

Votre CHEFTOP MIND.Maps™

Date de création du document: 15.02.2025



Votre configuration

CHEFTOP MIND.Maps™

Détails de la configuration

6 Produits

Configuration

8 757,00 €

Fours

5 600,00 €

Accessoires colonne

2 712,00 €

Soin et entretien

445,00 €

Prix total :

8 757,00 €

TVA et expédition exclues

Les images et photographies dans le configurateur peuvent ne pas refléter l'apparence réelle du produit fini. L'usine se réserve le droit de modifier les prix des produits, les couleurs, les matériaux, la construction et l'équipement sans préavis. Pour connaître les spécifications exactes de chaque article, vous pouvez contacter le Service Client Unox.

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-0511-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.

Prix

5 600,00 €

TVA et expédition exclues

Spécifications du produit

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

Dimensions			
	Largeur	Profondeur	Hauteur
	750 mm	783 mm	675 mm
	Poids		
	70 kg		

Caractéristiques de la plaque			
	Nombre de plaques	Taille de la plaque	Espace entre les plaques
	5	GN 1/1	67

Alimentation			
	Tension	Énergie électrique	Fréquence
	380-415V 3N~ / 220-240V 3~ / 220-240V 1~	9,4 kW / 9,4 kW / 9,4 kW	50 / 60 Hz

*Consommation en kwh et émissions de co2			
	Consommation en kWh	Émissions de CO2	Estimation calculée sur la base d'une utilisation quotidienne du four (300 jours/an) :
	21,7 kWh/jour	0 Kg CO2/jour	6 faibles charges de poulet rôti (20% de charge)
		L'estimation inclut uniquement les émissions directes produites par le four. Les 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.	1 pleine charge de pommes de terre rôties 3 pleines charges de cuissons vapeur 2 heures à four vide à 180 °C

Estimation calculée sur la base des nettoyages hebdomadaires suivants (42 semaines/an) :			
1 nettoyage long 1 nettoyage moyen			

Accessoires colonne

Systèmes d'aspiration pour fours électriques

Hotte Ventless

Code: XEVHC-HC11

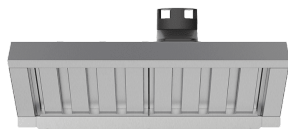
Spécifications du produit

Hotte de condensation de la vapeur. Élimine partiellement les vapeurs et les odeurs des fumées de cuisson. Lavage automatique du condenseur intégré.

Prix

1 750,00 €

TVA et expédition exclues



Hotte Ventless

Largeur	Profondeur	Hauteur	Poids	Puissance électrique
750 mm	956 mm	258 mm	23 kg	0.1 kW
Voltage	Débit min	Débit max		
220 V	310 m³/h	390 m³/h		

Positionnement au sol

Piètement ultra haut

Code: XWVRC-0711-UH

Spécifications du produit

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

Prix

760,00 €

TVA et expédition exclues



Piètement ultra haut

Capacité	Distance entre les plateaux	Largeur	Profondeur	Hauteur
7 GN 1/1	60 mm	732 mm	641 mm	888 mm
Poids				
23 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.

Prix: 202,00 €

Total + TVA et expédition exclues

Quantité 1**DET&Rinse™ ULTRAPLUS**

Code: DB1075A0

Spécifications du produit

Détergent ultra puissant pour un niveau de saleté élevé, recommandé pour les graisses de volaille et de viande. Un carton contient 10 bouteilles de 1 litre de détergent chimique UN 1824, 8, II - ADR, QUANTITÉ LIMITÉE. Uniquement pour les fours équipés d'un circuit de lavage automatique.

Prix: 117,00 €

Total + TVA et expédition exclues

Quantité 1**PURE**

Code: XHC003

Spécifications du produit

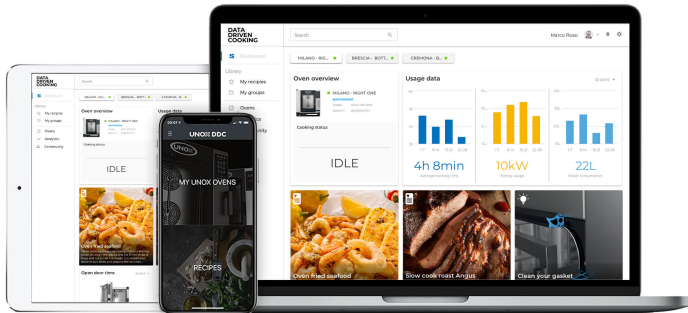
Système de filtrage de résine qui élimine de l'eau toutes les substances qui contribuent à la formation de calcaire. Il vous permet de filtrer jusqu'à 7.000 litres d'eau (les données peuvent varier en fonction de la dureté de l'eau).

Prix: 328,00 €

Total + TVA et expédition exclues

Quantité 1

Data Driven Cooking



DATA DRIVEN COOKING

Les données seront toujours avec vous grâce aux applications web et mobiles. Data Driven Cooking contrôle et surveille le fonctionnement du four en temps réel, en mettant en évidence les gaspillages et en suggérant des améliorations pour réduire la consommation. Il permet de créer et de partager des recettes d'un four à un autre, même à distance.

Créez, analysez, améliorez.

DDC Professional

Jusqu'à 5 fours connectés

- ✓ Gestion des programmes de cuisson : création, édition et envoi aux fours.
- ✓ Gestion des fours à travers l'organisation par groupe ou carte géographique.
- ✓ Documentation pour la conformité HACCP.
- ✓ Surveillance en temps réel de l'utilisation.
- ✓ Notifications push.
- ✓ Communauté avec le livre de recettes UNOX.
- ✓ Historique des données analytiques sur 3 jours.

Détail des prix

Frais annuels par groupe de fours

FOURS	Prix/an hors TVA
5	Gratuit

DDC Enterprise

Fours connectés illimités

- ✓ Gestion des programmes de cuisson : création, édition et envoi aux fours
- ✓ Gestion des fours à travers l'organisation par groupe ou carte géographique
- ✓ Documentation pour la conformité HACCP
- ✓ Surveillance en temps réel de l'utilisation
- ✓ Notifications push
- ✓ Communauté avec le livre de recettes UNOX
- ✓ Historique complet des données analytique
- ✓ Gestion des accès multi-comptes
- ✓ Contrôle à distance du service Unox
- ✓ Support technique

Détail des prix

Frais annuels par groupe de fours

FOURS	Prix/an hors TVA
10	500,00 €
50	2 000,00 €
100	3 500,00 €
500	7 000,00 €
1000	12 000,00 €
1000+	Contactez le service commercial

Exploitez et optimisez vos fours grâce aux options supplémentaires DDC Enterprise

REST API

Enterprise add-on

- ✓ Intégration avec des logiciels tiers grâce à l'API Cloud Rest

Détail des prix

Frais annuels par groupe de fours

FOURS	Prix/an hors TVA
10	50,00 €
50	200,00 €
100	350,00 €
500	700,00 €
1000	1 200,00 €
1000+	Contactez le service commercial

Kitchen Scheduler

Enterprise add-on

- ✓ Création de programmes pour planifier et envoyer aux fours
- ✓ Automatisation et optimisation du processus de planification des lignes de production
- ✓ Surveillance des conditions de fonctionnement et respect des horaires en temps réel
- ✓ Optimisation des temps de cuisson
- ✓ Distribution des commandes pour optimiser la charge de travail des fours
- ✓ Suivi des horaires et utilisation de l'IA pour gérer les retards
- ✓ Reprogrammation
- ✓ Visualisation des séquences de cuisson suggérées directement sur le panneau de contrôle du four

Formation lors de la première installation

Activation / Prix hors TVA

3 000,00 €

Détail des prix

Frais annuels par groupe de fours

FOURS	Prix/an hors TVA
10	100,00 €
50	400,00 €
100	700,00 €
500	1 400,00 €
1000	2 400,00 €
1000+	Contactez le service commercial

Efficacité énergétique

Plus de 30 fours certifiés ENERGY STAR®

Pourquoi les fours Unox sont-ils si efficaces ?

Isolation thermique

L'utilisation des meilleurs matériaux isolants minimise les pertes de chaleur de la chambre de cuisson vers l'extérieur. Des performances de cuisson optimales dans toutes les situations.

Efficacité du moteur

Les moteurs de nos fours ENERGY STAR® sont conçus pour générer le moins de chaleur possible lors de chaque cuisson, réduisant ainsi le gaspillage énergétique.

Intelligence du four

Moins d'eau et d'électricité consommés à chaque cuisson grâce à une interface numérique intuitive et des technologies intelligentes. Cuisinez efficacement : réduisez votre impact sur l'environnement.

Efficacité énergétique

L'estimation ne tient compte que des émissions directes du four. Vous pouvez réduire les émissions indirectes à zéro en choisissant d'acheter de l'énergie produite à partir de sources renouvelables.

CHEFTOP MIND.Maps™ COUNTERTOP PLUS

Code: XEVC-0511-EPRM

Consommation en kWh

21,7 kWh/jour

Émissions de CO₂

0 Kg CO₂/jour

Estimation calculée sur la base d'une utilisation quotidienne du four (300 jours/an) :

6 faibles charges de poulet rôti (20% de charge)

1 pleine charge de pommes de terre rôties

3 pleines charges de cuissons vapeur

2 heures à four vide à 180 °C

Estimation calculée sur la base des nettoyages hebdomadaires suivants (42 semaines/an) :

1 nettoyage long

1 nettoyage moyen

Une promesse de fiabilité.

La cuisine devient intelligente ! Grâce aux solutions intelligentes Unox, vos clients auront toujours le contrôle de leurs fours, facilitant ainsi chaque aspect de leur travail. Connecter le four à Internet et découvrir les avantages de la cuisson basée sur les données, activer la garantie et la garantie étendue LONG.Life4 n'a jamais été aussi simple !

[Connectez](#)[Enregistrez](#)[Étendez la garantie](#)

Garantie LONG.Life4

Avec UNOX LONG.Life 4 vous avez la possibilité de prolonger la garantie jusqu'à 4 ans / 10.000 heures de travail sur les pièces détachées et jusqu'à 24 mois / 10.000 heures de travail sur la main-d'œuvre (à la charge du revendeur Unox).

L'extension de garantie LONG.Life4 est disponible pour les gammes de fours suivantes : CHEFTOP MIND.Maps™ (uniquement pour les versions PLUS et ONE), BAKERTOP MIND.Maps™ (uniquement pour les versions PLUS et ONE*) et BAKERLUX SHOP.Pro™ (uniquement pour les versions MASTER et TOUCH).*

**nécessite l'achat supplémentaire du kit internet.*