



CHEFTOP MIND.MapTM **ONE**



Index

Řada konvektomatů CHEFTOP MIND.Maps™ ONE	str.	4
Pomoc při vaření	str.	8
Technologie	str.	12
Rezistivní ovládací panel ONE	str.	18
CHEFTOP MIND.Maps™ ONE COUNTERTOP	str.	20
CHEFTOP MIND.Maps™ ONE COMPACT	str.	26
CHEFTOP MIND.Maps™ ONE BIG	str.	32
CHEFTOP MIND.Maps™ ONE BIG COMPACT	str.	38
Péče a údržba	str.	44
Technnické Údaje	str.	50
Technická Podpora	str.	60
Unox ve světě	str.	62

Podstata konvektomatu

CHEFTOP MIND.MapTMs ONE je profesionální konvektomat, který vám umožní získat konkrétní varné výkony jednoduchým a intuitivním způsobem. Vaše zkušenosti se v kombinaci s manuálními funkcemi a technologiemi Unox stávají nepřekonatelnými.

Konvektomaty MIND.MapTMs ONE jsou k dispozici ve třech verzích, aby vyhovovaly specifickým potřebám každého podnikání:

COUNTERTOP pro 3, 5, 7 a 10 gastronádob GN 1\1 pro gastronomii a pohostinství;

COMPACT pro 5 gastronádob GN 2\3 pro profesionální kuchyně s omezeným prostorem a malé obchody;

BIG se zavážecím vozíkem pro 20 plechů GN 1\1 pro centrální kuchyně a hotely.



CHEFTOP MIND.MapTMs ONE
COMPACT



CHEFTOP MIND.MapTMs ONE
COUNTERTOP



CHEFTOP MIND.MapTMs ONE
BIG



CHEFTOP MIND.MapTMs ONE
BIG COMPACT

Navržen podle vašich přání

Služby

Naším posláním je vám pomáhat růst. Soustředte se na své cíle s vědomím, že jsme vždy po vašem boku.

Maria Fernanda Olavarrieta - Du Ble' Bistro - Mexiko

Individual Cooking Experience

Vyzkoušejte si náš konvektomat zdarma



01

Zamluvte si

Vyberte si kdy a kde chcete vyzkoušet konvektomat Unox. Zavolejte na náš zákaznický servis a domluvte si schůzku dle vlastního uvážení.

Dohodněte si schůzku - zavolejte nám, nebo nás kontaktujte přes webový formulář na unox.com



02

Vařte s námi

Ve vaší kuchyni, s vašimi recepty a ingrediencemi: náš šéfkuchař vám zůstane po boku, aby vám ukázal veškeré výhody technologie konvektomatu.



03

Rozhodněte se

Nyní, když jste si jisti výsledky, kterých můžete s pomocí konvektomatu Unox dosáhnout, vezměte si čas na rozmyšlenou.



Pomoc při vaření

TOP.Training

Poznejte váš konvektomat



Objevujte, používejte, zlepšujte

Top.Training je bezplatné zaškolení personálu. Naši kuchaři vám ukážou vše, co potřebujete znát, abyste z vašeho nového konvektomatu dostali to nejlepší. Od základních funkcí až po nejmodernější technologie.

Stáhněte si také aplikaci **Top.Training** na Google Play nebo App Store

Data Driven Cooking Community

Inspirujte a nechte se inspirovat



Svět plný receptů pro vaše konvektomaty

Nechte se inspirovat receptářem DDC.App, vyberte si z receptů připravených šéfkuchaři Unox a uživateli komunity. Zapojte se aktivně do komunity a sdílejte své recepty!

Stáhněte si **DDC.App** na Google Play nebo App Store

CHEF.Line

Volejte, Unox odpoví



24 h, 7 dní v týdnu

Tým Unox Chef je vždy k dispozici, aby vám poskytl praktické rady o nejvhodnějších programech vaření a navrhnul mnoho nových receptů: od těch nejtradičnějších až po ty nejmodernější.

Volejte
+420 241 940 000



Apple Store



Play Store

Technologie

**Jednoduché.
Přesné.
Efektivní.**

Unox Intensive Cooking

Technologie vyvinuté tak, aby zaručovaly dokonalé výsledky, rovnoměrnost na každém plechu a maximální intenzitu vaření.

Anton Bodyashkin - Ugli Restaurant - Rusko

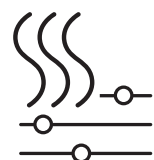
Data Driven Cooking

Umělá inteligence, která vám umožňuje monitorovat aktivitu konvektomatu a která poskytuje užitečné rady jak ho nejlépe využívat.

Unox Intensive Cooking

Maximální intenzita vaření

Dokonalé a rovnoměrné vaření,
precizní kontrola vlhkosti,
intenzivní, nebo jemné proudění
vzduchu v komoře.



DRY.Maxi™

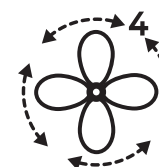
Absence vlhkosti. Podtržení chuti.
Rychle a účinně odstraňuje vlhkost z varné
komory, aby vaše pokrmy měly vždy dokonalou
konzistenci, byly propečené a křupavé.



STEAM.Maxi™

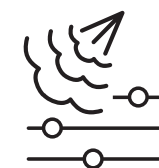
Veškerá síla páry.
Nepřetržitě vytváří nasycenou a hustou páru
od 35 °C stupňů a důkladně řídí množství vlhkosti
ve varné komoře s minimální spotřebou vody
a energie.

- 7 minut při**
plně naloženém konvektomatu
křupavé slaniny
- 10 minut při**
plně naloženém konvektomatu
grilovaných kotlet
- 26 minut při**
plně naloženém konvektomatu
dušené rýže
- 28 minut při**
plně naloženém konvektomatu
vařených brambor
- 41 minut při**
plně naloženém konvektomatu
pečených kuřat



AIR.Maxi™

Vede, sjednocuje, transformuje.
Více reverzních ventilátorů se čtyřmi nastavitelnými
rychlostmi zaručuje rovnoměrný výsledek
na každém plechu a při každém použití.

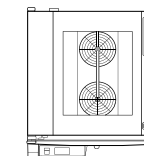


CLIMALUX™

Konvektomat je vybaven přesnými senzory
pro měření vlhkosti uvnitř varné komory,
které automaticky aktivují výrobu páry nebo
její odvod, aby se zajistilo, že skutečná
vlhkost v komoře vždy odpovídá nastavené.

Soustěďte se na své zákazníky, spolehněte
se na inteligentní konvektomat
CHEFTOP MIND.Maps™ **PLUS**.

Objevte nejinteligentnější konvektomaty
na našich webových stránkách **unox.com**



Data Driven Cooking

**Tvořte.
Porozumějte.
Zlepšujte.**

Umělá inteligence DDC zpracovává data z konvektomatu a transformuje dané údaje o spotřebě a využití na užitečné informace, které vám umožní zvýšit váš denní zisk.

DDC jsou dostupná z chytrého telefonu nebo PC

Ekosystém, který má být objeven



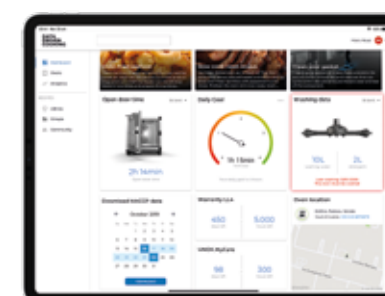
Vytvářejte a sdílejte

Vaše recepty ve všech vašich konvektomatech. Vytvořte si knihu receptur a synchronizujte ji se všemi konvektomaty jedním kliknutím. Rozhodněte se, zda ji vytvoříte přímo z konvektomatu, nebo z počítače a díky automatické synchronizaci budou všechny vaše kuchyně nebo prodejny vždy dostávat aktuální informace.



Porozumějte

Sledujte a vylepšete své výkony.
S DDC.Stats máte vždy pod kontrolu spotřebu energie, vody a detergentů, času vaření a minut otevření dveří vašeho konvektomatu. Porovnejte výkon vašich konvektomatů, zjistíte anomálie a získáte užitečné informace pro zlepšení používání vašich konvektomatů.



360° podpora

DDC.Coach. - nechte se vést.
DDC.Coach, umělá inteligence Unox, vám umožňuje plně využít potenciál vašich konvektomatů. Digitální asistent, který poskytuje rady založené na vašem používání, jako jsou například doporučení o každodenním mytí, nebo návrh receptů přímo pro vás. Optimalizujte používání konvektomatu a urychlete návratnost své investice!



Rezistivní ovládací panel ONE

Jednoduchý a rychlý

Ruční programování, programování pomocí MIND.Maps™ a až 380 uložitelných programů. Nastavte, vařte, podávejte.

Funkce panelu ONE

Čistá jednoduchost



Nastavení

Jednoduché a rychlé.

Intuitivní nastavení jakýchkoli varných procesů. Až 9 po sobě jdoucích varných kroků pro zajištění neomezené kreativity.



Programy

384 uložitelných programů.

Všechny vaše recepty jsou jedinečné a opakovatelné díky osobní knihovně, která umožňuje ukládat a organizovat vaše programy do 16 různých skupin.



MIND.Maps™

Přidejte svůj dotek geniality.

Nakreslete svůj dotek geniality. Nakreslete svůj program. Vizuální jazyk MIND.Maps™ umožňuje zakreslit i ty nejkomplikovanější varné procesy několika pohyby rukou na displeji. To, co vy vymyslíte, konvektomat udělá.

CHEFTOP MIND.Maps™ ONE COUNTERTOP

Konvektomat pro veřejné stravování

CHEFTOP MIND.Maps™ **ONE**
COUNTERTOP je referenčním
bodem každé profesionální
kuchyně, která potřebuje konkrétní
výkony, intuitivní technologie
a snadné používání.

Estanislao Carenzo - Elephant, Crocodile, Monkey - Španělsko

Získejte po čem toužíte

Dejte tvar vašim dovednostem

CHEFTOP MIND.Maps™ **ONE** COUNTERTOP je profesionální konvektomat, který vyniká svou jednoduchostí. Nic nadbytečného, nic není ponecháno náhodě. Vařte klidně jakýkoli pokrm s jistotou, že dosáhnete vždy požadovaného výsledku.

CHEFTOP MIND.Maps™ ONE COUNTERTOP, v kombinaci s jeho příslušenstvím, umožňuje v jediném varném systému to, co by bylo normálně nutné realizovat pomocí více speciálních zařízení.

Vaše zkušenost je ta, která dělá rozdíl; konvektomat vám zaručuje požadovaný výsledek. Jednoduchost se proměňuje na polehlivost a úspory.

až o **40%**

Méně **energie** ve srovnání s tradiční grilem

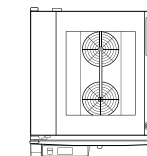
až o **80%**

Méně **vody** než při vaření ve vroucí vodě

až o **90%**

Méně **oleje** oproti fritéze

Hledáte více výkonu?
Objevte CHEFTOP MIND.Maps™ **PLUS**
na našich stránkách unox.com



Kvalita vaření
Dosáhněte
požadovaného výsledku

Úspora
Energie, času
a surovin

Spolehlivost
Jednoduchá technologie
konkrétní výkony



Univerzální řešení pro individuální potřeby

Znásobte své možnosti

Najděte správné řešení
pro vaši kuchyni.

Nakonfigurujte online konvektomat
CHEFTOP MIND.Maps™ ONE
www.unox.com/cs_cz/configuratore



Konfigurace



Řešení Konvektomat + Konvektomat

Řešení se dvěma nad sebou
umístěnými konvektomaty je
ideální pro maximální všestrannost,
flexibilitu a úsporu energie.



Řešení Konvektomat + Neutrální skříňka

Doporučené řešení,
jak optimalizovat prostor uvnitř
vaší kuchyně a mít vždy
vše na správném místě.

Art. XWVEC-0811
Technické detaily na str. 56



Řešení Konvektomat + Slowtop

Ideální řešení pro řeznictví
a lahůdkářství, která používají
pečení v konvektomatu, udržování
a vaření přes noc.

Art. XEVSC-0711-CR
Technické detaily na str. 56



Konvektomat + Konvektomat + Digestor

Kondenzační gestoř ventless má
samočisticím filtrem, který zachycuje
pachy z výparů vypouštěných
z komínku konvektomatu.

Art. XEVH-HC11
Technické detaily na str. 56

Konfigurace

COUNTERTOP

COUNTERTOP



CHEFTOP MIND.Maps™ ONE COMPACT

Kompaktní konvektomat pro stravování

CHEFTOP MIND.Maps™
ONE COMPACT je extrémně
kompaktní profesionální
konvektomat pro ty, kteří
chtějí to nejlepší, i když
mají omezený prostor.

Mimořádně kompaktní

Koncentrace výkonu

CHEFTOP MIND.Maps™ **ONE** COMPACT je extrémně kompaktní profesionální konvektomat pro ty, kteří chtějí maximum, i když mají málo prostoru.

CHEFTOP MIND.Maps™ ONE COMPACT je konvektomat, pomocí kterého můžete snadno provádět jakýkoli druh vaření na nejmenší možném prostoru.

Všestrannost vaření, která je maximálně vyjádřena ve vícekomorových řešeních, která dávají prostor neustále se měnícím menu.

24%

Méně zabraného prostoru
ve srovnání s konvektomaty

40 kg

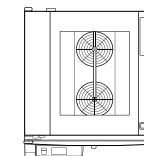
Maximální kapacita
kombinace 2 x 2 *

530 mm

Nejkompaktnější
přední šířka v kategorii

*Údaje se týkají kombinace konvektomatů 4 x XECC-0523-EPRM

Hledáte více výkonu?
Objevte CHEFTOP MIND.Maps™ **PLUS**
na našich stránkách unox.com



Snížené prostory
Využijte co nejvíce
vertikální prostor

Flexibilita
Sestavte nad sebe dva
konvektomaty pro různé
varné procesy současně

Úspora
Menší varná komora
vyžaduje méně energie

Řešení která optimalizují vaše prostory

Kompaktní sestavy

Výhoda 4 varných komor, na prostoru 2.

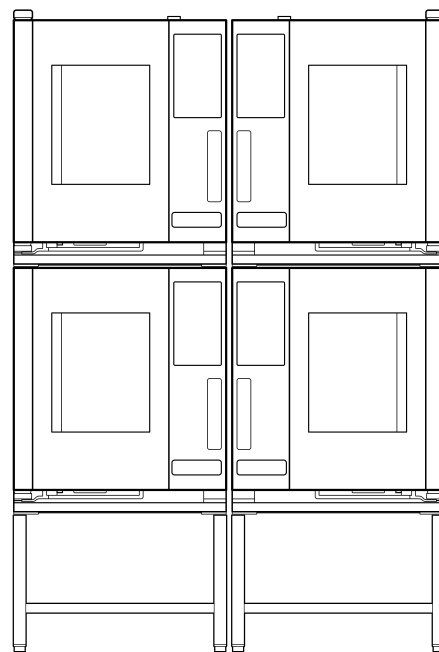
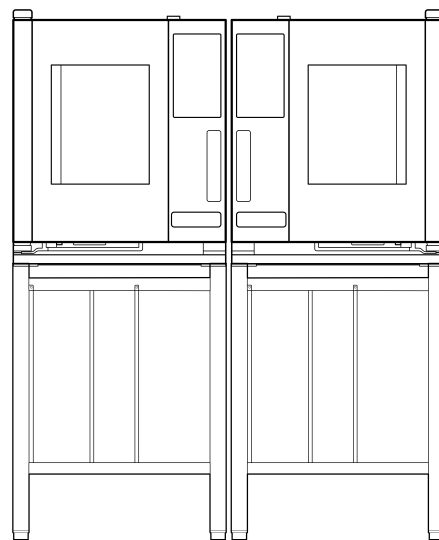
Restaurace je jako živý organismus.
Zapněte pouze konvektomat, který
budete potřebovat a ušetříte
tak náklady na provoz.

Najděte správné řešení
pro vaši kuchyň.

Nakonfigurujte online konvektomat
CHEFTOP MIND.Maps™ ONE
www.unox.com/cs_cz/configuratore



Konfigurace



Stejný prostor, dvojnásobná kapacita.

Objevte CHEFTOP MIND.Maps™ **PLUS** COMPACT
verzi GN 1/1 na stránkách unox.com



1 m

Konfigurace

CHEFTOP MIND.MapTM ONE BIG

Konvektomat se zavážecím vozíkem pro centrální kuchyně

CHEFTOP MIND.MapTM **ONE** BIG
je neúnavným nástrojem pro velké
kuchyně a varná centra, která
vyžadují jednoduché ovládání,
kvalitu a vysokou produktivitu.



Na čem vám záleží

Podstata výroby

CHEFTOP MIND.Maps™ **ONE** BIG je profesionální konvektomat se zavážecím vozíkem, který vám umožní vysokou produktivitu jednoduchým a intuitivním způsobem.

CHEFTOP MIND.Maps™ ONE BIG využívá mimořádně jednoduchou technologii, která poskytuje konkrétní podporu vaší práci.

Grilování, smažení, tradiční vaření a mnoho dalšího: velké objemy, které vyhovují profesionálním potřebám těch, kteří upřednostňují praktičnost a spolehlivost.

90 kg

Maximální **kapacita** při plném zatížení

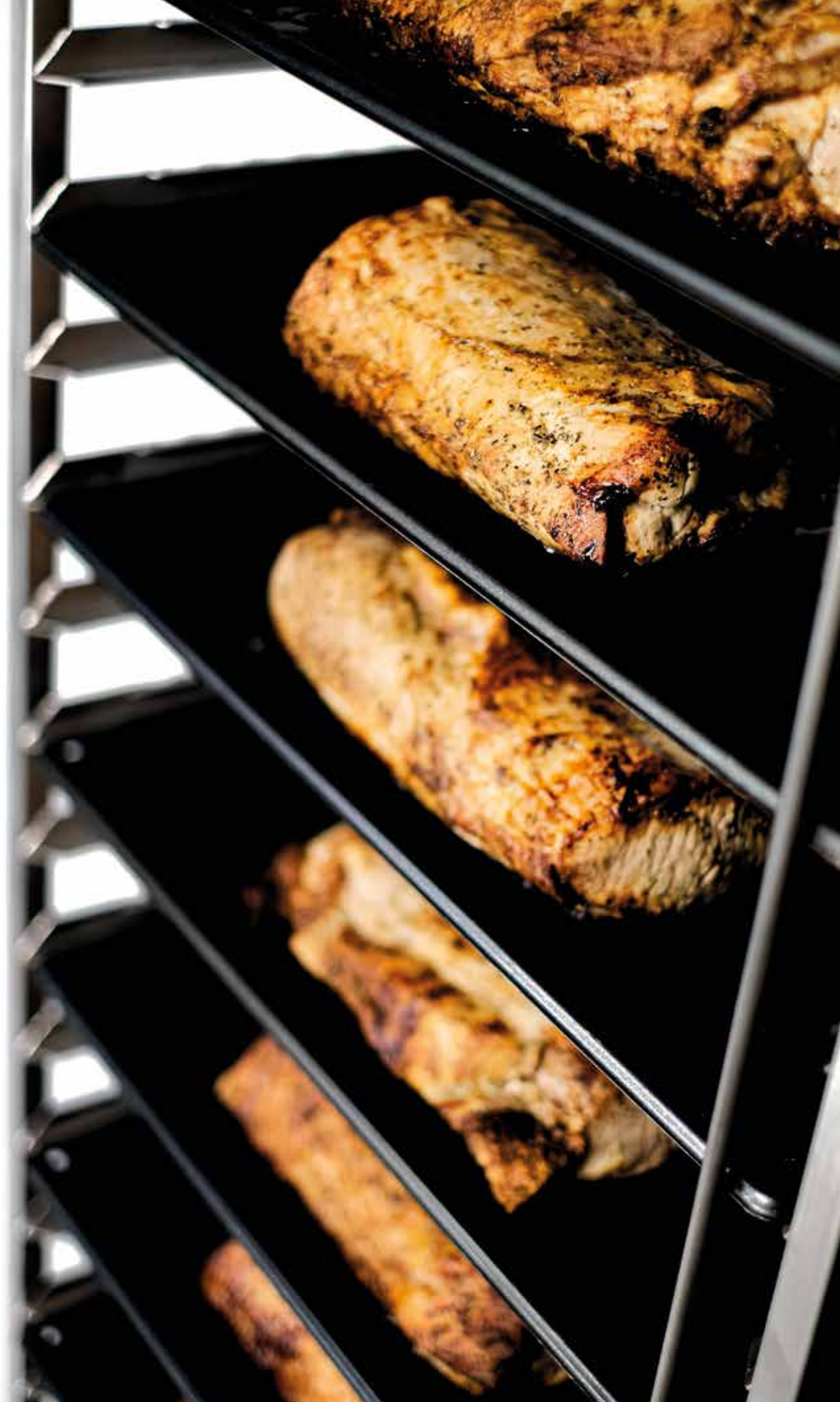
260 °C

Maximální **teplota** varného procesu

6.5 min

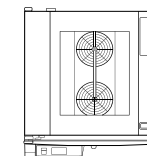
Čas **předehehřátí** od 30 °C do 300 °C

Údaje vztahující se na model XEVL-2011-E1RS



Posuňte své limity.

Prohlédněte si naše webové stránky unox.com CHEFTOP MIND.Maps™ **PLUS** BIG, jediný na světě s 6 reverzními ventilátory a svislými topnými tělesy.



Produktivita

Velké objemy,
bez přestávky

Kvalita

Dosáhněte
požadovaného výsledku

Spolehlivost

Jednoduchá technologie,
konkrétní výkony

Řešení, která maximalizují vaši investici

Maximální výnos, minimální úsilí

Pece CHEFTOP MIND.Maps™ BIG ONE jsou ideálním řešením pro všechny nejběžnější procesy vaření ve varných centrech a velkých kuchyních, které hledají spolehlivost, jistotu výsledků a rychlou návratnost investic.

Najděte správné řešení
pro vaši kuchyni.

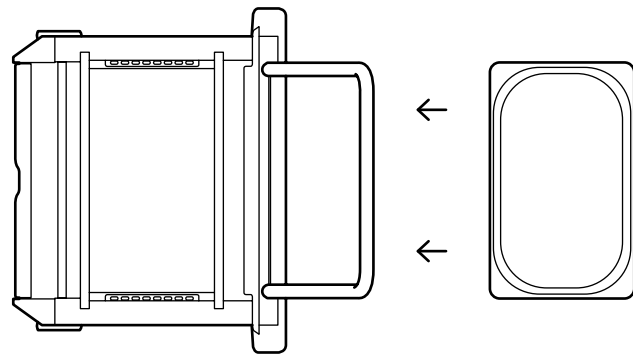
Nakonfigurujte online konvektomat
CHEFTOP MIND.Maps™ ONE
www.unox.com/cs_cz/configuratore



Řešení



2,8 m



Vložení nádob z delší strany

Lepší přehled o všech
pokrmách v konvektomatu, i
když je plně naložen.

Potřebujete řešení kompatibilní s
plechy GN1/2 a GN1/3?
Objevte CHEFTOP MIND.Maps™ BIG
na str. 42



Řešení

QUICK.Load

Vozík dostupný ve 20 GN 1/1
pro rychlé vkládání a snadné
převážení při plném naložení.

Art. XEVTL-2011
Technické detaily na str. 57

QUICK.Plate

Vozík pro regenerování až 51 talířů
během několika minut. Možnost
přizpůsobit váš QUICK.Plate
podle vašich specifických potřeb.

Art. XEVTL-051P
Technické detaily na str. 57

HOLDING.Cover

Termo obal, který udržuje
pokrmu teplou před
podáváním.

Art. XUC030
Technické detaily na str. 57



CHEFTOP MIND.Maps™ ONE BIG COMPACT

Kompaktní navenek, velký uvnitř

Profesionální mobilní konvektomat CHEFTOP MIND.Maps™ ONE BIG COMPACT je ideálním nástrojem pro velké kuchyně, které potřebují jednoduchou technologii a maximální produktivitu prostoru.

Malá zastavěná plocha, velká produkce

Podstata výroby bez prostorových omezení

CHEFTOP MIND.Maps™ ONE BIG COMPACT je profesionální mobilní konvektomat, který umožňuje maximalizovat produktivitu na metr čtvereční jednoduše a intuitivně.

CHEFTOP MIND.Maps™ ONE BIG COMPACT soustřeďuje mimořádně jednoduchou technologii do šířky 650 mm, aby vám poskytla maximální výkon na co nejmenší zastavěné ploše.

Grilování, restování, tradiční vaření a mnoho dalšího: vysoká produkce, která splňuje profesionální potřeby těch, kdo upřednostňují praktické použití a spolehlivost.

90 kg

Maximální nosnost
při plném naložení

260 °C

Maximální teplota
vaření

6.5 min

Doba předehřevu
z 30 °C na 260 °C

Zmenšený půdorys
Maximální produktivita
na pouhých 0,65
metrech čtverečních

Kompatibilita
Vozík je kompatibilní
se všemi hlavními
zchlazovači
dostupnými na trhu

Spolehlivost
Jednoduchá
technologie,
skutečný výkon



Řešení, která maximalizují produktivitu na metr čtvereční

Malá zastavěná plocha, velká produkce

Výhoda v podobě 4 pecí
na půdorysné ploše určené pro 3.

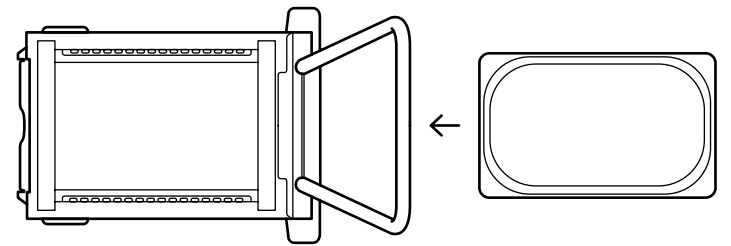
Najděte správné řešení
pro vaši kuchyni.
Nakonfigurujte online konvektomat
CHEFTOP MIND.Maps™ ONE
www.unox.com/cs_cz/configuratore



Řešení



2,8 m



Kompatibilní s plechy GN1/1, GN1/2 a GN1/3

Design compatto ottenuto
grazie all'inserimento teglia
dal lato corto.

Potřebujete řešení s vkládáním
plechů na delší straně?
Objeďte CHEFTOP MIND.Maps™ BIG
na str. 36

QUICK.Load

Vozík dostupný ve 20 GN 1/1
pro rychlé vkládání a snadné
převážení při plném naložení.

Art. XECTL-2013
Technické detaily na str. 57

QUICK.Plate

Vozík pro regenerování až 51
talířů během několika minut.
Možnost přizpůsobit váš
QUICK.Plate podle vašich
specifických potřeb.

Art. XECTL-051P
Technické detaily na str. 57

HOLDING.Cover

Termo obal, který udržuje
pokrmu teplé před
podáváním.

Art. XUC033
Technické detaily na str. 57

Řešení

BIG COMPACT

BIG COMPACT



Objevte technologii SENSE.Klean,
která šetří detergent a energii.

K dispozici pouze v konvektomatech
CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS.

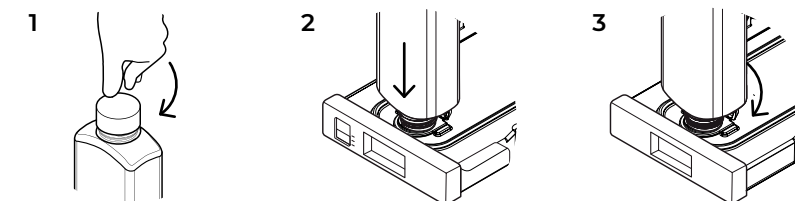
Pečujte o váš konvektomat

Péče a údržba

Stiskněte tlačítko
a vyberte nejvhodnější
čištění úměrné stupni
znečištění. Zatímco
se konvektomat čistí,
soustřed'te se na to,
co je důležité.

UNOX.Pure

DET&Rinse™



Péče a údržba



PURE-RO

Systém filtrace vody inverzní osmózou zaručuje kompletní demineralizaci vody.



PURE

Filtrační systé UNOX.Pure snižuje uhličitánovou tvrdost vody, čímž se zabrání usazování vodního kamene uvnitř varné komory.



REFILL

Náhradní kazety pro filtrační systém UNOX.PURE



PLUS

Leštící čistící prostředek zaručuje maximální úroveň čistoty, nižší spotřebu a dlouhou životnost konvektomatu.



ECO

Čistící prostředek pro každodenní mytí, který nezatěžuje životní prostředí.



ULTRA

Vysoce účinný čistící prostředek pro agresivní nečistoty, doporučený při pečení/grilování velkého množství tučného masa.

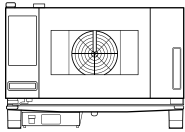
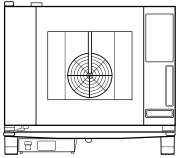
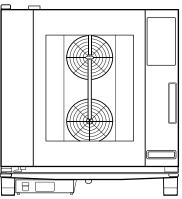
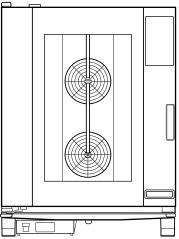
Péče a údržba

MIND.Maps™ ONE

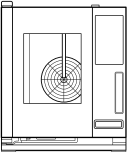
Objevte konvektomaty a jejich příslušenství

Podstata konvektomatu

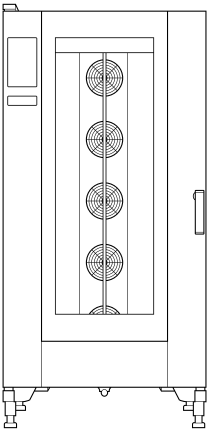
CHEFTOP MIND.Maps™ ONE
COUNTERTOP

			
750 x 783 x 538 mm š x h x v	750 x 783 x 675 mm š x h x v	750 x 783 x 843 mm š x h x v	750 x 783 x 1010 mm š x h x v
 XEVC - 0311 - EIRM	 XEVC - 0511 - EIRM	 XEVC - 0711 - EIRM	 XEVC - 1011 - EIRM
kapacita 3 GN 1/1 rozteč 67 mm frekvence 50/60 Hz napětí 380-415V 3N~ příkon 5 kW hmotnost 54 kg	kapacita 5 GN 1/1 rozteč 67 mm frekvence 50/60 Hz napětí 380-415V 3N~ příkon 9,3 kW hmotnost 66 kg	kapacita 7 GN 1/1 rozteč 67 mm frekvence 50/60 Hz napětí 380-415V 3N~ příkon 11,7 kW hmotnost 82 kg	kapacita 10 GN 1/1 rozteč 67 mm frekvence 50/60 Hz napětí 380-415V 3N~ příkon 18,5 kW hmotnost 92 kg
 XEVC - 0511 - EIRM - LP			
verze s nízkou spotřebou energie příkon 7 kW			

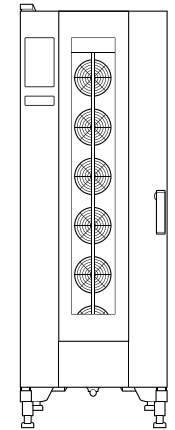
COMPACT


535 x 672 x 649 mm š x h x v
 XECC - 0523 - EIRM
kapacita 5 GN 2/3 rozteč 67 mm frekvence 50/60 Hz napětí 380-415V 3N~ příkon 5,15 kW hmotnost 56 kg

BIG


892 x 925 x 1875 mm š x h x v
 XEVL - 2011 - EIRS
kapacita 20 GN 1/1 rozteč 67 mm frekvence 50/60 Hz napětí 380-415V 3N~ příkon 35,5 kW hmotnost 262 kg

BIG COMPACT


650 x 1002 x 1875 mm š x h x v
 XECL - 2013 - EIRS
kapacita 20 GN 1/1 rozteč 67 mm frekvence 50/60 Hz napětí 380-415V 3N~ příkon 35,5 kW hmotnost 285 kg

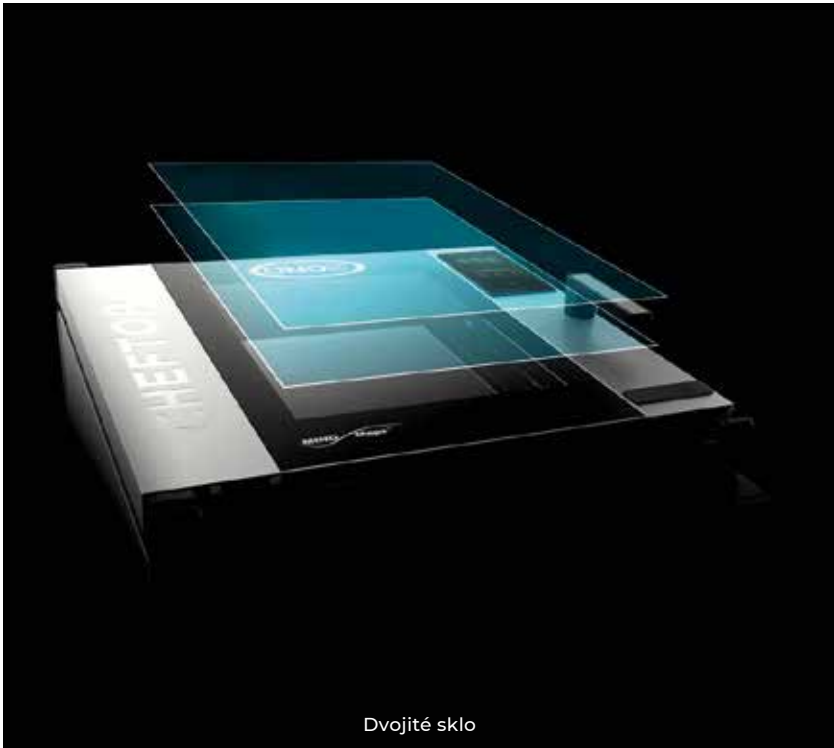
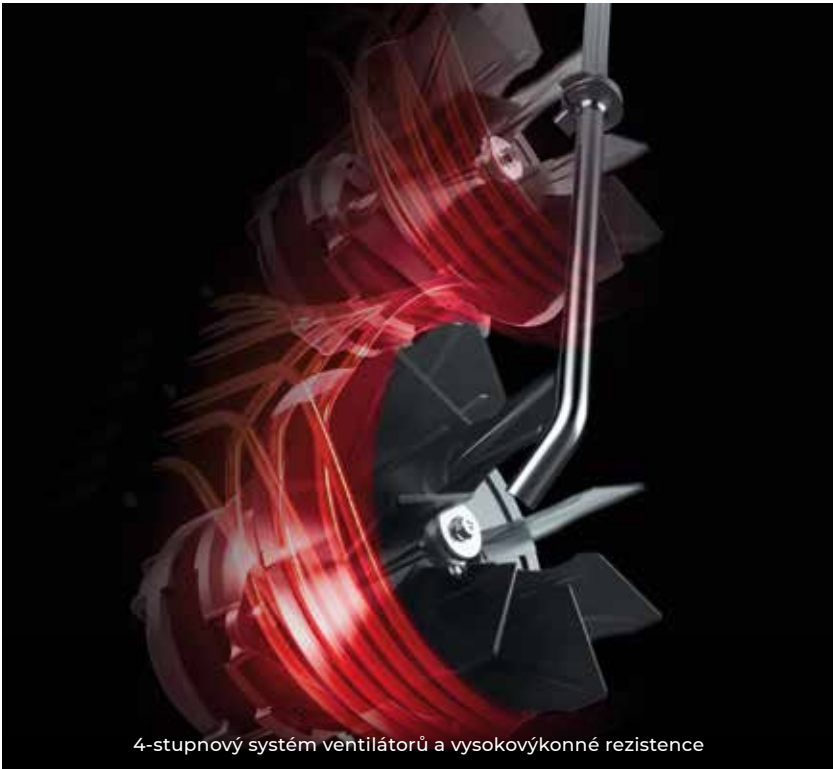
Poznámka
Všechny konvektomaty jsou rovněž dostupné s otevíráním dveří zleva
doprava - například kód XEVC-1011-EPLM.
Všechny konvektomaty BIG jsou dodávány se zavážecím vozíkem.



Výbava

	 BIG a	 BIG COMPACT	 COUNTERTOP a COMPACT
• Standardní			
○ Volitelná/příplatková			
— Nedostupná			
UNOX INTELLIGENT PERFORMANCE			
ADAPTIVE.Cooking™: automaticky upraví nastavené parametry tak, aby bylo vždy dosaženo dokonalých výsledků	-	-	-
CLIMALUX™: celková regulace vlhkosti uvnitř varné komory	●	●	●
SMART.Preheating: automaticky nastaví teplotu a dobu předehřátí	-	-	-
AUTO.Soft: řídí nárůst teploty tak, aby byla delikátnější	-	-	-
SENSE.Klean: kalkuluje stupeň nečistoty uvnitř komory a doporučí nejvhodnější automatický mycí program	-	-	-
UNOX INTENSIVE COOKING			
DRY.Maxi™: rychlé odvětrání vlhkosti z varné komory	●	●	●
STEAM.Maxi™: produkce vlhkosti páry od 35 °C	●	●	●
AIR.Maxi™: více ventilátorů s reverzním chodem a 4 nastavitelnými rychlostmi	●	●	●
EFFICIENT.Power: tepelná efektivita certifikovaná ENERGY STAR	-	-	-
PRESSURE.Steam: zvyšuje produkci a teplotu páry	-	-	-
DATA DRIVEN COOKING			
Připojení k Wi-Fi	○	○	○
Připojení k Ethernetu	○	○	○
ddc.unox.com: řídí využití v reálném čase, vytváří a přeposílá recepty z vašeho pc do vašich konvektomatů	●	●	●
DDC.Stats: analyzuje, porovnává a zlepšuje údaje o použití a spotřebě vašeho konvektomatu	-	-	-
DDC.App: monitoruje v reálném čase z vašeho smartphonu připojeného konvektomatu	●	●	●
DDC.Coach: analyzuje způsob, jak používáte váš konvektomat a navrhuje personalizované recepty	●	●	●
COTTURA MANUALE			
Konvekcční vaření na 30 °C až 260 °C	●	●	●
Konvekcční vaření na 30 °C až 300 °C	-	-	-
Kombinovaný režim páry a konvekcčního vaření od 35 °C se STEAM.Maxi™ od 30% do 90%	●	●	●
Kombinovaný režim vlhkosti a konvekcčního vaření od 48 °C se STEAM.Maxi™ od 10% do 20%	●	●	●
Vaření v páře od 48 °C do 130 °C; se STEAM.Maxi™ 100%	●	●	●
Kombinovaný režim konvekcčního vaření + suchého vzduchu od 30 °C s DRY.Maxi™ 10% - 100%	●	●	●
Vaření se sondou a funkcí DELTA T	●	●	●
Jednobodová sonda jádra	●	●	●
Vícebodová sonda jádra MULTI.Point - vyjma modely XEVC-0311-EPRM / XECC-0523-EPRM	-	-	-
Sonda jádra SOUS-VIDE	○	○	○
POKROČINÉ A AUTOMATICKÉ NASTAVENÍ VARNÝCH PROCESŮ			
MIND.Maps™: nakreslete přímo na displeji křivku varných procesů	●	●	●
PROGRAMY: až 384 uložitelných programů s možností přiřazení názvu, obrázku nebo nebo podpisu	●	●	●
CHEFUNOX: vyberte si z knihovny co chcete vařit, konvektomat automaticky nastaví veškeré parametry	-	-	-
MULTI.Time: spravuje více jak 10 časovačů pro přípravu různých produktů současně	-	-	-
MISE.EN.PLACE: synchronizuje čas vložení různých surovin pro současný výdej pokrmů	-	-	-
AUTOMATICKÉ MYTÍ			
Rotor.KLEAN™: 4 automatické mycí programy	●	●	●
Rotor.KLEAN™: kontrola přítomnosti vody a čistícího prostředku-vyjma modely XEVC-0311-EPRM / XECC-0523-EPRM	-	-	-
Integrovaný zásobník čistícího prostředku DET&Rinse™	●	●	●
POMOCNÉ FUNKCE			
Teplota předehřátí až na 300 °C nastavitelná uživatelem pro každý program zvlášť	-	-	-
Teplota předehřátí až na 260 °C nastavitelná uživatelem pro každý program zvlášť	●	●	●
Zobrazení časového odpočtu	●	●	●
Udržovací režim HOLD a kontinální režim INF	●	●	●
Zobrazení jmenovité hodnoty parametrů vaření	●	●	●
Jednotka teploty ve °C nebo °F	●	●	●
VÝKON A BEZPEČNOST			
Protek.SAFE™: automatická brzda motoru při otevření dveří	●	●	●
Protek.SAFE™: regulace elektrického příkonu nebo plynu v závislosti na reálných požadavcích konvektomatu	-	-	-
Spido.GAS™: vysoce výkonné rovné výměníky tepla pro symetrické rozložení tepla	-	-	-
Spido.GAS™: vysoce výkonná topná tělesa a symetrické výměníky	-	-	-
TECHNICKÉ DETAILY			
Varná komora z vysoce odolné nerezové oceli AISI 304 ad s oblémi rohy	-	●	●
Varná komora z nerezové oceli AISI 316 L	●	-	-
Varná komora s nerezovými vsuny L-profil	●	●	●
Osvětlení varné komory LED světlem zabudovaným ve dveřích	●	●	●
Dotykový ovládací panel 9.5"	-	-	-
Rezistivní (odporový) panel 7"	●	●	●
Páře odolný ovládací panel s certifikací IPX5	●	●	●
Odkapová miska s nepřetržitým odvodem kondenzátu i při otevřených dveřích	●	●	●
Odkapová miska s velkou kapacitou, kterou lze připojit k odtoku	●	●	●
Nízká hmotnost - robustní konstrukce využívající moderní materiály	●	●	●
Systém více 4 rychlostních ventilátorů a vysoce výkonných kruhových topných těles	-	●	●
6 motorů s více ventilátory s reverzním chodem a lineárními topnými tělesy s vysokou intenzitou výkonu	-	-	-
Panty dveří realizované z vysoce odolného a samomazného techno-polymery	●	●	●
Aretace dveří v 120° - 180°	●	-	-
Aretace dveří v 60° - 120° - 180°	-	●	●
Možnost obrácení otevírání dveří i po instalaci	-	○	○
Tloušťka dveří 70 mm	●	-	-
Otvíratelné vnitřní sklo dveří pro snadnou údrž	●	●	●
Dvoustupňové bezpečnostní zavírání / otevírání dveří	●	○	○
Bezdotykový spínač dveří	●	●	●
Autodiagnostický systém pro detekci problémů a poruch	●	●	●
Bezpečnostní teplotní spínač	●	●	●

Technické detaily



Technické detaily



Antikondenzační systém pro sběr kapek



Wi-Fi připojení k internetu



MULTI.Point
a SOUS Vide sonda



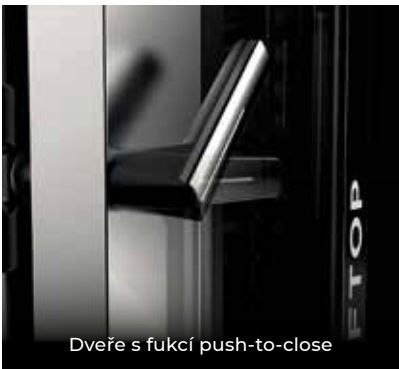
Materiál s vysokou izolační vlastností



Integrované LED světlo



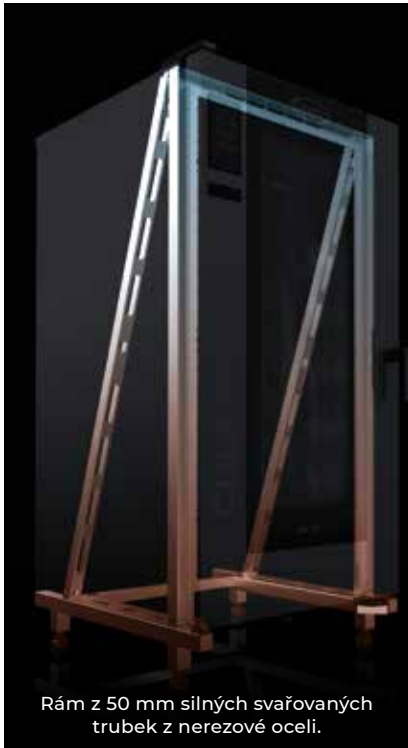
4-stupňový systém ventilátorů a vysokovýkonné rezistence



Dveře s funkcí push-to-close



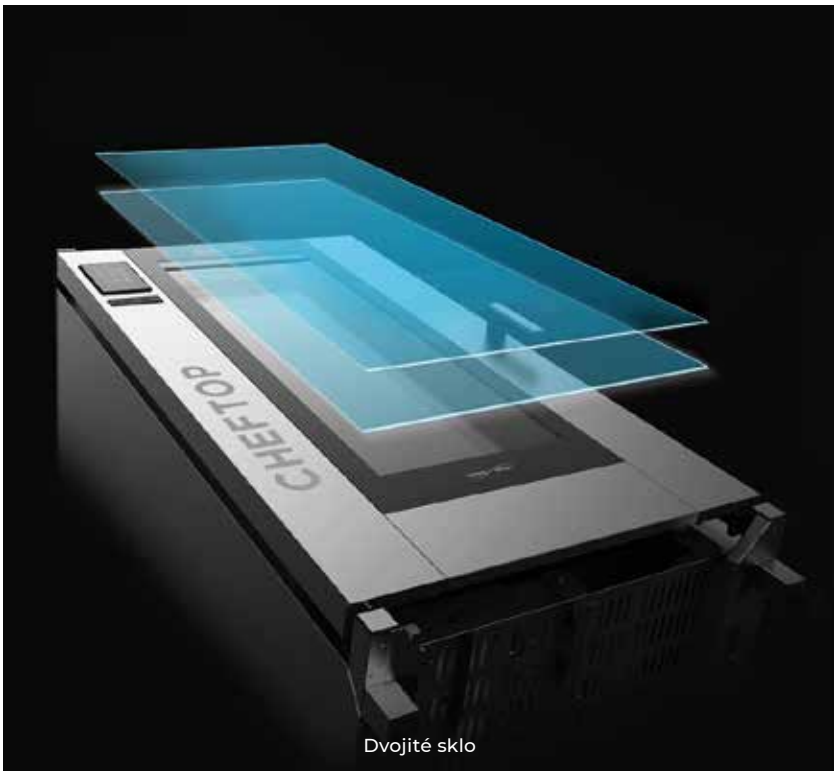
Varná komora je vyrobená z vysoce pevné nerezové oceli AISI 316L.



Rám z 50 mm silných svařovaných trubek z nerezové oceli.



USB port pro stahování/odesílání dat



Dvojitě sklo



Ergonomická rukojeť

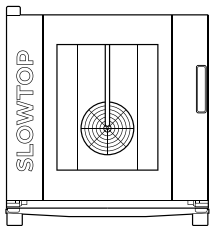
Příslušenství

Objevte veškeré dostupné příslušenství na webových stránkách Unox

www.unox.com/cs_cz/prislusenstvi

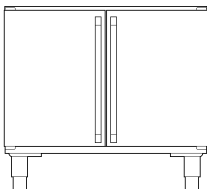


SLOWTOP



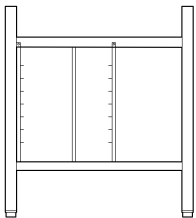
SLOWTOP
pro konvketomaty
COUNTERTOP GN 1/1
750 x 792 x 961 mm - š x h x v
Art. XEVSC-0711-CR

NEUTRÁLNÍ SKŘÍŇKA

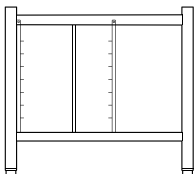


NEUTRÁLNÍ SKŘÍŇKA
pro konvketomaty
COUNTERTOP GN 1/1
750 x 656 x 676 mm - š x h x v
Art. XWVEC-0811

PODSTAVEC



EXTRA VYSOKÝ PODSTAVEC
pro konvketomaty
COUNTERTOP GN 1/1
732 x 641 x 888 mm - š x h x v
Art. XWVRC-0711-UH



VYSOKÝ PODSTAVEC
pro konvketomaty
COUNTERTOP GN 1/1
732 x 546 x 752 mm - š x h x v
Art.: XWVRC-0711-H



pro konvketomaty COMPACT GN 2/3
518 x 585 x 744 mm - š x h x v
Art. XWCRC-0623-H

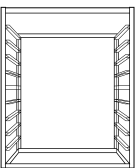


STŘEDNÍ PODSTAVEC
pro konvketomaty
COUNTERTOP GN 1/1
732 x 546 x 462 mm - š x h x v
Art. XWVRC-0011-M

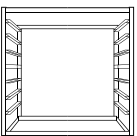
NÍZKÝ PODSTAVEC
pro konvketomaty
COUNTERTOP GN 1/1
732 x 546 x 305 mm - š x h x v
Art. XWVRC-0011-L

pro konvketomaty COMPACT GN 2/3
518 x 484 x 305 mm - š x h x v
Art. XWCRC-0023-L

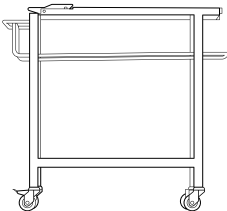
KOŠE A VOZÍKY



CESTO
pro konvketomaty
COUNTERTOP 10 GN 1/1
568 x 361 x 713 mm - š x h x v
Art. XWVBC-0911

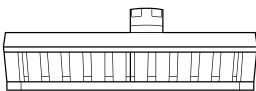


CESTO
pro konvketomaty
COUNTERTOP 7 GN 1/1
568 x 361 x 546 mm - š x h x v
Art. XWVBC-0611

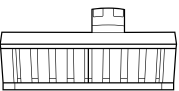


TROLLEY
pro koše GN 1/1
605 x 700 x 923 mm - š x h x v
Art. XWVYC-0011

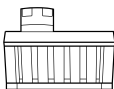
DIGESTOSŘE



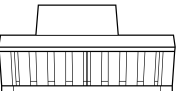
KONDENZAČNÍ DIGESTOŘ
pro konvketomaty BIG 20 GN 1/1
892 x 1131 x 342 mm - š x h x v
Art. XEAHL-HCFL



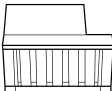
KONDENZAČNÍ DIGESTOŘ
pro konvketomaty
COUNTERTOP GN 1/1
750 x 956 x 240 mm - š x h x v
Art. XEVHC-HC11



KONDENZAČNÍ DIGESTOŘ
pro konvketomaty
COMPACT GN 2/3
535 x 900 x 240 mm - š x h x v
Art. XEHC-HC23

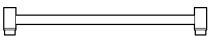


**DIGESTOŘ S AKTIVNÍM
UHLÍKOVÝM FILTREM**
pro konvketomaty
COUNTERTOP GN 1/1
750 x 956 x 366 mm - š x h x v
Art. XEVHC-CF11



**DIGESTOŘ S AKTIVNÍM
UHLÍKOVÝM FILTREM**
pro konvketomaty
COMPACT GN 2/3
535 x 823 x 366 mm - š x h x v
Art. XEHC-CF23

UMÍSTĚNÍ NA PODLAHU

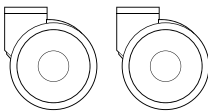


* Povinné pro umístění pece
na zem

UMÍSTĚNÍ NA PODLAHU

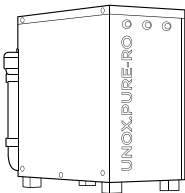
pro konvketomaty
COUNTERTOP GN 1/1
732 x 546 x 113 mm - š x h x v
Art. XWVRC-0011-F

SADA KOLEČEK



SADA KOLEČEK
2 kolečka s brzdou, 2 kolečka bez
brzdy - řetězky pro upevnění ke zdi
Art. XUC012

PÉČE A ÚDRŽBA



UNOX.PURE-RO
systém reverzní osmózy
230 x 540 x 445 mm - š x h x v
Art. XHC002

ČISTÍCÍ PROSTŘEDKY



**DET&RINSE™ PLUS
DET&RINSE™ ECO
DET&RINSE™ ULTRA**

balení po 10 lahvích x 1 lt
Art. DB1015
Art. DB1018
Art. DB1050

PŘIPOJENÍ

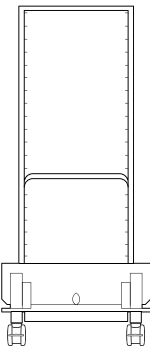


**PŘÍSLUŠENSTVÍ
PRO PŘIPOJENÍ KONVEKTO-
MATU K INTERNETU**

Sada pro WiFi připojení pro
konvketomaty COUNTERTOP
Art. XEC002

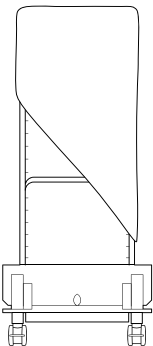
Sada pro WiFi připojení
pro konvketomaty BIG
Art. XEC016

QUICK.LOAD & QUICK.PLATE



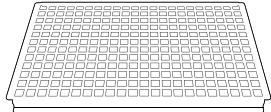
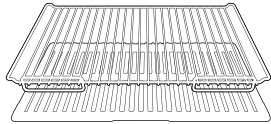
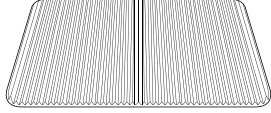
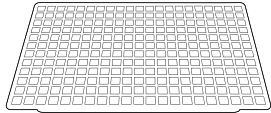
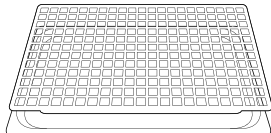
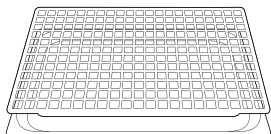
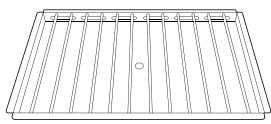
QUICK.LOAD
pro konvketomaty BIG 20 GN 1/1
776 x 681 x 1741 mm - š x h x v
Art. XEVTL-2011

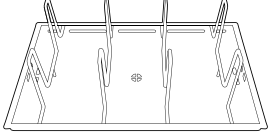
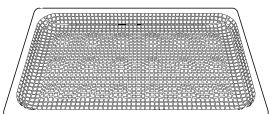
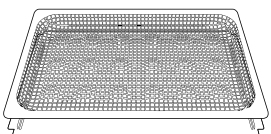
QUICK.PLATE
pro konvketomaty BIG 20 GN 1/1
- 51 talířů
776 x 681 x 1709 mm - š x h x v
Art. XEVTL-051P

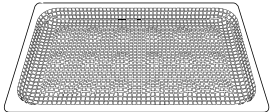
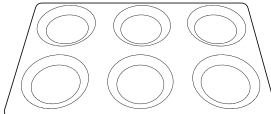
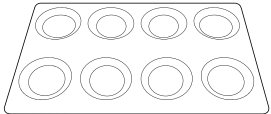
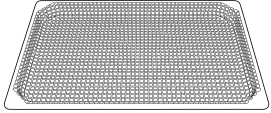
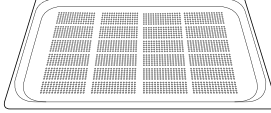


HOLDING.COVER
termoobal
pro QUICK.LOAD a QUICK.PLATE
GN 1/1
Art. XUC030

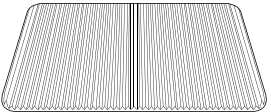
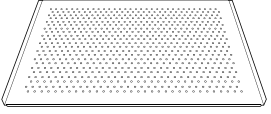
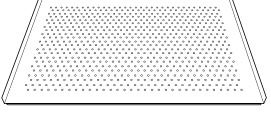
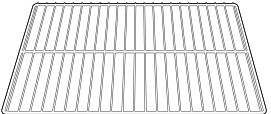
COOKING ESSENTIALS

	GRILL Nepřílnavý hliníkový plech pro grilování. Bez nutnosti přehřátí plechu GN 1/1 v 37 mm Art. TG885 GN 2/3 v 37 mm Art. TG720
	SUPER.GRILL Hliníková grilovací deska s nepřilnavým povrchem. Obsahuje nerezový rošt pro rychlé naplnění varné komory při plném zatížení GN 1/1 v 40 mm Art. TG970
	FAKIRO.GRILL Hliníková deska - dva povrchy: hladký a rýhovaný, pro různé varné procesy GN 1/1 v 12 mm Art. TG870 GN 2/3 v 12 mm Art. TG770
	BACON.GRID Nerezový perforovaný plech GN 1/1 v 13,5 mm Art. TG944
	BACON.20 Plech s odvodem tuků GN 1/1 v 21 mm Art. TG840
	BACON.40 Plech s odvodem tuků GN 1/1 v 41 mm Art. TG945
	POLLO.GRILL Nerezový plech s odvodem tuků pro pečení masa a ryb GN 1/1 v 27 mm Art. GRP840

	STEEL.20 Nerezový plech GN 1/1 v 20 mm Art. TG805 STEEL.40 GN 1/1 v 40 mm Art. TG815 GN 2/3 v 40 mm Art. TG705 STEEL.65 GN 1/1 v 65 mm Art. TG825
	POLLO.BLACK Nerezový nepřilnavý plech s rošty pro přípravu 8 / 4 celých kuřat GN 1/1 v 167 mm Art. GRP825 GN 2/3 v 140 mm Art. GRP715
	BLACK.20 Nepřílnavá gastronádoba z nerezové oceli GN 1/1 v 20 mm Art. TG895
	BLACK.40 Nepřílnavá gastronádoba z nerezové oceli GN 1/1 v 40 mm Art. TC900
	BLACK.FRY Nerezový perforovaný plech pro fritování GN 1/1 v 40 mm Art. GRP816
	CLEAN.FRY Nerezová nepřilnavá perforovaná mřížka pro smažení s plechem pro odvod tuků GN 1/1 v 51,5 mm Art. GRP820

	POTATO.FRY Perforovaný nerezový plech pro úpravu bramb hranolků GN 1/1 v 40 mm Art. GRP817 GN 2/3 v 30 mm Art. GRP711
	PAN.FRY Nepřílnavý plech pro fritování GN 1/1 v 20 mm Art. TC905 GN 2/3 v 20 mm Art. TG735
	EGGS 6 x 2 Nepřílnavá hliníková nádoba pro přípravu až 12 vajec GN 1/1 v 27 mm Art. TC935
	EGGS 8 x 1 Nepřílnavá hliníková nádoba pro přípravu až 8 vajec GN 1/1 v 27 mm Art. TC936 GN 2/3 v 27 mm Art. TC937
	STEAM Perforovaný nerezový plech pro přípravu pokrmů v páře GN 1/1 v 40 mm Art. GRP815 GN 2/3 v 30 mm Art. GRP710
	FORO.STEEL20 Nerezový plech GN 1/1 v 20 mm Art. TG810 FORO.STEEL 40 GN 1/1 v 40 mm Art. TG820 GN 2/3 v 40 mm Art. TG710 FORO.STEEL 65 GN 1/1 v 65 mm Art. TG830

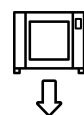
BAKING ESSENTIALS

	FAKIRO™ Nepřílnavá hliníková gastronádoba - dva povrchy: hladký a rýhovaný, pro různé varné procesy GN 1/1 v 12 mm Art. TG875 GN 2/3 v 37 mm Art. TG715
	FORO.BLACK Nepřílnavý hliníkový perforovaný plech GN 1/1 v 15 mm Art. TG890 GN 2/3 v 15 mm Art. TG730
	FORO.SILICO Hliníkový mikroperforovaný plech potažený silikonem - cukrářské a pekařské produkty GN 1/1 v 12 mm Art. TC975
	STEEL.GRID Nerezový rošt GN 1/1 v 8,5 mm Art. GRP806 GN 2/3 v 8,5 mm Art. GRP705

Technická Podpora

Instalace

Ten pravý partner poblíž vaší kuchyně



Globální síť servisních center

Správná instalace je nezbytná pro zajištění bezproblémové funkčnosti vašeho MIND.Maps™ ONE a odstranění přerušení ve vaší každodenní práci. Zaměřujeme se na vás, abyste se mohli soustředit na to, na čem vám záleží. Najděte autorizovaná servisní střediska nejbližší vaší kuchyni.

Údržba

Nezastavujte svou kuchyni



Nejrychlejší odpověď na vaše potřeby

Po připojení k internetu váš konvektomat komunikuje veškeré závady nebo nezbytnou údržbu přímo našemu provoznímu centru. Uchovávat v optimálních podmínkách váš konvektomat je prioritou společnosti Unox: naši kvalifikovaní technici jsou vám k dispozici, aby vám poskytli telefonickou nebo místní podporu.

Záruka LONG.Life e LONG.Life4

Slib spolehlivosti



Volba, která vydrží v průběhu času

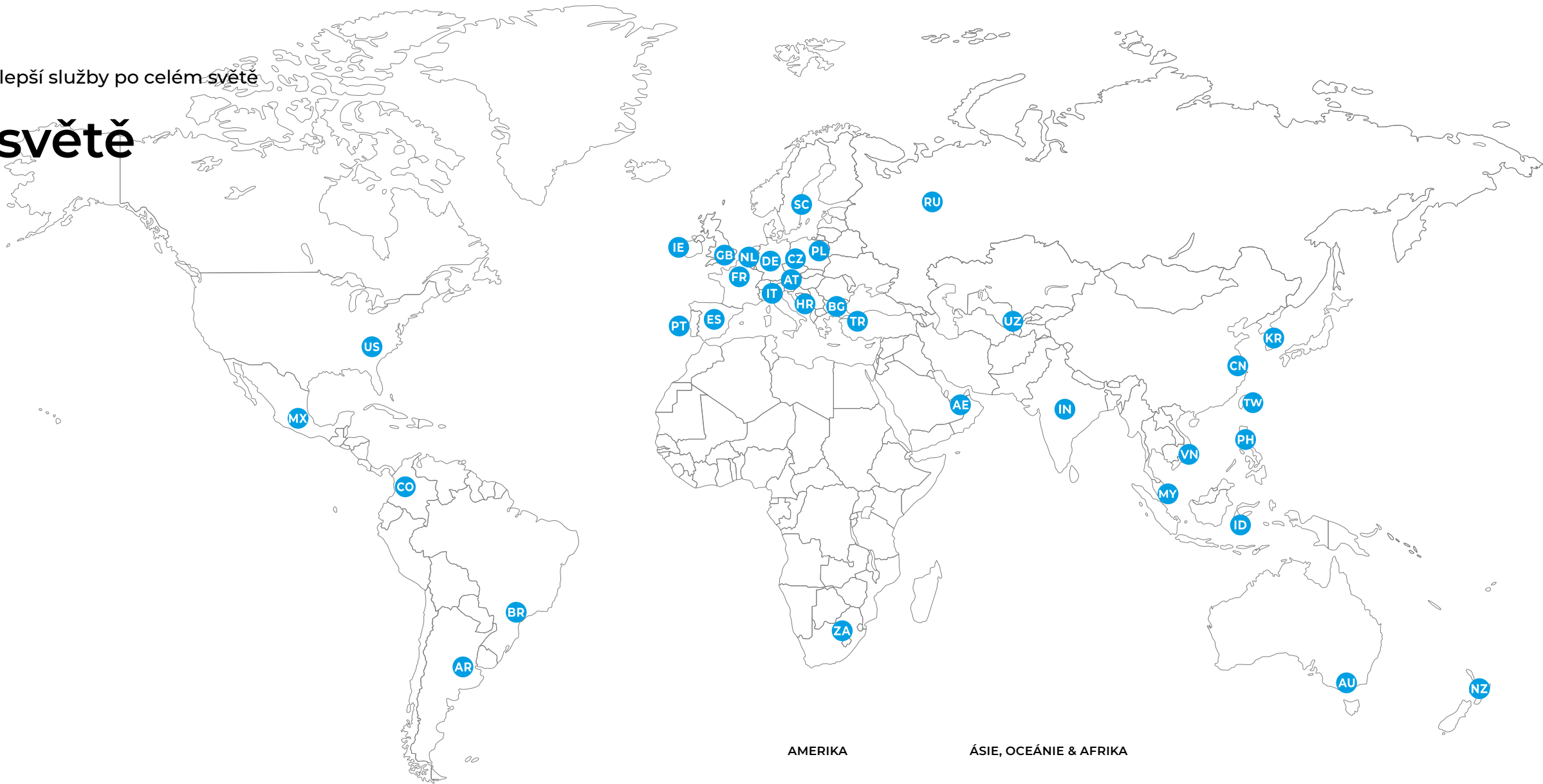
Po připojení konvektomatu CHEFTOP MIND.Maps™ ONE k internetu můžete aktivovat na našich webových stránkách unox.com LONG.Life4 a prodloužit záruku až na 4 roky nebo 10 000 provozních hodin na náhradní díly a 24 měsíců * nebo 10 000 provozních hodin na pracovní sílu.

*Zkontrolujte podmínky záruky pro vaši zemi na našich stránkách unox.com

LONGLife4

Globální společnost. Nejlepší služby po celém světě

Unox ve světě



Kontakty

Kontakty

MEZINÁRODNÍ

UNOX S.p.a

Via Majorana, 22
35010 - Cadoneghe (PD) - Italy
E-mail: info@unox.com
Tel: +39 049 8657511

EVROPA

IT - ITALIA
UNOX S.p.a
E-mail: info@unox.it
Tel: +39 049 736 0781

DE - DEUTSCHLAND
UNOX DEUTSCHLAND GMBH
E-mail: info.de@unox.com
Tel: +49 32 211121581

FR - FRANCE, BELGIUM
& LUXEMBOURG
UNOX FRANCE s.a.s.
E-mail: info.fr@unox.com
Tel: +33 4 81 68 19 12

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

ES - ESPAÑA
UNOX PROFESIONAL
ESPAÑA S.L.
E-mail: info.es@unox.com
Tel: +34 932 20 36 52

GB - UNITED KINGDOM
UNOX UK Ltd.
E-mail: info.uk@unox.com
Tel: +44 1252 851 522

IE - IRELAND
UNOX IRELAND
E-mail: info.ie@unox.com
Tel. +353 (0) 87 32 23 218

SC - SCANDINAVIAN
COUNTRIES
UNOX SCANDINAVIA AB
E-mail: info.se@unox.com
Tel: +46(0)790 75 63 64

AT - ÖSTERREICH
UNOX ÖSTERREICH GMBH
E-mail: info.de@unox.com
Tel. +43 1206 092 068

RU - РОССИЯ, ПРИБАЛТИКА
И СТРАНЫ СНГ
UNOX РОССИЯ
E-mail: info.ru@unox.com
Tel: +7 (499) 702 - 00 - 14

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

HR - HRVATSKA
UNOX CROATIA
E-mail: narudzbe@unox.com
Tel: +39 049 86 57 538

BG - БЪЛГАРИЯ
UNOX BULGARIA
E-mail: info.bg@unox.com
Tel: +359 2 419 05 00

PL - POLSKA
Unox Polska Sp.zo.o.
E-mail: info.pl@unox.com
Tel: + 48 22 104 17 01

TR - TÜRKİYE - UNOX TURKEY
Profesyonel mutfak ekipmanları
endüstri ve ticaret limited şirketi
E-mail: info.tr@unox.com
Tel: +90 530 176 62 03

NL - NETHERLANDS
UNOX NETHERLANDS B.V.
E-mail: info.nl@unox.com
Tel: +31 70 700 6170

BR - BRASIL
UNOX BRASIL
SERVICOS LTDA.
E-mail: info.br@unox.com
Tel: +55 11 98717-8201

AR - ARGENTINA
UNOX ARGENTINA
E-mail: info.ar@unox.com
Tel: +54 911 37 58 43 46

MX - MEXICO,
S. DE R.L. DE C.V.
E-mail: info.mx@unox.com
Tel: +52 55 8116-7720

US - U.S.A. & CANADA
UNOX Inc.
E-mail: info.usa@unox.com
Tel: +1 800 489 8669

CO - COLOMBIA
UNOX COLOMBIA
E-mail: info.co@unox.com
Tel: +57 350 65 88 204

AE - U.A.E.
UNOX MIDDLE EAST DMCC
E-mail: info.uae@unox.com
Tel: +971 4 554 2146

UZ - UZBEKISTAN
UNOX PRO LLC
E-mail: info.uz@unox.com
Tel: +998 90 370 90 10

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

PH - PHILIPPINES
UNOX PHILIPPINES
E-mail: Order.Asia@unox.com
Tel: +63 9173108084

ID - INDONESIA
UNOX INDONESIA
E-mail: Order.Asia@unox.com
Tel: +62 81908852999

KR - 대한민국
UNOX KOREA CO. Ltd.
E-mail: info.kr@unox.com
Tel: +82 2 69410351

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

NZ - NEW ZEALAND
UNOX NEW ZEALAND Ltd.
E-mail: info@unox.co.nz
Tel: +64 (0) 800 76 0803

IN - INDIA
UNOX INDIA PRIVATE
LIMITED
E-mail: info.in@unox.com
Tel: +971 4 554 2146

VN - VIETNAM
UNOX INDOCHINA
E-mail: info.asia@unox.com
Tel: +84916560803

CN - 中华人民共和国
UNOX TRADING(SHANGHAI)
Ltd. CO.
E-mail: info.china@unox.com
Tel: +86 21 56907696

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

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

TW - TAIWAN,
HONG KONG & MACAU
UNOX TAIWAN
E-mail: info.tw@unox.com
Tel: +886 928 250 536

MIND.Maps™ ONE

MIND.Maps™ ONE

62

63



INVENTIVE SIMPLIFICATION

unox.com



LI1954A1 vytištěno 11-2021

V katalogu jsou použity ilustrativní obrázky produktu.
Veškeré údaje v katalogu mohou být změněny bez předchozího upozornění.