



MANUAL

CHEFLUX



每天都挑战自己。成功的首要因素是。

提供卓越的产品及服务。

在专业的食品服务领域是不允许出现任何的闪失。Unox深知这一点，并提供为满足客户最苛刻的质量要求和商业挑战而设计的蒸烤箱及服务。

您一眼就可以看出它的卓越，这与您的客户始终坚持的要素一致：毫不妥协的质量、创新和大胆的选择、经证实且可衡量的效率和可靠性。

在创新上进行投资意味着以全新的视野来看待每天的挑战：从为每一个单一的动作赋予价值到整个生产流程的简化。这对于您来说，意味着性能最大化、自由、易于使用及经济节约。而对于Unox来说，则意味着创新简化。





高效、实用、简单、必不可少

容易。从每一个角度。

CHEFLUX™生态万能蒸烤箱是为世界各地的专业人士设计的，这些专业人士往往需要一个极高产能的烤箱，而同时又不使用其它多余的设备。CHEFLUX™是最大产能与最小占地面积的完美结合。

CHEFLUX™ 20、12、7和5盘

蒸烤箱是由UNOX开发设计出来的，它是效率与实用的结合，能够很容易地完成大部份传统的烹饪过程。CHEFLUX™蒸烤箱是高效的，因为它对每一个细节都经过深入研究，从而确保在各种工况和载荷条件下都能取得无差别的烹饪效果。同时，它们又是非常实用的，它们的设计涵盖了您对专业蒸烤箱的所有需求而无需再使用其它额外设备。这是性能与简化的完美结合。

质量、性能、经典。
Unox CHEFLUX™技术。



AIR.Plus 均匀烹饪。 毫不妥协。

UNOX的AIR.Plus技术应用到CHEFLUX™蒸烤箱，确保炉腔内空气和热量的均匀分布，从而使腔室内每一烤盘、同一烤盘各个位置的烹饪效果始终一致。

CHEFLUX™蒸烤箱炉腔内的风扇有两个可供选择的速度，利用不同的风速，我们可以烹饪出各种不同的产品，不论是仅需轻微加热的产品还是需要高度热传递的产品。

DRY.Plus 味道和质感。 最大化。

在烘烤肉类食品的过程中，食物会释放出湿气，这是导致烘烤出来的食品重量减少和口感缺失的主要原因。

DRY.Plus技术可以带走炉腔内食物自身释放出来的湿气及在之前烹饪步骤中由STEAM.Plus产生的湿气。

DRY.Plus能够迅速、高效地把湿气抽走，因此能增强口感并确保烹饪效果总是能达到用户预期。

STEAM.Plus 湿度 无论何时需要它。

在烹饪过程中，适当的湿度可以确保食物的色彩鲜艳、结构不会被破坏且味道不变。

UNOX的STEAM.Plus技术可以在炉腔温度为90 °C - 260 °C间瞬间产生蒸汽，使烹饪出来的产品达到最佳效果。

烹饪配件 创新和多功能的。 您每天进行烘焙必须具备的。

使用创新的烤盘配件可以让您完成各种不同形式的烹饪，通常情况下，完成这些不同烘焙您只能通过使用额外的专业设备。

每一种不同的烹饪形式，都有对应的烤盘配件来为其提供解决方案：从烧烤到无油煎炒，从烘烤到蒸煮，从烤pizza到满载烤鸡肉。

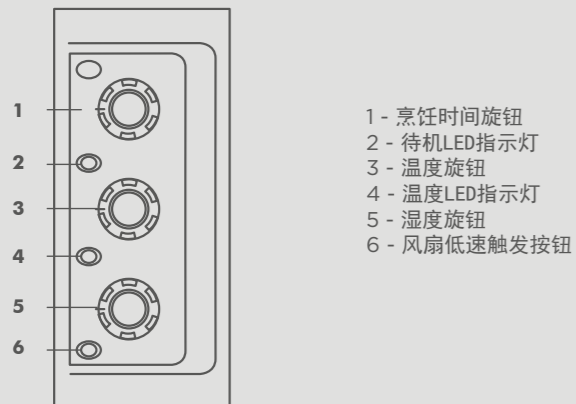
CHEFLUX™ 蒸烤箱

GN 2/1 & 1/1

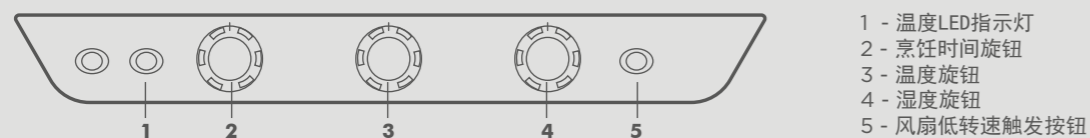
	GN 2/1	GN 1/1			
					
ECO 	XV 4093	XV 1093	XV 893	XV 593	XV 393
容量	20 GN 2/1	20 GN 1/1	12 GN 1/1	7 GN 1/1	5 GN 1/1
层距	66 mm	66 mm	67 mm	67 mm	67 mm
频率	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz
电压	400 V - 3N	400 V - 3N	400 V - 3N	400 V - 3N	230 V - 1N / 400 V - 3N
电气功率	46,7 kW	29,7 kW	15,8 kW	10,5 kW	7,1 kW
尺寸 (宽度 X 深度 X 高度 mm)	866x1237x1863	866x997x1863	860x882x1250	860x882x930	750x773x772
重量	190 kg	177 kg	112 Kg	80 Kg	67 Kg
气体 			XV 813 G	XV 513 G	
容量			12 GN 1/1	7 GN 1/1	
层距			67 mm	67 mm	
频率			50 / 60 Hz	50 / 60 Hz	
电压			230 V - 1N	230 V - 1N	
电气功率			1 kW	0,7 kW	
气体			G20, G30: 20 kW / G25: 17 kW	G20, G30: 17,5 kW / G25: 14,6 kW	
尺寸 (宽度 X 深度 X 高度 mm)			860x882x1464	860x882x1144	
重量			134 Kg	108 kg	

控制面板详细信息

CHEFLUX™ 20盘控制面板信息



CHEFLUX™ 12, 7, 5 盘控制面板信息



配置

■ 标准 □ 可选 - 没有

烹饪模式

对流式烹饪 30 °C - 260 °C
 对流烹饪 + 湿度 48 °C - 260 °C
 最高预热温度 260 °C

炉腔内的空气分布

AIR.Plus技术: 多转速自动反转风扇
 AIR.Plus技术: 两档风扇转速

炉腔内的湿度调节

DRY.Plus技术: 快速从炉腔内抽取湿气
 STEAM.Plus技术: 手动湿度触发

高性能常压燃烧器

Spido.GAS™技术: 适用于G20 / G25 / G30 / G31燃气类型
 Spido.GAS™技术: 高性能直接热交换管确保热量的对称分布
 Spido.GAS™技术: 直接热交换管使维修更容易

辅助功能

Protek.SAFE™技术: 热效率及工作安全性最大化 (冷却玻璃门和外表面)
 剩余烹饪时间的可视化显示屏
 连续运转功能《INF》

获得专利的烤箱门

由耐用、自润滑高科技聚合物材料的门铰链, 即使在安装好后, 也可以掉换箱门的开启方向 (不适用于20 GN 2/1, 20 GN 1/1型号)
 门对接角度 60°- 120°- 180°

技术细节

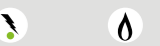
清洁卫生、方便清洁的圆角炉腔 (采用美国钢铁协会304号不锈钢材质)
 炉腔照明采用外置LED指示灯 (仅适用于 20 GN 2/1和 20 GN 1/1型号)
 炉腔照明采用长寿命卤素灯 (仅适用于 12 GN 1/1和 7 GN 1/1型号)

耐用碳纤维门锁

烤箱门的内置玻璃可以侧面打开便于烤箱门的清洁
 不锈钢C形支撑导轨

轻巧 - 用创新材质的重载结构

Safety temperature switch



对流通烹饪	■	■
对流烹饪 + 湿度	■	■
最高预热温度	■	■
AIR.Plus技术: 多转速自动反转风扇	■	■
AIR.Plus技术: 两档风扇转速	■	■
DRY.Plus技术: 快速从炉腔内抽取湿气	■	■
STEAM.Plus技术: 手动湿度触发	■	■
Spido.GAS™技术: 适用于G20 / G25 / G30 / G31燃气类型	-	■
Spido.GAS™技术: 高性能直接热交换管确保热量的对称分布	-	■
Spido.GAS™技术: 直接热交换管使维修更容易	-	■
Protek.SAFE™技术: 热效率及工作安全性最大化 (冷却玻璃门和外表面)	■	■
剩余烹饪时间的可视化显示屏	■	■
连续运转功能《INF》	■	■
获得专利的烤箱门	■	■
由耐用、自润滑高科技聚合物材料的门铰链, 即使在安装好后, 也可以掉换箱门的开启方向 (不适用于20 GN 2/1, 20 GN 1/1型号)	■	■
门对接角度 60°- 120°- 180°	■	■
清洁卫生、方便清洁的圆角炉腔 (采用美国钢铁协会304号不锈钢材质)	■	■
炉腔照明采用外置LED指示灯 (仅适用于 20 GN 2/1和 20 GN 1/1型号)	■	-
炉腔照明采用长寿命卤素灯 (仅适用于 12 GN 1/1和 7 GN 1/1型号)	■	■
耐用碳纤维门锁	■	■
烤箱门的内置玻璃可以侧面打开便于烤箱门的清洁	■	■
不锈钢C形支撑导轨	■	■
轻巧 - 用创新材质的重载结构	■	■
Safety temperature switch	■	■

UNOX附件。 我们的团队使您的厨房与众不同。

Unox为专业的食品服务开发了一系列附件，这些附件可以提升并优化您的厨房功能，使它成为配备完善的多功能工作场所。



烹饪配件

各种烤盘可以为您的烤箱增添新的功能，降低成本并节省厨房空间。

通用使用各种创新的烤盘配件可能完成各种烹饪方式，通常情况下您只有在使用其它的额外专业设备才可能完成，比如传统的烧烤箱、煎炒锅，或蒸煮设备。



中性柜

Unox提供了多种辅助设备能够让您最大程度地利用有限的空间。使用开放式支架和储藏柜，您可以打造一个多功能、多应用的烹饪区域。



开放式支架

按相关的卫生标准进行生产，开放式支架为UNOX烤箱的稳定性提供强有力的支持。



手推车

您可以使用Unox手推车来放置所有烤盘及即将用于烹饪的盘子，确保装载烤箱时可以安全、轻松完成。满载烤箱时，手推车显得更为重要，它可以减少烤箱门开启的时间和热量损失。



UNOX.Pure (净化器)

针对硬度特别高或很脏的水质，Unox建议使用UNOX.Pure (净化器)。UNOX.Pure (净化器)的过滤系统通过显著降低碳酸盐硬度来改善水质，因此可以避免水垢沉积在烤箱里面。



安装配件

Unox为其烤箱提供了一系列的安装配件。比如，常用的安装配件包括出水管配件装置和U型卡夹，安装在烤箱顶部用于叠加几个烤箱或附件的叠加配件。通过使用这些配件，可以使您的安装完美无暇。





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

EUROPE

ITALY

UNOX S.p.A.

E-mail: info@unox.it

Tel.: +39 049 86 57 513

TURKEY

UNOX TURKEY

E-mail: info.tr@unox.com

Tel.: +90 530 176 62 03

CZECH REPUBLIC

UNOX DISTRIBUTION s.r.o.

E-mail: info.cz@unox.com

Tel.: +420 241 940 000

UNITED KINGDOM

UNOX UK Ltd

E-mail: info@unoxuk.com

Tel.: +44 1252 851 522

GERMANY

DUEX HANDELS GMBH

E-mail: info@unox-oefen.de

Tel.: +49 2951 98760

PORTUGAL

UNOX PORTUGAL

E-mail: info.pt@unox.com

Tel.: +351 918 228 787

RUSSIAN COUNTRIES

UNOX RUSSIAN COUNTRIES

E-mail: 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

Tel.: +34 900 82 89 43

FRANCE

UNOX FRANCE s.a.s.

E-mail: info@unox.fr

Tel.: +33 4 78 17 35 39

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

MEXICO

UNOX MEXICO

E-mail: info.mx@unox.com

Tel.: +52 1555 4314 180

ASIA

ASIA PACIFIC COUNTRIES

UNOX (ASIA) SDN. BHD

E-mail: info.asia@unox.com

Tel.: +603-58797700

REPUBLIC OF SOUTH KOREA

UNOX SOUTH KOREA

E-mail: info.asia@unox.com

Tel.: +82 10 4354 2856

PHILIPPINES

UNOX PHILIPPINES

E-mail: info.asia@unox.com

Tel.: +63 998 541 3990

U.A.E.

UNOX MIDDLE EAST DMCC

E-mail: info.uae@unox.com

Tel.: +971 55 426 3167

AFRICA

SOUTH AFRICA

UNOX SOUTH AFRICA

E-mail: info.sa@unox.com

Tel.: +27 845 05 52 35

OCEANIA

AUSTRALIA

UNOX AUSTRALIA PTY LTD.

E-mail: info@unoxaustralia.com.au

Tel.: +61 3 9876 0803

印刷: 08-2015
所有图处仅供解释说明用。
本目录中所涉及到的数据有可能在未经事先通知的情况下进行更新。

www.unox.com

