



MIND Maps™

LINHA DE FORNOS

ChefTop MIND.Maps™ | BakerTop MIND.Maps™
ChefLux™ | BakerLux™
LineMiss™ | LineMicro™ | SpidoCook™



ChefTop MIND.Maps™



Disponível nas versões:

➊ **PLUS**
GN 2/3: 5
GN 1/1: 3 • 5 • 7 • 10 • 20
GN 2/1: 6 • 10 • 20

➋ **PLUS**
GN 1/1: 5 • 7 • 10 • 20
GN 2/1: 6 • 10 • 20

➌ **ONE**
GN 2/3: 5
GN 1/1: 3 • 5 • 7 • 10 • 20

BakerTop MIND.Maps™



Disponível nas versões:

➊ **PLUS**
BANDEJA 400X600: 4 • 6 • 10 • 16

➋ **PLUS**
BANDEJA 400X600: 6 • 10 • 16

➌ **ONE**
BANDEJA 400X600: 4 • 6 • 10 • 16

Temperatura, umidade, velocidade do ar, tempo. As várias maneiras pelas quais esses fatores interagem determina o resultado final de cozimento. Com Unox, você tem total controle sobre eles, com uniformidade garantida. O respeito dos parâmetros definidos.

Certeza do mesmo resultado ao longo do tempo. Versatilidade de combinação. Você pode contar com os muitos acessórios e detalhes de máxima qualidade que fazem a diferença.

A UNOX acredita fortemente em pesquisa abrangente e inovação tecnológica para encontrar soluções que melhorem a qualidade e desempenho dos processos de cocção dos nossos clientes.

TECNOLOGIAS

MIND.Maps™

Permita que a sua criatividade possa ser repetida por qualquer um dos seus colaboradores. A linguagem visual da tecnologia MIND.Maps™ permite realizar até mesmo os processos de cozimento mais elaborados com alguns gestos simples desenhados à mão na tela. Com a caneta MASTER.Touch você pode desenhar o seu processo de cocção e guardá-lo no programa MY MIND.Maps™.

ADAPTIVE.Cooking™

Nos fornos ChefTop MIND.Maps™ e BakerTop MIND.Maps™ PLUS a tecnologia patenteada ADAPTIVE.Cooking™ transforma o seu forno em uma ferramenta inteligente, pois entende os resultados que você quer, interpreta seus parâmetros de cocção, registra as variações de umidade e temperatura durante o processo de cocção e propõe a melhor maneira de obter o resultado que você deseja.

AIR.Maxi™

Através de um eficiente sistema de ventilação, aliado a um design da turbina e câmara que se complementam, é possível cozinhar com uniformidade, mantendo a mesma coloração em todos os produtos.

DRY.Maxi™

Umidade mínima, máximo sabor. A tecnologia patenteada DRY.Maxi™ realiza duas tarefas ao mesmo tempo: ele rapidamente extrai a umidade da câmara e insere ar seco.

STEAM.Maxi™

A tecnologia patenteada STEAM.Maxi™ da Unox é a solução para o vapor perfeito, mesmo os mais delicados que necessitam de baixas temperaturas. STEAM.Maxi™ produz vapor denso que satura em cada ponto da câmara em poucos segundos e com incrível controle sobre a temperatura.

Protek.SAFE™

A Unox desenvolveu Protek.SAFE™ em combinação com um programa de esforços, cujo objetivo é reduzir o impacto ambiental dos produtos e dos processos com os quais eles são feitos.

UNOX.Care

Quando se pensa em forno profissional sempre temos em mente processos de cozimento. Com UNOX.Care os fornos são limpos de forma eficaz, garantindo proteção ao equipamento durante o tempo e reduzindo os custos de manutenção.

MAXI.Link

Tempo é dinheiro, mas espaço também. MAXI.Link™ é uma tecnologia exclusiva Unox que lhe permite verticalizar nossos equipamentos, criando soluções diferenciadas para cada necessidade e otimizando cada centímetro de espaço na cozinha.

Por exemplo, você pode combinar um forno com uma estufa de fermentação, um forno com um mantenedor SlowTop, controlando os acessórios pelo painel de comando do forno.



Disponível para os fornos ChefTop MIND.Maps™ e BakerTop MIND.Maps™ elétricos e a gás



Disponível para os fornos ChefTop MIND.Maps™ e BakerTop MIND.Maps™ elétricos

Interface MASTER.Touch PLUS™ - a invenção da personalidade.

É a tela de toque com linguagem visual mais completa que já foi criada para um forno. Com a caneta MASTER.Touch™ você pode desenhar seus processos de cozimento e guardá-las no programa MIND.Maps™: uma riqueza de experiência a ser compartilhada a todos seus colaboradores.

MULTI.Time

Você pode cozinhar diferentes alimentos, com diferentes tempos de cocção, tudo ao mesmo tempo.

MISE.EN.PLACE

Você pode ter todos os seus pratos diferentes prontos para sair do forno, ao mesmo tempo.

AUTO.Cook

Você tem a inteligência do forno ao seu favor, pois neste processo você determina o que pretende cozinhar, o resultado esperado, e pronto. O forno define automaticamente os parâmetros de cocção mediante reconhecimento do produto e volume.

Interface MASTER.Touch ONE™ - O poder de seus instintos criativos

É uma tela touch screen a partir da qual você pode gerenciar todas as funções do forno, imediatamente e sem hesitação. Com uma linguagem visual intuitiva, você pode criar manualmente programas de culinária, ou utilizar a tecnologia MIND.Maps™ para desenhá-los, além de gerir equipamentos complementares. Os processos podem ser salvos e repetidos um número infinito de vezes. Tudo isso alinhado a todas as TECNOLOGIAS UNOX, num só equipamento.

Quando a tecnologia avançada é simples e intuitiva você pode ver os benefícios para o seu trabalho desde o primeiro dia.

ChefLux™ e BakerLux™



A linha de fornos combinados elétricos - ChefLux™ e BakerLux™ com controle de umidade permitem lidar facilmente com tipos de cocção simples em cozinhas tradicionais, padarias e confeitarias.

São eficazes porque garantem uma perfeita uniformidade de cocção em todos os ambientes e em todas as condições de carga, e são essenciais pois fornecem ao chef tudo que é primordial em um forno que não tem nada supérfluo. A ampla gama acessórios também o tornam uma ferramenta versátil para simplificar ainda mais o trabalho na cozinha, seja ela em restaurantes, padarias ou confeitarias.

TECNOLOGIAS

AIR.Plus

A tecnologia AIR.Plus garante perfeita distribuição de ar e calor no interior do câmara de cocção para resultados consistentes em cada ponto da bandeja, em todas as bandejas.

DRY.Plus

Na culinária gastronômica e particularmente no assar e grelhar de carne, a umidade emitida pelo alimento a ser cozido pode impedir o fechamento dos poros na superfície externa, levando a um aumento na perda de peso e sabores menos intensas. A tecnologia permite expelir o ar úmido da câmara gerado pela cocção e por processos anteriores

STEAM.Plus

A tecnologia STEAM.Plus permite a criação de umidade instantânea na câmara de cocção a partir de uma temperatura de 48 °C para termos o máximo de qualidade em cada produto cozido.



ChefLux:

- ① GN 1/1: 5 • 7 • 12 • 20
- ② GN 2/1: 20

- ③ GN 1/1: 7 • 12

BakerLux:

- ④ BANDEJA 400X600: 6 • 10 • 16

- ⑤ BANDEJA 400X600: 6 • 10

LineMiss™



ARIANNA

4 bandejas 460x330 mm
Dimensões: 600x651x509 mm
Bandejas inclusas



ROSSELLA

4 bandejas 600x400 mm
Dimensões: 800x774x509 mm



ESTUFA

8 bandejas 600x400 mm
8 bandejas 460x330 mm

TECNOLOGIA AVANÇADA PARA UMA COCÇÃO PERFEITA.

Simples e funcional, cozimento perfeito e uniforme a todo momento. A linha Linemiss™ é a solução ideal tanto para padarias e confeitarias quanto para cafés e conveniências, por ter um desempenho comparável a fornos de grande dimensão, em um forno compacto com geração de umidade, além da possibilidade de combinações de diversos modelos criando soluções únicas e rentáveis.

Uma vasta lista de itens fazem da Linemiss™ uma linha completa: alta qualidade, homogeneidade na cocção e um design simples e original tornam o equipamento apropriado para todos os tipos de cocção.

Podem ser programados com até 3 passos de cocção, possuem controle de tempo, temperatura e umidade, armazenam até 99 programas, além das exclusivas tecnologias AIR.Plus (controle do ar dentro da câmara), DRY.Plus (remoção da umidade dentro câmara) e STEAM.Plus (inserção de umidade dentro da câmara de 20 a 100%).

Estufa fermentadora

O processo de fermentação é a parte fundamental para a preparação de pão, pizza, croissants e muitos outros produtos. As estufas Linemiss™ são equipadas com um sensor de umidade preciso que permite definir a porcentagem desejada da saturação da fermentação e mantê-la com a máxima precisão, obtendo o melhor ponto de cada massa.

LineMicro™



ROBERTA

3 bandejas 342x242 mm
Dimensões: 480x523x402 mm
Bandejas inclusas



ANNA

4 bandejas 460x330 mm
Dimensões: 600x587x472 mm
Bandejas inclusas

PEQUENO, MAS DE GRANDE EFICIÊNCIA.

A linha Linemicro™ apresenta fornos de convecção compactos sem umidade que oferecem uma excelente qualidade e uniformidade de cozimento.

São fornos projetados para preparar os mais simples processos de cocção para confeitarias, padarias, cafés e conveniências, atendendo as exigências de coloração e uniformidade de produtos congelados ou não.

Uma ajuda silenciosa, confiável, segura e rápida, e sempre pronto a satisfazer as necessidades dos profissionais eliminando perdas de produção, dotados das exclusivas tecnologias AIR.Plus (controle do ar dentro da câmara) e DRY.Plus (remoção da umidade dentro câmara), bem como controle de temperatura e tempo.

SpidoCook™



Simples
Dimensões: 331x458x176 mm



Duplo
Dimensões: 619x458x176 mm

QUALIDADE E VELOCIDADE DE COCÇÃO.

A linha SpidoCook™ de grelhas de contato com sua extrema facilidade de uso e excelentes resultados de cozimento, perfeita para lanchonetes, bares e conveniências, e pode ser uma ferramenta valiosa na cozinha. O vidro de contato cerâmico pode cozinhar muitos tipos de sanduíches, focaccia, legumes grelhados, entre outros, proporcionando excelentes resultados. São seguros, extremamente rápidos e de fácil limpeza.

Design compacto e elegante combinado com a qualidade inconfundível e versatilidade garantida pela UNOX.



INVENTIVE SIMPLIFICATION
www.unox.com

DISTRIBUIDOR EXCLUSIVO



ENGEFOOD Equipamentos e Representações Ltda
RUA DOS AUTONOMISTAS | 123 | CENTRO
SÃO CAETANO DO SUL | SP | CEP 09520-040
www.engefood.com.br