

## UNOX CHEFTOP&BAKERTOP PLUS/ONE/ZERO比較表

				
	PLUS	ONE	ZERO	PLUS的優勢
控制面板規格尺寸	9.5吋觸控電容面板	7吋觸控電阻面板	7吋薄膜按鍵面板	
預熱功能	●	●	●	
連續保溫運轉功能	●	●	●	
濕度控制	●	●	○	透過精密的感測器，測量出烤箱內實際濕度，自動準確的調節蒸氣產量或排出。
清潔劑分配器	●	●	○	
DDC.APP	●	●	○	連結至UNOX互聯雲端，開通此功能後，可透過人工智能處理數據並提供個性化的配方和建議，讓烤箱的使用方式更加方便
強力乾燥	●	●	○	強力抽溼排煙，使食材酥脆 快速上色
強力蒸汽	●	●	○	強力蒸汽精準計算調節 使食材更加溼潤
等溫差探針	●	●	○	
強力通風	●	●	○	多風扇大量循環通風縮短烘焙時間
HACCP資料庫	●	●	○	
MIND Maps功能	●	●	○	
USB	●	●	○	
門板玻璃	三層強化隔熱玻璃	雙層強化隔熱玻璃	雙層強化隔熱玻璃	保溫效果更佳，避免不必要的能源消耗
食物探針	多點感應(4個)	單點感應	單點感應	更精準控制食材中心溫度，避免操作時所造成的誤差
智能清洗	●	○	○	依據烤箱的使用狀態來推薦最佳的清洗方式 (ONE無清洗風扇，也無建議清洗流程)
自動適應烹調技術	●	○	○	依據溫度變化還有開門時間次數，自動調節烹飪的時間和溫度。
自動溫和烹調	●	○	○	功能啟動時，自動調節升溫速度和時間，確保每個食材受熱和上色平均。
智能預熱	●	○	○	預熱至烤箱內金屬達到設定溫度才會停止，提升開門時溫度流失後的升溫速度(一整天平均節省能源20%以上)
統計	●	○	○	自動監測水、清潔劑、電能消耗量
UNOX大廚	●	○	○	只需選擇烹飪方式(如蒸or烤等)，及要烹飪的食物種類、大小尺寸和烹飪色澤(如牛排熟度、色澤)即可
分層計時	●	○	○	烤箱預熱到時，可以隨時不斷的放入新的菜色，只需要放入預設好的菜單，Unox會自動提醒哪一道菜已經完成
宴會模式	●	○	○	建議放入每盤食物的正確時間和順序，這樣所有產品就能在同一時間完成
即時烹飪	●	○	○	
煙燻功能	●	○	○	可製作煙燻產品，可提升店家獨特性，也可調整煙燻色澤的深淺。
能源之星標章	●	○	○	獲能源之星認證，市場中最具省能源效益的產品之一。
即食烹飪	●	○	○	內建快捷模式，快速選取 蒸、烤、蒸烤 的程式設定
噴霧蒸氣	●	○	○	
提升能源效率	●	○	○	有瞬間加熱功能
壓力蒸氣	●	○	○	蒸氣能由100%提升至120%
WI-FI連結	●	○	○	ONE系列選配
烹飪步驟	9	9	3	
程式總數	384	384	99	
多點探針	4	1	0	

●表有此功能 ○表無此功能