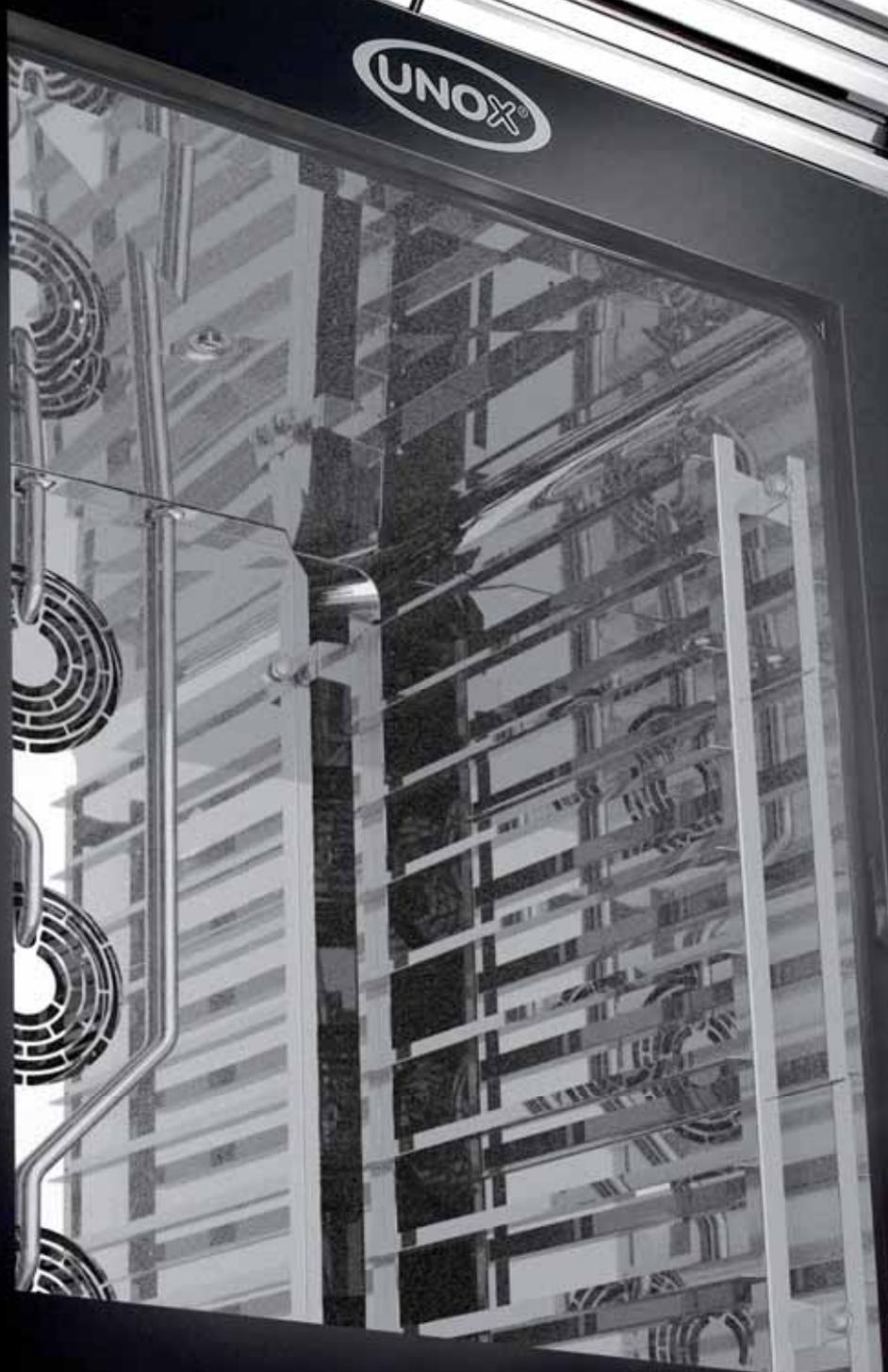




Каталог BakerTop™



UNOX®



0.25 / 1770
P.M.A. I



Полный каталог серии UnoX ХВС (BakerTop) - технологии, модели, комплектация

ВакерТор™ печи	4 - 5
10, 6 и 4 уровней - 16 уровней	
Технологии	6 - 13
AIR.Maxi™ - ADAPTIVE.Clima	
DRY.Maxi™ - STEAM.Maxi™	
MULTI.Time - Baking Essentials	
Protek.SAFE™ - UNOX.Link	
Интегрированные технологии	14 - 15
BakerTouch - MAXI.Link	
Дополнительное оборудование	16 - 17
DeckTop - Prover	
UNOX.Care Program	18 - 21
Rotor.KLEAN™ - UNOX.Det&Rinse	
UNOX.Pure-RO - UNOX.Pure	
600x400 пароконвектоматы	22 - 25
Аксессуары для всех моделей	26
Оснащение	27

10, 6, 4 уровней

Подходящий размер под любой запрос.

Настольные модели печей BakerTop™ являются результатом сотрудничества и взаимодействия фабрики UNOX с наиболее востребованными шеф-поварами и кондитерами в мире. Каждая деталь была продумана для гарантии идеального результата готовки и выпечки любого продукта, от безе до бисквитов, от пиццы до классического хлеба. Отличное распределение воздушных потоков и тепла внутри камеры, абсолютная точность в контроле температуры и влажности и световые индикаторы работы печи позволяют профессионалу всегда иметь полный контроль за процессом выпечки.

Технология ADAPTIVE.Clima которой в стандартной комплектации оснащены все печи BakerTop™ распознает количество продукта, которое было загружено в камеру печи и автоматически оптимизирует процесс выпечки для того, чтобы достичь идеального результата – всегда, независимо от степени загрузки.

Каждая деталь в печах BakerTop™ была разработана для обеспечения профессионалов новейшими технологиями во время осуществления классических процессов выпечки хлебобулочных и кондитерских изделий.

16 уровней

Эффективность и вместительность.

Печи BakerTop™ на 16 уровней загрузки были созданы для хлебопеков и кондитеров – профессионалов во всем мире с целью обеспечения прекрасного качества выпечки в сочетании с максимальной производительностью.

Благодаря технологии ADAPTIVE.Clima печи BakerTop™ на 16 уровней загрузки удовлетворяют запросу замысленных профессионалов, обеспечивая равномерность цвета и правильную структуру выпечки, независимо от степени загрузки печи. ADAPTIVE.Clima распознает количество загруженного в камеру печи продукта и автоматически оптимизирует процесс выпечки для достижения лучшего результата - в любое время, независимо от степени загрузки.

Печи BakerTop™ на 16 уровней загрузки обеспечивают выдающееся качество готовки и выпечки при значительно меньших размерах и увеличенной энергоэффективности по сравнению с аналогичными показателями в ротационных печах, которые нуждаются в камерах большего размера для обеспечения возможности вращения тележки. Технология AIR.Maxi™ гарантирует прекрасное распределение воздушных потоков и тепла на каждом уровне загрузки, без необходимости переворачивания противней.

Высокая прочность, самосмазывающиеся дверные двери

Лампа освещения, встроенная в дверь печи

Дверной замок из углеродного волокна с длительным сроком службы

Protek.SAFE™
Холодная поверхность двери
Холодная наружная поверхность печи
Улучшенная технология энергоэффективности

Rotor.KLEAN™ (STANDARD)
4 автоматических программы мытья
2 полуавтоматических программы мытья

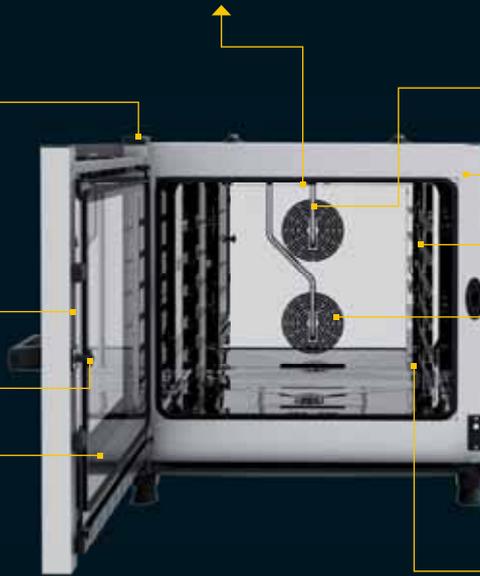
STEAM.Maxi™
Точный контроль температуры от 48°C

IP-X4

L-образные направляющие из нержавеющей стали

AIR.Maxi™
Реверсивные моторы
Высококачественные вентиляторы с 6 скоростями вращения
Система из нескольких вентиляторов

DRY.Maxi™
Быстрый принудительный отвод влаги из камеры



Застекленная панель управления
Надежная и защищенная от повреждений

STEAM.Maxi™
Трехпозиционный клапан подачи воды (точный контроль влажности)

Дверной замок из углеродного волокна с длительным сроком службы

Лампа освещения, встроенная в дверь печи

Protek.SAFE™
Холодная поверхность двери

DRY.Maxi™
Быстрый принудительный отвод влаги из камеры

IP-X5

AIR.Maxi™
Технология нескольких вентиляторов для достижения наилучшей равномерности готовки
- специальный вентилятор для сокращения времени готовки
- силовая остановка вентилятора при открытии двери
- автоматический реверс моторов для достижения активного термического воздействия на продукт

Тележка 16 600x400 мм
Направляющие L-образные из нержавеющей стали

Ручка для тележки для ее безопасной загрузки-выгрузки

Trolley sliding system
Система для загрузки-выгрузки тележки из камеры печи.
Она выравнивает тележку относительно печи, даже при условии, что пол не идеально ровный.

Крепление к полу
Надежная и безопасная система крепления печи к полу



AIR.Maxi™



Равномерность готовки. Наслаждение готовкой.

Воздух -это хорошая среда для передачи тепла и, соответственно, для готовки продукта. Возможность вентиляции воздуха является 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 при проектировании печи **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 шести скоростей, создающих потоки воздуха внутри камеры разной интенсивности, и наличие одного полустатического режима работы вентилятора позволяют осуществить готовку любого продукта, от самых деликатных и легких до тех, готовка которых требует интенсивной передачи жара при помощи сильной вентиляции.

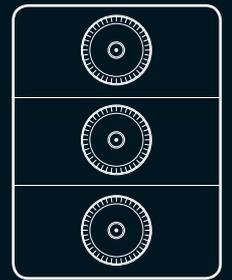
ADAPTIVE.Clima



Совершенный и надежный. Уверенность в результате.

С помощью технологии ADAPTIVE.Clima печи **BakerTop™** постоянно мониторируют реальную влажность, присутствующую в камере готовки и все время поддерживают те параметры влажности, которые установил оператор, независимо от количества загруженных противней или от количество продукта на каждом противне. Количество пара, вводимого в камеру, автоматически регулируется в соответствии с количеством влажности, выделяемой продуктом, позволяя оператору получить при многократном воспроизведении программы всегда желаемый результат и гарантию совершенной готовки. Постоянный контроль всех параметров готовки позволяет печам **BakerTop™** добиться точного отслеживания температуры и влажности во время всего процесса готовки, учитывая эффект от возможного вмешательства со стороны оператора, например, не предусмотренного открытия двери камеры. При достижении желаемого результата, технология ADAPTIVE.Clima позволяет оператору сохранить в памяти печи реальный процесс готовки и повторять его впоследствии с постоянной уверенностью в 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.



DRY.Maxi™



Готовка при отсутствии влаги. Подчеркивание вкуса.

Наличие в камере печи влаги на последней фазе приготовления расстаявших продуктов может препятствовать достижению желаемого результата. Действительно, влажность препятствует росту продукта, достижению равномерного колера и хрустящей корочки, а также препятствует подчеркиванию вкуса.

Запатентованная технология DRY.Maxi™ позволяет быстро отвести из камеры печи влажность, образовавшуюся в ней 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 поднявшийся продукт с равномерной внутренней структурой и характерной хрустящей и нежной корочкой.

STEAM.Maxi™

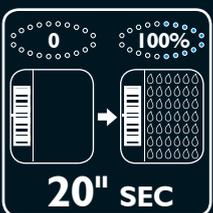
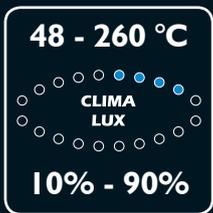
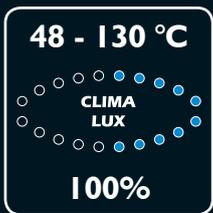
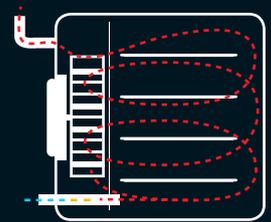
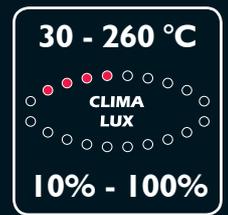
Совершенство пара. Простой как капля воды.

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

Комбинированное использование технологий STEAM.Maxi™ и AIR.Maxi™ позволяет печам **BakerTop™** перерабатывать 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.



MULTI.Time

Имеет ли время 9 измерений?

На современных кухнях часто появляется необходимость одновременной готовки блюд с разным временем приготовления.

С функцией MULTI.Time возможно готовка при одном постоянном цикле с использованием девяти 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 двери, гарантируя всегда оптимальный результат.

Baking Essentials

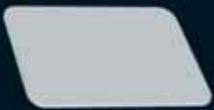
Инновационные и функциональные. Необходимы для Ваших ежедневных готовок.

Фабрика UNOX тщательно исследует все процессы готовки и выпечки, уделяя большое внимание аксессуарам и дополнительному оборудованию, которые позволяют расширить универсальность печи при ее ежедневном использовании.

Существуют специальные решения по Baking Essentials для каждого типа готовки: от готовки на гриле до фритирования без масла, от жарки до готовки на пару, от выпечки пиццы до приготовления курицы-гриль с учетом полной загрузки печи. Инновационные аксессуары для выпечки – противни и решетки – теперь доступны в версии GN 1/1 и GN 2/3, давая возможность реализации самых разнообразных методов готовки, которые обычно доступны лишь при использовании лишь специального профессионального оборудования, например, традиционных грилей, фритюрниц и пароварок. Универсальность печей BakerTop™ резко сокращает затраты, необходимые для полноценного оснащения кухни, и позволяет экономить не только средства, но и пространство на кухне.



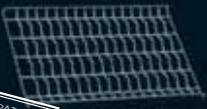
FAKIRO™



Black.Bake



Baguette



PATENTED

Black.Baguette



Protek.SAFE™

Надежность и эффективность.

Технология Protek.SAFE™ является частью программы NON-STOP EFFORTS, UNOX ставит перед собой цель наименьшего влияния на окружающую среду собственно 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 поверхности печей BakerTop™ гарантируя, таким образом, всегда максимальную безопасность рабочего пространства.

UNOX.Link

Расширенные возможности управлением процессов готовки и данными HACCP .

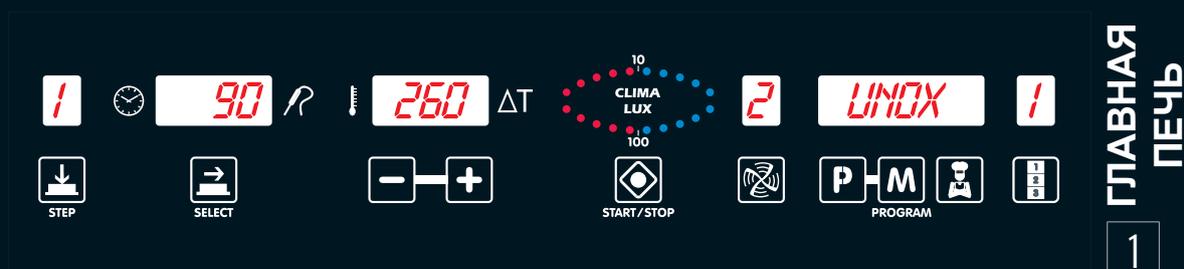
Благодаря функции BlackBox аксессуар UNOX.Link XC 237 – очень прост в работе и позволяет легко считывать параметры HACCP печи BakerTop™ за последние 3 месяца использования для осуществления простого и эффективного контроля правильного применения устройства в соответствии с требованиями системы HACCP. Набор OVEX.Net 3.0 считывает параметры энергопотребления и статистику использования оборудования для обеспечения простого и эффективного контроля оборудования BakerTop™.

Благодаря устройству OVEX.Net 3.0 также возможно легко загружать с сайта infonet.unox.com книгу рецептов, выбирать и менять в них параметры или создавать новые рецепты и сохранять их в памяти печи BakerTop™, то есть оператор может легко вызвать нужную программу простым нажатием пальца.

Комплект UNOX.Link XC 237 – дополнительная опция, которая позволяет упростить работу с печами BakerTop™, контролировать их возможности и увеличивать производительность. Комплект UNOX.Link XC 238 имеет те же функции, что и UNOX.Link XC 237 но кроме этого он дает доступ печей BakerTop™ к интернету для обеспечения удаленного доступа ко всем данным в любой момент и в любой день недели.

BakerTouch

Простота и эффективность. Все – одним касанием.



Электронная панель управления BakerTouch позволяет оператору управлять всеми устройствами **UNOX**, относящимися к линейке **BakerTop™** подключенными к главной печи. Технология BakerTouch также учитывает количество воды, отфильтрованное системой UNOX.Pure-RO (система реверсивного осмоса) или системой UNOX.Pure (водоумягчитель), сообщая оператору правильное время замены фильтров. Сенсорная панель управления очень удобна в эксплуатации и чистке, а также является износостойкой.

MAXI.Link

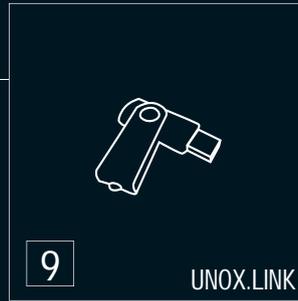
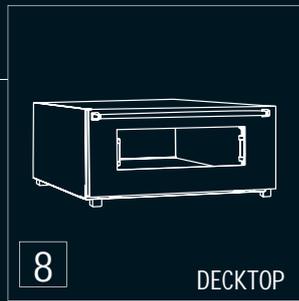
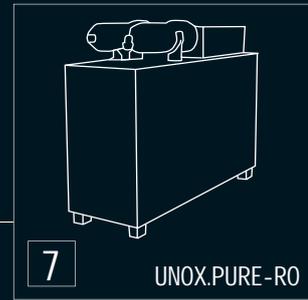
Простота и гибкость на профессиональных кухнях.

Технология MAXI.Link от **UNOX** позволяет упростить и разнообразить работу на современной профессиональной кухне.

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

Частичное использование модулей печей, необходимых для готовки и эффективного обслуживания определенного количества клиентов, позволяет оптимально использовать имеющуюся мощность и рационализировать затраты на работу кухни.

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



22 600x400



18 600x400



12 600x400



10 600x400



18 600x400



10 600x400



14 600x400



10 600x400

DeckTop

Союз технологии и традиции.

Печь **XB 264 DeckTop** – это подовая печь, разработанная для пекарей и кондитеров, которые хотят сочетать традиции приготовления хлебобулочных и кондитерских изделий с лучшими современными технологиями, доступными сегодня, для достижения абсолютной равномерности выпечки в традициях, проверенных временем. Тепло медленно и деликатно поступает в тесто, создавая правильную внутреннюю структуру и текстурированную поверхность.

Печь **XB 264 DeckTop** – идеальное решение для тех, кто хочет сочетать традиционную выпечку с современной, используя колонну оборудования **BakerTop™** с максимальной универсальностью и минимальной занимаемой площадью.

Печь **XB 264 DeckTop** сможет комбинироваться с печью **BakerTop™** на 4 и 6 уровней загрузки и управляется она панелью **BakerTouch** основной печи.

Prover

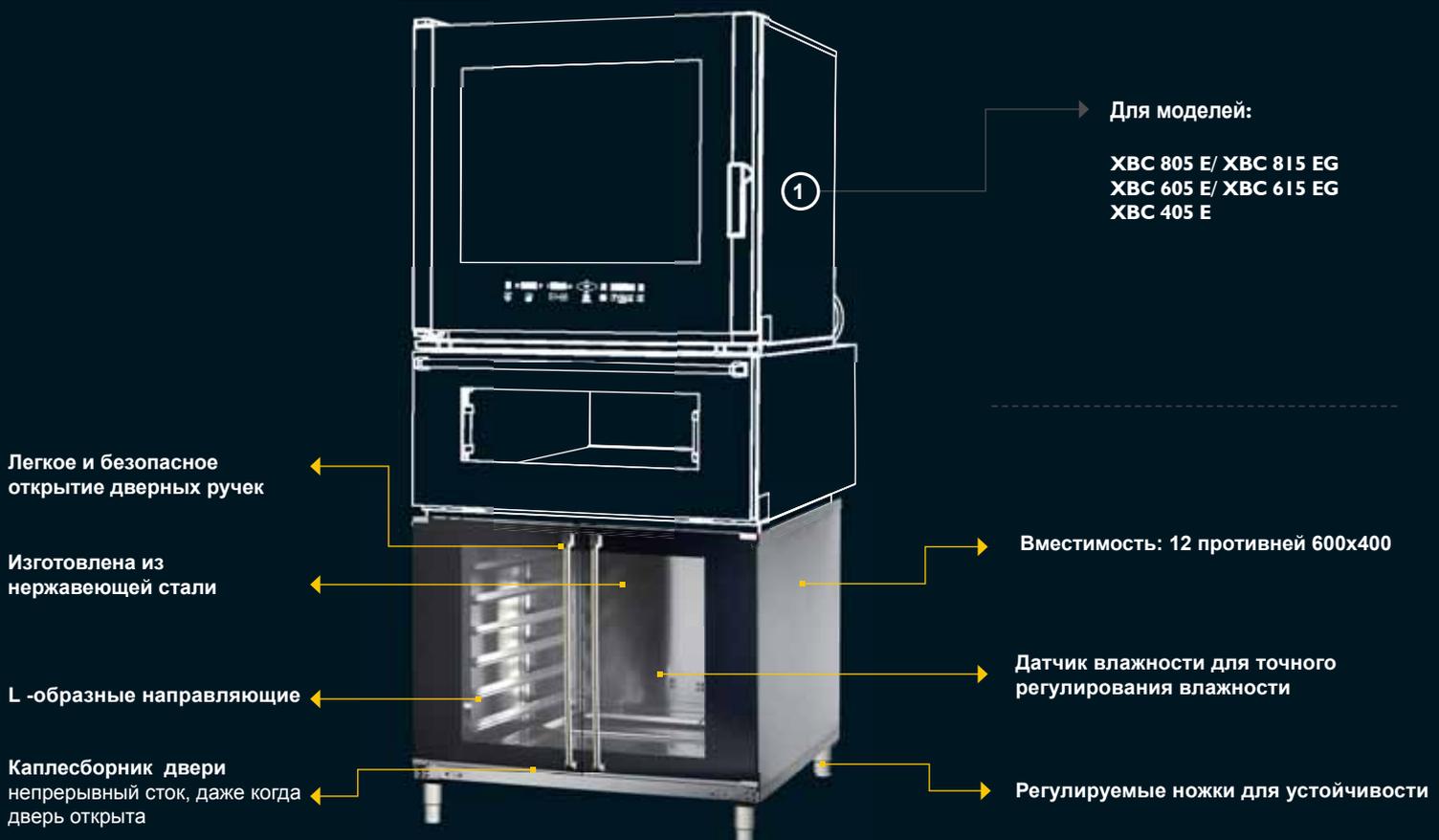
Идеальное место для начала процесса.

С давних времен тесто традиционно заворачивали в ткань и оставляли для процесса брожения на 2-3 дня в сухом и прохладном месте. Ткань сохраняет влагу и обеспечивает условия для осуществления процесса брожения.

Сегодня расстоечный шкаф **BakerTop™ XL 415 Prover** позволяет современным пекарям точно регулировать температуру и влажность процесса расстойки для того, чтобы достигать постоянного результата, сокращая при этом длительность процесса.

При помощи работы точного датчика влажности расстоечный шкаф **BakerTop™ XL 415 Prover** автоматически обеспечивает нужную влажность в камере и создает оптимальные условия для любого вида теста.

Печь **BakerTop™**, в сочетании с расстоечным шкафом **BakerTop XL 415 Prover** создает полноценную станцию для приготовления самых разных хлебобулочных изделий.



Rotor.KLEAN™

**Встроенная автоматическая система мытья.
Большая ценность времени.**

Rotor.KLEAN™ это автоматическая система мытья, разработанная для печей BakerTop™ с целью обеспечения максимальной гигиены и безопасного приготовления пищи в камере готовки, при этом позволяя избежать потери времени и неприятных операций по ручной чистке.

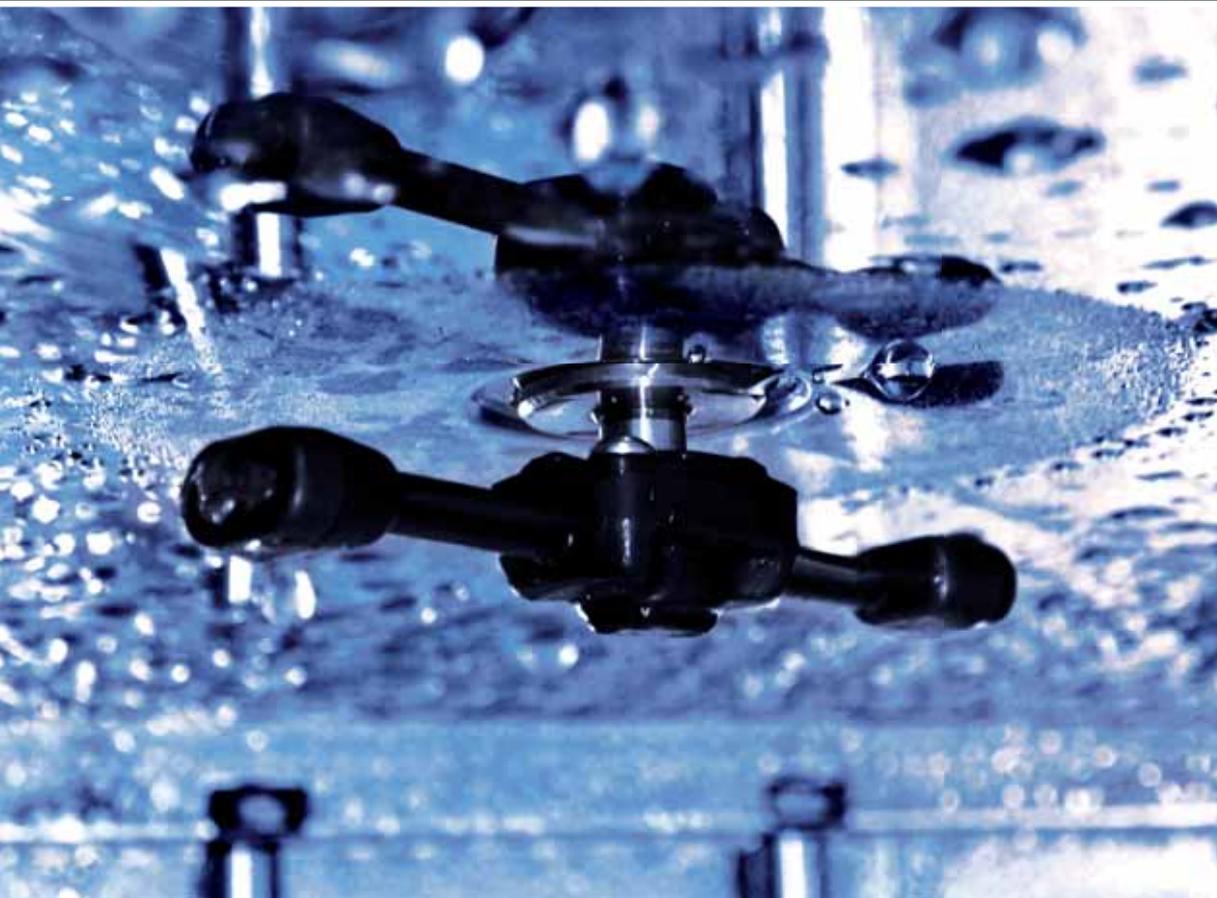
Система Rotor.KLEAN™ обеспечивает несколько автоматических циклов мытья, позволяя снизить и отрегулировать потребление воды и моющего средства и делая этот процесс экологичным и экономичным.

В частности, используемые циклы автоматического мытья позволяют снизить расход уникального моющего средства UNOX.Det&Rinse.

UNOX.Det&Rinse

**Двойное действие. Максимальная
эффективность при минимальной цене.**

Средство UNOX.Det&Rinse – инновационный чистящий продукт, обладающий свойствами моющего и ополаскивающего средства одновременно. UNOX.Det&Rinse было разработано фабрикой UNOX для оптимизации работы технологии Rotor.KLEAN™. Регулярное использование системы мытья Rotor.KLEAN™ в сочетании со средством UNOX.Det&Rinse гарантирует содержание печи в надлежащих условиях для обеспечения высококачественного результата готовки, максимальной надежности продукта, минимизируя при этом расход воды и самого средства.



QUICK
WASHING

30 min

SHORT
WASHING

39 min

MED
WASHING

57 min

LONG
WASHING

76 min

Корбка с 2
канистрами
средства по 5 л
каждая
UNOX.Det&Rinse



UNOX.Pure-RO

Система реверсивного осмоса с функцией фильтрации.

UNOX.Pure-RO осуществляет фильтрацию воды, используя технологию реверсивного осмоса, разработанную специалистами UNOX для обеспечения полной деминерализации любого вида воды, даже если она содержит ионы железа и большое количество нерастворимых солей. Это идеальное решение для обеспечения максимальной надежности и жезнеспособности печей **BakerTop™** путем защиты камер от коррозии и образования накипи. UNOX.Pure-RO обладает свойствами помпы, что позволяет использовать технологию **STEAM.Maxi™**, даже в случае пониженного давления воды в водопроводе. Устройство реверсивного осмоса UNOX.Pure-RO позволяет избегать вредных компонентов, которые могут изменить вкус продуктов, как например, хлор.

Технология **BakerTouch** контролирует количество воды, очищенной фильтрами системы UNOX.Pure-RO и своевременно сообщает оператору о необходимости замены фильтров. UNOX.Pure-RO гарантирует идеальное состояние камеры печей **BakerTop™** увеличивая срок службы печей и снижая затраты на обслуживание.

UNOX.Pure

Решение нового поколения для проблемы фильтрации воды.

UNOX.Pure – система фильтрации, разработанная UNOX с целью обеспечения быстрого, безопасного и простого процесса, гарантирующего высокое качество фильтрации воды. В картриже UNOX.Pure есть 4 ступени фильтрации, которые позволяют избавиться от вредных компонентов, способных ухудшить вкус продуктов, а также от накипи и коррозии.

Технология **BakerTouch** контролирует количество воды, очищенной фильтрами системы UNOX.Pure и своевременно сообщает оператору о необходимости замены фильтров.

UNOX.Pure обеспечивает идеальные условия для камер печей **BakerTop™** в случае, когда установка UNOX.Pure-RO невозможна.



Составляющие

Механический
фильтр

Фильтр из
активного
углерода

Помпа

Мембрана
реверсивного
осмоса

Расширительный
бак

Составляющие

Предварительная
фильтрация

Ионообменная
смола

Фильтр из
активного
углерода

Фильтр тонкой
очистки (10 μm)



600x400 пароконвектоматы



Тележка в комплекте.



eco

XBC 1005 E

Вместимость	16 600x400
Расстояние	80 мм
Частота	50 / 60 Hz
Напряжение	400 V ~ 3N
Электр. мощность	29,7 kW
Мощность газа	-
Габариты (WxDxH мм)	866x997x1863
Вес	177 kg



БОКОВЫЕ НАПРАВЛЯЮЩИЕ.



eco

XBC 905 E

Вместимость	16 600x400
Расстояние	80 мм
Частота	50 / 60 Hz
Напряжение	400 V ~ 3N
Электр. мощность	29,7 kW
Мощность газа	-
Габариты (WxDxH мм)	866x997x1863
Вес	183 kg



eco

XBC 1005 EL*

16 600x400

80 мм

50 / 60 Hz

400 V ~ 3N

29,7 kW

-

866x997x1863

177 kg



gas

XBC 1015 EG

16 600x400

80 мм

50 / 60 Hz

230 V~ 1N

1,7 kW

35 kW / 30100 Kcal/h

866x997x2071

200 kg



gas

XBC 1015 EGL*

16 600x400

80 мм

50 / 60 Hz

230 V~ 1N

1,7 kW

35 kW / 30100 Kcal/h

866x997x2071

200 kg

Дополнительное оборудование

Тележка

Для моделей: XBC
1005E/1005EL/1015EG/1015EGL

Вместимость: 16 600x400

Расстояние: 80 мм

Габариты: 743x643x1725 WxDxH мм

Вес: 25 Kg

Код: XCB 1001



Дополнительная тележка

Число направляющих и расстояние между ними может быть изготовлено под запрос клиента.

Минимальный заказ: 2 тележки



eco

XBC 905 EL*

16 600x400

80 мм

50 / 60 Hz

400 V ~ 3N

29,7 kW

-

866x997x1863

183 kg



gas

XBC 915 EG

16 600x400

80 мм

50 / 60 Hz

230 V~ 1N

1,7 kW

35 kW / 30100 Kcal/h

866x997x2071

206 kg



gas

XBC 915 EGL*

16 600x400

80 мм

50 / 60 Hz

230 V~ 1N

1,7 kW

35 kW / 30100 Kcal/h

866x997x2071

206 kg



Вытяжной зонт с конденсатором пара

Только для электрических печей

Напряжение: 230 V~ 1N

Частота: 50 / 60 Hz - Электр. мощность: 200 W

Диаметр выхлопной трубы: 121 мм

Минимальный воздушный поток: 550 м3/час;

Максимальный воздушный поток: 750 м3/час;

Габариты: 868x1060x272 WxDxH мм

Код: XC 518



* L: открытие двери слева направо

600x400 пароконвектоматы



Вместимость
Расстояние
Частота
Напряжение
Электр. мощность
Мощность газа
Габариты (WxDxH мм)
Вес

Открытие двери слева направо: XBC 805 EL/ XBC 815 EGL



Вместимость
Расстояние
Частота
Напряжение
Электр. мощность
Мощность газа
Габариты (WxDxH мм)
Вес

Открытие двери слева направо: XBC 605 EL/ XBC 615 EGL



Вместимость
Расстояние
Частота
Напряжение
Электр. мощность
Мощность газа
Габариты (WxDxH мм)
Вес

Открытие двери слева направо: XBC 405 EL



eco

XBC 805 E

10 600x400	10 600x400
80 мм	80 мм
50 / 60 Hz	50 / 60 Hz
400 V~ 3N	230 V~ 1N
15,2 kW	1 kW
-	20,5 kW / 17630 Kcal/h
860x882x1217	860x882x1425
121 Kg	135 kg



gas

XBC 815 EG



eco

XBC 605 E

6 600x400	6 600x400
80 мм	80 мм
50 / 60 Hz	50 / 60 Hz
400 V~ 3N	230 V~ 1N
10,1 kW	0,7 kW
-	18,4 kW / 15820 Kcal/h
860x882x897	860x882x1106
89 Kg	109 kg



gas

XBC 615 EG



eco

XBC 405 E

4 600x400	-
80 мм	-
50 / 60 Hz	-
230 V~ 1N / 400 V~ 3N	-
7,6 kW	-
-	-
860x882x709	-
63 Kg	-

Дополнительное оборудование и аксессуары

DeskTop

Для моделей: XBC 605 E/ XBC 615 EG/ XBC 405 E
XB 264 требует наличия расстоечного шкафа **XL415 Prover**
Вместимость: 2 600x400 - Напряжение: 400 V~ 3N
Частота: 50 / 60 Hz - Элэтр. мощность: 5,7 kW
Габариты: 860x1150x400 WxDxH мм
Вес: 100 Kg



Код: XB 264

Prover

Вместимость: 12 600x400
Расстояние: 75 мм - Напряжение: 230 V~ 1N
Частота: 50 / 60 Hz - Элэтр. мощность: 2,4 kW
Максимальная температура: 50 °C
Габариты: 862x890x805 WxDxH мм
Вес: 38 Kg



Код: XL 415

Нейтральный шкаф

Вместимость: 7 600x400
Расстояние: 57 мм
Габариты: 860x772x675 WxDxH мм
Вес: 25 Kg



Код: XR 258

Зонт вытяжной с конденсатором пара

Только для электрических моделей печей
Напряжение: 230 V~ 1N
Частота: 50 / 60 Hz - Элэтр. мощность: 200 W
Диаметр выхлопной трубы: 121 мм
Минимальный воздушный поток: 550 м3/час;
Максимальный воздушный поток: 750 м3/час
Габариты: 860x1028x297 WxDxH мм



Код: XC 418

Стыковочный комплект

Включает все элементы, необходимые для установки одной печи на другую



Код: XC 755

Подставка-средний элемент

Габариты: 860x817x309 WxDxH мм
Вес: 20 Kg



Код: XR 205

Низкий открытый стэнд

Габариты: 842x665x208 WxDxH мм
Вес: 5 Kg



Код: XR 128

Средний открытый стэнд

Габариты: 842x665x434 WxDxH мм
Вес: 9 Kg



Код: XR 148

Высокий открытый стэнд

Габариты: 842x665x692 WxDxH мм
Вес: 11 Kg



Код: XR 168

Комплект направляющих для стэнда

Для модели: XR 168
Вместимость: 7 600x400 - Расстояние: 60 мм
Вес: 3 Kg



Код: XR 727

Набор для хранения контейнеров в стэнде

Для модели: XR 168



Код: XR 677

Набор колес с системой безопасности

Для моделей: XL415/ XR258/ XR 128/ XR 148/ XR 168
Комплект из 4 колес:
2 колеса с тормозом - 2 колеса без тормоза



Код: XR 622

Wheels kit with safety chains

Для моделей: XBC (10, 6, 4)
Комплект из 4 колес:
2 колеса с тормозом - 2 колеса без тормоза



Код: XR 624

Комплект ножек 150 мм

Для установки на пол
В комплект входят 4 ножки, регулируемые по высоте.



Код: XR 608

Аксессуары для всех моделей печей

Baking Essentials



Bake

Перфорированный алюминиевый противень для хлебобулочных и кондитерских изделий

Код: TG 410 для BakerTop™ 600x400



Black Bake

Перфорированный алюминиевый противень с антипригарным покрытием для хлебобулочных и кондитерских изделий

Код: TG 430 для BakerTop™ 600x400



FAKIRO™

Рифленый алюминиевый противень для пиццы и фокачча

Код: TG 440 для BakerTop™ 600x400



Baguette

5-канальная хромированная решетка для п/ф багетов

PATENTED

Код: GRP 410 для BakerTop™ 600x400



Black Baguette

5-канальный перфорированный противень с антипригарным покрытием для багетов

Код: TG 435 для BakerTop™ 600x400



Baguette

5-канальный перфорированный алюминиевый противень для п/ф багетов

Код: TG 445 для BakerTop™ 600x400

Cooking Essentials



Pollo

Структура из нержавеющей стали для готовки курицы-гриль (на 10 куриц)

Код: GRP 430 для BakerTop™ 600x400



Pollo Grill

Решетка из нержавеющей стали для готовки цыпленка-табака (на 4 курицы)

Код: GRP 425 для BakerTop™ 600x400

UNOX.Care Program



UNOX.Pure-RO (Система реверсивного осмоса с помпой)

Напряжение: 230 V~ 1N - Частота: 50 / 60 Hz
Электр. мощность: 220 W
Габариты: 542x198x449 WxDxH мм - Вес: 16 Kg

Код: XC 235



UNOX.Pure (Система фильтрации с целью одоумягчения)

Код: XC 215



Комплект для замены картриджа в системе UNOX.Pure

Код: XC 216



UNOX.Det&Rinse для Rotor.KLEAN™
Коробка с 2 емкостями по 5л средства

Код: DB 1011A0



Моющее средство для циклов полуавтоматического мытья
Коробка с 6 емкостями по 2 л средства

Код: SL 1135A0



Душирующее устройство

Код: XC 208

Аксессуары



набор для первичной установки печи
набор для подсоединения к канализации с коленообразным сифоном.

Код: XC 693



Внешний датчик температуры SOUS-VIDE
Набор содержит 1 щуп + коробку управления.

Код: XC 249



Внешний датчик температуры MULTI.Point
1 набор содержит 1 щуп.

Код: XC 255



Двухступенчатое безопасное открытие/закрытие дверцы

Код: XC 720



Набор усиления звука
Позволяет увеличить интенсивность акустического сигнала; Производимого печью по окончании цикла готовки.

Код: XC 706



UNOX.Link
USB устройство с программным обеспечением
Код: XC 237



UNOX.Link
USB устройство с программным обеспечением OVEX.Net 3.0 и возможностью выхода в интернет
Код: XC 238

Оснащение



■ Стандартная комплектация □ Опция – Не предлагается

ФУНКЦИИ ВЫПЕЧКИ

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 280 °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™ 6 скоростей воздушных потоков в камере, устанавливаемые оператором	■	■
Технология AIR.Maxi™ 1 полустатическое положение вентилятора, устанавливаемое 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.Clima мониторинг реальных температуры и влажности в камере	■	■
ADAPTIVE.Clima повторение процесса готовки с помощью сохранения в памяти реальных процессов готовки	■	■
ADAPTIVE.Clima 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: понижение потребляемой мощности модулей	■	■

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 СИСТЕМА МЫТЬЯ

Rotor.KLEAN™ : 4 автоматических и 2 полуавтоматических программы мытья	■	■
--	---	---

ЗАПАТЕНТОВАННАЯ ДВЕРЬ

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

ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ОПЦИИ

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 AISI 304 с закругленными углами для гарантии максимальной гигиены	■	■
Освещение камеры готовки посредством внешней лампы LED	■	■
Электрическая плата BakerTouch 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 с зубчатыми нишами для облегчения загрузки-выгрузки	■	■

EUROPE

ITALY
UNOX S.p.A.
E-mail: info@unox.it
Tel.: +39 049 86 57 511

GERMANY
DUEX HANDELS GMBH
E-mail: info@unox-oefen.de
Tel.: +49 2951 98760

FRANCE
UNOX FRANCE s.a.s.
E-mail: info@unox.fr
Tel.: +33 4 78 17 35 39

UNITED KINGDOM
UNOX UK Ltd
E-mail: info@unoxuk.com
Tel.: +44 1252 851 522

SPAIN
UNOX ESPANA
E-mail: info.es@unox.com
Tel.: +34 900 82 89 43

CZECH REPUBLIC
UNOX CZECH REPUBLIC
E-mail: info.cz@unox.com
Tel.: +420 241 940 000

AMERICA

U.S.A. & CANADA
UNOX INC.
E-mail: infousa@unox.com
Tel.: +1 800 489 8669

ASIA

ASIA PACIFIC COUNTRIES
UNOX (ASIA) SDN. BHD
E-mail: info.asia@unox.com
Tel.: +6 010 400 2700

OCEANIA

AUSTRALIA
UNOX AUSTRALIA PTY LTD.
E-mail: info@unoxaustralia.com.au
Tel.: +61 3 9876 0803

AFRICA

SOUTH AFRICA
UNOX SOUTH AFRICA
E-mail: info.sa@unox.com
Tel.: +27 845 05 52 35

INTERNATIONAL

UNOX S.p.A.
E-mail: info@unox.com
Tel.: +39 049 86 57 511

L12159A3 - Printed: 03-2013
ВНИМАНИЕ: Все данные, содержащиеся в данном Русском каталоге могут быть изменены без предупреждения



UNOX S.p.A.
Via Majorana, 22 - 35010 - Cadoneghe (PD) - Italy
Tel.: +39 049 86.57.511 - Fax: +39 049 86.57.555
info@unox.com www.unox.com

