



BAKERTOP MIND.MapTM PLUS



Index

Řada pecí BAKERTOP MIND.MAPS™ PLUS	str	4
Pomoc při pečení	str	8
Technologie	str	12
Kapacitní dotykový ovládací panel PLUS	str	24
BAKERTOP MIND.Maps™ PLUS COUNTERTOP	str	28
BAKERTOP MIND.Maps™ PLUS BIG	str	42
Speciální plechy Baking Essentials	str	50
Péče a Údržba	str	58
Technické údaje	str	64
Technická podpora	str	72
Unox ve světě	str	74



BAKERTOP MIND.Maps™ PLUS
BIG



BAKERTOP MIND.Maps™ PLUS
COUNTERTOP

BAKERTOP MIND.Maps™ PLUS

Inteligentní pece

BAKERTOP MIND.Maps™ PLUS je inteligentní pec pro čerstvé nebo mražené cukrářské a pekařské produkty. Automatické cykly pečení a inteligentní funkce, včetně umělé inteligence, dělají z BAKERTOP MIND.Maps™ PLUS základní nástroj pro vaši profesionální výrobu.

V kombinaci s kynárnami LIEVOX a statickými pecemi DECKTOP tvoří univerzální a multifunkční pečicí stanice.

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

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

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

Navržen 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

Intelligentní. Přesné. Připojené.

Unox Intelligent Performance

Intelligentní technologie vymyšlené tak, aby maximalizovaly výsledky práce, výkony pečení a aby vám pomáhaly realizovat vaše ambice.

Unox Intensive Cooking

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

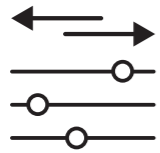
Data Driven Cooking

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

Unox Intelligent Performance

Zlepšete vaše výkony

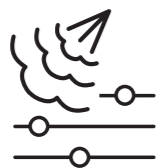
Dosáhnout totožných výsledků při každé vsázce vyžaduje kontrolu, inteligenci a zkušenosti: to, co vaše pec BAKERTOP MIND.Maps™ PLUS má.



ADAPTIVE.Cooking™

Vždy dokonalé výsledky.

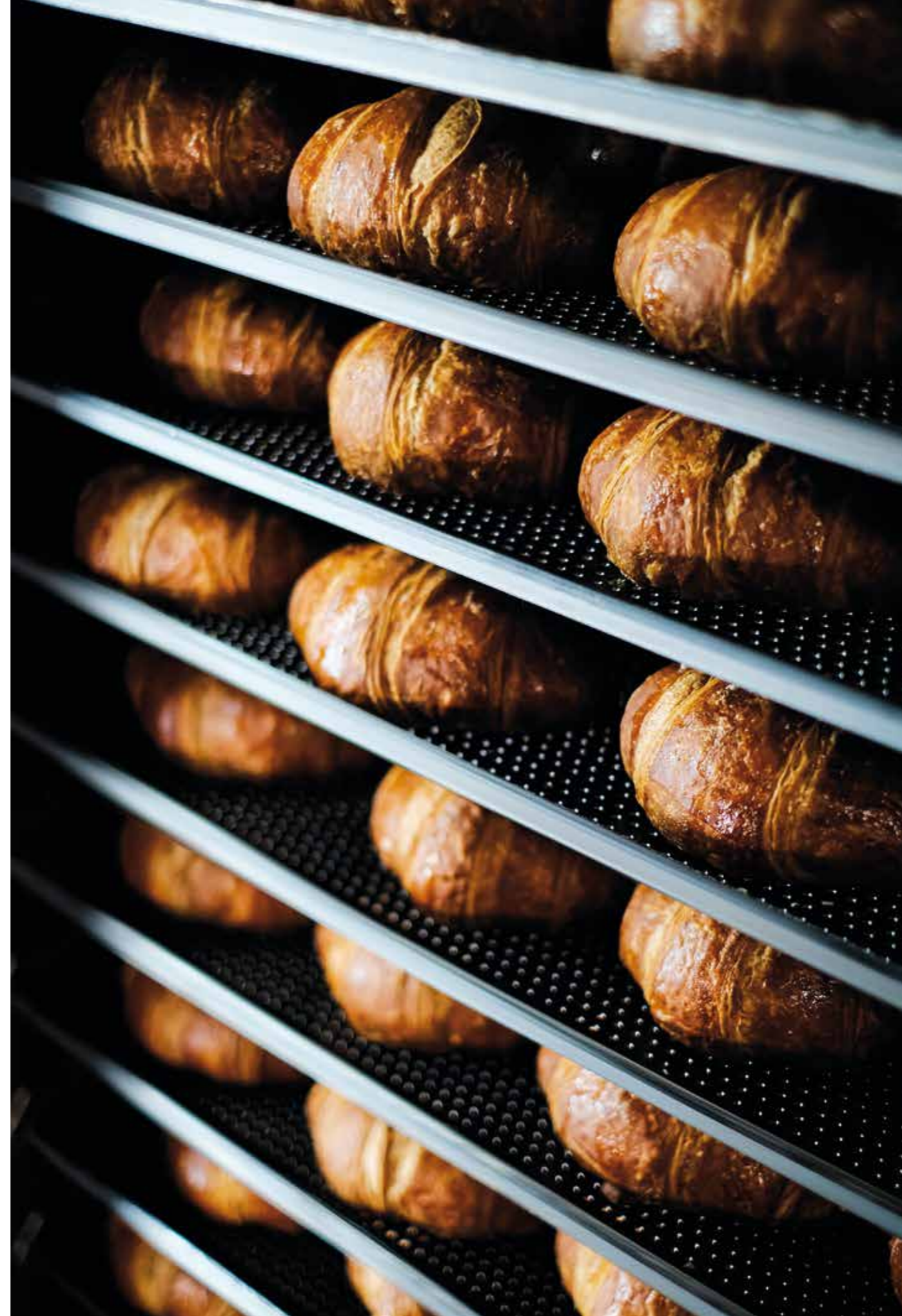
Interpretuje nastavené parametry a rozpozná jakého výsledku chcete dosáhnout. Rozpozná množství vložené suroviny a zaručuje dokonalý výsledek každého pečícího procesu.



CLIMALUX™

Dokonalá kontrola vlhkosti.

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



SMART.Preheating

Inteligentní předehřívání.

Analizováním údajů o použití a o předchozím používání pece se při zadání nového programu automaticky nastaví teplota a doba předehřevu tak, aby bylo dosaženo vždy stejného výsledku.



AUTO.Soft

Funkce šetrného pečení.

Automaticky nastavuje zvýšení teploty a činí vaření ještě delikátnějším, se záměrem zaručit optimální distribuci tepla. Ideální pro delikátní a na teplo citlivé produkty.



SENSE.Klean

Kaluluje stupeň nečistoty uvnitř pečící komory a doporučí nejvhodnější mycí program na základě skutečného předešlého využití konvektomatu. Maximální hygiena a žádné plýtvání vodou a čistícími prostředky.

S

Adaptive.Cooking™

Rozpozná množství vložených surovin a automaticky optimalizuje čas a teplotu bez nutnosti vytvářet různé programy v závislosti na zatížení.

Bez

Optimální nastavení
při polovičním
zatížení - 9
dortových forem**

 20 min

 155 °C

 0%

Poloviční zatížení se aplikuje na jednotlivý plně zatížený plech.

Jeden plech - 3 dortové formy**Dokonale upečené**

Rovnoměrný tvar a povrch
Suchý a nevysušený vnitřek

Čas
18 min
Teplota
150 °C
Vlhkost
0 %

**Příliš prudká teplota**

Silná, spálená kůrka
Příliš suchý vnitřek

Čas
20 min
Teplota
185 °C
Vlhkost
0 %

Plné zatížení - 36 dortových forem**Dokonale upečené**

Rovnoměrný tvar a povrch
Suchý a nevysušený vnitřek

Čas
23 min
Teplota
165 °C
Vlhkost
0 %

**Nedostatečně upečené**

Bledá barva
Zhroucená struktura

Čas
20 min
Teplota
155 °C
Vlhkost
50 %

S

CLIMALUX™


Měří skutečnou vlhkost v pečící komoře a produkuje nebo extrahuje vlhkost tak, aby vždy dosáhl vlhkosti nastavené.

Bez

Optimální nastavení
při polovičním
zatížení - 60 Mini
baget**

 18 min

 185 °C

 30%

Poloviční zatížení se aplikuje na jednotlivý plně zatížený plech.

Jeden plech - 20 mini baget**Dokonale upečené dozlatova**

Zlatavá kůrka
Suchá střídka
Křupavá konzistence.

Vlhkost
30 %

**Připálený chléb**

Příliš tmavá kůrka
Uvnitř není nadýchaný
Trpká chuť

Vlhkost
10 %

Plné zatížení - 120 mini baget**Dokonale upečené dozlatova**

Zlatavá kůrka
Suchá střídka
Křupavá konzistence.

Vlhkost
30 %

**Nedostatečné upečení dozlatova**




Uvnitř vlhký
Příliš světle upečený
Chybějící křehkost

Vlhkost
80 %

S**Auto.Soft**

Řídí nárůst teploty a udržuje tak uniformitu surovin v každém místě komory.

Bez*******Optimální nastavení při polovičním zatížení**

	5 min	15 min
	135 °C	175 °C
	30%	- 50%

Poloviční zatížení se aplikuje na jednotlivý plně zatížený plech.

Jeden plech**Dokonale upečené**

Zlatavý vnějšek
Suchý a prázdný vnitřek
Celková rovnoměrnost

Čas stoupání 135 °C - 175 °C
4 min

**Nesprávné pečení**

Spálené okraje
Nerovnoměrně upečené
Nenadýchané větrníky

Čas stoupání 135 °C - 175 °C
1 min

Plné zatížení**Dokonale upečené**

Zlatavý vnějšek
Suchý a prázdný vnitřek
Celková rovnoměrnost

Čas stoupání 135 °C - 175 °C
7 min

**Nesprávné pečení**



Spálené okraje
Nerovnoměrně upečené
Nenadýchané větrníky

Čas stoupání 135 °C - 175 °C
3 min

S**SMART.Preheating**

Automaticky nastavuje dobu trvání a intenzitu předehřívání: intenzivní když je pec studená, rychlý, nebo žádný předehřev v případě, kdy je konvektomat již zahřátý.

Bez*******Optimální nastavení při polovičním zatížení**

PRE	190 °C
	18 min
	165 °C

Poloviční zatížení se aplikuje na jednotlivý plně zatížený plech.

Jeden plech**Dokonale upečené dozlatova**

Dokonalá vnitřní struktura

Čas PRE
9 min
Tepl. Oceli komory pece
165 °C

Dokonale upečené dozlatova

Dokonalá vnitřní struktura

Čas PRE
20 sec
Tepl. Oceli komory pece
165 °C

Bledé zbarvení

Uvnitř syrové

Čas PRE
6 min
Tepl. Oceli komory pece
100 °C

Příliš upečené

Přípálený povrch

Čas PRE
6 min
Tepl. Oceli komory pece
190 °C

Plné zatížení**Dokonale upečené dozlatova**

Dokonalá vnitřní struktura

Čas PRE
9 min
Tepl. Oceli komory pece
165 °C

Dokonale upečené dozlatova

Dokonalá vnitřní struktura

Čas PRE
20 sec
Tepl. Oceli komory pece
165 °C

Bledé zbarvení

Uvnitř syrové

Čas PRE
6 min
Tepl. Oceli komory pece
100 °C

Příliš upečené

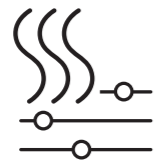
Přípálený povrch

Čas PRE
6 min
Tepl. Oceli komory pece
190 °C

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.

16 minut při

plném zatížení **croissantů**

18 minut při

plném zatížení **baget**

25 minut při

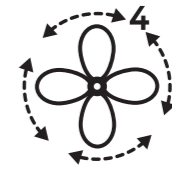
plném zatížení **věnečků**

45 minut při

plném zatížení **panettone (0,7 kg)**

20 minut při

plném zatížení **listového těsta**



AIR.Maxi™

Vede, sjednocuje, transformuje.

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



EFFICIENT.Power™

Výkon a účinnost.

Maximální rychlost nárůstu teploty a prvotřídní účinnost v kombinovaném režimu, suchý vzduch a pára. Certifikované společností ENERGY STAR.



PRESSURE.Steam

Ještě více páry v případě potřeby.

Zjevné navýšení saturace a teploty páry vám umožní péci rychleji a intenzivněji.



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.

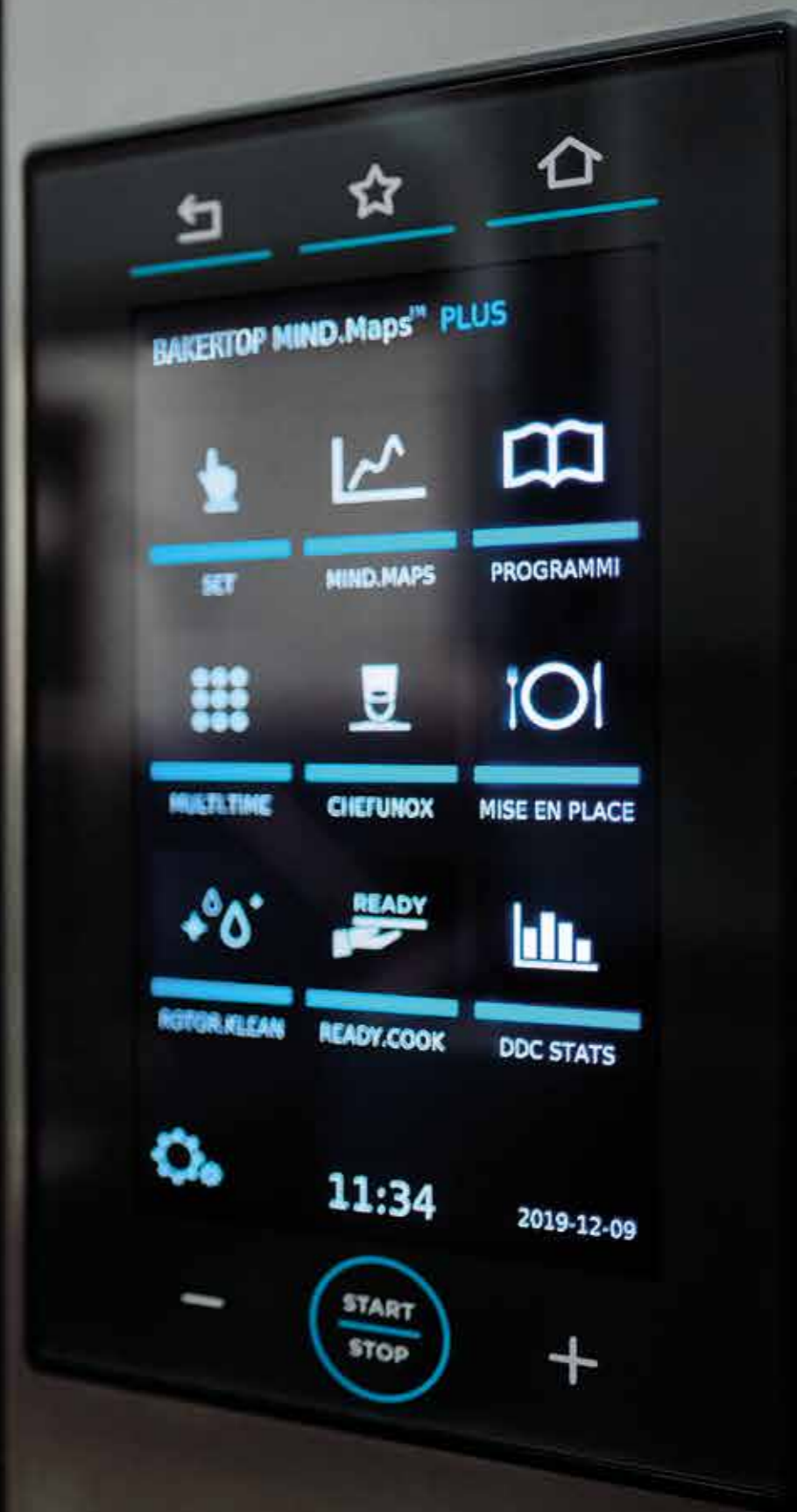
DDC.Coach, umělá inteligence Unox, vám umožňuje plně využít potenciál vašich pecí. Digitální asistent, který poskytuje rady založené na vašem používání, jako jsou například doporučení o každodenním mytí, nebo návrh receptů přímo pro vás. Optimalizujte používání pece a urychlete návratnost své investice!



Kapacitní dotykový ovládací panel PLUS

Intuitivní a komplexní

Automatické procesy,
manuální funkce,
ukládatelné programy a
až 10 současných procesů
pečení.
Velký osvětlený dotykový
displej, rychlý a připojený.



Překonejte se



Nastavení

Jednoduché a rychlé.

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



Programy

384 uložitelných programů.

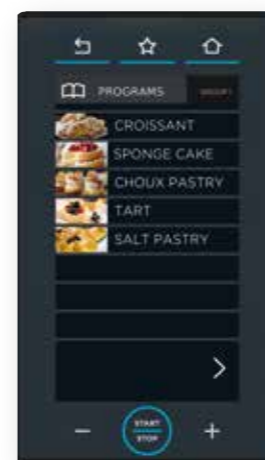
Všechny vaše recepty jsou jedinečné a opakovatelné díky osobní knihovně, která umožňuje ukládat a organizovat vaše programy do 16 různých skupin.



CHEFUNOX

Důvěřujte své peci.

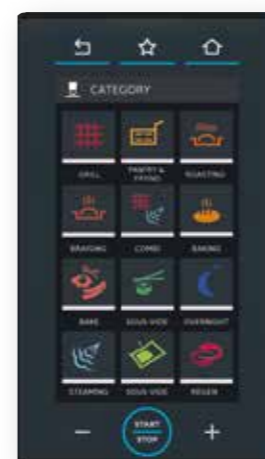
Nechte aby to byla ona, která za vás nastaví parametry pečení. Vyberte typ pečicího procesu, pokrm, který chcete péct a stupeň upečení, který si přejete. Start. Nic jiného.



MIND.Maps™

Ne vybírejte si pečení, nakreslete si vlastní.

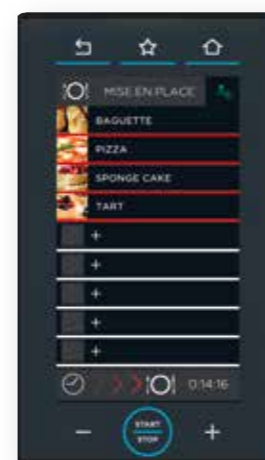
Přidejte svůj mistrovský dotek. Provedte i ty nejkomplicovanější pečicí procesy pomocí několika gest ruky, nakreslete si prstem vaše pečicí procesy s maximální tvůrčí svobodou. To, co si představíte, pec udělá.



MULTI.Time

Uspořádaná a organizovaná.

S funkcí MULTI.Time máte možnost řídit současně až 10 pečicích procesů a mít vždy vše pod kontrolou pouhým pohledem.



MISE.EN.PLACE

Jděte za hranice organizování své kuchyně.

Navrhne správné pořadí a časy vkládání gastronádob do komory, aby byly všechny pokrmy hotové ve stejnou dobu. Dochvilnost nebyla nikdy tak jednoduchá.

BAKERTOP MIND.Maps™ PLUS COUNTERTOP

Intelligentní kombinovaná pec pro cukrářské a pekařské produkty

BAKERTOP MIND.Maps™ **PLUS**
COUNTERTOP je výchozím
bodem každé kuchyně, která
potřebuje maximální výkon,
intelligentní technologie a
neomezenou univerzálnost.

Sněte ve velkém.

Vyjáďte veškerou svou kreativitu

BAKERTOP MIND.Maps™ PLUS je profesionální pec, která ruší jakoukoli vzdálenost mezi vašimi nápady a jejich realizací. Objevte potěšení dokonalého pečení.

BAKERTOP MIND.Maps™ PLUS se svým příslušenstvím umožňuje realizovat pomocí jediného systému pečící procesy, které by jinak vyžadovaly specifické vybavení.

Pečení kynutých produktů, pekařských a cukrářských produktů, nebo mraženého pečiva, sušení, sušenky a mnoho dalšího. Automatické cykly pečení a inteligentní funkce pro dokonalé výsledky. Navíc statické procesy pečení a kynutí díky zařízením DECKTOP a LIEVOX.

5 min

Doba předehřátí od 30 °C do 200 °C

až o 80%

Méně vody ve srovnání s vařením ve vroucí vodě

až o 45%

Rychlejší než tradiční pec

Všechny údaje se vztahují na model XEBC-06EU-EPRMW



Dokonalé pečení
Opakovatelné a konzistentní

Rovnoměrnost
Homogenní zbarvení a nadýchaná struktura

Úspora
Energii, času, suroviny a pracovní síly

Intelligence
Zaměřte se na své zákazníky, pec udělá to ostatní

Všestranná řešení pro individuální potřeby

Násobte své možnosti

Najděte správné řešení pro vaši kuchyni.

Konfigurujte online vaši pec
BAKERTOP MIND.Maps™ PLUS



Konfigurace



Řešení Pec + Neutrální skříň

Doporučené řešení jak optimalizovat prostor uvnitř vaší kuchyně a mít vždy vše na správném místě.

Art. XWAEC-08EF
Technické detaily na str. 70



Řešení Pec + Pec

Řešení se dvěma nad sebou umístěnými pecemi je ideální pro maximální všestrannost, flexibilitu a úsporu energie.



Řešení Pec + Decktop + Lievox

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

Art. XEBDC-01EU-C a XEBPC-08EU-B
Více informací na str. 36
Technické detaily na str. 70



Řešení Pec + Pec + Lievox

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

Art. XEBPC-08EU-B
Více informací na str. 37
Technické detaily na str. 70

Konfigurace

COUNTERTOP

32

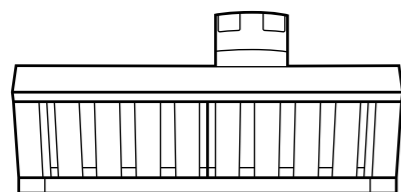
COUNTERTOP

33

Nainstalujte vaši pec tam, kde se vám to nejlépe hodí

Kondenzační digestoř

Kondenzační digestoř se samočisticím filtrem, která zachycuje výpary vypouštěné z komínku konvektomatu. Tím pomáhá snižovat nároky na údržbu vzduchotechniky. Umožňuje instalovat konvektomat i do míst, kde není možné přivést vzduchotechniku.*



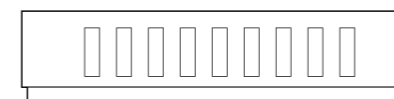
* Podléhá ověření a schválení místními orgány a předpisy.



Bez použití vody

Digestoř Waterless

Digestoř waterless filtruje pachy a pohlcuje teplo vypouštěné z komory pece **bez nutnosti připojení na přívod vody**. Elegantní a funkční, dokonale integrovaná v jakémkoli kontextu vybavení, dokonce i nezakrytá; kde je důležité vychutnat typickou vůni a chuť vašich produktů.*

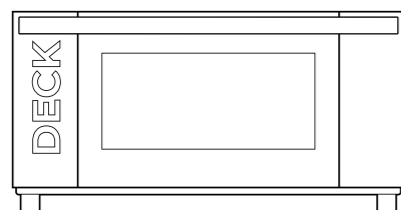


* Podléhá ověření a schválení místními orgány a předpisy.

Moderní statická pec

DECKTOP

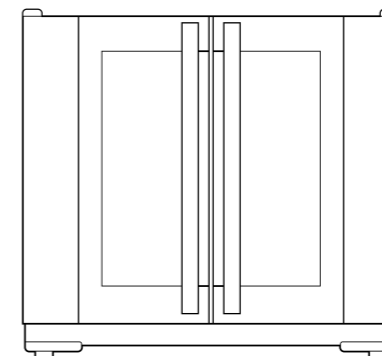
Pečení na žáruvzdorném lávovém kameni tradičních výrobků jako je chléb, focaccia nebo kynuté produkty, jsou jen některé z možností, které DECKTOP nabízí. Díky možnosti přidávat nebo odstraňovat vlhkost, je vaše pečení dokonalé v každém aspektu: jemné nebo voňavé; měkké nebo křupavé. Pec DECKTOP a kynárna, přináší život řešení, které je nepostradatelné pro pekařské mistry.



Všechno začíná správným kynutím

LIEVOX

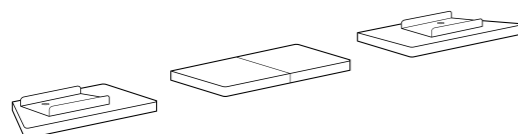
Kynutí je hra rovnováhy mezi těstem, teplotou, procentem vlhkosti a časem. Korektory těsta LIEVOX jsou vybaveny senzory schopnými řídit a **automaticky zasahovat do procesu kynutí**, aby byla zaručena kvalita konečného produktu. LIEVOX otevírá svět možnost pečení tradičních produktů, jako je chléb, kynuté koláče, croissanty a mnohé další.



Exploze páry

STEAM.Boost

STEAM.Boost je vysokokapacitní systém akumulace tepla, který umožňuje vaší peci v případě potřeby produkovat o **50% více páry** během stěžejních minut procesu pečení. STEAM.Boost je základní příslušenství pro všechny cukrářské a pekařské laboratoře, které využívají moderní technologie v plném souladu se stoletými tradicemi.



Vkládejte, vyjímejte a přenášejte rychle a bezpečně

QUICK.LOAD



QUICK.Load 6 + 6 s nebo bez dveří

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

Art. XWBYC-12EU a XWBYC-12EU-D
Technické detaily na str. 71

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-14EU a XWBYC-14EU-D
Technické detaily na str. 71

BAKERTOP MIND.Maps™ PLUS BIG

**Stronger
Harder
Faster
Better**

Pec BAKERTOP MIND.Maps™ PLUS BIG se zavážecím vozíkem je neúnavným nástrojem pro velké cukrárny a pekárny, které vyžadují maximální opakovatelnost kvality pečení a vysokou produktivitu.



To na čem vám záleží

Neomezený výkon

BAKERTOP MIND.Maps™ PLUS BIG je profesionální pec se zavážecím vozíkem, která zaručuje vysokou produktivitu a spolehlivost v průběhu času.

BAKERTOP MIND.Maps™ PLUS využívá nejnovější technologie pro dokonalou podporu vaší práce.

Kvalita a rovnoměrnost pečení na každém jednotlivém polechu je zaručena pro každé vložené množství. Opakovatelnost pečících procesů je nezávislá na obsluze.

768 croissantů

Produktivita za 60 min
1 croissant = 85 gr

300 °C

Maximální teplota
pečícího procesu

až o **30%**

Méně energie
ve srovnání s rotační pecí

Všechny údaje se vztahují na model XEBL-16EU-YPRS



Produktivita
Velké objemy,
bez přerušení

Rovnoměrnost
6 reverzních ventilátorů
se sníženým odstupem

Opakovatelnost
Standardizované a vždy
konstantní výsledky

Intelligence
Soustředte se na své
zákazníky, pec udělá
zbytek

Tajemství úspěchu

Navržena tak, aby vydržela

Konstrukce z ocelových trubek

BAKERTOP MIND.Maps™ BIG používá rám z 50 mm silných svařovaných trubek z nerezové oceli. Celá konstrukce je extrémně pevná a dveře zaručují dokonalé uzavření i po letech používání.



Dveře s funkcí push-to-close

Testováno více než 1 milionem cyklů, **zavírání zabouchnutím** s bezpečnostním uzávěrem snižuje **námahu** obsluze během používání pece. Pevnost a bezpečnost dveří jsou zaručeny **70 mm** tloušťkou.

Ocel AISI 316 L

Pečící komora a zavážecí vozík pecí MIND.Maps™ BIG jsou vyrobeny z vysoce **odolné nerezové oceli AISI 316L**. Úprava vody pomocí UNOX.Pure-RO pro demineralizaci proto není nutná; pec může být jednoduše ošetřována filtračním systémem UNOX.Pure, který zabraňuje usazování vodního kamene.



Symetrická Dokonalost

6 motorů viceventilátorového systému s inverzním chodem

Vysokovýkonná topná tělesa

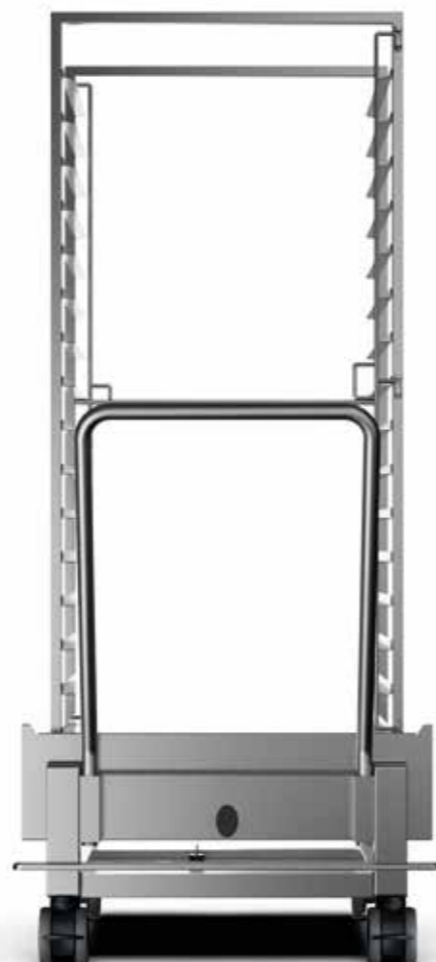
Elektrické pece používají **speciální vysokovýkonná lineární** topná tělesa, která rychle produkují teplo, minimalizující tak dobu potřebnou pro obnovení původní teploty a pro optimalizaci proudění vzduchu.

Hořáky s nuceným tahem

Plynové pece Unox jsou jediné na světě s vysokovýkonnými hořáky s nuceným **tahem a symetrickými výměníky tepla**. Vysoká účinnost snižuje na minimum dobu potřebnou pro obnovení původní teploty a optimalizuje proudění vzduchu.

Řešení, která maximalizují vaši investici

Maximální výnos, minimální úsilí



Najděte správné řešení pro vaši kuchyni.

[Konfigurujte](#) online vaši pec BAKERTOP MIND.Maps™ PLUS



QUICK.Load

Vozík dostupný v provedení 16 600x400 pro rychlé vkládání a snadné převážení při plném naložení.

Art. XEBTL-16EU
Technické detaily na str. 71



Plechý Baking Essentials

Nekonečné možnosti pečení

Každé pečení chce svůj plech

Baking Essentials

BAKE

Hliníkový plech.



Ideální pro

Křehké těsto;
Dortové formy;
Pečení na podložce silpat.

Výhody

Hliníkový plech pro rychlý přenos tepla;
Ultra nízké okraje pro maximální
rovnoměrnost.

Art. TG405 600 x 400

FORO.BAKE

Perforovaný hliníkový plech.



Ideální pro

Křehké těsto;
Dortové formy.

Výhody

Perforovaný hliníkový plech pro zvýšení
transpirace těsta během pečení;
Ultra nízké okraje pro maximální rovnoměrnost.

Art. TG410 600 x 400

BAKE.BLACK

Perforovaný nepřilnavý hliníkový plech.



Ideální pro

Croissanty;
Dánské plundry;
Křehké těsto.

Výhody

Rychlý přenos tepla;
Bez použití pečicího papíru;
Ultra nízké okraje pro maximální rovnoměrnost.

Art. TG460 600 x 400

FORO.BLACK

Perforovaný nepřilnavý hliníkový plech.



Ideální pro

Croissanty;
Mražený chléb;
Dánské plundry a křehké těsto.

Výhody

Extrémně nízký vnější okraj pro optimální
proudění vzduchu;
Bez použití pečicího papíru.

Art. TG430 600 x 400

Každé pečení chce svůj plech

Baking Essentials

BAKE.SILICO

Perforovaný silikonem potažený hliníkový plech.



Ideální pro

Croissanty;
Mražený chléb;
Dánské plundry a křehké těsto.

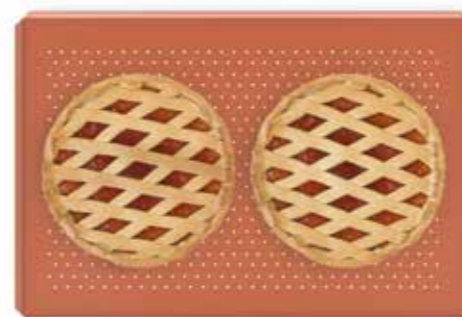
Výhody

Hliníkový plech potažený silikonem odolný při vysokých teplotách;
Ideální pro pocukrované produkty.

Art. TG416 600 x 400

FORO.SILICO

Perforovaný silikonem potažený hliníkový plech.



Ideální pro

Croissanty;
Mražený chléb;
Dánské plundry a křehké těsto.

Výhody

Hliníkový plech potažený silikonem odolný při vysokých teplotách;
Ideální pro pocukrované produkty.

Art. TG415 600 x 400

FAKIRO™

Hliníkový plech Dva povrchy - hladký a rýhovaný - pro různé produkty.



Ideální pro

Pizza;
Focaccia;
Chléb.

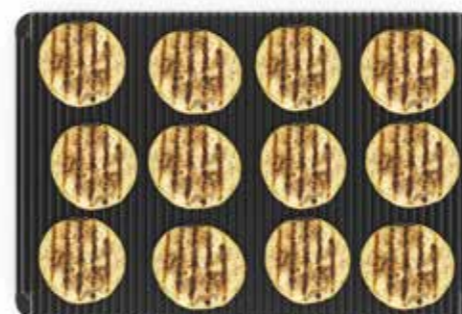
Výhody

Silný hliníkový plech s šamotovým efektem;
Hladká strana pro pečení čerstvých produktů;
Rýhovaná strana pro pečení mražených výrobků.

Art. TG440 600 x 400

FAKIRO.GRILL

Perforovaný nepřilnavý hliníkový plech. Dva povrchy - hladký a rýhovaný - pro různé pečení.



Ideální pro

Grilované maso, ryby nebo zelenina;
Pizza;
Focaccia.

Výhody

Silný hliníkový plech s šamotovým efektem;
Hladká strana pro pečení čerstvých produktů;
Rýhovaná strana pro pečení různých produktů.

Art. TG465 600 x 400

Každé pečení chce svůj plech

Baking Essentials

FORO.BAGUETTE

Perforovaný hliníkový plech - 5 vlnek



Ideální pro

Dokonale oddělené a rovnoměrné bagety;
Ideální pro mražené výrobky.

Výhody

Hliníkový plech potažený silikonem odolný při vysokých teplotách;
Ideální pro pocukrované produkty.

Art. TG445 600 x 400

FORO.BAGUETTE.BLACK

Perforovaný hliníkový plech - 5 vlnek



Ideální pro

Čerstvé bagety;
Čerstvé tyčinky.

Výhody

Dokonale oddělené a rovnoměrné bagety;
Ideální pro čerstvé těsto a pro provádění ultra rychlého čištění.

Art. TG435 600 x 400

STEEL.BAKE

Plech z nerezové oceli.



Ideální pro

Piškotové dorty;
Trubičky.

Výhody

Ocelový plech s hranou 90° pro omezení plýtvání;
Dvojitý okraj proti deformaci.

Art. TG450 600 x 400

BAGUETTE.GRID

Ultralehký chromový gril - 5 kanálů.



Ideální pro

Mražené bagety;
Mražené tenké pečivo.

Výhody

Mražené bagety;
Mražené tenké pečivo.

Art. GRP410 600 x 400



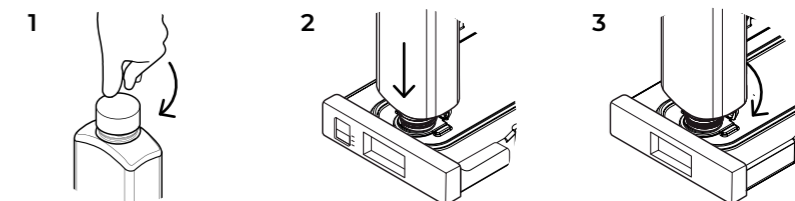
Pečujte o svou pec

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



PURE-RO

Systém filtrace vody inverzní osmózou zaručuje kompletní demineralizaci vody.

Art. XHC002
Technické detaily na str. 69

Není nutné pro konvektomaty BAKERTOP MIND.Maps™ BIG.



PURE

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

Art. XHC003



REFILL

Náhradní kazety pro filtrační systém UNOX.Pure

Art. XHC004



PLUS

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

Art. DB1015
Technické detaily na str. 69



ECO

Čisticí prostředek pro každodenní mytí, který nezatěžuje životní prostředí.

Art. DB1018
Technické detaily na str. 69



ULTRA

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

Art. DB1050
Technické detaily na str. 69

* Zkontrolujte dostupnost produktu ve vaší zemi.

MIND.Maps™ PLUS

Péče a Údržba

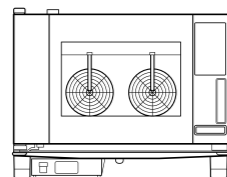
MIND.Maps™ PLUS

Objevte pece a jejich příslušenství

Nejinteligentnější pece na světě

BAKERTOP MIND.Maps™ PLUS

COUNTERTOP

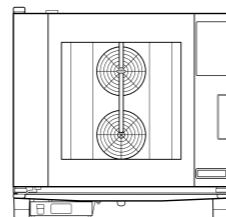


860 x 967 x 675 mm
š x h x v

⚡ XEBC - 04EU - EPRM

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

elektrický příkon 10,6 kW
hmotnost 95 kg



860 x 967 x 843 mm
š x h x v

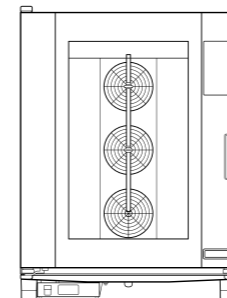
⚡ XEBC - 06EU - EPRM

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

elektrický příkon 14 kW
hmotnost 112 kg

🔥 XEBC - 06EU - GPRM

kapacita 6 600 x 400
rozteč 80 mm
frekvence 50/60 Hz
napětí 230 V ~ 1N
elektrický příkon 1 kW
max. příkon G20, G25, G25.1,
plynu G30, G31: 19 kW
hmotnost 126 kg



860 x 967 x 1163 mm
š x h x v

⚡ XEBC - 10EU - EPRM

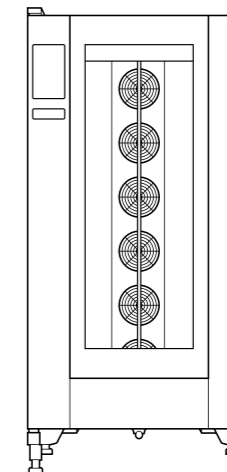
kapacita 10 600 x 400
rozteč 80 mm
frekvence 50/60 Hz
napětí 400 V ~ 3N

elektrický příkon 21 kW
hmotnost 148 kg

🔥 XEBC - 10EU - GPRM

kapacita 10 600 x 400
rozteč 80 mm
frekvence 50/60 Hz
napětí 230 V ~ 1N
elektrický příkon 1,4 kW
max. příkon G20, G25, G25.1,
plynu G30, G31: 25 kW
hmotnost 174 kg

BIG



892 x 1018 x 1875 mm
š x h x v

⚡ XEBC - 16EU - YPRS

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

elektrický příkon 38,5 kW
hmotnost 292 kg

⚡ XEBC - 16EU - DPRS

kapacita 16 600 x 400
rozteč 80 mm
frekvence 50 / Hz
napětí 220-240 V
3PH+PE

elektrický příkon 38,5 kW
hmotnost 292 kg

🔥 XEBC - 16EU - GPRS

kapacita 16 600 x 400
rozteč 80 mm
frekvence 50/60 Hz
napětí 220-240V
1PH+N+PE

elektrický příkon 2,8 kW
max. příkon 48 kW
plynu
hmotnost 309 kg

Technické detaily



Systém sběru kondenzátu



Vestavěný WiFi modul



MULTI.Point
a SOUS Vide sonda



Integrované LED osvětlení



Materiál s vysokou izolační schopností



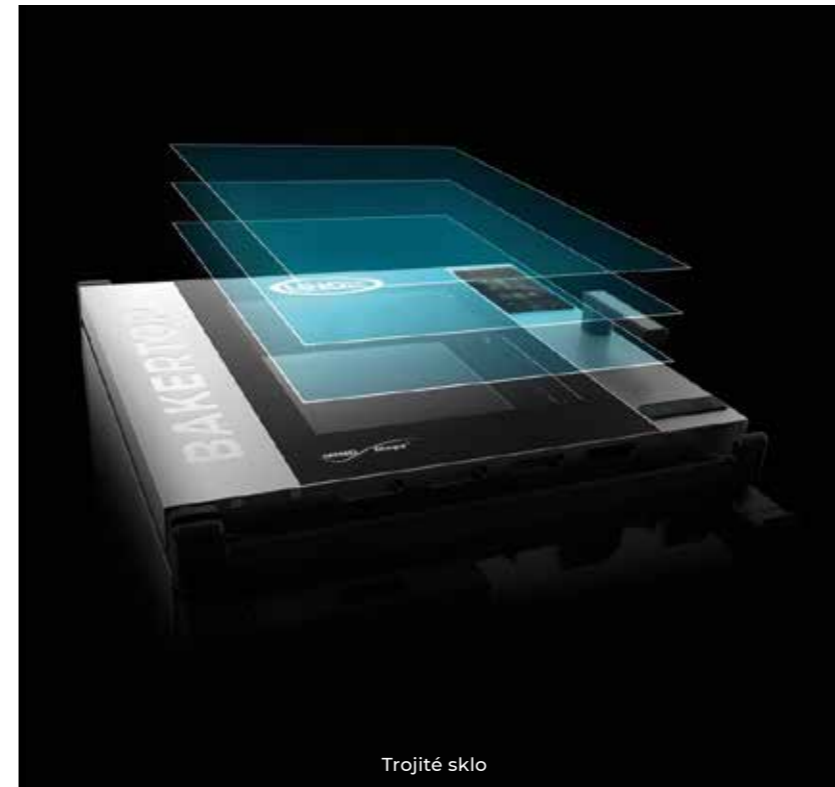
COUNTERTOP
4-stupňový systém
ventilátorů



Tlakové hořáky
se symetrickými výměníky tepla



BIG
6 zpětných ventilátorů a lineární topná
tělesa s vysokou intenzitou výkonu



Trojité sklo



Pečící komora z oceli AISI 304 nebo AISI 316 L
(pouze pro konvektomaty BIG) s podpěrami plechu proti převrácení



Otevírání dveří 60°/120°/180°



Port USB pro stahování/nahrávání dat



Integrovaná nádrž Det & Rinse

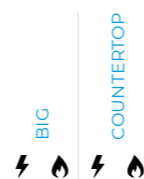


BIG
Ergonomická klika

COUNTERTOP
Ergonomická klika

Funkce

- Standardní
- Volitelná
- Nedostupná



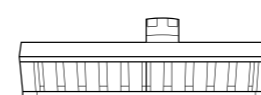
	BIG	COUNTERTOP
UNOX INTELLIGENT PERFORMANCE		
ADAPTIVE.Cooking™: automaticky upraví nastavené parametry tak, aby bylo vždy dosaženo dokonalých výsledků	● ●	● ●
CLIMALUX™: celková regulace vlhkosti uvnitř komory	● ●	● ●
SMART.Preheating: automaticky nastaví teplotu a dobu předehřátí	● ●	● ●
AUTO.Soft: 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 varné 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 přeepisuje recepty z vašeho pc do vašich konvektomatů	● ●	● ●
DDC.Stats: analyzuje, porovnává a zlepšuje údaje o použití a spotřebě vašeho konvektomatu	● ●	● ●
DDC.App: monitoruje v reálném čase z vašeho smartphonu připojeného konvektomatu	● ●	● ●
DDC.Coach: analyzuje způsob, jak používáte váš konvektomat a navrhuje personalizované recepty	● ●	● ●
COTTURA MANUALE		
Konvekční vaření na 30 °C až 260 °C	● ●	● ●
Konvekční vaření na 30 °C až 300 °C	● ●	— —
Kombinovaný režim páry a konvekčního vaření od 35 °C se STEAM.Maxi™ od 30% do 90%	● ●	● ●
Kombinovaný režim vlhkosti a konvekčního vaření od 48 °C se STEAM.Maxi™ od 10% do 20%	● ●	● ●
Vaření v páře od 48 °C do 130 °C; se STEAM.Maxi™ 100%	● ●	● ●
Kombinovaný režim konvekčního vaření + suchého vzduchu od 30 °C s DRY.Maxi™ 10% - 100%	● ●	● ●
Vaření se sondou a funkcí DELTA T	● ●	● ●
Jednobodová sonda jádra	— —	— —
Vícebodová sonda jádra MULTI.Point	● ●	● ●
Sonda jádra SOUS-VIDE	○ ○	○ ○
POKROČINÉ A AUTOMATICKÉ NASTAVENÍ VARNÝCH PROCESŮ		
MIND.Maps™: nakreslete přímo na displeji křivku varných procesů	● ●	● ●
PROGRAMY: až 384 uložitelných programů s možností přiřazení názvu, obrázku nebo nebo podpisu	● ●	● ●
CHEFUNOX: vyberte si z knihovny co chcete vařit, konvektomat 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 čistícího prostředku	● ●	● ●
Integrovaný zásobník čistícího 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 kontinální režim INF	● ●	● ●
Zobrazení jmenovité hodnoty parametrů vaření	● ●	● ●
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 konvektomatu	● ●	● ●
Spido.GAS™: vysoce výkonné rovné výměníky tepla pro symetrické rozložení tepla	— —	● ●
Spido.GAS™: vysoce výkonná topná tělesa a symetrické výměníky	— ●	— —
TECHNICKÉ DETAILY		
Varná komora z vysoce odolné nerezové oceli AISI 304 ad s oblými rohy	— —	● ●
Varná komora z nerezové oceli AISI 316 L	● ●	— —
Varná komora s nerezovými vsuny L-profil	● ●	● ●
Osvětlení varné komory LED světlem zabudovaným ve dveřích	● ●	● ●
Dotykový ovládací panel 9.5"	● ●	● ●
Rezistivní (odporový) panel 7"	— —	— —
Páče odolný ovládací panel s certifikací IPX5	● ●	● ●
Odkapová miska s nepřetržitým odvodem kondenzátu i při otevřených dveřích	● ●	● ●
Nízká hmotnost - robustní konstrukce využívající moderní materiály	● ●	● ●
Systém více 4 rychlostních ventilátorů a vysokovýkonných 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 samomazného 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	● ●	● ●

Příslušenství

Objevte veškeré příslušenství k dispozici na web. stránkách Unox



DIGESTOŘE A PŘÍSLUŠENSTVÍ



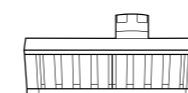
DIGESTOŘ VENTLESS

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



FILTR S AKTIVNÍM UHLÍM

pro digestoř ventless
413 x 655 x 108 mm - š x h x v
Art.: XUC140



DIGESTOŘ VENTLESS

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



NÁPLŇ

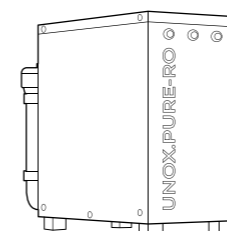
pro filtr s aktivním uhlím
Art.: XUC141



DIGESTOŘ WATERLESS

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

PÉČE A ÚDRŽBA



UNOX.PURE-RO

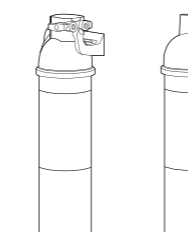
systém reverzní osmózy
230 x 540 x 445 mm - š x h x v
Art. XHC002

ČISTÍCÍ PROSTŘEDKY



DET&RINSE™ PLUS DET&RINSE™ ECO DET&RINSE™ ULTRA

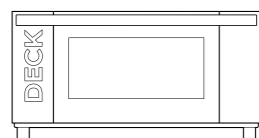
balení po 10 lahvích x 1 lt
Art. DB1015
Art. DB1018
Art. DB1050



UNOX.PURE

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

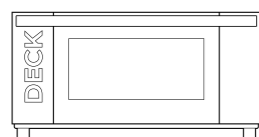
DECKTOP



DECKTOP 2 PLECHY

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

elektronické ovládání z pece
860 x 1150 x 400 mm - š x h x v
Art. XEBDC-02EU-C

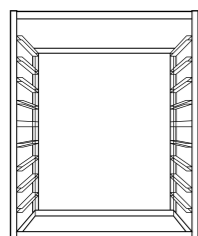


DECKTOP 1 PLECH

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

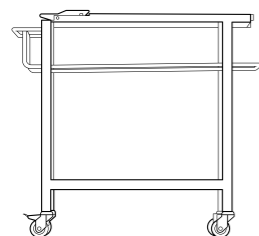
elektronické ovládání z pece
860 x 880 x 400 mm - š x h x v
Art. XEBDC-01EU-C

KLECE A VOZÍKY



KLECE

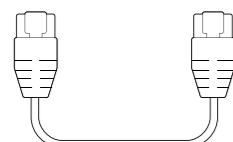
pro COUNTERTOP pece
10 600 x 400
668 x 431 x 862 mm - š x h x v
Art. XWBBC-10EU



VOZÍKY

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

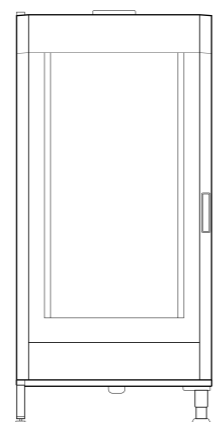
PŘIPOJENÍ



PŘÍSLUŠENSTVÍ PRO PŘIPOJENÍ PECE K INTERNETU

sada pro připojení k internetu Ethernet
Art. XEC001

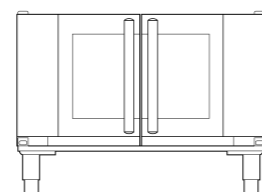
KYNÁRNÝ



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

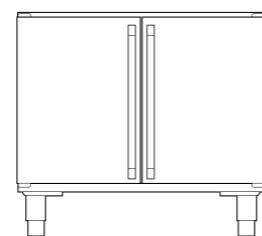


LIEVOX

12 600 x 400
860 x 978 x 798 mm - š x h x v
Art. XEBPC-12EU-B

8 600 x 400
860 x 978 x 658 mm - š x h x v
Art. XEBPC-08EU-B

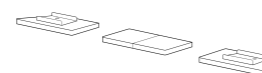
NEUTRÁLNÍ SKŘÍŇKA



NEUTRÁLNÍ SKŘÍŇKA

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

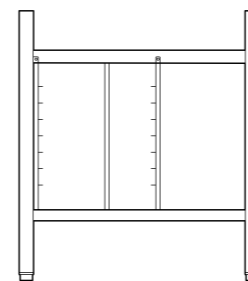
STEAM.BOOST



STEAM.BOOST

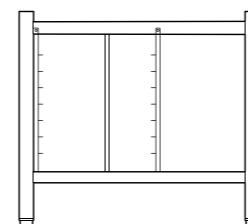
Steam.BOOST zvyšuje na 2 minuty množství vlhkosti uvnitř komory o 45%
Art. XUC080
Art. XUC081
Art. XUC082

PODSTAVEC



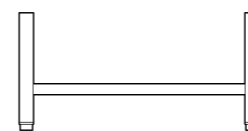
EXTRA VYSOKÝ PODSTAVEC

pro COUNTERTOP pece 600 x 400
842 x 804 x 888 mm - š x h x v
Art. XWARC-07EF-UH



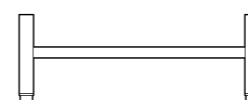
VYSOKÝ PODSTAVEC

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



STŘEDNÍ PODSTAVEC

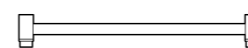
pro COUNTERTOP pece 600 x 400
842 x 713 x 462 mm - š x h x v
Art.: XWARC-00EF-M



NÍZKÝ PODSTAVEC

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

UMÍSTĚNÍ NA ZEM

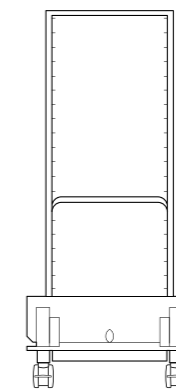


* Povinné pro umístění pece na zem

UMÍSTĚNÍ NA ZEM

pro COUNTERTOP pece 600 x 400
842 x 713 x 113 mm - š x h x v
Art. XWARC-00EF-F

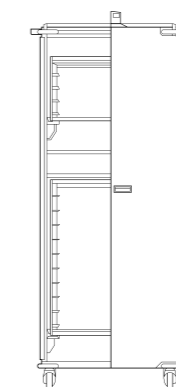
QUICK.LOAD



QUICK.LOAD

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

viz doporučená řešení na str. 40

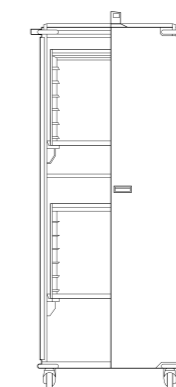


QUICK.LOAD 10 + 4

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

viz doporučená řešení na str. 40



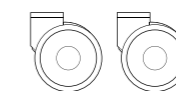
QUICK.LOAD 6 + 6

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

viz doporučená řešení na str. 40

SADA KOLEČEK



SADA KOLEČEK

2 kolečka s brzdou, 2 kolečka bez brzdy - řetízky pro upevnění ke zdi
Art. XUC012

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™ PLUS 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

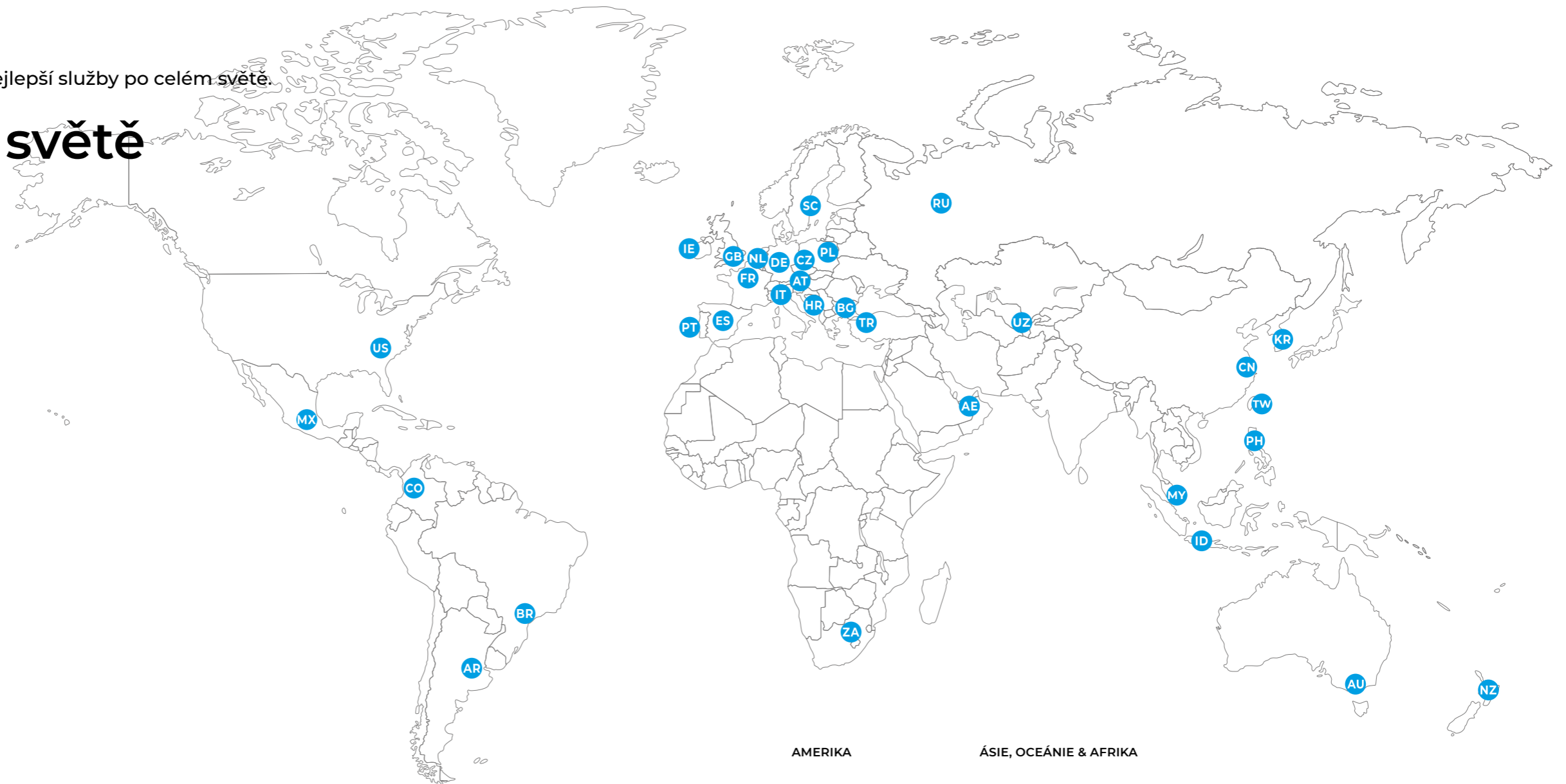
Po připojení pece BAKERTOP MIND.Maps™ PLUS můžete z internetu aktivovat na našich stránkách Unox.com LONG.Life4 a prodloužit záruku až na 4 roky nebo 10 000 provozních hodin na náhradní díly a 24 měsíců* nebo 10 000 hodin na pracovní sílu.

* 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: info.de@unox.com
Tel: +43 1 206092068

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.oz.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 BRAZIL - 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, 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™ PLUS

MIND.Maps™ PLUS



INVENTIVE SIMPLIFICATION

unox.com



LI2461B0 vytištěno 03-2020

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