

BakerTop™





UNOX®

0.25 1330
- +
P M Z U

Инновации и совершенство готовки. Технология встречается со страстью.



СОДЕРЖАНИЕ

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

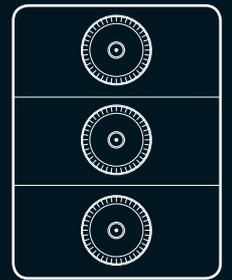
При готовке гастрономических продуктов наличие пара означает здоровую и легкую пищу с ярким колером, с цельной структурой и неизменными вкусовыми качествами.

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, втрое 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.

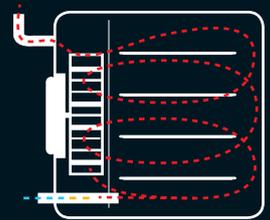
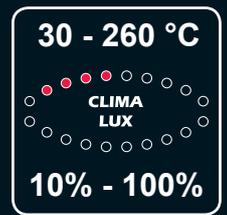
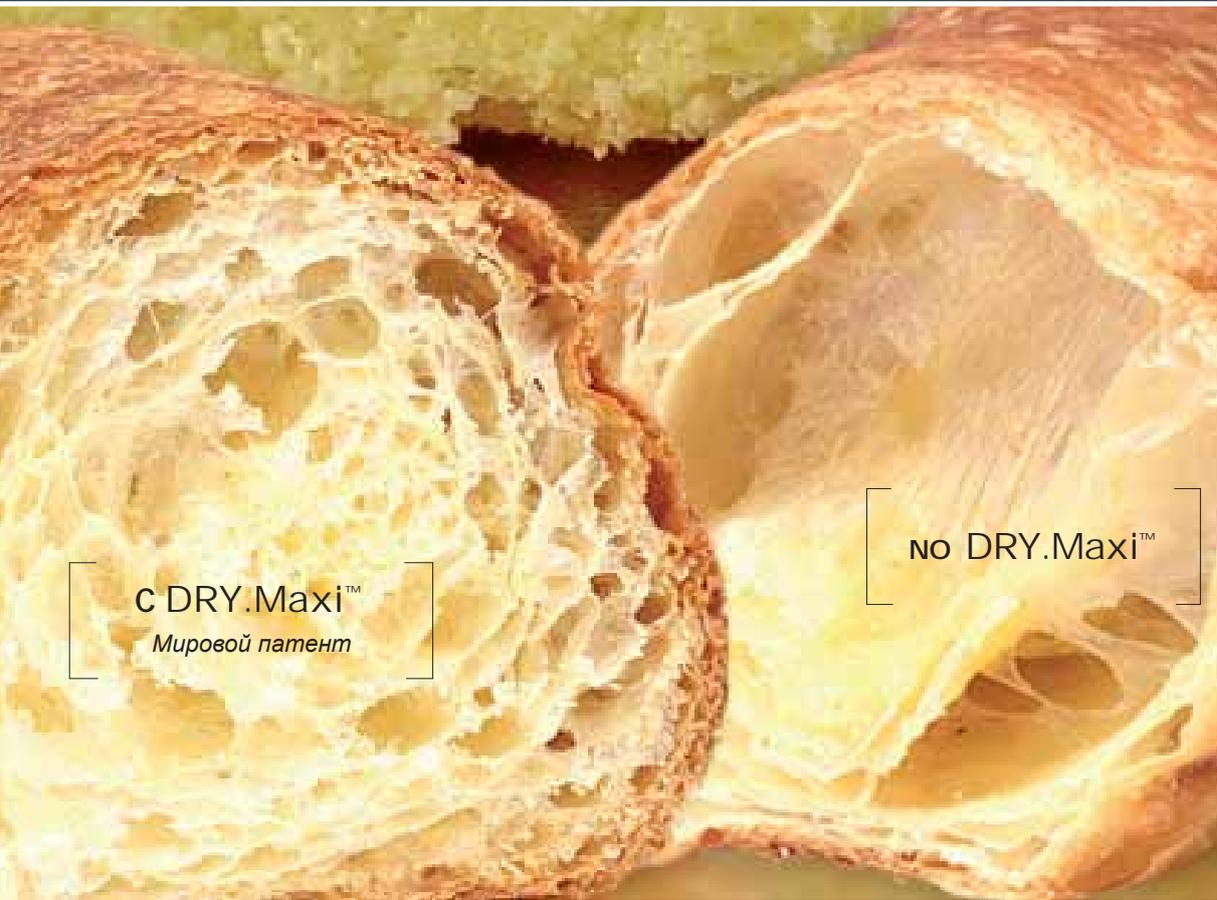
Технологии готовки

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™

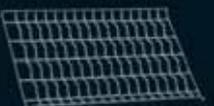


TG 425

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.

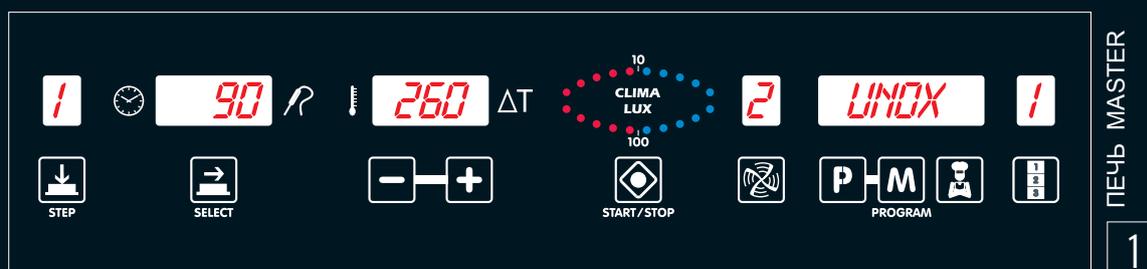
Постоянный контроль всех параметров готовки позволяет печам **BakerTop™** добиться точно отслеживать температуру и влажность во время всего процесса готовки, учитывая эффект от возможного вмешательства со стороны оператора, например, не предусмотренного открытия дверцы. При достижении желаемого результата, 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.

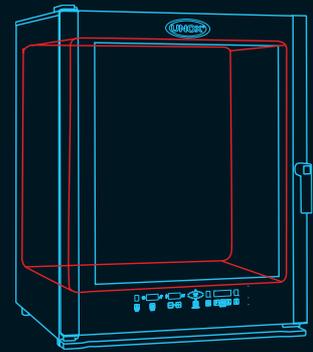
Rotor.KLEAN™

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.

Использующийся 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

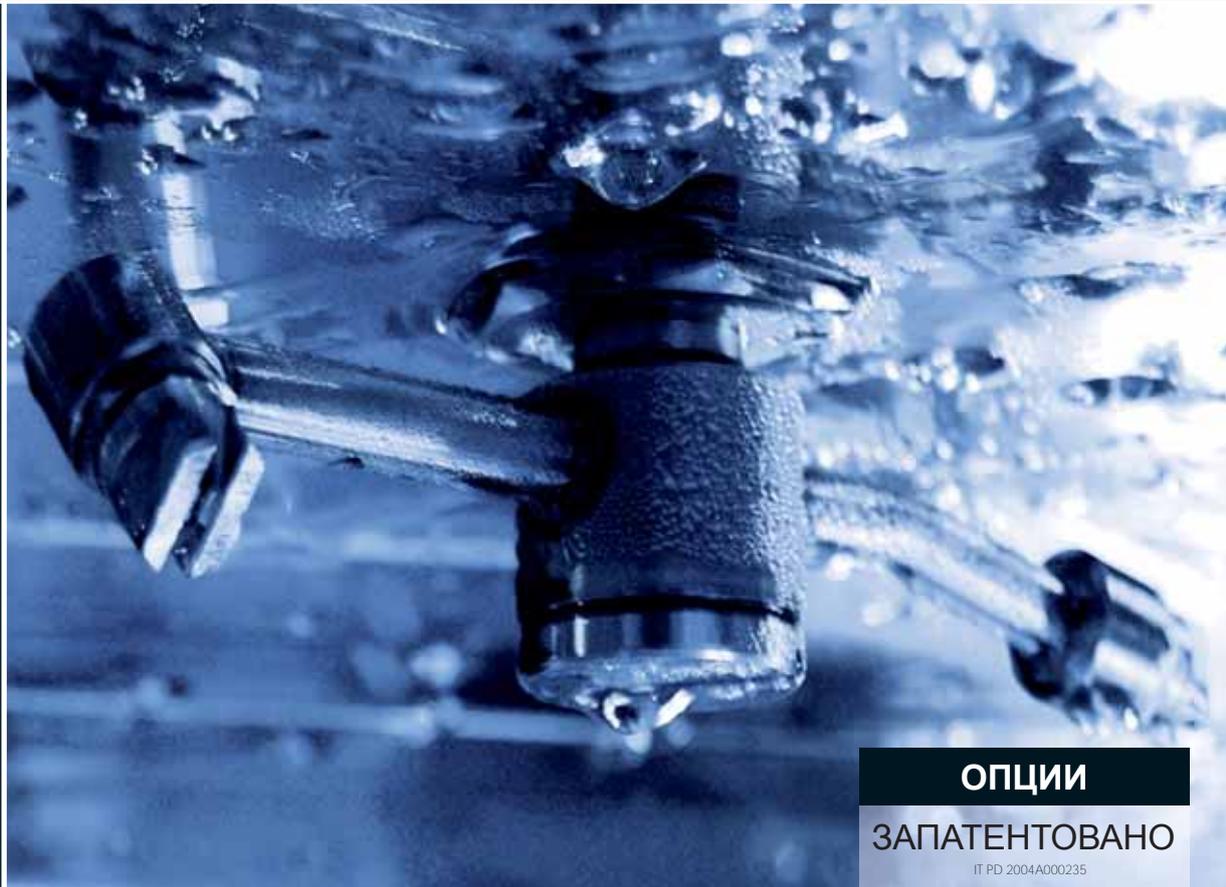
 **45 min**
 **0.10 l**
 **0.03 l**

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/ч;
Максимальный поток воздуха: 750 м3/ч
Размеры: 860x1028x297 WxDxH mm

Art.: XC 415



Полный набор для установки печей одна на другую. Фиксирующие элементы+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

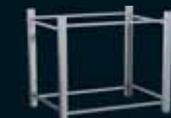
Art.: XR 124



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