



# BAKERTOP

MIND Maps™

**LONG Life 4!**

гарантия на компоненты 4 года/10.000 часов работы\*



Русский

**ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПЫТАНИЕ СЕБЯ - ЭТО ПЕРВАЯ СОСТАВЛЯЮЩАЯ УСПЕХА.**

## РЕЗУЛЬТАТ ЭТОГО - СОВЕРШЕНСТВО.

На профессиональной кухне нет места ошибке. UNOX знает это и предлагает печи и услуги, способные удовлетворить самым амбициозным требованиям и бизнес-задачам.

Это совершенство Вы узнаете с первого взгляда. Оно включает все составляющие, так необходимые Вашим клиентам: качество без компромиссов, новаторские и смелые решения, доказанные надежность и эффективность.

Инвестирование в инновации означает ежедневный взгляд на задачи в новом свете: от уделения внимания каждому жесту до упрощения всего производственного процесса в целом. Для Вас это означает максимальную производительность, свободу, простоту в использовании и экономию. Для UNOX – изобретение упрощения.





**ИДЕЯ В ВАШЕЙ ГОЛОВЕ, ЕЕ ВОПЛОЩЕНИЕ – В ВАШИХ РУКАХ.**

## Ваш процесс выпечки.

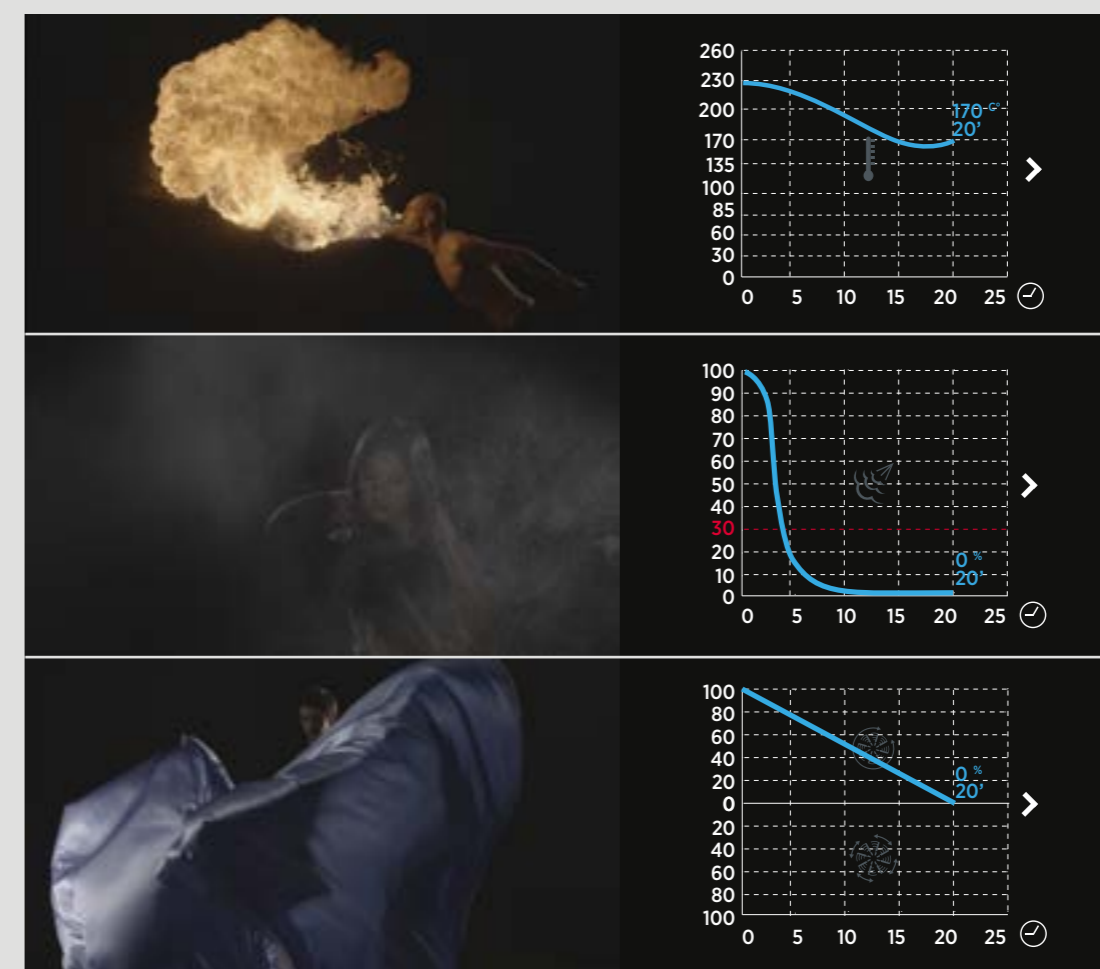
Управляемый, как Ваши руки. Естественный, как Ваши мысли. Быстрый, как Ваш взгляд. Это Unox BAKERTOP MIND.Maps™, новая серия профессиональных печей, которая ломает барьеры между идеей и ее воплощением в блюде, которое Вы подаете. Простым жестом.

BAKERTOP MIND.Maps™ ONE и BAKERTOP MIND.Maps™ PLUS созданы для полного контроля процесса выпечки и максимальной свободы творчества. Повторение процессов, которые экономят время и снижают затраты. Выдающиеся показатели доходности, безопасности и надежности, а также наиболее элегантный дизайн.

### **MIND.Maps™. Индивидуальность. Одним жестом.**

С запатентованной технологией Unox MIND.Maps™ Ваши руки свободны для создания кривых температуры, влажности и скорости движения воздуха на языке визуализации дисплея. Сегодня Вы действительно можете изобрести свой собственный процесс выпечки и нарисовать его – секунда за секундой.

Испытайте Unox MIND.Maps™. Добавьте немного гениальности в Ваш процесс выпечки.



# Инновации, качество и простота в использовании Технологии UNOX для BAKERTOP MIND.Maps™



## DRY.Maxi™

Минимум влажности.  
Максимум вкуса.

Запатентованная технология DRY.Maxi™ позволяет быстро отвести влагу из камеры, создавая идеальные условия для продуктов, которым для выпечки требуется абсолютно сухая среда. Приготовленные в печи продукты – мягкие, хрустящие и ароматные. Вы можете готовить все, что угодно – с Unox качество станет стандартом.

## AIR.Maxi™

Равномерность выпечки.  
Качество без компромиссов.

Запатентованная технология AIR.Maxi™ обеспечивает прекрасное распределение воздуха в камере, а значит – и равномерное распределение тепла. Система нескольких вентиляторов с реверсивным движением и высокоскоростные моторы гарантируют равномерность на всех противнях: от нижнего до верхнего. Возможность выбора 4 скоростей вентиляторов и 4 полу-статических положений позволяют превосходно готовить самые разные типы продуктов, от наиболее деликатных до тех, которым требуется высокая температура и интенсивная теплопередача.

BAKERTOP MIND.Maps™ PLUS: 4 скорости и 4 полустатических режима  
BAKERTOP MIND.Maps™ ONE: 2 скорости и 2 полустатических положения

## ADAPTIVE.Cooking™

Профессиональная выпечка. Безошибочный результат.

В печах серии BAKERTOP MIND.Maps™ PLUS запатентованная технология ADAPTIVE.Cooking™ превращает Вашу печь в интеллектуальный инструмент. Он запоминает результат, который Вы представляли, интерпретирует заданные параметры, регистрирует колебания влажности и температуры, распознает количество продуктов, загруженных в печь и выбирает лучший путь, чтобы получить именно тот результат, который Вы ожидали. Распознавая время приготовления и регулируя действие 3 технологий – DRY.Maxi™, STEAM.Maxi™ и AIR.Maxi™, технология ADAPTIVE.Cooking обеспечивает всегда один и тот же великолепный результат. В точности как Вы себе его представляли.

## STEAM.Maxi™

Безупречность пара.  
Простой как капля воды.

Запатентованная Unox технология STEAM.Maxi™ контролирует все процессы парообразования, включая наиболее деликатные из них, начиная с температуры в камере 35°C. Это возможно благодаря паропроизводительности, которая в 3 раза выше по сравнению с традиционными инжекторными пароконвектоматами при условии использования одинакового количества воды. Результат идентичен, если даже не лучше, чем в случае использования бойлерных пароконвектоматов.

## UNOX.Care

Ценность времени.  
Надежность над временем.

Система UNOX.Care поддерживает Вашу печь в чистоте, защищает от действия времени и снижает любые эксплуатационные расходы.

Автоматическая система мытья Rotor.KLEAN™ и моющее средство DET&Rinse™ в совокупности гарантируют идеальную гигиену и максимальную продолжительность жизни печи и всех ее компонентов.

Система водоподготовки AUTO.Pure - это стандарт для всех печей BAKERTOP Mind.Maps™, она автоматически очищает воду, а это означает, что Вам больше не нужен внешний фильтр.

\* Применим к воде мягкой и умеренной жесткости, за более подробной информацией обратитесь к листу спецификации.

# BAKERTOP MIND.Maps™ ONE

Вы поднимаетесь, чтобы принять любой вызов...

## НЕ ВЫБИРАЙТЕ ПРОГРАММУ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, НАРИСУЙТЕ СВОЮ.

Технология визуального языка MIND.Maps™ позволяет Вам реализовать наиболее сложные циклы выпечки при помощи нескольких простых движений рукой по экрану.

ВЫЗОВ 1

## СДЕЛАЙТЕ СОЗДАННЫЕ ВАМИ ПРОГРАММЫ ВОСПРОИЗВОДИМЫМИ.

С MIND.Maps™ Вы можете сохранить Ваши программы выпечки и позволить использовать их Вашим сотрудникам. Ваше прикосновение может быть воспроизведено столько раз, сколько Вы захотите, простым нажатием кнопки.

ВЫЗОВ 2

## СЛОЕННЫЕ ИЗДЕЛИЯ, БИСКВИТЫ, КЕКСЫ, КРЕМЯ И МНОГОЕ ДРУГОЕ.

Какой бы способ выпечки Вы не выбрали, какая бы степень влажности Вам не понадобилась, технологии DRY.Maxi™ и STEAM.Maxi™ регулируют влажность в печи для получения результата высочайшего качества каждый день.

ВЫЗОВ 3

## ДОСТИЖЕНИЕ МАКСИМАЛЬНОГО КАЧЕСТВА ВСЕГДА. НЕЗАВИСИМО ОТ СТЕПЕНИ ЗАГРУЗКИ.

Технология AIR.Maxi™ распределяет воздух по камере абсолютно равномерно. Независимо от степени загрузки Вы получите максимум качества и равномерности, от нижнего до верхнего противня.

ВЫЗОВ 4

## РАБОТА БЕЗОПАСНАЯ ДЛЯ ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ.

Технология Protek.SAFE™ благодаря качеству изоляционных материалов сохраняет температуру внешних поверхностей печи на уровне, безопасном для работы.

ВЫЗОВ 5

## НЕ ТЕРЯЙТЕ ВАШЕ ВРЕМЯ И ВРЕМЯ ВАШЕЙ КОМАНДЫ.

Технология AIR.Maxi™ снижает время приготовления до 40% в сравнении с предыдущими печами BAKERTOP™. Система автоматического мытья Rotor.KLEAN™ в совокупности с моющим средством DET&Rinse™ дает Вам больше свободного времени для новых вызовов на кухне.

ВЫЗОВ 6

## БЫСТРАЯ ОКУПАЕМОСТЬ ВАШИХ ИНВЕСТИЦИЙ С ПОМОЩЬЮ ЭКОНОМИИ ЭНЕРГИИ.

Системы Spido.GAS+™ (только для моделей PLUS) и Protek.SAFE™ повышают эффективность процессов выпечки, давая двойное преимущество: бережное окружение к окружающей среде и снижение расходов на эксплуатацию.

ВЫЗОВ 7

## ПОДТВЕРЖДЕНИЕ НАДЕЖНОСТИ И ДЛИТЕЛЬНОГО СРОКА СЛУЖБЫ ПЕЧЕЙ. ОЧЕНЬ ПРОСТО.

Новаторские технологии в сочетании с высочайшим качеством и надежностью исполнения. Unox не боится времени и позволяет Вам увеличить гарантийный срок своих продуктов до 4 лет или до 10000 часов использования (больше информации и подробные условия увеличения срока гарантии на сайте [www.unox.com](http://www.unox.com)).

ВЫЗОВ 8



# BAKERTOP MIND.Maps™ PLUS

... и превзойти Ваши ожидания

## НЕ ВЫБИРАЙТЕ ПРОГРАММУ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, НАРИСУЙТЕ СВОЮ.

Технология визуального языка MIND.Maps™ позволяет Вам реализовать наиболее сложные циклы выпечки при помощи нескольких простых движений рукой по экрану.

ВЫЗОВ 1

## СДЕЛАЙТЕ СОЗДАННЫЕ ВАМИ ПРОГРАММЫ ВОСПРОИЗВОДИМЫМИ.

С MIND.Maps™ Вы можете сохранить Ваши программы выпечки и позволить использовать их Вашим сотрудникам. Ваше прикосновение может быть воспроизведено столько раз, сколько Вы захотите, простым нажатием кнопки.

ВЫЗОВ 2

## СЛОЕННЫЕ ИЗДЕЛИЯ, БИСКВИТЫ, КЕКСЫ, КРЕМЯ И МНОГОЕ ДРУГОЕ.

Какой бы способ выпечки Вы не выбрали, какая бы степень влажности Вам не понадобилась, технологии DRY.Maxi™ и STEAM.Maxi™ регулируют влажность в печи для получения результата высочайшего качества каждый день.

ВЫЗОВ 3

## ДОСТИЖЕНИЕ МАКСИМАЛЬНОГО КАЧЕСТВА ВСЕГДА. НЕЗАВИСИМО ОТ СТЕПЕНИ ЗАГРУЗКИ.

Технология AIR.Maxi™ распределяет воздух по камере абсолютно равномерно. Независимо от степени загрузки Вы получите максимум качества и равномерности, от нижнего до верхнего противня.

ВЫЗОВ 4

## РАБОТА БЕЗОПАСНАЯ ДЛЯ ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ.

Технология Protek.SAFE™ благодаря качеству изоляционных материалов сохраняет температуру внешних поверхностей печи на уровне, безопасном для работы.

ВЫЗОВ 5

## НЕ ТЕРЯЙТЕ ВАШЕ ВРЕМЯ И ВРЕМЯ ВАШЕЙ КОМАНДЫ.

Технология AIR.Maxi™ снижает время приготовления до 40% в сравнении с предыдущими печами BAKERTOP™. Система автоматического мытья Rotor.KLEAN™ в совокупности с моющим средством DET&Rinse™ дает Вам больше свободного времени для новых вызовов на кухне.

ВЫЗОВ 6

## БЫСТРАЯ ОКУПАЕМОСТЬ ВАШИХ ИНВЕСТИЦИЙ С ПОМОЩЬЮ ЭКОНОМИИ ЭНЕРГИИ.

Системы Spido.GAS+™ (только для моделей PLUS) и Protek.SAFE™ повышают эффективность процессов выпечки, давая двойное преимущество: бережное окружение к окружающей среде и снижение расходов на эксплуатацию.

ВЫЗОВ 7

## ПОДТВЕРЖДЕНИЕ НАДЕЖНОСТИ И ДЛИТЕЛЬНОГО СРОКА СЛУЖБЫ ПЕЧЕЙ. ОЧЕНЬ ПРОСТО.

Новаторские технологии в сочетании с высочайшим качеством и надежностью исполнения. Unox не боится времени и позволяет Вам увеличить гарантийный срок своих продуктов до 4 лет или до 10000 часов использования (больше информации и подробные условия увеличения срока гарантии на сайте [www.unox.com](http://www.unox.com)).

ВЫЗОВ 8

+

## РАБОТАЙТЕ С ИНТЕЛЛЕКТУАЛЬНОЙ ПЕЧЬЮ.

Технология ADAPTIVE.Cooking™ понимает, чего Вы хотите, интерпретирует заданные параметры, регистрирует колебания влажности и температуры, распознает количество продуктов, загруженных в печь, и выбирает лучший путь, чтобы получить именно тот результат выпечки, который Вы ожидали.

ВЫЗОВ 9

## НАЧНИТЕ ВЫПЕКАТЬ, ДАЖЕ ЕСЛИ ВЫ НЕ ЗНАКОМЫ С ПЕЧЬЮ.

Когда Вы хотите начать работу, CHEFUNOX™ предлагает широкий спектр наиболее часто используемых программ. Весь опыт Unox одним нажатием кнопки.

ВЫЗОВ 10

## ВЫПЕКАЙТЕ РАЗНЫЕ ПРОДУКТЫ ОДНОВРЕМЕННО.

С программой MULTI.Time Вы можете готовить одновременно до 10 разных продуктов. Каждый из них будет снабжен собственным таймером, отображающим состояние процесса приготовления и подающим сигнал, когда продукт готов.

ВЫЗОВ 11

## ВЫПЕКАЙТЕ РАЗНЫЕ ПРОДУКТЫ ТАК, ЧТОБЫ ОНИ БЫЛИ ГОТОВЫ ОДНОВРЕМЕННО.

Программа MISE EN PLACE дает Вам точные сроки и последовательность, с которой нужно поместить продукты в печь, чтобы все они были готовы одновременно.

ВЫЗОВ 12



## MASTER.Touch ONE

Сила Вашей творческой интуиции.



Революционные возможности и интуитивно понятный дизайн. Свобода творчества в сочетании с точностью.



Иметь инновационные технологии, надежность и мощность на кончиках Ваших пальцев – не достаточно. Чтобы действительно почувствовать разницу Вы должны быть способны использовать печь сразу же, без всякого стеснения и неуверенности.

С LCD-сенсорным дисплеем, содержащим 256.000 цветов, Вы можете работать интуитивно с визуальным языковым контролем всех клавиш процесса: от ручной настройки программ выпечки и их рисунков с точными значениями параметров от секунды к секунде, а затем их сохранения с целью многократного воспроизведения до управления всем зависимым оборудованием (аксессуарами).

Когда самые передовые технологии становятся понятными, Вы можете сконцентрироваться на своей работе с самого первого дня.

MASTER.Touch ONE интерфейс

## MASTER.Touch PLUS

Удовольствие быть под контролем.



Расширенные возможности, высокая скорость. Легко принять вызов.

Общение с интеллектуальной печью, которая понимает, какого результата Вы ждете, контролирует любые изменения параметров в процессе выпечки и предлагает наилучшее решение для достижения прекрасного результата (ADAPTIVE.Cl-ma™); используйте карандаша MASTER.Touch™ чтобы нарисовать процесс выпечки и сохранить Ваши любимые рецепты, дав им имя или даже обозначив символом. Выпечка разных продуктов одновременно с технологией MULT.Time или использование функции MISE EN PLACE для выпечки разных продуктов с целью одновременного окончания их приготовления; доступ к программам выпечки CHEFUNOX простым нажатием кнопки и возможность обновлять и адаптировать их для Ваших нужд интуитивным способом.

С версией PLUS у Вас есть вся технологическая мощь печей MIND.Maps™ в интерфейсе, имеющем больше места. Творческий опыт без ограничений.



MASTER.Touch PLUS интерфейс

# BAKERTOP MIND.Maps™ пароконвектоматы.

## Модельный ряд.

	16 600x400	10 600x400	6 600x400	4 600x400
				
<b>PLUS (ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ)</b>	<b>XEVC-16EU-EPR</b>	<b>XEVC-10EU-EPR</b>	<b>XEVC-06EU-EPR</b>	<b>XEVC-04EU-EPR</b>
Вместимость	16 600x400	10 600x400	6 600x400	4 600x400
Расстояние	80 mm	80 mm	80 mm	80 mm
Частота	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz
Напряжение	400 V - 3N	400 V - 3N	400 V - 3N	400 V - 3N
Электр. мощность	35 kW	21 kW	14 kW	10,6 kW
Габариты (WxDxH mm)	882x1043x1866	860x957x1163	860x957x843	860x957x675
Вес	185 kg	130 kg	100 kg	85 kg
<b>PLUS (ГАЗОВЫЕ)</b>	<b>XEVC-16EU-GPR</b>	<b>XEVC-10EU-GPR</b>	<b>XEVC-06EU-GPR</b>	
Вместимость	16 600x400	10 600x400	6 600x400	
Расстояние	80 mm	80 mm	80 mm	
Частота	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz	
Напряжение	230 V - 1N	230 V - 1N	230 V - 1N	
Электр. мощность	2,2 kW	1,4 kW	1 kW	
Электр. мощность газа	G20, G25, G30, G31: 35 kW	G20, G25, G30, G31: 22 kW	G20, G25, G30, G31: 19 kW	
Габариты (WxDxH mm)	882x1043x1866	860x957x1163	860x957x843	
Вес	210 kg	145 kg	110 kg	
<b>ONE (ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ)</b>	<b>XEVC-16EU-E1R</b>	<b>XEVC-10EU-E1R</b>	<b>XEVC-06EU-E1R</b>	<b>XEVC-04EU-E1R</b>
Вместимость	16 600x400	10 600x400	6 600x400	4 600x400
Расстояние	80 mm	80 mm	80 mm	80 mm
Частота	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz
Напряжение	400 V - 3N	400 V - 3N	400 V - 3N	230 V - 1N/ 400 V - 3N
Электр. мощность	29,3 kW	14,9 kW	9,9 kW	7,4 kW
Габариты (WxDxH mm)	882x1043x1866	860x957x1163	860x957x843	860x957x675
Вес	185 kg	130 kg	100 kg	85 kg

Примечание: Открытие двери слева направо: Пример кода XEVC-2021-EPL (L= левое) (R= правое)

### ОСОБЕННОСТИ

Стандартная комплектация  Опция  Не предлагается

	PLUS ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ	PLUS ГАЗОВЫЕ	ONE ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ
<b>ФУНКЦИИ ГОТОВКИ</b>			
Выпечка при конвекции при температуре от 30 °C до 260 °C	■	■	■
Комбинированная выпечка Конвекция + Пар при температуре от 35 °C до 260 °C, STEAM.Maxi™ от 30% до 90%	■	■	■
Комбинированная выпечка Конвекция + Пар при температуре от 35 °C до 260 °C, STEAM.Maxi™ от 10% до 20%	■	■	■
Выпечка на пару при температуре от 35 °C до 130 °C, STEAM.Maxi™ на 100%	■	■	■
Выпечка Конвекция + Сухой Воздух при температуре от 30 °C до 260 °C, DRY.Maxi™ от 10% до 100%	■	■	■
Выпечка с датчиком температуры в сердцевине продукта	—	—	■
Выпечка с датчиком температуры и функцией DELTA T	■	■	■
Датчик температуры в сердцевине продукта MULTI.Point	■	■	—
Датчик температуры SOUS-VIDE	□	□	□
<b>ПРЕДУСТАНОВЛЕННЫЕ И АВТОМАТИЧЕСКИЕ ПРОГРАММЫ ГОТОВКИ</b>			
Технология MIND.Maps™: графическое изображение процессов выпечки, состоящих из бесконечного количества шагов, одним простым движением	■	■	■
ПРОГРАММЫ: ячейки памяти на 256 программ	■	■	■
ПРОГРАММЫ: возможность назвать и загрузить фото программ в память	■	■	■
ПРОГРАММЫ: сохранить имя программы, написав его (на любом языке)	■	■	■
CHFUNOX: выбрать режим выпечки (жарка, тушение, гриль...), степень, размер и результат выпечки. и начать ее	■	■	—
MULTI.Time: технология, управляющая 10 таймерами, для выпечки разных продуктов одновременно	■	■	—
MISE.EN.PLACE: технология, синхронизирующая время загрузки разных продуктов, чтобы приготовить их к одному времени	■	■	—
<b>РАСПРЕДЕЛЕНИЕ ВОЗДУШНЫХ ПОТОКОВ В КАМЕРЕ ГОТОВКИ</b>			
Технология AIR.Maxi™: несколько вентиляторов с реверсивным движением	■	■	■
Технология AIR.Maxi™: 4 скоростей воздушных потоков в камере, устанавливаемые оператором	■	■	■
Технология AIR.Maxi™: 4 полустатическое положение вентилятора, устанавливаемое оператором	■	■	■
<b>УПРАВЛЕНИЕ КЛИМАТОМ В КАМЕРЕ ГОТОВКИ</b>			
Технология DRY.Maxi™: регулирование быстрого изъятия влажности из камеры выпечки, устанавливаемое оператором	■	■	■
Технология DRY.Maxi™: выпечка с изъятием влажности 30 °C - 260 °C	■	■	■
Технология STEAM.Maxi™: выпечка на пару 35 °C - 130 °C	■	■	■
Технология STEAM.Maxi™: комбинированная выпечка конвекция + пар 35 °C - 260 °C	■	■	■
Технология ADAPTIVE.Cooking™: определяет оптимизацию процесса выпечки и автоматически адаптирует параметры, чтобы получить превосходный результат	■	■	—
Технология ADAPTIVE.Cooking™: один противень или полная загрузка, одинаковый результат	■	■	—
Технология ADAPTIVE.Cooking™: датчик влажности и автоматическая регулировка климата в камере	■	■	—
<b>DOUBLE STACK COLUMN</b>			
Технология DOUBLE STACK COLUMN MAXI.LINK: позволяет создавать колонны из двух печей.	■	■	■

Открытие двери слева направо: Пример кода XEVC-1011-EPL (L= левое) (R= правое)

	PLUS ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ	PLUS ГАЗОВЫЕ	ONE ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ
<b>ТЕРМОИЗОЛЯЦИЯ И БЕЗОПАСНОСТЬ</b>			
Технология Protek.SAFE™: максимальная эффективность термоизоляции и безопасность работы (холодные дверное стекло и внешние поверхности)	■	■	■
Технология Protek.SAFE™: торможение мотора при открытии дверцы печи как средство снижения дисперсии тепла	■	■	■
Технология Protek.SAFE™: модулирование электрической мощности в соответствии с эффективной необходимостью	■	—	■
Технология Protek.SAFE™: модулирование газовой мощности в соответствии с эффективной необходимостью	—	—	—
Protek.SAFE™ PLUS: дверь с тройным остеклением	■	■	—
<b>АТМОСФЕРНЫЕ ГОРЕЛКИ С БОЛЬШИМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ</b>			
Технология Spido.GAS™: Подходит для следующих типов газа G20 / G25 / G25.1 / G30 / G31	—	■	—
Технология Spido.GAS™: теплообменник с прямыми трубами высокой отдачи для симметричного распределения жара	—	■	—
Технология Spido.GAS™: теплообменник с прямыми трубами с возможностью быстрой замены	—	■	—
<b>АВТОМАТИЧЕСКАЯ СИСТЕМА МЫТЬЯ</b>			
Rotor.KLEAN™: 4 автоматических программы мытья с мощным средством и контролем наличия воды	■	■	■
Rotor.KLEAN™: емкость с мощным средством встроена в печь	■	■	■
<b>ЗАПАТЕНТОВАННАЯ ДВЕРЬ</b>			
Дверной замок реализован из самосмазывающегося технополимера высокой прочности	■	■	■
Реверсивная дверь с возможностью переустановки даже после начала запуска и работы печи	□	□	□
Позиции блокировки производного открытия дверцы при 60°-120°-180°	■	■	■
<b>ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ОПЦИИ</b>			
Максимальная температура предварительного разогрева 260 °C	■	■	■
Визуализация остаточного времени в установленной программе выпечки (при работе без датчика в сердцевине продукта)	■	■	■
Функция поддержания «HOLD»	■	■	■
Функция цикла постоянной работы «iNF»	■	■	■
Визуализация установленных и фактических значений времени, температуры термощупа, температуры в камере, влажности, скорости вентилятора	■	■	■
Единица измерения температуры устанавливаемая оператором в °C или °F	■	■	■
<b>ТЕХНИЧЕСКИЕ ДЕТАЛИ</b>			
Камера из нержавеющей стали высокой прочности AISI 304 с закругленными углами для гарантии максимальной гигиены	■	■	■
Освещение камеры выпечки посредством внешней лампы LED	■	■	■
Паронепроницаемая панель управления MASTER.Touch	■	■	■
Внутренний штифт дверной ручки выполнен из углеродного волокна	■	■	■
Емкость для сбора жидкости с постоянным стоком даже при открытой дверце	■	■	■
Емкость для сбора жидкости большой вместимости с подсоединением к сливу	■	■	■
Структура light weight - heavy duty с использованием инновативных материалов	■	■	■
Контактный сенсор дверцы	■	■	■
Безопасное 2-х шаговое закрытие/открытие дверцы	□	□	□
Система самодиагностики с определением проблем и неисправностей	■	■	■
Ограничитель температуры для безопасности	■	■	■
Внутреннее открывающееся стекло для удобной чистки	■	■	■
Направляющие для противней из профилированной стали С-образные с зубчатыми нишами для облегчения загрузки-выгрузки	■	■	■

# Аксессуары UNOX.

## Команда меняет кухню.

Разработанные для мастеров профессиональной кухни, аксессуары Unox расширяют и оптимизируют функциональность Вашей кухни, создавая хорошо оснащенную и универсальную рабочую среду.



### Аксессуары для выпечки: Baking Essentials

Аксессуары для выпечки: противни и решетки расширяют функционал Вашей печи, позволяя Вам снизить стоимость и сохранить пространство на кухне. С этими аксессуарами Ваш BAKERTOP MIND.Maps™ может все: от выпечки на гриле до жарки без использования масла, от тушения до выпечки на пару, от приготовления пиццы до выпечки курицы-гриль при полной загрузке.



### Нейтральное и дополнительное технологическое оборудование

Широкий спектр дополнительного оборудования Unox позволяет Вам получить максимум преимуществ от доступного пространства. Вы можете создавать multifunctional и универсальные колонны с использованием открытых стоек различной высоты, шкафов для хранения и дополнительного оборудования. Например, Вы можете выбрать современную печь медленной выпечки SlowTop, которая может быть использована для медленных готовок и в качестве теплового или расстоечного шкафа.



### Тележки и структуры

Тележки и структуры Unox позволяют заранее приготовить противни с продукцией, которую необходимо готовить, и загрузить их в камеру печи одним легким и безопасным движением. Они идеальны для выпечки при полной загрузке, позволяют снизить время открытия двери, а значит и потери тепла при загрузке продуктов в печь.



### Вытяжные зонты

Вытяжные зонты с конденсатором пара удаляют запахи и поглощают и охлаждают пары, выделяющиеся через выхлопные трубы. Кроме того, всасывающая система удаляет пары, выделяющиеся при открытии двери печи, благодаря чему установка дорогостоящих вытяжных потолков больше не нужна. Только для электрических печей.



### НАССР & управление данными

Правильное применение процедур НАССР на кухне может контролироваться простым и эффективным способом - при помощи функции BlackBox комплекта UNOX.Link. С программным обеспечением OVEX.Net 3.0 Вы можете проверить через свой мобильный телефон в любое время данные энергопотребления, статистику всех видов оборудования (Near Field Communication). С печами BAKERTOP MIND.Maps™ цена управления всегда под контролем.



### UNOX.Care

Система UNOX.Care поддерживает Вашу печь чистой и защищенной, снижая стоимость ее технического обслуживания. Автоматическая система мытья Rotor.KLEAN™ и моющее средство DET&Rinse™ в совокупности гарантируют идеальную гигиену и максимальную продолжительность жизни печи и всех ее компонентов. Система водоподготовки AUTO.Pure - это стандарт для все печей BAKERTOP Mind.Maps™, она автоматически очищает воду, а это означает, что Вам больше не нужен внешний фильтр. Для особенно жесткой и загрязненной воды UNOX предлагает UNOX.Pure. В случае присутствия хлоридов и других агрессивных веществ, UNOX.PURE-RO повышает эффективность и срок службы печи благодаря полной деминерализации воды.



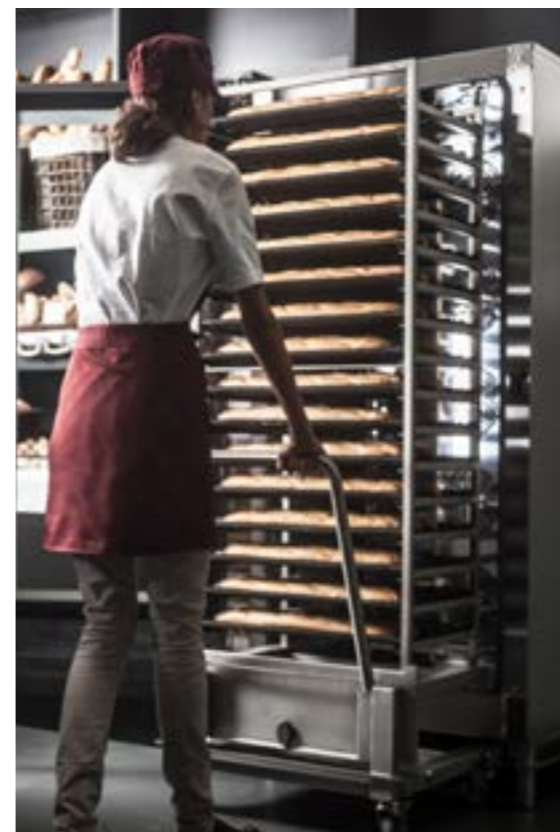
### Установочный комплект

Предлагается спектр установочных комплектов для печей Unox. Например, комплект первой установки включает фитинги для подсоединения к канализации, U-образный сифон, и стыковочный комплект, позволяющий устанавливать печи и аксессуары Unox друг на друга. Использование этих аксессуаров позволяет Вам осуществить безупречный монтаж, являющийся необходимой предпосылкой для получения увеличенной гарантии - 4 года - в предложении LONG.Life4 (больше информации и подробные условия увеличения срока гарантии на сайте [www.unox.com](http://www.unox.com)).

### LONG.Life4

UNOX предлагает Вам возможность увеличить гарантийный срок на запасные части до 4 лет или до 10.000 часов работы. Это программа LONG.Life4, которая является весомым доказательством качества и надежности печей BAKERTOP MIND.Maps™. Активация увеличенной гарантии LONG.Life4 проста. Вам всего лишь нужно подключить Вашу печь BAKERTOP MIND.Maps™ ONE с помощью специального комплекта и зарегистрировать ее на сайте UNOX. Модели PLUS в стандартной комплектации имеют возможность подключения к интернету (Ethernet) и позволяют зарегистрировать их прямо с панели управления. Комплекты для WiFi или 3G подключения доступны для обеих моделей. (\*есть условия, обратитесь за подробной информацией на сайт [www.unox.com](http://www.unox.com))

**LONGLife4**







INVENTIVE SIMPLIFICATION



#### INTERNATIONAL

##### UNOX S.p.A.

Via Majorana 22 / 35010 Cadoneghe (PD) Italy  
Tel +39 049 8657511 / Fax +39 049 8657555  
[info@unox.com](mailto:info@unox.com)

#### EUROPE

##### ITALY

**UNOX S.p.A.**  
E-mail: [info@unox.it](mailto:info@unox.it)  
Tel.: +39 049 86 57 513

##### TURKEY

**UNOX TURKEY**  
E-mail: [info.tr@unox.com](mailto:info.tr@unox.com)  
Tel.: +90 530 176 62 03

##### CZECH REPUBLIC

**UNOX DISTRIBUTION s.r.o.**  
E-mail: [info.cz@unox.com](mailto:info.cz@unox.com)  
Tel.: +420 241 940 000

##### UNITED KINGDOM

**UNOX UK Ltd**  
E-mail: [info@unoxuk.com](mailto:info@unoxuk.com)  
Tel.: +44 1252 851 522

##### GERMANY

**DUEX HANDELS GMBH**  
E-mail: [info@unox-oefen.de](mailto:info@unox-oefen.de)  
Tel.: +49 2951 98760

##### PORTUGAL

**UNOX PORTUGAL**  
E-mail: [info.pt@unox.com](mailto:info.pt@unox.com)  
Tel.: +351 918 228 787

##### RUSSIAN COUNTRIES

**UNOX RUSSIAN COUNTRIES**  
E-mail: [info.ru@unox.com](mailto:info.ru@unox.com)  
Tel.: +7 985 33 77 597  
+7 915 397 48 38

##### SPAIN

**UNOX PROFESIONAL ESPAÑA S.L.**  
E-mail: [info.es@unox.com](mailto:info.es@unox.com)  
Tel.: +34 900 82 89 43

##### FRANCE

**UNOX FRANCE s.a.s.**  
E-mail: [info@unox.fr](mailto:info@unox.fr)  
Tel.: +33 4 78 17 35 39

##### SCANDINAVIAN COUNTRIES

**UNOX SCANDINAVIAN COUNTRIES**  
E-mail: [info.se@unox.com](mailto:info.se@unox.com)  
Tel.: +46 (0)768 716 422

#### AMERICA

##### U.S.A. & CANADA

**UNOX INC.**  
E-mail: [infousa@unox.com](mailto:infousa@unox.com)  
Tel.: +1 800 489 8669

##### MEXICO

**UNOX MEXICO**  
E-mail: [info.mx@unox.com](mailto:info.mx@unox.com)  
Tel.: +52 1555 4314 180

#### ASIA

##### ASIA PACIFIC COUNTRIES

**UNOX (ASIA) SDN. BHD**  
E-mail: [info.asia@unox.com](mailto:info.asia@unox.com)  
Tel.: +603-58797700

##### REPUBLIC OF SOUTH KOREA

**UNOX SOUTH KOREA**  
E-mail: [info.asia@unox.com](mailto:info.asia@unox.com)  
Tel.: +82 10 4354 2856

##### PHILIPPINES

**UNOX PHILIPPINES**  
E-mail: [info.asia@unox.com](mailto:info.asia@unox.com)  
Tel.: +63 998 541 3990

##### U.A.E.

**UNOX MIDDLE EAST DMCC**  
E-mail: [info.uae@unox.com](mailto:info.uae@unox.com)  
Tel.: +971 55 426 3167

#### AFRICA

##### SOUTH AFRICA

**UNOX SOUTH AFRICA**  
E-mail: [info.sa@unox.com](mailto:info.sa@unox.com)  
Tel.: +27 845 05 52 35

#### OCEANIA

##### AUSTRALIA

**UNOX AUSTRALIA PTY LTD.**  
E-mail: [info@unoxaustralia.com.au](mailto:info@unoxaustralia.com.au)  
Tel.: +61 3 9876 0803

напечатано: 07-2015  
Все изображения используются только в целях иллюстрации.  
ВНИМАНИЕ: Все данные, содержащиеся в данном Русском каталоге могут быть изменены без предупреждения

[www.unox.com](http://www.unox.com)

