



jsme tu pro Vás od r.1991

Prostřední Nová Ves 22
507 81 LÁZNĚ BĚLOHRAD
e-mail: info@gastro-servis-hofman.cz
www.gastro-servis-hofman.cz
tel: 493 792 510 / 777 692 510

Konvektomaty UNOX MIND.Maps – moderní úsporné stroje v ČR s jednoduchou obsluhou pomocí dotykové displeje a bohatou variabilitou příslušenství

Firma UNOX S.p.A. - jeden z největších výrobců a dodavatelů konvektomatů na světě
- nejnovější technologie na trhu

www.unox.com

Konvektomaty této značky používají řadu vlastních řešení a patentů, které slouží k zjednodušení stroje (snižuje se poruchovost) a k snížení spotřeby stroje, při zachování či vylepšení vlastností a funkcí. Některá řešení předběhla dobu i konkurenci svojí kvalitou a efektivností. Vše toto v praxi znamená nadčasovost a vysokou užitnou hodnotu stroje při současné velmi dostupné ceně v porovnání s konkurencí.

DRY.Maxi absence vlhkosti, podtržení chuti

Patentovaná technologie umožní okamžitý odchod vlhkosti z komory konvektomatu a vytvoření ideálních podmínek pro přípravu pokrmů suchým vzduchem, což oceníte u pečení, smažení, grilování – vše bude křupavé, křehké při zachované chuti a váhy potraviny.

STEAM.Maxi dokonalost v páře

Patentovaná technologie pro šetrné vaření v páře od teploty již 35°C. Umožňuje přeměnit v páru až 3 x více vody než u tradičních injekčních konvektomatů. Při srovnání s bojlerovým systémem je tento systém srovnatelný a někteří uživatelé tvrdí že i lepší ☺ v kvalitě páry. Zcela jistě je, ale levnější a hospodárnější.

AIR.Maxi rovnoměrné vaření, nekompromisní kvalita

Patentovaná technologie zaručuje dokonalou distribuci tepla a vzduchu uvnitř varné komory. Jedná se o systém více ventilátorů se zpětným chodem a vysokými otáčkami. 10 možností nastavení rychlosti ventilátoru – vždy si zvolíte optimální rychlost proudění vzduchu podle pokrmu.

UNOX.Care plně automatické mytí konvektomatu bez ručního vkládání chemie

5 mycích programů podle stupně znečištění (1 x bez použití chemie)
Obsluha není nucena při každém mytí s potřebnou chemií manipulovat a tím je dodržena vysoká hygiena v kuchyni.

ADAPTIVE.Cooking profesionální vaření se 100 % výsledkem

Patentovaná technologie vytváří z konvektomatu CHEFTOP MIND.Maps inteligentní zařízení zaručující výsledek varného procesu. Tento systém optimalizuje nastavené parametry a zdokonaluje průběh a výsledek varného procesu, který je navíc díky systému složitelný a kdykoliv je tedy můžete zopakovat.

MIND.Maps vaření a osobitý styl jedním pohybem

Patentovaná technologie, kdy jedním pohybem ruky nastavíte či vymyslíte vlastní recept na dotykovém displeji – rychlé, přesné a úsporné na čas.

UNOX.PURE systém změkčení a úpravy vody

Velmi šetrný k materiálu konvektomatu a tím prodlužuje jeho životnost – oproti klasickým změkčovačům, které nejsou příliš vhodné pro stroje s vyšší provozní teplotou funguje bez obsluhy. Pokud je potřeba výměna kartuše, konvektomat Vám to sám oznámí na displeji.

Výhody oproti konkurenčním boilerovým i klasickým injekčním strojům:

- jedná se o stroje bez boileru, přesto s párou srovnatelnou a v některých fázích vaření i lepší díky větší nasycenosti prostoru konvektomatu parou, s možností provozu páry s vyšší teplotou (přehřáté) než u boileru, kde je max. 98°C
 - odpadá zavápnění a následné čištění boileru = úspora za chemii a náklady na servis **boiler je bezpochyby nejporuchovější součástí konvektomatu**
 - spotřeba vody je jen pro výrobu páry, ta je k dispozici ihned a v plném rozsahu – úspora za vodu a její ohřívání v boileru, kde i když není používán parní režim dochází k jejímu ohřívání a proplachování boileru pro jeho čištění, což je běžně podle velikosti 40 až 80 l/hod u boilerových strojů!!

Právě pro energetickou náročnost a poruchovost je boilerový systém již překonán a nahrazován jinými systémy se stejně kvalitní párou u předních výrobců konvektomatů.

- jedná se o stroj, který je konstruován do 260°C, ale přesto umí totéž, co ostatní, které musí být až na 300°C
 - to umožňuje soustava ventilátorů s topnými tělesy
 - v případě požadavku teploty na 300°C je i tato možnost za příplatek
- nižší nutný příkon vzhledem k nižší potřebné max. teplotě v komoře = velká úspora el. energie
- mytí je plně automatické bez manipulace s chemií při každém mytí, jen zmáčknete tlačítko dle pokynů na displeji stroje, který Vám doporučí i intenzitu mytí dle znečištění, je třeba jen doplňovat mycí prostředek v zásobníku
- perfektní odvětrávání komory konvektomatu (DRY.Maxi) umožňuje perfektní přípravu smažených a grilovaných jídel – řízky, hranolky apod. V celém prostoru stejný výsledek za pár minut s minimem námahy
- příslušenství stroje – vyvinutím vlastního příslušenství pro Unox konvektomat máte možnost nejen klasického vaření, ale také není žádný problém pizza, pečivo, steaky, grilovaná zelenina a řada dalších věcí dle potřeby
- velmi jednoduché ovládání - intuitivní a lehce srozumitelné i pro obsluhu, která s konvektomatem nikdy nepracovala
- profi podpora od kuchaře firmy Unox po celou dobu, co stroj používáte – v pracovní době lze volat na telefonní číslo pro radu v případě problémů či neuspokojivého výsledku při vaření
- přímé obchodní zastoupení pobočkou Unox v ČR – Praha, tedy bez jakéhokoliv mezičlánku navíc – Váš případný problém či nedostatek je ihned řešen přímo zaměstnanci výroby
- rozteč zásuvů je vždy 67 mm – tedy použití nepoužívanější hloubky gastronádob 65 mm je vždy možné v plné kapacitě, ne tedy jako u jiných strojů, kde je rozteč např. 60 mm a osazení (a tím i kapacita), je poloviční, neboť se musí gastronádoby vkládat ob jeden zásuv. Na přání lze, ale toto upravit dle potřeb zákazníka.
- záruční doba je až 40 měsíců. Kdykoliv lze po skončení vaření stiskem tlačítka na ovládacím panelu vyvolat náklady na energii, které byly potřeba na vaření daného produktu – lze tedy jednoduše sledovat náklady na provoz
- k dispozici je servisní a diagnostický systém hlášení chyb a poruch, přes wifi až k servisu
- k dispozici je výpis HACCP

Pro ověření vlastností stroje a vyzkoušení jeho funkcí je možnost bezplatného zapůjčení stroje na časově omezenou dobu tj. cca 2 – 3 týdnů.





jsme tu pro Vás od r. 1991



PROČ KOUPIIT KONVEKTOMAT NEBO PEKAŘSKOU PEC UNOX

- *moderní a úsporný stroj*
- *velká variabilnost vybavení, velikostí, kapacity a funkcí strojů*
- *možnost volby energie (elektro/plyn) a ovládání (od jednoduchého manuálního až po digi s programováním)*
- *po dobu životnosti zpětná vazba a stálá péče výrobce, kontakt na „kuchaře,, pro řešení problémů a průběžně zaškolení na využití vlastností stroje*
- *mnoho možností příslušenství pro plné využití stroje v různých typech provozů*

PROČ ZROVNA U NAŠÍ FIRMY



- *prodáváme konvektomaty a pece jen této značky*
- *víme, že je jedna z nejlepších a plně se soustředíme na využití všech vlastností a možností strojů této značky*
- *jsme autorizovaný prodejním střediskem GOLD DEALER UNOX*
- *jsme autorizovaným servisním a montážním střediskem PLATINUM SERVIS UNOX*
- *absolvujeme pravidelná servisní i obchodní školení*
- *vzhledem k velkému počtu námi prodaných strojů UNOX s nimi máme velké zkušenosti z provozu, tedy i zpětnou vazbu od uživatelů*
- *základní sety náhradních dílů máme skladem pro okamžitou potřebu*
- *v případě nutnosti umíme zapůjčit stroj UNOX*
- *bezplatné poradenství a pravidelné návštěvy za účelem řešení problémů při vaření a dalšího proškolení obsluhy pro využití všech vlastností stroje*
- *bezplatné aktualizace software stroje na nejmodernější verzi*
- *máme přehled o všech akcích výrobce a plně je využíváme ve prospěch zákazníka*
- *máme přehled o všech typech a modelech a vždy doporučujeme pro zákazníka dle jeho potřeb ten nejvhodnější stroj včetně příslušenství*
- *v případě zájmu o stroj jej předvedeme u Vás nebo s námi můžete navštívit zdarma předváděcí centrum UNOX v Praze*
- *máme téměř 30 let zkušeností v podnikání, prodeji a servisu gastro zařízení*

Lázně Běláhořad dne: 2020/07

Jaromír Hofman – jednatel firmy ©

