



## CHEFTOP MIND.Maps™ ZERO



ITALIANO

**Grande  
nella qualità.  
Piccolo nel prezzo.**

CHEFTOP MIND.Maps™ ZERO è il forno combinato pratico ed essenziale, piccolo nel prezzo, ma grande nella qualità.

Il forno combinato MIND.Maps™ ZERO è disponibile in tre modelli:



CHEFTOP MIND.Maps™ ZERO  
COUNTERTOP - 5 GN 1/1



CHEFTOP MIND.Maps™ ZERO  
COUNTERTOP - 7 GN 1/1



CHEFTOP MIND.Maps™ ZERO  
COUNTERTOP - 10 GN 1/1

Ristorazione  
e Gastronomia

Ristorazione  
e Gastronomia

Ristorazione  
e Gastronomia



## Arrosti, cotture al vapore e molto di più!

I forni CHEFTOP MIND.Maps™ ZERO sono perfetti per le cotture a vapore e i più diffusi processi di cottura in forno.



**35 minuti**  
pieno carico  
di patate arrosto



**12 minuti**  
pieno carico  
di branzino arrosto (0,3 kg)



**3 minuti**  
pieno carico  
di uova fritte



**50 minuti**  
pieno carico  
di pollo al curry



**28 minuti**  
pieno carico  
di patate al vapore



**26 minuti**  
pieno carico  
di riso al vapore



**14 minuti**  
pieno carico di  
mezze baguette congelate



**22 minuti**  
pieno carico  
di croissant congelati

Cerchi maggiori performance?  
Scopri CHEFTOP MIND.Maps™  
PLUS e ONE su [unox.com](#)



Scopri maggiori  
dettagli su [unox.com](#)

CHEFTOP



## Forni combinati professionali

CHEFTOP MIND.Maps™ ZERO COUNTERTOP è il forno combinato con tutto ciò che è indispensabile e nulla di superfluo. Semplice da usare, solido ed efficiente.

LIBOBAL

## Performance di cottura e affidabilità

Con CHEFTOP MIND.Maps™ ZERO COUNTERTOP la qualità di cottura e l'affidabilità di Unox sono alla portata di tutti. Per chi vuole l'indispensabile e niente di più.

**fino al 40%**

Energia in meno rispetto  
ad una griglia tradizionale

**fino al 80%**

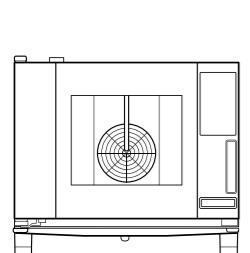
Acqua in meno rispetto  
a cotture in acqua bollente

**Qualità di cottura**  
Ottieni il risultato  
desiderato

**Affidabilità**  
Tecnologia semplice,  
performance concrete



# Forni combinati professionali



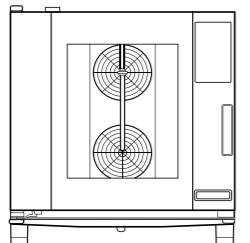
750 x 783 x 675 mm  
l x p x h

## XEVC - 0511 - EZRM

capacità 5 GN 1/1  
distanza teglie 67 mm  
frequenza 50/60 Hz  
voltaggio 230 V ~ 1N  
400 V ~ 3N  
potenza 9,3 kW  
peso 64 kg

## XEVC - 0511 - EZRM - LP

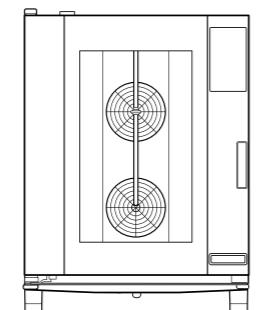
versione depotenziata  
potenza 7 kW



750 x 783 x 843 mm  
l x p x h

## XEVC - 0711 - EZRM

capacità 7 GN 1/1  
distanza teglie 67 mm  
frequenza 50/60 Hz  
voltaggio 230 V ~ 1N  
400 V ~ 3N  
potenza 11,7 kW  
peso 80 kg



750 x 783 x 1010 mm  
l x p x h

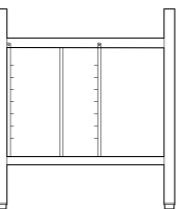
## XEVC - 1011 - EZRM

capacità 10 GN 1/1  
distanza teglie 67 mm  
frequenza 50/60 Hz  
voltaggio 400 V ~ 3N  
potenza 18,5 kW  
peso 90 kg

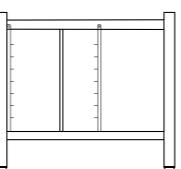


# Accessori

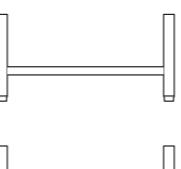
## STAND E ARMADI



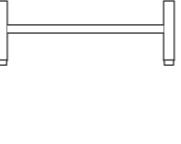
**STAND ULTRA ALTO**  
732 x 641 x 888 mm - l x p x h  
Art. XWVRC-0711-UH



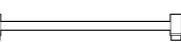
**STAND ALTO**  
732 x 546 x 752 mm - l x p x h  
Art. XWVRC-0711-H



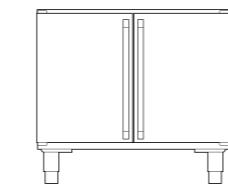
**STAND INTERMEDIUM**  
732 x 546 x 462 mm - l x p x h  
Art. XWVRC-0011-M



**STAND BASSO**  
732 x 546 x 305 mm - l x p x h  
Art. XWVRC-0011-L



**POSIZIONAMENTO A TERRA**  
Accessorio obbligatorio per il posizionamento del forno a terra  
732 x 546 x 113 mm - l x p x h  
Art. XWVRC-0011-F



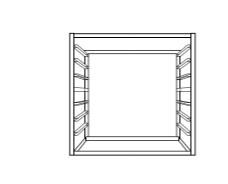
**ARMADIO NEUTRO**  
750 x 656 x 676 mm - l x p x h  
Art. XWVEC-0811



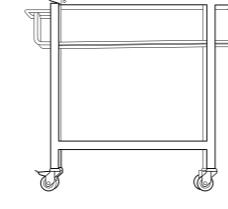
**KIT RUOTE**  
2 ruote con freno - 2 ruote senza freno - catene fissaggio a muro  
Art. XUC012



**CESTO**  
per fornì COUNTERTOP 10 GN 1/1  
568 x 361 x 713 mm - l x p x h  
Art. XWVBC-0911

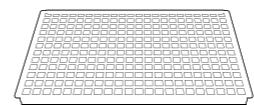


**CESTO**  
per fornì COUNTERTOP 7 GN 1/1  
568 x 361 x 546 mm - l x p x h  
Art. XWVBC-0611

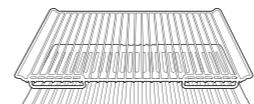


**TROLLEY**  
per cesti  
605 x 700 x 923 mm - l x p x h  
Art. XWVVC-0011

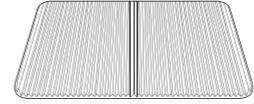
## COOKING ESSENTIALS



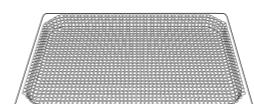
**GRILL**  
Teglia alluminio antiaderente per grigliature - preriscaldamento teglia non necessario  
GN 1/1 h 37 mm  
Art. TG885



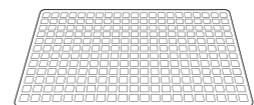
**SUPER.GRILL**  
Teglia rigata in alluminio antiaderente completa di griglia GRP970 per grigliature - sistema quick.load per infornare rapidamente pieni carichi  
GN 1/1 h 40 mm  
Art. TG970



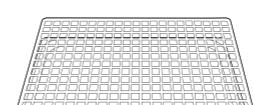
**FAKIRO.GRILL**  
Teglia alluminio antiaderente due superfici - liscia e rigata - per differenti cotture  
GN 1/1 h 12 mm  
Art. TG870



**STEAM**  
Teglia inox forata per cottura a vapore  
GN 1/1 h 40 mm  
Art. GRP815

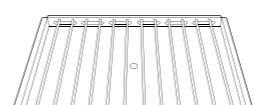


**BACON.GRID**  
Teglia inox forata  
GN 1/1 h 13,5 mm  
Art. TG944

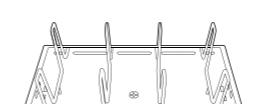


**BACON.20**  
Teglia inox completa di raccolta grassi  
GN 1/1 h 21 mm  
Art. TG840

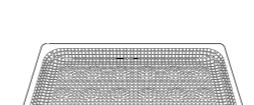
**BACON.40**  
GN 1/1 h 41 mm  
Art. TG945



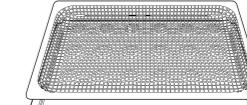
**POLLO.GRILL**  
Teglia acciaio per arrostire carni e pesci - dotata di raccolta grassi e scarico centrale  
GN 1/1 h 27 mm  
Art. GRP840



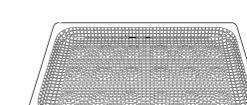
**POLLO.BLACK**  
Teglia inox antiaderente con supporti verticali per 8 o 4 polli interi - dotata di raccolta grassi e scarico centrale  
GN 1/1 h 167 mm  
Art. GRP825



**BLACK.FRY**  
Teglia inox antiaderente forata per frittura  
GN 1/1 h 40 mm  
Art. GRP816



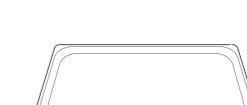
**CLEAN.FRY**  
Teglia inox antiaderente forata per frittura - dotata di raccolta grassi  
GN 1/1 h 51,5 mm  
Art. GRP820



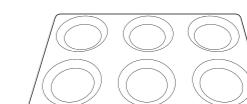
**POTATO.FRY**  
Teglia inox forata per patate fritte  
GN 1/1 h 40 mm  
Art. GRP817



**PAN.FRY**  
Teglia antiaderente per frittura  
GN 1/1 h 20 mm  
Art. TG905



**BLACK.20**  
Teglia inox antiaderente  
GN 1/1 h 20 mm  
Art. TG895



**EGGS 6 x 2**  
Teglia alluminio antiaderente per cuocere fino a 12 uova  
GN 1/1 h 27 mm  
Art. TG935



**EGGS 8 x 1**  
Teglia alluminio antiaderente per cuocere fino a 8 uova  
GN 1/1 h 27 mm  
Art. TG936



**FORO.SILICO**  
Teglia alluminio siliconata e microforata - prodotti di pasticceria e panetteria  
GN 1/1 h 12 mm  
Art. TG975



**FORO.BLACK**  
Teglia alluminio antiaderente microforata  
GN 1/1 h 15 mm  
Art. TG890