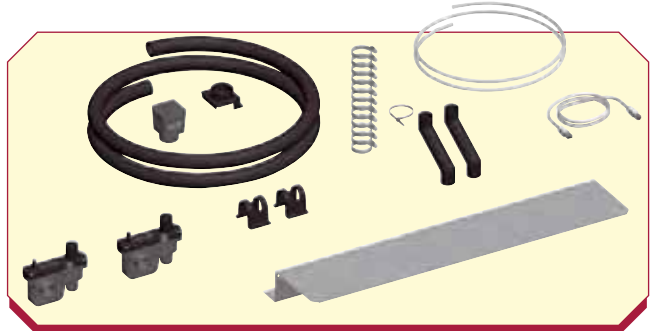




MIND Maps™
ACCESSOIRES



- (N) INSTALLATIE-KIT - onmisbaar voor perfecte werking en installatie van de MindMaps ovens**
- (E) INSTALLATION-KIT - indispensable for perfect functioning and installation of the MindMaps ovens**
- (F) KIT DE INSTALLATION - indispensable pour un fonctionnement irréprochable et l'installation des fours MindMaps**
- (D) INSTALLATIONS-KIT - Unverzichtbar für die einwandfreie Funktion und Installation der MindMaps Öfen**

XUC001

No.
*596.285

EURO
145,00

- (N) STAPELKIT - compleet, voor het onderling stapelen van de ovens**
- (E) STACKING KIT - complete, for stacking the ovens on each other**
- (F) KIT D'INSTALLATION - complet pour fours superposes**
- (D) MONTAGE-SET - Komplett, zum Stapeln von Öfen**

XEAQC-00E2-E

No.
*596.486

EURO
320,00

- (N) VOORSPOELDOUCHE - compleet**
- (E) RINSING SHOWER - complete**
- (F) DOUCHE PRÉ-RINÇAGE - complet**
- (D) VORSPÜLDUSCHE - Komplett**

XHC001

No.
*596.596

EURO
125,00

- (N) OVENREINIGER & GLANS - uitsluitend voor MindMaps ovens**
- (E) OVEN DETERGENT & RINSE - only for MindMaps ovens**
- (F) DÉTERGENT & RINCEZ FOUR - seul pour les four MindMaps**
- (D) OFENREINIGER UND GLANZ - allein für MindMaps Öfen**

DB 1015

No.	Fles
*596.591	1 x 1 Ltr.
*596.593	10 x 1 Ltr.

EURO
9,50
95,00

- (N) WATERONTHARDER - geschikt voor de MindMaps ovens**
- (E) WATER SOFTENER - suitable for MindMaps ovens**
- (F) ADOUCISSEUR D'EAU - appropriés pour utilisation avec les fours MindMaps**
- (D) WASSERENTHÄRTER - geeignet für MindMaps Öfen**

TYPE Pure

No.	H cm	Type	Ø cm
*596.915	56	XHC003	15

EURO
254,00

- (N) WATERONTHARDER - navulling**
- (E) WATER SOFTENER - refill**
- (F) ADOUCISSEUR D'EAU - recharge**
- (D) WASSERENTHÄRTER - Refill**

No.	H cm	Type	Ø cm
*596.916	55	XHC004	15

EURO
185,00



CHEFTOP MASTER.Touch ONE

U kunt elke uitdaging aan...

N

UITDAGING 1 SELECTEER GEEN BAKPROGRAMMA MAAR STEL UW EIGEN BAKPROGRAMMA SAMEN.
Met de MIND.Maps™-technologie voor visuele taal kunt u zelfs de meest gecompliceerde bakprocessen met een paar eenvoudige handbewegingen op het scherm tot een goed einde brengen.

UITDAGING 2 LEG UW VLEUGJE GENIALITEIT VAST VOOR HERHAALDELIJK GEBRUIK.
Met MIND.Maps™ kunt u al uw bakprocessen opslaan en deze omzetten in een schat aan ervaring waarvan al uw medewerkers gebruik kunnen maken. Uw vleugje genialiteit kan zo vaak worden toegepast als u wilt, met één druk op de knop.

UITDAGING 3 BLADERDEEG, BISCUITGEBAK, SOEZENDEEG EN NOG VEEL MEER.
Welke bakmethode u ook wilt gebruiken en welk luchtvochtigheidsniveau u ook nodig hebt, DRY.Maxi™ en STEAM.Maxi™ regelen de luchtvochtigheid in de oven zodat resultaten van de allerhoogste kwaliteit worden bereikt.

UITDAGING 4 EIS ALTIJD MAXIMALE KWALITEIT, BIJ ELKE HOEVEELHEID.
De AIR.Maxi™-technologie circuleert de lucht op een perfect uniforme manier. Wat de hoeveelheid ook is: u krijgt altijd maximale kwaliteit en uniformiteit, van de laagste tot de hoogste pan.

UITDAGING 5 WERK IN EEN VEILIGE OMGEVING.
Het Protek.SAFE™-isolatiemateriaal houdt de externe temperatuur van de oven op een veilige werkt temperatuur.

UITDAGING 6 VERSPIL UW EIGEN TIJD OF DE TIJD VAN UW MEDEWERKERS NIET.
De AIR.Maxi™-technologie vermindert de baktijd met wel 40% vergeleken met de voorgaande CHEFTOP™-ovens. Dankzij het automatische Rotor.KLEAN™-reinigingssysteem in combinatie met het DET&Rinse™-reinigingsmiddel houdt u meer tijd over zodat u nieuwe uitdagingen in de keuken kunt aannemen.

UITDAGING 7 BEHAAL EEN SNELLER RENDEMENT OP UW INVESTERING DOOR ENERGIE TE BESPAREN.
De Spido.GAS+™- (alleen voor PLUS-modellen) en Protek.SAFE™-systemen zorgen voor een hogere efficiëntie van het bakproces met het dubbele voordeel van respect voor het milieu en lagere bedrijfskosten.

UITDAGING 8 EIS EEN BETROUWBARE OVEN DIE NIET VAN OPHOUDEN WEET. NET ALS U.
Innovatieve maar betrouwbare technologieën gecombineerd met robuuste productiedetails. Unox is niet bang voor tijd en maakt het mogelijk om uw productgarantie* tot maximaal 4 jaar of 10.000 bedrijfsuren te verlengen. (*meer informatie over de garantievoorwaarden vindt u op www.unox.com)



CHEFTOP MASTER.Touch PLUS

...en overtreft uw eigen verwachtingen



De MIND.Maps PLUS ovens

garanderen ook de volgende uitdagingen

UITDAGING 9 WERK MET EEN INTELLIGENTE OVEN.

Het ADAPTIVE.Cooking™-systeem weet welke resultaten u wenst, interpreteert uw bakparameters, legt de veranderingen in de luchtvochtigheid en temperatuur tijdens het bakproces vast, en stelt de beste manier voor om precies dat resultaat te bereiken dat u wenst.

UITDAGING 10 BEGIN MET BAKKEN, ZELFS ALS U DE OVEN NIET KENT.

Als u wilt delegeren, helpt ChefUnox u met een breed scala aan populaire bakprogramma's. Alle ervaring van Unox is met één druk op de knop beschikbaar.

UITDAGING 11 BAK VERSCHILLENDE GERECHTEN, ALLEMAAL OP HETZELFDE MOMENT.

Met het MULTI.Time programma kunt u op hetzelfde moment maximaal 10 verschillende producten bakken. Elke heeft een timer toegewezen die de status van het bakproces aangeeft en adviseert u wanneer het klaar is

UITDAGING 12 BEREID VERSCHILLENDE MAALTIJDONDERDELEN EN LAAT ZE ALLEMAAL OP DEZELFDE TIJD KLAAR ZIJN.

Het MISE.EN.PLACE-programma geeft u de exacte tijden waarop en de volgorde waarin u producten met verschillende baktijden in de oven moet plaatsen, zodat ze allemaal op dezelfde tijd klaar zijn.

Voor een uitgebreid en compleet overzicht met informatie over de gehele serie Mind.Maps Ovens vraagt U de separate folders aan of bezoek onze website www.EMGA.com

LONG Life 4

LONG.Life4 - registreer U oven op internet

Unox biedt de mogelijkheid tot verlenging van de garantie op onderdelen tot 4 jaar of 10.000 draaiuren.

Dit is het LONG-LIFE-programma, tastbaar bewijs van de kwaliteit en betrouwbaarheid van de MIND.Maps ovens.

Spare parts 4 years / 10.000 hours optional warranty*



CHEFTOP MASTER.Touch ONE

You rise to meet every challenge...

E

CHALLENGE 1 DON'T SELECT A COOKING PROGRAM. DRAW YOUR OWN.

The MIND.Maps™ visual language technology allows you to achieve even the most elaborate cooking processes with a few simple hand-drawn gestures on the screen.

CHALLENGE 2 MAKE YOUR MASTER TOUCH REPEATABLE.

With MIND.Maps™ you can save all your cooking processes and transform them into a patrimony of experience for all of your collaborators to use. Your touch of brilliance can be repeated as many times as you wish, at the touch of a button.

CHALLENGE 3 GRILL, FRY, STEAM, AND SO MUCH MORE.

AIR.Maxi™ technology distributes the air in a perfectly uniform manner. Whatever the load size you always have maximum quality and uniformity, from the lowest to the highest pan.

CHALLENGE 4 ALWAYS DEMAND MAXIMUM QUALITY, WHATEVER THE LOAD.

Protek.SAFE™ insulation material keeps the external temperature of the oven at a safe working temperature.

CHALLENGE 5 WORK IN A SAFE ENVIRONMENT.

Het Protek.SAFE™-isolatiemateriaal houdt de externe temperatuur van de oven op een veilige werkteperatuur.

CHALLENGE 6 DON'T WASTE YOUR TIME, OR YOUR TEAM'S TIME.

AIR.Maxi™ technology reduces the cooking time by up to 40% compared to the previous CHEFTOP™ ovens. The Rotor.KLEAN™ automatic washing system together with DET&Rinse™ detergent leaves you with more free time to take on new challenges in the kitchen.

CHALLENGE 7 GET A FASTER RETURN ON YOUR INVESTMENT BY SAVING ENERGY.

The Spido.GAS+™ (only for PLUS models) and Protek.SAFE™ systems increase the efficiency of the cooking process with the double advantage of respect for the environment and reduced running costs.

CHALLENGE 8 DEMAND A RELIABLE AND TIRELESS OVEN. JUST LIKE YOU.

Innovative yet dependable technologies combined with robust manufacturing details. Unox does not fear time and allows you to extend your product warranty* up to 4 years or 10.000 hours on-time. (*conditions apply, refer to www.unox.com for further details)



CHEFTOP MASTER.Touch PLUS

...and exceed your own expectations



The MIND.Maps PLUS ovens *also guarantee the following challenges*

CHALLENGE 9 WORK WITH AN INTELLIGENT OVEN.

The ADAPTIVE.Cooking™ system understands the results that you want, interprets your cooking parameters, records variations in humidity and temperature during the cooking process, and proposes the best way to give you exactly the result that you desire.

CHALLENGE 10 START COOKING, EVEN IF YOU DON'T KNOW THE OVEN.

When you want to delegate, ChefUnox is at hand with a wide range of popular cooking programs. All the experience of Unox at the touch of a button.

CHALLENGE 11 COOK DIFFERENT FOOD, ALL AT THE SAME TIME.

With the MULTI.Time program you can cook at the same time or in order up to 10 different products. Each of these is assigned with a timer that shows the status of the cooking process and advises you when it is ready.

CHALLENGE 12 COOK DIFFERENT ITEMS AND HAVE ALL OF THEM READY AT THE SAME TIME.

The MISE.EN.PLACE program gives you the exact timing and sequence with which you need to place products with different cooking times into the oven, so that they will all be ready at the same time.

For an extended and complete overview with information about the range of Mind. Maps Ovens ask for the separate leaflets or visit our website www.EMGA.com

LONGLife4

LONG.Life4 - register your oven on internet

and Unox offers the possibility to extend the warranty on parts up to 4 years or 10,000 working-hours.

This is the LONG-LIFE programme, tangible proof of the quality and reliability of the MIND Maps ovens.

Spare parts 4 years / 10.000 hours optional warranty*

Ⓝ **COMBISTEAMER** - met een digitaal touch screen bedieningspaneel met o.a. de mogelijkheid om vaste programma's in te stellen, de ChefTop Mind Maps ovens werken met een direct ingespoten vers-stoomsysteem en het Dry Plus systeem voor beheersing van de hoeveelheid vocht of voor het drogen van de producten, standaard uitgevoerd met kerntemperatuurvoeler en het Rotor Klean™ Washing System (5 programma's), de ChefTop MindMaps ovens zijn uitermate geschikt voor koken, pocheren, sous vide bereiding, blancheren, bakken, braden en regenereren. Wordt geleverd zonder bakplaten of roosters

ⓔ **COMBISTEAMER** - with a touch screen digital control panel for s.a. pre-setting specific cooking programs, the ChefTop MindMaps ovens use a system of direct water injection and the Dry-Maxi system to check on humidity and drying of the products, delivered standard with core probe and the Rotor Klean™ Washing System (5 programs). The ChefTop MindMaps ovens are perfect for cooking, poaching, stews, preserving, blanching, regenerating, baking, roasting and browning. Delivered without grids or trays

ⓕ **COMBI-FOURS** - avec panneau de commande digitale ce qui permet de programmer programmes de cuisson spécifiques, les fours ChefTop MindMaps faire usage d'un système d'injection directe de l'eau et le système Dry-Plus pour vérifier l'humidité et le séchage des produits, équipée avec sonde de température et le Rotor Klean™ Washing Système (5 programmes). Les Combi fours ChefTop MindMaps sont idéal pour ébullition, le braconnage, la cuisson sous vide, blanchir, cuire, rôtir et se régénérer. Livrée sans grilles ou plaques

ⓓ **COMBI-DAMPFER** - mit einer digitalen Touch-screen Steuerung für verschiedene Kochprogramme, die ChefTop MindMaps Öfen haben ein System direkter Wassereinspritzung und die Dry-Maxi- System für die Kontrolle der Luftfeuchtigkeit und Trocknung der Produkte, ist serienmässig mit Kerntemperatur-Fühler und dem Rotor Klean™ Washing System ausgestattet (5 Programmen). Besonderes geeignet zum Kochen Sous-vide, Pochieren, Schmoren, Konservieren, Blanchieren, Regenerieren, Backen oder Braten. Geliefert ohne Roste oder Blechen



Mind.Maps ONE



Mind.Maps PLUS

2/3 GastroNorm



XECC-0523-E1R - ChefTop MindMaps ONE COMPACT

EURO	No.	cap. cm	cm	V	kW
3350,00	*596.231	5x 2/3 GN	65(H)x54x66	230	3,0

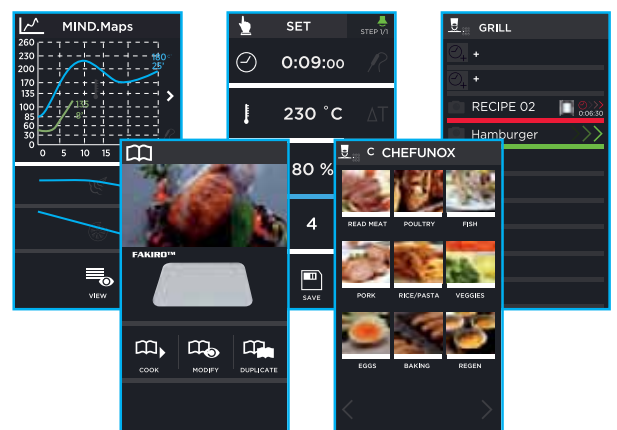
XECC-0523-E1R - ChefTop MindMaps ONE COMPACT

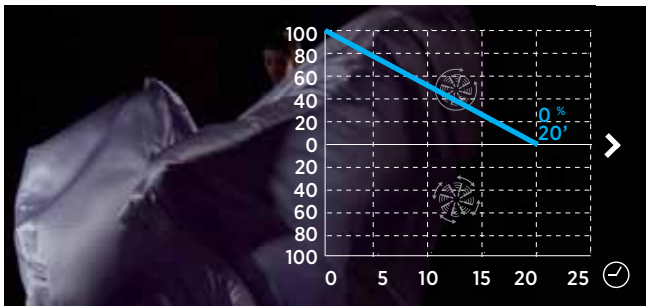
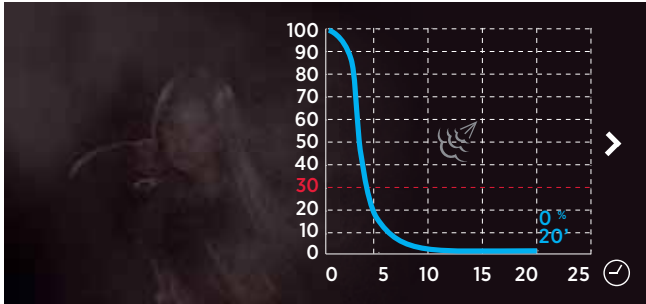
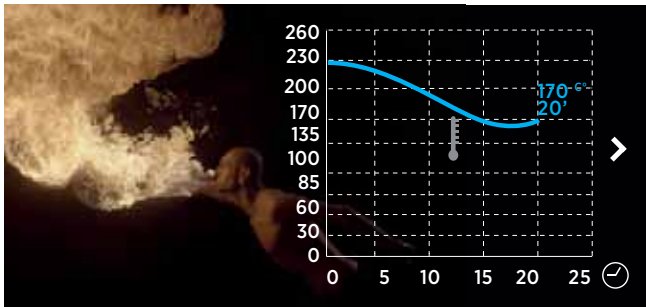
EURO	No.	cap. cm	cm	V	kW
3350,00	*596.233*	5x 2/3 GN	65(H)x54x66	400	5,2

* Power Version

XECC-0523-EPR - ChefTop MindMaps PLUS COMPACT

EURO	No.	cap. cm	cm	V	kW
3750,00	*596.239	5x 2/3 GN	65(H)x54x66	400	5,2





1/1 GastroNorm



UNOX® **MIND Maps™**
 ChefTop **ONE & PLUS**



Mind.Maps **ONE**



Mind.Maps **PLUS**

- (N) COMBISTEAMER
- (E) COMBISTEAMER
- (F) COMBI-FOURS
- (D) COMBIDÄMPFER

XEVC-0311-E1R - ChefTop MindMaps **ONE**

No.	cap. cm	cm	V	kW	EURO
*596.210	3x 1/1 GN	54(H)x75x78	230	3,0	2870,00

XEVC-0311-E1R - ChefTop MindMaps **ONE**

No.	cap. cm	cm	V	kW	EURO
596.212	3x 1/1 GN	54(H)x75x78	400	5,2	2870,00

* Power Version

XEVC-0311-EPR - ChefTop MindMaps **PLUS**

No.	cap. cm	cm	V	kW	EURO
*596.214	3x 1/1 GN	54(H)x75x78	400	5,2	3275,00

Voor een uitgebreid en compleet overzicht met informatie over de gehele serie Mind.Maps Ovens vraagt U de separate folders aan of bezoek onze website www.EMGA.com

For an extended and complete overview with information about the range of Mind. Maps Ovens ask for the separate leaflets or visit our website www.EMGA.com

LONG.Life4 - registreer U oven op internet
 Unox biedt de mogelijkheid tot verlenging van de garantie op onderdelen tot 4 jaar of 10.000 draaiuren. Dit is het LONG-LIFE-programma, tastbaar bewijs van de kwaliteit en betrouwbaarheid van de MIND.Maps ovens.

LONG Life 4

Spare parts 4 years / 10,000 hours optional warranty*

LONG.Life4 - register your oven on internet and Unox offers the possibility to extend the warranty on parts up to 4 years or 10,000 working-hours. This is the LONG-LIFE programme, tangible proof of the quality and reliability of the MIND Maps ovens.

Ⓝ **COMBISTEAMER** - met een digitaal touch screen bedieningspaneel met o.a. de mogelijkheid om vaste programma's in te stellen, de ChefTop Mind Maps ovens werken met een direct ingespoten vers-stoomsysteem en het Dry Plus systeem voor beheersing van de hoeveelheid vocht of voor het drogen van de producten, standaard uitgevoerd met kerntemperatuurvoeler en het Rotor Klean™ Washing System (5 programma's), de ChefTop MindMaps ovens zijn uitermate geschikt voor koken, pocheren, sous vide bereiding, blancheren, bakken, braden en regenereren. Wordt geleverd zonder bakplaten of roosters

ⓔ **COMBISTEAMER** - with a touch screen digital control panel for s.a. pre-setting specific cooking programs, the ChefTop MindMaps ovens use a system of direct water injection and the Dry-Maxi system to check on humidity and drying of the products, delivered standard with core probe and the Rotor Klean™ Washing System (5 programs). The ChefTop MindMaps ovens are perfect for cooking, poaching, stews, preserving, blanching, regenerating, baking, roasting and browning. Delivered without grids or trays

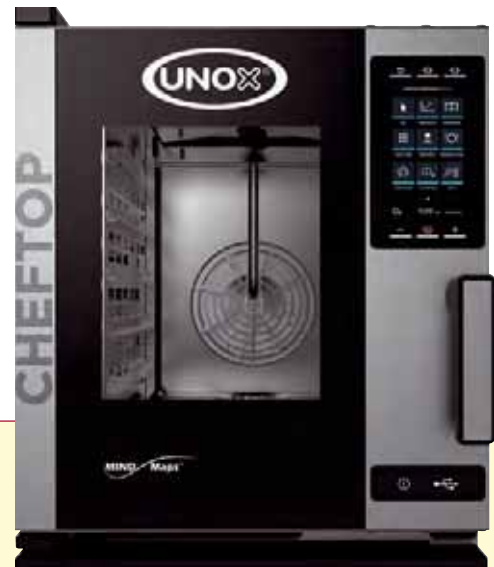
ⓕ **COMBI-FOURS** - avec panneau de commande digitale ce qui permet de programmer programmes de cuisson spécifiques, les fours ChefTop MindMaps faire usage d'un système d'injection directe de l'eau et le système Dry-Plus pour vérifier l'humidité et le séchage des produits, équipée avec sonde de température et le Rotor Klean™ Washing Système (5 programmes). Les Combi fours ChefTop MindMaps sont idéal pour ébullition, le braconnage, la cuisson sous vide, blanchir, cuire, rôtir et se régénérer. Livrée sans grilles ou plaques

ⓓ **COMBI-DAMPFER** - mit einer digitalen Touch-screen Steuerung für verschiedene Kochprogramme, die ChefTop MindMaps Öfen haben ein System direkter Wassereinspritzung und die Dry-Maxi-System für die Kontrolle der Luftfeuchtigkeit und Trocknung der Produkte, ist serienmässig mit Kerntemperatur-Fühler und dem Rotor Klean™ Washing System ausgestattet (5 Programmen). Besonderes geeignet zum Kochen Sous-vide, Pochieren, Schmoren, Konservieren, Blanchieren, Regenerieren, Backen oder Braten. Geliefert ohne Roste oder Blechen



Mind.Maps **PLUS**

1/1 **GastroNorm** **Plus Compact**



XECC-0513-EPR - ChefTop MindMaps PLUS COMPACT

EURO	No.	cap. cm	cm	V	kW
4350,00	*596.237	5x 1/1 GN	65(H)x54x87	400	9,2

Voor een uitgebreid en compleet overzicht met informatie over de gehele serie Mind.Maps Ovens vraagt U de separate folders aan of bezoek onze website www.EMGA.com

For an extended and complete overview with information about the range of Mind. Maps Ovens ask for the separate leaflets or visit our website www.EMGA.com

LONG.Life4 - registreer U oven op internet
 Unox biedt de mogelijkheid tot verlenging van de garantie op onderdelen tot 4 jaar of 10.000 draaiuren. Dit is het LONG-LIFE-programma, tastbaar bewijs van de kwaliteit en betrouwbaarheid van de MIND.Maps ovens.

LONG Life 4

Spare parts 4 years / 10.000 hours optional warranty*

LONG.Life4 - register your oven on internet
 and Unox offers the possibility to extend the warranty on parts up to 4 years or 10,000 working-hours. This is the LONG-LIFE programme, tangible proof of the quality and reliability of the MIND Maps ovens.



UNOX **MIND Maps**TM
 ChefTop **ONE & PLUS**



Mind.Maps **ONE**



Mind.Maps **PLUS**

1/1 GastroNorm



- (N) COMBISTEAMER
- (E) COMBISTEAMER
- (F) COMBI-FOURS
- (D) COMBIDÄMPFER

XEVC-0511-E1R - ChefTop MindMaps **ONE**

No.	cap. cm	cm	V	kW
*596.230	5x 1/1 GN	68(H)x75x78	230	3,0

EURO
3450,00

XEVC-0511-E1L - ChefTop MindMaps **ONE**

No.	cap. cm	cm	V	kW
596.236	5x 1/1 GN	68(H)x75x78	230	3,0

EURO
3695,00

* Greep links/Handle left/poignée gauche/Griff links

XEVC-0511-E1R - ChefTop MindMaps **ONE**

No.	cap. cm	cm	V	kW
596.232	5x 1/1 GN	68(H)x75x78	400	7,0

EURO
3450,00

* power version

XEVC-0511-E1L - ChefTop MindMaps **ONE**

No.	cap. cm	cm	V	kW
596.235	5x 1/1 GN	68(H)x75x78	400	7,0

EURO
3695,00

* Greep links/Handle left/poignée gauche/Griff links

XEVC-0511-EPR - ChefTop MindMaps **PLUS**

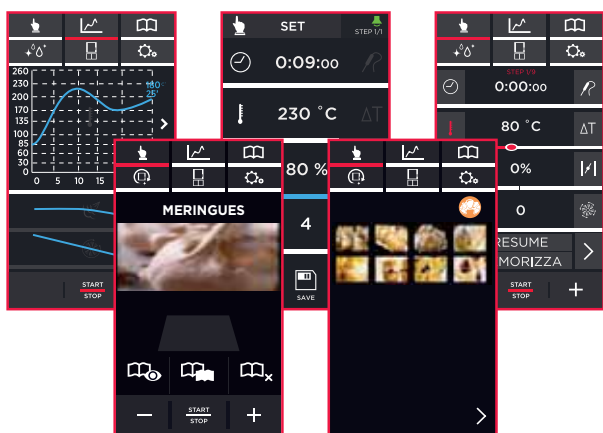
No.	cap. cm	cm	V	kW
*596.234	5x 1/1 GN	68(H)x75x78	400	9,3

EURO
4095,00

XEVC-0511-GPR - ChefTop MindMaps **PLUS GAS**

No.	cap. cm	cm	V/kW	GkW
*596.238	5x 1/1 GN	68(H)x75x78	230/0,5	11

EURO
5075,00



(N) COMBISTEAMER - met een digitaal touch screen bedieningspaneel met o.a. de mogelijkheid om vaste programma's in te stellen, de ChefTop Mind Maps ovens werken met een direct ingespoten vers-stoomsysteem en het Dry Plus systeem voor beheersing van de hoeveelheid vocht of voor het drogen van de producten, standaard uitgevoerd met kerntemperatuurvoeler en het Rotor Klean™ Washing System (5 programma's), de ChefTop MindMaps ovens zijn uitermate geschikt voor koken, pochieren, sous vide bereiding, blancheren, bakken, braden en regenereren. Wordt geleverd zonder bakplaten of roosters

(E) COMBISTEAMER - with a touch screen digital control panel for s.a. pre-setting specific cooking programs, the ChefTop MindMaps ovens use a system of direct water injection and the Dry-Maxi system to check on humidity and drying of the products, delivered standard with core probe and the Rotor Klean™ Washing System (5 programs). The ChefTop MindMaps ovens are perfect for cooking, poaching, stews, preserving, blanching, regenerating, baking, roasting and browning. Delivered without grids or trays

(F) COMBI-FOURS - avec panneau de commande digitale ce qui permet de programmer programmes de cuisson spécifiques, les fours ChefTop MindMaps faire usage d'un système d'injection directe de l'eau et le système Dry-Plus pour vérifier l'humidité et le séchage des produits, équipée avec sonde de température et le Rotor Klean™ Washing Système (5 programmes). Les Combi fours ChefTop MindMaps sont idéal pour ébullition, le braconnage, la cuisson sous vide, blanchir, cuire, rôtir et se régénérer. Livrée sans grilles ou plaques

(D) COMBI-DAMPFER - mit einer digitalen Touch-screen Steuerung für verschiedene Kochprogramme, die ChefTop MindMaps Öfen haben ein System direkter Wassereinspritzung und die Dry-Maxi- System für die Kontrolle der Luftfeuchtigkeit und Trocknung der Produkte, ist serienmässig mit Kerntemperatur-Fühler und dem Rotor Klean™ Washing System ausgestattet (5 Programmen). Besonderes geeignet zum Kochen Sous-vide, Pochieren, Schmoren, Konservieren, Blanchieren, Regenerieren, Backen oder Braten. Geliefert ohne Roste oder Blechen

XEVC-0711-E1R - ChefTop MindMaps ONE

EURO	No.	cap. cm	cm	V	kW
4395,00	*596.240	7x 1/1 GN	85(H)x75x78	400	9,9

XEVC-0711-E1L - ChefTop MindMaps ONE

EURO	No.	cap. cm	cm	V	kW
4695,00	*596.242*	7x 1/1 GN	85(H)x75x78	400	9,9
* Greep links/Handle left/Poignée gauche/Griff links					

XEVC-0711-EPR - ChefTop MindMaps PLUS

EURO	No.	cap. cm	cm	V	kW
5675,00	*596.244	7x 1/1 GN	85(H)x75x78	400	11,7

XEVC-0711-GPR - ChefTop MindMaps PLUS GAS

EURO	No.	cap. cm	cm	V/kW	GkW
6250,00	*596.248	7x 1/1 GN	85(H)x75x78	230/0,8	15



MindMaps ONE



MindMaps PLUS



1/1 GastroNorm





1/1 GastroNorm



UNOX **MIND Maps™**
 ChefTop **ONE & PLUS**



Mind.Maps **ONE**



Mind.Maps **PLUS**

- (N) COMBISTEAMER
- (E) COMBISTEAMER
- (F) COMBI-FOURS
- (D) COMBIDÄMPFER

XEVC-1011-E1R - ChefTop MindMaps **ONE**

No.	cap. cm	cm	V	kW
*596.250	10x 1/1 GN	101(H)x75x78	400	14,0

EURO
5450,00

XEVC-1011-EPR - ChefTop MindMaps **PLUS**

No.	cap. cm	cm	V	kW
*596.254	10x 1/1 GN	101(H)x75x78	400	18,5

EURO
7595,00

XEVC-1011-GPR - ChefTop MindMaps **PLUS GAS**

No.	cap. cm	cm	V/kW	GkW
*596.258	10x 1/1 GN	101(H)x75x78	230/0,8	22

EURO
8350,00

Voor een uitgebreid en compleet overzicht met informatie over de gehele serie Mind.Maps Ovens vraagt U de separate folders aan of bezoek onze website www.EMGA.com

For an extended and complete overview with information about the range of Mind. Maps Ovens ask for the separate leaflets or visit our website www.EMGA.com

LONG.Life4 - registreer U oven op internet
 Unox biedt de mogelijkheid tot verlenging van de garantie op onderdelen tot 4 jaar of 10.000 draaiuren. Dit is het LONG-LIFE-programma, tastbaar bewijs van de kwaliteit en betrouwbaarheid van de MIND.Maps ovens.

LONG Life 4
 Spare parts 4 years / 10,000 hours optional warranty*

LONG.Life4 - register your oven on internet
 and Unox offers the possibility to extend the warranty on parts up to 4 years or 10,000 working-hours. This is the LONG-LIFE programme, tangible proof of the quality and reliability of the MIND Maps ovens.

1/1 GastroNorm

Ⓝ **COMBISTEAMER** - met een digitaal touch screen bedieningspaneel met o.a. de mogelijkheid om vaste programma's in te stellen, de ChefTop Mind Maps ovens werken met een direct ingespoten vers-stoomsysteem en het Dry Plus systeem voor beheersing van de hoeveelheid vocht of voor het drogen van de producten, standaard uitgevoerd met kerntemperatuurvoeler en het Rotor Klean™ Washing System (5 programma's), de ChefTop MindMaps ovens zijn uitermate geschikt voor koken, pochieren, sous vide bereiding, blancheren, bakken, braden en regenereren. Wordt geleverd zonder bakplaten of roosters

ⓔ **COMBISTEAMER** - with a touch screen digital control panel for s.a. pre-setting specific cooking programs, the ChefTop MindMaps ovens use a system of direct water injection and the Dry-Maxi system to check on humidity and drying of the products, delivered standard with core probe and the Rotor Klean™ Washing System (5 programs). The ChefTop MindMaps ovens are perfect for cooking, poaching, stews, preserving, blanching, regenerating, baking, roasting and browning. Delivered without grids or trays

ⓕ **COMBI-FOURS** - avec panneau de commande digitale ce qui permet de programmer programmes de cuisson spécifiques, les fours ChefTop MindMaps faire usage d'un système d'injection directe de l'eau et le système Dry-Plus pour vérifier l'humidité et le séc. Les Combi fours ChefTop MindMaps sont idéal pour ébullition, le braconnage, la cuisson sous vide, blanchir, cuire, rôtir et se régénérer. Livrée sans grilles ou plaques

ⓓ **COMBI-DAMPFER** - mit einer digitalen Touch-screen Steuerung für verschiedene Kochprogramme, die ChefTop MindMaps Öfen haben ein System direkter Wassereinspritzung und die Dry-Maxi- System für die Kontrolle der Luftfeuchtigkeit und Trocknung der Produkte, ist serienmässig mit Kerntemperatur-Fühler und dem Rotor Klean™ Washing System ausgestattet (5 Programmen). Besonderes geeignet zum Kochen Sous-vidé, Pochieren, Schmoren, Konservieren, Blanchieren, Regenerieren, Backen oder Braten. Geliefert ohne Roste oder Blechen

XEVC-2011-E1R - ChefTop MindMaps **ONE**

EURO	No.	cap. cm	cm	V	kW
9850,00	*596.260*	20x 1/1 GN	187(H)x83x105	400	29,3

* **inclusief inrijwagen 20x 1/1 GN**
 trolley 16x 20x 1/1 GN included
 chariot 20x 1/1 GN inclus
 inklusief Regalwagen 20x 1/1 GN

XEVC-2011-EPR - ChefTop MindMaps **PLUS**

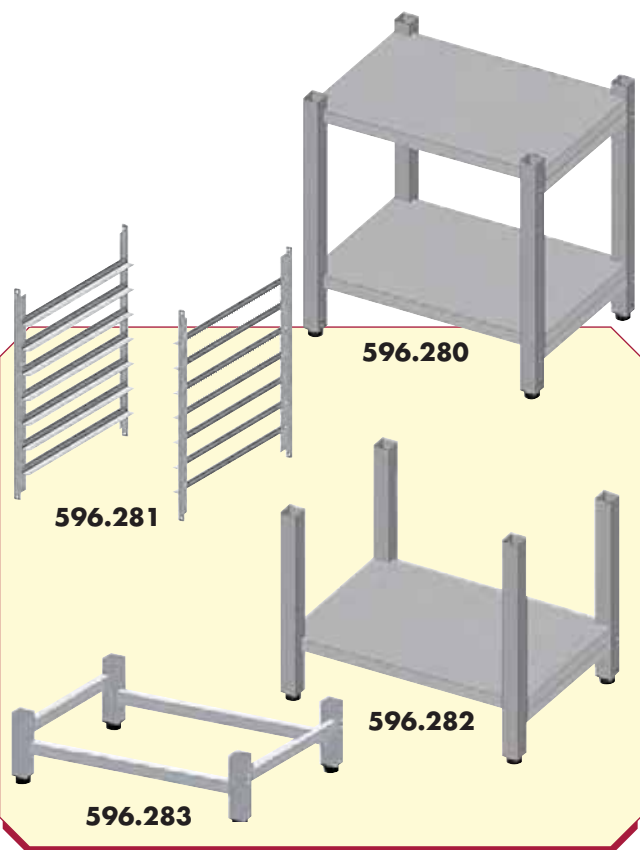
EURO	No.	cap. cm	cm	V	kW
13750,00	*596.264*	20x 1/1 GN	187(H)x89x105	400	35,0

* **inclusief inrijwagen 20x 1/1 GN**
 trolley 16x 20x 1/1 GN included
 chariot 20x 1/1 GN inclus
 inklusief Regalwagen 20x 1/1 GN





MIND Maps™
ACCESSOIRES



(N) AFZUIGKAP - roestvrijstaal met stoomcondensator, voor ChefTop MindMaps ovens

- (E) HOOD - stainless steel with steam condensor, for ChefTop MindMaps ovens
- (F) HOTTE - inox avec condenseur de vapeur, pour les fours ChefTop MindMaps
- (D) DUNSTABZUGHAUBE - CNS mit Dampkondensator, für ChefTop MindMaps Öfen

XEVHC-HC11

No.	voor/for/pour/für	cm	V	W
*596.200	1/1 GN ONE & PLUS	24(H)x75x96	230	100

EURO
1295,00

XECHC-HC23

No.	voor/for/pour/für	cm	V	W
*596.205	2/3 GN ONE & PLUS	24(H)x54x90	230	100

EURO
1250,00

XECHC-HC13

No.	voor/for/pour/für	cm	V	W
*596.206	1/1 GN PLUS COMPACT	24(H)x54x110	230	100

EURO
1250,00

(N) ONDERSTELLEN - roestvrijstaal, voor de ChefTop MindMaps ovens

- (E) STANDS - stainless steel, suitable for the ChefTop MindMaps ovens
- (F) SOUBASSEMENTS - inox, adapté pour les fours ChefTop MindMaps
- (D) UNTERGESTELLEN - CNS, geeignet für den ChefTop MindMaps Öfen

XWVRC-0011-H - hoog model/high model
modèle haut/hohes Modell

No.	cm
*596.280	70(H)x74x55

EURO
400,00

XWVLC-0711-H - set 7 regalen/set of 7 guide racks
set de 7 guides/satz von 7 Regalen

No.
*596.281

EURO
100,00

XWVRC-0011-M - tussen model/intermediate model
modèle intermédiaire/zwischen Modell

No.	cm
*596.282	44(H)x74x55

EURO
310,00

XWVRC-0011-L - laag model/low model
modèle bas/niedriges Modell

No.	cm
*596.283	31(H)x74x55

EURO
280,00

(N) WIELENSET - 4 zwenkwielen waarvan 2 geremd t.b.v. MindMaps onderstellen

- (E) SET OF WHEELS - 4 swivelcastors of which 2 with brake for the MindMaps stands
- (F) SET DE ROUES - 4 roues desquelles deux avec frein à pied, pour les sousbassements MindMaps
- (D) SATZ ROLLEN - 4 Lenkrollen wovon 2 gebremst, für Untergestellen MindMaps

No.	H cm	Type
*596.284	11	XUC010

EURO
195,00



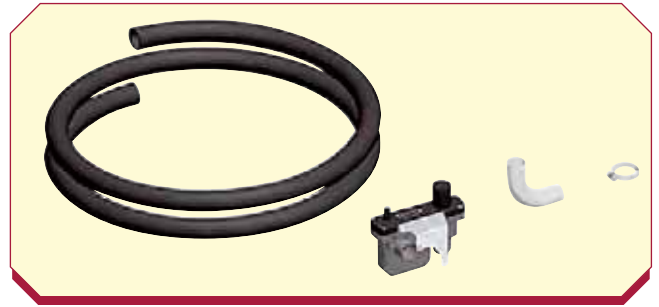
MIND Maps™
ACCESSOIRES

(N) INSTALLATIE-KIT - onmisbaar voor perfecte werking en installatie van de MindMaps ovens

- (E) INSTALLATION-KIT - indispensable for perfect functioning and installation of the MindMaps ovens
(F) KIT DE INSTALLATION - indispensable pour un fonctionnement irréprochable et l'installation des fours MindMaps
(D) INSTALLATIONS-KIT - Unverzichtbar für die einwandfreie Funktion und Installation der MindMaps Öfen

XUC001

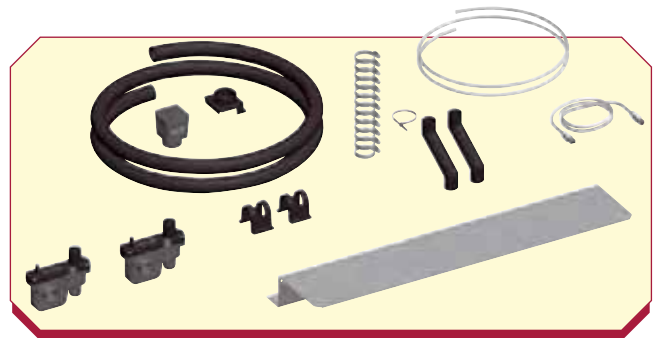
EURO	No.
145,00	*596.285



(N) STAPELKIT - compleet, voor het onderling stapelen van de ovens

- (E) STACKING KIT - complete, for stacking ovens on each other
(F) KIT D'INSTALLATION - complet pour fours superposes
(D) MONTAGE-SET - Komplett, zum Stapeln von Öfen

EURO	No.	Type	voor/for/pour/für
315,00	*596.286	XEVQC-0011-E	1/1 GN electric
315,00	*596.287	XEVQC-0013-E	2/3 + 1/1 GN compact

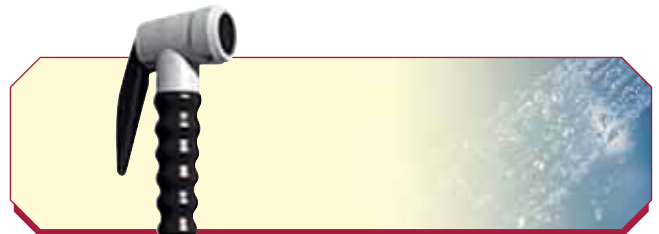


(N) VOORSPOELDOUCHE - compleet

- (E) RINSING SHOWER - complete
(F) DOUCHE PRÉ-RINÇAGE - complet
(D) VORSPÜLDUSCHE - Komplett

XHC001

EURO	No.
125,00	*596.596



(N) OVENREINIGER & GLANS - uitsluitend voor MindMaps ovens

- (E) OVEN DETERGENT & RINSE - only for MindMaps ovens
(F) DÉTERGENT & RINCEZ FOUR - seul pour les four MindMaps
(D) OFENREINIGER UND GLANZ - allein für MindMaps Öfen

DB 1015

EURO	No.	Fles
9,50	*596.591	1 x 1 Ltr.
95,00	*596.593	10 x 1 Ltr.



(N) WATERONTHARDER - geschikt voor de BakerTop ovens

- (E) WATER SOFTENER - suitable for BakerTop ovens
(F) ADOUCISSEUR D'EAU - appropriés pour utilisation avec les fours BakerTop
(D) WASSERENTHÄRTER - geeignet für die Heissluftöfen BakerTop

TYPE Pure

EURO	No.	H cm	Type	Ø cm
254,00	*596.915	56	XC 215	15



(N) WATERONTHARDER - navulling

- (E) WATER SOFTENER - refill
(F) ADOUCISSEUR D'EAU - recharge
(D) WASSERENTHÄRTER - Refill

EURO	No.	H cm	Type	Ø cm
185,00	*596.916	55	XC 216	15





(N) OVENREINIGER & GLANS - uitsluitend voor Evolution ovens

- (E) OVEN DETERGENT & RINSE - *only for Evolution ovens*
 (F) DÉTERGENT & RINCEZ FOUR - *seul pour les four Evolution*
 (D) OFENREINIGER UND GLANZ - *allein für Evolution Öfen*

DB 101

No.	Lit.
*596.595	5
*596.597	2x 5

EURO
32,50
65,00

(N) WERKTAFEL tevens ONDERSTEL - roestvrijstaal, met verstelbare poten, maximaal 10 regalen

- (E) WORKING TABLE also STAND - stainless steel, with adjustable feet, for max. 10 guide racks
 (F) TABLE DE PRÉPARATION aussi SOUBASSEMENT - en acier inox, avec pieds réglables, de max. 10 guides
 (D) ARBEITSTISCH ebenfalls geeignet als UNTERGESTELL - CNS, mit verstellbaren Füßen, max. 10 Führungsschienen

No.	Type	cm
*921.010	1/1 GN	90(H)x 90x70
*921.011	60x40	90(H)x 100x70

EURO
575,00
595,00



(N) De getoonde modellen zijn een groot deel van de UNOX MIND.Maps ovens. Meer informatie over de complete serie UNOX MIND.Maps ovens of afwijkende uitvoeringen kunt vinden op www.emga.com of opvragen via info@emga.com. Prijzen van modellen die niet in deze catalogus staan kunnen we u dan op aanvraag aanbieden.

(E) The showed models are a big part of the UNOX MIND.Maps ovens. More info of the complete range of UNOX MIND.Maps ovens or other versions can be find on www.emga.com or via info@emga.com. Prices of models not listed in this catalogue can be offered on request.

(F) Les modèles présentés ici sont partie de la collection UNOX. Vous pouvez trouver davantage d'informations sur la collection UNOX MIND.Maps concernant ces modèles ou autres sur notre site www.emga.com ou demandé par info@emga.com. Vous pouvez si vous le désirez vous informer auprès de nous sur les prix des modèles qui n'apparaissent pas sur cette catalogue.

(D) Die Mustern sind ein großer Teil der UNOX MIND.Maps. Weitere Informationen zu diesen UNOX MIND.Maps Kollektion oder anderen Öfen finden Sie auf www.emga.com oder über info@emga.com. Preise der Modelle, die nicht in diesem Katalog aufgeführt, können wir auf Anfrage anbieten.

- Ⓝ **CATERING/VERSHOUD FOLIE - hoge kwaliteit folie (PVC), extra sterk, ademend, grote rekbaarheid**
- ⓔ CLING FILM - high quality cling film (PVC), extra strong, breathable, high stretchability
- ⓕ FILM ALIMENTAIRE - haute qualité (PVC), extra résistant, perméable à l'air, grande extensibilité
- ⓓ FOLIE - hochwertigen Film (PVC), extra stark, atmungsaktiv, hohe Dehnbarkeit

Transparant

EURO	No.	breedte/width largeur/Breite cm	lengte/length longeur/Lauflänge mtr.
4,95	*075.001	30	300
7,60	*075.002	45	300
9,95	*075.003	60	300

- Ⓝ **FOLIE DISPENSER - metaal geëpoxeerd , inclusief kartelmes**

- ⓔ CLINGFILM TEAR OFF DISPENSER - epoxied, saw included
- ⓕ DISTRIBUTEUR FILM ALIMENTAIRE - epoxy, lame crantée inclusés
- ⓓ FOLIEN ABREISSVORRICHTUNG - epoxiertem, mit Sage

EURO	No.	cm	folie/clingfilm film alimentaire/Folien cap.
19,75	*075.030	8,5(H)x34x16	30 cm
23,50	*075.045	8,5(H)x49x16	45 cm
26,50	*075.060	8,5(H)x64x16	60 cm

- Ⓝ **ALUMINIUM-CATERING-FOLIE - hoge kwaliteit folie, extra sterk, per rol verpakt in dispenserdoos**

- ⓔ ALUMINIUM-CATERING-CLING FILM - high quality cling film, extra strong, each rol in dispenser box
- ⓕ PAPIER ALUMINIUM DE RESTAURATION - de très bonne qualité, chaque rouleau se trouvant dans une boîte de distribution
- ⓓ ALUMINIUM-CATERING-FOLIE - Qualität Folie, extra stark, jeder rol verpackt in Spenderbox

Aluminium

EURO	No.	breedte/width largeur/Breite cm	lengte/length longeur/Lauflänge mtr.
15,75	*075.010	30	250
19,50	*075.011	40	200
18,95	*075.012	50	150

- Ⓝ **FOLIE DISPENSER - roestvrijstaal, inclusief kartelmes**

- ⓔ CLINGFILM TEAR OFF DISPENSER - stainless steel, with saw
- ⓕ DISTRIBUTEUR FILM ALIMENTAIRE - inox, lame crantée
- ⓓ FOLIEN ABREISSVORRICHTUNG - CNS, mit Säge

EURO	No.	cm	folie/clingfilm film alimentaire/Folien cap.
38,50	024.030	8,5(H)x34x16	30 cm
42,50	024.045	8,5(H)x49x16	45 cm

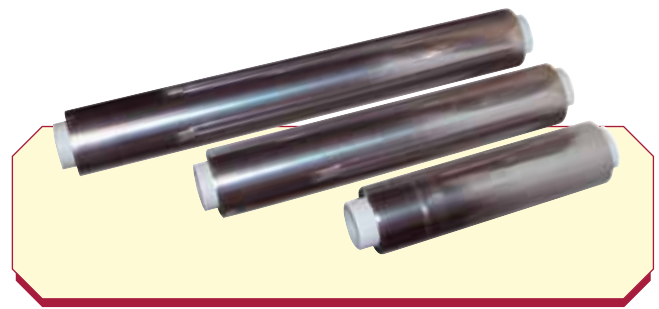
- Ⓝ **FOLIE - hoge kwaliteit folie (PE) voor dispenser, extra sterk, ook geschikt voor vette producten**

- ⓔ CLINGFILM - high quality clingfilm (PE) for dispenser, extra strong, usable also for greasy products
- ⓕ FILM ALIMENTAIRE - en qualité (PE) pour le distributeur, superpuissant, utilisable aussi pour les produits gras
- ⓓ FOLIEN - Qualität folien (PE) für die dispenser, extra stark, verwendbar auch für schmierige Produkte

EURO	No.	breedte/width largeur/Breite cm	lengte/length longeur/Lauflänge mtr.
10,95	024.031	30	300
15,95	024.046	45	300

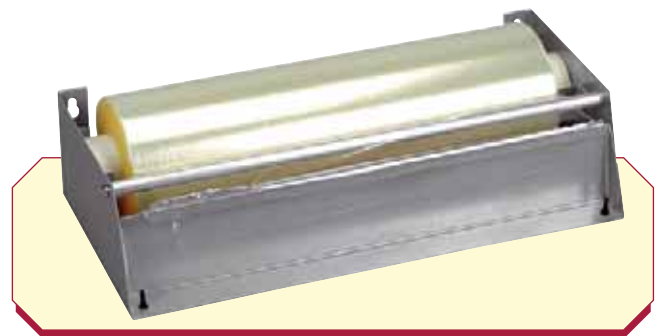
CaterChef

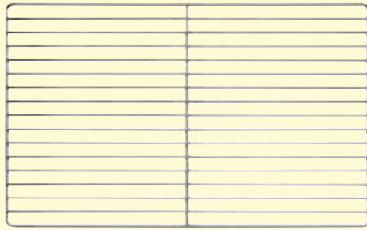
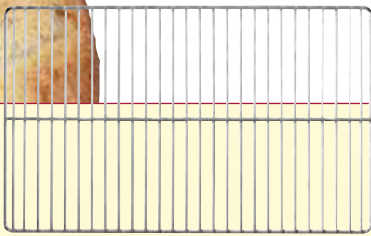
Catering Food Film



CaterChef

Catering Food Folie





(N) ROOSTER - 1/1 gastronorm, verchromd

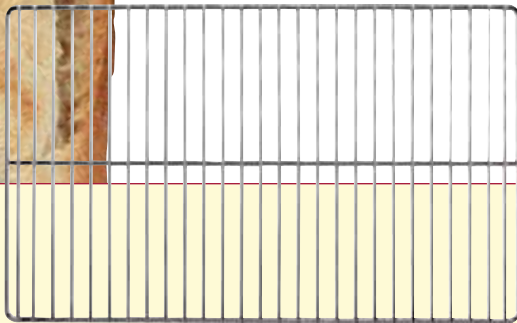
(E) WIRE RACK - 1/1 gastronorm, chromed

(F) GRILLE - 1/1 gastronorme, chromée

(D) BACKROST - 1/1 Gastronorm, verchromt

No.	mm	draad/wire/fil/Draht
958.011	530x325	kort /short/court/kurz
958.111	530x325	lang /long/lang/lang

EURO
9,95
9,95



(N) ROOSTER - roestvrijstaal 18/8

(E) WIRE RACK - stainless steel 18/8

(F) GRILLE - inox 18/8

(D) BACKROST - CNS 18/8

No.	Type	mm
596.300	2/3 GN	354x325
596.309	1/1 GN	530x325
596.320*	bakerynorm	600x400

EURO
22,00
29,00
19,00

* **verchromd**/chromed/chromée/verchromt

(N) STOKBROOD ROOSTER - verchromd, gepatendeerd model voor optimaal bakresultaat

(E) WIRE RACK FOR FRENCH LOAVES - chromed, patented model for optimal baking results

(F) GRILLE POUR BAGUETTES - chromée, modèle breveté pour des résultats de la cuisson de pain optimaux

(D) BACKROST FÜR PARISER BROT - chromiertes, patentiertes Modell für optimale Backresultate

No.	Type	mm
596.326	bakerynorm	600x400

EURO
24,00

(N) ROOSTER - roestvrijstaal 18/10

(E) WIRE RACK - stainless steel 18/10

(F) GRILLE - inox 18/10

(D) BACKROST - CNS 18/10

No.	Type	mm
720.316	1/1 GN	530x325
720.317	2/1 GN	650x530
720.318	bakerynorm	600x400

EURO
10,95
19,95
13,95

(N) BAKPLAAT - plaatstaal

- (E) BAKING TRAY - stamped steel
 (F) PLAQUE DE FOUR - tôle d'acier
 (D) BACKBLECH - Stahlblech

EURO	No.	Type	mm
19,00	921.012	1/1 GN	12(H) x530x325
20,00	921.013	bakerynorm	12(H) x600x400

**(N) BAKPLAAT - aluminium**

- (E) BAKING TRAY - aluminium
 (F) PLAQUE DE FOUR - aluminium
 (D) BACKBLECH - Aluminium

EURO	No.	Type	mm
36,00	596.311	1/1 GN	15(H) x530x325
24,00	596.321	bakerynorm	20(H) x600x400

**(N) BAKPLAAT - aluminium, geperforeerd**

- (E) BAKING TRAY - aluminium, perforated
 (F) PLAQUE DE FOUR - aluminium, perforée
 (D) BACKBLECH - Aluminium, perforiert

EURO	No.	Type	mm
28,00	596.322		15(H) x600x400
38,00	596.323	teflon coated	15(H) x600x400

**(N) GASTRONORM OVENSCHAAL - geëmailleerd**

- (E) GASTRONORM OVEN TRAY - enamelled
 (F) PLAQUE FOUR GASTRONORME - émaillée
 (D) GASTRONORM-BACKOFEN-PFANNE - emailliert

MODEL 1/1 GN - 530 x 325 mm

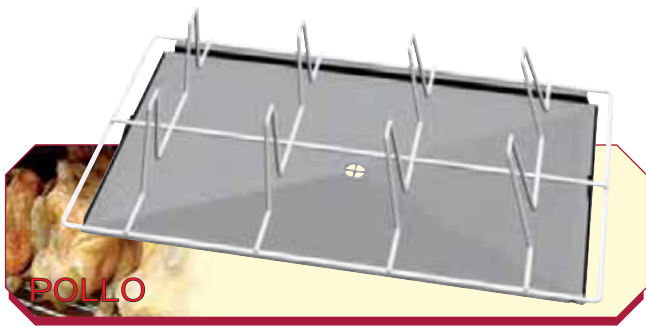
EURO	No.	H mm
15,50	953.713	20
17,00	953.712	40
18,00	953.711	65

**(N) GASTRONORM OVENSCHAAL - geëmailleerd**

- (E) GASTRONORM OVEN TRAY - enamelled
 (F) PLAQUE FOUR GASTRONORME - émaillée
 (D) GASTRONORM-BACKOFEN-PFANNE - emailliert

EURO	No.	Type GN	mm
23,50	316.800	2/3	20(H) x354x325
26,50	316.801	2/3	40(H) x354x325
28,50	316.802	2/3	60(H) x354x325
26,50	316.803	1/1	20(H) x530x325
28,75	316.804	1/1	40(H) x530x325
31,50	316.805	1/1	60(H) x530x325





(N) ROOSTER - roestvrijstaal 18/10, voor kip en gevogelte, max. 8

- (E) WIRERACK - stainless steel 18/10, for chicken en fowl, max. 8
- (F) GRILLE - inox 18/10, pour poulet et volailles, max. 8
- (D) ROST - CNS 18/10, für Hähnchen und Geflügel, max. 8

No.	Type	mm
596.336	1/1 GN	530x325

EURO
126,00



(N) STOKBROOD ROOSTER - geperforeerd aluminium, voor 5 stokbroden

- (E) BAGUETTE WIRERACK - perforated aluminium, for 5 baguettes
- (F) GRILLE BAGUETTE - aluminium perforée, pour 5 baguettes
- (D) BAGUETTE ROST - perforiertem Aluminium, für 5 Baguettes

No.	Type	mm
596.328	Bakernorm	600x400

EURO
41,00

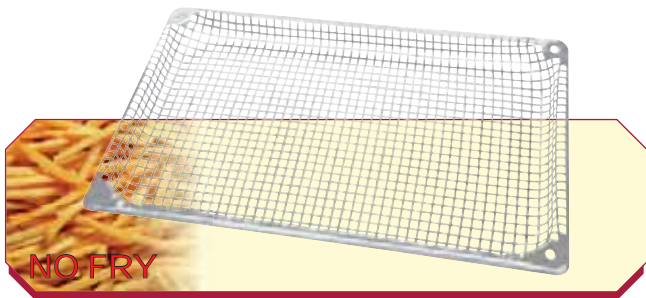


(N) STOKBROOD ROOSTER - zwart, non-stick geperforeerd aluminium, voor 5 stokbroden

- (E) BAGUETTE WIRERACK - black, non-stick Perforated aluminium, for 5 baguettes
- (F) GRILLE BAGUETTE - noir, aluminium perforée anti-adhésive, pour 5 baguettes
- (D) BAGUETTE ROST - schwarz, Antihaft-perforiertem Aluminium, für 5 Baguettes

No.	Type	mm
596.329	Bakernorm	600x400

EURO
54,50



(N) ROOSTER - roestvrijstaal 18/10, voor o.a. patat

- (E) WIRERACK - stainless steel 18/10, for a.o. chips
- (F) GRILLE - inox 18/10, pour e.a. pommes frites
- (D) ROST - CNS 18/10, für u.a. Fritten

No.	Type	mm
596.330	1/1 GN	530x325

EURO
68,00

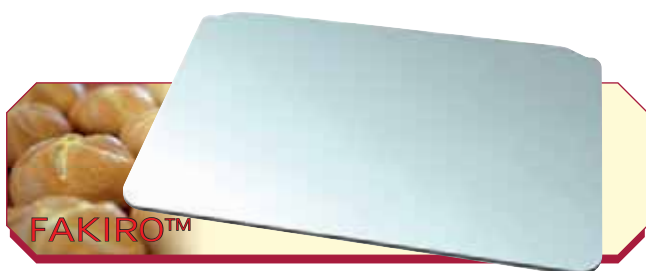


(N) GRILLPLAAT - aluminium/teflon, grillen van verschillende soorten voedsel in zeer korte tijd

- (E) GRILLPLATE - aluminium/teflon, to grill different types of food in a very short time
- (F) PLAQUE GRILL - aluminium/Teflon, griller des aliments divers dans un temps très court
- (D) GRILLPLATTE - Aluminium/Teflon, grillen von verschiedene Lebensmittel in sehr kurzen Zeit

No.	Type	mm
596.333	1/1 GN	530x325

EURO
157,00



(N) BAKPLAAT - aluminium, bakken van brood en andere deegproducten in zeer korte tijd

- (E) GRIDDLE - aluminium, for baking bread and other dough products in a very short time
- (F) PLAQUE - aluminium, pour la cuisson du pain et autres préparations de pâte dans un temps très court
- (D) BACKPLATTE - Aluminium, zum Backen von Brot und anderen Teigwaren in einer sehr kurzen Zeit

No.	Type	mm
596.334	1/1 GN	530x325

EURO
113,00

(N) GASTRONORMBAK - roestvrijstaal 18/8, geperforeerd

- (E) GASTRONORM PAN - stainless steel 18/8, perforated
 (F) BAC ALIMENTAIRE GASTRONORME - inox 18/8, perforé
 (D) GASTRONORM-BEHÄLTER - CNS 18/8, perforiert

EURO	No.	Type GN	H mm
10,45	953.537	2/3	20
13,25	953.536	2/3	40
17,95	953.534	2/3	65
21,50	953.533	2/3	100
26,95	953.532*	2/3	150
32,25	953.531*	2/3	200
14,40	953.517	1/1	20
16,25	953.516	1/1	40
22,00	953.514	1/1	65
29,00	953.513	1/1	100
38,50	953.512*	1/1	150
48,00	953.511*	1/1	200

* ook perforatie op de hoeken

(N) GASTRONORMBAK - roestvrijstaal 18/8

- (E) GASTRONORM PAN - stainless steel 18/8
 (F) BAC ALIMENTAIRE GASTRONORME - inox 18/8
 (D) GASTRONORM-BEHÄLTER - CNS 18/8

EURO	No.	Type GN	H mm
13,50	953.234	2/3	65
16,70	953.233	2/3	100
20,50	953.232	2/3	150
22,95	953.231	2/3	200
11,20	953.353	1/1	20
12,75	953.354	1/1	40
18,20	953.114	1/1	65
19,75	953.113	1/1	100
27,95	953.112	1/1	150
31,75	953.111	1/1	200

(N) OVENWANTEN - suède, per paar

- (E) OVEN MITTS - suède, per pair
 (F) MOUFLES DE PATISSIER - suède, par paire
 (D) BACKHANDSCHUHE - Wildleder, pro Paar

EURO	No.	L cm
8,50	079.020	44

(N) VEILIGHEIDSWANTEN - hittebestendig, per paar

- (E) PROTECTION MITTS - heat resistant, per pair
 (F) MOUFLES DE SÉCURITÉ - résistant à la chaleur, par paire
 (D) SCHUTZHANDSCHUHE - Hitzebeständig, pro Paar

BEIGE

EURO	No.	L cm
12,95	079.001	42
9,75	079.002	25

ZWART/BLACK/NOIR/SCHWARZ

EURO	No.	L cm
12,95	079.101	42
9,75	079.102	25



1/1



1/1

