



CHEFTOP

MIND Maps™



ИДЕЯ В ВАШЕЙ ГОЛОВЕ, ЕЕ ВОПЛОЩЕНИЕ – В ВАШИХ РУКАХ.

Ваш процесс готовки.

Управляемый, как Ваши руки. Естественный, как Ваши мысли. Быстрый, как Ваш взгляд. Это UNOX CHEFTOP MIND.Maps™, новая серия профессиональных печей, которая ломает барьеры между идеей и ее воплощением в блюде, которое Вы подаете. Простым жестом.

CHEFTOP MIND.Maps™ ONE и CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS созданы для полного контроля процесса готовки и максимальной свободы творчества. Повторение процессов, которые экономят время и снижают затраты. Выдающиеся показатели доходности, безопасности и надежности, а также наиболее элегантный дизайн.

MIND.Maps™. Индивидуальность. Одним жестом.

С запатентованной технологией UNOX MIND.Maps™ Ваши руки свободны для создания кривых температуры, влажности и скорости движения воздуха на языке визуализации дисплея. Сегодня Вы действительно можете изобрести свой собственный процесс готовки и нарисовать его – секунда за секундой.

Испытайте UNOX MIND.Maps™. Добавьте немного гениальности в Ваш процесс готовки.



Инновации, качество и простота в использовании

Технологии UNOX для CHEFTOP MIND.Maps™



DRY.Maxi™

Минимум влажности.
Максимум вкуса.

Запатентованная технология DRY.Maxi™ позволяет быстро отвести влагу из камеры, создавая идеальные условия для продуктов, которым для приготовления требуется абсолютно сухая среда. Приготовленные в печи продукты – мягкие, хрустящие и ароматные, поджаристое мясо на гриле не теряет свой вес и аромат, овощи сохраняют превосходную консистенцию. Вы можете готовить все, что угодно – с Unox качество станет стандартом.

AIR.Maxi™

Равномерность готовки.
Качество без компромиссов.

Запатентованная технология AIR.Maxi™ обеспечивает прекрасное распределение воздуха в камере, а значит – и равномерное распределение тепла. Система нескольких вентиляторов с реверсивным движением и высокоскоростные моторы гарантируют равномерность на всех противнях: от нижнего до верхнего. Возможность выбора 4 скоростей вентиляторов и 4 полу-статических положений позволяют превосходно готовить самые разные типы продуктов, от наиболее деликатных до тех, которым требуется высокая температура и интенсивная теплопередача.

CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS: 4 скорости и 4 полустатических режима.
CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS: 2 скорости и 2 полустатических положения.

ADAPTIVE.Cooking™

Профессиональная готовка. Безошибочный результат.

В печах серии CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS запатентованная технология ADAPTIVE.Cooking™ превращает Вашу печь в интеллектуальный инструмент. Он запоминает результат, который Вы представляли, интерпретирует заданные параметры, регистрирует колебания влажности и температуры, распознает количество продуктов, загруженных в печь и выбирает лучший путь, чтобы получить именно тот результат, который Вы ожидали. Распознавая время приготовления и регулируя действие 3 технологий – DRY.Maxi™, STEAM.Maxi™ и AIR.Maxi™, технология ADAPTIVE.Cooking™ обеспечивает всегда один и тот же великолепный результат. В точности как Вы себе его представляли.

STEAM.Maxi™

Безупречность пара.
Простой как капля воды.

Запатентованная Unox технология STEAM.Maxi™ контролирует все процессы парообразования, включая наиболее деликатные из них, начиная с температуры в камере 35°C. Это возможно благодаря паропроизводительности, которая в 3 раза выше по сравнению с традиционными инжекторными пароконвектоматами при условии использования одинакового количества воды. Результат идентичен, если даже не лучше, чем в случае использования бойлерных пароконвектоматов.

UNOX.Care

Ценность времени.
Надежность над временем.

Система UNOX.Care поддерживает Вашу печь в чистоте, защищает от действия времени и снижает любые эксплуатационные расходы.

Автоматическая система мытья Rotor.KLEAN™ и моющее средство DET&Rinse™ в совокупности гарантируют идеальную гигиену и максимальную продолжительность жизни печи и всех ее компонентов.

Система водоподготовки AUTO.Pure - это стандарт для всех печей CHEFTOP Mind.Maps™, она автоматически очищает воду, а это означает, что Вам больше не нужен внешний фильтр.

* Применим к воде мягкой и умеренной жесткости, за более подробной информацией обратитесь к листу спецификации.

CHEFTOP MIND.Maps™ ONE

Вы поднимаетесь, чтобы принять любой вызов...

НЕ ВЫБИРАЙТЕ ПРОГРАММУ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, НАРИСУЙТЕ СВОЮ.

Технология визуального языка MIND.Maps™ позволяет Вам реализовать наиболее сложные циклы готовки при помощи нескольких простых движений рукой по экрану.

ВЫЗОВ 1

СДЕЛАЙТЕ СОЗДАННЫЕ ВАМИ ПРОГРАММЫ ВОСПРОИЗВОДИМЫМИ.

С MIND.Maps™ Вы можете сохранить Ваши программы готовки и позволить использовать их Вашим сотрудникам. Ваше прикосновение может быть воспроизведено столько раз, сколько Вы захотите, простым нажатием кнопки.

ВЫЗОВ 2

ЖАРКА, ГОТОВКА НА ГРИЛЕ И НА ПАРУ, А ТАКЖЕ МНОГОЕ ДРУГОЕ.

Какой бы способ готовки Вы не выбрали, какая бы степень влажности Вам не понадобилась, технологии DRY.Maxi™ и STEAM.Maxi™ регулируют влажность в печи для получения результата высочайшего качества каждый день.

ВЫЗОВ 3

ДОСТИЖЕНИЕ МАКСИМАЛЬНОГО КАЧЕСТВА ВСЕГДА. НЕЗАВИСИМО ОТ СТЕПЕНИ ЗАГРУЗКИ.

Технология AIR.Maxi™ распределяет воздух по камере абсолютно равномерно. Независимо от степени загрузки Вы получите максимум качества и равномерности, от нижнего до верхнего противня.

ВЫЗОВ 4

РАБОТА БЕЗОПАСНАЯ ДЛЯ ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ.

Технология Protek.SAFE™ благодаря качеству изоляционных материалов сохраняет температуру внешних поверхностей печи на уровне, безопасном для работы.

ВЫЗОВ 5

НЕ ТЕРЯЙТЕ ВАШЕ ВРЕМЯ И ВРЕМЯ ВАШЕЙ КОМАНДЫ.

Технология AIR.Maxi™ снижает время приготовления до 40% в сравнении с предыдущими печами CHEFTOP™. Система автоматического мытья Rotor.KLEAN™ в совокупности с моющим средством DET&Rinse™ дает Вам больше свободного времени для новых вызовов на кухне.

ВЫЗОВ 6

БЫСТРАЯ ОКУПАЕМОСТЬ ВАШИХ ИНВЕСТИЦИЙ С ПОМОЩЬЮ ЭКОНОМИИ ЭНЕРГИИ.

Системы Spido.GAS+™ (только для моделей PLUS) и Protek.SAFE™ повышают эффективность процессов готовки, давая двойное преимущество: бережное окружение к окружающей среде и снижение расходов на эксплуатацию.

ВЫЗОВ 7

ПОДТВЕРЖДЕНИЕ НАДЕЖНОСТИ И ДЛИТЕЛЬНОГО СРОКА СЛУЖБЫ ПЕЧЕЙ. ОЧЕНЬ ПРОСТО.

Новаторские технологии в сочетании с высочайшим качеством и надежностью исполнения. UNOX не боится времени и позволяет Вам увеличить гарантийный срок своих продуктов до 4 лет или до 10000 часов использования (больше информации и подробные условия увеличения срока гарантии на сайте www.unox.com).

ВЫЗОВ 8



CHEFTOP MIND.Mapс™ PLUS

... и превзойти Ваши ожидания

ВЫЗОВ 1

НЕ ВЫБИРАЙТЕ

Технология ин-

готовки при н

ВЫЗОВ 2

СДЕЛАЙТЕ СОЗД

С MIND.Mapс

сотрудникам

простым на

ВЫЗОВ 3

ЖАРКА, ГОТ

Какой бы сп

и STEAM.Mapс

ВЫЗОВ 4

ДОСТИЖЕНИ

Технология

загрузки в

ВЫЗОВ 5

РАБОТА БЕЗ

Технология

внешних п

ВЫЗОВ 6

НЕ ТЕРЯЙТЕ

Технология

Система

больше

ВЫЗОВ 7

БЫСТРАЯ О

Система

двойное

ВЫЗОВ 8

ПОДТВЕР

Новат

бойт

испол

+



ВЫЗОВ 9

РАБОТАЙТЕ С ИНТЕЛЛЕКТУАЛЬНОЙ ПЕЧЬЮ.

Технология ADAPTIVE.Cooking™ понимает, чего Вы хотите, интерпретирует заданные параметры, регистрирует колебания влажности и температуры, распознает количество продуктов, загруженных в печь, и выбирает лучший путь, чтобы получить именно тот результат, который Вы ожидали.

ВЫЗОВ 10

НАЧНИТЕ ГОТОВИТЬ, ДАЖЕ ЕСЛИ ВЫ НЕ ЗНАКОМЫ С ПЕЧЬЮ.

Когда Вы хотите начать работу, ChefUnox предлагает широкий спектр наиболее часто используемых программ. Весь опыт UNOX одним нажатием кнопки.

ВЫЗОВ 11

ГОТОВЬТЕ РАЗНЫЕ ПРОДУКТЫ ОДНОВРЕМЕННО.

С программой MULTI.Time Вы можете готовить одновременно до 10 разных продуктов. Каждый из них будет снабжен собственным таймером, отображающим состояние процесса приготовления и подающим сигнал, когда продукт готов.

ВЫЗОВ 12

ГОТОВЬТЕ РАЗНЫЕ ПРОДУКТЫ ТАК, ЧТОБЫ ОНИ БЫЛИ ГОТОВЫ ОДНОВРЕМЕННО.

Программа MISE EN PLACE дает Вам точные сроки и последовательность, с которой нужно поместить продукты в печь, чтобы все они были готовы одновременно.

MASTER.Touch ONE

Сила Вашей творческой интуиции.



Революционные возможности и интуитивно понятный дизайн.
Свобода творчества в сочетании с точностью.



Иметь инновационные технологии, надежность и мощность на кончиках Ваших пальцев – не достаточно. Чтобы действительно почувствовать разницу Вы должны быть способны использовать печь сразу же, без всякого стеснения и неуверенности.

С LCD-сенсорным дисплеем, содержащим 65.000 цветов, Вы можете работать интуитивно с визуальным языковым контролем всех клавиш процесса: от ручной настройки программ готовки и их рисунков с точными значениями параметров от секунды к секунде, а затем их сохранения с целью многократного воспроизведения до управления всем зависимым оборудованием (аксессуарами).

Когда самые передовые технологии становятся понятными, Вы можете сконцентрироваться на своей работе с самого первого дня.

MASTER.Touch ONE интерфейс

MASTER.Touch PLUS

Удовольствие быть под контролем.



Расширенные возможности, высокая скорость. Легко принять вызов.

Общение с интеллектуальной печью, которая понимает, какого результата Вы ждете, контролирует любые изменения параметров в процессе готовки и предлагает наилучшее решение для достижения прекрасного результата (ADAPTIVE.Cooking™); используйте карандаша MASTER.Touch чтобы нарисовать процесс готовки и сохранить Ваши любимые рецепты, дав им имя или даже обозначив символом. Готовка разных продуктов одновременно с технологией MULTITIME или использование функции MISE EN PLACE для готовки разных продуктов с целью одновременного окончания их приготовления; доступ к программам готовки CHEFUNOX простым нажатием кнопки и возможность обновлять и адаптировать их для Ваших нужд интуитивным способом.

С версией PLUS у Вас есть вся технологическая мощь печей MIND.Maps™ в интерфейсе, имеющем больше места. Творческий опыт без ограничений.



MASTER.Touch PLUS интерфейс

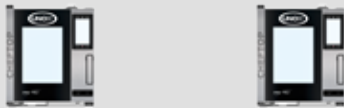
CHEFTOP MIND.Maps™ пароконвектоматы.

Модельный ряд.

	GN 2/1			GN 1/1
				
PLUS (ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ)	XEVC-2021-EPR	XEVC-1021-EPR	XEVC-0621-EPR	XEVC-2011-EPR
Вместимость	20 GN 2/1	10 GN 2/1	6 GN 2/1	20 GN 1/1
Расстояние	67 mm	80 mm	80 mm	67 mm
Частота	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz
Напряжение	400 V ~ 3N	400 V ~ 3N	400 V ~ 3N	400 V ~ 3N
Электр. мощность	51,3 kW	30,8 kW	20,5 kW	35 kW
Габариты (WxDxH mm)	882x1207x1866	860x1120x1163	860x1120x843	882x1043x1866
Вес	200 kg	170 kg	160 kg	185 kg
PLUS (ГАЗОВЫЕ)	XEVC-2021-GPR	XEVC-1021-GPR	XEVC-0621-GPR	XEVC-2011-GPR
Вместимость	20 GN 2/1	10 GN 2/1	6 GN 2/1	20 GN 1/1
Расстояние	67 mm	80 mm	80 mm	67 mm
Частота	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz
Напряжение	230 V ~ 1N	230 V ~ 1N	230 V ~ 1N	230 V ~ 1N
Электр. мощность	2,3 kW	1,4 kW	1 kW	2,2 kW
Электр. мощность газа	G20, G25, G30, G31: 70 kW	G20, G25, G30, G31: 35 kW	G20, G25, G30, G31: 24 kW	G20, G25, G30, G31: 35 kW
Габариты (WxDxH mm)	882x1207x1866	860x1120x1163	860x1120x843	882x1043x1866
Вес	230 kg	190 kg	180 kg	210 kg
ONE (ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ)				XEVC-2011-E1R
Вместимость				20 GN 1/1
Расстояние				67 mm
Частота				50 / 60 Hz
Напряжение				400 V ~ 3N
Электр. мощность				29,3 kW
Габариты (WxDxH mm)				882x1043x1866
Вес				185 kg

Примечание: Открытие двери слева направо: Пример кода XEVC-2021-EPL (L= левое) (R= правое)

ОСОБЕННОСТИ	■ Стандартная комплектация	□ Опция	— Не предлагается	PLUS ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ	PLUS ГАЗОВЫЕ	ONE ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ
ФУНКЦИИ ГОТОВКИ						
Готовка при конвекции при температуре от 30 °C до 260 °C				■	■	■
Комбинированная готовка Конвекция + Пар при температуре от 35 °C до 260 °C, STEAM.Maxi™ от 30% до 90%				■	■	■
Комбинированная готовка Конвекция + Пар при температуре от 35 °C до 260 °C, STEAM.Maxi™ от 10% до 20%				■	■	■
Готовка на пару при температуре от 35 °C до 130 °C, STEAM.Maxi™ на 100%				■	■	■
Готовка Конвекция + Сухой Воздух при температуре от 30 °C до 260 °C, DRY.Maxi™ от 10% до 100%				■	■	■
Готовка с датчиком температуры в сердцевине продукта				—	—	
Готовка с датчиком температуры и функцией DELTA T					■	■
Датчик температуры в сердцевине продукта MULTI.Point				■	■	—
Датчик температуры SOUS-VIDE				□	□	□
ПРЕДУСТАНОВЛЕННЫЕ И АВТОМАТИЧЕСКИЕ ПРОГРАММЫ ГОТОВКИ						
Технология MIND.Maps™ : графическое изображение процессов готовки, состоящих из бесконечного количества шагов, одним простым движением				■	■	■
ПРОГРАММЫ: ячейки памяти на 256 программ				■	■	■
ПРОГРАММЫ: возможность назвать и загрузить фото программ в память				■	■	■
ПРОГРАММЫ: сохранить имя программы, написав его (на любом языке)				■	■	■
CHEFUNOX: выбрать режим готовки(жарка, тушение, гриль...), степень, размер и результат готовки. и начать ее				■	■	—
MULTI.Time: технология, управляющая 10 таймерами, для готовки разных продуктов одновременно				■	■	—
MISE.EN.PLACE: технология, синхронизирующая время загрузки разных продуктов, чтобы приготовить их к одному времени				■	■	—
РАСПРЕДЕЛЕНИЕ ВОЗДУШНЫХ ПОТОКОВ В КАМЕРЕ ГОТОВКИ						
Технология AIR.Maxi™: несколько вентиляторов с реверсивным движением				■	■	■
Технология AIR.Maxi™: 4 скоростей воздушных потоков в камере, устанавливаемые оператором				■	■	—
Технология AIR.Maxi™: 4 полустатическое положение вентилятора, устанавливаемое оператором				■	■	—
Технология AIR.Maxi™: 2 скоростей воздушных потоков в камере, устанавливаемые оператором				—	—	■
Технология AIR.Maxi™: 2 полустатическое положение вентилятора, устанавливаемое оператором				—	—	■
УПРАВЛЕНИЕ КЛИМАТОМ В КАМЕРЕ ГОТОВКИ						
Технология DRY.Maxi™: регулирование быстрого изъятия влажности из камеры готовки, устанавливаемое оператором				■	■	■
Технология DRY.Maxi™: готовка с изъятием влажности 30 °C - 260 °C				■	■	■
Технология STEAM.Maxi™: готовка на пару 35 °C - 130 °C				■	■	■
Технология STEAM.Maxi™: комбинированная готовка конвекция + пар 35 °C - 260 °C				■	■	■
Технология ADAPTIVE.Cooking™: определяет оптимизацию процесса готовки и автоматически адаптирует параметры, чтобы получить превосходный результат				■	■	—
Технология ADAPTIVE.Cooking™: один противень или полная загрузка, одинаковый результат				■	■	—
Технология ADAPTIVE.Cooking™: датчик влажности и автоматическая регулировка климата в камере				■	■	—
DOUBLE STACK COLUMN						
Технология DOUBLE STACK COLUMN MAXI.LINK: позволяет создавать колонны из двух печей.				■	■	■

					COMPACT (GN 1/1 & GN 2/3)		
							
XEVC-1011-EPR		XEVC-0711-EPR		XEVC-0511-EPR		XECC-0513-EPR	
10 GN 1/1		7 GN 1/1		5 GN 1/1		5 GN 1/1	
67 mm		67 mm		67 mm		67 mm	
50 / 60 Hz		50 / 60 Hz		50 / 60 Hz		50 / 60 Hz	
400 V ~ 3N		400 V ~ 3N		400 V ~ 3N		400 V ~ 3N	
18,5 kW		11,7 kW		9,3 kW		9,2 kW	
750x773x1010		750x773x843		750x773x675		535x862x649	
95 kg		85 kg		70 kg		65 kg	
XEVC-1011-GPR		XEVC-0711-GPR		XEVC-0511-GPR			
10 GN 1/1		7 GN 1/1		5 GN 1/1			
67 mm		67 mm		67 mm			
50 / 60 Hz		50 / 60 Hz		50 / 60 Hz			
230 V ~ 1N		230 V ~ 1N		230 V ~ 1N			
1 kW		1 kW		0,6 kW			
G20, G25, G30, G31: 22 kW		G20, G25, G30, G31: 19 kW		G20, G25, G30, G31: 15 kW			
750x773x1010		750x773x843		750x773x675			
110 kg		100 kg		85 kg			
XEVC-1011-E1R		XEVC-0711-E1R		XEVC-0511-E1R		XEVC-0311-E1R	
10 GN 1/1		7 GN 1/1		5 GN 1/1		3 GN 1/1	
67 mm		67 mm		67 mm		67 mm	
50 / 60 Hz		50 / 60 Hz		50 / 60 Hz		50 / 60 Hz	
400 V ~ 3N		400 V ~ 3N		230 V ~ 1N/ 400 V ~ 3N		230 V ~ 1N/ 400 V ~ 3N	
14 kW		9,9 kW		7 kW		5 kW	
750x773x1010		750x773x843		750x773x675		750x773x538	
95 kg		85 kg		70 kg		50 kg	
							XECC-0523-E1R
							5 GN 2/3
							67 mm
							50 / 60 Hz
							230 V ~ 1N/ 400 V ~ 3N
							5,2 kW
							535x662x649
							55 kg
Открытие двери слева направо: Пример кода XEVC-1011-EPL (L= левое) (R= правое)							
</							





INVENTIVE SIMPLIFICATION

