

# Каталог ChefLux™



UNOX®





## Полный каталог серии Upox XV (ChefLux) - технологии, модели, комплектация

Технологии	4 - 7
AIR.Plus - STEAM.Plus	
DRY.Plus - Cooking Essentials	
Конвекционные печи с пароувлажнением GN 1/1	8
Дополнительное оборудование и аксессуары	9
Технические детали	10
Функции	11

## AIR.Plus

### Равномерность готовки без компромиссов.

Воздух является средой для передачи тепла, следовательно, отличным средством для готовки.

Производительность воздушного потока имеет основополагающее значение для получения равномерности при готовке блюд в любой точке отдельного противня и на всех противнях. По этой причине потоки воздуха внутри камеры играют лидирующую роль во всех печах UNOX ChefLux™.

Технология AIR.Plus была разработана UNOX, чтобы обеспечить оптимальное распределение воздуха и тепла внутри камеры готовки. Благодаря этому, приготовленные в данных печах блюда имеют единый цвет снаружи и правильную структуру внутри, при этом, эти свойства сохраняются в течение нескольких часов.

Технология AIR.Plus обеспечивает превосходную равномерность на каждом отдельном противне и на всех противнях, от самого верхнего до самого нижнего.

Возможность выбора 2 скоростей воздушного потока позволяет готовить любые виды продуктов, от самых легких и деликатных до тех, которые требуют высокой теплопередачи.

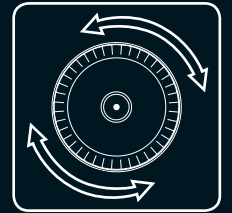
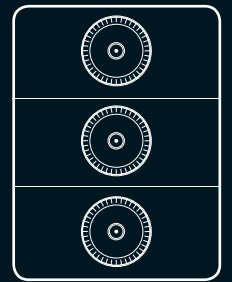
## STEAM.Plus

### Влажность. Всякий раз, когда она необходима.

Во многих кулинарных книгах описано, что достаточное количество влаги при процессе готовки обеспечивает интенсивность цвета, расширение вкуса и сохранение структуры неизменной.

Также, влажная среда позволяет быстрее передать тепло продукту, уменьшая при этом время приготовления и потери веса продукта при готовке.

Технология STEAM.Plus в печах ChefLux™ обеспечивает возможность установки влажности в камере готовки от 48 °C до 260 °C для получения оптимального результата для каждого продукта.



48 - 260 °C



## DRY.Plus

### **Вкус и аромат. Хрустящий снаружи, сочный внутри.**

Технология DRY.Plus удаляет влагу из камеры, как ту, что выделяет сам продукт, так и ту, которая была добавлена технологией на предыдущем шаге готовки.

Приготовленная в печах ChefLux™ пища имеет идеальный цвет и манящий аромат. Благодаря технологии DRY.Plus, эти свойства продукта сохраняются в течение нескольких часов после завершения процесса готовки.

С технологией DRY.Plus вкус и аромат блюд усиливаются, результат готовки оправдает даже самые взыскательные ожидания.

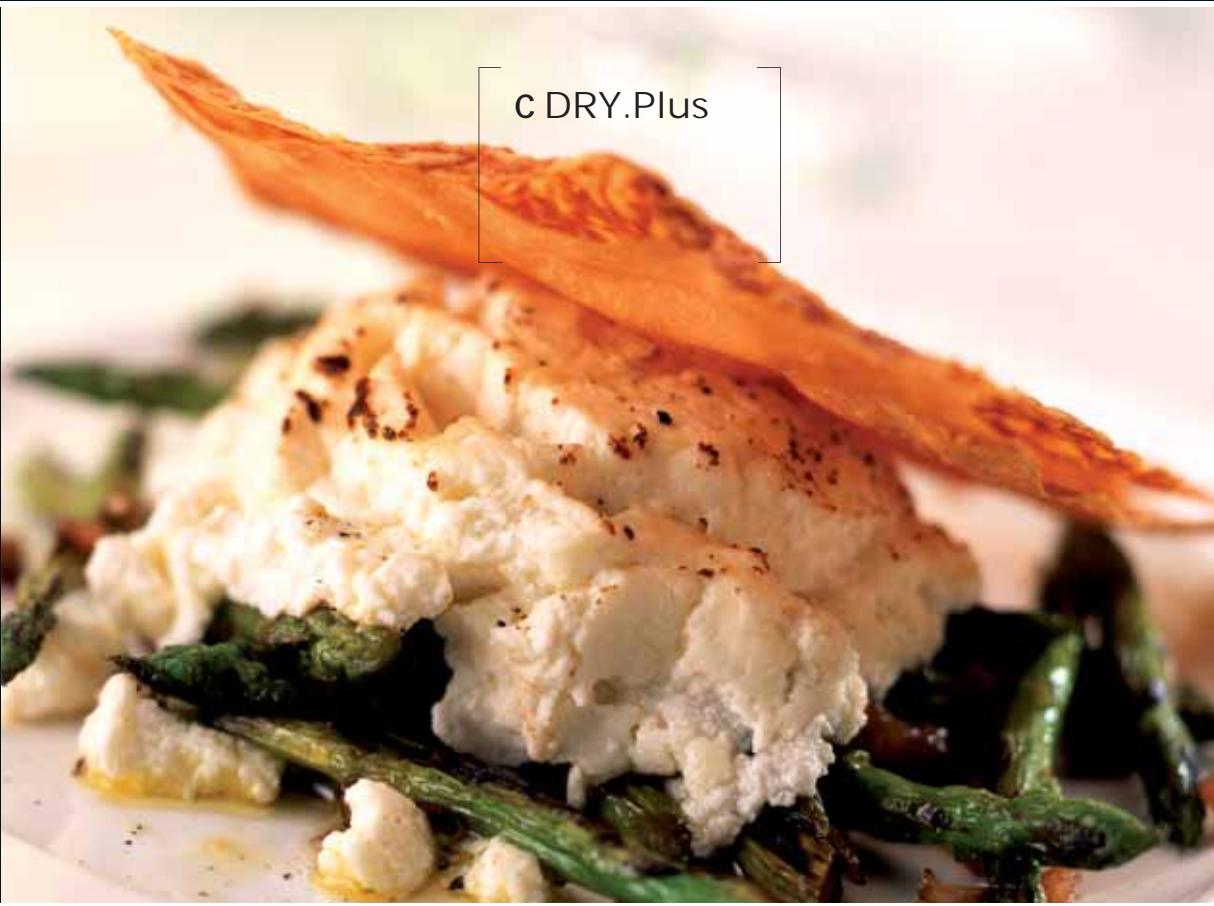
## Cooking Essentials

### **Инновационные и функциональные. Для использования каждый день.**

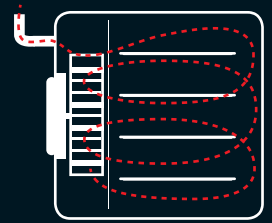
В рамках исследования процессов выпечки UNOX не мог ни обратить внимание на аксессуары и дополнительное оборудование, необходимое для расширения возможностей печи при ее ежедневной эксплуатации.

Решение- аксессуары для готовки каждого типа продукта: от гриля до жарки без масла, от обжарки с корочкой до варки на пару, от выпечки пиццы до готовки курицы-гриль. Специализированные противни и решетки позволяют работать с любыми типами готовки, не приобретая дополнительного профессионального оборудования, например, традиционных грилей, жарочных поверхностей или пароварок.

Универсальность печей ChefLux™ значительно уменьшает инвестиции, необходимые для создания оборудованной кухни, экономя не только деньги, но пространство на кухне.



c DRY.Plus



# Конвекционные печи с пароувлажнением GN 1/1



Производительность
Шаг
Частота
Напряжение
Электр. мощность
Электр. мощность газа
Габариты WxDxH (mm)
Вес



Производительность
Шаг
Частота
Напряжение
Электр. мощность
Электр. мощность газа
Габариты WxDxH (mm)
Вес



## Дополнительное оборудование и аксессуары

### Нейтральный шкаф



Производительность: 7 GN 1/1  
Шаг: 57 mm  
Габариты: 860x772x675 WxDxH mm  
Вес: 25 Kg

Art.: XR 260

### Открытый стелл



Габариты: 842x665x692 WxDxH mm  
Вес: 11 Kg

Art.: XR 168

### Набор боковых направляющих для стелла



Для моделей: XR 168  
Производительность: 7 GN 1/1  
Шаг: 60 mm  
Вес: 3 Kg

Art.: XR 727

### Набор колес с системой безопасности



Для моделей: XR 260/ XR 168  
Набор из 4 колес:  
Два колеса с тормозом  
Два колеса без тормоза

Art.: XR 622

### Набор колес с системой безопасности



Для моделей: XV 893/ XV 593  
Набор из 4 колес:  
Два колеса с тормозом  
Два колеса без тормоза

Art.: XR 624

### Набор для душа



Art.: XC 208



eco



gas

### XV 893

### XV 813 G

12 GN 1/1

12 GN 1/1

67 mm

67 mm

50 / 60 Hz

50 / 60 Hz

400 V~ 3N

230 V~ 1N

15,8 kW

1 kW

-

20 kW / 17200 kcal/h

860x882x1250

860x882x1464

112 Kg

134 Kg



eco



gas

### XV 593

### XV 513 G

7 GN 1/1

7 GN 1/1

67 mm

67 mm

50 / 60 Hz

50 / 60 Hz

400 V~ 3N

230 V~ 1N

10,5 kW

0,7 kW

-

17,5 kW / 15050 kcal/h

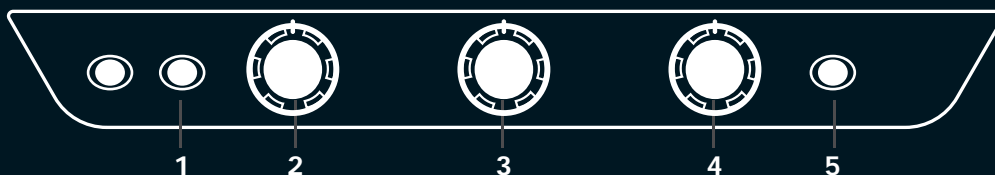
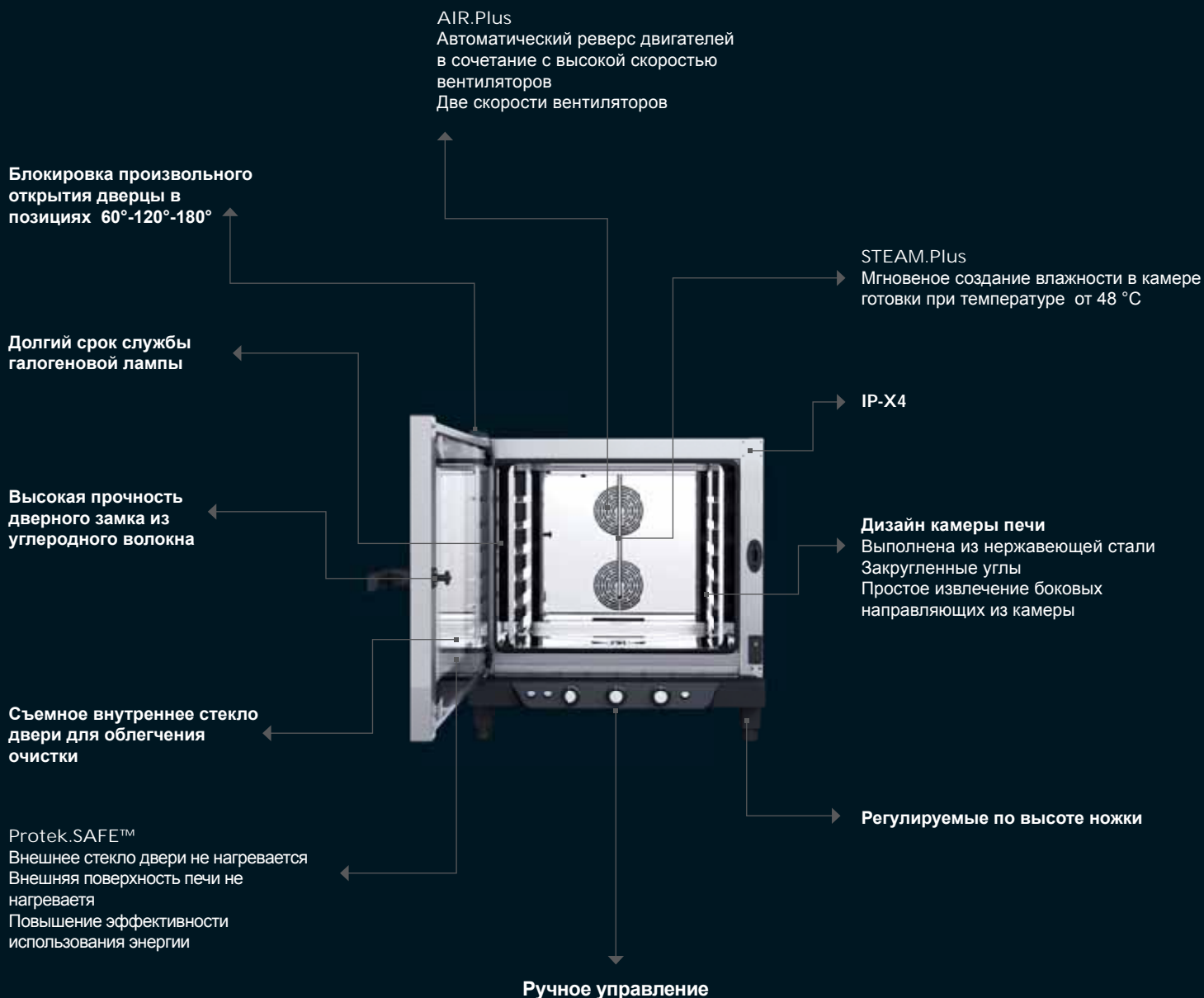
860x882x930

860x882x1144

80 Kg

108 Kg

# Технические детали



- 1- Индикатор температуры готовки LED
- 2- Ручка для установки времени выпечки
- 3- Ручка для установки температуры выпечки
- 4- Ручка для установки влажности
- 5- Кнопка активации медленной скорости вентилятора

# Оснащение

■ Стандартная комплектация    □ Опции    – Не предлагается



## ФУНКЦИИ ГОТОВКИ

Готовка в режиме конвекции при температуре 30 °C - 260 °C	■	■
Готовка в режиме конвекция+пар при температуре 48 °C - 260 °C	■	■
Максимальная температура предварительного разогрева 260 °C	■	■

## РАСПРЕДЕЛЕНИЕ ВОЗДУШНЫХ ПОТОКОВ В КАМЕРЕ ГОТОВКИ

Технология AIR.Plus: несколько вентиляторов с реверсивным движением	■	■
Технология AIR.Plus: две скорости вентилятора	■	■

## УПРАВЛЕНИЕ КЛИМАТОМ В КАМЕРЕ ГОТОВКИ

Технология DRY.Plus: быстрое изъятие влажности из камеры готовки	■	■
Технология STEAM.Plus: ручная подача влажности в камеру	■	■

## АТМОСФЕРНЫЕ ГОРЕЛКИ С БОЛЬШИМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ

Технология Spido.GAS™: теплообменник с прямыми трубами высокой отдачи для симметричного распределения жара	–	■
Технология Spido.GAS™: теплообменник с прямыми трубами с возможностью быстрой замены	–	■

## ВСПОМОГАТЕЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ

Технология Protek.SAFE™: максимальная эффективность теплоизоляции и безопасность в работе (холодное стекло на двери и наружная поверхность печи)	■	■
Отображение времени, оставшегося до конца готовки	■	■
Непрерывная работа печи «INF»	■	■

## ЗАПАТЕНТОВАННАЯ ДВЕРЦА

Дверные петли выполнены из высокопрочного самосмазывающегося технополимера (для дверей с боковым открытием)	■	■
Реверсивная дверца с возможностью перевешивания даже после установки печи	■	■
Блокировка произвольного открытия дверцы в позициях 60°-120°-180°	■	■

## ТЕХНИЧЕСКИЕ ДЕТАЛИ

Камера из нержавеющей стали (AISI 304) с закругленными углами для гарантии максимальной гигиены	■	■
Освещение камеры галогеновыми лампами с длительной жизнеспособностью	■	■
Дверной замок реализован из высокопрочного углеродного волокна	■	■
Съемное внутреннее стекло для облегчения чистки	■	■
Профилированные направляющие из нержавеющей стали C-образной для удобной загрузки	■	■
Небольшой вес – надежная конструкция, благодаря применению инновационных материалов	■	■
Ограничитель температуры для безопасности	■	■

EUROPE

ITALY  
**UNOX S.p.A.**  
E-mail: info@unox.it  
Tel.: +39 049 86 57 511

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

FRANCE  
**UNOX FRANCE s.a.s.**  
E-mail: info@unox.fr  
Tel.: +33 4 78 17 35 39

UNITED KINGDOM  
**UNOX UK Ltd**  
E-mail: info@unoxuk.com  
Tel.: +44 1252 851 522

SPAIN  
**UNOX ESPANA**  
E-mail: info.es@unox.com  
Tel.: +34 900 82 89 43

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

AMERICA

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

ASIA

ASIA PACIFIC COUNTRIES  
**UNOX (ASIA) SDN. BHD**  
E-mail: info.asia@unox.com  
Tel.: +6 010 400 2700

OCEANIA

AUSTRALIA  
**UNOX AUSTRALIA PTY LTD.**  
E-mail: info@unoxaustralia.com.au  
Tel.: +61 3 9876 0803

AFRICA

SOUTH AFRICA  
**UNOX SOUTH AFRICA**  
E-mail: info.sa@unox.com  
Tel.: +27 845 05 52 35

INTERNATIONAL

**UNOX S.p.A.**  
E-mail: info@unox.com  
Tel.: +39 049 86 57 511



**UNOX S.p.A.**  
Via Majorana, 22 - 35010 - Cadoneghe (PD) - Italy  
Tel.: +39 049 86.57.511 - Fax: +39 049 86.57.555  
info@unox.com www.unox.com

