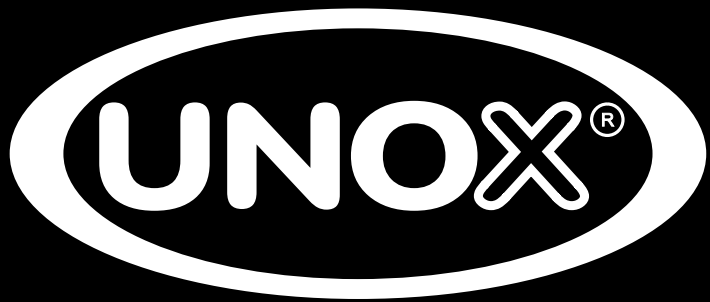


**chefTop™**





## Vorbereiden, koken en serveren

VOORBEREIDEN



KOKEN



SERVEREN

Bereiden en onmiddellijk opdienen is zonder twijfel het gemakkelijkste werkproces waarmee een kok te maken heeft.

Voor een dergelijke manier van werken, biedt **UNOX** u de nieuwe **ChefTop™** lijn, die wordt gekenmerkt door een breed spectrum aan modulaire ovens met verschillende formaten en vermogens, zodat aan iedere vraag kan worden voldaan.

Voor keukens met een beperkte werkruimte, is optioneel een onderstel met uittrekbaar werkblad te verkrijgen, om optimaal te kunnen opereren.



## Vorbereiden, koken, warmhouden en serveren

VOORBEREIDEN



KOKEN



WARMHOUDEN > 70°



SERVEREN

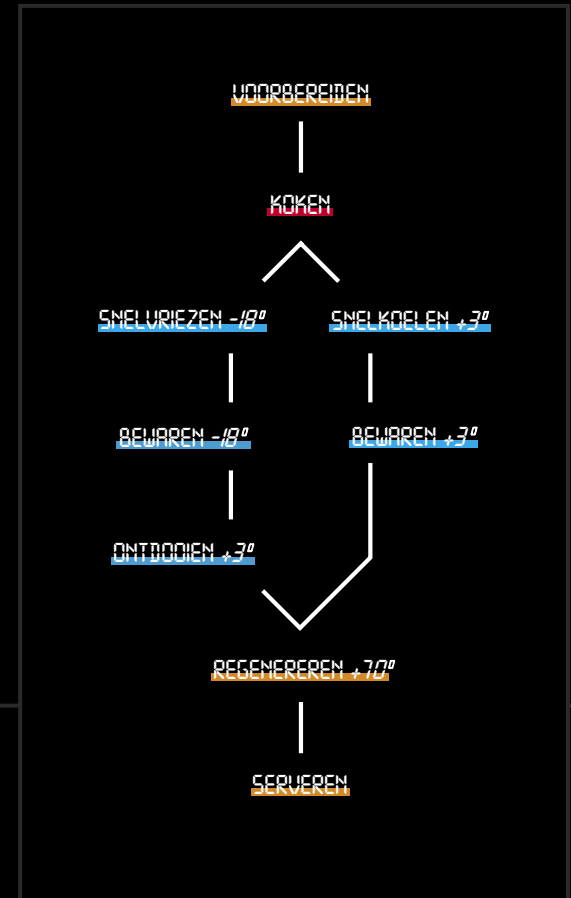
Steeds vaker blijkt het in de moderne catering noodzakelijk, om aanzienlijke hoeveelheden voedsel te bereiden en die snel op te dienen.

Hieruit ontstond de noodzaak, om aan te knopen bij de diverse typologieën van ovens uit de **ChefTop™** lijn, een Warmhoudkast die de bereide maaltijden op een temperatuur boven de 70°C houdt.

Op deze manier wordt de vermeerdering van bacteriën vermeden, zoals is vereist volgens de HACCP-regels.

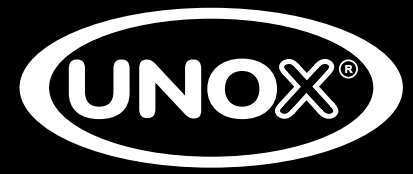
# dat voldoet aan de juiste behoefte

Vorbereiden, koken, koelen,  
regenereren en serveren



Het volledige proces bestaat uit 4 werkstappen:

- Van tevoren aanzienlijke hoeveelheden voedsel **voorbereiden** met één of meer **ChefTop™** ovens.
- Het versneld afkoelen van klaargemaakte etenswaren dankzij de **Blast Chiller**, die door **UNOX** doelbewust is bestudeerd en die exclusief wordt aangestuurd door het digitale bedieningspaneel van de oven.
- Het op het vereiste moment **regenereren** van het eten in de oven. Op deze manier kunt u verspilling van voedsel vermijden, terwijl u drastisch kunt besparen op de bedrijfskosten.
- **Serveren!** Uw gerecht is nu klaar om op te dienen, met behoud van dezelfde kwaliteit als vers en net bereid eten.



# ChefTop™ Ovens

Electrische Combisteamers



**\*596740**

**XVC 704**  
**10 GN 1/1**



**\*596730**

**XVC 504**  
**7 GN 1/1**



**\*596720 (230 V)**

**\*596721 (400 V)**

**XVC 304**  
**5 GN 1/1**



**\*596710**

**XVC 204**  
**5 GN 2/3**

**\*596740 - XVC 704**

**\*596730 - XVC 504**

**\*596720 - XVC 304**

**\*596710 - XVC 204**

	<b>*596740 - XVC 704</b>	<b>*596730 - XVC 504</b>	<b>*596720 - XVC 304</b>	<b>*596710 - XVC 204</b>
<b>Capaciteit</b>	10 GN 1/1	7 GN 1/1	5 GN 1/1	5 GN 2/3
<b>Regaalhoogte</b>	67 mm	67 mm	67 mm	67 mm
<b>Voltage</b>	400 V~	400 V~	230 - 400 V~	230 - 400 V~
<b>Frequentie</b>	50 - 60 Hz	50 - 60 Hz	50 - 60 Hz	50 - 60 Hz
<b>Electrisch vermogen</b>	10,5 kW	7,5 kW	3,2 / 5,3 kW	3,2 / 5,3 kW
<b>Max. Temperatuur</b>	260°C	260°C	260°C	260°C
<b>Afmetingen</b>	750x728x960 BxDxH mm	750x728x813 BxDxH mm	750x728x625 BxDxH mm	574x683x625 BxDxH mm
<b>Gewicht</b>	95 kg	85 kg	55 kg	45 kg

# ChefTop™

## ChefTop™ Ovens

Electrische Combisteamers



**\*596220 - XVC 104**  
**3 GN 1/1**



**\*596210 - XVC 054**  
**3 GN 2/3**

### \*596220 - XVC 104

### \*596210 - XVC 054

Capaciteit	3 GN 1/1	3 GN 2/3
Regaalhoogte	67 mm	67 mm
Voltage	230 V~	230 V~
Frequentie	50 - 60 Hz	50 - 60 Hz
Electrisch vermogen	3,2 kW	3,2 kW
Max. Temperatuur	260°C	260°C
Afmetingen	750x695x468 BxDxH mm	574x645x468 BxDxH mm
Gewicht	42 kg	33 kg



**\*596770 - XK 304**  
**5 GN 1/1**

## Blas Chiller

*Digitaal gecontroleerd met het ChefTouch controlepaneel*

<b>*596770 - XK 304</b>	
Capaciteit	5 GN 1/1
Regaalhoogte	67 mm
Voltage	230 V~
Frequentie	50 - 60 Hz
Electrisch vermogen	1,4 kW
Min. Temperatuur	-40 °C
Afmetingen	750x793x983 BxDxH mm
Gewicht	98 kg



**\*596765 - XL 314**  
**7 GN 1/1**

## Warmhoudkast

*Digitaal gecontroleerd met het ChefTouch controlepaneel*

<b>*596765 - XL 314</b>	
Capaciteit	7 GN 1/1
Regaalhoogte	70 mm
Voltage	230 V~
Frequentie	50 - 60 Hz
Electrisch vermogen	1,4 kW
Max. Temperatuur	100 °C
Afmetingen	750x678x757 BxDxH mm
Gewicht	43 kg