



Katalog

SPEED-X™





SPEED-X





SPEED-X™

Mikrofalowy piec konwekcyjno-parowy

SPEED-X™ to pierwszy piec, który jest zarówno piecem konwekcyjno-parowym, jak i piecem do przyspieszonego pieczenia z automatycznym myciem. SPEED-X™ ma pojemność 10 blach GN 2/3 o rozstawie 35 mm lub 5 blach GN 2/3 o rozstawie 70 mm w trybie combi oraz posiada specjalną pozycję dedykowaną dla blachy SPEED.Plate do wykonywania do 4 przyspieszonych pieczeń jednocześnie w trybie speed. Rewolucyjna technologia HYPER.Speed łączy pieczenie powietrzno-parowe z mikrofalami i pozwala na znaczne skrócenie czasu pieczenia kanapek i dań gotowych w porównaniu z tradycyjnymi szybkimi piecami. Automatyczne mycie ze zintegrowanym zbiornikiem upraszcza funkcję czyszczenia, umożliwiając przyspieszone pieczenie surowej żywności, takiej jak warzywa, mięso, ryby i wiele innych. Komora gotowania ze stali nierdzewnej 316L w połączeniu z systemem filtrowania wody RO.Care pozwala na podłączenie SPEED-X™ do sieci wodociągowej bez konieczności stosowania zewnętrznych systemów filtrujących nawet w obecności bardzo twardej wody lub przy wysokim poziomie chlorków.

Unox Intelligent Performance



SMART.Energy:

zmniejsza ilość energii zużywanej przez piec, aby zoptymalizować zużycie w oparciu o rzeczywiste zużycie podczas pieczenia



CLIMALUX™:

ciągły pomiar i regulacja rzeczywistej wilgotności w komorze pieczenia



SENSE.Klean:

szacuje stopień zabrudzenia pieca i sugeruje najbardziej odpowiednie automatyczne mycie



SMART.Standby:

rozpoznaje brak żywności w komorze pieczenia i automatycznie ustawia tryb standby z niskim zużyciem energii



SMART.Preheating:

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



ADAPTIVE.Cooking™:

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



AUTO.Soft:

zarządza wzrostem temperatury podczas pieczenia, aby była bardziej delikatna

Unox Intensive Cooking



HYPER.Speed:

łączy mikrofałę, parę i konwekcję, aby skrócić czas pieczenia



AIR.Maxi™:

zarządza automatycznie o zmianie kierunku i pulsacyjnym działaniem wentylatorów



DRY.Maxi™:

szybko usuwa wilgoć z komory pieczenia



STEAM.Maxi™:

wytwarza parę nasyconą

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

— Etapy pieczenia: do 9

— Mikrofała: ustawianie wzrostu emisji mikrofal o 10%

— Programy do zapamiętania: 1000+

— Temperatura: 30 °C - 260 °C

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

— Temperatura podgrzewania: do 260 °C

— Prędkości wentylatora: 5 prędkości ciągłych i 5 prędkości pulsacyjnych

Pieczenie automatyczne

— CHEFUNOX & SPEEDUNOX: wybierz, co chcesz piec z biblioteki combi lub combi-speed, piec automatycznie ustawia wszystkie parametry

— MULTI.Time: zarządza do 10 pieczeń w tym samym czasie

— MULTI.Speed: zarządza i monitoruje nawet 4 przyspieszone pieczenia w tym samym czasie

Właściwości techniczne

- Konstrukcja ze stali nierdzewnej
- 2 nałożone wentylatory nawrotne i symetryczne rezystory liniowe o dużej mocy
- Zintegrowany pojemnik na detergent DET&Rinse™
- Zintegrowany mikrofon umożliwiający sterowanie głosem z funkcją dzwonienia
- Drzwi ze stali nierdzewnej ze zintegrowanym ultraszklanym pojemnościowym panelem sterowania 16"
- Wprowadzenie mikrofal do komory gotowania prostopadle do naczynia z efektem mieszania
- RO.Care: zintegrowany system filtrów, który eliminuje w wodzie substancje przyczyniające się do tworzenia kamienia: do 1300L wody filtrowanej za pomocą wkładu. Zintegrowany czujnik pomiaru twardości wody, który sygnalizuje wyczerpanie filtra
- Zintegrowane połączenie internetowe Wi-Fi
- Komora gotowania ze stali nierdzewnej AISI 316L dla maksymalnej odporności na korozję
- ROTOR.Klean™: automatyczny system mycia
- Digital.ID™ System operacyjny
- Pobieranie dane HACCP

SPEED-X™

Mikrofalowy piec konwekcyjno-parowy GN 2/3



 Elektryczny

Modele pieców	XEPA-0523-EXRN
Tryb COMBI	5 lub 10 blach GN 2/3 (COMBI)
Tryb SPEED	1 blacha GN 2/3 (SPEED)
Rozstaw blach	70 mm (5 GN 2/3) - 35 mm (10 GN 2/3)
Częstotliwość	50 Hz
Napięcie	380-415V 3N~ 220-240V 3~
Moc ogrzewania powietrza	5,35 kW
Moc mikrofal	2,16 kW
Energia elektryczna	9,5 kW
Wymiary - dł. x szer. x wys.	535 x 740 x 811 mm
Waga	107 kg
Typ otwierania	Zawiasy po lewej stronie
Efektywność energetyczna	15 kWh/dzień 0 kg CO ₂ /dzień*

Opcja
Zawiasy po prawej stronie

Artykuł
XEPA-0523-EXLN

Uwagi
W zestawie 1 blacha SPEED.Plate TG780 i 1 butelka RO.Care XHC040.

Akcesoria GN 2/3

Speed Essentials



SPEED.Plate

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

Wymiary - wys. 27 mm

Artykuł
TG780



Płaska łopatką

Łopatką z powłoką nieprzywierającą 295 x 300 (szer. X gł.) i ergonomiczny uchwyt z systemem ochrony przed wysoką temperaturą.

Wymiary - dł. x szer. x wys. 295 x 477 x 92 mm

Kompatybilny z
TG780

Artykuł
XUC196



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
TG780

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

Kompatybilny z
TG780

Artykuł
XUC197



SPEED.Basket LARGE

Półsztywny pojemnik nieprzywierający

Wymiary - dł. x szer. x wys. 343 x 294 x 25 mm

Artykuł
TG129



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

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

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

Zawiera wszystkie niezbędne części do poprawnej instalacji i piętrowania SPEED-X™ + EVEREO® (dolny).

Artykuł

XEEQC-0013-E

Zestaw do ustawienia pieców obok siebie

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

Artykuł

XUC198

Okap Ventless

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

Wymiary - dł. x szer. x wys.	535 x 740 x 220 mm	Częstotliwość	50/60 Hz
Waga	16 kg	Średnica komina	121 mm
Energia elektryczna	0.07 kW	Minimalny zasięg	200 m ³ /h
Napięcie	220-240V 1N~	Maksymalna pojemność	350 m ³ /h

Artykuł

XEPHA-HC23

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.	535 x 774 x 220 mm	Częstotliwość	50/60 Hz
Waga	27.5 kg	Średnica komina	30 mm
Energia elektryczna	2.1 kW	Minimalny zasięg	200 m ³ /h
Napięcie	220-240V 1N~	Maksymalna pojemność	350 m ³ /h

Artykuł

XEPHA-CA23

Akcesoria GN 2/3



Podstawa wysoka

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

Pojemność	8 GN 2/3	Wymiary - dł. x szer. x wys.	544 x 643 x 775 mm
Rozstaw blach	55 mm	Waga	27 kg

Artykuł
XWPRA-0823-H



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

dla prawidłowego ustawienia na podłodze kolumny SPEED-X™ + EVEREO® 900 (dolny).

Artykuł
XWCRC-0013-F



Tłumik kominowy

Tłumik do podłączenia do kominu w celu zmniejszenia hałasu pieca.

Wymiary - dł. x wys.	50 x 100 mm	Waga	0.5 kg
----------------------	-------------	------	--------

Artykuł
XUC212



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 SPEED-X™ automatycznie sygnalizuje zużycie filtra.

Artykuł
XHC040

Akcesoria GN 2/3

Cooking Essentials



EGGS 5

Aluminiowa blacha z nieprzywierającą powłoką do gotowania do 5 jajek.

Wysokość	Artykuł
16 mm	TG937



FAKIRO.GRILL

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

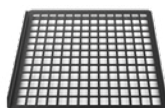
Wysokość	Artykuł
12 mm	TG770



FORO.STEEL40

Perforowana blacha ze stali nierdzewnej.

Kompatybilny z	Wysokość	Artykuł
przy użyciu fal mikrofalowych	40 mm	TG710



GRILL

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

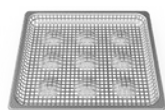
Wysokość	Artykuł
37 mm	TG720



PAN.FRY

Blacha emaliowana do smażenia.

Wysokość	Artykuł
20 mm	TG735



POTATO.FRY

Perforowana blacha ze stali nierdzewnej do frytek.

Kompatybilny z	Wysokość	Artykuł
przy użyciu fal mikrofalowych	30 mm	GRP711



STEAM

Perforowana blacha ze stali nierdzewnej do gotowania na parze.

Kompatybilny z	Wysokość	Artykuł
przy użyciu fal mikrofalowych	30 mm	GRP710



STEEL.40

Blacha ze stali nierdzewnej.

Kompatybilny z	Wysokość	Artykuł
przy użyciu fal mikrofalowych	40 mm	TG705

SPEED-X™

Aksesoria GN 2/3



STEEL.GRID

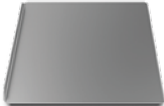
Płaski gruszt ze stali nierdzewnej.

Kompatybilny z
przy użyciu fal
mikrofalowych

Wysokość
8.5 mm

Artykuł
GRP705

Baking Essentials

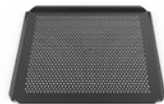


FAKIRO™

Błacha płaska aluminiowa.

Wysokość
37 mm

Artykuł
TG715



FORO.BLACK

Aluminiowa blacha mikroperforowana nieprzywierająca.

Wysokość
15 mm

Artykuł
TG731

SPEED-X™

Akcesoria

Środki czystości



DET&Rinse™ ULTRAPLUS

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

1 opakowanie

9 opakowań

48 opakowań

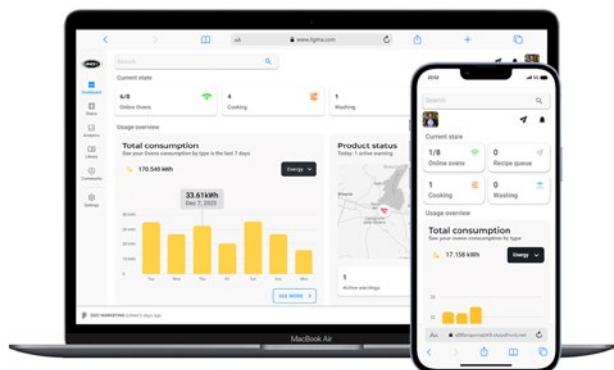
Artykuł

DB1075

DB1075

DB1075

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** Usługi informatyczne

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

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



DIGITAL  ID

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

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

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

Base

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

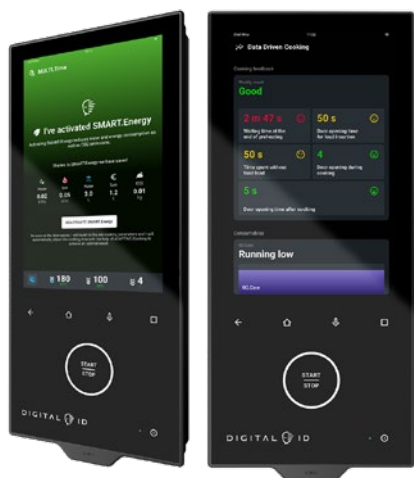
- ✓ Personalizacja interfejsu
- ✓ Biblioteki CHEFUNOX / SPEEDUNOX
- ✓ Digital.ID™ app
- ✓ Zarządzanie profilami
- ✓ DIGITAL.Training***
- ✓ Live Technical Assistance
- ✓ Gwarancja **LONG.Life**

Premium

Nieograniczona ilość kont Digital.ID™

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

Dbanie o naszą planetę to plan A



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

Izolacja termiczna

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

Sprawność silnika

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

Inteligencja piekarnika

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

Efektywność energetyczna

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

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

- 6 lekkich ładunków pieczonego kurczaka (20% ładunku)
- 1 pełny ładunek pieczonych ziemniaków
- 3 pełne ładunki gotowania na parze
- 2 godziny pustego pieca w temperaturze 180°C

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

- 1 długie mycie
- 1 średnie mycie



Kontakt



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



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



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

20240527

