



BAKERTOP MIND.Maps™ ONE



Index

| | | |
|------------------------------------|-----|-----------|
| Řada pecí BAKERTOP MIND.Maps™ ONE | str | 4 |
| Pomoc při pečení | str | 6 |
| Technologie | str | 12 |
| Rezistivní ovládací panel ONE | str | 18 |
| | | |
| BAKERTOP MIND.Maps™ ONE COUNTERTOP | str | 20 |
| BAKERTOP MIND.Maps™ ONE BIG | str | 28 |
| | | |
| Péče a Údržba | str | 34 |
| Technické údaje | str | 38 |
| Technická podpora | str | 48 |
| Unox ve světě | str | 50 |



BAKERTOP MIND.Maps™ ONE
BIG

BAKERTOP MIND.Maps™ ONE
COUNTERTOP

BAKERTOP MIND.Maps™ ONE

Podstata kombinované pece

BAKERTOP MIND.Maps™ ONE je profesionální pec, která vám umožní získat konkrétní varné výkony jednoduchým a intuitivním způsobem. Vaše zkušenosti se v kombinaci s manuálními funkcemi a technologiemi Unox stávají nepřekonatelnými. V kombinaci s kynárnami LIEVOX a statickými pecemi DECKTOP tvoří univerzální a multifunkční pečicí stanice.

Kombinované pece MIND.Maps™ ONE jsou dostupné ve dvou verzích, které splňují specifické potřeby každého podnikání:

COUNTERTOP pro 4, 6 a 10 plechů 600 x 400 pro profesionální kuchyně;

BIG s vozíky pro 16 plechů 600 x 400 pro velké podniky.



Navrženy podle vašich přání

Služby

Naším posláním je vám pomáhat růst. Soustředte se na své cíle s vědomím, že jsme vždy po vašem boku.

Individual Cooking Experience

Vyzkoušejte si naši pec zdarma



01

Zamluvte si

Vyberte si kdy a kde chcete vyzkoušet pec Unox. Zavolejte na náš zákaznický servis a domluvte si schůzku dle vlastního uvážení.

Dohodněte si schůzku - zavolejte nám, nebo nás kontaktujte přes webový formulář na unox.com



02

Pečte s námi

Ve vaší kuchyni, s vašimi recepty a ingrediencemi: náš šéfkuchař vám zůstane po boku, aby vám ukázal veškeré výhody technologie pece.



03

Rozhodněte se

Nyní, když jste si jisti výsledky, kterých můžete s pomocí pece Unox dosáhnout, vezměte si čas na rozmyšlenou.





Služby

Pomoc při pečení

TOP.Training

Poznejte vaši pec



Objevujte, používejte, zlepšujte

TOP.Training je bezplatné zaškolení personálu. Naši kuchaři vám ukážou vše, co potřebujete znát, abyste z vaší nové pece dostali to nejlepší. Od základních funkcí až po nejmodernější technologie.

Stáhněte si také aplikaci **TOP.Training**
v Google Play nebo App Store

DATA DRIVEN COOKING Community

Inspirujte a nechte se inspirovat



Svět receptů pro vaše pece

Nechte se inspirovat receptářem DDC.App, který vybírá z receptů připravených šéfkuchaři Unox a uživateli komunity. Zapojte se aktivně do komunity a sdílejte své recepty!

Stáhněte si **DDC.App**
na Google Play nebo App Store

CHEF.Line

Zavolejte, Unox odpoví



24 h, 7 dní v týdnu

Tým Unox Chef je vždy k dispozici, aby vám poskytl praktické rady o nejvhodnějších programech pečení a navrhnul mnoho nových receptů: od těch nejtradičnějších až po ty nejmodernější.

Volejte
+39 049 86 57 511



Apple Store



Play Store

Technologie

**Jednoduché.
Přesné.
Efektivní.**

Unox Intensive Cooking

Technologie vyvinuté tak, aby zaručovaly dokonalé výsledky, rovnoměrnost na každém plechu a maximální intenzitu pečení.

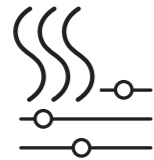
Data Driven Cooking

Umělá inteligence, která vám umožňuje monitorovat aktivitu pece a která poskytuje užitečné rady jak ji nejlépe využívat.

Unox Intensive Cooking

Maximální intenzita pečení

Dokonalé a rovnoměrné pečení, precizní kontrola vlhkosti, intenzivní, nebo jemné proudění vzduchu v komoře.



DRY.Maxi™

Absence vlhkosti. Podtržení chuti.

Rychle a účinně odstraňuje vlhkost z pečicí komory, aby vaše pokrmy měly vždy dokonalou konzistenci, byly propečené a křupavé.



STEAM.Maxi™

Veškerá síla páry.

Nepřetržitě vytváří nasycenou a hustou páru od 35 °C stupňů a důkladně řídí množství vlhkosti v pečicí komoře s minimální spotřebou vody a energie.

18 minut při

plné vsázce **croissantů**

20 minut při

plné vsázce **baget**

27 minut při

plné vsázce **odpalovaného těsta**

48 minut při

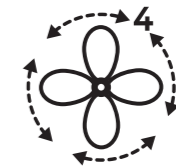
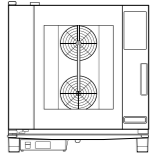
plné vsázce **panettone (0,7 kg)**

22 minut při

plné vsázce **listového těsta**

Soustředte se na své zákazníky, spolehněte se nainteligentní pec BAKERTOP MIND.Maps™ **PLUS**.

Objevte nejinteligentnější pece na našich webových stránkách www.unox.com



AIR.Maxi™

Vede, sjednocuje, transformuje.

Více reverzních ventilátorů se čtyřmi nastavitelnými rychlostmi zaručuje rovnoměrný výsledek na každém plechu a při každém použití



CLIMALUX™

Dokonalá kontrola vlhkosti.

Pec je vybavena přesnými senzory pro měření vlhkosti uvnitř pečicí komory, které automaticky aktivují výrobu páry nebo její odvod, aby se zajistilo, že skutečná vlhkost v komoře vždy odpovídá nastavené.

Data Driven Cooking

**Tvořte.
Porozumějte.
Zlepšujte.**

Umělá inteligence DDC zpracovává data z pece a transformuje dané údaje o spotřebě a využití na užitečné informace, které vám umožní zvýšit váš denní zisk.



DDC jsou dostupná z chytrého telefonu nebo PC

Ekosystém, který má být objeven



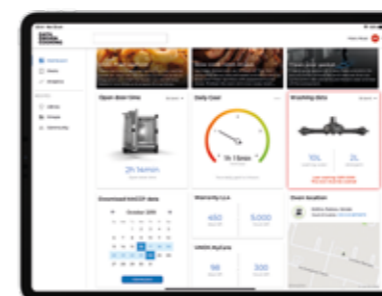
Vytvářejte a sdílejte

Vaše recepty ve všech vašich pecích.
Vytvořte si knihu receptur a synchronizujte ji se všemi pecemi jedním kliknutím. Rozhodněte se, zda ji vytvoříte přímo z pece, nebo z počítače a díky automatické synchronizaci budou všechny vaše kuchyně nebo prodejny vždy dostávat aktuální informace.



Porozumějte

Sledujte a vylepšete své výkony.
S DDC.Stats máte vždy pod kontrolu spotřebu energie, vody a detergentů, času vaření a minut otevření dveří vaší pece. Porovnejte výkon vašich pecí, zjistěte anomálie a získajte užitečné informace pro zlepšení používání vašich pecí.



360° podpora

DDC.Coach. - nechte se vést.
DDC.Coach, umělá inteligence Unox, vám umožňuje plně využít potenciál vašich pecí. Digitální asistent, který poskytuje rady založené na vašem používání, jako jsou například doporučení o každodenním mytí, nebo návrh receptů přímo pro vás. Optimalizujte používání pece a urychlete návratnost své investice!

Rezistivní ovládací panel ONE

Jednoduchý a rychlý

Ruční programování,
programování pomocí
MIND.Maps™ a až 384
programů, které lze uložit.
Nastavte, vařte, podávejte.



Funkce panelu ONE

Čistá jednoduchost



Nastavení

Jednoduché a rychlé.

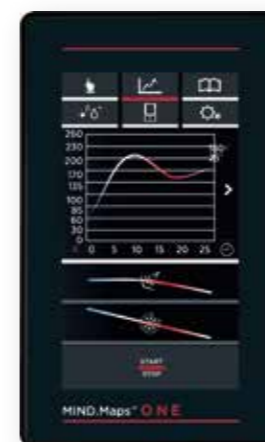
Intuitivní nastavení jakýchkoli pečicích procesů.
Až 9 po sobě jdoucích pečicích kroků pro
zajištění neomezené kreativity.



Programy

384 uložitelných programů.

Všechny vaše recepty jsou jedinečné
a opakovatelné díky osobní knihovně, která
umožňuje ukládat a organizovat vaše
programy do 16 různých skupin.



MIND.Maps™

Nevybírejte si pečení, nakreslete si vlastní.

Přidejte svůj mistrovský dotek. Proveďte i ty
nejkomplikovanější pečicí procesy pomocí
několika gest ruky, nakreslete si prstem vaše
pečicí procesy s maximální tvůrčí svobodou. To,
co si představíte, pec udělá.



BAKERTOP MIND.Maps™ ONE COUNTERTOP

Kombinovaná pec pro cukrářské a pekařské produkty

BAKERTOP MIND.Maps™
ONE COUNTERTOP
je referenčním bodem
každé profesionální
kuchyně, která potřebuje
konkrétní výkony,
intuitivní technologie
a snadné používání.

Získejte, po čem toužíte

Dejte tvar vašim dovednostem

BAKERTOP MIND.Maps™ ONE COUNTERTOP je profesionální pec, která vyniká svou jednoduchostí. Nic nadbytečného, nic není ponecháno náhodě. Pečte klidně jakýkoli pokrm s jistotou, že dosáhnete vždy požadovaného výsledku.

BAKERTOP MIND.Maps™ ONE COUNTERTOP v kombinaci s jeho příslušenstvím, umožňuje v jediném pečicím systému to, co by bylo normálně nutné realizovat pomocí více speciálních zařízení.

Pečení kynutých výrobků, pekařských a cukrářských produktů, sušenek a mnoho dalšího. Vaše zkušenost je ta, která dělá rozdíl; pec vám zaručuje požadovaný výsledek. Jednoduchost se proměňuje na spolehlivost a úspory; se zařízením LIEVOX a DECKTOP také statický režim pečení a kynárna v jednom.

6.5 min

Čas předehřátí
od 30 °C do 260 °C

až o 80%

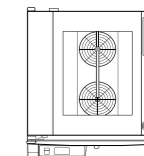
Méně vody než
při vaření ve vroucí vodě

až o 20%

Rychlejší než tradiční,
nebo konvekční pec

Údaje pro model XEBC-06EU-E1RM

Hledáte více výkonu?
Objevte BAKERTOP MIND.Maps™ PLUS
na našich stránkách www.unox.com



Kvalita pečení
Dosáhněte
požadovaného výsledku

Úspora
Energie, času
a surovin

Spolehlivost
Jednoduchá technologie
konkrétní výkony

Univerzální řešení pro individuální potřeby

Znásobte své možnosti

Najděte správné řešení pro vaši kuchyni.
Nakonfigurujte online pec BAKERTOP MIND.Maps™ ONE.
www.unox.com/cs_cz/configuratore



Konfigurace



Řešení Pec + Decktop + LievoX

Ideální řešení pro procesy kynutí, tradiční pečení na žaruvzdorném kameni a pečení cukrářských a pekařských produktů. Vše v jedné sestavě.

Art. XEBDC-01EU-C e XEBPC-08EU-B
Technické detaily na str. 44



Řešení Pec + LievoX

Kynárny LIEVOX jsou vybaveny senzory schopnými řídit a automaticky zasahovat do procesu kynutí, aby byla zaručena kvalita konečného produktu.

Art. XEBPC-12EU-B
Technické detaily na str. 44



Řešení Pec + Pec + LievoX

Všestrannost a výkonnost dvou pecí v kombinaci s dokonalým kynutím. Ideální pro malé obchody.

Art. XEBPC-08EU-B
Technické detaily na str. 44



Řešení Pec + Pec + Digestoř

Kondenzační digestoř ventless se samočisticím filtrem, který zachycuje pachy z výparů vypouštěných z komínku konvektomatu.

Art. XEVH-HCT1
Technické detaily na str. 44

Konfigurace

COUNTERTOP

24

COUNTERTOP

25

Vkládejte, vyjímejte a přenášejte rychle a bezpečně

QUICK.LOAD



Doplňkové příslušenství

Doplňkové příslušenství

QUICK.Load 6 + 6 S nebo bez dveří

Kompletní řešení zavážecího vozíku, klecí a doplňků. Vkládejte, vyjímejte a přenášejte snadno 12 plechů potravin.

Řešení 6 + 6 a podstavec

Řešení se dvěma nad sebou umístěnými pecemi schopnými péci až 12 plechů 600 x 400 současně.

Řešení 4 + 10 a podstavec

Řešení se dvěma nad sebou umístěnými pecemi schopnými péci až 14 plechů 600 x 400 současně.

QUICK.Load 4 + 10 S nebo bez dveří

Kompletní řešení zavážecího vozíku, klecí a doplňků. Vkládejte, vyjímejte a přenášejte snadno 14 plechů potravin.

Art. XWBYC-12EU o XWBYC-12EU-D
Technické detaily na str. 45

Art. XWBYC-14EU o XWBYC-14EU-D
Technické detaily na str. 45



BAKERTOP MIND.Maps™ ONE BIG

Kombinovaná pec se zavážecím vozíkem pro velké podniky

Pec se zavážecím vozíkem
BAKERTOP MIND.Maps™
ONE BIG ideální nástroj
pro velké cukrářské a
pekařské podniky, které
potřebují jednoduchou
technologie, kvalitu pečení
a vysokou produktivitu.

To, na čem vám záleží

Podstata výroby

BAKERTOP MIND.Maps™ ONE BIG je profesionální pec se zavážecím vozíkem, která vám umožní vysokou produktivitu jednoduchým a intuitivním způsobem.

BAKERTOP MIND.Maps™ ONE BIG využívá mimořádně jednoduchou technologii, která poskytuje konkrétní podporu vaší práci. Ve srovnání s tradičními rotačními pecemi výrazně šetří prostor a spotřebu energie a současně zlepšuje výsledky pečení a úklid kuchyně.

Pečení kynutých koláčů, cukrářských a pekařských výrobků, sušenek a mnoho dalšího: velké kapacity, které vyhovují profesionálním potřebám těch, kteří dávají přednost praktičnosti a spolehlivosti.

768 croissant

Produktivita za 60 min
1 croissantů = 70 gr

260 °C

Maximální **teplota**
pečicího procesu

až o **30%**

Méně **energie**
ve srovnání s rotační pecí

Údaje pro model XEBL-16EU-Y1RS

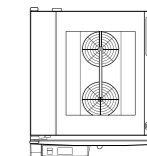
Výkon pečení

BIC
30



Posuňte své limity.

Prohlédněte si naše webové stránky www.unox.com BAKERTOP MIND.Maps™ PLUS BIG, jediný na světě s 6 reverzními ventilátory a svislými topnými tělesy.



Produktivita
Velké objemy,
bez přestávky

Kvalita
Dosáhněte
požadovaného
výsledku

Spolehlivost
Jednoduchá
technologie,
konkrétní výkony

Výkon pečení

BIC
31

Řešení, která maximalizují vaši investici

Praktičnost a rychlost k vašim službám



Najděte správné řešení pro vaši kuchyni.

Konfigurujte online vaši pec
BAKERTOP MIND.Maps™ ONE.

www.unox.com/cs_cz/configuratore



QUICK.Load

Vozík 16 600x400 pro rychlé
nakládání a snadné převážení při
plném zatížení.

Art. XEBTL-16EU
Technické detaily na str. 45





Objevte technologii
SENSE.Klean, která šetří
detergent a energii.

K dispozici pouze v pecích
BAKERTOP MIND.Maps™ PLUS.

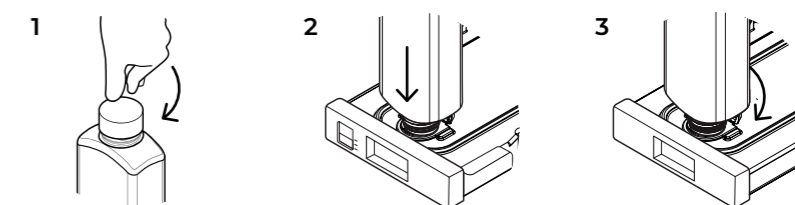
Pečujte o vaši pec

Péče a údržba

Stiskněte tlačítko
a vyberte nejvhodnější
čištění úměrné stupni
znečištění. Zatímco
se pec čistí, soustředte
se na to,co je důležité.

UNOX.Pure

DET&Rinse™



Péče a Údržba

Péče a Údržba



PURE-RO

Systém filtrace vody inverzní osmózou zaručuje kompletní demineralizaci vody.

PURE

Filtrační systém UNOX. Pure snižuje uhličitánovou tvrdost vody, čímž se zabrání usazování vodního kamene uvnitř pečící komory.

REFILL

Náhradní kazety pro filtrační systém UNOX.Pure

PLUS

Leštící čistící prostředek zaručuje maximální úroveň čistoty, nižší spotřebu a dlouhou životnost konvektomatu.

ECO

Čistící prostředek pro každodenní mytí, který nezatěžuje životní prostředí.

ULTRA

Vysoce účinný čistící prostředek pro agresivní nečistoty, doporučený při pečení/grilování velkého množství tučného masa.

Art. XHC002
Technické detaily na str. 69

Art. XHC003

Art. XHC004

Art. DB1015
Technické detaily na str. 69

Art. DB1018
Technické detaily na str. 69

Art. DB1050
Technické detaily na str. 69

* Zkontrolujte dostupnost produktu ve vaší zemi.

Objevte pece a jejich příslušenství

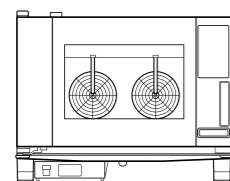
Podstata kombinované pece

BAKERTOP MIND.Maps™ ONE

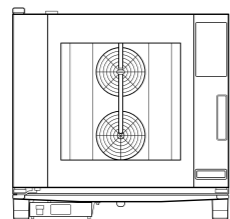
COUNTERTOP

BIG

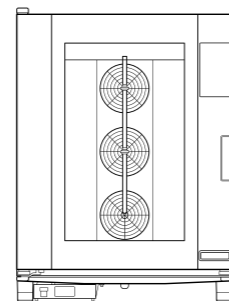
Modely



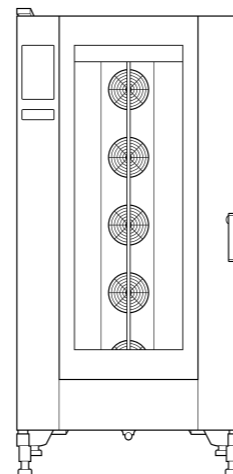
860 x 967 x 675 mm
š x h x v



860 x 967 x 843 mm
š x h x v



860 x 967 x 1163 mm
š x h x v



892 x 1018 x 1875 mm
š x h x v

⚡ XEBC - 04EU - E1RM

kapacita 4 600 x 400
rozteč 80 mm
frekvence 50/60 Hz
napětí 400 V ~ 3N

příkon 10,6 kW
hmotnost 95 kg

⚡ XEBC - 06EU - E1RM

kapacita 6 600 x 400
rozteč 80 mm
frekvence 50/60 Hz
napětí 400 V ~ 3N

příkon 14 kW
hmotnost 112 kg

⚡ XEBC - 10EU - E1RM

kapacita 10 600 x 400
rozteč 80 mm
frekvence 50/60 Hz
napětí 400 V ~ 3N

příkon 21 kW
hmotnost 148 kg

⚡ XEBL - 16EU - E1RS

kapacita 16 600 x 400
rozteč 80 mm
frekvence 50 / Hz
napětí 380-415 V
3PH+N+PE

příkon 38,5 kW
hmotnost 292 kg

Poznámka
Všechny pece jsou dostupné i s otevíráním dveří zleva doprava - například kód XEBC-10EU-E1RM.
Všechny pece BIG jsou dodávány se zavážecím vozíkem.



Características

- Standardní
- Volitelná
- Nedostupná

BIG



COUNTERTOP



UNOX INTELLIGENT PERFORMANCE

| | | |
|---|---|---|
| ADAPTIVE.Cooking™: automaticky upraví nastavené parametry tak, aby bylo vždy dosaženo dokonalých výsledků | - | - |
| CLIMALUX™: celková regulace vlhkosti uvnitř pečící komory | ● | ● |
| SMART.Preheating: automaticky nastaví teplotu a dobu předehřátí | - | - |
| AUTO.Soft: řídí nárůst teploty tak, aby byla delikátnější | - | - |
| SENSE.Klean: kalkuluje stupeň nečistoty uvnitř komory a doporučí nevhodnější automatický mycí program | - | - |

UNOX INTENSIVE COOKING

| | | |
|--|---|---|
| DRY.Maxi™: rychlé odvětrání vlhkosti z pečící komory | ● | ● |
| STEAM.Maxi™: produkce vlhkosti páry od 35 °C | ● | ● |
| AIR.Maxi™: více ventilátorů s reverzním chodem a 4 nastavitelnými rychlostmi | ● | ● |
| EFFICIENT.Power: tepelná efektivita certifikovaná ENERGY STAR | - | - |
| PRESSURE.Steam: zvyšuje produkci a teplotu páry | - | - |

DATA DRIVEN COOKING

| | | |
|--|---|---|
| Připojení k Wi-Fi | ○ | ○ |
| Připojení k Ethernetu | ○ | ○ |
| ddc.unox.com: řídí využití v reálném čase, vytváří a přešlává recepty z vašeho pc do vašich pecí | ● | ● |
| DDC.Stats: analyzuje, porovnává a zlepšuje údaje o použití a spotřebě vaší pece | - | - |
| DDC.App: monitoruje v reálném čase z vašeho smartphonu připojené pece | ● | ● |
| DDC.Coach: analyzuje způsob, jak používáte vaši pec a navrhuje personalizované recepty | ● | ● |

RUČNÍ VAŘENÍ

| | | |
|--|---|---|
| Konvekční pečení na 30 °C až 260 °C | ● | ● |
| Konvekční pečení na 30 °C až 300 °C | - | - |
| Kombinovaný režim páry a konvekčního pečení od 35 °C se STEAM.Maxi™ od 30% do 90% | ● | ● |
| Kombinovaný režim vlhkosti a konvekčního pečení od 48 °C se STEAM.Maxi™ od 10% do 20% | ● | ● |
| Pečení v páře od 48 °C do 130 °C; se STEAM.Maxi™ 100% | ● | ● |
| Kombinovaný režim konvekčního pečení + suchého vzduchu od 30 °C s DRY.Maxi™ 10% - 100% | ● | ● |
| Pečení se sondou a funkcí DELTA T | ● | ● |
| Jednobodová sonda jádra | ● | ● |
| Vícebodová sonda jádra MULTI.Point | - | - |
| Sonda jádra SOUS-VIDE | ○ | ○ |

POKROČILÉ A AUTOMATICKÉ NASTAVENÍ PEČÍCÍCH PROCESŮ

| | | |
|---|---|---|
| MIND.Maps™: nakreslete přímo na displeji křivku pečících procesů | ● | ● |
| PROGRAMY: až 384 uložitelných programů s možností přiřazení názvu, obrázku nebo podpisu | ● | ● |
| CHEFUNOX: vyberte si z knihovny co chcete péct, pec automaticky nastaví veškeré parametry | - | - |
| MULTI.Time: spravuje více jak 10 časovačů pro přípravu různých produktů současně | - | - |
| MISE.EN.PLACE: synchronizuje čas vložení různých surovin pro současný výdej pokrmů | - | - |

AUTOMATICKÉ MYTÍ

| | | |
|--|---|---|
| Rotor.KLEAN™: 4 automatické mycí programy | ● | ● |
| Rotor.KLEAN™: kontrola přítomnosti vody a čisticího prostředku | - | - |
| Integrovaný zásobník čisticího prostředku DET&Rinse™ | ● | ● |

POMOCNÉ FUNKCE

| | | |
|--|---|---|
| Teplota předehřátí až na 300 °C nastavitelná uživatelem pro každý program zvlášť | - | - |
| Teplota předehřátí až na 260 °C nastavitelná uživatelem pro každý program zvlášť | ● | ● |
| Zobrazení časového odpočtu | ● | ● |
| Udržovací režim HOLD a kontinuální režim INF | ● | ● |
| Zobrazení jmenovité hodnoty parametrů pečení | ● | ● |
| Jednotka teploty ve °C nebo °F | ● | ● |

VÝKON A BEZPEČNOST

| | | |
|--|---|---|
| Protek.SAFE™: automatická brzda motoru při otevření dveří | ● | ● |
| Protek.SAFE™: regulace elektrického příkonu nebo plynu v závislosti na reálných požadavcích pece | - | - |
| Spido.GAS™: vysoce výkonné rovné výměníky tepla pro symetrické rozložení tepla | - | - |
| Spido.GAS™: vysoce výkonná topná tělesa a symetrické výměníky | - | - |

TECHNICKÉ DETAILY

| | | |
|--|---|---|
| Pečící komora z vysoce odolné nerezové oceli AISI 304 ad s oblými rohy | - | ● |
| Pečící komora z nerezové oceli AISI 316 L | ● | - |
| Pečící komora s nerezovými vsuny L-profil | ● | ● |
| Osvětlení pečící komory LED světlem zabudovaným ve dveřích | ● | ● |
| Dotykový ovládací panel 9.5" | - | - |
| Rezistivní (odporový) panel 7" | ● | ● |
| Páře odolný ovládací panel s certifikací IPX5 | ● | ● |
| Odkapová miska s nepřetržitým odvodem kondenzátu i při otevřených dveřích | ● | ● |
| Odkapová miska s velkou kapacitou, kterou lze připojit k odtoku | ● | ● |
| Nízká hmotnost - robustní konstrukce využívající moderní materiály | ● | ● |
| Systém více 4 rychlostních ventilátorů a vysoce výkonných kruhových topných těles | - | ● |
| 6 motorů s více ventilátory s reverzním chodem a lineárními topnými tělesy s vysokou intenzitou výkonu | - | - |
| Panty dveří realizované z vysoce odolného a samomasného techno-polymeru | ● | ● |
| Aretace dveří v 120° - 180° | ● | - |
| Aretace dveří v 60° - 120° - 180° | - | ● |
| Možnost obrácení otevírání dveří i po instalaci | - | ○ |
| Tloušťka dveří 70 mm | ● | - |
| Otvíratelné vnitřní sklo dveří pro snadnou údržbu | ● | ● |
| Dvoustupňové bezpečnostní zavírání / otevírání dveří | ● | ○ |
| Bezdotykový spínač dveří | ● | ● |
| Autodiagnostický systém pro detekci problémů a poruch | ● | ● |
| Bezpečnostní teplotní spínač | ● | ● |

Características

MIND.Maps™ ONE

Technické detaily



Antikondenzační systém pro sběr kapek



Wi-Fi připojení k internetu



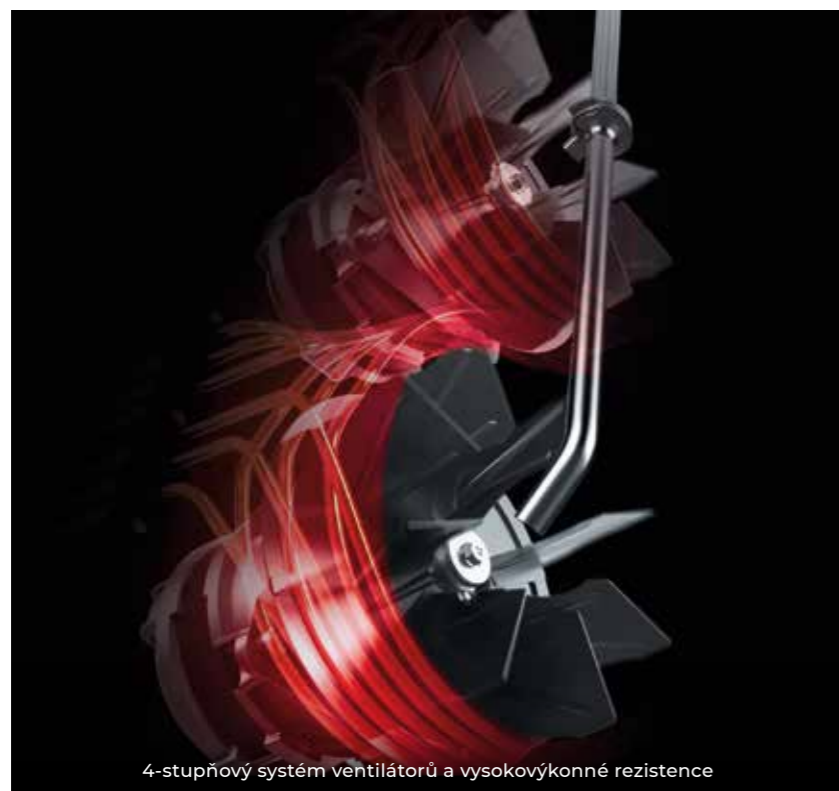
MULTI.Point
a SOUS Vide sonda



Materiál s vysokou izolační vlastností



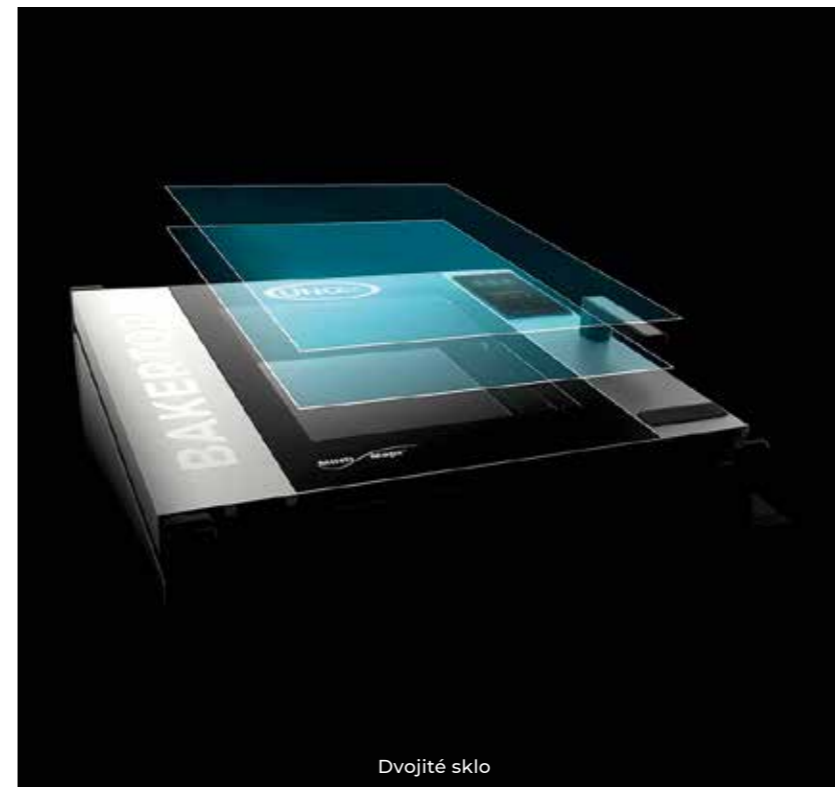
Integrované LED světlo



4-stupňový systém ventilátorů a vysokovýkonné rezistence



USB port pro stahování/odesílání dat



Dvojité sklo



Zabudovaná nádržka Det&Rinse™



Pečící komora z oceli AISI 304 nebo AISI 316 L (pouze pro pece BIG)
s perforovanými podpěrami plechů proti převrácení



Otevření dveří na 60° / 120° / 180°



BIG
Ergonomická
rukojet

COUNTERTOP
Ergonomická
rukojet

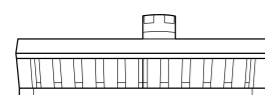
Příslušenství

Objevte veškeré dostupné příslušenství na webových stránkách Unox

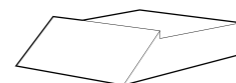
www.unox.com/cs_cz/accessori



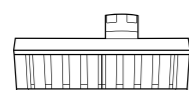
DIGESTOŘE A PŘÍSLUŠENSTVÍ



VENTLESS DIGESTOŘE
pro pece BIG 600 x 400
892 x 1131 x 342 mm - š x h x v
Art. XEAHL-HCFL



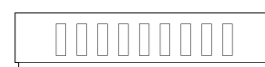
FILTR S AKTIVNÍM UHLÍM
pro ventless digestoře
413 x 655 x 108 mm - š x h x v
Art.: XUC140



VENTLESS DIGESTOŘE
pro pece COUNTERTOP
600 x 400
860 x 1145 x 240 mm - š x h x v
Art. XEBHC-HCEU

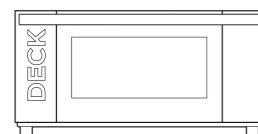


CARTRIDGE
pro filtr s aktivním uhlím
Art.: XUC141

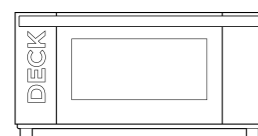


WATERLESS DIGESTOŘE
pro pece COUNTERTOP
600 x 400
860 x 1000 x 217 mm - š x h x v
Art. XEBHC-ACEU

DECKTOP

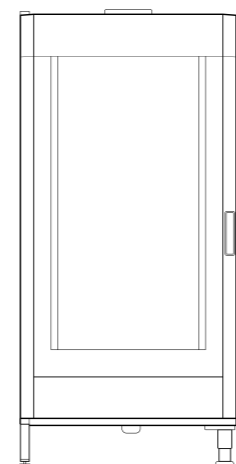


DECKTOP 2 TRAYS
s integrovaným ovládáním
2 600 x 400
860 x 1150 x 400 mm - š x h x v
Art. XEBDC-02EU-D



DECKTOP 1 TRAY
s integrovaným ovládáním
1 600 x 400
860 x 880 x 400 mm - š x h x v
Art. XEBDC-01EU-D

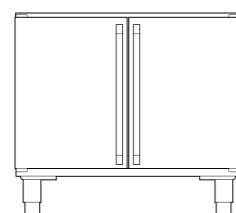
KYNÁRNÝ



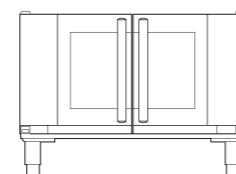
LIEVOX
s integrovaným ovládáním
16 600 x 400
866 x 950 x 1879 mm - š x h x v
Art. XEBPL-16EU-D

ruční ovládání
16 600 x 400
866 x 950 x 1879 mm - š x h x v
Art. XEBPL-16EU-M

NEUTRÁLNÍ SKŘÍŇKA

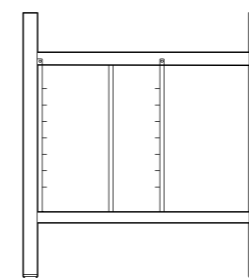


NEUTRÁLNÍ SKŘÍŇKA
pro pece COUNTERTOP
8 600 x 400
860 x 860 x 720 mm - š x h x v
Art. XWAEC-08EF

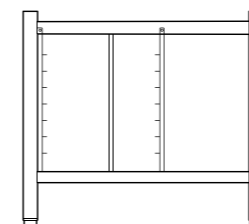


LIEVOX
12 600 x 400
862 x 937 x 810 mm - š x h x v
Art. XEBPC-12EU-C
8 600 x 400
860 x 937 x 658 mm - š x h x v
Art. XEBPC-08EU-C

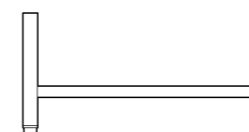
PODSTAVEC



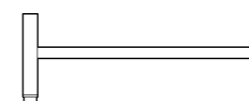
EXTRA VYSOKÝ PODSTAVEC
pro pece COUNTERTOP
600 x 400
842 x 713 x 888 mm - š x h x v
Art. XWARC-07EF-UH



VYSOKÝ PODSTAVEC
pro pece COUNTERTOP
600 x 400
842 x 713 x 752 mm - š x h x v
Art.: XWARC-07EF-H

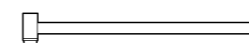


STŘEDNÍ PODSTAVEC
pro pece COUNTERTOP
600 x 400
842 x 713 x 462 mm - š x h x v
Art.: XWARC-00EF-M



NÍZKÝ PODSTAVEC
pro pece COUNTERTOP
600 x 400
842 x 713 x 305 mm - š x h x v
Art. XWARC-00EF-L

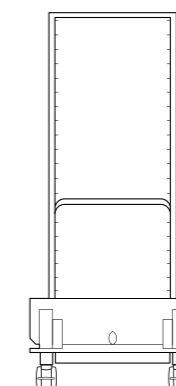
UMÍSTĚNÍ NA ZEM



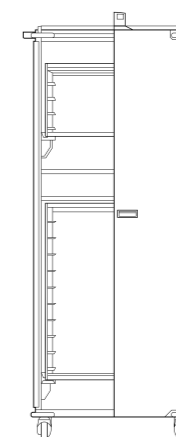
povinné pro umístění
pece na zem

UMÍSTĚNÍ NA ZEM
pro pece COUNTERTOP
600 x 400
842 x 891 x 113 mm - š x h x v
Art. XWARC-00EF-F

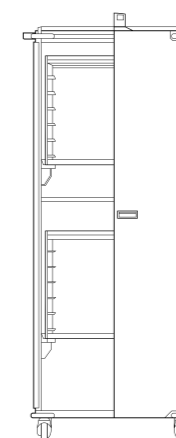
QUICK.LOAD



QUICK.LOAD
pro pece BIG 600 x 400
776 x 681 x 1741 mm - š x h x v
Art. XEBTL-16EU

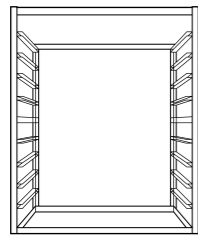


QUICK.LOAD 10 + 4
bez dveří
14 600 x 400
768 x 539 x 1920 mm - š x h x v
Art. XWBYC-14EU
s dveří
14 600 x 400
768 x 539 x 1920 mm - š x h x v
Art. XWBYC-14EU-D

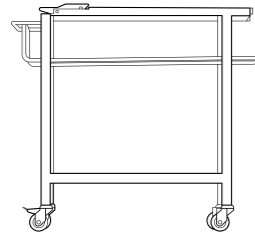


QUICK.LOAD 6 + 6
bez dveří
12 600 x 400
768 x 539 x 1920 mm - š x h x v
Art. XWBYC-12EU
s dveří
12 600 x 400
768 x 539 x 1920 mm - š x h x v
Art. XWBYC-12EU-D

KOŠE A VOZÍKY

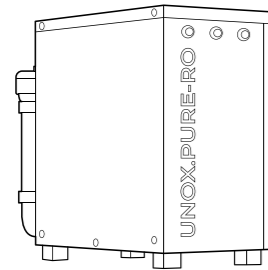


KOŠE
pro pece COUNTERTOP
10 600 x 400
668 x 431 x 862 mm - š x h x v
Art. XWBBC-10EU

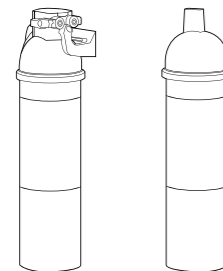


VOZÍKY
pro koše XWBBC-10EU
695 x 786 x 961 mm - š x h x v
Art. XWBYC-00EU

PÉČE A ÚDRŽBA



UNOX.PURE-RO
systém reverzní osmózy
230 x 540 x 445 mm - š x h x v
Art. XHC002



UNOX.PURE
systém pryskyřičných filtrů
Art. XHC003
+ NÁHRADNÍ NÁPLŇ
Art. XHC004

PŘIPOJENÍ

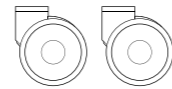


PŘÍSLUŠENSTVÍ PRO PŘIPOJENÍ KONVEKTOMATU K INTERNETU

Sada pro WiFi připojení
pro pece COUNTERTOP
Art. XEC002

Sada pro WiFi připojení
pro pece BIG
Art. XEC016

SADA KOLEČEK



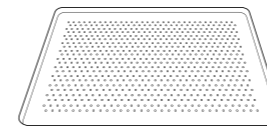
SADA KOLEČEK
2 kolečka s brzdou, 2 kolečka bez
brzdy - řetízek pro upevnění ke zdi
Art. XUC012

ČISTÍCÍ PROSTŘEDKY

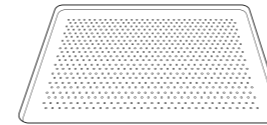


DET&RINSE™ PLUS
DET&RINSE™ ECO
DET&RINSE™ ULTRA
balení po 10 lahvích x 1 lt
Art. DB1015
Art. DB1018
Art. DB1050

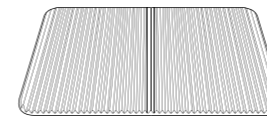
BAKING ESSENTIALS



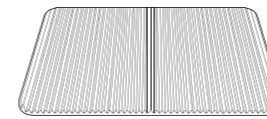
FORO.BAKE
Hliníkový perforovaný plech
600 x 400 h 15 mm
Art. TG410



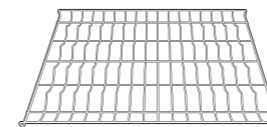
FORO.BLACK
Nepřilnavý perforovaný
hliníkový plech
600 x 400 h 15 mm
Art. TG430



FAKIRO™
Dva povrchy - hladký a rýhovaný -
pro odlišné produkty
600 x 400 h 12 mm
Art. TG440



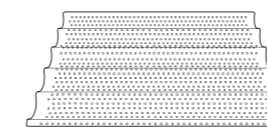
FAKIRO.GRILL
Nepřilnavý hliníkový plech.
Dva povrchy - hladký a rýhovaný -
pro odlišné produkty
600 x 400 h 12 mm
Art. TG465



BAGUETTE.GRILL
Ultralehký chromovaný rošt -
5 vlnek
600 x 400 h 27 mm
Art. GRP410



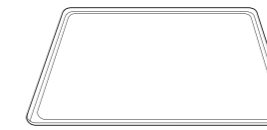
FORO.BAGUETTE
Perforovaný hliníkový plech -
5 vlnek
600 x 400 h 34 mm
Art. TG445



FORO.BAGUETTE.BLACK
nepřilnavý perforovaný hliníkový
plech - 5 vlnek
600 x 400 h 34 mm
Art. TG435



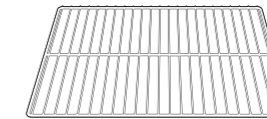
BAKE
Hliníkový plech
600 x 400 h 15 mm
TG405



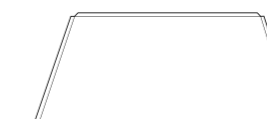
STEEL.BAKE
Nerezový plech
600 x 400 h 20 mm
TG450



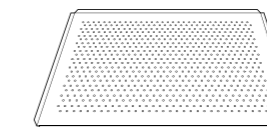
BAKE.BLACK
Nepřilnavý hliníkový plech
600 x 400 h 15,5 mm
Art. TG460



CHROMO.GRILL
Nerezový rošt
600 x 400 h 8,5 mm
Art. GRP405

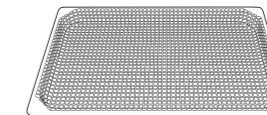


BAKE.SILICO
Hliníkový plech potažený
silikonem
600 x 400 h 9 mm
Art. TG416

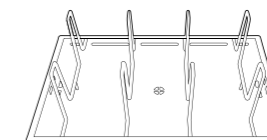


FORO.SILICO
Perforovaný hliníkový plech
potažený silikonem
600 x 400 h 9 mm
Art. TG415

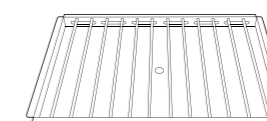
COOKING ESSENTIALS



STEAM&FRY
Nerezová nepřilnavá perforovaná
mřížka pro smažení
600 x 400 h 30 mm
Art. GRP420



POLLO.BLACK
Nerezový nepřilnavý plech s rošty
pro přípravu 10 celých kuřat
600 x 400 h 167 mm
Art. GRP430



POLLO.GRILL
Nerezový plech s odvodem tuků
pro pečení masa a ryb
600 x 400 h 27 mm
Art. GRP425

Technická podpora



Instalace

Ten pravý partner poblíž vaší uchyňě



Globální síť servisních středisek

Správná instalace je nezbytná pro zajištění bezproblémové funkčnosti vašeho konvektomatu MIND.Maps™ ONE a odstranění přerušení ve vaší každodenní práci. Zaměřujeme se na vás, abyste se mohli soustředit na to, na čem vám záleží. Najděte autorizovaná servisní střediska nejbližší vaší kuchyni.

Údržba

Nezastavujte svou kuchyni



Nejrychlejší odpověď na vaše potřeby

Po připojení k internetu vaše pec komunikuje veškeré závady nebo nezbytnou údržbu přímo našemu provoznímu centru. Uchovávat v optimálních podmínkách vaše pec je prioritou společnosti Unox: naši kvalifikovaní technici jsou vám k dispozici, aby vám poskytli telefonickou nebo místní podporu.

Záruka LONG.Life e LONG.Life4

Slib spolehlivosti



Volba, která vydrží v průběhu času

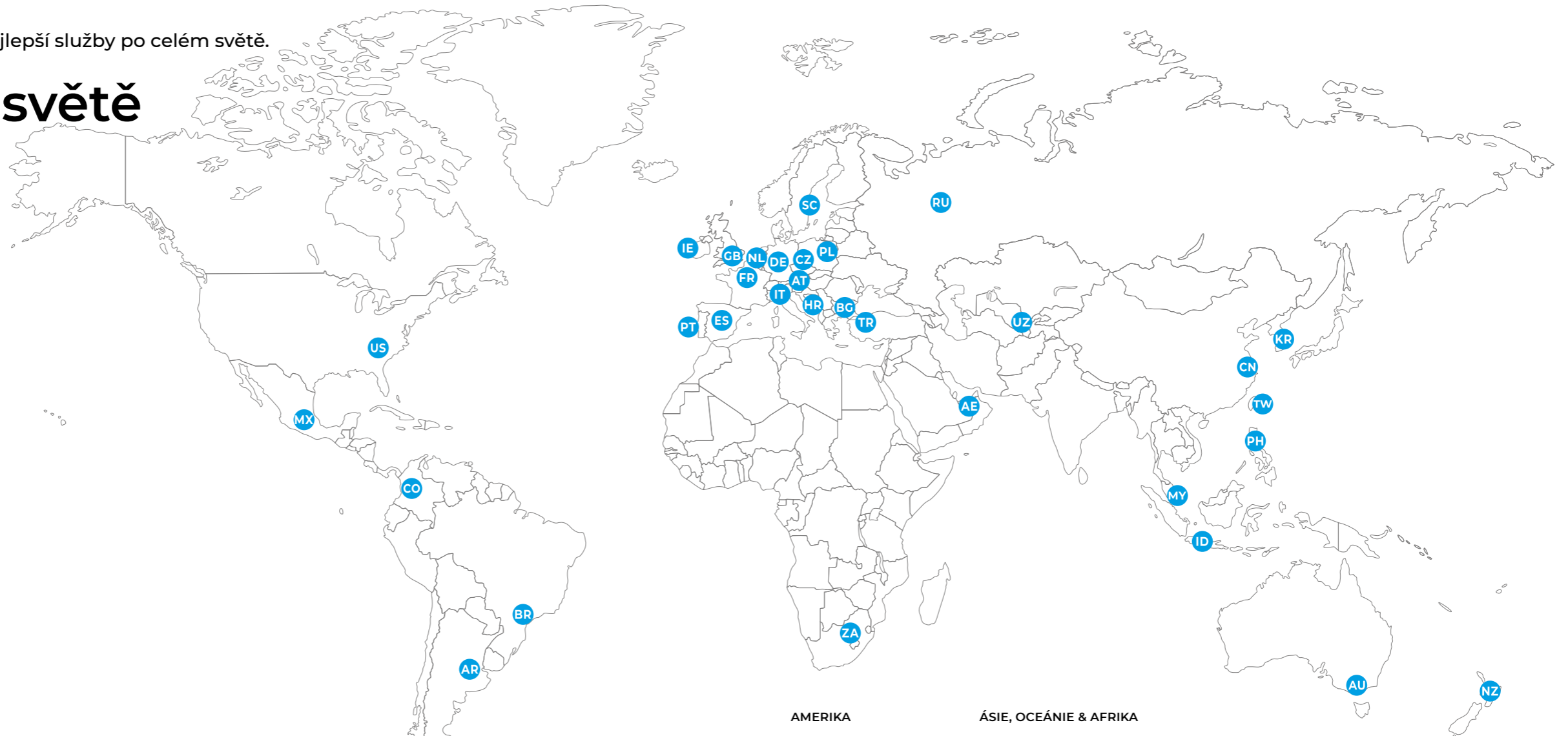
Po připojení pece BAKERTOP MIND.Maps™ ONE můžete z internetu aktivovat na našich stránkách Unox.com LONG.Life4 a prodloužit záruku až na 4 roky nebo 10 000 provozních hodin na náhradní díly a 24 měsíců* nebo 10 000 hodin na pracovní sílu.

* Zkontrolujte podmínky záruky v dané zemi na našich stránkách Unox.com

LONGLife4!

Globální společnost. Nejlepší služby po celém světě.

Unox ve světě



Kontakty

Kontakty

MEZINÁRODNÍ

UNOX S.p.a
Via Majorana, 22
35010 - Cadoneghe (PD) - Italy
E-mail: info@unox.com
Tel: +39 049 8657511

EVROPA

IT - ITALIA
UNOX S.p.a
E-mail: info@unox.it
Tel: +39 049 8657511

DE - DEUTSCHLAND
UNOX DEUTSCHLAND GMBH
E-mail: info.de@unox.com
Tel: +49 2951 98760

FR - FRANCE, BELGIUM & LUXEMBOURG
UNOX FRANCE S.A.S.
E-mail: info.fr@unox.com
Tel: +33 4 78 17 35 39

PT - PORTUGAL
UNOX PORTUGAL
E-mail: info.pt@unox.com
Tel: +351 918 228 787

ES - ESPAÑA
UNOX PROFESIONAL ESPAÑA S.L.
E-mail: info.es@unox.com
Tel: +34 900 82 89 43

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

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

SC - SCANDINAVIAN COUNTRIES
UNOX SCANDINAVIA AB
E-mail: info.se@unox.com
Tel: +46(0)790 75 63 64

AT - ÖSTERREICH
UNOX ÖSTERREICH GMBH
E-mail: bestellung@unox.com
Tel: +43 800 880 963

RU - РОССИЯ, ПРИБАЛТИКА И СТРАНЫ СНГ
UNOX РОССИЯ
E-mail: info.ru@unox.com
Tel: +7 (499) 702 - 00 - 14

CZ - ČESKÁ REPUBLIKA
UNOX DISTRIBUTION s.r.o.
E-mail: info.cz@unox.com
Tel: +420 241 940 000

HR - HRVATSKA
UNOX CROATIA
E-mail: narudzbe@unox.com
Tel: +39 049 86 57 538

BG - БЪЛГАРИЯ
UNOX BULGARIA
E-mail: info.bg@unox.com
Tel: +359 2 419 05 00

PL - POLSKA
Unox Polska Sp.zo.o.
E-mail: info.pl@unox.com
Tel: +48 665 232 000

TR - TÜRKİYE - UNOX TURKEY
Profesyonel mutfak ekipmanlari endüstri ve ticaret limited şirketi
E-mail: info.tr@unox.com
Tel: +90 530 176 62 03

NL - NETHERLANDS
UNOX NETHERLANDS B.V.
E-mail: info.nl@unox.com
Tel: +31 6 27 21 14 10

AMERIKA

US - U.S.A. & CANADA
UNOX Inc.
E-mail: info.usa@unox.com
Tel: +1 800 489 8669

CO - COLOMBIA
UNOX COLOMBIA
E-mail: info.co@unox.com
Tel: +57 350 65 88 204

BR - UNOX BRASIL
SERVICOS LTDA.
E-mail: info.br@unox.com
Tel: +55 11 98717-8201

AR - ARGENTINA
UNOX ARGENTINA
E-mail: info.ar@unox.com
Tel: +54 911 37 58 43 46

MX - MEXICO
UNOX MEXICO, S. DE R.L. DE C.V.
E-mail: info.mx@unox.com
Tel: +52 55 8116-7720

ÁSIE, OCEÁNIE & AFRIKA

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

AE - U.A.E.
UNOX MIDDLE EAST DMCC
E-mail: info.uae@unox.com
Tel: +971 4 554 2146

UZ - UZBEKISTAN
UNOX PRO LLC
E-mail: info.uz@unox.com
Tel: +998 90 370 90 10

CN - 中华人民共和国
UNOX TRADING (SHANGHAI) Ltd. CO.
电子邮件: info.china@unox.com
电话: +86 21 56907696

MY - MALAYSIA & SINGAPORE
UNOX (ASIA) SDN. BHD
E-mail: info.asia@unox.com
Tel: +603-58797700

PH - PHILIPPINES
UNOX PHILIPPINES
E-mail: info.asia@unox.com
Tel: +63 9173108084

ID - INDONESIA
UNOX INDONESIA
E-mail: info.asia@unox.com
Tel: +62 81908852999

KR - 대한민국
UNOX KOREA CO. Ltd.
이메일: info.asia@unox.com
전화: +82 2 69410351

TW - TAIWAN, HONG KONG & MACAU
UNOX TAIWAN
E-mail: info.tw@unox.com
Tel: +886 928 250 536

AC - OTHER ASIAN COUNTRIES
UNOX (ASIA) SDN. BHD
E-mail: info.asia@unox.com
Tel: +603-58797700

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

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

MIND.Maps™ ONE

MIND.Maps™ ONE



INVENTIVE SIMPLIFICATION

unox.com



LI1956A0 vytištěno 04-2020

V katalogu jsou použity ilustrativní obrázky produktu.
Veškeré údaje v katalogu mohou být změněny bez předchozího upozornění.