



Katalog

SPEED.Pro™





SPEED.Pro™





SPEED.Pro™

Piec do szybkiego pieczenia

SPEED.Pro™ to pierwszy i jedyny na świecie piec do szybkiego pieczenia: piec konwekcyjny i piec przyspieszony w jednym urządzeniu.

Dzięki dużej komorze pieczenia SPEED.Pro™ można używać w trybie Bake do pieczenia do 3 460 x 330 blach produktów piekarniczych lub cukierniczych, nawet mrożonych, uzyskując idealnie jednolite rezultaty.

Tryb Speed umożliwia pieczenie i regenerację potraw, w jednej lub kilku porcjach, w rekordowym czasie dzięki połączeniu kontrolowanych przepływów gorącego powietrza, technologii mikrofalowej i specjalnej blachy Speed.Plate, która przepuszcza ciepło poprzez kontakt, zapewniając idealne opiekanie produktów piekarniczych.

Unox Intelligent Performance



ADAPTIVE.Cooking™:

automatycznie dostosowuje parametry gotowania, aby zapewnić powtarzalne rezultaty



SMART.Preheating:

automatycznie ustawia temperaturę i czas podgrzewania



AUTO.Soft:

zarządza wzrostem temperatury, aby uczynić go bardziej delikatnym

Unox Intensive Cooking



SPEED.Plus:

generuje mikrofałę i rozprowadza ją równomiernie w każdym punkcie komory



DRY.Plus:

szybko usuwa wilgoć z komory gotowania



AIR.Plus:

wiele wentylatorów z odwracalnym kierunkiem prędkości i 2 regulowanymi prędkościami

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

—— 12 szybkich programów

Programy

—— 384 programów Bake

—— 384 programów Speed

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

—— SPEEDUNOX: wybierz z biblioteki co ugotować, a piec automatycznie ustawi wszystkie parametry (Speed)

Właściwości techniczne

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

—— Komora gotowania ze zintegrowanymi przewodnikami bocznymi

—— Wizualne wskazanie stanu gotowania za pomocą wielokolorowej diody LED

—— System zbierania okruszków zintegrowany z filtrem pod drzwiami

—— Wyłącznik kontaktowy drzwi

—— Zintegrowane połączenie internetowe Wi-Fi

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

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

Piec do szybkiego pieczenia 460x330



	⚡ Elektryczny	⚡ Elektryczny
Modele pieców	XESR-03HS-MDDN	XESR-03HS-EDDN
Tryb SPEED	1 blacha 450x330 (SPEED)	1 blacha 450x330 (SPEED)
Tryb BAKE	3 blachy 460x330 (BAKE)	3 blachy 460x330 (BAKE)
Rozstaw blach	75 mm	75 mm
Częstotliwość	50 Hz	50 Hz
Napięcie	220-240V 1N~	380-415V 3N~ 220-240V 3~ 220-240V 1N~
Moc ogrzewania powietrza	3,35 kW	3,35 kW
Moc mikrofal	2,16 kW	2,16 kW
Energia elektryczna	3,6 kW	6,6 kW
Wymiary - dł. x szer. x wys.	600 x 797 x 541 mm	600 x 797 x 541 mm
Waga	89 kg	89 kg
Typ otwierania	Drzwi otwierane z góry na dół	Drzwi otwierane z góry na dół
Efektywność energetyczna	15.9 kWh/dzień 0 kg CO ₂ /dzień*	15.9 kWh/dzień 0 kg CO ₂ /dzień*

Uwagi

W zestawie 3 blachy TG305 i 1 blacha SPEED.Plate TG360.

Akcesoria 460x330

Speed Essentials



SPEED.Plate

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

Wymiary - wys. 27 mm

Artykuł
TG360



Płaska łopatką

Łopatką z powłoką nieprzywierającą 365 x 300 (szer. X gł.) i ergonomiczny uchwyt z systemem ochrony przed wysoką temperaturą.

Wymiary - dł. x szer. x wys. 365 x 477 x 92 mm

Kompatybilny z
TG360

Artykuł
XUC165



Płaska łopatką

Łopatką z powłoką nieprzywierającą 165 x 300 (szer. X gł.) i ergonomiczny uchwyt z systemem ochrony przed wysoką temperaturą.

Wymiary - dł. x szer. x wys. 165 x 427 x 92 mm

Kompatybilny z
TG360

Artykuł
XUC166



Łopatką w kształcie litery U

Łopatką w kształcie litery U z powłoką zapobiegającą przywieraniu 165 x 300 (dł. x szer.) i ergonomiczny uchwyt. Ułatwia wkładanie SPEED.Basket do pieca.

Wymiary - dł. x szer. x wys. 165 x 427 x 92 mm

Artykuł
XUC197



SPEED.Grid

Bardzo lekki ruszt ze stali nierdzewnej.

Wymiary - wys. 92 mm

Artykuł
GRP360



Łopatką grzebieniową

Łopatką aluminiową 365 x 300 (szer. X gł.) i ergonomiczny uchwyt z systemem ochrony przed wysoką temperaturą.

Wymiary - dł. x szer. x wys. 365 x 477 x 92 mm

Kompatybilny z
GRP360

Artykuł
XUC167



Łopatką grzebieniową

Łopatką aluminiową 165 x 300 (szer. X gł.) i ergonomiczny uchwyt z systemem ochrony przed wysoką temperaturą.

Wymiary - dł. x szer. x wys. 165 x 427 x 92 mm

Kompatybilny z
GRP360

Artykuł
XUC168

Akcesoria 460x330



SPEED.Basket LARGE

Półsztywny pojemnik nieprzywierający

Wymiary - dł. x szer. x wys. 355 x 305 x 25 mm

Artykuł
TG128



SPEED.Basket MEDIUM

Półsztywny pojemnik nieprzywierający

Wymiary - dł. x szer. x wys. 280 x 180 x 25 mm

Artykuł
TG127

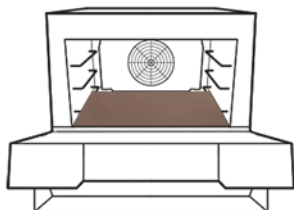


SPEED.Basket SMALL

Półsztywny pojemnik nieprzywierający

Wymiary - dł. x szer. x wys. 180 x 140 x 25 mm

Artykuł
TG126



Arkusz teflonowy nieprzywierający

Zapobiega przywieraniu brudu i ułatwia czyszczenie dna pieca.

Wymiary - dł. x szer. 490 x 372 mm

Artykuł
TG365

Akcesoria 460x330



Zestaw do piętrowania pieców

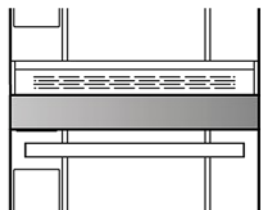
Zawiera wszystkie części niezbędne do prawidłowej instalacji i piętrowania dwóch pieców.

Obowiązkowy

EVEREO® CUBE (dolny)
+ SPEED.PRO™

Artykuł

XWEQT-00HS-E



Zestaw do piętrowania pieców

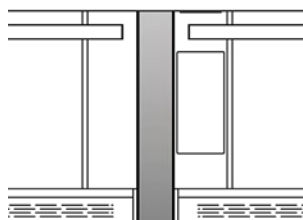
Zawiera wszystkie części niezbędne do prawidłowej instalacji i piętrowania dwóch pieców.

Obowiązkowy

EVEREO® CUBE +
SPEED.PRO™ (dolny)
SPEED.PRO™ + SPEED.
PRO™ SHOP.Pro™ +
SPEED.Pro™ (dolny)

Artykuł

XWSQW-00HS-E



Zestaw do ustawienia pieców obok siebie

Zawiera wszystkie części niezbędne do prawidłowej instalacji i ustawienia obok siebie dwóch SPEED.Pro™.

Artykuł

XUC169



LIEVOX

Komora wzrostowa sterowana z panelu pieca.

Pojemność	8 460x330	Energia elektryczna	1.2 kW
Rozstaw blach	68 mm	Napięcie	230V 1N~
Wymiary - dł. x szer. x wys.	600 x 711 x 750 mm	Częstotliwość	50/60 Hz
Waga	35 kg	Maksymalna temperatura	50 °C

Artykuł

XEKPT-08HS-C

Zestaw do podłączenia wody

Zawiera części niezbędne do bezpośredniego podłączenia komory wzrostowej do sieci wodociągowej.

Obowiązkowy

Kolumna SPEED.Pro™ +
LIEVOX

Artykuł

KVL1145



LIEVOX

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

Pojemność	8 460x330	Energia elektryczna	2.3 kW
Rozstaw blach	68 mm	Napięcie	230V 1N~
Wymiary - dł. x szer. x wys.	600 x 730 x 750 mm	Częstotliwość	50 Hz
Waga	42 kg	Maksymalna temperatura	50 °C

Artykuł

XEKPT-08HS-B

Zestaw do podłączenia wody

Zawiera części niezbędne do bezpośredniego podłączenia komory wzrostowej do sieci wodociągowej.

Obowiązkowy

Kolumna SPEED.Pro™ +
LIEVOX

Artykuł

KVL1145

Akcesoria 460x330



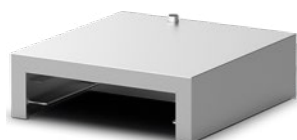
Okap Ventless

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

Wymiary - dł. x szer. x wys.	600 x 812 x 291 mm	Częstotliwość	50 Hz
Waga	16 kg	Średnica komina	121 mm
Energia elektryczna	0.2 kW	Minimalny zasięg	550 m ³ /h
Napięcie	220-240V 1N~	Maksymalna pojemność	750 m ³ /h

Artykuł

XESHW-HCHS



Górna szafka bez drzwi

Zamknięty wielofunkcyjna szafka do bezpiecznego przechowywania blach. Wyposażona w wspornik do SPEED. Plate i jeden do blach 460x330.

Pojemność	2 460x330	Waga	30 kg
Wymiary - dł. x szer. x wys.	600 x 637 x 190 mm		

Artykuł

XWSEW-02HS



Podstawa wysoka

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

Pojemność	8 460x330	Wymiary - dł. x szer. x wys.	594 x 546 x 738 mm
Rozstaw blach	60 mm	Waga	8 kg

Artykuł

XWKRT-08HS-H



Podstawa średnia

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

Pojemność	6 460x330	Wymiary - dł. x szer. x wys.	594 x 546 x 559 mm
Rozstaw blach	60 mm	Waga	6 kg

Artykuł

XWKRT-06HS-M



Podstawa niska

Podstawa do pieców ustawionych w kolumnie.

Wymiary - dł. x szer. x wys.	594 x 546 x 355 mm	Waga	4 kg
------------------------------	--------------------	------	------

Artykuł

XWKRT-00HS-L



Podstawa do ustawienia pieców na podłodze

Obowiązkowa przy ustawieniu pieca na podłodze.

Wymiary - dł. x szer. x wys.	594 x 546 x 150 mm	Waga	4 kg
------------------------------	--------------------	------	------

Artykuł

XWKRT-00HS-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. Kółka muszą być zainstalowane na podstawie.

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

Kompatybilny z

XWKRT-*

XEKPT-*

Artykuł

XUC012

Akcesoria 460x330



Nóżki do pieców

Nóżki do ustawienia pieca na podłodze.

Wymiary - wys. 100 mm

Artykuł
XUC025



Regulowane nóżki

Nóżki regulowane do ustawienia na komorze wzrostowej. Zestaw zawiera 4 nóżki.

Wymiary - wys. max. 150 mm

Kompatybilny z
LIEVOX

Artykuł
XUC045



Zestaw pompy

Pozwala na użycie wilgotności w piecu nawet w przypadku, gdy nie jest dostępne podłączenie do wody. W przypadku kolumn jest wymagana pompa do każdego pieca lub komory wzrostowej.

Obowiązkowy

dla kolumn z piecem
SPEED.Pro™ + LIEVOX /
SHOP.Pro™

Artykuł
XHC016



Zbiornik na wodę

Zbiornik na wodę dla pieców ustawionych na komorze wzrostowej. Pojemność 4 litry. Wymaga zakupu XUC012 lub XUC045.

Obowiązkowy

jeśli podłączenie do
wody nie jest dostępne

Artykuł
XHC024



Tłumik kominowy

Tłumik do podłączenia do komina w celu zmniejszenia hałasu pieca.

Wymiary - dł. x wys. 50 x 100 mm

Waga 0.5 kg

Kompatybilny z
Średnica komina 30 mm

Artykuł
XUC212



Zestaw dźwiękowy

Wzmocniony sygnał dźwiękowy sygnalizujący koniec podgrzewania i gotowania.

Artykuł
XEC015



Połączenie Wi-Fi

Umożliwia podłączenie do internetu bez użycia kabli.

Kompatybilny z
Piecami SPEED.Pro™
wyprodukowanymi
przed 31/08/2023 r. -
np. X*SW-*

Artykuł
XEC012



Połączenie Ethernet

Umożliwia podłączenie do internetu za pomocą kabla.

Artykuł
XEC011

Akcesoria 460x330

Baking Essentials



BAGUETTE.GRID

Ruszt chromowany bardzo lekki- 4 wgłębienia.

Wysokość	Artykuł
32 mm	GRP310



BAKE

Blacha aluminiowa. Możliwość zamówienia wielokrotności 2 sztuk.

Wysokość	Artykuł
11 mm	TG305



BAKE.BLACK

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

Wysokość	Artykuł
11 mm	TG370



FORO.BAKE

Aluminiowa blacha mikroperforowana. Możliwość zamówienia wielokrotności 2 sztuk.

Wysokość	Artykuł
10 mm	TG310



FORO.BLACK

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

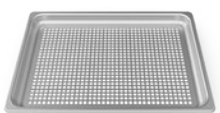
Wysokość	Artykuł
10 mm	TG330



PAN.FRY

Blacha emaliowana do smażenia.

Wysokość	Artykuł
20 mm	TG350



STEAM&FRY

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

Wysokość	Artykuł
30 mm	GRP350



STEEL.GRID

Płaski ruszt ze stali nierdzewnej.

Wysokość	Artykuł
8.5 mm	GRP355

Akcesoria

Środki czystości



SPRAY&Rinse

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

1 opakowanie

6 opakowań

30 opakowań

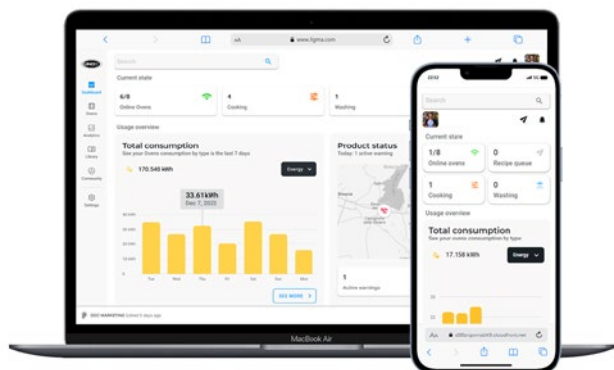
Artykuł

DB1044

DB1044

DB1044

Data Driven Cooking: 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 add-on

Add-on **Enterprise** REST API

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

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

