

## ELEKTRICKÝ KONVEKTOMAT XVC 305

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



OVENS PLANET®



Elektrický konvektomat XVC 305 pro 5 GN 1/1, STEAM.MAXI-vývin páry od 48°C, AIR.MAXI-rovnoměrnost pečení, DRY.MAXI-odvádění vlhkosti, ChefUnox - automatické varné procesy, Cool-rychlé zchlazení prostoru, 6x provozní režim

( pára, horký vzduch, kombi, nízkoteplotní pára, regenerace, funkce hold), 70 programů 9x varná fáze, vpichová sonda,(DELTA)T

- Elektrický model **ChefTop** pro 5x GN 1/1
- **CLIMA LUX**
  - STEAM.MAXI - patentovaný systém vyvíjení páry nástřikem již od 48°C
  - DRY.Maxi - patentovaný systém odvětrání přebytečné vlhkosti
  - AIR.MAXI - patentovaný systém rovnoměrnosti pečení
- **Součástí** konvektomatu regulátor tlaku vody
- 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**
- **Motory se 3 rychlostmi a 3 polostatickými režimy**
- Rozsah teplot 50°C - 260°C, předeheřtí na 300°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, **9 kroků** (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 (9 x fáze)**, automatické nahřívání komory s upozorněním na dosažení teploty
- Dvojitě bezpečnostní sklo **Cool Touch systém**
- **Snadné otočení** otvírání dveří
- Přípojka vody 1/2" (max. 2 bar)
- Doporučené příslušenství: 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.
- CE certifikace

## TECHNICKÉ PARAMETRY

Výška:	625 mm
Hloubka:	792 cm
Napětí:	230V 1N/400V 3N V

Šírka:	750 mm
Příkon:	3 / 6 kW
Hmotnost:	59 kg