



CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS



Содержание

Пароконвектоматы CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS	Страница	4
Испытайте печь бесплатно	Страница	8
Технологии	Страница	12
Панель управления MASTER.Touch	Страница	24
CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS COUNTERTOP	Страница	28
CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS COMPACT	Страница	40
CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS BIG	Страница	46
Специальные противни Cooking Essentials	Страница	54
Уход и Обслуживание	Страница	62
Технические данные	Страница	66
Техническая поддержка	Страница	76
Упох в мире	Страница	78



CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS
BIG



CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS
COUNTERTOP



CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS
COMPACT

CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS

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 трех версиях, 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.

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 white chef jackets. The background shows a well-manicured garden with green hedges and trees under bright sunlight.

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.

Звоните +7 (499) 702-00-14
Свяжитесь с нами на нашем сайте 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

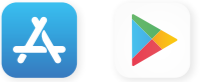
Вы звоните, UNOX отвечает



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 +39 **049 86 57 512**



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

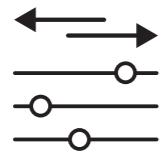
Искусственный интеллект, который позволяет вам просматривать данные по использованию печи и даёт советы по использованию вашей печи ещё больше и лучше.

Anton Bodyashkin - Ugli Restaurant - Россия

Unox Intelligent Performance

Улучшите свои результаты

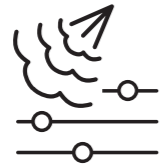
Достижение идентичных результатов при каждой загрузке требует контроля, интеллекта и опыта: в точности для чего разработан пароконвектомат CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS.



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 %

**CLIMALUX™**

Удаляет требуемое количество влаги для достижения заданного результата.

Без

Оптимальный
параметры для
частичной загрузки
- 16 куриц**

38 мин

190 °C

30%

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

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 %

**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**

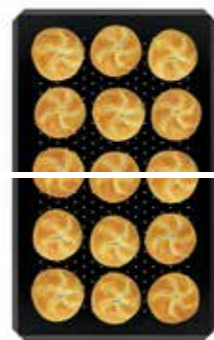
Автоматически регулирует продолжительность и интенсивность предварительного разогрева: интенсивный, когда печь холодная, быстрый или вообще пропускает, когда печь еще горячая.

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.

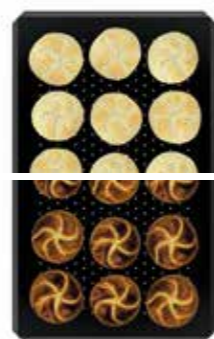
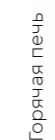
Один противень

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

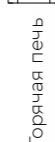
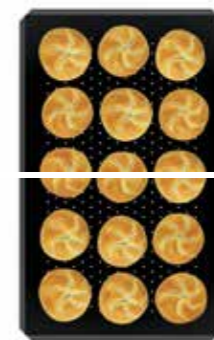
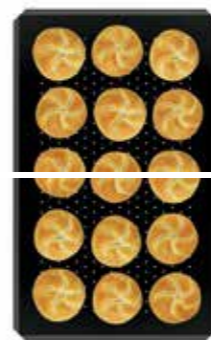
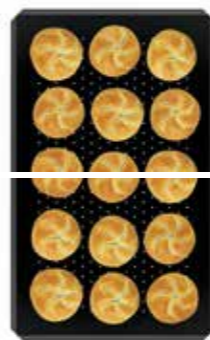


Слабая колеровка
Бледный цвет

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

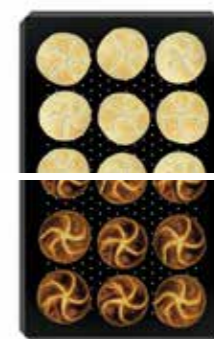
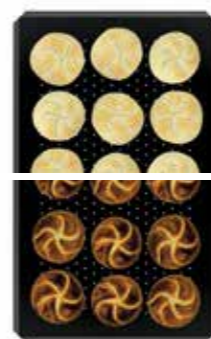
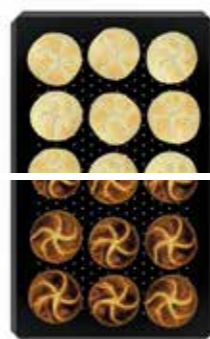
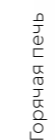
**Полная загрузка**

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

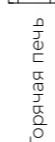


Слабая колеровка
Бледный цвет

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

Избыточная колеровка
Сгоревшая снаружи

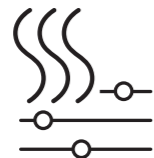
Время предразогрева
6 мин
Температура стальных элементов камеры печи
190 °C



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. Выработывает насыщенный пар при температуре от 35 °C до 260 °C и обеспечивает высокую эффективность выпекания в сочетании с экономией энергии и воды.

6 мин.

Полная загрузка бекон

8 мин.

Полная загрузка отбивных

27 мин.

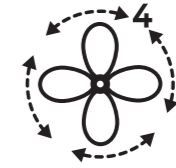
Полная загрузка пропаренный рис

30 мин.

Полная загрузка картофель на пару

39 мин.

Полная загрузка жареная курица



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

Отслеживает и контролирует

DDC - это искусственный интеллект, который обрабатывает данные вашего пароконвектомата с помощью передовых технологий. Благодаря приложению DDC среднее использование печи увеличивается до 25% через 3 месяца после его активации.



ddc.unox.com

следите за подключенными печами в любое время и в режиме реального времени. Создавайте рецепты и отправляйте их в одну печь или группу печей. Получайте доступ ко всем данным своей печи, чтобы оптимизировать ваши инвестиции.



[DDC.Stats](#)

Анализируйте, сравнивайте, улучшайте. Он переводит данные об использовании, потреблении воды и энергии вашей печи в чистом виде, ценная и полезная информация, которая поможет вам в развитии вашего бизнеса.



[DDC.App](#)

Проверьте свою печь в любое время. Создавайте рецепты и отправляйте их на одну или группу печей, следите за своими подключенными печами в любое время и в режиме реального времени со своего смартфона.



[DDC.Coach](#)

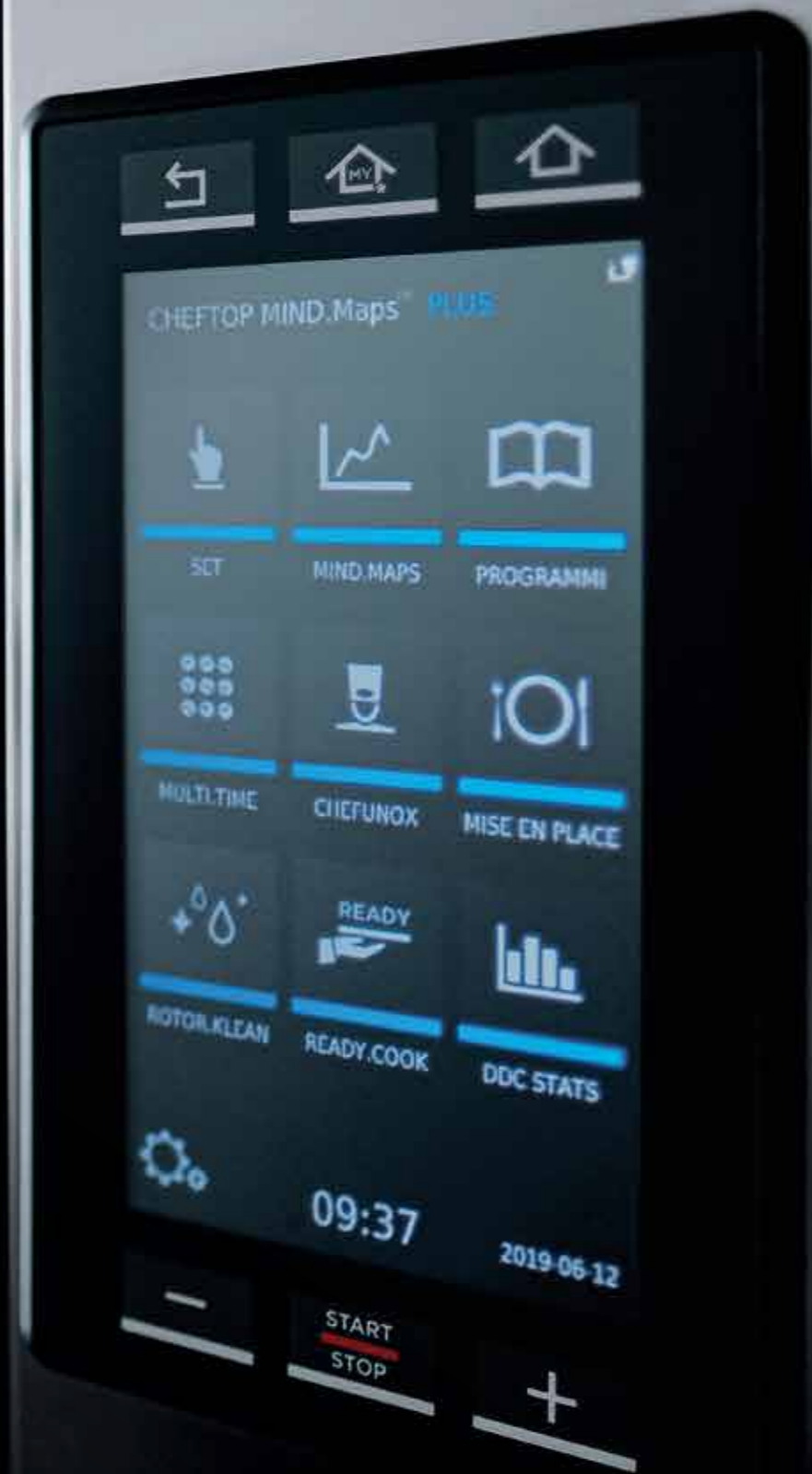
Ваш виртуальный тренер на кухне. Анализирует, как вы используете свою печь, предлагая вам рецепты, которые помогут полностью раскрыть потенциал вашей печи.



Панель управления MASTER.Touch

Преодолейте самих себя

Автоматические процессы приготовления, функции ручной установки параметров, более 380 ячеек памяти и возможность одновременного приготовления до 10 противней разных продуктов. Все в 9,5-дюймовом сенсорном экране.



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.



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.



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 380+ программ, сохраняя их в 16 различных группах.



CHEFUNOX

Выберите, что вы хотите приготовить и установите желаемый результат.
Доверьтесь своей печи CHEFTOP MIND.Maps™ и пусть она устанавливает параметры приготовления за вас. Выберите тип приготовления, желаемый продукт, и степень приготовления. Старт. Ничего больше.



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 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 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



Конфигурация



Печь + Нейтральный шкаф

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

Мод. XWEC-0811
Технические подробности на стр. 74



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-CR
больше информации на стр. 36
Технические подробности на стр. 73



Печь + Стенд

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

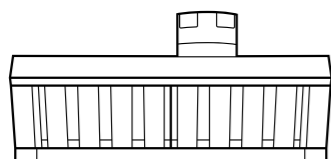
Мод. XWVRC-0711-UH
Технические подробности на стр. 74

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.*



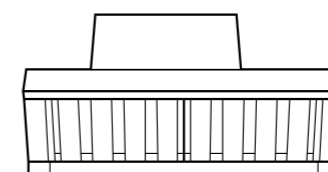
*При условии проверки и утверждения органами местного самоуправления.



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.*

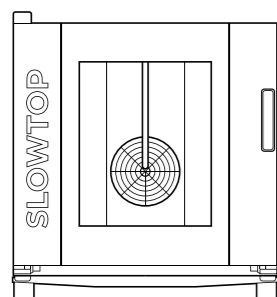


*При условии проверки и утверждения органами местного самоуправления.

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.



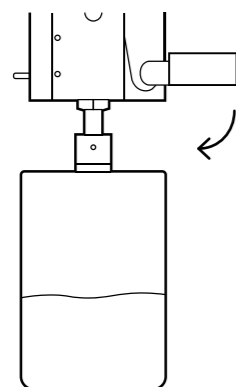
Система сбора жира

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.

Для каждой из ваших программ приготовления или мойки CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS 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. Они помогают вам всегда поддерживать вашу печь в идеальных условиях с минимальным расходом моющего средства. Хорошо для вашего бизнеса, хорошо для окружающей среды.



Открытое решение
Стенд + SMART.Drain

Устанавливайте контейнер в любом легкодоступном месте.

Мод. XWVRC-0711-H + XUC020
Технические подробности на стр. 74



Закрытое решение
Шкаф + SMART.Drain

Контейнер помещен в нейтральный шкаф.

Мод. XWVEC-0811 + XUC020
Технические подробности на стр. 74



Решение с тележкой
Тележка + структура с направляющими

Позволяет загружать и выгружать продукт безопасно и просто.

Мод. XWVYC-0011 + XWVBC-0611
Технические подробности на стр. 74



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 это профессиональный пароконвектомат для тех, кто хочет получать максимум даже на минимальной площади.

CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS COMPACT использует самые авангардные технологии Utop 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 mm

Самая узкая во фронтальной части печь из своей категории

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



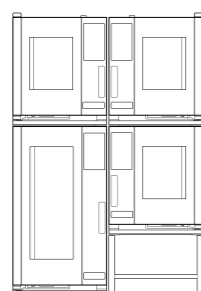
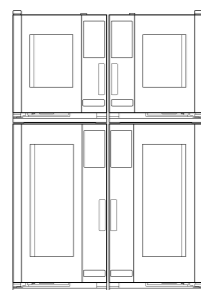
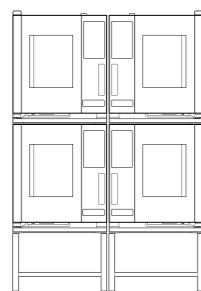
Уменьшенная площадь
Получите максимум от вертикального пространства

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



1 m



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. 74

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.

UNOX®

UNOX®

UNOX®

CHEFTOP

CHEFTOP

MIND Maps

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

Что стоит за этим?

Долговечность

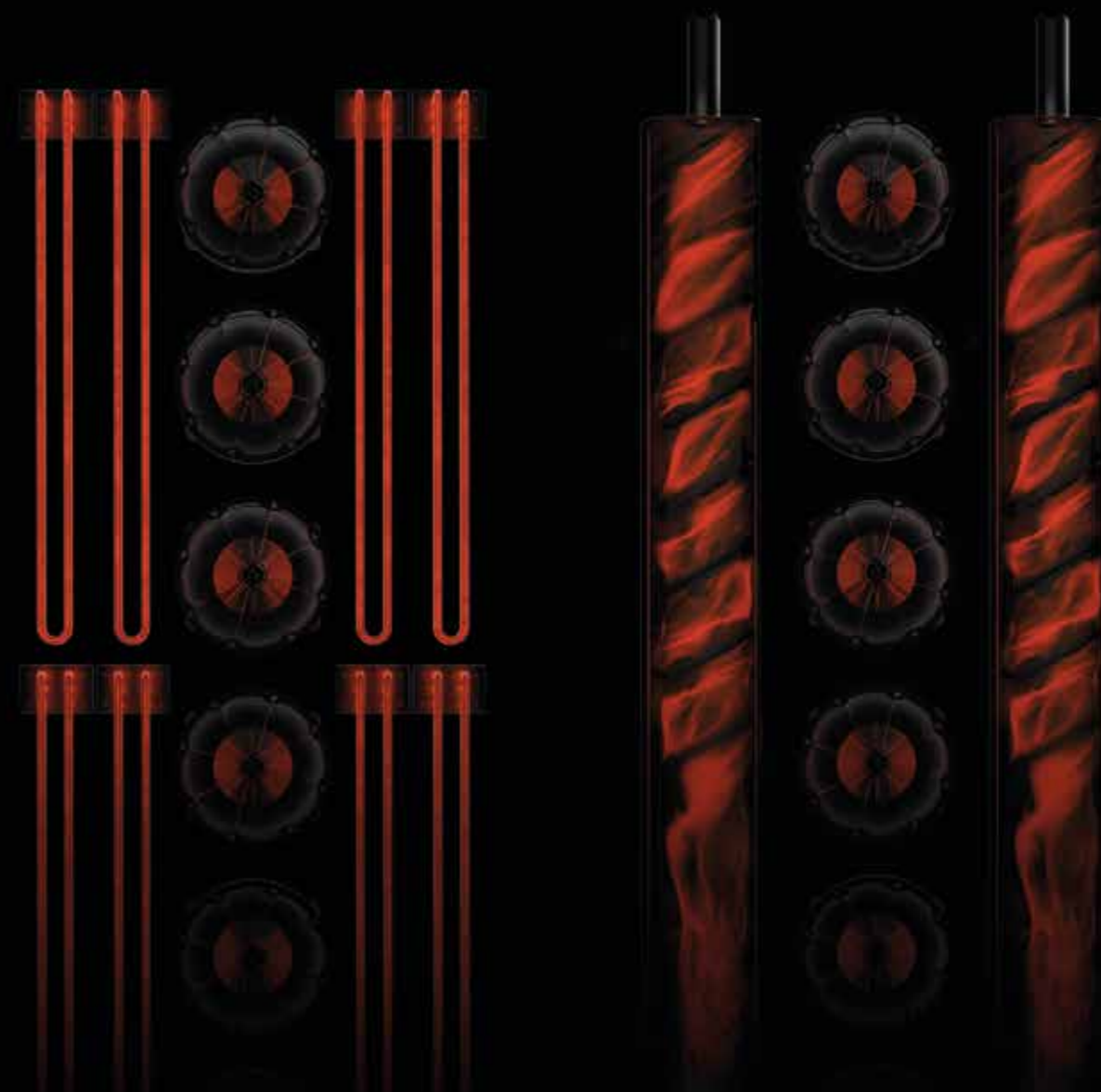
Усиленная рамная конструкция

CHEFTOP MIND.Maps™ BIG имеет структуру рамы из сварных труб из нержавеющей стали толщиной 50 мм. Вся конструкция чрезвычайно жесткая, а дверь прикреплена к раме, чтобы гарантировать ее идеальное закрытие даже после нескольких лет работы.



Дверь с функцией push-to-close

Испытанная более 1 миллиона циклов, функция толкания двери снижает нагрузку на оператора во время работы. Прочность и безопасность двери гарантированы толщиной 70 мм.



Симметричное совершенство

6 реверсивных вентиляторов

Высокопроизводительные нагревательные элементы

Электрические печи оснащены уникальными прямолинейными нагревательными элементами с высокой энергоемкостью, которые быстро выделяют тепло, сводят к минимуму время восстановления температуры и оптимизируют воздушные потоки.

Газовые горелки

Газовые печи Unoх являются единственными в мире с высокопроизводительными газовыми горелками и симметричными теплообменниками. Высокая мощность минимизирует время восстановления температуры, а симметричная конструкция оптимизирует воздушные потоки.

Решения, которые максимизируют ваш возврат инвестиций

Максимальная эффективность, минимум усилий

Найдите все возможные решения
для вашей кухни.

Настройте свою печь
CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS онлайн.

www.unox.com/ru_ru/configurator



Конфигурация



В С

52



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. 75



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. 75



HOLDING.Cover

Термочехол, поддерживающий ваши блюда при температуре подачи.

Мод. XUC031
Технические подробности на стр. 75

Конфигурация

В С

53



Противни Cooking Essentials

Бесконечные ВОЗМОЖНОСТИ приготовления

Каждому типу приготовления свой противень

Cooking Essentials

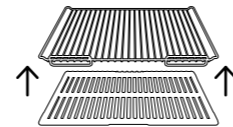
SUPER.GRILL

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



ЖАРКА НА ГРИЛЕ

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.

GRILL

Алюминиевый противень с антипригарным покрытием. Использование без предразогрева.



ЖАРКА НА ГРИЛЕ

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

FAKIRO.GRILL

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



ЖАРКА НА ГРИЛЕ

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

POLLO.GRILL

Решетка из нержавеющей стали с противнем для сбора жира.



ЖАРКА И ТУШЕНИЕ

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

BACON.40

Алюминиевая решетка в комплекте с противнем для сбора жира.



ЖАРКА И ТУШЕНИЕ

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

POLLO.BLACK

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



ЖАРКА И ТУШЕНИЕ

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.



ЖАРКА И ТУШЕНИЕ

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.20

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



ЖАРКА И ТУШЕНИЕ

Идеально для
Запекания;
Жарки мяса и рыбы;
Варки риса.

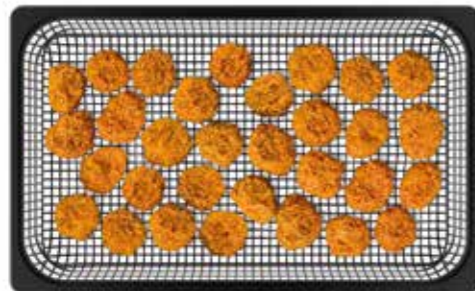
Преимущества

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

Мод. TG895 GN 1/1

BLACK.FRY

Перфорированный противень с антипригарным покрытием из нержавеющей стали для жарки.



ЯЙЦА И ФРИТЮР

Идеально для
Замороженных полуфабрикатов;
Куриных крылышек;
Жареного картофеля.

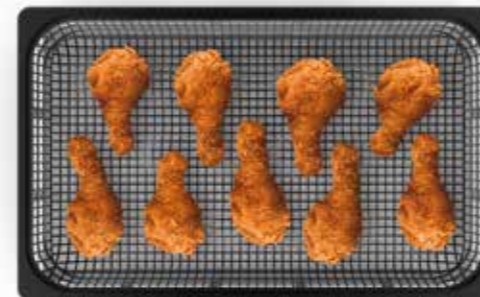
Преимущества

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

Мод. GRP816 GN 1/1

CLEAN.FRY

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



ЯЙЦА И ФРИТЮР

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

POTATO.FRY

Перфорированный противень из нержавеющей стали для картофеля-фри.



ЯЙЦА И ФРИТЮР

Идеально для
Картофеля-фри

Преимущества

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

Мод. GRP817 GN 1/1

PAN.FRY

Эмалированный противень для жарки панированных продуктов.



ЯЙЦА И ФРИТЮР

Идеально для
Котлет и кусочков рыбы с панировкой;
Овощей в панировке.

Преимущества

Меньше масла для жарки;
Равномерные результаты на всем противне.

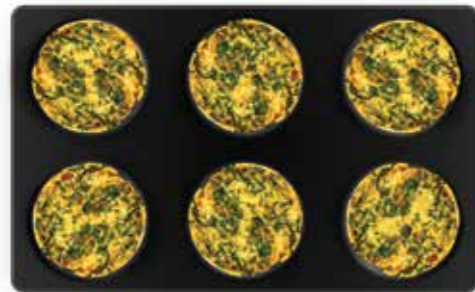
Мод. TG905 GN 1/1 - Мод. TG735 GN 2/3

Каждому типу приготовления свой противень

Cooking Essentials

EGGS 6 x 2

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



ЯЙЦА И ФРИТЮР

Идеально для

Жарки яиц;
Омлетов;
Яичниц.

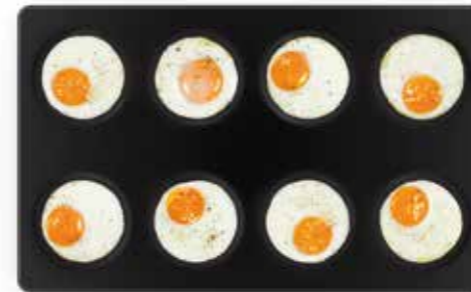
Преимущества

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.



ЯЙЦА И ФРИТЮР

Идеально для

Жарки яиц;
Омлетов;
Яичниц.

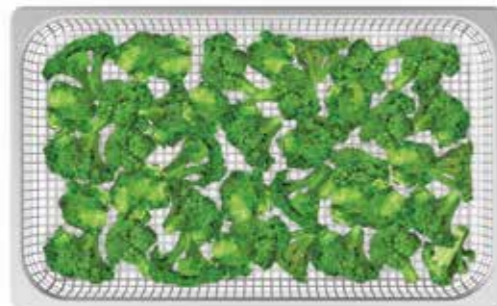
Преимущества

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

Мод. TG936 GN 1/1

STEAM

Перфорированный противень из нержавеющей стали для варки.



ВАРКА НА ПАРУ И SOUS VIDE

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.



ВАРКА НА ПАРУ И SOUS VIDE

Идеально для

Варки на пару;
Приготовления Sous-Vide.

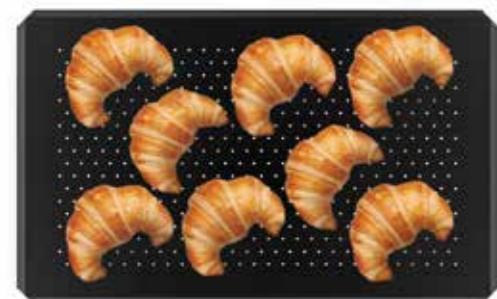
Преимущества

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.



КОНДИТЕРСКИЕ И ХЛЕБОБУЛОЧНЫЕ ИЗДЕЛИЯ

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.



КОНДИТЕРСКИЕ И ХЛЕБОБУЛОЧНЫЕ ИЗДЕЛИЯ


Идеально для

Круассанов;
Замороженного хлеба.

Преимущества

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

Мод. TG975 GN 1/1



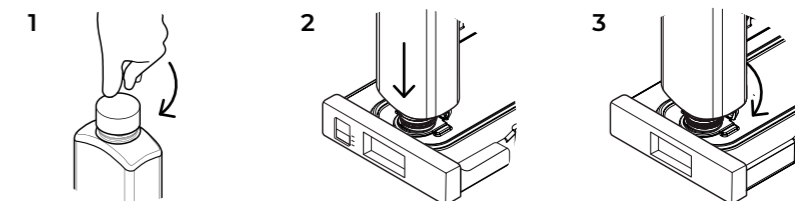
Позаботьтесь о вашей печи

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. 75



PURE

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

Мод. ХНС003
Технические подробности на стр. 75



REFILL

Сменный картридж для системы фильтрации UNOX.PURE

Мод. ХНС004
Технические подробности на стр. 75



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. 75



ECO

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

Мод. DB1018
Технические подробности на стр. 75



ULTRA

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

Мод. DB1050
Технические подробности на стр. 75

*Проверьте наличие товара в вашей стране.

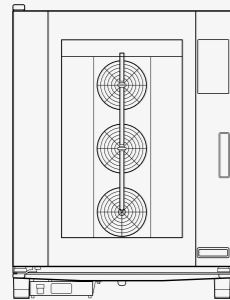
Уход и обслуживание

MIND.Maps™ PLUS

Откройте для себя печи и сопутствующие аксессуары

Самая умная печь в мире

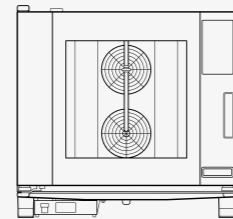
CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS COUNTERTOP



860 x 1120 x 1163 mm
Ш x Г x В

⚡ **XEVC - 1021 - EPR**
10 GN 2/1 Электрическая

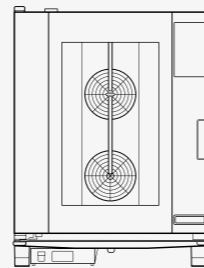
🔥 **XEVC - 1021 - GPR**
10 GN 2/1 Газ



860 x 1120 x 843 mm
Ш x Г x В

⚡ **XEVC - 0621 - EPR**
6 GN 2/1 Электрическая

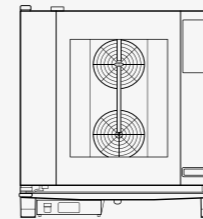
🔥 **XEVC - 0621 - GPR**
6 GN 2/1 Газ



750 x 773 x 1010 mm
Ш x Г x В

⚡ **XEVC - 1011 - EPR**
10 GN 1/1 Электрическая

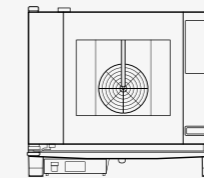
🔥 **XEVC - 1011 - GPR**
10 GN 1/1 Газ



750 x 773 x 843 mm
Ш x Г x В

⚡ **XEVC - 0711 - EPR**
7 GN 1/1 Электрическая

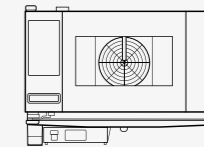
🔥 **XEVC - 0711 - GPR**
7 GN 1/1 Газ



750 x 773 x 675 mm
Ш x Г x В

⚡ **XEVC - 0511 - EPR**
5 GN 1/1 Электрическая

🔥 **XEVC - 0511 - GPR**
5 GN 1/1 Газ



750 x 773 x 538 mm
Ш x Г x В

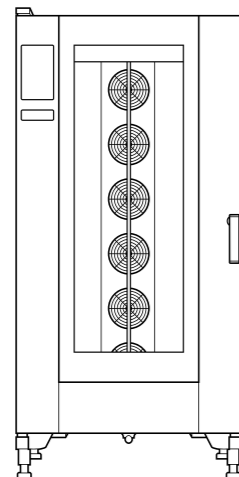
⚡ **XEVC - 0311 - EPR**
3 GN 1/1 Электрическая

🔥 **XEVC - 0311 - GPR**
3 GN 1/1 Газ

Примечание: На уровне печей GN 2/1 можно разместить до 2 лотков GN 1/1.

Модели

CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS BIG

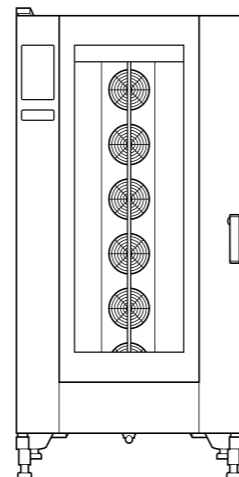


892 x 1257 x 1875 mm
Ш x Г x В

⚡ **XEVL - 2021 - YPRS**
20 GN 2/1 Электрическая

⚡ **XEVL - 2021 - DPRS**
20 GN 2/1 Электрическая

🔥 **XEVL - 2021 - GPRS**
20 GN 2/1 Газ



892 x 1018 x 1875 mm
Ш x Г x В

⚡ **XEVL - 2011 - YPRS**
20 GN 1/1 Электрическая

⚡ **XEVL - 2011 - DPRS**
20 GN 1/1 Электрическая

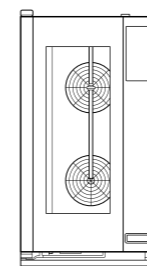
🔥 **XEVL - 2011 - GPRS**
20 GN 1/1 Газ

MIND.Maps™ PLUS

68

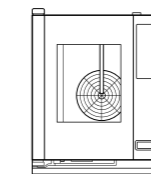
Примечание: На уровне печей GN 2/1 можно разместить до 2 лотков GN 1/1.

CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS COMPACT



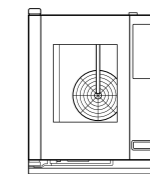
535 x 862 x 984 mm
Ш x Г x В

⚡ **XECC - 1013 - EPR**
10 GN 1/1 Электрическая



535 x 862 x 649 mm
Ш x Г x В

⚡ **XECC - 0513 - EPR**
5 GN 1/1 Электрическая



535 x 662 x 649 mm
Ш x Г x В

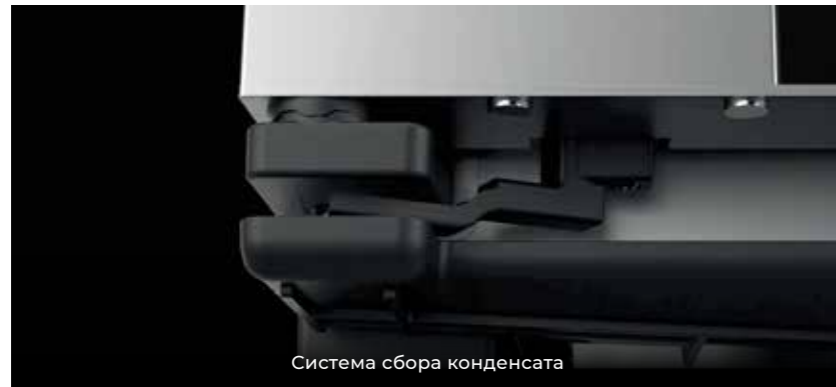
⚡ **XECC - 0523 - EPR**
5 GN 2/3 Электрическая

Модели

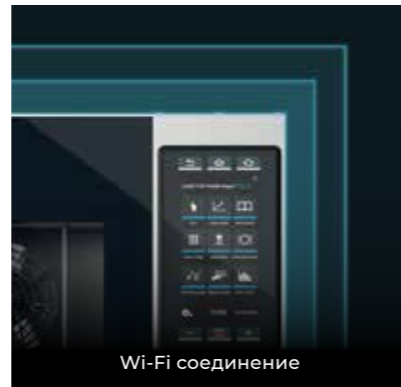
MIND.Maps™ PLUS

69

Технические детали



Система сбора конденсата



Wi-Fi соединение



Многоточечный термощуп
MULTI.Point



Интегрированная LED подсветка



Высококачественный
изоляционный материал



COUNTERTOP И COMPACT

4-х скоростная система из нескольких вентиляторов с высокопроизводительными нагревательными элементами

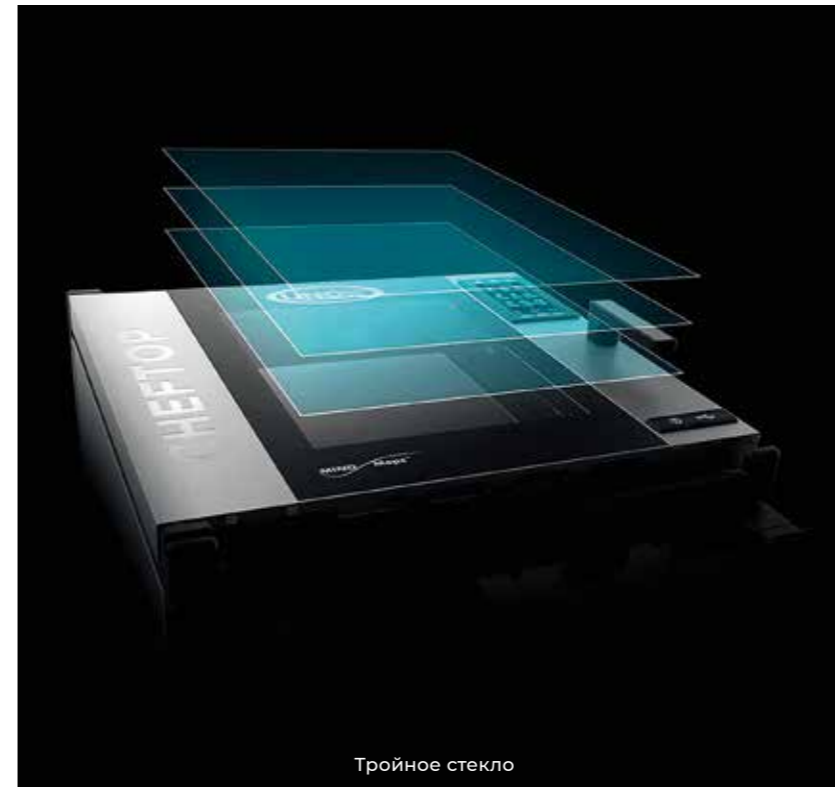


Газовые горелки с симметричными теплообменниками



BIG

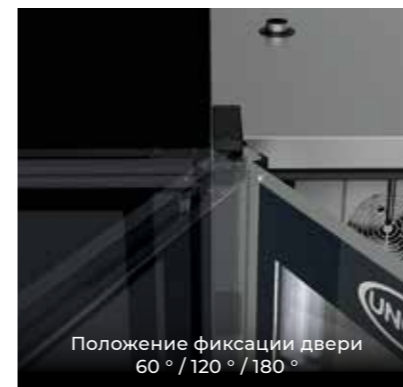
6 реверсивных вентиляторов на небольшом расстоянии друг от друга и прямолнейные нагревательные элементы с высокой энергоэффективностью



Тройное стекло



Камера для приготовления из нержавеющей стали AISI 304 или AISI 316 L (только для BIG версий) с перфорированной опорой для защиты от опрокидывания



Положение фиксации двери
60° / 120° / 180°



USB-порт для загрузки/выгрузки данных



Интегрированный контейнер для мощного средства DET&Rinse



BIG
Эргономичная ручка

COUNTERTOP & COMPACT
Эргономичная ручка

Характеристики

- Стандартные
- Опциональные
- Не доступны

BIG
COURTERTOP
И
COMPACT

	⚡	🔥	⚡	🔥
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 35° C - 300° C со STEAM.Maxi™ от 30% до 90%	●	●	—	—
Режим выпекания с влажностью 48° C - 260° C и STEAM.Maxi от 10% до 20%	●	●	●	●
Режим выпекания с влажностью 48° C - 300° C и STEAM.Maxi от 10% до 20%	●	●	—	—
Режим с паровлажнением 35° C - 130° C со STEAM.Maxi™ 100%	●	●	●	●
Режим приготовления с сухим воздухом 30° C - 260° C с технологией DRY.Maxi от 10% до 100%	●	●	●	●
Режим приготовления с сухим воздухом 30° C - 300° C с технологией DRY.Maxi от 10% до 100%	●	●	—	—
Готовка с параметром DELTA-T с термощупом	●	●	●	●
Многоточечный термощуп MULTI.Point (исключая модели XEVC-0311-EPR / XECC-0523-EPR)	●	●	●	●
Термощуп SOUS-VIDE со сверхтонкой иглой	○	○	○	○
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 и изображение сохраненным программам и сохраните название рецепта в ручном режиме.	●	●	●	●
CHEFUNOX: выберите режим приготовления, продукты, которые нужно приготовить, размер продукта и результат приготовления, и начните готовить	●	●	●	●
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	●	●	●	●
РАСПРЕДЕЛЕНИЕ ВОЗДУХА В КАМЕРЕ ПРИГОТОВЛЕНИЯ				
AIR.Maxi™: несколько реверсивных вентиляторов	●	●	●	●
AIR.Maxi™: 4 скорости непрерывного воздушного потока и 4 полустатических скорости вращения	●	●	●	●
УПРАВЛЕНИЕ КЛИМАТОМ В КАМЕРЕ ПЕЧИ				
DRY.Maxi™: высокоэффективное удаление влаги из камеры печи, программируемое пользователем	●	●	●	●
DRY.Maxi™: приготовление с удалением влаги в температурном диапазоне 30° C - 300° C	●	●	●	●
DRY.Maxi™: приготовление с удалением влаги в температурном диапазоне 30° C - 260° C	●	●	—	—
STEAM.Maxi™: получение пара в диапазоне 35° C - 130° C	●	●	●	●
STEAM.Maxi™: комбинация влажного и сухого воздуха в диапазоне 35° C - 260° C	●	●	●	●
STEAM.Maxi™: комбинация влажного и сухого воздуха в диапазоне 35° C - 300° C	●	●	—	—
Технологии Unox Intelligent Performance	●	●	●	●
ТЕРМОИЗОЛЯЦИЯ И БЕЗОПАСНОСТЬ				
Protek.SAFE™: максимальная теплоэффективность и безопасность при работе; Остановка двигателей при открытии двери	●	●	●	●
Protek.SAFE™: расход электроэнергии в зависимости от реальных потребностей	●	—	●	—
Protek.SAFE™: расход газа в зависимости от реальных потребностей	—	●	—	●
Protek.SAFE™: тройное стекло на двери (исключая модели XEVC-0311-EPR)	●	●	●	●
ВЫСОКОПРОИЗВОДИТЕЛЬНЫЕ ГОРЕЛКИ				
Spido.GAS™: подходит для газов типов G20 / G25 / G25.1 / G30 / G31	—	●	—	●
Spido.GAS™: высокопроизводительные прямые теплообменники для симметричного распределения тепла	—	●	—	●
Spido.GAS™: прямые теплообменники для простоты обслуживания	—	●	—	●
АВТОМАТИЧЕСКАЯ МОЙКА				
Rotor.KLEAN™: 4 автоматические программы мойки (с контролем наличия моющего средства и воды в системе) исключая модели XEVC-0311-EPR / XECC-0523-EPR	●	●	●	●
Rotor.KLEAN™: контейнер для моющего средства, встроенный в печь	●	●	●	●
ЗАПАТЕНТОВАННАЯ ДВЕРЬ				
Высокая прочность и самосмазывающиеся технополимерные дверные петли	●	●	●	●
Изменение направления открытия двери, даже после установки	—	—	○	○
Положение фиксации двери при 120° -180°	●	●	—	—
Положение фиксации двери при 60°-120°-180°	—	—	●	●
ВСПОМОГАТЕЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ				
SMART.Preheating: автоматическая установка идеальной температуры и времени предварительного разогрева печи, в зависимости от предыдущего использования	●	●	●	●
Температура предварительного разогрева до 300° C,	●	●	—	—
Температура предварительного разогрева до 260° C	●	●	●	●
Визуализация остаточного времени приготовления (при приготовлении продукта без использования термощупа)	●	●	●	●
Режим теплового шкафа «HOLD» и непрерывного функционирования «INF»	●	●	●	●
Визуализация установленных и реальных значений времени, температуры термощупа, температуры в камере, влажности, скорости вращения вентилятора	●	●	●	●
Единица измерения температуры в ° C или ° F	●	●	●	●
ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ				
Высокопрочная камера из нержавеющей стали AISI 304 с закругленными краями для максимальной чистоты и соблюдения гигиены	—	—	●	●
Камера печи изготовлена из нержавеющей стали AISI 316L	●	●	—	—
Камера печи освещается внешней LED лампой	●	●	●	●
Панель управления MASTER.Touch (IPX5) с защитой от пара	●	●	●	●
Каплевосборник с непрерывным отводом воды, даже при открытой двери	●	●	●	●
Вместимый контейнер для сбора конденсата, который можно подключить к сливу	●	●	●	●
Прочная конструкция с использованием инновационных материалов	●	●	●	●
Бесконтактный датчик открытия двери	●	●	●	●
2-ух ступенчатый дверной замок	●	●	○	○
Система автодиагностики ошибок и неисправностей	●	●	●	●
Защитный температурный термостат	●	●	●	●
Открываемое внутреннее стекло для упрощения чистки сдвери	●	●	●	●
Толщина двери 70 мм	●	●	—	—
C-образные направляющие противней из нержавеющей стали с углублениями для простоты загрузки	●	●	●	●

Примечание: Открытие двери слева направо - пример кода XEVC-1011-EPL (L = слева) (R = справа)

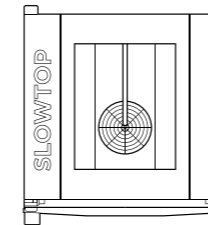
Аксессуары

Откройте для себя все доступные аксессуары на нашем сайте

www.unox.com/ru_ru/Аксессуары



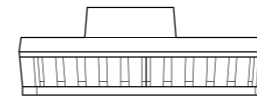
SLOWTOP



SLOWTOP

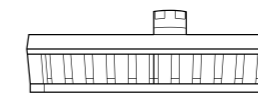
для COUNTERTOP печей GN 1/1
750 x 792 x 961 mm - Ш x Г x В
Мод. XEVC-0711-CR

ВЫТЯЖНЫЕ ЗОНТЫ



ВЫТЯЖНОЙ ЗОНТ С УГОЛЬНЫМ ФИЛЬТРОМ

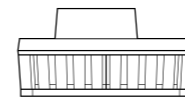
для COUNTERTOP печей
10 & 6 GN 2/1
868 x 1323 x 366 mm - Ш x Г x В
Мод. XEVC-CF21



ВЫТЯЖНОЙ ЗОНТ С ПАРОКОНДЕНСАТОРОМ

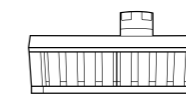
для COUNTERTOP печей
10 & 6 GN 2/1
868 x 1323 x 240 mm - Ш x Г x В
Мод. XEVC-NC21

для BIG печей GN 1/1
892 x 1131 x 342 mm - Ш x Г x В
Мод. XEAL-NCFL



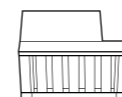
ВЫТЯЖНОЙ ЗОНТ С УГОЛЬНЫМ ФИЛЬТРОМ

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



ВЫТЯЖНОЙ ЗОНТ С ПАРОКОНДЕНСАТОРОМ

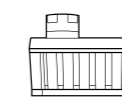
для COMPACT печей GN 1/1
750 x 956 x 240 mm - Ш x Г x В
Мод. XEVC-NC11



ВЫТЯЖНОЙ ЗОНТ С УГОЛЬНЫМ ФИЛЬТРОМ

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

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

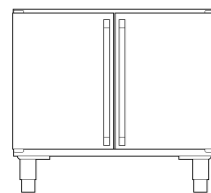


ВЫТЯЖНОЙ ЗОНТ С ПАРОКОНДЕНСАТОРОМ

для COMPACT печей GN 1/1
535 x 1100 x 240 mm - Ш x Г x В
Мод. XEVC-NC13

для COMPACT печей GN 2/3
535 x 900 x 240 mm - Ш x Г x В
Мод. XEVC-NC23

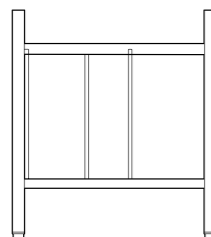
НЕЙТРАЛЬНЫЙ ШКАФ



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

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

СТЕНД



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

ВЫСОКИЙ СТЕНД

для COUNTERTOP печей GN 2/1
842 x 864 x 692 mm - Ш x Г x В
Мод. XWVRC-0021-H

для COUNTERTOP печей GN 1/1
732 x 546 x 752 mm - Ш x Г x В
Мод. XWVRC-0011-H

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

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

ПРОМЕЖУТОЧНЫЙ СТЕНД

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

НИЗКИЙ СТЕНД

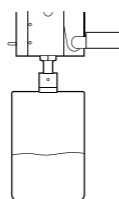
для COUNTERTOP печей GN 2/1
842 x 891 x 305 mm - Ш x Г x В
Мод. XWVRC-0021-L

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

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

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

SMART.DRAIN



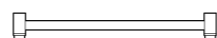
SMART.CDRAIN

система сбора жира и жидкости

для нейтрального шкафа и высокого открытого стенда
Мод. XUC020

*см. предлагаемые решения на странице 40

НАПОЛЬНЫЙ СТЕНД



*обязательно для размещения печи на полу

НАПОЛЬНЫЙ СТЕНД

для COUNTERTOP печей GN 2/1
842 x 891 x 113 mm - Ш x Г x В

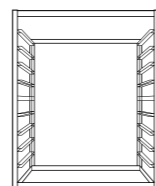
Мод. XWVRC-0021-F

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

для COMPACT печей GN 1/1
732 x 479 x 113 mm - Ш x Г x В

Мод. XECRC-0013-F

КОРЗИНА И ТЕЛЕЖКИ



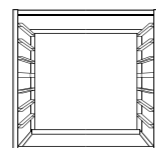
КОРЗИНА

для COUNTERTOP печей 10 GN 2/1
622 x 674 x 865 mm - Ш x Г x В

Мод. XWVBC-1021

для COUNTERTOP печей 10 GN 1/1
568 x 361 x 713 mm - Ш x Г x В

Мод. XWVBC-0911



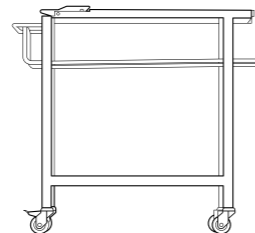
КОРЗИНА

для COUNTERTOP печей 6 GN 2/1
622 x 674 x 545 mm - Ш x Г x В

Мод. XWVBC-0621

для COUNTERTOP печей 7 GN 1/1
568 x 361 x 546 mm - Ш x Г x В

Мод. XWVBC-0611

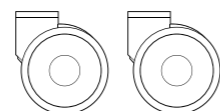


ТЕЛЕЖКИ

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

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

НАБОР КОЛЕС

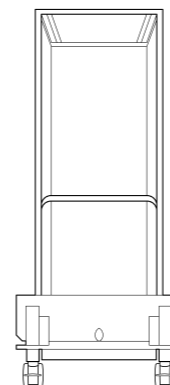


НАБОР КОЛЕС

2 колеса с тормозом - 2 колеса без тормоза - настенные крепежные цепи

Мод. XUC012

QUICK.LOAD И QUICK.PLATE



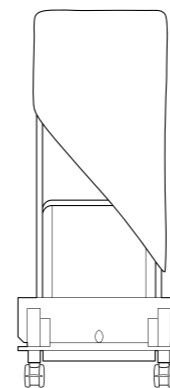
QUICK.LOAD

для BIG печей 20 GN 2/1
776 x 851 x 1741 mm - Ш x Г x В

Мод. XEVTL-2021

для BIG печей 20 GN 1/1
776 x 681 x 1741 mm - Ш x Г x В

Мод. XEVTL-2011

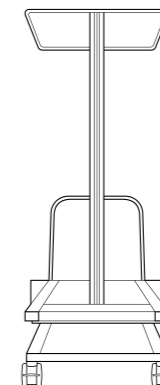


HOLDING.COVER

термочехол

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

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



QUICK.PLATE

для BIG печей 20 GN 2/1
- 102 тарелки

776 x 851 x 1709 mm - Ш x Г x В

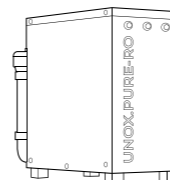
Мод. XEVTL-102P

для BIG печей 20 GN 1/1
- 51 тарелки

776 x 681 x 1709 mm - Ш x Г x В

Мод. XEVTL-051P

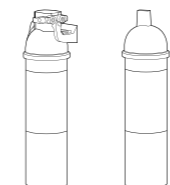
УХОД И ОБСЛУЖИВАНИЕ



UNOX.PURE-RO

система фильтрации обратного осмоса

Мод. ХНС002



UNOX.PURE

водоподготовка с помощью фильтра

Мод. ХНС003

+ СМЕННЫЙ КАРТРИДЖ

Мод. ХНС004

HYPER.SMOKER



HYPER.SMOKER

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

Мод. XUC090

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

ИНТЕРНЕТ-СОЕДИНЕНИЕ



АКСЕССУАРЫ ДЛЯ ПОДКЛЮЧЕНИЯ ПЕЧЕЙ

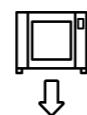
WiFi-kit

Мод. XEC006

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, ближайшие 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

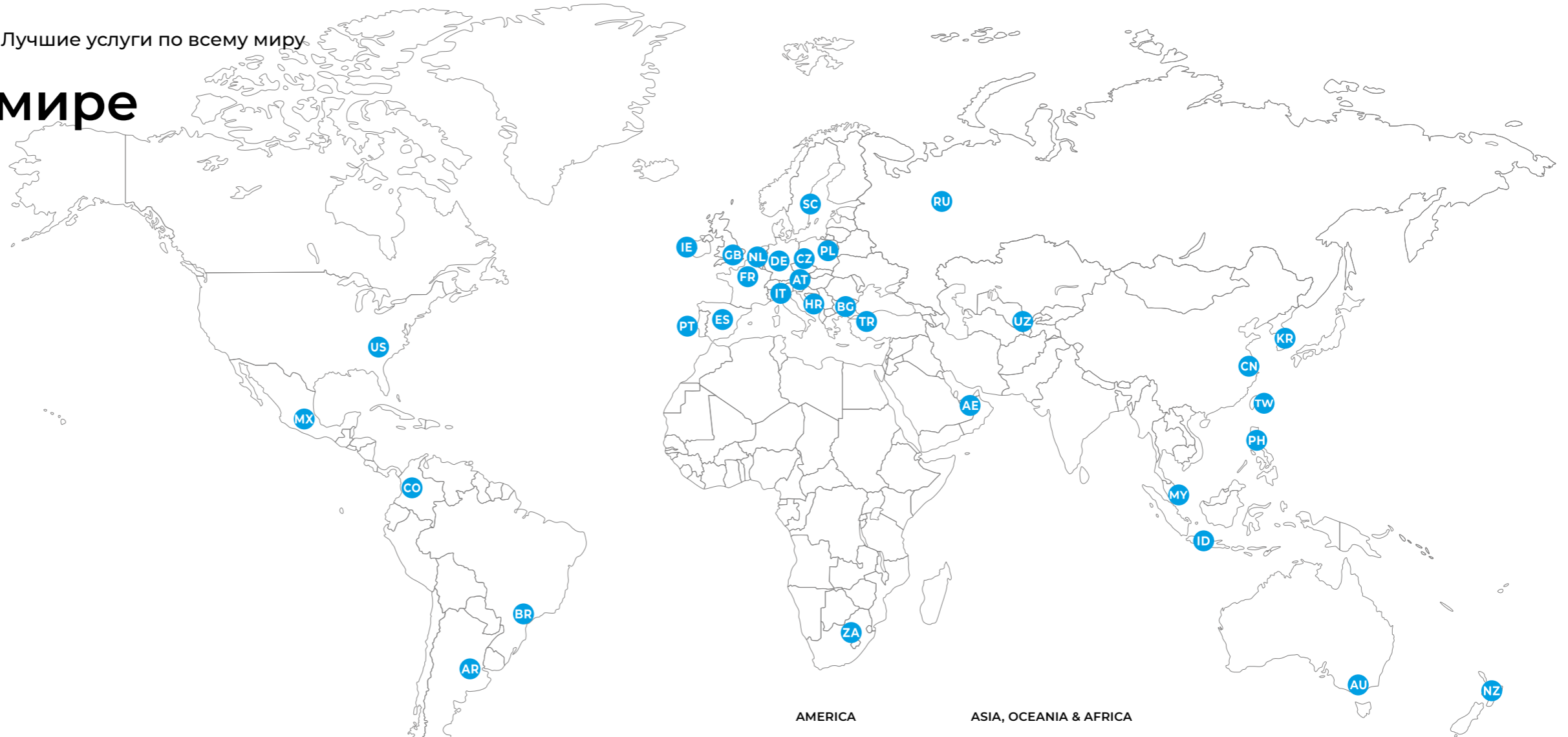
После подключения печи CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS к Интернету вы можете активировать на нашем сайте unox.com LONG.Life4 и продлить гарантию до 4 лет или 10 000 часов эксплуатации, на запасные части 24 месяца* или 10 000 часов эксплуатации, в зависимости от того, что наступит раньше.

*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

INTERNATIONAL

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 8657511

DE - DEUTSCHLAND
UNOX DEUTSCHLAND GMBH
E-mail: info.de@unox.com
Tel: +49 2951 98760

FR - FRANCE, BELGIUM & LUXEMBOURG
UNOX FRANCE s.a.s.
E-mail: info.fr@unox.com
Tel: +33 4 78 17 35 39

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: +34 900 82 89 43

GB - UNITED KINGDOM
UNOX UK Ltd.
E-mail: info@unoxuk.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)768 716 422

AT - ÖSTERREICH
UNOX ÖSTERREICH GMBH
E-mail: bestellung@unox.com
Tel: +43 800 880 963

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 88 23 13 378

PL - POLSKA
Unox Polska Sp.zo.o.
E-mail: info.pl@unox.com
Tel: +48 665 232 000

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 6 27 21 14 10

AMERICA

US - U.S.A. & CANADA
UNOX Inc.
E-mail: infousa@unox.com
Tel: +1 800 489 8669

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

BR - BRAZIL
UNOX BRAZIL
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.sa@unox.com
Tel: +27 845 05 52 35

AE - U.A.E.
UNOX MIDDLE EAST DMCC
E-mail: info.uae@unox.com
Tel: +971 55 426 3167

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.
电子邮件: info.china@unox.com
电话: +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: info.asia@unox.com
Tel: +63 9173108084

ID - INDONESIA
UNOX INDONESIA
E-mail: info.asia@unox.com
Tel: +62 81908852999

KR - 대한민국
UNOX KOREA CO. Ltd.
이메일: info.asia@unox.com
전화: +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

Контакты

MIND.Maps™ PLUS

MIND.Maps™ PLUS



INVENTIVE SIMPLIFICATION

unox.com



LI1452A1 печатные 09-2019

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