

# ChefLux™



UNOX®



Facile. A tout point de vue.



## INDEX

<b>Technologies</b>	4 - 7
AIR.Plus - STEAM.Plus	
DRY.Plus - Cooking Essentials	
<b>Fours GN 1/1</b>	8
<b>Equipements complémentaires &amp; Accessoires</b>	9
<b>Détails techniques</b>	10
<b>Dotations</b>	11

## AIR.Plus

### Uniformité de cuisson sans compromis.

Dans les fours **ChefLux™** l'étude des flux d'air à l'intérieur de la chambre de cuisson est primordiale car c'est justement l'air qui permet de transférer la chaleur aux aliments. C'est donc l'élément principal lors de la cuisson des produits.

La technologie AIR.Plus d'**UNOX**, appliquée aux fours de la gamme **ChefLux™**, garantit une distribution parfaite de l'air et de la chaleur à l'intérieur de la chambre de cuisson, avec la certitude d'obtenir un résultat de cuisson uniforme sur toute la surface de la plaque de cuisson et sur l'ensemble de celles-ci, de la plus haute à la plus basse.

Dans les fours **ChefLux™** l'inversion du sens de rotation des turbines ainsi que la vitesse élevée des moteurs, garantissent des résultats excellents sur chaque plaque sans augmenter les temps de cuisson.

Les fours **ChefLux™** disposent de deux vitesses pour régler le flux d'air en fonction du plat à cuire ou de la typologie de cuisson que vous souhaitez effectuer.

## STEAM.Plus

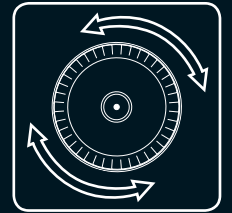
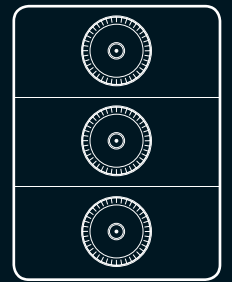
### Humidité. Chaque fois que vous en avez besoin.

L'utilisation efficace de l'humidité permet de cuisiner d'une façon saine et légère en gardant de couleurs intenses, structures intactes et saveurs inaltérées.

L'introduction de l'humidité, lors du processus de cuisson, permet de transférer rapidement la chaleur aux produits en réduisant les temps de cuisson et la perte de poids.

La technologie STEAM.Plus d'**UNOX** permet la création d'humidité instantanée dans la chambre de cuisson à partir d'une température de 48°C jusqu'à 260°C.





48 - 260 °C



## DRY.Plus

**L'exaltation du goût et de la forme.  
Croquant à l'extérieur et tendre à l'intérieur.**

Lors des cuissons en gastronomie et en particulier dans le rissolage et grillade des viandes, l'humidité provenant des produits en cuisson à l'intérieure de la chambre peut empêcher la fermeture de pores sur leurs surfaces extérieures, en provoquant une augmentation de la perte du poids et d'un gout moins intense.

La technologie DRY.Plus permet d'extraire l'air humide de la chambre de cuisson, provenant des produits enfournés ou bien éventuellement généré par le système STEAM.Plus lors d'une étape de cuisson précédente.

L'extraction d'humidité se fait de façon rapide et efficace, ainsi les saveurs des aliments sont exaltées, avec la certitude de toujours obtenir le résultat attendu.

A la fin de la cuisson, les aliments auront une coloration externe homogène. La structure du produit et sa consistance sont garanties durant de nombreuses heures après le terme de la cuisson.

## Cooking Essentials

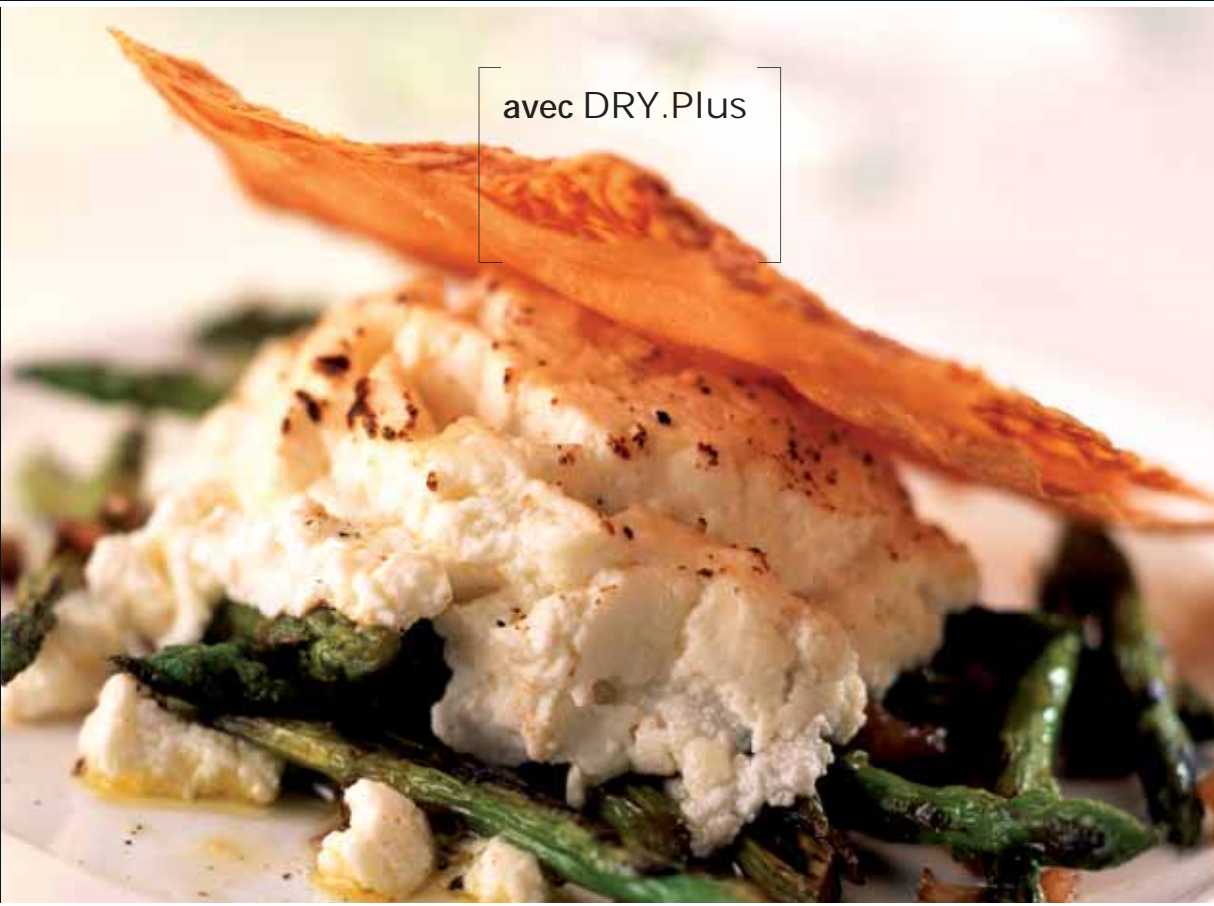
**Innovants et fonctionnels.  
Essentiels pour votre travail quotidien.**

Dans la recherche d'**UNOX**, appliquée aux processus de cuisson, une attention particulière a été accordée aux outils auxiliaires du four, ne pouvant pas manquer pour en augmenter la polyvalence et les méthodes d'utilisation quotidien.

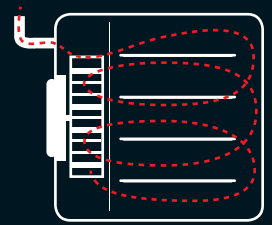
Pour toute typologie de cuisson il y a une Cooking Essentials adaptée à vos exigences: de la grillade à la friture, du rissolage dans la poêle à la cuisson à vapeur, de la cuisson de pizza et focacce jusqu'à une pleine charge de volailles.

L'innovante série de plaques et grilles Cooking Essentials vous permettra d'expérimenter des typologies de cuisson, possibles, jusqu'à présent, seulement à travers l'utilisation de différents équipements professionnels.





avec DRY.Plus



# Fours GN 1/1



Capacité
Distance entre niveaux
Fréquence
Voltage
Puissance électrique
Puissance gaz nominale max.
Dimensions LxPxH (mm)
Poids



Capacité
Distance entre niveaux
Fréquence
Voltage
Puissance électrique
Puissance gaz nominale max.
Dimensions LxPxH (mm)
Poids



## Equipements complémentaires & Accessoires



eco



gas

### XV 893

### XV 813 G

12 GN 1/1	12 GN 1/1
67 mm	67 mm
50 / 60 Hz	50 / 60 Hz
400 V~ 3N	230 V~ 1N
15,8 kW	1 kW
-	G20, G30: 20 kW / G25: 17 kW
860x882x1250	860x882x1464
112 Kg	134 Kg



eco



gas

### XV 593

### XV 513 G

7 GN 1/1	7 GN 1/1
67 mm	67 mm
50 / 60 Hz	50 / 60 Hz
400 V~ 3N	230 V~ 1N
10,5 kW	0,7 kW
-	G20, G30: 17,5 kW / G25: 14,6 kW
860x882x930	860x882x1144
80 Kg	108 Kg



#### Placard neutre

Capacité: 7 GN 1/1  
Distance entre niveaux: 57 mm  
Dimensions: 860x772x675 LxPxH mm  
Poids: 25 Kg

Art.: XR 260



#### Piètement formant support haut ouvert

Dimensions: 842x665x692 LxPxH mm  
Poids: 11 Kg

Art.: XR 168



#### Support latéral – Kit pour les stands

Pour le modèle: XR 168  
Capacité: 7 GN 1/1  
Distance entre niveaux: 60 mm  
Poids: 3 Kg

Art.: XR 727



#### Kit roulettes avec chaines de sécurité

Pour les modèles: XR 260/ XR 168  
Kit complet de 4 roulettes:  
2 roulettes avec freins – 2 roulettes sans freins

Art.: XR 622



#### Kit roulettes avec chaines de sécurité

Pour les modèles: XV 893/ XV 593  
Kit complet de 4 roulettes:  
2 roulettes avec freins – 2 roulettes sans freins

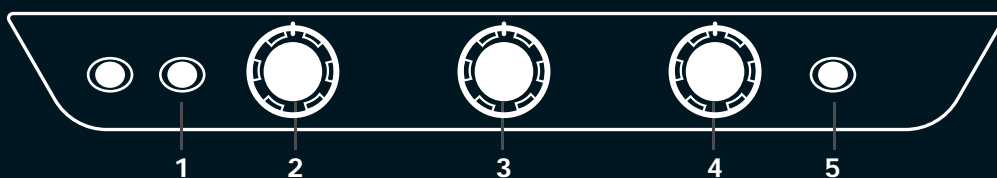
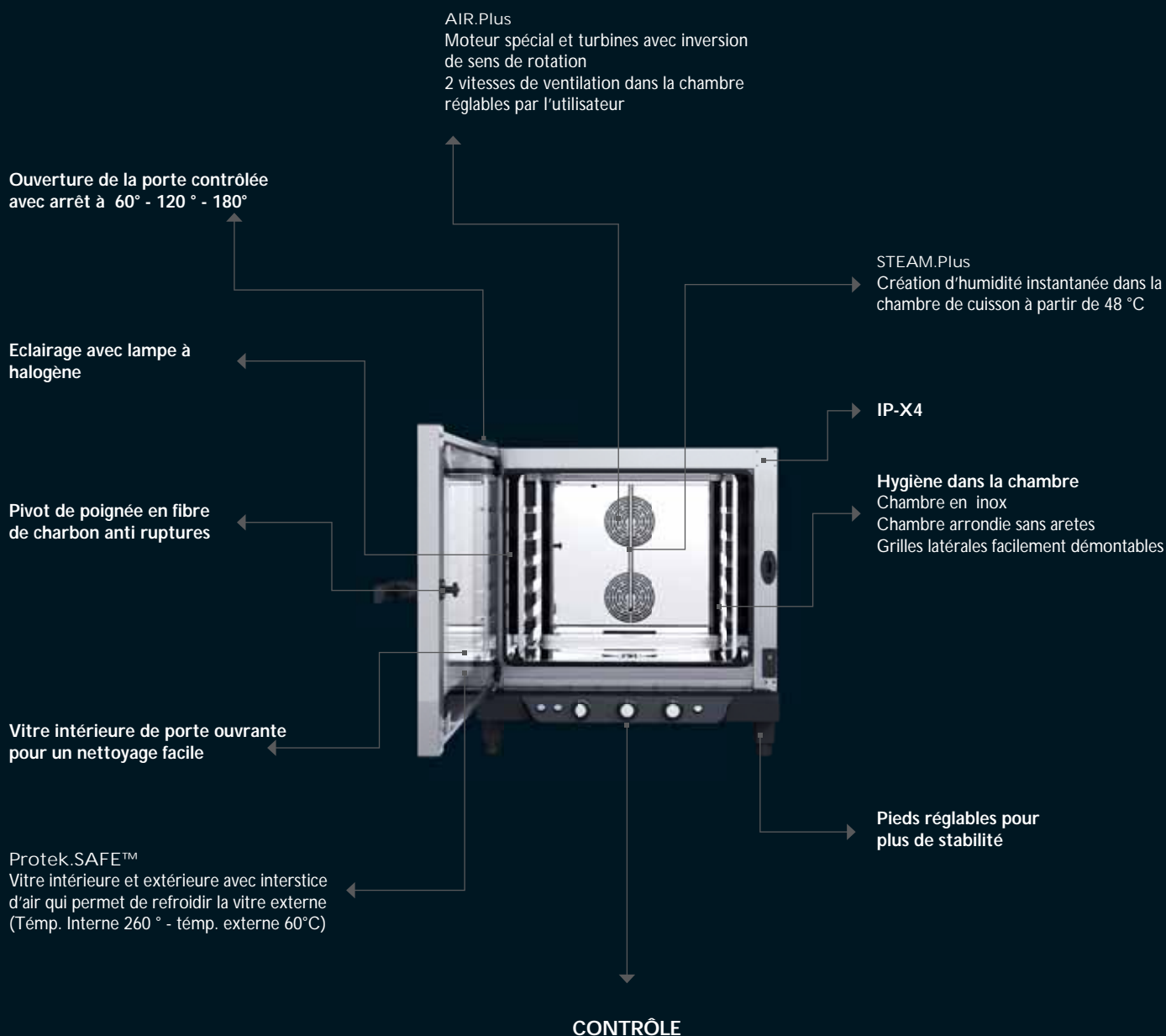
Art.: XR 624



#### Kit douchette

Art.: XC 208

# Détails techniques



- 1- LED thermostat de température
- 2- Bouton configuration temps de cuisson
- 3- Bouton de température de cuisson
- 4- Bouton pour l'introduction de l'humidité dans la chambre de cuisson
- 5- Touche d'activation de la vitesse ralentie

# Equipements

■ Standard    □ Optionnel    – Non disponible



## MODALITE DE CUISSON

Cuisson à Convection avec température variable de 30 °C à 260 °C	■	■
Cuisson à Convection + Humidité avec température variable de 48 °C à 260 °C	■	■
Température maximum de pre-chauffage à 260° C	■	■

## DISTRIBUTION DE L'AIR DANS LA CHAMBRE DE CUISSON

Technologie AIR.Plus: turbines à inversion de sens de rotation	■	■
Technologie AIR.Plus: 2 vitesses de flux d'air dans la chambre, configurables par l'utilisateur	■	■

## GESTION DU CLIMA DANS LA CHAMBRE DE CUISSON

Technologie DRY.Plus: extraction rapide de l'humidité dans la chambre de cuisson	■	■
Technologie STEAM.Plus: introduction manuelle de l'humidité	■	■

## BRÛLEUR À HAUTE PRESSION ATMOSPHERIQUE

Système Spido.GAS™: prédisposition pour raccordement alimentation gaz G20 / G25 / G30 / G31	–	■
Système Spido.GAS™: échangeurs thermiques à chaleur directe pour une distribution de chaleur symétrique	–	■
Système Spido.GAS™: échangeurs thermiques à chaleur directe pour une meilleure combustion des gaz	–	■

## FONCTIONS AUXILIAIRES

Technologie Protek.SAFE™: efficacité thermique et sécurité du lieu de travail (surface et vitre extérieure froides)	■	■
Visualisation du temps nécessaire pour la fin du programme de cuisson configuré	■	■
Fonctionnement continu «INF»	■	■

## PORTE BREVETE

Charnières de porte réalisées en tecno polymère à haute résistance et auto lubrifiant (pour porte à ouverture latérale)	■	■
Porte réversible, même après l'installation	■	■
Positons d'arrêt de la porte à 60°-120°-180°	■	■

## DETAILS TECHNIQUE

Chambre en acier inox AISI 304 à haute résistance avec bords arrondis pour une hygiène et nettoyage maximales	■	■
Eclairage de la chambre à travers lampes halogènes	■	■
Pivot de poignée en fibre de carbone anti ruptures	■	■
Vitre intérieur porte ouvrable pour faciliter le nettoyage	■	■
Supports pour les plaques en tôle pliée à C	■	■
Structure light weight - heavy duty avec utilisation de matériaux innovants	■	■
Limiteur de température de sécurité	■	■



EUROPE

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

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

FRANCE  
**UNOX FRANCE s.a.s.**  
E-mail: info@unox.fr  
Tel.: +33 4 78 17 35 39

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

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

CZECH REPUBLIC  
**UNOX CZECH REPUBLIC**  
E-mail: info.cz@unox.com  
Tel.: +420 241 940 000

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

L12285A3 - Imprimé: 04-2013  
Photos non contractuelles imprimées par nos soins.  
Tout ce qui est indiqué dans ce catalogue peut faire l'objet de modifications et peut être changé sans préavis.



**UNOX France**  
9 rue d'Hanoi - 69626 - Villeurbanne - Cedex  
Tel.: 04.78.17.35.39 - Fax: +39 049 86.57.551  
[info@unox.fr](mailto:info@unox.fr) [www.unox.com](http://www.unox.com)

