



LINEMISS™
LINEMICRO™
BAKERLUX™
CHEFLUX™



Сервируйте совершенство.

На профессиональной кухне нет места ошибкам. Поэтому UNOX предлагает печи и сервис для самого высокого уровня приготовления и самых амбициозных бизнес-задач. Это совершенство, которое вы узнаете с первого взгляда, это то, на чем настаивают ваши клиенты: бескомпромиссное качество, инновационный и смелый выбор, доказанная и измеримая эффективность.

Инвестировать в инновации означает видеть повседневные проблемы в совершенно новом свете и упрощать весь производственный процесс. Для вас это означает максимальную эффективность, простоту использования и экономию.



Технологии Unoх

Качество, производительность, традиции



AIR.Plus

Стабильный результат. Без компромиссов.

Технология AIR.Plus гарантирует идеальное распределение тепла внутри камеры для получения равномерных результатов приготовления на всех уровнях. Благодаря AIR.Plus блюда хорошо подрумянятся и будут выглядеть аппетитно даже через несколько часов после приготовления.

DRY.Plus

Вкус и текстура. Максимально.

Избыток влажности в конце приготовления может поставить под угрозу желаемый результат. Технология DRY.Plus удаляет влагу из камеры - как выделяемую продуктом, так и созданную STEAM.Plus на предыдущем этапе выпечки. Благодаря DRY.Plus текстура готовых изделий максимально выражена, с нежным мякишем внутри и хрустящей золотистой корочкой снаружи.

STEAM.Plus

Влажность. Тогда, когда необходимо.

Добавление влажности на первых минутах приготовления хлебопекарных и кондитерских изделий помогает добиться румяной корочки, выраженного аромата и нужной текстуры. Таким образом, именно количество влаги, добавляемой в процессе приготовления, может повлиять на органолептические характеристики и время приготовления продукта. Благодаря технологии STEAM.Plus печи BAKERLUX™ есть возможность регулировать поступление влаги в камеру приготовления в диапазоне от 48°C до 260°C, получая максимум удовольствия от каждого выпекаемого изделия

Protek.SAFE™

Безопасность вашей команды. Эффективность вашей работы.

Технология Protek.SAFE™ уменьшает потери энергии и делает процесс приготовления пищи более экологичным. Уникальный дизайн печи, двойное стекло в двери и теплоизоляция камеры приготовления гарантируют минимальное рассеивание тепла, всегда стабильную температуру приготовления и прохладные внешние поверхности для безопасной и эффективной рабочей среды.



Молчаливый. Надежность. Безопасный.

Печи LINEMISS™, LINEMICRO™ и BAKERLUX™ разработаны для того, чтобы стать идеальным помощником в самых простых процессах выпечки и кондитерских изделий и удовлетворять требованиям к подрумяиванию замороженных продуктов и выпечки.



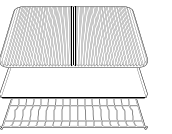
Эффективный. Практично. Существенный.

Печи CHEFLUX™ с аналоговым управлением предназначены для профессионалов общественного питания во всем мире, которым нужна высокопроизводительная печь без излишеств. Идеальное сочетание максимальной производственной мощности и минимальной занимаемой площади.

Каждому типу приготовления свой противень

Baking Essentials

Откройте для себя все сковороды, представленные на нашем сайте unox.com



FORO.BAKE

Алюминиевый противень с перфорацией.



Идеален для

Выпечки;
Кондитерских изделий.

Преимущества

Алюминиевый противень с перфорацией для качественной выпечки;
Низкий бортик противня для равномерного выпекания.

Мод. **TG410** 600 x 400
Мод. **TG310** 460 x 330

FORO.BLACK

Алюминиевый противень с перфорацией и антипригарным покрытием.



Идеален для

Круассанов;
Замороженного хлеба;
Изделий из слоеного теста.

Преимущества

Низкий бортик для равномерного распределения воздуха;
Нет необходимости в бумаге для выпечки.

Мод. **TG430** 600 x 400
Мод. **TG330** 460 x 330

FORO.BAGUETTE

Алюминиевый противень с перфорацией - 5 ячеек.



Идеален для

Замороженных багетов;
Замороженных мини-багетов.

Преимущества

Равномерность выпечки;
Идеален для регенерации замороженных изделий.

Мод. **TG445** 600 x 400

BAKE

Алюминиевый противень.



Идеален для

Выпечки;
Кондитерских изделий;
Выпечки на силиконовых ковриках.

Преимущества

Алюминиевый противень для быстрого теплообмена;
Низкий бортик для равномерного распределения воздуха.

Мод. **TG405** 600 x 400
Мод. **TG305** 460 x 330
Мод. **TG205** 342 x 342

FAKIRO™

Алюминиевый противень. Две стороны - гладкая и ребристая - для разных блюд.



Идеален для

Пиццы;
Фокаччи;
Хлеба.

Преимущества

Толстый алюминиевый противень с эффектом выпечки на камне;
Плоская поверхность для выпечки;
Ребристая поверхность для регенерации замороженных блюд;

Мод. **TG440** 600 x 400
Мод. **TG335** 460 x 330

FAKIRO.GRILL

Алюминиевый противень с антипригарным покрытием. Две поверхности - гладкая и ребристая - для разных видов приготовления.



Идеален для

Мяса-гриль, рыбы, овощей;
Пицца;
Фокачча.

Преимущества

Толстый алюминиевый противень с эффектом выпечки на камне;
Плоская поверхность для выпечки;
Ребристая поверхность для гриля.

Мод. **TG465** 600 x 400

BAKE.BLACK

Алюминиевый противень с антипригарным покрытием.



Идеален для

Круассанов;
Изделий из слоеного теста;
Выпечки.

Преимущества

Быстрый теплообмен;
Нет необходимости в бумаге для выпечки;
Низкий бортик для равномерного распределения воздуха.

Мод. **TG460** 600 x 400

STEEL.BAKE

Противень из нержавеющей стали.



Идеален для

Бисквитов;
Печенья.

Преимущества

Стальной противень с бортиком 90° для безотходного производства;
Двойная кромка против деформации;

Мод. **TG450** 600 x 400

BAGUETTE.GRID

Экстралегкая хромированная решетка - 5 ячеек.



Идеален для

Регенерации замороженных багетов;
Регенерации замороженных мини-багетов.

Преимущества

Максимальный обдув поверхности выпекаемых изделий.

Мод. **GRP410** 600 x 400
Мод. **GRP310** 460 x 330

FORO.BAGUETTE BLACK

Алюминиевый противень с перфорацией и антипригарным покрытием - 5 ячеек



Идеален для

Выпекания багетов;
Выпекания мини-багетов.

Преимущества

Равномерность выпечки;
Быстрота очистки;

Мод. **TG435** 600 x 400

PAN.FRY

Противень с антипригарным покрытием для жарки.



Идеален для

Наггетсов;
Овощей в панировке;
Котлет в панировке и рыбных палочек.

Преимущества

Меньше масла при приготовлении;
Равномерная прожарка на каждом противне.

Мод. **TG350** 460 x 330

FORO.SILICO

Алюминиевый противень с перфорацией и силиконовым покрытием.



Идеален для

Круассанов;
Замороженного хлеба;
Слоеной выпечки.

Преимущества

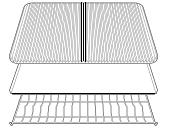
Алюминиевый силиконизированный противень с перфорацией;
Идеален для продуктов, покрытых сахаром.

Мод. **TG415** 600 x 400

Каждому типу приготовления свой противень

Cooking Essentials

Откройте для себя все сковороды, представленные на нашем сайте unox.com



SUPER.GRILL

Антипригарный алюминиевый противень в комплекте с решеткой для гриля Система QUICK.Load.



Идеально для

Мяса на гриле;
Рыбы на гриле;
Овощей на гриле.

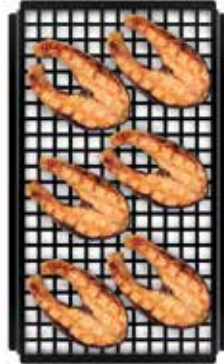
Преимущества

Идеален для полной загрузки; Сокращает время приготовления на 30% по сравнению с традиционным грилем.

Мод. TG970 GN 1/1

GRILL

Алюминиевый противень с антипригарным покрытием. Использование без предразогрева.



Идеально для

Рыбы на гриле;
Овощей на гриле.

Преимущества

Не требует предварительного разогрева в печи для достижения рисунка на продукте. Идеально подходит для полной загрузки и массового производства.

Мод. TG885 GN 1/1

BLACK.40

Алюминиевый противень с антипригарным покрытием, глубина 40 мм.



Идеально для

Запекания;
Жарки;
Варки риса.

Преимущества

Безотходное тушение, жарение и приготовление на пару риса; Антипригарный материал для удобного удаления и очистки продуктов.

Мод. TG900 GN 1/1

BLACK.20

Противень из нержавеющей стали с антипригарным покрытием, глубина 20мм.



Идеально для

Запекания;
Жарки мяса и рыбы;
Варки риса.

Преимущества

Безотходное тушение, жарение и приготовление на пару риса; Антипригарный материал для удобного удаления и очистки продуктов.

Мод. TG895 GN 1/1

FAKIRO.GRILL

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



Идеально для

Мяса и рыбы на гриле;
Овощей на гриле;
Пиццы и Фокачки.

Преимущества

Время приготовления на 30% меньше, чем у традиционного гриля или жарки; Идеально подходит для приготовления на гриле или выпечки пиццы и фокачки

Мод. TG870 GN 1/1

POLLO.GRILL

Решетка из нержавеющей стали с противнем для сбора жира.



Идеально для

Цыпленка-табака;
Жарки мяса;
Жарки рыбы.

Преимущества

Противень для сбора жира, который держит печь в чистоте; Лучше всего работает вместе с набором для сбора жира SMART.Drain.

Мод. GRP840 GN 1/1

BLACK.FRY

Перфорированный противень с антипригарным покрытием из нержавеющей стали для жарки.



Идеально для

Замороженных полуфабрикатов;
Куриных крылышек;
Жареного картофеля.

Преимущества

Перфорированный противень с антипригарным покрытием; Гофрированное дно для придания продукту дополнительной хрустящей корочки и равномерности.

Мод. GRP816 GN 1/1

CLEAN.FRY

Перфорированная решетки из нержавеющей стали для фритюра с противнем для сбора жиров.



Идеально для

Замороженных полуфабрикатов

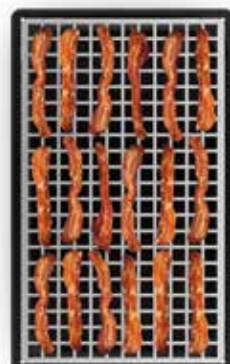
Преимущества

Имеет систему сбора жира с антипригарным покрытием. Уменьшает загрязнение в камере во время приготовления и потребления моющих средств.

Мод. GRP820 GN 1/1

BACON.40

Алюминиевая решетка в комплекте с противнем для сбора жира.



Идеально для

Бекона;
Жарки мяса;
Жарки курицы.

Преимущества

До 18 хрустящих кусочков бекона за 5 минут; Прост в очистке, благодаря антипригарному покрытию.

Мод. TG945 GN 1/1

POLLO.BLACK

Противень из нержавеющей стали с антипригарным покрытием с жироборником для 8 птиц.



Идеально для

Цельных тушек птицы и дичи.

Преимущества

Антипригарное покрытие для облегчения удаления птицы; Лучше всего работает в сочетании с комплектом для сбора жира SMART.Drain.

Мод. GRP825 GN 1/1

POTATO.FRY

Перфорированный противень из нержавеющей стали для картофеля-фри.



Идеально для

Картофеля-фри

Преимущества

Стальной противень-решетка; Волнистая поверхность для циркуляции воздуха на продукте для равномерности жарки.

Мод. GRP817 GN 1/1

PAN.FRY

Эмалированный противень для жарки панированных продуктов.



Идеально для

Котлет и кусочков рыбы с панировке;
Овощей в панировке.

Преимущества

Меньше масла для жарки; Равномерные результаты на всем противне.

Мод. TG905 GN 1/1

Каждому типу приготовления свой противень

Cooking Essentials

EGGS 6 x 2

Алюминиевый противень с антипригарным покрытием на 6 яичниц по 2 яйца.



Идеально для

Жарки яиц;
Омлетов;
Яичниц.

Преимущества

Большое количество яиц менее чем за 4 минуты;
Прост в очистке, легкий и прочный.

Мод. TG935 GN 1/1

EGGS 8 x 1

Алюминиевый противень с антипригарным покрытием на 8 яичниц по 2 яйца.



Идеально для

Жарки яиц;
Омлетов;
Яичниц.

Преимущества

Огромное количество жареных или вареных яиц менее чем за 4 минуты; Прост в очистке, легкий и прочный.

Мод. TG936 GN 1/1

STEAM

Перфорированный противень из нержавеющей стали для варки.



Идеально для

Варки на пару;
Приготовления в вакууме.

Преимущества

Решетчатая структура для наибольшей циркуляции воздуха на продукт.

Мод. GRP815 GN 1/1

FORO.STEEL20

Перфорированный противень из нержавеющей стали.



Идеально для

Варки на пару;
Приготовления Sous-Vide.

Преимущества

Противень из нержавеющей стали с перфорированным дном для лучшей циркуляции пара к продукту.

Мод. TG810 GN 1/1

FORO.BLACK

Перфорированный алюминиевый противень с антипригарным покрытием.



Идеально для

Круассанов;
Песочного теста,
Замороженного хлеба.

Преимущества

Низкий край для максимального увеличения воздушных потоков.

Мод. TG890 GN 1/1

FORO.SILICO

Перфорированный силиконовый алюминиевый противень.



Идеально для

Круассанов;
Замороженного хлеба.

Преимущества

Термостойкое силиконовое покрытие; Идеально подходит для продуктов с сахарным покрытием.

Мод. TG975 GN 1/1

Печи с контролем влажности

600x400



ROSSELLA

ROSSELLA

ELENA

шаблон	XFT193	XFT197	XFT183
Вместимость	4 600X400	4 600X400	3 600X400
Расстояние между противнями	75 мм	75 мм	75 мм
Частота сети	50/60 Hz	50/60 Hz	50/60 Hz
Напряжение	380-415V 3N~ 220-240V 3~ 220-240V 1~	380-415V 3N~ 220-240V 1N~ 20-240V 3~	220-240V 1~
Мощность	6,5 kW	6,5 kW	3,3 kW
Габариты ш x г x в (мм)	800 x 774 x 509	800 x 774 x 509	800 x 774 x 429
Вес	49 kg	49 kg	40 kg

460x330



ARIANNA

STEFANIA

шаблон	XFT133	XFT113
Вместимость	4 460x330	3 460x330
Расстояние между противнями	75 мм	75 мм
Частота сети	50/60 Hz	50/60 Hz
Напряжение	220-240V 1N~	220-240V 1~
Мощность	3 kW	3 kW
Габариты ш x г x в (мм)	600x655x509	600x655x429
Вес	31 kg	25 kg

Печи с контроля влажности

600x400



Doménica

Doménica

шаблон	XF043	XF033
Вместимость	4 600X400	3 600X400
Расстояние между противнями	75 мм	90 мм
Частота сети	50/60 Hz	50/60 Hz
Напряжение	380-415V 3N~ 220-240V 3~ 220-240V 1~	220-240V 1~
Мощность	3,2 kW / 5,3	3,2 kW
Габариты ш x г x в (мм)	800 x 706 x 472	800 x 706 x 472
Вес	44 kg	44 kg

460x330



Anna

Lisa

шаблон	XF023	XF013
Вместимость	4 460x330	3 460x330
Расстояние между противнями	75 мм	70 мм
Частота сети	50/60 Hz	50/60 Hz
Напряжение	220-240V 1~	220-240V 1~
Мощность	3 kW	2,7 kW
Габариты ш x г x в (мм)	600 x 587 x 472	600 x 587 x 402
Вес	20 kg	20 kg

342x342



Roberta

шаблон	XF003
Вместимость	3 342X342
Расстояние между противнями	70 мм
Частота сети	50/60 Hz
Напряжение	220-240V 1~
Мощность	2,7 kW
Габариты ш x г x в (мм)	480 x 523 x 402
Вес	16 kg

Линия совершенства

600x400



шаблон	XB693	XB893	XB1083
Вместимость	6 600x400	10 600x400	16 600x400
Расстояние между противнями	80 мм	80 мм	80 мм
Частота сети	50/60 Hz	50/60 Hz	50/60 Hz
Напряжение	380-415V 3N~ 220-240V 3~	380-415V 3N~ 220-240V 3~	380-415V 3N~ 220-240V 3~
Мощность	10,5 kW	15,8 kW	29,7 kW
Габариты ш x г x в (мм)	860 x 882 x 930	860 x 882 x 1250	866 x 997 x 1863
Вес	80 kg	112 kg	177 kg

600x400



шаблон	XB613G	XB813G
Вместимость	6 600x400	10 600x400
Расстояние между противнями	80 мм	80 мм
Частота сети	50/60 Hz	50/60 Hz
Напряжение	220-240V 1~	220-240V 1~
Мощность	0,7 kW	1 kW
Электрическая мощность	175 kW	20 kW
Габариты	860 x 882 x 1144	860 x 882 x 1464
Вес	108 kg	134 kg

Линия совершенства

GN 1/1



шаблон	XV393	XV593	XV893
Вместимость	5 GN 1/1	7 GN 1/1	12 GN 1/1
Расстояние между противнями	67 мм	67 мм	67 мм
Частота сети	50/60 Hz	50/60 Hz	50/60 Hz
Напряжение	380-415V 3N~/220-240V 3~/220-240V 1~	380-415V 3N~/220-240V 3~	380-415V 3N~ 220-240V 3~
Мощность	7 kW	10 kW	15 kW
Габариты ш x г x в (мм)	750 x 773 x 772	860 x 882 x 932	860 x 882 x 1252
Вес	67 kg	86 kg	124 kg



шаблон	XV513G	XV813G
Вместимость	7 GN 1/1	12 GN 1/1
Расстояние между противнями	67 мм	67 мм
Частота сети	50/60 Hz	50/60 Hz
Напряжение	220-240V 1~	220-240V 1N~
Мощность	0,7 kW	1 kW
Электрическая мощность	17,5 kW	20 kW
Габариты	860 x 882 x 1144	860 x 882 x 1464
Вес	100 kg	130 kg

GN 1/1



GN 2/1



шаблон	XV1093	XV4093
Вместимость	20 GN 1/1	20 GN 2/1
Расстояние между противнями	66 мм	66 мм
Частота сети	50/60 Hz	50/60 Hz
Напряжение	380-415V 3N~/220-240V 3~	380-415V 3N~
Мощность	29,7 kW	46,7 kW
Габариты ш x г x в (мм)	913 x 997 x 1863	913 x 1237 x 1863
Вес	240 kg	285 kg

Характеристики

- Стандартно
- Опционально
- Недоступно

LINEMISS™ классика
LINEMISS™ с контролем влажности
LINEMICRO™

МЕТОДЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Приготовление в режиме конвекции в диапазоне от 80 °С до 260 °С	●	●	●
Приготовление в комбинированном режиме с влажностью в диапазоне от 90°С до 260 °С	●	●	—
Максимальная температура предварительного нагрева 260 ° С	—	—	—

РАСПРЕДЕЛЕНИЕ ВОЗДУХА В КАМЕРЕ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Технология AIR.Plus: система реверсивных вентиляторов (600x400)	●	●	●
Технология AIR.Plus: система реверсивных вентиляторов (460x330)	●	—	—
Технология AIR.Plus: 2 скорости воздушного потока в камере приготовления	—	—	—

УПРАВЛЕНИЕ КЛИМАТОМ В КАМЕРЕ ПЕЧИ

Технология DRY.Plus: удаление влаги из камеры приготовления	●	●	●
Технология STEAM.Plus: настройка уровня влажности в диапазоне от 20 до 100%	—	—	—
Технология STEAM.Plus: настройка уровня влажности вручную	—	●	—
Насос для забора воды из контейнера (460x330)	—	●	—
Электромагнитный клапан для подключения печи к централизованному водоснабжению (600x400)	—	●	—

ВЫСОКОПРОИЗВОДИТЕЛЬНЫЕ ГАЗОВЫЕ ГОРЕЛКИ

Технология Spido.GAS™: подходит для типов газа G20 / G25 / G30 / G31 (только для газовых печей)	—	—	●
Технология Spido.GAS™: высокопроизводительные линейные теплообменники для симметричного распределения тепла (только для газовых печей)	—	—	●
Технология Spido.GAS™: прямолинейные теплообменники для быстрой замены (только для газовых печей)	—	—	●

ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ

Память на 99 программ, каждая состоит из 3 шагов приготовления и предразогрева.	●	—	—
Технология Protek.SAFE™: максимальная теплоотдача и безопасность работы	●	●	●
Визуализация остаточного времени приготовления	●	●	●
Режим постоянной работы "ИНФИНИТИВ"	●	●	●
Визуализация номинального значения температуры приготовления	●	—	—
Измерение температуры в °С и °F	●	—	—

ЗАПАТЕНТОВАННАЯ ДВЕРЬ

Дверные петли из высокопрочного самосмазывающегося технополимера	●	—	—
Возможность перевешивания двери даже после установки (кроме моделей 600x400 на 16 уровней)	●	—	—
Остановка открытия двери в позиции 60° - 120° - 180°	●	—	—
Фиксация двери в положении 87° при открытии сверху вниз	●	●	●

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Камера приготовления из нержавеющей стали AISI 304. Скругленные углы камеры для гигиены и легкой очистки	●	●	●
Освещение рабочей камеры с помощью внешних LED-ламп	●	●	●
Высокопрочный дверной замок из углеволокна	—	—	—
Двойное внутреннее стекло для облегчения очистки двери	—	—	—
L-образные стальные направляющие для противней	—	—	—
Легкая и прочная конструкция из инновационных материалов	●	●	●
Система автодиагностики	●	—	—
USB и LAN-порт	—	—	—
Термодатчик	●	●	●

Характеристики

- Стандартно
- Опционально
- Недоступно

BAKERLUX™
CHEFLUX™

МЕТОДЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Приготовление в режиме конвекции в диапазоне от 30 °С до 260 °С	●	●
Приготовление в комбинированном режиме с влажностью в диапазоне от 48°С до 260 °С	●	●
Максимальная температура предварительного нагрева 260 ° С	●	●

РАСПРЕДЕЛЕНИЕ ВОЗДУХА В КАМЕРЕ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Технология AIR.Plus: система реверсивных вентиляторов	●	●
Технология AIR.Plus: 2 скорости воздушного потока в камере приготовления	●	●

УПРАВЛЕНИЕ КЛИМАТОМ В КАМЕРЕ ПЕЧИ

Технология DRY.Plus: удаление влаги из камеры приготовления	●	●
Технология STEAM.Plus: настройка уровня влажности вручную	●	●

ВЫСОКОПРОИЗВОДИТЕЛЬНЫЕ ГАЗОВЫЕ ГОРЕЛКИ

Технология Spido.GAS™: подходит для типов газа G20 / G25 / G30 / G31 (только для газовых печей)	●	●
Технология Spido.GAS™: высокопроизводительные линейные теплообменники для симметричного распределения тепла (только для газовых печей)	●	●
Технология Spido.GAS™: прямолинейные теплообменники для быстрой замены (только для газовых печей)	●	●

ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ

Технология Protek.SAFE™: максимальная теплоотдача и безопасность работы	●	●
Визуализация остаточного времени приготовления	●	●
Режим постоянной работы "ИНФИНИТИВ"	●	●

ЗАПАТЕНТОВАННАЯ ДВЕРЬ

Дверные петли из высокопрочного самосмазывающегося технополимера	●	●
Возможность перевешивания двери даже после установки (кроме моделей 600x400 на 16 уровней)	●	●
Остановка открытия двери в позиции 60° - 120° - 180°	●	●

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Камера приготовления из нержавеющей стали AISI 304. Скругленные углы камеры для гигиены и легкой очистки	●	●
Освещение рабочей камеры с помощью внешних LED-ламп	●	●
Высокопрочный дверной замок из углеволокна	●	●
Двойное внутреннее стекло для облегчения очистки двери	●	●
L-образные стальные направляющие для противней	●	●
Легкая и прочная конструкция из инновационных материалов	●	●
Термодатчик	●	●

Аксессуары

600x400, 460x330

ВЫТЯЖНЫЕ ЗОНТЫ



ПАРОКОНДЕНСАТОР

Напряжение: 230V~1N
Частота сети: 50 / 60 Hz
Мощность: 1,2 kW
Габариты: 340x235x170 ш x г x в мм
Вес: 7 kg
Мод.: ХСП14

РАССТОЕЧНЫЕ ШКАФЫ



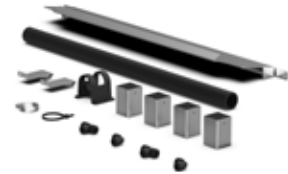
ЦЕВОХ

Совместимость с: Печи 600x400
Вместимость: 8 600x400
Расстояние между противнями: 70мм
Напряжение: 230V~1N
Частота сети: 50 / 60 Hz - Мощность: 1,2 Kw
Максимальная температура: 70 °C
Габариты: 800x713x757 ш x г x в мм
Вес: 37 kg
Мод.: XLT193

ЦЕВОХ

Совместимость с: Печи 460x330
Вместимость: 8 460x330
Расстояние между противнями: 68мм
Напряжение: 230V~1N
Частота сети: 50 / 60 Hz - Мощность: 1,2 Kw
Максимальная температура: 70 °C
Габариты: 600x678x774 ш x г x в мм
Вес: 22 kg
Мод.: XLT133

СТЫКОВОЧНЫЙ КОМПЛЕКТ



СТЫКОВОЧНЫЙ КОМПЛЕКТ

Включает в себя все необходимое для правильной установки и фиксации двух электрических печей
Совместимость с: Печи 600x400
Мод.: ХС646

СТЫКОВОЧНЫЙ КОМПЛЕКТ

Включает в себя все необходимое для правильной установки и фиксации двух электрических печей
Совместимость с: Печи 460x330
Мод.: ХС651

СТЕНДЫ



ВЫСОКИЙ СТЕНД

Совместимость с: Печи 600x400
Вместимость: 8 600x400
Расстояние между противнями: 70мм
Габариты: 794x599x782 ш x г x в мм
Вес: 13 kg
Мод.: XR190

КОМПЛЕКТ КОЛЕС И КРЕПЕЖНЫХ ЦЕПЕЙ

Совместимость с: XLT193 / XR190
Полный комплект из 4 роликов.
2 ролика с тормозом
2 ролика без тормоза
Мод.: XR623

ВЫСОКИЙ СТЕНД

Совместимость с: Печи 460x330
Вместимость: 8 460x330
Расстояние между противнями: 70мм
Габариты: 598x518x782 ш x г x в мм
Вес: 12 kg
Мод.: XR130

РЕГУЛИРУЕМЫЕ НОЖКИ

Совместимость с: XLT193
Регулируемые по высоте ножки для расстоечного шкафа.
В комплекте 4 ножки.
Мод.: XR608

ДРУГИЕ КОМПЛЕКТЫ



КОМПЛЕКТ ДЛЯ ПОДКЛЮЧЕНИЯ К ВОДЕ

Насос для подключения к воде в отсутствие централизованного водоснабжения
Совместимость с: Печи 600x400
Напряжение: 230V~1N
Частота сети: 50 / 60 Hz
Мощность: 16 W
Мод.: ХС665

ЭЛЕКТРОМАГНИТНЫЙ КЛАПАН

Подключение печи к централизованному водоснабжению
Совместимость с: Печи 460x330
Напряжение: 230V~1N
Частота сети: 50 / 60 Hz
Мощность: 8 W
Мод.: ХС660

600x400, 460x330

РЕДУКТОР ВОЗДУШНОГО ПОТОКА

По одному редуктору на каждый вентилятор
Мод.: ХС606

ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ВОДЕ

Комплект содержит все необходимое для подключения к водопроводу.
Габариты: 3m
Мод.: ХС615

КОМПЛЕКТ БОКОВЫХ НАПРАВЛЯЮЩИХ 600x400

Совместимость с: ХФТ193-ХФТ197 660x460 вместо 600x400
Мод.: ХС675

КОМПЛЕКТ БОКОВЫХ НАПРАВЛЯЮЩИХ GN 1/1

Совместимость с: Печи 600x400 GN 1/1 вместо 600x400
Мод.: ХС630

КОМПЛЕКТ БОКОВЫХ НАПРАВЛЯЮЩИХ GN 2/3

Совместимость с: ХФТ133 GN 2/3 вместо 460x330
Мод.: ХС620



ТЕЛЕЖКИ ДЛЯ ПРОТИВНЕЙ



ТЕЛЕЖКИ ДЛЯ ПРОТИВНЕЙ

Вместимость: 18 600x400
Расстояние между противнями: 80мм
Габариты: 526x695x1700 ш x г x в мм
Вес: 15 Kg
Мод.: ХТВ0003

ТЕЛЕЖКИ ДЛЯ ПРОТИВНЕЙ

Вместимость: 18 600x400
Расстояние между противнями: 80мм
Габариты: 726x495x1701 ш x г x в мм
Вес: 15 Kg
Мод.: ХТВ0005

УХОД И ОБСЛУЖИВАНИЕ



КОНТЕЙНЕР ДЛЯ ВОДЫ

Мод.: ХС655

UNOX.PURE - СИСТЕМЫ ФИЛЬТРОВ

Позволяет отфильтровать до 1000 л воды (в зависимости от степени жесткости).
JG 8-10 мм.
Мод.: ХНС010

МОЮЩЕЕ СРЕДСТВО DET&RINSE™

В одной коробке 12 бутылок по 750 мл.
Выбросьте бутылку после использования продукта.

Мод.: DB1044

BAKERY.PURE - СМЕННЫЙ КАРТРИДЖ

Мод.: ХНС011

Аксессуары

РАССТОЕЧНЫЕ ШКАФЫ

600x400



LINEVOX

Voltaggio: 230V~1N
 Расстояние между противнями: 80 мм
 Частота сети: 50 / 60 Hz
 Мощность: 2,4 Kw
 Максимальная температура: 50 °C
 Габариты: 866x950x1879 ш x г x в мм
 Вес: 100 kg
 Мод.: XL1003

LINEVOX

Вместимость: 12 600x400
 Расстояние между противнями: 75 мм
 Voltaggio: 230V~1N
 Частота сети: 50 / 60 Hz
 Мощность: 2,4 Kw
 Максимальная температура: 50°C
 Габариты: 862x890x805 ш x г x в мм
 Вес: 38 kg
 Мод.: XL413

СТЕНД ДЛЯ УСТАНОВКИ НА ПОЛУ

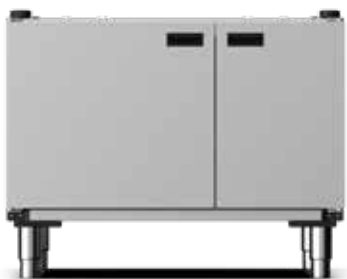


ВЫСОКИЙ СТЕНД

Габариты: 842x665x692 ш x г x в мм
 Вес: 11 kg
 Мод.: XR168

НЕЙТРАЛЬНЫЙ ШКАФ

Вместимость: 7 600x400
 Расстояние между противнями: 57мм
 Габариты: 860x772x676 ш x г x в мм
 Вес: 25 kg
 Мод.: XR258



КОЛЁСНЫЙ КОМПЛЕКТ + ЦЕПЕЙ ДЛЯ КРЕПЛЕНИЯ К СТЕНЕ

Совместимость с: XL 413/ XR 258/ XR 168
 Комплект состоит из 2 колес со стопором, 2 колес без стопора
 H 100 мм
 Мод.: XUC010

КОМПЛЕКТ БОКОВЫЕ НАПРАВЛЯЮЩИЕ ДЛЯ СТЕНДА

Совместимость с: XR168
 Вместимость: 7 600x400
 Расстояние между противнями: 60мм
 Вес: 3 kg
 Мод.: XR727

ДРУГИЕ КОМПЛЕКТЫ



УСТАНОВОЧНЫЙ КОМПЛЕКТ

Чтобы правильно устанавливать 1 печь. (кроме моделей 16 600x400)
 Мод.: XUC001

ВНЕШНЕЕ ДУШИРУЮЩЕЕ УСТРОЙСТВО

В комплект входит душ и бутылочка SPRAY&Rinse (750ML).
 Мод.: XC208-SR

600x400

ТЕЛЕЖКИ ДЛЯ ПРОТИВНЕЙ



ТЕЛЕЖКИ ДЛЯ ПРОТИВНЕЙ

Вместимость: 18 600x400
 Расстояние между противнями: 80мм
 Габариты: 726x495x1700 ш x г x в мм
 Вес: 15 Kg
 Мод.: XTBO005

ТЕЛЕЖКИ ДЛЯ ПРОТИВНЕЙ

Вместимость: 18 400x600
 Расстояние между противнями: 80мм
 Габариты: 526x695x1700 ш x г x в мм
 Вес: 15 Kg
 Мод.: XTBO003

600x400

ТЕЛЕЖКИ



QUICK.Load

Совместимость с: XB1083/ XL1003
 Вместимость: 16 600x400
 Расстояние между противнями: 80мм
 Габариты: 730x555x1790 ш x г x в мм
 Вес: 25 kg
 Мод.: XCB1001

УХОД И ОБСЛУЖИВАНИЕ



UNOX.PURE - СИСТЕМЫ ФИЛЬТРОВ

Позволяет отфильтровать до 1000 л воды (в зависимости от степени жесткости).
 JG 8-10 мм.
 Мод.: XHC010

BAKERY.PURE - СМЕННЫЙ КАРТРИДЖ

Мод.: XHC011

МОЮЩЕЕ СРЕДСТВО DET&Rinse™

В одной коробке 12 бутылок по 750 мл. Выбросьте бутылку после использования продукта.

Мод.: DB1044

Аксессуары

СТЕНД ДЛЯ УСТАНОВКИ НА ПОЛУ

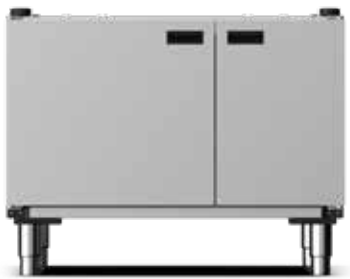


ВЫСОКИЙ СТЕНД

Габариты: 842x665x692мм (ш х г х в)
Вес: 11 kg
Мод.: XR168

ВЫСОКИЙ СТЕНД

Габариты: 732x546x692мм (ш х г х в)
Вес: 10 kg
Мод.: XR118



НЕЙТРАЛЬНЫЙ ШКАФ

Вместимость: 7 GN1/1
Distanza treglie: 57мм
Габариты: 860x772x676мм (ш х г х в)
Вес: 25 kg
Мод.: XR260

НЕЙТРАЛЬНЫЙ ШКАФ

Вместимость: 7 GN 1/1
Distanza treglie: 57мм
Габариты: 750x656x676мм (ш х г х в)
Вес: 18 kg
Мод.: XR218



БОКОВЫЕ НАПРАВЛЯЮЩИЕ

Совместимость с: XR168
Вместимость: 7 GN 1/1
Distanza treglie: 60мм
Вес: 3 kg
Мод.: XR727

БОКОВЫЕ НАПРАВЛЯЮЩИЕ

Совместимость с: XR118
Вместимость: 7 GN 1/1
Distanza treglie: 60мм
Вес: 2 kg
Мод.: XR717

ДРУГИЕ КОМПЛЕКТЫ



КОМПЛЕКТ ПЕРВОНАЧАЛЬНОЙ УСТАНОВКИ

Чтобы правильно устанавливать 1 печь. (кроме моделей 16 600x400)
Мод.: XUC001

KIT SUPPORTI LATERALI PER STAND

Совместимость с: XR168
Вместимость: 7 600x400
Расстояние между противнями: 60мм
Вес: 3 kg
Мод.: XR727

КОЛЁСНЫЙ КОМПЛЕКТ + ЦЕПЕЙ ДЛЯ КРЕПЛЕНИЯ К СТЕНЕ

Совместимость с: XL 413/ XR 258/ XR 168
Комплект состоит из 2 колес со стопором, 2 цепей без стопора H 100 мм
Мод.: XUC010

ТЕЛЕЖКИ ДЛЯ ПРОТИВНЕЙ



ТЕЛЕЖКИ ДЛЯ ПРОТИВНЕЙ

Вместимость: 20 GN 1/1
Расстояние между противнями: 67 мм
Габариты: 526x695x1700 ш х г х в мм
Вес: 15 Kg
Art.: XTВ0002

ТЕЛЕЖКИ ДЛЯ ПРОТИВНЕЙ

Вместимость: 21 GN 1/1
Расстояние между противнями: 70 мм
Габариты: 450x608x1700 ш х г х в мм
Вес: 15 Kg
Art.: XTВ0002

ТЕЛЕЖКИ



QUICK.Load

Вместимость: 20 GN1/1
Расстояние между противнями: 67мм
Габариты: 743x783x1717 ш х г х в мм
Вес: 72 kg
Мод.: XCV4001

QUICK.Load

Совместимость с:
А - Ø заслонки max. 310 мм
В - Ø заслонки max. 170 мм
С - h заслонки max. 30 мм
Вместимость: 20 GN1/1
Расстояние между противнями: 67мм
Габариты: 743x783x1717 ш х г х в мм
Вес: 72 kg
Мод.: XCV4001

УХОД И ОБСЛУЖИВАНИЕ



UNOX.PURE - СИСТЕМЫ ФИЛЬТРОВ

Позволяет отфильтровать до 1000 л воды (в зависимости от степени жесткости).
JG 8-10 мм.
Мод.: ХНС010

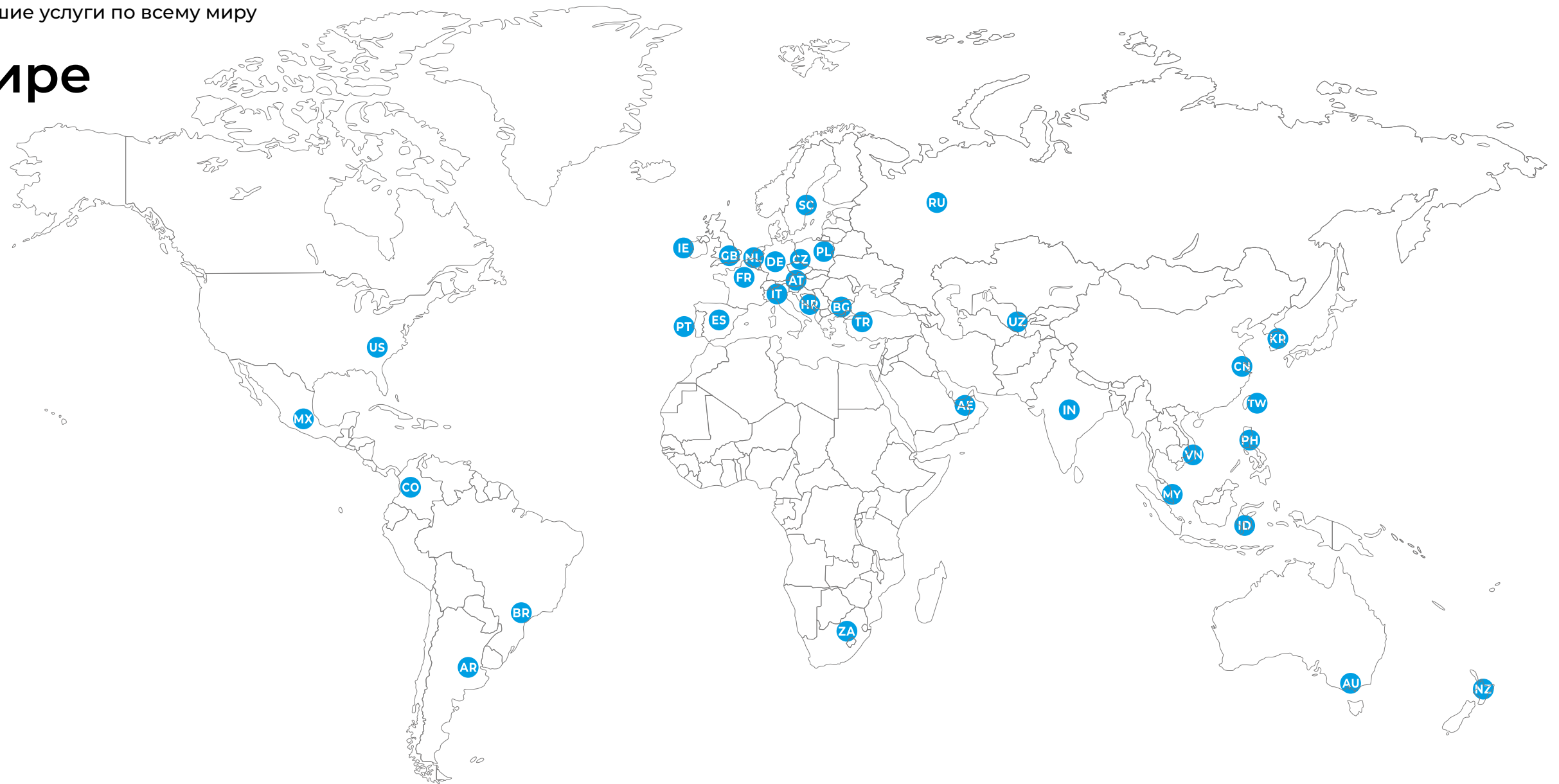
SPRAY&Rinse™

В одной коробке 12 бутылок по 750 мл. Выбросьте бутылку после использования продукта.

Мод.: DB1044

UNOX.PURE - СМЕННЫЙ КАРТРИДЖ
Art.: ХНС004

UNOX в мире



INTERNAZIONALE

UNOX S.p.a

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

EUROPE

IT - ITALIA
UNOX S.p.a

E-mail: info@unox.it
Tel: +39 049 736 0781

DE - DEUTSCHLAND
UNOX DEUTSCHLAND GMBH

E-mail: info.de@unox.com
Tel: +49 32 211121581

FR - FRANCE, BELGIUM & LUXEMBOURG
UNOX FRANCE s.a.s.

E-mail: info.fr@unox.com
Tel: +33 4 81 68 19 12

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: +34 932 20 36 52

GB - UNITED KINGDOM
UNOX UK Ltd.

E-mail: info.uk@unox.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 1206 092 068

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. z o.o.

E-mail: info.pl@unox.com
Tel: + 48 22 104 17 01

TR - TÜRKİYE - UNOX TURKEY
Profesyonel mutfak ekipmanları 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 70 700 6170

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 - BRASIL
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.za@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.

E-mail: info.china@unox.com
Tel: +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: Order.Asia@unox.com
Tel: +63 9173108084

ID - INDONESIA
UNOX INDONESIA

E-mail: Order.Asia@unox.com
Tel: +62 81908852999

KR - 대한민국
UNOX KOREA CO. Ltd.

E-mail: info.kr@unox.com
Tel: +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

IN - INDIA
UNOX INDIA PRIVATE LIMITED

E-mail: info.in@unox.com
Tel: +971 4 554 2146

VN - VIETNAM
UNOX INDOCHINA

E-mail: info.asia@unox.com
Tel: +84916560803

unox.com



L12851A0

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