

# Votre CHEFTOP MIND.Maps™

Date de création du document: 02.10.2025



Votre configuration

## CHEFTOP MIND.Maps™

### Détails de la configuration

3 Produits

### Con!guration

Fours

Accessoires colonne

### Individual Cooking Experience

Allez au-delà de la démonstration classique et essayez le four par vous-même. C'est gratuit !

Individual Cooking Experience est la seule expérience culinaire où vous cuisinez et expérimentez avec vos ingrédients et recettes en utilisant un four professionnel UNOX. L'un de nos chefs de marketing actifs UNOX expérimentés sera à vos côtés pour répondre à vos questions et vous aider à faire le bon choix pour votre entreprise.



[Réservez votre Individual Cooking Experience maintenant](#)

Contactez-nous et vérifiez la disponibilité du service dans votre pays.



## Fours



### CHEFTOP MIND.Maps™ COUNTERTOP PLUS

Code: XEVC-0711-EPRM

#### Spécifications du produit

CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS est le four combiné intelligent qui grille, frit, rôti, dore, fait du fumage, cuit à la vapeur et beaucoup plus encore. Cycles de cuisson automatiques et fonctions intelligentes pour des résultats toujours impeccables.

#### Énergie

29,4 kWh/jour - 0 Kg CO2/jour

\*Pour plus de détails se référer aux caractéristiques du produit.



## Spécifications du produit

Typologie	Niveaux	Panneau	Alimentation
Fours mixtes professionnels de comptoir	7 Niveaux GN 1/1	Panneau de contrôle tactile 9,5"	Électrique

<b>Dimensions</b>	Largeur <b>750 mm</b>	Profondeur <b>783 mm</b>	Hauteur <b>843 mm</b>
	Poids <b>86 kg</b>		
<b>Caractéristiques de la plaque</b>	Nombre de plaques <b>7</b>	Taille de la plaque <b>GN 1/1</b>	Espace entre les plaques <b>67</b>
<b>Alimentation</b>	Tension <b>380-415V 3N~/ 220-240V 3~/ 220-240V 1~</b>	Énergie électrique <b>12 kW / 12 kW / 12 kW</b>	Fréquence <b>50 / 60 Hz</b>
<b>*Consommation en kWh et émissions de CO2</b>	Consommation en kWh <b>29,4 kWh/jour</b>	Émissions de CO2 <b>6 kg CO2/jour</b> 8 kg CO2/jour de poulet rôti (20% de charge) émissions directes produites par le four. 1 pleine charge de pommes de terre rôtiesLes émissions indirectes dépendent du réseau énergétique auquel il est connecté; ces dernières peuvent être éliminées en choisissant d'acheter de l'énergie produite à partir de sources renouvelables.	Estimation calculée sur la base d'une utilisation quotidienne du four (300 jours/an) :  <b>3 pleines charges de cuissons vapeur 2 heures à four vide à 180 °C</b>
		Estimation calculée sur la base des nettoyages hebdomadaires suivants (42 semaines/an) :  <b>1 nettoyage long</b> <b>1 nettoyage moyen</b>	

## Accessoires colonne



## Positionnement au sol

**Pietement haut** Code:

XWVRC-0711-H

**Spécifications du produit**

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

**Pietement haut**Capacité  
**7 GN 1/1**Distance entre les plaques  
**60 mm**Largeur  
**732 mm**Profondeur  
**546 mm**Hauteur  
**752 mm**Poids  
**22 kg**

## Autres accessoires



### Kit première installation four unique

Code: XUC001

#### Spécifications du produit

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

Quantité 1