



**LONGLife 4!**

гарантия на компоненты 4 года/10.000 часов работы\*



MIND Maps™

**CHEFTOP**

Русский

ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПЫТАНИЕ СЕБЯ - ЭТО ПЕРВАЯ СОСТАВЛЯЮЩАЯ УСПЕХА.

## РЕЗУЛЬТАТ ЭТОГО - СОВЕРШЕНСТВО.

На профессиональной кухне нет места ошибке. UNOX знает это и предлагает печи и услуги, способные удовлетворить самым амбициозным требованиям и бизнес-задачам.

Это совершенство Вы узнаете с первого взгляда. Оно включает все составляющие, так необходимые Вашим клиентам: качество без компромиссов, новаторские и смелые решения, доказанные надежность и эффективность.

Инвестирование в инновации означает ежедневный взгляд на задачи в новом свете: от уделения внимания каждому жесту до упрощения всего производственного процесса в целом. Для Вас это означает максимальную производительность, свободу, простоту в использовании и экономию. Для UNOX – изобретение упрощения.





ИДЕЯ В ВАШЕЙ ГОЛОВЕ, ЕЕ ВОПЛОЩЕНИЕ – В ВАШИХ РУКАХ.

## Ваш процесс готовки.

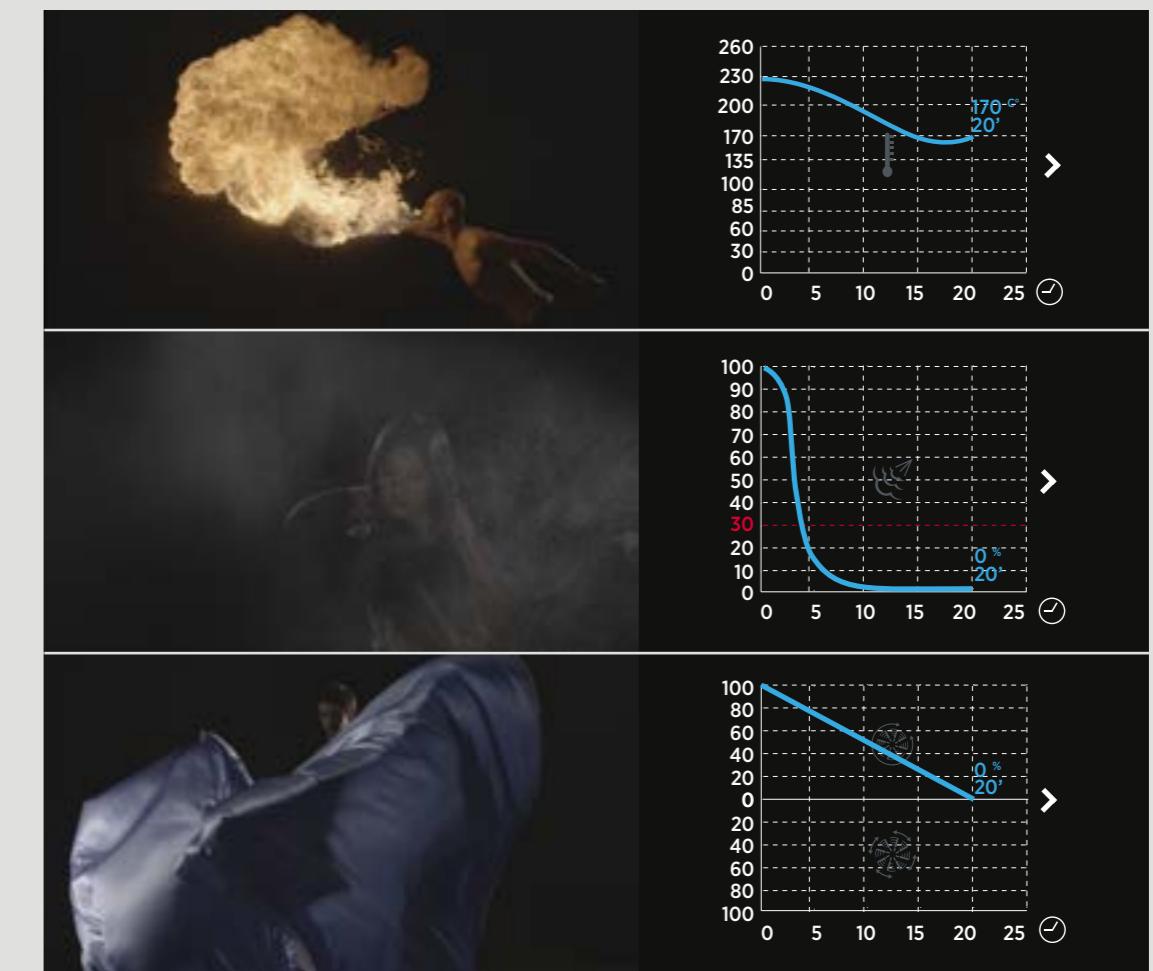
Управляемый, как Ваши руки. Естественный, как Ваши мысли. Быстрый, как Ваш взгляд. Это UNOX CHEFTOP MINDMaps™, новая серия профессиональных печей, которая ломает барьеры между идеей и ее воплощением в блюде, которое Вы подаете. Простым жестом.

CHEFTOP MINDMaps™ ONE и CHEFTOP MINDMaps™ PLUS созданы для полного контроля процесса готовки и максимальной свободы творчества. Повторение процессов, которые экономят время и снижают затраты. Выдающиеся показатели доходности, безопасности и надежности, а также наиболее элегантный дизайн.

### MINDMaps™. Индивидуальность. Одним жестом.

С запатентованной технологией UNOX MINDMaps™ Ваши руки свободны для создания кривых температуры, влажности и скорости движения воздуха на языке визуализации дисплея. Сегодня Вы действительно можете изобрести свой собственный процесс готовки и нарисовать его – секунда за секундой.

Испытайте UNOX MINDMaps™. Добавьте немного гениальности в Ваш процесс готовки.



# Инновации, качество и простота в использовании

Технологии UNOX для CHEFTOP MINDMaps™



## DRY.Maxi™

Минимум влажности.  
Максимум вкуса.

Запатентованная технология DRY.Maxi™ позволяет быстро отвести влагу из камеры, создавая идеальные условия для продуктов, которым для приготовления требуется абсолютно сухая среда. Приготовленные в печи продукты – мягкие, хрустящие и ароматные, поджаристое мясо на гриле не теряет свой вес и аромат, овощи сохраняют превосходную консистенцию. Вы можете готовить все, что угодно – с Unox качество станет стандартом.

## AIR.Maxi™

Равномерность готовки.  
Качество без компромиссов.

Запатентованная технология AIR.Maxi™ обеспечивает прекрасное распределение воздуха в камере, а значит – и равномерное распределение тепла. Система нескольких вентиляторов с реверсивным движением и высокоскоростные моторы гарантируют равномерность на всех противнях: от нижнего до верхнего. Возможность выбора 4 скоростей вентиляторов и 4 полу-статических положений позволяют превосходно готовить самые разные типы продуктов, от наиболее деликатных до тех, которым требуется высокая температура и интенсивная теплопередача.

CHEFTOP MINDMaps™ PLUS: 4 скорости и 4 полу-статических режима.  
CHEFTOP MINDMaps™ PLUS: 2 скорости и 2 полу-статических положения.

## ADAPTIVE.Cooking™

Профессиональная готовка. Безошибочный результат.

В печах серии CHEFTOP MINDMaps™ PLUS запатентованная технология ADAPTIVE.Cooking™ превращает Вашу печь в интеллектуальный инструмент. Он запоминает результат, который Вы представляли, интерпретирует заданные параметры, регистрирует колебания влажности и температуры, распознает количество продуктов, загруженных в печь и выбирает лучший путь, чтобы получить именно тот результат, который Вы ожидали. Распознавая время приготовления и регулируя действие 3 технологий – DRY.Maxi™, STEAM.Maxi™ и AIR.Maxi™, технология ADAPTIVE.Cooking™ обеспечивает всегда один и тот же великолепный результат. В точности как Вы себе его представляли.

## STEAM.Maxi™

Безупречность пара.  
Простой как капля воды.

Запатентованная Unox технология STEAM.Maxi™ контролирует все процессы парообразования, включая наиболее деликатные из них, начиная с температуры в камере 35°C. Это возможно благодаря паропроизводительности, которая в 3 раза выше по сравнению с традиционными инжекторными пароконвектоматами при условии использования одинакового количества воды. Результат идентичен, если даже не лучше, чем в случае использования бойлерных пароконвектоматов.

## UNOX.Care

Ценность времени.  
Надежность над временем.

Система UNOX.Care поддерживает Вашу печь в чистоте, защищает от действия времени и снижает любые эксплуатационные расходы.

Автоматическая система мытья Rotor.KLEAN™ и моющее средство DET&Rinse™ в совокупности гарантируют идеальную гигиену и максимальную продолжительность жизни печи и всех ее компонентов.

Система водоподготовки AUTO.Pure – это стандарт для всех печей CHEFTOP MindMaps™, она автоматически очищает воду, а это означает, что Вам больше не нужен внешний фильтр.

\* Применим к воде мягкой и умеренной жесткости, за более подробной информацией обратитесь к листу спецификации.

# CHEFTOP MIND.Maps™ ONE

Вы поднимаетесь, чтобы принять любой вызов...

## НЕ ВЫБИРАЙТЕ ПРОГРАММУ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, НАРИСУЙТЕ СВОЮ.

Технология визуального языка MIND.Maps™ позволяет Вам реализовать наиболее сложные циклы готовки при помощи нескольких простых движений рукой по экрану.

## СДЕЛАЙТЕ СОЗДАННЫЕ ВАМИ ПРОГРАММЫ ВОСПРОИЗВОДИМЫМИ.

С MIND.Maps™ Вы можете сохранить Ваши программы готовки и позволить использовать их Вашим сотрудникам. Ваше прикосновение может быть воспроизведено столько раз, сколько Вы захотите, простым нажатием кнопки.

## ЖАРКА, ГОТОВКА НА ГРИЛЕ И НА ПАРУ, А ТАКЖЕ МНОГОЕ ДРУГОЕ.

Какой бы способ готовки Вы не выбрали, какая бы степень влажности Вам не понадобилась, технологии DRY.Maxi™ и STEAM.Maxi™ регулируют влажность в пеки для получения результата высочайшего качества каждый день.

## ДОСТИЖЕНИЕ МАКСИМАЛЬНОГО КАЧЕСТВА ВСЕГДА. НЕЗАВИСИМО ОТ СТЕПЕНИ ЗАГРУЗКИ.

Технология AIR.Maxi™ распределяет воздух по камере абсолютно равномерно. Независимо от степени загрузки Вы получите максимум качества и равномерности, от нижнего до верхнего противня.

## РАБОТА БЕЗОПАСНАЯ ДЛЯ ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ.

Технология Protek.SAFE™ благодаря качеству изоляционных материалов сохраняет температуру внешних поверхностей печи на уровне, безопасном для работы.

## НЕ ТЕРЯЙТЕ ВАШЕ ВРЕМЯ И ВРЕМЯ ВАШЕЙ КОМАНДЫ.

Технология AIR.Maxi™ снижает время приготовления до 40% в сравнении с предыдущими печами CHEFTOP™. Система автоматического мытья Rotor.KLEAN™ в совокупности с моющим средством DET&Rinse™ дает Вам больше свободного времени для новых вызовов на кухне.

## БЫСТРАЯ ОКУПАЕМОСТЬ ВАШИХ ИНВЕСТИЦИЙ С ПОМОЩЬЮ ЭКОНОМИИ ЭНЕРГИИ.

Системы Spido.GAS+™ (только для моделей PLUS) и Protek.SAFE™ повышают эффективность процессов готовки, давая двойное преимущество: бережное окружение к окружающей среде и снижение расходов на эксплуатацию.

## ПОДТВЕРЖДЕНИЕ НАДЕЖНОСТИ И ДЛИТЕЛЬНОГО СРОКА СЛУЖБЫ ПЕЧЕЙ. ОЧЕНЬ ПРОСТО.

Новаторские технологии в сочетании с высочайшим качеством и надежностью исполнения. UNOX не боится времени и позволяет Вам увеличить гарантийный срок своих продуктов до 4 лет или до 10000 часов использования (больше информации и подробные условия увеличения срока гарантии на сайте [www.unox.com](http://www.unox.com)).

вызов 1

вызов 2

вызов 3

вызов 4

вызов 5

вызов 6

вызов 7

вызов 8



# CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS

... и превзойти Ваши ожидания

## НЕ ВЫБИРАЙТЕ

Технология ви  
готвки при

## СДЕЛАЙТЕ СОЗДА

С MIND.Maps  
сотрудникам  
простым на

## ЖАРКА, ГО

Какой бы спо  
и STEAM.Maxi

## ДОСТИЖЕНИЕ

Технология  
загрузки Вы

## РАБОТА БЕЗОПАСНАЯ

Технология  
внешних по

## НЕ ТЕРЯЙТЕ

Технология  
Система ав  
больше сп

## БЫСТРАЯ ОКУПАЕМОСТЬ

Системы бр  
двойное пре

## ПОДТВЕРЖДЕНИЕ НАДЕЖНОСТИ

Новаторски  
боится врем  
использов

## РАБОТАЙТЕ С ИНТЕЛЛЕКТУАЛЬНОЙ ПЕЧЬЮ.

Технология ADAPTIVE.Cooking™ понимает, чего Вы хотите, интерпретирует заданные параметры, регистрирует колебания влажности и температуры, распознает количество продуктов, загруженных в печь, и выбирает лучший путь, чтобы получить именно тот результат, который Вы ожидали.

## НАЧНИТЕ ГОТОВИТЬ, ДАЖЕ ЕСЛИ ВЫ НЕ ЗНАКОМЫ С ПЕЧЬЮ.

Когда Вы хотите начать работу, ChefUnox предлагает широкий спектр наиболее часто используемых программ. Весь опыт UNOX одним нажатием кнопки.

## ГОТОВЬТЕ РАЗНЫЕ ПРОДУКТЫ ОДНОВРЕМЕННО.

С программой MULTI.Time Вы можете готовить одновременно до 10 разных продуктов. Каждый из них будет снабжен собственным таймером, отображающим состояние процесса приготовления и подающим сигнал, когда продукт готов.

## ГОТОВЬТЕ РАЗНЫЕ ПРОДУКТЫ ТАК, ЧТОБЫ ОНИ БЫЛИ ГОТОВЫ ОДНОВРЕМЕННО.

Программа MISE EN PLACE дает Вам точные сроки и последовательность, с которой нужно поместить продукты в печь, чтобы все они были готовы одновременно.



+

## MASTER.Touch ONE

Сила Вашей творческой интуиции.



Революционные возможности и интуитивно понятный дизайн.  
Свобода творчества в сочетании с точностью.



MASTER.Touch ONE интерфейс

Иметь инновационные технологии, надежность и мощность на кончиках Ваших пальцев – не достаточно. Чтобы действительно почувствовать разницу Вы должны быть способны использовать печь сразу же, без всякого стеснения и неуверенности.

С LCD-сенсорным дисплеем, содержащим 65.000 цветов, Вы можете работать интуитивно с визуальным языковым контролем всех клавиш процесса: от ручной настройки программ готовки и их рисунков с точными значениями параметров от секунды к секунде, а затем их сохранения с целью многократного воспроизведения до управления всем зависимым оборудованием (аксессуарами).

Когда самые передовые технологии становятся понятными, Вы можете сконцентрироваться на своей работе с самого первого дня.

## MASTER.Touch PLUS

Удовольствие быть под контролем.



Расширенные возможности, высокая скорость.  
Легко принять вызов.

Общение с интеллектуальной печью, которая понимает, какого результата Вы ждете, контролирует любые изменения параметров в процессе готовки и предлагает наилучшее решение для достижения прекрасного результата (ADAPTIVECooking™); используйте карандаш MASTER.Touch чтобы нарисовать процесс готовки и сохранить Ваши любимые рецепты, дав им имя или даже обозначив символом. Готовка разных продуктов одновременно с технологией MULTITime или использование функции MISE EN PLACE для готовки разных продуктов с целью одновременного окончания их приготовления; доступ к программам готовки CHEFUNOX простым нажатием кнопки и возможность обновлять и адаптировать их для Ваших нужд интуитивным способом.

С версией PLUS у Вас есть вся технологическая мощь печей MINDMaps™ в интерфейсе, имеющем больше места. Творческий опыт без ограничений.



MASTER.Touch PLUS интерфейс



# Аксессуары UNOX.

## Команда меняет кухню.

Разработанные для мастеров профессиональной кухни, аксессуары Unoх расширяют и оптимизируют функциональность Вашей кухни, создавая хорошо оснащенную и универсальную рабочую среду.



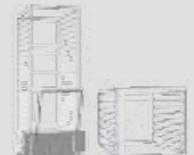
### Аксессуары для готовки: Cooking Essentials

Аксессуары для готовки: противни и решетки расширяют функционал Вашей печи, позволяя Вам снизить стоимость и сохранить пространство на кухне. С этими аксессуарами Ваш CHEFTOP MINDMaps™ может все: от готовки на гриле до жарки без использования масла, от тушения до готовки на пару, от приготовления пиццы до готовки курицы-гриль при полной загрузке.



### Нейтральное и дополнительное технологическое оборудование

Широкий спектр дополнительного оборудования Unoх позволяет Вам получить максимум преимуществ от доступного пространства. Вы можете создавать многофункциональные и универсальные колонны с использованием открытых стендов различной высоты, шкафов для хранения и дополнительного оборудования. Например, Вы можете выбрать современную печь медленной готовки SlowTop, которая может быть использована для медленных готовок и в качестве теплового или расстойочного шкафа.



### Тележки и структуры

Тележки и структуры Unoх позволяют заранее приготовить противни с продукцией, которую необходимо готовить, и загрузить их в камеру печи одним легким и безопасным движением. Они идеальны для готовки при полной загрузке, позволяют снизить время открытия двери, а значит и потери тепла при загрузке продуктов в печь.



### Вытяжные зонты

Вытяжные зонты с конденсатором пара удаляют запахи и поглощают и охлаждают пары, выделяющиеся через выхлопные трубы. Кроме того, всасывающая система удаляет пары, выделяющиеся при открытии двери печи, благодаря чему установка дорогостоящих вытяжных потолков больше не нужна. Только для электрических печей.



### HACCP & управление данными

Правильное применение процедур HACCP на кухне может контролироваться простым и эффективным способом - при помощи функции BlackBox комплекта UNOX.Link. С программным обеспечением OVEX.Net 3.0 Вы можете проверить через свой мобильный телефон в любое время данные энергопотребления, статистику всех видов оборудования (Near Field Communication). С печами CHEFTOP MINDMaps™ цена управления всегда под контролем.



### UNOX.Care

Система UNOX.Care поддерживает Вашу печь чистой и защищенной, снижая стоимость ее технического обслуживания. Автоматическая система мытья Rotor.KLEAN™ и моющее средство DET&Rinse™ в совокупности гарантируют идеальную гигиену и максимальную продолжительность жизни печи и всех ее компонентов. Система водоподготовки AUTO.Pure - это стандарт для все печей CHEFTOP MindMaps™, она автоматически очищает воду, а это означает, что Вам больше не нужен внешний фильтр. Для особенно жесткой и загрязненной воды UNOX предлагает UNOX.Pure. В случае присутствия хлоридов и других агрессивных веществ, UNOX.PURE-RO повышает эффективность и срок службы печи благодаря полной деминерализации воды.



### Установочный комплект

Предлагается спектр установочных комплектов для печей Unoх. Например, комплект первой установки включает фитинги для подсоединения к канализации, U-образный сифон, и стыковочный комплект, позволяющий устанавливать печи и аксессуары Unoх друг на друга. Использование этих аксессуаров позволяет Вам осуществить безупречный монтаж, являющийся необходимой предпосылкой для получения увеличенной гарантии - 4 года - в предложении LONG.Life4 (больше информации и подробные условия увеличения срока гарантии на сайте [www.unox.com](http://www.unox.com)).



### LONG.Life4

UNOX предлагает Вам возможность увеличить гарантийный срок на запасные части до 4 лет или до 10.000 часов работы. Это программа LONG.Life4, которая является весомым доказательством качества и надежности печей CHEFTOP MINDMaps™. Активация увеличенной гарантии LONG.Life4 проста. Вам всего лишь нужно подключить Вашу печь CHEFTOP MINDMaps™ ONE с помощью специального комплекта и зарегистрировать ее на сайте UNOX. Модели PLUS в стандартной комплектации имеют возможность подключения к интернету (Ethernet) и позволяют зарегистрировать их прямо с панели управления. Комплекты для WiFi или 3G подключения доступны для обеих моделей. (\*есть условия, обратитесь за подробной информацией на сайт [www.unox.com](http://www.unox.com))





INVENTIVE SIMPLIFICATION



## INTERNATIONAL

### UNOX S.p.A.

Via Majorana 22 / 35010 Cadoneghe (PD) Italy

Tel +39 049 8657511 / Fax +39 049 8657555

[info@unox.com](mailto:info@unox.com)

### EUROPE

#### ITALY

##### UNOX S.p.A.

E-mail: [info@unox.it](mailto:info@unox.it)

Tel.: +39 049 86 57 513

#### CZECH REPUBLIC

##### UNOX DISTRIBUTION s.r.o.

E-mail: [info.cz@unox.com](mailto:info.cz@unox.com)

Tel.: +420 241 940 000

#### GERMANY

##### DUEX HANDELS GMBH

E-mail: [info@unox-oefen.de](mailto:info@unox-oefen.de)

Tel.: +49 2951 98760

#### RUSSIAN COUNTRIES

##### UNOX RUSSIAN COUNTRIES

E-mail: [info.ru@unox.com](mailto:info.ru@unox.com)

Tel.: +7 985 33 77 597

+7 915 397 48 38

#### FRANCE

##### UNOX FRANCE s.a.s.

E-mail: [info@unox.fr](mailto:info@unox.fr)

Tel.: +33 4 78 17 35 39

#### TURKEY

##### UNOX TURKEY

E-mail: [info.tr@unox.com](mailto:info.tr@unox.com)

Tel.: +90 530 176 62 03

#### UNITED KINGDOM

##### UNOX UK Ltd

E-mail: [info@unoxuk.com](mailto:info@unoxuk.com)

Tel.: +44 1252 851 522

#### PORTUGAL

##### UNOX PORTUGAL

E-mail: [info.pt@unox.com](mailto:info.pt@unox.com)

Tel.: +351 918 228 787

#### SPAIN

##### UNOX PROFESIONAL ESPAÑA S.L.

E-mail: [info.es@unox.com](mailto:info.es@unox.com)

Tel.: +34 900 82 89 43

#### SCANDINAVIAN COUNTRIES

##### UNOX SCANDINAVIAN COUNTRIES

E-mail: [info.se@unox.com](mailto:info.se@unox.com)

Tel.: +46 (0)768 716 422

### AMERICA

#### U.S.A. & CANADA

##### UNOX INC.

E-mail: [infousa@unox.com](mailto:infousa@unox.com)

Tel.: +1 800 489 8669

#### MEXICO

##### UNOX MEXICO

E-mail: [info.mx@unox.com](mailto:info.mx@unox.com)

Tel.: +52 1555 4314 180

### ASIA

#### ASIA PACIFIC COUNTRIES

##### UNOX (ASIA) SDN. BHD

E-mail: [info.asia@unox.com](mailto:info.asia@unox.com)

Tel.: +603-58797700

#### REPUBLIC OF SOUTH KOREA

##### UNOX SOUTH KOREA

E-mail: [info.asia@unox.com](mailto:info.asia@unox.com)

Tel.: +82 10 4354 2856

#### PHILIPPINES

##### UNOX PHILIPPINES

E-mail: [info.asia@unox.com](mailto:info.asia@unox.com)

Tel.: +63 998 541 3990

#### U.A.E.

##### UNOX MIDDLE EAST DMCC

E-mail: [info.uae@unox.com](mailto:info.uae@unox.com)

Tel.: +971 55 426 3167

### AFRICA

#### SOUTH AFRICA

##### UNOX SOUTH AFRICA

E-mail: [info.sa@unox.com](mailto:info.sa@unox.com)

Tel.: +27 845 05 52 35

### OCEANIA

#### AUSTRALIA

##### UNOX AUSTRALIA PTY LTD.

E-mail: [info@unoxaustralia.com.au](mailto:info@unoxaustralia.com.au)

Tel.: +61 3 9876 0803

Напечатано: 07.02.2015

Все изображения используются только в целях иллюстрации.

ВНИМАНИЕ: Все данные, содержащиеся в данном Русский каталоге могут быть изменены без предупреждения

[www.unox.com](http://www.unox.com)

