



● Equipamento de série ○ Equipamento opcional - Não disponível

CHEFLUX

Características Principais / Tecnologias Incorporadas nos Fornos CHEFLUX™



UNOX INTELLIGENT PERFORMANCE

ADAPTIVE.Cooking™: regula automaticamente os parâmetros de cozedura para garantir a repetição dos resultados

- -

CLIMALUX™: controlo total da humidade na câmara de cozedura

- -

SMART.Preheating: configura automaticamente a temperatura e a duração do pré aquecimento.

- -

AUTO.Soft: controla a subida térmica para torná-la mais delicada

- -

SENSE.Klean: estima o nível de sujidade do forno e sugere a lavagem automática adequada.

- -

UNOX INTENSIVE COOKING

DRY.Plus™: extrai a humidade da câmara de cozedura

● ●

STEAM.Plus™: cria humidade instantânea a partir de 80 °C

● ●

AIR.Plus™: turbinas múltiplas com inversão de rotação e 2 configurações de velocidade

● ●

EFFICIENT.Power: eficiência energética certificada pela ENERGY STAR

- -

DATA DRIVEN COOKING

Ligação Wi-Fi

- -

Ligação Ethernet

- -

DDC.Unox.com: controle a utilização em tempo real, crie e envie receitas do seu computador aos seus fornos

- -

DDC.Stats: analise, compare e melhore os dados de utilização e consumo do seu forno

- -

DDC.App: monitorize em tempo real do seu smartphone os fornos conectados

- -

DDC.Coach: analisa a maneira que os seus fornos são utilizados e sugere receitas personalizadas

- -

COZEDURA MANUAL

Cozedura a convecção de 80 °C a 260 °C

● ●

Cozedura mista a convecção + humidade a partir de 80 °C

● ●

Cozedura com vapor saturado a partir de 80 °C

● ●

Cozedura a convecção + remoção forçada da humidade de 80 °C

● ●

Cozedura com sonda de núcleo e função DELTA T

- -

Sonda de núcleo monoponto

- -

Sonda de núcleo MULTI.Point

- -

Sonda de núcleo SOUS-VIDE

- -

COZEDURA AVANÇADA E AUTOMÁTICA

MIND.Maps™: desenhe diretamente no display os processos de cozedura

- -

PROGRAMAS: até 384 programas guardados com nome, imagem ou assinando

- -

CHEFUNOX: escolha na galeria o que cozinhar, o forno configura automaticamente todos os parâmetros.

- -

MULTI.Time: controla até 10 cozeduras simultaneamente

- -

MISE.EN.PLACE: sincroniza o inserimento dos tabuleiros para ter todos os pratos prontos ao mesmo momento.

- -

3 passos de cozedura

- -

12 programas rápidos

- -

99 programas memorizáveis

- -

LAVAGEM AUTOMÁTICA

Rotor.KLEAN™: 4 programas de lavagem automática

- -

Rotor.KLEAN™: detector de nível de água e nível de detergente

- -

Container de detergente DET&Rinse™ integrado

- -

FUNÇÕES AUXILIARES

Pré aquecimento até 260 °C configurado pelo utilizador para cada programa

- -

Visualização do tempo até a cozedura

- -

Função de espera HOLD e função contínuo INF

- -

Visualização do valor nominal dos parâmetros de cozedura

- -

Unidade de temperatura em °C ou °F

- -

DESEMPENHO E SEGURANÇA

Protek.SAFE™: paragem automática da turbina na abertura da porta

● ●

Protek.SAFE™: modulação da potência elétrica ou gás de acordo com a exigência real

- -

Spido.GAS™: trocadores de calor com canos retos e de alto rendimento para distribuição simétrica do calor

- ●

DETALHES TÉCNICOS

Câmara de cozedura em aço inox AISI 304 de alta resistência com bordas arredondadas

● ●

Câmara de cozedura com suportes de tabuleiros em chapa dobrados em forma de C

● ●

Iluminação da câmara de cozedura por luz LED integrada à porta

- -

Placa de controlo com certificação de resistência à água - IPX5

● ●

Sistema de coleta de gotas integrado na porta e funcionamento também com a porta aberta

● ●

Estrutura heavy duty com utilização de materiais inovadores

● ●

Sistema multi turbinas em 2 velocidades e resistência circular de alta prestação

● ●

Dobradiças das portas realizadas em tecno-polímero a alta resistência e auto-lubrificante

● ●

Posição de paragem da porta em 120° - 120° - 180°

● ●

Pino da maçaneta em fibra de carbono anti quebra

● ●

Porta reversível também depois da instalação

○ ○

Vidro interno da porta removível para facilitar a limpeza

● ●

Fechamento / abertura da porta de segurança em 02 estados

- -

Interruptor de contato da porta contactless

- -

Sistema de auto diagnóstico para revelação de problemas ou desgastes

- -

Termostato de segurança

● ●