

Архангельск (8182)63-90-72  
Астана (7172)727-132  
Астрахань (8512)99-46-04  
Барнаул (3852)73-04-60  
Белгород (4722)40-23-64  
Брянск (4832)59-03-52  
Владивосток (423)249-28-31  
Волгоград (844)278-03-48  
Вологда (8172)26-41-59  
Воронеж (473)204-51-73  
Екатеринбург (343)384-55-89  
Иваново (4932)77-34-06

Ижевск (3412)26-03-58  
Иркутск (395)279-98-46  
Казань (843)206-01-48  
Калининград (4012)72-03-81  
Калуга (4842)92-23-67  
Кемерово (3842)65-04-62  
Киров (8332)68-02-04  
Краснодар (861)203-40-90  
Красноярск (391)204-63-61  
Курск (4712)77-13-04  
Липецк (4742)52-20-81  
Киргизия (996)312-96-26-47

Магнитогорск (3519)55-03-13  
Москва (495)268-04-70  
Мурманск (8152)59-64-93  
Набережные Челны (8552)20-53-41  
Нижний Новгород (831)429-08-12  
Новокузнецк (3843)20-46-81  
Новосибирск (383)227-86-73  
Омск (3812)21-46-40  
Орел (4862)44-53-42  
Оренбург (3532)37-68-04  
Пенза (8412)22-31-16  
Казахстан (772)734-952-31

Пермь (342)205-81-47  
Ростов-на-Дону (863)308-18-15  
Рязань (4912)46-61-64  
Самара (846)206-03-16  
Санкт-Петербург (812)309-46-40  
Саратов (845)249-38-78  
Севастополь (8692)22-31-93  
Симферополь (3652)67-13-56  
Смоленск (4812)29-41-54  
Сочи (862)225-72-31  
Ставрополь (8652)20-65-13  
Таджикистан (992)427-82-92-69

Сургут (3462)77-98-35  
Тверь (4822)63-31-35  
Томск (3822)98-41-53  
Тула (4872)74-02-29  
Тюмень (3452)66-21-18  
Ульяновск (8422)24-23-59  
Уфа (347)229-48-12  
Хабаровск (4212)92-98-04  
Челябинск (351)202-03-61  
Череповец (8202)49-02-64  
Ярославль (4852)69-52-93

<https://unox.nt-rt.ru> || [uxn@nt-rt.ru](mailto:uxn@nt-rt.ru)

# ПЕЧИ КОНВЕКЦИОННЫЕ BakerTop MIND

## Печь конвекционная UNOX XEBC-06EU-GPR газ



### Технические характеристики:

- Уровни: 6
- Размер противня: 600x400
- Расстояние между уровнями: 80 мм
- Тип: Газовый
- Габариты (ШxГxВ): 860x957x843 мм
- Частота: 50/60 Гц
- Напряжение: 220 В
- Мощность: 1 кВт
- Электрическая мощность газа: 19 кВт
- Вес: 110 кг

### Функции приготовления

- Готовка при конвекции при температуре от 30°C до 260°C
- Комбинированная готовка Конвекция + Пар при температуре от 35°C до 260°C, STEAM.Maxi™ от 30% до 90%
- Готовка Конвекция + Влажность при температуре от 35°C до 260°C, STEAM.Maxi™ от 10% до 20%
- Готовка на пару при температуре от 35°C до 130°C, STEAM.Maxi™ на 100%
- Готовка Конвекция + Сухой воздух при температуре от 30°C до 260°C, Dry.Maxi™ от 10% до 100%
- Готовка с датчиком температуры в сердцевине продукта
- Готовка с датчиком температуры и функцией DELTA T
- Датчик температуры в сердцевине продукта MULTI.Point
- Датчик температуры SOUS-VIDE: опция
- Технология MULTI.Time: управление 10 таймерами для одновременной готовки разных продуктов
- Технология CHEFUNOX: возможность выбрать режим приготовления (жарка, тушение, гриль...), степень, размер и результат готовки, затем начать процесс приготовления
- Технология MISE.EN.PLACE: возможность синхронизировать время загрузки разных продуктов для того, чтобы они были готовы к одному и тому же (определенному) времени
- Технология ADAPTIVE.Cooking: оптимизирует процесс приготовления, автоматически адаптирует параметры, чтобы получить превосходный результат
- Технология Spido.GAS: подходит для следующих типов газа G20/G25/G25.1/G30/G31; теплообменник с прямыми трубами высокой отдачи для симметричного распределения жара

### Описание

- Сенсорная панель управления MASTER.Touch PLUS

- Климат контроль (от 0 до 100 %);
- 8 скоростей вентилятора (4 из них — полустатические для «деликатного» приготовления);
- Расширенная гарантия до 4 лет или 10000 часов работы (в течение 3-х месяцев после подключения оборудования в обязательном порядке необходимо зарегистрироваться на сай UNOX в сети, подключение к интернету должно быть постоянным на протяжении всего периода эксплуатации);
- Комплект для подключения к интернету;
- Возможность сохранения в памяти до 256 программ приготовления (также в виде графиков технология MIND Maps™)
- Возможность многократного воспроизведения программ по технологии MIND Maps™
- Функция поддержания температуры "Hold";
- Автоматическая моющая система Rotor.KLEAN (4 автоматических цикла мойки), емкость для моющего средства встроена в печь, max загрузка — 4л;
- Открытие дверцы в 3-х позициях (60°/120°/180°)
- Возможность перевешивания дверцы: **нет**
- Камера из нержавеющей стали высокой прочности с закругленными углами для гарантии максимальной гигиены
- Освещение камеры готовки посредством внешней лампы LED
- Емкость для сбора жидкости с постоянным стоком даже при открытой дверце
- Емкость для сбора жидкости большой вместимости с подсоединением к сливу
- Контактный сенсор дверцы
- Система самодиагностики с определением проблем и неисправностей
- Ограничитель температуры для безопасности
- Внутреннее открывающееся стекло для удобной чистки

## Печь конвекционная UNOX XEBC-10EU-GPR газ



### Технические характеристики

- Уровни: **10**
- Размер противня: **600x400**
- Расстояние между уровнями: **80 мм**
- Тип : **Газовый**
- Габариты (ШxГxВ): **860x957x1163 мм**
- Частота: **50/60 Гц**
- Напряжение: **220 В**
- Мощность: **1,4 кВт**
- Электрическая мощность газа: **22 кВт**
- Вес: **145 кг**

### Функции приготовления

- Готовка при конвекции при температуре **от 30°C до 260°C**
- Комбинированная готовка Конвекция + Пар при температуре **от 35°C до 260°C, STEAM.Maxi™** от 30% до 90%
- Готовка Конвекция + Влажность при температуре **от 35°C до 260°C, STEAM.Maxi™** от 10% до 20%
- Готовка на пару при температуре **от 35°C до 130°C, STEAM.Maxi™** на 100%
- Готовка Конвекция + Сухой воздух при температуре **от 30°C до 260°C, Dry.Maxi™** от 10% до 100%
- Готовка с датчиком температуры в сердцевине продукта
- Готовка с датчиком температуры и функцией DELTA T
- Датчик температуры в сердцевине продукта MULTI.Point
- Датчик температуры SOUS-VIDE: **опция**
- Технология MULTI.Time: управление 10 таймерами для одновременной готовки разных продуктов

- Технология CHEFUNOX: возможность выбрать режим приготовления (жарка, тушение, гриль...), степень, размер и результат готовки, затем начать процесс приготовления
- Технология MISE.EN.PLACE: возможность синхронизировать время загрузки разных продук для того, чтобы они были готовы к одному и тому же (определенному) времени
- Технология ADAPTIVE.Cooking: оптимизирует процесс приготовления, автоматически адаптирует параметры, чтобы получить превосходный результат
- Технология Spido.GAS: подходит для следующих типов газа G20/G25/G25.1/G30/G31; теплообменник с прямыми трубами высокой отдачи для симметричного распределения жара

#### Описание

- Сенсорная панель управления **MASTER.Touch PLUS**
- Климат контроль (от 0 до 100 %);
- 8 скоростей вентилятора (4 из них — полустатические для «деликатного» приготовления);
- Расширенная гарантия до 4 лет или 10000 часов работы (в течение 3-х месяцев после подключения оборудования в обязательном порядке необходимо зарегистрироваться на сайт UNOX в сети, подключение к интернету должно быть постоянным на протяжении всего периода эксплуатации);
- Комплект для подключения к интернету;
- Возможность сохранения в памяти до 256 программ приготовления (также в виде графиков технология MIND Maps™)
- Возможность многократного воспроизведения программ по технологии MIND Maps™
- Функция поддержания температуры "Hold";
- Автоматическая моющая система Rotor.KLEAN (4 автоматических цикла мойки), емкость для моющего средства встроена в печь, max загрузка — 4л;
- Открытие дверцы в 3-х позициях (60°/120°/180°)
- Возможность перевешивания дверцы: **нет**
- Камера из нержавеющей стали высокой прочности с закругленными углами для гарантии максимальной гигиены
- Освещение камеры готовки посредством внешней лампы LED
- Емкость для сбора жидкости с постоянным стоком даже при открытой дверце
- Емкость для сбора жидкости большой вместимости с подсоединением к сливу
- Контактный сенсор дверцы
- Система самодиагностики с определением проблем и неисправностей
- Ограничитель температуры для безопасности
- Внутреннее открывающееся стекло для удобной чистки

Архангельск (8182)63-90-72  
 Астана (7172)727-132  
 Астрахань (8512)99-46-04  
 Барнаул (3852)73-04-60  
 Белгород (4722)40-23-64  
 Брянск (4832)59-03-52  
 Владивосток (423)249-28-31  
 Волгоград (844)278-03-48  
 Вологда (8172)26-41-59  
 Воронеж (473)204-51-73  
 Екатеринбург (343)384-55-89  
 Иваново (4932)77-34-06

Ижевск (3412)26-03-58  
 Иркутск (395)279-98-46  
 Казань (843)206-01-48  
 Калининград (4012)72-03-81  
 Калуга (4842)92-23-67  
 Кемерово (3842)65-04-62  
 Киров (8332)68-02-04  
 Краснодар (861)203-40-90  
 Красноярск (391)204-63-61  
 Курск (4712)77-13-04  
 Липецк (4742)52-20-81  
 Киргизия (996)312-96-26-47

Магнитогорск (3519)55-03-13  
 Москва (495)268-04-70  
 Мурманск (8152)59-64-93  
 Набережные Челны (8552)20-53-41  
 Нижний Новгород (831)429-08-12  
 Новокузнецк (3843)20-46-81  
 Новосибирск (383)227-86-73  
 Омск (3812)21-46-40  
 Орел (4862)44-53-42  
 Оренбург (3532)37-68-04  
 Пенза (8412)22-31-16  
 Казахстан (772)734-952-31

Пермь (342)205-81-47  
 Ростов-на-Дону (863)308-18-15  
 Рязань (4912)46-61-64  
 Самара (846)206-03-16  
 Санкт-Петербург (812)309-46-40  
 Саратов (845)249-38-78  
 Севастополь (8692)22-31-93  
 Симферополь (3652)67-13-56  
 Смоленск (4812)29-41-54  
 Сочи (862)225-72-31  
 Ставрополь (8652)20-65-13  
 Таджикистан (992)427-82-92-69

Сургут (3462)77-98-35  
 Тверь (4822)63-31-35  
 Томск (3822)98-41-53  
 Тула (4872)74-02-29  
 Тюмень (3452)66-21-18  
 Ульяновск (8422)24-23-59  
 Уфа (347)229-48-12  
 Хабаровск (4212)92-98-04  
 Челябинск (351)202-03-61  
 Череповец (8202)49-02-64  
 Ярославль (4852)69-52-93

<https://unox.nt-rt.ru> || [uxn@nt-rt.ru](mailto:uxn@nt-rt.ru)