

# 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.

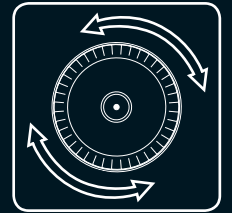
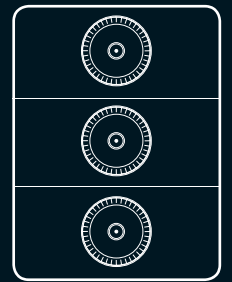
## STEAM.Plus

### 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

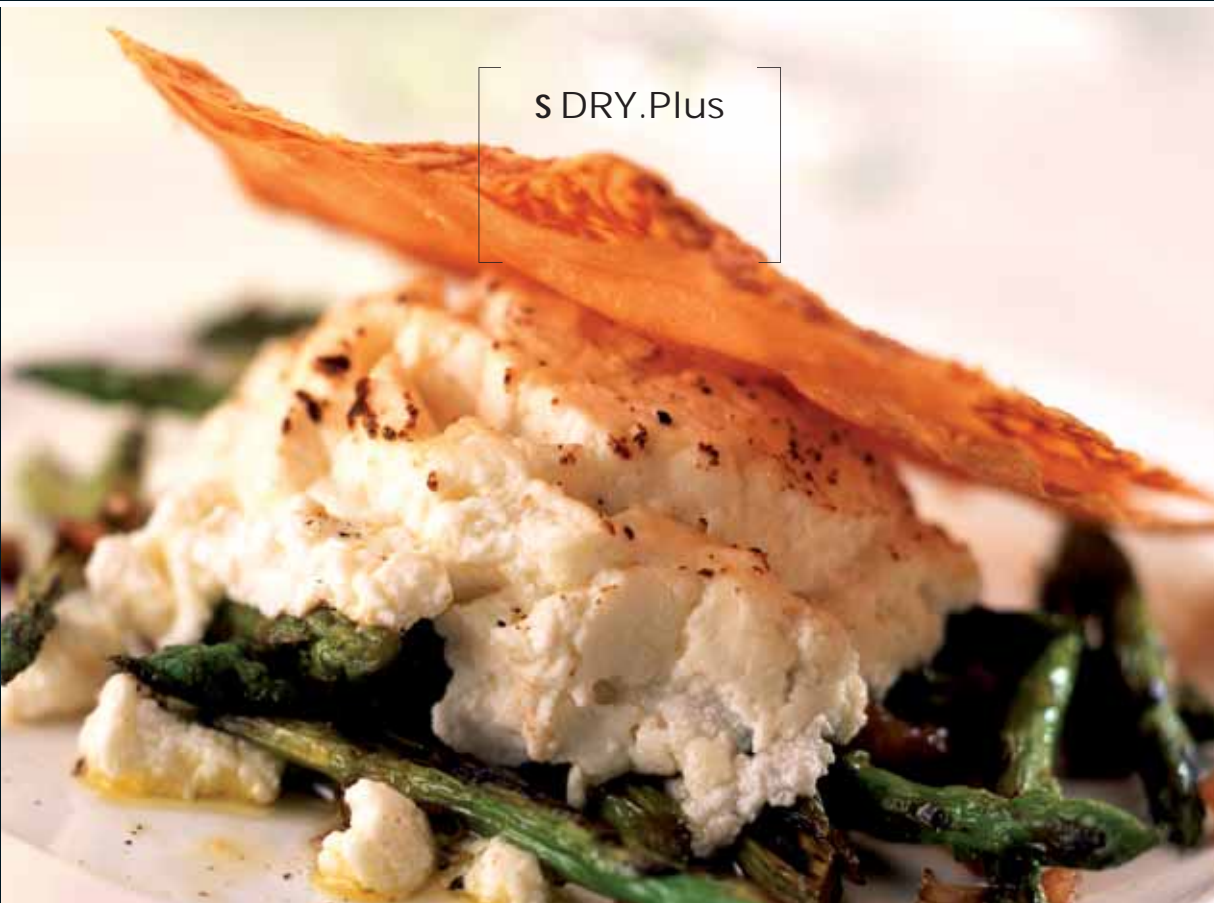
### Inovativní a účelné.

### Zásadní pro Vaši každodenní produkci.

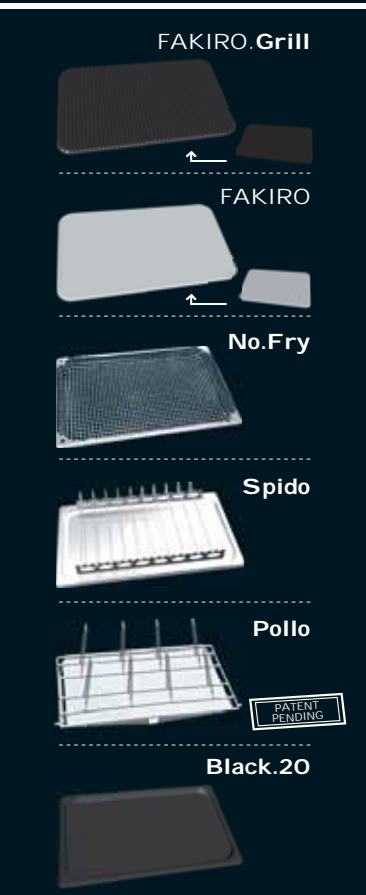
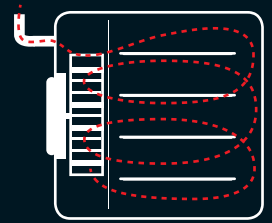
V průběhu výzkumu věnovanému procesu vaření neopomněl **UNOX** věnovat zvláštní pozornost doplňkovým zařízením, které rozšiřují možnosti každodenního využití konvektomatů.

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  
Rozměry (ŠxHxV mm)  
Hmotnost



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



## Doplňkové vybavení a příslušenství

### XV 893

12 GN 1/1  
67 mm  
50 / 60 Hz  
400 V~ 3N  
15,8 kW  
860x900x1250  
112 Kg

### XV 593

7 GN 1/1  
67 mm  
50 / 60 Hz  
400 V~ 3N  
10,5 kW  
860x900x930  
80 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 řetízkiem

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 řetízkiem

Pro modely: XV 893/ XV 593  
Kompletní sada 4 koleček:  
2 kolečka s brzdou, 2 kolečka bez brzdy.

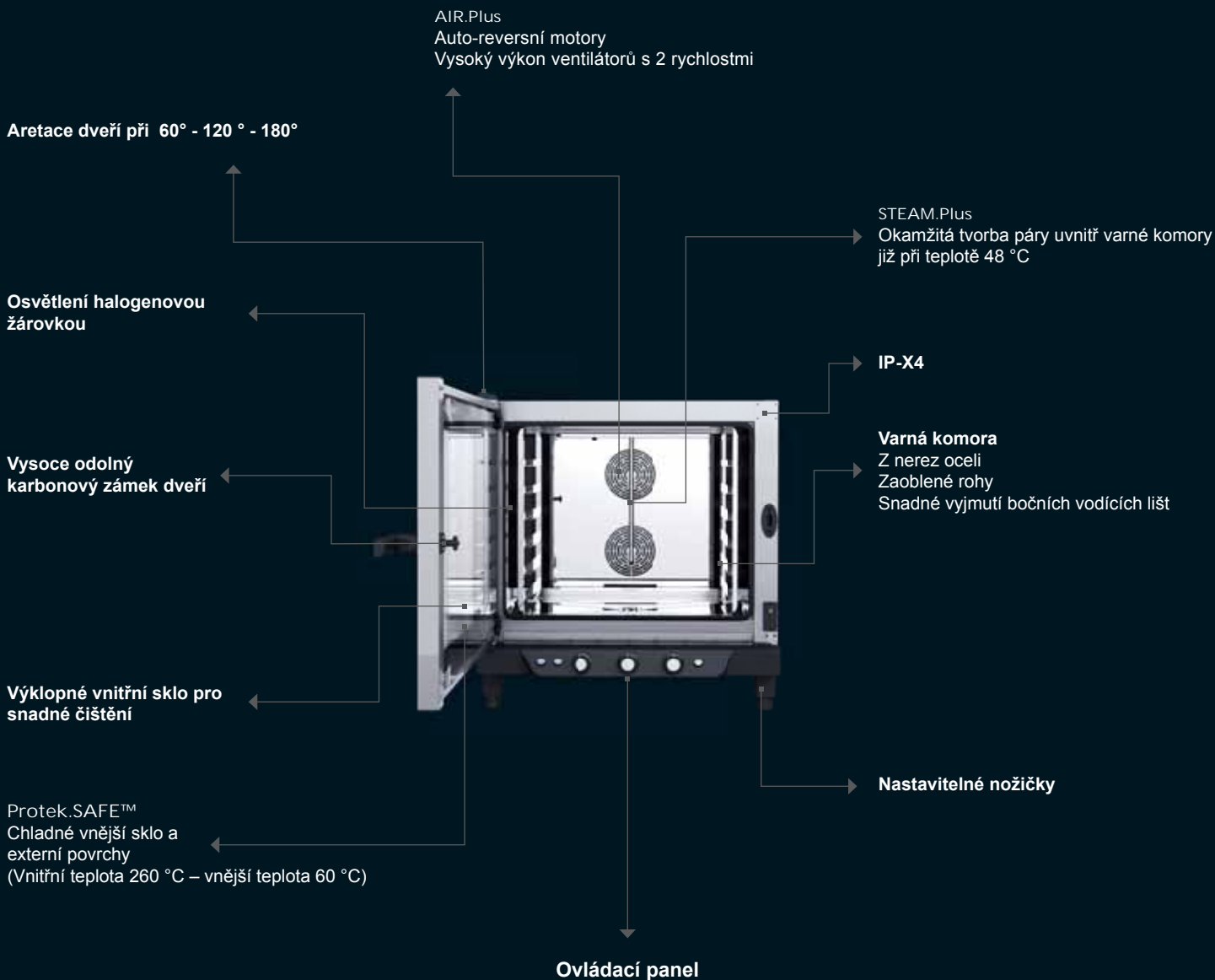
**Art.: XR 624**



#### Sada sprchy

**Art.: XC 202**

# 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 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 ■

## 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

---

**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

---



**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)

