



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

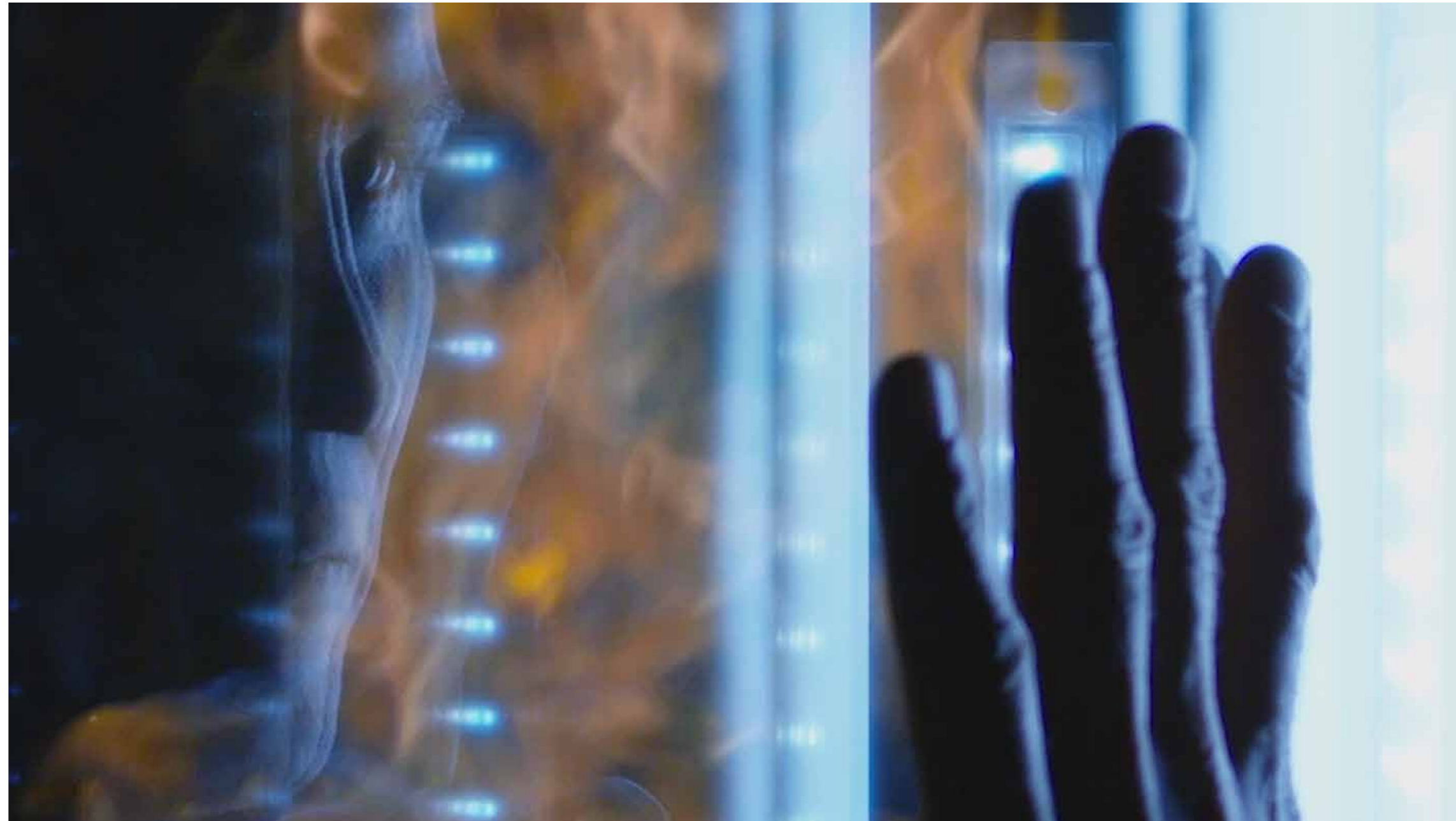
Вы решили не останавливаться на достигнутом. Максимальная интенсивность выпекания.

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.

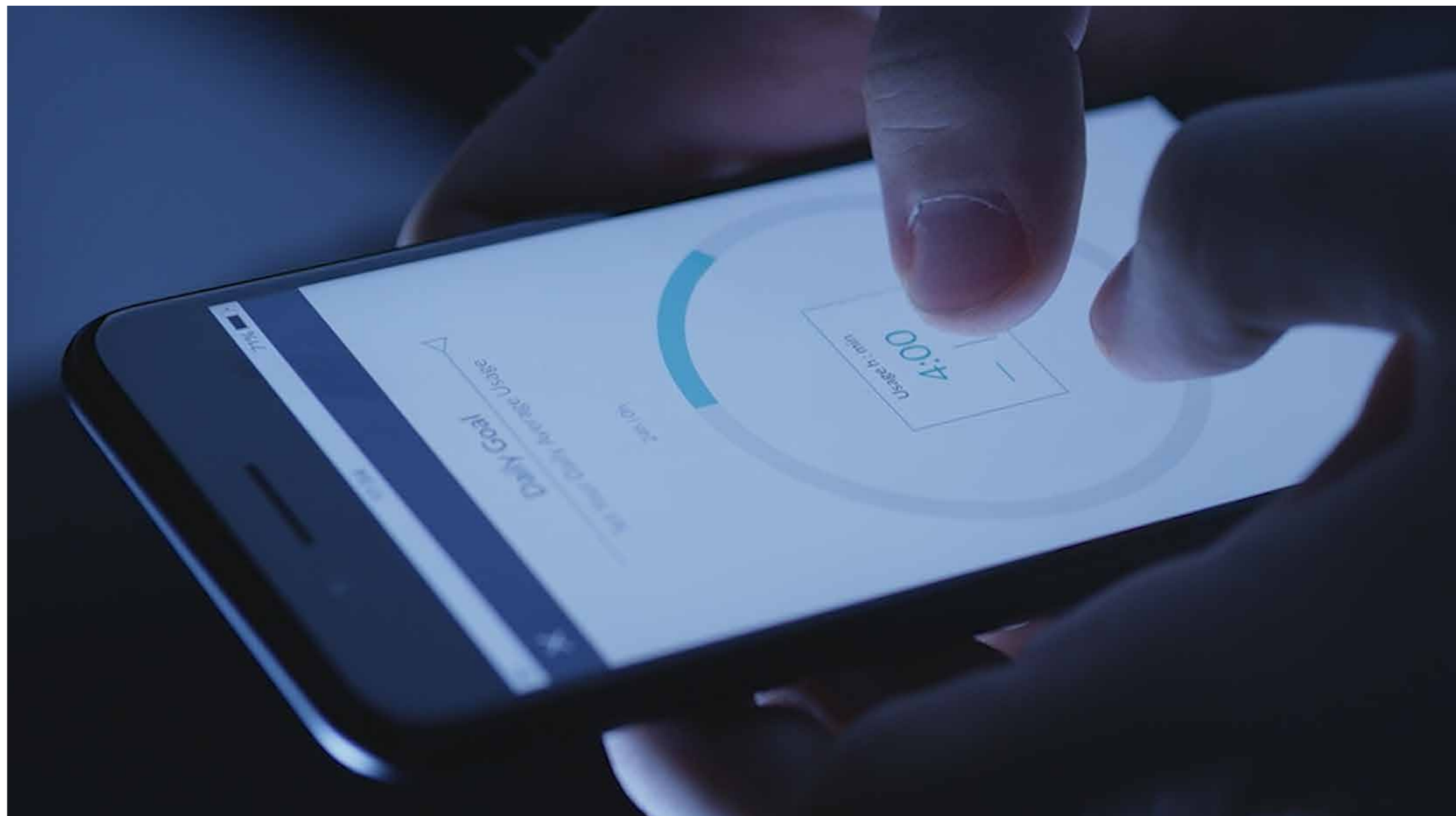
DDC - Data Driven Cooking

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.

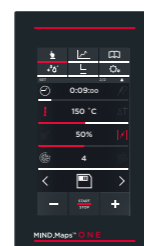
Ваша печь CHEFTOP MIND.Maps™, подключенная к Интернет-облаку UNOX, отправляет данные, чтобы обеспечить активацию сервиса DDC.Ai, который посредством искусственного интеллекта обрабатывает их, чтобы найти и предложить Вам персональные рецепты и советы в зависимости от фактических потребностей, которые 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 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.



ручной режим
Простой. Совершенный.
Интуитивный.

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

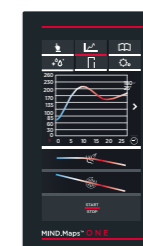
Панель управления CHEFTOP MIND.Maps™ ONE с 9.5 дюймовым дисплеем touch-screen предлагает Вам свободу выбора: создать новую программу, сохранив ее в библиотеке, или использовать революционную технологию MIND.Maps™, чтобы графически изобразить процесс приготовления с использованием стилуса.

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 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



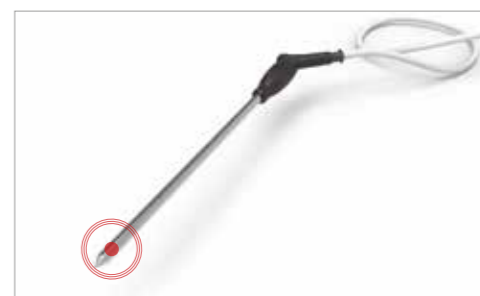
КАМЕРА ГОТОВКИ ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ AISI 304



ОТКРЫТИЕ ДВЕРИ НА 60°/120°/180°



ЛОТОК ДЛЯ СБОРА КОНДЕНСАТА



ОДНОТОЧЕЧНЫЙ ТЕРМОЩУП

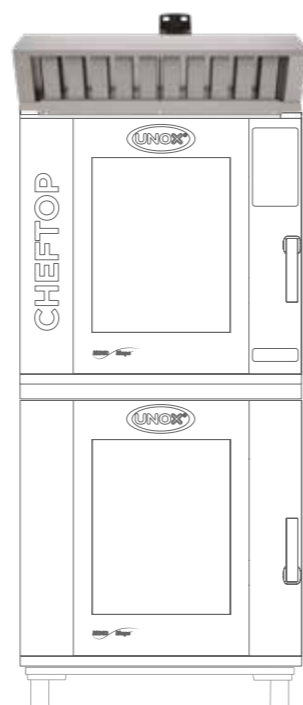
ИНТЕГРИРОВАННАЯ СИСТЕМА ОТВОДА
Чистый воздух на кухне.



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.

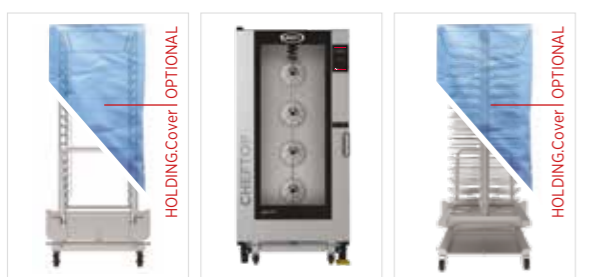
Эта низкотемпературная печь для приготовления и хранения может готовить при температуре до 180 ° C, что позволяет вам делать гораздо больше, чем просто поддерживать температуру, например, управлять автоматической ночной варкой, паробразованием и деликатным поджариванием, а также уменьшать рабочую нагрузку 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



	XEVC-2011-E1R	XEVC-1011-E1R	XEVC-0711-E1R
ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ			
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

COMPACT GN 2/3



	XEVC-0511-E1R	XEVC-0311-E1R	XECC-0523-E1R
ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ			
Количество уровней	5 GN 1/1	3 GN 1/1	5 GN 2/3
Расстояние между уровнями	67 мм	67 мм	67 мм
Частота сети	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz
Напряжение	230 V - 1N/ 400 V - 3N	230 V - 1N/ 400 V - 3N	230 V - 1N/ 400 V - 3N
Мощность	7 kW	5 kW	5,2 kW
Размеры (ШхДхВ)	750x773x675	750x773x538	535x662x649
Вес	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 м³/h - Макс. производительность: 390 м³/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 м³/h - Макс. производительность: 390 м³/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 м³/h - Макс. производительность: 390 м³/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-H/ XWVEC-0811/ XWVRC-0011-F/ XWVRC-0011-L/ XWVRC-0011-M/ XWVRC-0011-H
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.: XEVTС-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.: XEVTС-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-H
Арт.: XWVYC-CK11

ТЕРМОЧЕХОЛ СОВМЕСТИМ С: XEVTС-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
 комплект для подключения к WiFi
 комплект для подключения к 3G

Арт.: XEC001
Арт.: XEC002
Арт.: XEC003

Так же, как иметь дополнительного члена команды.

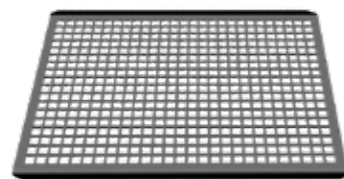
FORO.BLACK



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

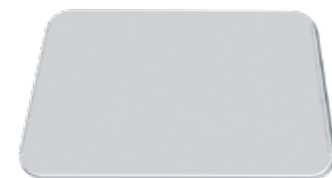
BLACK.20



ДОСТУПЕН В РАЗМЕРАХ:

- > GN 1/1 Арт.: TG 895

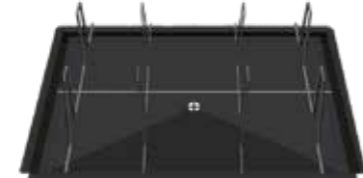
FAKIRO™



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

FAKIRO™ GRILL



ДОСТУПЕН В РАЗМЕРАХ:

- > GN 1/1 Арт.: TG 870

POLLO.GRILL



ДОСТУПЕН В РАЗМЕРАХ:

- > GN 1/1 Арт.: GRP 840

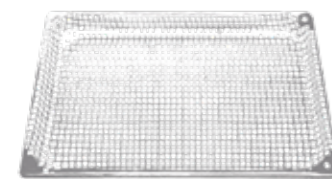
PAN.FRY



ДОСТУПЕН В РАЗМЕРАХ:

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

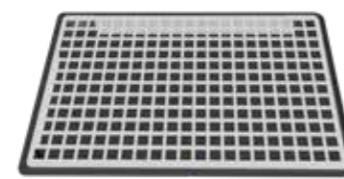
STEAM&FRY



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

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)

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

- Арт.: XEC001 комплект для подключения к Ethernet
- Арт.: XEC002 комплект для подключения к WiFi
- Арт.: XEC003 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



INVENTIVE SIMPLIFICATION

EUROPE

ITALIA

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

ČESKÁ REPUBLIKA

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

РОССИЯ, ПРИБАЛТИКА И СТРАНЫ СНГ UNOX РОССИЯ

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

ESPAÑA

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

SCANDINAVIAN COUNTRIES

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

UNITED KINGDOM

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

PORTUGAL

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

DEUTSCHLAND

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

FRANCE, BELGIUM & LUXEMBOURG

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

ÖSTERREICH

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

HRVATSKA

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

TÜRKİYE

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

IRELAND

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

БЪЛГАРИЯ

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

ASIA & AFRICA

MALAYSIA & SINGAPORE

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

OTHER ASIAN COUNTRIES

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

PHILIPPINES

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

대한민국

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

AMERICA & OCEANIA

U.S.A. & CANADA

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

MEXICO

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

BRAZIL

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

U.A.E.

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

SOUTH AFRICA

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

INDONESIA

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

中华人民共和国

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

COLOMBIA

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

AUSTRALIA

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

NEW ZEALAND

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

Printed: 10-2017
All images used are for illustrative purposes only.
All features indicated in this catalogue may be subject to change and could be updated without notice.

UNOX.COM | FOLLOW US ON

