



# CHEFTOP

MIND Maps™

**LONG Life 4!**

4 Jahre Ersatzteile / 10.000 Betriebsstunden  
optionale Garantie\*



**DIE IDEE IN IHREM KOPF, DIE LÖSUNG IN IHREN HÄNDEN.**

## Skizzieren Sie Ihren eigenen Kochprozess.

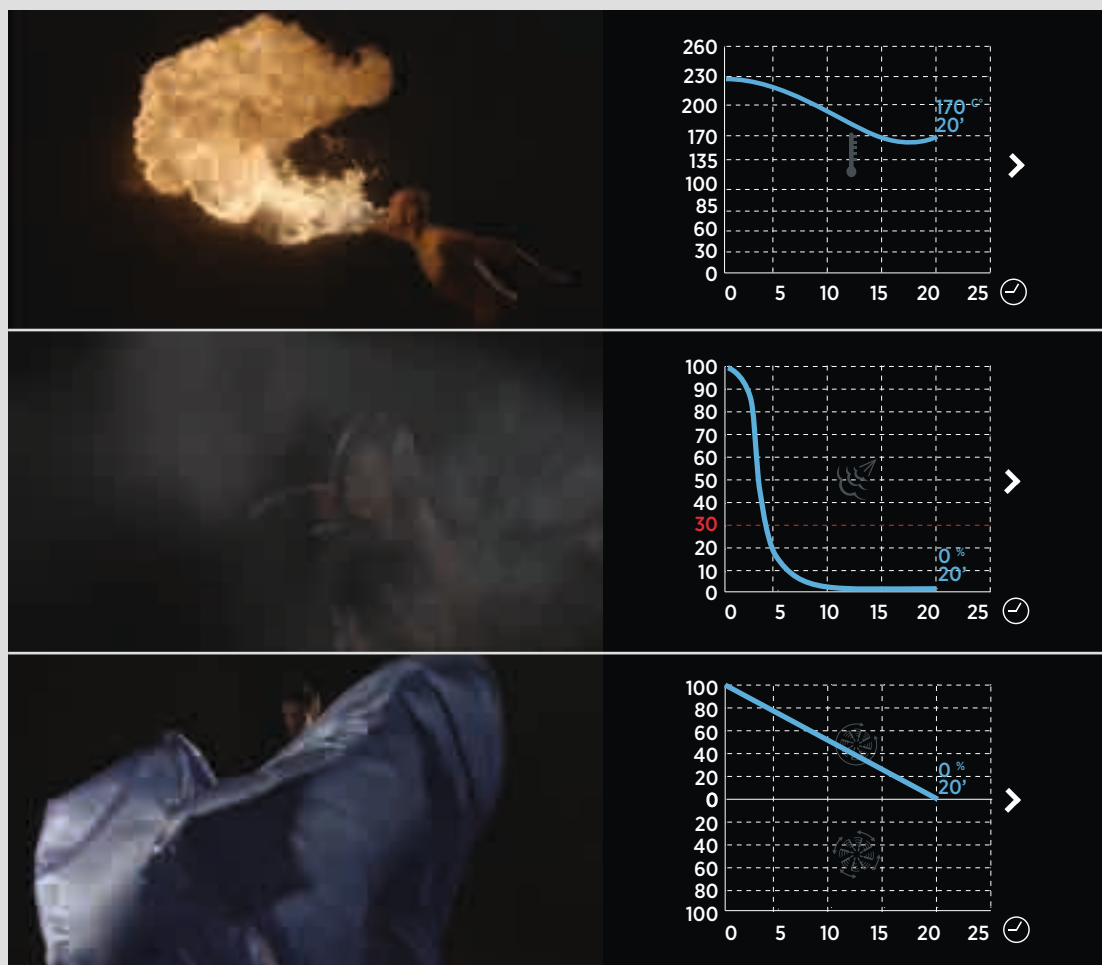
Präzise wie Ihre Hand. Klar wie Ihr Gedanke. Schnell wie Ihr Blick. Dies ist UNOX CHEFTOP MIND.Maps™, die neue Serie professioneller Öfen, die die Barriere zwischen Ihrer Idee und dem Gericht, das Sie servieren wollen, aus dem Weg räumt – und das mit einer einzigen Handbewegung.

CHEFTOP MIND.Maps™ ONE und CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS stehen für die vollständige Kontrolle des Garprozesses und maximale kreative Freiheit. Wiederholbare Prozesse, die Zeit sparen und Kosten reduzieren. Hervorragende Leistung in Bezug auf Ertrag, Sicherheit und Zuverlässigkeit, in absolut elegantem Design.

### **MIND.MAPS™. INDIVIDUALITÄT. MIT EINER HANDBEWEGUNG.**

Mit der patentierten UNOX MIND.Maps™ Technologie haben Sie freie Hand, jede Einstellung von Temperatur, Feuchtigkeit und Luftgeschwindigkeit auf einer Anzeige als Kurve von Hand zu zeichnen. Nun können Sie wahrhaftig Ihren eigenen Kochprozess erfinden und ihn Sekunde für Sekunde neu zeichnen.

Probieren Sie die UNOX MIND.Maps™ aus. Veredeln Sie Ihre Kochergebnisse.



## **DRY.Maxi™**

Minimale Feuchtigkeit.  
Maximaler Geschmack.

Die patentierte DRY.Maxi™ Technologie entzieht schnell die Feuchtigkeit aus dem Garraum und schafft die idealen Bedingungen für die Lebensmittel, die in einer vollständig trockenen Umgebung zubereitet werden müssen. Produkte, die im Ofen gegart wurden, sind zart, kross und duftend, gegrillte und gebratene Fleischwaren behalten ihr Gewicht und ihren Geschmack, Gemüse behält seine natürliche perfekte Konsistenz.

## **AIR.Maxi™**

Gleichmäßige Kochergebnisse.  
Qualität ohne Kompromisse.

Die patentierte AIR.Maxi™ Technologie gewährleistet die perfekte Verteilung der Luft und somit auch der Hitze innerhalb des Garraumes. Automatisch reversierende Motoren in Kombination mit Hochgeschwindigkeits-Lüfterrädern garantieren ein perfektes Garergebnis auf jeder Ebene. Sie haben die Möglichkeit, zwischen 4 Lüfterrad-Geschwindigkeiten und 4 halbstatistischen Modi zu wählen. So können Sie z.B. perfekt sehr leichte und empfindliche Produkte garen aber auch Produkte, die eine sehr hohe Hitzezufuhr benötigen.

CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS:

4 Lüftergeschwindigkeiten und 4 halbstatistische Modi

CHEFTOP MIND.Maps™ ONE:

2 Lüftergeschwindigkeiten und 2 halbstatistische Modi

## **ADAPTIVE.Cooking™**

Professionelles Garen. Immer perfekte Ergebnisse.

In den CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS Öfen verwandelt die patentierte ADAPTIVE.Cooking™ Technologie Ihren Ofen in ein intelligentes Werkzeug. Er versteht die Ergebnisse, die Sie vor Augen haben, interpretiert Ihre Einstellungen, registriert die Veränderungen von Feuchtigkeit und Temperatur, erkennt die Lebensmittelmenge im Ofen und schlägt den besten Weg vor, auf dem Sie genau die Ergebnisse erhalten, die Sie erwarten.

Durch die Perfektionierung der Garzeit und Regulierung mit der Kombination aus den 3 Technologien DRY.Maxi™, STEAM.Maxi™ und AIR.Maxi™ liefert Ihnen ADAPTIVE.Cooking™ immer dasselbe perfekte Ergebnis.

## **STEAM.Maxi™**

Perfekter Dampf - Einfach  
wie ein Tropfen Wasser.

Die patentierte UNOX Technologie STEAM.Maxi™ führt jede denkbare Art des Dämpfens aus, selbst die Empfindlichsten, schon ab einer Temperatur von 35°C! Dieses Ergebnis ist dank einer Dampfproduktion möglich, die eine 3-fach höhere Effizienz hat als die der traditionellen Öfen mit Direkteinspritzung unter Verwendung derselben Wassermenge. Das Ergebnis ist identisch, wenn nicht sogar besser, als das eines Ofens mit Boilersystem.

## **UNOX.Care**

Zeitwert.  
Lebensdauer.

UNOX.Care Produkte halten Ihren Ofen sauber, schützen ihn während seiner Betriebszeit und reduzieren nahezu alle Wartungskosten.

Mit dem vollautomatischen Waschsystem Rotor.KLEAN™, zusammen mit dem DET&Rinse™ Reinigungsmittel, garantieren wir perfekte Hygiene und die ideale, langfristige Instandhaltung des Ofens und seiner Komponenten.

Der AUTO.Pure Anti-Kalkfilter, serienmäßig eingebaut in allen CHEFTOP Mind.Maps™ Öfen, filtert automatisch das Wasser und ersetzt so einen externen Filter\*.

\* abhängig von der Wasserhärte, Details finden Sie im Datenblatt

# CHEFTOP MIND.Map<sup>TM</sup> ONE

## Stellen Sie sich jeder Herausforderung ...

### **WÄHLEN SIE KEIN GARPROGRAMM AUS. ENTWERFEN SIE IHR EIGENES.**

Die in der MIND.Map<sup>TM</sup> Technologie integrierte Bildersprache erlaubt es Ihnen, auch die aufwändigsten Garprozesse mit einigen einfachen Handbewegungen auf dem Display auszuführen.

CHALLENGE 1

### **MACHEN SIE IHRE MASTER-BERÜHRUNG (Master-Touch Einstellungen) WIEDERHOLBAR.**

Mit MIND.Map<sup>TM</sup> können Sie all Ihre Garprozesse speichern und sie in einen Grundstock an Erfahrung verwandeln, den all Ihre Mitarbeiter nutzen können. Ihre brillanten Kochergebnisse können so oft Sie wollen wiederholt werden, mit nur einem Tastendruck.

CHALLENGE 2

### **GRILLEN, FRITTIEREN, DÄMPFEN UND NOCH VIEL MEHR...**

Egal welche Garmethode Sie verwenden möchten und welchen Feuchtigkeitsgrad Sie benötigen, DRY.Maxi<sup>TM</sup> und STEAM.Maxi<sup>TM</sup> regulieren die Feuchtigkeit im Ofen für Ergebnisse von allerhöchster Qualität.

CHALLENGE 3

### **VERLANGEN SIE IMMER MAXIMALE QUALITÄT, EGAL BEI WELCHER BESCHICKUNG.**

Die AIR.Maxi<sup>TM</sup> Technologie verteilt die Luft absolut gleichmäßig. Egal bei welcher Beschickung, Sie haben immer das Maximum an Qualität und Gleichmäßigkeit, von dem untersten bis zum obersten Einschub.

CHALLENGE 4

### **ARBEITEN IN EINER SICHEREN UMGEBUNG.**

Die Protek.SAFE<sup>TM</sup> Geräteisolierung gewährleistet, dass die äußere Temperatur des Ofens bei einer sicheren Arbeitstemperatur bleibt.

CHALLENGE 5

### **NUTZEN SIE IHRE ZEIT ODER DIE IHRES TEAMS BESSER.**

Die AIR.Maxi<sup>TM</sup> Technologie reduziert die Garzeiten um bis zu 40% im Vergleich zu den vorherigen CHEFTOP<sup>TM</sup> Öfen. Das Rotor.KLEAN<sup>TM</sup> vollautomatische Waschsysteem zusammen mit dem DET&Rinse<sup>TM</sup> Reinigungsmittel lässt Ihnen mehr Zeit, die nächsten Aufgaben in der Küche anzugehen.

CHALLENGE 6

### **ERHALTEN SIE EINE SCHNELLE RENDITE FÜR IHRE INVESTITION.**

Die Spido.GAS+<sup>TM</sup> (MIND.Map<sup>TM</sup> PLUS) und Protek.SAFE<sup>TM</sup> Systeme erhöhen die Effizienz des Garprozesses mit dem zusätzlichen Vorteil, dass die Umwelt geschont wird und die laufenden Kosten reduziert werden.

CHALLENGE 7

### **SETZEN SIE AUF ZUVERLÄSSIGKEIT UND ROBUSTHEIT.**

Innovative und trotzdem verlässliche Technologien kombiniert mit widerstandsfähigen Konstruktionsmerkmalen. UNOX verlängert die Produktgarantie auf bis zu 4 Jahre oder 10.000 Betriebsstunden (erfahren Sie mehr unter [www.unox.com](http://www.unox.com), es gelten die allgemeinen Geschäftsbedingungen).

CHALLENGE 8



# MASTER.Touch ONE

Die Macht Ihres kreativen Instinkts



Revolutionäre Merkmale in einem intuitiven Design. Kreative Freiheit trifft Präzision.



Innovative Technologie, Zuverlässigkeit und Kontrolle mit einem Fingerdruck zu haben ist nicht genug. Um wirklich etwas zu bewegen, müssen Sie Ihren Ofen vom Start weg ohne Zögern einsetzen können. Mit dem LCD Touchscreen-Benutzer-Interface mit 65.000 Farben haben Sie die intuitive visuelle Kontrolle über alle Schlüsselprozesse: vom manuellen Einstellen der Garprogramme und deren präzisiertem, sekundengenauem Zeichnen über das Speichern der Abläufe, um sie dann jederzeit beliebig oft wiederholen zu können, bis zur Steuerung des gesamten Zubehörs.

Mit der fortschrittlichen Technologie unserer Produkte können Sie sich vom ersten Tag an ganz auf Ihre „eigentliche“ Arbeit konzentrieren.

MASTER.Touch ONE Bedienoberfläche

# CHEFTOP MIND.Maps™

## Ausstattungsmerkmale

■ Standard □ Optional – nicht erhältlich

	PLUS - ELEKTRO	PLUS - GAS	ONE - ELEKTRO
<b>MANUELLES KOCHEN</b>			
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%	■	■	■
Kerntemperaturmessung	–	–	■
Delta T Garen mit Kerntemperaturmessung	■	■	■
MULTI.Point Kerntemperaturmessung	■	■	–
Sous-Vide Kerntemperaturmessung	□	□	□
<b>FORTSCHRITTLICHE UND AUTOMATISCHE GARPROGRAMME</b>			
MIND.Maps™ Technologie: Zeichnen von komplexen Garprozessen mit unendlichen Schritten mit einer Fingerberührung	■	■	■
PROGRAMME: Speicher für 256 Kochprogramme	■	■	■
PROGRAMME: Möglichkeit, die gespeicherten Kochprogramme zu benennen 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 Zeit fertigzustellen	■	■	–
<b>LUFTZIRKULATION IM GARRAUM</b>			
AIR.Maxi™ Technologie: mehrere reversierende Lüfterräder	■	■	■
AIR.Maxi™ Technologie: 4 programmierbare Lüftergeschwindigkeiten	■	■	–
AIR.Maxi™ Technologie: 4 programmierbare halbstatische Kochmodi	■	■	–
AIR.Maxi™ Technologie: 2 programmierbare Lüftergeschwindigkeiten	–	–	■
AIR.Maxi™ Technologie: 2 programmierbare halbstatische Kochmodi	–	–	■
<b>GARRAUM MIT KLIMAKONTROLLE</b>			
DRY.Maxi™ Technologie: Hochleistungs-Entfeuchtungstechnologie, programmierbar durch den Benutzer	■	■	■
DRY.Maxi™ Technologie: Kochen mit Entfeuchtung 30 – 260 °C	■	■	■
STEAM.Maxi™ Technologie: Dämpfen bei 48 – 130 °C	■	■	■
STEAM.Maxi™ Technologie: Kochen mit Beschwadung und Konvektion 35 – 260 °C	■	■	■
ADAPTIVE.Cooking™ Technologie: identifiziert und optimiert den Kochprozess, passt die Kochparameter an für beste Kochergebnisse	■	■	–
ADAPTIVE.Cooking™ Technologie: ein Blech oder Vollbeschickung, gleiches Resultat	■	■	–
ADAPTIVE.Cooking™ Technologie: Feuchtigkeits-Sensor und automatische Anpassung	■	■	–
<b>AUFEINANDER GESTAPELTER GERÄTETURM</b>			
MAXI.LINK Technologie: erlaubt es, die Öfen aufeinander zu stapeln	■	■	■
<b>THERMISCHE ISOLATION UND SICHERHEIT</b>			
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	■	■	–
<b>HOCHLEISTUNGS-GEBLÄSEBRENNER</b>			
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 Röhren für eine einfache Instandhaltung	–	■	–
<b>AUTOMATISCHE OFENREINIGUNG</b>			
Rotor.KLEAN™ : 4 automatische Waschprogramme mit Kontrollfunktion für die Reinigungsmittelzufuhr und Wasserzufuhr	■	■	■
Rotor.KLEAN™ : Schublade für das Reinigungsmittel im Ofen integriert	■	■	■
<b>PATENTIERTE TÜR</b>			
Long-Life Türscharniere und selbstschmierendes Technopolymer	■	■	■
Türanschlagwechsel auch nach der Installation möglich	□	□	□
Türraststellungen bei 60°-120°-180°	■	■	■
<b>ARBEITERLEICHTERENDE FUNKTIONEN</b>			
Vorheiztemperatur bis zu 260 °C	■	■	■
Restgarzeit-Anzeige (nicht beim Garen mit Kerntemperaturfühler)	■	■	■
«HOLD» Funktion	■	■	■
Dauerbetrieb Funktion «INF»	■	■	■
Digitalanzeige von Ist- und Sollwerten für Zeit, Kernfühler-temperatur, Garraumtemperatur, Feuchtigkeit und Lüftergeschwindigkeit	■	■	■
Wählbare Temperatureinheiten: Celsius (°C) oder Fahrenheit (°F)	■	■	■
<b>TECHNISCHE DETAILS</b>			
Abgerundete Edelstahlgarkammer (AISI 304) für hygienisches und leichtes Reinigen	■	■	■
Garraumbelichtung 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 Türkkontaktschalter	■	■	■
2 Stufen Sicherheitstürverschluss	□	□	□
Autodiagnose System für Service- und Problemanzeigen	■	■	■
Sicherheitsthermostat	■	■	■
Schwenkbare Innenscheibe für leichte Türreinigung	■	■	■
C-förmige Einschubschienen mit Ausklinkungen für einfache Bestückung	■	■	■