

## KONVEKTOMAT XVC105 UNOX ChefTop

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 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** střídavé 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



Elektrický konvektomat XVC105 pro 3 GN 1/1, vývin páry nástřikem, CLIMA LUX, ChefUnox - automatické varné procesy, Cool, 6x provozní režim ( pára, horký vzduch, kombi, nízkoteplotní pára, regenerace, funkce hold), 70 programů

- Elektrický model **ChefTop** pro 3x GN 1/1
- **CLIMA LUX**
  - **STEAM.MAXI** - patentovaný systém vyvíjení páry nástřikem
  - **DRY.Maxi** - patentovaný systém odvětrání přebytečné vlhkosti
- **Součástí** konvektomatu **2 x rošt GN 1/1**, uno-GRP805
- 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
- Dvojitě bezpečnostní sklo **Cool Touch systém**
- Přípojka vody 1/2" (max. 2 bar)
- Doporučené příslušenství: regulátor tlaku vody GPT-RT2B, změkčovač vody GPT-BPR111103, **sprcha UNO-XC202**, podstavec pod konvektomat.
- Volitelné příslušenství: Rotor KLEAN - digitálně řízený, **plně automatický čistící systém UNO-XC404**, kondenzátor páry pro konvektomaty UNO-XC111, sada koleček(4ks) pro podstavce a kynárny UNO-XR621
- Snadná údržba a čištění.

#### TECHNICKÉ PARAMETRY

## TECHNICKÉ PARAMETRY

Výška: 468 mm

Hloubka: 782 cm

Napětí: 230V 1N V

Šírka: 750 mm

Příkon: 3,4 kW

Hmotnost: 45 kg