



CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS



Содержание

Пароконвектоматы CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS	Страница	4
Испытайте печь бесплатно	Страница	8
Технологии	Страница	12
Панель управления PLUS	Страница	24
CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS COUNTERTOP	Страница	30
CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS COMPACT	Страница	42
CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS BIG	Страница	48
CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS BIG COMPACT	Страница	54
Специальные противни Cooking Essentials	Страница	60
Уход и Обслуживание	Страница	68
Технические данные	Страница	74
Техническая поддержка	Страница	84
Упох в мире	Страница	86

Интеллектуальный пароконвектомат

CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS - это умный пароконвектомат, который жарит, запекает, обжаривает до золотистой корочки, коптит, готовит на пару и многое другое. Автоматические циклы приготовления и интеллектуальные функции, включая искусственный интеллект, делают CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS идеальным помощником на кухне, обеспечивая ощутимую поддержку в вашей работе.

Пароконвектоматы MIND.Maps™ PLUS доступны в четыре версии, чтобы удовлетворить любые потребности вашего бизнеса:

COUNTERTOP 3, 5, 7 и 10 GN 1/1, а также 6, 10 GN 2/1 для ресторанов;

COMPACT 5 и 10 GN 1/1, а также 5 GN 2/3 для профессиональных кухонь с ограниченным пространством и для маленьких магазинов;

BIG 20 GN 1/1 и 20 GN 2/1 с вкатной тележкой для отелей, крупных ресторанов и фабрик-кухонь;

BIG COMPACT 20 GN 1/1 с вкатной тележкой для отелей, крупных ресторанов и фабрик-кухонь.



CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS
COMPACT



CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS
COUNTERTOP



CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS
BIG



CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS
BIG COMPACT

Two chefs in white uniforms stand outdoors in a garden setting. The chef on the left is Sandro Serva, and the chef on the right is Maurizio Serva. Both have red floral logos and their names embroidered on their jackets. The background shows greenery and a building.

Разработан по вашим желаниям

Услуги

Наше обещание - это
ваша гарантия
безупречной работы.
Сосредоточьтесь на
ваших целях, зная, что
мы всегда на вашей
стороне.

Individual Cooking Experience

Испытайте печь бесплатно



01

Забронировать

Выберите, где и когда попробовать печь Unox.
Позвоните в нашу службу поддержки
и запишитесь на прием в любое удобное
для вас время.

Назначьте встречу, позвоните нам или
закажите онлайн на unox.com



02

Готовьте с нами

На нашей кухне, с вашими продуктами и
вашими рецептами: шеф-повар Unox поможет
вам узнать все преимущества технологий
пароконвектомата.



03

Выбирайте

Не спешите и делайте свой выбор,
основываясь на твердой уверенности
в достижении требуемых результатов.



Помощь в приготовлении

TOP.Training

Изучите свою печь



Учитесь, пользуйтесь, развивайтесь

Top.Training - это бесплатный сервис по обучению. Наши шефы покажут вам всё необходимое для получения максимума от вашей новой печи, начиная с её базовых функций и заканчивая самыми продвинутыми технологиями.

Загрузите приложение **Top.Training** на Google Play или App Store

Data Driven Cooking Community

Вдохновлять и вдохновляться



Целый мир рецептов для вашей печи

Вдохновитесь книгой рецептов DDC.App: скачайте рецепты, подготовленные шеф-поварами Unox и пользователями сообщества UNOX DDC. Активно участвуйте в жизни сообщества и делитесь своими рецептами!

Скачайте приложение **DDC.App** на Google Play или App Store

CHEF.Line

Вы звоните, UNOX отвечает



24/7

Команда шеф-поваров Unox всегда в вашем распоряжении, чтобы дать вам практический совет по программам приготовления и предложить множество новых рецептов: от самых традиционных до самых инновационных.

Звоните
+7 (499) 702-00-14
+7 (812) 30-99-007



Apple Store



Play Store

Технологии

**Умная.
Точная.
На связи
с Вами.**

Unox Intelligent Performance

Набор интеллектуальных технологий, разработанных для увеличения выхода продукции, улучшения производительности и придания формы вашим амбициям.

Unox Intensive Cooking

Самые новейшие технологии, гарантирующие идеальный результат, равномерность на каждом противне и увеличение интенсивности приготовления.

Data Driven Cooking

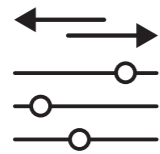
Искусственный интеллект, который позволяет вам просматривать данные по использованию печи и даёт советы по использованию вашей печи ещё больше и лучше.

Anton Bodyashkin - Ugli Restaurant - Россия

Unox Intelligent Performance

Улучшите свои результаты

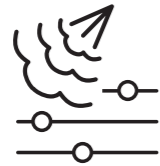
Достижение идентичных результатов при каждой загрузке требует контроля, интеллекта и опыта: в точности для чего разработан пароконвектомат CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS.



ADAPTIVE.Cooking™

Идеальный результат. Каждый раз.

Определяя изменения влажности и температуры, пароконвектомат CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS автоматически оптимизирует процесс приготовления в соответствии с текущим количеством загруженного продукта и предоставляет идеальный идентичный результат каждый раз.



CLIMALUX™

Абсолютный контроль влажности.

Печь оснащена точными датчиками для измерения фактической влажности внутри камеры и она автоматически активирует подачу пара или его удаления, чтобы гарантировать соответствие фактического значения заданным параметрам.



SMART.Preheating

Интеллектуальный предварительный разогрев.

Комбинируя анализ предыдущих режимов приготовления с установленными параметрами следующего, печь автоматически устанавливает температуру и время предварительного разогрева, чтобы гарантировать максимальную повторяемость конечного результата в течении дня и сокращая время ожидания.



AUTO.Soft

Функция деликатного приготовления.

При активации печь автоматически регулирует увеличение температуры, чтобы сделать его более плавным и гарантировать оптимальное распределение тепла на всех уровнях в печи. Лучшее решение для деликатных и чувствительных к теплу продуктов.



SENSE.Klean

Автоматическая мойка.

Оценивая степень загрязнения, основываясь на типе приготовления пищи, распознаваемом печью, он предлагает лучший автоматический режим мойки в соответствии с фактическим использованием печи. Максимальная чистота и отсутствие лишнего расхода воды и моющего средства.



Adaptive.Cooking™

Система автоматически регулирует установленные параметры, чтобы гарантировать одинаковый результат при каждом приготовлении.

Без

* Оптимальные параметры для частичной загрузки - 30 порций

6 мин

240 °C

0%

Параметры для частичной загрузки применены с одним противнем и при полной загрузке.

Один противень - 6 порций



Идеально зажаренный

Зажаренный снаружи
Мягкий внутри

Время
5 мин
Температура
240 °C
Влажность
0 %



Слишком сильный нагрев

Сгоревший снаружи
Сухой внутри

Время
6 мин
Температура
250 °C
Влажность
0 %

Полная загрузка - 60 порций



Идеально зажаренный

Обжаренный снаружи
Мягкий внутри

Время
5 мин
Температура
240 °C
Влажность
0 %



Непрожаренный

Эффект тушения
Сырой внутри

Время
6 мин
Температура
220 °C
Влажность
50 %

Один противень - 8 куриц



Идеальная обжарка

Хрустящая корочка
Сочное мясо
Минимальная потеря веса

Влажность
30 %



Сгоревшая

Слишком темный цвет
Волокнистое мясо
Потеря веса >35%

Влажность
20 %

Полная загрузка - 24 курицы



Идеальная обжарка

Хрустящая корочка
Сочное мясо
Минимальная потеря веса

Влажность
30 %



Слабая обжарка

Эффект варки снаружи
Сырое мясо
Бледный цвет

Влажность
80 %



CLIMALUX™

Удаляет требуемое количество влаги для достижения заданного результата.

Без

* Оптимальный параметр для частичной загрузки - 16 куриц

38 мин

190 °C

30%

Параметры для частичной загрузки применены с одним противнем и при полной загрузке.



Auto.Soft

Контролирует подъем температуры и обеспечивает однородность в каждой точке противня, на каждом уровне.

Без

* Оптимальные параметры для частичной загрузки

	10 мин	20 мин
	100 °C	190 °C
	100%	-100%

Параметры для частичной загрузки применены с одним противнем и при полной загрузке.

Один противень



Идеальная колеровка
Мягкая внутри
Однородная структура
Не сгоревшая

Время подъема температуры 100 ° - 190 °C
7 мин



Сгоревшая снаружи
Обгоревшие края
Неравномерное приготовление
Сырая внутри

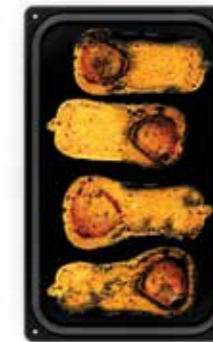
Время подъема температуры 100 ° - 190 °C
1 мин

Полная загрузка



Идеальная колеровка
Мягкая внутри
Однородная структура
Не сгоревшая

Время подъема температуры 100 ° - 190 °C
7 мин



Сгоревшая снаружи
Обгоревшие края
Неравномерное приготовление
Сырая внутри

Время подъема температуры 100 ° - 190 °C
1 мин



SMART.Preheating

Автоматически регулирует продолжительность и интенсивность предварительного разогрева: интенсивный, когда печь холодная, быстрый или вообще пропускает, когда печь еще горячая.

Без

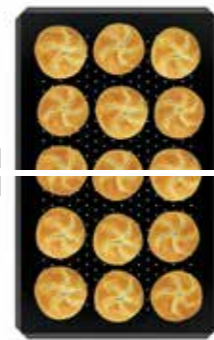
* Оптимальные параметры для частичной загрузки

PRE	210 °C
	18 мин
	180 °C

Параметры для частичной загрузки применены с одним противнем и при полной загрузке.

Один противень

Холодная печь



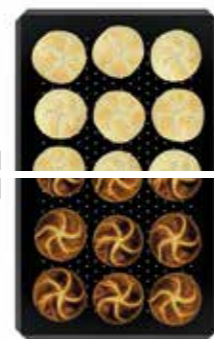
Идеальная колеровка
Золотистый цвет

Время предразогрева
9 мин
Температура стальных элементов камеры печи
180 °C

Идеальная колеровка
Золотистый цвет

Время предразогрева
20 сек
Температура стальных элементов камеры печи
180 °C

Горячая печь



Слабая колеровка
Бледный цвет

Время предразогрева
6 мин
Температура стальных элементов камеры печи
100 °C

Избыточная колеровка
Сгоревшая снаружи

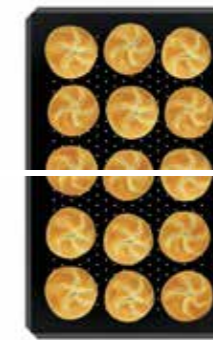
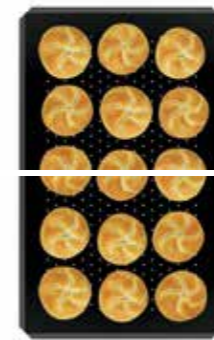
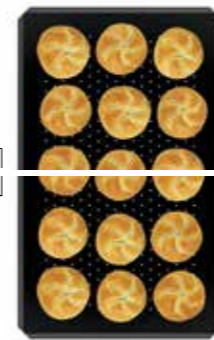
Время предразогрева
6 мин
Температура стальных элементов камеры печи
190 °C

Холодная печь

Горячая печь

Полная загрузка

Холодная печь



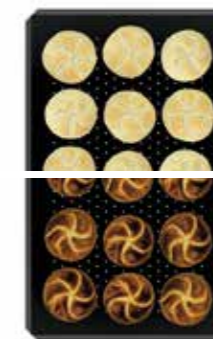
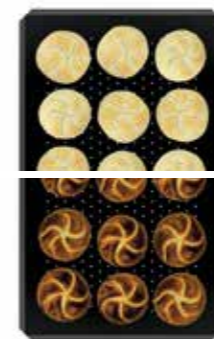
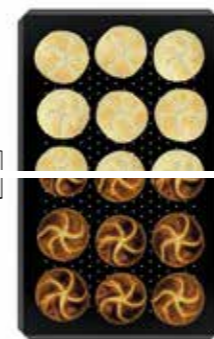
Идеальная колеровка
Золотистый цвет

Время предразогрева
9 мин
Температура стальных элементов камеры печи
180 °C

Идеальная колеровка
Золотистый цвет

Время предразогрева
20 сек
Температура стальных элементов камеры печи
180 °C

Горячая печь



Слабая колеровка
Бледный цвет

Время предразогрева
6 мин
Температура стальных элементов камеры печи
100 °C

Избыточная колеровка
Сгоревшая снаружи

Время предразогрева
6 мин
Температура стальных элементов камеры печи
190 °C

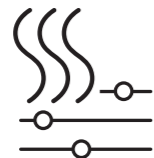
Холодная печь

Горячая печь

Unox Intensive Cooking

Максимальная интенсивность приготовления

Идеальное приготовление, равномерность на каждом противне, насыщенный и плотный пар или полное удаление влаги, интенсивная или слабая скорость воздушных потоков.



DRY.Maxi™

Влажность уступает место вкусу.
Быстро и эффективно удаляет влагу из камеры приготовления, чтобы каждый раз получать идеальную консистенцию, цвет и хрусткость.



STEAM.Maxi™

Сила пара в твоих руках.
Вырабатывает насыщенный пар при температуре от 35 °C и обеспечивает высокую эффективность выпекания в сочетании с экономией энергии и воды.

6 мин.

Полная загрузка
Хрустящий бекон

8 мин.

Полная загрузка
жареные отбивных

24 мин.

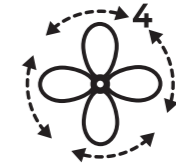
Полная загрузка
пропаренный рис

24 мин.

Полная загрузка
картофель на пару

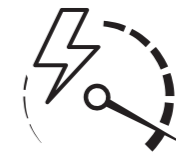
39 мин.

Полная загрузка
жареная курица (1,3 кг)



AIR.Maxi™

Направляет, объединяет, трансформирует.
Несколько вентиляторов с реверсивным движением обеспечивает равномерный результаты и минимальное время для приготовления. 4 скорости вращения вентилятора позволяют выполнять любые виды приготовления.



EFFICIENT.Power

Мощность и эффективность.
Быстрое повышение температуры, высокоточный контроль температуры, эффективность в комбинированном режиме, сухого воздуха и пара, это высшее значение в своей категории согласно сертификации ENERGY STAR.



PRESSURE.Steam

Еще больше пара, когда это необходимо.
Значительно увеличивает насыщение камеры горячим паром для осуществления интенсивного и быстрого приготовления.

Data Driven Cooking

Создавать.
Анализировать.
Улучшать.

Приготовление продуктов на основе Data Driven Cooking преобразует данные о потреблении вашей печи в полезную информацию, которая позволяет вам увеличить вашу ежедневную прибыль.

Данные всегда доступны с Вашего смартфона или ПК

Экосистема, которую все изучают

Создать и поделиться



Ваши рецепты во всех ваших печах.

Создавайте свою книгу рецептов и синхронизируйте ее со всеми вашими печами всего одним кликом. Вы сами решаете, создавать ли его прямо на вашей печи или с вашего ПК, и благодаря автоматической синхронизации все ваши кухни или магазины всегда будут обновляться.

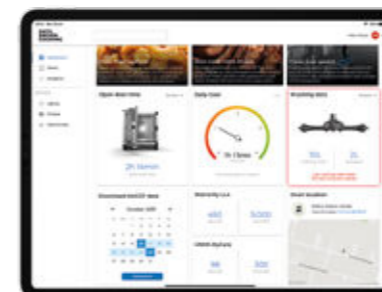
Анализировать



Контролируйте и улучшайте свою производительность.

DDC.Stats дает вам полный контроль над потреблением энергии, воды и моющих средств, а также временем приготовления и использованием печи. Сравните характеристики, выявляйте ошибки и получайте полезную информацию, чтобы повысить эффективность печей в вашей сети.

Помощь 360 °



Пусть DDC.Coach обучит вас.

DDC.Coach - это цифровой помощник, который дает вам советы, основанные на фактическом использовании ваших печей. Это позволяет в полной мере использовать их потенциал. Используйте весь потенциал своих печей и максимизируйте возврат ваших инвестиций!

Искусственный интеллект на кухне



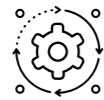
График производства

Алгоритмы искусственного интеллекта формируют график производства на основе полученных заказов.



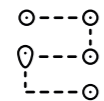
Планирование с Unoх

Производственный план отправляется непосредственно в память печи Unoх, облегчая работу на кухне.



Подготовка и приготовление

Оператор работает с информацией на панели управления - последовательностью действий и количеством продуктов, которые нужно загрузить в печь.



Контроль и НАССР

Все параметры выполняемых процессов и данные НАССР автоматически сохраняются в облаке.



Обработка заказов

Когда приготовление завершено, информация сразу же становится доступной для подготовки отгрузки.



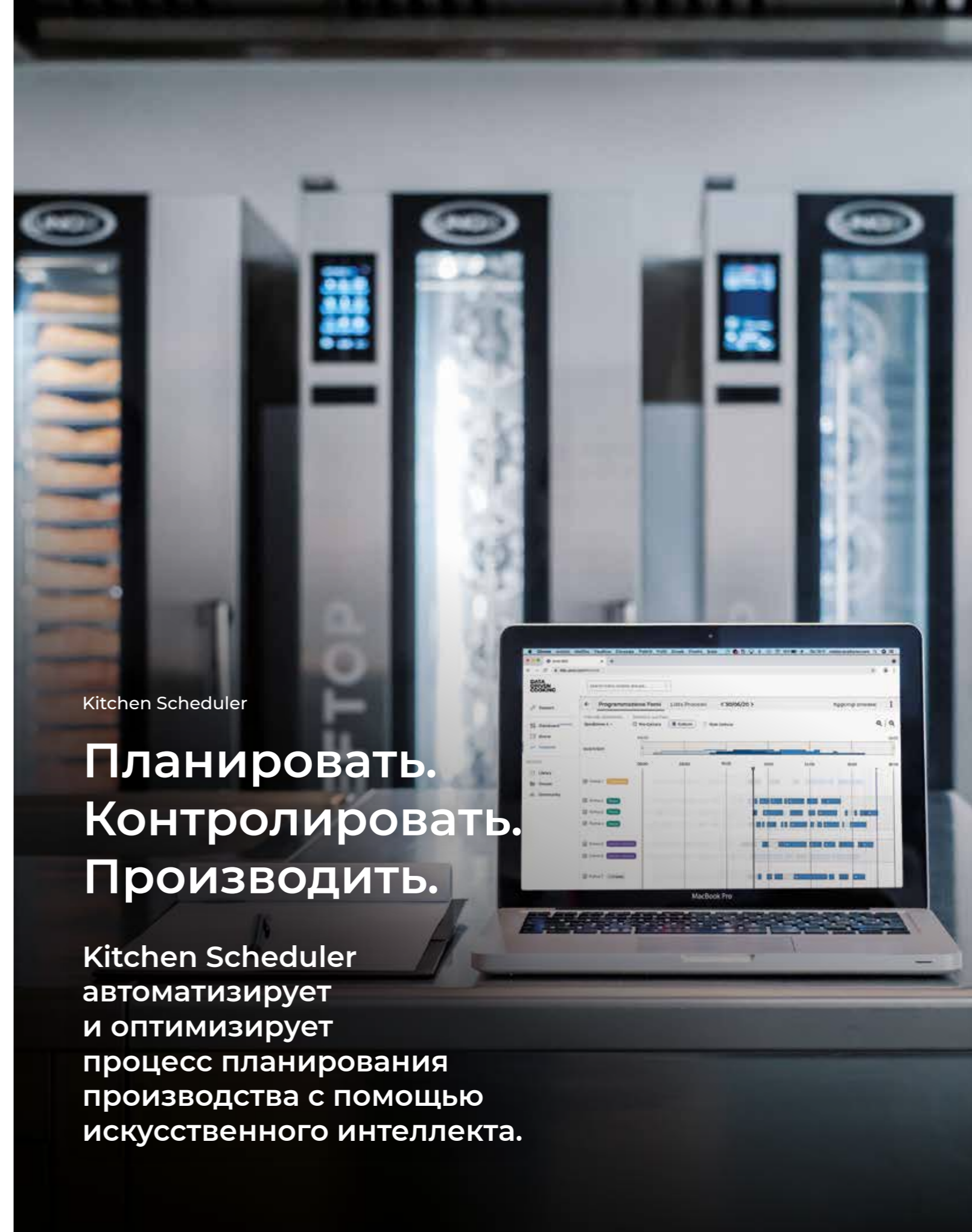
Гибкое планирование и контроль



Анализ ошибок в реальном времени



Автоматизация и оптимизация графика



Kitchen Scheduler

**Планировать.
Контролировать.
Производить.**

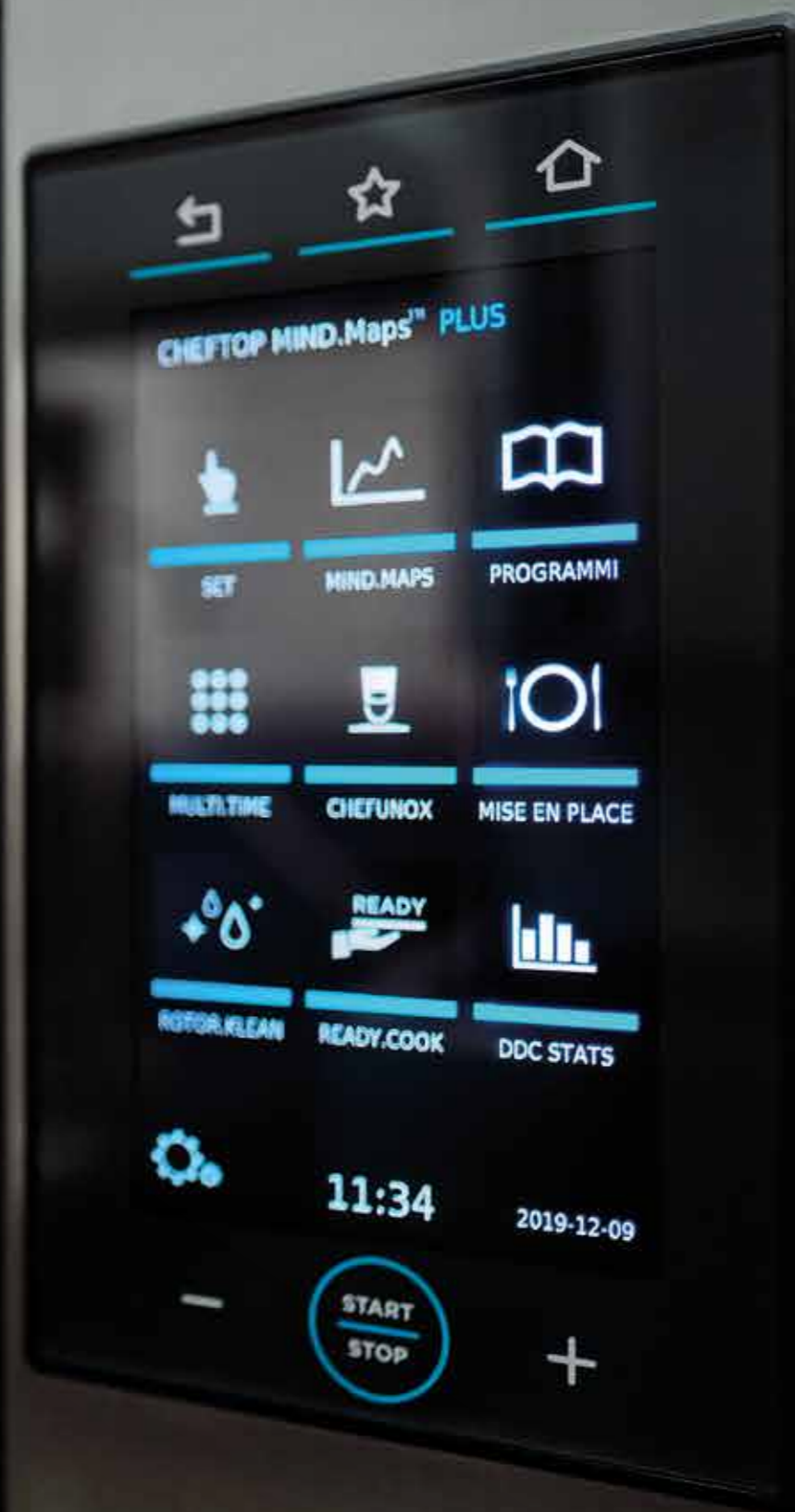
**Kitchen Scheduler
автоматизирует
и оптимизирует
процесс планирования
производства с помощью
искусственного интеллекта.**



PLUS емкостной сенсорный экран панели

Преодолейте самих себя

Автоматические процессы приготовления, функции ручной установки параметров, более 380 ячеек памяти и возможность одновременного приготовления до 10 противней разных продуктов. Большой читабельный сенсорный дисплей с быстрым откликом и подключением к интернету.



Понятная и интуитивная



Ручной режим

Просто, точно и быстро.

Настройте любой процесс приготовления быстро и интуитивно понятно на любом из этапов приготовления. Все необходимые настройки на одном экране, до 9 шагов приготовления. Безграничное творчество.



Программы

384 ячейки памяти.

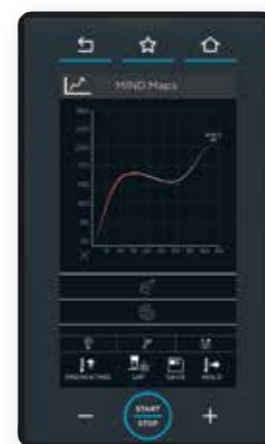
Все ваши рецепты уникальны и повторяемы благодаря персональной библиотеке, которая позволяет сохранять и организовывать ваши программы для приготовления. CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS может хранить более 384 программ, сохраняя их в 16 различных группах.



CHEFUNOX

Выберите, что вы хотите приготовить и установите желаемый результат.

Доверьтесь своей печи и пусть она устанавливает параметры приготовления за вас. Выберите тип приготовления, желаемый продукт, и степень приготовления. Старт. Ничего больше.



MIND.Maps™

Не устанавливайте процесс приготовления, просто нарисуйте его.

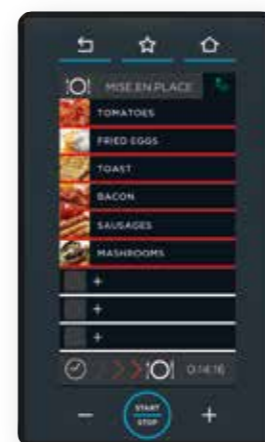
Добавьте прикосновение мастера. Нарисуйте даже самые сложные процессы приготовления с помощью нескольких жестов на дисплее. Разработайте свои самые сложные процессы приготовления с максимальной творческой свободой. Вы придумываете, печь выполняет.



MULTI.Time

До 10 одновременных приготовлений.

Организованно и упорядоченно. Управляйте до 10 процессами приготовления одновременно с помощью функции MULTI.Time, контролируйте приготовления лишь одним взглядом.



MISE.EN.PLACE

За пределами организации вашей кухни.

Предлагает правильную последовательность и время для загрузки противней в камеру приготовления, чтобы все блюда были готовы одновременно. Быть пунктуальным никогда не было так просто.

CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS COUNTERTOP

Самый умный пароконвектомат для Ресторанного сегмента

CHEFTOP MIND.Maps™
PLUS COUNTERTOP - это точка
отсчета для каждого
профессионального заведения,
где необходима максимальная
производительность,
интеллектуальные технологии и
универсальность без ограничений.

Мечтайте о большем

Выразите весь свой творческий потенциал

CHEFTOP MIND.Map™ PLUS COUNTERTOP это профессиональная печь, которая превращает ваши сны в реальность. Готовьте свои блюда всегда с уверенностью в максимальном результате. Каждый раз.

В сочетании со своими аксессуарами CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS COUNTERTOP делает возможным работу системы приготовления, которая в обычном случае была бы возможна только при наличии специального оборудования.

Жарить на гриле, коптить, варить, запекать, тушить и многое другое. Автоматические циклы приготовления и интеллектуальные функции для безупречных результатов.

до **45%**

Меньше **энергии**,
чем на традиционном гриле

до **80%**

Меньше **воды**,
чем при приготовлении в кипящей воде

до **90%**

Меньше **масла**,
чем при использовании фритюрницы



**Совершенство
Приготовления**
Гарантированный и
повторяемый результат

Гибкость
Одновременное
приготовление разных
типов продуктов

Экономия
Энергии, времени,
ингредиентов и работы

Интеллект
Думайте о своих клиентах
- печь позаботится
об остальном

Расширьте свои возможности

Найдите все возможные решения
для вашей кухни.
Настройте свою печь
CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS онлайн.



Конфигурация



Печь + Нейтральный шкаф

Рекомендуемое решение, чтобы оптимизировать планировку вашей кухни и всегда иметь все под рукой.

Мод. XWEC-0811
Технические подробности на стр. 82



Печь + Печь

Решение с двумя, установленными друг на друга печами, идеально для достижения максимальной гибкости и экономии электроэнергии.



Печь + Тепловой шкаф Slowtop

Идеальное решение для кулинарии и гастрономии, где печь используется для ночного приготовления и функции удерживания.

Мод. XEVSC-0711-CRM
больше информации на стр. 38
Технические подробности на стр. 81



Печь + Стенд

Многофункциональное решение для безопасного хранения противней и расположения печи на идеальной для работы высоте.

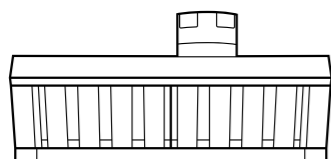
Мод. XWVRC-0711-UH
Технические подробности на стр. 82

Конфигурация

Ваша кухня свободна от дыма и запахов

ВЫТЯЖНОЙ ЗОНТ Ventless

Внутри вытяжного зонта расположен самоочищающийся фильтр, который удаляет запахи из воздуха, выходящего из дымохода, без необходимости технического обслуживания или очистки фильтра. Это позволяет Вам устанавливать печь даже без общей системы вентиляции и тем самым сократить расходы и время на обслуживание централизованной системы.*



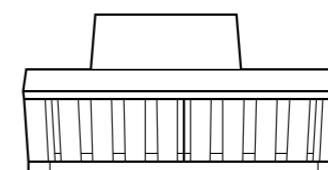
*При условии проверки и утверждения органами местного самоуправления.



С угольным фильтром

ВЫТЯЖНОЙ ЗОНТ Ventless

Оснащен самоочищающимся **фильтром с активированным углем**, который дополнительно удаляет запахи, даже те, которые выделяются при открытии двери в конце цикла приготовления. Это позволяет устанавливать печь вдали от общей системы вентиляции или вообще без неё.*

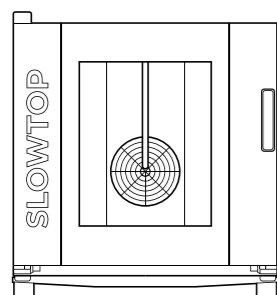


*При условии проверки и утверждения органами местного самоуправления.

Медленное приготовление
и функция удержания

SLOWTOP

Приготовление при низкой температуре, медленное тушение, мягкая жарка, приготовление в вакуумной упаковке, режим удержания и ночное приготовление, вот только некоторые из многочисленных возможностей, которые дает SLOWTOP Cook'n'Hold. Благодаря однофазному подключению гарантирует непревзойденные качества при минимальных затратах и составляет идеальное сочетание с печью.



Коптить. Готовить. Удивлять.

HYPER.Smoker

HYPER.Smoker преобразует печь в коптильню. Вы можете использовать деревянную щепу и выбирать из **10 различных интенсивностей копчения** прямо с панели управления печи, чтобы удивить даже самых требовательных гурманов. Процесс копчения использует энергию, вырабатываемую непосредственно в камере приготовления без внешних подключений аксессуара и без дополнительных затрат.

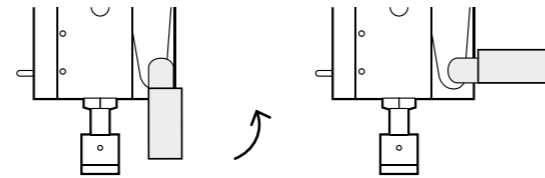


SMART.Drain

Система сбора жира

SMART.Drain это идеальное решение для супермаркетов, кулинарных магазинов, стейк хаузов, везде, где осуществляется приготовление продуктов и блюд с большим содержанием жиров.

Работа аксессуара основывается на специальном двухпозиционном клапане, который подсоединен к сливу печи и собирает любые жиры и жидкости, созданные в ходе процесса приготовления, и сливает их в специальный контейнер.



Слив в емкость
(сбор жира)

Слив в канализацию
(мойка
и приготовление
без жира)



Для каждой из ваших программ приготовления или мойки печь автоматически проверяет правильное положение клапана, чтобы избежать любого риска засорения слива жиром.



Специальные POLLO.BLACK способствуют сбору жиров, уменьшая на 80% количество жировых отложений, которые накапливаются в камере приготовления, по сравнению с обычными грилями.

Дополнительные Аксессуары



Решение с тележкой
Тележка + структура
с направляющими

Позволяет загружать и выгружать продукт безопасно и просто.

Мод. XWVVC-0011 + XWVBC-0611
Технические подробности на стр. 82



Закрытое решение
Шкаф + SMART.Drain

Контейнер помещен
в нейтральный шкаф.

Мод. XWVEC-0811 + XUC020
Технические подробности на стр. 83



Открытое решение
Стенд + SMART.Drain

Устанавливайте контейнер в
любом легкодоступном месте.

Мод. XWVRC-0711-H + XUC020
Технические подробности на стр. 83



Решение с двумя печами
Печь + Печь + SMART.Drain

Решение с двумя печами с технологией SMART.Drain устанавливается только под нижнюю печь.

Мод. XWVRC-0011-L-PO +
XWVVC-0011-L-PO + XUC020
Технические подробности на стр. 83

Дополнительные Аксессуары



UNOX®



CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS COMPACT

Компактный пароконвектомат для Ресторанного сегмента

CHEFTOP MIND.Maps™
PLUS COMPACT это
идеальное решение
для профессиональной
кухни, где необходимы
максимальные
возможности при
минимальных размерах.

Маленькое помещение, большие амбиции

Высокий потенциал на площади менее 1 кв.м.

CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS COMPACT это профессиональный пароконвектомат для тех, кто хочет получать максимум даже на минимальной площади.

CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS COMPACT использует самые авангардные технологии Upox на минимальной площади.

Жарить на гриле, коптить, варить на пару, зажаривать, тушить и многое другое. Универсальность приготовления, которая достигает максимальной степени в решениях с несколькими камерами, которые дают свободное пространство для постоянно меняющихся меню.

24%

Меньше **объем** камеры по сравнению с настольными печами

72 кг

Максимальная **вместимость** 2 x 2*

530 мм

Самая узкая во фронтальной части печь из своей категории

*Данные относятся к установке из 4 печей HECC- 0513-EPRM.



Уменьшенная площадь
Получите максимум от вертикального пространства

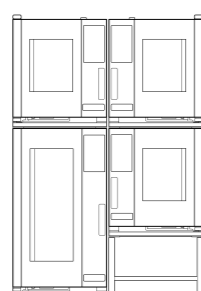
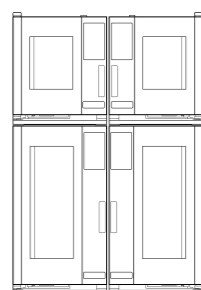
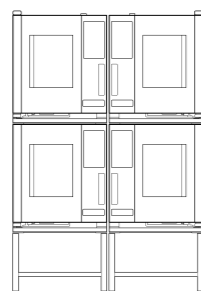
Гибкость
Установите колонну из двух печей для одновременного приготовления разных продуктов в разных режимах

Экономия
Маленькая камера потребляет меньше электроэнергии

Интеллект
Думайте о своих клиентах - печь позаботится об остальном

Компактные решения

Найдите все возможные решения для вашей кухни.
Настройте свою печь CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS онлайн.



Конфигурация

Конфигурация

Преимущества 4 камер приготовления на площади для 2 стандартных печей

Ресторан живет разными ритмами; включите только ту печь, которая вам необходима, чтобы снизить потребление энергии, или включите их все для максимальной гибкости.

Печь + Стенд

Многофункциональный стенд идеально подходит для хранения противней и установки печи на удобную для работы высоту.

Мод. XWCRC-0613-H
Технические подробности на стр. 82



CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS BIG

**Stronger
Harder
Faster
Better**

CHEFTOP MIND.Maps™
PLUS BIG это неутомимый
пароконвектомат для больших
кухонь, которым требуется
максимальная повторяемость
качества приготовления
и высокая производительность.

То, что значимо для вас

Бесконечные ВОЗМОЖНОСТИ

CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS BIG это профессиональный напольный пароконвектомат большой производительности и надежности.

CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS BIG использует новейшие технологии для обеспечения поддержки вашей работы.

Варка на пару, жарка, регенерация приготовленных блюд в тарелках и многое другое: максимальная отдача выражается всегда в оптимальной полной загрузке.

CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS BIG качество и равномерность приготовления всегда гарантированы при любой загрузке продуктов, повторяемость процесса не зависит от оператора.

180 кг

Максимальная вместимость при полной загрузке

300 °C

Максимальная рабочая температура

4.5 мин

Время предразогрева с 30 °C до 300 °C

Данные относятся к модели XEVL-2021-YPRS



Производительность
Большие объемы,
Бесперебойная работа

Равномерность
6 близко расположенных
вентиляторов с
реверсивным движением

Повторяемость
Стандартизированные
и всегда постоянные
результаты

Интеллект
Думайте о своих клиентах
- печь позаботится
об остальном

Решения для максимального возврата инвестиций

Максимум отдачи, минимум усилий

Печи CHEFTOP MIND.Maps™ BIG PLUS для всегда безупречных результатов приготовления при любой загрузке благодаря 6 высокопроизводительным вентиляторам и насыщенному пару в рабочей камере.

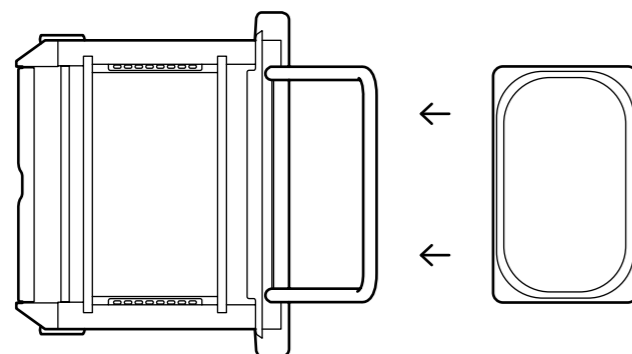
Найдите все возможные решения для вашей кухни.
Настройте свою печь CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS онлайн.



Конфигурация



2,8 m



Загрузка противней по длинной стороне

Лучший обзор камеры приготовления даже при полной загрузке.

Вам нужно решение, подходящее как для противней GN 1/2, так и для GN 1/3?
Откройте CHEFTOP MIND.Maps™ BIG на странице 58



QUICK.Load

Вкатные тележки на 20 GN 2/1 или на GN 1/1 делают загрузку, разгрузку и транспортировку легкой, быстрой и удобной.

Мод. XEVTL-2021
Технические подробности на стр. 83



QUICK.Plate

Тележка для тарелок для регенерации и транспортировки до 51/102 тарелок. Мы можем настроить тележку для ваших конкретных потребностей.

Мод. XEVTL-102P
Технические подробности на стр. 83



HOLDING.Cover

Термочехол, поддерживающий ваши блюда при температуре подачи.

Мод. XUC031
Технические подробности на стр. 83

Конфигурация

CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS BIG COMPACT

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.

CHEFTOP

CHEFTOP

CHEFTOP

CHEFTOP

UNOX

UNOX

UNOX

MIND Maps™

MIND Maps™

Высокая производительность
на небольшом пространстве

Производительность без ограничений

CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS BIG COMPACT - это профессиональный интеллектуальный пароконвектомат с тележкой для максимальной производительности на каждом квадратном метре вашей кухни.

CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS BIG COMPACT - это все технологии UNOX в корпусе шириной 650 мм для максимальной отдачи на минимальной площади.

Блюда на пару, гриль, регенерация и многое другое: максимальная производительность при полной загрузке.

Всегда стабильный результат - качество и равномерность приготовления гарантированы при любом объеме загрузки.

90 kg

Вместимость при полной загрузке

300 °C

Максимальная температура приготовления

4.5 min

Время разогрева с 30 °C до 300 °C



Минимум места
Максимум
производительности
всего на 0,65 кв.м

Совместимость
Тележка совместима с
большинством моделей
шкафов шоковой заморозки

Производительность
Большие объемы
производства, стабильный
результат

Интеллект
Думайте о своих клиентах
- печь позаботится
об остальном

Максимум производительности на квадратный метр

Высокая производительность на небольшом пространстве

Преимущества 4 камер приготовления на пространстве для 3 печей.

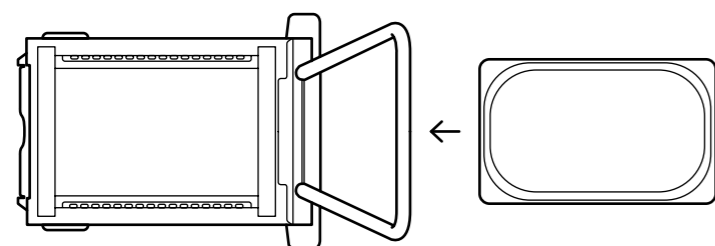
Найдите все возможные решения для вашей кухни.
Настройте свою печь CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS онлайн.



Конфигурация



2,8 m



Совместимость с противнями GN 1/1, GN 1/2, GN 1/3

Компактный дизайн благодаря загрузке противней по короткой стороне.

Вам необходима печь с загрузкой противней по длинной стороне? Откройте для себя CHEFTOP MIND.Maps™ BIG на странице 52



Конфигурация

QUICK.Load

Вкатные тележки на GN 1/1 делают загрузку, разгрузку и транспортировку легкой, быстрой и удобной.

Мод. XECTL-2013
Технические подробности на стр. 83

QUICK.Plate

Тележка для тарелок для регенерации и транспортировки до 51 тарелок. Мы можем настроить тележку для ваших конкретных потребностей.

Мод. XECTL-051P
Технические подробности на стр. 83

HOLDING.Cover

Термочехол, поддерживающий ваши блюда при температуре подачи.

Мод. XUC033
Технические подробности на стр. 83

BIG COMPACT

BIG COMPACT



Противни Cooking Essentials

Бесконечные ВОЗМОЖНОСТИ приготовления

Каждому типу приготовления свой противень

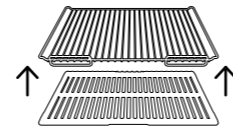
Cooking Essentials

SUPER.GRILL

Антипригарный алюминиевый противень в комплекте с решеткой для гриля - Система QUICK.Load.



Идеально для
Мяса на гриле;
Рыбы на гриле;
Овощей на гриле.



Преимущества
Идеален для полной загрузки;
Сокращает время приготовления на 30% по сравнению с традиционным грилем.

Мод. TG970 GN 1/1 - Только для моделей COUNTERTOP и BIG.

FAKIRO.GRILL

Антипригарный алюминиевый противень. Две поверхности - плоская и ребристая - для разных кухонь.



Идеально для
Мяса и рыбы на гриле;
Овощей на гриле;
Пиццы и Фокаччи.

Преимущества
Время приготовления на 30% меньше, чем у традиционного гриля или жарки;
Идеально подходит для приготовления на гриле или выпечки пиццы и фокаччи.

Мод. TG870 GN 1/1 - Мод. TG770 GN 2/3

BACON.40

Алюминиевая решетка в комплекте с противнем для сбора жира.



Идеально для
Бекона;
Жарки мяса;
Жарки курицы.

Преимущества
До 18 хрустящих кусочков бекона за 5 минут;
Прост в очистке, благодаря антипригарному покрытию.

Мод. TG945 GN 1/1

GRILL

Алюминиевый противень с антипригарным покрытием. Использование без предразогрева.



Идеально для
Рыбы на гриле;
Овощей на гриле.

Преимущества
Не требует предварительного разогрева в печи для достижения рисунка на продукте. Идеально подходит для полной загрузки и массового производства.

Мод. TG885 GN 1/1 - Мод. TG720 GN 2/3

POLLO.GRILL

Решетка из нержавеющей стали с противнем для сбора жира.



Идеально для
Цыпленка-табака;
Жарки мяса;
Жарки рыбы.

Преимущества
Противень для сбора жира, который держит печь в чистоте;
Лучше всего работает вместе с набором для сбора жира SMART.Drain.

Мод. GRP840 GN 1/1

POLLO.BLACK

Противень из нержавеющей стали с антипригарным покрытием с жиросборником для 8 птиц.



Идеально для
Цельных тушек птицы и дичи.

Преимущества
Антипригарное покрытие для облегчения удаления птицы;
Лучше всего работает в сочетании с комплектом для сбора жира SMART.Drain.

Мод. GRP825 GN 1/1 - Мод. GRP715 GN 2/3

Каждому типу приготовления свой противень

Cooking Essentials

BLACK.40

Алюминиевый противень с антипригарным покрытием, глубина 40 мм.



Идеально для

Запекания;
Жарки;
Варки риса.

Преимущества

Безотходное тушение, жарение и приготовление на пару риса;
Антипригарный материал для удобного удаления и очистки продуктов.

Мод. TG900 GN 1/1

BLACK.FRY

Перфорированный противень с антипригарным покрытием из нержавеющей стали для жарки.



Идеально для

Замороженных полуфабрикатов;
Куриных крылышек;
Жареного картофеля.

Преимущества

Перфорированный противень с антипригарным покрытием;
Гофрированное дно для придания продукту дополнительной хрустящей корочки и равномерности.

Мод. GRP816 GN 1/1

POTATO.FRY

Перфорированный противень из нержавеющей стали для картофеля-фри.



Идеально для

Картофеля-фри

Преимущества

Стальной противень-решетка;
Волнистая поверхность для циркуляции;
воздуха на продукте для равномерности жарки.

Мод. GRP817 GN 1/1

BLACK.20

Противень из нержавеющей стали с антипригарным покрытием, глубина 20мм.



Идеально для

Запекания;
Жарки мяса и рыбы;
Варки риса.

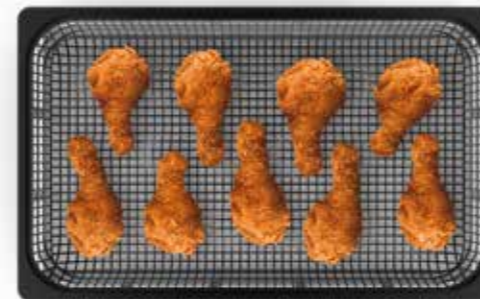
Преимущества

Безотходное тушение, жарение и приготовление на пару риса;
Антипригарный материал для удобного удаления и очистки продуктов.

Мод. TG895 GN 1/1

CLEAN.FRY

Перфорированная решетки из нержавеющей стали для фритюра с противнем для сбора жиров.



Идеально для

Замороженных полуфабрикатов

Преимущества

Имеет систему сбора жира с антипригарным покрытием. Уменьшает загрязнение в камере во время приготовления и потребления мощных средств.

Мод. GRP820 GN 1/1

PAN.FRY

Эмалированный противень для жарки панированных продуктов.



Идеально для

Котлет и кусочков рыбы с панировке;
Овощей в панировке.

Преимущества

Меньше масла для жарки;
Равномерные результаты на всем противне.

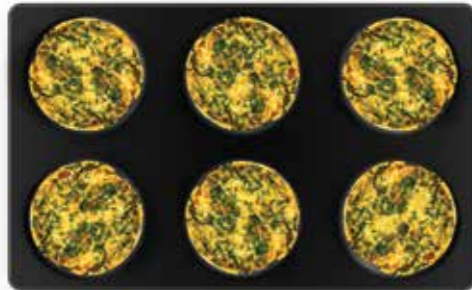
Мод. TG905 GN 1/1 - Мод. TG735 GN 2/3

Каждому типу приготовления свой противень

Cooking Essentials

EGGS 6 x 2

Алюминиевый противень с антипригарным покрытием на 6 яичниц по 2 яйца.



Идеально для

Жарки яиц;
Омлетов;
Яичниц.

Преимущества

Большое количество яиц менее чем за 4 минуты;
Прост в очистке, легкий и прочный.

Мод. TG935 GN 1/1

EGGS 8 x 1

Алюминиевый противень с антипригарным покрытием на 8 яичниц по 2 яйца.



Идеально для

Жарки яиц;
Омлетов;
Яичниц.

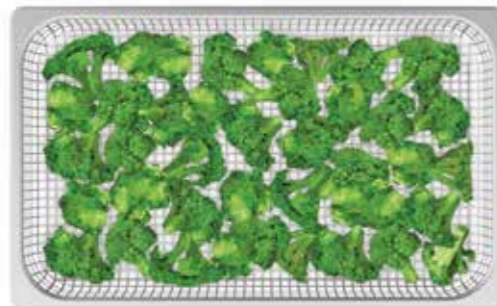
Преимущества

Огромное количество жареных или вареных яиц менее чем за 4 минуты;
Прост в очистке, легкий и прочный.

Мод. TG936 GN 1/1 - Мод. TG937 GN 2/3

STEAM

Перфорированный противень из нержавеющей стали для варки.



Идеально для

Варки на пару;
Приготовления в вакууме.

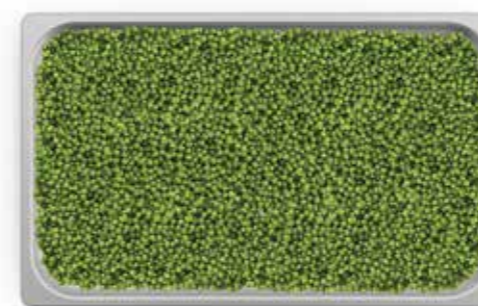
Преимущества

Решетчатая структура для наибольшей циркуляции воздуха на продукт.

Мод. GRP815 GN 1/1 - Мод. GRP710 GN 2/3

FORO.STEEL20

Перфорированный противень из нержавеющей стали.



Идеально для

Варки на пару;
Приготовления Sous-Vide.

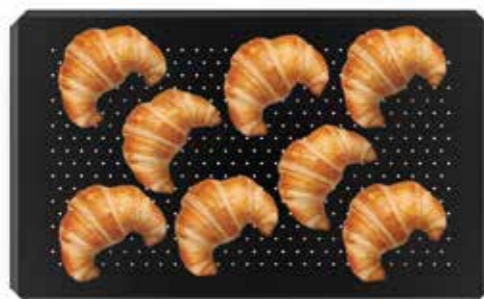
Преимущества

Противень из нержавеющей стали с перфорированным дном для лучшей циркуляции пара к продукту.

Мод. TG810 GN 1/1 - Мод. TG710 GN 2/3

FORO.BLACK

Перфорированный алюминиевый противень с антипригарным покрытием.



Идеально для

Круассанов;
Песочного теста,
Замороженного хлеба.

Преимущества

Низкий край для максимального увеличения воздушных потоков.

Мод. TG890 GN 1/1 - Мод. TG730 GN 2/3

FORO.SILICO

Перфорированный силиконовый алюминиевый противень.




Идеально для

Круассанов;
Замороженного хлеба.

Преимущества

Термостойкое силиконовое покрытие;
Идеально подходит для продуктов с сахарным покрытием.

Мод. TG975 GN 1/1



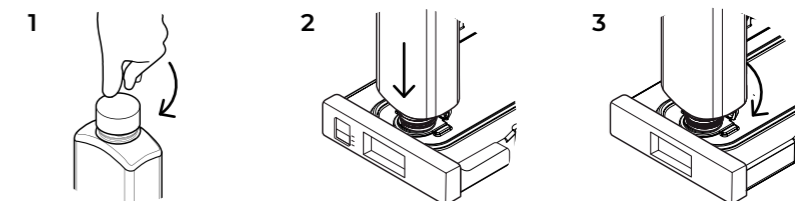
Позаботьтесь о вашей печи

Уход и обслуживание

Нажмите кнопку и выберите режим мойки, который больше подходит для фактической степени загрязнения. Пока печь моется, сосредоточьтесь на том, что важно для вашей кухни.

UNOX.Pure

DET&Rinse™



Уход и обслуживание



PURE-RO

Система обратного осмоса, которая снижает карбонатную жесткость воды до нуля, тем самым избегая образования налета внутри печи.

Мод. ХНС002
Технические подробности на стр. 83

Не требуется для печей CHEFTOP MIND.Maps™ BIG.



PURE

Фильтр UNOX.Pure снижает карбонатную жесткость в воде, тем самым предотвращая образование налета внутри камеры приготовления печи.

Мод. ХНС003
Технические подробности на стр. 83



REFILL

Сменный картридж для системы фильтрации UNOX.PURE

Мод. ХНС004
Технические подробности на стр. 83



PLUS

Чистящие и ополаскивающие средства, сочетающие в себе максимальную чистоту с минимальным потреблением и длительным сроком службы вашего пароконвектомата.

Мод. DB1015
Технические подробности на стр. 83



ECO

Эко-формула для ежедневной мойки и бережного отношения к окружающей среде. Идеально подходит для низкого уровня загрязнения.

Мод. DB1018
Технические подробности на стр. 83



ULTRA

Ультра сильное моющее средство для высокого уровня загрязнения, рекомендуется для животных жиров.

Мод. DB1050*
Технические подробности на стр. 83

*Проверьте наличие товара в вашей стране.

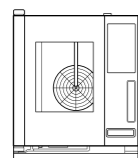
Уход и обслуживание

MIND.Maps™ PLUS

Откройте для себя печи и сопутствующие аксессуары

Самая умная печь в мире

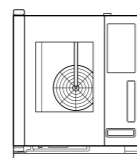
COMPACT



535 x 672 x 649 мм
Ш x Г x В

⚡ XECC - 0523 - EPRM

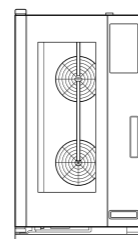
Вместимость 5 GN 2/3
Шаг 67 мм
Частота сети 50/60 Hz
Напряжение 380-415V 3N~
Мощность 5,15 kW
Вес 58 kg



535 x 872 x 649 мм
Ш x Г x В

⚡ XECC - 0513 - EPRM

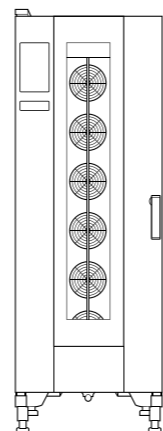
Вместимость 5 GN 1/1
Шаг 67 мм
Частота сети 50/60 Hz
Напряжение 380-415V 3N~
Мощность 9,3 kW
Вес 68 kg



535 x 872 x 984 мм
Ш x Г x В

⚡ XECC - 1013 - EPRM

Вместимость 10 GN 1/1
Шаг 67 мм
Частота сети 50/60 Hz
Напряжение 380-415V 3N~
Мощность 18,5 kW
Вес 94 kg

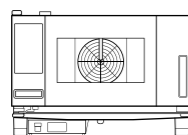


650 x 1002 x 1875 мм
Ш x Г x В

⚡ XECL - 2013 - YPRS

Вместимость 20 GN 1/1
Шаг 67 мм
Частота сети 50/60 Hz
Напряжение 380-415V 3N~
Мощность 38,5 kW
Вес 296 kg

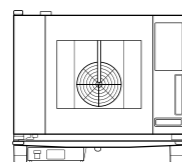
COUNTERTOP GN 1/1



750 x 783 x 538 мм
Ш x Г x В

⚡ XEVC - 0311 - EPRM

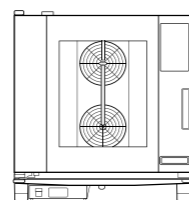
Вместимость 3 GN 1/1
Шаг 67 мм
Частота сети 50/60 Hz
Напряжение 380-415V 3N~
Мощность 5 kW
Вес 56 kg



750 x 783 x 675 мм
Ш x Г x В

⚡ XEVC - 0511 - EPRM

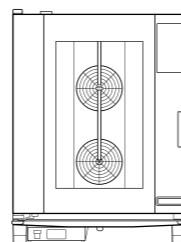
Вместимость 5 GN 1/1
Шаг 67 мм
Частота сети 50/60 Hz
Напряжение 380-415V 3N~
Мощность 9,3 kW
Вес 70 kg



750 x 783 x 843 мм
Ш x Г x В

⚡ XEVC - 0711 - EPRM

Вместимость 7 GN 1/1
Шаг 67 мм
Частота сети 50/60 Hz
Напряжение 380-415V 3N~
Мощность 11,7 kW
Вес 86 kg



750 x 783 x 1010 мм
Ш x Г x В

⚡ XEVC - 1011 - EPRM

Вместимость 10 GN 1/1
Шаг 67 мм
Частота сети 50/60 Hz
Напряжение 380-415V 3N~
Мощность 18,5 kW
Вес 98 kg

🔥 XEVC - 0511 - GPRM

Вместимость 5 GN 1/1
Шаг 67 мм
Частота сети 50/60 Hz
Напряжение 220-240V 1N~
Мощность 0,6 kW
Мощность газ 15 kW
Вес 83 kg

🔥 XEVC - 0711 - GPRM

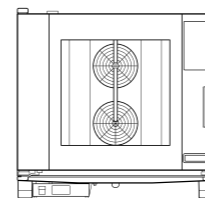
Вместимость 7 GN 1/1
Шаг 67 мм
Частота сети 50/60 Hz
Напряжение 220-240V 1N~
Мощность 1 kW
Мощность газ 19 kW
Вес 104 kg

🔥 XEVC - 1011 - GPRM

Вместимость 10 GN 1/1
Шаг 67 мм
Частота сети 50 Hz
Напряжение 220-240V 1N~
Мощность 1 kW
Мощность газ 22 kW
Вес 117 kg

BIG COMPACT

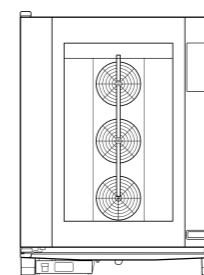
COUNTERTOP GN 2/1



860 x 1145 x 842 мм
Ш x Г x В

⚡ XEVC - 0621 - EPRM

Вместимость 6 GN 2/1
Шаг 77 мм
Частота сети 50/60 Hz
Напряжение 380-415V 3N~
Мощность 20,5 kW
Вес 120 kg



860 x 1145 x 1162 мм
Ш x Г x В

⚡ XEVC - 1021 - EPRM

Вместимость 10 GN 2/1
Шаг 77 мм
Частота сети 50/60 Hz
Напряжение 380-415V 3N~
Мощность 31 kW
Вес 170 kg

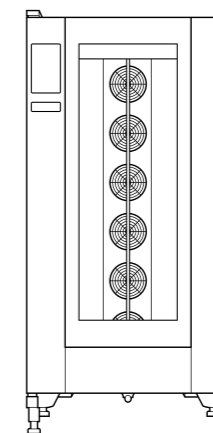
🔥 XEVC - 0621 - GPRM

Вместимость 6 GN 2/1
Шаг 77 мм
Частота сети 50/60 Hz
Напряжение 220-240V 1N~
Мощность 1 kW
Мощность газ 27 kW
Вес 155 kg

🔥 XEVC - 1021 - GPRM

Вместимость 10 GN 2/1
Шаг 77 мм
Частота сети 50/60 Hz
Напряжение 230 V ~ 1N
Мощность 1,4 kW
Мощность газ 43 kW
Вес 183 kg

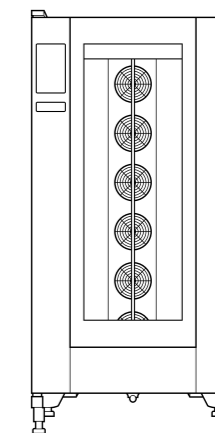
BIG



892 x 925 x 1875 мм
Ш x Г x В

⚡ XEVL - 2011 - YPRS

Вместимость 20 GN 1/1
Шаг 67 мм
Частота сети 50/60 Hz
Напряжение 380-415V 3N~
Мощность 38,5 kW
Вес 292 kg



892 x 1164 x 1875 мм
Ш x Г x В

⚡ XEVL - 2021 - YPRS

Вместимость 20 GN 2/1
Шаг 67 мм
Частота сети 50/60 Hz
Напряжение 380-415V 3N~
Мощность 65 kW
Вес 339 kg

⚡ XEVL - 2011 - DPRS

Вместимость 20 GN 1/1
Шаг 67 мм
Частота сети 50/60 Hz
Напряжение 380-415V 3N~
Мощность 38,5 kW
Вес 292 kg

⚡ XEVL - 2021 - DPRS

Вместимость 20 GN 2/1
Шаг 67 мм
Частота сети 50/60 Hz
Напряжение 220-240V 3~
Мощность 65 kW
Вес 339 kg

🔥 XEVL - 2011 - GPRS

Вместимость 20 GN 1/1
Шаг 67 мм
Частота сети 50/60 Hz
Напряжение 220-240V 1N~
Мощность 2,5 kW
Мощность газ 48 kW
Вес 309 kg

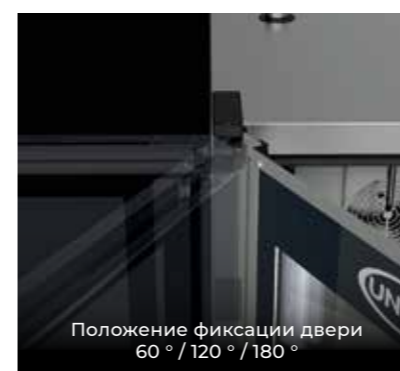
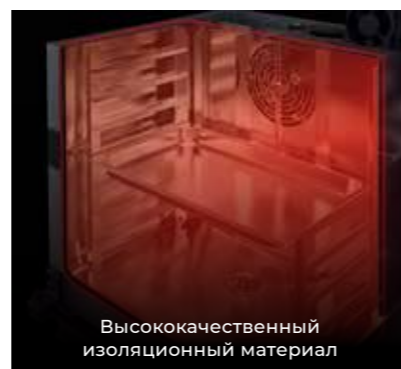
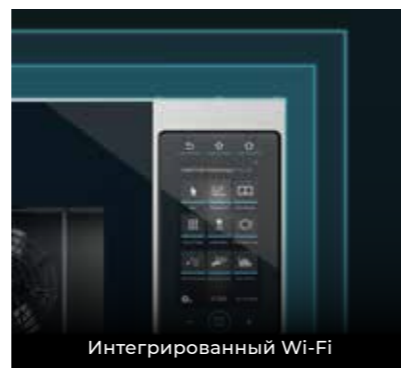
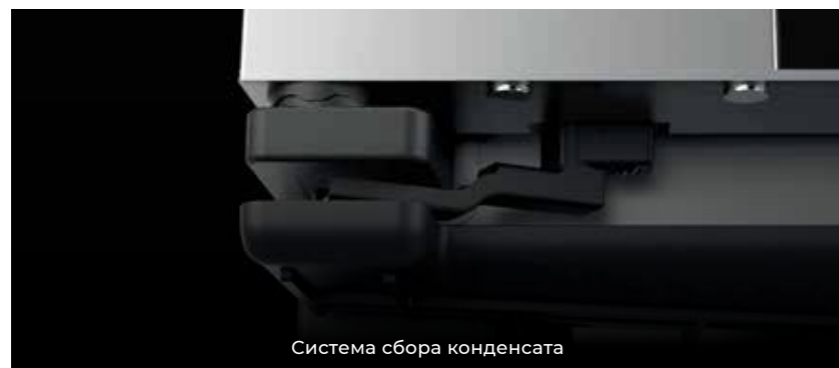
🔥 XEVL - 2021 - GPRS

Вместимость 20 GN 2/1
Шаг 67 мм
Частота сети 50/60 Hz
Напряжение 220-240V 1N~
Мощность 2,6 kW
Мощность газ 90 kW
Вес 363 kg

Примечание
Все печи имеют опциональную модель с открытием двери слева
направо - пример кода оборудования XEVC-1011-EPLM.
На уровне печей GN 2/1 можно разместить до 2 лотков GN 1/1.
Все BIG печи имеют тележку в комплекте.



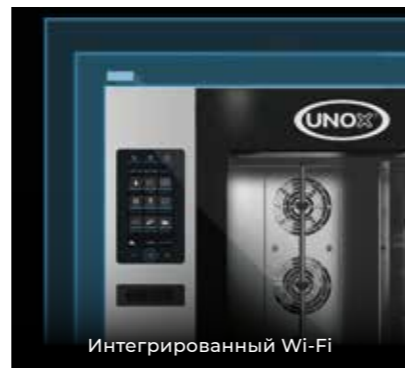
Технические детали



Технические детали



Вода, собранная с фасада, подается прямо в сливную трубу печи



Интегрированный Wi-Fi



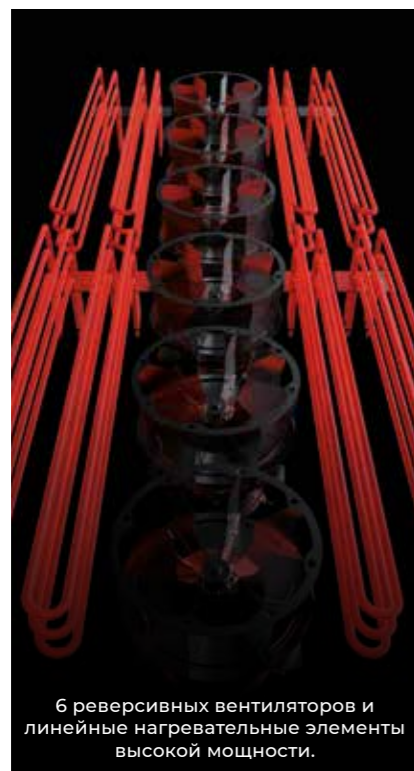
Многоочечный термощуп MULTI.Point



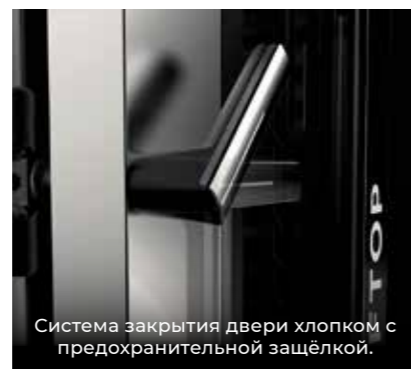
Интегрированная LED подсветка



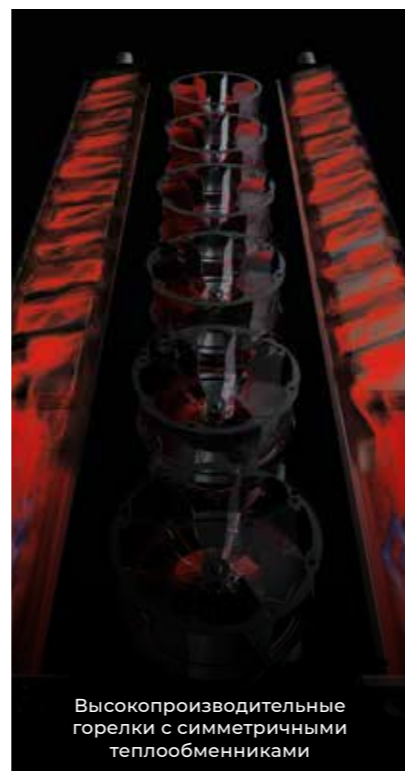
Высококачественный изоляционный материал



6 реверсивных вентиляторов и линейные нагревательные элементы высокой мощности.



Система закрытия двери хлопком с предохранительной защёлкой.



Высокопроизводительные горелки с симметричными теплообменниками



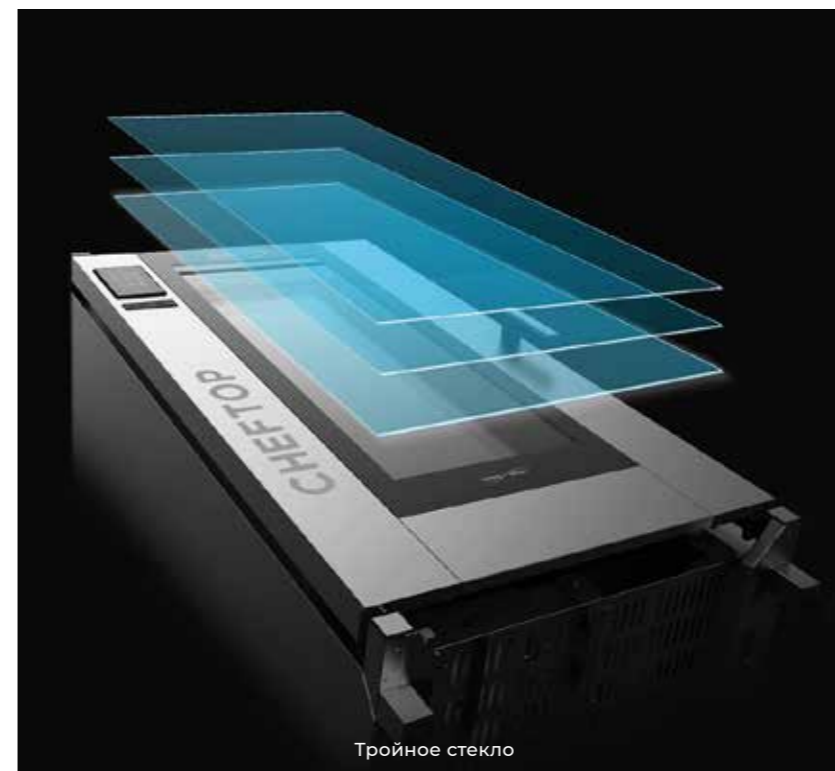
Камера приготовления из коррозионностойкой стали AISI 316L



Рамная конструкция из стальных труб толщиной 50 мм



USB-порт для загрузки/выгрузки данных



Тройное стекло



Эргономичная ручка

Характеристики

- Стандартные
- Опциональные
- Не доступны

BIG
и
BIG COMPACT
COUNTERTOP
и
COMPACT

UNOX INTELLIGENT PERFORMANCE

ADAPTIVE.Cooking™: автоматически регулирует параметры приготовления, чтобы обеспечить повторяемость результатов	●	●	●	●
CLIMALUX™: полный контроль влажности в камере приготовления	●	●	●	●
SMART.Preheating: автоматически устанавливает температуру и продолжительность предварительного нагрева	●	●	●	●
AUTO.Soft: управляет повышением температуры, чтобы сделать его более деликатным	●	●	●	●
SENSE.Klean: оценивает степень загрязнения печи и предлагает оптимальную автоматическую мойку	●	●	●	●

UNOX INTENSIVE COOKING

DRY.Maxi™: быстро отводит влагу из камеры приготовления	●	●	●	●
STEAM.Maxi™: получение пара в диапазоне от 35°C	●	●	●	●
AIR.Maxi™: 4 скорости непрерывного воздушного потока и 4 полустатических скорости вращения	●	●	●	●
EFFICIENT.Power: сертификат энергоэффективности ENERGY STAR	●	●	●	●
PRESSURE.Steam: увеличивает насыщенность и температуру пара	●	●	●	●

DATA DRIVEN COOKING

Wi-Fi соединение	●	●	●	●
Интернет соединение	○	○	○	○
ddc.unox.com: контроль использования печи в режиме реального времени, создавать и отправлять рецепты с вашего компьютера в печь	●	●	●	●
DDC.Stats: анализируйте, сравнивайте и улучшайте данные пользователя и потребления вашей печи	●	●	●	●
DDC.App: контролировать все подключенные печи в режиме реального времени со своего смартфона	●	●	●	●
DDC.Coach: анализирует, как вы используете печь и предлагает персонализированные рецепты	●	●	●	●

РУЧНЫЕ РЕЖИМЫ

Изменение параметров температуры в диапазоне 30° C - 260° C	●	●	●	●
Изменение параметров температуры в диапазоне 30° C - 300° C	●	●	—	—
Комбинированный режим 35° C - 260° C со STEAM.Maxi™ от 30% до 90%	●	●	●	●
Комбинированный режим 48° C - 260° C со STEAM.Maxi™ от 10% до 20%	●	●	●	●
Режим с паровлажнением 48° C - 130° C со STEAM.Maxi™ 100%	●	●	●	●
Режим приготовления с сухим воздухом + принудительный отвод влаги от 30° C с DRY.Maxi™ от 10% до 100%	●	●	●	●
Готовка с параметром DELTA-T с термощупом	●	●	●	●
Одноточечный термощуп	—	—	—	—
Многоточечный термощуп MULTI.Point - исключая модели XEVC-0311-EPRM / XECC-0523-EPRM	●	●	●	●
Термощуп SOUS-VIDE	○	○	○	○

ПЕРЕДОВЫЕ И АВТОМАТИЧЕСКИЕ ПРОГРАММЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Технология MIND.Maps™: нарисуйте процесс приготовления, состоящий из бесконечных шагов, одним простым прикосновением	●	●	●	●
ПРОГРАММЫ: сохраняйте до 384 пользовательских программ, присваивайте имя или личный автограф и изображение сохраненным программам	●	●	●	●
CHEFUNOX: выберите режим приготовления, продукты, которые нужно приготовить, печь автоматически установит все параметры приготовления	●	●	●	●
MULTI.Time: до 10 таймеров для одновременного приготовления различных продуктов	●	●	●	●
MISE.EN.PLACE: синхронизируйте загрузку продуктов в камеру приготовления, чтобы каждый противень был готов одновременно	●	●	●	●

АВТОМАТИЧЕСКАЯ МОЙКА

Rotor.KLEAN™: 4 автоматические программы мойки	●	●	●	●
Rotor.KLEAN™: датчик уровня воды и моющего средства - исключая модели XEVC-0311-EPRM / XECC-0523-EPRM	●	●	●	●
Встроенный контейнер для моющих средств DET & Rinse™	●	●	●	●

ВСПОМОГАТЕЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ

Пользователь может установить предварительный разогрев до 300° C для каждой программы	●	●	—	—
Пользователь может установить предварительный разогрев до 260° C для каждой программы	●	●	●	●
Отображение оставшегося времени приготовления	●	●	●	●
Режим теплового шкафа «HOLD» и непрерывного функционирования «INF»	●	●	●	●
Визуализация остаточного времени приготовления	●	●	●	●
Единица измерения температуры в °C или °F	●	●	●	●

ЭФФЕКТИВНОСТЬ И БЕЗОПАСНОСТЬ

Protek.SAFE™: автоматическая остановка двигателя при открытии двери	●	●	●	●
Protek.SAFE™: расход электроэнергии или газа в зависимости от реальной потребности	●	●	●	●
Spido.GAS™: высокопроизводительные линейные теплообменники для равномерного распределения тепла	—	—	—	●
Spido.GAS™: высокопроизводительные горелки высокого давления и симметричные теплообменники	—	●	—	—

ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

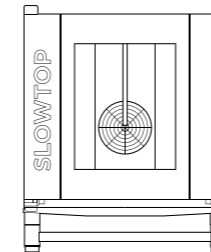
Камера приготовления из высококачественной нержавеющей стали AISI 304 с закругленными краями	—	—	●	●
Камера приготовления из нержавеющей стали AISI 316 L	●	●	—	—
Камера приготовления с С-образными направляющими	●	●	●	●
Освещение камеры приготовления через встроенную в дверь светодиодную LED подсветку	●	●	●	●
9,5-дюймовый емкостной сенсорный экран панели управления	●	●	●	●
7"-дюймовая сенсорная резистивная панель управления	—	—	—	—
Панель управления с сертификатом водостойкости - IPX5	●	●	●	●
Каллесборник с непрерывным отводом воды, даже при открытой двери	●	●	●	●
Прочная конструкция с использованием инновационных материалов	●	●	●	●
4-скоростная система с несколькими вентиляторами и высокопроизводительные круглые нагревательные элементы	—	—	●	●
6 двигателей с несколькими реверсивными вентиляторами и прямолинейными нагревательными элементами высокой мощности	●	●	—	—
Высокая прочность и самосмазывающиеся технополимерные дверные петли	●	●	●	●
Положение фиксации двери при 120° -180°	●	●	—	—
Положение фиксации двери при 60°-120°-180°	—	—	●	●
Двусторонняя дверь используется даже после установки	—	—	○	○
Толщина двери 70 мм	●	●	—	—
Открываемое внутреннее стекло для упрощения очистки двери	●	●	●	●
Двухступенчатое открытие/ закрытие двери	●	●	○	○
Бесконтактный датчик открытия двери	●	●	●	●
Система автодиагностики ошибок и неисправностей	●	●	●	●
Защитный температурный термостат	●	●	●	●

Аксессуары

Откройте для себя все доступные аксессуары на нашем сайте



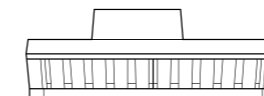
SLOWTOP



SLOWTOP

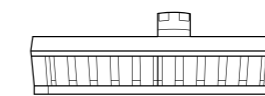
для COUNTERTOP печей GN 1/1
750 x 792 x 961 мм - Ш x Г x В
Мод. XEVC-0711-CRM

ВЫТЯЖНЫЕ ЗОНТЫ



ВЫТЯЖНОЙ ЗОНТ С УГОЛЬНЫМ ФИЛЬТРОМ

для COUNTERTOP печей
10 & 6 GN 2/1
868 x 1323 x 366 мм - Ш x Г x В
Мод. XEVC-CF21

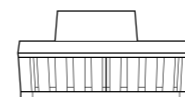


ВЫТЯЖНОЙ ЗОНТ С ПАРОКОНДЕНСАТОРОМ

для COUNTERTOP печей
10 & 6 GN 2/1
868 x 1323 x 240 мм - Ш x Г x В
Мод. XEVC-HC21

для BIG печей GN 1/1
892 x 1131 x 342 мм - Ш x Г x В
Мод. XEHL-HCFL

для BIG COMPACT печей GN 1/1
650 x 1208 x 240 мм - Ш x Г x В
Мод. XEHL-HCFC



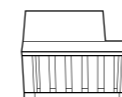
ВЫТЯЖНОЙ ЗОНТ С УГОЛЬНЫМ ФИЛЬТРОМ

для COUNTERTOP печей
10 & 6 GN 2/1
750 x 956 x 366 мм - Ш x Г x В
Мод. XEVC-CF11



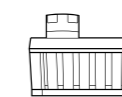
ВЫТЯЖНОЙ ЗОНТ С ПАРОКОНДЕНСАТОРОМ

для COMPACT печей GN 1/1
750 x 956 x 240 мм - Ш x Г x В
Мод. XEVC-HC11



ВЫТЯЖНОЙ ЗОНТ С УГОЛЬНЫМ ФИЛЬТРОМ

для COMPACT печей GN 1/1
535 x 1018 x 366 мм - Ш x Г x В
Мод. XEHC-CF13



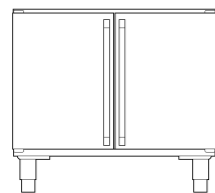
ВЫТЯЖНОЙ ЗОНТ С ПАРОКОНДЕНСАТОРОМ

для COMPACT печей GN 1/1
535 x 1100 x 240 мм - Ш x Г x В
Мод. XEHC-HC13

для COMPACT печей GN 2/3
535 x 823 x 366 мм - Ш x Г x В
Мод. XEHC-CF23

для COMPACT печей GN 2/3
535 x 900 x 240 мм - Ш x Г x В
Мод. XEHC-HC23

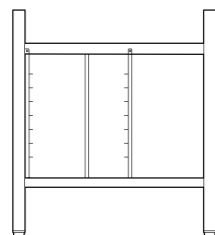
НЕЙТРАЛЬНЫЙ ШКАФ



НЕЙТРАЛЬНЫЙ ШКАФ
для COUNTERTOP печей GN 2/1
860 x 1079 x 717 мм - Ш x Г x В
Мод. XWVEC-0821

для COUNTERTOP печей GN 1/1
750 x 656 x 676 мм - Ш x Г x В
Мод. XWVEC-0811

СТЕНД



УЛЬТРА ВЫСОКИЙ СТЕНД
для COUNTERTOP печей GN 1/1
732 x 641 x 888 мм - Ш x Г x В
Мод. XWVRC-0711-UH

ВЫСОКИЙ СТЕНД

для COUNTERTOP печей GN 2/1
842 x 864 x 692 мм - Ш x Г x В
Мод. XWVRC-0721-H

для COUNTERTOP печей GN 1/1
732 x 546 x 752 мм - Ш x Г x В
Мод. XWVRC-0711-H

для COMPACT печей GN 1/1
518 x 779 x 744 мм - Ш x Г x В
Мод. XWCRC-0613-H

для COMPACT печей GN 2/3
518 x 585 x 744 мм - Ш x Г x В
Мод. XWCRC-0623-H

ПРОМЕЖУТОЧНЫЙ СТЕНД

для COUNTERTOP печей GN 1/1
732 x 546 x 462 мм - Ш x Г x В
Мод. XWVRC-0011-M

НИЗКИЙ СТЕНД

для COUNTERTOP печей GN 2/1
842 x 891 x 305 мм - Ш x Г x В
Мод. XWVRC-0021-L

для COUNTERTOP печей GN 1/1
732 x 546 x 305 мм - Ш x Г x В
Мод. XWVRC-0011-L

для COMPACT печей GN 1/1
518 x 684 x 305 мм - Ш x Г x В
Мод. XWCRC-0013-L

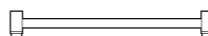
для COMPACT печей GN 2/3
518 x 484 x 305 мм - Ш x Г x В
Мод. XWCRC-0023-L

HYPER.SMOKER



HYPER.SMOKER
для печей CHEFTOP
MIND.Maps™ PLUS - Проверьте
совместимость с моделями,
выпущенными до 2016 года
Мод. XUC090

НАПОЛЬНЫЙ СТЕНД



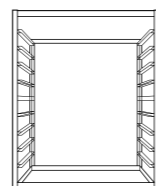
*обязательно для размещения
печи на полу

НАПОЛЬНЫЙ СТЕНД
для COUNTERTOP печей GN 2/1
842 x 891 x 113 мм - Ш x Г x В
Мод. XWVRC-0021-F

для COUNTERTOP печей GN 1/1
732 x 546 x 113 мм - Ш x Г x В
Мод. XWVRC-0011-F

для COMPACT печей GN 1/1
732 x 479 x 113 мм - Ш x Г x В
Мод. XECRC-0013-F

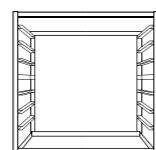
КОРЗИНА И ТЕЛЕЖКИ



КОРЗИНА

для COUNTERTOP печей 10 GN 2/1
622 x 674 x 865 мм - Ш x Г x В
Мод. XWVBC-1021

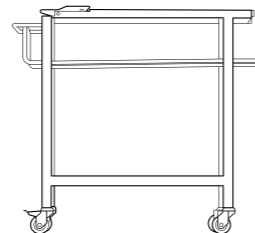
для COUNTERTOP печей 10 GN 1/1
568 x 361 x 713 мм - Ш x Г x В
Мод. XWVBC-0911



КОРЗИНА

для COUNTERTOP печей 6 GN 2/1
622 x 674 x 545 мм - Ш x Г x В
Мод. XWVBC-0621

для COUNTERTOP печей 7 GN 1/1
568 x 361 x 546 мм - Ш x Г x В
Мод. XWVBC-0611

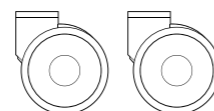


ТЕЛЕЖКИ

для корзина GN 2/1
647 x 855 x 923 мм - Ш x Г x В
Мод. XWVVC-0021

для корзина GN 1/1
605 x 700 x 923 мм - Ш x Г x В
Мод. XWVVC-0011

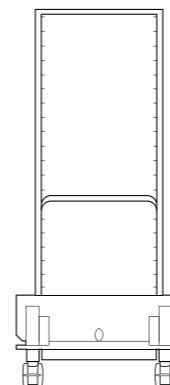
НАБОР КОЛЕС



НАБОР КОЛЕС

2 колеса с тормозом - 2 колеса
без тормоза - настенные
крепёжные цепи
Мод. XUC012

QUICK.LOAD И QUICK.PLATE

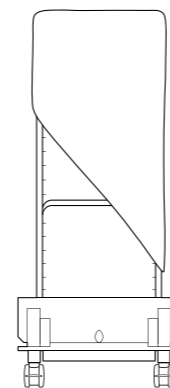


QUICK.LOAD

для BIG печей 20 GN 2/1
776 x 851 x 1741 мм - Ш x Г x В
Мод. XEVTL-2021

для BIG печей 20 GN 1/1
776 x 681 x 1741 мм - Ш x Г x В
Мод. XEVTL-2011

для BIG COMPACT печей 20 GN 1/1
520 x 668 x 1745 мм - w x d x h
Мод. XECTL-2013



HOLDING.COVER

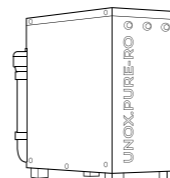
термочехол

для QUICK.LOAD
и QUICK.PLATE GN 2/1
Мод. XUC031

для QUICK.LOAD
и QUICK.PLATE GN 1/1
Мод. XUC030

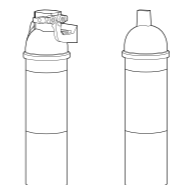
для QUICK.LOAD
и QUICK.PLATE BIG COMPACT
Мод. XUC033

УХОД И ОБСЛУЖИВАНИЕ



UNOX.PURE-RO

система фильтрации обратного
осмоса
Мод. ХНС002



UNOX.PURE

водоподготовка с помощью
фильтра
Мод. ХНС003

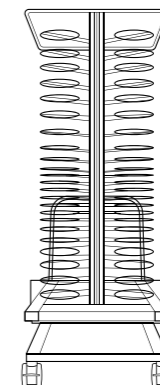
+ СМЕННЫЙ КАРТРИДЖ
Мод. ХНС004

МОЮЩИЕ СРЕДСТВА



DET&RINSE™ PLUS DET&RINSE™ ECO DET&RINSE™ ULTRA

одна коробка содержит
10 бут. x 1 л
Мод. DB1015
Мод. DB1018
Мод. DB1050



QUICK.PLATE

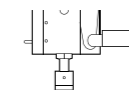
для BIG печей 20 GN 2/1
- 102 тарелки
776 x 851 x 1709 мм - Ш x Г x В
Мод. XEVTL-102P

для BIG печей 20 GN 1/1
- 51 тарелки
776 x 681 x 1709 мм - Ш x Г x В
Мод. XEVTL-051P

для BIG COMPACT печей 20 GN 1/1
- 34 тарелки
520 x 668 x 1711 мм - w x d x h
Мод. XECTL-034P

для BIG COMPACT печей 20 GN 1/1
- 51 тарелки
520 x 668 x 1711 мм - w x d x h
Мод. XECTL-051P

SMART.DRAIN

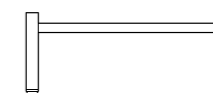


SMART.DRAIN

система сбора жира и
жидкости

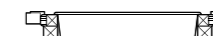
для нейтрального шкафа
и высокого открытого стэнда
Мод. XUC020

*см. предлагаемые решения на
странице 40



НИЗКИЙ СТЕНД

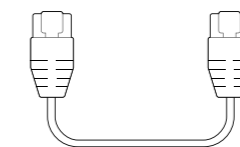
для COUNTERTOP печей GN 1/1
732 x 546 x 305 мм - Ш x Г x В
Мод. XWVRC-0011-L-PO



ТЕЛЕЖКИ

для COUNTERTOP печей GN 1/1
629 x 708 x 106 мм - Ш x Г x В
Мод. XWVVC-0011-L-PO

ИНТЕРНЕТ-СОЕДИНЕНИЕ



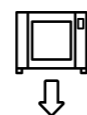
АКСЕССУАРЫ ДЛЯ ПОДКЛЮЧЕНИЯ ПЕЧЕЙ

Комплект для подключения к
Ethernet
Мод. XEC001

Техническая поддержка

Установка и ввод в эксплуатацию

Правильная отправная точка



Глобальная сервисная сеть

Идеальная установка необходима для обеспечения правильной работы вашего CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS и бесперебойной работы в вашей повседневном ритме. Мы ориентируемся на вас, чтобы вы могли сосредоточиться на том, что для вас важно. Найдите авторизованные сервисные центры, ближайšie к вашей кухне.

Техническое обслуживание

Непрерывная работа



Самый быстрый ответ на ваши потребности

Подключенная к Интернету ваша печь сообщает о любых неисправностях или необходимом техническом обслуживании непосредственно в наш операционный центр. Поддержание вашей печи в оптимальных условиях является приоритетом Unox: наши квалифицированные специалисты в вашем распоряжении, чтобы предоставить вам поддержку по телефону или на месте.

Гарантия LONG.Life и LONG.Life4

Обещание надежности



Выбор сделан на длительный срок

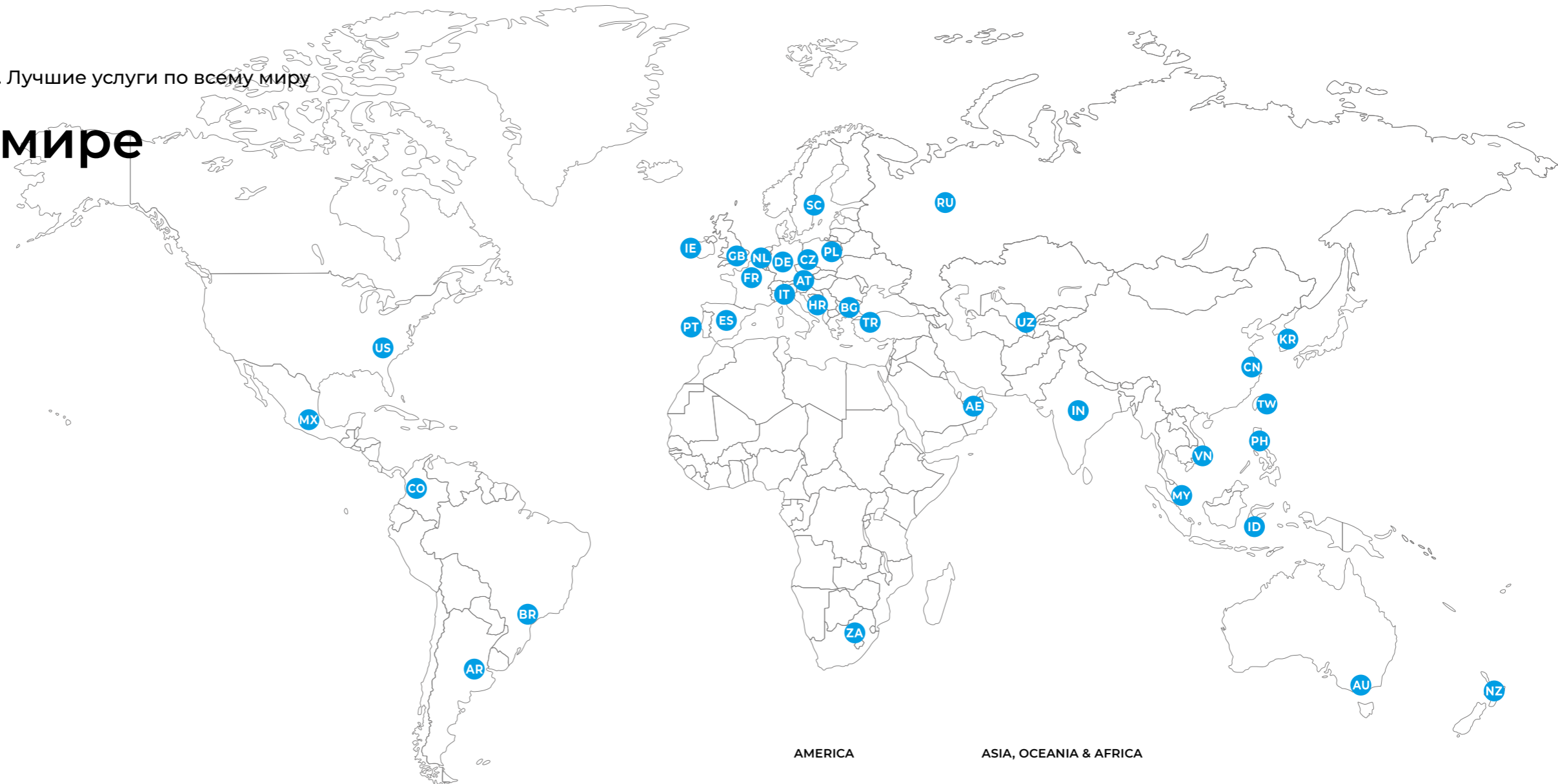
После подключения печи CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS к Интернету вы можете активировать на нашем сайте unox.com LONG.Life4 и продлить гарантию до 4 лет или 10 000 часов эксплуатации, на запасные части 24 месяца* или 10 000 часов эксплуатации, в зависимости от того, что наступит раньше.

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

LONG Life 4!

Глобальная компания. Лучшие услуги по всему миру

UNOX в мире



Контакты

Контакты

INTERNAZIONALE

UNOX S.p.a

Via Majorana, 22
35010 - Cadoneghe (PD) - Italy
E-mail: info@unox.com
Tel: +39 049 8657511

EUROPE

IT - ITALIA UNOX S.p.a

E-mail: info@unox.it
Tel: +39 049 736 0781

DE - DEUTSCHLAND UNOX DEUTSCHLAND GMBH

E-mail: info.de@unox.com
Tel: +49 32 211121581

FR - FRANCE, BELGIUM & LUXEMBOURG UNOX FRANCE s.a.s.

E-mail: info.fr@unox.com
Tel: +33 4 81 68 19 12

PT - PORTUGAL UNOX PORTUGAL

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

ES - ESPAÑA UNOX PROFESIONAL ESPAÑA S.L.

E-mail: info.es@unox.com
Tel: +34 932 20 36 52

GB - UNITED KINGDOM UNOX UK Ltd.

E-mail: info.uk@unox.com
Tel: +44 1252 851 522

IE - IRELAND UNOX IRELAND

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

SC - SCANDINAVIAN COUNTRIES UNOX SCANDINAVIA AB

E-mail: info.se@unox.com
Tel: +46(0)790 75 63 64

AT - ÖSTERREICH UNOX ÖSTERREICH GMBH

E-mail: info.de@unox.com
Tel: +43 1206 092 068

RU - РОССИЯ, ПРИБАЛТИКА И СТРАНЫ СНГ UNOX РОССИЯ

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

CZ - ČESKÁ REPUBLIKA UNOX DISTRIBUTION s.r.o.

E-mail: info.cz@unox.com
Tel: +420 241 940 000

HR - HRVATSKA UNOX CROATIA

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

BG - БЪЛГАРИЯ UNOX BULGARIA

E-mail: info.bg@unox.com
Tel: +359 2 419 05 00

PL - POLSKA Unox Polska Sp.oz.o.

E-mail: info.pl@unox.com
Tel: + 48 22 104 17 01

TR - TÜRKİYE - UNOX TURKEY Profesyonel mutfak ekipmanlari endüstri ve ticaret limited şirketi

E-mail: info.tr@unox.com
Tel: +90 530 176 62 03

NL - NETHERLANDS UNOX NETHERLANDS B.V.

E-mail: info.nl@unox.com
Tel: +31 70 700 6170

AMERICA

US - U.S.A. & CANADA UNOX Inc.

E-mail: info.usa@unox.com
Tel: +1 800 489 8669

CO - COLOMBIA UNOX COLOMBIA

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

BR - BRASIL UNOX BRASIL SERVICOS LTDA.

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

AR - ARGENTINA UNOX ARGENTINA

E-mail: info.ar@unox.com
Tel: +54 911 37 58 43 46

MX - MEXICO, UNOX MEXICO, S. DE R.L. DE C.V.

E-mail: info.mx@unox.com
Tel: +52 55 8116-7720

ASIA, OCEANIA & AFRICA

ZA - SOUTH AFRICA UNOX SOUTH AFRICA

E-mail: info.za@unox.com
Tel: +27 845 05 52 35

AE - U.A.E. UNOX MIDDLE EAST DMCC

E-mail: info.uae@unox.com
Tel: +971 4 554 2146

UZ - UZBEKISTAN UNOX PRO LLC

E-mail: info.uz@unox.com
Tel: +998 90 370 90 10

CN - 中华人民共和国 UNOX TRADING(SHANGHAI) Ltd. CO.

E-mail: info.china@unox.com
Tel: +86 21 56907696

MY - MALAYSIA & SINGAPORE UNOX (ASIA) SDN. BHD

E-mail: info.asia@unox.com
Tel: +603-58797700

PH - PHILIPPINES UNOX PHILIPPINES

E-mail: Order.Asia@unox.com
Tel: +63 9173108084

ID - INDONESIA UNOX INDONESIA

E-mail: Order.Asia@unox.com
Tel: +62 81908852999

KR - 대한민국 UNOX KOREA CO. Ltd.

E-mail: info.kr@unox.com
Tel: +82 2 69410351

TW - TAIWAN, HONG KONG & MACAU UNOX TAIWAN

E-mail: info.tw@unox.com
Tel: +886 928 250 536

AC - OTHER ASIAN COUNTRIES UNOX (ASIA) SDN. BHD

E-mail: info.asia@unox.com
Tel: +603-58797700

AU - AUSTRALIA UNOX AUSTRALIA PTY Ltd.

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

NZ - NEW ZEALAND UNOX NEW ZEALAND Ltd.

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

IN - INDIA UNOX INDIA PRIVATE LIMITED

E-mail: info.in@unox.com
Tel: +971 4 554 2146

VN - VIETNAM UNOX INDOCHINA

E-mail: info.asia@unox.com
Tel: +84916560803

MIND.Maps™ PLUS

MIND.Maps™ PLUS



INVENTIVE SIMPLIFICATION

unox.com



LI1452B1 печатные 11-2021

Все изображения использованы только в целях иллюстрации.
Все функции, указанные в этом каталоге, могут быть изменены и обновлены без предварительного уведомления.