

Предлагаем Вашему вниманию

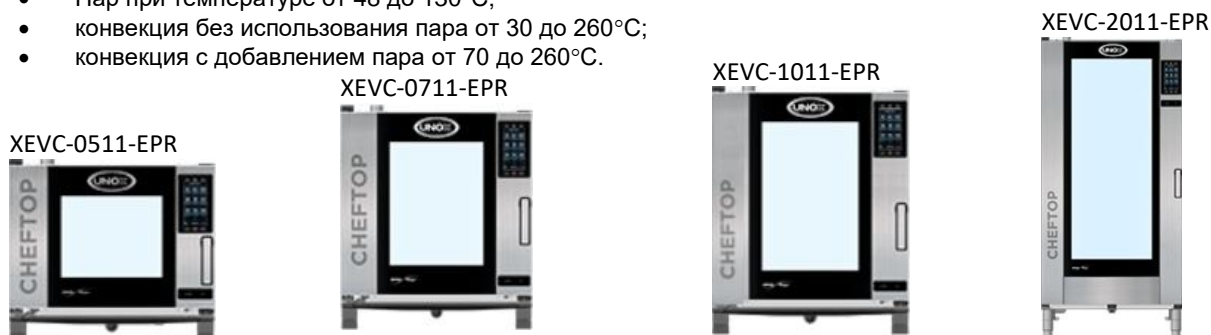


Гастрономические пароконвекционные печи фирмы Unox (Италия).

Компания **Unox** специализируется на выпуске широкой гаммы недорогих пароконвекционных печей. Добиться существенного снижения себестоимости специалистам компании удалось благодаря значительному упрощению конструкции, разработки и внедрению современных технологических решений и инноваций. Новейшая система парообразования позволяет качественно создавать необходимый климат в процессе приготовления, насыщенный пар в печи образовывается даже при невысоких температурах. Модульная конструкция пароконвектоматов позволяет устанавливать их друг на друга на специальных стендах. Большой выбор аксессуаров увеличивает ассортимент выпускаемой продукции и производительность на профессиональной кухне.

Пароконвекционные печи позволяют работать в следующих режимах:

- Пар при температуре от 48 до 130°C;
- конвекция без использования пара от 30 до 260°C;
- конвекция с добавлением пара от 70 до 260°C.



ПАРОКОНВЕКЦИОННЫЕ ПЕЧИ СЕРИИ «CHEFTOP MIND Maps PLUS»

- **Панель управления MASTER.Touch Plus™** - это самый полный дисплей визуального языка. Позволяет быстро устанавливать режимы приготовления и создавать программы.
- **Технология MIND.Maps.** С помощью карандаша MASTER.Touch™ вы можете рисовать собственные процессы готовки секунда за секундой и сохранять их в программе MIND.Maps.
- **Технология ADAPTIVE.Cooking™** - считывает параметры загруженного продукта, контролирует параметры температуры, влажности и климата в камере печи, предлагая наилучший путь для достижения высоких результатов приготовления.
- **Автоматические программы ChefUnox™** - большой выбор разработанных программ высококлассными шеф-поварами Италии.
- **Технология MULTI.Time.** позволяет одновременно готовить до 10 разных продуктов.
- **Технология Mise.en.place.** позволяет приготовить различные продукты к единому заданному времени.
- **Программирование:** возможность создания и классификации групп индивидуальных программ (256 индивидуальных программ приготовления, включающих до 9 шагов). Добавление фотографии продукта и готового изделия, модели противня в программу выбранного блюда.
- **Автоматическая мойка Rotor.KLEAN:** мойка камеры; мойка вентилятора, система диагностики процессов мойки.
- **Система HACCP** - это анализ рисков и критические контрольные точки. Система обеспечивает контроль на всех этапах приготовления. Применение HACCP подтверждает выполнения законодательных и нормативных требований.
- **Технология DryMaxi** мгновенное нагнетание воздуха в рабочую камеру печи и отвод влажности - позволяет создавать идеальную хрустящую корочку.
- **Технология SteamMaxi:** парообразование от 10 до 100% (шаг -10%) – насыщенное парообразование на режиме варки продукта.
- **Технология LONG.Life4** дает возможность диагностики оборудования в течении 4-х лет при условии подключения печи к интернету и регистрации оборудования на сайте компании UNOX;
- **Восемь скоростей вращения вентилятора:** 4 скорости реверсивного вращения вентилятора + 4 полустатических положения вращения (конвекция включается с остановками, на низкой скорости это обеспечивает режим деликатного приготовления блюд);
- печи оснащены направляющими для гастроемкостей;
- автодиагностика;
- USB-разъём, 3G – интернет. Подключение к интернету и возможность регистрация печи на панели управления.
- Открытие двери справа-налево стандартно. Возможно открытие двери слева-направо*.

Модель	Напряжен	Мощность,	Вместимость	Max t°, °C	Габаритные	Вес,	цена,
--------	----------	-----------	-------------	------------	------------	------	-------

	ие, В	кВт			размеры, мм	кг	руб.
XECC-0513-EPR COMPACT	380	9,2	5xGN 1/1	260	535x862x649	65	заказ
XEVC-0511-EPR	380	9,3	5xGN 1/1	260	750x773x675	70	см.прил
XEVC-0711-EPR	380	11,7	5xGN 2/3	260	750x773x843	85	см.прил
XEVC-1011-EPR	380	18,5	10xGN 1/1	260	750x773x1010	95	см.прил
XEVC-2011-EPR	380	35	20xGN 1/1	260	882x1043x1866	185	см.прил
XEVC-0621-EPR	380	20,5	6xGN 2/1	260	860x1120x843	160	заказ
XEVC-1021-EPR	380	30,8	10xGN 2/1	260	860x1120x1163	170	заказ
XEVC-2021-EPR	380	51,3	20xGN 2/1	260	882x1207x1866	200	заказ

В моделях на 20 уровней GN вкатная загрузочная структура входит в комплект.

*Открытие двери слева направо XECC-0513-EPL/ XEVC-0511-EPL/ XEVC-0711-EPL/ XEVC-1011-EPL/ XEVC-2011-EPL/ XEVC-0621-EPL/ XEVC-1021-EPL/ XEVC-2021-EPR

ПАРОКОНВЕКЦИОННЫЕ ПЕЧИ СЕРИИ «CHEFTOP MIND Maps ONE»



- Пар при температуре от 48 до 130°C;
- конвекция без использования пара от 30 до 260°C;
- конвекция с добавлением пара от 70 до 260°C.
- **Панель управления MASTER.Touch ONE™** - дисплей визуального языка. Позволяет быстро устанавливать режимы приготовления и создавать программы.
- **Технология MIND.Maps.** С помощью карандаша MASTER.Touch™ вы можете рисовать собственный процесс готовки секунда за секундой и сохранять их в программе MIND.Maps.
- **Программирование:** возможность создания и классификации групп индивидуальных программ (256 индивидуальных программ приготовления, включающих до 9 шагов). Добавление фотографии продукта и готового изделия, модели противня в программу выбранного блюда.
- **Автоматическая мойка Rotor.KLEAN**
- **Система HACCP** - это анализ рисков и критические контрольные точки. Система обеспечивает контроль на всех этапах приготовления. Применение HACCP подтверждает выполнения законодательных и нормативных требований.
- **Технология DryMaxi** мгновенное нагнетание воздуха в рабочую камеру печи и отвод влажности - позволяет создавать идеальную хрустящую корочку.
- **Технология SteamMaxi:** парообразование от 10 до 100% (шаг -10%) – насыщенное парообразование на режиме варки продукта.
- **Технология LONG.Life4** дает возможность диагностики оборудования в течении 4-х лет при условии подключения печи к интернету и регистрации оборудования на сайте компании UNOX;
- две скорости реверсивного вращения вентилятора.
- печи оснащены направляющими для гастроемкостей;
- автодиагностика;
- USB-разъём, 3G – интернет (опция), wi-fi (опция). Подключение к интернету и возможность регистрация печи на панели управления.
- Открытие двери справа-налево стандартно. Возможно открытие двери слева-направо*

Модель	Напряжение, В	Мощность, кВт	Вместимость	Max t°, °C	Габаритные размеры, мм	Вес, кг	цена, руб.
XECC-0523-E1R COMPACT	380/220	5,2	5xGN 2/3	260	535x662x649	55	см. прил.
XEVC-0311-E1R	380/220	5	3xGN 1/1	260	750x773x538	50	см. прил.
XEVC-0511-E1R	380/220	7	5xGN 1/1	260	750x773x675	70	см. прил.
XEVC-0711-E1R	380	9,9	7xGN 1/1	260	750x773x843	85	см. прил.
XEVC-1011-E1R	380	14	10xGN 1/1	260	750x773x1010	95	см. прил.
XEVC-2011-E1R	380	29,3	20xGN 1/1	260	882x1043x1866	185	см. прил.

В моделях на 20 уровней GN вкатная загрузочная структура входит в комплект.

*Открытие двери слева направо XEVC-0311-E1L/ XEVC-0511-E1L/ XEVC-0711-E1L/ XEVC-1011-E1L/ XEVC-2011-E1L

Печь медленной готовки, нейтральные шкафы – подставки, стелды под пароконвектоматы, тележки.



XWVRC-0011-H



XEVTC-102P



XWVVC-0011






	Оборудование	Вместимость, мм, мощность	Габаритные размеры, мм	Вес, кг	цена, руб.
XEVSC-0711-CR	Печь медленной готовки / тепловой шкаф, максимальная температура 180 градусов.	7x(530x325) Напряжение 220 В; Мощность 3,2кВт	750x792x96 1	63	заказ
XEVEC-0011-P	Шкаф – подставка для системы Pollo для моделей 1/1 включает в себя клапан с мотором, бак для сбора жира комплект для подключения.	Напряжение 220В; Мощность 0,19кВт	750x737x67 6	20	заказ
XWVEC-0811	Нейтральный шкаф-подставка для моделей XEVC 0311/0511/0711/1011	8x(530x325)	750x656x67 6	18	заказ
XWVEC-0821	Нейтральный шкаф-подставка для моделей XEVC-0621-EPR/ XEVC-1021-EPR	8x(530x650)	860x995x67 6	30	заказ
XEVEC-0021-P	Шкаф- подставка для системы Pollo для моделей 2/1 XEVC-0621-EPR/ XEVC-1021-EPR включает в себя клапан с мотором, бак для сбора жира комплект для подключения .	-	860x1077x67 76	32	заказ
XWVRC-0011-H	Открытый стелд для печей XEVC 0311/0511/0711/1011	-	732x546x69 2	10	заказ
XWVRC-0011-M	Открытый стелд для печей XEVC 0711/1011	-	732x546x43 4	9	см.прил.
XWVRC-0011-L	Открытый стелд для колонны из печей XEVC 0311/0511/0711	-	-	-	заказ
XWVLC-0711-H	Направляющие для стелда XWVRC-0011-H. 7 пар направляющих	-	-	2	заказ
XWVRC-0021-H	Открытый стелд для печей XEVC 0621/1021	-	842x864x69 2	12	заказ
XWVRC-0021-L	Открытый стелд для колонны из печей XEVC 0621	-	-	-	заказ
XWVLC-0721-H	Направляющие для стелда XWVRC-0021-H , вместимость 7GN 2/1	-	-	4	заказ
XEVTC-2011	Вкатная тележка-структура для печи XEVC-2011-EPR/ XEVC-2011-GPR/ XEVC-2011-E1R	20x(530x325)	743x564x17 00	25	заказ
XEVTC-051P	Банкетная структура для тарелок для печи (51 шт) XEVC-2011-EPR/ XEVC-2011-GPR/ XEVC-2011-E1R	51 шт, max310,min 210	743x564x17 11	40	заказ
XUC030	Термочехол для XEVTC-2011/ XEVTC-051P	-	-	-	заказ
XEVTC-2021	Вкатная тележка-структура для печи XEVC-2021-EPR/ XEVC-2021-GPR	-	743x783x17 17	72	заказ
XEVTC-102P	Банкетная структура для тарелок для напольной печи GN 2/1 XEVC-2021-EPR/XEVC-2021-GPR (102 шт)	-	743x784x17 11	65	заказ
XUC031	Термочехол для XEVTC-2021/ XEVTC-102P	-	-	-	заказ
XWVVC-0911	Структура с направляющими для моделей XEVC-1011-EPR/ XEVC-1011-GPR/ XEVC-1011-E1R , Направляющие 9 GN 1/1	-	-	-	заказ
XWVVC-	Структура с направляющими для моделей XEVC-	-	568x361x54	5	заказ



0611	0711-EPR/ XEVC-0711-GPR/ XEVC-0711-E1R, Направляющие 6 GN 1/1		6		
XWVBC-1021	Структура с направляющими для моделей XEVC-1021-EPR/ XEVC-1021-GPR	-	-	-	заказ
XWVBC-0621	Структура с направляющими для моделей XEVC-0621-EPR/ XEVC-0621-GPR	-	-	-	заказ
XWVVC-0011	Тележка для структуры с направляющими для моделей XWVBC-0911/ XWVBC-0611	-	605x700x92 3	27	заказ
XWVVC-0021	Тележка для структуры с направляющими для моделей XWVBC-1021/ XWVBC-0621				заказ

Вытяжные шкафы с пароконденсатором.



XECHC-NC23	Вытяжное устройство с паровым конденсатором для модели XECC-0523-E1R, мощность 220 В, воздухообмен Min. air flow: 310 м3/ч - Max. air flow: 390 м3/ч	535x900x240	заказ
XECHC-NC13	Вытяжное устройство с паровым конденсатором для модели XECC-0513-EPR мощность 220 В, воздухообмен Min. air flow: 310 м3/ч - Max. air flow: 390 м3/ч	535x1100x240	заказ
XEVHC-NC11	Вытяжное устройство с паровым конденсатором для настольных моделей GN 1/1 PLUS & ONE, мощность 220 В, воздухообмен Min. air flow: 310 м3/ч - Max. air flow: 390 м3/ч	750x956x240	заказ
XEАНС-NCFL	Вытяжное устройство с паровым конденсатором для напольной модели 20 GN 1/1 PLUS & ONE, , мощность 220 В, воздухообмен Min. air flow: 310 м3/ч - Max. air flow: 390 м3/ч	868x1159x240	заказ
XEVHC-NC21	Вытяжное устройство с паровым конденсатором для напольной модели 20 GN 1/1 PLUS & ONE, , мощность 220 В, воздухообмен Min. air flow: 310 м3/ч - Max. air flow: 390 м3/ч	868x1323x240	заказ

<p>Душ для мытья внутренней поверхности камеры XHC001 цена: заказ</p> 	<p>Двухступенчатое открытие двери XUC002 цена: заказ</p> 	<p>Комплект колес XUC010 для XWVEC-0821/ XEVEC-0021-P/ XWVRC-0021-F/ XWVRC-0021-L/XWVRC-0021-H цена: заказ</p> 	<p>ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ИНТЕРНЕТУ Комплект для печей CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS UNOX XEC006 к сети Internet через Wi-Fi</p> <p>Комплект для печей CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS UNOX XEC007 к сети Internet через 3G</p> <p>ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ИНТЕРНЕТУ CHEFTOP MIND.Maps™ ONE Комплект для печей CHEFTOP MIND.Maps™ ONE UNOX XEC001 для подключения к интернету</p> <p>Комплект для печей CHEFTOP MIND.Maps™ ONE UNOX XEC002 для подключения к сети Internet через Wi-Fi</p> <p>Комплект для печей CHEFTOP MIND.Maps™ ONE UNOX XEC003 для подключения к сети Internet через 3G</p>
---	---	---	--

Оригинальные аксессуары	Артикул	Размеры, мм	Описание	цена, руб.
	TG 870	530x325	Противень для гриля Fakiro Grill	заказ
	TG885	530x325	Решетка гриль с антипригарным покрытием	заказ
	TG890	530x325	Противень перфорированный алюминиевый с антипригарным покрытием для выпечки	заказ
	TG935	530x325	Противень для омлетов	заказ
	TG895	530x325	Противень с антипригарным покрытием для выпечки, жарки.	заказ
	Комплект аксессуаров	530x325.	6 основных противней для жарки, фритирования, выпечки, отваривания на пару, запекания, гриля.	заказ
	TG 865	530x325	Структура для приготовления продуктов на шпажках	заказ
	TG 900	530x325	Противень для жарки, глубиной 40 мм	заказ
	GRP 815	530x325	Корзина для жарки картофеля - фри	заказ
	GRP 825	530x325	Структура для жарки кур – гриль	заказ
	TG 875	530x325	Противень алюминиевый для выпекания пиццы Fakiro	заказ
	GRP 806	530x325	Решетка из нержавеющей стали	см.прил.