



CHEFTOP MIND Maps™ PLUS





CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS

Разработан для удовлетворения Ваших амбиций.

Простая в управлении. Естественная как Ваши мысли. Интеллектуальный симбиоз шеф-повара и пароконвектомата. Все это - UNOX CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS. Профессиональная печь, которая ломает барьеры между Вашими идеями и их достижением. Одним движением.



Смотрите видео "Touch of Brilliance" на официальном канале UNOX на YouTube

Ваш успех будет говорить за Вас.



CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS

**Необходимое решение
для любой концепции,
которую Вы захотите.**

Печи CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS являются результатом многих лет исследований и опыта сотрудничества компании UNOX с самыми требовательными шеф-поварами, которые берут на себя повседневный вызов воплощения своих творений в жизнь. Наши печи разработаны для простоты использования и гарантии наивысшей производительности в любых условиях. В них используются новейшие интеллектуальные технологии, обеспечивающие ощутимую поддержку в Вашей работе на кухне, какого бы направления и размера она не была. Модели на 3, 5, 7 и 10 уровней загрузки противнями GN1/1 и на 6 и 10 уровней загрузки противнями GN2/1 являются эталоном для любой кухни, и благодаря возможности стыковки печей в колонны они являются идеальными именно для Ваших потребностей в любых ситуациях. Напольная версия печи на 20 и 40 уровней загрузки противнями GN1/1 и GN2/1 с вкатной тележкой является настоящей надежной "рабочей лошадкой", которая отлично подойдет для фабрик-кухонь и крупных кейтеринговых компаний. Компактные модели на 5 и 10 уровней загрузки противнями GN1/1 и на 5 уровней загрузки противнями GN2/3 являются отличным решением для кухонь небольшого размера, где каждый метр важен и при этом производительность не может быть скомпрометирована. Все время идеальный результат.



Узнайте больше. Смотрите видео "Touch of Brilliance" на официальном канале UNOX на YouTube

Unox Intelligent Performance

Интеллектуальное приготовление блюд. Гарантированный результат.

Достижение одинакового результата для каждого цикла приготовления требует контроля, знаний и опыта. Важна каждая деталь: что происходит до и во время процесса готовки, различия в количестве загруженного продукта, сам продукт, чьи свойства меняются в зависимости от времени года, и уникальные методы работы каждого из Ваших сотрудников.

Например:

Приготовление блюд при полной загрузке продуктом потребует больше времени, чем при загрузке одного или двух противней: дверь дольше находится в открытом состоянии и последующее падение температуры также увеличивается. Печи приходится начать процесс приготовления при более низкой температуре и готовить большее количество продукта, для чего требуется больше времени, чтобы обеспечить правильные условия работы.

Достижение одинаковых результатов требует постоянного наблюдения, контроля за каждой деталью и оперативности. В нескольких словах: контроля, знаний и опыта. Именно то, что обеспечивает система UNOX.INTELLIGENT.Cooking.



ADAPTIVE.Cooking™ Идеальный результат. Каждый раз.

Технология ADAPTIVE.Cooking™ преобразует Вашу печь в интеллектуальный инструмент, способный интерпретировать Ваши настройки и понять желаемый результат. Благодаря интеллекту и датчикам печи CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS анализируют изменения влажности и температуры. Система ADAPTIVE.Cooking™ определяет количество продукта, заложенного в печь, что бы автоматически отрегулировать процесс приготовления путем изменения всех параметров и модулировать совместные с технологией INTENSIVE.Cooking™ действия, тем самым, гарантировать идентичный идеальный результат каждый раз. Как Вы и представляли.

CLIMALUX™ Полный контроль влажности.

Фактический уровень влажности в камере печи представляет собой сумму влажности, которую произвела печь, и влажности, которая образовалась при испарении влаги из самого продукта. При помощи интеллектуальной технологии CLIMALUX™, Ваша печь использует высокоточные датчики для измерения уровня влажности и автоматически регулирует ее уровень, чтобы уровень влажности в процессе выпечки соответствовал заданному значению. Таким образом, система CLIMALUX™ одновременно гарантирует как повторяющийся результат, так и экономию электроэнергии и воды до 90% в сравнении с традиционными конвекционными печами с парувлажнением.

AUTO.Soft Функция деликатного приготовления.

Резкое увеличение температуры при приготовлении деликатной продукции и при загрузке большого количества противней может плохо сказаться на равномерности. Когда активна функция AUTO.Soft, Ваша печь CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS автоматически регулирует повышение температуры в зависимости от измеренного значения, чтобы сделать режим приготовления более деликатным и гарантировать оптимальное распределение тепла на каждом уровне печи. Потому что каждая деталь имеет значение.

SMART.Preheating Интеллектуальный предварительный разогрев.

Правильный предварительный разогрев печи создает идеальные условия для оптимизации режима приготовления с первого момента после закрытия двери. Ваша печь CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS оборудована новой интеллектуальной системой SMART.Preheating, которая автоматически устанавливает лучшие параметры температуры и времени в зависимости от выбранного режима приготовления с учетом того, что происходило с печью за последние несколько часов. Как и всегда, чтобы гарантировать максимальную повторяемость в любое время суток и сохранить до 20% энергозатрат в сравнении с ручным режимом предварительного разогрева.

SENSE.Klean Интеллектуальная система мойки.

Ваша печь CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS - это интеллектуальное оборудование, оснащенное технологиями, обеспечивающими максимальный уровень приготовления блюд. Правильный уход за оборудованием очень важен для правильной работы датчиков и компонентов в течении периода эксплуатации для обеспечения высокого уровня приготовления день за днем, месяц за месяцем, год за годом. Технология SENSE.Klean™ определяет уровень загрязнения и предлагает лучшую автоматическую программу мойки в зависимости от реального состояния печи. Чтобы гарантировать максимальный уровень чистоты и избежать лишнего расхода воды и моющего средства.

Unox Intelligent Performance

Максимальная производительность. Гарантия при любых условиях.

Интеллектуальные технологии разработаны для достижения максимальных результатов Вашего труда, увеличения производительности и для помощи удовлетворения Ваших амбиций в развитии бизнеса. Каждый день. Узнайте как технология UNOX INTELLIGENT.Performance влияет на процесс приготовления, исправляет ошибки и улучшает Ваш ежедневный результат. Идеал станет нормой.



БЕЗ ADAPTIVE. COOKING™

Количество загруженного в печь продукта влияет на конечный результат: программа, созданная для одного противня, не подойдет для полной загрузки и, наоборот, программа, созданная для полной загрузки, сожжет продукт при загрузке только одного противня.

С ADAPTIVE. COOKING™

Система ADAPTIVE.COOKING™ определяет количество продукта, загруженного в камеру печи, и автоматически оптимизирует время, температуру и климат в камере.

ОПТИМАЛЬНЫЕ ПАРАМЕТРЫ ДЛЯ НЕПОЛНОЙ ЗАГРУЗКИ

ЛОСОСЬ

PRE 260 °C

6 мин

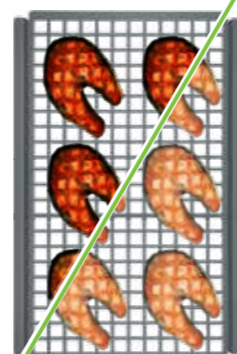
240 °C

0%

РЕЗУЛЬТАТЫ С ОДНИМ ЗАГРУЖЕННЫМ ПРОТИВНЕМ

БЕЗ ADAPTIVE. COOKING™

Время приготовления:
6 МИН
Средняя фактическая температура:
250 °C
Средний фактический уровень влажности:
0%



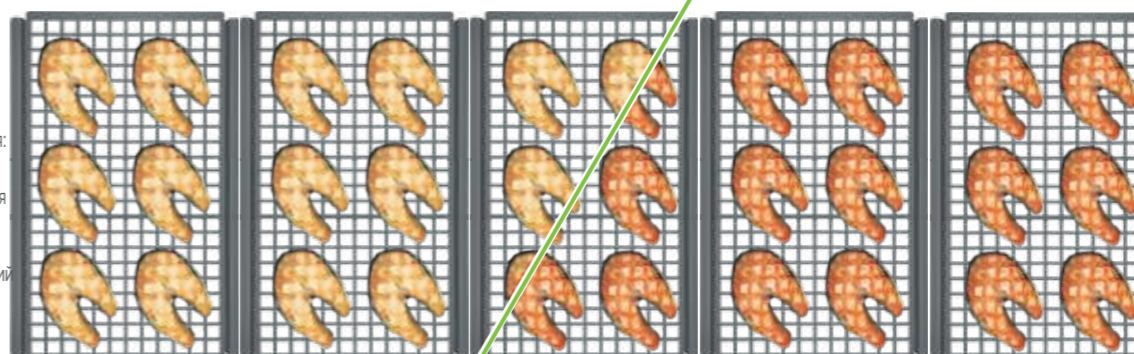
С ADAPTIVE. COOKING™

Время приготовления:
6 МИН
Средняя фактическая температура:
240 °C
Средний фактический уровень влажности:
0%

РЕЗУЛЬТАТ ПРИ ПОЛНОЙ ЗАГРУЗКЕ

БЕЗ ADAPTIVE. COOKING™

Время приготовления:
5 МИН
Средняя фактическая температура:
220 °C
Средний фактический уровень влажности:
50%



С ADAPTIVE. COOKING™

Время приготовления:
8 МИН
Средняя фактическая температура:
240 °C
Средний фактический уровень влажности:
0%

БЕЗ CLIMALUX™
Комбинированный режим

Неконтролируемый уровень влажности в камере печи повлияет на результат приготовления, в частности негативно скажется на внешнем цвете и внутренней структуре, которые изменятся в зависимости от количества загруженного продукта.

CLIMALUX™
Комбинированный режим

Система CLIMALUX™ регистрирует изменения влажности и мгновенно на них реагирует, удаляя избыток влаги, что гарантирует соблюдение заданных параметров влажности при любом количестве загруженного продукта.

ОПТИМАЛЬНЫЕ ПАРАМЕТРЫ
ДЛЯ НЕПОЛНОЙ ЗАГРУЗКИ

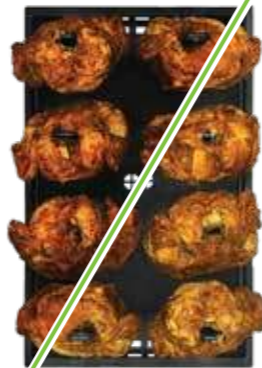
ЖАРЕННЫЙ ЦЫПЛЕНОК

- PRE 210 °C
- 38 мин
- 190 °C
- 30%

РЕЗУЛЬТАТЫ С ОДНИМ
ЗАГРУЖЕННЫМ ПРОТИВНЕМ

БЕЗ CLIMALUX

Средний фактический уровень влажности: **20%**



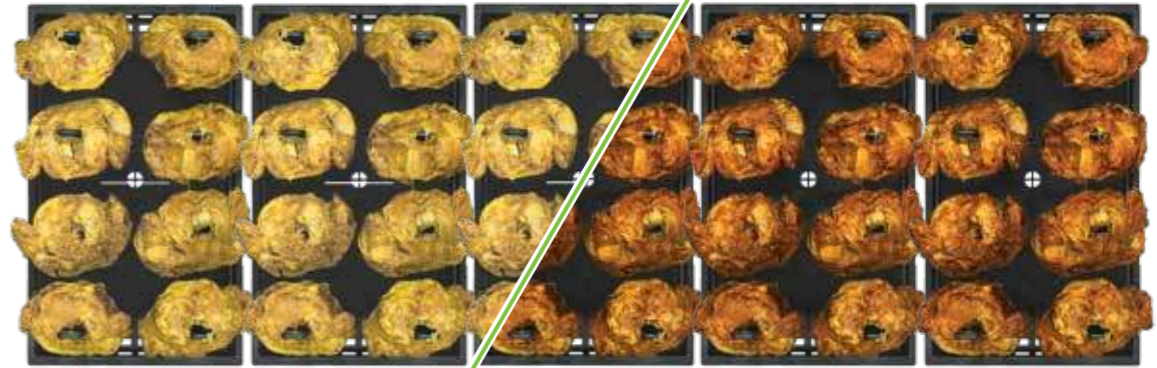
CLIMALUX

Средний фактический уровень влажности: **30%**

РЕЗУЛЬТАТ ПРИ
ПОЛНОЙ ЗАГРУЗКЕ

БЕЗ CLIMALUX

Средний фактический уровень влажности: **80%**



CLIMALUX

Средний фактический уровень влажности: **30%**

БЕЗ CLIMALUX™
Варка

Режим варки в пароконвектомате является методом приготовления, который требует самого большого количества электроэнергии и воды. При отсутствии возможности измерения влажности в камере, печь продолжает производить пар и использовать энергию, даже когда в этом нет необходимости.

CLIMALUX™
Варка

Система CLIMALUX™ постоянно измеряет процент влажности в камере и определяет, когда было достигнуто полное насыщение паром, снижая парообразование до значения, необходимого для поддержания установленной насыщенности паром.

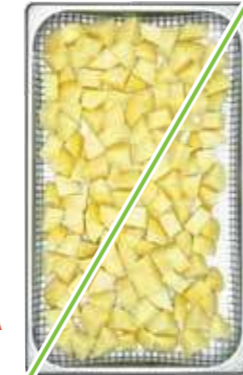
ВАРЕННЫЙ КАРТОФЕЛЬ

- PRE 110 °C
- 20 мин
- 100 °C
- 100%

БЕЗ CLIMALUX™

Средний фактический уровень влажности: **100%**

Среднее потребление: **кВт: 3,15**
расход воды: **9,8л**



CLIMALUX™

Средний фактический уровень влажности: **100%**

Среднее потребление: **кВт: 1,66**
расход воды: **4,1л**

БЕЗ CLIMALUX™

Средний фактический уровень влажности: **100%**

Среднее потребление: **кВт: 9,00**
расход воды: **13,00л**



CLIMALUX™

Средний фактический уровень влажности: **100%**

Среднее потребление: (*) **кВт: 7,51**
расход воды: **5,44л**

*Сертифицировано согласно требований ENERGY STAR: Энергоэффективность в процессе варки в режиме варки: готовка при 100°C 100% влажности.

БЕЗ AUTO.SOFT

Переход на последующий шаг приготовления с более высоким значением температуры приведет к резкому возрастанию температуры, что негативно сказывается на деликатной продукции: в результате можно получить неравномерный и далекий от идеала продукт.

AUTO.SOFT

Функция AUTO.Soft контролирует рост температуры, делая его более плавным, тем самым обеспечивая равномерность как во всех точках одного противня, так и на всех противнях.

КАРТОФЕЛЬ ШАГ 1/2

- 10 мин
- 100 °C
- 100%

ШАГ 2/2

- 20 мин
- 190 °C
- 100%

БЕЗ AUTO.SOFT

Время нагрева **100 °C - 190 °C:**
1 мин



AUTO.SOFT

Время нагрева **100 °C - 190 °C:**
7 мин

БЕЗ AUTO.SOFT

Время нагрева **100 °C - 190 °C:**
3 мин



AUTO.SOFT

Время нагрева **100 °C - 190 °C:**
7 мин

БЕЗ SMART.PREHEATING

Печь предварительно нагревается до установленной температуры без учета предыдущего использования печи. При этом возникает риск недостаточного предварительного разогрева для выполнения первой программы готовки за день или наоборот, лишний расход электроэнергии в случае, когда камера печи уже аккумулировала большую часть тепла в течение предыдущих циклов готовки.

SMART.PREHEATING

Система SMART.Preheating распознает предыдущую активность печи и интеллектуально обеспечивает предварительный разогрев, руководствуясь следующим условием: делая его более интенсивным при первой готовке за день, когда печь холодная, и снижая интенсивность или вообще пропуская разогрев, если температура в камере печи достаточная для запуска нового цикла готовки. Это позволяет всегда получать идеальный результат, экономя электроэнергию и время.

ХЛЕБ

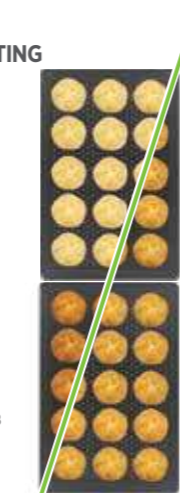
- PRE 210 °C
- 18 мин
- 180 °C



БЕЗ SMART.PREHEATING

Время предразогрева: **6 мин**
Температура стальных элементов камеры печи: **100 °C**

Время предразогрева: **6 мин**
Температура стальных элементов камеры печи: **190 °C**



SMART.PREHEATING

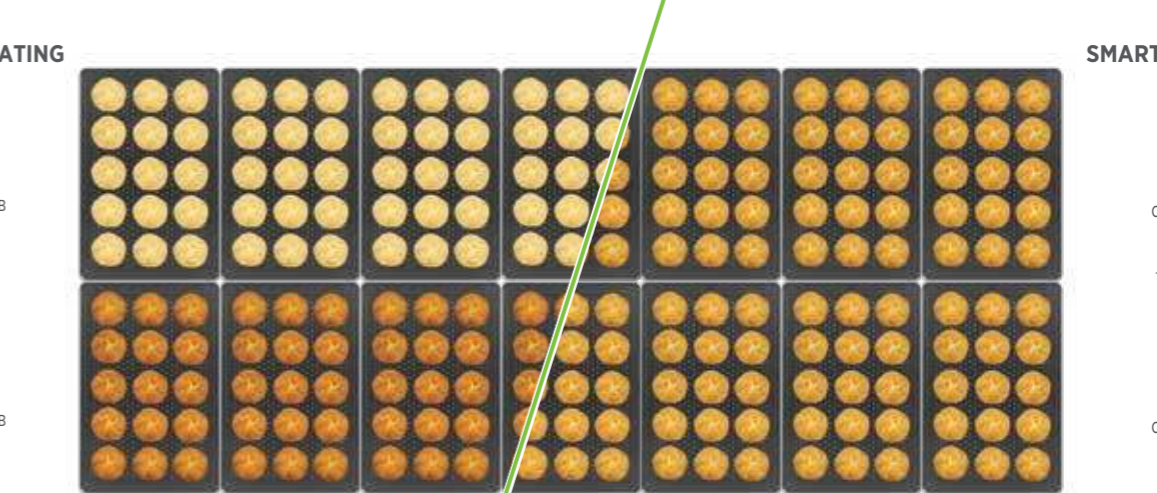
Время предразогрева: **9 мин**
Температура стальных элементов камеры печи: **180 °C**

Время предразогрева: **0 мин**
Температура стальных элементов камеры печи: **180 °C**

БЕЗ SMART.PREHEATING

Время предразогрева: **6 мин**
Температура стальных элементов камеры печи: **100 °C**

Время предразогрева: **6 мин**
Температура стальных элементов камеры печи: **190 °C**



SMART.PREHEATING

Время предразогрева: **9 мин**
Температура стальных элементов камеры печи: **180 °C**

Время предразогрева: **0 мин**
Температура стальных элементов камеры печи: **180 °C**

DDC - Data Driven Cooking

Ваша печь уникальна, интеллектуальна и на связи с Вами.

Data Driven Cooking - технология искусственного интеллекта. Разработана для того, чтобы помочь Вам максимально использовать потенциал вашей печи UNOX CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS: собирает данные, обрабатывает их, анализирует способы использования и дает Вам ежедневный отчет. Кроме того она подключается к сети Интернет, чтобы найти и предложить Вам рецепты и персональные подсказки для ваших реальных потребностей, которые напрямую преобразуются в новые решения для ваших клиентов. При использовании Data Driven Cooking печи UNOX CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS становятся намного большим, чем просто кухонное оборудование. Они становятся настоящим партнером, который способствует созданию вашего успеха.

Data Driven Cooking
Ближе к вам, ближе к вашему успеху.

Премия за инновации



▶ Смотрите видео Data Driven Cooking на официальном канале UNOX на YouTube



DDC.Ai - Искусственный интеллект Ваш персональный виртуальный помощник.

Ваша печь CHEFTOP MIND.Maps™, подключенная к Интернет-облаку UNOX, отправляет данные, чтобы обеспечить активацию сервиса DDC.Ai, который посредством искусственного интеллекта обрабатывает их, чтобы найти и предложить Вам персональные рецепты и советы в зависимости от фактических потребностей, которые Вы можете немедленно превратить в новые продукты для Ваших клиентов. Результаты впечатляют: через три месяца после активации сервиса DDC.Ai среднее использование печи увеличивается на 25%, а вместе с ним и прибыльность инвестиций.

DDC.Unox и DDC.App Все на расстоянии одного клика.

С помощью интернет-портала ddc.unox.com и приложения DDC.UNOX Вы контролируете подключенную печь CHEFTOP MIND.Maps™, даже когда Вы не находитесь рядом с ней. Вы можете осуществлять мониторинг функционирования в режиме реального времени, собирать и анализировать данные по эксплуатации и анализу рисков и критических контрольных точек за несколько месяцев, создавать рецепты на компьютере, получать рекомендуемые DDC.Ai рецепты для отправки их на печь всего одним кликом.

DDC.Stats Мониторинг для постоянного улучшения.

Ваша печь CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS обеспечивает мониторинг и анализ потребления энергии, воды и мощных средств, регистрирует время приготовления и ведет учет минут, когда дверца была открыта; функция DDC.Stats преобразует данные в ценную, полезную и понятную информацию, которая выводится непосредственно на панель управления, чтобы помочь Вам определить необходимость в совершенствовании и устранить неоправданные расходы, чтобы увеличить таким образом Вашу ежедневную прибыль.

Unox Intensive Cooking

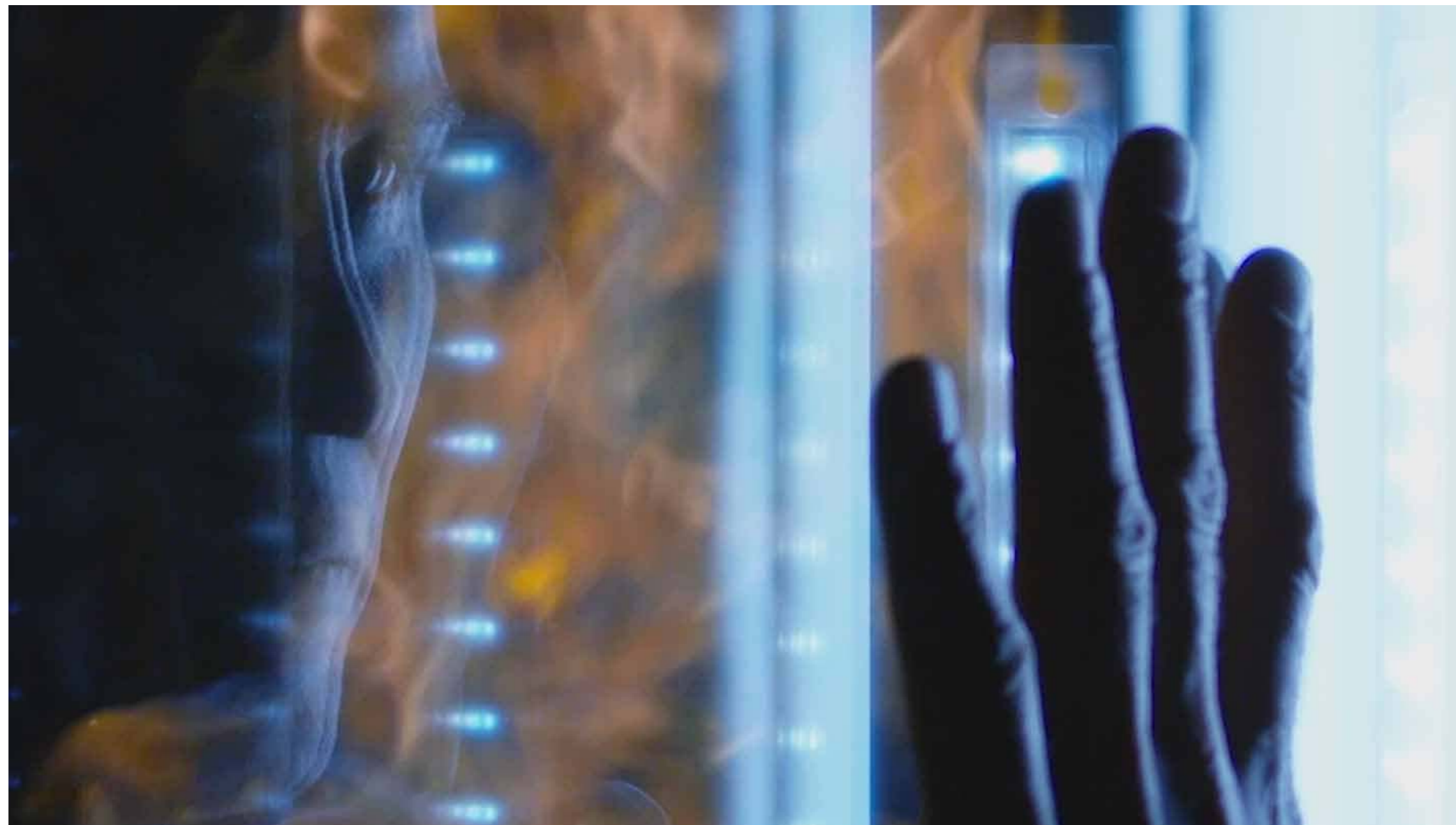
Вы решили не останавливаться на достигнутом. Максимальная интенсивность приготовления блюд.

Благодаря технологиям Ваша печь CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS является самым эффективным и передовым инструментом Вашей кухни, которая в состоянии гарантировать высочайший уровень производительности и ощутимую экономию времени, энергии и рабочей силы в любых приложениях.

Идеальное приготовление, равномерность на каждом загруженном противне, насыщенный и плотный пар за несколько секунд или полный отвод влаги, интенсивные или деликатные воздушные потоки. Пароконвектомат в его максимальном выражении.

Но это еще не все: UNOX INTENSIVE.Cooking также позволяет использовать ваш CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS для продуктов, которые обычно готовятся с использованием традиционного оборудования, такого как статические или конвекционные печи.

Экономия? Ощутимая: до 45% энергии меньше по сравнению с традиционным грилем, более чем на 60% ниже расход воды по сравнению с варкой в кипящей воде, до 80% экономии масла в сравнении с обычной сковородой. Особую ценность представляют функции ассистента, осуществляющего непрерывный мониторинг выпекания без необходимых расходов на рабочую силу.



DRY.Maxi™

Еще больше аромата. Без влажности.

Влажность отведена, удалена, исключена. Частично или полностью - решать Вам. Это дает Вашим изделиям неизменно идеальную консистенцию, пористость и хрусткость. Каждый раз. Насыщенные и деликатные ароматы никогда не перемешиваются. Мясо, рыба и овощи сохраняют свой вкус и подчеркиваются свойства продукта. DRY.Maxi™ - это технология, от которой невозможно отказаться; отсутствие влаги придаст Вашим самым вкусным изделиям наибольшую концентрацию. Завершение готовки с DRY.Maxi™ равнозначно подписи на Вашем шедевре. Привыкайте к великим свершениям.

STEAM.Maxi™

Вся сила пара в Ваших руках.

Постоянный строгий контроль и точный расчет изменений влажности в камере - благодаря этим функциям STEAM.Maxi™ становится Вашим лучшим союзником в процессе выпекания. От плотного горячего облака, обволакивающего Ваши изделия, до частичной влажности. От 35 до 260 градусов. Все, что Вы хотите. Как хотите. STEAM.Maxi™ предназначен для эффективной готовки и одновременно гарантирует экономию энергии и воды благодаря парообразованию по требованию и работе в соответствии с точными алгоритмами. Совершенство. Плотность и интенсивность.

AIR.Maxi™

Направляет, объединяет, трансформирует.

Система с несколькими вентиляторами высокой мощности AIR.Maxi™ обеспечивает надежность результата в любых проявлениях. Мощные потоки воздуха доставляют тепло в глубину продукта, сокращая время приготовления мяса, рыбы и овощей, как на гриле, так и просто обжаренных. Но помимо этого она обеспечивает контролируемые и деликатные потоки воздуха для готовки деликатной продукции, сушки и ночной готовки.

Технология AIR.Maxi™ гарантирует наибольшую равномерность готовки в условиях любой загрузки, для любых продуктов, благодаря реверсу вращения, осуществляемому в зависимости от типа загрузки и изделия. Решитесь не останавливаться на достигнутом.

EFFICIENT.Power™

Мощь и эффективность.

Высокопроизводительные нагреватели или система SPIDO.GAS™ с турбированной горелкой, с запатентованными симметричными теплообменниками: какой бы продукт Вы ни выбрали для CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS, у Вас всегда имеется гарантия максимальной производительности и эффективности. Максимальная скорость повышения температуры и точность в ее поддержании, экономия энергии гарантируется тройным стеклом и высококачественными изолирующими материалами.

В цифрах? 300 секунд для нагрева с 60 до 260°C, и в электрической, и в газовой версиях. Лидирующее место по эффективности в категории комбинированный режим, сухой жар и варка, согласно сертификации ENERGY STAR.

Панель PLUS

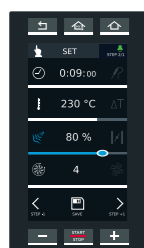
Удовольствие от полного контроля.

Инновационный, но простой: это новая грань общения между вами и вашей печью.

Панель управления вашего CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS является результатом объединения революционных идей с простотой использования.

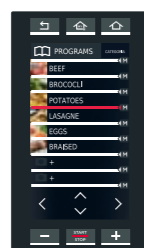
Благодаря 9,5-дюймовому сенсорному экрану панель управления CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS дает вам максимальную возможность выбора: создайте свою собственную программу, используйте одну из многочисленных автоматических программ выпечки и одновременно используйте до 10 таймеров.

Выбор ваш. CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS всегда будет готов.



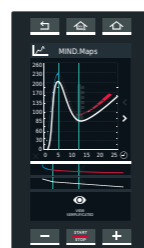
РУЧНОЙ РЕЖИМ
Простой.
Совершенный.
Интуитивный.

Свобода в возможностях настройки любых процессов приготовления ясным и интуитивным образом. Все параметры в одном окне: Вы можете установить час, минуту и секунду, выбрать режим бесконечного приготовления или режим ночной готовки. Выберите желаемую температуру, климатические условия и скорость вентиляции для каждого типа приготовления. Создайте до 9 шагов в своей программе приготовления блюда, чтобы готовить все, что хотите, в точности так, как Вы этого хотите.



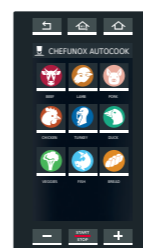
ПРОГРАММЫ
Ваш шедевр.
Сегодня.
Завтра. Всегда.

Все Ваши творения уникальны и воспроизводимы благодаря персональной библиотеке, обеспечивающей архивирование и организацию Ваших программ приготовления. CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS может сохранять более 380 программ и организовать их в 16 различных группах, таким образом рецепты можно хранить в зависимости от типа приготовления, например, мясо, рыба, овощи и десерты. Это станет бесценным инструментом на вашей кухне.



MIND.Maps™
Не выбирайте режим
готовки, а создавайте
собственный.

Добавьте свой штрих мастера. Свободно, по своему желанию. И сделайте свое творение воспроизводимым. Технология с визуальным языком MIND.Maps™ обеспечивает приготовление самых сложных изделий всего несколькими нажатиями на дисплее. С помощью стилиуса, встроенного в ручку двери Вашего CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS, Вы можете с максимальной творческой свободой фиксировать самые сложные процессы приготовления и повторять их по мере необходимости. Вы изобретаете, печь воплощает.



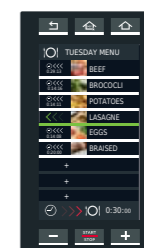
CHEFUNOX
Выберите, что Вы
хотите приготовить.
Пуск. Вот и все.

Представьте, что Вы имеете возможность пользоваться библиотекой программ приготовления, откалиброванных для достижения максимального результата при нулевых тратах времени и сырья на проработки. Выберите режим приготовления, выберите категорию продукта, установите нужную степень приготовления, и Ваша печь CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS подумает об остальном. CHEFUNOX - это ответ на потребность в высоких и воспроизводимых стандартах качества. В любой ситуации.



MULTI.Time
Многозадачность,
о которой Вы
всегда мечтали.

Суматоха утреннего производства, сверхсрочные заказы, давление, напряжение. Необходимость управлять всем в кратчайшее время. Упорядоченно и организованно. Именно в этот момент технология MULTI.Time вступает в игру, обеспечивая возможность одновременного управления до 10 процессов приготовления, а также максимальный контроль всего лишь взглядом.



MISE.EN.PLACE
Мы пошли дальше,
чем просто
организация кухни.

Мы сделали возможным невероятное. Вместе с MISE.EN.PLACE Ваша печь CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS приобретает еще большую ценность и интеллектуальность. Благодаря этой уникальной и интуитивно понятной функции Вам будет рекомендован правильный порядок и время установки противней в камеру печи, чтобы все изделия были готовы одновременно. Быть пунктуальным во всем никогда не было так просто.

Вы знаете - каждая мелочь имеет значение.

Создан, чтобы быть совершенством.

Продукты, выпускаемые UNOX, защищены одним или несколькими из следующих патентов или патентных заявок: IT 1393731, US 8.071.917, DE 10160225.8, ES 2369245, DE 10201010245.0, IT 1398088, US 8.712.561, DE 10201010753.3, IT 1398091, DE 10201014669.5, IT 1399068, US9188521, IT 272303, DE 10201014141.3, IT 1398861, US 8662066, IT 1402074, DE 602006001437, ES 2308664, IT 502008901655862, DE 102007060439.6, ES 2340454, IT 1412358, IT 1425779, DE 102015114648, US 14845950, DE 102015114648, IT 1428030, IT 283031, IT 283033, ES 1157660, IT 202015000008735, IT 202015000006785, US 15050960, DE 202015000008010, IT 2020150000010018, IT 1020150000015162, DE 102016108769, IT 1020150000020928, IT 1020160000034750, DE 10201707164, US 15471624, IT 2020150000063980, US 15297709, DE 202016105830, IT 2020160000069424, IT 2020170000052355, IT 2020150000031518, IT 1020150000041480, IT 2020170000052318, IT 1378934, в дополнение к другим действующим патентам



ТРОЙНОЕ СТЕКЛО - СЕРТИФИКАТ ENERGY STAR



9,5" LCD ЭКРАН ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ



НАПРАВЛЯЮЩИЕ С ЗАЩИТОЙ ОТ ОПРОКИДЫВАНИЯ ПРОТИВНЕЙ



АВТОМАТИЧЕСКАЯ СИСТЕМА МОЙКИ Rotor.KLEAN™



МНОГОТОЧЕЧНЫЙ ЩУП



ОСВЕЩЕНИЕ КАМЕРЫ, ПРИ ПОМОЩИ
ВСТРОЕННЫХ В ДВЕРЬ LED ЛАМП



РУЧКА ДВЕРЦЫ ИЗ УГЛЕРОДНОГО
ВОЛОКНА



ВЫСОКОЭФФЕКТИВНЫЕ НАГРЕВА
ТЕЛЬНЫЕ ЭЛЕМЕНТЫ



СИСТЕМА НЕСКОЛЬКИХ ВЕНТИЛЯТОРОВ
С ВОСЕМЬЮ СКОРОСТЯМИ



КОНФИГУРАЦИЯ ДЛЯ ПОДКЛЮЧЕНИЯ
3G/WIFI



USB ПОРТ ДЛЯ ЗАГРУЗКИ/ВЫГРУЗКИ
ДАННЫХ



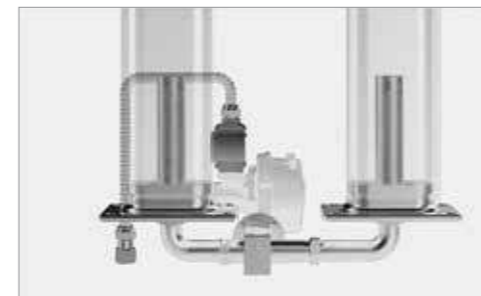
SMART СИСТЕМА ЗАРЫТИЯ ДВЕРИ ДЛЯ
ПЕЧЕЙ С ВКАТНОЙ ТЕЛЕЖКОЙ



ВЫСОКОЭФФЕКТИВНЫЙ
ИЗОЛЯЦИОННЫЙ МАТЕРИАЛ



ЭКСТРАТОНКИЙ ЩУП ДЛЯ СУВИД -
ОПЦИОНАЛЬНО



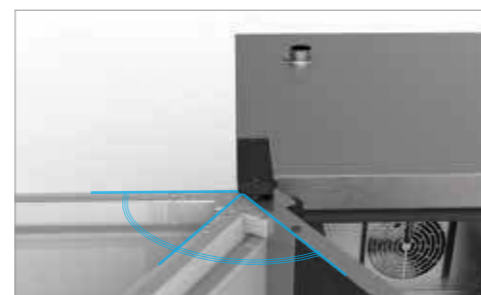
ТУРБИРОВАННАЯ ГОРЕЛКА С
СИММЕТРИЧНЫМИ ТЕПЛООБМЕННИКАМИ



ИНТЕГРИРОВАННЫЙ БАК ДЛЯ МОЮЩЕГО
СРЕДСТВА DET&RINSE



КАМЕРА ГОТОВКИ ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ
СТАЛИ AISI 304



ОТКРЫТИЕ ДВЕРИ НА 60°/120°/180°



ЛОТОК ДЛЯ СБОРА
КОНДЕНСАТА



НАПРАВЛЯЮЩИЕ ДЛЯ ПРОТИВНЕЙ ИМЕЮТ
ПРОРЕЗИ ДЛЯ ОПТИМИЗАЦИИ ДВИЖЕНИЯ
ВОЗДУХА ВНУТРИ КАМЕРЫ

Узнать больше. Смотрите видео "MIND.Maps™, DESIGNED FOR YOUR SUCCESS." на официальном канале UNOX YouTube.

Сертифицированный встраиваемый вытяжной зонт



Вытяжной зонт с конденсатором пара UNOX является идеальным решением для возможности установки Вашей печи CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS в любом месте на кухне.

Внутри вытяжного зонта самоочищающийся фильтр частично удаляет запахи, а также дым или пар, которые вытесняются через дымоход, без необходимости обслуживания или очистки фильтра. Если продукты, которые особенно богаты жирами готовят часто, можно установить специальный фильтр с активированным углем, чтобы дополнительно уменьшить запахи, даже когда дверь открыта. Выбор вытяжного зонта UNOX - это инвестиции, которые сэкономят Вам деньги. Это позволяет вам устанавливать CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS даже без * потолочного вытяжного зонта и тем самым сокращать расходы и время на обслуживание централизованной вытяжной системы.

* при условии проверки и утверждения органами местного самоуправления



Больше, чем просто нейтральный шкаф.

Два в одном: печь и тепловой шкаф.



Низкотемпературное приготовление, медленное тушение, томление, приготовление пищи, регенерация, поддержание температуры, ночная готовка. Это только некоторые из бесчисленных кулинарных методов, которые предлагает SLOWTOP Cook'n'Hold.

Эта низкотемпературная печь для приготовления и хранения может готовить при температуре до 180 ° C, что позволяет вам делать гораздо больше, чем просто поддерживать температуру, например, управлять автоматической ночной варкой, парообразованием и деликатным поджариванием, а также уменьшать рабочую нагрузку CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS в течение дня.

Благодаря однофазному электропитанию он обеспечивает непревзойденные характеристики с минимальным потреблением энергии и является идеальным партнером для вашего CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS.



HYPER.SMOKER

Копчение. Превосходный результат.



АКСЕССУАРЫ

Разнообразьте свои блюда, поразите своих гостей. HYPER.Smoker - Ваш маленький секрет.

HYPER.Smoker от UNOX превращает ваш CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS в коптильную камеру. Вы можете использовать стружки из натурального дерева и выбирать среди 10 различных степеней интенсивности копчения непосредственно с панели управления печи, чтобы поразить даже самые требовательные вкусы, придавая вашим блюдам копченый оттенок.

Выбор HYPER.Smoker для вашего CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS позволит Вам коптить продукты, используя энергию, производимую в камере для приготовления пищи, без дополнительных затрат и внешнего электропитания.

Самый простой способ добиться максимального аромата.



Решения для производственных кухонь и банкетов.
 Качество, количество и скорость.

QUICK.Load & QUICK.Plate

Производительность и эффективность являются ключом к успеху профессиональной кухни, банкетных залов, гостиниц и крупных ресторанов. Важна каждая секунда, каждое открытие двери. Печь должна продолжать свою работу, не прерываясь.

Стойка QUICK.Load для CHEFTOP MIND.Maps™ позволяет Вам готовить большое количество блюд за очень короткое время с минимальными потерями тепла и самым коротким временем между одним процессом приготовления и последующим. Для больших банкетов стойки QUICK.Plate позволяют вам регенерировать до 102 блюд за несколько минут, избегая образования конденсата благодаря непрерывной регулировке влажности CLIMALUX вашей печи CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS. Тепловой чехол HOLDING.Cover позволяет вам сохранять тепло перед и во время обслуживания.



QUICK.Load
 20 противней GN 2/1
 20 противней GN 1/1
 HOLDING.Cover



CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS
 20 противней GN 2/1
 20 противней GN 1/1



QUICK.Plate
 102 тарелок (GN 2/1)
 51 тарелка (GN 1/1)
 HOLDING.Cover



QUICK.Load
 для 10-уровневых печей GN 2/1
 для 6-уровневых печей GN 2/1



CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS
 нейтральный шкаф или
 высокий стенд

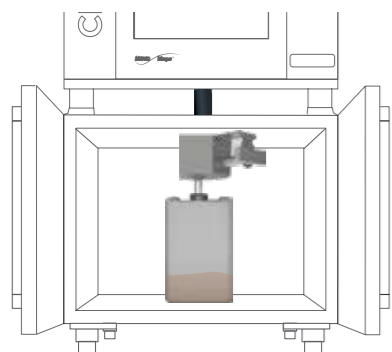


QUICK.Load
 для 9-уровневых печей GN 1/1
 для 7-уровневых печей GN 1/1





SMART.Drain Система сбора жира.



Несколько кулинарных процессов, которые обычно выполняются в супермаркетах, на производственных кухнях и в стейк-хаусах, таких как гриль, жарка и обжиг, при полной загрузке свинины, птицы и говядины, могут создавать большое количество жира. В этом случае защита слива от возможного засорения становится очень важной. UNOX разработал SMART.Drain как решение этой проблемы. SMART.Drain - это специальный двухходовой клапан, который собирает любые жиры и кулинарные жидкости, созданные во время приготовления, и сливает их в бак. Для каждой из ваших программ приготовления вы можете установить правильное положение клапана непосредственно на панели управления, которое будет автоматически контролироваться вашим CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS до начала приготовления, чтобы избежать риска засорения сливного отверстия затвердевшим коллагеном и консистентной смазкой, выделяемой пищей во время приготовления, что, в свою очередь, может нанести серьезный ущерб кухне / магазину.



ОТКРЫТОЕ РЕШЕНИЕ

CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS
+ SMART.Drain
+ Высокий открытый стелд



ЗАКРЫТОЕ РЕШЕНИЕ

CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS
+ SMART.Drain
+ Закрытый нейтральный шкаф



РЕШЕНИЕ ДЛЯ ТЕЛЕЖЕК

CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS
+ SMART.Drain
+ Закрытый нейтральный шкаф
+ Тележка с системой AUTO.Lock

+

КОМПЛЕКСНОЕ РЕШЕНИЕ



Фильтр из активированного угля



Вытяжной зонд Ventless



Противень для курицы-гриль Pollo



Противень для курицы-гриль Pollo

MAXI.LINK

Не только время - деньги, но и место.

С технологией MAXI.Link Вы можете соединить несколько печей и аксессуаров в колонны, чтобы максимально использовать вертикальное пространство и не занимать лишнюю площадь пола. Преимущества очевидны в рамках гибкости и энергоэффективности: Вы можете одновременно выполнять несколько процессов приготовления и при этом использовать только необходимые для этого печи, избегая лишних затрат. Две небольшие печи вместо одной большой с одинаковым общим числом уровней загрузки, позволит Вам сократить время обслуживания посетителей, что в свою очередь позволит увеличить прибыль.

Не только время - деньги, но и место. Технология MAXI.Link позволяет Вам сохранить место, так как она оптимизирует каждый сантиметр пространства Вашей кухни.



ПРАКТИЧНОСТЬ

Ресторан 40/60 посадочных мест



5 УРОВНЕЙ GN 1/1 КОМПАКТНАЯ
5 УРОВНЕЙ GN 1/1 КОМПАКТНАЯ

ДОХОД

Ресторан 60/100 посадочных мест



5 УРОВНЕЙ GN 1/1
7 УРОВНЕЙ GN 1/1

ГИБКОСТЬ

Ресторан 100/200 посадочных мест



7 УРОВНЕЙ GN 1/1
7 УРОВНЕЙ GN 1/1

ШИРОКИЕ ВОЗМОЖНОСТИ

Мясо & деликатесы



7 УРОВНЕЙ GN 1/1
SLOWTOP 7 УРОВНЕЙ GN 1/1

ЭФФЕКТИВНОСТЬ

Отели & Банкеты



6 УРОВНЕЙ GN 2/1
6 УРОВНЕЙ GN 2/1

НАДЕЖНОСТЬ

Морское исполнение



6 УРОВНЕЙ 18"x26" - 600x400 - GN 2/1
6 УРОВНЕЙ 18"x26" - 600x400 - GN 2/1

COOKING ESSENTIALS

СПЕЦИАЛЬНЫЕ ПРОТИВНИ.

Набор специальных противней UNOX Cooking Essentials преобразует вашу печь CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS в многофункциональную станцию для готовки.

Каждый процесс приготовления требует противня с особыми характеристиками для распределения тепла специальным образом.

Специальные противни Cooking Essentials фактически позволяют Вам варить, готовить на гриле, жарить, подрумянивать и запекать, используя весь потенциал печи CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS, и восхищать Ваших гостей.



ЖАРКА

PAN.FRY

Эмалированный противень для жарки панированных продуктов



ПОДХОДИТ ДЛЯ:

- Тефтели
- Рыбное филе в панировке
- Котлеты в панировке
- Овощи в панировке
- Мясо крупный кусок

ПРЕИМУЩЕСТВА

- Снижение количества масла при готовке
- Равномерное приготовление на всей поверхности

BACON

Удаляемая стальная решетка с противнем высотой 40мм с антипригарным покрытием для сбора жира.



ПОДХОДИТ ДЛЯ:

- Бекона
- Сосисок
- Жареного мяса
- Цыплят

ПРЕИМУЩЕСТВА

- Жарка 18 кусков бекона всего за 5 минут
- Легко мыть благодаря антипригарному покрытию

EGGX

Стальной противень с антипригарным покрытием для жарки и варки яиц



ПОДХОДИТ ДЛЯ:

- Яичницы
- Омлета
- Блинчиков
- Тортильи

ПРЕИМУЩЕСТВА

- Жарка до 12 яиц менее чем за 4 минуты
- Легкий, прочный и простой в очистке

ВАРКА

STEAM&FRY

Решетка из нержавеющей стали для варки или регенерации заранее приготовленных продуктов



ПОДХОДИТ ДЛЯ:

- Картофеля фри
- Заранее жареной продукции
- Готовки по технологии Sous Vide
- Варки овощей

ПРЕИМУЩЕСТВА

- Измельченные овощи готовы всего за 4 минуты
- Двойное применение: варка и регенерация

FORO.BLACK

Перфорированный алюминиевый противень с антипригарным покрытием.



ПОДХОДИТ ДЛЯ:

- Круассанов
- Свежего хлеба
- Датской выпечки
- Кондитерских изделий

ПРЕИМУЩЕСТВА

- Нет необходимости использовать бумагу для выпечки
- Ультра низкие края для максимальной равномерности

FAKIRO™

Алюминиевый противень толщиной в 1 см, с ровной поверхностью с одной стороны и ребристой с другой для двойного использования.



ПОДХОДИТ ДЛЯ:

- Пиццы
- Фокаччи
- Хлеба
- Выпечки
- Готовки гриль
- Бургеров

ПРЕИМУЩЕСТВА

- Пицца готова всего за 4 минуты
- Толщина 13 мм для создания эффекта шамотного камня

POLLO.BLACK

Противень с антипригарным покрытием с поддержкой для жарки целой курицы и со сбором жира.



ПОДХОДИТ ДЛЯ:

- Жарки курицы
- Варки курицы

ПРЕИМУЩЕСТВА

- Вертикальные направляющие для тушек курицы оптимизируют воздушные потоки вокруг каждой курицы для идеального результата
- Жир собирается и удаляется через центральное отверстие для предотвращения излишнего загрязнения камеры

POLLO.GRILL

Стальная решетка с противнем для сбора жира для жарки цыплят, жареного мяса или рыбы.



ПОДХОДИТ ДЛЯ:

- Жареного мяса
- Цыплят
- Жареной рыбы

ПРЕИМУЩЕСТВА

- Обеспечивает равномерность воздушного потока вокруг продукта
- Сбор жира для предотвращения излишнего загрязнения камеры

FAKIRO™ GRILL

Алюминиевый противень с антипригарным покрытием, толщиной 13 мм для гриля. Должен быть предварительно разогрет в печи.



ПОДХОДИТ ДЛЯ:

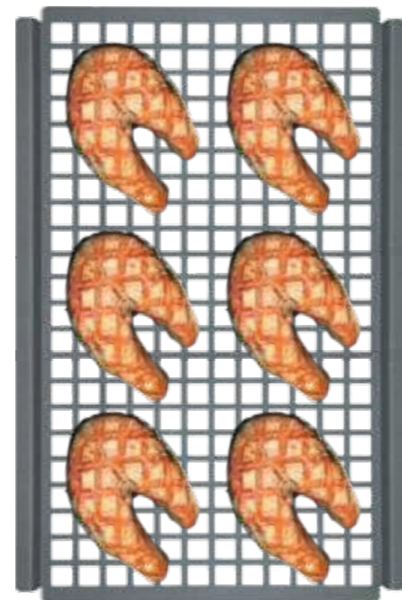
- Мяса гриль
- Рыбы гриль
- Овощей гриль
- Бургеров

ПРЕИМУЩЕСТВА

- Жарьте вплоть до 12 порций мяса за 5 минут
- Толщина 13 мм для удержания тепла

GRILL

Алюминиевый противень с антипригарным покрытием для гриля. Не требует предварительного разогрева.



ПОДХОДИТ ДЛЯ:

- Рыбы гриль
- Овощей гриль
- Мяса гриль
- Бургеров

ПРЕИМУЩЕСТВА

- Жарьте вплоть до 18 кусков рыбы всего за 6 минут
- Удобен для порционной жарки, так как не требует предварительного нагрева противня

BLACK.20

Стальной противень с антипригарным покрытием и высотой стенок 20мм.



ПОДХОДИТ ДЛЯ:

- Жарки мясных полуфабрикатов
- Жареного картофеля
- Жареной рыбы
- Тушения
- Пассерования овощей

ПРЕИМУЩЕСТВА

- Жарка без отходов
- Простота мойки

BLACK.40

Стальной противень с антипригарным покрытием и высотой стенок 40мм.



ПОДХОДИТ ДЛЯ:

- Гуляша
- Бефстроганов
- Жарки овощей
- Запеканки
- Мясных рулетов
- Буженины

ПРЕИМУЩЕСТВА

- Тушеные или жареные продукты без отходов
- Простота мойки



ПРОГРАММА UNOX.CARE

Защита долговечности.

DET&Rinse™ это моющее и ополаскивающее средство 2 в 1, разработанное специально для обеспечения максимального уровня гигиены, экономичного расхода и долговечности всех компонентов Вашей печи CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS при ежедневном использовании, благодаря интеллектуальной системе мойки SENSE.Klean.

Вы можете выбрать между средством DET&Rinse™ PLUS с двойной концентрацией для лучшего удаления загрязнений или DET&Rinse™ ECO для ежедневной очистки и снижения влияния на окружающую среду. Чтобы обеспечить максимальное спокойствие во время заполнения моющим средством контейнера, все бутылки с моющим средством DET&Rinse™ имеют герметичный фольгированный клапан, который предотвращает его выливание до момента правильной установки в приемное отверстие встроенного контейнера Вашей печи CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS.



DET&Rinse™ PLUS
Арт.: DB 1015



DET&Rinse™ ECO
Арт.: DB 1018

Фильтры UNOX.Pure и система обратного осмоса UNOX.Pure-RO снижают содержание или полностью очищают воду от посторонних примесей, которые способствуют образованию известковой накипи и/или ржавчины в камере, которые, в свою очередь, могут привести к неисправностям и выходу из строя печи. Панель управления печи CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS также контролирует количество воды, отфильтрованной системой UNOX.Pure и показывает, когда необходимо заменить фильтр для оптимизации его использования.

Система UNOX.Pure рекомендуется для мягкой и средней воды и содержанием хлоридов не более 25 ppm.

В то же время система UNOX.Pure-Ro рекомендуется для применения с жесткой водой и/или при высоком содержании хлоридов и ионов железа.



UNOX.Pure
Арт.: XHC003



UNOX.Pure-RO
Арт.: XHC002

Превосходный модельный ряд.

GN 2/1



GN 1/1



COMPACT GN 1/1



	XEVC-2021-EPR	XEVC-1021-EPR	XEVC-0621-EPR	XEVC-2011-EPR
ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ				
Количество уровней	20 GN 2/1	10 GN 2/1	6 GN 2/1	20 GN 1/1
Расстояние между уровнями	67 мм	77 мм	77 мм	67 мм
Частота сети	50 / 60 Гц	50 / 60 Гц	50 / 60 Гц	50 / 60 Гц
Напряжение	400 V - 3N	400 V - 3N	400 V - 3N	400 V - 3N
Мощность	51,3 кВт	30,8 кВт	20,5 кВт	35 кВт
Размеры (ШхДхВ)	882x1207x1866	860x1120x1163	860x1120x843	882x1043x1866
Вес	200 кг	170 кг	160 кг	185 кг
GAS				
Количество уровней	20 GN 2/1	10 GN 2/1	6 GN 2/1	20 GN 1/1
Расстояние между уровнями	67 мм	77 мм	77 мм	67 мм
Частота сети	50 / 60 Гц	50 / 60 Гц	50 / 60 Гц	50 / 60 Гц
Напряжение	230 V - 1N	230 V - 1N	230 V - 1N	230 V - 1N
Мощность (электричество)	2,3 кВт	1,4 кВт	1 кВт	2,2 кВт
Мощность (газ)	G20: 68 кВт / G25, G25.1: 66 кВт / G30, G31: 70 кВт	G20, G25, G25.1: 33 кВт / G30, G31: 35 кВт	G20, G25.1, G31: 24 кВт / G25: 23 кВт / G30: 25 кВт	G20, G30, G31: 34 кВт / G25, G25.1: 33 кВт
Размеры (ШхДхВ)	882x1207x1866	860x1120x1163	860x1120x843	882x1043x1866
Вес	230 кг	190 кг	180 кг	210 кг

	XEVC-1011-EPR	XEVC-0711-EPR	XEVC-0511-EPR	XEVC-0311-EPR	XECC-1013-EPR	XECC-0513-EPR	XECC-0523-EPR
Количество уровней	10 GN 1/1	7 GN 1/1	5 GN 1/1	3 GN 1/1	10 GN 1/1	5 GN 1/1	5 GN 2/3
Расстояние между уровнями	67 мм	67 мм	67 мм	67 мм	67 мм	67 мм	67 мм
Частота сети	50 / 60 Гц	50 / 60 Гц	50 / 60 Гц	50 / 60 Гц	50 / 60 Гц	50 / 60 Гц	50 / 60 Гц
Напряжение	400 V - 3N	400 V - 3N	400 V - 3N	230 V - 1N / 400 V - 3N	400 V - 3N	400 V - 3N	230 V - 1N / 400 V - 3N
Мощность	18,5 кВт	11,7 кВт	9,3 кВт	5 кВт	18,5 кВт	9,2 кВт	5,2 кВт
Размеры (ШхДхВ)	750x773x1010	750x773x843	750x773x675	750x773x538	535x862x984	535x862x649	535x662x649
Вес	95 кг	85 кг	70 кг	50 кг	90 кг	65 кг	55 кг

Открытие двери слева направо: Пример кода XEVC-2021-EPL (L = левое) (R = правое)

ХАРАКТЕРИСТИКИ

● Стандартные ○ Опциональные — Не доступны

	ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ	ГАЗОВЫЕ
РУЧНЫЕ РЕЖИМЫ		
Изменение параметров температуры в диапазоне 30 °C - 260 °C	●	●
Комбинированный режим 35 °C - 260 °C со STEAM.Maxi™ от 30% до 90%	●	●
Режим с паровлажнением 35 °C - 260 °C со STEAM.Maxi™ от 10% до 20%	●	●
Режим варки 35 °C - 130 °C с технологией STEAM.Maxi™ 100%	●	●
Режим готовки с сухим воздухом 30 °C - 260 °C с технологией DRY.Maxi™ от 10% до 100%	●	●
Готовка с параметром DELTA T с термощупом	●	●
Многоточечный термощуп	●	●
Щуп для приготовления по технологии SOUS-VIDE	○	○
Передовые и автоматические программы готовки		
Технология MIND.Maps™: нарисуйте процесс готовки, состоящий из бесконечного множества шагов всего одним прикосновением	●	●
ПРОГРАММЫ: 256 ячеек для записи своих программ	●	●
ПРОГРАММЫ: возможность задать имя и присвоить фотографию записанным программам	●	●
ПРОГРАММЫ: присвоение имени программы при помощи ручного ввода стилусом	●	●
CHEFUNOX: выберите режим приготовления, продукт, размер и желаемый результат. И начните процесс приготовления.	●	●
MULTI.Time: возможность установки 10 таймеров для готовки различных продуктов одновременно	●	●
MISE.EN.PLACE: технология синхронизирует время загрузки продукта в камеру печи позволяя приготовить все противни одновременно	●	●
РАСПРЕДЕЛЕНИЕ ВОЗДУХА В КАМЕРЕ ПЕЧИ		
Технология AIR.Maxi™: реверсивное вращение вентиляторов, несколько вентиляторов	●	●
Технология AIR.Maxi™: 4 скорости вращения, программируемые	●	●
Технология AIR.Maxi™: 4 полустатические скорости вращения, программируемые	●	●
УПРАВЛЕНИЕ КЛИМАТОМ В КАМЕРЕ ПЕЧИ		
Технология DRY.Maxi™: высокоэффективное удаление влаги из камеры печи, программируемое пользователем	●	●
Технология DRY.Maxi™: приготовление с удалением влаги в температурном диапазоне 30 - 260 °C	●	●
Технология STEAM.Maxi™: получение пара в диапазоне 35 °C - 130 °C	●	●
Технология STEAM.Maxi™: комбинация влажного и сухого воздуха в диапазоне 35 °C - 260 °C	●	●
Технология ADAPTIVE.Cooking™: определяет оптимизацию процесса выпечки и автоматически изменяет параметры для обеспечения идеального результата (недоступно для модели XECC-0523-EPR)	●	●
Технология ADAPTIVE.Cooking™: одинаковый результат как при выпекании одного противня, так и при полной загрузке печи (недоступно для модели XECC-0523-EPR)	●	●
Технология ADAPTIVE.Cooking™: датчик влажности и автоматическое регулирование (недоступно для модели XECC-0523-EPR)	●	●
КОЛОННЫ ИЗ НЕСКОЛЬКИХ ПЕЧЕЙ		
Технология MAXI.LINK: позволяет составлять колонны из нескольких печей	●	●

● ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ○ ГАЗОВЫЕ

	ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ	ГАЗОВЫЕ
ТЕПЛОИЗОЛЯЦИЯ И БЕЗОПАСНОСТЬ		
Технология Protek.SAFE™: максимальная теплоэффективность и безопасность при работе (температура наружных элементов печи соответствует требованиям международных стандартов IEC/EN60335-2-42)	●	●
Технология Protek.SAFE™: остановка двигателей при открытии двери для снижения потери тепла	●	●
Технология Protek.SAFE™: расход электроэнергии в зависимости от реальной потребности	●	—
Технология Protek.SAFE™: расход газа в зависимости от реальной потребности	—	●
Технология Protek.SAFE™: тройное стекло на двери (недоступно для моделей XEVC-0311-EPR/ XECC-0523-EPR)	●	●
ВЫСОКОПРОИЗВОДИТЕЛЬНАЯ ГОРЕЛКА		
Технология Spido.GAS™: подходит для газа типов: G20 / G25 / G25.1 / G30 / G31	—	●
Технология Spido.GAS™: высокопроизводительные прямые теплообменники для симметричного распределения тепла	—	●
Технология Spido.GAS™: прямые теплообменники для простоты обслуживания	—	●
АВТОМАТИЧЕСКАЯ МОЙКА		
Rotor.KLEAN™: 4 автоматических цикла мойки с контролем наличия воды и моющего средства в системе	●	●
Rotor.KLEAN™: контейнер для моющего средства встроен в печь	●	●
ЗАПАТЕНТОВАННАЯ ДВЕРЬ		
Дверные петли изготовлены из высокопрочного самосмазывающегося пластика	●	●
Изменение направления открытия двери, даже после установки	○	○
Фиксированные положения 60°-120°-180°	●	●
ВСПОМОГАТЕЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ		
Температура предразогрева до 260 °C	●	●
Визуализация времени выпекания (когда не используется термощуп)	●	●
Режим теплового шкафа «HOLD»	●	●
Режим непрерывного функционирования «INF»	●	●
Визуализация заданного и реального значения времени, температуры щупа, температуры внутри камеры, влажности и скорости вращения вентилятора	●	●
Единицы измерения температуры °C или °F	●	●
ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ		
Камера печи изготовлена из нержавеющей стали (AISI 304) и имеет скругленные углы для простоты очистки и соблюдения гигиены	●	●
Камера печи освещается внешней LED лампой	●	●
Панель управления MASTER.Touch с защитой от пара	●	●
Замок двери изготовлен из высокопрочного углеродного волокна	●	●
Лоток для сбора конденсата, образующегося на двери, имеет постоянный отвод воды, даже когда дверь открыта	●	●
Вместительный лоток для сбора конденсата	●	●
Легкий вес - высокопрочная конструкция с применением инновационных материалов	●	●
Контактный датчик открытия двери	●	●
2-ух ступенчатая система открытия двери для обеспечения безопасности персонала	○	○
Система автодиагностики ошибок и неисправностей	●	●
Система защиты от перегрева	●	●
Открываемое внутреннее стекло для упрощения чистки двери	●	●
C - образные направляющие противней с углублениями для простоты загрузки	●	●

ВЫТЯЖНЫЕ ЗОНТЫ



ВЫТЯЖНОЙ ЗОНТ С ПАРОКОНДЕНСАТОРОМ ДЛЯ ЭЛЕКТРИЧЕСКИХ ПЕЧЕЙ GN2/1
 Напряжение: 230 V- 1N - Частота сети: 50 / 60 Гц
 Мощность: 100 W Диаметр выходного патрубка: 121 мм Мин. производительность: 310 м3/ч - Макс. производительность: 390 м3/ч
 Размеры: 868x1323x240 ШхДхВ мм
Арт.: XEVHC-NC21

ВЫТЯЖНОЙ ЗОНТ С ПАРОКОНДЕНСАТОРОМ ДЛЯ ЭЛЕКТРИЧЕСКИХ ПЕЧЕЙ 20 GN1/1
 Напряжение: 230 V- 1N - Частота сети: 50 / 60 Гц
 Мощность: 100 W - Диаметр выходного патрубка: 121 мм - Мин. производительность: 310 м3/ч - Макс. производительность: 390 м3/ч
 Размеры: 868x1159x240 ШхДхВ мм
Арт.: XEANC-NCFL

ВЫТЯЖНОЙ ЗОНТ С ПАРОКОНДЕНСАТОРОМ ДЛЯ ЭЛЕКТРИЧЕСКИХ ПЕЧЕЙ GN1/1
 Напряжение: 230 V- 1N - Частота сети: 50 / 60 Гц
 Мощность: 100 W Диаметр выходного патрубка: 121 мм Мин. производительность: 310 м3/ч - Макс. производительность: 390 м3/ч
 Размеры: 750x956x240 ШхДхВ мм
Арт.: XEVHC-NC11

ВЫТЯЖНОЙ ЗОНТ С ПАРОКОНДЕНСАТОРОМ ДЛЯ КОМПАКТНЫХ ПЕЧЕЙ GN1/1
 Совместим с: XECC-1013-EPR/ XECC-0513-EPR
 Напряжение: 230 V- 1N - Частота сети: 50 / 60 Гц
 Мощность: 100 W - Диаметр выходного патрубка: 121 мм Мин. производительность: 310 м3/ч - Макс. производительность: 390 м3/ч
 Размеры: 535x1100x240 ШхДхВ мм
Арт.: XEHC-NC13

ВЫТЯЖНОЙ ЗОНТ С ПАРОКОНДЕНСАТОРОМ ДЛЯ КОМПАКТНЫХ ПЕЧЕЙ GN2/3
 Совместим с: XECC-0523-EPR Напряжение: 230 V- 1N Частота сети: 50 / 60 Гц - Мощность: 100 W - Диаметр выходного патрубка: 121 мм Мин. производительность: 310 м3/ч - Макс. производительность: 390 м3/ч
 Размеры: 535x900x240 ШхДхВ мм
Арт.: XEHC-NC23

УГОЛЬНЫЙ ФИЛЬТР ДЛЯ ВЫТЯЖНЫХ ЗОНТОВ С ПАРОКОНДЕНСАТОРОМ
 Размеры: 413x655x108 ШхДхВ мм - Вес: 11 кг
Арт.: XUC140

СМЕННЫЙ КАРТРИДЖ ДЛЯ УГОЛЬНОГО ФИЛЬТРА
 Совместим с: XUC140
Арт.: XUC141

SLOWTOP



SLOWTOP
 Совместим с настольными моделями печей GN1/1
 Размер камеры: 7 GN 1/1
 Расстояние между уровнями: 70 мм
 Напряжение: 230 V- 1N
 Частота сети: 50 / 60 Гц
 Мощность: 3,2 кВт
 Макс. температура: 180 °C
 Размеры: 750x792x961 ШхДхВ мм
 Вес: 63 кг
Арт. XEVSC-0711-CR

НЕЙТРАЛЬНЫЙ ШКАФ



НЕЙТРАЛЬНЫЙ ШКАФ ДЛЯ МОДЕЛЕЙ GN2/1
 Размер камеры: 8 GN 2/1
 Расстояние между уровнями: 57 мм
 Размеры: 860x1079x717 ШхДхВ мм
 Вес: 30 кг
Арт.: XWVEC-0821

НЕЙТРАЛЬНЫЙ ШКАФ ДЛЯ МОДЕЛЕЙ GN1/1
 Размер камеры: 8 GN 1/1
 Расстояние между уровнями: 57 мм
 Размеры: 750x656x676 ШхДхВ мм
 Вес: 18 кг
Арт.: XWVEC-0811

КОМПЛЕКТ КОЛЕС СО СТОПОРОМ КОМПЛЕКТ ИЗ 4 КОЛЕС:
 2 со стопором - 2 без.
 Совместим с: XWVEC-0821/ XWVEC-0811
Арт.: XUC010

СТЕНДЫ



ВЫСОКИЙ ОТКРЫТЫЙ СТЕНД ДЛЯ ПЕЧЕЙ GN2/1
 Размеры: 842x864x692 ШхДхВ мм
 Вес: 12 кг
Арт.: XWVRC-0021-H

ВЫСОКИЙ ОТКРЫТЫЙ СТЕНД ДЛЯ ПЕЧЕЙ GN1/1
 Размеры: 732x546x752 ШхДхВ мм
 Вес: 10 кг
Арт.: XWVRC-0011-H

СРЕДНИЙ ОТКРЫТЫЙ СТЕНД ДЛЯ ПЕЧЕЙ GN1/1
 Размеры: 732x546x462 ШхДхВ мм
 Вес: 9 кг
Арт.: XWVRC-0011-M

НИЗКИЙ ОТКРЫТЫЙ СТЕНД ДЛЯ ПЕЧЕЙ GN2/1
 Размеры: 842x891x305 ШхДхВ мм
Арт.: XWVRC-0021-L

НИЗКИЙ ОТКРЫТЫЙ СТЕНД ДЛЯ ПЕЧЕЙ GN1/1
 Размеры: 732x546x305 ШхДхВ мм
Арт.: XWVRC-0011-L

НАПОЛЬНЫЙ СТЕНД ДЛЯ ПЕЧЕЙ GN2/1
 Размеры: 842x891x113 ШхДхВ мм
Арт.: XWVRC-0021-F

НАПОЛЬНЫЙ СТЕНД ДЛЯ ПЕЧЕЙ GN1/1
 Размеры: 732x546x113 ШхДхВ мм
 Вес: 9 кг
Арт.: XWVRC-0011-F

КОМПЛЕКТ КОЛЕС СО СТОПОРОМ КОМПЛЕКТ ИЗ 4 КОЛЕС:
 2 со стопором - 2 без.
 Совместим с: XWVEC-0821/ XWVRC-0021-F/ XWVRC-0021-L/ XWVRC-0021-H/ XWVEC-0811/ XWVRC-0011-F/ XWVRC-0011-L/ XWVRC-0011-M/ XWVRC-0011-H
Арт.: XUC010

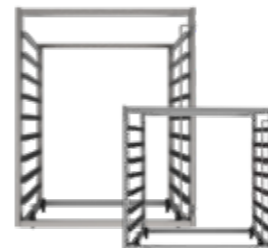
SMART.DRAIN



SMART.DRAIN (СИСТЕМА СБОРА ЖИРА И ЖИДКОСТИ)
 Комплект SMART.DRAIN устанавливается в нейтральный шкаф и на высокий открытый стенд
 Совместим с: XWVEC-0821/ XWVRC-0021-H/ XWVEC-0811/ XWVRC-0011-H
Арт.: XUC020

Смотрите решение UNOX SMART.DRAIN (ОТКРЫТЫЙ, ЗАКРЫТЫЙ, С ТЕЛЕЖКОЙ) на с. 29

QUICK.LOAD & QUICK.PLATE



СТРУКТУРА 10 GN 2/1
 Совместим с: XEVC-1021-EPR/ XEVC-1021-GPR
 Размер камеры: 10 GN 2/1
 Расстояние между уровнями: 78 мм
 Размеры: 622x674x865 ШхДхВ мм
Арт.: XWVBC-1021

СТРУКТУРА 6 GN 2/1
 Совместим с: XEVC-0621-EPR/ XEVC-0621-GPR
 Размер камеры: 6 GN 2/1
 Расстояние между уровнями: 78 мм
 Размеры: 622x674x545 ШхДхВ мм
Арт.: XWVBC-0621

QUICK.LOAD ДЛЯ ПЕЧЕЙ 20 GN 2/1
 Размер камеры: 20 GN 2/1
 Расстояние между уровнями: 67 мм
 Размеры: 743x783x1717 ШхДхВ мм
 Вес: 72 кг
Арт.: XEVTC-2021

QUICK.LOAD ДЛЯ ПЕЧЕЙ 20 GN 1/1
 Размер камеры: 20 GN 1/1 -
 Расстояние между уровнями: 66 мм
 Размеры: 743x564x1700 ШхДхВ мм
 Вес: 25 кг
Арт.: XEVTC-2011

СТРУКТУРА 10 GN 1/1
 Совместим с: XEVC-1011-EPR/XEVC-1011-GPR
 Размер камеры: 9 GN 1/1
 Расстояние между уровнями: 67 мм
 Размеры: 622x674x865 ШхДхВмм
 Вес: 7 кг
Арт.: XWVBC-0911

СТРУКТУРА 6 GN 1/1
 Совместим с: XEVC-0711-EPR/ XEVC-0711-GPR
 Размер камеры: 6 GN 1/1
 Расстояние между уровнями: 76 мм
 Размеры: 568x361x546 ШхДхВ мм
 Вес: 5 кг
Арт.: XWVBC-0611

QUICK.PLATE ДЛЯ ПЕЧЕЙ 20 GN 2/1
 Размер камеры: 102 тарелка
 Макс. диаметр тарелки: 310 мм
 Мин. диаметр тарелки: 210 мм
 Размеры: 743x784x1711 ШхДхВ мм
 Вес: 65 кг
Арт.: XEVTC-102P

QUICK.PLATE ДЛЯ ПЕЧЕЙ 20 GN 1/1
 Размер камеры: 51 тарелка
 Макс. диаметр тарелки: 310 мм
 Мин. диаметр тарелки: 210 мм
 Размеры: 743x564x1711 ШхДхВ мм
 Вес: 40 кг
Арт.: XEVTC-051P

ТЕЛЕЖКА ДЛЯ СТРУКТУРЫ GN2/1
 Совместим с: XWVBC-1021/ XWVBC-0621
 Размеры: 647x855x923 ШхДхВ мм
 Вес: 32 кг
Арт.: XWVVC-0021

КОМПЛЕКТ ДЛЯ ФИКСАЦИИ ТЕЛЕЖКИ
 Позиция необходима при покупке тележки XWVVC-0021. Комплект состоит из системы фиксации для соединения тележки с XWVEC-0821/ XWVRC-0021-H
Арт.: XWVVC-CK21

ТЕЛЕЖКА ДЛЯ СТРУКТУРЫ GN1/1
 Совместим с: XWVBC-0911/ XWVBC-0611
 Размеры: 605x700x923 ШхДхВ мм
 Вес: 27 кг
Арт.: XWVVC-0011

КОМПЛЕКТ ДЛЯ ФИКСАЦИИ AUTO.Lock
 Позиция необходима при покупке тележки XWVVC-0011. Комплект состоит из системы фиксации для соединения тележки с XWVEC-0811/ XWVRC-0011-H
Арт.: XWVVC-CK11

ТЕРМОЧЕХОЛ
 Совместим с: XEVTC-2021/ XEVTC-102P
Арт.: XUC031

Совместим с: XEVTC-2011/ XEVTC-051P
Арт.: XUC030

UNOX.CARE



DET&Rinse™ ECO
 Безопасный для окружающей среды двойной концентрат моющего и ополаскивающего средства. 10 л DET&Rinse™ ECO = 18 л традиционного моющего средства. Одна упаковка содержит 10 x 1 л бутылок.
Арт.: DB 1018

DET&Rinse™ PLUS
 Двойной концентрат: 10 л DET&Rinse™ PLUS = 18 л традиционного моющего средства
 Одна упаковка содержит 10 x 1 л бутылок.
Арт.: DB 1015

UNOX.PURE
Арт.: XHC003

UNOX.PURE.RO СИСТЕМА ОБРАТНОГО ОСМОСА
 Напряжение: 230 V- 1N
 Частота сети: 50 / 60 Гц
 Мощность: 230 W
 Размеры: 230x540x445 ШхДхВ мм
 Вес: 16 кг
Арт.: XHC002

HYPER.SMOKER



Для печей CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS
 XUC090 может быть установлен только в пароконвектоматы серии CHEFTOP MIND.Maps™. Совместимость Hyper.Smoker гарантируется для всех электрических печей, произведенных не ранее 15 Июня 2016 года и для всех газовых версий печей, произведенных не ранее 5 августа 2016 года. Необходимо проверять совместимость для моделей, выпущенных ранее.
Арт.: XUC090

ИНТЕРНЕТ-СОЕДИНЕНИЕ



ОПЦИОНАЛЬНЫЕ КОМПЛЕКТЫ ПОДКЛЮЧЕНИЯ К ИНТЕРНЕТУ ДЛЯ ПЕЧЕЙ CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS

комплект для подключения к WiFi
 комплект для подключения к 3G

Арт.: XEC006
Арт.: XEC007

Иллюстративное фото относится к набору XEC006

Все равно, что иметь дополнительного члена команды.

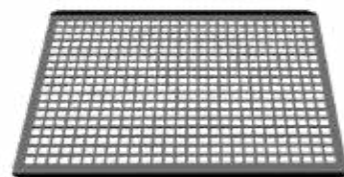
FORO.BLACK



ДОСТУПЕН В РАЗМЕРАХ:

> GN 1/1 Арт.: TG 890
> GN 2/3 Арт.: TG 730
> FULL SIZE Арт.: TG 520

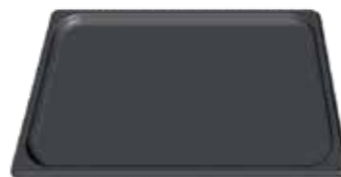
GRILL



ДОСТУПЕН В РАЗМЕРАХ:

> GN 1/1 Арт.: TG885
> GN 2/3 Арт.: TG720
> FULL SIZE Арт.: TG530

BLACK.20



ДОСТУПЕН В РАЗМЕРАХ:

> GN 1/1 Арт.: TG 895

FAKIRO™



ДОСТУПЕН В РАЗМЕРАХ:

> GN 1/1 Арт.: TG 875
> GN 2/3 Арт.: TG 715 (Пицца)

POLLO.BLACK



ДОСТУПЕН В РАЗМЕРАХ:

> GN 1/1 Арт.: GRP 825 (емкость: 8 куриц)
> GN 2/3 Арт.: GRP 715 (емкость: 4 куриц)
> FULL SIZE Арт.: GRP 570 (емкость: 10 куриц)

BLACK.40



ДОСТУПЕН В РАЗМЕРАХ:

> GN 1/1 Арт.: TG 900

FAKIRO™ GRILL



ДОСТУПЕН В РАЗМЕРАХ:

> GN 1/1 Арт.: TG 870

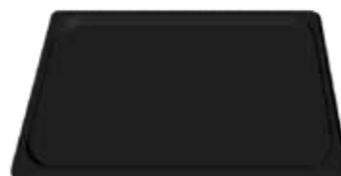
POLLO.GRILL



ДОСТУПЕН В РАЗМЕРАХ:

> GN 1/1 Арт.: GRP 840

PAN.FRY



ДОСТУПЕН В РАЗМЕРАХ:

> GN 1/1 Арт.: TG. 905
> GN 2/3 Арт.: TG. 735

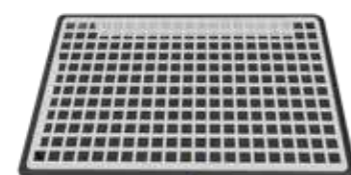
STEAM&FRY



ДОСТУПЕН В РАЗМЕРАХ:

> GN 1/1 Арт.: GRP 815
> GN 2/3 Арт.: GRP 710
> FULL SIZE Арт.: GRP 575

BACON



ДОСТУПЕН В РАЗМЕРАХ:

> GN 1/1 Арт.: TG 945

EGGX



ДОСТУПЕН В РАЗМЕРАХ:

> GN 1/1 Арт.: TG 935

LONG Life 4!

Гарантия 4 года / 10.000 часов опционально*

Упох предоставляет Вам возможность расширения гарантийного срока на запасные части до 4 лет или 10.000 часов эксплуатации. Это программа LONG.Life4, которая является весомым доказательством качества и надежности печей CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS. Активировать гарантию LONG.Life4 очень просто.

Модели печей CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS имеют плату подключения (Ethernet) к интернету и позволяет Вам пройти регистрацию прямо с панели управления. Также в качестве дополнительного оборудования доступны платы для подключения к WiFi и 3G интернету.

(больше информации Вы найдете на сайте www.upox.com)

ОПЦИОНАЛЬНЫЕ КОМПЛЕКТЫ ПОДКЛЮЧЕНИЯ К ИНТЕРНЕТУ ДЛЯ ПЕЧЕЙ CHEFTOP MIND.MAPS™ PLUS

Арт.: ХЕС006 комплект для подключения к WiFi

Арт.: ХЕС007 комплект для подключения к 3G





INTERNATIONAL

UNOX S.p.A.

Via Majorana 22 / 35010 Cadoneghe (PD) Italy
Tel: +39 049 8657511 / Fax +39 049 8657555
info@unox.com



INVENTIVE SIMPLIFICATION

EUROPE

ITALIA

UNOX S.p.A.
E-mail: info@unox.it
Tel.: +39 049 86 57 511

ČESKÁ REPUBLIKA

UNOX DISTRIBUTION s.r.o.
E-mail: info.cz@unox.com
Tel.: +420 241 940 000

РОССИЯ, ПРИБАЛТИКА И СТРАНЫ СНГ UNOX РОССИЯ

E-mail: info.ru@unox.com
Tel.: +7 (499) 702-00-14

ESPAÑA

UNOX PROFESIONAL ESPAÑA S.L.
E-mail: info.es@unox.com
Tel.: +34 900 82 89 43

SCANDINAVIAN COUNTRIES

UNOX SCANDINAVIA AB
E-mail: info.se@unox.com
Tel.: +46 (0)768 716 422

UNITED KINGDOM

UNOX UK Ltd.
E-mail: info@unoxuk.com
Tel.: +44 1252 851 522

PORTUGAL

UNOX PORTUGAL
E-mail: info.pt@unox.com
Tel.: +351 918 228 787

DEUTSCHLAND

UNOX DEUTSCHLAND GmbH
E-mail: info.de@unox.com
Tel.: +49 2951 98760

FRANCE, BELGIUM & LUXEMBOURG

UNOX FRANCE s.a.s.
E-mail: info@unox.fr
Tel.: +33 4 78 17 35 39

ÖSTERREICH

UNOX ÖSTERREICH GmbH
E-mail: bestellung@unox.com
Tel.: +43 800 880 963

HRVATSKA

UNOX CROATIA
E-mail: narudzbe@unox.com
Tel.: +39 049 86 57 538

TÜRKİYE

UNOX TURKEY Profesyonel Mutfak
Ekipmanları Endüstri ve Ticaret Limited Şirketi
E-mail: info.tr@unox.com
Tel.: +90 530 176 62 03

IRELAND

UNOX IRELAND
E-mail: info.ie@unox.com
Tel. +353 (0) 87 32 23 218

БЪЛГАРИЯ

UNOX BULGARIA
E-mail: info.bg@unox.com
Tel.: +359 88 23 13 378

ASIA & AFRICA

MALAYSIA & SINGAPORE

UNOX (ASIA) SDN. BHD
E-mail: info.asia@unox.com
Tel.: +603-58797700

OTHER ASIAN COUNTRIES

UNOX (ASIA) SDN. BHD
E-mail: info.asia@unox.com
Tel.: +603-58797700

PHILIPPINES

UNOX PHILIPPINES
E-mail: info.asia@unox.com
Tel.: +63 9173108084

대한민국

UNOX KOREA CO. Ltd.
이메일: info.asia@unox.com
전화: +82 2 69410351

AMERICA & OCEANIA

U.S.A. & CANADA

UNOX Inc.
E-mail: infousa@unox.com
Tel.: +1 800 489 8669

MEXICO

UNOX MEXICO, S. DE R.L. DE C.V.
E-mail: info.mx@unox.com
Tel.: +52 1555 4314 180

BRAZIL

UNOX BRAZIL
E-mail: info.br@unox.com
Tel.: +55 11 98717-8201

U.A.E.

UNOX MIDDLE EAST DMCC
E-mail: info.uae@unox.com
Tel.: +971 55 426 3167

SOUTH AFRICA

UNOX SOUTH AFRICA
E-mail: info.sa@unox.com
Tel.: +27 845 05 52 35

INDONESIA

UNOX INDONESIA
E-mail: info.asia@unox.com
Tel.: +62 81908852999

中华人民共和国

UNOX TRADING (SHANGHAI) CO. Ltd.
电子邮件: info.china@unox.com
电话: +86 21 56907696

COLOMBIA

UNOX COLOMBIA
E-mail: info.co@unox.com
Tel.: +57 350 65 88 204

AUSTRALIA

UNOX AUSTRALIA PTY Ltd.
E-mail: info@unoxaustralia.com.au
Tel.: +61 3 9876 0803

NEW ZEALAND

UNOX NEW ZEALAND Ltd.
E-mail: info@unox.co.nz
Tel.: +64 (0) 800 76 0803

напечатано: 10-2017
Все изображения использованы только в качестве иллюстраций
Все функции, указанные в этом каталоге, могут быть изменены или обновлены без предварительного уведомления.

UNOX.COM | FOLLOW US ON

