Каталог ChefLux™




UNOX

Каталог ChefLux™








Полный каталог серии Unox XV (ChefLux) - технологии, модели, комплектация

Технологии	4 - 7
AIR.Plus - STEAM.Plus	
DRY.Plus - Cooking Essentials	
Конвекционные печи с пароувлажнением GN 1/1	8
Дополнительное оборудование и аксессуары	9
Технические детали	10
Функции	11

AIR.Plus

Равномерность готовки без компромиссов.

Воздух является средой для передачи тепла, следовательно, отличным средством для готовки.
Производительность воздушного потока имеет основополагающее значение для получения равномерности при готовке блюд в любой точке отдельного противня и на всех противнях.
По этой причине потоки воздуха внутри камеры играют лидирующую роль во всех печах UNOX ChefLux™.
Технология AIR.Plus была разработана UNOX, чтобы обеспечить оптимальное распределение воздуха и тепла внутри камеры готовки. Благодаря этому, приготовленные в данных печах блюда имеют единый цвет снаружи и правильную структуру внутри, при этом, эти свойства сохраняются в течение нескольких часов.
Технология AIR.Plus обеспечивает превосходную равномерность на каждом отдельном противне и на всех противнях , от самого верхнего до самого нижнего.
Возможность выбора 2 скоростей воздушного потока позволяет готовить любые виды продуктов, от самых легких и деликатных до тех , которые требуют высокой теплопередачи.

STEAM.Plus

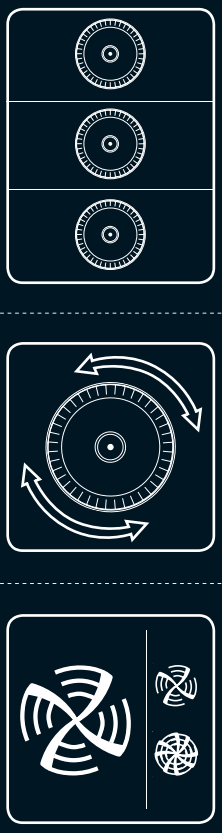
Влажность. Всякий раз, когда она необходима.

Во многих кулинарных книгах описано, что достаточное количество влаги при процессе готовки обеспечивает интенсивность цвета, расширение вкуса и сохранение структуры неизменной.

Также, влажная среда позволяет быстрее передать тепло продукту, уменьшая при этом время приготовления и потери веса продукта при готовке.

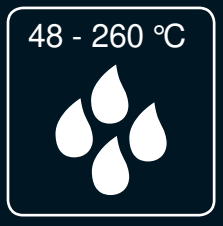
Технология STEAM.Plus в печах ChefLux™ обеспечивает возможность установки влажности в камере готовки от 48 °C до 260 °C для получения оптимального результата для каждого продукта.










48 - 260 °C



DRY.Plus

Вкус и аромат. Хрустящий снаружи, сочный внутри.

Технология DRY.Plus удаляет влагу из камеры, как ту, что выделяет сам продукт, так и ту, которая была добавлена технологией на предыдущем шаге готовки.

Приготовленная в печах ChefLux™ пища имеет идеальный цвет и манящий аромат. Благодаря технологии DRY.Plus , эти свойства продукта сохраняются в течение нескольких часов после завершения процесса готовки.

С технологией DRY.Plus вкус и аромат блюд усиливаются, результат готовки оправдает даже самые взыскательные ожидания.

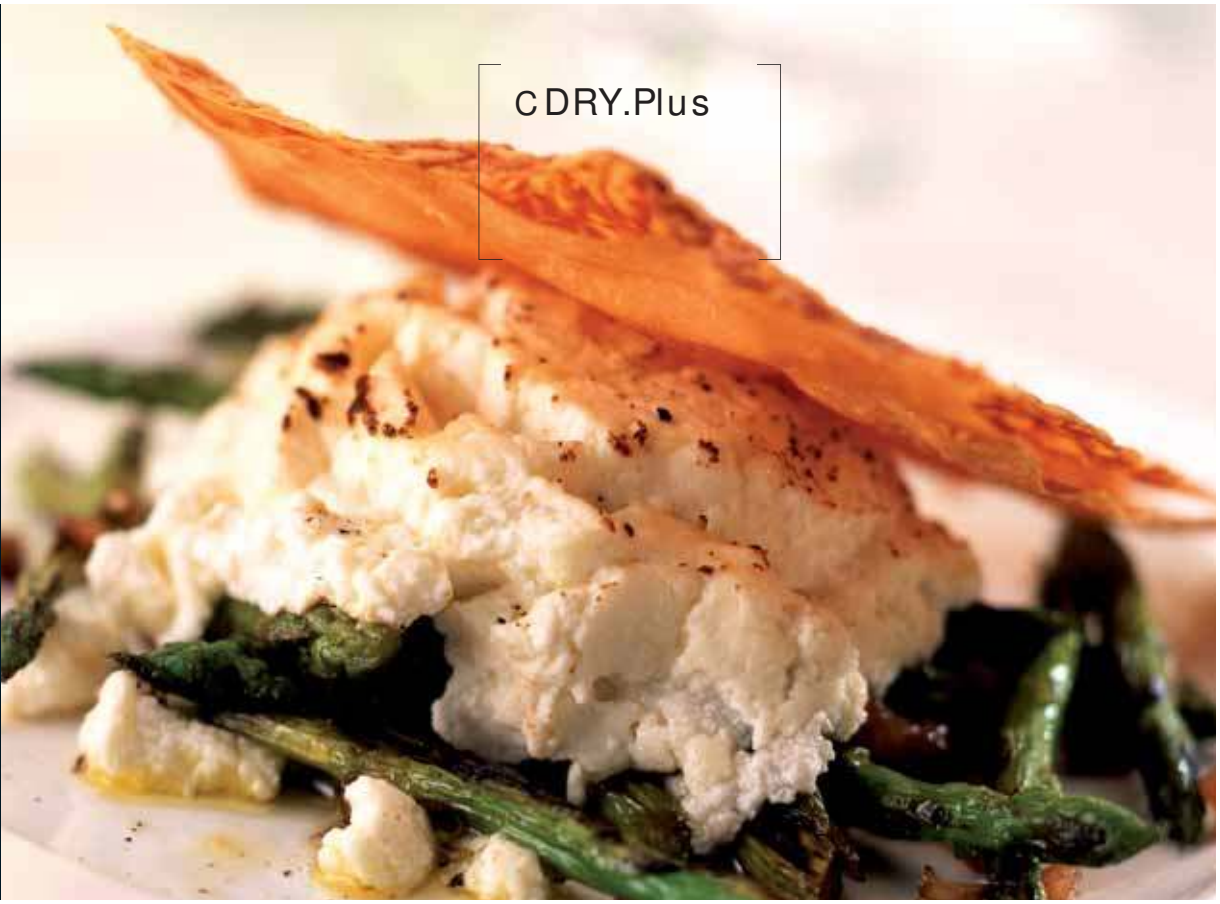
Cooking Essentials

Инновационные и функциональные. Для использования каждый день.

В рамках исследования процессов выпечки UNOX не мог ни обратить внимание на аксессуары и дополнительное оборудование, необходимое для расширения возможностей печи при ее ежедневной эксплуатации.

Решение- аксессуары для готовки каждого типа продукта: от гриля до жарки без масла, от обжарки с корочкой до варки на пару, от выпечки пиццы до готовки курицы-гриль. Специализированные противни и решетки позволяют работать с любыми типами готовки, не приобретая дополнительного профессионального оборудования, например, традиционных грилей, жарочных поверхностей или пароварок.

Универсальность печей ChefLux™ значительно уменьшает инвестиции, необходимые для создания оборудованной кухни, экономя не только деньги, но пространство на кухне.





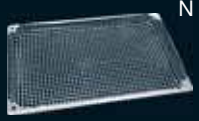
FAKIRO™



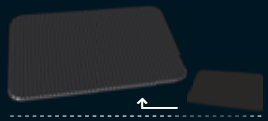
Pollo



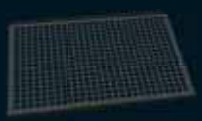
No.Fry



FAKIRO™ Grill



Grill



Black.20





Конвекционные печи с пароувлажнением GN 1/1





Производительность	
Шаг	
Частота	
Напряжение	
Элетр. мощность	
Элетр. мощность газа	
Габариты WxDxH (mm)	
Вес	



Производительность	
Шаг	
Частота	
Напряжение	
Элетр. мощность	
Элетр. мощность газа	
Габариты WxDxH (mm)	
Вес	

eco	gas
XV 893	XV 813 G
12 GN 1/1	12 GN 1/1
67 mm	67 mm
50 / 60 Hz	50 / 60 Hz
400 V~ 3N	230 V~ 1N
15,8 kW	1 kW
-	20 kW / 17200 kcal/h
860x882x1250	860x882x1464
112 Kg	134 Kg

eco	gas
XV 593	XV 513 G
7 GN 1/1	7 GN 1/1
67 mm	67 mm
50 / 60 Hz	50 / 60 Hz
400 V~ 3N	230 V~ 1N
10,5 kW	0,7 kW
-	17,5 kW / 15050 kcal/h
860x882x930	860x882x1144
80 Kg	108 Kg

Дополнительное оборудование и аксессуары



Нейтральный шкаф

Производительность: 7 GN 1/1
Шаг: 57 mm
Габариты: 860x772x675 WxDxH mm
Вес: 25 Kg

Art.: XR 260



Открытый стенд

Габариты: 842x665x692 WxDxH mm
Вес: 11 Kg

Art.: XR 168



Набор боковых направляющих для стенда

Для моделей: XR 168
Производительность: 7 GN 1/1
Шаг: 60 mm
Вес: 3 Kg

Art.: XR 727



Набор колес с системой безопасности

Для моделей: XR 260/ XR 168
Набор из 4 колес:
Два колеса с тормозом
Два колеса без тормоза

Art.: XR 622



Набор колес с системой безопасности

Для моделей: XV 893/ XV 593
Набор из 4 колес:
Два колеса с тормозом
Два колеса без тормоза

Art.: XR 624



Набор для душа

Art.: XC 208

Технические детали

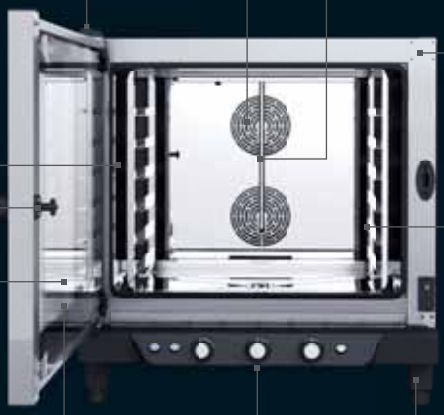
AIR.Plus
Автоматический реверс двигателей в сочетание с высокой скоростью вентиляторов
Две скорости вентиляторов

Блокировка произвольного открытия дверцы в позициях 60°-120°-180°

STEAM.Plus
Мгновеное создание влажности в камере готовки при температуре от 48 °C

Долгий срок службы галогеновой лампы

IP-X4



Высокая прочность дверного замка из углеродного волокна

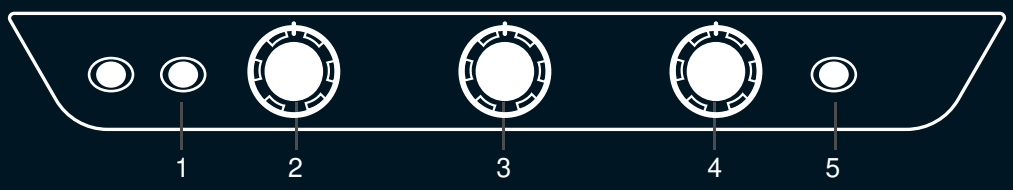
Дизайн камеры печи
Выполнена из нержавеющей стали
Закругленные углы
Простое извлечение боковых направляющих из камеры

Съемное внутреннее стекло двери для облегчения очистки

Регулируемые по высоте ножки

Protek.SAFE™
Внешнее стекло двери не нагревается
Внешняя поверхность печи не нагреваетя
Повышение эффективности использования энергии

Ручное управление



1- Индикатор температуры готовки LED
2- Ручка для установки времени выпечки
3- Ручка для установки температуры выпечки
4- Ручка для установки влажности
5- Кнопка активации медленной скорости вентилятора

Оснащение

■ Стандартная комплектация □ Опции – Не предлагается

	eco	gas
ФУНКЦИИ ГОТОВКИ		
Готовка в режиме конвекции при температуре 30 °C - 260 °C	■	■
Готовка в режиме конвекция+пар при температуре 48 °C - 260° C	■	■
Максимальная температура предварительного разогрева 260 °C	■	■
РАСПРЕДЕЛЕНИЕ ВОЗДУШНЫХ ПОТОКОВ В КАМЕРЕ ГОТОВКИ		
Технология AIR.Plus: несколько вентиляторов с реверсивным движением	■	■
Технология AIR.Plus: две скорости вентилятора	■	■
УПРАВЛЕНИЕ КЛИМАТОМ В КАМЕРЕ ГОТОВКИ		
Технология DRY.Plus: быстрое изъятие влажности из камеры готовки	■	■
Технология STEAM.Plus: ручная подача влажности в камеру	■	■
АТМОСФЕРНЫЕ ГОРЕЛКИ С БОЛЬШИМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ		
Технология Spido.GAS™: теплообменник с прямыми трубами высокой отдачи для симметричного распределения жара	–	■
Технология Spido.GAS™: теплообменник с прямыми трубами с возможностью быстрой замены	–	■
ВСПОМОГАТЕЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ		
Технология Protek.SAFE™: максимальная эффективность теплоизоляции и безопасность в работе (холодное стекло на двери и наружная поверхность печи)	■	■
Отображение времени, оставшегося до конца готовки	■	■
Непрерывная работа печи «INF»	■	■
ЗАПАТЕНТОВАННАЯ ДВЕРЦА		
Дверные петли выполнены из высокопрочного самосмазывающегося технополимера (для дверей с боковым открытием)	■	■
Реверсивная дверца с возможностью перевешивания даже после установки печи	■	■
Блокировка произвольного открытия дверцы в позициях 60°-120°-180°	■	■
ТЕХНИЧЕСКИЕ ДЕТАЛИ		
Камера из нержавеющей стали (AISI 304) с закругленными углами для гарантии максимальной гигиены	■	■
Освещение камеры галогеновыми лампами с длительной жизнеспособностью	■	■
Дверной замок реализован из высокопрочного углеродного волокна	■	■
Съемное внутреннее стекло для облегчения чистки	■	■
Профилированные направляющие из нержавеющей стали С-образной для удобной загрузки	■	■
Небольшой вес – надежная конструкция, благодаря применению инновационных материалов	■	■
Ограничитель температуры для безопасности	■	■

EUROPE

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

GERMANY
DUEX HANDELS GMBH
E-mail: info@unox-oefen.de
Tel.: +49 295198760

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

UNITED KINGDOM
UNOX UK Ltd
E-mail: info@unoxuk.com
Tel.: +44 1252 851522

SPAIN
UNOX ESPANA
E-mail: info.es@unox.com
Tel.: +34 900 82 89 43

CZECH REPUBLIC
UNOX CZECH REPUBLIC
E-mail: info.cz@unox.com
Tel.: +420 241940 000

AMERICA

U.S.A. & CANADA
UNOX INC.
E-mail: infousa@unox.com
Tel.: +1800 489 8669

ASIA

ASIA PACIFIC COUNTRIES
UNOX (ASIA) SDN. BHD
E-mail: info.asia@unox.com
Tel.: +6 010 400 2700

OCEANIA

AUSTRALIA
UNOX AUSTRALIA PTY LTD.
E-mail: info@unoxaustralia.com.au
Tel.: +613 9876 0803

AFRICA

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

INTERNATIONAL

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

LI2283A2 - Printed: 04-2013
ВНИМАНИЕ: Все данные, содержащиеся в данном Русский каталоге могут быть изменены без предупреждения



UNOX S.p.A.
Via Majorana, 22 - 35010 - Cadoneghe (PD) - Italy
Tel.:+39 049 86.57.511 - Fax: +39 049 86.57.555
info@unox.com www.unox.com