



ОБОРУДОВАНИЕ
КОМПАНИИ

О ФАБРИКЕ

- Свою историю фабрика UNOX начала в 1990 году с производства небольших конвекционных печей. В настоящее время UNOX является производителем широкого спектра пароконвектоматов, конвекционных печей и стеклокерамический грилей, при этом изготавливая 95% компонентов для их сборки на собственных производственных площадях.
- Сегодня более чем в 110 странах мира, тысячи операторов в секторе гастрономии, кондитерского и хлебобулочного производства выбрали Unox. Быть представленными в таком количестве стран - означает предлагать оборудование, соответствующее самым строгим качественным стандартам, установленными разными странами.
- На российском рынке Unox с успехом продается уже более 19 лет и на сегодняшний день является лидером по числу продаваемых единиц пароконвектоматов.

1990 - 1999



2000 - 2006



2007 - 2010



2011 - н.в.





ЛИНЕЙКИ ОБОРУДОВАНИЯ



- **ChefTop** – пароконвектоматы для гастрономии
- **BakerTop** – пароконвектоматы для хлебопекарных и кондитерских производств



- **Bakerlux SHOP.Pro** – конвекционные печи с пароувлажнением и без

BAKERLUX SHOP.Pro

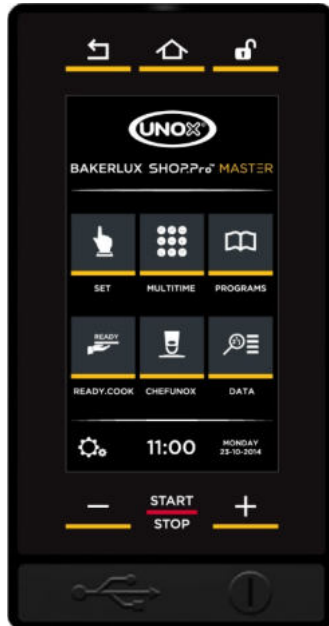
- Конвекционные печи с пароувлажнением и без
- 4 версии печей, отличающиеся функциями и электронными панелями управления.
- Новые технические решения.





ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ

MASTER



- 9 шагов + предразогрев
- 2 скорости вентилятора
- Более 1000 ячеек программ
- Adaptive.Cooking
- USB
- пароувлажнение
- максимальная температура 260°c

TOUCH



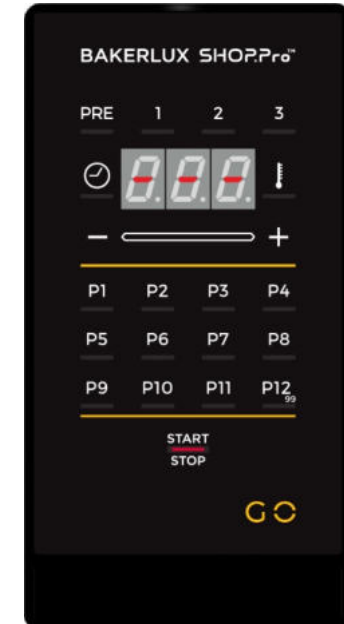
- 9 шагов + предразогрев
- 2 скорости вентилятора
- 100 ячеек программ
- USB
- пароувлажнение
- максимальная температура 260°c

LED



- 3 шага + предразогрев
- 2 скорости вентилятора
- 99 ячеек программ
- пароувлажнение
- максимальная температура 260°c

GO



- 3 шага + предразогрев
- 1 скорость вентилятора
- 99 ячеек программ
- без пароувлажнения
- максимальная температура 260°c



CAMILLA



VITTORIA



ROSSELLA



ELENA



ARIANNA



STEFANIA



Код печи	XEFT-10EU-EMRV XEFT-10EU-ETRV XEFT-10EU-ETRV- MT XEFT-10EU-ELRV XEFT-10EU-EGRN	XEFT-06EU-EMRV XEFT-06EU-ETRV XEFT-06EU-ETRV- MT XEFT-06EU-ELRV XEFT-06EU-EGRN	XEFT-04EU-EMRV XEFT-04EU-ETRV XEFT-04EU-ETDV XEFT-04EU-ELDV XEFT-04EU-EGDN	XEFT-03EU-EMRV XEFT-03EU-ETRV XEFT-03EU-ETDV XEFT-03EU-ELDV XEFT-03EU-EGDN	XEFT-04HS-EMRV XEFT-04HS-ETRV XEFT-04HS-ETDV XEFT-04HS-ETDP XEFT-04HS-ELDV XEFT-04HS-ELDP XEFT-04HS-EGDN	XEFT-03HS-EMRV XEFT-03HS-ETRV XEFT-03HS-ETDV XEFT-03HS-ETDP XEFT-03HS-ELDV XEFT-03HS-ELDP XEFT-03HS-EGDN
Уровни	10	6	4	3	4	3
Противни	600 x 400	600 x 400	600 x 400	600 x 400	460 x 330	460 x 330
Мощность	15,5 kW	10,3 kW	6,9 kW	3,45 kW	3,45 kW	2,95 kW
Напряжение	400V – 3FN/ 230V – 3F	400V – 3FN/ 230V – 3F	400V – 3FN/ 230V – 3F	230V – 1F	230 – 1F	230 – 1F
Габариты (WxDxH), мм	800 x 811 x 952	800 x 811 x 682	800 x 811 x 502	800 x 811 x 425	600 x 669 x 502	600 x 669 x 427
Вес, кг	96	72	57	46	39	36



АКСЕССУАРЫ

Deck Shop.Pro

Подовые печи

XEKDT-01EU-D



- своя интегрированная панель управления, аналогичная панели LED
- толщина камня – 18мм
- под 1 противень 600 x 400
- высота свода 22,5 см

XEKDT-01EU-S



- своя интегрированная панель управления, аналогичная панели LED+функция заслонки
- требует гидравлическое соединение
- принудительный отвод влажности
- толщина камня – 18мм
- под 1 противень 600 x 400
- высота свода 22,5 см
- максимальная температура в камере - 290°C

Статическая печь Deck Shop.Pro позволяет осуществлять традиционные приготовления в рамках современной станции выпечки. Быстрая теплопередача для сокращения времени приготовления и существенная пористость шамотной плиты. Управляемая с электронной панели управления с функцией заслонки с принудительным отводом влажности.



АКСЕССУАРЫ



Вытяжной зонт

ХЕКНТ-НСЕУ
ХЕКНТ-АСЕУ
ХЕКНТ-АСНС

Стыковочный комплект

Расстоечный шкаф

ХЕКРТ-08ЕУ-С/ХЕКРТ-08ЕУ-В
ХЕКРТ-10ЕУ-С/ХЕКРТ-10ЕУ-В
ХЕКРТ-08НС-С/ХЕКРТ-08НС-В

Ножки и стенды

ХWKRT-00EF-F/ХWKRT-00НС-F
ХWKRT-00EF-L
ХЕКРТ-06ЕУ-М/ХWKRT-06НС-М
ХЕКРТ-08ЕУ-Н/ХWKRT-08НС-Н

- Возможность установки водяной помпы, а также лотка для воды.
- Возможность подключения к интернету для печей с панелью Master & Touch в качестве дополнительной опции.
- Возможность установки пароконденсатора.



ХWKНТ-ВСНС

Вытяжной зонт с угольным фильтром для печей на 4 уровня 460x330



АКСЕССУАРЫ



Комплект первичной установки с каплесборниками + душирующее устройство ХНС027



Комплект ножек
600x400 ХНС035
460x330 ХНС025



Моющее средство в виде спрея для ручной очистки печей.
DB1044



Комплект для установки помпы для работы от емкости с водой.
ХНС016



ХНС021 Контейнер для воды с верхним расположением печи



ХНС024 Контейнер для воды с установкой на расстойку



ХНС023 Контейнер для воды для установки в подставке



ХНС026 Контейнер для воды для установки на верхней части печи



Комплект для подключения к сливу
ХНС013

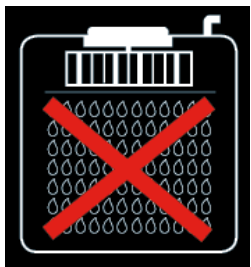


ТЕХНОЛОГИИ

DRY.Plus™

Технология **DRY.Plus™** удаляет влагу из камеры, как ту, что выделяет сам продукт, так и ту, которая была добавлена технологией **STEAM.Plus™** на предыдущем шаге готовки.

Технология **DRY.Plus™** обеспечивает текстуру выпекаемых изделий, позволяя получить пропеченный продукт с правильной структурой внутри и хрустящей поверхностью снаружи.



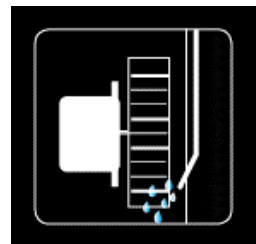
Отведение влаги естественным путем

STEAM.Plus

Применение увлажнения камеры значительно расширяет ассортимент хлебобулочных и кондитерских изделий. Подача влаги в камеру на первых минутах процесса выпечки способствует получению правильной внутренней структуры изделия и образованию внешней корочки.



Подача мощности на нагревательные элементы, когда она необходима



Оптимизированная подача воды на вентилятор



Влажность при температуре от 48°C до 260°C



СЕРИЯ *MIND.Maps*



СHEFTOP и BAKERTOP



ОБОЗНАЧЕНИЕ

ХЕВС-06ЕU-ЕРRM

1	2	3	4	5	6-7	8-9	10	11	12	13	14
Выпущенный продукт	Рынок	Семейство	Серия	-	Количество уровней	Тип противней	-	Тип подключения	Тип управления	Направление открывания двери	Захлопывающая дверь
X	E (Europe)	B (Bakertop)	C	-	06	EU (600 x 400)	-	E (Electric)	P (Plus)	R (Right)	S (Slam)
		V (Cheftop)	L		03	13(совместимый с GN 1/1)		G(Gas)	1(One)	L(Left)	M (Manual)
		C (Comapct)			04	23(GN 2/3)		Y (Electric 380V 3 PH+N+PE)	Z (Zero)		
					05	21(GN 2/1)		D (Electric 230V 3 PH+PE)			
					07	11(GN 1/1)					
					10						
					16						
					20						



Новая панель управления – MIND.Maps™ PLUS



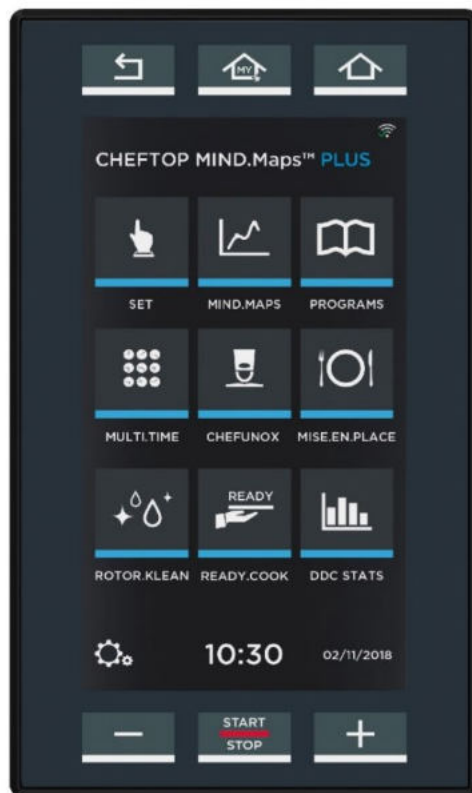
БЫЛО



9,5" дюймовый РЕЗИСТИВНЫЙ экран



WI-FI соединение – НЕ ВКЛЮЧЕНО



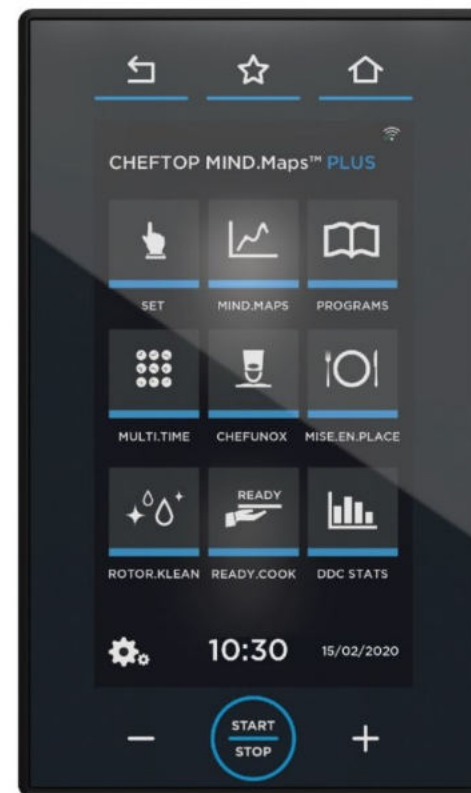
СТАЛО



9,5" дюймовый ЕМКОСТНОЙ экран



WI-FI соединение – **ВКЛЮЧЕНО**





МОЩНОСТЬ **ONE** = МОЩНОСТЬ **PLUS** ТОЛЬКО CHEFTOP GN 1/1

No BAKERTOP and BIG



NEW ELECTRIC POWER - MIND.Maps™ **ONE**



OVEN	TODAY	<u>NEW</u>
3 TRAYS - GN1/1	5 kW	5 kW
5 TRAYS - GN1/1	7 kW	9.3 kW 7 kW
7 TRAYS - GN1/1	9.9 kW	11.7 kW
10 TRAYS - GN1/1	14 kW	18.5 kW
5 TRAYS - GN2/3	5.2 kW	5.2 kW



ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ

Основное отличие между панелями управления – программное обеспечение, которое объясняет различные функции и возможности пароконвектоматов



- 2 скорости вращения вентилятора
- 99 ячеек программ
- Нет автоматической мойки
- 3 шага + предразогрев



- 384 ячеек программ
- Одноточечный термощуп
- Двойной стеклопакет
- Ручное программирование
- USB
- Интернет, как дополнительная опция



- Более 400 автоматических программ
- 384 ячеек программ
- Многоточечный термощуп
- Тройной стеклопакет
- Multi.Time
- Mise.En.Place
- Данные HACCP
- Отложенный старт мойки
- USB
- Интернет в стандартной комплектации

	ZERO	ONE	PLUS
USB разъем			
Автоматическая мойка			
Термощуп		Одноточечный	Многоточечный
Датчик °t	1	2	2
Стеклопакет	Двойной	Двойной	Тройной
Скорость вентилятора	2	4	4
DRY.Maxi			
Steam.Maxi			
Mind.Maps			
ADAPTIVE.Cooking			
Auto.SOFT			
SMART.Preheating			
CLIMALUX			
SENSE.Klean			
CHEFUNOX			
Multi.Time			
Mise.En.Place			
STEAM.Boost			
UNOX DDC			



ЛИНЕЙКА CHEFTOP™





ПАРОКОНВЕКТОМАТЫ GN2/1

Оптимальное решение для больших кухонь:

- Производственные столовые
- Фабрики-кухни
- Кейтеринги
- Комбинаты питания
- Крупные рестораны



PLUS

Только версия PLUS



GAS

- Работают на природном и баллонном газе и при давлении в магистрали от 7 мбар
- Имеют в комплекте форсунки как для природного, так и баллонного газа

*Для газовых моделей

Код печи	XEVC-0621-EPRM XEVC-0621-GPRM	XEVC-1021-EPRM XEVC-1021-GPRM	XEVL-2021-YPRS XEVL-2021-GPRS XEVL-2021-DPRS
Количество уровней	6	10	20
Размер противней	GN2/1	GN2/1	GN2/1
Мощность	20,5 kW	30,8 kW	65 kW
Мощность*	0,8 kW	1 kW	2,5 kW
Газ	G20,G25,G30,G31; 24 kW	G20,G25,G30,G31; 35 kW	G20,G25,G30,G31; 70 kW
Напряжение	400V – 3FN	400V – 3FN	380-415 V 3PH+N+PE 220-240V 3PH+PE
Напряжение*	230V – 1N	230V – 1N	220-240 V 1PH+N+PE
Габариты (WxDxH), мм	860 x 1120 x 843	860 x 1120 x 1163	892x1257x1875
Вес, кг	160 (180*)	170 (190*)	285 (290*)



ПАРОКОНВЕКТОМАТЫ GN1/1

Версии PLUS и ONE



PLUS/ONE



GAS

Стандартное открытие двери: справа налево. Для изменения направления открытия в печах (до 10 уровней) нужно заказать специальный комплект компонентов:



Код печи	XEVC-0311-EPRM XEVC-0311-E1RM	XEVC-0511-EPRM XEVC-0511-E1RM XEVC-0511-GPRM XEVC-0511-E1RM-LP	XEVC-0711-EPRM XEVC-0711-E1RM XEVC-0711-GPRM	XEVC-1011-EPRM XEVC-1011-E1RM XEVC-1011-GPRM	XEVL-2011-YPRS XEVL-2011-E1RS XEVL-2011-GPRS XEVL-2011-DPRS
Уровни	3	5	7	10	20
Размер противней	GN1/1	GN1/1	GN1/1	GN1/1	GN1/1
Мощность	5 kW	9,3 (7**) kW	11,7(11,7^) kW	18,5 (18,5^) kW	38,5(29,3^) kW
Мощность*	-	0,5 kW	0,8 kW	0,8 kW	2,8 kW
Газ	-	G20,G25,G30,G31; 11 kW	G20,G25,G30,G31; 15 kW	G20,G25,G30,G31; 22 kW	G20,G25,G30,G31; 35 kW
Напряжение	400V – 3FN	400V – 3FN	400V – 3FN	400V – 3FN	380-415 V 3PH+N+PE
Напряжение*	-	230V – 1N	230V – 1N	230V – 1N	220-240V 3PH+PE
Габариты (WxDxH), мм	750 x 773 x 538	750 x 773 x 675	750 x 773 x 843	750 x 773 x 1010	892x1018x1875
Вес, кг	50	70 (85*)	85 (100*)	95 (110*)	251 (269*, 235**)

- ▷ XUC100-KIT INVERSIONE PORTA 0311
- ▷ XUC101-KIT INVERSIONE PORTA 0511
- ▷ XUC102-KIT INVERSIONE PORTA 0711
- ▷ XUC103-KIT INVERSIONE PORTA 1011
- ▷ XUC104-KIT INVERSIONE PORTA 04EU
- ▷ XUC105-KIT INVERSIONE PORTA 06EU
- ▷ XUC106-KIT INVERSIONE PORTA 06FS
- ▷ XUC107-KIT INVERSIONE PORTA 10EU
- ▷ XUC108-KIT INVERSIONE PORTA 10FS
- ▷ XUC109-KIT INVERSIONE PORTA SLOWTOP 0711

*Для газовых моделей

**Для версии ONE-LP

^ Для версии ONE



КОМПАКТНЫЕ ВЕРСИИ GN1/1, GN2/3

Оптимальное решение для небольших кухонь:

- Небольшие кафе
- Загородные дома
- Точки общепита



PLUS/ONE

Версии PLUS и ONE

- Версия ONE доступна только для модели на 5 уровней с противнями GN2/3

Код печи	XECC-0523-EPRM XECC-0523-E1RM	XECC-0513-EPRM	XECC-1013-EPRM
Количество уровней	5	5	10
Размер противней	GN2/3	GN1/1	GN1/1
Мощность	5,2 kW	9,2 kW	18,5 kW
Напряжение	400V – 3FN/ 230V – 1N	400V – 3FN	400V – 3FN
Габариты (WxDxH), мм	535 x 662 x 649	535 x 862 x 649	535 x 862 x 984
Вес, кг	55	65	90



ПАРОКОНВЕКТОМАТЫ ZERO



Оптимальное решение для небольших кухонь:

- Небольшие кафе
- Загородные дома
- Точки общепита
- Рестораны



ZERO

Версии ZERO

- Версия ZERO доступна только для модели на 5, 7 и 10 уровней с противнями GN 1/1



Код печи	XEVC-0511-EZRM XEVC-0511-EZRM-LP	XEVC-0711-EZRM	XEVC-1011-EZRM
Количество уровней	5	7	10
Размер противней	GN1/1	GN1/1	GN1/1
Мощность	9,3/7 kW	11,7 kW	18,5 kW
Напряжение	400V – 3FN/ 230V – 1N	400V – 3FN	400V – 3FN
Габариты (WxDxH), мм	750x783x675	750x783x843	750x783x1010
Вес, кг	64	80	90



MIND.Maps BIG PLUS



СТРУКТУРА ПЕЧИ

- Тройной стеклопакет;
- Двухступенчатое открытие двери с функцией push-to-close;
- Внутренняя камера печи с улучшенной системой сбора и отвода жидкостей



MIND.Maps BIG PLUS

6 300°C

ВЕНТИЛЯТОРОВ

Высокопроизводительные линейные
нагревательные элементы

Скорость образования пара быстрее
на 20% по сравнению с бойлерной
системой

Революционная система
распределения тепла в камере

Эффективная система отвода влаги из
камеры приготовления





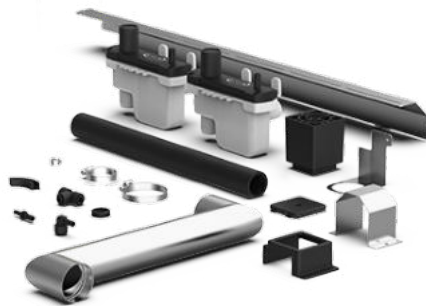
АКСЕССУАРЫ



Вытяжной зонт с пароконденсатором

XEVHC-HC21
XEANC-HCFL
XEVHC-HC11

Стыковочный комплект



XEVQC-0011-E – для электрических GN1/1
XEVQC-0011-G – для газовых GN1/1
XEATC-00E2-E – для электрических GN2/1
XEATC-00E2-G – для газовых GN2/1

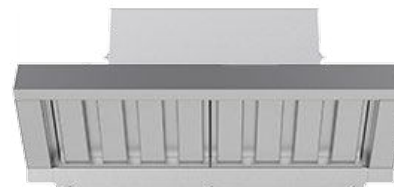
- подключение только к электрическим версиям печей
- автоматическая мойка
- слив в канализацию
- управляется пароконвектоматом
- Не устанавливается на модель XEVL-2021-EPRM

- предназначен для установки печей друг на друга
- возможно стыковать газовые печи, а также газовую печь на электрическую



• XUC070 Коллектор для выхлопных газов для газовых печей (за исключением печей на 16 и 20 уровней) XUC070

• XUC072 Коллектор для выхлопных газов для газовых печей (для печей на 16 и 20 уровней)



• Вытяжной зонт с пароконденсатором и угольным фильтром

XEVHC-CF21
XEVHC-CF11
XEHHC-CF13
XEHHC-CF23



АКСЕССУАРЫ



Стенды



напольный стенд
XWVRC-0021-F (GN2/1)
XWVRC-0011-F (GN1/1)



низкий стенд
XWVRC-0021-L (GN2/1)
XWVRC-0011-L (GN1/1)



средний стенд
XWVRC-0011-M (GN1/1)



высокий стенд с
направляющими
XWVRC-0711-H (GN1/1)
XWVRC-0711-UH (GN1/1)
XWVRC-0721-H (GN2/1)



АКСЕССУАРЫ

SlowTop



XEVSC-0711-CR

Медленная готовка мяса, сушка или расстойка продукта для готовки, функция теплового шкафа при 70°C, все это - только часть функций печи медленной готовки серии ChefTop.

Этот удобный инструмент может обеспечить поддержку для комбинированных пароконвектоматов, осуществляя вторичную по значимости готовку в любой момент рабочего дня.

Во время работы эту печь можно использовать **как тепловой шкаф**, устанавливая температуру 70°C, влажность, необходимую для поддержки оптимального качества приготовленного блюда.

Автоматический контроль влажности гарантирует всегда оптимальные условия для сохранения вкусовых качеств приготовленных блюд.

Во время работы печь медленной готовки **можно использовать для процесса доведения до готовности продукта, расстойки продукта и для всех тех готовок, где используется минимальная вентиляция.**

Благодаря датчику в сердцевине продукта можно использовать эту печь гаммы **ChefTop™** для медленной готовки жаркого или тушения мяса **даже в ночное время.**

Максимальная температура приготовления 180°C.

Интегрированная система автоматической мойки Rotor.KLEAN™ .



АКСЕССУАРЫ

Pollo

Система приготовления курицы-гриль



Высокий стенд
XWVRC-0021-H
XWVRC-0011-H

+



Клапан-сепаратор
XUC020

+

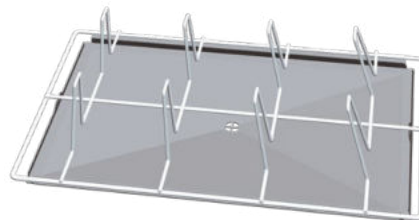


Вкатная структура для
противней
XWVBC-0911/ XWVBC-1021
XWVBC-0611/ XWVBC-0621

+



Тележка для структуры
XWVYC-0021
XWVYC-0011



Противень для курицы
GRP825



Аксессуар для мойки
противней в камере
печи
GRP860



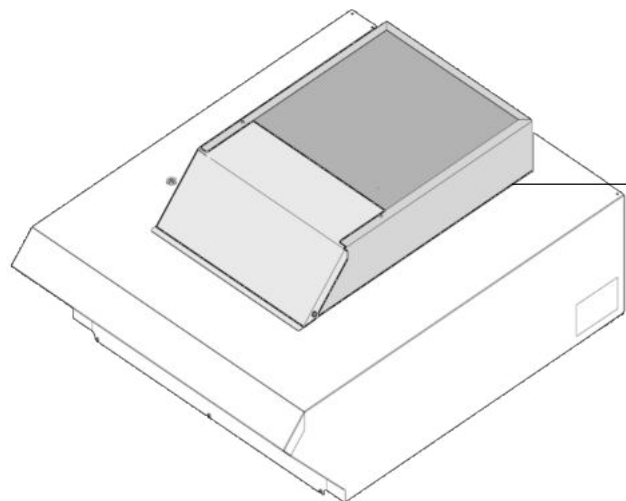
Использование специальной программы и аксессуаров позволяет:

- снизить время приготовления курицы в 2 раза, за счет чего в продукте остается больше влаги
- отказаться от установки дорогостоящих жироуловителей, требующих постоянного технического обслуживания
- мыть как камеру печи, так и противни в автоматическом режиме



АКСЕССУАРЫ

Угольный фильтр



устанавливается на
ВЫТЯЖНОЙ ЗОНТ

сменный картридж



XUC140



XUC141

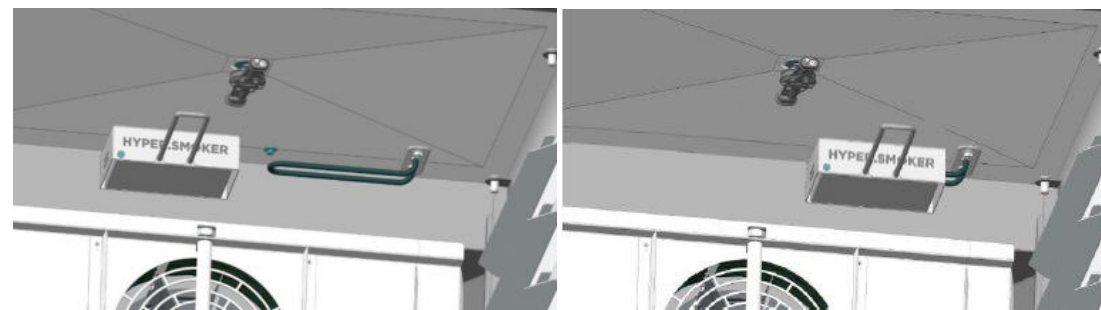
Hyper.Smoker

система копчения



XUC090

- легко устанавливается
- работает без затрат дополнительной энергии
- не требует дополнительного места
- работает на сухой щепе различного размера
- Возможна установка на все печи, кроме компактных и печей XEVL-2021-...





АКСЕССУАРЫ

Тележки и термочехлы

- термочехлы обладают непревзойденными теплоизоляционными качествами
- имеют технологию разогрева, которая заключается в производстве необходимого количества тепла для поддержания при необходимой температуре блюд в течении часа после окончания цикла ГОТОВКИ



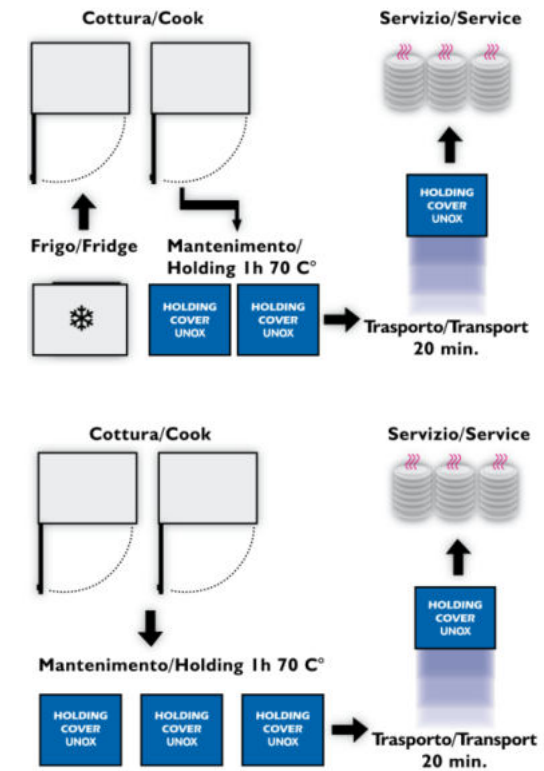
XEVTL-102P
XEVTL-051P



XEVTL-2021
XEVTL-2011



XUC030
XUC031





АКСЕССУАРЫ

В рамках своих постоянных исследований UNOX уделяет большое внимание роли аксессуаров в процессе готовки и для расширения универсальности печи в ежедневном использовании. Эти аксессуары для готовки являются решением для разных типов готовки: от обжаривания в масле до готовки на гриле, от жарки до готовки на пару от выпечки пиццы до готовки курицы при полной загрузке. Инновационные аксессуары для готовки – противни и решетки – позволяют осуществлять различные способы приготовления без использования дополнительных видов оборудования такого, например, как традиционные фритюрницы, грили или пароварки.

SUPER.GRILL

Антипригарный алюминиевый противень в комплекте с решеткой для гриля - Система QUICK.Load.



GRILL

Алюминиевый противень с антипригарным покрытием. Использование без предварительного разогрева.



STEAM

Перфорированный противень из нержавеющей стали для варки.



FAKIRO.GRILL

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



BLACK.40 BLACK.20

Алюминиевый противень с антипригарным покрытием, глубина 40 мм.



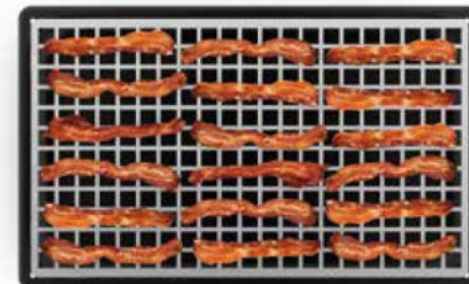
POTATO.FRY

Перфорированный противень из нержавеющей стали для картофеля-фри.



BACON.40

Алюминиевая решетка в комплекте с противнем для сбора жира.



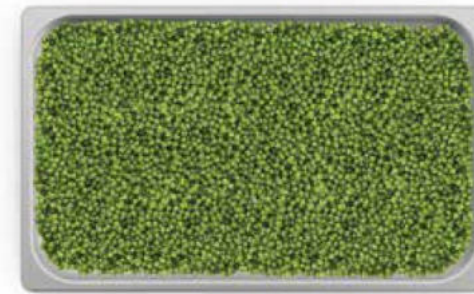
EGGS 8 x 1 EGGS 6 x 2

Алюминиевый противень с антипригарным покрытием на 8 яичниц по 2 яйца.



FORO.STEEL20

Перфорированный противень из нержавеющей стали.





АКСЕССУАРЫ

GN 2/3

PAN.FRY

Эмалированный противень для жарки панированных продуктов.



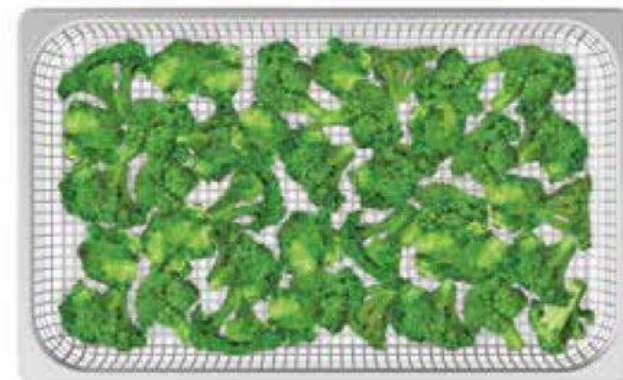
FORO.STEEL20

Перфорированный противень из нержавеющей стали.



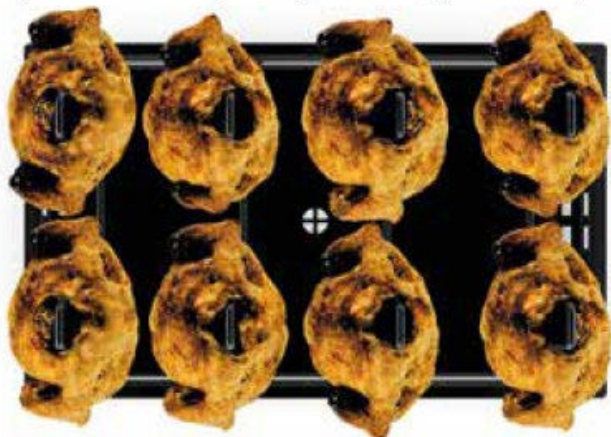
STEAM

Перфорированный противень из нержавеющей стали для варки.



POLLO.BLACK

Противень из нержавеющей стали с антипригарным покрытием с жиросборником для 8 птиц.



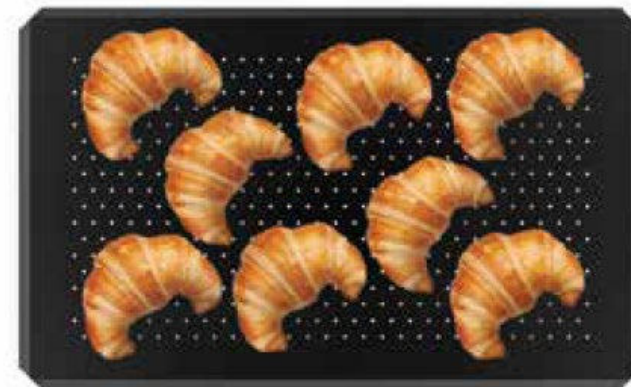
GRILL

Алюминиевый противень с антипригарным покрытием. Использование без предразогрева.



FORO.BLACK

Перфорированный алюминиевый противень с антипригарным покрытием.





ЛИНЕЙКА ВАКЕРТОР™





АССОРТИМЕНТ



PLUS/ONE

Версии PLUS и ONE



GAS



Код печи	XEBC-04EU-EPRM XEBC-04EU-E1RM	XEBC-06EU-EPRM XEBC-06EU-E1RM XEBC-06EU-GPRM	XEBC-10EU-EPRM XEBC-10EU-E1RM XEBC-10EU-GPRM	XEBL-16EU-YPRS XEBL-16EU-E1RS XEBL-16EU-DPRS XEBL-16EU-GPRS
Количество уровней	4	6	10	16
Размер противней	600 x 400	600 x 400	600 x 400	600 x 400
Мощность	10,6(7,4**) kW	14 (9,9**) kW	21(14,9**) kW	38,5 (29,3**) kW
Мощность*	-	1 kW	1,4 kW	2,8 kW
Газ	-	G20,G25,G30,G31; 19 kW	G20,G25,G30,G31; 22 kW	G20,G25,G30,G31; 35 kW
Напряжение	400V – 3FN	400V – 3FN	400V – 3FN	380-415 V 3PH+N+PE 220-240 V 3PH+PE
Напряжение*	-	230V – 1N	230V – 1N	220-240 V 1PH+N+PE
Габариты (WxDxH), мм	860 x 957 x 675	860 x 957 x 843	860 x 957 x 1163	892x1018x1875
Вес, кг	85	100 (110*)	130 (145*)	251 (269*, 235**)

*Для газовых моделей **Для версии ONE

Стандартное открытие двери: справа налево. Для изменения направления открытия в печах (до 10 уровней) нужно заказать специальный комплект компонентов



АКСЕССУАРЫ

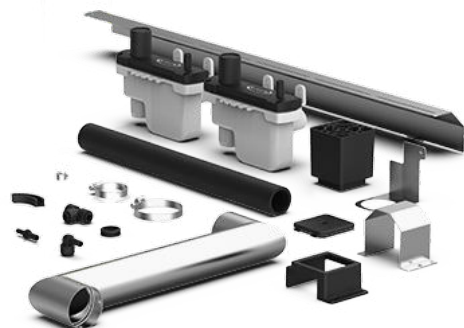


Вытяжной зонт с пароконденсатором

ХЕАНС-НСFL
ХЕВНС-НСЕU

- подключение только к электрическим версиям печей
- автоматическая мойка
- слив в канализацию
- управляется пароконвектоматом

Стыковочный комплект



ХЕАQC-00E2-E – для электрических моделей
ХЕАQC-00E2-G – для газовых моделей

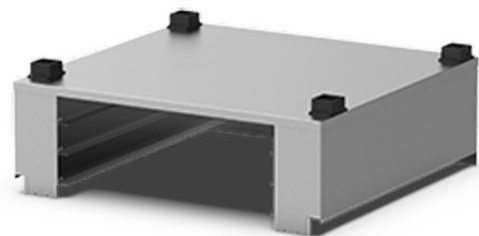
- предназначен для установки печей друг на друга
- возможно стыковать газовые печи, а также газовую печь на электрическую



- ХЕВНС-АСЕU
Вытяжной зонт без пароконденсатора для печей EU



АКСЕССУАРЫ



Промежуточный стенд
XEBIC-03EU



напольный стенд
XWARC-00EF-F



низкий стенд
XWARC-00EF-L



средний стенд
XWARC-00EF-M



высокий стенд с направляющими
XWARC-07EF-H
XWARC-07EF-UH

Стенды



АКСЕССУАРЫ

Расстоечные шкафы

ХЕВРС-12EU-B



ХЕВРС-08EU-B



Когда-то для брожения теста его заворачивали в ткань и оставляли на 2-3 дня в сухом и холодном месте. Ткань сохраняет влагу и обеспечивает условия для брожения.

Сегодня расстоечные шкафы BakerTop™ позволяют современным пекарям точно регулировать температуру и влажность процесса расстойки, чтобы обеспечить идеальный результат при сокращении времени процесса.

Используя точный датчик влажности, расстойка BakerTop™ автоматически регулирует влажность в камере, создавая оптимальные условия для теста. В сочетании с печами BakerTop™, расстоечный шкаф создает законченный модуль для выпечки изделий.

- подключение к пароконвектомату
- управление ТОЛЬКО с панели управления пароконвектомата
- максимальная температура 50°C
- установка в колонну с пароконвектоматом



АКСЕССУАРЫ

Напольные расстоечные шкафы

- без вкатной тележки в комплекте
- с собственным управлением: механическое либо электронное
- максимальная температура на модели с механическим управлением - 70 °С
- максимальная температура на модели с электронным управлением - 50 °С



XEBPL-16EU-D



XEBPL-16EU-M



- заказывается отдельно
- возможен спецзаказ с любым расстоянием между уровнями

XEBTL-16EU



XWBYS-00EU
Тележка для
структуры



XWBBC-10EU
Вкатная структура
для печей EU



АКСЕССУАРЫ

DeckTop

Подовые печи

ХЕВDC-01EU-C

ХЕВDC-02EU-C



- управление с панели управления пароконвектомата
- возможность установки в колонну (нужны стыковочные комплекты)
- толщина камня – 18мм
- под 1 или 2 противня 600 x 400
- высота свода 22,5 см

ХЕВDC-01EU-D

ХЕВDC-02EU-D



- своя панель управления, аналогичная серии 5E
- возможность установки в колонну до 3 печей
- толщина камня – 18мм
- под 1 или 2 противня 600 x 400
- высота свода 22,5 см
- максимальная температура в камере - 290°C

Подовая печь DeckTop разработана для кондитеров и пекарей, которые хотят получить идеальное сочетание новых технологий с традициями кондитерского и пекарского дела.

Поверхность из шамотного камня печи DeckTop™ позволяет достичь равномерности пропекания. Тепло медленно и постепенно проникает в тесто, создавая внутреннюю структуру и текстуру поверхности.

Подовые печи на 1 противень могут быть установлены на стенд или расстойку, подовые печи на 2 противня устанавливаются ТОЛЬКО на стенд!



АКСЕССУАРЫ

Steam.Booster



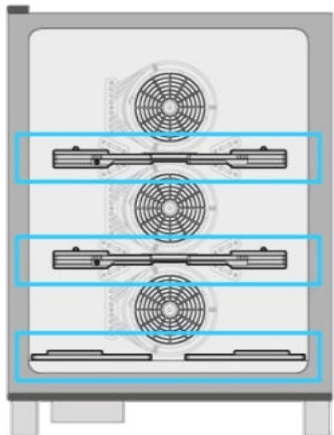
PLUS

Технология **Steam.Boost** позволяет увеличить количество воды, подаваемой на парообразование на первом этапе выпечки .

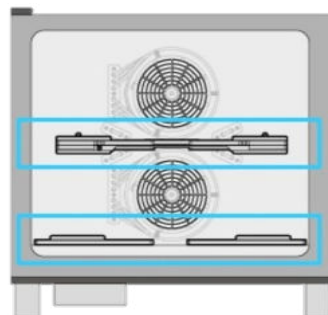
Данная технология позволяет выпекать большие тяжелые хлеба. Большое количество пара на первом этапе необходимо для того, что бы хлеб успел подняться и затем образовалась хрустящая глянцевая корочка на поверхности.

- устанавливается только на электрические печи версии Plus
- увеличение подачи пара на 45% на первом этапе
- возможно доустановить на печь, находящуюся в работе
- различные комплекты на различные модели печей

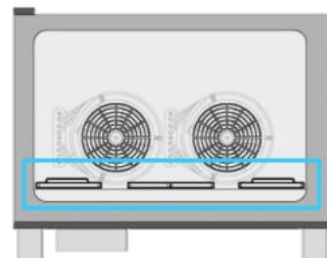
XUC082



XUC081



XUC080





АКСЕССУАРЫ

600 x 400

BAKE

Алюминиевый противень.



BAKE.BLACK

Антипригарный алюминиевый противень.



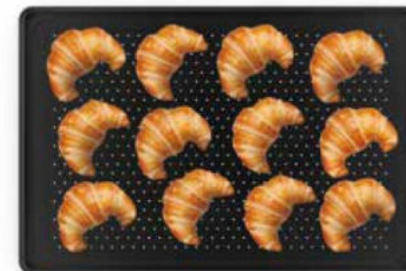
FORO.BAKE

Перфорированный алюминиевый противень.



FORO.BLACK

Антипригарный перфорированный алюминиевый противень.



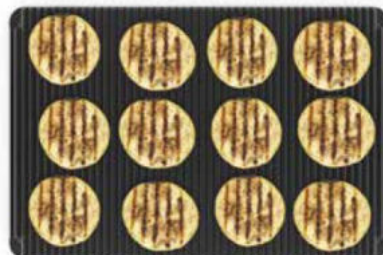
FORO.BAGUETTE.BLACK

Перфорированный алюминиевый противень с антипригарным покрытием для выпекания 5 багетов.



FAKIRO.GRILL

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



FORO.BAGUETTE

Перфорированный алюминиевый противень для выпекания 5 багетов.



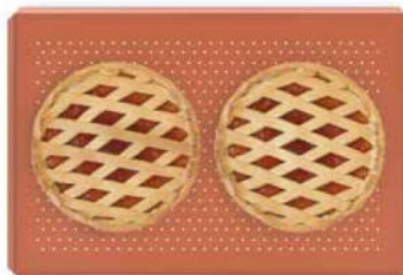
FAKIRO™

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



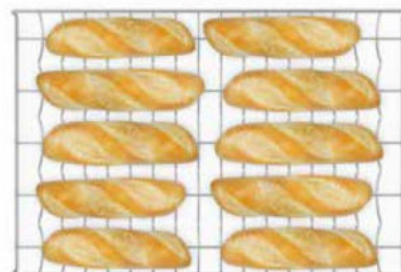
FORO.SILICO

Перфорированный силиконовый алюминиевый противень.



BAGUETTE.GRID

Сверхлегкий хромированный противень для выпекания 5 больших багетов.



BAKE.SILICO

Силиконовый алюминиевый противень.



STEEL.BAKE

Противень из нержавеющей стали.





ТЕХНОЛОГИИ
ПАРОКОНВЕКТОМАТОВ
ШЕФТОР И ВАКЕРТОР
MIND.Map **PLUS**





ТЕХНОЛОГИИ MIND.Mapс PLUS

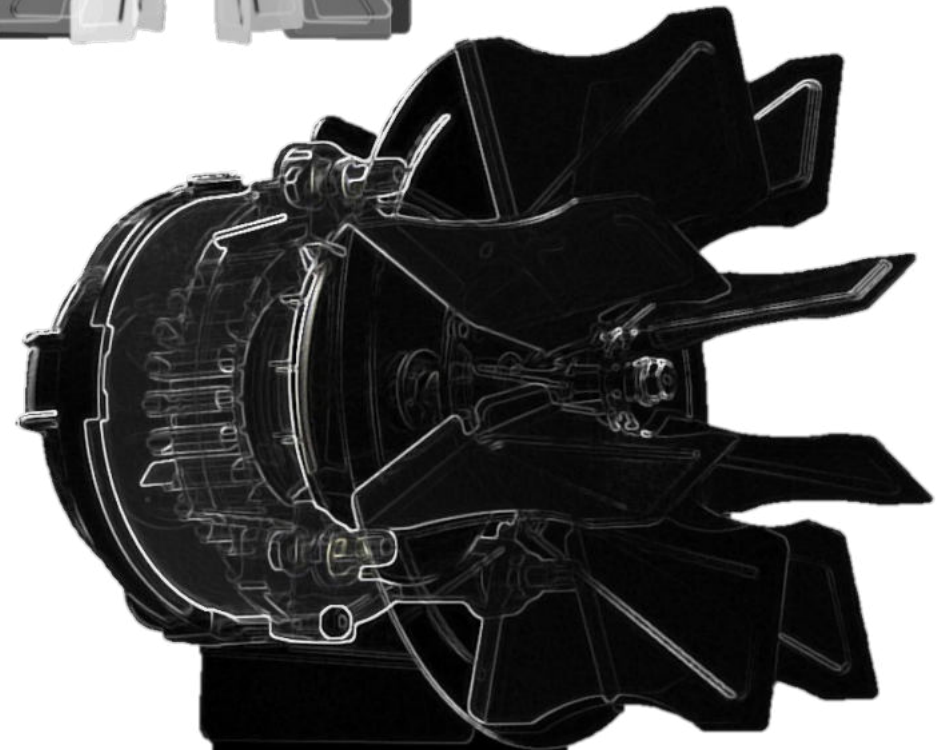
AIR.Maxi™

Технология **AIR.Maxi™** обеспечивает прекрасное распределение воздуха в камере, а значит – равномерное распределение тепла.

Система вентиляторов с реверсивным движением и высокоскоростные моторы гарантируют равномерность на всех противнях.

Возможность выбора 4 скоростей вентиляторов и 4 полу-статических скоростей позволяют превосходно готовить самые разные типы продуктов.

- специально разработанная форма крыльчатки
- увеличение воздушного потока на 80%
- 8 скоростей вентилятора, 4 из которых – полустатические
- реверс вращения вентиляторов





ТЕХНОЛОГИИ

STEAM.Maxi™

Технология **STEAM.Maxi™** контролирует все процессы парообразования, включая наиболее delicate из них, начиная с температуры в камере 35°C.

Это возможно благодаря паропроизводительности, которая в 3 раза больше по сравнению с традиционной инжекторной системой при условии использования одинакового количества воды.

Разработанная технология позволяет сократить потребление воды до 80% по сравнению с бойлерной системой.

- образование пара от 35°C
- в 3 раза больше паропроизводительность в сравнении с традиционными инжекторными системами
- до 80% экономии воды в сравнении с бойлерной системой





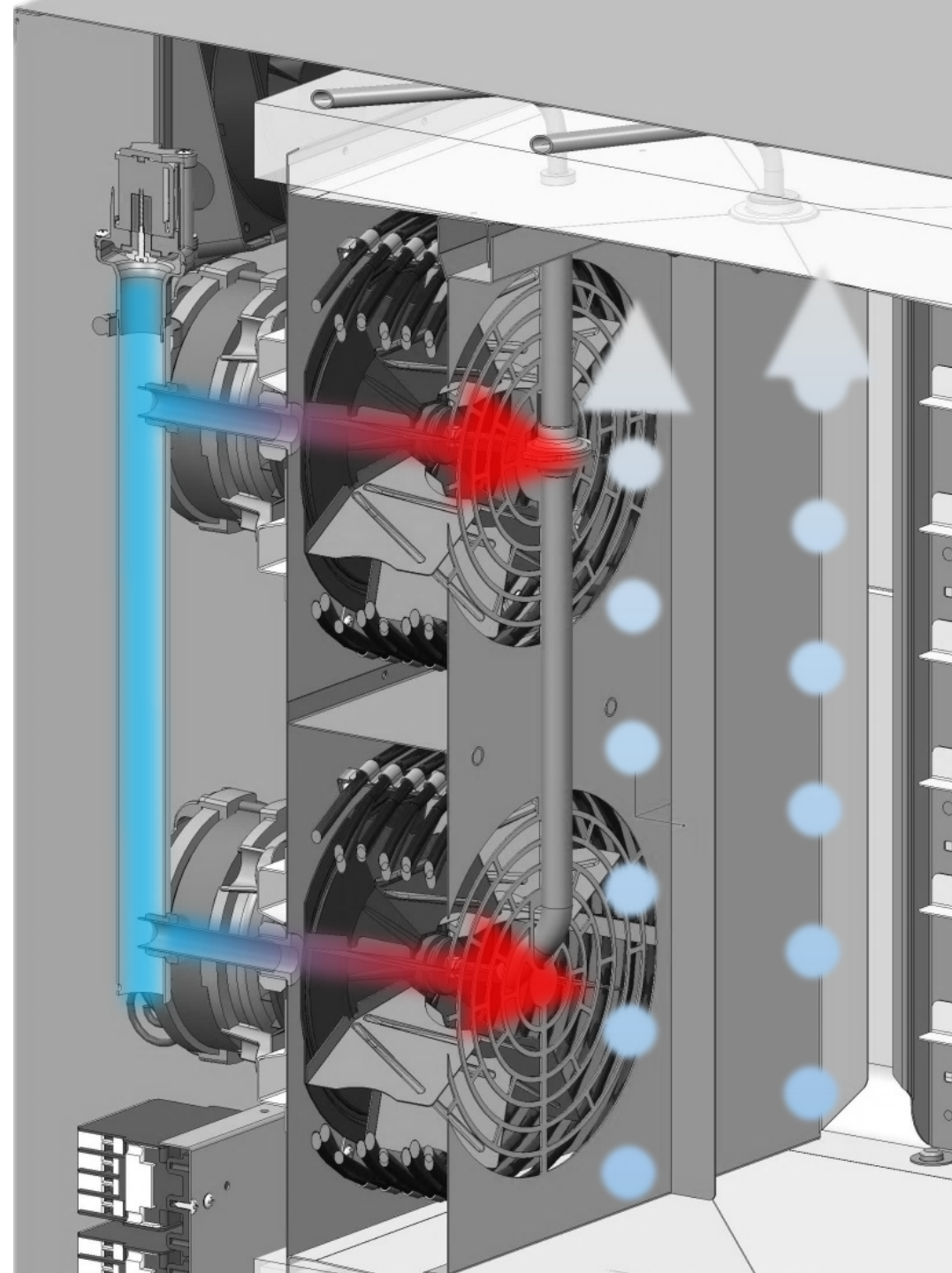
ТЕХНОЛОГИИ

Dry.Maxi™

Технология **Dry.Maxi™** позволяет быстро отвести влагу из камеры, создавая идеальные условия для продуктов, которым для приготовления требуется абсолютно сухая среда.

Приготовленные в печи продукты – мягкие, хрустящие и ароматные. Мясо на гриле не теряет свой вес и аромат, овощи сохраняют превосходную консистенцию.

- позволяет принудительно отводить влагу из камеры
- отвод влаги до 100% с шагом 10%





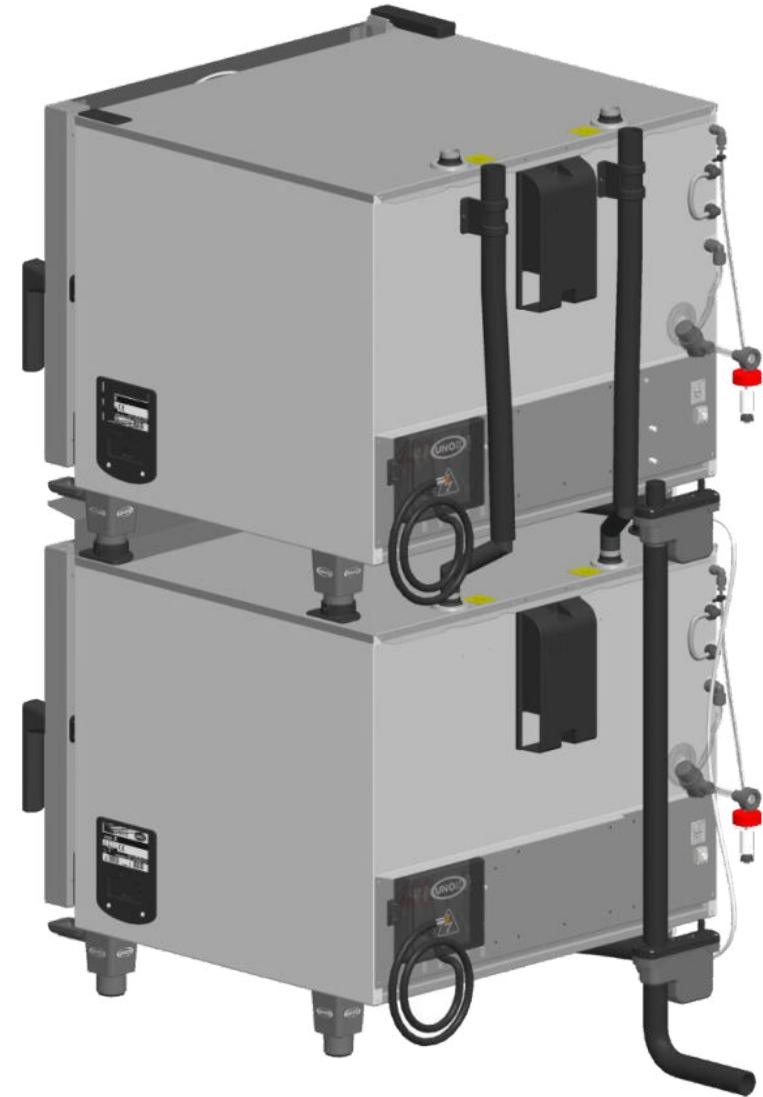
ТЕХНОЛОГИИ

MAXI.Link™

Система **MAXI.Link™** позволяет повару создавать колонны из печей и аксессуаров для оптимизации использования пространства, задействовав вертикальное пространство и уменьшив площадь, занимаемую оборудованием.

Создавая различные комбинации печей по системе **MAXI.Link™** Вы можете обеспечивать одновременное приготовление широчайшего ассортимента различных продуктов – гастрономии и выпечки, даже если их готовка требует абсолютно разных параметров.

Включение только тех печей, которые нужны для работы в данный момент, позволяет оптимальным образом использовать необходимую энергию, уменьшая ее потребление и связанные с этим расходы.





ТЕХНОЛОГИИ

MIND.Maps

- технология **Mind.Maps** позволяет запрограммировать плавное изменение параметров приготовления продуктов при помощи графиков
- сохранение созданных программ в памяти печи
- простой и понятный интерфейс

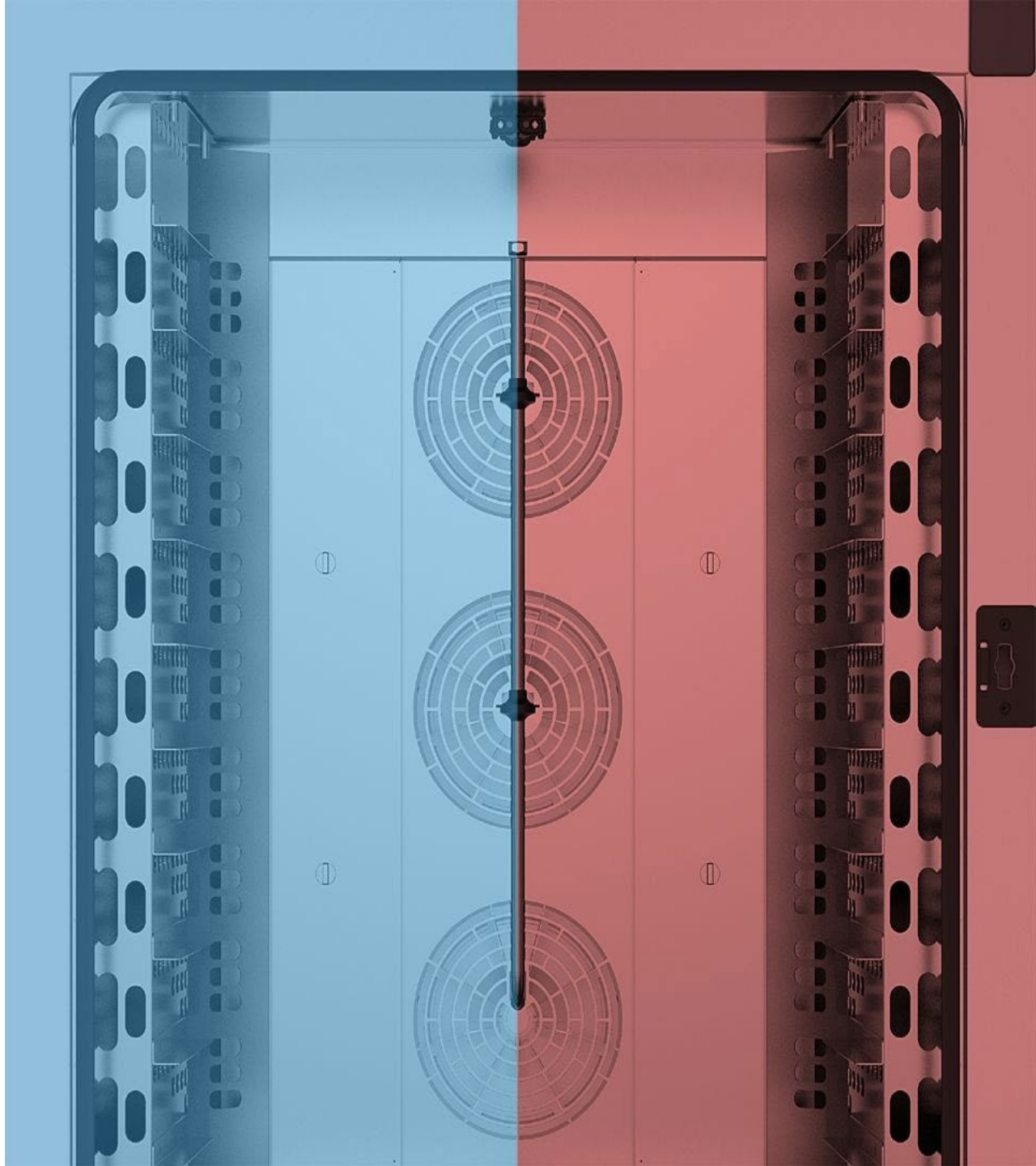




ТЕХНОЛОГИИ

SMART.Preheating™

Технология **SMART.Preheating** – предварительный нагрев камеры печи обеспечивает создание оптимальных условий перед загрузкой противней, оптимизируя процесс приготовления с самых первых минут после того, как дверца была закрыта. В печах серии **PLUS** функция предразогрева камеры осуществляется посредством "умной" технологии **SMART.Preheating**, которая в автоматическом режиме запускает установку оптимального времени и температуры нагрева с учетом заданного процесса приготовления и предыдущих циклов готовки. Если Вы переходите к выпеканию при более низкой температуре от высокотемпературного выпекания, **SMART.Preheating** автоматически предварительно охладит камеру. При этом вы экономите до 20 % энергии по сравнению с обычным разогревом.



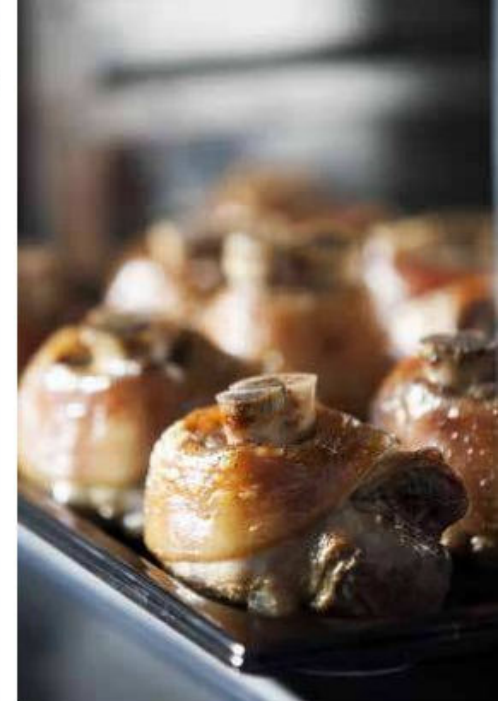


ТЕХНОЛОГИИ

AUTO.SOFT™

AUTO.SOFT – деликатное выпекание без усилий.

Деликатные продукты требуют особого подхода в приготовлении. Нарушение технологии приготовления, например, слишком быстрое повышение температуры в камере печи при ее полной загрузке приводит к ухудшению итогового результата, нарушает однородность выпекания изделий. С функцией **AUTO.SOFT**, предусмотренной в печах версии **PLUS**, такого не случится. При ее активировании печь автоматически регулирует температурные показатели в соответствии с данными, полученными от датчиков, гарантируя деликатное и равномерное распределение тепла на каждом уровне.





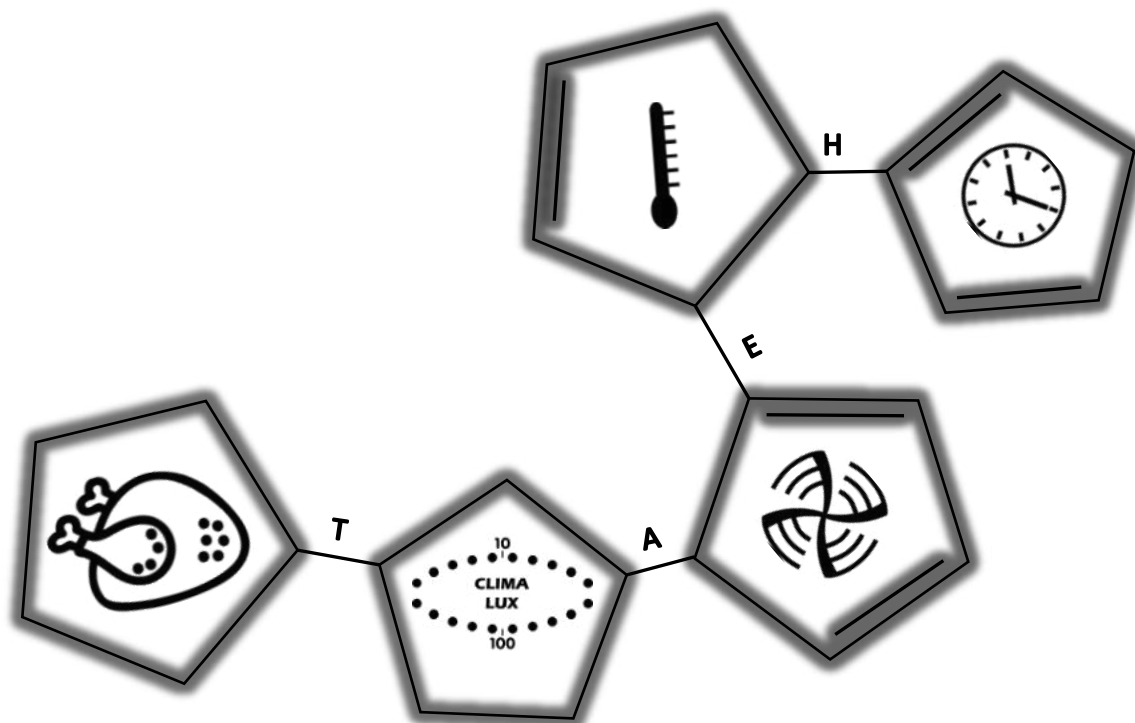
ТЕХНОЛОГИИ

ADAPTIVE.Cooking™

Технология **ADAPTIVE.Cooking™** понимает, какого результата Вы ждете и оптимизирует параметры готовки, регулируя время, температуру и влажность, предлагая наилучшие параметры для достижения желаемого результата



PLUS



ТЕПЛООБМЕН
=
ВРЕМЯ
X
ТЕМПЕРАТУРА
X
СКОРОСТЬ
ВОЗДУШНОГО
ПОТОКА
X
ВЛАЖНОСТЬ %
X
ПРОДУКТ



ТЕХНОЛОГИИ

MULTI.Time

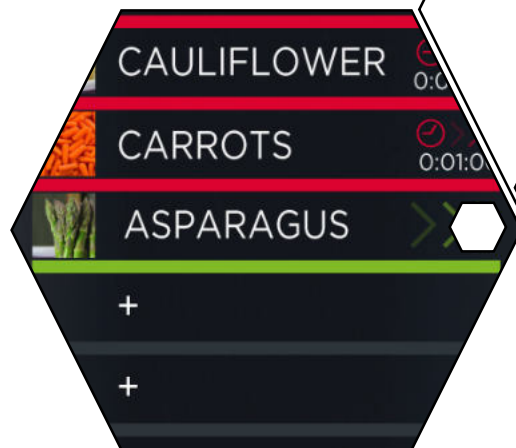
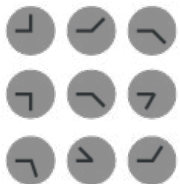
Технология **MULTI.Time** позволяет одновременно готовить до 10 различных продуктов.

Для каждого из продуктов устанавливается отдельный таймер и на дисплее будет отображаться статус процесса готовки.

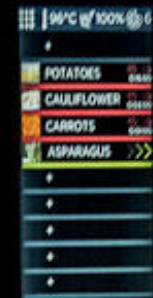
Печь сообщит об окончании времени приготовления каждого продукта



PLUS



отдельный таймер для каждого продукта





ТЕХНОЛОГИИ

Mise.En.Place

Технология **Mise.En.Place** позволяет готовить одновременно до 9 блюд с одновременной выгрузкой.

Прежде всего данная технология подходит для подготовки банкетов, когда блюда необходимо подать одновременно.



PLUS



отдельный таймер для каждого продукта





ТЕХНОЛОГИИ

UNOX.Care™

Технология **UNOX.Care™** поддерживает Вашу печь в чистоте.

Автоматическая система мытья **Rotor.CLEAN™** и моющее средство **DET&Rinse™** в совокупности гарантируют идеальную гигиену и максимальную продолжительность жизни печи и всех ее компонентов.

Система водоподготовки **AUTO.Pure™** - это стандарт для всех печей **Mind.Maps™**, она автоматически очищает воду.

- **AUTO.Pure™** смягчает воду до 10 градусов по немецкой шкале жесткости (dH °)



ХНС003
система
фильтрации

ХНС002
обратный
осмос



Автоматическая
мойка по
расписанию в
печах PLUS



ТЕХНОЛОГИИ

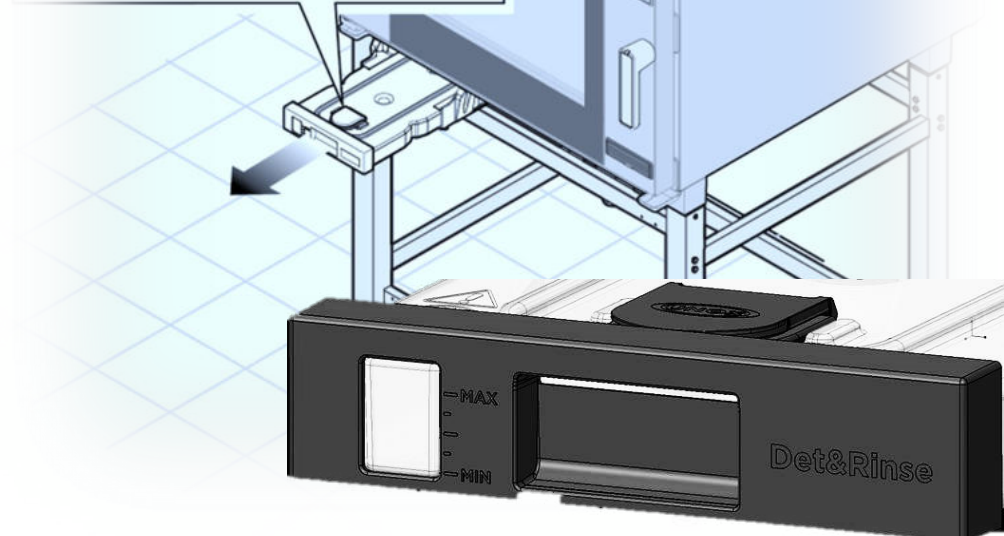
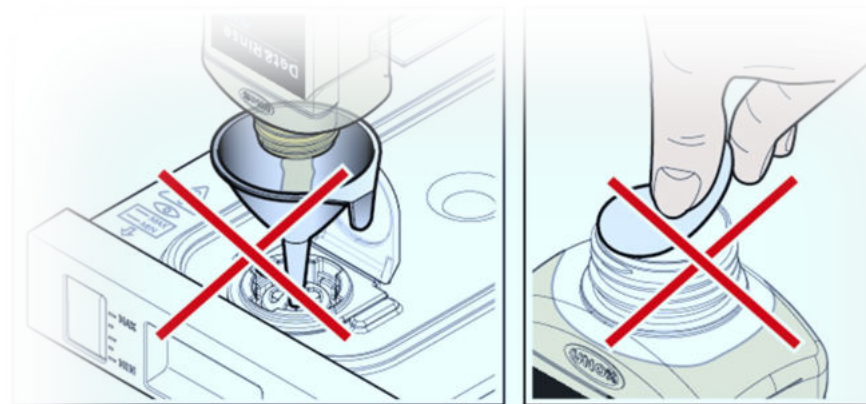
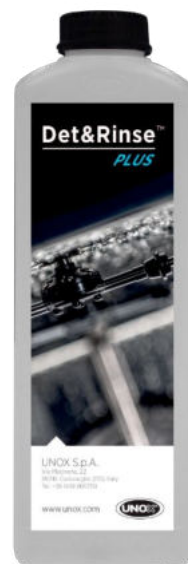
DET&Rinse™

- моющее средство, разработанное специально для печей линейки **Mind.Maps™**
- подходит для печей версии ONE и PLUS
- представляет собой универсальное средство 2 в 1 (моющее + ополаскивающее)
- Простота и безопасность использования

Расход моющего средства, мл

	НАСТОЛЬНЫЕ МОДЕЛИ	НАПОЛЬНЫЕ МОДЕЛИ
Короткая	50	67
Быстрая	100	125
Средняя	200	250
Длинная	400	500

DB1015





INVENTIVE SIMPLIFICATION

FOLLOW US ON



#UnoxRussia
Unox.com