



MANUAL

CHEFLUX



DESAFIARSE A SÍ MISMO CADA DÍA: EL PRIMER INGREDIENTE PARA TENER ÉXITO.

La excelencia está servida.

En la restauración profesional no hay espacio para los errores. Unox lo sabe y ofrece hornos y servicios profesionales para alcanzar los desafíos más ambiciosos.

Es una excelencia que se reconoce al instante. Hecha con los mismos ingredientes que exigen tus clientes: calidad sin compromisos, elecciones innovadoras y atrevidas, eficiencia y fiabilidad comprobada y medible.

Invertir en innovación significa mirar siempre con nuevos ojos a los retos de todos los días: de la puesta en valor de cada gesto a la simplificación de procesos de producción completos. Para ti, esto significa máximo rendimiento, libertad, facilidad de uso y ahorro. Para Unox, eso es inventive simplification.





EFICIENTE. PRÁCTICO. SIMPLE. ESENCIAL.

Fácil. Desde cualquier punto de vista.

Los hornos combinados analógicos CHEFLUX™ son diseñados para los profesionales de todo el mundo que necesitan un horno muy productivo sin necesidad de tener otros aparatos inútiles. La perfecta combinación entre máxima capacidad y mínima superficie al suelo.

CHEFLUX™ 20, 12, 7 y 5 BANDEJAS

Desarrollado por UNOX para realizar los procesos de cocción más comunes y tradicionales, CHEFLUX™ une eficacia y esencialidad. Son eficaces porque todos los detalles fueron estudiados para garantizar uniformidad de cocción en cada ambiente y en cualquier condición de carga. Son esenciales porque fueron diseñados para darte todo lo que buscas en un horno profesional, sin añadir aparatos inútiles. La perfecta combinación entre rendimiento y sencillez.

Calidad, prestaciones, tradición.

Las tecnologías Unox para CHEFLUX™.



AIR.Plus

Uniformidad de cocción.
Sin compromiso.

La tecnología AIR.Plus de UNOX aplicada a los hornos CHEFLUX™ garantiza la perfecta distribución del aire y del calor en el interior de la cámara, asegurando resultados de cocción uniformes en todos los puntos de cada bandeja y en todas las bandejas.

En los hornos CHEFLUX™ la posibilidad de seleccionar dos velocidades de flujo de aire dentro de la cámara permite la cocción de cualquier producto, del más delicado y ligero a aquel que necesita temperaturas más altas.

DRY.Plus

Gusto y sabor.
Maximizados.

Cuando se asan o cocinan las carnes a la parrilla la humedad liberada por los alimentos durante el proceso de cocción es la causa principal de la pérdida de peso y sabor.

La tecnología DRY.Plus expulsa la humedad de la cámara de cocción, tanto la emitida por los productos que se están cocinando como la generada por el sistema STEAM.Plus en una fase de cocción anterior.

La expulsión de la humedad es rápida y eficaz y por eso el sabor de la comida se intensifica garantizando un resultado que corresponde siempre a lo previsto.

STEAM.Plus

Humedad.
En cualquier momento
que la necesites.

Humedad significa comidas sanas y ligeras de colores intensos, formas perfectas y sabores inalterados.

La tecnología UNOX STEAM.Plus permite la producción instantánea de humedad en la cámara de cocción a partir de 48 °C hasta los 260 °C consiguiendo los mejores resultados para cada producto.

Cooking Essentials

Innovadoras y funcionales.
Esenciales para tu trabajo
diario.

La innovadora serie de bandejas y parrillas Cooking Essentials permite realizar todas las tipologías de cocción que hasta hoy sólo podían realizarse con el uso de otros equipamientos profesionales.

Hay una solución Cooking Essential para cada tipo de cocción: puedes pasar de asar a freír sin aceite, de dorar a cocinar al vapor, de hornear pizzas a una plena carga de pollos.

Accesorios UNOX.

En cocina un equipo unido marca la diferencia.

Ideados para los profesionales de la restauración, los accesorios UNOX amplían y perfeccionan las funcionalidades de la cocina, convirtiéndola en un espacio de trabajo bien equipado y versátil.



Cooking Essentials

Las bandejas y parrillas Cooking Essentials añaden a tu horno nuevas funciones, permitiéndote reducir los costes y ahorrar espacio en la cocina. La colección innovadoras de bandejas y parrillas Cooking Essentials permite realizar todas las tipologías de cocción que hasta hoy sólo podían realizarse con el uso de otros equipamientos profesionales como por ejemplo parrillas, freidoras u ollas.



Armarios neutros

La amplia gama de equipos complementarios UNOX permite aprovechar al máximo el espacio disponible. Puedes crear una zona de cocción multifuncional y versátil, con soportes abiertos de diferentes alturas y armarios.



Soporte abierto

Fabricado según los estándares de higiene, el soporte abierto es perfecto para garantizar la estabilidad de los hornos UNOX.



Carros

Los carros Unox te permiten preparar todos los platos fuera de la cámara de cocción e introducirlos en el horno con un sólo y simple gesto. Perfectos para introducir rápidamente plenas cargas y desplazarlas fácilmente en la cocina, reducen los tiempos de apertura del horno, limitando así la pérdida del calor.



UNOX.Pure

Para aguas particularmente duras o sucias, UNOX recomienda UNOX.Pure. El sistema de filtración UNOX.Pure mejora la calidad del agua reduciendo la dureza del carbonato evitando depósitos en la cámara del horno.



Kit de instalación

Unox pone a disposición una gama de kits para la instalación de los hornos. Por ejemplo, el kit de primera instalación que incluye accesorios para el desagüe y el sifón o el kit de montaje que te permite sobreponer dos hornos Unox. El uso de estos accesorios garantiza la realización de una instalación perfecta y duradera.

