

# BakerTop™





UNOX®

0.25 1330  
- +  
P M Z U

# Инновации и совершенство готовки. Технология встречается со страстью.



## СОДЕРЖАНИЕ

<b>Технологии</b>	4 - 9
AIR.Maxi™ - STEAM.Maxi™	
DRY.Maxi™ - Технологии готовки	
MULTI.Time - ADAPTIVE.Clima	
<b>Интегрированные технологии</b>	10 - 11
BakerTouch - MAXI.Link	
<b>Окружающая среда и Безопасность</b>	12 - 13
Protek.SAFE™ - Rotor.KLEAN™	
<b>Комбинированные пароконвектоматы 600x400</b>	14 - 17
<b>Аксессуары для всех моделей</b>	18
<b>Оснащение</b>	19

## AIR.Maxi™

### Равномерность готовки. Наслаждение готовкой.

Воздух это средство передачи тепла и, соответственно, средство готовки продукта. Возможности вентиляции являются основным фактором для получения равномерной готовки в каждой точке противня и на всех противнях.

Именно поэтому изучение воздушных потоков внутри камеры готовки является одной из основных задач проектирования печей **BakerTop™**.

Технология AIR.Maxi™ была разработана **UNOX** для оптимизации распределения воздуха и тепла, которое воздух переносит внутри камеры готовки.

Использование нескольких вентиляторов внутри камеры готовки гарантирует равномерное пропекание продукта на всех противнях позиционированных как на верхних, так и на нижних направляющих.

Реверсивное направление движения вентиляторов и моторов, а также высокая скорость вращения лопастей вентилятора гарантируют всегда отличную равномерность пропекания на каждом противне.

Возможность выбора трех скоростей, создающих потоки воздуха внутри камеры и наличие трех полуавтоматических способа работы позволяют осуществить готовку любого продукта, от самых деликатных и легких до тех, готовка которых требует усиленную и объемную передачу жара при помощи сильной вентиляции.

## STEAM.Maxi™

### Совершенство пара. Простой как капля воды.

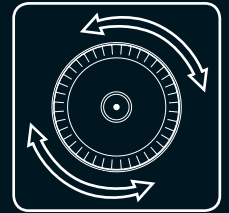
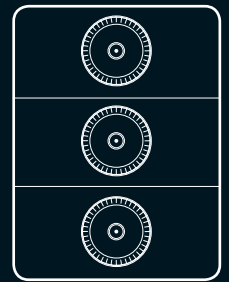
При готовке гастрономических продуктов наличие пара означает здоровую и легкую пищу с ярким колером, с цельной структурой и неизменными вкусовыми качествами.

Готовка на пару при низкой температуре используется для пасторизации кремов и других продуктов как современная альтернатива традиционной технике готовки на водяной бане.

Технология STEAM.Maxi™ позволяет печам **BakerTop™** реализовать любой тип готовки на пару, даже самую деликатную готовку при низкой температуре. Этой революционной технологией **UNOX** открывает новую эру в готовке на пару в комбинированных пароконвектоматах.

В отличие от традиционного бойлера, технология STEAM.Maxi™ гарантирует производство пара начиная с самых первых мгновений работы печи, а своя конструктивная простота обеспечивает прочность и надежность в работе.

Комбинированное использование технологий STEAM.Maxi™ и AIR.Maxi™ позволяет печам **BakerTop™** производить в пар количество воды, в три раза превышающее то, которое обычно в состоянии произвести традиционная инжекторная печь, а также осуществляет точный контроль паропроизводства при любой температуре, начиная уже с 48 °C.



48 - 130 °C

CLIMA LUX

100%

48 - 260 °C

CLIMA LUX

10% - 90%

0 100%

20" SEC



## DRY.Maxi™

### Готовить при отсутствии влаги. Подчеркивание вкуса.

Наличие в камере готовки влаги в последней фазе готовки расстаявших продуктов может препятствовать достижению желаемого результата.

Действительно, влага препятствует росту продукта, достижению равномерного колера и хрустящей корочки, а также препятствует подчеркиванию вкуса.

Запатентованная технология DRY.Maxi™ позволяет быстро изъять из камеры готовки влагу, образовавшуюся при готовке продукта или при использовании технологии STEAM.Maxi™ во время предыдущего шага готовки.

Посредством технологии DRY.Maxi™ печи **BakerTop™** гарантируют подчеркивание вкуса при готовке хлеба и кондитерских изделий, позволяют получить хорошо высушенный и поднявшийся продукт, с равномерной внутренней структурой и характерной хрустящей и нежной корочкой.

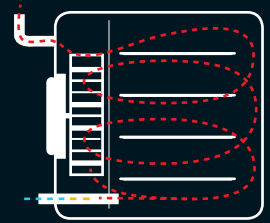
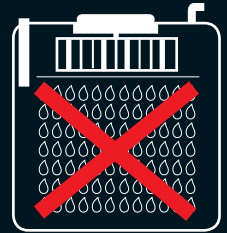
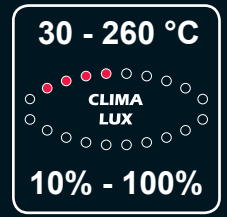
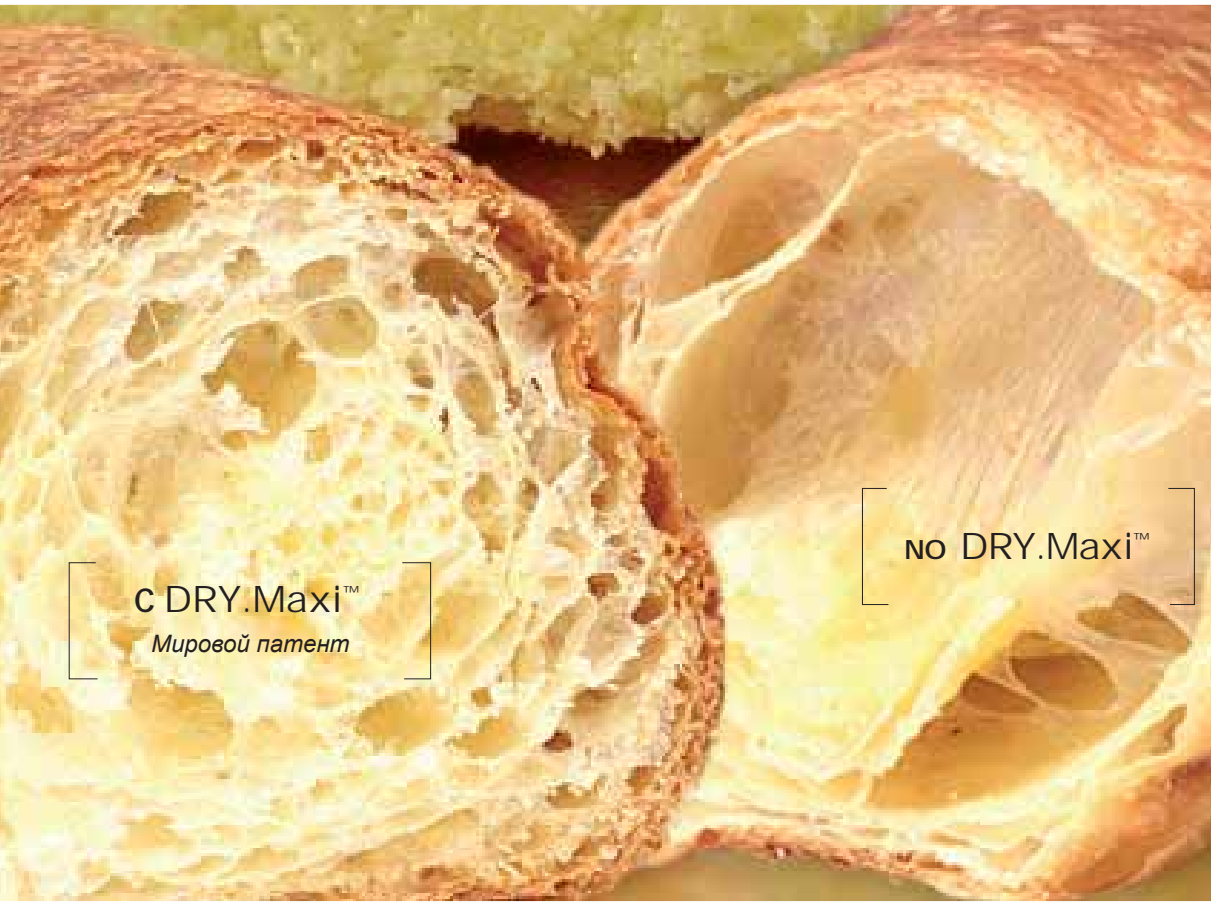
## Технологии готовки

### Посвящены совершенству.

В рамках исследования, проведенного **UNOX** в изучении процессов готовки, большое внимание было уделено вспомогательным инструментам, необходимым для увеличения функциональности .

Была изучена серия решеток и противней, использование которых позволяет экспериментировать готовку таких продуктов, для которых обычно используются другие типы оборудования, например, печи для пиццы или стактические кондитерские печи.

Многофункциональность печей **BakerTop™**, достигаемая также с помощью этих технологий, позволяет радикально снизить инвестиции, которые обычно необходимо вложить для оборудования профессионального помещения готовки, значительно экономя вложения и площади.



FAKIRO™



**TG 425**

ЗАПАТЕНТОВАНО



**TG 430**



**GRP 430**

ЗАПАТЕНТОВАНО



**TG 435**



## MULTI.Time

### Если бы у времени было 9 измерений?

В современных кухнях часто появляется необходимость готовки одновременно блюд с разным временем приготовления.

С функцией MULTI.Time возможно готовить при одном постоянном цикле, используя девять разных параметров времени. Возможно в любой момент закладывать в печь продукты с разным временем готовки, при этом имея полный контроль над процессом.

Функция MULTI.Time автоматически пересчитывает время готовки при каждом открытии дверцы, гарантируя всегда оптимальный результат.

## ADAPTIVE.Clima

### Совершенный и неповторимый. Уверенность в результате.

С помощью технологии ADAPTIVE.Clima, печи **BakerTop™** постоянно мониторят реальную влажность, присутствующую в камере готовки и постоянно создают те параметры влажности, которые установил оператор, независимо от количества противней или от количество продукта на каждом противне.

Количество пара, вводимого в камеру автоматически регулируется в соответствии с влажностью, выделяемой продуктом, позволяя оператору получить при каждой повторной готовке всегда желаемый результат и гарантию совершенной готовки.

Постоянный контроль всех параметров готовки позволяет печам **BakerTop™** добиться точно отслеживать температуру и влажность во время всего процесса готовки, учитывая эффект от возможного вмешательства со стороны оператора, например, не предусмотренного открытия дверцы. При достижении желаемого результата, технология ADAPTIVE.Clima позволяет оператору сохранить в памяти печи реальный процесс готовки и повторять его впоследствии с уверенностью во всегда одинаковом результате без контроля со стороны оператора и без дополнительных действий с его стороны.\*

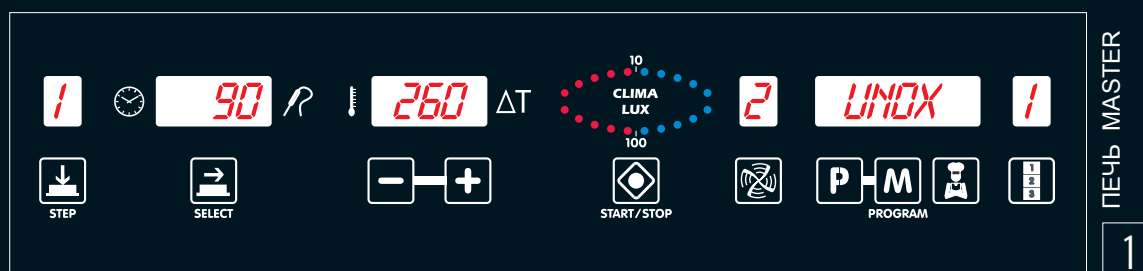
\* Для этого использования рекомендуется применение датчика в сердцевине MULTI.Point XC255.





## BakerTouch

Простота и мощность. Все в едином прикосновении.



Электронная панель управления **BakerTouch** позволяет управлять всем оборудованием линии **BakerTop™** комбинируемым с печью, посредством одной панели с простой и интуитивной логикой управления.

Панель управления **BakerTouch** кроме этого автоматически регулирует работу вытяжного козырька и установки реверсивного осмоса, адаптируя их работу под конкретную необходимость. Технология кнопок, реагирующих на прикосновение гарантирует простоту в уходе и исключает риск изнашиваемости.

## MAXI.Link

Простота и гибкость в профессиональных кухнях.

Технология **MAXI.Link di UNOX** позволяет упростить и разнообразить работу в современной профессиональной кухне.

Благодаря возможности создания модулей из нескольких печей **BakerTop™** поставленных колонной, технология **MAXI.Link** позволяет одновременно готовить в печах продукты с совершенно разными параметрами времени, влажности и температуры.

Частичное использование печей модуля, необходимых для готовки для эффективного количества клиентов, позволяет оптимально пользоваться имеющейся мощностью и рационализировать затраты и стоимость работы кухни.

Функция **EFFICIENT.Power** снижает на 33% мощность, необходимую для работы модуля, с помощью внимательного отслеживания эффективной энергии и распределения мощности между печами, составляющими модуль.



## Protek.SAFE™

### Надежность и эффективность.

Технология **Protek.SAFE™** является частью программы NON.STOP EFFORTS, **UNOX** ставит перед собой цель как наименьшего влияния на окружающую среду собственного оборудования и процессов готовки, которые это оборудование реализует.

Технология **Protek.SAFE™** устраняет возможную потерю энергии и оптимизирует энергозатраты, а также обеспечивает совместимость процессов готовки печей **BakerTop™** и окружающей среды .

Благодаря инновационным изолирующим материалам **Protek.SAFE™** удерживается минимальная температура на поверхности печей **BakerTop™**, гарантируя, таким образом, всегда максимальную безопасность рабочего пространства.

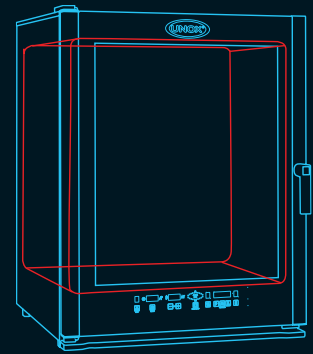
## Rotor.KLEAN™

### Интегрированная система мытья. Увеличение ценности времени.

**Rotor.KLEAN™** эта технология мытья печей **BakerTop™** служащая для автоматического обеспечения максимальной гигиены и безопасности камеры готовки и для устранения неэффективных и сложных операций по ручной мойке.

Используемый особый цикл мытья позволяет значительно экономить затраты на моющие и ополаскивающие средства, достигая при этом экономного и экономичного цикла.




Использование **Rotor.KLEAN™** дает уверенность в том, что печь всегда будет гарантировать наилучшие результаты и сохранять свою безопасность во времени.






300 °C 60 °C




## SHORT WASHING

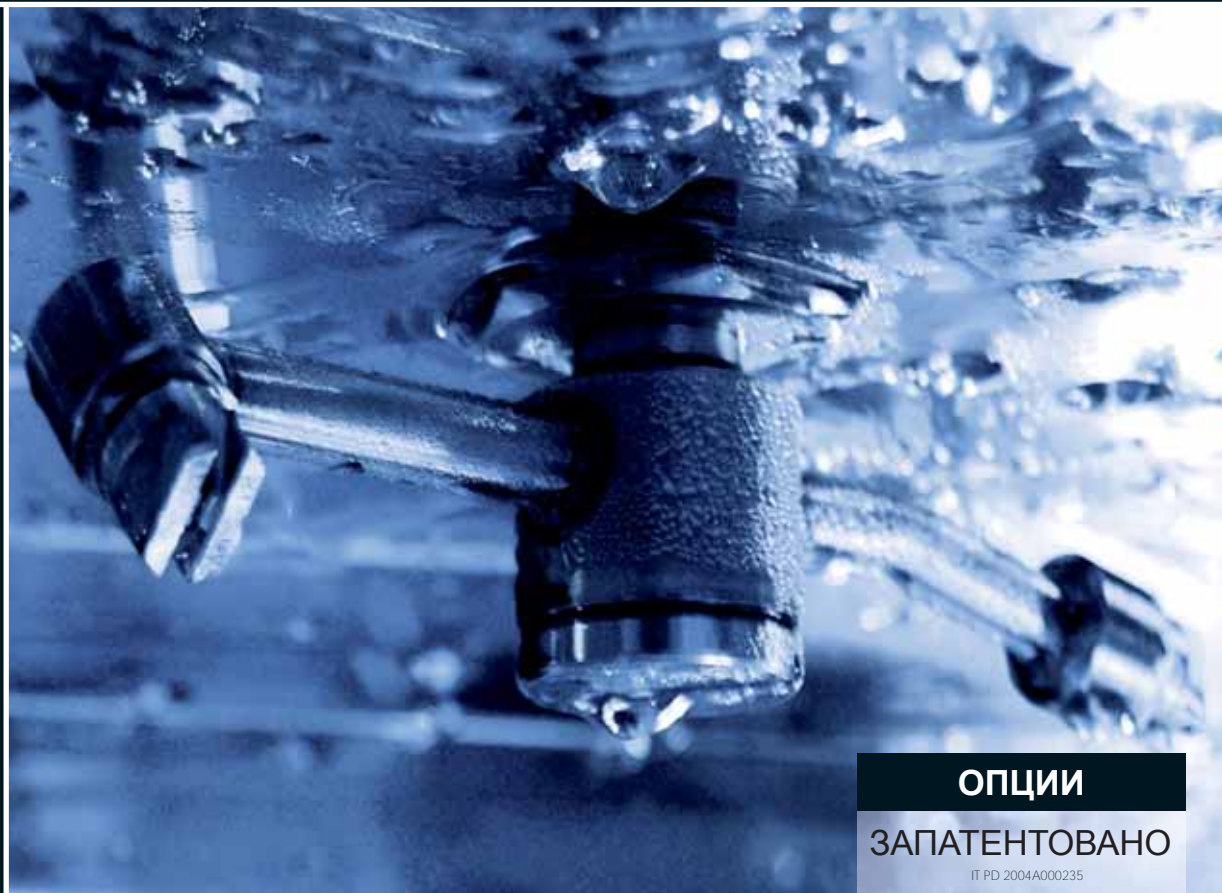
 45 min  
 0.10 l  
 0.03 l

## MEDIUM WASHING

 76 min  
 0.21 l  
 0.03 l

## LONG WASHING

 117 min  
 0.31 l  
 0.03 l



**ОПЦИИ**

**ЗАПАТЕНТОВАНО**

IT PD 2004A000235

# Комбинированные пароконвектоматы 600x400



## XBC 1005

Вместимость	16 600x400
Расстояние	80 mm
Частота	50 / 60 Hz
Питание	400 V ~ 3N
Мощность	29,7 kW
Мощность газа	-
Размеры (WxDxH mm)	866x972x1866
Вес	177 kg

ТЕЛЕЖКА ДЛЯ ПРОТИВНЕЙ INCLUSO.



## XBC 905

Вместимость	16 600x400
Расстояние	80 mm
Частота	50 / 60 Hz
Питание	400 V ~ 3N
Мощность	29,7 kW
Мощность газа	-
Размеры (WxDxH mm)	866x972x1866
Вес	183 kg

БОКОВЫЕ НАПРАВЛЯЮЩИЕ.



## XBC 1005 L\*

## XBC 1015 G

## XBC 1015 GL\*

16 600x400	16 600x400	16 600x400
80 mm	80 mm	80 mm
50 / 60 Hz	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz
400 V ~ 3N	230 V~ 1N	230 V~ 1N
29,7 kW	1,7 kW	1,7 kW
-	36 kW / 30960 Kcal/h	36 kW / 30960 Kcal/h
866x972x1866	866x970x2072	866x970x2072
177 kg	200 kg	200 kg



## XBC 905 L\*

## XBC 915 G

## XBC 915 GL\*

16 600x400	16 600x400	16 600x400
80 mm	80 mm	80 mm
50 / 60 Hz	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz
400 V ~ 3N	230 V~ 1N	230 V~ 1N
29,7 kW	1,7 kW	1,7 kW
-	36 kW / 30960 Kcal/h	36 kW / 30960 Kcal/h
866x972x1866	866x970x2072	866x970x2072
183 kg	206 kg	206 kg

## Дополнительное оборудование



### Тележка для противней

Для моделей: XBC 1005/1005L/  
1015G/1015GL

Вместимость: 16 600x400  
Расстояние: 80 mm  
Размеры: 730x555x1790 WxDxH mm  
Вес: 25 Kg

Art.: XCB 1000



### Ручка для вкатной тележки

ОПЦИИ

Art.: MG1070A0



### Вытяжной шкаф с поглотителем дымов

Только для электрических печей  
Питание: 230 V~ 1N  
Частота: 50 / 60 Hz - Мощность: 200 W  
Диаметр вывода дымов: 121 mm  
Минимальный поток воздуха: 550 m3/h;  
Максимальный поток воздуха: 750 m3/h  
Размеры: 868x1060x297 WxDxH mm

Art.: XC 515



\*L: открытие дверцы  
слева направо

# Комбинированные пароконвектоматы 600x400



Вместимость  
Расстояние  
Частота  
Питание  
Мощность  
Мощность газа  
Размеры (WxDxH mm)  
Вес



Вместимость  
Расстояние  
Частота  
Питание  
Мощность  
Мощность газа  
Размеры (WxDxH mm)  
Вес



Вместимость  
Расстояние  
Частота  
Питание  
Мощность  
Мощность газа  
Размеры (WxDxH mm)  
Вес



## Дополнительное оборудование & аксессуары



### XBC 805

10 600x400  
80 mm  
50 / 60 Hz  
400 V~ 3N  
15,2 kW

-  
860x900x1140  
118 Kg

### XBC 815 G

10 600x400  
80 mm  
50 / 60 Hz  
230 V~ 1N  
1 kW

20,5 kW / 17630 Kcal/h  
860x900x1348  
132 kg



### XBC 605

6 600x400  
80 mm  
50 / 60 Hz  
400 V~ 3N  
10,1 kW

-  
860x900x820  
86 Kg

### XBC 615 G

6 600x400  
80 mm  
50 / 60 Hz  
230 V~ 1N  
0,7 kW

18,4 kW / 15820 Kcal/h  
860x900x1028  
106 kg



### XBC 405

4 600x400  
80 mm  
50 / 60 Hz  
230 V~ 1N / 400 V~ 3N  
7,6 kW  
-  
860x900x624  
60 Kg

-

-

-

-

-

-

-

-



#### Расстоечный шкаф

Вместимость: 12 600x400  
Расстояние: 75 mm - Питание: 230 V~ 1N  
Частота: 50 / 60 Hz - Мощность: 2,4 kW  
Макс. Температура: 50 °C  
Размеры: 862x910x727 WxDxH mm  
Вес: 38 Kg

Art.: XL 405



#### Нейтральный шкаф

Вместимость: 8 600x400  
Расстояние: 70 mm  
Размеры: 860x636x772 WxDxH mm  
Вес: 27 Kg

Art.: XR 255



#### Вытяжной шкаф с поглотителем дымов

Только для электрических печей  
Питание: 230 V~ 1N  
Частота: 50 / 60 Hz - Мощность: 200 W  
Диаметр вывода дымов: 121 mm  
Минимальный поток воздуха: 550 м3/h;  
Максимальный поток воздуха: 750 м3/h  
Размеры: 860x1028x297 WxDxH mm

Art.: XC 415



Полный набор для установки печей  
одна на другую. Фиксирующие элемен-  
ты+гидроподсоединение+слив воды+  
дымов Art.: XC 725



#### Набор ножек 140 мм

Полный набор регулируемых ножек +  
структура стенда печи. Н: 140 mm  
Н: 140 mm

Art.: XR 603



#### Подставка-средний элемент

Размеры: 860x826x276 WxDxH mm  
Вес: 28 Kg

Art.: XR 204



#### Открытый стенд

Размеры: 858x655x278 WxDxH mm  
Вес: 5 Kg

Art.: XR 124



#### Открытая подставка-средний элемент

Размеры: 858x665x494 WxDxH mm  
Вес: 8 Kg

Art.: XR 144



#### Открытая высокая подставка

Размеры: 858x665x782 WxDxH mm  
Вес: 10 Kg

Art.: XR 134



#### kit supporti laterali per stand (Для XR 134)

Вместимость: 8 600x400  
Расстояние: 70 mm  
Вес: 3 Kg

Art.: XR 724



#### Колеса

Н: 105 mm  
Набор из 4 колес: Два колеса с тормозом  
Два колеса без тормоза

Art.: XR 621



#### Набор для охлаждения сливаемой жидкости

Art.: XC 695

# Аксессуары для всех моделей



## Набор для реверсивного осмоса с насосом

Питание: 230 V~ 1N - Частота: 50 / 60 Hz  
Мощность: 220 W  
Размеры: 542x198x449 WxDxH mm - Вес: 16 Kg

Art.: XC 235



## Набор для подсоединения нескольких печей к гидросети

Размеры: 3 м

Art.: XC 615



## Внешний датчик температуры SOUS-VIDE

Набор содержит 1 щуп + коробку управления

Art.: XC 249



## Внешний датчик температуры MULTI.Point

1 набор содержит 1 щуп.

Art.: XC 255



## Набор усиления звука

Позволяет увеличить интенсивность акустического сигнала производимого печью по окончании цикла готовки

Art.: XC 706



## Ovex.NET 3.0 Набор интерфейс USB

Art.: XC 236



## Двухступенчатое безопасное открытие/ закрытие дверцы

Art.: XC 720

## АКСЕССУАРЫ ДЛЯ ЧИСТКИ ПЕЧИ:



## Rotor.KLEAN™

### Автоматическая мойка

(Для моделей 16 600x400 необходимы 2 шт.)

FULL AUTO

Art.: XC 405



## Rotor.KLEAN™

### Набор для полуавтоматической мойки

(Для моделей 16 600x400 необходимы 2 шт.)

Art.: XC 302



## Моющее средство для Rotor.KLEAN™

Art.: SL 1130



## Ополаскиватель для Rotor.KLEAN™

Art.: SL 1125



## Моющее средство с механическим распылителем

Art.: SL 1135



## Набор для душа

Art.: XC 202



## Оснащение

■ Стандартная комплектация    □ Опции    – Не предлагается



GAS

**ФУНКЦИИ ГОТОВКИ**

Готовка при конвекции при температуре от 30 °C до 260 °C	■	■
Комбинированная готовка Конвекция + Пар при температуре от 48 °C до 260 °C, STEAM.Maxi™ от 30% до 90%	■	■
Готовка Конвекция + Влажность при температуре от 48 °C до 260 °C, STEAM.Maxi™ от 10% до 20%	■	■
Готовка на пару при температуре от 48 °C до 130 °C, STEAM.Maxi™ на 100%	■	■
Готовка Конвекция + Сухой Воздух при температуре от 30 °C до 260 °C, DRY.Maxi™ от 10% до 100%	■	■
Максимальная температура предварительного разогрева 300 °C	■	■
Готовка с датчиком температуры в сердцевине продукта	■	■
Готовка с датчиком температуры и функцией DELTA T	■	■
Датчик температуры в сердцевине продукта MULTI.Point	□	□
Датчик температуры SOUS-VIDE	□	□
Технология MULTI.Time: управление 9 таймерами для одновременной готовки разных продуктов	■	■

**РАСПРЕДЕЛЕНИЕ ВОЗДУШНЫХ ПОТОКОВ В КАМЕРЕ ГОТОВКИ**

Технология AIR.Maxi™: несколько вентиляторов с реверсивным движением	■	■
Технология AIR.Maxi™: 3 скорости воздушных потоков в камере, устанавливаемые оператором	■	■
Технология AIR.Maxi™: 3 функции полустатической работы, устанавливаемые оператором	■	■
Технология AIR.Maxi™: функция паузы в работе	■	■

**УПРАВЛЕНИЕ КЛИМАТОМ В КАМЕРЕ ГОТОВКИ**

Технология DRY.Maxi™: регулирование быстрого изъятия влажности из камеры готовки, устанавливаемое оператором	■	■
Технология DRY.Maxi™: готовка с изъятием влажности 30 °C -260 °C	■	■
Технология STEAM.Maxi™: готовка на пару 48 °C - 130 °C	■	■
Технология STEAM.Maxi™: комбинированная готовка конвекция + пар 48 °C - 260 °C	■	■
ADAPTIVE.Clíma: мониторинг реальных температуры и влажности в камере	■	■
ADAPTIVE.Clíma: повторение процесса готовки с помощью сохранения в памяти реальных процессов готовки	■	■
ADAPTIVE.Clíma: возможность сохранения в памяти 20 процессов готовки	■	■

**МОДУЛИ ГОТОВКИ С ТЕХНОЛОГИЕЙ MAXI.Link**

Технология MAXI.Link: предрасположение соединений для создания модулей и подсоединения печи с аксессуарами	■	■
Технология MAXI.Link с EFFICIENT.Power: редукция мощности модулей MAXI.Link	■	■

**ТЕРМОИЗОЛЯЦИЯ И БЕЗОПАСНОСТЬ**

Технология Protek.SAFE™: максимальная эффективность термоизоляции и безопасность работы	■	■
Технология Protek.SAFE™: торможение мотора при открытии дверцы печи как средство снижения дисперсии тепла	■	■
Технология Protek.SAFE™: модулирование электрической мощности в соответствии с эффективной необходимостью	■	–
Технология Protek.SAFE™: модулирование газовой мощности в соответствии с эффективной необходимостью	–	■

**АТМОСФЕРНЫЕ ГОРЕЛКИ С БОЛЬШИМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ**

Технология Spido.GAS™: теплообменник с прямыми трубами высокой отдачи для симметричного распределения жара	–	■
Технология Spido.GAS™: теплообменник с прямыми трубами с возможностью быстрой замены	–	■

**АВТОМАТИЧЕСКАЯ МОЙКА**

Rotor.KLEAN™ XC405: 3 автоматические и 2 полуавтоматические программы мытья	□	□
Rotor.KLEAN™ XC302: 2 полуавтоматические программы мытья	□	□

**ЗАПАТЕНТОВАННАЯ ДВЕРЦА**

Дверной замок реализован из самосмазывающегося технополимера высокой прочности (для дверей с боковым открытием)	■	■
Реверсивная дверца с возможностью переустановки даже после начала запуска и работы печи (кроме моделей 16 600x400)	■	■
Позиции блокировки произвольного открытия дверцы при 60°-120°-180°	■	■

**ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ**

99 сохраняемых программ, каждая из которых может иметь до 9 шагов готовки	■	■
Возможность переименования сохраненных ранее программ	■	■
Температура предварительного разогрева до 300 °C устанавливаемая оператором для каждой программы	■	■
Визуализация остаточного времени в установленной программе готовки (при работе без датчика в сердцевине продукта)	■	■
Функция поддержания «HOLD»	■	■
Функция цикла постоянной работы «INF»	■	■
Визуализация реальной и установленной температуры в камере	■	■
Функция «COOL» для резкого снижения температуры в камере	■	■
Единица измерения температуры устанавливаемая оператором в °C или °F	■	■

**ТЕХНИЧЕСКИЕ ДЕТАЛИ**

Камера из нержавеющей стали высокой прочности с закругленными углами для гарантии максимальной гигиены	■	■
Освещение камеры готовки посредством внешней лампы LED	■	■
Электрическая плата Baker Touch герметично укреплена во избежание инфильтрации пара в электронные компоненты	■	■
Внутренний штифт дверной ручки выполнен из углеродного волокна	■	■
Емкость для сбора жидкости с постоянным стоком даже при открытой дверце	■	■
Емкость для сбора жидкости большой вместимости с подсоединением к сливу	■	■
Структура light weight - heavy duty с использованием инновативных материалов	■	■
Контактный сенсор дверцы	■	■
Безопасное 2-х шаговое закрытие/открытие дверцы	□	□
Система самодиагностики с определением проблем и неисправностей	■	■
Ограничитель температуры для безопасности	■	■
Внутреннее открывающееся стекло для удобной чистки	■	■
Направляющие для противней из профилированной стали L-образные	■	■



OVENS PLANET®

**UNOX S.p.A.**

Via dell'Artigianato, 28/30 - 35010 - Vigodarzere (PD) - Italy

Tel.: +39 049 86.57.511 - FAX: +39 049 86.57.555

**info@unox.com**

**www.unox.com**