



# CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS



РУССКИЙ

MIND Maps™

# Содержание

Пароконвектоматы CHEFTOP MINDMaps™ PLUS	Страница	<b>4</b>
Испытайте печь бесплатно	Страница	<b>8</b>
Технологии	Страница	<b>12</b>
Панель управления PLUS	Страница	<b>24</b>
CHEFTOP MINDMaps™ PLUS COUNTERTOP	Страница	<b>28</b>
CHEFTOP MINDMaps™ PLUS COMPACT	Страница	<b>40</b>
CHEFTOP MINDMaps™ PLUS BIG	Страница	<b>46</b>
Специальные противни Cooking Essentials	Страница	<b>54</b>
Уход и Обслуживание	Страница	<b>62</b>
Технические данные	Страница	<b>66</b>
Техническая поддержка	Страница	<b>76</b>
Unoх в мире	Страница	<b>78</b>



CHEFTOP MINDMaps™ PLUS  
BIG



CHEFTOP MINDMaps™ PLUS  
COUNTERTOP



CHEFTOP MINDMaps™ PLUS  
COMPACT

CHEFTOP MINDMaps™ PLUS

## Интеллектуальный пароконвектомат

CHEFTOP MINDMaps™ PLUS - это умный пароконвектомат, который жарит, запекает, обжаривает до золотистой корочки, коптит, готовит на пару и многое другое. Автоматические циклы приготовления и интеллектуальные функции, включая искусственный интеллект, делают CHEFTOP MINDMaps™ PLUS идеальным помощником на кухне, обеспечивая ощутимую поддержку в вашей работе.

Пароконвектоматы MINDMaps™ PLUS доступны в трех версиях, чтобы удовлетворить любые потребности вашего бизнеса:

**COUNTERTOP** 3, 5, 7 и 10 GN 1/1, а также 6, 10 GN 2/1 для ресторанов;

**COMPACT** 5 и 10 GN 1/1, а также 5 GN 2/3 для профессиональных кухонь с ограниченным пространством и для маленьких магазинов;

**BIG** 20 GN 1/1 и 20 GN 2/1 с вкатной тележкой для отелей, крупных ресторанов и фабрик-кухонь.



Разработан по вашим желаниям

## Услуги

Наше обещание - это  
ваша гарантия  
безупречной работы.  
Сосредоточьтесь на  
ваших целях, зная, что  
мы всегда на вашей  
стороне.

# Испытайте печь бесплатно



01

## Забронировать

Выберите, где и когда попробовать печь Unox. Позвоните в нашу службу поддержки и запишитесь на прием в любое удобное для вас время.

Назначьте встречу, позвоните нам или  
закажите онлайн на [unox.com](http://unox.com)



02

## Готовьте с нами

На нашей кухне, с вашими продуктами и вашими рецептами: шеф-повар Unox поможет вам узнать все преимущества технологий пароконвектомата.



03

## Выбирайте

Не спешите и делайте свой выбор, основываясь на твердой уверенности в достижении требуемых результатов.





# Помощь в приготовлении

TOP.Training

## Изучите свою печь



Учитесь, пользуйтесь, развивайтесь

Top.Training - это бесплатный сервис по обучению. Наши шефы покажут вам всё необходимое для получения максимума от вашей новой печи, начиная с её базовых функций и заканчивая самыми продвинутыми технологиями.

[Загрузите приложение Top.Training на Google Play или App Store](#)

Data Driven Cooking Community

## Вдохновлять и вдохновляться



Целый мир рецептов для вашей печи

Вдохновитесь книгой рецептов DDC.App: скачайте рецепты, подготовленные шеф-поварами UNOX и пользователями сообщества UNOX DDC. Активно участвуйте в жизни сообщества и делитесь своими рецептами!

[Скачайте приложение DDC.App на Google Play или App Store](#)

CHEF.Line

## Вы звоните, UNOX отвечает



24/7

Команда шеф-поваров UNOX всегда в вашем распоряжении, чтобы дать вам практический совет по программам приготовления и предложить множество новых рецептов: от самых традиционных до самых инновационных.

Звоните  
+39 049 86 57 512



Apple Store



Play Store

# Умная. Точная. На связи с Вами.

Unox Intelligent Performance

Набор интеллектуальных технологий, разработанных для увеличения выхода продукции, улучшения производительности и придания формы вашим амбициям.

Unox Intensive Cooking

Самые новейшие технологии, гарантирующие идеальный результат, равномерность на каждом противне и увеличение интенсивности приготовления.

Data Driven Cooking

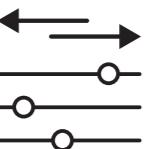
Искусственный интеллект, который позволяет вам просматривать данные по использованию печи и даёт советы по использованию вашей печи ещё больше и лучше.

Anton Bodyashkin - Ugli Restaurant - Россия

Unox Intelligent Performance

## Улучшите свои результаты

Достижение идентичных результатов при каждой загрузке требует контроля, интеллекта и опыта: в точности для чего разработан пароконвектомат CHEFTOP MINDMaps™ PLUS.



### ADAPTIVE.Cooking™

Идеальный результат. Каждый раз.

Определяя изменения влажности и температуры, пароконвектомат CHEFTOP MINDMaps™ PLUS автоматически оптимизирует процесс приготовления в соответствии с текущим количеством загруженного продукта и предоставляет идеальный идентичный результат каждый раз.



### CLIMALUX™

Абсолютный контроль влажности.

Печь оснащена точными датчиками для измерения фактической влажности внутри камеры и она автоматически активирует подачу пара или его удаления, чтобы гарантировать соответствие фактического значения заданным параметрам.



### SMART.Preheating

Интеллектуальный предварительный разогрев.

Комбинируя анализ предыдущих режимов приготовления с установленными параметрами следующего, печь автоматически устанавливает температуру и время предварительного разогрева, чтобы гарантировать максимальную повторяемость конечного результата в течении дня и сокращая время ожидания.



### AUTO.Soft

Функция деликатного приготовления.

При активации печь автоматически регулирует увеличение температуры, чтобы сделать его более плавным и гарантировать оптимальное распределение тепла на всех уровнях в печи.

Лучшее решение для деликатных и чувствительных к теплу продуктов.



### SENSE.Klean

Автоматическая мойка.

Оценивая степень загрязнения, основываясь на типе приготовления пищи, распознаваемом печью, он предлагает лучший автоматический режим мойки в соответствии с фактическим использованием печи. Максимальная чистота и отсутствие лишнего расхода воды и моющего средства.

**C**  
**Adaptive.Cooking™**  
Система автоматически регулирует установленные параметры, чтобы гарантировать одинаковый результат при каждом приготовлении.

**Без**

**\***  
**Оптимальные параметры для частичной загрузки - 30 порций**  
 6 мин  
 240 °C  
 0 %  
Параметры для частичной загрузки применены с одним противнем и при полной загрузке.

Один противень - 6 порций



**Идеально зажаренный**  
Зажаренный снаружи  
Мягкий внутри

Время  
5 мин  
Температура  
240 °C  
Влажность  
0 %



**Слишком сильный нагрев**  
Сгоревший снаружи  
Сухой внутри

Время  
6 мин  
Температура  
250 °C  
Влажность  
0 %

Полная загрузка - 60 порций



**Идеально зажаренный**  
Обжаренный снаружи  
Мягкий внутри

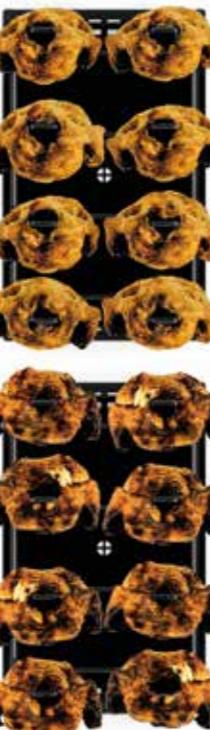
Время  
5 мин  
Температура  
240 °C  
Влажность  
0 %



**Непрожаренный**  
Эффект тушения  
Сырой внутри

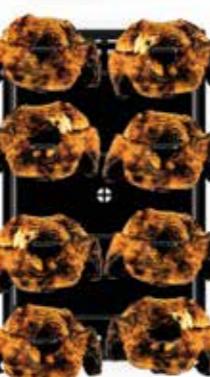
Время  
6 мин  
Температура  
220 °C  
Влажность  
50 %

Один противень - 8 куриц



**Идеальная обжарка**  
Хрустящая корочка  
Сочное мясо  
Минимальная потеря веса

Влажность  
30 %



**Сгоревшая**  
Слишком темный цвет  
Волокнистое мясо  
Потеря веса >35%

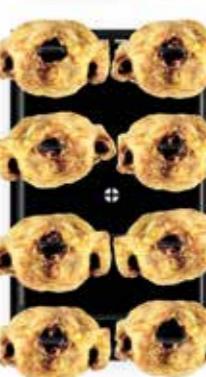
Влажность  
20 %

Полная загрузка - 24 курицы



**Идеальная обжарка**  
Хрустящая корочка  
Сочное мясо  
Минимальная потеря веса

Влажность  
30 %



**Слабая обжарка**  
Эффект варки снаружи  
Сырое мясо  
Бледный цвет

Влажность  
80 %

**C**  
**CLIMALUX™**  
Удаляет требуемое количество влаги для достижения заданного результата.

**Без**

**\***  
**Оптимальный параметры для частичной загрузки - 16 куриц**  
 38 мин  
 190 °C  
 30%  
Параметры для частичной загрузки применены с одним противнем и при полной загрузке.

**Auto.Soft**  
Контролирует подъем температуры и обеспечивает однородность в каждой точке противня, на каждом уровне.

**Без**



**\*  
Оптимальные параметры для частичной загрузки**

- ⌚ 10 мин 20 мин
- 🌡 100 °C 190 °C
- 💨 100% - 100%

Параметры для частичной загрузки применены с одним противнем и при полной загрузке.

**Один противень**



**Идеальная колеровка**

Мягкая внутри  
Однородная структура  
Не горевшая

Время подъема  
температуры 100 ° - 190 °C  
7 мин



**Сгоревшая снаружи**

Обгоревшие края  
Неравномерное приготовление  
Сырая внутри

Время подъема  
температуры 100 ° - 190 °C  
1 мин

**Полная загрузка**



**Идеальная колеровка**

Мягкая внутри  
Однородная структура  
Не горевшая

Время подъема  
температуры 100 ° - 190 °C  
7 мин



**Сгоревшая снаружи**

Обгоревшие края  
Неравномерное приготовление  
Сырая внутри

Время подъема  
температуры 100 ° - 190 °C  
1 мин



**Идеальная колеровка**

Мягкая внутри  
Однородная структура  
Не горевшая

Время подъема  
температуры 100 ° - 190 °C  
7 мин



**Сгоревшая снаружи**

Обгоревшие края  
Неравномерное приготовление  
Сырая внутри

Время подъема  
температуры 100 ° - 190 °C  
1 мин

**SMART.Preheating**  
Автоматически регулирует продолжительность и интенсивность предварительного разогрева: интенсивный, когда печь холодная, быстрый или вообще пропускная, когда печь еще горячая.

**Без**



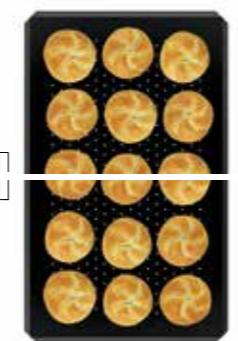
**\*  
Оптимальные параметры для частичной загрузки**

**PRE** 210 °C

- ⌚ 18 мин
- 🌡 180 °C

Параметры для частичной загрузки применены с одним противнем и при полной загрузке.

**Один противень**



**Идеальная колеровка**

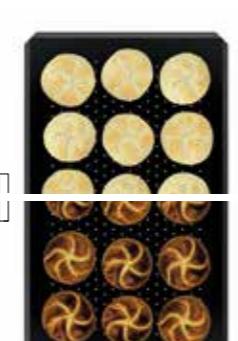
Золотистый цвет

Время предразогрева  
**9 мин**  
Температура стальных элементов камеры печи  
180 °C

**Идеальная колеровка**

Золотистый цвет

Время предразогрева  
**20 sec**  
Температура стальных элементов камеры печи  
180 °C



**Слабая колеровка**

Бледный цвет

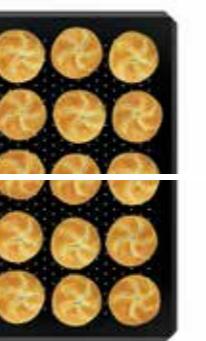
Время предразогрева  
**6 мин**  
Температура стальных элементов камеры печи  
100 °C

**Избыточная колеровка**

Сгоревшая снаружи

Время предразогрева  
**6 мин**  
Температура стальных элементов камеры печи  
190 °C

**Полная загрузка**



**Идеальная колеровка**

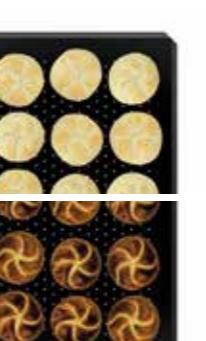
Золотистый цвет

Время предразогрева  
**9 мин**  
Температура стальных элементов камеры печи  
180 °C

**Идеальная колеровка**

Золотистый цвет

Время предразогрева  
**20 sec**  
Температура стальных элементов камеры печи  
180 °C



**Слабая колеровка**

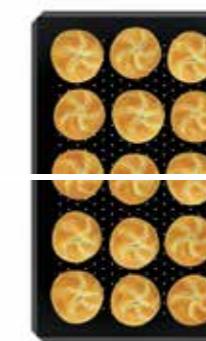
Бледный цвет

Время предразогрева  
**6 мин**  
Температура стальных элементов камеры печи  
100 °C

**Избыточная колеровка**

Сгоревшая снаружи

Время предразогрева  
**6 мин**  
Температура стальных элементов камеры печи  
190 °C



**Идеальная колеровка**

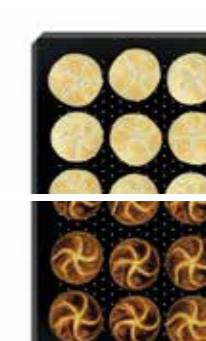
Золотистый цвет

Время предразогрева  
**9 мин**  
Температура стальных элементов камеры печи  
180 °C

**Идеальная колеровка**

Золотистый цвет

Время предразогрева  
**20 sec**  
Температура стальных элементов камеры печи  
180 °C



**Слабая колеровка**

Бледный цвет

Время предразогрева  
**6 мин**  
Температура стальных элементов камеры печи  
100 °C

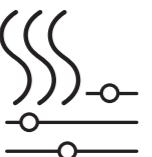
**Избыточная колеровка**

Сгоревшая снаружи

Время предразогрева  
**6 мин**  
Температура стальных элементов камеры печи  
190 °C

# Максимальная интенсивность приготовления

Идеальное приготовление, равномерность на каждом противне, насыщенный и плотный пар или полное удаление влаги, интенсивная или слабая скорость воздушных потоков.



DRY.Maxi™

Влажность уступает место вкусу.  
Быстро и Эффективно удаляет влагу из камеры приготовления, чтобы каждый раз получать идеальную консистенцию, цвет и хрусткость.



STEAM.Maxi™

Сила пара в твоих руках.  
Вырабатывает насыщенный пар при температуре от 35 °C и обеспечивает высокую эффективность выпекания в сочетании с экономией энергии и воды.



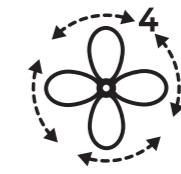
**6** мин.  
Полная загрузка  
**Хрустящий бекон**

**8** мин.  
Полная загрузка  
**жареные отбивные**

**27** мин.  
Полная загрузка  
**пропаренный рис**

**30** мин.  
Полная загрузка  
**картофель на пару**

**39** мин.  
Полная загрузка  
**жареная курица**



AIR.Maxi™

Направляет, объединяет, трансформирует.  
Несколько вентиляторов с реверсивным движением обеспечивает равномерный результаты и минимальное время для приготовления.  
4 скорости вращения вентилятора позволяют выполнять любые виды приготовления.



EFFICIENT.Мощность

Мощность и эффективность.  
Быстрое повышение температуры, высокоточный контроль температуры, эффективность в комбинированном режиме, сухого воздуха и пара, это высшее значение в своей категории согласно сертификации ENERGY STAR.



PRESSURE.Steam

Еще больше пара, когда это необходимо.  
Значительно увеличивает насыщение камеры горячим паром для осуществления интенсивного и быстрого приготовления.



Data Driven Cooking

**Создавать.  
Анализировать.  
Улучшать.**

Приготовление продуктов на основе Data Driven Cooking преобразует данные о потреблении вашей печи в полезную информацию, которая позволяет вам увеличить вашу ежедневную прибыль.



Данные всегда доступны с Вашего смартфона или ПК

## Экосистема, которую все изучают



[Создать и поделиться](#)

Ваши рецепты во всех ваших печах.

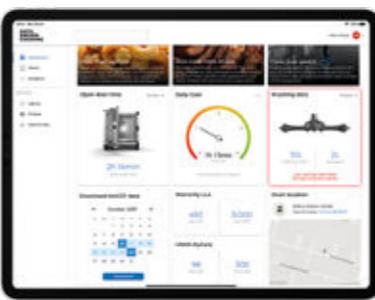
Создавайте свою книгу рецептов и синхронизируйте ее со всеми вашими печами всего одним кликом. Вы сами решаете, создавали ли его прямо на вашей печи или с вашего ПК, и благодаря автоматической синхронизации все ваши кухни или магазины всегда будут обновляться.



[Анализировать](#)

Контролируйте и улучшайте свою производительность.

DDCStats дает вам полный контроль над потреблением энергии, воды и моющих средств, а также временем приготовления и использованием печи. Сравнивайте характеристики, выявляйте ошибки и получайте полезную информацию, чтобы повысить эффективность печей в вашей сети.



[Помощь 360 °](#)

Пусть DDC.Coach обучит вас.

DDC.Coach - это цифровой помощник, который дает вам советы, основанные на фактическом использовании ваших печей. Это позволяет в полной мере использовать их потенциал. Используйте весь потенциал своих печей и максимизируйте возврат ваших инвестиций!



PLUS емкостной сенсорный экран панели

## Преодолейте самих себя

Автоматические процессы  
приготовления, функции ручной  
установки параметров, более  
380 ячеек памяти и возможность  
одновременного приготовления  
до 10 противней разных продуктов.  
Большой читабельный сенсорный  
дисплей с быстрым откликом  
и подключением к интернету.



# Понятная и интуитивная



## Ручной режим

**Просто, точно и быстро.**

Настройте любой процесс приготовления быстро и интуитивно понятно на любом из этапов приготовления. Все необходимые настройки на одном экране, до 9 шагов приготовления. Безграничное творчество.



## MINDMaps™

**Не устанавливайте процесс приготовления, просто нарисуйте его.**

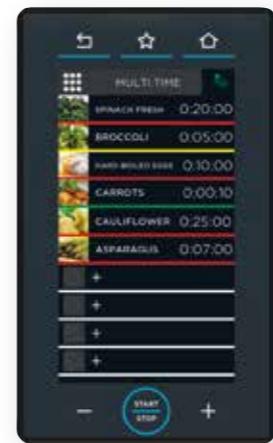
Добавьте прикосновение мастера. Нарисуйте даже самые сложные процессы приготовления с помощью нескольких жестов на дисплее. Разработайте свои самые сложные процессы приготовления с максимальной творческой свободой. Вы придумываете, печь выполняет.



## Программы

**384 ячейки памяти.**

Все ваши рецепты уникальны и повторяются благодаря персональной библиотеке, которая позволяет сохранять и организовывать ваши программы для приготовления. CHEFTOP MINDMaps™ PLUS может хранить более 384 программ, сохраняя их в 16 различных группах.



## MULTI.Time

**До 10 одновременных приготовлений.**

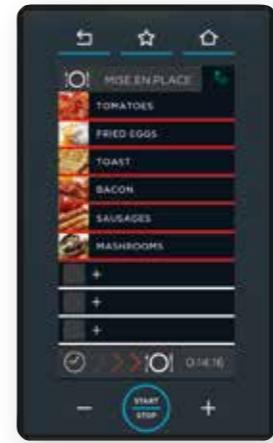
Организованно и упорядоченно. Управляйте до 10 процессами приготовления одновременно с помощью функции MULTI.Time, контролируйте приготовления лишь одним взглядом.



## CHEFUNOX

**Выберите, что вы хотите приготовить и установите желаемый результат.**

Доверьтесь своей печи и пусть она устанавливает параметры приготовления за вас. Выберите тип приготовления, желаемый продукт, и степень приготовления. Старт. Ничего больше.



## MISE.EN.PLACE

**За пределами организации вашей кухни.**

Предлагает правильную последовательность и время для загрузки противней в камеру приготовления, чтобы все блюда были готовы одновременно. Быть пунктуальным никогда не было так просто.



CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS COUNTERTOP

## Самый умный пароконвектомат для Ресторанного сегмента

CHEFTOP MIND.Maps™  
**PLUS COUNTERTOP** - это точка  
отсчета для каждого  
профессионального заведения,  
где необходима максимальная  
производительность,  
интеллектуальные технологии и  
универсальность без ограничений.

Philipp Foss - El Ideas - Соединенные Штаты

Мечтайте о большем

## Выразите весь свой творческий потенциал

CHEFTOP MIND.Map™ PLUS COUNTERTOP это профессиональная печь, которая превращает ваши сны в реальность. Готовьте свои блюда всегда с уверенностью в максимальном результате. Каждый раз.

В сочетании со своими аксессуарами CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS COUNTERTOP делает возможным работу системы приготовления, которая в обычном случае была бы возможна только при наличии специального оборудования.

Жарить на гриле, коптить, варить, запекать, тушить и многое другое. Автоматические циклы приготовления и интеллектуальные функции для безупречных результатов.

до 45%

Меньше **энергии**,  
чем на традиционном гриле

до 80%

Меньше **воды**,  
чем при приготовлении в кипящей воде

до 90%

Меньше **масла**,  
чем при использовании фритюрницы



## Совершенство Приготовления

Гарантированный и  
повторяемый результат

## Гибкость

Одновременное  
приготовление разных  
типов продуктов

## Экономия

Энергии, времени,  
ингредиентов и работы

## Интеллект

Думайте о своих клиентах  
- печь позаботится  
об остальном

Универсальные решения для любых задач

# Расширьте свои возможности

Найдите все возможные решения  
для вашей кухни.  
**Настройте** свою печь  
CHEFTOP MINDMaps™ PLUS онлайн.  
[www.unox.com/ru\\_ru/configurator](http://www.unox.com/ru_ru/configurator)



Конфигурация



## Печь + Нейтральный шкаф

Рекомендуемое решение,  
чтобы оптимизировать  
планировку вашей кухни и  
всегда иметь все под рукой.

Мод. XWEC-0811  
Технические подробности на стр. 74



## Печь + Печь

Решение с двумя, установленными  
друг на друга печами, идеально  
для достижения максимальной  
гибкости и экономии электроэнергии.



## Печь + Тепловой шкаф Slowtop

Идеальное решение для кулинарии  
и гастрономии, где печь используется  
для ночных приготовления и  
функции удерживания.

Мод. XEVSC-0711-CR  
больше информации на стр. 36  
Технические подробности на стр. 73



## Печь + Стенд

Многофункциональное решение  
для безопасного хранения  
противней и расположения печи  
на идеальной для работы высоте.

Мод. XWVRC-0711-UH  
Технические подробности на стр. 74

COUNTERTOP

32

Конфигурация

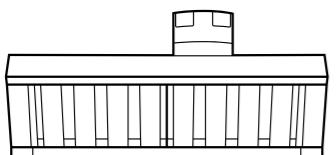
COUNTERTOP

33

Ваша кухня свободна от дыма и запахов

## Вытяжной зонт Ventless

Внутри вытяжного зонта расположен самоочищающийся фильтр, который удаляет запахи из воздуха, выходящего из дымохода, без необходимости технического обслуживания или очистки фильтра. Это позволяет Вам устанавливать печь даже без общей системы вентиляции и тем самым сократить расходы и время на обслуживание централизованной системы.\*



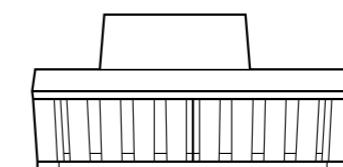
\*При условии проверки и утверждения органами местного самоуправления.



С угольным фильтром

## Вытяжной зонт Ventless

Оснащен самоочищающимся **фильтром с активированным углем**, который дополнительно удаляет запахи, даже те, которые выделяются при открытии двери в конце цикла приготовления. Это позволяет устанавливать печь вдали от общей системы вентиляции или вообще без неё.\*



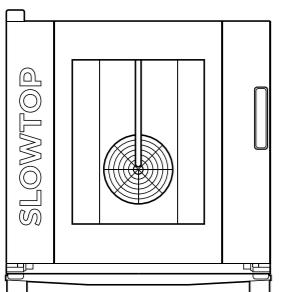
\*При условии проверки и утверждения органами местного самоуправления.



Медленное приготовление  
и функция удержания

## SLOWTOP

Приготовление при низкой **температуре**,  
**медленное тушение**, мягкая жарка, приготовление  
в вакуумной упаковке, режим удержания  
и ночное приготовление, вот только некоторые  
из многочисленных возможностей, которые дает  
SLOWTOP Cook'n'Hold. Благодаря однофазному  
подключению гарантирует непревзойденные  
качества при минимальных затратах  
и составляет идеальное сочетание с печью.



Коптить. Готовить. Удивлять.

## HYPER.Smoker

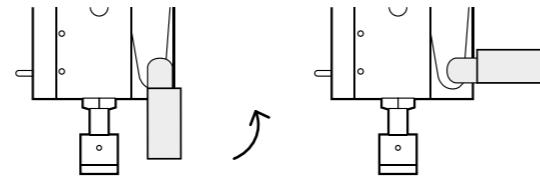
HYPER.Smoker преобразует печь в коптильню. Вы можете использовать деревянную щепу и выбирать из 10 различных интенсивностей копчения прямо с панели управления печи, чтобы удивить даже самых требовательных гурманов. Процесс копчения использует энергию, вырабатываемую непосредственно в камере приготовления без внешних подключений аксессуара и без дополнительных затрат.



# Система сбора жира

SMART.Drain это идеальное решение для супермаркетов, кулинарных магазинов, стейк хаузов, везде, где осуществляется приготовление продуктов и блюд с большим содержанием жиров.

Работа аксессуара основывается на специальном двухпозиционном клапане, который подсоединен к сливу печи и собирает любые жиры и жидкости, созданные в ходе процесса приготовления, и сливает их в специальный контейнер.



Слив в емкость  
(сбор жира)

Слив в канализацию  
(мойка  
и приготовление  
без жира)

Для каждой из ваших программ приготовления или мойки пекь автоматически проверяет правильное положение клапана, чтобы избежать любого риска засорения слива жиром.



Специальные POLLO.BLACK способствуют сбору жиров, уменьшая на 80% количество жировых отложений, которые накапливаются в камере приготовления, по сравнению с обычными грилями.



**Решение с тележкой**  
Тележка + структура  
с направляющими

Позволяет загружать и выгружать продукт безопасно и просто.

Мод. XWVYC-0011 + XWVBC-0611  
Технические подробности на стр. 74



**Закрытое решение**  
Шкаф + SMART.Drain

Контейнер помещен в нейтральный шкаф.

Мод. XWVEC-0811 + XUC020  
Технические подробности на стр. 74



**Открытое решение**  
Стенд + SMART.Drain

Устанавливайте контейнер в любом легкодоступном месте.

Мод. XWVRC-0711-H + XUC020  
Технические подробности на стр. 74



**Решение с двумя пеками**  
Пекь + Пекь + SMART.Drain

Решение с двумя пеками с технологией SMART.Drain устанавливается только под нижнюю пеку.

Мод. XWVRC-0011-L-PO +  
XWVYC-0011-L-PO + XUC020  
Технические подробности на стр. 75



UNOX®



CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS COMPACT

## Компактный пароконвектомат для Ресторанного сегмента

CHEFTOP MIND.Maps™  
PLUS COMPACT это  
идеальное решение  
для профессиональной  
кухни, где необходимы  
максимальные  
возможности при  
минимальных размерах.

Маленькое помещение, большие амбиции

## Высокий потенциал на площади менее 1 кв.м.

CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS COMPACT это профессиональный пароконвектомат для тех, кто хочет получать максимум даже на минимальной площади.

CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS COMPACT использует самые авангардные технологии Unox на минимальной площади.

Жарить на гриле, коптить, варить на пару, зажаривать, тушить и многое другое. Универсальность приготовления, которая достигает максимальной степени в решениях с несколькими камерами, которые дают свободное пространство для постоянно меняющихся меню.

### 24%

Меньше **объем** камеры по сравнению с настольными печами

### 72 кг

Максимальная  
**вместимость** 2 x 2 \*

### 530 мм

**Самая узкая** во фронтальной части печь из своей категории

\*Данные относятся к установке из 4 печей XECC- 0513-EPRM.



**Уменьшенная площадь**  
Получите максимум от вертикального пространства

### Гибкость

Установите колонну из двух печей для одновременного приготовления разных продуктов в разных режимах

### Экономия

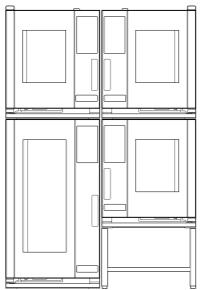
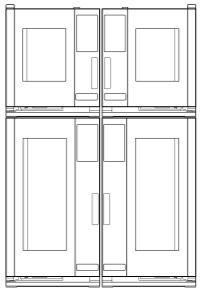
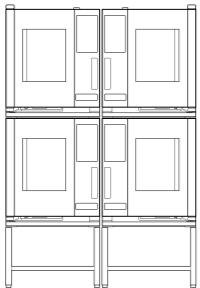
Маленькая камера потребляет меньше электроэнергии

### Интеллект

Думайте о своих клиентах - печь позаботится об остальном

# Компактные решения

Конфигурация



**Преимущества 4 камер  
приготовления на площади  
для 2 стандартных печей**

Ресторан живет разными ритмами; включите только ту печь, которая вам необходима, чтобы снизить потребление энергии, или включите их все для максимальной гибкости.

COMPACT

44



Найдите все возможные решения  
для вашей кухни.  
**Настройте** свою печь  
CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS онлайн.  
[www.unox.com/ru\\_ru/configurator](http://www.unox.com/ru_ru/configurator)



Конфигурация



**Печь + Стенд**

Многофункциональный стенд идеально подходит для хранения противней и установки печи на удобную для работы высоту.

Мод. XWCRC-0613-H  
Технические подробности на стр. 74

COMPACT

45



UNOX

CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS BIG

Stronger  
Harder  
Faster  
Better

CHEFTOP MIND.Maps™  
**PLUS BIG** это неутомимый  
пароконвектомат для больших  
кухонь, которым требуется  
максимальная повторяемость  
качества приготовления  
и высокая производительность.

CHEFTOP

MIND.Maps™

То, что значимо для вас

## Бесконечные возможности

CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS BIG это профессиональный напольный пароконвектомат большой производительности и надежности.

CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS BIG использует новейшие технологии для обеспечения поддержки вашей работы.

Варка на пару, жарка, регенерация приготовленных блюд в тарелках и многое другое: максимальная отдача выражается всегда в оптимальной полной загрузке.

CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS BIG качество и равномерность приготовления всегда гарантированы при любой загрузке продуктов, повторяемость процесса не зависит от оператора.

### 180 кг

Максимальная вместимость при полной загрузке

### 300 °C

Максимальная рабочая температура

### 4.5 мин

Время предразогрева с 30 °C до 300 °C



**Производительность**  
Большие объемы,  
Бесперебойная работа

**Равномерность**  
6 близко расположенных  
вентиляторов с  
реверсивным движением

**Повторяемость**  
Стандартизованные  
и всегда постоянные  
результаты

**Интеллект**  
Думайте о своих клиентах  
- печь позаботится  
об остальном

Что стоит за этим?

## Долговечность

### Усиленная рамная конструкция

CHEFTOP MIND.Maps™ BIG имеет структуру рамы из сварных труб из нержавеющей стали толщиной 50 мм. Вся конструкция чрезвычайно жесткая, а дверь прикреплена к раме, чтобы гарантировать ее идеальное закрытие даже после нескольких лет работы.



Дизайн



### Дверь с функцией push-to-close

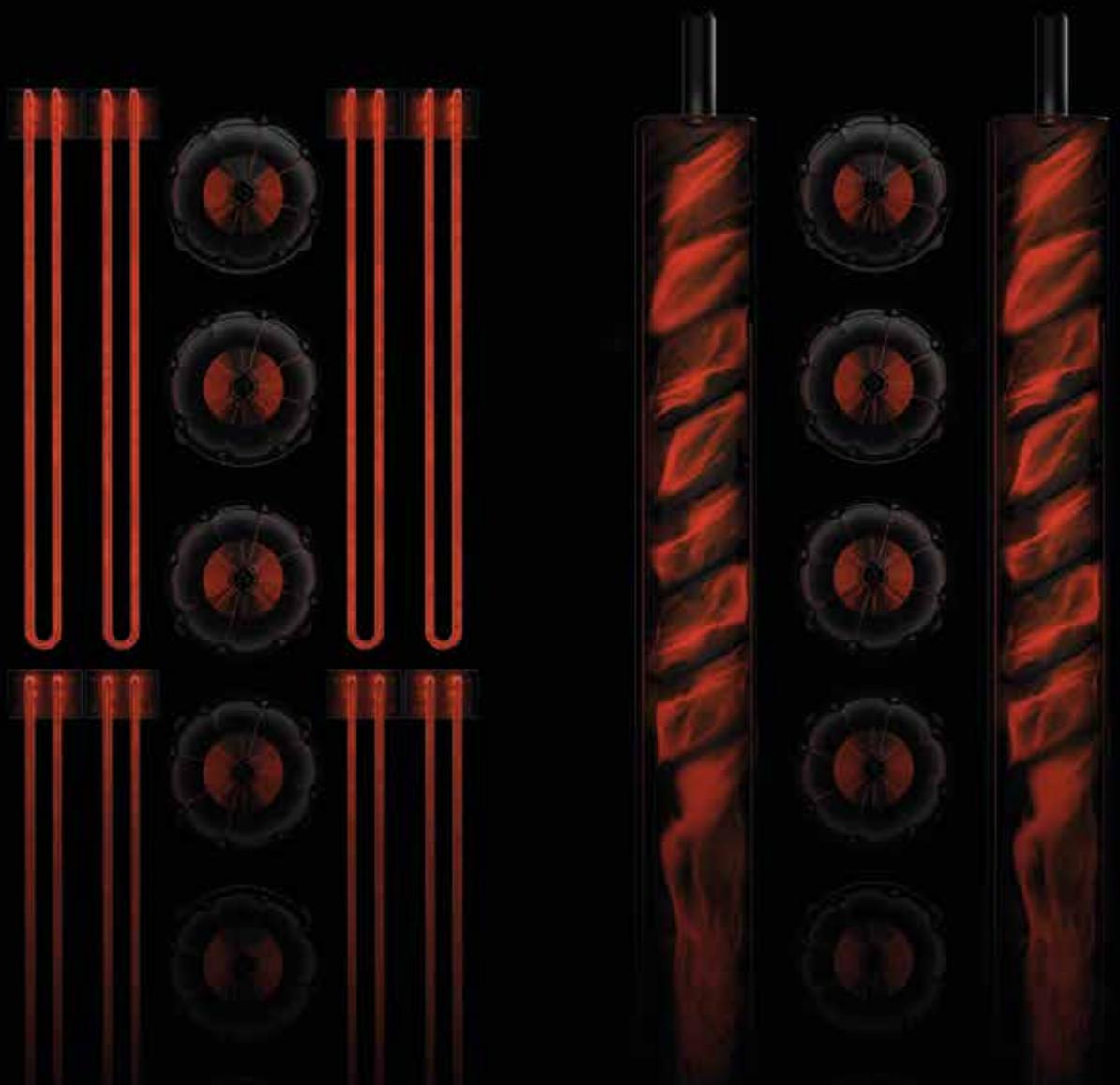
Испытанная более 1 миллиона циклов, функция толкания двери снижает нагрузку на оператора во время работы. Прочность и безопасность двери гарантированы толщиной 70 мм.



### Нержавеющая сталь 316L

Камера приготовления и печь с вкатной тележкой изготовлены из нержавеющей стали 316L, что гарантирует устойчивость к любым типам коррозии с течением времени.

Фильтр для воды PURE-RO для удаления хлоридов не требуется, фильтр для воды PURE необходим для удаления кальция из воды.



## Симметричное совершенство

### 6 реверсивных вентиляторов

### Высокопроизводительные нагревательные элементы

Электрические печи оснащены уникальными прямолинейными нагревательными элементами с высокой энергоемкостью, которые быстро выделяют тепло, сводят к минимуму время восстановления температуры и оптимизируют воздушные потоки.

### Газовые горелки

Газовые печи Unoх являются единственными в мире с высокопроизводительными газовыми горелками и симметричными теплообменниками. Высокая мощность минимизирует время восстановления температуры, а симметричная конструкция оптимизирует воздушные потоки.

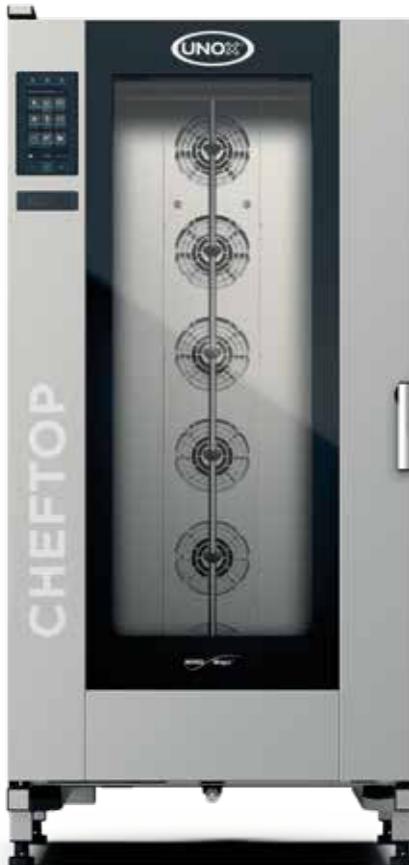
Решения, которые максимизируют ваш возврат инвестиций

# Максимальная эффективность, минимум усилий

Найдите все возможные решения  
для вашей кухни.  
**Настройте** свою печь  
CHEFTOP MINDMaps™ PLUS онлайн.  
[www.unox.com/ru\\_ru/configurator](http://www.unox.com/ru_ru/configurator)



Конфигурация



Конфигурация

## QUICK.Load

Вкатные тележки на 20 GN 2/1 или на GN 1/1 делают загрузку, разгрузку и транспортировку легкой, быстрой и удобной.

Мод. XEVTL-2021  
Технические подробности на стр. 75

## QUICK.Plate

Тележка для тарелок для регенерации и транспортировки до 51/102 тарелок. Мы можем настроить тележку для ваших конкретных потребностей.

Мод. XEVTL-102P  
Технические подробности на стр. 75

## HOLDING.Cover

Термочехол, поддерживающий ваши блюда при температуре подачи.

Мод. XUC031  
Технические подробности на стр. 75

БС

52

БС

53



Противни Cooking Essentials

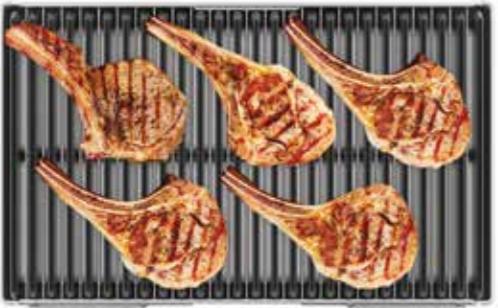
**Бесконечные  
возможности  
приготовления**

Каждому типу приготовления свой противень

# Cooking Essentials

## SUPER.GRILL

Антипригарный алюминиевый противень в комплекте с решеткой для гриля - Система QUICK.Load.



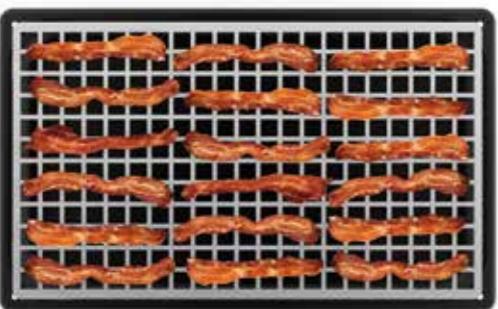
## FAKIRO.GRILL

Антипригарный алюминиевый противень. Две поверхности - плоская и ребристая - для разных кухонь.



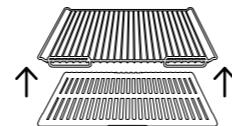
## BACON.40

Алюминиевая решетка в комплекте с противнем для сбора жира.



## ЖАРКА НА ГРИЛЕ

Идеально для  
Мяса на гриле;  
Рыбы на гриле;  
Овощей на гриле.



### Преимущества

Идеален для полной загрузки;  
Сокращает время приготовления на 30%  
по сравнению с традиционным грилем.

Мод. TG970 GN 1/1 - Только для моделей COUNTERTOP и BIG.

## ЖАРКА НА ГРИЛЕ

Идеально для  
Мяса и рыбы на гриле;  
Овощей на гриле;  
Пиццы и Фокаччи.

### Преимущества

Время приготовления на 30% меньше, чем  
у традиционного гриля или жарки;  
Идеально подходит для приготовления на  
гриле или выпечки пиццы и фокаччи.

Мод. TG870 GN 1/1 - Мод. TG770 GN 2/3

## ЖАРКА И ТУШЕНИЕ

Идеально для  
Бекона;  
Жарки мяса;  
Жарки курицы.

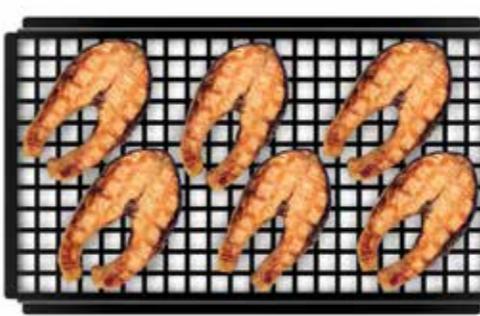
### Преимущества

До 18 хрустящих кусочков бекона за 5 минут;  
Прост в очистке, благодаря антипригарному  
покрытию.

Мод. TG945 GN 1/1

## GRILL

Алюминиевый противень с антипригарным покрытием. Использование без предразогрева.



## POLLO.GRILL

Решетка из нержавеющей стали с противнем для сбора жира.



## POLLO.BLACK

Противень из нержавеющей стали с антипригарным покрытием с жироусборником для 8 птиц.



## ЖАРКА НА ГРИЛЕ

Идеально для  
Рыбы на гриле;  
Овощей на гриле.

### Преимущества

Не требует предварительного разогрева в печи  
для достижения рисунка на продукте. Идеально  
подходит для полной загрузки и массового  
производства.

Мод. TG885 GN 1/1 - Мод. TG720 GN 2/3

## ЖАРКА И ТУШЕНИЕ

Идеально для  
Цыпленка-табака;  
Жарки мяса;  
Жарки рыбы.

### Преимущества

Противень для сбора жира, который держит  
печь в чистоте;  
Лучше всего работает вместе с набором для  
сбора жира SMART.Drain.

Мод. GRP840 GN 1/1

## ЖАРКА И ТУШЕНИЕ

Идеально для  
Цельных тушек птицы и дичи.

### Преимущества

Антипригарное покрытие для облегчения  
удаления птицы;  
Лучше всего работает в сочетании с комплектом  
для сбора жира SMART.Drain.

Мод. GRP825 GN 1/1 - Мод. GRP715 GN 2/3

Каждому типу приготовления свой противень

# Cooking Essentials

## BLACK.40

Алюминиевый противень с антипригарным покрытием, глубина 40 мм.



### ЖАРКА И ТУШЕНИЕ

#### Идеально для

Запекания;  
Жарки;  
Варки риса.

#### Преимущества

Безотходное тушение, жарение и приготовление на пару риса;  
Антипригарный материал для удобного удаления и очистки продуктов.

Мод. TG900 GN 1/1

## BLACK.20

Противень из нержавеющей стали с антипригарным покрытием, глубина 20мм.



### ЖАРКА И ТУШЕНИЕ

#### Идеально для

Запекания;  
Жарки мяса и рыбы;  
Варки риса.

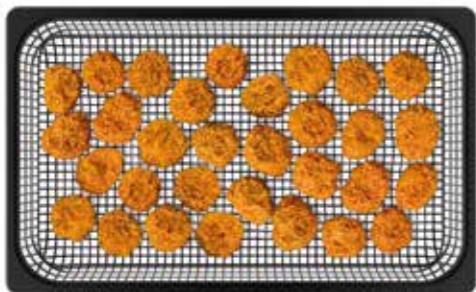
#### Преимущества

Безотходное тушение, жарение и приготовление на пару риса;  
Антипригарный материал для удобного удаления и очистки продуктов.

Мод. TG895 GN 1/1

## BLACK.FRY

Перфорированный противень с антипригарным покрытием из нержавеющей стали для жарки.



### ЯЙЦА И ФРИТЮР

#### Идеально для

Замороженных полуфабрикатов;  
Куриных крылышек;  
Жареного картофеля.

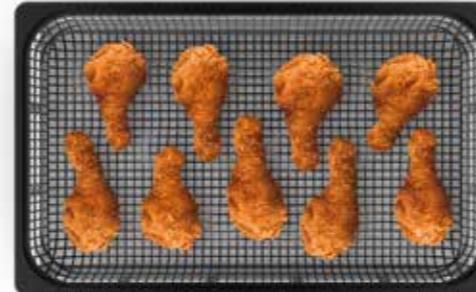
#### Преимущества

Перфорированный противень с антипригарным покрытием;  
Гофрированное дно для придания продукту дополнительной хрустящей корочки и равномерности.

Мод. GRP816 GN 1/1

## CLEAN.FRY

Перфорированная решетка из нержавеющей стали для фритюра с противнем для сбора жиров.



### ЯЙЦА И ФРИТЮР

#### Идеально для

Замороженных полуфабрикатов

#### Преимущества

Имеет систему сбора жира с антипригарным покрытием. Уменьшает загрязнение в камере во время приготовления и потребления моющих средств.

Мод. GRP820 GN 1/1

## POTATO.FRY

Перфорированный противень из нержавеющей стали для картофеля-фри.



### ЯЙЦА И ФРИТЮР

#### Идеально для

Картофеля-фри

#### Преимущества

Стальной противень-решетка;  
Волнистая поверхность для циркуляции;  
воздуха на продукте для равномерности жарки.

Мод. GRP817 GN 1/1

## PAN.FRY

Эмалированный противень для жарки панированных продуктов.



### ЯЙЦА И ФРИТЮР

#### Идеально для

Котлет и кусочков рыбы с панировке;  
Овощей в панировке.

#### Преимущества

Меньше масла для жарки;  
Равномерные результаты на всем противне.

Мод. TG905 GN 1/1 - Мод. TG735 GN 2/3

Каждому типу приготовления свой противень

# Cooking Essentials

## EGGS 6 x 2

Алюминиевый противень с антипригарным покрытием на 6 яичниц по 2 яйца.



### ЯЙЦА И ФРИТЮР

#### Идеально для

Жарки яиц;  
Омлетов;  
Яичниц.

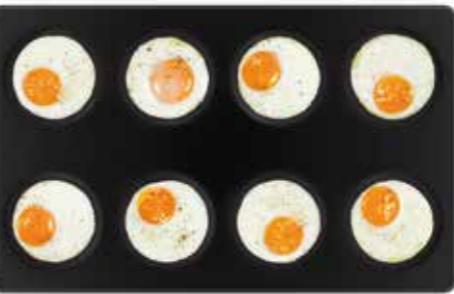
#### Преимущества

Большое количество яиц менее чем за 4 минуты;  
Прост в очистке, легкий и прочный.

Мод. TG935 GN 1/1

## EGGS 8 x 1

Алюминиевый противень с антипригарным покрытием на 8 яичниц по 2 яйца.



### ЯЙЦА И ФРИТЮР

#### Идеально для

Жарки яиц;  
Омлетов;  
Яичниц.

#### Преимущества

Огромное количество жареных или вареных яиц менее чем за 4 минуты;  
Прост в очистке, легкий и прочный.

Мод. TG936 GN 1/1 - Мод. TG937 GN 2/3

## STEAM

Перфорированный противень из нержавеющей стали для варки.



### ВАРКА НА ПАРУ И SOUS VIDE

#### Идеально для

Варки на пару;  
Приготовления в вакууме.

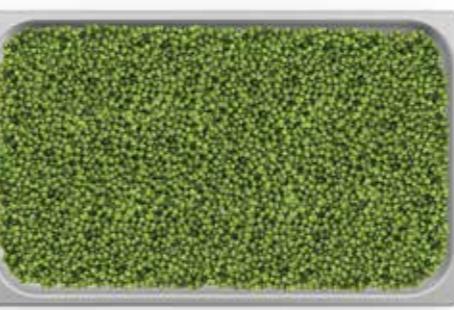
#### Преимущества

Решетчатая структура для наибольшей циркуляции воздуха на продукт.

Мод. GRP815 GN 1/1 - Мод. GRP710 GN 2/3

## FORO.STEEL20

Перфорированный противень из нержавеющей стали.



### ВАРКА НА ПАРУ И SOUS VIDE

#### Идеально для

Варки на пару;  
Приготовления Sous-Vide.

#### Преимущества

Противень из нержавеющей стали с перфорированным дном для лучшей циркуляции пара к продукту.

Мод. TG810 GN 1/1 - Мод. TG710 GN 2/3

## FORO.BLACK

Перфорированный алюминиевый противень с антипригарным покрытием.



### КОНДИТЕРСКИЕ И ХЛЕБОБУЛОЧНЫЕ ИЗДЕЛИЯ

#### Идеально для

Круассанов;  
Песочного теста,  
Замороженного хлеба.

#### Преимущества

Низкий край для максимального увеличения воздушных потоков.

Мод. TG890 GN 1/1 - Мод. TG730 GN 2/3

## FORO.SILICO

Перфорированный силиконовый алюминиевый противень.



### КОНДИТЕРСКИЕ И ХЛЕБОБУЛОЧНЫЕ ИЗДЕЛИЯ

#### Идеально для

Круассанов;  
Замороженного хлеба.

#### Преимущества

Термостойкое силиконовое покрытие;  
Идеально подходит для продуктов с сахарным покрытием.

Мод. TG975 GN 1/1



Позаботьтесь о вашей печи

## Уход и обслуживание

Нажмите кнопку и выберите режим мойки, который больше подходит для фактической степени загрязнения. Пока пекарня моется, сосредоточьтесь на том, что важно для вашей кухни.

# UNOX.Pure



## PURE-RO

Система обратного осмоса, которая снижает карбонатную жесткость воды до нуля, тем самым предотвращая образование налета внутри камеры приготовления пищи.



## PURE

Фильтр UNOX.Pure снижает карбонатную жесткость в воде, тем самым предотвращая образование налета внутри камеры приготовления пищи.



## REFILL

Сменный картридж для системы фильтрации UNOX.PURE



## PLUS

Чистящие и ополаскивающие средства, сочетающие в себе максимальную чистоту с минимальным потреблением и длительным сроком службы вашего пароконвектомата.



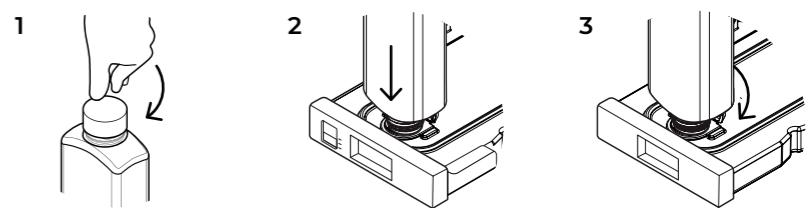
## ECO

Эко-формула для ежедневной мойки и бережного отношения к окружающей среде. Идеально подходит для низкого уровня загрязнения.



## ULTRA

Ультра сильное моющее средство для высокого уровня загрязнения, рекомендуется для животных жиров.



Откройте для себя печи и сопутствующие аксессуары

# Самая умная печь в мире

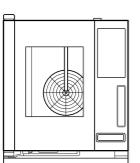
# CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS

## COUNTERTOP

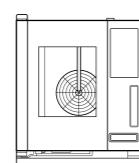
Модели

MIND.Maps™ PLUS

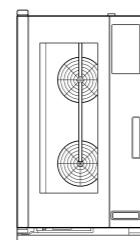
### COMPACT



535 x 662 x 649 мм  
Ш x Г x В



535 x 862 x 649 мм  
Ш x Г x В



535 x 862 x 984 мм  
Ш x Г x В

68

**XECC - 0523 - EPRM**

Вместимость 5 GN 2/3  
Шаг 67 мм  
Частота сети 50/60 Hz  
Напряжение 230 V ~ 1N  
400 V ~ 3N  
Мощность 5,2 kW  
Вес 55 kg

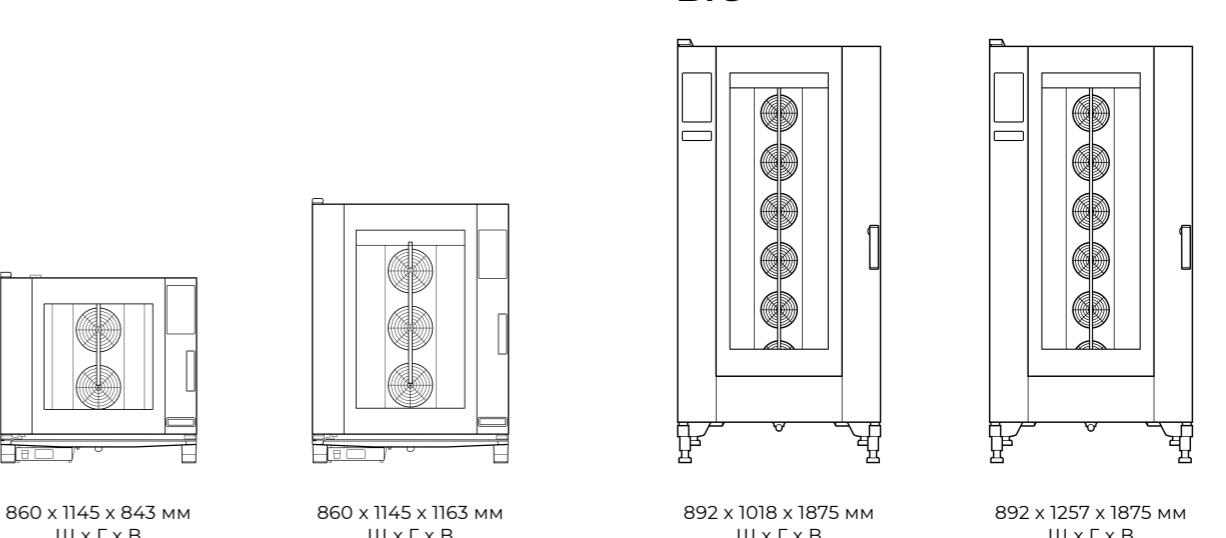
**XECC - 0513 - EPRM**

Вместимость 5 GN 1/1  
Шаг 67 мм  
Частота сети 50/60 Hz  
Напряжение 230 V ~ 1N  
400 V ~ 3N  
Мощность 9,2 kW  
Вес 65 kg

**XECC - 1013 - EPRM**

Вместимость 10 GN 1/1  
Шаг 67 мм  
Частота сети 50/60 Hz  
Напряжение 400 V ~ 3N  
Мощность 18,5 kW  
Вес 90 kg

**Примечание**  
Все печи имеют опциональную модель с открытием двери слева направо - пример кода оборудования XEVC-1011-EPLM.  
На уровне печей GN 2/1 можно разместить до 2 лотков GN 1/1.  
Все BIG печи имеют тележку в комплекте.



### BIG

**XEVL - 2011 - YPRS**

Вместимость 20 GN 1/1  
Шаг 67 мм  
Частота сети 50/60 Hz  
Напряжение 380-415 V  
3РН+N+PE  
Мощность 38,5 kW  
Вес 292 kg

**XEVL - 2021 - YPRS**

Вместимость 20 GN 2/1  
Шаг 67 мм  
Частота сети 50 Hz  
Напряжение 380-415 V  
3РН+N+PE  
Мощность 65 kW  
Вес 339 kg

**XEVL - 2011 - DPRS**

Вместимость 20 GN 1/1  
Шаг 67 мм  
Частота сети 50/60 Hz  
Напряжение 220-240V  
3РН+PE  
Мощность 38,5 kW  
Вес 292 kg

**XEVL - 2021 - DPRS**

Вместимость 20 GN 2/1  
Шаг 67 мм  
Частота сети 50 Hz  
Напряжение 220-240V  
3РН+PE  
Мощность 65 kW  
Вес 339 kg

**XEVL - 2011 - GPRS**

Вместимость 20 GN 1/1  
Шаг 67 мм  
Частота сети 50/60 Hz  
Напряжение 220-240 V  
1РН+N+PE  
Мощность 2,8 kW  
Мощность газ 48 kW  
Вес 309 kg

**XEVL - 2021 - GPRS**

Вместимость 20 GN 2/1  
Шаг 67 мм  
Частота сети 50/60 Hz  
Напряжение 220-240 V  
1РН+N+PE  
Мощность 2,5 kW  
Мощность газ 90 kW  
Вес 356 kg

MIND.Maps™ PLUS

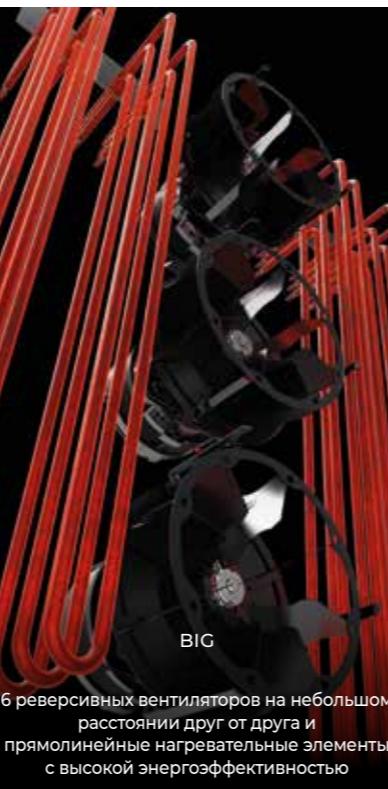
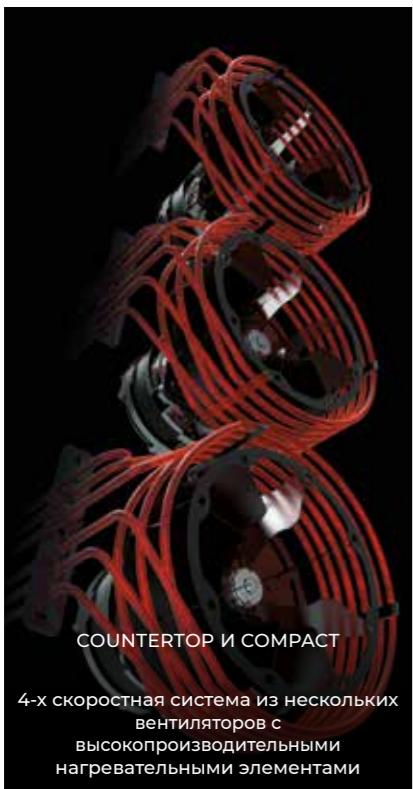
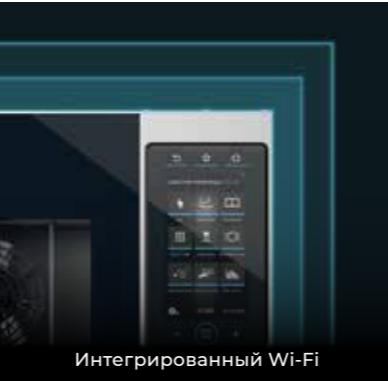
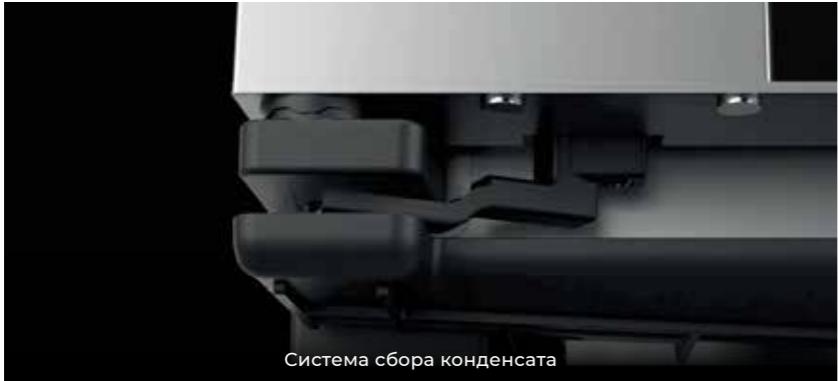
Модели

69



# Технические детали

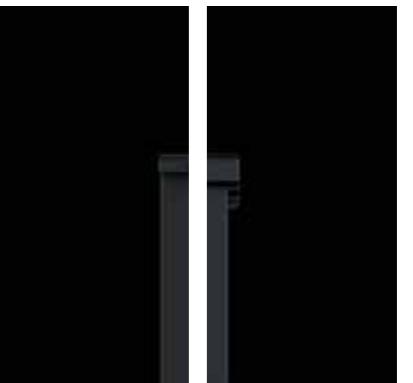
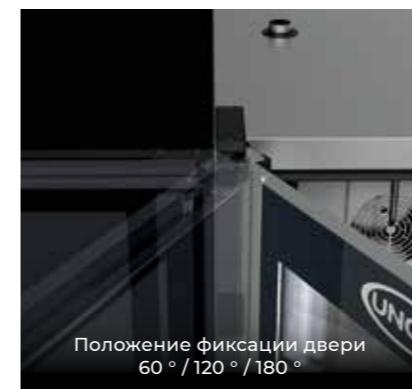
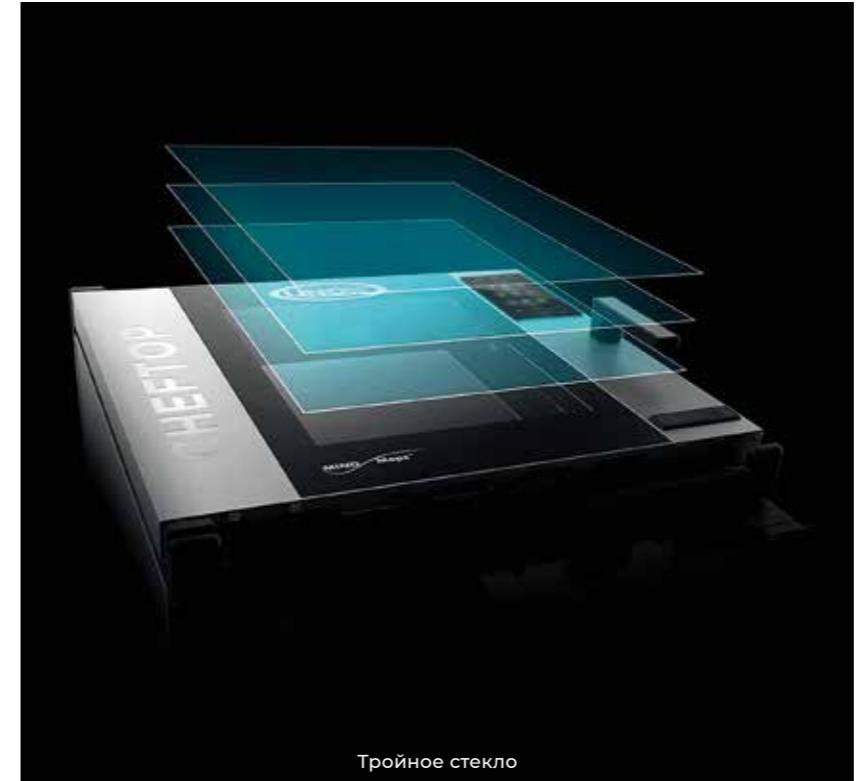
Дизайн



MIND.Map™ PLUS

70

Дизайн



MIND.Map™ PLUS

71

# Характеристики

- Стандартные
- Опциональные
- Не доступны

## UNOX INTELLIGENT PERFORMANCE

ADAPTIVE.Cooking™: автоматически регулирует параметры приготовления, чтобы обеспечить повторяемость результатов	● ● ● ●
CLIMALUX™: полный контроль влажности в камере приготовления	● ● ● ●
SMART.Preheating: автоматически устанавливает температуру и продолжительность предварительного нагрева	● ● ● ●
AUTO.Soft: управляет повышением температуры, чтобы сделать его более деликатным	● ● ● ●
SENSE.Klean: оценивает степень загрязнения печи и предлагает оптимальную автоматическую мойку	● ● ● ●

## UNOX INTENSIVE COOKING

DRY.Maxi™: быстро отводит влагу из камеры приготовления	● ● ● ●
STEAM.Maxi™: получение пара в диапазоне от 35°C	● ● ● ●
AIR.Maxi™: 4 скорости непрерывного воздушного потока и 4 полустатических скорости вращения	● ● ● ●
EFFICIENT.Power: сертификат энергоэффективности ENERGY STAR	● ● ● ●
PRESSURE.Steam: увеличивает насыщенность и температуру пара	● ● ● ●

## DATA DRIVEN COOKING

Wi-Fi соединение	● ● ● ●
Интернет соединение	○ ○ ○ ○
ddc.unox.com: контроль использования печи в режиме реального времени, создавать и отправлять рецепты с вашего компьютера в печь	● ● ● ●
DDC.Stats: анализируйте, сравнивайте и улучшайте данные пользователя и потребления вашей печи	● ● ● ●
DDC.App: контролировать все подключенные печи в режиме реального времени со своего смартфона	● ● ● ●
DDC.Coach: анализирует, как вы используете печь и предлагает персонализированные рецепты	● ● ● ●

## РУЧНЫЕ РЕЖИМЫ

Изменение параметров температуры в диапазоне 30° C - 260° C	● ● ● ●
Изменение параметров температуры в диапазоне 30° C - 300° C	● ● - -
Комбинированный режим 35° C - 260° C со STEAM.Maxi™ от 30% до 90%	● ● ● ●
Комбинированный режим 48° C - 260° C со STEAM.Maxi от 10% до 20%	● ● ● ●
Режим с пароувлажнением 48° C - 130° C со STEAM.Maxi™ 100%	● ● ● ●
Режим приготовления с сухим воздухом + принудительный отвод влаги от 30° C с DRY.Maxi™ от 10% до 100%	● ● ● ●
Готовка с параметром DELTA-T с термоощупом	● ● ● ●
Одноточеченный термоощуп	- - - -
Многоточечный термоощуп MULTI.Point - исключая модели XEVC-0311-EPRM / XECC-0523-EPRM	● ● ● ●
Термоощуп SOUS-VIDE	○ ○ ○ ○

## ПЕРЕДОВЫЕ И АВТОМАТИЧЕСКИЕ ПРОГРАММЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Технология MINDMaps™: нарисуйте процесс приготовления, состоящий из бесконечных шагов, одним простым прикосновением	● ● ● ●
ПРОГРАММЫ: сохраняйте до 384 пользовательских программ, присваивайте им или личный автограф и изображение сохраненным программам	● ● ● ●
CHEFUNOX: выберите режим приготовления, продукты, которые нужно приготовить, печь автоматически установит все параметры приготовления	● ● ● ●
MULTI.Time: до 10 таймеров для одновременного приготовления различных продуктов	● ● ● ●
MISE.EN.PLACE: синхронизируйте загрузку продуктов в камеру приготовления, чтобы каждый противень был готов одновременно	● ● ● ●

## АВТОМАТИЧЕСКАЯ МОЙКА

Rotor.KLEAN™: 4 автоматические программы мойки	● ● ● ●
Rotor.KLEAN™: датчик уровня воды и моющего средства - исключая модели XEVC-0311-EPRM / XECC-0523-EPRM	● ● ● ●
Встроенный контейнер для моющих средств DET & Rinse™	● ● ● ●

## ВСПОМОГАТЕЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ

Пользователь может установить предварительный разогрев до 300° C для каждой программы	● ● - -
Пользователь может установить предварительный разогрев до 260° C для каждой программы	● ● ● ●
Отображение оставшегося времени приготовления	● ● ● ●
Режим теплового шкафа «HOLD» и непрерывного функционирования «INF»	● ● ● ●
Визуализация остаточного времени приготовления	● ● ● ●
Единица измерения температуры в °C или °F	● ● ● ●

## ЭФФЕКТИВНОСТЬ И БЕЗОПАСНОСТЬ

Protek.SAFE™: автоматическая остановка двигателя при открытии двери	● ● ● ●
Protek.SAFE™: расход электропитания или газа в зависимости от реальной потребности	● ● ● ●
Spido.GAS™: высокопроизводительные линейные теплообменники для равномерного распределения тепла	- - - ●
Spido.GAS™: высокопроизводительные горелки высокого давления и симметричные теплообменники	- - - -

## ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

Камера приготовления из высококачественной нержавеющей стали AISI 304 с закругленными краями	- - ● ●
Камера приготовления из нержавеющей стали AISI 316 L	● ● - -
Камера приготовления с С-образными направляющими	● ● ● ●
Освещение камеры приготовления через встроенную в дверь светодиодную LED подсветку	● ● ● ●
9,5-дюймовый емкостной сенсорный экран панели управления	● ● ● ●
7 "дюймовая сенсорная резистивная панель управления	- - - -
Панель управления с сертификатом водостойкости - IPX5	● ● ● ●
Каплесборник с непрерывным отводом воды, даже при открытой двери	● ● ● ●
Вместимый контейнер для сбора конденсата, который можно подключить к сливу	● ● ● ●
Прочная конструкция с использованием инновационных материалов	● ● ● ●
4-скоростная система с несколькими вентиляторами и высокопроизводительные круглые нагревательные элементы	- - ● ●
6 двигателей с несколькими реверсивными вентиляторами и прямолинейными нагревательными элементами высокой мощности	● ● - -
Высокая прочность и самосмыкающиеся технополимерные дверные петли	● ● ● -
Положение фиксации двери при 120°-180°	- - ● ●
Положение фиксации двери при 60°-120°-180°	- - ○ ○
Двусторонняя дверь используется даже после установки	● ● - -
Толщина двери 70 мм	● ● - -
Открываемое внутреннее стекло для упрощения очистки двери	● ● ○ ○
Двухступенчатое открытие/закрытие двери	● ● ○ ○
Бесконтактный датчик открытия двери	● ● ● ●
Система автодиагностики ошибок и неисправностей	● ● ● ●
Защитный температурный термостат	● ● ● ●

BIG COUNTERTOP  
и COMPACT

⚡ 🔥 ⚡ 🔥 ⚡ 🔥 ⚡

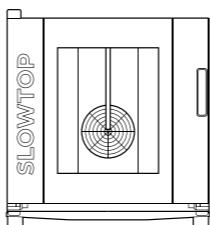
# Аксессуары

Откройте для себя все доступные аксессуары на нашем сайте

[www.unox.com/ru\\_ru/Аксессуары](http://www.unox.com/ru_ru/Аксессуары)

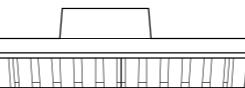


## SLOWTOP

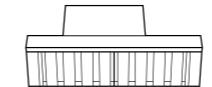


для COUNTERTOP печей GN 1/1  
750 x 792 x 961 мм - Ш x Г x В  
Мод. XEVSC-0711-CR

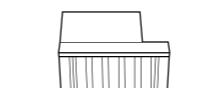
## ВЫТЯЖНЫЕ ЗОНТЫ



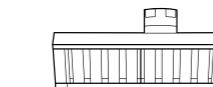
ВЫТЯЖНОЙ ЗОНТ С УГОЛЬНЫМ ФИЛЬТРОМ  
для COUNTERTOP печей 10 & 6 GN 2/1  
868 x 1323 x 240 мм - Ш x Г x В  
Мод. XEVHC-HC21



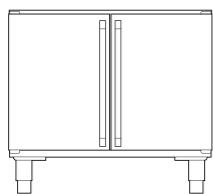
ВЫТЯЖНОЙ ЗОНТ С УГОЛЬНЫМ ФИЛЬТРОМ  
для COUNTERTOP печей 10 & 6 GN 2/1  
750 x 956 x 366 мм - Ш x Г x В  
Мод. XEVHC-CF11



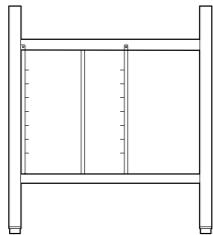
ВЫТЯЖНОЙ ЗОНТ С УГОЛЬНЫМ ФИЛЬТРОМ  
для COMPACT печей GN 1/1  
535 x 1018 x 366 мм - Ш x Г x В  
Мод. XEVHC-CF13  
для COMPACT печей GN 2/3  
535 x 823 x 366 мм - Ш x Г x В  
Мод. XEVHC-CF23



ВЫТЯЖНОЙ ЗОНТ С УГОЛЬНЫМ ФИЛЬТРОМ  
для COMPACT печей GN 1/1  
535 x 1100 x 240 мм - Ш x Г x В  
Мод. XEVHC-HC23  
для COMPACT печей GN 2/3  
535 x 900 x 240 мм - Ш x Г x В  
Мод. XEVHC-HC23

**НЕЙТРАЛЬНЫЙ ШКАФ**

**НЕЙТРАЛЬНЫЙ ШКАФ**  
для COUNTERTOP печей GN 2/1  
860 x 1079 x 717 мм - Ш x Г x В  
**Мод. XWVEC-0821**  
для COUNTERTOP печей GN 1/1  
750 x 656 x 676 мм - Ш x Г x В  
**Мод. XWVEC-0811**

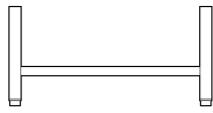
**СТЕНД**

**УЛЬТРА ВЫСОКИЙ СТЕНД**  
для COUNTERTOP печей GN 1/1  
732 x 641 x 888 мм - Ш x Г x В  
**Мод. XWVRC-0711-UH**

**ВЫСОКИЙ СТЕНД**  
для COUNTERTOP печей GN 2/1  
842 x 864 x 692 мм - Ш x Г x В  
**Мод. XWVRC-0021-H**

для COUNTERTOP печей GN 1/1  
732 x 546 x 752 мм - Ш x Г x В  
**Мод. XWVRC-0011-H**  
для COMPACT печей GN 1/1  
518 x 779 x 744 мм - Ш x Г x В  
**Мод. XWCRC-0613-H**

для COMPACT печей GN 2/3  
518 x 585 x 744 мм - Ш x Г x В  
**Мод. XWCRC-0623-H**



**ПРОМЕЖУТОЧНЫЙ СТЕНД**  
для COUNTERTOP печей GN 1/1  
732 x 546 x 462 мм - Ш x Г x В  
**Мод. XWVRC-0011-M**

**НИЗКИЙ СТЕНД**  
для COUNTERTOP печей GN 2/1  
842 x 891 x 305 мм - Ш x Г x В  
**Мод. XWVRC-0021-L**

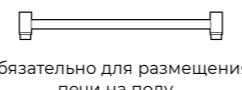
для COUNTERTOP печей GN 1/1  
732 x 546 x 305 мм - Ш x Г x В  
**Мод. XWVRC-0011-L**

для COMPACT печей GN 1/1  
518 x 684 x 305 мм - Ш x Г x В  
**Мод. XWCRC-0013-L**

для COMPACT печей GN 2/3  
518 x 484 x 305 мм - Ш x Г x В  
**Мод. XWCRC-0023-L**

**HYPERSMOKER**

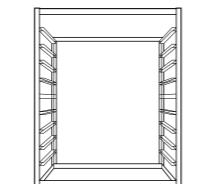
**HYPERSMOKER**  
для печей CHEFTOP  
MIND.Maps™ PLUS - Проверьте  
совместимость с моделями,  
выпущенными до 2016 года  
**Мод. XUC090**

**НАПОЛЬНЫЙ СТЕНД**

**НАПОЛЬНЫЙ СТЕНД**  
для COUNTERTOP печей GN 2/1  
842 x 891 x 113 мм - Ш x Г x В  
**Мод. XWVRC-0021-F**

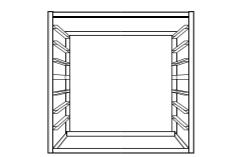
\*обязательно для размещения  
печи на полу  
для COUNTERTOP печей GN 1/1  
732 x 546 x 113 мм - Ш x Г x В  
**Мод. XWVRC-0011-F**

для COMPACT печей GN 1/1  
732 x 479 x 113 мм - Ш x Г x В  
**Мод. XECRC-0013-F**

**КОРЗИНА И ТЕЛЕЖКИ**

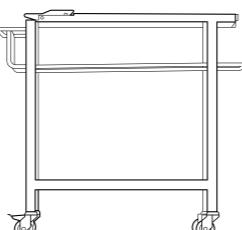
**КОРЗИНА**  
для COUNTERTOP печей 10 GN 2/1  
622 x 674 x 865 мм - Ш x Г x В  
**Мод. XWVBC-1021**

для COUNTERTOP печей 10 GN 1/1  
568 x 361 x 713 мм - Ш x Г x В  
**Мод. XWVBC-0911**



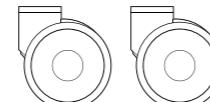
**КОРЗИНА**  
для COUNTERTOP печей 6 GN 2/1  
622 x 674 x 545 мм - Ш x Г x В  
**Мод. XWVBC-0621**

для COUNTERTOP печей 7 GN 1/1  
568 x 361 x 546 мм - Ш x Г x В  
**Мод. XWVBC-0611**

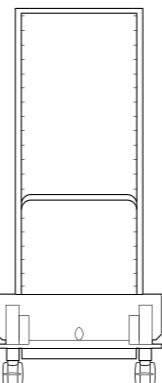


**ТЕЛЕЖКИ**  
для корзина GN 2/1  
647 x 855 x 923 мм - Ш x Г x В  
**Мод. XWVYC-0021**

для корзина GN 1/1  
605 x 700 x 923 мм - Ш x Г x В  
**Мод. XWVYC-0011**

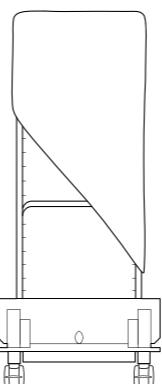
**НАБОР КОЛЕС**

**НАБОР КОЛЕС**  
2 колеса с тормозом - 2 колеса  
без тормоза - настенные  
крепежные цепи  
**Мод. XUC012**

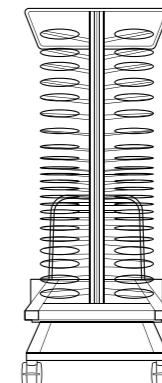
**QUICK.LOAD И QUICK.PLATE**

**QUICK.LOAD**  
для BIG печей 20 GN 2/1  
776 x 851 x 1741 мм - Ш x Г x В  
**Мод. XEVTL-2021**

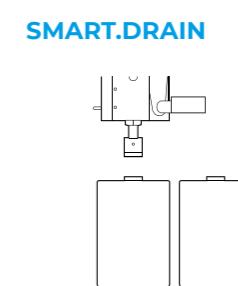
для BIG печей 20 GN 1/1  
776 x 681 x 1741 мм - Ш x Г x В  
**Мод. XEVTL-2011**



**HOLDING.COVER**  
термочехол  
для QUICK.LOAD  
и QUICK.PLATE GN 2/1  
**Мод. XUC031**  
для QUICK.LOAD  
и QUICK.PLATE GN 1/1  
**Мод. XUC030**



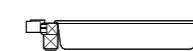
**QUICK.PLATE**  
для BIG печей 20 GN 2/1  
- 102 тарелки  
776 x 851 x 1709 мм - Ш x Г x В  
**Мод. XEVTL-102P**  
для BIG печей 20 GN 1/1  
- 51 тарелки  
776 x 681 x 1709 мм - Ш x Г x В  
**Мод. XEVTL-051P**



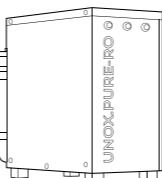
**SMART.DRAIN**  
система сбора жира и  
жидкости  
для нейтрального шкафа  
и высокий открытый стенд  
**Мод. XUC020**  
\*см. предлагаемые решения на  
странице 39



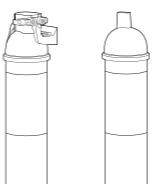
**НИЗКИЙ СТЕНД**  
для COUNTERTOP печей GN 1/1  
732 x 546 x 305 мм - Ш x Г x В  
**Мод. XWVRC-0011-L-PO**



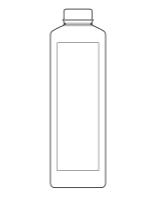
**ТЕЛЕЖКИ**  
для COUNTERTOP печей GN 1/1  
629 x 708 x 106 мм - Ш x Г x В  
**Мод. XWVYC-0011-L-PO**

**УХОД И ОБСЛУЖИВАНИЕ**

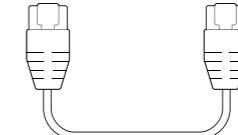
**UNOX.PURE-RO**  
система фильтрации обратного  
осмоса  
**Мод. XNC002**



**UNOX.PURE**  
водоподготовка с помощью  
фильтра  
**Мод. XNC003**  
+ СМЕННЫЙ КАРТРИДЖ  
**Мод. XNC004**

**МОЮЩИЕ СРЕДСТВА**

**DET&RINSE™ PLUS**  
**DET&RINSE™ ECO**  
**DET&RINSE™ ULTRA**  
одна коробка содержит  
10 бут. x 1 л  
**Мод. DB1015**  
**Мод. DB1018**  
**Мод. DB1050**



**ИНТЕРНЕТ-СОЕДИНЕНИЕ**  
АКСЕССУАРЫ ДЛЯ  
ПОДКЛЮЧЕНИЯ ПЕЧЕЙ  
Комплект для подключения к  
Ethernet  
**Мод. XEC001**

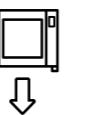


Послепродажное обслуживание

## Техническая поддержка

Установка и ввод в эксплуатацию

### Правильная отправная точка



Глобальная сервисная сеть

Идеальная установка необходима для обеспечения правильной работы вашего CHEFTOP MINDMaps™ PLUS и бесперебойной работы в вашей повседневном ритме. Мы ориентируемся на вас, чтобы вы могли сосредоточиться на том, что для вас важно. Найдите авторизованные сервисные центры, ближайшие к вашей кухне.

Техническое обслуживание

### Непрерывная работа



Самый быстрый ответ на ваши потребности

Подключенная к Интернету ваша печь сообщает о любых неисправностях или необходимости техническом обслуживании непосредственно в наш операционный центр. Поддержание вашей печи в оптимальных условиях является приоритетом Unox: наши квалифицированные специалисты в вашем распоряжении, чтобы предоставить вам поддержку по телефону или на месте.

Гарантия LONG.Life и LONG.Life4

### Обещание надежности



Выбор сделан на длительный срок

После подключения печи CHEFTOP MINDMaps™ PLUS к Интернету вы можете активировать на нашем сайте unoxy.com LONG.Life4 и продлить гарантию до 4 лет или 10 000 часов эксплуатации, на запасные части 24 месяца\* или 10 000 часов эксплуатации, в зависимости от того, что наступит раньше.

\*Проверьте условия гарантии для вашей страны на нашем сайте unoxy.com

**LONGLife 4**