

Характеристики	EVOLUTION	ONE	PLUS
Внешний вид			
Тип питания	электрические и газовые	только электрические	электрические и газовые
Панель управления	сенсорная панель Chef Touch	LCD панель Master Touch (более удобная и логичная в работе)	LCD панель Master Touch (более удобная и логичная в работе)
Возможность сохранения программ в памяти	Сохранение в памяти до 99 программ (по 9 шагов в программе)	Сохранение в памяти до 256 программ (по 9 шагов в программе, с возможностью установки промежуточного таймера между шагами в случае необходимости проведения доп. Операция: добавление ингредиента на определенном этапе готовки): при этом программы могут быть сохранены в 16 разных группах для удобства их последующего использования	Сохранение в памяти до 256 программ (по 9 шагов в программе, с возможностью установки промежуточного таймера между шагами в случае необходимости проведения доп. Операция: добавление ингредиента на определенном этапе готовки): при этом программы могут быть сохранены в 16 разных группах для удобства их последующего использования
Автоматические программы готовки (от производителя)	10 автоматических программ готовки	отсутствуют	широкий выбор автоматических программ готовки , разделенных по типам приготовления (жарка, готовка на пару, регенерация, тушение и т. д.). Внутри каждого типа готовки предлагается несколько групп продуктов. Выбираем тип готовки – тип продукта (свинина, рыба, говядина,



			птица, овощи и т. д.) - выбираем программу – задаем исходные параметры, запрашиваемые печью (вес или толщину продукта, степень прожарки, колер и т. д.) – запускаем процесс – получаем превосходный результат
Технология Air.Maxi (движение воздуха по камере)	- Система из нескольких вентиляторов, меняющих направление вращения каждые 2 минуты; - 6 скоростей вентилятора + 1 полустатическое положение	- Система из нескольких вентиляторов, меняющих направление вращения каждые 2 минуты; - Усовершенствованная конструкция вентилятора (8 уникальных лопастей) , за счет которой воздухопоток в камере увеличился на 80 % по сравнению с печами Evolution для достижения большЕй равномерности готовки при полной загрузке; - 4 скорости вентилятора (2 с реверсом, 2 полустатических положения для деликатных изделий)	- Система из нескольких вентиляторов, меняющих направление вращения каждые 2 минуты; - Усовершенствованная конструкция вентилятора (8 уникальных лопастей) , за счет которой воздухопоток в камере увеличился на 80 % по сравнению с печами Evolution для достижения большЕй равномерности готовки при полной загрузке; - 8 скоростей вентилятора (4- стандартные + 4 полустатических положения для деликатных изделий)
Технология Dry.Maxi (осушение камеры)	Внутри камеры справа установлена трубка Вентури, подающая сухой воздух из задней части камеры при активации процесса ее осушения.	Усовершенствованная система подачи сухого воздуха в камеру (через отверстия рядом с вентиляторами), что обеспечивает еще более эффективное и быстрое осушение камеры, а также БОльшую равномерность готовки	Усовершенствованная система подачи сухого воздуха в камеру (через отверстия рядом с вентиляторами), что обеспечивает еще более эффективное и быстрое осушение камеры, а также БОльшую равномерность готовки
Технология Mind.Maps – возможность графического отображения процессов готовки, позволяющая создавать уникальные программы одним движением руки	нет	есть	есть



Технология Adaptive.Cooking	нет	нет	есть: уникальная запатентованная технология, позволяющая адаптировать процесс готовки в зависимости от степени загрузки. Печь распознает количество загруженного продукта и независимо от заданных значений, может корректировать температуру, время, влажность в камере, чтобы получить идеальный результат.
Технология Steam.Maxi (парообразование)	-Вода подается на вентиляторы, которые, превращают ее в «холодный пар», который отбрасывается на ТЭНы и попадает в камеру, нагревшись до нужной температуры; - 100% пар доступен при температуре в камере от 48С	-Вода подается на вентиляторы, которые превращают ее в «холодный пар», который отбрасывается на ТЭНы и попадает в камеру, нагревшись до нужной температуры; - За счет новой конструкции лопастей вентиляторов (8 массивных лопастей) еще более эффективное парообразование (пар в 3 раза насыщеннее по сравнению с обычной инжекторной системой, при этом потребление воды на 80 % меньше по сравнению с бойлерной системой); - 100% пар доступен при температуре в камере от 35С	-Вода подается на вентиляторы, которые превращают ее в «холодный пар», который отбрасывается на ТЭНы и попадает в камеру, нагревшись до нужной температуры; - За счет новой конструкции лопастей вентиляторов (8 массивных лопастей) еще более эффективное парообразование (пар в 3 раза насыщеннее по сравнению с обычной инжекторной системой, при этом потребление воды на 80 % меньше по сравнению с бойлерной системой); - 100% пар доступен при температуре в камере от 35С
Контроль реальной влажности в камере (учитывается влажность продукта)	есть	нет	есть
Технология Multi.Time (поуровневый контроль): возможность готовки разных продуктов при одних и тех же	есть (установка до 9 таймеров, на одном из уровней можно работать со щупом)	нет	есть: - установка до 8 таймеров, на одном из уровней можно работать со щупом; - возможность работы с Multi.Time как в автоматических программах, так и в



параметрах, но разное время путем установки индивидуальных таймеров			своих сохраненных; - отличная визуализация процесса: продукт, который будет готов раньше, выделяется желтым цветом, а остальные красным; -возможность создания и сохранения недельного меню, ежедневного меню
Технология Mise.en.Place: возможность готовки разных продуктов при одних и тех же параметрах, но разное время так, чтобы все они были готовы одновременно	нет	нет	Есть: Технология MISE.EN.PLACE дает Вам точное время, когда Вы должны загрузить конкретный продукт в печь, чтобы продукты, требующие разной продолжительности приготовления, были готовы одновременно.
Возможность считывания данных для системы НАССР	Только при использовании аксессуара XC236	есть	есть



Система автоматического мытья Rotor.Clean	Автоматическое мытье камеры готовки: -4 автоматических цикла мытья, -один полуавтоматический цикл; - ополаскивание камеры водой	Автоматическое мытье камеры готовки: -4 автоматических цикла мытья, -один полуавтоматический цикл; - ополаскивание камеры водой Усовершенствованная система: -уменьшен расход моющего средства (по сравнению с Evolution) - удобный контейнер для моющего средства в нижней части печи вместимостью 4 л; - безопасное пополнения контейнера моющим средством благодаря конструкции бутылки средства Det&Rinse	Автоматическое мытье камеры готовки и отсека, где расположены вентиляторы: -4 автоматических цикла мытья, -один полуавтоматический цикл; - ополаскивание камеры водой Усовершенствованная система: -уменьшен расход моющего средства (по сравнению с Evolution) - удобный контейнер для моющего средства в нижней части печи вместимостью 4 л; - безопасное пополнения контейнера моющим средством благодаря конструкции бутылки средства Det&Rinse
Возможность подключения к печи аксессуаров	есть	есть	есть
Возможность установки одной печи на другую	есть	есть	есть
Возможность настройки печей в колонне в качестве главной и зависимой Maxi.Link	есть	нет (нет необходимости)	нет (нет необходимости)
Возможность перевешивания двери для изменения направления ее открытия	есть	нет	нет
Возможность установки газовых печей друг на друга	нет	нет газовых моделей	Есть
Система Auto.Pure	нет	есть	есть



Сравнительная таблица печей CHEF/BAKER TOP EVOLUTION – MIND MAPS ONE – MIND MAPS PLUS

(специальный магнит, меняющий структуру накипи, позволяя обойтись без водоумягчителей при жесткости воды $\leq 10^{\circ}$ по немецкой шкале			
Наличие термощупа	есть	есть	есть
Гарантийный срок	1 год	1 год + возможность получения расширенной гарантии 4 года (Long.Life4)	1 год + возможность получения расширенной гарантии 4 года (Long.Life4)

РУССКИЙ ПРОЕКТ®
www.rp.ru

125424, г. Москва, Волоколамское шоссе, д. 88, стр. 8

Тел./факс: +74955404600