



BAKERTOP MIND.Maps™ ONE



Indeks

Piece BAKERTOP MIND.Maps™ ONE	page	4
Pomoc w pieczeniu	page	6
Technologie	page	12
ONE wytrzymały panel sterowania	page	18
BAKERTOP MIND.Maps™ ONE COUNTERTOP	page	20
BAKERTOP MIND.Maps™ ONE BIG	page	28
Czyszczenie i serwisowanie	page	34
Dane techniczne	page	38
Wsparcie techniczne	page	48
Unox na świecie	page	50



BAKERTOP MIND.Maps™ ONE
BIG

BAKERTOP MIND.Maps™ ONE
COUNTERTOP

BAKERTOP MIND.Maps™ ONE

Istota pieca konwekcyjno- parowego

BAKERTOP MIND.Maps™ ONE to profesjonalny konwekcyjno-parowy piec, który pozwala Ci uzyskać pożądane efekty wypieku w prosty i intuicyjny sposób. Twoje doświadczenie w połączeniu z funkcją ręcznego sterowania i niezbędnymi technologiami stanowią solidny fundament. Absolutnie niezbędny, po prostu efektywny. W połączeniu z garbnikiem LIEVOX i piecem statycznym DECKTOP BAKERTOP MIND.Maps™ ONE umożliwia stworzenie uniwersalnych i wielofunkcyjnych stacji wypiekowych o nieograniczonych możliwościach wypieku.

MIND.Maps™ ONE są dostępne w dwóch wersjach, aby sprostać specyficznym potrzebom każdego piekarza:

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

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



Kształtowane przez twoje potrzeby

Usługi

Nasza obietnica gwarantuje
Ci całkowite poczucie
bezpieczeństwa.
Skup się na swoich celach
wiedząc, że jesteśmy zawsze
u Twojego 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

Piecz z nami

W Twojej pracowni, z Twoimi składnikami i Twoimi przepisami: Szef Kuchni Unox sprawi, że doświadczysz wszystkich korzyści płynących z technologii drzemiącej 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 App** 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. Udzielaj się w społeczności i dziel się swoimi przepisami!

Pobierz aplikację **DDC.App** w 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
+48 665 232 000



Apple Store



Play Store

Technologie

**Łatwe.
Precyzyjne.
Wydajne.**

Unox Intensive Cooking

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

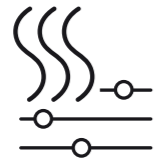
Data Driven Cooking

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

Unox Intensive Cooking

Maksymalna intensywność pieczenia

Idealne pieczenia 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 daniom 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 do 260 °C i zapewnia wysoką wydajność w połączeniu z oszczędnością energii i wody.

18 minut
pełny załadunek **croissantów**

20 minut
pełny załadunek **bagietek**

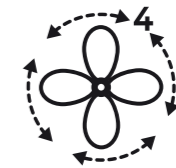
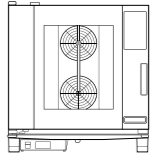
27 minut
pełny załadunek **ciast ptysiowych**

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

22 minut
pełny załadunek **ciasta francuskiego**

Skup się na swoich klientach polegając na piecach konwekcyjno-parowych BAKERTOP MIND.Maps™ **PLUS**.

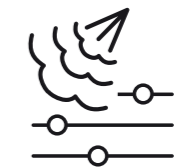
Odkryj najbardziej inteligentne piece na świecie na naszej stronie internetowej www.unox.com



AIR.Maxi™

Rozprowadza, ujednolica, przekształca.

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



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.

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!



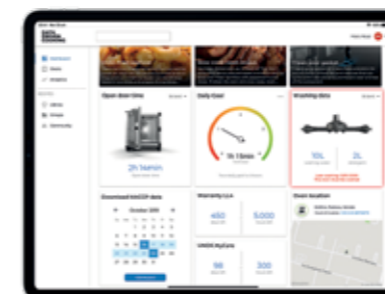
Twórz i udostępniaj

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!

ONE wytrzymały panel sterowania

Łatwe i intuicyjne

Sterowanie ręczne,
programowanie MIND.Maps™
i pamięć ponad 384
programów pieczenia.
Ustaw, przygotuj i podaj.



ONE wytrzymały panel sterowania

Najnowocześniejsza prostota



Set

Łatwo, szybko i przejrzysto.

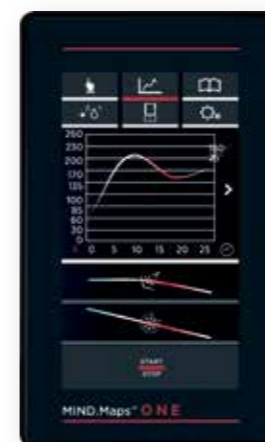
Ustaw dowolny proces obróbki w szybki i intuicyjny sposób. Wszystkie potrzebne ustawienia na jednym ekranie, do 9 etapów obróbki. Nieograniczona kreatywność.



Programy

384 programy 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. Piec umożliwia zapamiętanie ponad 384 programów i zorganizowanie ich w 16 różnych grupach.



MIND.Maps™

Zamiast ustawiać proces pieczenia narysuj go.

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



BAKERTOP MIND.Maps™ ONE COUNTERTOP

Piec konwekcyjno- parowy dla piekarni i cukierni

BAKERTOP MIND.Maps™
ONE COUNTERTOP
stanowi punkt odniesienia
dla profesjonalisty, który
potrzebuje solidnej
wydajności, intuicyjnych
technologii i łatwości
korzystania.

Zdobądź to, co chcesz

Pokaż swoje umiejętności kulinarne

BAKERTOP MIND.Maps™ ONE COUNTERTOP to profesjonalny piec konwekcyjno-parowy wyróżniający się niezrównaną prostotą. Niczego zbędnego, niczego przypadkowego. Upiecz każdy produkt mając pewność uzyskania pożądanego rezultatu.

BAKERTOP MIND.Maps™ ONE COUNTERTOP, razem ze swoimi akcesoriami zapewniają wypieki, które w innym przypadku musiałyby zostać zrealizowane przy pomocy specyficznych urządzeń.

Umożliwia wypiek zarówno świeżych, jak i mrożonych, produktów piekarskich lub cukierniczych i wielu innych. Wszystko zależy wyłącznie od twojego doświadczenia; piec gwarantuje osiągnięcie pożądaných rezultatów. Prostota przekłada się na niezawodność i oszczędności. Wykorzystaj DECKTOP i LIEVOX do pieczenia statycznego i garowania.

6.5 min

Czas nagrzewania
z 30 °C do 260 °C

do 80%

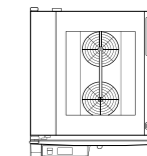
Mniej wody zużytej w
porównaniu do gotowania w wodzie

do 20%

Szybszy niż piec tradycyjny
lub konwekcyjny

Wszystkie dane odnoszą się do XEBC-06EU-E1RM

Szukasz większej wydajności?
Odkryj BAKERTOP MIND.Maps™ PLUS
na naszej stronie internetowej
www.unox.com



Jakość pieczenia
Osiągaj wyłącznie
pożądane rezultaty

Oszczędność
Energii, czasu
i składników

Niezawodność
Efektywna technologia,
konkretne rezultaty

Rozwiązania maksymalizujące twoją przestrzeń roboczą

Zwiększ swoje możliwości

Odkryj wszystkie możliwe rozwiązania dla twojej pracowni.
Skonfiguruj online swój piec BAKERTOP MIND.Maps™ ONE.



Konfiguracje



Rozwiązanie Piec + Decktop + Lievox

DECKTOP to nowoczesny piec do tradycyjnego statycznego wypieku na płycie kamiennej i wiele więcej.

Art. XEBDC-01EU-C i XEBPC-08EU-B
Szczegóły techniczne na stronie 44



Rozwiązanie Piec + Lievox

Garownik LIEVOX wyposażony jest w czujniki umożliwiające i kontrolę i automatyczną interwencję w proces wyrastania ciasta w celu zapewnienia jakości produktu końcowego.

Art. XEBPC-12EU-B
Szczegóły techniczne na stronie 44



Rozwiązanie Piec + Piec + Lievox

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

Art. XEBPC-08EU-B
Szczegóły techniczne na stronie 44



Rozwiązanie Piec + Piec + Okap

Wewnątrz okapu Ventless znajduje się samoczyszczący filtr, który usuwa zapachy ze spalin wyrzucanych przez komin.

Art. XEVH-HCT1
Szczegóły techniczne na stronie 44

Konfiguracje

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 12 blach.

Art. XWBYC-12EU lub XWBYC-12EU-D
Szczegóły techniczne na stronie 45

Rozwiązanie 6 + 6 z podstawą

Rozwiązanie z dwoma piecami jeden na drugim umożliwia jednocześnie wypiek 12 blach 600 x 400.

Rozwiązanie 4 + 10 z podstawą

Rozwiązanie z dwoma piecami jeden na drugim umożliwia jednocześnie wypiek 14 blach 600 x 400.

QUICK.Load 4 + 10 z drzwiami lub bez drzwi

Mobilny wózek ze stelażem i akcesoriami umożliwiającymi prosty załadunek i rozładunek oraz transport 14 blach z ciastem.

Art. XWBYC-14EU lub XWBYC-14EU-D
Szczegóły techniczne na stronie 45



BAKERTOP MIND.Maps™ ONE BIG

Piekarski piec konwekcyjno-parowy dla dużych pracowni

Piec wózkowy BAKERTOP MIND.Maps™ ONE BIG to idealne narzędzie dla dużych cukierni lub piekarni, które potrzebują prostej technologii, maksymalnej powtarzalności i wysokiej produktywności.

To co ważne dla Ciebie

Istota produkcji żywności

BAKERTOP MIND.Maps™ ONE BIG to profesjonalny piec wózkowy umożliwiający wypiek dużej ilości produktów w prosty i intuicyjny sposób.

BAKERTOP MIND.Maps™ ONE BIG charakteryzuje się uproszczoną technologią zaprojektowany w taki sposób, aby zapewnić Ci konkretne wsparcie w pracy. W porównaniu do tradycyjnych pieców obrotowych, umożliwia znaczne ograniczenie zajmowanej przestrzeni oraz zużywanej energii jednocześnie poprawiając efekty wypieku i ułatwiając czyszczenie pracowni.

Umożliwia wypiek zarówno świeżych, jak i mrożonych, rzemieślniczych produktów piekarskich lub cukierniczych i wielu innych: wysoka wydajność spełniająca potrzeby profesjonalistów szukających praktyczności i niezawodności.

768 croissantów

60 min. **produktywności**
1 croissant = 70 gr

260 °C

Maksymalna **temperatura**
pieczenia

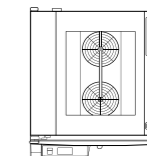
do **30%**

Mniej **energii** zużytej
w porównaniu do pieca obrotowego

Wszystkie dane odnoszą się do modelu XEBL-16EU-Y1RS

Pokonaj swoje ograniczenia.

Odkryj na www.unox.com nieograniczone możliwości pieca BAKERTOP MIND.Maps™ PLUS BIG, wyposażonego w 6 odwracalnych wentylatorów oraz pionowe elementy grzewcze.



Produktywność
Duże ilości,
bez przerwy

Jakość
Osiągaj wyłącznie
pożądane rezultaty

Niezawodność
Efektywna technologia,
konkretne rezultaty

Rozwiązania, które maksymalizują Twój zwrot z inwestycji

Praktyczność i szybkość do twojej dyspozycji



QUICK.Load

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

Art. XEBTL-16EU
Szczegóły techniczne na stronie 45

Odkryj wszystkie możliwe rozwiązania dla twojej kuchni.
Skonfiguruj online swój piec BAKERTOP MIND.Maps™ ONE.





Odkryj **SENSE.Klean**,
technologię która redukuje
zużycie wody, detergentu
i energii.

Dostępna wyłącznie w piecach
BAKERTOP MIND.Maps™ PLUS.

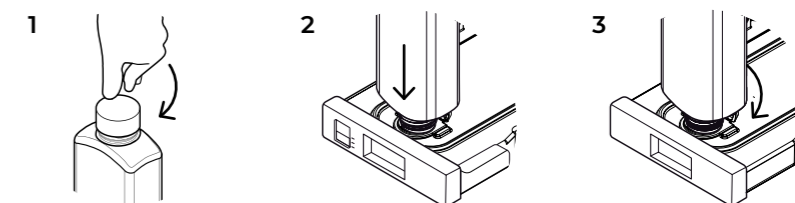
Zadbaj o swój piec

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 46

Niewymagane dla pieców BAKERTOP MIND.Maps™ BIG.



PURE

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

Art. XHC003
Szczegóły techniczne na stronie 46



REFILL

Wymienny wkład do filtra UNOX.Pure.

Art. XHC004
Szczegóły techniczne na stronie 46



PLUS

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

Art. DB1015
Szczegóły techniczne na stronie 46



ECO

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

Art. DB1018
Szczegóły techniczne na stronie 46



ULTRA

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

Art. DB1050*
Szczegóły techniczne na stronie 46

*Sprawdź dostępność produktu w swoim kraju.

Czyszczenie i serwisowanie

MIND.Maps™ ONE

Odkryj całą gamę pieców i akcesoriów

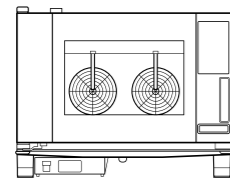
Istota pieca konwekcyjno- parowego

BAKERTOP MIND.Maps™ ONE

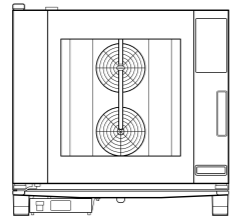
COUNTERTOP

BIG

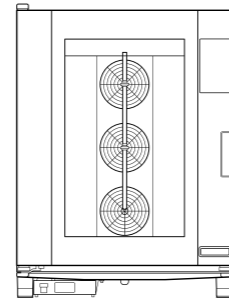
Modele



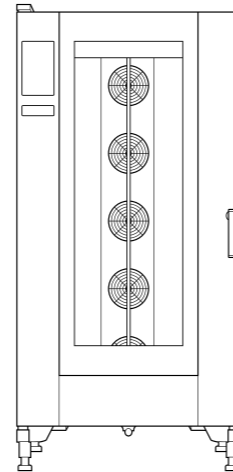
860 x 967 x 675 mm
szer. x gł. x wys.



860 x 967 x 842 mm
szer. x gł. x wys.



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



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

⚡ XEBC - 04EU - E1RM

pojemność 4 600 x 400
rozstaw blach 80 mm
częstotliwość 50/60 Hz
napięcie 380-415V 3N~

moc 7,4 kW
elektryczna
ciężar 90 kg

⚡ XEBC - 06EU - E1RM

pojemność 6 600 x 400
rozstaw blach 80 mm
częstotliwość 50/60 Hz
napięcie 380-415V 3N~

moc 10,1 kW
elektryczna
ciężar 103 kg

⚡ XEBC - 10EU - E1RM

pojemność 10 600 x 400
rozstaw blach 80 mm
częstotliwość 50/60 Hz
napięcie 380-415V 3N~

moc 14,9 kW
elektryczna
ciężar 136 kg

⚡ XEBL - 16EU - E1RS

pojemność 16 600 x 400
rozstaw blach 81,5 mm
częstotliwość 50/60 Hz
napięcie 380-415V 3N~

moc 35,5 kW
elektryczna
ciężar 262 kg

Uwaga
Piec z drzwiami otwieranymi z lewej strony na prawą; przykładowy kod XEBC-10EU-E1RM.
Wszystkie piece BIG sprzedawane są w zestawie z wózkiem na blachy.



Funkcje

- Standard
- Opcja
- Niedostępna

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 - z wyjątkiem modeli	-	-
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.PL.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 - z wyjątkiem modeli	-	-
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	●	●
Wskaźnik 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 szyna 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	●	●

Features

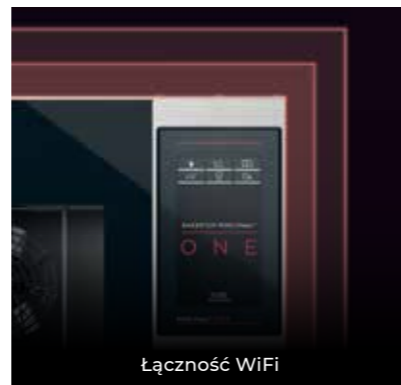
MIND.Maps™ ONE

MIND.Maps™ ONE

Szczegóły techniczne



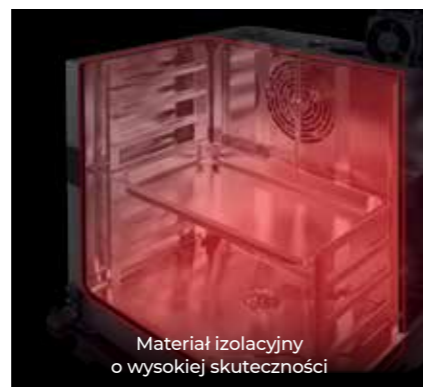
Przeciwkondensacyjna tacka ociekowa



Łączność WiFi



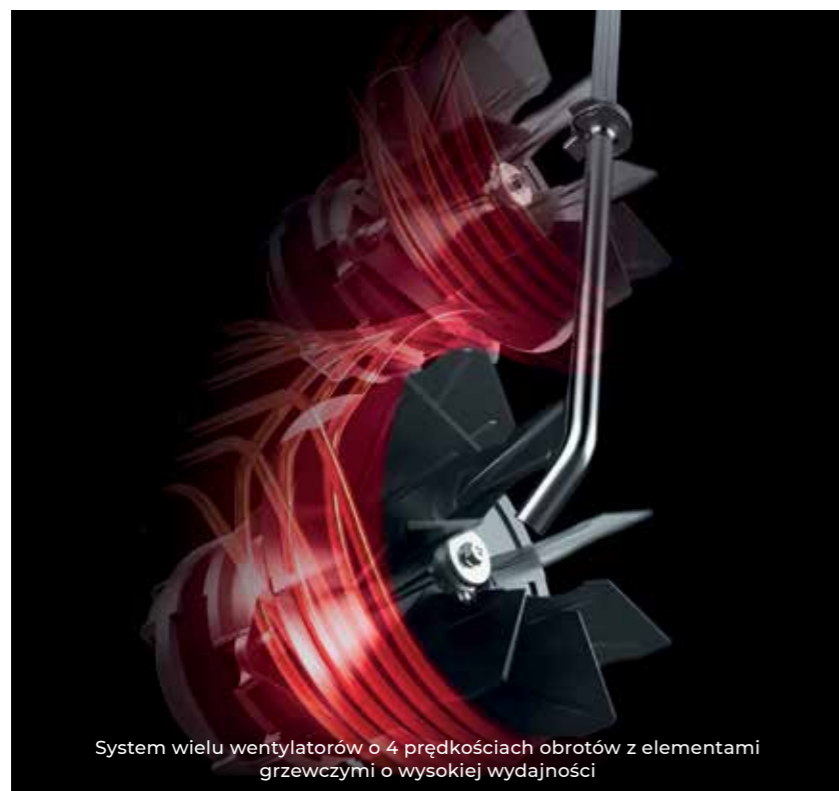
Sonda MULTI.point i SOUS Vide



Materiał izolacyjny o wysokiej skuteczności



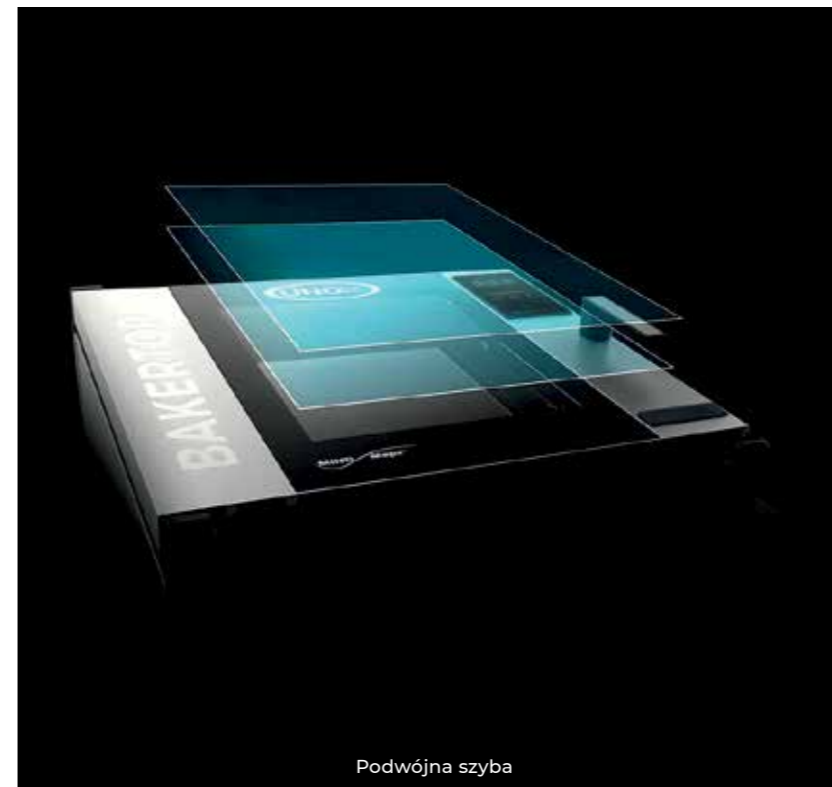
Zintegrowane oświetlenie LED



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



Port USB do wysyłania/pobierania danych



Podwójna szyba



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



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



Zintegrowany zbiornik DET&Rinse™



BIG Ergonomiczny uchwyt

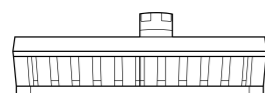
COUNTERTOP Ergonomiczny uchwyt

Akcesoria

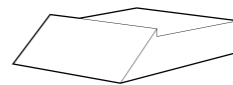
Odkryj wszystkie dostępne akcesoria na naszej stronie
www.unox.com/pl_pl/accessories



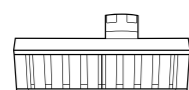
OKAPY I AKCESORIA



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



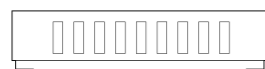
FILTR Z WĘGLEM AKTYWNYM
dla okapy Ventless
413 x 655 x 108 mm - szer. x gł. x wys.
Art.: XUC140



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

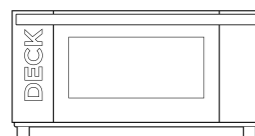


WYMIENNY WKŁAD
for activated carbon filter
Art.: XUC141

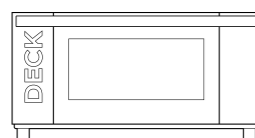


OKAP WATERLESS
dla piecy 600 x 400
COUNTERTOP
860 x 1000 x 217 mm - szer. x gł. x wys.
Art. XEBHC-ACEU

DECKTOP

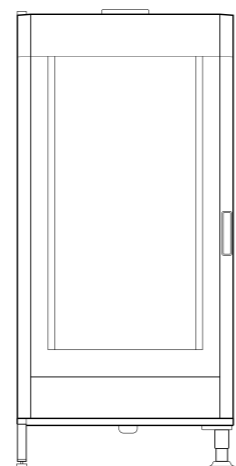


DECKTOP 2 TRAYS
ze zintegrowanym sterowaniem
2 600 x 400
860 x 1150 x 400 mm - szer. x gł. x wys.
Art. XEBDC-02EU-D



DECKTOP 1 TRAY
ze zintegrowanym sterowaniem
1 600 x 400
860 x 880 x 400 mm - szer. x gł. x wys.
Art. XEBDC-01EU-D

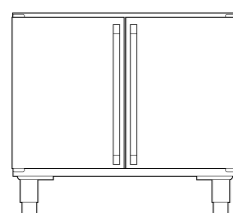
PROVERS



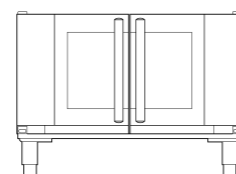
LIEVOX
ze zintegrowanym sterowaniem
16 600 x 400
866 x 950 x 1879 mm - szer. x gł. x wys.
Art. XEBPL-16EU-D

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

SZAFKA NEUTRALNA



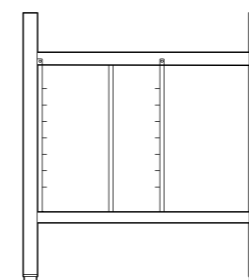
SZAFKA NEUTRALNA
dla piecy 8 600 x 400
COUNTERTOP
860 x 860 x 720 mm - szer. x gł. x wys.
Art. XWAEC-08EF



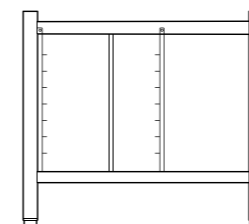
LIEVOX
12 600 x 400
862 x 937 x 810 mm - szer. x gł. x wys.
Art. XEBPC-12EU-C

8 600 x 400
860 x 937 x 658 mm - szer. x gł. x wys.
Art. XEBPC-08EU-C

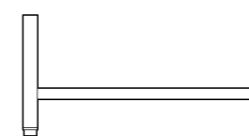
PODSTAWA



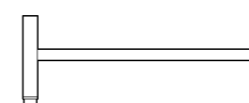
BARDZO WYSOKA PODSTAWA
dla piecy 600 x 400
COUNTERTOP
842 x 713 x 888 mm - szer. x gł. x wys.
Art. XWARC-07EF-UH



WYSOKA PODSTAWA
dla piecy 600 x 400
COUNTERTOP
842 x 713 x 752 mm - szer. x gł. x wys.
Art.: XWARC-07EF-H

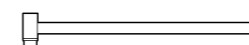


POŚREDNIA PODSTAWA
dla piecy 600 x 400
COUNTERTOP
842 x 713 x 462 mm - szer. x gł. x wys.
Art.: XWARC-00EF-M



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

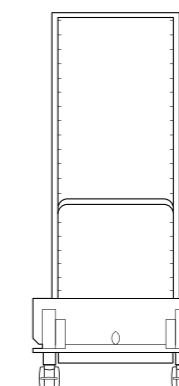
PODSTAWA PODŁOGOWA



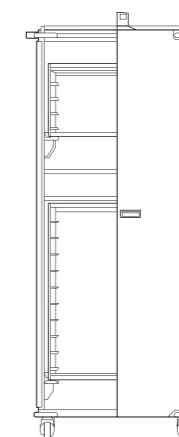
* wymagana do umieszczenia piecy bezpośrednio na podłodze

PODSTAWA PODŁOGOWA
dla piecy 600 x 400
COUNTERTOP
842 x 891 x 113 mm - szer. x gł. x wys.
Art. XWARC-00EF-F

QUICK.LOAD

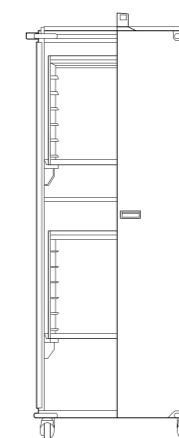


QUICK.LOAD
dla piecy 600 x 400 BIG
776 x 681 x 1741 mm - szer. x gł. x wys.
Art. XEBTL-16EU



QUICK.LOAD 10 + 4
bez drzwi
14 600 x 400
768 x 539 x 1920 mm - szer. x gł. x wys.
Art. XWBYC-14EU

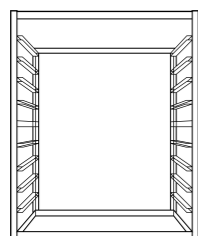
z drzwi
14 600 x 400
768 x 539 x 1920 mm - szer. x gł. x wys.
Art. XWBYC-14EU-D



QUICK.LOAD 6 + 6
bez drzwi
12 600 x 400
768 x 539 x 1920 mm - szer. x gł. x wys.
Art. XWBYC-12EU

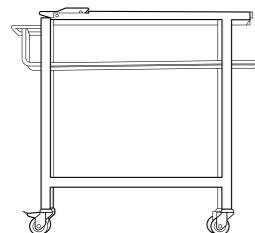
z drzwi
12 600 x 400
768 x 539 x 1920 mm - szer. x gł. x wys.
Art. XWBYC-12EU-D

KOSZE I WÓZKI



KOSZE

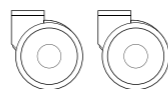
dla pieca 600 x 400
COUNTERTOP
668 x 431 x 862 mm - szer. x gł. x wys.
Art. XWBBC-10EU



WÓZKI

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

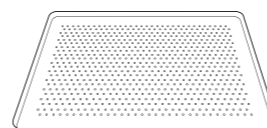
ZESTAW KÓŁEK



WHEELS KIT

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

BAKING ESSENTIALS



FORO.BAKE

Perforowana blacha aluminiowa
600 x 400 h 15 mm
Art. TG410



FORO.BLACK

Perforowana blacha z powłoką
nieprzywierającą
600 x 400 h 15 mm
Art. TG430



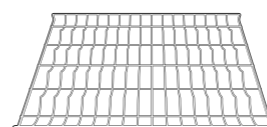
FAKIRO™

Blacha aluminiowa dwustronna
- gładka i ryflowana - dla różnych
produktów
600 x 400 h 12 mm
Art. TG440



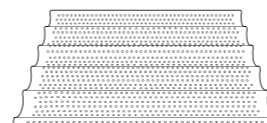
FAKIRO.GRILL

Blacha aluminiowa z powłoką
nieprzywierającą dwustronna -
gładka i ryflowana - dla różnych
produktów
600 x 400 h 12 mm
Art. TG465



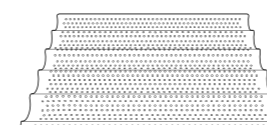
BAGUETTE.GRILL

Ultralekki chromowany grill z 5
wgłębieniami
600 x 400 h 27 mm
Art. GRP410



FORO.BAGUETTE

Perforowana blacha aluminiowa
z 5 wgłębieniami
600 x 400 h 34 mm
Art. TG445



FORO.BAGUETTE.BLACK

Perforowana blacha aluminiowa
z powłoką nieprzywierającą z 5
wgłębieniami.
600 x 400 h 34 mm
Art. TG435



BAKE

Aluminiowa blacha
600 x 400 h 15 mm
TG405



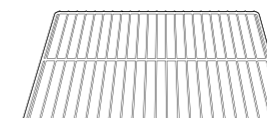
STEEL.BAKE

Stalowa blacha
600 x 400 h 20 mm
TG450



BAKE.BLACK

Stalowa blacha z powłoką
nieprzywierającą
600 x 400 h 15,5 mm
Art. TG460



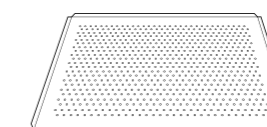
CHROMO.GRILL

Żebra ze stali nierdzewnej
600 x 400 h 8,5 mm
Art. GRP405



BAKE.SILICO

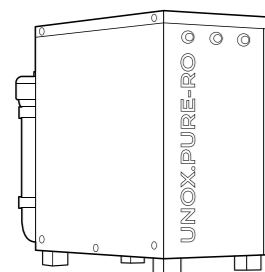
Blacha aluminiowa pokryta
silikonem
600 x 400 h 9 mm
Art. TG416



FORO.SILICO

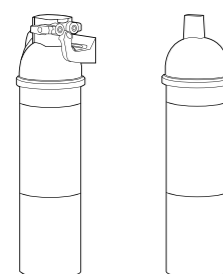
Perforowana blacha aluminiowa
pokryta silikonem
600 x 400 h 9 mm
Art. TG415

CZYSZCZENIE I SERWISOWANIE



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 FILTRA
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

ŁĄCZNOŚĆ

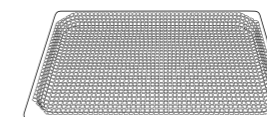


AKCESORIA PODŁĄCZENIOWE DLA PIECÓW

Zestaw podłączeniowy WiFi
dla pieca COUNTERTOP
Art. XEC002

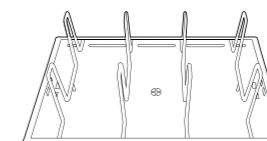
Zestaw podłączeniowy WiFi
dla pieca BIG
Art. XEC016

COOKING ESSENTIALS



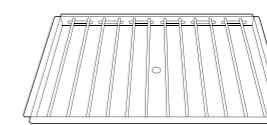
STEAM&FRY

Blacha perforowana ze stali
nierdzewnej do frytek, produktów
panierowanych i gotowania na parze
600 x 400 h 30 mm
Art. GRP420



POLLO.BLACK

Stalowy stelaż pionowy na 10
całych kurczaków z powłoką
nieprzywierającą, systemem zbierania
tłuszczu i centralnym odpływem
600 x 400 h 167 mm
Art. GRP430



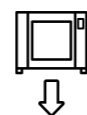
POLLO.GRILL

Stalowy ruszt do pieczenia mięs
i ryb z systemem zbierania
tłuszczu i centralnym odpływem
600 x 400 h 27 mm
Art. GRP425

Wsparcie techniczne

Instalacja

Właściwy punkt startowy



Globalna sieć serwisowa

Perfekcyjna instalacja jest niezbędna do zapewnienia poprawnego działania twojego BAKERTOP MIND.Maps™ ONE 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 Ciebie.

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

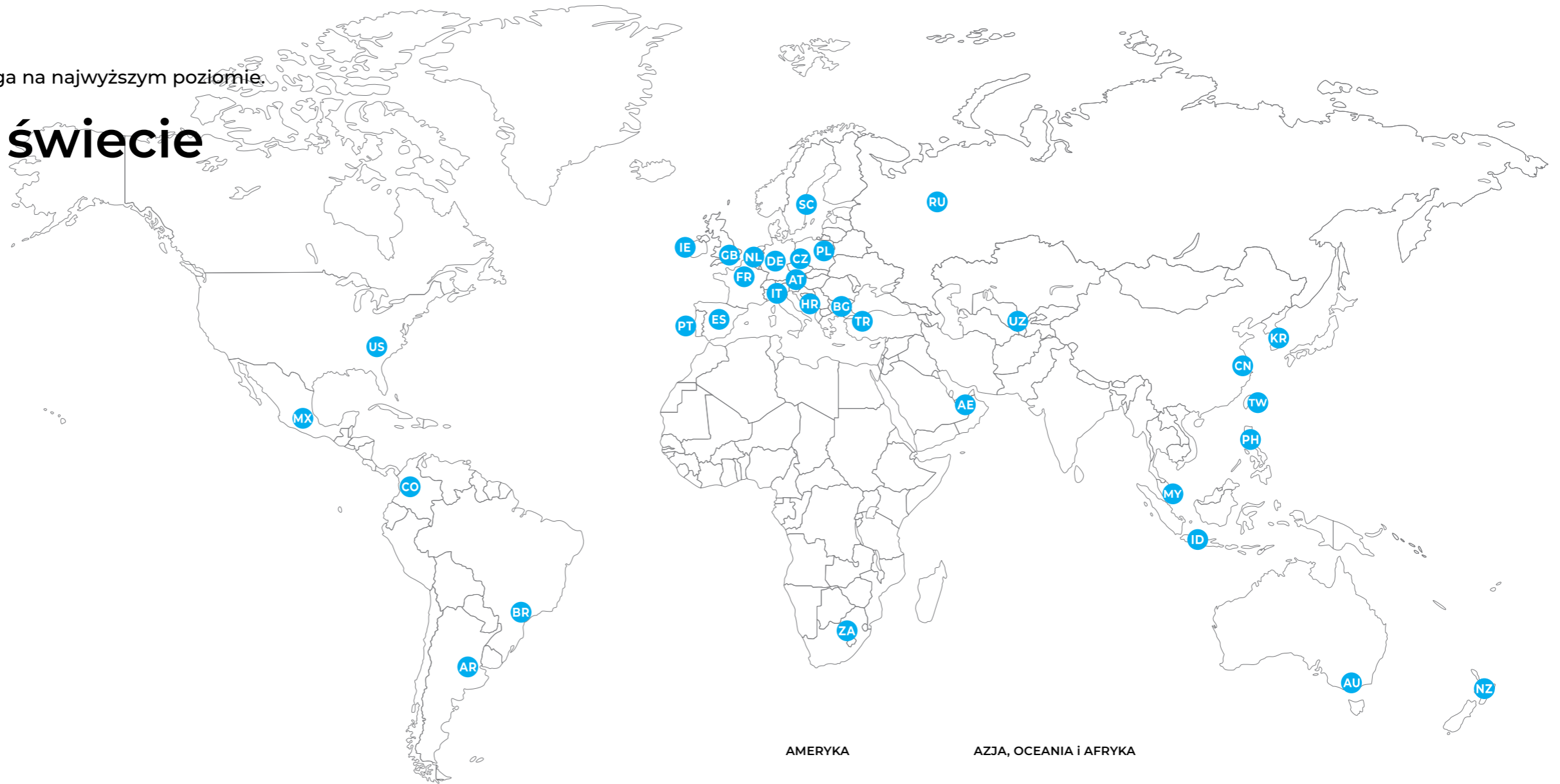
Podłącz Twój BAKERTOP MIND.Maps™ ONE do Internetu i aktywuj rozszerzoną gwarancję UNOX LONG.Life4 na naszej stronie unox.com. Do 4 lat / 10.000 przepracowanych godzin, w zależności od tego, które nastąpi pierwsze, na części i 24 miesiące / 10.000 przepracowanych godzin na robociznę.*

* 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

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

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

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

MIND.Maps™ ONE

Dane kontaktowe

MIND.Maps™ ONE



INVENTIVE SIMPLIFICATION

unox.com



LI1569B0 wydrukowano 11-2021

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