



BAKERTOP MIND.MapTM PLUS



Indeks

Piece BAKERTOP MIND.Maps™ PLUS	strona	4
Pomoc w pieczeniu	strona	8
Technologie	strona	12
Panel sterowania PLUS	strona	24
BAKERTOP MIND.Maps™ PLUS COUNTERTOP	strona	28
BAKERTOP MIND.Maps™ PLUS BIG	strona	42
Baking Essentials specjalne blachy	strona	50
Czyszczenia i serwisowanie	strona	58
Dane techniczne	strona	64
Wsparcie techniczne	strona	72
UNOX na świecie	strona	74



BAKERTOP MIND.Maps™ PLUS
BIG



BAKERTOP MIND.Maps™ PLUS
COUNTERTOP

BAKERTOP MIND.Maps™ PLUS

Inteligentne piece konwekcyjno-parowe

BAKERTOP MIND.Maps™ PLUS to inteligentny piec konwekcyjno-parowy do zarówno świeżych, jak i mrożonych, tradycyjnych produktów piekarskich lub cukierniczych. Automatyczne programy pieczenia i inteligentne funkcje, w szczególności kontrola obróbki z wykorzystaniem sztucznej inteligencji, czynią z BAKERTOP MIND.Maps™ PLUS podstawowe narzędzie pracy w Twojej profesjonalnej pracowni. W połączeniu z komorą garowniczą LIEVOX i piecem statycznym DECKTOP, umożliwia stworzenie uniwersalnych i wielofunkcyjnych stacji wypiekowych.

Piece MIND.Maps™ PLUS są dostępne w dwóch wersjach, aby sprostać specyficznym potrzebom każdego biznesu:

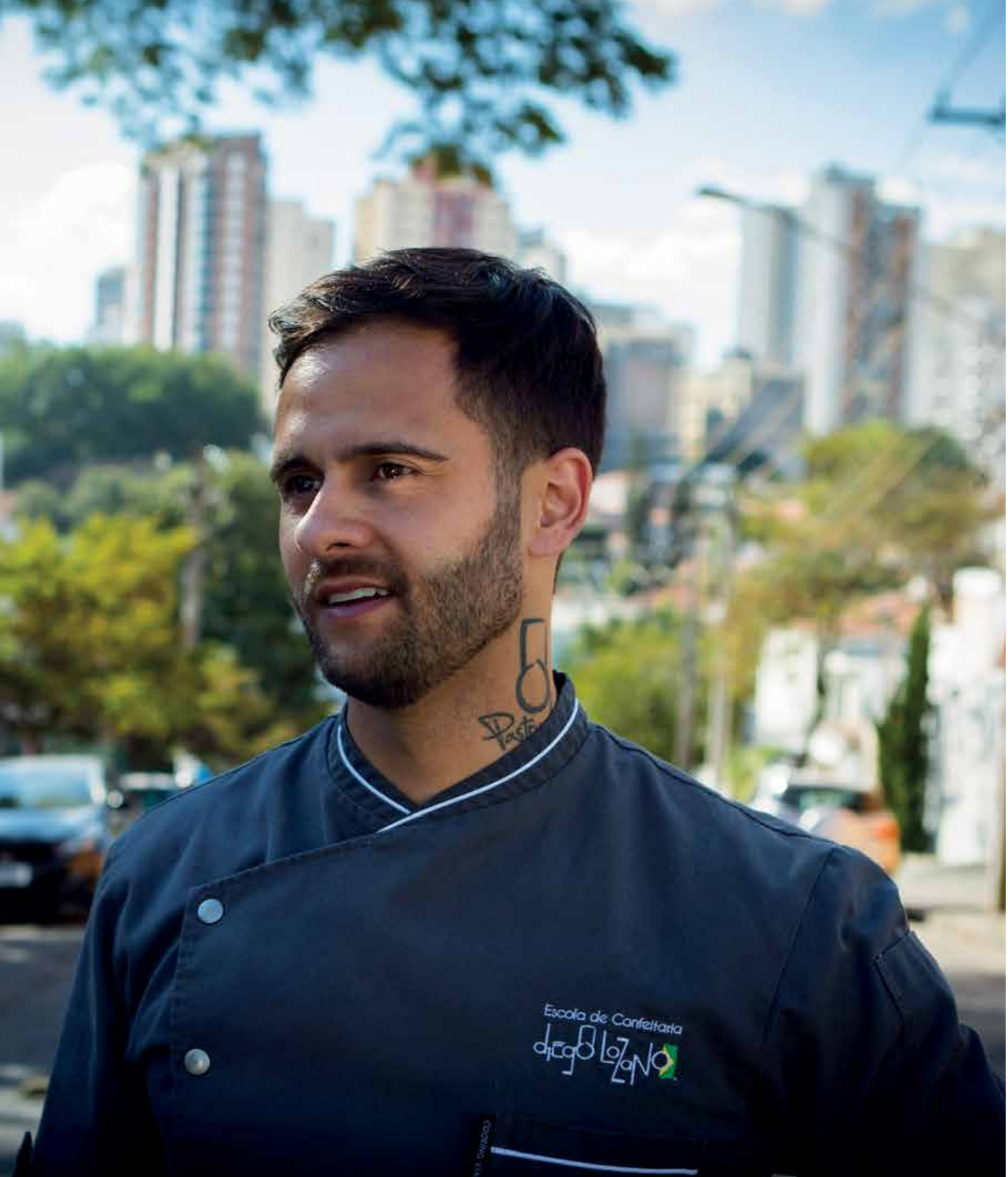
COUNTERTOP od 4, 6 i 10 blach 600 x 400 dla profesjonalnych pracowni;

BIG z wózkami na 16 blach 600 x 400 na potrzeby większej produkcji w supermarkecie lub piekarni.

Zaprojektowany z myślą o Twoich potrzebach

Usługi

Nasza obietnica jest
Twoją gwarancją
solidnych wyników.
Skup się na swoich celach
wiedząc, że jesteśmy
zawsze u twego boku.



Individual Cooking Experience

Wypróbuj piec za darmo



01

Zarezerwuj

Wybierz gdzie i kiedy chciałbyś wypróbować swój następny piec Unox. Zadzwoń do naszego działu obsługi klienta i umów się na wizytę w dogodnym dla Ciebie terminie.

Umów spotkanie, zadzwoń do nas lub zarezerwuj online na unox.com



02

Gotuj z nami

W Twojej kuchni, z Twoimi składnikami i Twoimi przepisami: Szef Kuchni Unox sprawi, że doświadczysz wszystkich korzyści płynących z technologii drzemącej w naszych piecach.



03

Twój wybór

Nie spiesz się, dokonaj wyboru będąc przekonanym o pewności rezultatów, jakie możesz osiągnąć.





Usługi

Pomoc w pieczeniu

TOP.Training

Odkryj swój piec



Ucz się, używaj i rozwijaj się

Top.Training to bezpłatna usługa szkoleniowa firmy Unox. Nasi Szefowie Kuchni pokażą Ci wszystko, co nasz piec ma Tobie do zaoferowania, od jego podstawowych funkcji po najbardziej zaawansowane technologie.

Pobierz aplikację **Top.Training** w Google Play lub App Store

Data Driven Cooking Community

Inspiruj i daj się zainspirować



Świat przepisów dla Twoich pieców

Daj się zainspirować książką kucharską w aplikacji DDC.App: pobierz przepisy przygotowane przez Szefów Kuchni Unox i przez społeczność użytkowników Unox DDC.

Pobierz aplikację **DDC.App** z Google Play lub App Store

CHEF.Line

Ty dzwonicz, Unox odpowiada



24 godziny, 7 dni w tygodniu

Zespół Szefów Kuchni Unox jest zawsze do Twojej dyspozycji, aby udzielić Ci praktycznych porad na temat programów i metod obróbki lub zasugerować różnorodne nowe przepisy: od najbardziej tradycyjnych po najbardziej innowacyjne.

Zadzwoń do nas
+48 665 232 000



Apple Store



Play Store

Inteligentne. Precyzyjne. Połączone.

Unox Intelligent Performance

Zestaw inteligentnych technologii zaprojektowanych tak, aby zmaksymalizować efekty pracy, poprawić Twoją wydajność i pomóc Ci w realizacji Twoich ambicji.

Unox Intensive Cooking

Najbardziej zaawansowane technologie gwarantujące perfekcyjną obróbkę, identyczny rezultat na każdej z blach i maksymalną intensywność obróbki.

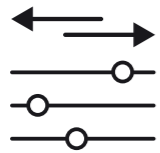
Data Driven Cooking

Sztuczna inteligencja, która umożliwia monitorowanie użytkownika pieca i przedstawia sugestie korzystania z pieców w bardziej efektywny sposób, aby w pełni wykorzystać jego potencjał.

Unox Intelligent Performance

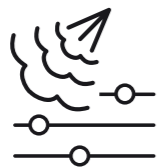
Popraw swoją wydajność

Osiągnięcie identycznych rezultatów za każdym razem i dla różnych ilości produktów wymaga inteligentnej kontroli i doświadczenia: dokładnie to zapewnia piec konwekcyjno-parowy BAKERTOP MIND.Maps™ PLUS.



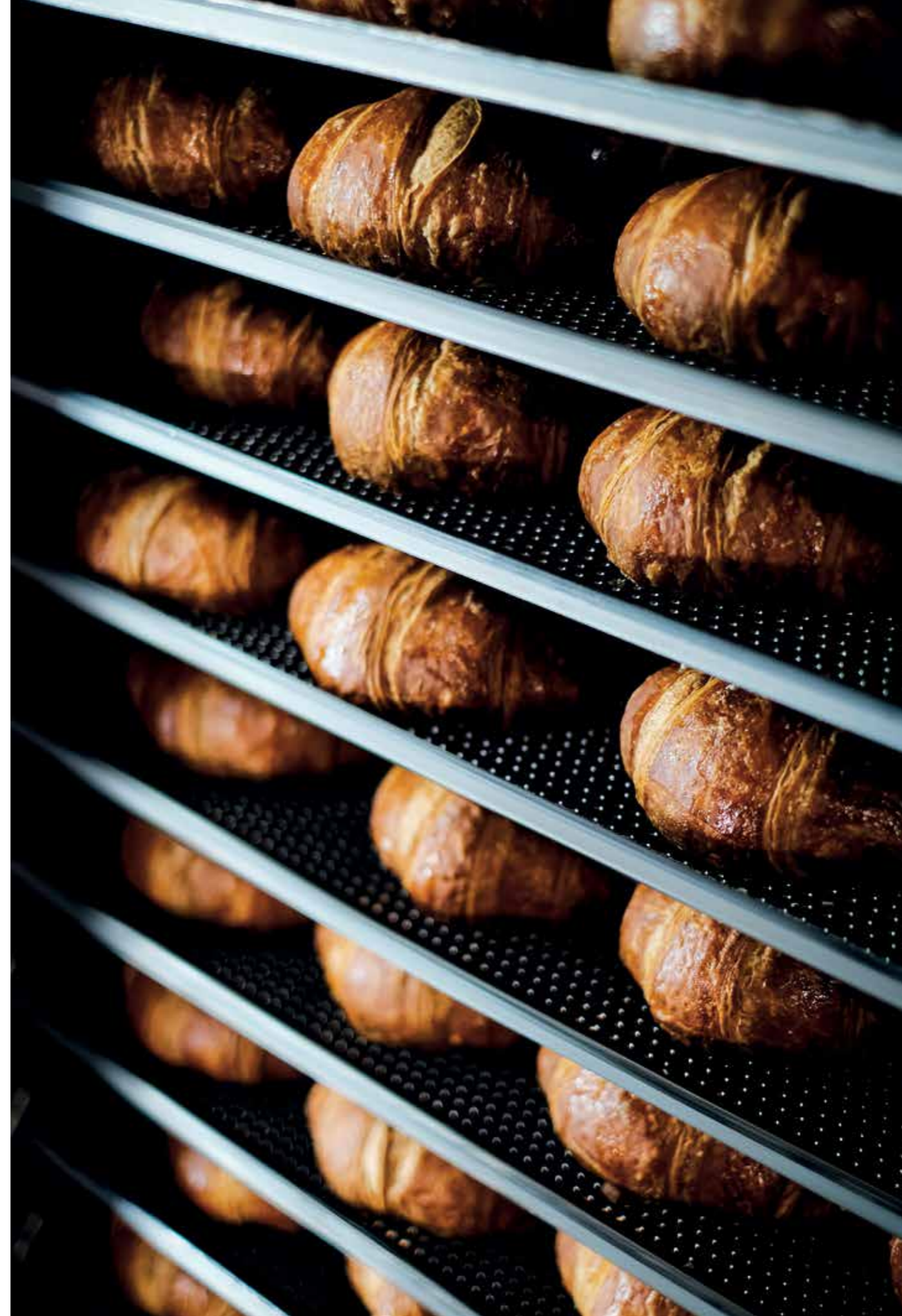
ADAPTIVE.Cooking™

Doskonałe rezultaty. Za każdym razem.
Poprzez monitorowanie zmian wilgotności i temperatury, piec automatycznie dostosowuje proces obróbki do aktualnej ilości produktów, aby dostarczyć identyczny i doskonały rezultat za każdym razem.



CLIMALUX™

Całkowita kontrola wilgotności.
Piec jest wyposażony w dokładne czujniki do pomiaru rzeczywistej wilgotności wewnątrz komory pieca i automatycznie aktywuje produkcję pary wodnej lub ją odprowadza, aby zapewnić, że rzeczywista wilgotność odpowiada zadanej wartości.



SMART.Preheating

Inteligentne wstępne nagrzewanie pieca.
Poprzez analizę poprzednich procesów obróbki z wymaganiami kolejnego, piec automatycznie ustawia najlepszą temperaturę i czas wstępnego nagrzewania, aby zagwarantować maksymalną powtarzalność rezultatów w ciągu całego dnia i skrócić czas oczekiwania.



AUTO.Soft

Funkcja delikatnej obróbki.
Po uruchomieniu piec automatycznie reguluje intensywność nagrzewania, aby uniknąć gwałtownych zmian temperatury i zapewnić optymalną dystrybucję ciepła dla każdej blachy w piecu. Idealny dla delikatnych lub wrażliwych na ciepło produktów.



SENSE.Klean

Inteligentne czyszczenie.
Ocenia stopień zabrudzenia, na podstawie używanych procesów obróbki oraz sugeruje najlepszy automatyczny tryb mycia odpowiedni do stopnia zabrudzenia i sposobu użytkowania pieca. Maksymalna higiena bez marnowania wody lub detergentu.

Z

Adaptive.Cooking™

Automatycznie ustawia wszystkie parametry obróbki, aby zagwarantować jednakowe rezultaty za każdym razem.

Bez

Optymalne
ustawienia dla pieca
załadowanego w
połowie - 9 foremek
do ciasta**

 20 mins

 155 °C

 0%

Ustawienie dla połowy załadunku przy jednej blaszce lub przy pełnym załadunku.

Jedna blacha - 3 foremki do ciasta

**Doskonale upieczone**

Równomierny kształt i powierzchnia
Odpowiednia wilgotność wewnątrz

Czas
18 mins
Temperatura
150 °C
Wilgotność
0 %

**Zbyt wysoka temperatura**

Spalona gruba skórka
Przesuszone w środku

Czas
20 mins
Temperatura
185 °C
Wilgotność
0 %

Pełen załadunek - 36 foremek do ciasta

**Doskonale upieczone**

Równomierny kształt i powierzchnia
Odpowiednia wilgotność wewnątrz

Czas
23 mins
Temperatura
165 °C
Wilgotność
0 %

**Niedopieczone**

Blady kolor
Niewłaściwa struktura

Czas
20 mins
Temperatura
155 °C
Wilgotność
50 %

Optymalne
ustawienia dla pieca
załadowanego w
połowie - 60 mini-
bagietek**

Z

CLIMALUX™


Monitoruje rzeczywistą wilgotność w komorze pieczenia i generuje parę lub usuwa wilgotność, aby osiągnąć zadaną wartość.

Bez

Optymalne
ustawienia dla pieca
załadowanego
w połowie - 60 mini-
bagietek**

 18 mins

 185 °C

 30%

Ustawienie dla połowy załadunku przy jednej blaszce lub przy pełnym załadunku.

Pojedyncza blacha - 20 mini-bagietek

**Idealnie wypieczone**

Zarumieniona skórka
Chrupiąca tekstura
Wyrośnięty miąższ

Wilgotność
30 %

**Spalone**

Spalona skórka
Niewyrośnięte ciasto
Gorzki smak

Wilgotność
10 %

Pełny załadunek - 120 mini-bagietek

**Idealnie wypieczone**

Zarumieniona skórka
Chrupiąca tekstura
Wyrośnięty miąższ

Wilgotność
30 %

**Niedopieczone**

Wilgotne w środku
Błada skórka
Brak chrupkości

Wilgotność
80 %

Z**Auto.Soft**

Kontroluje wzrost temperatury, aby utrzymać jednorodność obróbki w dowolnym miejscu i na każdej blasze.

Bez

Optymalne
ustawienia dla pieca
załadowanego w
połowie**

🕒 5 mins 15 mins

🌡️ 135 °C 175 °C

👉 30% -50%

Ustawienie dla połowy załadunku przy jednej blasze lub przy pełnym załadunku.

Jedna blacha**Doskonale wypieczone**

Zarumienione na zewnątrz
Suche i puste w środku
Całkowicie jednorodne

Czas wzrostu temperatury
135 °C - 175 °C
4 mins

**Źle wypieczone**

Spalone krawędzie
Nierównomiernie wypieczone
Niewyrośnięte ciasto

Czas wzrostu temperatury
135 °C - 175 °C
1 min

Pełny załadunek**Doskonale wypieczone**

Zarumienione na zewnątrz
Suche i puste w środku
Całkowicie jednorodne

Czas wzrostu temperatury
135 °C - 175 °C
7 mins

**Źle wypieczone**

Spalone krawędzie
Nierównomiernie wypieczone
Niewyrośnięte ciasto

Czas wzrostu temperatury
135 °C - 175 °C
3 mins

Jedna blacha

Zimny piec



Nagrzany piec

Idealnie zarumienione

Perfekcyjny miąższ

Czas wstępnego nagrzewania
9 mins
Temperatura komory pieca
165 °C

Idealnie zarumienione

Perfekcyjny miąższ

Czas wstępnego nagrzewania
20 sec
Temperatura komory pieca
165 °C



Zimny piec



Nagrzany piec

Błady kolor

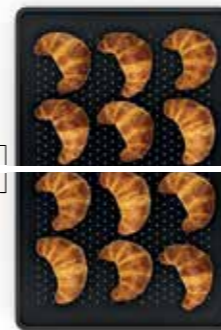
Surowy środek

Czas wstępnego nagrzewania
6 mins
Temperatura komory pieca
100 °C

Źle wypieczone

Przypalona skórka

Czas wstępnego nagrzewania
6 mins
Temperatura komory pieca
190 °C

Pełny załadunek

Zimny piec



Nagrzany piec

Idealnie zarumienione

Perfekcyjny miąższ

Czas wstępnego nagrzewania
9 mins
Temperatura komory pieca
165 °C

Idealnie zarumienione

Perfekcyjny miąższ

Czas wstępnego nagrzewania
20 sec
Temperatura komory pieca
165 °C



Zimny piec



Nagrzany piec

Błady kolor

Surowy środek

Czas wstępnego nagrzewania
6 mins
Temperatura komory pieca
100 °C

Źle wypieczone

Przypalona skórka

Czas wstępnego nagrzewania
6 mins
Temperatura komory pieca
190 °C

Z**SMART.Preheating**

Sztuczna inteligencja automatycznie reguluje czas trwania i intensywność nagrzewania wstępnego: intensywne, kiedy piec jest zimny, szybkie lub brak, kiedy piec jest już nagrany.

Bez

Optymalne
ustawienia dla pieca
załadowanego w
połowie**

PRE 190 °C

🕒 18 mins

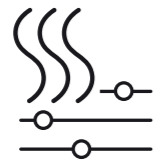
🌡️ 165 °C

Ustawienie dla połowy załadunku przy jednej blasze lub przy pełnym załadunku.

Unox Intensive Cooking

Maksymalna intensywność obróbki

Idealna pieczenie, jednakowe rezultaty na każdej blasze, nasyciona i gęsta para wodna lub całkowite usunięcie wilgotności, intensywne lub delikatne przepływy powietrza.



DRY.Maxi™

Wilgotność nadaje smak.
Skutecznie usuwa wilgotność z komory pieczenia, aby nadać Twoim daniam doskonałą konsystencję, kolor i chrupkość za każdym razem.



STEAM.Maxi™

Moc pary wodnej w Twoich rękach.
Wytwarza nasyconą parę wodną w zakresie od 35 °C i zapewnia wysoką wydajność w połączeniu z oszczędnością energii i wody.

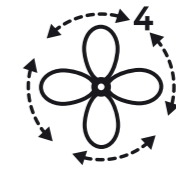
16 minut
pełny załadunek **croissantów**

18 minut
pełny załadunek **bagietek**

25 minut
pełny załadunek **ciast ptysiówych**

45 minut
pełny załadunek **ciast panettone (0,7 kg)**

20 minut
pełny załadunek **ciasta francuskiego**



AIR.Maxi™

Rozprowadza, ujednolica, przekształca.
Wykorzystuje wiele wentylatorów o dużej prędkości obrotów, aby zapewnić idealne rezultaty i krótkie czasy obróbki. 4 prędkości obrotów wentylatorów pozwalają na dowolne procesy obróbki.



EFFICIENT.Power

Moc i wydajność.
Szybkie nagrzewanie, bardzo precyzyjna kontrola temperatury, wiodąca wydajność w kategorii pieców konwekcyjno-parowych, suche powietrze i para wodna zgodnie z certyfikatem ENERGY STAR.



PRESSURE.Steam

Jeszcze więcej pary, kiedy jej potrzebujesz.
Podwyższa temperaturę pary wodnej i jej nasycenie, aby umożliwić skrócenie czasu i intensywności parowania.

Data Driven Cooking

**Tworzy.
Analizuje.
Ulepsza.**

The Data Driven Cooking
Sztuczna Inteligencja
przekształca dane dotyczące
zużycia w użyteczne
informacje w celu zwiększenia
dziennego zysku.

Dostęp do danych za pomocą smartfona lub komputera

Ekosystem do odkrycia!



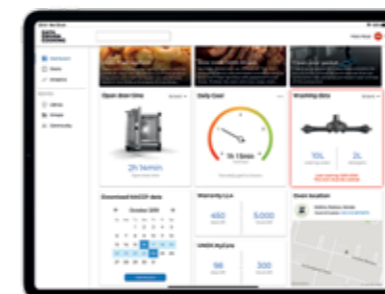
Twórz i udostępniaj

Twoje przepisy we wszystkich piecach.
Stwórz książkę kucharską i zsynchronizuj ją ze wszystkimi piecami za pomocą jednego kliknięcia. Możesz ją utworzyć bezpośrednio z jednego z pieców lub z komputera.



Ucz się

Monitoruj i poprawiaj Twoje wyniki.
Dzięki DDC.Stats zawsze masz kontrolę nad zużyciem energii, wody i środków czyszczących, czasem gotowania i minutami otwarcia drzwi pieca. Porównaj wydajność pieców, wykryj anomalie i uzyskaj przydatne informacje, aby lepiej z nich korzystać.



Pomoc 360°

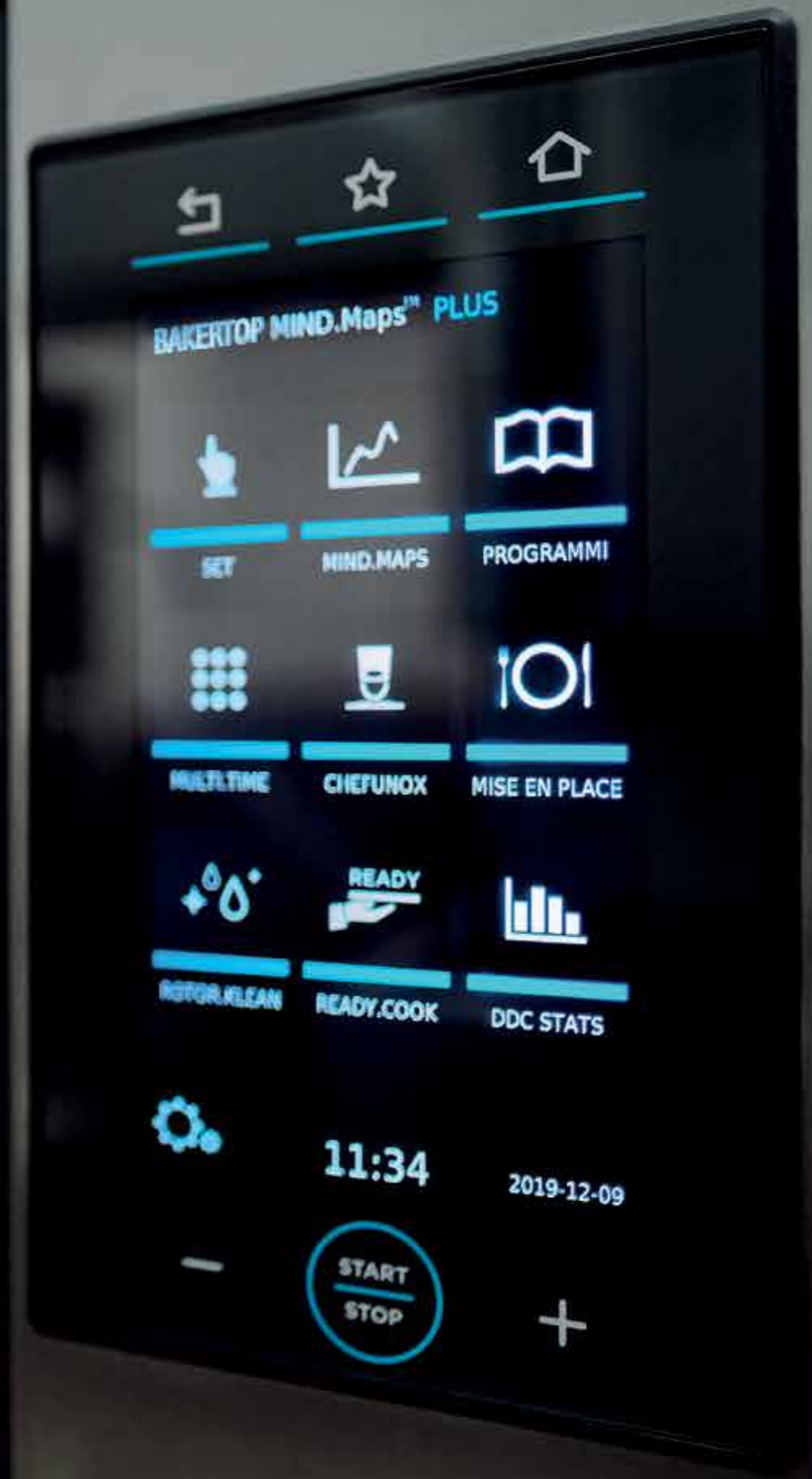
Pozwól, aby pomógł Ci DDC.Coach.
DDC.Coach to cyfrowy asystent, który udzieli Ci porad opartych na rzeczywistym zastosowaniu Twoich pieców. Zwiększ średnie wykorzystanie pieców i powiększ zwrot z inwestycji!



Panel sterowania PLUS

Kompleksowe i intuicyjne

Automatyczne procesy obróbki, sterowanie ręczne, pamięć ponad 380 programów i do 10 jednoczesnych procesów obróbki. Duży, responswny i czytelny ekran dotykowy, zawsze połączony.



Prześcignij samego siebie



Set

Łatwo, szybko i przejrzysto.

Ustaw dowolny proces obróbki w szybki i intuicyjny sposób. Wszystkie potrzebne ustawienia na jednym ekranie, do 9 kroków obróbki. Nieograniczona kreatywność.



Programs

384 programów w pamięci.

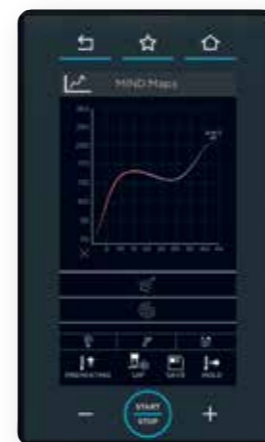
Wszystkie Twoje dzieła są wyjątkowe i powtarzalne dzięki osobistej bibliotece z przepisami, która pozwala Ci zapisywać w pamięci urządzenia i organizować własne programy obróbki. MIND.Maps™ PLUS umożliwia zapamiętanie ponad 384 programów i zorganizowanie ich w 16 różnych grupach.



CHEFUNOX

Wybierz produkt i oczekiwany rezultat.

Zrelaksuj się i pozwól, aby piec ustawił parametry obróbki za Ciebie. Wybierz typ obróbki, produkt, który chcesz przygotować i żądany stopień obróbki. Start. I to już wszystko.



MIND.Maps™

Zamiast ustawiać proces obróbki, narysuj go.

Dodaj szczyptę swojego talentu. Rysuj nawet najbardziej wyszukane procesy obróbki za pomocą kilku ruchów ręki na wyświetlaczu. Zaprojektuj najbardziej złożone procesy kulinarne z maksymalną swobodą twórczą. Ty wymyślasz, piec wykonuje.



MULTI.Time

Do 10 równoczesnych procesów obróbki.

Zaprogramowane i posegregowane. Zarządzaj aż 10 procesami obróbki jednocześnie za pomocą funkcji MULTI.Time i uzyskaj maksymalną kontrolę jednym spojrzeniem.



MISE.EN.PLACE

Wyszliśmy daleko poza organizację kuchni.

Piec sugeruje prawidłową kolejność i czas wkładania blach z przeznaczonymi do obróbki produktami do komory, tak aby wszystkie produkty były gotowe w tym samym czasie. Bycie punktualnym ze wszystkim nigdy jeszcze nie było tak łatwe.

Escola de Confeitaria
diego lozano

BAKERTOP MIND.Maps™ PLUS COUNTERTOP

Inteligentne piece konwekcyjno-parowe dla cukierni i piekarni

BAKERTOP MIND.Maps™ **PLUS**
COUNTERTOP stanowi punkt
odniesienia dla każdej profesjonalnej
pracowni, która potrzebuje
maksymalnej wydajności,
inteligentnych technologii
i wszechstronności
bez żadnych ograniczeń.

Mierz wysoko

Wyraź swoją kreatywność

BAKERTOP MIND.Maps™ PLUS COUNTERTOP to profesjonalny piec, który usuwa wszystkie bariery pomiędzy Twoimi pomysłami, a ich osiągnięciem. Jednym gestem.

W połączeniu z właściwymi akcesoriami, BAKERTOP MIND.Maps™ PLUS COUNTERTOP staje się w pełni samowystarczalną stacją wypiekową na 1 metrze kwadratowym z możliwością garowania i wypieku w piecu konwekcyjnym, statycznym lub konwekcyjno-parowym.

Umożliwia wypiek zarówno świeżych, jak i mrożonych, rzemieślniczych produktów piekarskich lub cukierniczych, usuwanie wilgoci z ciasta i wiele innych. Automatyczne programy pieczenia i inteligentne funkcje dają gwarancję doskonałych rezultatów.

5 mins

Czas wstępnego nagrzewania z 30 °C do 260 °C

as do 80%

Mniej **wody** w porównaniu do gotowania we wrzącej wodzie

as do 45%

Szybszy niż tradycyjny lub konwekcyjny piec

Wszystkie dane odnoszą się do XEBC-06EU-EPRM



Perfekcyjne wypieki
Wybitne i powtarzalne rezultaty

Jednolitość
Równomierny kolor i odpowiednio rozwinięta struktura wewnętrzna

Oszczędność
Energii, czasu, składników i siły roboczej

Inteligentny
Skup się na swoich klientach, piec zrobi resztę za Ciebie

Wszechstronne rozwiązania dopasowane do potrzeb

Pełna moc Twoich możliwości

Odkryj wszystkie możliwe rozwiązania dla twojej pracowni.
[Skonfiguruj](#) online swój piec BAKERTOP MIND.Maps™ PLUS.



Konfiguracje



Rozwiązanie Piec + Szafka neutralna

Rekomendowane rozwiązanie aby zoptymalizować miejsce w twojej pracowni i mieć zawsze wszystko na wyciągnięcie ręki.

Art. XWAEC-08EF
Szczegóły techniczne na stronie 70



Rozwiązanie Piec + Piec

Dwa piece jeden na drugim zapewniają maksymalną wszechstronność i elastyczność w połączeniu z oszczędnością energii.



Rozwiązanie Piec + Decktop + LievoX

Stacja wypiekowa bez żadnych ograniczeń: garowanie ciasta, wypiek na płycie kamiennej, pieczenie konwekcyjne oraz konwekcyjno-parowe.

Art. XEBDC-01EU-C i XEBPC-08EU-B
Odkryj więcej informacji na stronie 37
Szczegóły techniczne na stronie 70



Rozwiązanie Piec + Piec + LievoX

Wszechstronność i wydajność dwóch pieców połączona z perfekcyjnym garowaniem. Idealne do wypieku w sklepach.

Art. XEBPC-08EU-B
Odkryj więcej informacji na stronie 37
Szczegóły techniczne na stronie 70

Konfiguracje

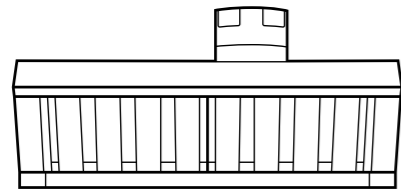
COUNTERTOP

COUNTERTOP

Zainstaluj piec tam gdzie go potrzebujesz

Okap Ventless

Wewnątrz okapu Ventless znajduje się samoczyszczący filtr, który usuwa zapachy ze spalin wyrzucanych przez komin, bez konieczności serwisowania i czyszczenia filtra. Umożliwia instalację pieca z dala od otworu wentylacyjnego i przekierowanie spalin do niego lub na zewnątrz.*



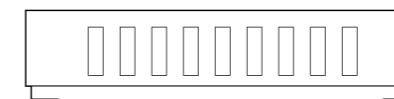
*Podlega weryfikacji i zatwierdzeniu przez lokalne władze i przepisy.



Bez używania wody

Okap Waterless

Bezwodny okap zawiera samoczyszczący filtr oraz filtr z węglem aktywnym, który eliminuje zapachy, również te wydobywające się z komory pieczenia po otwarciu drzwi na koniec procesu pieczenia. Umożliwia instalację pieca z dala od otworu wentylacyjnego lub bez niego.*

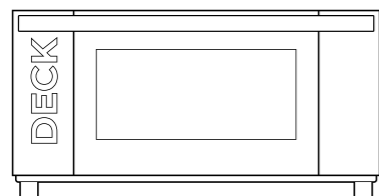


*Podlega weryfikacji i zatwierdzeniu przez lokalne władze i przepisy.

Nowoczesny piec statyczny

DECKTOP

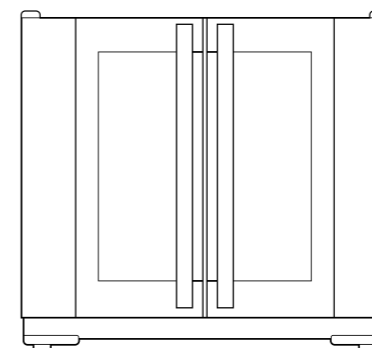
Zapewnia całą gamę możliwości **pieczenia tradycyjnych produktów** takich jak pieczywo i ciasta na drożdżach lub zakwasie. Możliwość szybkiego generowania pary i szybkiego usuwania wilgoci sprawia, że Twoje pieczenie jest doskonałe pod każdym względem: delikatne lub aromatyczne, miękkie lub chrupiące. Piec, DECKTOP i komora wzrostowa stanowią fundament wszechstronnej stacji wypiekowej o nieograniczonych możliwościach.



Wszystko zaczyna się od właściwego wzrostu

LIEVOX

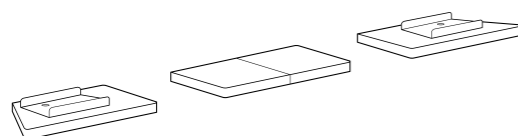
Proces wyrastania ciasta wymaga zbilansowania pomiędzy samym ciastem, temperaturą, poziomem wilgotności, a czasem. Komora wzrostowa LIEVOX wyposażona jest w czujniki umożliwiające i kontrolę i **automatyczną interwencję w proces wyrastania ciasta** w celu zapewnienia jakości produktu końcowego. LIEVOX otwiera szeroki wachlarz możliwości w produkcji tradycyjnych produktów takich jak chleby, ciasta drożdżowe, croissanty i wiele innych.



Eksplozja pary wodnej

STEAM.Boost

STEAM.Boost to bardzo wydajny system magazynowania ciepła, który umożliwia Twojemu piecowi BAKERTOP MIND.Maps™ PLUS wytwarzanie, w razie potrzeby, o **50% więcej pary wodnej** w pierwszych, kluczowych minutach procesu pieczenia. STEAM.Boost to podstawowe wyposażenie wszystkich pracowni, które wykorzystują nowoczesne technologie z pełnym poszanowaniem wieloletnich tradycji.



Załadunek, rozładunek i transport bez wysiłku

QUICK.LOAD



Aksesoria uzupełniające

Aksesoria uzupełniające

QUICK.Load 6 + 6 z drzwiami lub bez drzwi

Mobilny wózek ze stelażem i akcesoriami umożliwiającymi prosty załadunek i rozładunek oraz transport 6 + 6 blach z ciastem.

Art. XWBYC-12EU i XWBYC-12EU-D
Szczegóły techniczne na stronie 71

Rozwiązanie 6 + 6 z niską podstawą

Pieczenie do 12 blach.

Rozwiązanie 4 + 10 z niską podstawą

Pieczenie do 14 blach.

QUICK.Load 10 + 4 z drzwiami lub bez drzwi

Mobilny wózek ze stelażem i akcesoriami umożliwiającymi prosty załadunek i rozładunek oraz transport 4+10 blach z ciastem.

Art. XWBYC-14EU i XWBYC-14EU-D
Szczegóły techniczne na stronie 71

BAKERTOP MIND.Maps™ PLUS BIG

**Stronger
Harder
Faster
Better**

Piec wózkowy BAKERTOP MIND.Maps™ PLUS BIG to niezrównane narzędzie dla dużych sklepów lub piekarni, które oczekują maksymalnej powtarzalności i wysokiej produktywności.



To co ważne dla Ciebie

Nieograniczona wydajność

BAKERTOP MIND.Maps™ PLUS BIG to profesjonalny piec wózkowy gwarantujący najwyższą produktywność i niezawodność mimo upływu czasu.

BAKERTOP MIND.Maps™ PLUS BIG wykorzystuje najnowsze technologie stanowiąc nieocenione wsparcie w Twojej pracy.

Jakość i równomierność wypieku przy każdym załadunku, w dowolnym miejscu każdej blachy. Powtarzalność wypieków jest niezależna od osoby obsługującej urządzenie. Bezpieczne i bezawaryjne działanie bez wysiłku.

768 Croissanty

Wydajność w 60 min.
1 croissant = 85 gr

300 °C

Maksymalna temperatura gotowania

do **30%**

Mniej energii w porównaniu do pieca obrotowego

Dane dotyczą XEBL-16EU-YPRS



Produktywność
Duże ilości,
bez przerwy

Równomierność
6 wentylatorów
gwarantuje idealną
dystrybucję ciepła

Powtarzalność
Rezultaty zgodne
ze standardem,
za każdym razem

Inteligentny
Skup się na swoich
klientach, piec zrobi
resztę za Ciebie

Co się kryje za Unoxem ?

Stawiamy na trwałość

Konstrukcja ramowa

BAKERTOP MIND.Maps™ PLUS BIG posiada ramę nośną wykonaną z 50 mm rur ze stali nierdzewnej. Cała konstrukcja jest niesamowicie sztywna, a drzwi przymocowane do ramy gwarantują ich perfekcyjne zamykanie nawet po wielu latach pracy.



Drzwi z funkcją push-to-close

Testowane na ponad 1 milion cykli, funkcja push-to-close drzwi redukuje wysiłek osoby obsługującej w trakcie pracy. Solidność i bezpieczeństwo gwarantuje grubość wynosząca 70 mm.

Stal nierdzewna 316L

Komora pieczenia oraz wózek pieca MIND.Maps™ BIG są zrobione ze stali nierdzewnej 316L, która wykazuje odporność na przestrzeni czasu wobec wielu różnych typów korozji. Nie jest do tego konieczny proces uzdatniania wody PURE-RO eliminujący chlorki. Proces uzdatniania PURE jest konieczny do usunięcia wapnia z wody.



Symmetric Perfection

6 blisko rozmieszczonych odwracalnych wentylatorów

Elementy grzewcze o wysokiej wydajności

Elektryczne piece posiadają **unikalne liniowe elementy** grzewcze o dużej mocy, które szybko produkują ciepło, minimalizując czas odzyskiwania temperatury i optymalizując przepływ powietrza.

Ciśnieniowe palniki gazowe

Piece gazowe Unox jako jedyne na świecie dysponują mocnymi palnikami nadmuchowymi i **symetrycznymi prostymi wymiennikami ciepła**. Wysoka wydajność minimalizuje czas odzyskiwania temperatury, a symetryczna konstrukcja optymalizuje przepływ powietrza.

Rozwiązania, które maksymalizują Twój zwrot z inwestycji

Maksymalny zysk przy minimalnym wysiłku

Rozwiązania



QUICK.Load

Wózek na 16 blach 600x400 sprawia, że załadunek, rozładunek oraz transport są łatwe, szybkie i wygodne.

Art. XEBTL-16EU
Szczegóły techniczne na stronie 71

Odkryj wszystkie możliwe rozwiązania dla twojej pracowni.
[Skonfiguruj](#) online swój piec BAKERTOP MIND.Maps™ PLUS.





Baking Essentials blachy

Pieczenie bez ograniczeń

Idealna blacha do każdego rodzaju wypieków

Baking Essentials

BAKE

Aluminiowa blacha.



Idealna do

Wyrobów cukierniczych;
Ciast;
Pieczenia na matach silikonowych.

Zalety

Aluminiowa powierzchnia umożliwiającą natychmiastową wymianę ciepła;
Bardzo niskie brzegi dla maksymalnej równomierności pieczenia.

Art. TG405 600 x 400

FORO.BAKE

Perforowana blacha aluminiowa.



Idealna do

Wyrobów cukierniczych;
Ciast.

Zalety

Perforowana powierzchnia umożliwia lepszą transpirację wilgoci;
Bardzo niskie brzegi dla maksymalnej równomierności wypieku.

Art. TG410 600 x 400

BAKE.BLACK

Aluminiowa blacha z powłoką nieprzywierającą.



Idealna do

Croissantów;
Ciastek duńskich;
Wyrobów cukierniczych.

Zalety

Natychmiastowa wymiana ciepła;
Papier do pieczenia nie jest konieczny;
Bardzo niskie brzegi dla maksymalnej równomierności wypieku.

Art. TG460 600 x 400

FORO.BLACK

Perforowana blacha z powłoką nieprzywierającą.



Idealna do

Croissantów;
Mrożonego chleba;
Ciastek duńskich i wyrobów cukierniczych.

Zalety

Bardzo niskie brzegi dla maksymalnej równomierności wypieku;
Papier do pieczenia nie jest konieczny.

Art. TG430 600 x 400

Idealna blacha do każdego rodzaju wypieków

Baking Essentials

BAKE.SILICO

Aluminiowa blacha pokryta silikonem.



Idealna do

Croissantów;
Mrożonego chleba;
Ciastek duńskich i wyrobów cukierniczych.

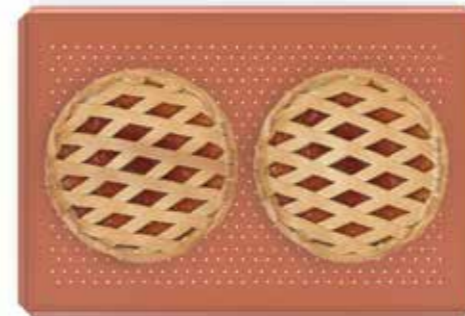
Zalety

Blacha pokryta silikonem odpornym na działanie wysokich temperatur;
Idealna do produktów pokrytych cukrem.

Art. TG416 600 x 400

FORO.SILICO

Perforowana blacha aluminiowa pokryta silikonem.



Idealna do

Croissantów;
Mrożonego chleba;
Ciastek duńskich i wyrobów cukierniczych.

Zalety

Blacha pokryta silikonem odpornym na działanie wysokich temperatur;
Idealna do produktów pokrytych cukrem.

Art. TG415 600 x 400

FAKIRO™

Blacha aluminiowa dwustronna - gładka i ryflowana - dla różnych produktów.



Idealna do

Pizza;
Focaccia;
Chleb.

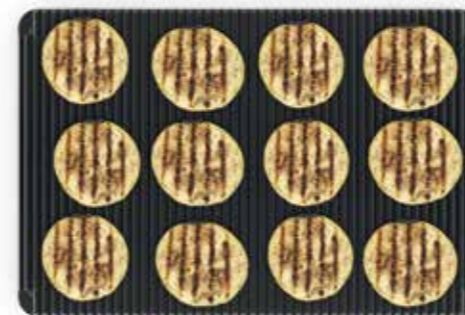
Zalety

Duża grubość aluminiowej blachy dla efektu pieczenia jak na kamieniu;
Gładka powierzchnia do pieczenia świeżych produktów;
Ryflowana powierzchnia do pieczenia mrożonych produktów.

Art. TG440 600 x 400

FAKIRO.GRILL

Blacha aluminiowa z powłoką nieprzywierającą dwustronna - gładka i ryflowana - dla różnych produktów.



Idealna do

Grillowanego mięsa, ryb lub warzyw
Pizzy;
Pieczywa typu Focaccia.

Zalety

Duża grubość aluminiowej blachy dla efektu pieczenia jak na kamieniu;
Gładka powierzchnia do pieczenia świeżych produktów;
Ryflowana powierzchnia do grillowania różnych produktów.

Art. TG465 600 x 400

Idealna blacha do każdego rodzaju wypieków

Baking Essentials

FORO.BAGUETTE

Perforowana blacha aluminiowa z 5 wgłębieniami.



Idealna do

Mrożonych bagietek;
Mrożonych pół-bagietek.

Zalety

Bagietki są odseparowane i równomiernie wypiekane;
Idealna do pieczenia produktów mrożonych.

Art. TG445 600 x 400

FORO.BAGUETTE.BLACK

Perforowana blacha aluminiowa z powłoką nieprzywierającą z 5 wgłębieniami.



Idealna do

Świeżych bagietek;
Świeżych pół-bagietek.

Zalety

Bagietki są odseparowane i równomiernie wypiekane;
Idealna do wypieku ze świeżego ciasta umożliwiając szybkie i łatwe czyszczenia.

Art. TG435 600 x 400

STEEL.BAKE

Stalowa blacha.



Idealna do

Biszkoptów.

Zalety

Stalowa blacha z narożnikami 90° do przygotowania bazy ciasta;
Mocna konstrukcja, która nie ulega deformacji.

Art. TG450 600 x 400

BAGUETTE.GRID

Ultralekki chromowany grill z 5 wgłębieniami.



Idealna do

Mrożonych bagietek;
Mrożonych pół-bagietek

Zalety

Maksymalna dystrybucja ciepła dla szybkiego pieczenia.

Art. GRP410 600 x 400



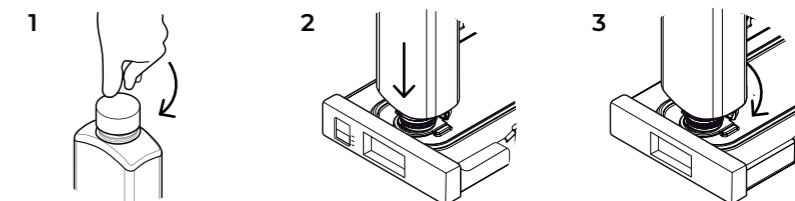
Zadbaj o swój piec

Czyszczenie i serwisowanie

Naciśnij przycisk, wybierz tryb mycia odpowiedni do stopnia zabrudzenia. Podczas gdy piec się myje, ty możesz skupić się na tym co jest ważne w twojej kuchni.

UNOX.Pure

DET&Rinse™



Czyszczenie i serwisowanie



PURE-RO

Filtr odwróconej osmozy redukuje lub eliminuje obecność w wodzie minerałów, które przyczyniają się do powstawania osadów wewnątrz pieca.

Art. XHC002
Szczegóły techniczne na stronie 75

Niewymagane dla pieców CHEFTOP MIND.Maps™ BIG.



PURE

Filtr UNOX.Pure redukuje twardość węglanową wody, zapobiegając powstawaniu osadów wewnątrz komory pieca.

Art. XHC003
Szczegóły techniczne na stronie 75



REFILL

Wymienny wkład do filtra UNOX.Pure.

Art. XHC004
Szczegóły techniczne na stronie 75



PLUS

Detergent czyszczący i nabłyszczający zapewnia maksymalną czystość, mniejsze zużycie i większą trwałość twojego pieca.

Art. DB1015
Szczegóły techniczne na stronie 75



ECO

Ekologiczna formuła do codziennego czyszczenia z maksymalnie przyjaznym dla środowiska składem. Idealny do łagodnych zabrudzeń.

Art. DB1018
Szczegóły techniczne na stronie 75



ULTRA

Bardzo silny detergent do mocnych zabrudzeń, szczególnie polecany do czyszczenia tłuszczów z mięsa i drobiu.

Art. DB1050 *
Szczegóły techniczne na stronie 75

*Sprawdź dostępność produktu w swoim kraju.

Czyszczenie i serwisowanie

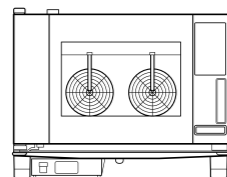
MIND.Maps™ PLUS

Odkryj całą gamę pieców i akcesoriów

**Najbardziej
inteligentne
piece na
świecie.**

BAKERTOP MIND.Maps™ PLUS

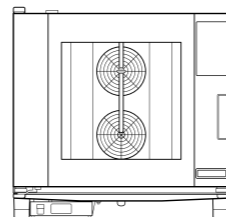
COUNTERTOP



860 x 967 x 675 mm
szer. x gł. x wys.

⚡ XEBC - 04EU - EPRM

pojemność 4 600 x 400
rozstaw blach 80 mm
częstotliwość 50/60 Hz
napięcie 380-415V 3N~
220-240V 3~
moc elektryczna 10,6 kW
ciężar 95 kg



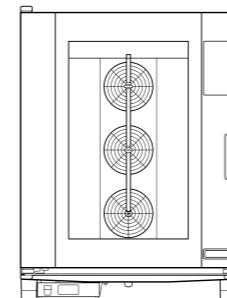
860 x 967 x 842 mm
szer. x gł. x wys.

⚡ XEBC - 06EU - EPRM

pojemność 6 600 x 400
rozstaw blach 80 mm
częstotliwość 50/60 Hz
napięcie 380-415V 3N~
220-240V 3~
moc elektryczna 14 kW
ciężar 112 kg

🔥 XEBC - 06EU - GPRM

pojemność 6 600 x 400
rozstaw blach 80 mm
częstotliwość 50/60 Hz
napięcie 220-240V 1N~
moc elektryczna 1 kW
maksymalna 19 kW
nominalna moc gazowa
ciężar 126 kg



860 x 967 x 1162 mm
szer. x gł. x wys.

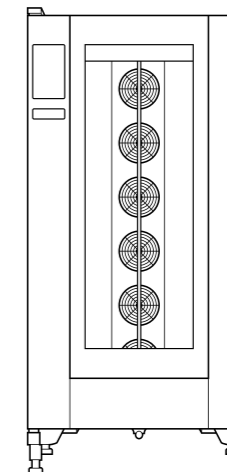
⚡ XEBC - 10EU - EPRM

pojemność 10 600 x 400
rozstaw blach 80 mm
częstotliwość 50/60 Hz
napięcie 380-415V 3N~
moc elektryczna 21,3 kW
ciężar 148 kg

🔥 XEBC - 10EU - GPRM

pojemność 10 600 x 400
rozstaw blach 80 mm
częstotliwość 50/60 Hz
napięcie 220-240V 1N~
moc elektryczna 1,4 kW
maksymalna 25 kW
nominalna moc gazowa
ciężar 163 kg

BIG



892 x 925 x 1875 mm
szer. x gł. x wys.

⚡ XEBC - 16EU - YPRM

pojemność 16 600 x 400
rozstaw blach 81,5 mm
częstotliwość 50/60 Hz
napięcie 380-415V 3N~
moc elektryczna 38,5 kW
ciężar 292 kg

⚡ XEBC - 16EU - DPRS

pojemność 16 600 x 400
rozstaw blach 81,5 mm
częstotliwość 50/60 Hz
napięcie 380-415V 3N~
220-240V 3~
moc elektryczna 38,5 kW
ciężar 292 kg

🔥 XEBC - 16EU - GPRS

pojemność 16 600 x 400
rozstaw blach 81 mm
częstotliwość 50/60 Hz
napięcie 220-240V 1N~
moc elektryczna 2,5 kW
maksymalna 48 kW
nominalna moc gazowa
ciężar 309 kg

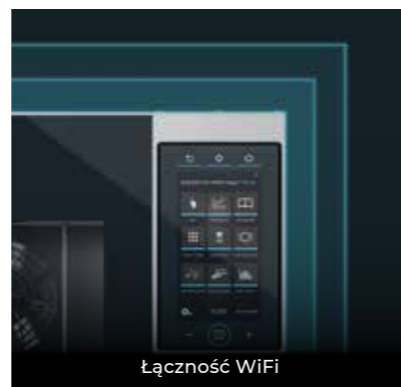
Uwaga
Piec z drzwiami otwieranymi z lewej strony na prawą; przykładowy kod XEBC-10EU-EPLM.
Wszystkie piece BIG sprzedawane są w zestawie z wózkiem na blachy.



Szczegóły techniczne



Przeciwkondensacyjna tacka ociekowa



Łączność WiFi



Sonda MULTI.point i SOUS Vide



Zintegrowane oświetlenie LED



Materiał izolacyjny o wysokiej skuteczności



COUNTERTOP

System wielu wentylatorów o 4 prędkościach obrotów z elementami grzewczymi o wysokiej wydajności

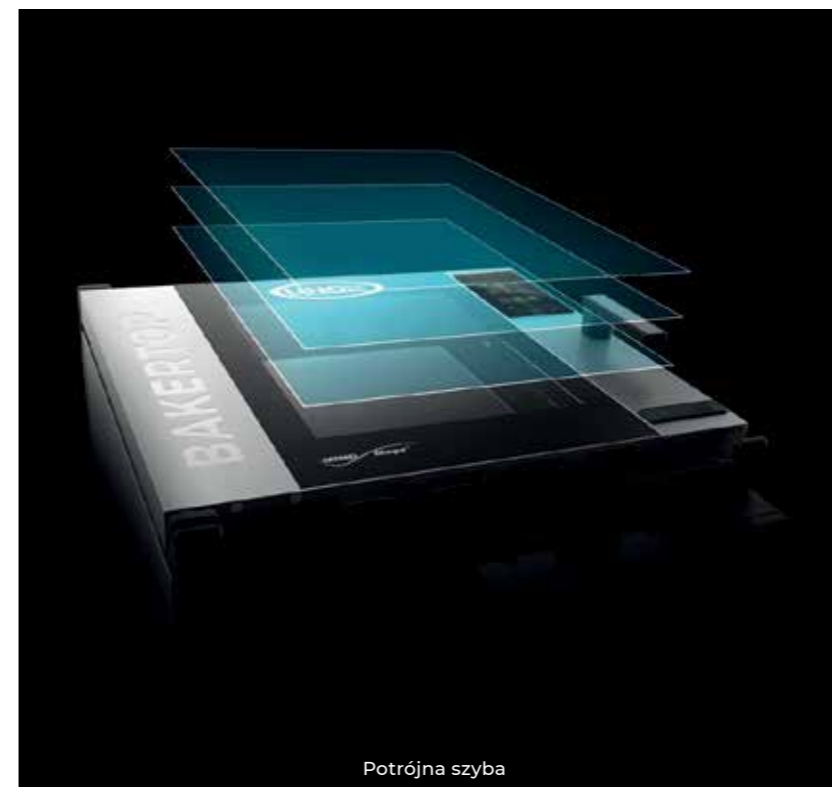


Palnik ciśnieniowy z symetrycznymi wymiennikami ciepła



BIG

System 6 blisko rozmieszczonych odwracalnych wentylatorów i prostych elementów grzewczych o wysokiej wydajności



Potrójna szyba



Komora pieca wykonana ze stali nierdzewnej AISI 304 albo AISI 316L (tylko w przypadku pieców BIG) z perforowanymi wspornikami zabezpieczającymi przed przechyleniem blach



Pozycje dokowania drzwi pieca pod kątem 60°/120°/180°



Port USB do wysyłania/pobierania danych



Zintegrowany zbiornik DET&Rinse™

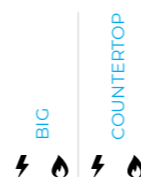


BIG Ergonomiczny uchwyt

COUNTERTOP Ergonomiczny uchwyt

Funkcje

- Standard
- Opcja
- Niedostępny



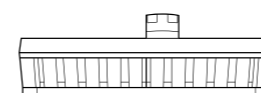
	BIG	COUNTERTOP
UNOX INTELLIGENT PERFORMANCE		
ADAPTIVE.Cooking™: automatycznie dostosowuje parametry obróbki, aby zapewnić powtarzalne rezultaty	● ●	● ●
CLIMALUX™: całkowita kontrola wilgotności w komorze pieca	● ●	● ●
SMART.Preheating: automatycznie ustawia temperaturę i czas trwania podgrzewania	● ●	● ●
AUTO.Soft: monitoruje wzrosty temperatury i zapewnia optymalną dystrybucję ciepła	● ●	● ●
SENSE.Klean: ocenia stopień zabrudzenia pieca i sugeruje odpowiedni program automatycznego mycia	● ●	● ●
UNOX INTENSIVE COOKING		
DRY.Maxi™: szybko usuwa wilgoć z komory gotowania	● ●	● ●
STEAM.Maxi™: wytwarza nasyconą parę wodną już od 35 °C	● ●	● ●
AIR.Maxi™: odwracalne wentylatory z 4 regulowanymi prędkościami	● ●	● ●
EFFICIENT.Power: oszczędność energii potwierdzona certyfikatem ENERGY STAR	● ●	● ●
PRESSURE.Steam: zwiększa nasycenie i temperaturę pary	● ●	● ●
DATA DRIVEN COOKING		
Połączenie Wi-Fi	● ●	● ●
Połączenie Ethernet	○ ○	○ ○
ddc.unox.com: sprawdzaj zużycie w czasie rzeczywistym, twórz i wysyłaj przepisy z komputera do pieców	● ●	● ●
DDC.Stats: analizuj, porównuj i ulepszaj dane dotyczące użytkownika i zużycia Twojego pieca	● ●	● ●
DDC.App: monitoruj podłączone piece w czasie rzeczywistym ze smartfona	● ●	● ●
DDC.Coach: analizuje sposób korzystania z pieca i sugeruje spersonalizowane przepisy	● ●	● ●
MANUALNE TRYBY PIECZENIA		
Pieczenie konwekcyjne od 30 °C do 260 °C	● ●	● ●
Pieczenie konwekcyjne od 30 °C do 300 °C	● ●	— —
Pieczenie mieszane konwekcyjne + para od 35 °C z wykorzystaniem technologii STEAM.Maxi™ od 30% do 90%	● ●	● ●
Pieczenie konwekcyjne + wilgotność od 48 °C z wykorzystaniem technologii STEAM.Maxi™ od 10% do 20%	● ●	● ●
Pieczenie z wykorzystaniem pary nasyconej od 48 °C do 130 °C z wykorzystaniem technologii STEAM.Maxi™ w 100%	● ●	● ●
Pieczenie konwekcyjne + usuwanie wilgoci od 30 °C z wykorzystaniem technologii DRY.Maxi™ od 10% do 100%	● ●	● ●
Pieczenie z sondą i funkcją DELTA T	● ●	● ●
Sonda jednopunktowa	— —	— —
Sonda MULTI.Point	● ●	● ●
Sonda SOUS-VIDE	○ ○	○ ○
AUTOMATYCZNE I WYSPECJALIZOWANE TRYBY PIECZENIA		
MIND.Maps™: narysuj proces pieczenia bezpośrednio na wyświetlaczu	● ●	● ●
PROGRAMY: do 384 programów do zapisania z możliwością ręcznego nadania nazwy, zdjęcia lub podpisu	● ●	● ●
CHEFUNOX: wybierz z biblioteki co upiec, piec automatycznie ustawi wszystkie parametry	● ●	● ●
MULTI.Time: zarządza 10 programami pieczenia jednocześnie	● ●	● ●
MISE.EN.PLACE: synchronizuje załadunek blach, aby wszystkie potrawy były gotowe w tym samym czasie	● ●	● ●
AUTOMATYCZNE CZYSZCZENIE		
Rotor.KLEAN™: 4 programy automatycznego czyszczenia	● ●	● ●
Rotor.KLEAN™: czujnik poziomu wody i środka czyszczącego	● ●	● ●
Zintegrowany pojemnik do środka czyszczącego DET&Rinse™	● ●	● ●
DODATKOWE FUNKCJE		
Wstępne nagrzewanie do 300 °C regulowane przez użytkownika dla każdego programu	● ●	— —
Wstępne nagrzewanie do 260 °C regulowane przez użytkownika dla każdego programu	● ●	● ●
Wyświetlanie czasu zakończenia pieczenia	● ●	● ●
Tryb pieczenia HOLD i tryb pracy ciągłej INF	● ●	● ●
Wskazanie wartości nominalnej parametrów pieczenia	● ●	● ●
Jednostka temperatury w °C lub °F	● ●	● ●
WYDAJNOŚĆ I BEZPIECZEŃSTWO		
Protek.SAFE™: automatyczne zatrzymanie wentylatora po otwarciu drzwi	● ●	● ●
Protek.SAFE™: regulacja mocy elektrycznej lub gazowej zgodnie z rzeczywistymi potrzebami	● ●	● ●
Spido.GAS™: wymienniki ciepła o wysokiej wydajności z prostymi przewodami do symetrycznego rozprowadzania ciepła	— —	— —
Spido.GAS™: palniki ciśnieniowe o wysokiej wydajności i symetryczne wymienniki	— ●	— —
SZCZEGÓŁY TECHNICZNE		
Komora pieczenia ze stali nierdzewnej AISI 304 o wysokiej odporności z zaokrąglonymi krawędziami	— —	● ●
Komora pieczenia wykonana ze stali nierdzewnej klasy morskiej AISI 316 L	● ●	— —
Komora pieczenia z przewodnikami bocznymi w kształcie litery L	● ●	● ●
Oświetlenie komory pieca za pomocą diod LED zintegrowanych z drzwiami	● ●	● ●
Panel sterowania z ekranem dotykowym 9,5"	● ●	● ●
Panel sterowania z ekranem dotykowym 7"	— —	— —
Panel sterowania z certyfikatem wodoodporności - IPX5	● ●	● ●
System zbierania kropli zintegrowany z drzwiami i działający nawet przy otwartych drzwiach	● ●	● ●
Konstrukcja heavy duty z wykorzystaniem innowacyjnych materiałów	● ●	● ●
Wentylatory o 4 różnych prędkościach i okrągłe rezystory o wysokiej wydajności	— —	● ●
6 silników z systemem wielu odwracalnych wentylatorów i prostymi rezystorami o dużej mocy	● ●	— —
Zawiasy drzwi wykonane z bardzo wytrzymałego samosmarującego techno polimeru	● ●	● ●
Pozycje otwarcia drzwi pod kątem 120° - 180°	● ●	— —
Pozycje otwarcia drzwi pod kątem 60° - 120° - 180°	— —	● ●
Możliwość zmiany kierunku otwierania drzwi, nawet po zakończeniu instalacji	— —	○ ○
Grubość drzwi 70 mm	● ●	— —
Wewnętrzna szyba drzwi, którą można otworzyć w celu ułatwienia czyszczenia	● ●	● ●
Dwustopniowe bezpieczne zamykanie / otwieranie drzwi	● ●	○ ○
Bezdotykowy czujnik otwarcia drzwi	● ●	● ●
System autodiagnostyki do wykrywania problemów lub awarii	● ●	● ●
Termostat bezpieczeństwa	● ●	● ●

Akcesoria

Odkryj wszystkie dostępne akcesoria na naszej stronie



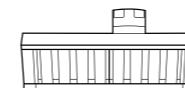
OKAPY



OKAPY VENTLESS
dla pieca 600 x 400 BIG
892 x 1131 x 342 mm - szer. x gł. x wys.
Art. XEAHL-HCFL



FILTR Z WĘGLEM AKTYWNYM
dla okapu Ventless
413 x 655 x 108 mm - szer. x gł. x wys.
Art: XUC140



OKAPY VENTLESS
dla pieca 600 x 400 COUNTERTOP
860 x 1145 x 240 mm - szer. x gł. x wys.
Art. XEBHC-HCEU

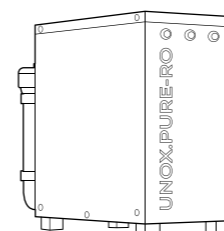


WYMIENNY WKŁAD
z węglem aktywnym
Art: XUC141

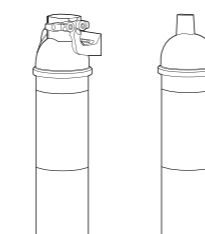


OKAPY WATERLESS
dla pieca 600 x 400 COUNTERTOP
860 x 1000 x 217 mm - szer. x gł. x wys.
Art. XEBHC-ACEU

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA



UNOX.PURE-RO
system odwróconej osmozy
230 x 540 x 445 mm - szer. x gł. x wys.
Art. XHC002



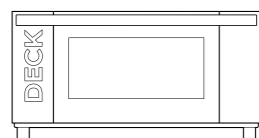
UNOX.PURE
Filtr zmiękczający do wody
Art. XHC003
+ WYMIENNY WKŁAD
Art. XHC004

ŚRODKI CZYSZCZĄCE



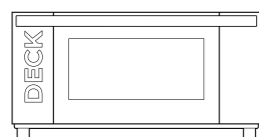
DET&RINSE™ PLUS
DET&RINSE™ ECO
DET&RINSE™ ULTRA
jeden karton zawiera 10 pojemników o pojemności 1l
Art. DB1015
Art. DB1018
Art. DB1050

DECKTOP



DECKTOP 2 TRAYS

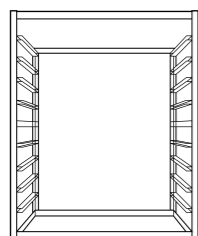
ze zintegrowanym sterowaniem
860 x 1150 x 400 mm - szer. x gł. x wys.
Art. XEBDC-02EU-D
kontrolowany wyłącznie z panelu sterowania pieca
860 x 1150 x 400 mm - szer. x gł. x wys.
Art. XEBDC-02EU-C



DECKTOP 1 TRAY

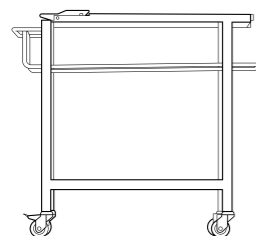
ze zintegrowanym sterowaniem
860 x 880 x 400 mm - szer. x gł. x wys.
Art. XEBDC-01EU-D
kontrolowany wyłącznie z panelu sterowania pieca
860 x 880 x 400 mm - szer. x gł. x wys.
Art. XEBDC-01EU-C

WÓZKI I KOSZE



KOSZ

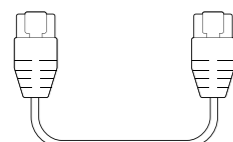
dla pieca 10 600 x 400 COUNTERTOP
668 x 431 x 862 mm - szer. x gł. x wys.
Art. XWBBC-10EU



WÓZEK

dla koszy XWBBC-10EU
695 x 786 x 961 mm - szer. x gł. x wys.
Art. XWBYC-00EU

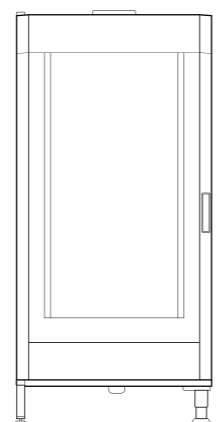
ŁĄCZNOŚĆ



AKCESORIA DO PODŁĄCZENIA PIECA DO INTERNETU

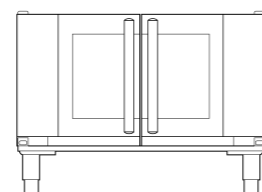
zestaw podłączeniowy Ethernet
Art. XEC001

KOMORY WZROSTOWE



LIEVOX

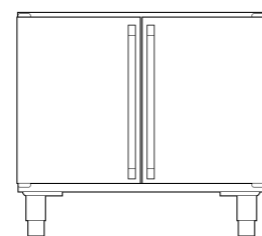
ze zintegrowanym sterowaniem
16 600 x 400
866 x 950 x 1879 mm - szer. x gł. x wys.
Art. XEBPL-16EU-D
ze sterowaniem ręcznym
16 600 x 400
866 x 950 x 1879 mm - szer. x gł. x wys.
Art. XEBPL-16EU-M



LIEVOX

12 600 x 400
860 x 978 x 798 mm - szer. x gł. x wys.
Art. XEBPC-12EU-B
8 600 x 400
860 x 978 x 658 mm - szer. x gł. x wys.
Art. XEBPC-08EU-B

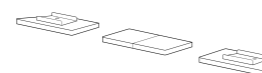
SZAFKA NEUTRALNA



SZAFKA NEUTRALNA

dla pieca 600 x 400 COUNTERTOP
860 x 860 x 720 mm - szer. x gł. x wys.
Art. XWAEC-08EF

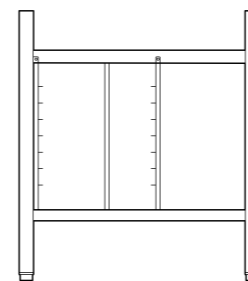
STEAM.BOOST



STEAM.BOOST

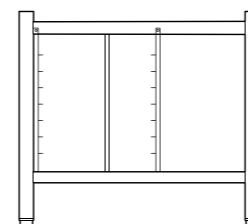
zwiększa produkcję pary wodnej o 45% w przeciągu 2 minut
Art. XUC080
Art. XUC081
Art. XUC082

PODSTAWA



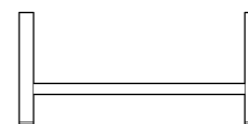
PODSTAWA BARDZO WYSOKA

dla pieca 600 x 400 COUNTERTOP
842 x 804 x 888 mm - szer. x gł. x wys.
Art. XWARC-07EF-UH



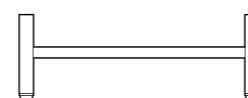
PODSTAWA WYSOKA

dla pieca 600 x 400 COUNTERTOP
842 x 713 x 752 mm - szer. x gł. x wys.
Art. XWARC-07EF-H



PODSTAWA STOJAK

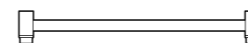
dla pieca 600 x 400 COUNTERTOP
842 x 713 x 462 mm - szer. x gł. x wys.
Art. XWARC-00EF-M



PODSTAWA NISKA

dla pieca 600 x 400 COUNTERTOP
842 x 713 x 305 mm - szer. x gł. x wys.
Art. XWARC-00EF-L

PODSTAWA PODŁOGOWA

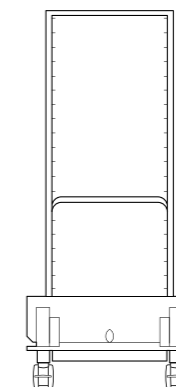


* Wymagana do umieszczenia pieca bezpośrednio na podłodze

PODSTAWA PODŁOGOWA

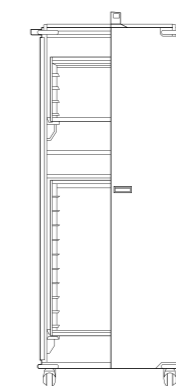
dla pieca 600 x 400 COUNTERTOP
842 x 713 x 113 mm - szer. x gł. x wys.
Art. XWARC-00EF-F

QUICK.LOAD



QUICK.LOAD

dla pieca 16 600 x 400 BIG
776 x 681 x 1741 mm - szer. x gł. x wys.
Art. XEBTL-16EU
Zobacz proponowane rozwiązania na stronie 40



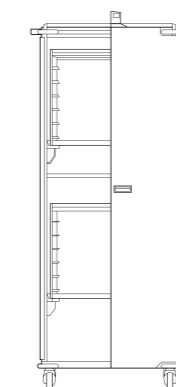
QUICK.LOAD 10 + 4

bez drzwi
14 600 x 400
768 x 539 x 1920 mm - szer. x gł. x wys.

Art. XWBYC-14EU

z drzwiami
14 600 x 400
768 x 539 x 1920 mm - szer. x gł. x wys.
Art. XWBYC-14EU-D

Zobacz proponowane rozwiązania na stronie 40



QUICK.LOAD 6 + 6

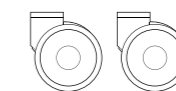
bez drzwi
12 600 x 400
768 x 539 x 1920 mm - szer. x gł. x wys.

Art. XWBYC-12EU

z drzwiami
12 600 x 400
768 x 539 x 1920 mm - szer. x gł. x wys.
Art. XWBYC-12EU-D

Zobacz proponowane rozwiązania na stronie 40

ZESTAW KÓŁEK



ZESTAW KÓŁEK

2 kółka z hamulcami - 2 kółka bez hamulców - łańcuchy bezpieczeństwa
Art. XUC012

Wsparcie techniczne

Instalacja

Właściwy punkt startowy



Globalna sieć serwisowa

Perfekcyjna instalacja jest niezbędna do zapewnienia poprawnego działania twojego MIND.Maps™ PLUS i zapobiega przestojom w codziennej pracy. My skupiamy się na Tobie, abyś Ty mógł skupić na tym, co jest dla Ciebie najważniejsze. Znajdź autoryzowane Centrum serwisowe najbliższe Ci.

Serwis

Praca bez przerw



Najszybsza reakcja serwisowa

Po podłączeniu do Internetu, twój piec komunikuje się bezpośrednio z naszym Centrum serwisowym, abyśmy mogli wkroczyć do akcji tuż po tym jak serwis będzie wymagany, a czasami nawet tuż przed. Utrzymanie Twojego pieca w optymalnym stanie jest priorytetowym zadaniem UNOX: nasi serwisanci pozostają do Twojej dyspozycji oferując Ci najlepsze wsparcie zarówno zdalnie jak i na miejscu.

Gwarancja LONG.Life i LONG.Life4

Obietnica niezawodności



Wybór, który przetrwa próbę czasu

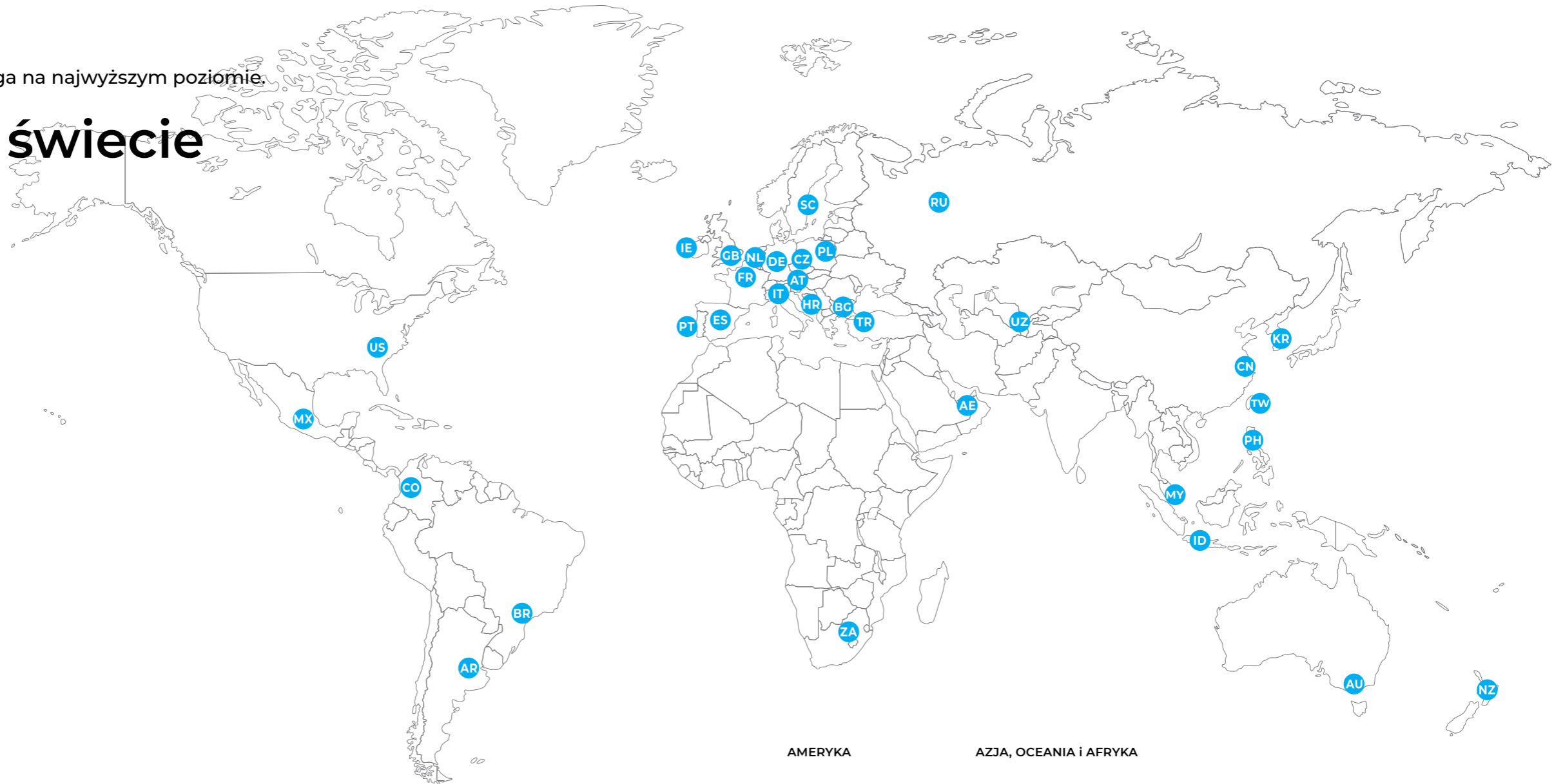
Podłącz Twój BAKERTOP MIND.Maps™ PLUS do Internetu i aktywuj rozszerzoną gwarancję UNOX LONG.Life4 na naszej stronie unox.com. Do 4 lat / 10.000 przepracowanych godzin, w zależności od tego, które nastąpi pierwsze, na części i 24 miesiące* / 10.000 przepracowanych godzin na robociznę.

*Sprawdź obowiązujące dla twojego kraju warunki gwarancji na stronie unox.com

LONG Life 4!

Globalna marka. Obsługa na najwyższym poziomie.

Unox na świecie



Dane kontaktowe

MIĘDZYNARODOWE

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

EUROPA

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.ZO.O.
E-mail: info.pl@unox.com
Tel: +48 665 232 000

TR - TÜRKİYE - UNOX TURKEY
Profesyonel mutfak ekipmanları 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

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

AMERYKA

AZJA, OCEANIA I AFRYKA

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

Dane kontaktowe

MIND.Maps™ PLUS

MIND.Maps™ PLUS



INVENTIVE SIMPLIFICATION

unox.com



LI1568B0 wydrukowano 11-2021

Wszystkie użyte obrazy mają wyłącznie charakter poglądowy.
Wszystkie dane wskazane w niniejszym katalogu mogą ulec zmianie lub aktualizacji bez powiadomienia.