



BAKERTOP *MIND Maps™* ONE





BAKERTOP MIND.Maps™ ONE

Вся сущность пароконвектоматов

Незаменимое и эффективное совершенство, которое можно контролировать простым жестом. BAKERTOP MIND.Maps™ ONE компании UNOX соединяет в себе практичность, производительность и простоту использования для создания экономически эффективного решения.

 Watch the “Touch of Brilliance” video on the official UNOX YouTube channel

Ваш успех будет говорить за Вас.



BAKERTOP MIND.Maps™ ONE

Незаменимый пароконвектомат

Печи BAKERTOP MIND.Maps™ ONE являются результатом многих лет исследований компании UNOX, проведенных с целью создания совершенного пароконвектомата. Работая с шеф-поварами и пекарями по всему миру для понимания самых необходимых и важных элементов мы превратили полученные знания в простые, эффективные и надежные технологии.

Наши печи разработаны, чтобы гарантировать наилучшие результаты с минимальными инвестициями: насыщенный пар, точное регулирование влажности, термошуп, автоматическая мойка, энергоэффективность и контроль мощности. Все это позволяет выразить Ваши таланты без компромиссов.

Модели на 10, 6 и 4 уровня загрузки противнями 600x400 являются эталоном для любой кухни, и благодаря возможности стыковки печей в колонны они являются идеальными именно для Ваших потребностей в любых ситуациях.

Напольная версия печи на 16 уровней загрузки с противнями 600x400 с вкатной тележкой является настоящей надежной "рабочей лошадкой" на Вашем производстве.

Идеальный результат каждый раз.

Без компромиссов.

▶ Смотрите видео "Touch of Brilliance" на официальном канале UNOX на YouTube

UNOX Intensive Cooking

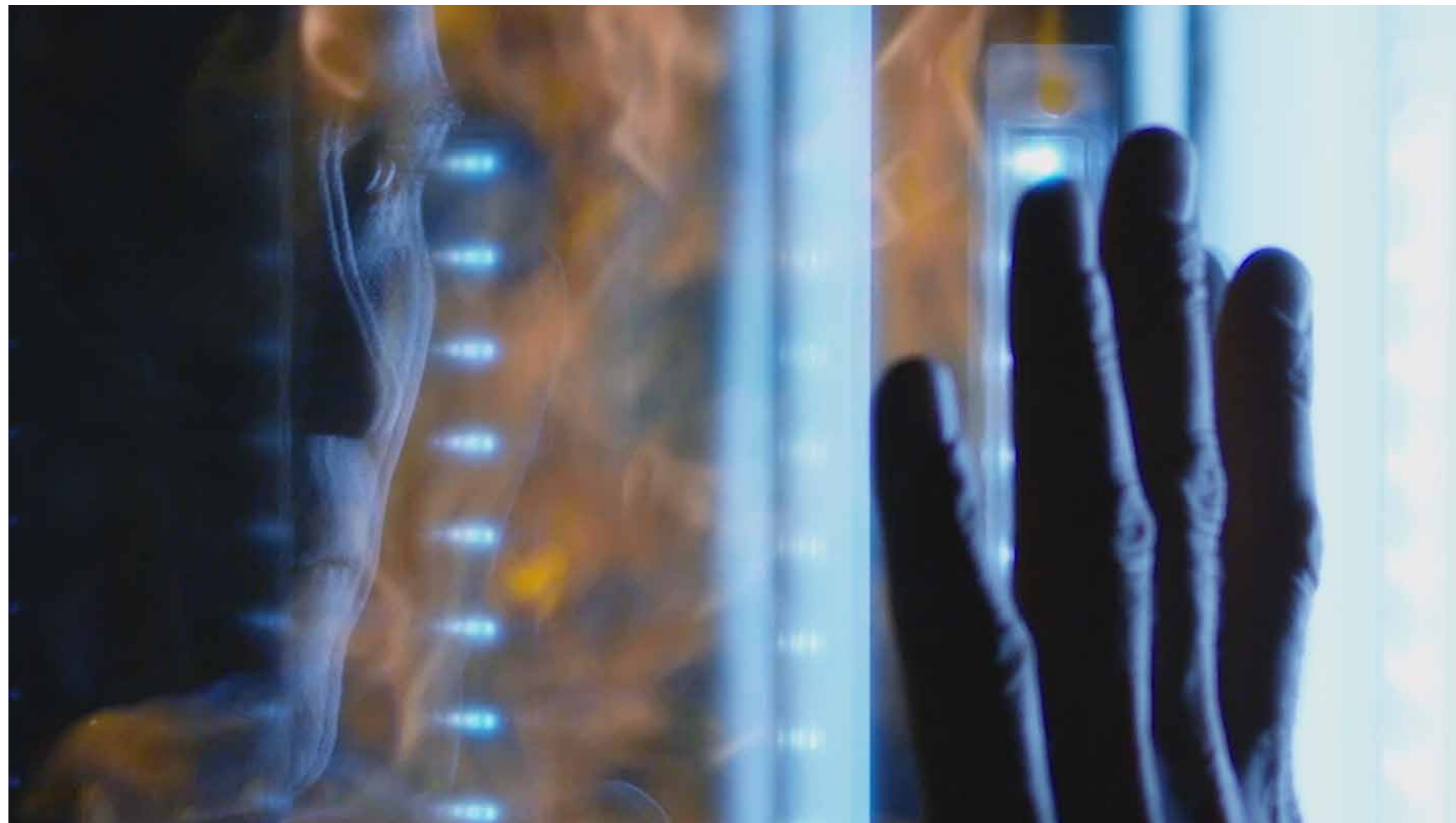
Вы решили не останавливаться на достигнутом. Максимальная интенсивность выпекания.

Благодаря технологиям Ваша печь BAKERTOP MIND.Maps™ ONE является самым эффективным и передовым инструментом Вашей кухни, которая в состоянии гарантировать высочайший уровень производительности и ощутимую экономию времени, энергии и рабочей силы в любых приложениях.

Идеальная выпечка, равномерность на каждом загруженном противне, насыщенный и плотный пар за несколько секунд или полный отвод влаги, интенсивные или деликатные воздушные потоки. Пароконвектомат в его максимальном выражении.

Но это еще не все: UNOX INTENSIVE.Cooking также позволяет использовать ваш BAKERTOP MIND.Maps™ ONE для выпечки, которая обычно выполняется с использованием традиционного оборудования, такого как статические или конвекционные печи.

Экономия? Ощутимая: до 45% энергии меньше по сравнению со статической печью, более чем на 70% ниже расход воды по сравнению с варкой в кипящей воде, до 35% быстрее по сравнению с традиционной или конвекционной печью. Особую ценность представляют функции ассистента, осуществляющего непрерывный мониторинг выпекания без необходимых расходов на рабочую силу.



DRY.Maxi™

Еще больше аромата. Без влажности.

Влажность удалена, отведена, исключена. Частично или полностью - решать Вам. Это дает Вашим изделиям неизменно идеальную консистенцию, пористость, хрусткость. Каждый раз. Насыщенные и деликатные ароматы никогда не перемешиваются. При приготовлении сладкой, соленой или смешанной выпечки - всегда сохраняется идентичность и подчеркиваются свойства продукта. DRY.Maxi™ - это технология, от которой невозможно отказаться; отсутствие влаги придаст Вашим самым вкусным изделиям наибольшую концентрацию. Завершение выпекания с DRY.Maxi™ равнозначно подписи на Вашем шедевре. Привыкайте к великим свершениям.

STEAM.Maxi™

Вся сила пара в Ваших руках.

Постоянный строгий контроль и точный расчет изменений влажности в камере - благодаря этим функциям STEAM.Maxi™ становится Вашим лучшим союзником в процессе выпекания. От плотного горячего облака, обволакивающего Ваши изделия, до частичной влажности. От 35 до 260 градусов. Все, что Вы хотите. Как хотите. STEAM.Maxi™ предназначен для эффективного выпекания и одновременно гарантирует экономию энергии и воды благодаря парообразованию по требованию и работе в соответствии с точными алгоритмами. Совершенство. Плотность и интенсивность.

AIR.Maxi™

Направляет, объединяет, трансформирует.

Система с несколькими вентиляторами высокой мощности AIR.Maxi™ обеспечивает надежность результата в любых проявлениях. Мощные потоки воздуха доставляют тепло в глубину продукта, сокращая время выпекания при приготовлении хлеба и сладостей, а также сладких и соленых слоеных пирожных, а регулируемая и деликатная вентиляция используется для приготовления рыхлого теста, дегидратации, обжарки, ночной готовки, подсушивания. Технология AIR.Maxi™ гарантирует наибольшую однородность выпекания в условиях любой загрузки, для любых продуктов, благодаря реверсу вращения, осуществляемому в зависимости от типа загрузки и изделия. Решитесь не останавливаться на достигнутом.

CLIMALUX™

Полный контроль влажности.

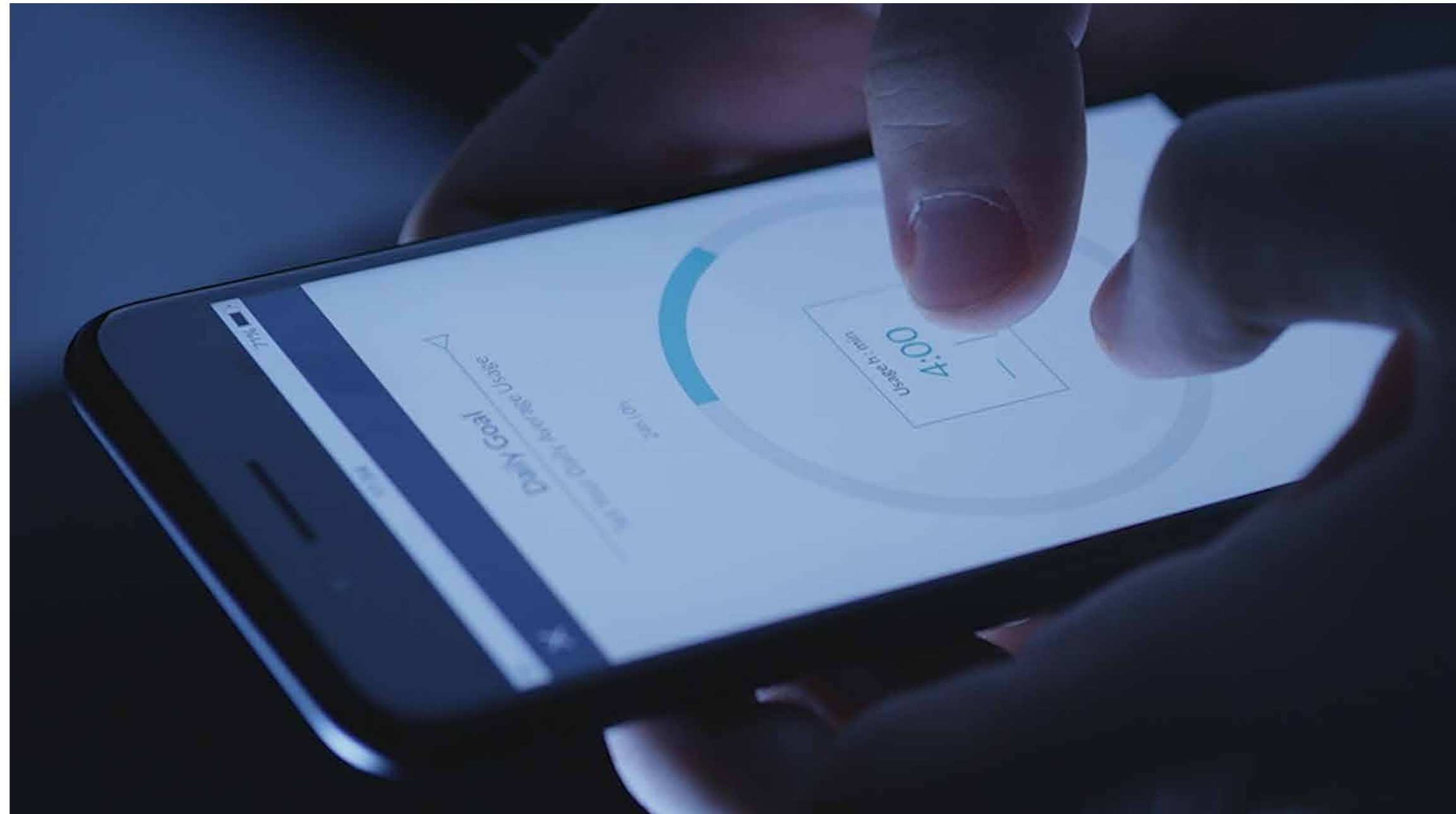
Фактический уровень влажности в камере печи представляет собой сумму влажности, которую произвела печь, и влажности, которая образовалась при испарении влаги из самого продукта. При помощи интеллектуальной технологии CLIMALUX™, Ваша печь использует высокоточные датчики для измерения уровня влажности и автоматически регулирует ее уровень, чтобы уровень влажности в процессе выпечки соответствовал заданному значению. Таким образом, система CLIMALUX™ одновременно гарантирует как повторяющийся результат, так и экономию электроэнергии и воды до 70% в сравнении с традиционными конвекционными печами с пароувлажнением.

DDC - Data Driven Cooking

Ваша печь уникальна, интеллектуальна и на связи с Вами.

Data Driven Cooking - технология искусственного интеллекта. Разработана для того, чтобы помочь вам максимально использовать потенциал вашей печи UNOX BAKERTOP MIND.Maps™ ONE: собирает данные, обрабатывает их, анализирует способы использования и дает вам ежедневный отчет. Кроме того она подключается к сети Интернет, чтобы найти и предложить Вам рецепты и персональные подсказки для ваших реальных потребностей, которые напрямую преобразуются в новые решения для ваших клиентов. При использовании Data Driven Cooking печи UNOX BAKERTOP MIND.Maps™ ONE становятся намного большим, чем просто кухонное оборудование. Они становятся настоящим партнером, который способствует созданию вашего успеха.

Data Driven Cooking
Ближе к вам, ближе к вашему успеху.



▶ Смотрите видео Data Driven Cooking на официальном канале UNOX на YouTube



Премия за инновации
HOST 2017
**SMART
LABEL**

DDC.Ai - Искусственный интеллект Ваш персональный виртуальный помощник.

Ваша печь BAKERTOP MIND.Maps™, подключенная к Интернет-облаку UNOX, отправляет данные, чтобы обеспечить активацию сервиса DDC.Ai, который посредством искусственного интеллекта обрабатывает их, чтобы найти и предложить Вам персональные рецепты и советы в зависимости от фактических потребностей, которые Вы можете немедленно превратить в новые продукты для Ваших клиентов. Результаты впечатляют: через три месяца после активации сервиса DDC.Ai среднее использование печи увеличивается на 25%, а вместе с ним и прибыльность инвестиций.

DDC.Unox и DDC.App Все на расстоянии одного клика.

С помощью интернет-портала ddc.unox.com и приложения DDC.UNOX Вы контролируете подключенную печь BAKERTOP MIND.Maps™, даже когда Вы не находитесь рядом с ней.

Вы можете осуществлять мониторинг функционирования в режиме реального времени, собирать и анализировать данные по эксплуатации и анализу рисков и критических контрольных точек за несколько месяцев, создавать рецепты на компьютере, получать рекомендуемые DDC.Ai рецепты для отправки их на печь всего одним кликом.

Панель управления ONE

Поражающая простота.

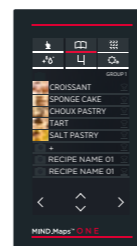
Простая и эффективная панель управления Вашего BAKERTOP MIND.Maps™ ONE предлагает быстрое и точное программирование, простое управление программами приготовления нажатием одной кнопки, а также полный контроль над аксессуарами системы MAXI.Link

Панель управления BAKERTOP MIND.Maps™ ONE с 9.5 дюймовым дисплеем touch-screen предлагает Вам свободу выбора: создать новую программу, сохранив ее в библиотеке, или использовать революционную технологию MIND.Maps™, чтобы графически изобразить процесс приготовления с использованием стилуса.



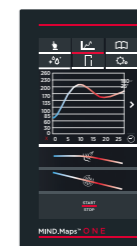
SET
Простой. Совершенный.
Интуитивный.

Свобода в возможностях настройки любых процессов выпекания ясным и интуитивным образом. Все параметры в одном окне: Вы можете установить час, минуту и секунду или выбрать режим бесконечного выпекания или режим ночной готовки. Выберите желаемую температуру, климатические условия и скорость вентиляции для каждого типа выпекания. Создайте до 9 шагов в своей программе приготовления блюда, чтобы готовить все, что хотите, в точности так, как Вы этого хотите.



ПРОГРАММЫ
Ваш шедевр.
Сегодня. Завтра. Всегда.

Все Ваши творения уникальны и воспроизводимы благодаря персональной библиотеке, обеспечивающей архивирование и организацию Ваших программ выпекания. BAKERTOP MIND.Maps™ ONE может сохранять более 380 программ и организовать их в 16 различных группах, таким образом рецепты можно хранить в зависимости от типа приготовления, например, изделия из дрожжевого теста, пицца, focaccia, пироги, изделия из слоеного теста или изделия из песочного теста. Это станет бесценным инструментом на вашей кухне.



MIND.Maps™
Не выбирайте режим выпекания,
а создавайте собственный.

Добавьте свой штрих мастера. Свободно, по своему желанию. И сделайте свое творение воспроизводимым. Технология с визуальным языком MIND.Maps™ обеспечивает приготовление самых сложных изделий с помощью всего нескольких нажатий на дисплее. С помощью стилуса, встроенного в ручку двери Вашего BAKERTOP MIND.Maps™ ONE, Вы можете с максимальной творческой свободой фиксировать самые сложные процессы выпекания и повторять их по мере необходимости. Вы изобретаете, печь воплощает.

Вы знаете - каждая мелочь имеет значение.

Разработан и построен для совершенствования.

Продукты, выпускаемые UNOX, защищены одним или несколькими из следующих патентов или патентных заявок: IT 1393731, US 8.071.917, DE 10160225.8, ES 2369245, DE 102011010245.0, IT 1398088, US 8.712.561, DE 102011010753.3, IT 1398091, DE 102011014669.5, IT 1399068, US9188521, IT 272303, DE 102011014141.3, IT 1398861, US 8662066, IT 1402074, DE 602006001437, ES 2308664, IT 502008901655862, DE 102007060439.6, ES 2340454, IT 1412358, IT 1427160, IT 1425779, DE 102015114648, US 14845950, DE 102015114648, IT 1428030, IT 283031, IT 283033, ES 1157660, IT 202015000008735, IT 202015000006785, US 15050960, DE 102016100941, IT 202015000008010, IT 2020150000010018, IT 102015000015162, DE 102016108769, IT 102015000020928, IT 102015000034750, DE 10201707164, US 15471624, IT 202015000063980, US 15297709, DE 202016105830, IT 202016000069424, IT 202017000052355, IT 202015000031518, IT 102015000041480, IT 202017000052318, IT 1378934, в дополнение к другим действующим патентам



9,5" LCD ЭКРАН ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ



ОСВЕЩЕНИЕ КАМЕРЫ, ПРИ ПОМОЩИ ВСТРОЕННЫХ В ДВЕРЬ LED ЛАМП



АВТОМАТИЧЕСКАЯ СИСТЕМА МОЙКИ Rotor.KLEAN™



ВЫСОКОЭФФЕКТИВНЫЕ НАГРЕВАТЕЛЬНЫЕ ЭЛЕМЕНТЫ



СИСТЕМА НЕСКОЛЬКИХ ВЕНТИЛЯТОРОВ С ВОСЕМЬЮ СКОРОСТЯМИ



КОНФИГУРАЦИЯ ДЛЯ ПОДКЛЮЧЕНИЯ 3G/LAN/WIFI



РУЧКА ДВЕРЦЫ ИЗ УГЛЕРОДНОГО ВОЛОКНА



SMART СИСТЕМА ЗАРЫТИЯ ДВЕРИ ДЛЯ ПЕЧЕЙ С ВКАТНОЙ ТЕЛЕЖКОЙ



ВЫСОКОЭФФЕКТИВНЫЙ ИЗОЛЯЦИОННЫЙ МАТЕРИАЛ



ЭКСТРАТОНКИЙ ЩУП ДЛЯ СУВИД - ОПЦИОНАЛЬНО



USB ПОРТ ДЛЯ ЗАГРУЗКИ/ВЫГРУЗКИ ДАННЫХ



ИНТЕГРИРОВАННЫЙ БАК ДЛЯ МОЮЩЕГО СРЕДСТВА DET&RINSE



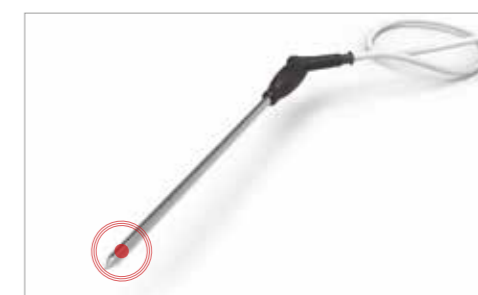
КАМЕРА ГОТОВКИ ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ AISI 304



ОТКРЫТИЕ ДВЕРИ НА 60°/120°/180°



ЛОТОК ДЛЯ СБОРА КОНДЕНСАТА



ОДНОТОЧЕЧНЫЙ ТЕРМОЩУП

Узнать больше. Смотрите видео "MIND.Maps™. DESIGNED FOR YOUR SUCCESS." на официальном канале UNOX YouTube.



ИНТЕГРИРОВАННАЯ СИСТЕМА ОТВОДА

Чистый воздух на кухне.



Сертифицированный встраиваемый вытяжной зонт



Вытяжной зонт с конденсатором пара UNOX является идеальным решением для возможности установки Вашей печи BAKERTOP MIND.Maps™ ONE в любом месте на кухне или производстве.

Выбор вытяжного зонта UNOX - это инвестиции, которые сэкономят вам деньги.

Это позволяет вам устанавливать BAKERTOP MIND.Maps™ ONE даже без * потолочного вытяжного зонта и тем самым сокращать расходы и время на обслуживание централизованной вытяжной системы.

*при условии проверки и утверждения органами местного самоуправления

Безводный вытяжной зонт Waterless



Независимо от того, установлена ли Ваша печь BAKERTOP MIND.Maps™ ONE на кухне или на производстве, либо находится на виду, в центре магазина, вытяжка Waterless является решением для частичной фильтрации запахов и поглощения тепла на выходе из камеры печи без использования воды.

Вытяжка Waterless в элегантном и функциональном исполнении является ключом к свободе проектирования помещения во всех ситуациях, когда есть необходимость в полном устранении запахов и ароматов.

QUICK.LOAD

Загрузите и выгрузите из печи с молниеносной скоростью. Максимальные возможности, максимальная производительность.



Продуктивность и организация - вот ключи к любому уважающему себя бизнесу.

Благодаря технологии, дизайну и широкому ассортименту аксессуаров, а также компактным размерам, в том числе версии с тележкой, печи BAKERTOP MIND.Maps™ ONE - это союзник, которого Вы искали.

Увеличьте производительность с помощью печей с вкатными тележками, используйте рабочее пространство рационально и получите максимальную отдачу от своих инвестиций.



QUICK.LOAD
16 ПРОТИВНЕЙ 600X400



BAKERTOP MIND.Maps™
16 600X400



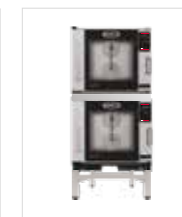
QUICK.LOAD SYSTEM
10 ПРОТИВНЕЙ 600X400



BAKERTOP MIND.Maps™
10 600X400 + НЕЙТРАЛЬНЫЙ ШКАФ



QUICK.LOAD 6+6
С ДВЕРЦАМИ



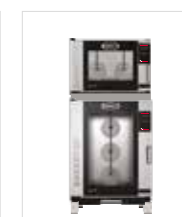
BAKERTOP MIND.Maps™
6 + 6 + НИЗКИЙ СТЕНД



QUICK.LOAD 6+6
БЕЗ ДВЕРЕЙ



QUICK.LOAD 10+4 С
ДВЕРЦАМИ



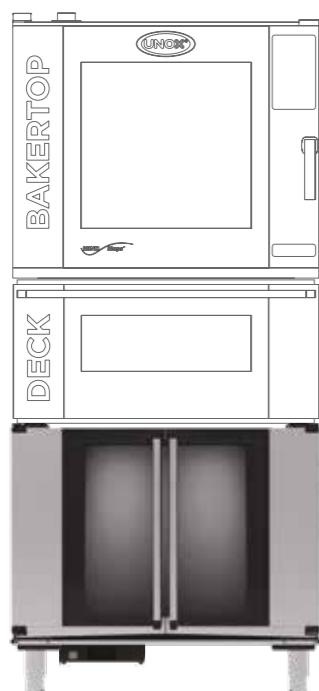
BAKERTOP MIND.Maps™
4 + 10 + НАПОЛЬНЫЙ СТЕНД



QUICK.LOAD 10+4
БЕЗ ДВЕРЕЙ

РАССТОЕЧНЫЕ ШКАФЫ

**Хорошее начало -
половина дела.**



Процесс расстойки теста - это акт балансирования между тестом, температурой, процентом влажности и временем, и он является одним из критических моментов, определяющим качество конечного продукта. Расстоечные шкафы BAKERTOP MIND.Maps™ снабжены точнейшими датчиками, непрерывно контролирующими температуру и влажность в каждое мгновение процесса расстойки и срабатывающими, чтобы гарантировать превосходные воспроизводимые результаты. Расстоечные шкафы BAKERTOP MIND.Maps™ предлагаются в версиях на 8 и 12 противней для установки в колонну или в версии с тележкой, совместимых с печами на 16 противней.



Подовая печь DECKTOP

**Технология и традиция:
отныне вместе.**



Подовая печь DECKTOP - традиция, протягивающая руку технологии. Задуманная для всех мастеров хлебопечения, желающих дополнить свою печь BAKERTOP MIND.Maps™ ONE статической печью, подовая печь DECKTOP характеризуется привлекательным дизайном и мощной технологичностью. Открывает мир возможностей в приготовлении таких традиционных продуктов, как хлеб, сдоба, пицца и фокачча, свежих и замороженных.

Возможность подачи пара и быстрого удаления влажности сделает Ваши изделия идеальными со всех точек зрения. Мягкие или хрустящие, рыхлые или с корочкой - полная свобода выбора и максимальная стандартизация превосходных результатов при каждой загрузке печи благодаря библиотеке доступных программ.

Встроенная в колонну BAKERTOP MIND.Maps™ ONE, гарантирует абсолютную универсальность выпекания и оптимизацию пространства.

Диапазон превосходства.

16 600x400



10 600x400



6 600x400



4 600x400



ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ	XEBC-16EU-E1R	XEBC-10EU-E1R
Количество уровней	16 600x400	10 600x400
Расстояние между уровнями	80 mm	80 mm
Частота сети	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz
Напряжение	400 V - 3N	400 V - 3N
Мощность	29,3 kW	14,9 kW
Размеры (ШxДxВ)	882x1043x1866	860x957x1163
Вес	185 kg	130 kg

ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ	XEBC-06EU-E1R	XEBC-04EU-E1R
Количество уровней	6 600x400	4 600x400
Расстояние между уровнями	80 mm	80 mm
Частота сети	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz
Напряжение	400 V - 3N	400 V - 3N
Мощность	9,9 kW	7,4 kW
Размеры (ШxДxВ)	860x957x843	860x957x675
Вес	100 kg	85 kg

Открытие двери слева направо: Пример кода XEBC-16EU-E1L (L = левое) (R = правое)

ХАРАКТЕРИСТИКИ

● Стандартные ○ Опциональные — Не доступны



РУЧНЫЕ РЕЖИМЫ	
Изменение параметров температуры в диапазоне 30 °C - 260 °C	●
Комбинированный режим 35 °C - 260 °C со STEAM.Maxi™ от 30% до 90%	●
Режим с паровлажнением 35 °C - 260 °C со STEAM.Maxi™ от 10% до 20%	●
Режим варки 35 °C - 130 °C с технологией STEAM.Maxi™ 100%	●
Режим выпекания с сухим воздухом 30 °C - 260 °C с технологией DRY.Maxi™ от 10% до 100%	●
Готовка по термощупу	●
Готовка с параметром DELTA T с термощупом	●
Многоточечный термощуп	—
Щуп для приготовления по технологии SOUS-VIDE	○
Передовые и автоматические программы выпечки	
Технология MIND.Maps™: нарисуйте процесс выпекания, состоящий из бесконечного множества шагов всего одним прикосновением	●
ПРОГРАММЫ: 256 ячеек для записи своих программ	●
ПРОГРАММЫ: возможность задать имя и присвоить фотографию записанным программам	●
ПРОГРАММЫ: присвоение имени программы при помощи ручного ввода стилусом	●
CHEFUNOX: выберите режим приготовления, продукт, размер и желаемый результат. И начните выпечку.	—
MULTI.Time: возможность установки 10 таймеров для выпекания различных продуктов одновременно	—
MISE.EN.PLACE: технология синхронизирует время загрузки продукта в камеру печи, позволяя приготовить все противни одновременно	—
РАСПРЕДЕЛЕНИЕ ВОЗДУХА В КАМЕРЕ ПЕЧИ	
Технология AIR.Maxi™: реверсивное вращение вентиляторов, несколько вентиляторов	●
Технология AIR.Maxi™: 4 скорости вращения, программируемые	●
Технология AIR.Maxi™: 4 полустатические скорости вращения, программируемые	●
УПРАВЛЕНИЕ КЛИМАТОМ В КАМЕРЕ ПЕЧИ	
Технология DRY.Maxi™: высокоэффективное удаление влаги из камеры печи, программируемое пользователем	●
Технология DRY.Maxi™: выпекание с удалением влаги в температурном диапазоне 30 - 260 °C	●
Технология STEAM.Maxi™: получение пара в диапазоне 35 °C - 130 °C	●
Технология STEAM.Maxi™: комбинация влажного и сухого воздуха в диапазоне 35 °C - 260 °C	●
Технология ADAPTIVE.Cooking™: определяет оптимизацию процесса выпечки и автоматически изменяет параметры для обеспечения идеального результата	—
Технология ADAPTIVE.Cooking™: одинаковый результат как при выпекании одного противня, так и при полной загрузке печи	—
Технология ADAPTIVE.Cooking™: датчик влажности и автоматическое регулирование	—
КОЛОННЫ ИЗ НЕСКОЛЬКИХ ПЕЧЕЙ	
Технология MAXI.LINK: позволяет составлять колонны из нескольких печей	●



ТЕПЛОИЗОЛЯЦИЯ И БЕЗОПАСНОСТЬ	
Технология Protek.SAFE™: максимальная теплоэффективность и безопасность при работе (температура наружных элементов печи соответствует требованиям международных стандартов IEC/EN60335-2-42)	●
Технология Protek.SAFE™: остановка двигателей при открытии двери для снижения потери тепла	●
Технология Protek.SAFE™: расход электроэнергии в зависимости от реальной потребности	—
Технология Protek.SAFE™: расход газа в зависимости от реальной потребности	—
Технология Protek.SAFE™: тройное стекло на двери	—
АВТОМАТИЧЕСКАЯ МОЙКА	
Rotor.KLEAN™: 4 автоматических цикла мойки с контролем наличия воды и моющего средства в системе	●
Rotor.KLEAN™: контейнер для моющего средства встроен в печь	●
ЗАПАТЕНТОВАННАЯ ДВЕРЬ	
Дверные петли изготовлены из высокопрочного самосмазывающегося пластика	●
Изменение направления открытия двери, даже после установки	○
Фиксированные положения 60°-120°-180°	●
ВСПОМОГАТЕЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ	
Температура предразогрева до 260 °C	●
Визуализация оставшегося времени выпекания (когда не используется термощуп)	●
Режим теплового шкафа «HOLD»	●
Режим непрерывного функционирования «iNF»	●
Визуализация заданного и реального значения времени, температуры щупа, температуры внутри камеры, влажности и скорости вращения вентилятора	●
Единицы измерения температуры °C или °F	●
ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ	
Камера печи изготовлена из нержавеющей стали (AISI 304) и имеет скругленные углы для простоты очистки и соблюдения гигиены	●
Камера печи освещается внешней LED лампой	●
Панель управления MASTER.Touch с защитой от пара	●
Замок двери изготовлен из высокопрочного углеродного волокна	●
Лоток для сбора конденсата, образующегося на двери, имеет постоянный отвод воды, даже когда дверь открыта	●
Вместительный лоток для сбора конденсата	●
Легкий вес - высокопрочная конструкция с применением инновационных материалов	●
Контактный датчик открытия двери	●
2-ух ступенчатая система открытия двери для обеспечения безопасности персонала	○
Система автодиагностики ошибок и неисправностей	●
Система защиты от перегрева	●
Открываемое внутреннее стекло для упрощения чистки двери	●
L - образные направляющие противней с углублениями для простоты загрузки	●

Узнайте больше

ВЫТЯЖНЫЕ ЗОНТЫ



ВЫТЯЖНОЙ ЗОНТ С ПАРКОНДЕНСАТОРОМ
Совместим с: XEBC-16EU-E1R
Напряжение: 230 V- 1N
Частота сети: 50 / 60 Hz
Мощность (электричество): 100 W
Диаметр выходного патрубка: 121 mm
Мин. производительность: 310 м³/ч
Макс. производительность: 390 м³/ч
Размеры: 868x1159x240 ШхДхВ mm
Арт.: XEANC-HCFL

БЕЗВОДЯНЫЕ ВЫТЯЖНЫЕ ЗОНТЫ
Совместим с: XEBC-10EU-E1R/
XEBC-06EU-E1R/ XEBC-04EU-E1R
Напряжение: 230 V- 1N - Частота сети: 50 / 60 Hz
Мощность (электричество): 125 W
Размеры: 860x1000x217 ШхДхВ mm
Арт.: XEВНС-АСЕU

ВЫТЯЖНОЙ ЗОНТ С ПАРКОНДЕНСАТОРОМ
Совместим с: XEBC-10EU-E1R/
XEBC-06EU-E1R/ XEBC-04EU-E1R
Напряжение: 230 V- 1N
Частота сети: 50 / 60 Hz
Мощность (электричество): 100 W
Диаметр выходного патрубка: 121 mm
Мин. производительность: 310 м³/ч
Макс. производительность: 390 м³/ч
Размеры: 860x1145x240 ШхДхВ mm
Арт.: XEВНС-НСЕU

УГОЛЬНЫЙ ФИЛЬТР
Совместим с: XEANC-HCFL/XEВНС-НСЕU
Размеры: 413x655x108 ШхДхВ mm
Вес: 11 kg
Арт.: XUC140

СМЕННЫЙ КАРТРИДЖ ДЛЯ УГОЛЬНОГО ФИЛЬТРА
Совместим с: XUC140
Арт.: XUC141

ПОДОВЫЕ ПЕЧИ



ПОДОВАЯ ПЕЧЬ НА 2 ЛИСТА СО ВСТРОЕННОЙ ПАНЕЛЬЮ УПРАВЛЕНИЯ
Количество уровней: 2 600x400
Напряжение: 400 V- 3N
Частота сети: 50 / 60 Hz
Мощность (электричество): 5,7 kW
Размеры: 860x1150x400 ШхДхВ mm
Вес: 100 kg
Арт.: XEВДС-02EU-D

ПОДОВАЯ ПЕЧЬ НА 2 ЛИСТА С УПРАВЛЕНИЕМ ОТ ПАНЕЛИ ПАРКОНВЕКТОМАТА
Количество уровней: 2 600x400
Напряжение: 400 V- 3N
Частота сети: 50 / 60 Hz
Мощность (электричество): 5,7 kW
Размеры: 860x1150x400 ШхДхВ mm
Вес: 100 Kg
Арт.: XEВДС-02EU-C

ПОДОВАЯ ПЕЧЬ НА 1 ЛИСТ СО ВСТРОЕННОЙ ПАНЕЛЬЮ УПРАВЛЕНИЯ
Количество уровней: 1 600x400
Напряжение: 230 V- 1N
Частота сети: 50 / 60 Hz
Мощность (электричество): 2,7 kW
Размеры: 860x880x400 ШхДхВ mm
Вес: 62 Kg
Арт.: XEВДС-01EU-D

ПОДОВАЯ ПЕЧЬ НА 1 ЛИСТ С УПРАВЛЕНИЕМ ОТ ПАНЕЛИ ПАРКОНВЕКТОМАТА
Количество уровней: 1 600x400
Напряжение: 230 V- 1N
Частота сети: 50 / 60 Hz
Мощность (электричество): 2,7 kW
Размеры: 860x880x400 ШхДхВ mm
Вес: 62 Kg
Арт.: XEВДС-01EU-C

РАССТОЕЧНЫЕ ШКАФЫ



РАССТОЕЧНЫЙ ШКАФ С ЭЛЕКТРОННОЙ ПАНЕЛЬЮ УПРАВЛЕНИЯ
Количество уровней: 16 600x400
Напряжение: 230 V- 1N - Частота сети: 50 / 60 Hz
Мощность (электричество): 2,4 kW
Макс. температура: 50°C
Размеры: 866x950x1879 ШхДхВ mm
Вес: 100 Kg
Арт.: XEВРС-16EU-D

РАССТОЕЧНЫЙ ШКАФ С РУЧНЫМ УПРАВЛЕНИЕМ
Количество уровней: 16 600x400
Напряжение: 230 V- 1N - Частота сети: 50 / 60 Hz
Мощность (электричество): 2,4 kW
Макс. температура: 70°C
Размеры: 866x950x1879 ШхДхВ mm
Вес: 100 Kg
Арт.: XEВРС-16EU-M

РАССТОЕЧНЫЙ ШКАФ
Количество уровней: 12 600x400
Pitch: 75 mm
Напряжение: 230 V- 1N
Частота сети: 50 / 60 Hz
Мощность (электричество): 2,4 kW
Макс. температура: 50°C
Размеры: 862x890x762 ШхДхВ mm
Вес: 45 Kg
Арт.: XEВРС-12EU-C

РАССТОЕЧНЫЙ ШКАФ
Количество уровней: 8 600x400
Pitch: 75 mm
Напряжение: 230 V- 1N
Частота сети: 50 / 60 Hz
Мощность (электричество): 2,4 kW
Макс. температура: 50°C
Размеры: 862x890x623 ШхДхВ mm
Вес: 42 Kg
Арт.: XEВРС-08EU-C

СТЕНДЫ



УЛЬТРАВЫСОКИЙ ОТКРЫТЫЙ СТЕНД
Совместим с: XEВРС-04EU-EPR
Размеры: 842x713x888 ШхДхВ mm
Вес: 12 Kg
Арт.: XWARC-00EF-UH

ВЫСОКИЙ ОТКРЫТЫЙ СТЕНД
Размеры: 842x713x752 ШхДхВ mm
Вес: 11 Kg
Арт.: XWARC-00EF-H

НАПРАВЛЯЮЩИЕ ДЛЯ ВЫСОКОГО ОТКРЫТОГО СТЕНДА
Совместим с: XWARC-00EF-H
Количество уровней: 7 600x400
Pitch: 60 mm
Вес: 3 Kg
Арт.: XWALC-07EF-H

СРЕДНИЙ ОТКРЫТЫЙ СТЕНД
Размеры: 842x713x462 ШхДхВ mm
Вес: 9 Kg
Арт.: XWARC-00EF-M

НИЗКИЙ ОТКРЫТЫЙ СТЕНД
Размеры: 842x713x305 ШхДхВ mm
Арт.: XWARC-00EF-L

НАПОЛЬНЫЙ СТЕНД
Mandatory for oven unit positioning on the floor.
Размеры: 842x713x113 ШхДхВ mm
Арт.: XWARC-00EF-F

ПРОМЕЖУТОЧНЫЙ СТЕНД
Размеры: 860x817x309 ШхДхВ mm
Вес: 20 Kg
Арт.: XEВРС-03EU

КОМПЛЕКТ КОЛЕС СО СТОПОРОМ
Комплект из 4 колес: 2 со стопором - 2 без.
Совместим с: XEВРС-12EU-C/ XEВРС-08EU-C/
XWARC-08EF/ XWARC-00EF-F/ XWARC-00EF-L/
XWARC-00EF-M/ XWARC-00EF-H
Арт.: XUC010

QUICK.LOAD



QUICK.LOAD 10+4 БЕЗ ДВЕРЕЙ
Совместим с: XEВНС-НСЕU+XEBC-04EU-E1R+XEBC-10EU-E1R+ XWARC-00EF-F о XEBC-04EU-E1R+XEBC-10EU-E1R+ XWARC-00EF-F
Размеры: 768x1920x539 ШхДхВ mm
Количество уровней: 14 600x400
Вес: 50 Kg
Арт.: XWBYC-14EU

QUICK.LOAD 10+4 С ДВЕРЬМИ
Совместим с: XEВНС-НСЕU+XEBC-04EU-E1R+XEBC-10EU-E1R+ XWARC-00EF-F о XEBC-04EU-E1R+XEBC-10EU-E1R+ XWARC-00EF-F
Размеры: 768x1920x539 ШхДхВ mm
Количество уровней: 14 600x400
Вес: 75 Kg
Арт.: XWBYC-14EU-D

QUICK.LOAD 6+6 БЕЗ ДВЕРЕЙ
Совместим с: XEВНС-НСЕU+XEBC-06EU-E1R+XEBC-06EU-E1R+XWARC-00EF-L о XEBC-06EU-E1R+XEBC-06EU-E1R+XWARC-00EF-L
Размеры: 768x1920x539 ШхДхВ mm
Количество уровней: 12 600x400
Вес: 50 Kg
Арт.: XWBYC-12EU

QUICK.LOAD 6+6 С ДВЕРЬМИ
Совместим с: XEВНС-НСЕU+XEBC-06EU-E1R+XEBC-06EU-E1R+XWARC-00EF-L о XEBC-06EU-E1R+XEBC-06EU-E1R+XWARC-00EF-L
Размеры: 768x1920x539 ШхДхВ mm
Количество уровней: 12 600x400
Вес: 75 Kg
Арт.: XWBYC-12EU-D

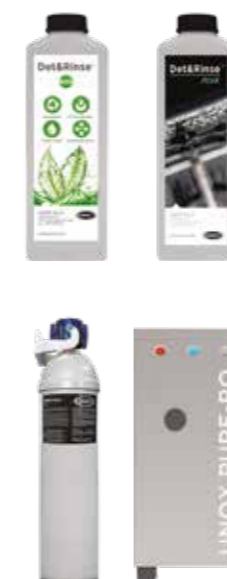
QUICK.LOAD 16 ПРОТИВНЕЙ
Совместим с: XEBC-16EU-E1R/
XEВРС-16EU-D/ XEВРС-16EU-M
Количество уровней: 16 600x400
Pitch: 80 mm
Размеры: 743x564x1700 ШхДхВ mm
Вес: 25 Kg
Арт.: XEВТС-16EU

СТРУКТУРА
Совместим с: XEBC-10EU-E1R
Количество уровней: 10 600x400
Pitch: 80 mm
Размеры: 668x431x862 ШхДхВ mm
Вес: 9 Kg
Арт.: XWВВС-10EU

ТЕЛЕЖКА ДЛЯ СТРУКТУРЫ
Совместим с: XWВВС-10EU
Размеры: 695x786x961 ШхДхВ mm
Вес: 13 Kg
Арт.: XWBYC-00EU

КОМПЛЕКТ ДЛЯ ФИКСАЦИИ ТЕЛЕЖКИ
Позиция необходима при покупке тележки XWBYC-00EU. Комплект состоит из системы фиксации для соединения тележки с XWAEС-08EF/ XWARC-00EF-H
Арт.: XWBYC-СKEU

UNOX.CARE



DET&Rinse™ это моющее и ополаскивающее средство 2 в 1, разработанное специально для обеспечения максимального уровня гигиены, экономичного расхода и долговечности всех компонентов Вашей печи BAKERTOP MIND.Maps™ ONE при ежедневном использовании, благодаря интеллектуальной системе мойки SENSE.Klean. Вы можете выбрать между средством DET&Rinse™ PLUS с двойной концентрацией для лучшего удаления загрязнений или DET&Rinse™ ECO для ежедневной очистки и снижения влияния на окружающую среду. Чтобы обеспечить максимальное спокойствие во время заполнения моющим средством контейнера, все бутылки с моющим средством DET&Rinse™ имеют герметичный фольгированный клапан, который предотвращает его выливание до момента правильной установки в приемное отверстие встроенного контейнера Вашей печи BAKERTOP MIND.Maps™ ONE.

DET&Rinse™ ECO
Безопасный для окружающей среды двойной концентрат моющего и ополаскивающего средства.
10 л DET&Rinse™ ECO = 18 л традиционного моющего средства. Одна упаковка содержит 10 x 1 л бутылок.
Арт.: DB1018

DET&Rinse™ PLUS
Двойной концентрат:
10 л DET&Rinse™ PLUS = 18 л традиционного моющего средства
Одна упаковка содержит 10 x 1 л бутылок.
Арт.: DB1015

Фильтры UNOX.Pure и система обратного осмоса UNOX.Pure-RO снижают содержание или полностью очищают воду от посторонних примесей, которые способствуют образованию известковой накипи и/или ржавчины в камере, которые, в свою очередь, могут привести к неисправностям и выходу из строя печи. Панель управления печи BAKERTOP MIND.Maps™ ONE также контролирует количество воды, отфильтрованной системой UNOX.Pure и показывает, когда необходимо заменить фильтр для оптимизации его использования. Система UNOX.Pure рекомендуется для мягкой и средней воды и содержанием хлоридов не более 25 ppm. В то же время система UNOX.Pure-Ro рекомендуется для применения с жесткой водой и/или при высоком содержании хлоридов и ионов железа.

UNOX.PURE
Арт.: XHC003

UNOX.PURE.RO СИСТЕМА ОБРАТНОГО ОСМОСА
Напряжение: 230 V- 1N
Частота сети: 50 / 60 Hz
Мощность: 230 W
Размеры: 230x540x445 ШхДхВ mm
Вес: 16 Kg
Арт.: XHC002

ИНТЕРНЕТ-СОЕДИНЕНИЕ



ОПЦИОНАЛЬНЫЕ КОМПЛЕКТЫ ПОДКЛЮЧЕНИЯ К ИНТЕРНЕТУ ДЛЯ ПЕЧЕЙ BAKERTOP MIND.MAPS™ ONE

комплект для подключения к Ethernet
комплект для подключения к WiFi
комплект для подключения к 3G

Арт.: XEC001
Арт.: XEC002
Арт.: XEC003

Так же, как иметь дополнительного члена команды.

BAKING ESSENTIALS

FORO.BAKE



ДОСТУПЕН В РАЗМЕРАХ:

• 600X400 Арт.: TG 410

FORO.BLACK



ДОСТУПЕН В РАЗМЕРАХ:

• 600X400 Арт.: TG 430

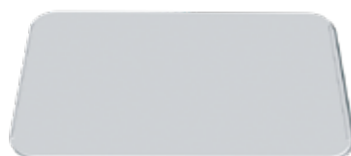
STEEL.BAKE



ДОСТУПЕН В РАЗМЕРАХ:

• 600X400 Арт.: TG 450

FAKIRO™



ДОСТУПЕН В РАЗМЕРАХ:

• 600X400 Арт.: TG 440

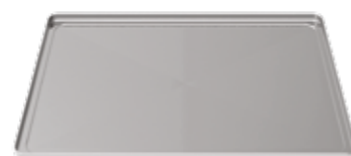
FAKIRO.GRILL



ДОСТУПЕН В РАЗМЕРАХ:

• 600X400 Арт.: TG 465

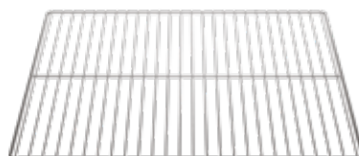
BAKE



ДОСТУПЕН В РАЗМЕРАХ:

• 600X400 Арт.: TG405

CHROMO.GRID



ДОСТУПЕН В РАЗМЕРАХ:

• 600X400 Арт.: GRP 405

BAGUETTE.GRID



ДОСТУПЕН В РАЗМЕРАХ:

• 600X400 Арт.: GRP 410

BAKE.BLACK



ДОСТУПЕН В РАЗМЕРАХ:

• 600X400 Арт.: TG460

FORO.BAGUETTE BLACK



ДОСТУПЕН В РАЗМЕРАХ:

• 600X400 Арт.: TG 435

FORO.BAGUETTE



ДОСТУПЕН В РАЗМЕРАХ:

• 600X400 Арт.: TG 445

LONG Life 4!

Гарантия 4 года / 10.000 часов опционально*

UNOX предлагает Вам возможность увеличить гарантийный срок на запасные части до 4 лет или до 10.000 часов работы. Активация увеличенной гарантии LONG.Life4 проста. Вам всего лишь нужно подключить Вашу печь BAKERTOP MIND.Maps™ ONE с помощью специального комплекта и зарегистрировать ее на сайте UNOX.

(больше информации Вы найдете на сайте www.unox.com)

ОПЦИОНАЛЬНЫЕ КОМПЛЕКТЫ ПОДКЛЮЧЕНИЯ К ИНТЕРЕНТУ ДЛЯ ПЕЧЕЙ BAKERTOP MIND.MAPS™ ONE

Арт.: XEC001 комплект для подключения к Ethernet
 Арт.: XEC002 комплект для подключения к WiFi
 Арт.: XEC003 комплект для подключения к 3G





INTERNATIONAL

UNOX S.p.A.

Via Majorana 22 / 35010 Cadoneghe (PD) Italy
Tel +39 049 8657511 / Fax +39 049 8657555
info@unox.com



INVENTIVE SIMPLIFICATION

EUROPE

ITALIA

UNOX S.p.A.
E-mail: info@unox.it
Tel.: +39 049 86 57 511

ČESKÁ REPUBLIKA

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

РОССИЯ, ПРИБАЛТИКА И СТРАНЫ СНГ UNOX РОССИЯ

E-mail: info.ru@unox.com
Tel.: +7 (499) 702-00-14

ESPAÑA

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

SCANDINAVIAN COUNTRIES

UNOX SCANDINAVIA AB
E-mail: info.se@unox.com
Tel.: +46 (0)768 716 422

UNITED KINGDOM

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

PORTUGAL

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

DEUTSCHLAND

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

FRANCE, BELGIUM & LUXEMBOURG

UNOX FRANCE s.a.s.
E-mail: info@unox.fr
Tel.: +33 4 78 17 35 39

ÖSTERREICH

UNOX ÖSTERREICH GmbH
E-mail: bestellung@unox.com
Tel. +43 800 880 963

HRVATSKA

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

TÜRKİYE

UNOX TURKEY Profesyonel Mutfak
Ekipmanları Endüstri ve Ticaret Limited Şirketi
E-mail: info.tr@unox.com
Tel.: +90 530 176 62 03

IRELAND

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

БЪЛГАРИЯ

UNOX BULGARIA
E-mail: info.bg@unox.com
Tel.: +359 88 23 13 378

ASIA & AFRICA

MALAYSIA & SINGAPORE

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

OTHER ASIAN COUNTRIES

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

PHILIPPINES

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

대한민국

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

AMERICA & OCEANIA

U.S.A. & CANADA

UNOX Inc.
E-mail: infousa@unox.com
Tel.: +1 800 489 8669

MEXICO

UNOX MEXICO, S. DE R.L. DE C.V.
E-mail: info.mx@unox.com
Tel.: +52 1555 4314 180

BRAZIL

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

U.A.E.

UNOX MIDDLE EAST DMCC
E-mail: info.uae@unox.com
Tel.: +971 55 426 3167

SOUTH AFRICA

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

INDONESIA

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

中华人民共和国

UNOX TRADING (SHANGHAI) CO. Ltd.
电子邮件: info.china@unox.com
电话: +86 21 56907696

COLOMBIA

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

AUSTRALIA

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

NEW ZEALAND

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

UNOX.COM | FOLLOW US ON

