

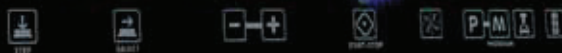
Cheftop™



UNOX®



1 9:10 100 °C ROAST



Inovações e Perfeição de Cocção.

A Tecnologia encontra a Paixão.



ÍNDICE

| | |
|---|---------|
| Os fornos ChefTop™ | 4 - 5 |
| 10, 7, 6, 5 e 3 bandejas - 20 bandejas | |
| Tecnologias | 6 - 13 |
| AIR.Maxi™ - ADAPTIVE.Clima | |
| DRY.Maxi™ - STEAMMaxi™ | |
| MULTI.Time - Cooking Essentials | |
| Protek.SAFE™ - UNOX.Link | |
| Sistema de cocção integrado | 14 - 17 |
| ChefTouch - MAXI.Link | |
| SlowTop - Sistema de cozimento <i>Pollo</i> | |
| UNOX.Care Program | 18 - 21 |
| Rotor.KLEAN™ - UNOX.Det&Rinse | |
| UNOX.Pure-RO - UNOX.Pure | |
| Fornos de convecção a vapor GN 2/1 | 22 - 23 |
| Fornos de convecção a vapor GN 1/1 | 24 - 27 |
| Fornos de convecção a vapor GN 2/3 | 28 - 29 |
| Equipamentos complementares | 28 - 29 |
| Acessórios para todos os modelos | 30 |
| Características de série | 31 |

10, 7, 6, 5 e 3 bandejas

O tamanho certo para qualquer necessidade.

Os fornos da família **ChefTop™** nascem da colaboração e do diálogo entre **UNOX** e os mais exigentes Chefs do mundo todo. Cada detalhe foi estudado para garantir o máximo desempenho em todos os tipos de cocção: desde grelhar até a fritura sem óleo, de marinar em frigideira até o cozimento a vapor, de assar pizzas até a carga completa de frangos.

A perfeita distribuição de ar no interior da câmara de cocção, a precisão absoluta no controle da temperatura, a possibilidade de definir em modo acurado a umidade desejada durante cada fase de cocção e a luz frontal em LED que ilumina todas as bandejas, permitem ao profissional manter o processo de cocção sempre sob controle, para a garantia de um resultado que corresponda às suas expectativas e necessidades.

A tecnologia **ADAPTIVE.Clima**, de série em todos os fornos **ChefTop™**, reconhece em modo automático a quantidade de produto dentro do forno e otimiza o processo de cocção do mesmo, proporcionando a certeza de um excelente e repetível resultado, sempre.

Cada detalhe de um forno **ChefTop™** nasceu de estudos e pesquisas constantes para colocar as tecnologias de cocção mais funcionais e inovadoras à disposição dos profissionais de todo o mundo.

20 bandejas

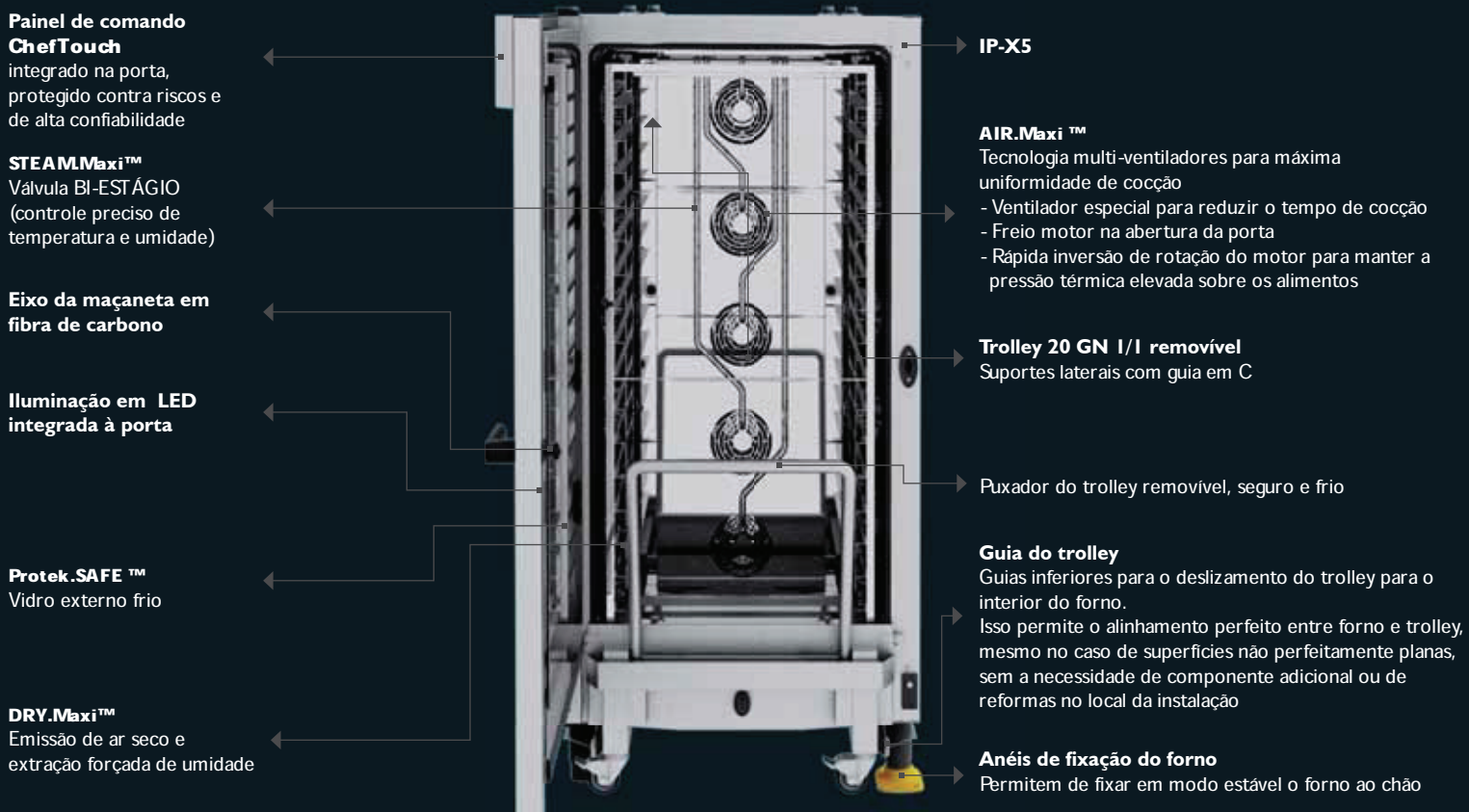
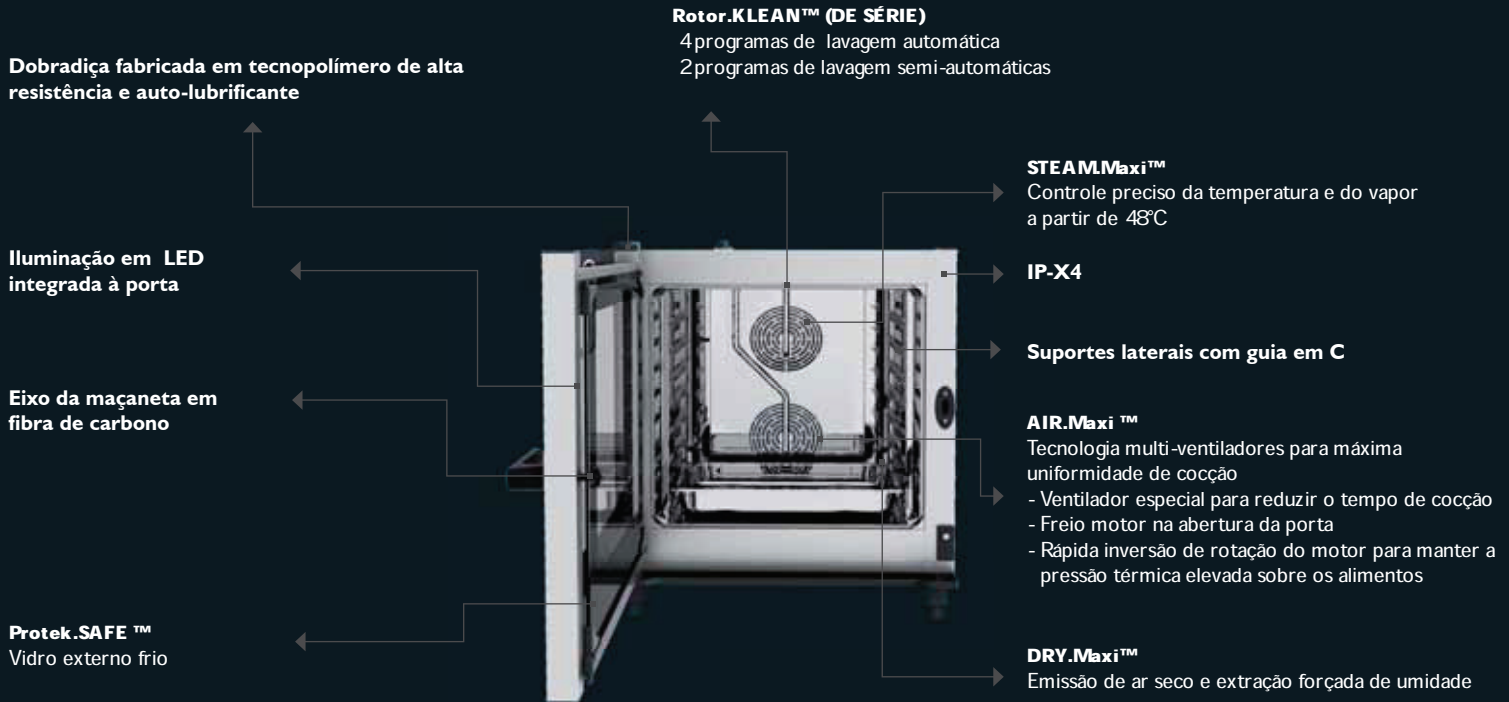
Eficiência e potência. Em menos de um metro quadrado.

A linha de fornos combinados **ChefTop™** de 20 níveis é direcionado aos profissionais do mundo todo que precisam combinar todos os dias as melhores qualidades de cocção com a máxima capacidade de produção.

A tecnologia **ADAPTIVE.Clima** dos fornos **ChefTop™** de 20 níveis dá ao Chef mais exigente, a certeza de um resultado sempre impecável e uniforme, com cores intensas e sabores inalterados em quaisquer condições de carga. **ADAPTIVE.Clima** reconhece realmente a quantidade de alimento dentro do forno e otimiza o processo de cocção definido, de forma automática para um resultado sempre excelente.

Os fornos **ChefTop™** de 20 níveis são a combinação perfeita entre máxima capacidade de produção e mínimas dimensões. Através das cinco turbinas com inversão de sentido de rotação presentes na câmara de cocção, a tecnologia **AIR.Maxi™** garante uma perfeita distribuição de ar, da bandeja inferior até a superior, sob qualquer condição de carga.

À qualidade perfeita dos fornos **ChefTop™** de 20 níveis, se soma também as dimensões reduzidas para otimização do espaço disponível na cozinha.



AIR.Maxi™



Uniformidade de cocção. O prazer de cozinhar.

O ar é o meio de transmissão de calor e, portanto, o meio para se cozinhar o alimento. Os desempenhos de ventilação são, portanto, fundamentais para obter um cozimento uniforme em todos os pontos de uma simples bandeja e em todas as bandejas.

É por esta razão, que o estudo de fluxo de ar dentro da câmara de cocção possui uma importância primária na projeção de todos os fornos **ChefTop™**.

A tecnologia **AIR.Maxi™** foi desenvolvida pela **UNOX** para obter a perfeita distribuição de ar e calor que circula dentro da câmara de cocção.

O uso de vários ventiladores dentro da câmara de cocção garante a uniformidade perfeita entre as várias bandejas, daquela posicionada mais abaixo àquela posicionada no alto.

A inversão do sentido de rotação dos ventiladores e a alta velocidade dos motores, garantem também resultados perfeitos em cada simples bandeja.

A possibilidade de selecionar até seis velocidades de fluxo de ar dentro da câmara, com ou sem inversão de sentido de rotação, ou um nível de funcionamento semi-estático, permite realizar a cocção de qualquer produto, desde os mais delicados e leves até mesmo daqueles que requerem uma elevada transmissão de calor através de uma forte ventilação.

ADAPTIVE.Clima



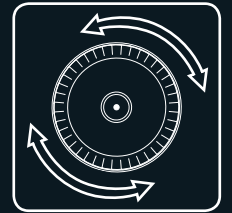
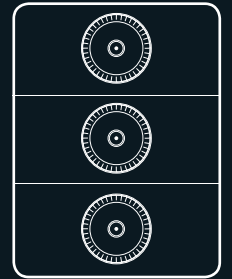
Perfeito e Repetível. A certeza do resultado.

Através da tecnologia **ADAPTIVE.Clima**, os fornos **ChefTop™** monitoram constantemente a umidade real presente na câmara e criam condições de umidade definidas pelo usuário, independentemente do número de bandejas no forno ou da quantidade de alimentos em cada bandeja.

A quantidade de vapor inserida na câmara de cocção é automaticamente ajustada com base à quantidade de umidade liberada pelo alimento, permitindo ao usuário obter o resultado desejado a cada cocção, com a garantia de um resultado sempre perfeito.

O controle constante de todos os parâmetros de cocção, permite aos fornos **ChefTop™** compreender com precisão a variação da temperatura e da umidade durante todo o processo de cozimento, identificando também os efeitos de qualquer intervenção manual por parte do usuário, como por exemplo, a abertura da porta. Alcançado o resultado desejado, a tecnologia **ADAPTIVE.Clima** permite ao usuário armazenar o processo efetivamente realizado e de repeti-lo diversas vezes, com a certeza de uma cocção sempre igual e sem qualquer supervisão ou intervenção do usuário.*

* Para esta função, é aconselhável o uso da sonda ao núcleo **MULTI.Point** XC255



DRY.Maxi™



Cozinhar com a ausência de umidade. A exaltação do sabor.

Nos assados e grelhados de carnes no forno, a presença de umidade na câmara de cocção pode impedir o fechamento dos poros na superfície externa de peças de carne durante a cocção, causando um aumento na perda de peso e de sabor.

Além disso, a presença de umidade na fase final do cozimento de produtos fermentados não permite que ele se desenvolva para alcançar a coloração uniforme, superfície externa crocante e manter todo seu sabor.

A tecnologia patenteada **DRY.Maxi™** permite remover rapidamente toda a umidade da câmara de cocção, seja aquela liberada a partir dos produtos enfiados como aqueles que podem ser gerados pelo sistema **STEAMMaxi™** em uma etapa anterior de cocção.

Através da tecnologia **DRY.Maxi™** os fornos **ChefTop™** garantem assim, a exaltação do sabor em qualquer tipo de cocção.

STEAMMaxi™

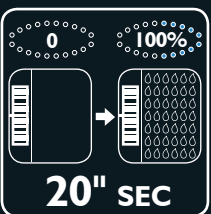
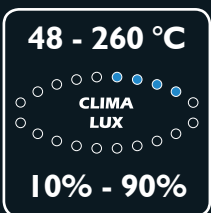
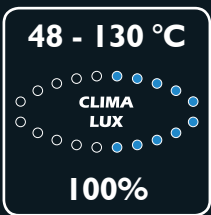
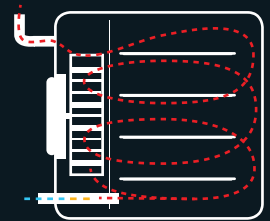
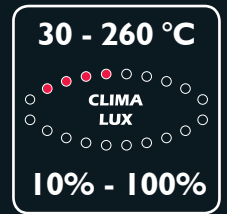
A perfeição do vapor. Simples como uma gota d'água.

Nas cocções de gastronomia, o vapor significa alimentos saudáveis e leves, com coloração intensa, estruturas e sabores preservados.

O cozimento a vapor à baixa temperatura, também é utilizado para a pasteurização de creme e outros alimentos e como uma alternativa moderna para as técnicas tradicionais de banho -maria.

A tecnologia **STEAMMaxi™** permite aos fornos **ChefTop™** realizar qualquer tipo de cocção a vapor, mesmo aqueles mais sensíveis à baixa temperatura. Com esta revolucionária tecnologia **UNOX** marca-se uma nova era nas cocções a vapor nos fornos combinados.

Em comparação com as tradicionais caldeiras, a tecnologia **STEAMMaxi™** garante a capacidade de produzir vapor desde os primeiros momentos de funcionamento do forno e a confiabilidade assegurada por sua simplicidade construtiva. A combinação das tecnologias **STEAMMaxi™** e **AIR.Maxi™** permite aos fornos **ChefTop™** transformar água em vapor em quantidade até três vezes superior aos fornos que utilizam sistemas tradicionais de injeção direta, controlando a produção em modo preciso em qualquer temperatura, já a partir de 48°C.



MULTI.Time

E se o tempo tivesse 9 dimensões?

Nas cozinhas modernas não é rara a necessidade de se cozinhar, simultaneamente, produtos que requerem tempos de cozimento diferentes.

Com **MULTI.Time** você pode usar o forno em um ciclo contínuo, e gerenciar simultaneamente até nove tempos diferentes. Assim, é possível cozinhar a qualquer momento, produtos que requerem tempos de cocção diferentes com a certeza sempre do máximo controle.

A função **MULTI.Time** também atualiza automaticamente os tempos de cocção a cada abertura de porta, garantindo sempre um resultado otimizado.

Cooking Essentials

Dedicados à excelência.

Entre as pesquisas avançadas da **UNOX** aos processos de cocção, não poderia faltar uma atenção especial aos instrumentos auxiliares e necessários para aumentar a funcionalidade do forno.

Existe uma **Cooking Essentials** para cada tipologia de cocção: desde grelhar até a fritura sem óleo, de marinar em frigideira até o cozimento a vapor, de assar pizzas até a carga completa de frangos.

Com a inovadora série de bandejas e grelhas **Cooking Essentials**, disponíveis nas versões GN 1/1 e GN 2/3 a **UNOX** possibilita ao Chef experimentar tipologias de cocção, até então apenas possível através da utilização de outros equipamentos profissionais.

A versatilidade dos fornos **ChefTop™** permite reduzir drasticamente os investimentos necessários para a montagem de uma cozinha completa e polivalente, com uma considerável recuperação de custos e de espaço.



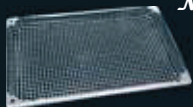
FAKIRO.Grill



FAKIRO



No-Fry



Spido



Pollo



PATENT PENDING

Black.20



Protek.SAFE™

Segurança e eficiência.

A tecnologia **Protek.SAFE™** faz parte do programa **NON.STOP EFFORTS** no qual a **UNOX** está empenhada em minimizar o impacto ambiental de seus produtos e dos processos de cocção que são realizadas com eles.

A tecnologia **Protek.SAFE™** elimina perdas desnecessárias de energia por reduzir o consumo e contribuir com a compatibilidade ambiental dos processos de cocção realizados nos fornos **ChefTop™**.

Graças ao uso de materiais isolantes inovadores **Protek.SAFE™** também mantém a temperatura mínima na superfície externa dos fornos **ChefTop™**, garantindo sempre a máxima segurança do ambiente de trabalho.

UNOX.Link

A gestão avançada da sua cocção e dos dados do sistema HACCP.

Graças à função BlackBox do **UNOX.Link XC 237** é fácil baixar do forno **ChefTop™** todos os dados relacionados à cocção dos últimos 3 meses, permitindo um monitoramento simples e eficaz dos procedimentos do sistema HACCP na cozinha.

O software **OVEX.Net 3.0** possibilita obter estatísticas úteis sobre o consumo de energia e o uso efetivo do forno **ChefTop™**, permitindo ao profissional manter os custos sob controle nos mínimos detalhes.

O software **OVEX.Net 3.0** permite também ao usuário criar receitas em modo simples e intuitivo, programas de cocção favoritos ou até mesmo baixá-los do site InfoNet.unox.com e depois armazená-los no controle **ChefTouch** através da interface usb.

O kit **UNOX.Link XC 237** é uma ferramenta valiosa para facilitar a utilização do forno, monitorar seu uso e aumentar a produtividade.

Na versão **XC 238** está disponível uma interface Ethernet que possibilita conectar o forno **ChefTop™** diretamente à Internet, disponibilizando dados BlackBox online a qualquer momento do dia.