PREISLISTE

CHEFTOP MIND Maps™
CHEFLUX™

GÜLTIG AB: 01-2019

ENERGY STAR PARTNER

AUSSTATTUNGSMERKMALE

● Standard ○ Optional – Nicht erhältlich

	PLUS	PLUS
MANUELLES KOCHEN		
Heißluft 30 °C - 260 °C	●	●
Dämpfen und Heißluft 35 °C - 260 °C, mit STEAM.Maxi™ 30% bis 90%	●	●
Kombidämpfen 35 °C - 260 °C, mit STEAM.Maxi™ 10% bis 20%	●	●
Dämpfen bei 48 °C - 130 °C mit STEAM.Maxi™ Technologie 100%	●	●
Heißluft mit Entfeuchtung 30°C - 260 °C mit DRY.Maxi™ Technologie 10% bis 100%	●	●
Kerntemperaturfühler Einpunkt	–	–
MULTI.Point Kerntemperaturmessung	●	●
Delta-T Garen mit Kerntemperaturmessung	●	●
Extra dünner Kerntemperaturfühler zum Vakuumgaren	○	○
FORTSCHRITTLICHE UND AUTOMATISCHE GARPROGRAMME		
MIND.Maps™ Technologie: Zeichnen von komplexen Garprozessen mit unendlichen Schritten mit einer Fingerberührung	●	●
MIND.Maps™: 48 MIND.Maps Programme, die man benennen kann	●	●
PROGRAMME: 384 Programme, die man benennen kann	●	●
PROGRAMME: Möglichkeit, die gespeicherten Kochprogramme zu bennenen und ein Bild zu hinterlegen	●	●
PROGRAMME: Speichern des Kochrezeptes unter einem Namen (in jeder Sprache)	●	●
CHEFUNOX: Auswahl des Kochmodus (braten, schmoren, grillen ...), Gargut, Größe und Kochergebnis, Start des Kochvorgangs	●	●
MULTI.Time: Technologie, um bis zu 10 Timer zum Garen von unterschiedlichen Produkten zur selben Zeit einstellen zu können	●	●
MISE.EN.PLACE: Technologie, um Produkte, die zu unterschiedlichen Zeiten in den Garraum gebracht werden, zur gleichen Zeitfertigzustellen	●	●
UNOX INTELLIGENT PERFORMANCE TECHNOLOGIEN		
SMART.PREHEATING: die intelligente Vorheizung die den Ofen vor dem Kochen auf die ideale Temperatur vorbereitet, unter Berücksichtigung früherer Aktivitäten.	●	●
CLIMALUX™: Smart-Technologie, die durch die Verwendung von Sensoren den Feuchtigkeitseintrag STEAM.Maxi und die Extraktion von Feuchtigkeit DRY.Maxi verwaltet. Unabhängig von der Menge der Produktcharge wird der optimale klimatische Zustand innerhalb des Kochenraums gewährleistet.	●	●
ADAPTIVE.COOKING: Dank seiner Intelligenz erkennt ADAPTIVE COOKING die Lebensmittelmenge im Ofen und reguliert automatisch den Garprozess durch Justieren aller Parameter, um bei jeder Beschickung perfekte und identische Ergebnisse ohne Verwendung des Kerntemperaturfühlers zu erhalten.	●	●
AUTO.SOFT: Intelligente Sensoren zur stufenlosen Regelung der Wärmeverteilung, wenn ein starker Temperaturanstieg gewünscht wird.	●	●
SENSE.KLEAN™:SENSE.Klean™-Technologie schätzt den Grad der Verschmutzung und schlägt das beste automatische Waschprogramm vor.	●	●
UNOX INTENSIVE.COOKING TECHNOLOGIEN		
AIR.Maxi™: mehrere reversierende Lüfterräder mit 4 programmierbaren Lüftergeschwindigkeiten und gepulste Funktion.	●	●
STEAM.Maxi: Feuchtigkeit- und Dampfproduktion ab 35 °C, die von 10% bis 100% eingestellt werden kann.	●	●
DRY.Maxi: Entzug von Feuchtigkeit, die in jedem Temperatur von 10% bis 100% eingestellt werden kann.	●	●
Protek.SAFE™ Technologie: Höchste thermische Effizienz und Arbeitssicherheit (ständig kühle Außentür und Außengehäuse)	●	●
Protek.SAFE™ Technologie: Motorstopp beim Öffnen der Tür, um Energieverlust zu vermeiden	●	●
Protek.SAFE™ Technologie: Elektrische Leistungsaufnahme im Zusammenhang mit dem tatsächlichen Verbrauch	●	–
Protek.SAFE™ Technologie: Gas-Leistungsaufnahme im Zusammenhang mit dem tatsächlichen Verbrauch	–	●
Protek.SAFE™ PLUS: Gerätetür mit Dreifachverglasung	●	●
Spido.GAS™ Technologie: passend für G20 / G25 / G25.1 / G30 / G31 Gasarten	–	●
Spido.GAS™ Technologie: Hochleistungs-Wärmetauscher für eine symmetrische Hitzeverteilung	–	●
Spido.GAS™ Technologie: Wärmetauscher mit geraden Rohren für eine einfache Instandhaltung	–	●
EFFICIENT.Power: ENERGY STAR Zertifikat (nur für XEVC-1011-EP*/XEVC-0511-EP* Modelle)	●	–
PRESSURE.Steam: steigert die Dampfproduktion zwischen 90°C und 110°C. Perfekt für asiatisches Gebäck und Knödel oder halbgebackene Backwaren	●	●
DATA DRIVEN COOKING TECHNOLOGIE		
Ethernet Netzwerk Platine, die den Ofen mit DATA DRIVEN COOKING Dienste verbindet.	●	●
DDC Stats: Berichterstattung über die Verwendung des Ofens und den Konsum.	●	●
AUTOMATISCHE OFENREINIGUNG		
Rotor.KLEAN™ : 4 automatische Waschprogramme mit Kontrollfunktion für die Reinigungsmittelzufuhr und Wasserzufuhr	●	●
Rotor.KLEAN™ : Schublade für das Reinigungsmittel im Ofen integriert	●	●
AUFEINANDER GESTAPELTER GERÄTEURM		
MAXI.LINK Technologie: erlaubt es, die Öfen aufeinander zu stapeln	●	●
PATENTIERTE TÜR		
Long-Life Türscharniere und selbstschmierendes Technopolymer	●	●
Türanschlagwechsel auch nach der Installation möglich	○	○
Türraststellungen bei 60°-120°-180°	●	●
ARBEITSERLEICHTERNDE FUNKTIONEN		
Vorheiztemperatur bis zu 260 °C	●	●
Vorheiztemperatur bis zu 300 °C	○	○
Anzeige der Restkochzeit (nicht beim Backen mit Kerntemperaturfühler)	●	●
«HOLD» Funktion	●	●
Dauerbetrieb «INF»	●	●
Digitalanzeige von Ist- und Sollwerten für Zeit, Kernfühlertemperatur, Garraumtemperatur, Feuchtigkeit und Lüftergeschwindigkeit	●	●
Wählbare Temperatureinheiten: Celsius (°C) oder Fahrenheit (°F)	●	●
Bedienplatine auf 34 Sprachen		
TECHNISCHE DETAILS		
Abgerundete Edelstahlgarkammer (AISI 304) für hygienisches und leichtes Reinigen	●	●
Garraumbeleuchtung durch externe LED-Lampen	●	●
Dampf- und luftverschweißte MASTER.Touch Bedienplatine	●	●
Hochqualitativer und –beständiger Karbonfasertürverschluss	●	●
Türabtropfschale ist mit der Wasserabtropfschale verbunden, auch bei geöffneter Tür	●	●
Wasserabtropfschale mit hoher Kapazität	●	●
Niedriges Gewicht – robuster Aufbau, durch die Verwendung von innovativem Material	●	●
Sensor Türkontaktschalter	●	●
Sicherheits-Doppeltür Öffnungs-Set	○	○
Autodiagnose System für Service- und Problemanzeigen	●	●
Sicherheitsthermostat	●	●
Schwenkbare Innenscheibe für leichte Türreinigung	●	●
C-förmige Einschubschienen mit Ausklinkungen für einfache Bestückung	●	●

GN 2/1 PLUS

20 GN 2/1	PLUS	PLUS
Modell	XEVC-2021-EPR	XEVC-2021-GPR
Blechabstand	67 mm	67 mm
Frequenz	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz
Spannung	400 V ~ 3N	230 V ~ 1N
Anschlusswert	51,3 kW	2,3 kW
Gasleistung	-	G20: 68 kW/ G25, G25.1: 66 kW/ G30, G31: 70 kW
Abmessung BxTxH (mm)	882x1207x1866	882x1207x1866
Gewicht	200 kg	230 kg
PREIS	**20 900,00 €**	**22 400,00 €**

Hordengestellwagen inklusive.
Sonderanfertigung Hordengestellwagen: Die Kapazität und der Abstand zwischen den Blechen können nach speziellem Wunsch angefertigt werden.
Mindestauftragsgröße: 2 Hordengestellwagen - Mehrpreis pro Hordengestellwagen: 100,00 €
Türanschlagwechsel von links nach rechts XEVC-2021-EPL/ XEVC-2021-GPL -Mehrpreis pro Stück 300,00 €
Erhöhung der maximalen Betriebstemperatur auf 300 Grad Celsius XEVC-2021-EPR-HT/ XEVC-2021-EPL-HT/ XEVC-2021-GPR-HT/ XEVC-2021-GPL-HT - Mehrpreis pro Stück 1 080,00 €

GN 2/1 PLUS

Aufsatz für Kamin- / Aussenanschluss für Gasöfen
Abluftkamindurchmesser: 150 mm
Abmessung: 478x254x150 BxTxH mm
Gewicht: 3,9 kg

Art.: XUC072 **110,00 €**

Sicherheits-Doppeltür Öffnungs-Set

Art.: XUC002 **24,00 €**

UNOX.Link mit externem Sous-Vide Kerntemperaturfühler

Art.: XEC004 **330,00 €**

Schlauchbrause Garnitur

Art.: XHC001 **126,00 €**

Hordengestellwagen
Kapazität: 20 GN 2/1
Blechabstand: 67 mm
Abmessung: 743x783x1717 BxTxH mm
Gewicht: 72 Kg

Art.: XEVTC-2021 **1 680,00 €**

Sonderanfertigung Hordengestellwagen:
Die Kapazität und der Abstand zwischen den Blechen können nach speziellem Wunsch angefertigt werden.
Mindestauftragsgröße: 2 Hordengestellwagen - Mehrpreis pro Hordengestellwagen: **100,00 €**

Hordengestellwagen für Teller
Kapazität: 102 teller
Max. Durchmesser der Teller: : 310 mm
Min. Durchmesser der Teller: : 210 mm
Abmessung: 743x784x1711 BxTxH mm
Gewicht: 65 Kg

Art.: XEVTC-102P **2 160,00 €**

Thermoabdeckung
Vereinbar mit: XEVTC-2021/ XEVTC-102P

Art.: XUC031 **970,00 €**

Antihaftbeschichteter Fett- und Flüßigkeitsbehälter aus Edelstahl, H 20 mm mit spezieller Kantung und einem Mittelloch, damit das Fett und die Flüßigkeiten der Speisen in den zentralen Abflussablauf des Backraums geleitet werden, um dadurch die Verschmutzung des Gerätes zu reduzieren.

Art.: XUC048 **110,00 €**

GN 2/1 PLUS

10 GN 2/1	PLUS	PLUS
Modell	XEVC-1021-EPR	XEVC-1021-GPR
Blechabstand	77 mm	77 mm
Frequenz	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz
Spannung	400 V ~ 3N	230 V ~ 1N
Anschlusswert	30,8 kW	1,4 kW
Gasleistung	-	G20, G25, G25.1: 33 kW/ G30, G31: 35 kW
Abmessung BxTxH (mm)	860x1120x1163	860x1120x1163
Gewicht	170 kg	190 kg
PREIS	**12 700,00 €**	**13 900,00 €**

Türanschlagwechsel von links nach rechts XEVC-1021-EPL/ XEVC-1021-GPL -Mehrpreis pro Stück 300,00 €
Sonderanfertigung Einhanggestelle: Der Abstand zwischen den Blechen kann nach speziellem Wunsch angefertigt werden. Mehrpreis pro Stück 200,00 €
Erhöhung der maximalen Betriebstemperatur auf 300 Grad Celsius XEVC-1021-EPR-HT/ XEVC-1021-EPL-HT/ XEVC-1021-GPR-HT/ XEVC-1021-GPL-HT - Mehrpreis pro Stück 1 080,00 €

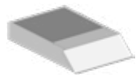
6 GN 2/1	PLUS	PLUS
Modell	XEVC-0621-EPR	XEVC-0621-GPR
Blechabstand	77 mm	77 mm
Frequenz	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz
Spannung	400 V ~ 3N	230 V ~ 1N
Anschlusswert	20,5 kW	1 kW
Gasleistung	-	G20, G25.1, G31: 24 kW/ G25: 23 kW/ G30: 25 kW
Abmessung BxTxH (mm)	860x1120x843	860x1120x843
Gewicht	160 kg	180 kg
PREIS	**9 200,00 €**	**10 300,00 €**

Türanschlagwechsel von links nach rechts XEVC-0621-EPL/ XEVC-0621-GPL -Mehrpreis pro Stück 300,00 €
Sonderanfertigung Einhanggestelle: Der Abstand zwischen den Blechen kann nach speziellem Wunsch angefertigt werden. Mehrpreis pro Stück 200,00 €
Erhöhung der maximalen Betriebstemperatur auf 300 Grad Celsius XEVC-0621-EPR-HT/ XEVC-0621-EPL-HT/ XEVC-0621-GPR-HT/ XEVC-0621-GPL-HT - Mehrpreis pro Stück 1 080,00 €

GN 2/1 PLUS

Dunstabzugshaube mit integriertem Dampfkondensator (nur für Elektrogeräte)
Spannung: 230 V- 1N - Frequenz: 50 / 60 Hz - Anschlusswert: 100 W - Durchmesser Abluftausgang: 121 mm - Min. Luftleistung: 310 m³/h - Max. Luftleistung: 390 m³/h - Abmessung: 868x1323x240 BxTxH mm

Art.: XEVHC-HC21 **1 680,00 €**



Aktivkohlefilter
Aktivkohlefilter für Dunstabzugshaube mit Dampfkondensator, um starken Gerüchen weiter zu beseitigen.
Vereinbar mit: XEVHC-HC21
Abmessung: 413x655x108 BxTxH mm
Gewicht: 11 kg

Art.: XUC140 **380,00 €**

Aufsatz für Kamin- / Aussenanschluss für Gasöfen
Abluftkamindurchmesser: 150 mm
Abmessung: 478x254x150 BxTxH mm - Gewicht: 3,5 kg

Art.: XUC070 **110,00 €**

Erstinstallations Set für einen Einzelofen:
Das Set enthält den Wasserablaufschlauch, ein Siphon und alle Verbindungen für den Wasserablauf, die für die korrekte Installation des Ofens notwendig sind.

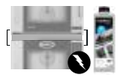
Art.: XUC001 **165,00 €**

Erstinstallations Set für einen Einzelofen: Das Set enthält den Wasserablaufschlauch, ein Siphon und alle Verbindungen für den Wasserablauf, die für die korrekte Installation des Ofens notwendig sind, als auch eine Flasche Reiniger DET&Rinse™ PLUS a 1 Liter. Dieses enthält das chemische Reinigungsmittel UN 1814, 8, II - ADR in begrenzter Menge.

Art.: XUC001-DR **165,00 €**

Montageset Elektroöfen
Enthält alle Teile und Verbindungen für die Montage von zwei Öfen übereinander

Art.: XEAQC-00E2-E **340,00 €**



Montageset für Elektroöfen : es enthält nicht nur alle Teile für die Montage von 2 Öfen, den Wasserablauf, den Siphon, alle Anschlüsse, die für die korrekte Installation notwendig sind, sondern auch zwei Reinigungsmittelflaschen (2L) DET&Rinse™ PLUS, damit man sofort den Ofen benutzen kann. Er enthält das chemische Reinigungsmittel UN 1814, 8, II- ADR in begrenzter Menge.

Art.: XEAQC-00E2-E-DR **340,00 €**

Montageset Gasöfen (Vereinbar mit: XEVC-0621-GP*)
Enthält alle Teile und Verbindungen für die Montage von zwei Öfen übereinander

Art.: XEAQC-00E2-G **340,00 €**

Sicherheits-Doppeltür Öffnungs-Set

Art.: XUC002 **24,00 €**

UNOX.Link mit externem Sous-Vide Kerntemperaturfühler

Art.: XEC004 **330,00 €**

Schlauchbrause Garnitur

Art.: XHC001 **126,00 €**

Hyper.Smoker
Erweitern Sie Ihre Speisekarte mit Gerichten und dem unverwechselbaren Aroma von geräucherten Lebensmitteln. Hyper.Smoker ist ein spezieller Einsatz für CHEFTOP MIND.Maps™, der das Räuchern im Garraum ganz einfach macht. Er funktioniert mit allen häufig verwendeten Materialien, die für das Räuchern von Lebensmitteln eingesetzt werden, wie z. B. Holzspänen und Pellets. Der Hyper. Smoker Einsatz ist mit Elektroöfen ab Produktionsdatum 15/06/2016 und mit Gasöfen ab Produktionsdatum 05/08/2016 kompatibel. Die Kompatibilität der vorher hergestellten Modelle muss im Voraus geprüft werden.

Art.: XUC090 **170,00 €**

Geschlossener Unterbau
Kapazität: 8 GN 2/1
Blechabstand: 57 mm
Abmessung: 860x1079x717 BxTxH mm
Gewicht: 30 kg

Art.: XWVEC-0821 **1 100,00 €**

SMART.DRAIN
Set für Unterbau und Untergestell hoch.
Vereinbar mit: XWVEC-0821/ XWVRC-0721-H
Kompatibel nur mit PLUS Öfen.

Art.: XUC020 **480,00 €**

Antihaftbeschichteter Fett- und Flüßigkeitsbehälter aus Edelstahl, H 20 mm mit spezieller Kantung und einem Mittelloch, damit das Fett und die Flüßigkeiten der Speisen in den zentralen Abflussablauf des Backraums geleitet werden, um dadurch die Verschmutzung des Gerätes zu reduzieren. Bei jedem intensiven Geflügel- und Fleischbraten in Kombination mit SMART.Drain empfohlen.

Art.: XUC048 **110,00 €**

Untergestell hoch mit Einhanggestelle
Abmessung: 842x891x752 BxTxH mm
Kapazität: 7 GN 2/1 - Blechabstand: 60 mm
Gewicht: 38 Kg

Art.: XWVRC-0721-H **750,00 €**

Einhanggestelle für Untergestell
Vereinbar mit: XWVRC-0021-H
Kapazität: 7 GN 2/1 - Blechabstand: 60 mm
Gewicht: 4 Kg

Art.: XWVLC-0721-H **160,00 €**

Untergestell niedrig
Abmessung: 842x891x305 BxTxH mm

Art.: XWVRC-0021-L **370,00 €**

Untergestell niedrig
2 Geräte übereinander
Abmessung: 842x891x113 BxTxH mm

Art.: XWVRC-0021-F **320,00 €**

Satz Rollen
Set besteht aus 4 Rollen, davon 2 Rollen feststellbar.
Vereinbar mit: XWVEC-0821/ XWVRC-0021-F/ XWVRC-0021-L/ XWVRC-0721-H

Art.: XUC012 **204,00 €**

Hordengestell
Vereinbar mit: XEVC-1021-EPR/ XEVC-1021-GPR
Kapazität: 10 GN 2/1
Blechabstand: 78 mm
Abmessung: 622x674x865 BxTxH mm

Art.: XWVBC-1021 **860,00 €**

Hordengestell
Vereinbar mit: XEVC-0621-EPR/ XEVC-0621-GPR
Kapazität: 6 GN 2/1
Blechabstand: 78 mm
Abmessung: 622x674x545 BxTxH mm

Art.: XWVBC-0621 **730,00 €**

Hordengestell-Transportwagen
Vereinbar mit: XWVBC-1021/ XWVBC-0621
Abmessung: 647x855x923 BxTxH mm - Gewicht: 32 Kg

Art.: XWVYC-0021 **1 000,00 €**

Verbindungsset für Untergestell
Benötigter Artikel beim Kauf von XWVYC-0021.
Dieses Set besteht aus einem Verbindungssystem, um den Hordengestellwagen mit XWVRC-0721-H

Art.: XWVYC-CR21 **240,00 €**

Verbindungsset für geschlossenen Unterbau
Benötigter Artikel beim Kauf von XWVYC-0021.
Dieses Set besteht aus einem Verbindungssystem, um den Hordengestellwagen mit XWVEC-0821 zu verbinden.

Art.: XWVYC-CK21 **108,00 €**

20 GN 1/1 PLUS

20 GN 1/1	PLUS	PLUS
Modell	XEVC-2011-EPR	XEVC-2011-GPR
Blechabstand	67 mm	67 mm
Frequenz	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz
Spannung	400 V ~ 3N	230 V ~ 1N
Anschlusswert	35 kW	2,2 kW
Gasleistung	-	G20, G30, G31: 34 kW / G25; G25.1: 33 kW
Abmessung BxTxH (mm)	882x1043x1866	882x1043x1866
Gewicht	185 kg	210 kg
PREIS	**15 300,00 €**	**16 500,00 €**

Hordengestellwagen inklusive.
Sonderanfertigung Hordengestellwagen: Die Kapazität und der Abstand zwischen den Blechen können nach speziellem Wunsch angefertigt werden. Mindestauftragsgröße: 2 Hordengestellwagen - Mehrpreis pro Hordengestellwagen: 100,00 €
Türanschlagwechsel von links nach rechts XEVC-2011-EPL/ XEVC-2011-GPL-Mehrpreis pro Stück 300,00 €
Erhöhung der maximalen Betriebstemperatur auf 300 Grad Celsius XEVC-2011-EPR-HT/ XEVC-2011-EPL-HT/ XEVC-2011-GPR-HT/ XEVC-2011-GPL-HT - Mehrpreis pro Stück 1 080,00 €

20 GN 1/1 PLUS

Dunstabzugshaube mit integriertem Dampfkondensator
(nur für Elektrogeräte)
Spannung: 230 V~ 1N - Frequenz: 50 / 60 Hz
Anschlusswert: 100 W - Durchmesser Abluftausgang: 121 mm
Min. Luftleistung: 310 m³/h - Max. Luftleistung: 390 m³/h
Abmessung: 868x1159x240 BxTxH mm m

Art.: XEAHC-HCFL **1 450,00 €**

Aufsatz für Kamin- / Aussenanschluss für Gasöfen
Abluftkamindurchmesser: 150 mm
Abmessung: 478x254x150 BxTxH mm - Gewicht: 3,9 kg

Art.: XUC072 **110,00 €**

Sicherheits-Doppeltür Öffnungs-Set

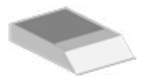
Art.: XUC002 **24,00 €**

UNOX.Link mit externem Sous-Vide Kerntemperaturfühler

Art.: XEC004 **330,00 €**

Schlauchbrause Garnitur

Art.: XHC001 **126,00 €**



Aktivkohlefilter
Aktivkohlefilter für Dunstabzugshaube mit Dampfkondensator, um starken Gerüchen weiter zu beseitigen.
Vereinbar mit: XEAHC-HCFL
Abmessung: 413x655x108 BxTxH mm
Gewicht: 11 kg

Art.: XUC140 **380,00 €**

Antihaftbeschichteter Fett- und Flüßigkeitsbehälter aus Edelstahl, H 20 mm mit spezieller Kantung und einem Mittelloch, damit das Fett und die Flüßigkeiten der Speisen in den zentralen Abflussablauf des Backraums geleitet werden, um dadurch die Verschmutzung des Gerätes zu reduzieren.

Art.: XUC046 **74,00 €**

Hordengestellwagen
Vereinbar mit: XEVC-2011-EPR/ XEVC-2011-GPR
Kapazität: 20 GN 1/1 - Blechabstand: 66 mm
Abmessung: 743x564x1700 BxTxH mm
Gewicht: 25 Kg

Art.: XEVTC-2011 **1 430,00 €**

Sonderanfertigung Hordengestellwagen:
Die Kapazität und der Abstand zwischen den Blechen können nach speziellem Wunsch angefertigt werden. Mindestauftragsgröße: 2 Hordengestellwagen - Mehrpreis pro Hordengestellwagen: **100,00 €**

Hordengestellwagen für Teller
Vereinbar mit: XEVC-2011-EPR/ XEVC-2011-GPR
Kapazität: 51 teller
Max. Durchmesser der Teller: : 310 mm
Min. Durchmesser der Teller: : 210 mm
Abmessung: 743x564x1711 BxTxH mm
Gewicht: 40 Kg

Art.: XEVTC-051P **1 720,00 €**

Thermoabdeckung
Vereinbar mit: XEVTC-2011/ XEVTC-051P

Art.: XUC030 **650,00 €**

Hyper.Smoker
Erweitern Sie Ihre Speisekarte mit Gerichten mit dem unverwechselbaren Aroma von geräucherten Lebensmitteln. Hyper.Smoker ist ein spezieller Einsatz für CHEFTOP MIND. Maps™, der das Räuchern im Garraum ganz einfach macht. Er funktioniert mit allen häufig verwendeten Materialien, die für das Räuchern von Lebensmitteln eingesetzt werden, wie z. B. Holzspänen und Pellets. Der Hyper.Smoker Einsatz ist mit Elektroöfen ab Produktionsdatum 15/06/2016 und mit Gasöfen ab Produktionsdatum 05/08/2016 kompatibel. Die Kompatibilität der vorher hergestellten Modelle muss im Voraus geprüft werden.

Art.: XUC090 **170,00 €**

GN 1/1 PLUS

10 GN 1/1	PLUS	PLUS
Modell	XEVC-1011-EPR	XEVC-1011-GPR
Blechabstand	67 mm	67 mm
Frequenz	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz
Spannung	400 V ~ 3N	230 V ~ 1N
Anschlusswert	18,5 kW	1 kW
Gasleistung	-	G20, G25.1, G30, G31: 22 kW/ G25: 21 kW
Abmessung BxTxH (mm)	750x773x1010	750x773x1010
Gewicht	95 kg	110 kg
PREIS	**8 200,00 €**	**9 000,00 €**

Türanschlagwechsel von links nach rechts XEVC-1011-EPL/ XEVC-1011-GPL -Mehrpreis pro Stück 300,00 €
Sonderanfertigung Einhanggestelle: Der Abstand zwischen den Blechen kann nach speziellem Wunsch angefertigt werden. Mehrpreis pro Stück 200,00 €
Erhöhung der maximalen Betriebstemperatur auf 300 Grad Celsius XEVC-1011-EPR-HT/ XEVC-1011-EPL-HT/ XEVC-1011-GPR-HT/ XEVC-1011-GPL-HT - Mehrpreis pro Stück 1 080,00 €
220 V~3PH+PE installationskit: (nur für Modelle XEVC-1011-EPR): Art. XUC128 - Preis 22,00 €

7 GN 1/1	PLUS	PLUS
Modell	XEVC-0711-EPR	XEVC-0711-GPR
Blechabstand	67 mm	67 mm
Frequenz	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz
Spannung	400 V ~ 3N	230 V ~ 1N
Anschlusswert	11,7 kW	1 kW
Gasleistung	-	G20, G25, G25.1, G30, G31: 19 kW
Abmessung BxTxH (mm)	750x773x843	750x773x843
Gewicht	85 kg	100 kg
PREIS	**6 150,00 €**	**6 650,00 €**

Türanschlagwechsel von links nach rechts XEVC-0711-EPL/ XEVC-0711-GPL -Mehrpreis pro Stück 300,00 €
Sonderanfertigung Einhanggestelle: Der Abstand zwischen den Blechen kann nach speziellem Wunsch angefertigt werden. Mehrpreis pro Stück 200,00 €
Erhöhung der maximalen Betriebstemperatur auf 300 Grad Celsius XEVC-0711-EPR-HT/ XEVC-0711-EPL-HT/ XEVC-0711-GPR-HT/ XEVC-0711-GPL-HT - Mehrpreis pro Stück 1 080,00 €
220 V~1PH+N+PE installationskit: (nur für Modelle XEVC-0711-EPR): Art. XUC129 - Preis 22,00 €

5 GN 1/1	PLUS	PLUS
Modell	XEVC-0511-EPR	XEVC-0511-GPR
Blechabstand	67 mm	67 mm
Frequenz	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz
Spannung	400 V ~ 3N	230 V ~ 1N
Anschlusswert	9,3 kW	0,6 kW
Gasleistung	-	G20, G25, G25.1, G30, G31: 15 kW
Abmessung BxTxH (mm)	750x773x675	750x773x675
Gewicht	70 kg	85 kg
PREIS	**4 350,00 €**	**5 200,00 €**

Türanschlagwechsel von links nach rechts XEVC-0511-EPL/ XEVC-0511-GPL -Mehrpreis pro Stück 300,00 €
Sonderanfertigung Einhanggestelle: Der Abstand zwischen den Blechen kann nach speziellem Wunsch angefertigt werden. Mehrpreis pro Stück 200,00 €
Erhöhung der maximalen Betriebstemperatur auf 300 Grad Celsius XEVC-0511-EPR-HT/ XEVC-0511-EPL-HT/ XEVC-0511-GPR-HT/ XEVC-0511-GPL-HT - Mehrpreis pro Stück 1 080,00 €
220 V~1PH+N+PE installationskit: (nur für Modelle XEVC-0511-EPR): Art. XUC129 - Preis 22,00 €

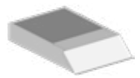
3 GN 1/1	PLUS
Modell	XEVC-0311-EPR
Blechabstand	67 mm
Frequenz	50 / 60 Hz
Spannung	230 V ~ 1N / 400 V ~ 3N
Anschlusswert	5 kW
Gasleistung	-
Abmessung BxTxH (mm)	750x773x538
Gewicht	50 kg
PREIS	**3 550,00 €**

Türanschlagwechsel von links nach rechts XEVC-0311-EPL -Mehrpreis pro Stück 300,00 €
Sonderanfertigung Einhanggestelle: Der Abstand zwischen den Blechen kann nach speziellem Wunsch angefertigt werden. Mehrpreis pro Stück 200,00 €
Erhöhung der maximalen Betriebstemperatur auf 300 Grad Celsius XEVC-0311-EPR-HT/ XEVC-0311-EPL-HT - Mehrpreis pro Stück 1 080,00 €

GN 1/1 PLUS

SlowTop
Steuerung nur über die MASTER.Touch:
Kapazität: 7 GN 1/1 - Blechabstand: 70 mm - Spannung: 230 V~ 1N - Frequenz: 50 / 60 Hz - Anschlusswert: 3,2 kW - Max. temperature: 180 °C - Abmessung: 750x792x961 BxTxH mm - Gewicht: 63 kg
Art.: XEVSC-0711-CR **2 810,00 €**

Dunstabzugshaube mit integriertem Dampfkondensator (nur für Elektrogeräte): Spannung: 230 V~ 1N - Frequenz: 50 / 60 Hz - Anschlusswert: 100 W - Durchmesser Abluftausgang: 121 mm - Min. Luftleistung: 310 m³/h - Max. Luftleistung: 390 m³/h - Abmessung: 750x956x240 BxTxH mm
Art.: XEVHC-HC11 **1 390,00 €**



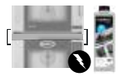
Aktivkohlefilter:
Aktivkohlefilter für Dunstabzugshaube mit Dampfkondensator, um starken Gerüchen weiter zu beseitigen. Vereinbar mit: XEVHC-HC11
Abmessung: 413x655x108 BxTxH mm - Gewicht: 11 kg
Art.: XUC140 **380,00 €**

Aufsatz für Kamin- / Aussenanschluss für Gasöfen
Abluftkamindurchmesser: 150 mm
Abmessung: 478x254x150 BxTxH mm - Gewicht: 3,5 kg
Art.: XUC070 **110,00 €**

Erstinstallations Set für einen Einzelofen:
Das Set enthält den Wasserablaufschlauch, ein Siphon und alle Verbindungen für den Wasserablauf, die für die korrekte Installation des Ofens notwendig sind.
Art.: XUC001 **165,00 €**

Erstinstallations Set für einen Einzelofen: Das Set enthält den Wasserablaufschlauch, ein Siphon und alle Verbindungen für den Wasserablauf, die für die korrekte Installation des Ofens notwendig sind, als auch eine Flasche Reiniger DET&Rinse™ PLUS a 1 Liter. Dieses enthält das chemische Reinigungsmittel UN 1814, 8, II - ADR in begrenzter Menge.
Art.: XUC001-DR **165,00 €**

Montageset Elektroöfen: Enthält alle Teile und Verbindungen für die Montage von zwei Öfen übereinander. Lösung MAXI.XEVSC-0711-CR (Warmhalteschrank) + Ofen (Station), verlangt das Stapelkit XEVQC-0011-E.
Art.: XEVQC-0011-E **340,00 €**



Montageset für Elektroöfen: es enthält nicht nur alle Teile für die Montage von 2 Öfen, den Wasserablauf, den Siphon, alle Anschlüsse, die für die korrekte Installation notwendig sind, sondern auch zwei Reinigungsmittelflaschen (2L) DET&Rinse™ PLUS, damit man sofort den Ofen benutzen kann. Er enthält das chemische Reinigungsmittel UN 1814, 8, II - ADR in begrenzter Menge.
Art.: XEVQC-0011-E-DR **340,00 €**

Montageset für Gasöfen (der untere Ofen darf nur das Modell XEVC-0511-GP sein): es enthält alle Teile für die Montage von 2 Öfen (nur für Duo-Stationen mit den oberen Öfen XEVC-0511-GP* oder XEVC-0711-GP*), das Wasserablauf, den Siphon, alle Anschlüsse, die für die korrekte Installation einer Duo-Station nötig sind.
Art.: XEVQC-0011-G **340,00 €**

Montageset für Gasöfen (nur mit XEVC-0711-GP* als untergestelltem Ofen) : der untere Ofen darf nur das Modell XEVC-0711-GP sein): es enthält alle Teile für die Montage von 2 Öfen (nur für Duo-Stationen mit den oberen Öfen XEVC-0511-GP* oder XEVC-0711-GP*), den Wasserablaufschlauch, das Siphon und alle Anschlüsse, die für die korrekte Installation notwendig sind.
Art.: XEVQC-0711-G **340,00 €**

Wärmeschutz-Kit: zwingend notwendig, wenn der Ofen in der Nähe von Wärmequellen, wie Fritteusen oder Grills, installiert ist. Passend für beide Seiten der Geräte. Das Kit besteht aus 2 Blechen. Abmessung: 15x624x99 - 15x72x491 ŚxHxV mm - Gewicht: 1 kg
Art.: XUC040 **100,00 €**

Sicherheits-Doppeltür Öffnungs-Set
Art.: XUC002 **24,00 €**

UNOX.Link mit externem Sous-Vide Kerntemperaturfühler
Art.: XEC004 **330,00 €**

Schlauchbrause Garnitur
Art.: XHC001 **126,00 €**

Hyper.Smoker
Erweitern Sie Ihre Speisekarte mit Gerichten mit dem unverwechselbaren Aroma von geräucherten Lebensmitteln. Hyper.Smoker ist ein spezieller Einsatz für CHEFTOP MIND. Maps™, der das Räuchern im Garraum ganz einfach macht. Er funktioniert mit allen häufig verwendeten Materialien, die für das Räuchern von Lebensmitteln eingesetzt werden, wie z. B. Holzspänen und Pellets.Der Hyper.Smoker Einsatz ist mit Elektroöfen ab Produktionsdatum 15/06/2016 und mit Gasöfen ab Produktionsdatum 05/08/2016 kompatibel. Die Kompatibilität der vorher hergestellten Modelle muss im Voraus geprüft werden.
Art.: XUC090 **170,00 €**

Geschlossener Unterbau :
Kapazität: 8 GN 1/1
Blechabstand: 57 mm
Abmessung: 750x656x676 BxTxH mm
Gewicht: 18 kg
Art.: XWVEC-0811 **860,00 €**

SMART.DRAIN
Set für Unterbau und Untergestell hoch:
Vereinbar mit: XWVEC-0811/ XWVRC-0711-H
Kompatibel nur mit PLUS Öfen.
Art.: XUC020 **480,00 €**

Antihaftbeschichteter Fett- und Flüßigkeitsbehälter aus Edelstahl, H 20 mm mit spezieller Kantung und einem Mittelloch, damit das Fett und die Flüßigkeiten der Speisen in den zentralen Abflussablauf des Backraums geleitet werden, um dadurch die Verschmutzung des Gerätes zu reduzieren. Bei jedem intensiven Geflügel- und Fleischbraten in Kombination mit SMART.Drain empfohlen.
Art.: XUC046 **74,00 €**

Untergestell extra hoch mit Einhanggestelle:
Empfohlen für: XEVC-0511-EPR/ XEVC-0511-GPR
Abmessung: 732x641x888 BxTxH mm
Kapazität: 7 GN 1/1 - Blechabstand: 60 mm - Gewicht: 23 Kg
Art.: XWVRC-0711-UH **586,00 €**

Untergestell hoch mit Einhanggestelle:
Abmessung: 732x546x752 BxTxH mm
Kapazität: 7 GN 1/1 - Blechabstand: 60 mm - Gewicht: 22 Kg
Art.: XWVRC-0711-H **536,00 €**

Einhanggestelle für Untergestell:
Vereinbar mit: XWVRC-0011-H - XWVRC-0011-UH
Kapazität: 7 GN 1/1 - Blechabstand: 60 mm - Gewicht: 2 Kg
Art.: XWVLC-0711-H **106,00 €**

Untergestell mittelhoch:
Abmessung: 732x546x462 BxTxH mm - Gewicht: 9 Kg
Art.: XWVRC-0011-M **330,00 €**

Untergestell niedrig:
Abmessung: 732x546x305 BxTxH mm
Art.: XWVRC-0011-L **300,00 €**

Untergestell niedrig:
2 Geräte übereinander
Abmessung: 732x546x113 BxTxH mm
Art.: XWVRC-0011-F **250,00 €**

Satz Rollen:
Set besteht aus 4 Rollen, davon 2 Rollen feststellbar.
Vereinbar mit: XWVEC-0811/ XWVRC-0011-F/ XWVRC-0011-L/ XWVRC-0011-M / XWVRC-0711-H / XWVRC-0711-UH
Art.: XUC012 **204,00 €**

Hordengestell:
Vereinbar mit: XEVC-1011-EPR/ XEVC-1011-GPR
Kapazität: 9 GN 1/1 - Blechabstand: 67 mm
Abmessung: 568x361x713 BxTxH mm - Gewicht: 6 kg
Art.: XWVBC-0911 **720,00 €**

Hordengestell:
Vereinbar mit: XEVC-0711-EPR/ XEVC-0711-GPR
Kapazität: 6 GN 1/1 - Blechabstand: 76 mm
Abmessung: 568x361x546 BxTxH mm - Gewicht: 5 kg
Art.: XWVBC-0611 **690,00 €**

Hordengestell-Transportwagen:
Vereinbar mit: XWVBC-0911/ XWVBC-0611
Abmessung: 605x700x923 BxTxH mm - Gewicht: 27 Kg
Art.: XWVYC-0011 **830,00 €**

Verbindungsset für Untergestell:
Benötigter Artikel beim Kauf des Artikel XWVYC-0011. Dieses Set besteht aus einem Verbindungssystem, um den Hordengestellwagen mit XWVRC-711-H zu verbinden.
Art.: XWVYC-CR11 **190,00 €**

Verbindungsset für geschlossenen Unterbau:
Benötigter Artikel beim Kauf des Artikel XWVYC-0011. Dieses Set besteht aus einem Verbindungssystem, um den Hordengestellwagen mit XWVEC-0811 zu verbinden.
Art.: XWVYC-CK11 **108,00 €**

COMPACT - GN 1/1 PLUS

10 GN 1/1	PLUS
Modell	XECC-1013-EPR
Blechabstand	67 mm
Frequenz	50 / 60 Hz
Spannung	400 V ~ 3N
Anschlusswert	18,5 kW
Gasleistung	-
Abmessung BxTxH (mm)	535x862x984
Gewicht	90 kg
PREIS	**8 850,00 €**

Türanschlagwechsel von links nach rechts XECC-1013-EPL Mehrpreis pro Stück 300,00 €
Sonderanfertigung Einhanggestelle: Der Abstand zwischen den Blechen kann nach speziellem Wunsch angefertigt werden. Mehrpreis pro Stück 200,00 €
220 V~3PH+PE installationskit: Art. XUC128 - Preis 22,00 €

5 GN 1/1	PLUS
Modell	XECC-0513-EPR
Blechabstand	67 mm
Frequenz	50 / 60 Hz
Spannung	400 V ~ 3N
Anschlusswert	9,2 kW
Gasleistung	-
Abmessung BxTxH (mm)	535x862x649
Gewicht	65 kg
PREIS	**4 650,00 €**

Türanschlagwechsel von links nach rechts XECC-0513-EPL -Mehrpreis pro Stück 300,00 €
Sonderanfertigung Einhanggestelle: Der Abstand zwischen den Blechen kann nach speziellem Wunsch angefertigt werden. Mehrpreis pro Stück 200,00 €
220 V~1PH+N+PE installationskit: Art. XUC129 - Preis 22,00 €

COMPACT - GN 2/3 PLUS

5 GN 2/3	PLUS
Modell	XECC-0523-EPR
Blechabstand	67 mm
Frequenz	50 / 60 Hz
Spannung	230 V ~ 1N / 400 V ~ 3N
Anschlusswert	5,2 kW
Gasleistung	-
Abmessung BxTxH (mm)	535x662x649
Gewicht	55 kg
PREIS	**4 100,00 €**

Türanschlagwechsel von links nach rechts XECC-0523-EPL -Mehrpreis pro Stück 300,00 €
Sonderanfertigung Einhanggestelle: Der Abstand zwischen den Blechen kann nach speziellem Wunsch angefertigt werden. Mehrpreis pro Stück 200,00 €

COMPACT - GN 1/1 PLUS - GN 2/3 PLUS

Dunstabzugshaube mit integriertem Dampfkondensator:
Vereinbar mit: XECC-1013-EPR/ XECC-0513-EPR -
Spannung: 230 V~ 1N - Frequenz: 50 / 60 Hz
Anschlusswert: 100 W - Durchmesser Abluftausgang: 121 mm
Min. Luftleistung: 310 m³/h - Max. Luftleistung: 390 m³/h -
Abmessung: 535x1100x240 BxTxH mm

Art.: XECHC-HC13 — 1 300,00 €

Dunstabzugshaube mit integriertem Dampfkondensator:
Vereinbar mit: XECC-0523-EPR
Spannung: 230 V~ 1N - Frequenz: 50 / 60 Hz
Anschlusswert: 100 W - Durchmesser Abluftausgang: 121 mm
Min. Luftleistung: 310 m³/h - Max. Luftleistung: 390 m³/h
Abmessung: 535x900x240 BxTxH mm mm

Art.: XECHC-HC23 — 1 300,00 €

Untergestell hoch mit Einhanggestelle:
Vereinbar mit: XECC-0523-EPR
Abmessung: 518x585x744 BxTxH mm
Kapazität: 6 GN 2/3
Blechabstand: 60 mm - Gewicht: 25 Kg

Art.: XWCRC-0623-H — 536,00 €

Einhanggestelle für Untergestell:
Vereinbar mit: XWCRC-0023-H
Kapazität: 6 GN 2/3
Blechabstand: 60 mm
Gewicht: 2 Kg

Art.: XWCLC-0623-H — 106,00 €

Untergestell niedrig:
Vereinbar mit: XECC-0523-EPR
Abmessung: 518x484x305 BxTxH mm
Gewicht: 6 Kg

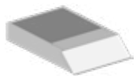
Art.: XWCRC-0023-L — 290,00 €

UNOX.Link mit externem Sous-Vide Kerntemperaturfühler

Art.: XEC004 — 330,00 €

Schlauchbrause Garnitur

Art.: XHC001 — 126,00 €



Aktivkohlefilter:
Aktivkohlefilter für Dunstabzugshaube mit Dampfkondensator, um starken Gerüchen weiter zu beseitigen.
Vereinbar mit: XECHC-HC13/ XECHC-HC23
Abmessung: 413x655x108 BxTxH mm
Gewicht: 11 kg

Art.: XUC140 — 380,00 €

Erstinstallations Set für einen Einzelofen:
Das Set enthält den Wasserablaufschlauch, ein Siphon und alle Verbindungen für den Wasserablauf, die für die korrekte Installation des Ofens notwendig sind.

Art.: XUC001 — 165,00 €

Erstinstallations Set für einen Einzelofen: Das Set enthält den Wasserablaufschlauch, ein Siphon und alle Verbindungen für den Wasserablauf, die für die korrekte Installation des Ofens notwendig sind, als auch eine Flasche Reiniger DET&Rinse™ PLUS a 1 Liter. Dieses enthält das chemische Reinigungsmittel UN 1814, 8, II - ADR in begrenzter Menge.

Art.: XUC001-DR — 165,00 €

Montageset Elektroöfen:
Vereinbar mit: XECC-1013-EPR/ XECC-0513-EPR/ XECC-0523-EPR. Enthält alle Teile und Verbindungen für die Montage von zwei Öfen übereinander.

Art.: XECQC-0013-E — 340,00 €

Untergestell hoch mit Einhanggestelle:
Vereinbar mit: XECC-1013-EPR/ XECC-0513-EPR
Abmessung: 518x779x744 BxTxH mm
Kapazität: 6 GN 1/1 - Blechabstand: 60 mm - Gewicht: 24 Kg

Art.: XWCRC-0613-H — 536,00 €

Einhanggestelle für Untergestell:
Vereinbar mit: XWCRC-0013-H
Kapazität: 6 GN 1/1 - Blechabstand: 60 mm - Gewicht: 2 Kg

Art.: XWCLC-0613-H — 106,00 €

Untergestell niedrig :
Vereinbar mit: XECC-1013-EPR/ XECC-0513-EPR
Abmessung: 518x684x305 BxTxH mm - Gewicht: 6 Kg

Art.: XWCRC-0013-L — 290,00 €

Untergestell niedrig.:
2 Geräte übereinander
Vereinbar mit: XECC-1013-EPR/ XECC-0513-EPR
Abmessung: 732x479x113 BxTxH mm - Gewicht: 5 Kg

Art.: XECRC-0013-F — 250,00 €

AUSSTATTUNGSMERKMALE

● Standard ○ Optional – Nicht erhältlich

	ONE
MANUELLES KOCHEN	
Heißluft 30 °C - 260 °C	●
Dämpfen und Heißluft 35 °C - 260 °C, mit STEAM.Maxi™ 30% bis 90%	●
Kombidämpfen 35 °C - 260 °C, mit STEAM.Maxi™ 10% bis 20%	●
Dämpfen bei 48 °C - 130 °C mit STEAM.Maxi™ Technologie 100%	●
Heißluft mit Entfeuchtung 30°C - 260 °C mit DRY.Maxi™ Technologie 10% bis 100%	●
Kerntemperaturfühler Einpunkt	●
MULTI.Point Kerntemperaturmessung	–
Delta-T Garen mit Kerntemperaturmessung	●
Extra dünner Kerntemperaturfühler zum Vakuumgaren	○
FORTSCHRITTLICHE UND AUTOMATISCHE GARPROGRAMME	
MIND.Maps™ Technologie: Zeichnen von komplexen Garprozessen mit unendlichen Schritten mit einer Fingerberührung	●
MIND.Maps™: 48 MIND.Maps Programme, die man benennen kann	●
PROGRAMME: 384 Programme, die man benennen kann	●
PROGRAMME: Möglichkeit, die gespeicherten Kochprogramme zu bennenen und ein Bild zu hinterlegen	●
PROGRAMME: Speichern des Kochrezeptes unter einem Namen (in jeder Sprache)	●
CHEFUNOX: Auswahl des Kochmodus (braten, schmoren, grillen ...), Gargut, Größe und Kochergebnis, Start des Kochvorgangs	–
MULTI.Time: Technologie, um bis zu 10 Timer zum Garen von unterschiedlichen Produkten zur selben Zeit einstellen zu können	–
MISE.EN.PLACE: Technologie, um Produkte, die zu unterschiedlichen Zeiten in den Garraum gebracht werden, zur gleichen Zeitfertigzustellen	–
UNOX INTELLIGENT PERFORMANCE TECHNOLOGIEN	
SMART.PREHEATING: die intelligente Vorheizung die den Ofen vor dem Kochen auf die ideale Temperatur vorbereitet, unter Berücksichtigung früherer Aktivitäten.	–
CLIMALUX™: Smart-Technologie, die durch die Verwendung von Sensoren den Feuchtigkeitseintrag STEAM.Maxi und die Extraktion von Feuchtigkeit DRY.Maxi verwaltet. Unabhängig von der Menge der Produktcharge wird der optimale klimatische Zustand innerhalb des Kochenraums gewährleistet.	●
ADAPTIVE.COOKING: Dank seiner Intelligenz erkennt ADAPTIVE COOKING die Lebensmittelmenge im Ofen und reguliert automatisch den Garprozess durch Justieren aller Parameter, um bei jeder Beschickung perfekte und identische Ergebnisse ohne Verwendung des Kerntemperaturfühlers zu erhalten.	–
AUTO.SOFT: Intelligente Sensoren zur stufenlosen Regelung der Wärmeverteilung, wenn ein starker Temperaturanstieg gewünscht wird.	–
SENSE.KLEAN™:SENSE.Klean™-Technologie schätzt den Grad der Verschmutzung und schlägt das beste automatische Waschprogramm vor.	–
UNOX INTENSIVE.COOKING TECHNOLOGIEN	
AIR.Maxi™: mehrere reversierende Lüfterräder mit 4 programmierbaren Lüftergeschwindigkeiten und gepulste Funktion.	●
STEAM.Maxi: Feuchtigkeit- und Dampfproduktion ab 35 °C, die von 10% bis 100% eingestellt werden kann.	●
DRY.Maxi: Entzug von Feuchtigkeit, die in jedem Temperatur von 10% bis 100% eingestellt werden kann.	●
Protek.SAFE™ Technologie: Höchste thermische Effizienz und Arbeitssicherheit (ständig kühle Außentür und Außengehäuse)	●
Protek.SAFE™ Technologie: Motorstopp beim Öffnen der Tür, um Energieverlust zu vermeiden	●
Protek.SAFE™ Technologie: Elektrische Leistungsaufnahme im Zusammenhang mit dem tatsächlichen Verbrauch	–
Protek.SAFE™ Technologie: Gas-Leistungsaufnahme im Zusammenhang mit dem tatsächlichen Verbrauch	–
Protek.SAFE™ PLUS: Gerätetür mit Dreifachverglasung	–
Spido.GAS™ Technologie: passend für G20 / G25 / G25.1 / G30 / G31 Gasarten	–
Spido.GAS™ Technologie: Hochleistungs-Wärmetauscher für eine symmetrische Hitzeverteilung	–
Spido.GAS™ Technologie: Wärmetauscher mit geraden Rohren für eine einfache Instandhaltung	–
EFFICIENT.Power: ENERGY STAR Zertifikat (nur für XEVC-1011-EP*/XEVC-0511-EP* Modelle)	–
PRESSURE.Steam: steigert die Dampfproduktion zwischen 90°C und 110°C. Perfekt für asiatisches Gebäck und Knödel oder halbgebackene Backwaren	–
DATA DRIVEN COOKING TECHNOLOGIE	
Ethernet Netzwerk Platine, die den Ofen mit DATA DRIVEN COOKING Dienste verbindet.	○
DDC Stats: Berichterstattung über die Verwendung des Ofens und den Konsum.	○
AUTOMATISCHE OFENREINIGUNG	
Rotor.KLEAN™ : 4 automatische Waschprogramme mit Kontrollfunktion für die Reinigungsmittelzufuhr und Wasserzufuhr	●
Rotor.KLEAN™ : Schublade für das Reinigungsmittel im Ofen integriert	●
AUFEINANDER GESTAPELTER GERÄTETURM	
MAXI.LINK Technologie: erlaubt es, die Öfen aufeinander zu stapeln	●
PATENTIERTE TÜR	
Long-Life Türscharniere und selbstschmierendes Technopolymer	●
Türanschlagwechsel auch nach der Installation möglich	○
Türraststellungen bei 60°-120°-180°	●
ARBEITSERLEICHTERNDE FUNKTIONEN	
Vorheiztemperatur bis zu 260 °C	●
Vorheiztemperatur bis zu 300 °C	–
Anzeige der Restkochzeit (nicht beim Backen mit Kerntemperaturfühler)	●
«HOLD» Funktion	●
Dauerbetrieb «INF»	●
Digitalanzeige von Ist- und Sollwerten für Zeit, Kernfühlertemperatur, Garraumtemperatur, Feuchtigkeit und Lüftergeschwindigkeit	●
Wählbare Temperatureinheiten: Celsius (°C) oder Fahrenheit (°F)	●
Bedienplatine auf 34 Sprachen	
TECHNISCHE DETAILS	
Abgerundete Edelstahlgarkammer (AISI 304) für hygienisches und leichtes Reinigen	●
Garraumbeleuchtung durch externe LED-Lampen	●
Dampf- und luftverschweißte MASTER.Touch Bedienplatine	●
Hochqualitativer und –beständiger Karbonfasertürverschluss	●
Türabtropfschale ist mit der Wasserabtropfschale verbunden, auch bei geöffneter Tür	●
Wasserabtropfschale mit hoher Kapazität	●
Niedriges Gewicht – robuster Aufbau, durch die Verwendung von innovativem Material	●
Sensor Türkontaktschalter	●
Sicherheits-Doppeltür Öffnungs-Set	○
Autodiagnose System für Service- und Problemanzeigen	●
Sicherheitsthermostat	●
Schwenkbare Innenscheibe für leichte Türreinigung	●
C-förmige Einschubschienen mit Ausklinkungen für einfache Bestückung	●

20 GN 1/1 ONE

20 GN 1/1	ONE
Modell	XEVC-2011-E1R
Blechabstand	67 mm
Frequenz	50 / 60 Hz
Spannung	400 V ~ 3N
Anschlusswert	29,3 kW
Gasleistung	-
Abmessung BxTxH (mm)	882x1043x1866
Gewicht	185 kg
PREIS	**11 200,00 €**

Hordengestellwagen inklusive.
Sonderanfertigung Hordengestellwagen: Die Kapazität und der Abstand zwischen den Blechen können nach speziellem Wunsch angefertigt werden. Mindestauftragsgröße: 2 Hordengestellwagen - Mehrpreis pro Hordengestellwagen: 100,00 €
Türanschlagwechsel von links nach recht XEVC-2011-E1L -Mehrpreis pro Stück 300,00 €

20 GN 1/1 ONE

Dunstabzugshaube mit integriertem Dampfkondensator
(nur für Elektrogeräte):
Spannung: 230 V~ 1N ~ Frequenz: 50 / 60 Hz
Anschlusswert: 100 W ~ Durchmesser Abluftausgang: 121 mm
Min. Luftleistung: 310 m³/h ~ Max. Luftleistung: 390 m³/h
Abmessung: 868x1159x240 BxTxH mm m

Art.: XEAHC-HCFL **1 450,00 €**

Sicherheits-Doppeltür Öffnungs-Set

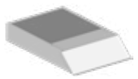
Art.: XUC002 **24,00 €**

UNOX.Link mit externem Sous-Vide Kerntemperaturfühler

Art.: XEC004 **330,00 €**

Schlauchbrause Garnitur

Art.: XHC001 **126,00 €**



Aktivkohlefilter
Aktivkohlefilter für Dunstabzugshaube mit Dampfkondensator, um starken Gerüchen weiter zu beseitigen.
Vereinbar mit: XEAHC-HCFL
Abmessung: 413x655x108 BxTxH mm
Gewicht: 11 kg

Art.: XUC140 **380,00 €**

Antihaftbeschichteter Fett- und Flüßigkeitsbehälter aus Edelstahl, H 20 mm mit spezieller Kantung und einem Mittelloch, damit das Fett und die Flüßigkeiten der Speisen in den zentralen Abflussablauf des Backraums geleitet werden, um dadurch die Verschmutzung des Gerätes zu reduzieren.

Art.: XUC046 **74,00 €**

Hordengestellwagen:
Vereinbar mit: XEVC-2011-E1R
Kapazität: 20 GN 1/1 - Blechabstand: 66 mm
Abmessung: 743x564x1700 BxTxH mm
Gewicht: 25 Kg

Art.: XEVTC-2011 **1 430,00 €**

Sonderanfertigung Hordengestellwagen:
Die Kapazität und der Abstand zwischen den Blechen können nach speziellem Wunsch angefertigt werden.
Mindestauftragsgröße: 2 Hordengestellwagen - Mehrpreis pro Hordengestellwagen: **100,00 €**

Hordengestellwagen für Teller
Vereinbar mit: XEVC-2011-E1R
Kapazität: 51 teller
Max. Durchmesser der Teller: : 310 mm
Min. Durchmesser der Teller: : 210 mm
Abmessung: 743x564x1711 BxTxH mm
Gewicht: 40 Kg

Art.: XEVTC-051P **1 720,00 €**

Thermoabdeckung:
Vereinbar mit: XEVTC-2011/ XEVTC-051P

Art.: XUC030 **650,00 €**

GN 1/1 ONE

10 GN 1/1	ONE
Modell	XEVC-1011-E1R
Blechabstand	67 mm
Frequenz	50 / 60 Hz
Spannung	400 V ~ 3N
Anschlusswert	14 kW
Gasleistung	-
Abmessung BxTxH (mm)	750x773x1010
Gewicht	95 kg
PREIS	**5 900,00 €**

Türanschlagwechsel von links nach rechts XEVC-1011-E1L -Mehrpreis pro Stück 300,00 €
Sonderanfertigung Einhanggestelle: Der Abstand zwischen den Blechen kann nach speziellem Wunsch angefertigt werden. Mehrpreis pro Stück 200,00 €

7 GN 1/1	ONE
Modell	XEVC-0711-E1R
Blechabstand	67 mm
Frequenz	50 / 60 Hz
Spannung	400 V ~ 3N
Anschlusswert	9,9 kW
Gasleistung	-
Abmessung BxTxH (mm)	750x773x843
Gewicht	85 kg
PREIS	**4 700,00 €**

Türanschlagwechsel von links nach rechts XEVC-0711-E1L -Mehrpreis pro Stück 300,00 €
Sonderanfertigung Einhanggestelle: Der Abstand zwischen den Blechen kann nach speziellem Wunsch angefertigt werden. Mehrpreis pro Stück 200,00 €
220 V~1PH+N+PE installationskit:: Art. XUC129 - Preis 22,00 €

5 GN 1/1	ONE
Modell	XEVC-0511-E1R
Blechabstand	67 mm
Frequenz	50 / 60 Hz
Spannung	230 V ~ 1N / 400 V ~ 3N
Anschlusswert	7 kW
Gasleistung	-
Abmessung BxTxH (mm)	750x773x675
Gewicht	70 kg
PREIS	**3 600,00 €**

Türanschlagwechsel von links nach rechts XEVC-0511-E1L -Mehrpreis pro Stück 300,00 €
Sonderanfertigung Einhanggestelle: Der Abstand zwischen den Blechen kann nach speziellem Wunsch angefertigt werden. Mehrpreis pro Stück 200,00 €

3 GN 1/1	ONE
Modell	XEVC-0311-E1R
Blechabstand	67 mm
Frequenz	50 / 60 Hz
Spannung	230 V ~ 1N / 400 V ~ 3N
Anschlusswert	5 kW
Gasleistung	-
Abmessung BxTxH (mm)	750x773x538
Gewicht	50 kg
PREIS	**3 050,00 €**

Türanschlagwechsel von links nach rechts XEVC-0311-E1L -Mehrpreis pro Stück 300,00 €
Sonderanfertigung Einhanggestelle: Der Abstand zwischen den Blechen kann nach speziellem Wunsch angefertigt werden. Mehrpreis pro Stück 200,00 €

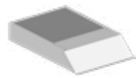
GN 1/1 ONE

SlowTop
Steuerung nur über die MASTER.Touch:
Kapazität: 7 GN 1/1 - Blechabstand: 70 mm - Spannung: 230 V~ 1N - Frequenz: 50 / 60 Hz - Anschlusswert: 3,2 kW - Max. temperature: 180 °C - Abmessung: 750x792x961 BxTxH mm - Gewicht: 63 kg

Art.: XEVSC-0711-CR **2 810,00 €**

Dunstabzugshaube mit integriertem Dampfkondensator:
Spannung: 230 V~ 1N - Frequenz: 50 / 60 Hz - Anschlusswert: 100 W - Durchmesser Abluftausgang: 121 mm - Min. Luftleistung: 310 m³/h - Max. Luftleistung: 390 m³/h - Abmessung: 750x956x240 BxTxH mm

Art.: XEVHC-HC11 **1 390,00 €**



Aktivkohlefilter:
Aktivkohlefilter für Dunstabzugshaube mit Dampfkondensator, um starken Gerüchen weiter zu beseitigen. Vereinbar mit: XEVHC-HC11
Abmessung: 413x655x108 BxTxH mm - Gewicht: 11 kg

Art.: XUC140 **380,00 €**

Erstinstallations Set für einen Einzelofen:
Das Set enthält den Wasserablaufschlauch, ein Siphon und alle Verbindungen für den Wasserablauf, die für die korrekte Installation des Ofens notwendig sind.

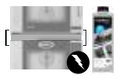
Art.: XUC001 **165,00 €**

Erstinstallations Set für einen Einzelofen: Das Set enthält den Wasserablaufschlauch, ein Siphon und alle Verbindungen für den Wasserablauf, die für die korrekte Installation des Ofens notwendig sind, als auch eine Flasche Reiniger DET&Rinse™ PLUS a 1 Liter. Dieses enthält das chemische Reinigungsmittel UN 1814, 8, II - ADR in begrenzter Menge.

Art.: XUC001-DR **165,00 €**

Montageset Elektroöfen:
Enthält alle Teile und Verbindungen für die Montage von zwei Öfen übereinander. Lösung XEVSC-0711-CR (Warmhalteschrank) + Ofen (Station), verlangt das Stapelkit XEVQC-0011-E.

Art.: XEVQC-0011-E **340,00 €**



Montageset Elektroöfen: es enthält nicht nur alle Teile für die Montage von 2 Ofen, den Wasserablauf, das Siphon, alle Anschlüsse, die fur die korrekte Installation notwendig sind, sondern auch zwei Reinigungsmittelflaschen (2L) DET&Rinse™ PLUS, damit man sofort den Ofen benutzen kann. Es enthält das chemische Reinigungsmittel UN 1814, 8, II - ADR in begrenzter Menge

Art.: XEVQC-0011-E-DR **340,00 €**

Wärmeschutz-Kit: zwingend notwendig, wenn der Ofen in der Nähe von Wärmequellen, wie Fritteusen oder Grills, installiert ist. Passend für beide Seiten der Geräte. Der Kit besteht aus 2 Blechen.
Abmessung: 15x624x99 - 15x72x491 ŠxHxV mm - Gewicht: 1 kg

Art.: XUC040 **100,00 €**

Sicherheits-Doppeltür Öffnungs-Set

Art.: XUC002 **24,00 €**

UNOX.Link mit externem Sous-Vide Kerntemperaturfühler

Art.: XEC004 **330,00 €**

Schlauchbrause Garnitur

Art.: XHC001 **126,00 €**

Geschlossener Unterbau:
Kapazität: 8 GN 1/1
Blechabstand: 57 mm
Abmessung: 750x656x676 BxTxH mm
Gewicht: 18 kg

Art.: XWVEC-0811 **860,00 €**

Antihaftbeschichteter Fett- und Flüßigkeitsbehälter aus Edelstahl, H 20 mm mit spezieller Kantung und einem Mittelloch, damit das Fett und die Flüßigkeiten der Speisen in den zentralen Abflussablauf des Backraums geleitet werden, um dadurch die Verschmutzung des Gerätes zu reduzieren.

Art.: XUC046 **74,00 €**

Untergestell extra hoch mit Einhanggestelle:
Empfohlen für: XEVC-0511-E1R
Kapazität: 7 GN 1/1 - Blechabstand: 60 mm
Abmessung: 732x641x888 BxTxH mm - Gewicht: 23 Kg

Art.: XWVRC-0711-UH **586,00 €**

Untergestell hoch mit Einhanggestelle:
Abmessung: 732x546x752 BxTxH mm
Kapazität: 7 GN 1/1 - Blechabstand: 60 mm
Gewicht: 22 Kg

Art.: XWVRC-0711-H **536,00 €**

Einhanggestelle für Untergestell:
Vereinbar mit: XWVRC-0011-H - XWVRC-0011-UH
Kapazität: 7 GN 1/1 - Blechabstand: 60 mm - Gewicht: 2 Kg

Art.: XWVLC-0711-H **106,00 €**

Untergestell mittelhoch:
Abmessung: 732x546x462 BxTxH mm - Gewicht: 9 Kg

Art.: XWVRC-0011-M **330,00 €**

Untergestell niedrig:
Abmessung: 732x546x305 BxTxH mm

Art.: XWVRC-0011-L **300,00 €**

Untergestell niedrig:
2 Geräte übereinander
Abmessung: 732x546x113 BxTxH mm

Art.: XWVRC-0011-F **250,00 €**

Satz Rollen:
Set besteht aus 4 Rollen, davon 2 Rollen feststellbar.
Vereinbar mit: XWVEC-0811/ XWVRC-0011-F/ XWVRC-0011-L/ XWVRC-0011-M/ XWVRC-0711-H/ XWVRC-0711-UH

Art.: XUC012 **204,00 €**

Hordengestell:
Vereinbar mit: XEVC-1011-E1R
Kapazität: 9 GN 1/1 - Blechabstand: 67 mm
Abmessung: 568x361x713 BxTxH mm - Gewicht: 6 kg

Art.: XWVBC-0911 **720,00 €**

Hordengestell:
Vereinbar mit: XEVC-0711-E1R
Kapazität: 6 GN 1/1 - Blechabstand: 76 mm
Abmessung: 568x361x546 BxTxH mm - Gewicht: 5 kg

Art.: XWVBC-0611 **690,00 €**

Hordengestell-Transportwagen:
Vereinbar mit: XWVBC-0911/ XWVBC-0611
Abmessung: 605x700x923 BxTxH mm - Gewicht: 27 Kg

Art.: XWVYC-0011 **830,00 €**

Verbindungsset für Untergestell:
Benötigter Artikel beim Kauf des Artikel XWVYC-0011. Dieses Set besteht aus einem Verbindungssystem, um den Hordengestellwagen mit XWVRC-711-H zu verbinden.

Art.: XWVYC-CR11 **190,00 €**

Verbindungsset für geschlossenen Unterbau:
Benötigter Artikel beim Kauf des Artikel XWVYC-0011. Dieses Set besteht aus einem Verbindungssystem, um den Hordengestellwagen mit XWVEC-0811 zu verbinden.

Art.: XWVYC-CK11 **108,00 €**

COMPACT - GN 2/3 ONE

5 GN 2/3	ONE
Modell	**XECC-0523-E1R**
Blechabstand	67 mm
Frequenz	50 / 60 Hz
Spannung	230 V ~ 1N / 400 V ~ 3N
Anschlusswert	5,2 kW
Gasleistung	-
Abmessung BxTxH (mm)	535x662x649
Gewicht	55 kg
PREIS	**3 600,00 €**

Türanschlagwechsel von links nach rechts XECC-0523-E1L -Mehrpreis pro Stück 300,00 €
Sonderanfertigung Einhanggestelle: Der Abstand zwischen den Blechen kann nach speziellem Wunsch angefertigt werden. Mehrpreis pro Stück 200,00 €

COMPACT - GN 2/3 ONE

Dunstabzugshaube mit integriertem Dampfkondensator:
Vereinbar mit: XECC-0523-E1R
Spannung: 230 V~ 1N - Frequenz: 50 / 60 Hz
Anschlusswert: 100 W - Durchmesser Abluftausgang: 121 mm
Min. Luftleistung: 310 m³/h - Max. Luftleistung: 390 m³/h
Abmessung: 535x900x240 BxTxH mm mm

Art.: XECHC-HC23 **1 300,00 €**

Untergestell hoch mit Einhanggestelle:
Vereinbar mit: XECC-0523-E1R
Abmessung: 518x585x744 BxTxH mm
Kapazität: 6 GN 2/3 - Blechabstand: 60 mm
Gewicht: 25 Kg

Art.: XWCRC-0623-H **536,00 €**

Einhanggestelle für Untergestell:
Vereinbar mit: XWCRC-0023-H
Kapazität: 6 GN 2/3 - Blechabstand: 60 mm - Gewicht: 2 Kg

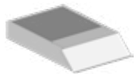
Art.: XWCLC-0623-H **106,00 €**

Untergestell niedrig:
Vereinbar mit: XECC-0523-E1R
Abmessung: 518x484x305 BxTxH mm - Gewicht: 6 Kg

Art.: XWCRC-0023-L **290,00 €**

UNOX.Link mit externem Sous-Vide Kerntemperaturfühler

Art.: XEC004 **330,00 €**



Aktivkohlefilter:
Aktivkohlefilter für Dunstabzugshaube mit Dampfkondensator, um starken Gerüchen weiter zu beseitigen.
Vereinbar mit: XECHC-HC23
Abmessung: 413x655x108 BxTxH mm
Gewicht: 11 kg

Art.: XUC140 **380,00 €**

Erstinstallations Set für einen Einzelofen:
Das Set enthält den Wasserablaufschlauch, ein Siphon und alle Verbindungen für den Wasserablauf, die für die korrekte Installation des Ofens notwendig sind.

Art.: XUC001 **165,00 €**

Erstinstallations Set für einen Einzelofen: Das Set enthält den Wasserablaufschlauch, ein Siphon und alle Verbindungen für den Wasserablauf, die für die korrekte Installation des Ofens notwendig sind, als auch eine Flasche Reiniger DET&Rinse™ PLUS a 1 Liter. Dieses enthält das chemische Reinigungsmittel UN 1814, 8, II - ADR in begrenzter Menge.

Art.: XUC001-DR **165,00 €**

Montageset Elektrobacköfen:
Vereinbar mit: XECC-0523-E1R
Enthält alle Teile und Verbindungen für die Montage von zwei Öfen übereinander.

Art.: XECQC-0013-E **340,00 €**

Schlauchbrause Garnitur

Art.: XHC001 **126,00 €**

AUSSTATTUNGSMERKMALE

● Standard ○ Optional – Nicht erhältlich

KOCHMETHODEN		
Heißluft 30 °C - 260 °C	●	●
Kochen mit Konvektion + Beschwadung 48 °C - 260 °C	●	●
Maximale Vorheiztemperatur 260° C	●	●
LUFTZIRKULATION IM GARRAUM		
AIR.Plus-Technologie: mehrere Ventilatoren mit reversierenden Lüftermotoren	●	●
AIR.Plus-Technologie: duale Motorgeschwindigkeit	●	●
GARRAUM MIT KLIMAKONTROLLE		
DRY.Plus-Technologie: hochleistungsfähige Feuchtigkeitsentnahme	●	●
STEAM.Plus-Technologie: manuelle Einstellung der Beschwadung	●	●
ATMOSPHÄRISCHER HOCHLEISTUNGS BRENNER		
Spido.GAS™ Technologie: geeignet für die Gasarten G20/G25/G30/G31	–	●
Spido.GAS™ Technologie: Hochleistungs-Wärmetauscher für eine symmetrische Hitzeverteilung	–	●
Spido.GAS™ Technologie: Wärmetauscher mit geraden Rohren für eine einfache Instandhaltung	–	●
ARBEITSERLEICHTERNDE FUNKTIONEN		
Protek.SAFE™ Technologie: höchste thermische Effizienz und Arbeitssicherheit (dauerhaft kühles Außenglas und kühle Außenflächen)	●	●
Anzeige der Restkochzeit	●	●
Dauerbetrieb «INF»	●	●
PATENTIERTE TÜR		
Long-life Türscharniere hergestellt aus einem selbstschmierenden Technopolymer	●	●
Türanschlagwechsel auch nach der Installation möglich (Außer Modelle 20 GN 2/1 e 20 GN 1/1)	●	●
Türraststellungen bei 60°-120°-180°	●	●
TECHNISCHE DETAILS		
Abgerundete Edelstahlgarkammer (AISI 304) für hygienisches und leichtes Reinigen	●	●
Garraumbeleuchtung durch externe LED-Lampen	●	●
Hochqualitativer und –beständiger Karbonfasertürverschluss	●	●
Schwenkbare Innenscheibe für leichte Türreinigung	●	●
C-förmige Einschubschienen mit Ausklinkungen für einfache Bestückung	●	●
Niedriges Gewicht – robuster Aufbau, durch die Verwendung von innovativem Material	●	●
Sicherheitsthermostat	●	●

GN 2/1 MANUAL

20 GN 2/1	
Modell	XV4093
Blechabstand	66 mm
Frequenz	50 / 60 Hz
Spannung	400 V ~ 3N
Anschlusswert	46,7 kW
Gasleistung	-
Abmessung BxTxH (mm)	866x1237x1863
Gewicht	190 kg
PREIS	**12 300,00 €**

Hordengestellwagen inklusive.

GN 1/1 MANUAL

20 GN 1/1	
Modell	XV1093
Blechabstand	66 mm
Frequenz	50 / 60 Hz
Spannung	400 V ~ 3N
Anschlusswert	29,7 kW
Gasleistung	-
Abmessung BxTxH (mm)	866x1237x1863
Gewicht	190 kg
PREIS	**8 800,00 €**

Hordengestellwagen inklusive.

GN 2/1 & GN 1/1

Hordengestellwagen:
Vereinbar mit: XV4093
Kapazität: 20 GN 2/1 - Blechabstand: 67 mm
Abmessung: 743x783x1717 BxTxH mm - Gewicht: 72 Kg

Art.: XCV4001 **1 680,00 €**

Sonderanfertigung Hordengestellwagen:
Die Kapazität und der Abstand zwischen den Blechen können nach speziellem Wunsch angefertigt werden.
Mindestauftragsgröße: 2 Hordengestellwagen - Mehrpreis pro Hordengestellwagen: **100,00 €**

Hordengestellwagen für Teller:
Vereinbar mit: XV4093
Kapazität: 102 teller
Max. Durchmesser der Teller: : 310 mm
Min. Durchmesser der Teller: : 210 mm
Abmessung: 743x784x1711 BxTxH mm
Gewicht: 65 Kg

Art.: XCP4001 **2 160,00 €**

Thermoabdeckung:
Vereinbar mit: XCV4001/ XCP4001

Art.: XCP140 **970,00 €**

Schlauchbrause Kit SR
Das Schlauchbrause Kit enthält sowohl die Schlauchbrause, als auch eine Flasche Spray&Rinse Reiniger à 750 ml.

Art.: XC208-SR **126,00 €**

Hordengestellwagen:
Vereinbar mit: XV1093
Kapazität: 20 GN 1/1 - Blechabstand: 66 mm
Abmessung: 743x564x1700 BxTxH mm
Gewicht: 25 Kg

Art.: XCV1001 **1 480,00 €**

Sonderanfertigung Hordengestellwagen:
Die Kapazität und der Abstand zwischen den Blechen können nach speziellem Wunsch angefertigt werden.
Mindestauftragsgröße: 2 Hordengestellwagen - Mehrpreis pro Hordengestellwagen: **100,00 €**

Hordengestellwagen für Teller:
Vereinbar mit: XV1093
Kapazität: 51 teller
Max. Durchmesser der Teller: : 310 mm
Min. Durchmesser der Teller: : 210 mm
Abmessung: 743x564x1711 BxTxH mm
Gewicht: 40 Kg

Art.: XCP1001 **1 720,00 €**

Thermoabdeckung:
Vereinbar mit: XCV1001/ XCP1001

Art.: XCP130 **650,00 €**

GN 1/1 MANUAL

12 GN 1/1		
Modell	XV893	XV813G
Blechabstand	67 mm	67 mm
Frequenz	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz
Spannung	400 V ~ 3N	230 V ~ 1N
Anschlusswert	15,8 kW	1 kW
Gasleistung	-	G20, G30: 20 kW / G25: 17 kW
Abmessung BxTxH (mm)	860x882x1250	860x882x1464
Gewicht	112 kg	134 kg
PREIS	**4 200,00 €**	**5 300,00 €**

Sonderanfertigung Einhanggestelle: Der Abstand zwischen den Blechen kann nach speziellem Wunsch angefertigt werden.. Mehrpreis pro Stück 200,00 €

7 GN 1/1		
Modell	XV593	XV513G
Blechabstand	67 mm	67 mm
Frequenz	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz
Spannung	400 V ~ 3N	230 V ~ 1N
Anschlusswert	10,5 kW	0,7 kW
Gasleistung	-	G20, G30: 17,5 kW / G25: 14,6 kW
Abmessung BxTxH (mm)	860x882x930	860x882x1144
Gewicht	80 kg	108 kg
PREIS	**2 900,00 €**	**3 850,00 €**

Sonderanfertigung Einhanggestelle: Der Abstand zwischen den Blechen kann nach speziellem Wunsch angefertigt werden.. Mehrpreis pro Stück 200,00 €

GN 1/1

Geschlossener Unterbau:
Vereinbar mit: XV893/ XV813G/ XV593/ XV513G
Kapazität: 7 GN 1/1
Blechabstand: 57 mm
Abmessung: 860x772x676 BxTxH mm
Gewicht: 25 Kg

Art.: XR260 **1 520,00 €**

Untergestell:
Vereinbar mit: XV893/ XV813G/ XV593/ XV513G
Abmessung: 842x665x692 BxTxH mm
Gewicht: 11 Kg

Art.: XR168 **410,00 €**

Einhanggestelle für Untergestell:
Vereinbar mit: XR168
Kapazität: 7 GN 1/1
Blechabstand: 60 mm
Gewicht: 3 Kg

Art.: XR727 **116,00 €**

Satz Rollen:
Vereinbar mit: XR260/ XR168
Set besteht aus 4 Rollen, davon 2 Rollen feststellbar.

Art.: XUC010 **220,00 €**

Erstinstallations Set für einen Einzelofen:
Das Set enthält den Wasserablaufschlauch, ein Siphon und alle Verbindungen für den Wasserablauf, die für die korrekte Installation des Ofens notwendig sind.

Art.: XUC001 **165,00 €**

Schlauchbrause Kit SR
Das Schlauchbrause Kit enthält sowohl die Schlauchbrause, als auch eine Flasche Spray&Rinse Reiniger à 750 ml.

Art.: XC208-SR **126,00 €**

GN 1/1 MANUAL

5 GN 1/1	
Modell	XV393
Blechabstand	67 mm
Frequenz	50 / 60 Hz
Spannung	230 V ~ 1N / 400 V ~ 3N
Anschlusswert	7,1 kW
Gasleistung	-
Abmessung BxTxH (mm)	750x773x772
Gewicht	67 kg
PREIS	**2 150,00 €**

Sonderanfertigung Einhanggestelle: Der Abstand zwischen den Blechen kann nach speziellem Wunsch angefertigt werden.. Mehrpreis pro Stück 200,00 €

GN 1/1

Geschlossener Unterbau:
Vereinbar mit: XV393
Kapazität: 7 GN 1/1
Blechabstand: 57 mm
Abmessung: 750x656x676 BxTxH mm
Gewicht: 18 kg

Art.: XR218 **1 300,00 €**

Untergestell:
Vereinbar mit: XV393
Abmessung: 732x546x692 BxTxH mm
Gewicht: 10 Kg

Art.: XR118 **360,00 €**

Einhanggestelle für Untergestell:
Vereinbar mit: XR118
Kapazität: 7 GN 1/1
Blechabstand: 60 mm
Gewicht: 2 Kg

Art.: XR717 **106,00 €**

Satz Rollen:
Vereinbar mit: XR218/ XR118
Set besteht aus 4 Rollen, davon 2 Rollen feststellbar.

Art.: XUC010 **220,00 €**

Erstinstallations Set für einen Einzelofen:
Der Kit enthält sowohl das Wasserablauf, den Siphon und alle Anschlüsse für den Wasserablauf, die nötig für die korrekte Installation des Ofens sind

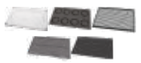
Art.: XUC001 **165,00 €**

Schlauchbrause Kit SR
Das Schlauchbrause Kit enthält sowohl die Schlauchbrause, als auch eine Flasche Spray&Rinse Reiniger à 750 ml.

Art.: XC208-SR **126,00 €**

COOKING ESSENTIALS

FÜR CHEFTOP MIND.MAPS™ & CHEFLUX™ GN 1/1



COOKING ESSENTIALS START-UP SET
Das Set enthält je 1 Stück GRP 815, TG 936, TG 885, TG 970, TG 895
Art.: XUC018 — **500,00 €**

FAKIRO™
Mit diesem Zubehör wird Ihr Kombidämpfer zum Pizzaofen! Nicht mit den Modellen XECC-1013-EPR/ XECC-0513-EPR vereinbar; H 12 mm.
Art.: TG875 — **114,00 €**

STEAM&FRY
aus Chrom-Nickelstahl zur schnellen, kostengünstigsten Zubereitung von Frittierwaren ohne Fett; H 40 mm.
Art.: GRP815 — **68,00 €**

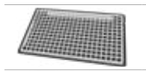
POLLO.BLACK
aus Chrom-Nickelstahl für 8 Hähnchen; H 168 mm.
Art.: GRP825 — **129,00 €**

Korbgestell für POLLO Grillroste
Ermöglicht Ihnen 3 POLLO Grillroste GRP 825 im Ofen während des normalen Waschganges zu waschen; H 27 mm.
Art.: GRP860 — **110,00 €**

POLLO.GRILL
Backofenrost aus rostfreiem Stahl für 3 Hähnchen vom Rost; H 27 mm.
Art.: GRP840 — **84,00 €**

EGGX 6x2
Beschichtetes Aluminiumblech, um bis 12 Eier in weniger als 4 Minuten zu garen; H 16 mm.
Art.: TG935 — **90,00 €**

EGGX 8x1
Beschichtetes Aluminiumblech, um bis 8 Eier in weniger als 3 Minuten zu garen; H 16 mm.
Art.: TG936 — **108,00 €**

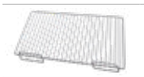


BACON
Blech Bacon mit Fettauffangbehälter; H 41 mm.
Art.: TG945 — **118,00 €**

GRILL
Aluminiumblech, Teflon beschichtet; H 37 mm.
Art.: TG885 — **114,00 €**

FAKIRO™ GRILL
Aluminium Grillplatte mit Teflonbeschichtung; H 12 mm.
Art.: TG870 — **156,00 €**

SUPER.GRILL
Geriffeltes beschichtetes Aluminiumblech zum Grillen. Hierzu gehört das verchromte Grillrost GRP970, um schnell bei voller Beschickung zu garen. TG 970 H 28 mm - GRP 970 H 40 mm
Art.: TG970 (enthält 1 GRP970) — **160,00 €**



Verchromtes Grillrost mit Handgriffen, um schnell bei voller Beschickung zu garen. Verwendbar für TG970; H 40 mm.
Art.: GRP970 — **38,00 €**

PAN.FRY
GN-Blech emailliert; H 20 mm
Art.: TG905 — **46,00 €**

FORO.BLACK
Aluminium Backblech gelocht, Teflon beschichtet. Nur in Vielfachen von 2 Stücke bestellbar; H 15 mm.
Art.: TG890 — **56,00 €**

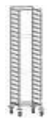
BLACK.20
GN-Behälter Edelstahl, Teflon beschichtet; H 20 mm.
Art.: TG895 — **73,00 €**

BLACK.40
GN-Behälter Edelstahl, Teflon beschichtet; H 40 mm.
Art.: TG900 — **74,00 €**

FORO.SILICO
Gelochtes Aluminiumbackblech, Silikon beschichtet, für Konditorei- und Bäckereiprodukte; H 9 mm.
Art.: TG975 — **34,00 €**

GN 1/1

ZUBEHÖR FÜR BLECHE



Stikkenwagen für Bleche
Kapazität: 21 GN 1/1 - Blechabstand: 70 mm
Abmessung: 450x608x1700 BxTxH mm
Gewicht: 10 Kg
Art.: XTB0002 — **820,00 €**

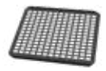
COOKING ESSENTIALS

FÜR CHEFTOP MIND.MAPS™ GN 2/3

FAKIRO™
Aluminium Pizzaplatte; H 37 mm.
Art.: TG715 — **70,00 €**

STEAM&FRY
aus Chrom-Nickelstahl zur schnellen, kostengünstigsten Zubereitung von Frittierwaren ohne Fett; H 30 mm.
Art.: GRP710 — **54,00 €**

POLLO
aus Chrom-Nickelstahl für 4 Hähnchen; H 163 mm.
Art.: GRP715 — **98,00 €**



GRILL
Aluminium Blech, Teflon beschichtet; H 20 mm.
Art.: TG720 — **98,00 €**

PAN.FRY
GN-Blech emailliert; H 20 mm.
Art.: TG735 — **40,00 €**

FORO.BLACK
Aluminium Backblech gelocht, Teflon beschichtet; H 15 mm.
Art.: TG730 — **49,00 €**

PANS & GRIDS

FÜR CHEFTOP MIND.MAPS™ & CHEFLUX™ GN 1/1

GN-Behälter Edelstahl
H 20 mm
Art.: TG805 — **36,00 €**
H 40 mm
Art.: TG815 — **42,00 €**
H 65 mm
Art.: TG825 — **46,00 €**

GN-Behälter Edelstahl gelocht
H 20 mm
Art.: TG810 — **38,00 €**
H 40 mm
Art.: TG820 — **40,00 €**
H 65 mm
Art.: TG830 — **42,00 €**

Backofenrost Edelstahl
H 16 mm
Art.: GRP806 — **28,00 €**

PANS & GRIDS

FÜR CHEFTOP MIND.MAPS™ GN 2/3

GN-Behälter Edelstahl
H 40 mm
Art.: TG705 — **30,00 €**

GN-Behälter Edelstahl gelocht
H 40 mm
Art.: TG710 — **34,00 €**

Backofenrost Edelstahl
H 15 mm
Art.: GRP705 — **22,00 €**

UNOX.PURE

UNOX.Pure-RO
Die Umkehrosmoseanlage reduziert die Karbonathärte des Wassers auf Null, damit es nicht zu Kalkablagerungen innerhalb des Garraums des Ofens kommt.Die **UNOX. Pure-RO** Umkehrosmoseanlage filtert keine Metallpartikel wie Blei und Kupfer sowie keine Feststoffpartikel. **UNOX.Pure-RO** enthält eine Pumpe, die Druck kompensiert und aufbaut, falls ein Mangel an Druck in der Wasserversorgung vorliegt. 2 Stück werden benötigt für die Modelle XEVC-2021-EPR/ XEVC-2021-GPR/ XEVC-2021-E1R Spannung: 230 V- 1N - Frequenz: 50 / 60 Hz Anschlusswert: 220 W Abmessungen: 542x198x449 BxTxH mm - Gewicht: 16 kg
Art.: XHC002 — **1 200,00 €**

Wechselkartusche für **UNOX.Pure-RO**
Art.: XHC006 — **220,00 €**

UNOX.Pure
Das Filtersystem XHC003 verbessert die Wasserqualität durch die Reduzierung der Karbonathärte und schützt den Backraum vor Kalkablagerung und Korrosion. Das MIND.Maps™ Panel zeigt dem Anwender die Menge des gefilterten Wassers an und informiert ihn über den richtigen Zeitpunkt des Filterwechsels. Für die Installation von XHC003 auf CHEFLUX Öfen ist das Reduktionskit JG 8-10mm KEL1055A. Kann bis 7000 Liter Wasser filtern (diese Daten können variieren; es hängt von der Wasserhärte ab).
Art.: XHC003 — **260,00 €**

Wechselkartusche für **UNOX.Pure**
Art.: XHC004 — **172,00 €**

REINIGUNGSMITTEL

DET&Rinse™ PLUS
Extra starker Reiniger und Klarspüler für CHEFTOP MIND. Maps™ ÖfenDoppelt konzentriert(10 l von DET&RINSE PLUS ergibt 18 l herkömmlichen Reiniger) - UN 1814, 8, II – ADR in begrenzter Menge 1 lt x 10 - Ein Karton enthält 10 x 1 l Flasche
Art.: DB1015
1 karton — **82,00 €**
9 kartons (Preis für Karton) — **78,00 €**
48 kartons (Preis für Karton) — **74,00 €**

DET&Rinse™ ECO
Umweltfreundlicher doppelt konzentrierter Reiniger und Klarspüler für CHEFTOP MIND.Maps™ Öfen. Doppelt konzentriert(10 l von DET&RINSE PLUS ergibt 18 l herkömmlichen Reiniger) - UN 1814, 8, II – ADR in begrenzter Menge 1 lt x 10 - Ein Karton enthält 10 x 1 l Flasche
Art.: DB1018
1 karton — **84,00 €**
9 kartons (Preis für Karton) — **80,00 €**
48 kartons (Preis für Karton) — **76,00 €**

DET&Rinse™
Für CHEFTOP S5E
UN 1814, 8, III - ADR in begrenzter Menge 5 lt x 2
Ein Karton enthält 2 x 5 l Flasche
Art.: DB1016
1 karton — **65,00 €**
9 kartons (Preis für Karton) — **61,00 €**
48 kartons (Preis für Karton) — **57,00 €**

SPRAY&Rinse
Spray-Reiniger für CHEFLUX™ Geräte. 1 Karton enthält 12 Flaschen à 750 ml. Nach Gebrauch entsorgen Sie bitte die Flaschen.
Art.: DB1044
1 karton — **80,00 €**
6 kartons (Preis für Karton) — **76,00 €**
30 kartons (Preis für Karton) — **72,00 €**

ERSATZ AKTIVKOHLEFILTER

Ersatz Aktivkohlefilter
Wechselkartusche für Aktivkohlefilter für Dunstabzugshaube
Vereinbar mit: XUC140
Art.: XUC141 — **164,00 €**

LONG Life 4

(*Erfahren sie mehr unter www.unox.com).

LONG.Life4

UNOX bietet Ihnen die Möglichkeit, die Garantie für Ersatzteile bis zu 4 Jahre oder 10.000 Betriebsstunden zu verlängern. Dies ist das LONG.Life4™ Programm, das die greifbare Qualität und Zuverlässigkeit der CHEFTOP MIND.Maps™ Öfen beweist . Die Aktivierung der LONG.Life4™ Garantie ist einfach. Sie müssen nur Ihren CHEFTOP MIND.Maps™ mit dem dazugehörigen Set verbinden und sich auf der UNOX Webseite registrieren. Die PLUS Geräte sind schon für die Internetverbindung (Ethernet Netzwerk Anschluss) vorbereitet. WI-FI Kits sind für beide Modelle verfügbar.

OPTIONALS FÜR CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS OVENS

Art.: XEC006	WIFI SET	**220,00 €**

OPTIONALS FÜR CHEFTOP MIND.Maps™ ONE OVENS

Art.: XEC001	ETHERNET NETZWERK ANSCHLUSS	**400,00 €**
Art.: XEC002	WIFI SET	**520,00 €**

INTERNATIONAL

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

INVENTIVE SIMPLIFICATION

EUROPE

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

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

РОССИЯ, ПРИБАЛТИКА И СТРАНЫ СНГ
UNOX РОССИЯ
E-mail: info.ru@unox.com
Tel.: +7 (499) 702-00-14

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

SCANDINAVIAN COUNTRIES
UNOX SCANDINAVIA AB
E-mail: info.se@unox.com
Tel.: +46 79 075 63 64

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

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

POLSKA
UNOX POLSKA Sp.zo.o.
E-mail: info.pl@unox.com
Tel.: +48 665 232 000

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

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

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

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

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

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

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

ASIA & AFRICA

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

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

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

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

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

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

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

中华人民共和国
UNOX TRADING (SHANGHAI) CO. Ltd.
电子邮件: info.china@unox.com
电话: +86 21 56907696

AMERICA & OCEANIA

U.S.A. & CANADA
UNOX Inc.
E-mail: info.usa@unox.com
Tel.: +1 800 489 8669

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

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

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

ARGENTINA
UNOX ARGENTINA
E-mail: info.ra@unox.com
Tel.: +54 911 37 58 43 46

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

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

LI1552A1 - Ausgedrückt: 01-2019
Verkaufdbedingungen: Verpackungen inkludiert, Nettopreise ohne Mehrwertsteuer
Diese Bilder sind nur zur Demonstration

UNOX.COM | FOLLOW US ON