



# CHEFTOP MIND Maps™ ONE





CHEFTOP MIND.Maps™ ONE

## Вся сущность пароконвектоматов

Незаменимое и эффективное совершенство, которое можно контролировать простым жестом. CHEFTOP MIND.Maps™ ONE компании UNOX соединяет в себе практичность, производительность и простоту использования для создания экономически эффективного решения.



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

Ваш успех будет говорить за Вас.



CHEFTOP MIND.Maps™ ONE


## Незаменимый пароконвектомат

Печи CHEFTOP MIND.Maps™ ONE являются результатом многих лет исследований компании UNOX, проведенных с целью создания совершенного пароконвектомата. Работая с шеф-поварами и пекарями по всему миру для понимания самых необходимых и важных элементов, мы превратили полученные знания в простые, эффективные и надежные технологии.

Наши печи разработаны, чтобы гарантировать наилучшие результаты с минимальными инвестициями: насыщенный пар, точное регулирование влажности, термошуп, автоматическая мойка, энергоэффективность и контроль мощности. Все это позволяет выразить Ваши таланты без компромиссов. Модели на 3, 5, 7 и 10 уровней загрузки противнями размера GN1/1 являются эталоном для любой кухни, и благодаря возможности стыковки печей в колонны они являются идеальными для Ваших конкретных потребностей в любых ситуациях.

Напольная версия печи на 20 уровней загрузки противнями размера GN1/1 с вкатной тележкой является настоящей надежной "рабочей лошадкой" на Вашем производстве.

Компактные модели на 5 уровней загрузки противнями GN2/3 - идеальное решение для кухонь с минимальной площадью, где каждый метр играет ключевую роль. Идеальный результат гарантирован.

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

## Unox Intensive Cooking

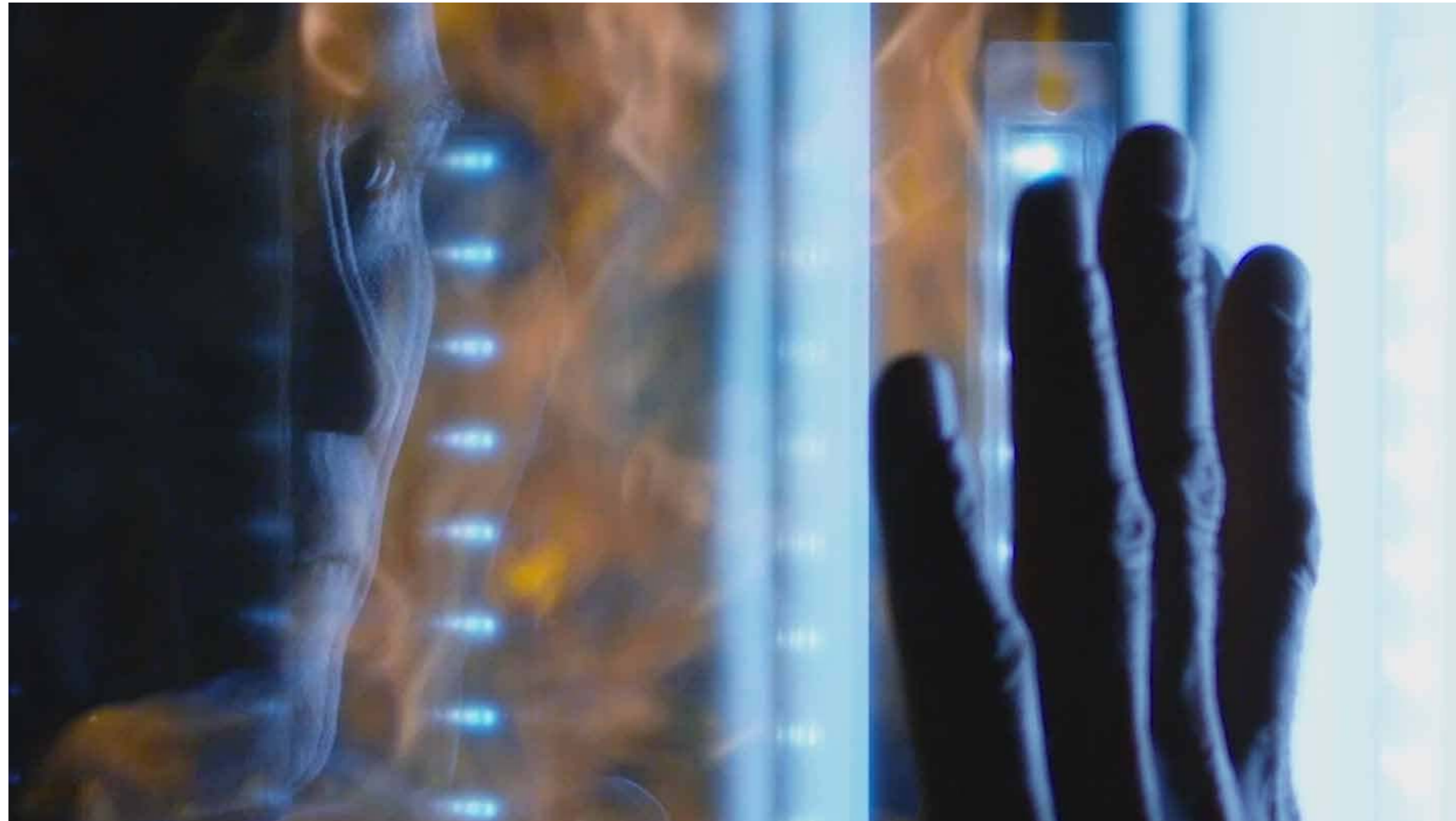
### Вы решили не останавливаться на достигнутом. Максимальная интенсивность выпекания.

Благодаря технологиям Ваша печь CHEFTOP MIND.Maps™ ONE 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.

Идеальная готовка, 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™ ONE 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 35% 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.

## 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 70% в сравнении с традиционными конвекционными печами с пароувлажнением.

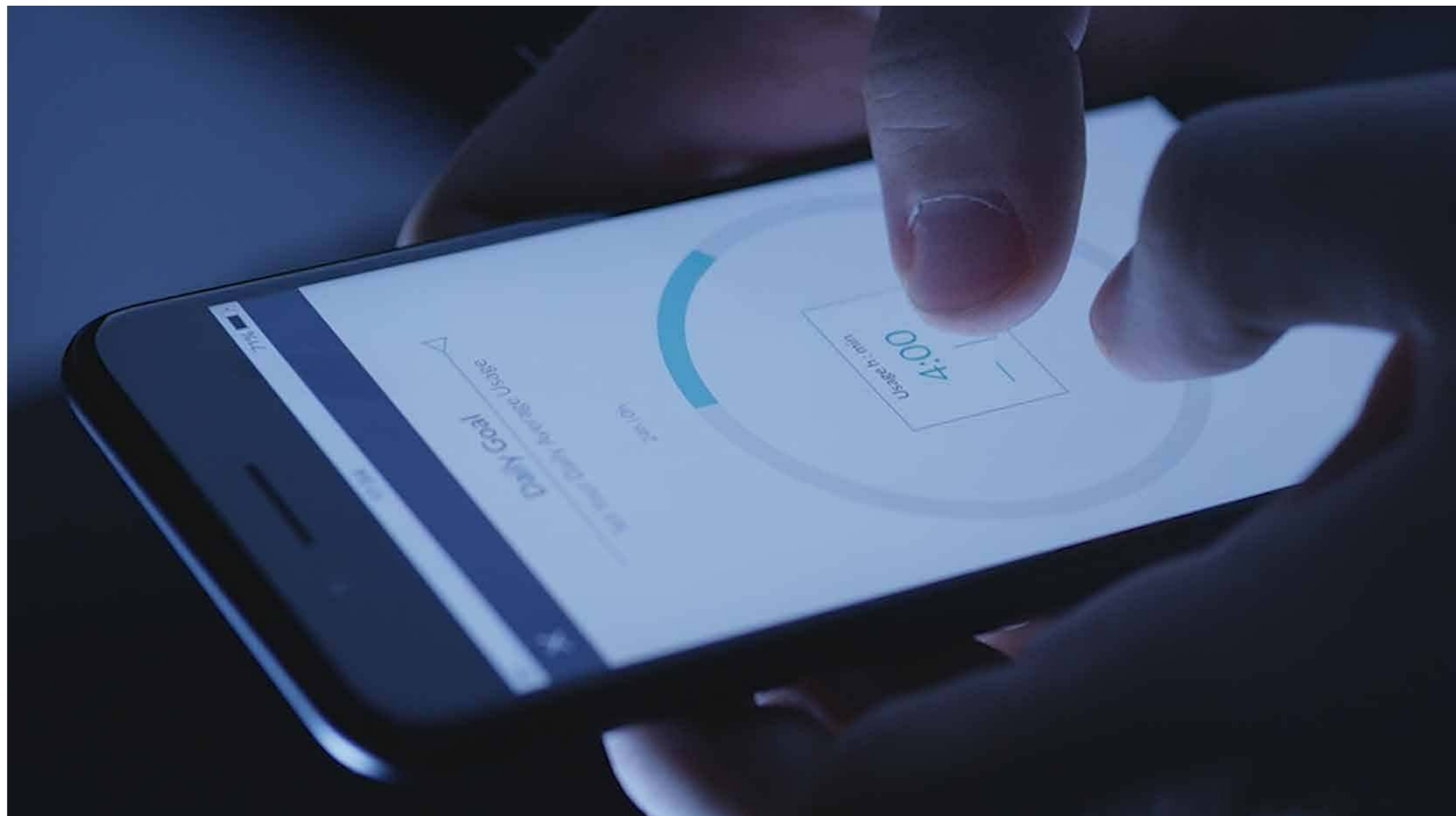
## DDC - Data Driven Cooking

# 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™ ONE: 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™ ONE 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.



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



Премия за инновации

HOST 2017  
**SMART  
LABEL**

## 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](http://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.

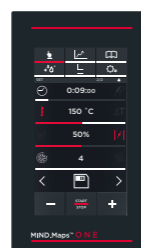
Панель управления ONE

## Поражающая простота.



Простая и эффективная панель управления Вашего CHEFTOP MIND.Maps™ ONE предлагает быстрое и точное программирование, простое управление программами приготовления нажатием одной кнопки, а также полный контроль над аксессуарами системы MAXI.Link

Панель управления CHEFTOP MIND.Maps™ ONE с 9.5 дюймовым дисплеем touch-screen предлагает Вам свободу выбора: создать новую программу, сохранив ее в библиотеке, или использовать революционную технологию MIND.Maps™, чтобы графически изобразить процесс приготовления с использованием стилуса.



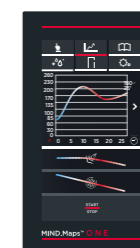
**ручной режим**  
**Простой. Совершенный.**  
**Интуитивный.**

Свобода в возможностях настройки любых процессов выпекания ясным и интуитивным образом. Все параметры в одном окне: Вы можете установить час, минуту и секунду, выбрать режим бесконечного выпекания или режим ночной готовки. Выберите желаемую температуру, климатические условия и скорость вентиляции для каждого типа выпекания. 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 выпекания. CHEFTOP MIND.Maps™ ONE 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 стилуса, встроенного в ручку двери Вашего CHEFTOP MIND.Maps™ ONE, Вы можете с максимальной творческой свободой фиксировать самые сложные процессы выпекания и повторять их по мере необходимости. Вы изобретаете, печь воплощает.

Вы знаете - каждая мелочь имеет значение.

## Разработан и создан для совершенствования.

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 1427160, IT 1425779, DE 102015114648, US 14845950, DE 102015114648, IT 1428030, IT 283031, IT 283033, ES 1157660, IT 202015000008735, IT 202015000006785, US 15050960, DE 202016100941, IT 202015000008010, IT 2020150000010018, IT 102015000015162, DE 102016108769, IT 102015000020928, IT 102016000034750, DE 10201707164, US 15471624, IT 202015000063980, US 15297709, DE 202016105830, IT 202016000069424, IT 202017000052355, IT 202015000031518, IT 102015000041480, IT 202017000052318, IT 1378934, в дополнение к другим действующим патентам



9,5" LCD ЭКРАН ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ



ОСВЕЩЕНИЕ КАМЕРЫ, ПРИ ПОМОЩИ ВСТРОЕННЫХ В ДВЕРЬ LED ЛАМП



АВТОМАТИЧЕСКАЯ СИСТЕМА МОЙКИ Rotor.KLEAN™



ВЫСОКОЭФФЕКТИВНЫЕ НАГРЕВАТЕЛЬНЫЕ ЭЛЕМЕНТЫ



СИСТЕМА НЕСКОЛЬКИХ ВЕНТИЛЯТОРОВ С ВОСЕМЬЮ СКОРОСТЯМИ



КОНФИГУРАЦИЯ ДЛЯ ПОДКЛЮЧЕНИЯ 3G/LAN/WIFI



РУЧКА ДВЕРЦЫ ИЗ УГЛЕРОДНОГО ВОЛОКНА



SMART СИСТЕМА ЗАРЫТИЯ ДВЕРИ ДЛЯ ПЕЧЕЙ С ВКЛАДНОЙ ТЕЛЕЖКОЙ



ВЫСОКОЭФФЕКТИВНЫЙ ИЗОЛЯЦИОННЫЙ МАТЕРИАЛ



ЭКСТРАТОНКИЙ ЩУП ДЛЯ СУВИД - ОПЦИОНАЛЬНО



USB ПОРТ ДЛЯ ЗАГРУЗКИ/ВЫГРУЗКИ ДАННЫХ



ИНТЕГРИРОВАННЫЙ БАК ДЛЯ МОЮЩЕГО СРЕДСТВА DET&RINSE



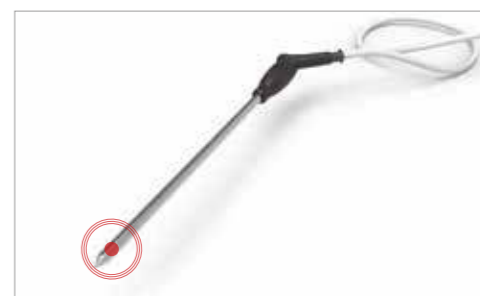
КАМЕРА ГОТОВКИ ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ AISI 304



ОТКРЫТИЕ ДВЕРИ НА 60°/120°/180°



ЛОТОК ДЛЯ СБОРА КОНДЕНСАТА



ОДНОТОЧЕЧНЫЙ ТЕРМОЩУП

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



ИНТЕГРИРОВАННАЯ СИСТЕМА ОТВОДА

**Чистый воздух на кухне.**

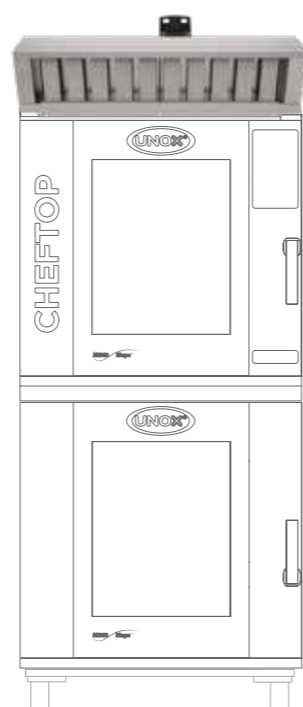


## Сертифицированный встраиваемый вытяжной зонт

Вытяжной зонт с конденсатором пара UNOX является идеальным решением для возможности установки Вашей печи CHEFTOP MIND.Maps™ ONE 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™ ONE 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



SLOWTOP COOK'N'HOLD.

**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™ ONE в течение дня. Благодаря однофазному электропитанию он обеспечивает непревзойденные характеристики с минимальным потреблением энергии и является идеальным партнером для вашего CHEFTOP MIND.Maps™ ONE.



## QUICK.LOAD & QUICK.PLATE

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

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 51 блюда за несколько минут, избегая образования конденсата благодаря непрерывной регулировке влажности CLIMALUX вашей печи CHEFTOP MIND.Maps™ ONE. Тепловой чехол HOLDING.Cover позволяет вам сохранять тепло перед и во время обслуживания.



QUICK.Load 20 противней GN 1/1 HOLDING.Cover  
CHEFTOP MIND.Maps™ ONE 20 противней GN 1/1  
QUICK.Plate 51 тарелка (GN 1/1) HOLDING.Cover



CHEFTOP MIND.Maps™ ONE нейтральный шкаф или высокий стенд  
QUICK.Load для 7-уровневых печей GN 1/1



## 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, позволят 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 100/150 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

# Диапазон превосходства.

## GN 1/1



## COMPACT GN 2/3



ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ	XEVC-2011-E1R	XEVC-1011-E1R	XEVC-0711-E1R
Количество уровней	20 GN 1/1	10 GN 1/1	7 GN 1/1
Расстояние между уровнями	67 мм	67 мм	67 мм
Частота сети	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz
Напряжение	400 V - 3N	400 V - 3N	400 V - 3N
Мощность	29,3 kW	14 kW	9,9 kW
Размеры (ШхДхВ)	882x1043x1866	750x773x1010	750x773x843
Вес	185 kg	95 kg	85 kg

XEVC-0511-E1R	XEVC-0311-E1R	XECC-0523-E1R
5 GN 1/1	3 GN 1/1	5 GN 2/3
67 мм	67 мм	67 мм
50 / 60 Hz	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz
230 V - 1N/ 400 V - 3N	230 V - 1N/ 400 V - 3N	230 V - 1N/ 400 V - 3N
7 kW	5 kW	5,2 kW
750x773x675	750x773x538	535x662x649
70 kg	50 kg	55 kg

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

## ХАРАКТЕРИСТИКИ

● Стандартные ○ Опциональные — Не доступны



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 парувлажнением 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 по термощупу	●
Готовка с параметром DELTA T с термощупом	●
Многоточечный термощуп	○
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 стилом	●
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	—
Технология ADAPTIVE.Cooking™: одинаковый результат как при выпекании одного противня, так и при полной загрузке печи	—
Технология ADAPTIVE.Cooking™: датчик влажности и автоматическое регулирование	—
КОЛОННЫ ИЗ НЕСКОЛЬКИХ ПЕЧЕЙ	
Технология MAXI.LINK: позволяет составлять колонны из нескольких печей	●



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)	—
АВТОМАТИЧЕСКАЯ МОЙКА	
Rotor.KLEAN™: 4 автоматических цикла мойки с контролем наличия воды и моющего средства в сисетме	●
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 шупа, 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	●

## Узнайте больше

### ВЫТЯЖНЫЕ ЗОНТЫ



**ВЫТЯЖНОЙ ЗОНТ С ПАРОКОНДЕНСАТОРОМ ДЛЯ ЭЛЕКТРИЧЕСКИХ ПЕЧЕЙ 20 GN1/1**  
 Напряжение: 230 V-1N - Частота сети: 50 / 60 Hz  
 Мощность: 100 W Диаметр выходного патрубка: 121 мм Мин. производительность: 310 м<sup>3</sup>/h - Макс. производительность: 390 м<sup>3</sup>/h  
 Размеры: 868x1159x240 ШхДхВ мм  
**Арт.: XEANC-NCFL**

**ВЫТЯЖНОЙ ЗОНТ С ПАРОКОНДЕНСАТОРОМ ДЛЯ ЭЛЕКТРИЧЕСКИХ ПЕЧЕЙ GN1/1**  
 Напряжение: 230 V-1N - Частота сети: 50 / 60 Hz  
 Мощность: 100 W Диаметр выходного патрубка: 121 мм Мин. производительность: 310 м<sup>3</sup>/h - Макс. производительность: 390 м<sup>3</sup>/h  
 Размеры: 750x956x240 ШхДхВ мм  
**Арт.: XEVNC-NC11**

**ВЫТЯЖНОЙ ЗОНТ С ПАРОКОНДЕНСАТОРОМ ДЛЯ КОМПАКТНЫХ ПЕЧЕЙ GN2/3**  
 Совместим с: XECC-0523-E1R  
 Напряжение: 230 V-1N - Частота сети: 50 / 60 Hz  
 Мощность: 100 W Диаметр выходного патрубка: 121 мм Мин. производительность: 310 м<sup>3</sup>/h - Макс. производительность: 390 м<sup>3</sup>/h  
 Размеры: 535x900x240 ШхДхВ мм  
**Арт.: XEHC-NC23**

**УГОЛЬНЫЙ ФИЛЬТР ДЛЯ ВЫТЯЖНЫХ ЗОНТОВ С ПАРОКОНДЕНСАТОРОМ**  
 Размеры: 413x655x108 ШхДхВ мм - Вес: 11 kg  
**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 Hz  
 Мощность: 3,2 kW  
 Max. temperature: 180 °C  
 Размеры: 750x792x961 ШхДхВ мм  
 Вес: 63 kg  
**Арт.: XEVSC-0711-CR**

### НЕЙТРАЛЬНЫЙ ШКАФ



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

**КОМПЛЕКТ КОЛЕС СО СТОПОРОМ КОМПЛЕКТ ИЗ 4 КОЛЕС:**  
 2 wheels with brake -  
 2 wheels without brake.  
 Совместим с: XWVEC-0821/ XWVEC-0811  
**Арт.: XUC010**

### СТЕНДЫ



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

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

**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-N/ XWVEC-0811/ XWVRC-0011-F/ XWVRC-0011-L/ XWVRC-0011-M/ XWVRC-0011-N  
**Арт.: XUC010**

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

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

### QUICK.LOAD & QUICK.PLATE



**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 Kg  
**Арт.: XEVC-2011**

**QUICK.PLATE ДЛЯ ПЕЧЕЙ 20 GN 1/1**  
 Размер камеры: 51 тарелка  
 Max. тарелка diameter: 310 мм  
 Min. тарелка diameter: 210 мм  
 Размеры: 743x564x1711 ШхДхВ мм  
 Вес: 40 Kg  
**Арт.: XEVC-051P**

**СТРУКТУРА 10 GN1/1**  
 Совместим с: XEVC-1011-E1R/  
 Размер камеры: 9 GN 1/1  
 Расстояние между уровнями: 67 мм  
 Размеры: 568x361x693 WxDxHmm  
 Вес: 7 kg  
**Арт.: XWVBC-0911**

**СТРУКТУРА 6 GN1/1**  
 Совместим с: XEVC-0711-E1R/  
 Размер камеры: 6 GN 1/1  
 Расстояние между уровнями: 76 мм  
 Размеры: 568x361x546 ШхДхВ мм  
 Вес: 5 kg  
**Арт.: XWVBC-0611**

**ТЕЛЕЖКА ДЛЯ СТРУКТУРЫ GN1/1**  
 Совместим с: XWVBC-0911/ XWVBC-0611  
 Размеры: 605x700x923 ШхДхВ мм  
 Вес: 27 Kg  
**Арт.: XWVYC-0011**  
**+**  
**КОМПЛЕКТ ДЛЯ ФИКСАЦИИ ТЕЛЕЖКИ**  
 Позиция необходима при покупке тележки XWVYC-0011. Комплект состоит из системы фиксации для соединения тележки с XWVBC-0811/ XWVRC-0011-N  
**Арт.: XWVYC-CK11**

**ТЕРМОЧЕХОЛ СОВМЕСТИМ С: XEVC-051P**  
**Арт.: XUC030**

### UNOX.CARE



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™ ONE 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™ ONE.

**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.: DB1018**

**DET&Rinse™ PLUS**  
 Двойной концентрат:  
 10 л DET&Rinse™ PLUS = 18 л традиционного моющего средства  
 Одна упаковка содержит 10 x 1 л бутылок.  
**Арт.: DB1015**

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™ ONE 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 СИСТЕМА ОБРАТНОГО ОСМОСА**  
 Напряжение: 230 V-1N  
 Частота сети: 50 / 60 Hz  
 Мощность: 230 W  
 Размеры: 230x540x445 ШхДхВ мм  
 Вес: 16 Kg  
**Арт.: XHC002**

### ИНТЕРНЕТ-СОЕДИНЕНИЕ



Иллюстративное фото относится к набору XEC002

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

комплект для подключения к Ethernet **Арт.: XEC001**  
 комплект для подключения к WiFi **Арт.: XEC002**  
 комплект для подключения к 3G **Арт.: XEC003**

## Так же, как иметь дополнительного члена команды.

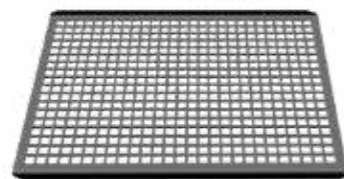
### FORO.BLACK



**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

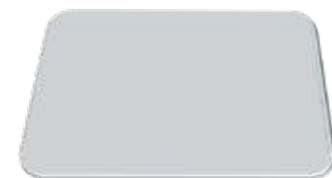
### BLACK.20



**ДОСТУПЕН В РАЗМЕРАХ:**

> GN 1/1 Арт.: TG 895

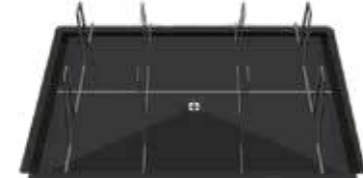
### FAKIRO™



**ДОСТУПЕН В РАЗМЕРАХ:**

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

### POLLO.BLACK



**ДОСТУПЕН В РАЗМЕРАХ:**

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

### BLACK.40



**ДОСТУПЕН В РАЗМЕРАХ:**

> GN 1/1 Арт.: TG 900

**LONGLife4!**

Гарантия 4 года / 10.000 часов опционально\*

UNOX предлагает Вам возможность увеличить гарантийный срок на запасные части до 4 лет или до 10.000 часов работы. Активация увеличенной гарантии LONG.Life4 проста. Вам всего лишь нужно подключить Вашу печь CHEFTOP MIND.Maps™ ONE с помощью специального комплекта и зарегистрировать ее на сайте UNOX.

(больше информации Вы найдете на сайте [www.unox.com](http://www.unox.com))

### FAKIRO™ GRILL



**ДОСТУПЕН В РАЗМЕРАХ:**

> GN 1/1 Арт.: TG 870

### POLLO.GRILL



**ДОСТУПЕН В РАЗМЕРАХ:**

> GN 1/1 Арт.: GRP 840

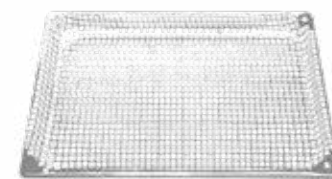
### PAN.FRY



**ДОСТУПЕН В РАЗМЕРАХ:**

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

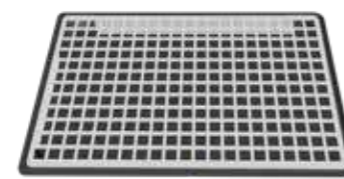
### STEAM&FRY



**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

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

Арт.: ХЕС001 комплект для подключения к Ethernet  
Арт.: ХЕС002 комплект для подключения к WiFi  
Арт.: ХЕС003 комплект для подключения к 3G

CHEFTOP

MIND Maps™



## INTERNATIONAL

### UNOX S.p.A.

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



INVENTIVE SIMPLIFICATION

## EUROPE

### ITALIA

**UNOX S.p.A.**  
E-mail: [info@unox.it](mailto:info@unox.it)  
Tel.: +39 049 86 57 511

### ČESKÁ REPUBLIKA

**UNOX DISTRIBUTION s.r.o.**  
E-mail: [info.cz@unox.com](mailto:info.cz@unox.com)  
Tel.: +420 241 940 000

### РОССИЯ, ПРИБАЛТИКА И СТРАНЫ СНГ UNOX РОССИЯ

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

### ESPAÑA

**UNOX PROFESIONAL ESPAÑA S.L.**  
E-mail: [info.es@unox.com](mailto:info.es@unox.com)  
Tel.: +34 900 82 89 43

### SCANDINAVIAN COUNTRIES

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

### UNITED KINGDOM

**UNOX UK Ltd.**  
E-mail: [info@unoxuk.com](mailto:info@unoxuk.com)  
Tel.: +44 1252 851 522

### PORTUGAL

**UNOX PORTUGAL**  
E-mail: [info.pt@unox.com](mailto:info.pt@unox.com)  
Tel.: +351 918 228 787

### DEUTSCHLAND

**UNOX DEUTSCHLAND GmbH**  
E-mail: [info.de@unox.com](mailto:info.de@unox.com)  
Tel.: +49 2951 98760

### FRANCE, BELGIUM & LUXEMBOURG

**UNOX FRANCE s.a.s.**  
E-mail: [info@unox.fr](mailto:info@unox.fr)  
Tel.: +33 4 78 17 35 39

### ÖSTERREICH

**UNOX ÖSTERREICH GmbH**  
E-mail: [bestellung@unox.com](mailto:bestellung@unox.com)  
Tel.: +43 800 880 963

### HRVATSKA

**UNOX CROATIA**  
E-mail: [narudzbe@unox.com](mailto: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](mailto:info.tr@unox.com)  
Tel.: +90 530 176 62 03

### IRELAND

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

### БЪЛГАРИЯ

**UNOX BULGARIA**  
E-mail: [info.bg@unox.com](mailto:info.bg@unox.com)  
Tel.: +359 88 23 13 378

## ASIA & AFRICA

### MALAYSIA & SINGAPORE

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

### OTHER ASIAN COUNTRIES

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

### PHILIPPINES

**UNOX PHILIPPINES**  
E-mail: [info.asia@unox.com](mailto:info.asia@unox.com)  
Tel.: +63 9173108084

### 대한민국

**UNOX KOREA CO. Ltd.**  
이메일: [info.asia@unox.com](mailto:info.asia@unox.com)  
전화: +82 2 69410351

## AMERICA & OCEANIA

### U.S.A. & CANADA

**UNOX Inc.**  
E-mail: [infousa@unox.com](mailto:infousa@unox.com)  
Tel.: +1 800 489 8669

### MEXICO

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

### BRAZIL

**UNOX BRAZIL**  
E-mail: [info.br@unox.com](mailto:info.br@unox.com)  
Tel.: +55 11 98717-8201

### U.A.E.

**UNOX MIDDLE EAST DMCC**  
E-mail: [info.uae@unox.com](mailto:info.uae@unox.com)  
Tel.: +971 55 426 3167

### SOUTH AFRICA

**UNOX SOUTH AFRICA**  
E-mail: [info.sa@unox.com](mailto:info.sa@unox.com)  
Tel.: +27 845 05 52 35

### INDONESIA

**UNOX INDONESIA**  
E-mail: [info.asia@unox.com](mailto: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](mailto:info.china@unox.com)  
电话: +86 21 56907696

### COLOMBIA

**UNOX COLOMBIA**  
E-mail: [info.co@unox.com](mailto:info.co@unox.com)  
Tel.: +57 350 65 88 204

### AUSTRALIA

**UNOX AUSTRALIA PTY Ltd.**  
E-mail: [info@unoxaustralia.com.au](mailto:info@unoxaustralia.com.au)  
Tel.: +61 3 9876 0803

### NEW ZEALAND

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

UNOX.COM | FOLLOW US ON

