



CHEFLUX

MANUAL



TEGYE MAGÁT PRÓBÁRA MINDEN NAP. AZ ELSŐ HOZZÁVALÓ A SIKERHEZ.

A tökéletesség: tálalva.

A vendéglátóiparban nincs helye a hibának. Az Unox ezzel tisztában van, és a legambiciózusabb minőségi elvárásoknak és üzleti kihívásoknak megfelelő sütőket és szolgáltatásokat kínál.

Ez az a fajta tökéletesség, ami már az első pillantásra is észrevehető. Ugyanazokból a hozzávalókból tevődik össze, mint amihez a vevők is ragaszkodnak: megalkuvást nem ismerő minőség, innovatív és merész választások, igazolt és mérhető hatékonyság, valamint megbízhatóság.

Az innovációba való befektetés azt jelenti, hogy a mindennapok kihívásait teljesen új megvilágításba helyezzük: attól kezdve, hogy minden egyes mozdulatot értékre emelünk, és azzal bezárólag, hogy az egész gyártási folyamatot leegyszerűsítjük. Mindez az Ön szempontjából nézve maximális teljesítményt, szabadságot, könnyű használhatóságot és megtakarítást jelent. Az Unox számára pedig ötletes egyszerűsítést.





HATÉKONY. PRAKTIKUS. EGYSZERŰ. ALAPVETÉS.

Könnyű. Minden szemszögből.

Az analóg CHEFLUX™ kombi sütők olyan profiknak lettek tervezve, akiknek egy rendkívül hatékony, minden felesleges felszereléستől mentes sütőre van szükségük.

A legnagyobb kapacitás és a legkevesebb helyigény tökéletes kombinációja.

CHEFLUX™ 20, 12, 7 és 5 TEPSIK

A leggyakoribb és a hagyományos főzési folyamatok eredményei kerültek tökéletesítésre az UNOX fejlesztésében. A CHEFLUX™ sütő a hatékonyság és az alapvető szükség párosításából született. A hatékonyságára a garancia a végletekbe menő vizsgálatok, amik a sütő minden lehetséges telítettségében és változatos környezeti feltételekben állította próbának a tökéletesen egységes főzési eredményt. Az alapvetősége pedig abban áll, hogy pontosan úgy tervezték, hogy mindent megadjon Önnek, amit egy profi sütőtől várhat, a felesleges extrák nélkül. A teljesítmény és az egyszerűség kiváló kombinációja.

Minőség, teljesítmény, hagyomány.
Az Unox technológiák vállain: CHEFLUX™.



AIR.Plus

Egységesség a főzésben.
Kompromisszumok nélkül.

Az UNOX a CHEFLUX™ sütőjében alkalmazott AIR.Plus technológiája tökéletes levegő- és hőeloszlást biztosít a főzőkamrában, ezáltal garantálva a sütés egységességét mindenfajta edényben: a sütő legalján levőktől a legfelsőbbekig.

A CHEFLUX™ sütők 2 légsebessége közötti választási lehetőséggel bármilyen terméktípus tökéletesre főzhető, legyen szó akár a legkönnyebb, vagy akár a leginkább kényes finomságokról, de még a nagymennyiségű hőátadást igénylő termékekről is.

STEAM.Plus

Gőz.
Amikor csak kívánja.

A gőz egyet jelent az egészséges, könnyű ételekkel, amik megtartják élénk színeiket, sértetlen szerkezetüket és változatlan ízüket.

Az UNOX Steam.Plus technológiája lehetővé teszi a főzőkamrában a pára azonnali előállítását 48-260 °C között, a lehető legjobb eredményt garantálva minden egyes terméknek.

DRY.Plus

Íz és állag.
Maximális.

Húsok sütése vagy grillezése során az ételből felszabaduló pára a fő oka a főzési folyamat során tapasztalt súly és ízvesztésnek.

A DRY.Plus technológia eltávolítja a sütőkamrában jelenlevő nedvességet, mind ami az ételből származik, mind pedig amit az előző sütési fázisban a STEAM.Plus állított elő.

A pára eltávolítása gyorsan és hatékonyan történik, ezáltal az étel ízét intenzívebbé téve, és olyan bizonyos eredményt nyújtva, ami még a legmagasabb elvárásoknak is mindig megfelel.

Cooking Essentials

Innovatív és hasznos.
Nélkülözhetetlen a
mindennapi munkához.

Az innovatív Cooking Essentials tepsik és rácsok gyűjteményével bármilyen főzési eljárást alkalmazhat, ami egyébként csak további speciális felszerelésekkel lenne lehetséges.

A főzés összes típusára van egy Cooking Essentials megoldás: készüléke a grillezéstől az olaj nélküli sütésig, a pirítástól a gőzölésig, a pizzától a csirkével megrakott tepsikig.

CHEFLUX™ SÜTŐK.

GN 2/1 & 1/1

GN 2/1



GN 1/1



ECO



Kapacitás
Távolság
Frekvencia
Feszültség
Elektromos teljesítmény
Méretek (Sz x Mé x Ma mm)
Súly

XV 4093

20 GN 2/1
66 mm
50 / 60 Hz
400 V ~ 3N
46,7 kW
866x1237x1863
190 kg

XV 1093

20 GN 1/1
66 mm
50 / 60 Hz
400 V ~ 3N
29,7 kW
866x997x1863
177 kg

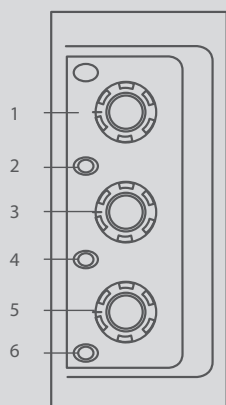
GAS



Kapacitás
Távolság
Frekvencia
Feszültség
Elektromos teljesítmény
Gáz
Méretek (Sz x Mé x Ma mm)
Súly

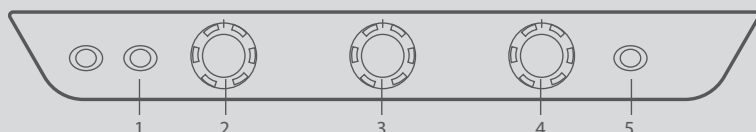
VEZÉRLŐPANEL LEÍRÁS

CHEFLUX™ 20 TEPSIK VEZÉRLŐPANEL LEÍRÁS



- 1 - Főzési idő kapcsoló
- 2 - Készenléti üzemmód LED
- 3 - Hőmérséklet kapcsoló
- 4 - Hőmérséklet LED
- 5 - Páratartalom kapcsoló
- 6 - Lassú légkeverés bekapcsolása gomb

CHEFLUX™ 12, 7 & TEPSIK VEZÉRLŐPANEL LEÍRÁS.



- 1 - Hőmérséklet LED
- 2 - Főzési idő kapcsoló
- 3 - Hőmérséklet kapcsoló
- 4 - Páratartalom kapcsoló
- 5 - Lassú légkeverés bekapcsolása gomb



XV 893

12 GN 1/1
67 mm
50 / 60 Hz
400 V ~ 3N
15,8 kW
860x882x1250
112 Kg



XV 593

7 GN 1/1
67 mm
50 / 60 Hz
400 V ~ 3N
10,5 kW
860x882x930
80 Kg



XV 393

5 GN 1/1
67 mm
50 / 60 Hz
230 V ~ 1N / 400 V ~ 3N
7,1 kW
750x773x772
67 Kg

XV 813 G

12 GN 1/1
67 mm
50 / 60 Hz
230 V ~ 1N
1 kW
G20, G30: 20 kW / G25: 17 kW
860x882x1464
134 Kg

XV 513 G

7 GN 1/1
67 mm
50 / 60 Hz
230 V ~ 1N
0,7 kW
G20, G30: 17,5 kW / G25: 14,6 kW
860x882x1144
108 kg

TULAJDONSÁGOK

■ Standard □ Opcionális — Nem elérhető



FŐZÉSI MÓDOK

Légkeverékes főzés 30 °C - 260 °C

■

■

Légkeverékes főzés + Párásítás 48 °C - 260 °C

■

■

Maximum előmelegítési hőmérséklet 260 °C

■

■

LÉGKEVERÉS A FŐZŐKAMRÁBAN

AIR.Plus technológia: automatikusan irányváltó ventilátorok

■

■

AIR.Plus technológia: két ventilátor sebesség

■

■

LÉGKÖRSZABÁLYOZÁS A FŐZŐKAMRÁBAN

DRY.Plus technológia: a nedvesség gyors kivonására a sütőkamrából

■

■

STEAM.Plus technológia: párástítás bekapcsolása kéziképpel

■

■

NAGYTELJESÍTMÉNYŰ ATMOSZFÉRIKUS GÁZÉGŐ

Spido.GAS™ technológia: alkalmas G20 / G25 / G30/ G31 gáztípusokhoz

—

■

Spido.GAS™ technológia: nagyteljesítményű egyenes csöves hőcserélő a szimmetrikus hőelosztásért

—

■

Spido.GAS™ technológia: egyenes csöves hőcserélő az egyszerű karbantartásért

—

■

KIEGÉSZÍTŐ FUNKCIÓK

Protek.SAFE™ technológia: maximális hőhatékonyság és munkabiztonság (hideg ajtóüveg és külső felületek)

■

■

A fennmaradó főzési megjelenítése

■

■

Folyamatos működés «INF»

■

■

SZABADALMAZTATOTT AJTÓ

Nagy tartósságú és önlajozó technopolimer zsanérok

■

■

Fordítható nyitási irányú ajtó, akár üzembe helyezés után is (a 20 GN 2/1 és 20 GN 1/1 modellek kivételével)

■

■

Ajtó pozíciók 60°-120°-180° fokoknál

■

■

TECHNIKAI RÉSZLETEK

Lekerekített rozsdamentes acél (AISI 304) főzőtér a higiénia és a tisztítás könnyebbége érdekében

■

■

Sütőkamra világítás külső LED lámpákkal (csak a 20 GN 2/1 és 20 GN 1/1 modelleknél)

■

■

Sütőkamra világítás hosszantartó halogén lámpákkal (csak a 12 GN 1/1 és 7 GN 1/1 modelleknél)

■

■

Nagy tartósságú szénszálas ajtózárral

■

■

Oldalra nyitható belső üveg az ajtó egyszerűbb tisztításáért

■

■

C-alakú rozsdamentes acél sütőrács-sínek

■

■

Kis súlyú - nagy teljesítményű szerkezet az innovatív anyagfelhasználásnak köszönhetően

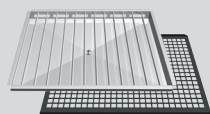
■

■

UNOX kiegészítők.

A konyhában a különbséget a csapat jelenti.

A kimondottan a vendéglátóipar számára fejlesztett Unox kiegészítők megnövelik és optimalizálják az Ön konyhájának működését, valamint egy jól-felszerelt és sokoldalú munkakörnyezetté alakítják.



Cooking Essentials

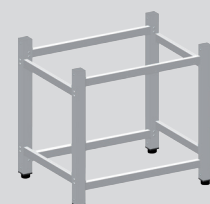
A Cooking Essentials tepsik és rácsok új funkciókkal gazdagítják a sütőjét, ezzel mind költségeket és helyet takarítva meg a konyhában.

Az innovatív Cooking Essentials tepsik és rácsok gyűjteményével bármilyen főzési eljárást alkalmazhat, ami egyébként csak további speciális felszerelésekkel lenne lehetséges, mint például a hagyományos grillezők, serpenyők, gőzlőedények.



Semleges szekrény

Az Unox kiegészítő felszereléseinek széles skálájával a konyhájában rendelkezésre álló teret maximálisan kihasználhatja. Egy többfunkciós, változatos sütőteret alakíthat ki különböző magasságú nyitott állványokkal és tárolószekrényekkel.



Nyitott állvány

Az alkalmazandó higiéniai szabványok alapján megtervezett nyitott állvány tökéletes támasztékot nyújt, garantálva az UNOX sütőinek mindenkor stabilitását.



Zsúrkocsik

Az Unox zsúrkocsijainak segítségével előkészíthet minden edényt és tányért a főzéshez, majd egyetlen biztonságos és könnyed mozdulattal helyezheti be őket a sütőbe.

Kitűnő választás a teljesen megrakott sütőhöz, hiszen csökkentik az időt, mialatt az ajtó nyitva van, ezáltal a környezeti hőveszteséget.



UNOX.Pure

Különösen kemény vagy szennyezett víz esetében az UNOX.Pure használata javasolt.

Az UNOX.Pure szűrőrendszer a vízminőséget a karbonát keménység jelentős csökkentésével javítja, ezzel megelőzve a vízkő lerakódását a sütőben.



Telepítő készletek

Az Ön sütőjéhez sütő telepítő készletek egész sora elérhető. Például az első telepítő készlet tartalmaz lefolyószerelvényeket és „U” szifont. Ezen kiegészítők használatával a tökéletes telepítés garantált.





INVENTIVE SIMPLIFICATION



INTERNATIONAL

UNOX S.p.A.

Via Majorana 22 / 35010 Cadoneghe (PD) Italy
Tel +39 049 8657511 / Fax +39 049 8657555
info@unox.com

EUROPE

ITALY

UNOX S.p.A.
E-mail: info@unox.it
Tel.: +39 049 86 57 513

GERMANY

UNOX DEUTSCHLAND GmbH
E-mail: info.de@unox.com
Tel.: +49 2951 98760

UNITED KINGDOM

UNOX UK Ltd
E-mail: info@unoxuk.com
Tel.: +44 1252 851 522

SPAIN

UNOX PROFESIONAL ESPAÑA S.L.
E-mail: info.es@unox.com
Tel.: +34 900 82 89 43

AUSTRIA

UNOX ÖSTERREICH GmbH
E-mail: bestellung@unox.com
Tel. +43 800 880 963

CZECH REPUBLIC

UNOX DISTRIBUTION s.r.o.
E-mail: info.cz@unox.com
Tel.: +420 241 940 000

FRANCE

UNOX FRANCE s.a.s.
E-mail: info@unox.fr
Tel.: +33 4 78 17 35 39

TURKEY

UNOX TURKEY
E-mail: info.tr@unox.com
Tel.: +90 530 176 62 03

SCANDINAVIAN COUNTRIES

UNOX SCANDINAVIAN COUNTRIES
E-mail: info.se@unox.com
Tel.: +46 (0)768 716 422

CROATIA

UNOX CROATIA
E-mail: info@unox.it
Tel.: +39 049 86 57 513

RUSSIAN COUNTRIES

UNOX RUSSIAN COUNTRIES
E-mail: info.ru@unox.com
Tel.: +7 985 33 77 597
+7 915 397 48 38

BELGIUM & LUXEMBOURG

UNOX FRANCE s.a.s.
E-mail: info@unox.fr
Tel.: +33 4 78 17 35 39

PORTUGAL

UNOX PORTUGAL
E-mail: info.pt@unox.com
Tel.: +351 918 228 787

ASIA, AFRICA & OCEANIA

MALAYSIA & SINGAPORE

UNOX (ASIA) SDN. BHD
E-mail: info.asia@unox.com
Tel.: +603-58797700

대한민국

UNOX SOUTH KOREA
이메일: info.asia@unox.com
전화: +82 10 4354 2856

U.A.E.

UNOX MIDDLE EAST DMCC
E-mail: info.uae@unox.com
Tel.: +971 55 426 3167

OTHER ASIAN COUNTRIES

UNOX (ASIA) SDN. BHD
E-mail: info.asia@unox.com
Tel.: +603-58797700

中华人民共和国

UNOX TRADING (SHANGHAI) CO., LTD.
电子邮件: info.china@unox.com
电话: +86 186 1630 7976

SOUTH AFRICA

UNOX SOUTH AFRICA
E-mail: info.sa@unox.com
Tel.: +27 845 05 52 35

PHILIPPINES

UNOX PHILIPPINES
E-mail: info.asia@unox.com
Tel.: +63 998 541 3990

INDONESIA

UNOX INDONESIA
E-mail: info.asia@unox.com
Tel.: +62 81908852999

AUSTRALIA

UNOX AUSTRALIA PTY LTD.
E-mail: info@unoxaustralia.com.au
Tel.: +61 3 9876 0803

AMERICA

U.S.A. & CANADA

UNOX INC.
E-mail: infousa@unox.com
Tel.: +1 800 489 8669

MEXICO

UNOX MEXICO, S. DE R.L. DE C.V.
E-mail: info.mx@unox.com
Tel.: +52 1555 4314 180

COLOMBIA

UNOX COLOMBIA
E-mail: info.co@unox.com
Tel.: +39 366 70 87 210

Nymtatva: 04-2017
A képek kizárólag illusztrációs céllal kerültek felhasználásra.
A katalógusban szereplő adatok mindegyike bejelentés nélkül változtatásra kerülhet.

www.unox.com

