

# ChefLux™



UNOX®



# Snadné. Ve všech směrech.



## REJSTŘÍK

|   |       |
|---|-------|
| <b>Technologie</b>                        | 4 - 7 |
| AIR.Plus - STEAM.Plus                     |       |
| DRY.Plus - Cooking Essentials             |       |
| <b>GN 1/1 konvektomaty</b>                | 8     |
| <b>Doplňkové vybavení a příslušenství</b> | 9     |
| <b>Technické detaily</b>                  | 10    |
| <b>Funkce</b>                             | 11    |

## AIR.Plus

### Rovnoměrné pečení bez kompromisů.

Vzduch je prostředkem pro přenos tepla a jeho cirkulace má tedy zásadní význam pro vaření.

Unox technologie AIR.Plus použitá v konvektomatech řady **ChefLux™** zaručuje dokonalou distribuci vzduchu a tepla uvnitř konvektomatu a zajišťuje jednotnost při vaření a pečení ve všech částech komory od shora dolů.

Změna směru rotace ventilátorů konvektomatů **ChefLux™** v kombinaci s vysokootáčkovými motory vede ke skvělému výsledku uvnitř každé jednotlivé gastronádoby a navíc redukuje čas potřebný k přípravě pokrmu na minimum.

Možnost nastavení 2 rozdílných rychlostí proudění vzduchu dovolí upravit podmínky uvnitř varné komory pro přípravu jakéhokoli pokrmu.

## STEAM.Plus

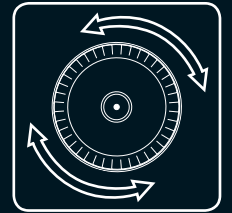
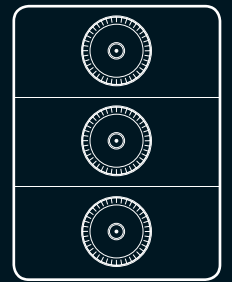
### Pára. Kdykoliv potřebujete.

Vařit v páře znamená připravovat zdravé a lehké jídlo s intenzivní barvou, neporušenou strukturou a nezměněnou chutí.

Zvýšení vlhkosti během procesu vaření umožňuje rychlejší přenos tepla na připravované jídlo, zkrácení času přípravy pokrmu a omezení váhového úbytku.

**UNOX** technologie STEAM.Plus vytváří vlhkost uvnitř komory při teplotě od 48 °C do 260 °C a dosáhne tak pro každý produkt vždy optimálního výsledku.





48 - 260 °C



## DRY.Plus

### Podtržení chuti. Na povrchu křupavé, uvnitř měkké.

Během pečení a grilování masa může přítomnost vlhkosti v komoře způsobit neuzavření pórů na vnějším povrchu a zvýšit tak váhový úbytek a ztrátu chuti.

Technologie DRY.Plus zabezpečí okamžité odvětrání vlhkosti z komory konvektomatu, a to jak vlhkosti pocházející ze surovin, tak i té eventuálně vytvořené pomocí STEAM.Plus technologie v předchozím varném kroku.

Technologie DRY.Plus tak zaručuje výsledný produkt plný chuti s rovnoměrnou vnitřní strukturou a křupavým vnějším povrchem.

Na konci varného procesu mají připravené pokrmy perfektní barvu a očekávané aroma. Hotové produkty si navíc uchovávají svou atraktivitu i po několika hodinách od dokončení přípravy.

## Cooking Essentials

### Inovativní a účelné.

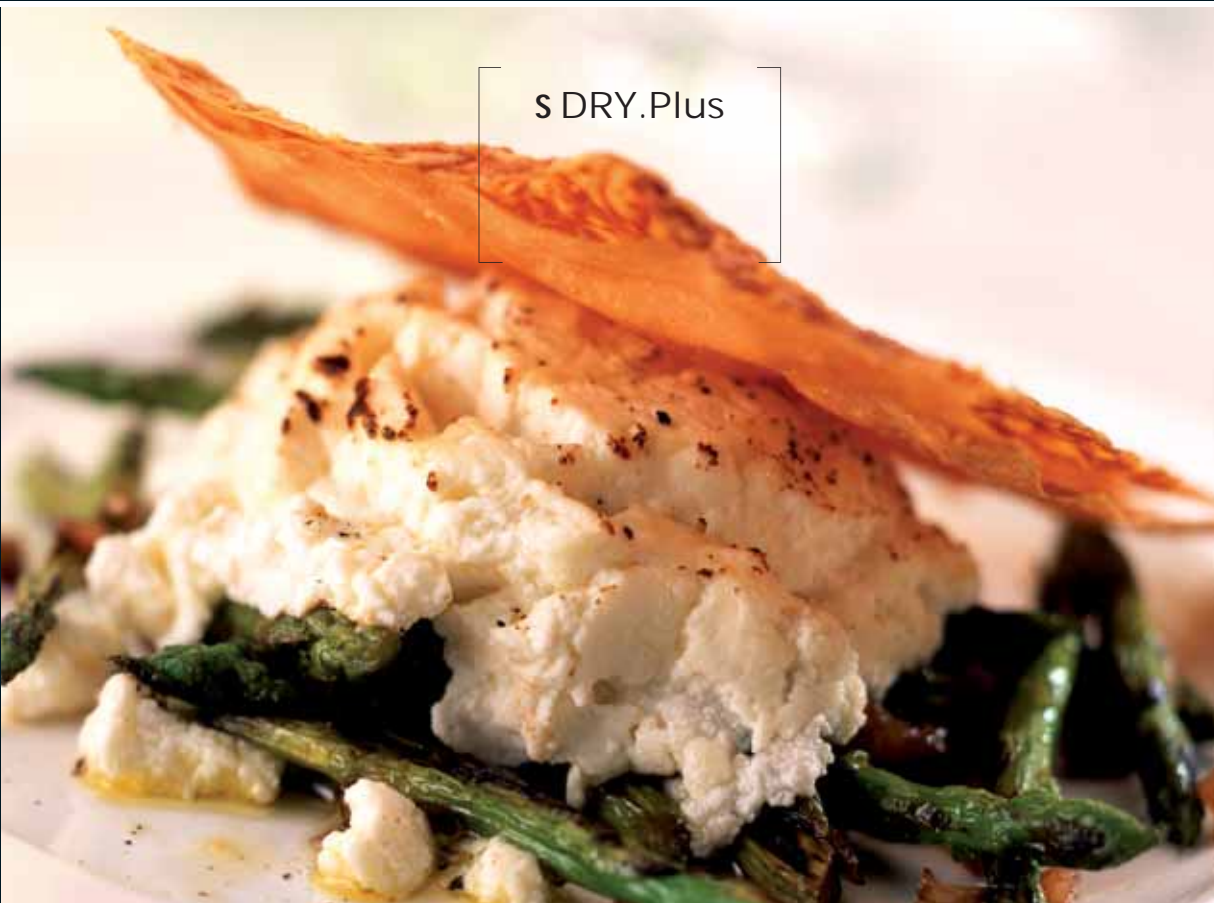
### Zásadní pro Vaši každodenní produkci.

V průběhu výzkumu věnovanému procesu vaření neopomněl **UNOX** věnovat zvláštní pozornost doplňkovým zařízením, které rozšiřují možnosti každodenního využití konvektomatů.

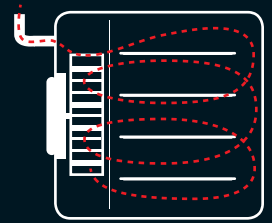
Pro přípravu každého pokrmu nabízí **UNOX** konkrétní Cooking Essentials doplňky: od grilování po smažení bez použití oleje, od pečení po vaření v páře, od přípravy pizzy po grilování celých kuřat.

Inovativní sada Cooking Essentials plechů a grilovacích roštů Vám umožní zakusit mnohé metody vaření, jež byly až to teď uskutečnitelné pouze s použitím profesionálních samostatných zařízení.





s DRY.Plus



# GN 1/1 konvektomaty



Kapacita  
Rozteč  
Frekvence  
Napětí  
Elektrický příkon  
Max.příkon plynu  
Rozměry (ŠxHxV mm)  
Hmotnost



Kapacita  
Rozteč  
Frekvence  
Napětí  
Elektrický příkon  
Max.příkon plynu  
Rozměry (ŠxHxV mm)  
Hmotnost



## Doplňkové vybavení a příslušenství



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

-

G20, G30: 20 kW / G25: 17 kW

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

-

G20, G30: 17,5 kW / G25: 14,6 kW

860x882x930

860x882x1144

80 Kg

108 Kg



#### Neutrální skříňka

Kapacita: 7 GN 1/1

Rozteč: 57 mm

Rozměry: 860x772x675 ŠxHxV mm

Hmotnost: 25 Kg

Art.: XR 260



#### Podstavec otevřený

Rozměry: 842x665x692 ŠxHxV mm

Hmotnost: 11 Kg

Art.: XR 168



#### Sada – vsuy pro podstavec

Pro model: XR 168

Kapacita: 7 GN 1/1

Rozteč: 60 mm

Hmotnost: 3 Kg

Art.: XR 727



#### Sada koleček s bezpečnostním řetízem

Pro modely: XR 260/ XR 168

Kompletní sada 4 koleček:

2 kolečka s brzdou, 2 kolečka bez brzdy.

Art.: XR 622



#### Sada koleček s bezpečnostním řetízem

Pro modely: XV 893/ XV 593

Kompletní sada 4 koleček:

2 kolečka s brzdou, 2 kolečka bez brzdy.

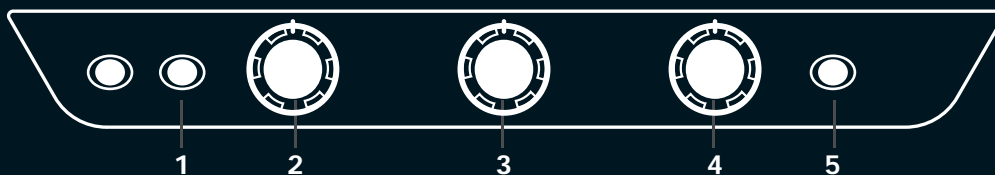
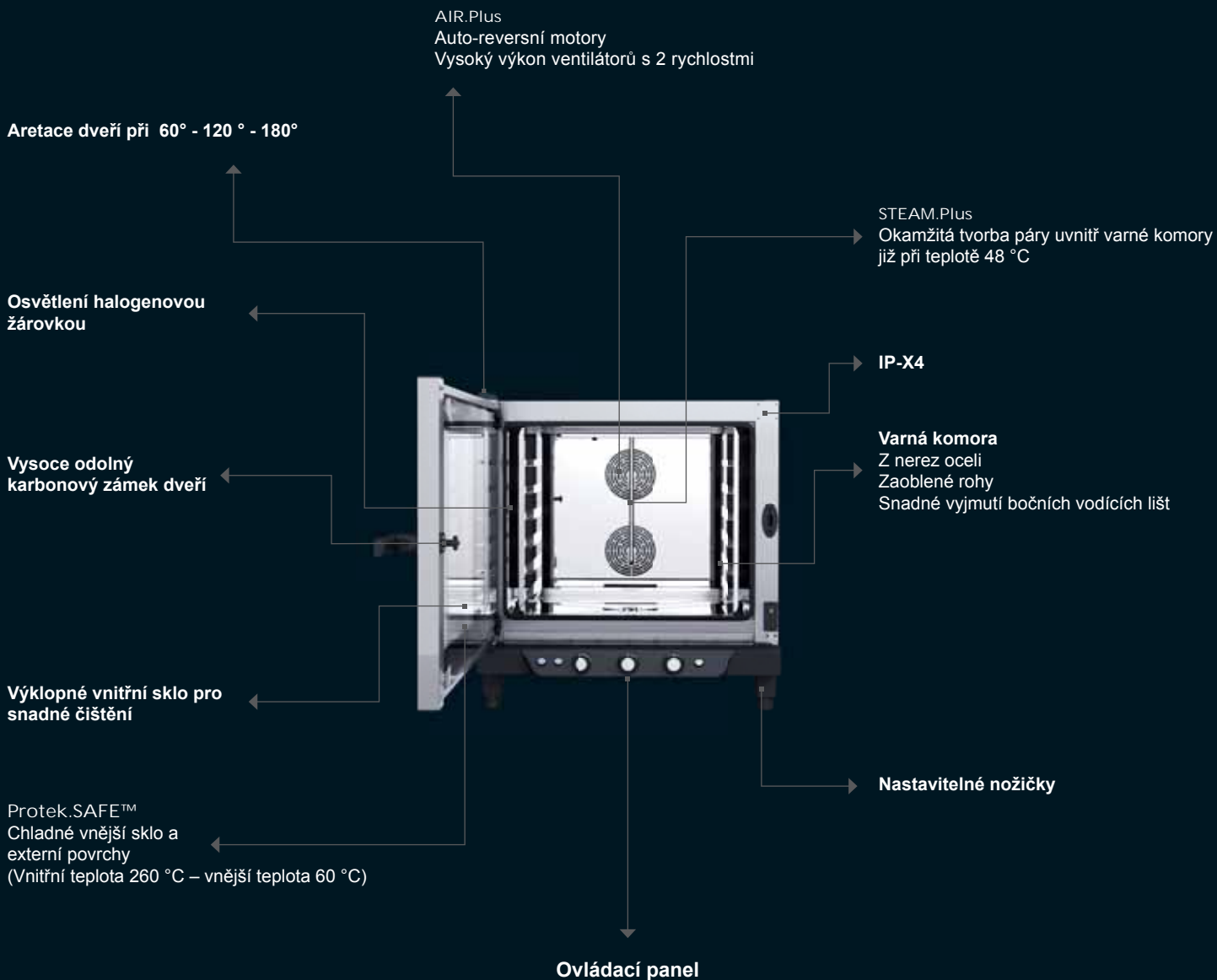
Art.: XR 624



#### Sada sprchy

Art.: XC 208

# Technické detaily



- 1 - LED kontrolka teploty
- 2 - Nastavení času
- 3 - Nastavení teploty
- 4 - Nastavení vlhkosti
- 5 - Tlačítko pro aktivaci pomalého chodu ventilátoru

# Funkce

■ Standard    □ Volitelné    – Nelze



## VARNÉ REŽIMY

|  |   |   |
|--|---|---|
| Konvekční vaření 30 °C - 260 °C                            | ■ | ■ |
| Kombinovaný režim páry a konvekčního vaření 48 °C - 260 °C | ■ | ■ |
| Maximální teplota přehřátí 260 °C                          | ■ | ■ |

## DISTRIBUCE HORKÉHO VZDUCHU V KOMOŘE

|   |   |   |
|---|---|---|
| AIR.Plus technologie: ventilátory s reverzním chodem                | ■ | ■ |
| AIR.Plus technologie: 2 manuálně nastavitelné rychlosti ventilátoru | ■ | ■ |

## ŘÍZENÉ KLIMA VE VARNÉ KOMOŘE

|   |   |   |
|---|---|---|
| DRY.Plus technologie: rychlé odvětrání vlhkosti z varné komory    | ■ | ■ |
| STEAM.Plus technologie: manuální nastavení vlhkosti uvnitř komory | ■ | ■ |

## VYSOKÉ VÝKONY ATMOSFÉRICKÝCH HOŘÁKŮ

|  |   |   |
|--|---|---|
| Spido.GAS™ technologie: predispozice pro napojení na přívod plynu G20 / G25 / G30 / G31  | – | ■ |
| Spido.GAS™ technologie: vysoký výkon tepelného výměníku pro rovnoměrnou distribuci tepla | – | ■ |
| Spido.GAS™ technologie: rovný tepelný výměník pro rychlou výměnu                         | – | ■ |

## POMOCNÉ FUNKCE

|   |   |   |
|---|---|---|
| Protek.SAFE™ technologie: maximální tepelná efektivita a bezpečnost (chladné vnější sklo a externí povrchy) | ■ | ■ |
| Zobrazení časového odpočtu pro dokončení zvoleného varného programu   | ■ | ■ |
| Kontinuální režim «INF»   | ■ | ■ |

## PATENTOVANÉ DVEŘE

|  |   |   |
|--|---|---|
| Dveřní panty z vysoce odolného samomazného techno-polymeru (pro boční otevírání dveří) | ■ | ■ |
| Možnost obrácení otevírání dveří i po instalaci  | ■ | ■ |
| Aretace dveří při 60°-120°-180°  | ■ | ■ |

## TECHNICKÉ DETAILY

|  |   |   |
|--|---|---|
| Varná komora z vysoce odolné nerezové oceli AISI 304 s oblými rohy pro jednoduché čištění a údržbu | ■ | ■ |
| Osvětlení varné komory halogenovou žárovkou s dlouhou životností                                   | ■ | ■ |
| Vysoce odolný dveřní zámek z uhlíkových vláken   | ■ | ■ |
| Jednoduše otevíratelné vnitřní sklo pro snadné čištění   | ■ | ■ |
| Nerezový C-profil vsunů  | ■ | ■ |
| Nízká hmotnost - robustní konstrukce využívající moderní materiály                                 | ■ | ■ |
| Bezpečnostní termostat   | ■ | ■ |



---

**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

---

LI1009A3 - Tisk: 04-2013  
V katalogu jsou použity ilustrační obrázky produktů.  
Veškeré údaje v katalogu mohou být změněny bez předchozího upozornění.



**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](mailto:info@unox.com) [www.unox.com](http://www.unox.com)

