



# CHEFTOP MIND.Maps™ ONE



Más información sobre CHEFTOP MIND.Maps™ en [unox.com](http://unox.com)

Configura tu horno CHEFTOP MIND.Maps™ en [unox.com](http://unox.com)

Prueba el horno de manera gratuita



Reserva

Organiza una cita, llámanos o contáctanos en [unox.com](http://unox.com)



Cocinamos juntos

Prueba el horno en tu cocina con uno de nuestros Chefs



Decide

Haz tu elección de manera consciente

LT1864A2

## La esencia del horno combinado



CHEFTOP MIND.Maps™ ONE es el horno combinado profesional que te permite obtener resultados de cocción concretos de manera simple e intuitiva.

El horno combinado MIND.Maps™ ONE está disponible en cuatro versiones para responder así a las exigencias específicas de cada cocina:



CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS COMPACT

Cocinas con poco espacio o pequeños negocios

CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS COUNTERTOP

Restauración y Gastronomía

CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS BIG COMPACT

Grandes cocinas y centros de cocción

CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS BIG

Grandes cocinas y centros de cocción

## Versatilidad en la cocción

Las tecnologías inteligentes Unox han sido desarrolladas para maximizar los resultados de tu trabajo y garantizar cocciones perfectas.



7 minutos

carga completa de bacon crujiente



10 minutos

carga completa de chuletas a la parrilla



26 minutos

carga completa de arroz al vapor



28 minutos

carga completa de patatas al vapor



41 minutos

carga completa de pollo asado (1,3kg)



12 minutos

carga completa de filete de lubina (0,3 kg)



22 minutos

carga completa de hojaldres



14 minutos

carga completa de demi-baguettes



¿Buscas más prestaciones? Descubre CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS en [unox.com](http://unox.com)

## Garantía 4 años / 10.000 h

La garantía LONG.Life4 es una prueba concreta de la fiabilidad de Unox y la seguridad de haber realizado una inversión que dura a lo largo del tiempo.



1.

Conecta el horno a Internet



2.

Registra tu horno en [ddc.unox.com](http://ddc.unox.com)



3.

Activa la garantía LONG.Life4 en [unox.com](http://unox.com)



4.

4 años / 10.000 horas sin preocupaciones

\* Verifica las Condiciones de Garantía de tu país en [unox.com](http://unox.com)

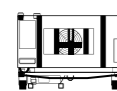


## Hornos combinados de mesa

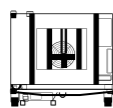
CHEFTOP MIND.Maps™ ONE COUNTERTOP es el punto de referencia para las cocinas que necesitan las máximas prestaciones con tecnología intuitiva y fácil de usar.

Descubre mas detalles en unox.com

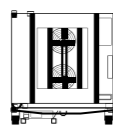
Eléctrico



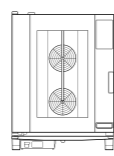
3 GN 1/1



5 GN 1/1



7 GN 1/1



10 GN 1/1

### Materializa toda tu experiencia

CHEFTOP MIND.Maps™ ONE COUNTERTOP es el horno profesional que se diferencia por su simplicidad. Nada es superfluo, nada ha sido dejado al azar. Cocina cada plato con la tranquilidad de obtener el resultado deseado.

hasta un **40%**  
Menos energía con respecto a una parrilla tradicional

hasta un **80%**  
Menos agua con respecto a una cocción en agua en ebullición

hasta un **90%**  
Menos aceite con respecto a una freidora

**Calidad de cocción**  
Obtén el resultado que deseas

**Ahorro**  
Energía, tiempo y materia prima

**Fiabilidad**  
Tecnología sencilla, resultados concretos

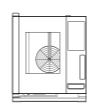


## Hornos combinados compactos

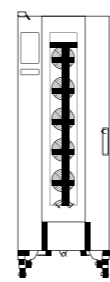
CHEFTOP MIND.Maps™ ONE COMPACT e CHEFTOP MIND.Maps™ ONE BIG COMPACT son la solución perfecta para las cocinas profesionales que necesitan el mínimo espacio y el máximo rendimiento.

Descubre mas detalles en unox.com

Eléctrico



5 GN 2/3



20 GN 1/1

### Una concentración de potencia

CHEFTOP MIND.Maps™ ONE COMPACT es el horno profesional compacto para quien quiere siempre el máximo en un espacio reducido.

**40 kg**

Capacidad máxima combinación 2 x 2 \*

\*Datos referentes a la combinación de 4 hornos XECC-0523-E1RM

**530 mm**

Ancho frontal más compacto en esta categoría

**Flexibilidad**  
Sobreponer dos hornos para tener distintas cocciones al mismo tiempo

### Compact fuera, big dentro

El horno profesional con carro CHEFTOP MIND.Maps™ ONE BIG COMPACT es la herramienta ideal para las grandes cocinas que necesitan una tecnología sencilla y maximizar la productividad del espacio.

**90 kg**

Capacidad máxima con carga completa

**650 mm**

Ancho frontal más compacto en esta categoría

**Espacios reducidos**  
Máxima productividad en solo 0,65 metros cuadrados

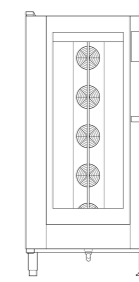


## Hornos combinados con carro

CHEFTOP MIND.Maps™ ONE BIG es el instrumento perfecto para grandes cocinas que necesitan una tecnología sencilla y una cocción de calidad con una alta productividad.

Descubre mas detalles en unox.com

Eléctrico



20 GN 1/1

### La esencia de la producción

CHEFTOP MIND.Maps™ ONE BIG es el horno con carro combinado profesional que te permite realizar cocciones con grandes cantidades de manera simple e intuitiva.

**90 kg**

Capacidad máxima con carga completa

**260 °C**

Temperatura máxima de cocción

**6.5 min**

Tiempo de precalentamiento de 30 °C a 260 °C

\*Todos los datos se refieren al modelo XEVL-2011-E1RS

**Productividad**  
Volúmenes altos, cero interrupciones

**Calidad de cocción**  
Alcanza el objetivo deseado

**Repetición**  
Tecnología sencilla, resultados concretos