



FIRINLAR DÜNYASI®

**ChefLux™**

BUHAR KONVEKSİYONLU FIRINLAR - CONVECTION STEAM OVENS

**GASTRONOMİK FIRINLAR**

Küçük ebatlarda yüksek kapasite  
Tam güvenilirlik  
Mükemmel buğulama neticesi  
Temizleme kolaylığı

**GASTRONOMY OVENS**

High capacity in compact dimensions  
Extreme reliability  
Excellent steaming results  
Easy to be cleaned

*Onsuz nasıl çalışabilirsiniz!  
How could you work without it!*





ChefLux™

OVENS PLANET®



GN 2/1 ELEKTRİKLİ  
ELEKTRIC



**XV 1003 G** (20 GN 1/1 or/veya 10 GN 2/1)

**XR 912** (Araba-Trolley)

**BUHAR KONVEKSİYONLU FIRINLAR GN 2/1 ELEKTRİKLİ: SEPETLİDİR, YÜKSEK PİŞİRME KAPASİTESİ, İSTENEN KISA SÜREDE YÜKLEME VE BOŞALTMA ÖZELLİĞİYLE KARAKTERİZE EDİLİR.**

CONVECTION STEAM OVENS GN 2/1 ELECTRIC, EQUIPPED WITH A BASKET, CHARACTERIZED BY HIGH COOKING CAPACITY AND REQUIRING SHORT TIMES FOR LOADING AND UNLOADING.

**STANDART ÖZELLİKLER:** BUHAR•Maxy™, Tersine dişli motor, KURUTMA•Maxy™, Protek•EMNİYET™, Dijital kontrol paneli, 70 Program hafızası imkanı, Delta-T pişirme sistemi-İç sıcaklık kontrolü imkanı-Halogen lamba ile aydınlatma, Rotor•KLEAN™ Ön düzenleme-Tutuş fonksiyonu.

**OPSİYONEL ÖZELLİKLER:** Yıkama sistemi Rotor•KLEAN™ XC 400 (Bkz. Sayfa 6)

**STANDARD FEATURES:** STEAM•Maxy™, Motor reversing gear, DRY•Maxy™, Protek•SAFE™, Digital control panel, Possibility to memorize 70 programs, Delta-T cooking system. Core temperature control probe. Lighting with halogen lamp, Rotor•KLEAN™ pre-setting. Hold function.

**FEATURES UNDER PAYMENT:** Washing system Rotor•KLEAN™ XC 400 (see page 6).

	<b>XV 1003 G</b>	<b>XR 912</b> Trolley - Araba
<b>Kapasite - Capacity</b> (Fırın sadece arabayla kullanılabilir) (The oven can only be used with the trolley)	20 GN 1/1 or/o 10 GN 2/1	-
<b>Aralıklar (Mesafe) - Pitch</b>	67 mm	-
<b>Voltaj - Voltage</b>	230 - 400 3N V~	-
<b>Frekans - Frequency</b>	50 - 60 Hz	-
<b>Elektriksel Güç</b> Electrical power	28 kW/h	-
<b>Max. Sıcaklık</b> Max Temperature	260 °C	-
<b>Ağırlık - Weight</b>	196,2 kg	25 kg
<b>Ebatlar</b> Dimensions	940x1016x1748 WxDxH mm	740x895x690 WxDxH mm



## GN 1/1 ELEKTRİKLİ ELECTRIC

FIRINLAR DÜNYASI®



Fırın, sepet veya arabayla yüklenebilir.  
The oven can be loaded with the basket and the trolley!

### XB 803 G (12 GN 1/1)

### XB 603 G (7 GN 1/1)

### XB 403 G (5 GN 1/1)

**BUHAR KONVEKSİYONLU FIRINLAR GN 1/1 ELEKTRİK: KUVVETLİDİR, YÜKSEK PIŞIRME KAPASİTELİ VE HER TÜRLÜ PIŞIRME ŞEKLİNE UYGUN OLARAK TASARLANMIŞTIR.**  
CONVECTION STEAM OVENS GN 1/1 ELECTRIC, POWERFULL, CHARACTERIZED BY HIGH COOKING CAPACITY, SUITABLE FOR ANY KIND OF COOKING.

**STANDART ÖZELLİKLER:** BUHAR•Maxy™, Tersine dişli motor, KURUTMA•Maxy™, Protek•EMNİYET™, Dijital kontrol paneli, 70 Program hafızası imkanı, Delta-T pişirme sistemi-İç sıcaklık kontrolü imkanı-Halojen lamba ile aydınlatma, Rotor•KLEAN™ Ön düzenleme-Tutuş fonksiyonu.

**OPSİYONEL ÖZELLİKLER:** Yıkama sistemi Rotor•KLEAN™ XC 400 (Bkz. Sayfa 6)

**STANDARD FEATURES:** STEAM•Maxy™, Motor reversing gear, DRY•Maxy™, Protek•SAFE™, Digital control panel, Possibility to memorize 70 programs, Delta-T cooking system. Core temperature control probe. Lighting with halogen lamp, Rotor•KLEAN™ pre-setting. Hold function.  
**FEATURES UNDER PAYMENT:** Washing system Rotor•KLEAN™ XC 400 (see page 6).

	XB 803 G	XB 603 G	XB 403 G
<b>Kapasite - Capacity</b>	12 GN 1/1	7 GN 1/1	5 GN 1/1
<b>Aralıklar (Mesafe) - Pitch</b>	67 mm	67 mm	67 mm
<b>Voltaj - Voltage</b>	230 - 400 3N V~	230 - 400 3N V~	230 - 400 3N V~
<b>Frekans - Frequency</b>	50 - 60 Hz	50 - 60 Hz	50 - 60 Hz
<b>Elektriksel Güç Electrical power</b>	16 kW	9,1 kW	9,1 kW
<b>Max. Sıcaklık Max Temperature</b>	260 °C	260 °C	260 °C
<b>Ağırlık - Weight</b>	140 Kg	90 Kg	70 Kg
<b>Ebatlar Dimensions</b>	940x820x1145 WxDxH mm	940x820x828 WxDxH mm	940x820x637 WxDxH mm





ChefLux™

OVENS PLANET®



GN 1/1 ELEKTRİKLİ  
KOMPAKT  
ELEKTRIC



XV 703 G (10 GN 1/1)



XV 303 G (5 GN 1/1)


BUHAR KONVEKSİYONLU FIRINLAR GN 1/1 ELEKTRİKLİ, KOMPAKT; ÇOK DAR MEKANLAR İÇİN ORTA-YÜKSEK KULLANIMLARA MAHSUS YAPILMIŞTIR.  
STEAM CONVECTION OVENS GN 2/3 ELECTRIC, STUDIED FOR MEDIUM-LOW UTILIZATIONS IN EXTREMELY REDUCED SPACES.

**STANDART ÖZELLİKLER:** BUHAR•Maxy™, Tersine dişli motor, KURUTMA•Maxy™, Protek•EMNİYET™, Dijital kontrol paneli, 70 Program hafızası imkanı, Delta-T pişirme sistemi-İç sıcaklık kontrolü imkanı-Halojen lamba ile aydınlatma, Rotor•KLEAN™ Ön düzenleme-Tutuş fonksiyonu.

**OPSİYONEL ÖZELLİKLER:** Yıkama sistemi Rotor•KLEAN™ XC 400 (Bkz. Sayfa 7)

**STANDARD FEATURES:** STEAM•Maxy™, Motor reversing gear, DRY•Maxy™, Protek•SAFE™, Digital control panel, Possibility to memorize 70 programs, Delta-T cooking system.Core temperature control probe Lighting with halogen lamp, Rotor•KLEAN™ pre-setting. Hold function.

**FEATURES UNDER PAYMENT:** Washing system Rotor•KLEAN™ XC 400 (see page 7).

	XV 703 G	XV 303 G
<b>Kapasite - Capacity</b>	10 GN 1/1	5 GN 1/1
<b>Aralıklar (Mesafe) - Pitch</b>	67 mm	67 mm
<b>Voltaj - Voltage</b>	230 - 400 3N V~	230 - 400 3N V~
<b>Frekans - Frequency</b>	50 - 60 Hz	50 - 60 Hz
<b>Elektiriksel Güç</b> Electrical power	10,6 kW	5,3 kW
<b>Max. Sıcaklık</b> Max Temperature	260 °C	260 °C
<b>Ağırlık - Weight</b>	100 Kg	60 Kg
 <b>Ebatlar</b> Dimensions	830x696x967 WxDxH mm	830x696x637 WxDxH mm



## GN 1/1 GAZLI GAS

## FIRINLAR DÜNYASI®



Fırın, sepet veya arabayla yüklenebilir.  
The oven can be loaded with the basket and the trolley!

### XG 813 G (12 GN 1/1)

### XG 613 G (7 GN 1/1)

### XG 413 G (5 GN 1/1)

GAZLI BUHAR KONVEKSİYONLU FIRINLAR GN 1/1 HIZLI VE GÜVENİLİR *Spido* • GAZ™ PATENTLİ ISITMA SİSTEMİ İLE ÇALIŞIR.  
GAS CONVECTION STEAM OVENS GN 1/1, SUPPLIED WITH A QUICK AND RELIABLE HEATING SYSTEM, *Spido* • GAS™ PATENTED SYSTEM.

**STANDART ÖZELLİKLER:** BUHAR•*Maxy*™, Tersine dişli motor, KURUTMA•*Maxy*™, *ProteK*•EMNİYET™, Dijital kontrol paneli, 70 Program hafızası imkanı, Delta-T pişirme sistemi-İç sıcaklık kontrolü imkanı-Halojen lamba ile aydınlatma, *Rotor*•KLEAN™ Ön düzenleme-Tutuş fonksiyonu.

**OPSİYONEL ÖZELLİKLER:** Yıkama sistemi *Rotor*•KLEAN™ XC 400 (Bkz. Sayfa 7)

**STANDARD FEATURES:** STEAM•*Maxy*™, Motor reversing gear, DRY•*Maxy*™, *ProteK*•SAFE™, Digital control panel, Possibility to memorize 70 programs, Delta-T cooking system.Core temperature control probe Lighting with halogen lamp, *Rotor*•KLEAN™ pre-setting. Hold function.

**FEATURES UNDER PAYMENT:** Washing system *Rotor*•KLEAN™ XC 400 (see page 7).

	XG 813 G	XG 613 G	XG 413 G
<b>Kapasite - Capacity</b>	12 GN 1/1	7 GN 1/1	5 GN 1/1
<b>Aralıklar (Mesafe) - Pitch</b>	67 mm	67 mm	67 mm
<b>Voltaaj - Voltage</b>	230 V~	230 V~	230 V~
<b>Frekans - Frequency</b>	50 - 60 Hz	50 - 60 Hz	50 - 60 Hz
<b>GAZ Gücü - GAS Power</b>	19 kW / 16340 kcal/h	17 kW / 14620 kcal/h	13 kW / 11180 kcal/h
<b>Elektiriksel Güç Electrical power</b>	600 W	400 W	200 W
<b>Max. Sıcaklık Max Temperature</b>	260 °C	260 °C	260 °C
<b>Ağırlık - Weight</b>	160 Kg	110 Kg	85 Kg
<b>Ebatlar Dimensions</b>	940x820x1525 WxDxH mm	940x820x1205 WxDxH mm	940x820x1017 WxDxH mm





ChefLux™

OVENS PLANET®



GN 2/3 ELEKTRİKLİ  
ELEKTRIC



XV 203 G (5 GN 2/3)

BUHAR KONVEKSİYONLU FIRINLAR GN 2/3 ELEKTRİKLİ, KOMPAKT; ÇOK DAR MEKANLAR İÇİN ORTA-YÜKSEK KULLANIMLARA MAHSUS YAPILMIŞTIR.  
STEAM CONVECTION OVENS GN 2/3 ELECTRIC, STUDIED FOR MEDIUM-LOW UTILIZATIONS IN EXTREMELY REDUCED SPACES.

**STANDART ÖZELLİKLER:** BUHAR•Maxy™, Tersine dişli motor, KURUTMA•Maxy™, Protek•EMNİYET™, Dijital kontrol paneli, 70 Program hafızası imkanı, Delta-T pişirme sistemi-İç sıcaklık kontrolü imkanı-Halojen lamba ile aydınlatma, Rotor•KLEAN™ Ön düzenleme-Tutuş fonksiyonu.

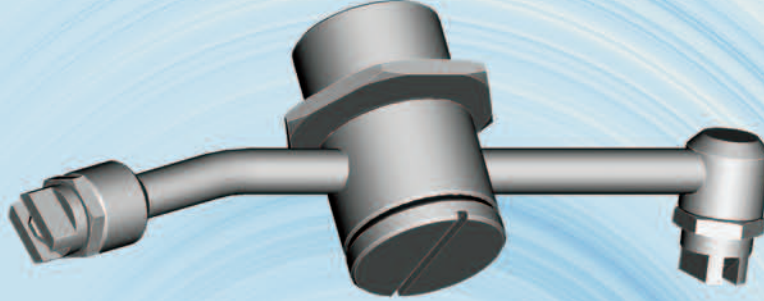
**OPSİYONEL ÖZELLİKLER:** Yıkama sistemi Rotor•KLEAN™ XC 400 (Bkz. Sayfa 7)

**STANDARD FEATURES:** STEAM•Maxy™, Motor reversing gear, DRY•Maxy™, Protek•SAFE™, Digital control panel, Possibility to memorize 70 programs, Delta-T cooking system. Core temperature control probe Lighting with halogen lamp, Rotor•KLEAN™ pre-setting. Hold function.

**FEATURES UNDER PAYMENT:** Washing system Rotor•KLEAN™ XC 400 (see page 7).

	XV 203 G
<b>Kapasite - Capacity</b>	5 GN 2/3
<b>Aralıklar (Mesafe) - Pitch</b>	67 mm
<b>Voltaj - Voltage</b>	230 V~ or/o 400 3N V~
<b>Frekans - Frequency</b>	50 - 60 Hz
<b>Elektiriksel Güç Electrical power</b>	3,2 kW or/o 5,3 kW
<b>Max. Sıcaklık Max Temperature</b>	260 °C
<b>Ağırlık - Weight</b>	50 Kg
<b>Ebatlar Dimensions</b>	625x696x637 WxDxH mm



**Rotor•KLEAN™**  
**YIKAMA SİSTEMİ**  
WASHING SYSTEM**FIRINLAR DÜNYASI®****UNOX SONUNDA MÜKEMMEL BİR  
YIKAMA SİSTEMİ YARATTI!**

Pişirme sistemi; mutfak ekibine direkt olarak yardım eden bir yıkama sistemi olmadan tamamlanmış olmaz.

*Rotor•KLEAN™* Mümkün olan en uzun süre muhafaza ve gerekli her çeşit hijyeni sağlayan bir fikirdir. *Rotor•KLEAN™* Fırının dijital kontrol paneli ile direkt olarak kontrol edilir.

Mevcut 3 yıkama programı:

- 1) Program L1 Hafif yıkama için ( 32 dakika)
- 2) Program L2 Orta yıkama için ( 52 dakika )
- 3) Program L3 Ağır yıkama için ( 92 dakika )

Minimum detayla çalışan mükemmel yıkama devri sayesinde harika bir temizlik elde edilir.70°C Buhar üretimi, yüzeydeki tüm lekelerin çıkarılması için gereklidir.Üst kısımdaki döner sistem, basınçlı su ile itilir, tüm köşeleri sabunlar, durular ve sonuç olarak parlatarak, fırına özel bir temizlik kazandırır.

**UNOX HAS FINALLY CARRIED OUT A  
COMPLETE WASHING SYSTEM!**

The cooking system would have been uncomplete without a washing system that will certainly help the kitchen crew.

*Rotor•KLEAN™* is thought to face any kind of request for hygiene, saving as much time as possible.

*Rotor•KLEAN™* is directly controlled by the digital control panel of the oven.

The available washing programs are 3:

- 1) Program L1 for a light washing (duration 32 min.);
- 2) Program L2 for a medium washing (duration 52 min.);
- 3) Program L3 for a hard washing (duration 92 min.).

Thanks to a complete washing cycle studied in the minimum detail you will obtain a perfect cleaning.

The steam produced (70°C) is essential for the oven to be able to descale all the stains from its sides. The rotating system on the roof of the cavity, pushed by the pressurized water, soaps all the corners of the cavity, rinses them and finally gives a special cleaning touch to the oven thanks to the polish.

**XC 400**

## DAHA İLERİ TEKNOLOJİLER, DAHA İYİ YEMEKLER...

Ovex•NET™ Özellikle, farklı programlar içeren **UNOX** Fırınları dijital kontrolü içine, pişirme / fırınlama parametrelerini eklemek için kullanan **UNOX** yazılımlarıdır. **UNOX** yazılımları sayesinde Operatör; 1-70 adet farklı programdaki pişirme/fırınlama parametrelerinin hepsini ekler ve hafızaya alır. Ayrıca her programı isimlendirip tanımlanmasını sağlar.

Ürün, satışında şunları ihtiva eder:

- 1 CD-Rom; Yazılım ve yapım/kullanım talimatlarıyla
- 1 spesifik seri kablo; fırını bilgisayara bağlamak için
- 1 Bilgisayar donanım anahtarı; yazılım kullanımı için



### BETTER TECHNOLOGIES BETTER COOKS

Ovex•NET™ is the **UNOX** software specifically studied to insert the cooking / baking parameters in to the different programs included in the digital control of the **UNOX** ovens. Ovex•NET™ is an effective software conceived for a simple use; simplicity is a common feature to all **UNOX** products.

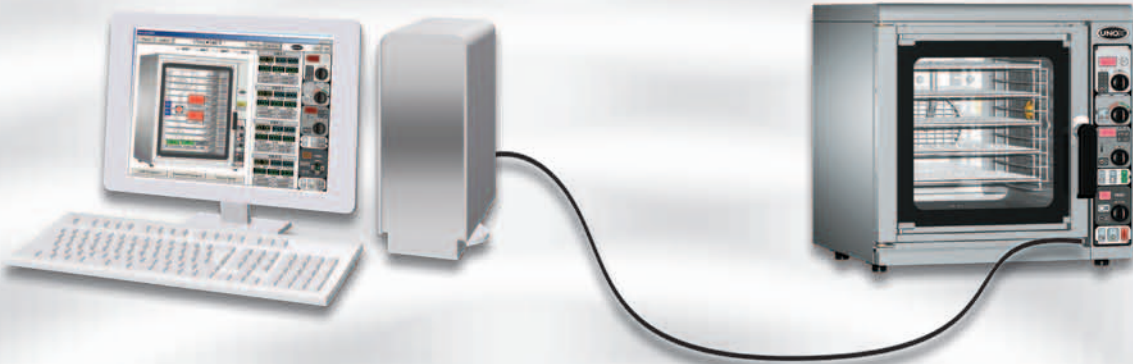
Thanks to the **UNOX** software the operator inserts and memorizes all the cooking / baking parameters in to the different available programs (1-70). Moreover, you have the opportunity to give a name and a description to each program.



The selling kit (Cod. XNET001) contains:

- 1 CD-Rom with the software and the installation/use instructions;
- 1 specific serial cable to connect the oven to the PC;
- 1 hardware key to enable the use of the software.

### XNET 001





## DİJİTAL KONTROL PANELİ DIGITAL CONTROL PANEL



**4 pişirme zamanı adımı**  
4 cooking time steps

**Yeşil gösterge: Buhar ayarı**  
BUHAR•Maxy™  
**Kırmızı Gösterge: Kuruluk yüzdesi ayarı**  
KURUTMA•Maxy™  
Green LED: steam regulation  
STEAM•Maxy™  
Red LED: percentage of dryness regulation  
DRY•Maxy™

**Motor başlat/durdur**  
Start / Stop motors

**Hava (boşluk) sıcaklığı ayarı**  
Set cavity temperature  
**İç sıcaklık (yemek) ayarı**  
Set core temperature

**İç sıcaklık-Hava (boşluk) sıcaklığı arası farkın ayarlanması (ΔT)**  
Set difference between core and cavity temperature

**Pişirme başlat/durdur (manuel)**  
Start/stop cooking, in manual version

**Pişirme zamanına 1 dakika ekle**  
Add 1 minute to the cooking time

**Işığı aç / kapa düğmesi**  
Button to turn on/off the light

**70 program için hafıza**  
Memory for 70 programs

**Fırını aç / kapa**  
Turn the oven on/off

**Fırından prova'ra girdi dotalarını değiştir**  
Change input data from oven to prover

**Prover'a (Mayalama / Dinlendirme) su ekle**  
Add water in the prover

## FIRINLAR DÜNYASI®

### TUTUŞ FONKSİYONU



**Amaç: UNOX,** Fırınlarıyla elde edilen mükemmel yemekler istenen sıcaklıkta ve mükemmel şartlarda muhafaza edilmelidir. Bu da 70°C üzeridir.

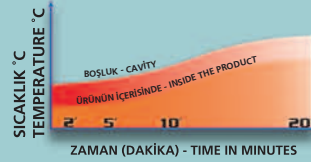
**Çalışma:** Bu fonksiyon pişirme devrinin 2. fazından basitçe düğmeyi sola çevirerek seçilebilir böylece tutuş fonksiyonu pişirme 1 defa tamamlandığında otomatik olarak çalışmaya başlayacaktır.

### HOLD FUNCTION

**Aim:** After such a wonderful cooking as the one you can obtain only with UNOX ovens, food must be kept at the desired temperature but under perfect conditions, that is over 70°C.

**Functioning:** This function can be selected from the second phase of the cooking cycle, by simply turning to the left the button for time regulation. Acting in this way, the hold function will start working automatically once the cooking has been completed.

### DELTA T ÇALIŞMA SİSTEMİ



Pişme sonuçlarına bağlı olarak pişme tiplerini göstermek gerekirse **DELTA T** pişirme sistemi öncelikli olarak sınıflandırılır.

**Amaç: DELTA T** pişirme sistemi; İç sıcaklık ve pişirme bölgesi sıcaklığı arasındaki sıcaklık farkının muhafaza edilmesi esasıyla çalışır. İç sıcaklığın artırılmasıyla pişirme bölgesi sıcaklığı da artmış olur, zaman yada pişme sıcaklığını ayarlamak zorunda kalmazsınız. Sadece diferansiyel fark (delta) ve pişirme sonunda yemeğinizin ulaşmasını istediğiniz iç sıcaklığı seçmeniz gerekmektedir. **ChefLux™** konveksiyon fırınları geri kalanını yapacaktır.

**Çalışma:** Delta-T pişirme sistemi bir iç sıcaklık incelemesiyle kullanılmalıdır. **DELTA T** pişirme sistemi sayesinde yemekler yavaşça ve hassasiyetle pişer, böylece besin kaybı minimize edilip lezzet optimize edilir.

### COOKING SYSTEM DELTA T

In case we have to draw up a parade on the cooking typologies considering the cooking results, **DELTA T** cooking system must be classed first.

**Aim:** Thanks to the **DELTA T** cooking system you can achieve high quality results, as a result of the gradual and gentle penetration of the heat flow into the food. Food cooks slowly and gently. As a consequence, the organoleptic features as well as the juicy part of the food have been preserved, food loss is minimized and flavour is optimized.

**Functioning:** **DELTA T** cooking system functions by keeping the difference between core and cooking chamber temperature constant. Temperature inside the cooking chamber raises as core temperature increases. You do not have to set up neither time nor cooking temperature. You only have to select the temperature differential gear (Delta) and the core temperature, you want the food to reach at the end of the cooking. Our **ChefLux™** convection ovens will do the rest. **DELTA T** cooking system must be employed with the core temperature probe. Thanks to the **DELTA T** cooking system food cooks slowly and gently. This minimizes food loss and optimizes flavour.

### SET-UP EXAMPLE

The digital control panel has been clearly designed for a complete cooking cycle, by setting all the important parameters, to obtain an excellent cooking. Every cooking cycle can be programmed in 4 steps.

**For every cooking phase, you can select the following parameters:**  
• Time; • Steam; • Drying; • Temperature of the cooking chamber.

70 memory places are available.

Accessories can also be controlled by the digital control panel:

• Provers (time; temperature; manual water injection);  
• Hood (ON/OFF; suction speed); • Steam condenser (ON/OFF); • **Rotor•KLEAN™** (washing programs).

### AYARLAMA ÖRNEĞİ

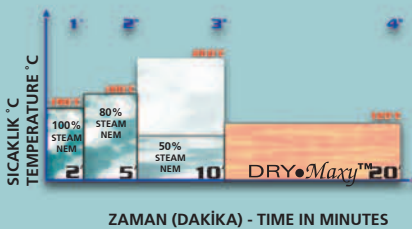
Dijital kontrol paneli, mükemmel bir pişirme devri için özenle dizayn edilmiştir. Harika bir pişirme için tüm önemli parametreler ayarlanır. Her pişirme devri 4 basamakta programlanabilir:

**Her pişirme fazı için şu parametreleri seçebilirsiniz:**  
• Zaman • Buhar • Kuruma • Pişirme oda (iç) sıcaklığı  
• İç sıcaklık

70 Program hafızası mevcuttur.

Aksesuarlar da dijital kontrol paneli ile kontrol edilebilir:

• Mayalama Dolabı (zaman, sıcaklık, manuel su enjeksiyonu) Davlumbaz (aç/kapa: emiş hızı)  
• Buhar kondansatörü (aç/kapa) • **Rotor•KLEAN™** (yıkama programları)



## OVENS PLANET®

FONKSİYONLAR  
FUNCTIONS

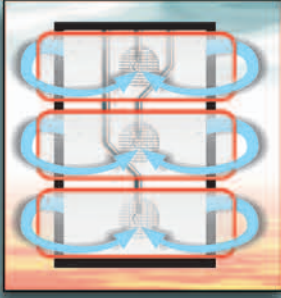
## HAVA•Maxy™

**Amaç:** Konveksiyonlu fırınlar hava akımıyla çalıştığından çok önemlidir. Isı transferi ve boşluk içinde yayılımı sayesinde yemek pişer. Havalandırma performansı pişirme için esastır.

**Çalışma:** Çalışma ve testlerin sonucu olarak aşağıdaki unsurlarla havalandırma optimize edilmiştir:

- Fırın içinde hava akışı
- Tersine dişli motorlar
- Diğer spesifik tamamlayıcı parametreler

Pişirme modülü; laboratuvar testleri sonucu optimize edilmiş ve daha büyük ebatlardaki fırınlarda da tekrarlanmıştır.



**Aim:** Air flow is extremely important in the convection ovens because thanks to it, the heat is transferred and spread inside the cavity and the food is cooked. As a consequence, the ventilation performances are fundamental to obtain even cookings.

- on all the points of a single pan;
- on all the pans.

**Functioning:** The ventilation is optimized as a result of studies and tests on the following elements:

- the air flow inside the cavity;
- motors with reversing gear;
- other specific complementary parameters.

The cooking module is optimized as a result of laboratory tests, and it is repeated for ovens of bigger dimensions.

## BUHAR•Maxy™

**Amaç:** Anında buhar üretimi şunlar için esastır:

- Boşluk; buharla hızla dolar
- BUHAR •Maxy™ sistemi sayesinde 100°C'de, daha düşük-daha yüksek sıcaklıklarda buhar üretilebilir.

**Çalışma:**

⚡ **ELEKTRİKLİ:** Boşaltılan su fanlar tarafından yüksek hızda atomize edilir ve ısıtıcı eleman tarafından buharlaştırılır. Sonuç olarak buhar işlemin başlangıçlarında ve 100°C den daha düşük sıcaklıklarda bile üretilebilir.

🔥 **GAZLI:** Fanlar tarafından çok yüksek hızda atomize edilen su ısı değiştiricide buharlaştırılır.

BUHAR •Maxy™ sayesinde UNOX müşterileri 10 yıldır sebze haşlamalarında tamamen memnun edilmiştir



**Aim:** The creation of instantaneous steam is fundamental for:

- The cavity to be quickly saturated with steam;

Thanks to STEAM •Maxy™ system the steam can be produced at 100°C, or even at lower and higher temperatures.

**Functioning:**

⚡ **ELECTRIC:** The water poured in is nebulized by fans at high speed and vaporized on the heating element. As a result, the steam is produced from the very beginning of any operation and at a temperature which is lower than the usual 100°C.

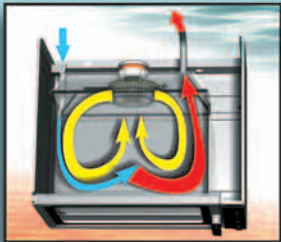
🔥 **GAS:** The water poured in is nebulized by fans at high speed and vaporized on the heat exchanger.

Thanks to STEAM •Maxy™ system UNOX customers have been completely satisfied in the boiling of vegetables for 10 years.

## KURU•Maxy™

**Amaç:** KURU •Maxy™ sistemi sayesinde nem, boşluğun dışına tamamen atılır. Genelde boşluk içinde nemli bir hava üretilir. Nemli havayı oda dışına atmanın önemini hesaba katmayız. İçeride kuru bir çevre üretme yoluyla yemeğin kurumasını ve kapı açıldığında nem bulutu oluşmamasını garanti ederiz. Bu özellik piyasada takdir ve UNOX dünya markası fırınlarımızın teminatıdır.

**Çalışma:** Soğuk havayı çeker, enjekte edilen ve pişen yemeğin içerdiği nemli havayı dışarı atar. Bu yolla hem kuru bir ortam hem de kuru bir yemek elde edebilirsiniz. KURU •Maxy™ sistemi, pastane ürünleri için tavsiye edilir. Yemeğin iç yapısını kurutur. Sonuçta daha gevrek, ağızda dağılır ve leziz yemekler elde edilir.



**Aim:** Thanks to the DRY •Maxy™ system the humidity is completely pushed out of the cavity. Usually we only make sure to create a damp environment inside the cavity while we don't consider the importance of pushing the damp air out of the chamber, creating a dry environment inside it. Acting in this way, we will guarantee the drying of the food and will avoid the creation of a cloud of steam at the opening of the door. This is a unique feature on the market and guarantees our ovens the UNOX WORLD PATENT.

**Functioning:** It pulls in cool air and pushes out damp air created both by the water injected in the cavity and by the humidity contained in the food you are baking. In this way, you force both the creation of a dry environment and the drying of the food. The employ of DRY •Maxy™ system is particularly recommended in case you are baking bakery products (Bread and Pastry), especially if they are frozen. As it dries the internal structure of the food, the result is crispier, more crumbly and more tasty.



## FONKSİYONLAR FUNCTIONS

## FIRINLAR DÜNYASI®

### Spido•GAZ™



**Amaç:** Isıtma sistemi *Spido•GAZ™* sahasındaki son gelişmedir. Şu maksatlarla üretilmiştir:

- Isıtma ve pişirme performansı
- Gaz fırınlarının gücünü artırıp elektrik fırınları kadar hızlı hale getirmek.
- Tekli tava dahil tüm tavalarda pişirmede maksimum üniformluğu bulmak.
- Fırınları güvenli, emniyetli kılmak.

Çalışma ve testler fırınlarımızı bir **DÜNYA MARKASI** olarak tanımak sonucuna ulaşmak içindir.

**Çalışma:** Ana fonksiyonel özellikler şunlardır:

- 2 adet iliklenir havalandırma bacalı sistem yapısı
- Kaynaklı conta bulunmaması (Bu; fırını yüksek sıcaklıkta kaynaklı contanın su ile temasından oluşacak zararlarından korur.)
- Büyük çapı sayesinde yüksek ısı kapasiteli bacalar.
- Hava akışını daha kolay hale getiren havalandırma bacalarının yuvarlak yapısı sayesinde boşlukta sıcak havanın üniform dağılımı
- Özel refrakter çelik kullanımı

**Aim:** The heating system *Spido•GAZ™* is the latest development in the field. It has been created for the following purposes:

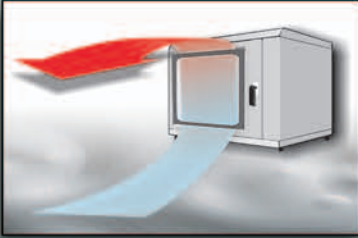
- to increase the power of gas ovens, so that their heating and cooking performances are as quick as those of electric ovens;
- to find the best uniformity of cooking on the single pan and among all pans;
- to make the oven safe and reliable.

Studies and tests made on our products to achieve these results have granted our ovens a **WORLD PATENT**.

**Functioning:** The main functional features are as follows:

- construction of the system with two buttoned up vent stacks;
- absence of welded joints (this prevents the ovens from any damage caused by water contact with welded joints at high temperature);
- stacks with high heating capacity, thanks to a large diameter;
- uniform distribution of warm air in the cavity, thanks to the rounded shape of the vent stacks which makes the air flow easier;
- employ of special refractory steel.

### Protek•EMNİYET™



**Amaç:** UNOX tarafından çalıştırılan sistem, kullanıcının güvenliğini garanti etmek içindir.

Amaç; fırının dış yüzeyi veya cam ile kullanıcının temasında ısıyı uzaklaştırmaktır.

**Çalışma:** Aşağıdaki unsurlarla amaca ulaşılır:

- Boşluğun dış izolasyonu 1. kalite izolasyon malzemesidir. Bu sayede fırın boşluğundan ısı akışı çok büyük oranda azaltılır.
- Fırın boşluğu izolasyonu ile fırının dış gövdesi arasındaki hava boşluğu sayesinde kullanıcının temas ettiği fırın dış yüzeyinde ısınma çok büyük oranda azaltılır.
- Camlara uygulanan film ile ısı ışınlarını dışarıya yayılımı bloke edilip boşluk içine geri yansımaları sağlanır.
- Kapı camları arasındaki hava boşluğu sayesinde dış cam soğuk kalır. Bu da sürekli temiz hava akımına imkan verir.

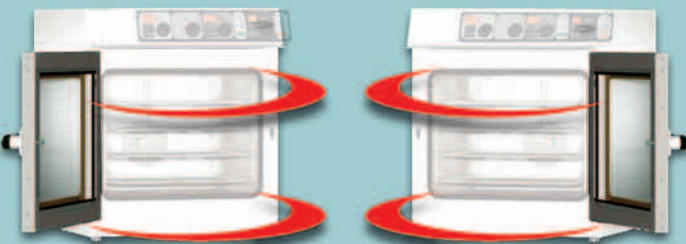
Taze hava yukarı doğru itilir sonra da dış camın ısısının yükselmesine sebep olan sıcak hava da 2 cam arasındaki boşluk dışına itilir.

**Aim:** *Protek•SAFE™* is a system specifically studied by UNOX to guarantee the user's safety. The purpose is to avoid burns to the users in case of contact with the glass or the outer body of the ovens.

**Functioning:** The aim is reached thanks to the following elements:

- Outer insulating of the cavity with a first quality insulating material, thanks to which the heating from the cavity is drastically reduced;
- Air space between the heat insulation of the cavity and the outer body of the oven, thanks to which the heating of the outer surface of the body, the one usually touched by the user, is drastically reduced;
- Application of a film on both glasses, thanks to which the flow of heating rays towards the outside is blocked as it is reflected to the interior of the cavity;
- The external door glass remains cool thanks to an air space between the two door glasses. This allows a constant flow of fresh air. The fresh air pushes to the top, and then out of the space between the two glasses, the hot air which is the main reason for overheating of the external glass.

## ÇİFT TARAFLI AÇILIR KAPI - REVERSIBLE DOOR



Kapı açılmayönu kolaylıkla ve istenen zamanda değiştirilebilir. Fırın kapısı; 2 adet mikroanahtar ve 2 adet el sürgüsü ile donatılmıştır (sağda ve solda). İşlemi gerçekleştirmek için sadece kapı üzenisinin 6 adet sabitleyici vidasını açıp onları yeni pozisyonlarına çevirmek yeterlidir.

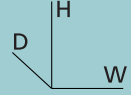
The direction of the door opening can be changed at any time and is extremely easy. The oven is already equipped with two door microswitches and two handle latches (one on the right and one on the left side). You only need to unscrew the 6 fixing screws of the door stirrups and screw them back in in the new position.



OVENS PLANET®

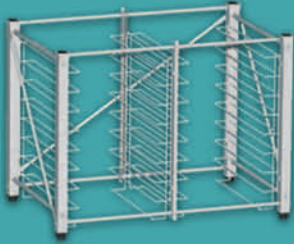
ChefLux™

## AKSESUARLAR ACCESSORIES



**ARABA:** Kapalı sırtlı,kenar duvarlı ve tekerli  
Support with closed back and side walls with wheels.  
Modelleri için **400/600/800** For models

**XR 501**  
KAPASİTE - CAPACITY: 14 GN 1/1  
ARALIK(MESAFE) - PITCH: 75 mm  
EBATLAR - DIMENSION:  
940 x 665 x 757 WxDxH mm  
AĞIRLIK - WEIGHT: 38 kg



**STAND**  
Modelleri için **400/600/800** For models

**XR 401**  
KAPASİTE - CAPACITY:18 GN 1/1  
ARALIK(MESAFE) - PITCH: 75 mm  
EBATLAR - DIMENSION:  
940 x 600 x 713 WxDxH mm  
AĞIRLIK - WEIGHT: 16,2 kg

5



**ARABA:** Kapalı sırtlı,kenar duvarlı ve tekerli  
Support with closed back and side walls with wheels.  
Modelleri için **300/700** For models

**XR 531**  
KAPASİTE - CAPACITY: 14 GN 1/1  
ARALIK(MESAFE) - PITCH: 75 mm  
EBATLAR - DIMENSION:  
830 x 665 x 757 WxDxH mm  
AĞIRLIK - WEIGHT: 35 kg



**STAND**  
Modelleri için **300/700** For models

**XR 090**  
KAPASİTE - CAPACITY: 9 GN 1/1  
ARALIK(MESAFE) - PITCH: 75 mm  
EBATLAR - DIMENSION:  
707 x 600 x 713 WxDxH mm  
AĞIRLIK - WEIGHT: 12 kg



**STAND**  
Modelleri için **XV 203 G** For

**XR 030**  
KAPASİTE - CAPACITY: 9 435x315 mm  
ARALIK(MESAFE) - PITCH: 75 mm  
EBATLAR - DIMENSION:  
595 x 600 x 740 WxDxH mm  
AĞIRLIK - WEIGHT: 10 kg



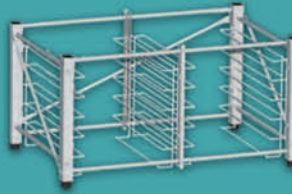
**TEKERLEKLER - WHEELS**  
Modelleri için **XR 501- XR 502 - XR 531 - XR 532**  
For models

**XR 622**  
H: 105 mm  
CİHAZ 4 TEKERLEK İLE TAMAMLANIR: 2  
TEKERLEK FRENLİ - 2 TEKERLEK FREN SİZ  
4 WHEELS COMPLETE KIT: 2 WHEELS WITH  
BREAK - 2 WHEELS WITHOUT BREAK

**FIRIN KİTİ:** Kapalı sırtlı, kenar duvarlı / ortadaki destek, bir fırın  
diğerinin üzerine gelecek şekilde 2 fırını birleştirmek içindir.  
Support with closed back and side walls / intermediate support to assemble two ovens one  
on top of the other. Modelleri için **0400/600** For models



**XR 532**  
KAPASİTE - CAPACITY: 6 GN 1/1  
ARALIK(MESAFE) - PITCH: 75 mm  
EBATLAR - DIMENSION:  
940 x 665 x 325 WxDxH mm  
AĞIRLIK - WEIGHT: 18 kg



**STAND**  
For models - 400/600/800 Modelleri için

**XR 402**  
KAPASİTE - CAPACITY: 12 GN 1/1  
ARALIK(MESAFE) - PITCH:75mm  
EBATLAR - DIMENSION:  
940 x 600 x 488 WxDxH mm  
AĞIRLIK - WEIGHT: 14,2 kg

**FIRIN KİTİ:** Kapalı sırtlı, kenar duvarlı / ortadaki destek, bir fırın  
diğerinin üzerine gelecek şekilde 2 fırını birleştirmek içindir.  
Support with closed back and side walls / intermediate support to assemble two ovens one  
on top of the other. Modeli için **300** For model



**XR 532**  
KAPASİTE - CAPACITY: 6 GN 1/1  
ARALIK(MESAFE) - PITCH:75 mm  
EBATLAR - DIMENSION:  
830 x 665 x 325 WxDxH mm  
AĞIRLIK - WEIGHT: 18 kg



**STAND**  
Modelleri için **300/700** For models

**XR 091**  
KAPASİTE - CAPACITY: 6 GN 1/1  
ARALIK(MESAFE) - PITCH: 75 mm  
EBATLAR - DIMENSION:  
707 x 600 x 488 WxDxH mm  
AĞIRLIK - WEIGHT: 10,4 kg



**ASKI KİTİ - HANGER KIT**  
Modeli için **200** For models

**XR 630**

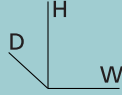


**TEKERLEKLER - WHEELS**  
Modelleri için **XR 401-XR 40 -XR 090-XR 091-XR 030**  
For models

**XR 621**  
H: 105 mm  
CİHAZ 4 TEKERLEK İLE TAMAMLANIR: 2  
TEKERLEK FRENLİ - 2 TEKERLEK FREN SİZ  
4 WHEELS COMPLETE KIT: 2 WHEELS WITH  
BREAK - 2 WHEELS WITHOUT BREAK



## AKSESUARLAR ACCESSORIES



## FIRINLAR DÜNYASI®



**KİT SEPETİ - KIT BASKET**  
Modelleri için **XV 1003 G** For model

### XR 740

**KAPASİTE - CAPACITY:**  
10 GN 2/1 o/or 20 GN 1/1  
**ARALIK(MESAFE) - PITCH: 67 mm**  
**EBATLAR - DIMENSION:**  
679 x 680 x 868 WxDxH mm



**KİT SEPETİ - KIT BASKET**

Modelleri için **XB 803 G - XG 813 G** For models

### XR 721

**KAPASİTE - CAPACITY: 12 GN 1/1**  
**ARALIK(MESAFE) - PITCH: 67 mm**  
**EBATLAR - DIMENSION:**  
679 x 425 x 868 WxDxH mm



**KİT SEPETİ - KIT BASKET**

Modelleri için **XB 803 G - XG 813 G** For models

### XR 821

**KAPASİTE - CAPACITY:**  
10 400 x 600  
**ARALIK(MESAFE) - PITCH: 80 mm**  
**EBATLAR - DIMENSION:**  
679 x 425 x 868 WxDxH mm



**ARABA - TROLLEY**

Modelleri için **XV 1003 G - XB 803 G - XG 813 G** For models

### XR 912

**EBATLAR - DIMENSION:**  
714 x 894 x 772 WxDxH mm  
**AĞIRLIK - WEIGHT: 15,2 kg**

Sadece elektrikli modeller için  
Only for electric ovens



**DAVLUMBAZ - HOOD**

Modelleri için **XB 400/600/800** For models

### XC 503

**EBATLAR - DIMENSION:**  
940x1110x370 WxDxH mm  
**GÜÇ - POWER: 300 W**  
**VÖLTAJ - VOLTAGE: 230 V~**  
**AĞIRLIK - WEIGHT: 35 kg**

FIRIN TARAFINDAN DİJİTAL  
KONTROLLÜ  
DIGITALLY CONTROLLED  
BY OVEN



**BUHAR KONDANSATÖRÜ**  
STEAM CONDENSER

### XC 111

**EBATLAR - DIMENSION:**  
231 x 132 x 732 WxDxH mm  
**GÜÇ - POWER: 10 W**  
**VÖLTAJ - VOLTAGE: 230 V~**



**DUŞ KİTİ - SHOWER KIT**

### XC 201



**BASINÇ KİTİ (POMPA)**

**PUMP KIT**  
Modelleri için **XG 413 G - XV 303 G - XV 203 G - XVT 203 G** For models

### EL 080

**GÜÇ - POWER: 10 W**  
**VÖLTAJ - VOLTAGE: 230 V~**



**HAVA REDÜKSİYON KİTİ**

**AIR REDUCTION KIT**

### XC 250

**Çap - Diameter: 110 mm**  
**1 motor için 1 levha - 1 plate for 1 motor**



OVENS PLANET®

## TAVA VE IZGARALAR PANS AND GRIDS

Gastronorm Kaplar 1/1 (530x325 mm) - Gastronorm containers 1/1



**Tava GN 1/1 Paslanmaz Çelik**  
Pan GN 1/1 Stainless Steel

> 0311.11020.10



**Tava GN 1/1 Paslanmaz Çelik**  
Pan GN 1/1 Stainless Steel

> 0311.11040.10



**Tava GN 1/1 Paslanmaz Çelik**  
Pan GN 1/1 Stainless Steel

> 0311.11065.10



**Tava GN 1/1 Çelik Perfore**  
Pan GN 1/1 Stainless Steel perforated

> 0311.11020.21



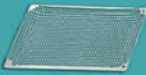
**Tava GN 1/1 Çelik Perfore**  
Pan GN 1/1 Stainless Steel perforated

> 0311.11040.21



**Tava GN 1/1 Çelik Perfore**  
Pan GN 1/1 Stainless Steel perforated

> 0311.11065.21



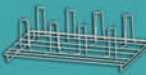
**Düz Izgara GN 1/1 Paslanmaz Çelik**  
Grid Flat GN 1/1 Stainless Steel

> 0313.00011.20



**Izgara GN 1/1 Paslanmaz Çelik Patates Kızartması için**  
Grid GN 1/1 Stainless Steel for French Fries

> GRP 815



**Izgara GN 1/1 Paslanmaz Çelik Tavuk Izgara için (530x325)**  
Grid GN 1/1 Stainless Steel to Grill Chickens (530x325)

> GRP 810

Gastronom Kaplar 2/3 (353x325 mm) - Gastronorm containers 2/3



**Tava GN 2/3 Paslanmaz Çelik**  
Pan GN 2/3 Stainless Steel

> 0311.23040.10



**Tava GN 2/3 Paslanmaz Çelik Perfore**  
Pan GN 2/3 Stainless Steel Perforated

> 0311.23040.21



**UNOX KOLONLARI**  
**COLONNE UNOX**

**FIRINLAR DÜNYASI®**



Aksesuar ve fırın kombinasyonlarına bazı örnekler - Some example of combination of ovens and accessories

**MODÜLER YAPI**

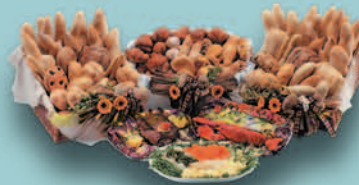
Gastronomik **ChefLux™** buhar konveksiyon fırınlarıyla, 2 veya daha çok cihazı; üst üste yerleştirerek daha geniş yer imkanı elde edilir ve bu yolla aynı kapasiteli fırınlardan daha büyük boyutlarda elde edilir. **UNOX** modülerliğinin avantajlarından bazıları şunlardır:

- **Çok farklı** pişirme şartlarıyla (sıcaklık, nem, zaman) farklı yemek çeşitleri **aynı anda farklı çeşit yemek pişirme imkanı** (1 cihazdan fazlası mevcut olduğundan)
- **İşlem maliyetleri azaltılır;** çünkü eğer iş miktarı fazla değilse tek fırının çalıştırılması pişirme için yeterli olacaktır.

**MODULAR STRUCTURE**

With the convection steam ovens for gastronomy **ChefLux™** it is possible to create a large number of module placing two or more appliances one on top of the other and obtaining in this way the same capacity of ovens with bigger dimensions. The advantages of **UNOX** modularity are simple:

- Possibility **to bake at the same time and types of food** with **very different** baking requirements (temperature, humidity, time) since more than one appliance are available;
- **Reduction of operating costs** because, if the amount of work is not vast, the employ of one oven is enough achieve to a perfect cooking.





## TARİF KİTABI

Unox'un **ChefLux™** buhar fırınları tarif kitabı ücretsizdir.

## FİLM

Video teyp; Dijital kullanım ile ilgili bazı bilgiler sunulur. Fax aracılığıyla satış departmanımıza da danışabilirsiniz. (katılım giderleri 10,00 €'dur)

## MONTAJ VE SERVİS

Müşteri servisimiz ihtiyaç duyduğunuzda bize ulaşmanız içindir. Özellikle büyük ebatlı cihazların doğru çalışması için doğru montaj şarttır ve bu yüzden aklınızdan geçen her türlü soru için bizi arayabilirsiniz.

## RECIPE BOOK

UNOX invites you to ask for a recipe book for **ChefLux™** convection humidity ovens completely free of charge.

## MOVIE

The video tape (VHS) is now available; it gives you some precious instructions on the use of the digital control. Ask for it with a fax to our Sales Dept (Contribution to the expenses 10,00 €/each)

## INSTALLATION AND SERVICE

Our Customer Service invites you to contact us for every kind of information you may need it, especially in case you have to install appliances of bigger dimensions. A correct installation is an essential requirement for a correct functioning. So, do not hesitate to call us for any doubt you might have.

**öztiryakiler®**

"Mutfak Standardı"

Bahriye Cad. No:62 Kasımpaşa/İstanbul

Tel: (0212) 238 83 00 / 3 hat

Faks: (0212) 250 82 68

oztiryakiler@oztiryakiler.com.tr - www.oztiryakiler.com.tr