



SAMMENLIGNING AF UNOX OVNE - VERDENS MEST SOLGTE

	LINEMICRO (ANAL. MINIOVN)	LINEMISS (ANAL. MINIOVN MED DAMP)	BAKERLUX (BAKE-OFF)	BAKERTOP ONE (BAKE-OFF & KOMBIOVN)	BAKERTOP PLUS (BAKE-OFF & KOMBIOVN)	CHEFLUX (ANAL. KONVEKTIONSOVN)	CHEFTOP ONE (KOMBIOVN)	CHEFTOP PLUS (KOMBIOVN)
Pladestørrelse	34,2 x 24,2 el. 46 x 33 el. 40 x 60 cm	46 x 33 el. 40 x 60 cm	46 x 33 el. 40 x 60 cm	40 x 60 cm	40 x 60 cm	GN 1/1 (53 x 32,5 cm)	GN 1/1 (53 x 32,5 cm)	GN 1/1 (53 x 32,5 cm)
Fås i kompakt-version	Nej	Nej	Nej	Nej	Nej	Nej	5 x GN 2/3	5 x 2/3 el. 5 x 1/1 og 10 x GN 1/1
Antal stik (plader)	3 eller 4 plader	3, 4, 6, 10 og 16 plader	3,4,6 og 10 plader	4, 6, 10 og 16 plader	4, 6, 10 og 16 plader	5, 7, 12 og 20 plader	3, 5, 7, 10 og 20 plader	5, 7, 10 og 20 plader
Afstand mellem stik	7,5 cm	7,5 cm	7,5 cm	8 cm	8 cm	6,7 cm	6,7 cm	6,7 cm
Temperatur	+ 30 til +260 grader	+ 30 til +260 grader	+ 30 til +260 grader	+ 30 til +260 grader	+ 30 til +260 grader	+30 til + 260 grader	+30 til + 260 grader	+30 til + 260 grader
Hængsling	Bundhængslet	Bundhængslet	Bund el. sidehængslet	Sidehængslet	Sidehængslet	Sidehængslet	Sidehængslet	Sidehængslet
Blæser hastigheder	1	1	2	4	4	1	4	4
Timer	Ja	Ja	Ja	Ja	Ja	Ja	Ja	Ja
Opskrifter og display	Nej	Nej	Ja	Ja	Ja	Nej	Ja	Ja
Damp (STEAM.Maxi er bedst. PRESSURE.Steam er nødvendig til f.eks. ris og dumplings)	Nej	Ja (STEAM.Plus)	Ja (STEAM.Plus), på nær GO	Ja (STEAM.Maxi)	Ja (STEAM.Maxi og PRESSURE.Steam)	Ja (STEAM.Plus)	Ja (STEAM.Maxi)	Ja (STEAM.Maxi og PRESSURE.Steam)
Vaskesystem (SENSE.Klean estimerer hvor stort behovet for rengøring er og sparer dermed unødige ressource)	Nej	Nej	Nej	Ja	Ja (SENSE.Klean)	Nej	Ja	Ja (SENSE.Klean*)
CLIMALUX™ (Sensor der måler luftfugtighed og justerer automatisk så det matcher opskriften)	Nej	Nej	Nej	Nej	Ja	Nej	Nej	Ja
AUTO.Soft (Regulerer temperaturstigningen for at garantere optimal varmfordeling.)	Nej	Nej	Kun på MASTER	Nej	Ja	Nej	Nej	Ja
SMART.Preheating (Sætter den optimale forvarmningstemperatur, for at garantere bedre resultat ved gentagne bagninger.)	Nej	Nej	Kun på MASTER	Nej	Ja	Nej	Nej	Ja
ADAPTIVE.Cooking (Ved at registrere ændringer i temperatur og luftfugtighed, ændrer den opskriften undervejs)	Nej	Nej	Kun på MASTER	Nej	Ja	Nej	Nej	Ja
Varmluft (AIR.Maxi er bedst da blæseren kører begge veje.)	Ja	Ja	Ja	Ja	Ja (AIR.Maxi)	Ja	Ja	Ja (AIR.Maxi)
EFFICIENT.Power (Hurtig og præcis temperaturstigning (Energy Star))	Nej	Nej	Kun på MASTER	Nej	Ja	Nej	Nej	Ja
AUTO.Matic (Automatisk åbning af dør efter endt bagning)	Nej	Nej	Kun på MASTER	Nej	Ja	Nej	Nej	Ja
MULTI TIME (Flere opskrifter/retter inde i ovnen samtidig)	Nej	Nej	Kun på MASTER	Nej	Ja	Nej	Nej	Ja
MISE-EN-PLACE (Flere retter klar samtidig)	Nej	Nej	Nej	Nej	Ja	Nej	Nej	Ja
Frisk kammer hver gang (DRY.Maxi er bedst)	Ja (DRY.Plus)	Ja (DRY.Plus)	Ja (DRY.Plus)	Ja (DRY.Maxi)	Ja (DRY.Maxi)	Ja (DRY.Plus)	Ja (DRY.Maxi)	Ja (DRY.Maxi)
Kernetemperatur, indstik (Vigtigt til kød)	Nej	Nej	Nej	Ja	Ja	Nej	Ja	Ja
Mulighed for dampkondensator*	Nej	Ja	Ja	Ja	Ja	Nej	Ja	Ja
Ovne kan stables oven på hinanden, ved køb af stacking kit	Ja	Ja	Ja	Ja	Ja	Nej	Ja	Ja

*Dampkondensator kan erstatte konventionel udsugning. Til kylling og andre ting der oser meget påsættes kulfilter.

Forskel på One og Plus er Mise-en-place, multitime, touchstying knap så følsom på plus, glasset bliver knapt så varmt på plus, vaskesystemet vasker bag blæseskærm på plus.

UNOX Long Life giver 4 års reservedelsgaranti ved online registrering af din Cheftop eller Bakertop ovn. Hvis du har en ONE-model, skal du tilkøbe et wifi-kit, til at koble op til internettet.

LONG Life 4!