



CHEFLUX

HANDLEIDING



GA ELKE DAG DE UITDAGING AAN. HET EERSTE INGREDIËNT VOOR SUCCES.

Uitmuntendheid op het menu.

In professionele grootkeukens is er geen ruimte om fouten te maken. Unox begrijpt dit en biedt ovens en services die ontwikkeld zijn om te voldoen aan de meest ambitieuze kwaliteits- en bedrijfsuitdagingen.

Deze uitmuntendheid herkent u in een oogopslag. Het heeft de ingrediënten waar uw klanten zoveel waarde aan hechten: perfecte kwaliteit, innovatieve en gedurfde keuzes, bewezen en meetbare efficiëntie en betrouwbaarheid.

Investeren in innovatie betekent dat alledaagse uitdagingen in een nieuw licht worden gezien: van het evalueren van elke beweging tot het vereenvoudigen van het hele productieproces. Voor u betekent dat maximale prestaties, vrijheid, gebruiksgemak en besparingen. Voor Unox: processen op inventieve wijze eenvoudiger maken.





EFFICIËNT. PRAKTISCH. SIMPEL. ESSENTIEEL.

Gemak. Vanuit elk perspectief.

De CHEFLUX™ analoge combi-ovens zijn ontwikkeld voor professionals wereldwijd die een zeer productieve oven nodig hebben zonder onnodige functionaliteit. Een maximale capaciteit wordt optimaal gecombineerd met een ruimtebesparend ontwerp.

CHEFLUX™ 20, 12, 7 en 5 BAKPLATEN

Deze door UNOX ontwikkelde CHEFLUX™-ovens voeren met gemak de meest voorkomende traditionele bakprocessen uit en combineren effectiviteit met essentiële functionaliteit. Ze zijn effectief omdat elk detail grondig is bestudeerd, zodat een maximaal gelijkmatig bakresultaat kan worden gegarandeerd in elke omgeving en onder alle belastingsomstandigheden.

En ze zijn essentieel omdat ze zijn ontworpen om u alles te bieden wat u nodig hebt in een professionele oven, zonder onnodige extra's.

De perfecte combinatie van prestatie en eenvoud.

Kwaliteit, prestaties, traditie.

Unox-technologieën voor CHEFLUX™.



AIR.Plus

Gelijkmatig bakken.
Zonder compromis.

De AIR.Plus-technologie van UNOX in CHEFLUX™-ovens garandeert de perfecte verdeling van lucht en hitte in de bakkamer en biedt gelijkmatige bakresultaten, overal op de bakplaat en voor alle bakplaten.

In CHEFLUX™-ovens kunnen alle producten worden bereid, van de lichtste, meest delicate gerechten tot gerechten waarvoor een hoge hitteoverdracht nodig is - dit dankzij de optie om 2 luchtstroomsnelheden te selecteren in de bakkamer.

DRY.Plus

Smaak en textuur.
Optimaal.

Bij het roosteren en grillen van vlees is het vrijkomen van vocht tijdens het bereidingsproces de hoofdoorzaak van een lager gewicht en smaakverlies.

Met de DRY.Plus-technologie wordt vocht uit de bakkamer afgevoerd, zowel het vocht dat vrijkomt uit het voedsel als het vocht dat werd gegenereerd door STEAM.Plus in een eerdere bakfase.

Het verwijderen van vocht werkt snel en effectief, waardoor het gerecht een intensere smaak heeft. Zo kunt u er zeker van zijn dat het resultaat altijd voldoet aan de hoogste verwachtingen.

STEAM.Plus

Stoom.
Wanneer u het nodig hebt.

Stoom betekent gezonde, lichte gerechten met intense kleuren, onbeschadigde structuur en onveranderde smaak.

Met de UNOX STEAM.Plus-technologie kan rechtstreeks stoom worden gevormd in de bakkamer tussen 48°C en maximaal 260°C. Zo bereikt u optimale resultaten voor elk product.

Cooking Essentials

Innovatief en functioneel.
Essentieel voor uw
dagelijkse productie.

Innovatief en functioneel. Essentieel voor de innovatieve Cooking Essentials-collectie van bakplaten en roosters maakt bakmethoden mogelijk die normaal alleen mogelijk zijn met het gebruik van extra professionele apparatuur.

Er is een oplossing van Cooking Essentials voor elk bereidingstype: van grillen en braden zonder olie, van roosteren tot stomen, van het bakken van pizza's tot het roosteren van kip en uw dagelijkse productie.

CHEFLUX™ - OVENS.

GN 2/1 & 1/1

GN 2/1



XV 4093

ECO	
Capaciteit	20 GN 2/1
Roosterafstand	66 mm
Frequentie	50 / 60 Hz
Voltage	400 V - 3N
Elektrisch vermogen	46,7 kW
Afmetingen (BxDxH mm)	866x1237x1863
Gewicht	190 kg

GN 1/1



XV 1093

GAS	
Capaciteit	20 GN 1/1
Roosterafstand	66 mm
Frequentie	50 / 60 Hz
Voltage	400 V - 3N
Elektrisch vermogen	29,7 kW
Gas	866x997x1863
Afmetingen (BxDxH mm)	177 kg
Gewicht	



XV 893

Capaciteit	12 GN 1/1
Roosterafstand	67 mm
Frequentie	50 / 60 Hz
Voltage	400 V - 3N
Elektrisch vermogen	15,8 kW
Afmetingen (BxDxH mm)	860x882x1250
Gewicht	112 Kg



XV 593

Capaciteit	7 GN 1/1
Roosterafstand	67 mm
Frequentie	50 / 60 Hz
Voltage	400 V - 3N
Elektrisch vermogen	10,5 kW
Afmetingen (BxDxH mm)	860x882x930
Gewicht	80 Kg



XV 393

Capaciteit	5 GN 1/1
Roosterafstand	67 mm
Frequentie	50 / 60 Hz
Voltage	230 V - 1N / 400 V - 3N
Elektrisch vermogen	7,1 kW
Afmetingen (BxDxH mm)	750x773x772
Gewicht	67 Kg

XV 813 G

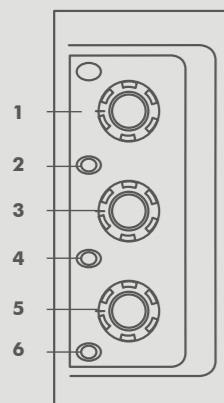
Capaciteit	12 GN 1/1
Roosterafstand	67 mm
Frequentie	50 / 60 Hz
Voltage	230 V - 1N
Elektrisch vermogen	1 kW
Gas	G20, G30: 20 kW / G25: 17 kW
Afmetingen (BxDxH mm)	860x882x1464
Gewicht	134 Kg

XV 513 G

Capaciteit	7 GN 1/1
Roosterafstand	67 mm
Frequentie	50 / 60 Hz
Voltage	230 V - 1N
Elektrisch vermogen	0,7 kW
Gas	G20, G30: 17,5 kW / G25: 14,6 kW
Afmetingen (BxDxH mm)	860x882x1144
Gewicht	108 kg

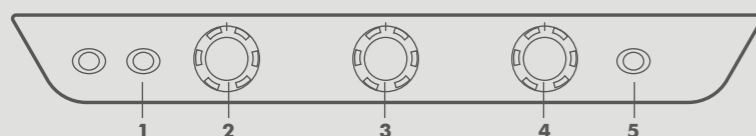
DETAILS BEDIENINGSPANEEL

CHEFLUX™ 20 BAKPLATEN DETAILS BEDIENINGSPANEEL.



- 1 - Draaiknop voor baktijd
- 2 - Led-lampje voor stand-by
- 3 - Draaiknop voor temperatuur
- 4 - Led-lampje voor temperatuur
- 5 - Draaiknop voor vochtigheid
- 6 - Activeringsknop lagere ventilatorsnelheid

CHEFLUX™ 12, 7 & BAKPLATEN DETAILS BEDIENINGSPANEEL.



- 1 - Led-lampje voor temperatuur
- 2 - Draaiknop voor baktijd
- 3 - Draaiknop voor temperatuur
- 4 - Draaiknop voor vochtigheid
- 5 - Activeringsknop lagere ventilatorsnelheid

FUNCTIES

■ standaard □ Optioneel - Niet beschikbaar

BAKMODI

- Convectiebakken 30 °C - 260 °C
- Convectiebakken + vocht 48 °C - 260 °C
- Maximale voorverwarmingstemperatuur 260° C

LUCHTVERDELING IN DE BAKKAMER

- AIR.Plus-technologie: meerdere ventilatoren met automatische omkeerinrichting
- AIR.Plus-technologie: twee ventilatorsnelheden

KLIMAATMANAGEMENT IN DE BAKKAMER

- DRY.Plus-technologie: snelle vochttafvoer
- STEAM.Plus-technologie: handmatige vochttoevoer

ATMOSFERISCHE BRANDER MET HOGE PRESTATIES

- Spido.GAS™-technologie: geschikt voor gastypen G20/G25/G30/G31
- Spido.GAS™-technologie: rechte warmtewisselaarleidingen met hoge prestaties, voor symmetrische warmtedistributie
- Spido.GAS™-technologie: rechte warmtewisselaarleidingen voor eenvoudig onderhoud

HULPFUNCTIES

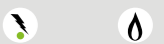
- Protek.SAFE™-technologie: maximale thermische efficiëntie en werkveiligheid (koele deurruit en externe oppervlakken)
- Weergave van de resterende baktijd
- Continu werkende modus «INF»

GEPATENTEERDE DEUR

- Deurscharnieren gemaakt van uiterst duurzaam en zelfsmidend technopolymeer
- Omkeerbare deur, ook na installatie (niet voor modellen 20 GN 2/1 en 20 GN 1/1)
- Deuropeningsstanden van 60°-120°-180°

TECHNISCHE DETAILS

- Rond afgewerkte roestvrijstaal AISI 304-bakkamer voor betere hygiëne en reinigingsgemak
- Binnenverlichting met externe led-lampen (alleen modellen 20 GN 2/1 en 20 GN 1/1)
- Binnenverlichting met duurzame halogeenvlampen (alleen modellen 12 GN 1/1 en 7 GN 1/1)
- Uiterst duurzame deurgrendel van koolstofvezel
- Ruimte tussen de glasplaten kan worden gereinigd
- C-vormige rails van roestvrij staal
- Lichtgewicht, robuuste constructie, gemaakt van innovatieve materialen

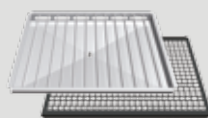


Convectiebakken 30 °C - 260 °C	■	■
Convectiebakken + vocht 48 °C - 260 °C	■	■
Maximale voorverwarmingstemperatuur 260° C	■	■
AIR.Plus-technologie: meerdere ventilatoren met automatische omkeerinrichting	■	■
AIR.Plus-technologie: twee ventilatorsnelheden	■	■
DRY.Plus-technologie: snelle vochttafvoer	■	■
STEAM.Plus-technologie: handmatige vochttoevoer	■	■
Spido.GAS™-technologie: geschikt voor gastypen G20/G25/G30/G31	-	■
Spido.GAS™-technologie: rechte warmtewisselaarleidingen met hoge prestaties, voor symmetrische warmtedistributie	-	■
Spido.GAS™-technologie: rechte warmtewisselaarleidingen voor eenvoudig onderhoud	-	■
Protek.SAFE™-technologie: maximale thermische efficiëntie en werkveiligheid (koele deurruit en externe oppervlakken)	■	■
Weergave van de resterende baktijd	■	■
Continu werkende modus «INF»	■	■
Deurscharnieren gemaakt van uiterst duurzaam en zelfsmierend technopolymeer	■	■
Omkeerbare deur, ook na installatie (niet voor modellen 20 GN 2/1 en 20 GN 1/1)	■	■
Deuropeningsstanden van 60°-120°-180°	■	■
Rond afgewerkte roestvrijstaal AISI 304-bakkamer voor betere hygiëne en reinigingsgemak	■	■
Binnenverlichting met externe led-lampen (alleen modellen 20 GN 2/1 en 20 GN 1/1)	■	■
Binnenverlichting met duurzame halogeenvlampen (alleen modellen 12 GN 1/1 en 7 GN 1/1)	■	■
Uiterst duurzame deurgrendel van koolstofvezel	■	■
Ruimte tussen de glasplaten kan worden gereinigd	■	■
C-vormige rails van roestvrij staal	■	■
Lichtgewicht, robuuste constructie, gemaakt van innovatieve materialen	■	■

UNOX accessoires.

Het team maakt het verschil in de keuken.

De accessoires van Unox, ontwikkeld voor professionals in grootkeukens, vergroten en optimaliseren de functionaliteit van uw keuken, waardoor deze verandert in een goed uitgeruste, veelzijdige werkomgeving



Cooking Essentials

De bakplaten en -roosters van Cooking Essentials verrijken uw oven met nieuwe functies, waardoor u de kosten kunt terugbrengen en ruimte kunt besparen in de keuken. De innovatieve Cooking Essentials-collectie van bakplaten en roosters maakt bakmethoden mogelijk die normaal alleen mogelijk zijn met het gebruik van extra professionele apparatuur, zoals traditionele grills, friteuses of steamers.



Neutrale kast

Het grote aanbod aan aanvullende Unox-apparatuur biedt u de mogelijkheid de beschikbare ruimte ten volle te benutten. U kunt een multifunctionele en veelzijdige bakafdeling inrichten met open rekken en opbergkasten.



Open rek

De open rekken, geproduceerd volgens de toepasselijke hygiënestandaarden, vormen de perfecte ondersteuning die de stabiliteit van de UNOX-ovens garandeert.



Trolleys

Met de trolleys van Unox kunt u bakplaten voorbereiden die in de oven moeten en ze in één eenvoudige en soepele beweging in de oven plaatsen. Ze zijn perfect voor volle ladingen. De deur hoeft minder lang geopend te blijven en er gaat minder warmte aan de omgeving verloren.



UNOX.Pure

Voor extreem hard of verontreinigd water raadt Unox het product UNOX.Pure aan. Het filtersysteem UNOX.Pure verbetert de waterkwaliteit door de carbonaathardheid aanzienlijk te verlagen en zo kalkafzetting in de oven te voorkomen



Installatiesets

Er is een serie installatiesets verkrijgbaar voor uw Unox-oven. U kunt bijvoorbeeld kiezen voor de eerste installatieset die afvoeraansluitingen en een U-bocht bevat. Gebruik deze accessoires voor een installatie die echt af is.





INVENTIVE SIMPLIFICATION



INTERNATIONAL

UNOX S.p.A.

Via Majorana 22 / 35010 Cadoneghe (PD) Italy
Tel +39 049 8657511 / Fax +39 049 8657555
info@unox.com

EUROPE

ITALY UNOX S.p.A. E-mail: info@unox.it Tel.: +39 049 86 57 513
GERMANY UNOX DEUTSCHLAND GmbH E-mail: info.de@unox.com Tel.: +49 2951 98760
UNITED KINGDOM UNOX UK Ltd E-mail: info@unoxuk.com Tel.: +44 1252 851 522
SPAIN UNOX PROFESIONAL ESPAÑA S.L. E-mail: info.es@unox.com Tel.: +34 900 82 89 43
AUSTRIA UNOX ÖSTERREICH GmbH E-mail: bestellung@unox.com Tel.: +43 800 880 963
CZECH REPUBLIC UNOX DISTRIBUTION s.r.o. E-mail: info.cz@unox.com Tel.: +420 241 940 000
FRANCE UNOX FRANCE s.a.s. E-mail: info@unox.fr Tel.: +33 4 78 17 35 39
TURKEY UNOX TURKEY E-mail: info.tr@unox.com Tel.: +90 530 176 62 03
SCANDINAVIAN COUNTRIES UNOX SCANDINAVIAN COUNTRIES E-mail: info.se@unox.com Tel.: +46 (0)768 716 422
CROATIA UNOX CROATIA E-mail: info@unox.it Tel.: +39 049 86 57 513
RUSSIAN COUNTRIES UNOX RUSSIAN COUNTRIES E-mail: info.ru@unox.com Tel.: +7 985 33 77 597 +7 915 397 48 38
BELGIUM & LUXEMBOURG UNOX FRANCE s.a.s. E-mail: info@unox.fr Tel.: +33 4 78 17 35 39
PORTUGAL UNOX PORTUGAL E-mail: info.pt@unox.com Tel.: +351 918 228 787

ASIA, AFRICA & OCEANIA

MALAYSIA & SINGAPORE UNOX (ASIA) SDN. BHD E-mail: info.asia@unox.com Tel.: +603-58797700
대한민국 UNOX SOUTH KOREA 이메일: info.asia@unox.com 전화: +82 10 4354 2856
U.A.E. UNOX MIDDLE EAST DMCC E-mail: info.uae@unox.com Tel.: +971 55 426 3167
OTHER ASIAN COUNTRIES UNOX (ASIA) SDN. BHD E-mail: info.asia@unox.com Tel.: +603-58797700
中华人民共和国 UNOX TRADING (SHANGHAI) CO., LTD. 电子邮件: info.china@unox.com 电话: +86 186 1630 7976
SOUTH AFRICA UNOX SOUTH AFRICA E-mail: info.sa@unox.com Tel.: +27 845 05 52 35
PHILIPPINES UNOX PHILIPPINES E-mail: info.asia@unox.com Tel.: +63 998 541 3990
INDONESIA UNOX INDONESIA E-mail: info.asia@unox.com Tel.: +62 81908852999
AUSTRALIA UNOX AUSTRALIA PTY LTD. E-mail: info@unoxaustralia.com.au Tel.: +61 3 9876 0803

AMERICA

U.S.A. & CANADA UNOX INC. E-mail: infousa@unox.com Tel.: +1 800 489 8669
MEXICO UNOX MEXICO, S. DE R.L. DE C.V. E-mail: info.mx@unox.com Tel.: +52 1555 4314 180
COLOMBIA UNOX COLOMBIA E-mail: info.co@unox.com Tel.: +39 366 70 87 210

Gedrukt: 03-2017
Alle afbeeldingen zijn uitsluitend gebruikt voor illustratieve doeleinden.
Alle gegevens in deze catalogus zijn onderhevig aan veranderingen en kunnen zonder voorafgaande kennisgeving worden gewijzigd.

