



CHEFTOP MIND.Maps™ ONE



Содержание

Пароконвектоматы CHEFTOP MIND.Maps™ ONE	страница	4
Испытайте печь бесплатно	страница	8
Технологии	страница	12
Резистивная панель управления ONE	страница	18
CHEFTOP MIND.Maps™ ONE COUNTERTOP	страница	20
CHEFTOP MIND.Maps™ ONE COMPACT	страница	26
CHEFTOP MIND.Maps™ ONE BIG	страница	32
CHEFTOP MIND.Maps™ ONE BIG COMPACT	страница	38
Уход и обслуживание	страница	44
Технические данные	страница	50
Техническая поддержка	страница	60
Упох в мире	страница	62

Незаменимый пароконвектомат

CHEFTOP MIND.Maps™ ONE - это профессиональный пароконвектомат, который позволяет вам просто и интуитивно получать идеальные результаты приготовления. Ваш опыт в сочетании с ручными настройками и ключевыми технологиями становится бесценным.

доступны в четыре версии, каждая из которых предназначена удовлетворять конкретные потребности предприятий, для которых они были созданы:

COUNTERTOP 3, 5, 7 и 10 уровней GN 1/1 для ресторанов и супермаркетов;

COMPACT 5 уровней GN 2/3 для профессиональных кухонь с ограниченным пространством и для маленьких магазинов;

BIG 20 уровней GN 1/1 с вкатной тележкой для отелей, крупных ресторанов и фабрик-кухонь;

BIG COMPACT 20 уровней GN 1/1 с вкатной тележкой для отелей, крупных ресторанов и фабрик-кухонь.



CHEFTOP MIND.Maps™ ONE
COMPACT



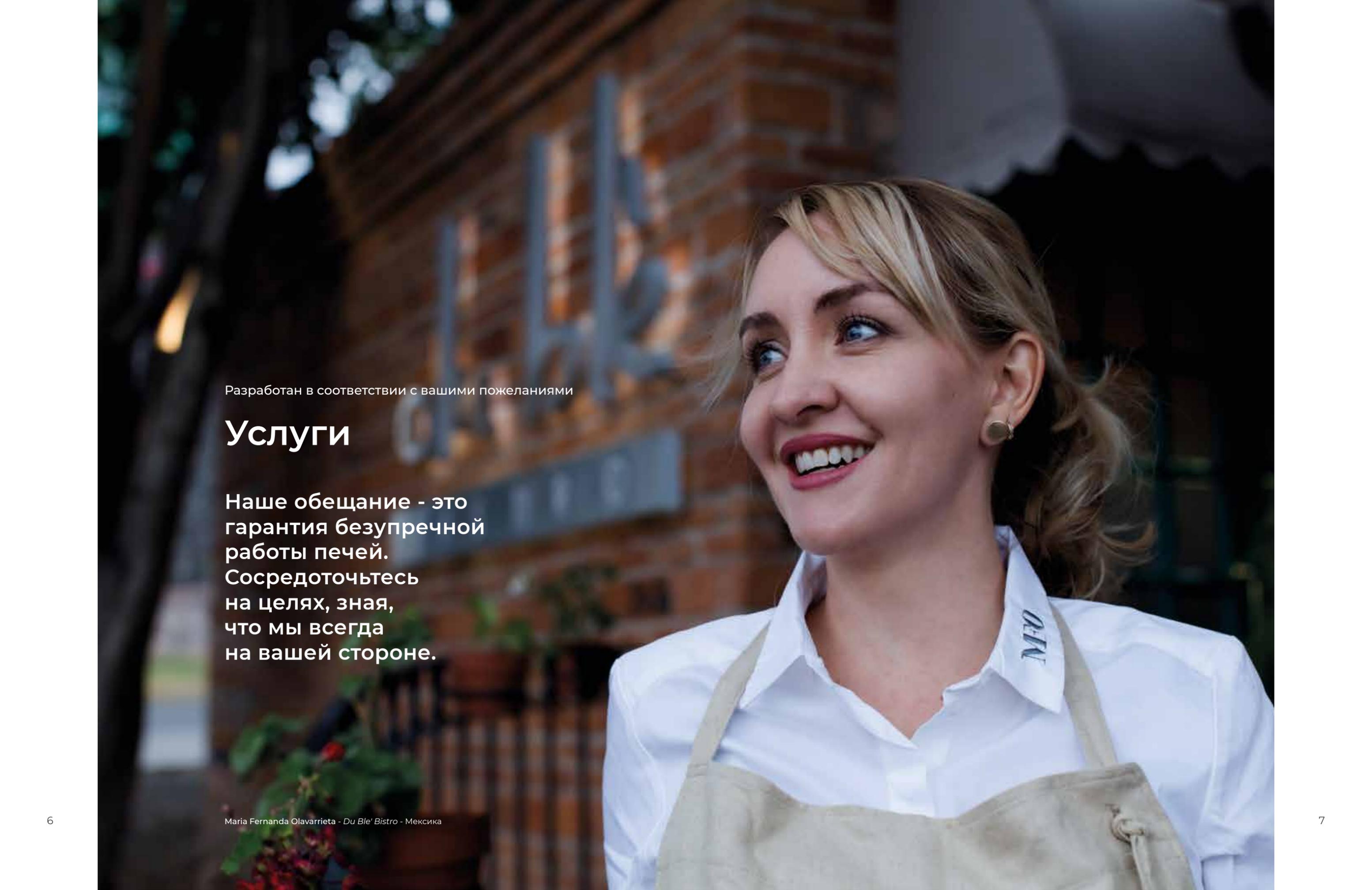
CHEFTOP MIND.Maps™ ONE
COUNTERTOP



CHEFTOP MIND.Maps™ ONE
BIG



CHEFTOP MIND.Maps™ ONE
BIG COMPACT



Разработан в соответствии с вашими пожеланиями

Услуги

Наше обещание - это
гарантия безупречной
работы печей.
Сосредоточьтесь
на целях, зная,
что мы всегда
на вашей стороне.

Испытайте печь бесплатно

01

Забронируйте

Выбирайте, где и когда испытать вашу новую печь Unox. Позвоните в нашу службу поддержки и забронируйте встречу в удобное для вас время.

Назначьте встречу - позвоните нам или закажите онлайн на unox.com

02

Готовьте с нами

На нашей кухне с вашими продуктами по вашим рецептам: шеф-повар Unox поможет вам узнать все преимущества технологий пароконвектоматов.

03

Выбирайте

Не спешите и делайте свой выбор, будучи твёрдо уверенным, что вы достигли нужных 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 базовых функций и заканчивая самыми инновационными технологиями.

Загрузите приложение **TOP.Training** на Google Play или App Store

Data Driven Cooking Community

Вдохновляйте и вдохновляйтесь



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 современных.

Звоните
+7 (499)702-00-14
+7 (812)30-99-007



Apple Store



Play Store

Технологии

**Легко.
Точно.
Эффективно.**

Unox Intensive Cooking

**Новейшие технологии,
гарантирующие
идеальный результат,
равномерность
на каждом противне,
максимальная
интенсивность
приготовления.**

Data Driven Cooking

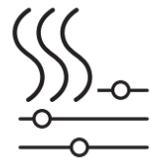
**Искусственный
интеллект, который
позволяет вам
просматривать
данные и дает
советы по лучшему
использованию
вашей печи.**

Anton Bodyashkin - Ugli Restaurant - Россия

Unox Intensive Cooking

Максимальная интенсивность приготовления

Идеальное приготовление, равномерность на всех уровнях, густой и насыщенный пар, полная экстракция влаги из камеры приготовления, интенсивные или слабые воздушные потоки.



DRY.Maxi™

Влага уступает место аромату.

Быстро и эффективно удаляет влагу из камеры приготовления, чтобы каждый раз получать идеальную консистенцию, цвет и хрустящую корочку.



STEAM.Maxi™

Сила пара в ваших руках.

Производит насыщенный пар, начиная от 35 °C; гарантирует всегда идеальное приготовление на пару при оптимальных затратах воды и энергии.

7 минуты

Полная загрузка
Хрустящий бекон

10 минуты

Полная загрузка
Жареные отбивные

26 минуты

Полная загрузка
Рис на пару

28 минуты

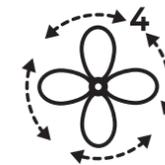
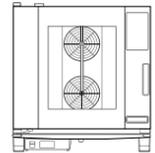
Полная загрузка
Картофель на пару

41 минуты

Полная загрузка
Жареная курица

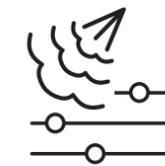
Сосредоточьтесь на своих клиентах, положитесь на интеллектуальную духовку CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS.

Откройте для себя самые умные печи в мире на нашем сайте unox.com



AIR.Maxi™

Равномерный и интенсивный обдув. Несколько реверсивных вентиляторов обеспечивают равномерный результат и минимальное время приготовления. 4 скорости вращения вентиляторов позволяют готовить в любых режимах.



CLIMALUX™

Абсолютный контроль влажности. Печь оснащена точными датчиками для измерения фактической влажности внутри камеры. Она автоматически активирует подачу пара или его удаление, чтобы гарантировать соответствие действительного значения заданным параметрам.



Data Driven Cooking

**Создавать.
Анализировать.
Улучшать.**

Приготовление блюд с Data Driven Cooking преобразует данные о потреблении вашей печи в полезную информацию, которая позволяет вам увеличивать вашу ежедневную прибыль.



Данные всегда доступны с Вашего смартфона или ПК

Система вашего успеха

Создавать и делиться



Ваши рецепты во всех ваших печах.

Создайте свою книгу рецептов и синхронизируйте ее со всеми вашими печами одним кликом. Вы сами решаете, создать рецепт на вашей печи или на вашем ПК. Благодаря автоматической синхронизации книги рецептов на ваших печах будут вовремя обновляться.

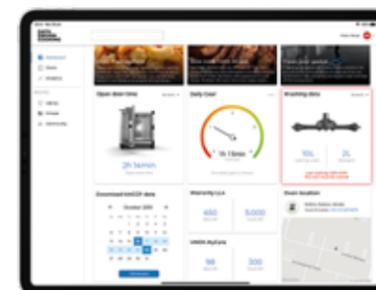
Анализировать



Контролируйте и повышайте свою производительность.

DDC.Stats дает вам полный контроль над потреблением энергии, воды и моющих средств, а также над временем приготовления и использованием печи. Сравните характеристики, выявляйте ошибки и получайте полезную информацию, чтобы повысить эффективность печей в вашей сети.

Помощь 360 °



Пусть DDC.Coach обучит вас.

DDC.Coach - это цифровой помощник, который дает вам советы, основанные на фактическом использовании ваших печей. Это позволяет в полной мере реализовать их потенциал и максимизировать возврат ваших инвестиций.



Резистивная панель управления ONE

Легко и быстро

Ручная настройка,
программирование
MIND.Maps™ и до
384 ячеек программ.
Ввести, приготовить,
подать.

Функции панели управления ONE

Когда сложное становится простым



Ручной режим

Просто, точно и быстро.
Настройте любой процесс приготовления быстро и интуитивно понятно на любом из этапов. Все необходимые настройки на одном экране, до 9 шагов приготовления. Безграничное творчество.



Программы

384 ячейки памяти.
Все ваши рецепты уникальны и повторяемы благодаря персональной библиотеке, которая позволяет хранить и организовывать ваши программы приготовления. CHEFTOP MIND.Maps™ ONE может хранить более 384 программ в 16 различных группах.



MIND.Maps™

Не задавайте процесс приготовления, просто нарисуйте его.
Добавьте прикосновение мастера. Нарисуйте даже самые сложные процессы приготовления с помощью нескольких касаний дисплея. Привнесите немного творчества в повседневную жизнь кухни. Вы вдохновляете, печь выполняет.

CHEFTOP MIND.Maps™ ONE COUNTERTOP

Пароконвектомат для точек общепита

CHEFTOP MIND.Maps™ **ONE** - это точка отсчета для каждой кухни, нуждающейся в отличных рабочих характеристиках, интуитивно понятных технологиях и простоте использования.



Получите то, что вам необходимо

Идеальный результат ваших усилий

CHEFTOP MIND.Maps™ ONE - это профессиональный пароконвектомат, который отличается простотой. Вам не придется полагаться на волю случая. Готовьте каждое блюдо, будучи уверенным, что вы всегда получите желаемый результат.

CHEFTOP MIND.Maps™ ONE в сочетании с аксессуарами создает уникальную кулинарную станцию, способную выполнять несколько процессов одновременно, каждый из которых в отдельности потребовал бы несколько единиц специализированного оборудования.

Ваше традиционное меню в идеальном исполнении. Сосредоточьтесь на своем опыте, печь позаботится об остальном. Простота говорит на языке надежности и экономии..

до 40%

меньше энергии, чем на традиционном гриле

до 80%

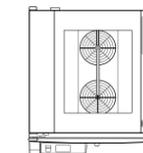
меньше воды, чем при приготовлении в кипятке

до 90%

меньше масла, чем при использовании фритюрницы



Ищете большую производительность?
Откройте для себя
CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS
на нашем веб-сайте unox.com



Качество приготовления
Получайте результат,
который вам необходим

Экономия
Энергия, время
и ингредиенты

Надежность
Эффективные
технологии, высокая
производительность

Решения для максимизации вашего рабочего пространства

Расширьте свои ВОЗМОЖНОСТИ

Найдите все возможные решения
для вашей кухни.
Настройте свою печь CHEFTOP
MIND.Maps™ ONE онлайн.



Конфигурация



Печь + печь

Решение с двумя установленными друг на друга печами идеально для достижения максимальной гибкости и экономии электроэнергии.



Печь + Нейтральный шкаф

Рекомендуемое решение для оптимальной планировки на вашей кухне, которое позволяет иметь все необходимое под рукой.

Мод. XWEC-0811
Технические подробности на странице 56



Печь + Тепловой шкаф Slowtop

Идеальное решение для гастрономического производства. Приготовление в ночное время и поддержание температуры.

Мод. XEVSC-0711-CRM
Технические подробности на странице 56



Печь + печь + вытяжной зонт

Внутри вытяжного зонта установлен самоочищающийся фильтр для удаления запахов, выходящих через дымоход печи.

Мод. XEVH-НСТ1
Технические подробности на странице 56

Конфигурация

COUNTERTOP



CHEFTOP MIND.Maps™ ONE COMPACT

Компактный пароконвектомат для сегмента ресторанов.

CHEFTOP MIND.Maps™ **ONE** COMPACT
- это идеальное решение
для профессиональной кухни,
где необходимы максимальные
возможности на минимальных
площадах.

Необычайная компактность

Концентрация силы

CHEFTOP MIND.Maps™ ONE COMPACT - это профессиональный пароконвектомат для тех, кто хочет получать максимум даже на минимальной площади.

CHEFTOP MIND.Maps™ ONE COMPACT - это пароконвектомат, дающий возможность производить любой вид приготовления на минимальном пространстве.

Разнообразие возможных видов приготовления достигает максимума в решении с несколькими печами; это свобода маневра в случае постоянно меняющегося меню.

На 24%

меньше объем камеры по сравнению с настольными печами

40 кг

Максимальная вместимость 2 x 2 *

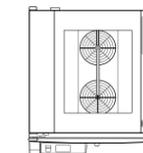
530 мм

Самая узкая печь с из категории с фронтальной загрузкой

*Данные относятся к установке из 4 печей XECC-0523-E1R.



Ищете большую производительность?
Откройте для себя
CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS
на нашем веб-сайте unox.com



Меньше площадь Получите максимум от вертикального пространства

Гибкость

Установите колонну из двух печей для одновременного приготовления различных продуктов в разных режимах

Экономия

Маленькая камера потребляет меньше электроэнергии

Компактные решения

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 производительности.

Конфигурации



Тот же объем, удвоенная производительность.

Откройте для себя CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS
COMPACT GN 1/1 с габаритами GN 1/1 на unox.com

Найдите все возможные решения
для вашей кухни.
Настройте свою печь CHEFTOP
MIND.Maps™ ONE онлайн.



Конфигурации

CHEFTOP MIND.Maps™ ONE BIG

Пароконвектомат для больших кухонь

CHEFTOP MIND.Maps™ ONE BIG - это профессиональная печь с вкатной тележкой, которая позволяет готовить большие объемы пищи просто и интуитивно понятно.



То, что значимо для вас

Суть производства

CHEFTOP MIND.Maps™ ONE BIG - это профессиональная печь с вкатной тележкой, позволяющая готовить большие объемы пищи просто и интуитивно понятно.

CHEFTOP MIND.Maps™ ONE BIG оснащен простыми и понятными технологиями для бесперебойной работы вашей кухни.

Гриль, обжаривание, традиционные виды приготовления и многое другое; высокая производительность, отвечающая потребностям профессионалов, стремящихся к практичности и надежности.

90 кг

максимальная **вместимость**
при полной загрузке

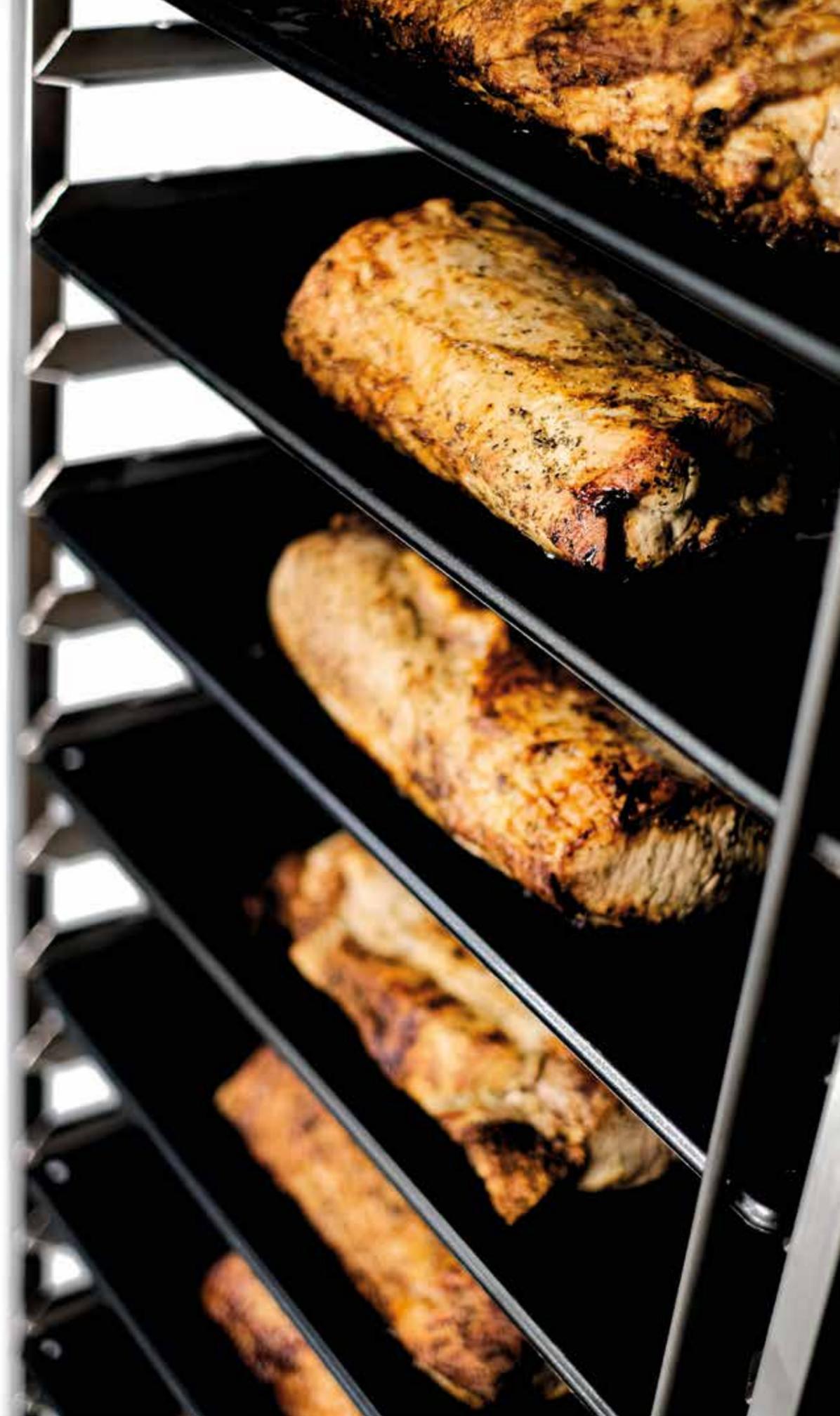
260 °C

максимальная рабочая
температура

6.5 мин.

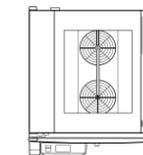
время предразогрева
с 30 °C до 260 °C

Данные относятся к модели XEVL-2021-E1RS



Превзойти свои пределы.

Узнайте на unox.com
безграничные возможности
CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS BIG
с 6 реверсивными вентиляторами
и вертикальными нагревательными
элементами.



Производительность

Большие объемы,
Бесперебойная работа

Качество

Получите результаты,
которые вы ищете

Надежность

Эффективные технологии,
заслуживающие доверия
характеристики

Решения, которые максимизируют скорость возврата ваших инвестиций

Практичность и скорость к вашим услугам

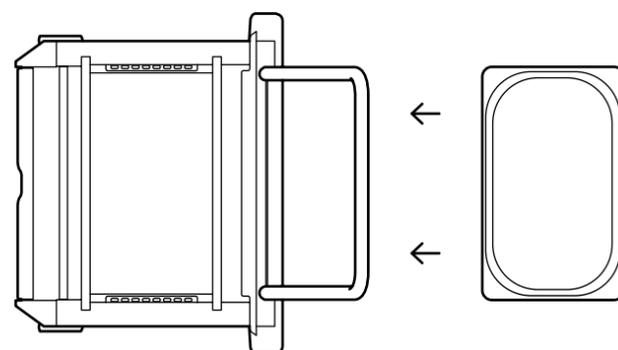
Печи CHEFTOP MIND.Maps BIG ONE - идеальное решение повседневных задач на производствах и больших кухнях, которые ищут надежность, стабильный результат и быстрый возврат инвестиций.

Найдите все возможные решения для вашей кухни.

Настройте свою печь CHEFTOP MIND.Maps™ ONE онлайн.



2,8 m



Загрузка противней по длинной стороне

Лучший обзор камеры приготовления даже при полной загрузке.

Вам нужно решение, подходящее как для противней GN 1/2, так и для GN 1/3? Откройте CHEFTOP MIND.Maps™ BIG COMPACT на странице



QUICK.Load

Тележки на 20 уровней GN 1/1 для быстрой загрузки противней в печь и легкой транспортировки.

Арт. XEVTL-2011
Технические подробности на стр. 57



QUICK.Plate

Тележка для регенерации 51 порций блюд всего за несколько минут. Возможно изготовление QUICK.Plate по индивидуальному заказу.

Арт. XEVTL-051P
Технические подробности на стр. 57



HOLDING.Cover

Термочехол помогает сохранять тепло и подавать блюда нужной температуры.

Арт. XUC030
Технические подробности на стр. 57



CHEFTOP MIND.Maps™ ONE BIG COMPACT

Компактный снаружи, вместительный внутри

Пароконвектомат CHEFTOP MIND.Maps™ ONE BIG COMPACT с тележкой - это решение для больших кухонь, которым необходимы простые технологии и высокая производительность.

Высокая производительность
на небольшом пространстве

Квинтэссенция производства без ограничений

CHEFTOP MIND.Maps™ ONE BIG COMPACT - это профессиональная печь с тележкой для максимальной производительности на квадратный метр. Просто и интуитивно понятно.

CHEFTOP MIND.Maps™ ONE BIG COMPACT - это простые технологии в корпусе шириной 650 мм для максимальной производительности на минимальной площади.

Гриль, подрумянивание, традиционные режимы: высокая производительность, отвечающая потребностям тех, кто ценит простоту использования и надежность.

90 kg

Вместимость
при полной загрузке

260 °C

Максимальная
температура приготовления

6.5 min

Время разогрева
с 30 °C до 260 °C



Минимальная площадь
Максимальная
производительность
на площади
всего 0,65 кв. м

Совместимость
Тележка совместима
с большинством
моделей шкафов
шоковой заморозки

Надежность
Эффективная
технология,
Отличный результат

Максимальная производительность на квадратный метр

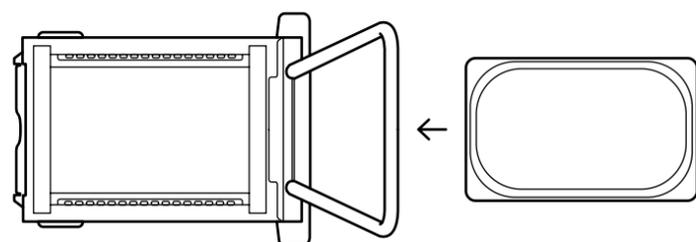
Высокая производительность на небольшом пространстве

Преимущества 4 камер приготовления на пространстве для 3 печей.

Найдите все возможные решения для вашей кухни.
Настройте свою печь CHEFTOP MIND.Maps™ ONE онлайн.



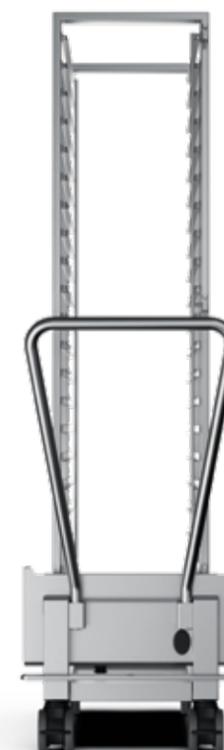
2,8 m



Совместимость с противнями GN 1/1, GN 1/2, GN 1/3

Компактный дизайн благодаря загрузке противней по короткой стороне

Вам необходима печь с загрузкой противней по длинной стороне? Откройте для себя CHEFTOP MIND.Maps™ BIG на странице 36



QUICK.Load

Вкатные тележки на 20 GN 1/1 делают загрузку, выгрузку и транспортировку легкой, быстрой и удобной.

Арт. XECTL-2013
Технические подробности на стр. 57



QUICK.Plate

Тележка для транспортировки и регенерации блюд на тарелках. Вместимость до 51 тарелки. Количество уровней изменяется по запросу.

Арт. XECTL-051P
Технические подробности на стр. 57



HOLDING.Cover

Термочехол для поддержания температуры блюд.

Арт. XUC033
Технические подробности на стр. 57



Откройте для себя SENSE.Klean
- технологию, снижающую
потребление воды, моющих
средств и энергии.

Доступно только для печей
CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS.

Позаботьтесь о вашей печи

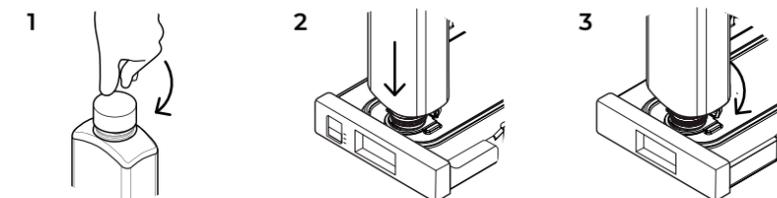
Уход и обслуживание

Нажмите кнопку и выберите
режим мойки, который больше
подходит для степени
загрязнения печи.

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 предотвращая образование налета внутри печи.

Мод. ХНС002
Технические подробности на стр. 56

Не требуется для печей CHEFTOP MIND.Maps™ BIG.



PURE

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

Мод. ХНС003
Технические подробности на стр. 56



REFILL

Сменный картридж для системы фильтрации UNOX.PURE

Мод. ХНС004
Технические подробности на стр. 56



PLUS

Чистящие и ополаскивающие средства, обеспечивающие максимальную чистоту с минимальным расходом и длительным сроком службы вашего пароконвектомата.

Мод. DB1015
Технические подробности на стр. 56



ECO

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

Мод. DB1018
Технические подробности на стр. 56



ULTRA

Моющее средство для сильных загрязнений, рекомендуется для животных жиров.

Мод. DB1050*
Технические подробности на стр. 56

*Проверьте наличие товара в вашей стране.

Уход и обслуживание

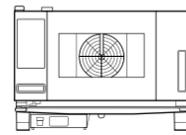
MIND.Maps™ ONE

Откройте для себя печи и сопутствующие аксессуары

Суть пароконвек- томата

CHEFTOP MIND.Maps™ ONE

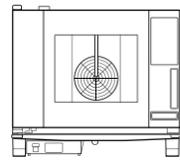
COUNTERTOP



750 x 783 x 538 мм
Ш x Г x В

⚡ XEVC - 0311 - EIRM

вместимость 3 GN 1/1
шаг 67 мм
частота сети 50/60 Гц
напряжение 230 V ~ 1N
400 V ~ 3N
мощность 5 кВт
вес 54 кг



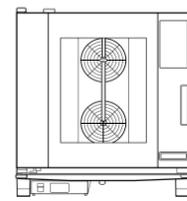
750 x 783 x 675 мм
Ш x Г x В

⚡ XEVC - 0511 - EIRM

вместимость 5 GN 1/1
шаг 67 мм
частота сети 50/60 Гц
напряжение 230 V ~ 1N
400 V ~ 3N
мощность 9,3 кВт
вес 65 кг

⚡ XEVC - 0511 - EIRM - LP

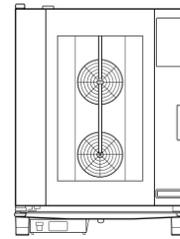
модель с пониженным
энергопотреблением
мощность 7 кВт



750 x 783 x 843 мм
Ш x Г x В

⚡ XEVC - 0711 - EIRM

вместимость 7 GN 1/1
шаг 67 мм
частота сети 50/60 Гц
напряжение 400 V ~ 3N
мощность 11,7 кВт
вес 81 кг

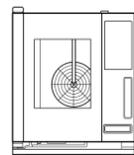


750 x 783 x 1010 мм
Ш x Г x В

⚡ XEVC - 1011 - EIRM

вместимость 10 GN 1/1
шаг 67 мм
частота сети 50/60 Гц
напряжение 400 V ~ 3N
мощность 18,5 кВт
вес 92 кг

COMPACT

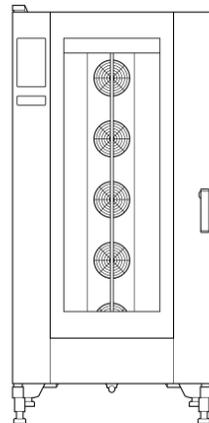


535 x 672 x 649 мм
Ш x Г x В

⚡ XECC - 0523 - EIRM

вместимость 5 GN 2/3
шаг 67 мм
частота сети 50/60 Гц
напряжение 230 V ~ 1N
400 V ~ 3N
мощность 5,2 кВт
вес 55 кг

BIG

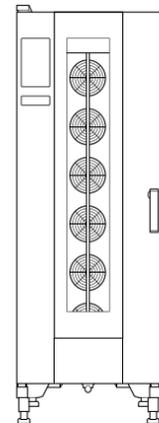


892 x 1018 x 1875 мм
Ш x Г x В

⚡ XEVL - 2011 - EIRS

вместимость 20 GN 1/1
шаг 67 мм
частота сети 50/60 Гц
напряжение 380-415 V 3N~
мощность 29,3 кВт
вес 262 кг

BIG COMPACT



650 x 1002 x 1875 мм
Ш x Г x В

⚡ XECL - 2013 - EIRS

вместимость 20 GN 1/1
шаг 67 мм
частота сети 50/60 Гц
напряжение 380-415V 3N~
мощность 35,5 кВт
вес 285 кг

Примечание:

Все печи имеют опциональную модель с открытием двери слева направо - пример кода оборудования XEVC-1011-E1LM.
Все BIG печи имеют тележку в комплекте.



Характеристики

- Стандартные
- Опциональные
- Не доступны

BIG и BIG COMPACT
COUNTERTOP и COMPACT

UNOX INTELLIGENT PERFORMANCE

ADAPTIVE.Cooking™: автоматически регулирует параметры приготовления, чтобы обеспечить повторяемость результатов	-	-
CLIMALUX™: полный контроль влажности в камере приготовления	●	●
SMART.Preheating: автоматически устанавливает температуру и продолжительность предварительного нагрева	-	-
AUTO.Soft: управляет повышением температуры, чтобы сделать его более деликатным	-	-
SENSE.Klean: оценивает степень загрязнения печи и предлагает оптимальную автоматическую мойку	-	-

UNOX INTENSIVE COOKING

DRY.Maxi™: быстро отводит влагу из камеры приготовления	●	●
STEAM.Maxi™: получение пара в диапазоне от 35 °C до 260 °C	●	●
AIR.Maxi™: 4 непрерывных и 4 полустатических скорости вращения	●	●
EFFICIENT.Power: сертификат энергоэффективности ENERGY STAR	-	-
PRESSURE.Steam: увеличивает насыщенность и температуру пара	-	-

DATA DRIVEN COOKING

Wi-Fi соединение	○	○
Интернет соединение	○	○
ddc.unox.com: контроль использования печи в режиме реального времени, создание и отправка рецептов с вашего компьютера в печь	●	●
DDC.Stats: анализируйте, сравнивайте и улучшайте данные по использованию вашей печи	-	-
DDC.App: контролируйте все подключенные печи в режиме реального времени со своего смартфона	●	●
DDC.Coach: анализ использования печи и предложение персонализированных рецептов	●	●

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 48 °C - 260 °C со STEAM.Maxi™ от 10% до 20%	●	●
Режим с парувлажнением 48 °C - 130 °C со STEAM.Maxi™ 100%	●	●
Режим приготовления с сухим воздухом + принудительный отвод влаги от 30 °C с DRY.Maxi™ от 10% до 100%	●	●
Готовка с параметром DELTA-T и термощупом	●	●
Одноточечный термощуп	●	●
Многоточечный термощуп MULTI.Point	-	-
Термощуп SOUS-VIDE	○	○

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 или личный автограф и изображение сохраненным программам	●	●
CHEFUNOX: выберите режим приготовления, продукты, которые нужно приготовить, печь автоматически установит все параметры приготовления	-	-
MULTI.Time: до 10 таймеров для одновременного приготовления различных продуктов	-	-
MISE.EN.PLACE: синхронизируйте загрузку продуктов в камеру приготовления, чтобы все противни были готовы одновременно	-	-

АВТОМАТИЧЕСКАЯ МОЙКА

Rotor.KLEAN™: 4 автоматические программы мойки	●	●
Rotor.KLEAN™: датчик уровня воды и моющего средства	-	-
Встроенный контейнер для моющих средств DET&Rinse™	●	●

ВСПОМОГАТЕЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ

Пользователь может установить предварительный разогрев до 300 °C для каждой программы	-	-
Пользователь может установить предварительный разогрев до 260 °C для каждой программы	●	●
Отображение оставшегося времени приготовления	●	●
Режим теплового шкафа «HOLD» и непрерывного функционирования «INF»	●	●
Визуализация остаточного времени приготовления	●	●
Единица измерения температуры в °C или °F	●	●

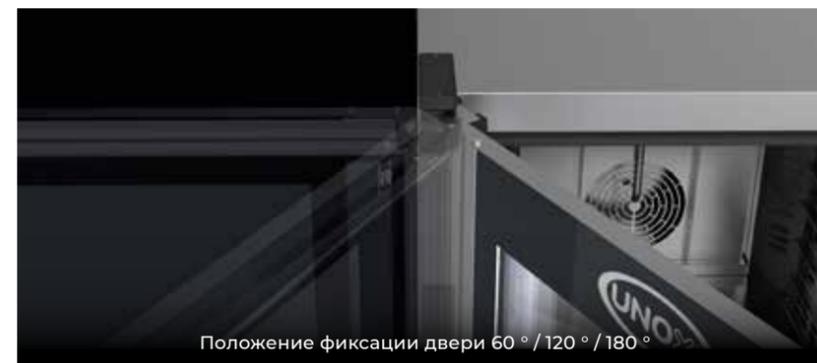
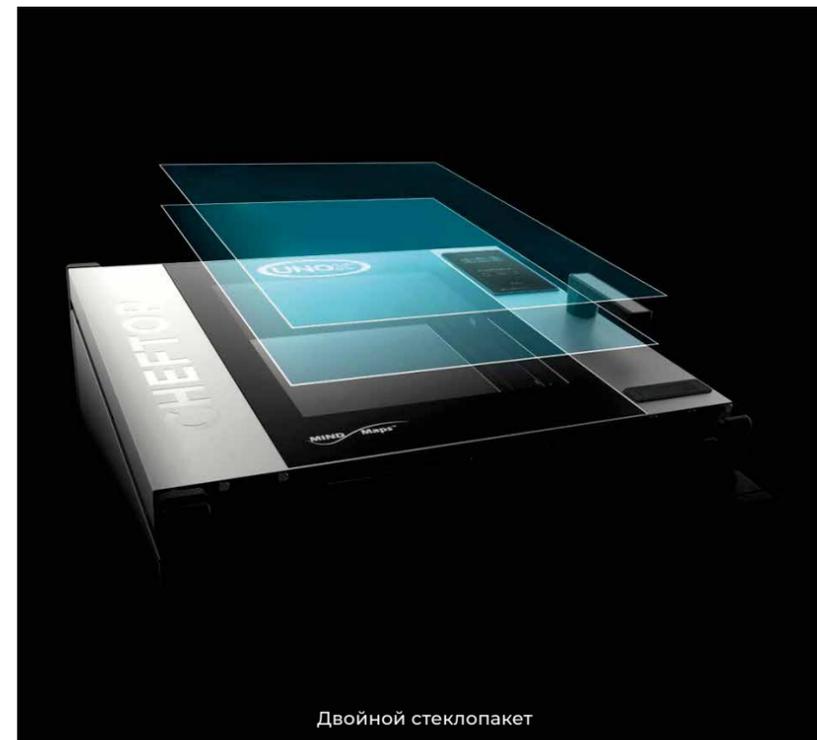
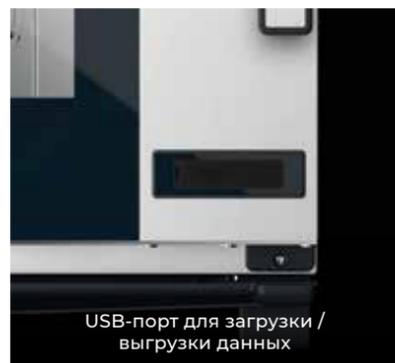
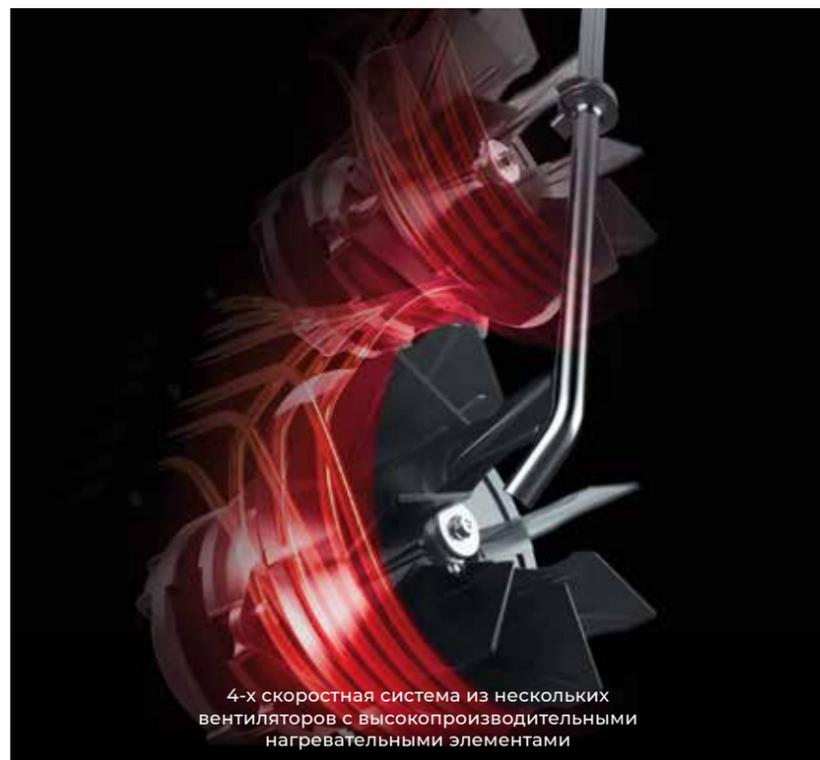
ЭФФЕКТИВНОСТЬ И БЕЗОПАСНОСТЬ

Protek.SAFE™: автоматическая остановка двигателя при открытии двери	●	●
Protek.SAFE™: расход электроэнергии или газа в зависимости от реальной потребности	-	-
Spido.GAS™: высокопроизводительные линейные теплообменники для равномерного распределения тепла	-	-
Spido.GAS™: высокопроизводительные горелки высокого давления и симметричные теплообменники	-	-

ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

Камера приготовления с закругленными краями из высококачественной нержавеющей стали AISI 304	-	●
Камера приготовления из нержавеющей стали AISI 316 L	●	-
Камера приготовления с C-образными направляющими	●	●
Освещение камеры приготовления через встроенную в дверь LED-подсветку	●	●
9,5-дюймовый емкостный сенсорный экран панели управления	-	-
7"-дюймовая сенсорная резистивная панель управления	●	●
Панель управления с сертификатом водостойкости - IPX5	●	●
Каплевосборник с непрерывным отводом воды даже при открытой двери	●	●
Прочная конструкция с использованием инновационных материалов	●	●
4-скоростная система с несколькими вентиляторами и высокопроизводительные круглые нагревательные элементы	-	●
6 двигателей с несколькими реверсивными вентиляторами и прямолинейными нагревательными элементами высокой мощности	-	-
Высокопрочные и самосмазывающиеся технополимерные дверные петли	●	●
Положение фиксации двери при 120 ° - 180 °	●	-
Положение фиксации двери при 60 ° - 120 ° - 180 °	-	●
Возможность изменить направление открытия двери	-	○
Толщина двери 70 мм	●	-
Отсоединяемое внутреннее стекло для упрощения очистки двери	●	●
Двухступенчатое открытие/закрытие двери	●	○
Бесконтактный датчик открытия двери	●	●
Система автодиагностики ошибок и неисправностей	●	●
Защитный температурный термостат	●	●

Технические детали



Технические детали



Вода, собранная с фасада, подается прямо в сливную трубу печи



Wi-Fi соединение



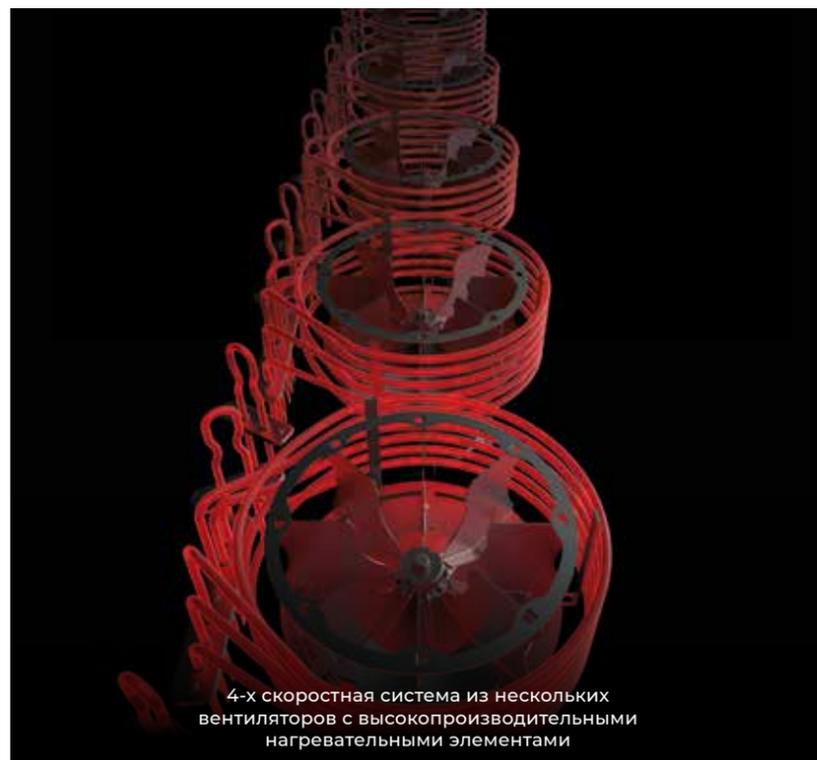
Многоточечный термошуп MULTI.Point



Высококачественный изоляционный материал



Интегрированная LED подсветка



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



Система закрытия двери хлопком с предохранительной защёлкой



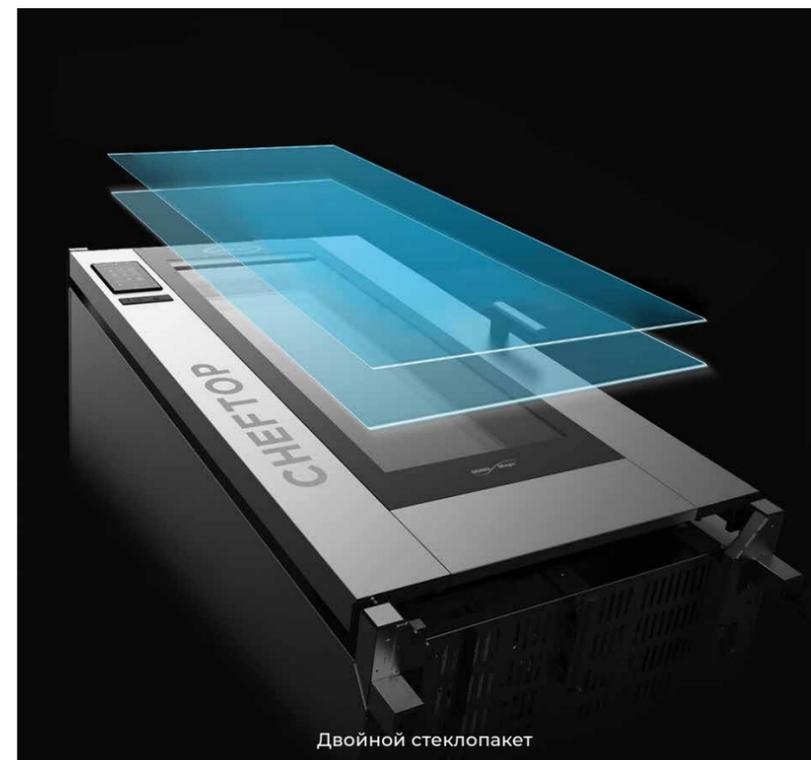
Камера приготовления из коррозионностойкой стали AISI 316L



Рамная конструкция из стальных труб толщиной 50 мм



USB-порт для загрузки / выгрузки данных



Двойной стеклопакет



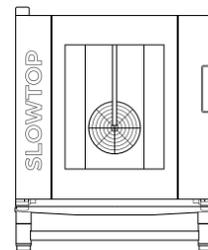
Эргономичная ручка

Аксессуары

Откройте для себя все доступные аксессуары на нашем сайте



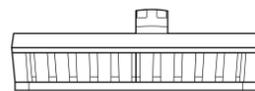
SLOWTOP



SLOWTOP

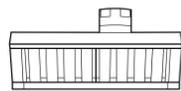
для COUNTERTOP печей GN 1/1
750 x 792 x 961 мм - Ш x Г x В
Арт. XEVSC-0711-CRM

ВЫТЯЖНЫЕ ЗОНТЫ



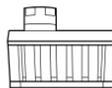
ВЫТЯЖНОЙ ЗОНТ С ПАРОКОНДЕНСАТОРОМ

для BIG печей GN 1/1
892 x 1131 x 342 мм - Ш x Г x В
Арт. XEАНL-НСFL



ВЫТЯЖНОЙ ЗОНТ С ПАРОКОНДЕНСАТОРОМ

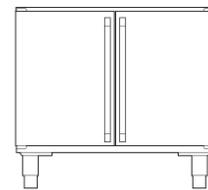
для COUNTERTOP печей GN 1/1
750 x 956 x 240 мм - Ш x Г x В
Арт. XEVHC-НС11



ВЫТЯЖНОЙ ЗОНТ С ПАРОКОНДЕНСАТОРОМ

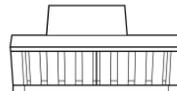
для COMPACT печей GN 2/3
535 x 900 x 240 мм - Ш x Г x В
Арт. XEHCN-НС23

НЕЙТРАЛЬНЫЙ ШКАФ



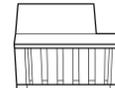
НЕЙТРАЛЬНЫЙ ШКАФ

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



ВЫТЯЖНОЙ ЗОНТ С УГОЛЬНЫМ ФИЛЬТРОМ

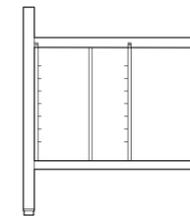
для COUNTERTOP печей GN 1/1
750 x 956 x 366 мм - Ш x Г x В
Арт. XEVHC-CF11



ВЫТЯЖНОЙ ЗОНТ С УГОЛЬНЫМ ФИЛЬТРОМ

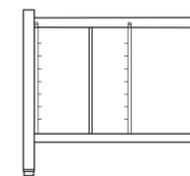
для COMPACT печей GN 2/3
535 x 823 x 366 мм - Ш x Г x В
Арт. XEHCN-CF23

СТЕНД



УЛЬТРА ВЫСОКИЙ СТЕНД

для COUNTERTOP печей GN 1/1
732 x 641 x 888 мм - Ш x Г x В
Арт. XWVRC-0711-UH



ВЫСОКИЙ СТЕНД

для COUNTERTOP печей GN 1/1
732 x 546 x 752 мм - Ш x Г x В
Арт. XWVRC-0711-H

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



ПРОМЕЖУТОЧНЫЙ СТЕНД

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



НИЗКИЙ СТЕНД

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

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

НАПОЛЬНЫЙ СТЕНД

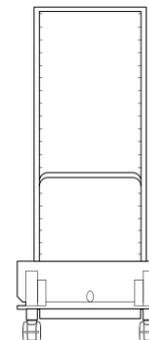


НАПОЛЬНЫЙ СТЕНД

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

* Обязательно для размещения печи на полу

QUICK.LOAD & QUICK.PLATE



QUICK.LOAD

для BIG печей
776 x 681 x 1741 мм - Ш x Г x В
Арт. XEVTL-2011

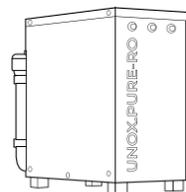
для BIG COMPACT печей
520 x 668 x 1745 мм - Ш x Г x В
Арт. XECTL-2013

QUICK.PLATE

для BIG печей
776 x 681 x 1709 мм - Ш x Г x В
Арт. XEVTL-051P

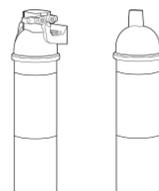
для BIG COMPACT печей
520 x 668 x 1711 мм - Ш x Г x В
Арт. XECTL-051P

УХОД И ОБСЛУЖИВАНИЕ



UNOX.PURE-RO

Система фильтрации обратного осмоса
230 x 540 x 445 мм - Ш x Г x В
Арт. XHC002



UNOX.PURE

Водоподготовка с помощью фильтра
Арт. XHC003

+ СМЕННЫЙ КАРТРИДЖ
Арт. XHC004

МОЮЩИЕ СРЕДСТВА



DET&RINSE™ PLUS DET&RINSE™ ECO DET&RINSE™ ULTRA

Одна коробка содержит 10 бут. x 1 л
Арт. DB1015
Арт. DB1018
Арт. DB1050

ИНТЕРНЕТ-СОЕДИНЕНИЕ

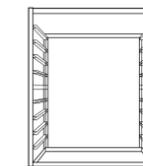


АКСЕССУАРЫ ДЛЯ ПОДКЛЮЧЕНИЯ ПЕЧЕЙ

Wi-Fi модуль для COUNTERTOP пароконвектоматов
Арт. XEC002

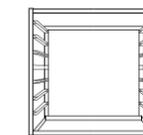
Wi-Fi модуль для пароконвектоматов BIG
Арт. XEC016

ВКАТНАЯ СТРУКТУРА И ТЕЛЕЖКИ



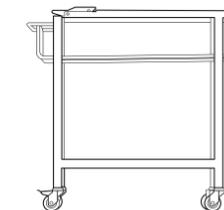
СТРУКТУРА

для COUNTERTOP печей 10 GN 1/1
568 x 361 x 713 мм - Ш x Г x В
Арт. XWVBC-0911



СТРУКТУРА

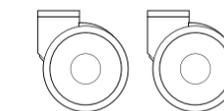
для COUNTERTOP печей 7 GN 1/1
568 x 361 x 546 мм - Ш x Г x В
Арт. XWVBC-0611



ВКАТНАЯ ТЕЛЕЖКА

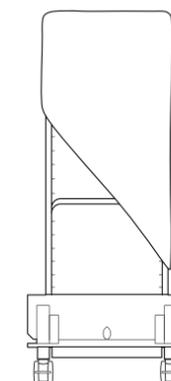
для gastronorm GN 1/1
605 x 700 x 923 мм - Ш x Г x В
Арт. XWVVC-0011

НАБОР КОЛЕС



НАБОР КОЛЕС

2 колеса с тормозом - 2 колеса без тормоза - настенные крепежные цепи
Арт. XUC012

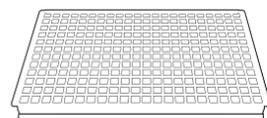


HOLDING.COVER

Термочехол
для QUICK.LOAD и QUICK.PLATE BIG
Арт. XUC030

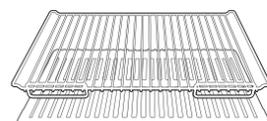
для QUICK.LOAD и QUICK.PLATE BIG COMPACT
Арт. XUC033

COOKING ESSENTIALS



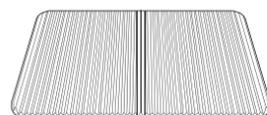
GRILL
Алюминиевый противень с антипригарным покрытием. Использование без предразогрева

GN 1/1 в 37 мм
Арт. TG885
GN 2/3 в 37 мм
Арт. TG720



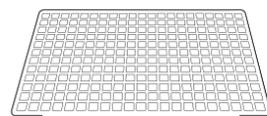
SUPER.GRILL
Антипригарный алюминиевый противень в комплекте с решеткой для гриля - Система QUICK.Load

GN 1/1 в 40 мм
Арт. TG970



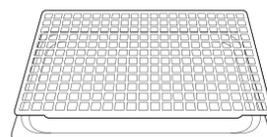
FAKIRO.GRILL
Антипригарный алюминиевый противень. Две поверхности - плоская и ребристая - для разных кухонь

GN 1/1 в 12 мм
Арт. TG870
GN 2/3 в 12 мм
Арт. TG770



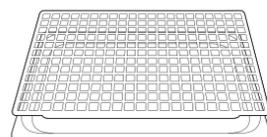
BACON.GRID
Перфорированный противень из нержавеющей стали

GN 1/1 в 13,5 мм
Арт. TG944



BACON.20
Алюминиевая решетка в комплекте с противнем для сбора жира

GN 1/1 в 21 мм
Арт. TG840



BACON.40
Алюминиевая решетка в комплекте с противнем для сбора жира

GN 1/1 в 41 мм
Арт. TG945



POLLO.GRILL
Решетка из нержавеющей стали с противнем для сбора жира

GN 1/1 в 27 мм
Арт. GRP840



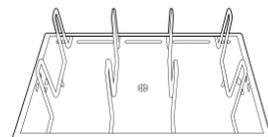
STEEL.20
Противень из нержавеющей стали

GN 1/1 в 20 мм
Арт. TG805

STEEL.40
GN 1/1 в 40 мм
Арт. TG815

GN 2/3 в 40 мм
Арт. TG705

STEEL.65
GN 1/1 в 65 мм
Арт. TG825



POLLO.BLACK
Противень из нержавеющей стали с антипригарным покрытием и жирсорбником для 8 или 4 тушек

GN 1/1 в 167 мм
Арт. GRP825
GN 2/3 в 140 мм
Арт. GRP715



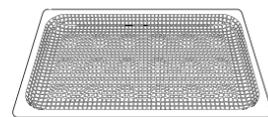
BLACK.20
Противень из нержавеющей стали с антипригарным покрытием

GN 1/1 в 20 мм
Арт. TG895



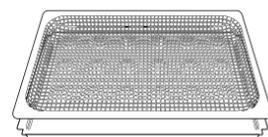
BLACK.40
Алюминиевый противень с антипригарным покрытием

GN 1/1 в 40 мм
Арт. TG900



BLACK.FRY
Перфорированный противень из нержавеющей стали с антипригарным покрытием для жарки

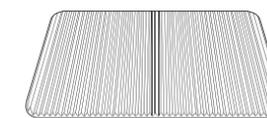
GN 1/1 в 40 мм
Арт. GRP816



CLEAN.FRY
Перфорированная решетка из нержавеющей стали для фритюра с противнем для сбора жира

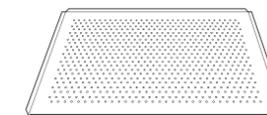
GN 1/1 в 51,5 мм
Арт. GRP820

BAKING ESSENTIALS



FAKIRO™
Алюминиевый противень с двумя поверхностями - плоская и ребристая - для разных продуктов

GN 1/1 в 12 мм
Арт. TG875
GN 2/3 в 37 мм
Арт. TG715



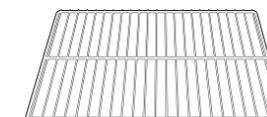
FORO.BLACK
Перфорированный алюминиевый противень с антипригарным покрытием

GN 1/1 в 15 мм
Арт. TG890
GN 2/3 в 15 мм
Арт. TG730



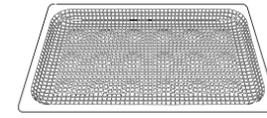
FORO.SILICO
Перфорированный силиконизированный алюминиевый противень

GN 1/1 в 12 мм
Арт. TG975



CHROMO.GRID
Решетка из нержавеющей стали

GN 1/1 в 8,5 мм
Арт. GRP806
GN 2/3 в 8,5 мм
Арт. GRP705



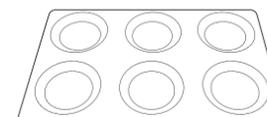
POTATO.FRY
Перфорированный противень из нержавеющей стали для картофеля-фри

GN 1/1 в 40 мм
Арт. GRP817
GN 2/3 в 30 мм
Арт. GRP711



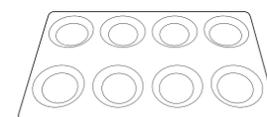
PAN.FRY
Противень из нержавеющей стали с антипригарным покрытием для фритюра

GN 1/1 в 20 мм
Арт. TG905
GN 2/3 в 20 мм
Арт. TG735



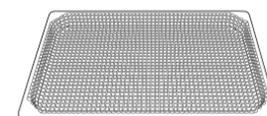
EGGS 6 x 2
Алюминиевый противень с антипригарным покрытием на 6 яичниц по 2 яйца

GN 1/1 в 27 мм
Арт. TG935



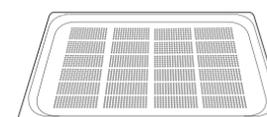
EGGS 8 x 1
Алюминиевый противень с антипригарным покрытием на 8 яичниц по 2 яйца

GN 1/1 в 27 мм
Арт. TG936
GN 2/3 в 27 мм
Арт. TG937



STEAM
Перфорированный противень из нержавеющей стали для варки

GN 1/1 в 40 мм
Арт. GRP815
GN 2/3 в 30 мм
Арт. GRP710



FORO.STEEL20
Перфорированный противень из нержавеющей стали

GN 1/1 в 20 мм
Арт. TG810

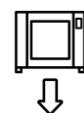
FORO.STEEL 40
GN 1/1 в 40 мм
Арт. TG820
GN 2/3 в 40 мм
Арт. TG710

FORO.STEEL 65
GN 1/1 в 65 мм
Арт. TG830

Техническая поддержка

Установка и ввод в эксплуатацию

Правильная отправная точка



Глобальная сервисная сеть

Правильная установка необходима для обеспечения бесперебойной работы вашего CHEFTOP MIND.Maps™ ONE в вашем повседневном ритме. Мы ориентируемся на вас, чтобы вы могли сосредоточиться на том, что для вас действительно важно. Найдите авторизованные сервисные центры, ближайшие к вашей кухне.

Техническое обслуживание

Непрерывная работа



Самый быстрый ответ на ваши потребности

Будучи подключенной 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

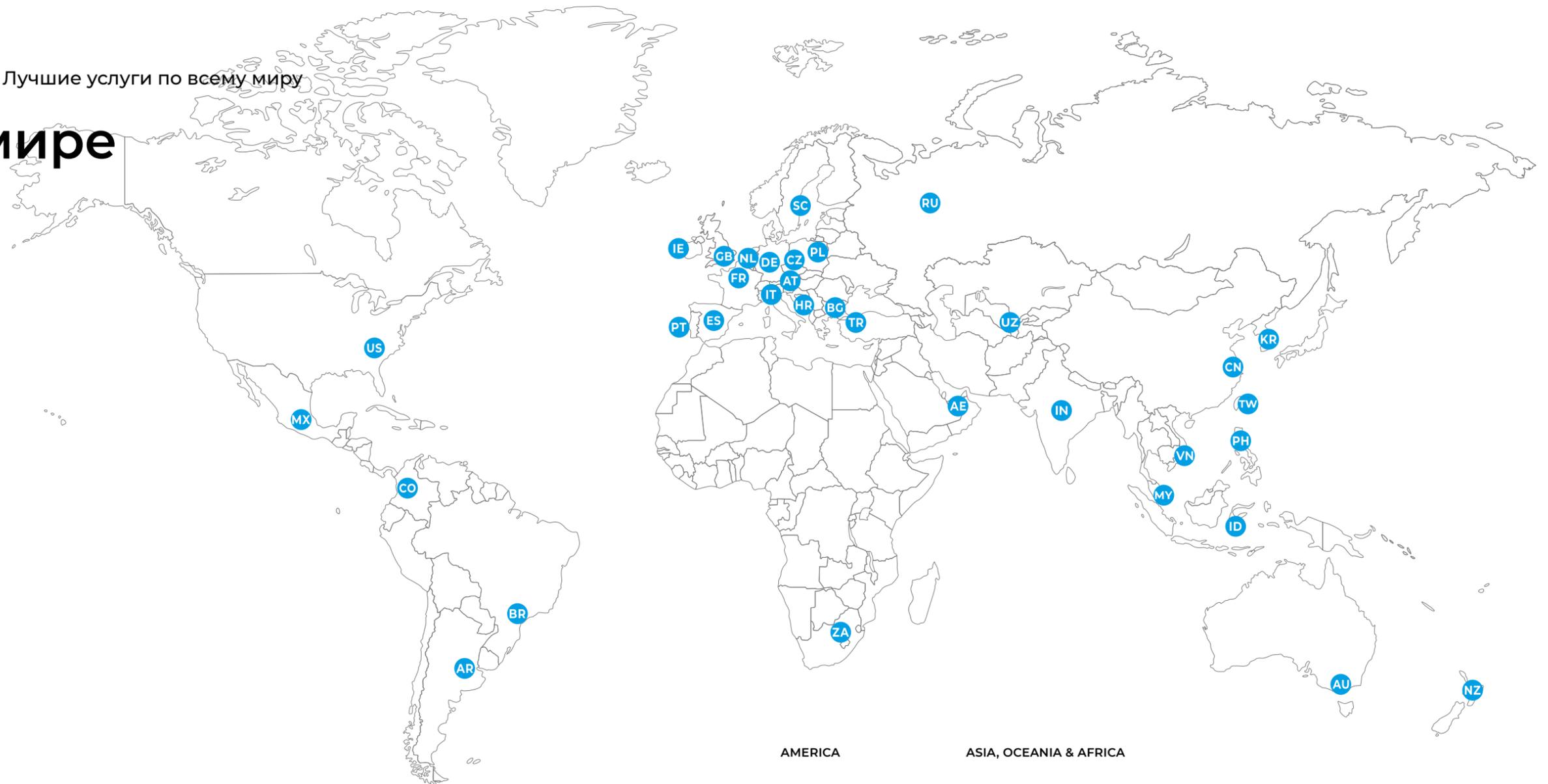
Подключите печь CHEFTOP MIND.Maps™ ONE и активируйте расширенную гарантию UNOX LONG.Life4 на нашем сайте unox.com. До 4 лет/10 000 рабочих часов на детали и до 2 лет на работу.

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

LONG Life 4!

Глобальная компания. Лучшие услуги по всему миру

Унох 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: +39 049 736 0781

DE - DEUTSCHLAND
UNOX DEUTSCHLAND GMBH
E-mail: info.de@unox.com
Tel: +49 32 211121581

FR - FRANCE, BELGIUM & LUXEMBOURG
UNOX FRANCE s.a.s.
E-mail: info.fr@unox.com
Tel: +33 4 81 68 19 12

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: +34 932 20 36 52

GB - UNITED KINGDOM
UNOX UK Ltd.
E-mail: info.uk@unox.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)790 75 63 64

AT - ÖSTERREICH
UNOX ÖSTERREICH GMBH
E-mail: info.de@unox.com
Tel: +43 1206 092 068

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 2 419 05 00

PL - POLSKA
Unox Polska Sp.zo.o.
E-mail: info.pl@unox.com
Tel: + 48 22 104 17 01

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 70 700 6170

AMERICA

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

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

BR - BRASIL
UNOX BRASIL SERVICOS LTDA.
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.za@unox.com
Tel: +27 845 05 52 35

AE - U.A.E.
UNOX MIDDLE EAST DMCC
E-mail: info.uae@unox.com
Tel: +971 4 554 2146

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.
E-mail: info.china@unox.com
Tel: +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: Order.Asia@unox.com
Tel: +63 9173108084

ID - INDONESIA
UNOX INDONESIA
E-mail: Order.Asia@unox.com
Tel: +62 81908852999

KR - 대한민국
UNOX KOREA CO. Ltd.
E-mail: info.kr@unox.com
Tel: +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

IN - INDIA
UNOX INDIA PRIVATE LIMITED
E-mail: info.in@unox.com
Tel: +971 4 554 2146

VN - VIETNAM
UNOX INDOCHINA
E-mail: info.asia@unox.com
Tel: +84916560803

MIND.Maps™ ONE

Контакты

MIND.Maps™ ONE



INVENTIVE SIMPLIFICATION

unox.com



LI1862A1 напечатано 07-2021

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