



# BAKERTOP MIND Maps™ PLUS





BAKERTOP MIND.Maps™ PLUS

**Разработан для удовлетворения Ваших амбиций.**

Простая в управлении. Естественная как Ваши мысли. Интеллектуальный симбиоз шеф-повара и печи. Все это - UNOX BAKERTOP MIND.Maps™ PLUS. Профессиональная печь, которая ломает барьеры между Вашими идеями и их достижением. Одним движением.



Смотрите видео на официальном канале UNOX на YouTube

Ваш успех будет говорить за Вас.




BAKERTOP MIND.Maps™ PLUS

**Необходимое решение  
для любой концепции,  
которую Вы захотите.**

Печи BAKERTOP MIND.Maps™ PLUS являются результатом многих лет исследований и опыта компании UNOX вместе с самыми требовательными пекарями, которые берут на себя повседневный вызов воплощения своих творений в жизнь. Наши печи разработаны для простоты использования и гарантии наивысшей производительности в любых условиях. В них используются новейшие интеллектуальные технологии, чтобы обеспечить настоящую поддержку в Вашей работе адаптироваться к любым Вашим видам выпечки и кондитерской продукции.

Модели на 4, 6 и 10 уровней загрузки противнями 600x400 являются эталоном для любой кондитерской и магазина и благодаря возможности стыковки печей в колонны они являются идеальными для Ваших конкретных потребностей в любых ситуациях.

Напольная версия печи на 16 уровней загрузки противнями 600x400 с вкатной тележкой является надежной "рабочей лошадкой", которая отлично подойдет для больших пекарен и производств. В любом случае результат будет всегда идеальным. Без компромиссов.

 Узнайте больше. Смотрите видео "Touch of Brilliance" на официальном канале UNOX на YouTube

Unox Intelligent Performance

## Интеллектуальная выпечка. Гарантированный результат.

Достижение одинакового результата для каждого цикла приготовления требует контроля, знаний и опыта. Важна каждая деталь: что происходит до и во время процесса выпечки, различия в количестве загруженного продукта, сам продукт, свойства которого меняются в зависимости от времени года, и уникальные методы работы каждого из Ваших сотрудников.

Например:

Выпечка при полной загрузке продуктом потребует больше времени чем при загрузке одного или двух противней: дверь дольше находится в открытом состоянии и последующее падение температуры также увеличивается. Печи приходится начать выпечку при более низкой температуре и выпекать большее количество продукта, для чего требуется больше времени, чтобы обеспечить правильные условия работы.

Достижение одинаковых результатов требует постоянного наблюдения, контроля за каждой деталью и оперативности. В нескольких словах: контроля, знаний и опыта. Именно то, что обеспечивает система UNOX.INTELLIGENT.Cooking.



### ADAPTIVE.Cooking™

#### Идеальный результат. Каждый раз.

Технология ADAPTIVE.Cooking™ преобразует Вашу печь в интеллектуальный инструмент, способный интерпретировать Ваши настройки и понять желаемый результат. Благодаря интеллекту и датчикам печи BAKERTOP MIND.Maps™ PLUS анализируют изменения влажности и температуры. Система ADAPTIVE.Cooking™ определяет количество продукта, заложенного в печь, что бы автоматически отрегулировать процесс выпечки путем изменения всех параметров и модулировать совместные с технологией INTENSIVE.Cooking™ действия, тем самым, гарантировать идентичный идеальный результат каждый раз. Как Вы и представляли.

### CLIMALUX™

#### Полный контроль влажности.

Фактический уровень влажности в камере печи представляет собой сумму влажности, которую произвела печь, и влажности, которая образовалась при испарении влаги из самого продукта. При помощи интеллектуальной технологии CLIMALUX™, Ваша печь использует высокоточные датчики для измерения уровня влажности и автоматически регулирует ее уровень, чтобы уровень влажности в процессе выпечки соответствовал заданному значению. Таким образом, система CLIMALUX™ одновременно гарантирует как повторяющийся результат, так и экономию электроэнергии и воды до 90% в сравнении с традиционными конвекционными печами с паровлажнением.

### AUTO.Soft

#### Функция деликатного приготовления.

Резкое увеличение температуры при изготовлении деликатной продукции и при загрузке большого количества противней может плохо сказаться на равномерности. Когда активна функция AUTO.Soft, Ваша печь BAKERTOP MIND.Maps™ PLUS автоматически регулирует повышение температуры в зависимости от измеренного значения, чтобы сделать режим приготовления более деликатным и гарантировать оптимальное распределение тепла на каждом уровне печи. Потому что каждая деталь имеет значение.

### SMART.Preheating

#### Интеллектуальный предварительный разогрев.

Правильный предварительный разогрев печи создает идеальные условия для оптимизации выпекания с первого момента после закрытия двери. Ваша печь BAKERTOP MIND.Maps™ PLUS оборудована новой интеллектуальной системой SMART.Preheating, которая автоматически устанавливает лучшие параметры температуры и времени в зависимости от выбранного режима выпечки с учетом того, что происходило с печью за последние несколько часов. Как и всегда, чтобы гарантировать максимальную повторяемость в любое время суток и сохранить до 20% энергозатрат в сравнении с ручным режимом предварительного разогрева.

### SENSE.Klean

#### Интеллектуальная система мойки.

Ваша печь BAKERTOP MIND.Maps™ PLUS - это интеллектуальное оборудование, оснащенное технологиями, обеспечивающими максимальный уровень выпечки. Правильный уход за оборудованием очень важен для правильной работы датчиков и компонентов в течении периода эксплуатации для обеспечения высокого уровня выпечки день за днем, месяц за месяцем, год за годом. Технология SENSE.Klean™ определяет уровень загрязнения и предлагает лучшую автоматическую программу мойки в зависимости от реального состояния. Чтобы гарантировать максимальный уровень чистоты и избежать лишнего расхода воды и мощного средства.

**БЕЗ  
ADAPTIVE.  
COOKING™**

Количество загруженного в печь продукта влияет на конечный результат: программа, созданная для одного противня, не подойдет для полной загрузки и, наоборот, программа, созданная для полной загрузки, сожжет продукт при загрузке только одного противня.

**ADAPTIVE.  
COOKING™**

Система ADAPTIVE.COOKING™ определяет количество продукта, загруженного в камеру печи, и автоматически оптимизирует время, температуру и климат в камере.

**БЕЗ  
CLIMALUX™**

Печь не измеряет уровень влажности и не принимает в расчет влажностью, произведенную продуктом. Результат? При полной загрузке продукт получается бледным и безвкусным, при загрузке одного противня продукт высыхает.

**CLIMALUX™**

Система CLIMALUX™ постоянно измеряет климатические условия в камере и быстро их изменяет для поддержания установленного значения влажности для любого количества загруженного продукта.

**БЕЗ  
AUTO.SOFT**

Переход на последующий шаг приготовления с более высоким значением температуры приведет к резкому возрастанию температуры, что негативно сказывается на деликатной продукции: в результате можно получить неравномерный и далекий от идеала продукт.

**AUTO.SOFT**

Функция AUTO.Soft контролирует рост температуры, делая его более плавным, тем самым обеспечивая равномерность как во всех точках одного противня, так и на всех противнях. Всегда идеальный результат.

**БЕЗ  
SMART.PREHEATING**

Печь предварительно нагревается до установленной температуры без учета предыдущего использования печи. При этом возникает риск недостаточного предварительного разогрева для выполнения первой программы выпечки за день или наоборот, лишний расход электроэнергии в случае, когда камера печи уже аккумулировала большую часть тепла в течение предыдущих циклов выпечки.

**SMART.PREHEATING**

Система SMART.Preheating распознает предыдущую активность печи и интеллектуально обеспечивает предварительный разогрев, руководствуясь следующим условиям: делая его более интенсивным при первой выпечке за день, когда печь холодная и снижая интенсивность или вообще пропуская, если температура в камере печи достаточная для запуска нового цикла выпечки. Это позволяет всегда получать идеальную выпечку, экономя электроэнергию и время.

**ОПТИМАЛЬНЫЕ ПАРАМЕТРЫ  
ДЛЯ НЕПОЛНОЙ ЗАГРУЗКИ**

**ПИРОГИ**

- PRE 200 °C
- 20 мин
- 165 °C
- 10%

**БЕЗ  
ADAPTIVE.  
COOKING™**

Время приготовления: **20 мин**  
Средняя фактическая температура: **185 °C**  
Средний фактический уровень влажности: **5%**

**ADAPTIVE.  
COOKING™**

Время приготовления: **18 мин**  
Средняя фактическая температура: **165 °C**  
Средний фактический уровень влажности: **10%**

**БАГЕТ**

- PRE 210 °C
- 25 мин
- 180 °C
- 20%

**БЕЗ  
CLIMALUX™**

Средний фактический уровень влажности: **10%**

**CLIMALUX™**

Средний фактический уровень влажности: **20%**

**КОНДИТЕРСКИЕ ИЗДЕЛИЯ** ШАГ 1/2

- 5 мин
- 135 °C
- 30%
- ШАГ 2/2
- 15 мин
- 175 °C
- 50%

**БЕЗ  
AUTO.SOFT**

Время возрастания температуры: **135 °C - 175 °C: 1 мин**

**AUTO.SOFT**

Время возрастания температуры: **135 °C - 175 °C: 4 мин**

**КРУАССАН**

- PRE 190 °C
- 18 мин
- 165 °C



**БЕЗ  
SMART.PREHEATING**

Время предразогрева: **6 мин**  
Температура стальных элементов камеры печи: **100 °C**  
Время предразогрева: **6 мин**  
Температура стальных элементов камеры печи: **190 °C**

**SMART.PREHEATING**

Время предразогрева: **9 мин**  
Температура стальных элементов камеры печи: **165 °C**  
Время предразогрева: **0 мин**  
Температура стальных элементов камеры печи: **165 °C**

**РЕЗУЛЬТАТ ПРИ ПОЛНОЙ ЗАГРУЗКЕ**

**БЕЗ  
ADAPTIVE.  
COOKING™**

Время приготовления: **20 мин**  
Средняя фактическая температура: **135 °C**  
Средний фактический уровень влажности: **50%**

**ADAPTIVE.  
COOKING™**

Время приготовления: **23 мин**  
Средняя фактическая температура: **165 °C**  
Средний фактический уровень влажности: **10%**

**БЕЗ  
CLIMALUX™**

Средний фактический уровень влажности: **80%**

**CLIMALUX™**

Средний фактический уровень влажности: **20%**

**БЕЗ  
AUTO.SOFT**

Время возрастания температуры: **135 °C - 175 °C: 2 мин**

**AUTO.SOFT**

Время возрастания температуры: **135 °C - 175 °C: 7 мин**

**БЕЗ  
SMART.PREHEATING**

Время предразогрева: **6 мин**  
Температура стальных элементов камеры печи: **100 °C**  
Время предразогрева: **6 мин**  
Температура стальных элементов камеры печи: **190 °C**

**SMART.PREHEATING**

Время предразогрева: **9 мин**  
Температура стальных элементов камеры печи: **165 °C**  
Время предразогрева: **0 мин**  
Температура стальных элементов камеры печи: **165 °C**

## DDC - Data Driven Cooking

### Ваша печь уникальна, интеллектуальна и на связи с Вами.

Data Driven Cooking - технология искусственного интеллекта. Разработана для того, чтобы помочь вам максимально использовать потенциал вашей печи UNOX BAKERTOP MIND.Maps™ PLUS: собирает данные, обрабатывает их, анализирует способы использования и дает вам ежедневный отчет. Кроме того она подключается к сети Интернет, чтобы найти и предложить Вам рецепты и персональные подсказки для ваших реальных потребностей, которые напрямую преобразуются в новые решения для ваших клиентов. При использовании Data Driven Cooking печи UNOX BAKERTOP MIND.Maps™ PLUS становятся намного большим, чем просто кухонное оборудование. Они становятся настоящим партнером, который способствует созданию вашего успеха.

Data Driven Cooking

Ближе к вам, ближе к вашему успеху.

#### Премия за инновации



Смотрите видео Data Driven Cooking на официальном канале UNOX на YouTube



#### DDC.Ai - Искусственный интеллект Ваш персональный виртуальный помощник.

Ваша печь BAKERTOP MIND.Maps™, подключенная к Интернет-облаку UNOX, отправляет данные, чтобы обеспечить активацию сервиса DDC.Ai, который посредством искусственного интеллекта обрабатывает их, чтобы найти и предложить Вам персональные рецепты и советы в зависимости от фактических потребностей, которые Вы можете немедленно превратить в новые продукты для Ваших клиентов. Результаты впечатляют: через три месяца после активации сервиса DDC.Ai среднее использование печи увеличивается на 25%, а вместе с ним и прибыльность инвестиций.

#### DDC.Unox и DDC.App Все на расстоянии одного клика.

С помощью интернет-портала [ddc.unox.com](http://ddc.unox.com) и приложения DDC.UNOX Вы контролируете подключенную печь BAKERTOP MIND.Maps™, даже когда Вы не находитесь рядом с ней.

Вы можете осуществлять мониторинг функционирования в режиме реального времени, собирать и анализировать данные по эксплуатации и анализу рисков и критических контрольных точек за несколько месяцев, создавать рецепты на компьютере, получать рекомендуемые DDC.Ai рецепты для отправки их на печь всего одним кликом.

#### DDC.Stats Мониторинг для постоянного улучшения.

Ваша печь BAKERTOP MIND.Maps™ PLUS обеспечивает мониторинг и анализ потребления энергии, воды и мощных средств, регистрирует время выпекания и ведет учет минут, когда дверца была открыта; функция DDC.Stats преобразует данные в ценную, полезную и понятную информацию, которая выводится непосредственно на панель управления, чтобы действительно помочь Вам определить необходимость в совершенствовании и устранить неоправданные расходы, чтобы увеличить таким образом Вашу дневную прибыль.

## UNOX Intensive Cooking

### Вы решили не останавливаться на достигнутом? Максимальная интенсивность выпекания.

Благодаря технологиям Ваша печь BAKERTOP MIND.Maps™ PLUS является самым эффективным и передовым инструментом Вашей кухни, который в состоянии гарантировать высочайший уровень производительности и ощутимую экономию времени, энергии и рабочей силы в любых приложениях.

Идеальная выпечка, равномерность на каждом загруженном противне, насыщенный и плотный пар за несколько секунд и полный отвод влаги, интенсивные или деликатные воздушные потоки. Пароконвектомат в его максимальном выражении.

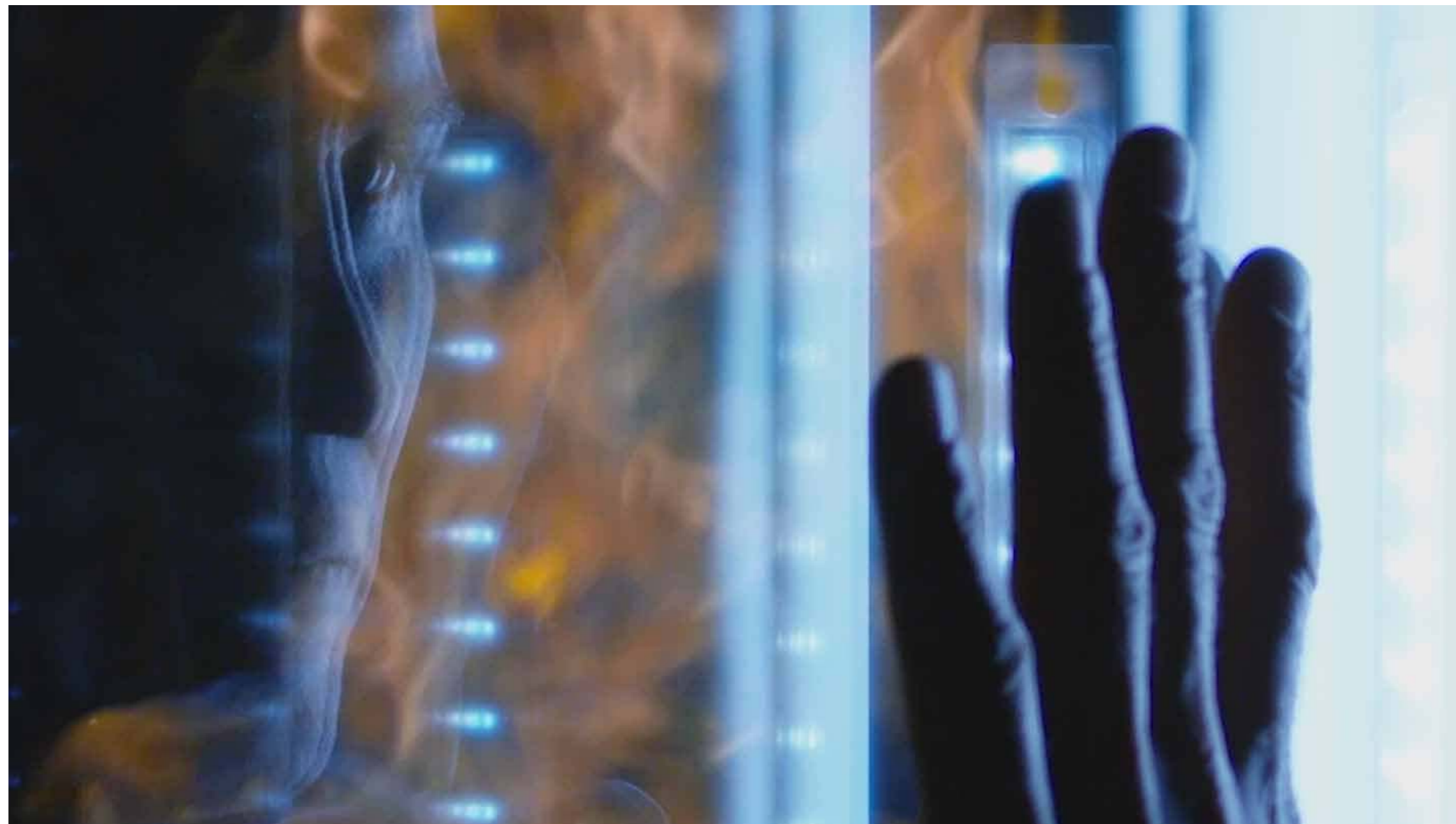
Но это еще не все: UNOX INTENSIVE.Cooking также позволяет использовать ваш BAKERTOP MIND.Maps™ PLUS для выпечки, которая обычно выполняется с использованием традиционного оборудования, такого как статические или конвекционные печи.

Экономия? Ощутимая: до 65% энергии меньше по сравнению со статической печью, более чем на 90% ниже расход воды по сравнению с варкой в кипящей воде, до 45% быстрее по сравнению с традиционной или конвекционной печью. Особую ценность представляют функции ассистента, осуществляющего непрерывный мониторинг выпекания без необходимых расходов на рабочую силу.

## DRY.Maxi™

### Еще больше аромата. Без влажности.

Влажность удалена, отведена, исключена. Частично или полностью - решать Вам. Это дает Вашим изделиям неизменно идеальную консистенцию, пористость, хрусткость. Каждый раз. Насыщенные и деликатные ароматы никогда не перемешиваются. При приготовлении сладкой, соленой или смешанной выпечки - всегда сохраняется идентичность и подчеркиваются свойства продукта. DRY.Maxi™ - это технология, от которой невозможно отказаться; отсутствие влаги придаст Вашим самым вкусным изделиям наибольшую концентрацию. Завершение выпекания с DRY.Maxi™ равнозначно подписи на Вашем шедевре. Привыкайте к великим свершениям.



## STEAM.Maxi™

### Вся сила пара в Ваших руках.

Постоянный строгий контроль и точный расчет изменений влажности в камере - благодаря этим функциям STEAM.Maxi™ становится Вашим лучшим союзником в процессе выпекания. От плотного горячего облака, обволакивающего Ваши изделия, до частичной влажности. От 35 до 260 градусов. Все, что Вы хотите. Как хотите. STEAM.Maxi™ предназначен для эффективного выпекания и одновременно гарантирует экономию энергии и воды благодаря парообразованию по требованию и работе в соответствии с точными алгоритмами. Совершенство. Плотность и интенсивность.

## AIR.Maxi™

### Направляет, объединяет, трансформирует.

Система с несколькими вентиляторами высокой мощности AIR.Maxi™ обеспечивает надежность результата в любых проявлениях. Мощные потоки воздуха доставляют тепло в глубину продукта, сокращая время выпекания при приготовлении хлеба и сладостей, а также сладких и соленых слоеных пирожных, а регулируемая и деликатная вентиляция используется для приготовления рыхлого теста, дегидратации, обжарки, ночной готовки, подсушивания. Технология AIR.Maxi™ гарантирует наибольшую однородность выпекания в условиях любой загрузки, для любых продуктов, благодаря реверсу вращения, осуществляемому в зависимости от типа загрузки и изделия. Решитесь не останавливаться на достигнутом.

## EFFICIENT.Power™

### Мощь и эффективность.

Высокопроизводительные нагреватели или система SPIDO.GAS™ с турбированной горелкой, с запатентованными симметричными теплообменниками: какой бы продукт Вы ни выбрали для BAKERTOP MIND.Maps™ PLUS, у Вас всегда имеется гарантия максимальной производительности и эффективности. Максимальная скорость повышения температуры и точность в ее поддержании, экономия энергии гарантируется тройным стеклом и высококачественными изолирующими материалами. В цифрах? 360 секунд для нагрева с 60 до 260°C, и в электрической, и в газовой версиях. Эффективность 83% в комбинированном режиме, это высшее значение в своей категории согласно сертификации ENERGY STAR.

Панель PLUS

## Удовольствие от полного контроля.

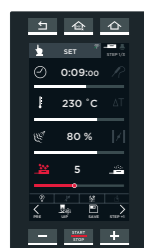
Инновационный, но простой: это новая грань общения между вами и вашей печью.

Панель управления вашего BAKERTOP MIND.Maps™ PLUS является результатом объединения революционных идей с простотой использования.

Благодаря 9,5-дюймовому сенсорному экрану панель управления BAKERTOP MIND.Maps™ PLUS дает вам максимальную возможность выбора: создайте свою собственную программу, используйте одну из многочисленных автоматических программ выпечки и одновременно используйте до 10 таймеров.

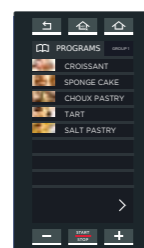
Выбор ваш.

BAKERTOP MIND.Maps™ PLUS всегда будет готов.



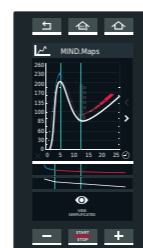
**РУЧНОЙ РЕЖИМ**  
Простой.  
Совершенный.  
Интуитивный.

Свобода в возможностях настройки любых процессов выпекания ясным и интуитивным образом. Все параметры в одном окне: Вы можете установить час, минуту и секунду или выбрать режим бесконечного выпекания или режим ночной готовки. Выберите желаемую температуру, климатические условия и скорость вентиляции для каждого типа выпекания. Создайте до 9 шагов в своей программе приготовления блюда, чтобы готовить все, что хотите, в точности так, как Вы этого хотите.



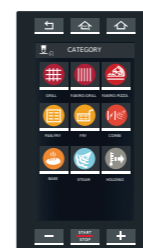
**ПРОГРАММЫ**  
Ваш шедевр.  
Сегодня.  
Завтра. Всегда.

Все Ваши творения уникальны и воспроизводимы благодаря персональной библиотеке, обеспечивающей архивирование и организацию Ваших программ выпекания. BAKERTOP MIND.Maps™ PLUS может сохранять более 380 программ и организовать их в 16 различных группах, таким образом рецепты можно хранить в зависимости от типа приготовления, например, изделия из дрожжевого теста, пицца, focaccia, пироги, изделия из слоеного теста или изделия из песочного теста. Это станет бесценным инструментом на вашей кухне.



**MIND.Maps™**  
Не выбирайте режим выпекания, а создавайте собственный.

Добавьте свой штрих мастера. Свободно, по своему желанию. И сделайте свое творение воспроизводимым. Технология с визуальным языком MIND.Maps™ обеспечивает приготовление самых сложных изделий с помощью всего нескольких нажатий на дисплее. С помощью стилуса, встроенного в ручку двери Вашего BAKERTOP MIND.Maps™ PLUS, Вы можете с максимальной творческой свободой фиксировать самые сложные процессы выпекания и повторять их по мере необходимости. Вы изобретаете, печь воплощает.



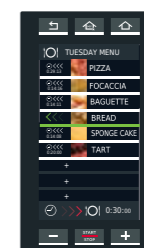
**CHEFUNOX**  
Выберите, что хотите приготовить. Пуск.  
Ничего больше.

Представьте, что Вы имеете возможность пользоваться библиотекой программ выпекания, откалиброванных для достижения максимального результата при нулевых тратах времени и сырья на проработки. Выберите тип выпекания, выберите категорию продукта, установите нужную степень приготовления, и Ваша печь BAKERTOP MIND.Maps™ PLUS подумает об остальном. CHEFUNOX - это ответ на потребность в высоких и воспроизводимых стандартах качества. В любой ситуации.



**MULTI.Time**  
Многозадачность,  
о которой Вы  
всегда мечтали.

Суматоха утреннего производства, сверхурочные заказы на выпечку, традиционные торты, юбилеи и праздники. Необходимость управлять всем в кратчайшее время. Упорядоченно и организованно. Именно в этот момент технология MULTI.Time вступает в игру, обеспечивая возможность одновременного управления до 10 процессов выпекания, а также максимальный контроль всего лишь взглядом.



**MISE.EN.PLACE**  
Мы пошли дальше,  
чем просто  
организация кухни.

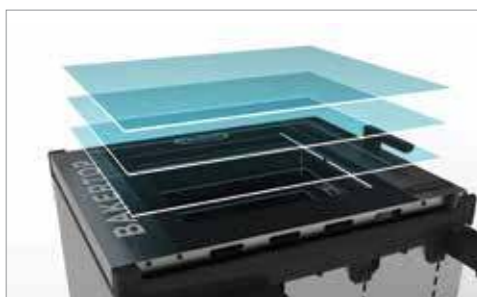
Мы сделали возможным невероятное. Вместе с MISE.EN.PLACE Ваша печь BAKERTOP MIND.Maps™ PLUS приобретает еще большую ценность и интеллектуальность. Благодаря этой уникальной и интуитивно понятной функции Вам будет рекомендован правильный порядок и время установки противней в камеру печи, чтобы все изделия были готовы одновременно. Быть пунктуальным во всем никогда не было так просто.



Вы знаете - каждая мелочь имеет значение.

## Создан, чтобы быть совершенством.

Продукты, выпускаемые UNOX, защищены одним или несколькими из следующих патентов или патентных заявок: IT 1393731, US 8.071.917, DE 10160225.8, ES 2369245, DE 102011010245.0, IT 1398088, US 8.712.561, DE 102011010753.3, IT 1398091, DE 102011014669.5, IT 1399068, US9188521, IT 272303, DE 102011014141.3, IT 1398861, US 8662066, IT 1402074, DE 602006001437, ES 2308664, IT 502008901655862, DE 102007060439.6, ES 2340454, IT 1412358, IT 1427160, IT 1425779, DE 102015114648, US 14845950, DE 102015114648, IT 1428030, IT 283031, IT 283033, ES 1157660, IT 202015000008735, IT 202015000006785, US 15050960, DE 202016100941, IT 202015000008010, IT 2020150000010018, IT 102015000015162, DE 102016108769, IT 102015000020928, IT 102015000034750, DE 10201707164, US 15471624, IT 202015000063980, US 15297709, DE 202016105830, IT 202016000069424, IT 202017000052355, IT 202015000031518, IT 102015000041480, IT 202017000052318, IT 1378934, в дополнение к другим действующим патентам



ТРОЙНОЕ СТЕКЛО - СЕРТИФИКАТ ENERGY STAR



9,5" LCD ЭКРАН ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ



НАПРАВЛЯЮЩИЕ СПЕЦИАЛЬНОЙ КОНФИГУРАЦИИ



АВТОМАТИЧЕСКАЯ СИСТЕМА МОЙКИ Rotor.KLEAN™



МНОГОТОЧЕЧНЫЙ ЩУП



ОСВЕЩЕНИЕ КАМЕРЫ, ПРИ ПОМОЩИ ВСТРОЕННЫХ В ДВЕРЬ LED ЛАМП



РУЧКА ДВЕРЦЫ ИЗ УГЛЕРОДНОГО ВОЛОКНА



ВЫСОКОЭФФЕКТИВНЫЕ НАГРЕВАТЕЛЬНЫЕ ЭЛЕМЕНТЫ



СИСТЕМА НЕСКОЛЬКИХ ВЕНТИЛЯТОРОВ С ВОСЕМЬЮ СКОРОСТЯМИ



КОНФИГУРАЦИЯ ДЛЯ ПОДКЛЮЧЕНИЯ LAN/WIFI



USB ПОРТ ДЛЯ ЗАГРУЗКИ/ВЫГРУЗКИ ДАННЫХ



SMART СИСТЕМА ЗАРЬЯТИЯ ДВЕРИ ДЛЯ ПЕЧЕЙ С ВКАТНОЙ ТЕЛЕЖКОЙ



ВЫСОКОЭФФЕКТИВНЫЙ ИЗОЛЯЦИОННЫЙ МАТЕРИАЛ



ЭКСТРАТОНКИЙ ЩУП ДЛЯ СУВИД - ОПЦИОНАЛЬНО



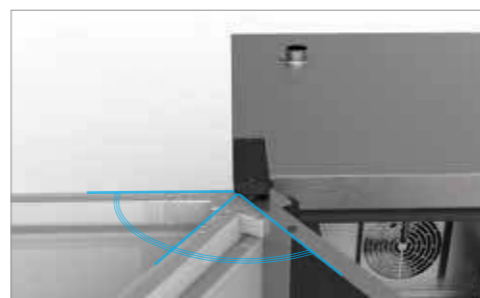
ТУРБИРОВАННАЯ ГОРЕЛКА С СИММЕТРИЧНЫМИ ТЕПЛООБМЕННИКАМИ



ИНТЕГРИРОВАННЫЙ БАК ДЛЯ МОЮЩЕГО СРЕДСТВА DET&RINSE



КАМЕРА ГОТОВКИ ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ AISI 304



ОТКРЫТИЕ ДВЕРИ НА 60°/120°/180°



ЛОТОК ДЛЯ СБОРА КОНДЕНСАТА



НАПРАВЛЯЮЩИЕ ДЛЯ ПРОТИВНЕЙ ИМЕЮТ ПРОРЕЗИ ДЛЯ ОПТИМИЗАЦИИ ДВИЖЕНИЯ ВОЗДУХА ВНУТРИ КАМЕРЫ

Узнать больше. Смотрите 12 видеороликов CHALLENGES на официальном канале UNOX YouTube.



## Сертифицированный встраиваемый вытяжной зонт



Вытяжной зонт с конденсатором пара UNOX является идеальным решением для возможности установки Вашей печи BAKERTOP MIND.Maps™ PLUS в любом месте на кухне или производстве. Внутри вытяжного зонта самоочищающийся фильтр частично удаляет запахи, а также дым или пар, которые вытесняются через дымоход, без необходимости обслуживания или очистки фильтра. Если продукты, которые особенно богаты жирами готовят часто, можно установить специальный фильтр с активированным углем, чтобы дополнительно уменьшить запахи, даже когда дверь открыта. Выбор вытяжного зонта UNOX - это инвестиции, которые сэкономят вам деньги.

Это позволяет вам устанавливать BAKERTOP MIND.Maps™ PLUS даже без \* потолочного вытяжного зонта и тем самым сокращать расходы и время на обслуживание централизованной вытяжной системы.

\* при условии проверки и утверждения органами местного самоуправления

## Безводный вытяжной зонт Waterless



Независимо от того, установлена ли Ваша печь BAKERTOP MIND.Maps™ PLUS на кухне или на производстве, либо находится на виду, в центре магазина, вытяжка Waterless является решением для частичной фильтрации запахов и поглощения тепла на выходе из камеры печи без использования воды. Вытяжка Waterless в элегантном и функциональном исполнении является ключом к свободе проектирования помещения во всех ситуациях, когда есть необходимость в полном устранении запахов и ароматов.



## Технология и традиция: отныне вместе.

### Современная статическая печь.



Подовая печь DECKTOP - традиция, протягивающая руку технологии. Задуманная для всех мастеров хлебопечения, желающих дополнить свою печь BAKERTOP MIND.Maps™ PLUS статической печью, подовая печь DECKTOP характеризуется привлекательным дизайном и мощной технологичностью. Открывает мир возможностей в приготовлении таких традиционных продуктов, как хлеб, сдоба, пицца и focaccia, свежих и замороженных.

Возможность подачи пара и быстрого удаления влаги сделает Ваши изделия идеальными со всех точек зрения. Мягкие или хрустящие, рыхлые или с корочкой - полная свобода выбора и максимальная стандартизация превосходных результатов при каждой загрузке печи благодаря библиотеке доступных программ.

Встроенная в колонну BAKERTOP MIND.Maps™ PLUS, гарантирует абсолютную универсальность выпекания и оптимизацию пространства.



**Хорошее начало - половина дела.**

**Замесите тесто, об  
остальном подумает печь.**



Процесс расстаивания теста - это акт балансирования между тестом, температурой, процентом влажности и временем, и он является одним из критических моментов, определяющим качество конечного продукта.

Расстоечные шкафы BAKERTOP MIND.Maps™ PLUS снабжены точнейшими датчиками, непрерывно контролирующими температуру и влажность в каждое мгновение процесса расстойки и срабатывающими, чтобы гарантировать превосходные воспроизводимые результаты.

Расстоечные шкафы BAKERTOP MIND.Maps™ PLUS предлагаются в версиях на 8 и 12 противней для установки в колонну или в версии с тележкой, совместимых с печами на 16 противней.



STEAM.BOOST

**Увеличенный объем пара: результат обеспечен.**



Ugli Restaurant - Russia

АКСЕССУАРЫ

## Парогенерация

По сравнению с приготовлением замороженного готового хлеба, выпекание свежего хлеба требует огромного количества пара на первом этапе выпечки, значение имеет каждый грамм воды. STEAM.Boost - система накопления тепла, которая позволяет печи BAKERTOP MIND.Maps™ PLUS при необходимости увеличить количество пара на 50% в течение критически важных первых минут процесса выпекания.

STEAM.Boost - это неотъемлемый аксессуар для любых ремесленных пекарен, использующих современные технологии при полном уважении к столетней традиции.



**Загрузите и выгрузите из печи с молниеносной скоростью.  
Максимальные возможности, максимальная  
производительность.**

Продуктивность и организация - вот ключи к любому уважающему себя бизнесу.

Благодаря технологии, дизайну и широкому ассортименту аксессуаров, а также компактным размерам, в том числе версий с тележкой, печи ВАКЕРТОР MIND.Maps™ PLUS - это союзник, которого Вы искали.

Увеличьте производительность с помощью печей с вкатными тележками, используйте рабочее пространство рационально и получите максимальную отдачу от своих инвестиций.



QUICK.Load  
16 ПРОТИВНЕЙ 600X400



BAKERTOP MIND.Maps™  
16 600X400



SISTEMA QUICK.Load  
10 ПРОТИВНЕЙ 600X400



BAKERTOP MIND.Maps™  
10 600X400 + НЕЙТРАЛЬНЫЙ ШКАФ



QUICK.LOAD 6+6  
С ДВЕРЦАМИ



BAKERTOP MIND.Maps™  
6 + 6 + НИЗКИЙ СТЕНД



QUICK.LOAD 6+6  
БЕЗ ДВЕРЕЙ



QUICK.LOAD 10+4  
С ДВЕРЦАМИ



BAKERTOP MIND.Maps™  
4 + 10 + НАПОЛЬНЫЙ СТЕНД



QUICK.LOAD 10+4  
БЕЗ ДВЕРЕЙ



## BAKING ESSENTIALS

# СПЕЦИАЛЬНЫЕ ПРОТИВНИ.

Коллекция специальных противней Baking Essentials от компании UNOX превращает Ваш BAKERTOP MIND.Maps™ PLUS из печи в многофункциональный пекарский центр.

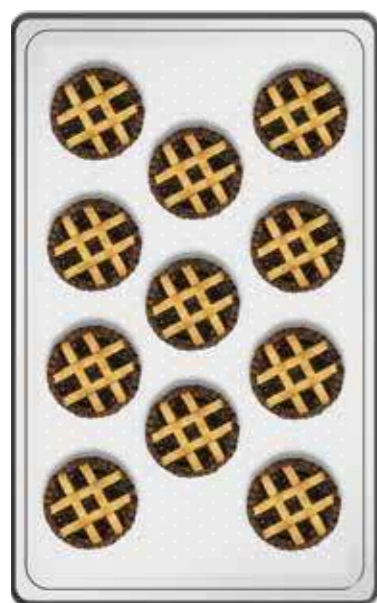
Для каждого процесса выпекания требуется противень с точно определенными характеристиками, чтобы обеспечить конкретный способ распределения тепла. Откройте для себя противни Baking essentials, чтобы использовать все возможности Вашего BAKERTOP MIND.Maps™ PLUS и удивить клиентов.



### ВЫПЕЧКА

## FORO.BAKE

Алюминиевый противень с перфорацией.



#### ПОДХОДИТ ДЛЯ:

- Кондитерского производства
- Хлебобулочные изделия
- Пирогов
- Выпекания на силиконовых ковриках
- Макарунс
- Эклеры

#### ПРЕИМУЩЕСТВА

- Перфорированная поверхность для лучшего испарения влаги
- Ультра низкий край для максимальной однородности пропекания

## FORO.BLACK

Антипригарный алюминиевый противень с перфорацией.



#### ПОДХОДИТ ДЛЯ:

- Круассанов
- Свежего хлеба
- Кондитерского производства
- Слоеных изделий
- Макарунс
- Эклеры

#### ПРЕИМУЩЕСТВА

- Не требуется пергамент для выпечки
- Ультра низкий борт для максимальной однородности пропекания

## FAKIRO™

12 мм алюминиевый противень, с ровной поверхностью с одной стороны и ребристой с другой для двойного использования.



#### ПОДХОДИТ ДЛЯ:

- Пиццы
- Фокаччи
- Подового хлеба
- Булочек

#### ПРЕИМУЩЕСТВА

- Фокачча и бутерброды, разогретье всего за 3 минуты
- Толщина 12 мм для эффекта шамотного камня

### ВЫПЕЧКА

## FAKIRO.GRILL

12 мм антипригарный алюминиевый противень, с ровной поверхностью с одной стороны и ребристой с другой для двойного использования.



#### ПОДХОДИТ ДЛЯ:

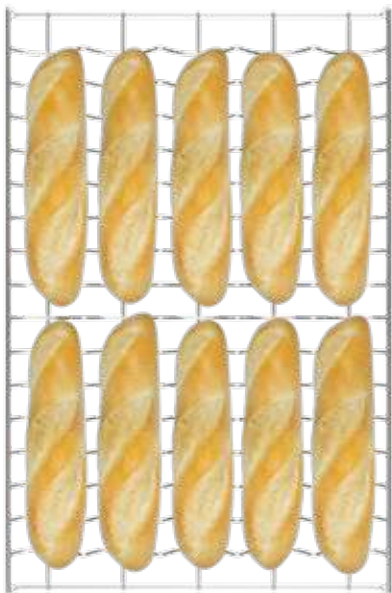
- Пиццы
- Фокаччи
- Подового хлеба
- Булочек

#### ПРЕИМУЩЕСТВА

- Фокачча и бутерброды, разогретье всего за 3 минуты
- Толщина 12 мм для эффекта шамотного камня

### BAGUETTE.GRID

Сверхлегкий хромированный противень для выпекания 5 больших багетов.



**ПОДХОДИТ ДЛЯ:**  
• Замороженных багетов

#### ПРЕИМУЩЕСТВА

- Приготовьте 10 мини багетов всего за 18 минут
- Максимальная передача тепла для быстрой выпечки

### FORO.BAGUETTE BLACK

Перфорированный алюминиевый противень с антипригарным покрытием для выпекания 5 багетов.



**ПОДХОДИТ ДЛЯ:**  
• Свежих багетов

#### ПРЕИМУЩЕСТВА

- 5 багетов, которые готовятся отдельно с равномерным колером
- Быстрая и простая чистка

### STEEL.BAKE

Стальной противень с углами 90°.



**ПОДХОДИТ ДЛЯ:**  
• Бисквита  
• Кондитерских изделий

#### ПРЕИМУЩЕСТВА

- Углы 90° для выпекания основ для тортов
- Не деформируется

### FORO.BAGUETTE

Перфорированный алюминиевый противень для выпекания 5 багетов.



**ПОДХОДИТ ДЛЯ:**  
• Замороженных багетов

#### ПРЕИМУЩЕСТВА

- Приготовьте 10 мини багетов всего за 20 минут
- Перфорация для максимального воздушного потока

### BAKE

Алюминиевый противень.



**ПОДХОДИТ ДЛЯ:**  
• Кондитерских изделий  
• Пирогов  
• Выпечки на силиконовых ковриках

#### ПРЕИМУЩЕСТВА

- Минимальная толщина для быстрого теплообмена
- Ультра низкий борт для максимальной однородности пропекания

### BAKE.BLACK

Алюминиевый противень с антипригарным покрытием.



**ПОДХОДИТ ДЛЯ:**  
• Круассанов  
• Датской выпечки  
• Кондитерских изделий

#### ПРЕИМУЩЕСТВА

- Не требует использование пергамента
- Ультра низкий борт для максимальной однородности пропекания







## ПРОГРАММА UNOX.CARE

### Защита долговечности.

DET&Rinse™ это моющее и ополаскивающее средство 2 в 1, разработанное специально для обеспечения максимального уровня гигиены, экономичного расхода и долговечности всех компонентов Вашей печи BAKERTOP MIND.Maps™ PLUS при ежедневном использовании, благодаря интеллектуальной системе мойки SENSE.Klean. Вы можете выбрать между средством DET&Rinse™ PLUS с двойной концентрацией для лучшего удаления загрязнений или DET&Rinse™ ECO для ежедневной очистки и снижения влияния на окружающую среду. Чтобы обеспечить максимальное спокойствие во время заполнения моющим средством контейнера, все бутылки с моющим средством DET&Rinse™ имеют герметичный фольгированный клапан, который предотвращает его выливание до момента правильной установки в приемное отверстие встроенного контейнера Вашей печи BAKERTOP MIND.Maps™ PLUS.



DET&Rinse™ PLUS  
Арт.: DB 1015



DET&Rinse™ ECO  
Арт.: DB 1018

Фильтры UNOX.Pure и система обратного осмоса UNOX.Pure-RO снижают содержание или полностью очищают воду от посторонних примесей, которые способствуют образованию известковой накипи и/или ржавчины в камере, которые, в свою очередь, могут привести к неисправностям и выходу из строя печи.

Панель управления печи BAKERTOP MIND.Maps™ PLUS также контролирует количество воды, отфильтрованное системой UNOX.Pure, и показывает, когда необходимо заменить фильтр для оптимизации его использования.

Система UNOX.Pure рекомендуется для мягкой и средней воды и содержанием хлоридов не более 25 ppm.

В то же время система UNOX.Pure-RO рекомендуется для работы с жесткой водой и/или при высоком содержании хлоридов и ионов железа.



UNOX.Pure  
Арт.: XHC003



UNOX.Pure-RO  
Арт.: XHC002

# Превосходный модельный ряд.

16 600x400



10 600x400



6 600x400



4 600x400



ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ	ХЕВС-16EU-EPR	ХЕВС-10EU-EPR	
	Количество уровней	16 600x400	10 600x400
Расстояние между уровнями	80 мм	80 мм	
Частота сети	50 / 60 Гц	50 / 60 Гц	
Напряжение	400 V - 3N	400 V - 3N	
Мощность (электричество)	35 кВт	21 кВт	
Размеры (ШxДxВ)	882x1043x1866	860x957x1163	
Вес	185 кг	130 кг	
ГАЗОВЫЕ	ХЕВС-16EU-GPR	ХЕВС-10EU-GPR	
	Количество уровней	16 600x400	10 600x400
	Расстояние между уровнями	80 мм	80 мм
	Частота сети	50 / 60 Гц	50 / 60 Гц
	Напряжение	230 V - 1N	230 V - 1N
	Мощность (электричество)	2,2 кВт	1,4 кВт
	Мощность (газ)	G20, G30, G31: 34 кВт / G25, G25.1: 33 кВт	G20, G25, G25.1, G30, G31: 25 кВт
	Размеры (ШxДxВ)	882x1043x1866	860x957x1163
Вес	210 кг	145 кг	

ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ	ХЕВС-06EU-EPR	ХЕВС-04EU-EPR	
	Количество уровней	6 600x400	4 600x400
Расстояние между уровнями	80 мм	80 мм	
Частота сети	50 / 60 Гц	50 / 60 Гц	
Напряжение	400 V - 3N	400 V - 3N	
Мощность (электричество)	14 кВт	10,6 кВт	
Размеры (ШxДxВ)	860x957x843	860x957x675	
Вес	100 кг	85 кг	
ГАЗОВЫЕ	ХЕВС-06EU-GPR	ХЕВС-04EU-GPR	
	Количество уровней	6 600x400	4 600x400
	Расстояние между уровнями	80 мм	80 мм
	Частота сети	50 / 60 Гц	50 / 60 Гц
	Напряжение	230 V - 1N	230 V - 1N
	Мощность (электричество)	1 кВт	1 кВт
	Мощность (газ)	G20, G25, G25.1, G30, G31: 19 кВт	G20, G25, G25.1, G30, G31: 19 кВт
	Размеры (ШxДxВ)	860x957x843	860x957x675
Вес	110 кг	85 кг	

Открытие двери слева направо: Пример кода ХЕВС-16EU-EPL (L = левое) (R = правое)

## ХАРАКТЕРИСТИКИ

● Стандартные ○ Опциональные — Не доступны

	ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ	ГАЗОВЫЕ
<b>РУЧНЫЕ РЕЖИМЫ</b>		
Изменение параметров температуры в диапазоне 30 °C - 260 °C	●	●
Комбинированный режим 35 °C - 260 °C со STEAM.Maxi™ от 30% до 90%	●	●
Режим с парувлажнением 35 °C - 260 °C со STEAM.Maxi™ от 10% до 20%	●	●
Режим варки 35 °C - 130 °C с технологией STEAM.Maxi™ 100%	●	●
Режим выпекания с сухим воздухом 30 °C - 260 °C с технологией DRY.Maxi™ от 10% до 100%	●	●
Готовка с параметром DELTA T с термощупом	●	●
Многоточечный термощуп	●	●
Щуп для приготовления по технологии SOUS-VIDE	○	○
<b>Передовые и автоматические программы выпечки</b>		
Технология MIND.Maps™: нарисуйте процесс выпекания, состоящий из бесконечного множества шагов всего одним прикосновением	●	●
ПРОГРАММЫ: 256 ячеек для записи своих программ	●	●
ПРОГРАММЫ: возможность задать имя и присвоить фотографию записанным программам	●	●
ПРОГРАММЫ: присвоение имени программы при помощи ручного ввода стилусом	●	●
CHEFUNOX: выберите режим приготовления, продукт, размер и желаемый результат. И начните выпечку.	●	●
MULTI.Time: возможность установки 10 таймеров для выпекания различных продуктов одновременно	●	●
MISE.EN.PLACE: технология синхронизирует время загрузки продукта в камеру печи, позволяя приготовить все противни одновременно	●	●
<b>РАСПРЕДЕЛЕНИЕ ВОЗДУХА В КАМЕРЕ ПЕЧИ</b>		
Технология AIR.Maxi™: реверсивное вращение вентиляторов, несколько вентиляторов	●	●
Технология AIR.Maxi™: 4 скорости вращения, программируемые	●	●
Технология AIR.Maxi™: 4 полустатические скорости вращения, программируемые	●	●
<b>УПРАВЛЕНИЕ КЛИМАТОМ В КАМЕРЕ ПЕЧИ</b>		
Технология DRY.Maxi™: высокоэффективное удаление влаги из камеры печи, программируемое пользователем	●	●
Технология DRY.Maxi™: выпекание с удалением влаги в температурном диапазоне 30 - 260 °C	●	●
Технология STEAM.Maxi™: получение пара в диапазоне 35 °C - 130 °C	●	●
Технология STEAM.Maxi™: комбинация влажного и сухого воздуха в диапазоне 35 °C - 260 °C	●	●
Технология Steam.BOOST: увеличение паропроизводительности в первые 2 минуты на 45% для обеспечения оптимальных результатов выпекания	○	●
Технология ADAPTIVE.Cooking™: определяет оптимизацию процесса выпечки и автоматически изменяет параметры для обеспечения идеального результата	●	●
Технология ADAPTIVE.Cooking™: одинаковый результат как при выпекании одного противня, так и при полной загрузке печи	●	●
Технология ADAPTIVE.Cooking™: датчик влажности и автоматическое регулирование	●	●
<b>КОЛОНЫ ИЗ НЕСКОЛЬКИХ ПЕЧЕЙ</b>		
Технология MAXI.LINK: позволяет составлять колонны из нескольких печей	●	●

● ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ○ ГАЗОВЫЕ

	ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ	ГАЗОВЫЕ
<b>ТЕПЛОИЗОЛЯЦИЯ И БЕЗОПАСНОСТЬ</b>		
Технология Protek.SAFE™: максимальная теплоэффективность и безопасность при работе (температура наружных элементов печи соответствует требованиям международных стандартов IEC/EN60335-2-42)	●	●
Технология Protek.SAFE™: остановка двигателей при открытии двери для снижения потери тепла	●	●
Технология Protek.SAFE™: расход электроэнергии в зависимости от реальной потребности	●	—
Технология Protek.SAFE™: расход газа в зависимости от реальной потребности	—	●
Технология Protek.SAFE™: тройное стекло на двери	●	●
<b>ВЫСОКОПРОИЗВОДИТЕЛЬНАЯ ГОРЕЛКА</b>		
Технология Spido.GAS™: подходит для газа типов: G20 / G25 / G25.1 / G30 / G31	—	●
Технология Spido.GAS™: высокопроизводительные прямые теплообменники для симметричного распределения тепла	—	●
Технология Spido.GAS™: прямые теплообменники для простоты обслуживания	—	●
<b>АВТОМАТИЧЕСКАЯ МОЙКА</b>		
Rotor.KLEAN™: 4 автоматических цикла мойки с контролем наличия воды и моющего средства в системе	●	●
Rotor.KLEAN™: контейнер для моющего средства встроен в печь	●	●
<b>ЗАПАТЕНТОВАННАЯ ДВЕРЬ</b>		
Дверные петли изготовлены из высокопрочного самосмазывающегося пластика	●	●
Изменение направления открытия двери, даже после установки	○	○
Фиксированные положения 60°-120°-180°	●	●
<b>ВСПОМОГАТЕЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ</b>		
Температура предразогрева до 260 °C	●	●
Визуализация оставшегося времени выпекания (когда не используется термощуп)	●	●
Режим теплового шкафа «HOLD»	●	●
Режим непрерывного функционирования «iNF»	●	●
Визуализация заданного и реального значения времени, температуры щупа, температуры внутри камеры, влажности и скорости вращения вентилятора	●	●
Единицы измерения температуры °C или °F	●	●
<b>ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ</b>		
Камера печи изготовлена из нержавеющей стали (AISI 304) и имеет скругленные углы для простоты очистки и соблюдения гигиены	●	●
Камера печи освещается внешней LED лампой	●	●
Панель управления MASTER.Touch с защитой от пара	●	●
Замок двери изготовлен из высокопрочного углеродного волокна	●	●
Лоток для сбора конденсата, образующегося на двери, имеет постоянный отвод воды, даже когда дверь открыта	●	●
Вместительный лоток для сбора конденсата	●	●
Легкий вес - высокопрочная конструкция с применением инновационных материалов	●	●
Контактный датчик открытия двери	●	●
2-ух ступенчатая система открытия двери для обеспечения безопасности персонала	○	○
Система автодиагностики ошибок и неисправностей	●	●
Система защиты от перегрева	●	●
Открываемое внутреннее стекло для упрощения чистки двери	●	●
L - образные направляющие противней с углублениями для простоты загрузки	●	●

**ВЫТЯЖНЫЕ ЗОНТЫ**



**ВЫТЯЖНОЙ ЗОНТ С ПАРОКОНДЕНСАТОРОМ**  
 Совместим с: XEBC-16EU-EPR  
 Напряжение: 230 V- 1N  
 Частота сети: 50 / 60 Гц  
 Мощность (электричество): 100 Вт  
 Диаметр выходного патрубка: 121 мм  
 Мин. производительность: 310 м³/ч  
 Макс. производительность: 390 м³/ч  
 Размеры: 868x1159x240 ШхДхВ мм  
**Арт.: XEANC-NCFL**

**БЕЗВОДЯНЫЕ ВЫТЯЖНЫЕ ЗОНТЫ**  
 Совместим с: XEBC-10EU-EPR/  
 XEBC-06EU-EPR/ XEBC-04EU-EPR  
 Напряжение: 230 V- 1N - Частота сети: 50 / 60 Гц  
 Мощность (электричество): 125 Вт  
 Размеры: 860x1000x217 ШхДхВ мм  
**Арт.: XEВНС-АСЕU**

**ВЫТЯЖНОЙ ЗОНТ С ПАРОКОНДЕНСАТОРОМ**  
 Совместим с: XEBC-10EU-EPR/  
 XEBC-06EU-EPR/XEBC-04EU-EPR  
 Напряжение: 230 V- 1N  
 Частота сети: 50 / 60 Гц  
 Мощность (электричество): 100 Вт  
 Диаметр выходного патрубка: 121 мм  
 Мин. производительность: 310 м³/ч  
 Макс. производительность: 390 м³/ч  
 Размеры: 860x1145x240 ШхДхВ мм  
**Арт.: XEВНС-НСЕU**

**УГОЛЬНЫЙ ФИЛЬТР**  
 Совместим с: XEANC-NCFL/XEВНС-НСЕU  
 Размеры: 413x655x108 ШхДхВ мм  
 Вес: 11 кг  
**Арт.: XUC140**

**СМЕННЫЙ КАРТРИДЖ ДЛЯ УГОЛЬНОГО ФИЛЬТРА**  
 Совместим с: XUC140  
**Арт.: XUC141**

**ПОДОВЫЕ ПЕЧИ**



**ПОДОВАЯ ПЕЧЬ НА 2 ЛИСТА СО ВСТРОЕННОЙ ПАНЕЛЬЮ УПРАВЛЕНИЯ**  
 Количество уровней: 2 600x400  
 Напряжение: 400 V- 3N  
 Частота сети: 50 / 60 Гц  
 Мощность (электричество): 5,7 кВт  
 Размеры: 860x1150x400 ШхДхВ мм  
 Вес: 100 кг  
**Арт. XEBDC-02EU-D**

**ПОДОВАЯ ПЕЧЬ НА 1 ЛИСТ СО ВСТРОЕННОЙ ПАНЕЛЬЮ УПРАВЛЕНИЯ**  
 Количество уровней: 1 600x400  
 Напряжение: 230 V- 1N  
 Частота сети: 50 / 60 Гц  
 Мощность (электричество): 2,7 кВт  
 Размеры: 860x880x400 ШхДхВ мм  
 Вес: 62 кг  
**Арт. XEBDC-01EU-D**



**ПОДОВАЯ ПЕЧЬ НА 2 ЛИСТА С УПРАВЛЕНИЕМ ОТ ПАНЕЛИ ПАРОКОНВЕКТОМАТА**  
 Количество уровней: 2 600x400  
 Напряжение: 400 V- 3N  
 Частота сети: 50 / 60 Гц  
 Мощность (электричество): 5,7 кВт  
 Размеры: 860x1150x400 ШхДхВ мм  
 Вес: 100 кг  
**Арт. XEBDC-02EU-C**

**ПОДОВАЯ ПЕЧЬ НА 1 ЛИСТ С УПРАВЛЕНИЕМ ОТ ПАНЕЛИ ПАРОКОНВЕКТОМАТА**  
 Количество уровней: 1 600x400  
 Напряжение: 230 V- 1N  
 Частота сети: 50 / 60 Гц  
 Мощность (электричество): 2,7 кВт  
 Размеры: 860x880x400 ШхДхВ мм  
 Вес: 62 кг  
**Арт. XEBDC-01EU-C**

**РАССТОЕЧНЫЕ ШКАФЫ**



**РАССТОЕЧНЫЙ ШКАФЫ С ЭЛЕКТРОННОЙ ПАНЕЛЬЮ УПРАВЛЕНИЯ**  
 Количество уровней: 16 600x400  
 Напряжение: 230 V- 1N - Частота сети: 50 / 60 Гц  
 Мощность (электричество): 2,4 кВт  
 Макс. температура: 50°C  
 Размеры: 866x950x1879 ШхДхВ мм  
 Вес: 100 кг  
**Арт.: XEВРС-16EU-D**

**РАССТОЕЧНЫЙ ШКАФ**  
 Количество уровней: 12 600x400  
 расстояние между уровнями: 75 мм  
 Напряжение: 230 V- 1N - Частота сети: 50 / 60 Гц  
 Мощность (электричество): 2,4 кВт  
 Макс. температура: 50°C  
 Размеры: 862x890x762 ШхДхВ мм  
 Вес: 45 кг  
**Арт.: XEВРС-12EU-C**

**РАССТОЕЧНЫЙ ШКАФ С РУЧНЫМ УПРАВЛЕНИЕМ**  
 Количество уровней: 16 600x400  
 Напряжение: 230 V- 1N - Частота сети: 50 / 60 Гц  
 Мощность (электричество): 2,4 кВт  
 Макс. температура: 70°C  
 Размеры: 866x950x1879 ШхДхВ мм  
 Вес: 100 кг  
**Арт.: XEВРС-16EU-M**

**РАССТОЕЧНЫЙ ШКАФ**  
 Количество уровней: 8 600x400  
 расстояние между уровнями: 75 мм  
 Напряжение: 230 V- 1N - Частота сети: 50 / 60 Гц  
 Мощность (электричество): 2,4 кВт  
 Макс. температура: 50°C  
 Размеры: 862x890x623 ШхДхВ мм  
 Вес: 42 кг  
**Арт.: XEВРС-08EU-C**

**СТЕНДЫ**



**УЛЬТРАВЫСОКИЙ ОТКРЫТЫЙ СТЕНД**  
 Совместим с: XEBC-04EU-EPR  
 Размеры: 842x713x888 ШхДхВ мм  
 Вес: 12 кг  
**Арт.: XWARC-00EF-UH**

**СРЕДНИЙ ОТКРЫТЫЙ СТЕНД**  
 Размеры: 842x713x462 ШхДхВ мм  
 Вес: 9 кг  
**Арт.: XWARC-00EF-M**

**ВЫСОКИЙ ОТКРЫТЫЙ СТЕНД**  
 Размеры: 842x713x752 ШхДхВ мм  
 Вес: 11 кг  
**Арт.: XWARC-00EF-H**

**НИЗКИЙ ОТКРЫТЫЙ СТЕНД**  
 Размеры: 842x713x305 ШхДхВ мм  
**Арт.: XWARC-00EF-L**

**НАПРАВЛЯЮЩИЕ ДЛЯ ВЫСОКОГО ОТКРЫТОГО СТЕНДА**  
 Совместим с: XWARC-00EF-H  
 Количество уровней: 7 600x400  
 Расстояние между уровнями: 60 мм  
 Вес: 3 кг  
**Арт.: XWALC-07EF-H**

**НАПОЛЬНЫЙ СТЕНД**  
 Обязателен при позиционировании печи на полу.  
 Размеры: 842x713x113 ШхДхВ мм  
**Арт.: XWARC-00EF-F**

**ПРОМЕЖУТОЧНЫЙ СТЕНД**  
 Размеры: 860x817x309 ШхДхВ мм  
 Вес: 20 кг  
**Арт.: XEВРС-03EU**

**КОМПЛЕКТ КОЛЕС СО СТОПОРОМ**  
 Комплект из 4 колес: 2 со стопором - 2 без.  
 Совместим с: XEВРС-12EU-C/ XEВРС-08EU-C/  
 XWAEС-08EF/ XWARC-00EF-F/ XWARC-00EF-L/  
 XWARC-00EF-M/ XWARC-00EF-H  
**Арт.: XUC010**

**QUICK.LOAD**



**QUICK.LOAD 10+4 БЕЗ ДВЕРЕЙ**  
 Совместим с: XEВНС-НСЕU+XEBC-04EU-E\*  
 R+XEBC-10EU-E\*R+ XWARC-00EF-F  
 о XEBC-04EU-E\*R+XEBC-10EU-E\*R+  
 XWARC-00EF-F  
 Размеры: 768x1920x539 ШхДхВ мм  
 Количество уровней: 14 600x400  
 Вес: 50 кг  
**Арт.: XWBYC-14EU**

**QUICK.LOAD 6+6 БЕЗ ДВЕРЕЙ**  
 Совместим с: XEВНС-НСЕU+XEBC-06EU-E\*  
 R+XEBC-06EU-E\*R+XWARC-00EF-L  
 о XEBC-06EU-E\*R+XEBC-06EU-E\*  
 R+XWARC-00EF-L  
 Размеры: 768x1920x539 ШхДхВ мм  
 Количество уровней: 12 600x400  
 Вес: 50 кг  
**Арт.: XWBYC-12EU**

**QUICK.LOAD 16 ПРОТИВНЕЙ**  
 Совместим с: XEBC-16EU-EPR/  
 XEBC-16EU-GPR/ XEВРС-16EU-D/ XEВРС-16EU-M  
 Количество уровней: 16 600x400  
 Расстояние между уровнями: 80 мм  
 Размеры: 743x564x1700 ШхДхВ мм  
 Вес: 25 кг  
**Арт.: XEВТС-16EU**

**QUICK.LOAD 10+4 С ДВЕРЬМИ**  
 Совместим с: XEВНС-НСЕU+XEBC-04EU-E\*  
 R+XEBC-10EU-E\*R+ XWARC-00EF-F  
 о XEBC-04EU-E\*R+XEBC-10EU-E\*R+  
 XWARC-00EF-F  
 Размеры: 768x1920x539 ШхДхВ мм  
 Количество уровней: 14 600x400  
 Вес: 75 кг  
**Арт.: XWBYC-14EU-D**

**QUICK.LOAD 6+6 С ДВЕРЬМИ**  
 Совместим с: XEВНС-НСЕU+XEBC-06EU-E\*  
 R+XEBC-06EU-E\*R+XWARC-00EF-L  
 о XEBC-06EU-E\*R+XEBC-06EU-E\*  
 R+XWARC-00EF-L  
 Размеры: 768x1920x539 ШхДхВ мм  
 Количество уровней: 12 600x400  
 Вес: 75 кг  
**Арт.: XWBYC-12EU-D**

**СТРУКТУРА**  
 Совместим с: XEBC-1011-E1R  
 Количество уровней: 10 600x400  
 Расстояние между уровнями: 80 мм  
 Размеры: 668x431x862 ШхДхВ мм  
 Вес: 9 кг  
**Арт.: XWВВС-10EU**

**ТЕЛЕЖКА ДЛЯ СТРУКТУРЫ**  
 Совместим с: XWВВС-10EU  
 Размеры: 695x786x961 ШхДхВ мм  
 Вес: 13 кг  
**Арт.: XWBYC-00EU**

**КОМПЛЕКТ ДЛЯ ФИКСАЦИИ ТЕЛЕЖКИ**  
 Позиция необходима при покупке тележки XWBYC-00EU. Комплект состоит из системы фиксации для соединения тележки с XWAEС-08EF/ XWARC-00EF-H  
**Арт.: XWBYC-CKEU**

**UNOX.CARE**



**DET&Rinse™ ECO**  
 Безопасный для окружающей среды двойной концентрат моющего и ополаскивающего средства. 10 л DET&Rinse™ ECO = 18 л традиционного моющего средства. Одна упаковка содержит 10 х 1 л бутылок.  
**Арт.: DB 1018**

**DET&Rinse™ PLUS**  
 Двойной концентрат: 10 л DET&Rinse™ PLUS = 18 л традиционного моющего средства. Одна упаковка содержит 10 х 1 л бутылок.  
**Арт.: DB 1015**

**UNOX.PURE**  
**Арт.: XHC003**

**UNOX.PURE.RO СИСТЕМА ОБРАТНОГО ОСМОСА**  
 Напряжение: 230 V- 1N  
 Частота сети: 50 / 60 Гц  
 Мощность (электричество): 230 W  
 Размеры: 230x540x445 ШхДхВ мм  
 Вес: 16 кг  
**Арт.: XHC002**

**STEAM.BOOST**



**Steam.BOOST**  
 Steam.BOOST увеличивает количество подаваемого пара на 45% в течении первых 2 минут, для обеспечения оптимальных результатов.

Совместим с: XEBC-16EU-EPR  
**Арт.: XUC083**

Совместим с: XEBC-06EU-EPR  
**Арт.: XUC081**

Совместим с: XEBC-10EU-EPR  
**Арт.: XUC082**

Совместим с: XEBC-04EU-EPR  
**Арт.: XUC080**

**ИНТЕРНЕТ-СОЕДИНЕНИЕ**



**ОПЦИОНАЛЬНЫЕ КОМПЛЕКТЫ ПОДКЛЮЧЕНИЯ К ИНТЕРНЕТУ ДЛЯ ПЕЧЕЙ ВАКЕРТОР MIND.Maps™ PLUS**

КОМПЛЕКТ ДЛЯ ПОДКЛЮЧЕНИЯ К WiFi  
 КОМПЛЕКТ ДЛЯ ПОДКЛЮЧЕНИЯ К 3G

**Арт.: XEC006**  
**Арт.: XEC007**

Иллюстративное фото относится к набору XEC006

## Все равно, что иметь дополнительного члена команды.

### FORO.BAKE



ДОСТУПЕН В РАЗМЕРАХ:

• 600X400 Арт.: TG 410

### FORO.BLACK



ДОСТУПЕН В РАЗМЕРАХ:

• 600X400 Арт.: TG 430

### STEEL.BAKE



ДОСТУПЕН В РАЗМЕРАХ:

• 600X400 Арт.: TG 450

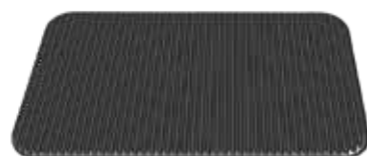
### FAKIRO™



ДОСТУПЕН В РАЗМЕРАХ:

• 600X400 Арт.: TG 440

### FAKIRO.GRILL



ДОСТУПЕН В РАЗМЕРАХ:

• 600X400 Арт.: TG 465

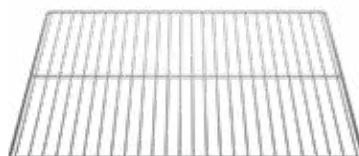
### BAKE



ДОСТУПЕН В РАЗМЕРАХ:

• 600X400 Арт.: TG405

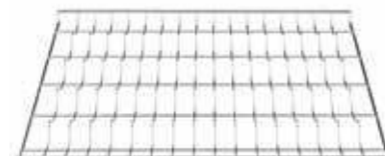
### CHROMO.GRID



ДОСТУПЕН В РАЗМЕРАХ:

• 600X400 Арт.: GRP 405

### BAGUETTE.GRID



ДОСТУПЕН В РАЗМЕРАХ:

• 600X400 Арт.: GRP 410

### BAKE.BLACK



ДОСТУПЕН В РАЗМЕРАХ:

• 600X400 Арт.: TG460

### FORO.BAGUETTE BLACK



ДОСТУПЕН В РАЗМЕРАХ:

• 600X400 Арт.: TG 435

### FORO.BAGUETTE



ДОСТУПЕН В РАЗМЕРАХ:

• 600X400 Арт.: TG 445

# LONG Life 4!

Гарантия 4 года / 10.000 часов опционально\*

Унох предоставляет Вам возможность расширения гарантийного срока на запасные части до 4 лет или 10.000 часов эксплуатации. Это программа LONG.Life4, которая является весомым доказательством качества и надежности печей BAKERTOP MIND.Maps™ PLUS. Активировать гарантию LONG.Life4 очень просто. Модели печей BAKERTOP MIND.Maps™ PLUS имеют плату подключения (Ethernet) к интернету и позволяет Вам пройти регистрацию прямо с панели управления. Также, в качестве дополнительного оборудования, доступны платы для подключения к WiFi и 3G интернету.

(больше информации Вы найдете на сайте [www.unox.com](http://www.unox.com))

### ОПЦИОНАЛЬНЫЕ КОМПЛЕКТЫ ПОДКЛЮЧЕНИЯ К ИНТЕРНЕТУ ДЛЯ ПЕЧЕЙ BAKERTOP MIND.Maps™ PLUS

Арт.: XEC006 комплект для подключения к WiFi  
Арт.: XEC007 комплект для подключения к 3G





## INTERNATIONAL

### UNOX S.p.A.

Via Majorana 22 / 35010 Cadoneghe (PD) Italy  
Tel: +39 049 8657511 / Fax +39 049 8657555  
[info@unox.com](mailto:info@unox.com)



INVENTIVE SIMPLIFICATION

## EUROPE

### ITALIA

**UNOX S.p.A.**  
E-mail: [info@unox.it](mailto:info@unox.it)  
Tel.: +39 049 86 57 511

### ČESKÁ REPUBLIKA

**UNOX DISTRIBUTION s.r.o.**  
E-mail: [info.cz@unox.com](mailto:info.cz@unox.com)  
Tel.: +420 241 940 000

### РОССИЯ, ПРИБАЛТИКА И СТРАНЫ СНГ UNOX РОССИЯ

E-mail: [info.ru@unox.com](mailto:info.ru@unox.com)  
Tel.: +7 (499) 702-00-14

### ESPAÑA

**UNOX PROFESIONAL ESPAÑA S.L.**  
E-mail: [info.es@unox.com](mailto:info.es@unox.com)  
Tel.: +34 900 82 89 43

### SCANDINAVIAN COUNTRIES

**UNOX SCANDINAVIA AB**  
E-mail: [info.se@unox.com](mailto:info.se@unox.com)  
Tel.: +46 (0)768 716 422

### UNITED KINGDOM

**UNOX UK Ltd.**  
E-mail: [info@unoxuk.com](mailto:info@unoxuk.com)  
Tel.: +44 1252 851 522

### PORTUGAL

**UNOX PORTUGAL**  
E-mail: [info.pt@unox.com](mailto:info.pt@unox.com)  
Tel.: +351 918 228 787

### DEUTSCHLAND

**UNOX DEUTSCHLAND GmbH**  
E-mail: [info.de@unox.com](mailto:info.de@unox.com)  
Tel.: +49 2951 98760

### FRANCE, BELGIUM & LUXEMBOURG

**UNOX FRANCE s.a.s.**  
E-mail: [info@unox.fr](mailto:info@unox.fr)  
Tel.: +33 4 78 17 35 39

### ÖSTERREICH

**UNOX ÖSTERREICH GmbH**  
E-mail: [bestellung@unox.com](mailto:bestellung@unox.com)  
Tel.: +43 800 880 963

### HRVATSKA

**UNOX CROATIA**  
E-mail: [narudzbe@unox.com](mailto:narudzbe@unox.com)  
Tel.: +39 049 86 57 538

### TÜRKİYE

**UNOX TURKEY** Profesyonel Mutfak  
Ekipmanları Endüstri ve Ticaret Limited Şirketi  
E-mail: [info.tr@unox.com](mailto:info.tr@unox.com)  
Tel.: +90 530 176 62 03

### IRELAND

**UNOX IRELAND**  
E-mail: [info.ie@unox.com](mailto:info.ie@unox.com)  
Tel. +353 (0) 87 32 23 218

### БЪЛГАРИЯ

**UNOX BULGARIA**  
E-mail: [info.bg@unox.com](mailto:info.bg@unox.com)  
Tel.: +359 88 23 13 378

## ASIA & AFRICA

### MALAYSIA & SINGAPORE

**UNOX (ASIA) SDN. BHD**  
E-mail: [info.asia@unox.com](mailto:info.asia@unox.com)  
Tel.: +603-58797700

### OTHER ASIAN COUNTRIES

**UNOX (ASIA) SDN. BHD**  
E-mail: [info.asia@unox.com](mailto:info.asia@unox.com)  
Tel.: +603-58797700

### PHILIPPINES

**UNOX PHILIPPINES**  
E-mail: [info.asia@unox.com](mailto:info.asia@unox.com)  
Tel.: +63 9173108084

### 대한민국

**UNOX KOREA CO. Ltd.**  
이메일: [info.asia@unox.com](mailto:info.asia@unox.com)  
전화: +82 2 69410351

## AMERICA & OCEANIA

### U.S.A. & CANADA

**UNOX Inc.**  
E-mail: [infousa@unox.com](mailto:infousa@unox.com)  
Tel.: +1 800 489 8669

### MEXICO

**UNOX MEXICO, S. DE R.L. DE C.V.**  
E-mail: [info.mx@unox.com](mailto:info.mx@unox.com)  
Tel.: +52 1555 4314 180

### BRAZIL

**UNOX BRAZIL**  
E-mail: [info.br@unox.com](mailto:info.br@unox.com)  
Tel.: +55 11 98717-8201

### U.A.E.

**UNOX MIDDLE EAST DMCC**  
E-mail: [info.uae@unox.com](mailto:info.uae@unox.com)  
Tel.: +971 55 426 3167

### SOUTH AFRICA

**UNOX SOUTH AFRICA**  
E-mail: [info.sa@unox.com](mailto:info.sa@unox.com)  
Tel.: +27 845 05 52 35

### INDONESIA

**UNOX INDONESIA**  
E-mail: [info.asia@unox.com](mailto:info.asia@unox.com)  
Tel.: +62 81908852999

### 中华人民共和国

**UNOX TRADING (SHANGHAI) CO. Ltd.**  
电子邮件: [info.china@unox.com](mailto:info.china@unox.com)  
电话: +86 21 56907696

### COLOMBIA

**UNOX COLOMBIA**  
E-mail: [info.co@unox.com](mailto:info.co@unox.com)  
Tel.: +57 350 65 88 204

### AUSTRALIA

**UNOX AUSTRALIA PTY Ltd.**  
E-mail: [info@unoxaustralia.com.au](mailto:info@unoxaustralia.com.au)  
Tel.: +61 3 9876 0803

### NEW ZEALAND

**UNOX NEW ZEALAND Ltd.**  
E-mail: [info@unox.co.nz](mailto:info@unox.co.nz)  
Tel.: +64 (0) 800 76 0803

напечатано: 10-2017  
Все изображения использованы только в качестве иллюстраций  
Все функции, указанные в этом каталоге, могут быть изменены или обновлены без предварительного уведомления.

UNOX.COM | FOLLOW US ON

