



ZERO COMPROMIS

Pourquoi choisir entre rentabilité
et pénibilité ?





Voilà plus de trente ans qu'Unox s'évertue quotidiennement à mêler simplicité et innovation pour améliorer votre quotidien.

Parallèlement à leurs performances, nos produits sont développés pour réduire la pénibilité du travail, réduire les risques d'accident et limiter au maximum les troubles musculosquelettiques.



BOOSTEZ VOTRE ACTIVITÉ EN 2021 !

Pour protéger la santé des salariés de la restauration, l'Assurance Maladie - Risques professionnels propose aux entreprises de moins de 50 salariés la subvention « Cuisine + sûre ».

Quelles sont les conditions ?

- une partie du montant de l'investissement hors taxes réalisé par les entreprises pour financer les matériels. Financement remboursé selon les conditions préétablies par la subvention « Cuisine + Sûre » de chaque région.
- La subvention est plafonnée à 25 000 €. L'investissement minimum de l'entreprise est de 2 000 €.
- Toutes les entreprises de 1 à 49 salariés dépendant du régime général et du CTND * ET CTNG *.
- 70 % du montant de l'investissement hors taxes réalisé par les entreprises pour les vérifications de conformité demandées.

* Comité Technique National des Services, commerces et industries de l'alimentation (CTN D), notamment celles de l'hôtellerie, de la restauration et des métiers de bouche et du Comité Technique National des Commerces Non Alimentaires (CTN G)



COMMENT OBTENIR MA SUBVENTION ?

La demande de subvention se fait directement en ligne sur le site [net-entreprises](https://www.net-entreprises.fr) en passant par le compte accidents du travail / maladies professionnelles (AT / MP) de votre entreprise.

Ce moyen vous permet de réserver plus rapidement votre subvention et de suivre en ligne le traitement de votre dossier.

En cas d'éventuelles difficultés à effectuer votre demande en ligne via le compte AT / MP, vous pouvez de manière exceptionnelle l'adresser par mail à votre caisse régionale de rattachement (Carsat, Cramif ou CGSS), en téléchargeant et en remplissant le formulaire de réservation.

Attention de bien remplir tous les champs pour que votre dossier soit directement traité et de vérifier avant toute demande les conditions d'attribution.

Adressez par mail le dossier de demande avec les pièces justificatives demandées.

Le financement est rétroactif et il est valide aussi pour les fours combinés achetés à compter du 2 Janvier 2021.



QUELS SONT LES PRODUITS CONCERNÉS ? *

- CHEFTOP MIND.Maps™ BIG
- CHEFTOP MIND.Maps™ COUNTERTOP
- CHEFTOP MIND.Maps™ COMPACT
- BAKERTOP MIND.Maps™ BIG
- BAKERTOP MIND.Maps™ COUNTERTOP



* Merci de contacter votre conseiller commercial pour plus de détails



INVENTIVITÉ & SIMPLICITÉ

Opérations 100 % sécurisées !

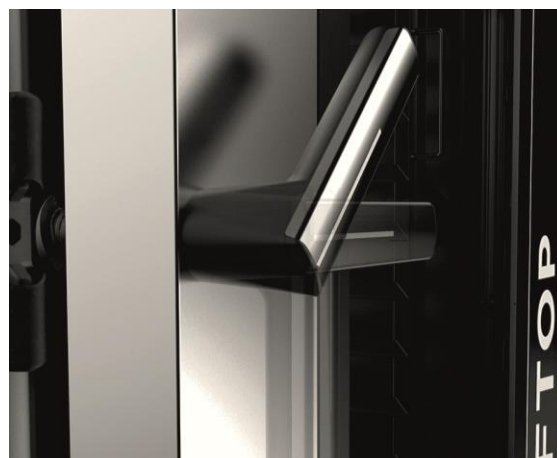


Facile, complet, intelligent.

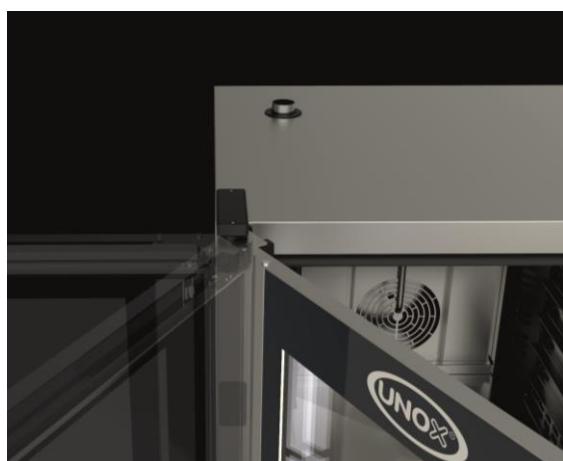
Programmation manuelle et programmation MIND.Maps™, processus de cuisson entièrement automatisés, jusqu'à 384 programmes en mémoire. Programmation MULTI.Time et MISE.EN.PLACE pour gérer 10 processus de cuisson simultanés, programmation simplifiée READY.COOK.

Ouverture de porte en deux étapes.

La première permet l'évacuation des vapeurs de cuisson, la seconde l'ouverture complète de la porte.



CRÉATIVITÉ & RAPIDITÉ

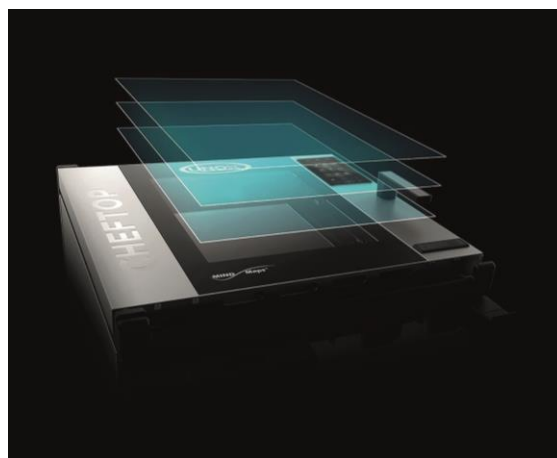


Ouverture de porte progressive

Permet de s'adapter à toutes les cuisines et tous les cas de figure grâce à son ouverture à 60° / 120° / 180°.

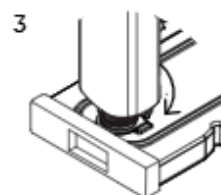
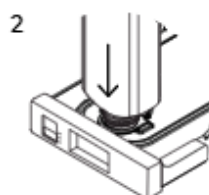
Triple vitrage

Le triple vitrage externe permet de minimiser les pertes d'énergie et d'augmenter ainsi la part d'énergie transférée à la nourriture tout en accélérant davantage le processus de cuisson.



100 % SANS CONTACT !

DET&Rinse™



PLUS

Un agent de nettoyage et de rinçage alliant propreté maximale, consommation minimale et longue durée de vie pour votre four.



ECO

Détergent à double concentration pour le nettoyage quotidien dans le plus grand respect de l'environnement.



ULTRA

Détergent ultra puissant pour un niveau de saleté élevé, recommandé pour les graisses de volaille et de viande.



NETTOYAGE AUTOMATIQUE

SENSE.Klean™



La technologie SENSE.Klean™* évalue le degré de saleté du four et suggère le meilleur programme de nettoyage automatique en fonction de l'utilisation actuelle.

SENSE.Klean™ vous permet également de programmer à l'avance votre nettoyage soit pour une occasion particulière, soit chaque jour.

De plus, si vous disposez d'un forfait « heure creuse », la programmation SENSE.Klean™ vous permettra de réduire davantage le coût de vos lavages.

* Disponible uniquement pour fours MIND.Maps™ PLUS.



UNOX INTELLIGENT PERFORMANCE



ADAPTIVE.Cooking™



ADAPTIVE.Cooking™

En enregistrant les changements d'humidité et de température, il adapte le processus de cuisson par rapport au chargement d'aliments dans le four, afin d'obtenir un résultat identique et parfait à chaque fois.



CLIMALUX™



CLIMALUX™

Utilise des capteurs pour mesurer l'humidité réelle et actionne la production de vapeur ou l'extraction d'humidité pour assurer des résultats de cuisson parfaits.



AUTO.Soft



AUTO.Soft

Régule automatiquement la hausse de température pour la rendre plus douce et garantir une distribution optimale de la chaleur à l'intérieur de chaque plaque dans le four.



SMART.Preheating



SMART.Preheating

Fixe automatiquement la meilleure température et le temps de préchauffage afin de garantir une répétabilité maximale des résultats tout au long de la journée.

*Disponible uniquement pour fours MIND.Maps™.



UNOX INTENSIVE COOKING



DRY.Maxi™

Elimine efficacement l'humidité de la chambre de cuisson pour donner à vos préparations la consistance, la couleur et la touche croustillante parfaite, à chaque fois.



STEAM.Maxi™

Produit de la vapeur de 35 à 260 °C et permet d'obtenir des performances élevées, en réalisant en même temps des économies d'énergie et d'eau.



AIR.Maxi™

Utilise plusieurs turbines puissantes avec inversion de sens, pour un résultat uniforme et pour réduire les temps de cuisson. Les 4 vitesses de la turbine permettent d'assurer tout type de cuisson.



EFFICIENT.Power™

Rapidité maximale de la montée en température, précision élevée, efficacité parmi les meilleurs de la catégorie des fonctions combinées, avec air sec et vapeur certifiés ENERGY STAR.

*Disponible uniquement pour fours MIND.Maps™.



