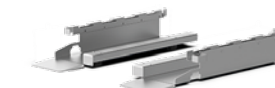
XEVTL-2011  
XEVTL-051P

#### Article

XUC030

#### Prix

**790,00 €**



### Rampe pour insertion de chariot

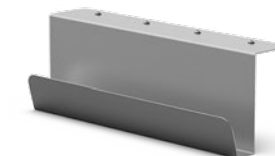
Il vous permet de compenser les pentes ou les différences de hauteur jusqu'à un maximum de 25 mm par mètre et de placer le chariot correctement et en toute sécurité dans four.

#### Article

XUC163

#### Prix

**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

XUC161

#### Prix

**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

XEC004

#### Prix

**405,00 €**



## Accessoires GN 1/1



### Kit douchette

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

Article	Prix
XHC001	<b>158,00 €</b>



### 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	<b>328,00 €</b>

### REFILL PURE

Cartouche de remplacement pour système de filtrage de résine pure.

Article	Prix
XHC004	<b>218,00 €</b>



### 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	<b>328,00 €</b>

### REFILL FINEST

Cartouche de remplacement pour système de filtrage de résine FINEST.

Article	Prix
XHC013	<b>218,00 €</b>



### Connecteur pour balises externes

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

Article	Prix
XEC017	<b>276,00 €</b>



### Buzzer externe

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

Article	Prix
XEC019	<b>216,00 €</b>



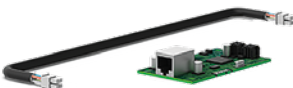
### Connexion Wi-Fi

Permet la connexion à Internet via connexion sans fil.

#### Obligatoire

Pour l'activation de la garantie LONG.Life4.

Article	Prix
XEC016	<b>625,00 €</b>



### Connexion Ethernet

Permet la connexion à l'Internet par câble.

#### Obligatoire

Pour l'activation de la garantie LONG.Life4.

Article	Prix
XEC001	<b>485,00 €</b>



## CHEFTOP MIND.Map<sup>TM</sup> **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 tout 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

—— MIND.Maps™: 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 données HACCP

—— Données Wi-Fi / USB : téléchargement des programmes

Four mixte GN 1/1



20 GN 1/1

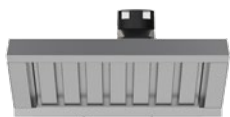
⚡ Électrique

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
XEHL-HCFC	<b>1.750,00 €</b>



### 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	<b>495,00 €</b>

### Cartouche pour filtre à charbons actifs

Cartouche pour filtre à charbons actifs.

Article	Prix
XUC141	<b>206,00 €</b>

### 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	<b>1.630,00 €</b>



### 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	<b>100,00 €</b>

## 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

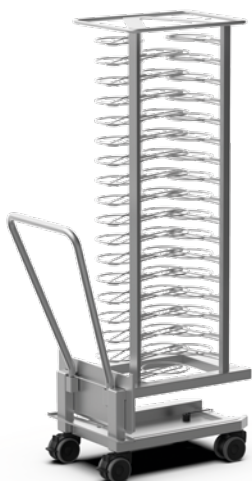
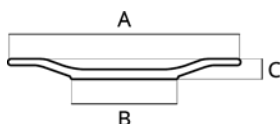
A - Ø plaque max. 310 mm  
B - Ø plaque max. 170 mm  
C - h plaque max. 30 mm

#### Article

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

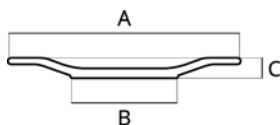
A - Ø plaque max. 260 mm  
B - Ø plaque max. 170 mm  
C - h plaque max. 25 mm

#### Article

XECTL-051P

#### Prix

**1.960,00 €**



### HOLDING.Cover

Couverture thermique pour chariot.

#### Compatible avec

XECTL-2013  
XECTL-034P  
XECTL-051P

#### Article

XUC033

#### Prix

**790,00 €**

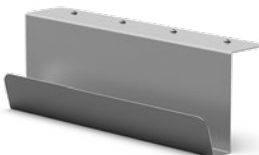
## Accessoires GN 1/1



### 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	<b>535,00 €</b>



### 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	<b>52,00 €</b>



### 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	<b>405,00 €</b>



### Kit douchette

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

Article	Prix
XHC001	<b>158,00 €</b>



### 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	<b>328,00 €</b>

### REFILL PURE

Cartouche de remplacement pour système de filtrage de résine pure.

Article	Prix
XHC004	<b>218,00 €</b>



### 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	<b>328,00 €</b>

### REFILL FINEST

Cartouche de remplacement pour système de filtrage de résine FINEST.

Article	Prix
XHC013	<b>218,00 €</b>

## 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	<b>276,00 €</b>



### Buzzer externe

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

Article	Prix
XEC019	<b>216,00 €</b>



### Connexion Ethernet

Permet la connexion à l'Internet par câble.

#### Obligatoire

Pour l'activation de la garantie LONG.Life4.

Article	Prix
XEC001	<b>485,00 €</b>



### Connexion Wi-Fi

Permet la connexion à Internet via connexion sans fil.

#### Obligatoire

Pour l'activation de la garantie LONG.Life4.

Article	Prix
XEC016	<b>625,00 €</b>







## 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

—— MIND.Maps™: 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 données HACCP

—— Données Wi-Fi / USB : téléchargement des programmes

## 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	Prix supplémentaire
XEVC-1011-E1LM	300,00 €

Kit de connexion électrique

Compatible avec	Voltage	Article	Prix
*Fours électriques	220-240V 3~	XUC128	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	Prix supplémentaire
XEVC-0711-E1LM	300,00 €

Kit de connexion électrique

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

Remarques

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

## Four mixte GN 1/1



## 5 GN 1/1

⚡ Électrique

⚡ Électrique

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



## 3 GN 1/1

⚡ Électrique

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

pour installer correctement un four simple.

#### Article

XUC001-DR

#### Prix

**202,00 €**

### Kit première installation four unique

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

#### Obligatoire

pour installer correctement un four simple.

#### Article

XUC001

#### Prix

**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

pour superposer correctement deux fours électriques.

#### Article

XEVQC-0011-E-DR

#### Prix

**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

pour superposer correctement deux fours électriques.

#### Article

XEVQC-0011-E

#### Prix

**425,00 €**



### 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

XEVSC-0711-CRM

#### Prix

**3.550,00 €**

#### Optionnel

Charnière à droite

#### Article

XEVSC-0711-CLM

#### Prix

**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

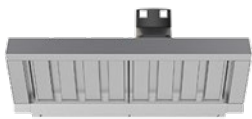
#### Article

XEVHC-CF11

#### Prix

**2.230,00 €**

## 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	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 €**



### Piètement 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 €**



### 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	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	<b>386,00 €</b>



### 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
<b>Obligatoire</b> pour placer le four sur le sol.	Article XWVRC-0011-F	Prix	<b>330,00 €</b>



### Support latéral

Support latéral 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	<b>136,00 €</b>



### 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		<b>268,00 €</b>



### 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	<b>94,00 €</b>



### 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-*	<b>Il nécessite aussi l'achat de</b> XWVYC-0011	Article XWVBC-0611	Prix <b>880,00 €</b>



### 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-*	<b>Il nécessite aussi l'achat de</b> XWVYC-0011	Article XWVBC-0911	Prix <b>910,00 €</b>



## 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	<b>1.040,00 €</b>

### Kit d'accrochage Chariot - Placard

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

Article XWVYC-CK11	Prix <b>136,00 €</b>
-----------------------	-------------------------

### Kit d'accrochage Chariot - Piètement

Il permet au chariot d'être solidement fixé au piètement.

Article XWVYC-CR11	Prix <b>244,00 €</b>
-----------------------	-------------------------



### Écran anti-chaaleur 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	Prix
		XUC040	128,00 €



### Sonde sous vide super fine

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

Article XEC004	Prix <b>405,00 €</b>
-------------------	-------------------------



### 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 <b>32,00 €</b>
-------------------	------------------------



### Kit douchette

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

Article XHC001	Prix <b>158,00 €</b>
-------------------	-------------------------

## 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	<b>328,00 €</b>

### REFILL PURE

Cartouche de remplacement pour système de filtrage de résine pure.

Article	Prix
XHC004	<b>218,00 €</b>



### 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	<b>328,00 €</b>

### REFILL FINEST

Cartouche de remplacement pour système de filtrage de résine FINEST.

Article	Prix
XHC013	<b>218,00 €</b>



### PURE-RO

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

Article	Prix
XHC002	<b>1.440,00 €</b>

### Cartouche PURE-RO

Cartouche de remplacement pour système de filtration PURE-RO.

Article	Prix
XHC006	<b>268,00 €</b>



### Connecteur pour balises externes

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

Article	Prix
XEC017	<b>276,00 €</b>



### Buzzer externe

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

Article	Prix
XEC019	<b>216,00 €</b>

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  
XEC002

Prix  
**625,00 €**



Connexion Ethernet

Permet la connexion à l'Internet par câble.

Obligatoire

Pour l'activation de la garantie LONG.Life4.

Article  
XEC001

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

—— MIND.Maps™: 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 données HACCP

—— Données Wi-Fi / USB : téléchargement des programmes

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	Prix supplémentaire
		XECC-0523-E1LM	300,00 €

Remarques

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

## Accessoires GN 2/3



### Kit première installation four unique

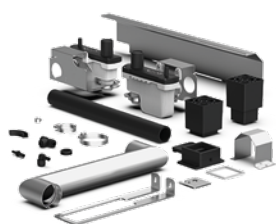
Contient toutes les pièces nécessaires à l'installation correcte d'un seul four et d'une bouteille de détergent DET&Rinse™ PLUS (1 litre) UN 1814, 8, II - ADR quantité limitée.

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

### 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	<b>202,00 €</b>



### 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.	XECQC-0013-E	<b>425,00 €</b>



### 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	<b>2.120,00 €</b>



### 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	<b>1.660,00 €</b>



### 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	<b>495,00 €</b>

### Cartouche pour filtre à charbons actifs

Cartouche pour filtre à charbons actifs.

Article	Prix
XUC141	<b>206,00 €</b>

## 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	<b>680,00 €</b>



### 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	<b>376,00 €</b>



### Support latéral

Support latéral 6 niveaux.

Capacité	6 GN 2/3	Distance entre niveaux	60 mm
Compatible avec		Article	Prix
XWCRC-0623-H		XWCLC-0623-H	<b>136,00 €</b>
XWCRC-0023-H			



### 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	<b>276,00 €</b>



### 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	<b>405,00 €</b>



### 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	<b>32,00 €</b>



### Connecteur pour balises externes

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

Article	Prix
XEC017	<b>276,00 €</b>



### Buzzer externe

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

Article	Prix
XEC019	<b>216,00 €</b>



## 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

Pour l'activation de la garantie LONG.Life4.

Article	Prix
XEC002	625,00 €



### Connexion Ethernet

Permet la connexion à l'Internet par câble.

#### Obligatoire

Pour l'activation de la garantie LONG.Life4.

Article	Prix
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	Prix supplémentaire
<b>XEVC-1011-EZLM</b>	<b>300,00 €</b>

Kit de connexion électrique

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

**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	Prix supplémentaire
<b>XEVC-0711-EZLM</b>	<b>300,00 €</b>

Kit de connexion électrique

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

Remarques

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

Four mixte GN 1/1



5 GN 1/1

5 GN 1/1	⚡ Électrique		⚡ Électrique	
Modèle fours	XEVC-0511-EZRM		XEVC-0511-EZRM-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 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	Voltage	Article	Prix	
*Fours électriques	220-240V 1~	XUC129	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

pour installer correctement un four simple.

Article

XUC001

Prix

**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

pour superposer correctement deux fours électriques.

Article

XEVQC-0011-E

Prix

**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

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 €**



## Piètement 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 €**



## 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	732 x 546 x 462 mm	Poids	10 kg
------------------------	--------------------	-------	-------

Article

XWVRC-0011-M

Prix

**425,00 €**



## Piètement 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 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
<b>Obligatoire</b> pour placer le four sur le sol.		Article <b>XWVRC-0011-F</b>	Prix <b>330,00 €</b>



### Support latéral

Support latéral 7 niveaux.

Capacité	7 GN 1/1	Distance entre niveaux	60 mm
Compatible avec XWVRC-0711-* XWVRC-0011-UH XWVRC-0011-H		Article <b>XWVLC-0711-H</b>	Prix <b>136,00 €</b>



### 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 <b>XUC012</b>	Prix <b>268,00 €</b>



### 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 <b>XUC046</b>	Prix <b>94,00 €</b>



### 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-*	<b>Il nécessite aussi l'achat de</b> XWVYC-0011	Article <b>XWVBC-0611</b>	Prix <b>880,00 €</b>



### 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-*	<b>Il nécessite aussi l'achat de</b> XWVYC-0011	Article <b>XWVBC-0911</b>	Prix <b>910,00 €</b>

# 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	<b>1.040,00 €</b>

## Kit d'accrochage Chariot - Piètement

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

Article XWVYC-CK11	Prix <b>136,00 €</b>
-----------------------	-------------------------

## Kit d'accrochage Chariot - Piètement

Il permet au chariot d'être solidement fixé au piètement.

Article XWVYC-CR11	Prix <b>244,00 €</b>
-----------------------	-------------------------



## Écran anti-chaaleur 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		Prix	
XUC040		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 <b>32,00 €</b>
-------------------	------------------------



## Kit douchette

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

Article XHC001	Prix <b>158,00 €</b>
-------------------	-------------------------







## **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	<b>XV4093</b>
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	<b>14.800,00 €</b>

#### 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	<b>2.030,00 €</b>

## 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	<b>100,00 €</b>



## QUICK.Plato

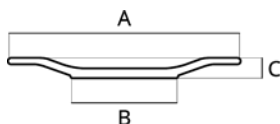
Chariot en acier AISI 304 pour la régénération des plaques.

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

A - Ø plaque max. 310 mm  
B - Ø plaque max. 170 mm  
C - h plaque max. 30 mm

Article	Prix
XCP4001	<b>2.600,00 €</b>



## HOLDING.Cover

Couverture thermique pour chariot.

## Compatible avec

XCV4001  
XCP4001

Article	Prix
XUC031	<b>1.170,00 €</b>

# 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	<b>158,00 €</b>



## 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	<b>328,00 €</b>

### 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	<b>40,00 €</b>

### REFILL PURE

Cartouche de remplacement pour système de filtrage de résine pure.

Article	Prix
XHC004	<b>218,00 €</b>



## 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	<b>328,00 €</b>

### 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	<b>40,00 €</b>

### REFILL FINEST

Cartouche de remplacement pour système de filtrage de résine FINEST.

Article	Prix
XHC013	<b>218,00 €</b>



## PURE-RO

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

Article	Prix
XHC002	<b>1.440,00 €</b>

### Cartouche PURE-RO

Cartouche de remplacement pour système de filtration PURE-RO.

Article	Prix
XHC006	<b>268,00 €</b>



## 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	<b>1.780,00 €</b>

## 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	<b>100,00 €</b>



## QUICK.Plato

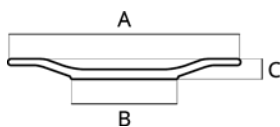
Chariot en acier AISI 304 pour la régénération des plaques.

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

A - Ø plaque max. 310 mm  
B - Ø plaque max. 170 mm  
C - h plaque max. 30 mm

Article	Prix
XCP1001	<b>2.080,00 €</b>



## HOLDING.Cover

Couverture thermique pour chariot.

## Compatible avec

XCV1001  
XCP1001

Article	Prix
XUC030	<b>790,00 €</b>

# 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	<b>158,00 €</b>



## 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	<b>328,00 €</b>

### 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	<b>40,00 €</b>

### REFILL PURE

Cartouche de remplacement pour système de filtrage de résine pure.

Article	Prix
XHC004	<b>218,00 €</b>



## 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	<b>328,00 €</b>

### 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	<b>40,00 €</b>

### REFILL FINEST

Cartouche de remplacement pour système de filtrage de résine FINEST.

Article	Prix
XHC013	<b>218,00 €</b>



## PURE-RO

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

Article	Prix
XHC002	<b>1.440,00 €</b>

### Cartouche PURE-RO

Cartouche de remplacement pour système de filtration PURE-RO.

Article	Prix
XHC006	<b>268,00 €</b>





## **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

⚡ Électrique

🔥 Gaz

Modèle fours	XV893	XV813G
Distance entre niveaux	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

⚡ Électrique

🔥 Gaz

Modèle fours	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

⚡ Électrique

Modèle fours	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

pour installer correctement un four simple.

Article

XUC001

Prix

**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  
XV393

Article

XR218

Prix

**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  
XV8\*  
XV5\*

Article

XR260

Prix

**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  
XV8\*  
XV5\*

Article

XR168

Prix

**510,00 €**



## 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  
XV393

Article

XR118

Prix

**450,00 €**



## Support latéral

Support latéral 7 niveaux.

Capacité	7 GN1/1	Poids	3 kg
Distance entre niveaux	60 mm		

Compatible avec  
XR168

Article

XR727

Prix

**144,00 €**



## Support latéral

Support latéral 7 niveaux.

Capacité	7 GN 1/1	Poids	2 kg
Distance entre niveaux	60 mm		

Compatible avec  
XR118

Article

XR717

Prix

**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

Piètement  
Placard neutre

### Article

XUC010

### Prix

**268,00 €**



## Douchette manuelle externe avec détergent

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

### Article

XC208-SR

### Prix

**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

XHC003

### Prix

**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

KEL1055

### Prix

**40,00 €**

## REFILL PURE

Cartouche de remplacement pour système de filtrage de résine pure.

### Article

XHC004

### Prix

**218,00 €**



## PURE-RO

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

### Article

XHC002

### Prix

**1.440,00 €**

### Cartouche PURE-RO

Cartouche de remplacement pour système de filtration PURE-RO.

### Article

XHC006

### Prix

**268,00 €**





# Accessoires GN 1/1

## Plaques starter pack

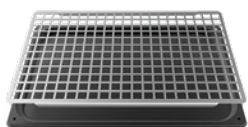


### START.COOK

Kit de démarrage plaques, composé de : 1 x GRP815, TG936, TG885, TG970, TG895.

Article	Prix
XUC018	<b>604,00 €</b>

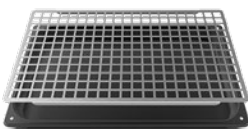
## Cooking Essentials



### BACON.20

Grille en inox avec bac collecteur de graisse.

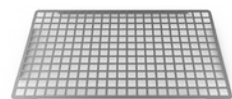
Hauteur	Article	Prix
21 mm	TG840	<b>140,00 €</b>



### BACON.40

Grille en inox avec bac collecteur de graisse.

Hauteur	Article	Prix
41 mm	TG945	<b>144,00 €</b>



### BACON.GRID

Plaque en inox perforée.

Hauteur	Article	Prix
13.5 mm	TG944	<b>68,00 €</b>



### BLACK.20

Plaque à pâtisserie en aluminium micro-perforée avec revêtement antiadhésive

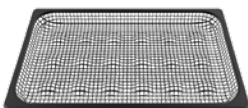
Hauteur	Article	Prix
20 mm	TG895	<b>90,00 €</b>



### BLACK.40

Plaque à pâtisserie en aluminium micro-perforée avec revêtement antiadhésive

Hauteur	Article	Prix
40 mm	TG900	<b>91,00 €</b>



### BLACK.FRY

Plaque en inox anti-adhérente perforée pour fritures.

Hauteur	Article	Prix
10 mm	GRP816	<b>134,00 €</b>



### CHROMO.GRID

Grille chromée avec poignées pour le système de four rapide QUICK.LOAD.

Hauteur	Article	Prix
40 mm	GRP970	<b>47,00 €</b>

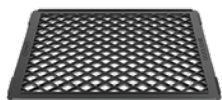
# Accessoires GN 1/1



## CLEAN.FRY

Grille en inox antiadhérente pour frire, avec bac collecteur de graisse.

Hauteur	Article	Prix
51.5 mm	GRP820	<b>182,00 €</b>



## DUO.GRILL

Plaque en aluminium antiadhésive avec double finition : côté rayé et côté romboïdale.

Hauteur	Article	Prix
12 mm	TG990	<b>192,00 €</b>



## EGGX 6x2

Plaque en aluminium antiadhérente pour cuire jusqu'à 6 omelettes (2 œufs par omelette).

Hauteur	Article	Prix
16 mm	TG935	<b>110,00 €</b>



## EGGS 8x1

Plaque en aluminium antiadhérente pour cuire jusqu'à 8 œufs.

Hauteur	Article	Prix
16 mm	TG936	<b>132,00 €</b>



## FAKIRO.GRILL

Plaque en aluminium anti-adhérent. Deux côtés: plat et rainuré, pour des cuissons différentes.

Compatible avec	Hauteur	Article	Prix
Four BIG & COUNTERTOP	12 mm	TG870	<b>192,00 €</b>



## FAKIRO.GRILL

Plaque en aluminium anti-adhérent. Deux côtés: plat et rainuré, pour des cuissons différentes. Insertion du plaque par le côté court.

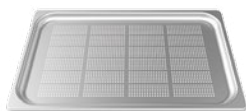
Compatible avec	Hauteur	Article	Prix
Four COMPACT GN 1/1	12 mm	TG995	<b>192,00 €</b>



## FAKIRO™

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

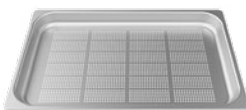
Hauteur	Article	Prix
12 mm	TG875	<b>140,00 €</b>



## FORO.STEEL20

Plaque en inox perforée.

Hauteur	Article	Prix
20 mm	TG810	<b>47,00 €</b>

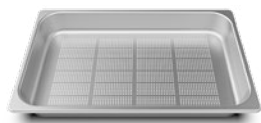


## FORO.STEEL40

Plaque en inox perforée.

Hauteur	Article	Prix
40 mm	TG820	<b>50,00 €</b>

# Accessoires GN 1/1



## FORO.STEEL65

Plaque en inox perforée.

Hauteur	Article	Prix
65 mm	TG830	<b>52,00 €</b>



## GRILL

Plaque en aluminium antiadhérente pour griller. Ne nécessite pas d'être préchauffée avant utilisation.

Hauteur	Article	Prix
20 mm	TG885	<b>138,00 €</b>



## PAN.FRY

Plaque en inox antiadhérente pour frire.

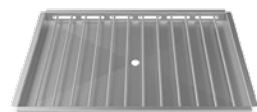
Hauteur	Article	Prix
20 mm	TG905	<b>57,00 €</b>



## 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	<b>158,00 €</b>



## POLLO.GRILL

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

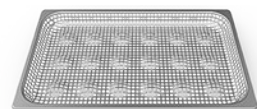
Hauteur	Article	Prix
27 mm	GRP840	<b>103,00 €</b>



## 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.

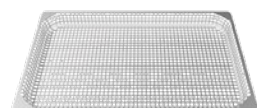
Hauteur	Article	Prix
27 mm	GRP860	<b>134,00 €</b>



## POTATO.FRY

Plaque en inox perforée pour frites.

Hauteur	Article	Prix
40 mm	GRP817	<b>91,00 €</b>



## STEAM

Plaque en inox perforée pour cuissons à la vapeur.

Hauteur	Article	Prix
40 mm	GRP815	<b>88,00 €</b>



## STEEL.20

Plaque en inox.

Hauteur	Article	Prix
20 mm	TG805	<b>45,00 €</b>

## Accessoires GN 1/1



### STEEL.40

Plaque en inox.

	Hauteur	Article	Prix
	40 mm	TG815	<b>52,00 €</b>



### STEEL.65

Plaque en inox.

	Hauteur	Article	Prix
	65 mm	TG825	<b>57,00 €</b>



### STEEL.GRID

Grille en inox.

	Hauteur	Article	Prix
	8.5 mm	GRP806	<b>35,00 €</b>



### 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	<b>200,00 €</b>

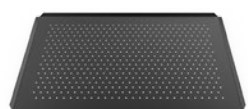


### GRILL.HOLDER

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	<b>72,00 €</b>

## Baking Essentials



### FORO.BLACK

Plaque en aluminium antiadhérente micro-perforée.

	Hauteur	Article	Prix
	15 mm	TG890	<b>69,00 €</b>



### FORO.SILICO

Plaque en aluminium micro-perforée avec traitement anti-adhésif

	Hauteur	Article	Prix
	12 mm	TG975	<b>43,00 €</b>

## Accessoires GN 2/3

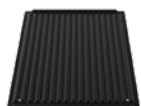
### Cooking Essentials



#### EVEREO 5

Plaque en aluminium antiadhérente pour cuire jusqu'à 5 œufs.

Hauteur	Article	Prix
16 mm	TG937	<b>78,00 €</b>



#### FAKIRO.GRILL

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

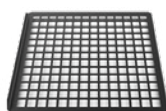
Hauteur	Article	Prix
12 mm	TG770	<b>172,00 €</b>



#### FORO.STEEL40

Plaque en inox perforée.

Hauteur	Article	Prix
40 mm	TG710	<b>43,00 €</b>



#### GRILL

Plaque en aluminium antiadhérente pour griller. Ne nécessite pas d'être préchauffée avant utilisation.

Hauteur	Article	Prix
37 mm	TG720	<b>119,00 €</b>



#### PAN.FRY

Plaque en inox antiadhérente pour frire.

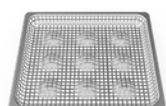
Hauteur	Article	Prix
20 mm	TG735	<b>50,00 €</b>



#### POLLO.BLACK

Plaque en inox antiadhérente avec supports verticaux pour 8 poulets entiers.

Hauteur	Article	Prix
140 mm	GRP715	<b>119,00 €</b>



#### POTATO.FRY

Plaque en inox perforée pour frites.

Hauteur	Article	Prix
30 mm	GRP711	<b>78,00 €</b>



#### STEAM

Plaque en inox perforée pour cuissons à la vapeur.

Hauteur	Article	Prix
30 mm	GRP710	<b>76,00 €</b>



#### STEEL.40

Plaque en inox.

Hauteur	Article	Prix
40 mm	TG705	<b>38,00 €</b>

Accessoires GN 2/3



STEEL.GRID

Grille en inox.

Hauteur	Article	Prix
8.5 mm	GRP705	28,00 €

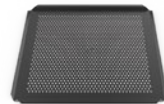
Baking Essentials



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			<b>990,00 €</b>

### 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	<b>DB1014</b>	<b>117,00 €</b>
9 cartons (prix par carton)	<b>DB1014</b>	<b>113,00 €</b>
48 cartons (prix par carton)	<b>DB1014</b>	<b>109,00 €</b>



#### 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	<b>DB1018</b>	<b>119,00 €</b>
9 cartons (prix par carton)	<b>DB1018</b>	<b>115,00 €</b>
48 cartons (prix par carton)	<b>DB1018</b>	<b>111,00 €</b>



#### 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	<b>DB1050</b>	<b>121,00 €</b>
9 cartons (prix par carton)	<b>DB1050</b>	<b>117,00 €</b>
48 cartons (prix par carton)	<b>DB1050</b>	<b>113,00 €</b>



#### DET&Rinse™

Détergent moussieux 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	<b>DB1016</b>	<b>94,00 €</b>
9 cartons (prix par carton)	<b>DB1016</b>	<b>90,00 €</b>
48 cartons (prix par carton)	<b>DB1016</b>	<b>86,00 €</b>



## Accessoires



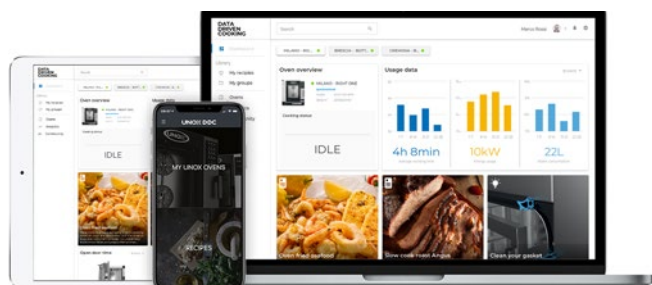
### SPRAY&Rinse

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	<b>111,00 €</b>
6 cartons (prix par carton)	DB1044	<b>107,00 €</b>
30 cartons (prix par carton)	DB1044	<b>103,00 €</b>

## 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 Enterprise	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

<b>IT</b> - ITALIA UNOX S.p.a E-mail: info@unox.it Tel: +39 049 736 0781	<b>GB</b> - UNITED KINGDOM UNOX UK Ltd. E-mail: info.uk@unox.com Tel: +44 1252 851 522	<b>CZ</b> - ČESKÁ REPUBLIKA UNOX DISTRIBUTION s.r.o. E-mail: info.cz@unox.com Tel: +420 241 940 000	<b>BG</b> - БЪЛГАРИЯ UNOX BULGARIA E-mail: info.bg@unox.com Tel: +359 2 419 05 00	<b>NL</b> - NETHERLANDS UNOX NETHERLANDS B.V. E-mail: info.nl@unox.com Tel: +31 70 700 6170
<b>DE</b> - DEUTSCHLAND UNOX DEUTSCHLAND GMBH E-mail: info.de@unox.com Tel: +49 32 211121581	<b>IE</b> - IRELAND UNOX IRELAND E-mail: info.ie@unox.com Tel: +353 (0) 87 32 23 218	<b>HR</b> - HRVATSKA UNOX CROATIA E-mail: narudzbe@unox.com Tel: +39 049 86 57 538	<b>AT</b> - ÖSTERREICH UNOX ÖSTERREICH GMBH E-mail: info.de@unox.com Tel: +43 1 206 092 068	<b>PL</b> - POLSKA UNOX POLSKA Sp.zo.o. E-mail: info.pl@unox.com Tel: +48 22 104 17 01
<b>FR</b> - FRANCE, BELGIUM & LUXEMBOURG UNOX FRANCE s.a.s. E-mail: info.fr@unox.com Tel: +33 4 81 68 19 12	<b>ES</b> - ESPAÑA UNOX PROFESIONAL ESPAÑA S.L. E-mail: info.es@unox.com Tel: +34 932 20 36 52	<b>TR</b> - TÜRKİYE - UNOX TURKEY Profesyonel mutfak ekipmanları endüstri ve ticaret limited şirketi E-mail: info.tr@unox.com Tel: +90 530 176 62 03	<b>RU</b> - РОССИЯ, ПРИБАЛТИКА И СТРАНЫ СНГ UNOX РОССИЯ E-mail: info.ru@unox.com Tel: +7 (499) 702 - 00 - 14	<b>SC</b> - SCANDINAVIAN COUNTRIES UNOX SCANDINAVIA AB E-mail: info.se@unox.com Tel: +46(0)790 75 63 64
<b>PT</b> - PORTUGAL UNOX PORTUGAL E-mail: info.pt@unox.com Tel: +351 918 228 787	<b>DK</b> - DENMARK UNOX DANMARK A/S E-mail: info.dk@unox.com Tel: +45 87 91 00 40	<b>CH</b> - SWITZERLAND UNOX SWITZERLAND GMBH E-mail: info.ch@unox.com Tel: +41 43 508 61 70		

## AMERICA

<b>US</b> - U.S.A. UNOX Inc. E-mail: info.usa@unox.com Tel: +1 800 489 8669	<b>AR</b> - ARGENTINA UNOX ARGENTINA E-mail: info.ar@unox.com Tel: +54 911 37 58 43 46	<b>CO</b> - COLOMBIA UNOX COLOMBIA E-mail: info.co@unox.com Tel: +57 305 21 38 223	<b>BR</b> - BRASIL UNOX BRASIL SERVICOS LTDA. E-mail: info.br@unox.com Tel: +55 11 98717-8201	<b>MX</b> - MÉXICO UNOX MÉXICO, S. DE R.L. DE C.V. E-mail: info.mx@unox.com Tel: +52 55 8116-7720
<b>CA</b> - CANADA UNOX Canada Equipement Professionnel Inc. E-mail: orders.ca@unox.com Tel: +1 800 489 8669				

## ASIA, OCEANIA & AFRICA

<b>ZA</b> - SOUTH AFRICA UNOX SOUTH AFRICA E-mail: info.za@unox.com Tel: +27 845 05 52 35	<b>PH</b> - PHILIPPINES UNOX PHILIPPINES E-mail: info.asia@unox.com Tel: +63 9173108084	<b>AU</b> - AUSTRALIA UNOX AUSTRALIA PTY Ltd. E-mail: info@unoxaustralia.com.au Tel: +61 3 9876 0803	<b>UZ</b> - UZBEKISTAN UNOX PRO LLC E-mail: info.uz@unox.com Tel: +998 90 370 90 10	<b>KR</b> - 대한민국 UNOX KOREA CO. Ltd. 이메일: info.kr@unox.com 전화: +82 2 69410351
<b>AC</b> - OTHER ASIAN COUNTRIES UNOX (ASIA) SDN. BHD E-mail: info.asia@unox.com Tel: +603-58797700	<b>TW</b> - TAIWAN, HONG KONG & MACAU UNOX TAIWAN E-mail: info.tw@unox.com Tel: +886 928 250 536	<b>MY</b> - MALAYSIA & SINGAPORE UNOX (ASIA) SDN. BHD E-mail: info.asia@unox.com Tel: +603-58797700	<b>CN</b> - 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	<b>NZ</b> - NEW ZEALAND UNOX NEW ZEALAND Ltd. E-mail: info@unox.co.nz Tel: +64 (0) 800 76 0803
<b>AE</b> - U.A.E. UNOX MIDDLE EAST DMCC E-mail: info.uae@unox.com Tel: +971 4 554 2146	<b>ID</b> - INDONESIA UNOX INDONESIA E-mail: info.asia@unox.com Tel: +62 81908852999	<b>IN</b> - INDIA UNOX INDIA PRIVATE LIMITED E-mail: info.in@unox.com Tel: +971 4 554 2146	<b>VN</b> - VIETNAM UNOX INDOCHINA E-mail: info.asia@unox.com Tel: +84916560803	

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™:

efficacité 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 paramétrer 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
- Double vitrage
- Illumination chambre de cuisson par le biais des lumières LED intégrées dans la porte
- Supports des plaques avec système anti-basculement
- Arrêt de la ventilation pour limiter la déperdition d'énergie lors de l'ouverture de 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 €

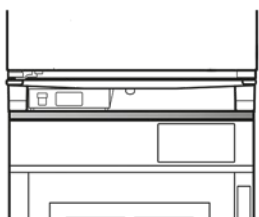
Optionnel		
Charnière à droite	Article XEEC-1011-EPL	Prix supplémentaire 300,00 €

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**  
XUC001 - Kit première installation pour le four

**Obligatoire**  
EVEREO® 600 (en bas) +  
CHEFTOP MIND.Maps™  
COUNTERTOP

**Article**  
**XEEQC-0011-E**

**Prix**  
**138,00 €**



### Kit de superposition EVEREO®

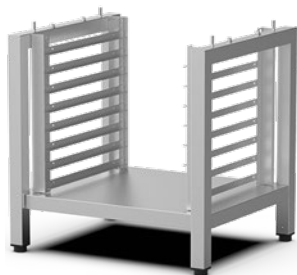
Il contient toutes les pièces nécessaires à l'installation correcte et à la superposition d'EVEREO® + EVEREO® ou EVEREO® + FOUR.

**Il nécessite aussi l'achat de**  
XUC001 - Kit première installation pour le four

**Obligatoire**  
EVEREO® 600 +  
EVEREO® 600;  
EVEREO® 900 +  
EVEREO® 900;  
EVEREO® 900 (en bas) +  
CHEFTOP MIND.Maps™  
COMPACT.

**Article**  
**XEEQC-0013-E**

**Prix**  
**62,00 €**



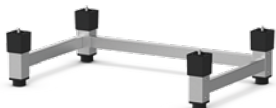
### Piètement haut

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**  
**XEERC-0811-H**

**Prix**  
**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**  
**XWERC-0011-F**

**Prix**  
**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**  
Accessoires pour positionner le four au sol

**Obligatoire**  
EVEREO® 600 +  
EVEREO® 600  
EVEREO® 600 (en bas) +  
CHEFTOP MIND.Maps™  
COUNTERTOP 5 GN 1/1

**Article**  
**XUC039**

**Prix**  
**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**  
Piètement (\*-H; \*-M;  
\*-L)

**Article**  
**XUC012**

**Prix**  
**268,00 €**

## Accessoires GN 1/1



### Pieds

Pieds pour le positionnement du banc.

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

Article	Prix
XUC044	<b>136,00 €</b>



### Connexion Wi-Fi

Permet la connexion à Internet via connexion sans fil.

Article	Prix
XEC006	<b>272,00 €</b>





## 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™:

efficacité 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 paramétrer 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
- Double vitrage
- Illumination chambre de cuisson par le biais des lumières LED intégrées dans la porte
- Supports des plaques avec système anti-basculement
- Arrêt de la ventilation pour limiter la déperdition d'énergie lors de l'ouverture de 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	Prix supplémentaire
	XEEC-1013-EPL	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

XUC001 - Kit première installation pour le four

### Obligatoire

EVEREO® 600 + EVEREO® 600; EVEREO® 900 + EVEREO® 900; EVEREO® 900 (en bas) + CHEFTOP MIND.Maps™ COMPACT.

### Article

XEEQC-0013-E

### Prix

**62,00 €**



## 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 €**



## 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

XWCRC-0013-F

### Prix

**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

Accessoires pour positionner le four au sol

### Obligatoire

EVEREO® 900 + EVEREO® 900  
EVEREO® 900 + XWCRC-0613-H  
EVEREO® 900 + CHEFTOP MIND.Maps™ COMPACT 5 GN 1/1

### Article

XUC019

### Prix

**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

Piètement (\*-M; \*-L)

### Article

XUC012

### Prix

**268,00 €**



## 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® 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™:

efficacité 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 paramétrer 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
- Double vitrage
- Illumination chambre de cuisson par le biais des lumières LED intégrées dans la porte
- Supports des plaques avec système anti-basculement
- Arrêt de la ventilation pour limiter la déperdition d'énergie lors de l'ouverture de 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 electriques superposés

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

#### Obligatoire

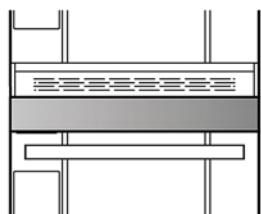
EVEREO® CUBE +  
EVEREO® CUBE  
EVEREO® CUBE (en bas)  
+ BAKERLUX SHOP.Pro™  
EVEREO® CUBE (en bas)  
+ SPEED.PRO™

#### Article

XWEQT-00HS-E

#### Prix

**118,00 €**



### Kit complet d'installation pour les fours electriques superposés

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

#### Obligatoire

EVEREO® CUBE +  
SPEED.PRO™ (en bas)

#### Article

XWSQW-00HS-E

#### Prix

**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

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

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

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
----------------	--------

#### Compatible avec

Pietement (\*-H; \*-M; \*-L)

#### Article

XUC012

#### Prix

**268,00 €**



### Kit pieds pour fours

Pieds pour positionner le four sur le comptoir.

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

#### Article

XUC025

#### Prix

**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	<b>150,00 €</b>



### Connexion Wi-Fi

Permet la connexion à Internet via connexion sans fil.

Article	Prix
XEC012	<b>525,00 €</b>



# Accessoires GN 1/1

## SUPERHOLDING LID



### SUPERHOLDING LID

Couvercle en polycarbonate.

Hauteur	Article	Prix
12.5 mm	TG802	<b>20,00 €</b>

## Preserving Essentials



### BLACK.20

Plaque à pâtisserie en aluminium micro-perforée avec revêtement antiadhésive

Hauteur	Article	Prix
20 mm	TG895	<b>90,00 €</b>



### BLACK.40

Plaque à pâtisserie en aluminium micro-perforée avec revêtement antiadhésive

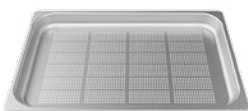
Hauteur	Article	Prix
40 mm	TG900	<b>91,00 €</b>



### FORO.STEEL20

Plaque en inox perforée.

Hauteur	Article	Prix
20 mm	TG810	<b>47,00 €</b>



### FORO.STEEL40

Plaque en inox perforée.

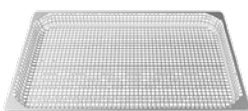
Hauteur	Article	Prix
40 mm	TG820	<b>50,00 €</b>



### FORO.STEEL65

Plaque en inox perforée.

Hauteur	Article	Prix
65 mm	TG830	<b>52,00 €</b>



### STEAM

Plaque en inox perforée pour cuissons à la vapeur.

Hauteur	Article	Prix
40 mm	GRP815	<b>88,00 €</b>



### STEEL.20

Plaque en inox.

Hauteur	Article	Prix
20 mm	TG805	<b>45,00 €</b>

## Accessoires GN 1/1



### STEEL.40

Plaque en inox.

Hauteur	Article	Prix
40 mm	TG815	<b>52,00 €</b>



### STEEL.65

Plaque en inox.

Hauteur	Article	Prix
65 mm	TG825	<b>57,00 €</b>



### STEEL.GRID

Grille en inox.

Hauteur	Article	Prix
8.5 mm	GRP806	<b>35,00 €</b>

## Accessoires GN 1/2

### SUPERHOLDING LID



### SUPERHOLDING LID

Couvercle en polycarbonate.

Hauteur	Article	Prix
12.5 mm	TG806	<b>13,00 €</b>

# Accessoires 460x330

## Preserving Essentials



### BAKE

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

Hauteur	Article	Prix
11 mm	TG305	*prix unitaire <b>19,00 €</b>



### CHROMO.GRID

Grille chromée

Hauteur	Article	Prix
8.5 mm	GRP305	<b>19,00 €</b>



### FORO.BAKE

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

Hauteur	Article	Prix
10 mm	TG310	*prix unitaire <b>24,00 €</b>



### FORO.BLACK

Plaque en aluminium antiadhérente micro-perforée.

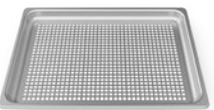
Hauteur	Article	Prix
10 mm	TG330	*prix unitaire <b>32,00 €</b>



### PAN.FRY

Plaque en inox antiadhérente pour frire.

Hauteur	Article	Prix
20 mm	TG350	<b>43,00 €</b>



### STEAM&FRY

Plaque en inox perforée pour cuissons à la vapeur.

Hauteur	Article	Prix
30 mm	GRP350	<b>97,00 €</b>



## 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	<b>111,00 €</b>
6 cartons (prix par carton)	DB1044	<b>107,00 €</b>
30 cartons (prix par carton)	DB1044	<b>103,00 €</b>

## 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	<b>1.530,00 €</b>

### Piètement MULTI.Day



#### Couvertures latérales

Couvercles latéraux pour compartiment compresseur.

Poids	6 kg		
Compatible avec	Article	Prix	
XUC146	XUC136	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	Article	Prix	
XUC135	XUC146	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	Article	Prix	
XUC135	XUC144	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		
Compatible avec	Article	Prix	
XUC146	XUC012	268,00 €	
XUC144			

SACHETS MULTI.DAY



SACHETS MULTI.DAY

1000 sacs à vide certifiés, 200x300mm.

Dimensions - l x h	200 x 300 mm		
	Article	Prix	
	XUC137	268,00 €	



SACHETS MULTI.DAY

500 sacs à vide certifiés, 300x400 mm.

Dimensions - l x h	300 x 400 mm		
	Article	Prix	
	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	<b>26,00 €</b>



### VACUUM.100

Plaque en acier inoxydable pour mise à vide.

Hauteur	Article	Prix
100 mm	TG111	<b>72,00 €</b>



### VACUUM.40

Plaque en acier inoxydable pour mise à vide.

Hauteur	Article	Prix
40 mm	TG112	<b>62,00 €</b>



### VACUUM.LID

Couvercle en acier inoxydable avec joint en silicone pour usage alimentaire.

Hauteur	Article	Prix
35 mm	TG110	<b>135,00 €</b>

# 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	<b>20,00 €</b>



### VACUUM.100

Plaque en acier inoxydable pour mise à vide.

Hauteur	Article	Prix
100 mm	TG121	<b>45,00 €</b>



### VACUUM.40

Plaque en acier inoxydable pour mise à vide.

Hauteur	Article	Prix
40 mm	TG122	<b>41,00 €</b>



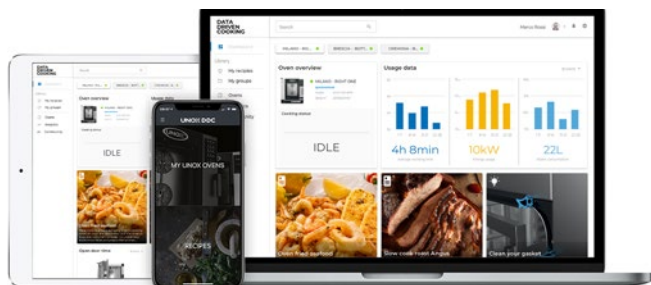
### VACUUM.LID

Couvercle en acier inoxydable avec joint en silicone pour usage alimentaire.

Hauteur	Article	Prix
25 mm	TG120	<b>105,00 €</b>

## 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 Enterprise	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

<b>IT</b> - ITALIA UNOX S.p.a E-mail: info@unox.it Tel: +39 049 736 0781	<b>GB</b> - UNITED KINGDOM UNOX UK Ltd. E-mail: info.uk@unox.com Tel: +44 1252 851 522	<b>CZ</b> - ČESKÁ REPUBLIKA UNOX DISTRIBUTION s.r.o. E-mail: info.cz@unox.com Tel: +420 241 940 000	<b>BG</b> - БЪЛГАРИЯ UNOX BULGARIA E-mail: info.bg@unox.com Tel: +359 2 419 05 00	<b>NL</b> - NETHERLANDS UNOX NETHERLANDS B.V. E-mail: info.nl@unox.com Tel: +31 70 700 6170
<b>DE</b> - DEUTSCHLAND UNOX DEUTSCHLAND GMBH E-mail: info.de@unox.com Tel: +49 32 211121581	<b>IE</b> - IRELAND UNOX IRELAND E-mail: info.ie@unox.com Tel: +353 (0) 87 32 23 218	<b>HR</b> - HRVATSKA UNOX CROATIA E-mail: narudzbe@unox.com Tel: +39 049 86 57 538	<b>AT</b> - ÖSTERREICH UNOX ÖSTERREICH GMBH E-mail: info.de@unox.com Tel: +43 1 206 092 068	<b>PL</b> - POLSKA UNOX POLSKA Sp.zo.o. E-mail: info.pl@unox.com Tel: +48 22 104 17 01
<b>FR</b> - FRANCE, BELGIUM & LUXEMBOURG UNOX FRANCE s.a.s. E-mail: info.fr@unox.com Tel: +33 4 81 68 19 12	<b>ES</b> - ESPAÑA UNOX PROFESIONAL ESPAÑA S.L. E-mail: info.es@unox.com Tel: +34 932 20 36 52	<b>TR</b> - TÜRKİYE - UNOX TURKEY Profesyonel mutfak ekipmanları endüstri ve ticaret limited şirketi E-mail: info.tr@unox.com Tel: +90 530 176 62 03	<b>RU</b> - РОССИЯ, ПРИБАЛТИКА И СТРАНЫ СНГ UNOX РОССИЯ E-mail: info.ru@unox.com Tel: +7 (499) 702 - 00 - 14	<b>SC</b> - SCANDINAVIAN COUNTRIES UNOX SCANDINAVIA AB E-mail: info.se@unox.com Tel: +46(0)790 75 63 64
<b>PT</b> - PORTUGAL UNOX PORTUGAL E-mail: info.pt@unox.com Tel: +351 918 228 787	<b>DK</b> - DENMARK UNOX DANMARK A/S E-mail: info.dk@unox.com Tel: +45 87 91 00 40	<b>CH</b> - SWITZERLAND UNOX SWITZERLAND GMBH E-mail: info.ch@unox.com Tel: +41 43 508 61 70		

## AMERICA

<b>US</b> - U.S.A. UNOX Inc. E-mail: info.usa@unox.com Tel: +1 800 489 8669	<b>AR</b> - ARGENTINA UNOX ARGENTINA E-mail: info.ar@unox.com Tel: +54 911 37 58 43 46	<b>CO</b> - COLOMBIA UNOX COLOMBIA E-mail: info.co@unox.com Tel: +57 305 21 38 223	<b>BR</b> - BRASIL UNOX BRASIL SERVICOS LTDA. E-mail: info.br@unox.com Tel: +55 11 98717-8201	<b>MX</b> - MÉXICO UNOX MÉXICO, S. DE R.L. DE C.V. E-mail: info.mx@unox.com Tel: +52 55 8116-7720
<b>CA</b> - CANADA UNOX Canada Equipement Professionnel Inc. E-mail: orders.ca@unox.com Tel: +1 800 489 8669				

## ASIA, OCEANIA & AFRICA

<b>ZA</b> - SOUTH AFRICA UNOX SOUTH AFRICA E-mail: info.za@unox.com Tel: +27 845 05 52 35	<b>PH</b> - PHILIPPINES UNOX PHILIPPINES E-mail: info.asia@unox.com Tel: +63 9173108084	<b>AU</b> - AUSTRALIA UNOX AUSTRALIA PTY Ltd. E-mail: info@unoxaustralia.com.au Tel: +61 3 9876 0803	<b>UZ</b> - UZBEKISTAN UNOX PRO LLC E-mail: info.uz@unox.com Tel: +998 90 370 90 10	<b>KR</b> - 대한민국 UNOX KOREA CO. Ltd. 이메일: info.kr@unox.com 전화: +82 2 69410351
<b>AC</b> - OTHER ASIAN COUNTRIES UNOX (ASIA) SDN. BHD E-mail: info.asia@unox.com Tel: +603-58797700	<b>TW</b> - TAIWAN, HONG KONG & MACAU UNOX TAIWAN E-mail: info.tw@unox.com Tel: +886 928 250 536	<b>MY</b> - MALAYSIA & SINGAPORE UNOX (ASIA) SDN. BHD E-mail: info.asia@unox.com Tel: +603-58797700	<b>CN</b> - 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	<b>NZ</b> - NEW ZEALAND UNOX NEW ZEALAND Ltd. E-mail: info@unox.co.nz Tel: +64 (0) 800 76 0803
<b>AE</b> - U.A.E. UNOX MIDDLE EAST DMCC E-mail: info.uae@unox.com Tel: +971 4 554 2146	<b>ID</b> - INDONESIA UNOX INDONESIA E-mail: info.asia@unox.com Tel: +62 81908852999	<b>IN</b> - INDIA UNOX INDIA PRIVATE LIMITED E-mail: info.in@unox.com Tel: +971 4 554 2146	<b>VN</b> - VIETNAM UNOX INDOCHINA E-mail: info.asia@unox.com Tel: +84916560803	

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	<b>XFT197</b>
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	<b>1.890,00 €</b>



### 4 600x400

⚡ Électrique

Modèle fours	<b>XFT193</b>
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	<b>1.760,00 €</b>



### 3 600x400

⚡ Électrique

Modèle fours	<b>XFT183</b>
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	<b>1.410,00 €</b>

## 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

pour superposer correctement deux fours électriques.

Article	Prix
XC646	<b>212,00 €</b>



### 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	<b>50,00 €</b>



### 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	<b>1.310,00 €</b>



### 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	<b>460,00 €</b>



### 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	<b>495,00 €</b>



### 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	<b>182,00 €</b>



### 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	<b>136,00 €</b>

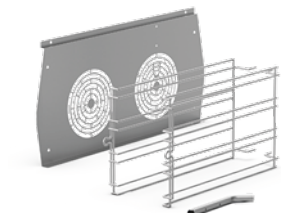
## Accessoires 600x400



### Support lateral GN1/1 pour les fours

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

Article	Prix
XC630	<b>56,00 €</b>



### 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	<b>104,00 €</b>



### 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**  
Un réservoir d'eau

Article	Prix
XC665	<b>130,00 €</b>



### Un réservoir d'eau

Réservoir d'eau pour four positionné sur le comptoir.

Compatible avec	Article	Prix
Fours avec pompe	XC655	<b>106,00 €</b>



### 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	<b>28,00 €</b>



### 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	<b>128,00 €</b>

#### 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	<b>40,00 €</b>

#### REFILL BAKERY.PURE

Cartouche de remplacement pour système de filtrage de résine pure.

Article	Prix
XHC011	<b>75,00 €</b>



## Four à convection 460x330



### 4 460x330

⚡ Électrique

Modèle fours	<b>XFT133</b>
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	<b>1.000,00 €</b>



### 3 460x330

⚡ Électrique

Modèle fours	<b>XFT113</b>
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	<b>950,00 €</b>

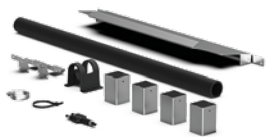
#### Remarques

XFT133 - 4 plaques TG305 incluses.

XFT113 - 3 plaques TG305 incluses.



## 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

pour superposer correctement deux fours électriques.

Article

XC651

Prix

**180,00 €**



### Electro-vanne d'eau

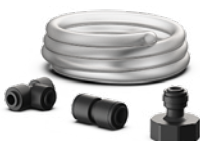
Il vous permet de connecter le four directement à l'approvisionnement en eau.

Article

XC660

Prix

**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

XC615

Prix

**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

XLT133

Prix

**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

XC114

Prix

**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

XR130

Prix

**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  
LIEVOX  
Pietement

Article

XR623

Prix

**182,00 €**

## Accessoires 460x330

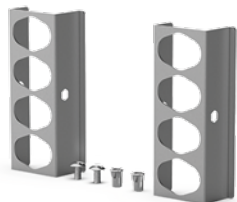


### Pieds réglables

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

Dimensions - h max. 150 mm

Compatible avec	Article	Prix
LIEVOX	XR608	<b>136,00 €</b>



### 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	XC620	<b>54,00 €</b>



### Un réservoir d'eau

Réservoir d'eau pour four positionné sur le comptoir.

Compatible avec	Article	Prix
Fours avec pompe	XC655	<b>106,00 €</b>



### 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	<b>28,00 €</b>



### 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	<b>128,00 €</b>

#### 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	<b>40,00 €</b>

#### REFILL BAKERY.PURE

Cartouche de remplacement pour système de filtrage de résine pure.

Article	Prix
XHC011	<b>75,00 €</b>





## 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

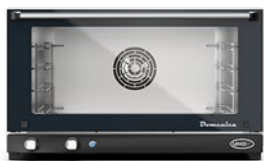
—— Chambre de cuisson en acier à angles arrondis AISI 430 à haute résistance

—— 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			<b>990,00 €</b>

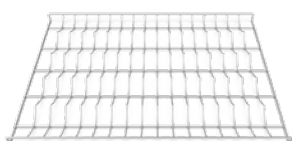


### Chariot

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			<b>990,00 €</b>

## Baking Essentials



### BAGUETTE.GRID

Grille chromée Ultralight - 5 canaux.

Hauteur	Article	Prix
27 mm	GRP410	<b>32,00 €</b>



### BAKE

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

Hauteur	Article	Prix
15 mm	TG405	<small>*prix unitaire</small> <b>32,00 €</b>



### BAKE.BLACK

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

Hauteur	Article	Prix
15 mm	TG460	<small>*prix unitaire</small> <b>43,00 €</b>



### BAKE.SILICO

Plaque en aluminium avec revêtement en silicone.

Hauteur	Article	Prix
9 mm	TG416	<b>47,00 €</b>



### CHROMO.GRID

Grille chromée

Hauteur	Article	Prix
8 mm	GRP405	<b>25,00 €</b>

## Accessoires 600x400



### FAKIRO.GRILL

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

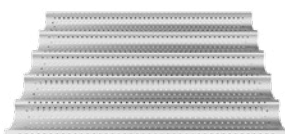
Hauteur	Article	Prix
12 mm	TG465	<b>225,00 €</b>



### FAKIRO™

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

Hauteur	Article	Prix
12 mm	TG440	<b>149,00 €</b>



### FORO.BAGUETTE

Plaque à pâtisserie en aluminium micro-perforée - 5 canaux

Hauteur	Article	Prix
34 mm	TG445	<b>52,00 €</b>



### FORO.BAGUETTE.BLACK

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

Hauteur	Article	Prix
34 mm	TG435	<b>64,00 €</b>



### FORO.BAKE

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

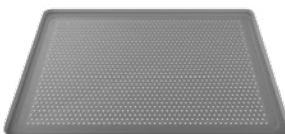
Hauteur	Article	Prix
15 mm	TG410	*prix unitaire <b>37,00 €</b>



### FORO.BLACK

Plaque en aluminium antiadhérente micro-perforée.

Hauteur	Article	Prix
15 mm	TG430	*prix unitaire <b>48,00 €</b>



### FORO.SILICO

Plaque en aluminium micro-perforée avec traitement anti-adhésif

Hauteur	Article	Prix
9 mm	TG415	<b>48,00 €</b>

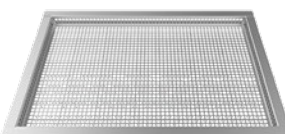


### STEEL.BAKE

Plaque en inox.

Hauteur	Article	Prix
20 mm	TG450	<b>80,00 €</b>

## Cooking Essentials



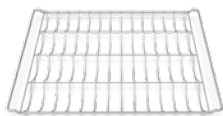
### STEAM&FRY

Plaque en inox perforée pour cuissons à la vapeur.

Hauteur	Article	Prix
30 mm	GRP420	<b>134,00 €</b>

# Accessoires 460x330

## Baking Essentials



### BAGUETTE.GRID

Grille chromée Ultralight - 4 canaux.

Hauteur	Article	Prix
32 mm	GRP310	<b>28,00 €</b>



### BAKE

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

Hauteur	Article	Prix
11 mm	TG305	*prix unitaire <b>19,00 €</b>



### BAKE.BLACK

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

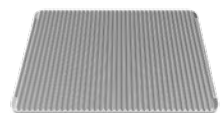
Hauteur	Article	Prix
11 mm	TG370	*prix unitaire <b>26,00 €</b>



### CHROMO.GRID

Grille chromée

Hauteur	Article	Prix
8.5 mm	GRP305	<b>19,00 €</b>



### FAKIRO™

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

Hauteur	Article	Prix
12 mm	TG335	<b>86,00 €</b>



### FORO.BAKE

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

Hauteur	Article	Prix
10 mm	TG310	*prix unitaire <b>24,00 €</b>



### FORO.BLACK

Plaque en aluminium antiadhérente micro-perforée.

Hauteur	Article	Prix
10 mm	TG330	*prix unitaire <b>32,00 €</b>



### PAN.FRY

Plaque en inox antiadhérente pour frire.

Hauteur	Article	Prix
20 mm	TG350	<b>43,00 €</b>

# Accessoires 342x242

## Baking Essentials



### BAKE

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

Hauteur	Article	Prix
11 mm	TG205	*prix unitaire <b>15,00 €</b>



### CHROMO.GRID

Grille chromée

Hauteur	Article	Prix
8.5 mm	GRP205	<b>15,00 €</b>

## 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	<b>111,00 €</b>
6 cartons (prix par carton)	DB1044	<b>107,00 €</b>
30 cartons (prix par carton)	DB1044	<b>103,00 €</b>



## EUROPE

<b>IT</b> - ITALIA UNOX S.p.a E-mail: info@unox.it Tel: +39 049 736 0781	<b>GB</b> - UNITED KINGDOM UNOX UK Ltd. E-mail: info.uk@unox.com Tel: +44 1252 851 522	<b>CZ</b> - ČESKÁ REPUBLIKA UNOX DISTRIBUTION s.r.o. E-mail: info.cz@unox.com Tel: +420 241 940 000	<b>BG</b> - БЪЛГАРИЯ UNOX BULGARIA E-mail: info.bg@unox.com Tel: +359 2 419 05 00	<b>NL</b> - NETHERLANDS UNOX NETHERLANDS B.V. E-mail: info.nl@unox.com Tel: +31 70 700 6170
<b>DE</b> - DEUTSCHLAND UNOX DEUTSCHLAND GMBH E-mail: info.de@unox.com Tel: +49 32 211121581	<b>IE</b> - IRELAND UNOX IRELAND E-mail: info.ie@unox.com Tel: +353 (0) 87 32 23 218	<b>HR</b> - HRVATSKA UNOX CROATIA E-mail: narudzbe@unox.com Tel: +39 049 86 57 538	<b>AT</b> - ÖSTERREICH UNOX ÖSTERREICH GMBH E-mail: info.de@unox.com Tel: +43 1 206 092 068	<b>PL</b> - POLSKA UNOX POLSKA Sp.zo.o. E-mail: info.pl@unox.com Tel: +48 22 104 17 01
<b>FR</b> - FRANCE, BELGIUM & LUXEMBOURG UNOX FRANCE s.a.s. E-mail: info.fr@unox.com Tel: +33 4 81 68 19 12	<b>ES</b> - ESPAÑA UNOX PROFESIONAL ESPAÑA S.L. E-mail: info.es@unox.com Tel: +34 932 20 36 52	<b>TR</b> - TÜRKİYE - UNOX TURKEY Profesyonel mutfak ekipmanları endüstri ve ticaret limited şirketi E-mail: info.tr@unox.com Tel: +90 530 176 62 03	<b>RU</b> - РОССИЯ, ПРИБАЛТИКА И СТРАНЫ СНГ UNOX РОССИЯ E-mail: info.ru@unox.com Tel: +7 (499) 702 - 00 - 14	<b>SC</b> - SCANDINAVIAN COUNTRIES UNOX SCANDINAVIA AB E-mail: info.se@unox.com Tel: +46(0)790 75 63 64
<b>PT</b> - PORTUGAL UNOX PORTUGAL E-mail: info.pt@unox.com Tel: +351 918 228 787	<b>DK</b> - DENMARK UNOX DANMARK A/S E-mail: info.dk@unox.com Tel: +45 87 91 00 40	<b>CH</b> - SWITZERLAND UNOX SWITZERLAND GMBH E-mail: info.ch@unox.com Tel: +41 43 508 61 70		

## AMERICA

<b>US</b> - U.S.A. UNOX Inc. E-mail: info.usa@unox.com Tel: +1 800 489 8669	<b>AR</b> - ARGENTINA UNOX ARGENTINA E-mail: info.ar@unox.com Tel: +54 911 37 58 43 46	<b>CO</b> - COLOMBIA UNOX COLOMBIA E-mail: info.co@unox.com Tel: +57 305 21 38 223	<b>BR</b> - BRASIL UNOX BRASIL SERVICOS LTDA. E-mail: info.br@unox.com Tel: +55 11 98717-8201	<b>MX</b> - MÉXICO UNOX MÉXICO, S. DE R.L. DE C.V. E-mail: info.mx@unox.com Tel: +52 55 8116-7720
<b>CA</b> - CANADA UNOX Canada Equipement Professionnel Inc. E-mail: orders.ca@unox.com Tel: +1 800 489 8669				

## ASIA, OCEANIA & AFRICA

<b>ZA</b> - SOUTH AFRICA UNOX SOUTH AFRICA E-mail: info.za@unox.com Tel: +27 845 05 52 35	<b>PH</b> - PHILIPPINES UNOX PHILIPPINES E-mail: info.asia@unox.com Tel: +63 9173108084	<b>AU</b> - AUSTRALIA UNOX AUSTRALIA PTY Ltd. E-mail: info@unoxaustralia.com.au Tel: +61 3 9876 0803	<b>UZ</b> - UZBEKISTAN UNOX PRO LLC E-mail: info.uz@unox.com Tel: +998 90 370 90 10	<b>KR</b> - 대한민국 UNOX KOREA CO. Ltd. 이메일: info.kr@unox.com 전화: +82 2 69410351
<b>AC</b> - OTHER ASIAN COUNTRIES UNOX (ASIA) SDN. BHD E-mail: info.asia@unox.com Tel: +603-58797700	<b>TW</b> - TAIWAN, HONG KONG & MACAU UNOX TAIWAN E-mail: info.tw@unox.com Tel: +886 928 250 536	<b>MY</b> - MALAYSIA & SINGAPORE UNOX (ASIA) SDN. BHD E-mail: info.asia@unox.com Tel: +603-58797700	<b>CN</b> - 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	<b>NZ</b> - NEW ZEALAND UNOX NEW ZEALAND Ltd. E-mail: info@unox.co.nz Tel: +64 (0) 800 76 0803
<b>AE</b> - U.A.E. UNOX MIDDLE EAST DMCC E-mail: info.uae@unox.com Tel: +971 4 554 2146	<b>ID</b> - INDONESIA UNOX INDONESIA E-mail: info.asia@unox.com Tel: +62 81908852999	<b>IN</b> - INDIA UNOX INDIA PRIVATE LIMITED E-mail: info.in@unox.com Tel: +971 4 554 2146	<b>VN</b> - 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.Plake 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 régler automatiquement tous les paramètres (Bake)

—— SPEEDUNOX: choisissez ce qu'il faut cuisiner dans la bibliothèque et le four régler 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	<b>XESR-03HS-MDDN</b>	<b>XESR-03HS-EDDN</b>
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	<b>7.600,00 €</b>	<b>7.600,00 €</b>

### Remarques

3 plaques TG305 et 1 plaque SPEED.Plake 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 - l x p x 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

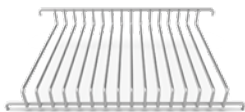
TG360

Article

XUC166

Prix

**96,00 €**



### SPEED.Grid

Grille chromée ultra-légère.

Dimensions - l x p x 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

Réceptacle 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

Réceptacle antiadhésif semi-rigide.

Dimensions - l x p x h 280 x 180 x 25 mm

Article

Prix

**TG127**

**115,00 €**



### SPEED.Basket SMALL

Réceptacle antiadhésif semi-rigide.

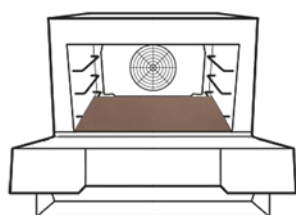
Dimensions - l x p x h 180 x 140 x 25 mm

Article

Prix

**TG126**

**110,00 €**



### Feuille de téflon anti-adherent

Il évite l'attachement de la saleté et simplifie le nettoyage du fond du four.

Dimensions - l x p 372 x 490 mm

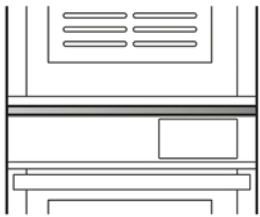
Article

Prix

**TG365**

**63,00 €**

## Accessoires 460x330



### Kit complet d'installation pour les fours electriques superposés

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

#### Obligatoire

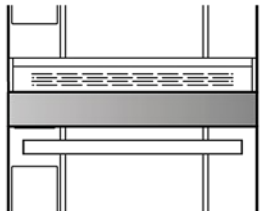
EVEREO® CUBE (en bas)  
+ SPEED.PRO™

#### Article

XWEQT-00HS-E

#### Prix

**118,00 €**



### Kit complet d'installation pour les fours electriques superposés

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

#### Obligatoire

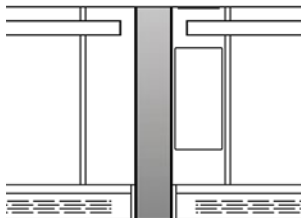
EVEREO® CUBE +  
SPEED.PRO™ (en bas)  
SPEED.PRO™ + SPEED.  
PRO™ SHOP.Pro™ +  
SPEED.Pro™ (en bas)

#### Article

XWSQW-00HS-E

#### Prix

**244,00 €**



### Kit four côte à côte

Il contient toutes les pièces nécessaires à une installation correcte et côte à côte de deux SPEED.Pro™.

#### Article

XUC169

#### Prix

**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

XEKPT-08HS-C

#### Prix

**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

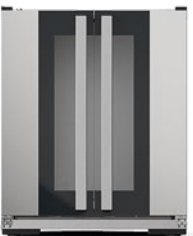
Colonne SPEED.Pro™ +  
LIEVOX

#### Article

KVL1145

#### Prix

**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

XEKPT-08HS-B

#### Prix

**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

Colonne SPEED.Pro™ +  
LIEVOX

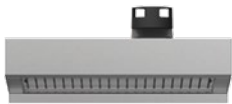
#### Article

KVL1145

#### Prix

**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	<b>1.290,00 €</b>



### Placard supérieur sans portes

Support multifonctionnel fermé pour le stockage en toute sécurité des plaques. Équipé d'un support pour la plaque SPEED.Plake 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	<b>420,00 €</b>



### 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	<b>510,00 €</b>



### 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	<b>485,00 €</b>



### 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	<b>362,00 €</b>



### 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	<b>202,00 €</b>



### 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-* XEKPT-*	XUC012	<b>268,00 €</b>

## Accessoires 460x330



### Kit pieds pour fours

Pieds pour positionner le four sur le comptoir.

Dimensions - h 100 mm

Article	Prix
XUC025	<b>136,00 €</b>



### Pieds réglables

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

Dimensions - h max. 150 mm

Compatible avec LIEVOX	Article	Prix
	XUC045	<b>136,00 €</b>



### 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.

<b>Obligatoire</b> Par colonnes avec four SPEED.Pro™ + LIEVOX / SHOP.Pro™	Article	Prix
	XHC016	<b>138,00 €</b>



### 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.

<b>Obligatoire</b> Si la connexion au réseau d'eau n'est pas disponible	Article	Prix
	XHC024	<b>254,00 €</b>



### 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	Prix
	XUC212	<b>138,00 €</b>



### Buzzer externe

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

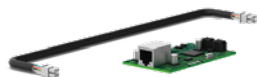
Article	Prix
XEC015	<b>86,00 €</b>



### 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	Prix
	XEC012	<b>525,00 €</b>



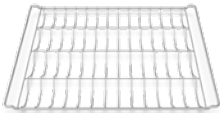
### Connexion Ethernet

Permet la connexion à l'Internet par câble.

Article	Prix
XEC011	<b>405,00 €</b>

# Accessoires 460x330

## Baking Essentials



### BAGUETTE.GRID

Grille chromée Ultralight - 4 canaux.

Hauteur	Article	Prix
32 mm	GRP310	<b>28,00 €</b>



### BAKE

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

Hauteur	Article	Prix
11 mm	TG305	<small>*prix unitaire</small> <b>19,00 €</b>



### BAKE.BLACK

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

Hauteur	Article	Prix
11 mm	TG370	<small>*prix unitaire</small> <b>26,00 €</b>



### FORO.BAKE

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

Hauteur	Article	Prix
10 mm	TG310	<small>*prix unitaire</small> <b>24,00 €</b>



### FORO.BLACK

Plaque en aluminium antiadhérente micro-perforée.

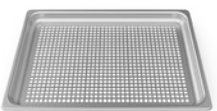
Hauteur	Article	Prix
10 mm	TG330	<small>*prix unitaire</small> <b>32,00 €</b>



### PAN.FRY

Plaque en inox antiadhérente pour frire.

Hauteur	Article	Prix
20 mm	TG350	<b>43,00 €</b>



### STEAM&FRY

Plaque en inox perforée pour cuissons à la vapeur.

Hauteur	Article	Prix
30 mm	GRP350	<b>97,00 €</b>



### STEEL.GRID

Grille en inox.

Hauteur	Article	Prix
8.5 mm	GRP355	<b>41,00 €</b>



## Accessoires

### Détergent



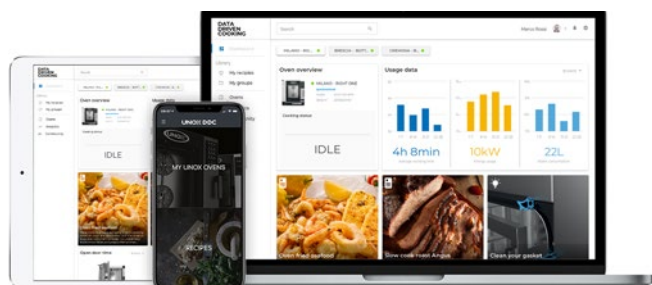
#### SPRAY&Rinse

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	<b>111,00 €</b>
6 cartons (prix par carton)	DB1044	<b>107,00 €</b>
30 cartons (prix par carton)	DB1044	<b>103,00 €</b>

## 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 Enterprise	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

<b>IT</b> - ITALIA UNOX S.p.a E-mail: info@unox.it Tel: +39 049 736 0781	<b>GB</b> - UNITED KINGDOM UNOX UK Ltd. E-mail: info.uk@unox.com Tel: +44 1252 851 522	<b>CZ</b> - ČESKÁ REPUBLIKA UNOX DISTRIBUTION s.r.o. E-mail: info.cz@unox.com Tel: +420 241 940 000	<b>BG</b> - БЪЛГАРИЯ UNOX BULGARIA E-mail: info.bg@unox.com Tel: +359 2 419 05 00	<b>NL</b> - NETHERLANDS UNOX NETHERLANDS B.V. E-mail: info.nl@unox.com Tel: +31 70 700 6170
<b>DE</b> - DEUTSCHLAND UNOX DEUTSCHLAND GMBH E-mail: info.de@unox.com Tel: +49 32 211121581	<b>IE</b> - IRELAND UNOX IRELAND E-mail: info.ie@unox.com Tel: +353 (0) 87 32 23 218	<b>HR</b> - HRVATSKA UNOX CROATIA E-mail: narudzbe@unox.com Tel: +39 049 86 57 538	<b>AT</b> - ÖSTERREICH UNOX ÖSTERREICH GMBH E-mail: info.de@unox.com Tel: +43 1 206 092 068	<b>PL</b> - POLSKA UNOX POLSKA Sp. z o.o. E-mail: info.pl@unox.com Tel: +48 22 104 17 01
<b>FR</b> - FRANCE, BELGIUM & LUXEMBOURG UNOX FRANCE s.a.s. E-mail: info.fr@unox.com Tel: +33 4 81 68 19 12	<b>ES</b> - ESPAÑA UNOX PROFESIONAL ESPAÑA S.L. E-mail: info.es@unox.com Tel: +34 932 20 36 52	<b>TR</b> - TÜRKİYE - UNOX TURKEY Profesyonel mutfak ekipmanları endüstri ve ticaret limited şirketi E-mail: info.tr@unox.com Tel: +90 530 176 62 03	<b>RU</b> - РОССИЯ, ПРИБАЛТИКА И СТРАНЫ СНГ UNOX РОССИЯ E-mail: info.ru@unox.com Tel: +7 (499) 702 - 00 - 14	<b>SC</b> - SCANDINAVIAN COUNTRIES UNOX SCANDINAVIA AB E-mail: info.se@unox.com Tel: +46(0)790 75 63 64
<b>PT</b> - PORTUGAL UNOX PORTUGAL E-mail: info.pt@unox.com Tel: +351 918 228 787	<b>DK</b> - DENMARK UNOX DANMARK A/S E-mail: info.dk@unox.com Tel: +45 87 91 00 40	<b>CH</b> - SWITZERLAND UNOX SWITZERLAND GMBH E-mail: info.ch@unox.com Tel: +41 43 508 61 70		

## AMERICA

<b>US</b> - U.S.A. UNOX Inc. E-mail: info.usa@unox.com Tel: +1 800 489 8669	<b>AR</b> - ARGENTINA UNOX ARGENTINA E-mail: info.ar@unox.com Tel: +54 911 37 58 43 46	<b>CO</b> - COLOMBIA UNOX COLOMBIA E-mail: info.co@unox.com Tel: +57 305 21 38 223	<b>BR</b> - BRASIL UNOX BRASIL SERVICOS LTDA. E-mail: info.br@unox.com Tel: +55 11 98717-8201	<b>MX</b> - MÉXICO UNOX MÉXICO, S. DE R.L. DE C.V. E-mail: info.mx@unox.com Tel: +52 55 8116-7720
<b>CA</b> - CANADA UNOX Canada Equipement Professionnel Inc. E-mail: orders.ca@unox.com Tel: +1 800 489 8669				

## ASIA, OCEANIA & AFRICA

<b>ZA</b> - SOUTH AFRICA UNOX SOUTH AFRICA E-mail: info.za@unox.com Tel: +27 845 05 52 35	<b>PH</b> - PHILIPPINES UNOX PHILIPPINES E-mail: info.asia@unox.com Tel: +63 9173108084	<b>AU</b> - AUSTRALIA UNOX AUSTRALIA PTY Ltd. E-mail: info@unoxaustralia.com.au Tel: +61 3 9876 0803	<b>UZ</b> - UZBEKISTAN UNOX PRO LLC E-mail: info.uz@unox.com Tel: +998 90 370 90 10	<b>KR</b> - 대한민국 UNOX KOREA CO. Ltd. 이메일: info.kr@unox.com 전화: +82 2 69410351
<b>AC</b> - OTHER ASIAN COUNTRIES UNOX (ASIA) SDN. BHD E-mail: info.asia@unox.com Tel: +603-58797700	<b>TW</b> - TAIWAN, HONG KONG & MACAU UNOX TAIWAN E-mail: info.tw@unox.com Tel: +886 928 250 536	<b>MY</b> - MALAYSIA & SINGAPORE UNOX (ASIA) SDN. BHD E-mail: info.asia@unox.com Tel: +603-58797700	<b>CN</b> - 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	<b>NZ</b> - NEW ZEALAND UNOX NEW ZEALAND Ltd. E-mail: info@unox.co.nz Tel: +64 (0) 800 76 0803
<b>AE</b> - U.A.E. UNOX MIDDLE EAST DMCC E-mail: info.uae@unox.com Tel: +971 4 554 2146	<b>ID</b> - INDONESIA UNOX INDONESIA E-mail: info.asia@unox.com Tel: +62 81908852999	<b>IN</b> - INDIA UNOX INDIA PRIVATE LIMITED E-mail: info.in@unox.com Tel: +971 4 554 2146	<b>VN</b> - VIETNAM UNOX INDOCHINA E-mail: info.asia@unox.com Tel: +84916560803	

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.



# SPEED-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 sandwiches et des plats précuisinés 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 basse consommation



### SMART.Preheating:

règle 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

—— Température : 30 °C - 260 °C

—— Température de préchauffage : jusqu'à 260 °C

—— Micro-ondes : réglage de l'émission de micro-ondes avec un incrément de 10%

—— CLIMA.Control: réglage de l'humidité de 10% à 100% et mesure continue de l'humidité réelle présente dans la chambre de cuisson

—— Vitesse du ventilateur : 5 vitesses continues et 5 vitesses pulsées

—— Programmes : 1000+

## 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
- 2 ventilateurs inversés superposés et résistances linéaires symétriques à haute densité de puissance
- Récipient de détergent DET&Rinse™ intégré
- Microphone intégré qui permet le contrôle vocal et la fonction d'appel
- Porte claquante entièrement en acier inoxydable avec panneau de commande capacitif ultra-lumineux intégré de 16 pouces
- Entrée au micro-ondes dans la chambre de cuisson dans la direction perpendiculaire à la plaque de cuisson avec effet d'agitation
- 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
- Connexion Internet Wi-Fi intégrée
- Chambre de cuisson en acier inoxydable AISI 316L pour une résistance maximale à la corrosion
- ROTOR.Klean™: système de lavage automatique
- Digital.ID™ système d'exploitation
- 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	Prix supplémentaire
XEPA-0523-EXLN	300,00 €

Remarques  
1 SPEED.Plato 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 - l x p x 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

Réceptacle antiadhésif semi-rigide.

Dimensions - l x p x h 350 x 305 x 15 mm

Article

TG129

Prix

**119,00 €**

### SPEED.Basket MEDIUM

Réceptacle antiadhésif semi-rigide.

Dimensions - l x p x h 280 x 180 x 25 mm

Article

TG127

Prix

**115,00 €**

### SPEED.Basket SMALL

Réceptacle 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

pour installer correctement un four simple.

#### Article

XUC199-DR

#### Prix

**128,00 €**

### Kit première installation four unique

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

#### Obligatoire

pour installer correctement un four simple.

#### Article

XUC199

#### Prix

**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

XEEQC-0013-E

#### Prix

**62,00 €**



### Kit four côte à côte

Il contient toutes les pièces nécessaires à une installation correcte et côte à côte de deux SPEED-X™.

#### Article

XUC198

#### Prix

**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

XEPHA-HC23

#### Prix

**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

XEPHA-CA23

#### Prix

**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	<b>790,00 €</b>



### 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
<b>Obligatoire</b>		Article	Prix
pour un positionnement correct au sol de la colonne SPEED-X™ + EVEREO® 900 (inférieure).		XWCRC-0013-F	<b>330,00 €</b>



### 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	<b>138,00 €</b>



### 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	<b>76,00 €</b>

Accessoires GN 2/3

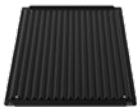
Cooking Essentials



EVEREO 5

Plaque en aluminium antiadhérente pour cuire jusqu'à 5 œufs.

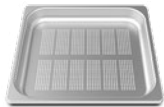
	Hauteur	Article	Prix
	16 mm	TG937	78,00 €



FAKIRO.GRILL

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

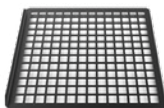
	Hauteur	Article	Prix
	12 mm	TG770	172,00 €



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	<b>28,00 €</b>

## Baking Essentials



## FAKIRO™

Plaque en aluminium.

	Hauteur	Article	Prix
	37 mm	TG715	<b>86,00 €</b>



## FORO.BLACK

Plaque en aluminium antiadhérente micro-perforée.

	Hauteur	Article	Prix
	15 mm	TG731	<b>70,00 €</b>

## 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	<b>121,00 €</b>
9 cartons (prix par carton)	DB1050	<b>117,00 €</b>
48 cartons (prix par carton)	DB1050	<b>113,00 €</b>





## 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 Enterprise	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

<b>IT</b> - ITALIA UNOX S.p.a E-mail: info@unox.it Tel: +39 049 736 0781	<b>GB</b> - UNITED KINGDOM UNOX UK Ltd. E-mail: info.uk@unox.com Tel: +44 1252 851 522	<b>CZ</b> - ČESKÁ REPUBLIKA UNOX DISTRIBUTION s.r.o. E-mail: info.cz@unox.com Tel: +420 241 940 000	<b>BG</b> - БЪЛГАРИЯ UNOX BULGARIA E-mail: info.bg@unox.com Tel: +359 2 419 05 00	<b>NL</b> - NETHERLANDS UNOX NETHERLANDS B.V. E-mail: info.nl@unox.com Tel: +31 70 700 6170
<b>DE</b> - DEUTSCHLAND UNOX DEUTSCHLAND GMBH E-mail: info.de@unox.com Tel: +49 32 211121581	<b>IE</b> - IRELAND UNOX IRELAND E-mail: info.ie@unox.com Tel: +353 (0) 87 32 23 218	<b>HR</b> - HRVATSKA UNOX CROATIA E-mail: narudzbe@unox.com Tel: +39 049 86 57 538	<b>AT</b> - ÖSTERREICH UNOX ÖSTERREICH GMBH E-mail: info.de@unox.com Tel: +43 1 206 092 068	<b>PL</b> - POLSKA UNOX POLSKA Sp.zo.o. E-mail: info.pl@unox.com Tel: +48 22 104 17 01
<b>FR</b> - FRANCE, BELGIUM & LUXEMBOURG UNOX FRANCE s.a.s. E-mail: info.fr@unox.com Tel: +33 4 81 68 19 12	<b>ES</b> - ESPAÑA UNOX PROFESIONAL ESPAÑA S.L. E-mail: info.es@unox.com Tel: +34 932 20 36 52	<b>TR</b> - TÜRKİYE - UNOX TURKEY Profesyonel mutfak ekipmanları endüstri ve ticaret limited şirketi E-mail: info.tr@unox.com Tel: +90 530 176 62 03	<b>RU</b> - РОССИЯ, ПРИБАЛТИКА И СТРАНЫ СНГ UNOX РОССИЯ E-mail: info.ru@unox.com Tel: +7 (499) 702 - 00 - 14	<b>SC</b> - SCANDINAVIAN COUNTRIES UNOX SCANDINAVIA AB E-mail: info.se@unox.com Tel: +46(0)790 75 63 64
<b>PT</b> - PORTUGAL UNOX PORTUGAL E-mail: info.pt@unox.com Tel: +351 918 228 787	<b>DK</b> - DENMARK UNOX DANMARK A/S E-mail: info.dk@unox.com Tel: +45 87 91 00 40	<b>CH</b> - SWITZERLAND UNOX SWITZERLAND GMBH E-mail: info.ch@unox.com Tel: +41 43 508 61 70		

## AMERICA

<b>US</b> - U.S.A. UNOX Inc. E-mail: info.usa@unox.com Tel: +1 800 489 8669	<b>AR</b> - ARGENTINA UNOX ARGENTINA E-mail: info.ar@unox.com Tel: +54 911 37 58 43 46	<b>CO</b> - COLOMBIA UNOX COLOMBIA E-mail: info.co@unox.com Tel: +57 305 21 38 223	<b>BR</b> - BRASIL UNOX BRASIL SERVICOS LTDA. E-mail: info.br@unox.com Tel: +55 11 98717-8201	<b>MX</b> - MÉXICO UNOX MÉXICO, S. DE R.L. DE C.V. E-mail: info.mx@unox.com Tel: +52 55 8116-7720
<b>CA</b> - CANADA UNOX Canada Equipement Professionnel Inc. E-mail: orders.ca@unox.com Tel: +1 800 489 8669				

## ASIA, OCEANIA & AFRICA

<b>ZA</b> - SOUTH AFRICA UNOX SOUTH AFRICA E-mail: info.za@unox.com Tel: +27 845 05 52 35	<b>PH</b> - PHILIPPINES UNOX PHILIPPINES E-mail: info.asia@unox.com Tel: +63 9173108084	<b>AU</b> - AUSTRALIA UNOX AUSTRALIA PTY Ltd. E-mail: info@unoxaustralia.com.au Tel: +61 3 9876 0803	<b>UZ</b> - UZBEKISTAN UNOX PRO LLC E-mail: info.uz@unox.com Tel: +998 90 370 90 10	<b>KR</b> - 대한민국 UNOX KOREA CO. Ltd. 이메일: info.kr@unox.com 전화: +82 2 69410351
<b>AC</b> - OTHER ASIAN COUNTRIES UNOX (ASIA) SDN. BHD E-mail: info.asia@unox.com Tel: +603-58797700	<b>TW</b> - TAIWAN, HONG KONG & MACAU UNOX TAIWAN E-mail: info.tw@unox.com Tel: +886 928 250 536	<b>MY</b> - MALAYSIA & SINGAPORE UNOX (ASIA) SDN. BHD E-mail: info.asia@unox.com Tel: +603-58797700	<b>CN</b> - 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	<b>NZ</b> - NEW ZEALAND UNOX NEW ZEALAND Ltd. E-mail: info@unox.co.nz Tel: +64 (0) 800 76 0803
<b>AE</b> - U.A.E. UNOX MIDDLE EAST DMCC E-mail: info.uae@unox.com Tel: +971 4 554 2146	<b>ID</b> - INDONESIA UNOX INDONESIA E-mail: info.asia@unox.com Tel: +62 81908852999	<b>IN</b> - INDIA UNOX INDIA PRIVATE LIMITED E-mail: info.in@unox.com Tel: +971 4 554 2146	<b>VN</b> - 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