BAKERTOP MIND Maps™ ONE



Русский

BAKERTOP MIND.Maps™ ONE

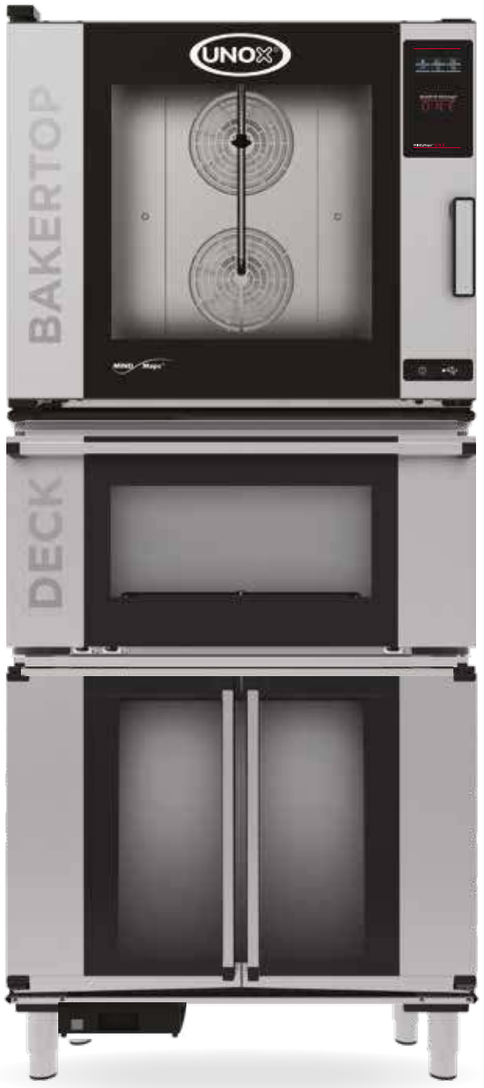
Вся сущность пароконвектоматов

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, термощуп, 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

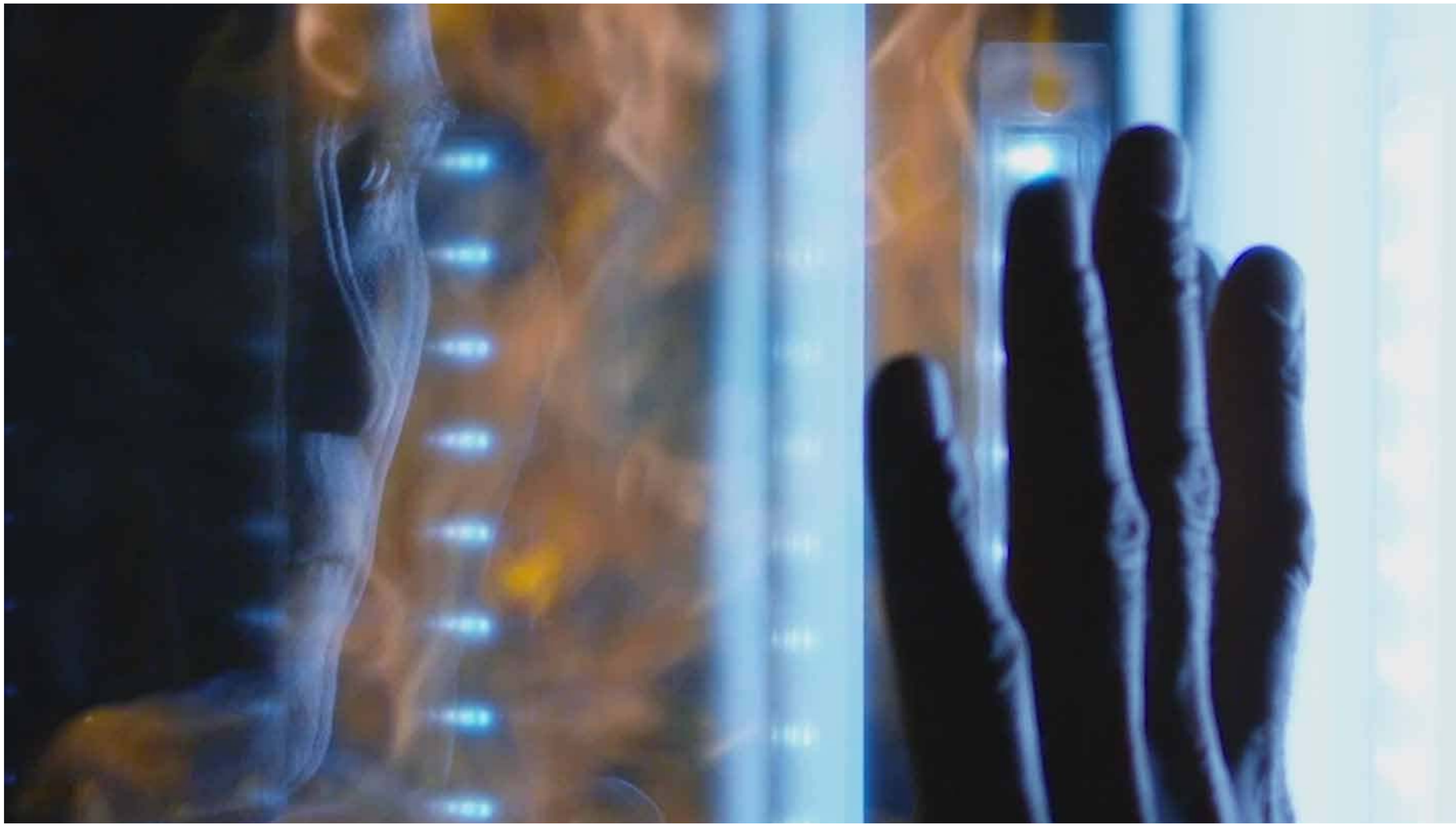
Вы решили не останавливаться на достигнутом. Максимальная интенсивность выпекания.

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 изделия 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.

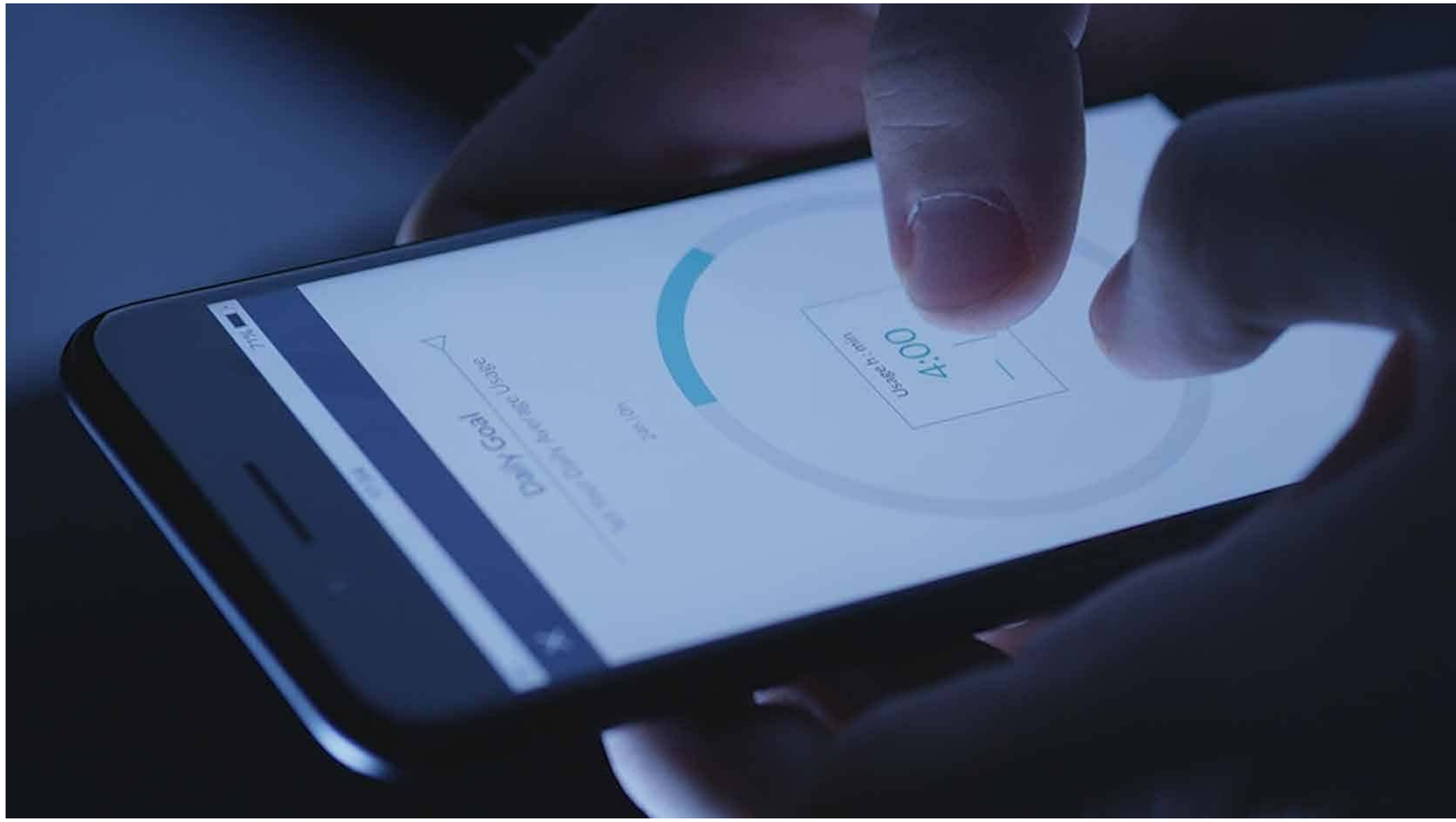
Фактический уровень влажности в камере печи представляет собой сумму влажности, которую произвела печь, и влажности, которая образовалась при испарении влаги из самого продукта. При помощи интеллектуальной технологии CLIMALUX™, Ваша печь использует высокоточные датчики для измерения уровня влажности и автоматически регулирует ее уровень, чтобы уровень влажности в процессе выпечки соответсвовал 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.



Премия за инновации

HOST 2017 SMART LABEL

Смотрите видео Data Driven Cooking на официальном канале UNOX на YouTube



DDC.Ai - Искусственный интелект

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.



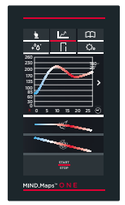
SET
Простой. Совершенный. Интуитивный.

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, фокачча, 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 202016100941; IT 202015000008010; IT 202015000010018; IT 102015000015162; DE 102016108769; IT 102015000020928; IT 102016000034750; DE 102017017164; 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



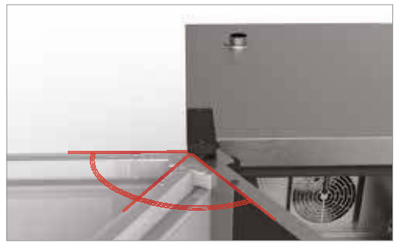
USB ПОРТ ДЛЯ ЗАГРУЗКИ/ВЫГРУЗКИ ДАННЫХ



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 встраеваемый 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 версий 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

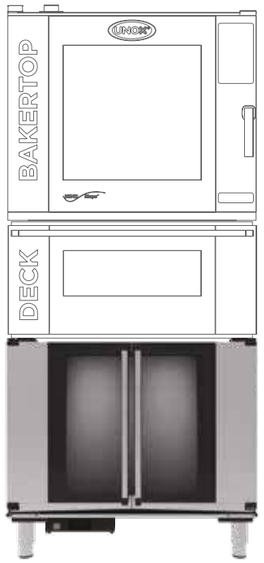

QUICK.LOAD 10+4 С
ДВЕРЦАМИ


BAKERTOP MIND.Maps™
4 + 10 + НАПОЛЬНЫЙ СТЕНД


QUICK.LOAD 10+4
БЕЗ ДВЕРЕЙ

РАССТОЕЧНЫЕ ШКАФЫ

Хорошее начало - половина дела.

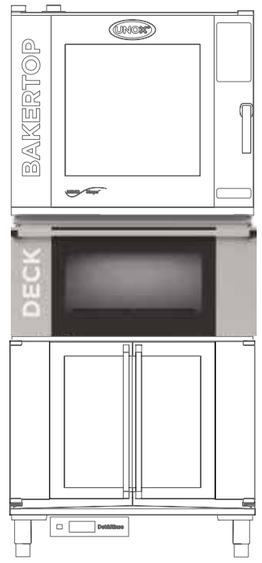


Процесс расстаивания теста - это акт балансирования между тестом,температурой, процентом влажности и временем, и он является одним из критических моментов, определяющим качество конечного продукта.
Расстоечные шкафы BAKERTOP MIND.Maps™ снабжены точнейшими датчиками, непрерывно контролирующими температуру 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.

Сертификаты

	16 600x400	10 600x400	6 600x400	4 600x400
				
ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ	**XEBC-16EU-E1R**	**XEBC-10EU-E1R**	**XEBC-06EU-E1R**	**XEBC-04EU-E1R**
Количество уровней	16 600x400	10 600x400	6 600x400	4 600x400
Расстояние между уровнями	80 mm	80 mm	80 mm	80 mm
Частота сети	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz
Напряжение	400 V - 3N	400 V - 3N	400 V - 3N	400 V - 3N
Мощность	29,3 kW	14,9 kW	9,9 kW	7,4 kW
Размеры (ШхДхВ)	882x1043x1866	860x957x1163	860x957x843	860x957x675
Вес	185 kg	130 kg	100 kg	85 kg

Открытие двери слева направо: Пример кода XEBC-16EU-E1**L** **(L = левое) (R = правое)**

ХАРАКТЕРИСТИКИ

● Стандартные ○ Опциональные – Не доступны

ELECTRIC

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 пароувлажнением 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 скокрости вращения, программируемые	●
Технология AIR.Maxi™: 4 полустатические скокрости 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	●

ELECTRIC

ТЕПЛОИЗОЛЯЦИЯ И БЕЗОПАСНОСТЬ	
Технология Protek.SAFE™: максимальная теплоэффективность и безопасность при работе (температура наружных элементов печи соответсвует 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	●

АКСЕССУАРЫ.

Узнайте больше

ВЫТЯЖНЫЕ ЗОНТЫ





ВЫТЯЖНОЙ ЗОНТ С ПАРОКОНДЕНСАТОРОМ
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 m^3/h
Макс. производительность: 390 m^3/h
Размеры: 868x1159x240 ШхДхВ mm
Арт.: XEANC-HCFL

ВЫТЯЖНОЙ ЗОНТ С ПАРОКОНДЕНСАТОРОМ
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 m^3/h
Макс. производительность: 390 m^3/h
Размеры: 860x1145x240 ШхДхВ mm
Арт.: XEBHC-HCEU

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

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

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.: XEBHC-ACEU

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.: XEBDC-02EU-D

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.: XEBDC-01EU-D

ПОДОВАЯ ПЕЧЬ НА 2 ЛИСТА С УПРАВЛЕНИЕМ ОТ ПАНЕЛИ ПАРОКОНВЕКТОМАТА
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.: XEBDC-02EU-C

ПОДОВАЯ ПЕЧЬ НА 1 ЛИСТ С УПРАВЛЕНИЕМ ОТ ПАНЕЛИ ПАРОКОНВЕКТОМАТА
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.: XEBDC-01EU-C

РАССТОЕЧНЫЕ ШКАФЫ



РАССТОЕЧНЫЙ ШКАФЫ 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.: XEBPC-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.: XEBPC-16EU-M

РАССТОЕЧНЫЙ ШКАФ
Количество уровней: 12 600x400
Pitch: 75 mmНапряжение: 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.: XEBPC-12EU-C

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

СТЕНДЫ



УЛЬТРАВЫСОКИЙ ОТКРЫТЫЙ СТЕНД
Совместим с: XEBC-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.: XEBIC-03EU

КОМПЛЕКТ КОЛЕС СО СТОПОРОМ
Комплект из 4 колес: 2 со стопором - 2 без.
Совместим с: XEBPC-12EU-C/ XEBPC-08EU-C/ XWAEC-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: XEBHC-HCEU+XEBC-04EU-E1R+XEBC-10EU-E1R+ XWARC-00EF-F o 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 6+6 БЕЗ ДВЕРЕЙ
Совместим с: XEBHC-HCEU+XEBC-06EU-E1R+XEBC-06EU-E1R+XWARC-00EF-L o 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 16 ПРОТИВНЕЙ
Совместим с: XEBC-16EU-E1R/ XEBPC-16EU-D/ XEBPC-16EU-M
Количество уровней: 16 600x400
Pitch: 80 mm
Размеры: 743x564x1700 ШхДхВ mm Вес: 25 Kg
Арт.: XEBTC-16EU

QUICK.LOAD 10+4 С ДВЕРЬМИ
Совместим с: XEBHC-HCEU+XEBC-04EU-E1R+XEBC-10EU-E1R+ XWARC-00EF-F o 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 С ДВЕРЬМИ
Совместим с: XEBHC-HCEU+XEBC-06EU-E1R+XEBC-06EU-E1R+XWARC-00EF-L o XEBC-06EU-E1R+XEBC-06EU-E1R+XWARC-00EF-L
Размеры: 768x1920x539 ШхДхВ mm
Количество уровней: 12 600x400
Вес: 75 Kg
Арт.: XWBYC-12EU-D

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

ТЕЛЕЖКА ДЛЯ СТРУКТУРЫ +
Совместим с: XWBBC-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 XWAEC-08EF/ XWARC-00EF-H
Арт.: XWBYC-CKEU

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 интелектуальной 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 мм
Вес: 16 Kg
Арт.: XHC002

ИНТЕРНЕТ-СОЕДИНЕНИЕ



Иллюстративное фото относится к набору XEC002

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

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

BAKING ESSENTIALS.

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

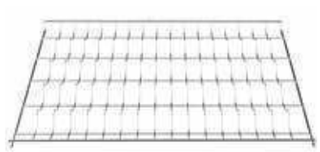
CHROMO.GRID



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

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

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

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

напечатано: 10-2017

Все изображения используются только в целях иллюстрации.
ВНИМАНИЕ: Все данные, содержащиеся в данном Русский каталоге могут быть изменены без предупреждения

UNOX.COM | FOLLOW US ON