

Аксессуары для готовки и выпечки

ChefTop™

BakerTop™

LineMiss™



O V E N S P L A N E T®



Cooking and Baking Essentials



ChefTop™

- GRP 825 *Pollo*
- TG 870 FAKIRO *Grill*™
- TG 875 FAKIRO™
- TG 885 *Grill*
- TG 890 *CombiBake*
- TG 895 *Black20*
- TG 900 *Black40*



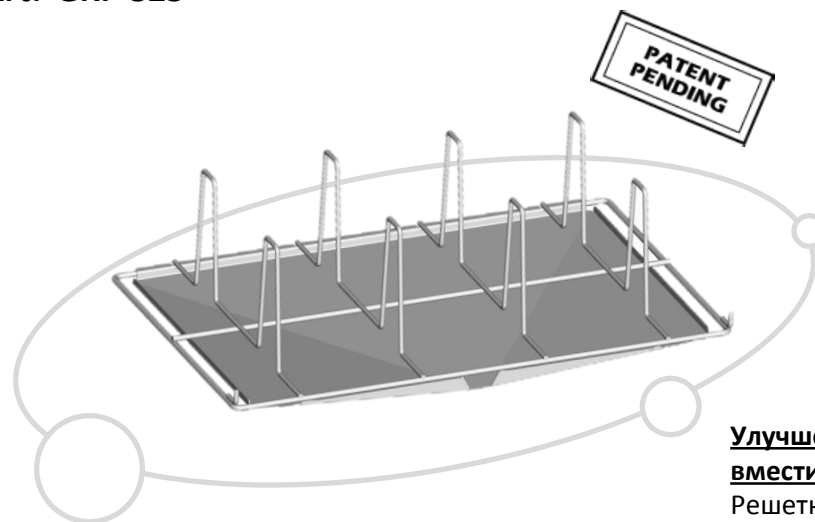
Cooking and Baking Essentials



ChefTop™

Противень для кур *Pollo*

Art: GRP 825



Преимущества

Превосходный результат приготовления
Дизайн решетки *Pollo-grid* оптимизирует воздушные потоки снаружи и внутри каждой птицы, обеспечивая идеальное качество готового продукта

Улучшенная конструкция для большей вместимости

Решетка *Pollo* GRP 825 с вместимостью 8 птиц позволяет оптимизировать использование пространства камеры

Лучшая чистка камеры готовки

Использование *Pollo*-GRP 825 в сочетании с запатентованными технологиями ChefTop™ позволяет пользователю избежать циркуляции жира по камере и образованию его остатков внутри камеры в процессе готовки. Благодаря конструкции, разработанной UNOX, жир в процессе приготовления стекает по сливной трубе.



Cooking and Baking Essentials

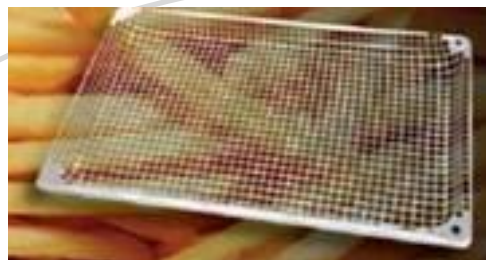


ChefTop™

Решетка NoFry

Art: GRP 815

PATENT
PENDING



Многофункциональность: не только продукты-фри, но и готовка на пару

Решетка NoFry особенно подходит для приготовления всех типов овощей на пару. Ее структура позволяет насыщенному паром воздуху свободно циркулировать.

Преимущества

Превосходный результат приготовления

Прочная и удобная решетка из нержавеющей стали **NoFry** позволяет приготовить до 2 кг продукта

Продукты-фри без масла: вкусно и полезно!

Решетка из нержавеющей стали **NoFry** предназначена для приготовления хрустящих и легких продуктов: картофеля - фри, овощей, рыбы, без добавления масла. Фритирование без масла делает продукты гораздо более полезными. И при этом снижается их себестоимость!



Cooking and Baking Essentials



ChefTop™

Структура для шашлычков Spido

Преимущества

Art: TG865

PATENT
PENDING



Превосходный результат приготовления
Прочная и удобная решетка из нержавеющей стали **Spido** позволяет приготовить до 10 шашлычков на одном уровне печи

Шашлычки в пароконвектомате - легко!
Структура Spido расширяет возможности печи.

Стекание излишних жиров и равномерное приготовление 10 шашлычков из мяса, рыбы или овощей, на всех уровнях характеризуют противень из нержавеющей стали Spido, как отличный рабочий инструмент.



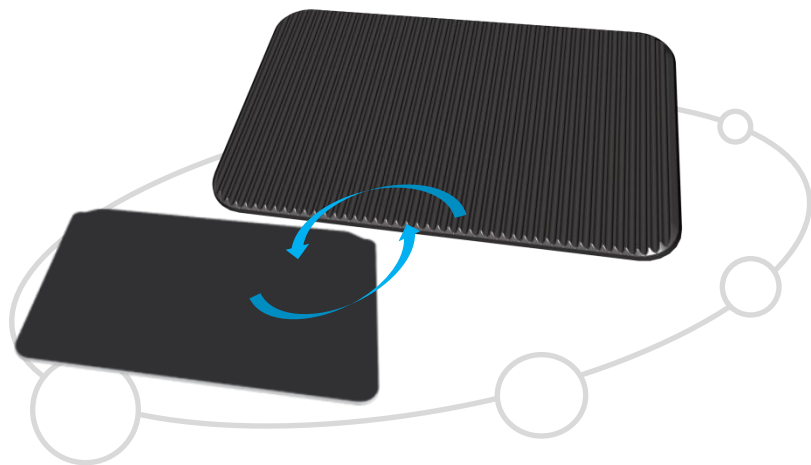
Cooking and Baking Essentials



ChefTop™

FAKIRO *Grill*™ противень

Art: TG 870



Больше свободного времени для повара

Используя противень FAKIRO *Grill*™ plate, повар сокращает время выпечки до 40% по сравнению с обычным методом. Только один противень обеспечивает 2 способа готовки и всегда превосходный результат!

Универсальность и эффективность

Противень FAKIRO *Grill*™ имеет 2 поверхности: гладкую и ребристую. Теперь повар легко может переключиться с гриля на выпечку, простым движением перевернув противень.

Преимущества

Алюминий – хороший проводник тепла
Алюминиевый противень FAKIRO *Grill*™ имеющий толщину 12 мм способен аккумулировать и легко и быстро передавать тепло пище, помещенной на его поверхность.

Ничего не прилипает – не нужно чистить
Тефлоновое покрытие позволяет избежать прилипания продукта к поверхности противня. Вкус пищи, ее мягкость прекрасно сохраняются в процессе готовки.



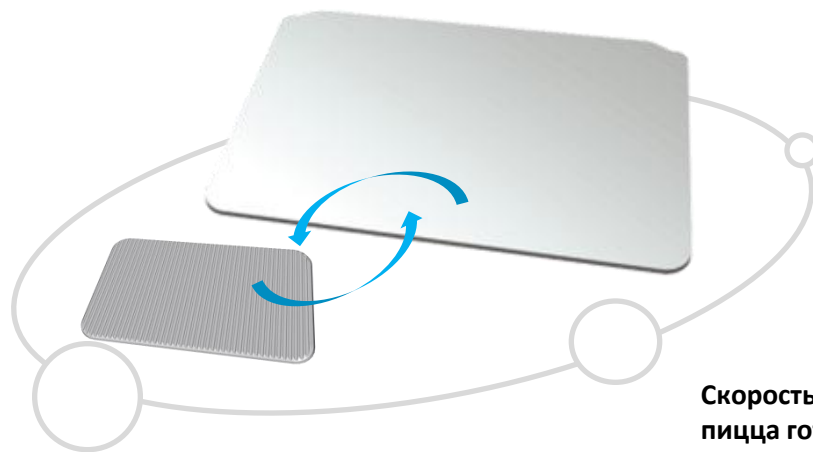
Cooking and Baking Essentials



ChefTop™

Противень FAKIRO™

Art: TG 875



Этот многофункциональный противень – Ваш верный союзник для выпечки хлеба и кондитерских изделий!

Противень FAKIRO™ позволяет получать хлеб и кондитерские изделия, соответствующие самым высоким стандартам

Преимущества

Противень **FAKIRO™** специально разработан для выпечки свежей пиццы, булочек в режиме конвекции.

Алюминий – хороший проводник тепла
Алюминиевый противень FAKIRO *Grill*™ имеющий толщину 12 мм способен аккумулировать и легко и быстро передавать тепло пище, помещенной на его поверхность.

Скорость приготовления: 3 минуты и пицца готова!

С противнем FAKIRO™ время выпечки значительно сокращается: приготовление свежей пиццы занимает всего 3 минуты.



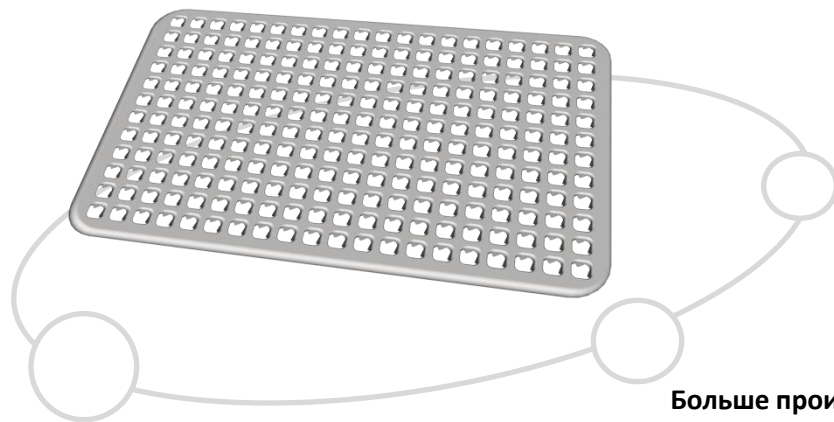
Cooking and Baking Essentials



ChefTop™

Решетка *Grill*

Art: TG 885



Простое мытье без лишних проблем!

Решетка *Grill* легко и быстро моется в посудомоечной машине или просто помещается в камеру печи во время процесса автоматической мойки.

Преимущества

Действительно тяжелая и прочная решетка

Нержавеющая сталь – главная особенность решетки *Grill* которая обеспечивает ей прекрасное сопротивление при ежедневном использовании и значительно продлевает жизнь

Больше производительность без предразогрева

Перфорированная поверхность с приподнятыми краями обеспечивает передачу тепла непосредственно в продукт без предварительного разогрева решетки. Не имея необходимости предварительно разогревать решетку для гриля, повар может выложить заготовки пищи на холодные решетки и загружать их в печь по мере необходимости.



Cooking and Baking Essentials



ChefTop™

Противень *CombiBake*

Art: TG 890



Маленькие отверстия для избытка влаги
Перфорированная поверхность *CombiBake* позволяет влаге, выделяемой из внутренней части продукта, удаляться, делая его еще лучше и свежее.

Ничего не прилипает – не нужно чистить
Тефлоновое покрытие позволяет избежать прилипания продукта к поверхности противня. Вкус пищи, ее мягкость прекрасно сохраняются в процессе готовки

Преимущества

Кондитерка с ChefTop - легко!
Свойства и размеры противня *CombiBake* позволяют выпекать кондитерские изделия в печах ChefTop .

Универсальность готовки: алюминий – ваш верный союзник!
Главное преимущество *CombiBake* - алюминиевая структура. Алюминий-прекрасный теплообменный материал позволяет повару получить прекрасно приготовленный с обеих сторон продукт.



Cooking and Baking Essentials



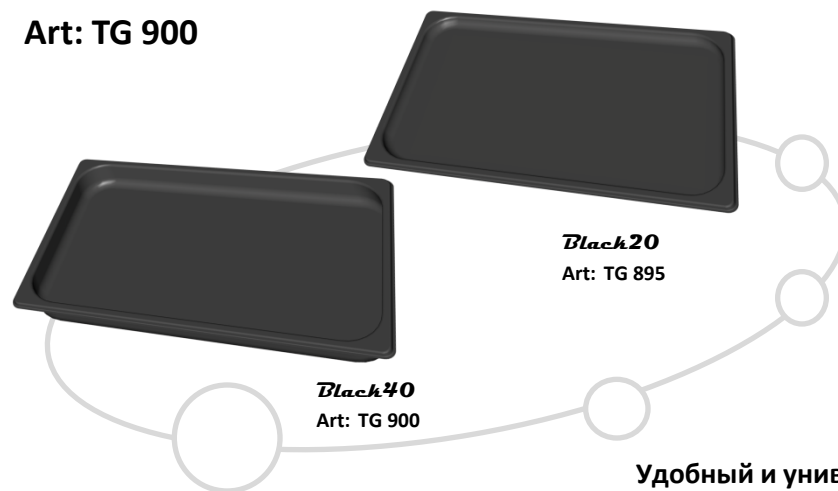
ChefTop™

Противень *Black20*

Противень *Black40*

Art: TG 895

Art: TG 900



Black20
Art: TG 895

Black40
Art: TG 900

Ничего не прилипает: легко чистятся, позволяют экономить
Благодаря тефлоновому покрытию продукция не прилипает - нет необходимости использовать бумагу для выпечки или силиконовые корпуса.

Удобный и универсальный
2 вида противней *Black20* - 20 мм глубина – и *Black40* - 40 мм глубина - дают повару возможность выбора и удовлетворяют разным требованиям, позволяя готовить широкий ассортимент продуктов.. Всегда прекрасный результат: от жареных изделий до выпечки хлеба.

Преимущества

Противень *Black* создан для обжаривания продуктов и готовки в панировке

Прочный и надежный

Противень *Black* имеет толщину 1мм и выполнен из нержавеющей стали. Эти качества делают его надежным и продляют срок службы.

Нержавеющая сталь – эффективный помощник для быстрой универсальной готовки

Важное свойство противня *Black* способность прямой передачи тепла продукту, что обеспечивает одинаковый колер обеих поверхностей продукта.



Cooking and Baking Essentials

BakerTop™

- **TG 410 перфорированный алюминиевый противень**
- **TG 425 FAKIRO™ противень**
- **TG 430 перфорированный алюминиевый противень с тефлоновым покрытием**
- **GRP 410: 5 – канальная хромированная решетка**
- **TG 435: 5 – канальный алюминиевый противень с тефлоновым покрытием**



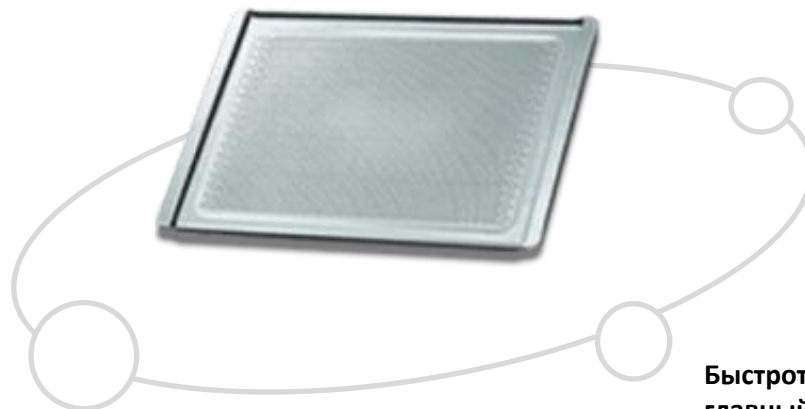


Cooking and Baking Essentials

BakerTop™

Перфорированный алюминиевый противень

TG 410 (600x400)



Как получить золотистые и ароматные круассаны? Это легко, используя TG 410 !
Сочетание противня TG 410 с технологией DRY.Maxi™ гарантирует уникальный результат: мягкие круассаны с внутренней альвеолообразной структурой и хрустящей, золотистой корочкой.
Цвет и аромат изделий всегда радуют клиента!

Преимущества

Противень TG 410 идеален для круассанов и кондитерских изделий

Маленькие отверстия для обеспечения сухости

Перфорированная поверхность противня TG 410 позволяет влаге, содержащейся внутри продукта, выходить наружу, уступая место тепловому воздуху. Таким образом активизируется процесс брожения и изделия получаются более сухими и пористыми.

Быстрота и универсальность: алюминий Ваш главный союзник

Важно преимущество противня TG 410 - конструкция из алюминия. Алюминий – прекрасный теплообменный материал, позволяющий повару получать равномерный колер с обеих сторон изделия.

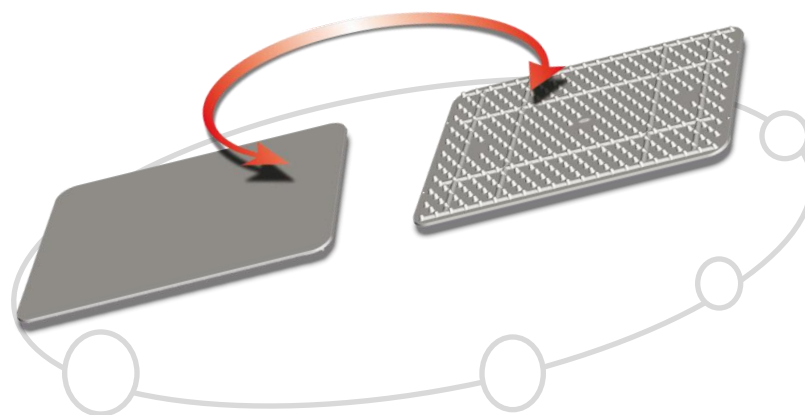


Cooking and Baking Essentials

BakerTop™

Противень FAKIRO™

Art: TG 425



Этот многофункциональный противень – Ваш верный союзник для выпечки хлеба и кондитерских изделий!

Противень FAKIRO™ позволяет получать хлеб и кондитерские изделия, соответствующие самым высоким стандартам

Прочность и долговечность

Укрепленный противень с целью недопущения искажения алюминия в процессе

Преимущества

Противень **FAKIRO™** специально разработан для выпечки свежей пиццы, булочек в режиме конвекции.

Алюминий – хороший проводник тепла
Алюминиевый противень FAKIRO *Grill*™ имеющий толщину 16 мм способен аккумулировать и легко и быстро передавать тепло пище, помещенной на его поверхность, имитируя эффект шамотного камня в стационарных печах

Скорость приготовления: 3 минуты и пицца готова!

С противнем FAKIRO™ время выпечки значительно сокращается: приготовление свежей пиццы занимает всего 3 минуты. Наличие шипов в нижней части противня увеличивает абсорбцию тепла на верхней поверхности.

PATENTED



Cooking and Baking Essentials

BakerTop™

Перфорированный алюминиевый противень с тефлоновым покрытием

TG 430 (600x400)



Ничего не прилипает – не нужно чистить
Тефлоновое покрытие позволяет избежать прилипания продукта к поверхности противня. Вкус пищи, ее мягкость прекрасно сохраняются в процессе готовки

Преимущества

Противень TG 430 специально разработан для выпечки легких продуктов, таких как изделия из слоеного теста или меренги.

Маленькие отверстия для избытка влаги
Перфорированная поверхность **TG430** позволяет влаге, выделяемой из внутренней части продукта, удаляться, делая его еще лучше и свежее.

Универсальность готовки: алюминий – ваш верный союзник!

Главное преимущество **TG430** - алюминиевая структура. Алюминий- прекрасный теплообменный материал позволяет повару получить прекрасно приготовленный с обеих сторон продукт.

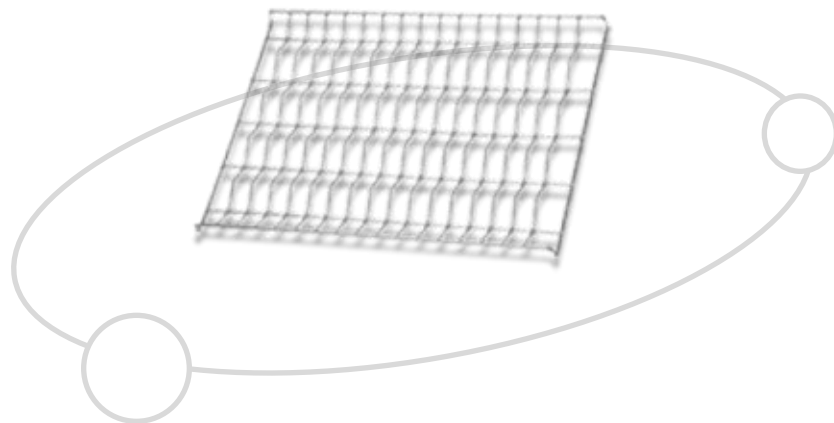


Cooking and Baking Essentials

BakerTop™

5 –канальная хромированная решетка

GRP 410 (600x400)



Интеллектуальная решетка, запатентованный дизайн²

Структура решетки оптимизирует тепловые потоки: влага из внутренней части изделий (вода или замороженная) вытесняется в процессе выпечки, оставляя место для теплого воздуха. Дрожжи активизируются и создается пористая структура и изделия получаются пропеченными и воздушными.

Преимущества

Решетка GRP 410 специально разработана для выпечки французских багетов и длинномерных изделий.

Интеллектуальная решетка, запатентованный дизайн¹

Дизайн решетки GRP 410 позволяет разместить багеты в нужном порядке на одинаковом расстоянии друг от друга. Канальная структура гарантирует правильную форму изделий, образующуюся в процессе выпечки и предотвращает слипание изделий, увеличивающихся в размере в процессе расстойки.

PATENTED



Cooking and Baking Essentials

BakerTop™

5 канальный перфорированный алюминиевый противень с тефлоновым покрытием

TG 435 (600x400)



Ничего не прилипает – не нужно чистить
Тефлоновое покрытие позволяет избежать прилипания продукта к поверхности противня. Вкус пищи, ее мягкость прекрасно сохраняются в процессе готовки

Преимущества

Противень TG 435 специально разработан для выпечки маленького и средних размеров хлеба

Перфорация для идеального результата!

Перфорированная поверхность противня TG 435 позволяет влаге из внутренней части изделий (вода или замороженная) вытесняться в процессе выпечки, оставляя место для теплого воздуха. Дрожжи активизируются и создается пористая структура и изделия получаются пропеченными и воздушными.

Универсальность готовки: алюминий – ваш верный союзник!

Главное преимущество **TG435** - алюминиевая структура. Алюминий- прекрасный теплообменный материал позволяет повару получить прекрасно приготовленный с обеих сторон продукт.



Cooking and Baking Essentials

LineMiss™

→ **Перфорированный алюминиевый противень**

TG 310 (460x330)

TG 410 (600x400)

→ **FAKIRO™ противень**

TG 320 (460x350)

TG 425 (600x400)

→ **Перфорированный алюминиевый противень с тефлоновым покрытием**

TG 330 (460x330)

TG 430 (600x400)

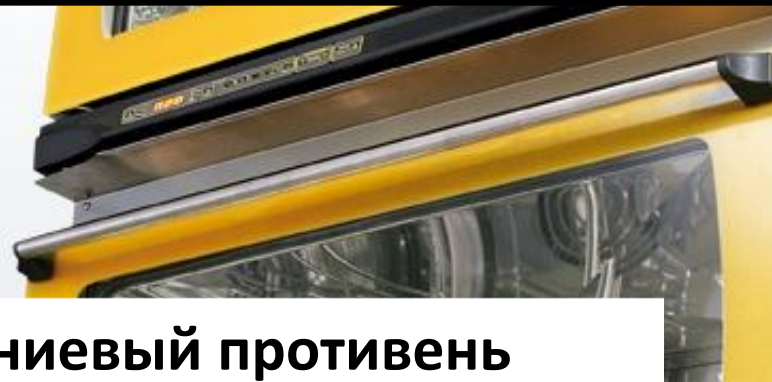
→ **4/5 –канальная хромированная решетка**

GRP 310 (470x330): 4 channels

GRP 410 (600x400): 5 channels

→ **5 канальный алюминиевый перфорированный противень с тефлоновым покрытием**

TG 435 (600x400)



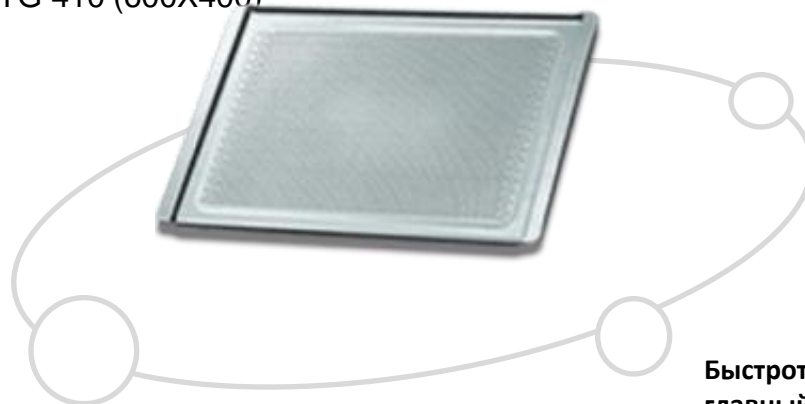


Cooking and Baking Essentials

LineMiss™

Перфорированный алюминиевый противень

TG 310 (460X330)
TG 410 (600X400)



Как получить золотистые и ароматные круассаны? Это легко, используя TG 310,410 !

Сочетание противня TG 410 с технологией DRY.Maxi™ гарантирует уникальный результат: мягкие круассаны с внутренней альвеолообразной структурой и хрустящей, золотистой корочкой. Цвет и аромат изделий всегда радуют клиента!

Преимущества

Противень TG 310,410 идеален для круассанов и кондитерских изделий

Маленькие отверстия для обеспечения сухости

Перфорированная поверхность противня TG310, 410 позволяет влаге, содержащейся внутри продукта, выходить наружу, уступая место тепловому воздуху. Таким образом активизируется процесс брожения и изделия получаются более сухими и пористыми.

Быстрота и универсальность: алюминий Ваш главный союзник

Важно преимущество противня TG310, 410 - конструкция из алюминия. Алюминий – прекрасный теплообменный материал, позволяющий повару получать равномерный колер с обеих сторон изделия.



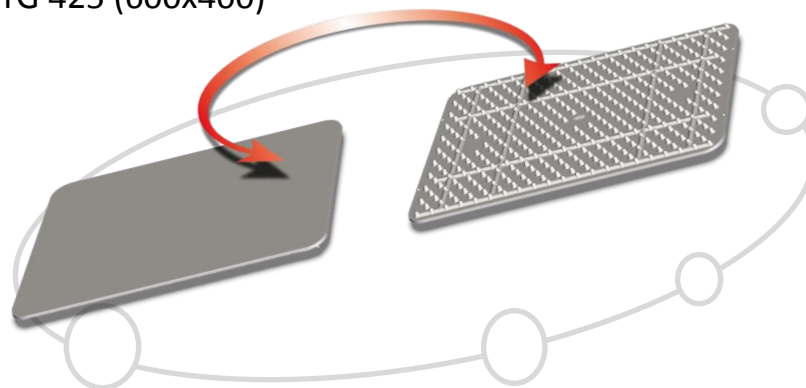
Cooking and Baking Essentials

LineMiss™

Противень FAKIRO™

TG 320 (460x350)

TG 425 (600x400)



Этот многофункциональный противень – Ваш верный союзник для выпечки хлеба и кондитерских изделий!

Противень FAKIRO™ позволяет получать хлеб и кондитерские изделия, соответствующие самым высоким стандартам

Прочность и долговечность

Укрепленный противень с целью недопущения искажения алюминия в процессе

Преимущества

Противень **FAKIRO™** специально разработан для выпечки свежей пиццы, булочек в режиме конвекции.

Алюминий – хороший проводник тепла
Алюминиевый противень FAKIRO *GriII*™ имеющий толщину 16 мм способен аккумулировать и легко и быстро передавать тепло пище, помещенной на его поверхность, имитируя эффект шамотного камня в стационарных печах

Скорость приготовления: 3 минуты и пицца готова!

С противнем FAKIRO™ время выпечки значительно сокращается: приготовление свежей пиццы занимает всего 3 минуты. Наличие шипов в нижней части противня увеличивает абсорбцию тепла на верхней поверхности.

PATENTED



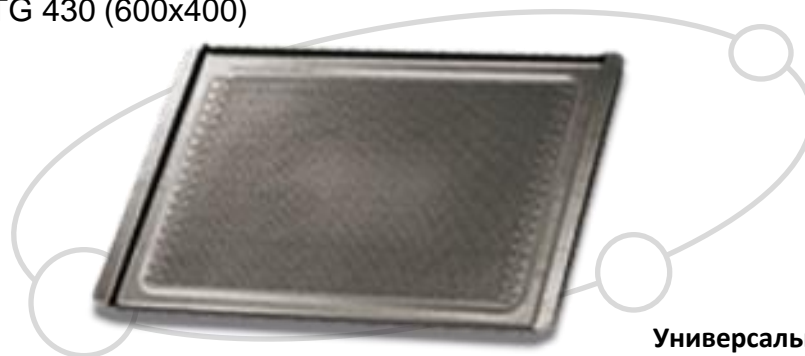
Cooking and Baking Essentials

LineMiss™

Перфорированный алюминиевый противень с тефлоновым покрытием

TG 330 (460x330)

TG 430 (600x400)



Ничего не прилипает – не нужно чистить
Тефлоновое покрытие позволяет избежать прилипания продукта к поверхности противня. Вкус пищи, ее мягкость прекрасно сохраняются в процессе готовки

Преимущества

Противень TG 330/430 специально разработан для выпечки легких продуктов, таких как изделия из слоеного теста или меренги.

Маленькие отверстия для обеспечения сухости
Перфорированная поверхность противня TG330, 430 позволяет влаге, содержащейся внутри продукта, выходить наружу, уступая место тепловому воздуху. Таким образом активизируется процесс брожения и изделия получаются более сухими и пористыми.

Универсальность готовки: алюминий – ваш верный союзник!

Главное преимущество **TG330/430** - алюминиевая структура. Алюминий- прекрасный теплообменный материал позволяет повару получить прекрасно приготовленный с обеих сторон продукт.



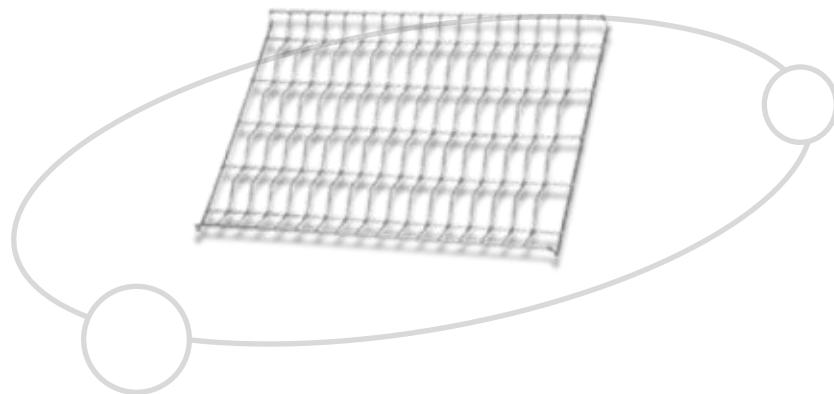
Cooking and Baking Essentials

LineMiss™

4/5 - канальная хромированная решетка

GRP 310 (470x330): 4 canals

GRP 410 (600x400): 5 canals



Интеллектуальная решетка, запатентованный дизайн²

Структура решетки оптимизирует теплотоки: влага из внутренней части изделий (вода или замороженная) вытесняется в процессе выпечки, оставляя место для теплого воздуха. Дрожжи активизируются и создается пористая структура и изделия получаются пропеченными и воздушными.

Преимущества

Решетка GRP 310/410 специально разработана для выпечки французских багетов и длинномерных изделий.

Интеллектуальная решетка, запатентованный дизайн¹

Дизайн решетки GRP 410 позволяет разместить багеты в нужном порядке на одинаковом расстоянии друг от друга. Канальная структура гарантирует правильную форму изделий, образующуюся в процессе выпечки и предотвращает слипание изделий, увеличивающихся в размере в процессе расстойки.

PATENTED

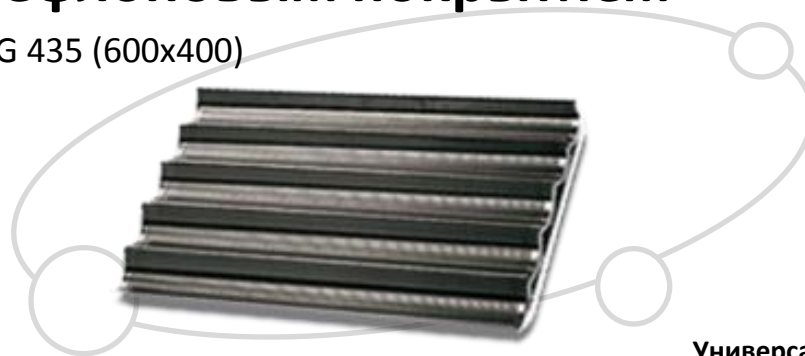


Cooking and Baking Essentials

LineMiss™

5 канальный перфорированный алюминевый противень с тефлоновым покрытием

TG 435 (600x400)



Ничего не прилипает – не нужно чистить
Тефлоновое покрытие позволяет избежать прилипания продукта к поверхности противня. Вкус пищи, ее мягкость прекрасно сохраняются в процессе готовки

Преимущества

Противень TG 435 специально разработан для выпечки маленького и средних размеров хлеба

Перфорация для идеального результата!
Перфорированная поверхность противня TG 435 позволяет влаге из внутренней части изделий (вода или замороженная) вытесняться в процессе выпечки, оставляя место для теплого воздуха. Дрожжи активизируются и создается пористая структура и изделия получаются пропеченными и воздушными.

Универсальность готовки: алюминий – ваш верный союзник!

Главное преимущество **TG435** - алюминиевая структура. Алюминий-прекрасный теплообменный материал позволяет повару получить прекрасно приготовленный с обеих сторон продукт.



www.unox.com