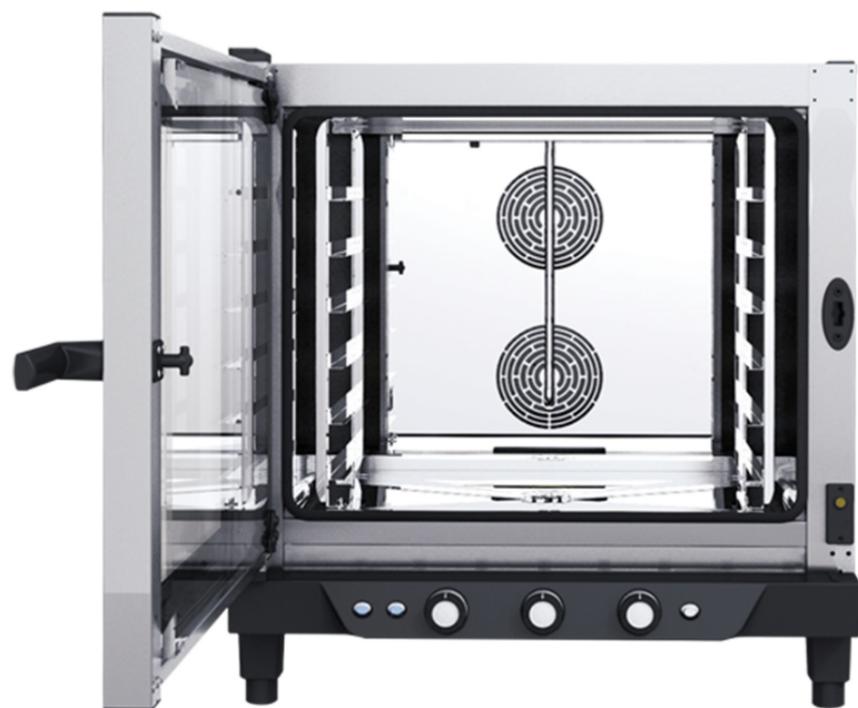


*ChefTop* - fours électroniques  
*ChefLux* - fours électromécaniques



*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	<b>XEVC-0711-E1R</b>
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  
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 m<sup>3</sup>/h - Flux d'air max.: 390 m<sup>3</sup>/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	<b>XEVC-1011-E1R</b>
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 m<sup>3</sup>/h - Flux d'air max.: 390 m<sup>3</sup>/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 m<sup>3</sup>/h - Flux d'air max.: 390 m<sup>3</sup>/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.

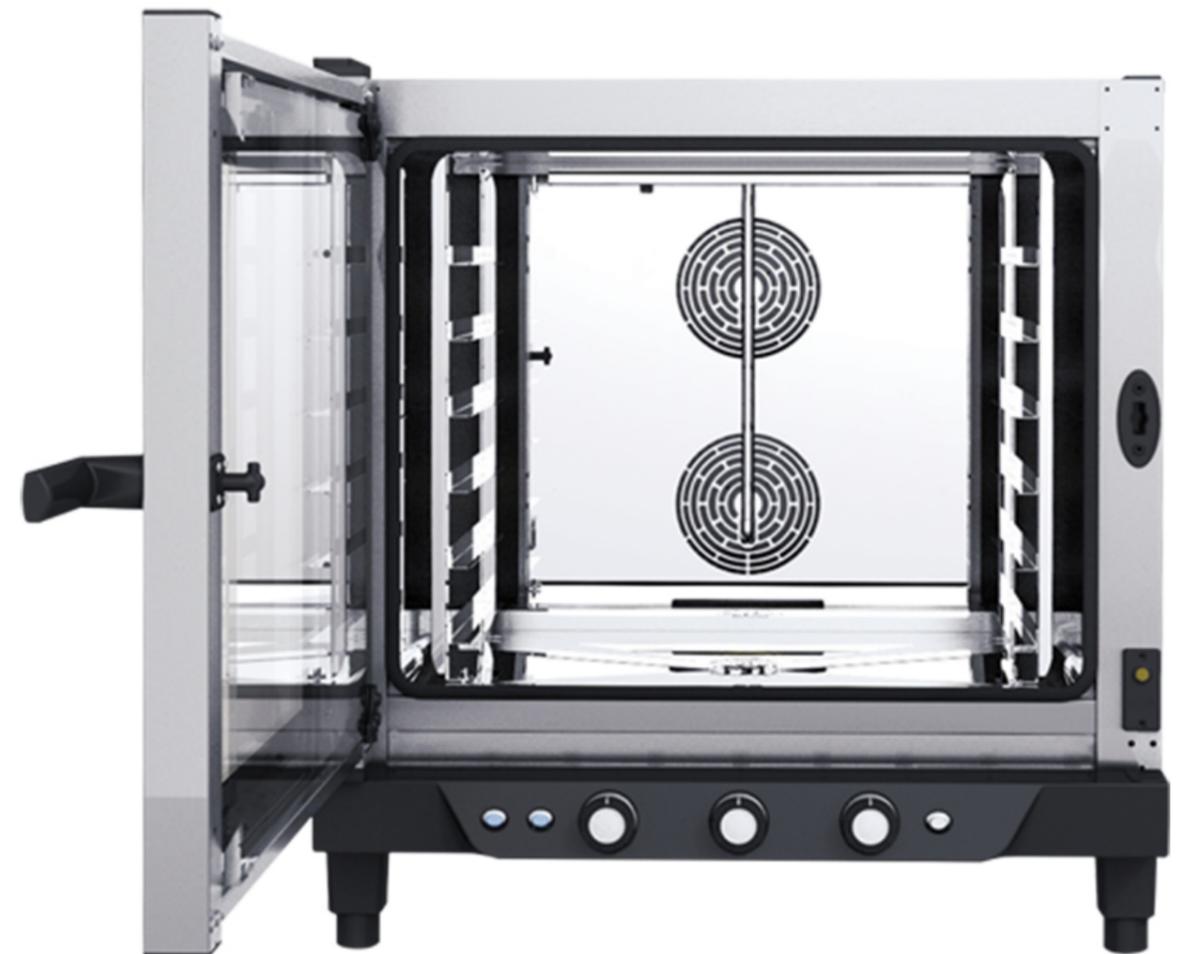
## Chariot mobile porte-assiettes

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	<b>XV4093</b>
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	<b>XV1093</b>
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**

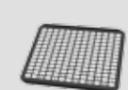
## COOKING ESSENTIALS GN 1/1

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

## PLAQUES & GRILLES GN 1/1

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

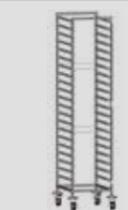
## COOKING ESSENTIALS GN 2/3

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

## PLAQUES & GRILLES GN 2/3

	Plaque INOX h..... 40 mm <b>Art.: TG 705</b>
	Bac INOX perforée h..... 40 mm <b>Art.: TG 710</b>
	Grille INOX <b>Art.: GRP 705</b>

## ACCESSOIRES POUR LES PLAQUES GN 1/1

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

## 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**

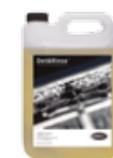
## DET&Rinse (Lavage)



### 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