UNOX RUSSIA	ONE	PLUS	Ваш профит

Характеристики

Стеклопакет	двойной	тройной	Снижение травмоопасности.
Термощуп	одноточеч-ный	многоточеч-ный	Одноточечным щупом необходимо точно попасть в самую толстую часть продукта, иначе есть риск, что продукт не доготовится и потребуется дополнительное время для его доведения. Многоточечный щуп сам определит сердцевину продукта.
WiFi	опционально	+	Подключение к интернету позволяет удаленно контролировать работу печи, загружать рецепты, снимать текущие параметры.
USB	+	+	Загрузка рецептов и картинок. Обновление прошивки при сервисном обслуживании.

Технологии

AIR.Maxi - распределение воздуха	+	+	Вентиляторы с возможностью реверсивного вращения, 8 скоростей вращения вентиляторов, программируемые.
STEAM.Maxi - система парообразования	+	+	Обеспечение оптимального уровня влажности в камере печи.
DRY.Maxi - система принудительного осушения	+	+	Принудительное удаление влаги из камеры печи, программируемое пользователем.
CLIMALUX - контроль влажности в камере	+	+	Автоматическое управление уровнем влажности.
MIND.Maps - установка параметров приготовления при помощи графиков	+	+	Возможность нарисовать на панели управления многоэтапный процесс приготовления одним движением.
Автомойка камеры	+	+	4 автоматических цикла мойки с контролем наличия воды и моющего средства в системе.
Автомойка пространства за воздушным картером, самодиагностика системы мойки	-	+	Снижение стоимости сервисного обслуживания, простоев оборудования.
PRESSURE.Steam - усиленное парообразование	-	+	Увеличение насыщенности и температуры пара для интенсивного и быстрого приготовления.
ADAPTIVE.Cooking - автоматическая адаптация параметров приготовления	-	+	При различной загрузке продукции (полная, частичная) печь автоматически отрегулирует параметры для достижения идентичного результата, повару нет необходимости контролировать процесс. *Снижение влияния персонала, списаний, энергозатрат*
SMART.Preheating - система интеллетуального разогрева печи	-	+	Печь автоматически оценивает текущее состояние показателей рабочей камеры, на основании полученных данных выбирает необходимый режим и время разогрева для получения ноужного результата приготовления. *Снижение влияния персонала, списаний, энергозатрат*
AUTO.Soft - управляет повышением температуры, чтобы сделать его более плавным	-	+	Печь автоматически регулирует повышение температуры в камере, для достижения равномерности приготовления продукции на листе. Система нивелирует ошибки повара. *Снижение влияния персонала, списаний, энергозатрат*
CHEFUNOX - автоматические программы приготовления	-	+	Позволяет повару без опыта работы на оборудовании приготовить превосходный продукт, используя автоматические программы приготолвения, созданные итальянскими шеф-поварами. Можно оперативно сменить формат заведения или расширить его меню. *Снижение влияния персонала, списаний, энергозатрат*

MULTI.Time - одновременное управление десятью таймерами	**-**	**+**	Приготовление на разных уровнях в одной рабочей камере блюд с разным временем тепловой обработки продуктов. Таймеры на панели управления сообщат, когда и какой продукт готов.
MISE.en.Place - банкетный режим приготовления, все продукты готовы к одному времени	**-**	**+**	Позволяет оптимизировать процесс приготовления, так чтобы отдать все блюда, особенно при обслуживании банкета, к одному времени, что увеличивает скорость обслуживания.
READY.Cook - предустановленные режимы приготовления	**-**	**+**	Персонал, не знающий основных температурных режимов, может использовать предустановленные режимы в зависимости от требуемого типа приготовления (варка/гриль/комби).
SENSE.Klean - определение уровня загрязнения, предлагает наилучший режим мойки	**-**	**+**	Встроенная система подскажет, какой режим мойки лучше выбрать для достижения чистоты камеры. *Сокращение времени обслуживания, электроэнергии, воды.*
DDC - просмотр потребляемых ресурсов и запущенных ранее программ, телеметрия. Удаленный контроль работы оборудования	опционально, необходим комплект для подключения	**+**	Отслеживание режимов эксплуатации оборудования позволяет главному технологу/администратору/владельцу удаленно контролировать параметры работы оборудования, периодичность мойки, заускаемые программы, ошибки, поломки. Возможность оперативного вмешательства в технологические процессы приготовления блюд. Передача данных HACCP.
ENERGY STAR сертификат	**-**	**+**	Экономия электроэнергии.
Средняя экономия электроэнергии (зависит от типа приготовления)	**0%**	**20%**	

https://www.unox-russia.ru/
8(495)795-85-87