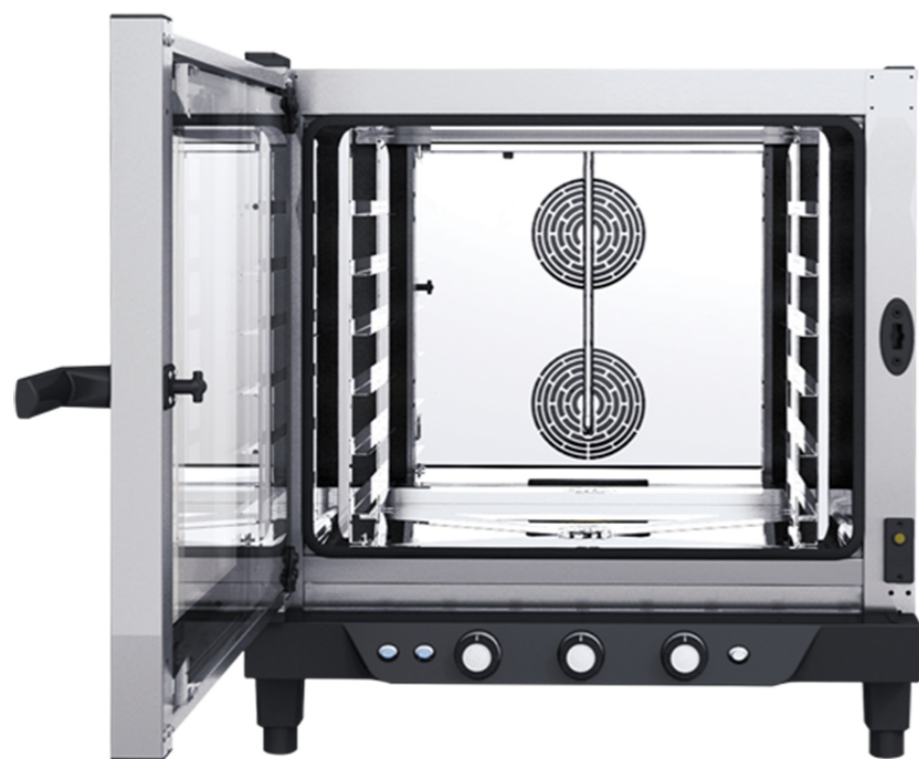


ChefTop - fours électroniques
ChefLux - fours électromécaniques



ChefTop - fours électroniques



Four ChefTop Modèle 3 GN 1/1



Fours électriques CHEFTOP Équipements

■ Standard □ Optionnel – Non disponible



MODES DE CUISSON MANUELS

- Cuisson à convection 30 °C - 260 °C ■
- Cuisson mixte à vapeur et à convection 35 °C - 260 °C, avec STEAM.Maxi™ 30% à 90% ■
- Cuisson mixte avec humidité et à convection 35 °C - 260 °C, avec STEAM.Maxi™ 10% à 20% ■
- Cuisson à la vapeur 35 °C - 130 °C avec le système STEAM.Maxi™ 100% ■
- Cuisson avec extraction d'humidité 30°C - 260 °C avec le système DRY.Maxi™ allant de 10% à 100% ■
- Sonde à cœur ■
- Cuisson avec Delta T avec la sonde à cœur ■
- Sonde à cœur MULTI.Point -
- Sonde à cœur pour les produits SOUS-VIDE □

PROGRAMMATION AVANCÉE ET CUISSONS AUTOMATIQUES

- La technologie MIND.Maps™: Dessinez vos processus de cuissons à l'infini en un simple geste ■
- PROGRAMME: stockez jusqu'à 256 programmes ■
- PROGRAMME: attribuez un nom et une image pour les programmes enregistrés ■
- PROGRAMME: sauvegardez le nom de la recette par écrit (dans toutes les langues) ■
- CHEF: sélectionnez le mode de cuisson (rôti, braisé, grillé...), le type de denrées, sa taille et le résultat de cuisson désiré, puis commencez la cuisson -
- MULTI.Time: la technologie qui vous permettra de gérer jusqu'à 10 minuteries pour cuire différents produits en même temps -
- MISE.EN.PLACE: la technologie qui vous permettra de synchroniser le chargement des aliments dans la chambre de cuisson et de les sortir en même temps -

DISTRIBUTION DE L'AIR DANS LA CHAMBRE DE CUISSON

- Le système AIR.Maxi™: plusieurs ventilateurs avec inversion de la rotation ■
- Le système AIR.Maxi™: 4 vitesses différentes programmables ■
- Le système AIR.Maxi™: 4 modalités semi-statiques de cuisson programmables ■

GESTION DU CLIMAT AU SEIN DE LA CHAMBRE DE CUISSON

- Le système DRY.Maxi™: grande capacité d'extraction de l'humidité, programmable par l'utilisateur ■
- Le système DRY.Maxi™: cuisson avec extraction d'humidité 30 - 260 °C ■
- Le système STEAM.Maxi™: cuisson à la vapeur 35 °C - 130 °C ■
- Le système STEAM.Maxi™: combinaison entre l'air humide et l'air sec 35 °C - 260 °C ■
- ADAPTIVE.Cooking™ technologie: identifie l'optimisation des processus de cuisson et ajuste automatiquement ses paramètres pour un résultat de cuisson parfait -
- ADAPTIVE.Cooking™ technologie: une pièce ou pleine charge, même résultat -
- ADAPTIVE.Cooking™ technologie: capteur d'humidité et réglage du climat automatique -

MAXI.LINK

- La technologie MAXI.Link: permet de superposer fours et accessoires sur une seule colonne ■

ISOLATION THERMALE ET SÉCURITÉ

- Le système Protek.SAFE™: un maximum d'efficacité thermique et de sécurité de travail (vitre de la porte et surfaces extérieures froides) ■
- Le système Protek.SAFE™: arrêt du ventilateur, pour réduire la perte d'énergie, en cas d'ouverture de la porte ■
- Le système Protek.SAFE™: absorption de la puissance électrique réellement nécessaire ■
- Le système Protek.SAFE™: absorption de la puissance gaz nécessaire -
- Protek.SAFE™ PLUS: porte triple vitrage -

LAVAGE AUTOMATIQUE

- Rotor.KLEAN™: 4 programmes de lavage automatique avec système de contrôle de présence du détergent et de l'eau ■
- Rotor.KLEAN™: réservoir de détergent intégré dans le four ■

PORTE BREVETÉE

- Les charnières de porte sont faites en techno-polymère longue durée ■
- Porte réversible, même après installation □
- Trois positions d'ouverture de la porte 60°-120°-180° ■

FONCTIONS ANNEXES

- Température de préchauffement jusqu'à 260°C réglable par l'utilisateur pour chaque programme ■
- 300+: permet d'augmenter la température maximale de cuisson de 260 °C à 300 °C -
- Possibilité de visualiser le temps de cuisson restant (lorsque la sonde à cœur n'est pas utilisée) ■
- Maintenir le mode de cuisson avec le mode «HOLD» ■
- Fonction continue «INF» ■
- Visualisation de la programmation des données en temps réel des températures de la chambre de cuisson et de la sonde multi point, de l'humidité et de la vitesse de ventilation ■
- Unité de température en °C ou en °F ■

DÉTAILS TECHNIQUES

- Chambre de cuisson en acier inox à angles arrondis AISI 304 pour l'hygiène et la facilité de nettoyage ■
- Illumination chambre de cuisson grâce à des lumières LED extérieures ■
- Carte de contrôle MASTER.Touch ■
- Serrure de la porte en fibre de carbone très résistant ■
- Égouttoir accroché à la porte avec un drainage continu, même quand la porte est ouverte ■
- Égouttoir à grande capacité de récolte pouvant être connecté à un système de drainage ■
- Poids peu important – Structure importante utilisant des matériaux innovants ■
- Interrupteur de contact porte sans contact ■
- Seconde serrure de sécurité □
- Système d'auto-détection des problèmes ou cassures ■
- Thermostat de contrôle ■
- Ouverture de la vitre intérieure possible pour faciliter le nettoyage de la porte ■
- Support grilles en acier plié en C ■

FOURS MIXTES CHEFTOP

GN 1/1



3 GN 1/1

Modèle

Distance entre niveaux

Fréquence

Voltage

Puissance électrique

Puissance gaz nominale max.

Dimensions LxPxH (mm)

Poids



XEVC-0311-E1R

67 mm

50 / 60 Hz

230 V ~ 1N / 400 V ~ 3N

5 kW

-

750x773x538

50 kg

Personnalisation des supports latéraux: la distance entre les plaques peut être réglée sur demande spécifique.

ACCESSOIRES CHEFTOP

GN 1/1



SlowTop

Contrôle électronique MASTER.Touch Capacité: 7 GN 1/1 - Distance: 70 mm - Voltage: 230 V- 1N Fréquence: 50 / 60 Hz - Puissance électrique: 3,2 kW - Temperature max. : 180 °C - Dimensions: 750x792x961 LPH mm - Poids: 63 kg

Art.: XEVSC-0711-CR



Hotte avec condenseur de vapeur

Voltage: 230 V- 1N - Fréquence: 50 / 60 Hz - Puissance électrique: 100 W - Diamètre de sortie: 121 mm - Flux d'air min.: 310 m³/h - Flux d'air max.: 390 m³/h - Dimensions: 750x956x240 LxPxH mm

Art.: XEVHC-HC11



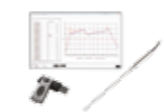
Kit complet d'installation pour les fours électriques superposés
Kit complet d'installation pour superposer deux fours.

Art.: XEVQC-0011-E



Kit première installation four unique
Le kit contient une connexion décharge hydrique et siphon / SLOWTOP

Art.: XUC001



sonde sous vide super fine

Art.: XEC004



Kit douchette

Art.: XHC001



Placard neutre

Capacité: 8 GN 1/1 - Distance entre niveaux: 57 mm - Dimensions: 750x656x676 LxPxH mm - Poids: 18 kg

Art.: XWVEC-0811



Pollo-Wash

Support lavage plaques

Permet le lavage de 3 plaques Pollo GRP825 pendant le cycle de lavage du four.

Art.: GRP860



Échelle porte-plaques

Pour le modèle: XEVC-1011-E1R - Capacité: 9 GN 1/1 - Distance entre niveaux: 67 mm - Dimensions: 568x361x693 LxPxH mm - Poids: 7 kg

Art.: XWVBC-0911



Échelle porte-plaques

Pour le modèle: XEVC-0711-E1R - Capacité: 6 GN 1/1 - Distance entre niveaux: 76 mm - Dimensions: 568x361x546 LxPxH mm - Poids: 5 kg

Art.: XWVBC-0611



Piètement pour positionner le four au sol
Dimensions: 732x546x113 LxPxH mm

Art.: XWVRC-0011-F



Piètement formant support bas ouvert
Dimensions: 732x546x305 LxPxH mm

Art.: XWVRC-0011-L



Piètement intermédiaire formant support ouvert
Dimensions: 732x546x434 LxPxH mm - Poids: 9 Kg

Art.: XWVRC-0011-M



Piètement formant support haut ouvert
Dimensions: 732x546x692 LxPxH mm - Poids: 10 Kg

Art.: XWVRC-0011-H

Four ChefTop Modèle 5 GN 1/1



Fours électriques CHEFTOP Équipements

■ Standard □ Optionnel - Non disponible



MODES DE CUISSON MANUELS

- Cuisson à convection 30 °C - 260 °C ■
- Cuisson mixte à vapeur et à convection 35 °C - 260 °C, avec STEAM.Maxi™ 30% à 90% ■
- Cuisson mixte avec humidité et à convection 35 °C - 260 °C, avec STEAM.Maxi™ 10% à 20% ■
- Cuisson à la vapeur 35 °C - 130 °C avec le système STEAM.Maxi™ 100% ■
- Cuisson avec extraction d'humidité 30°C - 260 °C avec le système DRY.Maxi™ allant de 10% à 100% ■
- Sonde à cœur ■
- Cuisson avec Delta T avec la sonde à cœur ■
- Sonde à cœur MULTI.Point -
- Sonde à cœur pour les produits SOUS-VIDE □

PROGRAMMATION AVANCÉE ET CUISSONS AUTOMATIQUES

- La technologie MIND.Maps™: Dessinez vos processus de cuissons à l'infini en un simple geste ■
- PROGRAMME: stockez jusqu'à 256 programmes ■
- PROGRAMME: attribuez un nom et une image pour les programmes enregistrés ■
- PROGRAMME: sauvegardez le nom de la recette par écrit (dans toutes les langues) ■
- CHEF: sélectionnez le mode de cuisson (rôti, braisé, grillé...), le type de denrées, sa taille et le résultat de cuisson désiré, puis commencez la cuisson -
- MULTI.Time: la technologie qui vous permettra de gérer jusqu'à 10 minuteries pour cuire différents produits en même temps -
- MISE.EN.PLACE: la technologie qui vous permettra de synchroniser le chargement des aliments dans la chambre de cuisson et de les sortir en même temps -

DISTRIBUTION DE L'AIR DANS LA CHAMBRE DE CUISSON

- Le système AIR.Maxi™: plusieurs ventilateurs avec inversion de la rotation ■
- Le système AIR.Maxi™: 4 vitesses différentes programmables ■
- Le système AIR.Maxi™: 4 modalités semi-statiques de cuisson programmables ■

GESTION DU CLIMAT AU SEIN DE LA CHAMBRE DE CUISSON

- Le système DRY.Maxi™: grande capacité d'extraction de l'humidité, programmable par l'utilisateur ■
- Le système DRY.Maxi™: cuisson avec extraction d'humidité 30 - 260 °C ■
- Le système STEAM.Maxi™: cuisson à la vapeur 35 °C - 130 °C ■
- Le système STEAM.Maxi™: combinaison entre l'air humide et l'air sec 35 °C - 260 °C ■
- ADAPTIVE.Cooking™ technologie: identifie l'optimisation des processus de cuisson et ajuste automatiquement ses paramètres pour un résultat de cuisson parfait -
- ADAPTIVE.Cooking™ technologie: une pièce ou pleine charge, même résultat -
- ADAPTIVE.Cooking™ technologie: capteur d'humidité et réglage du climat automatique -

MAXI.LINK

- La technologie MAXI.Link: permet de superposer fours et accessoires sur une seule colonne ■

ISOLATION THERMALE ET SÉCURITÉ

- Le système Protek.SAFE™: un maximum d'efficacité thermique et de sécurité de travail (vitre de la porte et surfaces extérieures froides) ■
- Le système Protek.SAFE™: arrêt du ventilateur, pour réduire la perte d'énergie, en cas d'ouverture de la porte ■
- Le système Protek.SAFE™: absorption de la puissance électrique réellement nécessaire ■
- Le système Protek.SAFE™: absorption de la puissance gaz nécessaire -
- Protek.SAFE™ PLUS: porte triple vitrage -

LAVAGE AUTOMATIQUE

- Rotor.KLEAN™: 4 programmes de lavage automatique avec système de contrôle de présence du détergent et de l'eau ■
- Rotor.KLEAN™: réservoir de détergent intégré dans le four ■

PORTE BREVETÉE

- Les charnières de porte sont faites en techno-polymère longue durée ■
- Porte réversible, même après installation □
- Trois positions d'ouverture de la porte 60°-120°-180° ■

FONCTIONS ANNEXES

- Température de préchauffement jusqu'à 260°C réglable par l'utilisateur pour chaque programme ■
- 300+: permet d'augmenter la température maximale de cuisson de 260 °C à 300 °C -
- Possibilité de visualiser le temps de cuisson restant (lorsque la sonde à cœur n'est pas utilisée) ■
- Maintenir le mode de cuisson avec le mode «HOLD» ■
- Fonction continue «INF» ■
- Visualisation de la programmation des données en temps réel des températures de la chambre de cuisson et de la sonde multi point, de l'humidité et de la vitesse de ventilation ■
- Unité de température en °C ou en °F ■

DÉTAILS TECHNIQUES

- Chambre de cuisson en acier inox à angles arrondis AISI 304 pour l'hygiène et la facilité de nettoyage ■
- Illumination chambre de cuisson grâce à des lumières LED extérieures ■
- Carte de contrôle MASTER.Touch ■
- Serrure de la porte en fibre de carbone très résistant ■
- Égouttoir accroché à la porte avec un drainage continu, même quand la porte est ouverte ■
- Égouttoir à grande capacité de récolte pouvant être connecté à un système de drainage ■
- Poids peu important - Structure importante utilisant des matériaux innovants ■
- Interrupteur de contact porte sans contact ■
- Seconde serrure de sécurité □
- Système d'auto-détection des problèmes ou cassures ■
- Thermostat de contrôle ■
- Ouverture de la vitre intérieure possible pour faciliter le nettoyage de la porte ■
- Support grilles en acier plié en C ■

FOURS MIXTES CHEFTOP

GN 1/1



5 GN 1/1

Modèle

Distance entre niveaux

Fréquence

Voltage

Puissance électrique

Puissance gaz nominale max.

Dimensions LxPxH (mm)

Poids



XEVC-0511-E1R

67 mm

50 / 60 Hz

230 V - 1N / 400 V - 3N

7 kW

-

750x773x675

70 kg

Personnalisation des supports latéraux: la distance entre les plaques peut être réglée sur demande spécifique.

ACCESSOIRES CHEFTOP

GN 1/1



SlowTop

Contrôle électronique MASTER.Touch Capacité: 7 GN 1/1 - Distance: 70 mm - Voltage: 230 V- 1N Fréquence: 50 / 60 Hz - Puissance électrique: 3,2 kW - Temperature max. : 180 °C - Dimensions: 750x792x961 LPH mm - Poids: 63 kg

Art.: XEVSC-0711-CR



Hotte avec condenseur de vapeur

Voltage: 230 V- 1N - Fréquence: 50 / 60 Hz - Puissance électrique: 100 W - Diamètre de sortie: 121 mm - Flux d'air min.: 310 m³/h - Flux d'air max.: 390 m³/h - Dimensions: 750x956x240 LxPxH mm

Art.: XEVHC-HC11



Kit complet d'installation pour les fours électriques superposés
Kit complet d'installation pour superposer deux fours.

Art.: XEVQC-0011-E



Kit première installation four unique
Le kit contient une connexion décharge hydrique et siphon / SLOWTOP

Art.: XUC001

sonde sous vide super fine



Art.: XEC004



Kit douchette

Art.: XHC001



Placard neutre

Capacité: 8 GN 1/1 - Distance entre niveaux: 57 mm - Dimensions: 750x656x676 LxPxH mm - Poids: 18 kg

Art.: XWVEC-0811



Pollo-Wash

Support lavage plaques

Permet le lavage de 3 plaques Pollo GRP825 pendant le cycle de lavage du four.

Art.: GRP860



Échelle porte-plaques

Pour le modèle: XEVC-1011-E1R - Capacité: 9 GN 1/1 - Distance entre niveaux: 67 mm - Dimensions: 568x361x693 LxPxH mm - Poids: 7 kg

Art.: XWVBC-0911



Échelle porte-plaques

Pour le modèle: XEVC-0711-E1R - Capacité: 6 GN 1/1 - Distance entre niveaux: 76 mm - Dimensions: 568x361x546 LxPxH mm - Poids: 5 kg

Art.: XWVBC-0611



Piètement pour positionner le four au sol
Dimensions: 732x546x113 LxPxH mm

Art.: XWVRC-0011-F



Piètement formant support bas ouvert
Dimensions: 732x546x305 LxPxH mm

Art.: XWVRC-0011-L



Piètement intermédiaire formant support ouvert
Dimensions: 732x546x434 LxPxH mm - Poids: 9 Kg

Art.: XWVRC-0011-M



Piètement formant support haut ouvert
Dimensions: 732x546x692 LxPxH mm - Poids: 10 Kg

Art.: XWVRC-0011-H

Four ChefTop Modèle 7 GN 1/1



Fours électriques CHEFTOP Équipements

■ Standard □ Optionnel – Non disponible



MODES DE CUISSON MANUELS

- Cuisson à convection 30 °C - 260 °C ■
- Cuisson mixte à vapeur et à convection 35 °C - 260 °C, avec STEAM.Maxi™ 30% à 90% ■
- Cuisson mixte avec humidité et à convection 35 °C - 260 °C, avec STEAM.Maxi™ 10% à 20% ■
- Cuisson à la vapeur 35 °C - 130 °C avec le système STEAM.Maxi™ 100% ■
- Cuisson avec extraction d'humidité 30°C - 260 °C avec le système DRY.Maxi™ allant de 10% à 100% ■
- Sonde à cœur ■
- Cuisson avec Delta T avec la sonde à cœur ■
- Sonde à cœur MULTI.Point –
- Sonde à cœur pour les produits SOUS-VIDE □

PROGRAMMATION AVANCÉE ET CUISSONS AUTOMATIQUES

- La technologie MIND.Maps™: Dessinez vos processus de cuissons à l'infini en un simple geste ■
- PROGRAMME: stockez jusqu'à 256 programmes ■
- PROGRAMME: attribuez un nom et une image pour les programmes enregistrés ■
- PROGRAMME: sauvegardez le nom de la recette par écrit (dans toutes les langues) ■
- CHEF: sélectionnez le mode de cuisson (rôti, braisé, grillé...), le type de denrées, sa taille et le résultat de cuisson désiré, puis commencez la cuisson –
- MULTI.Time: la technologie qui vous permettra de gérer jusqu'à 10 minuteriers pour cuire différents produits en même temps –
- MISE.EN.PLACE: la technologie qui vous permettra de synchroniser le chargement des aliments dans la chambre de cuisson et de les sortir en même temps –

DISTRIBUTION DE L'AIR DANS LA CHAMBRE DE CUISSON

- Le système AIR.Maxi™: plusieurs ventilateurs avec inversion de la rotation ■
- Le système AIR.Maxi™: 4 vitesses différentes programmables ■
- Le système AIR.Maxi™: 4 modalités semi-statiques de cuisson programmables ■

GESTION DU CLIMAT AU SEIN DE LA CHAMBRE DE CUISSON

- Le système DRY.Maxi™: grande capacité d'extraction de l'humidité, programmable par l'utilisateur ■
- Le système DRY.Maxi™: cuisson avec extraction d'humidité 30 - 260 °C ■
- Le système STEAM.Maxi™: cuisson à la vapeur 35 °C - 130 °C ■
- Le système STEAM.Maxi™: combinaison entre l'air humide et l'air sec 35 °C - 260 °C ■
- ADAPTIVE.Cooking™ technologie: identifie l'optimisation des processus de cuisson et ajuste automatiquement ses paramètres pour un résultat de cuisson parfait –
- ADAPTIVE.Cooking™ technologie: une pièce ou pleine charge, même résultat –
- ADAPTIVE.Cooking™ technologie: capteur d'humidité et réglage du climat automatique –

MAXI.LINK

- La technologie MAXI.Link: permet de superposer fours et accessoires sur une seule colonne ■

ISOLATION THERMALE ET SÉCURITÉ

- Le système Protek.SAFE™: un maximum d'efficacité thermique et de sécurité de travail (vitre de la porte et surfaces extérieures froides) ■
- Le système Protek.SAFE™: arrêt du ventilateur, pour réduire la perte d'énergie, en cas d'ouverture de la porte ■
- Le système Protek.SAFE™: absorption de la puissance électrique réellement nécessaire ■
- Le système Protek.SAFE™: absorption de la puissance gaz nécessaire –
- Protek.SAFE™ PLUS: porte triple vitrage –

LAVAGE AUTOMATIQUE

- Rotor.KLEAN™: 4 programmes de lavage automatique avec système de contrôle de présence du détergent et de l'eau ■
- Rotor.KLEAN™: réservoir de détergent intégré dans le four ■

PORTE BREVETÉE

- Les charnières de porte sont faites en techno-polymère longue durée ■
- Porte réversible, même après installation □
- Trois positions d'ouverture de la porte 60°-120°-180° ■

FONCTIONS ANNEXES

- Température de préchauffement jusqu'à 260°C réglable par l'utilisateur pour chaque programme ■
- 300+: permet d'augmenter la température maximale de cuisson de 260 °C à 300 °C –
- Possibilité de visualiser le temps de cuisson restant (lorsque la sonde à cœur n'est pas utilisée) ■
- Maintenir le mode de cuisson avec le mode «HOLD» ■
- Fonction continue «INF» ■
- Visualisation de la programmation des données en temps réel des températures de la chambre de cuisson et de la sonde multi point, de l'humidité et de la vitesse de ventilation ■
- Unité de température en °C ou en °F ■

DÉTAILS TECHNIQUES

- Chambre de cuisson en acier inox à angles arrondis AISI 304 pour l'hygiène et la facilité de nettoyage ■
- Illumination chambre de cuisson grâce à des lumières LED extérieures ■
- Carte de contrôle MASTER.Touch ■
- Serrure de la porte en fibre de carbone très résistant ■
- Égouttoir accroché à la porte avec un drainage continu, même quand la porte est ouverte ■
- Égouttoir à grande capacité de récolte pouvant être connecté à un système de drainage ■
- Poids peu important – Structure importante utilisant des matériaux innovants ■
- Interrupteur de contact porte sans contact ■
- Seconde serrure de sécurité □
- Système d'auto-détection des problèmes ou cassures ■
- Thermostat de contrôle ■
- Ouverture de la vitre intérieure possible pour faciliter le nettoyage de la porte ■
- Support grilles en acier plié en C ■

FOURS MIXTES CHEFTOP

GN 1/1



7 GN 1/1

Modèle	XEVC-0711-E1R
Distance entre niveaux	67 mm
Fréquence	50 / 60 Hz
Voltage	400 V - 3N
Puissance électrique	9,9 kW
Puissance gaz nominale max.	-
Dimensions LxPxH (mm)	750x773x843
Poids	85 kg



ONE

Personnalisation des supports latéraux: la distance entre les plaques peut être réglée sur demande spécifique.

ACCESSOIRES CHEFTOP

GN 1/1



SlowTop
Contrôle électronique **MASTER.Touch** Capacité: 7 GN 1/1 -
Distance: 70 mm - Voltage: 230 V- 1N Fréquence: 50 / 60
Hz - Puissance électrique: 3,2 kW
Température max. : 180 °C
Dimensions: 750x792x961 LPH mm - Poids: 63 kg

Art.: XEVSC-0711-CR



Hotte avec condenseur de vapeur
Voltage: 230 V- 1N - Fréquence: 50 / 60 Hz
Puissance électrique: 100 W - Diamètre de sortie: 121 mm
Flux d'air min.: 310 m³/h - Flux d'air max.: 390 m³/h
Dimensions: 750x956x240 LxPxH mm

Art.: XEVHC-HC11



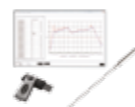
Kit complet d'installation pour les fours électriques superposés
Kit complet d'installation pour superposer deux fours.

Art.: XEVQC-0011-E



Kit première installation four unique
Le kit contient une connexion décharge
hydrique et siphon / SLOWTOP

Art.: XUC001



sonde sous vide super fine

Art.: XEC004



Kit douchette

Art.: XHC001



Placard neutre
Capacité: 8 GN 1/1
Distance entre niveaux: 57 mm
Dimensions: 750x656x676 LxPxH mm
Poids: 18 kg

Art.: XWVEC-0811



Pollo-Wash
Support lavage plaques
Permet le lavage de 3 plaques Pollo GRP825 pendant le cycle
de lavage du four.

Art.: GRP860



Échelle porte-plaques
Pour le modèle: XEVC-1011-E1R - Capacité: 9 GN 1/1 - Distance
entre niveaux: 67 mm Dimensions: 568x361x693 LxPxH mm
- Poids: 7 kg

Art.: XWVBC-0911



Échelle porte-plaques
Pour le modèle: XEVC-0711-E1R - Capacité: 6 GN 1/1 - Distance
entre niveaux: 76 mm Dimensions: 568x361x546 LxPxH mm
- Poids: 5 kg

Art.: XWVBC-0611



Piètement pour positionner le four au sol
Dimensions: 732x546x113 LxPxH mm

Art.: XWVRC-0011-F



Piètement formant support bas ouvert
Dimensions: 732x546x305 LxPxH mm

Art.: XWVRC-0011-L



Piètement intermédiaire formant support ouvert
Dimensions: 732x546x434 LxPxH mm - Poids: 9 Kg

Art.: XWVRC-0011-M



Piètement formant support haut ouvert
Dimensions: 732x546x692 LxPxH mm - Poids: 10 Kg

Art.: XWVRC-0011-H

Four ChefTop Modèle 10 GN 1/1



Fours électriques CHEFTOP Équipements

■ Standard □ Optionnel - Non disponible



MODES DE CUISSON MANUELS

- Cuisson à convection 30 °C - 260 °C
- Cuisson mixte à vapeur et à convection 35 °C - 260 °C, avec STEAM.Maxi™ 30% à 90%
- Cuisson mixte avec humidité et à convection 35 °C - 260 °C, avec STEAM.Maxi™ 10% à 20%
- Cuisson à la vapeur 35 °C - 130 °C avec le système STEAM.Maxi™ 100%
- Cuisson avec extraction d'humidité 30°C - 260 °C avec le système DRY.Maxi™ allant de 10% à 100%
- Sonde à cœur
- Cuisson avec Delta T avec la sonde à cœur
- Sonde à cœur MULTI.Point
- Sonde à cœur pour les produits SOUS-VIDE

PROGRAMMATION AVANCÉE ET CUISSONS AUTOMATIQUES

- La technologie MIND.Maps™: Dessinez vos processus de cuissons à l'infini en un simple geste
- PROGRAMME: stockez jusqu'à 256 programmes
- PROGRAMME: attribuez un nom et une image pour les programmes enregistrés
- PROGRAMME: sauvegardez le nom de la recette par écrit (dans toutes les langues)
- CHEF: sélectionnez le mode de cuisson (rôti, braisé, grillé...), le type de denrées, sa taille et le résultat de cuisson désiré, puis commencez la cuisson
- MULTI.Time: la technologie qui vous permettra de gérer jusqu'à 10 minuteries pour cuire différents produits en même temps
- MISE.EN.PLACE: la technologie qui vous permettra de synchroniser le chargement des aliments dans la chambre de cuisson et de les sortir en même temps

DISTRIBUTION DE L'AIR DANS LA CHAMBRE DE CUISSON

- Le système AIR.Maxi™: plusieurs ventilateurs avec inversion de la rotation
- Le système AIR.Maxi™: 4 vitesses différentes programmables
- Le système AIR.Maxi™: 4 modalités semi-statiques de cuisson programmables

GESTION DU CLIMAT AU SEIN DE LA CHAMBRE DE CUISSON

- Le système DRY.Maxi™: grande capacité d'extraction de l'humidité, programmable par l'utilisateur
- Le système DRY.Maxi™: cuisson avec extraction d'humidité 30 - 260 °C
- Le système STEAM.Maxi™: cuisson à la vapeur 35 °C - 130 °C
- Le système STEAM.Maxi™: combinaison entre l'air humide et l'air sec 35 °C - 260 °C
- ADAPTIVE.Cooking™ technologie: identifie l'optimisation des processus de cuisson et ajuste automatiquement ses paramètres pour un résultat de cuisson parfait
- ADAPTIVE.Cooking™ technologie: une pièce ou pleine charge, même résultat
- ADAPTIVE.Cooking™ technologie: capteur d'humidité et réglage du climat automatique

MAXI.LINK

- La technologie MAXI.Link: permet de superposer fours et accessoires sur une seule colonne

ISOLATION THERMALE ET SÉCURITÉ

- Le système Protek.SAFE™: un maximum d'efficacité thermique et de sécurité de travail (vitre de la porte et surfaces extérieures froides)
- Le système Protek.SAFE™: arrêt du ventilateur, pour réduire la perte d'énergie, en cas d'ouverture de la porte
- Le système Protek.SAFE™: absorption de la puissance électrique réellement nécessaire
- Le système Protek.SAFE™: absorption de la puissance gaz nécessaire
- Protek.SAFE™ PLUS: porte triple vitrage

LAVAGE AUTOMATIQUE

- Rotor.KLEAN™: 4 programmes de lavage automatique avec système de contrôle de présence du détergent et de l'eau
- Rotor.KLEAN™: réservoir de détergent intégré dans le four

PORTE BREVETÉE

- Les charnières de porte sont faites en techno-polymère longue durée
- Porte réversible, même après installation
- Trois positions d'ouverture de la porte 60°-120°-180°

FONCTIONS ANNEXES

- Température de préchauffement jusqu'à 260°C réglable par l'utilisateur pour chaque programme
- 300+: permet d'augmenter la température maximale de cuisson de 260 °C à 300 °C
- Possibilité de visualiser le temps de cuisson restant (lorsque la sonde à cœur n'est pas utilisée)
- Maintenir le mode de cuisson avec le mode «HOLD»
- Fonction continue «INF»
- Visualisation de la programmation des données en temps réel des températures de la chambre de cuisson et de la sonde multi point, de l'humidité et de la vitesse de ventilation
- Unité de température en °C ou en °F

DÉTAILS TECHNIQUES

- Chambre de cuisson en acier inox à angles arrondis AISI 304 pour l'hygiène et la facilité de nettoyage
- Illumination chambre de cuisson grâce à des lumières LED extérieures
- Carte de contrôle MASTER.Touch
- Serrure de la porte en fibre de carbone très résistant
- Égouttoir accroché à la porte avec un drainage continu, même quand la porte est ouverte
- Égouttoir à grande capacité de récolte pouvant être connecté à un système de drainage
- Poids peu important - Structure importante utilisant des matériaux innovants
- Interrupteur de contact porte sans contact
- Seconde serrure de sécurité
- Système d'auto-détection des problèmes ou cassures
- Thermostat de contrôle
- Ouverture de la vitre intérieure possible pour faciliter le nettoyage de la porte
- Support grilles en acier plié en C

FOURS MIXTES CHEFTOP

GN 1/1



10 GN 1/1

Modèle	XEVC-1011-E1R
Distance entre niveaux	67 mm
Fréquence	50 / 60 Hz
Voltage	400 V ~ 3N
Puissance électrique	14 kW
Puissance gaz nominale max.	-
Dimensions LxPxH (mm)	750x773x1010
Poids	95 kg



XEVC-1011-E1R

Personnalisation des supports latéraux: la distance entre les plaques peut être réglée sur demande spécifique.

ACCESSOIRES CHEFTOP

GN 1/1



SlowTop
Contrôle électronique **MASTER.Touch** Capacité: 7 GN 1/1 -
Distance: 70 mm - Voltage: 230 V- 1N Fréquence: 50 / 60
Hz - Puissance électrique: 3,2 kW
Température max. : 180 °C
Dimensions: 750x792x961 LPH mm - Poids: 63 kg

Art.: XEVSC-0711-CR



Hotte avec condenseur de vapeur
Voltage: 230 V- 1N - Fréquence: 50 / 60 Hz
Puissance électrique: 100 W - Diamètre de sortie: 121 mm
Flux d'air min.: 310 m³/h - Flux d'air max.: 390 m³/h
Dimensions: 750x956x240 LxPxH mm

Art.: XEVHC-HC11



Kit complet d'installation pour les fours électriques superposés
Kit complet d'installation pour superposer deux fours.

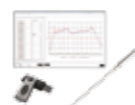
Art.: XEVQC-0011-E



Kit première installation four unique
Le kit contient une connexion décharge
hydrique et siphon / SLOWTOP

Art.: XUC001

sonde sous vide super fine



Art.: XEC004



Kit douchette

Art.: XHC001



Placard neutre
Capacité: 8 GN 1/1
Distance entre niveaux: 57 mm
Dimensions: 750x656x676 LxPxH mm
Poids: 18 kg

Art.: XWVEC-0811



Pollo-Wash
Support lavage plaques
Permet le lavage de 3 plaques Pollo GRP825 pendant le cycle
de lavage du four.

Art.: GRP860



Échelle porte-plaques
Pour le modèle: XEVC-1011-E1R - Capacité: 9 GN 1/1 - Distance
entre niveaux: 67 mm Dimensions: 568x361x693 LxPxH mm
- Poids: 7 kg

Art.: XWVBC-0911



Échelle porte-plaques
Pour le modèle: XEVC-0711-E1R - Capacité: 6 GN 1/1 - Distance
entre niveaux: 76 mm Dimensions: 568x361x546 LxPxH mm
- Poids: 5 kg

Art.: XWVBC-0611



Piètement pour positionner le four au sol
Dimensions: 732x546x113 LxPxH mm

Art.: XWVRC-0011-F



Piètement formant support bas ouvert
Dimensions: 732x546x305 LxPxH mm

Art.: XWVRC-0011-L



Piètement intermédiaire formant support ouvert
Dimensions: 732x546x434 LxPxH mm - Poids: 9 Kg

Art.: XWVRC-0011-M



Piètement formant support haut ouvert
Dimensions: 732x546x692 LxPxH mm - Poids: 10 Kg

Art.: XWVRC-0011-H

Four ChefTop Modèle 20 GN 1/1



Fours électriques CHEFTOP Équipements

■ Standard □ Optionnel – Non disponible



MODES DE CUISSON MANUELS

- Cuisson à convection 30 °C - 260 °C ■
- Cuisson mixte à vapeur et à convection 35 °C - 260 °C, avec STEAM.Maxi™ 30% à 90% ■
- Cuisson mixte avec humidité et à convection 35 °C - 260 °C, avec STEAM.Maxi™ 10% à 20% ■
- Cuisson à la vapeur 35 °C - 130 °C avec le système STEAM.Maxi™ 100% ■
- Cuisson avec extraction d'humidité 30°C - 260 °C avec le système DRY.Maxi™ allant de 10% à 100% ■
- Sonde à cœur ■
- Cuisson avec Delta T avec la sonde à cœur ■
- Sonde à cœur MULTI.Point –
- Sonde à cœur pour les produits SOUS-VIDE □

PROGRAMMATION AVANCÉE ET CUISSONS AUTOMATIQUES

- La technologie MIND.Maps™: Dessinez vos processus de cuissons à l'infini en un simple geste ■
- PROGRAMME: stockez jusqu'à 256 programmes ■
- PROGRAMME: attribuez un nom et une image pour les programmes enregistrés ■
- PROGRAMME: sauvegardez le nom de la recette par écrit (dans toutes les langues) ■
- CHEF: sélectionnez le mode de cuisson (rôti, braisé, grillé...), le type de denrées, sa taille et le résultat de cuisson désiré, puis commencez la cuisson –
- MULTI.Time: la technologie qui vous permettra de gérer jusqu'à 10 minuteries pour cuire différents produits en même temps –
- MISE.EN.PLACE: la technologie qui vous permettra de synchroniser le chargement des aliments dans la chambre de cuisson et de les sortir en même temps –

DISTRIBUTION DE L'AIR DANS LA CHAMBRE DE CUISSON

- Le système AIR.Maxi™: plusieurs ventilateurs avec inversion de la rotation ■
- Le système AIR.Maxi™: 4 vitesses différentes programmables ■
- Le système AIR.Maxi™: 4 modalités semi-statiques de cuisson programmables ■

GESTION DU CLIMAT AU SEIN DE LA CHAMBRE DE CUISSON

- Le système DRY.Maxi™: grande capacité d'extraction de l'humidité, programmable par l'utilisateur ■
- Le système DRY.Maxi™: cuisson avec extraction d'humidité 30 - 260 °C ■
- Le système STEAM.Maxi™: cuisson à la vapeur 35 °C - 130 °C ■
- Le système STEAM.Maxi™: combinaison entre l'air humide et l'air sec 35 °C - 260 °C ■
- ADAPTIVE.Cooking™ technologie: identifie l'optimisation des processus de cuisson et ajuste automatiquement ses paramètres pour un résultat de cuisson parfait –
- ADAPTIVE.Cooking™ technologie: une pièce ou pleine charge, même résultat –
- ADAPTIVE.Cooking™ technologie: capteur d'humidité et réglage du climat automatique –

MAXI.LINK

- La technologie MAXI.Link: permet de superposer fours et accessoires sur une seule colonne ■

ISOLATION THERMALE ET SÉCURITÉ

- Le système Protek.SAFE™: un maximum d'efficacité thermique et de sécurité de travail (vitre de la porte et surfaces extérieures froides) ■
- Le système Protek.SAFE™: arrêt du ventilateur, pour réduire la perte d'énergie, en cas d'ouverture de la porte ■
- Le système Protek.SAFE™: absorption de la puissance électrique réellement nécessaire ■
- Le système Protek.SAFE™: absorption de la puissance gaz nécessaire –
- Protek.SAFE™ PLUS: porte triple vitrage –

LAVAGE AUTOMATIQUE

- Rotor.KLEAN™: 4 programmes de lavage automatique avec système de contrôle de présence du détergent et de l'eau ■
- Rotor.KLEAN™: réservoir de détergent intégré dans le four ■

PORTE BREVETÉE

- Les charnières de porte sont faites en techno-polymère longue durée ■
- Porte réversible, même après installation □
- Trois positions d'ouverture de la porte 60°-120°-180° ■

FONCTIONS ANNEXES

- Température de préchauffement jusqu'à 260°C réglable par l'utilisateur pour chaque programme ■
- 300+: permet d'augmenter la température maximale de cuisson de 260 °C à 300 °C –
- Possibilité de visualiser le temps de cuisson restant (lorsque la sonde à cœur n'est pas utilisée) ■
- Maintenir le mode de cuisson avec le mode «HOLD» ■
- Fonction continue «INF» ■
- Visualisation de la programmation des données en temps réel des températures de la chambre de cuisson et de la sonde multi point, de l'humidité et de la vitesse de ventilation ■
- Unité de température en °C ou en °F ■

DÉTAILS TECHNIQUES

- Chambre de cuisson en acier inox à angles arrondis AISI 304 pour l'hygiène et la facilité de nettoyage ■
- Illumination chambre de cuisson grâce à des lumières LED extérieures ■
- Carte de contrôle MASTER.Touch ■
- Serrure de la porte en fibre de carbone très résistant ■
- Égouttoir accroché à la porte avec un drainage continu, même quand la porte est ouverte ■
- Égouttoir à grande capacité de récolte pouvant être connecté à un système de drainage ■
- Poids peu important – Structure importante utilisant des matériaux innovants ■
- Interrupteur de contact porte sans contact ■
- Seconde serrure de sécurité □
- Système d'auto-détection des problèmes ou cassures ■
- Thermostat de contrôle ■
- Ouverture de la vitre intérieure possible pour faciliter le nettoyage de la porte ■
- Support grilles en acier plié en C ■

FOURS MIXTES CHEFTOP

20 GN 1/1



20 GN 1/1



Modèle **XEVC-2011-E1R**

Distance entre niveaux 67 mm

Fréquence 50 / 60 Hz

Voltage 400 V - 3N

Puissance électrique 29,3 kW

Puissance gaz nominale max. -

Dimensions LxPxH (mm) 882x1043x1866

Poids 185 kg

Chariot inclu.

Personnalisation du chariot: la capacité et la distance entre niveaux peuvent être personnalisées sur demande.

ACCESSOIRES CHEFTOP

20 GN 1/1

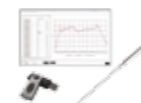
Hotte avec condenseur de vapeur

Voltage: 230 V- 1N - Fréquence: 50 / 60 Hz
Puissance électrique: 100 W - Diamètre de sortie: 121 mm
Flux d'air min.: 310 m³/h - Flux d'air max.: 390 m³/h
Dimensions: 868x1159x240 LxPxH mm



Art.: XEAHC-HCFL

sonde sous vide super fine



Art.: XEC004

Kit douchette



Art.: XHC001

Chariot

Capacité: 20 GN 1/1 - Distance entre niveaux: 66 mm
Dimensions: 743x564x1700 LxPxH mm
Poids: 25 Kg



Art.: XEVTC-2011

Personnalisation du chariot

La capacité et la distance entre niveaux peuvent être personnalisées sur demande.

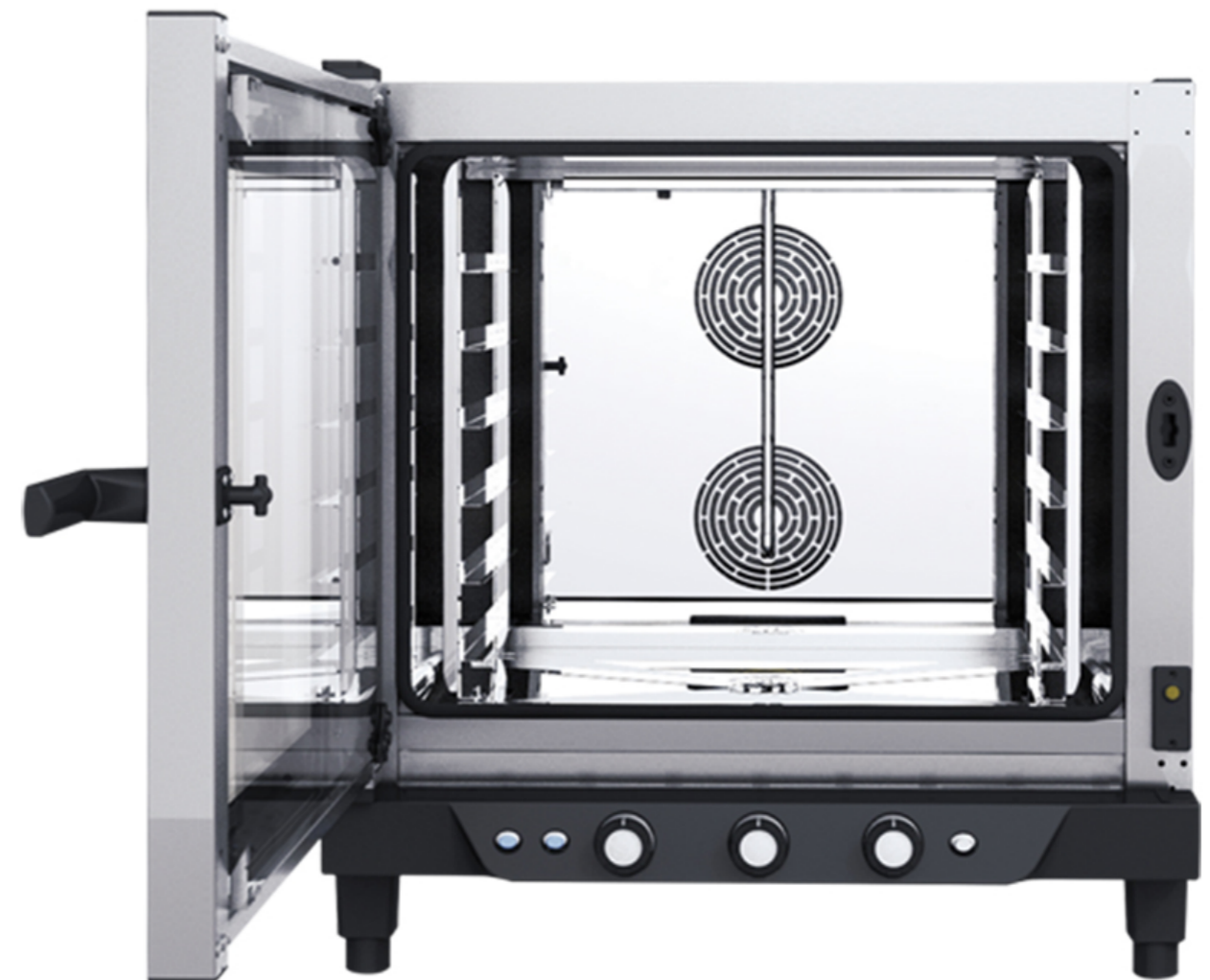
Chariot mobile porte-assiettes

Capacité: 51 assiettes
Diamètre max. assiette: 310 mm
Diamètre min. assiette: 210 mm
Dimensions: 743x564x1711 LxPxH mm
Poids: 40 Kg



Art.: XEVTC-051P

ChefLux - fours électromécaniques





Fours CHEFLUX™ Équipements

■ Standard □ Optionnel – Non disponible



MODALITE DE CUISSON

- Cuisson à Convection avec température variable de 30 °C à 260 °C ■
- Cuisson à Convection + Humidité avec température variable de 48 °C à 260 °C ■
- Température maximum de pre-chauffage à 260° C ■

DISTRIBUTION DE L'AIR DANS LA CHAMBRE DE CUISSON

- Technologie AIR.Plus: turbines à inversion de sens de rotation ■
- Technologie AIR.Plus: 2 vitesses de flux d'air dans la chambre, configurables par l'utilisateur ■

GESTION DU CLIMAT DANS LA CHAMBRE DE CUISSON

- Technologie DRY.Plus: extraction rapide de l'humidité dans la chambre de cuisson ■
- Technologie STEAM.Plus: introduction manuelle de l'humidité ■

FONCTIONS AUXILIAIRES

- Technologie Protek.SAFE™: efficacité thermique et sécurité du lieu de travail (surface et vitre extérieure froides) ■
- Visualisation du temps nécessaire pour la fin du programme de cuisson configuré ■
- Fonctionnement continu «INF» ■

PORTE BREVETE

- Charnières de porte réalisées en tecno polymère à haute résistance et auto lubrifiant ■
- Porte réversible, même après l'installation (sauf pour les modèles 20 GN 2/1 et 20 GN 1/1) ■
- Positons d'arrêt de la porte à 60°-120°-180° ■

DETAILS TECHNIQUE

- Chambre en acier inox AISI 304 à haute résistance avec bords arrondis pour une hygiène et nettoyage maximales ■
- Eclairage de la chambre à travers ampoules LED (seulement pour les modèles 20 GN 2/1 et 20 GN 1/1) ■
- Eclairage de la chambre à travers lampes halogènes (seulement pour les modèles 12 GN 1/1 et 7 GN 1/1) ■
- Pivot de poignée en fibre de carbone anti ruptures ■
- Vitre intérieur porte ouvrable pour faciliter le nettoyage ■
- Supports pour les plaques en tôle pliée à C ■
- Structure light weight - heavy duty avec utilisation de matériaux innovants ■
- Limiteur de température de sécurité ■

FOURS CHEFLUX™.

GN 2/1 *Manual*



20 GN 2/1

Modèle	XV4093
Distance entre niveaux	66 mm
Fréquence	50 / 60 Hz
Voltage	400 V - 3N
Puissance électrique	46,7 kW
Puissance gaz nominale max.	-
Dimensions LxPxH (mm)	866x1237x1863
Poids	190 kg

Chariot inclu.

GN 1/1 *Manual*



20 GN 1/1

Modèle	XV1093
Distance entre niveaux	66 mm
Fréquence	50 / 60 Hz
Voltage	400 V - 3N
Puissance électrique	29,7 kW
Puissance gaz nominale max.	-
Dimensions LxPxH (mm)	866x997x1863
Poids	177 kg

Chariot inclu.

EQUIPEMENTS COMPLÉMENTAIRES & ACCESSOIRES CHEFLUX™.

GN 2/1 & GN 1/1



Chariot
Pour modèle: XV 4093
Capacité: 20 GN 2/1 - Distance entre niveaux: 67 mm
Dimensions: 743x783x1717 LxPxH mm - Poids: 72 Kg

Art.: XCV 4001

Personnalisation du chariot
(La capacité et la distance entre niveaux peuvent être personnalisées sur demande).



Chariot mobile porte-assiettes
Pour modèle: XV 4093
Capacité: 102 assiettes
Diamètre max. assiette: 310 mm
Diamètre min. assiette: 210 mm
Dimensions: 743x784x1711 LxPxH mm
Poids: 65 Kg

Art.: XCP 4001



Couverture thermique
Pour les modèles: XCV 4001/ XCP 4001

Art.: XCP 140



Kit douchette

Art.: XC 208



Chariot
Pour modèle: XV 1093
Capacité: 20 GN 1/1 - Distance entre niveaux: 66 mm
Dimensions: 743x564x1700 LxPxH mm
Poids: 25 Kg

Art.: XCV 1001

Personnalisation du chariot
(La capacité et la distance entre niveaux peuvent être personnalisées sur demande).



Chariot mobile porte-assiettes
Pour modèle: XV 1093
Capacité: 51 assiettes
Diamètre max. assiette: 310 mm
Diamètre min. assiette: 210 mm
Dimensions: 743x564x1711 LxPxH mm
Poids: 40 Kg

Art.: XCP 1001



Couverture thermique
Pour les modèles: XCV 1001/ XCP 1001

Art.: XCP 130

FOURS CHEFLUX™.

GN 1/1 *Manual*



12 GN 1/1



Modèle **XV893**

Distance entre niveaux 67 mm

Fréquence 50 / 60 Hz

Voltage 400 V - 3N

Puissance électrique 15,8 kW

Puissance gaz nominale max. -

Dimensions LxPxH (mm) 860x882x1250

Poids 112 kg

Personnalisation des supports latéraux: la distance entre les plaques peut être réglée sur demande spécifique.

7 GN 1/1



Modèle **XV593**

Distance entre niveaux 67 mm

Fréquence 50 / 60 Hz

Voltage 400 V - 3N

Puissance électrique 10,5 kW

Puissance gaz nominale max. -

Dimensions LxPxH (mm) 860x882x930

Poids 80 kg

Personnalisation des supports latéraux: la distance entre les plaques peut être réglée sur demande spécifique.



EQUIPEMENTS COMPLÉMENTAIRES & ACCESSOIRES CHEFLUX™.

GN 1/1



Placard neutre
Pour les modèles: XV893/ XV593
Capacité: 7 GN 1/1
Distance entre niveaux: 57 mm
Dimensions: 860x772x676 LxPxH mm
Poids: 25 Kg

Art.: XR 260



Piètement formant support haut ouvert
Pour modèle: XV893/ XV593
Dimensions: 842x665x692 WxDxH mm
Poids: 11 Kg

Art.: XR 168



Support latéral
Per les modèles: XR 168
Capacité: 7 GN 1/1
Distance entre niveaux: 60 mm
Poids: 3 Kg

Art.: XR 727



Kit roulettes avec chaînes de sécurité
Pour les modèles: XR 260/ XR 168
Kit complet de 4 roulettes:
2 roulettes avec freins - 2 roulettes sans freins.

Art.: XUC010



Kit première installation four unique
Le kit contient une connexion décharge hydrique et siphon

Art.: XUC001



Kit douche

Art.: XC 208

FOURS CHEFLUX™.

GN 1/1 *Manual*



5 GN 1/1



Modèle **XV393**

Distance entre niveaux 67 mm

Fréquence 50 / 60 Hz

Voltage 230 V - 1N / 400 V - 3N

Puissance électrique 7,1 kW

Puissance gaz nominale max. -

Dimensions LxPxH (mm) 750x773x772

Poids 67 kg

Personnalisation des supports latéraux: la distance entre les plaques peut être réglée sur demande spécifique.

EQUIPEMENTS COMPLÉMENTAIRES & ACCESSOIRES CHEFLUX™.

GN 1/1



Placard neutre
Pour modèle: XV393
Capacité: 7 GN 1/1
Distance entre niveaux: 57 mm
Dimensions: 750x656x676 WxDxH mm
Poids: 18 kg

Art.: XR 218



Piètement formant support haut ouvert
Pour modèle: XV393
Dimensions: 732x546x692 WxDxH mm
Poids: 10 Kg

Art.: XR 118



Support latéral
Pour modèle: XR 118
Capacité: 7 GN 1/1
Distance entre niveaux: 60 mm
Poids: 2 Kg

Art.: XR 717



Kit roulettes avec chaînes de sécurité
Pour modèle: XR 218/ XR 118
Kit complet de 4 roulettes:
2 roulettes avec freins - 2 roulettes sans freins.

Art.: XUC010



Kit première installation four unique
Le kit contient une connexion décharge hydrique et siphon.

Art.: XUC001



Kit douche

Art.: XC 208

COOKING ESSENTIALS GN 1/1

	FAKIRO™ Plaque à surface plane en aluminium - à rainures pour pizza et fougasse h..... 12 mm Art.: TG 875
	Steam&Fry Grille INOX pour cuisiner à vapeur et pour les frites h..... 40 mm Art.: GRP 815
	Potto Grille INOX anti-adhérente pour griller 8 poulets h..... 168 mm Art.: GRP 825
	Potto-Grill Grille INOX pour griller 3 poulets crapaudine Art.: GRP 840
	Eggs Plaque aluminium anti-adhérente pour œufs Art.: TG 935
	Bacon Teglia alluminio antiaderente per bacon Art.: TG 945
	Grill Plaque anti-adhérente en aluminium pour griller Art.: TG 885
	FAKIRO™ Grill Plaque à surface plane en aluminium - anti-adhérente à rainures pour faire des grillades h..... 12 mm Art.: TG 870
	Pan-Fry Plaque émaillée pour faire des fritures h..... 20 mm Art.: TG 905
	Black.Dake Plaque à surface plane perforée anti-adhérente en aluminium pour produits de pâtisserie et boulangerie h..... 15 mm Art.: TG 890
	Black.20 Plaque INOX anti-adhérente h..... 20 mm Art.: TG 895
	Black.40 Plaque INOX anti-adhérente h..... 40 mm Art.: TG 900
	Cooking Essentials start-up set Le kit inclut n°1 GRP 815, TG 935, TG 885, TG 870, TG 905, TG 890 Art.: XUC004

PLAQUES & GRILLES GN 1/1

	Plaque INOX h..... 20 mm Art.: TG 805
	h..... 40 mm Art.: TG 815
	h..... 65 mm Art.: TG 825
	Bac INOX perforée h..... 20 mm Art.: TG 810
	h..... 40 mm Art.: TG 820
	h..... 65 mm Art.: TG 830
	Grille INOX Art.: GRP 806

COOKING ESSENTIALS GN 2/3

	Pizza Plaque à surface plane en aluminium pour pizza et fougasse Art.: TG 715
	Steam&Fry Grille INOX pour cuisiner à vapeur et pour les frites h..... 30 mm Art.: GRP 710
	Potto Grille INOX pour griller 4 poulets h..... 163 mm Art.: GRP 715
	Grill Plaque anti-adhérente en aluminium pour faire des grillades h..... 20 mm Art.: TG 720
	Pan-Fry Plaque émaillée pour faire des fritures h..... 20 mm Art.: TG 735
	Black.Dake Plaque à surface plane perforée anti-adhérente en aluminium pour produits de pâtisserie et boulangerie h..... 15 mm Art.: TG 730

PLAQUES & GRILLES GN 2/3

	Plaque INOX h..... 40 mm Art.: TG 705
	Bac INOX perforée h..... 40 mm Art.: TG 710
	Grille INOX Art.: GRP 705

ACCESSOIRES POUR LES PLAQUES GN 1/1

	Chariot porte-plaques Capacité: 21 GN 1/1 - Distance entre niveaux: 70 mm Dimensions: 450x608x1700 LxPxH mm Poids: 10 Kg Art.: XTB0002
---	--

Care Program.



Pure-RO

Le système Pure-RO XHC002 utilise la technologie de filtrage de l'eau à osmose inversé pour garantir la déminéralisation complète de tout type d'eau permettant de protéger la chambre de cuisson de toute forme de corrosion et dépôt calcaire. Le système Pure-RO filtre les ions métalliques éventuels comme le plomb, le cuivre et les particules solides. (2 pièces nécessaires pour les modèles XEVC-2021-EPR/ XEVC-2021-GPR/ XEVC-2021-EIR)
Voltage: 230 V- 1N - Fréquence: 50 / 60 Hz - Puissance électrique: 230 W - Dimensions: 230x540x445 LxPxH mm - Poids: 16 Kg

Art.: XHC002



Cartouche de remplacement **Pure-RO**

Art.: XHC006



Pure

Le système de filtrage XHC003 améliore la qualité de l'eau réduisant considérablement la dureté des carbonates, évitant les dépôts de calcaire à l'intérieur du four. Le contrôle MASTER.Touch des fours CHEFTOP MIND.Maps™ permet de contrôler aussi la quantité d'eau filtrée du système Pure et signale automatiquement quand il faut remplacer le filtre, en optimisant ainsi son utilisation. En cas d'installation de XHC003 avec CHEFLUX™, le kit réduction JG 8-10 mm (KEL1055A) se rend nécessaire.

Art.: XHC003



Cartouche de remplacement pour le système de filtrage **Pure**

Art.: XHC004

DET&Rinse (Lavage)



DET&Rinse PLUS

Pour fours CHEFTOP MIND.Maps™
Doublement concentré (10 l DET&Rinse PLUS = 18 l détergent pour four traditionnel)
UN 1814, 8, II - ADR LIMITED QUANTITY 1 lt x 10
Carton de 10 bidons x 1 lt

Art.: DB 1015



DET&Rinse™

Pour fours CHEFTOP S5E
UN 1814, 8, III - ADR LIMITED QUANTITY 5 lt x 2
Carton de 2 bidons x 5 lt

Art.: DB 1016

Kits Spéciaux (uniquement pour CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS)



300+
Permet d'augmenter la température maximale de cuisson de 260 °C à 300 °C

Art.: XUC006

LONG Life4

LONG.Life4

Unox vous offre la possibilité de prolonger la garantie jusqu'à 4 ans ou 10.000 heures de fonctionnement sur les pièces de rechange. Le programme LONG.Life4™ est la démonstration la plus concrète de la qualité et de la fiabilité de la gamme CHEFTOP MIND.Maps™. L'activation de la garantie LONG.Life4™ est simple. Il vous suffit de connecter le four CHEFTOP MIND.Maps™ ONE au kit prévu et de l'enregistrer sur le site internet Unox. Le modèle de four PLUS est prédisposé pour une connexion internet (ethernet) et vous permet de vous enregistrer directement depuis votre écran de contrôle. Pour chaque modèle, les kits de connexions WiFi ou 3G sont disponibles.

OPTIONS POUR LES FOURS CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS:

Art.: XEC006 Kit pour connexion WiFi

Art.: XEC007 Kit pour connexion 3G

OPTIONS POUR LES FOURS CHEFTOP MIND.Maps™ ONE:

Art.: XEC001 Kit pour connexion Ethernet

Art.: XEC002 Kit pour connexion WiFi

Art.: XEC003 Kit pour connexion 3G