



CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS



РУССКИЙ

Для бережного отношения к окружающей среде мы решили сделать наши каталоги цифровыми. Благодаря этому мы **сократили** расход бумаги **до 95%**. Вы можете скачать полный каталог в цифровой версии, отсканировав QR-код отсюда. Вам нужно больше информации? Посетите наш сайт и пообщайтесь с нами!



Настройте свой CHEFTOP MIND.Maps™ на unox.com

LT1839A1

Умные пароконвектоматы



CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS - это интеллектуальный пароконвектомат, который готовит на гриле, жарит, тушит, обжаривает, коптит, готовит на пару и многое другое.

Пароконвектомат MIND.Maps™ PLUS доступен в четыре версиях, чтобы удовлетворить специфические потребности каждой кухни:



CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS COMPACT

Кухни с маленькой площадью и небольшими магазинами



CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS COUNTERTOP

Рестораны и кулинарии



CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS BIG COMPACT

Фабрики-кухни и кейтеринг



CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS BIG

Фабрики-кухни и кейтеринг

Универсальность приготовления

Интеллектуальные технологии Unox максимизируют вашу производительность и гарантируют идеальное приготовление при любой загрузке продуктов.



6 минут
полная загрузка хрустящего бекона



8 минут
полная загрузка жареных свиных отбивных



24 минут
полная загрузка пропаренного риса



24 минут
полная загрузка картофеля на пару



39 минут
полная загрузка жареных цыплят (1,3 кг)



12 минут
регенерация блюд



20 минут
полная загрузка слоеного теста



25 минут
полная загрузка свежей focaccia



Гарантия 4 года / 10.000 ч

Расширенная гарантия LONG.Life4 является конкретным доказательством надежности Unox и безопасности инвестиций, которые сохраняются со временем.



1.
Подключите печь к интернету



2.
Зарегистрируйте свою печь на ddc.unox.com



3.
Активируйте гарантию LONG.Life4 на unox.com



4.
4 года / 10 000 часов не беспокоя

* Проверьте условия гарантии для вашей страны на нашем сайте unox.com



Настольные пароконвектоматы

CHEFTOP MIND.Maps™ **PLUS** COUNTERTOP - это пароконвектомат, предназначенный для тех кухонь, которые нуждаются в максимальной производительности, умных технологиях и безграничной универсальности.



Компактные пароконвектоматы

CHEFTOP MIND.Maps™ **PLUS** COMPACT и CHEFTOP MIND.Maps™ **PLUS** BIG COMPACT - это компактный профессиональный пароконвектомат для тех, кто всегда хочет лучшего даже при ограниченном доступном пространстве.

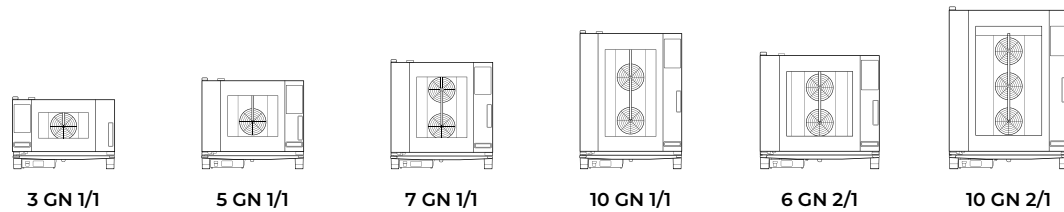


Пароконвектомат с вкатной тележкой

CHEFTOP MIND.Maps™ **PLUS** BIG идеальный инструмент для больших кухонь, которые нуждаются в простых технологиях, качестве приготовления и высокой производительности.

Откройте для себя все особенности печей на unox.com

Электрическая Газовая



Выразите свое творчество

CHEFTOP MIND.Maps™ **PLUS** **COUNTERTOP** - это профессиональная печь, которая может помочь воплотить ваши мечты в реальность. Готовьте каждое блюдо с уверенностью в максимальном результате. Каждый раз.

до **45%**

Меньше потребление энергии по сравнению с традиционным грилем

до **80%**

Меньше воды на парообразование по сравнению с бойлерной системой

до **90%**

Меньше масла по сравнению с фритюрницей

Совершенство выпечки

Идеальный и повторяемый результат приготовления

Многофункциональность

Одновременное приготовление нескольких блюд

Экономия

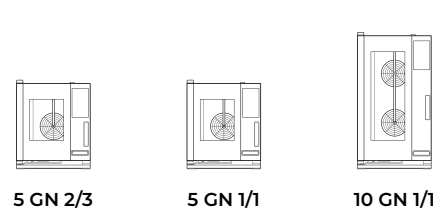
Энергия, время и ингредиенты

Интеллект

Сосредоточьтесь на ваших клиентах, печь сделает все остальное

Откройте для себя все особенности печей на unox.com

Электрическая



Небольшое пространство, большие амбиции

CHEFTOP MIND.Maps™ **PLUS** **COMPACT** - это идеальное решение для профессиональной кухни, требующей минимального пространства и максимальной производительности.

72 кг

Максимальная производительность в сочетании 2 x 2 *

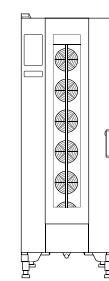
* Данные относятся к комбинации печей XECC-0513-EPRM

530 мм

Одна из **самых узких** печей в своей категории

Гибкость

Установите 2 оборудования для одновременного приготовления разных блюд



20 GN 1/1

Компактный снаружи, вместительный внутри

Пароконвектомат CHEFTOP MIND.Maps™ **PLUS** **BIG COMPACT** с тележкой - это решение для больших кухонь, которым необходимо увеличить производительность и сэкономить место.

90 кг

Максимальная вместимость при полной загрузке

650 мм

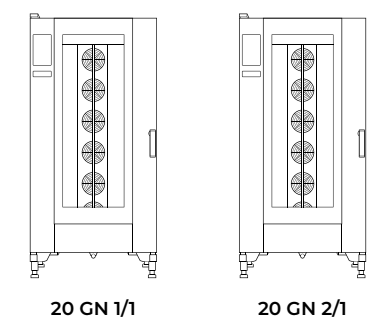
Одна из **самых узких** печей в своей категории

Минимум места

Максимум производительности всего на 0,65 кв.м

Откройте для себя все особенности печей на unox.com

Электрическая Газовая



Производительность без ограничений

CHEFTOP MIND.Maps™ **PLUS** **BIG** - это пароконвектомат, обладающий высочайшей производительностью и надежностью. Единственный в мире с шестью вентиляторами и уникальными прямолинейными высокоэффективными нагревательными элементами.

180 кг

Максимальная вместимость при полной загрузке

300 °C

Максимальная температура приготовления

4.5 мин

Температура предварительного разогрева от 30 °C до 300 °C

Данные относятся к модели XEVL-2021-YPRS

Производительность

Большие объемы, без остановок

Равномерность

6 реверсивных вентиляторов

Стабильность

Стандартизированные и всегда постоянные результаты

Интеллект

Сосредоточьтесь на ваших клиентах, печь сделает все остальное