



# CHEFLUX

MANUAL



**SFIDARSI OGNI GIORNO, IL PRIMO INGREDIENTE DEL SUCCESSO.**

## L'eccellenza è servita.

La ristorazione non ammette errori. Unox lo sa e ti offre forni professionali concepiti per vincere le più ambiziose sfide di qualità e di business.

È un'eccellenza che riconosci subito. È fatta degli stessi ingredienti che pretendono i tuoi clienti: qualità senza compromessi, scelte innovative e coraggiose, efficienza e affidabilità garantite e misurabili.

Investire in innovazione significa guardare con occhi sempre nuovi alle sfide di ogni giorno: dalla valorizzazione di ogni singolo gesto alla semplificazione di interi processi produttivi. Per te, questo significa più performance, più libertà, più facilità d'uso, più risparmio. Per Unox, inventive simplification.





**EFFICIENTE. PRATICO. SEMPLICE. ESSENZIALE.**

Facile. Da ogni punto di vista.

La linea di forni CHEFLUX™ con controllo analogico si rivolge ai professionisti di tutto il mondo che necessitano di un forno altamente produttivo senza nulla di superfluo.

La combinazione perfetta tra massima capacità di produzione e minimi ingombri.

**CHEFLUX™ 20, 12, 7 e 5 TEGLIE**

Sviluppati da UNOX per affrontare con facilità le tipologie di cottura più diffuse nelle cucine tradizionali, i forni CHEFLUX™ combinano efficacia ed essenzialità. Efficaci perché garantiscono una perfetta uniformità di cottura in ogni ambiente e in ogni condizione di carico, essenziali perché sono studiati nell'ottica di mettere a disposizione dello chef tutto quello che cerca in un forno senza nulla di superfluo.

La combinazione perfetta di performance e semplicità.

**Qualità, performance, tradizione.**  
Tecnologie Unox per CHEFLUX™.



## **AIR.Plus**

Uniformità di cottura  
senza compromessi.

La tecnologia AIR.Plus garantisce la perfetta distribuzione dell'aria e del calore all'interno della camera di cottura per ottenere risultati uniformi in ogni punto di ciascuna teglia e in tutte le teglie.

Inoltre, i forni CHEFLUX™ con due velocità della ventola permettono di realizzare la cottura di qualunque prodotto, dai più delicati e leggeri a quelli che richiedono un elevato trasporto di calore.

## **DRY.Plus**

Gusto e  
Consistenza.

Nelle cotture gastronomiche ed in particolare nella rosolatura e grigliatura delle carni, l'umidità rilasciata dalle pietanze in cottura all'interno della camera può impedire la chiusura dei pori sulle loro superfici esterne, causando un aumento della perdita di peso e sapori meno intensi.

La tecnologia DRY.Plus consente di espellere l'aria umida dalla camera di cottura, sia quella rilasciata dai prodotti infornati sia quella eventualmente generata dal sistema STEAM.Plus in un precedente step di cottura.

La tecnologia DRY.Plus favorisce la corretta formazione della struttura interna del prodotto garantendo una consistenza duratura anche molte ore dopo il termine della cottura.

## **STEAM.Plus**

Umidità.  
Ogni volta che ne hai  
bisogno.

L'utilizzo efficace dell'umidità permette di cucinare in modo sano e leggero mantenendo colori intensi, strutture integre e sapori inalterati.

La tecnologia STEAM.Plus di UNOX consente la creazione di umidità istantanea in camera di cottura a partire da una temperatura di 48 °C fino a 260 °C, ottenendo il massimo da ogni prodotto infornato.

## **Cooking Essentials**

Innovative e funzionali.  
Essenziali per il tuo lavoro  
quotidiano.

L'innovativa serie di teglie e griglie Cooking Essentials permette di sperimentare tipologie di cottura finora consentite solo attraverso l'utilizzo di altre attrezzature professionali.

C'è una Cooking Essentials per ogni tipologia di cottura: dalla grigliatura alla frittura senza olio, dalla rosolatura in padella alla cottura al vapore, dalla cottura di pizza e focacce fino al pieno carico di volatili.

# FORNI CHEFLUX™.

GN 2/1 & 1/1

GN 2/1



**XV 4093**

**ECO**

Capacità  
Distanza tra le teglie  
Frequenza  
Voltaggio  
Potenza elettrica  
Dimensioni (WxDxH mm)  
Peso

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

GN 1/1



**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 593**

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



**XV 393**

5 GN 1/1  
67 mm  
50 / 60 Hz  
230 V - 1N / 400 V - 3N  
7,1 kW  
750x773x772  
67 Kg

**GAS**

Capacità  
Distanza tra le teglie  
Frequenza  
Voltaggio  
Potenza elettrica  
Potenza gas nominale max.  
Dimensioni (WxDxH mm)  
Peso

**XV 813 G**

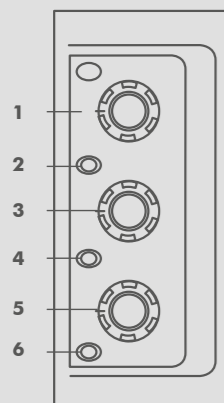
12 GN 1/1  
67 mm  
50 / 60 Hz  
230 V - 1N  
1 kW  
G20, G30: 20 kW / G25: 17 kW  
860x882x1464  
134 Kg

**XV 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

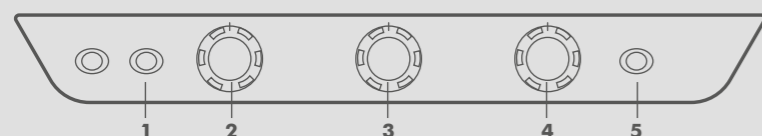
## DETTAGLI PANNELLO DI CONTROLLO

### PANNELLO DI CONTROLLO CHEFLUX™ 20 TEGLIE



- 1 - Manopola impostazione tempo di cottura
- 2 - LED Stand-by
- 3 - Manopola temperatura di cottura
- 4 - LED temperatura cottura
- 5 - Manopola immissione umidità camera di cottura
- 6 - Pulsante di attivazione velocità rallentata

### PANNELLO DI CONTROLLO CHEFLUX™ 12, 7 e 5 TEGLIE



- 1 - LED funzionamento termostato temperatura
- 2 - Manopola impostazione tempo di cottura
- 3 - Manopola temperatura di cottura
- 4 - Manopola immissione umidità camera di cottura
- 5 - Pulsante di attivazione velocità rallentata

## DOTAZIONI

■ Di serie □ Optional - Non disponibile

### MODALITÀ DI COTTURA

Cottura a Convezione con temperatura variabile da 30 °C a 260 °C

Cottura a Convezione + Umidità con temperatura variabile da 48 °C a 260 °C

Temperatura massima pre-riscaldamento 260° C

### DISTRIBUZIONE DELL'ARIA NELLA CAMERA DI COTTURA

Tecnologia AIR.Plus: ventole ad inversione di marcia

Tecnologia AIR.Plus: 2 velocità dei flussi d'aria in camera impostabili dall'utente

### GESTIONE DEL CLIMA NELLA CAMERA DI COTTURA

Tecnologia DRY.Plus: rimozione rapida dell'umidità dalla camera di cottura

Tecnologia STEAM.Plus: immissione manuale di umidità

### BRUCIATORI ATMOSFERICI AD ALTE PRESTAZIONI

Tecnologia Spido.GAS™: predisposizione per allacciamento alimentazione gas G20 / G25 / G30 / G31

Tecnologia Spido.GAS™: scambiatori di calore a canne dritte ad alto rendimento per una distribuzione simmetrica del calore

Tecnologia Spido.GAS™: scambiatori di calore a canne dritte per una sostituzione veloce

### FUNZIONALITÀ AUSILIARIE

Tecnologia Protek.SAFE™: massima efficienza termica e sicurezza di lavoro (superfici e vetro esterno freddi)

Visualizzazione del tempo necessario per terminare il programma di cottura impostato

Funzionamento continuo «INF»

### PORTA BREVETTATA

Cerniere porta realizzate in tecno-polimero ad alta resistenza e auto-lubrificante

Porta reversibile in utenza anche dopo l'installazione (esclusi modelli 20 GN 2/1 e 20 GN 1/1)

Posizioni di arresto della porta 60°-120°-180°

### DETTAGLI TECNICI

Camera in acciaio inox AISI 304 ad alta resistenza con bordi arrotondati per la massima igiene e pulizia

Illuminazione camera di cottura attraverso luci a LED esterne (Solo per modelli 20 GN2/1 e 20 GN 1/1)

Illuminazione camera di cottura attraverso luci alogene (Solo per modelli 12 GN 1/1, 7 GN1/1 e 5 GN1/1)

Perno maniglia in fibra di carbonio anti rottura

Vetro interno porta apribile per facilitare la pulizia

Supporti teglie in lamiera piegata a C

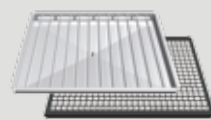
Struttura light weight - heavy duty con utilizzo di materiali innovativi

Limitatore di temperatura di sicurezza

## Accessori UNOX.

In cucina, un team affiatato fa la differenza.

Studiati per i professionisti della ristorazione, gli accessori Unox ampliano e ottimizzano le funzionalità della tua cucina, rendendola uno spazio di lavoro attrezzato e polivalente.



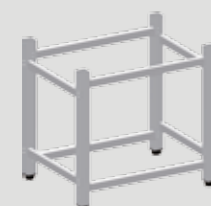
### Cooking Essentials

Le teglie e griglie Cooking Essentials arricchiscono il tuo forno di nuove funzioni, permettendoti di ridurre i costi e risparmiare spazio in cucina. Con questi accessori, il tuo forno CHEFLUX™ può passare dalla grigliatura alla frittura senz'olio, dalla rosolatura alla cottura a vapore, dalla pizza al pieno carico di volatili.



### Armadio neutro

L'ampia gamma di attrezzature complementari Unox consente di sfruttare al massimo lo spazio disponibile. Puoi creare un angolo cottura multifunzionale e versatile, con stand aperto e armadio per lo stoccaggio.



### Stand aperto

Disegnato e prodotto secondo le norme sanitarie vigenti, lo stand aperto è il supporto ideale per garantire la stabilità dei forni UNOX.



### Carrelli

I carrelli UNOX ti consentono di preparare tutti i piatti da infornare fuori dalla camera di cottura e di infornarli con un solo gesto. Perfetti per infornare rapidamente pieni carichi e per movimentarli agevolmente in cucina, riducono i tempi di apertura del forno, limitando la dispersione di calore all'esterno.



### UNOX.Pure

Per acque particolarmente dure o sporche, Unox propone UNOX.Pure. Il sistema filtrante UNOX.Pure migliora la qualità dell'acqua riducendo significativamente la durezza carbonatica, evitando depositi di calcare all'interno del forno.



### Kit di installazione

Unox mette a tua disposizione una gamma di kit per l'installazione dei forni. Ad esempio, il kit di prima installazione che comprende accessori di scarico delle acque e sifone. Utilizzare questi accessori ti dà la certezza di aver realizzato un'installazione durevole e a regola d'arte.





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](mailto:info@unox.com)

**EUROPE**

**ITALY**

**UNOX S.p.A.**

E-mail: [info@unox.it](mailto:info@unox.it)

Tel.: +39 049 86 57 513

**TURKEY**

**UNOX TURKEY**

E-mail: [info.tr@unox.com](mailto:info.tr@unox.com)

Tel.: +90 530 176 62 03

**CZECH REPUBLIC**

**UNOX DISTRIBUTION s.r.o.**

E-mail: [info.cz@unox.com](mailto:info.cz@unox.com)

Tel.: +420 241 940 000

**UNITED KINGDOM**

**UNOX UK Ltd**

E-mail: [info@unoxuk.com](mailto:info@unoxuk.com)

Tel.: +44 1252 851 522

**GERMANY**

**DUEX HANDELS GMBH**

E-mail: [info@unox-oefen.de](mailto:info@unox-oefen.de)

Tel.: +49 2951 98760

**PORTUGAL**

**UNOX PORTUGAL**

E-mail: [info.pt@unox.com](mailto:info.pt@unox.com)

Tel.: +351 918 228 787

**RUSSIAN COUNTRIES**

**UNOX RUSSIAN COUNTRIES**

E-mail: [info.ru@unox.com](mailto:info.ru@unox.com)

Tel.: +7 985 33 77 597

+7 915 397 48 38

**SPAIN**

**UNOX PROFESIONAL ESPAÑA S.L.**

E-mail: [info.es@unox.com](mailto:info.es@unox.com)

Tel.: +34 900 82 89 43

**FRANCE**

**UNOX FRANCE s.a.s.**

E-mail: [info@unox.fr](mailto:info@unox.fr)

Tel.: +33 4 78 17 35 39

**SCANDINAVIAN COUNTRIES**

**UNOX SCANDINAVIAN COUNTRIES**

E-mail: [info.se@unox.com](mailto:info.se@unox.com)

Tel.: +46 (0)768 716 422

**AMERICA**

**U.S.A. & CANADA**

**UNOX INC.**

E-mail: [infousa@unox.com](mailto:infousa@unox.com)

Tel.: +1 800 489 8669

**MEXICO**

**UNOX MEXICO**

E-mail: [info.mx@unox.com](mailto:info.mx@unox.com)

Tel.: +52 1555 4314 180

**ASIA**

**ASIA PACIFIC COUNTRIES**

**UNOX (ASIA) SDN. BHD**

E-mail: [info.asia@unox.com](mailto:info.asia@unox.com)

Tel.: +603-58797700

**REPUBLIC OF SOUTH KOREA**

**UNOX SOUTH KOREA**

E-mail: [info.asia@unox.com](mailto:info.asia@unox.com)

Tel.: +82 10 4354 2856

**PHILIPPINES**

**UNOX PHILIPPINES**

E-mail: [info.asia@unox.com](mailto:info.asia@unox.com)

Tel.: +63 998 541 3990

**U.A.E.**

**UNOX MIDDLE EAST DMCC**

E-mail: [info.uae@unox.com](mailto:info.uae@unox.com)

Tel.: +971 55 426 3167

**AFRICA**

**SOUTH AFRICA**

**UNOX SOUTH AFRICA**

E-mail: [info.sa@unox.com](mailto:info.sa@unox.com)

Tel.: +27 845 05 52 35

**OCEANIA**

**AUSTRALIA**

**UNOX AUSTRALIA PTY LTD.**

E-mail: [info@unoxaustralia.com.au](mailto:info@unoxaustralia.com.au)

Tel.: +61 3 9876 0803

Stampato: 07-2015  
Le foto utilizzate in questo catalogo hanno puro scopo dimostrativo.  
Tutti i dati contenuti in questo catalogo possono subire variazioni ed essere modificati senza alcun preavviso.

[www.unox.com](http://www.unox.com)

