



CHEFTOP

MIND Maps™



AKCEPTOVAŤ KAŽDODENNÉ VÝZVY. HLAVNÁ INGREDIENCIA ÚSPECHU.

Dokonalosť je nastolená.

Gastronomický priemysel chyby nepripúšťa. Unox to vie a navrhuje svoje profesionálne konvektomaty tak, aby uspokojili aj najnáročnejšie požiadavky na kvalitu a biznis.

Ide o dokonalosť, ktorú okamžite rozpoznáte. Je vyrobená z rovnakých zložiek, aké vyžadujú vaši zákazníci: nekompromisná kvalita, inovatívne a odvážne nápady, merateľná výkonnosť a zaručená spoľahlivosť.

Investovať do inovácií znamená dívať sa na každodenné výzvy stále novým pohľadom: od zhodnotenia každého jednotlivého pohybu ruky až po zjednodušenie celých výrobných procesov. Pre vás to znamená väčšiu výkonnosť, jednoduchšie ovládanie, vyššiu spoľahlivosť a viac úspor. Pre Unox, Inventive simplification.





NÁPAD VO VAŠEJ HLAVE, REALIZÁCIA VO VAŠICH RUKÁCH.

Dajte vareniu kus vašej osobnosti.

Lahko ovládateľný ako vaša dlaň. Prirodzený ako vaša myseľ. Rýchly ako pohyb oka. Nová rada konvektomatov UNOX CHEFTOP MIND.Maps™ búra všetky hranice medzi ideou vo vašej mysli a pripravovaným jedlom. Jedným pohybom ruky.

CHEFTOP MIND.Maps™ ONE a CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS zaručia kompletnú kontrolu varného procesu s maximálnou slobodou vašej kreativity. Znovu opakovateľné varné procesy znižujú čas a náklady. Maximálny výnos, bezpečnosť a spoľahlivosť v tom najelegantnejšom dizajne.

MIND.Maps™. Vlastný štýl. Jeden pohyb.

Vďaka patentovanej technológii MIND.Maps™ teplota, vlhkosť a prúdenie vzduchu v komore zodpovedajú vami nastaveným krivkám na obrazovom dotykovom displeji.

Teraz môžete pohybom ruky vymyslieť vlastný recept a zakresliť ho sekundu po sekunde.

Vyskúšajte CHEFTOP MIND.Maps™ od spoločnosti UNOX. Dajte vareniu dotyk vašej osobnosti.



Inovácia, kvalita, jednoduchosť.
Unox technológia pre CHEFTOP MIND.Maps™.



DRY.Maxi™

Absencia vlhkosti.
Zvýraznenie chuti.

Patentovaná technológia DRY.Maxi™ zabezpečí okamžitý odvod vlhkosti z komory konvektomatu a vytvára tak ideálne podmienky pre prísun suchého vzduchu. Mäkkosť, chrumkavosť a krehkosť pečených jedál, uchovanie váhy a chuti grilovaného a pečeného mäsa, perfektná konzistencia zeleniny. Varte čokoľvek, Unox sa postará o kvalitu.

STEAM.Maxi™

Dokonalá para.
Prosté ako kvapka vody.

Patentovaná technológia STEAM.Maxi™ dovoľuje konvektomatom realizovať akýkoľvek typ varenia v pare s maximálnou presnosťou už pri 35°C. STEAM.Maxi™ umožňuje premeniť na paru až trikrát väčšie množstvo vody ako tradičné nástrekové konvektomaty. Ide o zrovnateľný, ak nie dokonca lepší výsledok ako s bojlerovou technológiou.

AIR.Maxi™

Rovnomerné varenie.
Kvalita bez kompromisov.

Patentovaná technológia AIR.Maxi™ zaručuje dokonalú distribúciu vzduchu a tepla vo vnútri varnej komory. Viacero ventilátorov so spätným chodom v kombinácii s vysokootáčkovými motormi zaisťujú perfektnú rovnomernosť teploty na všetkých poschodiach v každej jednej gastronádobe.

Možnosť nastavenia 4 rozdielnych rýchlostí vzduchu a 4 polostatických režimov umožňujú pripraviť akékoľvek jedlo. Od veľmi delikátnych až po tie, ktoré vyžadujú vysoký stupeň ventilácie a prísunu tepla.

UNOX.Care

Čas sú peniaze.
Dlhodobá životnosť.

Rada produktov UNOX.Care udržiava váš konvektomat dlhodobo čistý, predlžuje jeho životnosť a šetrí náklady na údržbu.

Integrovaný automatický umývací systém Rotor.KLEAN™ a čistiaci prostriedok DET&Rinse™ garantujú perfektné hygienické podmienky a dlhotrvajúcu čistotu všetkých častí konvektomatu.

Filtračný odvápnovací systém AUTO.Pure predchádza tvorbe vodného kameňa a zbaví vás taknutnosti inštalácie externého filtra pri všetkých konvektomatoch CHEFTOP MIND.Maps™.

ADAPTIVE.Cooking™

Profesionálne varenie. Stopercentný výsledok.

Patentovaná technológia ADAPTIVE.Cooking™ vytvára z konvektomatu CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS inteligentné zariadenie zaručujúce očakávaný výsledok varného procesu. Ide o automatický systém, ktorý rozumie vašej myšli a bez ohľadu na množstvo vložených gastronádob optimalizuje varné parametre tak, že v spolupráci 3 technológií DRY.Maxi™, STEAM.Maxi™ a AIR.Maxi™ zdokonalí priebeh a výsledok varného procesu, ktorý je naviac uložitelný a kedykoľvek znovu opakovateľný. Tak ako očakávate.

CHEFTOP MIND.MapTM ONE

Pre milovníkov veľkých výziev.

NEVYBERAJTE SI Z ULOŽENÝCH RECEPTOV, VYTVORTE SI VLASTNÉ.

Technológia vizuálnej komunikácie MIND.MapTM umožní vytvoriť aj ten najkomplikovanejší varný proces jednoduchým pohybom ruky na dotykovej obrazovke.

VÝZVA 1

ABY VAŠE MAJSTROVSKÉ DIELA BOLI ZNOVU OPAKOVATELNÉ.

Vďaka MIND.MapTM môžete uložiť všetky realizované varné procesy a vytvoriť si zásobu skúseností pre všetkých spolupracovníkov. Jedným kliknutím budú vaše majstrovské diela kedykoľvek znovu realizovateľné.

VÝZVA 2

GRILUJTE, SMAŽTE, PRIPRAVUJTE POKRMY V PARE A NIE LEN TO.

Akákoľvek technika prípravy jedla, akýkoľvek stupeň vlhkosti, DRY.MaxiTM a STEAM.MaxiTM regulujú množstvo vlhkosti a zaručujú ten najlepší výsledok.

VÝZVA 3

POŽADUJTE VŽDY MAXIMÁLNU KVALITU, PRI AKOMKOLIEK MNOŽSTVE VLOŽENEJ SUROVINY.

Technológia AIR.MaxiTM zaručuje dokonalú distribúciu vzduchu vo vnútri varnej komory a rovnaký výsledok na všetkých poschodiach nezávisle na množstve vlozenej suroviny.

VÝZVA 4

PRACUJTE SO ZÁRUKOU MAXIMÁLNEJ BEZPEČNOSTI.

Izolačný materiál Protek.SAFETM udržiava vonkajšiu povrchovú teplotu konvektomatu dokonca o niekoľko stupňov nižšiu ako je maximum stanovené zákonom.

VÝZVA 5

NESTRÁCAJTE ČAS VY ANI VAŠI SPOLUPRACOVNÍCI.

Technológia AIR.MaxiTM v porovnaní s predchádzajúcimi konvektomatkami CHEFTOPTM znižuje až o 40% čas potrebný k príprave jedál. Automatický umývací systém Rotor.KLEANTM a čistiace prostriedky DET&RinseTM šetria čas vo vašej kuchyni a predlžujú životnosť vášho konvektomatu.

VÝZVA 6

ZÍSKAJTE RÝCHLU NÁVRATNOSŤ VAŠEJ INVESTÍCIE.

Systémy Spido.GAS+TM (iba pre modely PLUS) a Protek.SAFETM okamžite zvyšujú výkonnosť vašich varných procesov. Rešpektujú životné prostredie a znižujú prevádzkové náklady.

VÝZVA 7

ŽIADAJTE MAXIMUM. SPOLAHLIVÝ A VYTRVALÝ KONVEKTOMAT.

Bezpečné technológie a robustné konštrukčné detaily. Unox sa výzvy nebojí a ponúka vám možnosť predĺženia záruky až na 4 roky alebo 10.000 prevádzkových hodín. (* viac informácií na internetových stránkach www.unox.com).

VÝZVA 8



CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS

...prekonajte sami seba

VÝZVA 1

NEVYBERAJTE SI
Technológia
proces jednotky

VÝZVA 2

ABY VAŠE MAJ
Vďaka MIND
pre všetky
znovu realizo

VÝZVA 3

GRILUJTE, SI
Akákoľvek
množstvo vi

VÝZVA 4

POŽADUJTE
Technológia
výsledok na

VÝZVA 5

PRACUJTE S
Izolačný
o niekoľko

VÝZVA 6

NESTRÁCA
Technológia
potrebne
šetria čas

VÝZVA 7

ZÍSKAJTE R
Systémy
procesov, k

VÝZVA 8

ŽIADAJTE
Bezpečnosť
predĺženie
stránky



VÝZVA 9

PRACUJTE SO SUPERINTELIGENTNÝM ZARIADENÍM.

Systém ADAPTIVE.Cooking™ rozumie vašim potrebám a počas varného procesu neustále monitoruje množstvo vlhkosti aj teplotu. V súlade s nastavenými podmienkami reguluje parametre tak, aby bol vždy zaručený požadovaný výsledok.

VÝZVA 10

ZAČNITE OKAMŽITĚ VARIŤ, I KEĎ KONVEKTOMAT DOKONALE NEPOZNÁTE.

Ak potrebujete prerozdeľovať prácu v kuchyni, ChefUnox so zoznamom najpoužívanějších receptov je vám ihneď k dispozícii. Skúsenosti Unox prístupné jedným kliknutím.

VÝZVA 11

PRIPRAVUJTE SÚČASNE VIAC ROZDIELNYCH TYPOV JEDÁL .

S programom MULTI.Time súčasne pripravíte až 10 rôznych jedál. Každému z nich je programom pridelený časovač, ktorý vás priebežne informuje o stave varenia a upozorní, keď je varný proces dokončený.

VÝZVA 12

PRIPRAVUJTE ROZDIELNE JEDLÁ A VYDÁVAJTE ICH SÚČASNE.

Program MISE.EN.PLACE vygeneruje presné poradie v akom majú byť do konvektomatu vložené suroviny s rozdielnym časom prípravy. Máte istotu, že vždy vydávate vaše produkty súčasne.

Ovládací panel MASTER.Touch ONE

Kreatívna sila vašich inštinktov.



Revolučná funkcia s intuitívnym dizajnom.
Kreatívna sloboda spojená s presnosťou.



Mať k dispozícii inovatívnu, spoľahlivú a výkonnú technológiu nestačí. Ak sa chcete odlišiť od ostatných, musíte ju vedieť bez najmenších pochybností ihneď použiť.

Z tohto dôvodu vám Unox ponúka jedinečný dotykový LCD displej s 65.000 farbami, cez ktorý možno ľahko a intuitívne vizuálnym jazykom ovládať všetky programy konvektomatu: od manuálneho nastavenia uložitelných a znovuopakovateľných varných procesov, programovateľných sekundu po sekundu, až po kompletne ovládanie všetkých doplnkových zariadení.

Keď sa najmodernejšia technológia stane transparentná, môžete sa sústrediť už len na svoju prácu.

MASTER.Touch ONE Interface

Ovládací panel MASTER.Touch PLUS

Potešenie mať všetko pod kontrolou.



Viac funkcií, vyššia rýchlosť a ešte viac priestoru.
Jak krásne je vyhrať všetky výzvy.

Komunikovať spolu so superinteligentným zariadením, ktoré rozumie vašim potrebám, monitoruje stav požadovaných parametrov počas varných procesov a upravuje ich tak, aby boli dosiahnuté optimálne výsledky (ADAPTIVE.Cooking™), používať optické pero MASTER.Touch pre náčrt varného procesu a uložiť ho do obľúbených receptov pod špecifickým menom alebo jednoduchým symbolom načrtnutým holou rukou. Pripravovať viac rôznych pokrmov vďaka funkcií MULTI.Time a vydávať ich súčasne cez technológiu MISE.EN.PLACE. Jednoduchým kliknutím mať k dispozícii varné procesy ChefUnox s možnosťou automatickej aktualizácie a prispôbenia vašim potrebám.

S verziou PLUS máte k dispozícii všetku silu technológie MIND.Maps™ na priestrannejšej a pohodlnejšej obrazovke. Kreativite sa medze nekladú.

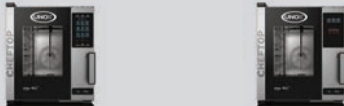


MASTER.Touch PLUS Interface

CHEFTOP MIND.Maps™ KONVEKTOMATY.

Excelentná rada.

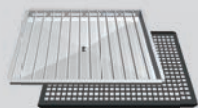
	GN 2/1			GN 1/1
				
PLUS (ELEKTRICKÝ)	XEVC-2021-EPR	XEVC-1021-EPR	XEVC-0621-EPR	XEVC-2011-EPR
Kapacita	20 GN 2/1	10 GN 2/1	6 GN 2/1	20 GN 1/1
Rozstup	67 mm	80 mm	80 mm	67 mm
Frekvencia	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz
Napätie	400 V ~ 3N	400 V ~ 3N	400 V ~ 3N	400 V ~ 3N
Elektrický príkon	51,3 kW	30,8 kW	20,5 kW	35 kW
Rozmery (ŠxHxV mm)	882x1207x1866	860x1120x1163	860x1120x843	882x1043x1866
Hmotnosť	200 kg	170 kg	160 kg	185 kg
PLUS (PLYNOVÝ)	XEVC-2021-GPR	XEVC-1021-GPR	XEVC-0621-GPR	XEVC-2011-GPR
Kapacita	20 GN 2/1	10 GN 2/1	6 GN 2/1	20 GN 1/1
Rozstup	67 mm	80 mm	80 mm	67 mm
Frekvence	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz
Napätie	230 V ~ 1N	230 V ~ 1N	230 V ~ 1N	230 V ~ 1N
Elektrický príkon	2,3 kW	1,4 kW	1 kW	2,2 kW
Max.príkon plynu	G20, G25, G30, G31: 70 kW	G20, G25, G30, G31: 35 kW	G20, G25, G30, G31: 24 kW	G20, G25, G30, G31: 35 kW
Rozmery (ŠxHxV mm)	882x1207x1866	860x1120x1163	860x1120x843	882x1043x1866
Hmotnosť	230 kg	190 kg	180 kg	210 kg
ONE (ELEKTRICKÝ)				XEVC-2011-E1R
Kapacita				20 GN 1/1
Rozstup				67 mm
Frekvencia				50 / 60 Hz
Napätie				400 V ~ 3N
Elektrický príkon				29,3 kW
Rozmery (ŠxHxV mm)				882x1043x1866
Hmotnosť				185 kg
Poznámka: Otváranie dverí zľava doprava: Příklad kódu XEVC-2021-EPL (L= ľavé) (R= pravé)				
Funkcie	■ Štandard □ Voliteľné – Nie je			PLUS ELEKTRICKÝ PLUS PLYNOVÝ ONE ELEKTRICKÝ
MANUÁLNE VARNÉ PROCESY				
Konvekčné pečenie 30 °C - 260 °C	■	■	■	
Kombinovaný režim pary a konvekčného pečenia 35 °C - 260 °C, so STEAM.Maxi™ od 30% do 90% vlhkosti komory	■	■	■	
Kombinovaný režim vlhkosti a konvekčného pečenia 35 °C - 260 °C, so STEAM.Maxi™ od 10% do 20% vlhkosti komory	■	■	■	
Varenie v pare pri 35 °C - 130 °C so STEAM.Maxi™ technológiou tvorby 100 % pary	■	■	■	
Horúci vzduch 30°C - 260 °C s DRY.Maxi™ technológiou od 100% do 10% zníženia vlhkosti komory	■	■	■	
Teplotná vpichová sonda pre kontrolu teploty jadra	–	–	■	
Delta T varenie s vpichovou teplotnou sondou	■	■	■	
MULTI.Point viacbodová vpichová teplotná sonda jadra pre kontrolu teploty jadra pokrmov	■	■	–	
SOUS-VIDE vpichová sonda	□	□	□	
POKROČILÉ A AUTOMATICKÉ VARNÉ PROCESY				
MIND.Maps™ technológia: náčrt varných procesov jedným dotykom	■	■	■	
PROGRAMY: 256 uložitelných programov	■	■	■	
PROGRAMY: možnosť priradiť názov a obrázok k programu	■	■	■	
PROGRAMY: uložiť názov receptu jeho napísaním (v akomkoľvek jazyku)	■	■	■	
CHEFUNOX: vybrať varný postup (pečenie, dusenie, grilovanie...), pripravovanú surovinu, množstvo suroviny, požadovaný výsledok a štart	■	■	–	
MULTI.Time: technológia spravujúca viac ako 10 časovačov pre prípravu rôznych jedál súčasne	■	■	–	
MISE.EN.PLACE: technológia synchronizuje čas vloženia rôznych jedál pre súčasný čas výdaja	■	■	–	
DISTRIBÚCIA HORÚCEHO VZDUCHU V KOMORE				
AIR.Maxi™ technológia: viac ventilátorov s reverzným chodom	■	■	■	
AIR.Maxi™ technológia: 4 manuálne nastaviteľné rýchlosti ventilátorov	■	■	■	
AIR.Maxi™ technológia: 4 polostatické varné režimy varenia	■	■	■	
RIADENÁ KLÍMA V KOMORE				
DRY.Maxi™ technológia: nastaviteľné rýchle odvetranie vlhkosti z komory	■	■	■	
DRY.Maxi™ technológia: varenie s odvetraním vlhkosti 30 - 260 °C	■	■	■	
STEAM.Maxi™ technológia: para 35 °C - 130 °C	■	■	■	
STEAM.Maxi™ technológia: kombinácia konvekčného varenia a pary 35 °C - 260 °C	■	■	■	
ADAPTIVE.Cooking™ technológia: optimalizuje varný proces automatickým nastavením parametrov pre dosiahnutie vždy perfektných výsledkov	■	■	–	
ADAPTIVE.Cooking™ technológia: jedna nádoba alebo plná komora, vždy rovnaký výsledok	■	■	–	
ADAPTIVE.Cooking™ technológia: senzor vlhkosti a automatickej úpravy	■	■	–	
ZOSTAVA DVOCH KONVEKTOMATOV				
MAXI.LINK technológia: umožňuje zapojiť zariadenia do zostavy na seba	■	■	■	

					KOMPAKTNÉ MODELY (GN 1/1 & GN 2/3)
					
XEVC-1011-EPR	XEVC-0711-EPR	XEVC-0511-EPR	XECC-0513-EPR		
10 GN 1/1	7 GN 1/1	5 GN 1/1	5 GN 1/1		
67 mm	67 mm	67 mm	67 mm		
50 / 60 Hz	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz		
400 V ~ 3N	400 V ~ 3N	400 V ~ 3N	400 V ~ 3N		
18,5 kW	11,7 kW	9,3 kW	9,2 kW		
750x773x1010	750x773x843	750x773x675	535x862x649		
95 kg	85 kg	70 kg	65 kg		
XEVC-1011-GPR	XEVC-0711-GPR	XEVC-0511-GPR			
10 GN 1/1	7 GN 1/1	5 GN 1/1			
67 mm	67 mm	67 mm			
50 / 60 Hz	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz			
230 V ~ 1N	230 V ~ 1N	230 V ~ 1N			
1 kW	1 kW	0,6 kW			
G20, G25, G30, G31: 22 kW	G20, G25, G30, G31: 19 kW	G20, G25, G30, G31: 15 kW			
750x773x1010	750x773x843	750x773x675			
110 kg	100 kg	85 kg			
XEVC-1011-E1R	XEVC-0711-E1R	XEVC-0511-E1R	XEVC-0311-E1R	XECC-0523-E1R	
10 GN 1/1	7 GN 1/1	5 GN 1/1	3 GN 1/1	5 GN 2/3	
67 mm	67 mm	67 mm	67 mm	67 mm	
50 / 60 Hz	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz	
400 V ~ 3N	400 V ~ 3N	230 V ~ 1N/ 400 V ~ 3N	230 V ~ 1N/ 400 V ~ 3N	230 V ~ 1N/ 400 V ~ 3N	
14 kW	9,9 kW	7 kW	5 kW	5,2 kW	
750x773x1010	750x773x843	750x773x675	750x773x538	535x662x649	
95 kg	85 kg	70 kg	50 kg	55 kg	
Otváranie dverí zľava doprava: Príklad kódu XEVC-1011-EPL (L= ľavé) (R= pravé)					
					PLUS ELEKTRICKÝ
					PLUS PLYNOVÝ
					ONE ELEKTRICKÝ
TEPELNÁ IZOLÁCIA A BEZPEČNOSŤ					
Protek.SAFE™ technológia: maximálna tepelná efektívnosť a bezpečnosť (chladné sklo a vonkajšie povrchy)					■
Protek.SAFE™ technológia: brzda ventilátora obmedzujúca únik tepla pri otvorení dverí					■
Protek.SAFE™ technológia: regulácia el. príkonu v závislosti na reálne potreby					■
Protek.SAFE™ technológia: regulácia príkonu plynu v závislosti na reálne potreby					■
Protek.SAFE™ PLUS: trojité sklo dverí					■
VYSOKOVÝKONNÝ TLAKOVÝ HORÁK					
Spido.GAS™ technológia: príprava pre pripojenie na prívod plynu G20 / G25 / G25.1 / G30 / G31					■
Spido.GAS™ technológia: vysoký výkon tepelného výmenníka pre rovnomernú distribúciu tepla					■
Spido.GAS™ technológia: rovný výmenník tepla pre jednoduchú údržbu					■
AUTOMATICKÉ UMÝVANIE					
Rotor.KLEAN™ : 4 automatické umývacie programy s kontrolovaným množstvom vody a čistiaceho prostriedku					■
Rotor.KLEAN™ : nádrž na čistiaci prostriedok integrovaná v konvektomate					■
PATENTOVANÉ DVERE					
Dverové pánty z odolného technopolyméru (pre bočné otváranie dverí)					■
Možnosť zmeny otvárania dverí aj po inštalácii					□
Pozícia aretácie dverí v 60°-120°-180°					■
POMOCNÉ FUNKCIE					
Teplota predohriatia až na 260 °C nastaviteľná obsluhou pre každý program zvlášť					■
Zobrazenie časového odpočtu pre dokončenie varného programu (bez sondy jadra)					■
Udržiavací režim «HOLD»					■
Kontinuálny režim «INF»					■
Vizualizácia a nastavenie reálneho času, teploty sondy, teploty komory, vlhkosti a rýchlosti otáčok ventilátora					■
Nastaviteľné zobrazenie teploty v °C alebo °F					■
TECHNICKÉ DETAILY					
Nerezová (AISI 304) varná komora s oblými rohmi, pre jednoduché čistenie a údržbu					■
Osvetlenie varnej komory externým LED osvetlením					■
Pare odolný MASTER.Touch ovládací panel					■
Vysoko odolný dverný zámok z uhlíkových vlákien					■
Odkvapová miska s nepretržitým odvodom kondenzátu aj pri otvorených dverách					■
Objemná odpadová nádoba s možnosťou napojenia na odpad					■
Nízka hmotnosť – robustná konštrukcia využíva moderné materiály					■
Kontaktný spínač dverí					■
2-stupňová kluka dverí					□
Autodiagnostický systém problémov a porúch					■
Bezpečnostný termostat					■
Otvárateľné vnútorné sklo pre ľahkú údržbu					■
Nerezový C-profil zásuvov pre ľahšie vkladanie nádob					■

Príslušenstvo UNOX.

Zohratý tím pre správny chod kuchyne.

Navrhnuté pre profesionálov v gastronómii. Príslušenstvo Unox rozširuje možnosti a optimalizuje funkčnosť vašej kuchyne. Váš priestor sa stane vybavenejší a univerzálnejší.



Cooking Essentials

Gastronádoby a rošty Cooking Essentials rozširujú možnosti využitia konvektomatu, pričom šetria vaše financie aj priestor. S týmto príslušenstvom môže CHEFTOP MIND.Maps™ grilovať, smažiť bez použitia oleja, zapekať, variť v pare, pripraviť pizzu a piecť hydinu v úplne naplnenom konvektomate.



Neutrálne a technologické príslušenstvo

Široká škála zariadení Unox vám dovolí vyťažiť maximum z dostupného priestoru. S jeho pomocou môžete vytvoriť multifunkčnú kuchynskú zostavu s otvorenými podstavcami rôznych výšok, so skladovacími skriňami a doplnkovými nástrojmi. Napríklad SlowTop: moderná statická pec využívaná najmä na pomalé pečenie a ako udržiavací kabinet.



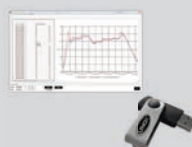
Vozíky a klietky

Pripravte si mimo konvektomat všetky nádoby so surovinou určenou k vareniu a jedným pohybom ich vložte do varnej komory. Je to ideálne riešenie pre rýchle naplnenie konvektomatu a zaručuje jednoduchú manipuláciu v kuchyni. Znižuje čas otvorených dverí a tým minimalizuje teplotné straty.



Digester

Digester s kondenzátorom pary odsáva výpary z komína. Vďaka systému pre odsávanie pary unikajúcej pri otvorení dverí nie je potrebná nákladná inštalácia externých stropných odsávačov. Iba pre elektrické modely.



HACCP & Data Management

Správne uplatňovanie bezpečnostných noriem HACCP v kuchyni môžete jednoducho sledovať pomocou funkcie BlackBox UNOX.Link. So softwarom OVEX.Net™ 3.0 máte kedykoľvek na svojom mobilnom zariadení údaje o spotrebe energie a štatistiky využitia všetkých zariadení (Near Field Communication). Vďaka konvektomatom CHEFTOP MIND.Maps™ sú prevádzkové náklady úplne pod vašou kontrolou.



UNOX.Care

UNOX.Care udržuje váš konvektomat dlhodobo čistý a znižuje náklady na údržbu. Automatický umývací systém Rotor.KLEAN™ a čistiaci prostriedok DET&Rinse™ garantujú perfektné hygienické podmienky a dlhodobú čistotu všetkých častí konvektomatu. Odvápňovací systém predchádza tvorbe vodného kameňa a nie je nutná inštalácia externého filtra. Pre extrémne tvrdú a znečistenú vodu ponúka Unox riešenie AUTO. Pure. V prípade prítomnosti chloridov či iných agresívnych látok vo vode, použite reverznú osmózu UNOX. PURE-RO. Predlžuje životnosť a výkon konvektomatu vďaka celkovej demineralizácii akéhokoľvek typu vody.



Inštalačné sady

Unox ponúka kompletnú radu inštalačných doplnkov. Napríklad inštalačnú sadu pre prvú inštaláciu obsahujúcu príslušenstvo pre napojenie odpadu a sifón, či spojovaciu sadu pre prepojenie konvektomatu Unox na seba. Použitie týchto doplnkov garantuje správnosť inštalácie a je podmienkou pre aktiváciu predĺženej záruky na 4 roky zahrnutej v programe LONG.Life4™. (podrobné informácie na www.unox.com)







INVENTIVE SIMPLIFICATION



L12456A1 - Tlač: 08-2015

Použité fotografie majú ilustračný charakter.

Všetky údaje obsiahnuté v tomto katalógu môžu byť zmenené bez predchádzajúceho upozornenia.

