



BAKERTOP

MIND Maps™

GastroRex®
S. r. o.

Oficiálny importér pecí UNOX pre SR

LONGLife4!

Voliteľná záruka na náhradné diely 4 roky / 10.000 prevádzkových hodín*



AKCEPTOVAŤ KAŽDODENNÉ VÝZVY. HLAVNÁ INGREDIENCIA ÚSPECHU.

Dokonalosť je nastolená.

Pekársky a cukrársky priemysel chyby nepripúšťa. Unox to vie a navrhuje svoje profesionálne konvektomaty tak, aby uspokojili aj najnáročnejšie požiadavky na kvalitu a biznis.

Ide o dokonalosť, ktorú okamžite rozpoznáte. Je vyrobená z rovnakých zložiek, aké vyžadujú vaši zákazníci: nekompromisná kvalita, inovatívne a odvážne nápady, merateľná výkonnosť a zaručená spoľahlivosť.

Investovať do inovácií znamená dívať sa na každodenné výzvy stále novým pohľadom: od zhodnotenia každého jednotlivého pohybu ruky až po zjednodušenie celých výrobných procesov. Pre vás to znamená väčšiu výkonnosť, jednoduchšie ovládanie, vyššiu spoľahlivosť a viac úspor. Pre Unox, Inventive simplification.





BAKERTOP



NÁPAD VO VAŠEJ HLAVE, REALIZÁCIA VO VAŠICH RUKÁCH.

Dajte pečeniu kus vašej osobnosti.

Ľahko ovládateľný ako vaša dlaň. Prirodzený ako vaša myseľ. Rýchly ako pohyb oka. Nová rada profesionálnych pecí UNOX BAKERTOP MIND.Maps™ búra všetky hranice medzi ideou vo vašej mysli a pripravovaným jedlom. Jedným pohybom ruky.

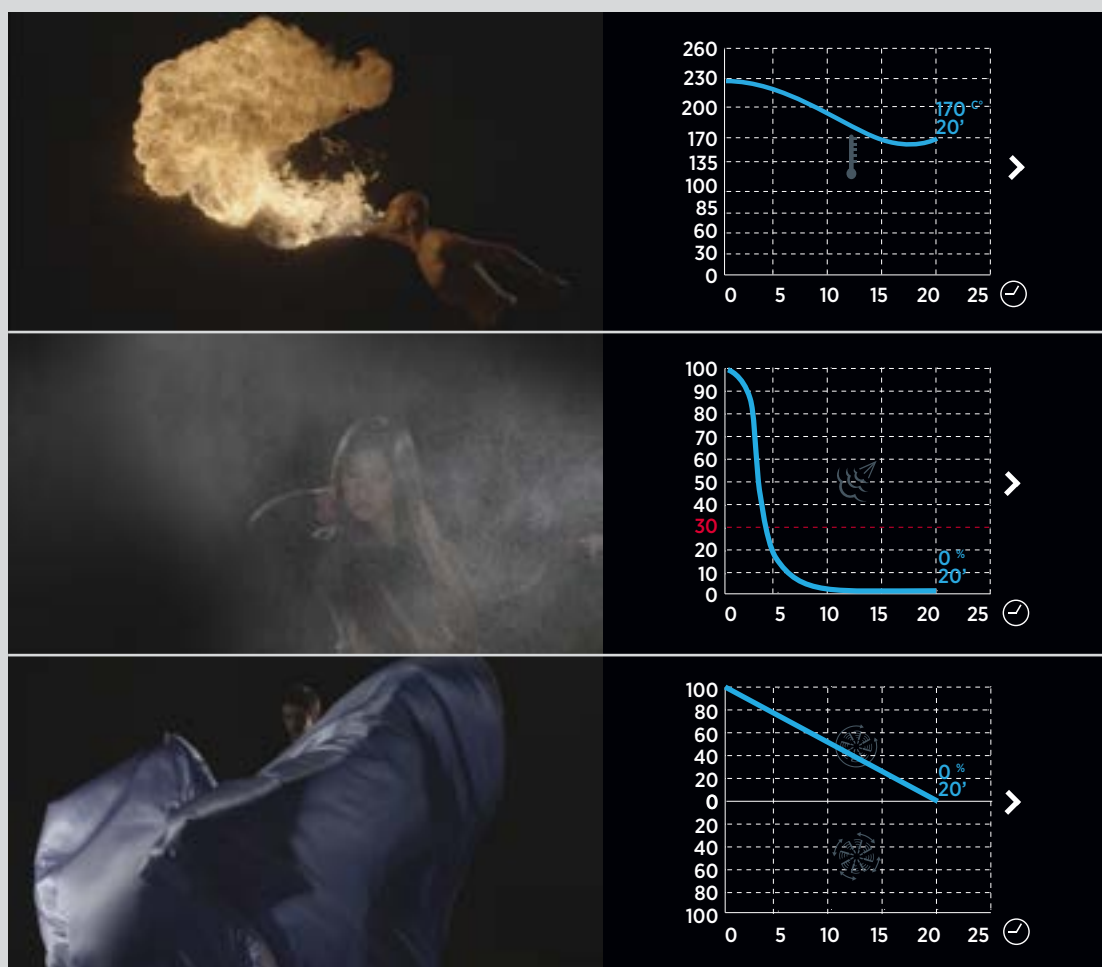
BAKERTOP MIND.Maps™ ONE a BAKERTOP MIND.Maps™ PLUS zaručia kompletnú kontrolu procesu pečenia s maximálnou slobodou vašej kreativity. Znovu opakovateľné procesy pečenia znižujú čas a náklady. Maximálny výnos, bezpečnosť a spoľahlivosť v tom najelegantnejšom dizajne.

MIND.Maps™. Vlastný štýl. Jeden pohyb.

Vďaka patentovanej technológii MIND.Maps™ teplota, vlhkosť a prúdenie vzduchu v komore zodpovedajú vami nastaveným krivkám na obrazovom dotykovom displeji.

Teraz môžete pohybom ruky vymyslieť vlastný recept a zakresliť ho sekundu po sekunde.

Vyskúšajte BAKERTOP MIND.Maps™ od spoločnosti UNOX. Dajte pečeniu dotyk vašej osobnosti.



Inovácia, kvalita, jednoduchosť.

Unox technológia pre BAKERTOP MIND.MapTM



DRY.Maxi™

Absencia vlhkosti.
Zvýraznenie chuti.

Patentovaná technológia DRY.Maxi™ zabezpečí okamžitý odvod vlhkosti z komory pece a vytvára tak ideálne podmienky pre prísun suchého vzduchu. Mäkkosť, chrumkavosť a krehkosť pečených pokrmov. Peče čokoliek, Unox sa postará o kvalitu.

STEAM.Maxi™

Dokonalá para.
Prosté ako kvapka vody.

Patentovaná technológia STEAM.Maxi™ dovoľuje peciam realizovať akýkoľvek typ pečenia v pare s maximálnou presnosťou už pri 35°C.

STEAM.Maxi™ umožňuje premeniť na paru až trikrát väčšie množstvo vody než tradičné nástrekové kombinované pece. Ide o zrovnateľný, ak nie dokonca lepší výsledok ako ten s bojlerovou technológiou.

AIR.Maxi™

Rovnomerné pečenie.
Kvalita bez kompromisov.

Patentovaná technológia AIR.Maxi™ zaručuje dokonalú distribúciu vzduchu a tepla vo vnútri komory pece. Viacero ventilátorov so spätným chodom v kombinácii s vysokootáčkovými motormi zaisťujú perfektnú rovnomernosť teploty na všetkých poschodiach na každom jednom plechu.

Možnosť nastavenia 4 rozdielnych rýchlostí vzduchu a 4 polostatických režimov umožňujú pripraviť akýkoľvek produkt. Od veľmi delikátnych až po tie, ktoré vyžadujú vysoký stupeň ventilácie a prísunu tepla.

UNOX.Care

Čas sú peniaze.
Dlhodobá životnosť.

Rada produktov UNOX.Care udržuje vašu pec dlhodobo čistú, predlžuje jej životnosť a šetrí náklady na údržbu.

Automatický umývací systém Rotor.KLEAN™ a čistiaci prostriedok DET&Rinse™ garantujú perfektné hygienické podmienky a dlhotrvajúcu čistotu všetkých častí pece.

Filtračný odvápnovací systém AUTO.Pure predchádza tvorbe vodného kameňa a zbaví vás tak nutnosti inštalácie externého filtra pri všetkých peciach BAKERTOP MIND. Maps™.

ADAPTIVE.Cooking™

Profesionálne pečenie. Stopercentný výsledok.

Patentovaná technológia ADAPTIVE.Cooking™ vytvára z pecí BAKERTOP MIND. Maps™ PLUS inteligentné zariadenie zaručujúce očakávaný výsledok procesu pečenia. Ide o automatický systém, ktorý rozumie vašej myslí a bez ohľadu na množstvo vložených plechov optimalizuje nastavené parametre tak, že v spolupráci 3 technológií DRY.Maxi™, STEAM.Maxi™ a AIR.Maxi™ zdokonalí priebeh a výsledok procesu pečenia, ktorý je navyše uložitelný a kedykoľvek znovu opakovateľný. Tak ako očakávate.

BAKERTOP MIND.MapTM ONE

Pre milovníkov veľkých výziev.

NEVYBERAJTE SI Z ULOŽENÝCH RECEPTOV, VYTVORTE SI VLASTNÉ.

Technológia vizuálnej komunikácie MIND.MapTM umožní vytvoriť aj ten najkomplikovanejší proces pečenia jednoduchým pohybom ruky na dotykovej obrazovke.

VÝZVA 1

ABY VAŠE MAJSTROVSKÉ DIELA BOLI ZNOVU OPAKOVATELNÉ.

Vďaka MIND.MapTM môžete uložiť všetky realizované procesy pečenia a vytvoriť si zásobu skúseností pre všetkých spolupracovníkov. Jedným kliknutím budú vaše majstrovské diela kedykoľvek znovu realizovateľné.

VÝZVA 2

CUKRÁRSKE A PEKÁRSKE PRODUKTY Z LÍSTKOVÉHO, ODPALOVANÉHO A PIŠKÓTOVÉHO CESTA, PASTERIZOVÁNIE KRÉMOV A MNOHO ĎALŠÍCH.

Akákkoľvek technika prípravy, akýkoľvek stupeň vlhkosti, DRY.MaxiTM a STEAM.MaxiTM regulujú množstvo vlhkosti a zaručujú ten najlepší výsledok.

VÝZVA 3

POŽADUJTE VŽDY MAXIMÁLNU KVALITU, PRI AKOMKOLIEK MNOŽSTVE VLOŽENEJ SUROVINY.

Technológia AIR.MaxiTM zaručuje dokonalú distribúciu vzduchu vo vnútri komory pece a rovnaký výsledok na všetkých poschodiach nezávisle na množstve vlozenej suroviny.

VÝZVA 4

PRACUJTE SO ZÁRUKOU MAXIMÁLNEJ BEZPEČNOSTI.

Izolačný materiál Protek.SAFETM udržuje vonkajšiu povrchovú teplotu pecí dokonca o niekoľko stupňov nižšiu ako je maximum stanovené zákonom.

VÝZVA 5

NESTRÁCAJTE ČAS VY ANI VAŠI SPOLUPRACOVNÍCI.

Technológia AIR.MaxiTM v porovnaní s predchádzajúcimi pecami BEKERTOPTM znižuje až o 40% čas potrebný k príprave pokrmov. Automatický umývací systém Rotor.KLEANTM a čistiace prostriedky DET&RinseTM šetria čas vo vašej kuchyni a predlžujú životnosť vášho konvektomatu.

VÝZVA 6

ZÍSKAJTE RÝCHLU NÁVRATNOSŤ VAŠEJ INVESTÍCIE.

Systémy Spido.GAS+TM (iba pre modely PLUS) a Protek.SAFETM okamžite zvyšujú výkonnosť vašich procesov pečenia. Rešpektujú životné prostredie a znižujú prevádzkové náklady.

VÝZVA 7

ŽIADAJTE MAXIMUM. SPOLAHLIVÁ A VYTRVALÁ PEC.

Bezpečné technológie a robustné konštrukčné detaily. Unox sa výzvy nebojí a ponúka vám možnosť predĺženia záruky až na 4 roky alebo 10.000 prevádzkových hodín. (* viac informácií na internetových stránkach www.unox.com).

VÝZVA 8



BAKERTOP MIND.MapTM PLUS

...prekonajte sami seba

VÝZVA 1

NEVYBERAJTE

Technológia

pečenia jedného

VÝZVA 2

ABY VAŠE M

Vďaka MIND

pre všetky

znovu realizo

VÝZVA 3

CUKRÁRSKE

PASTERIZOV

Akákoľvek te

vlhkosti a za

VÝZVA 4

POŽADUJTE

Technológia

výsledok na

VÝZVA 5

PRACUJTE S

Izolačný me

nižšiu ako

VÝZVA 6

NESTRÁCA

Technológia

k príprave

čas vo va

VÝZVA 7

ZÍSKAJTE P

Systémy S

pečenia. R

VÝZVA 8

ŽIA

Pr

Pr



+

VÝZVA 9

PRACUJTE SO SUPERINTELIGENTNÝM ZARIADENÍM.

Systém ADAPTIVE.CookingTM rozumie vašim potrebám a počas procesu pečenia neustále monitoruje množstvo vlhkosti aj teplotu. V súlade s nastavenými podmienkami reguluje parametre tak, aby bol vždy zaručený požadovaný výsledok.

VÝZVA 10

ZAČNITE OKAMŽITE PIEČŤ, I KEĎ PEC DOKONALE NEZPOZNÁTE.

Ak potrebujete prerozdeľovať prácu v kuchyni, ChefUnox so zoznamom najpoužívanejších receptov je vám ihneď k dispozícii. Skúsenosti Unox prístupné jedným kliknutím.

VÝZVA 11

PRIPRAVUJTE SÚČASNE VIAC ROZDIELNYCH TYPOV POKRMOV.

S programom MULTI.Time súčasne pripravíte až 10 rôznych pokrmov. Každému z nich program prideli časovač, ktorý vás informuje o stave pečenia a upozorní keď je proces pečenia dokončený.

VÝZVA 12

PRIPRAVUJTE ROZDIELNE POKRMY A VYDÁVAJTE ICH SÚČASNE.

Program MISE.EN.PLACE vygeneruje presné poradie v akom majú byť do pece vložené suroviny s rozdielnym časom prípravy. Máte istotu, že vždy vydávate vaše produkty súčasne.

Ovládací panel MASTER.Touch ONE

Kreatívna sila vašich inštinktov.



Revolučná funkcia s intuitívnym dizajnom.
Kreatívna sloboda spojená s presnosťou.



Mať k dispozícii inovatívnu, spoľahlivú a výkonnú technológiu nestačí. Ak sa chcete odlišiť od ostatných, musíte ju vedieť bez najmenších pochybností ihneď použiť.

Z tohto dôvodu vám Unox ponúka jedinečný dotykový LCD displej s 65.000 farbami, cez ktorý možno ľahko a intuitívne vizuálnym jazykom ovládať všetky programy pece: od manuálneho nastavenia uložitelných a znovuopakovateľných varných procesov, programovateľných sekundu po sekundu, až po kompletné ovládanie všetkých doplnkových zariadení.

Keď sa najmodernejšia technológia stane transparentná, môžete sa sústrediť už len na svoju prácu.

MASTER.Touch ONE Interface

Ovládací panel MASTER.Touch PLUS

Potešenie mať všetko pod kontrolou.



Viac funkcií, vyššia rýchlosť a ešte viac priestoru.
Jak krásne je vyhrať všetky výzvy.

Komunikovať spolu so superinteligentným zariadením, ktoré rozumie vašim potrebám, monitoruje stav požadovaných parametrov počas varných procesov a upravuje ich tak, aby boli dosiahnuté optimálne výsledky (ADAPTIVE.Cooking™), používať optické pero MASTER.Touch pre náčrt procesu pečenia a uložiť ho do obľúbených receptov pod špecifickým menom alebo jednoduchým symbolom načrtnutým holou rukou. Pripravovať viac rôznych pokrmov vďaka funkcií MULTI.Time a vydávať ich súčasne cez technológiu MISE.EN.PLACE. Jednoduchým kliknutím mať k dispozícii procesy pečenia ChefUnox s možnosťou automatickej aktualizácie a prispôbenia vašim potrebám.

S verziou PLUS máte k dispozícii všetku silu technológie MIND.Maps™ na priestrannejšej a pohodlnejšej obrazovke. Kreativite sa medze nekladú.



MASTER.Touch PLUS Interface

BAKERTOP MIND.Maps™ PECE.

Excelentná rada.

	16 600x400	10 600x400
		
PLUS (ELEKTRICKÁ)	XEBC-16EU-EPR	XEBC-10EU-EPR
Kapacita	16 600x400	10 600x400
Rozstup	80 mm	80 mm
Frekvencia	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz
Napätie	400 V ~ 3N	400 V ~ 3N
Elektrický príkon	35 kW	21 kW
Rozmery (ŠxHxV mm)	882x1043x1866	860x957x1163
Hmotnosť	185 kg	130 kg
PLUS (PLYNOVÁ)	XEBC-16EU-GPR	XEBC-10EU-GPR
Kapacita	16 600x400	10 600x400
Rozstup	80 mm	80 mm
Frekvence	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz
Napätie	230 V ~ 1N	230 V ~ 1N
Elektrický príkon	2,2 kW	1,4 kW
Max.príkon plynu	G20, G25, G30, G31: 35 kW	G20, G25, G30, G31: 22 kW
Rozmery (ŠxHxV mm)	882x1043x1866	860x957x1163
Hmotnosť	210 kg	145 kg
ONE (ELEKTRICKÁ)	XEBC-16EU-E1R	XEBC-10EU-E1R
Kapacita	16 600x400	10 600x400
Rozstup	80 mm	80 mm
Frekvencia	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz
Napätie	400 V ~ 3N	400 V ~ 3N
Elektrický príkon	29,3 kW	14,9 kW
Rozmery (ŠxHxV mm)	882x1043x1866	860x957x1163
Hmotnosť	185 kg	130 kg

Poznámka: Otváranie dverí zľava doprava: Príklad kódu XEBC-16EU-EPL (L= ľavé) (R= pravé)

Funkcie	■ Štandard	□ Voliteľné	— Nie je	PLUS ELEKTRICKÁ	PLUS PLYNOVÁ	ONE ELEKTRICKÁ
MANUÁLNE PROCESY PEČENIA						
Konvekčné pečenie 30 °C - 260 °C	■			■	■	■
Kombinovaný režim pary a konvekčného pečenia 35 °C - 260 °C, so STEAM.Maxi™ od 30% do 90% vlhkosti komory	■			■	■	■
Kombinovaný režim vlhkosti a konvekčného pečenia 35 °C - 260 °C, so STEAM.Maxi™ od 10% do 20% vlhkosti komory	■			■	■	■
Varenie v pare pri 35 °C - 130 °C so STEAM.Maxi™ technológiou tvorby 100 % pary	■			■	■	■
Horúci vzduch 30°C - 260 °C s DRY.Maxi™ technológiou od 100% do 10% zníženia vlhkosti komory	■			■	■	■
Teplotná vpichová sonda pre kontrolu teploty jadra	—			—	—	■
Delta T pečenie s vpichovou teplotnou sondou	■			■	■	■
MULTI.Point viacbodová vpichová teplotná sonda pre kontrolu teploty jadra pokrmov	■			■	■	—
SOUS-VIDE vpichová sonda	□			□	□	□
POKROČILÉ A AUTOMATICKÉ PROCESY PEČENIA						
MIND.Maps™ technológia: nákres procesov pečenia jedným dotykom	■			■	■	■
PROGRAMY: 256 uložitelných programov	■			■	■	■
PROGRAMY: možnosť priradiť názov a obrázok k programu	■			■	■	■
PROGRAMY: uložiť názov receptu jeho napísaním (v akomkoľvek jazyku)	■			■	■	■
CHEFUNOX: vybrať postup pečenia, pripravovanú surovinu, množstvo suroviny, požadovaný výsledok a začať piecť	■			■	■	—
MULTI.Time: technológia spravujúca viac ako 10 časovačov pre prípravu rôznych produktov súčasne	■			■	■	—
MISE.EN.PLACE: technológia synchronizuje čas vloženia rôznych surovín pre súčasný čas výdaja	■			■	■	—
DISTRIBÚCIA HORÚČEHO VZDUCHU V KOMORE						
AIR.Maxi™ technológia: viac ventilátorov s reverzným chodom	■			■	■	■
AIR.Maxi™ technológia: 4 manuálne nastaviteľné rýchlosti ventilátorov	■			■	■	■
AIR.Maxi™ technológia: 4 polostatické varné režimy varenia	■			■	■	■
RIADENÁ KLÍMA V KOMORE						
DRY.Maxi™ technológia: nastaviteľné rýchle odvetranie vlhkosti z komory	■			■	■	■
DRY.Maxi™ technológia: pečenie s odvetraním vlhkosti 30 - 260 °C	■			■	■	■
STEAM.Maxi™ technológia: para 35 °C - 130 °C	■			■	■	■
STEAM.Maxi™ technológia: kombinácia konvekčného pečenia a pary 35 °C- 260 °C	■			■	■	■
ADAPTIVE.Cooking™ technológia: optimalizuje proces pečenia automatickým nastavením parametrov pre dosiahnutie vždy perfektných výsledkov	■			■	■	—
ADAPTIVE.Cooking™ technológia: jedn plech alebo plná komora, vždy rovnaký výsledok	■			■	■	—
ADAPTIVE.Cooking™ technológia: senzor vlhkosti a automatickej úpravy	■			■	■	—
ZOSTAVA DVOCH PECÍ						
MAXI.LINK technológia: umožňuje zapojiť zariadenia do zostavy na seba	■			■	■	■

	6 600x400	4 600x400
		
	XEBC-06EU-EPR	XEBC-04EU-EPR
	6 600x400	4 600x400
	80 mm	80 mm
	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz
	400 V ~ 3N	400 V ~ 3N
	14 kW	10,6 kW
	860x957x843	860x957x675
	100 kg	85 kg
	XEBC-06EU-GPR	
	6 600x400	
	80 mm	
	50 / 60 Hz	
	230 V ~ 1N	
	1 kW	
	G20, G25, G30, G31: 19 kW	
	860x957x843	
	110 kg	
	XEBC-06EU-E1R	XEBC-04EU-E1R
	6 600x400	4 600x400
	80 mm	80 mm
	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz
	400 V ~ 3N	230 V ~ 1N/ 400 V ~ 3N
	9,9 kW	7,4 kW
	860x957x843	860x957x675
	100 kg	85 kg

Otváranie dverí zľava doprava: Příklad kódu XEBC-06EU-EPL (L= ľavé) (R= pravé)

	PLUS ELEKTRICKÁ	PLUS PLYNOVÁ	ONE ELEKTRICKÁ
TEPELNÁ IZOLÁCIA A BEZPEČNOSŤ			
Protek.SAFE™ technológia: maximálna tepelná efektivita a bezpečnosť (chladné sklo a vonkajšie povrchy)	■	■	■
Protek.SAFE™ technológia: brzda ventilátora obmedzujúca únik tepla pri otvorení dverí	■	■	■
Protek.SAFE™ technológia: regulácia el. príkonu v závislosti na reálne potreby	■	–	■
Protek.SAFE™ technológia: regulácia príkonu plynu v závislosti na reálne potreby	–	■	–
Protek.SAFE™ PLUS: trojité sklo dverí	■	■	–
VYSOKOVÝKONNÝ TLAKOVÝ HORÁK			
Spido.GAS™ technológia: príprava pre pripojenie na prívod plynu G20 / G25 / G25.1 / G30 / G31	–	■	–
Spido.GAS™ technológia: vysoký výkon tepelného výmenníka pre rovnomernú distribúciu tepla	–	■	–
Spido.GAS™ technológia: rovný výmenník tepla pre jednoduchú údržbu	–	■	–
AUTOMATICKÉ UMYVANIE			
Rotor.KLEAN™ : 4 automatické umývacie programy s kontrolovaným množstvom vody a čistiaceho prostriedku	■	■	■
Rotor.KLEAN™ : nádrž na čistiaci prostriedok integrovaná v konvektomate	■	■	■
PATENTOVANÉ DVERE			
Dverové pánty z odolného techno-polyméru (pre bočné otváranie dverí)	■	■	■
Možnosť zmeny otvárania dverí aj po inštalácii	□	□	□
Pozícia aretácie dverí v 60°-120°-180°	■	■	■
POMOCNÉ FUNCIE			
Teplota predohriatia až na 260 °C nastaviteľná obsluhou pre každý program zvlášť	■	■	■
Zobrazenie časového odpočtu pre dokončenie varného programu (bez sondy jadra)	■	■	■
Udržiavací režim «HOLD»	■	■	■
Kontinuálny režim «INF»	■	■	■
Vizualizácia a nastavenie reálneho času, teploty sondy, teploty komory, vlhkosti a rýchlosti otáčok ventilátora	■	■	■
Nastaviteľné zobrazenie teploty v °C alebo °F	■	■	■
TECHNICKÉ DETAILY			
Nerezová (AISI 304) komora pece s oblými rohmi, pre jednoduché čistenie a údržbu	■	■	■
Osvetlenie komory pece externým LED osvetlením	■	■	■
Pare odolný MASTER.Touch ovládací panel	■	■	■
Vysoko odolný dverný zámok z uhlíkových vlákien	■	■	■
Odkvapová miska s nepretržitým odvodom kondenzátu aj pri otvorených dverách	■	■	■
Objemná odpadová nádoba s možnosťou napojenia na odpad	■	■	■
Nízka hmotnosť – robustná konštrukcia využíva moderné materiály	■	■	■
Kontaktný spínač dverí	■	■	■
2-stupňová kľuka dverí	□	□	□
Autodiagnostický systém problémov a porúch	■	■	■
Bezpečnostný termostát	■	■	■
Otvárateľné vnútorné sklo pre ľahkú údržbu	■	■	■
Nerezový L-profil zásuvov	■	■	■

Príslušenstvo UNOX.

Zohratý tím pre správny chod kuchyne.

Navrhnuté pre profesionálov v pekárskom a cukrárskom priemysle. Príslušenstvo UNOX rozširuje možnosti a optimalizuje funkčnosť vašej kuchyne. Váš pracovný priestor sa tak stane vybavenejší a univerzálnejší.



Baking Essentials

Plechý a rošty Baking Essentials rozširujú možnosti využitia pece, pričom šetria vaše financie aj kuchynský priestor. S týmto príslušenstvom môžete s pecou BAKERTOP MIND.Maps™ ľahko pripraviť akýkoľvek typ produktov: od lístkového cesta po piškótové, od čajového pečiva cez venčeky a croissanty po pizzu a produkty z kysnutého cesta.



Neutrálne a technologické príslušenstvo

Široká škála doplnkového zariadenia Unox vám zaručí maximum z dostupného priestoru. S jeho pomocou môžete vytvoriť multifunkčnú a všestrannú kuchynskú zostavu s otvorenými podstavcami rôznych výšok, zo skladovacími skriňami a doplnkovými nástrojmi. Napríklad DeckTop: moderná etážova pec určená pre cukrárov a pekárov, ktorý chcú kombinovať tradičný postup pečenia s modernými technológiami.



Vozíky a klietky

Vozíky a klietky vám umožnia pripraviť si mimo pec všetky plechý so surovinou určenou na pečenie a jedným pohybom ich vložiť do komory pece. Sú ideálnym riešením pre rýchle naplnenie pece, zaručujúce jednoduchú manipuláciu v kuchyni. Znižujú dobu otvorených dverí a tým minimalizujú teplotné straty.



Digester

Digester s kondenzátorom pary zaisťuje odsávanie výparov vychádzajúcich z komína. Okrem toho, systém pre odvod pary unikajúcej z pece pri otvorení dverí dáva možnosť vyhnúť sa nákladnej inštalácii systémov stropných odsávačov pary. Iba pre elektrické modely.



HACCP & Data Management

Správne uplatňovanie postupov a bezpečnostných noriem HACCP v kuchyni je možné jednoducho sledovať pomocou funkcie sady BlackBox UNOX.Link. So softwarom OVEX.Net 3.0™ máte možnosť mať kdekoľvek na svojom mobilnom telefóne údaje o spotrebe energie a štatistiky využitia všetkých zariadení (Near Field Communication). Vďaka peciam BAKERTOP MIND.Maps™ máte prevádzkové náklady úplne pod kontrolou.



UNOX.Care

Systém príslušenstva UNOX.Care udržiava vašu pec dlhodobo čistú a znižuje náklady na údržbu. Integrovaný automatický umývací systém Rotor.KLEAN™ a čistiaci prostriedok DET&Rinse™ garantujú perfektné hygienické podmienky a dlhotrvajúcu čistotu všetkých častí pece. Filtračný odvápnovací systém zabráňuje tvorbe vodného kameňa a zbaví vás tak nutnosti inštalácie externého filtra u všetkých konvektomatov BAKERTOP MIND.Maps™. Pre extrémne tvrdú a znečistenú vodu má Unox riešenie v podobe UNOX.Pure. V prípade prítomnosti chloridov či iných agresívnych látok, reverzná osmóza UNOX.PURE-RO predlžuje výkonnosť a životnosť pece vďaka celkovej demineralizácii akéhokoľvek typu vody.



Inštalačné sady

Unox ponúka kompletnú radu inštalačných doplnkov. Napríklad pre prvú inštaláciu príslušenstvo pre napojenie odpadu a sifón, či spojovaciu sadu pre prepojenie konvektomatov Unox na seba. Použitie týchto doplnkov garantuje správnosť inštalácie a je podmienkou pre aktiváciu predĺženej záruky na 4 roky zahrnutej v programe LONG.Life4™ (podrobné informácie na www.unox.com).



LONG.Life4

Unox vám ponúka možnosť predĺženia záruky na náhradné diely až na 4 roky alebo 10.000 prevádzkových hodín. Aktivácia záruky LONG.Life4™ je veľmi jednoduchá. Stačí prepojiť pec BAKERTOP MIND.Maps ONE™ s príslušným internetovým rozhraním a zaregistrovať ju na internetových stránkach spoločnosti Unox. Verzia PLUS má už zabudovaný systém pre pripojenie k internetu a umožňuje registráciu priamo cez ovládací panel.





INVENTIVE SIMPLIFICATION



L12461A1 - Tlač: 08-2015

Použité fotografie majú ilustračný charakter.
Všetky údaje obsiahnuté v tomto katalógu môžu byť zmenené bez predchádzajúceho upozornenia.

GastroRex s.r.o.
oficiálny dovozca značky UNOX pre SR
www.gastrorex.sk

