

ChefLux™



UNOX®



Fácil. Desde todo punto de vista.



ÍNDICE

Hornos ChefLux™	4 - 5
12, 7 bandejas - 20 bandejas	
Tecnologías	6 - 7
AIR.Plus - STEAM.Plus	
DRY.Plus - Cooking Essentials	
GN 2/1 & GN 1/1 Hornos convección vapor	8 - 9
Aparatos complementarios y accesorios	8 - 9
Cooking Essentials & Accesorios para todos los modelos	10
Dotación	11

12, 7 bandejas

La talla adecuada para cada exigencia.

Los hornos de mostrador a convección – humedad **ChefLux™** permite examinar con facilidad las tipologías de cocción más difundidas en las cocinas tradicionales.

Eficacia y esencialidad: los puntos de fuerza de **ChefLux™**.

Cada detalle ha sido pensado para garantizar la máxima y perfecta uniformidad de cocción en todo ambiente y en toda condición de carga; esencial porque estudiado en la óptica de poner a disposición del jefe todo lo que busca en un horno.

Fiabilidad, sencillez, seguridad e higiene son las características principales de los hornos **ChefLux™**.

20 bandejas

Eficacia y esencialidad. En menos de un metro cuadrado

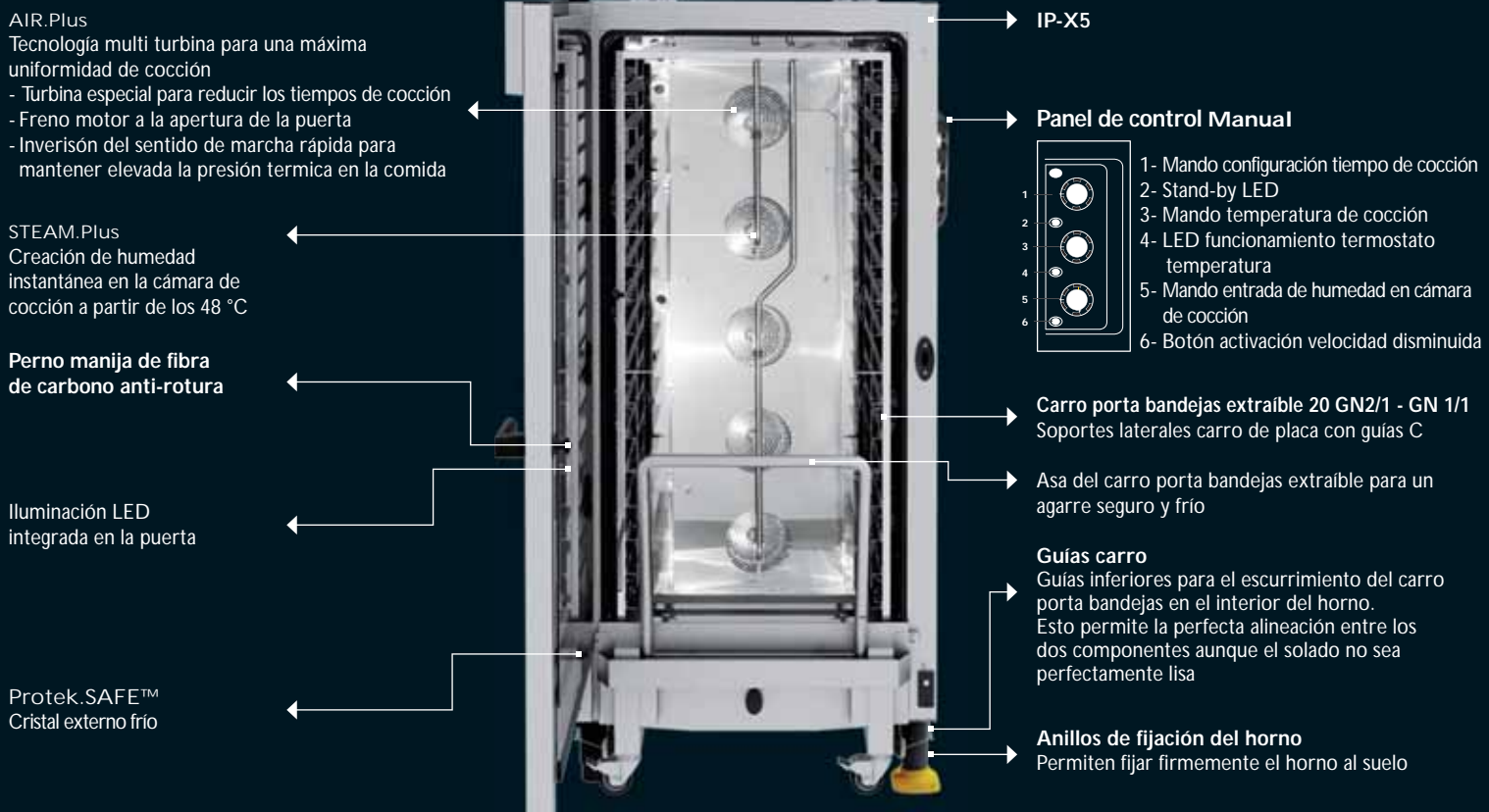
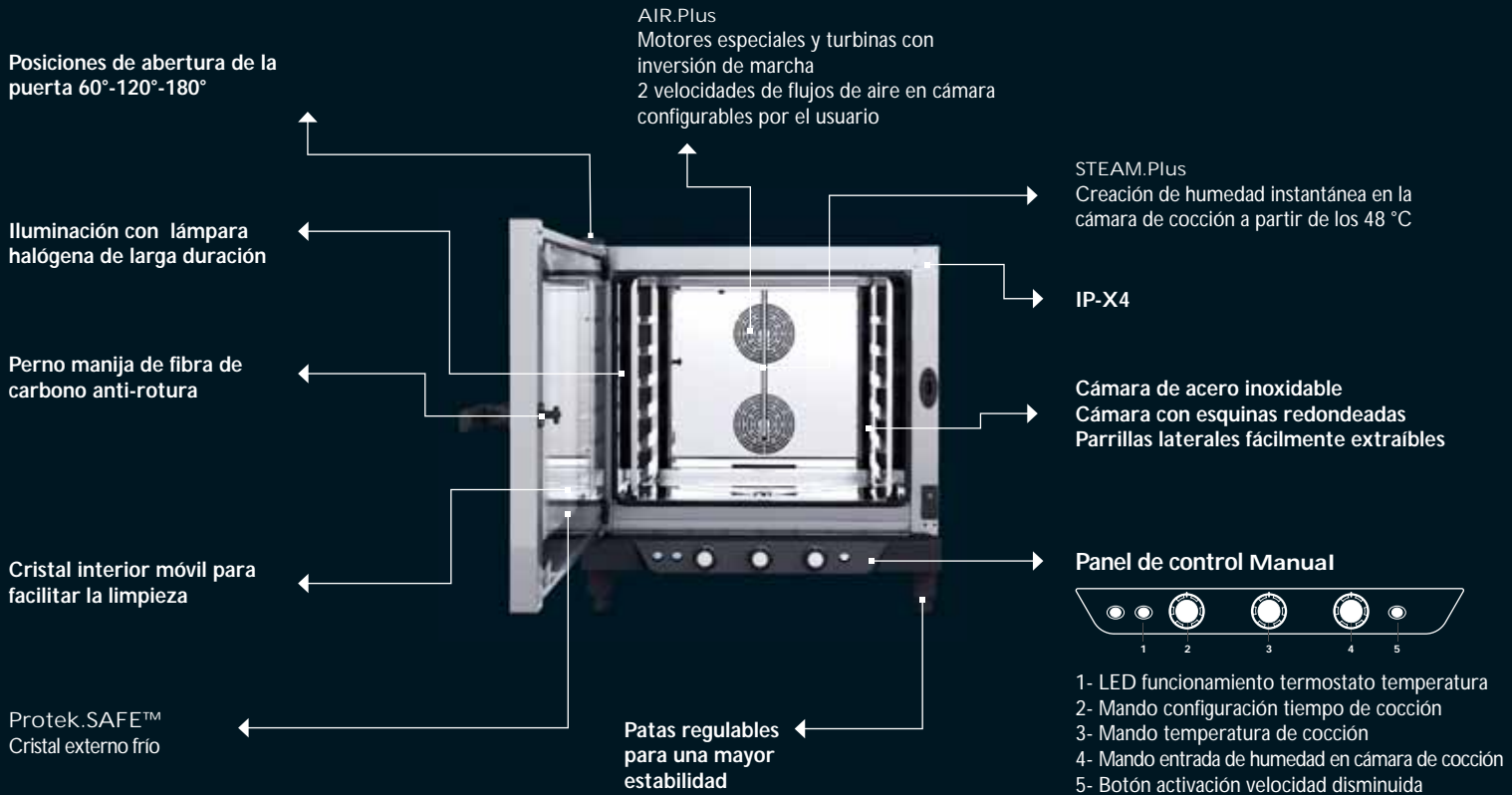
La gama de hornos **ChefLux™** 20 bandejas con el control mecánico **Manual** se dirige a los profesionales de todo el mundo que necesitan un horno muy productivo sin elementos superfluos.

La tecnología AIR.Plus garantiza una perfecta distribución del aire en cada bandeja horneada, sin que el carro porta-bandeja tenga que girar como sin embargo pasa con los hornos rotativos tradicionales.

Los hornos **ChefLux™** además permiten elegir dos velocidades de la turbina para modular el flujo de aire en función de la tipología de cocción que el producto horneado necesita.

Los hornos **ChefLux™** 20 bandejas **Manual** son la combinación perfecta entre máxima capacidad de producción y tamaños mínimos.

A la perfecta calidad de cocción, los hornos **ChefLux™** 20 bandejas **Manual** agregan tamaños reducidos hasta el 50%, sencillez de utilización y consumos energéticos inferiores con respecto a los hornos rotativos que tienen que utilizar cámaras de cocción mucho más grandes para permitir la rotación del carro.



AIR.Plus

Uniformidad de cocción sin concesiones.

En los hornos **ChefLux™** el estudio de los flujos de aire en el interior de la cámara de cocción tiene un rol de gran importancia ya que es precisamente el aire el que permite transferir el calor al alimento y por lo tanto es el medio fundamental para cocinar el producto. La tecnología AIR.Plus de **UNOX**, aplicada en los hornos de la gama **ChefLux™**, garantiza la perfecta distribución del aire y del calor en el interior de la cámara de cocción permitiendo siempre un resultado uniforme en todos los puntos de cada bandeja y en todas las bandejas. En los hornos **ChefLux™** la inversión rápida del sentido de marcha de las turbinas y los motores con un elevado número de revoluciones aseguran resultados excelentes en el interior de cada bandeja reduciendo los tiempos de cocción al mínimo. Los hornos **ChefLux™** permiten elegir dos velocidades de ventilación para modular el flujo de aire en función de la tipología de cocción que el producto en el horno necesita.

STEAM.Plus

Humedad. Cada vez que la necesites.

El uso eficaz de la humedad permite cocinar en modo sano y liviano, manteniendo el color intenso, la estructura íntegra y los sabores inalterados.

La entrada de humedad durante el proceso de cocción permite transferir el calor en manera rápida a los alimentos que se encuentran en el horno, reduciendo los tiempos de cocción y la pérdida de peso.

La tecnología STEAM.Plus de **UNOX** permite la producción de humedad instantánea en la cámara de cocción a partir de una temperatura de 48 °C hasta los 260 °C, obteniendo lo mejor de cada producto.

DRY.Plus

La exaltación del sabor y de la forma. Crocante por fuera y suave por dentro.

La tecnología DRY.Plus expulsa el aire húmedo de la cámara de cocción, tanto el que producen los productos en el horno como el que eventualmente pudo haber generado el sistema STEAM.Plus en un paso anterior de cocción.

La expulsión de la humedad se realiza en modo rápido y eficaz, logrando de esta manera que los sabores de los platos exalten un resultado siempre a la altura de las expectativas.

Al finalizar la cocción, los alimentos tienen una coloración externa homogénea. La integridad y la consistencia del resultado se mantienen haciendo que el producto sea apetecible aun después de varias horas de haberse realizado el ciclo de cocción.

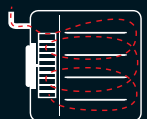
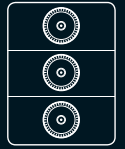
Cooking Essentials

Innovadoras y funcionales. Esenciales para tu trabajo cotidiano.

En la investigación aplicada por **UNOX** a los procesos de cocción no podía faltar una especial atención a los instrumentos auxiliares necesarios para incrementar la versatilidad del horno durante el uso cotidiano.

Existe una Cooking Essentials para cada tipo de cocción: desde el grillado hasta la fritura sin aceite, desde el asado hasta la cocción al vapor, desde la cocción de pizza y hogazas hasta la carga completa de aves.

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



Hornos GN 2/1 & GN 1/1



Hornos GN 2/1



CARRO PORTABANDEJAS EXTRAIBLE, INCLUIDO

Capacidad
 Distancia entre las bandejas
 Frecuencia
 Voltaje
 Potencia eléctrica
 Potencia gas nominal max.
 Dimensiones WxDxH (mm)
 Peso

Hornos GN 1/1



CARRO PORTABANDEJAS EXTRAIBLE, INCLUIDO

Capacidad
 Distancia entre las bandejas
 Frecuencia
 Voltaje
 Potencia eléctrica
 Potencia gas nominal max.
 Dimensiones WxDxH (mm)
 Peso



Capacidad
 Distancia entre las bandejas
 Frecuencia
 Voltaje
 Potencia eléctrica
 Potencia gas nominal max.
 Dimensiones WxDxH (mm)
 Peso



Capacidad
 Distancia entre las bandejas
 Frecuencia
 Voltaje
 Potencia eléctrica
 Potencia gas nominal max.
 Dimensiones WxDxH (mm)
 Peso



XV 4093

20 GN 2/1
66 mm
50 / 60 Hz
400 V~ 3N
46,7 kW
-
866x1237x1863
190 Kg



XV 1093

20 GN 1/1
66 mm
50 / 60 Hz
400 V~ 3N
29,7 kW
-
866x997x1863
177 Kg



XV 893

12 GN 1/1
67 mm
50 / 60 Hz
400 V~ 3N
15,8 kW
-
860x882x1250
112 Kg

XV 813 G

12 GN 1/1
67 mm
50 / 60 Hz
230 V~ 1N
1 kW
G20, G30: 20 kW / G25: 17 kW
860x882x1464
134 Kg

XV 593

7 GN 1/1
67 mm
50 / 60 Hz
400 V~ 3N
10,5 kW
-
860x882x930
80 Kg

XV 513 G

7 GN 1/1
67 mm
50 / 60 Hz
230 V~ 1N
0,7 kW
G20, G30: 17,5 kW / G25: 14,6 kW
860x882x1144
108 Kg

20 GN 2/1 Aparatos complementarios & Accesorios



Carro portabandejas

Para modelo: XV 4093
Capacidad: 20 GN 2/1 - Distancia entre bandejas: 66 mm
Dimensiones: 733x783x1691 WxDxH mm
Art.: XCV 4001

Personalización del carro

Capacidad y distancia entre las bandejas pueden realizarse según solicitud específica. Cantidad mínima: 2 carros



Carro portaplatos

Para modelo: XV 4093
Capacidad: 102 dishes - Diámetro máx. del plato: 310 mm
Diámetro mín. del plato: 210 mm
Dimensiones: 743x784x1711 WxDxH mm - Peso: 65 Kg
Art.: XCP 4001



HoldingCover

Para modelos: XCV 4001/ XCP 4001
Voltaje: 230 V~ 1N - Frecuencia: 50 / 60 Hz
Potencia Eléctrica: 2,2 kW - Temperatura: 70 °C
Art.: XCP 145



Manta térmica

Para modelos: XCV 4001/ XCP 4001

Art.: XCP 140

20 GN 1/1 Aparatos complementarios & Accesorios



Carro portabandejas

Para modelo: XV 1093
Capacidad: 20 GN 1/1 - Distancia entre bandejas: 66 mm
Dimensiones: 743x564x1700 WxDxH mm - Peso: 25 Kg
Art.: XCV 1001

Personalización del carro

Capacidad y distancia entre las bandejas pueden realizarse según solicitud específica. Cantidad mínima: 2 carros



Carro portaplatos

Para modelo: XV 1093
Capacidad: 51 dishes - Diámetro máx. del plato: 310 mm
Diámetro mín. del plato: 210 mm
Dimensiones: 743x564x1711 WxDxH mm - Peso: 40 Kg
Art.: XCP 1001



HoldingCover

Para modelos: XCV 1001/ XCP 1001
Voltaje: 230 V~ 1N - Frecuencia: 50 / 60 Hz
Potencia Eléctrica: 2 kW - Temperatura: 70 °C
Art.: XCP 135



Manta térmica

Para modelos: XCV 1001/ XCP 1001

Art.: XCP 130

GN 1/1 Aparatos complementarios & Accesorios



Armario neutro

Capacidad: 7 GN 1/1 - Distancia entre las bandejas: 57 mm
Dimensiones: 860x772x675 WxDxH mm - Peso: 25 Kg
Art.: XR 260



Stand abierto alto

Dimensiones: 842x665x692 WxDxH mm - Peso: 11 Kg
Art.: XR 168



Kit soportes laterales para stand XR 168

Capacidad: 7 GN 1/1
Distancia entre las bandejas: 60 mm - Peso: 3 Kg
Art.: XR 727



Kit ruedas con cadenas ajuste pared

Para modelos: XR 260/ XR 168
Kit completo de 4 ruedas: 2 con freno, 2 sin freno
Art.: XR 622



Kit ruedas con cadenas ajuste pared

Para modelos: XV 893/ XV 593
Kit completo de 4 ruedas: 2 con freno, 2 sin freno
Art.: XR 624

Accesorios para todos los modelos

Cooking Essentials



FAKIRO™
Plancha aluminio lisa-rayada para pizza y focaccia

Art.: TG 875 Para **ChefLux™** GN 1/1



No.Fry
Parrilla INOX para cocciones al vapor y patatas fritas

Art.: GRP 815 Para **ChefLux™** GN 1/1



Pollo
Parrilla INOX para asar pollos

Art.: GRP 825 Para **ChefLux™** GN 1/1



Pollo.Grill
Parrilla INOX para cocer 3 pollos a la diablo

Art.: GRP 840 Para **ChefLux™** GN 1/1



Grill
Bandeja aluminio antiadherente para cocer a la parrilla

Art.: TG 885 Para **ChefLux™** GN 1/1



FAKIRO™ Grill
Plancha aluminio lisa-rayada antiadherente para cocer a la parrilla

Art.: TG 870 Para **ChefLux™** GN 1/1



Pan.Fry
Bandeja esmaltada para sofreír

Art.: TG 905 Para **ChefLux™** GN 1/1



Black.Bake
Bandeja plana aluminio perforada antiadherente para productos de pastelería y panificación

Art.: TG 890 Para **ChefLux™** GN 1/1



Black.20
Bandeja INOX antiadherente
H: 20 mm

Art.: TG 895 Para **ChefLux™** GN 1/1



Black.40
Bandeja INOX antiadherente
H: 40 mm

Art.: TG 900 Para **ChefLux™** GN 1/1

UNOX.Care Program



UNOX.Pure (Sistema de filtración)

Art.: XC 215



Cartucho UNOX.Pure

Art.: XC 216



Kit ducha

Art.: XC 208

Accesorios



Kit primera instalación horno individual
El kit incluye conexión escape hidrico y sifón.
Escluidos los modelos 20 GN 2/1 y 20 GN 1/1)

Art.: XC 693

Dotación

■ De serie □ Opcional – No disponible



MODOS DE COCCIÓN

Cocción Convección con temperatura variable de 30 °C a 260 °C	■	■
Cocción Convección + Humedad con temperatura variable de 48 °C a 260 °C	■	■
Temperatura máxima pre-calentamiento 260 °C	■	■

DISTRIBUCIÓN DEL AIRE EN LA CÁMARA DE COCCIÓN

Tecnología AIR.Plus: turbinas con inversión de marcha	■	■
Tecnología AIR.Plus: 2 velocidades de flujos de aire en cámara configurables por el usuario	■	■

CONTROL DEL CLIMA EN LA CÁMARA DE COCCIÓN

Tecnología DRY.Plus: eliminación rápida de la humedad de la cámara de cocción	■	■
Tecnología STEAM.Plus: entrada manual de humedad	■	■

QUEMADOR ATMOSFERICO CON ALTAS PRESTACIONES

Tecnología Spido.GAST™: predisposición para conexión alimentación gas G20 / G25 / G30 / G31	–	■
Tecnología Spido.GAST™: intercambiador de calor con tubos difusores rectos con alto rendimiento para una distribución simétrica del calor	–	■
Tecnología Spido.GAST™: intercambiador de calor con tubos difusores rectos para una rápida sustitución	–	■

FUNCIONALIDADES AUXILIARES

Tecnología Protek.SAFE™: máxima eficiencia térmica y seguridad de trabajo (superficies y cristal externo fríos)	■	■
Visualización del tiempo necesario para terminar el programa de cocción configurado	■	■
Funcionamiento constante «INF»	■	■

PUERTA PATENTADA

Bisagras de puerta realizadas con tecno-polímeros de alta resistencia y auto-lubricantes	■	■
Puerta reversible incluso después de la instalación (escluidos los modelos 20 GN 2/1 y 20 GN 1/1)	■	■
Posiciones de abertura de la puerta 60°-120°-180°	■	■

DETALLES TÉCNICOS

Cámara de acero inoxidable AISI 304 de alta resistencia con esquinas redondeadas para la máxima higiene y limpieza	■	■
Iluminación de la cámara de cocción con luces con LED externos (para modelos 20 GN 2/1 e 20 GN 1/1)	■	–
Iluminación cámara de cocción a través de luces halógenas (para modelos 12 GN 1/1 e 7 GN 1/1)	■	■
Perno manija de fibra de carbono de larga duración	■	■
Cristal interior móvil para facilitar la limpieza	■	■
Soportes de bandejas en lámina plegada en C	■	■
Estructura light weight - heavy duty con uso de materiales innovadores	■	■
Limitador de temperatura de seguridad	■	■

EUROPE

ITALY
UNOX S.p.A.
E-mail: info@unox.it
Tel.: +39 049 86 57 513

CZECH REPUBLIC
UNOX DISTRIBUTION s.r.o.
E-mail: info.cz@unox.com
Tel.: +420 241 940 000

GERMANY
DUEX HANDELS GMBH
E-mail: info@unox-oefen.de
Tel.: +49 2951 98760

RUSSIAN COUNTRIES
UNOX RUSSIAN COUNTRIES
E-mail: info.ru@unox.com
Tel.: +7 985 33 77 597
+7 915 397 48 38

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

UNITED KINGDOM
UNOX UK Ltd
E-mail: info@unoxuk.com
Tel.: +44 1252 851 522

PORTUGAL
UNOX PORTUGAL
E-mail: info.pt@unox.com
Tel.: +351 918 228 787

SPAIN
UNOX ESPANA
E-mail: info.es@unox.com
Tel.: +34 900 82 89 43

SCANDINAVIAN COUNTRIES
UNOX SCANDINAVIAN COUNTRIES
E-mail: info.se@unox.com
Tel.: +46 (0)768 716 422

AMERICA

U.S.A. & CANADA
UNOX INC.
E-mail: infousa@unox.com
Tel.: +1 800 489 8669

ASIA

ASIA PACIFIC COUNTRIES
UNOX (ASIA) SDN. BHD
E-mail: info.asia@unox.com
Tel.: +6 010 400 2700

OCEANIA

AUSTRALIA
UNOX AUSTRALIA PTY LTD.
E-mail: info@unoxaustralia.com.au
Tel.: +61 3 9876 0803

AFRICA

SOUTH AFRICA
UNOX SOUTH AFRICA
E-mail: info.sa@unox.com
Tel.: +27 845 05 52 35

INTERNATIONAL

UNOX S.p.A.
E-mail: info@unox.com
Tel.: +39 049 86 57 511

L12300A4 - Impresión: 02-2014
Las fotos utilizadas en este catálogo sirven solo a uso demostrativo.
Todos los datos contenidos en este catálogo pueden sufrir variaciones y ser modificados sin algún preaviso.



UNOX S.p.A.
Via Majorana, 22 - 35010 - Cadoneghe (PD) - Italy
Tel.: +39 049 86.57.511 - Fax: +39 049 86.57.555
info@unox.com www.unox.com

