

**CATALOGUE
DES**

Fours

Gastro

onomie







dé-propos



La naissance d'UNOX.

UNOX naît en 1990 Unox et s'introduit sur le marché de fours professionnels à travers un produit qui permet de cuire du pain et des croissants sans avoir besoin de les décongeler au préalable.

Grâce à la nouvelle technologie AIR.MaxiTM qui garantit une diffusion uniforme de l'air à travers un système de ventilations multiples, UNOX s'affirme très vite sur le marché en tant que leader.

Une croissance sans limites.

Les améliorations s'opèrent à des rythmes effrénés

Les nouvelles gammes ChefTop™ et BakerTop™ représentent l'excellence des professionnels.

L'entreprise accroît sa présence mondiale et inaugure un nouveau siège avant-gardiste, un bijoux technologique parmi les constructions les plus modernes.

UNOX aujourd'hui.

Les fours CHEFTOP et BAKERTOP MIND.Maps™ sont l'outil de cuisson le plus performant et évolué des cuisines professionnelles, capable de garantir des résultats de cuisson de très haut niveau, quelque soit le produit.

L'intelligence artificielle Data Driven Cooking permet de gérer l'utilisation des données et de les traduire en des conseils utiles pour améliorer et optimiser l'utilisation de la machine.

L'expansion de l'entreprise à l'international continue tout comme celle des sites de production

UNOX est présente dans 34 pays du monde entier à travers ses bureaux et ses filiales et son produit est distribué dans plus de 130 pays.

Unox est en perpétuelle évolution.





certificats



Des responsabilités et des devoirs
se dissimulent derrière chaque sigle

**"Nous pensons que les clés
pour construire une entreprise
emplie de succès et de valeur
soient science et passion ."**

Enrico Franzolin
Inventor & Unox President

Une large gamme de certifications
à la disposition de nos clients



ISO 9001



ISO 14001



ISO 45001





**En cuisine, chaque geste
a un sens spécifique
et chaque action
a son propre but.**



Cuisson parfaite. Toute la journée,
tous les jours pour la pâtisserie
et la boulangeries.

**PÂTISSERIES &
BOULANGERIES**

BAKERLUX & BAKERTOP

Ajoutez de l'humidité à vos
cuissons, élégante et minimale



BAKERLUX SHOP.Pro™

FOUR Δ CONVECTION



1/3

3 ÉTAPES
DE CUISSON



TEMPS
0 - inf



TEMPERATURE
50- 260°C



99 PROGRAMMES

**Facile, essentiel,
rapide et concret .**

Les BAKERLUX SHOP.Pro™ version LED sont la première réponse aux exigences d'un four à convection simple d'utilisation mais ayant la possibilité d'ajouter de l'humidité pendant le cycle de cuisson et d'avoir une ventilation réduite pour compléter également les processus de cuissons plus délicats et critiques, comme par exemple les pains congelés de grande taille ou les préparations de pâtisserie congelées à base de pâte feuilletée . La possibilité de contrôler l'étuve depuis le panneau de contrôle permet des installations en colonne qui compléteront d'entières stations de cuisson . Pour BAKERLUX SHOP.Pro™ version LED la hotte Ventless avec condenseur de vapeur à haut pouvoir filtrant ou la hotte Waterless qui ne nécessite aucun raccord à l'eau sont disponibles .



Unox Intensive Cooking



DRY.Plus:

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



STEAM.Plus:

crée une humidité instantanée à partir de 48 °C



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

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



Facile, rapide, fiable.

BAKERLUX SHOP.Pro™ GO est un four à convection infatigable conçu pour cuire efficacement croissants et pain surgelés.

Chaque détail est important.

Hotte Waterless

Élimine les odeurs

La hotte waterless est capable de condenser la vapeur de la pâtisserie et de la boulangerie sans utiliser d'eau.

BAKERLUX SHOP.Pro™ GO

Four à convection pur

Fours à convection pour la cuisson de produits de boulangerie surgelés.

PANNEAU GO

L'interface SHOP.Pro™ GO

Simplicité efficace

BAKERLUX SHOP.Pro™ GO vous aide à standardiser les processus de cuisson du magasin des produits de boulangerie surgelés grâce à sa mémoire avec 99 programmes.



1/3

3 ÉTAPES DE CUISSON



JUSQU'À 99 PROGRAMMES
EN MÉMOIRE



MINUTEUR
0-inf



50-260°C
TEMPÉRATURE

EFFICIENT.Power™

Rapidité maximale de la montée en température, précision élevée, efficacité parmi les meilleurs de la catégorie des fonctions combinées, avec air sec et vapeur certifiés ENERGY STAR.

*Disponible uniquement pour fours MIND.Maps™ PLUS, SHOP.Pro™ MASTER.



DRY.Plus

DRY.Plus expulse l'air humide de la chambre de cuisson pour aider la structure interne du produit à se former correctement, en lui donnant une consistance qui reste parfaite pendant des heures.

*Disponible uniquement pour les fours SHOP.Pro™, CHEFLUX™, BAKERLUX™, LINEMISSTM, LINEMICRO™.

STEAM.Plus

La technologie STEAM.Plus crée instantanément de l'humidité à l'intérieur de la chambre de cuisson, de 90 °C à 260 °C, pour d'excellents résultats à chaque fournée.

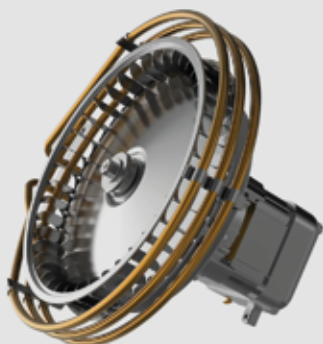
*Disponible uniquement pour les fours SHOP.Pro™ (MASTER, TOUCH, LED), CHEFLUX™, BAKERLUX™, LINEMISSTM.



AIR.Plus

AIR.Plus garantit une distribution optimale de l'air et de la chaleur dans la chambre de cuisson, pour des résultats uniformes sur chaque partie de la plaque et même entre elles.

*Disponible uniquement pour les fours SHOP.Pro, CHEFLUX, BAKERLUX, LINEMISS, LINEMICRO.



XEFT-10EU-EGRN

Four à convection 600x400 10 NV
Digital

10 600x400



6 600x400



4 600x400



Ouverture manuelle



Électrique



Ouverture manuelle



Électrique



Ouverture manuelle



Électrique

Modèle fours

XEFT-10EU-EGRN-DR

XEFT-06EU-EGRN-DR

XEFT-04EU-EGDN-DR

Distance entre niveaux

75 mm

75 mm

75 mm

Fréquence

51 / 60 Hz

50 / 60 Hz

50 / 60 Hz

Voltage

380-415V 3N~ | 220-240V 3~

380-415V 3N~ | 220-240V 3~

380-415V 3N~ | 220-240V 3~ | 220-240V 1~

Puissance électrique

15,5 kW

10,3 kW

6,9 kW

Dimensions - l x p x h

800 x 811 x 952 mm

800 x 811 x 682 mm

800 x 811 x 500 mm

Poids

96 kg

72 kg

57 kg

Type d'ouverture

Charnière à gauche

Charnière à gauche

À abattant

Version

Avec système de vidange

Avec système de vidange

Avec système de vidange



3 600x400



Ouverture manuelle



Électrique



Ouverture manuelle



Électrique

Modèle fours

XEFT-03EU-ELDV

XEFT-03EU-ELDP

Distance entre niveaux

75 mm

75 mm

Fréquence

50 / 60 Hz

50 / 60 Hz

Voltage

220-240V 1~

220-240V 1~

Puissance électrique

3,5 kW

3,5 kW

Dimensions - l x p x h

800 x 811 x 425 mm

800 x 811 x 425 mm

Poids

46 kg

46 kg

Type d'ouverture

À abattant

À abattant

Version

-

Avec pompe

Optionnel
Charnière à droite

DOMAINES D'APPLICATION



Pâtisserie



Boulangerie

XHC027

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

*-DR
*-MTD

Obligatoire

pour installer
correctement un four
simple.

REF

XHC027

**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

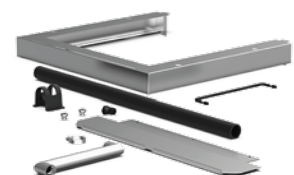
*-DR
*-MTD

Obligatoire

pour installer
correctement un four
simple.

REF

XUC013

**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

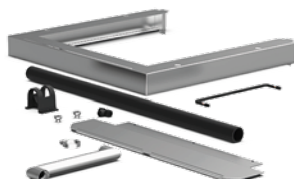
Colonnes de four avec
XEFT-04EU-* (en bas).

Obligatoire

pour superposer
correctement deux
fours électriques.

REF

XWKQT-04EF-E

**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.

REF

XWKQT-00EF-E

**LIEVOX**

Étude 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

REF

XEKPT-08EU-B

**LIEVOX**

Étude 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

REF

XEKPT-08EU-C

Accessoires 600x400

XEFT-10EU-EGRN



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

REF

XEKPT-10EU-B



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

REF

XEKPT-10EU-C



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		

REF

XEKDT-01EU-S



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		

REF

XEKDT-01EU-D



Hotte Ventless

Hotte à condensateur de vapeur. Élimine les vapeurs et les odeurs des vapeurs de cuisson. Lavage automatique intégré du filtre.

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

REF

XEKHT-HCEU

XHC027

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

REF

XEKHT-ACEU

**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		

REF

XEKCT-HCEH-M

**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

REF

XEKIT-04EU

**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

REF

XEKRT-08EU-H

**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

REF

XEKRT-06EU-M

**Pietement bas**

Support pour colonne de fours superposés.

Dimensions - l x p x h	794 x 688 x 355 mm	Poids	6 kg
------------------------	--------------------	-------	------

REF

XWKRT-00EF-L

**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.

REF

XWKRT-00EF-F

Accessoires 600x400

XEFT-10EU-EGRN

**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

**Pieds réglables**

Pieds réglables pour le positionnement de l'étuve.

Dimensions - h max 150 mm

Article
XUC045

**Kit pieds pour fours**

Pieds pour positionner le four sur le comptoir.

Dimensions - h 100 mm

Article
XUC035

**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

**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

**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

**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

XHC027

Accessoires 600x400



Un réservoir d'eau

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

Compatible avec

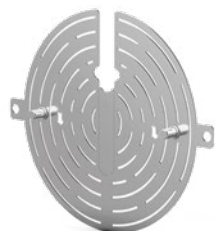
Fours avec pompe;
Fours sans pompe avec
XHC016.

Obligatoire

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

REF

XHC026



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.

REF

XUC156



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

X*FT-10EU-*
X*FT-06EU-*

REF

XHC003

REFILL PURE

Cartouche de remplacement pour système de filtrage de résine pure.

Article

XHC004



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 1000 litres d'eau (les données peuvent varier en fonction de la dureté de l'eau).

Compatible avec

X*FT-04*.*
X*FT-03*.*

REF

XHC010

REFILL BAKERY.PURE

Cartouche de remplacement pour système de filtrage de résine pure.

Article

XHC011



Buzzer externe

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

REF

XEC015

BAKERTOP FOUR MIXTE 600/400

MIND Maps™

ONE



Four Mixte intelligent pour Boulangerie et Pâtisserie

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.



ONE

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 supervisez 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 afin d'augmenter votre profit quotidien. Créez, comprenez, améliorez

Modes de cuisson manuels



Température: 32 °C – 260 °C



Jusqu'à 9 étapes de cuisson



Cuisson avec sonde à cœur et fonction Delta T

CLIMA.Control: réglage humidité ou air sec avec augmentation de 10%

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



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



Détergent DET&Rinse™ intégré



Données Wi-Fi / USB : téléchargement des données HACCP



Données Wi-Fi / USB : téléchargement des programmes

Performances de cuisson, puissance et fiabilité.

BAKERTOP MIND.Maps™ BIG ONE est le four combiné UNOX avec lequel vous pouvez faire de grandes quantités de cuisson de manière simple et intuitive.

L'essence de la **production**.



Structure alvéolée parfaite et pâte
feuilletée croquante

192 croissants en 22 min

Ciabattes dorées, croquantes et légères

144 ciabattes en 39 min.

**Cuisson parfaite. Toute la journée,
tous les jours.**

Chaque détail est important.

Ventilateurs symétriques avec inversion de sens

Les ventilateurs à grande capacité distribuent l'air sur chaque plaque de façon puissante et uniforme. L'anneau frontal anti by-pass augmente l'évacuation de l'air et permet ainsi des cuissons encore plus rapides et efficaces.



Chambre de cuisson en acier 316L

L'acier utilisé dans la chambre des fours CHEFTOP MIND.MapTM BIG est 316L, l'acier avec lequel sont construits les navires, et donc qui résiste à pratiquement tous les types d'eau. Il permet ainsi d'éviter le traitement de l'eau par des systèmes à osmose même dans le cas de chlorures.

**Simple. Direct.
Comme vous.**

Jusqu'à 384 programmes en mémoire avec image et texte.



7 MINUTES DE 30°C À 260°C

XEBL-2011-E1RS

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

Accessoires 600x400

**Connexion Wi-Fi**

Permet la connexion à Internet via connexion sans fil.

Obligatoire

Pour l'activation de la garantie LONG.Life4.

Article
XEC016Prix
550,00 €**Connexion Ethernet**

Permet la connexion à l'Internet par câble.

Obligatoire

Pour l'activation de la garantie LONG.Life4.

Article
XEC001Prix
425,00 €

Note :
Le chariot est inclus avec l'achat du four ,(16 niveaux).

DOMAINES D'APPLICATION



Pâtisserie



Boulangerie

XEBL-16EU-D

Accessoire 600x400

CE ENEC

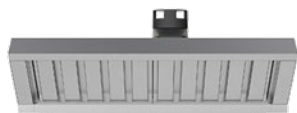
**LIEVOX**

Etuve chauffante/fermentation avec contrôle digital intégré.

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

REF

XEBPL-16EU-D

**Hotte Ventless**

Hotte avec condenseur de vapeur. Elle élimine les vapeurs et les odeurs des fumées de cuisson. Lavage automatique des filtres intégrés. 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

REF

XEAHL-HCFL

**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

REF

XUC140

Cartouche pour filtre à charbons actifs

Cartouche pour filtre à charbons actifs.

Article
XUC141**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
----------------	-------

REF

XUC047

DOMAINES D'APPLICATION



Pâtisserie



Boulangerie

XEBL-16EU

Accessoire 600x400



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)

REF

XEBTL-16EU

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.

REF

XEBTL-16EU



BAKE.REST

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

Capacité	5 plaques (25 panettone)	Dimensions - l x p x h	776 x 615 x 1725 mm
Distance entre niveaux	250 mm	Poids	40 kg

REF

XEBTL-05PN

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.

REF

XEBTL-05PN

DOMAINES D'APPLICATION



Pâtisserie

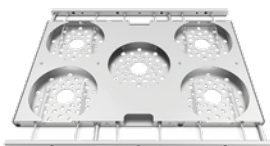


Boulangerie

XEBL-16EU-EIRS

Accessoire 600x400

CE ENEC

**PANETTONE.Bake**

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

Dimensions - h 22 mm

Compatible avec
XEBTL-05PN

REF
TG480

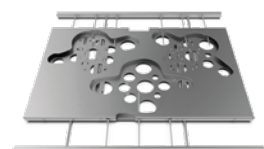
Personnalisation

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

REF
TG480

Prix unique de plaque supplémentaire personnalisé.

REF
TG480

**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

REF
TG485

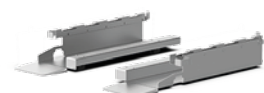
Personnalisation

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

REF
TG485

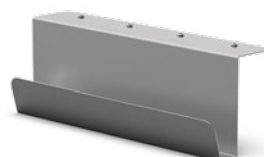
Prix unique de plaque supplémentaire personnalisé.

REF
TG485

**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.

REF
XUC163

**Support de poignée de chariot**

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

REF
XUC161

**Sonde sous vide super fine**

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

REF
XEC004

DOMAINES D'APPLICATION



Pâtisserie



Boulangerie

XEBL-16EU

Accessoire 600x400

CE ENEC



Kit douchette

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

REF
XHC001



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).

REF
XHC003

REFILL PURE

Cartouche de remplacement pour système de filtrage de résine pure.

REF
XHC004



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.

REF
XHC012

REFILL FINEST

Cartouche de remplacement pour système de filtrage de résine FINEST.

REF
XHC013



Connecteur pour balises externes

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

REF
XEC017



Buzzer externe

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

REF
XEC019

DOMAINES D'APPLICATION



Pâtisserie



Boulangerie

XEBL-16EU-E1RS

Accessoire 600x400

CE ENEC



10 600x400



6 600x400



4 600x400

	⚡ Électrique	⚡ Électrique	⚡ Électrique
Modèle fours	XEBC-10EU-E1RM	XEBC-06EU-E1RM	XEBC-04EU-E1RM
Distance entre niveaux	80 mm	80 mm	80 mm
Fréquence	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz
Voltage	380-415V 3N~ *220-240V 3~	380-415V 3N~ 220-240V 3~ *220-240V 1~	380-415V 3N~ 220-240V 3~ 220-240V 1N~
Puissance électrique	14,9 kW	10,1 kW	7,4 kW
Puissance gaz nominale max.	-	-	-
Dimensions - l x p x h	860 x 967 x 1162 mm	860 x 967 x 842 mm	860 x 967 x 675 mm
Poids	136 kg	103 kg	90 kg
Type d'ouverture	Charnière à gauche	Charnière à gauche	Charnière à gauche

DOMAINES D'APPLICATION



Pâtisserie



Boulangerie

Accessoire 600x400

XEBL-2011-E1RS



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.

REF

XUC001-DR

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.

REF

XUC001



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.

REF

XEAQC-00E2-E-DR

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.

REF

XEAQC-00E2-E

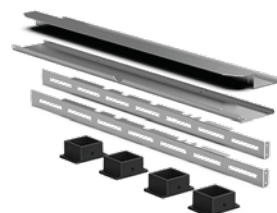


Support de réservoir de détergent

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

REF

XUC060



Kit superposition, FOUR, DECKTOP & LIEVOX

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

REF

Pour superposer DECKTOP + FOUR XEBDC-01EU-D + XEBC-*

XUC061

pour superposer LIEVOX + DECKTOP XEBPC-* + XEBDC-01EU-*
XEBC-01EU-D + XEBDC-01EU-D

XUC062

pour superposer DECKTOP + DECKTOP XEBDC-02EU-D + XEBDC-02EU-D

XUC063

DOMAINES D'APPLICATION



Pâtisserie



Boulangerie

XEBL-16EU-D

Accessoire 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

REF

XEBPC-12EU-B



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

REF

XEBPC-08EU-B



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		

REF

XEBDC-01EU-C



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		

REF

XEBDC-01EU-D



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		

REF

XEBDC-02EU-C

DOMAINES D'APPLICATION



Pâtisserie



Boulangerie

Accessoire 600x400

XEBL-2011-E1RS



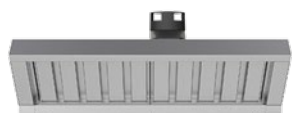
DECKTOP

Four statique avec commande numérique intégrée.

Capacité	2 600x400	Voltage	400V 3N~
Dimensions - l x p x h	860 x 880 x 400 mm	Fréquence	50/60 Hz
Poids	78 kg	Température max.	290 °C
Puissance électrique	5,7 kW		

REF

XEBDC-02EU-D



Hotte Ventless

Hotte à condensateur de vapeur. Élimine les vapeurs et les odeurs des vapeurs de cuisson. Lavage automatique intégré du filtre.

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

REF

XEBHC-HCEU



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

REF

XUC140

Cartouche pour filtre à charbons actifs

Cartouche pour filtre à charbons actifs.

REF

XUC141



Hotte Waterless

Condense les vapeurs produites pendant la cuisson sans l'utilisation d'eau.

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

REF

XEBHC-ACEU



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		

REF

XEBIC-03EU

DOMAINES D'APPLICATION



Pâtisserie



Boulangerie

XEBL-16EU-D

Accessoire 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

REF
XWAEC-08EF



Piètement ultra haut

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

Capacité	7 600x400	Dimensions - l x p x h	842 x 804 x 888 mm
Distance entre niveaux	60 mm	Poids	35 kg

REF
XWARC-07EF-UH



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

REF
XWARC-07EF-H



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

REF
XWARC-00EF-M



Piètement bas

Support pour colonne de fours superposés.

Dimensions - l x p x h	842 x 713 x 305 mm	Poids	5,5 kg
------------------------	--------------------	-------	--------

REF
XWARC-00EF-L



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.

REF
XWARC-00EF-F



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

REF
XWALC-07EF-H

DOMAINES D'APPLICATION



Pâtisserie



Boulangerie

Accessoire 600x400

XEBL-2011-E1RS

**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

XWAE*-*

XWARC*-*

REF

XUC012

**Support lateral GN1/1 pour XEBC-06EU**

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

REF

Support 4 plaques pour four XEBC-04EU-*

XUC050

Support 6 plaques pour four XEBC-06EU-*

XUC051

Support 10 plaques pour four XEBC-10EU-*

XUC052

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

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

REF

Support 4 plaques pour four XEBC-04EU-*

XUC055

Support 6 plaques pour four XEBC-06EU-*

XUC054

Support 10 plaques pour four XEBC-10EU-*

XUC057

**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

REF

XUC047

**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 768 x 1920 x 539 mm

Compatible avec

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

REF

XWBYC-14EU

**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 768 x 1920 x 539 mm

Compatible avec

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

REF

XWBYC-14EU-D

DOMAINES D'APPLICATION

Pâtisserie



Boulangerie

XEBL-16EU-D

Accessoire 600x400



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.

REF

XWBYC-12EU



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.

REF

XWBYC-12EU-D



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

REF

XWBBC-10EU



Chariot pour echelle porte-plaques

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

Dimensions - l x p x h	695 x 786 x 961 mm	Poids	13 kg
------------------------	--------------------	-------	-------

Compatible avec

XWBBC-10EU

REF

XWBYC-00EU

Kit d'accrochage Chariot - Piètement

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

REF

XWBYC-CKEU

Kit d'accrochage Chariot - Piètement

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

REF

XWBYC-CREU

DOMAINES D'APPLICATION



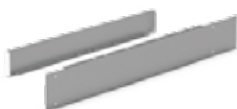
Pâtisserie



Boulangerie

Accessoire 600x400

XEBL-2011-E1RS

**Écran anti-chaueur 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

REF

XUC041

**Soupape de refroidissement de vidange**

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

REF

XHC005

**Sonde sous vide super fine**

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

REF

XEC004

**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.

REF

XUC112

**Kit douchette**

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

REF

XHC001

**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).

REF

XHC003

REFILL PURE

Cartouche de remplacement pour système de filtrage de résine pure.

REF

XHC004

**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.

REF

XHC012

REFILL FINEST

Cartouche de remplacement pour système de filtrage de résine FINEST.

REF

XHC013

DOMAINES D'APPLICATION

Pâtisserie



Boulangerie

XEBL-16EU-D

Accessoire 600x400

CE ENEC



PURE-RO

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

REF
XHC002

Cartouche PURE-RO

Cartouche de remplacement pour système de filtration PURE-RO.

REF
XHC006



Connecteur pour balises externes

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

REF
XEC017



Buzzer externe

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

REF
XEC019



Connexion Wi-Fi

Permet la connexion à Internet via connexion sans fil.

Obligatoire

Pour l'activation de la garantie LONG.Life4.

REF
XEC002



Connexion Ethernet

Permet la connexion à l'Internet par câble.

Obligatoire

Pour l'activation de la garantie LONG.Life4.

REF
XEC001

DOMAINES D'APPLICATION



Pâtisserie



Boulangerie



DIGITAL/MANUEL

BAKERLUX

L'excellence sur un plat

GMark
La référence de l'expert

X

UNOX®

BAKERLUX
MANUEL

FOUR Δ CONVECTION MANUEL 600/400



DRY.PLUS



STEAM.PLUS
crée une humidité
instantanée
à partir de 48 °C



TEMPERATURE
80 - 260°C



AIR.Plus
plusieurs ventilateurs avec inversion
de rotation à 2 vitesses et fonction
pulsée (uniquement pour les
modèles 600x400)

Efficace.
À tout point de vue.

La ligne des fours électriques à convection - humidité BAKERLUX™ est pensée pour optimiser le résultat des cuissons plus simples des produits à enfourner. BAKERLUX™ fait de l'efficacité et de l'essentiel ses points forts: efficace parce qu'il garantit une parfaite uniformité de cuisson dans chaque ambiance et dans chaque condition de charge. Essentiel parce qu'il a été étudié dans l'optique de créer un four à boulangerie et pâtisserie sans rien de superflu. La version Dynamic avec panneau de contrôle digital est une solution parfaite pour cuire le pain les pâtisseries surgelées dans les supermarchés et les épiceries. La version Manual avec panneau de contrôle analogique offre une combinaison parfaite de performance et simplicité.



Unox Intensive Cooking



DRY.Plus:

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



AIR.Plus:

plusieurs ventilateurs avec inversion de rotation et fonction pulsée



STEAM.Plus:

crée une humidité instantanée à partir de 48 °C

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

Double vitrage

Chambre de cuisson avec support des plaques pliée en forme de L

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

Performant. Pratique. Essentiel.

Les fours **BAKERLUX™ LINEMISS™** sont conçus pour les professionnels qui ont besoin d'une boulangerie et d'une pâtisserie très productive sans rien de superflu. L'alliance parfaite entre efficacité et simplicité. En moins d'un mètre carré.

La version avec contrôle mécanique manuel associe parfaitement performance et simplicité.

CONTRÔLE *Manual*



- 1 * LED température
- 2 * Bouton configuration temps de cuisson
- 3 * Bouton configuration température de cuisson
- 4 * Bouton pour l'introduction de l'humidité dans la chambre de cuisson
- 5 * Touche d'activation de la vitesse ralentie

**Design moderne,
performances uniques.**

BAKERLUX™

Technologie UNOX pour vous.

AIR.Plus

Transmet, régularise, transforme.

AIR.Plus garantit une distribution parfaite de l'air et de la chaleur dans la chambre de cuisson, pour des résultats uniformes sur chaque plaque quelque soit le nombre.



STEAM.Plus

Humidité à la demande pour des cuissons parfaites.

La technologie STEAM.Plus crée instantanément de l'humidité à l'intérieur de la chambre de cuisson, de 90 °C à 260 °C, pour des résultats excellents quelque soit la charge enfournée.



DRY.Plus

Extraction de l'humidité pour une saveur maximale

DRY.Plus expulse l'air humide de la chambre de cuisson pour aider la structure interne du produit à se former correctement, offrant une consistance qui reste parfaite pendant des heures.



XB893**Four à convection 600x400**
Manuel

CE ENEC

**16 600x400****10 600x400****6 600x400**

⚡ Électrique

⚡ Électrique

⚡ Électrique

Modèle fours	XB1083	XB893	XB693
Distance entre niveaux	80 mm	80 mm	80 mm
Fréquence	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz
Voltage	380-415V 3N~ 220-240V 3~	380-415V 3N~ 220-240V 3~	380-415V 3N~ 220-240V 3~
Puissance électrique	29,7 kW	15,8 kW	10,5 kW
Puissance gaz nominale max.	-	-	-
Dimensions - l x p x h	913 x 997 x 1863 mm	860 x 882 x 1252 mm	860 x 882 x 932 mm
Poids	243 kg	118 kg	86 kg
Type d'ouverture	Charnière à gauche	Charnière à gauche	Charnière à gauche

🔥 Gaz

🔥 Gaz

Modèle fours	XB813G	XB613G
Distance entre niveaux	80 mm	80 mm
Fréquence	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz
Voltage	220-240V 1~	220-240V 1~
Puissance électrique	1 kW	0,7 kW
Puissance gaz nominale max.	20 kW	175 kW
Dimensions - l x p x h	860 x 882 x 1465 mm	860 x 882 x 1144 mm
Poids	130 kg	100 kg
Type d'ouverture	Charnière à gauche	Charnière à gauche

Note :
Le chariot est inclus avec l'achat du four ,(16 niveaux).

DOMAINES D'APPLICATION



Pâtisserie



Boulangerie

XL1003

Accessoire 600x400

CE ENEC

**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

REF

XL1003**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 avecXB1083
XL1003

REF

XCB1001**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.

REF

XCB1001**Douche manuelle externe avec détergent**

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

REF

XC208-SR**DOMAINES D'APPLICATION**

Pâtisserie



Boulangerie

XHC003

Accessoire 600x400

CE ENEC



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).

REF
XHC003

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.

REF
KEL1055

REFILL PURE

Cartouche de remplacement pour système de filtrage de résine pure.

REF
XHC004



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.

REF
XHC012

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.

REF
KEL1055

REFILL FINEST

Cartouche de remplacement pour système de filtrage de résine FINEST.

REF
XHC013



PURE-RO

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

REF
XHC002

Cartouche PURE-RO

Cartouche de remplacement pour système de filtration PURE-RO.

REF
XHC006

DOMAINES D'APPLICATION



Pâtisserie



Boulangerie

XUC001

Accessoire 600x400

**Kit première installation four unique**

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

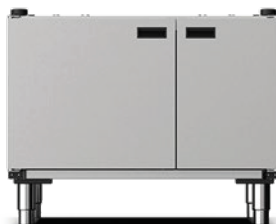
Obligatoire

pour installer correctement un four simple.

REF
XUC001**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

REF
XL413**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

REF
XR258**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*REF
XR168**Support latéral**

Support lateral 7 niveaux.

Capacité	7 GN1/1	Poids	3 kg
Distance entre niveaux	60 mm		

Compatible avec
XR168REF
XR727**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
XR168REF
XUC010**DOMAINES D'APPLICATION**

Pâtisserie



Boulangerie

XC208-SR

Accessoire 600x400

CE ENEC



Douche manuelle externe avec détergent

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

REF
XC208-SR



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).

REF
XHC003

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.

REF
KEL1055

REFILL PURE

Cartouche de remplacement pour système de filtrage de résine pure.

REF
XHC004



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.

REF
XHC012

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.

REF
KEL1055

REFILL FINEST

Cartouche de remplacement pour système de filtrage de résine FINEST.

REF
XHC013

PURE-RO

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

REF
XHC002

Cartouche PURE-RO

Cartouche de remplacement pour système de filtration PURE-RO.

REF
XHC006



DOMAINES D'APPLICATION



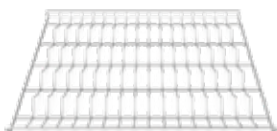
Pâtisserie



Boulangerie

Accessoire 600x400

GRP410

**BAGUETTE.GRID**

Grille chromée Ultralight - 5 canaux.

Hauteur
27 mm

REF
GRP410

**BAKE**

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

Hauteur
15 mm

REF
TG405

**BAKE.BLACK**

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

Hauteur
15 mm

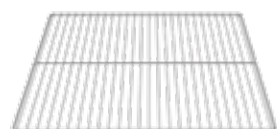
REF
TG460

**BAKE.SILICO**

Plaque en aluminium avec revêtement en silicone.

Hauteur
9 mm

REF
TG416

**CHROMO.GRID**

Grille chromée

Hauteur
8 mm

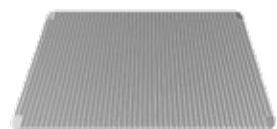
REF
GRP405

**FAKIRO.GRILL**

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

Hauteur
12 mm

REF
TG465

**FAKIRO™**

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

Hauteur
12 mm

REF
TG440

**FORO.BAGUETTE**

Plaque à pâtisserie en aluminium micro-perforée - 5 canaux

Hauteur
34 mm

REF
TG445

**FORO.BAGUETTE.BLACK**

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

Hauteur
34 mm

REF
TG435

DOMAINES D'APPLICATION



Pâtisserie



Boulangerie

XC208-SR

Accessoire 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

REF
XTB0005

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

REF
XTB0003

Détergent



DET&Rinse™ PLUS

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

1 boîte	REF DB1014
9 cartons (prix par carton)	DB1014
48 cartons (prix par carton)	DB1014



DET&Rinse™ ECO

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

1 boîte	REF DB1018
9 cartons (prix par carton)	DB1018
48 cartons (prix par carton)	DB1018



DET&Rinse™ ULTRA

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

1 boîte	REF DB1050
9 cartons (prix par carton)	DB1050
48 cartons (prix par carton)	DB1050

DOMAINES D'APPLICATION



Pâtisserie



Boulangerie

GRP410

Accessoire 600x400

CE ENEC

**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.

1 boîte
9 cartons (prix par carton)
48 cartons (prix par carton)

REF
DB1016
DB1016
DB1016

**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.

1 boîte
6 cartons (prix par carton)
30 cartons (prix par carton)

REF
DB1044
DB1044
DB1044

DOMAINES D'APPLICATION

Pâtisserie



Boulangerie

LINEMISS& LINEMICRO

Chaque ingrédient est important,
chaque gramme fait la différence,
chaque secret est unique.

MANUEL



**LINEMISS™
& LINEMICRO™**

FOUR Δ CONVECTION GAMME ECO 600/400



DRY.PLUS



STEAM.PLUS
crée une humidité
instantanée
à partir de 48 °C



TEMPERATURE
80 - 260°C



AIR.Plus
plusieurs ventilateurs avec inversion
de rotation à 2 vitesses et fonction
pulsée (uniquement pour les
modèles 600x400)

**Une cuisson parfaite
Toujours.**

La ligne LINEMISS™ est la solution idéale pour les boulangeries et les pâtisseries pour avoir des prestations comparables aux fours de grandes dimensions dans un four compact. La simplicité et la perfection sont la synthèse de la ligne. Haute qualité et un design simple et original font de ce four un instrument convenable à tout type de cuisson. Quatre tableaux de contrôle sont disponibles; il suffit de choisir celui qui est plus convenable à ses propres exigences.



Unox Intensive Cooking



DRY.Plus:

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



STEAM.Plus:

crée une humidité instantanée à partir de 48 °C



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

Chambre de cuisson avec supports des plaques en acier chromé

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

COMPARAISON CONTRÔLE	PRÉCAUUFFAGE	3 ÉTAPES DE CUISSON	TEMPS	TEMPÉRATURE	HUMIDITÉ	6 TOUCHES DE SÉLECTION RAPIDE DES PROGRAMMES FAVORIS	99 PROGRAMMES MÉMORISABLES	CONTRÔLE ÉQUIPEMENTS COMPLÉMENTAIRES	OUVERTURE AUTOMATIQUE DE LA PORTE
<i>Dynamic</i>	■	■	■	■	■	■	■	■	—
<i>Matic</i>	■	■	■	■	■	■	■	■	■
<i>Classic</i>	■	■	■	■	—	■	■	—	—
<i>Manual</i>	—	—	■	■	■	—	—	—	—

XFT197

Four à convection 600x400
Manuel

4 600x400



4 460x330

	⚡ Électrique	⚡ Électrique
Modèle fours	XFT193	XFT133
Distance entre niveaux	75 mm	75 mm
Fréquence	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz
Voltage	380-415V 3N~ 220-240V 3~ 220-240V 1~	220-240V 1N~
Puissance électrique	6,5 kW	3 kW
Dimensions - l x p x h	800 x 774 x 509 mm	600 x 655 x 509 mm
Poids	49 kg	31 kg
Type d'ouverture	À abattant	À abattant



4 600x400



4 460x330

	⚡ Électrique	⚡ Électrique
Modèle fours	XF043	XF023
Distance entre niveaux	70 mm	75 mm
Fréquence	50 Hz	50 / 60 Hz
Voltage	380-415V 3N~ 220-240V 3~ 220-240V 1~	220-240V 1~
Puissance électrique	5,3 kW	3 kW
Dimensions - l x p x h	800 x 706 x 472 mm	600 x 587 x 472 mm
Poids	44 kg	22 kg
Type d'ouverture	À abattant	À abattant

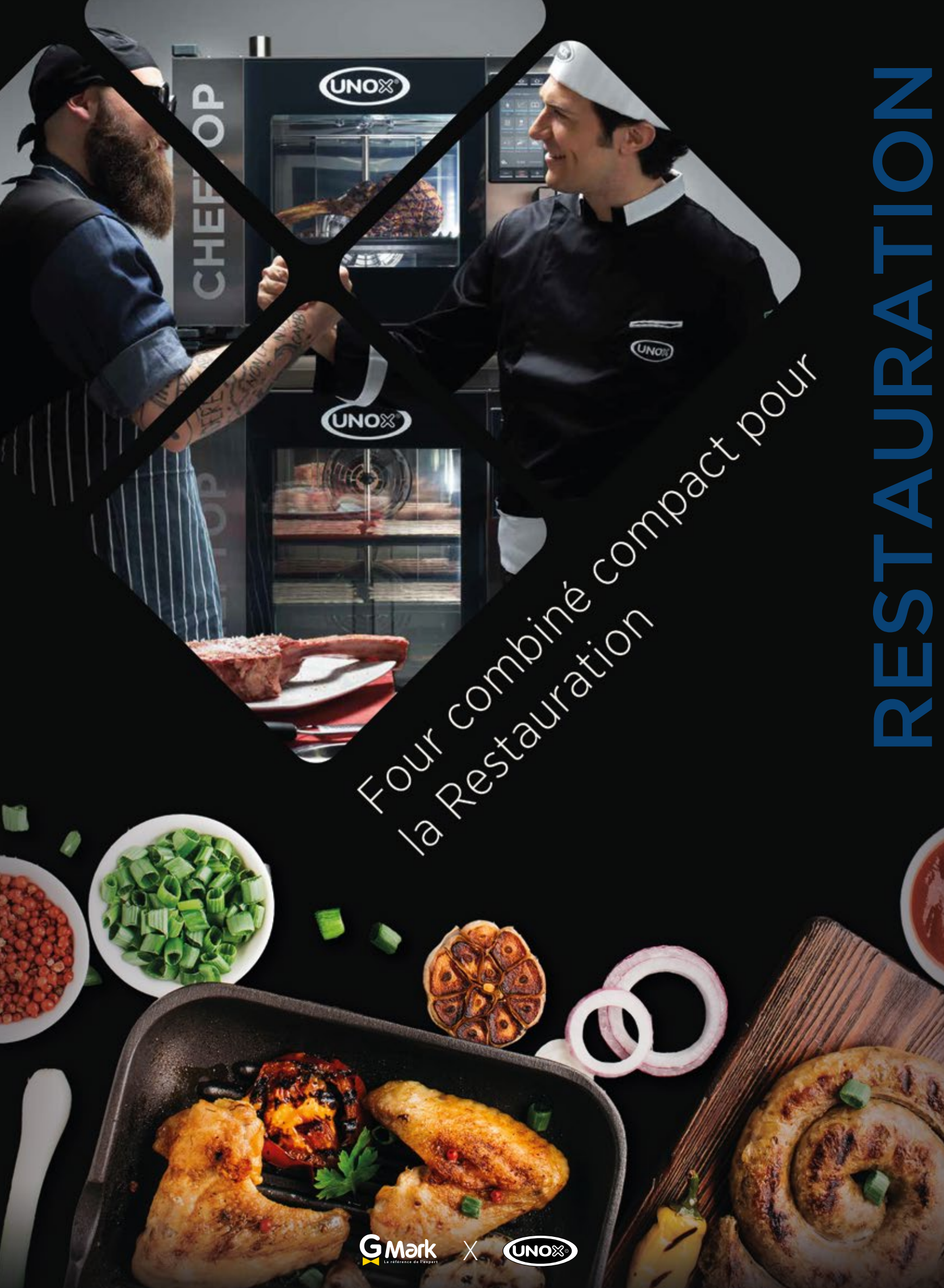
DOMAINES D'APPLICATION



Pâtisserie



Boulangerie



CHEF OP

UNOX®

UNOX®

Four combiné compact pour
la Restauration

RESTAURATION

GMark
La référence de l'expert



UNOX®

CHEFTOP
MIND Maps™
PLUS

**FOUR
MIXTE GN2/1**



Four combiné intelligent pour la Restauration

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.



PLUS

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 supervisez 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 afin d'augmenter votre profit quotidien. Créez, comprenez, améliorez

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.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

— Détergent DET&Rinse™ intégré

— Données Wi-Fi / USB : téléchargement des programmes

Performances de cuisson, puissance et fiabilité.

CHEFTOP MIND.Maps™ BIG PLUS est le four combiné intelligent capable de réaliser tout type de cuisson, dans n'importe quel environnement, 24 heures par jour et à pleine charge. Né pour être le meilleur.

Production sans limites.



Parfaitement cuites et fondantes à l'intérieur.

100 kg de pommes de terre
cuites à la vapeur en moins
de 35 minutes

Juteux et sans la moindre perte de poids.

48 poulets
en moins de 39 minutes .

270 SECONDES DE 30°C À 300°C

Tout est une question de **puissance**



39 kW



65 kW



55 kW

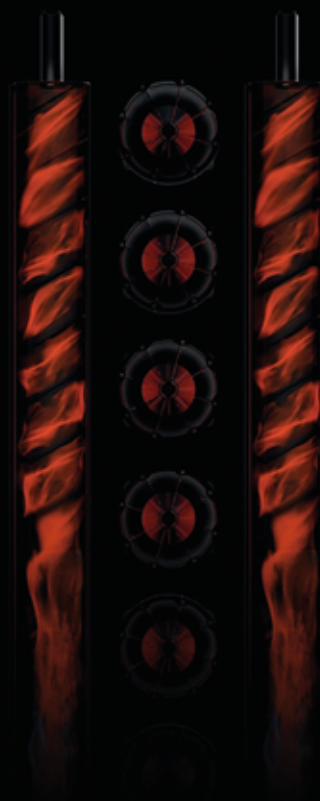


Resistances à hautes performances.

Les fours électriques utilisent des résistances rectilignes à haute intensité de puissance qui produisent de la chaleur rapidement, en minimisant les temps de récupération de la température et en optimisant les flux d'air.

Resistances à hautes performances.

Les fours à gaz UNOX sont les seuls au monde avec un brûleur à air soufflé haute performance et avec des échangeurs symétriques. Les puissances élevées minimisent les temps de récupération de la température et optimisent les flux d'air.



CHEFTOP MIND.Map^sTM BIG PLUS

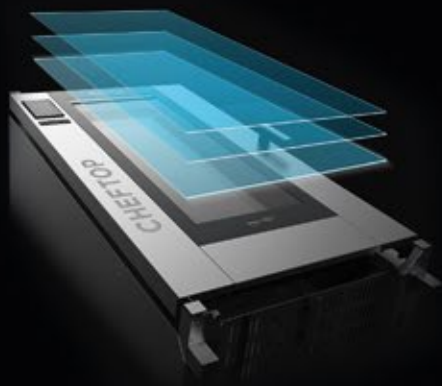
‘ Chaque détail est important. ’

50mmCHÂSSIS EN TREILLIS
DE TUBES DE GRANDE ÉPAISSEUR**70mm**PORTE HAUTE
RÉSISTANCE**316 L**CHAMBRE EN ACIER
MARIN INOXYDABLE**1 M**CYCLES D'ESSAIS
SUR LA PORTE

Créé pour relever chaque défi.

6 Moteurs.

Les fours MIND.MapsTM BIG PLUS sont les seuls fours combinés à six moteurs à pas rapproché, ils garantissent ainsi des flux d'air intenses et uniformes sur chaque plaque, en réduisant les temps de cuisson et en maximisant la productivité.



Triple vitrage.

Transmet, régularise, transforme.

Le triple vitrage externe permet de minimiser les pertes d'énergie, augmentant ainsi la part d'énergie transférée vers la nourriture et accélérant encore plus la cuisson.

Châssis en treillis de tuyaux

MIND.MapsTM BIG est conçu avec un châssis en treillis de tubes en acier inoxydable de 50 mm d'épaisseur soudés entre eux. L'ensemble de la structure est extrêmement rigide et la porte est rattachée au châssis pour garantir une fermeture parfaite, même après des années de travail.



Résistant à l'eau

IPX5

La structure externe du MIND.MapsTM BIG est conçue pour être imperméable à l'eau même en cas de lavage avec un nettoyeur haute pression.

Production sans compromis.

Chambre de cuisson en acier 316 L

L'acier utilisé dans la chambre des fours MIND.Maps™ BIG est 316L, l'acier avec lequel sont construits les navires et qui résiste donc à pratiquement tous types d'eaux. Il permet ainsi d'éviter le traitement d'eau par des systèmes à osmose même en cas de chlorures.



Rideau d'air pour refroidir la façade

Température externe minime.

À l'intérieur du châssis en treillis de tuyaux, les ingénieurs d'UNOX ont créé deux canaux de distribution d'air froid qui permettent de maintenir les températures extérieures de la façade du four toujours en sécurité même après des heures de fonctionnement à 300°C.



Drainage continu de l'eau

L'eau récoltée de la façade est canalisée directement vers le conduit d'évacuation du four. Pas besoin de vider le fond du chariot après un lavage. Même après des années d'utilisation.



Résistant à l'eau

Ne vous salissez pas les mains

Tout ce que vous avez à faire pour nettoyer votre four est d'appuyer sur un bouton et de sélectionner le lavage le plus approprié en fonction du niveau de saleté. Donc pendant le nettoyage du four, vous gagnerez beaucoup de temps pour vous concentrer sur d'autres activités.



Une intelligence artificielle qui veille à contrôler chaque détail

À vos côtés pour atteindre le succès.

Vos recettes dans tous vos fours

Créez et partagez

Créez votre livre de recettes et synchronisez-le avec tous vos fours en un seul clic. Vous pouvez le créer directement à partir d'un de vos fours ou de votre PC et grâce à la synchronisation automatique, toutes vos cuisines ou points de vente seront toujours à jour.

Surveillez et améliorez vos performances

DDC.Stats vous donne un contrôle total sur la consommation d'énergie, d'eau et de détergent ainsi que sur les temps de cuisson et l'utilisation du four. Comparez les performances des fours de votre réseau, détectez les anomalies et obtenez des informations utiles pour améliorer vos performances commerciales.



Facile. Complet Intelligent.

L'interface MIND.Maps™ PLUS

Programmation manuelle et programmation MIND.Maps™, processus de cuissons entièrement automatisés, jusqu'à 384 programmes en mémoire, programmation MULTI.Time et MISE.EN.PLACE pour gérer 10 processus de cuisson simultanés, programmation simplifiée READY.COOK.

XEVL-2021-YPRS

Four mixte GN 2/1
MULTIFONCTIONS

20 GN 2/1

⚡ Électrique

⚡ Électrique

🔥 Gaz

Modèle fours	XEVL-2021-YPRS	XEVL-2021-DPRS	XEVL-2021-GPRS
Distance entre niveaux	67 mm	67 mm	67 mm
Fréquence	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz
Voltage	380-415V 3N~	220-240V 3~	220-240V 1N~
Puissance électrique	65 kW	65 kW	2,6 kW
Puissance gaz nominale max.	-	-	90 (324 MJ/h)
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



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

Réf
XUC048



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

Réf
XEVTL-2021

Personnalisation

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



QUICK.Plates

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

Capacité	102 assiettes	Dimensions - l x p x h	753 x 784 x 1706 mm
Distance entre niveaux	76.1 mm	Poids	73 kg

Réf
XEVTL-102P

DOMAINES D'APPLICATION



Restauration

XEVC-1021-EPRM

Four mixte GN 2/1
MULTIFONCTIONS

CE EAC



10 GN 2/1



6 GN 2/1



Électrique

Modèle fours	XEVC-1021-EPRM	XEVC-0621-EPRM
Distance entre niveaux	77 mm	77 mm
Fréquence	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz
Voltage	380-415V 3N~ 220-240V 3~	380-415V 3N~ 220-240V 3~
Puissance électrique	31 kW	20,5 kW
Dimensions - l x p x h	860 x 1145 x 1162 mm	860 x 1145 x 842 mm
Poids	170 kg	120 kg
Type d'ouverture	Charnière à gauche	Charnière à gauche



Électrique



Gaz

Modèle fours	XEVC-1021-GPRM	XEVC-0621-GPRM
Distance entre niveaux	77 mm	77 mm
Fréquence	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz
Voltage	220-240V 1N~	220-240V 1N~
Puissance électrique	1,4 kW	1 kW
Puissance gaz nominale max.	43 kW	27 kW
Dimensions - l x p x h	860 x 1145 x 1162 mm	860 x 1145 x 842 mm
Poids	183 kg	155 kg
Type d'ouverture	Charnière à gauche	Charnière à gauche



Gaz

DOMAINES D'APPLICATION



Restauration

Accessoires GN 2/1

XUC031

CE ENEC



HOLDING.Cover

Couverture thermique pour chariot.

Compatible avec

XEVTL-2021
XEVTL-102P

Réf

XUC031

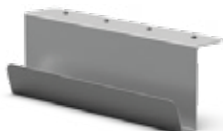


Rampe pour insertion de chariot

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.

Réf

XUC164



Support de poignée de chariot

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

Réf

XUC161



Sonde sous vide super fine

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

Réf

XEC004



Kit douchette

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

Réf

XHC029

DOMAINES D'APPLICATION



Restauration

Accessoires GN 2/1

XHC012

CE ENEC



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.

Réf
XHC012

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.

Réf
KEL1115

REFILL FINEST

Cartouche de remplacement pour système de filtrage de résine FINEST.

Réf
XHC013



Connecteur pour balises externes

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

Réf
XEC017



Buzzer externe

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

Réf
XEC019



Connexion Ethernet

Permet la connexion à l'Internet par câble.

Réf
XEC001



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*

Réf
XEC006

DOMAINES D'APPLICATION



Restauration

Accessoires GN 2/1

XUC001-DR

**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.

Réf

XUC001-DR

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.

Réf

XUC001

**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.

Réf

XEAQC-00E2-E-DR

Kit complet d'installation pour les fours électriques superposés

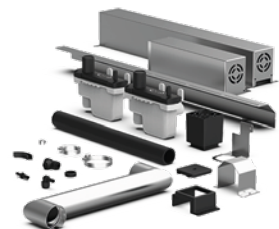
Inclut toutes les pièces nécessaires pour l'installation de deux fours superposés.

Obligatoire

pour superposer correctement deux fours électriques.

Réf

XEAQC-00E2-E

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

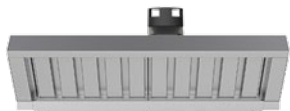
Inclut toutes les pièces nécessaires pour l'installation de deux fours superposés.

Obligatoire

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

Réf

XEAQC-00E2-G

**Hotte Ventless**

Hotte à condensateur de vapeur. Élimine les vapeurs et les odeurs des vapeurs de cuisson. Lavage automatique intégré du filtre.

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

Réf

XEVHC-HC21

DOMAINES D'APPLICATION



Restauration

Accessoires GN 2/1

XEVHC-CF21

**Hotte Ventless avec filtre à charbon actifs**

Hotte à condensation de vapeur avec filtre à charbon actif. Lavage automatique des filtres de condensation intégrés.

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

Réf
XEVHC-CF21

**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

Réf
XUC140

Cartouche pour filtre à charbons actifs

Cartouche pour filtre à charbons actifs.

Réf
XUC141

**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

Réf
XUC070

**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

Réf
XWVEC-0821

**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

Réf
XWVRC-0721-H

**Pietement bas**

Support pour colonne de fours superposés.

Dimensions - l x p x h	842 x 891 x 305 mm	Poids	6 kg
------------------------	--------------------	-------	------

Réf
XWVRC-0021-L

DOMAINES D'APPLICATION



Restauration

Accessoires GN 2/1

XUC001-DR



Accessoires pour positionner le four au sol

Obligatoire pour placer le four au sol.

Dimensions - l x p x h	842 x 891 x 113 mm	Poids	5 kg
------------------------	--------------------	-------	------

Obligatoire

pour positionner
correctement le four.

Réf

XWVRC-0021-F



Support latéral

Support latéral 7 niveaux.

Capacité	7 GN 2/1	Distance entre niveaux	60 mm
----------	----------	------------------------	-------

Compatible avec

XWVRC-0721
XWVRC-0021

Réf

XWVLC-0721-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

XWVEC-*
XWVRC-*

Réf

XUC012



SMART.Drain

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

Compatible avec

XWVEC-*
XWVRC-07*-H

Réf

XUC020



Échelle porte-plaques

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

Capacité	6 GN 2/1	Dimensions - l x p x h	584 x 674 x 547 mm
Distance entre niveaux	78 mm	Poids	8 kg

Compatible avec

XEVC-0621-*

Il nécessite aussi l'achat de

XWVYC-0021

Réf

XWVBC-0621



Échelle porte-plaques

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

Capacité	10 GN 2/1	Dimensions - l x p x h	584 x 674 x 867 mm
Distance entre niveaux	78 mm	Poids	10 kg

Compatible avec

XEVC-1021-*

Il nécessite aussi l'achat de

XWVYC-0021

Réf

XWVBC-1021

DOMAINES D'APPLICATION



Restauration

XEVC-FC21

Accessoires GN 2/1

CE ENEC

**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 1037 x 965 mm	Poids	20 kg
------------------------	---------------------	-------	-------

Compatible avec	Réf
XWVBC-*	XWVYC-0021

Kit d'accrochage Chariot - Piètement

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

Réf
XWVYC-CK21

Kit d'accrochage Chariot - Piètement

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

Réf
XWVYC-CR21

**HYPER.Smoker**

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

Compatible avec	Réf
Fours électriques	XUC090
produits après	
15/06/2016	
Fours à gaz produits	
après 05/08/2016	

**Sonde sous vide super fine**

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

Réf
XEC004

**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.

Réf
XUC112

DOMAINES D'APPLICATION

Restauration

Extraordinairement compact

**Un concentré
de puissance**

CHEFTOP & CHEFLUX



X



CHEFTOP
MIND Maps™
ONE

**FOUR
MIXTE GN1/1**



Four combiné intelligent pour la Restauration

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.



ONE

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 supervisez 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 afin d'augmenter votre profit quotidien. Créez, comprenez, améliorez

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.COOK: prêt à utiliser les paramètres pour un démarrage rapide

Fonctions techniques

— ROTOR.Klean™: système de lavage automatique

— Triple vitrage

— Lavage spécial automatique derrière la protection du ventilateur

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

— Chambre de cuisson moulée en acier inoxydable AISI 316 L

— 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

— Détergent DET&Rinse™ intégré

— Connexion internet Wi-Fi intégrée

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

— Données Wi-Fi / USB : téléchargement des programmes

Performances de cuisson, simple et fiable.

CHEFTOP MIND.Maps™ BIG ONE est le four combiné UNOX avec lequel vous pouvez faire de grandes quantités de cuisson de manière simple et intuitive.

L'essence de la **production**.



Parfaitement cuites et fondantes à l'intérieur.

80 kg de pommes de terre
cuites à la vapeur en moins
de 35 minutes

Juteux et sans la moindre perte de poids.

40 poulets
en moins de 43 minutes .

7 MINUTES DE 30°C À 260°C

Tout est une question de **puissance**



39 kW



65 kW



55 kW

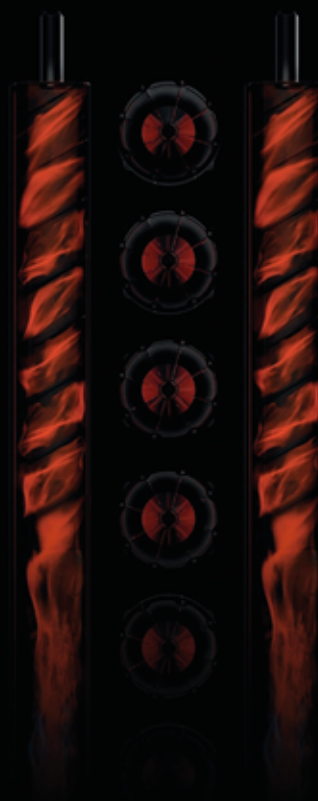


Resistances à hautes performances.

Les fours électriques utilisent des résistances rectilignes à haute intensité de puissance qui produisent de la chaleur rapidement, en minimisant les temps de récupération de la température et en optimisant les flux d'air.

Resistances à hautes performances.

Les fours à gaz UNOX sont les seuls au monde avec un brûleur à air soufflé haute performance et avec des échangeurs symétriques. Les puissances élevées minimisent les temps de récupération de la température et optimisent les flux d'air.



CHEFTOP MIND.MapTM BIG ONE

‘ Cuisson parfaite. Toute la journée, tous les jours. ’

530 mm

Largeur frontale la plus compacte
dans cette catégorie

40 kg

Capacité maximale
combinaison 2x2*

24%

Volume de la chambre inférieure
par rapport à un four non-compact

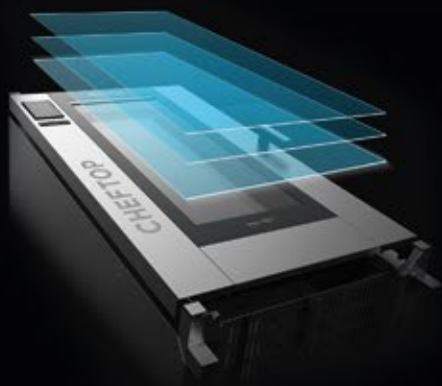
6.5 min

Temps de préchauffage
de 30 ° à 260 ° C

Compact à l'extérieur, et grand à l'intérieur

6 Moteurs.

Les fours MIND.Maps™ BIG ONE sont les seuls fours combinés à six moteurs à pas rapproché, ils garantissent ainsi des flux d'air intenses et uniformes sur chaque plaque, en réduisant les temps de cuisson et en maximisant la productivité.



Triple vitrage.

Transmet, régularise, transforme.

Le triple vitrage externe permet de minimiser les pertes d'énergie, augmentant ainsi la part d'énergie transférée vers la nourriture et accélérant encore plus la cuisson.

Châssis en treillis de tuyaux

MIND.Maps™ BIG est conçu avec un châssis en treillis de tubes en acier inoxydable de 50 mm d'épaisseur soudés entre eux. L'ensemble de la structure est extrêmement rigide et la porte est rattachée au châssis pour garantir une fermeture parfaite, même après des années de travail.



Résistant à l'eau

IPX5

La structure externe du MIND.Maps™ BIG est conçue pour être imperméable à l'eau même en cas de lavage avec un nettoyeur haute pression.

**“ Compact à l'extérieur,
et grand à l'intérieur ”**

Chambre de cuisson en acier 316 L

L'acier utilisé dans la chambre des fours MIND.Maps™ BIG est 316L, l'acier avec lequel sont construits les navires et qui résiste donc à pratiquement tous types d'eaux. Il permet ainsi d'éviter le traitement d'eau par des systèmes à osmose même en cas de chlorures.



Rideau d'air pour refroidir la façade

Température externe minime.

À l'intérieur du châssis en treillis de tuyaux, les ingénieurs d'UNOX ont créé deux canaux de distribution d'air froid qui permettent de maintenir les températures extérieures de la façade du four toujours en sécurité même après des heures de fonctionnement à 300°C.

Drainage continu de l'eau

L'eau récoltée de la façade est canalisée directement vers le conduit d'évacuation du four. Pas besoin de vider le fond du chariot après un lavage. Même après des années d'utilisation.



Résistant à l'eau

Ne vous salissez pas les mains

Tout ce que vous avez à faire pour nettoyer votre four est d'appuyer sur un bouton et de sélectionner le lavage le plus approprié en fonction du niveau de saleté. Donc pendant le nettoyage du four, vous gagnerez beaucoup de temps pour vous concentrer sur d'autres activités.



Une intelligence artificielle qui veille à contrôler chaque détail

À vos côtés pour atteindre le succès.

Vos recettes dans tous vos fours

Créez et partagez

Créez votre livre de recettes et synchronisez-le avec tous vos fours en un seul clic. Vous pouvez le créer directement à partir d'un de vos fours ou de votre PC et grâce à la synchronisation automatique, toutes vos cuisines ou points de vente seront toujours à jour.

Surveillez et améliorez vos performances

DDC.Stats vous donne un contrôle total sur la consommation d'énergie, d'eau et de détergent ainsi que sur les temps de cuisson et l'utilisation du four. Comparez les performances des fours de votre réseau, détectez les anomalies et obtenez des informations utiles pour améliorer vos performances commerciales.



**Simple.
Direct.
Comme vous.**

L'interface MIND.MapTM ONE

Programmation manuelle et programmation MIND.MapTM, processus de cuissons entièrement automatisés, jusqu'à 384 programmes en mémoire, programmation MULTI.Time et MISE.EN.PLACE pour gérer 10 processus de cuisson simultanés, programmation simplifiée READY.COOK.



XEVL-2011-E1RS

Four mixte GN 1/1
MULTIFONCTIONS

CE ENEC



20 GN 1/1



10 GN 1/1



7 GN 1/1

⚡ Électrique

Modèle fours	XEVL-2011-E1RS	XEVC-1011-E1RM	XEVC-0711-E1RM
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~	380-415V 3N~ *220-240V 3~	380-415V 3N~ 220-240V 3~ *220-240V 1~
Puissance électrique	35,5 kW	18,5 kW	11,7 kW
Puissance gaz nominale max.	-	-	-
Dimensions - l x p x h	892 x 925 x 1875 mm	750 x 783 x 1010 mm	750 x 783 x 843 mm
Poids	262 kg	92 kg	82 kg
Type d'ouverture	Charnière à gauche	Charnière à gauche	Charnière à gauche



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	13.100,00 €

Note :
Le chariot est inclus avec l'achat du four ,(16 niveaux).

DOMAINES D'APPLICATION



Restauration

XEBL-16EU-EIRS

Four mixte 600x400
MULTIFONCTIONS

CE ENEC

**5 GN 1/1**

Modèle fours

⚡ Électrique

XEVC-0511-E1RM

⚡ Électrique

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

**3 GN 1/1**

Modèle fours

⚡ Électrique

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

DOMAINES D'APPLICATION



Restauration

Accessoires GN 1/1

XEAHL-HCFL



Hotte Ventless

Hotte avec condenseur de vapeur. Elle élimine les vapeurs et les odeurs des fumées de cuisson. Lavage automatique des filtres intégrés. 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

REF

XEAHL-HCFL



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

REF

XUC140

Cartouche pour filtre à charbons actifs

Cartouche pour filtre à charbons actifs.

REF

XUC141



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

REF

XUC046



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

REF

XEVTL-2011

Personnalisation

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



Accessoires GN 1/1

XEVHC-CF21

CE ENEC



QUICK.Plate

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

Capacité	51 assiettes	Dimensions - l x p x h	776 x 615 x 1711 mm
Distance entre niveaux	77 mm	Poids	45 kg

REF
XEVTL-051P



HOLDING.Cover

Couverture thermique pour chariot.

Compatible avec
XEVTL-2011
XEVTL-051P

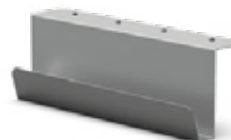
REF
XUC030



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.

REF
XUC163



Support de poignée de chariot

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

REF
XUC161



Sonde sous vide super fine

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

REF
XEC004



Kit douchette

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

REF
XHC001

DOMAINES D'APPLICATION



Restauration

Accessoires GN 1/1

XEAHL-HCFL

**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).

REF

XHC003**REFILL PURE**

Cartouche de remplacement pour système de filtrage de résine pure.

Article

XHC004

**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.

REF

XHC012**REFILL FINEST**

Cartouche de remplacement pour système de filtrage de résine FINEST.

REF

XHC013

**Connecteur pour balises externes**

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

REF

XEC017**Buzzer externe**

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

REF

XEC019**Connexion Wi-Fi**

Permet la connexion à Internet via connexion sans fil.

Obligatoire

Pour l'activation de la garantie LONG.Life4.

REF

XEC016**Connexion Ethernet**

Permet la connexion à l'Internet par câble.

Obligatoire

Pour l'activation de la garantie LONG.Life4.

REF

XEC001

DOMAINES D'APPLICATION



Restauration

Accessoires GN 1/1

XEVHC-CF21

CE ENEC

**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.

REF

XUC001-DR

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.

REF

XUC001

**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.

REF

XEVQC-0011-E-DR

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.

REF

XEVQC-0011-E

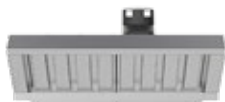
DOMAINES D'APPLICATION



Restauration

Accessoires GN 1/1

XEAHL-HCFL



Hotte Ventless

Hotte à condensateur de vapeur. Élimine les vapeurs et les odeurs des vapeurs de cuisson. Lavage automatique intégré du filtre.

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

REF
XEVHC-HC11



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

REF
XUC140

Cartouche pour filtre à charbons actifs
Cartouche pour filtre à charbons actifs.

REF
XUC141



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

REF
XWVEC-0811



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

REF
XWVRC-0711-UH



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

REF
XWVRC-0711-H



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

REF
XWVRC-0011-M

DOMAINES D'APPLICATION



Restauration

Accessoires GN 1/1

XEVHC-CF21



Pietement bas

Support pour colonne de fours superposés.

Dimensions - l x p x h	732 x 542 x 305 mm	Poids	5 kg
		REF	XWVRC-0011-L



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.		REF	XWVRC-0011-F



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		REF	XWVLC-0711-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 XWVEC-* XWVRC-*		REF	XUC012



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		
		REF	XUC046



Échelle porte-plaques

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

Capacité	6 GN 1/1	Dimensions - l x p x h	584 x 337 x 546 mm
Distance entre niveaux	76.1 mm	Poids	5 kg
Compatible avec XEVC-0711-*		Il nécessite aussi l'achat de XWVYC-0011	REF XWVBC-0611



Échelle porte-plaques

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

Capacité	9 GN 1/1	Dimensions - l x p x h	584 x 336 x 713 mm
Distance entre niveaux	67 mm	Poids	7 kg
Compatible avec XEVC-1011-*		Il nécessite aussi l'achat de XWVYC-0011	REF XWVBC-0911

DOMAINES D'APPLICATION



Restauration

Accessoires GN 1/1

XEAHL-HCFL

**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-*

REF
XWVYC-0011

Kit d'accrochage Chariot - Piètement

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

REF
XWVYC-CK11

Kit d'accrochage Chariot - Piètement

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

REF
XWVYC-CR11

**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
------------------------	------------------	-------	------

REF
XUC040

**Sonde sous vide super fine**

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

REF
XEC004

**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.

REF
XUC112

**Kit douchette**

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

REF
XHC001

DOMAINES D'APPLICATION



Restauration

CHEFTOP
MIND Maps™
ZERO

**FOUR
MIXTE GN1/1**



**Petit par son prix,
grand par sa qualité.**

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 à partir de 48 °C



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

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



⚡ Électrique

XEVC-0511-EZRM-LP
5 GN 1/1 ZERO



⚡ Électrique

XEVC-0511-EZRM
5 GN 1/1 ZERO



⚡ Électrique

XEVC-0711-EZRM
7 GN 1/1 ZERO



⚡ Électrique

XEVC-1011-EZRM
10 GN 1/1 ZERO

Petit par son prix, grand par sa qualité.

CHEFTOP MIND.Maps™ ZERO est le four combiné qui ne garde que l'indispensable et laisse de côté le superflu. Simple à utiliser, solide et efficace.

Rôtis, cuisson à la vapeur et bien plus encore !



28 minutes

pour une pleine charge de
pommes de terre vapeur



50 minutes

pour une pleine charge de poulet au curry



35 minutes

pour une pleine charge de
pommes de terre rôties



26 minutes

pour une pleine charge de
riz cuit à la vapeur



12 minutes

pour une pleine charge de
filets de bar rôtis (0,3 kg)



14 minutes

pour une pleine charge de
demi-baguettes surgelées



3 minutes

pour une pleine charge
d'oeufs au plat



18 minutes

pour une pleine charge de
croissants surgelés



PANNEAU DE CONTRÔLE **ZERO**

L'interface du CHEFTOP MIND.Maps™ ZERO

Simple et concrète

CHEFTOP MIND.Maps™ ZERO est la solution idéale pour ceux qui recherchent un outil simple d'utilisation et capable d'ajouter de la vapeur aux cycles de cuissons les plus délicats.



7 MINUTES DE 30°C À 260°C

XEVC-1011-EZRM

Four mixte GN 1/1



10 GN 1/1



7 GN 1/1

	⚡ Électrique	⚡ Électrique
Modèle fours	XEVC-1011-EZRM	XEVC-0711-EZRM
Distance entre niveaux	67 mm	67 mm
Fréquence	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz
Voltage	380-415V 3N~ *220-240V 3~	380-415V 3N~ 220-240V 3~ *220-240V 1~
Puissance électrique	18,5 kW	11,7 kW
Puissance gaz nominale max.	-	-
Dimensions - l x p x h	750 x 783 x 1010 mm	750 x 783 x 843 mm
Poids	85 kg	72 kg
Type d'ouverture	Charnière à gauche	Charnière à gauche

Optionnel
Charnière à droite

		REF	Article	
		XEVC-1011-EZLM	XEVC-0711-EZLM	
Kit de connexion électrique				
Compatible avec	Voltage	REF	Voltage	Article
*Fours électriques	220-240V 3~	XUC128	220-240V 1~	XUC129

DOMAINES D'APPLICATION



Restauration

XEVC-0511-EZRM

Four mixte GN 1/1

CE ENEC



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

Optionnel
Charnière à droiteREF
XEVC-0511-EZLM
XEVC-0511-EZLM-LP

Kit de connexion électrique

Compatible avec
*Fours électriquesVoltage
220-240V 1~REF
XUC129

DOMAINES D'APPLICATION



Restauration

Accessoires GN 1/1

XUC001

**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.

REF
XUC001

**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.

REF
XEVQC-0011-E

**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

REF
XWVEC-0811

**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

REF
XWVRC-0711-UH

**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

REF
XWVRC-0711-H

**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
------------------------	--------------------	-------	-------

REF
XWVRC-0011-M

**Piètement bas**

Support pour colonne de fours superposés.

Dimensions - l x p x h	732 x 542 x 305 mm	Poids	5 kg
------------------------	--------------------	-------	------

REF
XWVRC-0011-L

DOMAINES D'APPLICATION



Restauration

Four mixte GN 1/1

XWVRC-0011-F

**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.

REF

XWVRC-0011-F

**Support latéral**

Support latéral 7 niveaux.

Capacité	7 GN 1/1	Distance entre niveaux	60 mm
----------	----------	------------------------	-------

Compatible avecXWVRC-0711-*
XWVRC-0011-UH
XWVRC-0011-H

REF

XWVLC-0711-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 avecXWVEC-*
XWVRC-*

REF

XUC012

**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
----------------	-------

REF

XUC046

**Échelle porte-plaques**

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

Capacité	6 GN 1/1	Dimensions - l x p x h	584 x 337 x 546 mm
Distance entre niveaux	76.1 mm	Poids	5 kg

Compatible avec

XEVC-0711-*

Il nécessite aussi l'achat de
XWVYC-0011

REF

XWVBC-0611

**Échelle porte-plaques**

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

Capacité	9 GN 1/1	Dimensions - l x p x h	584 x 336 x 713 mm
Distance entre niveaux	67 mm	Poids	7 kg

Compatible avec

XEVC-1011-*

Il nécessite aussi l'achat de
XWVYC-0011

REF

XWVBC-0911

DOMAINES D'APPLICATION

Restauration

Accessoires GN 1/1

XWVYC-0011

**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-*

REF
XWVYC-0011

Kit d'accrochage Chariot - Piètement

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

REF
XWVYC-CK11

Kit d'accrochage Chariot - Piètement

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

REF
XWVYC-CR11

**Écran anti-chaueur 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
------------------------	------------------	-------	------

REF
XUC040

**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.

REF
XUC112

**Kit douchette**

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

REF
XHC001

DOMAINES D'APPLICATION



Restauration

CHEFLUX
MANUEL

FOUR MIXTE MANUEL



DRY.PLUS



STEAM.PLUS
crée une humidité
instantanée
à partir de 48 °C



TEMPERATURE
80 - 260°C



AIR.Plus
plusieurs ventilateurs avec inversion
de rotation à 2 vitesses et fonction
pulsée (uniquement pour les
modèles 600x400)

**Efficace.
À tout point de vue.**

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



AIR.Plus:

plusieurs ventilateurs avec inversion de rotation et fonction pulsée



STEAM.Plus:

crée une humidité instantanée à partir de 48 °C

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

Double vitrage

Chambre de cuisson avec support des plaques pliée en forme de L

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

Qualité, performance, tradition.

Les fours CHEFLUX™ avec commande analogique séduiront les professionnels de la restauration. Le monde qui a besoin d'un four hautement productif sans rien de superflu. La combinaison parfaite d'une capacité de production maximale et d'un encombrement minimal.

Performances de cuisson



30 minutes

30 kg
pommes de terre
au four



35 minutes

6 pcs
poulet rôti



40 minutes

240 portions
lasagne à la Bolognese



15 minutes

36 kg
épinards à la vapeur



25 minutes

30 kg
riz à la vapeur



3 heures

300 portions
goulasch morbide

**Design moderne,
performances uniques.**

XV4093

Four à convection GN 2/1
Manuel

CE ENEC



20 GN 2/1

⚡ Électrique

Modèle fours	XV4093
Distance entre niveaux	66 mm
Fréquence	50 / 60 Hz
Voltage	380-415V 3N~
Puissance électrique	46,7 kW
Puissance gaz nominale max.	-
Dimensions - l x p x h	913 x 1237 x 1863 mm
Poids	285 kg
Type d'ouverture	Charnière à gauche

XV1093

Four à convection GN 1/1
Manuel

CE ENEC



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

Note :
Le chariot est inclus avec l'achat du four ,(16 niveaux).

DOMAINES D'APPLICATION



Restauration

XV893

Four à convection GN 1/1

CE ENEC

**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 932 mm	860 x 882 x 1464 mm
Poids	124 kg	130 kg
Type d'ouverture	Charnière à gauche	Charnière à gauche

**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

**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 droite

DOMAINES D'APPLICATION



Restauration

Accessoires GN 2/1

XV4093

**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

REF
XCV4001**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.

REF
XCV4001**QUICK.Plate**

Chariot en acier AISI 304 pour la régénération des plaques.

Capacité	102 assiettes	Dimensions - l x p x h	743 x 564 x 1700 mm
Distance entre niveaux	76.1 mm	Poids	25 kg

REF
XCP4001**HOLDING.Cover**

Couverture thermique pour chariot.

Compatible avec
XCV4001
XCP4001REF
XUC031

DOMAINES D'APPLICATION



Restauration

Accessoires GN 2/1

XV893

**Douche manuelle externe avec détergent**

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

Article
XC208-SR

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

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

REFILL PURE

Cartouche de remplacement pour système de filtrage de résine pure.

Article
XHC004

**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
XHC012

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
KEL1055

REFILL FINEST

Cartouche de remplacement pour système de filtrage de résine FINEST.

Article
XHC013

**PURE-RO**

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

Article
XHC002

Cartouche PURE-RO

Cartouche de remplacement pour système de filtration PURE-RO.

Article
XHC006

DOMAINES D'APPLICATION



Restauration

XV4093

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

REF
XCV1001**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.

REF
XCV1001**QUICK.Plato**

Chariot en acier AISI 304 pour la régénération des plaques.

Capacité	51 assiettes	Dimensions - l x p x h	743 x 564 x 1711 mm
Distance entre niveaux	76.1 mm	Poids	40 kg

REF
XCP1001**HOLDING.Cover**

Couverture thermique pour chariot.

Compatible avec
XCV1001
XCP1001REF
XUC030

DOMAINES D'APPLICATION



Restauration

XV893

Four à convection GN 1/1

**Douche manuelle externe avec détergent**

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

REF

XC208-SR

**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).

REF

XHC003

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.

REF

KEL1055

REFILL PURE

Cartouche de remplacement pour système de filtrage de résine pure.

REF

XHC004

**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.

REF

XHC012

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.

REF

KEL1055

REFILL FINEST

Cartouche de remplacement pour système de filtrage de résine FINEST.

REF

XHC013

**PURE-RO**

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

REF

XHC002

Cartouche PURE-RO

Cartouche de remplacement pour système de filtration PURE-RO.

REF

XHC006

DOMAINES D'APPLICATION

Restauration

Accessoires GN 1/1

XV4093

**Kit première installation four unique**

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

Obligatoirepour installer
correctement un four
simple.

REF

XUC001

**Placard neutre**

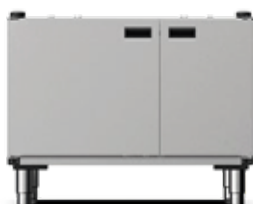
Dispose d'un support de plaques et d'un espace libre pour le stockage des matériaux.

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

REF

XR218

**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*

REF

XR260

**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*

REF

XR168

**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

REF

XR118

**Support latéral**

Support latéral 7 niveaux.

Capacité	7 GN1/1	Poids	3 kg
Distance entre niveaux	60 mm		

Compatible avec
XR168

REF

XR727

**Support latéral**

Support latéral 7 niveaux.

Capacité	7 GN 1/1	Poids	2 kg
Distance entre niveaux	60 mm		

Compatible avec
XR118

REF

XR717

DOMAINES D'APPLICATION



Restauration

XV893

Four à convection 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

XR260
XR168

REF

XUC010

**Douche manuelle externe avec détergent**

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

REF

XC208-SR

**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).

REF

XHC003

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.

REF

KEL1055

REFILL PURE

Cartouche de remplacement pour système de filtrage de résine pure.

REF

XHC004

**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.

REF

XHC012

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.

REF

KEL1055

REFILL FINEST

Cartouche de remplacement pour système de filtrage de résine FINEST.

REF

XHC013

DOMAINES D'APPLICATION

Restauration



LONGLife4

Un choix fait pour durer.

Pour faire face à tout problème inattendu, vous devez avoir une équipe fiable à vos côtés.

Avec UNOX LONG.Life 4 vous avez la possibilité de prolonger la garantie jusqu'à 4 ans / 10.000 heures de travail sur les pièces détachées et jusqu'à 12 mois / 10.000 heures de travail sur la main-d'œuvre.

Faites votre demande pour activer LONG.Life4 !



CATALOGUE DES

Fours

GMark
Cuisines professionnelles



SCANNEZ MOI

SIÈGE SOCIAL : N°335 IZDIHAR ROUTE DE SAFI MARRAKECH
SHOWROOM : KM18 ROUTE DE CASABLANCA, MARRAKECH

WHATSAPP : +212 662 64 71 73
E-MAIL : CONTACT@GMARK.MA

WWW.GMARK.MA

