



# CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS



# Indeks

Piece CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS	strona	<b>4</b>
Wsparcie techniczne	strona	<b>8</b>
Technologie	strona	<b>12</b>
Panel sterowania PLUS	strona	<b>24</b>
CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS COUNTERTOP	strona	<b>28</b>
CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS COMPACT	strona	<b>40</b>
CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS BIG	strona	<b>46</b>
Cooking Essentials specjalne blachy	strona	<b>54</b>
Czyszczenia i serwisowanie	strona	<b>62</b>
Dane techniczne	strona	<b>66</b>
Wsparcie techniczne	strona	<b>76</b>
UNOX na świecie	strona	<b>78</b>



CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS  
BIG



CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS  
COUNTERTOP



CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS  
COMPACT

CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS

## Inteligentne piece konwekcyjno- parowe

CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS to inteligentny piec konwekcyjno-parowy do grillowania, smażenia, wędzenia, pieczenia, gotowania na parze i innej obróbki. Automatyczne programy obróbki i inteligentne funkcje, w szczególności kontrola obróbki z wykorzystaniem sztucznej inteligencji, czynią z CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS podstawowe narzędzie pracy w Twojej kuchni. CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS został zaprojektowany z myślą o potrzebach każdego biznesu i pozwala na ulepszenie procesów w Twojej Kuchni.

Piece MIND.Maps™ PLUS są dostępne w trzech wersjach, aby sprostać specyficznym potrzebom każdego biznesu.

**COUNTERTOP:** 3, 5, 7 lub 10 GN 1/1 oraz 6, 10 GN 2/1 dla restauracji lub delikatesów;

**COMPACT:** 5 lub 10 GN 1/1 lub 5 GN 2/3 dla profesjonalnych kuchni z małą ilością miejsca i małych sklepów;

**BIG:** wózki na 20 GN 1/1 lub GN 2/1 dla zakładów gastronomicznych, hoteli i sal bankietowych.

Two chefs in white uniforms stand outdoors in a garden setting. The chef on the left is Sandro Serva, and the chef on the right is Maurizio Serva. Both are wearing white chef coats with red floral logos and their names embroidered on the chest. The background shows a well-manicured garden with green hedges and trees under bright sunlight.

Zaprojektowany z myślą o Twoich potrzebach

## Usługi

Nasza obietnica jest  
Twoją gwarancją  
solidnych wyników.  
Skup się na swoich celach  
wiedząc, że jesteśmy  
zawsze u twego boku.

Individual Cooking Experience

# Wypróbuj piec za darmo



## 01

### Zarezerwuj

Wybierz gdzie i kiedy chciałbyś wypróbować swój następny piec Unox. Zadzwoń do naszego działu obsługi klienta i umów się na wizytę w dogodnym dla Ciebie terminie.

Umów spotkanie, zadzwoń do nas lub zarezerwuj online na [unox.com](https://unox.com)



## 02

### Gotuj z nami

W Twojej kuchni, z Twoimi składnikami i Twoimi przepisami: Szef Kuchni Unox sprawi, że doświadczysz wszystkich korzyści płynących z technologii drzemącej w naszych piecach.



## 03

### Twój wybór

Nie spiesz się, dokonaj wyboru będąc przekonanym o pewności rezultatów, jakie możesz osiągnąć.



# Pomoc w kuchni

TOP.Training

## Odkryj swój piec



### Ucz się, używaj i rozwijaj się

Top.Training to bezpłatna usługa szkoleniowa firmy Unox. Nasi Szefowie Kuchni pokażą Ci wszystko, co nasz piec ma Tobie do zaoferowania, od jego podstawowych funkcji po najbardziej zaawansowane technologie.

Pobierz aplikację **Top.Training** w Google Play lub App Store

Data Driven Cooking Community

## Inspiruj i daj się zainspirować



### Świat przepisów dla Twoich pieców

Daj się zainspirować książką kucharską w aplikacji DDC.App: pobierz przepisy przygotowane przez Szefów Kuchni Unox i przez społeczność użytkowników Unox DDC.

Pobierz aplikację **DDC.App** z Google Play lub App Store

CHEF.Line

## Ty dzwonicz, Unox odpowiada



### 24 godziny, 7 dni w tygodniu

Zespół Szefów Kuchni Unox jest zawsze do Twojej dyspozycji, aby udzielić Ci praktycznych porad na temat programów i metod obróbki lub zasugerować różnorodne nowe przepisy: od najbardziej tradycyjnych po najbardziej innowacyjne.

Zadzwoń do nas  
**+48 665 232 000**



Apple Store



Play Store

# Inteligentne. Precyzyjne. Połączone.

Unox Intelligent Performance

Zestaw inteligentnych technologii zaprojektowanych tak, aby zmaksymalizować efekty pracy, poprawić Twoją wydajność i pomóc Ci w realizacji Twoich ambicji.

Anton Bodyashkin - Ugli Restaurant - Rosja

Unox Intensive Cooking

Najbardziej zaawansowane technologie gwarantujące perfekcyjną obróbkę, identyczny rezultat na każdej z blach i maksymalną intensywność obróbki.

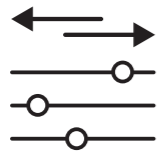
Data Driven Cooking

Sztuczna inteligencja, która umożliwia monitorowanie użytkownika pieca i przedstawia sugestie korzystania z pieców w bardziej efektywny sposób, aby w pełni wykorzystać jego potencjał.

Unox Intelligent Performance

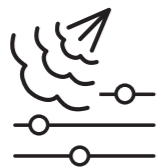
# Popraw swoją wydajność

Osiągnięcie identycznych rezultatów za każdym razem i dla różnych ilości produktów wymaga inteligentnej kontroli i doświadczenia: dokładnie to zapewnia piec konwekcyjno-parowy CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS.



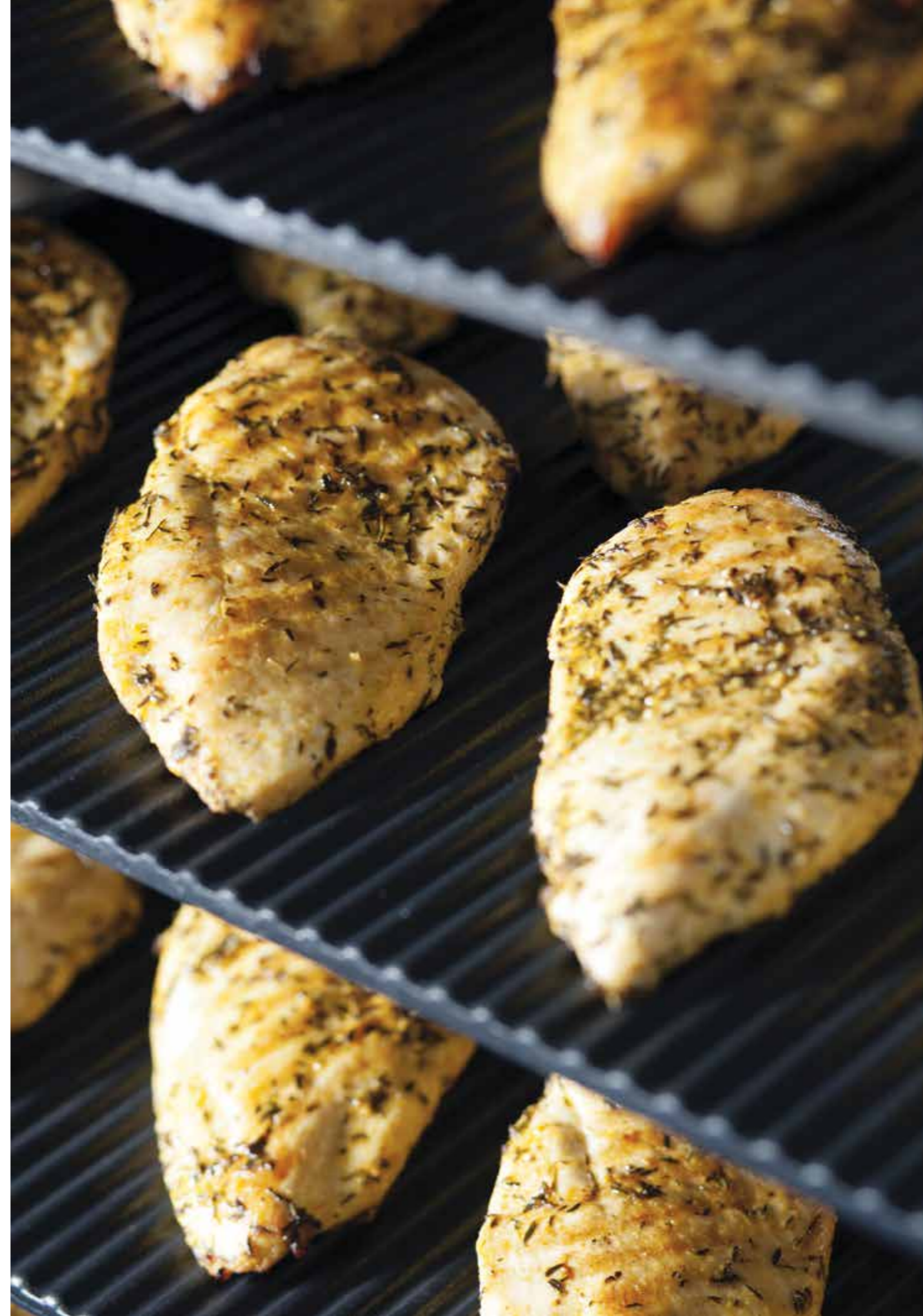
## ADAPTIVE.Cooking™

**Doskonałe rezultaty. Za każdym razem.**  
Poprzez monitorowanie zmian wilgotności i temperatury, piec automatycznie dostosowuje proces obróbki do aktualnej ilości produktów, aby dostarczyć identyczny i doskonały rezultat za każdym razem.



## CLIMALUX™

**Całkowita kontrola wilgotności.**  
Piec jest wyposażony w dokładne czujniki do pomiaru rzeczywistej wilgotności wewnątrz komory pieca i automatycznie aktywuje produkcję pary wodnej lub ją odprowadza, aby zapewnić, że rzeczywista wilgotność odpowiada zadanej wartości.



## SMART.Preheating

**Inteligentne wstępne nagrzewanie pieca.**  
Poprzez analizę poprzednich procesów obróbki z wymaganiami kolejnego, piec automatycznie ustawia najlepszą temperaturę i czas wstępnego nagrzewania, aby zagwarantować maksymalną powtarzalność rezultatów w ciągu całego dnia i skrócić czas oczekiwania.



## AUTO.Soft

**Funkcja delikatnej obróbki.**  
Po uruchomieniu piec automatycznie reguluje intensywność nagrzewania, aby uniknąć gwałtownych zmian temperatury i zapewnić optymalną dystrybucję ciepła dla każdej blachy w piecu. Idealny dla delikatnych lub wrażliwych na ciepło produktów.



## SENSE.Klean

**Inteligentne czyszczenie.**  
Ocenia stopień zabrudzenia, na podstawie używanych procesów obróbki oraz sugeruje najlepszy automatyczny tryb mycia odpowiedni do stopnia zabrudzenia i sposobu użytkowania pieca. Maksymalna higiena bez marnowania wody lub detergentu.



Z


**Adaptive.Cooking™**

Automatycznie ustawia wszystkie parametry obróbki, aby zagwarantować jednakowe rezultaty za każdym razem.

**Bez**

**\*  
Optymalne  
ustawienia dla pieca  
załadowanego w  
połowie - 30 porcji**

 6 mins

 240 °C

 0%

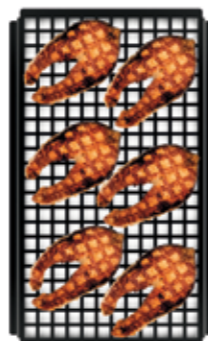
Ustawienie dla połowy załadunku przy jednej blaszce lub przy pełnym załadunku.

## Pojedyncza blaszka - 6 porcji

**Idealnie zgrillowane**

Zarumienione z zewnątrz  
Miękkie w środku

Czas  
5 mins  
Temperatura  
240 °C  
Wilgotność  
0 %

**Za wysoka temperatura**

Spalone z zewnątrz  
Suche w środku

Czas  
6 min  
Temperatura  
250 °C  
Wilgotność  
0 %

## Pełny załadunek - 60 porcji

**Idealnie zgrillowane**

Zarumienione z zewnątrz  
Miękkie w środku

Czas  
8 mins  
Temperatura  
240 °C  
Wilgotność  
0 %

**Niedostateczna temperatura**

Efekt "ugotowania"  
Surowy środek

Czas  
6 min  
Temperatura  
220 °C  
Wilgotność  
50 %

Z

**CLIMALUX™**


Monitoruje rzeczywistą wilgotność w komorze pieczenia i generuje parę lub usuwa wilgotność, aby osiągnąć zadaną wartość.

**Bez**

**\*  
Optymalne  
ustawienia dla pieca  
załadowanego w  
połowie - 16 kurczaków**

 38 mins

 190 °C

 30%

Ustawienie dla połowy załadunku przy jednej blaszce lub przy pełnym załadunku.

## Pojedyncza blaszka - 8 kurczaków

**Idealnie upieczone**

Chrupiąca skórka  
Soczyste mięso  
Minimalna utrata wagi

Wilgotność  
30 %

**Spalone**

Spalona skórka  
Żyłaste mięso  
Utrata wagi >35%

Wilgotność  
20 %

## Pełny załadunek - 24 kurczaki

**Idealnie upieczone**

Chrupiąca skórka  
Soczyste mięso  
Minimalna utrata wagi

Wilgotność  
30 %

**Niedopieczone**

Efekt "ugotowania" na zewnątrz  
Surowe mięso  
Błady kolor

Wilgotność  
80 %

Z

**Auto.Soft**

Kontroluje wzrost temperatury, aby utrzymać jednorodność obróbki w dowolnym miejscu i na każdej blasze.

Bez

**\*  
Optymalne  
ustawienia dla pieca  
załadowanego w  
połowie**

🕒 10 mins 20 mins

🌡️ 100 °C 190 °C

🔥 100% -100%

Ustawienie dla połowy załadunku przy jednej blasze lub przy pełnym załadunku.

## Pojedyncza blasza

**Doskonale wypieczone**

Miękki środek  
Jednorodna tekstura  
Nieprzypalone

Czas wzrostu temperatury  
100 - 190 °C  
7 mins

**Spalone z zewnątrz**

Spalone krawędzie  
Nierównomierny wypiek  
Mniej upieczone wewnątrz

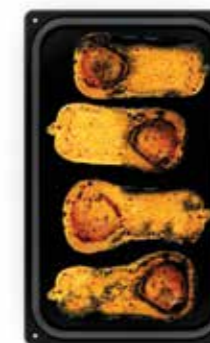
Czas wzrostu temperatury  
100 - 190 °C  
1 min

## Pełny załadunek

**Doskonale wypieczone**

Miękki środek  
Jednorodna tekstura  
Nieprzypalone

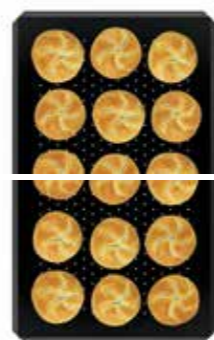
Czas wzrostu temperatury  
100 - 190 °C  
7 mins

**Spalone z zewnątrz**

Spalone krawędzie  
Nierównomierny wypiek  
Mniej upieczone wewnątrz

Czas wzrostu temperatury  
100 - 190 °C  
3 mins

## Pojedyncza blasza



Zimny piec

**Idealnie zarumienione**

Złocisty kolor na zewnątrz

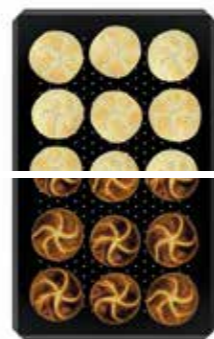
Czas wstępnego nagrzewania  
9 mins  
Temperatura komory pieca  
180 °C

Nagrzany piec

**Idealnie zarumienione**

Złocisty kolor na zewnątrz

Czas wstępnego nagrzewania  
20 sec  
Temperatura komory pieca  
180 °C



Zimny piec

**Niedopieczone**

Blady kolor na zewnątrz

Czas wstępnego nagrzewania  
6 mins  
Temperatura komory pieca  
100 °C

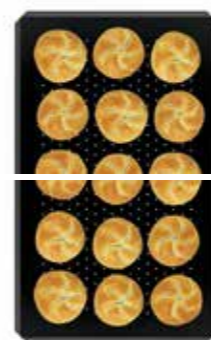
Nagrzany piec

**Ekstremalne zarumienienie**

Spalona skórka

Czas wstępnego nagrzewania  
6 mins  
Temperatura komory pieca  
190 °C

## Pełny załadunek



Zimny piec

**Idealnie zarumienione**

Złocisty kolor na zewnątrz

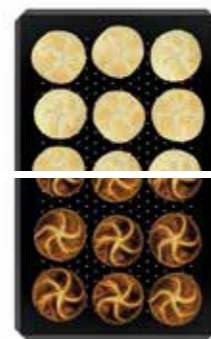
Czas wstępnego nagrzewania  
9 mins  
Temperatura komory pieca  
180 °C

Nagrzany piec

**Idealnie zarumienione**

Złocisty kolor na zewnątrz

Czas wstępnego nagrzewania  
20 sec  
Temperatura komory pieca  
180 °C



Zimny piec

**Niedopieczone**

Blady kolor na zewnątrz

Czas wstępnego nagrzewania  
6 mins  
Temperatura komory pieca  
100 °C

Nagrzany piec

**Ekstremalne zarumienienie**

Spalona skórka

Czas wstępnego nagrzewania  
6 mins  
Temperatura komory pieca  
190 °C

Z

**SMART.Preheating**

Sztuczna inteligencja automatycznie reguluje czas trwania i intensywność nagrzewania wstępnego: intensywne, kiedy piec jest zimny, szybkie lub brak, kiedy piec jest już nagrany.

Bez

**\*  
Optymalne  
ustawienia dla pieca  
załadowanego w  
połowie**

PRE 210 °C

🕒 18 mins

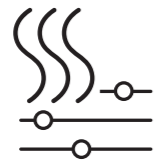
🌡️ 180 °C

Ustawienie dla połowy załadunku przy jednej blasze lub przy pełnym załadunku.

Unox Intensive Cooking

# Maksymalna intensywność obróbki

Idealna obróbka, jednakowe rezultaty na każdej blasze, nasyciona i gęsta para wodna lub całkowite usunięcie wilgotności, intensywne lub delikatne przepływy powietrza.



**DRY.Maxi™**

**Wilgotność nadaje smak.**  
Skutecznie usuwa wilgotność z komory pieczenia, aby nadać Twoim daniam doskonałą konsystencję, kolor i chrupkość za każdym razem.



**STEAM.Maxi™**

**Moc pary wodnej w Twoich rękach.**  
Wytwarza nasyconą parę wodną w zakresie od 35 °C i zapewnia wysoką wydajność w połączeniu z oszczędnością energii i wody.

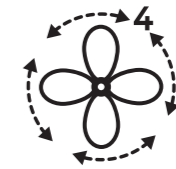
**6 minut**  
pełny załadunek chrupiącego bekonu

**8 minut**  
pełny załadunek kotletów wieprzowych

**24 minut**  
pełny załadunek ryżu na parze

**24 minut**  
pełny załadunek ziemniaków na parze

**39 minut**  
pełny załadunek piezonego kurczaka (1,3 kg)



**AIR.Maxi™**

**Rozprowadza, ujednolica, przekształca.**  
Wykorzystuje wiele wentylatorów o dużej prędkości obrotów, aby zapewnić idealne rezultaty i krótkie czasy obróbki. 4 prędkości obrotów wentylatorów pozwalają na dowolne procesy obróbki.



**EFFICIENT.Power**

**Moc i wydajność.**  
Szybkie nagrzewanie, bardzo precyzyjna kontrola temperatury, wiodąca wydajność w kategorii pieców konwekcyjno-parowych, suche powietrze i para wodna zgodnie z certyfikatem ENERGY STAR.



**PRESSURE.Steam**

**Jeszcze więcej pary, kiedy jej potrzebujesz.**  
Podwyższa temperaturę pary wodnej i jej nasycenie, aby umożliwić skrócenie czasu i intensywności parowania.

Data Driven Cooking

**Tworzy.  
Analizuje.  
Ulepsza.**

The Data Driven Cooking  
Sztuczna Inteligencja  
przekształca dane  
dotyczące zużycia w  
użyteczne informacje w celu  
zwiększenia dziennego zysku.

Dostęp do danych za pomocą smartfona lub komputera

## Ekosystem do odkrycia!



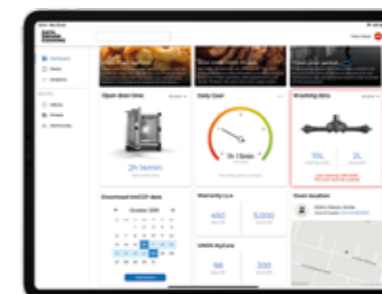
Twórz i udostępniaj

**Twoje przepisy we wszystkich piecach.**  
Stwórz książkę kucharską i  
zsyncronizuj ją ze wszystkimi  
piecami za pomocą jednego kliknięcia.  
Możesz ją utworzyć bezpośrednio  
z jednego z pieców lub z komputera.



Ucz się

**Monitoruj i poprawiaj Twoje wyniki.**  
Dzięki DDC.Stats zawsze masz kontrolę nad  
zużyciem energii, wody i środków czyszczących,  
czasem gotowania i minutami otwarcia drzwi pieca.  
Porównaj wydajność pieców, wykryj anomalie  
i uzyskaj przydatne informacje, aby lepiej  
z nich korzystać.



Pomoc 360°

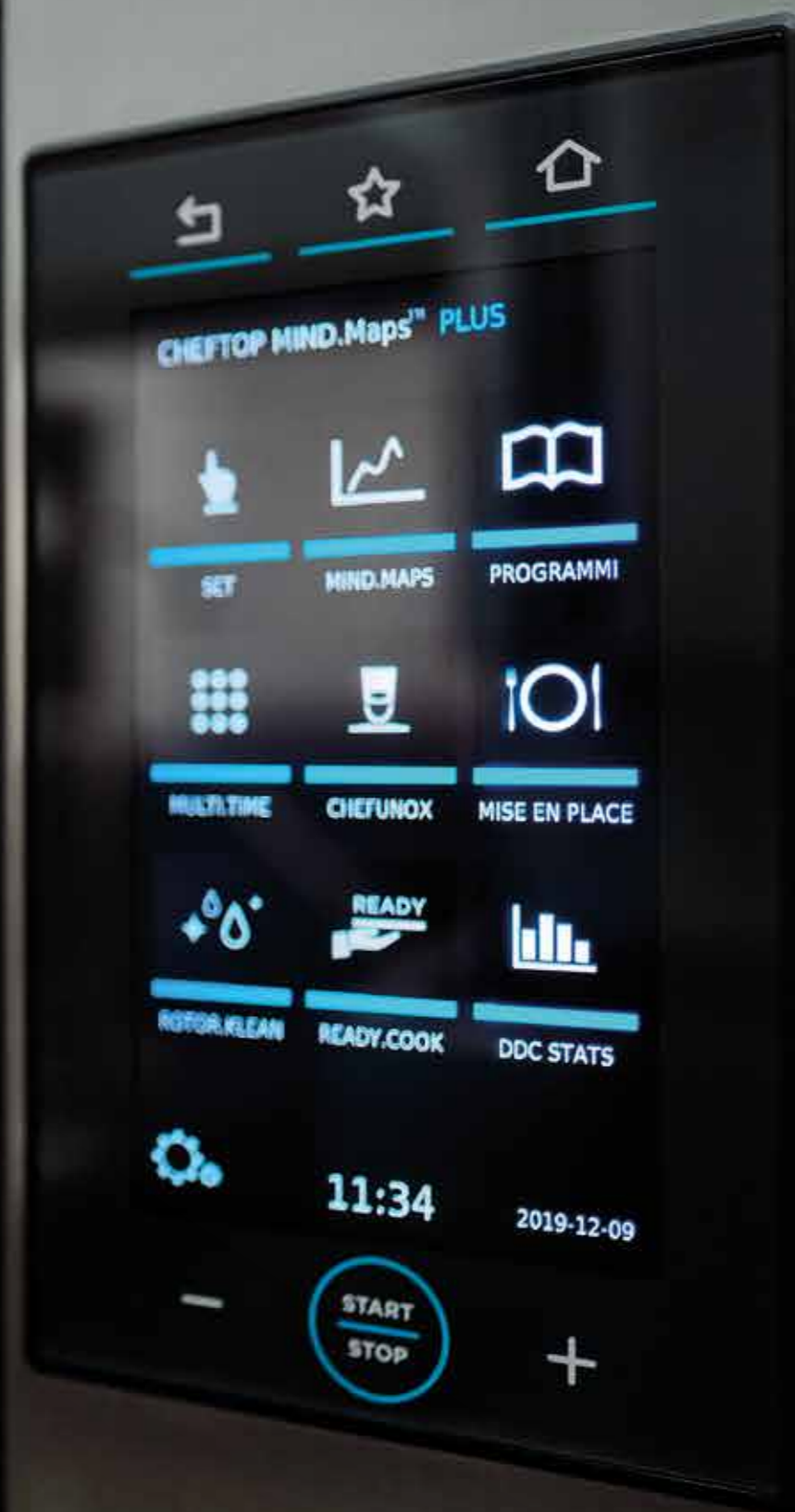
**Pozwól, aby pomógł Ci DDC.Coach.**  
DDC.Coach to cyfrowy asystent,  
który udzieli Ci porad opartych na  
rzeczywistym zastosowaniu Twoich  
pieców. Zwiększ średnie  
wykorzystanie pieców i  
powiększ zwrot z inwestycji!



Panel sterowania PLUS

## Kompleksowe i intuicyjne

Automatyczne procesy obróbki, sterowanie ręczne, pamięć ponad 380 programów i do 10 jednoczesnych procesów obróbki. Duży, responswny i czytelny ekran dotykowy, zawsze połączony.



# Prześcignij samego siebie



## Set

**Łatwo, szybko i przejrzysto.**

Ustaw dowolny proces obróbki w szybki i intuicyjny sposób. Wszystkie potrzebne ustawienia na jednym ekranie, do 9 kroków obróbki. Nieograniczona kreatywność.



## MIND.Maps™

**Zamiast ustawiać proces obróbki, narysuj go.**

Dodaj szczyptę swojego talentu. Rysuj nawet najbardziej wyszukane procesy obróbki za pomocą kilku ruchów ręki na wyświetlaczu. Zaprojektuj najbardziej złożone procesy kulinarne z maksymalną swobodą twórczą. Ty wymyślasz, piec wykonuje.



## Programs

**384 programów w pamięci.**

Wszystkie Twoje dzieła są wyjątkowe i powtarzalne dzięki osobistej bibliotece z przepisami, która pozwala Ci zapisywać w pamięci urządzenia i organizować własne programy obróbki. MIND.Maps™ PLUS umożliwia zapamiętanie ponad 384 programów i zorganizowanie ich w 16 różnych grupach.



## MULTI.Time

**Do 10 równoczesnych procesów obróbki.**

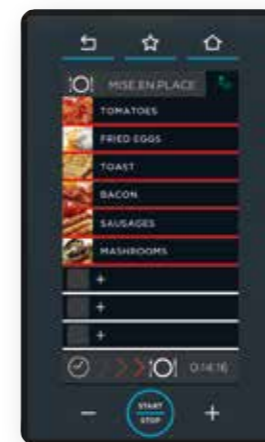
Zaprogramowane i posegregowane. Zarządzaj aż 10 procesami obróbki jednocześnie za pomocą funkcji MULTI.Time i uzyskaj maksymalną kontrolę jednym spojrzeniem.



## CHEFUNOX

**Wybierz produkt i oczekiwany rezultat.**

Zrelaksuj się i pozwól, aby piec ustawił parametry obróbki za Ciebie. Wybierz typ obróbki, produkt, który chcesz przygotować i żądany stopień obróbki. Start. I to już wszystko.



## MISE.EN.PLACE

**Wyszliśmy daleko poza organizację kuchni.**

Piec sugeruje prawidłową kolejność i czas wkładania blach z przeznaczonymi do obróbki produktami do komory, tak aby wszystkie produkty były gotowe w tym samym czasie. Bycie punktualnym ze wszystkim nigdy jeszcze nie było tak łatwe.



CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS COUNTERTOP

## Najbardziej inteligentne piece konwekcyjno- parowe dla gastronomii

CHEFTOP MIND.Maps™ **PLUS**  
COUNTERTOP to idealny wybór  
dla tych kuchni, które wymagają  
maksymalnej wydajności,  
inteligentnych technologii  
i wszechstronności  
bez żadnych ograniczeń.

Mierz wysoko

# Wyraź swoją kreatywność

CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS COUNTERTOP to profesjonalny piec, który usuwa wszystkie bariery pomiędzy Twoimi pomysłami, a ich osiągnięciem. Za każdym razem.

W połączeniu z właściwymi akcesoriami, CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS COUNTERTOP staje się potężnym narzędzie obróbki kuchennej, zastępując liczne tradycyjne elementy wyposażenia kuchni.

Grillowanie, smażenie, pieczenie, wędzenie, gotowanie na parze i wiele innych. Automatyczne procesy obróbki i inteligentne funkcje dają gwarancję doskonałych rezultatów.

aż do **45%**

**Mniej energii** zużytej w porównaniu do tradycyjnego grilla

aż do **80%**

**Mniej wody** zużytej w porównaniu do gotowania w wodzie

aż do **90%**

**Mniej** zużytego **oleju** w porównaniu do smażalnicy



**Perfekcyjna obróbka**  
Wybitne  
i powtarzalne rezultaty

**Wszechstronność**  
Równoczesna obróbka  
różnorodnych produktów

**Oszczędność**  
Energii, czasu, składników  
i siły roboczej

**Inteligentny**  
Skup się na swoich  
klientach, piec zrobi  
resztę za Ciebie



Wszechstronne rozwiązania dopasowane do potrzeb

# Pełna moc Twoich możliwości

Odkryj wszystkie możliwe rozwiązania dla twojej kuchni.  
[Skonfiguruj](#) online swój piec CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS.



Konfiguracje



## Piec + Szafka neutralna

Rekomendowane rozwiązanie aby zoptymalizować miejsce w twojej kuchni i mieć zawsze wszystko na wyciągnięcie ręki.

Art. XWVEC-0811  
Szczegóły techniczne na stronie 74



## Piec + Piec

Dwa piece jeden na drugim zapewniają maksymalną wszechstronność i elastyczność w połączeniu z oszczędnością energii.



## Piec + Slowtop

Idealne dla sklepów mięsnych i delikatesów, łączy w sobie intensywne procesy obróbki z łagodnymi procesami obróbki takimi jak utrzymywanie temperatury czy obróbka w ciągu nocy.

Art. XEVSC-0711-CRM  
Odkryj więcej informacji na stronie 36  
Szczegóły techniczne na stronie 73



## Piec + Podstawa

Wielofunkcyjna podstawa idealna do bezpiecznego przechowywania blach, ustawiająca piec na idealnej wysokości roboczej.

Art. XWVRC-0711-UH  
Szczegóły techniczne na stronie 74

Konfiguracje

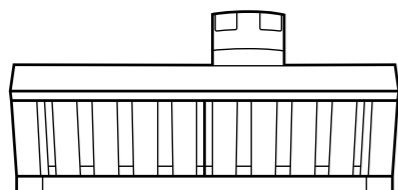
COUNTERTOP

COUNTERTOP

Zainstaluj piec tam, gdzie go potrzebujesz

## Okap Ventless

Wewnątrz okapu Ventless znajduje się samoczyszczący filtr, który **usuwa zapachy** ze spalin wyrzucanych przez komin, bez konieczności serwisowania i czyszczenia filtra. Umożliwia instalację pieca z dala od otworu wentylacyjnego i przekierowanie spalin do niego lub na zewnątrz.\*



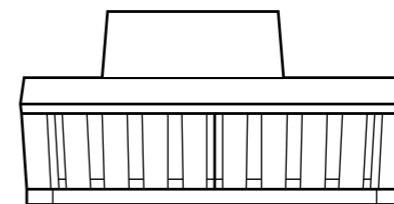
\*Podlega weryfikacji i zatwierdzeniu przez lokalne władze i przepisy.



Z filtrem z węglem aktywnym

## Okap Ventless

Bezwodny okap zawiera samoczyszczący filtr oraz **filtr z węglem aktywnym**, który eliminuje zapachy, również te wydobywające się z komory pieczenia po otwarciu drzwi na koniec procesu obróbki. Umożliwia instalację pieca z dala od otworu wentylacyjnego lub bez niego.\*

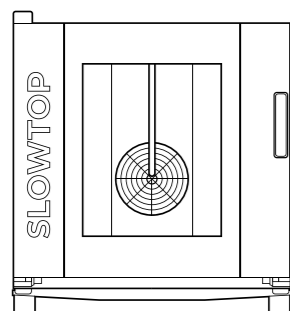


\*Podlega weryfikacji i zatwierdzeniu przez lokalne władze i przepisy.

Powolna obróbka i utrzymywanie temperatury

## SLOWTOP

Obróbka w niskiej temperaturze, powolne duszenie, powolne pieczenie, gotowanie próżniowe, odgrzewanie, konserwacja, gotowanie w ciągu nocy. To tylko niektóre z niezliczonych technik obróbki, które oferuje SLOWTOP Cook'n'Hold. Dzięki jednofazowemu zasilaniu elektrycznemu zapewnia on nieporównywalną wydajność przy **minimalnym zużyciu energii** i jest idealnym partnerem dla Twojego pieca CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS.



Wędź. Gotuj. Zadziwiaj.

## HYPER.Smoker

HYPER.Smoker od firmy Unox zmienia Twój piec w wędzarnię. Możesz użyć naturalnych wiórów drewnianych i wybierać spośród **10 różnych poziomów intensywności wędzenia** bezpośrednio na panelu sterowania pieca, aby zachwycić nawet najbardziej wymagające podniebienia, nadając swoim potrawom dymny posmak. Ponadto będziesz mógł wędzić produkty spożywcze przy użyciu energii produkowanej w komorze pieca bez dodatkowych kosztów i zewnętrznego zasilania elektrycznego.

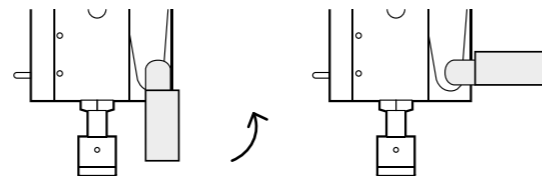


SMART.Drain

# System zbierania tłuszczu

SMART.Drain to idealne rozwiązanie dla zakładów gastronomicznych, sklepów i steak houses stosujących procesy obróbki powodujące wydzielanie się dużej ilości tłuszczu.

Jego rozwiązanie opiera się na działaniu specjalnego zaworu dwukierunkowy, który zbiera cały tłuszcz i płyny wydzielające się w procesie obróbki i odprowadza je do zbiornika.



Płyny do zbiornika  
(zbieranie tłuszczu)

Płyny do odpływu  
(mycie i gotowanie  
bez tłuszczu)



Piec automatycznie sprawdza dla każdego procesu obróbki lub cyklu mycia prawidłowe położenie zaworu, aby uniknąć ryzyka zablokowania przez skondensowany tłuszcz.



Specjalna blacha POLLO.BLACK kieruje tłuszcz w kierunku zaworu, redukując do 80% ilość tłuszczu gromadzącego się w komorze pieczenia w porównaniu do normalnych grillów.

Aksesoria uzupełniające



## Rozwiązanie wózkowe Wózek + Kosz

Bezpieczny i łatwy załadunek oraz rozładunek produktów.

Art. XWVYC-0011 + XWVBC-0611  
Szczegóły techniczne na stronie 74



## Zamknięte rozwiązanie Szafka + SMART.Drain

Zbiornik jest ukryty w szafce.

Art. XWVEC-0811 + XUC020  
Szczegóły techniczne na stronie 74



## Otwarte Rozwiązanie Podstawa + SMART.Drain

Zbiornik umieszczony w łatwo dostępnym miejscu.

Art. XWVRC-0011-H + XUC020  
Szczegóły techniczne na stronie 74



## Dwoma zestawionymi piecami Piec + Piec + SMART.Drain

Dwa zestawione piecze ze SMART.Drain pod dolnym piecem.

Art. XWVRC-0011-L-PO + XWVYC-0011-L-PO + XUC020  
Szczegóły techniczne na stronie 75

Aksesoria uzupełniające

COUNTERTOP

39

COUNTERTOP

38



CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS COMPACT

# Kompaktowy piec konwekcyjno- parowy do gastronomii

CHEFTOP MIND.Maps™ **PLUS**  
COMPACT to profesjonalny piec  
konwekcyjno-parowy  
dla tych, którzy oczekują  
tego co najlepsze  
w najmniejszym wydaniu.

Mała przestrzeń, duże ambicje

# Wysoka wydajność na mniej niż 1 m<sup>2</sup>

CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS COMPACT to idealne rozwiązanie dla profesjonalnych kuchni wymagających maksymalnej wydajności na małej przestrzeni.

Piece CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS COMPACT wykorzystują najbardziej zaawansowane technologie Unox.

Grillowanie, smażenie, pieczenie, opiekanie, wędzenie, gotowanie na parze i wiele innych. Niezrównana wszechstronność obróbki umożliwiająca nieustanne zmiany w menu.

## 24%

Mniejsza powierzchnia w porównaniu do pieca nie-kompaktowego

## 72 kg

Maksymalny potencjał  
Kombinacja 2 x 2 \*

## 530 mm

Jeden z **największych** pieców w swojej kategorii

\*Dane odnoszą się do kombinacji pieców 4 XECC-0513-EPRM



**Zmniejszona powierzchnia**  
Wykorzystaj w pełni pionowe przestrzenie

**Elastyczność**  
Zestawienie dwóch pieców umożliwia różne procesy obróbki w tym samym czasie

**Oszczędność**  
Mniejsza komora obróbki potrzebuje mniej energii

**Inteligentny**  
Skup się na swoich klientach, piec zrobi resztę za Ciebie

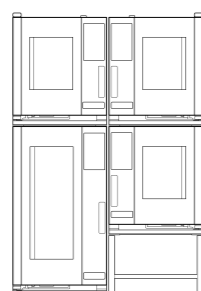
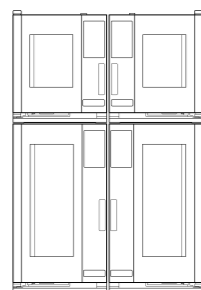
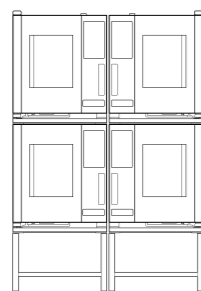
Rozwiązania pozwalające zmaksymalizować przestrzeń roboczą

# Kompaktowe kombinacje

Odkryj wszystkie możliwe rozwiązania dla twojej kuchni.  
[Skonfiguruj](#) online swój piec CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS.



Konfiguracje



1 m

Konfiguracje



## Zalety 4 komór pieczenia na przestrzeni 2 komór pieczenia

Restauracje charakteryzuje zmienny rytm, włącz tylko te piece, których potrzebujesz, oszczędzając zużycie energii lub włącz je wszystkie dla zapewnienia maksymalnej elastyczności.

## Piec + Podstawa

Wielofunkcyjna podstawa idealna do bezpiecznego przechowywania blach, ustawiająca piec na idealnej wysokości roboczej.

Art. XWCRC-0613-H  
Szczegóły techniczne na stronie 74



CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS BIG

**Stronger  
Harder  
Faster  
Better**

Piec wózkowy CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS BIG to niezrównane narzędzie dla dużych kuchni, które oczekują maksymalnej powtarzalności i wysokiej produktywności.



To co ważne dla Ciebie

# Nieograniczona wydajność

CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS BIG to piec wózkowy gwarantujący najwyższą produktywność i niezawodność mimo upływu czasu.

CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS BIG wykorzystuje najnowsze technologie stanowiąc nieocenione wsparcie w Twojej pracy.

Gotowanie na parze, grillowanie, odgrzewanie dań i wiele innych: maksymalna wydajność i perfekcyjnie zoptymalizowany załadunek.

Jakość i równomierność obróbki przy każdym załadunku, w dowolnym miejscu każdej blachy. Powtarzalność obróbki jest niezależna od osoby obsługującej urządzenie. Bezpieczne i bezawaryjne działanie bez wysiłku.

## 180 kg

Maksymalne obciążenie przy pełnym załadunku

## 300 °C

Maksymalna temperatura obróbki

## 4.5 min

Czas nagrzewania z 30° do 300 °C

Dane odnoszą się do modelu XEVL-2021-YPRS



**Produktywność**  
Duże ilości,  
bez przerwy

**Równomierność**  
6 wentylatorów  
gwarantuje idealną  
dystrybucję ciepła

**Powtarzalność**  
Rezultaty zgodne  
ze standardem,  
za każdym razem

**Inteligentny**  
Skup się na swoich  
klientach, piec zrobi  
resztę za Ciebie

Co się kryje za Unoxem ?

# Stawiamy na trwałość

## Konstrukcja ramowa

CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS BIG posiada ramę nośną wykonaną z 50 mm rur ze stali nierdzewnej. Cała konstrukcja jest niesamowicie sztywna, a drzwi przymocowane do ramy gwarantują ich perfekcyjne zamykanie nawet po wielu latach pracy.

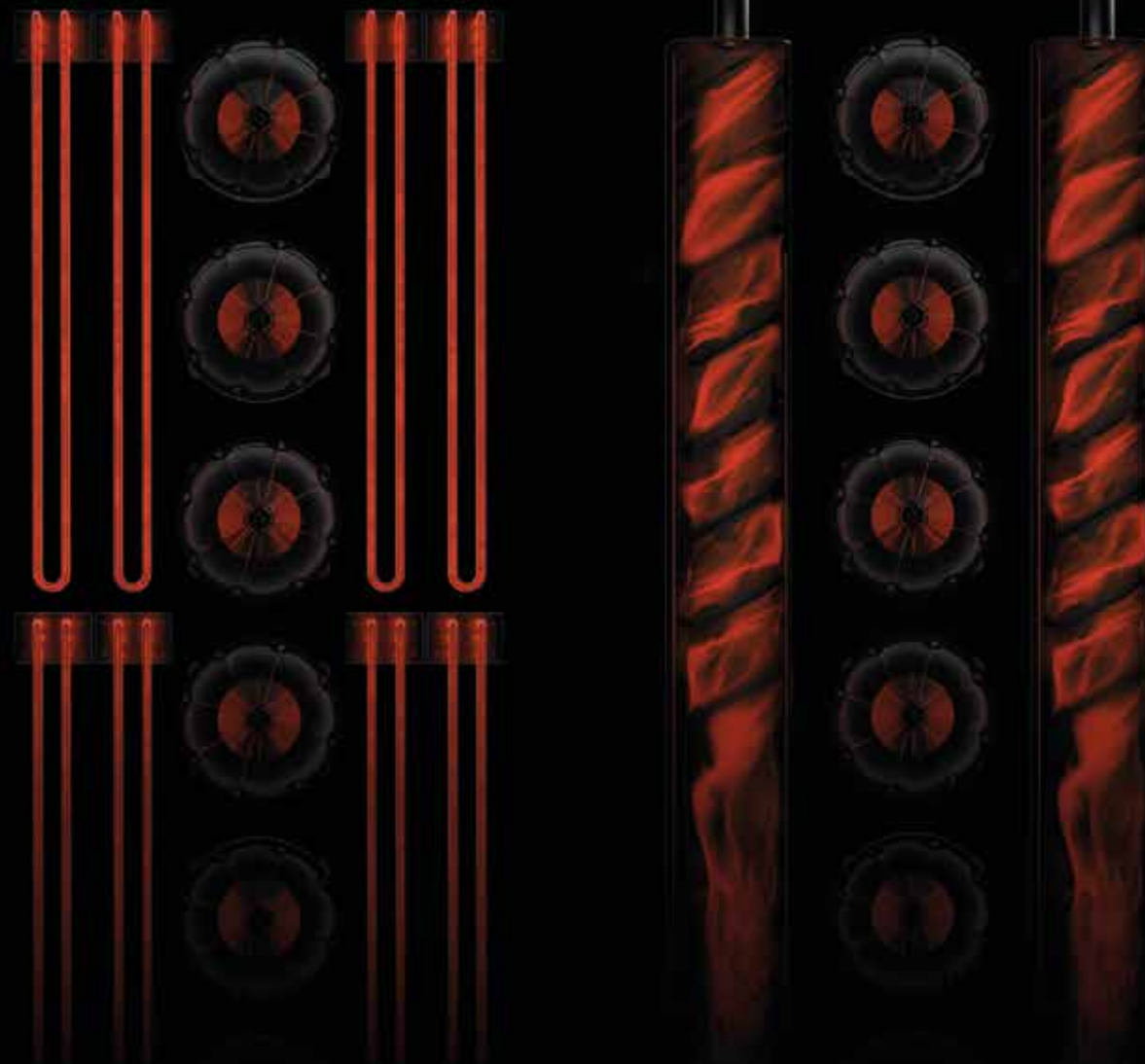


## Drzwi z funkcją push-to-close

Testowane na ponad 1 milion cykli, funkcja push-to-close drzwi redukuje wysiłek osoby obsługującej w trakcie pracy. Solidność i bezpieczeństwo gwarantuje grubość wynosząca 70 mm.

## Stal nierdzewna 316L

Komora pieczenia oraz wózek pieca MIND.Maps™ BIG są zrobione ze stali nierdzewnej 316L, która wykazuje odporność na przestrzeni czasu wobec wielu różnych typów korozji. Nie jest do tego konieczny proces uzdatniania wody PURE-RO eliminujący chlorki. Proces uzdatniania PURE jest konieczny do usunięcia wapnia z wody.



# Symmetric Perfection

6 blisko rozmieszczonych odwracalnych wentylatorów

## Elementy grzewcze o wysokiej wydajności

Elektryczne piece posiadają **unikalne liniowe elementy** grzewcze o dużej mocy, które szybko produkują ciepło, minimalizując czas odzyskiwania temperatury i optymalizując przepływ powietrza.

## Ciśnieniowe palniki gazowe

Piece gazowe Unox jako jedyne na świecie dysponują mocnymi palnikami nadmuchowymi i **symetrycznymi prostymi wymiennikami ciepła**. Wysoka wydajność minimalizuje czas odzyskiwania temperatury, a symetryczna konstrukcja optymalizuje przepływ powietrza.

Rozwiązania, które maksymalizują Twój zwrot z inwestycji

# Maksymalny zysk przy minimalnym wysiłku

Odkryj wszystkie możliwe rozwiązania dla twojej kuchni.  
[Skonfiguruj](#) online swój piec CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS.



Rozwiązania



## QUICK.Load

Wózki na 20 GN 2/1 lub GN 1/1 ułatwiają obróbkę i transport dużej ilości dań.

Art. XEVTL-2021  
Szczegóły techniczne na stronie 75



## QUICK.Plate

Wózki QUICK.Plate pozwalają na odgrzanie, utrzymanie ciepła i transport do 102 dań.

Art. XEVTL-102P  
Szczegóły techniczne na stronie 75



## HOLDING.Cover

Pokrowiec termiczny HOLDING.Cover pozwala utrzymać potrawy w ciepłe do czasu ich podania.

Art. XUC031  
Szczegóły techniczne na stronie 75

Rozwiązania



Cooking Essentials blachy

# Niezliczone możliwości obróbki

Zaprojektowane w konkretnym celu

# Cooking Essentials

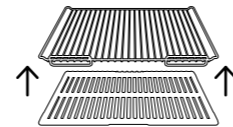
## SUPER.GRILL

Blacha aluminiowa z powłoką nieprzywierającą plus ruszt z systemem QUICK.Load



### Idealne do

Grillowania mięs;  
Grillowania ryb;  
Grillowania warzyw.



### Zalety

Idealny do pełnego załadunku;  
Czas grillowania do 30% krótszy niż przy tradycyjnym grillowaniu.

Art. TG970 GN 1/1 - Tylko dla modeli COUNTERTOP i BIG.

## GRILL

Blacha aluminiowa do grillowania z powłoką nieprzywierającą. Nie jest konieczne wstępne podgrzewanie blachy.



### Idealna do

Grillowania ryb;  
Grillowania warzyw.

### Zalety

Przydatna do grillowania w partiach jako, że wstępne podgrzewanie nie jest konieczne.

Art. TG885 GN 1/1 - Art. TG720 GN 2/3

## FAKIRO.GRILL

Blacha aluminiowa z powłoką nieprzywierającą. Dwie powierzchnie: ryflowana do grillowania i płaska do innej obróbki.



### Idealna do

Grillowania mięs i ryb;  
Grillowania warzyw;  
Pizzy i Focaccia.

### Zalety

Czas grillowania do 30% krótszy niż przy tradycyjnym grillowaniu lub wykorzystaniu fry top; Idealna do grillowania różnego rodzaju produktów w tym samym czasie.

Art. TG870 GN 1/1 - Art. TG770 GN 2/3

## POLLO.GRILL

Stalowy ruszt z tacką ociekową do zbierania tłuszczu.



### Idealny do

Pieczenia kurczaków z rusztu;  
Pieczenia mięs;  
Pieczenia ryb.

### Zalety

Odpływ tłuszczu do tacki ociekowej, aby uniknąć nadmiernego zanieczyszczenia komory; Najlepiej działa w połączeniu z technologią SMART.Drain

Art. GRP840 GN 1/1

## BACON.40

Stalowy ruszt z blachą do zbierania tłuszczu.



### Idealny do

Bekonu;  
Pieczenia mięs;  
Kurczaków pieczonych na ruszcie.

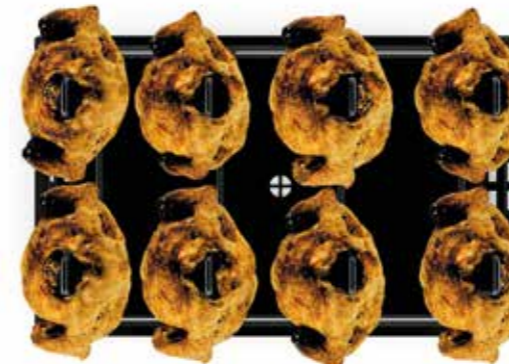
### Zalety

Można usmażyć do 18 plasterków chrupiącego bekonu w 5 minut; Łatwa do czyszczenia blacha do zbierania tłuszczu z powłoką nieprzywierającą.

Art. TG945 GN 1/1

## POLLO.BLACK

Stalowy stelaż z powłoką nieprzywierającą na 8 kurczaków.



### Idealny do

Pełnych kurczaków i drobiu.

### Zalety

Powłoka nieprzywierająca ułatwia wyciąganie produktów; Zbieranie i odprowadzanie tłuszczu najlepiej działa w połączeniu z technologią SMART.DRAIN

Art. GRP825 GN 1/1 - Art. GRP715 GN 2/3

Zaprojektowane w konkretnym celu

# Cooking Essentials

## BLACK.40

Stalowa blacha z powłoką nieprzywierającą o głębokości 40 mm.



### Idealna do

Duszenia;  
Pieczenia;  
Gotowania ryżu na parze.

### Zalety

Duszenie, pieczenie i gotowanie na parze ryżu bez odpadów; Taca pokryta jest nieprzywierającym materiałem o dużej odporności, ułatwiającym wyjmowanie i czyszczenie żywności.

Art. TG900 GN 1/1

## BLACK.20

Stalowa blacha z powłoką nieprzywierającą o głębokości 20 mm.



### Idealna do

Duszenia;  
Pieczenia;  
Gotowania ryżu na parze.

### Zalety

Duszenie, pieczenie i gotowanie na parze ryżu bez odpadów; Taca jest nieprzywierającym materiałem o dużej odporności, ułatwiającym wyjmowanie i czyszczenie żywności.

Art. TG895 GN 1/1

## BLACK.FRY

Stalowy kosz z powłoką nieprzywierającą do smażenia.



### Idealny do

Wcześniej usmażonych mrożonych produktów;  
Frytek.

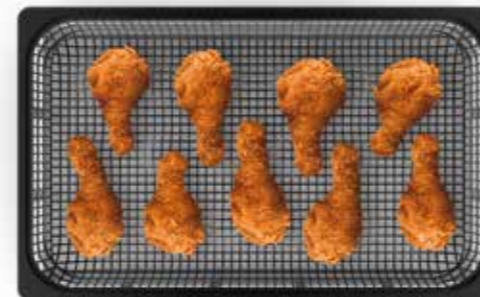
### Zalety

Perforowany kosz z powłoką nieprzywierającą z żebrowanym spodem dla lepszego przepływu powietrza i równomierności obróbki.

Art. GRP816 GN 1/1

## CLEAN.FRY

Kosz z powłoką nieprzywierającą z tacką ociekową.



### Idealny do

Wcześniej usmażonych mrożonych produktów.

### Zalety

Zapobiega nadmiernemu gromadzeniu się zabrudzeń w komorze pieczenia w trakcie obróbki przyczyniając się do oszczędności detergentu.

Art. GRP820 GN 1/1

## POTATO.FRY

Kosz na frytki.



### Idealny do

Frytek

### Zalety

Kosz ze stali nierdzewnej z perforowanym spodem i bokami; Żebrowany spód dla lepszego przepływu powietrza wokół frytek.

Art. GRP817 GN 1/1

## PAN.FRY

Stalowa blacha z powłoką nieprzywierającą.



### Idealna do

Nuggetów;  
Panierowanych warzyw;  
Paluszków rybnych i mięsnych.

### Zalety

Ograniczenie ilości oleju w procesie obróbki;  
Równomierna obróbka każdej sztuki produktu.

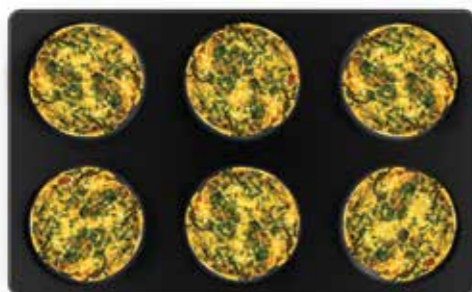
Art. TG905 GN 1/1 - Art. TG735 GN 2/3

Zaprojektowane w konkretnym celu

# Cooking Essentials

## EGGS 6 x 2

Nieprzywierająca aluminiowa blacha do smażenia 6 par jajek.



### Idealna do

Smażenia jajek;  
Jajek sadzonych;  
Omletów.

### Zalety

Duże ilości jajek przygotowane w mniej niż 4 minuty;  
Łatwa w czyszczeniu i wytrzymała.

Art. TG935 GN 1/1

## EGGS 8 x 1

Nieprzywierająca aluminiowa blacha do smażenia 8 pojedynczych jajek.



### Idealna do

Smażenia jajek;  
Jajek sadzonych;  
Omletów.

### Zalety

Duże ilości jajek przygotowane w mniej niż 4 minuty;  
Łatwa w czyszczeniu i wytrzymała.

Art. TG936 GN 1/1 - Art. TG937 GN 2/3

## STEAM

Blacha do gotowania na parze.



### Idealny do

Gotowania na parze;  
Gotowania Sous-Vide.

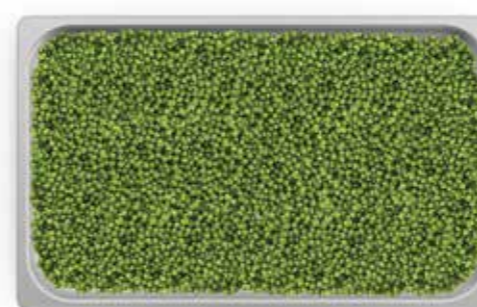
### Zalety

Blacha ze stali nierdzewnej z perforowanym spodem i bokami poprawia przepływ powietrza wokół produktu.

Art. GRP815 GN 1/1 - Art. GRP710 GN 2/3

## FORO.STEEL20

Perforowana blacha ze stali nierdzewnej.



### Idealna do

Gotowania na parze;  
Gotowania Sous-Vide.

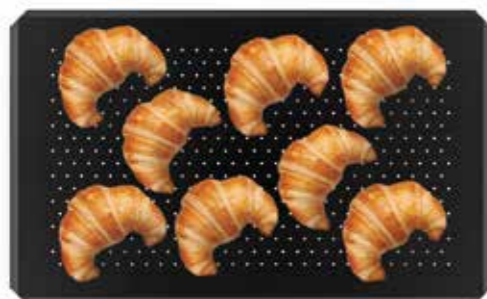
### Zalety

Perforowany spód dla lepszego przepływu powietrza.

Art. TG810 GN 1/1 - Art. TG710 GN 2/3

## FORO.BLACK

Perforowana blacha aluminiowa z powłoką zapobiegającą przywieraniu.



### Idealna do

Croissantów;  
Świeżego chleba;  
Ciast.

### Zalety

Powłoka nieprzywierająca;  
Bardzo niskie brzegi dla maksymalnej równomierności pieczenia.

Art. TG890 GN 1/1 - Art. TG730 GN 2/3

## FORO.SILICO

Perforowana blacha aluminiowa pokryta silikonem




### Idealna do

Croissantów;  
Mrożonego chleba;  
Ciast.

### Zalety

Powłoka silikonowa odporna na działanie wysokich temperatur;  
Idealna do produktów pokrytych cukrem.

Art. TG975 GN 1/1

A close-up, low-angle shot of a dishwasher's spray arm. The spray arm is black and has several nozzles. Water is being sprayed from the nozzles, creating a mist of water droplets. The background is blurred, showing the interior of the dishwasher with some circular patterns, likely from the racks or other components. The lighting is bright, highlighting the water droplets and the metallic surfaces.

Zadbaj o swój piec

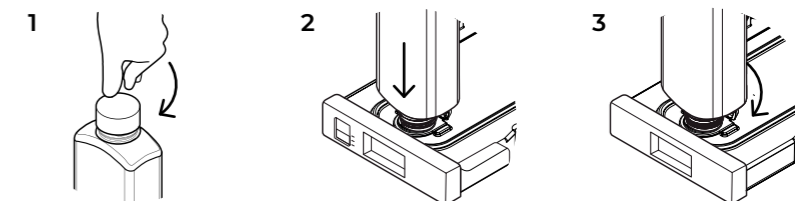
## Czyszczenie i serwisowanie

Naciśnij przycisk, wybierz tryb mycia odpowiedni do stopnia zabrudzenia. Podczas gdy piec się myje, ty możesz skupić się na tym co jest ważne w twojej kuchni.



# UNOX.Pure

# DET&Rinse™



Czyszczenie i serwisowanie



## PURE-RO

Filtr odwróconej osmozy redukuje lub eliminuje obecność w wodzie minerałów, które przyczyniają się do powstawania osadów wewnątrz pieca.

Art. XHC002  
Szczegóły techniczne na stronie 75

Niewymagane dla pieców CHEFTOP MIND.Maps™ BIG.



## PURE

Filtr UNOX.Pure redukuje twardość węglanową wody, zapobiegając powstawaniu osadów wewnątrz komory pieca.

Art. XHC003  
Szczegóły techniczne na stronie 75



## REFILL

Wymienny wkład do filtra UNOX.Pure.

Art. XHC004  
Szczegóły techniczne na stronie 75



## PLUS

Detergent czyszczący i nabłyszczający zapewnia maksymalną czystość, mniejsze zużycie i większą trwałość twojego pieca.

Art. DB1015  
Szczegóły techniczne na stronie 75



## ECO

Ekologiczna formuła do codziennego czyszczenia z maksymalnie przyjaznym dla środowiska składem. Idealny do łagodnych zabrudzeń.

Art. DB1018  
Szczegóły techniczne na stronie 75



## ULTRA

Bardzo silny detergent do mocnych zabrudzeń, szczególnie polecany do czyszczenia tłuszczów z mięsa i drobiu.

Art. DB1050 \*  
Szczegóły techniczne na stronie 75

\*Sprawdź dostępność produktu w swoim kraju.

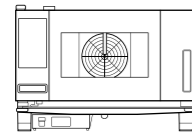
Czyszczenie i serwisowanie

MIND.Maps™ PLUS

Odkryj całą gamę pieców i akcesoriów

**Najbardziej  
inteligentne  
piece  
na świecie**

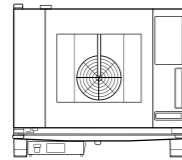
# CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS COUNTERTOP



750 x 783 x 538 mm  
szer. x gł. x wys.

## ⚡ XEVC - 0311 - EPRM

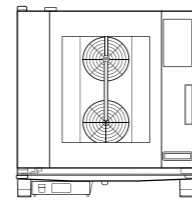
pojemność 3 GN 1/1  
rozstaw blach 67 mm  
częstotliwość 50/60 Hz  
napięcie 230 V ~ 1N  
400 V ~ 3N  
moc elektryczna 5 kW  
ciężar 56 kg



750 x 783 x 675 mm  
szer. x gł. x wys.

## ⚡ XEVC - 0511 - EPRM

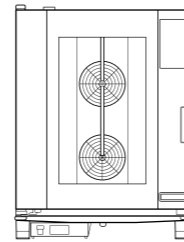
pojemność 5 GN 1/1  
rozstaw blach 67 mm  
częstotliwość 50/60 Hz  
napięcie 400 V ~ 3N  
moc elektryczna 9,3 kW  
ciężar 67 kg



750 x 783 x 843 mm  
szer. x gł. x wys.

## ⚡ XEVC - 0711 - EPRM

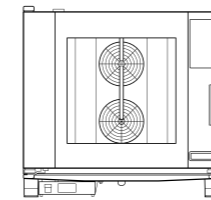
pojemność 7 GN 1/1  
rozstaw blach 67 mm  
częstotliwość 50/60 Hz  
napięcie 400 V ~ 3N  
moc elektryczna 11,7 kW  
ciężar 85 kg



750 x 783 x 1010 mm  
szer. x gł. x wys.

## ⚡ XEVC - 1011 - EPRM

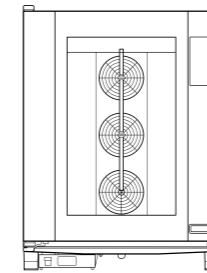
pojemność 10 GN 1/1  
rozstaw blach 67 mm  
częstotliwość 50/60 Hz  
napięcie 400 V ~ 3N  
moc elektryczna 18,5 kW  
ciężar 98 kg



860 x 1145 x 843 mm  
szer. x gł. x wys.

## ⚡ XEVC - 0621 - EPRM

pojemność 6 GN 2/1  
rozstaw blach 77 mm  
częstotliwość 50/60 Hz  
napięcie 400 V ~ 3N  
moc elektryczna 20,5 kW  
ciężar 119 kg

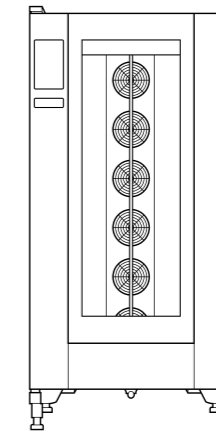


860 x 1145 x 1163 mm  
szer. x gł. x wys.

## ⚡ XEVC - 1021 - EPRM

pojemność 10 GN 2/1  
rozstaw blach 77 mm  
częstotliwość 50/60 Hz  
napięcie 400 V ~ 3N  
moc elektryczna 30,8 kW  
ciężar 170 kg

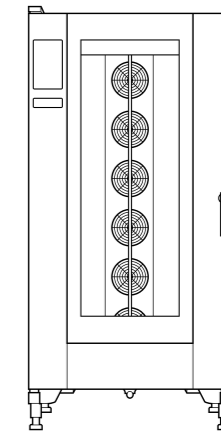
## BIG



892 x 1018 x 1875 mm  
szer. x gł. x wys.

## ⚡ XEVL - 2011 - YPRS

pojemność 20 GN 1/1  
rozstaw blach 67 mm  
częstotliwość 50/60 Hz  
napięcie 380-415 V  
3PH+N+PE  
moc elektryczna 38,5 kW  
ciężar 292 kg



892 x 1257 x 1875 mm  
szer. x gł. x wys.

## ⚡ XEVL - 2021 - YPRS

pojemność 20 GN 2/1  
rozstaw blach 67 mm  
częstotliwość 50 Hz  
napięcie 380-415 V  
3PH+N+PE  
moc elektryczna 65 kW  
ciężar 339 kg

## 🔥 XEVC - 0511 - GPRM

pojemność 5 GN 1/1  
rozstaw blach 67 mm  
częstotliwość 50/60 Hz  
napięcie 230 V ~ 1N  
moc elektryczna 0,6 kW  
maksymalna G20, G25,  
nominalna G25.1, G30, G31:  
moc gazowa 15 kW  
ciężar 83 kg

## 🔥 XEVC - 0711 - GPRM

pojemność 7 GN 1/1  
rozstaw blach 67 mm  
częstotliwość 50/60 Hz  
napięcie 230 V ~ 1N  
moc elektryczna 1 kW  
maksymalna G20, G25,  
nominalna G25.1, G30, G31:  
moc gazowa 19 kW  
ciężar 104 kg

## 🔥 XEVC - 1011 - GPRM

pojemność 10 GN 1/1  
rozstaw blach 67 mm  
częstotliwość 50/60 Hz  
napięcie 230 V ~ 1N  
moc elektryczna 1 kW  
maksymalna G20, G25.1, G30,  
nominalna G31: 22 kW/  
G25: 21 kW  
ciężar 116 kg

## 🔥 XEVC - 0621 - GPRM

pojemność 6 GN 2/1  
rozstaw blach 77 mm  
częstotliwość 50/60 Hz  
napięcie 230 V ~ 1N  
moc elektryczna 1 kW  
maksymalna G20, G25.1, G31:  
nominalna 24 kW/G25: 23  
kW/G30: 25 kW  
ciężar 155 kg

## 🔥 XEVC - 1021 - GPRM

pojemność 10 GN 2/1  
rozstaw blach 77 mm  
częstotliwość 50/60 Hz  
napięcie 230 V ~ 1N  
moc elektryczna 1,4 kW  
maksymalna G20, G25, G25.1:  
nominalna 33 kW/G30,  
G31: 35 kW  
ciężar 183 kg

## ⚡ XEVL - 2011 - DPRS

pojemność 20 GN 1/1  
rozstaw blach 67 mm  
częstotliwość 50/60 Hz  
napięcie 220-240V  
3PH+PE  
moc elektryczna 38,5 kW  
ciężar 292 kg

## ⚡ XEVL - 2021 - DPRS

pojemność 20 GN 2/1  
rozstaw blach 67 mm  
częstotliwość 50 Hz  
napięcie 220-240V  
3PH+PE  
moc elektryczna 65 kW  
ciężar 339 kg

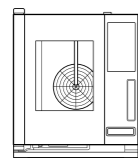
## 🔥 XEVL - 2011 - GPRS

pojemność 20 GN 1/1  
rozstaw blach 67 mm  
częstotliwość 50/60 Hz  
napięcie 220-240 V  
1PH+N+PE  
moc elektryczna 2,8 kW  
maksymalna 48 kW  
nominalna  
moc gazowa  
ciężar 309 kg

## 🔥 XEVL - 2021 - GPRS

pojemność 20 GN 2/1  
rozstaw blach 67 mm  
częstotliwość 50/60 Hz  
napięcie 220-240V  
1PH+N+PE  
moc elektryczna 2,5 kW  
maksymalna 90 kW  
nominalna  
moc gazowa  
ciężar 356 kg

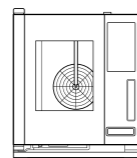
## COMPACT



535 x 662 x 649 mm  
szer. x gł. x wys.

## ⚡ XECC - 0523 - EPRM

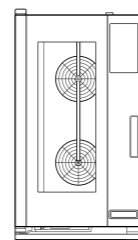
pojemność 5 GN 2/3  
rozstaw blach 67 mm  
częstotliwość 50/60 Hz  
napięcie 230 V ~ 1N  
400 V ~ 3N  
moc elektryczna 5,2 kW  
ciężar 57 kg



535 x 862 x 649 mm  
szer. x gł. x wys.

## ⚡ XECC - 0513 - EPRM

pojemność 5 GN 1/1  
rozstaw blach 67 mm  
częstotliwość 50/60 Hz  
napięcie 400 V ~ 3N  
moc elektryczna 9,2 kW  
ciężar 68 kg



535 x 862 x 984 mm  
szer. x gł. x wys.

## ⚡ XECC - 1013 - EPRM

pojemność 10 GN 1/1  
rozstaw blach 67 mm  
częstotliwość 50/60 Hz  
napięcie 400 V ~ 3N  
moc elektryczna 18,5 kW  
ciężar 94 kg

### Uwagi

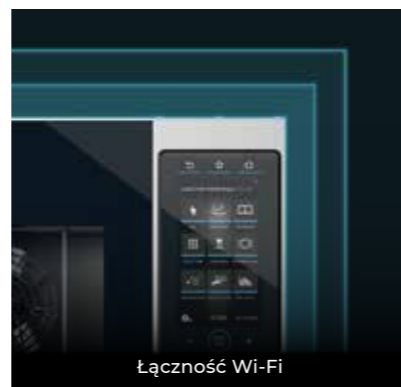
Wszystkie piecy posiadają opcjonalny model z drzwiami otwieranymi od lewej do prawej strony - przykładowy kod produktu XEVC-1011-EPLM.  
Na jednej półce pieców GN 2/1 można umieścić 2 blachy GN 1/1.  
Wszystkie piecy BIG wyposażone są w wózek.



# Szczegóły techniczne



Przeciwkondensacyjna tacka ociekowa



Łączność Wi-Fi



Sonda MULTI.point i SOUS Vide



Zintegrowane oświetlenie LED



Materiał izolacyjny o wysokiej skuteczności

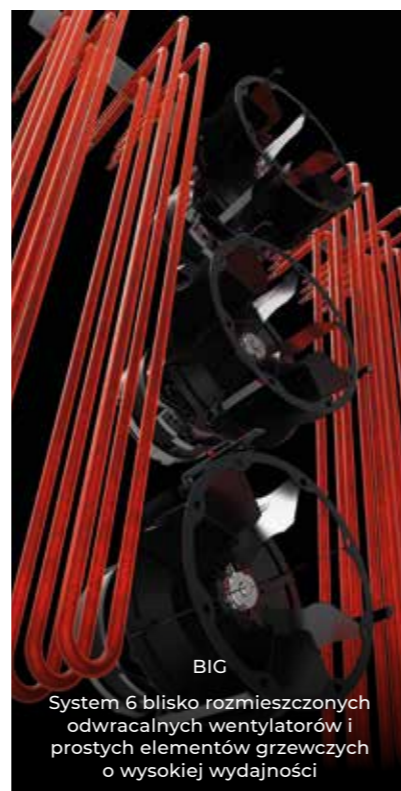


COUNTERTOP & COMPACT

System wielu wentylatorów o 4 prędkościach obrotów z elementami grzewczymi o wysokiej wydajności



Palnik ciśnieniowy z symetrycznymi wymiennikami ciepła



BIG

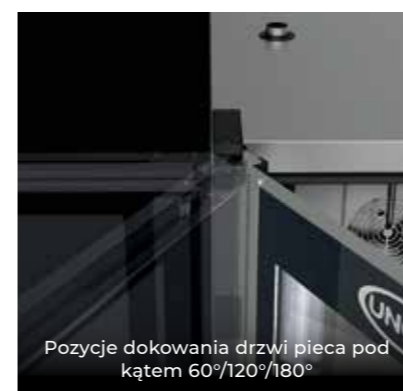
System 6 blisko rozmieszczonych odwracalnych wentylatorów i prostych elementów grzewczych o wysokiej wydajności



Potrójna szyba



Komora pieca wykonana ze stali nierdzewnej AISI 304 albo AISI 316L (tylko w przypadku pieców BIG) z perforowanymi wspornikami zabezpieczającymi przed przechyleniem blach



Pozycje dokowania drzwi pieca pod kątem 60°/120°/180°



Port USB do wysyłania/pobierania danych



Zintegrowany zbiornik DET&Rinse™

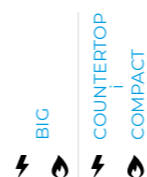


BIG  
Ergonomiczny uchwyt

COUNTERTOP & COMPACT  
Ergonomiczny uchwyt

# Funkcje

- Standard
- Opcja
- Niedostępny



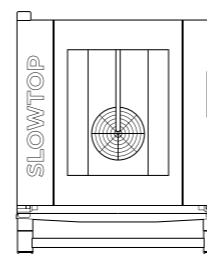
	BIG	COUNTERTOP	COMPACT
<b>UNOX INTELLIGENT PERFORMANCE</b>			
ADAPTIVE.Cooking™: automatycznie dostosowuje parametry obróbki, aby zapewnić powtarzalne rezultaty	●	●	●
CLIMALUX™: całkowita kontrola wilgotności w komorze pieca	●	●	●
SMART.Preheating: automatycznie ustawia temperaturę i czas trwania podgrzewania	●	●	●
AUTO.Soft: monitoruje wzrosty temperatury i zapewnia optymalną dystrybucję ciepła	●	●	●
SENSE.Klean: ocenia stopień zabrudzenia pieca i sugeruje odpowiedni program automatycznego mycia	●	●	●
<b>UNOX INTENSIVE COOKING</b>			
DRY.Maxi™: szybko usuwa wilgoć z komory gotowania	●	●	●
STEAM.Maxi™: wytwarza nasyconą parę wodną już od 35 °C	●	●	●
AIR.Maxi™: odwracalne wentylatory z 4 regulowanymi prędkościami	●	●	●
EFFICIENT.Power: oszczędność energii potwierdzona certyfikatem ENERGY STAR	●	●	●
PRESSURE.Steam: zwiększa nasycenie i temperaturę pary	●	●	●
<b>DATA DRIVEN COOKING</b>			
Połączenie Wi-Fi	●	●	●
Połączenie Ethernet	○	○	○
ddc.unox.com: sprawdzaj zużycie w czasie rzeczywistym, twórz i wysyłaj przepisy z komputera do pieców	●	●	●
DDC.Stats: analizuj, porównuj i ulepszaj dane dotyczące użytkownika i zużycia Twojego pieca	●	●	●
DDC.App: monitoruj podłączone piece w czasie rzeczywistym ze smartfona	●	●	●
DDC.Coach: analizuje sposób korzystania z pieca i sugeruje spersonalizowane przepisy	●	●	●
<b>MANUALNE TRYBY OBRÓBK</b>			
Gotowanie konwekcyjne od 30 °C do 260 °C	●	●	●
Gotowanie konwekcyjne od 30 °C do 300 °C	●	●	—
Gotowanie mieszane konwekcyjne + para od 35 °C z wykorzystaniem technologii STEAM.Maxi™ od 30% do 90%	●	●	●
Gotowanie konwekcyjne+ wilgotność od 48 °C z wykorzystaniem technologii STEAM.Maxi™ od 10% do 20%	●	●	●
Gotowanie z wykorzystaniem pary nasyconej od 48 °C do 130 °C z wykorzystaniem technologii STEAM.Maxi™ w 100%	●	●	●
Gotowanie konwekcyjne+ usuwanie wilgoci od 30 °C z wykorzystaniem technologii DRY.Maxi™ od 10% do 100%	●	●	●
Gotowanie z sondą i funkcją DELTA T	●	●	●
Sonda jednopunktowa	—	—	—
Sonda MULTI.Point - z wyjątkiem modeli XEVC-0311-EPRM / XECC-0523-EPRM	●	●	●
Sonda SOUS-VIDE	○	○	○
<b>AUTOMATYCZNE I WYSPECJALIZOWANE TRYBY OBRÓBK</b>			
MIND.Maps™: narysuj proces obróbki bezpośrednio na wyświetlaczu	●	●	●
PROGRAMY: do 384 programów do zapisania z możliwością ręcznego nadania nazwy, zdjęcia lub podpisu	●	●	●
CHEFUNOX: wybierz z biblioteki co upiec, piec automatycznie ustawi wszystkie parametry	●	●	●
MULTI.Time: zarządza 10 programami obróbki jednocześnie	●	●	●
MISE.EN.PLACE: synchronizuje załadunek blach, aby wszystkie potrawy były gotowe w tym samym czasie	●	●	●
<b>AUTOMATYCZNE CZYSZCZENIE</b>			
Rotor.KLEAN™: 4 programy automatycznego czyszczenia	●	●	●
Rotor.KLEAN™: czujnik poziomu wody i środka czyszczącego - z wyjątkiem modeli XEVC-0311-EPRM / XECC-0523-EPRM	●	●	●
Zintegrowany pojemnik do środka czyszczącego DET&Rinse™	●	●	●
<b>DODATKOWE FUNKCJE</b>			
Wstępne nagrzewanie do 300 °C regulowane przez użytkownika dla każdego programu	●	●	—
Wstępne nagrzewanie do 260 °C regulowane przez użytkownika dla każdego programu	●	●	●
Wyświetlanie czasu zakończenia gotowania	●	●	●
Tryb obróbki HOLD i tryb pracy ciągłej INF	●	●	●
Wskazanie wartości nominalnej parametrów gotowania	●	●	●
Jednostka temperatury w °C lub °F	●	●	●
<b>WYDAJNOŚĆ I BEZPIECZEŃSTWO</b>			
Protek.SAFE™: automatyczne zatrzymanie wentylatora po otwarciu drzwi	●	●	●
Protek.SAFE™: regulacja mocy elektrycznej lub gazowej zgodnie z rzeczywistymi potrzebami	●	●	●
Spido.GAS™: wymienniki ciepła o wysokiej wydajności z prostymi przewodami do symetrycznego rozprowadzania ciepła	—	—	—
Spido.GAS™: palniki ciśnieniowe o wysokiej wydajności i symetryczne wymienniki	—	●	—
<b>SZCZEGÓŁY TECHNICZNE</b>			
Komorę pieca ze stali nierdzewnej AISI 304 o wysokiej odporności z zaokrąglonymi krawędziami	—	—	●
Komorę pieca wykonaną ze stali nierdzewnej klasy morskiej AISI 316 L	●	●	—
Komorę pieca z przewodnikami bocznymi w kształcie litery C	●	●	●
Oświetlenie komory pieca za pomocą diod LED zintegrowanych z drzwiami	●	●	●
Panel sterowania z ekranem dotykowym 9,5"	●	●	●
Panel sterowania z ekranem dotykowym 7"	—	—	—
Panel sterowania z certyfikatem wodoodporności - IPX5	●	●	●
System zbierania kropli zintegrowany z drzwiami i działający nawet przy otwartych drzwiach	●	●	●
Konstrukcja heavy duty z wykorzystaniem innowacyjnych materiałów	●	●	●
Wentylatory o 4 różnych prędkościach i okrągłe rezystory o wysokiej wydajności	—	—	●
6 silników z systemem wielu odwracalnych wentylatorów i prostymi rezystorami o dużej mocy	●	●	—
Zawiasy drzwi wykonane z bardzo wytrzymałego samosmarującego techno polimeru	●	●	●
Pozycje otwarcia drzwi pod kątem 120° - 180°	●	●	—
Pozycje otwarcia drzwi pod kątem 60° - 120° - 180°	—	—	●
Możliwość zmiany kierunku otwierania drzwi, nawet po zakończeniu instalacji	—	—	○
Grubość drzwi 70 mm	●	●	—
Wewnętrzna szyba drzwi, którą można otworzyć w celu ułatwienia czyszczenia	●	●	●
Dwustopniowe bezpieczne zamykanie / otwieranie drzwi	●	●	○
Bezdotykowy czujnik otwarcia drzwi	●	●	●
System autodiagnostyki do wykrywania problemów lub awarii	●	●	●
Termostat bezpieczeństwa	●	●	●

# Aksesoria

Odkryj wszystkie dostępne akcesoria na naszej stronie



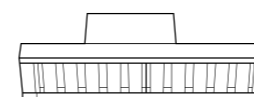
## SLOWTOP



### SLOWTOP

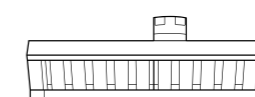
dla pieca GN 1/1 COUNTERTOP  
750 x 792 x 961 mm - szer. x gł. x wys.  
Art. XEVSC-0711-CRM

## OKAPY



### OKAP Z FILTREM Z WĘGLEM AKTYWNYM

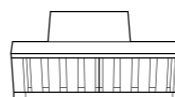
dla pieca 10 i 6 GN 2/1 COUNTERTOP  
868 x 1323 x 366 mm - szer. x gł. x wys.  
Art. XEVHC-CF21



### OKAP Z KONDENSATOREM PARY WODNEJ

dla pieca 10 & 6 GN 2/1 COUNTERTOP  
868 x 1323 x 240 mm - szer. x gł. x wys.  
Art. XEVHC-HC21

dla pieca 20 GN 1/1 BIG  
892 x 1131 x 342 mm - szer. x gł. x wys.  
Art. XEAHL-HCFL



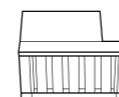
### OKAP Z FILTREM Z WĘGLEM AKTYWNYM

dla pieca GN 1/1 COUNTERTOP  
750 x 956 x 366 mm - szer. x gł. x wys.  
Art. XEVHC-CF11



### OKAP Z KONDENSATOREM PARY WODNEJ

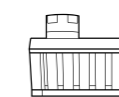
dla pieca GN 1/1 COUNTERTOP  
750 x 956 x 240 mm - szer. x gł. x wys.  
Art. XEVHC-HC11



### OKAP Z FILTREM Z WĘGLEM AKTYWNYM

dla pieca GN 1/1 COMPACT  
535 x 1018 x 366 mm - szer. x gł. x wys.  
Art. XEHC-CF13

dla pieca GN 2/3 COMPACT  
535 x 823 x 366 mm - szer. x gł. x wys.  
Art. XEHC-CF23

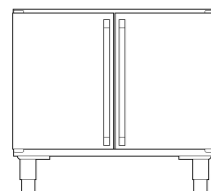


### OKAP Z KONDENSATOREM PARY WODNEJ

dla pieca GN 1/1 COMPACT  
535 x 1100 x 240 mm - szer. x gł. x wys.  
Art. XEHC-HC13

dla pieca GN 2/3 COMPACT  
535 x 900 x 240 mm - szer. x gł. x wys.  
Art. XEHC-HC23

## SZAFKA NEUTRALNA

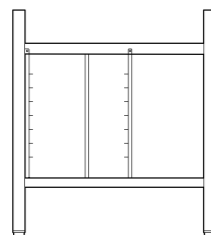


### SZAFKA NEUTRALNA

dla pieca GN 2/1 COUNTERTOP  
860 x 1079 x 717 mm - szer. x gł. x wys.  
**Art. XWVEC-0821**

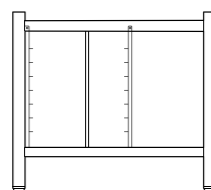
dla pieca GN 1/1 COUNTERTOP  
750 x 656 x 676 mm - szer. x gł. x wys.  
**Art. XWVEC-0811**

## PODSTAWA



### BARDZO WYSOKA PODSTAWA

dla pieca GN 1/1 COUNTERTOP  
732 x 641 x 888 mm - szer. x gł. x wys.  
**Art. XWVRC-0711-UH**



### WYSOKA PODSTAWA

dla pieca GN 2/1 COUNTERTOP  
842 x 864 x 692 mm - szer. x gł. x wys.  
**Art. XWVRC-0721-H**

dla pieca GN 1/1 COUNTERTOP  
732 x 546 x 752 mm - szer. x gł. x wys.  
**Art. XWVRC-07 11-H**

dla pieca GN 1/1 COMPACT  
518 x 779 x 744 mm - szer. x gł. x wys.  
**Art. XWCRC-0613-H**

dla pieca GN 2/3 COMPACT  
518 x 585 x 744 mm - szer. x gł. x wys.  
**Art. XWCRC-0623-H**



### ŚREDNIA PODSTAWA

dla pieca GN 1/1 COUNTERTOP  
732 x 546 x 462 mm - szer. x gł. x wys.  
**Art. XWVRC-0011-M**



### NISKA PODSTAWA

dla pieca GN 2/1 COUNTERTOP  
842 x 891 x 305 mm - szer. x gł. x wys.  
**Art. XWVRC-0021-L**

dla pieca GN 1/1 COUNTERTOP  
732 x 546 x 305 mm - szer. x gł. x wys.  
**Art. XWVRC-0011-L**

dla pieca GN 1/1 COMPACT  
518 x 684 x 305 mm - szer. x gł. x wys.  
**Art. XWCRC-0013-L**

dla pieca GN 2/3 COMPACT  
518 x 484 x 305 mm - szer. x gł. x wys.  
**Art. XWCRC-0023-L**

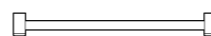
## HYPER.SMOKER



### HYPER.SMOKER

dla pieców CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS - sprawdź kompatybilność z modelami, które wyprodukowano przed 2016 r.  
**Art. XUC090**

## PODSTAWA PODŁOGOWA



\*Wymagana do umieszczenia pieca bezpośrednio na podłodze

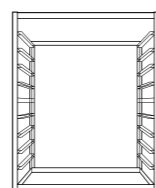
### PODSTAWA PODŁOGOWA

dla pieca GN 2/1 COUNTERTOP  
842 x 891 x 113 mm - szer. x gł. x wys.  
**Art. XWVRC-0021-F**

dla pieca GN 1/1 COUNTERTOP  
732 x 546 x 113 mm - szer. x gł. x wys.  
**Art. XWVRC-0011-F**

dla pieca GN 1/1 COMPACT  
732 x 479 x 113 mm - szer. x gł. x wys.  
**Art. XECRC-0013-F**

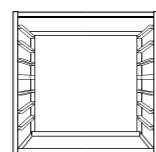
## KOSZE I WÓZKI



### KOSZ

dla pieca 10 GN 2/1 COUNTERTOP  
622 x 674 x 865 mm - szer. x gł. x wys.  
**Art. XWVBC-1021**

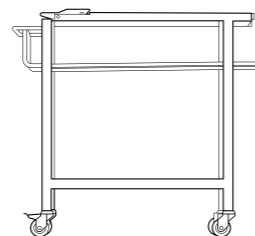
dla pieca 10 GN 1/1 COUNTERTOP  
568 x 361 x 713 mm - szer. x gł. x wys.  
**Art. XWVBC-0911**



### KOSZ

dla pieca 6 GN 2/1 COUNTERTOP  
622 x 674 x 545 mm - szer. x gł. x wys.  
**Art. XWVBC-0621**

dla pieca 7 GN 1/1 COUNTERTOP  
568 x 361 x 546 mm - szer. x gł. x wys.  
**Art. XWVBC-0611**

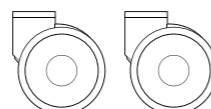


### WÓZEK NA KOSZE

dla koszy GN 2/1  
647 x 855 x 923 mm - szer. x gł. x wys.  
**Art. XWVVC-0021**

dla koszy GN 1/1  
605 x 700 x 923 mm - szer. x gł. x wys.  
**Art. XWVVC-0011**

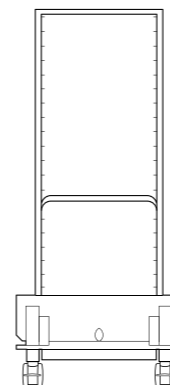
## ZESTAW KÓŁEK



### ZESTAW KÓŁEK

2 kółka z hamulcami - 2 kółka bez hamulców - łańcuchy bezpieczeństwa  
**Art. XUC012**

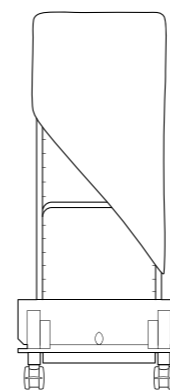
## QUICK.LOAD & QUICK.PLATE



### QUICK.LOAD

dla pieca 20 GN 2/1 BIG  
776 x 851 x 1741 mm - szer. x gł. x wys.  
**Art. XEVTL-2021**

dla pieca 20 GN 1/1 BIG  
776 x 681 x 1741 mm - szer. x gł. x wys.  
**Art. XEVTL-2011**



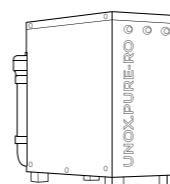
### HOLDING.COVER

pokrowiec termiczny

dla QUICK.LOAD i QUICK.PLATE GN 2/1  
**Art. XUC031**

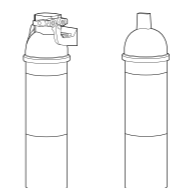
dla QUICK.LOAD i QUICK.PLATE GN 1/1  
**Art. XUC030**

## CZYSZCZENIE I SERWISOWANIE



### UNOX.PURE-RO

system odwróconej osmozy  
**Art. XHC002**



### UNOX.PURE

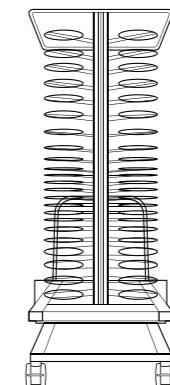
filtr zmiękczający do wody  
**Art. XHC003**  
**+ WYMIENNY WKŁAD FILTRA**  
**Art. XHC004**

## ŚRODKI CZYSZĄCE



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

jeden karton zawiera 10 pojemników o pojemności 1l  
**Art. DB1015**  
**Art. DB1018**  
**Art. DB1050**

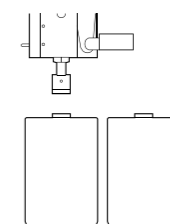


### QUICK.PLATE

dla pieca 20 GN 2/1 BIG  
102 talerze  
776 x 851 x 1709 mm - szer. x gł. x wys.  
**Art. XEVTL-102P**

dla pieca 20 GN 1/1 BIG  
51 talerze  
776 x 681 x 1709 mm - szer. x gł. x wys.  
**Art. XEVTL-051P**

## SMART.DRAIN

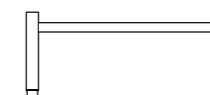


### SMART.DRAIN

System zbierania tłuszczu i płynów wydzielających się podczas procesu obróbki

dla neutralnej szafki i wysokiej otwartej podstawy  
**Art. XUC020**

\*sugerowane rozwiązania znajdziesz na stronie 39



### PODSTAWA

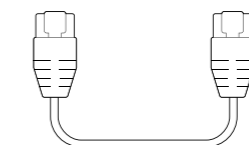
dla pieca GN 1/1 COUNTERTOP  
732 x 546 x 305 mm - szer. x gł. x wys.  
**Art. XWVRC-0011-L-PO**



### TROLLEY

dla pieca GN 1/1 COUNTERTOP  
629 x 708 x 106 mm - szer. x gł. x wys.  
**Art. XWVVC-0011-L-PO**

## ŁĄCZNOŚĆ



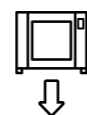
### AKCESORIA PODŁĄCZENIOWE DLA PIECÓW

Zestaw podłączeniowy Ethernet  
**Art. XEC001**

# Wsparcie techniczne

Instalacja

## Właściwy punkt startowy



### Globalna sieć serwisowa

Perfekcyjna instalacja jest niezbędna do zapewnienia poprawnego działania twojego MIND.Maps™ PLUS i zapobiega przestojom w codziennej pracy. My skupiamy się na Tobie, abyś Ty mógł skupić na tym, co jest dla Ciebie najważniejsze. Znajdź autoryzowane Centrum serwisowe najbliższe Ci.

Serwis

## Praca bez przerw



### Najszybsza reakcja serwisowa

Po podłączeniu do Internetu, twój piec komunikuje się bezpośrednio z naszym Centrum serwisowym, abyśmy mogli wkroczyć do akcji tuż po tym jak serwis będzie wymagany, a czasami nawet tuż przed. Utrzymanie Twojego pieca w optymalnym stanie jest priorytetowym zadaniem UNOX: nasi serwisanci pozostają do Twojej dyspozycji oferując Ci najlepsze wsparcie zarówno zdalnie jak i na miejscu.

Gwarancja LONG.Life i LONG.Life4

## Obietnica niezawodności



### Wybór, który przetrwa próbę czasu

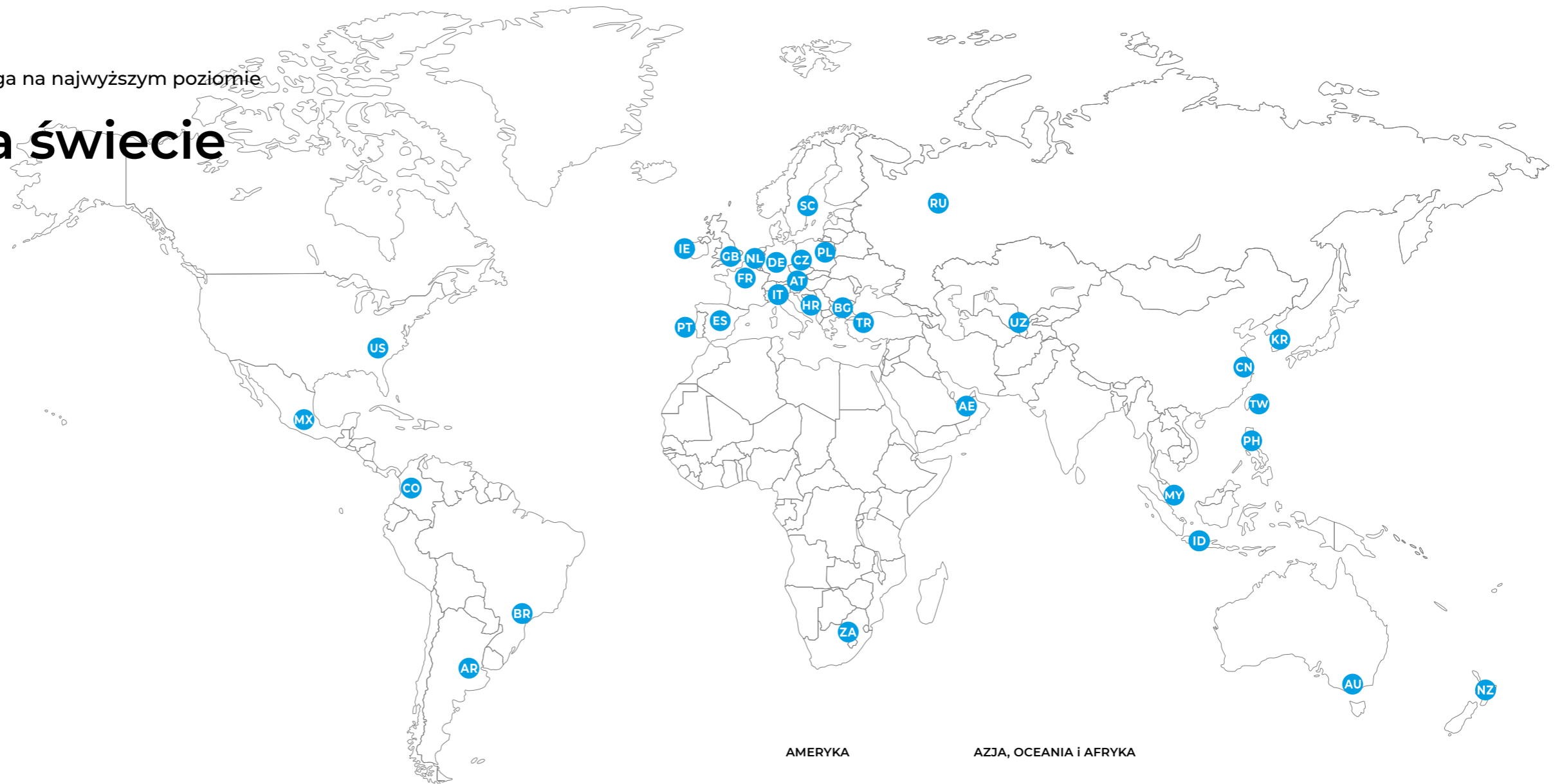
Podłącz Twój CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS do Internetu i aktywuj rozszerzoną gwarancję UNOX LONG.Life4 na naszej stronie unox.com. Do 4 lat / 10.000 przepracowanych godzin, w zależności od tego, które nastąpi pierwsze, na części i 24 miesiące\* / 10.000 przepracowanych godzin na robociznę.

\*Sprawdź obowiązujące dla twojego kraju warunki gwarancji na stronie unox.com

**LONG Life 4!**

Globalna marka. Obsługa na najwyższym poziomie

# UNOX na świecie



Dane kontaktowe

## MIĘDZYNARODOWE

### 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)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.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

## AMERYKA

### 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 - 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 - MÉXICO, S. DE R.L. DE C.V.

E-mail: info.mx@unox.com  
Tel: +52 55 8116-7720

## AZJA, OCEANIA I AFRYKA

### 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 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.

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

Dane kontaktowe

MIND.Maps™ PLUS

MIND.Maps™ PLUS





INVENTIVE SIMPLIFICATION

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



LI1563B0 wydrukowano 12-2020  
Wszystkie użyte obrazy mają wyłącznie charakter poglądowy.  
Wszystkie dane wskazane w niniejszym katalogu mogą ulec zmianie lub aktualizacji bez powiadomienia.