

Konvektomaty UNOX ChefTop II.GENERACE

Konvektomaty Unox ChefTop™

Řada parních konvektomatů Unox ChefTop™ se skládá z modelů v provedení elektrickém nebo plynovém, dále se dělí podle velikosti s počtem vsunů pro GN 2/1, 1/1 a 2/3. Vývoj řady konvektomatů ChefTop™ byl zaměřen na maximální úsporu pracovních procesů a dosažení perfektního výsledku při přípravě pokrmů.

Přednastavené programy konvektomatů Unox ChefTop

Konvektomaty ChefTop™ jsou kromě toho vybaveny již přednastavenými programy **ChefUnox** pro různé automatické úpravy pokrmů: **Pizza Fabiro, Pollo, Roast, MultiTime, ACMO** (adaptive clima mode). Z tohoto hlediska Unox inovoval a vyvinul některé doplňky a technologie pro optimální výsledek některých tradičních druhů přípravy pokrmů, například speciální Fakiro desky pro grilování masa, pečení tradiční italské PIZZY a koše pro smažení hranolek v konvektomatu.

Vlastnosti konvektomatu

Konvektomat UNOX je multifunkční zařízení, které se stává nepostradatelným pomocníkem při přípravě jídel za dodržení nejpřísnějších hygienických požadavků. V konvektomatu lze vařit, péct, dusit, smažit, sušit, udržovat a regenerovat veškeré druhy pokrmů.

Konvektomaty ChefTop™ jsou ideálním řešením pro malé, střední i velké kuchyňské provozy. Některé přístroje z této řady mohou být dokonce integrovány do větších kuchyní, závodního nebo školního stravování.

Systémy konvektomatů Unox ChefTop

CLIMA LUX - STEAM.MAXI - patentovaný systém vyvíjení páry nástřikem. **DRY.MAXI** - patentovaný systém odvětrání přebytečné vlhkosti. **Cool - program** automatického zchlazení komory s otevřenými dvířky.

Vysokovýkonné **ventilátory s reverzním chodem** střídavé obousměrné proudění vzduchu umožňuje udržet rovnoměrnou teplotu pečení a vaření. Pro zjednodušení na všech úrovních doplnil Unox ChefTop™ o řadu nových zařízení tak, aby vznikl kompaktní na sebe vzájemně navazující systém přístrojů a doplňků - zchlazovače, zmrazovače, udržovací skříňe, kondenzační digestoře, reversní osmózu ovládané pomocí jednoho ovládacího panelu **ChefTouch. DuoChefTop** - spojení dvou konvektomatů na sobě. **HACCP**: sériový výstup (USB) pro řízení počítačem (pouze na poptání). Otvírání dveří - snadná záměna L/R. **HT těsněním**: zaručuje dokonalé uzavření a utěsnění dveří proti úniku tepla. Dvojitě bezpečnostní sklo **Cool Touch systém. Rotor KLEAN** - digitálně řízený, plně automatický čistící systém. **HOLD** - udržování pokrmů při výdejní teplotě. **PAUSE** - možnost nakynutí, přerušení procesu s následným spuštěním **Delta T** program - šetrné nízkoteplotní vaření a pečení, **noční pečení, zpožděný start. 99 programů**, automatické



KONVEKTOMAT XVC1005 UNOX ChefTop II. GENERACE

[Přidat do uživatelské nabídky](#)

Elektrický konvektomat pro 20x GN 1/1, včetně zavážecího vozíku s klecí XR835, vývin páry nástřikem, CLIMA LUX, ChefUnox - automatické varné procesy, **Cool**, 6x provozní režim (pára, horký vzduch, kombi, nízkoteplotní pára, regenerace, funkce hold), 99 programů (9x varná fáze), vpichová sonda, ΔT, u modelu pro 20 GN **nelze libovolně otáčet otvírání dveří** a je nutné objednat provedení **XVC1005PL**

Typ	Objednací kód	Cena	Skupina
XVC 1005P UNO-XVC1005P		259000.00	1

Sklad - Praha

Zboží na cestě: 1 ks



[KONVEKTOMAT XVC1005PL UNOX ChefTop II. GENERACE](#)

[Přidat do uživatelské nabídky](#)

Elektrický konvektomat pro 20x GN 1/1, včetně zavážecího vozíku s klecí XR835, vývin páry nástřikem, CLIMA LUX, ChefUnox - automatické varné procesy, Cool, 6x provozní režim (pára, horký vzduch, kombi, nízkoteplotní pára, regenerace, funkce hold), 99 programů (9x varná fáze), vpichová sonda, ΔT

Typ	Objednací kód	Cena	Skupina
XVC 1005PL UNO-XVC1005PL		267000.00	1



[KONVEKTOMAT XVC 905P UNOX ChefTop II. GENERACE](#)

[Přidat do uživatelské nabídky](#)

Elektrický konvektomat pro 20x GN 1/1, vnitřní konstrukce se vsuný je součástí konvektomatu (provedení bez zavážecího vozíku), vývin páry nástřikem, CLIMA LUX, ChefUnox - automatické varné procesy, Cool, 6x provozní režim (pára, horký vzduch, kombi, nízkoteplotní pára, regenerace, funkce hold), 99 programů (9x varná fáze), vícebodová vpichová sonda, ΔT, u modelu pro 20 GN nelze libovolně otáčet otvírání dveří a je nutné objednat provedení XVC 905 PL.

Typ	Objednací kód	Cena	Skupina
XVC 905P UNO-XVC905P		225000.00	1



[KONVEKTOMAT XVC 905PL UNOX ChefTop II. GENERACE](#)

[Přidat do uživatelské nabídky](#)

Elektrický konvektomat pro 20x GN 1/1, vnitřní konstrukce se vsuný je součástí konvektomatu (provedení bez zavážecího vozíku), vývin páry nástřikem, CLIMA LUX, ChefUnox - automatické varné procesy, Cool, 6x provozní režim (pára, horký vzduch, kombi, nízkoteplotní pára, regenerace, funkce hold), 99 programů (9x varná fáze), vícebodová vpichová sonda, ΔT,

Typ	Objednací kód	Cena	Skupina
XVC 915PL UNO-XVC905PL		229000.00	1



[ELEKTRICKÝ KONVEKTOMAT XVC 705 PRO 10 GN 1/1](#)

[Přidat do uživatelské nabídky](#)

Elektrický konvektomat pro 10x GN 1/1, vývin páry nástřikem, CLIMA LUX, ChefUnox - automatické varné procesy, Cool, 6x provozní režim (pára, horký vzduch, kombi, nízkoteplotní pára, regenerace, funkce hold), 99 programů (9x varná fáze), vpichová sonda, ΔT.

Typ	Objednací kód	Cena	Skupina
KONVEKTOMAT XVC UNO-XVC705		129000.00	1

Sklad - Praha

Zboží na cestě: 2 ks



[ELEKTRICKÝ KONVEKTOMAT XVC 705P PRO 10 GN 1/1](#)

[Přidat do uživatelské nabídky](#)

Elektrický konvektomat pro 10x GN 1/1, vývin páry nástřikem, **CLIMA LUX, ChefUnox** - automatické varné procesy, **Cool**, 6x provozní režim (pára, horký vzduch, kombi, nízkoteplotní pára, regenerace, funkce hold), 99 programů (9x varná fáze), **vícebodová vpichová sonda**, ΔT.

Typ	Objednací kód	Cena	Skupina
KONVEKTOMAT XVC UNO-XVC705P		157900.00	1



[KONVEKTOMAT XVC 505P PRO 7GN 1/1](#)

[Přidat do uživatelské nabídky](#)

Elektrický konvektomat pro 7x GN 1/1 s vyšším výkonem, vývin páry nástřikem, **CLIMA LUX, ChefUnox** - automatické varné procesy, **Cool**, 6x provozní režim (pára, horký vzduch, kombi, nízkoteplotní pára, regenerace, funkce hold), 99 programů (9x varná fáze), **vícebodová vpichová sonda**, ΔT.

Typ	Objednací kód	Cena	Skupina
XVC 505P UNO-XVC505P		117990.00	1



[KONVEKTOMAT XVC505 PRO 7GN 1/1](#)

[Přidat do uživatelské nabídky](#)

Elektrický konvektomat pro 7x GN 1/1, vývin páry nástřikem, **CLIMA LUX, ChefUnox** - automatické varné procesy, **Cool**, 6x provozní režim (pára, horký vzduch, kombi, nízkoteplotní pára, regenerace, funkce hold), 99 programů (9x varná fáze), **vpichová sonda**, ΔT.

Typ	Objednací kód	Cena	Skupina
XVC 505 UNO-XVC505		99990.00	1

Sklad - Praha

Zboží na cestě: 4 ks

[ELEKTRICKÝ KONVEKTOMAT XVC 305](#)

[Přidat do uživatelské nabídky](#)



Elektrický konvektomat pro 5x GN 1/1, vývin páry nástřikem, **CLIMA LUX, ChefUnox** - automatické varné procesy, **Cool**, 6x provozní režim (pára, horký vzduch, kombi, nízkoteplotní pára, regenerace, funkce hold), 99 programů (9x varná fáze), **vpichová sonda**, ΔT.

Typ	Objednací kód	Cena	Skupina
XVC 305 UNO-XVC305		79990.00	1

Sklad - Praha

Skladem: 2 ks **Zboží na cestě:** 3 ks

[ELEKTRICKÝ KONVEKTOMAT XVC 305P](#)

[Přidat do uživatelské nabídky](#)



Elektrický konvektomat pro 5x GN 1/1, vývin páry nástřikem, **CLIMA LUX, ChefUnox** - automatické varné procesy, **Cool**, 6x provozní režim (pára, horký vzduch, kombi, nízkoteplotní pára, regenerace, funkce hold), 99 programů (9x varná fáze), **vícebodová vpichová sonda**, ΔT.

Typ	Objednací kód	Cena	Skupina
XVC 305P UNO-XVC305P		89990.00	1

Sklad - Praha

Zboží na cestě: 1 ks

[ELEKTRICKÝ KONVEKTOMAT XVC 205](#)[Přidat do uživatelské nabídky](#)

Elektrický konvektomat XVC 205 pro 5 GN 2/3, STEAM.MAXI-vývin páry od 48°C, AIR.MAXI-rovnoměrnost pečení, DRY.MAXI-odvádění vlhkosti, ChefUnox - automatické varné procesy, **Cool**-rychlé zchlazení prostoru, 6x provozní režim (pára, horký vzduch, kombi, nízkoteplotní pára, regenerace, funkce hold), 99 programů 9x varná fáze, **vícebodová vpichová sonda, ΔT**

Typ	Objednací kód	Cena	Skupina
XVC205 UNO-	XVC205	59990.00	1

[KONVEKTOMAT XVC105 UNOX ChefTop](#)[Přidat do uživatelské nabídky](#)

Elektrický konvektomat XVC 105 pro 3GN 1/1, STEAM.MAXI-vývin páry od 48°C, AIR.MAXI-rovnoměrnost pečení, DRY.MAXI-odvádění vlhkosti, ChefUnox - automatické varné procesy, **Cool**-rychlé zchlazení prostoru, 6x provozní režim (pára, horký vzduch, kombi, nízkoteplotní pára, regenerace, funkce hold), 99 programů 9x varná fáze, **vpichová sonda, ΔT**

Typ	Objednací kód	Cena	Skupina
XVC 105 UNO-	XVC105	57900.00	1

Sklad - Praha**Zboží na cestě:** 3 ks[ELEKTRICKÝ KONVEKTOMAT XVC105P UNOX ChefTop](#)[Přidat do uživatelské nabídky](#)

Elektrický konvektomat XVC 105 pro 3GN 1/1, STEAM.MAXI-vývin páry od 48°C, AIR.MAXI-rovnoměrnost pečení, DRY.MAXI-odvádění vlhkosti, ChefUnox - automatické varné procesy, **Cool**-rychlé zchlazení prostoru, 6x provozní režim (pára, horký vzduch, kombi, nízkoteplotní pára, regenerace, funkce hold), 99 programů 9x varná fáze, **vpichová sonda, ΔT**

Typ	Objednací kód	Cena	Skupina
XVC 105P UNO-	XVC105P	66900.00	1

[ELEKTRICKÝ KONVEKTOMAT XVC 055](#)[Přidat do uživatelské nabídky](#)

Elektrický konvektomat XVC 005 pro 3GN 2/3, STEAM.MAXI-vývin páry od 48°C, AIR.MAXI-rovnoměrnost pečení, DRY.MAXI-odvádění vlhkosti, ChefUnox - automatické varné procesy, **Cool**-rychlé zchlazení prostoru, 6x provozní režim (pára, horký vzduch, kombi, nízkoteplotní pára, regenerace, funkce hold), 99 programů 9x varná fáze, **vpichová sonda, ΔT**

Typ	Objednací kód	Cena	Skupina
XVC055 UNO-	XVC055	46990.00	1

Sklad - Praha**Zboží na cestě:** 1 ks



[KONVEKTOMAT XVC1015GL UNOX ChefTop II. GENERACE](#)

[Přidat do uživatelské nabídky](#)

Plynový konvektomat pro 20x GN 1/1, otvírání dveří zleva doprava včetně zavážecího vozíku s klecí XR835, vývin páry nástřikem, CLIMA LUX, ChefUnox - automatické varné procesy, Cool, 6x provozní režim (pára, horký vzduch, kombi, nízkoteplotní pára, regenerace, funkce hold), 70 programů 4x varná fáze, vpichová sonda, ΔT)

Typ	Objednací kód	Cena	Skupina
XVC 1015GL UNO-XVC1015GL		299900.00	1



[KONVEKTOMAT XVC1015G UNOX ChefTop II. GENERACE](#)

[Přidat do uživatelské nabídky](#)

Plynový konvektomat pro 20x GN 1/1, včetně zavážecího vozíku s klecí XR835, vývin páry nástřikem, CLIMA LUX, ChefUnox - automatické varné procesy, Cool, 6x provozní režim (pára, horký vzduch, kombi, nízkoteplotní pára, regenerace, funkce hold), 70 programů 4x varná fáze, vpichová sonda, ΔT, u modelu pro 20 GN nelze libovolně otáčet otvírání dveří a je nutné objednat provedení XVC1015GL

Typ	Objednací kód	Cena	Skupina
XVC 1015G UNO-XVC1015G		296900.00	1



[KONVEKTOMAT XVC 915G UNOX ChefTop II. GENERACE](#)

[Přidat do uživatelské nabídky](#)

Plynový konvektomat pro 20x GN 1/1, vývin páry nástřikem, CLIMA LUX, ChefUnox - automatické varné procesy, Cool, 6x provozní režim (pára, horký vzduch, kombi, nízkoteplotní pára, regenerace, funkce hold), 70 programů 4x varná fáze, vpichová sonda, ΔT, u modelu pro 20 GN nelze libovolně otáčet otvírání dveří a je nutné objednat provedení XVC 915GL.

Typ	Objednací kód	Cena	Skupina
XVC 915G UNO-XVC915G		249000.00	1



[KONVEKTOMAT XVC3215GL PLYN UNOX ChefTop II. GENERACE](#)

[Přidat do uživatelské nabídky](#)

Plynový konvektomat pro 16x GN 2/1, vývin páry nástřikem, CLIMA LUX, ChefUnox - automatické varné procesy, **Cool**, 6x provozní režim (pára, horký vzduch, kombi, nízkoteplotní pára, regenerace, funkce hold), 70 programů 4x varná fáze, vpichová sonda, ΔT

Typ	Objednací kód	Cena	Skupina
XVC3215GL UNO-XVC3215GL		434990.00	1



[KONVEKTOMAT XVC 915GL UNOX ChefTop II. GENERACE](#)

[Přidat do uživatelské nabídky](#)

Plynový konvektomat pro 20x GN 1/1, otvírání dveří zleva doprava, vývin páry nástřikem, CLIMA LUX, ChefUnox - automatické varné procesy, **Cool**, 6x provozní režim (pára, horký vzduch, kombi, nízkoteplotní pára, regenerace, funkce hold), 70 programů 4x varná fáze, vpichová sonda, ΔT).

Typ	Objednací kód	Cena	Skupina
XVC 915GL UNO-XVC915GL		269000.00	1



[PLYNOVÝ KONVEKTOMAT XVC 715G PRO 10 GN 1/1](#)

[Přidat do uživatelské nabídky](#)

Plynový konvektomat XVC 715G pro 10x GN 1/1, vývin páry nástřikem, CLIMA LUX, ChefUnox - automatické varné procesy, **Cool**, 6x provozní režim (pára, horký vzduch, kombi, nízkoteplotní pára, regenerace, funkce hold), 70 programů 4x varná fáze, vpichová sonda, ΔT.

Typ	Objednací kód	Cena	Skupina
XVC 715G UNO-XVC715G		174900.00	1



[PLYNOVÝ KONVEKTOMAT XVC 515G](#)

[Přidat do uživatelské nabídky](#)

Plynový konvektomat XVC 515G pro 7 GN 1/1, vývin páry nástřikem, CLIMA LUX, ChefUnox - automatické varné procesy, **Cool**, 6x provozní režim (pára, horký vzduch, kombi, nízkoteplotní pára, regenerace, funkce hold), 70 programů 4x varná fáze, vpichová sonda, ΔT

Typ	Objednací kód	Cena	Skupina
XVC 515G UNO-XVC515G		135990.00	1



PLYNOVÝ KONVEKTOMAT XVC 315G

[Přidat do uživatelské nabídky](#)

Plynový konvektomat XVC 315G pro 5 GN 1/1, vývin páry nástřikem, **CLIMA LUX**, **ChefUnox** - automatické varné procesy, **Cool**, 6x provozní režim (pára, horký vzduch, kombi, nízkoteplotní pára, regenerace, funkce hold), 70 programů 4x varná fáze, vpichová sonda, ΔT