

# chefTop™



**ARTEBIANCA**  
*Food specialist*  
[www.artebianca.org](http://www.artebianca.org)



UNOX®

0:10 100 °C ROAST



# Innovazione e Perfezione di cottura.

## La Tecnologia incontra la Passione.



### INDICE

<b>I forni ChefTop™</b>	4 - 5
<b>10, 7, 6, 5 e 3 teglie - 20 teglie</b>	
<b>Tecnologie</b>	6 - 13
<b>AIR.Maxi™ - ADAPTIVE.Clima</b>	
<b>DRY.Maxi™ - STEAM.Maxi™</b>	
<b>MULTI.Time - Cooking Essentials</b>	
<b>Protek.SAFE™ - UNOX.Link</b>	
<b>Sistema di cottura integrato</b>	14 - 17
<b>ChefTouch - MAXI.Link</b>	
<b>SlowTop - Sistema di cottura <i>Pollo</i></b>	
<b>UNOX.Care Program</b>	18 - 21
<b>Rotor.KLEAN™ - UNOX.Det&amp;Rinse</b>	
<b>UNOX.Pure-RO - UNOX.Pure</b>	
<b>Forni combinati convezione vapore GN 2/1</b>	22 - 23
<b>Forni combinati convezione vapore GN 1/1</b>	24 - 27
<b>Forni combinati convezione vapore GN 2/3</b>	28 - 29
<b>Attrezzature complementari</b>	28 - 29
<b>Accessori per tutti i modelli</b>	30
<b>Dotazioni</b>	31

## 10, 7, 6, 5 e 3 teglie

### La giusta taglia per ogni esigenza.

I forni da banco della famiglia **ChefTop™** nascono dalla collaborazione e dal dialogo tra **UNOX** e i più esigenti Chef del mondo. Ogni dettaglio è stato studiato per garantire la massima resa in ogni tipologia di cottura: dalla grigliatura alla frittura senza olio, dalla rosolatura in padella alla cottura al vapore, dalla cottura di pizza e focacce fino al pieno carico di volatili.

La perfetta distribuzione dell'aria all'interno della camera di cottura, l'assoluta precisione nel controllo della temperatura, la possibilità di impostare in modo accurato l'umidità desiderata durante ciascuna fase del processo di cottura, la luce a LED frontale che illumina ogni teglia infornata permettono al professionista di avere sempre sotto controllo il processo di cottura, per la garanzia di un risultato sempre all'altezza delle aspettative.

La tecnologia **ADAPTIVE.Clima**, di serie su tutti i forni della linea **ChefTop™**, riconosce in modo automatico la quantità di prodotto infornato e ottimizza il processo di cottura in funzione di essa, per dare la certezza di un risultato eccellente e ripetibile, sempre.

Ogni dettaglio di un forno **ChefTop™** nasce da studi e ricerche approfondite per mettere a disposizione dei professionisti di tutto il mondo le tecnologie di cottura a loro più funzionali e all'avanguardia.

## 20 teglie

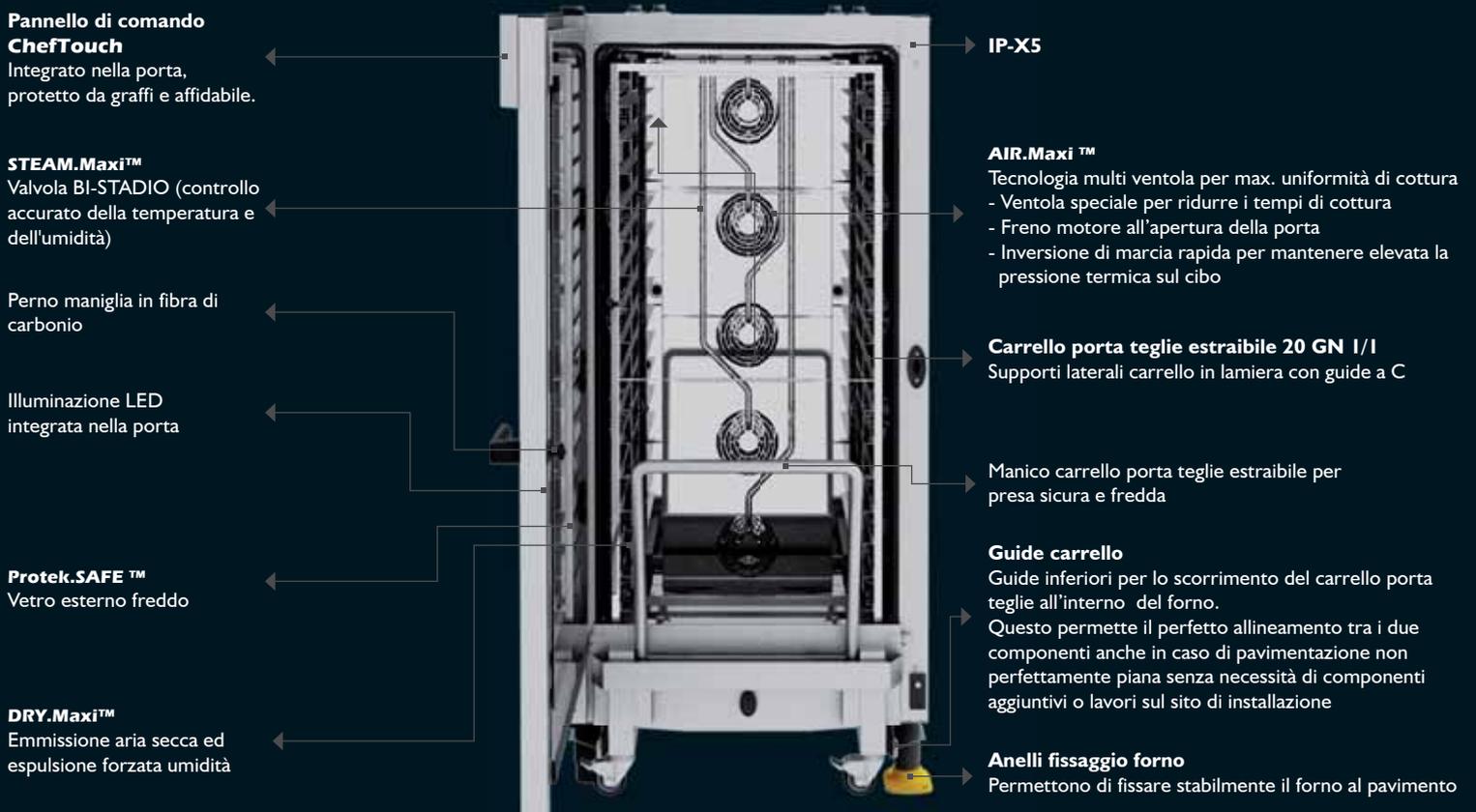
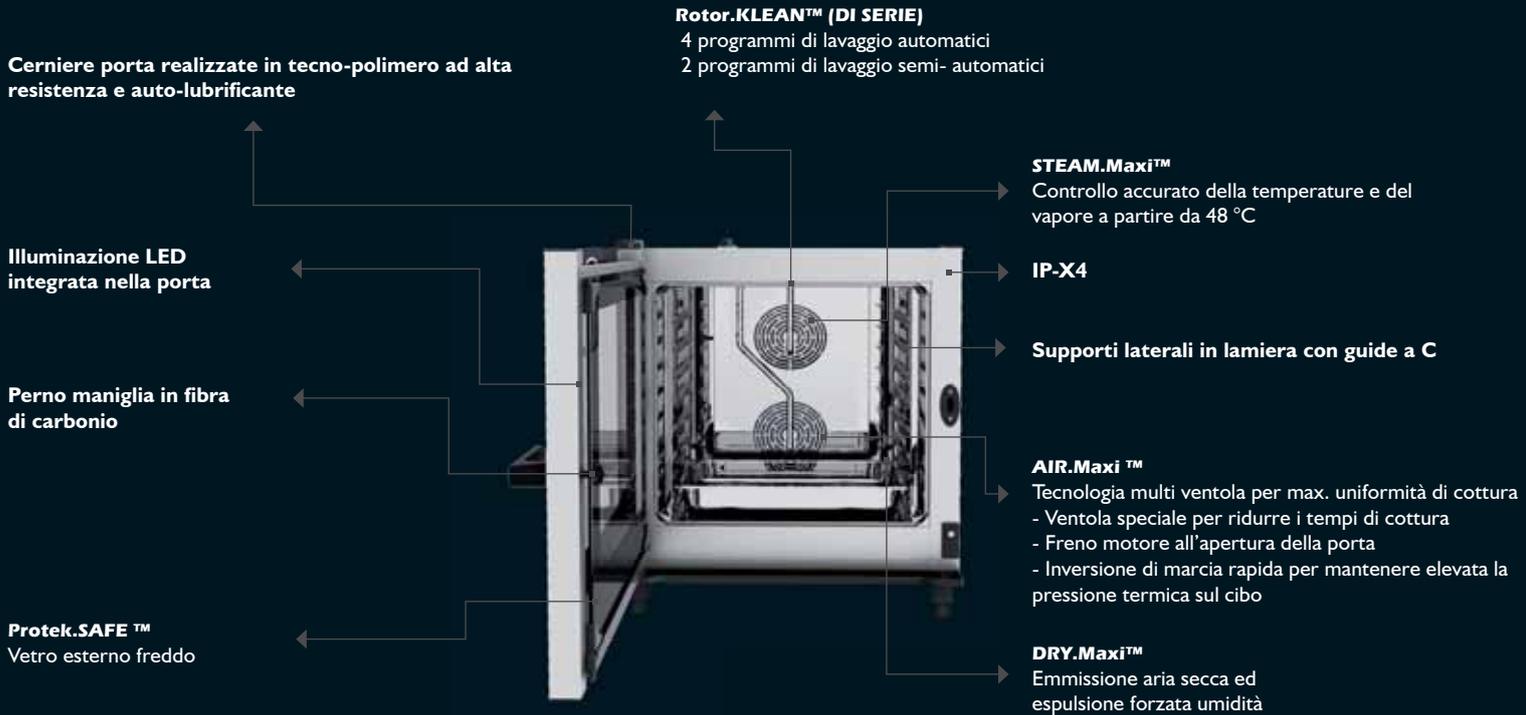
### Efficienza e potenza. In meno di un metro quadro.

La linea di forni combinati **ChefTop™ 20 teglie** si rivolge ai professionisti di tutto il mondo che devono coniugare ogni giorno la migliore qualità di cottura con la massima capacità di produzione.

La tecnologia **ADAPTIVE.Clima** dei forni **ChefTop™ 20 teglie** dà allo Chef più esigente la certezza di un risultato sempre impeccabile e uniforme, con colori intensi e sapori inalterati in ogni condizione di carico. **ADAPTIVE.Clima** riconosce infatti la quantità di cibo infornato e ottimizza il processo di cottura impostato in modo automatico per un risultato di cottura sempre eccellente.

I forni **ChefTop™ 20 teglie** sono la combinazione perfetta tra massima capacità di produzione e minimi ingombri. Attraverso le cinque ventole ad inversione di marcia presenti in camera di cottura, la tecnologia **AIR.Maxi™** garantisce una perfetta distribuzione dell'aria dalla teglia più in basso a quella più in alto in qualunque condizione di carico.

Alla perfetta qualità di cottura i forni **ChefTop™ 20 teglie** uniscono ingombri ridotti per un utilizzo ottimale dello spazio disponibile in cucina.



## AIR.Maxi™



### Uniformità di cottura. Il piacere di cuocere.

L'aria è lo strumento di trasmissione del calore e quindi il mezzo per cuocere il prodotto.

Le prestazioni di ventilazione sono pertanto fondamentali per ottenere cotture uniformi su tutti i punti della singola teglia e su tutte le teglie.

È per questo motivo che lo studio dei flussi d'aria all'interno della camera di cottura ha nella progettazione di tutti i forni **ChefTop™** un ruolo di primaria importanza.

La tecnologia **AIR.Maxi™** è stata sviluppata da **UNOX** per ottenere la perfetta distribuzione dell'aria e del calore che essa trasporta all'interno della camera di cottura.

L'utilizzo di ventilatori multipli all'interno della camera di cottura garantisce perfetta uniformità tra tutte le teglie, da quella posizionata più in basso fino a quella più in alto.

L'inversione del senso di marcia delle ventole e i motori ad alto numero di giri assicurano inoltre risultati eccellenti all'interno di ogni singola teglia.

La possibilità di selezionare sei velocità dei flussi d'aria all'interno della camera, con o senza inversione di marcia e un livello di funzionamento semi-statico permette di realizzare la cottura di qualunque prodotto, dal più delicato e leggero a quello invece che richiede un elevato trasporto di calore attraverso una forte ventilazione.

## ADAPTIVE.Clima



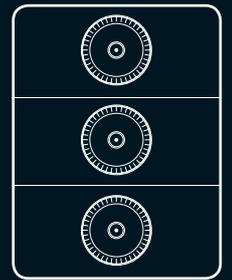
### Perfetto e Ripetibile. La certezza del risultato.

Attraverso la tecnologia **ADAPTIVE.Clima**, i forni **ChefTop™** monitorano in modo costante la reale umidità presente in camera e creano sempre le condizioni di umidità impostate dall'utente, indipendentemente dal numero di teglie infornate o dalla quantità di cibo presente in ogni teglia.

La quantità di vapore immessa in camera di cottura viene automaticamente regolata in base alla quantità di umidità rilasciata dal prodotto, permettendo all'utente di ottenere ad ogni infornata il risultato desiderato con la garanzia di una cottura sempre perfetta.

Il controllo costante di tutti i parametri di cottura consente inoltre ai forni **ChefTop™** di acquisire in modo accurato l'andamento della temperatura e dell'umidità durante l'intero processo di cottura, rilevando anche gli effetti di eventuali interventi manuali da parte dell'utente come, per esempio, l'apertura della porta. Ottenuto il risultato desiderato, la tecnologia **ADAPTIVE.Clima** consente all'utente di memorizzare il processo effettivamente avvenuto e di ripeterlo infinite volte, con la certezza di un esito sempre identico e senza alcuna supervisione o intervento da parte dell'utente.\*

\* Per questo utilizzo è consigliato l'uso abbinato con sonda al cuore **MULTI.Point XC255**.



## DRY.Maxi™



### Cuocere in assenza di umidità. L'esaltazione del sapore.

Nella rosolatura e grigliatura delle carni in forno, la presenza di umidità rilasciata dalle pietanze in cottura all'interno della camera può impedire la chiusura dei pori sulle loro superfici esterne, causando un aumento della perdita di peso e sapori meno intensi.

Inoltre, quando presente nelle fasi finali della cottura di prodotti lievitati, l'umidità non permette ai prodotti stessi di svilupparsi, di raggiungere dorature uniformi e croccanti e di esprimere tutta la loro fragranza.

La tecnologia brevettata **DRY.Maxi™** consente di rimuovere velocemente tutta l'umidità dalla camera di cottura, sia quella rilasciata dai prodotti infornati sia quella eventualmente generata dal sistema **STEAM.Maxi™** in un precedente step di cottura.

Attraverso la tecnologia **DRY.Maxi™** i forni **ChefTop™** garantiscono così l'esaltazione del sapore in ogni tipo di cottura.

## STEAM.Maxi™

### La perfezione nel vapore. Semplice come una goccia d'acqua.

Nelle cotture di gastronomia, vapore significa alimenti sani e leggeri, con colori intensi, strutture integre e sapori inalterati.

Le cotture a vapore a bassa temperatura vengono inoltre utilizzate per la pastorizzazione di creme e altri alimenti e come alternativa moderna alle tradizionali tecniche per immersione.

La tecnologia **STEAM.Maxi™** permette ai forni **ChefTop™** di realizzare qualunque tipo di cottura a vapore, anche quella più delicata a bassa temperatura. Con questa rivoluzionaria tecnologia **UNOX** segna una nuova era nelle cotture a vapore nei forni combinati.

Rispetto al tradizionale boiler, la tecnologia **STEAM.Maxi™** permette di produrre vapore sin dai primi istanti di funzionamento del forno e garantisce affidabilità nel tempo grazie alla semplicità costruttiva.

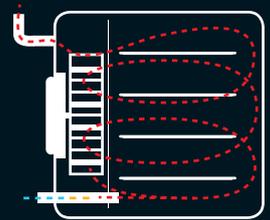
L'applicazione combinata delle tecnologie **STEAM.Maxi™** ed **AIR.Maxi™** consente ai forni **ChefTop™** di trasformare in vapore quantità di acqua fino a tre volte superiori rispetto a forni che utilizzano sistemi ad iniezione diretta tradizionale, controllandone la produzione in modo accurato ad ogni temperatura, già a partire dai 48 °C.



30 - 260 °C

CLIMA LUX

10% - 100%



48 - 130 °C

CLIMA LUX

100%

48 - 260 °C

CLIMA LUX

10% - 90%

0 → 100%

20" SEC



## MULTI.Time

### E se il tempo avesse 9 dimensioni?

Nelle cucine moderne non è rara l'esigenza di cucinare simultaneamente prodotti che richiedono tempi di cottura diversi.

Con **MULTI.Time** è possibile utilizzare il forno in ciclo continuo e gestire contemporaneamente anche nove timer. È così possibile infornare in qualunque momento prodotti che richiedono tempi di cottura diversi tra loro avendo sempre la certezza del massimo controllo.

La funzione **MULTI.Time** aggiorna inoltre in modo automatico i tempi di cottura ad ogni apertura della porta garantendo un risultato sempre ottimale.

## Cooking Essentials

**Innovative e funzionali.**

**Essenziali per il tuo lavoro quotidiano.**

All'interno della ricerca applicata da **UNOX** ai processi di cottura non poteva mancare una particolare attenzione agli strumenti ausiliari al forno necessari per aumentarne la versatilità e i modi di utilizzo quotidiano.

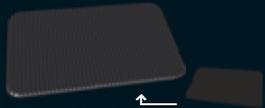
C'è una **Cooking Essentials** per ogni tipologia di cottura: dalla grigliatura alla frittura senza olio, dalla rosolatura in padella alla cottura al vapore, dalla cottura di pizza e focacce fino al pieno carico di volatili.

Con l'innovativa serie di teglie e griglie **Cooking Essentials**, disponibili nelle versioni GN 1/1 e GN 2/3, **UNOX** permette allo Chef di sperimentare tipologie di cottura finora consentite solo attraverso l'utilizzo di altre attrezzature professionali.

La versatilità dei forni **ChefTop™** che ne deriva permette così di ridurre drasticamente gli investimenti necessari per l'allestimento di una cucina completa e polivalente, con notevole recupero di costi e di spazio.



FAKIRO *Grill*



FAKIRO



*No-Fry*



*Spido*



*Pollo*



PATENT PENDING

*Black.20*



## Protek.SAFE™

### Sicurezza ed efficienza.

La tecnologia **Protek.SAFE™** fa parte del programma **NON.STOP EFFORTS** con il quale **UNOX** si impegna a ridurre al minimo l'impatto ambientale dei propri prodotti e dei processi di cottura che con essi vengono realizzati.

La tecnologia **Protek.SAFE™** elimina le perdite inutili di energia per ridurre i consumi energetici e contribuire alla compatibilità ambientale dei processi di cottura realizzati nei forni **ChefTop™**.

Grazie all'utilizzo di innovativi materiali isolanti **Protek.SAFE™** mantiene inoltre minima la temperatura sulle superfici esterne dei forni **ChefTop™**, garantendo sempre la massima sicurezza dell'ambiente di lavoro.

## UNOX.Link

### La gestione avanzata delle tue cotture e dei dati HACCP.

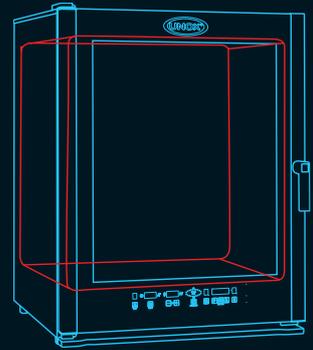
Grazie alla funzione BlackBox di **UNOX.Link XC 237** è facilissimo scaricare dal forno **ChefTop™** tutti i dati relativi alle cotture degli ultimi 3 mesi, per consentire un efficace e semplice monitoraggio del rispetto delle procedure HACCP nella cucina.

Il software **OVEX.Net 3.0** consente di ricavare utili statistiche relative al consumo di energia e l'effettivo utilizzo del forno **ChefTop™**, per permettere al professionista di tenere sotto controllo i costi fino al minimo dettaglio.

Il software **OVEX.Net 3.0** permette inoltre all'utente di creare in modo semplice ed intuitivo ricette e i programmi di cottura preferiti oppure scaricarli dal sito [InfoNet.unox.com](http://InfoNet.unox.com) e memorizzarli poi nel controllo **ChefTouch** attraverso all'interfaccia usb.

Il kit **UNOX.Link XC 237** è uno strumento prezioso per agevolare l'utilizzo del forno, monitorarne l'utilizzo e aumentarne quindi la produttività.

Nella versione **XC 238** è disponibile un'interfaccia Ethernet che consente di collegare il forno **ChefTop™** direttamente ad internet, per rendere disponibili online i dati BlackBox in qualunque momento della giornata.



300 °C 60 °C



# Sistema di cottura integrato

## ChefTouch

Facilità e potenza. Tutto con un unico tocco.



Il pannello di controllo digitale **ChefTouch** permette di comandare tutte le attrezzature della linea **ChefTop™** associate al forno attraverso un'unica interfaccia di comando semplice ed intuitiva.

Il controllo **ChefTouch** regola inoltre in modo automatico il funzionamento della cappa aspirante, adattandone le prestazioni agli effettivi fabbisogni e monitora la quantità di acqua filtrata dai sistemi **UNOX.Pure-RO** (osmosi inversa) e **UNOX.Pure** (addolcitore), segnalando quando è giunto il momento di sostituire i filtri. La tecnologia dei pulsanti a sfioramento garantisce facilità di pulizia ed elimina il rischio di usura.

## MAXI.Link

Semplicità e flessibilità nelle cucine professionali.

La tecnologia **MAXI.Link** di **UNOX** consente di semplificare e rendere flessibile il lavoro all'interno delle cucine professionali moderne.

Grazie alla possibilità di creare colonne di cottura costituite da più forni **ChefTop™** sovrapposti, la tecnologia **MAXI.Link** permette di cuocere contemporaneamente prodotti da forno con esigenze di temperatura, umidità e tempo anche molto diverse.

Accendere solo i forni necessari per gestire l'effettivo carico di lavoro permette inoltre di sfruttare al meglio l'energia disponibile e ridurre al minimo i consumi e i relativi costi.

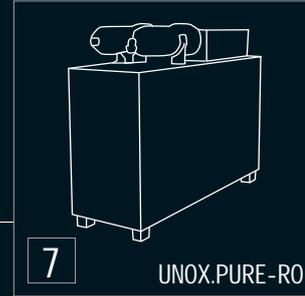
La funzione **EFFICIENT.Power** riduce fino al 33% la potenza necessaria per il funzionamento della colonna di cottura attraverso un'accurata gestione dei fabbisogni di energia e la distribuzione delle potenze assorbite dai forni che la costituiscono.



2 3 4 FORNO SLAVE



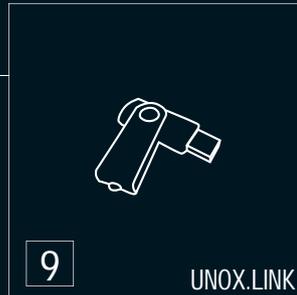
6 SLOWTOP



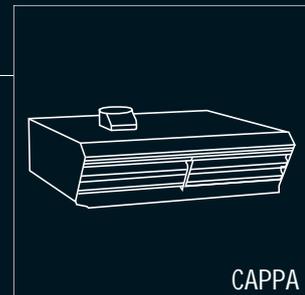
7 UNOX.PURE-RO



5 ABBATTITORE



9 UNOX.LINK



CAPPA



12 GN 2/1



17 GN 1/1



15 GN 1/1



14 GN 1/1



12 GN 1/1



11 GN 1/1



10 GN 1/1



10 GN 1/1



9 GN 1/1



7 GN 1/1



15 GN 1/1



14 GN 1/1



12 GN 1/1



15 GN 1/1

# Sistema di cottura integrato

## SlowTop

### Il forno statico moderno.

Cotture lente di carni e brasati, essiccazioni, lievitazione di prodotti da forno, mantenimento a 70°C, sono solo alcuni dei possibili utilizzi dei forni a cottura lenta **SlowTop XVL585** e **XVL385** della gamma **ChefTop™**.

Questi versatili strumenti possono diventare un punto di appoggio in grado di disimpegnare i forni combinati dalle cotture meno gravose in qualunque momento della giornata.

Durante le ore di servizio possono essere infatti utilizzati come mantenitori, impostando una temperatura di 70°C e l'umidità necessaria per mantenere il cibo perfetto e pronto al servizio. Il controllo automatico dell'umidità garantisce sempre le condizioni ottimali per non alterare le condizioni delle pietanze.

Durante le ore di preparazione i forni a cottura lenta possono essere utilizzati per i processi di essiccazione, la lievitazione di prodotti da forno e tutte quelle cotture delicate che necessitano di poca ventilazione e temperature non superiori ai 180°C.

Grazie alla sonda al cuore è inoltre possibile utilizzare gli ultimi nati della gamma **ChefTop™** per la cottura lenta, magari durante la notte, di arrostiti e brasati di carne.

Il sistema di lavaggio semi-automatico (DI SERIE) **XC 302** con tecnologia **Rotor.KLEAN™** permette di rendere semplici e rapide le operazioni di pulizia e cura del forno.

## Sistema di cottura *Pollo*

Nelle rosticcerie e nei supermercati di tutto il mondo la cottura di volatili è uno dei processi più comuni e per questo importanti in termini di redditività.

L'utilizzo di tradizionali girarrosti comporta tempi di cottura lunghi, notevole perdita di peso, utilizzo inefficiente dell'energia elettrica e degli spazi disponibili, processi di pulizia difficili, poco efficaci e costosi.

Le tecnologie applicate nei forni combinati **ChefTop™** permettono di ridurre significativamente i tempi di cottura e la perdita di peso e garantiscono un risultato perfetto in ogni condizione di carico grazie all'innovativa tecnologia **ADAPTIVE.Clima**, che permette ai forni **ChefTop™** di rilevare la quantità di volatili infornati e regolare automaticamente i parametri di cottura in funzione del carico effettivo.

La tecnologia di cottura **GRP 825 "Pollo"**, sviluppata da **UNOX**, permette di sfruttare al massimo lo spazio della camera di cottura ed ottimizzare i flussi d'aria all'esterno e all'interno di ogni volatile. L'applicazione della teglia **GRP 825 "Pollo"** alle tecnologie brevettate **ChefTop™** consente inoltre di contenere la formazione di sporco all'interno della camera del forno durante la cottura dei volatili, permettendo di dimezzare la frequenza di lavaggio del forno.

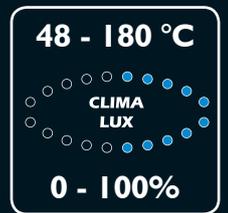
In abbinamento con la tecnologia **Rotor.KLEAN™** di lavaggio automatico, i forni **ChefTop™** permettono così di ridurre i costi di pulizia fino al 60%.

Gli armadi speciali per polli **XR219** (GN 1/1) e **XR279** (GN 2/1) utilizzano una valvola motorizzata per la separazione automatica del grasso di cottura, che viene convogliato nella speciale vasca di raccolta a chiusura ermetica in dotazione, rendendo così ancora più semplici e rapide le operazioni di raccolta e smaltimento dei grassi.

Il nuovo trolley **XR 945** e **XR 965** abbinati ai relativi cesti porta teglie GN1/1 e GN2/1 permettono di facilitare e rendere sicuro il trasporto dalla cella refrigerata al forno, l'inserimento del cesto porta teglie in camera di cottura e il successivo trasporto dei polli cotti sul banco di servizio.

Un'apposita teglia speciale di raccolta posta nella parte superiore del trolley raccoglie eventuali gocce di liquidi durante tutte le fasi di movimentazione, mantenendo pulito e sicuro l'ambiente di lavoro.





① **XR 219: Armadio *Pollo* GN 1/1**  
**XR 279: Armadio *Pollo* GN 2/1**

- A Condotto di scarico controllato da valvola motorizzata per la raccolta separata dei grassi di cottura
- B Vasca di raccolta grassi a chiusura ermetica
- C Spazio taniche detergente **UNOX.Det&Rinse**

② **GRP 825: Griglia *Pollo***  
 → Capacità: 8 polli

③ **XTV 506: Cesto 6 GN 1/1**  
 → Capacità: 2 GRP 825 = 16 polli  
 Per modelli XVC 505E/505EP/51SEG

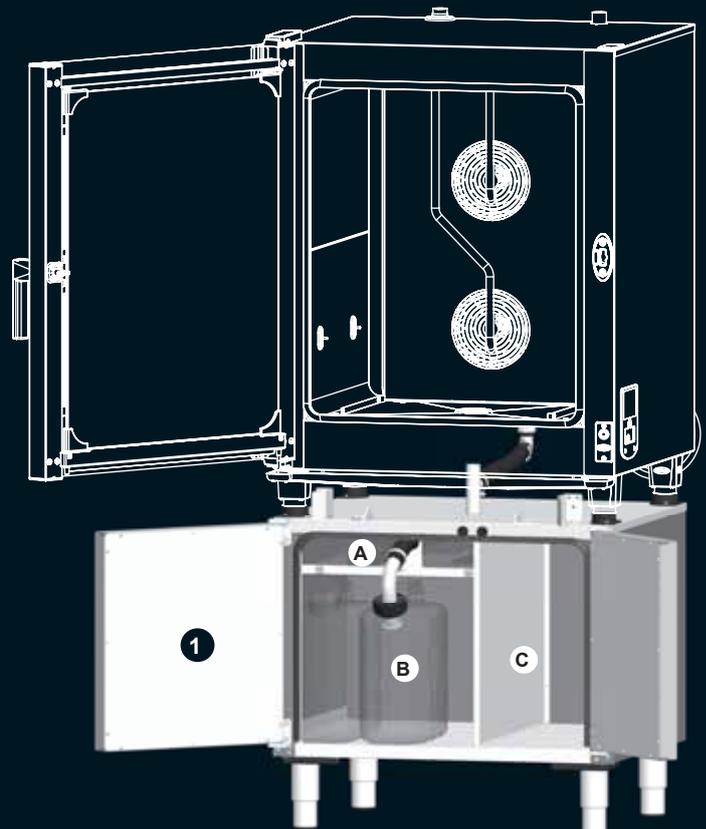
**XTV 709: Cesto 9 GN 1/1**  
 → Capacità: 3 GRP 825 = 24 polli  
 Per modelli XVC 705E/705EP/71SEG

**XTV 1201: Cesto 6 GN 2/1**  
 → Capacità: 4 GRP 825 = 32 polli  
 Per modelli XVC 1205EP/1215EG

**XTV 2001: Cesto 10 GN 2/1**  
 → Capacità: 6 GRP 825 = 48 polli  
 Per modelli XVC 2005EP/2015EG

④ **XR 945: Trolley per cesti GN 1/1**  
 + XR 957: Kit aggancio trolley XR 945

**XR 965: Trolley per cesti GN 2/1**  
 + XR 958: Kit aggancio trolley XR 965



## Rotor.KLEAN™

### Lavaggio automatico integrato. Più valore al tempo.

**Rotor.KLEAN™** è la tecnologia di lavaggio che consente ai forni **ChefTop™** di ottenere in modo automatico la massima igiene e sicurezza alimentare della camera di cottura ed eliminare costose e laboriose operazioni di pulizia manuale.

È possibile selezionare il ciclo di lavaggio giusto per ogni tipo di sporco: 4 diversi programmi di pulizia automatici, un programma di lavaggio semiautomatico e un veloce programma di risciacquo con sola acqua.

I particolari cicli di lavaggio consentono di ridurre al minimo il consumo di **UNOX.Det&Rinse** rendendo ogni ciclo ecologico ed economico.

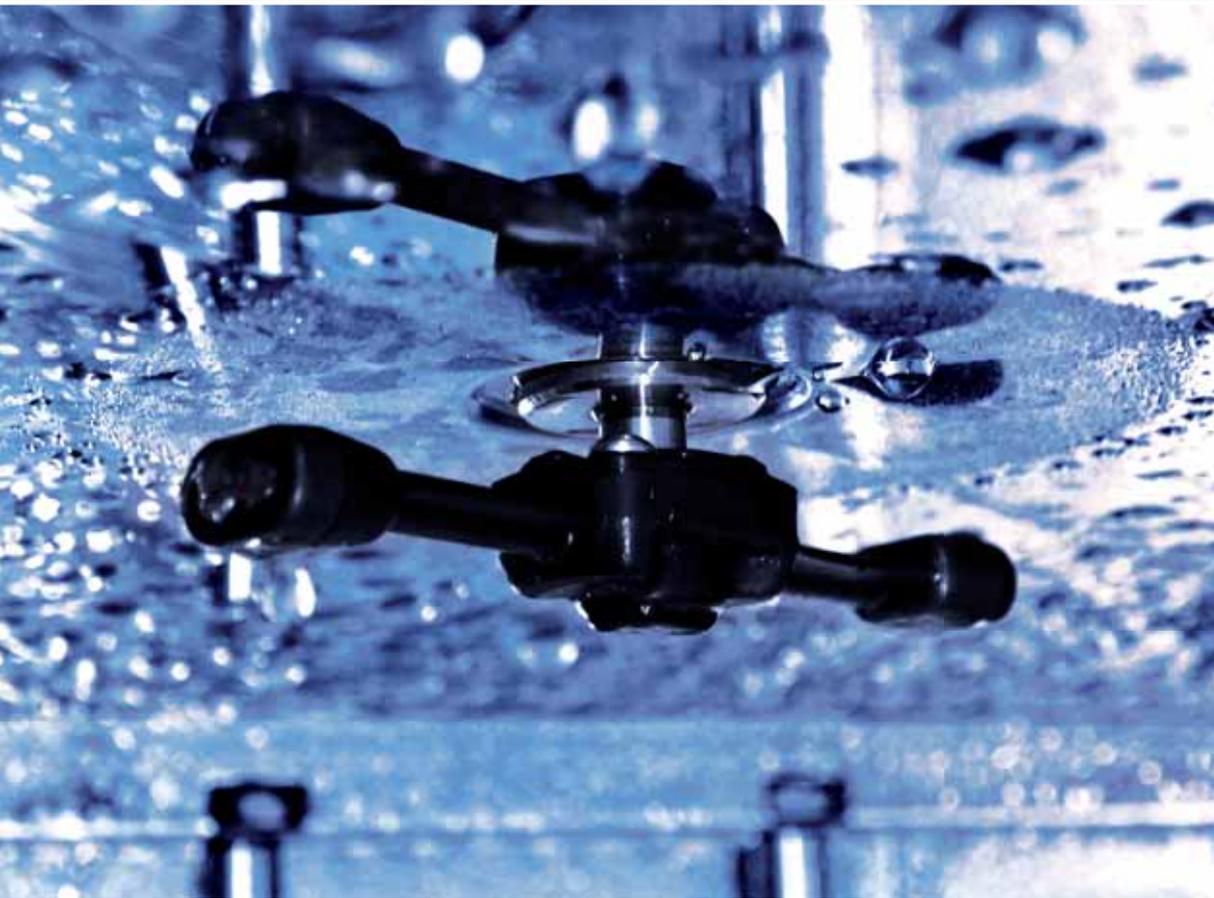
## UNOX.Det&Rinse

### Il massimo della pulizia. Unico prodotto.

**UNOX.Det&Rinse** è l'innovativo prodotto per la pulizia specificamente studiato da **UNOX** per ottimizzare l'efficacia della tecnologia **Rotor.KLEAN™**.

**UNOX.Det&Rinse** racchiude in un unico prodotto l'azione sgrassante del detergente con quella di risciacquo del brillantante, per garantire i migliori risultati di lavaggio in ogni condizione di sporco.

La tecnologia **Rotor.KLEAN™** abbinata al detergente **UNOX.Det&Rinse** permette di avere la certezza che il forno **ChefTop™** sia sempre nelle condizioni ottimali per garantire i migliori risultati di cottura e la massima affidabilità nel tempo, eliminando totalmente il consumo di brillantante e riducendo al minimo il consumo di detergente ed acqua, abbinando una pulizia efficace con il minor impatto ambientale.



**QUICK**  
WASHING

🕒 30 min

**SHORT**  
WASHING

🕒 39 min

**MED**  
WASHING

🕒 57 min

**LONG**  
WASHING

🕒 76 min

2 taniche x 5 L  
UNOX.Det&Rinse



## UNOX.Pure-RO

### Il trattamento completo per ogni tipo di acqua.

**UNOX.Pure-RO** utilizza la tecnologia di filtraggio dell'acqua ad Osmosi Inversa studiata da **UNOX** per garantire la completa demineralizzazione di ogni tipo di acqua, anche in presenza di ioni di ferro o elevate quantità di sali disciolti. Il sistema di filtraggio acqua **UNOX.Pure-RO** è quindi la soluzione ideale per garantire la massima affidabilità nel tempo del forno **ChefTop™**, proteggendone la camera di cottura da qualunque forma di corrosione e deposito calcareo.

**UNOX.Pure-RO** è dotata di una pompa che permette di alimentare il circuito **STEAM.Maxi™** del forno **ChefTop™** anche quando il valore della pressione dell'acqua in ingresso è molto basso.

**UNOX.Pure-RO** elimina anche gli elementi dannosi che potrebbero alterare l'odore e il sapore delle pietanze, come ad esempio i residui di cloro.

Il pannello di controllo digitale **ChefTouch** dei forni **ChefTop™** monitora la quantità di acqua filtrata del sistema **UNOX.Pure-RO** e segnala automaticamente quando è arrivato il momento di sostituire il filtro ottimizzandone l'utilizzo.

**UNOX.Pure-RO** consente di mantenere in condizioni ideali la camera di cottura del forno **ChefTop™**, allungandone la vita e riducendo i costi di manutenzione e di servizio ad esso legati.

## UNOX.Pure

### Un nuovo concetto di filtrazione dell'acqua.

**UNOX.Pure** è il sistema filtrante sviluppato da **UNOX** al fine di garantire una soluzione veloce, sicura e compatta per una qualità dell'acqua costantemente elevata.

In un unica cartuccia di **UNOX.Pure** sono racchiuse 4 fasi di filtrazione, durante le quali l'acqua viene privata degli ioni di calcio e di magnesio, nonché dei metalli pesanti come piombo e rame.

Inoltre il sistema filtrante **UNOX.Pure** agisce efficacemente sulle sostanze dall'odore e dal sapore sgradevole e le particelle più fini. In tal modo, è possibile combattere la formazione di calcare ed i possibili fenomeni di corrosione e garantire che il sapore e l'aroma delle pietanze si sviluppino appieno, offrendo, di conseguenza, una qualità ottimale.

Il controllo **ChefTouch** dei forni **ChefTop™** monitora anche la quantità di acqua filtrata del sistema **UNOX.Pure** e segnala automaticamente quando è arrivato il momento di sostituire il filtro ottimizzandone l'utilizzo.

**UNOX.Pure** è un valido aiuto per mantenere la camera di cottura del forno **ChefTop™** in condizioni ideali qualora non fosse possibile l'installazione del sistema **UNOX.Pure-RO**.



Alimentazione

Filtro meccanico

Filtro a carboni attivi

Pompa

Membrana ad osmosi inversa

Vaso di espansione

Alimentazione

Pre-filtrazione

Resina a scambio ionico

Filtro a carboni attivi

Filtrazione fine (10  $\mu\text{m}$ )



# Forni combinati convezione vapore GN 2/I



CARRELLO PORTA TEGLIE ESTRAIBILE INCLUSO.



power

## XVC 4005 EP

Capacità	20 GN 2/I
Distanza tra le teglie	66 mm
Frequenza	50 / 60 Hz
Voltaggio	400 V ~ 3N
Potenza elettrica	47 kW
Potenza gas nominale max.	-
Dimensioni (WxDxH mm)	866x1237x1863
Peso	190 kg



power

## XVC 2005 EP



Capacità	10 GN 2/I
Distanza tra le teglie	80 mm
Frequenza	50 / 60 Hz
Voltaggio	400 V ~ 3N
Potenza elettrica	28 kW
Potenza gas nominale max.	-
Dimensioni (WxDxH mm)	860x1135x1217
Peso	165 kg



power

## XVC 1205 EP



Capacità	6 GN 2/I
Distanza tra le teglie	80 mm
Frequenza	50 / 60 Hz
Voltaggio	400 V ~ 3N
Potenza elettrica	18,5 kW
Potenza gas nominale max.	-
Dimensioni (WxDxH mm)	860x1135x897
Peso	150 kg

## Attrezzature complementari & Accessori



power

### XVC 4005 EPL\*

20 GN 2/I

66 mm

50 / 60 Hz

400 V ~ 3N

47 kW

-

866x1237x1863

190 kg



gas

### XVC 4015 EG

20 GN 2/I

66 mm

50 / 60 Hz

400 V ~ 3N

9 kW

35 kW / 30100 Kcal/h

866x1237x2071

220 kg



gas

### XVC 4015 EGL\*

20 GN 2/I

66 mm

50 / 60 Hz

400 V ~ 3N

9 kW

35 kW / 30100 Kcal/h

866x1237x2071

220 kg

\*L: versione con apertura porta da sinistra verso destra



gas

### XVC 2015 EG

10 GN 2/I

80 mm

50 / 60 Hz

400 V ~ 3N

4,9 kW

21,5 kW / 18500 Kcal/h

860x1135x1425

185 kg



gas

### XVC 1215 EG

6 GN 2/I

80 mm

50 / 60 Hz

230 V ~ 1N

3,3 kW

18,4 kW / 15500 Kcal/h

860x1135x1105

170 kg



#### Carrello porta teglie

Capacità: 20 GN 2/I - Distanza: 66 mm  
Dimensioni: 733x783x1691 WxDxH mm  
**Art.: XCV 4001**

#### Personalizzazione carrello

Capacità e distanza tra teglie possono essere realizzati su richiesta specifica.  
Minimo ordinabile: 2 carrelli



#### Carrello porta piatti

Capacità: 104 piatti  
Diametro max. piatto: 310 mm  
Diametro min. piatto: 210 mm  
Dimensioni: 733x774x1691 WxDxH mm  
**Art.: XCP 4000**



#### HoldingCover

Per modelli: XCV 4001/ XCP 4000  
Voltaggio: 230 V ~ 1N - Frequenza: 50 / 60 Hz  
Potenza elettrica: 2,2 kW  
Temperatura: 70 °C  
**Art.: XCP 145**



#### Coperta termica

Per modelli: XCV 4001/ XCP 4000

**Art.: XCP 140**



#### Cappa con condensatore di vapore

Solo per forni elettrici  
Voltaggio: 230 V ~ 1N - Potenza elettrica: 200 W  
Diametro uscita fumi: 121 mm  
Portata minima: 550 m³/h; Portata massima: 750 m³/h  
Dimensioni: 868x1295x297 WxDxH mm  
**Art.: XC 628**



#### Armadio neutro

Per modelli: XVC 2005EP/ 2015EG/ 1205EP/ 1215EG  
Capacità: 7 GN 2/I - Distanza: 57 mm  
Dimensioni: 860x995x676 WxDxH mm  
Peso: 30 Kg  
**Art.: XR 278**



#### Kit completo di installazione per forni sovrapposti

Per modello: XVC 1205EP  
**Art.: XC 755**



#### Stand aperto

Per modelli: XVC 2005EP/ 2015EG/ 1205EP/ 1215EG  
Dimensioni: 842x864x692 WxDxH mm  
Peso: 12 Kg  
**Art.: XR 458**



#### kit supporti laterali stand

Per modello: XR 458  
Capacità: 7 GN 2/I - Distanza: 60 mm - Peso: 4 Kg  
**Art.: XR 757**



#### Cesto porta teglie

Per modelli: XVC 2005EP/ 2015EG  
Capacità: 10 GN 2/I - Distanza: 78 mm  
**Art.: XTV 2001**



#### Cesto porta teglie

Per modelli: XVC 1205EP/ 1215EG  
Capacità: 6 GN 2/I - Distanza: 78 mm  
**Art.: XTV 1201**



#### Trolley porta cesti

Per modelli: XTV 2001/ XTV 1201  
**Art.: XR 965**

#### Kit aggancio trolley

Articolo obbligatorio con l'acquisto di XR 965.  
Il kit permette di agganciare il trolley con modelli: XR 278/ XR 458  
**Art.: XR 958**



#### Kit ruote con catene di fissaggio a muro

Per modelli: XR 278/ XR 458  
**Art.: XR 622**



#### Kit ruote con catene di fissaggio a muro

Per modelli: XVC 2005EP/ 2015EG/ 1205EP/ 1215EG  
**Art.: XR 624**

# Forni combinati convezione vapore GN I/I



power

## XVC 1005 EP

Capacità	20 GN I/I
Distanza tra le teglie	66 mm
Frequenza	50 / 60 Hz
Voltaggio	400 V ~ 3N
Potenza elettrica	29,7 kW
Potenza gas nominale max.	-
Dimensioni (WxDxH mm)	866x997x1863
Peso	177 kg

CARRELLO PORTA TEGLIE ESTRAIBILE INCLUSO.



power

## XVC 905 EP

Capacità	20 GN I/I
Distanza tra le teglie	66 mm
Frequenza	50 / 60 Hz
Voltaggio	400 V ~ 3N
Potenza elettrica	29,7 kW
Potenza gas nominale max.	-
Dimensioni (WxDxH mm)	866x997x1863
Peso	183 kg

SUPPORTI LATERALI FISSI ALL'INTERNO DELLA CAMERA.



power



gas



gas

### XVC 1005 EPL\*

20 GN I/I

66 mm

50 / 60 Hz

400 V ~ 3N

29,7 kW

-

866x997x1863

177 kg

### XVC 1015 EG

20 GN I/I

66 mm

50 / 60 Hz

230 V~ 1N

1,7 kW

35 kW / 30100 Kcal/h

866x997x2071

200 kg

### XVC 1015 EGL\*

20 GN I/I

66 mm

50 / 60 Hz

230 V~ 1N

1,7 kW

35 kW / 30100 Kcal/h

866x997x2071

200 kg



power



gas



gas

### XVC 905 EPL\*

20 GN I/I

66 mm

50 / 60 Hz

400 V ~ 3N

29,7 kW

-

866x997x1863

183 kg

### XVC 915 EG

20 GN I/I

66 mm

50 / 60 Hz

230 V~ 1N

1,7 kW

35 kW / 30100 Kcal/h

866x997x2071

206 kg

### XVC 915 EGL\*

20 GN I/I

66 mm

50 / 60 Hz

230 V~ 1N

1,7 kW

35 kW / 30100 Kcal/h

866x997x2071

206 kg

## Attrezzature complementari



### Carrello porta teglie

Per modelli: XVC 1005EP/ 1005EPL/ 1015EG/ 1015EGL

Capacità: 20 GN I/I

Distanza: 66 mm

Dimensioni: 743x564x1700 WxDxH mm

Peso: 25 Kg

Art.: **XCV 1001**

### Personalizzazione carrello

Capacità e distanza tra teglie possono essere realizzati su richiesta specifica.

Minimo ordinabile: 2 carrelli



### Carrello porta piatti

Per modelli: XVC 1005EP/ 1005EPL/ 1015EG/ 1015EGL

Capacità: 54 piatti

Diametro max. piatto: 310 mm

Diametro min. piatto: 210 mm

Dimensioni: 730x555x1716 WxDxH mm

Peso: 25 Kg

Art.: **XCP 1000**



### HoldingCover

Per modelli: XCV 1001/ XCP 1000

Voltaggio: 230 V~ 1N - Frequenza: 50 / 60 Hz

Potenza elettrica: 2 kW

Temperatura: 70 °C

Art.: **XCP 135**



### Coperta termica

Per modelli: XCV 1001/ XCP 1000

Art.: **XCP 130**



### Cappa con condensatore di vapore

Solo per forni elettrici

Voltaggio: 230 V~ 1N

Frequenza: 50 / 60 Hz - Potenza elettrica: 200 W

Diametro uscita fumi: 121 mm

Portata minima: 550 m3/h;

Portata massima: 750 m3/h

Dimensioni: 868x1060x297 WxDxH mm

Art.: **XC 518**



\*L: versione con apertura porta da sinistra verso destra

# Forni combinati convezione vapore GN I/I



## XVC 705 E

Capacità	10 GN I/I
Distanza tra le teglie	67 mm
Frequenza	50 / 60 Hz
Voltaggio	400 V ~ 3N
Potenza elettrica	11,9 kW
Potenza gas nominale max.	-
Dimensioni (WxDxH mm)	750x773x1042
Peso	86 kg



## XVC 505 E

Capacità	7 GN I/I
Distanza tra le teglie	67 mm
Frequenza	50 / 60 Hz
Voltaggio	230 V ~ 1N / 400 V ~ 3N
Potenza elettrica	8,2 kW
Potenza gas nominale max.	-
Dimensioni (WxDxH mm)	750x773x895
Peso	79 kg



## XVC 305 E

Capacità	5 GN I/I
Distanza tra le teglie	67 mm
Frequenza	50 / 60 Hz
Voltaggio	230 V ~ 1N / 400 V ~ 3N
Potenza elettrica	3 / 6 kW
Potenza gas nominale max.	-
Dimensioni (WxDxH mm)	750x773x707
Peso	62 kg



## XVC 105 E

Capacità	3 GN I/I
Distanza tra le teglie	67 mm
Frequenza	50 / 60 Hz
Voltaggio	230 V ~ 1N
Potenza elettrica	3,6 kW
Potenza gas nominale max.	-
Dimensioni (WxDxH mm)	750x762x572
Peso	48 kg



power

## XVC 705 EP

10 GN I/I

67 mm

50 / 60 Hz

400 V ~ 3N

18,7 kW

-

750x773x1042

86 kg



gas

## XVC 715 EG

10 GN I/I

67 mm

50 / 60 Hz

230 V~ 1N

0,7 kW

19,5 kW / 16765 Kcal/h

750x773x1254

100 kg



power

## XVC 505 EP

7 GN I/I

67 mm

50 / 60 Hz

400 V ~ 3N

11,9 kW

-

750x773x895

79 kg



gas

## XVC 515 EG

7 GN I/I

67 mm

50 / 60 Hz

230 V~ 1N

0,7 kW

16,8 kW / 14445 Kcal/h

750x773x1107

93 kg



power

## XVC 305 EP

5 GN I/I

67 mm

50 / 60 Hz

230 V ~ 1N / 400 V ~ 3N

9,4 kW

-

750x773x707

62 kg



gas

## XVC 315 EG

5 GN I/I

67 mm

50 / 60 Hz

230 V~ 1N

0,4 kW

11,7 kW / 10060 Kcal/h

750x773x918

76 kg



power

## XVC 105 EP

3 GN I/I

67 mm

50 / 60 Hz

230 V ~ 1N / 400 V ~ 3N

5,1 kW

-

750x762x572

48 kg

## Attrezzature complementari & Accessori



### Cappa con condensatore di vapore

Solo per forni elettrici  
 Voltaggio: 230 V~ 1N  
 Frequenza: 50 / 60 Hz - Potenza elettrica: 200 W  
 Diametro uscita fumi: 121 mm  
 Portata minima: 550 m<sup>3</sup>/h; Portata massima: 750 m<sup>3</sup>/h  
 Dimensioni: 750x825x272 WxDxH mm

**Art.: XC 318**



### Armadio neutro

Capacità: 7 GN I/I  
 Distanza: 57 mm  
 Dimensioni: 750x656x676 WxDxH mm  
 Peso: 18 Kg

**Art.: XR 218**



### Kit completo di installazione per forni sovrapposti GN I/I

**Art.: XC 757**



### Cesto porta teglie

Per modelli: XVC 705E/ 705EP/ 715EG  
 Capacità: 9 GN I/I - Distanza: 67 mm

**Art.: XTV 709**



### Cesto porta teglie

Per modelli: XVC 505E/ 505EP/ 515EG  
 Capacità: 6 GN I/I - Distanza: 76 mm

**Art.: XTV 506**



### Trolley porta cesti

Per modelli: XTV 709/ XTV 506

**Art.: XR 945**



### Kit aggancio trolley

Articolo obbligatorio con l'acquisto di XR 945.  
 Il kit permette di agganciare il trolley con modelli XR 218/ XR 118

**Art.: XR 957**



### kit piedini 150 mm

Kit completo di 4 piedini regolabili per il posizionamento del forno a pavimento.

**Art.: XR 608**



### Stand aperto basso

Dimensioni: 732x546x208 WxDxH mm  
 Peso: 5 Kg

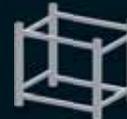
**Art.: XR 108**



### Stand aperto intermedio

Dimensioni: 732x546x434 WxDxH mm  
 Peso: 9 Kg

**Art.: XR 158**



### Stand aperto alto

Dimensioni: 732x546x692 WxDxH mm  
 Peso: 10 Kg

**Art.: XR 118**



### kit supporti laterali stand

Per modello: XR 118  
 Capacità: 7 GN I/I - Distanza: 60 mm Peso: 2 Kg

**Art.: XR 717**



### Kit porta taniche

Per modello: XR 118

**Art.: XR 667**



### Kit ruote con catene di fissaggio a muro

Per modelli: XR 218/ XR 108/ XR 158/ XR 118  
 Kit completo di 4 ruote:  
 2 ruote con freno - 2 ruote senza freno.

**Art.: XR 622**



### Kit ruote con catene di fissaggio a muro

Per modelli XVC (10, 7, 5, 3 GN I/I)  
 Kit completo di 4 ruote:  
 2 ruote con freno - 2 ruote senza freno.

**Art.: XR 624**

# Forni combinati convezione vapore GN 2/3



Capacità
Distanza
Frequenza
Voltaggio
Potenza elettrica
Dimensioni (WxDxH mm)
Peso



Capacità
Distanza
Frequenza
Voltaggio
Potenza elettrica
Dimensioni (WxDxH mm)
Peso

## Attrezzature complementari



**Rotor.KLEAN™**  
Lavaggio Semi-automatico  
DI SERIE



Controllato elettronicamente solo dal pannello comandi ChefTouch

### SlowTop XVL 585

Capacità	7 GN I/I
Distanza	70 mm
Frequenza	50 / 60 Hz
Voltaggio	230 V ~ 1N
Potenza elettrica	3,2 kW
Temperatura max.	180 °C
Dimensioni (WxDxH mm)	750x792x961
Peso	63 kg

### Abbattitore di temperatura XK 315



Controllato elettronicamente solo dal pannello comandi ChefTouch

Capacità	5 GN I/I
Distanza	67 mm
Frequenza	50 / 60 Hz
Voltaggio	230 V ~ 1N
Potenza elettrica	1,5 kW
Temperatura min.	-35 °C
Dimensioni (WxDxH mm)	750x812x975
Peso	98 kg



## XVC 205 E

5 GN 2/3
67 mm
50 / 60 Hz
230 V ~ 1N / 400 V ~ 3N
5,1 / 3,4 kW
574x773x707
48 kg

## XVC 055 E

3 GN 2/3
67 mm
50 / 60 Hz
230 V ~ 1N
3,4 kW
574x762x572
41 kg

## Accessori



**Condensatore di vapore**  
 Voltaggio: 230 V ~ 1N - Frequenza: 50 / 60 Hz  
 Potenza elettrica: 8 W - Peso: 7 kg  
 Dimensioni: 380x212x217 WxDxH mm  
**Art.: XC 118**



**Kit completo di installazione per forni sovrapposti GN 2/3**  
**Art.: XC 756**



**Kit pompa**  
 Permette al forno di utilizzare acqua dal serbatoio (XC 655) in mancanza della rete idrica.  
 Voltaggio: 230 V ~ 1N - Frequenza: 50 / 60 Hz  
 Potenza elettrica: 16 W  
**Art.: XC 665**



**Serbatoio acqua per forni con pompa**  
**Art.: XC 655**

### Rotor.KLEAN™ Lavaggio Semi-automatico DI SERIE



## SlowTop XVL 385

Capacità	5 GN 1/1
Distanza	67 mm
Frequenza	50 / 60 Hz
Voltaggio	230 V ~ 1N
Potenza elettrica	3,2 kW
Temperatura max.	180 °C
Dimensioni (WxDxH mm)	750x625x773
Peso	53 kg

Controllato elettronicamente solo dal pannello comandi ChefTouch

## Accessorio per modelli XVL



**Kit ruote con catene di fissaggio a muro**  
 Per modelli: XVL 585/ XVL 385  
 Kit completo di 4 ruote:  
 2 ruote con freno - 2 ruote senza freno.  
**Art.: XR 624**

## Attrezzature per modelli XR (Polla)

### GN 2/1



**Cesto porta teglie**  
 Capacità: 10 GN 2/1  
 6 x GRP 825 = 48 polli  
**Art.: XTV 2001**



**Cesto porta teglie**  
 Capacità: 6 GN 2/1  
 4 x GRP 825 = 32 polli  
**Art.: XTV 1201**



**Trolley porta cesti**  
 Per XTV 2001 / XTV 1201  
**Art.: XR 965**

**Kit aggancio trolley**  
 Articolo obbligatorio con l'acquisto di XR 965.  
 Il kit permette di agganciare il trolley con modello XR 279  
**Art.: XR 958**

### GN 1/1

**Cesto porta teglie**  
 Capacità: 9 GN 1/1  
 3 x GRP 825 = 24 polli  
**Art.: XTV 709**

**Cesto porta teglie**  
 Capacità: 6 GN 1/1  
 2 x GRP 825 = 16 polli  
**Art.: XTV 506**

**Trolley porta cesti**  
 Per XTV 709/ XTV 506  
**Art.: XR 945**

**Kit aggancio trolley**  
 Articolo obbligatorio con l'acquisto di XR 945.  
 Il kit permette di agganciare il trolley con modello XR 219  
**Art.: XR 957**

## Armadio Polla XR 279 XR 219

Per modelli	GN 2/1	GN 1/1
Capacità	-	-
Distanza	-	-
Frequenza	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz
Voltaggio	230 V ~ 1N	230 V ~ 1N
Potenza elettrica	0,19 kW	0,19 kW
Dimensioni	860x1077x676	750x737x676
Peso	32 kg	20 kg



# Accessori per tutti i modelli



**Kit per collegare più attrezzature complementari alla rete idrica**  
Dimensioni: 3 m

**Art.: XC 618**



**Sonda al cuore esterna SOUS-VIDE**

Il kit contiene 1 sonda.

**Art.: XC 249**



**Sonda al cuore MULTI.Point**

Il kit contiene 1 sonda.

**Art.: XC 255**



**Chiusura / apertura porta di sicurezza a 2 stadi**

**Art.: XC 720**



**Kit Buzzer**

Permette di aumentare l'intensità del suono prodotto dal forno per segnalare il termine della cottura.

**Art.: XC 706**



**UNOX.Link**

Interfaccia USB con software **OVEX.Net 3.0**

**Art.: XC 237**



**UNOX.Link**

Interfaccia USB con software **OVEX.Net 3.0** e connessione a internet

**Art.: XC 238**

## UNOX.Care Program



**UNOX.Pure-RO (Kit osmosi inversa con pompa)**

Voltaggio: 230 V~ 1N - Frequenza: 50 / 60 Hz

Potenza elettrica: 220 W

Dimensioni: 542x198x449 WxDxH mm - Peso: 16 Kg

**Art.: XC 235**



**UNOX.Pure (Sistema di filtraggio)**

**Art.: XC 215**



**Cartuccia UNOX.Pure sistema di filtraggio**

**Art.: XC 216**



**UNOX.Det&Rinse**

Per **Rotor.KLEAN™**

Confezione da 2 x 5 L

**Art.: DB 1011A0**



**Detergente a spruzzo per pulizia manuale**

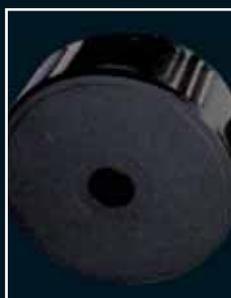
Confezione da 6 x 2 L

**Art.: SL 1135A0**



**Kit doccia**

**Art.: XC 208**



## Dotazioni

■ Di serie    □ Optional    – Non disponibile



MODALITÀ DI COTTURA	eco	power	gas
Cottura a Convezione con temperatura variabile da 30 °C a 260 °C	■	■	■
Cottura mista a Convezione + Vapore con temperatura variabile da 48 °C a 260 °C, <b>STEAM.Maxi™</b> da 30% a 90%	■	■	■
Cottura a Convezione + Umidità con temperatura variabile da 48 °C a 260 °C, <b>STEAM.Maxi™</b> da 10% a 20%	■	■	■
Cottura a Vapore con temperatura variabile da 48 °C a 130 °C, <b>STEAM.Maxi™</b> al 100%	■	■	■
Cottura a Convezione + Aria secca con temperatura variabile da 30 °C a 260 °C, <b>DRY.Maxi™</b> da 10% a 100%	■	■	■
Temperatura massima di pre-riscaldamento 300 °C	■	■	■
Cotture con sonda al cuore	■	■	■
Cotture con sonda al cuore e funzione DELTA T	■	■	■
Sonda al cuore <b>MULTI.Point</b>	□	■	■
Sonda al cuore SOUS-VIDE	□	□	□
Tecnologia <b>MULTI.Time</b> : gestione di 9 timer per il controllo della cottura contemporanea di prodotti diversi	■	■	■
<b>DISTRIBUZIONE DELL'ARIA NELLA CAMERA DI COTTURA</b>			
Tecnologia <b>AIR.Maxi™</b> : ventole multiple ad inversione di marcia	■	■	■
Tecnologia <b>AIR.Maxi™</b> : 6 velocità dei flussi d'aria in camera impostabili dall'utente	■	■	■
Tecnologia <b>AIR.Maxi™</b> : 1 modalità di funzionamento semi-statico impostabile dall'utente	■	■	■
Tecnologia <b>AIR.Maxi™</b> : funzionamento in modalità pausa	■	■	■
<b>GESTIONE DEL CLIMA NELLA CAMERA DI COTTURA</b>			
Tecnologia <b>DRY.Maxi™</b> : regolazione della rimozione rapida dell'umidità dalla camera di cottura impostabile dall'utente	■	■	■
Tecnologia <b>DRY.Maxi™</b> : cotture con estrazione di umidità 30 °C - 260 °C	■	■	■
Tecnologia <b>STEAM.Maxi™</b> : cotture a vapore 48 °C - 130 °C	■	■	■
Tecnologia <b>STEAM.Maxi™</b> : cotture miste convezione-vapore 48 °C - 260 °C	■	■	■
<b>ADAPTIVE.Clima</b> : monitoraggio della temperatura e dell'umidità di camera reali	■	■	■
<b>ADAPTIVE.Clima</b> : ripetibilità della cottura attraverso memorizzazione del processo di cottura reale	■	■	■
<b>ADAPTIVE.Clima</b> : possibilità di memorizzazione di 20 processi di cottura	■	■	■
<b>COLONNE DI COTTURA CON TECNOLOGIA MAXI.Link</b>			
Tecnologia <b>MAXI.Link</b> : predisposizione di connessioni per la creazione di colonne modulari e collegamento del forno con gli accessori	■	■	■
Tecnologia <b>MAXI.Link</b> con <b>EFFICIENT.Power</b> : riduzione degli assorbimenti di potenza delle colonne modulari <b>MAXI.Link</b>	■	■	■
<b>ISOLAMENTO TERMICO E SICUREZZA</b>			
Tecnologia <b>Protek.SAFE™</b> : massima efficienza termica e sicurezza di lavoro (superfici e vetro esterno freddi)	■	■	■
Tecnologia <b>Protek.SAFE™</b> : freno motore all'apertura porta per contenere le dispersioni energetiche	■	■	■
Tecnologia <b>Protek.SAFE™</b> : modulazione della potenza elettrica secondo l'effettivo fabbisogno	■	■	–
Tecnologia <b>Protek.SAFE™</b> : modulazione della potenza gas secondo l'effettivo fabbisogno	–	–	■
<b>BRUCIATORI ATMOSFERICI AD ALTE PRESTAZIONI</b>			
Tecnologia <b>Spido.GAS™</b> : scambiatori di calore a canne dritte ad alto rendimento per una distribuzione simmetrica del calore	–	–	■
Tecnologia <b>Spido.GAS™</b> : scambiatori di calore a canne dritte per una sostituzione veloce	–	–	■
<b>LAVAGGIO AUTOMATICO</b>			
<b>Rotor.KLEAN™</b> : 4 programmi di lavaggio automatici e 2 semi-automatici	■	■	■
<b>PORTA BREVETTATA</b>			
Cerniere porta realizzate in techno-polimero ad alta resistenza e auto-lubrificante (per porte ad apertura laterale)	■	■	■
Porta reversibile in utenza anche dopo l'installazione (esclusi modelli 20 GN 2/I e 20 GN 1/I)	■	■	■
Posizioni di arresto della porta 60°-120°-180°	■	■	■
<b>FUNZIONALITÀ AUSILIARIE</b>			
99 Programmi memorizzabili, ciascuno costituito da 9 step di cottura	■	■	■
Possibilità di rinominare i programmi memorizzati	■	■	■
Temperatura di preriscaldamento fino a 300 °C impostabile dall'utente per ogni programma	■	■	■
Visualizzazione del tempo necessario per terminare il programma di cottura impostato (funzionamento senza sonda al cuore)	■	■	■
Funzionamento di mantenimento «HOLD»	■	■	■
Funzionamento continuo «INF»	■	■	■
Visualizzazione del valore nominale e reale della temperatura di camera	■	■	■
Funzione «COOL» per l'abbattimento della temperatura di camera	■	■	■
Unità di temperatura impostabile dall'utente in °C o °F	■	■	■
<b>DETTAGLI TECNICI</b>			
Camera in acciaio inox AISI 304 ad alta resistenza con bordi arrotondati per la massima igiene e pulizia	■	■	■
Illuminazione camera di cottura attraverso luci a LED esterne	■	■	■
Scheda di controllo <b>ChefTouch</b> sigillata per evitare infiltrazioni di vapore nella scheda elettronica	■	■	■
Perno maniglia in fibra di carbonio anti rottura	■	■	■
Cassetto gocciolatoio con svuotamento permanente anche a porta aperta	■	■	■
Cassetto raccogli gocce con grande capacità, collegabile allo scarico	■	■	■
Struttura light weight - heavy duty con utilizzo di materiali innovativi	■	■	■
Interruttore di contatto porta senza contatto	■	■	■
Chiusura / apertura porta di sicurezza a 2 stadi	□	□	□
Sistema di autodiagnosi per la rilevazione di problemi o guasti	■	■	■
Limitatore di temperatura di sicurezza	■	■	■
Vetro interno porta apribile per facilitare la pulizia	■	■	■
Supporti teglie in lamiera piegata a C	■	■	■