



# Katalog

**BAKERTOP MIND.Mapŝ™**  
**BAKERLUX™**





# BAKERTOP MIND.Maps™ BAKERLUX™







## **BAKERTOP MIND.Maps™ PLUS BIG**


### **Piec konwekcyjno-parowy**


Inteligentny, profesjonalny piec konwekcyjno-parowy zdolny do zarządzania różnymi procesami gotowania (odwadnianie, gotowanie na parze, gotowanie w niskiej temperaturze, gotowanie sous vide, przurumienianie, grillowanie, smażenie, regeneracja i regeneracja na talerzu) oraz pieczenie i gotowanie ciast (świeże i mrożone) dzięki Technologii Unox Intensive Cooking i Intelligent Performance, które gwarantują doskonałe i powtarzalne rezultaty. Automatyczne zarządzanie procesami gotowania CHEFUNOX zapewniające zawsze doskonałe rezultaty, nawet pod nieobecność wykwalifikowanego personelu.


## Unox Intelligent Performance

 **ADAPTIVE.Cooking™:**  
automatycznie dostosowuje parametry gotowania, aby zapewnić powtarzalne rezultaty


 **AUTO.Soft:**  
zarządza wzrostem temperatury, aby uczynić go bardziej delikatnym


 **CLIMALUX™:**  
całkowita kontrola wilgotności w komorze gotowania


 **SENSE.Klean:**  
ocenia stopień zabrudzenia pieca i sugeruje odpowiednie automatyczne mycie


 **SMART.Preheating:**  
automatycznie ustawia temperaturę i czas podgrzewania

## Unox Intensive Cooking

 **DRY.Maxi™:**  
szybko usuwa wilgoć z komory gotowania

 **PRESSURE.Steam:**  
zwiększa nasycenie i temperaturę pary

 **STEAM.Maxi™:**  
wytwarza parę nasyconą

 **AIR.Maxi™:**  
zarządza automatycznie o zmianie kierunku i pulsacyjnym działaniem wentylatorów

## Data Driven Cooking

Kontroluj i monitoruj warunki pracy swoich pieców w czasie rzeczywistym, twórz i udostępniaj nowe przepisy. Sztuczna inteligencja przekształca dane o zużyciu w przydatne informacje i pozwala zwiększyć codzienne zyski

## Pieczenie manualne

—— Temperatura: 30 °C – 300 °C

—— Do 9 etapów gotowania

—— CLIMA.Control: ustawienie 10% wzrostu wilgotności lub suchego powietrza

—— Gotowanie z sondą i funkcją Delta T.

—— Sonda MULTI.Point z 4 punktami pomiarowymi

—— Sonda SOUS-VIDE z 2 punktami pomiarowymi (wyposażenie opcjonalne)

## Programy

—— 1000+ Programy

—— CHEFUNOX: wybierz z biblioteki co ugotować, a piec automatycznie ustawi wszystkie parametry

—— MULTI.TIME: zarządza do 10 procesów gotowań w tym samym czasie

—— MISE.EN.PLACE: synchronizuje wkładanie blach, aby wszystkie potrawy były gotowe w tym samym czasie

—— MIND.Maps™: rysuj procesy gotowania bezpośrednio na wyświetlaczu

—— READY.BAKE: wstępnie ustawione programy o nieskończonym czasie gotowe do użycia

## Właściwości techniczne

—— ROTOR.Klean™: automatyczny system mycia

—— Specjalne automatyczne mycie tylnej obudowy

—— Komora pieczenia wykonana ze stali nierdzewnej AISI 316 L

—— Potrójne szkło

—— Oświetlenie komory za pomocą diod LED wbudowanych w drzwi

—— Perforowane prowadnice do blach z systemem zapobiegającym przewróceniu

—— System zbierania kropli zintegrowany z drzwiami i działający nawet przy otwartych drzwiach

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

—— Zintegrowany pojemnik na detergent DET&Rinse™

—— Zintegrowane połączenie internetowe Wi-Fi

—— Dane Wi-Fi / USB: pobieranie / przesyłanie danych HACCP

—— Dane Wi-Fi / USB: programy do pobierania / wysyłania

## Piec konwekcyjno-parowy 600x400



### 16 600x400

	⚡ Elektryczny	⚡ Elektryczny	🔥 Gaz
Modele pieców	XEBL-16EU-YPRS	XEBL-16EU-DPRS	XEBL-16EU-GPRS
Rozstaw blach	81.5 mm	81.5 mm	81 mm
Częstotliwość	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz
Napięcie	380-415V 3N~	380-415V 3N~   220-240V 3~	220-240V 1N~
Energia elektryczna	38,5 kW	38,5 kW	2,5 kW
Max. nominalna moc gazu -	-	-	48 kW
Wymiary - dł. x szer. x wys.	892 x 925 x 1875 mm	892 x 925 x 1875 mm	892 x 925 x 1875 mm
Waga	292 kg	292 kg	309 kg
Typ otwierania	Zawiasy po lewej stronie	Zawiasy po lewej stronie	Zawiasy po lewej stronie
<b>Efektywność energetyczna</b>	27.3 kWh/dzień   0 kg CO <sub>2</sub> /dzień*	27.3 kWh/dzień   0 kg CO <sub>2</sub> /dzień*	34.1 kWh/dzień   6.2 kg CO <sub>2</sub> /dzień*

Opcja  
Zawiasy po prawej stronie

Artykuł  
XEBL-16EU-YPLS  
XEBL-16EU-DPLS  
XEBL-16EU-GPLS

**Uwagi**  
Wózek jest dołączony do zakupu pieca.  
Personalizacja prowadnic bocznych na zamówienie

## Akcesoria 600x400



### LIEVOX

Komora wzrostowa ze zintegrowanym sterowaniem.

Pojemność	16 600x400	Napięcie	230V 1N~
Wymiary - dł. x szer. x wys.	866 x 950 x 1879 mm	Częstotliwość	50/60 Hz
Waga	100 kg	Maksymalna temperatura	50 °C
Energia elektryczna	2,4 kW		

Artykuł

**XEBPL-16EU-D**



### LIEVOX

Komora wzrostowa ze zintegrowanym sterowaniem ręcznym.

Pojemność	16 600x400	Napięcie	230V 1N~
Wymiary - dł. x szer. x wys.	882 x 974 x 1891 mm	Częstotliwość	50/60 Hz
Waga	147 kg	Maksymalna temperatura	50 °C
Energia elektryczna	2,4 kW		

Artykuł

**XEBPL-16EU-M**



### Przenośnik spalin

Umożliwia odprowadzenie spalin na zewnątrz.

Wymiary - dł. x szer. x wys.	478 x 254 x 150 mm	Średnica komina	150 mm
Waga	4 kg		

Kompatybilny z

Piece gazowe

Artykuł

**XUC072**

## Akcesoria 600x400



### Okap Ventless

Okap kondensacyjny. Częściowo eliminuje opary i zapachy z oparów kuchennych. Automatyczne mycie zintegrowanego kondensatora. Zawiera 2 metry węża do prawidłowego montażu.

Wymiary - dł. x szer. x wys.	892 x 1132 x 240 mm	Średnica komina	121 mm
Energia elektryczna	0,1 kW	Minimalny zasięg	310 m <sup>3</sup> /h
Napięcie	230V 1N~	Maksymalna pojemność	390 m <sup>3</sup> /h
Częstotliwość	50/60 Hz		

Kompatybilny z  
Piecze elektryczne

Artykuł  
**XEAHL-HCFL**



### Filtr z węglem aktywnym

Rama z filtrem z węgla aktywnego. Eliminuje wszelkie zapachy powstające podczas gotowania.

Wymiary - dł. x szer. x wys.	413 x 655 x 108 mm	Waga	11 kg
------------------------------	--------------------	------	-------

Kompatybilny z  
Okap Ventless

Artykuł  
**XUC140**

#### Wkład z filtrem z węgla aktywnego

Wymienny wkład do filtra z węglem aktywnym.

Artykuł  
XUC141



### SMART.Drain blacha

Blacha z powłoką nieprzywierającą z centralnym otworem. Przenosi płyny i tłuszcze z gotowania do odpływu pieca. Pomaga utrzymać dno pieca w czystości.

Wymiary - wys.	20 mm
----------------	-------

Artykuł  
**XUC047**

### QUICK.Load

Wózek na blachy ze stali nierdzewnej AISI 316L odporny na korozję.

Pojemność	16 600x400	Wymiary - dł. x szer. x wys.	776 x 615 x 1741 mm
Rozstaw blach	81 mm	Waga	26 kg

Kompatybilny z  
XEBL-16EU-\*  
XEBPL-16EU-\*  
(konieczna regulacja  
nóżek komory  
wzrostowej)

Artykuł  
**XEBTL-16EU**

#### Personalizacja

Pojemność i odległość między blachami może zostać wykonana na specjalne zamówienie. Minimalna ilość zamówienia: 2 wózki.

Artykuł  
XEBTL-16EU

## Akcesoria 600x400



### BAKE.Rest

Wózek do pieczenia i studzenia wyrobów cukierniczych z możliwością odwrócenia do góry nogami. Konstrukcja ze stali nierdzewnej AISI 316L.

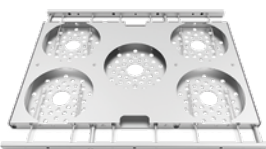
Pojemność	5 trays (25 panettone)	Wymiary - dł. x szer. x wys.	776 x 615 x 1725 mm
Rozstaw blach	250 mm	Waga	40 kg

Artykuł

**XEBTL-05PN**

### Personalizacja

Pojemność i odległość między blachami może zostać wykonana na specjalne zamówienie. Minimalna ilość zamówienia: 2 wózki.



### PANETTONE.Bake

Blacha ze stali nierdzewnej ze szpikulcami do wypieku 1 kilogramowych panettone. Średnica formy  $\varnothing$  165-170 mm.

Wymiary - wys.	22 mm
----------------	-------

Kompatybilny z  
XEBTL-05PN

Artykuł

XEBTL-05PN

Artykuł  
**TG480**

### Personalizacja

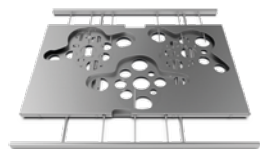
Rozmiar i kształt form można wykonać na specjalne zamówienie. W przypadku zamówień powyżej 40 blach personalizacja jest bezpłatna.

Artykuł

TG480

Artykuł

TG480



### COLOMBA.Bake

Blacha ze stali nierdzewnej ze szpikulcami do 750 gr colomba. Wymiary formy 295 x 205 mm.

Wymiary - wys.	22 mm
----------------	-------

Kompatybilny z  
XEBTL-05PN

Artykuł  
**TG485**

### Personalizacja

Rozmiar i kształt form można wykonać na specjalne zamówienie. W przypadku zamówień powyżej 40 blach personalizacja jest bezpłatna.

Artykuł

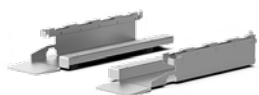
TG485

Artykuł

TG485



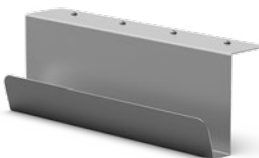
## Akcesoria 600x400



### Rampa wjazdowa dla wózków

Umożliwia wyrównywanie nachyleń lub nierówności podłogi do maksymalnie 25 mm na metr oraz prawidłowe i bezpieczne ustawienie wózka w piecu.

Artykuł  
XUC163



### Uchwyt na rączkę wózka

Umożliwia bezpieczne i wygodne umieszczenie rączki wózka z boku pieca.

Artykuł  
XUC161



### Sonda sous vide extra fine

Jednopunktowa sonda z bardzo cienką igłą do użytku z próżniowymi.

Artykuł  
XEC004



### Prysznic ręczny zewnętrzny

Umożliwia ręczne mycie pieca i napełnianie pojemników.

Artykuł  
XHC001



### PURE.XL

System filtrujący, który eliminuje wszystkie substancje przyczyniające się do tworzenia się kamienia. Pozwala przefiltrować do 11.980 litrów wody (dane mogą się różnić w zależności od twardości wody).

**Wymaga zakupu**  
XHC032 - Tylko dla  
pierwszego zakupu

Artykuł  
XHC033

### PURE

System filtrujący, który eliminuje wszystkie substancje przyczyniające się do tworzenia się kamienia. Pozwala przefiltrować do 7.000 litrów wody (dane mogą się różnić w zależności od twardości wody).

**Obowiązkowy**  
Przy pierwszym zakupie  
filtra PURE.XL

Artykuł  
XHC032



### Podłączenie do zewnętrznych urządzeń akustycznych lub wizualnych

Podłączenie do zewnętrznych sygnalizatorów akustycznych lub wizualnych stanu / zakończenia gotowania i podgrzewania.

Artykuł  
XEC017



### Zestaw dźwiękowy

Wzmocniony sygnał dźwiękowy sygnalizujący koniec podgrzewania i gotowania.

Artykuł  
XEC019



### Połączenie Ethernet

Umożliwia podłączenie do internetu za pomocą kabla.

Artykuł  
XEC001

## Akcesoria 600x400



### Połączenie Wi-Fi

Umożliwia podłączenie do internetu bez użycia kabli.

### Kompatybilny z

Piecami MIND.Maps™ PLUS wyprodukowanymi przed 28/02/2020 r. - np. X\*\*C-\*\*\*\*-\*p\*

### Artykuł

XEC006





## **BAKERTOP MIND.Maps™ PLUS COUNTERTOP**


### **Piec konwekcyjno-parowy**


Inteligentny, profesjonalny piec konwekcyjno-parowy zdolny do zarządzania różnymi procesami gotowania (odwadnianie, gotowanie na parze, gotowanie w niskiej temperaturze, gotowanie sous vide, przurumienianie, grillowanie, smażenie, regeneracja i regeneracja na talerzu) oraz pieczenie i gotowanie ciast (świeże i mrożone) dzięki Technologii Unox Intensive Cooking i Intelligent Performance, które gwarantują doskonałe i powtarzalne rezultaty. Automatyczne zarządzanie procesami gotowania CHEFUNOX zapewniające zawsze doskonałe rezultaty, nawet pod nieobecność wykwalifikowanego personelu.


## Unox Intelligent Performance

 **ADAPTIVE.Cooking™:**  
automatycznie dostosowuje parametry gotowania, aby zapewnić powtarzalne rezultaty


 **AUTO.Soft:**  
zarządza wzrostem temperatury, aby uczynić go bardziej delikatnym


 **CLIMALUX™:**  
całkowita kontrola wilgotności w komorze gotowania


 **SENSE.Klean:**  
ocenia stopień zabrudzenia pieca i sugeruje odpowiednie automatyczne mycie


 **SMART.Preheating:**  
automatycznie ustawia temperaturę i czas podgrzewania

## Unox Intensive Cooking

 **DRY.Maxi™:**  
szybko usuwa wilgoć z komory gotowania

 **PRESSURE.Steam:**  
zwiększa nasycenie i temperaturę pary

 **STEAM.Maxi™:**  
wytwarza parę nasyconą

 **AIR.Maxi™:**  
zarządza automatycznie o zmianie kierunku i pulsacyjnym działaniem wentylatorów

## Data Driven Cooking

Kontroluj i monitoruj warunki pracy swoich pieców w czasie rzeczywistym, twórz i udostępniaj nowe przepisy. Sztuczna inteligencja przekształca dane o zużyciu w przydatne informacje i pozwala zwiększyć codzienne zyski

## Pieczenie manualne

—— Temperatura: 30 °C – 260 °C

—— Do 9 etapów gotowania

—— CLIMA.Control: ustawienie 10% wzrostu wilgotności lub suchego powietrza

—— Gotowanie z sondą i funkcją Delta T.

—— Sonda MULTI.Point z 4 punktami pomiarowymi

—— Sonda SOUS-VIDE z 2 punktami pomiarowymi (wyposażenie opcjonalne)

## Programy

—— 1000+ Programy

—— CHEFUNOX: wybierz z biblioteki co ugotować, a piec automatycznie ustawi wszystkie parametry

—— MULTI.TIME: zarządza do 10 procesów gotowań w tym samym czasie

—— MISE.EN.PLACE: synchronizuje wkładanie blach, aby wszystkie potrawy były gotowe w tym samym czasie

—— MIND.Maps™: rysuj procesy gotowania bezpośrednio na wyświetlaczu

—— READY.BAKE: wstępnie ustawione programy o nieskończonym czasie gotowe do użycia

## Właściwości techniczne

—— ROTOR.Klean™: automatyczny system mycia

—— Specjalne automatyczne mycie tylnej obudowy

—— Komora gotowania ze stali nierdzewnej AISI 304 o wysokiej odporności z zaokrąglonymi krawędziami

—— Potrójne szkło

—— Oświetlenie komory za pomocą diod LED wbudowanych w drzwi

—— Perforowane prowadnice do blach z systemem zapobiegającym przewróceniu

—— System zbierania kropli zintegrowany z drzwiami i działający nawet przy otwartych drzwiach

—— 4-biegowe wentylatory i wysokowydajne okrągłe rezystory

—— Zintegrowany pojemnik na detergent DET&Rinse™

—— Zintegrowane połączenie internetowe Wi-Fi

—— Dane Wi-Fi / USB: pobieranie / przesyłanie danych HACCP

—— Dane Wi-Fi / USB: programy do pobierania / wysyłania

## Piec konwekcyjno-parowy 600x400



### 10 600x400

Elektryczny

Gaz

Modele pieców	XEBC-10EU-EPRM	XEBC-10EU-GPRM
Rozstaw blach	80 mm	80 mm
Częstotliwość	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz
Napięcie	380-415V 3N~   *220-240V 3~	220-240V 1N~
Energia elektryczna	21,3 kW	1,4 kW
Max. nominalna moc gazu -	-	25 kW
Wymiary - dł. x szer. x wys.	860 x 967 x 1162 mm	860 x 967 x 1162 mm
Waga	148 kg	163 kg
Typ otwierania	Zawiasy po lewej stronie	Zawiasy po lewej stronie
<b>Efektywność energetyczna</b>	13.4 kWh/dzień   0 kg CO <sub>2</sub> /dzień*	16.8 kWh/dzień   3 kg CO <sub>2</sub> /dzień*

Opcja  
Zawiasy po prawej stronie

Artykuł  
XEBC-10EU-EPLM  
XEBC-10EU-GPLM

Zestaw do podłączenia elektrycznego

Kompatybilny z	Napięcie	Artykuł
*Piece elektryczne	220-240V 3~	XUC128



### 6 600x400

Elektryczny

Gaz

Modele pieców	XEBC-06EU-EPRM	XEBC-06EU-GPRM
Rozstaw blach	80 mm	80 mm
Częstotliwość	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz
Napięcie	380-415V 3N~   220-240V 3~   *220-240V 1~	220-240V 1N~
Energia elektryczna	14 kW	1 kW
Max. nominalna moc gazu -	-	19 kW
Wymiary - dł. x szer. x wys.	860 x 967 x 842 mm	860 x 967 x 842 mm
Waga	112 kg	126 kg
Typ otwierania	Zawiasy po lewej stronie	Zawiasy po lewej stronie
<b>Efektywność energetyczna</b>	13.4 kWh/dzień   0 kg CO <sub>2</sub> /dzień*	16.7 kWh/dzień   3 kg CO <sub>2</sub> /dzień*

Opcja  
Zawiasy po prawej stronie

Artykuł  
XEBC-06EU-EPLM  
XEBC-06EU-GPLM

Zestaw do podłączenia elektrycznego

Kompatybilny z	Napięcie	Artykuł
*Piece elektryczne	220-240V 1~	XUC129

Uwagi  
Personalizacja prowadnic bocznych na zamówienie

## Piec konwekcyjno-parowy 600x400



### 4 y 600x400

Elektryczny

Modele pieców	XEBC-04EU-EPRM	
Rozstaw blach	80 mm	
Częstotliwość	50 / 60 Hz	
Napięcie	380-415V 3N~   220-240V 3~   *220-240V 1~	
Energia elektryczna	10,6 kW	
Max. nominalna moc gazu	-	
Wymiary - dł. x szer. x wys.	860 x 967 x 675 mm	
Waga	95 kg	
Typ otwierania	Zawiasy po lewej stronie	
<b>Efektywność energetyczna</b>	13.4 kWh/dzień   0 kg CO <sub>2</sub> /dzień*	

Opcja  
Zawiasy po prawej stronie

Artykuł  
XEBC-04EU-EPLM

Zestaw do podłączenia elektrycznego

Kompatybilny z *Piecze elektryczne	Napięcie 220-240V 1~	Artykuł XUC129
---------------------------------------	-------------------------	-------------------

Uwagi  
Personalizacja prowadnic bocznych na zamówienie

## Akcesoria 600x400



### Zestaw do pierwszej instalacji pieca + detergent

Zawiera wszystkie części niezbędne do prawidłowej instalacji pojedynczego pieca i butelkę środka czyszczącego DET&Rinse™ ULTRAPLUS (1 litr) UN 1824, 8, II - ADR w ograniczonej ilości.

#### Obowiązkowy

do poprawnej instalacji pojedynczego pieca.

#### Artykuł

**XUC001-DRU**

### Zestaw do pierwszej instalacji pieca

Zawiera wszystkie części niezbędne do prawidłowej instalacji pojedynczego pieca.

#### Obowiązkowy

do poprawnej instalacji pojedynczego pieca.

#### Artykuł

XUC001



### Zestaw do piętrowania pieców+ detergent

Zawiera wszystkie części niezbędne do prawidłowej instalacji i piętrowania dwóch pieców elektrycznych oraz 1 butelkę środka czyszczącego DET&Rinse™ ULTRAPLUS (1 litr) UN 1824, 8, II - ADR w ograniczonej ilości.

#### Obowiązkowy

do poprawnego piętrowania dwóch pieców elektrycznych lub dla kolumn z piecem gazowym (górny) + elektryczny piec (na dole).

#### Artykuł

**XEAQC-00E2-E-DRU**

### Zestaw do piętrowania pieców

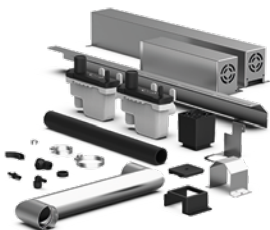
Zawiera wszystkie części niezbędne do prawidłowej instalacji i piętrowania dwóch pieców.

#### Obowiązkowy

do poprawnego piętrowania dwóch pieców elektrycznych.

#### Artykuł

XEAQC-00E2-E



### Zestaw do piętrowania pieców gazowych

Zawiera wszystkie części niezbędne do prawidłowej instalacji i piętrowania dwóch pieców.

#### Obowiązkowy

do piętrowania XEBC-06EU-GP\*M (dolny) + XEBC-06EU-\*

#### Artykuł

**XEAQC-00E2-G**

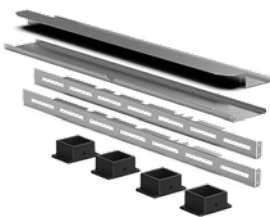


### Podstawa do zbiornika na wodę

Niezbędny do umieszczenia zbiornika DET&Rinse™ w kolumnach z piecem DECKTOP lub szafką średnią bez drzwi.

#### Artykuł

**XUC060**



### Zestaw do piętrowania PIEC, DECKTOP & LIEVOX

Zawiera wszystkie części niezbędne do prawidłowej instalacji i piętrowania BAKERTOP, DECKTOP i LIEVOX.

#### Artykuł

do piętrowania DECKTOP + PIEC  
XEBDC-01EU-D + XEBC-\*

**XUC061**

do piętrowania LIEVOX + DECKTOP  
XEBPC-\* + XEBDC-01EU-\*  
XEBDC-01EU-D + XEBDC-01EU-D

**XUC062**

do piętrowania DECKTOP + DECKTOP  
XEBDC-02EU-D + XEBDC-02EU-D

**XUC063**

## Akcesoria 600x400



### LIEVOX

Komora wzrostowa z generatorem pary poprzez bojler, aby precyzyjnie zarządzać procesem wyrastania.

Pojemność	12 600x400	Energia elektryczna	2,3 kW
Rozstaw blach	75 mm	Napięcie	230V 1N~
Wymiary - dł. x szer. x wys.	860 x 978 x 798 mm	Częstotliwość	50/60 Hz
Waga	40 kg	Maksymalna temperatura	50 °C

Artykuł

**XEBPC-12EU-B**



### LIEVOX

Komora wzrostowa z generatorem pary poprzez bojler, aby precyzyjnie zarządzać procesem wyrastania.

Pojemność	8 600x400	Energia elektryczna	2,3 kW
Rozstaw blach	75 mm	Napięcie	230V 1N~
Wymiary - dł. x szer. x wys.	860 x 978 x 658 mm	Częstotliwość	50/60 Hz
Waga	35 kg	Maksymalna temperatura	50 °C

Artykuł

**XEBPC-08EU-B**



### DECKTOP

Piec statyczny sterowany z panelu pieca.

Pojemność	1 600x400	Napięcie	230V 1N~
Wymiary - dł. x szer. x wys.	860 x 880 x 441 mm	Częstotliwość	50/60 Hz
Waga	62 kg	Maksymalna temperatura	290 °C
Energia elektryczna	2,7 kW		

Artykuł

**XEBDC-01EU-C**



### DECKTOP

Piec statyczny ze zintegrowanym sterowaniem.

Pojemność	1 600x400	Napięcie	230V 1N~
Wymiary - dł. x szer. x wys.	860 x 880 x 441 mm	Częstotliwość	50/60 Hz
Waga	62 kg	Maksymalna temperatura	290 °C
Energia elektryczna	2,7 kW		

Artykuł

**XEBDC-01EU-D**



### DECKTOP

Piec statyczny sterowany z panelu pieca.

Pojemność	2 600x400	Napięcie	400V 3N~
Wymiary - dł. x szer. x wys.	860 x 1150 x 441 mm	Częstotliwość	50/60 Hz
Waga	82 kg	Maksymalna temperatura	290 °C
Energia elektryczna	5,7 kW		

Artykuł

**XEBDC-02EU-C**



## Akcesoria 600x400



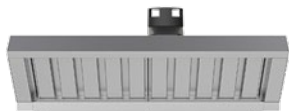
### DECKTOP

Piec statyczny ze zintegrowanym sterowaniem.

Pojemność	2 600x400	Napięcie	400V 3N~
Wymiary - dł. x szer. x wys.	860 x 1160 x 441 mm	Częstotliwość	50/60 Hz
Waga	78 kg	Maksymalna temperatura	290 °C
Energia elektryczna	5,7 kW		

Artykuł

**XEBDC-02EU-D**



### Okap Ventless

Okap kondensacyjny. Częściowo eliminuje opary i zapachy z oparów kuchennych. Automatyczne mycie zintegrowanego kondensatora.

Wymiary - dł. x szer. x wys.	860 x 1145 x 240 mm	Częstotliwość	50/60 Hz
Waga	25 kg	Średnica komina	121 mm
Energia elektryczna	0,1 kW	Minimalny zasięg	310 m³/h
Napięcie	230V 1N~	Maksymalna pojemność	390 m³/h

Kompatybilny z

Piece elektryczne

Artykuł

**XEBHC-HCEU**



### Filtr z węglem aktywnym

Rama z filtrem z węgla aktywnego. Eliminuje wszelkie zapachy powstające podczas gotowania.

Wymiary - dł. x szer. x wys.	413 x 655 x 108 mm	Waga	11 kg
------------------------------	--------------------	------	-------

Kompatybilny z

Okap Ventless

Artykuł

**XUC140**

Wkład z filtrem z węgla aktywnego

Wymienny wkład do filtra z węglem aktywnym.

Artykuł

XUC141



### Okap Waterless

Kondensuje opary powstałe podczas gotowania bez użycia wody. Można go zainstalować tylko na jednym piecu.

Wymiary - dł. x szer. x wys.	860 x 1000 x 217 mm	Napięcie	230V 1N~
Waga	20 kg	Częstotliwość	50/60 Hz
Energia elektryczna	0,13 kW		

Kompatybilny z

Piece elektryczne

Artykuł

**XEBHC-ACEU**



### Przenośnik spalin

Umożliwia odprowadzenie spalin na zewnątrz.

Wymiary - dł. x szer. x wys.	478 x 254 x 150 mm	Średnica komina	150 mm
Waga	3.5 kg		

Kompatybilny z

Piece gazowe

Artykuł

**XUC070**

## Akcesoria 600x400



### Szafka średnia bez drzwi

Wielofunkcyjna podstawa zamknięta pozwalająca na bezpieczne odstawienie blach.

Pojemność	3 600x400	Waga	20 kg
Wymiary - dł. x szer. x wys.	860 x 817 x 309 mm		

Artykuł  
XEBIC-03EU



### Szafka neutralna

Posiada komorę na blachy i wolną przestrzeń do przechowywania materiału.

Pojemność	8 600x400	Wymiary - dł. x szer. x wys.	860 x 860 x 720 mm
Rozstaw blach	57 mm	Waga	35 kg

Artykuł  
XWAEC-08EF



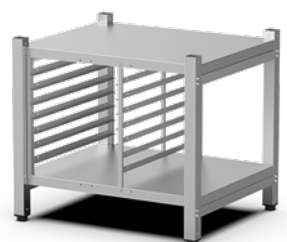
### Podstawa bardzo wysoka

Wielofunkcyjna podstawa pozwalająca na bezpieczne odstawienie blach i ustawienie pieca na idealnej wysokości do pracy.

Polecany dla XEBC-04EU-\*

Pojemność	7 600x400	Wymiary - dł. x szer. x wys.	842 x 804 x 888 mm
Rozstaw blach	60 mm	Waga	35 kg

Artykuł  
XWARC-07EF-UH

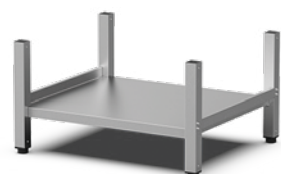


### Podstawa wysoka

Wielofunkcyjna podstawa pozwalająca na bezpieczne odstawienie blach i ustawienie pieca na idealnej wysokości do pracy.

Pojemność	7 600x400	Wymiary - dł. x szer. x wys.	842 x 713 x 752 mm
Rozstaw blach	60 mm	Waga	33 kg

Artykuł  
XWARC-07EF-H



### Podstawa średnia

Podstawa pozwalająca na ustawienie pieca na idealnej wysokości do pracy lub ustawienie pieców w kolumnie.

Wymiary - dł. x szer. x wys.	842 x 713 x 462 mm	Waga	9 kg
------------------------------	--------------------	------	------

Artykuł  
XWARC-00EF-M



### Podstawa niska

Podstawa do pieców ustawionych w kolumnie.

Wymiary - dł. x szer. x wys.	842 x 713 x 305 mm	Waga	5.5 kg
------------------------------	--------------------	------	--------

Artykuł  
XWARC-00EF-L



### Podstawa do ustawienia pieców na podłodze

Obowiązkowa przy ustawieniu pieca na podłodze.

Wymiary - dł. x szer. x wys.	842 x 713 x 113 mm	Waga	4 kg
------------------------------	--------------------	------	------

#### Obowiązkowy

do poprawnego ustawienia pieca.

Artykuł  
XWARC-00EF-F

## Akcesoria 600x400



### Prowadnice boczne do podstawy

Prowadnice boczne na 7 blach.

Pojemność	7 600x400	Waga	3 kg
Rozstaw blach	60 mm		

#### Kompatybilny z

XWARC-07EF-\*  
XWARC-00EF-UH  
XWARC-00EF-H

#### Artykuł

**XWALC-07EF-H**



### Kółka z hamulcem

Pozwalają na ułatwienie czyszczenia. Składa się z 2 kółek z hamulcami, 2 kółek bez hamulców i łańcuchów do mocowania do ściany. Kółka muszą być zainstalowane na podstawie.

Wymiary - wys.	110 mm
----------------	--------

#### Kompatybilny z

XWAEC-\*  
XWARC-\*  
XEBPC-\*

#### Artykuł

**XUC012**



### Prowadnice boczne GN1/1 do pieców

Umożliwia użycie blach GN1/1 zamiast 600x400.

Podstawa 4 blachy dla pieca XEBC-04EU-*	<b>XUC050</b>
Podstawa 6 blachy dla pieca XEBC-06EU-*	<b>XUC051</b>
Podstawa 10 blachy dla pieca XEBC-10EU-*	<b>XUC052</b>



### Prowadnice boczne podwójne GN1/1 + 600x400 do pieców

Umożliwia użycie blach GN1/1 i 600x400. Blacha TG990 nie jest kompatybilna z prowadnicami bocznymi.

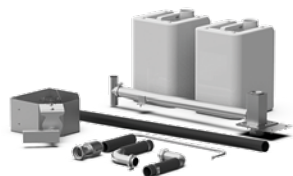
Podstawa 4 blachy dla pieca XEBC-04EU-*	<b>XUC055</b>
Podstawa 6 blachy dla pieca XEBC-06EU-*	<b>XUC054</b>
Podstawa 10 blachy dla pieca XEBC-10EU-*	<b>XUC057</b>



### STEAM.Boost

W razie potrzeby piec może wytworzyć o 50% więcej pary w ciągu pierwszych kilku minut procesu gotowania.

Dla pieca XEBC-04EU-EP*M	<b>XUC080</b>
Dla pieca XEBC-06EU-EP*M	<b>XUC081</b>
Dla pieca XEBC-10EU-EP*M	<b>XUC082</b>



### SMART.Drain

Zawór dwudrożny do przenoszenia tłuszczów i płynów z gotowania do zbiornika lub do odpływu. Pozycja zaworu jest monitorowana przez sterownik pieca.

Kompatybilny z	Artykuł
XWARC-00EF-L-PO	<b>XUC020</b>
XWBYC-00EF-L-PO	
XWAEC-*	
XWARC-07*-H	



### SMART.Drain podstawa niska

Niska podstawa DOUBLE STACK. Umożliwia użycie SMART.Drain (tylko w przypadku dolnego pieca) w kolumnie pieców, ustawionych jeden na drugim.

Wymiary - dł. x szer. x wys.	852 x 713 x 305 mm
------------------------------	--------------------

#### Wymaga zakupu

XWBYC-00EF-L-PO  
XUC020

#### Artykuł

**XWARC-00EF-L-PO**

## Akcesoria 600x400



### SMART.Drain wózek

Wózek z pojemnikami do zbierania tłuszczu dla DOUBLE STACK. Pozwala na użycie SMART.Drain (tylko dla dolnego pieca) w kolumnie pieców ustawionych jeden na drugim

Wymiary - dł. x szer. x wys. 629 x 708 x 106 mm      Waga 12 kg

#### Wymaga zakupu

XWARC-00EF-L-PO  
XUC020

#### Artykuł

XWBYC-00EF-L-PO



### SMART.Drain blacha

Blacha z powłoką nieprzywierającą z centralnym otworem. Przenosi płyny i tłuszcze z gotowania do odpływu pieca. Pomaga utrzymać dno pieca w czystości.

Wymiary - wys. 20 mm

#### Artykuł

XUC047



### QUICK.Load 4+10

Mobilna szafka bez drzwi wyposażona w kosze na blachy ułatwiające pieczenie, wyjmowanie i transportowanie 14 blach z żywnością.

Pojemność 14 600x400      Waga 50 kg

Wymiary - dł. x szer. x wys. 765 x 539 x 1919 mm

#### Kompatybilny z

Kolumna pieców  
(XEBHC-HCEU) + XEBC-  
04EU-E\*\*M + XEBC-  
10EU-E\*\*M + XWARC-  
00EF-F.

#### Artykuł

XWBYC-14EU



### QUICK.Load 4+10 z drzwiami

Mobilna szafka wyposażona w drzwi i blachy do pieczenia, wyjmowania, transportu i studzenia 14 blach na żywność.

Pojemność 14 600x400      Waga 75 kg

Wymiary - dł. x szer. x wys. 765 x 539 x 1971 mm

#### Kompatybilny z

Kolumna pieców  
(XEBHC-HCEU) + XEBC-  
04EU-E\*\*M + XEBC-  
10EU-E\*\*M + XWARC-  
00EF-F.

#### Artykuł

XWBYC-14EU-D



### QUICK.Load 6+6

Mobilna szafka wyposażona w drzwi i blachy do pieczenia, wyjmowania i transportu 12 blach na żywność.

Pojemność 12 600x400      Waga 50 kg

Wymiary - dł. x szer. x wys. 765 x 539 x 1959 mm

#### Kompatybilny z

Kolumna pieców  
(XEBHC-HCEU) + XEBC-  
06EU-E\*\*M + XEBC-  
06EU-E\*\*M + XWARC-  
00EF-L.

#### Artykuł

XWBYC-12EU

## Akcesoria 600x400



### QUICK.Load 6+6 z drzwiami

Mobilna szafka wyposażona w drzwi i blachy do pieczenia, wyjmowania, transportu i studzenia 12 blach na żywność.

Pojemność	12 600x400	Waga	75 kg
Wymiary - dł. x szer. x wys.	765 x 539 x 1959 mm		

#### Kompatybilny z

Kolumna pieców  
(XEBHC-HCEU) + XEBC-  
06EU-E\*\*M + XEBC-  
06EU-E\*\*M + XWARC-  
00EF-L.

#### Artykuł

**XWBYC-12EU-D**



### Kosz na blachy

Umożliwia szybkie ładowanie i wyjmowanie blach, skracając czas otwierania drzwi.

Pojemność	10 600x400	Wymiary - dł. x szer. x wys.	668 x 431 x 862 mm
Rozstaw blach	80 mm	Waga	9 kg

#### Kompatybilny z

XEBC-10EU-\*

#### Wymaga zakupu

XWBYC-00EU

#### Artykuł

**XWBBC-10EU**



### Wózek na kosze do blach

Umożliwia przesuwanie kosza na blachy i prawidłowe połączenie z piecem.

Wymiary - dł. x szer. x wys.	695 x 786 x 961 mm	Waga	13 kg
------------------------------	--------------------	------	-------

#### Kompatybilny z

XWBBC-10EU

#### Artykuł

**XWBYC-00EU**

### Zestaw do połączenia wózek-szafka

Umożliwia bezpieczne zamocowanie wózka do szafki neutralnej.

#### Artykuł

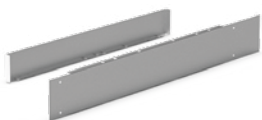
XWBYC-CKEU

### Zestaw do połączenia wózek-podstawa

Umożliwia bezpieczne zamocowanie wózka do podstawa wysoka.

#### Artykuł

XWBYC-CREU



### Boczna osłona termiczna

Możliwa do zainstalowania po obu stronach pieca. Pozwala to na zmniejszenie minimalnej odległości pomiędzy piecem a źródłami ciepła (frytkownicy, piecze itp.).

Wymiary - dł. x szer. x wys.	15 x 816 x 99 mm	Waga	3 kg
------------------------------	------------------	------	------

#### Artykuł

**XUC041**



### Zawór do chłodzenia spalin

Utrzymuje temperaturę płynów z gotowania zawsze poniżej 80 °C.

#### Artykuł

**XHC005**

## Akcesoria 600x400



### Sonda sous vide extra fine

Jednopunktowa sonda z bardzo cienką igłą do użytku z próżniowymi.

Artykuł  
XEC004



### 2-stopniowe otwieranie drzwi

Pierwszy stopień pozwala na powolne wydostawanie się oparów z komory gotowania, chroniąc przed możliwymi obrażeniami spowodowanymi szybkim wydostawaniem się dużej ilości pary.

Artykuł  
XUC112



### Prysznic ręczny zewnętrzny

Umożliwia ręczne mycie pieca i napełnianie pojemników.

Artykuł  
XHC001



### PURE

System filtrujący, który eliminuje wszystkie substancje przyczyniające się do tworzenia się kamienia. Pozwala przefiltrować do 7.000 litrów wody (dane mogą się różnić w zależności od twardości wody).

Artykuł  
XHC003

### REFILL PURE

Wymienny wkład do filtra UNOX.Pure

Artykuł  
XHC004



### PURE.XL

System filtrujący, który eliminuje wszystkie substancje przyczyniające się do tworzenia się kamienia. Pozwala przefiltrować do 11.980 litrów wody (dane mogą się różnić w zależności od twardości wody).

Zalecany zakup dla pieców w kolumnie.

#### Wymaga zakupu

XHC032 - Tylko dla pierwszego zakupu

Artykuł  
XHC033

### PURE

System filtrujący, który eliminuje wszystkie substancje przyczyniające się do tworzenia się kamienia. Pozwala przefiltrować do 7.000 litrów wody (dane mogą się różnić w zależności od twardości wody).

#### Obowiązkowy

Przy pierwszym zakupie filtra PURE.XL

Artykuł  
XHC032



### PURE-RO

System filtracji wody metodą odwróconej osmozy, który gwarantuje całkowitą demineralizację wszystkich rodzajów wody.

Artykuł  
XHC002

### Wkład PURE-RO

Wymienny wkład do systemu filtrującego PURE-RO.

Artykuł  
XHC006

## Akcesoria 600x400



### Podłączenie do zewnętrznych urządzeń akustycznych lub wizualnych

Podłączenie do zewnętrznych sygnalizatorów akustycznych lub wizualnych stanu / zakończenia gotowania i podgrzewania.

Artykuł

XEC017

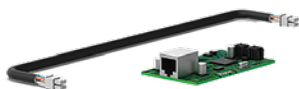


### Zestaw dźwiękowy

Wzmocniony sygnał dźwiękowy sygnalizujący koniec podgrzewania i gotowania.

Artykuł

XEC019



### Połączenie Ethernet

Umożliwia podłączenie do internetu za pomocą kabla.

Artykuł

XEC001



### Połączenie Wi-Fi

Umożliwia podłączenie do internetu bez użycia kabli.

### Kompatybilny z

Piecami MIND.Maps™ PLUS wyprodukowanymi przed 28/02/2020 r. - np. X\*\*C\_\*\*\*\*.\*P\*

Artykuł

XEC006







## **BAKERTOP MIND.Map<sup>™</sup> ONE BIG**

### **Piec konwekcyjno-parowy**

Profesjonalny piec konwekcyjno-parowy zdolny do obsługi wielu procesów piekarniczych i cukierniczych (świeżych i mrożonych) oraz procesów gotowania (odwadnianie, gotowanie na parze, gotowanie w niskiej temperaturze, gotowanie sous vide, brązowanie, grillowanie, smażenie, regeneracja i regeneracja potraw). Dzięki technologii Unox Intensive Cooking gwarantuje doskonałe rezultaty przy każdym załadunku.

## Unox Intensive Cooking



### DRY.Maxi™:

szybko usuwa wilgoć z komory gotowania



### STEAM.Maxi™:

wytwarza parę nasyconą



### AIR.Maxi™:

zarządza automatycznie o zmianie kierunku i pulsacyjnym działaniem wentylatorów



### CLIMALUX™:

całkowita kontrola wilgotności w komorze gotowania

## Data Driven Cooking

Kontroluj i monitoruj warunki pracy swoich pieców w czasie rzeczywistym, twórz i udostępniaj nowe przepisy. Sztuczna inteligencja przekształca dane o zużyciu w przydatne informacje i pozwala zwiększyć codzienne zyski

## Pieczenie manualne

— Temperatura: 30 °C – 260 °C

— Do 9 etapów gotowania

— CLIMA.Control: ustawienie 10% wzrostu wilgotności lub suchego powietrza

— Gotowanie z sondą i funkcją Delta T.

## Programy

— 1000+ Programy

— MIND.Maps™: rysuj procesy gotowania bezpośrednio na wyświetlaczu

## Właściwości techniczne

— ROTOR.Klean™: automatyczny system mycia

— Komora pieczenia wykonana ze stali nierdzewnej AISI 316 L

— Potrójne szkło

— Oświetlenie komory za pomocą diod LED wbudowanych w drzwi

— Perforowane prowadnice do blach z systemem zapobiegającym przewróceniu

— System zbierania kropli zintegrowany z drzwiami i działający nawet przy otwartych drzwiach

— 4-biegowe wentylatory i wysokowydajne okrągłe rezystory

— Zintegrowany pojemnik na detergent DET&Rinse™


— Dane Wi-Fi / USB: pobieranie / przesyłanie danych HACCP

— Dane Wi-Fi / USB: programy do pobierania / wysyłania

## Piec konwekcyjno-parowy 600x400



### 16 600x400

 Elektryczny

Modele pieców	XEBL-16EU-E1RS
Rozstaw blach	81.5 mm
Częstotliwość	50 / 60 Hz
Napięcie	380-415V 3N~   220-240V 3~
Energia elektryczna	35,5 kW
Max. nominalna moc gazu	-
Wymiary - dł. x szer. x wys.	892 x 925 x 1875 mm
Waga	262 kg
Typ otwierania	Zawiasy po lewej stronie
Efektywność energetyczna	30.1 kWh/dzień   0 kg CO <sub>2</sub> /dzień*

Opcja  
Zawiasy po prawej stronie

Artykuł  
XEBL-16EU-E1LS

**Uwagi**  
Wózek jest dołączony do zakupu pieca.  
Personalizacja prowadnic bocznych na zamówienie

## Akcesoria 600x400



### LIEVOX

Komora wzrostowa ze zintegrowanym sterowaniem.

Pojemność	16 600x400	Napięcie	230V 1N~
Wymiary - dł. x szer. x wys.	866 x 950 x 1879 mm	Częstotliwość	50/60 Hz
Waga	100 kg	Maksymalna temperatura	50 °C
Energia elektryczna	2,4 kW		

Artykuł  
XEBPL-16EU-D



### LIEVOX

Komora wzrostowa ze zintegrowanym sterowaniem ręcznym.

Pojemność	16 600x400	Napięcie	230V 1N~
Wymiary - dł. x szer. x wys.	882 x 974 x 1891 mm	Częstotliwość	50/60 Hz
Waga	147 kg	Maksymalna temperatura	50 °C
Energia elektryczna	2,4 kW		

Artykuł  
XEBPL-16EU-M



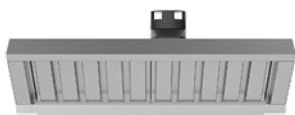
### SMART.Drain blacha

Blacha z powłoką nieprzywierającą z centralnym otworem. Przenosi płyny i tłuszcze z gotowania do odpływu pieca. Pomaga utrzymać dno pieca w czystości.

Wymiary - wys.	20 mm
----------------	-------

Artykuł  
XUC047

## Akcesoria 600x400



### Okap Ventless

Okap kondensacyjny. Częściowo eliminuje opary i zapachy z oparów kuchennych. Automatyczne mycie zintegrowanego kondensatora. Zawiera 2 metry węża do prawidłowego montażu.

Wymiary - dł. x szer. x wys.	892 x 1132 x 240 mm	Średnica kominu	121 mm
Energia elektryczna	0,1 kW	Minimalny zasięg	310 m <sup>3</sup> /h
Napięcie	230V 1N~	Maksymalna pojemność	390 m <sup>3</sup> /h
Częstotliwość	50/60 Hz		

Kompatybilny z  
Piecze elektryczne

Artykuł  
**XEAHL-HCFL**



### Filtr z węglem aktywnym

Rama z filtrem z węgla aktywnego. Eliminuje wszelkie zapachy powstające podczas gotowania.

Wymiary - dł. x szer. x wys.	413 x 655 x 108 mm	Waga	11 kg
------------------------------	--------------------	------	-------

Kompatybilny z  
Okap Ventless

Artykuł  
**XUC140**

#### Wkład z filtrem z węgla aktywnego

Wymienny wkład do filtra z węglem aktywnym.

Artykuł  
XUC141



### QUICK.Load

Wózek na blachy ze stali nierdzewnej AISI 316L odporny na korozję.

Pojemność	16 600x400	Wymiary - dł. x szer. x wys.	776 x 615 x 1741 mm
Rozstaw blach	81 mm	Waga	26 kg

Kompatybilny z  
XEBL-16EU-\*  
XEBPL-16EU-\*  
(konieczna regulacja  
nózek komory  
wzrostowej)

Artykuł  
**XEBTL-16EU**

#### Personalizacja

Pojemność i odległość między blachami może zostać wykonana na specjalne zamówienie. Minimalna ilość zamówienia: 2 wózki.

Artykuł  
XEBTL-16EU

## Akcesoria 600x400



### BAKE.Rest

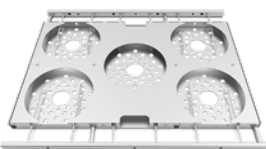
Wózek do pieczenia i studzenia wyrobów cukierniczych z możliwością odwrócenia do góry nogami. Konstrukcja ze stali nierdzewnej AISI 316L.

Pojemność	5 trays (25 panettone)	Wymiary - dł. x szer. x wys.	776 x 615 x 1725 mm
Rozstaw blach	250 mm	Waga	40 kg

Artykuł  
XEBTL-05PN

### Personalizacja

Pojemność i odległość między blachami może zostać wykonana na specjalne zamówienie. Minimalna ilość zamówienia: 2 wózki.



### PANETTONE.Bake

Blacha ze stali nierdzewnej ze szpikulcami do wypieku 1 kilogramowych panettone. Średnica formy  $\varnothing$  165-170 mm.

Wymiary - wys.	22 mm
----------------	-------

Kompatybilny z  
XEBTL-05PN

Artykuł  
XEBTL-05PN

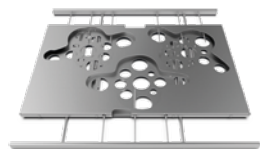
Artykuł  
TG480

### Personalizacja

Rozmiar i kształt form można wykonać na specjalne zamówienie. W przypadku zamówień powyżej 40 blach personalizacja jest bezpłatna.

Artykuł  
TG480

Artykuł  
TG480



### COLOMBA.Bake

Blacha ze stali nierdzewnej ze szpikulcami do 750 gr colomba. Wymiary formy 295 x 205 mm.

Wymiary - wys.	22 mm
----------------	-------

Kompatybilny z  
XEBTL-05PN

Artykuł  
TG485

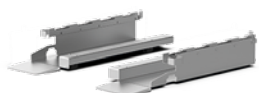
### Personalizacja

Rozmiar i kształt form można wykonać na specjalne zamówienie. W przypadku zamówień powyżej 40 blach personalizacja jest bezpłatna.

Artykuł  
TG485

Artykuł  
TG485

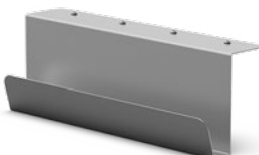
## Akcesoria 600x400



### Rampa wjazdowa dla wózków

Umożliwia wyrównywanie nachyleń lub nierówności podłogi do maksymalnie 25 mm na metr oraz prawidłowe i bezpieczne ustawienie wózka w piecu.

Artykuł  
XUC163



### Uchwyt na rączkę wózka

Umożliwia bezpieczne i wygodne umieszczenie rączki wózka z boku pieca.

Artykuł  
XUC161



### Sonda sous vide extra fine

Jednopunktowa sonda z bardzo cienką igłą do użytku z próżniowymi.

Artykuł  
XEC004



### Prysznic ręczny zewnętrzny

Umożliwia ręczne mycie pieca i napełnianie pojemników.

Artykuł  
XHC001



### PURE

System filtrujący, który eliminuje wszystkie substancje przyczyniające się do tworzenia się kamienia. Pozwala przefiltrować do 7.000 litrów wody (dane mogą się różnić w zależności od twardości wody).

Artykuł  
XHC003

### REFILL PURE

Wymienny wkład do filtra UNOX.Pure

Artykuł  
XHC004



### Podłączenie do zewnętrznych urządzeń akustycznych lub wizualnych

Podłączenie do zewnętrznych sygnalizatorów akustycznych lub wizualnych stanu / zakończenia gotowania i podgrzewania.

Artykuł  
XEC017



### Zestaw dźwiękowy

Wzmocniony sygnał dźwiękowy sygnalizujący koniec podgrzewania i gotowania.

Artykuł  
XEC019



### Połączenie Wi-Fi

Umożliwia podłączenie do internetu bez użycia kabli.

#### Obowiązkowy

Aby aktywować gwarancję LONG.Life4.

Artykuł  
XEC016

## Akcesoria 600x400



### Połączenie Ethernet

Umożliwia podłączenie do internetu za pomocą kabla.

#### Obowiązkowy

Aby aktywować gwarancję LONG.Life4.

Artykuł

XEC001





## **BAKERTOP MIND.Maps™ ONE COUNTERTOP**

### **Piec konwekcyjno-parowy**

Profesjonalny piec konwekcyjno-parowy zdolny do obsługi wielu procesów piekarniczych i cukierniczych (świeżych i mrożonych) oraz procesów gotowania (odwadnianie, gotowanie na parze, gotowanie w niskiej temperaturze, gotowanie sous vide, brązowanie, grillowanie, smażenie, regeneracja i regeneracja potraw). Dzięki technologii Unox Intensive Cooking gwarantuje doskonałe rezultaty przy każdym załadunku.

## Unox Intensive Cooking



### DRY.Maxi™:

szybko usuwa wilgoć z komory gotowania



### STEAM.Maxi™:

wytwarza parę nasyconą



### AIR.Maxi™:

zarządza automatycznie o zmianie kierunku i pulsacyjnym działaniem wentylatorów



### CLIMALUX™:

całkowita kontrola wilgotności w komorze gotowania

## Data Driven Cooking

Kontroluj i monitoruj warunki pracy swoich pieców w czasie rzeczywistym, twórz i udostępniaj nowe przepisy. Sztuczna inteligencja przekształca dane o zużyciu w przydatne informacje i pozwala zwiększyć codzienne zyski

## Pieczenie manualne

Temperatura: 30 °C – 260 °C

Do 9 etapów gotowania

CLIMA.Control: ustawienie 10% wzrostu wilgotności lub suchego powietrza

Gotowanie z sondą i funkcją Delta T.

## Programy

1000+ Programy

MIND.Maps™: rysuj procesy gotowania bezpośrednio na wyświetlaczu

## Właściwości techniczne

ROTOR.Klean™: automatyczny system mycia

Komora gotowania ze stali nierdzewnej AISI 304 o wysokiej odporności z zaokrąglonymi krawędziami

Podwójne szkło

Oświetlenie komory za pomocą diod LED wbudowanych w drzwi

Perforowane prowadnice do blach z systemem zapobiegającym przewróceniu

System zbierania kropli zintegrowany z drzwiami i działający nawet przy otwartych drzwiach

4-biegowe wentylatory i wysokowydajne okrągłe rezystory

Zintegrowany pojemnik na detergent DET&Rinse™

Dane Wi-Fi / USB: pobieranie / przesyłanie danych HACCP

Dane Wi-Fi / USB: programy do pobierania / wysyłania

## Piec konwekcyjno-parowy 600x400



### 10 600x400

Elektryczny

Modele pieców	XEBC-10EU-E1RM
Rozstaw blach	80 mm
Częstotliwość	50 / 60 Hz
Napięcie	380-415V 3N~   *220-240V 3~
Energia elektryczna	15,2 kW

Max. nominalna moc gazu -

Wymiary - dł. x szer. x wys. 860 x 967 x 1162 mm

Waga 136 kg

Typ otwierania Zawiasy po lewej stronie

**Efektywność energetyczna** 14.5 kWh/dzień | 0 kg CO<sub>2</sub>/dzień\*

Opcja

Zawiasy po prawej stronie

Artykuł

XEBC-10EU-E1LM

Zestaw do podłączenia elektrycznego

Kompatybilny z	Napięcie	Artykuł
*Piec elektryczny	220-240V 3~	XUC128



### 6 600x400

Elektryczny

Modele pieców	XEBC-06EU-E1RM
Rozstaw blach	80 mm
Częstotliwość	50 / 60 Hz
Napięcie	380-415V 3N~   220-240V 3~   *220-240V 1~
Energia elektryczna	10,1 kW

Max. nominalna moc gazu -

Wymiary - dł. x szer. x wys. 860 x 967 x 842 mm

Waga 103 kg

Typ otwierania Zawiasy po lewej stronie

**Efektywność energetyczna** 14.5 kWh/dzień | 0 kg CO<sub>2</sub>/dzień\*

Opcja

Zawiasy po prawej stronie

Artykuł

XEBC-06EU-E1LM

Zestaw do podłączenia elektrycznego

Kompatybilny z	Napięcie	Artykuł
*Piec elektryczny	220-240V 1~	XUC129


### Uwagi

Personalizacja prowadnic bocznych na zamówienie

## Piec konwekcyjno-parowy 600x400



### 4 y 600x400

 Elektryczny

Modele pieców	XEBC-04EU-E1RM
Rozstaw blach	80 mm
Częstotliwość	50 / 60 Hz
Napięcie	380-415V 3N~   220-240V 3~   220-240V 1N~
Energia elektryczna	7,4 kW
Max. nominalna moc gazu	-
Wymiary - dł. x szer. x wys.	860 x 967 x 675 mm
Waga	90 kg
Typ otwierania	Zawiasy po lewej stronie
<b>Efektywność energetyczna</b>	14.5 kWh/dzień   0 kg CO <sub>2</sub> /dzień*

Opcja  
Zawiasy po prawej stronie

Artykuł  
XEBC-04EU-E1LM

Uwagi  
Personalizacja prowadnic bocznych na zamówienie

## Akcesoria 600x400



### Zestaw do pierwszej instalacji pieca + detergent

Zawiera wszystkie części niezbędne do prawidłowej instalacji pojedynczego pieca i butelkę środka czyszczącego DET&Rinse™ ULTRAPLUS (1 litr) UN 1824, 8, II - ADR w ograniczonej ilości.

**Obowiązkowy**

do poprawnej instalacji pojedynczego pieca.

**Artykuł**

**XUC001-DRU**

### Zestaw do pierwszej instalacji pieca

Zawiera wszystkie części niezbędne do prawidłowej instalacji pojedynczego pieca.

**Obowiązkowy**

do poprawnej instalacji pojedynczego pieca.

**Artykuł**

**XUC001**



### Zestaw do piętrowania pieców+ detergent

Zawiera wszystkie części niezbędne do prawidłowej instalacji i piętrowania dwóch pieców elektrycznych oraz 1 butelkę środka czyszczącego DET&Rinse™ ULTRAPLUS (1 litr) UN 1824, 8, II - ADR w ograniczonej ilości.

**Obowiązkowy**

do poprawnego piętrowania dwóch pieców elektrycznych lub dla kolumn z piecem gazowym (górny) + elektryczny piec (na dole).

**Artykuł**

**XEAQC-00E2-E-DRU**

### Zestaw do piętrowania pieców

Zawiera wszystkie części niezbędne do prawidłowej instalacji i piętrowania dwóch pieców.

**Obowiązkowy**

do poprawnego piętrowania dwóch pieców elektrycznych.

**Artykuł**

**XEAQC-00E2-E**

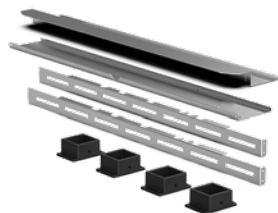


### Podstawa do zbiornika na wodę

Niezbędny do umieszczenia zbiornika DET&Rinse™ w kolumnach z piecem DECKTOP lub szafką średnią bez drzwi.

**Artykuł**

**XUC060**



### Zestaw do piętrowania PIEC, DECKTOP & LIEVOX

Zawiera wszystkie części niezbędne do prawidłowej instalacji i piętrowania BAKERTOP, DECKTOP i LIEVOX.

**Artykuł**

do piętrowania DECKTOP + PIEC  
XEBDC-01EU-D + XEBC-\*

**XUC061**

do piętrowania LIEVOX + DECKTOP  
XEBPC-\* + XEBDC-01EU-\*  
XEBDC-01EU-D + XEBDC-01EU-D

**XUC062**

do piętrowania DECKTOP + DECKTOP  
XEBDC-02EU-D + XEBDC-02EU-D

**XUC063**

## Akcesoria 600x400



### LIEVOX

Komora wzrostowa z generatorem pary poprzez bojler, aby precyzyjnie zarządzać procesem wyrastania.

Pojemność	12 600x400	Energia elektryczna	2,3 kW
Rozstaw blach	75 mm	Napięcie	230V 1N~
Wymiary - dł. x szer. x wys.	860 x 978 x 798 mm	Częstotliwość	50/60 Hz
Waga	40 kg	Maksymalna temperatura	50 °C

Artykuł

**XEBPC-12EU-B**



### LIEVOX

Komora wzrostowa z generatorem pary poprzez bojler, aby precyzyjnie zarządzać procesem wyrastania.

Pojemność	8 600x400	Energia elektryczna	2,3 kW
Rozstaw blach	75 mm	Napięcie	230V 1N~
Wymiary - dł. x szer. x wys.	860 x 978 x 658 mm	Częstotliwość	50/60 Hz
Waga	35 kg	Maksymalna temperatura	50 °C

Artykuł

**XEBPC-08EU-B**



### DECKTOP

Piec statyczny sterowany z panelu pieca.

Pojemność	1 600x400	Napięcie	230V 1N~
Wymiary - dł. x szer. x wys.	860 x 880 x 441 mm	Częstotliwość	50/60 Hz
Waga	62 kg	Maksymalna temperatura	290 °C
Energia elektryczna	2,7 kW		

Artykuł

**XEBDC-01EU-C**



### DECKTOP

Piec statyczny ze zintegrowanym sterowaniem.

Pojemność	1 600x400	Napięcie	230V 1N~
Wymiary - dł. x szer. x wys.	860 x 880 x 441 mm	Częstotliwość	50/60 Hz
Waga	62 kg	Maksymalna temperatura	290 °C
Energia elektryczna	2,7 kW		

Artykuł

**XEBDC-01EU-D**



### DECKTOP

Piec statyczny sterowany z panelu pieca.

Pojemność	2 600x400	Napięcie	400V 3N~
Wymiary - dł. x szer. x wys.	860 x 1150 x 441 mm	Częstotliwość	50/60 Hz
Waga	82 kg	Maksymalna temperatura	290 °C
Energia elektryczna	5,7 kW		

Artykuł

**XEBDC-02EU-C**

## Akcesoria 600x400

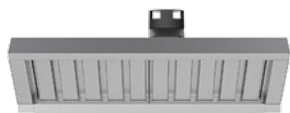


### DECKTOP

Piec statyczny ze zintegrowanym sterowaniem.

Pojemność	2 600x400	Napięcie	400V 3N~
Wymiary - dł. x szer. x wys.	860 x 1160 x 441 mm	Częstotliwość	50/60 Hz
Waga	78 kg	Maksymalna temperatura	290 °C
Energia elektryczna	5,7 kW		

Artykuł  
XEBDC-02EU-D



### Okap Ventless

Okap kondensacyjny. Częściowo eliminuje opary i zapachy z oparów kuchennych. Automatyczne mycie zintegrowanego kondensatora.

Wymiary - dł. x szer. x wys.	860 x 1145 x 240 mm	Częstotliwość	50/60 Hz
Waga	25 kg	Średnica komina	121 mm
Energia elektryczna	0,1 kW	Minimalny zasięg	310 m³/h
Napięcie	230V 1N~	Maksymalna pojemność	390 m³/h

Kompatybilny z  
Piecze elektryczne

Artykuł  
XEBHC-HCEU



### Filtr z węglem aktywnym

Rama z filtrem z węgla aktywnego. Eliminuje wszelkie zapachy powstające podczas gotowania.

Wymiary - dł. x szer. x wys.	413 x 655 x 108 mm	Waga	11 kg
------------------------------	--------------------	------	-------

Kompatybilny z  
Okap Ventless

Artykuł  
XUC140

Wkład z filtrem z węgla aktywnego

Wymienny wkład do filtra z węglem aktywnym.

Artykuł  
XUC141



### Okap Waterless

Kondensuje opary powstałe podczas gotowania bez użycia wody. Można go zainstalować tylko na jednym piecu.

Wymiary - dł. x szer. x wys.	860 x 1000 x 217 mm	Napięcie	230V 1N~
Waga	20 kg	Częstotliwość	50/60 Hz
Energia elektryczna	0,13 kW		

Kompatybilny z  
Piecze elektryczne

Artykuł  
XEBHC-ACEU



### Szafka średnia bez drzwi

Wielofunkcyjna podstawa zamknięta pozwalająca na bezpieczne odstawienie blach.

Pojemność	3 600x400	Waga	20 kg
Wymiary - dł. x szer. x wys.	860 x 817 x 309 mm		

Artykuł  
XEBIC-03EU

## Akcesoria 600x400



### Szafka neutralna

Posiada komorę na blachy i wolną przestrzeń do przechowywania materiału.

Pojemność	8 600x400	Wymiary - dł. x szer. x wys.	860 x 860 x 720 mm
Rozstaw blach	57 mm	Waga	35 kg

Artykuł  
XWAEC-08EF



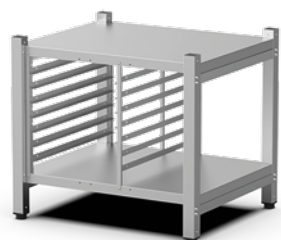
### Podstawa bardzo wysoka

Wielofunkcyjna podstawa pozwalająca na bezpieczne odstawienie blach i ustawienie pieca na idealnej wysokości do pracy.

Polecany dla XEBC-04EU-\*

Pojemność	7 600x400	Wymiary - dł. x szer. x wys.	842 x 804 x 888 mm
Rozstaw blach	60 mm	Waga	35 kg

Artykuł  
XWARC-07EF-UH

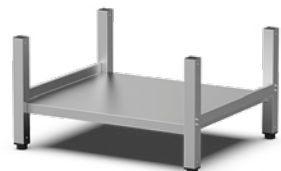


### Podstawa wysoka

Wielofunkcyjna podstawa pozwalająca na bezpieczne odstawienie blach i ustawienie pieca na idealnej wysokości do pracy.

Pojemność	7 600x400	Wymiary - dł. x szer. x wys.	842 x 713 x 752 mm
Rozstaw blach	60 mm	Waga	33 kg

Artykuł  
XWARC-07EF-H



### Podstawa średnia

Podstawa pozwalająca na ustawienie pieca na idealnej wysokości do pracy lub ustawienie pieców w kolumnie.

Wymiary - dł. x szer. x wys.	842 x 713 x 462 mm	Waga	9 kg
------------------------------	--------------------	------	------

Artykuł  
XWARC-00EF-M



### Podstawa niska

Podstawa do pieców ustawionych w kolumnie.

Wymiary - dł. x szer. x wys.	842 x 713 x 305 mm	Waga	5.5 kg
------------------------------	--------------------	------	--------

Artykuł  
XWARC-00EF-L



### Podstawa do ustawienia pieców na podłodze

Obowiązkowa przy ustawieniu pieca na podłodze.

Wymiary - dł. x szer. x wys.	842 x 713 x 113 mm	Waga	4 kg
------------------------------	--------------------	------	------

#### Obowiązkowy

do poprawnego ustawienia pieca.

Artykuł  
XWARC-00EF-F



### Prowadnice boczne do podstawy

Prowadnice boczne na 7 blach.

Pojemność	7 600x400	Waga	3 kg
Rozstaw blach	60 mm		

Kompatybilny z  
XWARC-07EF-  
XWARC-00EF-UH  
XWARC-00EF-H

Artykuł  
XWALC-07EF-H



## Akcesoria 600x400



### Kółka z hamulcem

Pozwalają na ułatwienie czyszczenia. Składa się z 2 kółek z hamulcami, 2 kółek bez hamulców i łańcuchów do mocowania do ściany. Kółka muszą być zainstalowane na podstawie.

Wymiary - wys. 110 mm

#### Kompatybilny z

XWAEC-\*  
XWARC-\*  
XEBPC-\*

#### Artykuł

XUC012



### Prowadnice boczne GN1/1 do pieców

Umożliwia użycie blach GN1/1 zamiast 600x400.

Podstawa 4 blachy dla pieca XEBC-04EU-\*

Podstawa 6 blachy dla pieca XEBC-06EU-\*

Podstawa 10 blachy dla pieca XEBC-10EU-\*

#### Artykuł

XUC050

XUC051

XUC052



### Prowadnice boczne podwójne GN1/1 + 600x400 do pieców

Umożliwia użycie blach GN1/1 i 600x400. Blacha TG990 nie jest kompatybilna z prowadnicami bocznymi.

Podstawa 4 blachy dla pieca XEBC-04EU-\*

Podstawa 6 blachy dla pieca XEBC-06EU-\*

Podstawa 10 blachy dla pieca XEBC-10EU-\*

#### Artykuł

XUC055

XUC054

XUC057



### SMART.Drain blacha

Blacha z powłoką nieprzywierającą z centralnym otworem. Przenosi płyny i tłuszcze z gotowania do odpływu pieca. Pomaga utrzymać dno pieca w czystości.

Wymiary - wys. 20 mm

#### Artykuł

XUC047



### QUICK.Load 4+10

Mobilna szafka bez drzwi wyposażona w kosze na blachy ułatwiające pieczenie, wyjmowanie i transportowanie 14 blach z żywnością.

Pojemność 14 600x400

Waga

50 kg

Wymiary - dł. x szer. x wys. 765 x 539 x 1919 mm

#### Kompatybilny z

Kolumna pieców  
(XEBHC-HCEU) + XEBC-  
04EU-E\*\*M + XEBC-  
10EU-E\*\*M + XWARC-  
00EF-F.

#### Artykuł

XWBYC-14EU

## Akcesoria 600x400



### QUICK.Load 4+10 z drzwiami

Mobilna szafka wyposażona w drzwi i blachy do pieczenia, wyjmowania, transportu i studzenia 14 blach na żywność.

Pojemność	14 600x400	Waga	75 kg
Wymiary - dł. x szer. x wys.	765 x 539 x 1971 mm		

#### Kompatybilny z

Kolumna pieców (XEBHC-HCEU) + XEBC-04EU-E\*\*M + XEBC-10EU-E\*\*M + XWARC-00EF-F.

#### Artykuł

**XWBYC-14EU-D**



### QUICK.Load 6+6

Mobilna szafka wyposażona w drzwi i blachy do pieczenia, wyjmowania i transportu 12 blach na żywność.

Pojemność	12 600x400	Waga	50 kg
Wymiary - dł. x szer. x wys.	765 x 539 x 1959 mm		

#### Kompatybilny z

Kolumna pieców (XEBHC-HCEU) + XEBC-06EU-E\*\*M + XEBC-06EU-E\*\*M + XWARC-00EF-L.

#### Artykuł

**XWBYC-12EU**



### QUICK.Load 6+6 z drzwiami

Mobilna szafka wyposażona w drzwi i blachy do pieczenia, wyjmowania, transportu i studzenia 12 blach na żywność.

Pojemność	12 600x400	Waga	75 kg
Wymiary - dł. x szer. x wys.	765 x 539 x 1959 mm		

#### Kompatybilny z

Kolumna pieców (XEBHC-HCEU) + XEBC-06EU-E\*\*M + XEBC-06EU-E\*\*M + XWARC-00EF-L.

#### Artykuł

**XWBYC-12EU-D**



### Kosz na blachy

Umożliwia szybkie ładowanie i wyjmowanie blach, skracając czas otwierania drzwi.

Pojemność	10 600x400	Wymiary - dł. x szer. x wys.	668 x 431 x 862 mm
Rozstaw blach	80 mm	Waga	9 kg

#### Kompatybilny z

XEBC-10EU-\*

#### Wymaga zakupu

XWBYC-00EU

#### Artykuł

**XWBBC-10EU**

## Akcesoria 600x400



### Wózek na kosze do blach

Umożliwia przesuwanie kosza na blachy i prawidłowe połączenie z piecem.

Wymiary - dł. x szer. x wys.	695 x 786 x 961 mm	Waga	13 kg
------------------------------	--------------------	------	-------

Kompatybilny z  
XWBBC-10EU

Artykuł  
XWBYC-00EU

### Zestaw do połączenia wózek-szafka

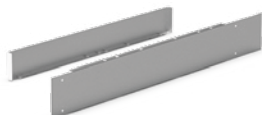
Umożliwia bezpieczne zamocowanie wózka do szafki neutralnej.

Artykuł  
XWBYC-CKEU

### Zestaw do połączenia wózek-podstawa

Umożliwia bezpieczne zamocowanie wózka do podstawa wysoka.

Artykuł  
XWBYC-CREU



### Boczna osłona termiczna

Możliwa do zainstalowania po obu stronach pieca. Pozwala to na zmniejszenie minimalnej odległości pomiędzy piecem a źródłami ciepła (frytkownice, piecze itp.).

Wymiary - dł. x szer. x wys.	15 x 816 x 99 mm	Waga	3 kg
------------------------------	------------------	------	------

Artykuł  
XUC041

### Zawór do chłodzenia spalin

Utrzymuje temperaturę płynów z gotowania zawsze poniżej 80 °C.

Artykuł  
XHC005



### Sonda sous vide extra fine

Jednopunktowa sonda z bardzo cienką igłą do użytku z próżniowymi.

Artykuł  
XEC004



### 2-stopniowe otwieranie drzwi

Pierwszy stopień pozwala na powolne wydostawanie się oparów z komory gotowania, chroniąc przed możliwymi obrażeniami spowodowanymi szybkim wydostawaniem się dużej ilości pary.

Artykuł  
XUC112



### Prysznic ręczny zewnętrzny

Umożliwia ręczne mycie pieca i napełnianie pojemników.

Artykuł  
XHC001

## Akcesoria 600x400



### PURE

System filtrujący, który eliminuje wszystkie substancje przyczyniające się do tworzenia się kamienia. Pozwala przefiltrować do 7.000 litrów wody (dane mogą się różnić w zależności od twardości wody).

Artykuł  
XHC003

### REFILL PURE

Wymienny wkład do filtra UNOX.Pure

Artykuł  
XHC004



### PURE-RO

System filtracji wody metodą odwróconej osmozy, który gwarantuje całkowitą demineralizację wszystkich rodzajów wody.

Artykuł  
XHC002

### Wkład PURE-RO

Wymienny wkład do systemu filtrującego PURE-RO.

Artykuł  
XHC006



### Podłączenie do zewnętrznych urządzeń akustycznych lub wizualnych

Podłączenie do zewnętrznych sygnalizatorów akustycznych lub wizualnych stanu / zakończenia gotowania i podgrzewania.

Artykuł  
XEC017



### Zestaw dźwiękowy

Wzmocniony sygnał dźwiękowy sygnalizujący koniec podgrzewania i gotowania.

Artykuł  
XEC019



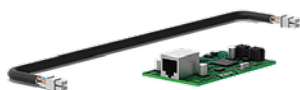
### Połączenie Wi-Fi

Umożliwia podłączenie do internetu bez użycia kabli.

#### Obowiązkowy

Aby aktywować gwarancję LONG.Life4.

Artykuł  
XEC002



### Połączenie Ethernet

Umożliwia podłączenie do internetu za pomocą kabla.

#### Obowiązkowy

Aby aktywować gwarancję LONG.Life4.

Artykuł  
XEC001



## **BAKERLUX™ MANUAL BIG**

### **Piec konwekcyjny**

Piec konwekcyjny z funkcją wilgotności, sterowaniem analogowym i komorą ze stali nierdzewnej 304. Funkcja czasu, temperatury, procentu pary i 2 prędkości wentylatora. Idealny do pieczenia świeżych i mrożonych produktów piekarniczych. Technologia wielu wentylatorów AIR.Plus gwarantuje doskonałą jednolitość pieczenia na wszystkich blachach.

## Unox Intensive Cooking



### DRY.Plus:

szybko usuwa wilgoć z komory gotowania



### STEAM.Plus:

tworzy natychmiastową wilgotność



### AIR.Plus:

wiele wentylatorów z odwracalnym kierunkiem prędkości i 2 regulowanymi prędkościami

## Pieczenie manualne

—— Temperatura: 80 °C – 260 °C

—— Gotowanie konwekcyjne i wilgotne od 80 °C

## Właściwości techniczne

—— Komora gotowania ze stali nierdzewnej AISI 304 o wysokiej odporności z zaokrąglonymi krawędziami

—— Komora gotowania z przewodnikami bocznymi w kształcie litery L

—— Podwójne szkło

—— System zbierania kropli zintegrowany z drzwiami i działający nawet przy otwartych drzwiach


—— Oświetlenie komory za pomocą diod LED wbudowanych w drzwi

—— Wentylatory o 2 prędkościach i rezystory okrągłe o wysokiej wydajności

# Piec konwekcyjny 600x400



## 16 600x400

 Elektryczny

Modele pieców	<b>XB1083</b>
Rozstaw blach	80 mm
Częstotliwość	50 / 60 Hz
Napięcie	380-415V 3N~   220-240V 3~
Energia elektryczna	29,7 kW
Max. nominalna moc gazu	-
Wymiary - dł. x szer. x wys.	913 x 997 x 1863 mm
Waga	243 kg
Typ otwierania	Zawiasy po lewej stronie

**Uwagi**  
Wózek jest dołączony do zakupu pieca.

## Akcesoria 600x400



### LIEVOX

Komora wzrostowa ze zintegrowanym sterowaniem manualnym.

Pojemność	16 600x400	Energia elektryczna	2,4 kW
Rozstaw blach	80 mm	Napięcie	230V 1N~
Wymiary - dł. x szer. x wys.	866 x 950 x 1879 mm	Częstotliwość	50/60 Hz
Waga	100 kg	Maksymalna temperatura	50 °C

Artykuł  
**XL1003**



### QUICK.Load

Wózek na blachy ze stali nierdzewnej AISI 304.

Pojemność	16 600x400	Wymiary - dł. x szer. x wys.	743 x 643 x 1725 mm
Rozstaw blach	80 mm	Waga	25 kg

Kompatybilny z  
XB1083  
XL1003

Artykuł  
**XCB1001**

### Personalizacja

Pojemność i odległość między blachami może zostać wykonana na specjalne zamówienie. Minimalna ilość zamówienia: 2 wózki.

Artykuł  
XCB1001

### Przysznac ręczny zewnętrzny ze środkiem czyszczącym

Umożliwia ręczne mycie pieca i napełnianie pojemników. Zawiera 1 butelkę SPRAY&Rinse.



Artykuł  
**XC208-SR**



## Akcesoria 600x400



### PURE

System filtrujący, który eliminuje wszystkie substancje przyczyniające się do tworzenia się kamienia. Pozwala przefiltrować do 7.000 litrów wody (dane mogą się różnić w zależności od twardości wody).

---

**Artykuł**  
**XHC003**

### Wymaga zakupu

Do prawidłowego montażu systemu filtrów żywicznych PURE w połączeniu z piecami MANUAL niezbędny jest zestaw redukcyjny JG 8-10 mm.

---

**Artykuł**  
KEL1055

### REFILL PURE

Wymienny wkład do filtra UNOX.Pure

---

**Artykuł**  
XHC004



### PURE-RO

System filtracji wody metodą odwróconej osmozy, który gwarantuje całkowitą demineralizację wszystkich rodzajów wody.

---

**Artykuł**  
**XHC002**

### Wkład PURE-RO

Wymienny wkład do systemu filtrującego PURE-RO.

---

**Artykuł**  
XHC006





## **BAKERLUX™ MANUAL** **COUNTERTOP**

### **Piec konwekcyjny**

Piec konwekcyjny z funkcją wilgotności, sterowaniem analogowym i komorą ze stali nierdzewnej 304. Funkcja czasu, temperatury, procentu pary i 2 prędkości wentylatora. Idealny do pieczenia świeżych i mrożonych produktów piekarniczych. Technologia wielu wentylatorów AIR.Plus gwarantuje doskonałą jednolitość pieczenia na wszystkich blachach.

## Unox Intensive Cooking



### DRY.Plus:

szybko usuwa wilgoć z komory gotowania



### STEAM.Plus:

tworzy natychmiastową wilgotność



### AIR.Plus:

wiele wentylatorów z odwracalnym kierunkiem prędkości i 2 regulowanymi prędkościami

## Pieczenie manualne

—— Temperatura: 80 °C – 260 °C

—— Gotowanie konwekcyjne i wilgotne od 80 °C

## Właściwości techniczne

—— Komora gotowania ze stali nierdzewnej AISI 304 o wysokiej odporności z zaokrąglonymi krawędziami

—— Komora gotowania z przewodnikami bocznymi w kształcie litery L

—— Podwójne szkło

—— System zbierania kropli zintegrowany z drzwiami i działający nawet przy otwartych drzwiach


—— Oświetlenie komory za pomocą diod LED wbudowanych w drzwi

—— Wentylatory o 2 prędkościach i rezystory okrągłe o wysokiej wydajności

# Piec konwekcyjny 600x400



## 10 600x400


 Elektryczny

 Gaz

Modele pieców	<b>XB893</b>	<b>XB813G</b>
Rozstaw blach	80 mm	80 mm
Częstotliwość	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz
Napięcie	380-415V 3N~   220-240V 3~	220-240V 1~
Energia elektryczna	15,8 kW	1 kW
Max. nominalna moc gazu -		20 kW
Wymiary - dł. x szer. x wys.	860 x 882 x 1252 mm	860 x 882 x 1465 mm
Waga	118 kg	130 kg
Typ otwierania	Zawiasy po lewej stronie	Zawiasy po lewej stronie



## 6 600x400

 Elektryczny

 Gaz

Modele pieców	<b>XB693</b>	<b>XB613G</b>
Rozstaw blach	80 mm	80 mm
Częstotliwość	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz
Napięcie	380-415V 3N~   220-240V 3~	220-240V 1~
Energia elektryczna	10,5 kW	0,7 kW
Max. nominalna moc gazu -		175 kW
Wymiary - dł. x szer. x wys.	860 x 882 x 932 mm	860 x 882 x 1144 mm
Waga	86 kg	100 kg
Typ otwierania	Zawiasy po lewej stronie	Zawiasy po lewej stronie

Uwagi

Personalizacja prowadnic bocznych na zamówienie

## Akcesoria 600x400



### Zestaw do pierwszej instalacji pieca

Zawiera wszystkie części niezbędne do prawidłowej instalacji pojedynczego pieca.

#### Obowiązkowy

do poprawnej instalacji pojedynczego pieca.

Artykuł  
**XUC001**

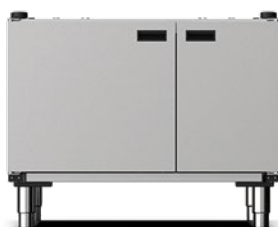


### LIEVOX

Komora wzrostowa ze zintegrowanym sterowaniem manualnym.

Pojemność	12 600x400	Energia elektryczna	2,4 kW
Rozstaw blach	75 mm	Napięcie	230V 1N~
Wymiary - dł. x szer. x wys.	860 x 936 x 818 mm	Częstotliwość	50/60 Hz
Waga	38 kg	Maksymalna temperatura	50 °C

Artykuł  
**XL413**



### Szafka neutralna

Posiada komorę na blachy i wolną przestrzeń do przechowywania materiału.

Pojemność	7 600x400	Wymiary - dł. x szer. x wys.	860 x 772 x 676 mm
Rozstaw blach	57 mm	Waga	25 kg

Artykuł  
**XR258**



### Podstawa wysoka

Podstawa umożliwiająca ustawienie pieca na idealnej wysokości do pracy.

Wymiary - dł. x szer. x wys.	842 x 665 x 692 mm	Waga	11 kg
------------------------------	--------------------	------	-------

Kompatybilny z  
XB8\*  
XB6\*

Artykuł  
**XR168**



### Prowadnice boczne do podstawy

Prowadnice boczne na 7 blach.

Pojemność	7 600x400	Waga	3 kg
Rozstaw blach	60 mm		

Kompatybilny z  
XR168

Artykuł  
**XR727**



### Kółka z hamulcem

Pozwalają na ułatwienie czyszczenia. Składa się z 2 kółek z hamulcami, 2 kółek bez hamulców i łańcuchów do mocowania do ściany.

Wymiary - wys.	100 mm		
----------------	--------	--	--

Kompatybilny z  
XL413  
XR258  
XR168

Artykuł  
**XUC010**

## Akcesoria 600x400



### Przysznic ręczny zewnętrzny ze środkiem czyszczącym

Umożliwia ręczne mycie pieca i napełnianie pojemników. Zawiera 1 butelkę SPRAY&Rinse.

Artykuł  
XC208-SR



### PURE

System filtrujący, który eliminuje wszystkie substancje przyczyniające się do tworzenia się kamienia. Pozwala przefiltrować do 7.000 litrów wody (dane mogą się różnić w zależności od twardości wody).

Artykuł  
XHC003

### Wymaga zakupu

Do prawidłowego montażu systemu filtrów żywicznych PURE w połączeniu z piecami MANUAL niezbędny jest zestaw redukcyjny JG 8-10 mm.

Artykuł  
KEL1055

### REFILL PURE

Wymienny wkład do filtra UNOX.Pure

Artykuł  
XHC004



### PURE-RO

System filtracji wody metodą odwróconej osmozy, który gwarantuje całkowitą demineralizację wszystkich rodzajów wody.

Artykuł  
XHC002

### Wkład PURE-RO

Wymienny wkład do systemu filtrującego PURE-RO.

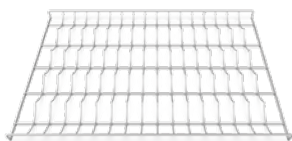
Artykuł  
XHC006





## Akcesoria 600x400

### Baking Essentials



#### BAGUETTE.GRID

Ruszt chromowany bardzo lekki- 5 wgłębień.

<b>Podłączenie</b>	<b>Artykuł</b>
27 mm	<b>GRP410</b>



#### BAKE

Blacha aluminiowa. Możliwość zamówienia wielokrotności 2 sztuk.

<b>Podłączenie</b>	<b>Artykuł</b>
15 mm	<b>TG405</b>



#### BAKE.BLACK

Aluminiowa blacha z powłoką nieprzywierającą. Możliwość zamówienia wielokrotności 2 sztuk.

<b>Podłączenie</b>	<b>Artykuł</b>
15 mm	<b>TG460</b>



#### BAKE.SILICO

Aluminiowa blacha z powłoką silikonową.

<b>Podłączenie</b>	<b>Artykuł</b>
9 mm	<b>TG416</b>



#### CHROMO.GRID

Ruszt płaski chromowany

<b>Podłączenie</b>	<b>Artykuł</b>
8 mm	<b>GRP405</b>



#### FAKIRO.GRILL

Aluminiowa blacha z powłoką nieprzywierającą. Dwie powłoki- płaska i ryflowana- do różnych sposobów gotowania.

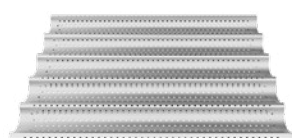
<b>Podłączenie</b>	<b>Artykuł</b>
12 mm	<b>TG465</b>



#### FAKIRO™

Blacha aluminiowa. Dwie powłoki- płaska i ryflowana- do różnych produktów.

<b>Podłączenie</b>	<b>Artykuł</b>
12 mm	<b>TG440</b>



#### FORO.BAGUETTE

Blacha aluminiowa mikroperforowana- 5 wgłębień.

<b>Podłączenie</b>	<b>Artykuł</b>
34 mm	<b>TG445</b>



#### FORO.BAGUETTE.BLACK

Blacha aluminiowa mikroperforowana z powłoką nieprzywierającą- 5 wgłębień.

<b>Podłączenie</b>	<b>Artykuł</b>
34 mm	<b>TG435</b>

## Akcesoria 600x400



### FORO.BAKE

Aluminiowa blacha mikroperforowana. Możliwość zamówienia wielokrotności 2 sztuk.

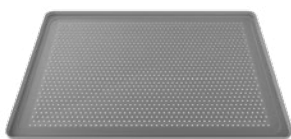
<b>Podłączenie</b>	<b>Artykuł</b>
15 mm	<b>TG410</b>



### FORO.BLACK

Aluminiowa blacha mikroperforowana z powłoką nieprzywierającą. Możliwość zamówienia wielokrotności 2 sztuk.

<b>Podłączenie</b>	<b>Artykuł</b>
15 mm	<b>TG430</b>



### FORO.SILICO

Aluminiowa blacha mikroperforowana z powłoką silikonową.

<b>Podłączenie</b>	<b>Artykuł</b>
9 mm	<b>TG415</b>



### STEEL.BAKE

Blacha ze stali nierdzewnej.

<b>Podłączenie</b>	<b>Artykuł</b>
20 mm	<b>TG450</b>

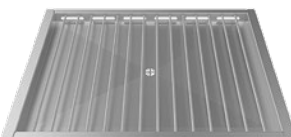
## Cooking Essentials



### POLLO.BLACK

Blacha ze stali nierdzewnej z nieprzywierającą powłoką na 10 całych kurczaków. Wyposażona w pojemnik do zbierania tłuszczu i centralny odpływ kompatybilny ze SMART.Drain.

<b>Podłączenie</b>	<b>Artykuł</b>
164 mm	<b>GRP430</b>



### POLLO.GRILL

Blacha ze stali wyposażona w pojemnik do zbierania tłuszczu i centralny odpływ kompatybilny ze SMART.Drain.

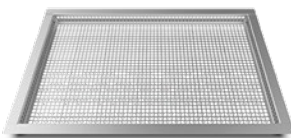
<b>Podłączenie</b>	<b>Artykuł</b>
27 mm	<b>GRP425</b>



### POLLO.WASH

Ruszt, który umożliwi czyszczenie 3 blach POLLO.BLACK wewnątrz pieca ze specjalnym cyklem mycia. Automatyczne czyszczenie pieca należy przeprowadzać oddzielnie przy pustej komorze gotowania.

<b>Podłączenie</b>	<b>Artykuł</b>
53 mm	<b>GRP440</b>



### STEAM&FRY

Perforowana blacha ze stali nierdzewnej do smażenia i gotowania na parze.

<b>Podłączenie</b>	<b>Artykuł</b>
30 mm	<b>GRP420</b>

## Akcesoria

### Wózki na blachy



#### Wózek na blachy

Wielofunkcyjna podstawa pozwalająca odstawienie i przewożenie blach

Pojemność	18 600x400	Wymiary - dł. x szer. x wys.	726 x 495 x 1700 mm
Rozstaw blach	80 mm	Waga	15 kg

Artykuł  
**XTB0005**



#### Wózek na blachy

Wielofunkcyjna podstawa pozwalająca odstawienie i przewożenie blach

Pojemność	18 400x600	Wymiary - dł. x szer. x wys.	526 x 695 x 1700 mm
Rozstaw blach	80 mm	Waga	15 kg

Artykuł  
**XTB0003**

### Środki czystości



#### DET&Rinse™ ULTRAPLUS

Wysokowydajny detergent do agresywnych zabrudzeń, zalecany do drobiu i tłuszczów mięsnych. Jedno opakowanie zawiera 10 butelek po 1 l detergentu chemicznego UN 1824,8, II - ILOŚĆ OGRANICZONA ADR. Tylko do pieców wyposażonych w automatyczny system myjący.

1 opakowanie  
9 opakowań  
48 opakowań

Artykuł  
**DB1075**  
**DB1075**  
**DB1075**



#### DET&Rinse™ ECO

Środek myjący ze składnikami biokompatybilnymi dla maksymalnego poszanowania środowiska. Jedno opakowanie zawiera 10 butelek po 1 l detergentu chemicznego UN 1814,8, II - ILOŚĆ OGRANICZONA ADR. Tylko do pieców wyposażonych w automatyczny system myjący.

1 opakowanie  
9 opakowań  
48 opakowań

Artykuł  
**DB1018**  
**DB1018**  
**DB1018**

## Akcesoria



### DET&Rinse™

Skoncentrowany detergent nablyszczający. Jedno opakowanie zawiera 2 kanistry po 5 l detergentu chemicznego UN 1814,8, III - ILOŚĆ OGRANICZONA ADR. Tylko do pieców z serii 5 E.

1 opakowanie  
9 opakowań  
48 opakowań

Artykuł  
**DB1016**  
**DB1016**  
**DB1016**



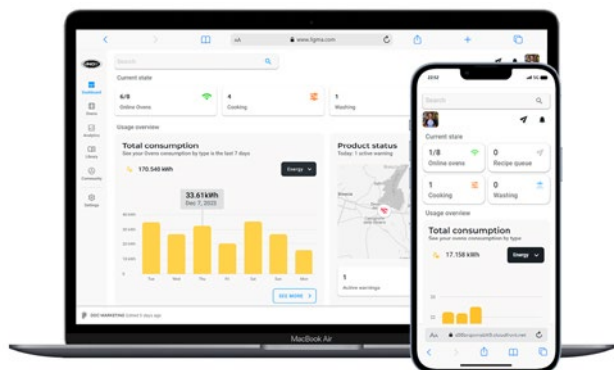
### SPRAY&Rinse

Detergent w sprayu do ręcznego czyszczenia każdego pieca. Odtłuszcza i usuwa wszelkiego rodzaju zabrudzenia. Jedno opakowanie zawiera 12 butelek po 750 ml każda. Po zużyciu produktu butelkę należy wyrzucić. Tylko dla pieców bez zintegrowanego automatycznego systemu mycia.

1 opakowanie  
6 opakowań  
30 opakowań

Artykuł  
**DB1044**  
**DB1044**  
**DB1044**

## Internet of kitchen: produktywność 4.0



## DATA DRIVEN COOKING

Dzięki aplikacjom internetowym i mobilnym dane będą zawsze przy Tobie.

Data Driven Cooking kontroluje i monitoruje działanie pieca w czasie rzeczywistym, podkreślając marnotrawstwo i sugerując ulepszenia w celu zmniejszenia zużycia. Umożliwia tworzenie i udostępnianie przepisów z jednego pieca do drugiego, nawet zdalnie.

Twórz, analizuj, ulepszaj.

### Professional

Do 5 podłączonych pieców

- ✓ Zarządzanie programami pieczenia: tworzenie, edycja i wysyłanie do pieców
- ✓ Zarządzanie piecami poprzez wizualizację grup i map
- ✓ Dokumentacja dotycząca zgodności z HACCP
- ✓ Monitorowanie użytkownika w czasie rzeczywistym
- ✓ Powiadomienia push
- ✓ Community z UNOX Książka kucharska
- ✓ 3-dniowa historia danych analitycznych

### Enterprise

Nieograniczona liczba podłączonych pieców

- ✓ Zarządzanie programami pieczenia: tworzenie, edycja i wysyłanie do pieców
- ✓ Zarządzanie piecami poprzez wizualizację grup i map
- ✓ Dokumentacja dotycząca zgodności z HACCP
- ✓ Monitorowanie użytkownika w czasie rzeczywistym
- ✓ Powiadomienia push
- ✓ Community z UNOX Książka kucharska
- ✓ Pełna historia danych analitycznych
- ✓ Zarządzanie dostępem do wielu kont
- ✓ Zdalne monitorowanie przez Unox Service
- ✓ Wsparcie techniczne

## Wykorzystaj w pełni możliwości DDC **Enterprise** dzięki dodatkom

### Dodatki **Enterprise** REST API

---

- ✓ Integracja z oprogramowaniem osób trzecich za pośrednictwem API Cloud Rest

### Dodatki **Enterprise** Kitchen Scheduler

---

- ✓ Tworzenie programów i wysyłanie ich do pieców
- ✓ Automatyzacja i optymalizacja planowania linii produkcyjnych
- ✓ Monitorowanie warunków pracy programu w czasie rzeczywistym
- ✓ Optymalizacja czasu gotowania
- ✓ Dystrybucja zleceń w celu optymalizacji obciążenia pracą wszystkich pieców
- ✓ Śledzenie czasu i wykorzystanie sztucznej inteligencji do zarządzania opóźnieniami
- ✓ przełożenie
- ✓ Wyświetlanie sugerowanych sekwencji wypalania bezpośrednio na panelu pieca

## Dbanie o naszą planetę to plan A

Ponad 30 piekarników z certyfikatem ENERGY STAR®.

Dlaczego piece Unox są tak wydajne?

### Izolacja termiczna

Zastosowanie najlepszych materiałów izolacyjnych pozwala zminimalizować straty ciepła z komory gotowania na zewnątrz. Najlepsza wydajność gotowania w każdej sytuacji.

### Sprawność silnika

Silniki w naszych piekarnikach ENERGY STAR® są zaprojektowane tak, aby nagrzewały się jak najmniej podczas każdego procesu gotowania, aby ograniczyć straty energii.

### Inteligencja piekarnika

Niższe zużycie wody i energii elektrycznej podczas każdego procesu gotowania dzięki intuicyjnemu interfejsowi cyfrowemu i inteligentnej technologii. Gotuj wydajnie i zminimalizuj swój wpływ na środowisko.

## Efektywność energetyczna

Szacunki obejmują wyłącznie bezpośrednie emisje wytwarzane przez piec. Emisje pośrednie można zredukować do zera, decydując się na zakup energii produkowanej ze źródeł odnawialnych.

### Szacunek obliczony przy założeniu codziennego użytkowania (300 dni/rok) pieca:

6 lekkich załadunków pieczonego kurczaka (20% załadunku)

1 pełny załadunek pieczonych ziemniaków

3 pełne załadunki gotowania na parze

2 godziny pustego pieca w temperaturze 180°C

### Szacunek obliczony przy założeniu następujących tygodniowych myć (42 tygodnie/rok):

1 długie mycie

1 średnie mycie







# Kontakt



**tel: 22 517 15 75**  
**infolinia: 801 40 50 63**



**Stalgast sp. z o. o.**  
03-736, Plac Konesera 9  
Warsaw



**www.stalgast.com**  
**E-mail:**  
**stalga**st**@stalga**st**.com**

20240527

