

## KONVEKTOMAT XVC1015G UNOX ChefTop II. GENERACE

Konvektomaty Unox ChefTop™ řada parních konvektomatů Unox ChefTop™ se skládá z modelů v provedení elektrickém nebo plynovém, dále se dělí podle velikosti s počtem vsunů pro GN 2/1, 1/1 a 2/3. Vývoj řady konvektomatů ChefTop™ byl zaměřen na maximální úsporu pracovních procesů a dosažení perfektního výsledku při přípravě pokrmů. Přednastavené programy konvektomatů Unox ChefTop™ jsou kromě toho vybaveny již přednastavenými programy ChefUnox pro různé automatické úpravy pokrmů: GRILL, REGENERACE, PEČIVO, CHLEBA, DRŮBEŽ, ITALSKÁ PIZZA, PIZZA, HRANOLKY, VACUUM, CROISSANT. Z tohoto hlediska Unox inovoval a vyvinul některé doplňky a technologie pro optimální výsledek některých tradičních druhů přípravy pokrmů, například speciální Fakiro desky pro grilování masa, pečení tradiční italské PIZZY a koše pro smažení hranolek v konvektomatu. Vlastnosti konvektomatu Konvektomat UNOX je multifunkční zařízení, které se stává nepostradatelným pomocníkem při přípravě jídel za dodržení nejprísnejších hygienických požadavků. V konvektomatu lze vařit, péct, dusit, smažit, sušit, udržovat a regenerovat veškeré druhy pokrmů.

**Konvektomaty ChefTop™** jsou ideálním řešením pro malé, střední i velké kuchyňské provozy. Některé přístroje z této řady mohou být dokonce integrovány do větších kuchyní, závodního nebo školního stravování. Systémy konvektomatů Unox ChefTop™ **CLIMA LUX - STEAM.MAXI** - patentovaný systém vyvíjení páry nástřikem. **DRY.MAXI** - patentovaný systém odvětrání přebytečné vlhkosti.

**Cool - program** automatického zchlazení komory s otevřenými dvířky. Vysokovýkonné **ventilátory s reverzním chodem** střídavě obousměrné proudění vzduchu umožňuje udržet rovnoměrnou teplotu pečení a vaření. Pro zjednodušení na všech úrovních doplnil Unox ChefTop™ o řadu nových zařízení tak, aby vznikl kompaktní na sebe vzájemně navazující systém přístrojů a doplňků - zchlazovače, zmrazovače, udržovací skříňe, kondenzační digestoře, reversní osmózu ovládané pomocí jednoho ovládacího panelu

**ChefTouch. DuoChefTop** - spojení dvou konvektomatů na sobě.

**HACCP**: sériový výstup (USB) pro řízení počítačem (pouze na poptání). Otvírání dveří - snadná záměna L/R. **HT těsnění**: zaručuje dokonalé uzavření a utěsnění dveří proti úniku tepla.

Dvojitě bezpečnostní sklo **Cool Touch systém. Rotor KLEAN** - digitálně řízený, plně automatický čistící systém. **HOLD** - udržování pokrmů při výdejní teplotě. **PAUSE** - možnost nakynutí, přerušení procesu s následným spuštěním **Delta T** program - šetrné nízkoteplotní vaření a pečení, **noční pečení, zpožděný start. 70 programů**, automatické



OVENS PLANET®



Plynový konvektomat pro 20x GN 1/1, včetně zavážecího vozíku s klecí XR835, vývin páry nástřikem, CLIMA LUX, ChefUnox - automatické varné procesy, Cool, 6x provozní režim ( pára, horký vzduch, kombi, nízkoteplotní pára,

regenerace, funkce hold), 70 programů 4x varná fáze, vpichová sonda,(DELTA)T, u modelu pro 20 GN nelze libovolně otáčet otvírání dveří a je nutné objednat provedení XVC1015GL

- Plynový model **ChefTop** pro 20x GN 1/1
  - **Zavážecí vozík s klecí UNO-XR835 součástí konvektomatu**
  - **CLIMA LUX**
    - STEAM.MAXI - patentovaný systém vyvíjení páry nástřikem
    - DRY.Maxi - patentovaný systém odvětrání přebytečné vlhkosti
  - Vývin páry nástřikem
  - Plynule nastavitelná pára 10% - 100%
  - **ChefUnox** - přednastavené automatické varné procesy
    - Pára, pečení, slow, grill - podle kůrky, kuře pečené, regenerace, pizza, pizza italy, smažení-hranolky, vacuum, crois, pane.
  - **Cool** - program automatického zchlazení komory s otevřenými dvířky
  - Vysokovýkonné **ventilátory s reverzním chodem**
  - Rozsah teplot 50°C - 260°C
  - Vpichová **sonda teploty jádra, Delta T** program - šetrné nízkoteplotní vaření a pečení
  - 6 provozních režimů, pára, horký vzduch, kombi, nízkoteplotní pára, regenerace, funkce hold
  - Programovatelné elektronické ovládání, **4 kroky** (fáze) na jeden varný proces
  - Program nastavující **PAUZU** - možnost nakynutí, přerušení procesu s následným spuštěním
  - **INF** - nepřetržitý provoz
  - **HOLD** - udržování pokrmů při výdejní teplotě
  - **70 programů (4 x fáze)**, automatické nahřívání komory s upozorněním na dosažení teploty
  - Dvojité bezpečnostní sklo **Cool Touch systém**
  - Doporučené příslušenství: regulátor tlaku vody GPT-RT2B, změkčovač vody GPT-BPR311103, **sprcha**
- UNO-XC202**
- Volitelné příslušenství: Rotor KLEAN - digitálně řízený, **plně automatický čistící systém UNO-XC404**, Snadná údržba a čištění.
  - CE certifikace

## TECHNICKÉ PARAMETRY

Výška:	2072 mm
Hloubka:	970 mm
provozní napětí:	230V 1N V
Hmotnost:	200 kg

Šířka:	866 mm
frekvence :	50 až 60 Hz
výkon plynu:	36 kW / 30960 Kcal/h k.cal