



BAKERTOP MIND.MapTM PLUS



РУССКИЙ



Содержание

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



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



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.





Услуги

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.

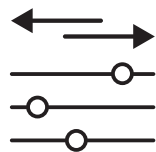
Data Driven Cooking

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

Unox Intelligent Performance

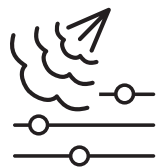
Улучшите свои результаты

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.

C
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 %

C
CLIMALUX™
Измеряет фактическую
влажность в камере
приготовления,
производит или
извлекает количество
влажности, 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 созревания
температуры 135 °C - 175 °C
4 мин



Испорченная выпечка
Обгоревшие края
Неровное приготовление
Заварное тесто не поднялось

Время созревания
температуры 135 °C - 175 °C
1 мин

Полная загрузка



Идеально приготовленный
Румяный снаружи
Сухой и пустой внутри
Идеальная однородность

Время созревания
температуры 135 °C - 175 °C
7 мин



Испорченная выпечка
Обгоревшие края
Неровное приготовление
Заварное тесто не поднялось

Время созревания
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**

Полная загрузка

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



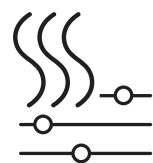
Избыточная колеровка
Сгоревшая корочка

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. Выбатывает насыщенный пар при температуре от 35° до 260 °C и обеспечивает высокую эффективность выпекания в сочетании с экономией энергии и воды .

18 минут

Полная загрузка **круассанов**

16 минут

Полная загрузка **багетов**

25 минут

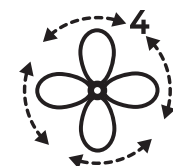
Полная загрузка **профитролей**

45 минут

Полная загрузка **слоеного теста**

20 минут

Полная загрузка **бисквита**



AIR.Maxi™

Направляет, объединяет, трансформирует. Несколько вентиляторов с реверсивным движением обеспечивает равномерный результаты 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

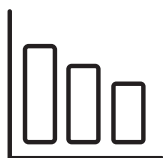
Отслеживает и контролирует

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

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, потребление воды и энергия 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 программ 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.

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

Расширьте свои возможности

Найдите все возможные решения для
вашей кухни.

Настройте свою печь BAKERTOP
MIND.Maps™ PLUS онлайн.

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

COUNTERTOP



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 растаивания, 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

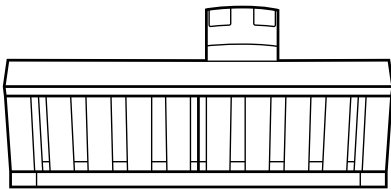
Конфигурация

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.*



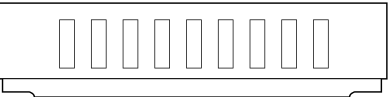
* При условии проверки и утверждения органами местного самоуправления.



Без подключения к воде

ВЫТЯЖНОЙ ЗОНТ Waterless

Безводной 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.*

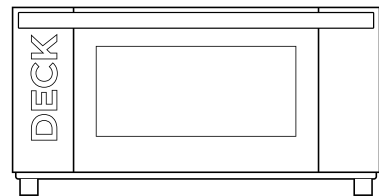


* При условии проверки и утверждения органами местного самоуправления.

Современная статическая печь

DECKTOP

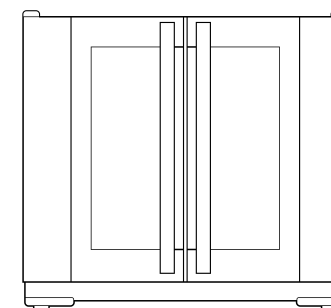
Традиционная выпечка хлеба, сдобы или фокачи: только одна из возможностей, которую предлагает DECKTOP. Благодаря возможности добавлять или удалять влажность во время цикла выпечки, она делает вашу выпечку идеальной с любой точки зрения: мягкой или ароматной; пышной или хрустящей. Печь, DECKTOP и расстойка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



Все начинается с правильной расстойки теста

LIEVOX

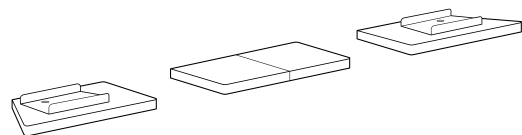
Процесс расстаивания теста - это игра баланса между тестом, температурой, влажностью и временем. Расстойные шкафы LIEVOX оснащены сенсорами, способными автоматически контролировать и регулировать процесс расстойки, чтобы гарантировать качество конечного продукта. LIEVOX открывает мир возможностей для 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.



QUICK.LOAD

Дополнительные аксессуары



**6+6 решение
Низкий стенд**

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

**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



**4+10 решение
Напольный стенд**

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

Дополнительные аксессуары

COUNTERTOP

COUNTERTOP



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

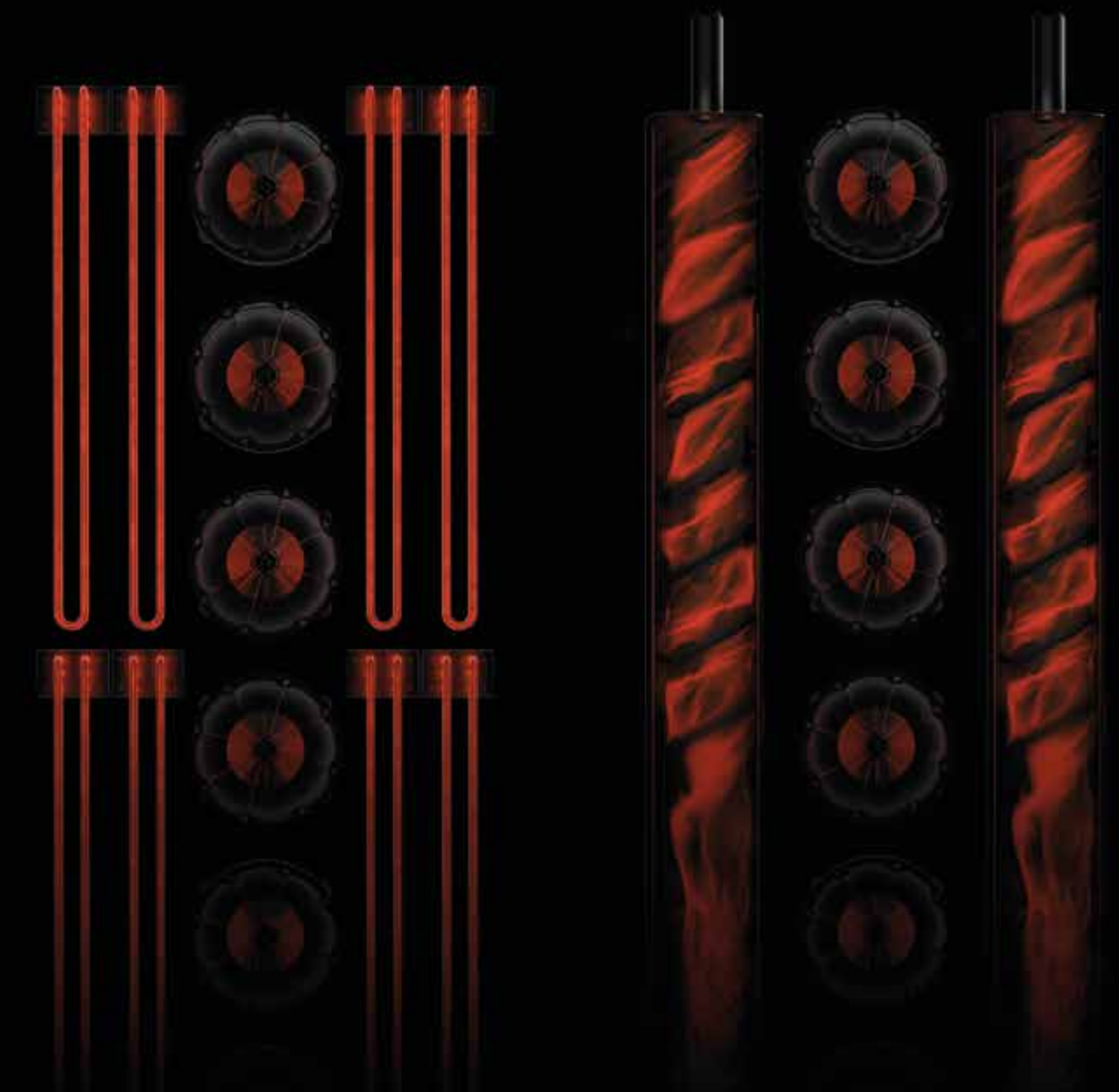
Усиленная рамная конструкция

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.

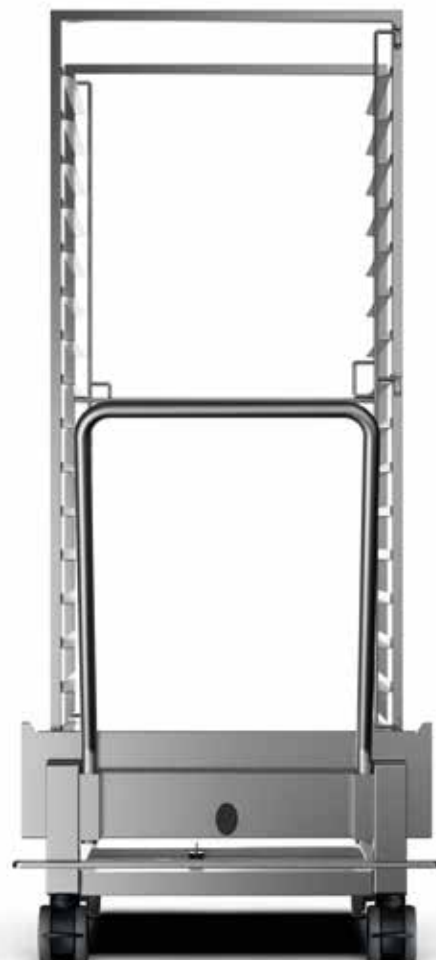
Газовые горелки

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

Решения



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





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

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.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

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

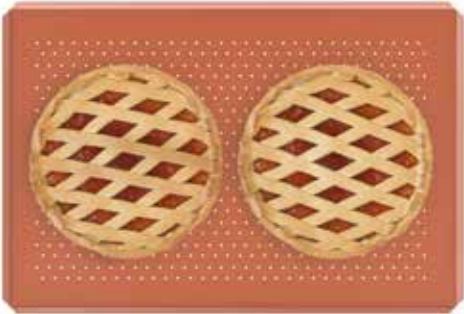
Идеально для
Круассанов;
Замороженного хлеба;
Датской выпечки и кондитерских изделий.

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

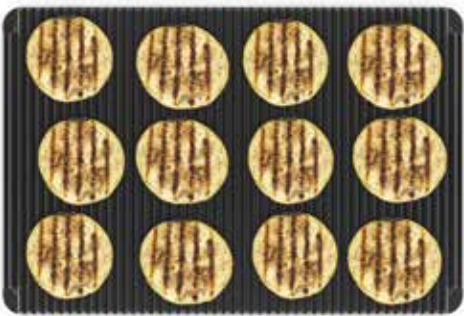
Идеально для
Пиццы;
Фокаччи;
Хлеба.

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

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

FORO.BAGUETTE.BLACK

Перфорированный алюминиевый противень с антипригарным покрытием для выпекания 5 багетов.



КОНДИТЕРСКИЕ И ХЛЕБОБУЛОЧНЫЕ ИЗДЕЛИЯ

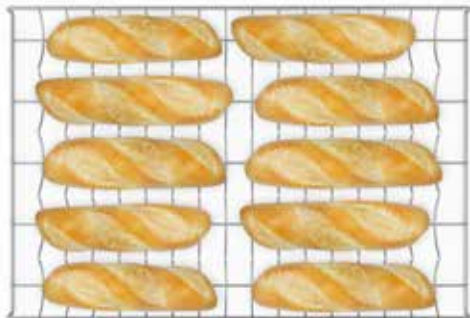
Идеально для
Свежих багетов;
Свежих булочек.

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

Арт. TG435 600 x 400

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



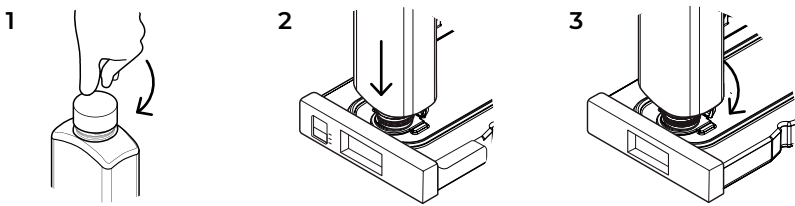
Позаботьтесь о вашей печи

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. ХНC002 - 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. ХНC003 - Технические подробности на странице 69



REFILL

Сменный картридж для системы фильтрации UNOX.Pure

Арт. ХНC004 - 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

MIND.Maps™ PLUS

Уход и обслуживание

MIND.Maps™ PLUS

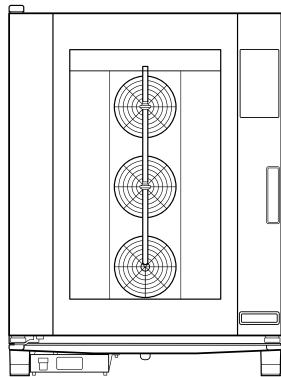
Откройте для себя печи и сопутствующие аксессуары.

Самые умные печи в мире

BAKERTOP MIND.Mapс™ PLUS COUNTERTOP

BAKERTOP MIND.Mapс™ PLUS BIG

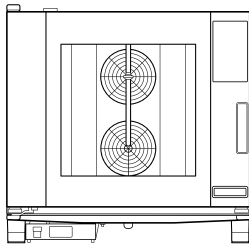
Модели



860 x 957 x 1163 мм
Ш x Г x В

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

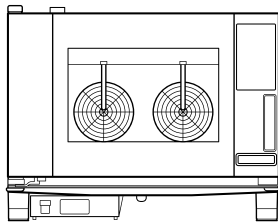
🔥 **XEBC - 10EU - GPR**
10 600 x 400 Газ



860 x 957 x 843 мм
Ш x Г x В

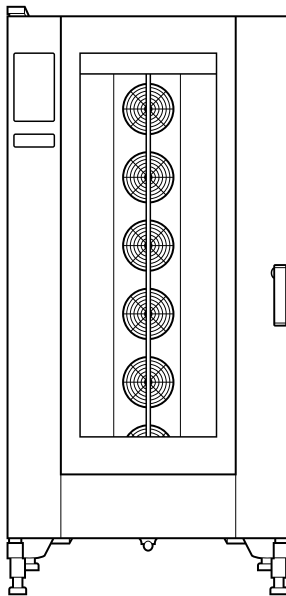
⚡ **XEBC - 06EU - EPR**
6 600 x 400 Электрическая

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



860 x 957 x 675 мм
Ш x Г x В

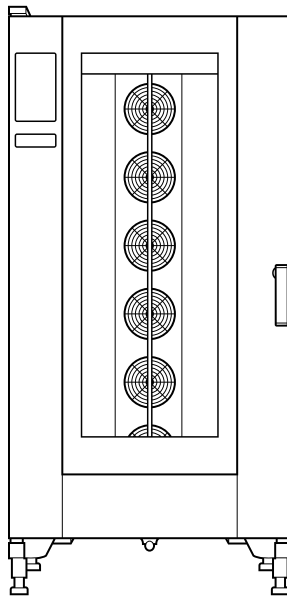
⚡ **XEBC - 04EU - EPR**
4 600 x 400 Электрическая



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

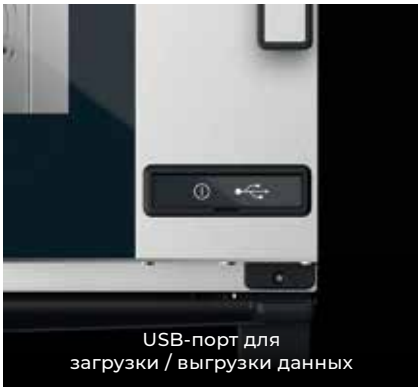
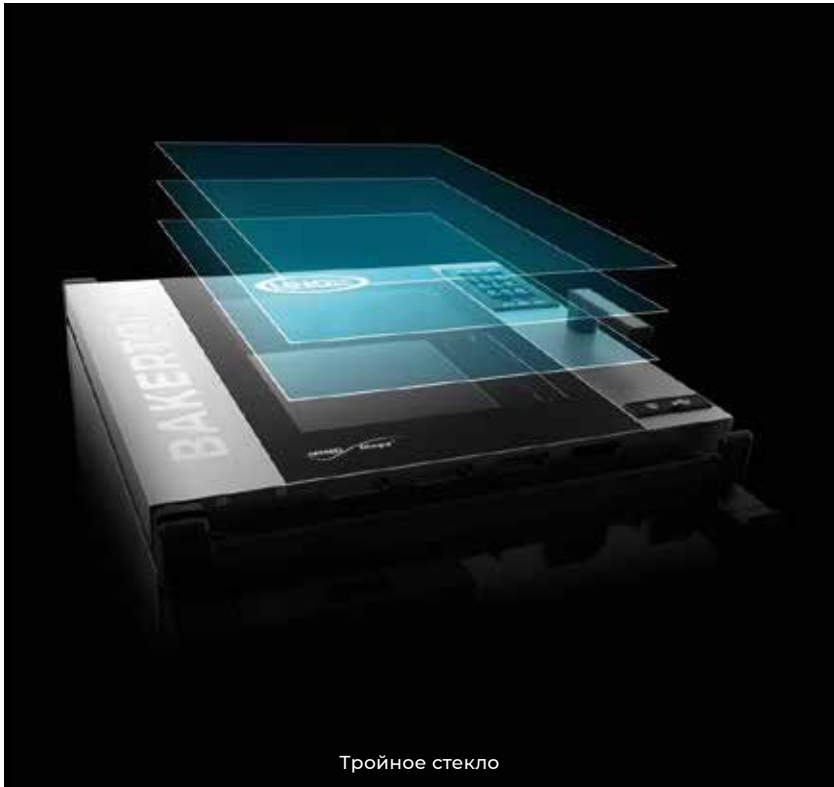
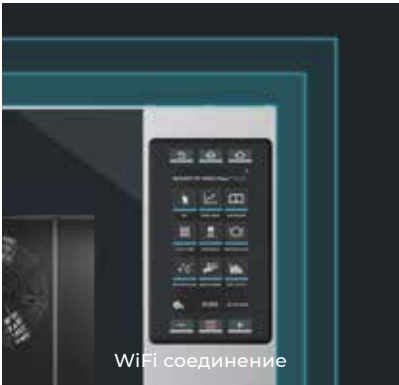
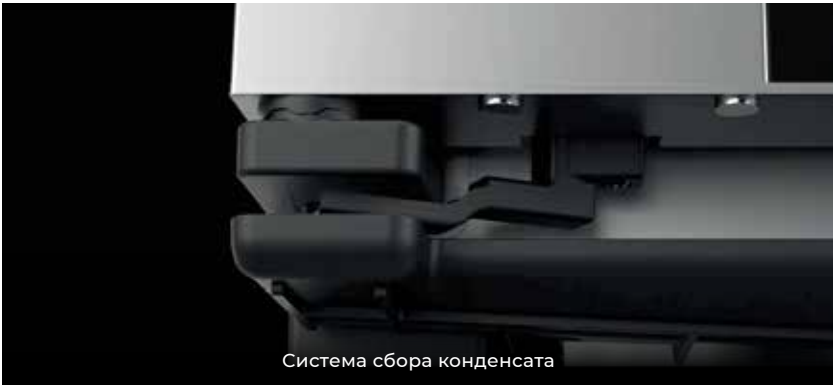
⚡ **XEBL - 16EU - DPRS**
16 600 x 400 Электрическая

Модели

MIND.Mapс™ PLUS

MIND.Mapс™ PLUS

Технические детали



Характеристики	BIG		COUNTERTOP	
	⚡	🔥	⚡	🔥
● Стандартные ○ Опциональные — Не доступны				
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 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	○	○	○	○
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 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	●	●	●	●
РАСПРЕДЕЛЕНИЕ ВОЗДУХА В КАМЕРЕ ПРИГОТОВЛЕНИЯ				
AIR.Maxi™: несколько реверсивных вентиляторов	●	●	●	●
AIR.Maxi™: 4 скорости непрерывного воздушного потока и 4 полустатических скорости вращения	●	●	●	●
УПРАВЛЕНИЕ КЛИМАТОМ В КАМЕРЕ ПЕЧИ				
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	●	●	●	●
ТЕПЛОИЗОЛЯЦИЯ И БЕЗОПАСНОСТЬ				
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	●	●	●	●
ВЫСОКОПРОИЗВОДИТЕЛЬНЫЕ ГОРЕЛКИ				
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	—	●	—	●
АВТОМАТИЧЕСКАЯ МОЙКА				
Rotor.KLEAN™: 4 автоматические программы мойки (с контролем наличия моющего средства и воды в системе)	●	●	●	●
Rotor.KLEAN™: контейнер для моющего средства, встроенный в печь	●	●	●	●
ЗАПАТЕНТОВАННАЯ ДВЕРЬ				
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°	—	—	●	●
ВСПОМОГАТЕЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ				
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	●	●	●	●
ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ				
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 BIG печи 600 x 400
892 x 1131 x 342 мм - ш x г x в
Арт. XEAHL-NCFL

УГОЛЬНЫЙ ФИЛЬТР

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

МОЮЩИЕ СРЕДСТВА

UNOX.PURE-RO

система фильтрации
обратного осмоса

230 x 540 x 445 мм - ш x г x в
Арт. XHC002

UNOX.PURE

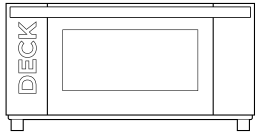
водоподготовка с помощью
фильтра
Арт. XHC003

+ СМЕННЫЙ КАРТРИДЖ
Арт. XHC004

**DET&RINSE™ PLUS
DET&RINSE™ ECO
DET&RINSE™ ULTRA**

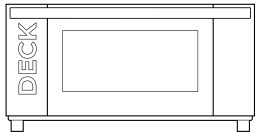
одна коробка содержит
10 бут. x 1 л
**Арт. DB1015
Арт. DB1018
Арт. DB1050**

DESKTOP



DESKTOP НА 2 ЛИСТА
со встроенным управлением
860 x 1150 x 400 мм - ш x г x в
Арт. XEBDC-02EU-D

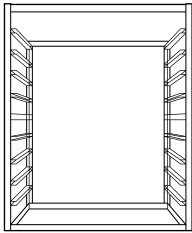
контролируется только
панелью управления печи
860 x 1150 x 400 мм - ш x г x в
Арт. XEBDC-02EU-C



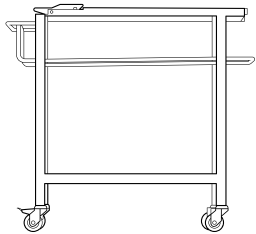
DESKTOP НА 1 ЛИСТ
со встроенным управлением
860 x 880 x 400 мм - ш x г x в
Арт. XEBDC-01EU-D

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

СТРУКТУРА И ТЕЛЕЖКА

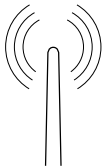


КОРЗИНА
для COUNTERTOP печи
10 600 x 400
668 x 431 x 862 мм - ш x г x в
Арт. XWBBC-10EU



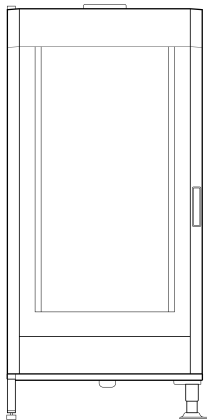
ТЕЛЕЖКА
для корзина XWBBC-10EU
695 x 786 x 961 мм - ш x г x в
Арт. XWBVC-00EU

ИНТЕРНЕТ-СОЕДИНЕНИЕ



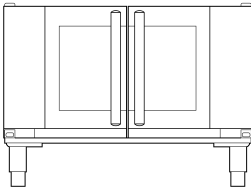
АКСЕССУАРЫ ДЛЯ ПОДКЛЮЧЕНИЯ ПЕЧЕЙ
комплект для
подключения к wifi
Арт. XEC006

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

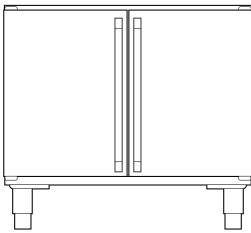
с ручным управлением
16 600 x 400
866 x 950 x 1879 мм - ш x г x в
Арт. XEBPL-16EU-M



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

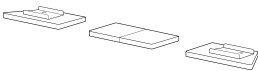
8 600 x 400
860 x 978 x 658 мм - ш x г x в
Арт. XEBPC-08EU-B

НЕЙТРАЛЬНЫЕ ШКАФЫ



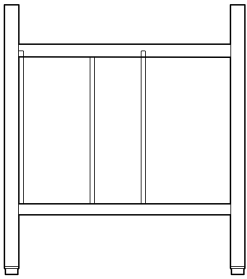
НЕЙТРАЛЬНЫЕ ШКАФЫ
для COUNTERTOP печи 600 x 400
860 x 860 x 720 мм - ш x г x в
Арт. XWAEC-08EF

STEAM.BOOST

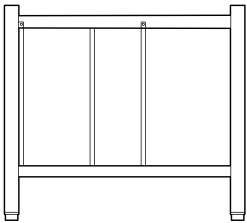


STEAM.BOOST
увеличивает производство пара
на 45% в течение 2 минут
Арт. XUC080
Арт. XUC081
Арт. XUC082

СТЕНДЫ



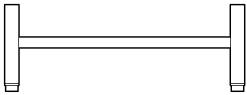
УЛЬТРА ВЫСОКИЙ СТЕНД
для COUNTERTOP печи 600 x 400
842 x 804 x 888 мм - ш x г x в
Арт. XWARC-07EF-UH



ВЫСОКИЙ СТЕНД
для COUNTERTOP печи 600 x 400
842 x 713 x 752 мм - ш x г x в
Art: XWARC-07EF-H



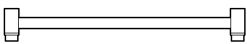
ПРОМЕЖУТОЧНЫЙ СТЕНД
для COUNTERTOP печи 600 x 400
842 x 713 x 462 мм - ш x г x в
Art: XWARC-00EF-M



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

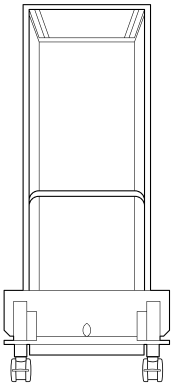
НАПОЛЬНЫЙ СТЕНД



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

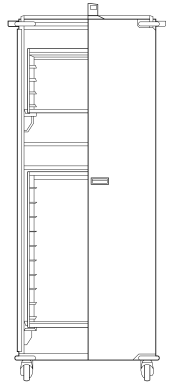
* обязательно для
размещения печи на полу

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

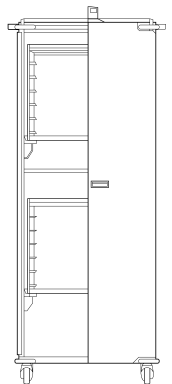
см. предлагаемые решения на
странице 40



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

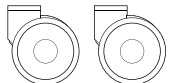


QUICK.LOAD 6 + 6
без дверей
12 600 x 400
768 x 539 x 1920 мм - ш x г x в
Арт. XWBVC-12EU

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



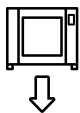
КОЛЕСА
2 колеса с тормозом - 2 колеса
без тормоза - настенные
крепёжные цепи
Арт. XUC012



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

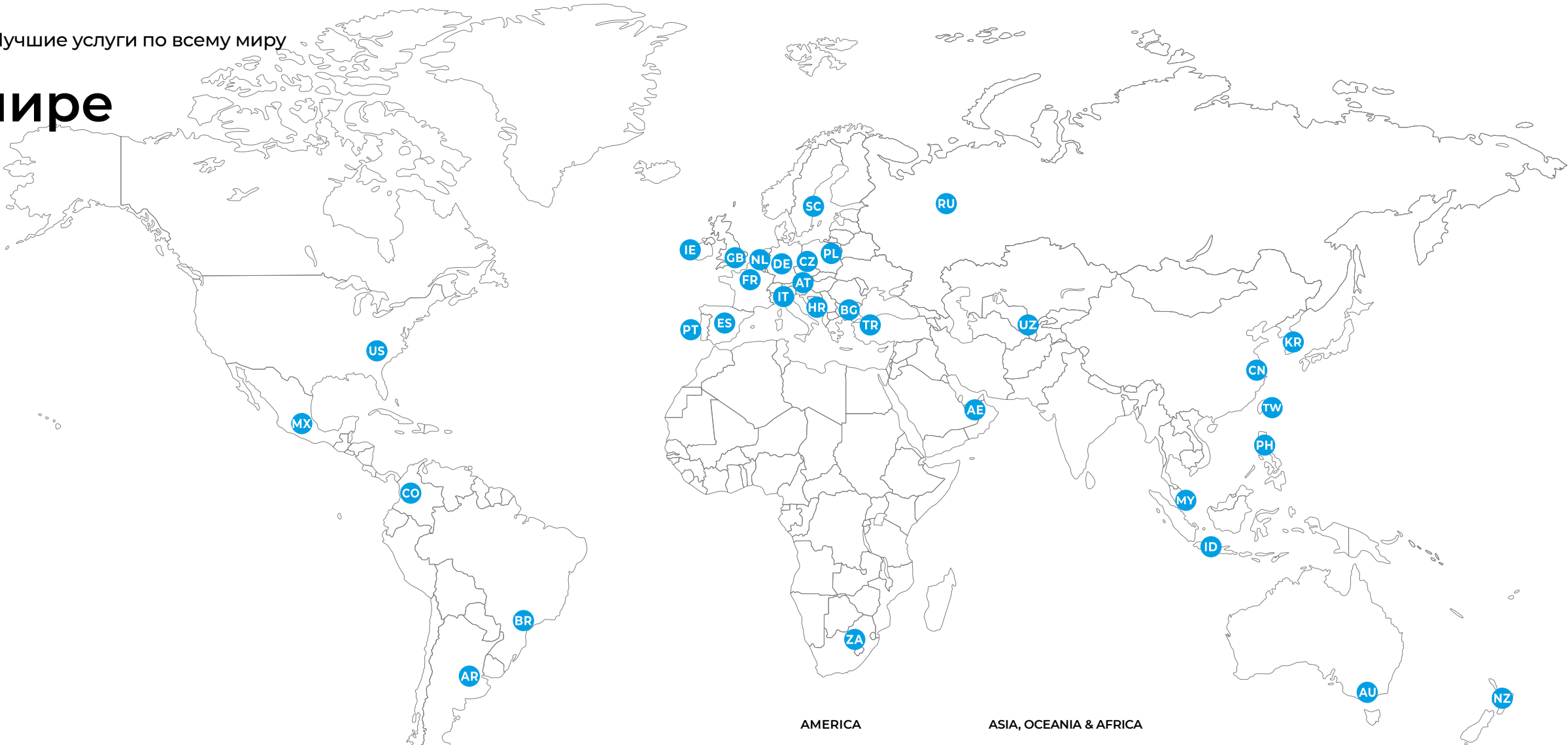
После подключения печи BAKERTOP MIND.Maps™ PLUS к Интернету вы можете активировать на нашем сайте unox.com LONG.Life4 и продлить гарантию до 4 лет или 10 000 часов эксплуатации, на запасные части 24 месяца* или 10 000 часов эксплуатации, в зависимости от того, что наступит раньше.

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

LONGLife4!

Глобальная компания. Лучшие услуги по всему миру

Unox 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)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 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 6 27 21 14 10

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

AMERICA

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

MIND.Maps™ PLUS

MIND.Maps™ PLUS



INVENTIVE SIMPLIFICATION

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.