



CHEFTOP MIND Maps™ PLUS





CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS
为了实现您的野心而设计。

CHEFTOP MIND.Maps™, 和你的双手一样灵活, 和你的思维一样自然, 和你的余光一样迅速。这个新系列的专业烤箱, 只需要几个简单的动作, 就能打破你的大胆想象和现实之间的阻隔。

 敬请观赏UNOX官方频道发布的视频。

您的成功将为您代言。



CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS

在任何的大小中都能提供
您需要的解决方案。

CHEF MIND.Maps™ PLUS 烤箱汇聚了多年来与数名最苛刻的烘焙师共同致力于实现自身创意的日常挑战中所总结的经验。

该系列烤箱操作简便，在任何情况下，均能发挥其最佳性能。

利用最前沿的智能科技，为烹饪工艺提供实际支持，能够适应任何甜点与面包烘焙技术的需求。

10,7,5,3盘数的版本，GN1/1的烤盘尺寸适合任何厨房，可根据实际需求进行烤箱分区设计，因而能够满足任何使用环境的要求。

落地式20盘和40盘GN1/1以及GN2/1的手推车版本适用于大型宴会中心和生产厨房。

紧缩版本的5盘，10盘GN1/1 和5盘GN2/3的款式则是一些空间有限的厨房所一直追求的理想方案。

任何情况下，均可保证卓越品质。

满足烹饪苛求，无需妥协。

获取详细信息，敬请观看UNOX公司You Tube官方频道“那是我辉煌的一抹”视频

Unox 的智能表现 智能烹饪。 品质保障。

智能、经验、控制，保证每次烹饪效果的一致性。注重细节：烹饪前与烹饪中所发生的一切，烹饪数量的差异，食物每个季节所具有的不同特性以及团队中每个人独具的手艺。

举个例子呢？

同时烹饪多个烤盘比烹饪1个或少量烤盘所需的时间更长：烤箱门打开的时间更长，从而导致烤箱内温度降得更低。烤箱的初始烹饪温度偏低，而所需烹饪的食物数量较多，因此需要更长的时间达到正确的烹饪条件。此外，满负荷烹饪较部分烹饪的湿度偏高，偶然打开烤箱门对烹饪期间的所有参数都会有显著影响。

想要获得烹饪效果的一致性，就需要持续监控每一个细节，并及时进行干预。简单地说，需要控制、智能与经验，三者合一，缺一不可。而这些正是UNOX Intelligent.Cooking.智能烹饪所赋予CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS烤箱的。

ADAPTIVE.Cooking™ 自适应烹饪 每一次，完美呈现。

ADAPTIVE.Cooking™自适应烹饪技术，将烤箱改造为一种能够解读参数设置，了解理想烹饪效果的智能工具。通过传感器，CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS 烤箱可以记录温度变化值，估算所需烹饪的食物总量，结合烹饪强度科技，自动调节烹饪进程中的所有参数。从而如您所想，保证每一次的烹饪效果完美一致。

CLIMALUX™ 湿度控制 湿的精确度控制。

烤箱内部的实际湿度来自于烤箱自身产生的湿度与食物所含水分蒸发产生的湿度总和。凭借智能科技CLIMALUX™ CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS烤箱能够通过精密的传感器，测量烤箱内的实际湿度，自动调节蒸汽生产量或排出烤箱内湿度，以保证烹饪条件与设置值相符。CLIMALUX™与此同时，保证烹饪结果的可重复性，节水节能，与传统烤箱相比，最高可节省90%。

AUTO.Soft 自动温和烹饪 温和烹饪功能。

高负荷烹饪精细食品的情况下，升温过快，可能影响整体烹饪效果，导致成品品质参差不齐。

AUTO.Soft自动温和烹饪功能启动时，CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS 烤箱通过传感器自动调节升温，从而保证烤箱内每个烤盘的热量均匀分配。卓越品质源于细节控制。

SMART.Preheating 智能预热 智能预热。

精准的预热从关闭烤箱门的那一刻起，为优质烹饪创造理想条件。UNOX CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS烤箱兼备SMART.Preheating 智能自动预热设置技术，根据所设置的烹饪参数，结合烤箱前几小时的运行状况，使得预热时间更为精准。在执行从高温烹饪转为温和烹饪命令前，自动冷却烤箱。与手动预热相比，节省20%的电能消耗，每时每刻均能达到预期的烹饪效果。

SENSE.Klean 智能清洗 智能清洗。

CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS 烤箱是一种能够保证最佳烹饪性能的智能设备。正确的清洗方式是烤箱传感器以及其他配件正常运行的保障，从而日复一日，年复一年地保持烤箱的最佳烹饪性能。SENSE.Klean技术评估污渍等级，为您推荐最适合的自动清洗模式。确保清洁卫生，避免水和洗涤剂不必要的浪费。



Unox 的智能表现

在任何情况下都展现出最佳的表现。

智能的技术是为了最大化的帮助你的工作，改善你的表现最终实现你渴望成功的野心。

了解更多UNOX的智能表现技术是如何影响烹饪过程，修正错误并且极大改善烤箱每一个的表现。

完美将成为您的常态。



半负荷最佳设置

无
ADAPTIVE.
COOKING™

烹饪食品的数量影响最终的烹饪效果，即为烹饪单个烤盘设置的程序不足以满足满负荷烹饪的要求，相反的，为满负荷烹饪设置的程序可能导致单个烤盘烹饪情况下烤焦成品。

带
ADAPTIVE.
COOKING™

自适应烹饪技术能够识别烤箱内的食品数量，自动优化时间、温度，无需根据荷载不同而创建不同的程序。

三文鱼

预热 260 °C

6 分钟

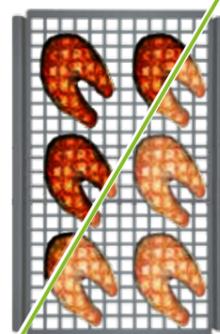
240 °C

0%

单个烤盘烹饪效果

无
ADAPTIVE.
COOKING™

烹饪时间：
6 分钟
实际平均温度：
250 °C
烹饪过程中实际
平均湿度：
0%



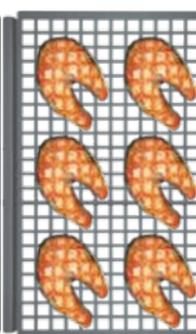
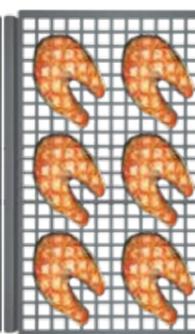
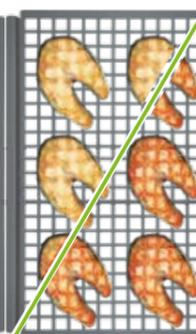
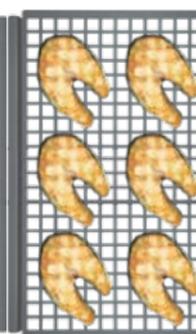
带
ADAPTIVE.
COOKING™

烹饪时间：
6 分钟
实际平均温度：
240 °C
烹饪过程中实际
平均湿度：
0%

半负荷的效果

无
ADAPTIVE.
COOKING™

烹饪时间：
5 分钟
实际平均温度：
220 °C
烹饪过程中实际
平均湿度：
50%



带
ADAPTIVE.
COOKING™

烹饪时间：
8 分钟
实际平均温度：
240 °C
烹饪过程中实际
平均湿度：
0%

半负荷最佳设置

无
CLIMALUX™
湿度控制

烤箱无法测量湿度以及烤箱内食物所含水分蒸发导致的湿度上升。结果呢？满负荷运行时成品过软，不香脆，单个烤盘运行时，成品过干。

带
CLIMALUX™
湿度控制

CLIMALUX™ 湿度控制持续监测烤箱内部湿度，快速干预以保持实际湿度与任何条件下的烹饪设置一致。

烤鸡

预热 210 °C

38 分钟

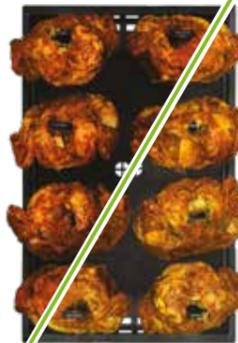
190 °C

30%

单个烤盘烹饪效果

无
CLIMALUX™

烹饪过程中实际平均湿度：
20%



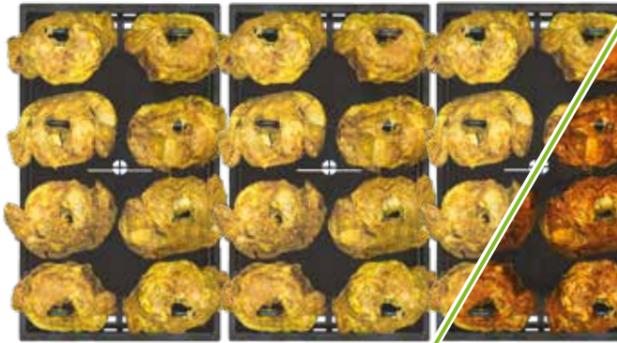
带
CLIMALUX™

烹饪过程中实际平均湿度：
30%

半负荷的效果

无
CLIMALUX™

烹饪过程中实际平均湿度：
80%



带
CLIMALUX™

烹饪过程中实际平均湿度：
30%

无
CLIMALUX™
湿度控制

产生蒸汽的过程有可能是一台万能蒸烤箱消耗最多电和水的时候了。如果无法检测烤箱内蒸气的饱和状态，烤箱就会在不需要的情况下持续消耗能源来产生水蒸气。

带
CLIMALUX™
湿度控制

CLIMALUX™ 湿度控制持续监测烤箱内部湿度，在烤箱内蒸汽达到饱和的状态下就开始减少蒸汽生成量，只保持住内部的饱和状态。

蒸土豆

预热 110 °C

20 分钟

100 °C

100%

无
CLIMALUX™

烹饪过程中实际平均湿度：
100%

平均花费：
kW: 3,15
lt of H2O: 9,8



带
CLIMALUX™

烹饪过程中实际平均湿度：
100%

平均花费：
kW: 1,66
lt of H2O: 4,1

无
CLIMALUX™

烹饪过程中实际平均湿度：
100%

平均花费：
kW: 9,00
lt of H2O: 13,00



带
CLIMALUX™

烹饪过程中实际平均湿度：
100%

平均花费：
kW: 7,51
lt of H2O: 5,441

* 由ENERGY STAR 能源之星认证：蒸汽烹饪的能源效率测算是在烤箱100摄氏度，100%蒸汽的环境下测试

无
AUTO.SOFT

从烹饪的一个步骤过渡到下一个步骤，快速升温可能导致精致食品烹饪不均。

带
AUTO.SOFT

AUTO.Soft自动温和烹饪功能管理烤箱升温，使其更加温和，热量均匀分布至每个烤盘的每一处。

土豆 步骤 1/2

10 分钟

100 °C

100%

步骤 2/2

20 分钟

190 °C

100%

无
AUTO.SOFT

升温时间：
100 °C - 190 °C:
1 分钟



带
AUTO.SOFT

升温时间：
100 °C - 190 °C:
7 分钟

无
AUTO.SOFT

升温时间：
100 °C - 190 °C:
3 分钟



带
AUTO.SOFT

升温时间：
100 °C - 190 °C:
7 分钟

无
SMART.PREHEATING

设置预热时不考虑烤箱此前的使用情况，可能带来首次烹饪温度不足的风险，或相反，上一次烹饪结束后，烤箱内仍有足够预热情况下，带来电能的浪费。

带
SMART.PREHEATING

SMART.Preheating 智能预热能够识别烤箱此前的使用情况，智能调节预热：加强首次烹饪，烤箱为常温时的预热，当烤箱余温足够时，执行快速预热甚至不预热。所有的一切均为节约电能的同时，达到完美烹饪效果。

面包

预热 210 °C

18 分钟

180 °C



无
SMART.PREHEATING

预热时间：
6 分钟
预热后烤箱温度：
100 °C

预热时间：
6 分钟
预热后烤箱温度：
190 °C



带
SMART.PREHEATING

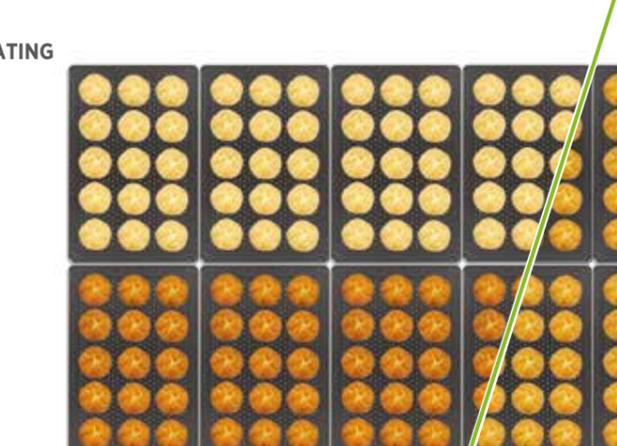
预热时间：
9 分钟
预热后烤箱温度：
180 °C

预热时间：
0 分钟
预热后烤箱温度：
180 °C

无
SMART.PREHEATING

预热时间：
6 分钟
预热后烤箱温度：
180 °C

预热时间：
6 分钟
预热后烤箱温度：
190 °C



带
SMART.PREHEATING

预热时间：
9 分钟
预热后烤箱温度：
180 °C

预热时间：
0 分钟
预热后烤箱温度：
180 °C

DDC - Data Driven Cooking 数据驱动烹饪 你的烤箱智能、联网、 独一无二。

人工智能技术Data Driven Cooking 数据驱动烹饪专为充分开发UNOX CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS烤箱的潜力而设计：搜集数据，处理信息，分析使用模式，提供日常报告，连接至互联网云识别并提供菜单，根据实际需求提供个性化建议与菜单，并可直接运用到客户的新产品。

利用Data Driven Cooking 数据驱动烹饪，UNOX CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS 烤箱不仅是您厨房里的烹饪设备，更是您真实的烹饪伙伴，助您一臂之力。

Data Driven Cooking 数据驱动烹饪技术。
拉近距离，迈向成功。

创新奖



▶ 观看Data Driven Cooking 数据驱动烹饪视频



DDC.Ai - Artificial intelligence 人工智能 个人定制虚拟顾问。

CHEFTOP MIND.Maps™连接至UNOX互联网云，可以传送数据，激活DDC.Ai服务，通过人工智能，进行数据处理，根据实际需求，推荐菜单，提供个性化建议，并可即时运用到顾客新产品的生产准备。

效果显著：DDC.Ai服务激活后的3个月，烤箱平均使用增加25%，正如您的投资收益一般。

DDC.Unox 和 DDC.App 一切尽在弹指间。

通过互联网门户ddc.unox.com和DDC.UNOX 应用，不在生产间内，亦可通过网络连接，实现对CHEFTOP MIND.Maps™烤箱的控制。

实时监控烤箱的运行状态，搜集分析数月来的使用和HACCP数据，电脑创建菜单，接收DDC.Ai建议，并通过简单的点击传送至所有连接的烤箱。

DDC.Stats 统计 监测实现不断完善。

CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS能够监测分析水、洗洁精与电能的消耗，记录烹饪时间，计算烤箱门的打开时间；DDC.Stats统计功能将上述数据转换成可以在控制面板上直接查看的、贵的、实用的、明确的信息，以此帮助您利用每一次机会改善烹饪工艺，减少浪费，增加收益。

Unox Intensive Cooking

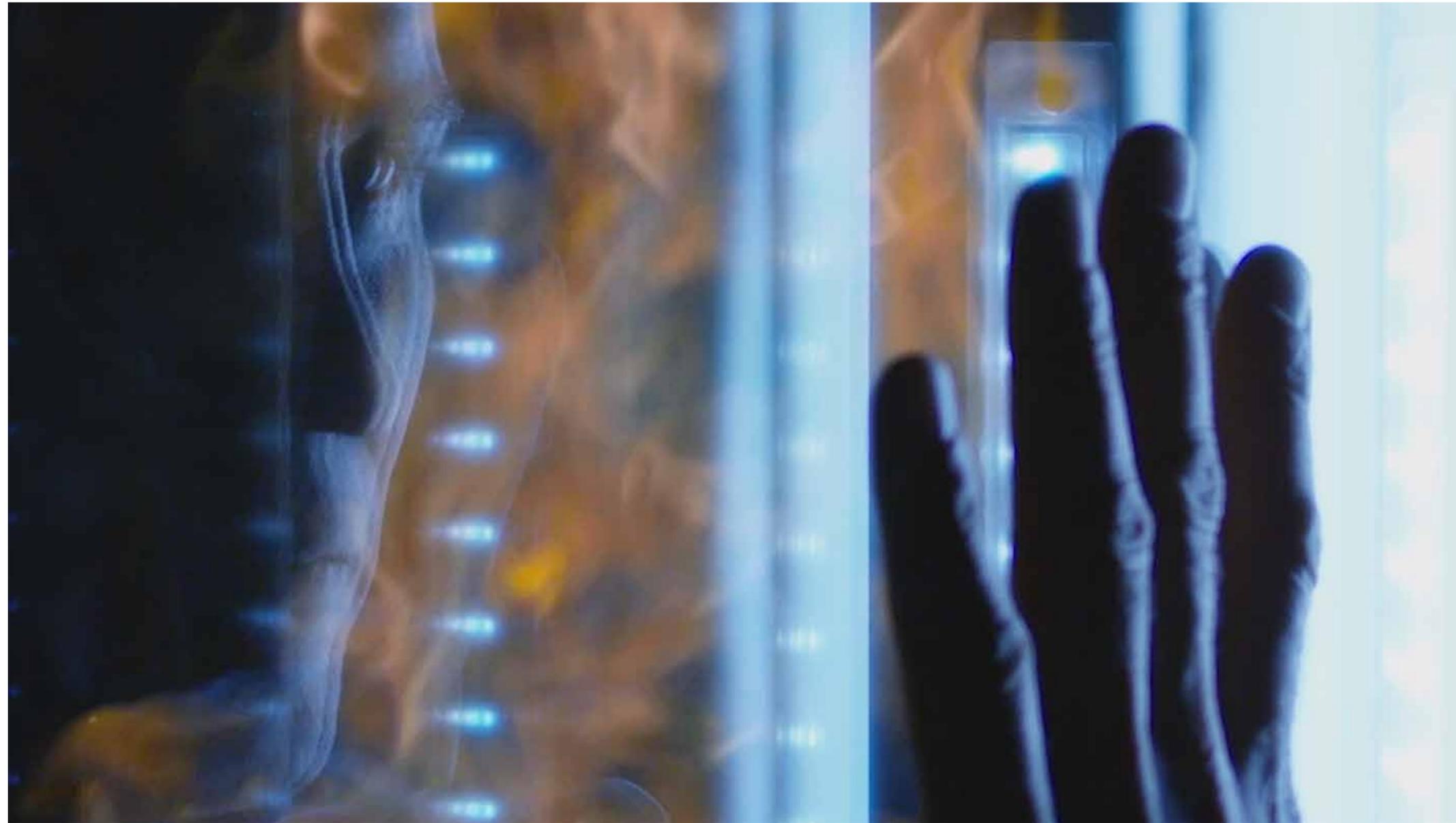
您的选择：不退而求其次，强力烹饪。

CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS凭借其先进的科技，成为您生产间内最高效，最先进的工具，通过使用各类应用，保证超高性能，节省时间、节约能源与人工。

每一个烤盘成品的烹饪效果一致、完美，蒸汽瞬间饱，密集或，亦可执行瞬间排湿，风力选择或强劲或温和。综合性烤箱的完美诠释。

这还不是全部：借助UNOX INTENSIVE.Cooking强力烹饪，CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS可以用来烹饪以往使用传统静电或对流烤箱烹饪的食品。

节省？显而易见：与静电烤箱相比最多可节省65%的电能，与水煮烹饪相比，可节约超过90%的水，与传统烤箱或对流烤箱相比，烹饪速度快45%。
值得一提的附加价值是对烹饪过程的连续监控，无需另附人工费用。



DRY.Maxi™ 强力干燥 湿度改变口味。

湿度的提取、去除与消除。部分或是全部，全凭您决定。每一次准备均呈现完美，一致、紧致、香脆。口味纯厚而精致，从不串味。混合烹饪，甜味和咸味食品均能保持各自独特的味道。DRY.Maxi™是您不可抗拒的科技；无湿度烹饪让食物的口感更佳醇实浓郁。以DRY.Maxi™结束烹饪，如同在您的杰作上署名。习惯伟大的创举。

STEAM.Maxi™ 强力蒸汽 蒸汽的力量，运筹帷幄。

对烹饪过程连续严格的控制，对烤箱内湿度变化的精准计算，使得STEAM.Maxi™强力蒸汽成为您烹饪工艺的最佳盟友。从环绕食品密集蒸腾的蒸汽云，到部分加湿。从35到260摄氏度。一切随心所欲。STEAM.Maxi™强力蒸汽由精确的算法进行蒸汽调节，按需加湿，因而在适应高性能烹饪的同时，省水省电。

AIR.Maxi™ 强力通风 传递、联合、转换。

多风扇大流量AIR.Maxi™强力通风系统为每种应用成品品质一致性提供保障。强劲的气流能够减少食物深层的热量，缩短面包、千层甜点、糕点和咸味点心的烘焙时间。也可选择温和通风，用于温和烹饪、脱水、烘烤、巴氏杀菌和干燥。AIR.Maxi™强力通风技术保证任何品种食品在任何荷载条件下烹饪效果的一致性，这一切来源于根据食品的种类与荷载，反向旋转的功能。选择不退而求其次。

EFFICIENT.Power™ 高效高性能 高效高性能。

高性能电阻或 SPIDO.GAS™专利对称热交换燃烧器系统：使用CHEFTOP MIND.Maps™烹饪任何食品，均能获得高效高性能。快速精准升温，多层玻璃与高性能绝热材料保证节省电能。数据呢？电版烤箱或天然气版烤箱60°C升至260°C仅需360秒。根据ENERGY STAR能源之星等级划定，为干燥空气和蒸汽混合切换最佳等级。

PLUS 控制面板

掌控全局的喜悦。

比仪表盘更强大，比智能手机更便捷：您与烤箱间沟通的新境界。
CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS控制系统是创新理念与实践相结合的产物。

CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS 9.5寸触摸屏，给您最大的选择空间：自由创建程序，使用自动烹饪程序，可同时管理超过10种类型烹饪。任你选择。

CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS 时刻待命，蓄势待发。



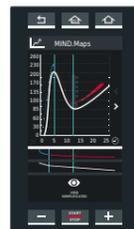
SET 设置
简单。
全面。
直观。

直观明了的方式自由设置任意烹饪程序。烹饪所需的全部参数均显示于同一个界面：可以对小时、分钟、秒进行设置，或选择无限烹饪模式甚至夜间程序。可为每一种烹饪选择所需的温度，湿度条件以及风扇转速。最多可创建9种不同的烹饪程序，如您所愿，包您满意。



烹饪程序
您的杰作。
当下，未来，永远。

通过创建个人食谱，可以存档并管理烹饪程序，使您的创意菜单独一无二，并可重复。CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS可以保存380个程序，并按照准备工作的类型不同进行分类，如发酵面团、披萨、佛卡夏面包、甜点、千层或酥皮点心以及各类其它烘焙产品，共可分为16个小组。这让 CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS成为您厨房间不可或缺的一部分。



MIND.Maps™ 思维影像
不要再去选择程序，
用画笔来进行独创吧。

率性地加上你的辉煌一抹，并且能够让你和你的同事重复地利用它。创新的可视化语言MIND.Maps™，让你只需要通过在屏幕上的几下简单的手绘，就能够创造出最精致的烹饪程序。你可以使用MASTER.Touch触碰笔画出你想要的烹饪过程并且保存在“我的思维影像”菜单内，这样你能够任意的重复使用你的辉煌一抹。



UNOX大厨
选择你想要烘焙的产品，
选择开始。就这么简单

想象一下你可以充分的使用所有精确的程序来帮助你达到最好的结果，保证原材料和时间的零浪费。选择烘焙类型，选择食物的种类，设置好你想要的烘焙程度然后你的 CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS 烤箱就能够完成你所想要的。在任何情况下，CHEFUNOX都是对高要求以及重复性要求的理想解答。



分层计时
您梦想中的多线程操作

早起的烹饪准备，额外的点单，传统的糕点，周年聚会以及各种节日时带来的忙碌。这些需要在尽量短的时间内掌控所有的细节。即有组织又有调理。这正是分层计时技术登场的时候。它让您最多能同时管理10个烘焙程序并完美简便地控制他们。



宴会准备
我们比厨房管理走的更远。

我把不可能变为可能：宴会准备技术让CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS变得更加有价值。

通过这项独特的功能，他能向您建议放入每盘食物的正确时间和顺序。这样所有的烘焙就能在同一时间完成。要做到准时永远不是一件易事。

每个细节都很重要，您也知道。
为了达到完美而产生。

UNOX生产的产品由一种或多种的专利技术保护，如：IT 1393731; US 8.071.917; DE 10160225.8; ES 2369245; DE 102011010245.0; IT 1398088; US 8.712.561; DE 102011010753.3; IT 1398091; DE 102011014669.5; IT 1399068; US9188521; IT 272303; DE 102011014141.3; IT 1398861; US 8662066; IT 1402074; DE 602006001437; ES 2308664; IT 502008901655862; DE 102007060439.6; ES 2340454; IT 1412358; IT 1427160; IT 1425779; DE 102015114648; US 14845950; DE 102015114648; IT 1428030; IT 283031; IT 283033; ES 1157660; IT 202015000008735; IT 202015000006785; US 15050960; DE 202016100941; IT 202015000008010; IT 2020150000010018; IT 102015000001562; DE 102016108769; IT 102015000020928; IT 102016000034750; DE 10201707164; IT 202015000063980; US 15297709; DE 202016105830; IT 202016000069424; IT 202017000052355; IT 202015000031518; IT 102015000041480; IT 202017000052318; IT 1378934; 以及其他正在审核中的其他专利。



三层玻璃-ENERGY STAR 认证



9,5" 液晶触摸控制屏



带转向器的侧边支架



Rotor.KLEAN™ 自动清洗



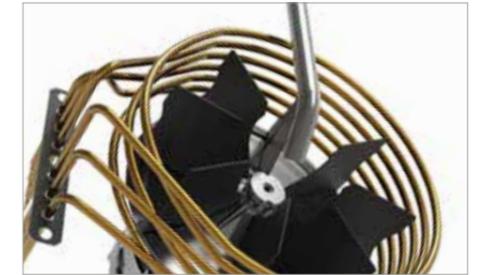
多点核心探针



嵌入门中的LED照明灯



碳纤维的门把手



高效率的加热元件



4速多重风扇系统



3G/LAN/WIFI的连接端口



通过USB上传/下载数据



推车式烤箱的智能关闭



高质量的隔热材料



额外的真空烹饪用探针-可选



对称的热交换燃烧火炬



整合的清洁剂盒



AISI304号不锈钢制造的炉腔



开门时可自行停在60°/120°/180°



防汽化的滴油盘



穿孔的侧边支架，保证最大化的空气流通

了解更多。前往Youtube上UNOX的官方频道观看12个挑战视频。



无风烟罩。



UNOX 蒸汽气化烟罩是您能在任何环境下安装 CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS 烤箱的完美解决方案。在烟罩内，有一个自动清洁的过滤器来消除从烤箱排烟口中出来的味道和热量，而这个过滤器是不需要清洗和维护的。如果烤箱需要在油烟较多的环境下工作，则可以选择安装一个活性炭过滤器来进一步的减少味道。选择UNOX的无风烟罩是真正能帮您省钱的一种投资。这允许你在没有专门排烟装置的环境下*安装 CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS 烤箱，或者帮助你预先过滤掉部分延误来减少主排风设备的损耗

*具体情况请以当地有关部门出台的规定为主



SLOWTOP 保温烹饪箱。
远优于一个简单的保温柜。

在同一台设备中烹饪并保温。



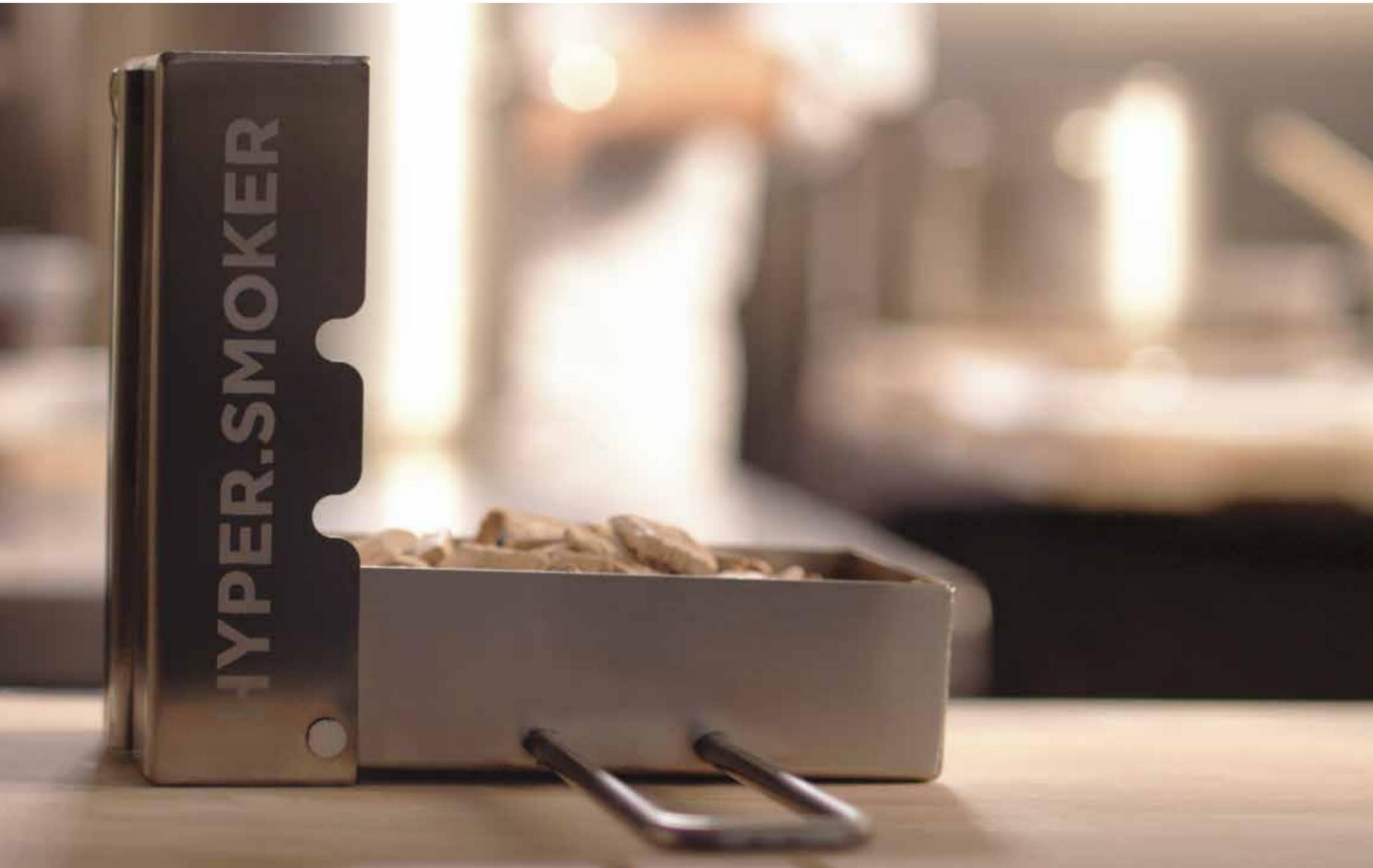
低温烹饪，慢炖，慢烤，低温真空，回温，保温，通宵烹饪。以上还是仅仅只是SLOWTOP的拿手绝活中的几样。

这个烹饪保温一体的设备最高能达到180°C，能够比简单的保温箱多做很多事情，比如自动管理通宵烹饪，先蒸后烤等等，以此来加速CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS 在白天中的工作效率



HYPER.SMOKER 烟熏器

烟熏烹饪，带来惊喜。



配件

丰富您的菜色，让您的客户惊喜。 **HYPER.SMOKER**正式您成功的小秘诀

UNOX的HYPER.SMOKER烟熏器能帮您将 CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS 转变为一个货真价实的烟熏炉具。您可以使用天然的木材并通过直接从控制板上选择10种不同烟熏的浓度。

选择 HYPER.SMOKER烟熏器可以让您直接在 CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS 内利用烤腔内的能源进行烟熏料理，不再需要花费额外的能源费用。

最简单的方式却是最浓厚的香味。



生产厨房和宴会准备的理想解决方案：质量，数量，速度融为一体。

QUICK.Load & QUICK.Plate

产量和效率是大型生产厨房、宴会厅、酒店和大型餐厅的关键所在。在每一分每一秒都至关重要的环境下，烤箱需要能够不间断地持续工作。

为了配合CHEFTOP MIND.Maps™使用的QUICK.Load支架系统让你能够快速的在烤箱中烹饪大量的食物。在不同烹饪程序转换之间，保证最高的效率和最小的热损耗。在大型餐饮的活动中，QUICK.Load能让你在短短几分钟内最多同时回温102盘食物，同时不断运转的CLIMALUX功能会最大化的减少食物通过空气进行串味的可能。特制的保温罩则能帮助你在上菜前保证食物的热度。



QUICK.Load
20层 GN 2/1
20层 GN 1/1
保温罩

CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS
20层 GN 2/1
20层 GN 1/1

QUICK.Plate
102盘 (GN 2/1)
51盘 (GN 1/1)
保温罩



QUICK.Load
10盘 GN 2/1 ovens
6盘 GN 2/1 ovens

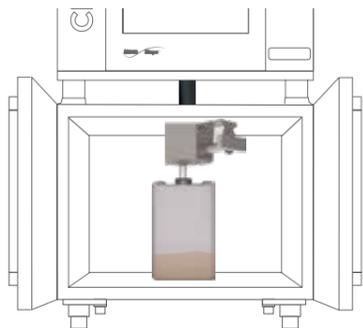
CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS
接地柜子或
高架

QUICK.Load
9盘 GN 1/1 ovens
7盘 GN 1/1 ovens





SMART.Drain. 烹饪油脂收集系统



在超市，生产厨房，牛排店等场所进行的烧烤，煎炸烹饪会产生大量的油脂。在这种情况下需要特殊的处理来保护你的排水系统避免堵塞。
UNOX开发的SMART.Drain就是这样一种解决方案。它有着特殊的双向阀门，能够将烹饪过程中产生的油脂及其他液体收集到一个储存罐中。你可以在控制屏上直接来调整这阀门的位置，CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS会在烹饪开始前自动检查阀门的位置来保证食物产生的油脂不会直接进入下水道。



开放式方案

CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS
+ SMART.Drain
+ 开放高架



封闭式方案

CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS
+ SMART.Drain
+ 闭合接地柜



推车式方案

CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS
+ SMART.Drain
+ 闭合接地柜
+ 带 AUTO.Lock 的推车

+

整合包



活性炭过滤器



无风烟罩



烤鸡烤盘



烤鸡烤架

MAXI.LINK

不止是时间， 空间也是金钱。

MAXI.Link™技术能够让你垂直堆叠烤箱和配件，最大化的利用有限空间，让设备的占地达到最小。它的优势为您带来了更高的灵活性和能源效率：可以同时进行不同种类的烹饪并只使用必要的设备。用两台小烤箱取代一台大设备，能够提供相同的产量同时大大减少服务时间，从而带来更高的收益。

不光是时间，空间也是金钱。MAXI.Link™能帮助你节省空间，优化使用您厨房中的每一寸土地。



实际应用 餐厅 40/60 平



5盘 GN 1/1 COMPACT
5盘 GN 1/1 COMPACT

收益 餐厅 60/100 平



5盘 GN 1/1
7盘 GN 1/1

多样性 餐厅 100/200 平



7盘 GN 1/1
7盘 GN 1/1

灵活性 肉店&熟食店



7盘 GN 1/1
SLOWTOP 7盘 GN 1/1

产量 酒店&宴会



6盘 GN 2/1
6盘 GN 2/1

可靠性 船舶用



6盘 18"x26" - 600x400 - GN 2/1
6盘 18"x26" - 600x400 - GN 2/1

烹饪必需品

特殊烤盘。

UNOX的烹饪必需品是一系列特殊的烤盘，能够将您的 CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS 变为一个多功能的烹饪中心。

每一种烹饪都会要求一种特殊的烤盘来满足传热的需要。
来了解 能最大化开发 CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS 的UNOX烹饪必需品。



煎炸

PAN.FRY

搪瓷图层的煎炸用烤盘



适用于：
• 炸薯丸
• 炸鱼排
• 炸猪扒
• 炸蔬菜

优势

- 减少烹饪时候使用的油
- 烤盘上的任一点都是统一的烹饪结果

蒸煮

BACON

可移除的钢烤架和收集油脂的不沾铁盘



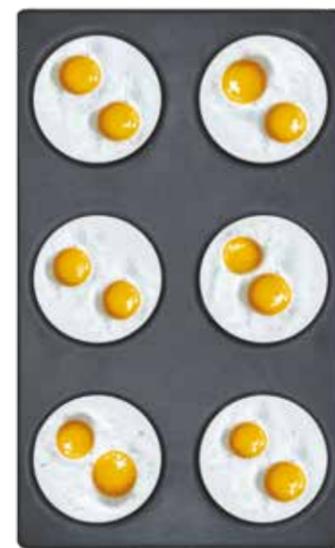
适用于：
• 培根
• 香肠
• 烤肉
• 烤鸡

优势

- 5分钟内能烤好最多18片培根
- 不沾的涂层让清洗变得更加方便

EGGX

不沾钢烤盘 用于煎蛋



适用于：
• 煎蛋
• 鸡蛋卷
• 薄饼
• 玉米饼

优势

- 4分钟内能煎好最多12个鸡蛋
- 重量轻，外表硬，易于清洗

STEAM&FRY

不锈钢烤架，用于蒸煮或者回温



适用于：
• 薯条
• 预炸食品
• 低温真空烹饪
• 煮蔬菜

优势

- 4分钟内能准备好糊状蔬菜
- 双重用途：蒸煮和煎炸

FORO.BLACK

不粘的穿孔铝盘。



适用于:
• 羊角包
• 新鲜面包
• 丹麦卷
• 糕点

- 优势
- 不再需要烘培垫
 - 特制的低边能够得到最好的烘培一致性

FAKIRO™

1cm 厚的铝盘，一侧为平面，一侧带棱纹。方便两用。



适用于:
• 披萨
• 福卡恰
• 面包
• 面包卷

- 优势
- 4分钟就能迅速加热好福卡恰和三明治
 - 13MM的厚度能够达到石板烘培的效果

POLLO.BLACK

不沾烤架，用来烤整鸡并可收集油脂。



适用于:
• 烤鸡
• 蒸鸡

- 优势
- 支撑整鸡竖立保证空气最大化的流通
 - 油脂在烤盘底部被收集后集中排放向中心的排水口处避免沾满整个内腔

POLLO.GRILL

钢烤架，用于烹饪分割鸡，烤肉以及烤鱼。

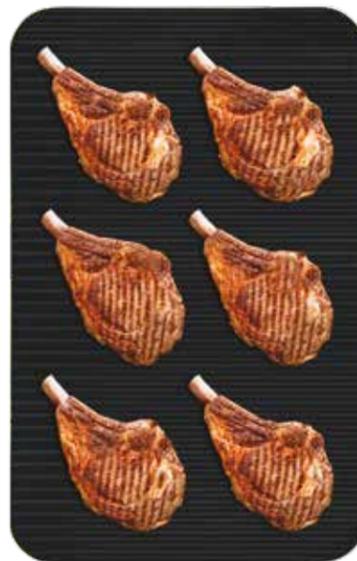


适用于:
• 烤肉
• 烤鱼
• 烤分割鸡

- 优势
- 食物之间统一的空气流动
 - 油脂收集避免了烤腔沾到额外的油污

FAKIRO™ GRILL

13mm 厚的不沾铝盘。必须要在烤箱内预热后使用。

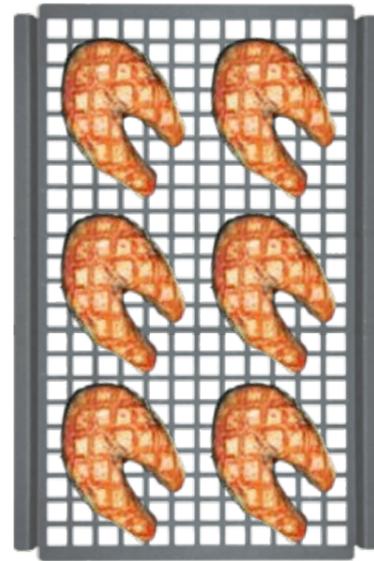


适用于:
• 烤肉
• 烤鱼
• 烤蔬菜

- 优势
- 5分钟内能烤好最多12份烤肉
 - 13MM的厚度能够充足的保持热量

GRILL

不沾铝盘，用于烧烤。不需要提前预热烤盘。



适用于:
• 烤肉
• 烤鱼
• 烤蔬菜

- 优势
- 6分钟内能烤好最多18份烤肉
 - 不需预热可以进行批量生产

BLACK.20

不锈钢不沾烤盘，20mm深度



适用于:
• 烤土豆
• 炖烤
• 烤鱼

- 优势
- 没有任何浪费的烘烤
 - 易于清洗

BLACK.40

不锈钢不沾烤盘，40mm深度



适用于:
• 炖肉
• 千层面
• 蒸米饭
• 炖蔬菜

- 优势
- 没有任何浪费的烘烤
 - 易于清洗



UNOX.CARE 计划

保护你值得拥有的表现。

DET&Rinse™以及SENSE.Klean智能自动清洗是专门为了保证每天最高的清洁程度，最低的清洗花销以及您的CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS各项配件最大的持久性而专门设计生产的。

您可以在两种不同浓度的清洁剂中选择：DET&Rinse™ PLUS用来处理难以清除的油污；DET&Rinse™ ECO用来进行日常的清洗和维护，顺便还保证了对环境最大化的保护。

每一瓶的DET&Rinse™的瓶口都有一个安全的塑封来防止液体在安全的注入CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS烤箱整体中的清洁剂盒之前不会有遗漏。保证你操作清洁剂和清洗过程中一个最大的安心。



DET&Rinse™ PLUS
型号. DB 1015



DET&Rinse™ ECO
型号. DB 1018

UNOX.Pure滤水器 以及UNOX.Pure-RO 反渗透滤水系统能够减少，消除自来水中能够形成水垢或水锈的物质。避免烤箱的损坏。

CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS 同时能够监测UNOX.Pure系统过滤的水量并自动提醒更换滤芯。

UNOX.Pure适用于较软和中等的水质（含氯量低于25ppm）同时UNOX.Pure-RO 系统则是推荐在水质较硬或者含氯量过高的区域使用。



UNOX.Pure
型号. XHC003



UNOX.Pure-RO
型号. XHC002



	GN 2/1	GN 2/1	GN 1/1	GN 1/1
电式	XEVC-2021-EPR	XEVC-1021-EPR	XEVC-0621-EPR	XEVC-2011-EPR
盘数	20 GN 2/1	10 GN 2/1	6 GN 2/1	20 GN 1/1
盘距	67 mm	77 mm	77 mm	67 mm
频率	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz
电压	400 V - 3N	400 V - 3N	400 V - 3N	400 V - 3N
瓦数	51,3 kW	30,8 kW	20,5 kW	35 kW
尺寸 (WxDxH mm)	882x1207x1866	860x1120x1163	860x1120x843	882x1043x1866
重量	200 kg	170 kg	160 kg	185 kg
瓦斯式	XEVC-2021-GPR	XEVC-1021-GPR	XEVC-0621-GPR	XEVC-2011-GPR
盘数	20 GN 2/1	10 GN 2/1	6 GN 2/1	20 GN 1/1
盘距	67 mm	77 mm	77 mm	67 mm
频率	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz
电压	230 V - 1N	230 V - 1N	230 V - 1N	230 V - 1N
瓦数	2,3 kW	1,4 kW	1 kW	2,2 kW
瓦数	G20: 68 kW/ G25, G25.1: 66 kW/ G30, G31: 70 kW	G20, G25, G25.1: 33 kW/ G30, G31: 35 kW	G20, G25.1, G31: 24 kW/ G25: 23 kW/ G30: 25 kW	G20, G30, G31: 34 kW/ G25, G25.1: 33 kW
尺寸 (WxDxH mm)	882x1207x1866	860x1120x1163	860x1120x843	882x1043x1866
重量	230 kg	190 kg	180 kg	210 kg

	GN 1/1	GN 1/1	GN 2/3	GN 1/1	GN 2/3	GN 2/3	
电式	XEVC-1011-EPR	XEVC-0711-EPR	XEVC-0511-EPR	XEVC-0311-EPR	XECC-1013-EPR	XECC-0513-EPR	XECC-0523-EPR
盘数	10 GN 1/1	7 GN 1/1	5 GN 1/1	3 GN 1/1	10 GN 1/1	5 GN 1/1	5 GN 2/3
盘距	67 mm	67 mm	67 mm	67 mm	67 mm	67 mm	67 mm
频率	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz
电压	400 V - 3N	400 V - 3N	400 V - 3N	230 V - 1N/ 400 V - 3N	400 V - 3N	400 V - 3N	230 V - 1N/ 400 V - 3N
瓦数	18,5 kW	11,7 kW	9,3 kW	5 kW	18,5 kW	9,2 kW	5,2 kW
尺寸 (WxDxH mm)	750x773x1010	750x773x843	750x773x675	750x773x538	535x862x984	535x862x649	535x662x649
重量	95 kg	85 kg	70 kg	50 kg	90 kg	65 kg	55 kg
瓦斯式	XEVC-1011-GPR	XEVC-0711-GPR	XEVC-0511-GPR				
盘数	10 GN 1/1	7 GN 1/1	5 GN 1/1				
盘距	67 mm	67 mm	67 mm				
频率	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz				
电压	230 V - 1N	230 V - 1N	230 V - 1N				
瓦数	1 kW	1 kW	0,6 kW				
瓦数	G20, G25.1, G30, G31: 22 kW/ G25: 21 kW	G20, G25, G25.1, G30, G31: 19 kW	G20, G25, G25.1, G30, G31: 15 kW				
尺寸 (WxDxH mm)	750x773x1010	750x773x843	750x773x675				
重量	110 kg	100 kg	85 kg				

注意： 开门方向从左往右。例子：型号XEVC-2021-EPL (L : 从左往右) (R : 从右往左)

特点	● 标准	○ 可选	— 无可选	电式	瓦斯式
手动烹饪模式					
热风烹饪30 °C - 260 °C				●	●
热风以及蒸汽混合烹饪35 °C - 260 °C , STEAM.Maxi™ 30% - 90%				●	●
湿度以及蒸汽混合烹饪35 °C - 260 °C , STEAM.Maxi™ 10% - 20%				●	●
蒸汽使用35 °C - 130 °C , STEAM.Maxi™ 100%				●	●
干燥烹饪33 °C - 260 °C , DRY.Maxi™ 10% - 100%				●	●
核心探针				—	—
和核心探针共同使用的Δ烹饪				●	●
多点核心探针				●	●
低温真空烹饪的核心探针		○		○	○
先进, 自动的烹饪程序				●	●
MIND.Maps™ 技术: 用一笔画出由无数个步骤组成的烹饪过程				●	●
程序: 最多能储存256个用户程序				●	●
程序: 可以为自己的储存的程序命名并增添图片。				●	●
程序: 用触控笔写下你程序的名字 (任何的语言)				●	●
UNOX大厨: 选择烹饪模式, 要烹饪的食物, 食物的大小和烹饪的结果。然后开始烹饪。				●	●
分层计时: 能够管理10个不同计时器来同时烹饪不同产品。				●	●
宴会准备: 能够同步食物放入烤箱的顺序, 来保证每一盘食物都在同一个时间完成。				●	●
烤箱内的空气流通				●	●
AIR.Maxi™ 技术: 多重的正反转风扇				●	●
AIR.Maxi™ 技术: 可编辑的4档风扇				●	●
AIR.Maxi™ 技术: 4档半静态的烘培模式				●	●
烤箱内的环境控制				●	●
DRY.Maxi™ 技术: 可由用户自由控制的高效湿气抽取技术				●	●
DRY.Maxi™ 技术: 在35°到260°之间利用抽湿进行烹饪				●	●
STEAM.Maxi™ 技术: 在35°到130°之间产生蒸汽				●	●
STEAM.Maxi™ 技术: 在35°到260°之间进行湿润空气和干燥空气的结合				●	●
ADAPTIVE.Cooking™ 技术: 判断烘培过程需要的优化并自动调节烘培的参数来保证一个完美的结果				●	●
ADAPTIVE.Cooking™ 技术: 无论是一盘还是满盘, 都是完美的结果。				●	●
ADAPTIVE.Cooking™ 技术: 湿度感应器以及自动调节。				●	●
两台堆叠				●	●
MAXI.LINK 能够实现上下两台烤箱的堆叠。				●	●

特点	电式	瓦斯式
隔热以及安全		
Protek.SAFE™ 技术: 最大化的热使用效率并保证您工作环境的安全 (外表面的温度符合 IEC/EN60335-2-42的规定)	●	●
Protek.SAFE™ 技术: 开门时联动停止风扇叶轮的转动来减少能源的浪费	●	●
Protek.SAFE™ 技术: 把电能真正用在刀刃上	●	—
Protek.SAFE™ 技术: 把瓦斯真正用在刀刃上	—	●
Protek.SAFE™ PLUS: 三层门玻璃	●	●
高效的压力燃烧柱		
Spido.GAS™ 技术: 适用于 G20 / G25 / G25.1 / G30 / G31 瓦斯类型	—	●
Spido.GAS™ 技术: 通过高效的热交换管来保证对称的热量流通	—	●
Spido.GAS™ 技术: 垂直的热交换管便于保养和维修	—	●
自动清洗		
Rotor.KLEAN™: 4档使用不同数量水和清洁剂的自动清洗程序	●	●
Rotor.KLEAN™: 与烤箱融为一体清洁剂盒	●	●
专利技术的门		
使用能自我润滑材料的高耐久门铰链	●	●
即使是安装后也可以反转的门	○	○
开门时会自动停靠在 60°-120°-180°的角度	●	●
辅助功能		
预热温度最高达到260 °C	●	●
可监测剩余的烘培时间 (在没有使用核心探针的情况下)	●	●
烘培保温模式 (保温)	●	●
连续运转	●	●
实时看到设置和实际的时间, 核心温度, 腔内温度, 湿度, 风速	●	●
温度单位可使用°C 或 °F	●	●
技术细节		
使用AISI304不锈钢材料制造的炉腔保证最大化的卫生且易于清洁	●	●
通过外部LED灯照亮炉腔	●	●
能抵御外部水气的MASTER.Touch 主板	●	●
高耐久的碳纤维门锁	●	●
门下方的滴水盘即使在门打开的时候也会持续排水	●	●
大容量的配套低水盘	●	●
使用创新材料制造的轻量但是耐用的结构	●	●
无需直接接触的门开关	●	●
2段式的门安全锁	○	○
故障自我诊断系统	●	●
安全温度开关	●	●
可打开的内部门玻璃方便清洗	●	●
不锈钢L形状的齿轨便于烤盘的放置	●	●

配件

查看更多。

烟罩



蒸汽冷凝烟罩 GN 2/1 烤箱

电压: 230 V-1N - 电频: 50 / 60 Hz
功率: 100 W
排气口直径: 121 mm
最低空气流动: 310 m3/h - 最高空气流动: 390 m3/h
尺寸: 868x1323x240 WxDxH mm
型号: **XEVHC-HC21**

蒸汽冷凝烟罩 20盘 GN 1/1 烤箱

电压: 230 V-1N - 电频: 50 / 60 Hz
功率: 100 W
排气口直径: 121 mm
最低空气流动: 310 m3/h - 最高空气流动: 390 m3/h
尺寸: 868x1159x240 WxDxH mm
型号: **XEAHC-HCFL**

蒸汽冷凝烟罩 GN 1/1 烤箱

电压: 230 V-1N - 电频: 50 / 60 Hz
功率: 100 W
排气口直径: 121 mm
最低空气流动: 310 m3/h - 最高空气流动: 390 m3/h
尺寸: 750x956x240 WxDxH mm
型号: **XEVHC-HC11**

蒸汽冷凝烟罩 GN 1/1 紧凑型烤箱

适用于: XECC-1013-EPR/ XECC-0513-EPR
电压: 230 V-1N - 电频: 50 / 60 Hz
功率: 100 W - 排气口直径: 121 mm
最低空气流动: 310 m3/h - 最高空气流动: 390 m3/h
尺寸: 535x1100x240 WxDxH mm
型号: **XECHC-HC13**

蒸汽冷凝烟罩 GN 2/3 烤箱

适用于: XECC-0523-EPR
电压: 230 V-1N - 电频: 50 / 60 Hz
功率: 100 W 排气口直径: 121 mm
最低空气流动: 310 m3/h - 最高空气流动: 390 m3/h
尺寸: 535x900x240 WxDxH mm
型号: **XECHC-HC23**

活性炭过滤器

尺寸: 413x655x108 WxDxH mm - 重量: 11 kg
型号: **XUC140**

活性炭盒

适用于: XUC140
型号: **XUC141**

SLOWTOP



SLOWTOP

适用于 GN 1/1 烤箱
盘数: 7 GN 1/1
盘距: 70 mm
电压: 230 V-1N
电频: 50 / 60 Hz
功率: 3,2 kW
最大温度: 180 °C
尺寸: 750x792x961 WxDxH mm
重量: 63 kg
型号: **XEVSC-0711-CR**

接地柜



GN2/1 烤箱用接地柜

盘数: 8 GN 2/1
盘距: 57 mm
尺寸: 860x1079x717 WxDxH mm
重量: 30 kg
型号: **XWVEC-0821**

GN1/1 烤箱用接地柜

盘数: 8 GN 1/1
盘距: 57 mm
尺寸: 750x656x676 WxDxH mm
重量: 18 kg
型号: **XWVEC-0811**

带刹车的轮子

4个装套件
2个轮子带刹车 - 2个不带刹车。适用于:
XWVEC-0821/ XWVEC-0811
型号: **XUC010**

底座



GN2/1用敞式高架

尺寸: 842x864x692 WxDxH mm
重量: 12 Kg
型号: **XWVRC-0021-H**

GN1/1用敞式高架

尺寸: 732x546x752 WxDxH mm
重量: 10 Kg
型号: **XWVRC-0011-H**

GN1/1用敞式中架

尺寸: 732x546x462 WxDxH mm
重量: 9 Kg
型号: **XWVRC-0011-M**

GN2/1用敞式低架

尺寸: 842x891x305 WxDxH mm
型号: **XWVRC-0021-L**

GN1/1用敞式低架

尺寸: 732x546x305 WxDxH mm
型号: **XWVRC-0011-L**

GN2/1用底架

尺寸: 842x891x113 WxDxH mm
型号: **XWVRC-0021-F**

GN1/1用底架

尺寸: 732x546x113 WxDxH mm
重量: 9 Kg
型号: **XWVRC-0011-F**

WHEELS KIT WITH SAFETY CHAINS 4 WHEELS COMPLETE KIT:

2个轮子带刹车 - 2个不带刹车 适用于:
XWVRC-0821/ XWVRC-0021-F/ XWVRC-0021-L/
XWVRC-0021-H/ XWVEC-0811/ XWVRC-0011-F/
XWVRC-0011-L/ XWVRC-0011-M/ XWVRC-0011-H
型号: **XUC010**

SMART.DRAIN

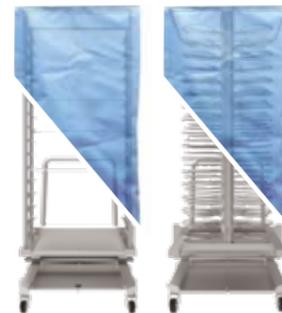
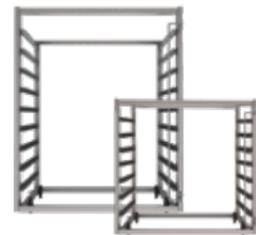


SMART.DRAIN (烹饪油脂和液体收集系统)

SMART.DRAIN 手动套件
适用于 XWVEC-0821/ XWVRC-0021-H/ XWVEC-0811/ XWVRC-0011-H
型号: **XUC020**

查看 UNOX SMART.DRAIN 推荐方案 第29页

QUICK.LOAD & QUICK.PLATE



10 GN 2/1 盘架

适用于: XEVC-1021-EPR/
XEVC-1021-GPR
盘数: 10 GN 2/1 - 盘距: 78 mm
尺寸: 622x674x865 WxDxH mm
型号: **XWVBC-1021**

6 GN 2/1 盘架

适用于: XEVC-0621-EPR/
XEVC-0621-GPR
盘数: 6 GN 2/1
盘距: 78 mm
尺寸: 622x674x545 WxDxH mm
型号: **XWVBC-0621**

QUICK.LOAD 20 GN 2/1

盘数: 20 GN 2/1
盘距: 67 mm
尺寸: 743x783x1717 WxDxH mm
重量: 72 Kg
型号: **XEVTC-2021**

QUICK.LOAD 20 GN 1/1

盘数: 20 GN 1/1 - 盘距: 66 mm
尺寸: 743x564x1700 WxDxH mm
重量: 25 Kg
型号: **XEVTC-2011**

10 GN 1/1 盘架

适用于: XEVC-1011-EPR/
XEVC-1011-GPR
盘数: 9 GN 1/1
盘距: 67 mm
Dimensions: 568x361x693 WxDxH mm
重量: 7 kg
型号: **XWVBC-0911**

6 GN 1/1 盘架

适用于: XEVC-0711-EPR/
XEVC-0711-GPR
盘数: 6 GN 1/1
盘距: 76 mm
尺寸: 568x361x546 WxDxH mm
重量: 5 kg
型号: **XWVBC-0611**

QUICK.PLATE 20 GN 2/1

盘数: 102 盘
最大每盘直径: 310 mm
最小每盘直径: 210 mm
尺寸: 743x784x1711 WxDxH mm
重量: 65 Kg
型号: **XEVTC-102P**

QUICK.PLATE 20 GN 1/1

盘数: 51 盘
最大每盘直径: 310 mm
最小每盘直径: 210 mm
尺寸: 743x564x1711 WxDxH mm
重量: 40 Kg
型号: **XEVTC-051P**

10 GN 2/1 盘架用推车

适用于: XWVBC-1021/ XWVBC-0621
尺寸: 647x855x923 WxDxH mm
重量: 32 Kg
型号: **XWVYC-0021**
+
推车配套套件
XWVEC-0821/ XWVRC-0021-H
XWVYC-CK21

10 GN 1/1 盘架用推车

适用于: XWVBC-0911/ XWVBC-0611
尺寸: 605x700x923 WxDxH mm
重量: 27 Kg
型号: **XWVYC-0011**
+
AUTO.Lock 连接套件
在推车上配套增加 XWVEC-0811/ XWVRC-0011-H
型号: **XWVYC-CK11**

保温罩

适用于: **XEVTC-2021/ XEVTC-102P**
型号: **XUC031**

适用于: **XEVTC-2011/ XEVTC-051P**

型号: **XUC030**

UNOX.CARE



DET&Rinse™ ECO

融合浓缩了清洁&抛光物质的环保清洁剂。10升 DET&Rinse™ ECO = 18升传统烤箱清洁剂所能产生的作用
每一箱包含10瓶1升装。
型号: **DB1018**

DET&Rinse™ PLUS

双重浓缩:
10升 DET&Rinse™ ECO = 18升传统烤箱清洁剂所能产生的作用
每一箱包含10瓶1升装。
型号: **DB1015**

UNOX.PURE

型号: **XHC003**

UNOX.PURE.RO

反向渗透过滤
电压: 230 V-1N
电频: 50 / 60 Hz
功率: 230 W
尺寸: 230x540x445 WxDxH mm
重量: 16 Kg
型号: **XHC002**

HYPER.SMOKER



适用于 CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS

XUC090是专用于CHEFTOP MIND.Maps™系列烤箱的配件。2016年6月15号之后生产的电式和2016年8月15号之后生产的瓦斯式烤箱都是自动适配这个功能的
型号: **XUC090**

网络连接



展示图片可参照 XEC006 套件

只针对连入网络的CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS烤箱

WiFi连接套件

3G连接套件

型号: XEC006

型号: XEC007

烹饪必需品。
如同有一个额外的好帮手。

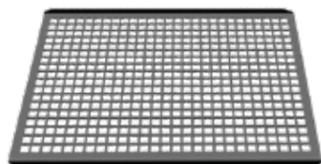
FORO.BLACK



适用的尺寸:

> GN 1/1 型号. TG 890
> GN 2/3 型号. TG 730
> 全尺寸 型号. TG 520

GRILL



适用的尺寸:

> GN 1/1 型号. TG885
> GN 2/3 型号. TG720
> 全尺寸 型号. TG530

BLACK.20



适用的尺寸:

> GN 1/1 型号. TG 895

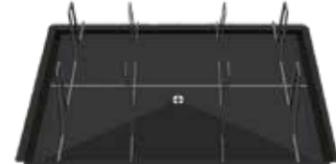
FAKIRO™



适用的尺寸:

> GN 1/1 型号. TG 875
> GN 2/3 型号. TG 715 (Pizza)

POLLO.BLACK



适用的尺寸:

> GN 1/1 型号. GRP 825 (8 只整鸡)
> GN 2/3 型号. GRP 715 (4 只整鸡)
> 全尺寸 型号. GRP 570 (10 只整鸡)

BLACK.40



适用的尺寸:

> GN 1/1 型号. TG 900

FAKIRO™ GRILL



适用的尺寸:

> GN 1/1 型号. TG 870

POLLO.GRILL



适用的尺寸:

> GN 1/1 型号. GRP 840

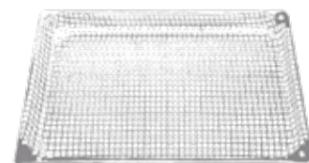
PAN.FRY



适用的尺寸:

> GN 1/1 型号. TG. 905
> GN 2/3 型号. TG. 735

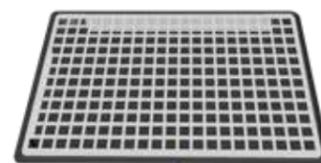
STEAM&FRY



适用的尺寸:

> GN 1/1 型号. GRP 815
> GN 2/3 型号. GRP 710
> 全尺寸 型号. GRP 575

BACON



适用的尺寸:

> GN 1/1 型号. TG 945

EGGX



适用的尺寸:

> GN 1/1 型号. TG 935

LONG Life 4!

零配件 4 年 / 10,000 小时可选质保*

UNOX可以让您选择对零配件的质保进行延长到4年或者10000工作小时。这就是我们的LONG.LIFE4项目，对我们产品CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS质量和可靠性的最好证明。想要激活这个延长质保很简单，CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS需要进行联网：网线，3G，WIFI。并直接通过控制板直接注册

(登陆 www.unox.com 了解更多)

只针对连入网络的CHEFTOP MIND.MAPS™ PLUS烤箱

型号. XEC006 WiFi连接套件
型号. XEC007 3G连接套件





INTERNATIONAL

UNOX S.p.A.

Via Majorana 22 / 35010 Cadoneghe (PD) Italy
Tel: +39 049 8657511 / Fax +39 049 8657555
info@unox.com



INVENTIVE SIMPLIFICATION

EUROPE

ITALIA

UNOX S.p.A.
E-mail: info@unox.it
Tel.: +39 049 86 57 511

ČESKÁ REPUBLIKA

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

РОССИЯ, ПРИБАЛТИКА И СТРАНЫ СНГ UNOX РОССИЯ

E-mail: info.ru@unox.com
Tel.: +7 (499) 702-00-14

ESPAÑA

UNOX PROFESIONAL ESPAÑA S.L.
E-mail: info.es@unox.com
Tel.: +34 900 82 89 43

SCANDINAVIAN COUNTRIES

UNOX SCANDINAVIA AB
E-mail: info.se@unox.com
Tel.: +46 (0)768 716 422

UNITED KINGDOM

UNOX UK Ltd.
E-mail: info@unoxuk.com
Tel.: +44 1252 851 522

PORTUGAL

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

DEUTSCHLAND

UNOX DEUTSCHLAND GmbH
E-mail: info.de@unox.com
Tel.: +49 2951 98760

FRANCE, BELGIUM & LUXEMBOURG

UNOX FRANCE s.a.s.
E-mail: info@unox.fr
Tel.: +33 4 78 17 35 39

ÖSTERREICH

UNOX ÖSTERREICH GmbH
E-mail: bestellung@unox.com
Tel.: +43 800 880 963

HRVATSKA

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

TÜRKİYE

UNOX TURKEY Profesyonel Mutfak
Ekipmanları Endüstri ve Ticaret Limited Şirketi
E-mail: info.tr@unox.com
Tel.: +90 530 176 62 03

IRELAND

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

БЪЛГАРИЯ

UNOX BULGARIA
E-mail: info.bg@unox.com
Tel.: +359 88 23 13 378

ASIA & AFRICA

MALAYSIA & SINGAPORE

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

OTHER ASIAN COUNTRIES

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

PHILIPPINES

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

대한민국

UNOX KOREA CO. Ltd.
이메일: info.asia@unox.com
전화: +82 2 69410351

AMERICA & OCEANIA

U.S.A. & CANADA

UNOX Inc.
E-mail: infousa@unox.com
Tel.: +1 800 489 8669

MEXICO

UNOX MEXICO, S. DE R.L. DE C.V.
E-mail: info.mx@unox.com
Tel.: +52 1555 4314 180

BRAZIL

UNOX BRAZIL
E-mail: info.br@unox.com
Tel.: +55 11 98717-8201

U.A.E.

UNOX MIDDLE EAST DMCC
E-mail: info.uae@unox.com
Tel.: +971 55 426 3167

SOUTH AFRICA

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

INDONESIA

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

中华人民共和国

UNOX TRADING (SHANGHAI) CO. Ltd.
电子邮件: info.china@unox.com
电话: +86 21 56907696

COLOMBIA

UNOX COLOMBIA
E-mail: info.co@unox.com
Tel.: +57 350 65 88 204

AUSTRALIA

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

NEW ZEALAND

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

UNOX.COM | FOLLOW US ON

