



Katalog

CHEFTOP-X™ Digital.ID™





CHEFTOP-X™ Digital.ID™





CHEFTOP-X™ Digital.ID™ COUNTERTOP

Piec konwekcyjno-parowy

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

Unox Intelligent Performance



ADAPTIVE.Cooking™:

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



SMART.Energy:

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



SMART.Preheating:

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



HEY.Unox:

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



SENSE.Klean:

szacuje stopień zabrudzenia pieca i sugeruje najbardziej odpowiednie automatyczne mycie



OPTIC.Cooking:

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

Unox Intensive Cooking



DRY.Maxi™:

usuwa duże ilości wilgoci z komory pieczenia w bardzo krótkim czasie



CLIMALUX™:

stałe mierzy i reguluje wilgotność w komorze gotowania



STEAM.Maxi™:

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



AIR.Tornado:

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



AIR.Maxi™:

zarządza automatycznie o zmianie kierunku i pulsacyjnym działaniem wentylatorów

Pieczenie manualne

—— Etapy pieczenia: do 9

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

—— Gotowanie z sondą i funkcją Delta T.

—— Temperatura: 30 °C - 300 °C

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

—— Temperatura podgrzewania: do 300 °C

—— Programy do zapamiętania: 1000+

Preset

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

Ustawienia automatyczne

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

Właściwości techniczne

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

Piec konwekcyjno-parowy GN 2/1



10 GN 2/1

Elektryczny

Gaz

Modele pieców	XEDA-1021-EXRS	XEDA-1021-GXRS
Rozstaw blach	83 mm	83 mm
Częstotliwość	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz
Napięcie	380-415V 3N~ 220-240V 3~	220-240V 1~
Energia elektryczna	35,8 kW	2,2 kW
Max. nominalna moc gazu -	-	40 kW
Wymiary - dł. x szer. x wys.	860 x 1180 x 1219 mm	860 x 1180 x 1219 mm
Waga	207 kg	250 kg
Typ otwierania	Zawiasy po lewej stronie	Zawiasy po lewej stronie
Efektywność energetyczna	141.2 kWh/dzień 0 kg CO ₂ /dzień*	176.4 kWh/dzień 31.9 kg CO ₂ /dzień*

Opcja
Zawiasy po prawej stronie

Artykuł
XEDA-1021-EXLS
XEDA-1021-GXLS



6 GN 2/1

Elektryczny

Gaz

Modele pieców	XEDA-0621-EXRS	XEDA-0621-GXRS
Rozstaw blach	77 mm	77 mm
Częstotliwość	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz
Napięcie	380-415V 3N~ 220-240V 3~	220-240V 1~
Energia elektryczna	23,1 kW	1,4 kW
Max. nominalna moc gazu -	-	27 kW
Wymiary - dł. x szer. x wys.	860 x 1180 x 849 mm	860 x 1180 x 849 mm
Waga	150 kg	168 kg
Typ otwierania	Zawiasy po lewej stronie	Zawiasy po lewej stronie
Efektywność energetyczna	91 kWh/dzień 0 kg CO ₂ /dzień*	113.6 kWh/dzień 20.6 kg CO ₂ /dzień*

Opcja
Zawiasy po prawej stronie

Artykuł
XEDA-0621-EXLS
XEDA-0621-GXLS

Uwagi
1 butelka RO.Care XHC040.

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

XUC199-DRU

Zestaw do pierwszej instalacji pieca

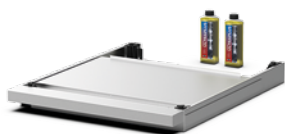
Zawiera wszystkie części niezbędne do prawidłowej instalacji pojedynczego pieca.

Obowiązkowy

do poprawnej instalacji pojedynczego pieca.

Artykuł

XUC199



Zestaw do piętrowania pieców+ detergent

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

Wymiary - wys. 100 mm

Obowiązkowy

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

Artykuł

XEDQA-0021-E-DRU

Zestaw do piętrowania pieców

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

Obowiązkowy

do stosu XEDA-0621-EX*S (dolny) + XEDA-0621-EX*S

Artykuł

XEDQA-0021-E



Zestaw do piętrowania pieców gazowych

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

Wymiary - wys. 100 mm

Obowiązkowy

do stosu XEDA-0621-GX*S (dolny) + XEDA-0621-GX*S

Artykuł

XEDQA-0021-G



Okap Ventless

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

Wymiary - dł. x szer. x wys.	860 x 1209 x 383 mm	Częstotliwość	50/60 Hz
Waga	35 kg	Średnica komina	50 mm
Energia elektryczna	0,07 kW	Minimalny zasięg	0,12 m³/h
Napięcie	220-240V 1N~	Maksymalna pojemność	0,29 m³/h

Kompatybilny z

Piece elektryczne

Artykuł

XEDHA-HC21

Akcesoria GN 2/1



Podstawa wysoka

Posiada komorę na blachy i wolną przestrzeń do przechowywania materiału.

Wyposażony w 10 wsporników o pojedynczej głębokości, aby pomieścić do 20 blach GN 1/1.

Pojemność	10 GN 2/1	Wymiary - dł. x szer. x wys.	870 x 1067 x 820 mm
Rozstaw blach	50 mm	Waga	64 kg

Artykuł

XWDEA-1021-U



Podstawa wysoka

Posiada komorę na blachy i wolną przestrzeń do przechowywania materiału.

Wyposażony w 6 wsporników o pojedynczej głębokości, aby pomieścić do 12 blach GN 1/1.

Pojemność	6 GN 2/1	Wymiary - dł. x szer. x wys.	870 x 1067 x 682 mm
Rozstaw blach	55 mm	Waga	54 kg

Artykuł

XWDEA-0621-H



Podstawa bardzo wysoka

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

Wyposażony w 10 wsporników o podwójnej głębokości, aby pomieścić do 20 blach GN 1/1.

Pojemność	10 GN 2/1	Wymiary - dł. x szer. x wys.	870 x 1026 x 820 mm
Rozstaw blach	50 mm	Waga	44 kg

Artykuł

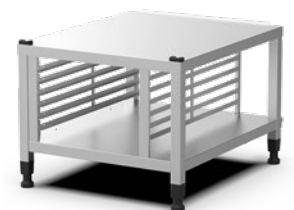
XWDRA-1021-U

Boczne osłony kompresora

Osłony boczne do bardzo wysokich podstaw.

Artykuł

XUC233



Podstawa wysoka

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

Wyposażony w 6 wsporników o podwójnej głębokości, aby pomieścić do 12 blach GN 1/1.

Pojemność	6 GN 2/1	Wymiary - dł. x szer. x wys.	870 x 1026 x 682 mm
Rozstaw blach	55 mm	Waga	38 kg

Artykuł

XWDRA-0621-H

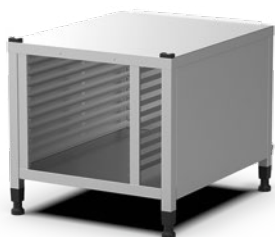
Boczne osłony kompresora

Osłony boczne do wysokich podstaw.

Artykuł

XUC232

Akcesoria GN 2/1



Bardzo wysoka zamknięta podstawa

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

Wyposażony w 10 wsporników o podwójnej głębokości, aby pomieścić do 20 blach GN 1/1.

Pojemność	10 GN 2/1	Wymiary - dł. x szer. x wys.	870 x 1026 x 820 mm
Rozstaw blach	50 mm	Waga	83 kg

Artykuł
XWDMA-1021-U

Zestaw drzwi

Osłony boczne do bardzo wysokich podstaw otwartych.

Artykuł
XUC239



Podstawa wysoka

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

Wyposażony w 6 wsporników o podwójnej głębokości, aby pomieścić do 12 blach GN 1/1.

Pojemność	6 GN 2/1	Wymiary - dł. x szer. x wys.	870 x 1026 x 682 mm
Rozstaw blach	55 mm	Waga	45 kg

Artykuł
XWDMA-0621-H

Zestaw drzwi

Osłony boczne do bardzo wysokich podstawa wysoka.

Artykuł
XUC238



Podstawa do ustawienia pieców na podłodze

Obowiązkowa przy ustawieniu pieca na podłodze.

Wymiary - dł. x szer. x wys.	854 x 985 x 138 mm	Waga	5 kg
------------------------------	--------------------	------	------

Artykuł
XWDRA-0021-F



Kółka z hamulcem

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

Wymiary - wys.	119 mm
----------------	--------

Kompatybilny z

XWDEA-*
XWDRA-*
XWDMA-*

Artykuł
XUC225



HYPER.Smoker

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

Artykuł
XUC090



2-stopniowe otwieranie drzwi

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

Artykuł
XUC113

Aksesoria GN 2/1



Sonda sous vide extra fine

Jednopunktowa sonda z bardzo cienką igłą do użytku z próżniowymi.

Artykuł
XEC004



RO.Care

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

Artykuł
XHC040

Piec konwekcyjno-parowy GN 1/1



10 GN 1/1

Elektryczny

Gaz

Modele pieców	XEDA-1011-EXRS	XEDA-1011-GXRS
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	19,6 kW	1,8 kW
Max. nominalna moc gazu -	-	25 kW
Wymiary - dł. x szer. x wys.	750 x 841 x 1069 mm	750 x 841 x 1069 mm
Waga	132 kg	151 kg
Typ otwierania	Zawiasy po lewej stronie	Zawiasy po lewej stronie
Efektywność energetyczna	38.8 kWh/dzień 0 kg CO ₂ /dzień*	48.4 kWh/dzień 8.8 kg CO ₂ /dzień*

Opcja
Zawiasy po prawej stronie

Artykuł
XEDA-1011-EXLS
XEDA-1011-GXLS



6 GN 1/1

Elektryczny

Gaz

Modele pieców	XEDA-0611-EXRS	XEDA-0611-GXRS
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 1~
Energia elektryczna	11,6 kW	1,4 kW
Max. nominalna moc gazu -	-	15 kW
Wymiary - dł. x szer. x wys.	750 x 841 x 789 mm	750 x 841 x 789 mm
Waga	114 kg	132 kg
Typ otwierania	Zawiasy po lewej stronie	Zawiasy po lewej stronie
Efektywność energetyczna	27.4 kWh/dzień 0 kg CO ₂ /dzień*	34.2 kWh/dzień 6.2 kg CO ₂ /dzień*

Opcja
Zawiasy po prawej stronie

Artykuł
XEDA-0611-EXLS
XEDA-0611-GXLS

Uwagi
1 butelka RO.Care XHC040.

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

XUC199-DRU

Zestaw do pierwszej instalacji pieca

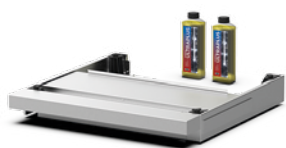
Zawiera wszystkie części niezbędne do prawidłowej instalacji pojedynczego pieca.

Obowiązkowy

do poprawnej instalacji pojedynczego pieca.

Artykuł

XUC199



Zestaw do piętrowania pieców+ detergent

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

Wymiary - wys. 100 mm

Wymaga zakupu

XEDRA-0011-F do stosu XEDA-1011-* (dolny) + XEDA-0611-*

Obowiązkowy

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

Artykuł

XEDQA-0011-E-DRU

Zestaw do piętrowania pieców

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

Wymaga zakupu

XEDRA-0011-F do stosu XEDA-1011-* (dolny) + XEDA-0611-*

Obowiązkowy

do poprawnego piętrowania dwóch pieców elektrycznych.

Artykuł

XEDQA-0011-E



Zestaw do piętrowania pieców gazowych

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

Wymiary - wys. 100 mm

Wymaga zakupu

XEDRA-0011-F do stosu XEDA-1011-* (dolny) + XEDA-0611-*

Obowiązkowy

do poprawnego piętrowania dwóch Piece gazowe.

Artykuł

XEDQA-0011-G



OPTIC.Cooking

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

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

Kompatybilny z

XEDA-*-*XRS

Artykuł

XEDOA-11-R

OPTIC.Cooking

Kompatybilny z

XEDA-*-*XLS

Artykuł

XEDOA-11-L

Akcesoria GN 1/1



Okap Ventless z katalizatorami

Okap kondensacyjny pary z katalizatorami. Eliminuje większość oparów i redukuje nieprzyjemne zapachy z oparów kuchennych, nawet tych najcięższych.

Wymiary - dł. x szer. x wys.	750 x 870 x 383 mm	Częstotliwość	50/60 Hz
Waga	33 kg	Średnica komina	50 mm
Energia elektryczna	2,07 kW	Minimalny zasięg	0,12 m³/h
Napięcie	220-240V 1N~	Maksymalna pojemność	0,21 m³/h

Kompatybilny z
Piecze elektryczne

Artykuł
XEDHA-CA11



Okap Ventless

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

Wymiary - dł. x szer. x wys.	750 x 870 x 383 mm	Częstotliwość	50/60 Hz
Waga	225 kg	Średnica komina	50 mm
Energia elektryczna	0,07 kW	Minimalny zasięg	0,12 m³/h
Napięcie	220-240V 1N~	Maksymalna pojemność	0,21 m³/h

Kompatybilny z
Piecze elektryczne

Artykuł
XEDHA-HC11



Podstawa wysoka

Posiada komorę na blachy i wolną przestrzeń do przechowywania materiału.

Pojemność	10 GN 1/1	Wymiary - dł. x szer. x wys.	760 x 728 x 820 mm
Rozstaw blach	50 mm	Waga	53 kg

Artykuł
XWDEA-1011-U



Podstawa wysoka

Posiada komorę na blachy i wolną przestrzeń do przechowywania materiału.

Pojemność	6 GN 1/1	Wymiary - dł. x szer. x wys.	760 x 728 x 682 mm
Rozstaw blach	55 mm	Waga	43 kg

Artykuł
XWDEA-0611-H



Podstawa bardzo wysoka

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

Pojemność	10 GN 1/1	Wymiary - dł. x szer. x wys.	760 x 687 x 820 mm
Rozstaw blach	50 mm	Waga	37 kg

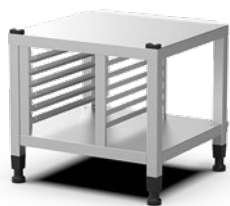
Artykuł
XWDRA-1011-U

Boczne osłony kompresora

Osłony boczne do bardzo wysokich podstaw.

Artykuł
XUC231

Akcesoria GN 1/1



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.	760 x 687 x 682 mm
Rozstaw blach	55 mm	Waga	30 kg

Artykuł
XWDRA-0611-H

Boczne osłony kompresora

Osłony boczne do wysokich podstaw.

Artykuł
XUC230



Bardzo wysoka zamknięta podstawa

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

Pojemność	10 GN 1/1	Wymiary - dł. x szer. x wys.	760 x 687 x 820 mm
Rozstaw blach	50 mm	Waga	44 kg

Artykuł
XWDMA-1011-U

Zestaw drzwi

Osłony boczne do bardzo wysokich podstaw otwartych.

Artykuł
XUC237



Podstawa wysoka

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

Pojemność	6 GN 1/1	Wymiary - dł. x szer. x wys.	760 x 687 x 682 mm
Rozstaw blach	55 mm	Waga	35 kg

Artykuł
XWDMA-0611-H

Zestaw drzwi

Osłony boczne do bardzo wysokich podstaw wysoka.

Artykuł
XUC236



Podstawa niska

Podstawa do pieców ustawionych w kolumnie.

Wymiary - dł. x szer. x wys.	760 x 687 x 250 mm	Waga	10 kg
------------------------------	--------------------	------	-------

Kompatybilny z
XEDA-0611-*

Artykuł
XWDRA-0011-L



Podstawa do ustawienia pieców na podłodze

Obowiązkowa przy ustawieniu pieca na podłodze.

Kompatybilny z
Kolumna pieców XEDA-1011-* (dolny) + XEDA-0611-*

Artykuł
XEDRA-0011-F

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. 119 mm

Kompatybilny z

XWDEA-*

XWDRA-*

XWDMA-*

Artykuł

XUC225



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



HYPER.Smoker

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

Artykuł

XUC090



2-stopniowe otwieranie drzwi

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

Artykuł

XUC113



Sonda sous vide extra fine

Jednopunktowa sonda z bardzo cienką igłą do użytku z próżniowymi.

Artykuł

XEC004



RO.Care

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

Artykuł

XHC040

Akcesoria GN 1/1

Zestaw startowy blach

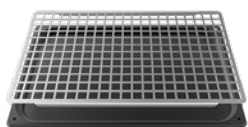


START.COOK

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

Artykuł
XUC028

Cooking Essentials

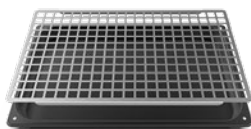


BACON.20

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

Podłączenie
21 mm

Artykuł
TG840

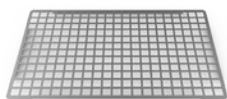


BACON.40

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

Podłączenie
41 mm

Artykuł
TG945



BACON.GRID

Perforowana blacha ze stali nierdzewnej.

Podłączenie
13.5 mm

Artykuł
TG944



BLACK.15

Blacha nieprzywierająca ze stali nierdzewnej.

Podłączenie
15 mm

Artykuł
TG940



BLACK.20

Blacha nieprzywierająca ze stali nierdzewnej.

Podłączenie
20 mm

Artykuł
TG895

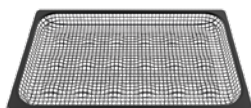


BLACK.40

Blacha nieprzywierająca ze stali nierdzewnej.

Podłączenie
40 mm

Artykuł
TG900



BLACK.FRY

Perforowana blacha ze stali nierdzewnej do smażenia.

Podłączenie
10 mm

Artykuł
GRP816

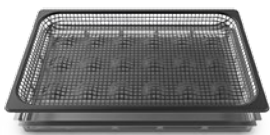
Akcesoria GN 1/1



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



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.

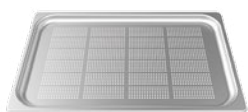
Podłączenie	Artykuł
12 mm	TG870



FAKIRO™

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

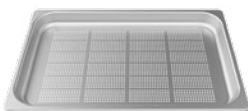
Podłączenie	Artykuł
12 mm	TG875



FORO.STEEL20

Perforowana blacha ze stali nierdzewnej.

Podłączenie	Artykuł
20 mm	TG810



FORO.STEEL40

Perforowana blacha ze stali nierdzewnej.

Podłączenie	Artykuł
40 mm	TG820



FORO.STEEL65

Perforowana blacha ze stali nierdzewnej.

Podłączenie	Artykuł
65 mm	TG830

Akcesoria GN 1/1



GRILL

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

Podłączenie	Artykuł
20 mm	TG885



PAN.FRY

Błacha emaliowana do smażenia.

Podłączenie	Artykuł
20 mm	TG905



PAN.FRY

Błacha emaliowana do smażenia.

Podłączenie	Artykuł
20 mm	TG835



POLLO.BLACK

Błacha 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

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

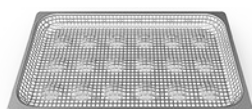
Podłączenie	Artykuł
27 mm	GRP840



POLLO.WASH

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

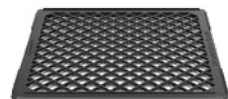
Podłączenie	Artykuł
27 mm	GRP860



POTATO.FRY

Perforowana blacha ze stali nierdzewnej do frytek.

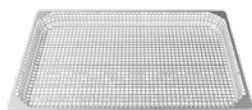
Podłączenie	Artykuł
40 mm	GRP817



ROMBO.GRILL

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

Podłączenie	Artykuł
12 mm	TG990



STEAM

Perforowana blacha ze stali nierdzewnej do gotowania na parze.

Podłączenie	Artykuł
40 mm	GRP815

Aksesoria GN 1/1



STEEL.20

Błacha ze stali nierdzewnej.

Podłączenie
20 mm

Artykuł
TG805



STEEL.40

Błacha ze stali nierdzewnej.

Podłączenie
40 mm

Artykuł
TG815



STEEL.65

Błacha ze stali nierdzewnej.

Podłączenie
65 mm

Artykuł
TG825



STEEL.GRID

Płaski gruszt ze stali nierdzewnej.

Podłączenie
8.5 mm

Artykuł
GRP806



SUPER.GRILL

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

Podłączenie
40 mm

Artykuł
TG970



SUPER.GRILL GRID

Aluminiowa blacha ryflowana nieprzywierająca.

Podłączenie
28 mm

Artykuł
TG969

Baking Essentials



FORO.BLACK

Aluminiowa blacha mikroperforowana nieprzywierająca.

Podłączenie
15 mm

Artykuł
TG890



FORO.SILICO

Aluminiowa blacha mikroperforowana z powłoką silikonową.

Podłączenie
12 mm

Artykuł
TG975

Aksesoria

Środki czystości



DET&Rinse™ ULTRAPLUS

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

1 opakowanie

9 opakowań

48 opakowań

Artykuł

DB1075

DB1075

DB1075

Środek do usuwania kamienia



D&CAL

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

1 opakowanie

9 opakowań

48 opakowań

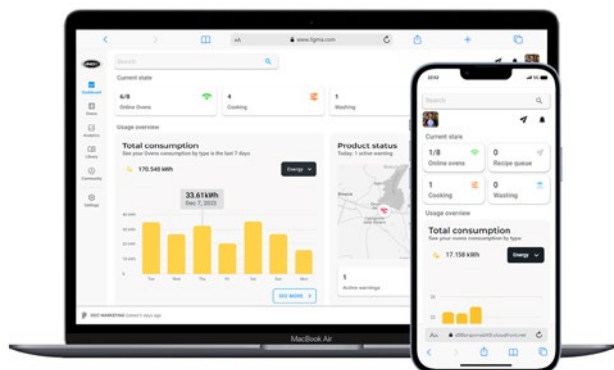
Artykuł

DB1085

DB1085

DB1085

Internet of kitchen: produktywność 4.0



DATA DRIVEN COOKING

Dzięki aplikacjom internetowym i mobilnym dane będą zawsze przy Tobie.

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

Twórz, analizuj, ulepszaj.

Professional

Do 5 podłączonych pieców

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

Enterprise

Nieograniczona liczba podłączonych pieców

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

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

Dodatki **Enterprise** REST API

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

Dodatki **Enterprise** Kitchen Scheduler

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

Dodatki **Enterprise** Usługi informatyczne

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

Dodatki **Enterprise** OPTIC.Cooking

- ✓ OPTIC.Cooking machine vision*

*Akcesoria należy zakupić osobno.

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



DIGITAL  ID

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

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

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

Base

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

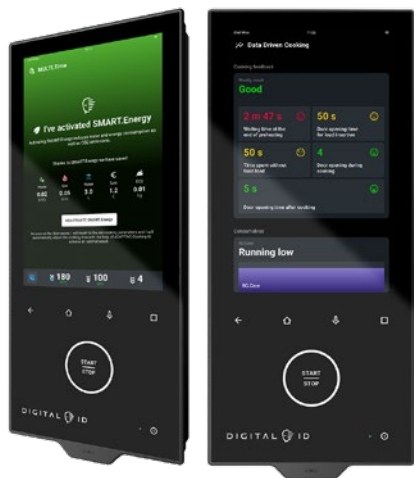
- ✓ Personalizacja interfejsu
- ✓ Biblioteki CHEFUNOX / SPEEDUNOX
- ✓ Digital.ID™ app
- ✓ Zarządzanie profilami
- ✓ DIGITAL.Training***
- ✓ Live Technical Assistance
- ✓ Gwarancja **LONG.Life**

Premium

Nieograniczona ilość kont Digital.ID™

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

Dbanie o naszą planetę to plan A



Ponad 30 piekarników z certyfikatem ENERGY STAR®.
Dlaczego piece Unox są tak wydajne?

Izolacja termiczna

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

Sprawność silnika

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

Inteligencja piekarnika

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

Efektywność energetyczna

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

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

- 6 lekkich 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

