



CHEFLUX

MANUAL



DESAFIARSE A SÍ MISMO CADA DÍA: EL PRIMER INGREDIENTE PARA TENER ÉXITO.

La excelencia está servida.

En la restauración profesional no hay espacio para los errores. Unox lo sabe y ofrece hornos y servicios profesionales para alcanzar los desafíos más ambiciosos.

Es una excelencia que se reconoce al instante. Hecha con los mismos ingredientes que exigen tus clientes: calidad sin compromisos, elecciones innovadoras y atrevidas, eficiencia y fiabilidad comprobada y medible.

Invertir en innovación significa mirar siempre con nuevos ojos a los retos de todos los días: de la puesta en valor de cada gesto a la simplificación de procesos de producción completos. Para ti, esto significa máximo rendimiento, libertad, facilidad de uso y ahorro. Para Unox, eso es inventive simplification.





EFICIENTE. PRÁCTICO. SIMPLE. ESENCIAL.

Fácil. Desde cualquier punto de vista.

Los hornos combinados analógicos CHEFLUX™ son diseñados para los profesionales de todo el mundo que necesitan un horno muy productivo sin necesidad de tener otros aparatos inútiles. La perfecta combinación entre máxima capacidad y mínima superficie al suelo.

CHEFLUX™ 20, 12, 7 y 5 BANDEJAS

Desarrollado por UNOX para realizar los procesos de cocción más comunes y tradicionales, CHEFLUX™ une eficacia y esencialidad. Son eficaces porque todos los detalles fueron estudiados para garantizar uniformidad de cocción en cada ambiente y en cualquier condición de carga. Son esenciales porque fueron diseñados para darte todo lo que buscas en un horno profesional, sin añadir aparatos inútiles. La perfecta combinación entre rendimiento y sencillez.

Calidad, prestaciones, tradición.

Las tecnologías Unox para CHEFLUX™.



AIR.Plus

Uniformidad de cocción.
Sin compromiso.

La tecnología AIR.Plus de UNOX aplicada a los hornos CHEFLUX™ garantiza la perfecta distribución del aire y del calor en el interior de la cámara, asegurando resultados de cocción uniformes en todos los puntos de cada bandeja y en todas las bandejas.

En los hornos CHEFLUX™ la posibilidad de seleccionar dos velocidades de flujo de aire dentro de la cámara permite la cocción de cualquier producto, del más delicado y ligero a aquel que necesita temperaturas más altas.

DRY.Plus

Gusto y sabor.
Maximizados.

Cuando se asan o cocinan las carnes a la parrilla la humedad liberada por los alimentos durante el proceso de cocción es la causa principal de la pérdida de peso y sabor.

La tecnología DRY.Plus expulsa la humedad de la cámara de cocción, tanto la emitida por los productos que se están cocinando como la generada por el sistema STEAM.Plus en una fase de cocción anterior.

La expulsión de la humedad es rápida y eficaz y por eso el sabor de la comida se intensifica garantizando un resultado que corresponde siempre a lo previsto.

STEAM.Plus

Humedad.
En cualquier momento
que la necesites.

Humedad significa comidas sanas y ligeras de colores intensos, formas perfectas y sabores inalterados.

La tecnología UNOX STEAM.Plus permite la producción instantánea de humedad en la cámara de cocción a partir de 48 °C hasta los 260 °C consiguiendo los mejores resultados para cada producto.

Cooking Essentials

Innovadoras y funcionales.
Esenciales para tu trabajo
diario.

La innovadora serie de bandejas y parrillas Cooking Essentials permite realizar todas las tipologías de cocción que hasta hoy sólo podían realizarse con el uso de otros equipamientos profesionales.

Hay una solución Cooking Essential para cada tipo de cocción: puedes pasar de asar a freír sin aceite, de dorar a cocinar al vapor, de hornear pizzas a una plena carga de pollos.

HORNOS CHEFLUX™.

GN 2/1 Y 1/1

GN 2/1



XV 4093

ECO	
Capacidad	20 GN 2/1
Distancia entre las bandejas	66 mm
Frecuencia	50 / 60 Hz
Voltaje	400 V - 3N
Potencia eléctrica	46,7 kW
Dimensiones WxDxH (mm)	866x1237x1863
Peso	190 kg

GN 1/1



XV 1093

GAS	
Capacidad	
Distancia entre las bandejas	
Frecuencia	
Voltaje	
Potencia eléctrica	
Gas	
Dimensiones WxDxH (mm)	
Peso	



XV 893

Capacidad	12 GN 1/1
Distancia entre las bandejas	67 mm
Frecuencia	50 / 60 Hz
Voltaje	400 V - 3N
Potencia eléctrica	15,8 kW
Dimensiones WxDxH (mm)	860x882x1250
Peso	112 Kg



XV 593

Capacidad	7 GN 1/1
Distancia entre las bandejas	67 mm
Frecuencia	50 / 60 Hz
Voltaje	400 V - 3N
Potencia eléctrica	10,5 kW
Dimensiones WxDxH (mm)	860x882x930
Peso	80 Kg



XV 393

Capacidad	5 GN 1/1
Distancia entre las bandejas	67 mm
Frecuencia	50 / 60 Hz
Voltaje	230 V - 1N / 400 V - 3N
Potencia eléctrica	7,1 kW
Dimensiones WxDxH (mm)	750x773x772
Peso	67 Kg

XV 813 G

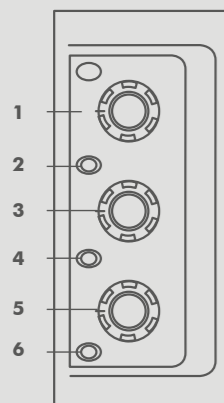
Capacidad	12 GN 1/1
Distancia entre las bandejas	67 mm
Frecuencia	50 / 60 Hz
Voltaje	230 V - 1N
Potencia eléctrica	1 kW
Gas	G20, G30: 20 kW / G25: 17 kW
Dimensiones WxDxH (mm)	860x882x1464
Peso	134 Kg

XV 513 G

Capacidad	7 GN 1/1
Distancia entre las bandejas	67 mm
Frecuencia	50 / 60 Hz
Voltaje	230 V - 1N
Potencia eléctrica	0,7 kW
Gas	G20, G30: 17,5 kW / G25: 14,6 kW
Dimensiones WxDxH (mm)	860x882x1144
Peso	108 kg

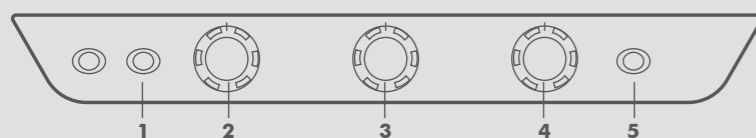
DETALLES DEL PANEL DE CONTROL

CHEFLUX™ 20 BANDEJAS



- 1 - Mando configuración tiempo de cocción
- 2 - LED Stand-by
- 3 - Mando temperatura de cocción
- 4 - LED funcionamiento termostato temperatura
- 5 - Mando entrada de humedad en cámara de cocción
- 6 - Botón activación velocidad reducida

CHEFLUX™ 12, 7 y 5 BANDEJAS



- 1 - LED funcionamiento termostato temperatura
- 2 - Mando configuración tiempo de cocción
- 3 - Mando temperatura de cocción
- 4 - Mando de humedad
- 5 - Botón activación velocidad reducida

DOTACIÓN

■ De Serie □ Opcional - No disponible

MODALIDADES DE COCCIÓN

Cocción Convección con temperatura variable de 30 °C a 260 °C	■	■
Cocción Convección + Humedad con temperatura variable de 48°C a 260 °C	■	■
Temperatura máxima de pre-calentamiento 260°C	■	■

DISTRIBUCIÓN DEL AIRE EN LA CÁMARA DE COCCIÓN

Tecnología AIR.Plus: turbinas con inversión de giro	■	■
Tecnología AIR.Plus: 2 velocidades del flujo de aire	■	■

CONTROL DEL CLIMA EN LA CÁMARA DE COCCIÓN

Tecnología DRY.Plus: eliminación rápida de la humedad de la cámara de cocción	■	■
Tecnología STEAM.Plus: introducción manual de humedad	■	■

QUEMADORES ATMOSFÉRICOS DE ALTAS PRESTACIONES

Tecnología Spido.GAS™: predisposición para el suministro de gas G20 / G25 / G30 / G31	-	■
Tecnología Spido.GAS™: intercambiador de calor con tubos difusores rectos de alto rendimiento para una distribución uniforme del calor	-	■
Tecnología Spido.GAS™: intercambiador de calor con tubos difusores rectos para una rápida sustitución	-	■

FUNCIONES AUXILIARES

Tecnología Protek.SAFE™: máxima eficiencia térmica y seguridad de trabajo (superficies y cristal externo fríos)	■	■
Visualización del tiempo necesario para terminar el programa de cocción programado	■	■
Funcionamiento continuo «INF»	■	■

PUERTA PATENTADA

Bisagras de la puerta realizadas con tecno-polímeros de alta resistencia y auto-lubricantes	■	■
Puerta reversible por el usuario, incluso después de la instalación (no para modelos 20 GN 2/1 y 20 GN 1/1)	■	■
Posiciones de apertura de la puerta a 60°-120°-180°	■	■

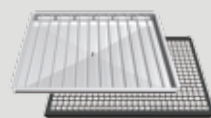
DETALLES TÉCNICOS

Cámara en acero inoxidable AISI 304 de alta resistencia con esquinas redondeadas para la máxima higiene y limpieza	■	■
Iluminación de la cámara de cocción con luces con LED externos	■	■
Perno de la maneta en fibra de carbono de larga duración	■	■
Cristal interior móvil para facilitar la limpieza	■	■
Soportes de bandejas en lámina plegada en C	■	■
Estructura de peso reducido y altas prestaciones con la utilización de materiales innovadores	■	■
Limitador de temperatura de seguridad	■	■

Accesorios UNOX.

En cocina un equipo unido marca la diferencia.

Ideados para los profesionales de la restauración, los accesorios UNOX amplían y perfeccionan las funcionalidades de la cocina, convirtiéndola en un espacio de trabajo bien equipado y versátil.



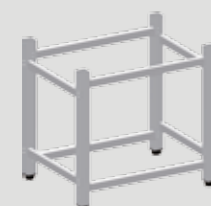
Cooking Essentials

Las bandejas y parrillas Cooking Essentials añaden a tu horno nuevas funciones, permitiéndote reducir los costes y ahorrar espacio en la cocina. La colección innovadoras de bandejas y parrillas Cooking Essentials permite realizar todas las tipologías de cocción que hasta hoy sólo podían realizarse con el uso de otros equipamientos profesionales como por ejemplo parrillas, freidoras u ollas.



Armarios neutros

La amplia gama de equipos complementarios UNOX permite aprovechar al máximo el espacio disponible. Puedes crear una zona de cocción multifuncional y versátil, con soportes abiertos de diferentes alturas y armarios.



Soporte abierto

Fabricado según los estándares de higiene, el soporte abierto es perfecto para garantizar la estabilidad de los hornos UNOX.



Carros

Los carros Unox te permiten preparar todos los platos fuera de la cámara de cocción e introducirlos en el horno con un sólo y simple gesto. Perfectos para introducir rápidamente plenas cargas y desplazarlas fácilmente en la cocina, reducen los tiempos de apertura del horno, limitando así la pérdida del calor.



UNOX.Pure

Para aguas particularmente duras o sucias, UNOX recomienda UNOX.Pure. El sistema de filtración UNOX.Pure mejora la calidad del agua reduciendo la dureza del carbonato evitando depósitos en la cámara del horno.



Kit de instalación

Unox pone a disposición una gama de kits para la instalación de los hornos. Por ejemplo, el kit de primera instalación que incluye accesorios para el desagüe y el sifón o el kit de montaje que te permite sobreponer dos hornos Unox. El uso de estos accesorios garantiza la realización de una instalación perfecta y duradera.

