





CHEFTOP

MIND Maps™

LONG Life 4

гарантия на компоненты 4 года/10.000 часов работы*

UNOX®

Русский

ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПЫТАНИЕ СЕБЯ - ЭТО ПЕРВАЯ СОСТАВЛЯЮЩАЯ УСПЕХА.

РЕЗУЛЬТАТ ЭТОГО - СОВЕРШЕНСТВО.

На профессиональной кухне нет места ошибке. UNOX знает это и предлагает печи и услуги, способные удовлетворить самым амбициозным требованиям и бизнес-задачам.

Это совершенство Вы узнаете с первого взгляда. Оно включает все составляющие, так необходимые Вашим клиентам: качество без компромиссов, новаторские и смелые решения, доказанные надежность и эффективность.

Инвестирование в инновации означает ежедневный взгляд на задачи в новом свете: от уделения внимания каждому жесту до упрощения всего производственного процесса в целом. Для Вас это означает максимальную производительность, свободу, простоту в использовании и экономию. Для UNOX – изобретение упрощения.





ИДЕЯ В ВАШЕЙ ГОЛОВЕ, ЕЕ ВОПЛОЩЕНИЕ – В ВАШИХ РУКАХ.

Ваш процесс готовки.

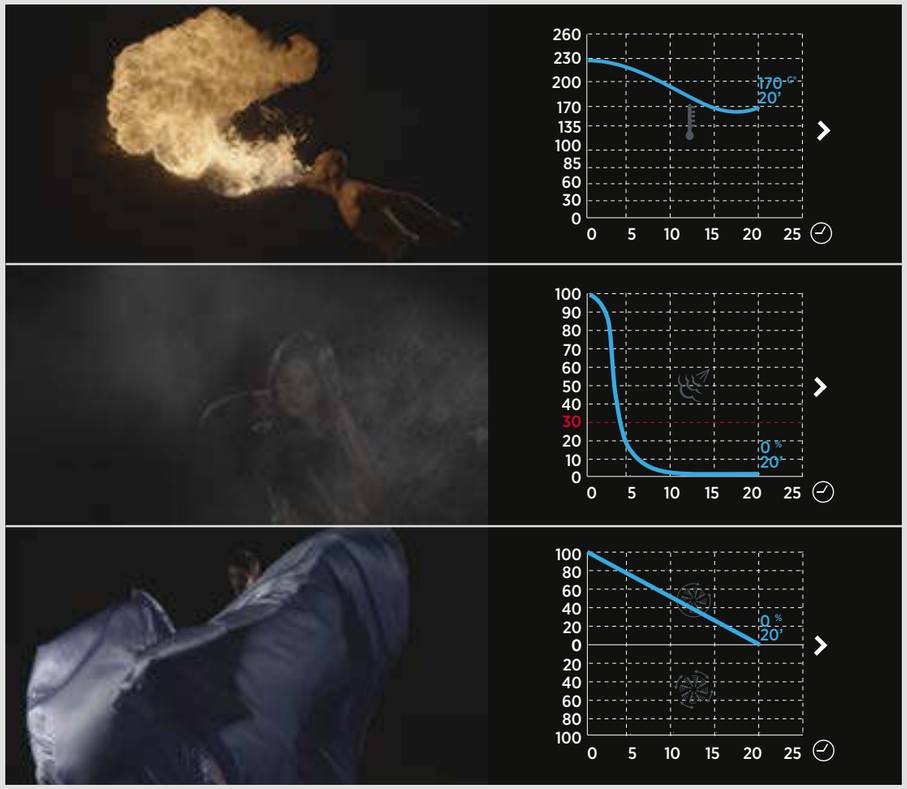
Управляемый, как Ваши руки. Естественный, как Ваши мысли. Быстрый, как Ваш взгляд. Это UNOX CHEFTOP MIND.Maps™, новая серия профессиональных печей, которая ломает барьеры между идеей и ее воплощением в блюде, которое Вы подаете. Простым жестом.

CHEFTOP MIND.Maps™ ONE и CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS созданы для полного контроля процесса готовки и максимальной свободы творчества. Повторение процессов, которые экономят время и снижают затраты. Выдающиеся показатели доходности, безопасности и надежности, а также наиболее элегантный дизайн.

MIND.Maps™. Индивидуальность. Одним жестом.

С запатентованной технологией UNOX MIND.Maps™ Ваши руки свободны для создания кривых температуры, влажности и скорости движения воздуха на языке визуализации дисплея. Сегодня Вы действительно можете изобрести свой собственный процесс готовки и нарисовать его – секунда за секундой.

Испытайте UNOX MIND.Maps™. Добавьте немного гениальности в Ваш процесс готовки.



Инновации, качество и простота в использовании
Технологии UNOX для CHEFTOP MIND.Maps™









DRY.Maxi™
Минимум влажности. Максимум вкуса.

Запатентованная технология DRY.Maxi™ позволяет быстро отвести влагу из камеры, создавая идеальные условия для продуктов, которым для приготовления требуется абсолютно сухая среда. Приготовленные в печи продукты – мягкие, хрустящие и ароматные, поджаристое мясо на гриле не теряет свой вес и аромат, овощи сохраняют превосходную консистенцию. Вы можете готовить все, что угодно – с Unox ачество станет стандартом.

AIR.Maxi™
Равномерность готовки. Качество без компромиссов.

Запатентованная технология AIR.Maxi™ обеспечивает прекрасное распределение воздуха в камере, а значит – и равномерное распределение тепла. Система нескольких вентиляторов с реверсивным движением и высокоскоростные моторы гарантируют равномерность на всех противнях: от нижнего до верхнего. Возможность выбора 4 скоростей вентиляторов и 4 полу-статических положений позволяют превосходно готовить самые разные типы продуктов, от наиболее деликатных до тех, которым требуется высокая температура и интенсивная теплопередача.

CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS: 4 скорости и 4 полустатических режима.
CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS: 2 скорости и 2 полустатических положения.

STEAM.Maxi™
Безупречность пара. Простой как капля воды.

Запатентованная Unox технология STEAM.Maxi™ контролирует все процессы парообразования, включая наиболее деликатные из них, начиная с температуры в камере 35°C. Это возможно благодаря паропроизводительности, которая в 3 раза выше по сравнению с традиционными инжекторными пароконвектоматами при условии использования одинакового количества воды. Результат идентичен, если даже не лучше, чем в случае использования бойлерных пароконвектоматов.

UNOX.Care
Ценность времени. Надежность над временем.

Система UNOX.Care поддерживает Вашу печь в чистоте, защищает от действия времени и снижает любые эксплуатационные расходы.

Автоматическая система мытья Rotor.KLEAN™ и моющее средство DET&Rinse™ в совокупности гарантируют идеальную гигиену и максимальную продолжительность жизни печи и всех ее компонентов.

Система водоподготовки AUTO.Pure - это стандарт для всех печей CHEFTOP Mind.Maps™, она автоматически очищает воду, а это означает, что Вам больше не нужен внешний фильтр.

* Применим к воде мягкой и умеренной жесткости, за более подробной информацией обратитесь к листу спецификации.

ADAPTIVE.Cooking™
Профессиональная готовка. Безошибочный результат.

В печах серии CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS запатентованная технология ADAPTIVE.Cooking™ превращает Вашу печь в интеллектуальный инструмент. Он запоминает результат, который Вы представляли, интерпретирует заданные параметры, регистрирует колебания влажности и температуры, распознает количество продуктов, загруженных в печь и выбирает лучший путь, чтобы получить именно тот результат, который Вы ожидали.
Распознавая время приготовления и регулируя действие 3 технологий - DRY.Maxi™, STEAM.Maxi™ и AIR.Maxi™, технология ADAPTIVE.Cooking™ обеспечивает всегда один и тот же великолепный результат. В точности как Вы себе его представляли.

Все продукты, произведенные UNOX, запатентованы и охраняются одним или более нижеуказанными патентами, зарегистрированными техническими и модельными чертежами: EP 2244018; IT 1393731; US 8.071.917; DE 102011010245.0; IT 1398088; US 8.712.561; DE 102011010753.3; IT 1398091; DE 102011014669.5; IT 1399068; US 2011232624; IT 272303; DE 102011014141.3; IT 1398861; US 8662066; IT 1402074; DE 102012003421.0; IT 1404478; US 2012234307; DE 1726835; DE 102007060439.6; ES 2340454; IT 264139; IT 1412358; IT PD2014A000245; IT PD 2014A000229; IT PD2014A000360; IT PD2015U000003; IT PD2015U000005; IT 202015000008735; IT PD2015U000008; IT 202015000006785; IT 202015000008010; IT 202015000010018; 202015000013057; IT 102015000015162; IT 102015000020928, а также другими патентами, ожидающими регистрации.

CHEFTOP MIND.Maps™ ONE

Вы поднимаетесь, чтобы принять любой вызов…

НЕ ВЫБИРАЙТЕ ПРОГРАММУ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, НАРИСУЙТЕ СВОЮ. ВЫЗОВ 1
Технология визуального языка MIND.Maps™ позволяет Вам реализовать наиболее сложные циклы готовки при помощи нескольких простых движений рукой по экрану.

СДЕЛАЙТЕ СОЗДАННЫЕ ВАМИ ПРОГРАММЫ ВОСПРОИЗВОДИМЫМИ. ВЫЗОВ 2
С MIND.Maps™ Вы можете сохранить Ваши программы готовки и позволить использовать их Вашим сотрудникам. Ваше прикосновение может быть воспроизведено столько раз, сколько Вы захотите, простым нажатием кнопки.

ЖАРКА, ГОТОВКА НА ГРИЛЕ И НА ПАРУ, А ТАКЖЕ МНОГОЕ ДРУГОЕ. ВЫЗОВ 3
Какой бы способ готовки Вы не выбрали, какая бы степень влажности Вам не понадобилась, технологии DRY.Maxi™ и STEAM.Maxi™ регулируют влажность в печи для получения результата высочайшего качества каждый день.

ДОСТИЖЕНИЕ МАСКИМАЛЬНОГО КАЧЕСТВА ВСЕГДА. НЕЗАВИСИМО ОТ СТЕПЕНИ ЗАГРУЗКИ. ВЫЗОВ 4
Технология AIR.Maxi™ распределяет воздух по камере абсолютно равномерно. Независимо от степени загрузки Вы получите максимум качества и равномерности, от нижнего до верхнего противня.

РАБОТА БЕЗОПАСНАЯ ДЛЯ ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ. ВЫЗОВ 5
Технология Protek.SAFE™ благодаря качеству изоляционных материалов сохраняет температуру внешних поверхностей печи на уровне, безопасном для работы.

НЕ ТЕРЯЙТЕ ВАШЕ ВРЕМЯ И ВРЕМЯ ВАШЕЙ КОМАНДЫ. ВЫЗОВ 6
Технология AIR.Maxi™ снижает время приготовления до 40% в сравнении с предыдущими печами CHEFTOP™. Система автоматического мытья Rotor.KLEAN™ в совокупности с моющим средством DET&Rinse™ дает Вам больше свободного времени для новых вызовов на кухне.

БЫСТРАЯ ОКУПАЕМОСТЬ ВАШИХ ИНВЕСТИЦИЙ С ПОМОЩЬЮ ЭКОНОМИИ ЭНЕРГИИ. ВЫЗОВ 7
Системы Spido.GAS+™ (только для моделей PLUS) и Protek.SAFE™ повышают эффективность процессов готовки, давая двойное преимущество: бережное окружение к окружающей среде и снижение расходов на эксплуатацию.

ПОДТВЕРЖДЕНИЕ НАДЕЖНОСТИ И ДЛИТЕЛЬНОГО СРОКА СЛУЖБЫ ПЕЧЕЙ. ОЧЕНЬ ПРОСТО. ВЫЗОВ 8
Новаторские технологии в сочетании с высочайшим качеством и надежностью исполнения. UNOX не боится времени и позволяет Вам увеличить гарантийный срок своих продуктов до 4 лет или до 10000 часов использования (больше информации и подробные условия увеличения срока гарантии на сайте www.unox.com).



CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS

… и превзойти Ваши ожидания

ВЫЗОВ 1 **НЕ ВЫБИРАЙТЕ ПРОГРАММУ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, НАРИСУЙТЕ СВОЮ.**
Технология визуального языка MIND.Maps™ позволяет Вам реализовать наиболее сложные циклы готовки при помощи нескольких простых движений рукой по экрану.

ВЫЗОВ 2 **СДЕЛАЙТЕ СОЗДАННЫЕ ВАМИ ПРОГРАММЫ ВОСПРОИЗВОДИМЫМИ.**
С MIND.Maps™ Вы можете сохранить Ваши программы готовки и позволить использовать их Вашим сотрудникам. Ваше прикосновение может быть воспроизведено столько раз, сколько Вы захотите, простым нажатием кнопки.

ВЫЗОВ 3 **ЖАРКА, ГОТОВКА НА ГРИЛЕ И НА ПАРУ, А ТАКЖЕ МНОГОЕ ДРУГОЕ.**
Какой бы способ готовки Вы не выбрали, какая бы степень влажности Вам не понадобилась, технологии DRY.Maxi™ и STEAM.Maxi™ регулируют влажность в печи для получения результата высочайшего качества каждый день.

ВЫЗОВ 4 **ДОСТИЖЕНИЕ МАСКИМАЛЬНОГО КАЧЕСТВА ВСЕГДА. НЕЗАВИСИМО ОТ СТЕПЕНИ ЗАГРУЗКИ.**
Технология AIR.Maxi™ распределяет воздух по камере абсолютно равномерно. Независимо от степени загрузки Вы получите максимум качества и равномерности, от нижнего до верхнего противня.

ВЫЗОВ 5 **РАБОТА БЕЗОПАСНАЯ ДЛЯ ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ.**
Технология Protek.SAFE™ благодаря качеству изоляционных материалов сохраняет температуру внешних поверхностей печи на уровне, безопасном для работы.

ВЫЗОВ 6 **НЕ ТЕРЯЙТЕ ВАШЕ ВРЕМЯ И ВРЕМЯ ВАШЕЙ КОМАНДЫ.**
Технология AIR.Maxi™ снижает время приготовления до 40% в сравнении с предыдущими печами CHEFTOP™. Система автоматического мытья Rotor.KLEAN™ в совокупности с моющим средством DET&Rinse™ дает Вам больше свободного времени для новых вызовов на кухне.

ВЫЗОВ 7 **БЫСТРАЯ ОКУПАЕМОСТЬ ВАШИХ ИНВЕСТИЦИЙ С ПОМОЩЬЮ ЭКОНОМИИ ЭНЕРГИИ.**
Системы Spido.GAS+™ (только для моделей PLUS) и Protek.SAFE™ повышают эффективность процессов готовки, давая двойное преимущество: бережное окружение к окружающей среде и снижение расходов на эксплуатацию.

ВЫЗОВ 8 **ПОДТВЕРЖДЕНИЕ НАДЕЖНОСТИ И ДЛИТЕЛЬНОГО СРОКА СЛУЖБЫ ПЕЧЕЙ. ОЧЕНЬ ПРОСТО.**
Новаторские технологии в сочетании с высочайшим качеством и надежностью исполнения. UNOX не боится времени и позволяет Вам увеличить гарантийный срок своих продуктов до 4 лет или до 10000 часов использования (больше информации и подробные условия увеличения срока гарантии на сайте www.unox.com).



+

ВЫЗОВ 9 **РАБОТАЙТЕ С ИНТЕЛЛЕКТУАЛЬНОЙ ПЕЧЬЮ.**
Технология ADAPTIVE.Cooking™ понимает, чего Вы хотите, интерпретирует заданные параметры, регистрирует колебания влажности и температуры, распознает количество продуктов, загруженных в печь, и выбирает лучший путь, чтобы получить именно тот результат, который Вы ожидали.

ВЫЗОВ 10 **НАЧНИТЕ ГОТОВИТЬ, ДАЖЕ ЕСЛИ ВЫ НЕ ЗНАКОМЫ С ПЕЧЬЮ.**
Когда Вы хотите начать работу, ChefUnox предлагает широкий спектр наиболее часто используемых программ. Весь опыт UNOX одним нажатием кнопки.

ВЫЗОВ 11 **ГОТОВЬТЕ РАЗНЫЕ ПРОДУКТЫ ОДНОВРЕМЕННО.**
С программой MULTI.Time Вы можете готовить одновременно до 10 разных продуктов. Каждый из них будет снабжен собственным таймером, отображающим состояние процесса приготовления и подающим сигнал, когда продукт готов.

ВЫЗОВ 12 **ГОТОВЬТЕ РАЗНЫЕ ПРОДУКТЫ ТАК, ЧТОБЫ ОНИ БЫЛИ ГОТОВЫ ОДНОВРЕМЕННО.**
Программа MISE EN PLACE дает Вам точные сроки и последовательность, с которой нужно поместить продукты в печь, чтобы все они были готовы одновременно.

MASTER.Touch ONE

Сила Вашей творческой интуиции.



Революционные возможности и интуитивно понятный дизайн. Свобода творчества в сочетании с точностью.



MASTER.Touch ONE интерфейс

Иметь инновационные технологии, надежность и мощность на кончиках Ваших пальцев – не достаточно. Чтобы действительно почувствовать разницу Вы должны быть способны использовать печь сразу же, без всякого стеснения и неуверенности.

С LCD-сенсорным дисплеем, содержащим 65.000 цветов, Вы можете работать интуитивно с визуальным языковым контролем всех клавиш процесса: от ручной настройки программ готовки и их рисунков с точными значениями параметров от секунды к секунде, а затем их сохранения с целью многократного воспроизведения до управления всем зависимым оборудованием (аксессуарами).

Когда самые передовые технологии становятся понятными, Вы можете сконцентрироваться на своей работе с самого первого дня.

MASTER.Touch PLUS

Удовольствие быть под контролем.



Расширенные возможности, высокая скорость. Легко принять вызов.

Общение с интеллектуальной печью, которая понимает, какого результата Вы ждете, контролирует любые изменения параметров в процессе готовки и предлагает наилучшее решение для достижения прекрасного результата (ADAPTIVE.Cooking™); используйте карандаша MASTER.Touch чтобы нарисовать процесс готовки и сохранить Ваши любимые рецепты, дав им имя или даже обозначив символом. Готовка разных продуктов одновременно с технологией MULTI.Time или использование функции MISE EN PLACE для готовки разных продуктов с целью одновременного окончания их приготовления; доступ к программам готовки CHEFUNOX простым нажатием кнопки и возможность обновлять и адаптировать их для Ваших нужд интуитивным способом.

С версией PLUS у Вас есть вся технологическая мощь печей MIND.Maps™ в интерфейсе, имеющем больше места. Творческий опыт без ограничений.



MASTER.Touch PLUS интерфейс

CHEFTOP MIND.Maps™ пароконвектоматы.

Модельный ряд.

	GN 2/1			GN 1/1					COMPACT (GN 1/1 & GN 2/3)	
										
PLUS (ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ)	XEVC-2021-EPR	XEVC-1021-EPR	XEVC-0621-EPR	XEVC-2011-EPR	XEVC-1011-EPR	XEVC-0711-EPR	XEVC-0511-EPR		XECC-0513-EPR	
Вместимость	20 GN 2/1	10 GN 2/1	6 GN 2/1	20 GN 1/1	10 GN 1/1	7 GN 1/1	5 GN 1/1		5 GN 1/1	
Расстояние	67 mm	80 mm	80 mm	67 mm	67 mm	67 mm	67 mm		67 mm	
Частота	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz		50 / 60 Hz	
Напряжение	400 V ~ 3N	400 V ~ 3N	400 V ~ 3N	400 V ~ 3N	400 V ~ 3N	400 V ~ 3N	400 V ~ 3N		400 V ~ 3N	
Элетр. мощность	51,3 kW	30,8 kW	20,5 kW	35 kW	18,5 kW	11,7 kW	9,3 kW		9,2 kW	
Габариты (WxDxH mm)	882x1207x1866	860x1120x1163	860x1120x843	882x1043x1866	750x773x1010	750x773x843	750x773x675		535x862x649	
Вес	200 kg	170 kg	160 kg	185 kg	95 kg	85 kg	70 kg		65 kg	
PLUS (ГАЗОВЫЕ)	XEVC-2021-GPR	XEVC-1021-GPR	XEVC-0621-GPR	XEVC-2011-GPR	XEVC-1011-GPR	XEVC-0711-GPR	XEVC-0511-GPR			
Вместимость	20 GN 2/1	10 GN 2/1	6 GN 2/1	20 GN 1/1	10 GN 1/1	7 GN 1/1	5 GN 1/1			
Расстояние	67 mm	80 mm	80 mm	67 mm	67 mm	67 mm	67 mm			
Частота	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz			
Напряжение	230 V ~ 1N	230 V ~ 1N	230 V ~ 1N	230 V ~ 1N	230 V ~ 1N	230 V ~ 1N	230 V ~ 1N			
Элетр. мощность	2,3 kW	1,4 kW	1 kW	2,2 kW	1 kW	1 kW	0,6 kW			
Элетр. мощность газа	G20, G25, G30, G31: 70 kW	G20, G25, G30, G31: 35 kW	G20, G25, G30, G31: 24 kW	G20, G25, G30, G31: 35 kW	G20, G25, G30, G31: 22 kW	G20, G25, G30, G31: 19 kW	G20, G25, G30, G31: 15 kW			
Габариты (WxDxH mm)	882x1207x1866	860x1120x1163	860x1120x843	882x1043x1866	750x773x1010	750x773x843	750x773x675			
Вес	230 kg	190 kg	180 kg	210 kg	110 kg	100 kg	85 kg			
ONE (ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ)				XEVC-2011-E1R	XEVC-1011-E1R	XEVC-0711-E1R	XEVC-0511-E1R	XEVC-0311-E1R	XECC-0523-E1R	
Вместимость				20 GN 1/1	10 GN 1/1	7 GN 1/1	5 GN 1/1	3 GN 1/1	5 GN 2/3	
Расстояние				67 mm	67 mm	67 mm	67 mm	67 mm	67 mm	
Частота				50 / 60 Hz	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz	
Напряжение				400 V ~ 3N	400 V ~ 3N	400 V ~ 3N	230 V ~ 1N/ 400 V ~ 3N	230 V ~ 1N/ 400 V ~ 3N	230 V ~ 1N/ 400 V ~ 3N	
Элетр. мощность				29,3 kW	14 kW	9,9 kW	7 kW	5 kW	5,2 kW	
Габариты (WxDxH mm)				882x1043x1866	750x773x1010	750x773x843	750x773x675	750x773x538	535x662x649	
Вес				185 kg	95 kg	85 kg	70 kg	50 kg	55 kg	

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

Открытие двери слева направо: Пример кода XEVC-1011-EP**L (L= левое) (R= правое)**

ОСОБЕННОСТИ

■ Стандартная комплектация □ Опция – Не предлагается

	PLUS ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ	PLUS ГАЗОВЫЕ	ONE ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ
ФУНКЦИИ ГОТОВКИ			
Готовка при конвекции при температуре от 30 °C до 260 °C	■	■	■
Комбинированная готовка Конвекция + Пар при температуре от 35 °C до 260 °C, STEAM.Maxi™ от 30% до 90%	■	■	■
Комбинированная готовка Конвекция + Пар при температуре от 35 °C до 260 °C, STEAM.Maxi™ от 10% до 20%	■	■	■
Готовка на пару при температуре от 35 °C до 130 °C, STEAM.Maxi™ на 100%	■	■	■
Готовка Конвекция + Сухой Воздух при температуре от 30 °C до 260 °C, DRY.Maxi™ от 10% до 100%	■	■	■
Готовка с датчиком температуры в сердцевине продукта	–	–	■
Готовка с датчиком температуры и функцией DELTA T	■	■	■
Датчик температуры в сердцевине продукта MULTI.Point	■	■	–
Датчик температуры SOUS-VIDE	□	□	□
ПРЕДУСТАНОВЛЕННЫЕ И АВТОМАТИЧЕСКИЕ ПРОГРАММЫ ГОТОВКИ			
Технология MIND.Maps™ : графическое изображение процессов готовки, состоящих из бесконечного количества шагов, одним простым движением	■	■	■
ПРОГРАММЫ: ячейки памяти на 256 программ	■	■	■
ПРОГРАММЫ: возможность назвать и загрузить фото программ в памяти	■	■	■
ПРОГРАММЫ: сохранить имя программы, написав его (на любом языке)	■	■	■
CHEFUNOX: выбрать режим готовки(жарка, тушение, гриль...), степень, размер и результат готовки. и начать ее	■	■	–
MULTI.Time: технология, управляющая 10 таймерами, для готовки разных продуктов одновременно	■	■	–
MISE.EN.PLACE: технология, синхронизирующая время загрузки разных продуктов, чтобы приготовить их к одному времени	■	■	–
РАСПРЕДЕЛЕНИЕ ВОЗДУШНЫХ ПОТОКОВ В КАМЕРЕ ГОТОВКИ			
Технология AIR.Maxi™: несколько вентиляторов с реверсивным движением	■	■	■
Технология AIR.Maxi™: 4 скоростей воздушных потоков в камере, устанавливаемые оператором	■	■	■
Технология AIR.Maxi™: 4 полустатическое положение вентилятора, устанавливаемое оператором	■	■	■
УПРАВЛЕНИЕ КЛИМАТОМ В КАМЕРЕ ГОТОВКИ			
Технология DRY.Maxi™: регулирование быстрого изъятия влажности из камеры готовки, устанавливаемое оператором	■	■	■
Технология DRY.Maxi™: готовка с изъятием влажности 30 °C -260 °C	■	■	■
Технология STEAM.Maxi™: готовка на пару 35 °C - 130 °C	■	■	■
Технология STEAM.Maxi™: комбинированная готовка конвекция + пар 35 °C - 260 °C	■	■	■
Технология ADAPTIVE.Cooking™: определяет оптимизацию процесса готовки и автоматически адаптирует параметры, чтобы получить превосходный результат	■	■	–
Технология ADAPTIVE.Cooking™: один противень или полная загрузка, одинаковый результат	■	■	–
Технология ADAPTIVE.Cooking™: датчик влажности и автоматическая регулировка климата в камере	■	■	–
DOUBLE STACK COLUMN			
Технология DOUBLE STACK COLUMN MAXI.LINK: позволяет создавать колонны из двух печей.	■	■	■

	PLUS ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ	PLUS ГАЗОВЫЕ	ONE ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ
ТЕРМОИЗОЛЯЦИЯ И БЕЗОПАСНОСТЬ			
Технология Protek.SAFE™: максимальная эффективность термоизоляции и безопасность работы (холодные дверное стекло и внешние поверхности)	■	■	■
Технология Protek.SAFE™: торможение мотора при открытии дверцы печи как средство снижения дисперсии тепла	■	■	■
Технология Protek.SAFE™: модулирование электрической мощности в соответствии с эффективной необходимостью	■	–	■
Технология Protek.SAFE™: модулирование газовой мощности в соответствии с эффективной необходимостью	–	■	–
Protek.SAFE™ PLUS: дверь с тройным остеклением	■	■	–
АТМОСФЕРНЫЕ ГОРЕЛКИ С БОЛЬШИМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ			
Технология Spido.GAS™: Подходит для следующих типов газа G20 / G25 / G25.1 / G30 / G31	–	■	–
Технология Spido.GAS™: теплообменник с прямыми трубами высокой отдачи для симметричного распределения жара	–	■	–
Технология Spido.GAS™: теплообменник с прямыми трубами с возможностью быстрой замены	–	■	–
АВТОМАТИЧЕСКАЯ СИСТЕМА МЫТЬЯ			
Rotor.KLEAN™: 4 автоматических программы мытья с моющим средством и контролем наличия воды	■	■	■
Rotor.KLEAN™ : емкость с моющим средством встроена в печь	■	■	■
ЗАПАТЕНТОВАННАЯ ДВЕРЬ			
Дверной замок реализован из самосмазывающегося технополимера высокой прочности	■	■	■
Реверсивная дверь с возможностью переустановки даже после начала запуска и работы печи	□	□	□
Позиции блокировки произвольного открытия дверцы при 60°-120°-180°	■	■	■
ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ОПЦИИ			
Максимальная температура предварительного разогрева 260 °C	■	■	■
Визуализация остаточного времени в установленной программе готовки (при работе без датчика в сердцевине продукта)	■	■	■
Функция поддерживания «HOLD»	■	■	■
Функция цикла постоянной работы «INF»	■	■	■
Визуализация установленных и фактических значений времени, температуры термощупа, температуры в камере, влажности, скорости вентилятора	■	■	■
Единица измерения температуры устанавливаемая оператором в °C или °F	■	■	■
ТЕХНИЧЕСКИЕ ДЕТАЛИ			
Камера из нержавеющей стали высокой прочности AISI 304 с загругленными углами для гарантии максимальной гигены	■	■	■
Освещение камеры готовки посредством внешней лампы LED	■	■	■
Паронепроницаемая панель управления MASTER.Touch	■	■	■
Внутренний штифт дверной ручки выполнен из углеродного волокна	■	■	■
Емкость для сбора жидкости с постоянным стоком даже при открытой дверце	■	■	■
Емкость для сбора жидкости большой вместимости с подсоединением к сливу	■	■	■
Структура light weight - heavy duty с использованием инновативных материалов	■	■	■
Контактный сенсор дверцы	■	■	■
Безопасное 2-х шаговое закрытие/открытие дверцы	□	□	□
Система самодиагностики с определением проблем и неисправностей	■	■	■
Ограничитель температуры для безопасности	■	■	■
Внутреннее открывающееся стекло для удобной чистки	■	■	■
Направляющие для противней из профилированной стали С-образные с зубчатыми нишами для облегчения загрузки-выгрузки	■	■	■

Аксессуары UNOX.
Команда меняет кухню.

Разработанные для мастеров профессиональной кухни, аксессуары Unox расширяют и оптимизируют функциональность Вашей кухни, создавая хорошо оснащенную и универсальную рабочую среду.



Аксессуары для готовки: Cooking Essentials

Аксессуары для готовки: противни и решетки расширяют функционал Вашей печи, позволяя Вам снизить стоимость и сохранить пространство на кухне. С этими аксессуарами Ваш CHEFTOP MIND.Maps™ может все: от готовки на гриле до жарки без использования масла, от тушения до готовки на пару, от приготовления пиццы до готовки курицы-гриль при полной загрузке.



Нейтральное и дополнительное технологическое оборудование

Широкий спектр дополнительного оборудования Unox позволяет Вам получить максимум преимуществ от доступного пространства. Вы можете создавать многофункциональные и универсальные колонны с использованием открытых стендов различной высоты, шкафов для хранения и дополнительного оборудования. Например, Вы можете выбрать современную печь медленной готовки SlowTop, которая может быть использована для медленных готовок и в качестве теплового или расстоечного шкафа.



Тележки и структуры

Тележки и структуры Unox позволяют заранее приготовить противни с продукцией, которую необходимо готовить, и загрузить их в камеру печи одним легким и безопасным движением. Они идеальны для готовки при полной загрузке, позволяют снизить время открытия двери, а значит и потери тепла при загрузке продуктов в печь.



Вытяжные зонты

Вытяжные зонты с конденсатором пара удаляют запахи и поглощают и охлаждают пары, выделяющиеся через выхлопные трубы. Кроме того, всасывающая система удаляет пары, выделяющиеся при открытии двери печи, благодаря чему установка дорогостоящих вытяжных потолков больше не нужна. Только для электрических печей.



HACCP & управление данными

Правильное применение процедур HACCP на кухне может контролироваться простым и эффективным способом - при помощи функции BlackBox комплекта UNOX.Link. С программным обеспечением OVEX.Net 3.0 Вы можете проверить через свой мобильный телефон в любое время данные энергопотребления, статистику всех видов оборудования (Near Field Communication). С печами CHEFTOP MIND.Maps™ цена управления всегда под контролем.



UNOX.Care

Система UNOX.Care поддерживает Вашу печь чистой и защищенной, снижая стоимость ее технического обслуживания. Автоматическая система мытья Rotor.KLEAN™ и моющее средство DET&Rinse™ в совокупности гарантируют идеальную гигиену и максимальную продолжительность жизни печи и всех ее компонентов. Система водоподготовки AUTO.Pure - это стандарт для все печей CHEFTOP Mind.Maps™, она автоматически очищает воду, а это означает, что Вам больше не нужен внешний фильтр. Для особенно жесткой и загрязненной воды UNOX предлагает UNOX.Pure. В случае присутствия хлоридов и других агрессивных веществ, UNOX.PURE-RO повышает эффективность и срок службы печи благодаря полной деминерализации воды.



Установочный комплект

Предлагается спектр установочных комплектов для печей Unox. Например, комплект первой установки включает фитинги для подсоединения к канализации, U-образный сифон, и стыковочный комплект, позволяющий устанавливать печи и аксессуары Unox друг на друга. Использование этих аксессуаров позволяет Вам осуществить безупречный монтаж, являющийся необходимой предпосылкой для получения увеличенной гарантии – 4 года - в предложении LONG.Life4 (больше информации и подробные условия увеличения срока гарантии на сайте www.unox.com).

LONG.Life4

UNOX предлагает Вам возможность увеличить гарантийный срок на запасные части до 4 лет или до 10.000 часов работы. Это программа LONG.Life4 , которая является весомым доказательством качества и надежности печей CHEFTOP MIND.Maps™. 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. Модели PLUS в стандартной комплектации имеют возможность подключения к интернету (Ethernet) и позволяют зарегистрировать их прямо с панели управления. Комплекты для WiFi или 3G подключения доступны для обеих моделей. (*есть условия, обратитесь за подробной информацией на сайт www.unox.com)









INVENTIVE SIMPLIFICATION



INTERNATIONAL

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

EUROPE

ITALY
UNOX S.p.A.
E-mail: info@unox.it
Tel.: +39 049 86 57 513

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

GERMANY
DUEX HANDELS GMBH
E-mail: info@unox-oefen.de
Tel.: +49 2951 98760

RUSSIAN COUNTRIES
UNOX RUSSIAN COUNTRIES
E-mail: info.ru@unox.com
Tel.: +7 985 33 77 597
+7 915 397 48 38

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

TURKEY
UNOX TURKEY
E-mail: info.tr@unox.com
Tel.: +90 530 176 62 03

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

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

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

AMERICA

U.S.A. & CANADA
UNOX INC.
E-mail: infousa@unox.com
Tel.: +1 800 489 8669

MEXICO
UNOX MEXICO
E-mail: info.mx@unox.com
Tel.: +52 1555 4314 180

ASIA

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

REPUBLIC OF SOUTH KOREA
UNOX SOUTH KOREA
E-mail: info.asia@unox.com
Tel.: +82 10 4354 2856

PHILIPPINES
UNOX PHILIPPINES
E-mail: info.asia@unox.com
Tel.: +63 998 541 3990

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

AFRICA

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

OCEANIA

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

напечатано: 07-2015

Все изображения используются только в целях иллюстрации.
ВНИМАНИЕ: Все данные, содержащиеся в данном Русский каталоге могут быть изменены без предупреждения

www.unox.com