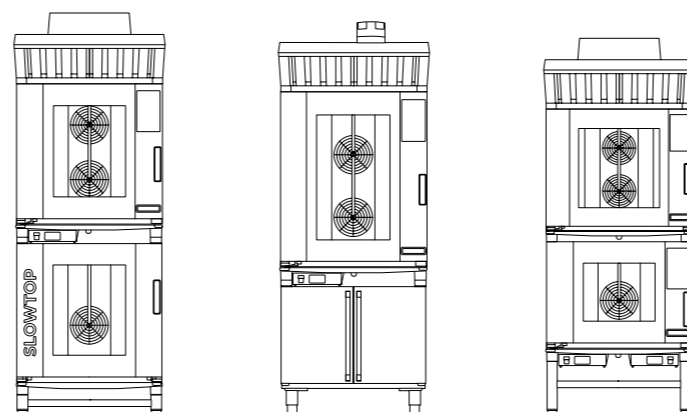




CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS



РУССКИЙ



Настройте свой CHEFTOP MIND.Maps™ на unox.com

LI1839A0



Попробуйте печь бесплатно



Забронировать

Назначьте встречу, позвоните нам или закажите онлайн



Готовьте с нами

Попробуйте печь на кухне с одним из наших поваров



Выберите

Сделайте выбор, основанный на твердой уверенности

Умные пароконвектоматы



CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS - это интеллектуальный пароконвектомат, который готовит на гриле, жарит, тушит, обжаривает, коптит, готовит на пару и многое другое.

Пароконвектомат MIND.Maps™ PLUS доступен в трех версиях, чтобы удовлетворить специфические потребности каждой кухни:



CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS COMPACT

Кухни с маленькой площадью и небольшими магазинами



CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS COUNTERTOP

Рестораны и кулинарии



CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS BIG

Фабрики-кухни и кейтеринг

Универсальность приготовления

Интеллектуальные технологии Unox максимизируют вашу производительность и гарантируют идеальное приготовление при любой загрузке продуктов.



6 минут
полная загрузка хрустящего бекона



8 минут
полная загрузка жареных свиных отбивных



24 минут
полная загрузка пропаренного риса



24 минут
полная загрузка картофеля на пару



39 минут
полная загрузка жареных цыплят (1,3 кг)



12 минут
регенерация блюд



20 минут
полная загрузка слоеного теста



25 минут
полная загрузка свежей focaccia



Гарантия 4 года / 10.000 ч

Расширенная гарантия LONG.Life4 является конкретным доказательством надежности Unox и безопасности инвестиций, которые сохраняются со временем.



1.
Подключите печь к интернету



2.
Зарегистрируйте свою печь на ddc.unox.com



3.
Активируйте гарантию LONG.Life4 на unox.com



4.
4 года / 10 000 часов не беспокойся

* Проверьте условия гарантии для вашей страны на нашем сайте unox.com



Настольные пароконвектоматы

CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS COUNTERTOP - это пароконвектомат, предназначенный для тех кухонь, которые нуждаются в максимальной производительности, умных технологиях и безграничной универсальности.



Компактные пароконвектоматы

CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS COMPACT - это компактный профессиональный пароконвектомат для тех, кто всегда хочет лучшего даже при ограниченном доступном пространстве.

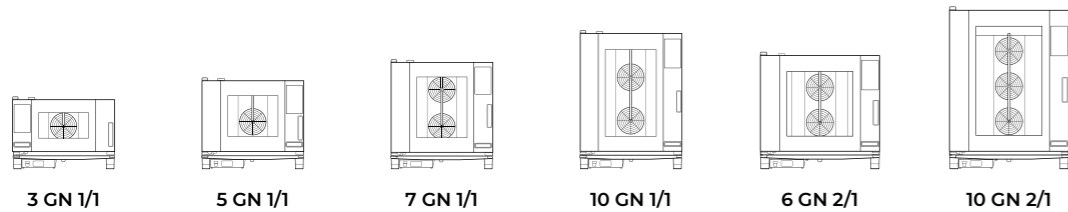


Пароконвектомат с вкатной тележкой

CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS BIG - идеальный инструмент для больших кухонь, которые нуждаются в простых технологиях, качестве приготовления и высокой производительности.

Откройте для себя все особенности печей на inox.com

Электрическая Газовая



Выразите свое творчество

CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS COUNTERTOP - это профессиональная печь, которая может помочь воплотить ваши мечты в реальность. Готовьте каждое блюдо с уверенностью в максимальном результате. Каждый раз.

до **45%**

Меньше потребление энергии по сравнению с традиционным грилем

до **80%**

Меньше воды на парообразование по сравнению с бойлерной системой

до **90%**

Меньше масла по сравнению с фритюрницей

Совершенство выпечки

Идеальный и повторяемый результат приготовления

Многофункциональность

Одновременное приготовление нескольких блюд

Экономия

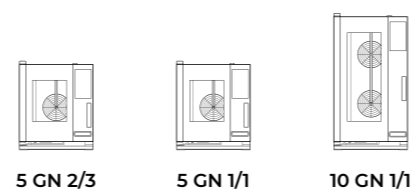
Энергия, время и ингредиенты

Интеллект

Сосредоточьтесь на ваших клиентах, печь сделает все остальное

Откройте для себя все особенности печей на inox.com

Электрическая



Небольшое пространство, большие амбиции

CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS COMPACT - это идеальное решение для профессиональной кухни, требующей минимального пространства и максимальной производительности.

24%

Экономия места в сравнении с некомпактными печами

72 kg

Максимальная производительность в сочетании 2 x 2*

* Данные относятся к комбинации печей XECC-0513-EPRM

530 mm

Одна из самых узких печей в своей категории

Экономия пространства

Используйте вертикальное пространство максимально

Гибкость

Установите 2 оборудования для одновременного приготовления разных блюд

Интеллект

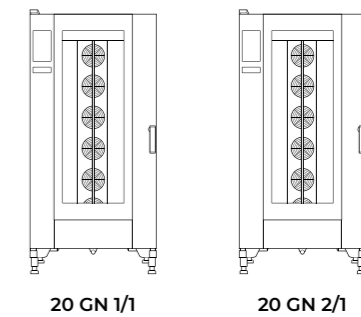
Меньшая камера приготовления требует меньше затрат энергии

Интеллект

Сосредоточьтесь на ваших клиентах, печь сделает все остальное

Откройте для себя все особенности печей на inox.com

Электрическая Газовая



Производительность без ограничений

CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS BIG - это пароконвектомат, обладающий высочайшей производительностью и надежностью. Единственный в мире с шестью вентиляторами и уникальными прямолинейными высокоэффективными нагревательными элементами.

180 кг

Максимальная вместимость при полной загрузке

300 °C

Максимальная температура приготовления

4.5 мин

Температура предварительного разогрева от 30 °C до 300 °C

Данные относятся к модели XEVL-2021-YPR5

Производительность

Большие объемы, без остановок

Равномерность

6 реверсивных вентиляторов

Стабильность

Стандартизированные и всегда постоянные результаты

Интеллект

Сосредоточьтесь на ваших клиентах, печь сделает все остальное