



CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS



Indeks

Piece CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS	strona	4
Wsparcie techniczne	strona	8
Technologie	strona	12
Panel sterowania PLUS	strona	24
CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS COUNTERTOP	strona	30
CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS COMPACT	strona	42
CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS BIG	strona	48
CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS BIG COMPACT	strona	54
Cooking Essentials specjalne blachy	strona	60
Czyszczenia i serwisowanie	strona	68
Dane techniczne	strona	74
Wsparcie techniczne	strona	84
UNOX na świecie	strona	86

Inteligentne piece konwekcyjno-parowe

CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS to inteligentny piec konwekcyjno-parowy do grillowania, smażenia, wędzenia, pieczenia, gotowania na parze i innej obróbki.

Automatyczne programy obróbki i inteligentne funkcje, w szczególności kontrola obróbki z wykorzystaniem sztucznej inteligencji, czynią z CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS podstawowe narzędzie pracy w Twojej kuchni. CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS został zaprojektowany z myślą o potrzebach każdego biznesu i pozwala na ulepszenie procesów w Twojej Kuchni.

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

COUNTERTOP: 3, 5, 7 lub 10 GN 1/1 oraz 6, 10 GN 2/1 dla restauracji lub delikatesów;

COMPACT: 5 lub 10 GN 1/1 lub 5 GN 2/3 dla profesjonalnych kuchni z małą ilością miejsca i małych sklepów;

BIG: wózki na 20 GN 1/1 lub GN 2/1 dla zakładów gastronomicznych, hoteli i sal bankietowych.



CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS
COMPACT




CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS
COUNTERTOP



CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS
BIG



CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS
BIG COMPACT

Two men in white chef uniforms stand in a garden. The man on the left has his hands behind his back, and the man on the right has his hands on his hips. Both uniforms feature a red floral logo and the name 'Sandro' or 'Maurizio' above 'Serva'.

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.



Pomoc w kuchni

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.

Anton Bodyashkin - Ugli Restaurant - Rosja

Unox Intensive Cooking

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

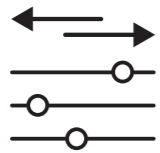
Data Driven Cooking

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

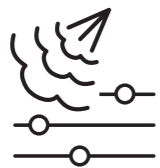
Popraw swoją wydajność

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



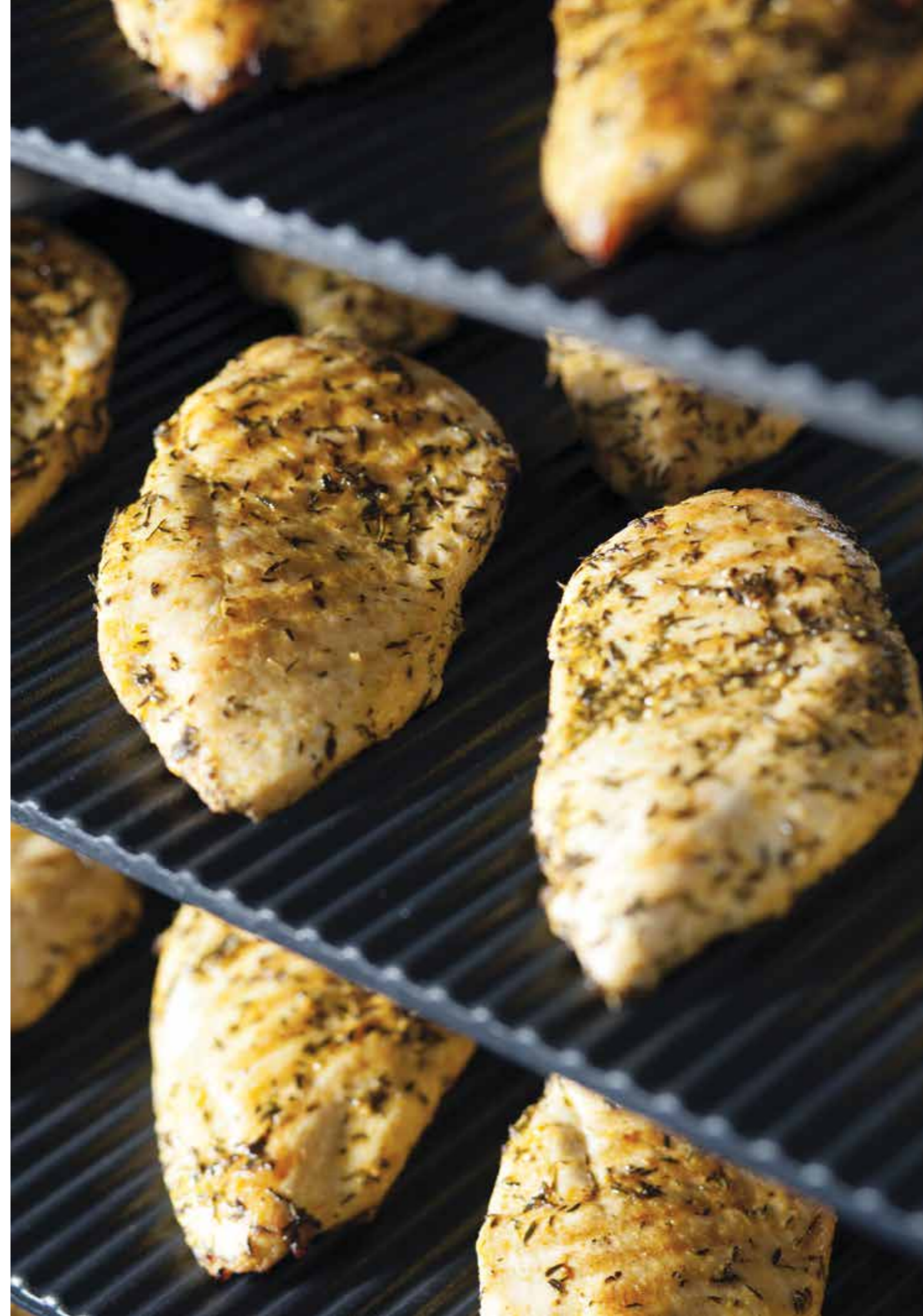
ADAPTIVE.Cooking™

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.



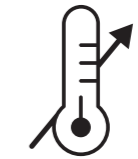
CLIMALUX™

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 - 30 porcji**

 6 mins

 240 °C

 0%

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

Pojedyncza blaszka - 6 porcji**Idealnie zgrillowane**

Zarumienione z zewnątrz
Miękkie w środku

Czas
5 mins
Temperatura
240 °C
Wilgotność
0 %

**Za wysoka temperatura**

Spalone z zewnątrz
Suche w środku

Czas
6 min
Temperatura
250 °C
Wilgotność
0 %

Pełny załadunek - 60 porcji**Idealnie zgrillowane**

Zarumienione z zewnątrz
Miękkie w środku

Czas
8 mins
Temperatura
240 °C
Wilgotność
0 %

**Niedostateczna temperatura**

Efekt "ugotowania"
Surowy środek

Czas
6 min
Temperatura
220 °C
Wilgotność
50 %

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 - 16 kurczaków**

 38 mins

 190 °C

 30%

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

Pojedyncza blaszka - 8 kurczaków**Idealnie upieczone**

Chrupiąca skórka
Soczyste mięso
Minimalna utrata wagi

Wilgotność
30 %

**Spalone**

Spalona skórka
Żyłaste mięso
Utrata wagi >35%

Wilgotność
20 %

Pełny załadunek - 24 kurczaki**Idealnie upieczone**

Chrupiąca skórka
Soczyste mięso
Minimalna utrata wagi

Wilgotność
30 %

**Niedopieczone**

Efekt "ugotowania" na zewnątrz
Surowe mięso
Błady kolor

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**

🕒 10 mins 20 mins

🌡️ 100 °C 190 °C

🔥 100% -100%

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

Pojedyncza blacha**Doskonale wypieczone**

Miękki środek
Jednorodna tekstura
Nieprzypalone

Czas wzrostu temperatury
100 - 190 °C
7 mins

**Spalone z zewnątrz**

Spalone krawędzie
Nierównomierny wypiek
Mniej upieczone wewnątrz

Czas wzrostu temperatury
100 - 190 °C
1 min

Pełny załadunek**Doskonale wypieczone**

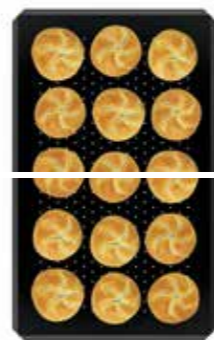
Miękki środek
Jednorodna tekstura
Nieprzypalone

Czas wzrostu temperatury
100 - 190 °C
7 mins

**Spalone z zewnątrz**

Spalone krawędzie
Nierównomierny wypiek
Mniej upieczone wewnątrz

Czas wzrostu temperatury
100 - 190 °C
3 mins

Pojedyncza blacha

Zimny piec

Idealnie zarumienione

Złocisty kolor na zewnątrz

Czas wstępnego nagrzewania
9 mins
Temperatura komory pieca
180 °C

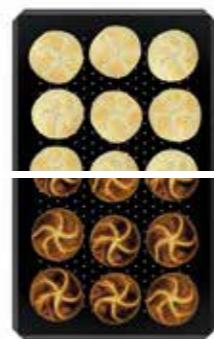
Nagrzany piec

**Idealnie zarumienione**

Złocisty kolor na zewnątrz

Czas wstępnego nagrzewania
20 sec
Temperatura komory pieca
180 °C

Zimny piec

**Niedopieczone**

Blady kolor na zewnątrz

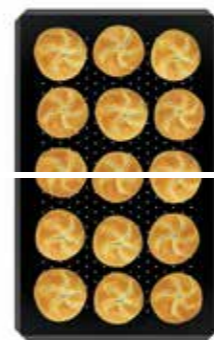
Czas wstępnego nagrzewania
6 mins
Temperatura komory pieca
100 °C

Nagrzany piec

**Ekstremalne zarumienienie**

Spalona skórka

Czas wstępnego nagrzewania
6 mins
Temperatura komory pieca
190 °C

Pełny załadunek

Zimny piec

Idealnie zarumienione

Złocisty kolor na zewnątrz

Czas wstępnego nagrzewania
9 mins
Temperatura komory pieca
180 °C

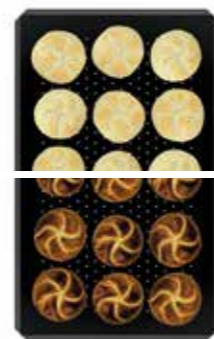
Nagrzany piec

**Idealnie zarumienione**

Złocisty kolor na zewnątrz

Czas wstępnego nagrzewania
20 sec
Temperatura komory pieca
180 °C

Zimny piec

**Niedopieczone**

Blady kolor na zewnątrz

Czas wstępnego nagrzewania
6 mins
Temperatura komory pieca
100 °C

Nagrzany piec

**Ekstremalne zarumienienie**

Spalona 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 210 °C

🕒 18 mins

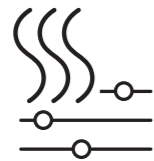
🌡️ 180 °C

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

Unox Intensive Cooking

Maksymalna intensywność obróbki

Idealna obróbka, jednakowe rezultaty na każdej blasze, nasycona 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.

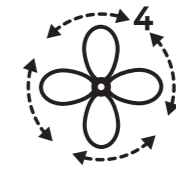
6 minut
pełny załadunek
chrupiącego bekonu

8 minut
pełny załadunek
kotletów wieprzowych

24 minut
pełny załadunek
ryżu na parze

24 minut
pełny załadunek
ziemniaków na parze

39 minut
pełny załadunek
pieczonego kurczaka (1,3 kg)



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!



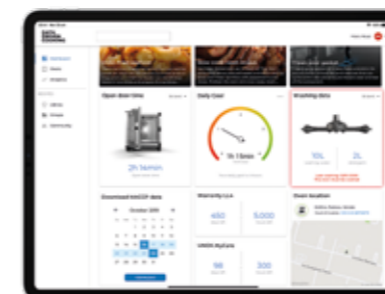
Twórz i udostępniaj

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!

Sztuczna inteligencja w kuchni



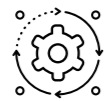
Programowanie zamówień produkcyjnych

Algorytm sztucznej inteligencji automatycznie planuje produkcję na podstawie otrzymanych zamówień.



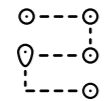
Planowanie na pokładzie

Plan produkcji wysyłany jest do pieców Unox i ułatwia pracę w kuchni.



Przygotowanie i gotowanie

Operator kieruje się informacjami, które otrzymuje na panelu sterowania, gdzie znajduje informacje o kolejności pracy i ilościach żywności do wypieku.



Monitorowanie i HACCP

Wszystkie parametry realizowanych procesów oraz dane HACCP są automatycznie zapisywane w chmurze.



Realizacja zamówień

Po zakończeniu gotowania informacja jest natychmiast udostępniana w celu przygotowania przesyłki.



Elastyczne monitorowanie i planowanie



Natychmiastowa analiza krytycznych kwestii



Automatyczne i zoptymalizowane planowanie



Kitchen Scheduler

Planuj. Monitoruj. Produkuj.

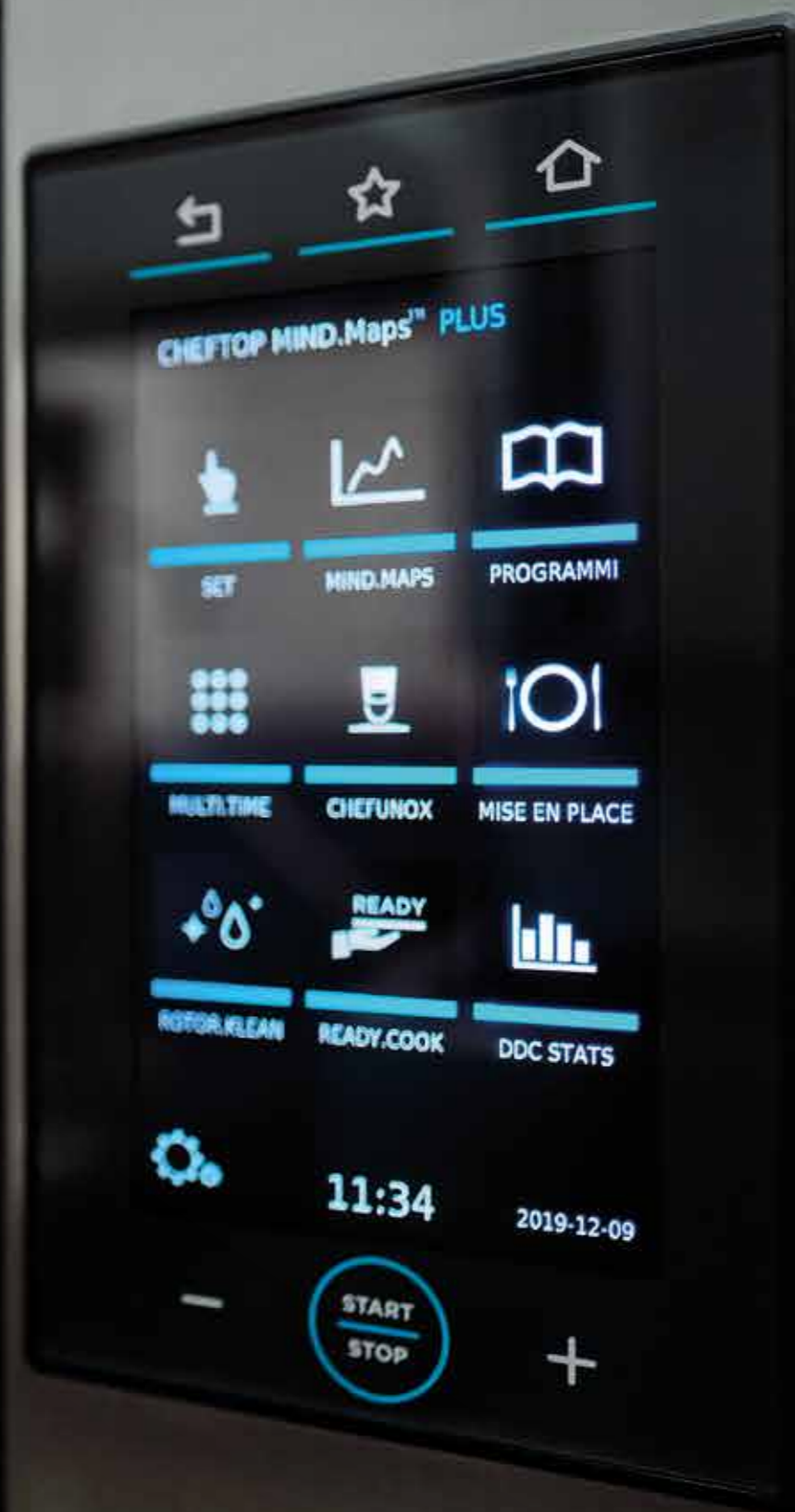
Kitchen Scheduler pomaga zautomatyzować i zoptymalizować proces planowania linii produkcyjnej przy użyciu sztucznej inteligencji.



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.



MIND.Maps™

Zamiast ustawiać proces obróbki, narysuj go.

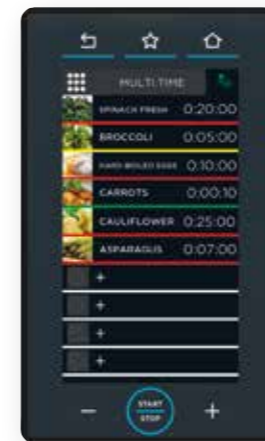
Dodaj szczyptę swojego talentu. Rysuj nawet najbardziej wyszukane procesy obróbki za pomocą kilku ruchów ręki na wyświetlaczu. Zaprojektuj najbardziej złożone procesy kulinarne z maksymalną swobodą twórczą. Ty wymyślasz, piec wykonuje.



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.



MULTI.Time

Do 10 równoczesnych procesów obróbki.

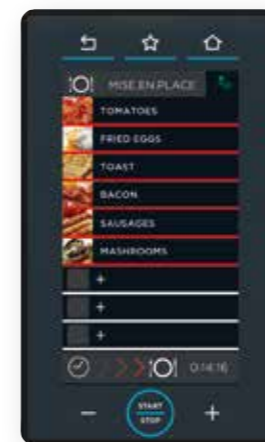
Zaprogramowane i posegregowane. Zarządzaj aż 10 procesami obróbki jednocześnie za pomocą funkcji MULTI.Time i uzyskaj maksymalną kontrolę jednym spojrzeniem.



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.



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.

CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS COUNTERTOP

Najbardziej inteligentne piece konwekcyjno- parowe dla gastronomii

CHEFTOP MIND.Maps™ **PLUS**
COUNTERTOP to idealny wybór
dla tych kuchni, które wymagają
maksymalnej wydajności,
inteligentnych technologii
i wszechstronności
bez żadnych ograniczeń.

Mierz wysoko

Wyraź swoją kreatywność

CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS COUNTERTOP to profesjonalny piec, który usuwa wszystkie bariery pomiędzy Twoimi pomysłami, a ich osiągnięciem. Za każdym razem.

W połączeniu z właściwymi akcesoriami, CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS COUNTERTOP staje się potężnym narzędzie obróbki kuchennej, zastępując liczne tradycyjne elementy wyposażenia kuchni.

Grillowanie, smażenie, pieczenie, wędzenie, gotowanie na parze i wiele innych. Automatyczne procesy obróbki i inteligentne funkcje dają gwarancję doskonałych rezultatów.

aż do **45%**

Mniej energii zużytej w porównaniu do tradycyjnego grilla

aż do **80%**

Mniej wody zużytej w porównaniu do gotowania w wodzie

aż do **90%**

Mniej zużytego **oleju** w porównaniu do smażalnicy



Perfekcyjna obróbka
Wybitne
i powtarzalne rezultaty

Wszechstronność
Równoczesna obróbka
różnorodnych produktów

Oszczędność
Energii, czasu, składników
i siły roboczej

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

Wszechstronne rozwiązania dopasowane do potrzeb

Pełna moc Twoich możliwości

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



Konfiguracje



Piec + Szafka neutralna

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

Art. XWVEC-0811
Szczegóły techniczne na stronie 82



Piec + Piec

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



Piec + Slowtop

Idealne dla sklepów mięsnych i delikatesów, łączy w sobie intensywne procesy obróbki z łagodnymi procesami obróbki takimi jak utrzymywanie temperatury czy obróbka w ciągu nocy.

Art. XEVSC-0711-CRM
Odkryj więcej informacji na stronie 38
Szczegóły techniczne na stronie 81



Piec + Podstawa

Wielofunkcyjna podstawa idealna do bezpiecznego przechowywania blach, ustawiająca piec na idealnej wysokości roboczej.

Art. XWVRC-0711-UH
Szczegóły techniczne na stronie 82

Konfiguracje

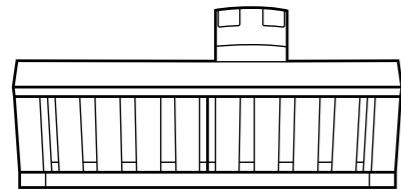
COUNTERTOP

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.*



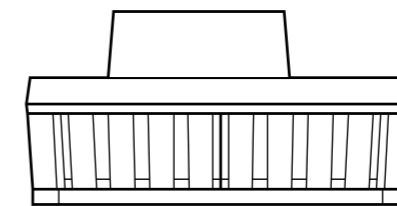
*Podlega weryfikacji i zatwierdzeniu przez lokalne władze i przepisy.



Z filtrem z węglem aktywnym

Okap Ventless

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 obróbki. Umożliwia instalację pieca z dala od otworu wentylacyjnego lub bez niego.*

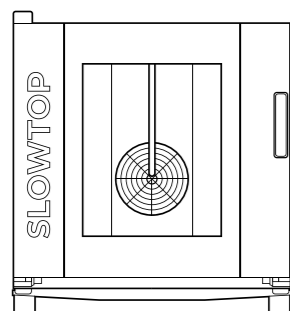


*Podlega weryfikacji i zatwierdzeniu przez lokalne władze i przepisy.

Powolna obróbka i utrzymanie temperatury

SLOWTOP

Obróbka w niskiej temperaturze, powolne duszenie, powolne pieczenie, gotowanie próżniowe, odgrzewanie, konserwacja, gotowanie w ciągu nocy. To tylko niektóre z niezliczonych technik obróbki, które oferuje SLOWTOP Cook'n'Hold. Dzięki jednofazowemu zasilaniu elektrycznemu zapewnia on nieporównywalną wydajność przy **minimalnym zużyciu energii** i jest idealnym partnerem dla Twojego pieca CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS.



Wędź. Gotuj. Zadziwiaj.

HYPER.Smoker

HYPER.Smoker od firmy Unox zmienia Twój piec w wędzarnię. Możesz użyć naturalnych wiórów drewnianych i wybierać spośród **10 różnych poziomów intensywności wędzenia** bezpośrednio na panelu sterowania pieca, aby zachwycić nawet najbardziej wymagające podniebienia, nadając swoim potrawom dymny posmak. Ponadto będziesz mógł wędzić produkty spożywcze przy użyciu energii produkowanej w komorze pieca bez dodatkowych kosztów i zewnętrznego zasilania elektrycznego.

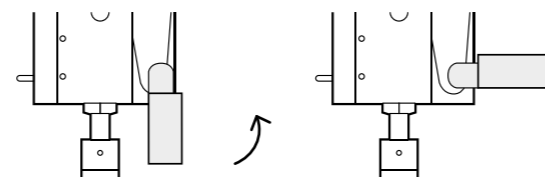


SMART.Drain

System zbierania tłuszczu

SMART.Drain to idealne rozwiązanie dla zakładów gastronomicznych, sklepów i steak houses stosujących procesy obróbki powodujące wydzielanie się dużej ilości tłuszczu.

Jego rozwiązanie opiera się na działaniu specjalnego zaworu dwukierunkowy, który zbiera cały tłuszcz i płyny wydzielające się w procesie obróbki i odprowadza je do zbiornika.



Płyny do zbiornika
(zbieranie tłuszczu)

Płyny do odpływu
(mycie i gotowanie
bez tłuszczu)



Piec automatycznie sprawdza dla każdego procesu obróbki lub cyklu mycia prawidłowe położenie zaworu, aby uniknąć ryzyka zablokowania przez skondensowany tłuszcz.



Specjalna blacha POLLO.BLACK kieruje tłuszcz w kierunku zaworu, redukując do 80% ilość tłuszczu gromadzącego się w komorze pieczenia w porównaniu do normalnych grillów.

Aksesoria uzupełniające



Aksesoria uzupełniające

Rozwiązanie wózkowe Wózek + Kosz

Bezpieczny i łatwy załadunek oraz rozładunek produktów.

Art. XWVYC-0011 + XWVBC-0611
Szczegóły techniczne na stronie 82

Zamknięte rozwiązanie Szafka + SMART.Drain

Zbiornik jest ukryty w szafce.

Art. XWVEC-0811 + XUC020
Szczegóły techniczne na stronie 83

Otwarte Rozwiązanie Podstawa + SMART.Drain

Zbiornik umieszczony w łatwo dostępnym miejscu.

Art. XWVRC-0011-H + XUC020
Szczegóły techniczne na stronie 83

Dwoma zestawionymi piecami Piec + Piec + SMART.Drain

Dwa zestawione piecze ze SMART.Drain pod dolnym piecem.

Art. XWVRC-0011-L-PO + XWVYC-0011-L-PO + XUC020
Szczegóły techniczne na stronie 83



CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS COMPACT

Kompaktowy piec konwekcyjno- parowy do gastronomii

CHEFTOP MIND.Maps™ **PLUS**
COMPACT to profesjonalny piec
konwekcyjno-parowy
dla tych, którzy oczekują
tego co najlepsze
w najmniejszym wydaniu.

Mała przestrzeń, duże ambicje

Wysoka wydajność na mniej niż 1 m²

CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS COMPACT to idealne rozwiązanie dla profesjonalnych kuchni wymagających maksymalnej wydajności na małej przestrzeni.

Piece CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS COMPACT wykorzystują najbardziej zaawansowane technologie Unox.

Grillowanie, smażenie, pieczenie, opiekanie, wędzenie, gotowanie na parze i wiele innych. Niezrównana wszechstronność obróbki umożliwiająca nieustanne zmiany w menu.

24%

Mniejsza powierzchnia w porównaniu do pieca nie-kompaktowego

72 kg

Maksymalny potencjał
Kombinacja 2 x 2 *

530 mm

Jeden z **największych** pieców w swojej kategorii

*Dane odnoszą się do kombinacji pieców 4 XECC-0513-EPRM



Zmniejszona powierzchnia
Wykorzystaj w pełni
pionowe przestrzenie

Elastyczność
Zestawienie dwóch
pieców umożliwia
różne procesy obróbki
w tym samym czasie

Oszczędność
Mniejsza komora obróbki
potrzebuje mniej energii

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

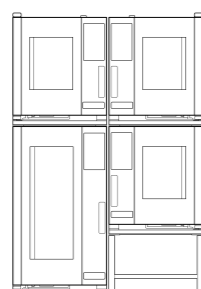
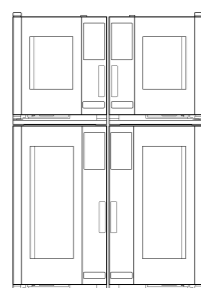
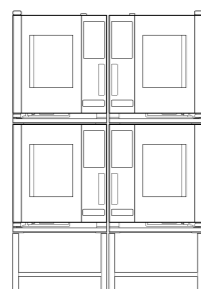
Rozwiązania pozwalające zmaksymalizować przestrzeń roboczą

Kompaktowe kombinacje

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



Konfiguracje



1 m

Konfiguracje



Zalety 4 komór pieczenia na przestrzeni 2 komór pieczenia

Restauracje charakteryzuje zmienny rytm, włącz tylko te piece, których potrzebujesz, oszczędzając zużycie energii lub włącz je wszystkie dla zapewnienia maksymalnej elastyczności.

Piec + Podstawa

Wielofunkcyjna podstawa idealna do bezpiecznego przechowywania blach, ustawiająca piec na idealnej wysokości roboczej.

Art. XWCRC-0613-H
Szczegóły techniczne na stronie 82



CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS BIG

**Stronger
Harder
Faster
Better**

Piec wózkowy CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS BIG to niezrównane narzędzie dla dużych kuchni, które oczekują maksymalnej powtarzalności i wysokiej produktywności.

To co ważne dla Ciebie

Nieograniczona wydajność

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

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

Gotowanie na parze, grillowanie, odgrzewanie dań i wiele innych: maksymalna wydajność i perfekcyjnie zoptymalizowany załadunek.

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

180 kg

Maksymalne obciążenie przy pełnym załadunku

300 °C

Maksymalna temperatura obróbki

4.5 min

Czas nagrzewania z 30° do 300 °C

Dane odnoszą się do modelu XEVL-2021-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

Rozwiązania, które maksymalizują Twoją inwestycję

Maksymalna wydajność, minimalny wysiłek

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

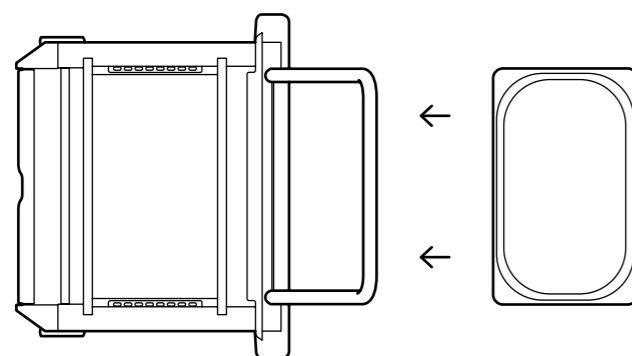


Piece CHEFTOP MIND.Maps™ BIG PLUS oferują nienaganne rezultaty gotowania niezależnie od załadunku dzięki 6 wysokowydajnym silnikom i produkcji pary przy całkowitym nasyceniu komory gotowania.

Rozwiązania



2,8 m



Załadunek blachy od dłuższego boku.

Lepsza widoczność całej żywności w piecu, nawet przy pełnym załadunku.

Potrzebujesz rozwiązania kompatybilnego z blachami GN1/2 i GN1/3? Odkryj CHEFTOP MIND.Maps™ BIG na str. 58.



QUICK.Load

Wózki na 20 GN 2/1 lub GN 1/1 ułatwiają obróbkę i transport dużej ilości dań.

Art. XEVTL-2021
Szczegóły techniczne na stronie 83



QUICK.Plate

Wózki QUICK.Plate pozwalają na odgrzanie, utrzymanie ciepła i transport do 102 dań.

Art. XEVTL-102P
Szczegóły techniczne na stronie 83



HOLDING.Cover

Pokrowiec termiczny HOLDING.Cover pozwala utrzymać potrawy w ciepłe do czasu ich podania.

Art. XUC031
Szczegóły techniczne na stronie 83

Rozwiązania



CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS BIG COMPACT

Compact na zewnątrz, Big w środku.

Piec z wózkiem CHEFTOP MIND.Maps™ **PLUS** BIG COMPACT to kompaktowe narzędzie do dużych kuchni, które muszą zmaksymalizować wydajność przestrzeni.

Małe przestrzenie, duże produkcje

Wydajność bez ograniczeń przestrzeni

CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS BIG COMPACT to inteligentny profesjonalny piec montowany na wózku dla tych, którzy chcą zmaksymalizować wydajność na metr kwadratowy swojej kuchni.

CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS BIG COMPACT skupia wszystkie technologie Unox w szerokości 650 mm, aby zapewnić maksymalną wydajność na minimalnej możliwej przestrzeni.

Gotowanie na parze, grillowanie, regenerowanie potraw i wiele więcej: maksymalna wydajność zapewnia perfekcyjnie zoptymalizowany pełny załadunek.

Jakość i jednolitość gotowania na każdej pojedynczej blasze są gwarantowane przy każdym załadunku, a powtarzalność gotowania jest niezależna od operatora.

90 kg

Maksymalna pojemność pełnego załadunku"

300 °C

Maksymalna temperatura gotowania

4.5 min

Czas podgrzewania od 30°C do 300°C



Małe przestrzenie
Maksymalna produktywność w zaledwie 0,65 m²

Kompatybilność
Wózek kompatybilny ze wszystkimi głównymi schładzarkami zokowymi dostępnymi na rynku

Wydajność
Duże ilości, powtarzalne procesy i jednolite wyniki

Inteligencja
Skoncentruj się na swoich klientach, piec zajmie się resztą

Rozwiązania, które maksymalizują wydajność na metr kwadratowy

Małe przestrzenie, duże produkcje

Zaleta 4 pieców,
w miejscu 3.

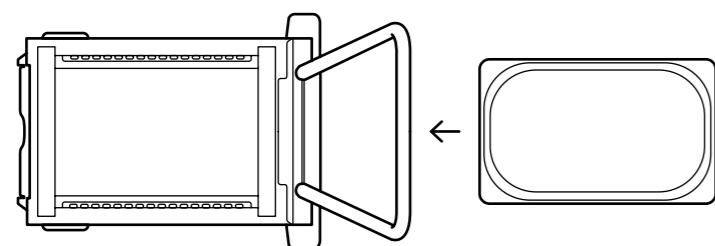
Odkryj wszystkie możliwe
rozwiązania dla twojej kuchni.
[Skonfiguruj](#) online swój piec
CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS.



Rozwiązania



2,8 m



Kompatybilny z blachami GN1/1, GN1/2 i GN1/3

Kompaktowy design uzyskany
dzięki włożeniu blachy
od krótszego boku.

Potrzebujesz rozwiązania z załadunkiem
blachy od dłuższego boku?
Odkryj CHEFTOP MIND.Maps™ BIG
na str. 52.



QUICK.Load

Wózki na 20 GN 1/1
ułatwiają obróbkę
i transport dużej
ilości dań.

Art. XECTL-2013
Szczegóły techniczne na stronie 83



QUICK.Plate

Wózki QUICK.Plate
pozwalają na odgrzanie,
utrzymanie ciepła
i transport do 51 dań.

Art. XECTL-051P
Szczegóły techniczne na stronie 83



HOLDING.Cover

Pokrowiec termiczny
HOLDING.Cover pozwala
utrzymać potrawy w ciepłe
do czasu ich podania.

Art. XUC033
Szczegóły techniczne na stronie 83

Rozwiązania

BIG COMPACT

BIG COMPACT



Cooking Essentials blachy

Niezliczone możliwości obróbki

Zaprojektowane w konkretnym celu

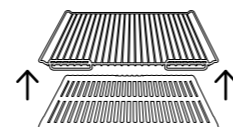
Cooking Essentials

SUPER.GRILL

Blacha aluminiowa z powłoką nieprzywierającą plus ruszt z systemem QUICK.Load



Idealne do
Grillowania mięs;
Grillowania ryb;
Grillowania warzyw.



Zalety
Idealny do pełnego załadunku;
Czas grillowania do 30% krótszy niż przy tradycyjnym grillowaniu.

Art. TG970 GN 1/1 - Tylko dla modeli COUNTERTOP i BIG.

GRILL

Blacha aluminiowa do grillowania z powłoką nieprzywierającą. Nie jest konieczne wstępne podgrzewanie blachy.



Idealna do
Grillowania ryb;
Grillowania warzyw.

Zalety
Przydatna do grillowania w partiach jako, że wstępne podgrzewanie nie jest konieczne.

Art. TG885 GN 1/1 - Art. TG720 GN 2/3

FAKIRO.GRILL

Blacha aluminiowa z powłoką nieprzywierającą. Dwie powierzchnie: ryflowana do grillowania i płaska do innej obróbki.



Idealna do
Grillowania mięs i ryb;
Grillowania warzyw;
Pizzy i Focaccia.

Zalety
Czas grillowania do 30% krótszy niż przy tradycyjnym grillowaniu lub wykorzystaniu fry top;
Idealna do grillowania różnego rodzaju produktów w tym samym czasie.

Art. TG870 GN 1/1 - Art. TG770 GN 2/3

POLLO.GRILL

Stalowy ruszt z tacką ociekową do zbierania tłuszczu.



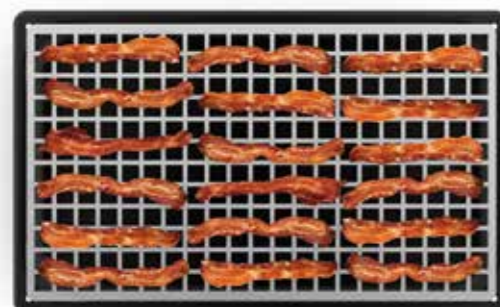
Idealny do
Pieczenia kurczaków z rusztu;
Pieczenia mięs;
Pieczenia ryb.

Zalety
Odpływ tłuszczu do tacki ociekowej, aby uniknąć nadmiernego zanieczyszczenia komory;
Najlepiej działa w połączeniu z technologią SMART.Drain

Art. GRP840 GN 1/1

BACON.40

Stalowy ruszt z blachą do zbierania tłuszczu.



Idealny do
Bekonu;
Pieczenia mięs;
Kurczaków pieczonych na ruszcie.

Zalety
Można usmażyć do 18 plasterków chrupiącego bekonu w 5 minut;
Łatwa do czyszczenia blacha do zbierania tłuszczu z powłoką nieprzywierającą.

Art. TG945 GN 1/1

POLLO.BLACK

Stalowy stelaż z powłoką nieprzywierającą na 8 kurczaków.



Idealny do
Pełnych kurczaków i drobiu.

Zalety
Powłoka nieprzywierająca ułatwia wyciąganie produktów;
Zbieranie i odprowadzanie tłuszczu najlepiej działa w połączeniu z technologią SMART.DRAIN

Art. GRP825 GN 1/1 - Art. GRP715 GN 2/3

Zaprojektowane w konkretnym celu

Cooking Essentials

BLACK.40

Stalowa blacha z powłoką nieprzywierającą o głębokości 40 mm.



Idealna do

Duszenia;
Pieczenia;
Gotowania ryżu na parze.

Zalety

Duszenie, pieczenie i gotowanie na parze ryżu bez odpadów; Taca pokryta jest nieprzywierającym materiałem o dużej odporności, ułatwiającym wyjmowanie i czyszczenie żywności.

Art. TG900 GN 1/1

BLACK.20

Stalowa blacha z powłoką nieprzywierającą o głębokości 20 mm.



Idealna do

Duszenia;
Pieczenia;
Gotowania ryżu na parze.

Zalety

Duszenie, pieczenie i gotowanie na parze ryżu bez odpadów; Taca jest nieprzywierającym materiałem o dużej odporności, ułatwiającym wyjmowanie i czyszczenie żywności.

Art. TG895 GN 1/1

BLACK.FRY

Stalowy kosz z powłoką nieprzywierającą do smażenia.



Idealny do

Wcześniej usmażonych mrożonych produktów;
Frytek.

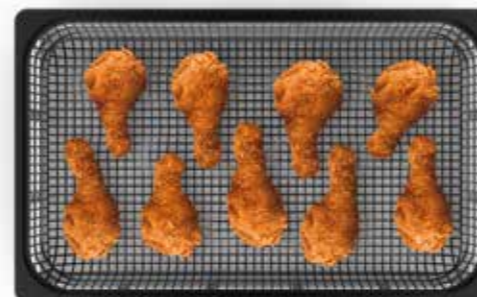
Zalety

Perforowany kosz z powłoką nieprzywierającą z żebrowanym spodem dla lepszego przepływu powietrza i równomierności obróbki.

Art. GRP816 GN 1/1

CLEAN.FRY

Kosz z powłoką nieprzywierającą z tacką ociekową.



Idealny do

Wcześniej usmażonych mrożonych produktów.

Zalety

Zapobiega nadmiernemu gromadzeniu się zabrudzeń w komorze pieczenia w trakcie obróbki przyczyniając się do oszczędności detergentu.

Art. GRP820 GN 1/1

POTATO.FRY

Kosz na frytki.



Idealny do

Frytek

Zalety

Kosz ze stali nierdzewnej z perforowanym spodem i bokami; Żebrowany spód dla lepszego przepływu powietrza wokół frytek.

Art. GRP817 GN 1/1

PAN.FRY

Stalowa blacha z powłoką nieprzywierającą.



Idealna do

Nuggetów;
Panierowanych warzyw;
Paluszków rybnych i mięsnych.

Zalety

Ograniczenie ilości oleju w procesie obróbki;
Równomierna obróbka każdej sztuki produktu.

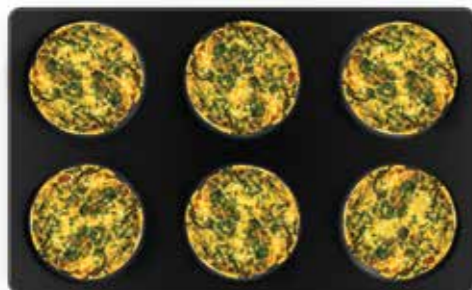
Art. TG905 GN 1/1 - Art. TG735 GN 2/3

Zaprojektowane w konkretnym celu

Cooking Essentials

EGGS 6 x 2

Nieprzywierająca aluminiowa blacha do smażenia 6 par jajek.



Idealna do

Smażenia jajek;
Jajek sadzonych;
Omletów.

Zalety

Duże ilości jajek przygotowane w mniej niż 4 minuty;
Łatwa w czyszczeniu i wytrzymała.

Art. TG935 GN 1/1

EGGS 8 x 1

Nieprzywierająca aluminiowa blacha do smażenia 8 pojedynczych jajek.



Idealna do

Smażenia jajek;
Jajek sadzonych;
Omletów.

Zalety

Duże ilości jajek przygotowane w mniej niż 4 minuty;
Łatwa w czyszczeniu i wytrzymała.

Art. TG936 GN 1/1 - Art. TG937 GN 2/3

STEAM

Blacha do gotowania na parze.



Idealny do

Gotowania na parze;
Gotowania Sous-Vide.

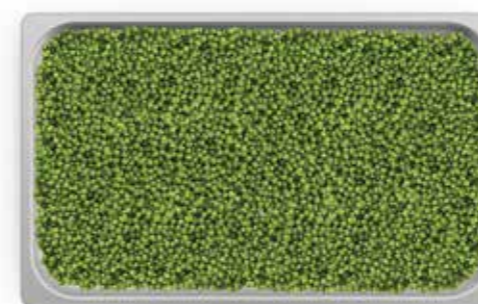
Zalety

Blacha ze stali nierdzewnej z perforowanym spodem i bokami poprawia przepływ powietrza wokół produktu.

Art. GRP815 GN 1/1 - Art. GRP710 GN 2/3

FORO.STEEL20

Perforowana blacha ze stali nierdzewnej.



Idealna do

Gotowania na parze;
Gotowania Sous-Vide.

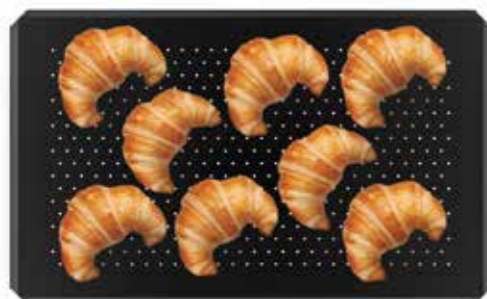
Zalety

Perforowany spód dla lepszego przepływu powietrza.

Art. TG810 GN 1/1 - Art. TG710 GN 2/3

FORO.BLACK

Perforowana blacha aluminiowa z powłoką zapobiegającą przywieraniu.



Idealna do

Croissantów;
Świeżego chleba;
Ciast.

Zalety

Powłoka nieprzywierająca;
Bardzo niskie brzegi dla maksymalnej równomierności pieczenia.

Art. TG890 GN 1/1 - Art. TG730 GN 2/3

FORO.SILICO

Perforowana blacha aluminiowa pokryta silikonem




Idealna do

Croissantów;
Mrożonego chleba;
Ciast.

Zalety

Powłoka silikonowa odporna na działanie wysokich temperatur;
Idealna do produktów pokrytych cukrem.

Art. TG975 GN 1/1

A close-up, low-angle shot of a dishwasher's spray arm. The spray arm is black and has several circular holes. Water droplets are visible on the surface of the spray arm and the surrounding metal parts. The background is blurred, showing the interior of the dishwasher with a white spray arm and a metal rack.

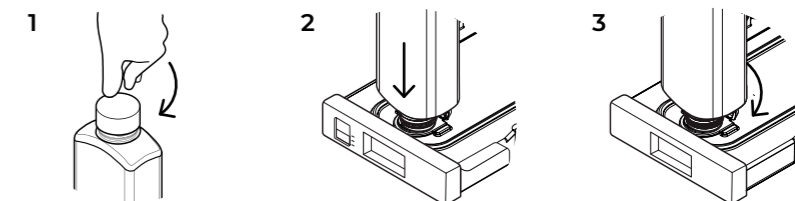
Zadbaj o swój piec

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 83

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 83



REFILL

Wymienny wkład do filtra UNOX.Pure.

Art. DB1015
Szczegóły techniczne na stronie 83



PLUS

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

Art. DB1015
Szczegóły techniczne na stronie 83



ECO

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

Art. DB1018
Szczegóły techniczne na stronie 83



ULTRA

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

Art. DB1050 *
Szczegóły techniczne na stronie 83

*Sprawdź dostępność produktu w swoim kraju.

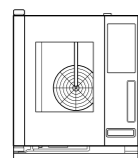
Czyszczenie i serwisowanie

MIND.Maps™ PLUS

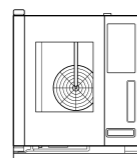
Odkryj całą gamę pieców i akcesoriów

**Najbardziej
inteligentne
piece
na świecie**

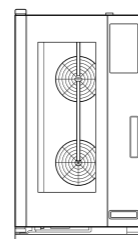
COMPACT



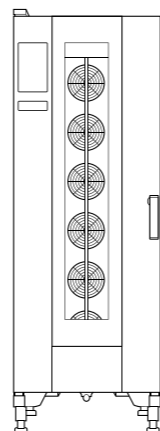
535 x 672 x 649 mm
szer. x gł. x wys.



535 x 872 x 649 mm
szer. x gł. x wys.



535 x 872 x 984 mm
szer. x gł. x wys.



650 x 1002 x 1875 mm
szer. x gł. x wys.

⚡ XECC - 0523 - EPRM

pojemność 5 GN 2/3
rozstaw blach 67 mm
częstotliwość 50/60 Hz
napięcie 380-415V 3N~
moc elektryczna 5,15 kW
ciężar 58 kg

⚡ XECC - 0513 - EPRM

pojemność 5 GN 1/1
rozstaw blach 67 mm
częstotliwość 50/60 Hz
napięcie 380-415V 3N~
moc elektryczna 9,3 kW
ciężar 68 kg

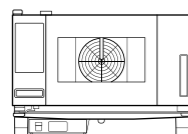
⚡ XECC - 1013 - EPRM

pojemność 10 GN 1/1
rozstaw blach 67 mm
częstotliwość 50 Hz
napięcie 380-415V 3N~
moc elektryczna 18,5 kW
ciężar 94 kg

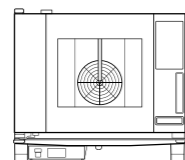
⚡ XECL - 2013 - YPRM

pojemność 20 GN 1/1
rozstaw blach 67 mm
częstotliwość 50/60 Hz
napięcie 380-415V 3N~
moc elektryczna 38,5 kW
ciężar 296 kg

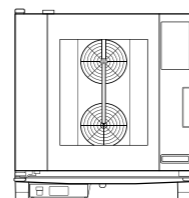
COUNTERTOP GN 1/1



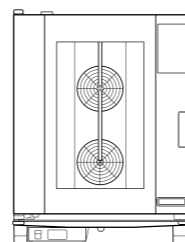
750 x 783 x 538 mm
szer. x gł. x wys.



750 x 783 x 675 mm
szer. x gł. x wys.



750 x 783 x 843 mm
szer. x gł. x wys.



750 x 783 x 1010 mm
szer. x gł. x wys.

⚡ XEVC - 0311 - EPRM

pojemność 3 GN 1/1
rozstaw blach 67 mm
częstotliwość 50/60 Hz
napięcie 380-415V 3N~
moc elektryczna 5 kW
ciężar 56 kg

⚡ XEVC - 0511 - EPRM

pojemność 5 GN 1/1
rozstaw blach 67 mm
częstotliwość 50/60 Hz
napięcie 380-415V 3N~
moc elektryczna 9,3 kW
ciężar 70 kg

⚡ XEVC - 0711 - EPRM

pojemność 7 GN 1/1
rozstaw blach 67 mm
częstotliwość 50/60 Hz
napięcie 380-415V 3N~
moc elektryczna 11,7 kW
ciężar 86 kg

⚡ XEVC - 1011 - EPRM

pojemność 10 GN 1/1
rozstaw blach 67 mm
częstotliwość 50/60 Hz
napięcie 380-415V 3N~
moc elektryczna 18,5 kW
ciężar 98 kg

🔥 XEVC - 0511 - GPRM

pojemność 5 GN 1/1
rozstaw blach 67 mm
częstotliwość 50/60 Hz
napięcie 220-240V 1N~
moc elektryczna 0,6 kW
maksymalna nominalna moc gazowa
ciężar 83 kg

🔥 XEVC - 0711 - GPRM

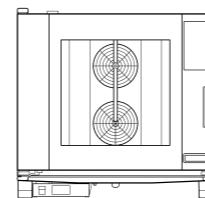
pojemność 7 GN 1/1
rozstaw blach 67 mm
częstotliwość 50/60 Hz
napięcie 220-240V 1N~
moc elektryczna 1 kW
maksymalna nominalna moc gazowa
ciężar 104 kg

🔥 XEVC - 1011 - GPRM

pojemność 10 GN 1/1
rozstaw blach 67 mm
częstotliwość 50 Hz
napięcie 220-240V 1N~
moc elektryczna 1 kW
maksymalna nominalna moc gazowa
ciężar 117 kg

BIG COMPACT

COUNTERTOP GN 2/1



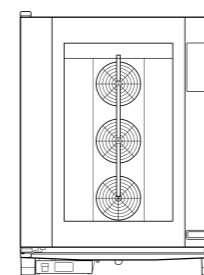
860 x 1145 x 842 mm
szer. x gł. x wys.

⚡ XEVC - 0621 - EPRM

pojemność 6 GN 2/1
rozstaw blach 77 mm
częstotliwość 50/60 Hz
napięcie 380-415V 3N~
moc elektryczna 20,5 kW
ciężar 120 kg

🔥 XEVC - 0621 - GPRM

pojemność 6 GN 2/1
rozstaw blach 77 mm
częstotliwość 50/60 Hz
napięcie 220-240V 1N~
moc elektryczna 1 kW
maksymalna nominalna moc gazowa
ciężar 155 kg



860 x 1145 x 1162 mm
szer. x gł. x wys.

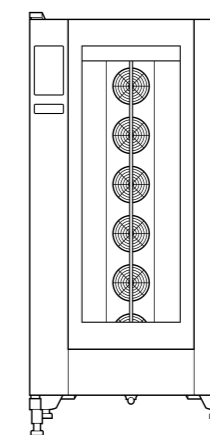
⚡ XEVC - 1021 - EPRM

pojemność 10 GN 2/1
rozstaw blach 77 mm
częstotliwość 50/60 Hz
napięcie 380-415V 3N~
moc elektryczna 31 kW
ciężar 170 kg

🔥 XEVC - 1021 - GPRM

pojemność 10 GN 2/1
rozstaw blach 77 mm
częstotliwość 50/60 Hz
napięcie 220-240V 1N~
moc elektryczna 1,4 kW
maksymalna nominalna moc gazowa
ciężar 183 kg

BIG



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

⚡ XEVL - 2011 - YPRM

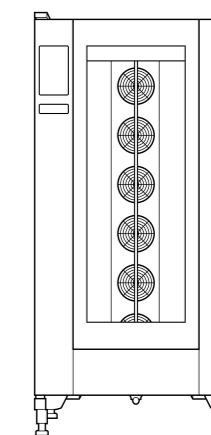
pojemność 20 GN 1/1
rozstaw blach 67 mm
częstotliwość 50/60 Hz
napięcie 380-415V 3N~
moc elektryczna 38,5 kW
ciężar 292 kg

⚡ XEVL - 2011 - DPRS

pojemność 20 GN 1/1
rozstaw blach 67 mm
częstotliwość 50/60 Hz
napięcie 380-415V 3N~
moc elektryczna 38,5 kW
ciężar 292 kg

🔥 XEVL - 2011 - GPRS

pojemność 20 GN 1/1
rozstaw blach 67 mm
częstotliwość 50/60 Hz
napięcie 220-240V 1N~
moc elektryczna 2,5 kW
maksymalna nominalna moc gazowa
ciężar 309 kg



892 x 1164 x 1875 mm
szer. x gł. x wys.

⚡ XEVL - 2021 - YPRM

pojemność 20 GN 2/1
rozstaw blach 67 mm
częstotliwość 50/60 Hz
napięcie 380-415V 3N~
moc elektryczna 65 kW
ciężar 339 kg

⚡ XEVL - 2021 - DPRS

pojemność 20 GN 2/1
rozstaw blach 67 mm
częstotliwość 50/60 Hz
napięcie 220-240V 3~
moc elektryczna 65 kW
ciężar 339 kg

🔥 XEVL - 2021 - GPRS

pojemność 20 GN 2/1
rozstaw blach 67 mm
częstotliwość 50/60 Hz
napięcie 220-240V 1N~
moc elektryczna 2,6 kW
maksymalna nominalna moc gazowa
ciężar 363 kg

Uwagi
Wszystkie piecy posiadają opcjonalny model z drzwiami otwieranymi od lewej do prawej strony - przykładowy kod produktu XEVC-1011-EPLM.
Na jednej półce pieców GN 2/1 można umieścić 2 blachy GN 1/1.
Wszystkie piecy BIG wyposażone są w wózek.

Szczegóły techniczne



Przeciwkondensacyjna tacka ociekowa



Łączność Wi-Fi



Sonda MULTI.point i SOUS Vide



Zintegrowane oświetlenie LED



Materiał izolacyjny o wysokiej skuteczności



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



Komora gotowania ze stali AISI 304



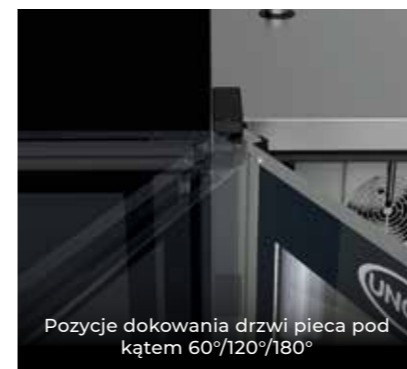
Palniki z wymiennikami symetrycznymi



Potrójna szyba



Komora pieca wykonana ze stali nierdzewnej



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



Port USB do wysyłania/pobierania danych



Zintegrowany zbiornik DET&Rinse™



Ergonomiczny uchwyt

Szczegóły techniczne



Przeciwkondensacyjna tacka ociekowa



Łączność Wi-Fi



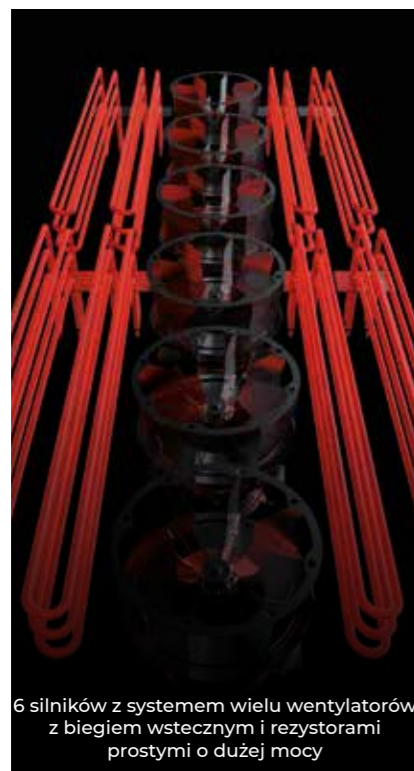
Sonda MULTI.point i SOUS Vide



Zintegrowane oświetlenie LED



Materiał izolacyjny o wysokiej skuteczności



6 silników z systemem wielu wentylatorów z biegiem wstecznym i rezystorami prostymi o dużej mocy



Zamknięcie z zatrzaskiem bezpieczeństwa



Palniki gazowe wysoka wydajność i symetryczne wymienniki



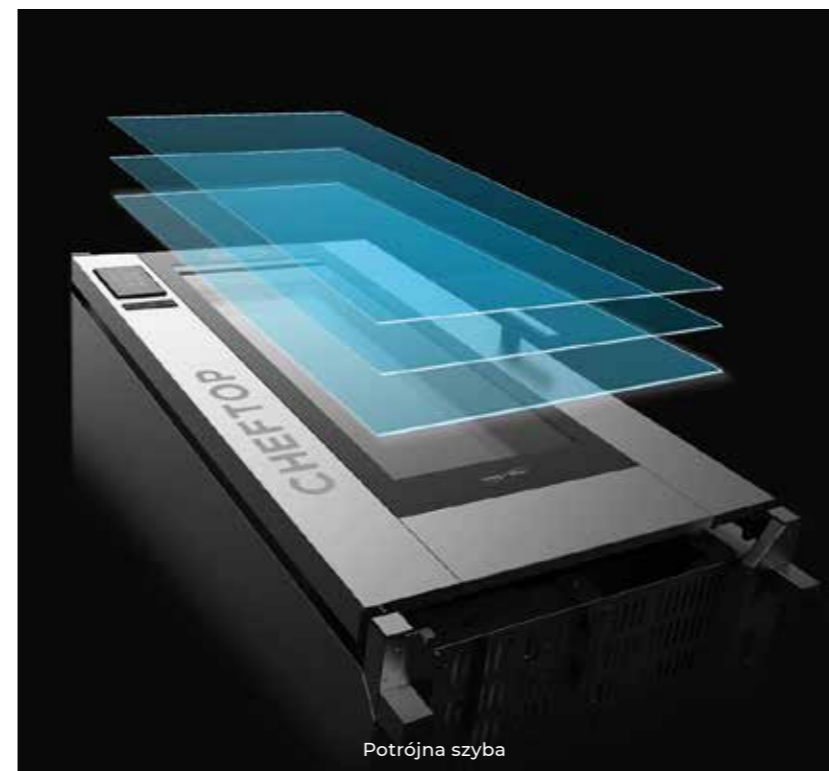
Komora gotowania ze stali AISI 316L wysoce odporna na wszelki rodzaj korozji



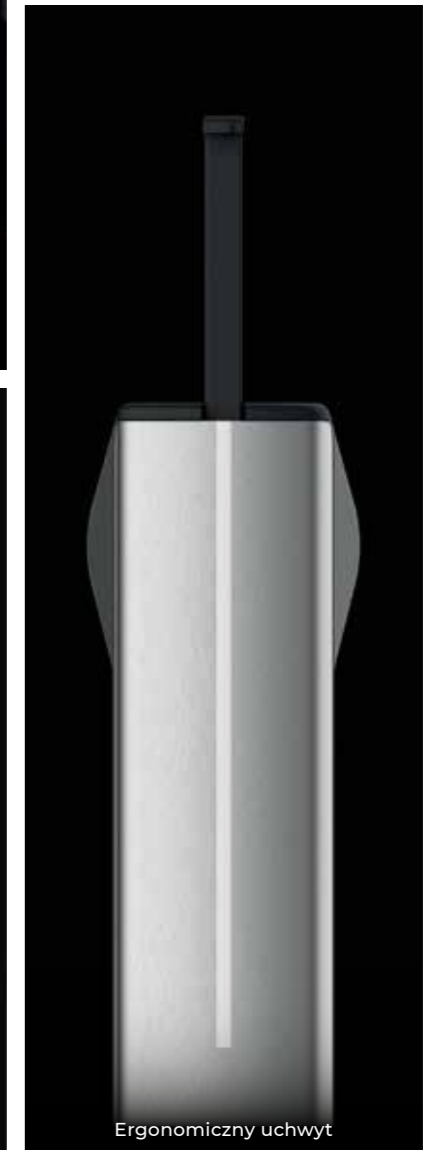
Rama ze stali nierdzewnej o grubości 50 mm



Port USB do wysyłania/pobierania danych



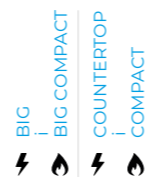
Potrójna szyba



Ergonomiczny uchwyt

Funkcje

- Standard
- Opcja
- Niedostępny



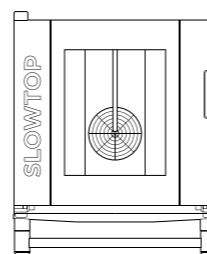
	BIG	BIG COMPACT	COUNTERTOP	COMPACT
UNOX INTELLIGENT PERFORMANCE				
ADAPTIVE.Cooking™: automatycznie dostosowuje parametry obróbki, aby zapewnić powtarzalne rezultaty	●	●	●	●
CLIMALUX™: całkowita kontrola wilgotności w komorze pieca	●	●	●	●
SMART.Preheating: automatycznie ustawia temperaturę i czas trwania 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 OBRÓBK				
Gotowanie konwekcyjne od 30 °C do 260 °C	●	●	●	●
Gotowanie konwekcyjne od 30 °C do 300 °C	●	●	—	—
Gotowanie mieszane konwekcyjne + para od 35 °C z wykorzystaniem technologii STEAM.Maxi™ od 30% do 90%	●	●	●	●
Gotowanie konwekcyjne+ wilgotność od 48 °C z wykorzystaniem technologii STEAM.Maxi™ od 10% do 20%	●	●	●	●
Gotowanie z wykorzystaniem pary nasyconej od 48 °C do 130 °C z wykorzystaniem technologii STEAM.Maxi™ w 100%	●	●	●	●
Gotowanie konwekcyjne+ usuwanie wilgoci od 30 °C z wykorzystaniem technologii DRY.Maxi™ od 10% do 100%	●	●	●	●
Gotowanie z sondą i funkcją DELTA T	●	●	●	●
Sonda jednopunktowa	—	—	—	—
Sonda MULTI.Point - z wyjątkiem modeli XEVC-0311-EPRM / XECC-0523-EPRM	●	●	●	●
Sonda SOUS-VIDE	○	○	○	○
AUTOMATYCZNE I WYSPECJALIZOWANE TRYBY OBRÓBK				
MIND.Maps™: narysuj proces obróbki 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 obróbki 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 - z wyjątkiem modeli XEVC-0311-EPRM / XECC-0523-EPRM	●	●	●	●
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 gotowania	●	●	●	●
Tryb obróbki HOLD i tryb pracy ciągłej INF	●	●	●	●
Wskazanie wartości nominalnej parametrów gotowania	●	●	●	●
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				
Komorę pieca ze stali nierdzewnej AISI 304 o wysokiej odporności z zaokrąglonymi krawędziami	—	—	●	●
Komorę pieca wykonaną ze stali nierdzewnej klasy morskiej AISI 316 L	●	●	—	—
Komorę pieca z przewodnikami bocznymi w kształcie litery C	●	●	●	●
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	●	●	●	●

Aksesoria

Odkryj wszystkie dostępne akcesoria na naszej stronie



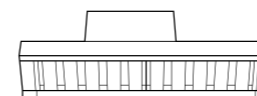
SLOWTOP



SLOWTOP

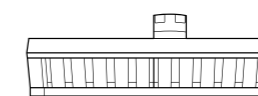
dla pieca GN 1/1 COUNTERTOP
750 x 792 x 961 mm - szer. x gł. x wys.
Art. XEVSC-0711-CRM

OKAPY



OKAP Z FILTREM Z WĘGLEM AKTYWNYM

dla pieca 10 i 6 GN 2/1
COUNTERTOP
868 x 1323 x 366 mm - szer. x gł. x wys.
Art. XEVHC-CF2

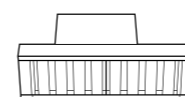


OKAP Z KONDENSATOREM PARY WODNEJ

dla pieca 10 & 6 GN 2/1
COUNTERTOP
868 x 1323 x 240 mm - szer. x gł. x wys.
Art. XEVHC-HC2

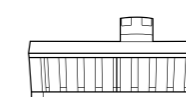
dla pieca 20 GN 1/1 BIG
892 x 1131 x 342 mm - szer. x gł. x wys.
Art. XEAHL-HCFL

dla pieca BIG COMPACT 20 GN 1/1
650 x 1208 x 240 mm - szer. x gł. x wys.
Art. XEHL-HCFC



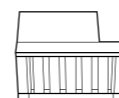
OKAP Z FILTREM Z WĘGLEM AKTYWNYM

dla pieca GN 1/1 COUNTERTOP
750 x 956 x 366 mm - szer. x gł. x wys.
Art. XEVHC-CF1



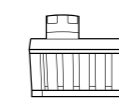
OKAP Z KONDENSATOREM PARY WODNEJ

dla pieca GN 1/1 COUNTERTOP
750 x 956 x 240 mm - szer. x gł. x wys.
Art. XEVHC-HC1



OKAP Z FILTREM Z WĘGLEM AKTYWNYM

dla pieca GN 1/1 COMPACT
535 x 1018 x 366 mm - szer. x gł. x wys.
Art. XEHC-CF3



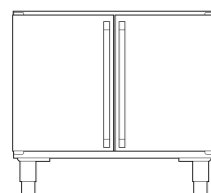
OKAP Z KONDENSATOREM PARY WODNEJ

dla pieca GN 1/1 COMPACT
535 x 1100 x 240 mm - szer. x gł. x wys.
Art. XEHC-HC3

dla pieca GN 2/3 COMPACT
535 x 823 x 366 mm - szer. x gł. x wys.
Art. XEHC-CF2

dla pieca GN 2/3 COMPACT
535 x 900 x 240 mm - szer. x gł. x wys.
Art. XEHC-HC2

SZAFKA NEUTRALNA

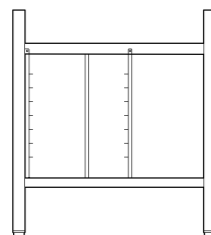


SZAFKA NEUTRALNA

dla pieca GN 2/1 COUNTERTOP
860 x 1079 x 717 mm - szer. x gł. x wys.
Art. XWVEC-0821

dla pieca GN 1/1 COUNTERTOP
750 x 656 x 676 mm - szer. x gł. x wys.
Art. XWVEC-0811

PODSTAWA



BARDZO WYSOKA PODSTAWA

dla pieca GN 1/1 COUNTERTOP
732 x 641 x 888 mm - szer. x gł. x wys.
Art. XWVRC-0711-UH

WYSOKA PODSTAWA

dla pieca GN 2/1 COUNTERTOP
842 x 864 x 692 mm - szer. x gł. x wys.
Art. XWVRC-0721-H

dla pieca GN 1/1 COUNTERTOP
732 x 546 x 752 mm - szer. x gł. x wys.
Art. XWVRC-07 11-H

dla pieca GN 1/1 COMPACT
518 x 779 x 744 mm - szer. x gł. x wys.
Art. XWCRC-0613-H

dla pieca GN 2/3 COMPACT
518 x 585 x 744 mm - szer. x gł. x wys.
Art. XWCRC-0623-H

ŚREDNIA PODSTAWA

dla pieca GN 1/1 COUNTERTOP
732 x 546 x 462 mm - szer. x gł. x wys.
Art. XWVRC-0011-M

NISKA PODSTAWA

dla pieca GN 2/1 COUNTERTOP
842 x 891 x 305 mm - szer. x gł. x wys.
Art. XWVRC-0021-L

dla pieca GN 1/1 COUNTERTOP
732 x 546 x 305 mm - szer. x gł. x wys.
Art. XWVRC-0011-L

dla pieca GN 1/1 COMPACT
518 x 684 x 305 mm - szer. x gł. x wys.
Art. XWCRC-0013-L

dla pieca GN 2/3 COMPACT
518 x 484 x 305 mm - szer. x gł. x wys.
Art. XWCRC-0023-L

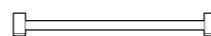
HYPER.SMOKER



HYPER.SMOKER

dla pieców CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS - sprawdź kompatybilność z modelami, które wyprodukowano przed 2016 r.
Art. XUC090

PODSTAWA PODŁOGOWA



*Wymagana do umieszczenia pieca bezpośrednio na podłodze

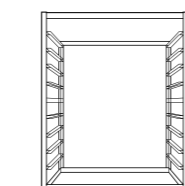
PODSTAWA PODŁOGOWA

dla pieca GN 2/1 COUNTERTOP
842 x 891 x 113 mm - szer. x gł. x wys.
Art. XWVRC-0021-F

dla pieca GN 1/1 COUNTERTOP
732 x 546 x 113 mm - szer. x gł. x wys.
Art. XWVRC-0011-F

dla pieca GN 1/1 COMPACT
732 x 479 x 113 mm - szer. x gł. x wys.
Art. XECRC-0013-F

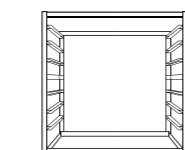
KOSZE I WÓZKI



KOSZ

dla pieca 10 GN 2/1 COUNTERTOP
622 x 674 x 865 mm - szer. x gł. x wys.
Art. XWVBC-1021

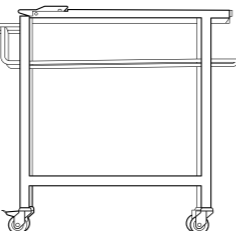
dla pieca 10 GN 1/1 COUNTERTOP
568 x 361 x 713 mm - szer. x gł. x wys.
Art. XWVBC-0911



KOSZ

dla pieca 6 GN 2/1 COUNTERTOP
622 x 674 x 545 mm - szer. x gł. x wys.
Art. XWVBC-0621

dla pieca 7 GN 1/1 COUNTERTOP
568 x 361 x 546 mm - szer. x gł. x wys.
Art. XWVBC-0611

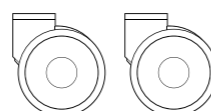


WÓZEK NA KOSZE

dla koszy GN 2/1
647 x 855 x 923 mm - szer. x gł. x wys.
Art. XWVVC-0021

dla koszy GN 1/1
605 x 700 x 923 mm - szer. x gł. x wys.
Art. XWVVC-0011

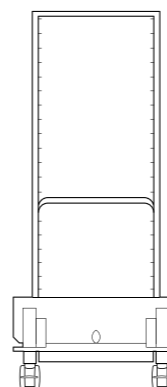
ZESTAW KÓŁEK



ZESTAW KÓŁEK

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

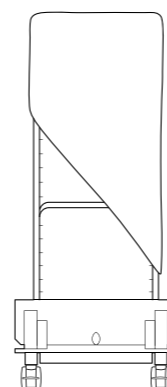
QUICK.LOAD & QUICK.PLATE



QUICK.LOAD

dla pieca 20 GN 2/1 BIG
776 x 851 x 1741 mm - szer. x gł. x wys.
Art. XEVTL-2021

dla pieca 20 GN 1/1 BIG
776 x 681 x 1741 mm - szer. x gł. x wys.
Art. XEVTL-2011



HOLDING.COVER

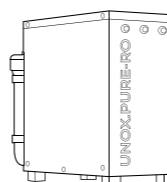
pokrowiec termiczny

dla QUICK.LOAD i QUICK.PLATE GN 2/1
Art. XUC031

dla QUICK.LOAD i QUICK.PLATE GN 1/1
Art. XUC030

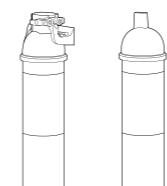
dla QUICK.LOAD i QUICK.PLATE BIG COMPACT
Art. XUC033

CZYSZCZENIE I SERWISOWANIE



UNOX.PURE-RO

system odwróconej osmozy
Art. XHC002



UNOX.PURE

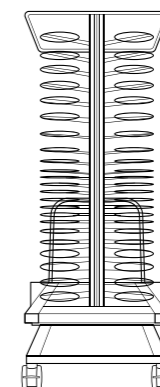
filtr zmiękczający do wody
Art. XHC003
+ WYMIENNY WKŁAD FILTRA
Art. XHC004

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



QUICK.PLATE

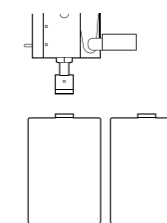
dla pieca 20 GN 2/1 BIG
102 talerze
776 x 851 x 1709 mm - szer. x gł. x wys.
Art. XEVTL-102P

dla pieca 20 GN 1/1 BIG
51 dla pieca
776 x 681 x 1709 mm - szer. x gł. x wys.
Art. XEVTL-051P

dla pieca BIG COMPACT 20 GN 1/1
- 34 dla pieca
520 x 668 x 1711 mm - szer. x gł. x wys.
Art. XECTL-034P

dla pieca BIG COMPACT 20 GN 1/1
- 51 dla pieca
520 x 668 x 1711 mm - szer. x gł. x wys.
Art. XECTL-051P

SMART.DRAIN



SMART.DRAIN

System zbierania tłuszczu i płynów wydzielających się podczas procesu obróbki

dla neutralnej szafki i wysokiej otwartej podstawy
Art. XUC020

*sugerowane rozwiązania znajdziesz na stronie 40



PODSTAWA

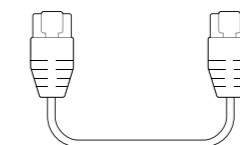
dla pieca GN 1/1 COUNTERTOP
732 x 546 x 305 mm - szer. x gł. x wys.
Art. XWVRC-0011-L-PO



TROLLEY

dla pieca GN 1/1 COUNTERTOP
629 x 708 x 106 mm - szer. x gł. x wys.
Art. XWVVC-0011-L-PO

ŁĄCZNOŚĆ



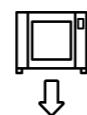
AKCESORIA PODŁĄCZENIOWE DLA PIECÓW

Zestaw podłączeniowy Ethernet
Art. XEC001

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

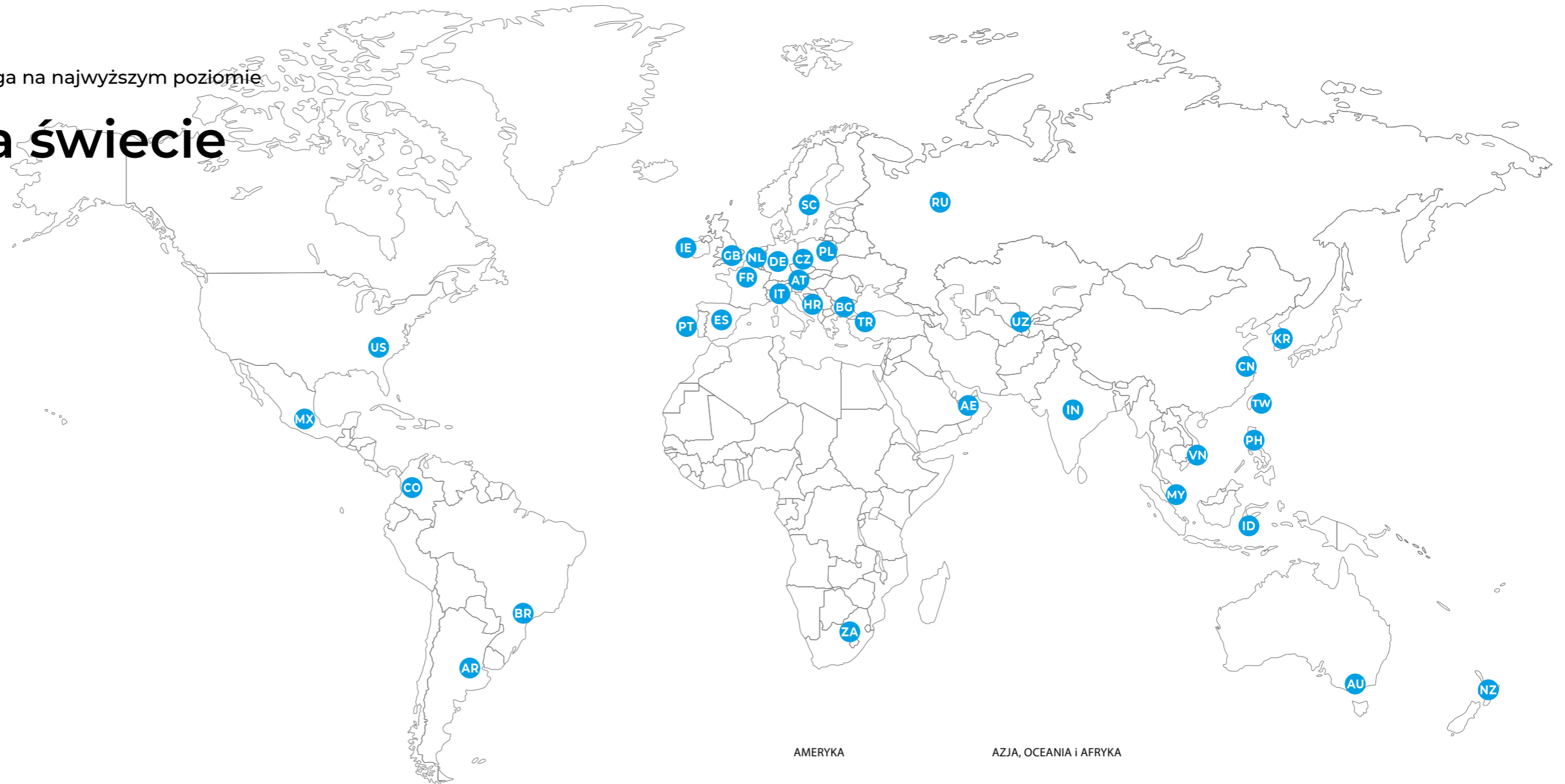
Podłącz Twój CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS do Internetu i aktywuj rozszerzoną gwarancję UNOX LONG.Life4 na naszej stronie unox.com. Do 4 lat / 10.000 przepracowanych godzin, w zależności od tego, które nastąpi pierwsze, na części i 24 miesiące* / 10.000 przepracowanych godzin na robociznę.

*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

EUROPE

IT - ITALIA UNOX S.p.a

E-mail: info@unox.it
Tel: +39 049 736 0781

DE - DEUTSCHLAND UNOX DEUTSCHLAND GMBH

E-mail: info.de@unox.com
Tel: +49 32 211121581

FR - FRANCE, BELGIUM & LUXEMBOURG UNOX FRANCE s.a.s.

E-mail: info.fr@unox.com
Tel: +33 4 81 68 19 12

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: +34 932 20 36 52

GB - UNITED KINGDOM UNOX UK Ltd.

E-mail: info.uk@unox.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 1206 092 068

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 22 104 17 01

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 70 700 6170

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

BR - BRASIL UNOX BRASIL SERVICOS LTDA.

E-mail: info.br@unox.com
Tel: +55 11 98717-8201

AR - ARGENTINA UNOX ARGENTINA

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

MX - MEXICO UNOX MEXICO, S. DE R.L. DE C.V.

E-mail: info.mx@unox.com
Tel: +52 55 8116-7720

AZJA, OCEANIA i AFRYKA

ZA - SOUTH AFRICA UNOX SOUTH AFRICA

E-mail: info.za@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.

E-mail: info.china@unox.com
Tel: +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: Order.Asia@unox.com
Tel: +63 9173108084

ID - INDONESIA UNOX INDONESIA

E-mail: Order.Asia@unox.com
Tel: +62 81908852999

KR - 대한민국 UNOX KOREA CO. Ltd.

E-mail: info.kr@unox.com
Tel: +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

IN - INDIA UNOX INDIA PRIVATE LIMITED

E-mail: info.in@unox.com
Tel: +971 4 554 2146

VN - VIETNAM UNOX INDOCHINA

E-mail: info.asia@unox.com
Tel: +84916560803

Dane kontaktowe

MIND.Maps™ PLUS

MIND.Maps™ PLUS



INVENTIVE SIMPLIFICATION

unox.com



LI1563B1 wydrukowano 11-2021

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