



BAKERTOP MIND.Maps™ ONE



Содержание

Пароконвектоматы BAKERTOP MIND.Maps™ ONE	страница	4
Помощь в выпечке	страница	6
Технологии	страница	12
Резистивная панель управления ONE	страница	18
BAKERTOP MIND.Maps™ ONE COUNTERTOP	страница	20
BAKERTOP MIND.Maps™ ONE BIG	страница	28
Уход и обслуживание	страница	34
Технические данные	страница	38
Техническая поддержка	страница	48
Упох в мире	страница	50



BAKERTOP MIND.Maps™ ONE
BIG



BAKERTOP MIND.Maps™ ONE
COUNTERTOP

BAKERTOP MIND.Maps™ ONE


Сущность пароконвектомата для выпечки

BAKERTOP MIND.Maps™ ONE - это профессиональный хлебопекарный пароконвектомат, который позволяет вам получать качественные результаты выпечки простым и интуитивным способом. Ваш опыт в сочетании с ручными настройками и ключевыми технологиями становится бесценным. Совершенно, необходимо, просто, эффективно. В сочетании с расстойками LIEVOX и подовыми печами DECKTOP BAKERTOP MIND.Maps™ ONE создают универсальные и компактные пекарные станции для безграничных возможностей выпечки.

Печи MIND.Maps™ ONE доступны в двух версиях, чтобы удовлетворить специфические потребности любого бизнеса:

COUNTERTOP с размером противней 600 x 400 на 4, 6 и 10 уровней для небольших пекарен и кондитерских;

BIG с размером противней 600 x 400 и тележками на 16 уровней для больших производств, таких как супермаркеты.



Разработан в соответствии с вашими пожеланиями

Услуги

Наше обещание - это гарантия безупречной работы печей. Сосредоточьтесь на целях, зная, что мы всегда на вашей стороне.

Испытайте печь бесплатно



01

Забронируйте

Выбирайте, где и когда испытать вашу новую печь Unox. Позвоните в нашу службу поддержки и забронируйте встречу в удобное для вас время.

Назначьте встречу - позвоните нам или закажите онлайн на unox.com



02

Выпекайте с нами

На нашей кухне с вашими продуктами по вашим рецептам: шеф-повар Unox поможет вам узнать все преимущества технологий пароконвектоматов.



03

Выбирайте

Не спешите и делайте свой выбор, будучи твёрдо уверенным, что вы достигли нужных результатов.





Помощь в приготовлении

TOP.Training

Изучите свою печь



Учитесь, пользуйтесь, развивайтесь

TOP.Training - это бесплатный сервис по обучению. Наши шефы покажут вам всё необходимое для получения максимума от вашей новой печи, начиная с базовых функций и заканчивая самыми инновационными технологиями.

Загрузите приложение **TOP.Training** на Google Play или App Store

Data Driven Cooking Community

Вдохновляйте и вдохновляйтесь



Целый мир рецептов для вашей печи

Вдохновитесь книгой рецептов DDC.App: скачайте рецепты, подготовленные шеф-поварами Unox и пользователями сообщества UNOX DDC. Активно участвуйте в жизни сообщества и делитесь своими рецептами!

Скачайте приложение **DDC.App** на Google Play или App Store

CHEF.Line

Вы звоните, Unox отвечает



24/7

Команда шеф-поваров Unox всегда в вашем распоряжении, чтобы дать вам практический совет по программам приготовления и предложить множество новых рецептов: от самых традиционных до самых современных.

Звоните
+7 (499) 702-00-14
+7 (812) 30-99-007



Apple Store



Play Store

Технологии

**Легко.
Точно.
Эффективно.**

Unox Intensive Cooking

Новейшие технологии, гарантирующие идеальный результат, равномерность на каждом противне, максимальная интенсивность приготовления.

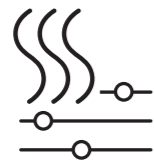
Data Driven Cooking

Искусственный интеллект, который позволяет вам просматривать данные и дает советы по лучшему использованию вашей печи.

Unox Intensive Cooking

Максимальная интенсивность приготовления

Идеальное приготовление, равномерность на всех уровнях, густой и насыщенный пар, полная экстракция влаги из камеры приготовления, интенсивные или слабые воздушные потоки.



DRY.Maxi™

Влага уступает место аромату.

Быстро и эффективно удаляет влагу из камеры приготовления, чтобы каждый раз получать идеальную консистенцию, цвет и хрустящую корочку.



STEAM.Maxi™

Сила пара в ваших руках.

Производит насыщенный пар, начиная от 35 °C; гарантирует всегда идеальное приготовление на пару при оптимальных затратах воды и энергии.

18 минуты

полная загрузка
круассанов

20 минуты

полная загрузка
багетов

27 минуты

полная загрузка
заварных изделий

48 минуты

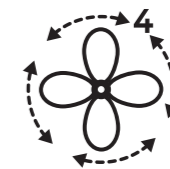
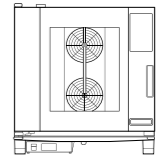
полная загрузка
панеттоне (0,7 kg)

22 минуты

полная загрузка
слоеного теста

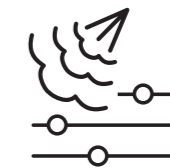
Сосредоточьтесь на своих клиентах, положитесь на пароконвектомат BAKERTOP MIND.Maps™ PLUS.

Откройте для себя самые умные печи в мире на нашем сайте unox.com



AIR.Maxi™

Равномерный и интенсивный обдув. Несколько реверсивных вентиляторов обеспечивают равномерный результат и минимальное время приготовления. 4 скорости вращения вентиляторов позволяют готовить в любых режимах.



CLIMALUX™

Абсолютный контроль влажности. Печь оснащена точными датчиками для измерения фактической влажности внутри камеры. Она автоматически активирует подачу пара или его удаление, чтобы гарантировать соответствие действительного значения заданным параметрам.



Data Driven Cooking

**Создавать.
Анализировать.
Улучшать.**

Приготовление блюд с Data Driven Cooking преобразует данные о потреблении вашей печи в полезную информацию, которая позволяет вам увеличивать вашу ежедневную прибыль.



Данные всегда доступны с Вашего смартфона или ПК

Система вашего успеха



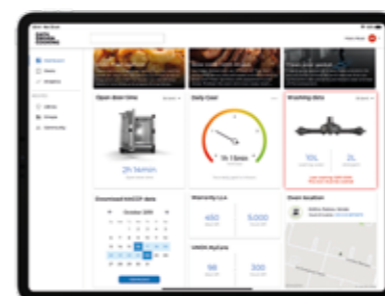
Создавать и делиться

Ваши рецепты во всех ваших печах.
Создайте свою книгу рецептов и синхронизируйте ее со всеми вашими печами одним кликом. Вы сами решаете, создать рецепт на вашей печи или на вашем ПК. Благодаря автоматической синхронизации книги рецептов на ваших печах будут вовремя обновляться.



Анализировать

Контролируйте и повышайте свою производительность.
DDC.Stats дает вам полный контроль над потреблением энергии, воды и моющих средств, а также над временем приготовления и использованием печи. Сравните характеристики, выявляйте ошибки и получите полезную информацию, чтобы повысить эффективность печей в вашей сети.



Помощь 360 °

Пусть DDC.Coach обучит вас.
DDC.Coach - это цифровой помощник, который дает вам советы, основанные на фактическом использовании ваших печей. Это позволяет в полной мере реализовать их потенциал и максимизировать возврат ваших инвестиций.

Когда сложное становится простым



резистивная панель управления ONE

Просто и ПОНЯТНО

Ручная настройка,
программирование
MIND.Maps™ и до 384
ячеек программ.
Ввести, приготовить,
подать.



Ручной режим

Просто, точно и быстро.

Настройте любой процесс приготовления быстро и интуитивно понятно на любом из этапов. Все необходимые настройки на одном экране, большой сенсорный дисплей с быстрым откликом и подключением к интернету.



Программы

384 ячейки памяти.

Все ваши рецепты уникальны и повторяемы благодаря персональной библиотеке, которая позволяет хранить и организовывать ваши программы приготовления. BAKERTOP MIND.Maps™ ONE может хранить более 384 программ в 16 различных группах.



MIND.Maps™

Не задавайте процесс приготовления, просто нарисуйте его.

Добавьте прикосновение мастера. Нарисуйте даже самые сложные процессы приготовления с помощью нескольких касаний дисплея. Привнесите немного творчества в повседневную жизнь кухни. Вы вдохновляете, печь выполняет.



BAKERTOP

UNOX

PROPER
PÂTISSERIE

BAKERTOP MIND.Maps™ ONE COUNTERTOP

Пароконвектомат для выпечки и кондитерского производства

BAKERTOP MIND.Maps™ **ONE**
COUNTERTOP - это точка отсчета
для каждой кухни, нуждающейся
в отличных рабочих
характеристиках, интуитивно
понятных технологиях
и простоте использования.

Получите то, что вам необходимо

Идеальный результат ваших усилий

BAKERTOP MIND.Maps™ ONE COUNTERTOP - это профессиональный пароконвектомат, который отличается простотой. Вам не придется полагаться на волю случая. Готовьте каждое блюдо, будучи уверенным, что вы всегда получите желаемый результат.

Пекарные станции BAKERTOP MIND.Maps™ ONE COUNTERTOP - это универсальность хлебопекарного пароконвектомата с расстоечным шкафом и подовой печью на площади менее квадратного метра.

Выпечка дрожжевых, хлебобулочных, кондитерских изделий, печенья и многое другое. Сосредоточьтесь на своем опыте, печь позаботится об остальном. Простота говорит на языке надежности и экономии; используйте LIEVOX и DECKTOP расстойки и подовых хлебов.

6.5 мин

время разогрева
от 30 ° C до 260 ° C

до 80%

меньше воды в сравнении
с приготовлением в кипятке

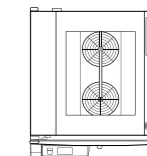
до 20%

быстрее, чем традиционная
или конвекционная печь

Все данные относятся к XEBC-06EU-E1RM



Ищете большую производительность?
Откройте для себя
BAKERTOP MIND.Maps™ PLUS
на нашем веб-сайте unox.com



Качество приготовления
Получайте результат,
который вам необходим

Экономия
Энергия, время
и ингредиенты

Надежность
Эффективные технологии,
высокая
производительность

Решения для максимизации вашего рабочего пространства

Расширьте свои возможности

Все решения для
вашего производства.
Настройте свою печь
BAKERTOP MIND.Maps™ ONE онлайн.
www.unox.com/ru_ru/configurator



Конфигурация



Решение Печь + Decktop + LievoX

DECKTOP - это современная статическая подовая печь для традиционной выпечки на камне и многого другого.

Арт. XEBDC-01EU-C и XEBPC-08EU-B
Технические подробности на странице 44



Решение Печь + LievoX

Расстоечные шкафы LIEVOX оснащены сенсорами, способными автоматически регулировать процесс расстойки.

Арт. XEBPC-12EU-B
Технические подробности на странице 44



Решение Печь + Печь + LievoX

Универсальность и эффективность двух соединенных печей в сочетании с расстоечным шкафом. Идеально для выпечки в магазине.

Арт. XEBPC-08EU-B
Технические подробности на странице 44



Решение Печь + Печь + Вытяжной зонт

Внутри вытяжного зонта расположен самоочищающийся фильтр, который удаляет запахи из воздуха, выходящего из дымохода.

Арт. XEVH-HC11
Технические подробности на странице 44

Конфигурация

COUNTERTOP

24

COUNTERTOP

25

Установите печь там, где вам это нужно

QUICK.LOAD



Дополнительные аксессуары

Дополнительные аксессуары

С дверью или без двери 6 + 6 QUICK.Load

Мобильная тележка, структура и аксессуары для легкой загрузки, выгрузки и транспортировки 6 + 6 уровней.

Арт. XWBUC-12EU или XWBUC-12EU-D
Технические подробности на странице 45

6 + 6 Низкий стенд

Решение с двумя соединенными печами, способными одновременно готовить на 12 противнях 600 x 400.

4 + 10 Напольный стенд

Решение с двумя соединенными печами, способными одновременно готовить на 14 противнях 600 x 400.

QUICK.Load 4 + 10 с или без дверей

Мобильная тележка, структура и аксессуары для легкой загрузки, выгрузки и транспортировки 4 + 10 противней.

Арт. XWBUC-14EU или XWBUC-14EU-D
Технические подробности на странице 45



BAKERTOP MIND.Maps™ ONE BIG

Пароконвектомат для выпечки в формате больших производств

Печь BAKERTOP MIND.Maps™ ONE BIG с вкатной тележкой - это идеальный инструмент для больших кондитерских и пекарен, которым нужна простая технология, качество приготовления и высокая производительность.

Что имеет значение

Суть производства

BAKERTOP MIND.Maps™ ONE BIG - это профессиональная печь с вкатной тележкой, позволяющая готовить большие объемы продуктов простым и интуитивно понятным способом.

BAKERTOP MIND.Maps™ ONE BIG оснащен простыми и понятными технологиями для бесперебойной работы вашей кухни. По сравнению с традиционными ротационными печами позволяет экономить место и энергию, в то же время улучшая результаты выпечки.

Выпекайте хлебобулочные изделия, печенье и многое другое: высокая производительность, отвечающая профессиональным потребностям тех, кто предпочитает практичность и надежность.

768 круассанов

производительность за 60 мин
1 круассан = 70 г.

260 °C

максимальная
температура

до **30%**

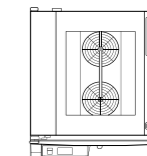
меньше энергии по сравнению
с ротационной печью

Данные относятся к XEBL-16EU-Y1RS



Превзойти свои пределы.

Узнайте на unox.com безграничные характеристики BAKERTOP MIND.Maps™ PLUS BIG с 6 реверсивными вентиляторами и вертикальными нагревательными элементами



Производительность
большие объемы
без остановок

Качество
Получите результаты,
которые вы ищете

Надежность
Эффективные технологии,
надежные
характеристики

Решения, которые максимизируют скорость возврата ваших инвестиций

Практичность и скорость к вашим услугам



Найдите все возможные решения для вашей кухни.
Настройте свою печь BAKERTOP MIND.Maps™ ONE онлайн.
www.unox.com/ru_ru/configurator



QUICK.Load

Вкатные тележки на 16 уровней 600 x 400 делают загрузку, выгрузку и транспортировку легкой, быстрой и удобной.

Арт. XEBTL-16EU
Технические подробности на странице 45





Откройте для себя SENSE.Klean - технологию, снижающую потребление воды, моющих средств и энергии.

Доступно только для печей BAKERTOP MIND.Maps™ PLUS.

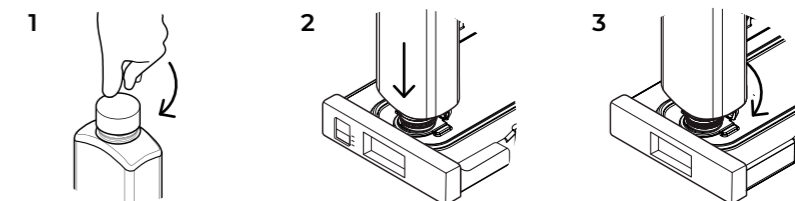
Позаботьтесь о вашей печи

Уход и обслуживание

Нажмите кнопку и выберите режим мойки, который больше подходит для степени загрязнения печи. Пока печь моется, сосредоточьтесь на том, что важно для вашей кухни.

UNOX.Pure

DET&Rinse™



Уход и обслуживание



PURE-RO

Система обратного осмоса, которая снижает карбонатную жесткость воды до нуля, тем самым предотвращая образование налета внутри печи.

Арт. ХНС002 - Технические подробности на странице 46

Не требуется для печей ВАКЕРТОР MIND.Maps™ BIG



PURE

Фильтр UNOX.Pure снижает карбонатную жесткость воды, тем самым предотвращая образование налета внутри печи.

Арт. ХНС003 - Технические подробности на странице 46



REFILL

Сменный картридж для системы фильтрации UNOX.Pure

Арт. ХНС004 - Технические подробности на странице 46



PLUS

Моющие и ополаскивающие средства, обеспечивающие максимальную чистоту с минимальным расходом и длительным сроком службы печи.

Арт. DB1015 - Технические подробности на странице 46



ECO

Эко-формула для ежедневной мойки и бережного отношения к окружающей среде. Идеально подходит для низкого уровня загрязнения.

Арт. DB1018 - Технические подробности на странице 46



ULTRA

Моющее средство для сильных загрязнений, рекомендуется для животных жиров.

Арт. DB1050 - Технические подробности на странице 46

*Проверьте наличие товара в вашей стране

Уход и обслуживание

MIND.Maps™ ONE

Откройте для себя печи и сопутствующие аксессуары

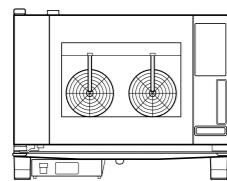
Сущность пароконвекто- мата для выпечки

BAKERTOP MIND.Maps™ ONE

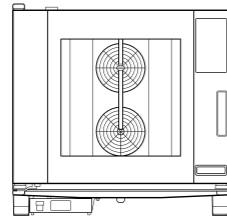
COUNTERTOP

BIG

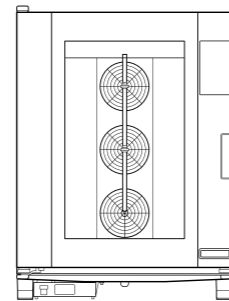
Модели



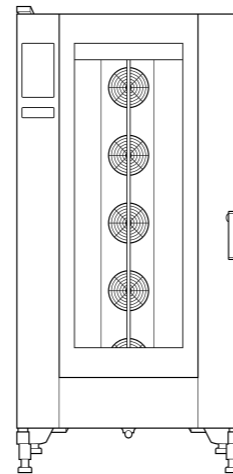
860 x 967 x 675 мм
Ш x Г x В



860 x 967 x 843 мм
Ш x Г x В



860 x 967 x 1163 мм
Ш x Г x В



892 x 1018 x 1875 мм
Ш x Г x В

⚡ XEBC - 04EU - E1RM

емкость 4 600 x 400
шаг 80 мм
частота сети 50/60 Гц
напряжение 230 В ~ 1N
400 В ~ 3N
мощность 7,4 кВт
вес 90 кг

⚡ XEBC - 06EU - E1RM

емкость 6 600 x 400
шаг 80 мм
частота сети 50/60 Гц
напряжение 400 В ~ 3N
мощность 9,9 кВт
вес 102 кг

⚡ XEBC - 10EU - E1RM

емкость 10 600 x 400
шаг 80 мм
частота сети 50/60 Гц
напряжение 400 В ~ 3N
мощность 14,9 кВт
вес 136 кг

⚡ XEBL - 16EU - E1RS

емкость 16 600 x 400
шаг 80 мм
частота сети 50 / Гц
напряжение 380-415 В
3PH+N+PE
мощность 29,3 кВт
вес 262 кг

Примечание
Все печи имеют опциональную модель с открытием двери слева направо - пример кода оборудования XEBC-10EU-E1LM.
Все BIG печи имеют тележку в комплекте.

Характеристики

- Стандартные
- Опциональные
- Недоступны

BIG

COUNTERTOP



UNOX INTELLIGENT PERFORMANCE

ADAPTIVE.Cooking™: автоматически регулирует параметры приготовления, чтобы обеспечить повторяемость результатов	-	-
CLIMALUX™: полный контроль влажности в камере приготовления	●	●
SMART.Preheating: автоматически устанавливает температуру и продолжительность предварительного нагрева	-	-
AUTO.Soft: управляет повышением температуры, чтобы сделать его более деликатным	-	-
SENSE.Klean: оценивает степень загрязнения печи и предлагает оптимальную автоматическую мойку	-	-

UNOX INTENSIVE COOKING

DRY.Maxi™: быстро отводит влагу из камеры приготовления	●	●
STEAM.Maxi™: получение пара в диапазоне от 35 °C до 260 °C	●	●
AIR.Maxi™: 4 непрерывных и 4 полустатических скорости вращения	●	●
EFFICIENT.Power: сертификат энергоэффективности ENERGY STAR	-	-
PRESSURE.Steam: увеличивает насыщенность и температуру пара	-	-

DATA DRIVEN COOKING

WiFi соединение	○	○
Интернет соединение	○	○
ddc.unox.com: контроль использования печи в режиме реального времени, создание и отправка рецептов с вашего компьютера в печь	●	●
DDC.Stats: анализируйте, сравнивайте и улучшайте данные по использованию вашей печи	-	-
DDC.App: контролируйте все подключенные печи в режиме реального времени со своего смартфона	●	●
DDC.Coach: анализ использования печи и предложение персонализированных рецептов	●	●

РУЧНЫЕ РЕЖИМЫ

Изменение параметров температуры в диапазоне 30 °C - 260 °C	●	●
Изменение параметров температуры в диапазоне 30 °C - 300 °C	-	-
Комбинированный режим 35 °C - 260 °C со STEAM.Maxi™ от 30% до 90%	●	●
Комбинированный режим 48 °C - 260 °C со STEAM.Maxi™ от 10% до 20%	●	●
Режим с парувлаживанием 48 °C - 130 °C со STEAM.Maxi™ 100%	●	●
Режим приготовления с сухим воздухом + принудительный отвод влаги от 30 °C с DRY.Maxi™ от 10% до 100%	●	●
Готовка с параметром DELTA-T и термощупом	●	●
Одноточечный термощуп	●	●
Многоточечный термощуп MULTI.Point	-	-
Термощуп SOUS-VIDE	○	○

ПЕРЕДОВЫЕ И АВТОМАТИЧЕСКИЕ ПРОГРАММЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Технология MIND.Maps™: нарисуйте процесс приготовления, состоящий из бесконечных шагов, одним простым прикосновением	●	●
ПРОГРАММЫ: сохраняйте до 384 пользовательских программ, присваивайте имя или личный автограф и изображение сохраненным программам	●	●
CHEFUNOX: выберите режим приготовления, продукты, которые нужно приготовить, печь автоматически установит все параметры приготовления	-	-
MULTI.Time: до 10 таймеров для одновременного приготовления различных продуктов	-	-
MISE.EN.PLACE: синхронизируйте загрузку продуктов в камеру приготовления, чтобы все противни были готовы одновременно	-	-

АВТОМАТИЧЕСКАЯ МОЙКА

Rotor.KLEAN™: 4 автоматические программы мойки	●	●
Rotor.KLEAN™: датчик уровня воды и моющего средства	-	-
Встроенный контейнер для моющих средств DET&Rinse™	●	●

ВСПОМОГАТЕЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ

Пользователь может установить предварительный разогрев до 300 °C для каждой программы	-	-
Пользователь может установить предварительный разогрев до 260 °C для каждой программы	●	●
Отображение оставшегося времени приготовления	●	●
Режим теплового шкафа «HOLD» и непрерывного функционирования «NF»	●	●
Визуализация остаточного времени приготовления	●	●
Единица измерения температуры в °C или °F	●	●

ЭФФЕКТИВНОСТЬ И БЕЗОПАСНОСТЬ

Protek.SAFE™: автоматическая остановка двигателя при открытии двери	●	●
Protek.SAFE™: расход электроэнергии или газа в зависимости от реальной потребности	-	-
Spido.GAS™: высокопроизводительные линейные теплообменники для равномерного распределения тепла	-	-
Spido.GAS™: высокопроизводительные горелки высокого давления и симметричные теплообменники	-	-

ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

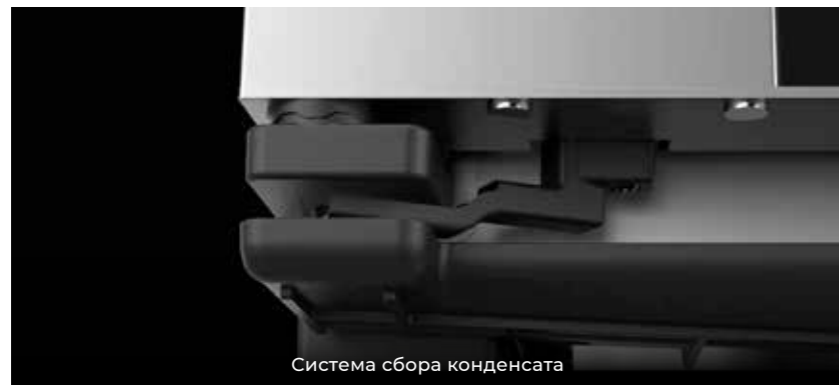
Камера приготовления с закругленными краями из высококачественной нержавеющей стали AISI 304	-	●
Камера приготовления из нержавеющей стали AISI 316 L	●	-
Камера приготовления с C-образными направляющими	●	●
Освещение камеры приготовления через встроенную в дверь LED-подсветку	●	●
9,5"-дюймовый емкостный сенсорный экран панели управления	-	-
7"-дюймовая сенсорная резистивная панель управления	●	●
Панель управления с сертификатом водостойкости - IPX5	●	●
Каплесборник с непрерывным отводом воды даже при открытой двери	●	●
Прочная конструкция с использованием инновационных материалов	●	●
4-скоростная система с несколькими вентиляторами и высокопроизводительные круглые нагревательные элементы	-	●
6 двигателей с несколькими реверсивными вентиляторами и линейными нагревательными элементами высокой мощности	-	-
Высокопрочные и самосмазывающиеся технополимерные дверные петли	●	●
Положение фиксации двери при 120 ° - 180 °	●	-
Положение фиксации двери при 60 ° - 120 ° - 180 °	-	●
Возможность изменить направление открытия двери	-	○
Толщина двери 70 мм	●	-
Отсоединяемое внутреннее стекло для упрощения очистки двери	●	●
Двухступенчатое открытие/ закрытие двери	●	○
Бесконтактный датчик открытия двери	●	●
Система автодиагностики ошибок и неисправностей	●	●
Защитный температурный термостат	●	●

Характеристики

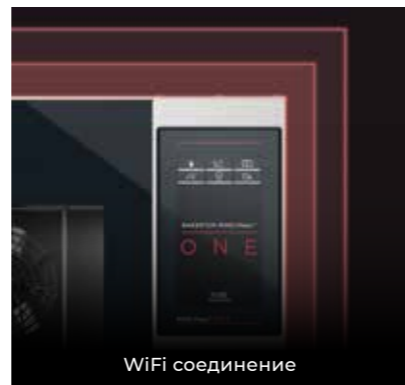
MIND.Maps™ ONE



Технические детали



Система сбора конденсата



WiFi соединение



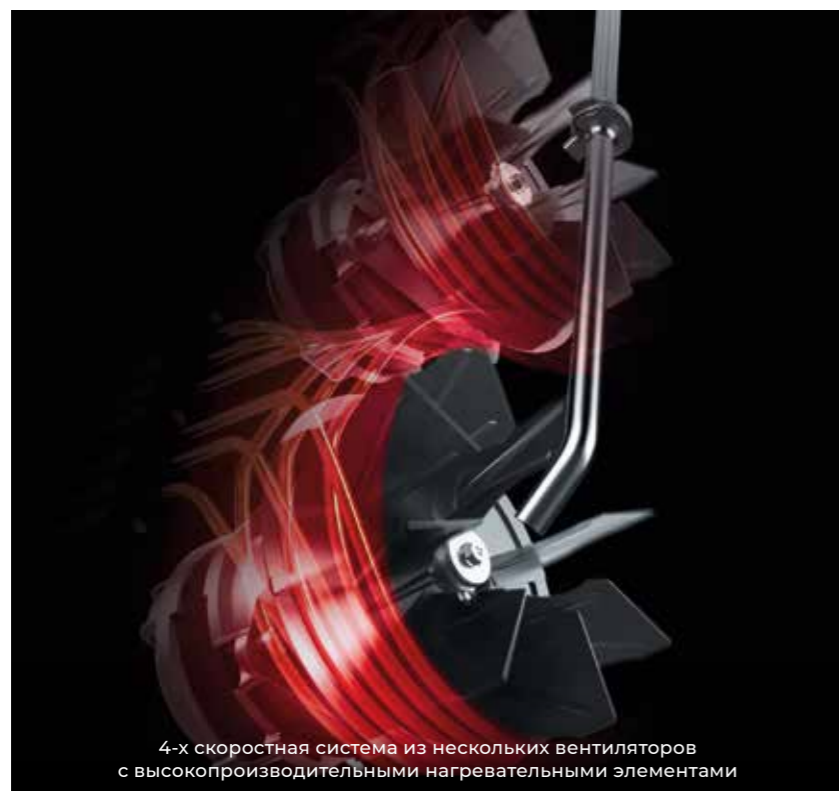
Многоточечный термощуп
MULTI.Point



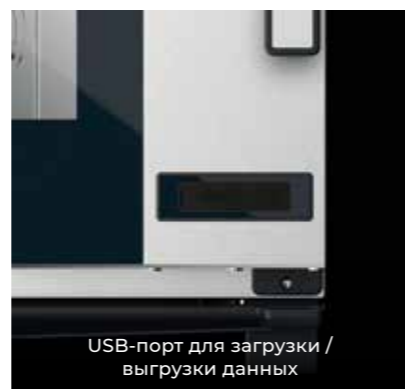
Высококачественный изоляционный материал



Интегрированная LED-подсветка



4-х скоростная система из нескольких вентиляторов с высокопроизводительными нагревательными элементами



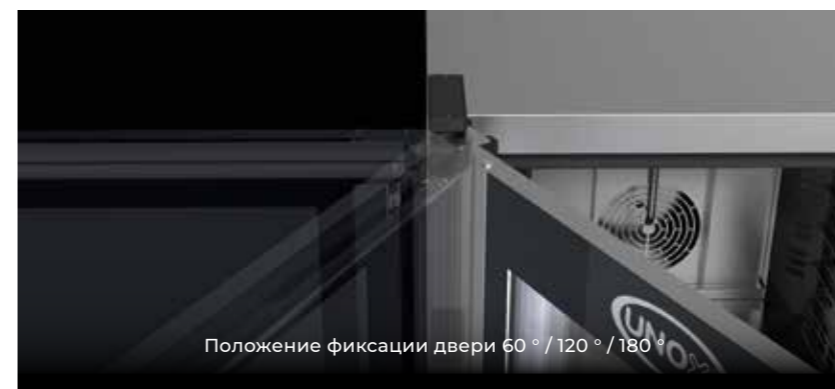
USB-порт для загрузки / выгрузки данных



Двойной стеклопакет



Камера для приготовления из нержавеющей стали AISI 304 или AISI 316 L (только для BIG версий) с перфорированной опорой для защиты от опрокидывания



Положение фиксации двери 60° / 120° / 180°



Интегрированный контейнер для моющего средства DET&Rinse™



BIG
Эргономичная ручка

COUNTERTOP
Эргономичная ручка

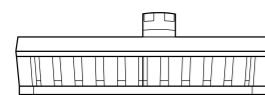
Аксессуары

Откройте для себя все доступные аксессуары на нашем сайте

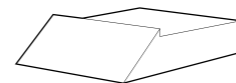
www.unox.com/ru_ru/АКСЕССУАРЫ/



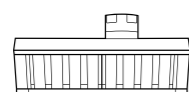
ВЫТЯЖНЫЕ ЗОНТЫ И АКСЕССУАРЫ



ВЫТЯЖНОЙ ЗОНТ С ПАРОКОНДЕНСАТОРОМ
для BIG печей 600 x 400
892 x 1131 x 342 мм - Ш x Г x В
Арт. XEАНL-НСFL



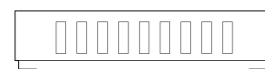
УГОЛЬНЫЙ ФИЛЬТР
Для вытяжного зонта с пароконденсатором
413 x 655 x 108 мм - Ш x Г x В
Арт.: XUC140



ВЫТЯЖНОЙ ЗОНТ С ПАРОКОНДЕНСАТОРОМ
для COUNTERTOP печей 600 x 400
860 x 1145 x 240 мм - Ш x Г x В
Арт. XEBHC-HCEU

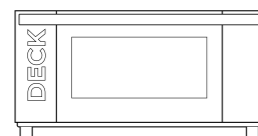


КАРТРИДЖ
для угольного фильтра
Арт.: XUC141

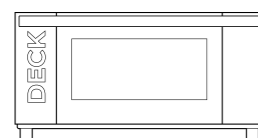


БЕЗВОДНЫЙ ВЫТЯЖНОЙ ЗОНТ
для COUNTERTOP печей 600 x 400
860 x 1000 x 217 мм - Ш x Г x В
Арт. XEBHC-ACEU

ДЕСКТОП

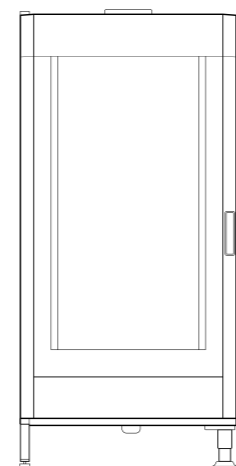


ДЕСКТОП 2 ПРОТИВНЯ
со встроенным управлением
2 600 x 400
860 x 1150 x 400 мм - Ш x Г x В
Арт. XEBDC-02EU-D



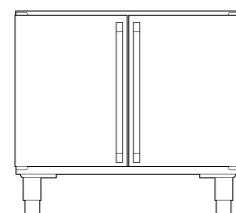
ДЕСКТОП 1 ПРОТИВЕНЬ
со встроенным управлением
1 600 x 400
860 x 880 x 400 мм - Ш x Г x В
Арт. XEBDC-01EU-D

РАССТОЕЧНЫЕ ШКАФЫ

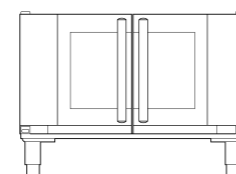


LIEVOX
со встроенным управлением
16 600 x 400
866 x 950 x 1879 мм - Ш x Г x В
Арт. XEBPL-16EU-D
с ручным управлением
16 600 x 400
866 x 950 x 1879 мм - Ш x Г x В
Арт. XEBPL-16EU-M

НЕЙТРАЛЬНЫЕ ШКАФЫ

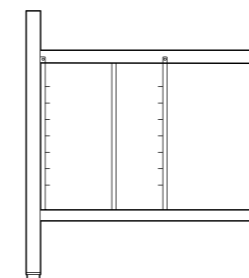


НЕЙТРАЛЬНЫЕ ШКАФЫ
для COUNTERTOP печей
8 600 x 400
860 x 860 x 720 мм - Ш x Г x В
Арт. XWAEC-08EF

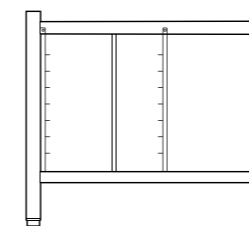


LIEVOX
12 600 x 400
862 x 937 x 810 мм - Ш x Г x В
Арт. XEBPC-12EU-C
8 600 x 400
860 x 937 x 658 мм - Ш x Г x В
Арт. XEBPC-08EU-C

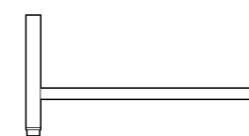
СТЕНДЫ



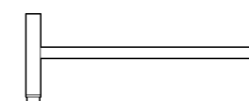
УЛЬТРАВЫСОКИЙ СТЕНД
для COUNTERTOP печей 600 x 400
842 x 713 x 888 мм - Ш x Г x В
Арт. XWARC-07EF-UH



ВЫСОКИЙ СТЕНД
для COUNTERTOP печей 600 x 400
842 x 713 x 752 мм - Ш x Г x В
Арт.: XWARC-07EF-H

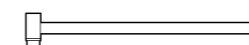


ПРОМЕЖУТОЧНЫЙ ОТКРЫТЫЙ СТЕНД
для COUNTERTOP печей 600 x 400
842 x 713 x 462 мм - Ш x Г x В
Арт.: XWARC-00EF-M



ПРОМЕЖУТОЧНЫЙ ЗАКРЫТЫЙ СТЕНД
для COUNTERTOP печей 600 x 400
860 x 817 x 309 мм - Ш x Г x В
Арт.: XEBIC-03EU

НАПОЛЬНЫЙ СТЕНД

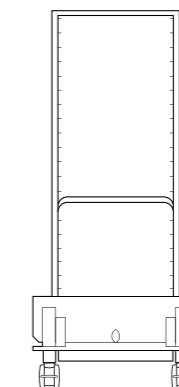


* обязательно для размещения печи на полу

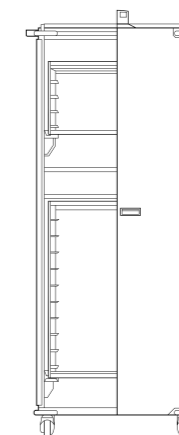
НИЗКИЙ СТЕНД
для COUNTERTOP печей 600 x 400
842 x 713 x 305 мм - Ш x Г x В
Арт. XWARC-00EF-L

НАПОЛЬНЫЙ СТЕНД
для COUNTERTOP печей 600 x 400
842 x 891 x 113 мм - Ш x Г x В
Арт. XWARC-00EF-F

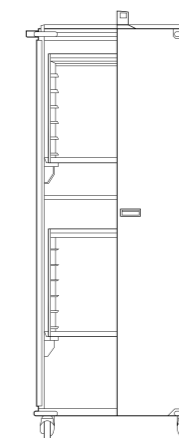
QUICK.LOAD



QUICK.LOAD
для BIG печей 600 x 400
776 x 681 x 1741 мм - Ш x Г x В
Арт. XEBTL-16EU

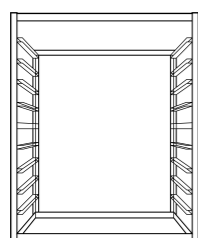


QUICK.LOAD 10 + 4
без дверей
14 600 x 400
768 x 539 x 1920 мм - Ш x Г x В
Арт. XWBVC-14EU
с дверьми
14 600 x 400
768 x 539 x 1920 мм - Ш x Г x В
Арт. XWBVC-14EU-D



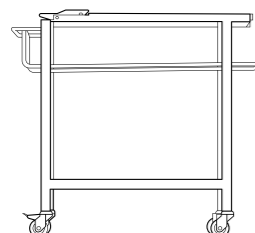
QUICK.LOAD 6 + 6
без дверей
12 600 x 400
768 x 539 x 1920 мм - Ш x Г x В
Арт. XWBVC-12EU
с дверьми
12 600 x 400
768 x 539 x 1920 мм - Ш x Г x В
Арт. XWBVC-12EU-D

СТРУКТУРА И ТЕЛЕЖКА



СТРУКТУРА

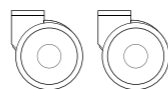
для COUNTERTOP печей
10 600 x 400
668 x 431 x 862 мм - Ш x Г x В
Арт. XWBBC-10EU



ТЕЛЕЖКА

для вкатной структуры
XWBBC-10EU
695 x 786 x 961 мм - Ш x Г x В
Арт. XWBVC-00EU

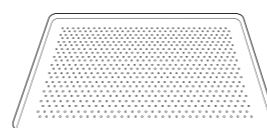
КОЛЕСА



КОЛЕСА

2 колеса с тормозом - 2 колеса
без тормоза - настенные
крепежные цепи
Арт. XUC012

BAKING ESSENTIALS



FORO.BAKE
Перфорированный
алюминиевый противень
600 x 400 в 15 мм
Арт. TG410



STEEL.BAKE
Противень из нержавеющей
стали
600 x 400 в 20 мм
Арт. TG450



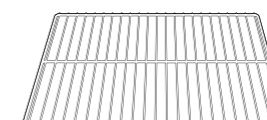
FORO.BLACK
Антипригарный
перфорированный
алюминиевый противень
600 x 400 в 15 мм
Арт. TG430



BAKE.BLACK
Антипригарный алюминиевый
противень
600 x 400 в 15,5 мм
Арт. TG460



FAKIRO™
Алюминиевый противень.
Две поверхности - плоская
и ребристая - для разных
продуктов
600 x 400 в 12 мм
Арт. TG440



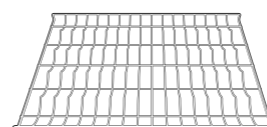
CHROMO.GRID
Решетка из нержавеющей
стали
600 x 400 в 8,5 мм
Арт. GRP405



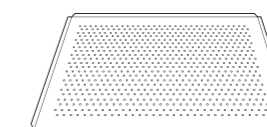
FAKIRO.GRILL
Антипригарный алюминиевый
противень. Две поверхности
- плоская и ребристая -
для разных кухонь
600 x 400 в 12 мм
Арт. TG465



BAKE.SILICO
Силиконизированный
алюминиевый противень
600 x 400 в 9 мм
Арт. TG416

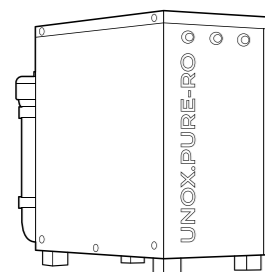


BAGUETTE.GRID
Сверхлегкий хромированный
противень для выпекания
5 больших багетов
600 x 400 в 27 мм
Арт. GRP410



FORO.SILICO
Перфорированный
силиконизированный
алюминиевый противень
600 x 400 в 9 мм
Арт. TG415

УХОД И ОБСЛУЖИВАНИЕ



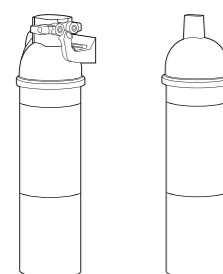
UNOX.PURE-RO

система фильтрации
обратного осмоса
230 x 540 x 445 мм - Ш x Г x В
Арт. XHC002



DET&RINSE™ PLUS DET&RINSE™ ECO DET&RINSE™ ULTRA

одна коробка содержит
10 бут. x 1 л
Арт. DB1015
Арт. DB1018
Арт. DB1050



UNOX.PURE

водоподготовка с помощью
фильтра
Арт. XHC003
+ СМЕННЫЙ КАРТРИДЖ
Арт. XHC004

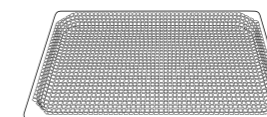
ИНТЕРНЕТ-СОЕДИНЕНИЕ



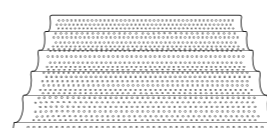
АКСЕССУАРЫ ДЛЯ ПОДКЛЮЧЕНИЯ ПЕЧЕЙ

Wi-Fi модуль для COUNTERTOP
пароконвектоматов
Арт. XEC002
Wi-Fi модуль для
пароконвектоматов BIG
Арт. XEC016

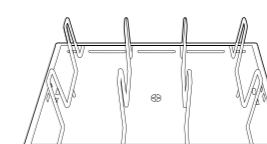
COOKING ESSENTIALS



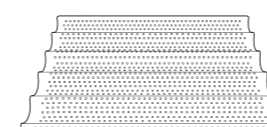
STEAM&FRY
Перфорированный противень
из нержавеющей стали
для приготовления продуктов
на пару, во фритюре
и в панировке
600 x 400 в 30 мм
Арт. GRP420



FORO.BAGUETTE
Перфорированный
алюминиевый противень
для выпекания 5 багетов
600 x 400 в 34 мм
Арт. TG445



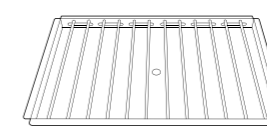
POLLO.BLACK
Противень из нержавеющей
стали с антипригарным
покрытием и жирсорборником
для 8 или 4 тушек
600 x 400 в 167 мм
Арт. GRP430



FORO.BAGUETTE.BLACK
Перфорированный
алюминиевый противень
с антипригарным покрытием
для выпекания 5 багетов
600 x 400 в 34 мм
Арт. TG435



BAKE
Алюминиевый противень
600 x 400 в 15 мм
Арт. TG405

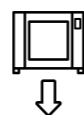


POLLO.GRILL
Решетка из нержавеющей
стали с противнем для сбора
жира
600 x 400 в 27 мм
Арт. GRP425

Техническая поддержка

Установка

Правильная отправная точка



Глобальная сервисная сеть

Правильная установка необходима для обеспечения бесперебойной работы вашего BAKERTOP MIND.Maps™ ONE и работы в в вашем повседневном ритме. Мы ориентируемся на вас, чтобы вы могли сосредоточиться на том, что для вас действительно важно. Найдите авторизованные сервисные центры, ближайшие к вашей кухне.

Техническое обслуживание

Непрерывная работа



Самый быстрый ответ на ваши потребности

Будучи подключенной к Интернету, ваша печь сообщает о любых неисправностях или необходимом техническом обслуживании непосредственно в наш операционный центр. Поддержание вашей печи в оптимальных условиях является приоритетом Unox: наши квалифицированные специалисты в вашем распоряжении, чтобы предоставить вам поддержку по телефону или на месте.

Гарантия LONG.Life и LONG.Life4

Обещание надежности



Выбор сделан на длительный срок

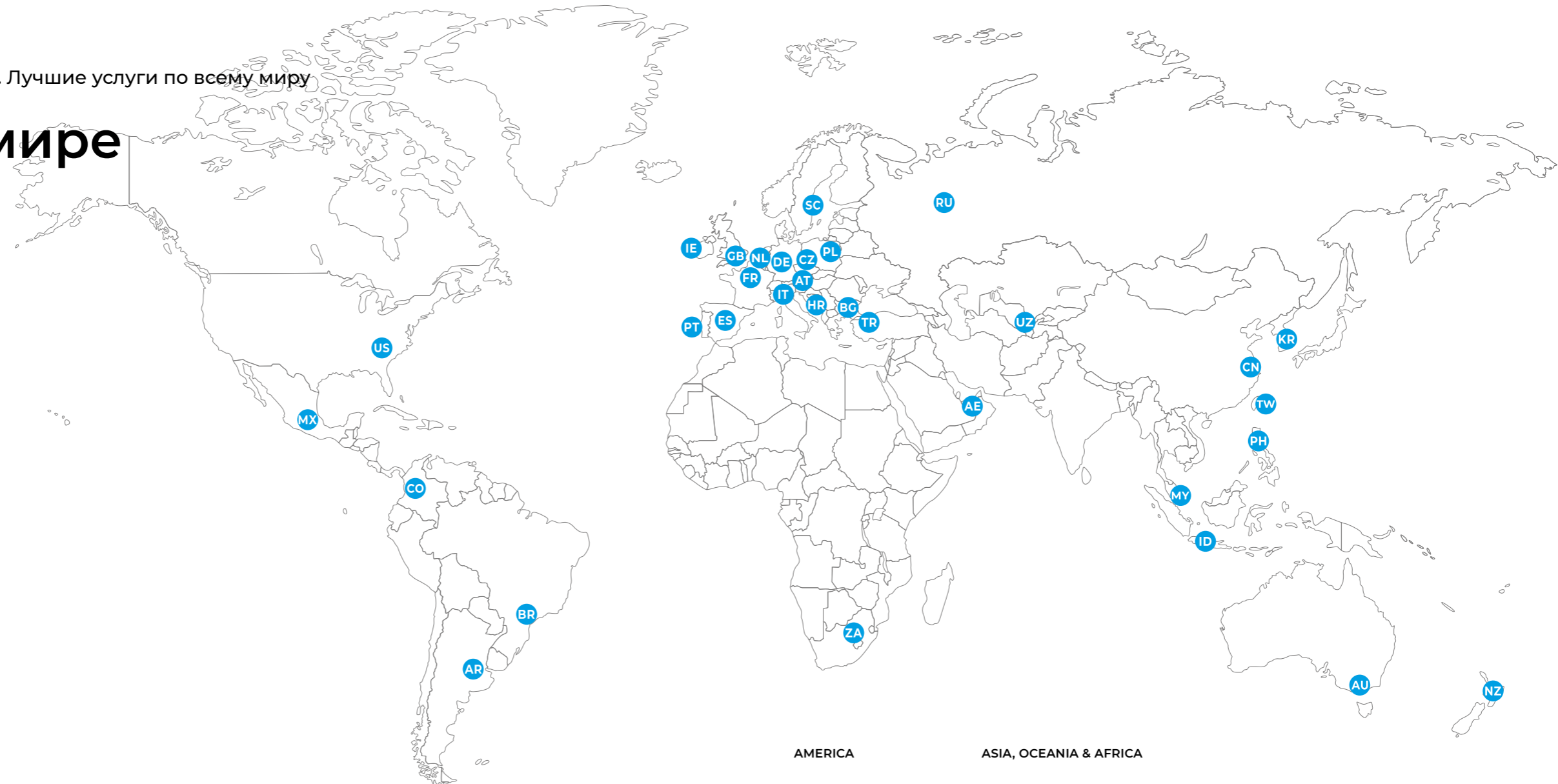
Подключите печь BAKERTOP MIND.Maps™ ONE и активируйте расширенную гарантию UNOX LONG.Life4 на нашем сайте unox.com. До 4 лет/10 000 рабочих часов на детали и до 2 лет на работу.

* Проверьте условия гарантии для вашей страны на нашем сайте unox.com

LONG Life 4!

Глобальная компания. Лучшие услуги по всему миру

Унох в мире



Контакты

Контакты

INTERNATIONAL

UNOX S.p.a
Via Majorana, 22
35010 - Cadoneghe (PD) - Italy
E-mail: info@unox.com
Tel: +39 049 8657511

EUROPA

IT - ITALIA
UNOX S.p.a
E-mail: info@unox.it
Tel: +39 049 8657511

DE - DEUTSCHLAND
UNOX DEUTSCHLAND GMBH
E-mail: info.de@unox.com
Tel: +49 2951 98760

FR - FRANCE, BELGIUM & LUXEMBOURG
UNOX FRANCE s.a.s.
E-mail: info.fr@unox.com
Tel: +33 4 78 17 35 39

PT - PORTUGAL
UNOX PORTUGAL
E-mail: info.pt@unox.com
Tel: +351 918 228 787

ES - ESPAÑA
UNOX PROFESIONAL ESPAÑA S.L.
E-mail: info.es@unox.com
Tel: +34 900 82 89 43

GB - UNITED KINGDOM
UNOX UK Ltd.
E-mail: info@unoxuk.com
Tel: +44 1252 851 522

IE - IRELAND
UNOX IRELAND
E-mail: info.ie@unox.com
Tel: +353 (0) 87 32 23 218

SC - SCANDINAVIAN COUNTRIES
UNOX SCANDINAVIA AB
E-mail: info.se@unox.com
Tel: +46(0)790 75 63 64

AT - ÖSTERREICH
UNOX ÖSTERREICH GMBH
E-mail: info.de@unox.com
Tel: +43 1 206092068

RU - РОССИЯ, ПРИБАЛТИКА И СТРАНЫ СНГ
UNOX РОССИЯ
E-mail: info.ru@unox.com
Tel: +7 (499) 702 - 00 - 14

CZ - ČESKÁ REPUBLIKA
UNOX DISTRIBUTION s.r.o.
E-mail: info.cz@unox.com
Tel: +420 241 940 000

HR - HRVATSKA
UNOX CROATIA
E-mail: narudzbe@unox.com
Tel: +39 049 86 57 538

BG - БЪЛГАРИЯ
UNOX BULGARIA
E-mail: info.bg@unox.com
Tel: +359 2 419 05 00

PL - POLSKA
Unox Polska Sp.zo.o.
E-mail: info.pl@unox.com
Tel: +48 665 232 000

TR - TÜRKİYE - UNOX TURKEY
Profesyonel mutfak ekipmanlari endüstri ve ticaret limited şirketi
E-mail: info.tr@unox.com
Tel: +90 530 176 62 03

NL - NETHERLANDS
UNOX NETHERLANDS B.V.
E-mail: info.nl@unox.com
Tel: +31 6 27 21 14 10

AMERICA

US - U.S.A. & CANADA
UNOX Inc.
E-mail: info.usa@unox.com
Tel: +1 800 489 8669

CO - COLOMBIA
UNOX COLOMBIA
E-mail: info.co@unox.com
Tel: +57 350 65 88 204

BR - UNOX BRAZIL - UNOX BRASIL SERVICOS LTDA
E-mail: info.br@unox.com
Tel: +55 11 98717-8201

AR - ARGENTINA
UNOX ARGENTINA
E-mail: info.ar@unox.com
Tel: +54 911 37 58 43 46

MX - MEXICO,
S. DE R.L. DE C.V.
E-mail: info.mx@unox.com
Tel: +52 55 8116-7720

ASIA, OCEANIA & AFRICA

ZA - SOUTH AFRICA
UNOX SOUTH AFRICA
E-mail: info.sa@unox.com
Tel: +27 845 05 52 35

AE - U.A.E.
UNOX MIDDLE EAST DMCC
E-mail: info.uae@unox.com
Tel: +971 4 554 2146

UZ - UZBEKISTAN
UNOX PRO LLC
E-mail: info.uz@unox.com
Tel: +998 90 370 90 10

CN - 中华人民共和国
UNOX TRADING (SHANGHAI) Ltd. CO.
电子邮件 info.china@unox.com
电话 +86 21 56907696

MY - MALAYSIA & SINGAPORE
UNOX (ASIA) SDN. BHD
E-mail: info.asia@unox.com
Tel: +603-58797700

PH - PHILIPPINES
UNOX PHILIPPINES
E-mail: info.asia@unox.com
Tel: +63 9173108084

ID - INDONESIA
UNOX INDONESIA
E-mail: info.asia@unox.com
Tel: +62 81908852999

KR - 대한민국
UNOX KOREA CO. Ltd.
이메일 : info.asia@unox.com
전화 : +82 2 69410351

TW - TAIWAN, HONG KONG & MACAU
UNOX TAIWAN
E-mail: info.tw@unox.com
Tel: +886 928 250 536

AC - OTHER ASIAN COUNTRIES
UNOX (ASIA) SDN. BHD
E-mail: info.asia@unox.com
Tel: +603-58797700

AU - AUSTRALIA
UNOX AUSTRALIA PTY Ltd.
E-mail: info@unoxaustralia.com.au
Tel: +61 3 9876 0803

NZ - NEW ZEALAND
UNOX NEW ZEALAND Ltd.
E-mail: info@unox.co.nz
Tel: +64 (0) 800 76 0803

MIND.Maps™ ONE

MIND.Maps™ ONE



INVENTIVE SIMPLIFICATION

unox.com



L11863A0 напечатано 01-2021

Все изображения использованы только в целях иллюстрации.
Все функции, указанные в этом каталоге, могут быть изменены и обновлены без предварительного уведомления.