ChefTop™

UNOX®

Русский

UNOX
ROAST
STEP
SELECT
START/STOP
PROGRAM

ChefTop™

Инновации и совершенство готовки.

Технология встречается со страстью.

СОДЕРЖАНИЕ

Технологии 4 - 11

AIR.Maxi™ - STEAM.Maxi™

DRY.Maxi™ - Технологии готовки

MULTI.Time - ADAPTIVE.Clima

Protek.SAFE™ - Rotor.KLEAN™

Интегрированная система готовки 12 - 17

ChefTouch - MAXI.Link

Печь для медленной готовки – Система готовки Курицы гриль

Реверсивный осмос - HoldingCover

Пароконвектоматы GN 2/1 18 - 19

Пароконвектоматы GN 1/1 20 - 23

Дополнительное оборудование GN 1/1 24 -25

Пароконвектоматы GN 2/3 24 -25

Аксессуары для всех моделей 26

Оснащение 27

AIR.Maxi™

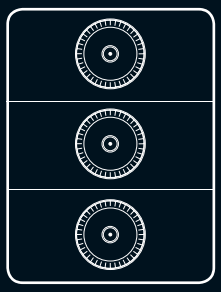
Равномерность готовки. Наслаждение готовкой.

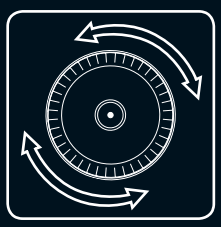
Воздух это средство передачи тепла и, соответственно, средство готовки продукта.
Возможности вентиляции являются основным фактором для получения равномерной готовки в каждой точке противня и на всех противнях.
Именно поэтому изучение воздушных потоков внутри камеры готовки является одной из основных задач проектирования печей **ChefTop™**.
Технология **AIR.Maxi™** была разработана **UNOX** для оптимизации распределения воздуха и тепла, которое воздух переносит внутри камеры готовки.
Использование нескольких вентиляторов внутри камеры готовки гарантирует равномерное пропекание продукта на всех противнях позиционированных как на верхних, так и на нижних направляющих.
Реверсивное направление движения вентиляторов и моторов, а также высокая скорость вращения лопастей вентилятора гарантируют всегда отличную равномерность пропекания на каждом противне.
Возможность выбора трех скоростей, создающих потоки воздуха внутри камеры и наличие трех полуавтоматических способа работы позволяют осуществить готовку любого продукта, от самых деликатных и легких до тех, готовка которых требует усиленную и объемную передачу жара при помощи сильной вентиляции.

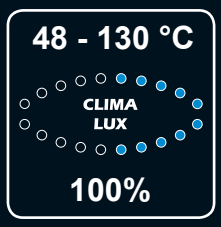
STEAM.Maxi™

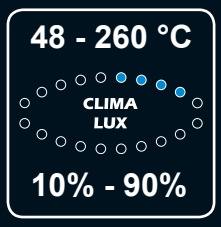
Совершенство пара. Простой как капля воды.

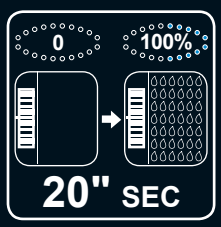
При готовке гастрономических продуктов наличие пара означает здоровую и легкую пищу с ярким колером, с цельной структурой и неизменными вкусовыми качествами.
Готовка на пару при низкой температуре используется для пастеризации кремов и других продуктов как современная альтернатива традиционной технике готовки на водяной бане.
Технология **STEAM.Maxi™** позволяет печам **ChefTop™** реализовать любой тип готовки на пару, даже самую деликатную готовку при низкой температуре. Этой революционной технологией **UNOX** открывает новую эру в готовке на пару в комбинированных пароконвектоматах.
В отличии от традиционного бойлера, технология **STEAM.Maxi™** гарантирует производство пара начиная с самых первых мгновений работы печи, а своя конструктивная простота обеспечивает прочность и надежность в работе.
Комбинированное использование технологий **STEAM.Maxi™** и **AIR.Maxi™** позволяет печам **ChefTop™** производить в пар количество воды, троекратно превышающее то, которое обычно в состоянии произвести традиционная инжекторная печь, а также осуществляет точный контроль паропроизводства при любой температуре, начиная уже с 48 °C.






48 - 130 °C
CLIMA
LUX
100%


48 - 260 °C
CLIMA
LUX
10% - 90%


0
100%
20" SEC

DRY.Maxi™

Готовить при отсутствии влажности. Подчеркивание вкуса.

При зажаривании мяса в печи, наличие влажности в камере готовки может препятствовать закрытию пор на поверхности продукта, что приводит к значительной потере веса и вкуса продукта.
Кроме этого, наличие влажности в финальной фазе готовки расстоявшихся продуктов препятствует их росту, образованию равномерной и хрустящей корочки и сохранению вкуса.

Запатентованная технология **DRY.Maxi™** позволяет быстро изъять из камеры готовки влажность, образовавшуюся при готовке продукта или при использовании технологии **STEAM.Maxi™** во время предыдущего шага готовки.

Посредством технологии **DRY.Maxi™** печи **ChefTop™** гарантируют подчеркивание вкуса при любой готовке.

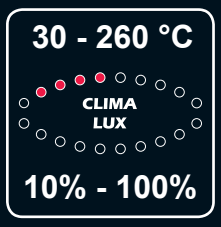
Технологии готовки

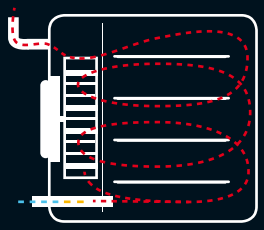
Посвящены совершенству.

В рамках исследования, проведенного **UNOX** в изучении процессов готовки, большое внимание было уделено вспомогательным инструментам, необходимым для увеличения функциональности .

Была изучена серия решеток и противней, использование которых позволяет экспериментировать приготовление в пароконвектомате блюд, которые традиционно готовятся с использованием жарочных поверхностей и барбекю.

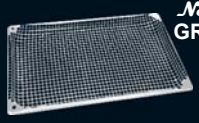
Многофункциональность печей **ChefTop™**, достигаемая также с помощью этих технологий, позволяет радикально снизить инвестиции, которые обычно необходимо вложить для оборудования профессионального помещения готовки, значительно экономя вложения и площади.

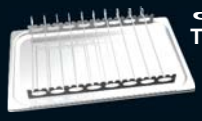




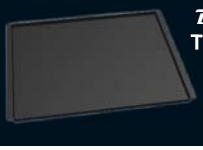
FAKIRO Grill
TG 845

FAKIRO
TG 860


No Fry
GRP 815


Spido
TG 865

Pollo
GRP 810


Black
TG 835

MULTI.Time

Если бы у времени было 9 измерений?

В современных кухнях часто появляется необходимость готовки одновременно блюд с разным временем приготовления.

С функцией **MULTI.Time** возможно готовить при одном постоянном цикле, используя девять разных температур. Возможно в любой момент закладывать в печь продукты с разной температурой готовки, при этом имея полный контроль над процессом.

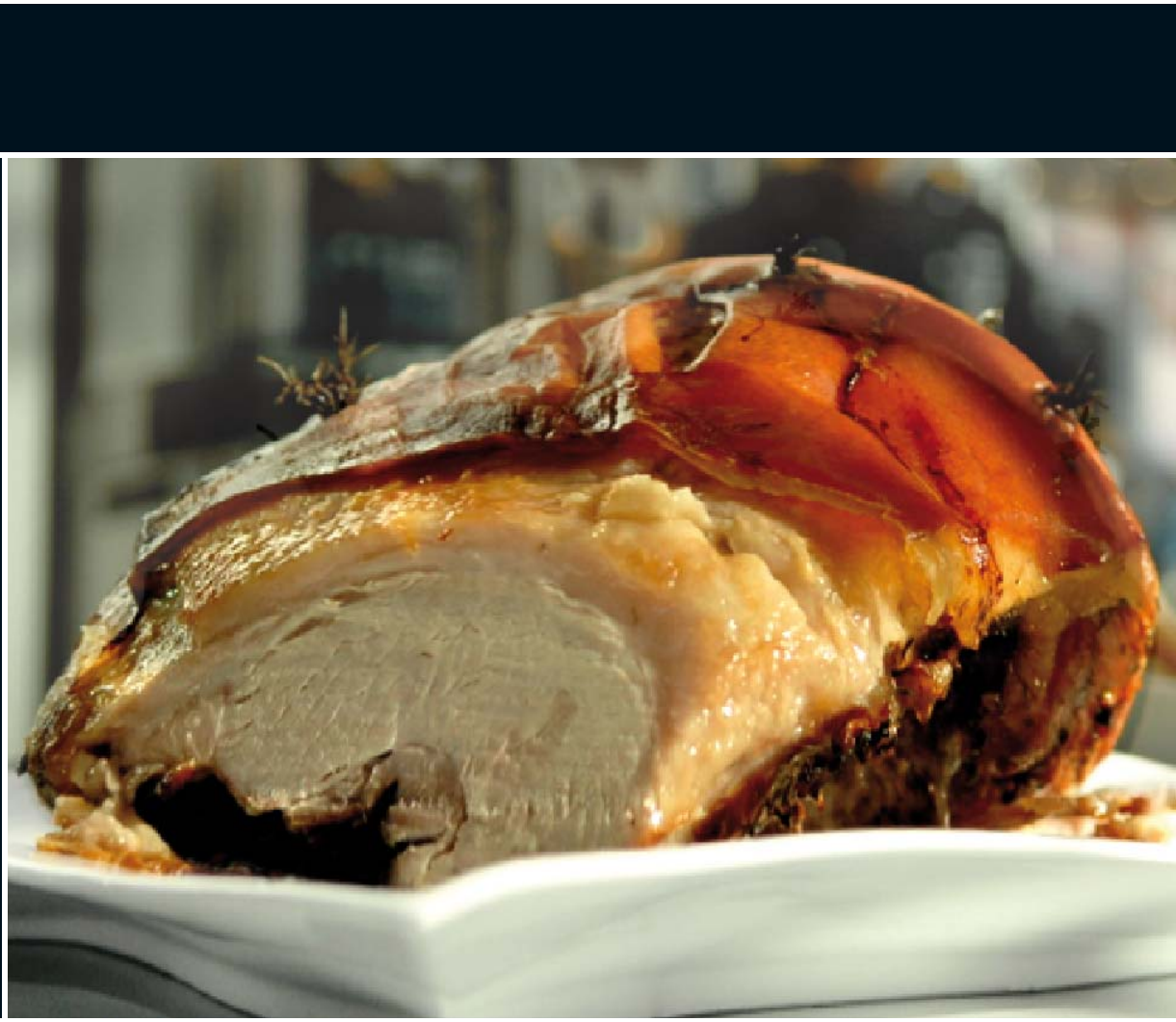
Функция **MULTI.Time** автоматически пересчитывает время готовки при каждом открытии дверцы, гарантируя всегда оптимальный результат.

ADAPTIVE.Clima

Совершенный и неповторимый. Уверенность в результате.

С помощью технологии **ADAPTIVE.Clima**, печи **ChefTop™** постоянно мониторируют реальную влажность, присутствующую в камере готовки и постоянно создают те параметры влажности, которые установил оператор, независимо от количества противней или от количество продукта на каждом противне.
Количество пара, вводимого в камеру автоматически регулируется в соответствии с влажностью, выделяемой продуктом, позволяя оператору получить при каждой повторной готовке всегда желаемый результат и гарантию совершенной готовки.
Постоянный контроль всех параметров готовки позволяет печам **ChefTop™** добиться точно отслеживать температуру и влажность во время всего процесса готовки, учитывая эффект от возможного вмешательства со стороны оператора, например, не предусмотренного открытия дверцы. При достижении желаемого результата, технология **ADAPTIVE.Clima** позволяет оператору сохранить в памяти печи реальный процесс готовки и повторять его впоследствии с уверенностью во всегда одинаковом результате без контроля со стороны оператора и без дополнительных действий с его стороны.*

* Для этого использования рекомендуется применение датчика в сердцевине **MULTI.Point** XC255.



Protek.SAFE™

Надежность и эффективность.

Технология **Protek.SAFE™** является частью программы **NON.STOP EFFORTS**, **UNOX** ставит перед собой цель как наименьшего влияния на окружающую среду собственного оборудования и процессов готовки, которые это оборудование реализует.

Технология **Protek.SAFE™** устраняет возможную потерю энергии и оптимизирует энергозатраты, а также обеспечивает совместимость процессов готовки печей **ChefTop™** и окружающей среды .

Благодаря инновационным изолирующим материалам **Protek.SAFE™** удерживается минимальная температура на поверхности печей **ChefTop™**, гарантируя, таким образом, всегда максимальную безопасность рабочего пространства.

Rotor.KLEAN™

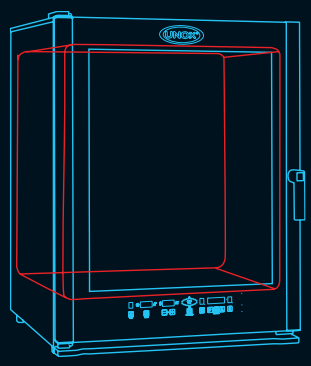
Интегрированная система мытья. Увеличение ценности времени.

Rotor.KLEAN™ эта технология мытья печей **ChefTop™** служащая для автоматического обеспечения максимальной гигиены и безопасности камеры готовки и для устранения неэффективных и сложных операций по ручной мойке.

Использующийся особый цикл мытья позволяет значительно экономить затраты на моющие и ополаскивающие средства, достигая при этом экономного и экономичного цикла.

Использование **Rotor.KLEAN™** дает уверенность в том, что печь всегда будет гарантировать наилучшие результаты и сохранять свою безопасность во времени.

Полуавтоматическая система мытья (опция) **XC302** с технологией **Rotor.KLEAN™** позволяет осуществить простым и быстрым способом мытье камеры готовки.

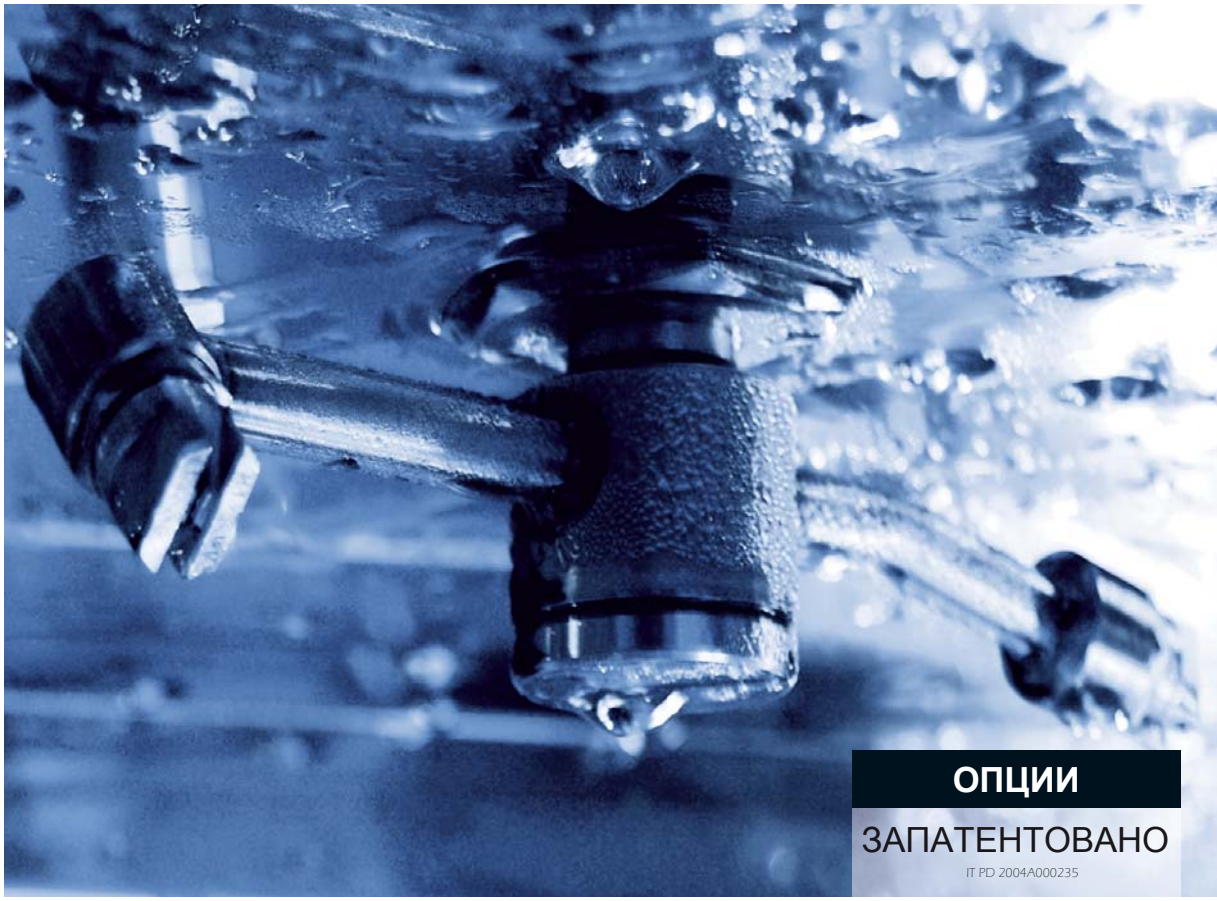


300 °C 60 °C

SHORT
WASHING
45 min
DET 0.10 l
0.03 l

MEDIUM
WASHING
76 min
DET 0.21 l
0.03 l

LONG
WASHING
117 min
DET 0.31 l
0.03 l



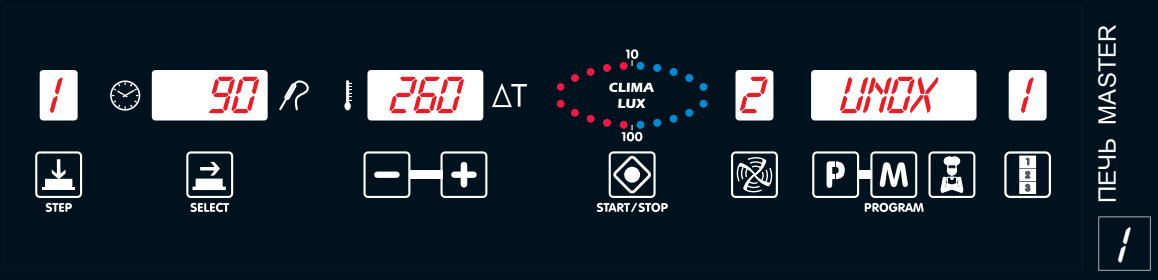
ОПЦИИ

ЗАПАТЕНТОВАНО

IT PD 2004A000235

ChefTouch

Простота и мощность. Все в едином прикосновении.



Электронная панель управления **ChefTouch** позволяет управлять всем оборудованием линии **ChefTop™** комбинируемым с печью, посредством одной панели с простой и интуитивной логикой управления.
Панель управления **ChefTouch** коме этого автоматически регулирует работу вытяжного козырька и установки реверсивного осмоса, адаптируя их работу под конкретную необходимость. Технология кнопок, реагирующих на прикосновение гарантирует простоту в уходе и исключает риск изнашиваемости.

MAXI.Link

Простота и гибкость в профессиональных кухнях.

Технология **MAXI.Link** di **UNOX** позволяет упростить и разнообразить работу в современной профессиональной кухне.

Благодаря возможности создания модулей из нескольких печей **ChefTop™** поставленных колонной, технология **MAXI.Link** позволяет одновременно готовить в печах продукты с совершенно разными параметрами времени, влажности и температуры.
Частичное использование печей модуля, необходимых для готовки для эффективного количества клиентов, позволяет оптимально пользоваться имеющейся мощностью и рационализировать затраты и стоимость работы кухни.
Функция **EFFICIENT.Power** снижает на 33% мощность, необходимую для работы модуля, с помощью внимательного отслеживания эффективной энергии и распределения мощности между печами, составляющими модуль.

2 3 4
ПЕЧЬ
SLAVE

6
ТЕПЛОВОЙ ШКАФ

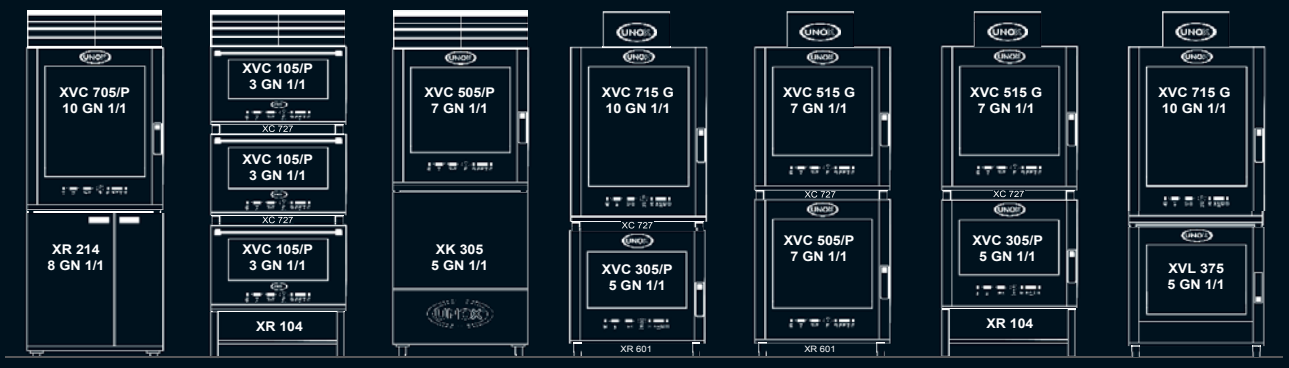
7
НАБОР
ИНВЕРСИВНОГО
ОСМОСА

5
АГРЕГАТ ШОКОВОЙ
ЗАМОРОЗКИ

ВЫТЯЖНОЙ ШКАФ

8
OVEX.NET 3.0
+ интерфейс USB

XVC 1205 P
6 GN 2/1
XC 728
XVC 1205 P
6 GN 2/1
12 GN 2/1
XVC 705/P
10 GN 1/1
XVL 575
7 GN 1/1
17 GN 1/1
XVC 305/P
5 GN 1/1
XC 727
XVC 705/P
10 GN 1/1
XR 601
15 GN 1/1
XVC 505/P
7 GN 1/1
XC 727
XVC 505/P
7 GN 1/1
XR 601
14 GN 1/1
XVC 305/P
5 GN 1/1
XC 727
XVC 505/P
7 GN 1/1
XR 104
12 GN 1/1
XVC 105/P
3 GN 1/1
XC 727
XVC 105/P
3 GN 1/1
XVL 375
5 GN 1/1
11 GN 1/1
XVC 705/P
10 GN 1/1
XR 114
+
XR 714
8 GN 1/1
10 GN 1/1


XVC 705/P
10 GN 1/1
XR 214
8 GN 1/1
10 GN 1/1
XVC 105/P
3 GN 1/1
XC 727
XVC 105/P
3 GN 1/1
XC 727
XVC 105/P
3 GN 1/1
XR 104
9 GN 1/1
XVC 505/P
7 GN 1/1
XK 305
5 GN 1/1
7 GN 1/1
XVC 715 G
10 GN 1/1
XC 727
XVC 305/P
5 GN 1/1
XR 601
15 GN 1/1
XVC 515 G
7 GN 1/1
XC 727
XVC 505/P
7 GN 1/1
XR 601
14 GN 1/1
XVC 515 G
7 GN 1/1
XC 727
XVC 305/P
5 GN 1/1
XR 104
12 GN 1/1
XVC 715 G
10 GN 1/1
XVL 375
5 GN 1/1
15 GN 1/1

Печь медленной готовки

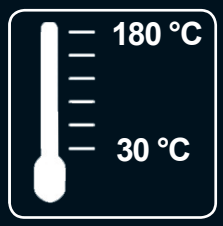
Современная статическая печь.

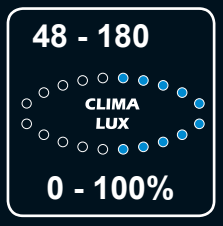
Медленная готовка мяса, засушка или расстойка продукта для готовки, функция поддерживания при 70°C, все это только часть функций печи медленной готовки **XVL375 - XVL575** гаммы **ChefTop™**.
Этот удобный инструмент может обеспечить поддержку для комбинированных пароконвектоматов, осуществляя вторичную по значимости готовку в любой момент рабочего дня.
Во время работы эту печь можно использовать как тепловой шкаф, устанавливая температуру 70°C влажность, необходимую для поддержки оптимального качества приготовленного блюда. Автоматический контроль влажности гарантирует всегда оптимальные условия для сохранения вкусовых качеств приготовленных блюд.
Во время работы печь медленной готовки **XVL375 - XVL575** можно использовать для процесса доведения до готовности продукта, расстойки продукта и для всех тех готовок, где используется минимальная вентиляция и температура не выше 180°C.
Благодаря датчику в сердцевине продукта можно использовать эту новую печь гаммы **ChefTop™** для медленной готовки жаркого или тушения мяса даже в ночное время.
Полуавтоматическая система мытья (опция) **XC302** с технологией **Rotor.KLEAN™** позволяет легко и быстро осуществлять уход за печью.

Система готовки курицы гриль

В гастрономических отделах по всему миру готовка курицы гриль является самым распространенным способом быстрой амортизации вложенных средств пользуется наибольшим спросом.

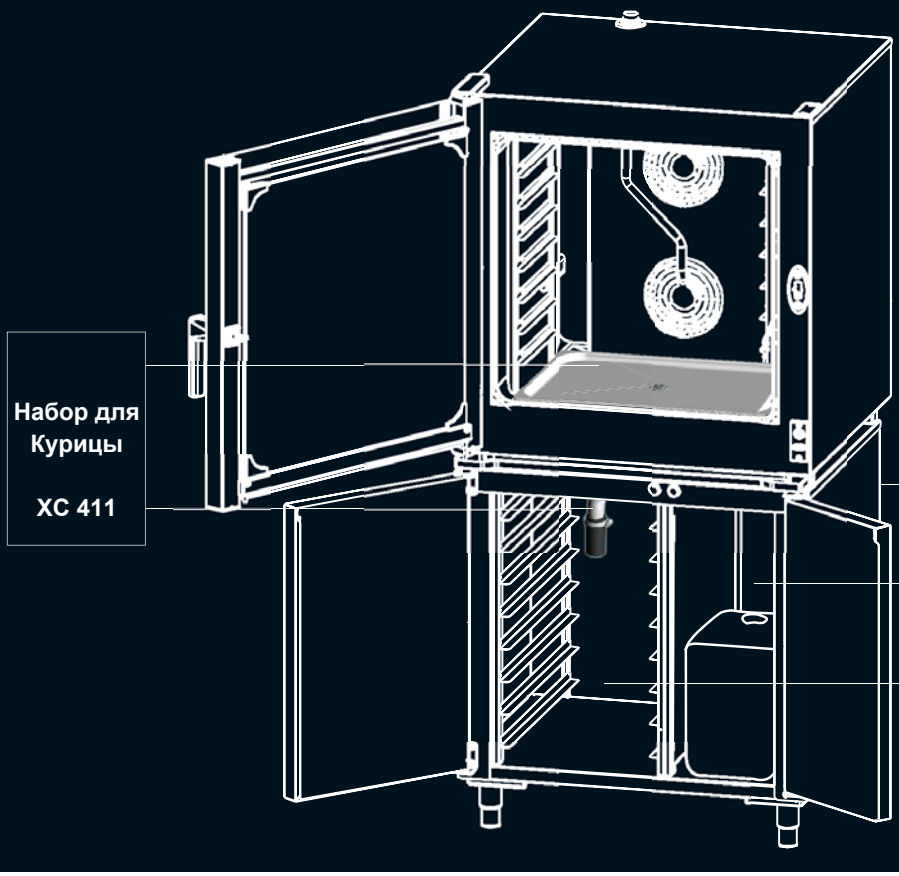
Использование традиционных аппаратов гриль означает длительное время готовки, значительную потерю веса, неэффективное использование электроэнергии, большие занимаемые площади, а также трудности при чистке.
Технологии, примененные в комбинированных пароконвектоматах **ChefTop™** позволяют значительно снизить время готовки, устранить потерю веса и, благодаря инновативной технологии **ADAPTIVE.Clima**, возможно воспроизводить постоянно один и тот же оптимальный результат готовки, независимо от количества готовящихся кур.
Технология готовки **GRP810** "*Pollo*", спроектированная **UNOX**, позволяет по максимуму использовать внутреннее пространство камеры готовки и оптимизировать потоки возуха внутри камеры, а также внутри каждой готовящейся курицы.
Набор для готовки кур **XC 411**, вместе со специальной нейтральной подставкой с дверцами **XR214**, позволяет еще более упростить и ускорить все действия оператора по чистке и по сбору образующихся жиров, то есть обеспечивает работу при условии максимальной гигиены.





1- Специальный противень для сбора остаточного жира

2- Сливной канал с механическим клапаном



Реверсивный осмос

Просто чистая вода.

В каждой капле воды обязательно присутствует целая серия микроэлементов.
Эти микроэлементы часто являются причиной образования накипи и других отложений внутри камеры готовки и, следовательно могут отрицательно влиять на работу печи.

Для того, чтобы гарантировать всегда оптимальные результаты готовки в течение длительного рабочего времени **UNOX** изучила и реализовала интегрированную в систему готовки **ChefTop™** специальную установку, которая в состоянии фильтровать и полностью очищать воду для подачи ее в систему паропроизводства ***STEAM.Maxi™***.
Реверсивный осмос **UNOX** гарантирует до 25.000 литров деминерализованной воды без необходимости замены картриджа.
Благодаря использованию специального насоса обеспечивается откалиброванное давление воды при подаче ее в систему ***STEAM.Maxi™*** даже в тех случаях, когда давление в гидросети недостаточно или нестабильно.

HoldingCover

Больше времени для работы.

Приготовление комплексного меню для больших ресторанов или крупных столовых часто означает предварительную заготовку определенных блюд и необходимость поддерживания их в состоянии готовности к подаче при корректной температуре.
Традиционные термочехлы позволяют хранить горячие блюда не более 20 минут, тогда как чаще всего этого времени недостаточно для организации корректной сервировки.
Новые **HoldingCover UNOX** не только характеризуются непревзойденными изоляционными качествами, но и имеют технологию разогрева, которая состоит в производстве необходимого количества тепла для поддерживания при необходимой температуре блюд в течение 1 часа после окончания цикла готовки.
Терочехлы **HoldingCover UNOX** отлично подходят как к процессам поддерживания блюд на противнях (в случае, например, столовых самообслуживания), так и для процессов заморозки и восстановления блюд на тарелках (катеринг или банкеты).
После окончания готовки достаточно поместить внутрь термочехла **HoldingCover** структуры для тарелок или для противней в ожидании окончания подготовки зала, а затем просто передвигать их к месту сервировки непосредственно в термочехлах для гарантии максимальной гигиены и пищевой безопасности.

Питание

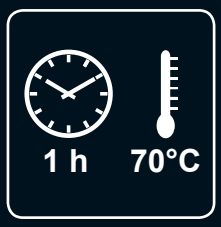
Механический фильтр

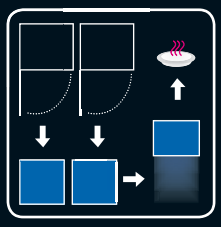
Фильтр активного углерода

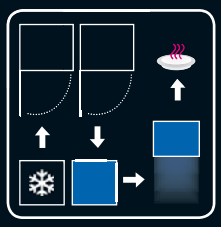
Насос

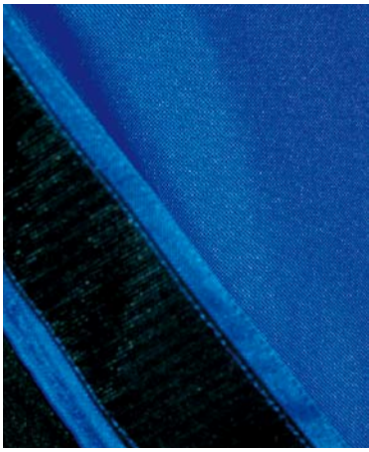
Мембрана реверсивного осмоса

Емкость заполнения









Комбинированные пароконвектоматы GN 2/1

POWER

20 GN 2/1	XVC 4005 P
Расстояние	66 mm
Частота	50 / 60 Hz
Питание	400 V ~ 3N
Мощность	47 kW
Мощность газа	-
Размеры (WxDxH mm)	869x1206x1857
Вес	190 kg

ТЕЛЕЖКА ДЛЯ ПРОТИВНЕЙ INCLUSO.

POWER

16 GN 2/1	XVC 3205 P
Расстояние	78 mm
Частота	50 / 60 Hz
Питание	400 V ~ 3N
Мощность	47 kW
Мощность газа	-
Размеры (WxDxH mm)	869x1206x1857
Вес	190 kg

ТЕЛЕЖКА ДЛЯ ПРОТИВНЕЙ INCLUSO.

POWER

10 GN 2/1	XVC 2005 P
Расстояние	80 mm
Частота	50 / 60 Hz
Питание	400 V ~ 3N
Мощность	28 kW
Мощность газа	-
Размеры (WxDxH mm)	860x1160x1152
Вес	165 kg

POWER

6 GN 2/1	XVC 1205 P
Расстояние	80 mm
Частота	50 / 60 Hz
Питание	400 V ~ 3N
Мощность	18,5 kW
Мощность газа	-
Размеры (WxDxH mm)	860x1160x888
Вес	150 kg

POWER	GAS	GAS
XVC 4005 PL*	**XVC 4015 G**	**XVC 4015 GL***
66 mm	66 mm	66 mm
50 / 60 Hz	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz
400 V ~ 3N	400 V ~ 3N	400 V ~ 3N
47 kW	9 kW	9 kW
-	36 kW / 34400 Kcal/h	36 kW / 34400 Kcal/h
869x1206x1857	869x1206x2072	869x1206x2072
190 kg	220 kg	220 kg

***L: открытие дверцы слева направо**

POWER	GAS	GAS
XVC 3205 PL*	**XVC 3215 G**	**XVC 3215 GL***
78 mm	78 mm	78 mm
50 / 60 Hz	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz
400 V ~ 3N	400 V ~ 3N	400 V ~ 3N
47 kW	9 kW	9 kW
-	36 kW / 34400 Kcal/h	36 kW / 34400 Kcal/h
869x1206x1857	869x1206x2072	869x1206x2072
190 kg	220 kg	220 kg

***L: открытие дверцы слева направо**

GAS
XVC 2015 G
80 mm
50 / 60 Hz
400 V ~ 3N
4,9 kW
21,5 kW / 18500 Kcal/h
860x1160x1348
185 kg

GAS
XVC 1215 G
80 mm
50 / 60 Hz
230 V~ 1N
3,3 kW
18,4 kW / 15500 Kcal/h
860x1160x1028
170 kg

Дополнительное оборудование & аксессуары

Тележка для противней

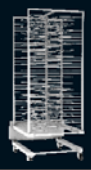
Вместимость: 20 GN 2/1
Расстояние: 66 mm
Размеры: 733x774x1691 WxDxH mm

Art.: XCV 4000

Тележка для противней

Вместимость: 16 GN 2/1
Расстояние: 78 mm
Размеры: 733x774x1691 WxDxH mm

Art.: XCV 3200



Тележка для тарелок
Вместимость: 104 тарелок
Минимальный диаметр тарелки: 310 mm
Максимальный диаметр тарелки: 210 mm
Размеры: 733x774x1691 WxDxH mm
Art.: XCP 4000

HoldingCover
Для моделей: XCV 4000/ 3200/ XCP 4000
Питание: 230 V~ 1N - Частота: 50 / 60 Hz
Мощность: 2,2 kW
Макс. Температура: 70 °C
Art.: XCP 145

Термочехол

Для моделей: XCV 4000/ 3200/ XCP 4000

Art.: XCP 140

Структура для противней
Для моделей: XVC 2005P/ 2015G
Вместимость: 10 GN 2/1 - Расстояние: 80 mm
Размеры: 622x674x865 WxDxH mm
Art.: XTV 2000

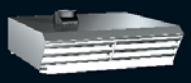
Структура для противней
Для моделей: XVC 1205P/ 1215G
Вместимость: 6 GN 2/1- Расстояние: 80 mm
Размеры: 622x674x545 WxDxH mm
Art.: XTV 1200

Тележка для структуры для противней
Для моделей: XTV 2000/ 1200
Размеры: 630x750x1114 WxDxH mm
Art.: XR 954

Полный набор для установки печей одна на другую. Фиксирующие элементы+гидроподсоединение+слив воды\дымов
Для моделей: XVC 1205P
Art.: XC 725

Открытая подставка
Размеры:858x980x757 WxDxH mm
Вес: 10 Kg
Art.: XR 454

Набор для боковых оддерживающих элементов для стенда (Для XR 454)
Вместимость: 7 GN 2/1 - Расстояние: 70 mm
Вес: 12 Kg
Art.: XR 754

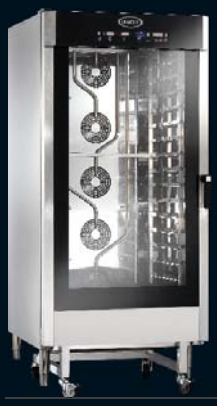


Только для электрических печей

Вытяжной шкаф с поглотителем дымов
Питание: 230 V~ 1N - Мощность: 200 W
Диаметр вывода дымов: 121 mm
Минимальный поток воздуха: 550 m^3/h;
Максимальный поток воздуха: 750 m^3/h
Размеры: 868x1295x297 WxDxH mm
Art.: XC 625

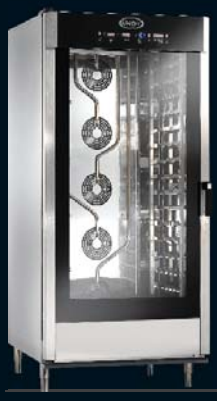
Аксессуары для всех моделей на стр. 26

Комбинированные пароконвектоматы GN 1/1



20 GN 1/1	XVC 1005 P
Расстояние	66 mm
Частота	50 / 60 Hz
Питание	400 V ~ 3N
Мощность	29,7 kW
Мощность газа	-
Размеры (WxDxH mm)	866x972x1866
Вес	177 kg

ТЕЛЕЖКА ДЛЯ ПРОТИВНЕЙ INCLUSO.



20 GN 1/1	XVC 905 P
Расстояние	66 mm
Частота	50 / 60 Hz
Питание	400 V ~ 3N
Мощность	29,7 kW
Мощность газа	-
Размеры (WxDxH mm)	866x972x1866
Вес	183 kg

БОКОВЫЕ НАПРАВЛЯЮЩИЕ.

POWER	GAS	GAS
XVC 1005 PL*	**XVC 1015 G**	**XVC 1015 GL***
66 mm	66 mm	66 mm
50 / 60 Hz	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz
400 V ~ 3N	230 V~ 1N	230 V~ 1N
29,7 kW	1,7 kW	1,7 kW
-	36 kW / 30960 Kcal/h	36 kW / 30960 Kcal/h
866x972x1866	866x970x2072	866x970x2072
177 kg	200 kg	200 kg

POWER	GAS	GAS
XVC 905 PL*	**XVC 915 G**	**XVC 915 GL***
66 mm	66 mm	66 mm
50 / 60 Hz	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz
400 V ~ 3N	230 V~ 1N	230 V~ 1N
29,7 kW	1,7 kW	1,7 kW
-	36 kW / 30960 Kcal/h	36 kW / 30960 Kcal/h
866x972x1866	866x970x2072	866x970x2072
183 kg	206 kg	206 kg

Дополнительное оборудование

Тележка для противней
Для моделей: XVC 1005P/ 1005PL/ 1015G/ 1015GL

Вместимость: 20 GN 1/1
Расстояние: 66 mm
Размеры: 730x555x1724 WxDxH mm
Вес: 25 Kg

Art.: XCV 1000

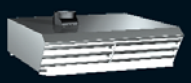
Тележка для тарелок
Для моделей: XVC 1005P/ 1005PL/ 1015G/ 1015GL
Вместимость: 54 тарелок
Минимальный диаметр тарелки: 310 mm
Максимальный диаметр тарелки: 210 mm
Размеры: 730x555x1716 WxDxH mm
Вес: 25 Kg
Art.: XCP 1000

HoldingCover
Для моделей: XCV 1000/ XCP 1000
Питание: 230 V~ 1N - Частота: 50 / 60 Hz
Мощность: 2 kW
Макс. Температура: 70 °C
Art.: XCP 135

Термочехол

Для моделей: XCV 1000/ XCP 1000

Art.: XCP 130



Вытяжной шкаф с поглотителем дымов
Только для электрических печей
Питание: 230 V~ 1N
Частота: 50 / 60 Hz - Мощность: 200 W
Диаметр вывода дымов: 121 mm
Минимальный поток воздуха: 550 m3/h;
Максимальный поток воздуха: 750 m3/h
Размеры: 868x1060x297 WxDxH mm
Art.: XC 515

***L: открытие дверцы слева направо**

Аксессуары для всех моделей на стр. 26

Комбинированные пароконвектоматы GN 1/1

10 GN 1/1	XVC 705
Расстояние	67 mm
Частота	50 / 60 Hz
Питание	400 V ~ 3N
Мощность	11,9 kW
Мощность газа	-
Размеры (WxDxH mm)	750x792x967
Вес	83 kg

7 GN 1/1	XVC 505
Расстояние	67 mm
Частота	50 / 60 Hz
Питание	230 V ~ 1N / 400 V ~ 3N
Мощность	8,2 kW
Мощность газа	-
Размеры (WxDxH mm)	750x792x820
Вес	76 kg

5 GN 1/1	XVC 305
Расстояние	67 mm
Частота	50 / 60 Hz
Питание	230 V ~ 1N / 400 V ~ 3N
Мощность	3 / 6 kW
Мощность газа	-
Размеры (WxDxH mm)	750x792x632
Вес	59 kg

3 GN 1/1	XVC 105
Расстояние	67 mm
Частота	50 / 60 Hz
Питание	230 V~ 1N
Мощность	3,6 kW
Мощность газа	-
Размеры (WxDxH mm)	750x782x498
Вес	45 kg

POWER	GAS
XVC 705 P	**XVC 715 G**
67 mm	67 mm
50 / 60 Hz	50 / 60 Hz
400 V ~ 3N	230 V~ 1N
18,7 kW	0,7 kW
-	19 kW / 16340 Kcal/h
750x792x967	750x796x1175
83 kg	97 kg

POWER	GAS
XVC 505 P	**XVC 515 G**
67 mm	67 mm
50 / 60 Hz	50 / 60 Hz
400 V ~ 3N	230 V~ 1N
11,9 kW	0,7 kW
-	16,5 kW / 14190 Kcal/h
750x792x820	750x796x1028
76 kg	90 kg

POWER	GAS
XVC 305 P	**XVC 315 G**
67 mm	67 mm
50 / 60 Hz	50 / 60 Hz
230 V ~ 1N / 400 V ~ 3N	230 V~ 1N
9,4 kW	0,4 kW
-	11,5 kW / 9890 Kcal/h
750x792x632	750x796x840
59 kg	73 kg

POWER	
XVC 105 P	**-**
67 mm	-
50 / 60 Hz	-
230 V ~ 1N / 400 V ~ 3N	-
5,1 kW	-
-	-
750x782x498	-
45 kg	-

Дополнительное оборудование & аксессуары

Вытяжной шкаф с поглотителем дымов
Только для электрических печей
Питание: 230 V~ 1N
Частота: 50 / 60 Hz - Мощность: 200 W
Диаметр вывода дымов: 121 mm
Минимальный поток воздуха: 550 m3/h;
Максимальный поток воздуха: 750 m3/h
Размеры: 750x825x272 WxDxH mm
Art.: XC 315

Конденсатор пара
Только для электрических печей
Питание: 230 V~ 1N - Частота: 50 / 60 Hz
Мощность: 8 W - Вес: 7 kg
Размеры: 380x212x217 WxDxH mm
Art.: XC 115

Полный набор для установки печей одна на другую. Фиксирующие элементы+гидроподсоединение+слив воды\дымов

Art.: XC 727

Открытая подставка 140 мм
Полный набор регулируемых ножек + структура стенда печи. H: 140 mm
Art.: XR 601

Открытая подставка
Размеры: 748x550x278 WxDxH mm
Вес: 5 Kg
Art.: XR 104

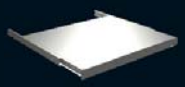
Открытая подставка
Размеры:748x550x494 WxDxH mm
Вес: 7 Kg
Art.: XR 154

Открытая подставка
Размеры: 748x550x782 WxDxH mm
Вес: 8 Kg
Art.: XR 114

Набор для боковых оддерживающих элементов для стенда (Для XR 114)
Вместимость: 8 GN 1/1
Расстояние: 70 mm
Вес: 3 Kg
Art.: XR 714

Набор для канистр моющего средства
Для моделей: XR 114

Art.: XR 665



Набор для съемной поверхности
Для моделей: XR 714
Вместимость: 30 kg - Вес: 5 kg
Размеры: 545x552x63 WxDxH mm
Art.: XR 914

Колеса
H: 105 mm
Набор из 4 колес:
Два колеса с тормозом
Два колеса без тормоза
Art.: XR 621

Аксессуары для всех моделей на стр. 26

Дополнительное оборудование GN 1/1

Печь медленной готовки/тепловой шкаф	XVL 575
Вместимость	7 GN 1/1
Расстояние	70 mm
Частота	50 / 60 Hz
Питание	230 V ~ 1N
Мощность	3,2 kW
Макс. Температура.	180 °C
Размеры (WxDxH mm)	750x752x813
Вес	63 kg

Управляемый непосредственно через систему электронного контроля ChefTouch

Abbattitore di temperatura	XK 305
Вместимость	5 GN 1/1
Расстояние	67 mm
Частота	50 / 60 Hz
Питание	230 V ~ 1N
Мощность	1,5 kW
Минимальная температура	-35 °C
Размеры (WxDxH mm)	750x812x975
Вес	98 kg

Управляемый непосредственно через систему электронного контроля ChefTouch

Комбинированные пароконвектоматы GN 1/1

5 GN 2/3
Расстояние
Частота
Питание
Мощность
Размеры (WxDxH mm)
Вес

3 GN 2/3
Расстояние
Частота
Питание
Мощность
Размеры (WxDxH mm)
Вес

Печь медленной готовки/тепловой шкаф	XVL 375
Вместимость	5 GN 1/1
Расстояние	67 mm
Частота	50 / 60 Hz
Питание	230 V ~ 1N
Мощность	3,2 kW
Макс. Температура.	180 °C
Размеры (WxDxH mm)	750x625x728
Вес	53 kg

Управляемый непосредственно через систему электронного контроля ChefTouch

Нейтральный шкаф	XR 214
Вместимость	8 GN 1/1
Расстояние	70 mm
Размеры (WxDxH mm)	750x636x772
Вес	27 kg

Имеет в задней части внутреннее отделение для позиционирования Канистр с моющим и ополаскивающим средством

Аксессуары

Rotor.KLEAN™
Набор для полуавтоматической мойки
Для моделей: XVL575 / XVL375

Art.: XC 302

Набор для курицы
Для моделей: XR 214

Набор содержит 1 специальный противень для сбора остаточных жиров Слив с механическим клапаном

Art.: XC 411

XVC 205
67 mm
50 / 60 Hz
230 V ~ 1N / 400 V ~ 3N
5,1 / 3,4 kW
574x758x632
44 kg

XVC 055
67 mm
50 / 60 Hz
230 V ~ 1N
3,4 kW
574x737x498
38 kg

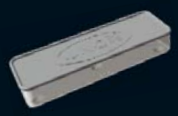
Аксессуары

Конденсатор пара
Только для электрических печей
Питание: 230 V~ 1N - Частота: 50 / 60 Hz
Мощность: 8 W - Вес: 7 kg
Размеры: 380x212x217 WxDxH mm
Art.: XC 115

Полный набор для установки печей одна на другую. Фиксирующие элементы+гидроподсоединение+слив воды\дымов

Art.: XC 726

Набор для насоса
Позволяет печи использовать воду из канистры (XC 655) при отсутствии подключения к гидросети
Питание: 230 V~ 1N - Частота: 50 / 60 Hz
Мощность: 16 W
Art.: XC 665



Емкость для вод для печей с насосом

Art.: XC 655

Аксессуары для всех моделей на стр. 26

Аксессуары для всех моделей

Набор для реверсивного осмоса с насосом
Питание: 230 V~ 1N - Частота: 50 / 60 Hz
Мощность: 220 W
Размеры: 542x198x449 WxDxH mm - Вес: 16 Kg
Art.: XC 235

Набор для подсоединения нескольких печей к гидросети
Размеры: 3 m
Art.: XC 615

Внешний датчик температуры SOUS-VIDE
Набор содержит 1 щуп + коробку управления
Art.: XC 249

Внешний датчик температуры MULTI.Point
1 набор содержит 1 щуп.
Art.: XC 255

Набор усиления звука
Позволяет увеличить интенсивность акустического сигнала
Производимого печью по окончанию цикла готовки
Art.: XC 706

Ovex.NET 3.0 Набор интерфейс USB
Art.: XC 236

Двухступенчатое безопасное открытие/ закрытие дверцы
Art.: XC 720

АКСЕССУАРЫ ДЛЯ ЧИСТКИ ПЕЧИ:

FULL AUTO

Rotor.KLEAN™
Автоматическая мойка
(Для моделей 20-16 GN 2/1 И 20 GN 1/1 необходимы 2 шт.)
Art.: XC 405

Rotor.KLEAN™
Набор для полуавтоматической мойки
(Для моделей 20-16 GN 2/1 И 20 GN 1/1 необходимы 2 шт.i)
Art.: XC 302

Моющее средство для Rotor.KLEAN™
Art.: SL 1130

Ополаскиватель для Rotor.KLEAN™
Art.: SL 1125

Моющее средство с механическим распылителем н
Art.: SL 1135

Набор для душа
Art.: XC 202

Оснащение

■ Срандартная комплектация ☐ Опции – Не предлагается

		POWER	GAS
ФУНКЦИИ ГОТОВКИ			
Готовка при конвекции при температуре от 30 °C до 260 °C	■	■	■
Комбинированная готовка Конвекция + Пар при температуре от 48 °C до 260 °C, **STEAM.Maxi™** от 30% до 90%	■	■	■
Готовка Конвекция + Влажность при температуре от 48 °C до 260 °C, **STEAM.Maxi™** от 10% до 20%	■	■	■
Готовка на пару при температуре от 48 °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%	■	■	■
Максимальная температура предварительного разогрева 300 °C	■	■	■
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	☐	☐	☐
Технология **MULTI.Time**: управление 9 таймерами для одновременной готовки разных продуктов	■	■	■
РАСПРЕДЕЛЕНИЕ ВОЗДУШНЫХ ПОТОКОВ В КАМЕРЕ ГОТОВКИ			
Технология **AIR.Maxi™**: несколько вентиляторов с реверсивным движением	■	■	■
Технология **AIR.Maxi™**: 3 скорости воздушных потоков в камере, устанавливаемые оператором	■	■	■
Технология **AIR.Maxi™**: 3 функции полустатической работы, устанавливаемые оператором	■	■	■
Технология **AIR.Maxi™**: функция паузы в работе	■	■	■
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 48 °C - 130 °C	■	■	■
Технология **STEAM.Maxi™**: комбинированная готовка конвекция + пар 48 °C - 260 °C	■	■	■
ADAPTIVE.Clima: мониторирование реальных температуры и влажности в камере	■	■	■
ADAPTIVE.Clima: повторение процесса готовки с помощью сохранения в памяти реальных процессов готовки	■	■	■
ADAPTIVE.Clima: возможность сохранения в памяти 20 процессов готовки	■	■	■
МОДУЛИ ГОТОВКИ С ТЕХНОЛОГИЕЙ MAXI.Link			
Технология **MAXI.Link**: предрасположение соединений для создания модулей и подсоединения печи с аксессуарами	■	■	■
Технология **MAXI.Link** с **EFFICIENT.Power**: редукция мощности модулей **MAXI.Link**	■	■	■
ТЕРМОИЗОЛЯЦИЯ И БЕЗОПАСНОСТЬ			
Технология **Protek.SAFE™**: максимальная эффективность термоизоляции и безопасность работы	■	■	■
Технология **Protek.SAFE™**: торможение мотора при открытии дверцы печи как средство снижения дисперсии тепла	■	■	■
Технология **Protek.SAFE™**: модулирование электрической мощности в соответствии с эффективной необходимостью	■	■	–
Технология **Protek.SAFE™**: модулирование газовой мощности в соответствии с эффективной необходимостью	–	–	■
АТМОСФЕРНЫЕ ГОРЕЛКИ С БОЛЬШИМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ			
Технология **Spido.GAS™**: теплообменник с прямыми трубами высокой отдачи для симметричного распределения жара	–	–	■
Технология **Spido.GAS™**: теплообменник с прямыми трубами с возможностью быстрой замены	–	–	■
АВТОМАТИЧЕСКАЯ МОЙКА			
Rotor.KLEAN™ XC405: 3 автоматические и 2 полуавтоматические программы мытья	☐	☐	☐
Rotor.KLEAN™ XC302: 2 полуавтоматические программы мытья	☐	☐	☐
ЗАПАТЕНТОВАННАЯ ДВЕРЦА			
Дверной замок реализован из самосмазывающегося технополимера высокой прочности(для дверей с боковым открытием)	■	■	■
Реверсивная дверца с возможностью переустановки даже после начала запуска и работы печи (кроме моделей 20-16 GN 2/1 и 20 GN 1/1)	■	■	■
Позиции блокировки произвольного открытия дверцы при 60°-120°-180°	■	■	■
ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ			
99 сохраняемых программ, каждая из которых может иметь до 9 шагов готовки	■	■	■
Возможность переименования сохраненных ранее программ	■	■	■
Температура предварительного разогрева до 300 °C устанавливаемая оператором для каждой программы	■	■	■
Визуализация остаточного времени в установленной программе готовки (при работе без датчика в сердцевине продукта)	■	■	■
Функция поддерживания «HOLD»	■	■	■
Функция цикла постоянной работы «INF»	■	■	■
Визуализация реальной и установленной температуры в камере	■	■	■
Функция «COOL» для резкого снижения температуры в камере	■	■	■
Единица измерения температуры устанавливаемая оператором в °C или °F	■	■	■
ТЕХНИЧЕСКИЕ ДЕТАЛИ			
Камера из нержавеющей стали высокой прочности с загругленными углами для гарантии максимальной гигены	■	■	■
Освещение камеры готовки посредством внешней лампы LED	■	■	■
Электрическая плата **ChefTouch** герметично укреплена во избежание инфильтрации пара в электронные компоненты	■	■	■
Внутренний штифт дверной ручки выполнен из углеродного волокна	■	■	■
Емкость для сбора жидкости с постоянным стоком даже при открытой дверце	■	■	■
Емкость для сбора жидкости большой вместимости с подсоединением к сливу	■	■	■
Структура light weight - heavy duty с использованием инновативных материалов	■	■	■
Контактный сенсор дверцы	■	■	■
Безопасное 2-х шаговое закрытие/открытие дверцы	☐	☐	☐
Система самодиагностики с определением проблем и неисправностей	■	■	■
Ограничитель температуры для безопасности	■	■	■
Внутреннее открывающееся стекло для удобной чистки	■	■	■
Направляющие для противней из профилированной стали С-образные	■	■	■

OVENS PLANET®

UNOX S.p.A.

Via dell'Artigianato, 28/30 - 35010 - Vigodarzere (PD) - Italy
Tel.: +39 049 86.57.511 - FAX: +39 049 86.57.555
info@unox.com

www.unox.com

ВНИМАНИЕ: Все данные, содержащиеся в данном каталоге могут быть изменены без предупреждения.

Русский

LI2154A0 - Printed: 07-2010