



# BAKERTOP MIND.Mapс™ PLUS



# Содержание

|   |          |           |
|---|----------|-----------|
| Пароконвектоматы BAKERTOP MIND.Maps™ PLUS | страница | <b>4</b>  |
| Помощь в выпечке                          | страница | <b>8</b>  |
| Технологии                                | страница | <b>12</b> |
| Панель управления MASTER.Touch            | страница | <b>24</b> |
| <br>                                      |          |           |
| BAKERTOP MIND.Maps™ PLUS COUNTERTOP       | страница | <b>28</b> |
| BAKERTOP MIND.Maps™ PLUS BIG              | страница | <b>42</b> |
| <br>                                      |          |           |
| Специальные противни для выпечки          | страница | <b>50</b> |
| Уход и обслуживание                       | страница | <b>58</b> |
| Технические данные                        | страница | <b>64</b> |
| Техническая поддержка                     | страница | <b>72</b> |
| Упох в мире                               | страница | <b>74</b> |



BAKERTOP MIND.Maps™ PLUS  
BIG

BAKERTOP MIND.Maps™ PLUS  
COUNTERTOP

BAKERTOP MIND.Maps™ PLUS

## Умные пароконвектоматы

BAKERTOP MIND.Maps™ PLUS - это интеллектуальные пароконвектоматы для свежей или замороженной выпечки и хлебобулочных изделий. Автоматические циклы выпечки и интеллектуальные функции, включая управление приготовлением с использованием искусственного интеллекта, делают BAKERTOP MIND.Maps™ PLUS фундаментальным инструментом для вашей профессиональной пекарни. В сочетании с расстойками LIEVOX и подовыми печами DECKTOP, позволяет создавать универсальные и многофункциональные пекарные станции.

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

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

**BIG** с тележками на 16 уровне размером противней 600 x 400 для больших потребностей, таких как супермаркеты и производство хлебобулочных изделий.

Разработано профессионалами  
для профессионалов

## Услуги

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

Individual Cooking Experience

# Испытайте печь бесплатно



## 01

### Забронировать

Выберите, где и когда попробовать печь UNOX. Позвоните в нашу службу поддержки и запишитесь на прием в любое удобное для вас время.

Звоните +7 (499) 702-00-14  
Свяжитесь с нами на нашем сайте [unox.com](http://unox.com)



## 02

### Готовьте с нами

На нашей кухне, с вашими продуктами и вашими рецептами: шеф-повар Unox поможет вам узнать все преимущества технологий пароконвектомата.



## 03

### Выбирайте

Не спешите и делайте свой выбор, основываясь на твердой уверенности в достижении требуемых 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 её базовых функций и заканчивая самыми продвинутыми технологиями.

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

Data Driven Cooking Community

## Вдохновлять и вдохновляться



Целый мир рецептов для вашей печи

Вдохновляйтесь 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 инновационных.

Звоните  
+39 **049 86 57 512**



**Умная.  
Точная.  
На связи  
с Вами.**



Unox Intelligent Performance

**Набор интеллектуальных технологий, разработанных для увеличения выхода продукции, улучшения производительности и придания формы вашим амбициям.**

Unox Intensive Cooking

**Самые новейшие технологии, гарантирующие идеальный результат, равномерность на каждом противне и увеличении интенсивности приготовления.**

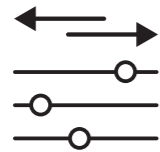
Data Driven Cooking

**Искусственный интеллект, который позволяет вам просматривать данные по использованию печи и даёт советы по использованию вашей печи ещё больше и лучше.**

Unox Intelligent Performance

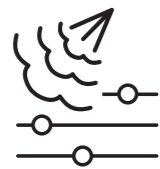
# Улучшите свои результаты

Достижение идентичных результатов при каждой загрузке требует контроля, интеллекта и опыта: в точности для чего разработан пароконвектомат BAKERTOP MIND.Maps™ PLUS.



## ADAPTIVE.Cooking™

**Идеальный результат. Каждый раз.**  
Определяя изменения влажности и температуры, пароконвектомат BAKERTOP MIND.Maps™ PLUS автоматически оптимизирует процесс приготовления в соответствии с текущим количеством загруженного продукта и предоставляет идеальный идентичный результат каждый раз.



## CLIMALUX™

**Абсолютный контроль влажности.**  
Печь оснащена точными датчиками для измерения фактической влажности внутри камеры и она автоматически активирует подачу пара или его удаления, чтобы гарантировать соответствие фактического значения заданным параметрам.



## SMART.Preheating

**Интеллектуальный предварительный разогрев.**  
Комбинируя анализ предыдущих режимов приготовления с установленными параметрами следующего, печь автоматически устанавливает температуру и время предварительного разогрева, чтобы гарантировать максимальную повторяемость конечного результата в течении дня и сокращая время ожидания.



## AUTO.Soft

**Функция деликатного приготовления.**  
При активации печь автоматически регулирует увеличение температуры, чтобы сделать его более плавным и гарантировать оптимальное распределение тепла на всех уровнях в печи. Лучшее решение для деликатных и чувствительных к теплу продуктов.



## SENSE.Klean

**Автоматическая мойка.**  
Оценивая степень загрязнения, основываясь на типе приготовления пищи, распознаваемом печью, он предлагает лучший автоматический режим мойки в соответствии с фактическим использованием печи. Максимальная чистота и отсутствие лишнего расхода воды и моющего средства.





### Adaptive.Cooking™

Автоматически устанавливает все параметры приготовления, чтобы гарантировать одинаковый результат для каждого процесса приготовления.

# БЕЗ

#### \* Оптимальные параметры для неполной загрузки - 9 пирогов

20 мин

155 °C

0%

Параметры для неполной загрузки с одним противнем или с полной загрузкой.

#### Один противень - 3 пирога



#### Идеально приготовленный

Правильная форма и поверхность  
Сухой снаружи и влажный внутри

Время  
18 мин  
Температура  
150 °C  
Влажность  
0%



#### Слишком сильный нагрев

Толстая сгоревшая корочка  
Слишком сухо внутри

Время  
20 мин  
Температура  
185 °C  
Влажность  
0%

#### Полная загрузка - 36 пирогов



#### Идеально приготовленный

Правильная форма и поверхность  
Сухой снаружи и влажный внутри

Время  
23 мин  
Температура  
165 °C  
Влажность  
0%



#### Недостаточно приготовленный

Бледный цвет  
Нарушена структура

Время  
20 мин  
Температура  
155 °C  
Влажность  
50%



### CLIMALUX™

Измеряет фактическую влажность в камере приготовления, производит или извлекает количество влаги, необходимое для получения установленного значения.

# БЕЗ

#### \* Оптимальные параметры для неполной загрузки - 60 мини багетов

18 мин

185 °C

30%

Параметры для неполной загрузки с одним противнем или с полной загрузкой.

#### Один противень - 20 мини багетов



#### Идеальная колеровка

Румяная корочка  
Сухая корка  
Хрустящая текстура

Влажность  
30%



#### Подгоревший хлеб

Темный цвет снаружи  
Тесто не поднялось  
Горький вкус

Влажность  
10%

#### Полная загрузка - 120 мини багетов



#### Идеальная колеровка

Румяная корочка  
Сухая корка  
Хрустящая текстура

Влажность  
30%



#### Слабая колеровка

Влажность внутри  
Бледный цвет  
Нет хрусткости

Влажность  
80%

**Auto.Soft**

Регулирует плавное повышение температуры и поддерживает однородность в каждой точке противня на каждом уровне

**БЕЗ**

**\*  
Оптимальные параметры для неполной загрузки**

5 мин 15 мин

135 °C 175 °C

30% - 50%

Параметры для неполной загрузки с одним противнем или с полной загрузкой.

**Один противень**

**Идеально приготовленный**  
Румяный снаружи  
Сухой и пустой внутри  
Идеальная однородность

Время возрастания температуры 135 °C - 175 °C  
**4 мин**



**Испорченная выпечка**  
Обгоревшие края  
Неровное приготовление  
Заварное тесто не поднялось

Время возрастания температуры 135 °C - 175 °C  
**1 мин**

**Полная загрузка**

**Идеально приготовленный**  
Румяный снаружи  
Сухой и пустой внутри  
Идеальная однородность

Время возрастания температуры 135 °C - 175 °C  
**7 мин**



**Испорченная выпечка**  
Обгоревшие края  
Неровное приготовление  
Заварное тесто не поднялось

Время возрастания температуры 135 °C - 175 °C  
**3 мин**

**SMART.Preheating**

Автоматически регулирует продолжительность и интенсивность предварительного разогрева: интенсивный, когда печь холодная, быстрый или вообще пропускает, когда печь еще горячая.

**БЕЗ**

**\*  
Оптимальные параметры для неполной загрузки**

**PRE** 190 °C

18 мин

165 °C

Параметры для неполной загрузки с одним противнем или с полной загрузкой.

**Один противень**

Холодная камера приготовления



**Идеальная колеровка**  
Идеально пористый внутри

Время предразогрева  
**9 мин**  
Температура стальных элементов камеры печи: 165 °C

Горячая камера приготовления



**Идеальная колеровка**  
Идеально пористый внутри

Время предразогрева  
**20 сек**  
Температура стальных элементов камеры печи: 165 °C

Холодная камера приготовления



**Бледная колеровка**  
Сырой внутри

Время предразогрева  
**6 мин**  
Температура стальных элементов камеры печи: 100 °C

Горячая камера приготовления



**Избыточная колеровка**  
Сгоревшая корочка

Время предразогрева  
**6 мин**  
Температура стальных элементов камеры печи: 190 °C

Холодная камера приготовления



**Идеальная колеровка**  
Идеально пористый внутри

Время предразогрева  
**9 мин**  
Температура стальных элементов камеры печи: 165 °C

Горячая камера приготовления



**Идеальная колеровка**  
Идеально пористый внутри

Время предразогрева  
**20 сек**  
Температура стальных элементов камеры печи: 165 °C

Холодная камера приготовления



**Бледная колеровка**  
Сырой внутри

Время предразогрева  
**6 мин**  
Температура стальных элементов камеры печи: 100 °C

Горячая камера приготовления



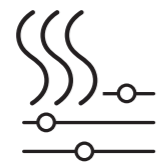
**Избыточная колеровка**  
Сгоревшая корочка

Время предразогрева  
**6 мин**  
Температура стальных элементов камеры печи: 190 °C

Unox Intensive Cooking

# Максимальная интенсивность приготовления

Идеальное приготовление, равномерность на каждом противне, насыщенный и плотный пар или полное удаление влаги, интенсивная или слабая скорость воздушных потоков.



DRY.Maxi™

Влажность уступает место вкусу. Быстро и эффективно удаляет влагу из камеры приготовления, чтобы каждый раз получать идеальную консистенцию, цвет и хрусткость.



STEAM.Maxi™

Сила пара в твоих руках. Выработывает насыщенный пар при температуре от 35° до 260 °С и обеспечивает высокую эффективность выпекания в сочетании с экономией энергии и воды.

18 минут

Полная загрузка **круассанов**

16 минут

Полная загрузка **багетов**

25 минут

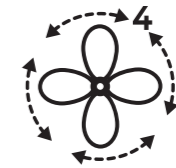
Полная загрузка **профитролей**

45 минут

Полная загрузка **слоеного теста**

20 минут

Полная загрузка **бисквита**



AIR.Maxi™

Направляет, объединяет, трансформирует. Несколько вентиляторов с реверсивным движением обеспечивает равномерный результат и минимальное время для приготовления. 4 скорости вращения вентилятора позволяют выполнять любые виды приготовления.



EFFICIENT.Power

Мощность и эффективность. Быстрое повышение температуры, высокоточный контроль температуры, эффективность в комбинированном режиме, сухого воздуха и пара, это высшее значение в своей категории согласно сертификации ENERGY STAR.



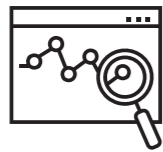
PRESSURE.Steam

Еще больше пара, когда это необходимо. Значительно увеличивает насыщение камеры горячим паром для осуществления интенсивного и быстрого приготовления.

Data Driven Cooking

# Отслеживает и контролирует

DDC - это искусственный интеллект, который обрабатывает данные вашего пароконвектомата с помощью передовых технологий. Благодаря приложению DDC среднее использование печи увеличивается до 25% через 3 месяца после его активации.



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

Следите за подключенными печами в любое время и в режиме реального времени. Создавайте рецепты и отправляйте их в одну печь или группу печей. Получайте доступ ко всем данным своей печи, чтобы оптимизировать ваши инвестиции.



[DDC.Stats](#)

Анализируйте, сравнивайте, улучшайте. Он переводит данные об использовании, потреблении воды и энергии вашей печи в чистом виде, ценная и полезная информация, которая поможет вам в развитии вашего бизнеса.



[DDC.App](#)

Проверьте свою печь в любое время. Создавайте рецепты и отправляйте их на одну или группу печей, следите за своими подключенными печами в любое время и в режиме реального времени со своего смартфона!



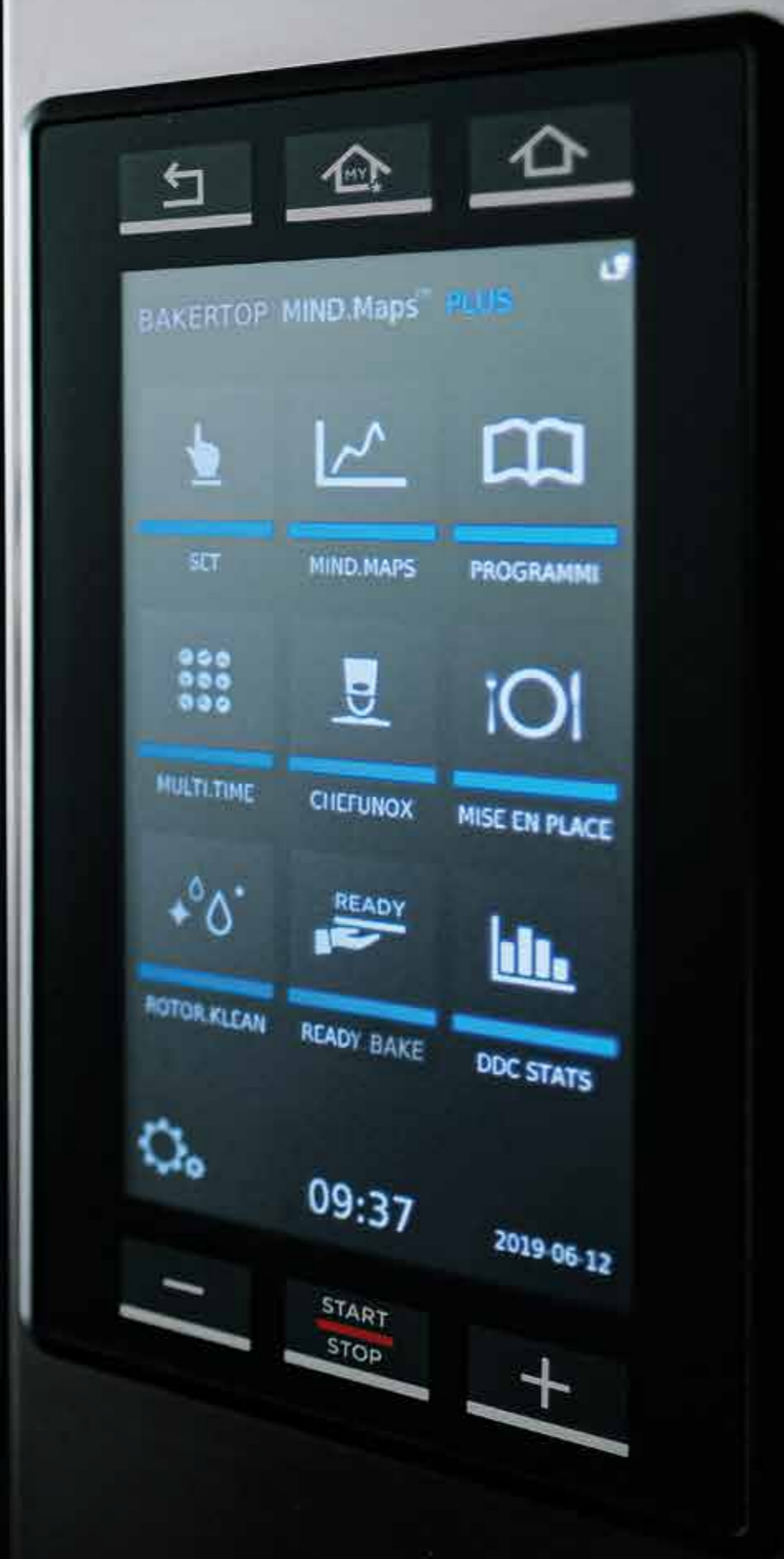
[DDC.Coach](#)

Ваш виртуальный тренер на кухне. Анализирует, как вы используете свою печь, предлагая вам рецепты, которые помогут полностью раскрыть потенциал вашей печи.

Панель управления MASTER.Touch

## Понятная и ИНТУИТИВНАЯ

Автоматические процессы приготовления, функции ручной установки параметров, сохраняемые программы и до 10 одновременных циклов приготовления. Все в 9,5" сенсорном экране.



# Превзойти себя



## РУЧНОЙ РЕЖИМ

**Просто, точно и быстро.**

Настройте любой процесс приготовления быстро и интуитивно понятно на любом из этапов приготовления. Все необходимые настройки на одном экране, до 9 шагов приготовления. Безграничное творчество.



## MIND.Maps™

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

Добавьте прикосновение мастера. Нарисуйте даже самые сложные процессы приготовления с помощью нескольких жестов на дисплее. Разработайте свои самые сложные процессы приготовления с максимальной творческой свободой. Вы придумываете, печь выполняет.



## MULTI.Time

**До 10 одновременных приготовлений.**

Организованно и упорядоченно. Управляйте до 10 процессов приготовления одновременно с помощью функции MULTI.Time, контролируйте приготовления лишь одним взглядом.



## Программы

**384 ячеек памяти.**

Все ваши рецепты уникальны и повторяемы благодаря персональной библиотеке, которая позволяет сохранять и организовывать ваши программы для приготовления. BAKERTOP MIND. Maps™ PLUS может хранить более 380 программ, сохраняя их в 16 различных группах.



## CHEFUNOX

**Выберите, что вы хотите приготовить и установите желаемый результат.**

Доверьтесь своей печи BAKERTOP MIND. Maps™ и пусть она устанавливает параметры приготовления за вас. Выберите тип приготовления, желаемый продукт, и степень приготовления. Старт. Ничего больше.



## MISE.EN.PLACE

**За пределами организации вашей кухни.**

Предлагает правильную последовательность и время для загрузки противней в камеру приготовления, чтобы все блюда были готовы одновременно. Быть пунктуальным никогда не было так просто.

Escola de Confeitaria  
diego lozano

BAKERTOP MIND.Maps™ PLUS COUNTERTOP

## Интеллектуальные пароконвектоматы для кондитерских и хлебобулочных изделий

BAKERTOP MIND.Maps™  
PLUS COUNTERTOP - это  
точка отсчета для каждой  
профессионального заведения,  
где необходима максимальная  
производительность,  
интеллектуальные технологии  
и универсальность без  
ограничений.

Большая мечта.

# Выразите весь свой творческий потенциал

BAKERTOP MIND.Maps™ PLUS это профессиональная печь для выпечки, которая устраняет любые преграды между вашими идеями и их реализацией. Откройте для себя удовольствие от совершенства выпечки.

В сочетании со своими аксессуарами BAKERTOP MIND.Maps™ PLUS становится полностью оборудованной пекарной станцией площадью 1 кв. М, где возможны конвекция и статическое выпекание, комбинированное приготовление и расстойка.

Выпечка на закваске, ремесленного или замороженного теста, дегидратация, печенье и многое другое. Автоматические циклы приготовления и интеллектуальные функции для безупречных результатов.

## 8 МИН

Время разогрева  
от 30 ° C до 260 ° C

## до 80%

Меньше воды в сравнении с  
приготовлением в кипящей воде

## до 45%

Быстрее, чем традиционная  
или конвекционная печь

Все данные относятся к XEBC-06EU-EPR



**Совершенство выпечки**  
Гарантированный и  
повторяемый результат

**Однородность**  
Равномерный колер и  
хорошо пропеченная  
внутренняя структура

**Экономия**  
Энергия, время,  
ресурсы и труд

**Интеллект**  
Пока вы сосредоточены  
на своих клиентах, печь  
управляет выпечкой



Универсальные решения для любых задач

# Расширьте свои возможности

Найдите все возможные решения для вашей кухни.

Настройте свою печь BAKERTOP MIND.Maps™ PLUS онлайн.

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



Конфигурация



## Решение Печь + Нейтральный шкаф

Рекомендуемое решение для оптимизации пространства внутри вашей кухни и поддержания порядка.

Арт. XWAEC-08EF  
Технические подробности на странице 70



## Решение Печь + Печь

Две соединенные печи обеспечивают максимальную универсальность и гибкость в сочетании с энергосбережением.



## Решение Печь + Decktop + LievoX

Безграничная пекарная станция: идеальное решение для расстойки, традиционной выпечки на камне, выпечки с конвекцией и комбинированного приготовления.

Арт. XEBDC-01EU-C и XEBPC-08EU-B  
больше информации на странице 36  
Технические подробности на странице 70



## Решение Печь + Печь + LievoX

Универсальность и эффективность с двумя соединенными печами в сочетании с идеальной расстойкой. Идеально для выпечки в магазине.

Арт. XEBPC-08EU-B  
больше информации на странице 36  
Технические подробности на странице 70

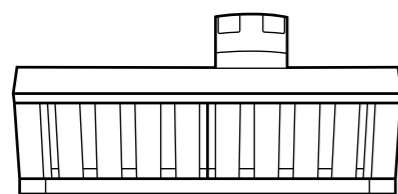
Конфигурация

COUNTERTOP

Установите печь там, где вам это нужно

## ВЫТЯЖНОЙ ЗОНТ Ventless

Внутри вытяжного зонта расположен самоочищающийся фильтр, который удаляет запахи из воздуха, выходящего из дымохода, без необходимости технического обслуживания или очистки фильтра. Это позволяет Вам устанавливать печь даже без общей системы вентиляции и тем самым сократить расходы и время на обслуживание централизованной системы.\*



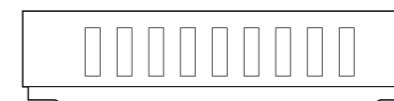
\* При условии проверки и утверждения органами местного самоуправления.



Без подключения к воде

## ВЫТЯЖНОЙ ЗОНТ Waterless

Безводный зонт Waterless фильтрует запахи и поглощает тепло, выходящее через дымоход из камеры приготовления без использования воды. Элегантный и функциональный, он прекрасно сочетается с любой мебелью, даже на открытой кухне; где важно почувствовать запахи и ароматы вашей продукции.\*

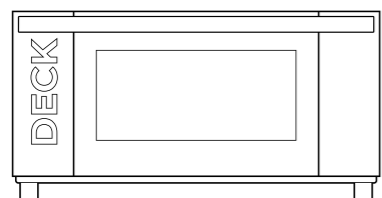


\* При условии проверки и утверждения органами местного самоуправления.

Современная статическая печь

## DECKTOP

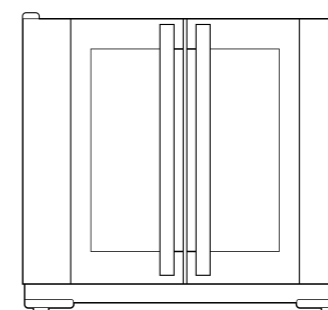
Традиционная выпечка хлеба, сдобы или focaccia: только одна из возможностей, которую предлагает DECKTOP. Благодаря возможности добавлять или удалять влажность во время цикла выпечки, она делает вашу выпечку идеальной с любой точки зрения: мягкой или ароматной; пышной или хрустящей. Печь, DECKTOP и расстойка гарантируют абсолютно универсальную и безграничную хлебопекарную станцию.



Все начинается с правильной расстойки теста

## LIEVOX

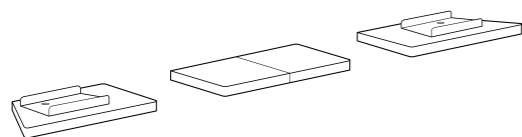
Процесс расстаивания теста - это игра баланса между тестом, температурой, влажностью и временем. Расстойные шкафы LIEVOX оснащены сенсорами, способными автоматически контролировать и регулировать процесс расстойки, чтобы гарантировать качество конечного продукта. LIEVOX открывает мир возможностей для приготовления традиционных продуктов, таких как хлеб, дрожжевая выпечка, круассаны и многое другое.



Парогенерация

## STEAM.Boost

STEAM.Boost - это высокопроизводительная система аккумуляции тепла, которая позволяет вашей печи вырабатывать, при необходимости, на **50%** больше пара в критические минуты начала процесса выпечки. STEAM.Boost - это основной аксессуар для всех ремесленных пекарен, которые хотят использовать современные технологии в полном соответствии со столетней традицией выпечки.



Легкая загрузка, разгрузка и транспортировка

# QUICK.LOAD



Дополнительные аксессуары

Дополнительные аксессуары

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

Мобильная тележка, корзина и аксессуары для легкой загрузки, разгрузки и транспортировки 12 уровней.

Арт. XWBYC-12EU и XWBYC-12EU-D  
Технические подробности на странице 71

## 6+6 решение Низкий стэнд

Решение с двумя соединенными печами, способными одновременно готовить до 12 противней 600 x 400

## 4+10 решение Напольный стэнд

Решение с двумя соединенными печами, способными одновременно готовить до 14 противней 600 x 400

## QUICK.Load 4 + 10 с дверьми или без

Мобильная тележка, корзина и аксессуары для легкой загрузки, разгрузки и транспортировки 4 + 10 противней.

Арт. XWBYC-14EU и XWBYC-14EU-D  
Технические подробности на странице 71

BAKERTOP MIND.Maps™ PLUS BIG

**Stronger  
Harder  
Faster  
Better**

BAKERTOP MIND.Maps™  
**PLUS BIG** - это неутомимый  
инструмент для  
больших кондитерских  
и пекарен, которые  
требуют максимальной  
повторяемости качества  
приготовления и высокой  
производительности.

Все это имеет значение

# Производительность без ограничений

BAKERTOP MIND.Maps™ PLUS  
BIG это профессиональная печь,  
которая гарантирует высокую  
производительность и надежность в  
течение долгого времени.

BAKERTOP MIND.Maps™ PLUS использует  
новейшие технологии, чтобы оказать вам  
конкретную поддержку в работе.

Качество и равномерность выпечки при  
любой загрузке, в каждой точке противня,  
на всех уровнях. Повторяемость результата  
выпечки обеспечивается независимо от  
оператора. Безопасные, безошибочные  
действия и с минимальными усилиями.

**768** круассана

производительность за 60 мин  
1 круассан = 85 gr

**300 °C**

Максимальная  
температура

до **30%**

Меньше энергии по сравнению  
с ротационной печи

Данные относятся к XEBL-16EU-YPRS



**Производительность**  
большие объемы,  
без остановок

**Равномерность**  
6 реверсивных  
вентиляторов

**Повторяемость**  
Стандартизированные  
результаты,  
стабильность

**Интеллект**  
Ориентируйтесь на  
своих клиентов, печь  
сделает все остальное

Что за этим стоит?

## Долговечность

### Усиленная рамная конструкция

В печи BAKERTOP MIND.Maps™ BIG используется рама из сварных труб из нержавеющей стали толщиной 50 мм. Вся конструкция чрезвычайно жесткая, а дверь прикреплена к раме, чтобы гарантировать ее идеальное закрытие даже после нескольких лет работы.



### Дверь с функцией push-to-close

Испытанная более 1 миллиона циклов, функция толкания двери снижает нагрузку на оператора во время работы. Прочность и безопасность двери гарантированы толщиной 70 мм.

## Симметричное совершенство

6 реверсивных вентиляторов

### Высокопроизводительные нагревательные элементы

Электрические печи оснащены уникальными прямолинейными нагревательными элементами с высокой энергоемкостью, которые быстро выделяют тепло, сводят к минимуму время восстановления температуры и оптимизируют воздушные потоки.

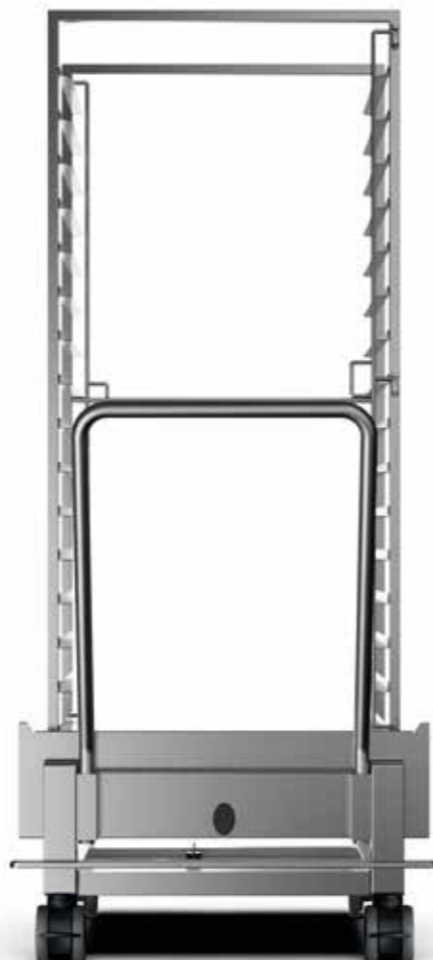
### Газовые горелки

Газовые печи Unoх являются единственными в мире с высокопроизводительными газовыми горелками и симметричными теплообменниками. Высокая мощность минимизирует время восстановления температуры, а симметричная конструкция оптимизирует воздушные потоки.



Решения, которые максимизируют ваш возврат инвестиций

# Максимальная эффективность, МИНИМУМ УСИЛИЙ



## QUICK.Load

Вкатные тележки на 16 уровней 600x400 делают загрузку, разгрузку и транспортировку легкой, быстрой и удобной.

Арт. XEBTL-16EU  
Технические подробности на странице 71

Найдите все возможные решения для вашей кухни.

**Настройте** свою печь BAKERTOP MIND.Maps™ PLUS онлайн.

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





Противни для выпечки

# **Безграничные ВОЗМОЖНОСТИ приготовления**

Для каждой выпечки свой противень

# ОСНОВЫ ВЫПЕЧКИ

## BAKE

Алюминиевый противень.



### КОНДИТЕРСКИЕ И ХЛЕБОБУЛОЧНЫЕ ИЗДЕЛИЯ

#### Идеально для

Кондитерских изделий;  
Пирогов;  
Выпечки на силиконовых ковриках.

#### Преимущества

Алюминиевый противень для быстрого теплообмена;  
Ультра низкий борт для максимальной однородности выпекания.

Арт. TG405 600 x 400

## FORO.BAKE

Перфорированный алюминиевый противень.



### КОНДИТЕРСКИЕ И ХЛЕБОБУЛОЧНЫЕ ИЗДЕЛИЯ

#### Идеально для

Кондитерских изделий;  
Пирогов.

#### Преимущества

Перфорированный алюминиевый противень для увеличения скорости испарения влаги в тесте при выпечке;  
Ультра низкий борт для максимальной однородности выпекания.

Арт. TG410 600 x 400

## BAKE.BLACK

Антипригарный алюминиевый противень.



### КОНДИТЕРСКИЕ И ХЛЕБОБУЛОЧНЫЕ ИЗДЕЛИЯ

#### Идеально для

Круассанов;  
Датской выпечки;  
Кондитерских изделий.

#### Преимущества

Быстрый теплообмен;  
Бумага для выпечки не нужна;  
Ультра низкий борт для максимальной однородности выпекания.

Арт. TG460 600 x 400

## FORO.BLACK

Антипригарный перфорированный алюминиевый противень.



### КОНДИТЕРСКИЕ И ХЛЕБОБУЛОЧНЫЕ ИЗДЕЛИЯ

#### Идеально для

Круассанов;  
Замороженного хлеба;  
Датской выпечки и кондитерских изделий.

#### Преимущества

Ультра низкий борт для максимального распределения воздушных потоков;  
Не требует пергамент для выпечки.

Арт. TG430 600 x 400

Для каждой выпечки свой противень

# ОСНОВЫ ВЫПЕЧКИ

## BAKE.SILICO

Силиконовый алюминиевый противень.



### КОНДИТЕРСКИЕ И ХЛЕБОБУЛОЧНЫЕ ИЗДЕЛИЯ

#### Идеально для

Круассанов;  
Замороженного хлеба;  
Датской выпечки и кондитерских изделий.

#### Преимущества

Алюминиевый противень с силиконовым покрытием, устойчивым к высоким температурам; Идеально подходит для продуктов, покрытых сахаром.

Арт. TG416 600 x 400

## FORO.SILICO

Перфорированный силиконовый алюминиевый противень.



### КОНДИТЕРСКИЕ И ХЛЕБОБУЛОЧНЫЕ ИЗДЕЛИЯ

#### Идеально для

Круассанов;  
Замороженного хлеба;  
Датской выпечки и кондитерских изделий.

#### Преимущества

Алюминиевый перфорированный противень с силиконовым покрытием, устойчивым к высоким температурам; Идеально подходит для продуктов, покрытых сахаром.

Арт. TG415 600 x 400

## FAKIRO™

Алюминиевый противень. Две поверхности - плоская и ребристая - для разных продуктов.



### КОНДИТЕРСКИЕ И ХЛЕБОБУЛОЧНЫЕ ИЗДЕЛИЯ

#### Идеально для

Пиццы;  
Фокаччи;  
Хлеба.

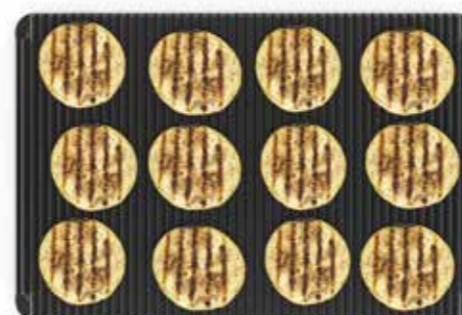
#### Преимущества

Высокопрочный алюминиевый противень с эффектом шамотного камня; Плоская поверхность для приготовления свежих продуктов; Ребристая поверхность для приготовления замороженных продуктов.

Арт. TG440 600 x 400

## FAKIRO.GRILL

Антипригарный алюминиевый противень. Две поверхности - плоская и ребристая - для разных кухонь.



### КОНДИТЕРСКИЕ И ХЛЕБОБУЛОЧНЫЕ ИЗДЕЛИЯ

#### Идеально для

Мяса на гриле, рыбы или овощей;  
Пиццы;  
Фокаччи.

#### Преимущества

Высокопрочный алюминиевый противень с эффектом шамотного камня; Плоская поверхность для приготовления свежих хлебобулочных изделий; Ребристая поверхность для приготовления на гриле разных блюд.

Арт. TG465 600 x 400

Для каждой выпечки свой противень

# ОСНОВЫ ВЫПЕЧКИ

## FORO.BAGUETTE

Перфорированный алюминиевый противень для выпекания 5 багетов.



### КОНДИТЕРСКИЕ И ХЛЕБОБУЛОЧНЫЕ ИЗДЕЛИЯ

**Идеально для**  
Замороженных багетов;  
Замороженных булочек.

**Преимущества**  
Багеты, которые выпекаются по отдельности и с равномерным колером;  
Идеально подходит для замороженных продуктов.

Арт. TG445 600 x 400

## FORO.BAGUETTE.BLACK

Перфорированный алюминиевый противень с антипригарным покрытием для выпекания 5 багетов.



### КОНДИТЕРСКИЕ И ХЛЕБОБУЛОЧНЫЕ ИЗДЕЛИЯ

**Идеально для**  
Свежих багетов;  
Свежих булочек.

**Преимущества**  
Багеты, которые выпекаются по отдельности и с равномерным колером;  
Идеально подходит для свежего теста и для сверхбыстрой очистки.

Арт. TG435 600 x 400

## STEEL.BAKE

Противень из нержавеющей стали.



### КОНДИТЕРСКИЕ И ХЛЕБОБУЛОЧНЫЕ ИЗДЕЛИЯ

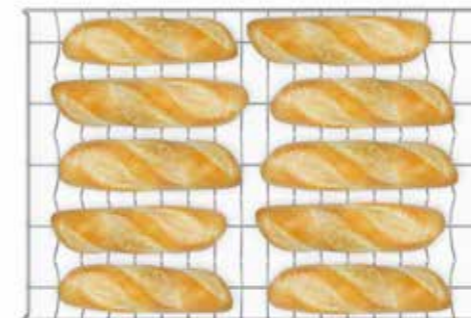
**Идеально для**  
Бисквита;  
Кондитерских изделий.

**Преимущества**  
Углы 90° для выпекания основ для тортов;  
Двойная защита от деформации.

Арт. TG450 600 x 400

## BAGUETTE.GRID

Сверхлегкий хромированный противень для выпекания 5 больших багетов.




### КОНДИТЕРСКИЕ И ХЛЕБОБУЛОЧНЫЕ ИЗДЕЛИЯ

**Идеально для**  
Замороженных багетов;  
Замороженных булочек.

**Преимущества**  
Максимизирует передачу тепла для быстрой выпечки.

Арт. GRP410 600 x 400



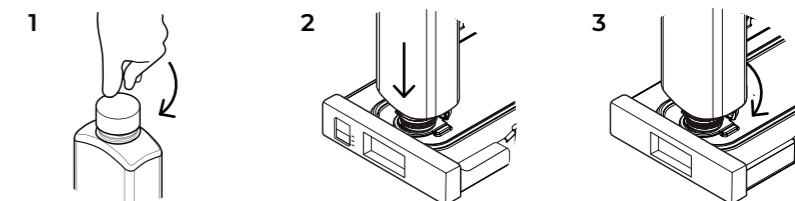
Позаботьтесь о вашей печи

## Уход и обслуживание

Нажмите на кнопку и выберите режим автоматической мойки, который больше всего подходит для фактического уровня загрязнения. Пока печь моет, сосредоточьтесь на том, что важно для вашей кухни.

# UNOX.Pure

# DET&Rinse™



Уход и обслуживание



## PURE-RO

Система обратного осмоса, которая снижает или полностью очищает воду от посторонних примесей, тем самым избегая образования налета внутри печи.

Арт. ХНС002 - Технические подробности на странице 69



## PURE

Фильтр UNOX.Pure которая снижает или полностью очищает воду от посторонних примесей, тем самым предотвращая образование налета внутри камеры приготовления печи.

Арт. ХНС003 - Технические подробности на странице 69



## REFILL

Сменный картридж для системы фильтрации UNOX.Pure

Арт. ХНС004 - Технические подробности на странице 69



## PLUS

Моющие и ополаскивающие средства, сочетающие в себе максимальную чистоту с минимальным потреблением и длительным сроком службы печи.

Арт. DB1015 - Технические подробности на странице 69



## ECO

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

Арт. DB1018 - Технические подробности на странице 69



## ULTRA

Ультра сильное моющее средство для высокого уровня загрязнения, рекомендуется для животных жиров.

Арт. DB1050 - Технические подробности на странице 69

\* Проверьте наличие товара в вашей стране

Уход и обслуживание

MIND.Maps™ PLUS

Откройте для себя печи и сопутствующие аксессуары.

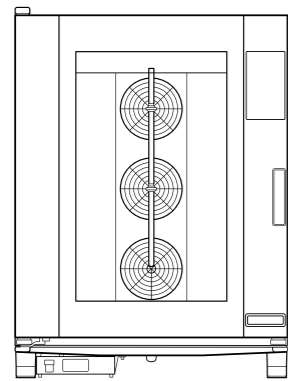
# Самые умные печи в мире



# BAKERTOP MIND.Mapс™ PLUS COUNTERTOP

# BAKERTOP MIND.Mapс™ PLUS BIG

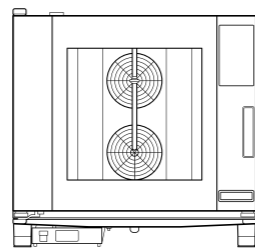
Модели



860 x 957 x 1163 мм  
Ш x Г x В

⚡ **XEBC - 10EU - EPR**  
10 600 x 400 Электрическая

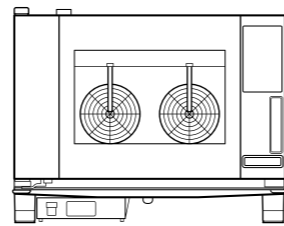
🔥 **XEBC - 10EU - GPR**  
10 600 x 400 Газ



860 x 957 x 843 мм  
Ш x Г x В

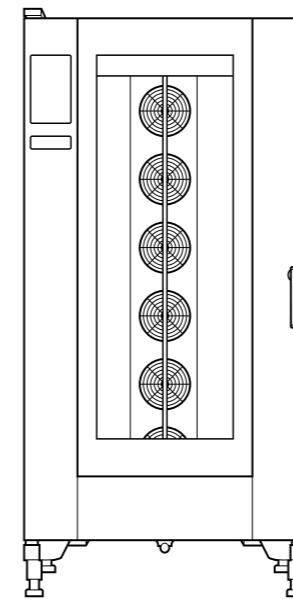
⚡ **XEBC - 06EU - EPR**  
6 600 x 400 Электрическая

🔥 **XEBC - 06EU - GPR**  
6 600 x 400 Газ



860 x 957 x 675 мм  
Ш x Г x В

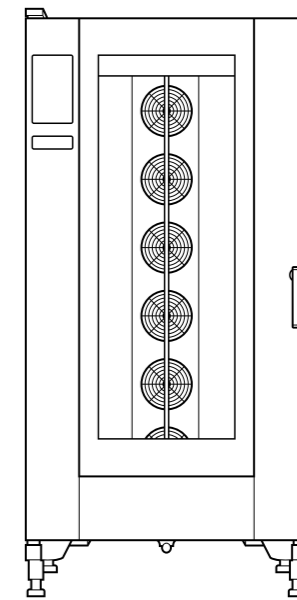
⚡ **XEBC - 04EU - EPR**  
4 600 x 400 Электрическая



892 x 1018 x 1875 мм  
Ш x Г x В

⚡ **XEBL - 16EU - YPRS**  
16 600 x 400 Электрическая

🔥 **XEBL - 16EU - GPRS**  
16 600 x 400 Газ



892 x 1018 x 1875 мм  
Ш x Г x В

⚡ **XEBL - 16EU - DPRS**  
16 600 x 400 Электрическая

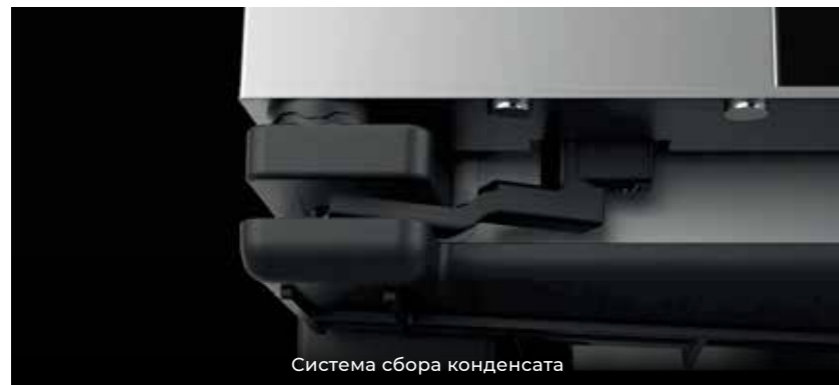
Модели

MIND.Mapс™ PLUS



MIND.Mapс™ PLUS

# Технические детали



Система сбора конденсата



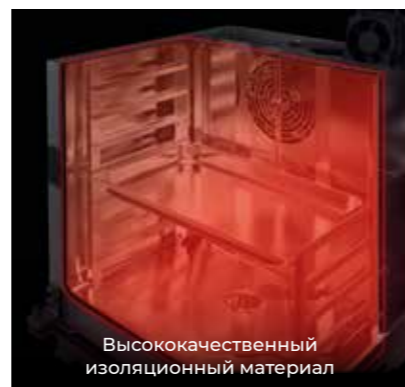
WiFi соединение



Многоточечный термошуп MULTI.Point



Интегрированная LED подсветка



Высококачественный изоляционный материал

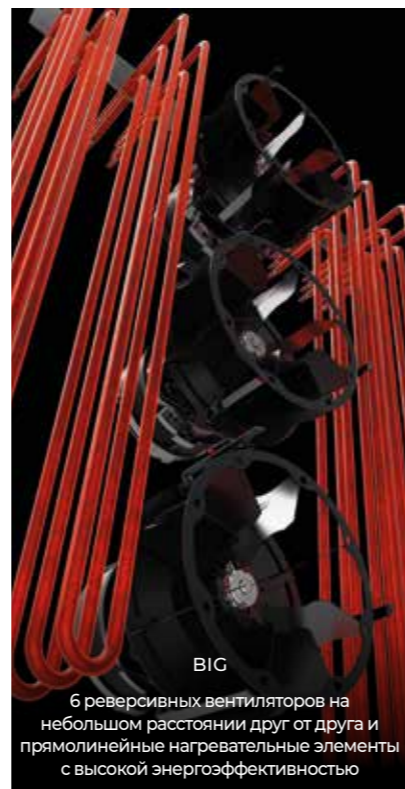


COUNTERTOP

4-скоростная система с несколькими вентиляторами с высокопроизводительными нагревательными элементами

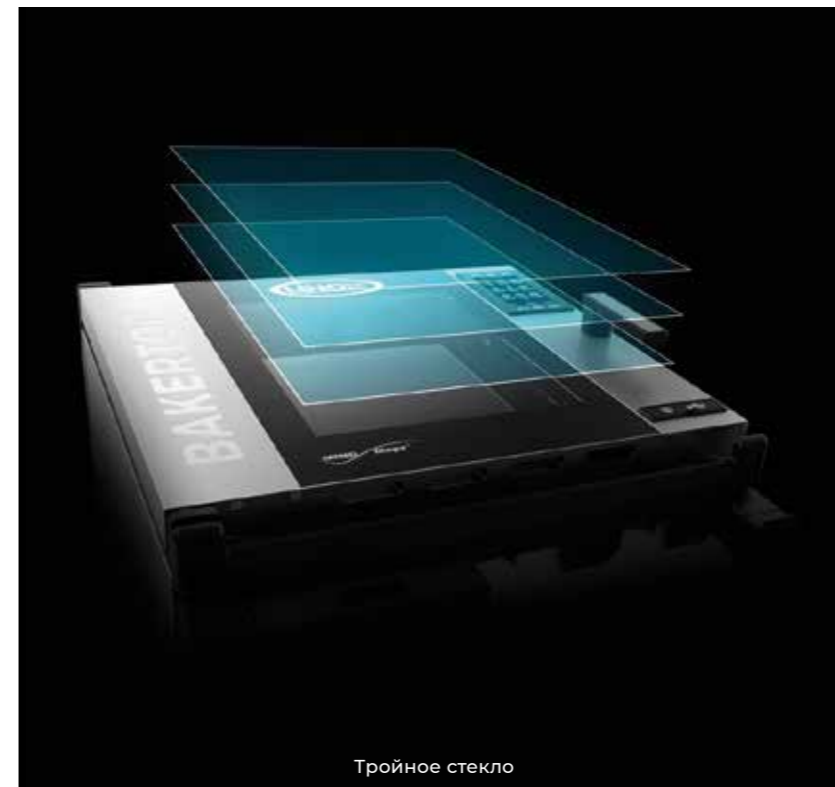


Газовые горелки с симметричными теплообменниками



BIG

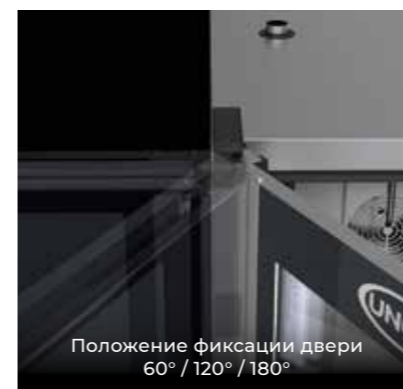
6 реверсивных вентиляторов на небольшом расстоянии друг от друга и прямолнейные нагревательные элементы с высокой энергоэффективностью



Тройное стекло



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°



USB-порт для загрузки / выгрузки данных



Интегрированный контейнер для моющего средства DET & Rinse

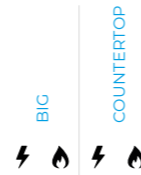


BIG  
Эргономичная ручка

COUNTERTOP  
Эргономичная ручка

# Характеристики

- Стандартные
- Опциональные
- Не доступны



|   | BIC | COUNTERTOP |
|---|-----|------------|
| <b>РУЧНЫЕ РЕЖИМЫ</b>  |     |            |
| 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 35 °C - 300 °C со STEAM.Maxi™ от 30% до 90%   | ● ● | — —        |
| Режим выпекания с влажностью 48 °C - 260 °C и STEAM.Maxi™ от 10% до 20%   | ● ● | ● ●        |
| Режим выпекания с влажностью 48 °C - 300 °C и STEAM.Maxi™ от 10% до 20%   | ● ● | — —        |
| Режим с паровлажнением 48 °C - 130 °C со STEAM.Maxi™ 100%   | ● ● | ● ●        |
| Режим выпекания с сухим воздухом 30 °C - 260 °C с технологией DRY.Maxi™ от 10% до 100%  | ● ● | ● ●        |
| Режим выпекания с сухим воздухом 30 °C - 300 °C с технологией DRY.Maxi™ от 10% до 100%  | ● ● | — —        |
| Готовка с параметром Delta-T с термощупом   | ● ● | ● ●        |
| Многоточечный термощуп MULTI.Point  | ● ● | ● ●        |
| Термощуп SOUS-VIDE со сверхтонкой иглой   | ○ ○ | ○ ○        |
| <b>ПЕРЕДОВЫЕ И АВТОМАТИЧЕСКИЕ ПРОГРАММЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ</b>   |     |            |
| Технология MIND.Maps™: нарисуйте процесс приготовления, состоящий из бесконечных шагов, одним простым прикосновением  | ● ● | ● ●        |
| Программы: сохраняйте до 384 пользовательских программ, присваивайте имя и изображение сохраненным программам и сохраните название рецепта в ручном режиме. | ● ● | ● ●        |
| CHEFUNOX: выберите режим приготовления, продукт, который нужно приготовить, размер продукта и результат приготовления, и начните готовить                   | ● ● | ● ●        |
| MULTI.Time: до 10 таймеров для одновременного приготовления различных продуктов   | ● ● | ● ●        |
| MISE.EN.PLACE: синхронизируйте загрузку продуктов в камеру приготовления, чтобы каждый противень был готов одновременно                                     | ● ● | ● ●        |
| <b>РАСПРЕДЕЛЕНИЕ ВОЗДУХА В КАМЕРЕ ПРИГОТОВЛЕНИЯ</b>   |     |            |
| AIR.Maxi™: несколько реверсивных вентиляторов   | ● ● | ● ●        |
| AIR.Maxi™: 4 скорости непрерывного воздушного потока и 4 полустатических скорости вращения  | ● ● | ● ●        |
| <b>УПРАВЛЕНИЕ КЛИМАТОМ В КАМЕРЕ ПЕЧИ</b>  |     |            |
| DRY.Maxi™: высокоэффективное удаление влаги из камеры печи, программируемое пользователем   | ● ● | ● ●        |
| DRY.Maxi™: выпекание с удалением влаги в температурном диапазоне 30 °C - 300 °C   | ● ● | — —        |
| DRY.Maxi™: выпекание с удалением влаги в температурном диапазоне 30 °C - 260 °C   | ● ● | — —        |
| STEAM.Maxi™: получение пара в диапазоне 35 °C - 130 °C  | ● ● | ● ●        |
| STEAM.Maxi™: комбинация влажного и сухого воздуха в диапазоне 35 °C - 260 °C  | ● ● | ● ●        |
| STEAM.Maxi™: комбинация влажного и сухого воздуха в диапазоне 35 °C - 300 °C  | ● ● | — —        |
| технологии Unox Intelligent Performance   | ● ● | ● ●        |
| <b>ТЕПЛОИЗОЛЯЦИЯ И БЕЗОПАСНОСТЬ</b>   |     |            |
| Protek.SAFE™: максимальная теплоэффективность и безопасность при работе; Остановка двигателей при открытии двери  | ● ● | ● ●        |
| Protek.SAFE™: расход электроэнергии в зависимости от реальных потребностей  | ● — | ● —        |
| Protek.SAFE™: расход газа в зависимости от реальных потребностей  | — ● | — ●        |
| Protek.SAFE™: тройное стекло на двери   | ● ● | ● ●        |
| <b>ВЫСОКОПРОИЗВОДИТЕЛЬНЫЕ ГОРЕЛКИ</b>   |     |            |
| Spido.GAS™: подходит для газов типов G20 / G25 / G25.1 / G30 / G31  | — ● | — ●        |
| Spido.GAS™: высокопроизводительные прямые теплообменники для симметричного распределения тепла  | — ● | — ●        |
| Spido.GAS™: прямые теплообменники для простоты обслуживания   | — ● | — ●        |
| <b>АВТОМАТИЧЕСКАЯ МОЙКА</b>   |     |            |
| Rotor.KLEAN™: 4 автоматические программы мойки (с контролем наличия моющего средства и воды в системе)  | ● ● | ● ●        |
| Rotor.KLEAN™: контейнер для моющего средства, встроенный в печь   | ● ● | ● ●        |
| <b>ЗАПАТЕНТОВАННАЯ ДВЕРЬ</b>  |     |            |
| Высокая прочность и самосмазывающиеся технополимерные дверные петли   | ● ● | ● ●        |
| Изменение направления открытия двери, даже после установки  | — — | ○ ○        |
| Положение фиксации двери при 120°-180°  | ● ● | — —        |
| Положение фиксации двери при 60°-120°-180°  | — — | ● ●        |
| <b>ВСПОМОГАТЕЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ</b>  |     |            |
| SMART.Preheating: автоматическая установка идеальной температуры и времени предварительного разогрева печи, в зависимости от предыдущего использования      | ● ● | ● ●        |
| Температура предварительного разогрева до 260 °C  | — — | ● ●        |
| Температура предварительного разогрева до 300 °C  | ● ● | — —        |
| Визуализация остаточного времени приготовления (при приготовлении продукта без использования термощупа)   | ● ● | ● ●        |
| Режим теплового шкафа «HOLD» и непрерывного функционирования «INF»  | ● ● | ● ●        |
| Визуализация установленных и реальных значений времени, температуры термощупа, температуры в камере, влажности, скорости вращения вентилятора               | ● ● | ● ●        |
| Единица измерения температуры в °C или °F   | ● ● | ● ●        |
| <b>ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ</b>   |     |            |
| Высокопрочная камера из нержавеющей стали AISI 304 с закругленными краями для максимальной чистоты и соблюдения гигиены                                     | — — | ● ●        |
| Камера печи изготовлена из нержавеющей стали AISI 316L  | ● ● | — —        |
| Камера печи освещается внешней LED лампой   | ● ● | ● ●        |
| Панель управления MASTER.Touch (IPX5) с защитой от пара   | ● ● | ● ●        |
| Лоток с непрерывным отводом воды, даже при открытой двери   | ● ● | ● ●        |
| Вместимый лоток для сбора конденсата, который можно подключить к сливу  | ● ● | ● ●        |
| Прочная конструкция с использованием инновационных материалов   | ● ● | ● ●        |
| Бесконтактный датчик открытия двери   | ● ● | ● ●        |
| 2-ух ступенчатый дверной замок  | ● ● | ○ ○        |
| Система автодиагностики ошибок и неисправностей   | ● ● | ● ●        |
| Защитный температурный термостат  | ● ● | ● ●        |
| Открываемое внутреннее стекло для упрощения очистки двери   | ● ● | ● ●        |
| Толщина двери 70 мм   | ● ● | — —        |
| L-образные направляющие противней из нержавеющей стали с углублениями для простоты загрузки   | ● ● | ● ●        |

Примечание: Открытие двери слева направо - пример кода XEBC-06EU-EPL (L = слева) (R = справа)

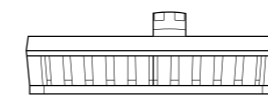
# Аксессуары

Откройте для себя все доступные аксессуары на нашем сайте

www.unox.com/ru\_ru /АКСЕССУАРЫ

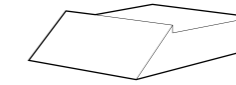


## ВЫТЯЖНЫЕ ЗОНТЫ И АКСЕССУАРЫ



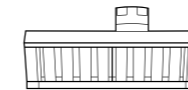
### ВЫТЯЖНОЙ ЗОНТ VENTLESS

для BIC печи 600 x 400  
892 x 1131 x 342 мм - ш x г x в  
Арт. XEAHL-HCFL



### УГОЛЬНЫЙ ФИЛЬТР

для вытяжного зонта Ventless  
413 x 655 x 108 мм - ш x г x в  
Арт: XUC140



### ВЫТЯЖНОЙ ЗОНТ VENTLESS

для COUNTERTOP печи  
600 x 400  
860 x 1145 x 240 мм - ш x г x в  
Арт. XEBHC-HCEU



### СМЕННЫЙ КАРТРИДЖ

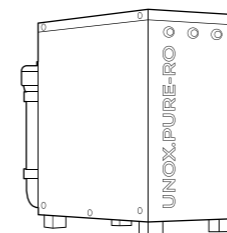
для угольного фильтра  
Арт: XUC141



### БЕЗВОДЯНОЙ ВЫТЯЖНОЙ ЗОНТ WATERLESS

для COUNTERTOP печи  
600 x 400  
860 x 1000 x 217 мм - ш x г x в  
Арт. XEBHC-ACEU

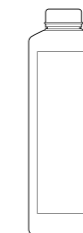
## УХОД И ОБСЛУЖИВАНИЕ



### UNOX.PURE-RO

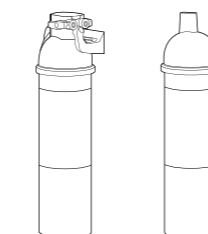
система фильтрации  
обратного осмоса  
230 x 540 x 445 мм - ш x г x в  
Арт. XHC002

## МОЮЩИЕ СРЕДСТВА



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

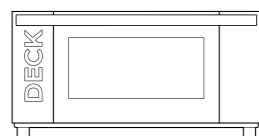
одна коробка содержит  
10 бут. x 1 л  
Арт. DB1015  
Арт. DB1018  
Арт. DB1050



### UNOX.PURE

водоподготовка с помощью  
фильтра  
Арт. XHC003  
+ СМЕННЫЙ КАРТРИДЖ  
Арт. XHC004

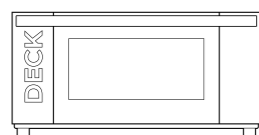
## ДЕСКТОП



### ДЕСКТОП НА 2 ЛИСТА

со встроенным управлением  
860 x 1150 x 400 мм - ш x г x в  
Арт. XEBDC-02EU-D

контролируется только  
панелью управления печи  
860 x 1150 x 400 мм - ш x г x в  
Арт. XEBDC-02EU-C

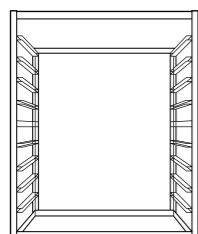


### ДЕСКТОП НА 1 ЛИСТ

со встроенным управлением  
860 x 880 x 400 мм - ш x г x в  
Арт. XEBDC-01EU-D

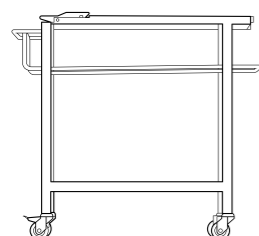
контролируется только  
панелью управления печи  
860 x 880 x 400 мм - ш x г x в  
Арт. XEBDC-01EU-C

## СТРУКТУРА И ТЕЛЕЖКА



### КОРЗИНА

для COUNTERTOP печи  
10 600 x 400  
668 x 431 x 862 мм - ш x г x в  
Арт. XWBBC-10EU



### ТЕЛЕЖКА

для корзина XWBBC-10EU  
695 x 786 x 961 мм - ш x г x в  
Арт. XWBVC-00EU

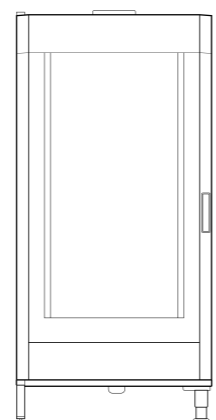
## ИНТЕРНЕТ-СОЕДИНЕНИЕ



### АКСЕССУАРЫ ДЛЯ ПОДКЛЮЧЕНИЯ ПЕЧЕЙ

комплект для  
подключения к wifi  
Арт. XEC006

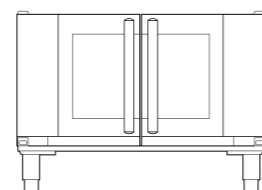
## РАССТОЕЧНЫЕ ШКАФЫ



### 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

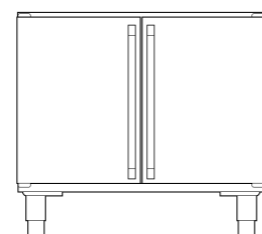


### LIEVOX

12 600 x 400  
860 x 978 x 798 мм - ш x г x в  
Арт. XEBPC-12EU-B

8 600 x 400  
860 x 978 x 658 мм - ш x г x в  
Арт. XEBPC-08EU-B

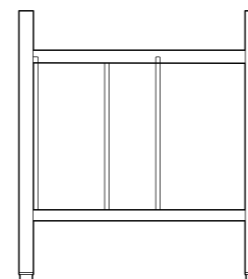
## НЕЙТРАЛЬНЫЕ ШКАФЫ



### НЕЙТРАЛЬНЫЕ ШКАФЫ

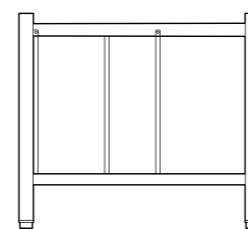
для COUNTERTOP печи 600 x 400  
860 x 860 x 720 мм - ш x г x в  
Арт. XWAEC-08EF

## СТЕНДЫ



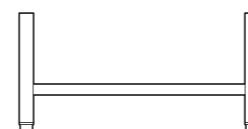
### УЛЬТРА ВЫСОКИЙ СТЕНД

для COUNTERTOP печи 600 x 400  
842 x 804 x 888 мм - ш x г x в  
Арт. XWARC-07EF-UH



### ВЫСОКИЙ СТЕНД

для COUNTERTOP печи 600 x 400  
842 x 713 x 752 мм - ш x г x в  
Арт. XWARC-07EF-H



### ПРОМЕЖУТОЧНЫЙ СТЕНД

для COUNTERTOP печи 600 x 400  
842 x 713 x 462 мм - ш x г x в  
Арт. XWARC-00EF-M

### ПРОМЕЖУТОЧНЫЙ ЗАКРЫТЫЙ СТЕНД

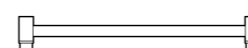
для COUNTERTOP печи 600 x 400  
860 x 817 x 309 мм - ш x г x в  
Арт. XEBIC-03-EU



### НИЗКИЙ СТЕНД

для COUNTERTOP печи 600 x 400  
842 x 713 x 305 мм - ш x г x в  
Арт. XWARC-00EF-L

## НАПОЛЬНЫЙ СТЕНД

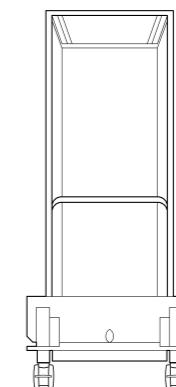


### НАПОЛЬНЫЙ СТЕНД

для COUNTERTOP печи 600 x 400  
842 x 713 x 113 мм - ш x г x в  
Арт. XWARC-00EF-F

\* обязательно для  
размещения печи на полу

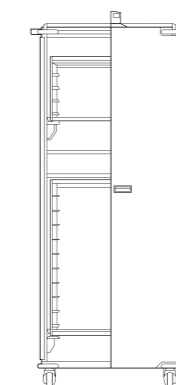
## QUICK.LOAD



### QUICK.LOAD

для BIG печи 16 600 x 400  
776 x 681 x 1741 мм - ш x г x в  
Арт. XEBTL-16EU

см. предлагаемые решения на  
странице 40

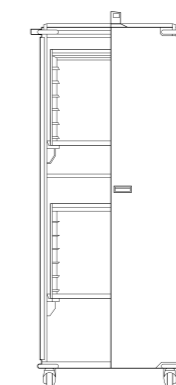


### QUICK.LOAD 10 + 4

без дверей  
14 600 x 400  
768 x 539 x 1920 мм - ш x г x в  
Арт. XWBVC-14EU

с дверями  
14 600 x 400  
768 x 539 x 1920 мм - ш x г x в  
Арт. XWBVC-14EU-D

см. предлагаемые решения на  
странице 40



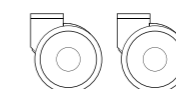
### QUICK.LOAD 6 + 6

без дверей  
12 600 x 400  
768 x 539 x 1920 мм - ш x г x в  
Арт. XWBVC-12EU

с дверями  
12 600 x 400  
768 x 539 x 1920 мм - ш x г x в  
Арт. XWBVC-12EU-D

см. предлагаемые решения на  
странице 40

## КОЛЕСА



### КОЛЕСА

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

# Техническая поддержка

Установка

## Правильная отправная точка



### Глобальная сервисная сеть

Идеальная установка необходима для обеспечения правильной работы вашего BAKERTOP MIND.Maps™ PLUS и бесперебойной работы в вашем повседневном ритме. Мы ориентируемся на вас, чтобы вы могли сосредоточиться на том, что для вас важно. Найдите авторизованные сервисные центры, ближайшие к вашей кухне.

Техническое обслуживание

## Непрерывная работа



### Самый быстрый ответ на ваши потребности

Подключенная 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

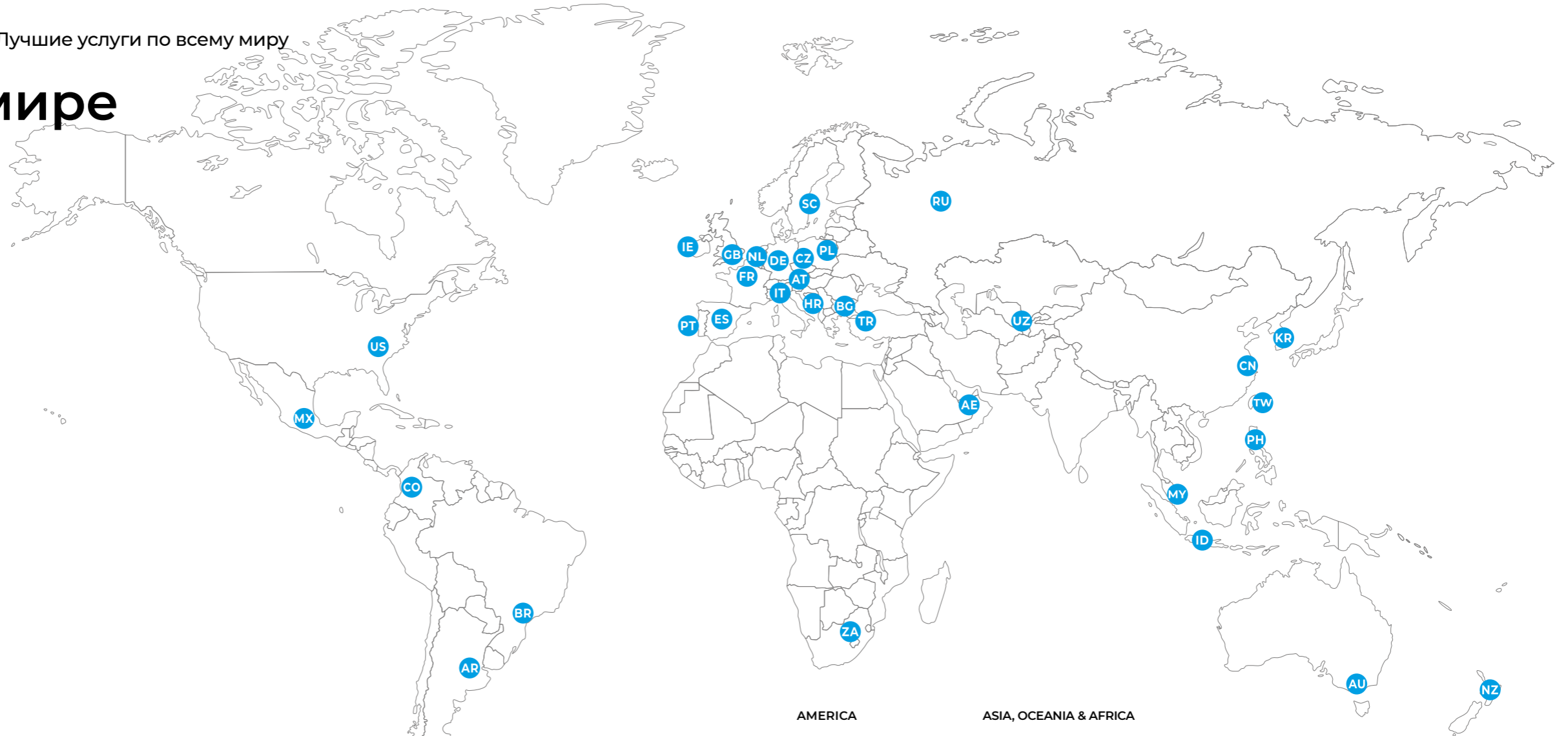
После подключения печи BAKERTOP MIND.Maps™ PLUS к Интернету вы можете активировать на нашем сайте unox.com LONG.Life4 и продлить гарантию до 4 лет или 10 000 часов эксплуатации, на запасные части 24 месяца\* или 10 000 часов эксплуатации, в зависимости от того, что наступит раньше.

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

**LONG Life 4!**

Глобальная компания. Лучшие услуги по всему миру

# Унох в мире



## 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)768 716 422

**AT - ÖSTERREICH**  
**UNOX ÖSTERREICH GMBH**  
E-mail: bestellung@unox.com  
Tel: +43 800 880 963

**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 88 23 13 378

**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: infousa@unox.com  
Tel: +1 800 489 8669

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

**BR - BRAZIL**  
**UNOX BRAZIL**  
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 55 426 3167

**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

Контакты

Контакты

MIND.Maps™ PLUS

MIND.Maps™ PLUS



INVENTIVE SIMPLIFICATION

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



LI1454A1 напечатано на 09-2019

Все изображения использованы только в целях иллюстрации.

Все функции, указанные в этом каталоге, могут быть изменены и обновлены без предварительного уведомления.