



Katalog

CHEFTOP MIND.Maps™
CHEFLUX™





CHEFTOP MIND.Maps™ CHEFLUX™







CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS BIG


Piec konwekcyjno-parowy


Inteligentny, profesjonalny piec konwekcyjno-parowy zdolny do zarządzania procesami pieczenia pieczywa i ciasta (świeżego i mrożonego) oraz różnymi procesami gotowania (odwadnianie, gotowanie na parze, gotowanie w niskiej temperaturze, gotowanie sous vide, przyrumienianie, grillowanie, smażenie, regeneracja i regeneracja na talerzu) dzięki Technologi 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.COOK: 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 wstecznym 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 GN 2/1



20 GN 2/1

	⚡ Elektryczny	⚡ Elektryczny	🔥 Gaz
Modele pieców	XEVL-2021-YPRS	XEVL-2021-DPRS	XEVL-2021-GPRS
Rozstaw blach	67 mm	67 mm	67 mm
Częstotliwość	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz
Napięcie	380-415V 3N~	220-240V 3~	220-240V 1N~
Energia elektryczna	65 kW	65 kW	2,6 kW
Max. nominalna moc gazu -	-	-	90 (324 MJ/h)
Wymiary - dł. x szer. x wys.	892 x 1164 x 1875 mm	892 x 1164 x 1875 mm	892 x 1164 x 1875 mm
Waga	339 kg	339 kg	363 kg
Typ otwierania	Zawiasy po lewej stronie	Zawiasy po lewej stronie	Zawiasy po lewej stronie
Efektywność energetyczna	308 kWh/dzień 0 kg CO ₂ /dzień*	308 kWh/dzień 0 kg CO ₂ /dzień*	384.6 kWh/dzień 69.6 kg CO ₂ /dzień*

Opcja
Zawiasy po prawej stronie

Artykuł
XEVL-2021-YPLS
XEVL-2021-DPLS
XEVL-2021-GPLS

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

Akcesoria GN 2/1



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



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

XUC048



QUICK.Load

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

Pojemność	20 GN 2/1	Wymiary - dł. x szer. x wys.	776 x 785 x 1745 mm
Rozstaw blach	67 mm	Waga	58 kg

Artykuł

XEVTL-2021

Personalizacja

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

Dodatkowa cena za pojedynczy wózek personalizowany.

Artykuł

XEVTL-2021



QUICK.Plate

Wózek z stali odpornej na korozję AISI 316L do regeneracji dań.

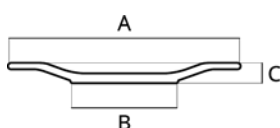
Pojemność	102 talerze	Wymiary - dł. x szer. x wys.	753 x 784 x 1706 mm
Rozstaw blach	76.1 mm	Waga	73 kg

Kompatybilny z

A - Ø talerza max. 310 mm
B - Ø talerza max. 170 mm
C - wys. talerza max. 30 mm

Artykuł

XEVTL-102P



Akcesoria GN 2/1



HOLDING.Cover

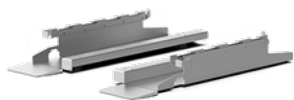
Pokrowiec termiczny.

Kompatybilny z

XEVTL-2021
XEVTL-102P

Artykuł

XUC031

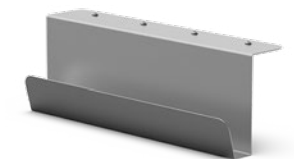


Rampa wjazdowa dla wózków

Umożliwia wyrównywanie nachyleń lub nierówności podłogi do maksymalnie 20 mm na metr oraz prawidłowe i bezpieczne ustawienie wózka w piecu.

Artykuł

XUC164



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



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



Prysznic ręczny zewnętrzny

Umożliwia ręczne mycie pieca i napełnianie pojemników.

Artykuł

XHC029

Akcesoria GN 2/1



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*VC-****-.*P*

Artykuł

XEC006

Piec konwekcyjno-parowy GN 1/1



20 GN 1/1

	⚡ Elektryczny	⚡ Elektryczny	🔥 Gaz
Modele pieców	XEVL-2011-YPRS	XEVL-2011-DPRS	XEVL-2011-GPRS
Rozstaw blach	67 mm	67 mm	67 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
Efektywność energetyczna	161 kWh/dzień 0 kg CO ₂ /dzień*	161 kWh/dzień 0 kg CO ₂ /dzień*	201.1 kWh/dzień 36.4 kg CO ₂ /dzień*

Opcja
Zawiasy po prawej stronie

Artykuł
XEVL-2011-YPLS
XEVL-2011-DPLS
XEVL-2011-GPLS

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

Akcesoria GN 1/1



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 m³/h
Napięcie	230V 1N~	Maksymalna pojemność	390 m³/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



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
Piecze gazowe

Artykuł
XUC072



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
----------------	-------

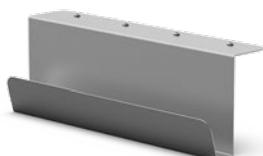
Artykuł
XUC046



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

Akcesoria GN 1/1



QUICK.Load

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

Pojemność	20 GN 1/1	Wymiary - dł. x szer. x wys.	776 x 615 x 1741 mm
Rozstaw blach	67 mm	Waga	31 kg

Artykuł
XEVTL-2011

Personalizacja

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

Dodatkowa cena za pojedynczy wózek personalizowany.

Artykuł
XEVTL-2011



QUICK.Plate

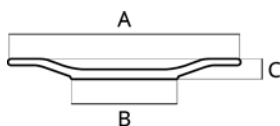
Wózek z stali odpornej na korozję AISI 316L do regeneracji dań.

Pojemność	51 talerze	Wymiary - dł. x szer. x wys.	776 x 615 x 1711 mm
Rozstaw blach	77 mm	Waga	45 kg

Kompatybilny z

A - Ø talerza max. 310 mm
B - Ø talerza max. 170 mm
C - wys. talerza max. 30 mm

Artykuł
XEVTL-051P



HOLDING.Cover

Pokrowiec termiczny.

Kompatybilny z
XEVTL-2011
XEVTL-051P

Artykuł
XUC030



Akcesoria GN 1/1



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.

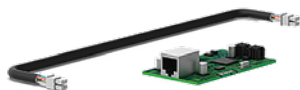
Artykuł
XEC017



Zestaw dźwiękowy

Wzmocniony sygnał dźwiękowy sygnalizujący koniec podgrzewania i gotowania.

Artykuł
XEC019



Połączenie Ethernet

Umożliwia podłączenie do internetu za pomocą kabla.

Artykuł
XEC001



Połączenie Wi-Fi

Umożliwia podłączenie do internetu bez użycia kabli.

Kompatybilny z

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

Artykuł
XEC006





CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS BIG COMPACT

Piec konwekcyjno-parowy


Kompaktowy inteligentny i profesjonalny piec konwekcyjno-parowy z wózkiem, zdolny do zarządzania wieloma procesami gotowania (odwadnianie, gotowanie na parze, gotowanie w niskiej temperaturze, gotowanie sous vide, przyrumienianie, grillowanie, smażenie, regeneracja i regeneracja na talerzu) oraz procesami pieczenia (świeże i mrożone wyroby cukiernicze i piekarnicze). Dzięki technologii Unox Intensive Cooking i Intelligent Performance oraz automatycznemu zarządzaniu procesami gotowania, CHEFUNOX gwarantuje doskonałe i powtarzalne rezultaty nawet pod nieobecność wykwalifikowanego personelu. Jego kompaktowa konstrukcja pozwala na instalację nawet w ciasnych przestrzeniach, zwiększając wydajność produkcyjną na metr kwadratowy.


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.COOK: 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 wstecznym 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 GN 1/1



20 GN 1/1

 Elektryczny

Modele pieców **XECL-2013-YPRS**

Rozstaw blach 67 mm

Częstotliwość 50 / 60 Hz

Napięcie 380-415V 3N~

Energia elektryczna 38,5 kW

Max. nominalna moc gazu -

Wymiary - dł. x szer. x wys. 650 x 1002 x 1875 mm

Waga 296 kg

Typ otwierania Zawiasy po lewej stronie

Efektywność energetyczna 161.2 kWh/dzień | 0 kg CO₂/dzień*

Opcja

Zawiasy po prawej stronie

Artykuł

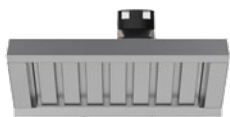
XECL-2013-YPLS

Uwagi

Wózek jest dołączony do zakupu pieca.

Personalizacja prowadnic bocznych na zamówienie

Akcesoria GN 1/1



Okap Ventless

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

Wymiary - dł. x szer. x wys.	650 x 1208 x 240 mm	Średnica komina	121 mm
Energia elektryczna	0,1 kW	Minimalny zasięg	310 m ³ /h
Napięcie	230V 1N~	Maksymalna pojemność	390 m ³ /h
Częstotliwość	50/60 Hz		

Artykuł

XECHL-HCFC



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	20 GN 1/1	Wymiary - dł. x szer. x wys.	520 x 668 x 1745 mm
Rozstaw blach	67 mm	Waga	41 kg

Artykuł

XECTL-2013



Personalizacja

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

Dodatkowa cena za pojedynczy wózek personalizowany.

Artykuł

XECTL-2013

Akcesoria GN 1/1



QUICK.Plate

Wózek z stali odpornej na korozję AISI 316L do regeneracji dań.

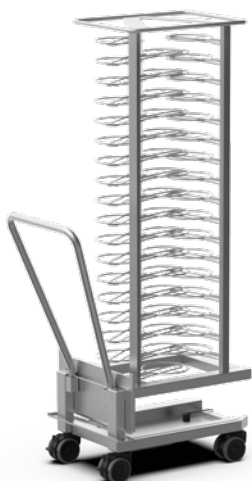
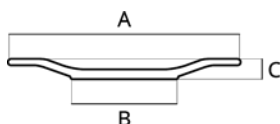
Pojemność	34 talerze	Waga	37 kg
Wymiary - dł. x szer. x wys. 520 x 668 x 1711 mm			

Kompatybilny z

A - Ø talerza max. 310 mm
B - Ø talerza max. 170 mm
C - wys. talerza max. 30 mm

Artykuł

XECTL-034P



QUICK.Plate

Wózek z stali odpornej na korozję AISI 316L do regeneracji dań.

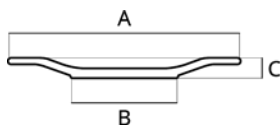
Pojemność	51 talerze	Waga	44 kg
Wymiary - dł. x szer. x wys. 520 x 668 x 1711 mm			

Kompatybilny z

A - Ø talerza max. 260 mm
B - Ø talerza max. 170 mm
C - wys. talerza max. 25 mm

Artykuł

XECTL-051P



HOLDING.Cover

Pokrowiec termiczny.

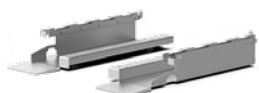
Kompatybilny z

XECTL-2013
XECTL-034P
XECTL-051P

Artykuł

XUC033

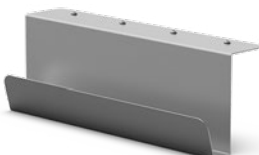
Akcesoria GN 1/1



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





CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS COUNTERTOP


Piec konwekcyjno-parowy


Inteligentny, profesjonalny piec konwekcyjno-parowy zdolny do zarządzania procesami pieczenia pieczywa i ciasta (świeżego i mrożonego) oraz różnymi procesami gotowania (odwadnianie, gotowanie na parze, gotowanie w niskiej temperaturze, gotowanie sous vide, przyrumienianie, grillowanie, smażenie, regeneracja i regeneracja na talerzu) dzięki Technologi 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 (z wyjątkiem modeli XEVC-0311-*)

—— 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.COOK: 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 316L o wysokiej odporności z zaokrąglonymi krawędziami (z wyjątkiem modeli XEVC-0311-*, XEVC-**21-*)

—— 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 GN 2/1



10 GN 2/1

 Elektryczny

 Gaz

Modele pieców	XEVC-1021-EPRM	XEVC-1021-GPRM
Rozstaw blach	77 mm	77 mm
Częstotliwość	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz
Napięcie	380-415V 3N~ 220-240V 3~	220-240V 1N~
Energia elektryczna	31 kW	1,4 kW
Max. nominalna moc gazu -	-	43 kW
Wymiary - dł. x szer. x wys.	860 x 1145 x 1162 mm	860 x 1145 x 1162 mm
Waga	170 kg	183 kg
Typ otwierania	Zawiasy po lewej stronie	Zawiasy po lewej stronie
Efektywność energetyczna	134.1 kWh/dzień 0 kg CO ₂ /dzień*	167.5 kWh/dzień 30.3 kg CO ₂ /dzień*

Opcja
Zawiasy po prawej stronie

Artykuł
XEVC-1021-EPLM
XEVC-1021-GPLM

Temperatura podgrzewania do 300 ° C


Artykuł
XEVC-1021-*-HT

Uwagi
Personalizacja prowadnic bocznych na zamówienie

Piec konwekcyjno-parowy GN 2/1



6 GN 2/1

 Elektryczny

 Gaz

Modele pieców	XEVC-0621-EPRM	XEVC-0621-GPRM
Rozstaw blach	77 mm	77 mm
Częstotliwość	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz
Napięcie	380-415V 3N~ 220-240V 3~	220-240V 1N~
Energia elektryczna	20,5 kW	1 kW
Max. nominalna moc gazu -	-	27 kW
Wymiary - dł. x szer. x wys.	860 x 1145 x 842 mm	860 x 1145 x 842 mm
Waga	120 kg	155 kg
Typ otwierania	Zawiasy po lewej stronie	Zawiasy po lewej stronie
Efektywność energetyczna	86.4 kWh/dzień 0 kg CO ₂ /dzień*	108 kWh/dzień 19.5 kg CO ₂ /dzień*

Opcja
Zawiasy po prawej stronie

Artykuł
XEVC-0621-EPLM
XEVC-0621-GPLM

Temperatura podgrzewania do 300 ° C

Artykuł
XEVC-0621-*-HT

Uwagi
Personalizacja prowadnic bocznych na zamówienie

Akcesoria GN 2/1



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 XEVC-0621-GP*M (dolny) + XEVC-0621-*

Artykuł

XEAQC-00E2-G

Okap Ventless

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

Wymiary - dł. x szer. x wys. 860 x 1323 x 258 mm

Waga 36 kg

Energia elektryczna 0.1 kW

Napięcie 220-240V 1N~

Częstotliwość 50/60 Hz

Średnica kolumny 30 mm

Minimalny zasięg 310 m³/h

Maksymalna pojemność 390 m³/h

Kompatybilny z

Piece elektryczne

Artykuł

XEVHC-HC21

Akcesoria GN 2/1



Okap Ventless z filtrem z węglem aktywnym

Okap kondensacyjny z filtrem z węglem aktywnym. Eliminuje większość oparów i zapachów z oparów kuchennych. Automatyczne mycie zintegrowanego kondensatora.

Wymiary - dł. x szer. x wys.	868 x 1323 x 366 mm	Częstotliwość	50/60 Hz
Waga	43 kg	Średnica komina	30 mm
Energia elektryczna	0.1 kW	Minimalny zasięg	310 m³/h
Napięcie	220-240V 1N~	Maksymalna pojemność	390 m³/h

Kompatybilny z
Piecze elektryczne

Artykuł
XEVHC-CF21



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



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
Piecze gazowe

Artykuł
XUC070



Szafka neutralna

Posiada komorę na blachy i wolną przestrzeń do przechowywania materiału.

Pojemność	8 GN 2/1	Wymiary - dł. x szer. x wys.	860 x 1038 x 720 mm
Rozstaw blach	57 mm	Waga	42 kg

Artykuł
XWVEC-0821



Podstawa wysoka

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

Pojemność	7 GN 2/1	Wymiary - dł. x szer. x wys.	842 x 891 x 752 mm
Rozstaw blach	60 mm	Waga	38 kg

Artykuł
XWVRC-0721-H



Podstawa niska

Podstawa do pieców ustawionych w kolumnie.

Wymiary - dł. x szer. x wys.	842 x 891 x 305 mm	Waga	6 kg
------------------------------	--------------------	------	------

Artykuł
XWVRC-0021-L

Akcesoria GN 2/1



Podstawa do ustawienia pieców na podłodze

Obowiązkowa przy ustawieniu pieca na podłodze.

Wymiary - dł. x szer. x wys. 842 x 891 x 113 mm

Waga

5 kg

Obowiązkowy

do poprawnego ustawienia pieca.

Artykuł

XWVRC-0021-F



Prowadnice boczne do podstawy

Prowadnice boczne na 7 blach.

Pojemność 7 GN 2/1

Rozstaw blach

60 mm

Kompatybilny z

XWVRC-0721-H
XWVRC-0021-H

Artykuł

XWVLC-0721-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

XWVEC-
XWVRC-*

Artykuł

XUC012



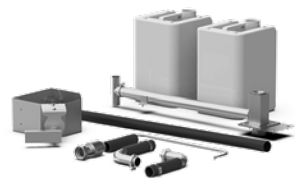
SMART.Drain blacha

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

XUC048



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

XWVEC-
XWVRC-07*-H

Artykuł

XUC020



Kosz na blachy

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

Pojemność 6 GN 2/1

Wymiary - dł. x szer. x wys. 584 x 674 x 547 mm

Rozstaw blach 78 mm

Waga

8 kg

Kompatybilny z

XEVC-0621-*

Wymaga zakupu

XWVYC-0021

Artykuł

XWVBC-0621



Kosz na blachy

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

Pojemność 10 GN 2/1

Wymiary - dł. x szer. x wys. 584 x 674 x 867 mm

Rozstaw blach 78 mm

Waga

10 kg

Kompatybilny z

XEVC-1021-*

Wymaga zakupu

XWVYC-0021

Artykuł

XWVBC-1021

Akcesoria GN 2/1



Wózek na kosze do blach

Umożliwia przesuwanie kosza na blachy i prawidłowe połączenie z piecem.

Wymiary - dł. x szer. x wys. 626 x 1037 x 965 mm

Waga

20 kg

Kompatybilny z
XWVBC-*

Artykuł

XWVYC-0021

Zestaw do połączenia wózek-szafka

Umożliwia bezpieczne zamocowanie wózka do szafki neutralnej.

Artykuł

XWVYC-CK21

Zestaw do połączenia wózek-podstawa

Umożliwia bezpieczne zamocowanie wózka do podstawy.

Artykuł

XWVYC-CR21



HYPER.Smoker

Urządzenie do wędzenia przy użyciu zrębków drzewnych. Nie wymaga dodatkowego zasilania.

Kompatybilny z

Piece elektryczne
wyprodukowane po
15/06/2016

Piece gazowe
wyprodukowane po
05/08/2016

Artykuł

XUC090



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 GN 2/1



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



Podłączenie do zewnętrznych urządzeń akustycznych lub wizualnych

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

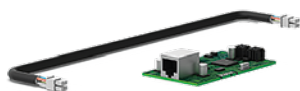
Artykuł
XEC017



Zestaw dźwiękowy

Wzmocniony sygnał dźwiękowy sygnalizujący koniec podgrzewania i gotowania.

Artykuł
XEC019



Połączenie Ethernet

Umożliwia podłączenie do internetu za pomocą kabla.

Artykuł
XEC001

Aksesoria GN 2/1



Połączenie Wi-Fi

Umożliwia podłączenie do internetu bez użycia kabli.

Kompatybilny z

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


Artykuł

XEC006

Piec konwekcyjno-parowy GN 1/1



10 GN 1/1

 Elektryczny

 Gaz

Modele pieców	XEVC-1011-EPRM	XEVC-1011-GPRM
Rozstaw blach	67 mm	67 mm
Częstotliwość	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz
Napięcie	380-415V 3N~ *220-240V 3~	220-240V 1N~
Energia elektryczna	18,5 kW	1 kW
Max. nominalna moc gazu -		22 kW
Wymiary - dł. x szer. x wys.	750 x 783 x 1010 mm	750 x 783 x 1010 mm
Waga	98 kg	117 kg
Typ otwierania	Zawiasy po lewej stronie	Zawiasy po lewej stronie
Efektywność energetyczna	36.6 kWh/dzień 0 kg CO ₂ /dzień*	45.7 kWh/dzień 8.3 kg CO ₂ /dzień*

Zawiasy po prawej stronie

Artykuł
XEVC-1011-***PLM**

Temperatura podgrzewania do 300 ° C

Artykuł
XEVC-1011-***-HT**

Komora pieczenia ze stali nierdzewnej AISI 316 L

Artykuł
XEVC-1011-***-MS**

Komora pieczenia ze stali nierdzewnej AISI 316 L i temperatura podgrzewania do 300 ° C

Artykuł
XEVC-1011-***-MSH**

Zestaw do podłączenia elektrycznego

Kompatybilny z
*Piecze elektryczne

Napięcie
220-240V 3~

Artykuł
XUC128


Uwagi

Personalizacja prowadnic bocznych na zamówienie

Piec konwekcyjno-parowy GN 1/1



7 GN 1/1

 Elektryczny

 Gaz

Modele pieców	XEVC-0711-EPRM	XEVC-0711-GPRM
Rozstaw blach	67 mm	67 mm
Częstotliwość	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz
Napięcie	380-415V 3N~ 220-240V 3~ *220-240V 1~	220-240V 1N~
Energia elektryczna	11,7 kW	1 kW
Max. nominalna moc gazu -		19 kW
Wymiary - dł. x szer. x wys.	750 x 783 x 843 mm	750 x 783 x 843 mm
Waga	86 kg	104 kg
Typ otwierania	Zawiasy po lewej stronie	Zawiasy po lewej stronie
Efektywność energetyczna	29.4 kWh/dzień 0 kg CO ₂ /dzień*	36.7 kWh/dzień 6.6 kg CO ₂ /dzień*

Zawiasy po prawej stronie

Artykuł
XEVC-0711-*PLM

Temperatura podgrzewania do 300 ° C

Artykuł
XEVC-0711-*HT

Komora pieczenia ze stali nierdzewnej AISI 316 L

Artykuł
XEVC-0711-*MS

Komora pieczenia ze stali nierdzewnej AISI 316 L i temperatura podgrzewania do 300 ° C

Artykuł
XEVC-0711-*MSH

Zestaw do podłączenia elektrycznego

Kompatybilny z
*Piece elektryczne

Napięcie
220-240V 1~

Artykuł
XUC129


Uwagi

Personalizacja prowadnic bocznych na zamówienie

Piec konwekcyjno-parowy GN 1/1



5 GN 1/1

 Elektryczny

 Gaz

Modele pieców	XEVC-0511-EPRM	XEVC-0511-GPRM
Rozstaw blach	67 mm	67 mm
Częstotliwość	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz
Napięcie	380-415V 3N~ 220-240V 3~ *220-240V 1~	220-240V 1N~
Energia elektryczna	9,3 kW	0,6 kW
Max. nominalna moc gazu -		15 kW
Wymiary - dł. x szer. x wys.	750 x 783 x 675 mm	750 x 783 x 675 mm
Waga	70 kg	83 kg
Typ otwierania	Zawiasy po lewej stronie	Zawiasy po lewej stronie
Efektywność energetyczna	21.7 kWh/dzień 0 kg CO ₂ /dzień*	27.2 kWh/dzień 4.9 kg CO ₂ /dzień*

Zawiasy po prawej stronie

Artykuł
XEVC-0511-*PLM

Temperatura podgrzewania do 300 ° C

Artykuł
XEVC-0511-*HT

Komora pieczenia ze stali nierdzewnej AISI 316 L

Artykuł
XEVC-0511-*MS

Komora pieczenia ze stali nierdzewnej AISI 316 L i temperatura podgrzewania do 300 ° C

Artykuł
XEVC-0511-*MSH

Zestaw do podłączenia elektrycznego

Kompatybilny z
*Piece elektryczne

Napięcie
220-240V 1~

Artykuł
XUC129


Uwagi

Personalizacja prowadnic bocznych na zamówienie

Piec konwekcyjno-parowy GN 1/1



3 GN 1/1

 Elektryczny

Modele pieców	XEVC-0311-EPRM
Rozstaw blach	67 mm
Częstotliwość	50 / 60 Hz
Napięcie	380-415V 3N~ 220-240V 3~ 220-240V 1~
Energia elektryczna	5 kW
Max. nominalna moc gazu	-
Wymiary - dł. x szer. x wys.	750 x 783 x 538 mm
Waga	56 kg
Typ otwierania	Zawiasy po lewej stronie
Efektywność energetyczna	16 kWh/dzień 0 kg CO ₂ /dzień*

Opcja
Zawiasy po prawej stronie

Artykuł
XEVC-0311-EPLM

Temperatura podgrzewania do 300 ° C

Artykuł
XEVC-0311-*-HT

Uwagi
Personalizacja prowadnic bocznych na zamówienie

Akcesoria GN 1/1



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

XEVQC-0011-E-DRU

Zestaw do piętrowania pieców

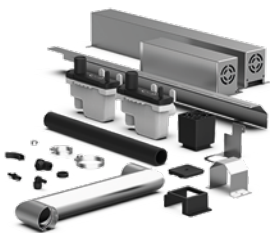
Zawiera wszystkie niezbędne części do prawidłowej instalacji i ustawienia dwóch pieców elektrycznych.

Obowiązkowy

do poprawnego piętrowania dwóch pieców elektrycznych.

Artykuł

XEVQC-0011-E



Zestaw do piętrowania pieców gazowych

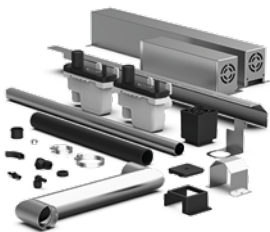
Zawiera wszystkie części niezbędne do prawidłowej instalacji i piętrowania dwóch pieców.

Obowiązkowy

dla kolumn z piecem gazowym na dole + XEVC-0511-* (górny).

Artykuł

XEVQC-0011-G



Zestaw do piętrowania pieców gazowych

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

Obowiązkowy

dla kolumn z piecem gazowym na dole + XEVC-0711-* (górny).

Artykuł

XEVQC-0711-G

Akcesoria GN 1/1



SLOWTOP

Piec jednofazowy dla gastronomii idealny do powolnego gotowania, przechowywania i gotowania nocnego. Sterowanie wyłącznie z panelu pieca CHEFTOP MIND.Maps™.

Pojemność	7 GN 1/1	Energia elektryczna	3.15 kW
Rozstaw blach	67 mm	Napięcie	230V 1N~
Wymiary - dł. x szer. x wys.	750 x 783 x 961 mm	Częstotliwość	50 Hz
Waga	73 kg	Maksymalna temperatura	180 °C

Artykuł
XEVSC-0711-CRM

Opcja
Zawiasy po prawej stronie

Artykuł
XEVSC-0711-CLM



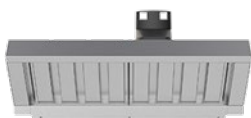
Okap Ventless z filtrem z węglem aktywnym

Okap kondensacyjny z filtrem z węglem aktywnym. Eliminuje większość oparów i zapachów z oparów kuchennych. Automatyczne mycie zintegrowanego kondensatora.

Wymiary - dł. x szer. x wys.	750 x 956 x 366 mm	Częstotliwość	50/60 Hz
Waga	30 kg	Średnica komina	30 mm
Energia elektryczna	0.1 kW	Minimalny zasięg	310 m³/h
Napięcie	220-240V 1N~	Maksymalna pojemność	390 m³/h

Kompatybilny z
Piecze elektryczne

Artykuł
XEVHC-CF11



Okap Ventless

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

Wymiary - dł. x szer. x wys.	750 x 956 x 258 mm	Częstotliwość	50/60 Hz
Waga	23 kg	Średnica komina	30 mm
Energia elektryczna	0.1 kW	Minimalny zasięg	310 m³/h
Napięcie	220-240V 1N~	Maksymalna pojemność	390 m³/h

Kompatybilny z
Piecze elektryczne

Artykuł
XEVHC-HC11



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



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
Piecze gazowe

Artykuł
XUC070

Akcesoria GN 1/1



Szafka neutralna

Posiada komorę na blachy i wolną przestrzeń do przechowywania materiału.

Pojemność	8 GN 1/1	Wymiary - dł. x szer. x wys.	750 x 676 x 720 mm
Rozstaw blach	57 mm	Waga	32 kg

Artykuł
XWVEC-0811



Podstawa bardzo wysoka

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

Pojemność	7 GN 1/1	Wymiary - dł. x szer. x wys.	732 x 641 x 888 mm
Rozstaw blach	60 mm	Waga	23 kg

Artykuł
XWVRC-0711-UH



Podstawa wysoka

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

Pojemność	7 GN 1/1	Wymiary - dł. x szer. x wys.	732 x 546 x 752 mm
Rozstaw blach	60 mm	Waga	22 kg

Artykuł
XWVRC-0711-H



Podstawa średnia

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

Wymiary - dł. x szer. x wys.	732 x 546 x 462 mm	Waga	10 kg
------------------------------	--------------------	------	-------

Artykuł
XWVRC-0011-M



Podstawa niska

Podstawa do pieców ustawionych w kolumnie.

Wymiary - dł. x szer. x wys.	732 x 542 x 305 mm	Waga	5 kg
------------------------------	--------------------	------	------

Artykuł
XWVRC-0011-L



Podstawa do ustawienia pieców na podłodze

Obowiązkowa przy ustawieniu pieca na podłodze.

Wymiary - dł. x szer. x wys.	732 x 546 x 113 mm	Waga	3 kg
------------------------------	--------------------	------	------

Obowiązkowy

do ustawienia pieca na podłodze.

Artykuł
XWVRC-0011-F



Prowadnice boczne do podstawy

Prowadnice boczne na 7 blach.

Pojemność	7 GN 1/1	Rozstaw blach	60 mm
-----------	----------	---------------	-------

Kompatybilny z
XWVRC-0711-*
XWVRC-0011-UH
XWVRC-0011-H

Artykuł
XWVLC-0711-H

Akcesoria GN 1/1



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

XWVEC-
XWVRC-*

Artykuł

XUC012



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

XUC046



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. 732 x 546 x 305 mm

Waga

9 kg

Wymaga zakupu

XWVYC-0011-L-PO
XUC020

Artykuł

XWVRC-0011-L-PO



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

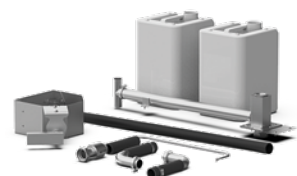
12 kg

Wymaga zakupu

XWVRC-0011-L-PO
XUC020

Artykuł

XWVYC-0011-L-PO



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

XWVRC-0011-L-PO
XWVYC-0011-L-PO
XWVEC-
XWVRC-07*-H

Artykuł

XUC020



Kosz na blachy

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

Pojemność 6 GN 1/1

Wymiary - dł. x szer. x wys. 584 x 337 x 546 mm

Rozstaw blach 76.1 mm

Waga 5 kg

Kompatybilny z

XEVC-0711-*

Wymaga zakupu

XWVYC-0011

Artykuł

XWVBC-0611



Kosz na blachy

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

Pojemność 9 GN 1/1

Wymiary - dł. x szer. x wys. 584 x 336 x 713 mm

Rozstaw blach 67 mm

Waga 7 kg

Kompatybilny z

XEVC-1011-*

Wymaga zakupu

XWVYC-0011

Artykuł

XWVBC-0911

Akcesoria GN 1/1



Wózek na kosze do blach

Umożliwia przesuwanie kosza na blachy i prawidłowe połączenie z piecem.

Wymiary - dł. x szer. x wys. 626 x 737 x 965 mm	Waga	16 kg
---	------	-------

Kompatybilny z
XWVBC-*

Artykuł
XWVYC-0011

Zestaw do połączenia wózek-szafka

Umożliwia bezpieczne zamocowanie wózka do szafki neutralnej.

Artykuł
XWVYC-CK11

Zestaw do połączenia wózek-podstawa

Umożliwia bezpieczne zamocowanie wózka do podstawy.

Artykuł
XWVYC-CR11

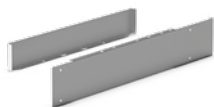


HYPER.Smoker

Urządzenie do wędzenia przy użyciu zrębków drzewnych. Nie wymaga dodatkowego zasilania.

Kompatybilny z
Piece elektryczne
wyprodukowane po
15/06/2016
Piece gazowe
wyprodukowane po
05/08/2016

Artykuł
XUC090



Boczna osłona termiczna

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

Wymiary - dł. x szer. x wys. 15 x 624 x 99 mm	Waga	1 kg
---	------	------

Artykuł
XUC040



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



Przysznyc ręczny zewnętrzny

Umożliwia ręczne mycie pieca i napełnianie pojemników.

Artykuł
XHC001

Akcesoria GN 1/1



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



Podłączenie do zewnętrznych urządzeń akustycznych lub wizualnych

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

Artykuł
XEC017

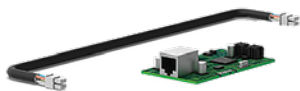


Zestaw dźwiękowy

Wzmocniony sygnał dźwiękowy sygnalizujący koniec podgrzewania i gotowania.

Artykuł
XEC019

Akcesoria GN 1/1



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*VC-****-*p*

Artykuł
XEC006





CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS COMPACT

Piec konwekcyjno-parowy


Inteligentny, profesjonalny piec konwekcyjno-parowy zdolny do zarządzania procesami pieczenia pieczywa i ciasta (świeżego i mrożonego) oraz różnymi procesami gotowania (odwadnianie, gotowanie na parze, gotowanie w niskiej temperaturze, gotowanie sous vide, przyrumienianie, grillowanie, smażenie, regeneracja i regeneracja na talerzu) dzięki Technologi 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 (z wyjątkiem modeli XECC-0523-*)

—— 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.COOK: 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 GN 1/1



10 GN 1/1

Elektryczny

Modele pieców	XECC-1013-EPRM
Rozstaw blach	67 mm
Częstotliwość	50 / 60 Hz
Napięcie	380-415V 3N~ *220-240V 3~
Energia elektryczna	18,5 kW

Max. nominalna moc gazu -

Wymiary - dł. x szer. x wys. 535 x 872 x 984 mm

Waga 94 kg

Typ otwierania Zawiasy po lewej stronie

Efektywność energetyczna 36.3 kWh/dzień | 0 kg CO₂/dzień*

Opcja

Zawiasy po prawej stronie

Artykuł

XECC-1013-EPLM

Zestaw do podłączenia elektrycznego

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



5 GN 1/1

Elektryczny

Modele pieców	XECC-0513-EPRM
Rozstaw blach	67 mm
Częstotliwość	50 / 60 Hz
Napięcie	380-415V 3N~ 220-240V 3~ *220-240V 1N~
Energia elektryczna	9,3 kW

Max. nominalna moc gazu -

Wymiary - dł. x szer. x wys. 535 x 872 x 649 mm

Waga 68 kg

Typ otwierania Zawiasy po lewej stronie

Efektywność energetyczna 21.6 kWh/dzień | 0 kg CO₂/dzień*

Opcja

Zawiasy po prawej stronie

Artykuł

XECC-0513-EPLM

Zestaw do podłączenia elektrycznego

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

Uwagi

Personalizacja prowadnic bocznych na zamówienie

Akcesoria GN 1/1



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

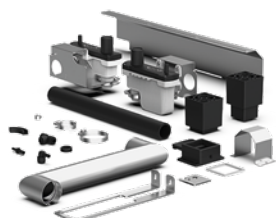
Zawiera wszystkie części niezbędne do prawidłowej instalacji pojedynczego pieca.

Obowiązkowy

do poprawnej instalacji pojedynczego pieca.

Artykuł

XUC001



Zestaw do piętrowania pieców

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

Obowiązkowy

do poprawnego piętrowania dwóch pieców elektrycznych.

Artykuł

XECQC-0013-E



Okap Ventless z filtrem z węglem aktywnym

Okap kondensacyjny z filtrem z węglem aktywnym. Eliminuje większość oparów i zapachów z oparów kuchennych.

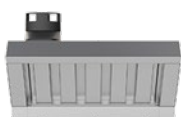
Wymiary - dł. x szer. x wys.	535 x 1018 x 366 mm	Częstotliwość	50/60 Hz
Waga	27 kg	Średnica komina	30 mm
Energia elektryczna	0.1 kW	Minimalny zasięg	310 m³/h
Napięcie	220-240V 1N~	Maksymalna pojemność	390 m³/h

Kompatybilny z

Piece elektryczne

Artykuł

XECHC-CF13



Okap Ventless

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

Wymiary - dł. x szer. x wys.	535 x 1018 x 343 mm	Częstotliwość	50/60 Hz
Waga	20 kg	Średnica komina	30 mm
Energia elektryczna	0.1 kW	Minimalny zasięg	310 m³/h
Napięcie	220-240V 1N~	Maksymalna pojemność	390 m³/h

Kompatybilny z

Piece elektryczne

Artykuł

XECHC-HC13



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

Akcesoria GN 1/1



Podstawa bardzo wysoka

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

Pojemność	6 GN1/1	Wymiary - dł. x szer. x wys.	536 x 684 x 914 mm
Rozstaw blach	60 mm	Waga	23 kg

Kompatybilny z
X*CC-0511-EP*M

Artykuł
XWCRC-0613-UH



Podstawa wysoka

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

Pojemność	6 GN 1/1	Wymiary - dł. x szer. x wys.	518 x 779 x 744 mm
Rozstaw blach	60 mm	Waga	24 kg

Artykuł
XWCRC-0613-H



Podstawa niska

Podstawa do pieców ustawionych w kolumnie.

Wymiary - dł. x szer. x wys.	530 x 696 x 370 mm	Waga	5 kg
------------------------------	--------------------	------	------

Artykuł
XWCRC-0013-L



Podstawa do ustawienia pieców na podłodze

Obowiązkowa przy ustawieniu pieca na podłodze.

Wymiary - dł. x szer. x wys.	530 x 696 x 178 mm	Waga	4 kg
------------------------------	--------------------	------	------

Obowiązkowy
do poprawnego
ustawienia pieca.

Artykuł
XWCRC-0013-F



Prowadnice boczne do podstawy

Prowadnice boczne do 6 blach.

Pojemność	6 GN 1/1	Rozstaw blach	60 mm
-----------	----------	---------------	-------

Kompatybilny z
XWCRC-0613-H
XWCRC-0013-H

Artykuł
XWCLC-0613-H



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

Akcesoria GN 1/1



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



Podłączenie do zewnętrznych urządzeń akustycznych lub wizualnych

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

Artykuł
XEC017

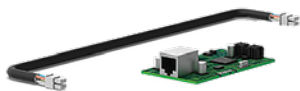


Zestaw dźwiękowy

Wzmocniony sygnał dźwiękowy sygnalizujący koniec podgrzewania i gotowania.

Artykuł
XEC019

Akcesoria GN 1/1



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*VC-****-*p*

Artykuł
XEC006

Piec konwekcyjno-parowy GN 2/3



5 GN 2/3

 Elektryczny

Modele pieców	XECC-0523-EPRM
Rozstaw blach	67 mm
Częstotliwość	50 / 60 Hz
Napięcie	380-415V 3N~ 220-240V 3~ 220-240V 1N~
Energia elektryczna	5,15 kW
Max. nominalna moc gazu	-
Wymiary - dł. x szer. x wys.	535 x 672 x 649 mm
Waga	58 kg
Typ otwierania	Zawiasy po lewej stronie
Efektywność energetyczna	17.1 kWh/dzień 0 kg CO ₂ /dzień*

Opcja
Zawiasy po prawej stronie

Artykuł
XECC-0523-EPLM

Uwagi
Personalizacja prowadnic bocznych na zamówienie

Akcesoria GN 2/3



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

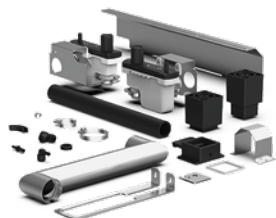
Zawiera wszystkie części niezbędne do prawidłowej instalacji pojedynczego pieca.

Obowiązkowy

do poprawnej instalacji pojedynczego pieca.

Artykuł

XUC001



Zestaw do piętrowania pieców

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

Obowiązkowy

do poprawnego piętrowania dwóch pieców elektrycznych.

Artykuł

XECQC-0013-E



Okap Ventless z filtrem z węglem aktywnym

Okap kondensacyjny z filtrem z węglem aktywnym. Eliminuje większość oparów i zapachów z oparów kuchennych.

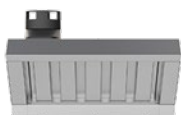
Wymiary - dł. x szer. x wys.	535 x 823 x 366 mm	Częstotliwość	50/60 Hz
Waga	27 kg	Średnica komina	30 mm
Energia elektryczna	0.1 kW	Minimalny zasięg	310 m³/h
Napięcie	220-240V 1N~	Maksymalna pojemność	390 m³/h

Kompatybilny z

Piece elektryczne

Artykuł

XECHC-CF23



Okap Ventless

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

Wymiary - dł. x szer. x wys.	535 x 818 x 343 mm	Częstotliwość	50/60 Hz
Waga	20 kg	Średnica komina	30 mm
Energia elektryczna	0.1 kW	Minimalny zasięg	310 m³/h
Napięcie	220-240V 1N~	Maksymalna pojemność	390 m³/h

Kompatybilny z

Piece elektryczne

Artykuł

XECHC-HC23



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

Akcesoria GN 2/3



Podstawa wysoka

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

Pojemność	6 GN 2/3	Wymiary - dł. x szer. x wys.	518 x 585 x 744 mm
Rozstaw blach	60 mm	Waga	25 kg

Artykuł
XWCRC-0623-H



Podstawa niska

Podstawa do pieców ustawionych w kolumnie.

Wymiary - dł. x szer. x wys.	530 x 496 x 370 mm	Waga	5 kg
------------------------------	--------------------	------	------

Artykuł
XWCRC-0023-L



Prowadnice boczne do podstawy

Prowadnice boczne do 6 blach.

Pojemność	6 GN 2/3	Rozstaw blach	60 mm
-----------	----------	---------------	-------

Kompatybilny z
XWCRC-0623-H
XWCRC-0023-H

Artykuł
XWCLC-0623-H



Zestaw do instalacji pieca na ścianie

Wspornik do montażu pieca na ścianie. Przed przystąpieniem do montażu konieczne jest sprawdzenie właściwości konstrukcyjnych ściany u wykwalifikowanego specjalisty (architekta / inżyniera budownictwa), aby zapewnić zgodność z siłami generowanymi przez urządzenie.

Artykuł
XUC176



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 GN 2/3



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



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

Akcesoria GN 2/3



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*VC-****-*p*

Artykuł
XEC006



CHEFTOP MIND.MapTM ONE BIG

Piec konwekcyjno-parowy

Profesjonalny piec konwekcyjno-parowy zdolny do zarządzania wieloma procesami gotowania (odwadnianie, gotowanie na parze, gotowanie w niskiej temperaturze, gotowanie sous vide, brązowanie, grillowanie, smażenie, regeneracja i regeneracja na talerzu) oraz pieczenia wyrobów piekarniczych i cukierniczych (świeżych i mrożonych). 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 GN 1/1



20 GN 1/1

 Elektryczny

Modele pieców	XEVL-2011-E1RS
Rozstaw blach	67 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	172.4 kWh/dzień 0 kg CO ₂ /dzień*

Opcja
Zawiasy po prawej stronie

Artykuł
XEVL-2011-E1LS

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

Akcesoria GN 1/1



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 ³ /h
Napięcie	230V 1N~	Maksymalna pojemność	390 m ³ /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
XUC046

QUICK.Load

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

Pojemność	20 GN 1/1	Wymiary - dł. x szer. x wys.	776 x 615 x 1741 mm
Rozstaw blach	67 mm	Waga	31 kg

Artykuł
XEVTL-2011



Personalizacja

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

Artykuł
XEVTL-2011

Akcesoria GN 1/1



QUICK.Plate

Wózek z stali odpornej na korozję AISI 316L do regeneracji dań.

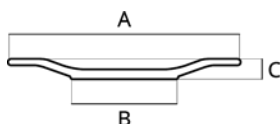
Pojemność	51 talerze	Wymiary - dł. x szer. x wys.	776 x 615 x 1711 mm
Rozstaw blach	77 mm	Waga	45 kg

Kompatybilny z

A - Ø talerza max. 310 mm
B - Ø talerza max. 170 mm
C - wys. talerza max. 30 mm

Artykuł

XEVTL-051P



HOLDING.Cover

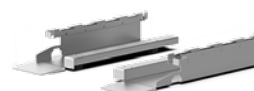
Pokrowiec termiczny.

Kompatybilny z

XEVTL-2011
XEVTL-051P

Artykuł

XUC030



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

Akcesoria GN 1/1



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



Połączenie Ethernet

Umożliwia podłączenie do internetu za pomocą kabla.

Obowiązkowy

Aby aktywować gwarancję LONG.Life4.

Artykuł
XEC001



CHEFTOP MIND.Maps™ ONE BIG COMPACT

Piec konwekcyjno-parowy

Kompaktowy profesjonalny piec konwekcyjno-parowy z wózkiem, zdolny do zarządzania wieloma procesami gotowania (odwadnianie, gotowanie na parze, gotowanie w niskiej temperaturze, gotowanie sous vide, przyrumienianie, grillowanie, smażenie, regeneracja i regeneracja na talerzu) oraz pieczenia wyrobów cukierniczych i piekarniczych (świeżych i mrożonych). Technologia Unox Intensive Cooking gwarantuje doskonałe rezultaty przy każdym załadunku.

Jego kompaktowa konstrukcja pozwala na instalację nawet w małych przestrzeniach, zwiększając wydajność produkcyjną na metr kwadratowy.

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 GN 1/1



20 GN 1/1

 Elektryczny

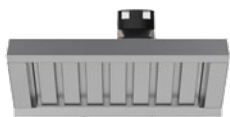
Modele pieców	XECL-2013-E1RS
Rozstaw blach	67 mm
Częstotliwość	50 / 60 Hz
Napięcie	380-415V 3N~ 220-240V 3~
Energia elektryczna	35,5 kW
Max. nominalna moc gazu	-
Wymiary - dł. x szer. x wys.	650 x 1002 x 1875 mm
Waga	285 kg
Typ otwierania	Zawiasy po lewej stronie
Efektywność energetyczna	179.9 kWh/dzień 0 kg CO ₂ /dzień*

Opcja
Zawiasy po prawej stronie

Artykuł
XECL-2013-E1LS

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

Akcesoria GN 1/1



Okap Ventless

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

Wymiary - dł. x szer. x wys.	650 x 1208 x 240 mm	Średnica komina	121 mm
Energia elektryczna	0,1 kW	Minimalny zasięg	310 m ³ /h
Napięcie	230V 1N~	Maksymalna pojemność	390 m ³ /h
Częstotliwość	50/60 Hz		

Artykuł

XECHL-HCFC



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	20 GN 1/1	Wymiary - dł. x szer. x wys.	520 x 668 x 1745 mm
Rozstaw blach	67 mm	Waga	41 kg

Artykuł

XECTL-2013



Personalizacja

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

Artykuł

XECTL-2013

Akcesoria GN 1/1



QUICK.Plate

Wózek z stali odpornej na korozję AISI 316L do regeneracji dań.

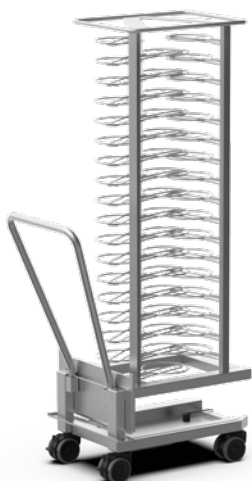
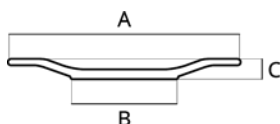
Pojemność	34 talerze	Waga	37 kg
Wymiary - dł. x szer. x wys.	520 x 668 x 1711 mm		

Kompatybilny z

A - Ø talerza max. 310 mm
B - Ø talerza max. 170 mm
C - wys. talerza max. 30 mm

Artykuł

XECTL-034P



QUICK.Plate

Wózek z stali odpornej na korozję AISI 316L do regeneracji dań.

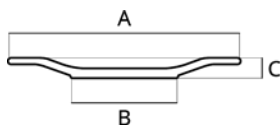
Pojemność	51 talerze	Waga	44 kg
Wymiary - dł. x szer. x wys.	520 x 668 x 1711 mm		

Kompatybilny z

A - Ø talerza max. 260 mm
B - Ø talerza max. 170 mm
C - wys. talerza max. 25 mm

Artykuł

XECTL-051P



HOLDING.Cover

Pokrowiec termiczny.

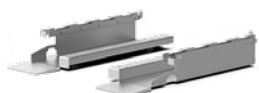
Kompatybilny z

XECTL-2013
XECTL-034P
XECTL-051P

Artykuł

XUC033

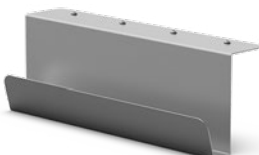
Akcesoria GN 1/1



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

Akcesoria GN 1/1



Połączenie Ethernet

Umożliwia podłączenie do internetu za pomocą kabla.

Obowiązkowy

Aby aktywować gwarancję LONG.Life4.

Artykuł

XEC001



Połączenie Wi-Fi

Umożliwia podłączenie do internetu bez użycia kabli.

Obowiązkowy

Aby aktywować gwarancję LONG.Life4.

Artykuł

XEC016



CHEFTOP MIND.Maps™ ONE COUNTERTOP

Piec konwekcyjno-parowy

Profesjonalny piec konwekcyjno-parowy zdolny do zarządzania wieloma procesami gotowania (odwadnianie, gotowanie na parze, gotowanie w niskiej temperaturze, gotowanie sous vide, brązowienie, grillowanie, smażenie, regeneracja i regeneracja na talerzu) oraz pieczenia wyrobów piekarniczych i cukierniczych (świeżych i mrożonych). 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 GN 1/1



10 GN 1/1

Elektryczny

Modele pieców	XEVC-1011-E1RM
Rozstaw blach	67 mm
Częstotliwość	50 / 60 Hz
Napięcie	380-415V 3N~ *220-240V 3~
Energia elektryczna	18,5 kW

Max. nominalna moc gazu -

Wymiary - dł. x szer. x wys. 750 x 783 x 1010 mm

Waga 92 kg

Typ otwierania Zawiasy po lewej stronie

Efektywność energetyczna 42.6 kWh/dzień | 0 kg CO₂/dzień*

Opcja

Zawiasy po prawej stronie

Artykuł
XEVC-1011-E1LM

Zestaw do podłączenia elektrycznego

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



7 GN 1/1

Elektryczny

Modele pieców	XEVC-0711-E1RM
Rozstaw blach	67 mm
Częstotliwość	50 / 60 Hz
Napięcie	380-415V 3N~ 220-240V 3~ *220-240V 1~
Energia elektryczna	11,7 kW

Max. nominalna moc gazu -

Wymiary - dł. x szer. x wys. 750 x 783 x 843 mm

Waga 82 kg

Typ otwierania Zawiasy po lewej stronie

Efektywność energetyczna 34.7 kWh/dzień | 0 kg CO₂/dzień*

Opcja

Zawiasy po prawej stronie

Artykuł
XEVC-0711-E1LM

Zestaw do podłączenia elektrycznego

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

Uwagi

Personalizacja prowadnic bocznych na zamówienie

Piec konwekcyjno-parowy GN 1/1



5 GN 1/1

⚡ Elektryczny

⚡ Elektryczny

Modele pieców	XEVC-0511-E1RM	XEVC-0511-E1RM-LP
Rozstaw blach	67 mm	67 mm
Częstotliwość	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz
Napięcie	380-415V 3N~ 220-240V 3~ *220-240V 1~	380-415V 3N~ 220-240V 3~ 220-240V 1~
Energia elektryczna	9,3 kW	7 kW
Max. nominalna moc gazu -	-	-
Wymiary - dł. x szer. x wys.	750 x 783 x 675 mm	750 x 783 x 675 mm
Waga	66 kg	66 kg
Typ otwierania	Zawiasy po lewej stronie	Zawiasy po lewej stronie
Efektywność energetyczna	26 kWh/dzień 0 kg CO ₂ /dzień*	26 kWh/dzień 0 kg CO ₂ /dzień*

Opcja
Zawiasy po prawej stronie

Artykuł
XEVC-0511-E1LM
XEVC-0511-E1LM-LP

Zestaw do podłączenia elektrycznego

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



3 y GN 1/1

⚡ Elektryczny

Modele pieców	XEVC-0311-E1RM
Rozstaw blach	67 mm
Częstotliwość	50 / 60 Hz
Napięcie	380-415V 3N~ 220-240V 3~ 220-240V 1N~
Energia elektryczna	5 kW
Max. nominalna moc gazu -	-
Wymiary - dł. x szer. x wys.	750 x 783 x 538 mm
Waga	54 kg
Typ otwierania	Zawiasy po lewej stronie
Efektywność energetyczna	19.7 kWh/dzień 0 kg CO ₂ /dzień*

Opcja
Zawiasy po prawej stronie

Artykuł
XEVC-0311-E1LM

Uwagi
Personalizacja prowadnic bocznych na zamówienie

Akcesoria GN 1/1



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

XEVQC-0011-E-DRU

Zestaw do piętrowania pieców

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

Obowiązkowy

do poprawnego piętrowania dwóch pieców elektrycznych.

Artykuł

XEVQC-0011-E



SLOWTOP

Piec jednofazowy dla gastronomii idealny do powolnego gotowania, przechowywania i gotowania nocnego. Sterowanie wyłącznie z panelu pieca CHEFTOP MIND.Maps™.

Pojemność	7 GN 1/1	Energia elektryczna	3.15 kW
Rozstaw blach	67 mm	Napięcie	230V 1N~
Wymiary - dł. x szer. x wys.	750 x 783 x 961 mm	Częstotliwość	50 Hz
Waga	73 kg	Maksymalna temperatura	180 °C

Artykuł

XEVSC-0711-CRM

Opcja

Zawiasy po prawej stronie

Artykuł

XEVSC-0711-CLM



Okap Ventless z filtrem z węglem aktywnym

Okap kondensacyjny z filtrem z węglem aktywnym. Eliminuje większość oparów i zapachów z oparów kuchennych. Automatyczne mycie zintegrowanego kondensatora.

Wymiary - dł. x szer. x wys.	750 x 956 x 366 mm	Częstotliwość	50/60 Hz
Waga	30 kg	Średnica komina	30 mm
Energia elektryczna	0.1 kW	Minimalny zasięg	310 m³/h
Napięcie	220-240V 1N~	Maksymalna pojemność	390 m³/h

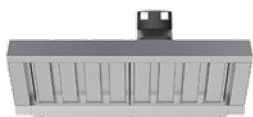
Kompatybilny z

Piece elektryczne

Artykuł

XEVHC-CF11

Akcesoria GN 1/1



Okap Ventless

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

Wymiary - dł. x szer. x wys.	750 x 956 x 258 mm	Częstotliwość	50/60 Hz
Waga	23 kg	Średnica komina	30 mm
Energia elektryczna	0.1 kW	Minimalny zasięg	310 m ³ /h
Napięcie	220-240V 1N~	Maksymalna pojemność	390 m ³ /h

Kompatybilny z
Piecze elektryczne

Artykuł
XEVHC-HC11



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



Szafka neutralna

Posiada komorę na blachy i wolną przestrzeń do przechowywania materiału.

Pojemność	8 GN 1/1	Wymiary - dł. x szer. x wys.	750 x 676 x 720 mm
Rozstaw blach	57 mm	Waga	32 kg

Artykuł
XWVEC-0811



Podstawa bardzo wysoka

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

Pojemność	7 GN 1/1	Wymiary - dł. x szer. x wys.	732 x 641 x 888 mm
Rozstaw blach	60 mm	Waga	23 kg

Artykuł
XWVRC-0711-UH



Podstawa wysoka

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

Pojemność	7 GN 1/1	Wymiary - dł. x szer. x wys.	732 x 546 x 752 mm
Rozstaw blach	60 mm	Waga	22 kg

Artykuł
XWVRC-0711-H



Podstawa średnia

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

Wymiary - dł. x szer. x wys.	732 x 546 x 462 mm	Waga	10 kg
------------------------------	--------------------	------	-------

Artykuł
XWVRC-0011-M

Akcesoria GN 1/1



Podstawa niska

Podstawa do pieców ustawionych w kolumnie.

Wymiary - dł. x szer. x wys.	732 x 542 x 305 mm	Waga	5 kg
------------------------------	--------------------	------	------

Artykuł
XWVRC-0011-L



Podstawa do ustawienia pieców na podłodze

Obowiązkowa przy ustawieniu pieca na podłodze.

Wymiary - dł. x szer. x wys.	732 x 546 x 113 mm	Waga	3 kg
------------------------------	--------------------	------	------

Obowiązkowy

do ustawienia pieca na podłodze.

Artykuł
XWVRC-0011-F



Prowadnice boczne do podstawy

Prowadnice boczne na 7 blach.

Pojemność	7 GN 1/1	Rozstaw blach	60 mm
-----------	----------	---------------	-------

Kompatybilny z
XWVRC-0711-*
XWVRC-0011-UH
XWVRC-0011-H

Artykuł
XWVLC-0711-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
XWVEC-*
XWVRC-*

Artykuł
XUC012



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
XUC046



Kosz na blachy

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

Pojemność	6 GN 1/1	Wymiary - dł. x szer. x wys.	584 x 337 x 546 mm
Rozstaw blach	76.1 mm	Waga	5 kg

Kompatybilny z
XEVC-0711-*

Wymaga zakupu
XWVYC-0011

Artykuł
XWVBC-0611



Kosz na blachy

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

Pojemność	9 GN 1/1	Wymiary - dł. x szer. x wys.	584 x 336 x 713 mm
Rozstaw blach	67 mm	Waga	7 kg

Kompatybilny z
XEVC-1011-*

Wymaga zakupu
XWVYC-0011

Artykuł
XWVBC-0911

Akcesoria GN 1/1



Wózek na kosze do blach

Umożliwia przesuwanie kosza na blachy i prawidłowe połączenie z piecem.

Wymiary - dł. x szer. x wys. 626 x 737 x 965 mm	Waga	16 kg
---	------	-------

Kompatybilny z
XWVBC-*

Artykuł
XWVYC-0011

Zestaw do połączenia wózek-szafka

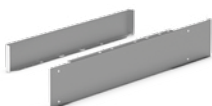
Umożliwia bezpieczne zamocowanie wózka do szafki neutralnej.

Artykuł
XWVYC-CK11

Zestaw do połączenia wózek-podstawa

Umożliwia bezpieczne zamocowanie wózka do podstawy.

Artykuł
XWVYC-CR11



Boczna osłona termiczna

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

Wymiary - dł. x szer. x wys. 15 x 624 x 99 mm	Waga	1 kg
---	------	------

Artykuł
XUC040



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 GN 1/1



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 połączenie do internetu bez użycia kabli.

Obowiązkowy

Aby aktywować gwarancję LONG.Life4.

Artykuł
XEC002



Połączenie Ethernet

Umożliwia połączenie do internetu za pomocą kabla.

Obowiązkowy

Aby aktywować gwarancję LONG.Life4.

Artykuł
XEC001



CHEFTOP MIND.Maps™ ONE COMPACT

Piec konwekcyjno-parowy

Profesjonalny piec konwekcyjno-parowy zdolny do zarządzania wieloma procesami gotowania (odwadnianie, gotowanie na parze, gotowanie w niskiej temperaturze, gotowanie sous vide, brązowienie, grillowanie, smażenie, regeneracja i regeneracja na talerzu) oraz pieczenia wyrobów piekarniczych i cukierniczych (świeżych i mrożonych). 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 GN 2/3



5 GN 2/3

 Elektryczny

Modele pieców	XECC-0523-E1RM
Rozstaw blach	67 mm
Częstotliwość	50 / 60 Hz
Napięcie	380-415V 3N~ 220-240V 3~ 220-240V 1N~
Energia elektryczna	5,15 kW
Max. nominalna moc gazu	-
Wymiary - dł. x szer. x wys.	535 x 672 x 649 mm
Waga	56 kg
Typ otwierania	Zawiasy po lewej stronie
Efektywność energetyczna	20.7 kWh/dzień 0 kg CO ₂ /dzień*

Opcja
Zawiasy po prawej stronie

Artykuł
XECC-0523-E1LM

Uwagi
Personalizacja prowadnic bocznych na zamówienie

Akcesoria GN 2/3



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

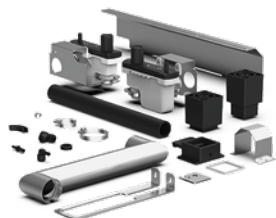
Zawiera wszystkie części niezbędne do prawidłowej instalacji pojedynczego pieca.

Obowiązkowy

do poprawnej instalacji pojedynczego pieca.

Artykuł

XUC001



Zestaw do piętrowania pieców

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

Obowiązkowy

do poprawnego piętrowania dwóch pieców elektrycznych.

Artykuł

XECQC-0013-E



Okap Ventless z filtrem z węglem aktywnym

Okap kondensacyjny z filtrem z węglem aktywnym. Eliminuje większość oparów i zapachów z oparów kuchennych.

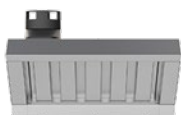
Wymiary - dł. x szer. x wys.	535 x 823 x 366 mm	Częstotliwość	50/60 Hz
Waga	27 kg	Średnica komina	30 mm
Energia elektryczna	0.1 kW	Minimalny zasięg	310 m³/h
Napięcie	220-240V 1N~	Maksymalna pojemność	390 m³/h

Kompatybilny z

Piece elektryczne

Artykuł

XEHC-CF23



Okap Ventless

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

Wymiary - dł. x szer. x wys.	535 x 818 x 343 mm	Częstotliwość	50/60 Hz
Waga	20 kg	Średnica komina	30 mm
Energia elektryczna	0.1 kW	Minimalny zasięg	310 m³/h
Napięcie	220-240V 1N~	Maksymalna pojemność	390 m³/h

Kompatybilny z

Piece elektryczne

Artykuł

XEHC-HC23



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

Akcesoria GN 2/3



Podstawa wysoka

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

Pojemność	6 GN 2/3	Wymiary - dł. x szer. x wys.	518 x 585 x 744 mm
Rozstaw blach	60 mm	Waga	25 kg

Artykuł
XWCRC-0623-H



Podstawa niska

Podstawa do pieców ustawionych w kolumnie.

Wymiary - dł. x szer. x wys.	530 x 496 x 370 mm	Waga	5 kg
------------------------------	--------------------	------	------

Artykuł
XWCRC-0023-L



Prowadnice boczne do podstawy

Prowadnice boczne do 6 blach.

Pojemność	6 GN 2/3	Rozstaw blach	60 mm
-----------	----------	---------------	-------

Kompatybilny z
XWCRC-0623-H
XWCRC-0023-H

Artykuł
XWCLC-0623-H



Zestaw do instalacji pieca na ścianie

Wspornik do montażu pieca na ścianie. Przed przystąpieniem do montażu konieczne jest sprawdzenie właściwości konstrukcyjnych ściany u wykwalifikowanego specjalisty (architekta / inżyniera budownictwa), aby zapewnić zgodność z siłami generowanymi przez urządzenie.

Artykuł
XUC176



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 GN 2/3



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



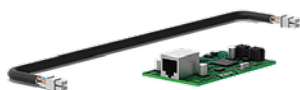
Połączenie Wi-Fi

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



CHEFTOP MIND.Maps™ ZERO COUNTERTOP

Piec konwekcyjno-parowy

Piec konwekcyjno-parowy, wytrzymały i łatwy w użyciu, idealny do zarządzania tradycyjnymi procesami gotowania (gotowanie na parze, pieczenie i przyrumienianie). Wykorzystuje technologię STEAM. Plus do gotowania na parze i AIR.Plus do rozprowadzania ciepła w całej komorze gotowania, gwarantując jednorodność i szybki czas gotowania. Idealny dla kuchni, które poszukują maksimum przy minimalnej inwestycji.

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: 30 °C – 260 °C

—— Do 3 etapów gotowania

Programy

—— 12 szybkich programów

—— Możliwość zapisania 99 programów

Właściwości techniczne

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

—— Perforowane prowadnice do blach z systemem zapobiegającym przewróceniu

—— 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 konwekcyjno-parowy GN 1/1



10 GN 1/1

Elektryczny

Modele pieców	XEVC-1011-EZRM
Rozstaw blach	67 mm
Częstotliwość	50 / 60 Hz
Napięcie	380-415V 3N~ *220-240V 3~
Energia elektryczna	18,5 kW
Max. nominalna moc gazu	-
Wymiary - dł. x szer. x wys.	750 x 783 x 1010 mm
Waga	85 kg
Typ otwierania	Zawiasy po lewej stronie
Efektywność energetyczna	48.3 kWh/dzień 0 kg CO ₂ /dzień*

Opcja
Zawiasy po prawej stronie

Artykuł
XEVC-1011-EZLM

Zestaw do podłączenia elektrycznego

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



7 GN 1/1

Elektryczny

Modele pieców	XEVC-0711-EZRM
Rozstaw blach	67 mm
Częstotliwość	50 / 60 Hz
Napięcie	380-415V 3N~ 220-240V 3~ *220-240V 1~
Energia elektryczna	11,7 kW
Max. nominalna moc gazu	-
Wymiary - dł. x szer. x wys.	750 x 783 x 843 mm
Waga	72 kg
Typ otwierania	Zawiasy po lewej stronie
Efektywność energetyczna	39.3 kWh/dzień 0 kg CO ₂ /dzień*

Opcja
Zawiasy po prawej stronie

Artykuł
XEVC-0711-EZLM

Zestaw do podłączenia elektrycznego

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

Uwagi
Personalizacja prowadnic bocznych na zamówienie

Piec konwekcyjno-parowy GN 1/1



	⚡ Elektryczny	⚡ Elektryczny
5 GN 1/1		
Modele pieców	XEVC-0511-EZRM	XEVC-0511-EZRM-LP
Rozstaw blach	67 mm	67 mm
Częstotliwość	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz
Napięcie	380-415V 3N~ 220-240V 3~ *220-240V 1~	380-415V 3N~ 220-240V 3~ 220-240V 1N~
Energia elektryczna	9,3 kW	7 kW
Max. nominalna moc gazu -		-
Wymiary - dł. x szer. x wys.	750 x 783 x 675 mm	750 x 783 x 675 mm
Waga	61 kg	61 kg
Typ otwierania	Zawiasy po lewej stronie	Zawiasy po lewej stronie
Efektywność energetyczna	28.8 kWh/dzień 0 kg CO ₂ /dzień*	28.8 kWh/dzień 0 kg CO ₂ /dzień*

Opcja
Zawiasy po prawej stronie

Artykuł
XEVC-0511-EZLM
XEVC-0511-EZLM-LP

Zestaw do podłączenia elektrycznego

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

Uwagi
Personalizacja prowadnic bocznych na zamówienie

Akcesoria GN 1/1



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

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

Obowiązkowy
do poprawnego
piętrowania dwóch
pieców elektrycznych.

Artykuł
XEVQC-0011-E



Szafka neutralna

Posiada komorę na blachy i wolną przestrzeń do przechowywania materiału.

Pojemność	8 GN 1/1	Wymiary - dł. x szer. x wys.	750 x 676 x 720 mm
Rozstaw blach	57 mm	Waga	32 kg

Artykuł
XWVEC-0811



Podstawa bardzo wysoka

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

Pojemność	7 GN 1/1	Wymiary - dł. x szer. x wys.	732 x 641 x 888 mm
Rozstaw blach	60 mm	Waga	23 kg

Artykuł
XWVRC-0711-UH



Podstawa wysoka

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

Pojemność	7 GN 1/1	Wymiary - dł. x szer. x wys.	732 x 546 x 752 mm
Rozstaw blach	60 mm	Waga	22 kg

Artykuł
XWVRC-0711-H



Podstawa średnia

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

Wymiary - dł. x szer. x wys.	732 x 546 x 462 mm	Waga	10 kg
------------------------------	--------------------	------	-------

Artykuł
XWVRC-0011-M



Podstawa niska

Podstawa do pieców ustawionych w kolumnie.

Wymiary - dł. x szer. x wys.	732 x 542 x 305 mm	Waga	5 kg
------------------------------	--------------------	------	------

Artykuł
XWVRC-0011-L

Akcesoria GN 1/1



Podstawa do ustawienia pieców na podłodze

Obowiązkowa przy ustawieniu pieca na podłodze.

Wymiary - dł. x szer. x wys.	732 x 546 x 113 mm	Waga	3 kg
------------------------------	--------------------	------	------

Obowiązkowy

do ustawienia pieca na podłodze.

Artykuł

XWVRC-0011-F



Prowadnice boczne do podstawy

Prowadnice boczne na 7 blach.

Pojemność	7 GN 1/1	Rozstaw blach	60 mm
-----------	----------	---------------	-------

Kompatybilny z

XWVRC-0711-*
XWVRC-0011-UH
XWVRC-0011-H

Artykuł

XWVLC-0711-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

XWVEC-*
XWVRC-*

Artykuł

XUC012



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

XUC046



Kosz na blachy

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

Pojemność	6 GN 1/1	Wymiary - dł. x szer. x wys.	584 x 337 x 546 mm
-----------	----------	------------------------------	--------------------

Rozstaw blach	76.1 mm	Waga	5 kg
---------------	---------	------	------

Kompatybilny z

XEVC-0711-*

Wymaga zakupu

XWVYC-0011

Artykuł

XWVBC-0611



Kosz na blachy

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

Pojemność	9 GN 1/1	Wymiary - dł. x szer. x wys.	584 x 336 x 713 mm
-----------	----------	------------------------------	--------------------

Rozstaw blach	67 mm	Waga	7 kg
---------------	-------	------	------

Kompatybilny z

XEVC-1011-*

Wymaga zakupu

XWVYC-0011

Artykuł

XWVBC-0911

Akcesoria GN 1/1



Wózek na kosze do blach

Umożliwia przesuwanie kosza na blachy i prawidłowe połączenie z piecem.

Wymiary - dł. x szer. x wys. 626 x 737 x 965 mm	Waga	16 kg
---	------	-------

Kompatybilny z
XWVBC-*

Artykuł
XWVYC-0011

Zestaw do połączenia wózek-szafka

Umożliwia bezpieczne zamocowanie wózka do szafki neutralnej.

Artykuł
XWVYC-CK11

Zestaw do połączenia wózek-podstawa

Umożliwia bezpieczne zamocowanie wózka do podstawy.

Artykuł
XWVYC-CR11



Boczna osłona termiczna

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

Wymiary - dł. x szer. x wys. 15 x 624 x 99 mm	Waga	1 kg
---	------	------

Artykuł
XUC040



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



CHEFLUX™ MANUAL BIG

Piec konwekcyjny

Piec konwekcyjny z parowo-suchym powietrzem, sterowany analogowo, z komorą ze stali nierdzewnej 304. Funkcja czasu, temperatury, procentu pary i 2 prędkości wentylatora. Pozwala na wykonywanie tradycyjnych procesów gotowania, takich jak gotowanie na parze, opiekanie, grillowanie, smażenie oraz gotowanie świeżych i mrożonych wyrobów piekarniczych.

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

—— Perforowane prowadnice do blach z systemem zapobiegającym przewróceniu

—— Podwójne szkło

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

—— Oświetlenie komory za pomocą diod LED wbudowanych w drzwi

Piec konwekcyjny GN 2/1



20 GN 2/1

⚡ Elektryczny

Modele pieców	XV4093
Rozstaw blach	66 mm
Częstotliwość	50 / 60 Hz
Napięcie	380-415V 3N~
Energia elektryczna	46,7 kW
Max. nominalna moc gazu	-
Wymiary - dł. x szer. x wys.	913 x 1237 x 1863 mm
Waga	285 kg
Typ otwierania	Zawiasy po lewej stronie

Uwagi

Wózek jest dołączony do zakupu pieca.

- Dodatkowy koszt

Akcesoria GN 2/1



QUICK.Load

Wózek na blachy ze stali nierdzewnej AISI 304.

Pojemność	20 GN 2/1	Wymiary - dł. x szer. x wys.	743 x 783 x 1717 mm
Rozstaw blach	67 mm	Waga	72 kg

Artykuł
XCV4001

Personalizacja

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

Dodatkowa cena za pojedynczy wózek personalizowany.

Artykuł
XCV4001



QUICK.Plate

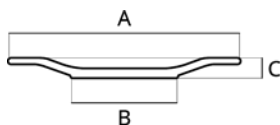
Wózek ze stali AISI 304 do regeneracji potraw.

Pojemność	102 talerze	Wymiary - dł. x szer. x wys.	743 x 564 x 1700 mm
Rozstaw blach	76.1 mm	Waga	25 kg

Kompatybilny z

A - Ø talerza max. 310 mm
B - Ø talerza max. 170 mm
C - wys. talerza max. 30 mm

Artykuł
XCP4001



HOLDING.Cover

Pokrowiec termiczny.

Kompatybilny z
XCV4001
XCP4001

Artykuł
XUC031



Akcesoria GN 2/1



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

Piec konwekcyjny GN 1/1



20 GN 1/1

⚡ Elektryczny

Modele pieców	XV1093
Rozstaw blach	66 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	240 kg
Typ otwierania	Zawiasy po lewej stronie

Uwagi
 Wózek jest dołączony do zakupu pieca.
 - Dodatkowy koszt

Akcesoria GN 1/1



QUICK.Load

Wózek na blachy ze stali nierdzewnej AISI 304.

Pojemność	20 GN 1/1	Wymiary - dł. x szer. x wys.	743 x 564 x 1700 mm
Rozstaw blach	66 mm	Waga	25 kg

Artykuł
XCV1001

Personalizacja

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

Dodatkowa cena za pojedynczy wózek personalizowany.

Artykuł
XCV1001



QUICK.Plate

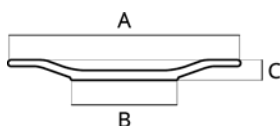
Wózek ze stali AISI 304 do regeneracji potraw.

Pojemność	51 talerze	Wymiary - dł. x szer. x wys.	743 x 564 x 1711 mm
Rozstaw blach	76.1 mm	Waga	40 kg

Kompatybilny z

A - Ø talerza max. 310 mm
B - Ø talerza max. 170 mm
C - wys. talerza max. 30 mm

Artykuł
XCP1001



HOLDING.Cover

Pokrowiec termiczny.

Kompatybilny z
XCV1001
XCP1001

Artykuł
XUC030



Akcesoria GN 1/1



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



CHEFLUX™ MANUAL COUNTERTOP

Piec konwekcyjny

Piec konwekcyjny z parowo-suchym powietrzem, sterowany analogowo, z komorą ze stali nierdzewnej 304. Funkcja czasu, temperatury, procentu pary i 2 prędkości wentylatora. Pozwala na wykonywanie tradycyjnych procesów gotowania, takich jak gotowanie na parze, opiekanie, grillowanie, smażenie oraz gotowanie świeżych i mrożonych wyrobów piekarniczych.

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

—— Perforowane prowadnice do blach z systemem zapobiegającym przewróceniu

—— Podwójne szkło


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

—— Oświetlenie komory za pomocą diod LED wbudowanych w drzwi

Piec konwekcyjny GN 1/1



12 GN 1/1


 Elektryczny

 Gaz

Modele pieców	XV893	XV813G
Rozstaw blach	67 mm	67 mm
Częstotliwość	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz
Napięcie	380-415V 3N~ 220-240V 3~	220-240V 1N~
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 1464 mm
Waga	124 kg	130 kg
Typ otwierania	Zawiasy po lewej stronie	Zawiasy po lewej stronie



7 GN 1/1

 Elektryczny

 Gaz

Modele pieców	XV593	XV513G
Rozstaw blach	67 mm	67 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

Piec konwekcyjny GN 1/1



5 GN 1/1

 Elektryczny

Modele pieców	XV393
Rozstaw blach	67 mm
Częstotliwość	50 / 60 Hz
Napięcie	380-415V 3N~ 220-240V 3~ 220-240V 1~
Energia elektryczna	7,1 kW
Max. nominalna moc gazu	-
Wymiary - dł. x szer. x wys.	750 x 773 x 772 mm
Waga	67 kg
Typ otwierania	Zawiasy po lewej stronie

Uwagi

Personalizacja prowadnic bocznych na zamówienie

Akcesoria GN 1/1



Zestaw do pierwszej instalacji pieca

Zawiera wszystkie części niezbędne do prawidłowej instalacji pojedynczego pieca.

Obowiązkowy

do poprawnej instalacji pojedynczego pieca.

Artykuł
XUC001



Szafka neutralna

Posiada komorę na blachy i wolną przestrzeń do przechowywania materiału.

Pojemność	7 GN 1/1	Wymiary - dł. x szer. x wys.	750 x 656 x 676 mm
Rozstaw blach	57 mm	Waga	18 kg

Kompatybilny z
XV393

Artykuł
XR218



Szafka neutralna

Posiada komorę na blachy i wolną przestrzeń do przechowywania materiału.

Pojemność	7 GN 1/1	Wymiary - dł. x szer. x wys.	860 x 772 x 676 mm
Rozstaw blach	57 mm	Waga	25 kg

Kompatybilny z
XV8*
XV5*

Artykuł
XR260



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
XV8*
XV5*

Artykuł
XR168



Podstawa wysoka

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

Wymiary - dł. x szer. x wys.	732 x 546 x 692 mm	Waga	10 kg
------------------------------	--------------------	------	-------

Kompatybilny z
XV393

Artykuł
XR118



Prowadnice boczne do podstawy

Prowadnice boczne na 7 blach.

Pojemność	7 GN1/1	Waga	3 kg
Rozstaw blach	60 mm		

Kompatybilny z
XR168

Artykuł
XR727



Prowadnice boczne do podstawy

Prowadnice boczne na 7 blach.

Pojemność	7 GN 1/1	Waga	2 kg
Rozstaw blach	60 mm		

Kompatybilny z
XR118

Artykuł
XR717

Akcesoria GN 1/1



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

Podstawa
Szafka neutralna

Artykuł

XUC010



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 GN 1/1

Zestaw startowy blach

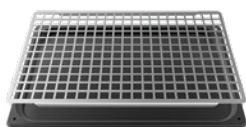


START.COOK

Zestaw startowy blach składający się z: 1x GRP815, TG975, TG885, TG870, TG900.

Podłączenie	Artykuł
	XUC028

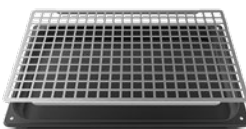
Cooking Essentials



BACON.20

Ruszt ze stali nierdzewnej w zestawie z blachą do zbierania tłuszczu.

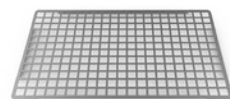
Podłączenie	Artykuł
21 mm	TG840



BACON.40

Ruszt ze stali nierdzewnej w zestawie z blachą do zbierania tłuszczu.

Podłączenie	Artykuł
41 mm	TG945



BACON.GRID

Perforowana blacha ze stali nierdzewnej.

Podłączenie	Artykuł
13.5 mm	TG944



BLACK.15

Blacha nieprzywierająca ze stali nierdzewnej.

Podłączenie	Artykuł
15 mm	TG940



BLACK.20

Blacha nieprzywierająca ze stali nierdzewnej.

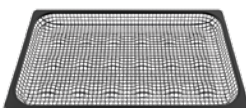
Podłączenie	Artykuł
20 mm	TG895



BLACK.40

Blacha nieprzywierająca ze stali nierdzewnej.

Podłączenie	Artykuł
40 mm	TG900



BLACK.FRY

Perforowana blacha ze stali nierdzewnej do smażenia.

Podłączenie	Artykuł
10 mm	GRP816

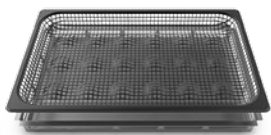
Akcesoria GN 1/1



CHROMO.GRID

Chromowany ruszt z uchwytem do szybkiego systemu załadunku QUICK.LOAD.

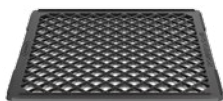
Podłączenie	Artykuł
40 mm	GRP970



CLEAN.FRY

Perforowana blacha nieprzywierająca ze stali nierdzewnej do smażenia wyposażona w pojemnik do zbierania tłuszczu.

Podłączenie	Artykuł
51.5 mm	GRP820



ROMBO.GRILL

Blacha aluminiowa nieprzywierająca z podwójnym wykończeniem: strona płaska i w kształcie rombu.

Podłączenie	Artykuł
12 mm	TG990



EGGS 6x2

Aluminiowa blacha z nieprzywierającą powłoką do przyrządzania do 6 omletów z 2 jajek.

Podłączenie	Artykuł
16 mm	TG935



EGGS 8x1

Aluminiowa blacha z nieprzywierającą powłoką do gotowania do 8 jajek.

Podłączenie	Artykuł
16 mm	TG936



FAKIRO.GRILL

Blacha aluminiowa z nieprzywierającą powłoką. Dwie powierzchnie: gładka i ryflowana do różnych sposobów gotowania.

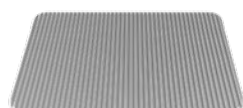
Kompatybilny z	Podłączenie	Artykuł
Piece BIG & COUNTERTOP	12 mm	TG870



FAKIRO.GRILL

Blacha aluminiowa z nieprzywierającą powłoką. Dwie powierzchnie: gładka i ryflowana do różnych sposobów gotowania. Załadunek blachy od krótszego boku.

Kompatybilny z	Podłączenie	Artykuł
Piece COMPACT GN 1/1	12 mm	TG995



FAKIRO™

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

Podłączenie	Artykuł
12 mm	TG875

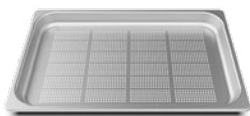


FORO.STEEL20

Perforowana blacha ze stali nierdzewnej.

Podłączenie	Artykuł
20 mm	TG810

Akcesoria GN 1/1



FORO.STEEL40

Perforowana blacha ze stali nierdzewnej.

Podłączenie	Artykuł
40 mm	TG820



FORO.STEEL65

Perforowana blacha ze stali nierdzewnej.

Podłączenie	Artykuł
65 mm	TG830



GRILL

Blacha aluminiowa nieprzywierająca do grillowania. Podgrzewanie blachy nie jest konieczne.

Podłączenie	Artykuł
20 mm	TG885



PAN.FRY

Blacha emaliowana do smażenia.

Podłączenie	Artykuł
20 mm	TG905



PAN.FRY

Blacha emaliowana do smażenia.

Podłączenie	Artykuł
20 mm	TG835



POLLO.BLACK

Blacha ze stali nierdzewnej z nieprzywierającą powłoką na 8 całych kurczaków. Wyposażony w zbieracz tłuszczu i centralny odpływ kompatybilny ze SMART.Drain.

Podłączenie	Artykuł
167 mm	GRP825



POLLO.GRILL

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

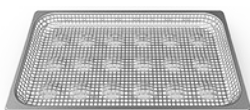
Podłączenie	Artykuł
27 mm	GRP840



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.

Podłączenie	Artykuł
27 mm	GRP860

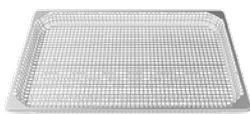


POTATO.FRY

Perforowana blacha ze stali nierdzewnej do frytek.

Podłączenie	Artykuł
40 mm	GRP817

Akcesoria GN 1/1



STEAM

Perforowana blacha ze stali nierdzewnej do gotowania na parze.

Podłączenie	Artykuł
40 mm	GRP815



STEEL.20

Blacha ze stali nierdzewnej.

Podłączenie	Artykuł
20 mm	TG805



STEEL.40

Blacha ze stali nierdzewnej.

Podłączenie	Artykuł
40 mm	TG815



STEEL.65

Blacha ze stali nierdzewnej.

Podłączenie	Artykuł
65 mm	TG825



STEEL.GRID

Płaski gruzst ze stali nierdzewnej.

Podłączenie	Artykuł
8.5 mm	GRP806



SUPER.GRILL

Patelnia aluminiowa ryflowana z nieprzywierającą powłoką do grillowania - system QUICK.LOAD.

Kompatybilny z	Podłączenie	Artykuł
Piece BIG & COUNTERTOP	40 mm	TG970



GRILL.HOLDER

Do stosowania w połączeniu z blachą SUPER.GRILL. Umożliwia bezpieczne wyjęcie rusztu, utrzymując nieprzywierającą blachę wewnątrz pieca.

Kompatybilny z	Podłączenie	Artykuł
TG970	89 mm	XUC214

Baking Essentials



FORO.BLACK

Aluminiowa blacha mikroperforowana nieprzywierająca.

Podłączenie	Artykuł
15 mm	TG890



FORO.SILICO

Aluminiowa blacha mikroperforowana z powłoką silikonową.

Podłączenie	Artykuł
12 mm	TG975

Akcesoria GN 2/3

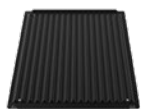
Cooking Essentials



EGGS 5

Aluminiowa blacha z nieprzywierającą powłoką do gotowania do 5 jajek.

Podłączenie	Artykuł
16 mm	TG937



FAKIRO.GRILL

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

Podłączenie	Artykuł
12 mm	TG770



FORO.STEEL40

Perforowana blacha ze stali nierdzewnej.

Kompatybilny z	Podłączenie	Artykuł
	40 mm	TG710



GRILL

Blacha aluminiowa nieprzywierająca do grillowania. Podgrzewanie blachy nie jest konieczne.

Podłączenie	Artykuł
37 mm	TG720



PAN.FRY

Blacha emaliowana do smażenia.

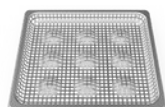
Podłączenie	Artykuł
20 mm	TG735



POLLO.BLACK

Nieprzywierająca blacha ze stali nierdzewnej z pionowymi wspornikami dla 4 całych kurczaków - wyposażona w zbiornik do tłuszczu i centralny odpływ.

Podłączenie	Artykuł
140 mm	GRP715



POTATO.FRY

Perforowana blacha ze stali nierdzewnej do frytek.

Kompatybilny z	Podłączenie	Artykuł
	30 mm	GRP711



STEAM

Perforowana blacha ze stali nierdzewnej do gotowania na parze.

Kompatybilny z	Podłączenie	Artykuł
	30 mm	GRP710

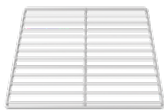


STEEL.40

Blacha ze stali nierdzewnej.

Kompatybilny z	Podłączenie	Artykuł
	40 mm	TG705

Aksesoria GN 2/3



STEEL.GRID

Płaski gruszt ze stali nierdzewnej.

Kompatybilny z

Podłączenie

Artykuł

8.5 mm

GRP705

Baking Essentials



FAKIRO™

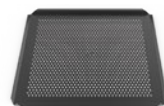
Błacha płaska aluminiowa.

Podłączenie

Artykuł

37 mm

TG715



FORO.BLACK

Aluminiowa blacha mikroperforowana nieprzywierająca.

Podłączenie

Artykuł

15 mm

TG731

Akcesoria

Wózki na blachy



Wózek na blachy

Wielofunkcyjna podstawa pozwalająca odstawienie i przewożenie blach

Pojemność	21 GN 1/1	Wymiary - dł. x szer. x wys.	450 x 608 x 1700 mm
Rozstaw blach	70 mm	Waga	15 kg

Artykuł
XTB0002

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	Artykuł DB1075
9 opakowań	DB1075
48 opakowań	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	Artykuł DB1018
9 opakowań	DB1018
48 opakowań	DB1018



DET&Rinse™

Skoncentrowany detergent nabłyszczający. 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	Artykuł DB1016
9 opakowań	DB1016
48 opakowań	DB1016

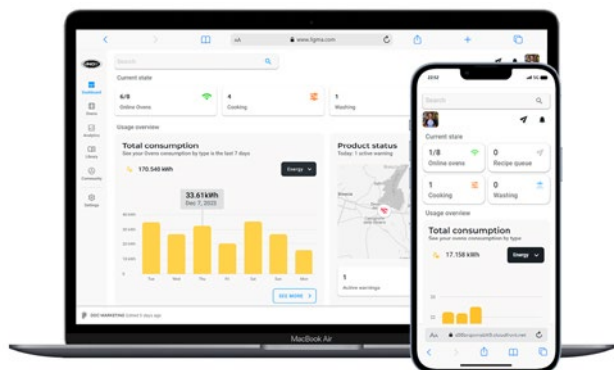


SPRAY&Rinse

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	Artykuł DB1044
6 opakowań	DB1044
30 opakowań	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:
stalgast**@stalga**st**.com**

20240527

