



UNOX TEHNOLOGIJE – NAUKA U SLUŽBI VRHUNSKOG KULINARSTVA



AIR.Maxi™

Ravnomerno kuvanje. Priprema iz zadovoljstva

Vazduh je medijum kojim se prenosi toplota, pa je stoga sredstvo za pripremu jela.

Načini cirkulisanja vazduha su od suštinskog značaja za obezbeđivanje podjednkih uslova pečenja na svim delovima svakog pojedinačnog pleha i svih plehova unutar pećnice.

Iz tog razloga proučavanje vazdušnog strujanja unutar pećnice igra vodeću ulogu u izradi svih CHEFTOP MIND.Maps™ pećnica.

AIR.Maxi™ tehnologija je proučavana da bi se dobio savršen protok i raspodela vazduha unutar pećnice.

Ventilatori dizajnirani za UNOX pećnice obezbeđuju savršeno ravnomernu raspodelu vazduha ka svim plehovima, od onog na vrhu pa do pleha na samom dnu.

Dvosmerni motori ventilatora sa velikom brzinom obrtanja obezbeđuju ravnomernu distribuciju za svaki pleh.

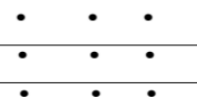
Mogućnost izbora 4 brzine strujanja vazduha unutar pećnice, sa ili bez dvosmernog obrtanja ventilatora, i 4 polu-statička moda, omogućava pripremu bilo koje vrste jela, od onih najlaganijih do vrlo zahtevnih za koje treba obezbediti vrlo visoku cirkulaciju toplote.



AIR.Maxi™ tehnologija: više ventilatora, sa mogućnošću obrtanja u oba smera

AIR.Maxi tehnologija: 4 brzine protoka vazduha, mogućnost programiranja

AIR.Maxi tehnologija: 4 polu-statička moda pečenja, mogućnost programiranja



ADAPTIVE.Clima™

Savršeno i pouzdano. Garantovani rezultat

Za vreme procesa kuvanja tj pripreme jela, voda iz sirovog proizvoda isparava i prelazi u vlagu. Veća količina hrane stavljene u pećnicu, znači i veću količinu vlage koja će nastati unutar nje tokom njenog rada. Ako se ova pojava ne reguliše kako valja postoji rizik da rezultat kuvanja bude doveden u pitanje.

Zahvaljujući ADAPTIVE.Clima™ tehnologiji, CHEFTOP MIND.Maps™ pećnice konstantno prate relevantne parametre vezane za pripremu, ne samo visinu temperature, već i trenutnu vlažnost u pećnici i time omogućavaju da se dobije željeni rezultat svake pojedinačne ture, garantuje uvek izvrstan krajnji proizvod tj jelo perfektnog izgleda i ukusa bez obzira koliko je plehova bilo u pećnici.

Stalna kontrola svih pokazatelja u pripremanju jela, omogućava CHEFTOP MIND-u da precizno podešava temperaturu i vlažnost tokom celog procesa pripreme, reagujući i na intervencije samog kuvara kao npr. kod otvaranja vrata. Jednom postignut željeni rezultat načina pripreme jela (recept), ADAPTIVE.Clima™ tehnologija omogućava korisniku da memoriše tj. sačuva i da isti ponavlja nebrojeno puta, sa uvek identičnim krajnim rezultatom po pitanju izgleda, ukusa i mirisa jela bez potrebe za bilo kakvom dodatnom intervencijom ili kontrolom.



ADAPTIVE.Cooking™ tehnologija: optimalan način pripreme jela, automatski podešava parametre u cilju najboljeg rezultata

ADAPTIVE.Cooking™ tehnologija: samo jedan pleh ili popunjena pećnica, isti rezultat

ADAPTIVE.Cooking™ tehnologija: poseduje senzor za vlagu i automatski prilagođava na potreban nivo



•	•	-
•	•	-
•	•	•

DRY.Maxi™

Priprema jela bez vlage. Pojačan ukus.

Prilikom pečenja ili grilovanja mesa, prisustvo vlage u pećnici može da spreči zatvaranje pora na izloženim površinama tako da meso dobija na težini ali gubi na ukusu.

U poslednjim fazama priprema testa sa kvascem, vlaga ne dopušta narastanje, ne može se postići ravnomerna zlatna boja i svežina proizvoda kao ni to da oslobode svoje prepoznatljive mirise.

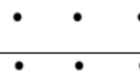
DRY.Maxi™ tehnologija međutim, obezbeđuje brzo eliminisanje vlage iz pećnice, oba načina nastanka vlage u hrani i bilo koju drugu vlagu stvorenu STEAM.Maxi™ tehnologijom korišćenom u prethodnom koraku pripreme.

U gastronomiji i kulinarstvu, DRY.Maxi™ tehnologija doprinosi da se dobije jelo pojačanog i punijeg ukusa, suve strukture čija se unutrašnjost hrskava i krckava poput spoljne površine.



DRY.Maxi™ tehnologija: velike mogućnosti izvlačenja vlage i pare, mogućnost programiranja

DRY.Maxi™ tehnologija pripremanje jela sas ekstrakovanjem (izbacivanjem) vlage od 30°C do 260°C



STEAM.Maxi™

Savršenstvo pare. Jednostavno kao kap vode.

Priprema na pari znači zdravu i laganu hranu intenzivnih boja, nenarušenog sastava i nepromenjenog ukusa. Pripremanje pomoću pare na niskoj temperaturi se koristi za kuvanje i pasterizovanje kremova i druge hrane, kao moderna zamena tradicionalnih metoda kuvanja u vodi.

STEAM.Maxi™ tehnologija omogućava CHEFTOP MIND.Maps™ pećnici svaki vid pripreme na pari čak i najdelikatnijih jela koja zahtevaju nisku temperaturu pripreme.

Ovaj revolucionarni sistem, razvijen je od strane UNOX-a početkom nove ere parnih i kombinovanih pećnica.

STEAM.Maxi™, u poređenju sa tradicionalnim načinom kuvanja, sposoban je da proizvodi paru odmah i pouzdano. Ubacivanjem STEAM.Maxi™ tehnologije znači da se para stvara samo kada je potrebna, stoga drastično smanjuje potrošnju vode i energije. Kombinacija STEAM.Maxi™ i AIR.Maxi™ tehnologije omogućava UNOX pećnicama da pretvore vodu u paru. Ovakav način stvaranje pare daje paru 3 puta kvalitetniju paru od one dobijene u tradicionalnim pećnicama sa direktnim ubrizgavanjem, precizno regulisanje proizvodnje pare moguće je za temperature od 35°C.



STEAM.Maxi™ tehnologija: priprema na pari od 35°C do 130°C

STEAM.Maxi™ tehnologija: mogućnost pripreme jela kombinovanjem pare i suvog vrućeg vazduha od 35°C do 260°C



MULTI.Time

Šta ako vreme ima 10 dimenzija

U savremenim kuhinjama nije neobično da se istovremeno spremaju jela koja zahtevaju različito vreme pripreme.

Sa MULTI.Time je moguće koristiti pećnicu neprekidno sa čak 10 različitih tajmera . To znači da možete staviti u pećnicu jela koja zahtevaju različito vreme za pripremu i u svakom trenutku imati potpunu kontrolu nad procesima pripremanja.

MULTI.Time automatski koriguje vreme pripreme prilikom svakog otvaranja vrata pećnice, uvek obezbeđujući optimalan rezultat.



MULTI.Time: tehnologija za upravljanje sa 10 tajmera, za pripremu različitih vrsta jela u isto vreme

MISE.EN.PLACE: tehnologija omogućava da sva jela sa različitim vremenom pripreme, budu gotova u isto vreme



Protek.Safe™

Efikasnost i bezbednost

Protek.Safe™ tehnologija je deo napora koji kompanija UNOX neprekidno sprovodi u cilju smanjenja uticaja svojih proizvoda na životnu sredinu i proces pripreme jela u njima svede na minimum.

Protek.Safe™ tehnologija eliminiše nepotrebn gubitak energije što zauzvrat dovodi do manje potrošnje iste i doprinosi usaglašenosti rada CHEFTOP MIND.Maps™ pećnica po ekološkim merilima.

Zahvaljujući upotrebi najnovijih materijala za izolaciju, Protek.Safe™ garantuje manju emisiju toplote u okolinu, kod CHEFTOP MIND.Maps™ pećnica, uvek obezbeđujući najvišu bezbednost radnog okruženja.



Protek.SAFE™ tehnologija: maksimalna toplotna efikasnost uz bezbedno rukovanje (hladna staklena vrata i spoljne površine)	•	•	•
Protek.SAFE™ tehnologija: ventilator staje sa radom, da spreči gubitak energije kada se vrata otvore	•	•	•
Protek.SAFE™ tehnologija: potrošnja energije prema stvarnim potrebama	•	-	•
Protek.SAFE™ tehnologija: potrošnja gasa prema stvarnim potrebama	-	•	-
Protek.SAFE™ tehnologija: trostruko glazirana vrata	•	•	•



Rotor.CLEAN™

Integrirani automatski sistem pranja
Da vreme vredi više.

Rotor.CLEAN™ tehnologija pranja dizajnirana za ChefTop pećnice, da automatski pruža maksimum higijene i bezbednost namirnica u pećnici i da eliminiše vreme potrebno za mukotrpno ručno pranje.

Rotor.CLEAN™ sistem daje mogućnost primene više ciklusa pranja, sa kojima korisnik može da smanji i kontroliše potrošnju vode i deterdženta, obezbeđujući da ciklus bude ekonomičan i po ekološkim standardima.



STANDARD

QUICK WASHING
🕒 29 min

SHORT WASHING
🕒 39 min

MED WASHING
🕒 57 min

LONG WASHING
🕒 76 min

Rotor.CLEAN™: 4 automatska programa pranja sa kontrolom potrošnje deterdženta i vode

Rotor.CLEAN™: rezervoar za deterdžent ugrađen u pećnicu

