



CHEFTOP

MIND
Maps™

LONG Life 4!

Volitelná záruka na náhradní díly 4 roky/10.000 provozních hodin*



AKCEPTOVAT KAŽDODENNÍ VÝZVY. HLAVNÍ INGREDIENCE ÚSPĚCHU.

Dokonalost je nastolena.

Gastronomický průmysl chyby nepřipouští. Unox to ví, a navrhuje své profesionální konvektomaty tak, aby uspokojily ty nejnáročnější požadavky na kvalitu a business.

Jde o dokonalost, kterou okamžitě rozpoznáte. Je vyrobena ze stejných složek, jaké vyžadují vaši zákazníci: nekompromisní kvalita, inovativní a odvážné nápady, měřitelná výkonnost a zaručená spolehlivost.

Investovat do inovací znamená dívat se na každodenní výzvy stále novým pohledem: od zhodnocení každého jednotlivého pohybu ruky až po zjednodušení celých výrobních procesů. Pro vás to znamená větší výkonnost, jednodušší ovládání, vyšší spolehlivost a více úspor.
Pro Unox inventive simplification.





IDEA VE VAŠÍ MYSLI, JEJÍ REALIZACE VE VAŠICH RUKÁCH.

Dejte vaření kus vaší osobnosti.

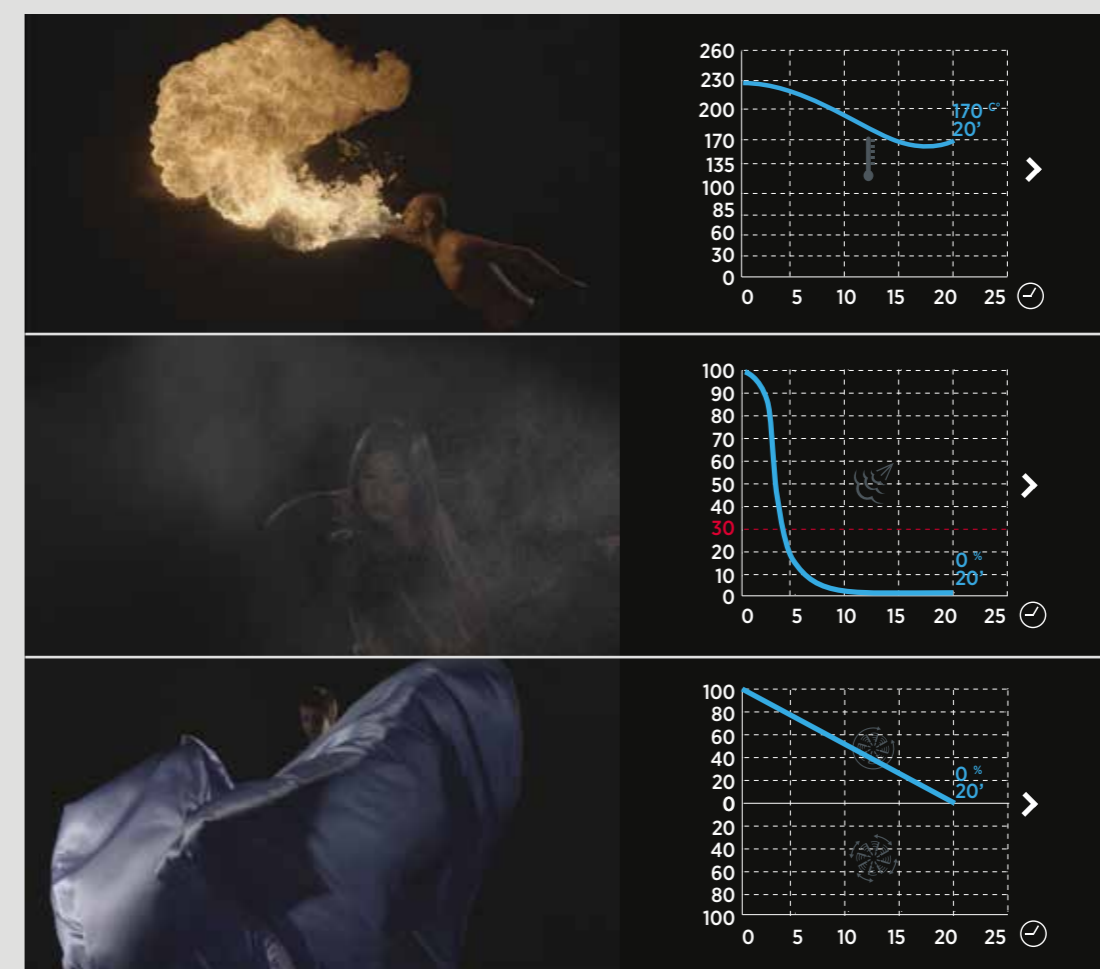
Lehce ovladatelný jako vaše vlastní dlaň. Přirozený jako vaše mysl. Rychlý jako pohyb oka. Nová řada profesionálních konvektomatů UNOX CHEFTOP MIND.Maps™ boří veškeré hranice mezi ideou ve vaší mysli a připravovaným pokrmem. Jedním pohybem ruky.

CHEFTOP MIND.Maps™ ONE a CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS zajišťují kompletní kontrolu varného procesu s maximální tvůrčí svobodou. Znovuopakovatelné varné procesy snižující čas a náklady. Maximální výnos, bezpečnost a spolehlivost v tom nejelegantnějším designu.

MIND.Maps™. Osobitý styl. Jedním pohybem.

Díky patentované technologii MIND.Maps™ teplota, vlhkost a proudění vzduchu v komoře odpovídají vámí nastaveným křivkám na obrazovém dotykovém displeji. Nyní můžete několika pohyby ruky vymyslet vlastní recept a zakreslit ho vteřinu po vteřině.

Vyzkoušejte CHEFTOP MIND.Maps™ od společnosti UNOX. Dejte vaření dotyk vaší osobnosti.



Inovace, kvalita a přirozenost.
Unox technologie pro CHEFTOP MIND.Maps™.



DRY.Maxi™

Absence vlhkosti.
Podtržení chuti.

Patentovaná technologie DRY.Maxi™ zabezpečí okamžitý odvod vlhkosti z komory konvektomatu a vytváří tak ideální podmínky nutné pro přípravu pokrmů vyžadujících přísun suchého vzduchu. Měkkost, křupavost a křehkost pečených pokrmů, uchování váhy a chuti grilovaného a pečeného masa, perfektní konzistence zeleniny. Vařte cokoli, Unox se postará o kvalitu.

AIR.Maxi™

Rovnoměrné vaření.
Nekompromisní kvalita.

Patentovaná technologie AIR.Maxi™ zaručuje dokonalou distribuci vzduchu a tepla uvnitř varné komory. Užití více ventilátorů se zpětným chodem v kombinaci s vysokootáčkovými motory zajišťuje perfektní rovnoměrnost teploty na všech patrech vsunů, v každé jednotlivé gastronádobě.

Možnost nastavení 4 rozdílných rychlostí proudění vzduchu a 4 polostatické režimy umožňují uživateli připravit jakýkoli pokrm, od velmi delikátních až po ty, které vyžadují vysoký stupeň ventilace a přísunu tepla.

STEAM.Maxi™

Dokonalost v páře.
Jednoduché a prosté.

Patentovaná technologie STEAM.Maxi™ dovoluje konvektomatům realizovat jakýkoli typ vaření v páře s maximální přesností, včetně těch nejšetrnějších, již při 35° C. STEAM.Maxi™ umožňuje přeměnit v páru až třikrát větší množství vody než tradiční nástříkové konvektomaty. Jde o výsledek srovnatelný, ne-li dokonce lepší, s tím obdrženým bojlerovou technologií.

UNOX.Care

Čas jsou peníze.
Dlouhodobá životnost.

Řada produktů UNOX.Care udržuje váš konvektomat dlouhodobě čistý, prodlužuje jeho životnost a šetří náklady na údržbu.

Integrovaný automatický mycí systém Rotor.KLEAN™ a čisticí prostředek DET&Rinse™ garantují perfektní hygienické podmínky a dlouhotrvající čistotu všech částí konvektomatu.

Filtrační odvápnovací systém AUTO.Pure předchází tvorbě vodního kamene a zbaví vás tak nutnosti instalace externího filtru u všech konvektomatů CHEFTOP MIND.Maps™.

ADAPTIVE.Cooking™

Profesionální vaření. Stoprocentní výsledek.

Patentovaná technologie ADAPTIVE.Cooking™ vytváří z konvektomatů CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS inteligentní zařízení zaručující očekávaný výsledek varného procesu. Jde o automatický systém schopný porozumět vaší myslí a bez ohledu na množství vložených gastronádob optimalizovat nastavené parametry tak, aby skrze modulaci 3 technologií DRY.Maxi™, STEAM.Maxi™ a AIR.Maxi™ zdokonalil průběh a výsledek varného procesu, který je navíc díky tomuto systému uložitelný a kdykoli znovuopakovatelný. Tak jak očekáváte.

CHEFTOP MIND.Maps™ ONE

Pro milovníky velkých výzev.

NEVYBÍREJTE SI Z ULOŽENÝCH RECEPTŮ, VYTVOŘTE SI VLASTNÍ.

Technologie vizuální komunikace MIND.Maps™ vám umožňuje vytvořit i ten nejkomplicovanější varný proces pouhým pohybem ruky po dotykovém displeji.

ABY VAŠE MISTROVSKÁ DÍLA BYLA ZNOVUOPAKOVATELNÁ.

Díky MIND.Maps™ můžete uložit veškeré realizované varné procesy a proměnit je v zásobu zkušeností sdílenou se všemi spolupracovníky. Pouhým kliknutím tak budou vaše mistrovská díla kdykoli znovurealizovatelná.

GRILUJTE, SMAŽTE, PŘIPRAVUJTE POKRMY V PÁŘE A NEJEN TO.

Při jakékoli technice přípravy pokrmu, při jakémkoli ideálním stupni vlhkosti, DRY.Maxi™ a STEAM.Maxi™ regulují množství vlhkosti uvnitř varné komory a zaručují tak výsledek maximální kvality.

ŽÁDEJTE VŽDY MAXIMÁLNÍ KVALITU, PŘI JAKÉMKOLI MNOŽSTVÍ VLOŽENÉ SUROVINY.

Technologie AIR.Maxi™ zaručuje dokonalou distribuci vzduchu uvnitř varné komory a tím jednotný výsledek na všech patrech vsunů nezávisle na množství vložené suroviny.

PRACUJTE SE ZÁRUKOU MAXIMÁLNÍ BEZPEČNOSTI.

Izolační materiál Protek.SAFE™ udržuje vnější povrchovou teplotu všech konvektomatů dokonce o několik stupňů níže než je maximum stanovené zákonem.

NEZTRÁCEJTE ČAS VY ANI VAŠI SPOLUPRACOVNÍCI.

Technologie AIR.Maxi™ v porovnání s předchozími konvektomaty CHEFTOP™ snižuje až o 40% čas potřebný k přípravě pokrmů. Automatický mycí systém Rotor.KLEAN™ a čisticí prostředky DET&Rinse™ šetří čas ve vaší kuchyni a prodlužuje živostnost vašeho konvektomatu.

ZÍSKEJTE RYCHLOU NÁVRATNOST VAŠÍ INVESTICE.

Systémy Spido.GAS+™ (pouze pro modely PLUS) a Protek.SAFE™ okamžitě zvyšují výkonnost vašich varných procesů a zaručují dvojnásobek: respektují životní prostředí a minimalizují výši provozních nákladů.

ŽÁDEJTE MAXIMUM. SPOLEHLIVÝ A VYTRVALÝ KONVEKTOMAT.

Bezpečné technologie a robustní konstrukční detaily. Unox se nebojí výzev a nabízí vám možnost prodloužení záruky* až na 4 roky nebo na 10.000 provozních hodin (* více informací na internetových stránkách www.unox.com).

VÝZVA 1

VÝZVA 2

VÝZVA 3

VÝZVA 4

VÝZVA 5

VÝZVA 6

VÝZVA 7

VÝZVA 8

CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS

...překonejte sami sebe

VÝZVA 1

NEVYBÍREJTE SI Z ULOŽENÝCH RECEPTŮ, VYTVOŘTE SI VLASTNÍ.

Technologie vizuální komunikace MIND.Maps™ vám umožňuje vytvořit i ten nejkomplicovanější varný proces pouhým pohybem ruky po dotykovém displeji.

VÝZVA 2

ABY VAŠE MISTROVSKÁ DÍLA BYLA ZNOVUOPAKOVATELNÁ.

Díky MIND.Maps™ můžete uložit veškeré realizované varné procesy a proměnit je v zásobu zkušeností sdílenou se všemi spolupracovníky. Pouhým kliknutím tak budou vaše mistrovská díla kdykoli znovurealizovatelná.

VÝZVA 3

GRILUJTE, SMAŽTE, PŘIPRAVUJTE POKRMY V PÁŘE A NEJEN TO.

Při jakékoli technice přípravy pokrmu, při jakémkoli ideálním stupni vlhkosti, DRY.Maxi™ a STEAM.Maxi™ regulují množství vlhkosti uvnitř varné komory a zaručují tak výsledek maximální kvality.

VÝZVA 4

ŽÁDEJTE VŽDY MAXIMÁLNÍ KVALITU, PŘI JAKÉMKOLI MNOŽSTVÍ VLOŽENÉ SUROVINY.

Technologie AIR.Maxi™ zaručuje dokonalou distribuci vzduchu uvnitř varné komory a tím jednotný výsledek na všech patrech vsunů nezávisle na množství vložené suroviny.

VÝZVA 5

PRACUJTE SE ZÁRUKOU MAXIMÁLNÍ BEZPEČNOSTI.

Izolační materiál Protek.SAFE™ udržuje vnější povrchovou teplotu všech konvektomatů dokonce o několik stupňů níže než je maximum stanovené zákonem.

VÝZVA 6

NEZTRÁCEJTE ČAS VY ANI VAŠI SPOLUPRACOVNÍCI.

Technologie AIR.Maxi™ v porovnání s předchozími konvektomaty CHEFTOP™ snižuje až o 40% čas potřebný k přípravě pokrmů. Automatický mycí systém Rotor.KLEAN™ a čisticí prostředky DET&Rinse™ šetří čas ve vaší kuchyni a prodlužuje živostnost vašeho konvektomatu.

VÝZVA 7

ZÍSKEJTE RYCHLOU NÁVRATNOST VAŠÍ INVESTICE.

Systémy Spido.GAS+™ (pouze pro modely PLUS) a Protek.SAFE™ okamžitě zvyšují výkonnost vašich varných procesů a zaručují dvojnásobek: respektují životní prostředí a minimalizují výši provozních nákladů.

VÝZVA 8

ŽÁDEJTE MAXIMUM. SPOLEHLIVÝ A VYTRVALÝ KONVEKTOMAT.

Bezpečné technologie a robustní konstrukční detaily. Unox se nebojí výzev a nabízí vám možnost prodloužení záruky* až na 4 roky nebo na 10.000 provozních hodin (* více informací na internetových stránkách www.unox.com).

+

VÝZVA 9

PRACUJTE SE SUPERINTELIGENTNÍM ZAŘÍZENÍM.

Systém ADAPTIVE.Cooking™ rozumí vašim potřebám a během varného procesu neustále monitoruje množství vlhkosti i teplotu uvnitř komory a v souladu s podmínkami nastavenými uživatelem reguluje parametry tak, aby byl vždy zaručen požadovaný výsledek.

VÝZVA 10

ZAČNĚTE OKAMŽITĚ VAŘIT, I KDYŽ KONVEKTOMAT DOKONALE NEZNÁTE.

Potřebujete-li delegovat práci v kuchyni, ChefUnox se seznamem nejběžnějších receptů Vám je k okamžité nápomoci. Zkušenosti Unox přístupné jedním kliknutím.

VÝZVA 11

PŘIPRAVUJTE SOUČASNĚ VÍCE ROZDÍLNÝCH TYPŮ POKRMŮ.

S programem MULTI.Time lze současně připravovat až 10 různých pokrmů. Každému z nich je programem přidělen časovač, který vás průběžně informuje o stavu vaření a upozorní vás, když je varný proces dokončen.

VÝZVA 12

PŘIPRAVUJTE ROZDÍLNÉ POKRMY A VYDÁVEJTE JE SOUČASNĚ.

Program MISE.EN.PLACE vygeneruje přesné pořadí, v jakém mají být do konvektomatu vloženy pokrmy vyžadující rozdílný čas úpravy. S programem MISE.EN.PLACE tak s jistotou můžete vždy vydávat pokrmy současně.



Ovládací panel MASTER.Touch ONE

Kreativní síla vašich instinktů.



Revoluční funkce s intuitivním designem. Kreativní svoboda spojená s přesností.



Mít k dispozici inovativní, spolehlivou a výkonnou technologii pouze nestačí. Chcete-li se odlišit od ostatních, musíte ji umět bez sebemenších pochybností ihned použít.

Z tohoto důvodu vám Unox nabízí jedinečný dotykový LCD displej s 65.000 barvami, skrze který lze snadno a intuitivně vizuálním jazykem ovládat všechny programy konvektomatu: od manuálního nastavení uložitelných a zновуopakovatelných varných procesů, programovatelných vteřinu po vteřinu, až po kompletní ovládání veškerých doplňkových zařízení.

Když se nejmodernější technologie stane transparentní, můžete se soustředit již pouze na svou práci.

MASTER.Touch ONE Interface

Ovládací panel MASTER.Touch PLUS

Potěšení mít vše pod kontrolou.



Více funkcí, větší rychlost a ještě více prostoru. Jak krásné je vyhrát všechny výzvy.

Komunikovat spolu se superinteligentním zařízením, které rozumí vašim potřebám, monitoruje stav požadovaných parametrů v průběhu varných procesů a upravuje je tak, aby bylo dosaženo optimálních výsledků (ADAPTIVE.Cooking™), používat optické pero MASTER.Touch pro nákres varného procesu a uložit ho do oblíbených receptů pod specifickým jménem nebo pouhým symbolem načrtnutým holou rukou. Připravovat více různých pokrmů díky funkci MULTI.Time a vydávat je současně skrze technologii MISE.EN.PLACE. Pouhým kliknutím mít k dispozici varné procesy CHEFUNOX s možností automatické aktualizace a přizpůsobení vašim potřebám.

S verzí PLUS máte k dispozici veškerou sílu technologie MIND.Maps™ na prostornější a pohodlnější obrazovce. Kreativně se meze nekladou.



MASTER.Touch PLUS Interface

CHEFTOP MIND.Maps™ KONVEKTOMATY.

Excelentní řada.

| | GN 2/1 | | | GN 1/1 | | | | KOMPAKTNÍ MODELY (GN 1/1 & GN 2/3) | |
|--------------------------|---------------------------|---------------------------|---------------------------|---------------------------|---------------------------|---------------------------|---------------------------|------------------------------------|------------------------|
| | | | | | | | | | |
| PLUS (ELEKTRICKÝ) | XEVC-2021-EPR | XEVC-1021-EPR | XEVC-0621-EPR | XEVC-2011-EPR | XEVC-1011-EPR | XEVC-0711-EPR | XEVC-0511-EPR | XECC-0513-EPR | |
| Kapacita | 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 | |
| Rozteč | 67 mm | 80 mm | 80 mm | 67 mm | 67 mm | 67 mm | 67 mm | 67 mm | |
| Frekvence | 50 / 60 Hz | 50 / 60 Hz | 50 / 60 Hz | 50 / 60 Hz | 50 / 60 Hz | 50 / 60 Hz | 50 / 60 Hz | 50 / 60 Hz | |
| Napětí | 400 V - 3N | 400 V - 3N | 400 V - 3N | 400 V - 3N | 400 V - 3N | 400 V - 3N | 400 V - 3N | 400 V - 3N | |
| Elektrický příkon | 51,3 kW | 30,8 kW | 20,5 kW | 35 kW | 18,5 kW | 11,7 kW | 9,3 kW | 9,2 kW | |
| Rozměry (ŠxHxV mm) | 882x1207x1866 | 860x1120x1163 | 860x1120x843 | 882x1043x1866 | 750x773x1010 | 750x773x843 | 750x773x675 | 535x862x649 | |
| Hmotnost | 200 kg | 170 kg | 160 kg | 185 kg | 95 kg | 85 kg | 70 kg | 65 kg | |
| PLUS (PLYNOVÝ) | XEVC-2021-GPR | XEVC-1021-GPR | XEVC-0621-GPR | XEVC-2011-GPR | XEVC-1011-GPR | XEVC-0711-GPR | XEVC-0511-GPR | | |
| Kapacita | 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 | | |
| Rozteč | 67 mm | 80 mm | 80 mm | 67 mm | 67 mm | 67 mm | 67 mm | | |
| Frekvence | 50 / 60 Hz | 50 / 60 Hz | 50 / 60 Hz | 50 / 60 Hz | 50 / 60 Hz | 50 / 60 Hz | 50 / 60 Hz | | |
| Napětí | 230 V - 1N | 230 V - 1N | 230 V - 1N | 230 V - 1N | 230 V - 1N | 230 V - 1N | 230 V - 1N | | |
| Elektrický příkon | 2,3 kW | 1,4 kW | 1 kW | 2,2 kW | 1 kW | 1 kW | 0,6 kW | | |
| Max.příkon 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 | G20, G25, G30, G31: 22 kW | G20, G25, G30, G31: 19 kW | G20, G25, G30, G31: 15 kW | | |
| Rozměry (ŠxHxV mm) | 882x1207x1866 | 860x1120x1163 | 860x1120x843 | 882x1043x1866 | 750x773x1010 | 750x773x843 | 750x773x675 | | |
| Hmotnost | 230 kg | 190 kg | 180 kg | 210 kg | 110 kg | 100 kg | 85 kg | | |
| ONE (ELEKTRICKÝ) | | | | XEVC-2011-E1R | XEVC-1011-E1R | XEVC-0711-E1R | XEVC-0511-E1R | XEVC-0311-E1R | XECC-0523-E1R |
| Kapacita | | | | 20 GN 1/1 | 10 GN 1/1 | 7 GN 1/1 | 5 GN 1/1 | 3 GN 1/1 | 5 GN 2/3 |
| Rozteč | | | | 67 mm | 67 mm | 67 mm | 67 mm | 67 mm | 67 mm |
| Frekvence | | | | 50 / 60 Hz | 50 / 60 Hz | 50 / 60 Hz | 50 / 60 Hz | 50 / 60 Hz | 50 / 60 Hz |
| Napětí | | | | 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 |
| Elektrický příkon | | | | 29,3 kW | 14 kW | 9,9 kW | 7 kW | 5 kW | 5,2 kW |
| Rozměry (ŠxHxV mm) | | | | 882x1043x1866 | 750x773x1010 | 750x773x843 | 750x773x675 | 750x773x538 | 535x662x649 |
| Hmotnost | | | | 185 kg | 95 kg | 85 kg | 70 kg | 50 kg | 55 kg |

Note: Otevírání dveří zleva doprava: Příklad kódu XEVC-2021-EPL (L= levé) (R= pravé)

| Funkce | ■ Standard | □ Volitelné | - Nelze | PLUS ELEKTRICKÝ | PLUS PLYNOVÝ | ONE ELEKTRICKÝ |
|---|------------|-------------|---------|-----------------|--------------|----------------|
| RUČNĚ NASTAVITELNÉ VARNÉ PROCESY | | | | | | |
| Konvekční vaření 30 °C - 260 °C | ■ | | | ■ | ■ | ■ |
| Kombinovaný režim páry a konvekčního vaření 35 °C - 260 °C, se STEAM.Maxi™ od 30% do 90% | ■ | | | ■ | ■ | ■ |
| Kombinovaný režim vlhkosti a konvekčního vaření 35 °C - 260 °C, se STEAM.Maxi™ od 10% do 20% | ■ | | | ■ | ■ | ■ |
| Pára při 35 °C - 130 °C se STEAM.Maxi™ technologií 100 % | ■ | | | ■ | ■ | ■ |
| Horký vzduch 30 °C - 260 °C s DRY.Maxi™ technologií nastavitelný od 10 % do 100 % | ■ | | | ■ | ■ | ■ |
| Sonda | - | | | ■ | ■ | ■ |
| Delta T vaření se sondou | ■ | | | ■ | ■ | ■ |
| MULTI.Point vícebodová sonda jádra | ■ | | | ■ | ■ | - |
| SOUS-VIDE sonda jádra | □ | □ | | □ | □ | □ |
| POKROČILÉ A AUTOMATICKÉ NASTAVENÍ VARNÝCH PROCESŮ | | | | | | |
| MIND.Maps™ technologie: náskres nekonečných varných procesů pouze jedním dotykem | ■ | | | ■ | ■ | ■ |
| PROGRAMY: 256 uložitelných programů uživatele | ■ | | | ■ | ■ | ■ |
| PROGRAMY: možnost přiřazení názvu a obrázku uloženým programům | ■ | | | ■ | ■ | ■ |
| PROGRAMY: uložit název receptu jeho napsáním (v jakémkoli jazyce) | ■ | | | ■ | ■ | ■ |
| CHEFUNOX: vybrat varný postup (pečení, dušení, grilování...), připravovanou surovinu, množství suroviny, požadovaný výsledek a začít vařit | ■ | | | ■ | ■ | - |
| MULTI.Time: technologie spravující více jak 10 časovačů pro přípravu různých produktů současně | ■ | | | ■ | ■ | - |
| MISE.EN.PLACE: technologie synchronizující čas vložení různých surovin pro současný výdej pokrmů | ■ | | | ■ | ■ | - |
| DISTRIBUCE HORKÉHO VZDUCHU V KOMOŘE | | | | | | |
| AIR.Maxi™ technologie: více ventilátorů s reverzním chodem | ■ | | | ■ | ■ | ■ |
| AIR.Maxi™ technologie: 4 manuálně nastavitelné rychlosti ventilátoru | ■ | | | ■ | ■ | ■ |
| AIR.Maxi™ technologie: 4 polostatické varné režimy | ■ | | | ■ | ■ | ■ |
| ŘÍZENÉ KLIMA VE VARNÉ KOMOŘE | | | | | | |
| DRY.Maxi™ technologie: uživatelem nastavitelné rychlé odvětrání vlhkosti z varné komory | ■ | | | ■ | ■ | ■ |
| DRY.Maxi™ technologie: vaření s odvětrání vlhkosti při 30 °C - 260 °C | ■ | | | ■ | ■ | ■ |
| STEAM.Maxi™ technologie: pára 35 °C - 130 °C | ■ | | | ■ | ■ | ■ |
| STEAM.Maxi™ technologie: kombinace konvekčního vaření a páry 35 °C - 260 °C | ■ | | | ■ | ■ | ■ |
| ADAPTIVE.Cooking™ technologie: rozpozná varný proces a automaticky upraví nastavené parametry tak, aby byl vždy zajištěn perfektní výsledek | ■ | | | ■ | ■ | - |
| ADAPTIVE.Cooking™ technologie: jedna nádoba nebo zcela naplněná komora, vždy stejný výsledek | ■ | | | ■ | ■ | - |
| ADAPTIVE.Cooking™ technologie: senzor vlhkosti a automatické úpravy | ■ | | | ■ | ■ | - |
| SESTAVA | | | | | | |
| MAXI.LINK technologie: umožňuje zapojení zařízení do sestavy na sebe | ■ | | | ■ | ■ | ■ |

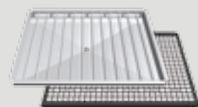
Otevírání dveří zleva doprava: Příklad kódu XEVC-1011-EPL (L= levé) (R= pravé)

| | PLUS ELEKTRICKÝ | PLUS PLYNOVÝ | ONE ELEKTRICKÝ |
|--|-----------------|--------------|----------------|
| TEPELNÁ IZOLACE A BEZPEČNOST | | | |
| Protek.SAFE™ technologie: maximální tepelná efektivita a bezpečnost (chladné vnější sklo a externí povrchy) | ■ | ■ | ■ |
| Protek.SAFE™ technologie: brzda ventilátoru omezující únik tepla při otevření dveří | ■ | ■ | ■ |
| Protek.SAFE™ technologie: regulace elektrického příkonu v závislosti na reálných požadavcích konvektomatu | ■ | - | ■ |
| Protek.SAFE™ technologie: regulace příkonu plynu v závislosti na reálných požadavcích konvektomatu | - | - | - |
| Protek.SAFE™ PLUS: trojitě sklo dveří | ■ | ■ | - |
| VYSOCE VÝKONNÝ TLAKOVÝ HORÁK | | | |
| Spido.GAS™ technologie: predispozice pro napojení na přívod plynu G20 / G25 / G25.1 / G30 / G31 | - | ■ | - |
| Spido.GAS™ technologie: vysoký výkon tepelného výměníku pro rovnoměrnou distribuci tepla | - | ■ | - |
| Spido.GAS™ technologie: rovný tepelný výměník pro rychlou výměnu | - | ■ | - |
| AUTOMATICKÉ MYTÍ | | | |
| Rotor.KLEAN™: 4 automatické mycí programy s kontrolovaným množstvím užití vody a čistícího prostředku | ■ | ■ | ■ |
| Rotor.KLEAN™: nádrž na čistící prostředek integrovaná v konvektomatu | ■ | ■ | ■ |
| PATENTOVANÉ DVEŘE | | | |
| Dveřní panty z vysoce odolného samomazného techno-polymeru (pro boční otevírání dveří) | ■ | ■ | ■ |
| Možnost obrácení otevírání dveří i po instalaci | □ | □ | □ |
| Pozice aretace dveří v 60°-120°-180° | ■ | ■ | ■ |
| POMOCNÉ FUNKCE | | | |
| Teplota předehřátí až na 260 °C nastavitelná obsluhou pro každý program zvlášť | ■ | ■ | ■ |
| Zobrazení časového odpočtu pro dokončení zvoleného varného programu (bez sondy jádra) | ■ | ■ | ■ |
| Udržovací režim «HOLD» | ■ | ■ | ■ |
| Kontinuální režim «INF» | ■ | ■ | ■ |
| Vizualizace a nastavení reálného času, teploty sondy jádra, teploty uvnitř komory, vlhkosti a rychlosti otáček ventilátorů | ■ | ■ | ■ |
| Nastavitelné zobrazení teploty v °C nebo °F | ■ | ■ | ■ |
| TECHNICKÉ DETAILY | | | |
| Varná komora z vysoce odolné nerezové oceli s oblými rohy pro jednoduché čištění a údržbu | ■ | ■ | ■ |
| Osvětlení varné komory externím LED světlem | ■ | ■ | ■ |
| Páře odolný MASTER.Touch ovládací panel | ■ | ■ | ■ |
| Vysoce odolný dveřní zámek z uhlíkových vláken | ■ | ■ | ■ |
| Odkapová miska s nepřetržitým odvodem kondenzátu i při otevřených dveřích | ■ | ■ | ■ |
| Objemná odpadní nádoba s možností napojení na odpad | ■ | ■ | ■ |
| Nízká hmotnost - robustní konstrukce využívající moderní materiály | ■ | ■ | ■ |
| Kontaktní dveřní spínač | ■ | ■ | ■ |
| 2-stupňová dveřní klika | □ | □ | □ |
| Autodiagnostický systém pro detekci problémů a poruch | ■ | ■ | ■ |
| Bezpečnostní termostat | ■ | ■ | ■ |
| Otevíratelné vnitřní sklo pro snadnou údržbu | ■ | ■ | ■ |
| Nerezový C-profil vsunů | ■ | ■ | ■ |

Příslušenství UNOX.

Sehraný tým nezbytný pro správný chod kuchyně.

Navrženo pro profesionály v gastronomii. Příslušenství UNOX rozšiřuje možnosti a optimalizuje funkčnost vaší kuchyně. Váš pracovní prostor se tak stane vybavenějším a univerzálnějším.



Cooking Essentials

Gastronádoby a rošty Cooking Essentials rozšiřují možnosti využití konvektomatu, přičemž šetří vaše finance i kuchyňský prostor. S tímto doplňkovým příslušenstvím může konvektomat CHEFTOP MIND.Maps™ přejít z grilování na smažení bez použití oleje, z opékání na vaření v páře, od přípravy pizzy až na pečení drůbeže v zcela naplněném konvektomatu.



Neutrál a technologická příslušenství

Široká škála doplňkového zařízení Unox vám zaručí vytěžit maximum z dostupného prostoru. S jeho pomocí můžete vytvořit multifunkční a všestrannou kuchyňskou sestavu s otevřenými podstavci různých výšek, se skladovacími skříněmi a doplňkovými nástroji. Zvolit můžete například SlowTop: moderní statickou troubu využívanou zejména pro pomalé pečení nebo jako udržovací skříň.



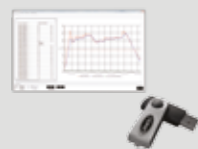
Vozíky a klece

Vozíky a klece vám umožní připravit si mimo konvektomat všechny nádoby se surovinou určenou k vaření a jedním pohybem je pak vložit do varné komory. Jsou ideálním řešením pro rychlé naplnění konvektomatu, zaručující přitom snadnou manipulaci v kuchyni. Snižují dobu otevření dveří a tím minimalizují tepelné ztráty.



Digestoře

Digestoře s kondenzátorem par zajišťují odtah výparů vycházejících z komínku. Kromě toho, systém pro odvod páry unikající z konvektomatu při otevření dveří dává možnost vyhnout se nákladné instalaci systémů stropních odsavačů par. Pouze pro elektrické modely.



HACCP & Data Management

Správné uplatňování postupů a bezpečnostních norem HACCP v kuchyni lze sledovat jednoduše a účinně pomocí funkce sady BlackBox UNOX.Link. Se softwarem OVEX.Net™ 3.0 máte možnost mít kdykoli na svém mobilním telefonu údaje o spotřebě energie a statistiky využití všech zařízení (Near Field Communication). Díky konvektomatům CHEFTOP MIND.Maps™ jsou provozní náklady zcela pod vaší kontrolou.



UNOX.Care

Systém příslušenství UNOX.Care udržuje váš konvektomat dlouhodobě čistý, bez známek opotřebení a snižuje přitom náklady na údržbu. Integrovaný automatický mycí systém Rotor.KLEAN™ a čisticí prostředek DET&Rinse garantují perfektní hygienické podmínky a dlouhotrvající čistotu všech částí konvektomatu. Filtrační odvápnovací systém předchází tvorbě vodního kamene a zbaví vás tak nutnosti instalace externího filtru u všech konvektomatů CHEFTOP MIND.Maps™. Pro extrémně tvrdou a znečištěnou vodu nabízí Unox řešení v podobě UNOX.Pure. V případě přítomnosti chloridů nebo jiných agresivních látek, reversní osmóza UNOX.PURE-RO prodlužuje výkonnost a životnost konvektomatu díky celkové demineralizaci jakéhokoli typu vody.



Instalační sady

Unox nabízí kompletní řadu instalačních sad konvektomatů. Například instalační sadu pro první instalaci obsahující příslušenství pro napojení odpadu a sifon, či spojovací sadu pro propojení konvektomatů Unox sestavy na sebe. Použití těchto doplňků garantuje správnost provedení instalace a je podmínkou pro aktivaci možnosti prodloužení záruky na 4 roky zahrnuté v programu LONG.Life4.

LONG.Life4

Unox vám nabízí možnost prodloužení záruky na náhradní díly až na 4 roky nebo na 10.000 provozních hodin. Program LONG.Life4 je hmatatelným důkazem kvality a spolehlivosti konvektomatů řady CHEFTOP MIND.Maps™. Aktivace záruky LONG.Life4 je velmi snadná. Stačí propojit konvektomat CHEFTOP MIND.Maps ONE™ prostřednictvím příslušného internetového rozhraní a zaregistrovat ho na internetových stránkách společnosti Unox. Verze konvektomatu PLUS má v sobě již zabudovaný systém pro připojení k internetu (ethernet) a umožňuje tedy registraci provést přímo skrze ovládací panel. Pro obě verze jsou k dispozici propojovací rozhraní pro připojení zařízení k WiFi nebo 3G.

LONGLife4





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

L12456A1 - Tisk: 06-2015

Použité fotografie jsou pouze ilustrativní.
Veškeré údaje obsažené v tomto katalogu mohou být změněny bez předchozího upozornění.

www.unox.com

