

Вызов будущему

Знакомьтесь ! Новинки !

CHEFTOP MIND-Maps™

BAKERTOP MIND-Maps™



MASTER.Touch



Что мы предлагали ранее?

5 серия печей

AIR.Maxi™

STEAM.Maxi™

DRY.Maxi™

ADAPTIVE.Clima

Rotor.KLEAN™

MAXI.Link

Печи 5 серии имели много преимуществ в сравнении с аналогами, но не одна из них все же не была настолько легкой в использовании и уникальной.

A close-up, macro shot of a human eye. The eye is looking directly at the camera. The iris is a light, hazy blue. In the center of the iris, there is a clear reflection of a dark glass bottle with a silver cap. The word "UNOX" is visible in white capital letters on the bottle's label. The surrounding skin is a warm, light brown color with visible texture and fine lines. The overall lighting is soft and focused on the eye.

А сейчас?

В чем уникальность новых печей?

MIND·Maps™

ADAPTIVE·Cooking™

LONG·Life4

CHEFTOP/BAKERTOP MIND·Maps™
имеют 3 особенных свойства, что
делает их уникальными!

Что дает нам технология MIND·Maps™??

Больше не нужно создавать
программу, сохраняя один за
другим шаги подготовки. Можно
легко нарисовать свой
процесс подготовки!

Ручные настройки программы для заварных изделий



Выберите
ручной
режим



Нажмите <
чтобы
перейти к
предразогре
ву



Задайте
температуру
предразогре
ва



Введите
параметры
первого
шага
ГОТОВКИ

Ручные настройки программы для заварных изделий



Введите
параметры **2**
шага
ГОТОВКИ



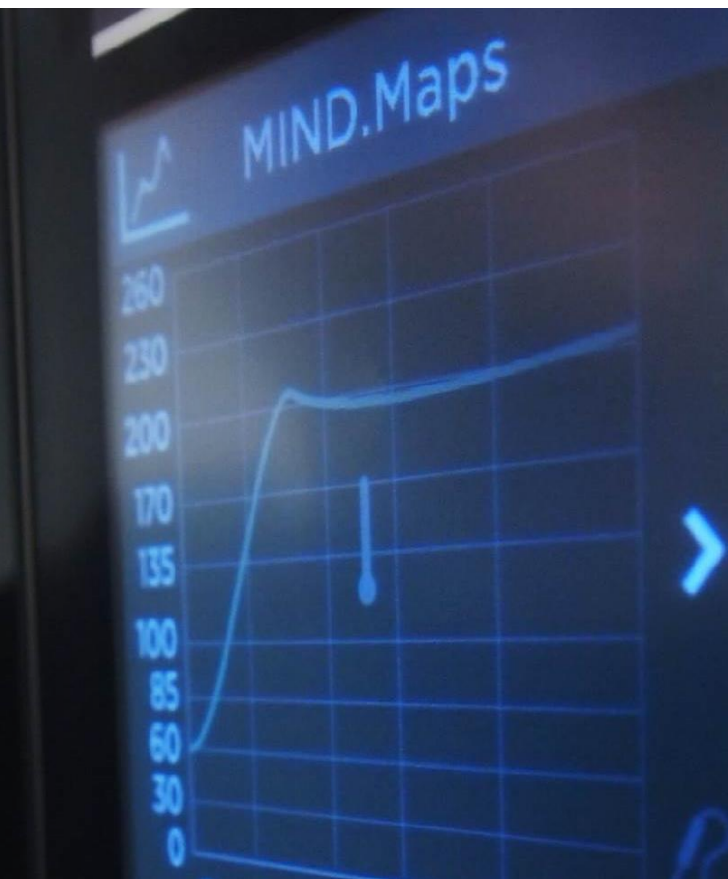
Введите
параметры **3**
шага
ГОТОВКИ



Введите
параметры **4**
шага
ГОТОВКИ

MIND·Maps™ CHALLENGE

Технология MIND·Maps™ - это визуальный язык общения с печью, который позволяет запрограммировать самые сложные процессы готовки в виде рисунка на экране несколькими простыми жестами.



Не нужно больше выбирать программу.
НАРИСУЙТЕ СВОЮ СОБСТВЕННУЮ.

MIND·Maps™



Концепция MIND·Maps™



INVENTIVE SIMPLIFICATION

Управляемый как Ваши руки. Естественный, как Ваши мысли. Быстрый, как Ваш взгляд. Это UNOX CHEFTOP MIND·Maps™ – новая линия профессиональных печей, разрушающая барьеры между Вашими самыми смелыми идеями и их воплощением в блюдах. Печи CHEFTOP MIND·Maps™ ONE и CHEFTOP MIND·Maps™ PLUS созданы для полного контроля за процессами готовки и максимальной свободы творчества. Возможность многократного воспроизведения процессов, экономия времени и денег. Выдающиеся характеристики с точки зрения надежности, безопасности и элегантного дизайна.

MIND·Maps™. Индивидуальность. Одним жестом.

С запатентованной технологией от UNOX – MIND·Maps™ Вы можете легко создать кривую температуры, влажности и скорости вентилятора. Вы можете создать собственный процесс готовки секунда за секундой.

MIND·Maps™. Добавьте прикосновение совершенства в Ваш процесс готовки.

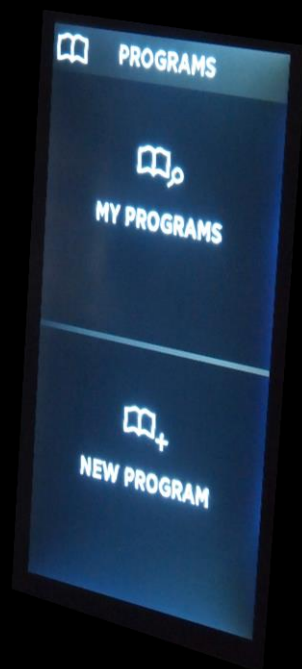
Что нам дает технология ADAPTIVE.Cooking™?

Работайте с интеллектуальной
печью.

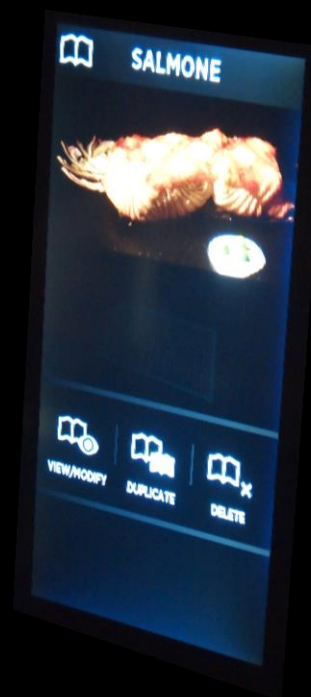
Запустите сохраненную программу



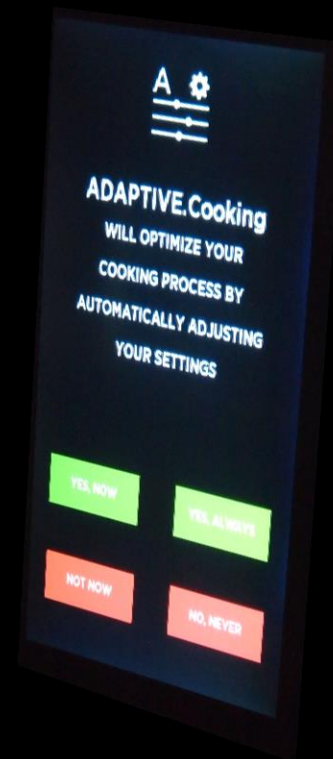
Нажмите
ПРОГРАММЫ



Зайдите в
МОИ ПРОГРАММЫ



Выберите
нужную
программу



ADAPTIVE.
Cooking

ADAPTIVE.Cooking™



INVENTIVE SIMPLIFICATION

ADAPTIVE.Cooking CHALLENGE

Технология ADAPTIVE.Cooking™ понимает, какого результата Вы ждете, и интерпретирует параметры готовки, регулируя время, температуру, климат в камере, предлагая наилучший путь для достижения желаемого Вами результата.



Работайте с интеллектуальной печью.

JOURNEY THROUGH SCIENCE



Концепция ADAPTIVE.Cooking™



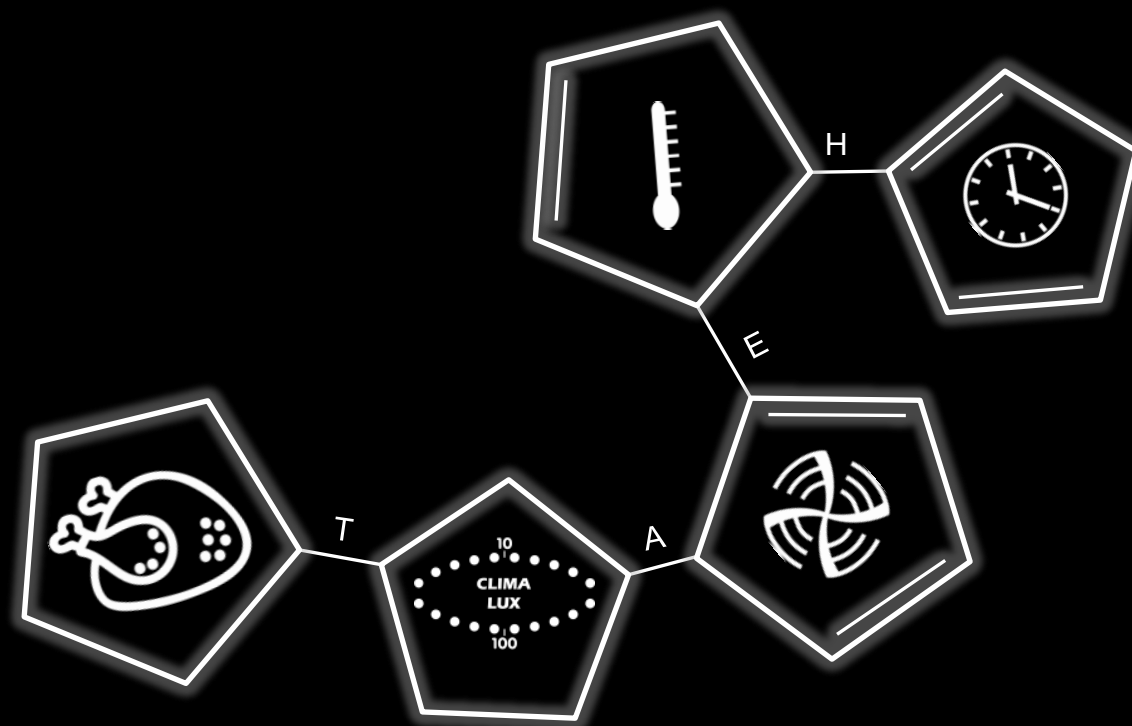
INVENTIVE SIMPLIFICATION

Печи CHEFTOP и BAKERTOP MIND.Maps™ PLUS обладают запатентованной технологией ADAPTIVE.Cooking™, которая превращает их в интеллектуальные устройства. Они понимают, какого результата Вы хотите добиться, интерпретируют Ваши настройки, изменяют и контролируют параметры температуры, влажности и климата в камере, предлагая наилучший путь для достижения именно тех результатов, которых Вы ожидаете.

Благодаря точному регулированию времени, а также управлению комбинацией технологий DRY.Maxi™, STEAM.Maxi™ и AIR.Maxi™, ADAPTIVE.Cooking всегда обеспечивает Вам превосходный результат. Именно тот, который Вы себе представляли.

What is ADAPTIVE.Cooking™?

ФИЗИКА ПРОЦЕССА ГОТОВКИ



ТЕПЛООБМЕН

=

ВРЕМЯ

×

ТЕМПЕРАТУРА

×

СКОРОСТЬ ВОЗДУХА

×

ВЛАЖНОСТЬ %

×

ПРОДУКТ

ТЕХНОЛОГИЯ MULTI.Time

ГОТОВИТЬ РАЗНЫЕ ПРОДУКТЫ
ОДНОВРЕМЕННО? ЛЕГКО.

MULTI.Time

ТЕХНОЛОГИЯ MULTI.Time

С технологией **MULTI.Time** Вы можете одновременно готовить до **10** разных продуктов! Для каждого из них можно задать отдельный таймер, и на дисплее будет отображаться статус процесса готовки каждого продукта, а по окончании времени будут раздаваться звуковые сигналы.

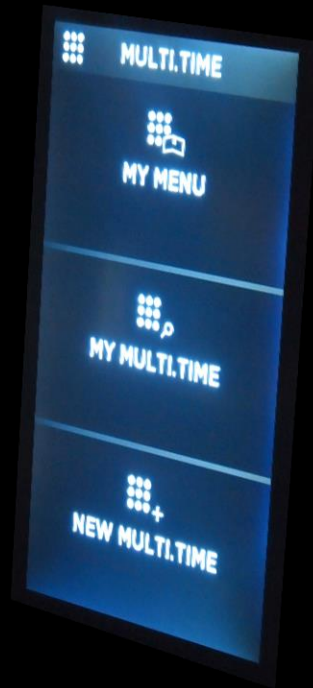


Готовьте разные продукты одновременно.

Установка программы MULTI.Time



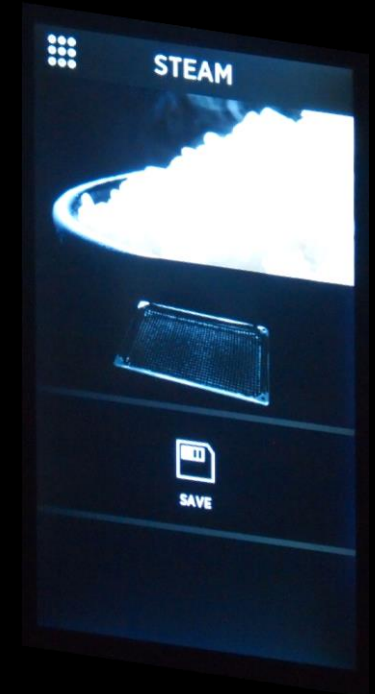
Нажмите
MULTI.TIME



Нажмите
НОВЫЙ
MULTI.TIME



Задайте
параметры
цикла
готовки
MULTI.TIME



Сохраните
программу
MULTI.Time

Установка программы MULTI-Time Program



Добавьте
Вашу новую
готовку
STEAM в
существующую
библиотеку



Откройте
сохраненный
Вами
процесс
STEAM
MULTI.TIME



Запустите
предзаогре
В



Когда предзаогрев
закончится,
установите таймеры
готовки для разных
продуктов

Setting a MULTI-Time Program



Когда
установлены
таймеры для
всех
продуктов



Первый
продукт
готов!



Желтым
выделен
продукт,
который
будет готов
следующим

ТЕХНОЛОГИЯ
MISE • EN • PLACE

ГОТОВЬТЕ РАЗНЫЕ ПРОДУКТЫ
ТАКИМ ОБРАЗОМ, ЧТОБЫ ОНИ
БЫЛИ ГОТОВЫ ОДНОВРЕМЕННО!

MISE-EN-PLACE

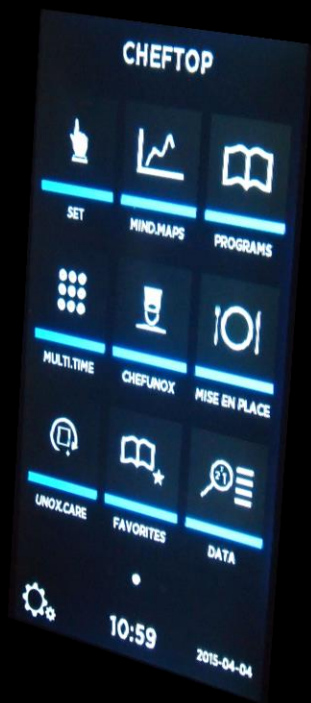
ТЕХНОЛОГИЯ MISE-EN-PLACE

Технология MISE-EN-PLACE дает Вам точное время, когда Вы должны загрузить конкретный продукт в печь, чтобы продукты, требующие разной продолжительности приготовления, были готовы одновременно.



**РАЗНЫЕ ПРОДУКТЫ ПРИГОТОВЯТСЯ
ОДНОВРЕМЕННО!**

УСТАНОВКА MISE-EN-PLACE



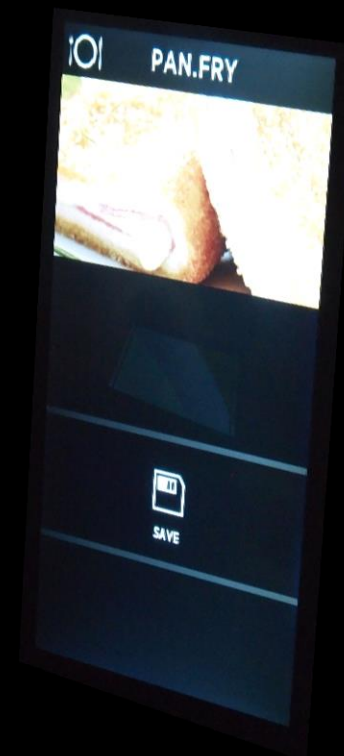
НАЖМИТЕ
Mise.en.place



НОВЫЙ
Mise.en.place

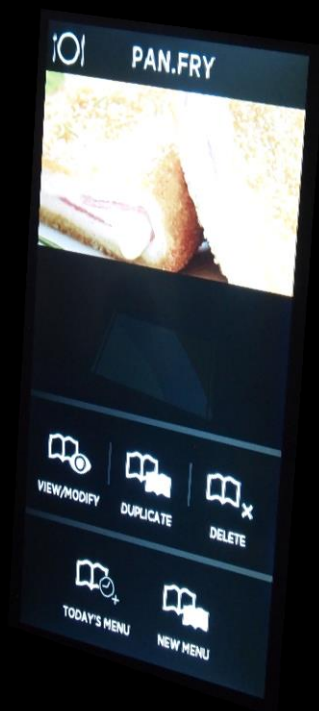


ЗАДАЙТЕ
ПАРАМЕТРЫ
ПРОЦЕССА
ГОТОВКИ

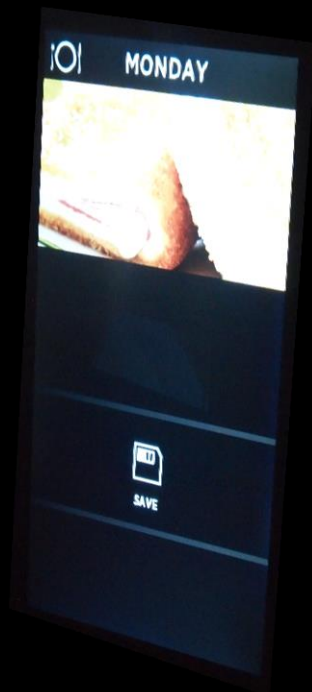


СОХРАНИТЕ
ГОТОВКУ В
ПРОГРАММАХ
Mise.en.place

УСТАНОВКА MISE-EN-PLACE



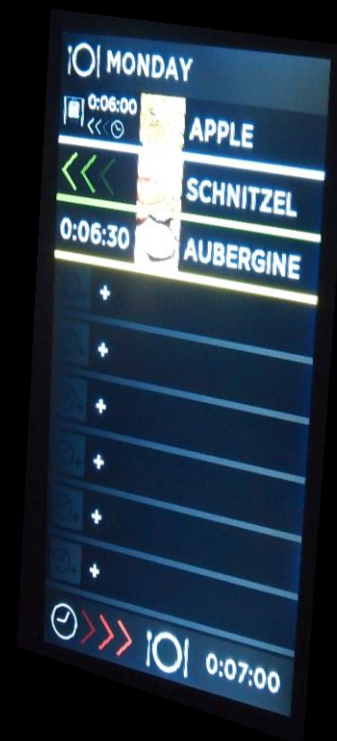
СОЗДАЙТЕ
СЕГОДНЯШНЕЕ
МЕНЮ



МЕНЮ
ПОНЕДЕЛЬНИК
А



ДОБАВЬТЕ
ВАШИ БЛЮДА В
МЕНЮ
ПОНЕДЕЛЬНИКА



ПЕРВЫЙ
ПРОДУКТ,
КОТОРЫЙ НУЖНО
ЗАГРУЗИТЬ -
ЭТО ШНИЦЕЛЬ

УСТАНОВКА MISE-EN-PLACE



ТЕПЕРЬ
ВРЕМЯ
ЗАГРУЗИТЬ
БАКЛАЖАН



ТЕПЕРЬ
ЗАГРУЖАЕМ
ЯБЛОКИ



НА ДИСПЛЕЕ
ОТОБРАЖАЕТС
Я ВРЕМЯ ДО
ОКНЧАНИЯ
ЦИКЛА
ГОТОВКИ

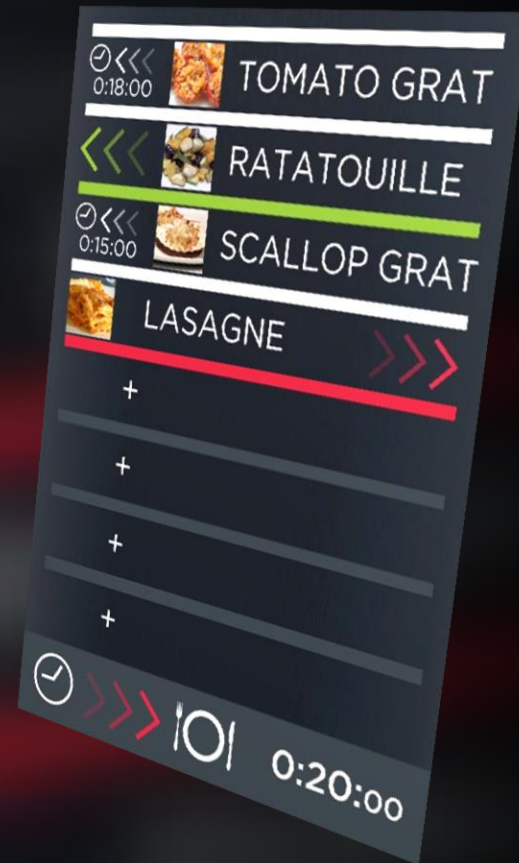
ВСЕ ПРОТИВНИ
ГОТОВЫ
ОДНОВРЕМЕННО!

MISE-EN-PLACE



INVENTIVE SIMPLIFICATION

Mise.En.Place
CHALLENGE



Mise.en.Place Challenge has been won!

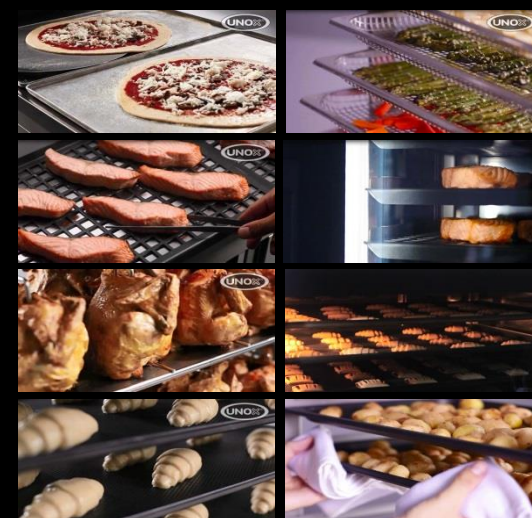
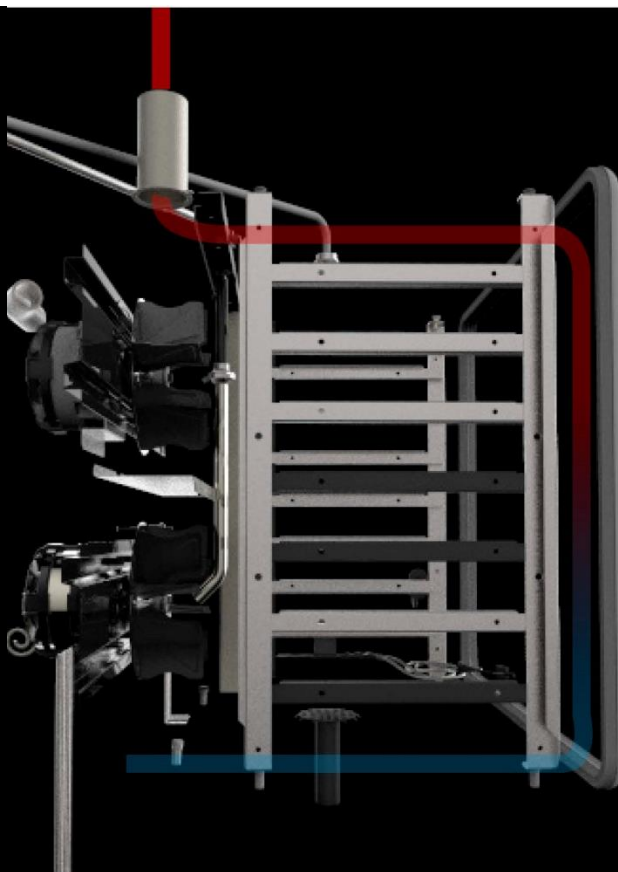
ГОТОВКА НА ГРИЛЕ, ЖАРКА,
ВАРКА, ТУШЕНИЕ, ВЫПЕЧКА.
ВСЕ, ЧТО ВАМ НУЖНО!!!

ПРЕВОСХОДНЫЙ РЕЗУЛЬТАТ ГОТОВКИ



INVENTIVE SIMPLIFICATION

Какой бы способ готовки Вы не выбрали и какой бы климат в печи не установили, технологии DRY·Maxi™ и STEAM·Maxi™ регулируют степень влажности в камере готовки.

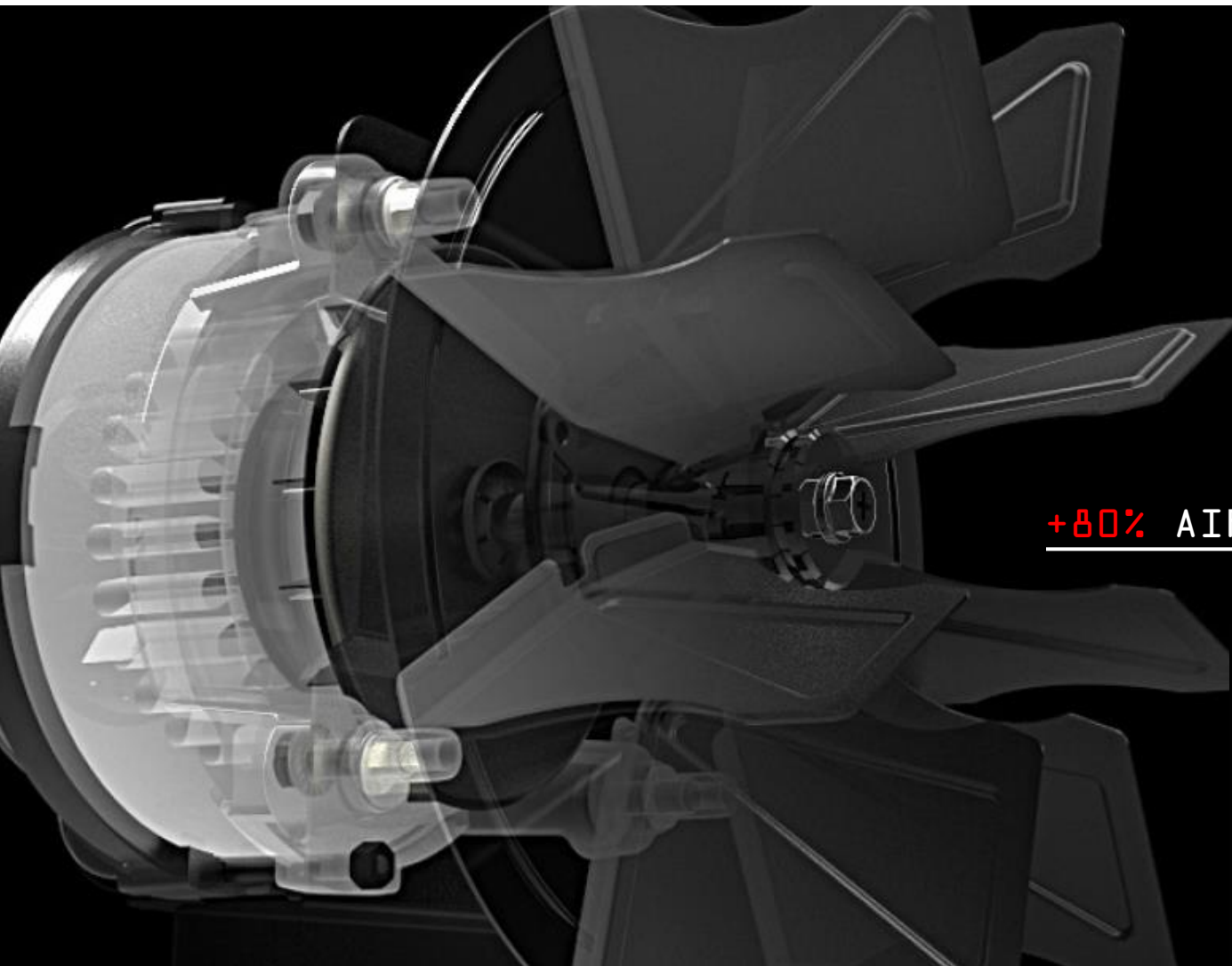


ГОТОВКА НА ГРИЛЕ, ЖАРКА, ВАРКА,
ТУШЕНИЕ, ВЫПЕЧКА. ВСЕ, ЧТО ВАМ НУЖНО!!!

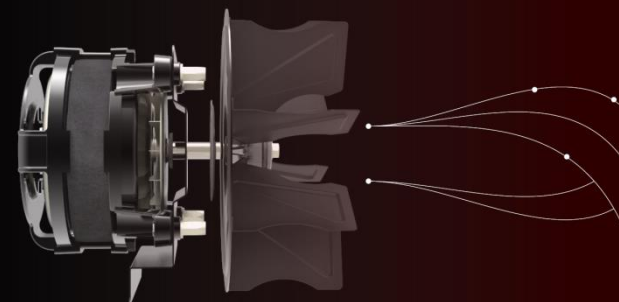
НОВЫЙ AIR·Maxi™



INVENTIVE SIMPLIFICATION



+80% AIR FLOW



ТЕХНОЛОГИЯ STEAM·Maxi™

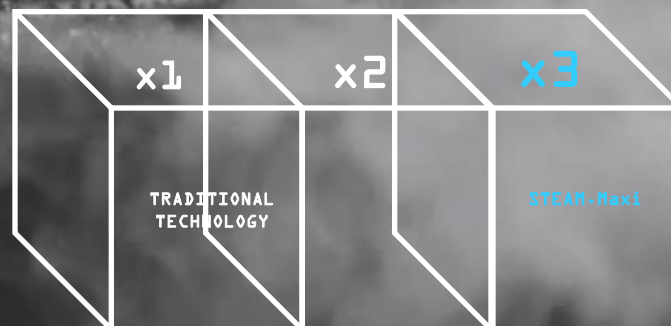


НОВЫЙ STEAM-Maxi™



INVENTIVE SIMPLIFICATION

В 3 РАЗА БОЛЬШЕ ПАРА ПО СРАВНЕНИЮ С
ТРАДИЦИОННОЙ ИНЖЕКТОРНОЙ СИСТЕМОЙ!!!



НОВЫЙ STEAM-Maxi™



INVENTIVE SIMPLIFICATION

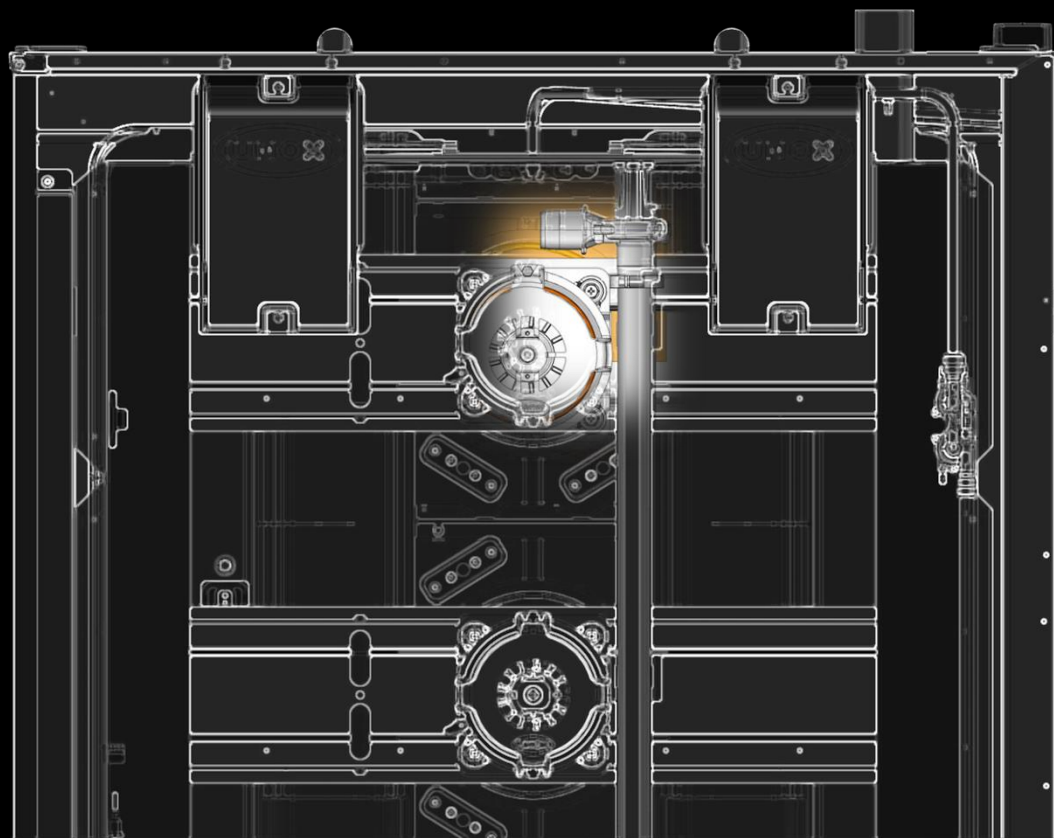
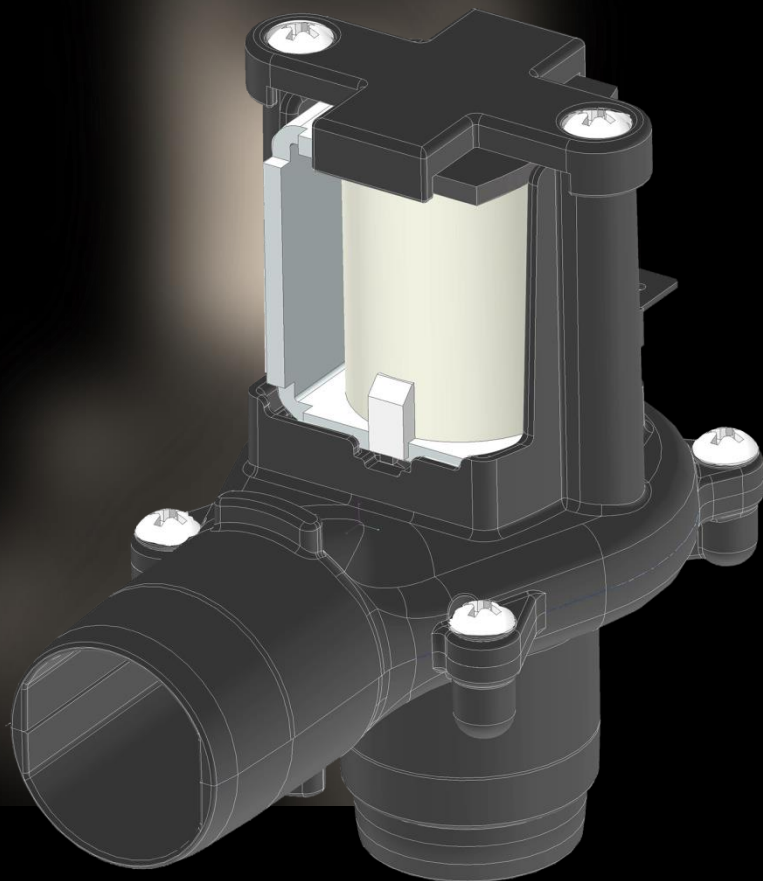
НА -80% НИЖЕ ПОТРЕБЛЕНИЕ ВОДЫ ПО
СРАВНЕНИЮ С БОЙЛЕРНОЙ СИСТЕМОЙ

НОВЫЙ DRY-Maxi™



INVENTIVE SIMPLIFICATION

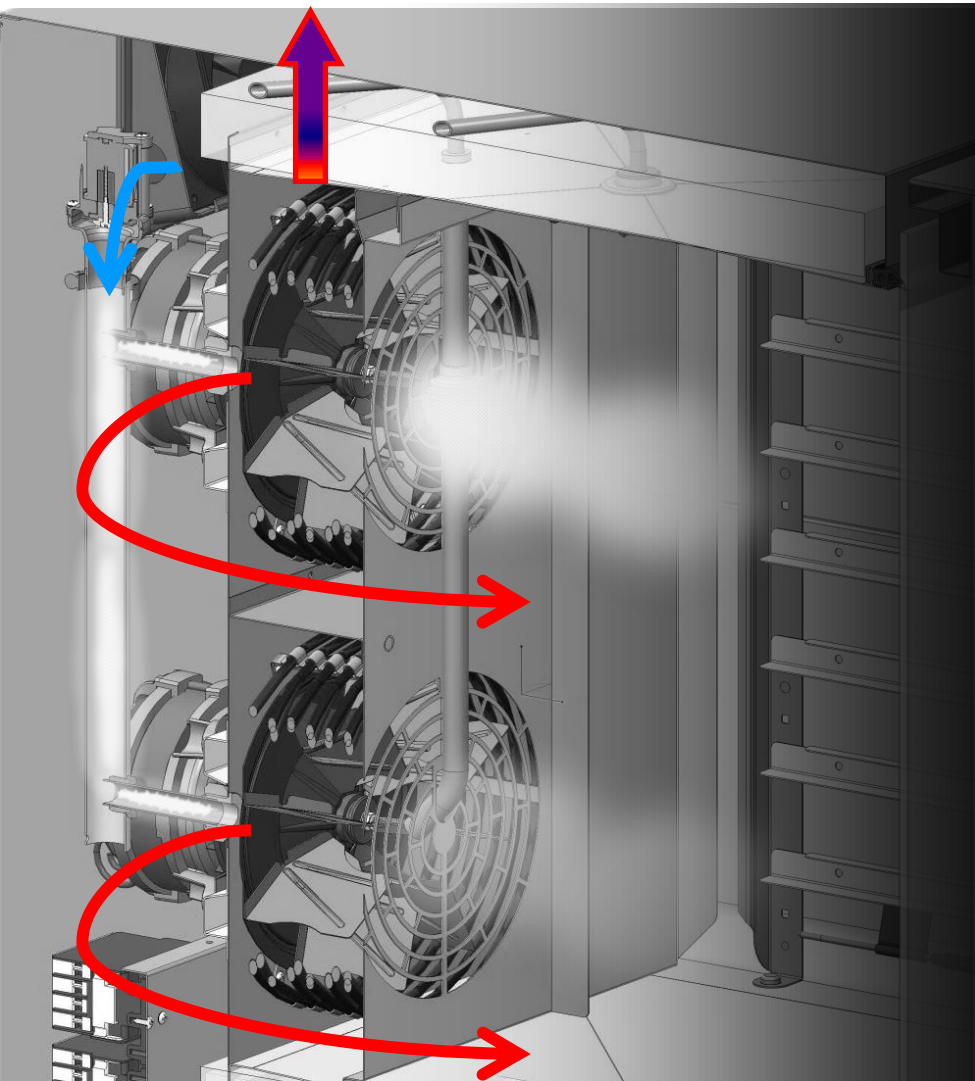
+ 100% ОТВОД ВЛАГИ ИЗ КАМЕРЫ



НОВЫЙ DRY-Maxi™



INVENTIVE SIMPLIFICATION



+ 100% ОТВОД ВЛАГИ ИЗ КАМЕРЫ

ТЕХНОЛОГИЯ LONG.Life4

**ВАША ПЕЧЬ ТАКАЯ ЖЕ НАДЕЖНАЯ
И НЕУТОМИМАЯ, КАК ВЫ САМИ!**

LONG-Life4



INVENTIVE SIMPLIFICATION

ТЕХНОЛОГИЯ LONG-Life4

Инновационные технологии в сочетании с надежной конструкцией. Unox не боится времени и позволяет Вам расширить гарантию Вашего продукта до 4 лет или до 10.000 часов работы
* Более подробная информация на сайте unox.com

► **LONGLife4!**



**ВАША ПЕЧЬ ТАКАЯ ЖЕ НАДЕЖНАЯ И
НЕУТОМИМАЯ, КАК ВЫ САМИ!**

LONG-Life 4



INVENTIVE SIMPLIFICATION

Unox предлагает Вам возможность воспользоваться расширенной гарантией на
печи:

4 года или 10.000 часов работы.

Это технология **LONG-Life4**, очевидное доказательство качества и
надежности печей **CHEFTOP/BAKERTOP MIND.Maps™**.

Активировать расширенную гарантию **LONG-Life4** просто. Вам нужно
подключить печь **CHEFTOP MIND.Maps™ ONE** к интернету при помощи
специального комплекта и зарегистрировать ее на сайте **Unox**.

Модели **PLUS** имеют компоненты для подключения к интернету через кабель в
стандартной комплектации (**Ethernet**) и позволяют Вам зарегистрировать печь
прямо с панели управления.

Также доступны наборы для подключения через **WiFi** или **3G** для обеих
моделей.

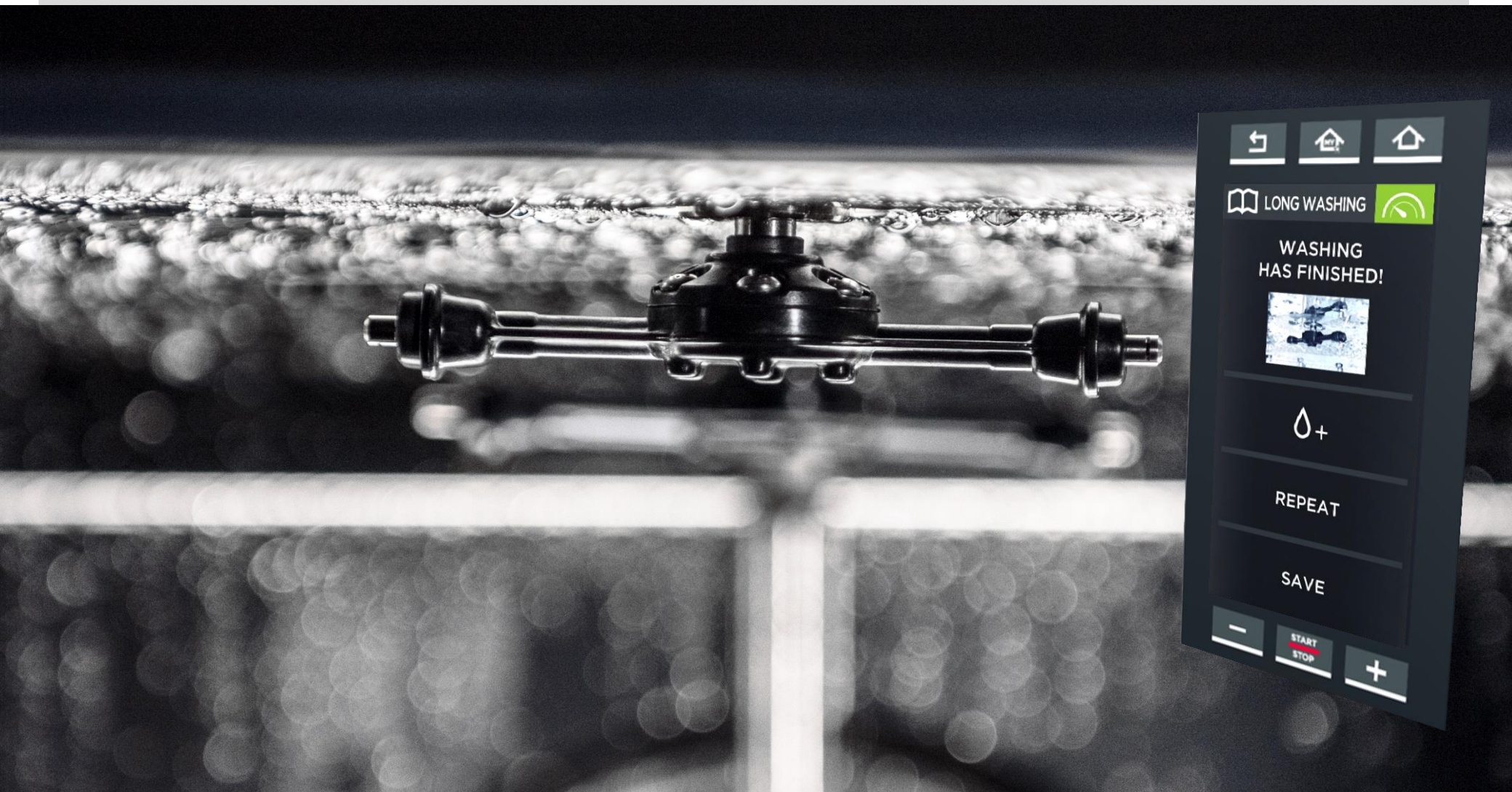
LONG Life4!

ЭКОНОМИЯ

**НЕ ТЕРЯЙТЕ СВОЕ ВРЕМЯ И
ВРЕМЯ СВОЕЙ КОМАНДЫ.**

АВТОМАТИЧЕСКОЕ МЫТЬЕ

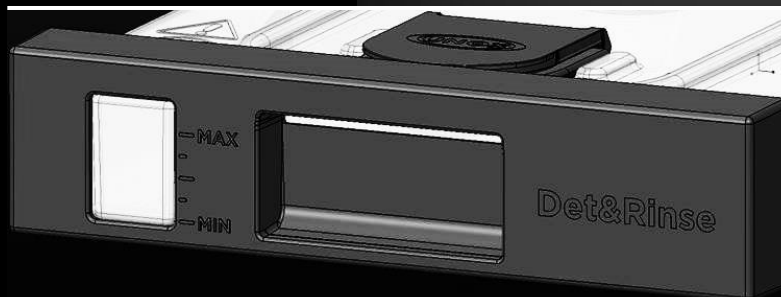
Rotor.KLEAN™



New Det&Rinse™



DET&Rinse SYSTEM



Запуск короткой мойки



Нажмите
UNOX.CARE



Выберите
ROTOR.KLEAN



Выберите цикл
мытья



Запустите
цикл мытья

РАСХОД МОЮЩЕГО СРЕДСТВА

DET&Rinse (г)

	PLUS (НАСТОЛЬНЫЕ МОДЕЛИ)	PLUS (НАПОЛЬНЫЕ МОДЕЛИ)	ONE
КОРОТКАЯ	50	67	50
БЫСТРАЯ	100	125	100
СРЕДНЯЯ	200	250	200
ДЛИННАЯ	400	500	400

ВОДА (л)

	PLUS (НАСТОЛЬНЫЕ МОДЕЛИ)	PLUS (НАПОЛЬНЫЕ МОДЕЛИ)	ONE
КОРОТКАЯ	13.5	27	13.5
БЫСТРАЯ	13.5	27	13.5
СРЕДНЯЯ	19	38	19
ДЛИННАЯ	30	60	30

ЭКОНОМИЯ ВРЕМЕНИ



INVENTIVE SIMPLIFICATION

ЭКОНОМИЯ ВРЕМЕНИ

Технология AIR·Maxi™ снижает время подготовки до 40% в сравнении с предыдущими печами CHEFTOP™. Автоматическая система мытья Rotor·KLEAN™ совместно со средством DET&Rinse™ дает Вам больше свободного времени для побед.

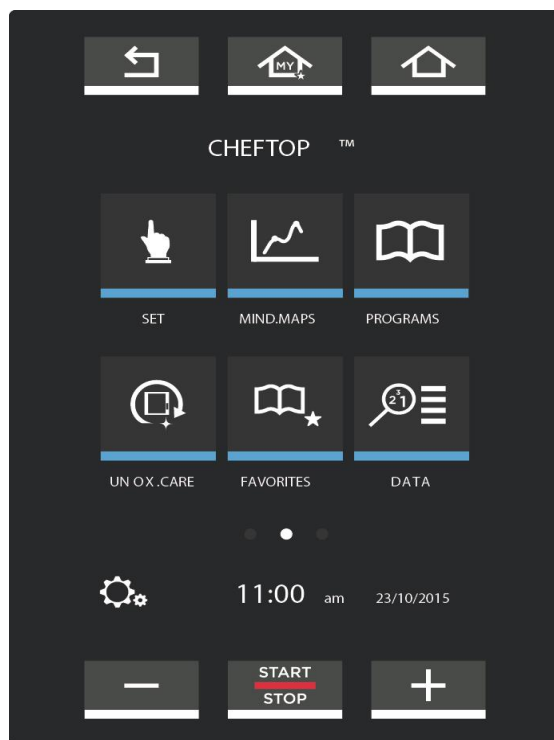


DON'T WASTE YOUR TIME,
OR YOUR TEAM'S TIME.



GET TO KNOW THEM





One version MASTER.Touch



Plus version MASTER.Touch



- 1) Задание и сохранение программ в виде графиков – технология MIND.Maps™
- 2) Возможность многократного воспроизведения программ по технологии MIND.Maps™;
- 3) Жарка, варка, готовка на гриле с технологиями STEAM.Maxi™ и DRY.Maxi™;
- 4) Безопасность при работе с печью – технология Protek.SAFE™;
- 5) Быстрая окупаемость за счет экономии энергии благодаря технологиям Protek.SAFE™ и Spido.GAS+™;
- 6) Система автоматического мытья Rotor.KLEAN™ ;
- 7) Надежность печей. Расширенная гарантия до 4 лет или 10000 часов работы;
- 8) Высокое качество и равномерность готовки даже при полной загрузке благодаря технологии AIR.Maxi™.
- 9) Интеллектуальная технология ADAPTIVE.Cooking™ ;
- 10) Широкий выбор предустановленных автоматических программ ChefUnox™;
- 11) Возможность поуровневого контроля при готовке разных продуктов одновременно – технология MULTI.Time™;
- 12) Готовность блюд с разным временем приготовления в один и тот же момент - технология Mise.en.place™.

Характеристики	Модели	
	One	Plus
Плата мощности	PE2037A0 имеет: - Отсутствует тахометр мотора 2 скорости вентилятора	PE2038A0 has: - Симистор - Система самодиагностики - Тахометр мотора 4 скорости вентилятора + 4 полустатических положения
Плата управления	Основные функции	Расширенные функции
Расширенные функции	/	- Mise en Place - MULTI.Time - ADAPTIVE.Cooking
Система автоматического мытья	Простое мытье камеры	- Мытье камеры - Мытье вентиляторов - Система диагностики процессов мытья
Подключение к интернету	Опция	Подключение через кабель в стандарте

Как прочитать код модели печи



INVENTIVE SIMPLIFICATION

Рассмотрим пример расшифровки кода модели печи





INVENTIVE SIMPLIFICATION

РУССКИЙ ПРОЕКТ[®]
www.rp.ru

125424, г. Москва, Волоколамское шоссе, д. 88, стр. 8
Тел./факс: +74955404600