BAKERTOP MIND Maps™ PLUS



ENERGY STAR PARTNER

РУССКИЙ



BAKERTOP MIND.Maps™ PLUS

Разработан для удовлетворения Ваших амбиций.

Простая в управлении. Естественная как Ваши мысли. Интеллектуальный симбиоз шеф-повара и печи. Все это - UNOX BAKERTOP MIND.Maps™ PLUS. Профессиональная печь, которая ломает барьеры между Вашими идеями и их достижением. Одним движением.

Смотрите видео на официальном канале UNOX на YouTube

Ваш успех будет говорить за Вас.







BAKERTOP MIND.Maps™ PLUS

Необходимое решение для любой концепции, которую Вы захотите.

Печи BAKERTOP MIND.Maps™ PLUS являются результатом многих лет исследований и опыта компании UNOX вместе с самыми требовательными пекарями, которые берут на себя повседневный вызов воплощения своих творений в жизнь. Наши печи разработаны для простоты использования и гарантии наивысшей производительности в любых условиях. В них используются новейшие интеллектуальные технологии, чтобы обеспечить настоящую поддержку в Вашей работе адаптироваться к любым Вашим видам выпечки и кондитерской продукции.
Модели на 4, 6 и 10 уровней загрузки противнями 600x400 являются эталоном для любой кондитерской и магазина и благодаря возможности стыковки печей в колонны они являются идеальными для Ваших конкретных потребностей в любых ситуациях.
Напольная версия печи на 16 уровней загрузки противнями 600x400 с вкатной тележкой является надежной "рабочей лошадкой", которая отлично подойдет для больших пекарен и производств. В любом случае результат будет всегда идеальным. Без компромиссов.

Узнайте больше. Смотрите видео "Touch of Brilliance" на официальном канале UNOX на YouTube

Unox Intelligent Performance

Интеллектуальная выпечка. Гарантированный результат.

Достижение одинаквого результата для каждого цикла приготовления требует контроля, знаний и опыта. Важна каждая деталь: что происходит до и во время процесса выпечки, различия в количестве загруженного продута, сам продукт, свойства которого меняются в зависимости от времени года, и уникальные методы работы каждого из Ваших сотрудников.

Например:
Выпечка при полной загрузке продуктом потребует больше времени чем при загрузке одного или двух противней: дверь дольше находится в открытом состоянии и последующее падение температуры также увеличивается. Печи приходится начать выпечку при более низкой температуре и выпекать большее количество продукта, для чего требуется больше времени, чтобы обеспечить правильные условия работы.

Достижение одинаковых результатов требует постоянного наблюдения, контроля за каждой деталью и оперативности. В нескольких словах: контроля, знаний и опыта.
Именно то, что обеспечивает система UNOX.INTELLIGENT.Cooking.



ADAPTIVE.Cooking™

Идеальный результат. Каждый раз.

Технология ADAPTIVE.Cooking™ преобразует Вашу печь в интеллектуальный инструмент, способный интерпретировать Ваши настройки и понять желаемый результат.
Благодаря интеллекту и датчикам печи BAKERTOP MIND.Maps™ PLUS анализируют изменения влажности и температуры. Система ADAPTIVE.Cooking™ определяет количество продукта, заложенного в печь, что бы автоматически отрегулировать процесс выпечки путем изменения всех параметров и модулировать совместные с технологией INTENSIVE.Cooking™ действия, тем самым, гарантировать идентичный идеальный результат каждый раз.
Как Вы и представляли.

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 90% в сравнении с традиционными конвекционными печами с пароувлажнением.

AUTO.Soft

Функция деликатного приготовления.

Резкое увеличение температуры при изготовлении деликатной продукции и при загрузке большого количества противней может плохо сказаться на равномерности.
Когда активна функция AUTO.Soft, Ваша печь BAKERTOP MIND.Maps™ PLUS автоматичеси регулирует повышение температуры в зависимости от измеренного значения, чтобы сделать режим приготовления более деликатным и гарантировать оптимальное распределение тепла на каждом уровне печи. Потому что каждая деталь имеет значение.

SMART.Preheating

Интеллектуальный предварительный разогрев.

Правильный предварительный разогрев печи создает идеальные условия для оптимизации выпекания с первого момента после закрытия двери. Ваша печь BAKERTOP MIND.Maps™ PLUS оборудована новой интеллектуальной системой SMART.Preheating, которая автоматически устанавливает лучшие параметры температуры и времени в зависимости от выбранного режима выпечки с учетом того, что происходило с печью за последние несколько часов. Как и всегда, чтобы гарантировать максимальную повторяемость в любое время суток и сохранить до 20% энергозатрат в сравнении с ручным режимом предварительного разогрева.

SENSE.Klean

Интеллектуальная система мойки.

Ваша печь BAKERTOP MIND.Maps™ PLUS - это интеллектуальное оборудование, оснащенное технологиями, обеспечивающими макимальный уровень выпечки. Правильный уход за оборудованием очень важен для правильной работы датчиков и компонентов в течении периода эксплуатации для обеспечения высокого уровня выпечки день за днем, месяц за месяцем, год за годом. Технология SENSE.Klean™ определяет уровень загрязнения и предлагает лучшую автоматическую программу мойки в зависимости от реального состояния.
Чтобы гарантировать максимальный уровень чистоты и избежать лишнего расхода воды и моющего средства.

ОПТИМАЛЬНЫЕ ПАРАМЕТРЫ ДЛЯ НЕПОЛНОЙ ЗАГРУЗКИ

РЕЗУЛЬТАТЫ С ОДНИМ ЗАГРУЖЕННЫМ ПРОТИВНЕМ

РЕЗУЛЬТАТ ПРИ ПОЛНОЙ ЗАГРУЗКЕ

ПИРОГИ

PRE 200 °C
20 мин
165 °C
10%

БЕЗ ADAPTIVE.COOKING™

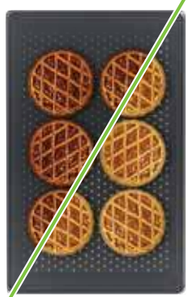
Количество загруженного в печь продукта влияет на конечный результат: программа, созданная для одного противня, не подойдет для полной загрузки и, наоборот, программа, созданная для полной загрузки, сожжет продукт при загрузке только одного противня.

С ADAPTIVE.COOKING™

Система ADAPTIVE.COOKING™ определяет количество продукта, загруженного в камеру печи, и автоматически оптимизирует время, температуру и климат в камере.

БЕЗ ADAPTIVE.COOKING™

Время приготовления: **20 мин**
Средняя фактическая температура: **185 °C**
Средний фактический уровень влажности: **5%**

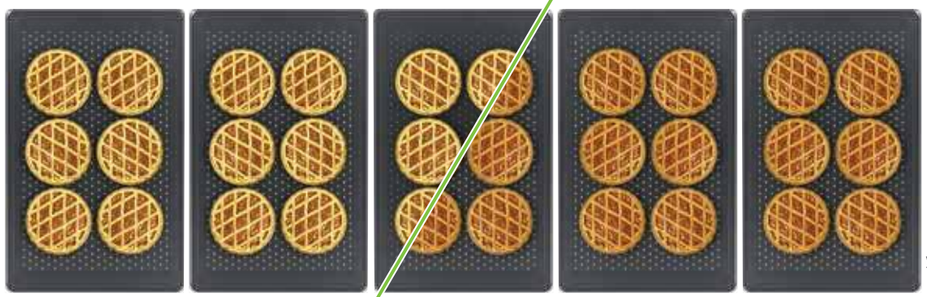


С ADAPTIVE.COOKING™

Время приготовления: **18 мин**
Средняя фактическая температура: **165 °C**
Средний фактический уровень влажности: **10%**

БЕЗ ADAPTIVE.COOKING™

Время приготовления: **20 мин**
Средняя фактическая температура: **135 °C**
Средний фактический уровень влажности: **50%**



С ADAPTIVE.COOKING™

Время приготовления: **23 мин**
Средняя фактическая температура: **165°C**
Средний фактический уровень влажности: **10%**

БАГЕТ

PRE 210°C
25 мин
180 °C
20%

БЕЗ CLIMALUX™

Печь не измеряет уровень влажности и не принимает в расчет влажность, произведенную продуктом. Результат? При полной загрузке продукт получается бледным и безвкусным, при загрузке одного противня продукт высыхает.

С CLIMALUX™

Система CLIMALUX™ постоянно измеряет климатические условия в камере и быстро их изменяет для поддержания установленного значения влажности для любого количества загруженного продукта.

БЕЗ CLIMALUX™

Средний фактический уровень влажности: **10%**

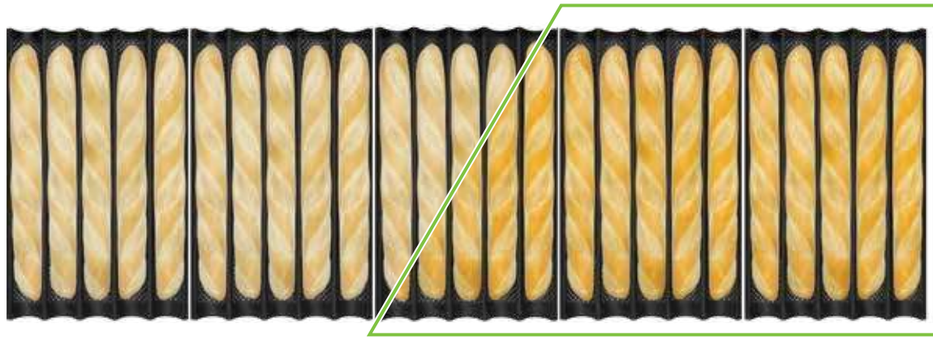


С CLIMALUX™

Средний фактический уровень влажности: **20%**

БЕЗ CLIMALUX™

Средний фактический уровень влажности: **80%**



С CLIMALUX™

Средний фактический уровень влажности: **20%**

КОНДИТЕРСКИЕ ИЗДЕЛИЯ

ШАГ 1/2
5 мин
135 °C
30%
ШАГ 2/2
15 мин
175 °C
50%

БЕЗ AUTO.SOFT

Переход на последующий шаг приготовления с более высоким значением температуры приведет к резкому возрастанию температуры, что негативно сказывается на деликатной продукции: в результате можно получить неравномерный и далекий от идеала продукт.

С AUTO.SOFT

Функция AUTO.Soft контролирует рост температуры, делая его более плавным, тем самым обеспечивая равномерность как во всех точках одного противня, так и на всех противнях. Всегда идеальный результат.

БЕЗ AUTO.SOFT

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

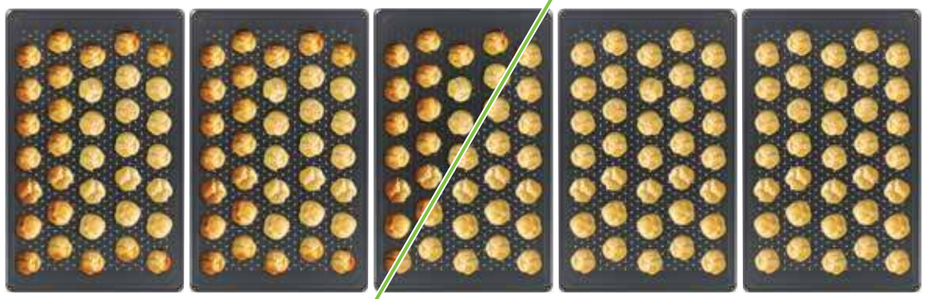


С AUTO.SOFT

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

БЕЗ AUTO.SOFT

Время возрастания температуры: **135 °C - 175 °C: 2 мин**



С AUTO.SOFT

Время возрас тания температуры: **135°C - 175°C: 7 мин**

КРУАССАН

PRE 190 °C
18 мин
165 °C

06:00 am Холодная печь
11:00 am Прогретая печь

БЕЗ SMART.PREHEATING

Печь предварительно нагревается до установленной температуры без учета предыдущего использования печи. При этом возникает риск недостаточного предварительного разогрева для выполнения первой программы выпечки за день или наоборот, лишний расход электроэнергии в случае, когда камера печи уже аккумулировала большую часть тепла в течение предыдущих циклов выпечки.

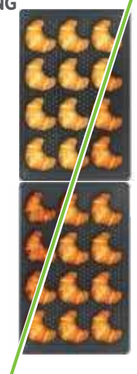
С SMART.PREHEATING

Система SMART.Preheating распознает предыдущую активность печи и интеллектуально обеспечивает предварительный разогрев, руководствуясь следующим условиям: делая его более интенсивным при первой выпечке за день, когда печь холодная и снижая интенсивность или вообще пропуская, если температура в камере печи достаточная для запуска нового цикла выпечки. Это позволяет всегда получать идеальную выпечку, экономя электроэнергию и время.

БЕЗ SMART.PREHEATING

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

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



С SMART.PREHEATING

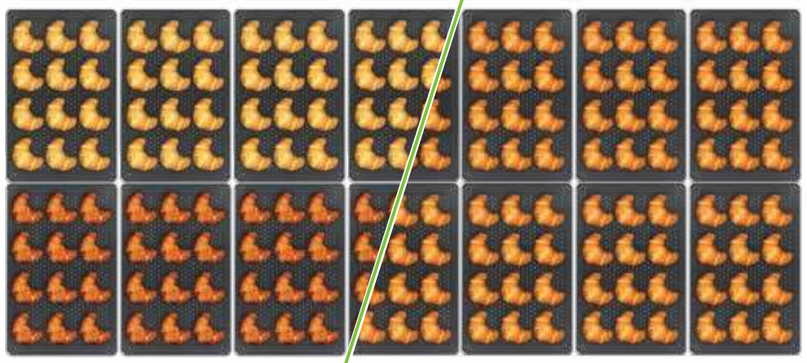
Время предразогрева: **9 мин**
Температура стальных элементов камеры печи: **165 °C**

Время предразогрева: **0 мин**
Температура стальных элементов камеры печи: **165 °C**

БЕЗ SMART.PREHEATING

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

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



С SMART.PREHEATING

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

Время предразогрева: **0 мин**
Температура стальных элементов камеры печи: **165 °C**

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™ PLUS: 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™ PLUS 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 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.

DDC.Stats
Мониторинг для постоянного улучшения.

Ваша печь BAKERTOP MIND.Maps™ PLUS обеспечивает мониторинг и анализ потребления энергии, воды и моющих средств, регистрирует время выпекания и ведет учет минут, когда дверца была открыта; функция DDC. Stats преобразует данные в ценную, полезную и понятную информацию, которая выводится непосредственно на панель управления, чтобы действенно помочь Вам определить необходимость в совершенствовании и устранить неоправданные расходы, чтобы увеличить таким образом Вашу дневную прибыль.

UNOX Intensive Cooking

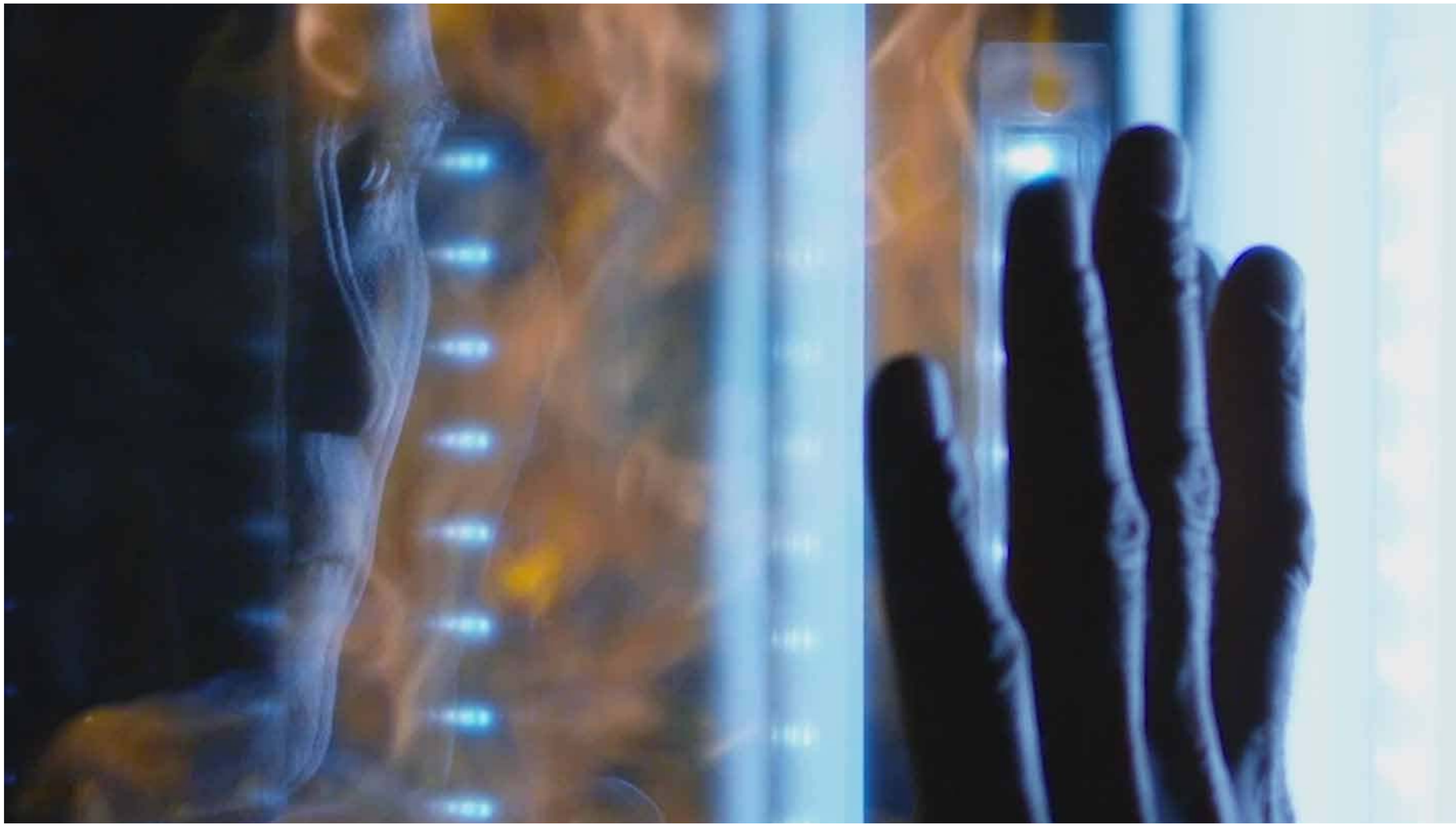
Вы решили не останавливаться на достигнутом? Максимальная интенсивность выпекания.

Благодаря технологиям Ваша печь BAKERTOP MIND. Maps™ PLUS является самым эффективным и передовым инструментом Вашей кухни,который 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™ PLUS для выпечки, которая обычно выполняется с использованием традиционного оборудования, такого как статические или конвекционные печи.

Экономия? Ощутимая: до 65% энергии меньше по сравнению со статической печью, более чем на 90% ниже расход воды по сравнению с варкой в кипящей воде, до 45% 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.

EFFICIENT.Power™
Мощь и эффективность.

Высокопроизводительные нагреватели или система SPIDO.GAS™ с турбированной горелкой, с запатентованными симметричными теплообменниками: какой бы продукт Вы ни выбрали для BAKERTOP MIND.Maps™ PLUS, у Вас всегда имеется гарантия максимальной производительности и эффективности. Максимальная скорость повышения температуры и точность в ее поддержании, экономия энергии гарантируется тройным стеклом и высококачественными изолирующими материалами. В цифрах? 360 секунд для нагрева с 60 до 260°C, и в электрической, и в газовой версиях. Эффективность 83% в комбинированном режиме, это высшее значение в своей категории согласно сертификации ENERGY STAR.

Панель PLUS

Удовольствие от полного контроля.

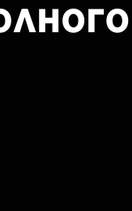
Инновационный, но простой: это новая грань общения между вами и вашей печью.
Панель управления вашего BAKERTOP MIND.Maps™ PLUS является результатом объединения революционных идей с простотой использования.

Благодаря 9,5-дюймовому сенсорному экрану панель управления BAKERTOP MIND.Maps™ PLUS дает вам максимальную возможность выбора: создайте свою собственную программу, используйте одну из многочисленных автоматических программ выпечки и одновременно используйте до 10 таймеров.
Выбор ваш.
BAKERTOP MIND.Maps ™ PLUS всегда будет готов.



РУЧНОЙ РЕЖИМ
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™ PLUS может сохранять более 380 программ и организовать их в 16 различных группах, таким образом рецептыможно 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™ PLUS, Вы можете с максимальной творческой свободой фиксировать самые сложные процессы выпекания и повторять их по мере необходимости. Вы изобретаете, печь воплощает.



CHEFUNOX
Выберите, что хотите приготовить. Пуск. Ничего больше.

Представьте, что Вы имеете возможность пользоваться библиотекой программ выпекания, откалиброванных для достижения максимального результата при нулевых тратах времени и сырья на проработки. Выберите тип выпекания, выберите категорию продукта, установите нужную степень приготовления, и Ваша печь BAKERTOP MIND.Maps™ PLUS подумает об остальном. CHEFUNOX - это ответ на потребность в высоких и воспроизводимых стандартах качества. В любой ситуации.



MULTI.Time
Многозадачность, о которой Вы всегда мечтали.

Суматоха утреннего производства, сверхурочные заказы на выпечку, традиционные торты, юбилеи и праздники. Необходимость управлять всем в кратчайшее время. Упорядоченно и организованно. Именно в этот момент технология MULTI.Time вступает в игру, обеспечивая возможность одновременного управления до 10 процессов выпекания, а также максимальный контроль всего лишь взглядом.



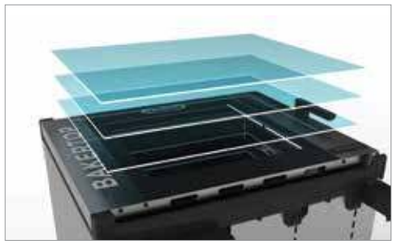
MISE.EN.PLACE
Мы пошли дальше, чем просто организация кухни.

Мы сделали возможным невероятное.
Вместе с MISE.EN.PLACE Ваша печь BAKERTOP MIND.Maps™ PLUS приобретает еще большую ценность и интеллектуальность. Благодаря этой уникальной и интуитивно понятной функции Вам будет рекомендован правильный порядок и время установки противней в камеру печи, чтобы все изделия были готовы одновременно. Быть пунктуальным во всем никогда не было так просто.

Вы знаете - каждая мелочь имеет значение.

Создан, чтобы быть совершенством.

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; US918852I; 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 102017071764; 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



ТРОЙНОЕ СТЕКЛО - СЕРТИФИКАТ ENERGY STAR



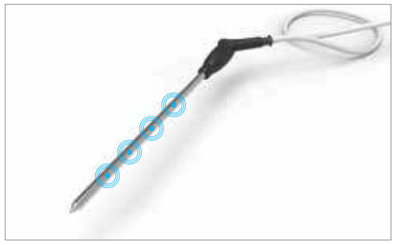
9,5" LCD ЭКРАН ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ



НАПРАВЛЯЮЩИЕ СПЕЦИАЛЬНОЙ КОНФИГУРАЦИИ



АВТОМАТИЧЕСКАЯ СИСТЕМА МОЙКИ Rotor.KLEAN™



МНОГОТОЧЕЧНЫЙ ЩУП



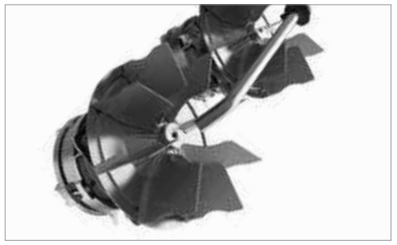
ОСВЕЩЕНИЕ КАМЕРЫ, ПРИ ПОМОЩИ ВСТРОЕННЫХ В ДВЕРЬ LED ЛАМП



РУЧКА ДВЕРЦЫ ИЗ УГЛЕРОДНОГО ВОЛОКНА



ВЫСОКОЭФФЕКТИВНЫЕ НАГРЕВАТЕЛЬНЫЕ ЭЛЕМЕНТЫ



СИСТЕМА НЕСКОЛЬКИХ ВЕНТИЛЯТОРОВ С ВОСЕМЬЮ СКОРОСТЯМИ



КОНФИГУРАЦИЯ ДЛЯ ПОДКЛЮЧЕНИЯ LAN/WIFI



USB ПОРТ ДЛЯ ЗАГРУЗКИ/ВЫГРУЗКИ ДАННЫХ



SMART СИСТЕМА ЗАРЫТИЯ ДВЕРИ ДЛЯ ПЕЧЕЙ С ВКАТНОЙ ТЕЛЕЖКОЙ



ВЫСОКОЭФФЕКТИВНЫЙ ИЗОЛЯЦИОННЫЙ МАТЕРИАЛ



ЭКСТРАТОНКИЙ ЩУП ДЛЯ СУВИД - ОПЦИОНАЛЬНО



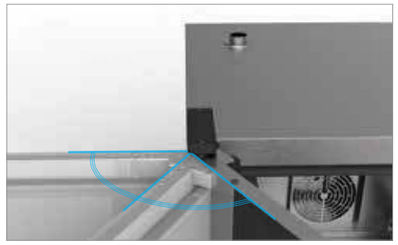
ТУРБИРОВАННАЯ ГОРЕЛКА С СИММЕТРИЧНЫМИ ТЕПЛООБМЕННИКАМИ



ИНТЕГРИРОВАННЫЙ БАК ДЛЯ МОЮЩЕГО СРЕДСТВА DET&RINSE



КАМЕРА ГОТОВКИ ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ AISI 304



ОТКРЫТИЕ ДВЕРИ НА 60°/120°/180°



ЛОТОК ДЛЯ СБОРА КОНДЕНСАТА



НАПРАВЛЯЮЩИЕ ДЛЯ ПРОТИВНЕЙ ИМЕЮТ ПРОРЕЗИ ДЛЯ ОПТИМИЗАЦИИ ДВИЖЕНИЯ ВОЗДУХА ВНУТРИ КАМЕРЫ

Узнать больше. Смотрите 12 видеороликов CHALLENGES на официальном канале UNOX YouTube.

ИНТЕГРИРОВАННАЯ ВЫТЯЖНАЯ СИСТЕМА

Свежий воздух на кухне.

Сертифицированный встраеваемый вытяжной зонт



Вытяжной зонт с конденсатором пара UNOX является идеальным решением для возможности установки Вашей печи BAKERTOP MIND.Maps™ PLUS в любом месте на кухне или производстве. Внутри вытяжного зонта самоочищающийся фильтр частично удаляет запахи, а также дым или пар, которые вытесняются через дымоход, без необходимости обслуживания или очистки фильтра. Если продукты, которые особенно богаты жирами готовят часто, можно установить специальный фильтр с активированным углем, чтобы дополнительно уменьшить запахи, даже когда дверь открыта. Выбор вытяжного зонта UNOX - это инвестиции, которые сэкономят вам деньги.
Это позволяет вам устанавливать BAKERTOP MIND.Maps ™ PLUS 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™ PLUS 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.



Технология и традиция: отныне вместе.

Современная статическая печь.



Подовая печь DECKTOP - традиция, протягивающая руку технологии. Задуманная для всех мастеров хлебопечения, желающих дополнить свою печь BAKERTOP MIND.Maps™ PLUS 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™ PLUS, гарантирует абсолютную универсальность выпекания и оптимизацию пространства.



Хорошее начало - половина дела.

Замесите тесто, об остальном подумает печь.



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™ PLUS 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™ PLUS предлагаются в версиях на 8 и 12 противней для установки в колонну или в версии с тележкой, совместимых с печами на 16 противней.



STEAM.BOOST

Увеличенный объем пара: результат обеспечен.



Ugli Restaurant - Russia

Парогенерация

По сравнению с приготовлением замороженного готового хлеба, выпекание свежего хлеба требует огромного количества пара на первом этапе выпечки, значение имеет каждый грамм воды. STEAM.Boost - система накопления тепла, которая позволяет печи BAKERTOP MIND.Maps™ PLUS при необходимости увеличить количетсво пара на 50% в течение критически важных первых минут процесса выпекания.
STEAM.Boost - это неотъемлемый аксессуар для любых ремесленных пекарен, использующих современные технологии при полном уважении к столетней традиции.



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™ PLUS - 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


SISTEMA QUICK.Load
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

QUICK.LOAD

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



BAKING ESSENTIALS

СПЕЦИАЛЬНЫЕ ПРОТИВНИ.

Коллекция специальных противней Baking Essentials от компании UNOX превращает Ваш BAKERTOP MIND.Maps™ PLUS из печи в многофункциональный пекарский центр.

Для каждого процесса выпекания требуется противень с точно определенными характеристиками, чтобы обеспечить конкретный способ распределения тепла. Откройте для себя противни Baking essentials, чтобы использовать все возможности Вашего BAKERTOP MIND.Maps™ PLUS и удивить клиентов.



FORO.BAKE

Алюминиевый противень с перфорацией.

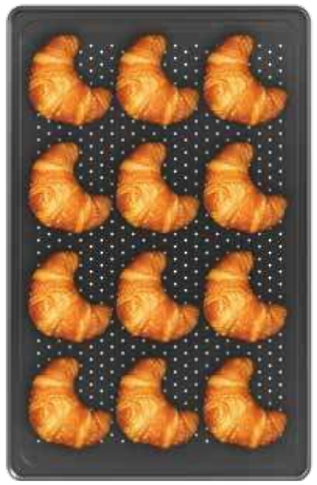


ПОДХОДИТ ДЛЯ:
- Кондитерского производства
- Хлебобулочные изделия
- Пирогов
- Выпекания на силиконовых ковриках
- Макарунс
- Эклеры

ПРЕИМУЩЕСТВА
- Перфорированная поверхность для лучшего испарения влаги
- Ультра низкий край для максимальной однородности пропекания

FORO.BLACK

Антипригарный алюминиевый противень с перфорацией.



ПОДХОДИТ ДЛЯ:
- Круассанов
- Свежего хлеба
- Кондитерского производства
- Слоеных изделий
- Макарунс
- Эклеры

ПРЕИМУЩЕСТВА
- Не требуется пергамент для выпечки
- Ультра низкий борт для максимальной однородности пропекания

FAKIRO™

12 мм алюминиевый противень, с ровной поверхностью с одной стороны и ребристой с другой для двойного использования.



ПОДХОДИТ ДЛЯ:
- Пиццы
- Фокаччи
- Подового хлеба
- Булочек

ПРЕИМУЩЕСТВА
- Фокачча и бутерброды, разогретые всего за 3 минуты
- Толщина 12 мм для эффекта шамотного камня

FAKIRO.GRILL

12 мм антипригарный алюминиевый противень, с ровной поверхностью с одной стороны и ребристой с другой для двойного использования.

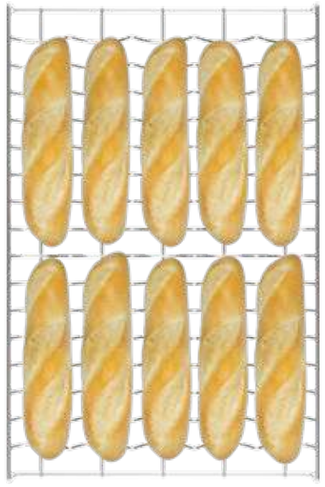


ПОДХОДИТ ДЛЯ:
- Пиццы
- Фокаччи
- Подового хлеба
- Булочек

ПРЕИМУЩЕСТВА
- Фокачча и бутерброды, разогретые всего за 3 минуты
- Толщина 12 мм для эффекта шамотного камня

BAGUETTE.GRID

Сверхлегкий хромированный противень для выпекания 5 больших багетов.



ПОДХОДИТ ДЛЯ:
- Замороженных багетов

ПРЕИМУЩЕСТВА
- Приготовьте 10 мини багетов всего за 18 минут
- Максимальная передача тепла для быстрой выпечки

FORO.BAGUETTE BLACK

Перфорированный алюминиевый противень с антипригарным покрытием для выпекания 5 багетов.



ПОДХОДИТ ДЛЯ:
- Свежих багетов

ПРЕИМУЩЕСТВА
- 5 багетов, которые готовятся отдельно с равномерным колером
- Быстрая и простая чистка

STEEL.BAKE

Стальной противень с углами 90°.



ПОДХОДИТ ДЛЯ:
- Бисквита
- Кондитерских изделий

ПРЕИМУЩЕСТВА
- Углы 90° для выпекания основ для тортов
- Не деформируется

FORO.BAGUETTE

Перфорированный алюминиевый противень для выпекания 5 багетов.



ПОДХОДИТ ДЛЯ:
- Замороженных багетов

ПРЕИМУЩЕСТВА
- Приготовьте 10 мини багетов всего за 20 минут
- Перфорация для макисмального воздушного потока

BAKE

Алюминиевый противень.



ПОДХОДИТ ДЛЯ:
- Кондитерских изделий
- Пирогов
- Выпечки на силиконовых ковриках

ПРЕИМУЩЕСТВА
- Минимальная толщина для быстрого теплообмена
- Ультра низкий борт для максимальной однородности пропекания

BAKE.BLACK

Алюминиевый противень с антипригарным покрытием.



ПОДХОДИТ ДЛЯ:
- Круассанов
- Датской выпечки
- Кондитерских изделий

ПРЕИМУЩЕСТВА
- Не требует использование пергамента
- Ультра низкий борт для максимальной однородности пропекания





ПРОГРАММА UNOX.CARE

Защита долговечности.

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™ PLUS 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™ PLUS.



DET&Rinse™ **PLUS**
Арт.: DB 1015



DET&Rinse™ **ECO**
Арт.: DB 1018

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™ PLUS также контролирует количество воды, отфильтрованное 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 работы с жесткой водой и/или при высоком содержании хлоридов и ионов железа.



UNOX.Pure
Арт.: XHC003



UNOX.Pure-RO
Арт.: XHC002

Превосходный модельный ряд.

Сертификаты

	16 600x400	10 600x400	6 600x400	4 600x400
				
ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ	**XEBC-16EU-EPR**	**XEBC-10EU-EPR**	**XEBC-06EU-EPR**	**XEBC-04EU-EPR**
Количество уровней	16 600x400	10 600x400	6 600x400	4 600x400
Расстояние между уровнями	80 мм	80 мм	80 мм	80 мм
Частота сети	50 / 60 Гц	50 / 60 Гц	50 / 60 Гц	50 / 60 Гц
Напряжение	400 V ~ 3N	400 V ~ 3N	400 V ~ 3N	400 V ~ 3N
Мощность (электричество)	35 кВт	21 кВт	14 кВт	10,6 кВт
Размеры (ШхДхВ)	882x1043x1866	860x957x1163	860x957x843	860x957x675
Вес	185 кг	130 кг	100 кг	85 кг
ГАЗОВЫЕ	**XEBC-16EU-GPR**	**XEBC-10EU-GPR**	**XEBC-06EU-GPR**	
Количество уровней	16 600x400	10 600x400	6 600x400	
Расстояние между уровнями	80 мм	80 мм	80 мм	
Частота сети	50 / 60 Гц	50 / 60 Гц	50 / 60 Гц	
Напряжение	230 V ~ 1N	230 V ~ 1N	230 V ~ 1N	
Мощность (электричество)	2,2 кВт	1,4 кВт	1 кВт	
Мощность (газ)	G20, G30, G31: 34 кВт / G25; G25.1: 33 кВт	G20, G25, G25.1, G30, G31: 25 кВт	G20, G25, G25.1, G30, G31: 19 кВт	
Размеры (ШхДхВ)	882x1043x1866	860x957x1163	860x957x843	
Вес	210 кг	145 кг	110 кг	

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

ХАРАКТЕРИСТИКИ

● Стандартные ○ Опциональные — Не доступны

	ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ	ГАЗОВЫЕ
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 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 Steam.BOOST: увеличение паропроизвоительности в первые 2 минуты на 45% для обеспечения оптимальных результатов выпекания	○	●
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	●	●

	ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ	ГАЗОВЫЕ
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	●	●
ВЫСОКОПРОИЗВОДИТЕЛЬНАЯ ГОРЕЛКА		
Технология Spido.GAS™: подходит для газа типов: G20 / G25 / G25.1 / G30 / G31	—	●
Технология Spido.GAS™: высокопроизводительные прямые теплообменники для симметричного распределения тепла	—	●
Технология Spido.GAS™: прямые теплообменники для простоты обслуживания	—	●
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.

ВЫТЯЖНЫЕ ЗОНТЫ



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

ВЫТЯЖНОЙ ЗОНТ С ПАРОКОНДЕНСАТОРОМ
Совместим с: XEBC-10EU-EPR/ XEBC-06EU-EPR/XEBC-04EU-EPR
Напряжение: 230 V- 1N
Частота сети: 50 / 60 Гц
Мощность (электричество): 100 Вт
Диаметр выходного патрубка: 121 мм
Мин. производительность: 310 м³/ч
Макс. производительность: 390 м³/ч
Размеры: 860x1145x240 ШхДхВ мм
Арт.: XEBNC-HCEU

УГОЛЬНЫЙ ФИЛЬТР
Совместим с: XEANC-HCFL/XEBNC-HCEU
Размеры: 413x655x108 ШхДхВ мм
Вес: 11 кг
Арт.: XUC140

БЕЗВОДЯНЫЕ ВЫТЯЖНЫЕ ЗОНТЫ
Совместим с: XEBC-10EU-EPR/ XEBC-06EU-EPR/ XEBC-04EU-EPR
Напряжение: 230 V- 1N - Частота сети: 50 / 60 Гц
Мощность (электричество): 125 Вт
Размеры: 860x1000x217 ШхДхВ мм
Арт.: XEBNC-ACEU

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 Гц
Мощность (электричество): 5,7 кВт
Размеры: 860x1150x400 ШхДхВ мм
Вес: 100 кг
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 Гц
Мощность (электричество): 2,7 кВт
Размеры: 860x880x400 ШхДхВ мм
Вес: 62 кг
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 Гц
Мощность (электричество): 5,7 кВт
Размеры: 860x1150x400 ШхДхВ мм
Вес: 100 кг
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 Гц
Мощность (электричество): 2,7 кВт
Размеры: 860x880x400 ШхДхВ мм
Вес: 62 кг
Арт. XEBDC-01EU-C

РАССТОЕЧНЫЕ ШКАФЫ



РАССТОЕЧНЫЙ ШКАФЫ С ЭЛЕКТРОННОЙ ПАНЕЛЬЮ УПРАВЛЕНИЯ
Количество уровней: 16 600x400
Напряжение: 230 V- 1N - Частота сети: 50 / 60 Гц
Мощность (электричество): 2,4 кВт
Макс. температура: 50°C
Размеры: 866x950x1879 ШхДхВ мм
Вес: 100 кг
Арт.: XEBPC-16EU-D

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

РАССТОЕЧНЫЙ ШКАФ
Количество уровней: 12 600x400
расстояние между уровнями: 75 мм
Напряжение: 230 V- 1N - Частота сети: 50 / 60 Гц
Мощность (электричество): 2,4 кВт
Макс. температура: 50°C
Размеры: 862x890x762 ШхДхВ мм
Вес: 45 кг
Арт.: XEBPC-12EU-C

РАССТОЕЧНЫЙ ШКАФ
Количество уровней: 8 600x400
расстояние между уровнями: 75 мм
Напряжение: 230 V- 1N - Частота сети: 50 / 60Гц
Мощность (электричество): 2,4 кВт
Макс. температура: 50°C
Размеры: 862x890x623 ШхДхВ мм
Вес: 42 кг
Арт.: XEBPC-08EU-C

СТЕНДЫ



УЛЬТРАВЫСОКИЙ ОТКРЫТЫЙ СТЕНД
Совместим с: XEBC-04EU-EPR
Размеры: 842x713x888 ШхДхВ мм
Вес: 12 кг
Арт.: XWARC-00EF-UH

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

НАПРАВЛЯЮЩИЕ ДЛЯ ВЫСОКОГО ОТКРЫТОГО СТЕНДА
Совместим с: XWARC-00EF-H
Количество уровней: 7 600x400
Расстояние между уровнями: 60 мм
Вес: 3 кг
Арт.: XWALC-07EF-H

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

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

НАПОЛЬНЫЙ СТЕНД
Обязателен при позиционировании печи на полу.
Размеры: 842x713x113 ШхДхВ мм
Арт.: XWARC-00EF-F

ПРОМЕЖУТОЧНЫЙ СТЕНД
Размеры: 860x817x309 ШхДхВ мм
Вес: 20 кг
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: XEBNC-HCEU+XEBC-04EU-E*R+XEBC-10EU-E*R+ XWARC-00EF-F о XEBC-04EU-E*R+XEBC-10EU-E*R+ XWARC-00EF-F
Размеры: 768x1920x539 ШхДхВ мм
Количество уровней: 14 600x400
Вес: 50 кг
Арт.: XWBYC-14EU

QUICK.LOAD 6+6 БЕЗ ДВЕРЕЙ
Совместим с: XEBNC-HCEU+XEBC-06EU-E*R+XEBC-06EU-E*R+XWARC-00EF-L о XEBC-06EU-E*R+XEBC-06EU-E*R+XWARC-00EF-L
Размеры: 768x1920x539 ШхДхВ мм
Количество уровней: 12 600x400
Вес: 50 кг
Арт.: XWBYC-12EU

QUICK.LOAD 16 ПРОТИВНЕЙ
Совместим с: XEBC-16EU-EPR/ XEBC-16EU-GPR/ XEBPC-16EU-D/ XEBPC-16EU-M
Количество уровней: 16 600x400
Расстояние между уровнями: 80 мм
Размеры: 743x564x1700 ШхДхВ мм
Вес: 25 кг
Арт.: XEBTC-16EU

QUICK.LOAD 10+4 С ДВЕРЬМИ
Совместим с: XEBNC-HCEU+XEBC-04EU-E*R+XEBC-10EU-E*R+ XWARC-00EF-F о XEBC-04EU-E*R+XEBC-10EU-E*R+ XWARC-00EF-F
Размеры: 768x1920x539 ШхДхВ мм
Количество уровней: 14 600x400
Вес: 75 кг
Арт.: XWBYC-14EU-D

QUICK.LOAD 6+6 С ДВЕРЬМИ
Совместим с: XEBNC-HCEU+XEBC-06EU-E*R+XEBC-06EU-E*R+XWARC-00EF-L о XEBC-06EU-E*R+XEBC-06EU-E*R+XWARC-00EF-L
Размеры: 768x1920x539 ШхДхВ мм
Количество уровней: 12 600x400
Вес: 75 кг
Арт.: XWBYC-12EU-D

СТРУКТУРА
Совместим с: XEBC-1011-E1R
Количество уровней: 16 600x400
Расстояние между уровнями: 80 мм
Размеры: 668x431x862 ШхДхВ мм
Вес: 9 кг
Арт.: XWBBC-10EU

ТЕЛЕЖКА ДЛЯ СТРУКТУРЫ
Совместим с: XWBBC-10EU
Размеры: 695x786x961 ШхДхВ мм
Вес: 13 кг
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™ 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.: DB 1018

DET&Rinse™ PLUS
Двойной концентрат:
10 л DET&Rinse™ PLUS = 18 л традиционного моющего средства
Одна упаковка содержит 10 x 1 л бутылок.
Арт.: DB 1015

UNOX.PURE
Арт.: XHC003

UNOX.PURE.RO СИСТЕМА ОБРАТНОГО ОСМОСА
Напряжение: 230 V- 1N
Частота сети: 50 / 60 Гц
Мощность (электричество): 230 W
Размеры: 230x540x445 ШхДхВ мм
Вес: 16 кг
Арт.: XHC002

STEAM.BOOST



Steam.BOOST
Steam.BOOST увеличивает количество подаваемого пара на 45% в течении первых 2 минут, для обеспечения оптимальных результатов.

Совместим с: XEBC-16EU-EPR
Арт.: XUC083

Совместим с: XEBC-06EU-EPR
Арт.: XUC081

Совместим с: XEBC-10EU-EPR
Арт.: XUC082

Совместим с: XEBC-04EU-EPR
Арт.: XUC080

ИНТЕРНЕТ-СОЕДИНЕНИЕ



Иллюстративное фото относится к набору XEC006

ОПЦИОНАЛЬНЫЕ КОМПЛЕКТЫ ПОДКЛЮЧЕНИЯ К ИНТЕРЕНТУ ДЛЯ ПЕЧЕЙ BAKERTOP MIND.Maps™ PLUS

комплект для подключения к WiFi
Арт.: XEC006

комплект для подключения к 3G
Арт.: XEC007

BAKING ESSENTIALS.

Все равно, что иметь дополнительного члена команды.

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

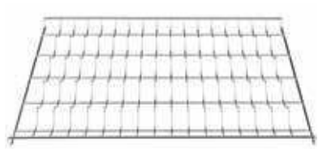
CHROMO.GRID



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 предоставляет Вам возможность расширения гарантийного срока на запасные части до 4 лет или 10.000 часов эксплуатации. Это программа LONG.Life4, которая является весомым доказательством качества и надежности печей BAKERTOP MIND.Maps™ PLUS. Активировать гарантию LONG.Life4 очень просто. Модели печей BAKERTOP MIND.Maps™ PLUS имеют плату подключения (Ethernet) к интернету и позволяет Вам пройти регистрацию прямо с панели управления. Также, в качестве дополнительного оборудования, доступны платы для подключения к WiFi и 3G интернету.

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

ОПЦИОНАЛЬНЫЕ КОМПЛЕКТЫ ПОДКЛЮЧЕНИЯ К ИНТЕРЕНТУ ДЛЯ ПЕЧЕЙ BAKERTOP MIND.Maps™ PLUS

Арт.: XEC006 комплект для подключения к WiFi

Арт.: XEC007 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 использованы только в качестве иллюстраций
Все функции, указанные в этом каталоге, могут быть изменены или обновлены без предварительного уведомления.

UNOX.COM | FOLLOW US ON