



MANUAL

CHEFLUX



AKCEPTOVAT KAŽDODENNÍ VÝZVY. HLAVNÍ INGREDIENCE ÚSPĚCHU.

Dokonalost je nastolena.

Gastronomický průmysl chyby nepřipouští. Unox to ví, a navrhuje své profesionální konvektomaty tak, aby uspokojily ty nejnáročnější požadavky na kvalitu a business.

Jde o dokonalost, kterou okamžitě rozpoznáte. Je vyrobena ze stejných složek, jaké vyžadují vaši zákazníci: nekompromisní kvalita, inovativní a odvážné nápady, měřitelná výkonnost a zaručená spolehlivost.

Investovat do inovací znamená dívat se na každodenní výzvy stále novým pohledem: od zhodnocení každého jednotlivého pohybu ruky až po zjednodušení celých výrobních procesů. Pro vás to znamená větší výkonnost, jednodušší ovládání, vyšší spolehlivost a více úspor. Pro Unox inventive simplification.





VÝKONNÝ. PRAKTICKÝ. JEDNODUCHÝ. PROSTÝ.

Jednoduché. Ve všech směrech.

Konvektomaty řady CHEFLUX™ byly navrženy pro profesionály z celého světa, kteří požádají maximální výkonnost bez nadbytečných doplňků.

Skvělá kombinace maximální kapacity a minimální prostorové náročnosti.

CHEFLUX™ 20, 12, 7 a 5 GASTRONÁDOB

Vyvinuty společností UNOX pro výkon nejběžnějších varných procesů, konvektomaty CHEFLUX™ jsou současně jednoduché a efektivní. Každý detail zaručuje perfektní rovnoměrnost varného procesu, a to v každém prostředí a při jakémkoli množství vložené suroviny.

Navrženy za účelem poskytnout Vám bez zbytečností vše to, co od konvektomatu potřebujete. Perfektní kombinace výkonu a jednoduchosti.

Kvalita, výkon, tradice. Technologie Unox pro CHEFLUX™.



AIR.Plus

Rovnoměrný varný proces.
Bez kompromisu.

Unox technologie AIR.Plus použitá v konvektomatech řady CHEFLUX™ zaručuje dokonalou distribuci vzduchu a tepla uvnitř varné komory a zajišťuje jednotnost při vaření a pečení ve všech částech komory na každém jednotlivém vsunu.

Konvektomaty CHEFLUX™ umožňují nastavení 2 rozdílných rychlostí proudění vzduchu a dovolí upravit podmínky uvnitř varné komory pro přípravu jakéhokoli pokrmu od delikátního až pro pokrmy vyžadující vysoký tepelný stupeň.

DRY.Plus

Maximální
chuť a struktura.

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

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.

Okamžitý odvod vlhkosti tak zaručuje výsledný produkt plný chuti a zaručí dosáhnout s jistotou pokaždé stejného výsledku, který vždy splňuje nejvyšší očekávání.

STEAM.Plus

Pára.
Kdykoliv potřebujete.

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

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.

Cooking Essentials

Inovativní a účelné.
Zásadní pro Vaši
každodenní produkci.

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

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.

KONVEKTOMATY CHEFLUX™.

GN 2/1 & 1/1

GN 2/1



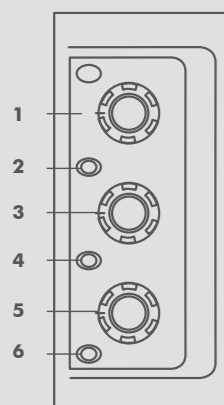
GN 1/1



ECO	XV 4093	XV 1093	XV 893	XV 593	XV 393
Kapacita	20 GN 2/1	20 GN 1/1	12 GN 1/1	7 GN 1/1	5 GN 1/1
Rozteč	66 mm	66 mm	67 mm	67 mm	67 mm
Frekvence	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz
Napětí	400 V - 3N	400 V - 3N	400 V - 3N	400 V - 3N	230 V - 1N / 400 V - 3N
Elektrický příkon	46,7 kW	29,7 kW	15,8 kW	10,5 kW	7,1 kW
Rozměry (ŠxHxV mm)	866x1237x1863	866x997x1863	860x882x1250	860x882x930	750x773x772
Hmotnost	190 kg	177 kg	112 Kg	80 Kg	67 Kg
GAS			XV 813 G	XV 513 G	
Kapacita			12 GN 1/1	7 GN 1/1	
Rozteč			67 mm	67 mm	
Frekvence			50 / 60 Hz	50 / 60 Hz	
Napětí			230 V - 1N	230 V - 1N	
Elektrický příkon			1 kW	0,7 kW	
Plynu příkon			G20, G30: 20 kW / G25: 17 kW	G20, G30: 17,5 kW / G25: 14,6 kW	
Rozměry (ŠxHxV mm)			860x882x1464	860x882x1144	
Hmotnost			134 Kg	108 kg	

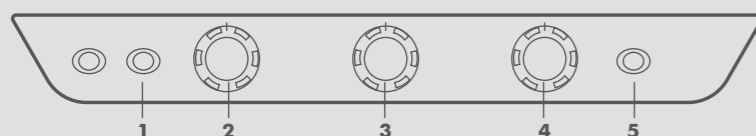
DETAIL OVLÁDACÍHO PANELU

OVLÁDACÍ PANEL CHEFLUX™ pro 20 GASTRONÁDOB



- 1 - Nastavení doby vaření
- 2 - LED signalizující pozastavení
- 3 - Nastavení teploty vaření
- 4 - LED signalizující teplotu
- 5 - Nastavení vlhkosti
- 6 - Tlačítko pro aktivaci snížené rychlosti ventilátoru

OVLÁDACÍ PANEL CHEFLUX™ pro 12, 7 GASTRONÁDOB.



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

FUNKCE

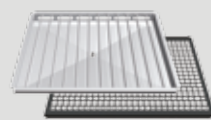
■ Standard □ Doplněk - Není k dispozici

FUNKCE	ECO	GAS
PEČÍCÍ REŽIMY		
Konveční vaření 30 °C - 260 °C	■	■
Kombinovaný režim páry a konvečního vaření 48 °C - 260 °C	■	■
Maximální teplota předehřátí 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		
Proték.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	■	■
Možnost obrácení otevírání dveří i po instalaci (vyjma modelů 20 GN 2/1 a 20 GN 1/1)	■	■
Aretace dveří při 60°-120°-180°	■	■
TECHNICKÉ DETAILY		
Varná komora z vysoce odolné nerezové oceli AISI 304 s oblémi rohy pro jednoduché čištění a údržbu	■	■
Osvětlení varné komory externím LED světlem (pouze pro modely 20 GN 2/1 a 20 GN 1/1)	■	-
Osvětlení varné komory halogenovou žárovkou s dlouhou životností (pouze pro modely 12 GN 1/1 a 7 GN 1/1)	■	■
Vysoce odolný dveřní zámek z uhlíkových vláken	■	■
Jednoduše otevíratelné vnitřní sklo pro snadné čištění	■	■
Nerezový C-profil I vsunutý	■	■
Nízká hmotnost - robustní konstrukce využívající moderní materiály	■	■
Bezpečnostní termostat	■	■

Příslušenství UNOX.

Sehraný tým nezbytný pro správný chod kuchyně.

Příslušenství UNOX rozšiřuje možnosti a optimalizuje funkčnost vaší kuchyně. Váš pracovní prostor se tak stane vybavenějším a univerzálnějším.



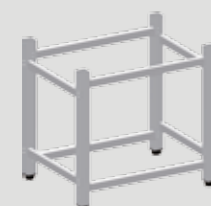
Cooking Essentials

Gastronádoby a rošty Cooking Essentials rozšiřují možnosti využití konvektomatu, přičemž šetří vaše finance i kuchyňský prostor. S tímto doplňkovým příslušenstvím může konvektomat přejít z tradičního grilování na smažení bez použití oleje až na vaření v páře.



Neutrální příslušenství

Široká škála doplňkového zařízení Unox vám zaručí vytěžit maximum z dostupného prostoru. S jeho pomocí můžete vytvořit multifunkční a všestrannou kuchyňskou sestavu s otevřenými podstavci různých výšek a se skladovacími skříněmi.



Otevřený podstavec

Je navržen podle hygienických standardů, a zajišťuje optimální stabilitu konvektomatu UNOX.



Vozíky

Vozíky Unox vám umožní připravit si mimo konvektomat všechny gastronádoby se surovinou určenou k vaření a jedním pohybem je pak vložit do komory konvektomatu. Jsou ideálním řešením pro rychlé naplnění konvektomatu, zaručující přitom snadnou manipulaci v kuchyni. Snižují dobu otevření dveří a tím minimalizují tepelné ztráty.



UNOX.Pure

Filtrační systém UNOX.Pure je obzvláště doporučen pro zajištění kompletní demineralizace jakéhokoli typu vody. UNOX.Pure tak zlepšuje kvalitu vody a chrání tím varnou komoru před korozi a zavápněním.



Instalační sady

UNOX nabízí kompletní řadu instalačních sad konvektomatů. Například instalační sadu pro první instalaci obsahující příslušenství pro napojení odpadu a sifon, či spojovací sadu pro propojení konvektomatů UNOX do sestavy na sebe. Použití těchto doplňků garantuje správnost provedení instalace.





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

CZECH REPUBLIC

UNOX DISTRIBUTION s.r.o.

E-mail: info.cz@unox.com

Tel.: +420 241 940 000

GERMANY

DUEX HANDELS GMBH

E-mail: info@unox-oefen.de

Tel.: +49 2951 98760

RUSSIAN COUNTRIES

UNOX RUSSIAN COUNTRIES

E-mail: info.ru@unox.com

Tel.: +7 985 33 77 597

+7 915 397 48 38

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

UNITED KINGDOM

UNOX UK Ltd

E-mail: info@unoxuk.com

Tel.: +44 1252 851 522

PORTUGAL

UNOX PORTUGAL

E-mail: info.pt@unox.com

Tel.: +351 918 228 787

SPAIN

UNOX PROFESIONAL ESPAÑA S.L.

E-mail: info.es@unox.com

Tel.: +34 900 82 89 43

SCANDINAVIAN COUNTRIES

UNOX SCANDINAVIAN COUNTRIES

E-mail: info.se@unox.com

Tel.: +46 (0)768 716 422

AMERICA

U.S.A. & CANADA

UNOX INC.

E-mail: infousa@unox.com

Tel.: +1 800 489 8669

MEXICO

UNOX MEXICO

E-mail: info.mx@unox.com

Tel.: +52 1555 4314 180

ASIA

ASIA PACIFIC COUNTRIES

UNOX (ASIA) SDN. BHD

E-mail: info.asia@unox.com

Tel.: +603-58797700

REPUBLIC OF SOUTH KOREA

UNOX SOUTH KOREA

E-mail: info.asia@unox.com

Tel.: +82 10 4354 2856

PHILIPPINES

UNOX PHILIPPINES

E-mail: info.asia@unox.com

Tel.: +63 998 541 3990

U.A.E.

UNOX MIDDLE EAST DMCC

E-mail: info.uae@unox.com

Tel.: +971 55 426 3167

AFRICA

SOUTH AFRICA

UNOX SOUTH AFRICA

E-mail: info.sa@unox.com

Tel.: +27 845 05 52 35

OCEANIA

AUSTRALIA

UNOX AUSTRALIA PTY LTD.

E-mail: info@unoxaustralia.com.au

Tel.: +61 3 9876 0803

Tisk: 07-2015
V katalogu jsou použity ilustrativní obrázky produktů.
Veškeré údaje v katalogu mohou být změněny bez předchozího upozornění.

www.unox.com

