

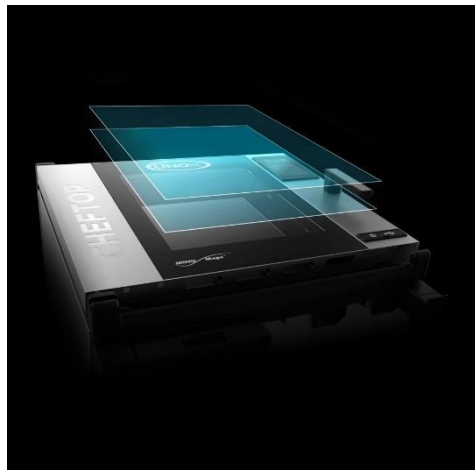


# ОТЛИЧИЯ ВЕРСИЙ ONE И PLUS



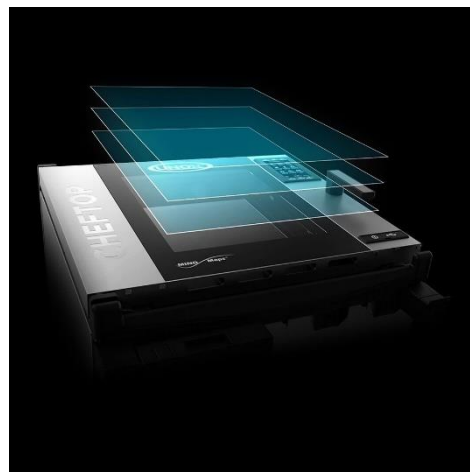
# ONE

Двойной стеклопакет



Одноточечный термошуп

Тройной стеклопакет



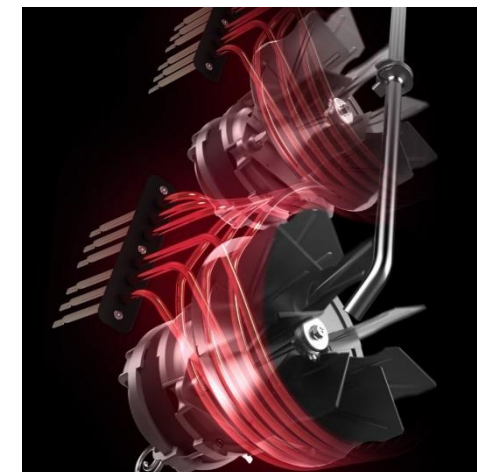
Подключение к интернету

# PLUS

Многоточечный термошуп



Увеличенная мощность



Более совершенная система мойки



Газовые версии



# ДОСТУПНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ

	ONE	PLUS
Mind.Maps	✓	✓
ADAPTIVE.Cooking	✗	✓
Auto.SOFT	✗	✓
SMART.Preheating	✗	✓
CLIMALUX	✗	✓
SENSE.Klean	✗	✓
CHEFUNOX	✗	✓
Multi.Time	✗	✓
Mise.En.Place	✗	✓
STEAM.Boost	✗	✓
UNOX DDC	✓	✓

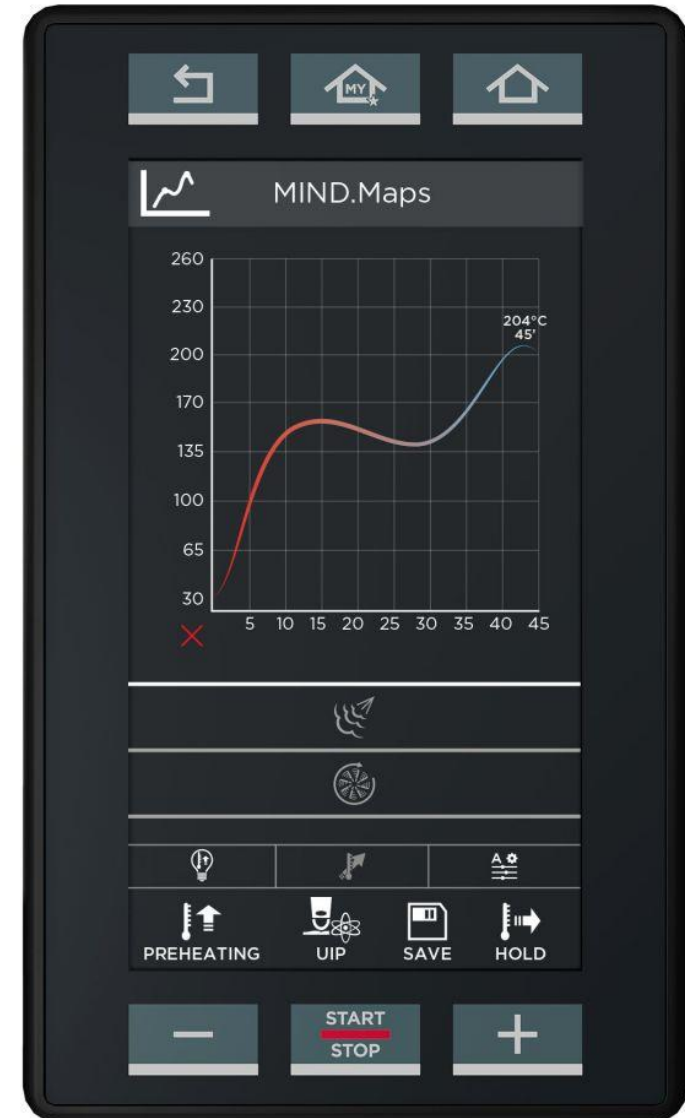


# MIND.Maps™

Технология **MIND.Maps™** позволяет Вам нарисовать сложнейшие режимы приготовления при помощи встроенного в ручку пароконвектомата стилуса.

Незаменимый помощник, когда для достижения идеального результата необходимо плавное изменение параметров температуры, влажности и скорости вращения вентилятора.

В отличие от классического метода задания параметров, нет необходимости задавать большое количество этапов приготовления, достаточно нарисовать кривую, которой будет следовать пароконвектомат.





## ADAPTIVE.Cooking™

Уникальная запатентованная технология, позволяющая адаптировать процесс приготовления в зависимости от степени загрузки.

С технологией **ADAPTIVE.Cooking™** печь понимает, какого результата Вы ждёте и оптимизирует параметры приготовления, изменяя время, температуру и влажность и предлагая наилучшие параметры для достижения желаемого результата.

Данная технология позволяет забыть о создании множества программ для частичной и полной загрузке печи. Достаточно одной программы приготовления.





## AUTO.SOFT™

Технология **AUTO.SOFT™** – деликатное выпекание без усилий.

Деликатные продукты требуют особого подхода в приготовлении. Нарушение технологии приготовления, например, слишком быстрое повышение температуры в камере печи при ее полной загрузке приводит к ухудшению итогового результата, нарушает однородность выпекания изделий.

С функцией **AUTO.SOFT**, предусмотренной в печах версии **PLUS**, такого не случится. При ее активировании печь автоматически регулирует температурные показатели в соответствии с данными, полученными от датчиков, гарантируя деликатное и равномерное распределение тепла на каждом уровне.

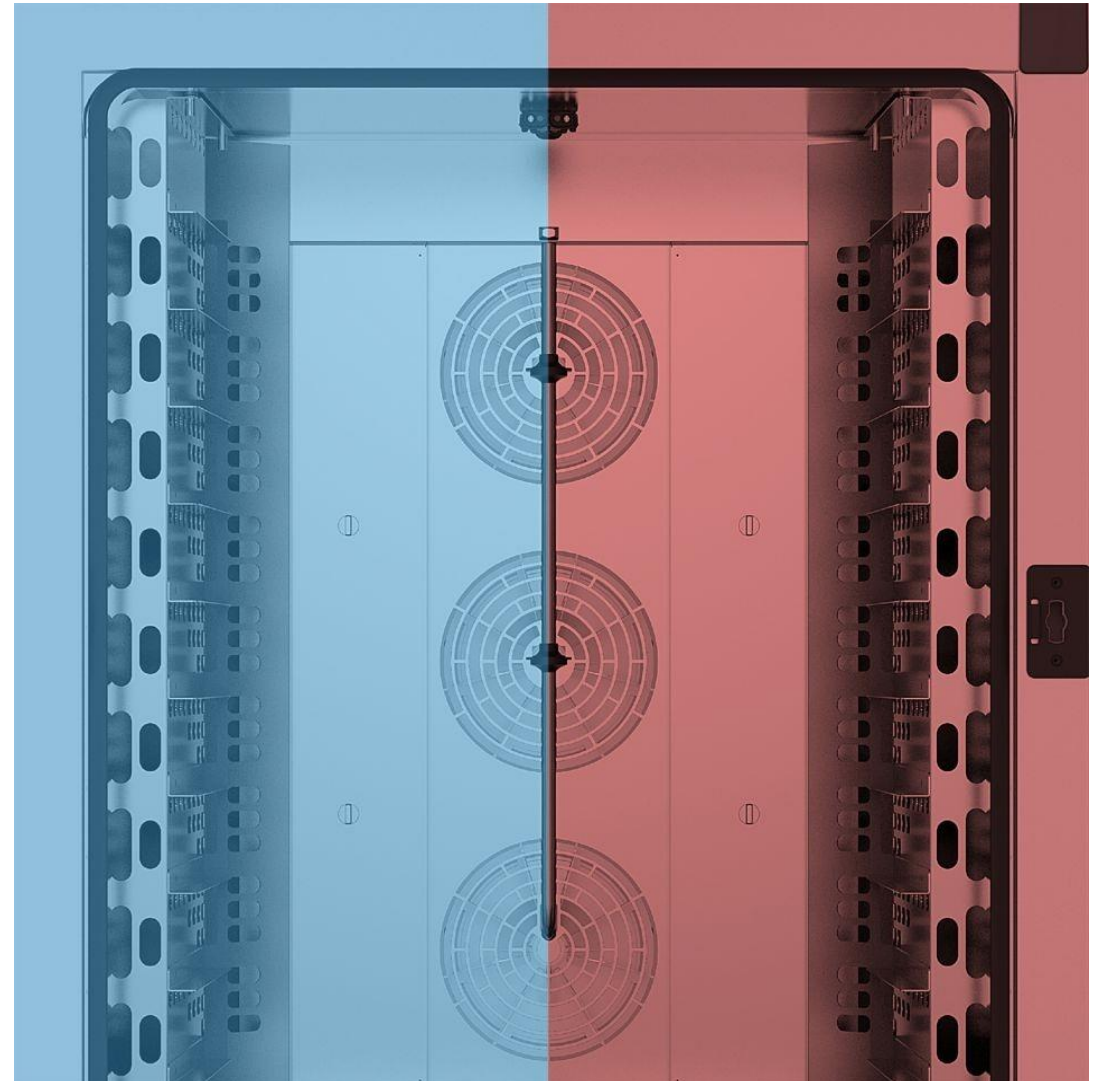




## SMART.Preheating™

В печах серии **PLUS** функция предварительного разогрева камеры осуществляется посредством "умной" технологии **SMART.Preheating**, которая в автоматическом режиме запускает установку оптимального времени и температуры нагрева с учетом заданного процесса приготовления и предыдущих циклов готовки.

Если Вы переходите к приготовлению при более низкой температуре, функция **SMART.Preheating** автоматически охладит камеру. При этом вы экономите до 20 % энергии по сравнению с обычным разогревом.





ПРЕИМУЩЕСТВА ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ PLUS

РП  
УКРАЇНА  
WWW.RP.UA



## CLIMALUX™

Технология **CLIMALUX™** использует датчики для измерения реальной влажности в камере и автоматически добавляет или отводит влажность для гарантии соответствия установленным параметрам.

Более подробно с данной технологией Вы можете ознакомиться посмотрев видео на нашем канале:

[https://www.youtube.com/watch?v=c5Oa\\_PnTrIU&t=2s](https://www.youtube.com/watch?v=c5Oa_PnTrIU&t=2s)

[https://www.youtube.com/watch?v=yHgEMHrAguw&list=PLKLQNI Ds\\_ymFr9jhI2xoATRWcU89NIPsx&index=9&t=0s](https://www.youtube.com/watch?v=yHgEMHrAguw&list=PLKLQNI Ds_ymFr9jhI2xoATRWcU89NIPsx&index=9&t=0s)





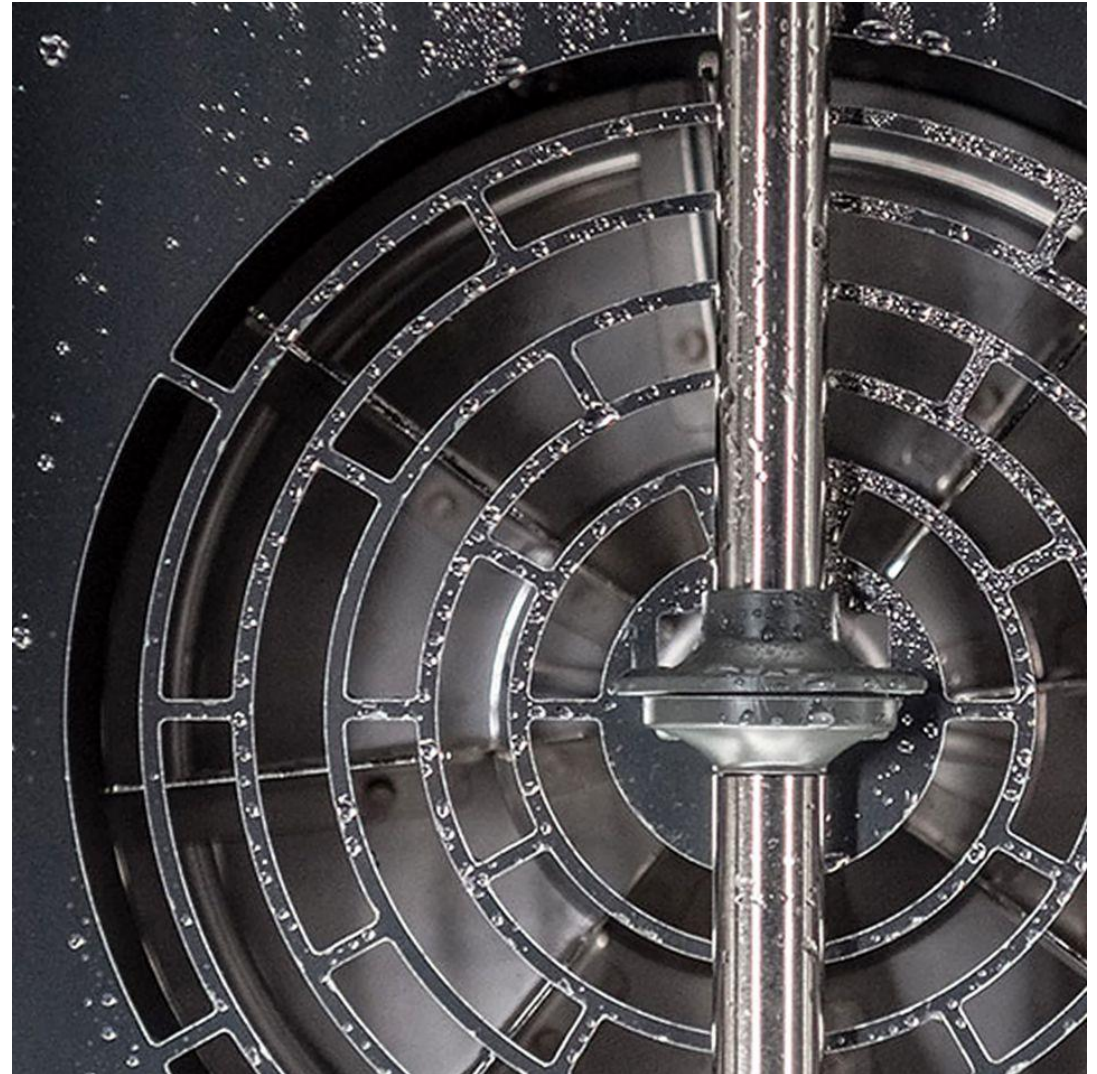
## SENSE.Klean

Технология SENSE.Klean™ определяет степень загрязнения в камере пароконвектомата и советует наилучший вариант выбора программы мойки в каждом отдельном случае.

Более подробно с данной технологией Вы можете ознакомиться посмотрев видео на нашем канале:

<https://www.youtube.com/watch?v=j4c1rNSRmul&t=27s>

[https://www.youtube.com/watch?v=c8vi4z124iQ&list=PLKLQNIDs\\_ymFr9jhl2xoATRWcU89NIPSx&index=7&t=0s](https://www.youtube.com/watch?v=c8vi4z124iQ&list=PLKLQNIDs_ymFr9jhl2xoATRWcU89NIPSx&index=7&t=0s)





## CHEFUNOX

Выберите, что вы хотите приготовить, тип приготовления и результат, который вы желаете получить. Нажмите на Старт. И ничего больше.

Доверьтесь вашему парконвектомату CHEFTOP MIND.Maps™ и позвольте ему установить параметры приготовления за Вас. Выберите тип приготовления, продукт, который будете готовить и желаемую степень приготовления. Ваш CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS позаботится об остальном.

Доступно более 400 автоматических программ приготовления и выпечки, разделенных по категориям продукта и типу приготовления.

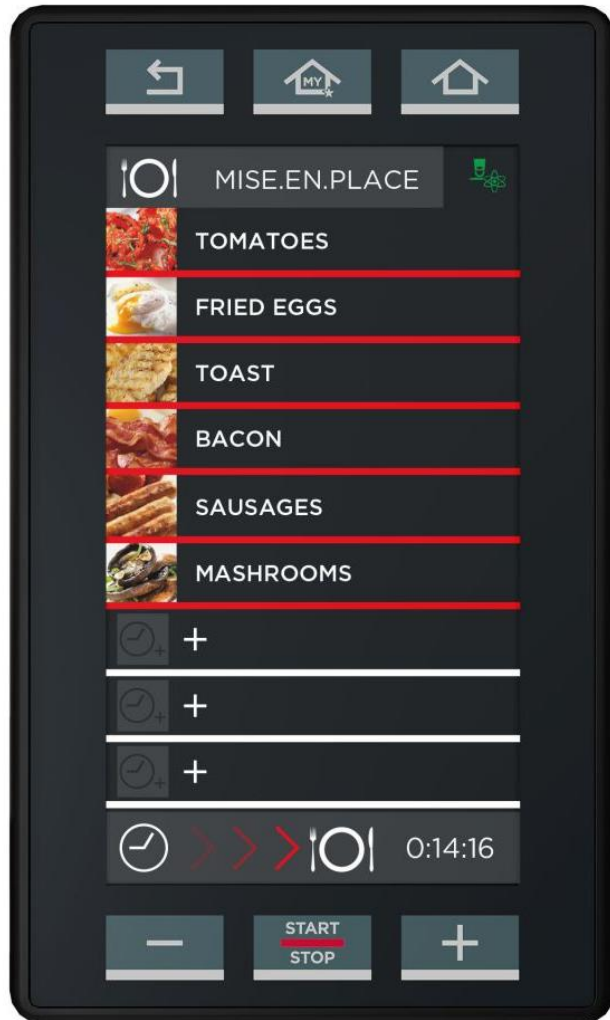




## Mise.En.Place

Технология **Mise.En.Place** позволяет готовить одновременно до 9 блюд с одновременной выгрузкой.

Прежде всего данная технология подходит для подготовки банкетов, когда Вы должны загрузить конкретный продукт в печь, чтобы продукты, требующие разной продолжительности приготовления, были готовы одновременно.



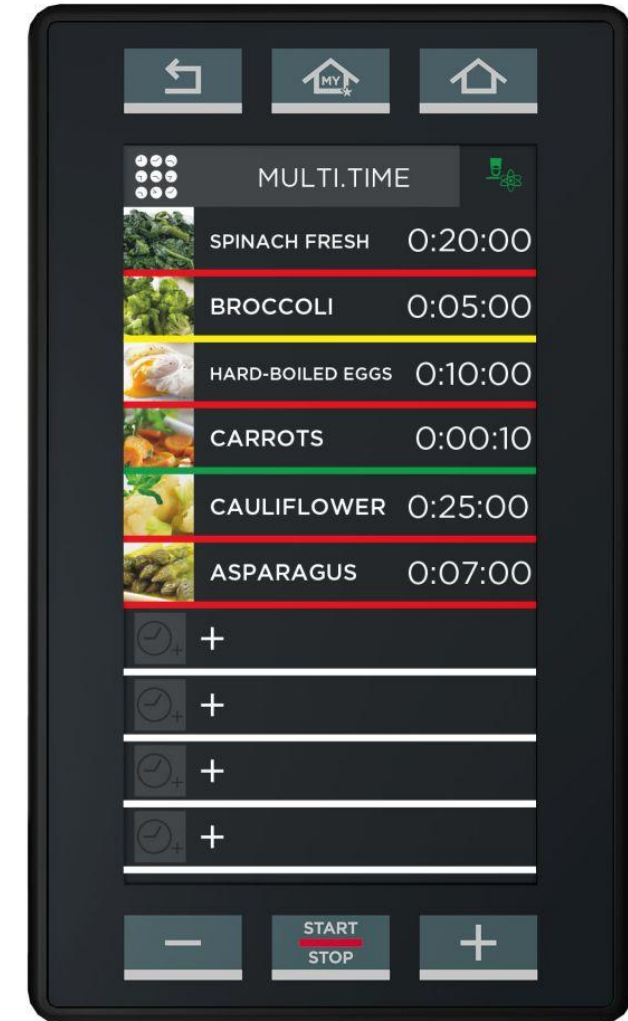
## MULTI.Time™

Технология **MULTI.Time** позволяет одновременно готовить до 10 различных продуктов.

Для каждого из продуктов устанавливается отдельный таймер, на одном из уровней можно работать со щупами, на дисплее будет отображаться статус процесса готовки.

Печь сообщит об окончании времени приготовления каждого продукта.

Есть возможность работы с **MULTI.Time** как в автоматических программах, так и в своих сохраненных, создание и сохранение недельного меню, ежедневного меню.



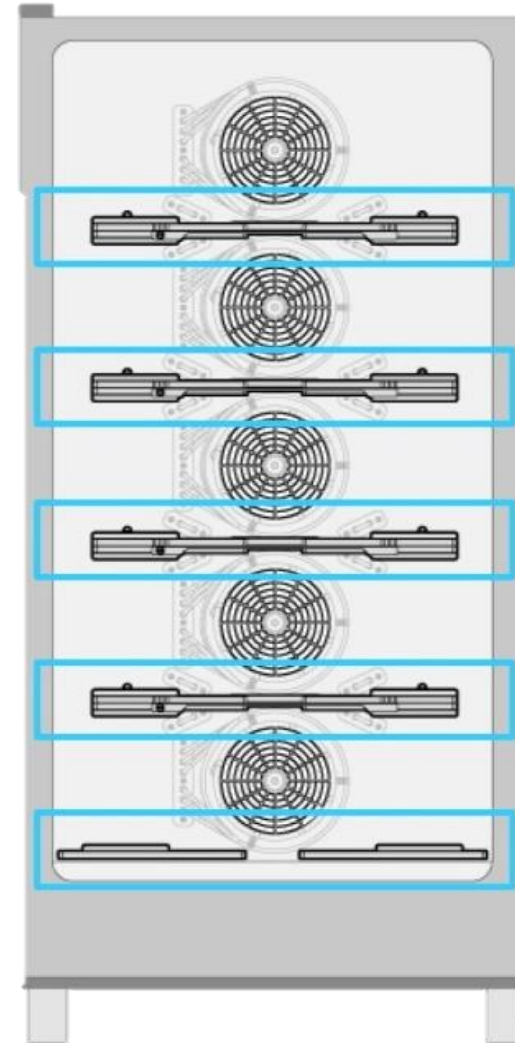


## Steam.Boost™

Технология Steam.Boost позволяет увеличить количество воды, подаваемой на парообразование на первом этапе выпечки.

Данная технология позволяет выпекать большие тяжелые хлеба. Большое количество пара на первом этапе необходимо для того, чтобы хлеб успел подняться и затем образовалась хрустящая глянцевая корочка на поверхности.

- устанавливается только на электрические печи BAKERTOP версии PLUS;
- увеличение подачи пара на 45% на первом этапе;
- возможно доустановить на печь, находящуюся в работе;
- различные комплекты на различные модели печей.



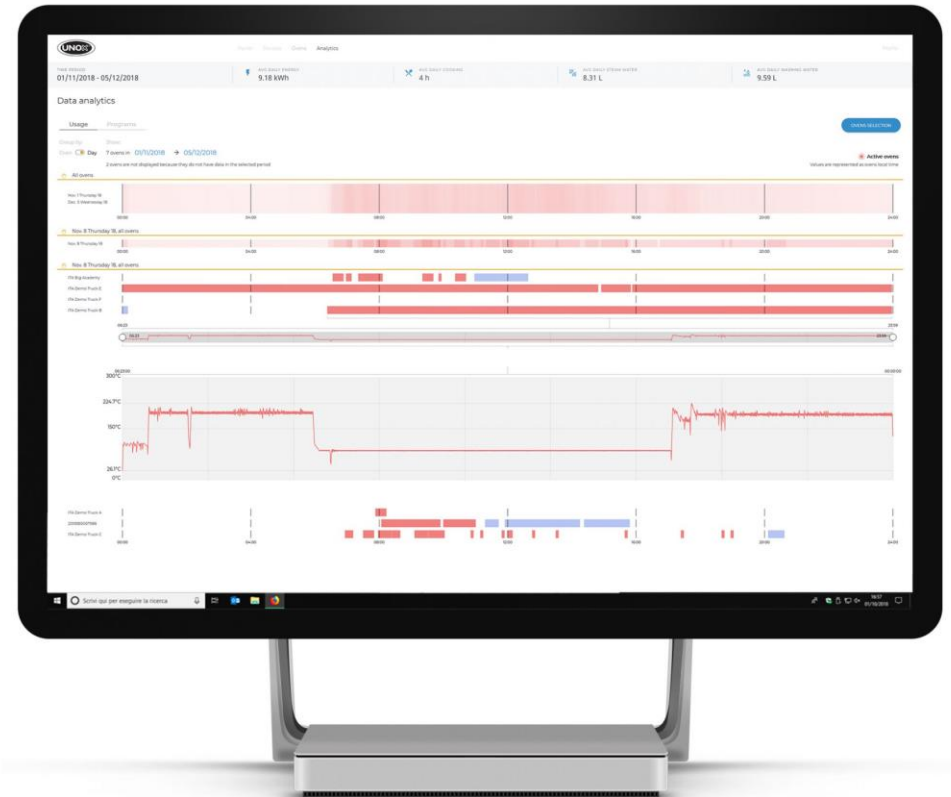




# ПРЕИМУЩЕСТВА ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ PLUS

## UNOX DDC™

С помощью интернет-портала [ddc.unox.com](http://ddc.unox.com) и приложения DDC.Unox Вы контролируете подключенную печь, даже когда Вы не находитесь рядом с ней. Возможность осуществлять мониторинг и анализ потребления энергии, воды и моющих средств. DDC.Unox регистрирует время выпекания и ведет учет минут, когда дверца была открыта. Функция DDC.Stats преобразует данные в ценную, полезную и понятную информацию, которая выводится непосредственно на панель управления, чтобы действительно помочь Вам определить необходимость в совершенствовании и устранить неоправданные расходы, чтобы увеличить таким образом Вашу дневную прибыль в режиме реального времени за несколько месяцев, создавать рецепты на компьютере или телефоне и отправлять их на печь всего одним кликом.





## Hyper.Smoker

Печи CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS спроектированы для любых типов горячего копчения, от простого до самого сложного. Вы можете использовать деревянную щепу и выбрать любую из 10 степеней интенсивности дыма.

В пароконвектоматах версии PLUS, разогрев печи и разжигание щепы происходит в автоматическом режиме, Вы лишь выбираете размер заложенной щепы и интенсивность копчения.



ПРЕИМУЩЕСТВА ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ PLUS

## SMART.Drain

Возможность отказаться от установки дорогостоящих жируловителей, требующих постоянного технического обслуживания.

Система SMART.Drain в версии PLUS позволяет автоматически определять положение клапана и сообщает о необходимости переключения в зависимости от выбранного режима приготовления.

Имеет 2 положения:

- Сбор в канистру;
- Слив в канализацию.



**РП**  
**УКРАЇНА**  
**WWW.RP.UA**

03680, г. Киев, ул. Радищева 12/16  
+38 (044) 500 97 17  
[www.rp.ua](http://www.rp.ua)