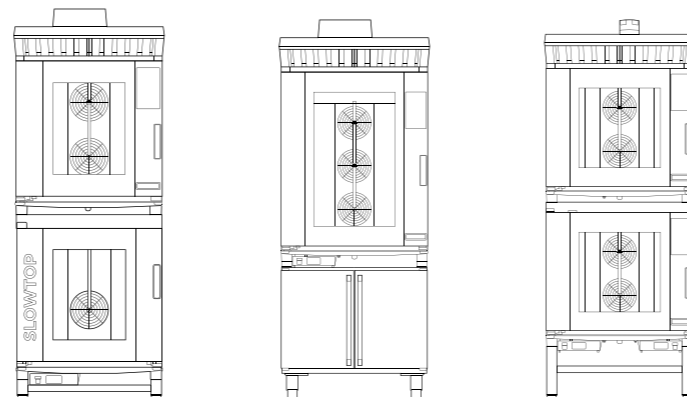




CHEFTOP MIND.Maps™ ONE



ČEŠTINA



Nakonfigurujte si svůj konvektomat CHEFTOP MIND.Maps™ na unox.com

LT1993A0



Vyzkoušejte si konvektomat zdarma



Zarezervujte si

Domluvte si schůzku, zavolejte nám nebo si ji zarezervujte online.



Vařte s námi

Vyzkoušejte konvektomat ve vaší kuchyni s naším šéfkuchařem



Rozhodněte se

Poté si dopřejte čas na rozhodnutí

Podstata konvektomatu



CHEFTOP MIND.Maps™ ONE je profesionální konvektomat, který umožňuje jednoduchým a intuitivním způsobem dosáhnout konkrétních výkonů vaření.

Konvektomat MIND.Maps™ ONE je k dispozici ve dvou variantách, aby vyhověl specifickým potřebám každé kuchyně:



CHEFTOP MIND.Maps™ ONE COMPACT

Kuchyně s omezenými prostory a malé obchody



CHEFTOP MIND.Maps™ ONE COUNTERTOP

Stravování a gastronomie



CHEFTOP MIND.Maps™ ONE BIG

Velké kuchyně a kuchařská centra

Všestrannost vaření

Inteligentní technologie Unox jsou vyvinuty tak, aby maximalizovaly výsledky vaší práce a zajistily dokonalé vaření.



7 minut
plná vsázka
křupavé slaniny



10 minut
plná vsázka
grilovaných kotlet



26 minut
plná vsázka
dušené rýže



28 minut
plná vsázka
vařených brambor



41 minut
plná vsázka
pečených kuřat (1,3kg)



12 minut
plná vsázka
mořského vlka (0,3kg)



22 minut
plná vsázka
listového těsta



14 minut
plná vsázka
mražených mini baget



Hledáte více výkonu? Objetve CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS na našich stránkách unox.com

Záruka 4 roky / 10.000 h

Rozšířená záruka LONG.Life4 je konkrétní důkaz spolehlivosti Unox a jistota investice, která odolá v průběhu času.



1.
Připojte konvektomat k internetu



2.
Zaregistrujte konvektomat na ddc.unox.com



3.
Aktivujte záruku LONG.Life4 na unox.com



4.
4 roky / 10.000 hodin bez starostí

*Zkontrolujte podmínky záruky v dané zemi na našich stránkách unox.com

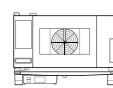


Countertop konvektomaty

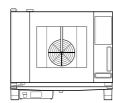
CHEFTOP MIND.Maps™ ONE COUNTERTOP je referenčním bodem pro každou kuchyni, která vyžaduje konkrétní výkony, intuitivní technologii a snadné použití.

Objevte všechny funkce na unox.com

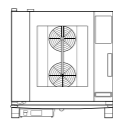
Elektrický



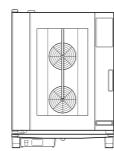
3 GN 1/1



5 GN 1/1



7 GN 1/1



10 GN 1/1

Dejte tvar vašim dovednostem

CHEFTOP MIND.Maps™ ONE COUNTERTOP je profesionální konvektomat, který vyniká svou jednoduchostí. Nic nadbytečného, nic není ponecháno náhodě. Vařte klidně jakékoli jídlo s tím, že dosáhnete vždy požadovaného výsledku.

až **40%**

Méně energie než tradiční gril

Kvalita vaření
Dosáhne požadovaného výsledku

až **80%**

Méně vody než při vaření ve vroucí vodě

Úspora
Energie, času a surovin

až **90%**

Méně oleje než ve fritéze

Spolehlivost
Jednoduchá technologie, konkrétní výkony

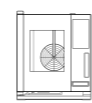


Kompaktní konvektomaty

CHEFTOP MIND.Maps™ ONE COMPACT je ideální řešení pro profesionální kuchyně, které vyžadují maximální jednoduchost na co nejmenším prostoru.

Objevte všechny funkce na unox.com

Elektrický



5 GN 2/3

Malé prostory, velké ambice

CHEFTOP MIND.Maps™ ONE COMPACT je extrémně kompaktní profesionální konvektomat pro ty, kteří chtějí to nejlepší, i když mají omezený prostor.

24%

Menší objem než nekompaktní konvektomat

Zmenšené prostory
Využijte na maximum vertikální prostor

40 kg

Maximální kapacita kombinace 2 x 2*

*Údaje se vztahují na kombinaci 4 konvektomatů XECC-0523-EIRM

Flexibilita
Sestava konvektomatů pro vaření různých potravin současně

530 mm

Jeden z **nejušších** konvektomatů ve své kategorii

Úspora
Menší komora vyžaduje méně energie

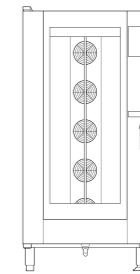


Konvektomaty se zavážecím vozíkem

CHEFTOP MIND.Maps™ ONE BIG je ideální zařízení pro velké kuchyně, které vyžadují jednoduchou technologii, kvalitu varných procesů a vysokou produktivitu.

Objevte všechny funkce na unox.com

Elektrický



20 GN 1/1

Podstata výroby

CHEFTOP MIND.Maps™ ONE BIG je profesionální konvektomat se zavážecím vozíkem, který vám umožní vysokou produktivitu jednoduchým a intuitivním způsobem.

90 kg

Maximální kapacita plného zatížení

Produktivita
Velké objemy, bez přestávky

260 °C

Maximální teplota vaření

Kvalita vaření
Dosáhnete požadovaného výsledku

6.5 min

Čas předehřátí z 30 °C na 260 °C

Všechny údaje se vztahují na model XEVL-2011-EIRS

Opakovatelnost
Standardizované a vždy konstantní výsledky