



# BAKERTOP MIND.Maps™ ONE



# Содержание

Пароконвектоматы BAKERTOP MIND.Maps™ ONE	страница	<b>4</b>
Помощь в выпечке	страница	<b>6</b>
Технологии	страница	<b>12</b>
Резистивная панель управления ONE	страница	<b>18</b>
BAKERTOP MIND.Maps™ ONE COUNTERTOP	страница	<b>20</b>
BAKERTOP MIND.Maps™ ONE BIG	страница	<b>28</b>
Уход и обслуживание	страница	<b>34</b>
Технические данные	страница	<b>38</b>
Техническая поддержка	страница	<b>48</b>
Упох в мире	страница	<b>50</b>



BAKERTOP MIND.Maps™ ONE  
BIG



BAKERTOP MIND.Maps™ ONE  
COUNTERTOP

BAKERTOP MIND.Maps™ ONE


## Сущность пароконвектомата для выпечки

BAKERTOP MIND.Maps™ ONE - это профессиональный хлебопекарный пароконвектомат, который позволяет вам получать качественные результаты выпечки простым и интуитивным способом. Ваш опыт в сочетании с ручными настройками и ключевыми технологиями становится бесценным. Совершенно, необходимо, просто, эффективно. В сочетании с расстойками LIEVOX и подовыми печами DECKTOP BAKERTOP MIND.Maps™ ONE создают универсальные и компактные пекарные станции для безграничных возможностей выпечки.

Печи MIND.Maps™ ONE доступны в двух версиях, чтобы удовлетворить специфические потребности любого бизнеса:

**COUNTERTOP** с размером противней 600 x 400 на 4, 6 и 10 уровней для небольших пекарен и кондитерских;

**BIG** с размером противней 600 x 400 и тележками на 16 уровней для больших производств, таких как супермаркеты.



Разработан в соответствии с вашими пожеланиями

## Услуги

Наше обещание - это гарантия безупречной работы печей. Сосредоточьтесь на целях, зная, что мы всегда на вашей стороне.

# Испытайте печь бесплатно



01

## Забронируйте

Выбирайте, где и когда испытать вашу новую печь Unox. Позвоните в нашу службу поддержки и забронируйте встречу в удобное для вас время.

Назначьте встречу - позвоните нам или закажите онлайн на [unox.com](http://unox.com)



02

## Выпекайте с нами

На нашей кухне с вашими продуктами по вашим рецептам: шеф-повар Unox поможет вам узнать все преимущества технологий пароконвектоматов.



03

## Выбирайте

Не спешите и делайте свой выбор, будучи твёрдо уверенным, что вы достигли нужных результатов.





# Помощь в приготовлении

TOP.Training

## Изучите свою печь



Учитесь, пользуйтесь, развивайтесь

TOP.Training - это бесплатный сервис по обучению. Наши шефы покажут вам всё необходимое для получения максимума от вашей новой печи, начиная с базовых функций и заканчивая самыми инновационными технологиями.

Загрузите приложение **TOP.Training**  
на Google Play или App Store

Data Driven Cooking Community

## Вдохновляйте и вдохновляйтесь



Целый мир рецептов для вашей печи

Вдохновитесь книгой рецептов DDC.App: скачайте рецепты, подготовленные шеф-поварами Unox и пользователями сообщества UNOX DDC. Активно участвуйте в жизни сообщества и делитесь своими рецептами!

Скачайте приложение **DDC.App**  
на Google Play или App Store

CHEF.Line

## Вы звоните, Unox отвечает



24/7

Команда шеф-поваров Unox всегда в вашем распоряжении, чтобы дать вам практический совет по программам приготовления и предложить множество новых рецептов: от самых традиционных до самых современных.

Звоните  
+7 (499) 702-00-14  
+7 (812) 30-99-007



Apple Store



Play Store



Технологии

**Легко.  
Точно.  
Эффективно.**

Unox Intensive Cooking

Новейшие технологии, гарантирующие идеальный результат, равномерность на каждом противне, максимальная интенсивность приготовления.

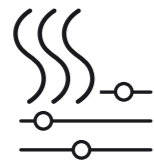
Data Driven Cooking

Искусственный интеллект, который позволяет вам просматривать данные и дает советы по лучшему использованию вашей печи.

Unox Intensive Cooking

# Максимальная интенсивность приготовления

Идеальное приготовление, равномерность на всех уровнях, густой и насыщенный пар, полная экстракция влаги из камеры приготовления, интенсивные или слабые воздушные потоки.



**DRY.Maxi™**

**Влага уступает место аромату.**

Быстро и эффективно удаляет влагу из камеры приготовления, чтобы каждый раз получать идеальную консистенцию, цвет и хрустящую корочку.



**STEAM.Maxi™**

**Сила пара в ваших руках.**

Производит насыщенный пар, начиная от 35 °C; гарантирует всегда идеальное приготовление на пару при оптимальных затратах воды и энергии.

**18** минуты

полная загрузка  
**круассанов**

**20** минуты

полная загрузка  
**багетов**

**27** минуты

полная загрузка  
**заварных изделий**

**48** минуты

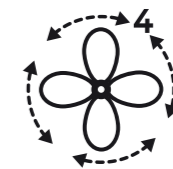
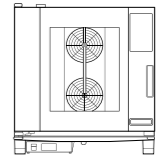
полная загрузка  
**панеттоне (0,7 kg)**

**22** минуты

полная загрузка  
**слоеного теста**

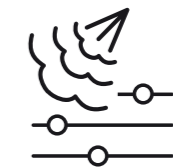
Сосредоточьтесь на своих клиентах, положитесь на пароконвектомат BAKERTOP MIND.Maps™ PLUS.

Откройте для себя самые умные печи в мире на нашем сайте [unox.com](http://unox.com)



**AIR.Maxi™**

**Равномерный и интенсивный обдув.** Несколько реверсивных вентиляторов обеспечивают равномерный результат и минимальное время приготовления. 4 скорости вращения вентиляторов позволяют готовить в любых режимах.



**CLIMALUX™**

**Абсолютный контроль влажности.** Печь оснащена точными датчиками для измерения фактической влажности внутри камеры. Она автоматически активирует подачу пара или его удаление, чтобы гарантировать соответствие действительного значения заданным параметрам.



Data Driven Cooking

**Создавать.  
Анализировать.  
Улучшать.**

Приготовление блюд с Data Driven Cooking преобразует данные о потреблении вашей печи в полезную информацию, которая позволяет вам увеличивать вашу ежедневную прибыль.



Данные всегда доступны с Вашего смартфона или ПК

## Система вашего успеха



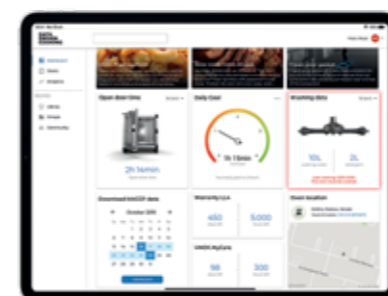
### Создавать и делиться

**Ваши рецепты во всех ваших печах.**  
Создайте свою книгу рецептов и синхронизируйте ее со всеми вашими печами одним кликом. Вы сами решаете, создать рецепт на вашей печи или на вашем ПК. Благодаря автоматической синхронизации книги рецептов на ваших печах будут вовремя обновляться.



### Анализировать

**Контролируйте и повышайте свою производительность.**  
DDC.Stats дает вам полный контроль над потреблением энергии, воды и моющих средств, а также над временем приготовления и использованием печи. Сравните характеристики, выявляйте ошибки и получите полезную информацию, чтобы повысить эффективность печей в вашей сети.



### Помощь 360 °

**Пусть DDC.Coach обучит вас.**  
DDC.Coach - это цифровой помощник, который дает вам советы, основанные на фактическом использовании ваших печей. Это позволяет в полной мере реализовать их потенциал и максимизировать возврат ваших инвестиций.

## Когда сложное становится простым



резистивная панель управления ONE

## Просто и ПОНЯТНО

Ручная настройка,  
программирование  
MIND.Maps™ и до 384  
ячеек программ.  
Ввести, приготовить,  
подать.



### Ручной режим

**Просто, точно и быстро.**

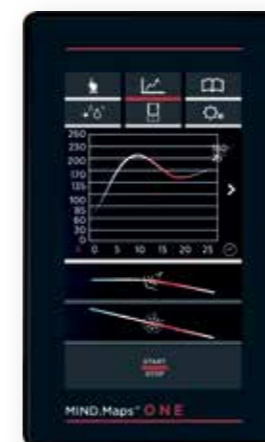
Настройте любой процесс приготовления быстро и интуитивно понятно на любом из этапов. Все необходимые настройки на одном экране, большой сенсорный дисплей с быстрым откликом и подключением к интернету.



### Программы

**384 ячейки памяти.**

Все ваши рецепты уникальны и повторяемы благодаря персональной библиотеке, которая позволяет хранить и организовывать ваши программы приготовления. BAKERTOP MIND.Maps™ ONE может хранить более 384 программ в 16 различных группах.



### MIND.Maps™

**Не задавайте процесс приготовления, просто нарисуйте его.**

Добавьте прикосновение мастера. Нарисуйте даже самые сложные процессы приготовления с помощью нескольких касаний дисплея. Привнесите немного творчества в повседневную жизнь кухни. Вы вдохновляете, печь выполняет.



BAKERTOP MIND.Maps™ ONE COUNTERTOP

## Пароконвектомат для выпечки и кондитерского производства

BAKERTOP MIND.Maps™ **ONE**  
COUNTERTOP - это точка отсчета  
для каждой кухни, нуждающейся  
в отличных рабочих  
характеристиках, интуитивно  
понятных технологиях  
и простоте использования.

Получите то, что вам необходимо

# Идеальный результат ваших усилий

BAKERTOP MIND.Maps™ ONE COUNTERTOP - это профессиональный пароконвектомат, который отличается простотой. Вам не придется полагаться на волю случая. Готовьте каждое блюдо, будучи уверенным, что вы всегда получите желаемый результат.

Пекарные станции BAKERTOP MIND.Maps™ ONE COUNTERTOP - это универсальность хлебопекарного пароконвектомата с расстоечным шкафом и подовой печью на площади менее квадратного метра.

Выпечка дрожжевых, хлебобулочных, кондитерских изделий, печенья и многое другое. Сосредоточьтесь на своем опыте, печь позаботится об остальном. Простота говорит на языке надежности и экономии; используйте LIEVOX и DECKTOP расстойки и подовых хлебов.

**6.5 мин**

время разогрева  
от 30 ° C до 260 ° C

**до 80%**

меньше воды в сравнении  
с приготовлением в кипятке

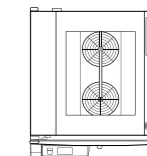
**до 20%**

быстрее, чем традиционная  
или конвекционная печь

Все данные относятся к XEBC-06EU-E1RM



Ищете большую производительность?  
Откройте для себя  
BAKERTOP MIND.Maps™ PLUS  
на нашем веб-сайте [unox.com](http://unox.com)



Качество приготовления  
Получайте результат,  
который вам необходим

Экономия  
Энергия, время  
и ингредиенты

Надежность  
Эффективные технологии,  
высокая  
производительность

Решения для максимизации вашего рабочего пространства

# Расширьте свои возможности

Все решения для  
вашего производства.  
**Настройте** свою печь  
BAKERTOP MIND.Maps™ ONE онлайн.  
[www.unox.com/ru\\_ru/configurator](http://www.unox.com/ru_ru/configurator)



Конфигурация



## Решение Печь + Decktop + LievoX

DECKTOP - это современная статическая подовая печь для традиционной выпечки на камне и многого другого.

Арт. XEBDC-01EU-C и XEBPC-08EU-B  
Технические подробности на странице 44



## Решение Печь + LievoX

Расстоечные шкафы LIEVOX оснащены сенсорами, способными автоматически регулировать процесс расстойки.

Арт. XEBPC-12EU-B  
Технические подробности на странице 44



## Решение Печь + Печь + LievoX

Универсальность и эффективность двух соединенных печей в сочетании с расстоечным шкафом. Идеально для выпечки в магазине.

Арт. XEBPC-08EU-B  
Технические подробности на странице 44



## Решение Печь + Печь + Вытяжной зонт

Внутри вытяжного зонта расположен самоочищающийся фильтр, который удаляет запахи из воздуха, выходящего из дымохода.

Арт. XEVH-НС11  
Технические подробности на странице 44

Конфигурация

Установите печь там, где вам это нужно

# QUICK.LOAD



Дополнительные аксессуары

Дополнительные аксессуары

## С дверью или без двери 6 + 6 QUICK.Load

Мобильная тележка, структура и аксессуары для легкой загрузки, выгрузки и транспортировки 6 + 6 уровней.

Арт. XWBVC-12EU или XWBVC-12EU-D  
Технические подробности на странице 45

## 6 + 6 Низкий стенд

Решение с двумя соединенными печами, способными одновременно готовить на 12 противнях 600 x 400.

## 4 + 10 Напольный стенд

Решение с двумя соединенными печами, способными одновременно готовить на 14 противнях 600 x 400.

## QUICK.Load 4 + 10 с или без дверей

Мобильная тележка, структура и аксессуары для легкой загрузки, выгрузки и транспортировки 4 + 10 противней.

Арт. XWBVC-14EU или XWBVC-14EU-D  
Технические подробности на странице 45



BAKERTOP MIND.Maps™ ONE BIG

## Пароконвектомат для выпечки в формате больших производств

Печь BAKERTOP MIND.Maps™ ONE BIG с вкатной тележкой - это идеальный инструмент для больших кондитерских и пекарен, которым нужна простая технология, качество приготовления и высокая производительность.

Что имеет значение

# Суть производства

BAKERTOP MIND.Maps™ ONE BIG - это профессиональная печь с вкатной тележкой, позволяющая готовить большие объемы продуктов простым и интуитивно понятным способом.

BAKERTOP MIND.Maps™ ONE BIG оснащен простыми и понятными технологиями для бесперебойной работы вашей кухни. По сравнению с традиционными ротационными печами позволяет экономить место и энергию, в то же время улучшая результаты выпечки.

Выпекайте хлебобулочные изделия, печенье и многое другое: высокая производительность, отвечающая профессиональным потребностям тех, кто предпочитает практичность и надежность.

**768** круассанов

производительность за 60 мин  
1 круассан = 70 г.

**260 °C**

максимальная  
температура

до **30%**

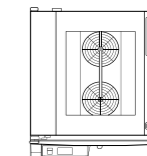
меньше энергии по сравнению  
с ротационной печью

Данные относятся к XEBL-16EU-Y1RS



Превзойти свои пределы.

Узнайте на [unox.com](http://unox.com) безграничные характеристики BAKERTOP MIND.Maps™ PLUS BIG с 6 реверсивными вентиляторами и вертикальными нагревательными элементами



**Производительность**  
большие объемы  
без остановок

**Качество**  
Получите результаты,  
которые вы ищете

**Надежность**  
Эффективные технологии,  
надежные  
характеристики



Решения, которые максимизируют скорость возврата ваших инвестиций

# Практичность и скорость к вашим услугам



Найдите все возможные решения  
для вашей кухни.  
**Настройте** свою печь  
BAKERTOP MIND.Maps™ ONE онлайн.  
[www.unox.com/ru\\_ru/configurator](http://www.unox.com/ru_ru/configurator)



## QUICK.Load

Вкатные тележки на 16 уровней  
600 x 400 делают загрузку,  
выгрузку и транспортировку  
легкой, быстрой и удобной.

Арт. XEBTL-16EU  
Технические подробности на странице 45





Откройте для себя SENSE.Klean -  
технология, снижающую потребление  
воды, моющих средств и энергии.

Доступно только для печей  
BAKERTOP MIND.Maps™ PLUS.

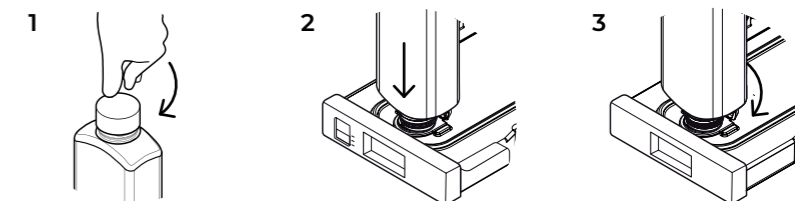
Позаботьтесь о вашей печи

## Уход и обслуживание

Нажмите кнопку и выберите  
режим мойки, который  
больше подходит  
для степени загрязнения  
печи. Пока печь моется,  
сосредоточьтесь  
на том, что важно  
для вашей кухни.

# UNOX.Pure

# DET&Rinse™



Уход и обслуживание



## PURE-RO

Система обратного осмоса, которая снижает карбонатную жесткость воды до нуля, тем самым предотвращая образование налета внутри печи.

Арт. ХНС002 - Технические подробности на странице 46

Не требуется для печей ВАКЕРТОР MIND.Maps™ BIG



## PURE

Фильтр UNOX.Pure снижает карбонатную жесткость воды, тем самым предотвращая образование налета внутри печи.

Арт. ХНС003 - Технические подробности на странице 46



## REFILL

Сменный картридж для системы фильтрации UNOX.Pure

Арт. ХНС004 - Технические подробности на странице 46



## PLUS

Моющие и ополаскивающие средства, обеспечивающие максимальную чистоту с минимальным расходом и длительным сроком службы печи.

Арт. DB1015 - Технические подробности на странице 46



## ECO

Эко-формула для ежедневной мойки и бережного отношения к окружающей среде. Идеально подходит для низкого уровня загрязнения.

Арт. DB1018 - Технические подробности на странице 46



## ULTRA

Моющее средство для сильных загрязнений, рекомендуется для животных жиров.

Арт. DB1050 - Технические подробности на странице 46

\*Проверьте наличие товара в вашей стране

Уход и обслуживание

MIND.Maps™ ONE

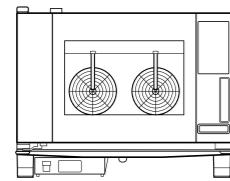
Откройте для себя печи и сопутствующие аксессуары

# Сущность пароконвекто- мата для выпечки

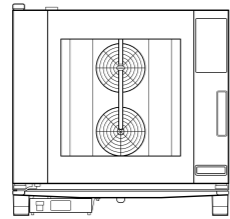
# BAKERTOP MIND.Maps™ ONE

## COUNTERTOP

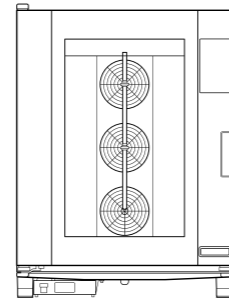
## BIG



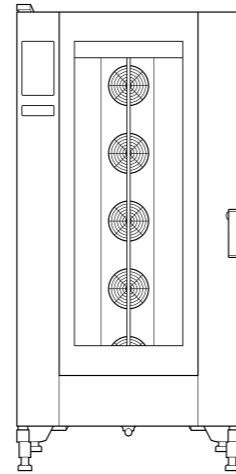
860 x 967 x 675 мм  
Ш x Г x В



860 x 967 x 842 мм  
Ш x Г x В



860 x 967 x 1162 мм  
Ш x Г x В



892 x 925 x 1875 мм  
Ш x Г x В

### ⚡ XEBC - 04EU - E1RM

вместимость 4 600 x 400  
шаг 80 мм  
частота сети 50/60 Гц  
напряжение 380-415V 3N~

мощность 7,4 кВт  
вес 90 кг

### ⚡ XEBC - 06EU - E1RM

вместимость 6 600 x 400  
шаг 80 мм  
частота сети 50/60 Гц  
напряжение 400 В ~ 3N

мощность 10,1 кВт  
вес 103 кг

### ⚡ XEBC - 10EU - E1RM

вместимость 10 600 x 400  
шаг 80 мм  
частота сети 50/60 Гц  
напряжение 380-415V 3N~

мощность 14,9 кВт  
вес 136 кг

### ⚡ XEBL - 16EU - E1RS

вместимость 16 600 x 400  
шаг 81,5 мм  
частота сети 50/60 Гц  
напряжение 380-415V 3N~

мощность 35,5 кВт  
вес 262 кг

Примечание  
Все печи имеют опциональную модель с открытием двери слева направо - пример кода оборудования XEBC-10EU-E1LM.  
Все BIG печи имеют тележку в комплекте.

# Характеристики

- Стандартные
- Опциональные
- Недоступны

BIG ⚡

COUNTERTOP ⚡

## UNOX INTELLIGENT PERFORMANCE

ADAPTIVE.Cooking™: автоматически регулирует параметры приготовления, чтобы обеспечить повторяемость результатов	-	-
CLIMALUX™: полный контроль влажности в камере приготовления	●	●
SMART.Preheating: автоматически устанавливает температуру и продолжительность предварительного нагрева	-	-
AUTO.Soft: управляет повышением температуры, чтобы сделать его более деликатным	-	-
SENSE.Klean: оценивает степень загрязнения печи и предлагает оптимальную автоматическую мойку	-	-

## UNOX INTENSIVE COOKING

DRY.Maxi™: быстро отводит влагу из камеры приготовления	●	●
STEAM.Maxi™: получение пара в диапазоне от 35 °C до 260 °C	●	●
AIR.Maxi™: 4 непрерывных и 4 полустатических скорости вращения	●	●
EFFICIENT.Power: сертификат энергоэффективности ENERGY STAR	-	-
PRESSURE.Steam: увеличивает насыщенность и температуру пара	-	-

## DATA DRIVEN COOKING

WiFi соединение	○	○
Интернет соединение	○	○
ddc.unox.com: контроль использования печи в режиме реального времени, создание и отправка рецептов с вашего компьютера в печь	●	●
DDC.Stats: анализируйте, сравнивайте и улучшайте данные по использованию вашей печи	-	-
DDC.App: контролируйте все подключенные печи в режиме реального времени со своего смартфона	●	●
DDC.Coach: анализ использования печи и предложение персонализированных рецептов	●	●

## РУЧНЫЕ РЕЖИМЫ

Изменение параметров температуры в диапазоне 30 °C - 260 °C	●	●
Изменение параметров температуры в диапазоне 30 °C - 300 °C	-	-
Комбинированный режим 35 °C - 260 °C со STEAM.Maxi™ от 30% до 90%	●	●
Комбинированный режим 48 °C - 260 °C со STEAM.Maxi™ от 10% до 20%	●	●
Режим с парувлаживанием 48 °C - 130 °C со STEAM.Maxi™ 100%	●	●
Режим приготовления с сухим воздухом + принудительный отвод влаги от 30 °C с DRY.Maxi™ от 10% до 100%	●	●
Готовка с параметром DELTA-T и термощупом	●	●
Одноточечный термощуп	●	●
Многоточечный термощуп MULTI.Point	-	-
Термощуп SOUS-VIDE	○	○

## ПЕРЕДОВЫЕ И АВТОМАТИЧЕСКИЕ ПРОГРАММЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Технология MIND.Maps™: нарисуйте процесс приготовления, состоящий из бесконечных шагов, одним простым прикосновением	●	●
ПРОГРАММЫ: сохраняйте до 384 пользовательских программ, присваивайте имя или личный автограф и изображение сохраненным программам	●	●
CHEFUNOX: выберите режим приготовления, продукты, которые нужно приготовить, печь автоматически установит все параметры приготовления	-	-
MULTI.Time: до 10 таймеров для одновременного приготовления различных продуктов	-	-
MISE.EN.PLACE: синхронизируйте загрузку продуктов в камеру приготовления, чтобы все противни были готовы одновременно	-	-

## АВТОМАТИЧЕСКАЯ МОЙКА

Rotor.KLEAN™: 4 автоматические программы мойки	●	●
Rotor.KLEAN™: датчик уровня воды и моющего средства	-	-
Встроенный контейнер для моющих средств DET&Rinse™	●	●

## ВСПОМОГАТЕЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ

Пользователь может установить предварительный разогрев до 300 °C для каждой программы	-	-
Пользователь может установить предварительный разогрев до 260 °C для каждой программы	●	●
Отображение оставшегося времени приготовления	●	●
Режим теплового шкафа «HOLD» и непрерывного функционирования «NF»	●	●
Визуализация остаточного времени приготовления	●	●
Единица измерения температуры в °C или °F	●	●

## ЭФФЕКТИВНОСТЬ И БЕЗОПАСНОСТЬ

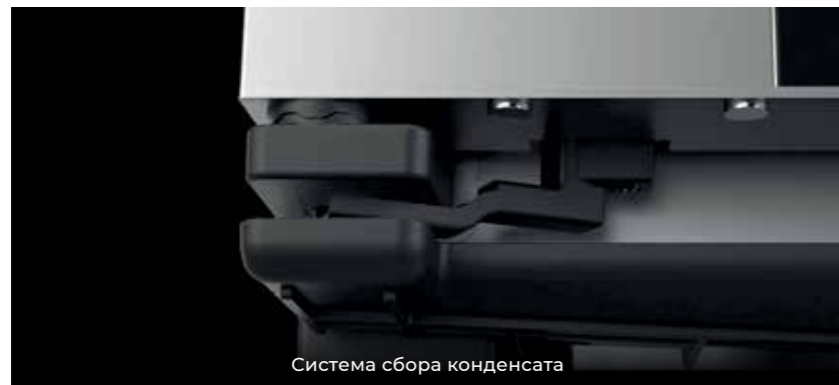
Protek.SAFE™: автоматическая остановка двигателя при открытии двери	●	●
Protek.SAFE™: расход электроэнергии или газа в зависимости от реальной потребности	-	-
Spido.GAS™: высокопроизводительные линейные теплообменники для равномерного распределения тепла	-	-
Spido.GAS™: высокопроизводительные горелки высокого давления и симметричные теплообменники	-	-

## ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

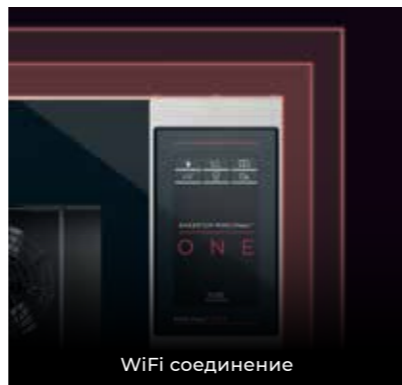
Камера приготовления с закругленными краями из высококачественной нержавеющей стали AISI 304	-	●
Камера приготовления из нержавеющей стали AISI 316 L	●	-
Камера приготовления с C-образными направляющими	●	●
Освещение камеры приготовления через встроенную в дверь LED-подсветку	●	●
9,5"-дюймовый емкостный сенсорный экран панели управления	-	-
7"-дюймовая сенсорная резистивная панель управления	●	●
Панель управления с сертификатом водостойкости - IPX5	●	●
Каплесборник с непрерывным отводом воды даже при открытой двери	●	●
Прочная конструкция с использованием инновационных материалов	●	●
4-скоростная система с несколькими вентиляторами и высокопроизводительные круглые нагревательные элементы	-	●
6 двигателей с несколькими реверсивными вентиляторами и линейными нагревательными элементами высокой мощности	-	-
Высокопрочные и самосмазывающиеся технополимерные дверные петли	●	●
Положение фиксации двери при 120 ° - 180 °	●	-
Положение фиксации двери при 60 ° - 120 ° - 180 °	-	●
Возможность изменить направление открытия двери	-	○
Толщина двери 70 мм	●	-
Отсоединяемое внутреннее стекло для упрощения очистки двери	●	●
Двухступенчатое открытие/закрытие двери	●	○
Бесконтактный датчик открытия двери	●	●
Система автодиагностики ошибок и неисправностей	●	●
Защитный температурный термостат	●	●



# Технические детали



Система сбора конденсата



WiFi соединение



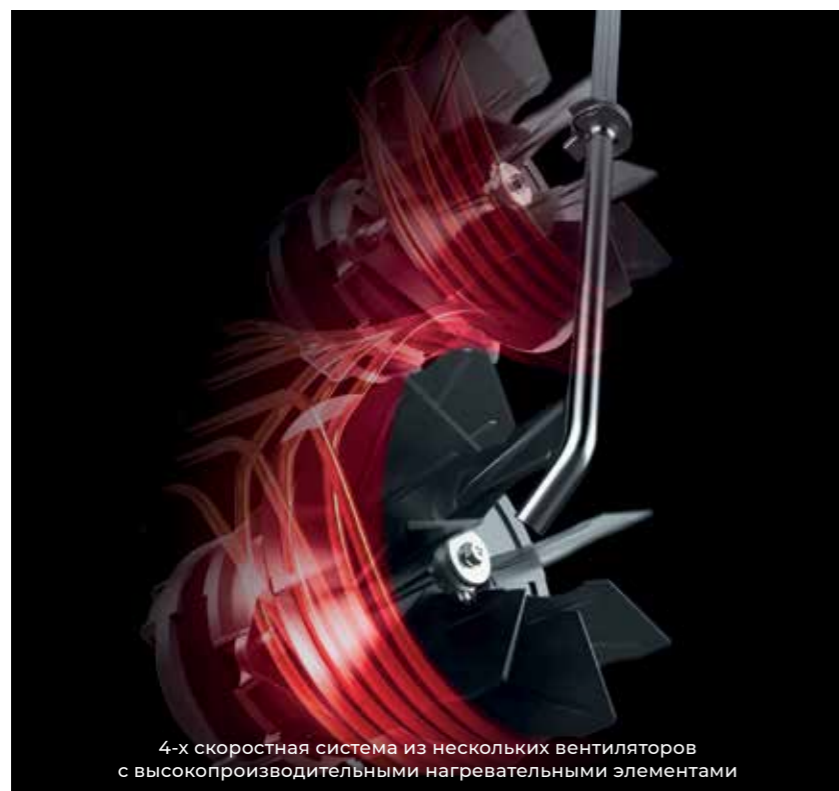
Многоточечный термощуп  
MULTI.Point



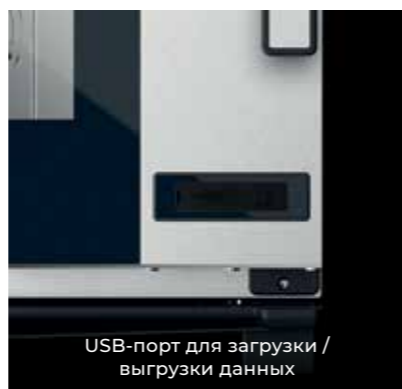
Высококачественный изоляционный материал



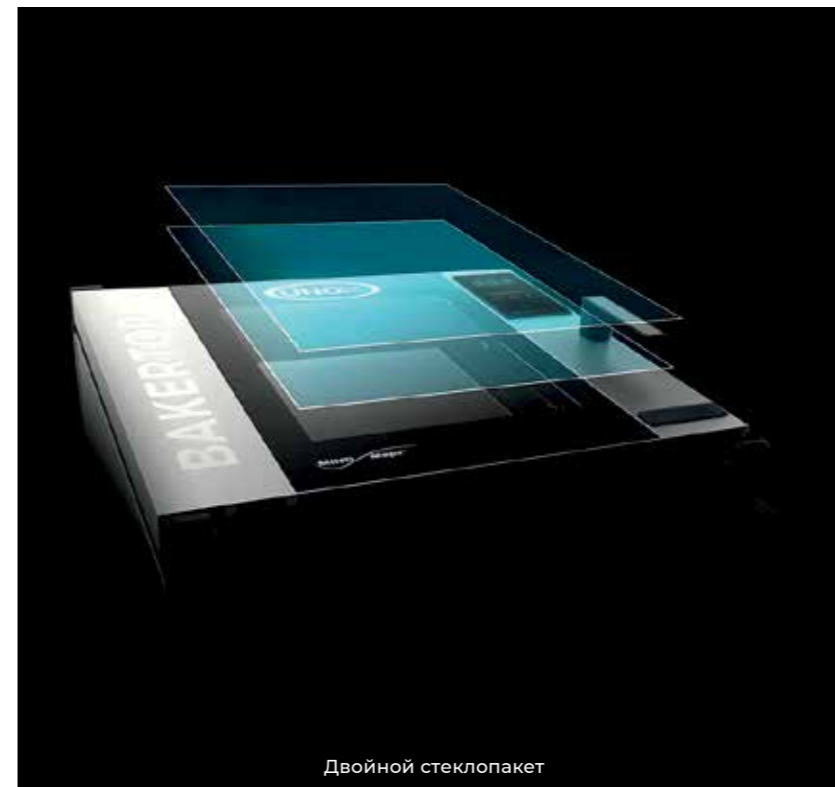
Интегрированная LED-подсветка



4-х скоростная система из нескольких вентиляторов с высокопроизводительными нагревательными элементами



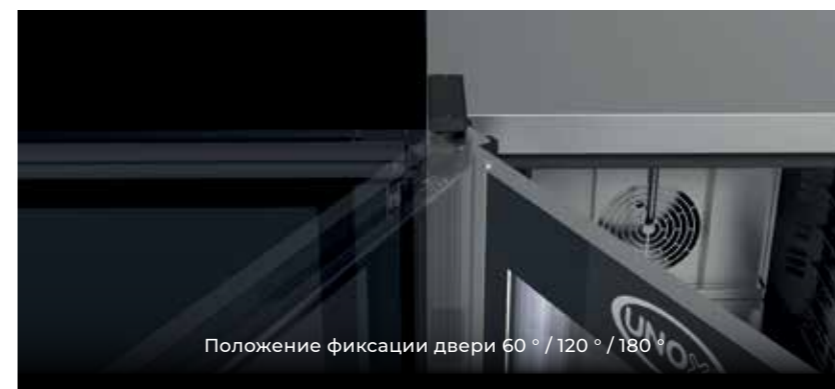
USB-порт для загрузки / выгрузки данных



Двойной стеклопакет



Камера для приготовления из нержавеющей стали AISI 304 или AISI 316 L (только для BIG версий) с перфорированной опорой для защиты от опрокидывания



Положение фиксации двери 60° / 120° / 180°



Интегрированный контейнер для моющего средства DET&Rinse™



BIG  
Эргономичная ручка

COUNTERTOP  
Эргономичная ручка

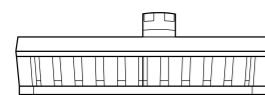
# Аксессуары

Откройте для себя все доступные аксессуары на нашем сайте

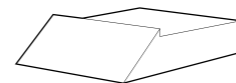
[www.unox.com/ru\\_ru/АКСЕССУАРЫ/](http://www.unox.com/ru_ru/АКСЕССУАРЫ/)



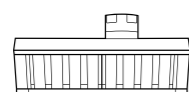
## ВЫТЯЖНЫЕ ЗОНТЫ И АКСЕССУАРЫ



**ВЫТЯЖНОЙ ЗОНТ С ПАРОКОНДЕНСАТОРОМ**  
для BIG печей 600 x 400  
892 x 1131 x 342 мм - Ш x Г x В  
Арт. XEАНL-НСFL



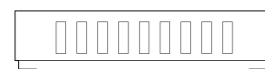
**УГОЛЬНЫЙ ФИЛЬТР**  
Для вытяжного зонта с пароконденсатором  
413 x 655 x 108 мм - Ш x Г x В  
Арт.: XUC140



**ВЫТЯЖНОЙ ЗОНТ С ПАРОКОНДЕНСАТОРОМ**  
для COUNTERTOP печей 600 x 400  
860 x 1145 x 240 мм - Ш x Г x В  
Арт. XEBHC-HCEU

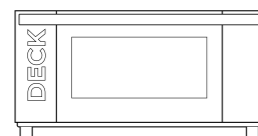


**КАРТРИДЖ**  
для угольного фильтра  
Арт.: XUC141

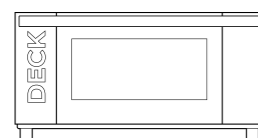


**БЕЗВОДНЫЙ ВЫТЯЖНОЙ ЗОНТ**  
для COUNTERTOP печей 600 x 400  
860 x 1000 x 217 мм - Ш x Г x В  
Арт. XEBHC-ACEU

## ДЕСКТОП

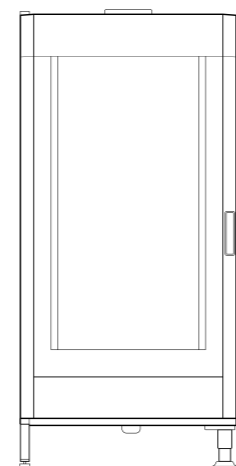


**ДЕСКТОП 2 ПРОТИВНЯ**  
со встроенным управлением  
2 600 x 400  
860 x 1150 x 400 мм - Ш x Г x В  
Арт. XEBDC-02EU-D



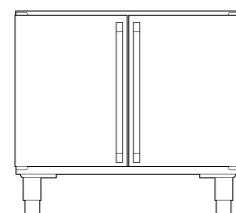
**ДЕСКТОП 1 ПРОТИВЕНЬ**  
со встроенным управлением  
1 600 x 400  
860 x 880 x 400 мм - Ш x Г x В  
Арт. XEBDC-01EU-D

## РАССТОЕЧНЫЕ ШКАФЫ

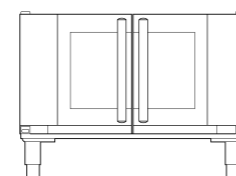


**LIEVOX**  
со встроенным управлением  
16 600 x 400  
866 x 950 x 1879 мм - Ш x Г x В  
Арт. XEBPL-16EU-D  
с ручным управлением  
16 600 x 400  
866 x 950 x 1879 мм - Ш x Г x В  
Арт. XEBPL-16EU-M

## НЕЙТРАЛЬНЫЕ ШКАФЫ

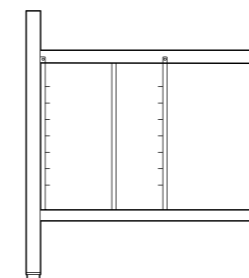


**НЕЙТРАЛЬНЫЕ ШКАФЫ**  
для COUNTERTOP печей  
8 600 x 400  
860 x 860 x 720 мм - Ш x Г x В  
Арт. XWAEC-08EF

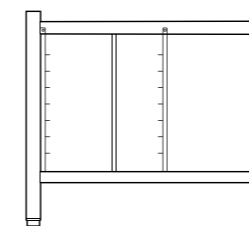


**LIEVOX**  
12 600 x 400  
862 x 937 x 810 мм - Ш x Г x В  
Арт. XEBPC-12EU-C  
8 600 x 400  
860 x 937 x 658 мм - Ш x Г x В  
Арт. XEBPC-08EU-C

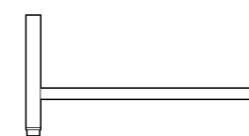
## СТЕНДЫ



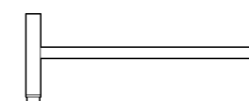
**УЛЬТРАВЫСОКИЙ СТЕНД**  
для COUNTERTOP печей 600 x 400  
842 x 713 x 888 мм - Ш x Г x В  
Арт. XWARC-07EF-UH



**ВЫСОКИЙ СТЕНД**  
для COUNTERTOP печей 600 x 400  
842 x 713 x 752 мм - Ш x Г x В  
Арт.: XWARC-07EF-H

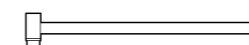


**ПРОМЕЖУТОЧНЫЙ ОТКРЫТЫЙ СТЕНД**  
для COUNTERTOP печей 600 x 400  
842 x 713 x 462 мм - Ш x Г x В  
Арт.: XWARC-00EF-M



**ПРОМЕЖУТОЧНЫЙ ЗАКРЫТЫЙ СТЕНД**  
для COUNTERTOP печей 600 x 400  
860 x 817 x 309 мм - Ш x Г x В  
Арт.: XEBIC-03EU

## НАПОЛЬНЫЙ СТЕНД

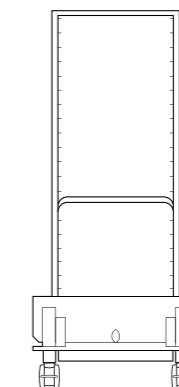


\* обязательно для размещения печи на полу

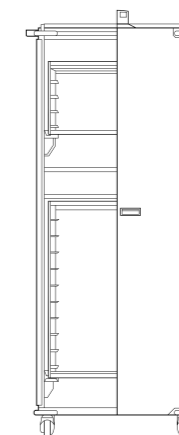
**НИЗКИЙ СТЕНД**  
для COUNTERTOP печей 600 x 400  
842 x 713 x 305 мм - Ш x Г x В  
Арт. XWARC-00EF-L

**НАПОЛЬНЫЙ СТЕНД**  
для COUNTERTOP печей 600 x 400  
842 x 891 x 113 мм - Ш x Г x В  
Арт. XWARC-00EF-F

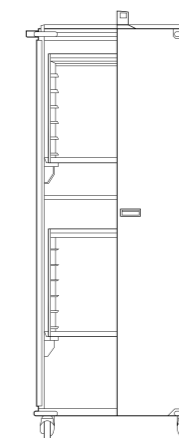
## QUICK.LOAD



**QUICK.LOAD**  
для BIG печей 600 x 400  
776 x 681 x 1741 мм - Ш x Г x В  
Арт. XEBTL-16EU

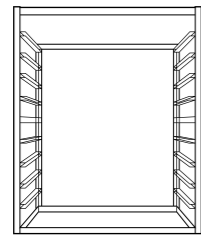


**QUICK.LOAD 10 + 4**  
без дверей  
14 600 x 400  
768 x 539 x 1920 мм - Ш x Г x В  
Арт. XWBVC-14EU  
с дверьми  
14 600 x 400  
768 x 539 x 1920 мм - Ш x Г x В  
Арт. XWBVC-14EU-D



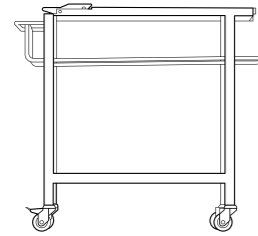
**QUICK.LOAD 6 + 6**  
без дверей  
12 600 x 400  
768 x 539 x 1920 мм - Ш x Г x В  
Арт. XWBVC-12EU  
с дверьми  
12 600 x 400  
768 x 539 x 1920 мм - Ш x Г x В  
Арт. XWBVC-12EU-D

## СТРУКТУРА И ТЕЛЕЖКА



### СТРУКТУРА

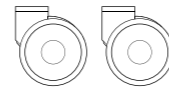
для COUNTERTOP печей  
10 600 x 400  
668 x 431 x 862 мм - Ш x Г x В  
Арт. XWBBC-10EU



### ТЕЛЕЖКА

для вкатной структуры  
XWBBC-10EU  
695 x 786 x 961 мм - Ш x Г x В  
Арт. XWBVC-00EU

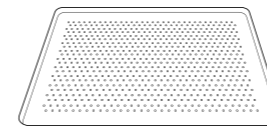
## КОЛЕСА



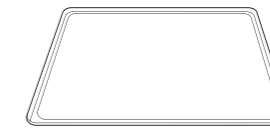
### КОЛЕСА

2 колеса с тормозом - 2 колеса  
без тормоза - настенные  
крепежные цепи  
Арт. XUC012

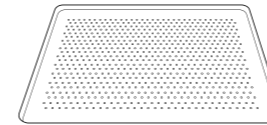
## BAKING ESSENTIALS



**FORO.BAKE**  
Перфорированный  
алюминиевый противень  
600 x 400 в 15 мм  
Арт. TG410



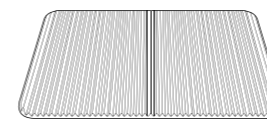
**STEEL.BAKE**  
Противень из нержавеющей  
стали  
600 x 400 в 20 мм  
Арт. TG450



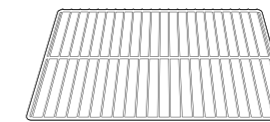
**FORO.BLACK**  
Антипригарный  
перфорированный  
алюминиевый противень  
600 x 400 в 15 мм  
Арт. TG430



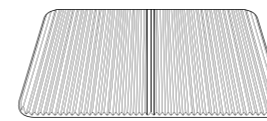
**BAKE.BLACK**  
Антипригарный алюминиевый  
противень  
600 x 400 в 15,5 мм  
Арт. TG460



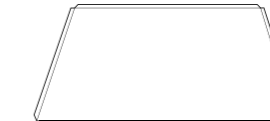
**FAKIRO™**  
Алюминиевый противень.  
Две поверхности - плоская  
и ребристая - для разных  
продуктов  
600 x 400 в 12 мм  
Арт. TG440



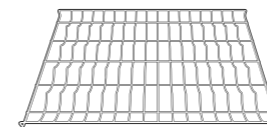
**CHROMO.GRID**  
Решетка из нержавеющей  
стали  
600 x 400 в 8,5 мм  
Арт. GRP405



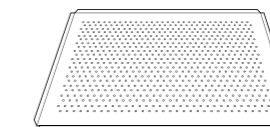
**FAKIRO.GRILL**  
Антипригарный алюминиевый  
противень. Две поверхности  
- плоская и ребристая -  
для разных кухонь  
600 x 400 в 12 мм  
Арт. TG465



**BAKE.SILICO**  
Силиконизированный  
алюминиевый противень  
600 x 400 в 9 мм  
Арт. TG416

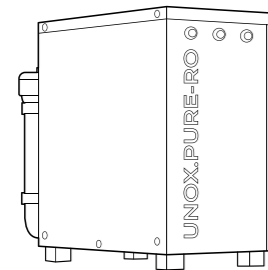


**BAGUETTE.GRID**  
Сверхлегкий хромированный  
противень для выпекания  
5 больших багетов  
600 x 400 в 27 мм  
Арт. GRP410



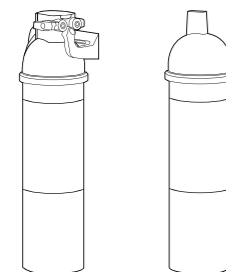
**FORO.SILICO**  
Перфорированный  
силиконизированный  
алюминиевый противень  
600 x 400 в 9 мм  
Арт. TG415

## УХОД И ОБСЛУЖИВАНИЕ



### UNOX.PURE-RO

система фильтрации  
обратного осмоса  
230 x 540 x 445 мм - Ш x Г x В  
Арт. ХНC002



### UNOX.PURE

водоподготовка с помощью  
фильтра  
Арт. ХНC003  
+ СМЕННЫЙ КАРТРИДЖ  
Арт. ХНC004

## МОЮЩИЕ СРЕДСТВА



### DET&RINSE™ PLUS DET&RINSE™ ECO DET&RINSE™ ULTRA

одна коробка содержит  
10 бут. x 1 л  
Арт. DB1015  
Арт. DB1018  
Арт. DB1050

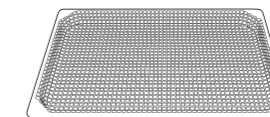
## ИНТЕРНЕТ-СОЕДИНЕНИЕ



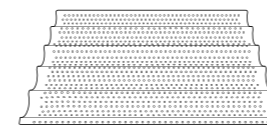
### АКСЕССУАРЫ ДЛЯ ПОДКЛЮЧЕНИЯ ПЕЧЕЙ

Wi-Fi модуль для COUNTERTOP  
пароконвектоматов  
Арт. ХЕС002  
Wi-Fi модуль для  
пароконвектоматов BIG  
Арт. ХЕС016

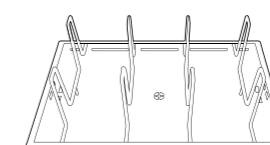
## COOKING ESSENTIALS



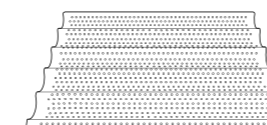
**STEAM&FRY**  
Перфорированный противень  
из нержавеющей стали  
для приготовления продуктов  
на пару, во фритюре  
и в панировке  
600 x 400 в 30 мм  
Арт. GRP420



**FORO.BAGUETTE**  
Перфорированный  
алюминиевый противень  
для выпекания 5 багетов  
600 x 400 в 34 мм  
Арт. TG445



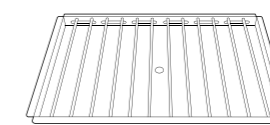
**POLLO.BLACK**  
Противень из нержавеющей  
стали с антипригарным  
покрытием и жиросборником  
для 8 или 4 тушек  
600 x 400 в 167 мм  
Арт. GRP430



**FORO.BAGUETTE.BLACK**  
Перфорированный  
алюминиевый противень  
с антипригарным покрытием  
для выпекания 5 багетов  
600 x 400 в 34 мм  
Арт. TG435



**BAKE**  
Алюминиевый противень  
600 x 400 в 15 мм  
Арт. TG405



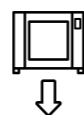
**POLLO.GRILL**  
Решетка из нержавеющей  
стали с противнем для сбора  
жира  
600 x 400 в 27 мм  
Арт. GRP425



# Техническая поддержка

Установка

## Правильная отправная точка



### Глобальная сервисная сеть

Правильная установка необходима для обеспечения бесперебойной работы вашего BAKERTOP MIND.Maps™ ONE и работы в в вашем повседневном ритме.

Мы ориентируемся на вас, чтобы вы могли сосредоточиться на том, что для вас действительно важно. Найдите авторизованные сервисные центры, ближайшие к вашей кухне.

Техническое обслуживание

## Непрерывная работа



### Самый быстрый ответ на ваши потребности

Будучи подключенной к Интернету, ваша печь сообщает о любых неисправностях или необходимом техническом обслуживании непосредственно в наш операционный центр.

Поддержание вашей печи в оптимальных условиях является приоритетом Unox: наши квалифицированные специалисты в вашем распоряжении, чтобы предоставить вам поддержку по телефону или на месте.

Гарантия LONG.Life и LONG.Life4

## Обещание надежности



### Выбор сделан на длительный срок

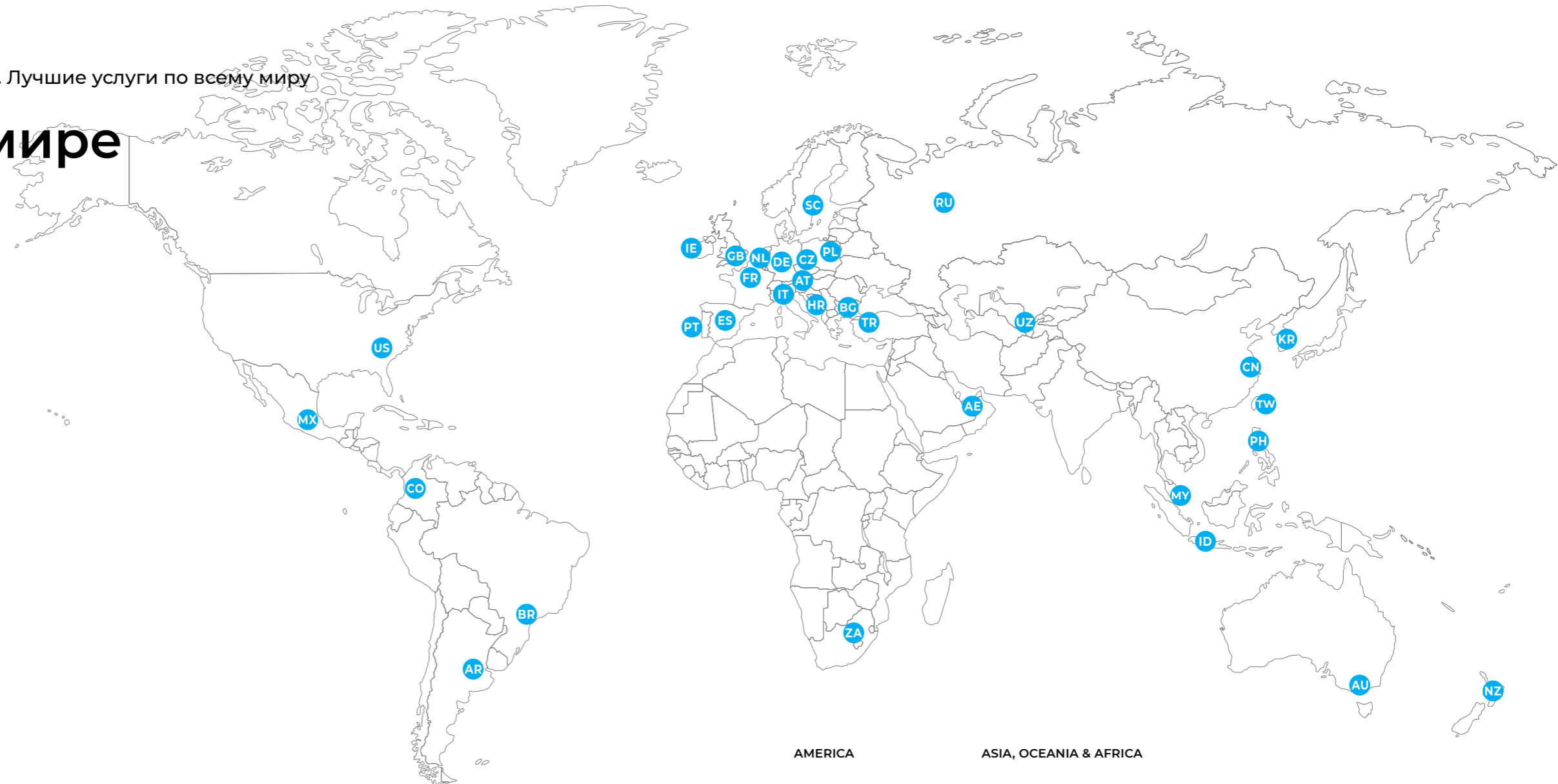
Подключите печь BAKERTOP MIND.Maps™ ONE и активируйте расширенную гарантию UNOX LONG.Life4 на нашем сайте unox.com. До 4 лет/10 000 рабочих часов на детали и до 2 лет на работу.

\* Проверьте условия гарантии для вашей страны на нашем сайте unox.com

# LONG Life 4!

Глобальная компания. Лучшие услуги по всему миру

# Унох в мире



Контакты

Контакты

## INTERNATIONAL

**UNOX S.p.a**  
Via Majorana, 22  
35010 - Cadoneghe (PD) - Italy  
E-mail: info@unox.com  
Tel: +39 049 8657511

## EUROPA

**IT - ITALIA**  
UNOX S.p.a  
E-mail: info@unox.it  
Tel: +39 049 8657511

**DE - DEUTSCHLAND**  
UNOX DEUTSCHLAND GMBH  
E-mail: info.de@unox.com  
Tel: +49 2951 98760

**FR - FRANCE, BELGIUM & LUXEMBOURG**  
UNOX FRANCE s.a.s.  
E-mail: info.fr@unox.com  
Tel: +33 4 78 17 35 39

**PT - PORTUGAL**  
UNOX PORTUGAL  
E-mail: info.pt@unox.com  
Tel: +351 918 228 787

**ES - ESPAÑA**  
UNOX PROFESIONAL ESPAÑA S.L.  
E-mail: info.es@unox.com  
Tel: +34 900 82 89 43

**GB - UNITED KINGDOM**  
UNOX UK Ltd.  
E-mail: info@unoxuk.com  
Tel: +44 1252 851 522

**IE - IRELAND**  
UNOX IRELAND  
E-mail: info.ie@unox.com  
Tel: +353 (0) 87 32 23 218

**SC - SCANDINAVIAN COUNTRIES**  
UNOX SCANDINAVIA AB  
E-mail: info.se@unox.com  
Tel: +46(0)790 75 63 64

**AT - ÖSTERREICH**  
UNOX ÖSTERREICH GMBH  
E-mail: info.de@unox.com  
Tel: +43 1 206092068

**RU - РОССИЯ, ПРИБАЛТИКА И СТРАНЫ СНГ**  
UNOX РОССИЯ  
E-mail: info.ru@unox.com  
Tel: +7 (499) 702 - 00 - 14

**CZ - ČESKÁ REPUBLIKA**  
UNOX DISTRIBUTION s.r.o.  
E-mail: info.cz@unox.com  
Tel: +420 241 940 000

**HR - HRVATSKA**  
UNOX CROATIA  
E-mail: narudzbe@unox.com  
Tel: +39 049 86 57 538

**BG - БЪЛГАРИЯ**  
UNOX BULGARIA  
E-mail: info.bg@unox.com  
Tel: +359 2 419 05 00

**PL - POLSKA**  
Unox Polska Sp.zo.o.  
E-mail: info.pl@unox.com  
Tel: +48 665 232 000

**TR - TÜRKİYE - UNOX TURKEY**  
Profesyonel mutfak ekipmanlari endüstri ve ticaret limited şirketi  
E-mail: info.tr@unox.com  
Tel: +90 530 176 62 03

**NL - NETHERLANDS**  
UNOX NETHERLANDS B.V.  
E-mail: info.nl@unox.com  
Tel: +31 6 27 21 14 10

## AMERICA

**US - U.S.A. & CANADA**  
UNOX Inc.  
E-mail: info.usa@unox.com  
Tel: +1 800 489 8669

**CO - COLOMBIA**  
UNOX COLOMBIA  
E-mail: info.co@unox.com  
Tel: +57 350 65 88 204

**BR - UNOX BRAZIL - UNOX BRASIL SERVICOS LTDA**  
E-mail: info.br@unox.com  
Tel: +55 11 98717-8201

**AR - ARGENTINA**  
UNOX ARGENTINA  
E-mail: info.ar@unox.com  
Tel: +54 911 37 58 43 46

**MX - MEXICO**  
UNOX MEXICO, S. DE R.L. DE C.V.  
E-mail: info.mx@unox.com  
Tel: +52 55 8116-7720

## ASIA, OCEANIA & AFRICA

**ZA - SOUTH AFRICA**  
UNOX SOUTH AFRICA  
E-mail: info.sa@unox.com  
Tel: +27 845 05 52 35

**AE - U.A.E.**  
UNOX MIDDLE EAST DMCC  
E-mail: info.uae@unox.com  
Tel: +971 4 554 2146

**UZ - UZBEKISTAN**  
UNOX PRO LLC  
E-mail: info.uz@unox.com  
Tel: +998 90 370 90 10

**CN - 中华人民共和国**  
UNOX TRADING (SHANGHAI) Ltd. CO.  
电子邮件: info.china@unox.com  
电话: +86 21 56907696

**MY - MALAYSIA & SINGAPORE**  
UNOX (ASIA) SDN. BHD  
E-mail: info.asia@unox.com  
Tel: +603-58797700

**PH - PHILIPPINES**  
UNOX PHILIPPINES  
E-mail: info.asia@unox.com  
Tel: +63 9173108084

**ID - INDONESIA**  
UNOX INDONESIA  
E-mail: info.asia@unox.com  
Tel: +62 81908852999

**KR - 대한민국**  
UNOX KOREA CO. Ltd.  
이메일: info.asia@unox.com  
전화: +82 2 69410351

**TW - TAIWAN, HONG KONG & MACAU**  
UNOX TAIWAN  
E-mail: info.tw@unox.com  
Tel: +886 928 250 536

**AC - OTHER ASIAN COUNTRIES**  
UNOX (ASIA) SDN. BHD  
E-mail: info.asia@unox.com  
Tel: +603-58797700

**AU - AUSTRALIA**  
UNOX AUSTRALIA PTY Ltd.  
E-mail: info@unoxaustralia.com.au  
Tel: +61 3 9876 0803

**NZ - NEW ZEALAND**  
UNOX NEW ZEALAND Ltd.  
E-mail: info@unox.co.nz  
Tel: +64 (0) 800 76 0803

MIND.Maps™ ONE

MIND.Maps™ ONE



INVENTIVE SIMPLIFICATION

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



LI1863A0 напечатано 11-2021

Все изображения использованы только в целях иллюстрации.  
Все функции, указанные в этом каталоге, могут быть изменены и обновлены без предварительного уведомления.