



CHEFTOP MIND.Maps™ ONE



Узнайте больше о
CHEFTOP MIND.Maps™
на unox.com

Настройте свой
CHEFTOP MIND.Maps™
на unox.com

Попробуйте печь
бесплатно



Забронировать

Назначьте встречу, позвоните
нам или закажите онлайн



Готовьте с нами

Попробуйте печь на кухне
с одним из наших поваров



Выберите

Сделайте выбор, основанный
на твердой уверенности

LT1867A3

Суть пароконвектомата

CHEFTOP MIND.Maps™ ONE - это
профессиональный пароконвектомат,
который позволяет вам получать
качественные результаты приготовления
простым и интуитивно понятным способом.

Пароконвектомат MIND.Maps™ ONE доступен
в четыре вариантах для удовлетворения
особых потребностей каждой кухни:



CHEFTOP
MIND.Maps™ PLUS
COMPACT

Кухни с маленькой площадью
и небольшими магазинами



CHEFTOP
MIND.Maps™ PLUS
COUNTERTOP

Рестораны
и кулинарии



CHEFTOP
MIND.Maps™ PLUS
BIG COMPACT

Фабрики-кухни
и кейтеринг



CHEFTOP
MIND.Maps™ PLUS
BIG

Фабрики-кухни
и кейтеринг

Универсальность приготовления

Интеллектуальные технологии Unox
максимизируют вашу производительность
и гарантируют идеальное приготовление
при любой загрузке продуктов.



7 мин.

полная загрузка
хрустящего бекона



10 мин.

полная загрузка жареных
свинных отбивных



26 мин.

полная загрузка
пропаренного риса



28 мин.

полная загрузка картофеля
на пару



41 мин.

полная загрузка
жареных цыплят (1,3 кг)



12 мин.

полная загрузка Филе
морской трески (0,3 кг)



22 мин.

полная загрузка слоеного
теста



14 мин.

полная загрузка
Батонов



Ищете больше производительности?
Откройте для себя CHEFTOP MIND.
Maps™ PLUS на unox.com

Гарантия 4 года / 10.000 ч

Расширенная гарантия LONG.Life4 является
конкретным доказательством надежности Unox
и безопасности инвестиций, которые
сохраняются со временем.



1.

Подключите
печь к интернету



2.

Зарегистрируйте
свою печь на ddc.unox.com



3.

Активируйте гарантию LONG.Life4
на unox.com



4.

4 года / 10 000 часов
не беспокоясь

* Проверьте условия гарантии для вашей страны на unox.com

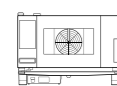


Настольные пароконвектоматы

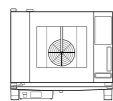
CHEFTOP MIND.Maps™ ONE COUNTERTOP - это точка отсчета для каждой кухни, для которой необходимы надежные рабочие характеристики, интуитивно понятные технологии и простота использования

Откройте для себя все особенности печей на upox.com

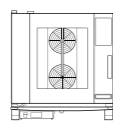
Электрическая



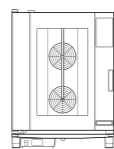
3 GN 1/1



5 GN 1/1



7 GN 1/1



10 GN 1/1

Реализуйте весь свой опыт

CHEFTOP MIND.Maps™ ONE COUNTERTOP - это профессиональный пароконвектома, который отличается простотой. Ничего лишнего, ничего не оставлено на волю случая. Готовьте каждое блюдо, будучи уверенным, что вы всегда получите желаемый результат.

до **40%**

Меньше потребление энергии по сравнению с традиционным грилем

до **80%**

Меньше воды на парообразование по сравнению с бойлерной системой

до **90%**

Меньше масла по сравнению с фритюрницей

Качество приготовления
Получите желаемый результат, который вам необходим

Экономия
Энергия, время и ингредиенты

Надежность
Эффективные технологии, высокая производительность

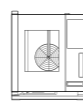


Компактные пароконвектоматы

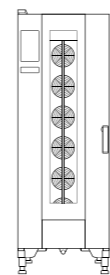
CHEFTOP MIND.Maps™ ONE COMPACT и CHEFTOP MIND.Maps™ ONE BIG COMPACT является идеальным решением для профессиональных кухонь, которым требуется максимальная простота при минимальном пространстве.

Откройте для себя все особенности печей на upox.com

Электрическая



5 GN 2/3



20 GN 1/1

Концентрированная мощь

CHEFTOP MIND.Maps™ ONE COMPACT - это идеальное решение для профессиональной кухни, требующей минимальной занимаемой площади и максимальной производительности.

40 кг

Максимальная производительность в сочетании 2 x 2 *

*Данные относятся к комбинации печей XECC-0523-E1RM

530 мм

Одна из самых узких печей в своей категории

Гибкость
Установите 2 оборудования для одновременного приготовления разных блюд

Компактный снаружи, вместительный внутри

Пароконвектома CHEFTOP MIND.Maps™ ONE BIG COMPACT с тележкой - это решение для больших кухонь, которым необходимы простые технологии и высокая производительность.

90 кг

Максимальная вместимость при полной загрузке

650 мм

Одна из самых узких печей в своей категории

Минимум места
Максимум производительности всего на 0,65 кв.м

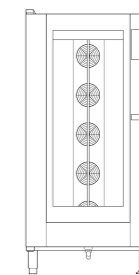


Пароконвектома с вкатной тележкой

CHEFTOP MIND.Maps™ ONE BIG - идеальный инструмент для больших кухонь, которые нуждаются в простых технологиях, качестве приготовления и высокой производительности.

Откройте для себя все особенности печей на upox.com

Электрическая



20 GN 1/1

Суть производства

CHEFTOP MIND.Maps™ ONE BIG - это профессиональный пароконвектома с вкатной тележкой, которая позволяет готовить большое количество блюд простым и интуитивно понятным способом.

90 кг

Максимальная вместимость при полной загрузке

260 °C

Максимальная температура приготовления

6.5 мин

Время предзагрева от 30 °C до 260 °C

Данные относятся к модели XEVL-2011-E1RS.

Производительность
Большие объемы, без остановок

Качество приготовления
Получите результаты, которые вам необходимы

Надежность
Эффективные технологии, высокая производительность