



# Katalog

## BAKERTOP-X™ Digital.ID™





# BAKERTOP-X™ Digital.ID™





## **BAKERTOP-X™ Digital.ID™ COUNTERTOP**

### **Piec konwekcyjno-parowy**

Profesjonalny, wysokowydajny piec konwekcyjny wyposażony w najnowszy system operacyjny i inteligentną technologię zaprojektowaną do zarządzania każdym procesem pieczenia związanym ze światem cukierni i piekarni, ale również doskonały dla gastronomii. Piec posiada certyfikat ENERGY STAR® ze względu na niskie zużycie energii i minimalizację ilości odpadów, również dzięki automatycznemu myciu z recyrkulacją. BAKERTOP-X™ posiada komorę gotowania ze stali 316L oraz zintegrowany system filtracji wody RO.Care, który eliminuje konieczność stosowania zewnętrznych systemów filtracji. Jest wyposażony w zintegrowany mikrofon umożliwiający sterowanie piecem za pomocą poleceń głosowych oraz interakcję z Corporate Chefs z firmy UNOX w celu uzyskania pomocy kulinarnej bezpośrednio z panelu interaktywnego. Zaawansowany system operacyjny Digital.ID™ pozwala na zapisanie wszystkich ulubionych ustawień na swoim koncie i przeniesienie ich z pieca do pieca w kilka sekund. Dzięki aplikacji Digital.ID™ można sterować piecem i personalizować swoje konto przy pomocy smartfona.

## Unox Intelligent Performance



### ADAPTIVE.Cooking™:

automatycznie dostosowuje parametry pieczenia w zależności od załadunku, aby zapewnić powtarzalne wyniki



### SMART.Energy:

Automatyczna funkcja oszczędzania energii, która zmniejsza zużycie wody, prądu lub gazu w programach przekraczających godzinę gotowania. Rozpoznaje brak potraw w komorze i aktywuje tryb czuwania zmniejszając temperaturę i zużycie energii. Analizuje wykorzystanie pieca, aby dostarczyć wskazówek dotyczących oszczędzania energii (np. sygnalizuje, jeśli drzwi pozostają otwarte przez długi czas)



### SMART.Preheating:

automatycznie ustawia temperaturę wstępnego podgrzewania i czas trwania zgodnie z poprzednimi trybami użytkownika



### HEY.Unox:

Technologia rozpoznawania głosu, która umożliwia interakcję z piecem, wydawanie poleceń i otrzymywanie audiowizualnych informacji zwrotnych bezpośrednio na panelu. Dostępne tylko dla kont **Premium**



### SENSE.Klean:

szacuje stopień zabrudzenia pieca i sugeruje najbardziej odpowiednie automatyczne mycie



### OPTIC.Cooking:

inteligentna technologia, która umożliwia piecowi rozpoznanie potrawy i automatyczne rozpoczęcie odpowiedniego programu gotowania podczas gotowania w trybie MULTI.Time. Dostępne tylko dla kont **Premium**. Akcesoria należy zakupić osobno

## Unox Intensive Cooking



### DRY.Maxi™:

usuwa duże ilości wilgoci z komory pieczenia w bardzo krótkim czasie



### CLIMALUX™:

stałe mierzy i reguluje wilgotność w komorze gotowania



### STEAM.Maxi™:

wytwarza dużą ilość pary nasyconej w komorze gotowania w bardzo krótkim czasie



### AIR.Tornado:

poprawia i przyspiesza gotowanie przy pełnym załadunku dzięki możliwości ustawienia większej prędkości obrotowej wentylatorów pieca do 3600 obrotów na minutę (rpm)



### AIR.Maxi™:

zarządza automatycznie o zmianie kierunku i pulsacyjnym działaniem wentylatorów

## Pieczenie manualne

—— Etapy pieczenia: do 9

—— CLIMA.Control: ustawienie wilgotności od 10% do 100% i ciągły pomiar rzeczywistej wilgotności w komorze pieczenia

—— Gotowanie z sondą i funkcją Delta T.

—— Temperatura: 30 °C - 300 °C

—— Prędkości wentylatora: 5 prędkości ciągłych (2.700 obr./min) i 2 prędkości AIR.Tornado (3.600 obr./min)

—— Temperatura podgrzewania: do 300 °C

—— Programy do zapamiętania: 1000+

## Preset

—— Programy półautomatyczne z możliwością dostosowania do potrzeb użytkownika. Sugerują one operatorowi ustawienia temperatury, wentylacji i wilgotności w oparciu o wybrany rodzaj gotowania (grillowanie, przyrumienianie, gotowanie na parze itp.).

## Ustawienia automatyczne

- Individual.CHEFUNOX: inteligentna funkcja, która wymaga od użytkownika informacji zwrotnej na temat wykonanych gotowań. Wykorzystuje ona technologię machine learning do przetwarzania otrzymanych informacji zwrotnych, uczenia się preferencji operatora i ulepszenia wstępnie ustawionych programów gotowania w zintegrowanej bibliotece. Parametry zostaną zaktualizowane automatycznie przy następnym gotowaniu.
- MULTI.Time: zarządza do 10 pieczęć w tym samym czasie

## Właściwości techniczne

- Konstrukcja zewnętrzna ze stali nierdzewnej zapewniająca solidność i maksymalną izolację termiczną
- Komora gotowania ze stali nierdzewnej AISI 316L dla maksymalnej odporności na korozję
- Podwójne światło LED z regulacją koloru ciepłego i zimnego, zintegrowany w drzwiach
- RO.Care: zintegrowany filtr żywiczny, który przeciwdziała powstawaniu kamienia. Filtruje do 1300 L wody za pomocą jednego wkładu i jest wyposażony w czujnik wyczerpania filtra
- Zintegrowane połączenie internetowe Wi-Fi
- Perforowane prowadnice w kształcie litery C z systemem zapobiegającym przechylaniu się
- Sonda MULTI.Point z 4 punktami pomiarowymi
- Drzwi ze stali nierdzewnej z blokadą opadania
- Silniki z wielowentylatorowym systemem rewersyjnym i symetrycznymi liniowymi elementami grzejnymi o dużej gęstości mocy
- PRESSURE.Klean: automatyczny system mycia z recyrkulacją
- System operacyjny Digital.ID™
- Pobieranie dane HACCP
- Taca ociekowa połączona z odpływem i zintegrowana w drzwiach. Działa nawet przy otwartych drzwiach
- Wbudowany 16" calowy ultra jasny panel sterowania
- Kompaktowa obudowa z ze stali nierdzewnej
- Zintegrowany pojemnik na detergent DET&Rinse™
- Zintegrowany mikrofon umożliwiający sterowanie głosem z funkcją dzwonienia
- Potrójne szyby minimalizujące straty ciepła i maksymalizujące efektywność energetyczną
- Regulowana prędkość obrotowa silnika w zakresie od 900 do 3600 obr.



## Piec konwekcyjno-parowy 600x400



### 10 600x400

Elektryczny

Modele pieców	XELA-10EU-EXRS
Rozstaw blach	84 mm
Częstotliwość	50 / 60 Hz
Napięcie	380-415V 3N~   220-240V 3~
Energia elektryczna	21 kW
Max. nominalna moc gazu	-
Wymiary - dł. x szer. x wys.	860 x 1018 x 1219 mm
Waga	178 kg
Typ otwierania	Zawiasy po lewej stronie
<b>Efektywność energetyczna</b>	14.8 kWh/dzień   0 kg CO <sub>2</sub> /dzień*

Opcja  
Zawiasy po prawej stronie

Artykuł  
XELA-10EU-EXLS



### 5 600x400

Elektryczny

Modele pieców	XELA-05EU-EXRS
Rozstaw blach	86 mm
Częstotliwość	50 / 60 Hz
Napięcie	380-415V 3N~   220-240V 3~   220-240V 1~
Energia elektryczna	11,6 kW
Max. nominalna moc gazu	-
Wymiary - dł. x szer. x wys.	860 x 1018 x 789 mm
Waga	100 kg
Typ otwierania	Zawiasy po lewej stronie
<b>Efektywność energetyczna</b>	14.7 kWh/dzień   0 kg CO <sub>2</sub> /dzień*

Opcja  
Zawiasy po prawej stronie

Artykuł  
XELA-05EU-EXLS

Uwagi  
1 butelka RO.Care XHC040.

## 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

XUC199-DRU

### Zestaw do pierwszej instalacji pieca

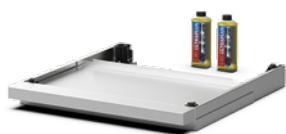
Zawiera wszystkie części niezbędne do prawidłowej instalacji pojedynczego pieca.

#### Obowiązkowy

do poprawnej instalacji pojedynczego pieca.

#### Artykuł

XUC199



### Zestaw do piętrowania pieców+ detergent

Zawiera wszystkie części niezbędne do prawidłowej instalacji i piętrowania dwóch pieców elektrycznych oraz 2 butelki środka czyszczącego DET&Rinse™ ULTRAPLUS (1 litr) UN 1824, 8, II - ADR w ograniczonej ilości.

Wymiary - wys. 100 mm

#### Obowiązkowy

do stosu XELA-05EU-EX\*S (dolny) + XELA-05EU-EX\*S

#### Artykuł

XELQA-00EU-E-DRU

### Zestaw do piętrowania pieców

Zawiera wszystkie niezbędne części do prawidłowej instalacji i ustawienia dwóch pieców elektrycznych.

#### Obowiązkowy

do stosu XELA-05EU-EX\*S (dolny) + XELA-05EU-EX\*S

#### Artykuł

XELQA-00EU-E



### OPTIC.Cooking

Zawiera kamerę do przechwytywania obrazów podczas wkładania blach oraz czujnik odległości do wykrywania półki blach. Umożliwia piecowi rozpoznanie potrawy i automatyczne uruchomienie odpowiedniego programu gotowania podczas gotowania w trybie MULTI.Time. Z przodu wyposażony w pasek LED rgb, który identyfikuje różne etapy użytkowania akcesorium. Może być zainstalowany nad piecem.

Dostępne tylko dla kont **Premium**. Więcej szczegółów na końcu cennika.

#### Kompatybilny z

XELA-\*-\*XRS

#### Artykuł

XELOA-EF-R

#### Kompatybilny z

XELA-\*-\*XLS

#### Artykuł

XELOA-EF-L

### LIEVOX

Garownik z wentylatorami zapewniającymi równomierne, precyzyjne i efektywne zarządzanie temperaturą i wilgotnością w komorze garowniczej. Wyposażony w 10 wsporników o pojedynczej głębokości, aby pomieścić do 10 blach 400x600.

Pojemność	10 600x400	Energia elektryczna	2,5 kW
Rozstaw blach	75 mm	Napięcie	220-240V 1N~
Wymiary - dł. x szer. x wys.	860 x 935 x 1113 mm	Częstotliwość	50/60 Hz
Waga	78.5 kg		

#### Kompatybilny z

XELA-05EU-EX\*S

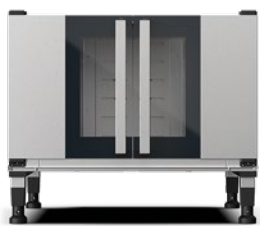
#### Artykuł

XELPA-10E1-V





## Akcesoria 600x400



### LIEVOX

Garownik z wentylatorami do równomiernego, precyzyjnego i wydajnego zarządzania temperaturą i wilgotnością w komorze garowniczej. Wyposażony w 5 wsporników o podwójnej głębokości, aby pomieścić do 10 blach 400x600.

Pojemność	10 600x400	Energia elektryczna	2,5 kW
Rozstaw blach	75 mm	Napięcie	220-240V 1N~
Wymiary - dł. x szer. x wys.	860 x 1075 x 738 mm	Częstotliwość	50/60 Hz
Waga	61.5 kg		

Artykuł  
XELPA-10E2-V



### Okap Ventless

Okap kondensacyjny. Częściowo eliminuje opary i zapachy z oparów kuchennych.

Wymiary - dł. x szer. x wys.	860 x 1048 x 383 mm	Częstotliwość	50/60 Hz
Waga	30 kg	Średnica komina	50 mm
Energia elektryczna	0,07 kW	Minimalny zasięg	0,12 m³/h
Napięcie	220-240V 1N~	Maksymalna pojemność	0,21 m³/h

Artykuł  
XELHA-HCEU



### Podstawa wysoka

Posiada komorę na blachy i wolną przestrzeń do przechowywania materiału.

Pojemność	10 600x400	Waga	59 kg
Wymiary - dł. x szer. x wys.	870 x 905 x 682 mm		

Artykuł  
XWLEA-10EF-U

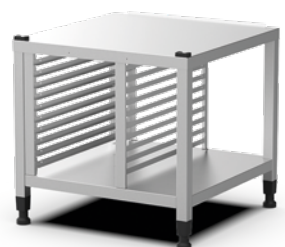


### Podstawa wysoka

Posiada komorę na blachy i wolną przestrzeń do przechowywania materiału.

Pojemność	6 600x400	Waga	49 kg
Wymiary - dł. x szer. x wys.	870 x 905 x 682 mm		

Artykuł  
XWLEA-06EF-H



### Podstawa bardzo wysoka

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

Pojemność	10 600x400	Wymiary - dł. x szer. x wys.	870 x 864 x 820 mm
Rozstaw blach	50 mm	Waga	41 kg

Artykuł  
XWLRA-10EF-U

### Boczne osłony kompresora

Osłony boczne do bardzo wysokich podstaw.

Artykuł  
XUC235

## Akcesoria 600x400



### Podstawa wysoka

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

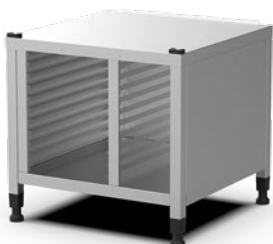
Pojemność	6 600x400	Wymiary - dł. x szer. x wys.	870 x 864 x 682 mm
Rozstaw blach	55 mm	Waga	34 kg

Artykuł  
XWLRA-06EF-H

### Boczne osłony kompresora

Osłony boczne do wysokich podstaw.

Artykuł  
XUC234



### Bardzo wysoka zamknięta podstawa

Wielofunkcyjna podstawa pozwalająca na bezpieczne odstawienie blach i ustawienie pieca na idealnej wysokości do pracy. Wyposażony w osłony boczne.

Pojemność	10 600x400	Wymiary - dł. x szer. x wys.	870 x 864 x 820 mm
Rozstaw blach	50 mm	Waga	49 kg

Artykuł  
XWLMA-10EF-U

### Zestaw drzwi

Osłony boczne do bardzo wysokich podstaw otwartych.

Artykuł  
XUC239



### Podstawa wysoka

Wielofunkcyjna podstawa pozwalająca na bezpieczne odstawienie blach i ustawienie pieca na idealnej wysokości do pracy. Wyposażony w osłony boczne.

Pojemność	6 600x400	Wymiary - dł. x szer. x wys.	870 x 864 x 682 mm
Rozstaw blach	55 mm	Waga	41 kg

Artykuł  
XWLMA-06EF-H

### Zestaw drzwi

Osłony boczne do bardzo wysokich podstaw wysoka.

Artykuł  
XUC238



### Podstawa niska

Podstawa do pieców ustawionych w kolumnie.

Wymiary - dł. x szer. x wys.	870 x 864 x 250 mm	Waga	13 kg
------------------------------	--------------------	------	-------

Kompatybilny z  
XELA-06EU-\*

Artykuł  
XWLRA-00EF-L



### 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.	119 mm
----------------	--------

Kompatybilny z  
XWLEA-  
XWLRA-  
XWLMA-\*

Artykuł  
XUC225

## Akcesoria 600x400



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

Umożliwia użycie blach GN1/1 i 600x400.

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

Artykuł

XUC065

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

XUC067



### 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

XUC113



### Prysznic ręczny zewnętrzny

Umożliwia ręczne mycie pieca i napełnianie pojemników.

Artykuł

XHC018



### Sonda sous vide extra fine

Jednopunktowa sonda z bardzo cienką igłą do użytku z próżniowymi.

Artykuł

XEC004



### RO.Care

Zintegrowany system filtrów z żywicy, który eliminuje substancje przyczyniające się do powstawania kamienia z wody; do 1300L wody filtrowanej przy użyciu jednego wkładu. Zintegrowany czujnik pomiaru twardości wody piekarnik automatycznie sygnalizuje zużycie filtra.

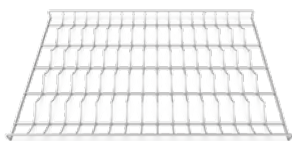
Artykuł

XHC040



# 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

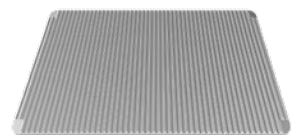
<b>Podłączenie</b>	<b>Artykuł</b>
8 mm	<b>GRP405</b>



### FAKIRO.GRILL

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

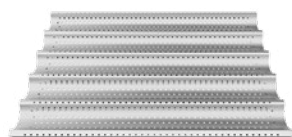
<b>Podłączenie</b>	<b>Artykuł</b>
12 mm	<b>TG465</b>



### 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>

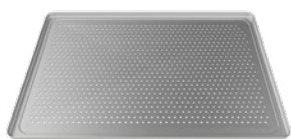


### FORO.BAGUETTE.BLACK

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.

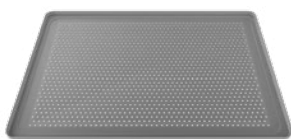
<b>Podłączenie</b>	<b>Artykuł</b>
15 mm	<b>TG410</b>



### 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.

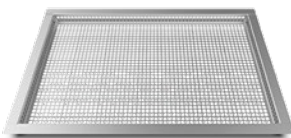
<b>Podłączenie</b>	<b>Artykuł</b>
27 mm	<b>GRP425</b>



### 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 600x400

### 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**

## Akcesoria

### 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**

### Środek do usuwania kamienia



#### D&CAL

Skuteczny środek do usuwania osadów wapiennych w kuchenkach. Każde opakowanie zawiera 10 1-litrowych butelek chemicznego środka do usuwania kamienia, UN3265, 8, III, ŻRĄCY PŁYN, KWAS, ORGANICZNY, N.O.S. (L-(+)-KWAS LAKTOZYNOWY) - LIMITOWANA ILOŚĆ ADR

---

1 opakowanie

9 opakowań

48 opakowań

Artykuł

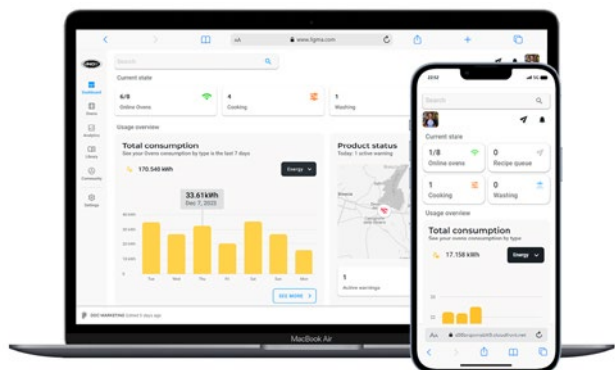
**DB1085**

**DB1085**

**DB1085**



## 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
- ✓ Automatyzyacja 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

### Dodatki **Enterprise** Usługi informatyczne

---

- ✓ DIGITAL.Training
- ✓ Live Technical Assistance
- ✓ HEY.Unox Kontrola głosu

### Dodatki **Enterprise** OPTIC.Cooking

---

- ✓ OPTIC.Cooking machine vision\*

\*Akcesoria należy zakupić osobno.

**Wszystko jest dostępne w twoim koncie Digital.ID™. Zaloguj się i gotowe.**



DIGITAL  ID

Czy kiedykolwiek marzyłeś o sterowaniu piekarnikiem z domu lub podczas spaceru? Sparuj go ze swoimi urządzeniami, aby marzenie stało się rzeczywistością.

**Uwolnij moc swojego Digital.ID™.** Utwórz konto i zaloguj się do piekarnika, aby zapisać programy gotowania w chmurze wraz ze wszystkimi dostosowaniami. Konto pozostaje w stanie ciągłej synchronizacji z najnowszymi zmianami i umożliwia ich edycję bezpośrednio z urządzeń. To, co widzisz na telefonie, jest zawsze sparowane z konfiguracją w piekarniku. I na odwrót.

Dzięki Digital.ID™ Premium przedłużasz również gwarancję na produkt do 5 lat / 12.000 godzin pracy.

## Base

Konto Digital.ID™ dla maksymalnie **5 pieców**

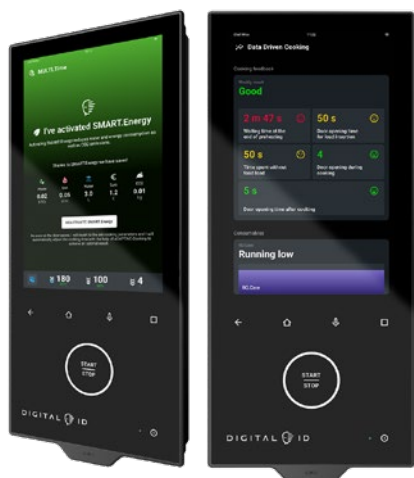
- ✓ Personalizacja interfejsu
- ✓ Biblioteki CHEFUNOX / SPEEDUNOX
- ✓ Digital.ID™ app
- ✓ Zarządzanie profilami
- ✓ DIGITAL.Training\*\*\*
- ✓ Live Technical Assistance
- ✓ Gwarancja **LONG.Life**

## Premium

**Nieograniczona** ilość kont Digital.ID™

- ✓ Personalizacja interfejsu
- ✓ Biblioteki CHEFUNOX / SPEEDUNOX
- ✓ Digital.ID™ app
- ✓ Zarządzanie profilami
- ✓ DIGITAL.Training\*
- ✓ Live Technical Assistance
- ✓ Gwarancja **LONG.Life 5**
- ✓ COOKING.Concierge\*
- ✓ HEY.Unox Kontrola głosu
- ✓ OPTIC.Cooking machine vision\*\*

## 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 ładunków pieczonego kurczaka (20% ładunku)
- 1 pełny ładunek pieczonych ziemniaków
- 3 pełne ładunki 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

