



BAKERTOP

MIND
Maps™

LONG Life 4!

Votitelná záruka na náhradní díly 4 roky/10.000 provozních hodin*



AKCEPTOVAT KAŽDODENNÍ VÝZVY. HLAVNÍ INGREDIENCE ÚSPĚCHU.

Dokonalost je nastolena.

Pekařský a cukrářský průmysl chyby nepřipouští. Unox to ví, a navrhuje své profesionální kombinované pece tak, aby uspokojily ty nejnáročnější požadavky na kvalitu a business.

Jde o dokonalost, kterou okamžitě rozpoznáte. Je vyrobena ze stejných složek, jaké vyžadují vaši zákazníci: nekompromisní kvalita, inovativní a odvážné nápady, měřitelná výkonnost a zaručená spolehlivost.

Investovat do inovací znamená dívat se na každodenní výzvy stále novým pohledem: od zhodnocení každého jednotlivého pohybu ruky až po zjednodušení celých výrobních procesů. Pro vás to znamená větší výkonnost, jednodušší ovládání, vyšší spolehlivost a více úspor.
Pro Unox inventive simplification.





IDEA VE VAŠÍ MYSLI, JEJÍ REALIZACE VE VAŠICH RUKÁCH.

Dejte pečení kus vaší osobnosti.

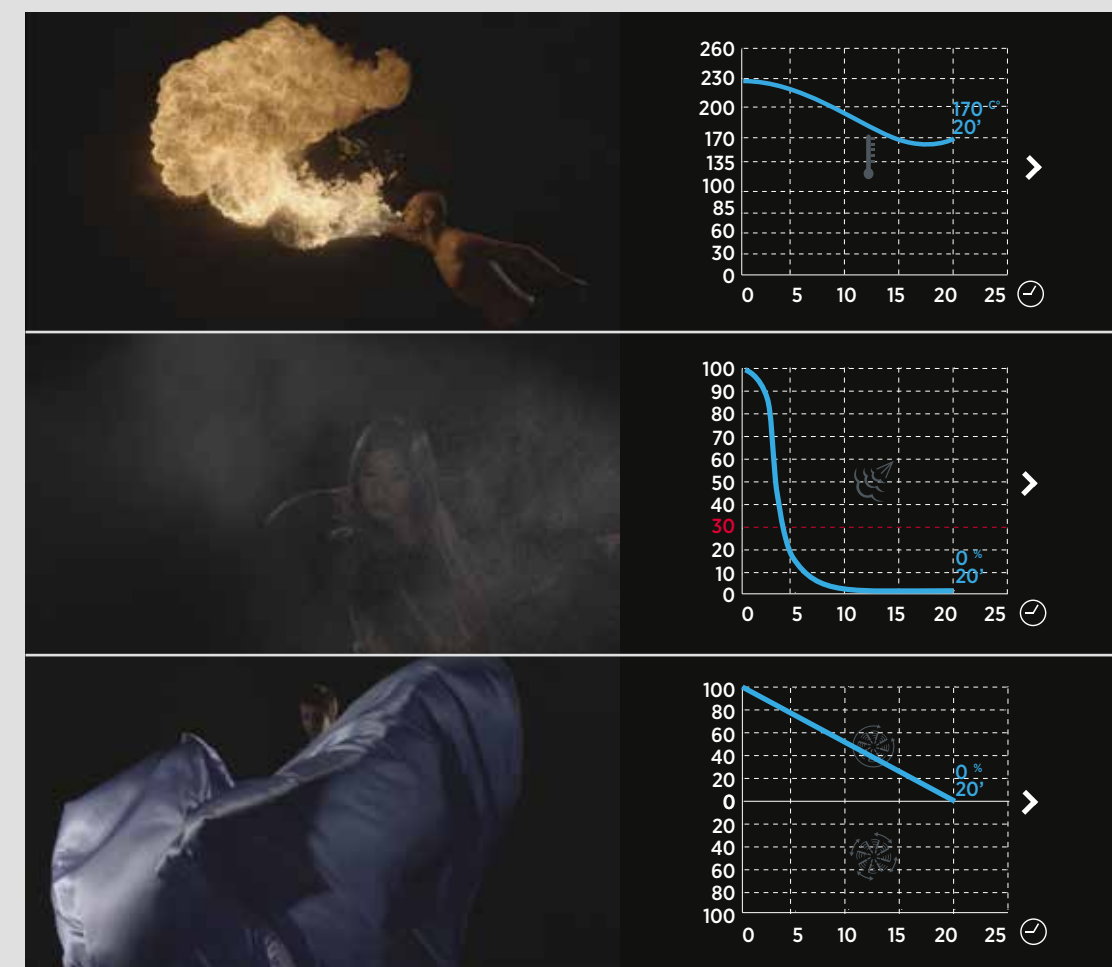
Lehce ovladatelná jako vaše vlastní dlaň. Přirozená jako vaše mysl. Rychlá jako pohyb oka. Nová řada profesionálních pecí UNOX BAKERTOP MIND.Maps™ boří veškeré hranice mezi ideou ve vaší mysli a připravovaným pokrmem. Jedním pohybem ruky.

BAKERTOP MIND.Maps™ ONE a BAKERTOP MIND.Maps™ PLUS zajišťují kompletní kontrolu pečicího procesu s maximální tvůrčí svobodou. Znovuopakovatelné procesy pečení snižující čas a náklady. Maximální výnos, bezpečnost a spolehlivost v tom nejelegantnějším designu.

MIND.Maps™. Osobitý styl. Jedním pohybem.

Díky patentované technologii MIND.Maps™ teplota, vlhkost a proudění vzduchu v komoře odpovídají vámi nastaveným křivkám na obrazovém dotykovém displeji. Nyní můžete několika pohyby ruky vymyslet vlastní recept a zakreslit ho vteřinu po vteřině.

Vyzkoušejte BAKERTOP MIND.Maps™ od společnosti UNOX. Dejte pečení dotyk vaší osobnosti.



Inovace, kvalita a přirozenost.

Unox technologie pro BAKERTOP MIND.Maps™



DRY.Maxi™

Absence vlhkosti.
Podtržení chuti.

Patentovaná technologie DRY.Maxi™ zabezpečí okamžitý odvod vlhkosti z komory pece a vytváří tak ideální podmínky nutné pro přípravu pokrmů vyžadujících přísun suchého vzduchu. Měkkost, křupavost a křehkost pečených pokrmů. Pečte cokoli, Unox se postará o kvalitu.

STEAM.Maxi™

Dokonalost v páře.
Jednoduché a prosté.

Patentovaná technologie STEAM.Maxi™ dovoluje pecím realizovat jakýkoli typ pečení v páře s maximální přesností, včetně těch nejšetrnějších, již při 35° C. STEAM.Maxi™ umožňuje přeměnit v páru až třikrát větší množství vody než tradiční nástříkové kombinované pece. Jde o výsledek srovnatelný, ne-li dokonce lepší, s tím obdrženým bojlerovou technologií.

AIR.Maxi™

Rovnoměrné pečení.
Nekompromisní kvalita.

Patentovaná technologie AIR.Maxi™ zaručuje dokonalou distribuci vzduchu a tepla uvnitř komory pece. Užití více ventilátorů se zpětným chodem v kombinaci s vysokootáčkovými motory zajišťuje perfektní rovnoměrnost teploty na všech patrech vsunů, v každém jednotlivém plechu. Možnost nastavení 4 rozdílných rychlostí proudění vzduchu a 4 polostatické režimy umožňují uživateli připravit jakýkoli pokrm, od velmi delikátních až po ty, které vyžadují vysoký stupeň ventilace a přísunu tepla.

BAKERTOP MIND.Maps™ PLUS: 4 rozdílné rychlosti proudění vzduchu a 4 polostatické režimy. BAKERTOP MIND.Maps™ ONE: 2 rozdílné rychlosti proudění vzduchu a 2 polostatické režimy.

UNOX.Care

Čas jsou peníze.
Dlouhodobá životnost.

Řada produktů UNOX.Care udržuje vaši pec dlouhodobě čistou, prodlužuje její životnost a šetří náklady na údržbu.

Integrovaný automatický mycí systém Rotor.KLEAN™ a čisticí prostředek DET&Rinse™ garantují perfektní hygienické podmínky a dlouhotrvající čistotu všech částí pece.

Filtrační odvápnovací systém AUTO.Pure předchází tvorbě vodního kamene a zbaví vás tak nutnosti instalace externího filtru u všech pecí BAKERTOP MIND.Maps™.

ADAPTIVE.Cooking™

Profesionální pečení. Stoprocentní výsledek.

Patentovaná technologie ADAPTIVE.Cooking™ vytváří z pecí BAKERTOP MIND.Maps™ PLUS inteligentní zařízení zaručující očekávaný výsledek procesu pečení. Jde o automatický systém schopný porozumět vaší mysli a bez ohledu na množství vložených plechů optimalizovat nastavené parametry tak, aby skrze modulaci 3 technologií DRY.Maxi™, STEAM.Maxi™ a AIR.Maxi™ zdokonalil průběh a výsledek pečícího procesu, který je navíc díky tomuto systému uložitelný a kdykoli znovuopakovatelný. tak jak očekáváte.

BAKERTOP MIND.MapTM ONE

Pro milovníky každodenních výzev.

NEVYBÍREJTE SI Z ULOŽENÝCH RECEPTŮ, VYTVOŘTE SI VLASTNÍ.

Technologie vizuální komunikace MIND.MapTM vám umožňuje vytvořit i ten nejkomplicovanější proces pečení pouhým pohybem ruky po dotykovém displeji.

ABY VAŠE MISTROVSKÁ DÍLA BYLA ZNOVUOPAKOVATELNÁ.

Díky MIND.MapTM můžete uložit veškeré realizované pečicí procesy a proměnit je v zásobu zkušeností sdílenou se všemi spolupracovníky. Pouhým kliknutím tak budou vaše mistrovská díla kdykoli znovurealizovatelná.

CUKRÁŘSKÉ A PEKÁRENSKÉ PRODUKTY Z LISTOVÉHO, ODPALOVANÉHO A PIŠKOTOVÉHO TĚSTA, PASTERIZOVÁNÍ KRÉMŮ A MNOHÉ DALŠÍ.

Při jakékoli technice přípravy pokrmu, při jakémkoli ideálním stupni vlhkosti, DRY.MaxiTM a STEAM.MaxiTM regulují množství vlhkosti uvnitř pečicí komory a zaručují tak výsledek maximální kvality.

ŽÁDEJTE VŽDY MAXIMÁLNÍ KVALITU, PŘI JAKÉMKOLI MNOŽSTVÍ VLOŽENÉ SUROVINY.

Technologie AIR.MaxiTM zaručuje dokonalou distribuci vzduchu uvnitř komory pece tím jednotný výsledek na všech patrech vsunů nezávisle na množství vložené suroviny.

PRACUJTE SE ZÁRUKOU MAXIMÁLNÍ BEZPEČNOSTI.

Izolační materiál Protek.SAFETM udržuje vnější povrchovou teplotu všech pecí dokonce o několik stupňů níže než je maximum stanovené zákonem.

NEZTRÁCEJTE ČAS VY ANI VAŠI SPOLUPRACOVNÍCI.

Technologie AIR.MaxiTM v porovnání s předchozími pecemi BAKERTOPTM snižuje až o 40% čas potřebný k přípravě pokrmů. Automatický mycí systém Rotor.KLEANTM a čisticí prostředky DET&RinseTM šetří čas ve vaší kuchyni a prodlužuje živostnost vaší pece.

ZÍSKEJTE RYCHLOU NÁVRATNOST VAŠÍ INVESTICE.

Systémy Spido.GAS+TM (pouze pro modely PLUS) a Protek.SAFETM okamžitě zvyšují výkonnost vašich pečicích procesů a zaručují dvojitý výsledek: respektují životní prostředí a minimalizují výši provozních nákladů.

ŽÁDEJTE MAXIMUM. SPOLEHLIVÁ A VYTRVALÁ PEC .

Bezpečné technologie a robustní konstrukční detaily. Unox se nebojí výzev a nabízí vám možnost prodloužení záruky až na 4 roky nebo na 10.000 provozních hodin (více informací na internetových stránkách Unox.com).



VÝZVA 1

VÝZVA 2

VÝZVA 3

VÝZVA 4

VÝZVA 5

VÝZVA 6

VÝZVA 7

VÝZVA 8

BAKERTOP MIND.MapTM PLUS

...překonejte sami sebe

VÝZVA 1

NEVYBÍREJTE SI Z

Technologie vizuální komunikace MIND.MapTM vám umožňuje vytvořit i ten nejkomplicovanější proces pečení pouhým pohybem ruky po dotykovém displeji.

VÝZVA 2

ABY VAŠE MISTROVSKÁ DÍLA BYLA ZNOVUOPAKOVATELNÁ.

Díky MIND.MapTM můžete uložit veškeré realizované pečicí procesy a proměnit je v zásobu zkušeností sdílenou se všemi spolupracovníky. Pouhým kliknutím tak budou vaše mistrovská díla kdykoli znovurealizovatelná.

VÝZVA 3

CUKRÁŘSKÉ A PEKÁRENSKÉ PRODUKTY Z LISTOVÉHO, ODPALOVANÉHO A PIŠKOTOVÉHO TĚSTA, PASTERIZOVÁNÍ KRÉMŮ A MNOHÉ DALŠÍ.

Při jakékoli technice přípravy pokrmu, při jakémkoli ideálním stupni vlhkosti, DRY.MaxiTM a STEAM.MaxiTM regulují množství vlhkosti uvnitř pečicí komory a zaručují tak výsledek maximální kvality.

VÝZVA 4

ŽÁDEJTE VŽDY MAXIMÁLNÍ KVALITU, PŘI JAKÉMKOLI MNOŽSTVÍ VLOŽENÉ SUROVINY.

Technologie AIR.MaxiTM zaručuje dokonalou distribuci vzduchu uvnitř komory pece tím jednotný výsledek na všech patrech vsunů nezávisle na množství vložené suroviny.

VÝZVA 5

PRACUJTE SE ZÁRUKOU MAXIMÁLNÍ BEZPEČNOSTI.

Izolační materiál Protek.SAFETM udržuje vnější povrchovou teplotu všech pecí dokonce o několik stupňů níže než je maximum stanovené zákonem.

VÝZVA 6

NEZTRÁCEJTE ČAS VY ANI VAŠI SPOLUPRACOVNÍCI.

Technologie AIR.MaxiTM v porovnání s předchozími pecemi BAKERTOPTM snižuje až o 40% čas potřebný k přípravě pokrmů. Automatický mycí systém Rotor.KLEANTM a čisticí prostředky DET&RinseTM šetří čas ve vaší kuchyni a prodlužuje živostnost vaší pece.

VÝZVA 7

ZÍSKEJTE RYCHLOU NÁVRATNOST VAŠÍ INVESTICE.

Systémy Spido.GAS+TM (pouze pro modely PLUS) a Protek.SAFETM okamžitě zvyšují výkonnost vašich pečicích procesů a zaručují dvojitý výsledek: respektují životní prostředí a minimalizují výši provozních nákladů.

VÝZVA 8

ŽÁDEJTE MAXIMUM. SPOLEHLIVÁ A VYTRVALÁ PEC .

Bezpečné technologie a robustní konstrukční detaily. Unox se nebojí výzev a nabízí vám možnost prodloužení záruky až na 4 roky nebo na 10.000 provozních hodin (více informací na internetových stránkách Unox.com).



+

VÝZVA 9

PRACUJTE SE SUPERINTELIGENTNÍM ZAŘÍZENÍM.

Systém ADAPTIVE.CookingTM rozumí vašim potřebám a během procesu pečení neustále monitoruje množství vlhkosti i teplotu uvnitř komory a v souladu s podmínkami nastavenými uživatelem reguluje parametry tak, aby byl vždy zaručen požadovaný výsledek.

VÝZVA 10

ZAČNĚTE OKAMŽITĚ PÉČT, I KDYŽ PEC DOKONALE NEZNÁTE.

Potřebujete-li delegovat práci v kuchyni, ChefUnox se seznamem nejběžnějších receptů Vám je k okamžité nápomoci. Zkušenosti Unox přístupné jedním kliknutím.

VÝZVA 11

PŘIPRAVUJTE SOUČASNĚ VÍCE ROZDÍLNÝCH TYPŮ POKRMŮ.

S programem MULTI.Time lze současně připravovat až 10 různých pokrmů. Každému z nich je programem přidělen časovač, který vás průběžně informuje o stavu pečení a upozorní vás, když je pečicí proces dokončen.

VÝZVA 12

PŘIPRAVUJTE ROZDÍLNÉ POKRMY A VYDÁVEJTE JE SOUČASNĚ.

Program MISE.EN.PLACE vygeneruje přesné pořadí, v jakém mají být do pece vloženy pokrmy vyžadující rozdílný čas úpravy. S programem MISE.EN.PLACE tak s jistotou můžete vždy vydávat pokrmy současně.

Ovládací panel MASTER.Touch ONE

Kreativní síla vašich instinktů.



Revoluční funkce s intuitivním designem.
Kreativní svoboda spojená s přesností.



MASTER.Touch ONE Interface

Mít k dispozici inovativní, spolehlivou a výkonnou technologii pouze nestačí. Chcete-li se odlišit od ostatních, musíte ji umět bez sebemenších pochybností ihned použít.

Z tohoto důvodu vám Unox nabízí jedinečný dotykový LCD displej s 65.000 barvami, skrze který lze snadno a intuitivně vizuálním jazykem ovládat všechny programy pece: od manuálního nastavení uložitelných a znovuopakovatelných procesů pečení, programovatelných vteřin po vteřině, až po kompletní ovládání veškerých doplňkových zařízení.

Když se nejmodernější technologie stane transparentní, můžete se soustředit již pouze na svou práci.

Ovládací panel MASTER.Touch PLUS

Potěšení mít vše pod kontrolou.



Více funkcí, větší rychlost a ještě více prostoru.
Jak krásné je vyhrát všechny výzvy.

Komunikovat spolu se superintelligentním zařízením, které rozumí vašim potřebám, monitoruje stav požadovaných parametrů v průběhu procesu pečení a upravuje je tak, aby bylo dosaženo optimálních výsledků (ADAPTIVE.Cooking™), používat optické pero MASTER.Touch pro náčrt procesu pečení a uložit ho do oblíbených receptů pod specifickým jménem nebo pouhým symbolem načrtnutým holou rukou. Připravovat více různých pokrmů díky funkci MULTI.Time a vydávat je současně skrze technologii MISE.EN.PLACE. Pouhým kliknutím mít k dispozici pečicí procesy CHEFUNOX s možností automatické aktualizace a přizpůsobení vašim potřebám.

S verzí PLUS máte k dispozici veškerou sílu technologie MIND.Maps™ na prostornější a pohodlnější obrazovce. Kreativně se meze nekladou.



MASTER.Touch PLUS Interface

BAKERTOP MIND.Maps™ PECE.

Excelentní řada.

	16 600x400	10 600x400	6 600x400	4 600x400
				
PLUS (ELEKTRICKÁ)	XEBC-16EU-EPR	XEBC-10EU-EPR	XEBC-06EU-EPR	XEBC-04EU-EPR
Kapacita	16 600x400	10 600x400	6 600x400	4 600x400
Rozteč	80 mm	80 mm	80 mm	80 mm
Frekvence	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz
Napětí	400 V ~ 3N	400 V ~ 3N	400 V ~ 3N	400 V ~ 3N
Elektrický příkon	35 kW	21 kW	14 kW	10,6 kW
Rozměry (ŠxHxV mm)	882x1043x1866	860x957x1163	860x957x843	860x957x675
Hmotnost	185 kg	130 kg	100 kg	85 kg
PLUS (PLYNOVÁ)	XEBC-16EU-GPR	XEBC-10EU-GPR	XEBC-06EU-GPR	
Kapacita	16 600x400	10 600x400	6 600x400	
Rozteč	80 mm	80 mm	80 mm	
Frekvence	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz	
Napětí	230 V ~ 1N	230 V ~ 1N	230 V ~ 1N	
Elektrický příkon	1,6 kW	1 kW	0,8 kW	
Max.příkon plynu	G20, G25, G30, G31: 35 kW	G20, G25, G30, G31: 22 kW	G20, G25, G30, G31: 15 kW	
Rozměry (ŠxHxV mm)	882x1043x1866	860x957x1163	860x957x843	
Hmotnost	210 kg	145 kg	110 kg	
ONE (ELEKTRICKÁ)	XEBC-16EU-E1R	XEBC-10EU-E1R	XEBC-06EU-E1R	XEBC-04EU-E1R
Kapacita	16 600x400	10 600x400	6 600x400	4 600x400
Rozteč	80 mm	80 mm	80 mm	80 mm
Frekvence	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz
Napětí	400 V ~ 3N	400 V ~ 3N	400 V ~ 3N	230 V ~ 1N/ 400 V ~ 3N
Elektrický příkon	29,3 kW	14,9 kW	9,9 kW	7,4 kW
Rozměry (ŠxHxV mm)	882x1043x1866	860x957x1163	860x957x843	860x957x675
Hmotnost	185 kg	130 kg	100 kg	85 kg

Note: Otevirání dveří zleva doprava: Příklad kódu XEBC-16EU-EPL (L= levé) (R= pravé)

Funkce	■ Standard	□ Volitelné	— Nelze
PLUS PLUS ONE			
ELEKTRICKÁ PLYNOVÁ ELEKTRICKÁ			
RUČNĚ NASTAVITELNÉ PEČÍCÍ PROCESY			
Konvekční pečení 30 °C - 260 °C	■	■	■
Kombinovaný režim páry a konvekčního pečení 35 °C - 260 °C, se STEAM.Maxi™ od 30% do 90%	■	■	■
Kombinovaný režim vlhkosti a konvekčního pečení 35 °C - 260 °C, se STEAM.Maxi™ od 10% do 20%	■	■	■
Pára při 35 °C - 130 °C se STEAM.Maxi™ technologií 100 %	■	■	■
Horký vzduch 30 °C - 260 °C s DRY.Maxi™ technologií nastavitelný od 10 % do 100 %	■	■	■
Sonda	—	—	■
Delta T pečení se sondou	■	■	■
MULTI.Point vícebodová sonda jádra	■	■	—
SOUS-VIDE sonda jádra	□	□	□
POKROČILÉ A AUTOMATICKÉ NASTAVENÍ PEČÍCÍCH PROCESŮ			
MIND.Maps™ technologie: nákres nekonečných pečících procesů pouze jedním dotykem	■	■	■
PROGRAMY: 256 uložitelných programů uživatele	■	■	■
PROGRAMY: možnost přiřazení názvu a obrázku uloženým programům	■	■	■
PROGRAMY: uložit název receptu jeho napsáním (v jakémkoli jazyce)	■	■	■
CHEFUNOX: vybrat postup pečení, připravovanou surovinu, množství suroviny, požadovaný výsledek a začít péct	■	■	—
MULTI.Time: technologie spravující více jak 10 časovačů pro přípravu různých produktů současně	■	■	—
MISE.EN.PLACE: technologie synchronizující čas vložení různých surovin pro současný výdej pokrmů	■	■	—
DISTRIBUCE HORKÉHO VZDUCHU V KOMOŘE			
AiR.Maxi™ technologie: více ventilátorů s reverzním chodem	■	■	■
AiR.Maxi™ technologie: 4 manuálně nastavitelné rychlosti ventilátoru	■	■	—
AiR.Maxi™ technologie: 4 polostatické pečící režimy	■	■	—
AiR.Maxi™ technologie: 2 manuálně nastavitelné rychlosti ventilátoru	—	—	■
AiR.Maxi™ technologie: 2 polostatické pečící režimy	—	—	■
ŘÍZENÉ KLIMA V KOMOŘE PECE			
DRY.Maxi™ technologie: uživatelem nastavitelné rychlé odvětrání vlhkosti z pečící komory	■	■	■
DRY.Maxi™ technologie: pečení s odvětrání vlhkosti při 30 °C - 260 °C	■	■	■
STEAM.Maxi™ technologie: pára 35 °C - 130 °C	■	■	■
STEAM.Maxi™ technologie: kombinace konvekčního pečení a páry 35 °C - 260 °C	■	■	■
ADAPTIVE.Cooking™ technologie: rozpozná pečící proces a automaticky upraví nastavené parametry tak, aby byl vždy zajištěn perfektní výsledek	■	■	—
ADAPTIVE.Cooking™ technologie: jedna nádoba nebo zcela naplněná komora, vždy stejný výsledek	■	■	—
ADAPTIVE.Cooking™ technologie: senzor vlhkosti a automatické úpravy	■	■	—
SESTAVA			
MAXI.LINK technologie: umožňuje zapojení zařízení do sestavy na sebe	■	■	■

Otevirání dveří zleva doprava: Příklad kódu XEBC-06EU-EPL (L= levé) (R= pravé)

	PLUS	PLUS	ONE
	ELEKTRICKÁ	PLYNOVÁ	ELEKTRICKÁ
TEPELNÁ IZOLACE A BEZPEČNOST			
Protek.SAFE™ technologie: maximální tepelná efektivita a bezpečnost (chladné vnější sklo a externí povrchy)	■	■	■
Protek.SAFE™ technologie: brzda ventilátoru omezující únik tepla při otevření dveří	■	■	■
Protek.SAFE™ technologie: regulace elektrického příkonu v závislosti na reálných požadavcích konvektomatu	■	—	■
Protek.SAFE™ technologie: regulace příkonu plynu v závislosti na reálných požadavcích konvektomatu	—	■	—
Protek.SAFE™ PLUS: trojitě sklo dveří	■	■	—
VYSOCE VÝKONNÝ TLAKOVÝ HOŘÁK			
Spido.GAS™ technologie: predispozice pro napojení na přívod plynu G20 / G25 / G25.1 / G30 / G31	—	■	—
Spido.GAS™ technologie: vysoký výkon tepelného výměníku pro rovnoměrnou distribuci tepla	—	■	—
Spido.GAS™ technologie: rovný tepelný výměník pro rychlou výměnu	—	■	—
AUTOMATICKÉ MYTÍ			
Rotor.KLEAN™: 4 automatické mycí programy s kontrolovaným množstvím užitě vody a čistícího prostředku	■	■	■
Rotor.KLEAN™: nádrž na čistící prostředek integrovaná v peci	■	■	■
PATENTOVANÉ DVEŘE			
Dveřní panty z vysoce odolného samomazného techno-polymeru (pro boční otevírání dveří)	■	■	■
Možnost obrácení otevírání dveří i po instalaci	□	□	□
Pozice aretace dveří v 60°-120°-180°	■	■	■
POMOCNÉ FUNKCE			
Teplota předehřátí až na 260 °C nastavitelná obsluhou pro každý program zvlášť	■	■	■
Zobrazení časového odpočtu pro dokončení zvoleného pečícího programu (bez sondy jádra)	■	■	■
Udržovací režim «HOLD»	■	■	■
Kontinuální režim «INF»	■	■	■
Vizualizace a nastavení reálného času, teploty sondy jádra, teploty uvnitř komory, vlhkosti a rychlosti otáček ventilátorů	■	■	■
Nastavitelné zobrazení teploty v °C nebo °F	■	■	■
TECHNICKÉ DETAILY			
Komora pece z vysoce odolné nerezové oceli s oblémy rohy pro jednoduché čištění a údržbu	■	■	■
Osvětlení pečící komory externím LED světlem	■	■	■
Páře odolný MASTER.Touch ovládací panel	■	■	■
Vysoce odolný dveřní zámek z uhlíkových vláken	■	■	■
Odkapová miska s nepřetržitým odvodem kondenzátu i při otevřených dveřích	■	■	■
Objemná odpadní nádoba s možností napojení na odpad	■	■	■
Nízká hmotnost - robustní konstrukce využívající moderní materiály	■	■	■
Kontaktní dveřní spínač	■	■	■
2-stupňová dveřní klika	□	□	□
Autodiagnostický systém pro detekci problémů a poruch	■	■	■
Bezpečnostní termostát	■	■	■
Otevíratelné vnitřní sklo pro snadnou údržbu	■	■	■
Nerezový L-profil vsunů	■	■	■

Příslušenství UNOX.

Sehraný tým nezbytný pro správný chod kuchyně.

Navrženo pro profesionály v pekařském a cukrářském průmyslu. Příslušenství UNOX rozšiřuje možnosti a optimalizuje funkčnost vaší kuchyně. Váš pracovní prostor se tak stane vybavenějším a univerzálnějším.



Baking Essentials

Plechý a rošty Baking Essentials rozšiřují možnosti využití pece, přičemž šetří vaše finance i kuchyňský prostor. S tímto doplňkovým příslušenstvím můžete s pecí BAKERTOP MIND.Maps™ snadno připravit jakýkoli typ produktů: od listového těsta po piškotové, od čajového pečiva přes věnečky a croissanty po pizzu a produkty z kynutého těsta.



Neutrální a technologická příslušenství

Široká škála doplňkového zařízení Unox vám zaručí vytěžit maximum z dostupného prostoru. S jeho pomocí můžete vytvořit multifunkční a všestrannou kuchyňskou sestavu s otevřenými podstavci různých výšek, se skladovacími skříněmi a doplňkovými nástroji. Zvolit můžete například DeckTop: moderní etážovou pec určenou pro cukráře a pekaře, kteří chtějí kombinovat tradiční postup pečení s moderními technologiemi.



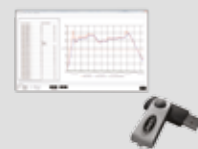
Vozíky a klece

Vozíky a klece vám umožní připravit si mimo pec všechny plechy se surovinou určenou k pečení a jedním pohybem je pak vložit do komory pece. Jsou ideálním řešením pro rychlé naplnění pece, zaručujíce přitom snadnou manipulaci v kuchyni. Snižují dobu otevření dveří a tím minimalizují tepelné ztráty.



Digestoře

Digestoře s kondenzátorem par zajišťují odtah výparů vycházejících z komínku. Kromě toho, systém pro odvod páry unikající z pece při otevření dveří dává možnost vyhnout se nákladné instalaci systémů stropních odsavačů par. Pouze pro elektrické modely.



HACCP & Data Management

Správné uplatňování postupů a bezpečnostních norem HACCP v kuchyni lze sledovat jednoduše a účinně pomocí funkce sady BlackBox UNOX.Link. Se softwarem OVEX.Net 3.0™ máte možnost mít kdykoli na svém mobilním telefonu údaje o spotřebě energie a statistiky využití všech zařízení (Near Field Communication). Díky pecím BAKERTOP MIND.Maps™ jsou provozní náklady zcela pod vaší kontrolou.



UNOX.Care

Systém příslušenství UNOX.Care udržuje vaši pec dlouhodobě čistou, bez známek opotřebení a snižuje přitom náklady na údržbu. Integrovaný automatický mycí systém Rotor.KLEAN™ a čisticí prostředek DET&Rinse™ garantují perfektní hygienické podmínky a dlouhotrvající čistotu všech částí pece. Filtrační odvápnovací systém Filtrační odvápnovací systém předchází tvorbě vodního kamene a zbaví vás tak nutnosti instalace externího filtru u všech konvektomatů BAKERTOP MIND.Maps™. Pro extrémně tvrdou a znečištěnou vodu nabízí Unox řešení v podobě UNOX.Pure. V případě přítomnosti chloridů nebo jiných agresivních látek, reversní osmóza UNOX.PURE-RO prodlužuje výkonnost a životnost pece díky celkové demineralizaci jakéhokoli typu vody.



Instalační sady

Unox nabízí kompletní řadu instalačních sad pecí. Například instalační sadu pro první instalaci obsahující příslušenství pro napojení odpadu a sifon, či spojovací sadu pro propojení pecí Unox do sestavy na sebe. Použití těchto doplňků garantuje správnost provedení instalace a je podmínkou pro aktivaci možnosti prodloužení záruky na 4 roky zahrnuté v programu LONG.Life4™.

LONG Life 4

LONG.Life4

Unox vám nabízí možnost prodloužení záruky na náhradní díly až na 4 roky nebo na 10.000 provozních hodin. Program LONG.Life4™ je hmatatelným důkazem kvality a spolehlivosti profesionálních pecí řady BAKERTOP MIND.Maps™. Aktivace záruky LONG.Life4™ je velmi snadná. Stačí propojit pec BAKERTOP MIND.Maps ONE™ prostřednictvím příslušného internetového rozhraní a zaregistrovat ji na internetových stránkách společnosti Unox. Verze pece PLUS má v sobě již zabudovaný systém pro připojení k internetu (ethernet) a umožňuje tedy registraci provést přímo skrze ovládací panel. Pro obě verze jsou k dispozici propojovací rozhraní pro připojení zařízení k WiFi nebo 3G.





INVENTIVE SIMPLIFICATION



INTERNATIONAL

UNOX S.p.A.

Via Majorana 22 / 35010 Cadoneghe (PD) Italy

Tel +39 049 8657511 / Fax +39 049 8657555

info@unox.com

EUROPE

ITALY

UNOX S.p.A.

E-mail: info@unox.it

Tel.: +39 049 86 57 513

CZECH REPUBLIC

UNOX DISTRIBUTION s.r.o.

E-mail: info.cz@unox.com

Tel.: +420 241 940 000

GERMANY

DUEX HANDELS GMBH

E-mail: info@unox-oefen.de

Tel.: +49 2951 98760

RUSSIAN COUNTRIES

UNOX RUSSIAN COUNTRIES

E-mail: info.ru@unox.com

Tel.: +7 985 33 77 597

+7 915 397 48 38

FRANCE

UNOX FRANCE s.a.s.

E-mail: info@unox.fr

Tel.: +33 4 78 17 35 39

TURKEY

UNOX TURKEY

E-mail: info.tr@unox.com

Tel.: +90 530 176 62 03

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

SPAIN

UNOX PROFESIONAL ESPAÑA S.L.

E-mail: info.es@unox.com

Tel.: +34 900 82 89 43

SCANDINAVIAN COUNTRIES

UNOX SCANDINAVIAN COUNTRIES

E-mail: info.se@unox.com

Tel.: +46 (0)768 716 422

AMERICA

U.S.A. & CANADA

UNOX INC.

E-mail: infousa@unox.com

Tel.: +1 800 489 8669

MEXICO

UNOX MEXICO

E-mail: info.mx@unox.com

Tel.: +52 1555 4314 180

ASIA

ASIA PACIFIC COUNTRIES

UNOX (ASIA) SDN. BHD

E-mail: info.asia@unox.com

Tel.: +603-58797700

REPUBLIC OF SOUTH KOREA

UNOX SOUTH KOREA

E-mail: info.asia@unox.com

Tel.: +82 10 4354 2856

PHILIPPINES

UNOX PHILIPPINES

E-mail: info.asia@unox.com

Tel.: +63 998 541 3990

U.A.E.

UNOX MIDDLE EAST DMCC

E-mail: info.uae@unox.com

Tel.: +971 55 426 3167

AFRICA

SOUTH AFRICA

UNOX SOUTH AFRICA

E-mail: info.sa@unox.com

Tel.: +27 845 05 52 35

OCEANIA

AUSTRALIA

UNOX AUSTRALIA PTY LTD.

E-mail: info@unoxaustralia.com.au

Tel.: +61 3 9876 0803

Tisk: 04-2015

Použité fotografie jsou pouze ilustrativní.
Veškeré údaje obsažené v tomto katalogu mohou být změněny bez předchozího upozornění.

www.unox.com

