



● Equipamento de série ○ Equipamento opcional - Não disponível

	BIG		Countertop / Compact		BIG		Countertop / Compact	
	⚡	🔥	⚡	🔥	⚡	🔥	⚡	🔥
Características Principais / Tecnologias Incorporadas nos Fornos CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS e ONE								
UNOX INTELLIGENT PERFORMANCE								
ADAPTIVE.Cooking™: regula automaticamente os parâmetros de cozedura para garantir a repetição dos resultados	●	●	●	●	-	-	-	-
CLIMALUX™: controlo total da humidade na câmara de cozedura	●	●	●	●	●	●	●	●
SMART.Preheating: configura automaticamente a temperatura e a duração do pré aquecimento.	●	●	●	●	-	-	-	-
AUTO.Soft: controla a subida térmica para torná-la mais delicada	●	●	●	●	-	-	-	-
SENSE.Klean: estima o nível de sujidade do forno e sugere a lavagem automática adequada.	●	●	●	●	-	-	-	-
UNOX INTENSIVE COOKING								
DRY.Maxi™: remove rapidamente a humidade da câmara de cozedura	●	●	●	●	●	●	●	●
STEAM.Maxi™: produz vapor saturado a partir de 35 °C	●	●	●	●	●	●	●	●
AIR.Maxi™: turbinas múltiplas com inversão de rotação e 4 configurações de velocidade	●	●	●	●	●	●	●	●
EFFICIENT.Power: eficiência energética certificada pela ENERGY STAR	●	●	●	●	-	-	-	-
PRESSURE.Steam: aumenta a saturação e a temperatura do vapor	●	●	●	●	-	-	-	-
DATA DRIVEN COOKING								
Ligação Wi-Fi	●	●	●	●	○	○	○	○
Ligação Ethernet	○	○	○	○	○	○	○	○
DDC.Unox.com: controle a utilização em tempo real, crie e envie receitas do seu computador aos seus fornos	●	●	●	●	●	●	●	●
DDC.Stats: analise, compare e melhore os dados de utilização e consumo do seu forno	●	●	●	●	-	-	-	-
DDC.App: monitorize em tempo real do seu smartphone os fornos conectados	●	●	●	●	●	●	●	●
DDC.Coach: analisa a maneira que os seus fornos são utilizados e sugere receitas personalizadas	●	●	●	●	●	●	●	●
COZEDURA MANUAL								
Cozedura a convecção de 30 °C a 260 °C	●	●	●	●	●	●	●	●
Cozedura a convecção de 30 °C a 300 °C	●	●	-	-	-	-	-	-
Cozedura mista a convecção + vapor a partir de 35 °C com STEAM.Maxi™ de 30% a 90%	●	●	●	●	●	●	●	●
Cozedura mista a convecção + humidade a partir de 48 °C com STEAM.Maxi™ de 10% a 20%	●	●	●	●	●	●	●	●
Cozedura com vapor saturado a partir de 48 °C a 130 °C com STEAM.Maxi™ ao 100%	●	●	●	●	●	●	●	●
Cozedura a convecção + remoção forçada da humidade de 30 °C com DRY.Maxi™ de 10% a 100%	●	●	●	●	●	●	●	●
Cozedura com sonda de núcleo e função DELTA T	●	●	●	●	●	●	●	●
Sonda de núcleo monoponto	-	-	-	-	●	●	●	●
Sonda de núcleo MULTI.Point - exclui os modelos XEVC-0311-EP*M / XECC-0523-EP*M	●	●	●	●	-	-	-	-
Sonda de núcleo SOUS-VIDE	○	○	○	○	○	○	○	○
COZEDURA AVANÇADA E AUTOMÁTICA								
MIND.Maps™: desenhe diretamente no display os processos de cozedura	●	●	●	●	●	●	●	●
PROGRAMAS: até 384 programas guardados com nome, imagem ou assinando	●	●	●	●	●	●	●	●
CHEFUNOX: escolha na galeria o que cozinhar, o forno configura automaticamente todos os parâmetros.	●	●	●	●	-	-	-	-
MULTI.Time: controla até 10 cozeduras simultaneamente	●	●	●	●	-	-	-	-
MISE.EN.PLACE: sincroniza o inserimento dos tabuleiros para ter todos os pratos prontos ao mesmo momento.	●	●	●	●	-	-	-	-
LAVAGEM AUTOMÁTICA								
Rotor.KLEAN™: 4 programas de lavagem automática	●	●	●	●	●	●	●	●
Rotor.KLEAN™: detector de nível de água e nível de detergente - exclui os modelos XEVC-0311-EP*M / XECC-0523-EP*M	●	●	●	●	●	●	●	●
Container de detergente DET&Rinse™ integrado	●	●	●	●	●	●	●	●
FUNÇÕES AUXILIARES								
Pré aquecimento até 260 °C configurado pelo utilizador para cada programa	●	●	●	●	●	●	●	●
Pré aquecimento até 300 °C configurado pelo utilizador para cada programa	●	●	-	-	-	-	-	-
Visualização do tempo até a cozedura	●	●	●	●	●	●	●	●
Função de espera HOLD e função contínuo INF	●	●	●	●	●	●	●	●
Visualização do valor nominal dos parâmetros de cozedura	●	●	●	●	●	●	●	●
Unidade de temperatura em °C ou °F	●	●	●	●	●	●	●	●
DESEMPENHO E SEGURANÇA								
Protek.SAFE™: paragem automática da turbina na abertura da porta	●	●	●	●	●	●	●	●
Protek.SAFE™: modulação da potência elétrica ou gás de acordo com a exigência real	●	●	●	●	-	-	-	-
Spido.GAS™: trocadores de calor com canos retos e de alto rendimento para distribuição simétrica do calor	-	-	-	●	-	-	-	-
Spido.GAS™: queimadores soprados e de alta prestação e trocadores simétricos	-	●	-	-	-	-	-	-
DETALHES TÉCNICOS								
Câmara de cozedura em aço inox AISI 304 de alta resistência com bordas arredondadas	-	-	●	●	-	-	●	●
Câmara de cozedura moldada em aço inoxidável marinho AISI 316 L	●	●	-	-	●	●	-	-
Câmara de cozedura com suportes de tabuleiros em chapa dobrados em forma de C	●	●	●	●	●	●	●	●
Iluminação da câmara de cozedura por luz LED integrada à porta	●	●	●	●	●	●	●	●
Painel de controlo capacitivo touch screen 9.5"	●	●	●	●	-	-	-	-
Painel de controlo resistivo touch screen 7"	-	-	-	-	●	●	●	●
Placa de controlo com certificação de resistência à água - IPX5	●	●	●	●	●	●	●	●
Sistema de coleta de gotas integrado na porta e funcionamento também com a porta aberta	●	●	●	●	●	●	●	●
Estrutura heavy duty com utilização de materiais inovador	●	●	●	●	●	●	●	●
Sistema multi turbinas em 4 velocidades e resistência circular de alta prestação	-	-	●	●	●	●	●	●
6 motores com sistema de multi turbinas com inversão de rotação e resistências retilíneas de alta intensidade de potência	●	●	-	-	-	-	-	-
Dobradiças das portas realizadas em tecno-polímero a alta resistência e auto-lubrificante	●	●	●	●	●	●	●	●
Posição de paragem da porta em 120° - 180°	●	●	-	-	●	●	-	-
Posição de paragem da porta em 120° - 120° - 180°	-	-	●	●	-	-	●	●
Porta reversível também depois da instalação	-	-	○	○	-	-	○	○
Espessura da porta de 70 mm	●	●	-	-	●	●	-	-
Vidro interno da porta removível para facilitar a limpeza	●	●	●	●	●	●	●	●
Fechamento / abertura da porta de segurança em 02 estados	●	●	○	○	●	●	○	○
Interruptor de contato da porta contactless	●	●	●	●	●	●	●	●
Sistema de auto diagnóstico para revelação de problemas ou desgastes	●	●	●	●	●	●	●	●
Termostato de segurança	●	●	●	●	●	●	●	●

Nota: Todos os fornos estão disponíveis com a abertura de porta da esquerda para a direita - código de exemplo XEVC-1011-EPLM (L=esquerda) (R=direita)