



# CHEFTOP

MIND  
Maps™

**LONG Life 4!**

гарантия на компоненты 4 года/10.000 часов работы\*

**РП**  
УКРАЇНА



**ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПЫТАНИЕ СЕБЯ - ЭТО ПЕРВАЯ СОСТАВЛЯЮЩАЯ УСПЕХА.**

## **РЕЗУЛЬТАТ ЭТОГО - СОВЕРШЕНСТВО.**

На профессиональной кухне нет места ошибке. UNOX знает это и предлагает печи и услуги, способные удовлетворить самым амбициозным требованиям и бизнес-задачам.

Это совершенство Вы узнаете с первого взгляда. Оно включает все составляющие, так необходимые Вашим клиентам: качество без компромиссов, новаторские и смелые решения, доказанные надежность и эффективность.

Инвестирование в инновации означает ежедневный взгляд на задачи в новом свете: от уделения внимания каждому жесту до упрощения всего производственного процесса в целом. Для Вас это означает максимальную производительность, свободу, простоту в использовании и экономию. Для UNOX – изобретение упрощения.





ИДЕЯ В ВАШЕЙ ГОЛОВЕ, ЕЕ ВОПЛОЩЕНИЕ – В ВАШИХ РУКАХ.

## Ваш процесс готовки.

Управляемый, как Ваши руки. Естественный, как Ваши мысли. Быстрый, как Ваш взгляд. Это UNOX CHEFTOP MIND.Maps™, новая серия профессиональных печей, которая ломает барьеры между идеей и ее воплощением в блюде, которое Вы подаете. Простым жестом.

CHEFTOP MIND.Maps™ ONE и CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS созданы для полного контроля процесса готовки и максимальной свободы творчества. Повторение процессов, которые экономят время и снижают затраты. Выдающиеся показатели доходности, безопасности и надежности, а также наиболее элегантный дизайн.

### MIND.Maps™. Индивидуальность. Одним жестом.

С запатентованной технологией UNOX MIND.Maps™ Ваши руки свободны для создания кривых температуры, влажности и скорости движения воздуха на языке визуализации дисплея. Сегодня Вы действительно можете изобрести свой собственный процесс готовки и нарисовать его – секунда за секундой.

Испытайте UNOX MIND.Maps™. Добавьте немного гениальности в Ваш процесс готовки.



# Інновації, якість і простота в використанні Технології UNOX для CHEFTOP MIND.Maps™



## DRY.Maxi™

Минимум влажности.  
Максимум вкуса.

Запатентованная технология DRY.Maxi™ позволяет быстро отвести влагу из камеры, создавая идеальные условия для продуктов, которым для приготовления требуется абсолютно сухая среда. Приготовленные в печи продукты – мягкие, хрустящие и ароматные, поджаристое мясо на гриле не теряет свой вес и аромат, овощи сохраняют превосходную консистенцию. Вы можете готовить все, что угодно – с Unox качество станет стандартом.

## AIR.Maxi™

Равномерность готовки.  
Качество без компромиссов.

Запатентованная технология AIR.Maxi™ обеспечивает прекрасное распределение воздуха в камере, а значит – и равномерное распределение тепла. Система нескольких вентиляторов с реверсивным движением и высокоскоростные моторы гарантируют равномерность на всех противнях: от нижнего до верхнего. Возможность выбора 4 скоростей вентиляторов и 4 полу-статических положений позволяют превосходно готовить самые разные типы продуктов, от наиболее деликатных до тех, которым требуется высокая температура и интенсивная теплопередача.

CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS: 4 скорости и 4 полустатических режима.  
CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS: 2 скорости и 2 полустатических положения.

## ADAPTIVE.Cooking™

Профессиональная готовка. Безошибочный результат.

В печах серии CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS запатентованная технология ADAPTIVE.Cooking™ превращает Вашу печь в интеллектуальный инструмент. Он запоминает результат, который Вы представляли, интерпретирует заданные параметры, регистрирует колебания влажности и температуры, распознает количество продуктов, загруженных в печь и выбирает лучший путь, чтобы получить именно тот результат, который Вы ожидали. Распознавая время приготовления и регулируя действие 3 технологий – DRY.Maxi™, STEAM.Maxi™ и AIR.Maxi™, технология ADAPTIVE.Cooking™ обеспечивает всегда один и тот же великолепный результат. В точности как Вы себе его представляли.

## STEAM.Maxi™

Безупречность пара.  
Простой как капля воды.

Запатентованная Unox технология STEAM.Maxi™ контролирует все процессы парообразования, включая наиболее деликатные из них, начиная с температуры в камере 35°C. Это возможно благодаря паропроизводительности, которая в 3 раза выше по сравнению с традиционными инжекторными пароконвектоматами при условии использования одинакового количества воды. Результат идентичен, если даже не лучше, чем в случае использования бойлерных пароконвектоматов.

## UNOX.Care

Ценность времени.  
Надежность над временем.

Система UNOX.Care поддерживает Вашу печь в чистоте, защищает от действия времени и снижает любые эксплуатационные расходы.

Автоматическая система мытья Rotor.KLEAN™ и моющее средство DET&Rinse™ в совокупности гарантируют идеальную гигиену и максимальную продолжительность жизни печи и всех ее компонентов.

Система водоподготовки AUTO.Pure - это стандарт для всех печей CHEFTOP Mind.Maps™, она автоматически очищает воду, а это означает, что Вам больше не нужен внешний фильтр.

\* Применим к воде мягкой и умеренной жесткости, за более подробной информацией обратитесь к листу спецификации.

# CHEFTOP MIND.Maps™ ONE

## Вы поднимаетесь, чтобы принять любой вызов...

### НЕ ВЫБИРАЙТЕ ПРОГРАММУ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, НАРИСУЙТЕ СВОЮ.

Технология визуального языка MIND.Maps™ позволяет Вам реализовать наиболее сложные циклы готовки при помощи нескольких простых движений рукой по экрану.

ВЫЗОВ 1

### СДЕЛАЙТЕ СОЗДАННЫЕ ВАМИ ПРОГРАММЫ ВОСПРОИЗВОДИМЫМИ.

С MIND.Maps™ Вы можете сохранить Ваши программы готовки и позволить использовать их Вашим сотрудникам. Ваше прикосновение может быть воспроизведено столько раз, сколько Вы захотите, простым нажатием кнопки.

ВЫЗОВ 2

### ЖАРКА, ГОТОВКА НА ГРИЛЕ И НА ПАРУ, А ТАКЖЕ МНОГОЕ ДРУГОЕ.

Какой бы способ готовки Вы не выбрали, какая бы степень влажности Вам не понадобилась, технологии DRY.Maxi™ и STEAM.Maxi™ регулируют влажность в печи для получения результата высочайшего качества каждый день.

ВЫЗОВ 3

### ДОСТИЖЕНИЕ МАКСИМАЛЬНОГО КАЧЕСТВА ВСЕГДА. НЕЗАВИСИМО ОТ СТЕПЕНИ ЗАГРУЗКИ.

Технология AIR.Maxi™ распределяет воздух по камере абсолютно равномерно. Независимо от степени загрузки Вы получите максимум качества и равномерности, от нижнего до верхнего противня.

ВЫЗОВ 4

### РАБОТА БЕЗОПАСНАЯ ДЛЯ ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ.

Технология Protek.SAFE™ благодаря качеству изоляционных материалов сохраняет температуру внешних поверхностей печи на уровне, безопасном для работы.

ВЫЗОВ 5

### НЕ ТЕРЯЙТЕ ВАШЕ ВРЕМЯ И ВРЕМЯ ВАШЕЙ КОМАНДЫ.

Технология AIR.Maxi™ снижает время приготовления до 40% в сравнении с предыдущими печами CHEFTOP™. Система автоматического мытья Rotor.KLEAN™ в совокупности с моющим средством DET&Rinse™ дает Вам больше свободного времени для новых вызовов на кухне.

ВЫЗОВ 6

### БЫСТРАЯ ОКУПАЕМОСТЬ ВАШИХ ИНВЕСТИЦИЙ С ПОМОЩЬЮ ЭКОНОМИИ ЭНЕРГИИ.

Системы Spido.GAS+™ (только для моделей PLUS) и Protek.SAFE™ повышают эффективность процессов готовки, давая двойное преимущество: бережное окружение к окружающей среде и снижение расходов на эксплуатацию.

ВЫЗОВ 7

### ПОДТВЕРЖДЕНИЕ НАДЕЖНОСТИ И ДЛИТЕЛЬНОГО СРОКА СЛУЖБЫ ПЕЧЕЙ. ОЧЕНЬ ПРОСТО.

Новаторские технологии в сочетании с высочайшим качеством и надежностью исполнения. UNOX не боится времени и позволяет Вам увеличить гарантийный срок своих продуктов до 4 лет или до 10000 часов использования (больше информации и подробные условия увеличения срока гарантии на сайте [www.unox.com](http://www.unox.com)).

ВЫЗОВ 8



**РП**  
УКРАЇНА



# CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS

... и превзойти Ваши ожидания

## ВЫЗОВ 1 НЕ ВЫБИРАЙТЕ

Технология адаптивной готовки при выборе

## ВЫЗОВ 2 СДЕЛАЙТЕ СОЗДАНИЕ

С MIND.Maps™ сотрудничайте простым набором

## ВЫЗОВ 3 ЖАРКА, ГОТОВКА

Какой бы способ и STEAM.Maps™

## ВЫЗОВ 4 ДОСТИЖЕНИЕ

Технология загрузки без

## ВЫЗОВ 5 РАБОТА БЕЗ

Технология внешнего

## ВЫЗОВ 6 НЕ ТЕРЯЙТЕ

Технология Система

## ВЫЗОВ 7 БЫСТРАЯ ОБРАБОТКА

Система двойной

## ВЫЗОВ 8 ПОДТВЕРЖДЕНИЕ

Новая технология



+

## ВЫЗОВ 9 РАБОТАЙТЕ С ИНТЕЛЛЕКТУАЛЬНОЙ ПЕЧЬЮ.

Технология ADAPTIVE.Cooking™ понимает, чего Вы хотите, интерпретирует заданные параметры, регистрирует колебания влажности и температуры, распознает количество продуктов, загруженных в печь, и выбирает лучший путь, чтобы получить именно тот результат, который Вы ожидали.

## ВЫЗОВ 10 НАЧНИТЕ ГОТОВИТЬ, ДАЖЕ ЕСЛИ ВЫ НЕ ЗНАКОМЫ С ПЕЧЬЮ.

Когда Вы хотите начать работу, ChefUnox предлагает широкий спектр наиболее часто используемых программ. Весь опыт UNOX одним нажатием кнопки.

## ВЫЗОВ 11 ГОТУЙТЕ РАЗНЫЕ ПРОДУКТЫ ОДНОВРЕМЕННО.

С программой MULTI.Time Вы можете готовить одновременно до 10 разных продуктов. Каждый из них будет снабжен собственным таймером, отображающим состояние процесса приготовления и подающим сигнал, когда продукт готов.

## ВЫЗОВ 12 ГОТУЙТЕ РАЗНЫЕ ПРОДУКТЫ ТАК, ЧТОБЫ ОНИ БЫЛИ ГОТОВЫ ОДНОВРЕМЕННО.

Программа MISE EN PLACE дает Вам точные сроки и последовательность, с которой нужно поместить продукты в печь, чтобы все они были готовы одновременно.

# MASTER.Touch ONE

Сила Вашей творческой интуиции.



Революционные возможности и интуитивно понятный дизайн.  
Свобода творчества в сочетании с точностью.



Иметь инновационные технологии, надежность и мощь на кончиках Ваших пальцев – недостаточно. Чтобы действительно почувствовать разницу Вы должны быть способны использовать печь сразу же, без всякого стеснения и неуверенности.

С LCD-сенсорным дисплеем, содержащим 65.000 цветов, Вы можете работать интуитивно с визуальным языковым контролем всех клавиш процесса: от ручной настройки программ готовки и их рисунков с точными значениями параметров от секунды к секунде, а затем их сохранения с целью многократного воспроизведения до управления всем зависимым оборудованием (аксессуарами).

Когда самые передовые технологии становятся понятными, Вы можете сконцентрироваться на своей работе с самого первого дня.

MASTER.Touch ONE интерфейс

# MASTER.Touch PLUS

Удовольствие быть под контролем.



## Расширенные возможности, высокая скорость. Легко принять вызов.

Общение с интеллектуальной печью, которая понимает, какого результата Вы ждете, контролирует любые изменения параметров в процессе готовки и предлагает наилучшее решение для достижения прекрасного результата (ADAPTIVE.Cooking™); используйте карандаша MASTER.Touch чтобы нарисовать процесс готовки и сохранить Ваши любимые рецепты, дав им имя или даже обозначив символом. Готовка разных продуктов одновременно с технологией MULTITime или использование функции MISE EN PLACE для готовки разных продуктов с целью одновременного окончания их приготовления; доступ к программам готовки CHEFUNOX простым нажатием кнопки и возможность обновлять и адаптировать их для Ваших нужд интуитивным способом.

С версией PLUS у Вас есть вся технологическая мощь печей MIND.Maps™ в интерфейсе, имеющем больше места. Творческий опыт без ограничений.



MASTER.Touch PLUS интерфейс

# CHEFTOP MIND.Maps™ пароконвектоматы.

## Модельный ряд.

	GN 2/1			GN 1/1
				
<b>PLUS (ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ)</b>	<b>XEVC-2021-EPR</b>	<b>XEVC-1021-EPR</b>	<b>XEVC-0621-EPR</b>	<b>XEVC-2011-EPR</b>
Вместимость	20 GN 2/1	10 GN 2/1	6 GN 2/1	20 GN 1/1
Расстояние	67 mm	80 mm	80 mm	67 mm
Частота	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz
Напряжение	400 V - 3N	400 V - 3N	400 V - 3N	400 V - 3N
Электр. мощность	51,3 kW	30,8 kW	20,5 kW	35 kW
Габариты (WxDxH mm)	882x1207x1866	860x1120x1163	860x1120x843	882x1043x1866
Вес	200 kg	170 kg	160 kg	185 kg
<b>PLUS (ГАЗОВЫЕ)</b>	<b>XEVC-2021-GPR</b>	<b>XEVC-1021-GPR</b>	<b>XEVC-0621-GPR</b>	<b>XEVC-2011-GPR</b>
Вместимость	20 GN 2/1	10 GN 2/1	6 GN 2/1	20 GN 1/1
Расстояние	67 mm	80 mm	80 mm	67 mm
Частота	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz
Напряжение	230 V - 1N	230 V - 1N	230 V - 1N	230 V - 1N
Электр. мощность	2,3 kW	1,4 kW	1 kW	2,2 kW
Электр. мощность газа	G20, G25, G30, G31: 70 kW	G20, G25, G30, G31: 35 kW	G20, G25, G30, G31: 24 kW	G20, G25, G30, G31: 35 kW
Габариты (WxDxH mm)	882x1207x1866	860x1120x1163	860x1120x843	882x1043x1866
Вес	230 kg	190 kg	180 kg	210 kg
<b>ONE (ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ)</b>				<b>XEVC-2011-E1R</b>
Вместимость				20 GN 1/1
Расстояние				67 mm
Частота				50 / 60 Hz
Напряжение				400 V - 3N
Электр. мощность				29,3 kW
Габариты (WxDxH mm)				882x1043x1866
Вес				185 kg

Примечание: Открытие двери слева направо: Пример кода XEVC-2021-EPL (L= левое) (R= правое)

### ОСОБЕННОСТИ

■ Стандартная комплектация □ Опция — Не предлагается

#### ФУНКЦИИ ГОТОВКИ

	PLUS ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ	PLUS ГАЗОВЫЕ	ONE ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ
Готовка при конвекции при температуре от 30 °C до 260 °C	■	■	■
Комбинированная готовка Конвекция + Пар при температуре от 35 °C до 260 °C, STEAM.Maxi™ от 30% до 90%	■	■	■
Комбинированная готовка Конвекция + Пар при температуре от 35 °C до 260 °C, STEAM.Maxi™ от 10% до 20%	■	■	■
Готовка на пару при температуре от 35 °C до 130 °C, STEAM.Maxi™ на 100%	■	■	■
Готовка Конвекция + Сухой Воздух при температуре от 30 °C до 260 °C, DRY.Maxi™ от 10% до 100%	■	■	■
Готовка с датчиком температуры в сердцевине продукта	—	—	■
Готовка с датчиком температуры и функцией DELTA T	■	■	■
Датчик температуры в сердцевине продукта MULTI.Point	■	■	—
Датчик температуры SOUS-VIDE	□	□	□

#### ПРЕДУСТАНОВЛЕННЫЕ И АВТОМАТИЧЕСКИЕ ПРОГРАММЫ ГОТОВКИ

Технология MIND.Maps™ : графическое изображение процессов готовки, состоящих из бесконечного количества шагов, одним простым движением	■	■	■
ПРОГРАММЫ: ячейки памяти на 256 программ	■	■	■
ПРОГРАММЫ: возможность назвать и загрузить фото программ в памяти	■	■	■
ПРОГРАММЫ: сохранить имя программы, написав его (на любом языке)	■	■	■
CHEFUNOX: выбрать режим готовки(жарка, тушение, гриль...), степень, размер и результат готовки. и начать ее	■	■	—
MULTI.Time: технология, управляющая 10 таймерами, для готовки разных продуктов одновременно	■	■	—
MISE.EN.PLACE: технология, синхронизирующая время загрузки разных продуктов, чтобы приготовить их к одному времени	■	■	—

#### РАСПРЕДЕЛЕНИЕ ВОЗДУШНЫХ ПОТОКОВ В КАМЕРЕ ГОТОВКИ

Технология AIR.Maxi™: несколько вентиляторов с реверсивным движением	■	■	■
Технология AIR.Maxi™: 4 скоростей воздушных потоков в камере, устанавливаемые оператором	■	■	—
Технология AIR.Maxi™: 4 полустатическое положение вентилятора, устанавливаемое оператором	■	■	—
Технология AIR.Maxi™: 2 скоростей воздушных потоков в камере, устанавливаемые оператором	—	—	■
Технология AIR.Maxi™: 2 полустатическое положение вентилятора, устанавливаемое оператором	—	—	■

#### УПРАВЛЕНИЕ КЛИМАТОМ В КАМЕРЕ ГОТОВКИ

Технология DRY.Maxi™: регулирование быстрого изъятия влажности из камеры готовки, устанавливаемое оператором	■	■	■
Технология DRY.Maxi™: готовка с изъятием влажности 30 °C - 260 °C	■	■	■
Технология STEAM.Maxi™: готовка на пару 35 °C - 130 °C	■	■	■
Технология STEAM.Maxi™: комбинированная готовка конвекция + пар 35 °C - 260 °C	■	■	■
Технология ADAPTIVE.Cooking™: определяет оптимизацию процесса готовки и автоматически адаптирует параметры, чтобы получить превосходный результат	■	■	—
Технология ADAPTIVE.Cooking™: один противень или полная загрузка, одинаковый результат	■	■	—
Технология ADAPTIVE.Cooking™: датчик влажности и автоматическая регулировка климата в камере	■	■	—

#### DOUBLE STACK COLUMN

Технология DOUBLE STACK COLUMN MAXI.LINK: позволяет создавать колонны из двух печей.	■	■	■
--	---	---	---

COMPACT (GN 1/1 & GN 2/3)



**XEVC-1011-EPR**

10 GN 1/1  
67 mm  
50 / 60 Hz  
400 V - 3N  
18,5 kW  
750x773x1010  
95 kg

**XEVC-0711-EPR**

7 GN 1/1  
67 mm  
50 / 60 Hz  
400 V - 3N  
11,7 kW  
750x773x843  
85 kg

**XEVC-0511-EPR**

5 GN 1/1  
67 mm  
50 / 60 Hz  
400 V - 3N  
9,3 kW  
750x773x675  
70 kg

**XECC-0513-EPR**

5 GN 1/1  
67 mm  
50 / 60 Hz  
400 V - 3N  
9,2 kW  
535x862x649  
65 kg

**XEVC-1011-GPR**

10 GN 1/1  
67 mm  
50 / 60 Hz  
230 V - 1N  
1 kW  
G20, G25, G30, G31: 22 kW  
750x773x1010  
110 kg

**XEVC-0711-GPR**

7 GN 1/1  
67 mm  
50 / 60 Hz  
230 V - 1N  
1 kW  
G20, G25, G30, G31: 19 kW  
750x773x843  
100 kg

**XEVC-0511-GPR**

5 GN 1/1  
67 mm  
50 / 60 Hz  
230 V - 1N  
0,6 kW  
G20, G25, G30, G31: 15 kW  
750x773x675  
85 kg

**XEVC-1011-E1R**

10 GN 1/1  
67 mm  
50 / 60 Hz  
400 V - 3N  
14 kW  
750x773x1010  
95 kg

**XEVC-0711-E1R**

7 GN 1/1  
67 mm  
50 / 60 Hz  
400 V - 3N  
9,9 kW  
750x773x843  
85 kg

**XEVC-0511-E1R**

5 GN 1/1  
67 mm  
50 / 60 Hz  
230 V - 1N/ 400 V - 3N  
7 kW  
750x773x675  
70 kg

**XEVC-0311-E1R**

3 GN 1/1  
67 mm  
50 / 60 Hz  
230 V - 1N/ 400 V - 3N  
5 kW  
750x773x538  
50 kg

**XECC-0523-E1R**

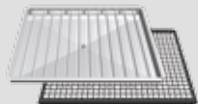
5 GN 2/3  
67 mm  
50 / 60 Hz  
230 V - 1N/ 400 V - 3N  
5,2 kW  
535x662x649  
55 kg

Открытие двери слева направо: Пример кода XEVC-1011-EPL (L= левое) (R= правое)

	PLUS ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ	PLUS ГАЗОВЫЕ	ONE ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ
<b>ТЕРМОИЗОЛЯЦИЯ И БЕЗОПАСНОСТЬ</b>			
Технология Protek.SAFE™: максимальная эффективность термоизоляции и безопасность работы (холодные дверное стекло и внешние поверхности)	■	■	■
Технология Protek.SAFE™: торможение мотора при открытии дверцы печи как средство снижения дисперсии тепла	■	■	■
Технология Protek.SAFE™: модулирование электрической мощности в соответствии с эффективной необходимостью	■	—	■
Технология Protek.SAFE™: модулирование газовой мощности в соответствии с эффективной необходимостью	—	■	—
Protek.SAFE™ PLUS: дверь с тройным остеклением	■	■	—
<b>АТМОСФЕРНЫЕ ГОРЕЛКИ С БОЛЬШИМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ</b>			
Технология Spido.GAS™: Подходит для следующих типов газа G20 / G25 / G25.1 / G30 / G31	—	■	—
Технология Spido.GAS™: теплообменник с прямыми трубами высокой отдачи для симметричного распределения жара	—	■	—
Технология Spido.GAS™: теплообменник с прямыми трубами с возможностью быстрой замены	—	■	—
<b>АВТОМАТИЧЕСКАЯ СИСТЕМА МЫТЬЯ</b>			
Rotor.KLEAN™: 4 автоматических программы мытья с мощным средством и контролем наличия воды	■	■	■
Rotor.KLEAN™ : емкость с мощным средством встроена в печь	■	■	■
<b>ЗАПАТЕНТОВАННАЯ ДВЕРЬ</b>			
Дверной замок реализован из самосмазывающегося технополимера высокой прочности	■	■	■
Реверсивная дверь с возможностью переустановки даже после начала запуска и работы печи	□	□	□
Позиции блокировки произвольного открытия дверцы при 60°-120°-180°	■	■	■
<b>ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ОПЦИИ</b>			
Максимальная температура предварительного разогрева 260 °C	■	■	■
Визуализация остаточного времени в установленной программе готовки (при работе без датчика в сердцевине продукта)	■	■	■
Функция поддержания «HOLD»	■	■	■
Функция цикла постоянной работы «INF»	■	■	■
Визуализация установленных и фактических значений времени, температуры термощупа, температуры в камере, влажности, скорости вентилятора	■	■	■
Единица измерения температуры устанавливаемая оператором в °C или °F	■	■	■
<b>ТЕХНИЧЕСКИЕ ДЕТАЛИ</b>			
Камера из нержавеющей стали высокой прочности AISI 304 с закругленными углами для гарантии максимальной гигиены	■	■	■
Освещение камеры готовки посредством внешней лампы LED	■	■	■
Паронепроницаемая панель управления MASTER.Touch	■	■	■
Внутренний штифт дверной ручки выполнен из углеродного волокна	■	■	■
Емкость для сбора жидкости с постоянным стоком даже при открытой дверце	■	■	■
Емкость для сбора жидкости большой вместимости с подсоединением к сливу	■	■	■
Структура light weight - heavy duty с использованием инновативных материалов	■	■	■
Контактный сенсор дверцы	■	■	■
Безопасное 2-х шаговое закрытие/открытие дверцы	□	□	□
Система самодиагностики с определением проблем и неисправностей	■	■	■
Ограничитель температуры для безопасности	■	■	■
Внутреннее открывающееся стекло для удобной чистки	■	■	■
Направляющие для противней из профилированной стали C-образные с зубчатыми нишами для облегчения загрузки-выгрузки	■	■	■

# Аксессуары UNOX. Команда меняет кухню.

Разработанные для мастеров профессиональной кухни, аксессуары Unox расширяют и оптимизируют функциональность Вашей кухни, создавая хорошо оснащенную и универсальную рабочую среду.



## Аксессуары для готовки: Cooking Essentials

Аксессуары для готовки: противни и решетки расширяют функционал Вашей печи, позволяя Вам снизить стоимость и сохранить пространство на кухне. С этими аксессуарами Ваш CHEFTOP MIND.Maps™ может все: от готовки на гриле до жарки без использования масла, от тушения до готовки на пару, от приготовления пиццы до готовки курицы-гриль при полной загрузке.



## Нейтральное и дополнительное технологическое оборудование

Широкий спектр дополнительного оборудования Unox позволяет Вам получить максимум преимуществ от доступного пространства. Вы можете создавать многофункциональные и универсальные колонны с использованием открытых стенов различной высоты, шкафов для хранения и дополнительного оборудования. Например, Вы можете выбрать современную печь медленной готовки SlowTop, которая может быть использована для медленных готовок и в качестве теплового или расстоечного шкафа.



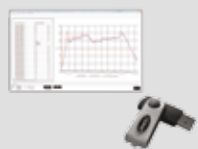
## Тележки и структуры

Тележки и структуры Unox позволяют заранее приготовить противни с продукцией, которую необходимо готовить, и загрузить их в камеру печи одним легким и безопасным движением. Они идеальны для готовки при полной загрузке, позволяют снизить время открытия двери, а значит и потери тепла при загрузке продуктов в печь.



## Вытяжные зонты

Вытяжные зонты с конденсатором пара удаляют запахи и поглощают и охлаждают пары, выделяющиеся через выхлопные трубы. Кроме того, всасывающая система удаляет пары, выделяющиеся при открытии двери печи, благодаря чему установка дорогостоящих вытяжных потолков больше не нужна. Только для электрических печей.



## НАССР & управление данными

Правильное применение процедур НАССР на кухне может контролироваться простым и эффективным способом - при помощи функции BlackBox комплекта UNOX.Link. С программным обеспечением OVEX.Net 3.0 Вы можете проверить через свой мобильный телефон в любое время данные энергопотребления, статистику всех видов оборудования (Near Field Communication). С печами CHEFTOP MIND.Maps™ цена управления всегда под контролем.



## UNOX.Care

Система UNOX.Care™ поддерживает Вашу печь чистой и защищенной, снижая стоимость ее технического обслуживания. Автоматическая система мытья Rotor.KLEAN™ и моющее средство DET&Rinse™ в совокупности гарантируют идеальную гигиену и максимальную продолжительность жизни печи и всех ее компонентов. Фильтры-водоумягчители AUTO.Pure - это стандарт для все печей CHEFTOP Mind.Maps™, они автоматически очищают воду, а это означает, что Вам больше не нужен внешний фильтр. Для особенно жесткой и загрязненной воды UNOX предлагает UNOX.Pure. В случае присутствия хлоридов и других агрессивных веществ, UNOX.PURE-RO повышает эффективность и срок службы печи благодаря полной деминерализации воды.



## Установочный комплект

Предлагается спектр установочных комплектов для печей Unox. Например, комплект первой установки включает фитинги для подсоединения к канализации, U-образный сифон, и стыковочный комплект, позволяющий устанавливать печи и аксессуары Unox друг на друга. Использование этих аксессуаров позволяет Вам осуществить безупречный монтаж, являющийся необходимой предпосылкой для получения увеличенной гарантии – 4 года - в предложении LONG.Life4 (больше информации и подробные условия увеличения срока гарантии на сайте [www.unox.com](http://www.unox.com)).

**LONG Life4**

## LONG.Life4

UNOX предлагает Вам возможность увеличить гарантийный срок на запасные части до 4 лет или до 10.000 часов работы. Это программа LONG.Life4, которая является весомым доказательством качества и надежности печей CHEFTOP MIND.Maps™. Активация увеличенной гарантии LONG.Life4 проста. Вам всего лишь нужно подключить Вашу печь CHEFTOP MIND.Maps™ ONE с помощью специального комплекта и зарегистрировать ее на сайте UNOX. Модели PLUS в стандартной комплектации имеют возможность подключения к интернету (Ethernet) и позволяют зарегистрировать их прямо с панели управления. Комплекты для WiFi или 3G подключения доступны для обеих моделей. (\*есть условия, обратитесь за подробной информацией на сайт [www.unox.com](http://www.unox.com))





INVENTIVE SIMPLIFICATION



**РП**  
**УКРАЇНА**

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