



# CHEFLUX

MANUELL



**FORDERN SIE SICH SELBST JEDEN TAG NEU HERAUS. DIE ERSTE ZUTAT FÜR IHREN ERFOLG.**

## Exzellenz serviert.

Es gibt keinen Raum für Fehler in der professionellen Gastronomie. UNOX weiß es und bietet Öfen und Dienstleistungen an, die darauf zugeschnitten sind, mit Qualität die geschäftlichen Herausforderungen zu meistern.

Eine Spitzenleistung ist auf einen Blick zu erkennen. Aus den gleichen Zutaten, auf die Ihr Kunde besteht: kompromisslose Qualität, innovative und mutige Entscheidungen, bewiesene und messbare Effizienz und Zuverlässigkeit.

In Innovation zu investieren bedeutet, täglich Herausforderungen in einem ganz neuen Licht zu sehen: Von jeder einzelnen Geste bis zur Vereinfachung des gesamten Fertigungsprozesses. Für Sie bedeutet dies eine maximale Leistung, Freiheit, Benutzerfreundlichkeit und Einsparungen. Für UNOX: inventive simplification.





**EFFIZIENT. PRAKTISCH. EINFACH. WESENTLICH.**

## Einfach. Aus jedem Blickwinkel.

Manuelle Heissluftdämpfer CHEFLUX™ mit Beschwattung sind für Profianwender weltweit entwickelt worden, die einen extrem produktiven Ofen ohne unnötige Funktion benötigen. Die perfekte Kombination zwischen maximaler Kapazität und minimaler Platzverfügbarkeit.

### **CHEFLUX™ 20, 12, 7 und 5 Einschübe.**

Von UNOX entwickelt, um die Ergebnisse der häufigsten und einfachsten Kochprozesse zu optimieren. Die CHEFLUX™ Heissluftdämpfer verbinden Wirksamkeit und Wesentlichkeit. Sie sind effektiv, denn sie garantieren in jeder Umgebung und unter allen Beschickungsbedingungen immer gleichbleibende Kochergebnisse. Und sie sind essentiell, denn sie wurden als Öfen für die Gastronomie ohne jegliche unnötigen Extras entworfen. Die perfekte Kombination aus Leistung und Einfachheit.

# Qualität, Leistung, Tradition.

UNOX Technologien für CHEFLUX™.



## AIR.Plus

Gleichmäßiges Garen  
ohne Abstriche.

Die AIR.Plus-Technologie von UNOX in CHEFLUX™ Heissluftdämpfern garantiert die perfekte Verteilung von Luft und Hitze im Garraum. Dadurch ergibt sich ein gleichmäßiges Garen auf allen Bereichen des einzelnen Bleches sowie auf allen Blechen im Ofen.

Die Möglichkeit, in den CHEFLUX™ Heissluftdämpfern zwischen 2 Luftstromgeschwindigkeiten im Garraum zu wählen, erlaubt das Garen von allen Produkten, von einfachsten bis hin zu rustikalen, die eine höhere Wärmeübertragung benötigen.

## DRY.Plus

Geschmack und Konsistenz.  
Auf das Maximum.

Beim Braten und Grillen von Fleisch ist die abgegebene Feuchtigkeit des Gargutes während des Kochvorgangs die Hauptursache für verringertes Gewicht und Aromaverlust.

Durch die DRY.Plus-Technologie wird die Feuchtigkeit schnell aus dem Garraum entzogen. Sowohl die, die von dem Produkt freigegeben wird, als auch die, die vorher durch die STEAM.Plus Technologie erzeugt wurde.

Die Entnahme der Feuchtigkeit ist schnell und effektiv, und daher der Geschmack des Lebensmittels intensiver. Ein Ergebnis, welches höchste Erwartungen erfüllt.

## STEAM.Plus

Feuchtigkeit.  
Wann immer Sie sie  
brauchen.

Dämpfen bedeutet gesunde und leichte Speisen mit intensiven Farben, unbeschädigten Strukturen und unverändertem Geschmack.

Die STEAM.Plus-Technologie von UNOX ermöglicht die sofortige Produktion von Feuchtigkeit im Garraum beginnend bei 48°C bis 260°C, für immer optimale Ergebnisse bei jedem Produkt.

## Cooking Essentials

Innovativ und funktionell.  
Grundlegend für Ihre  
tägliche Produktion.

Das innovative Sortiment der Cooking Essentials Backbleche und Backofenroste ermöglicht es alle Garmethoden durchführen zu können, was normalerweise nur mit der Verwendung von zusätzlichen professionellen Geräten möglich wäre.

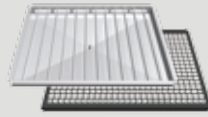
Es gibt eine Cooking Essentials Lösung für jede Garart: vom Grillen bis Braten ohne Öl, vom Schmoren bis Dämpfen, vom Pizzabacken bis Hähnchengrillen.



# UNOX Zubehör.

## Das Team macht den Unterschied in der Küche.

Entwickelt für Profianwender in der Gastronomie und Bäckerei, optimieren Sie mit dem UNOX Zubehör die Funktionalität Ihrer Geräte und machen sie zu einem professionellen und wertvollen Werkzeug.



### Cooking Essentials

Die Cooking Essentials Bleche und Roste erweitern Ihren Ofen um neue Funktionen und erlauben Ihnen, Kosten zu reduzieren und Platz in der Küche zu sparen.

Die innovativen Cooking Essentials Bleche und Roste erlauben es dem Benutzer, alle Arten des Kochens durchzuführen, die ansonsten nur mit einer zusätzlichen professionellen Ausstattung möglich sind, zum Beispiel mit Grills, Fritteusen oder Kombidämpfern.



### Geschlossene Unterbauten

Geschlossene Unterbauten

Mit der großen Bandbreite an UNOX Zusatzequipment optimieren Sie Ihren Platzbedarf. Schaffen Sie sich so einen multifunktionalen und flexiblen Kochbereich mit einem offenen Untergestell und geschlossenem Unterbau.



### Offenes Untergestell

Hergestellt nach den geltenden Hygienestandards ist das offene Untergestell die perfekte Unterstützung, um die Stabilität der UNOX Öfen zu gewährleisten.



### Hordengestelltransportwagen

Mit den UNOX Hordengestellwagen können Sie Bleche und Roste vorbereiten und einfach und sicher mit einer Bewegung in den Ofen laden. Sie sind perfekt für das komplette Beladen, reduzieren die Zeit, in der die Tür geöffnet ist, und begrenzen so den Hitzeverlust.



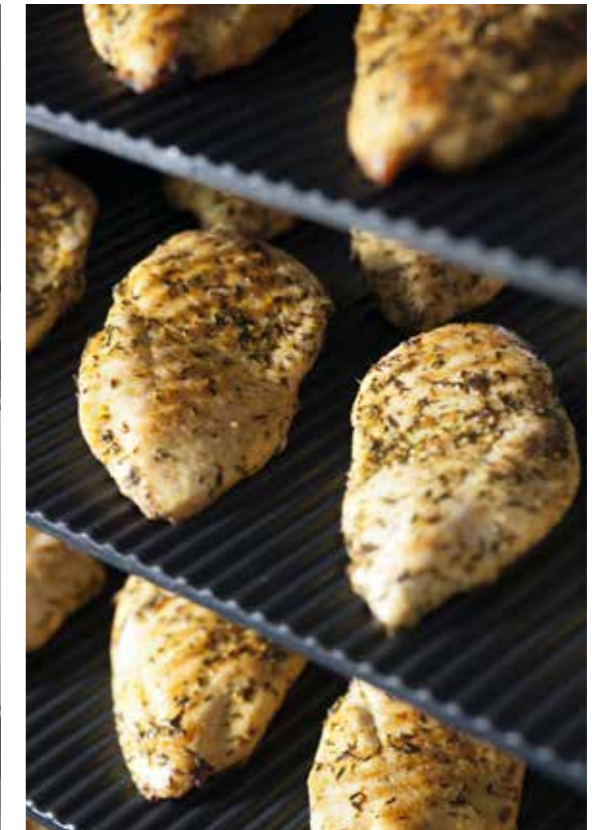
### UNOX.Pure

Bei besonders hartem oder dreckigem Wasser empfiehlt UNOX die UNOX.Pure. Das UNOX.Pure Filtersystem verbessert die Wasserqualität durch die Reduzierung der Karbonathärte und schützt den Garraum vor Kalkablagerungen und Korrosion.



### Installationszubehör

Diverse Installationssets sind für Ihren UNOX Ofen erhältlich. Zum Beispiel das Erstinstallationsset, das Wasserabflussanschlüsse und Siphon enthält. Dieses Zubehör ermöglicht Ihnen eine einwandfreie Installation.





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

UNOX - Ost-Österreich
Gastrotechnik HABITZL
www.gastrotechnik.at
0699 - 11 085 085

EUROPE

- ITALY UNOX S.p.A.
GERMANY UNOX DEUTSCHLAND GmbH
UNITED KINGDOM UNOX UK Ltd
SPAIN UNOX PROFESIONAL ESPAÑA S.L.
AUSTRIA UNOX ÖSTERREICH GmbH
CZECH REPUBLIC UNOX DISTRIBUTION s.r.o.
FRANCE UNOX FRANCE s.a.s.
TURKEY UNOX TURKEY
SCANDINAVIAN COUNTRIES UNOX SCANDINAVIAN COUNTRIES
CROATIA UNOX CROATIA
RUSSIAN COUNTRIES UNOX RUSSIAN COUNTRIES
BELGIUM & LUXEMBOURG UNOX FRANCE s.a.s.
PORTUGAL UNOX PORTUGAL

ASIA, AFRICA & OCEANIA

- MALAYSIA & SINGAPORE UNOX (ASIA) SDN. BHD
OTHER ASIAN COUNTRIES UNOX (ASIA) SDN. BHD
PHILIPPINES UNOX PHILIPPINES
INDONESIA UNOX INDONESIA
AUSTRALIA UNOX AUSTRALIA PTY LTD.

AMERICA

- U.S.A. & CANADA UNOX INC.
MEXICO UNOX MEXICO, S. DE R.L. DE C.V.
COLOMBIA UNOX COLOMBIA

Gedruckt: 03-2016
Achtung: Die Öfen haben keine Roste und Bleche. Die Bilder sind nur zur Demonstration
Technische Änderungen vorbehalten

