BAKERTOP MIND.Maps™ PLUS



РУССКИЙ

MIND Maps™

Содержание

Пароконвектоматы BAKERTOP MIND.Maps™ PLUS страница 4

Помощь в выпечке страница 8

Технологии страница 12

Панель управления PLUS страница 24

BAKERTOP MIND.Maps™ PLUS COUNTERTOP страница 28

BAKERTOP MIND.Maps™ PLUS BIG страница 42

Специальные противни для выпечки страница 50

Уход и обслуживание страница 58

Технические данные страница 64

Техническая поддержка страница 72

Unox в мире страница 74



BAKERTOP MIND.Maps™ PLUS
BIG



BAKERTOP MIND.Maps™ PLUS
COUNTERTOP

BAKERTOP MIND.Maps™ PLUS

Умные пароконвектоматы

BAKERTOP MIND.Maps™ PLUS - это интеллектуальные пароконвектоматы для свежей или замороженной выпечки и хлебобулочных изделий. Автоматические циклы выпечки и интеллектуальные функции, включая управление приготовлением с использованием искусственного интеллекта, делают BAKERTOP MIND.Maps™ PLUS фундаментальным инструментом для вашей профессиональной пекарни. В сочетании с расстойками LIEVOX и подовыми печами DECKTOP, позволяет создавать универсальные и многофункциональные пекарные станции.

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

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

BIG с тележками на 16 уровйне размером противней 600 x 400 для больших потребностей, таких как супермаркеты и производство хлебобулочных изделий.

Разработано профессионалами
для профессионалов

Услуги

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

Diego Lozano - *Escola De Confeitaria* - Бразилия

Individual Cooking Experience

Испытайте печь бесплатно

01

Забронировать

Выберите, где и когда попробовать печь UNOX. Позвоните в нашу службу поддержки и запишитесь на прием в любое удобное для вас время.

Назначьте встречу, позвоните нам или закажите онлайн на **unox.com**

02

Готовьте с нами

На нашей кухне, с вашими продуктами и вашими рецептами: шеф-повар Unox поможет вам узнать все преимущества технологий пароконвектомата.

03

Выбирайте

Не спешите и делайте свой выбор, основываясь на твердой уверенности в достижении требуемых 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 её базовых функций и заканчивая самыми продвинутыми технологиями.

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

Data Driven Cooking Community

Вдохновлять и вдохновляться

Целый мир рецептов для вашей печи

Вдохновляйтесь книгой рецептов DDC.App: скачайте рецепты, подготовленные шеф-поварами Unox и пользователями сообщества UNOX DDC. Активно учавствуйте в жизне 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 инновационных.

Звоните
+39 **049 86 57 512**

Apple Store Play Store

Умная.
Точная.
На связи
с Вами.



Unox Intelligent Performance

Набор интеллектуальных технологий, разработанных для увеличения выхода продукции, улучшения производительности и придания формы вашим амбициям.

Unox Intensive Cooking

Самые новейшие технологии, гарантирующие идеальный результат, равномерность на каждом противне и увеличении интенсивности приготовления.

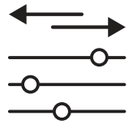
Data Driven Cooking

Искуственный интеллект, который позволяет вам просматривать данные по использованию печи и даёт советы по использованию вашей печи ещё больше и лучше.

Unox Intelligent Performance

Улучшите свои результаты

Достижение идентичных результатов при каждой загрузке требует контроля, интеллекта и опыта: в точности для чего разработан пароконвектомат BAKERTOP MIND.Maps™ PLUS.



ADAPTIVE.Cooking™

Идеальный результат. Каждый раз.
Определяя изменения влажности и температуры, пароконвектомат BAKERTOP MIND.Maps™ PLUS автоматически оптимизирует процесс приготовления в соответствии с текущим количеством загруженного продукта и предоставляет идеальный идентичный результат каждый раз.



CLIMALUX™

Абсолютный контроль влажности.
Печь оснащена точными датчиками для измерения фактической влажности внутри камеры и она автоматически активирует подачу пара или его удаления, чтобы гарантировать соответствие фактического значения заданным параметрам.





SMART.Preheating

Интеллектуальный предварительный разогрев.
Комбинируя анализ предыдущих режимов приготовления с установленными параметрами следующего, печь автоматически устанавливает температуру и время предварительного разогрева, чтобы гарантировать максимальную повторяемость конечного результата в течении дня и сокращая время ожидания.



AUTO.Soft

Функция деликатного приготовления.
При активации печь автоматически регулирует увеличение температуры, чтобы сделать его более плавным и гарантировать оптимальное распределение тепла на всех уровнях в печи. Лучшее решение для деликатных и чувствительных к теплу продуктов.



SENSE.Klean

Автоматическая мойка.
Оценивая степень загрязнения, основываясь на типе приготовления пищи, распознаваемом печью, он предлагает лучший автоматический режим мойки в соответствии с фактическим использованием печи. Максимальная чистота и отсутствие лишнего расхода воды и моющего средства.

С

Adaptive.Cooking™
Автоматически устанавливает все параметры приготовления, чтобы гарантировать одинаковый результат для каждого процесса приготовления.

БЕЗ

*

Оптимальные параметры для неполной загрузки - 9 пирогов

20 мин

155 °C

0%

Параметры для неполной загрузки с одним противнем или с полной загрузкой.

Один противень - 3 пирога



Идеально приготовленный
Правильная форма и поверхность
Сухой снаружи и влажный внутри

Время
18 мин
Температура
150 °C
Влажность
0%



Слишком сильный нагрев
Толстая сгоревшая корочка
Слишком сухо внутри

Время
20 мин
Температура
185 °C
Влажность
0 %

Полная загрузка - 36 пирогов







Идеально приготовленный
Правильная форма и поверхность
Сухой снаружи и влажный внутри

Время
23 мин
Температура
165 °C
Влажность
0 %







Недостаточно приготовленный
Бледный цвет
Нарушена структура

Время
20 мин
Температура
155 °C
Влажность
50 %

С

CLIMALUX™
Измеряет фактическую влажность в камере приготовления, производит или извлекает количество влажности, необходимое для получения установленного значения.

БЕЗ

*

Оптимальные параметры для неполной загрузки - 60 мини багетов

18 мин

185 °C

30%

Параметры для неполной загрузки с одним противнем или с полной загрузкой.

Один противень - 20 мини багетов



Идеальная колеровка
Румяная корочка
Сухая корка
Хрустящая текстура

Влажность
30 %



Подгоревший хлеб
Темный цвет снаружи
Тесто не поднялось
Горький вкус

Влажность
10 %

Полная загрузка - 120 мини багетов







Идеальная колеровка
Румяная корочка
Сухая корка
Хрустящая текстура

Влажность
30 %







Слабая колеровка
Влажность внутри
Бледный цвет
Нет хрусткости

Влажность
80 %

С

Auto.Soft
Регулирует плавное повышение температуры и поддерживает однородность в каждой точке противня на каждом уровне

БЕЗ

*

Оптимальные параметры для неполной загрузки

	5 мин	15 мин
	135 °C	175 °C
	30%	- 50%

Параметры для неполной загрузки с одним противнем или с полной загрузкой.

Один противень



Идеально приготовленный
Румяный снаружи
Сухой и пустой внутри
Идеальная однородность

Время возрастания температуры 135 °C - 175 °C
4 мин



Испорченная выпечка
Обгоревшие края
Неровномерное приготовление
Заварное тесто не поднялось

Время возрастания температуры 135 °C - 175 °C
1 мин

Полная загрузка



Идеально приготовленный
Румяный снаружи
Сухой и пустой внутри
Идеальная однородность

Время возрастания температуры 135 °C - 175 °C
7 мин



Испорченная выпечка
Обгоревшие края
Неровномерное приготовление
Заварное тесто не поднялось

Время возрастания температуры 135 °C - 175 °C
3 мин

С

SMART.Preheating
Автоматически регулирует продолжительность и интенсивность предварительного разогрева: интенсивный, когда печь холодная, быстрый или вообще пропуская, когда печь еще горячая.

БЕЗ

*

Оптимальные параметры для неполной загрузки

PRE	190 °C
	18 мин
	165 °C

Параметры для неполной загрузки с одним противнем или с полной загрузкой.

Один противень

Холодная камера приготовления



Горячая камера приготовления

Идеальная колеровка
Идеально пористый внутри

Время предразогрева
9 мин
Температура стальных элементов камеры печи: **165 °C**



Идеальная колеровка
Идеально пористый внутри

Время предразогрева
20 сек
Температура стальных элементов камеры печи: **165 °C**

Холодная камера приготовления



Горячая камера приготовления

Бледная колеровка
Сырой внутри

Время предразогрева
6 мин
Температура стальных элементов камеры печи: **100 °C**



Избыточная колеровка
Сгоревшая корочка

Время предразогрева
6 мин
Температура стальных элементов камеры печи: **190 °C**

Полная загрузка

Холодная камера приготовления



Горячая камера приготовления

Идеальная колеровка
Идеально пористый внутри

Время предразогрева
9 мин
Температура стальных элементов камеры печи: **165 °C**



Идеальная колеровка
Идеально пористый внутри

Время предразогрева
20 сек
Температура стальных элементов камеры печи: **165 °C**

Холодная камера приготовления



Горячая камера приготовления

Бледная колеровка
Сырой внутри

Время предразогрева
6 мин
Температура стальных элементов камеры печи: **100 °C**



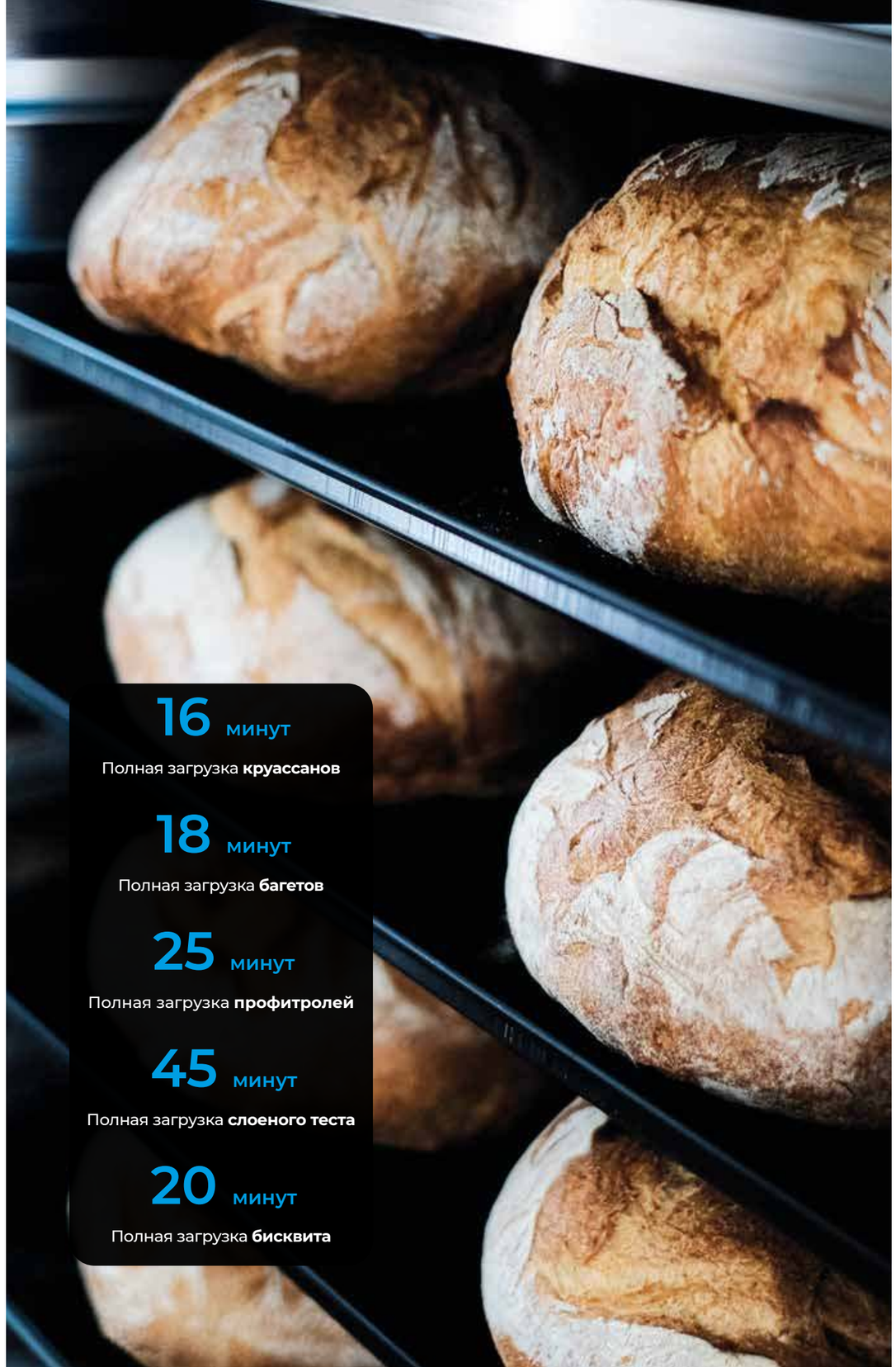
Избыточная колеровка
Сгоревшая корочка

Время предразогрева
6 мин
Температура стальных элементов камеры печи: **190 °C**

Unox Intensive Cooking

Максимальная интенсивность приготовления

Идеальное приготовление, равномерность на каждом противне, насыщенный и плотный пар или полное удаление влаги, интенсивная или слабая скорость воздушных потоков.



DRY.Maxi™

Влажность уступает место вкусу.
Быстро и Эффективно удаляет влагу из камеры приготовления, чтобы каждый раз получать идеальную консистенцию, цвет и хрусткость.

STEAM.Maxi™

Сила пара в твоих руках.
Вырабатывает насыщенный пар при температуре от 35 °C и обеспечивает высокую эффективность выпекания в сочетании с экономией энергии и воды .

AIR.Maxi™

Направляет, объединяет, трансформирует.
Несколько вентиляторов с реверсивным движением обеспечивает равномерный результаты и минимальное время для приготовления. 4 скорости вращения вентилятора позволяют выполнять любые виды приготовления.

EFFICIENT.Power

Мощность и эффективность.
Быстрое повышение температуры, высокоточный контроль температуры, эффективность в комбинированном режиме, сухого воздуха и пара, это высшее значение в своей категории согласно сертификации ENERGY STAR.

PRESSURE.Steam

Еще больше пара, когда это необходимо.
Значительно увеличивает насыщение камеры горячим паром для осуществления интенсивного и быстрого приготовления.



Создавать. Анализировать. Улучшать.

Приготовление продуктов на основе Data Driven Cooking преобразует данные о потреблении вашей печи в полезную информацию, которая позволяет вам увеличить вашу ежедневную прибыль.

Данные всегда доступны с Вашего смартфона или ПК

Экосистема, которую все изучают



Создать и поделиться

Ваши рецепты во всех ваших печах.
Создавайте свою книгу рецептов и синхронизируйте ее со всеми вашими печами всего одним кликом. Вы сами решаете, создавать ли его прямо на вашей печи или с вашего ПК, и благодаря автоматической синхронизации все ваши кухни или магазины всегда будут обновляться.



Анализировать

Контролируйте и улучшайте свою производительность.
DDC.Stats дает вам полный контроль над потреблением энергии, воды и моющих средств, а также временем приготовления и использованием печи. Сравнивайте характеристики, выявляйте ошибки и получайте 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 использовать их потенциал. Используйте весь потенциал своих печей и максимизируйте возврат ваших инвестиций!



Панель управления PLUS

Понятная и интуитивная

Автоматические процессы приготовления, функции ручной установки параметров, более 384 ячеек памяти и возможность одновременного приготовления до 10 противней разных продуктов. Большой читабельный сенсорный дисплей с быстрым откликом и подключением к интернету

Превзойти себя



РУЧНОЙ РЕЖИМ

Просто, точно и быстро.
Настройте любой процесс приготовления быстро и интуитивно понятно на любом из этапов приготовления. Все необходимые настройки на одном экране, до 9 шагов приготовления. Безграничное творчество.



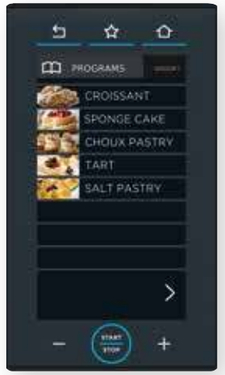
MIND.Maps™

Не устанавливайте процесс приготовления, просто нарисуйте его.
Добавьте прикосновение мастера. Нарисуйте даже самые сложные процессы приготовления с помощью нескольких жестов на дисплее. Разработайте свои самые сложные процессы приготовления с максимальной творческой свободой. Вы придумываете, печь выполняет.



MULTI.Time

До 10 одновременных приготовлений.
Организованно и упорядоченно. Управляйте до 10 процессов приготовления одновременно с помощью функции MULTI.Time, контролируйте приготовления лишь одним взглядом.



Программы

384 ячеек памяти.
Все ваши рецепты уникальны и повторяемы благодаря персональной библиотеке, которая позволяет сохранять и организовывать ваши программы для приготовления. BAKERTOP MIND. Maps™ PLUS может хранить более 384 программ, сохраняя их в 16 различных группах.



CHEFUNOX

Выберите, что вы хотите приготовить и установите желаемый результат.
Доверьтесь своей печи BAKERTOP MIND. Maps™ и пусть она устанавливает параметры приготовления за вас. Выберите тип приготовления, желаемый продукт, и степень приготовления. Старт. Ничего больше.



MISE.EN.PLACE

За пределами организации вашей кухни.
Предлагает правильную последовательность и время для загрузки противней в камеру приготовления, чтобы все блюда были готовы одновременно. Быть пунктуальным никогда не было так просто.

BAKERTOP MIND.Maps™ PLUS **COUNTERTOP**

Интеллектуальные пароконвектоматы для кондитерских и хлебобулочных изделий

BAKERTOP MIND.Maps™ PLUS COUNTERTOP - это точка отсчета для каждой профессионального заведения, где необходима максимальная производительность, интеллектуальные технологии и универсальность без ограничений.

Diego Lozano - *Escola De Confeitaria* - Бразилия

Большая мечта.

Выразите весь свой творческий потенциал

BAKERTOP MIND.Maps™ PLUS это профессиональная печь для выпечки, которая устраняет любые преграды между вашими идеями и их реализацией. Откройте для себя удовольствие от совершенства выпечки.

В сочетании со своими аксессуарами BAKERTOP MIND.Maps™ PLUS становится полностью оборудованной пекарной станцией площадью 1 кв. М, где возможны конвекция и статическое выпекание, комбинированное приготовление и расстойка.

Выпечка на закваске, ремесленного или замороженного теста, дегидрация, печенье и многое другое. Автоматические циклы приготовления и интеллектуальные функции для безупречных результатов.

5 мин

Время разогрева
от 30 ° C до 200 ° C

до 80%

Меньше воды в сравнении с приготовлением в кипящей воде

до 45%

Быстрее, чем традиционная или конвекционная печь

Все данные относятся к XEBC-06EU-EPRM



Совершенство выпечки
Гарантированный и повторяемый результат

Однородность
Равномерный колер и хорошо пропеченная внутренняя структура

Экономия
Энергия, время, ресурсы и труд

Интеллект
Пока вы сосредоточены на своих клиентах, печь управляет выпечкой

Эффективность выпекания

Универсальные решения для любых задач

Расширьте свои возможности

Найдите все возможные решения для вашей кухни.

Настройте свою печь BAKERTOP MIND.Maps™ PLUS онлайн.

www.unox.com/ru_ru/configurator



Решение
Печь + **Нейтральный шкаф**

Рекомендуемое решение для оптимизации пространства внутри вашей кухни и поддержания порядка.

Арт. **XWAEC-08EF**
Технические подробности на странице 70



Решение
Печь + **Печь**

Две соединенные печи обеспечивают максимальную универсальность и гибкость в сочетании с энергосбережением.



Решение
Печь + **Decktop + Lievox**

Безграничная пекарная станция: идеальное решение для расстаивания, традиционной выпечки на камне, выпечки с конвекцией и комбинированного приготовления.

Арт. **XEBDC-01EU-C** и **XEBPC-08EU-B**
больше информации на странице 36
Технические подробности на странице 70



Решение
Печь + **Печь + Lievox**

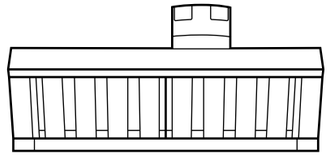
Универсальность и эффективность с двумя соединенными печами в сочетании с идеальной расстойкой. Идеально для выпечки в магазине.

Арт. **XEBPC-08EU-B**
больше информации на странице 36
Технические подробности на странице 70

Установите печь там, где вам это нужно

Вытяжной зонт Ventless

Внутри вытяжного зонта расположен самоочищающийся фильтр, который удаляет запахи из воздуха, выходящего из дымохода, без необходимости технического обслуживания или очистки фильтра. Это позволяет Вам устанавливать печь даже без общей системы вентиляции и тем самым сократить расходы и время на обслуживание централизованной системы.*



* При условии проверки и утверждения органами местного самоуправления.

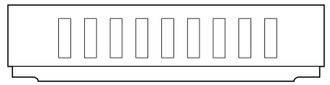




Без подключения к воде

Вытяжной зонт Waterless

Безводяной зонт Waterless фильтрует запахи и поглощает тепло, выходящее через дымоход из камеры приготовления без использования воды. Элегантный и функциональный, он прекрасно сочетается с любой мебелью, даже на открытой кухне; где важно почувствовать запахи и ароматы вашей продукции.*

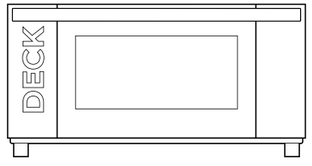


* При условии проверки и утверждения органами местного самоуправления.

Современная статическая печь

DECKTOP

Традиционная выпечка хлеба, сдобы или фокаччи: только одна из возможностей, которую предлагает DECKTOP. Благодаря возможности добавлять или удалять влажность во время цикла выпечки, она делает вашу выпечку идеальной с любой точки зрения: мягкой или ароматной; пышной или хрустящей. Печь, DECKTOP и расстойка гарантируют абсолютно универсальную и безграничную хлебопекарную станцию.



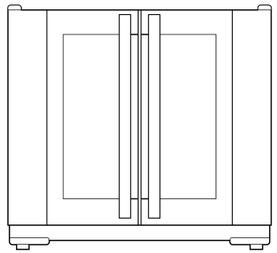




Все начинается с правильной расстойки теста

LIEVOX

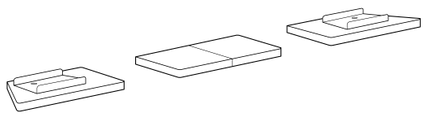
Процесс расстаивания теста - это игра баланса между тестом, температурой, влажностью и временем. Расстойные шкафы LIEVOX оснащены сенсорами, способными автоматически контролировать и регулировать процесс расстойки, чтобы гарантировать качество конечного продукта. LIEVOX открывает мир возможностей для приготовления традиционных продуктов, таких как хлеб, дрожжевая выпечка, круассаны и многое другое.



Парогенерация

STEAM.Boost

STEAM.Boost - это высокопроизводительная система аккумулирования тепла, которая позволяет вашей печи вырабатывать, при необходимости, на **50%** больше пара в критические минуты начала процесса выпечки. STEAM.Boost - это основной аксессуар для всех ремесленных пекарен, которые хотят использовать современные технологии в полном соответствии со столетней традицией выпечки.





Легкая загрузка, разгрузка и транспортировка

QUICK.LOAD



С дверью или без двери 6 + 6 QUICK.Load

Мобильная тележка, корзина и аксессуары для легкой загрузки, разгрузки и транспортировки 12 уровней.

Арт. **XWBYC-12EU** и **XWBYC-12EU-D**
Технические подробности на странице 71



6+6 решение
Низкий стенд

Решение с двумя соединенными печами, способными одновременно готовить до 12 противней 600 x 400



4+10 решение
Напольный стенд

Решение с двумя соединенными печами, способными одновременно готовить до 14 противней 600 x 400



QUICK.Load 4 + 10
с дверьми или без

Мобильная тележка, корзина и аксессуары для легкой загрузки, разгрузки и транспортировки 4 + 10 противней.

Арт. **XWBYC-14EU** и **XWBYC-14EU-D**
Технические подробности на странице 71

BAKERTOP MIND.Maps™ PLUS **BIG**

Stronger
Harder
Faster
Better

BAKERTOP MIND.Maps™ PLUS BIG - это неутомимый инструмент для больших кондитерских и пекарен, которые требуют максимальной повторяемости качества приготовления и высокой производительности.

Все это имеет значение

Производительность без ограничений

BAKERTOP MIND.Maps™ PLUS BIG это профессиональная печь, которая гарантирует высокую производительность и надежность в течение долгого времени.

BAKERTOP MIND.Maps™ PLUS использует новейшие технологии , чтобы оказать вам конкретную поддержку в работе.

Качество и равномерность выпечки при любой загрузке, в каждой точке противня, на всех уровнях. Повторяемость результата выпечки обеспечивается независимо от оператора. Безопасные, безошибочные действия и с минимальными усилиями.

768 круассана
производительность за 60 мин
1 круассан = 85 gr

300 °C
Максимальная **температура**

до **30%**
Меньше **энергии** по сравнению с ротационной печи

Данные относятся к XEBL-16EU-YPRS



Производительность
большие объемы, без остановок

Равномерность
6 реверсивных вентиляторов

Повторяемость
Стандартизированные результаты, стабильность

Интеллект
Ориентируйтесь на своих клиентов, печь сделает все остальное

Эффективность выпекания

Что за этим стоит?

Долговечность



Усиленная рамная конструкция

В печи BAKERTOP MIND.Maps™ BIG используется **рама из сварных труб из нержавеющей стали** толщиной 50 мм. Вся конструкция чрезвычайно жесткая, а дверь прикреплена к раме, чтобы гарантировать ее идеальное закрытие даже после нескольких лет работы.



Дверь с функцией push-to-close

Испытанная более 1 миллиона циклов, **функция толкания двери снижает нагрузку** на оператора во время работы. Прочность и безопасность двери гарантированы толщиной **70 мм.**



Нержавеющая сталь 316L

Камера приготовления и печь с вкатной тележкой MIND.Maps™ BIG изготовлены из **нержавеющей стали 316L**, что гарантирует **устойчивость к любым типам коррозии** с течением времени. Фильтр для воды PURE-RO для удаления хлоридов не требуется,фильтр для воды PURE необходим для удаления кальция из воды.



Симметричное совершенство

6 реверсивных вентиляторов

Высокопроизводительные нагревательные элементы

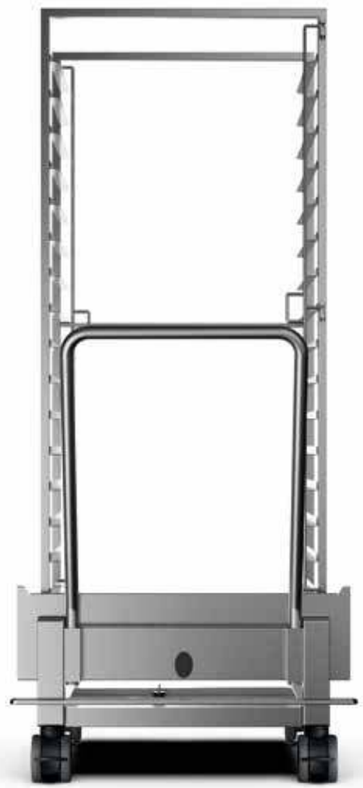
Электрические печи оснащены уникальными прямолинейными нагревательными элементами с высокой энергоемкостью, которые быстро выделяют тепло, сводят к минимуму время восстановления температуры и оптимизируют воздушные потоки.

Газовые горелки

Газовые печи Unox являются единственными в мире с высокопроизводительными газовыми горелками и симметричными теплообменниками. Высокая мощность минимизирует время восстановления температуры, а симметричная конструкция оптимизирует воздушные потоки.

Максимальная эффективность, минимум усилий





QUICK.Load

Вкатные тележки на 16 уровней 600x400 делают загрузку, разгрузку и транспортировку легкой, быстрой и удобной.

Арт. **XEBTL-16EU**
Технические подробности на странице 71





Противни для выпечки

Безграничные возможности приготовления

Основы выпечки

BAKE

Алюминиевый противень.



КОНДИТЕРСКИЕ И ХЛЕБОБУЛОЧНЫЕ ИЗДЕЛИЯ

Идеально для

Кондитерских изделий;
Пирогов;
Выпечки на силиконовых ковриках.

Преимущества

Алюминиевый противень для быстрого теплообмена;
Ультра низкий борт для максимальной однородности выпекания.

Арт. **TG405** 600 x 400

BAKE.BLACK

Антипригарный алюминиевый противень.



КОНДИТЕРСКИЕ И ХЛЕБОБУЛОЧНЫЕ ИЗДЕЛИЯ

Идеально для

Круассанов;
Датской выпечки;
Кондитерских изделий.

Преимущества

Быстрый теплообмен;
Бумага для выпечки не нужна;
Ультра низкий борт для максимальной однородности выпекания.

Арт. **TG460** 600 x 400

FORO.BAKE

Перфорированный алюминиевый противень.



КОНДИТЕРСКИЕ И ХЛЕБОБУЛОЧНЫЕ ИЗДЕЛИЯ

Идеально для

Кондитерских изделий;
Пирогов.

Преимущества

Перфорированный алюминиевый противень для увеличения скорости испарения влаги в тесте при выпечке;
Ультра низкий борт для максимальной однородности выпекания.

Арт. **TG410** 600 x 400

FORO.BLACK

Антипригарный перфорированный алюминиевый противень.



КОНДИТЕРСКИЕ И ХЛЕБОБУЛОЧНЫЕ ИЗДЕЛИЯ

Идеально для

Круассанов;
Замороженного хлеба;
Датской выпечки и кондитерских изделий.

Преимущества

Ультра низкий борт для максимального распределения воздушных потоков;
Не требует пергамент для выпечки.

Арт. **TG430** 600 x 400

Основы выпечки

BAKE.SILICO

Силиконовый алюминиевый противень.



КОНДИТЕРСКИЕ И ХЛЕБОБУЛОЧНЫЕ ИЗДЕЛИЯ

Идеально для

Круассанов;
Замороженного хлеба;
Датской выпечки и кондитерских изделий.

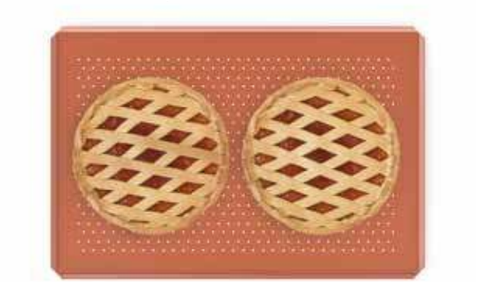
Преимущества

Алюминиевый противень с силиконовым покрытием, устойчивым к высоким температурам;
Идеально подходит для продуктов, покрытых сахаром.

Арт. **TG416** 600 x 400

FORO.SILICO

Перфорированный силиконовый алюминиевый противень.



КОНДИТЕРСКИЕ И ХЛЕБОБУЛОЧНЫЕ ИЗДЕЛИЯ

Идеально для

Круассанов;
Замороженного хлеба;
Датской выпечки и кондитерских изделий.

Преимущества

Алюминиевый перфорированный противень с силиконовым покрытием, устойчивым к высоким температурам;
Идеально подходит для продуктов, покрытых сахаром.

Арт. **TG415** 600 x 400

FAKIRO™

Алюминиевый противень. Две поверхности - плоская и ребристая - для разных продуктов.



КОНДИТЕРСКИЕ И ХЛЕБОБУЛОЧНЫЕ ИЗДЕЛИЯ

Идеально для

Пиццы;
Фокаччи;
Хлеба.

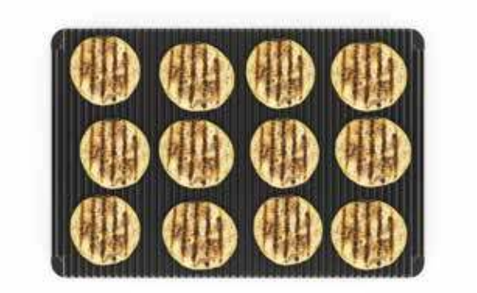
Преимущества

Высокопрочный алюминиевый противень с эффектом шамотного камня;
Плоская поверхность для приготовления свежих продуктов;
Ребристая поверхность для приготовления замороженных продуктов.

Арт. **TG440** 600 x 400

FAKIRO.GRILL

Антипригарный алюминиевый противень. Две поверхности - плоская и ребристая - для разных кухонь.



КОНДИТЕРСКИЕ И ХЛЕБОБУЛОЧНЫЕ ИЗДЕЛИЯ

Идеально для

Мяса на гриле, рыбы или овощей;
Пиццы;
Фокаччи.

Преимущества

Высокопрочный алюминиевый противень с эффектом шамотного камня;
Плоская поверхность для приготовления свежих хлебобулочных изделий;
Ребристая поверхность для приготовления на гриле разных блюд.

Арт. **TG465** 600 x 400

Основы выпечки

FORO.BAGUETTE

Перфорированный алюминиевый противень для выпекания 5 багетов.



КОНДИТЕРСКИЕ И ХЛЕБОБУЛОЧНЫЕ ИЗДЕЛИЯ

Идеально для

Замороженных багетов;
Замороженных булочек.

Преимущества

Багеты, которые выпекаются по отдельности и с равномерным колером;
Идеально подходит для замороженных продуктов.

Арт. **TG445** 600 x 400

FORO.BAGUETTE.BLACK

Перфорированный алюминиевый противень с антипригарным покрытием для выпекания 5 багетов.



КОНДИТЕРСКИЕ И ХЛЕБОБУЛОЧНЫЕ ИЗДЕЛИЯ

Идеально для

Свежих багетов;
Свежих булочек.

Преимущества

Багеты, которые выпекаются по отдельности и с равномерным колером;
Идеально подходит для свежего теста и для сверхбыстрой очистки.

Арт. **TG435** 600 x 400

STEEL.BAKE

Противень из нержавеющей стали.



КОНДИТЕРСКИЕ И ХЛЕБОБУЛОЧНЫЕ ИЗДЕЛИЯ

Идеально для

Бисквита;
Кондитерских изделий.

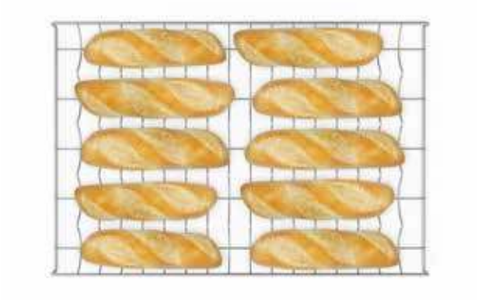
Преимущества

Углы 90° для выпекания основ для тортов;
Двойная защита от деформации.

Арт. **TG450** 600 x 400

BAGUETTE.GRID

Сверхлегкий хромированный противень для выпекания 5 больших багетов.



КОНДИТЕРСКИЕ И ХЛЕБОБУЛОЧНЫЕ ИЗДЕЛИЯ

Идеально для

Замороженных багетов;
Замороженных булочек.

Преимущества

Максимизирует передачу тепла для быстрой выпечки.

Арт. **GRP410** 600 x 400

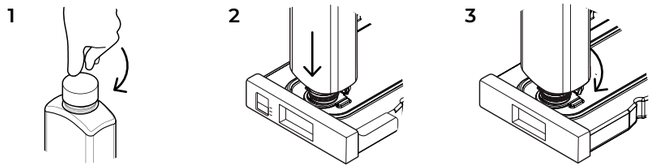
Позаботьтесь о вашей печи

Уход и обслуживание

Нажмите на кнопку и выберите режим автоматической мойки, который больше всего подходит для фактического уровня загрязнения. Пока печь моет, сосредоточьтесь на том, что важно для вашей кухни.

UNOX.Pure

DET&Rinse™





PURE-RO

Система обратного осмоса, которая снижает или полностью очищает воду от посторонних примесей, тем самым избегая образования налета внутри печи.

Арт. **XHC002** - Технические подробности на странице 69

Не требуется для печей BAKERTOP MIND.Maps™ BIG



PURE

Фильтр UNOX.Pure которая снижает или полностью очищает воду от посторонних примесей, тем самым предотвращая образование налета внутри камеры приготовления печи.

Арт. **XHC003** - Технические подробности на странице 69



REFILL

Сменный картридж для системы фильтрации UNOX.Pure

Арт. **XHC004** - Технические подробности на странице 69



PLUS

Моющие и ополаскивающие средства, сочетающие в себе максимальную чистоту с минимальным потреблением и длительным сроком службы печи.

Арт. **DB1015** - Технические подробности на странице 69



ECO

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

Арт. **DB1018** - Технические подробности на странице 69



ULTRA

Ультра сильное моющее средство для высокого уровня загрязнения, рекомендуется для животных жиров.

Арт. **DB1050** - Технические подробности на странице 69

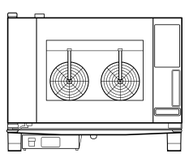
* Проверьте наличие товара в вашей стране

Откройте для себя печи и сопутствующие аксессуары.

Самые умные печи в мире

BAKERTOP MIND.Maps™ PLUS

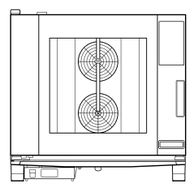
COUNTERTOP



860 x 967 x 675 мм
ш x г x в

XEBC - 04EU - EPRM

Количество уровней	4 600 x 400
Расстояние между уровнями	80 мм
Частота сети	50/60 Hz
Напряжение	400 V ~ 3N
Мощность электричество	10,6 kW
Вес	95 kg



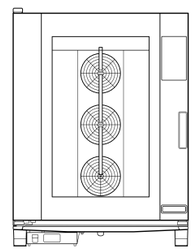
860 x 967 x 843 мм
ш x г x в

XEBC - 06EU - EPRM

Количество уровней	6 600 x 400
Расстояние между уровнями	80 мм
Частота сети	50/60 Hz
Напряжение	400 V ~ 3N
Мощность электричество	14 kW
Вес	112 kg

XEBC - 06EU - GPRM

Количество уровней	6 600 x 400
Расстояние между уровнями	80 мм
Частота сети	50/60 Hz
Напряжение	230 V ~ 1N
Мощность электричество	1 kW
Мощность газ	G20, G25, G25.1, G30, G31: 19 kW
Вес	126 kg



860 x 967 x 1163 мм
ш x г x в

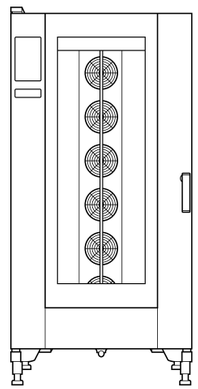
XEBC - 10EU - EPRM

Количество уровней	10 600 x 400
Расстояние между уровнями	80 мм
Частота сети	50/60 Hz
Напряжение	400 V ~ 3N
Мощность электричество	21 kW
Вес	148 kg

XEBC - 10EU - GPRM

Количество уровней	10 600 x 400
Расстояние между уровнями	80 мм
Частота сети	50/60 Hz
Напряжение	230 V ~ 1N
Мощность электричество	1,4 kW
Мощность газ	G20, G25, G25.1, G30, G31: 25 kW
Вес	163 kg

BIG



892 x 1018 x 1875 мм
ш x г x в

XEBL - 16EU - YPRS

Количество уровней	16 600 x 400
Расстояние между уровнями	80 мм
Частота сети	50 / Hz
Напряжение	380-415 V 3PH+N+PE
Мощность электричество	38,5 kW
Вес	292 kg

XEBL - 16EU - DPRS

Количество уровней	16 600 x 400
Расстояние между уровнями	80 мм
Частота сети	50 / Hz
Напряжение	220-240 V 3PH+PE
Мощность электричество	38,5 kW
Вес	292 kg

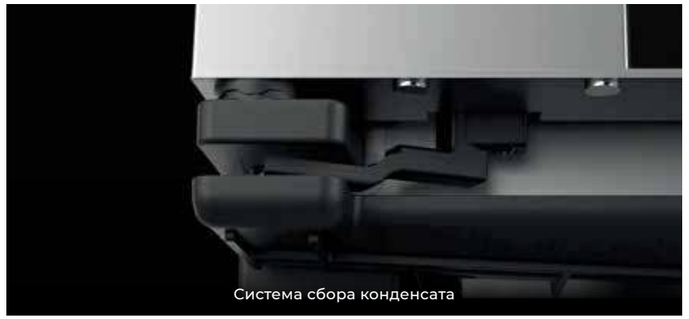
XEBL - 16EU - GPRS

Количество уровней	16 600 x 400
Расстояние между уровнями	80 мм
Частота сети	50/60 Hz
Напряжение	220-240V 1PH+N+PE
Мощность электричество	2,8 kW
Мощность газ	48 kW
Вес	309 kg

Примечание
Все печи имеют опциональную модель с открытием двери слева направо - пример кода оборудования XEBC-06EU-EPLM.
Все BIG печи имеют тележку в комплекте.

Модели

Технические детали


Система сбора конденсата


Интегрированный WiFi


Многоточечный термощуп MULTI.Point

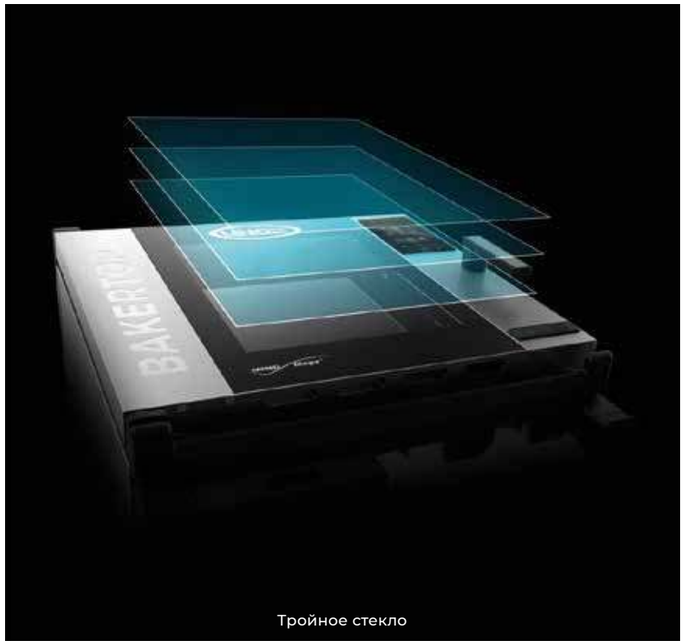

Интегрированная LED подсветка


Высококачественный изоляционный материал


COUNTERTOP
4-скоростная система с несколькими вентиляторами с высокопроизводительными нагревательными элементами

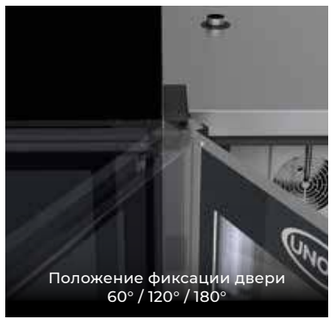

Газовые горелки с симметричными теплообменниками

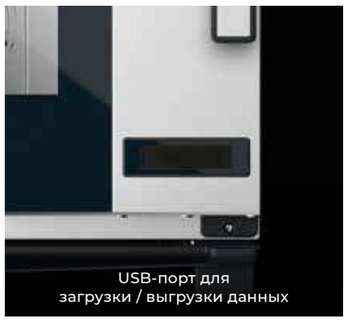

BIG
6 реверсивных вентиляторов на небольшом расстоянии друг от друга и прямолинейные нагревательные элементы с высокой энергоэффективностью


Тройное стекло


Интегрированный контейнер для моющего средства DET & Rinse


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°


USB-порт для загрузки / выгрузки данных


BIG
Эргономичная ручка


COUNTERTOP
Эргономичная ручка

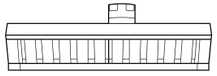
Характеристики

- ● Стандартные
- ○ Опциональные
- – Не доступны

	BIG		COUNTERTOP	
	ϟ	🔥	ϟ	🔥
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 диапозоне от 35°C	●	●	●	●
AIR.Maxi™: 4 скорости непрерывного воздушного потока 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, создавать и отправлять рецепты с вашего компьютера в печь	●	●	●	●
DDC.Stats: анализируйте, сравнивайте и улучшайте данные пользователя и потребления вашей печи	●	●	●	●
DDC.App: контролировать все подключенные печи в режиме реального времени со своего смартфона	●	●	●	●
DDC.Coach: анализирует, как вы используете печь и предлагает персонализированные рецепты	●	●	●	●
РУЧНЫЕ РЕЖИМЫ				
Изменение параметров температуры в диапозоне 30 °C - 260 °C	●	●	●	●
Изменение параметров температуры в диапозоне 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 пароувлажнением 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 с термощупом	●	●	●	●
Одноточеченый 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 приготолвения	●	●	●	●
MULTI.Time: до 10 таймеров для одновременного приготовления различных продуктов	●	●	●	●
MISE.EN.PLACE: синхронизируйте загрузку продуктов в камеру приготовления, чтобы каждый противень был готов 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 «INF»	●	●	●	●
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 из высококачественной нержавеющей стали AISI 304 с закругленными краями	–	–	●	●
Камера приготовления из нержавеющей стали AISI 316 L	●	●	–	–
Камера приготовления с C-образными направляющими	●	●	●	●
Освещение камеры приготовления через встроенную в дверь светодиодную LED подстветку	●	●	●	●
9,5"-дюймовый емкостной 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	●	●	●	●
Вместимый контейнер для сбора конденсата, который можно подключить к сливу	●	●	●	●
Прочная конструкция с использованием инновационных материалов	●	●	●	●
4-скоростная система с несколькими вентиляторами и высокопроизводительные круглые нагревательные элементы	–	–	●	●
6 двигателей с несколькими реверсивными вентиляторами и прямолинейными нагревательными элементами высокой мощности	●	●	–	–
Высокая прочность и самосмазывающиеся технополимерные дверные петли	●	●	●	●
Положение фиксации двери при 120° - 180°	●	●	–	–
Положение фиксации двери при 60° - 120° - 180°	–	–	●	●
Двусторонняя дверь используется даже после установки	–	–	○	○
Толщина двери 70 мм	●	●	–	–
Открываемое внутреннее стекло для упрощения очистки двери	●	●	●	●
Двухступенчатое открытие/ закрытие двери	●	●	○	○
Бесконтактный датчик открытия двери	●	●	●	●
Система автодиагностики ошибок и неисправностей	●	●	●	●
Защитный температурный термостат	●	●	●	●

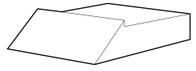
Аксессуары

ВЫТЯЖНЫЕ ЗОНТЫ И АКСЕССУАРЫ



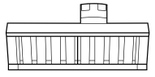
ВЫТЯЖНОЙ ЗОНТ VENTLESS

для BIG печи 600 x 400
892 x 1131 x 342 мм - ш x г x в
Арт. XEAHL-HCFL



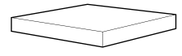
УГОЛЬНЫЙ ФИЛЬТР

для вытяжного зонта Ventless
413 x 655 x 108 мм - ш x г x в
Art: XUC140



ВЫТЯЖНОЙ ЗОНТ VENTLESS

для COUNTERTOP печи
600 x 400
860 x 1145 x 240 мм - ш x г x в
Арт. XEBHC-HCEU



СМЕННЫЙ КАРТРИДЖ

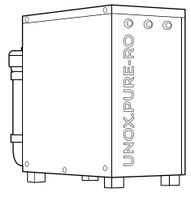
для угольного фильтра
Art: XUC141



БЕЗВОДЯНОЙ ВЫТЯЖНОЙ ЗОНТ WATERLESS

для COUNTERTOP печи
600 x 400
860 x 1000 x 217 мм - ш x г x в
Арт. XEBHC-ACEU

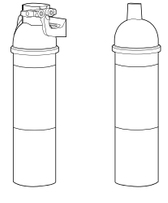
УХОД И ОБСЛУЖИВАНИЕ



UNOX.PURE-RO

система фильтрации обратного осмоса

230 x 540 x 445 мм - ш x г x в
Арт. XHC002

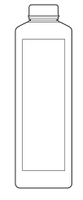


UNOX.PURE

водоподготовка с помощью фильтра
Арт. XHC003

+ СМЕННЫЙ КАРТРИДЖ
Арт. XHC004

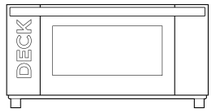
МОЮЩИЕ СРЕДСТВА



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

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

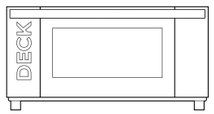
DECKTOP



DECKTOP НА 2 ЛИСТА

со встроенным управлением
860 x 1150 x 400 мм - ш x г x в
Арт. XEBDC-02EU-D

контролируется только
панелью управления печи
860 x 1150 x 400 мм - ш x г x в
Арт. XEBDC-02EU-C

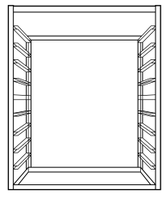


DECKTOP НА 1 ЛИСТ

со встроенным управлением
860 x 880 x 400 мм - ш x г x в
Арт. XEBDC-01EU-D

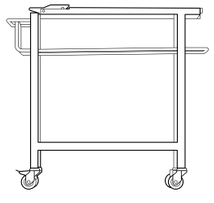
контролируется только
панелью управления печи
860 x 880 x 400 мм - ш x г x в
Арт. XEBDC-01EU-C

СТРУКТУРА И ТЕЛЕЖКА



КОРЗИНА

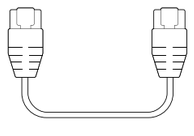
для COUNTERTOP печи
10 600 x 400
668 x 431 x 862 мм - ш x г x в
Арт. XWBBC-10EU



ТЕЛЕЖКА

для корзина XWBBC-10EU
695 x 786 x 961 мм - ш x г x в
Арт. XWBYC-00EU

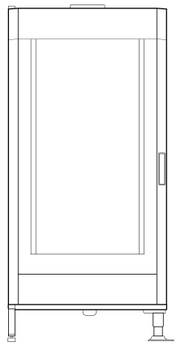
ИНТЕРНЕТ-СОЕДИНЕНИЕ



АКСЕССУАРЫ ДЛЯ ПОДКЛЮЧЕНИЯ ПЕЧЕЙ

комплект для
подключения к Ethernet
Арт. XEC001

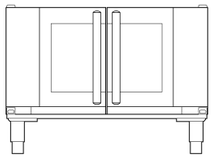
РАССТОЕЧНЫЕ ШКАФЫ



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

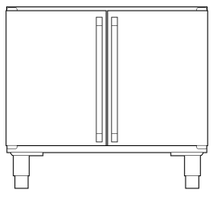


LIEVOX

12 600 x 400
860 x 978 x 798 мм - ш x г x в
Арт. XEBPC-12EU-B

8 600 x 400
860 x 978 x 658 мм - ш x г x в
Арт. XEBPC-08EU-B

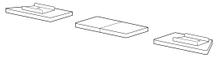
НЕЙТРАЛЬНЫЕ ШКАФЫ



НЕЙТРАЛЬНЫЕ ШКАФЫ

для COUNTERTOP печи 600 x 400
860 x 860 x 720 мм - ш x г x в
Арт. XWAEC-08EF

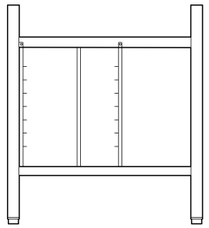
STEAM.BOOST



STEAM.BOOST

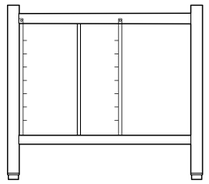
увеличивает производство пара
на 45% в течение 2 минут
Арт. XUC080
Арт. XUC081
Арт. XUC082

СТЕНДЫ



УЛЬТРА ВЫСОКИЙ СТЕНД

для COUNTERTOP печи 600 x 400
842 x 804 x 888 мм - ш x г x в
Арт. XWARC-07EF-UH



ВЫСОКИЙ СТЕНД

для COUNTERTOP печи 600 x 400
842 x 713 x 752 мм - ш x г x в
Art: XWARC-07EF-H



ПРОМЕЖУТОЧНЫЙ СТЕНД

для COUNTERTOP печи 600 x 400
842 x 713 x 462 мм - ш x г x в
Art: XWARC-00EF-M

ПРОМЕЖУТОЧНЫЙ ЗАКРЫТЫЙ СТЕНД

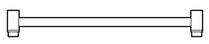
для COUNTERTOP печи 600 x 400
860 x 817 x 309 мм - ш x г x в
Art: XEBIC-03-EU



НИЗКИЙ СТЕНД

для COUNTERTOP печи 600 x 400
842 x 713 x 305 мм - ш x г x в
Арт. XWARC-00EF-L

НАПОЛЬНЫЙ СТЕНД

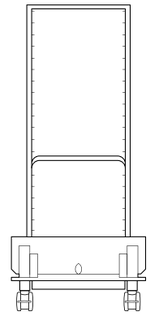


* обязательно для
размещения печи на полу

НАПОЛЬНЫЙ СТЕНД

для COUNTERTOP печи 600 x 400
842 x 713 x 113 мм - ш x г x в
Арт. XWARC-00EF-F

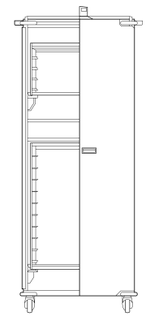
QUICK.LOAD



QUICK.LOAD

для BIG печи 16 600 x 400
776 x 681 x 1741 мм - ш x г x в
Арт. XEBTL-16EU

см. предлагаемые решения на
странице 40

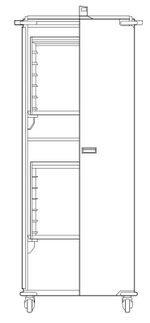


QUICK.LOAD 10 + 4

без дверей
14 600 x 400
768 x 539 x 1920 мм - ш x г x в
Арт. XWBYC-14EU

с дверями
14 600 x 400
768 x 539 x 1920 мм - ш x г x в
Арт. XWBYC-14EU-D

см. предлагаемые решения на
странице 40



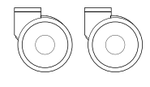
QUICK.LOAD 6 + 6

без дверей
12 600 x 400
768 x 539 x 1920 мм - ш x г x в
Арт. XWBYC-12EU

с дверями
12 600 x 400
768 x 539 x 1920 мм - ш x г x в
Арт. XWBYC-12EU-D

см. предлагаемые решения на
странице 40

КОЛЕСА



КОЛЕСА

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

Техническая поддержка



Установка

Правильная отправная точка

Глобальная сервисная сеть

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

Техническое обслуживание

Непрерывная работа

Самый быстрый ответ на ваши потребности

Подключенная 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

После подключения печи BAKERTOP MIND.Maps™ PLUS к Интернету вы можете активировать на нашем сайте unox.com LONG.Life4 и продлить гарантию до 4 лет или 10 000 часов эксплуатации, на запасные части 24 месяца* или 10 000 часов эксплуатации, в зависимости от того, что наступит раньше.

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

LONG Life 4