

ChefLux™





Легко. С любой точки зрения.



Указатель

печи ChefLux™	4 - 5
12, 7 уровней - 20 уровней	
Технологии	6 - 7
AIR.Plus - STEAM.Plus	
DRY.Plus - Cooking Essentials	
Конвекционные печи с пароувлажнением GN 1/1 и GN 2/1	8 - 9
Дополнительное оборудование и аксессуары	8 - 9
Cooking Essentials и Аксессуары для всех моделей печей	10
Функции	11

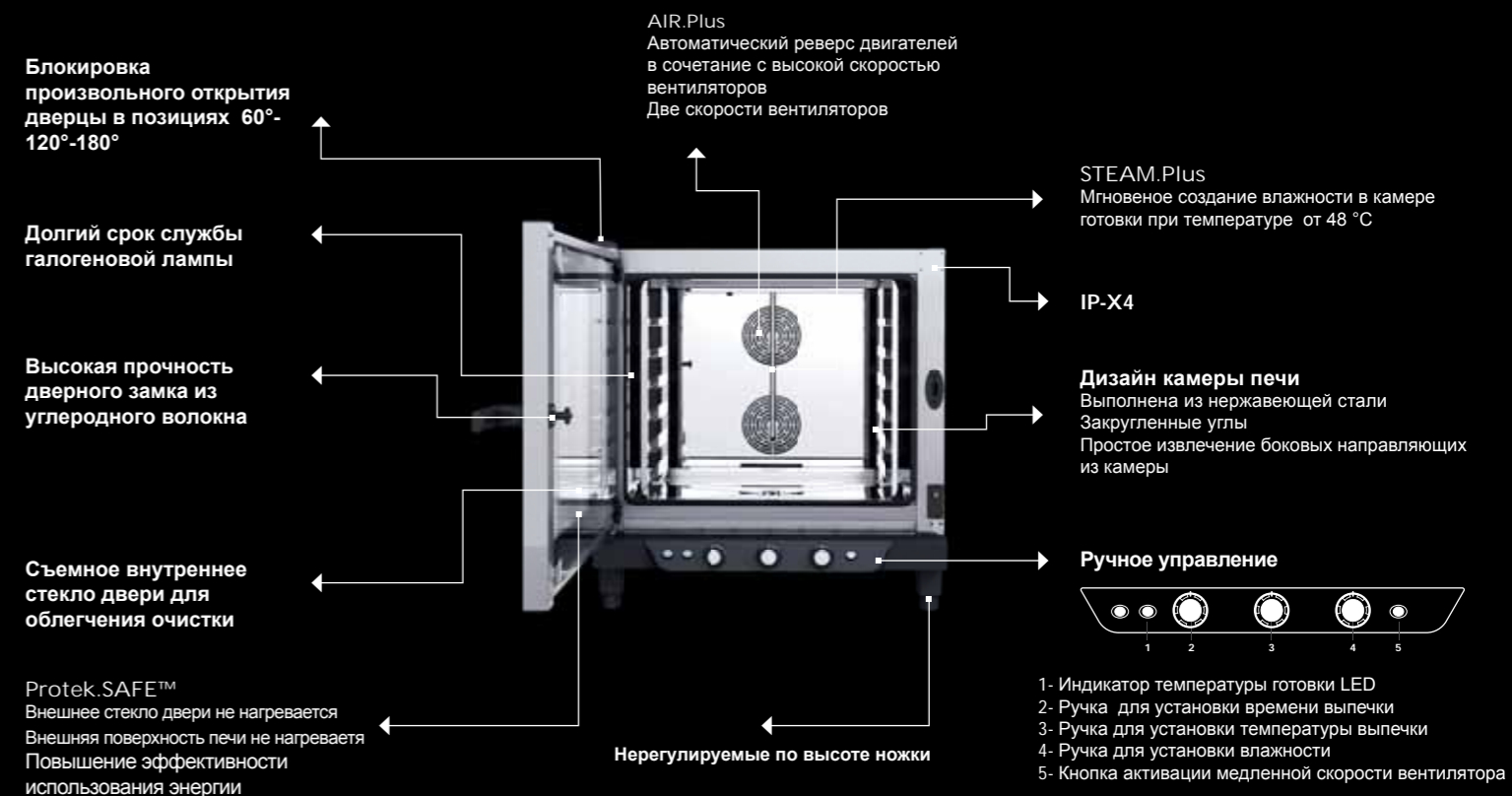
12, 7 уровней

Правильный размер для любого случая.

Электрические настольные пароконвекционные печи ChefLux™ разработаны для оптимизации результата наиболее простых и распространенных процессов готовки.

Печи ChefLux™ – эффективность и функциональность, выигрышная комбинация: Печи ChefLux™ эффективны, поскольку они гарантируют максимальную равномерность готовки в любой среде и при любой степени загрузки; и функциональны, поскольку они были созданы для приготовления гастрономических изделий без каких-либо ненужных дополнений.

Надежность, простота, безопасность и гигиеничность – главные характеристики печей ChefLux™.



20 уровней

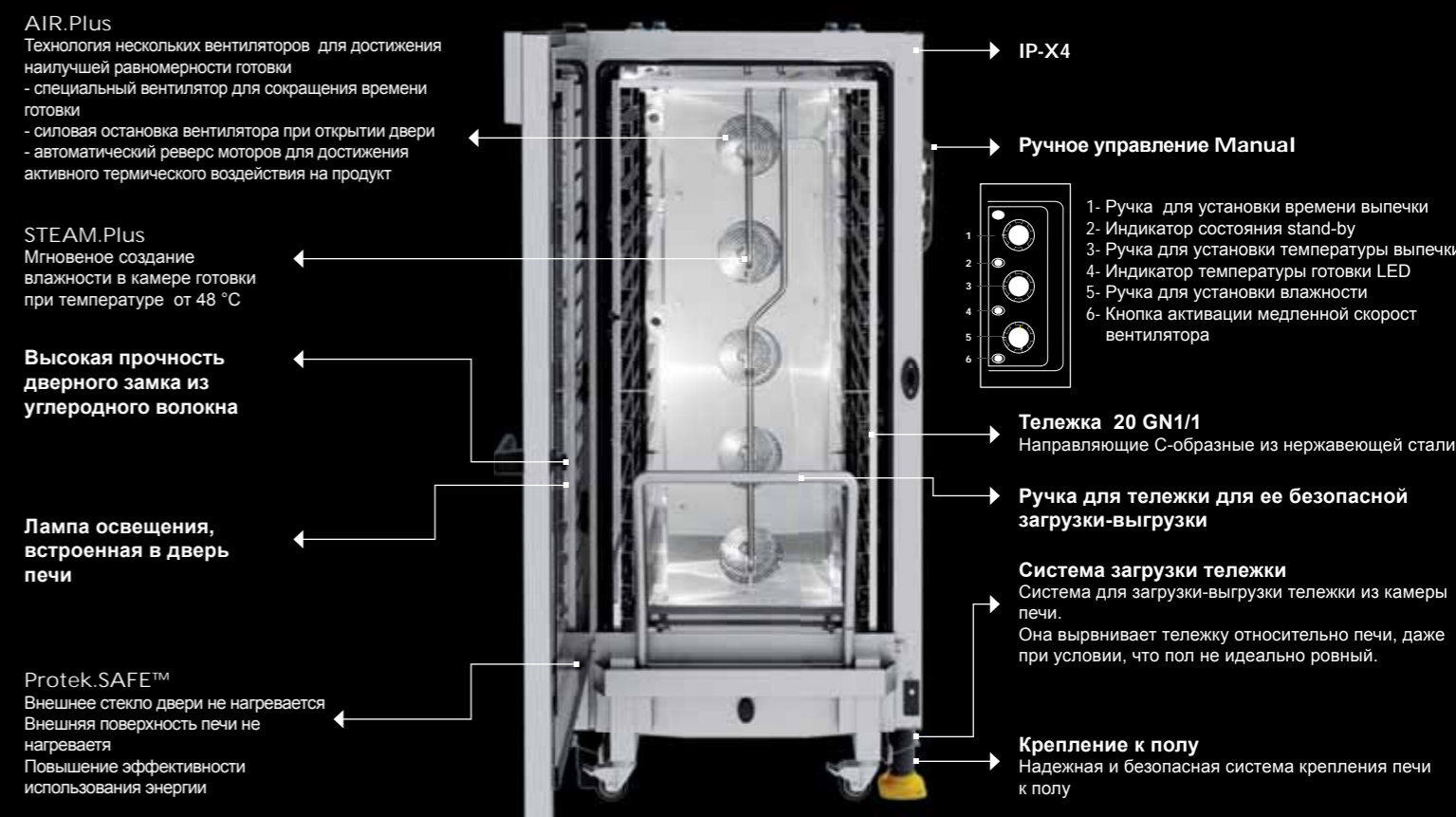
Эффективность и функциональность. Менее, чем на 1 квадратном метре.

Пароконвектомат ChefLux™ на 20 уровней с механической панелью управления Manual - идеальное решение для профессионалов, которым требуется максимально производительная печь для приготовления гастрономических изделий без каких-либо излишних дополнений.

Технология AIR.Plus гарантирует прекрасное распределение воздушных потоков в камере готовки, в пределах каждого уровня готовки без необходимости вращения тележки, как в традиционных ротационных печах. Более того, печи ChefLux™ имеют две скорости вентилятора, что позволяет регулировать интенсивность воздушного потока в зависимости от вида приготавливаемого продукта и его особенностей.

Печь ChefLux™ на 20 уровней с панелью управления Manual - это прекрасное сочетание максимальной вместимости и минимума занимаемого пространства.

Печь ChefLux™ на 20 уровней с панелью управления Manual следовательно сочетает прекрасное качество готовки и простоту использования, занимая при этом до 50% меньше пространства по сравнению с ротационными печами, камеры которых должны быть больше, чтобы обеспечить возможность вращения тележки.



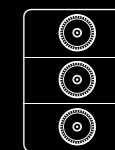
Технологии

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.



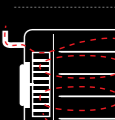
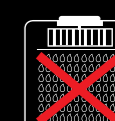
DRY.Plus

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.





печи GN 2/1



Тележка в комплекте.



XV 4093

Производительность	20 GN 2/1
Шаг	66 mm
Частота	50 / 60 Hz
Напряжение	400 V ~ 3N
Электр. мощность	46,7 kW
Электр. мощность газа	-
Габариты WxDxH (mm)	866x1237x1863
Вес	190 Kg

печи GN 1/1



Тележка в комплекте.



XV 1093

Производительность	20 GN 1/1	-
Шаг	66 mm	-
Частота	50 / 60 Hz	-
Напряжение	400 V ~ 3N	-
Электр. мощность	29,7 kW	-
Электр. мощность газа	-	-
Габариты WxDxH (mm)	866x997x1863	-
Weight	177 Kg	-



XV 893

Производительность	12 GN 1/1	XV 813 G
Шаг	67 mm	67 mm
Частота	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz
Напряжение	400 V ~ 3N	230 V ~ 1N
Электр. мощность	15,8 kW	1 kW
Электр. мощность газа	-	G20, G30: 20 kW / G25: 17 kW
Габариты WxDxH (mm)	860x882x1250	860x882x1464
Weight	112 Kg	134 Kg

XV 593

Производительность	7 GN 1/1	XV 513 G
Шаг	67 mm	67 mm
Частота	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz
Напряжение	400 V ~ 3N	230 V ~ 1N
Электр. мощность	10,5 kW	0,7 kW
Электр. мощность газа	-	G20, G30: 17,5 kW / G25: 14,6 kW
Габариты WxDxH (mm)	860x882x930	860x882x1144
Weight	80 Kg	108 Kg

20 GN 2/1 Дополнительное оборудование и аксессуары



Тележка Для моделей: XV 4093
Вместимость: 20 GN 2/1 - Расстояние: 66 mm
Габариты: 733x783x1691 WxDxH mm
Код: **XCV 4001**



Дополнительная тележка (под заказ)
Число направляющих и расстояние между ними может быть изготовлено под запрос клиента. Минимальный заказ: 2 тележки



Банкетная тележка под тарелки
Для моделей: XV 4093
Вместимость: 102 тарелки
Максимальный диаметр тарелки: 310 mm
Минимальный диаметр тарелки: 210 mm
Габариты: 743x784x1711 WxDxH mm - Вес: 65 Kg
Код: **XCP 4001**



HoldingCover
Для моделей: XCV 4001/ XCP 4001
Напряжение: 230 V ~ 1N - Частота: 50 / 60 Hz
Электр. мощность: 2,2 kW - Температура: 70 °C
Код: **XCP 145**



Термочехол нейтральный
Для моделей: XCV 4001/ XCP 4001

Код: **XCP 140**

20 GN 1/1 Дополнительное оборудование и аксессуары



Тележка Для моделей: XV 1093
Вместимость: 20 GN 1/1 - Расстояние: 66 mm
Габариты: 743x564x1700 WxDxH mm - Вес: 25 Kg
Код: **XCV 1001**



Дополнительная тележка (под заказ)
Число направляющих и расстояние между ними может быть изготовлено под запрос клиента. Минимальный заказ: 2 тележки



Банкетная тележка под тарелки
Для моделей: XV 1093
Вместимость: 51 тарелки
Максимальный диаметр тарелки: 310 mm
Минимальный диаметр тарелки: 210 mm
Габариты: 743x564x1711 WxDxH mm - Вес: 40 Kg
Код: **XCP 1001**



HoldingCover
Для моделей: XCV 1001/ XCP 1001
Напряжение: 230 V ~ 1N - Частота: 50 / 60 Hz
Электр. мощность: 2 kW - Температура: 70 °C
Код: **XCP 135**



Термочехол нейтральный
Для моделей: XCV 1001/ XCP 1001

Код: **XCP 130**

GN 1/1 Дополнительное оборудование и аксессуары



Нейтральный шкаф
Производительность: 7 GN 1/1 - Шаг: 57 mm
Габариты: 860x772x675 WxDxH mm - Вес: 25 Kg
Код: **XR 260**



Открытый стенд
Габариты: 842x665x692 WxDxH mm - Вес: 11 Kg
Код: **XR 168**



Набор боковых направляющих для стенда
Для моделей: XR 168
Производительность: 7 GN 1/1 - Шаг: 60 mm - Вес: 3 Kg
Код: **XR 727**



Набор колес с системой безопасности
Для моделей: XR 260/ XR 168
Набор из 4 колес: Два с тормозом-Два без тормоза
Код: **XR 622**



Набор колес с системой безопасности
Для моделей: XV 893/ XV 593
Набор из 4 колес: Два с тормозом-Два без тормоза
Код: **XR 624**

Аксессуары для всех моделей печей

Оснащение

Cooking Essentials

- 


FAKIRO™
рифленый алюминиевый противень для пиццы и фокачча

Код: TG 875 для ChefLux™ GN 1/1
- 

No.Fry
решетка из нержавеющей стали для готовки на пару и картофеля фри

Код: GRP 815 для ChefLux™ GN 1/1
- 


Pollo
куриц - решетка из нержавеющей стали для готовки курицы-гриль (8 куриц)

Код: GRP 825 для ChefLux™ GN 1/1
- 

Pollo.Grill
куриц - решетка из нержавеющей стали для готовки цыпленка табака (на 3 шт)

Код: GRP 840 для ChefLux™ GN 1/1
- 

Grill
алюминиевый противень с антипригарным покрытием для гриля

Код: TG 885 для ChefLux™ GN 1/1
- 

FAKIRO™ Grill
рифленый алюминиевый противень с антипригарным покрытием для гриля

Код: TG 870 для ChefLux™ GN 1/1
- 

Pan.Fry
эмалированный противень для жарки

Код: TG 905 для ChefLux™ GN 1/1
- 

Black.Bake
перфорированный алюминиевый противень с антипригарным покрытием для хлебобулочных и кондитерских изделий

Код: TG 890 для ChefLux™ GN 1/1
- 


Black.20
противень из нержавеющей стали с антипригарным покрытием
H: 20 mm

Код: TG 895 для ChefLux™ GN 1/1
- 


Black.40
противень из нержавеющей стали с антипригарным покрытием
H: 40 mm

Код: TG 900 для ChefLux™ GN 1/1

UNOX.Care Program


- 

UNOX.Pure (Система фильтрации с целью одоумягчения)

Код: XC 215
- 

Комплект для замены картриджа в системе UNOX.Pure


Код: XC 216

- 

Душирующее устройство

Код: XC 208

Аксессуары

- 

набор для первичной установки печи
набор для подсоединения к канализации с коленообразным сифоном.

Код: XC 693

■ Стандартная комплектация □ Опции – Не предлагается



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™: подходит для типов газа G20 / G25 / G30 / G31	–	■
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 готовки посредством внешней лампы LED (только для моделей 20 GN 2/1 и 20 GN 1/1)	■	–
Долгий срок службы галогеновой лампы (только для моделей 12 GN 1/1 и 7 GN 1/1)	■	■
Дверной замок реализован из высокопрочного углеродного волокна	■	■
Съемное внутреннее стекло для облегчения чистки	■	■
Профилированные направляющие из нержавеющей стали C-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 57 513

GERMANY
DUEX HANDELS GMBH
E-mail: info@unox-oefen.de
Tel.: +49 2951 98760

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 851 522

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.: +420 241 940 000

AMERICA

U.S.A. & CANADA
UNOX INC.
E-mail: infousa@unox.com
Tel.: +1 800 489 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.: +61 3 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

L1288A4 - Printed: 09-2013
Все изображения используются только в качестве иллюстраций.
ВНИМАНИЕ: Все данные, содержащиеся в данном Русском 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

