



CHEFLUX

STEROWANY RĘCZNIE



SSTAWIAJ SOBIE WYZWANIE KAŻDEGO DNIA. PIERWSZY SKŁADNIK SUKCESU.

Serwujemy doskonałość.

W profesjonalnych usługach gastronomicznych nie ma miejsca na błędy. Unox to wie i dlatego zapewnia piece i usługi, zaprojektowane w taki sposób, aby sprostać najbardziej wyszukany wymaganiom dotyczącym jakości oraz największym profesjonalnym wyzwaniom.

To jest doskonałość, którą można rozpoznać od pierwszego spojrzenia. Składa się z tych samych elementów, których wymaga Twój klient: bezkonkurencyjna jakość, innowacyjne i odważne wybory, udowodniona i wymierna wydajność oraz niezawodność.

Inwestowanie w innowacyjność oznacza oglądanie codziennych wyzwań w zupełnie nowym świetle: Od nadawania znaczenia każdemu pojedynczemu gestowi do uproszczenia całego procesu produkcji. Dla Ciebie oznacza to maksymalną wydajność, wolność, łatwość użytkowania i oszczędność. Dla Unox oznacza to pomysłowe uproszczenie.





WYDAJNY. PRAKTYCZNY. PROSTY. NIEZBĘDNY.

Łatwy. Z każdego punktu widzenia.

Analogowe piece combi CHEFLUX™ są przeznaczone dla profesjonalistów z całego świata, którzy potrzebują wyjątkowo wydajnego pieca bez zbędnych urządzeń dodatkowych. Idealne połączenie maksymalnej wydajności i minimalnego zagospodarowania powierzchni użytkowej.

CHEFLUX™ 20, 12, 7 i 5 BLACH

Opracowane przez UNOX, aby umożliwić łatwe zastosowanie najbardziej popularnych, tradycyjnych metod obróbki, piece CHEFLUX™ łączą w sobie skuteczność i niezbedność. Są one tak wyjątkowo skuteczne, ponieważ każdy szczegół został opracowany w taki sposób, aby zagwarantować maksymalną równomierność obróbki w każdych warunkach i przy każdym rodzaju załadunku. Do tego są one niezbędne, ponieważ zostały zaprojektowane tak, aby zapewnić Ci wszystko, czego szukasz w profesjonalnym piecu, bez żadnych zbędnych dodatków. Idealne połączenie wydajności i prostoty.

Jakość, wydajność, tradycja.

Technologie UNOX dla CHEFLUX™.



AIR.Plus

Równomierna obróbka.
Bez kompromisów.

Technologia UNOX AIR.Plus zastosowana w piecach CHEFLUX™ gwarantuje doskonałą cyrkulację powietrza i ciepła w komorze pieca, zapewniając jednolite rezultaty obróbki na wszystkich blachach i w każdym miejscu na poszczególnych blachach.

W piecach CHEFLUX™ wybór spośród 2 prędkości przepływu powietrza wewnątrz komory umożliwia obróbkę każdego rodzaju produktów, od najłżejszych i najbardziej delikatnych do tych, które wymagają wysokiej temperatury.

DRY.Plus

Smak
i konsystencja.

W przypadku pieczenia i grillowania mięsa wilgoć wydzielana przez produkty podczas procesu obróbki jest główną przyczyną zmniejszenia masy produktów i utraty walorów smakowych.

Dzięki technologii DRY.Plus z komory pieca zostaje usunięta zarówno wilgoć wydzielana przez poddawane obróbce produkty spożywcze jak i ta, która została wytworzona dzięki technologii STEAM.Plus w poprzednim etapie obróbki.

Usunięcie wilgoci jest procesem szybkim i skutecznym, dlatego też smak poddawanych obróbce produktów zostaje zintensyfikowany, zapewniając niezawodny rezultat zawsze spełniający najwyższe oczekiwania.

STEAM.Plus

Para wodna.
Zawsze, gdy jest
potrzebna.

Obróbka z wykorzystaniem wilgotnego powietrza umożliwia przygotowanie zdrowych i lekkich potraw o intensywnych kolorach, nienaruszonej strukturze i niezmienionym smaku.

Technologia UNOX STEAM.Plus umożliwia natychmiastowe tworzenie pary w komorze pieca o temperaturze od 48 ° C do 260 ° C, a co za tym idzie uzyskanie optymalnych rezultatów w przypadku każdego produktu.

Cooking Essentials

Innowacyjność i funkcjonalność.
Niezbędne przy codziennej
obróbce.

Zestaw innowacyjnych blach i rusztów Cooking Essentials umożliwia przeprowadzenie wszelkich sposobów obróbki, które normalnie byłyby możliwe tylko przy użyciu dodatkowego profesjonalnego wyposażenia.

Istnieje rozwiązanie Cooking Essentials dla każdego rodzaju obróbki: od grillowania do smażenia bez użycia oleju, od pieczenia do gotowania na parze, od przygotowywania pizzy do pieczenia pełnego załadunku kurczaków.

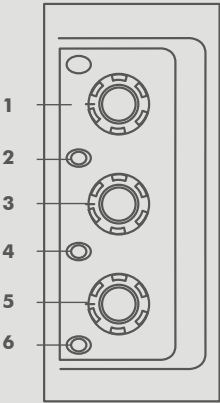
PIECE CHEFLUX™.

GN 2/1 & 1/1

	GN 2/1	GN 1/1			
					
ECO Pojemność Odległość pomiędzy blachami Częstotliwość Napięcie Moc elektryczna Wymiary (Szer.xGłęb.xWys. mm) Ciężar	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	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
GAS Pojemność Odległość pomiędzy blachami Częstotliwość Napięcie Moc elektryczna Gaz Wymiary (Szer.xGłęb.xWys. mm) Ciężar			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	

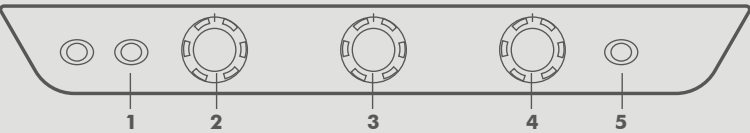
INFORMACJE NA TEMAT PANELU STEROWANIA

DANE DOTYCZĄCE PANELU STEROWANIA CHEFLUX™ 20 BLACH.



- 1 - Wskaźnik czasu obróbki
- 2 - Dioda kontrolna trybu oczekiwania
- 3 - Wskaźnik temperatury
- 4 - Dioda kontrolna temperatury
- 5 - Wskaźnik wilgotności
- 6 - Przycisk do aktywacji wolniejszej prędkości wentylatora

DANE DOTYCZĄCE PANELU STEROWANIA CHEFLUX™ 12, 7.



- 1 - Dioda kontrolna temperatury
- 2 - Wskaźnik czasu obróbki
- 3 - Wskaźnik temperatury
- 4 - Wskaźnik wilgotności
- 5 - Przycisk do aktywacji wolniejszej prędkości wentylatora

WYPOSAŻENIE

■ Standardowe □ Opcjonalne — Niedostępne

TRYBY OBRÓBK

- Obróbka konwekcyjna 30 ° C - 260 ° C
- Obróbka konwekcyjna + wilgotność 48 ° C - 260 ° C
- Maksymalna temperatura wstępnego nagrzewania komory - 260 ° C

OBIEG POWIETRZA W KOMORZE PIECA

- Technologia AIR.Plus: kilka wentylatorów automatycznie zmieniających kierunek obrotów
- Technologia AIR.Plus: dwie prędkości pracy wentylatorów

ZARZĄDZANIE POZIOMEM WILGOTNOŚCI W KOMORZE PIECA

- Technologia DRY.Plus: szybka ekstrakcja wilgotności z komory
- Technologia STEAM.Plus: ręczna aktywacja zwiększania poziomu wilgotności

PALNIK ATMOSFERYCZNY O WYSOKIEJ WYDAJNOŚCI

- Technologia Spido.GAS™: odpowiednia dla gazu typu G20 / G25 / G30 / G31
- Technologia Spido.GAS™: bardzo wydajne proste rury wymiennika ciepła dla symetrycznej dystrybucji ciepła
- Technologia Spido.GAS™: proste rury wymiennika ciepła w celu ułatwienia serwisowania

FUNKCJE DODATKOWE

- Technologia Protek.SAFE™: maksymalna wydajność cieplna i bezpieczeństwo pracy (chłodne szklane drzwiczki i powierzchnie zewnętrzne)
- Wizualny wskaźnik pozostałego czasu obróbki
- Tryb pracy ciągłej "INF"

OPATENTOWANE DRZWICZKI

- Zawiasy wykonane z wysokiej trwałości, samosmarującego się techno-polimeru
- Możliwość zmiany kierunku otwierania drzwiczek, nawet po instalacji urządzenia (nie dotyczy modeli 20 GN 2/1 GN 1/1 i 20)
- Pozycje dokujące drzwiczki 60 ° -120 ° -180 °

DANE TECHNICZNE

- Zaokrąglona, wykonana ze stali nierdzewnej AISI 304 komora pieca zapewnia doskonałą higienę i łatwość czyszczenia
- Oświetlenie komory pieca za pośrednictwem zewnętrznych diod (wyłącznie dla modeli 20 GN 2/1 GN 1/1 oraz 20)
- Oświetlenie komory pieca za pośrednictwem lamp halogenowych o przedłużonej trwałości (wyłącznie dla modeli 12 GN 1/1 oraz 7 GN 1/1)
- bardzo trwały, wykonany z włókna węglowego zamek w drzwiczkach pieca
- Otwierająca się na bok wewnętrzna szyba w celu ułatwienia czyszczenia drzwiczek
- Wykonane ze stali nierdzewnej prowadnice do rusztów w kształcie litery C
- Lekka – wytrzymała konstrukcja wykonana przy użyciu innowacyjnych materiałów

Akcesoria UNOX.

Zestaw stanowi różnicę.

Opracowane dla specjalistów z branży usług gastronomicznych, akcesoria UNOX zwiększają i optymalizują funkcjonalność Twojej kuchni, sprawiając, że staje się dobrze wyposażonym i wszechstronnym środowiskiem pracy.



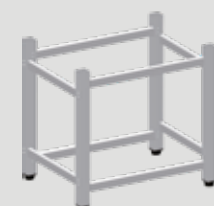
Cooking Essentials

Blachy i ruszty Cooking Essentials wzbogacają Twój piec o nowe funkcje, umożliwiając Ci obniżenie kosztów i zaoszczędzenie powierzchni użytkowej w kuchni. Zestaw innowacyjnych blach i rusztów Cooking Essentials umożliwia przeprowadzenie wszelkich sposobów obróbki, które normalnie byłyby możliwe tylko przy użyciu dodatkowego profesjonalnego wyposażenia, na przykład tradycyjnych grillów, frytkownic, urządzeń do smażenia lub gotowania na parze.



Neutralna szafka

Szeroka gama urządzeń uzupełniających Unox umożliwia maksymalne wykorzystanie dostępnej przestrzeni. Możesz stworzyć wielofunkcyjne i wszechstronne miejsce pracy z wykorzystaniem otwartych podstaw i szafek do przechowywania produktów.



Otwarta podstawa

Wyprodukowana zgodnie z obowiązującymi normami dotyczącymi standardów higieny, otwarta podstawa jest doskonałym nośnikiem gwarantującym stabilność pieców UNOX.



Wózki

Wózki UNOX umożliwiają przygotowanie wszystkich blach lub płyt przeznaczonych do poddania obróbce i załadunku ich do pieca jednym bezpiecznym i łatwym ruchem. Są one idealne przy pełnym załadunku pieca, zmniejszając ilość czasu otwarcia drzwiczek i tym samym ograniczając straty ciepła do otoczenia.



UNOX.Pure

W przypadku szczególnie twardej i zanieczyszczonej wody Unox sugeruje wykorzystanie UNOX.Pure.

System filtrujący UNOX.Pure poprawia jakość wody poprzez znaczne zmniejszenie jej twardości węglanowej, w ten sposób umożliwiając uniknięcie gromadzenia się osadów wewnątrz pieca.



Zestawy montażowe

Dla Twoich pieców Unox dostępna jest szeroka gama zestawów montażowych. Na przykład, zestaw montażowy do pierwszej instalacji pieca, który obejmuje przewody odprowadzające wodę z pieca i syfon. Wykorzystanie tych akcesoriów umożliwi bezproblemową instalację pieca.





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 & AUSTRIA

UNOX DEUTSCHLAND GmbH
E-mail: info@unox-oefen.de
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

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

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

CROATIA

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

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

U.S.A. & CANADA

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

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

MEXICO

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

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

COLOMBIA

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

Wydrukowano: 10-2016
Wszystkie zdjęcia mają charakter wyłącznie poglądowy.
Wszystkie dane przedstawione w tym katalogu mogą stać się przedmiotem zmian i modyfikacji technicznych bez uprzedniego powiadomienia.

www.unox.com

