BAKERTOP MIND.Maps™
BAKERLUX™



POLSKI

GASTRO ECONOMY



BAKERTOP MIND.Maps™ PLUS BIG

Piec konwekcyjno-parowy

Inteligentny, profesjonalny piec konwekcyjno-parowy zdolny do zarządzania różnymi procesami gotowania (odwadnianie, gotowanie na parze, gotowanie w niskiej temperaturze, gotowanie sous vide, przzurumienianie, grillowanie, smażenie, regeneracja i regeneracja na talerzu) oraz pieczenie i gotowanie ciast (świeże i mrożone) dzięki Technologi Unox Intensive Cooking i Intelligent Performance, które gwarantują doskonałe i powtarzalne rezultaty. Automatyczne zarządzanie procesami gotowania CHEFUNOX zapewniające zawsze doskonałe rezultaty, nawet pod nieobecność wykwalifikowanego personelu.

GASTRO ECONOMY

Gastro-Economy Sp. k.
ul. Zakopiańska 163a
30-435 Kraków

tel.: +48 12 260 26 40, +48 512 564 400
e-mail: biuro@gastroeconomy.pl
www.gastroeconomy.pl

Unox Intelligent Performance

ADAPTIVE.Cooking™:
automatycznie dostosowuje parametry gotowania, aby zapewnić powtarzalne rezultaty

AUTO.Soft:
zarządza wzrostem temperatury, aby uczynić go bardziej delikatnym

CLIMALUX™:
całkowita kontrola wilgotności w komorze gotowania

SENSE.Klean:
ocenia stopień zabrudzenia pieca i sugeruje odpowiednie automatyczne mycie

SMART.Preheating:
automatycznie ustawia temperaturę i czas podgrzewania

Unox Intensive Cooking

DRY.Maxi ™:
szybko usuwa wilgoć z komory gotowania

PRESSURE.Steam:
zwiększa nasycenie i temperaturę pary

STEAM.Maxi™:
wytwarza parę nasyconą

AIR.Maxi™:
zarządza automatycznie o zmianie kierunku i pulsacyjnym działaniem wentylatorów

Data Driven Cooking

Kontroluj i monitoruj warunki pracy swoich pieców w czasie rzeczywistym, twórz i udostępniaj nowe przepisy. Sztuczna inteligencja przekształca dane o zużyciu w przydatne informacje i pozwala zwiększyć codzienne zyski

Pieczenie manualne

- Temperatura: 30 °C – 300 °C
- Gotowanie z sondą i funkcją Delta T.
- Do 9 etapów gotowania
- Sonda MULTI.Point z 4 punktami pomiarowymi
- CLIMA.Control: ustawienie 10% wzrostu wilgotności lub suchego powietrza
- Sonda SOUS-VIDE z 2 punktami pomiarowymi (wyposażenie opcjonalne)

Programy

- 1000+ Programy
- MISE.EN.PLACE: synchronizuje wkładanie blach, aby wszystkie potrawy były gotowe w tym samym czasie
- CHEFUNOX: wybierz z biblioteki co ugotować, a piec automatycznie ustawi wszystkie parametry
- MIND.Maps™: rysuj procesy gotowania bezpośrednio na wyświetlaczu
- MULTI.TIME: zarządza do 10 procesów gotowań w tym samym czasie
- READY.BAKE: wstępnie ustawione programy o nieskończonym czasie gotowe do użycia

Właściwości techniczne

- ROTOR.Klean™: automatyczny system mycia
- Potrójne szkło
- System zbierania kropli zintegrowany z drzwiami i działający nawet przy otwartych drzwiach
- Zintegrowane połączenie internetowe Wi-Fi
- Specjalne automatyczne mycie tylnej obudowy
- Oświetlenie komory za pomocą diod LED wbudowanych w drzwi
- 6 silników z systemem wielu wentylatorów z biegiem wstecznym i rezystorami prostymi o dużej mocy
- Dane Wi-Fi / USB: pobieranie / przesyłanie danych HACCP
- Komora pieczenia wykonana ze stali nierdzewnej AISI 316 L
- Perforowane prowadnice do blach z systemem zapobiegającym przewróceniu
- Zintegrowany pojemnik na detergent DET&Rinse™
- Dane Wi-Fi / USB: programy do pobierania / wysyłania

Piec konwekcyjno-parowy 600x400



16 600x400	Elektryczny	Elektryczny	Gaz
Modele pieców	XEBL-16EU-YPRS	XEBL-16EU-DPRS	XEBL-16EU-GPRS
Rozstaw blach	81.5 mm	81.5 mm	81 mm
Częstotliwość	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz
Napięcie	380-415V 3N~	380-415V 3N~ | 220-240V 3~	220-240V 1N~
Energia elektryczna	38,5 kW	38,5 kW	2,5 kW
Max. nominalna moc gazu	-	-	48 kW
Wymiary - dł. x szer. x wys.	892 x 925 x 1875 mm	892 x 925 x 1875 mm	892 x 925 x 1875 mm
Waga	292 kg	292 kg	309 kg
Typ otwierania	Zawiasy po lewej stronie	Zawiasy po lewej stronie	Zawiasy po lewej stronie
Efektywność energetyczna	27.3 kWh/dzień | 0 kg CO_2/dzień*	27.3 kWh/dzień | 0 kg CO_2/dzień*	34.1 kWh/dzień | 6.2 kg CO_2/dzień*

Opcja
Zawiasy po prawej stronie

Artykuł
XEBL-16EU-YPLS
XEBL-16EU-DPLS
XEBL-16EU-GPLS

Uwagi
Wózek jest dołączony do zakupu pieca.
*Więcej informacji w specyfikacji produktu na stronie unox.com
Personalizacja prowadnic bocznych na zamówienie

Gastro-Economy Sp. k.
ul. Zakopiańska 163a
30-435 Kraków

tel.: +48 12 260 26 40, +48 512 564 400
e-mail: biuro@gastroeconomy.pl
www.gastroeconomy.pl

Akcesoria 600x400



LIEVOX

Komora wzrostowa ze zintegrowanym sterowaniem.

Pojemność	16 600x400	Napięcie	230V 1N~
Wymiary - dł. x szer. x wys.	866 x 950 x 1879 mm	Częstotliwość	50/60 Hz
Waga	100 kg	Maksymalna temperatura	50 °C
Energia elektryczna	2,4 kW		

Artykuł

XEBPL-16EU-D



LIEVOX

Komora wzrostowa ze zintegrowanym sterowaniem ręcznym.

Pojemność	16 600x400	Napięcie	230V 1N~
Wymiary - dł. x szer. x wys.	882 x 974 x 1891 mm	Częstotliwość	50/60 Hz
Waga	147 kg	Maksymalna temperatura	50 °C
Energia elektryczna	2,4 kW		

Artykuł

XEBPL-16EU-M



Przenośnik spalin

Umożliwia odprowadzenie spalin na zewnątrz.

Wymiary - dł. x szer. x wys.	478 x 254 x 150 mm	Średnica komina	150 mm
Waga	4 kg		

Kompatybilny z

Piece gazowe

Artykuł

XUC072

Akcesoria 600x400



Okap Ventless

Okap kondensacyjny. Częściowo eliminuje opary i zapachy z oparów kuchennych. Automatyczne mycie zintegrowanego kondensatora. Zawiera 2 metry węża do prawidłowego montażu.

Wymiary - dł. x szer. x wys.	892 x 1132 x 240 mm	**Średnica komina**	121 mm
Energia elektryczna	0,1 kW	**Minimalny zasięg**	310 m^3/h
Napięcie	230V 1N~	**Maksymalna pojemność**	390 m^3/h
Częstotliwość	50/60 Hz		

Kompatybilny z
Piece elektryczne

Artykuł
XEAHL-HCFL



Filtr z węglem aktywnym

Rama z filtrem z węgla aktywnego. Eliminuje wszelkie zapachy powstające podczas gotowania.

Wymiary - dł. x szer. x wys.	413 x 655 x 108 mm	**Waga**	11 kg

Kompatybilny z
Okap Ventless

Artykuł
XUC140

Wkład z filtrem z węgla aktywnego

Wymienny wkład do filtra z węglem aktywnym.

Artykuł
XUC141



SMART.Drain blacha

Blacha z powłoką nieprzywierającą z centralnym otworem. Przenosi płyny i tłuszcze z gotowania do odpływu pieca. Pomaga utrzymać dno pieca w czystości.

Wymiary - wys.	20 mm

Artykuł
XUC047



QUICK.Load

Wózek na blachy ze stali nierdzewnej AISI 316L odporny na korozję.

Pojemność	16 600x400	**Wymiary** - dł. x szer. x wys.	776 x 615 x 1741 mm
Rozstaw blach	81 mm	**Waga**	26 kg

Kompatybilny z
XEBL-16EU-*
XEBPL-16EU-*
(konieczna regulacja nóżek komory wzrostowej)

Artykuł
XEBTL-16EU

Personalizacja

Pojemność i odległość między blachami może zostać wykonana na specjalne zamówienie. Minimalna ilość zamówienia: 2 wózki.

Dodatkowa za pojedynczy wózek personalizowany.

Artykuł
XEBTL-16EU

Gastro-Economy Sp. k.
ul. Zakopiańska 163a
30-435 Kraków

tel.: +48 12 260 26 40, +48 512 564 400
e-mail: biuro@gastroeconomy.pl
www.gastroeconomy.pl

Akcesoria 600x400



BAKE.Rest

Wózek do pieczenia i studzenia wyrobów cukierniczych z możliwością odwrócenia do góry nogami. Konstrukcja ze stali nierdzewnej AISI 316L.

Pojemność	5 trays (25 panettone)	**Wymiary** - dł. x szer. x wys.	776 x 615 x 1725 mm
Rozstaw blach	250 mm	**Waga**	40 kg

Artykuł

XEBTL-05PN

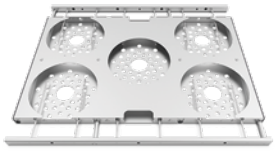
Personalizacja

Pojemność i odległość między blachami może zostać wykonana na specjalne zamówienie. Minimalna ilość zamówienia: 2 wózki.

Dodatkowa za pojedynczy wózek personalizowany.

Artykuł

XEBTL-05PN



PANETTONE.Bake

Blacha ze stali nierdzewnej ze szpikulcami do wypieku 1 kilogramowych panettone. Średnica formy ø 165-170 mm.

Wymiary - wys. 22 mm

Kompatybilny z

XEBTL-05PN

Artykuł

TG480

Personalizacja

Rozmiar i kształt form można wykonać na specjalne zamówienie. W przypadku zamówień powyżej 40 blach personalizacja jest bezpłatna.

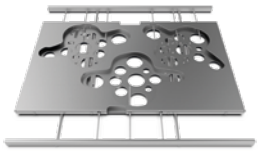
Artykuł

TG480

Dodatkowa za pojedynczą niestandardową blachę.

Artykuł

TG480



COLOMBA.Bake

Blacha ze stali nierdzewnej ze szpikulcami do 750 gr colomba. Wymiary formy 295 x 205 mm.

Wymiary - wys. 22 mm

Kompatybilny z

XEBTL-05PN

Artykuł

TG485

Personalizacja

Rozmiar i kształt form można wykonać na specjalne zamówienie. W przypadku zamówień powyżej 40 blach personalizacja jest bezpłatna.

Artykuł

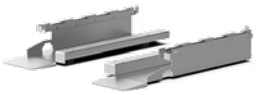
TG485

Dodatkowa za pojedynczą niestandardową blachę.

Artykuł

TG485

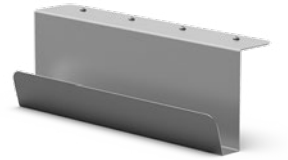
Akcesoria 600x400



Rampa wjazdowa dla wózków

Umożliwia wyrównywanie nachyleń lub nierówności podłogi do maksymalnie 25 mm na metr oraz prawidłowe i bezpieczne ustawienie wózka w piecu.

Artykuł
XUC163



Uchwyt na rączkę wózka

Umożliwia bezpieczne i wygodne umieszczenie rączki wózka z boku pieca.

Artykuł
XUC161



Sonda sous vide extra fine

Jednopunktowa sonda z bardzo cienką igłą do użytku z próżniowymi.

Artykuł
XEC004



Prysznic ręczny zewnętrzny

Umożliwia ręczne mycie pieca i napełnianie pojemników.

Artykuł
XHC001



PURE.XL

System filtrujący, który eliminuje wszystkie substancje przyczyniające się do tworzenia się kamienia. Pozwala przefiltrować do 11.980 litrów wody (dane mogą się różnić w zależności od twardości wody).

Wymaga zakupu
XHC032 - Tylko dla pierwszego zakupu

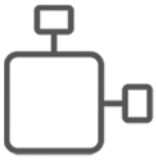
Artykuł
XHC033

PURE

System filtrujący, który eliminuje wszystkie substancje przyczyniające się do tworzenia się kamienia. Pozwala przefiltrować do 7.000 litrów wody (dane mogą się różnić w zależności od twardości wody).

Obowiązkowy
Przy pierwszym zakupie filtra PURE.XL

Artykuł
XHC032



Podłączenie do zewnętrznych urządzeń akustycznych lub wizualnych

Podłączenie do zewnętrznych sygnalizatorów akustycznych lub wizualnych stanu / zakończenia gotowania i podgrzewania.

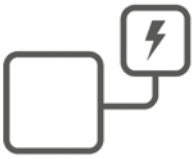
Artykuł
XEC017



Zestaw dźwiękowy

Wzmocniony sygnał dźwiękowy sygnalizujący koniec podgrzewania i gotowania.

Artykuł
XEC019



Modulator mocy

Pozwala to na tymczasowe zmniejszenie zużycia energii przez piekarniki elektryczne poprzez ograniczenie poboru prądu podczas szczytów zapotrzebowania na moc.

Kompatybilny z
Piece elektryczne

Artykuł
XUC143

GASTRO ECONOMY

Gastro-Economy Sp. k.
ul. Zakopiańska 163a
30-435 Kraków

tel.: +48 12 260 26 40, +48 512 564 400
e-mail: biuro@gastroeconomy.pl
www.gastroeconomy.pl

Akcesoria 600x400



Połączenie Ethernet

Umożliwia podłączenie do internetu za pomocą kabla.

Artykuł
XEC001B



Połączenie Wi-Fi

Umożliwia podłączenie do internetu bez użycia kabli.

Kompatybilny z
Piecami MIND.Maps™ PLUS wyprodukowanymi przed 28/02/2020 r. - np. X**C-****-*P*

Artykuł
XEC006



BAKERTOP MIND.Maps™ PLUS COUNTERTOP

Piec konwekcyjno-parowy

Inteligentny, profesjonalny piec konwekcyjno-parowy zdolny do zarządzania różnymi procesami gotowania (odwadnianie, gotowanie na parze, gotowanie w niskiej temperaturze, gotowanie sous vide, przyrumienianie, grillowanie, smażenie, regeneracja i regeneracja na talerzu) oraz pieczenie i gotowanie ciast (świeże i mrożone) dzięki Technologi Unox Intensive Cooking i Intelligent Performance, które gwarantują doskonałe i powtarzalne rezultaty. Automatyczne zarządzanie procesami gotowania CHEFUNOX zapewniające zawsze doskonałe rezultaty, nawet pod nieobecność wykwalifikowanego personelu.

GASTRO ECONOMY
Gastro-Economy Sp. k.
ul. Zakopiańska 163a
30-435 Kraków
tel.: +48 12 260 26 40, +48 512 564 400
e-mail: biuro@gastroeconomy.pl
www.gastroeconomy.pl

Unox Intelligent Performance

ADAPTIVE.Cooking™:
automatycznie dostosowuje parametry gotowania, aby zapewnić powtarzalne rezultaty

CLIMALUX™:
całkowita kontrola wilgotności w komorze gotowania

SMART.Preheating:
automatycznie ustawia temperaturę i czas podgrzewania

AUTO.Soft:
zarządza wzrostem temperatury, aby uczynić go bardziej delikatnym

SENSE.Klean:
ocenia stopień zabrudzenia pieca i sugeruje odpowiednie automatyczne mycie

Unox Intensive Cooking

DRY.Maxi ™:
szybko usuwa wilgoć z komory gotowania

STEAM.Maxi™:
wytwarza parę nasyconą

AIR.Maxi™:
zarządza automatycznie o zmianie kierunku i pulsacyjnym działaniem wentylatorów

PRESSURE.Steam:
zwiększa nasycenie i temperaturę pary

Data Driven Cooking

Kontroluj i monitoruj warunki pracy swoich pieców w czasie rzeczywistym, twórz i udostępniaj nowe przepisy. Sztuczna inteligencja przekształca dane o zużyciu w przydatne informacje i pozwala zwiększyć codzienne zyski

Pieczenie manualne

- Temperatura: 30 °C – 260 °C
- Do 9 etapów gotowania
- CLIMA.Control: ustawienie 10% wzrostu wilgotności lub suchego powietrza
- Gotowanie z sondą i funkcją Delta T.
- Sonda MULTI.Point z 4 punktami pomiarowymi
- Sonda SOUS-VIDE z 2 punktami pomiarowymi (wyposażenie opcjonalne)

Programy

- 1000+ Programy
- CHEFUNOX: wybierz z biblioteki co ugotować, a piec automatycznie ustawi wszystkie parametry
- MULTI.TIME: zarządza do 10 procesów gotowań w tym samym czasie
- MISE.EN.PLACE: synchronizuje wkładanie blach, aby wszystkie potrawy były gotowe w tym samym czasie
- MIND.Maps™: rysuj procesy gotowania bezpośrednio na wyświetlaczu
- READY.BAKE: wstępnie ustawione programy o nieskończonym czasie gotowe do użycia

Właściwości techniczne

- ROTOR.Klean™: automatyczny system mycia
- Specjalne automatyczne mycie tylnej obudowy
- Komora gotowania ze stali nierdzewnej AISI 304 o wysokiej odporności z zaokrąglonymi krawędziami
- Potrójne szkło
- Oświetlenie komory za pomocą diod LED wbudowanych w drzwi
- Perforowane prowadnice do blach z systemem zapobiegającym przewróceniu
- System zbierania kropli zintegrowany z drzwiami i działający nawet przy otwartych drzwiach
- 4-biegowe wentylatory i wysokowydajne okrągłe rezystory
- Zintegrowany pojemnik na detergent DET&Rinse™
- Zintegrowane połączenie internetowe Wi-Fi
- Dane Wi-Fi / USB: pobieranie / przesyłanie danych HACCP
- Dane Wi-Fi / USB: programy do pobierania / wysyłania

Piec konwekcyjno-parowy 600x400



10 600x400

	Elektryczny	Gaz
Modele pieców	**XEBC-10EU-EPRM**	**XEBC-10EU-GPRM**
Rozstaw blach	80 mm	80 mm
Częstotliwość	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz
Napięcie	380-415V 3N~ | *220-240V 3~	220-240V 1N~
Energia elektryczna	21,3 kW	1,4 kW
Max. nominalna moc gazu	-	25 kW
Wymiary - dł. x szer. x wys.	860 x 967 x 1162 mm	860 x 967 x 1162 mm
Waga	148 kg	163 kg
Typ otwierania	Zawiasy po lewej stronie	Zawiasy po lewej stronie
Efektywność energetyczna	13.4 kWh/dzień | 0 kg CO_2/dzień*	16.8 kWh/dzień | 3 kg CO_2/dzień*

Opcja
Zawiasy po prawej stronie

	Artykuł
	XEBC-10EU-EPLM
	XEBC-10EU-GPLM

Zestaw do podłączenia elektrycznego

Kompatybilny z	Napięcie	Artykuł
*Piece elektryczne	220-240V 3~	**XUC128**



6 600x400

	Elektryczny	Gaz
Modele pieców	**XEBC-06EU-EPRM**	**XEBC-06EU-GPRM**
Rozstaw blach	80 mm	80 mm
Częstotliwość	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz
Napięcie	380-415V 3N~ | 220-240V 3~ | *220-240V 1~	220-240V 1N~
Energia elektryczna	14 kW	1 kW
Max. nominalna moc gazu	-	19 kW
Wymiary - dł. x szer. x wys.	860 x 967 x 842 mm	860 x 967 x 842 mm
Waga	112 kg	126 kg
Typ otwierania	Zawiasy po lewej stronie	Zawiasy po lewej stronie
Efektywność energetyczna	13.4 kWh/dzień | 0 kg CO_2/dzień*	16.7 kWh/dzień | 3 kg CO_2/dzień*

Opcja
Zawiasy po prawej stronie

	Artykuł
	XEBC-06EU-EPLM
	XEBC-06EU-GPLM

Zestaw do podłączenia elektrycznego

Kompatybilny z	Napięcie	Artykuł
*Piece elektryczne	220-240V 1~	**XUC129**

Uwagi
*Więcej informacji w specyfikacji produktu na stronie unox.com
Personalizacja prowadnic bocznych na zamówienie

GASTRO ECONOMY
Gastro-Economy Sp. k.
ul. Zakopiańska 163a
30-435 Kraków
tel.: +48 12 260 26 40, +48 512 564 400
e-mail: biuro@gastroeconomy.pl
www.gastroeconomy.pl

Piec konwekcyjno-parowy 600x400



4 y 600x400

Elektryczny

Modele pieców	XEBC-04EU-EPRM
Rozstaw blach	80 mm
Częstotliwość	50 / 60 Hz
Napięcie	380-415V 3N~ | 220-240V 3~ | *220-240V 1~
Energia elektryczna	10,6 kW
Max. nominalna moc gazu	-
Wymiary - dł. x szer. x wys.	860 x 967 x 675 mm
Waga	95 kg
Typ otwierania	Zawiasy po lewej stronie
Efektywność energetyczna	13.4 kWh/dzień | 0 kg CO_2/dzień*

Opcja

Zawiasy po prawej stronie

Artykuł
XEBC-04EU-EPLM

Zestaw do podłączenia elektrycznego

Kompatybilny z	Napięcie	Artykuł
*Piece elektryczne	220-240V 1~	XUC129

Uwagi
*Więcej informacji w specyfikacji produktu na stronie unox.com
Personalizacja prowadnic bocznych na zamówienie

Akcesoria 600x400



Zestaw do pierwszej instalacji pieca + detergent

Zawiera wszystkie części niezbędne do prawidłowej instalacji pojedynczego pieca i butelkę środka czyszczącego DET&Rinse™ ULTRAPLUS (1 litr) UN 1824, 8, II - ADR w ograniczonej ilości.

Obowiązkowy

do poprawnej instalacji pojedynczego pieca.

Artykuł

XUC001-DRU

Zestaw do pierwszej instalacji pieca

Zawiera wszystkie części niezbędne do prawidłowej instalacji pojedynczego pieca.

Obowiązkowy

do poprawnej instalacji pojedynczego pieca.

Artykuł

XUC001



Zestaw do piętrowania pieców+ detergent

Zawiera wszystkie części niezbędne do prawidłowej instalacji i piętrowania dwóch pieców eletrycznych oraz 1 butelkę środka czyszczącego DET&Rinse™ ULTRAPLUS (1 litry) UN 1824, 8, II - ADR w ograniczonej ilości.

Obowiązkowy

do poprawnego piętrowania dwóch pieców elektrycznych lub dla kolumn z piecem gazowym (górny) + elektryczny piec (na dole).

Artykuł

XEAQC-00E2-E-DRU

Zestaw do piętrowania pieców

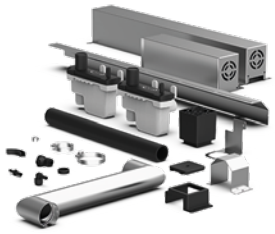
Zawiera wszystkie części niezbędne do prawidłowej instalacji i piętrowania dwóch pieców.

Obowiązkowy

do poprawnego piętrowania dwóch pieców elektrycznych.

Artykuł

XEAQC-00E2-E



Zestaw do piętrowania pieców gazowych

Zawiera wszystkie części niezbędne do prawidłowej instalacji i piętrowania dwóch pieców.

Obowiązkowy

do piętrowania XEBC-06EU-GP*M (dolny) + XEBC-06EU-*

Artykuł

XEAQC-00E2-G

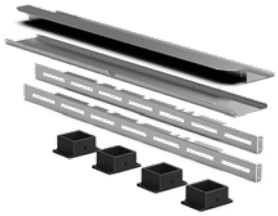


Podstwa do zbiornika na wodę

Niezbędny do umieszczenia zbiornika DET&Rinse™ w kolumnach z piecem DECKTOP lub szafką średnią bez drzwi.

Artykuł

XUC060



Zestaw do piętrowania PIEC, DECKTOP & LIEVOX

Zawiera wszystkie części niezbędne do prawidłowej instalacji i piętrowania BAKERTOP, DECKTOP i LIEVOX.

Artykuł

do piętrowania DECKTOP + PIEC XEBDC-01EU-D + XEBC-*

XUC061

do piętrowania DECKTOP + DECKTOP XEBDC-02EU-D + XEBDC-02EU-D

XUC063

Gastro-Economy Sp. k.
ul. Zakopiańska 163a
30-435 Kraków

tel.: +48 12 260 26 40, +48 512 564 400
e-mail: biuro@gastroeconomy.pl
www.gastroeconomy.pl

Akcesoria 600x400



Zestaw do piętrowania PIEC, DECKTOP & LIEVOX

Zawiera wszystkie części niezbędne do prawidłowej instalacji i piętrowania BAKERTOP, DECKTOP i LIEVOX.

	Artykuł
do piętrowania LIEVOX + DECKTOP XEBPC-* + XEBDC-01EU-* XEBDC-01EU-D + XEBDC-01EU-D	XUC287



LIEVOX

Komora wzrostowa z generatorem pary poprzez bojler, aby precyzyjnie zarządzać procesem wyrastania.

Zamówienia przyjmowane do 31 marca 2025. Dostawa do wyczerpania zapasów.

Pojemność	12 600x400	Energia elektryczna	2,3 kW
Rozstaw blach	75 mm	Napięcie	230V 1N~
Wymiary - dł. x szer. x wys.	860 x 978 x 798 mm	Częstotliwość	50/60 Hz
Waga	40 kg	Maksymalna temperatura	50 °C

Artykuł

XEBPC-12EU-B



LIEVOX

Komora wzrostowa z generatorem pary poprzez bojler, aby precyzyjnie zarządzać procesem wyrastania.

Zamówienia przyjmowane do 31 marca 2025. Dostawa do wyczerpania zapasów.

Pojemność	8 600x400	Energia elektryczna	2,3 kW
Rozstaw blach	75 mm	Napięcie	230V 1N~
Wymiary - dł. x szer. x wys.	860 x 978 x 658 mm	Częstotliwość	50/60 Hz
Waga	35 kg	Maksymalna temperatura	50 °C

Artykuł

XEBPC-08EU-B



LIEVOX

Garownik z wentylatorami do równomiernego, precyzyjnego i wydajnego zarządzania temperaturą i wilgotnością w komorze garowniczej.

Pojemność	12 600x400	Energia elektryczna	2,5 kW
Rozstaw blach	75 mm	Napięcie	220-240V 1N~
Wymiary - dł. x szer. x wys.	860 x 978 x 775 mm	Częstotliwość	50/60 Hz
Waga	40 kg	Maksymalna temperatura	50 °C

Artykuł

XEBPC-12EU-V



LIEVOX

Garownik z wentylatorami do równomiernego, precyzyjnego i wydajnego zarządzania temperaturą i wilgotnością w komorze garowniczej.

Pojemność	8 600x400	Energia elektryczna	2,5 kW
Rozstaw blach	75 mm	Napięcie	220-240V 1N~
Wymiary - dł. x szer. x wys.	860 x 978 x 645 mm	Częstotliwość	50/60 Hz
Waga	35 kg	Maksymalna temperatura	50 °C

Artykuł

XEBPC-08EU-V

Akcesoria 600x400



DECKTOP

Piec statyczny sterowany z panelu pieca.

Pojemność	1 600x400	Napięcie	230V 1N~
Wymiary - dł. x szer. x wys.	860 x 880 x 441 mm	Częstotliwość	50/60 Hz
Waga	62 kg	Maksymalna temperatura	290 °C
Energia elektryczna	2,7 kW		

Artykuł

XEBDC-01EU-C



DECKTOP

Piec statyczny ze zintegrowanym sterowaniem.

Pojemność	1 600x400	Napięcie	230V 1N~
Wymiary - dł. x szer. x wys.	860 x 880 x 441 mm	Częstotliwość	50/60 Hz
Waga	62 kg	Maksymalna temperatura	290 °C
Energia elektryczna	2,7 kW		

Artykuł

XEBDC-01EU-D



DECKTOP

Piec statyczny sterowany z panelu pieca.

Pojemność	2 600x400	Napięcie	400V 3N~
Wymiary - dł. x szer. x wys.	860 x 1150 x 441 mm	Częstotliwość	50/60 Hz
Waga	82 kg	Maksymalna temperatura	290 °C
Energia elektryczna	5,7 kW		

Kompatybilny z

Kolumna pieca (okap) + XEBC-06EU-* + DECKTOP + XWVRC-0721-H lub LIEVOX

Artykuł

XEBDC-02EU-C

Podstawa wysoka

Wielofunkcyjna podstawa pozwalająca na bezpieczne odstawienie blach i ustawienie pieca na idealnej wysokości do pracy.

Artykuł

XWVRC-0721-H



DECKTOP

Piec statyczny ze zintegrowanym sterowaniem.

Pojemność	2 600x400	Napięcie	400V 3N~
Wymiary - dł. x szer. x wys.	860 x 1160 x 441 mm	Częstotliwość	50/60 Hz
Waga	78 kg	Maksymalna temperatura	290 °C
Energia elektryczna	5,7 kW		

Artykuł

XEBDC-02EU-D

Gastro-Economy Sp. k.
ul. Zakopiańska 163a
30-435 Kraków

tel.: +48 12 260 26 40, +48 512 564 400
e-mail: biuro@gastroeconomy.pl
www.gastroeconomy.pl

Akcesoria 600x400



Okap Ventless

Okap kondensacyjny. Częściowo eliminuje opary i zapachy z oparów kuchennych. Automatyczne mycie zintegrowanego kondensatora.

Wymiary - dł. x szer. x wys.	860 x 1145 x 240 mm	**Częstotliwość**	50/60 Hz
Waga	25 kg	**Średnica komina**	121 mm
Energia elektryczna	0,1 kW	**Minimalny zasięg**	310 m^3/h
Napięcie	230V 1N~	**Maksymalna pojemność**	390 m^3/h

Kompatybilny z
Piece elektryczne

Artykuł
XEBHC-HCEU



Filtr z węglem aktywnym

Rama z filtrem z węgla aktywnego. Eliminuje wszelkie zapachy powstające podczas gotowania.

Wymiary - dł. x szer. x wys.	413 x 655 x 108 mm	**Waga**	11 kg

Kompatybilny z
Okap Ventless

Artykuł
XUC140

Wkład z filtrem z węgla aktywnego

Wymienny wkład do filtra z węglem aktywnym.

Artykuł
XUC141



Okap Waterless

Kondensuje opary powstałe podczas gotowania bez użycia wody. Można go zainstalować tylko na jednym piecu.

Wymiary - dł. x szer. x wys.	860 x 1000 x 217 mm	**Napięcie**	230V 1N~
Waga	20 kg	**Częstotliwość**	50/60 Hz
Energia elektryczna	0,13 kW		

Kompatybilny z
Piece elektryczne

Artykuł
XEBHC-ACEU



Przenośnik spalin

Umożliwia odprowadzenie spalin na zewnątrz.

Wymiary - dł. x szer. x wys.	424 x 240 x 150 mm	**Średnica komina**	150 mm
Waga	3.6 kg		

Kompatybilny z
Piece gazowe

Artykuł
XUC075

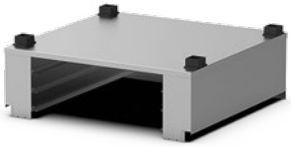


Zestaw przedłużający przenośnik spalin

Zapewnia prawidłowe odprowadzanie spalin i wspiera bezpieczną oraz wydajną pracę pieca, gdy przedłużenie komina jest niewystarczające.

Wymiary - dł. x szer. x wys.	344 x 243 x 207 mm	**Średnica komina**	30 mm
Waga	0.7 kg		

Artykuł
XUC077



Szafka średnia bez drzwi

Wielofunkcyjna podstawa zamknięta pozwalająca na bezpieczne odstawienie blach.

Pojemność	3 600x400	**Waga**	20 kg
Wymiary - dł. x szer. x wys.	860 x 817 x 309 mm		

Artykuł
XEBIC-03EU

Akcesoria 600x400



Szafka neutralna

Posiada komorę na blachy i wolną przestrzeń do przechowywania materiału.

Pojemność	8 600x400	**Wymiary** - dł. x szer. x wys.	860 x 860 x 720 mm
Rozstaw blach	57 mm	**Waga**	35 kg

Artykuł
XWAEC-08EF



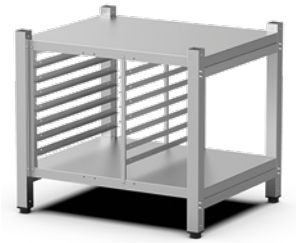
Podstawa bardzo wysoka

Wielofunkcyjna podstawa pozwalająca na bezpieczne odstawienie blach i ustawienie pieca na idealnej wysokości do pracy.

Polecany dla XEBC-04EU-*

Pojemność	7 600x400	**Wymiary** - dł. x szer. x wys.	842 x 804 x 888 mm
Rozstaw blach	60 mm	**Waga**	35 kg

Artykuł
XWARC-07EF-UH



Podstawa wysoka

Wielofunkcyjna podstawa pozwalająca na bezpieczne odstawienie blach i ustawienie pieca na idealnej wysokości do pracy.

Pojemność	7 600x400	**Wymiary** - dł. x szer. x wys.	842 x 713 x 752 mm
Rozstaw blach	60 mm	**Waga**	33 kg

Artykuł
XWARC-07EF-H



Podstawa średnia

Podstawa pozwalająca na ustawienie pieca na idealnej wysokości do pracy lub ustawienie pieców w kolumnie.

Wymiary - dł. x szer. x wys.	842 x 713 x 462 mm	**Waga**	9 kg

Artykuł
XWARC-00EF-M



Podstawa niska

Podstawa do pieców ustawionych w kolumnie.

Wymiary - dł. x szer. x wys.	842 x 713 x 305 mm	**Waga**	5.5 kg

Artykuł
XWARC-00EF-L



Podstawa do ustawienia pieców na podłodze

Obowiązkowa przy ustawieniu pieca na podłodze.

Wymiary - dł. x szer. x wys.	842 x 713 x 113 mm	**Waga**	4 kg

Obowiązkowy

do poprawnego ustawienia pieca.

Artykuł
XWARC-00EF-F



Prowadnice boczne do podstawy

Prowadnice boczne na 7 blach.

Pojemność	7 600x400	**Waga**	3 kg
Rozstaw blach	60 mm		

Kompatybilny z
XWARC-07EF-*
XWARC-00EF-UH
XWARC-00EF-H

Artykuł
XWALC-07EF-H

Akcesoria 600x400



Kółka z hamulcem

Pozwalają na ułatwienie czyszczenia. Składa się z 2 kółek z hamulcami, 2 kółek bez hamulców i łańcuchów do mocowania do ściany. Kółka muszą być zainstalowane na podstawie.

Wymiary - wys. 110 mm

Kompatybilny z	Artykuł
XWAEC-* XWARC-* XEBPC-*	XUC012



Prowadnice boczne GN1/1 do pieców

Umożliwia użycie blach GN1/1 zamiast 600x400.

	Artykuł
Podstawa 4 blachy dla pieca XEBC-04EU-*	XUC050
Podstawa 6 blachy dla pieca XEBC-06EU-*	XUC051
Podstawa 10 blachy dla pieca XEBC-10EU-*	XUC052



Prowadnice boczne podwójne GN1/1 + 600x400 do pieców

Umożliwia użycie blach GN1/1 i 600x400. Blacha TG990 nie jest kompatybilna z prowadnicami bocznymi.

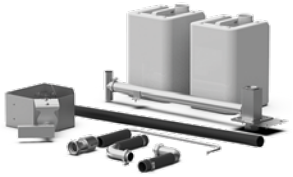
	Artykuł
Podstawa 4 blachy dla pieca XEBC-04EU-*	XUC055
Podstawa 6 blachy dla pieca XEBC-06EU-*	XUC054
Podstawa 10 blachy dla pieca XEBC-10EU-*	XUC057



STEAM.Boost

W razie potrzeby piec może wytworzyć o 50% więcej pary w ciągu pierwszych kilku minut procesu gotowania.

	Artykuł
Dla pieca XEBC-04EU-EP*M	XUC080
Dla pieca XEBC-06EU-EP*M	XUC081
Dla pieca XEBC-10EU-EP*M	XUC082



SMART.Drain

Zawór dwudrożny do przenoszenia tłuszczów i płynów z gotowania do zbiornika lub do odpływu. Pozycja zaworu jest monitorowana przez sterownik pieca.

Kompatybilny z	Artykuł
XWARC-00EF-L-PO XWBYC-00EF-L-PO XWAEC-* XWARC-07*-H	XUC020



SMART.Drain podstwa niska

Niska podstawa DOUBLE STACK. Umożliwia użycie SMART.Drain (tylko w przypadku dolnego pieca) w kolumnie pieców. ustawionych jeden na drugim.

Wymiary - dł. x szer. x wys. 852 x 713 x 305 mm

Wymaga zakupu	Artykuł
XWBYC-00EF-L-PO XUC020	XWARC-00EF-L-PO



SMART.Drain wózek

Wózek z pojemnikami do zbierania tłuszczu dla DOUBLE STACK. Pozwala na użycie SMART.Drain (tylko dla dolnego picaa) w kolumnie pieców ustawionych jeden na drugim

Wymiary - dł. x szer. x wys. 629 x 708 x 106 mm **Waga** 12 kg

Wymaga zakupu	Artykuł
XWARC-00EF-L-PO XUC020	XWBYC-00EF-L-PO

Akcesoria 600x400



SMART.Drain blacha

Blacha z powłoką nieprzywierającą z centralnym otworem. Przenosi płyny i tłuszcze z gotowania do odpływu pieca. Pomaga utrzymać dno pieca w czystości.

Wymiary - wys.	20 mm

Artykuł
XUC047



QUICK.Load - zestaw do łączenia kolumn piekarnik

Zestaw zawiera wszystkie części wymagane do prawidłowego połączenia szafki QUICK.Load ze stacją pieczenia.

Wymiary - dł. x szer. x wys.	920 x 185 x 190 mm	**Waga**	8 kg

Kompatybilny z
XWBYCN-*

Obowiązkowy
dla wszystkich systemów QUICK.Load

Artykuł
XUC580



QUICK.Load 6+6 bez drzwi

Mobilna szafka bez drzwi wyposażona w kosze na tace umożliwiające włożenie lub wyjęcie z pieca 12 tac z potrawami, a także ich łatwy transport.

Pojemność	12 600x400	**Waga**	65 kg
Wymiary - dł. x szer. x wys.	810 x 600 x 2040 mm		

Kompatybilny z
Kolumna pieca (XEBHC-HCEU) + XEBC-06EU-E**M + XEBC-06EU-E**M + XWARC-00EF-L.

Wymaga zakupu
XEAQC-00E2-E + XUC580

Artykuł
XWBYCN-12EU



QUICK.Load 6+6 z drzwiami

Mobilna szafka wyposażona w drzwi i blachy do pieczenia, wyjmowania, transportu i studzenia 12 blach na żywność.

Pojemność	12 600x400	**Waga**	97 kg
Wymiary - dł. x szer. x wys.	810 x 600 x 2040 mm		

Kompatybilny z
Kolumna pieca (XEBHC-HCEU) + XEBC-06EU-E**M + XEBC-06EU-E**M + XWARC-00EF-L.

Wymaga zakupu
XEAQC-00E2-E + XUC580

Artykuł
XWBYCN-12EU-D



QUICK.Load 10+4 bez drzwi

Mobilna szafka bez drzwi wyposażona w kosze na tace umożliwiające wkładanie i wyjmowanie z pieca 14 tac z potrawami, a także ich łatwy transport.

Pojemność	14 600x400	**Waga**	65 kg
Wymiary - dł. x szer. x wys.	810 x 600 x 2000 mm		

Kompatybilny z
Kolumna pieców (XEBHC-HCEU) + XEBC-04EU-E**M + XEBC-10EU-E**M + XWARC-00EF-F.

Wymaga zakupu
XEAQC-00E2-E + XUC580

Artykuł
XWBYCN-14EU

Gastro-Economy Sp. k.
ul. Zakopiańska 163a
30-435 Kraków

tel.: +48 12 260 26 40, +48 512 564 400
e-mail: biuro@gastroeconomy.pl
www.gastroeconomy.pl

Akcesoria 600x400



QUICK.Load 4+10 z drzwiami

Mobilna szafka wyposażona w drzwi i kosze na tace umożliwiające wkładanie lub wyjmowanie z pieca 14 tac z potrawami, a także pozwalająca na ich transport lub pozostawienie w spoczynku.

Pojemność	14 600x400	**Waga**	85 kg
Wymiary - dł. x szer. x wys.	810 x 600 x 2000 mm		

Kompatybilny z	**Wymaga zakupu**	**Artykuł**
Kolumna pieców (XEBHC-HCEU) + XEBC-04EU-E**M + XEBC-10EU-E**M + XWARC-00EF-F.	XEAQC-00E2-E + XUC580	**XWBYCN-14EU-D**



QUICK.Load 10+6 bez drzwi

Mobilna szafka bez drzwi wyposażona w kosze na tace umożliwiające włożenie lub wyjęcie z pieca 16 tac z potrawami, a także ich łatwy transport.

Pojemność	16 600x400	**Waga**	70 kg
Wymiary - dł. x szer. x wys.	810 x 600 x 2105 mm		

Kompatybilny z	**Wymaga zakupu**	**Artykuł**
Kolumna pieca (XEBHC-HCEU) + XEBC-06EU-E**M + XEBC-10EU-E**M + XWARC-00EF-F.	XEAQC-00E2-E + XUC580 + XUC045	**XWBYCN-16EU**



QUICK.Load 6+10 z drzwiami

Mobilna szafka wyposażona w drzwi i kosze na tace umożliwiające wkładanie lub wyjmowanie z pieca 16 tac z potrawami, a także pozwalająca na ich transport lub pozostawienie w spoczynku.

Pojemność	16 600x400	**Waga**	100 kg
Wymiary - dł. x szer. x wys.	810 x 600 x 2105 mm		

Kompatybilny z	**Wymaga zakupu**	**Artykuł**
Kolumna pieca (XEBHC-HCEU) + XEBC-06EU-E**M + XEBC-10EU-E**M + XWARC-00EF-F.	XEAQC-00E2-E + XUC580 + XUC045	**XWBYCN-16EU-D**



Kosz na blachy

Umożliwia szybkie ładowanie i wyjmowanie blach, skracając czas otwierania drzwi.

Pojemność	10 600x400	**Wymiary -** dł. x szer. x wys.	668 x 431 x 862 mm
Rozstaw blach	80 mm	**Waga**	9 kg

Kompatybilny z	**Wymaga zakupu**	**Artykuł**
XEBC-10EU-*	XWBYC-00EU	**XWBBC-10EU**

Akcesoria 600x400



Wózek na kosze do blach

Umożliwia przesuwanie kosza na blachy i prawidłowe połączenie z piecem.

Wymiary - dł. x szer. x wys. 695 x 786 x 961 mm

Waga 13 kg

Kompatybilny z
XWBBC-10EU

Artykuł
XWBYC-00EU

Zestaw do połączenia wózek-szafka

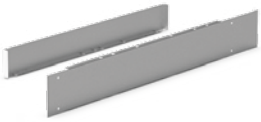
Umożliwia bezpieczne zamocowanie wózka do szafki neutralnej.

Artykuł
XWBYC-CKEU

Zestaw do połączenia wózek-podstwa

Umożliwia bezpieczne zamocowanie wózka do podstawa wysoka.

Artykuł
XWBYC-CREU



Boczna osłona termiczna

Możliwa do zainstalowania po obu stronach pieca. Pozwala to na zmniejszenie minimalnej odległości pomiędzy piecem a źródłami ciepła (frytkownice, piece itp.).

Wymiary - dł. x szer. x wys. 15 x 816 x 99 mm

Waga 3 kg

Artykuł
XUC041



Zawór do chłodzenia spalin

Utrzymuje temperaturę płynów z gotowania zawsze poniżej 80 °C.

Artykuł
XHC005



Sonda sous vide extra fine

Jednopunktowa sonda z bardzo cienką igłą do użytku z próżniowymi.

Artykuł
XEC004



2-stopniowe otwieranie drzwi

Pierwszy stopień pozwala na powolne wydostawanie się oparów z komory gotowania, chroniąc przed możliwymi obrażeniami spowodowanymi szybkim wydostawaniem się dużej ilości pary.

Artykuł
XUC112



Prysznic ręczny zewnętrzny

Umożliwia ręczne mycie pieca i napełnianie pojemników.

Artykuł
XHC001

Gastro-Economy Sp. k.
ul. Zakopiańska 163a
30-435 Kraków

tel.: +48 12 260 26 40, +48 512 564 400
e-mail: biuro@gastroeconomy.pl
www.gastroeconomy.pl

Akcesoria 600x400



PURE

System filtrujący, który eliminuje wszystkie substancje przyczyniające się do tworzenia się kamienia. Pozwala przefiltrować do 7.000 litrów wody (dane mogą się różnić w zależności od twardości wody).

Artykuł
XHC003

REFILL PURE

Wymienny wkład do filtra UNOX.Pure

Artykuł
XHC004



PURE.XL

System filtrujący, który eliminuje wszystkie substancje przyczyniające się do tworzenia się kamienia. Pozwala przefiltrować do 11.980 litrów wody (dane mogą się różnić w zależności od twardości wody).

Zalecany zakup dla pieców w kolumnie.

Wymaga zakupu
XHC032 - Tylko dla pierwszego zakupu

Artykuł
XHC033

PURE

System filtrujący, który eliminuje wszystkie substancje przyczyniające się do tworzenia się kamienia. Pozwala przefiltrować do 7.000 litrów wody (dane mogą się różnić w zależności od twardości wody).

Obowiązkowy
Przy pierwszym zakupie filtra PURE.XL

Artykuł
XHC032



PURE-RO

System filtracji wody metodą odwróconej osmozy, który gwarantuje całkowitą demineralizację wszystkich rodzajów wody.

Artykuł
XHC002

Wkład PURE-RO

Wymienny wkład do systemu filtrującego PURE-RO.

Artykuł
XHC006



Podłączenie do zewnętrznych urządzeń akustycznych lub wizualnych

Podłączenie do zewnętrznych sygnalizatorów akustycznych lub wizualnych stanu / zakończenia gotowania i podgrzewania.

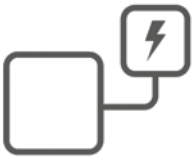
Artykuł
XEC017



Zestaw dźwiękowy

Wzmocniony sygnał dźwiękowy sygnalizujący koniec podgrzewania i gotowania.

Artykuł
XEC019



Modulator mocy

Pozwala to na tymczasowe zmniejszenie zużycia energii przez piekarniki elektryczne poprzez ograniczenie poboru prądu podczas szczytów zapotrzebowania na moc.

Kompatybilny z
Piece elektryczne

Artykuł
XUC143

Akcesoria 600x400



Połączenie Ethernet

Umożliwia podłączenie do internetu za pomocą kabla.

Artykuł

XEC001B



Połączenie Wi-Fi

Umożliwia podłączenie do internetu bez użycia kabli.

Kompatybilny z

Piecami MIND.Maps™ PLUS wyprodukowanymi przed 28/02/2020 r. - np. X**C-****-*P*

Artykuł

XEC006

Gastro-Economy Sp. k.
ul. Zakopiańska 163a
30-435 Kraków

tel.: +48 12 260 26 40, +48 512 564 400
e-mail: biuro@gastroeconomy.pl
www.gastroeconomy.pl



BAKERTOP MIND.Maps™ ONE BIG

Piec konwekcyjno-parowy

Profesjonalny piec konwekcyjno-parowy zdolny do obsługi wielu procesów piekarniczych i cukierniczych (świeżych i mrożonych) oraz procesów gotowania (odwadnianie, gotowanie na parze, gotowanie w niskiej temperaturze, gotowanie sous vide, brązowienie, grillowanie, smażenie, regeneracja i regeneracja potraw). Dzięki technologii Unox Intensive Cooking gwarantuje doskonałe rezultaty przy każdym załadunku.

GASTRO ECONOMY
Gastro-Economy Sp. k.
ul. Zakopiańska 163a
30-435 Kraków
tel.: +48 12 260 26 40, +48 512 564 400
e-mail: biuro@gastroeconomy.pl
www.gastroeconomy.pl

Unox Intensive Cooking

DRY.Maxi ™:
szybko usuwa wilgoć z komory gotowania

STEAM.Maxi™:
wytwarza parę nasyconą

AIR.Maxi™:
zarządza automatycznie o zmianie kierunku i pulsacyjnym działaniem wentylatorów

CLIMALUX™:
całkowita kontrola wilgotności w komorze gotowania

Data Driven Cooking

Kontroluj i monitoruj warunki pracy swoich pieców w czasie rzeczywistym, twórz i udostępniaj nowe przepisy. Sztuczna inteligencja przekształca dane o zużyciu w przydatne informacje i pozwala zwiększyć codzienne zyski

Pieczenie manualne

- Temperatura: 30 °C – 260 °C
- Do 9 etapów gotowania
- CLIMA.Control: ustawienie 10% wzrostu wilgotności lub suchego powietrza
- Gotowanie z sondą i funkcją Delta T.

Programy

- 1000+ Programy
- MIND.Maps™: rysuj procesy gotowania bezpośrednio na wyświetlaczu

Właściwości techniczne

- ROTOR.Klean™: automatyczny system mycia
- Komora pieczenia wykonana ze stali nierdzewnej AISI 316 L
- Potrójne szkło
- Oświetlenie komory za pomocą diod LED wbudowanych w drzwi
- Perforowane prowadnice do blach z systemem zapobiegającym przewróceniu
- System zbierania kropli zintegrowany z drzwiami i działający nawet przy otwartych drzwiach
- 4-biegowe wentylatory i wysokowydajne okrągłe rezystory
- Zintegrowany pojemnik na detergent DET&Rinse™
- Dane Wi-Fi / USB: pobieranie / przesyłanie danych HACCP
- Dane Wi-Fi / USB: programy do pobierania / wysyłania

Piec konwekcyjno-parowy 600x400



16 600x400

Elektryczny

Modele pieców	XEBL-16EU-E1RS
Rozstaw blach	81.5 mm
Częstotliwość	50 / 60 Hz
Napięcie	380-415V 3N~ | 220-240V 3~
Energia elektryczna	35,5 kW
Max. nominalna moc gazu	-
Wymiary - dł. x szer. x wys.	892 x 925 x 1875 mm
Waga	262 kg
Typ otwierania	Zawiasy po lewej stronie
Efektywność energetyczna	30.1 kWh/dzień | 0 kg CO_2/dzień*

Opcja
Zawiasy po prawej stronie

Artykuł
XEBL-16EU-E1LS

Uwagi
Wózek jest dołączony do zakupu pieca.
*Więcej informacji w specyfikacji produktu na stronie unox.com
Personalizacja prowadnic bocznych na zamówienie

Gastro-Economy Sp. k.
ul. Zakopiańska 163a
30-435 Kraków

tel.: +48 12 260 26 40, +48 512 564 400
e-mail: biuro@gastroeconomy.pl
www.gastroeconomy.pl

Akcesoria 600x400



LIEVOX

Komora wzrostowa ze zintegrowanym sterowaniem.

Pojemność	16 600x400	Napięcie	230V 1N~
Wymiary - dł. x szer. x wys.	866 x 950 x 1879 mm	Częstotliwość	50/60 Hz
Waga	100 kg	Maksymalna temperatura	50 °C
Energia elektryczna	2,4 kW		

Artykuł

XEBPL-16EU-D



LIEVOX

Komora wzrostowa ze zintegrowanym sterowaniem ręcznym.

Pojemność	16 600x400	Napięcie	230V 1N~
Wymiary - dł. x szer. x wys.	882 x 974 x 1891 mm	Częstotliwość	50/60 Hz
Waga	147 kg	Maksymalna temperatura	50 °C
Energia elektryczna	2,4 kW		

Artykuł

XEBPL-16EU-M



SMART.Drain blacha

Blacha z powłoką nieprzywierającą z centralnym otworem. Przenosi płyny i tłuszcze z gotowania do odpływu pieca. Pomaga utrzymać dno pieca w czystości.

Wymiary - wys.	20 mm

Artykuł

XUC047

Akcesoria 600x400



Okap Ventless

Okap kondensacyjny. Częściowo eliminuje opary i zapachy z oparów kuchennych. Automatyczne mycie zintegrowanego kondensatora. Zawiera 2 metry węża do prawidłowego montażu.

Wymiary - dł. x szer. x wys.	892 x 1132 x 240 mm	**Średnica komina**	121 mm
Energia elektryczna	0,1 kW	**Minimalny zasięg**	310 m^3/h
Napięcie	230V 1N~	**Maksymalna pojemność**	390 m^3/h
Częstotliwość	50/60 Hz		

Kompatybilny z
Piece elektryczne

Artykuł
XEAHL-HCFL



Filtr z węglem aktywnym

Rama z filtrem z węgla aktywnego. Eliminuje wszelkie zapachy powstające podczas gotowania.

Wymiary - dł. x szer. x wys.	413 x 655 x 108 mm	**Waga**	11 kg

Kompatybilny z
Okap Ventless

Artykuł
XUC140

Wkład z filtrem z węgla aktywnego

Wymienny wkład do filtra z węglem aktywnym.

Artykuł
XUC141



QUICK.Load

Wózek na blachy ze stali nierdzewnej AISI 316L odporny na korozję.

Pojemność	16 600x400	**Wymiary** - dł. x szer. x wys.	776 x 615 x 1741 mm
Rozstaw blach	81 mm	**Waga**	26 kg

Kompatybilny z
XEBL-16EU-*
XEBPL-16EU-*
(konieczna regulacja nóżek komory wzrostowej)

Artykuł
XEBTL-16EU

Personalizacja

Pojemność i odległość między blachami może zostać wykonana na specjalne zamówienie. Minimalna ilość zamówienia: 2 wózki.

Dodatkowa za pojedynczy wózek personalizowany.

Artykuł
XEBTL-16EU

Gastro-Economy Sp. k.
ul. Zakopiańska 163a
30-435 Kraków

tel.: +48 12 260 26 40, +48 512 564 400
e-mail: biuro@gastroeconomy.pl
www.gastroeconomy.pl

Akcesoria 600x400



BAKE.Rest

Wózek do pieczenia i studzenia wyrobów cukierniczych z możliwością odwrócenia do góry nogami. Konstrukcja ze stali nierdzewnej AISI 316L.

Pojemność	5 trays (25 panettone)	**Wymiary** - dł. x szer. x wys.	776 x 615 x 1725 mm
Rozstaw blach	250 mm	**Waga**	40 kg

Artykuł

XEBTL-05PN

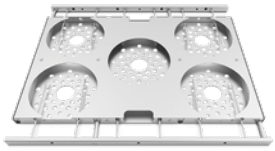
Personalizacja

Pojemność i odległość między blachami może zostać wykonana na specjalne zamówienie. Minimalna ilość zamówienia: 2 wózki.

Dodatkowa za pojedynczy wózek personalizowany.

Artykuł

XEBTL-05PN



PANETTONE.Bake

Blacha ze stali nierdzewnej ze szpikulcami do wypieku 1 kilogramowych panettone. Średnica formy ø 165-170 mm.

Wymiary - wys.	22 mm

Kompatybilny z

XEBTL-05PN

Artykuł

TG480

Personalizacja

Rozmiar i kształt form można wykonać na specjalne zamówienie. W przypadku zamówień powyżej 40 blach personalizacja jest bezpłatna.

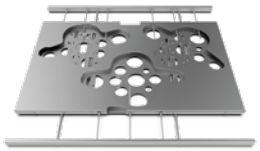
Artykuł

TG480

Dodatkowa za pojedynczą niestandardową blachę.

Artykuł

TG480



COLOMBA.Bake

Blacha ze stali nierdzewnej ze szpikulcami do 750 gr colomba. Wymiary formy 295 x 205 mm.

Wymiary - wys.	22 mm

Kompatybilny z

XEBTL-05PN

Artykuł

TG485

Personalizacja

Rozmiar i kształt form można wykonać na specjalne zamówienie. W przypadku zamówień powyżej 40 blach personalizacja jest bezpłatna.

Artykuł

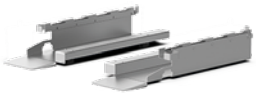
TG485

Dodatkowa za pojedynczą niestandardową blachę.

Artykuł

TG485

Akcesoria 600x400

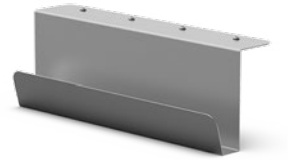


Rampa wjazdowa dla wózków

Umożliwia wyrównywanie nachyleń lub nierówności podłogi do maksymalnie 25 mm na metr oraz prawidłowe i bezpieczne ustawienie wózka w piecu.

Artykuł

XUC163



Uchwyt na rączkę wózka

Umożliwia bezpieczne i wygodne umieszczenie rączki wózka z boku pieca.

Artykuł

XUC161



Sonda sous vide extra fine

Jednopunktowa sonda z bardzo cienką igłą do użytku z próżniowymi.

Artykuł

XEC004



Prysznic ręczny zewnętrzny

Umożliwia ręczne mycie pieca i napełnianie pojemników.

Artykuł

XHC001



PURE

System filtrujący, który eliminuje wszystkie substancje przyczyniające się do tworzenia się kamienia. Pozwala przefiltrować do 7.000 litrów wody (dane mogą się różnić w zależności od twardości wody).

Artykuł

XHC003

REFILL PURE

Wymienny wkład do filtra UNOX.Pure

Artykuł

XHC004



Podłączenie do zewnętrznych urządzeń akustycznych lub wizualnych

Podłączenie do zewnętrznych sygnalizatorów akustycznych lub wizualnych stanu / zakończenia gotowania i podgrzewania.

Artykuł

XEC017

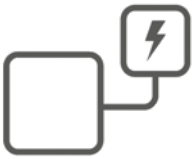


Zestaw dźwiękowy

Wzmocniony sygnał dźwiękowy sygnalizujący koniec podgrzewania i gotowania.

Artykuł

XEC019



Modulator mocy

Pozwala to na tymczasowe zmniejszenie zużycia energii przez piekarniki elektryczne poprzez ograniczenie poboru prądu podczas szczytów zapotrzebowania na moc.

Kompatybilny z

Piece elektryczne

Artykuł

XUC143

Gastro-Economy Sp. k.
ul. Zakopiańska 163a
30-435 Kraków

tel.: +48 12 260 26 40, +48 512 564 400
e-mail: biuro@gastroeconomy.pl
www.gastroeconomy.pl

Akcesoria 600x400



Połączenie Wi-Fi

Umożliwia podłączenie do internetu bez użycia kabli.

Obowiązkowy

Aby aktywować gwarancję LONG.Life4.

Artykuł

XEC016



BAKERTOP MIND.Maps™ ONE COUNTERTOP

Piec konwekcyjno-parowy

Profesjonalny piec konwekcyjno-parowy zdolny do obsługi wielu procesów piekarniczych i cukierniczych (świeżych i mrożonych) oraz procesów gotowania (odwadnianie, gotowanie na parze, gotowanie w niskiej temperaturze, gotowanie sous vide, brązowienie, grillowanie, smażenie, regeneracja i regeneracja potraw). Dzięki technologii Unox Intensive Cooking gwarantuje doskonałe rezultaty przy każdym załadunku.

GASTRO ECONOMY
Gastro-Economy Sp. k.
ul. Zakopiańska 163a
30-435 Kraków
tel.: +48 12 260 26 40, +48 512 564 400
e-mail: biuro@gastroeconomy.pl
www.gastroeconomy.pl

Unox Intensive Cooking

DRY.Maxi ™:
szybko usuwa wilgoć z komory gotowania

STEAM.Maxi™:
wytwarza parę nasyconą

AIR.Maxi™:
zarządza automatycznie o zmianie kierunku i pulsacyjnym działaniem wentylatorów

CLIMALUX™:
całkowita kontrola wilgotności w komorze gotowania

Data Driven Cooking

Kontroluj i monitoruj warunki pracy swoich pieców w czasie rzeczywistym, twórz i udostępniaj nowe przepisy. Sztuczna inteligencja przekształca dane o zużyciu w przydatne informacje i pozwala zwiększyć codzienne zyski

Pieczenie manualne

- Temperatura: 30 °C – 260 °C
- Do 9 etapów gotowania
- CLIMA.Control: ustawienie 10% wzrostu wilgotności lub suchego powietrza
- Gotowanie z sondą i funkcją Delta T.

Programy

- 1000+ Programy
- MIND.Maps™: rysuj procesy gotowania bezpośrednio na wyświetlaczu

Właściwości techniczne

- ROTOR.Klean™: automatyczny system mycia
- Komora gotowania ze stali nierdzewnej AISI 304 o wysokiej odporności z zaokrąglonymi krawędziami
- Podwójne szkło
- Oświetlenie komory za pomocą diod LED wbudowanych w drzwi
- Perforowane prowadnice do blach z systemem zapobiegającym przewróceniu
- System zbierania kropli zintegrowany z drzwiami i działający nawet przy otwartych drzwiach
- 4-biegowe wentylatory i wysokowydajne okrągłe rezystory
- Zintegrowany pojemnik na detergent DET&Rinse™
- Dane Wi-Fi / USB: pobieranie / przesyłanie danych HACCP
- Dane Wi-Fi / USB: programy do pobierania / wysyłania

Piec konwekcyjno-parowy 600x400



10 600x400

Elektryczny

Modele pieców	**XEBC-10EU-E1RM**
Rozstaw blach	80 mm
Częstotliwość	50 / 60 Hz
Napięcie	380-415V 3N~ | *220-240V 3~
Energia elektryczna	15,2 kW
Max. nominalna moc gazu	-
Wymiary - dł. x szer. x wys.	860 x 967 x 1162 mm
Waga	136 kg
Typ otwierania	Zawiasy po lewej stronie
Efektywność energetyczna	14.5 kWh/dzień | 0 kg CO_2/dzień*

Opcja
Zawiasy po prawej stronie

Artykuł
XEBC-10EU-E1LM

Zestaw do podłączenia elektrycznego

Kompatybilny z	Napięcie	Artykuł
*Piece elektryczne	220-240V 3~	**XUC128**



6 600x400

Elektryczny

Modele pieców	**XEBC-06EU-E1RM**
Rozstaw blach	80 mm
Częstotliwość	50 / 60 Hz
Napięcie	380-415V 3N~ | 220-240V 3~ | *220-240V 1~
Energia elektryczna	10,1 kW
Max. nominalna moc gazu	-
Wymiary - dł. x szer. x wys.	860 x 967 x 842 mm
Waga	103 kg
Typ otwierania	Zawiasy po lewej stronie
Efektywność energetyczna	14.5 kWh/dzień | 0 kg CO_2/dzień*

26 325,00 zł

Opcja
Zawiasy po prawej stronie

Artykuł
XEBC-06EU-E1LM

Zestaw do podłączenia elektrycznego

Kompatybilny z	Napięcie	Artykuł
*Piece elektryczne	220-240V 1~	**XUC129**

GASTRO ECONOMY
Gastro-Economy Sp. k.
ul. Zakopiańska 163a
30-435 Kraków
tel.: +48 12 260 26 40, +48 512 564 400
e-mail: biuro@gastroeconomy.pl
www.gastroeconomy.pl

Piec konwekcyjno-parowy 600x400



4 y 600x400

Elektryczny

Modele pieców	XEBC-04EU-E1RM
Rozstaw blach	80 mm
Częstotliwość	50 / 60 Hz
Napięcie	380-415V 3N~ | 220-240V 3~ | 220-240V 1N~
Energia elektryczna	7,4 kW
Max. nominalna moc gazu	-
Wymiary - dł. x szer. x wys.	860 x 967 x 675 mm
Waga	90 kg
Typ otwierania	Zawiasy po lewej stronie
Efektywność energetyczna	14.5 kWh/dzień | 0 kg CO_2/dzień*

Opcja
Zawiasy po prawej stronie

Artykuł
XEBC-04EU-E1LM

Akcesoria 600x400



Zestaw do pierwszej instalacji pieca + detergent

Zawiera wszystkie części niezbędne do prawidłowej instalacji pojedynczego pieca i butelkę środka czyszczącego DET&Rinse™ ULTRAPLUS (1 litr) UN 1824, 8, II - ADR w ograniczonej ilości.

Obowiązkowy

do poprawnej instalacji pojedynczego pieca.

Artykuł

XUC001-DRU

Zestaw do pierwszej instalacji pieca

Zawiera wszystkie części niezbędne do prawidłowej instalacji pojedynczego pieca.

Obowiązkowy

do poprawnej instalacji pojedynczego pieca.

Artykuł

XUC001



Zestaw do piętrowania pieców+ detergent

Zawiera wszystkie części niezbędne do prawidłowej instalacji i piętrowania dwóch pieców eletrycznych oraz 1 butelkę środka czyszczącego DET&Rinse™ ULTRAPLUS (1 litry) UN 1824, 8, II - ADR w ograniczonej ilości.

Obowiązkowy

do poprawnego piętrowania dwóch pieców elektrycznych lub dla kolumn z piecem gazowym (górny) + elektryczny piec (na dole).

Artykuł

XEAQC-00E2-E-DRU

Zestaw do piętrowania pieców

Zawiera wszystkie części niezbędne do prawidłowej instalacji i piętrowania dwóch pieców.

Obowiązkowy

do poprawnego piętrowania dwóch pieców elektrycznych.

Artykuł

XEAQC-00E2-E

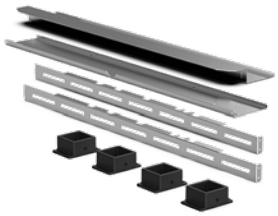


Podstwa do zbiornika na wodę

Niezbędny do umieszczenia zbiornika DET&Rinse™ w kolumnach z piecem DECKTOP lub szafką średnią bez drzwi.

Artykuł

XUC060



Zestaw do piętrowania PIEC, DECKTOP & LIEVOX

Zawiera wszystkie części niezbędne do prawidłowej instalacji i piętrowania BAKERTOP, DECKTOP i LIEVOX.

Artykuł

do piętrowania DECKTOP + PIEC
XEBDC-01EU-D + XEBC-*

XUC061

do piętrowania DECKTOP + DECKTOP
XEBDC-02EU-D + XEBDC-02EU-D

XUC063



Zestaw do piętrowania PIEC, DECKTOP & LIEVOX

Zawiera wszystkie części niezbędne do prawidłowej instalacji i piętrowania BAKERTOP, DECKTOP i LIEVOX.

Artykuł

do piętrowania LIEVOX + DECKTOP
XEBPC-* + XEBDC-01EU-*
XEBDC-01EU-D + XEBDC-01EU-D

XUC287

Gastro-Economy Sp. k.
ul. Zakopiańska 163a
30-435 Kraków

tel.: +48 12 260 26 40, +48 512 564 400
e-mail: biuro@gastroeconomy.pl
www.gastroeconomy.pl

Akcesoria 600x400



LIEVOX

Komora wzrostowa z generatorem pary poprzez bojler, aby precyzyjnie zarządzać procesem wyrastania.

Zamówienia przyjmowane do 31 marca 2025. Dostawa do wyczerpania zapasów.

Pojemność	12 600x400	Energia elektryczna	2,3 kW
Rozstaw blach	75 mm	Napięcie	230V 1N~
Wymiary - dł. x szer. x wys.	860 x 978 x 798 mm	Częstotliwość	50/60 Hz
Waga	40 kg	Maksymalna temperatura	50 °C

Artykuł

XEBPC-12EU-B



LIEVOX

Komora wzrostowa z generatorem pary poprzez bojler, aby precyzyjnie zarządzać procesem wyrastania.

Zamówienia przyjmowane do 31 marca 2025. Dostawa do wyczerpania zapasów.

Pojemność	8 600x400	Energia elektryczna	2,3 kW
Rozstaw blach	75 mm	Napięcie	230V 1N~
Wymiary - dł. x szer. x wys.	860 x 978 x 658 mm	Częstotliwość	50/60 Hz
Waga	35 kg	Maksymalna temperatura	50 °C

Artykuł

XEBPC-08EU-B



LIEVOX

Garownik z wentylatorami do równomiernego, precyzyjnego i wydajnego zarządzania temperaturą i wilgotnością w komorze garowniczej.

Pojemność	12 600x400	Energia elektryczna	2,5 kW
Rozstaw blach	75 mm	Napięcie	220-240V 1N~
Wymiary - dł. x szer. x wys.	860 x 978 x 775 mm	Częstotliwość	50/60 Hz
Waga	40 kg	Maksymalna temperatura	50 °C

Artykuł

XEBPC-12EU-V



LIEVOX

Garownik z wentylatorami do równomiernego, precyzyjnego i wydajnego zarządzania temperaturą i wilgotnością w komorze garowniczej.

Pojemność	8 600x400	Energia elektryczna	2,5 kW
Rozstaw blach	75 mm	Napięcie	220-240V 1N~
Wymiary - dł. x szer. x wys.	860 x 978 x 645 mm	Częstotliwość	50/60 Hz
Waga	35 kg	Maksymalna temperatura	50 °C

Artykuł

XEBPC-08EU-V



DECKTOP

Piec statyczny sterowany z panelu pieca.

Pojemność	1 600x400	Napięcie	230V 1N~
Wymiary - dł. x szer. x wys.	860 x 880 x 441 mm	Częstotliwość	50/60 Hz
Waga	62 kg	Maksymalna temperatura	290 °C
Energia elektryczna	2,7 kW		

Artykuł

XEBDC-01EU-C

Akcesoria 600x400



DECKTOP

Piec statyczny ze zintegrowanym sterowaniem.

Pojemność	1 600x400	Napięcie	230V 1N~
Wymiary - dł. x szer. x wys.	860 x 880 x 441 mm	Częstotliwość	50/60 Hz
Waga	62 kg	Maksymalna temperatura	290 °C
Energia elektryczna	2,7 kW		

Artykuł

XEBDC-01EU-D



DECKTOP

Piec statyczny sterowany z panelu pieca.

Pojemność	2 600x400	Napięcie	400V 3N~
Wymiary - dł. x szer. x wys.	860 x 1150 x 441 mm	Częstotliwość	50/60 Hz
Waga	82 kg	Maksymalna temperatura	290 °C
Energia elektryczna	5,7 kW		

Kompatybilny z

Kolumna pieca (okap) + XEBC-06EU-* + DECKTOP + XWVRC-0721-H lub LIEVOX

Artykuł

XEBDC-02EU-C

Podstawa wysoka

Wielofunkcyjna podstawa pozwalająca na bezpieczne odstawienie blach i ustawienie pieca na idealnej wysokości do pracy.

Artykuł

XWVRC-0721-H



DECKTOP

Piec statyczny ze zintegrowanym sterowaniem.

Pojemność	2 600x400	Napięcie	400V 3N~
Wymiary - dł. x szer. x wys.	860 x 1160 x 441 mm	Częstotliwość	50/60 Hz
Waga	78 kg	Maksymalna temperatura	290 °C
Energia elektryczna	5,7 kW		

Artykuł

XEBDC-02EU-D



Okap Ventless

Okap kondensacyjny. Częściowo eliminuje opary i zapachy z oparów kuchennych. Automatyczne mycie zintegrowanego kondensatora.

Wymiary - dł. x szer. x wys.	860 x 1145 x 240 mm	Częstotliwość	50/60 Hz
Waga	25 kg	Średnica komina	121 mm
Energia elektryczna	0,1 kW	Minimalny zasięg	310 m^3/h
Napięcie	230V 1N~	Maksymalna pojemność	390 m^3/h

Kompatybilny z

Piece elektryczne

Artykuł

XEBHC-HCEU

Gastro-Economy Sp. k.
ul. Zakopiańska 163a
30-435 Kraków

tel.: +48 12 260 26 40, +48 512 564 400
e-mail: biuro@gastroeconomy.pl
www.gastroeconomy.pl

Akcesoria 600x400



Filtr z węglem aktywnym

Rama z filtrem z węgla aktywnego. Eliminuje wszelkie zapachy powstające podczas gotowania.

Wymiary - dł. x szer. x wys.	413 x 655 x 108 mm	**Waga**	11 kg

Kompatybilny z
Okap Ventless

Artykuł
XUC140

Wkład z filtrem z węgla aktywnego

Wymienny wkład do filtra z węglem aktywnym.

Artykuł
XUC141



Okap Waterless

Kondensuje opary powstałe podczas gotowania bez użycia wody. Można go zainstalować tylko na jednym piecu.

Wymiary - dł. x szer. x wys.	860 x 1000 x 217 mm	**Napięcie**	230V 1N~
Waga	20 kg	**Częstotliwość**	50/60 Hz
Energia elektryczna	0,13 kW		

Kompatybilny z
Piece elektryczne

Artykuł
XEBHC-ACEU



Szafka średnia bez drzwi

Wielofunkcyjna podstawa zamknięta pozwalająca na bezpieczne odstawienie blach.

Pojemność	3 600x400	**Waga**	20 kg
Wymiary - dł. x szer. x wys.	860 x 817 x 309 mm		

Artykuł
XEBIC-03EU



Szafka neutralna

Posiada komorę na blachy i wolną przestrzeń do przechowywania materiału.

Pojemność	8 600x400	**Wymiary** - dł. x szer. x wys.	860 x 860 x 720 mm
Rozstaw blach	57 mm	**Waga**	35 kg

Artykuł
XWAEC-08EF



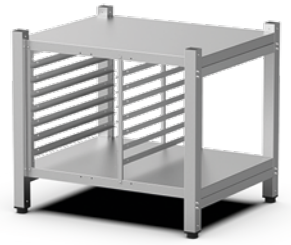
Podstawa bardzo wysoka

Wielofunkcyjna podstawa pozwalająca na bezpieczne odstawienie blach i ustawienie pieca na idealnej wysokości do pracy.

Polecany dla XEBC-04EU-*

Pojemność	7 600x400	**Wymiary** - dł. x szer. x wys.	842 x 804 x 888 mm
Rozstaw blach	60 mm	**Waga**	35 kg

Artykuł
XWARC-07EF-UH



Podstawa wysoka

Wielofunkcyjna podstawa pozwalająca na bezpieczne odstawienie blach i ustawienie pieca na idealnej wysokości do pracy.

Pojemność	7 600x400	**Wymiary** - dł. x szer. x wys.	842 x 713 x 752 mm
Rozstaw blach	60 mm	**Waga**	33 kg

Artykuł
XWARC-07EF-H

Akcesoria 600x400



Podstawa średnia

Podstawa pozwalająca na ustawienie pieca na idealnej wysokości do pracy lub ustawienie pieców w kolumnie.

Wymiary - dł. x szer. x wys.	842 x 713 x 462 mm	**Waga**	9 kg

Artykuł
XWARC-00EF-M



Podstawa niska

Podstawa do pieców ustawionych w kolumnie.

Wymiary - dł. x szer. x wys.	842 x 713 x 305 mm	**Waga**	5.5 kg

Artykuł
XWARC-00EF-L



Podstawa do ustawienia pieców na podłodze

Obowiązkowa przy ustawieniu pieca na podłodze.

Wymiary - dł. x szer. x wys.	842 x 713 x 113 mm	**Waga**	4 kg

Obowiązkowy

do poprawnego
ustawienia pieca.

Artykuł
XWARC-00EF-F



Prowadnice boczne do podstawy

Prowadnice boczne na 7 blach.

Pojemność	7 600x400	**Waga**	3 kg
Rozstaw blach	60 mm		

Kompatybilny z
XWARC-07EF-*
XWARC-00EF-UH
XWARC-00EF-H

Artykuł
XWALC-07EF-H



Kółka z hamulcem

Pozwalają na ułatwienie czyszczenia. Składa się z 2 kółek z hamulcami, 2 kółek bez hamulców i łańcuchów do mocowania do ściany. Kółka muszą być zainstalowane na podstawie.

Wymiary - wys.	110 mm		

Kompatybilny z
XWAEC-*
XWARC-*
XEBPC-*

Artykuł
XUC012



Prowadnice boczne GN1/1 do pieców

Umożliwia użycie blach GN1/1 zamiast 600x400.

	Artykuł
Podstawa 4 blachy dla pieca XEBC-04EU-*	**XUC050**
Podstawa 6 blachy dla pieca XEBC-06EU-*	**XUC051**
Podstawa 10 blachy dla pieca XEBC-10EU-*	**XUC052**



Prowadnice boczne podwójne GN1/1 + 600x400 do pieców

Umożliwia użycie blach GN1/1 i 600x400. Blacha TG990 nie jest kompatybilna z prowadnicami bocznymi.

	Artykuł
Podstawa 4 blachy dla pieca XEBC-04EU-*	**XUC055**
Podstawa 6 blachy dla pieca XEBC-06EU-*	**XUC054**
Podstawa 10 blachy dla pieca XEBC-10EU-*	**XUC057**

Gastro-Economy Sp. k.
ul. Zakopiańska 163a
30-435 Kraków

tel.: +48 12 260 26 40, +48 512 564 400
e-mail: biuro@gastroeconomy.pl
www.gastroeconomy.pl

Akcesoria 600x400



SMART.Drain blacha

Blacha z powłoką nieprzywierającą z centralnym otworem. Przenosi płyny i tłuszcze z gotowania do odpływu pieca. Pomaga utrzymać dno pieca w czystości.

Wymiary - wys.	20 mm

Artykuł
XUC047



QUICK.Load - zestaw do łączenia kolumn piekarnik

Zestaw zawiera wszystkie części wymagane do prawidłowego połączenia szafki QUICK.Load ze stacją pieczenia.

Wymiary - dł. x szer. x wys.	920 x 185 x 190 mm	**Waga**	8 kg

Kompatybilny z	**Obowiązkowy**	**Artykuł**
XWBYCN-*	dla wszystkich systemów QUICK.Load	**XUC580**



QUICK.Load 6+6 bez drzwi

Mobilna szafka bez drzwi wyposażona w kosze na tace umożliwiające włożenie lub wyjęcie z pieca 12 tac z potrawami, a także ich łatwy transport.

Pojemność	12 600x400	**Waga**	65 kg
Wymiary - dł. x szer. x wys.	810 x 600 x 2040 mm		

Kompatybilny z	**Wymaga zakupu**	**Artykuł**
Kolumna pieca (XEBHC-HCEU) + XEBC-06EU-E**M + XEBC-06EU-E**M + XWARC-00EF-L.	XEAQC-00E2-E + XUC580	**XWBYCN-12EU**



QUICK.Load 6+6 z drzwiami

Mobilna szafka wyposażona w drzwi i blachy do pieczenia, wyjmowania, transportu i studzenia 12 blach na żywność.

Pojemność	12 600x400	**Waga**	97 kg
Wymiary - dł. x szer. x wys.	810 x 600 x 2040 mm		

Kompatybilny z	**Wymaga zakupu**	**Artykuł**
Kolumna pieca (XEBHC-HCEU) + XEBC-06EU-E**M + XEBC-06EU-E**M + XWARC-00EF-L.	XEAQC-00E2-E + XUC580	**XWBYCN-12EU-D**



QUICK.Load 10+4 bez drzwi

Mobilna szafka bez drzwi wyposażona w kosze na tace umożliwiające wkładanie i wyjmowanie z pieca 14 tac z potrawami, a także ich łatwy transport.

Pojemność	14 600x400	**Waga**	65 kg
Wymiary - dł. x szer. x wys.	810 x 600 x 2000 mm		

Kompatybilny z	**Wymaga zakupu**	**Artykuł**
Kolumna pieców (XEBHC-HCEU) + XEBC-04EU-E**M + XEBC-10EU-E**M + XWARC-00EF-F.	XEAQC-00E2-E + XUC580	**XWBYCN-14EU**

Akcesoria 600x400



QUICK.Load 4+10 z drzwiami

Mobilna szafka wyposażona w drzwi i kosze na tace umożliwiające wkładanie lub wyjmowanie z pieca 14 tac z potrawami, a także pozwalająca na ich transport lub pozostawienie w spoczynku.

Pojemność	14 600x400	**Waga**	85 kg
Wymiary - dł. x szer. x wys.	810 x 600 x 2000 mm		

Kompatybilny z	**Wymaga zakupu**	**Artykuł**
Kolumna pieców (XEBHC-HCEU) + XEBC-04EU-E**M + XEBC-10EU-E**M + XWARC-00EF-F.	XEAQC-00E2-E + XUC580	**XWBYCN-14EU-D**



QUICK.Load 10+6 bez drzwi

Mobilna szafka bez drzwi wyposażona w kosze na tace umożliwiające włożenie lub wyjęcie z pieca 16 tac z potrawami, a także ich łatwy transport.

Pojemność	16 600x400	**Waga**	70 kg
Wymiary - dł. x szer. x wys.	810 x 600 x 2105 mm		

Kompatybilny z	**Wymaga zakupu**	**Artykuł**
Kolumna pieca (XEBHC-HCEU) + XEBC-06EU-E**M + XEBC-10EU-E**M + XWARC-00EF-F.	XEAQC-00E2-E + XUC580 + XUC045	**XWBYCN-16EU**



QUICK.Load 6+10 z drzwiami

Mobilna szafka wyposażona w drzwi i kosze na tace umożliwiające wkładanie lub wyjmowanie z pieca 16 tac z potrawami, a także pozwalająca na ich transport lub pozostawienie w spoczynku.

Pojemność	16 600x400	**Waga**	100 kg
Wymiary - dł. x szer. x wys.	810 x 600 x 2105 mm		

Kompatybilny z	**Wymaga zakupu**	**Artykuł**
Kolumna pieca (XEBHC-HCEU) + XEBC-06EU-E**M + XEBC-10EU-E**M + XWARC-00EF-F.	XEAQC-00E2-E + XUC580 + XUC045	**XWBYCN-16EU-D**



Kosz na blachy

Umożliwia szybkie ładowanie i wyjmowanie blach, skracając czas otwierania drzwi.

Pojemność	10 600x400	**Wymiary -** dł. x szer. x wys.	668 x 431 x 862 mm
Rozstaw blach	80 mm	**Waga**	9 kg

Kompatybilny z	**Wymaga zakupu**	**Artykuł**
XEBC-10EU-*	XWBYC-00EU	**XWBBC-10EU**

Gastro-Economy Sp. k.
ul. Zakopiańska 163a
30-435 Kraków

tel.: +48 12 260 26 40, +48 512 564 400
e-mail: biuro@gastroeconomy.pl
www.gastroeconomy.pl

Akcesoria 600x400



Wózek na kosze do blach

Umożliwia przesuwanie kosza na blachy i prawidłowe połączenie z piecem.

Wymiary - dł. x szer. x wys. 695 x 786 x 961 mm

Waga 13 kg

Kompatybilny z
XWBBC-10EU

Artykuł
XWBYC-00EU

Zestaw do połączenia wózek-szafka

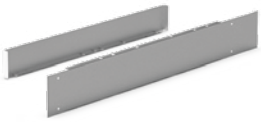
Umożliwia bezpieczne zamocowanie wózka do szafki neutralnej.

Artykuł
XWBYC-CKEU

Zestaw do połączenia wózek-podstwa

Umożliwia bezpieczne zamocowanie wózka do podstawa wysoka.

Artykuł
XWBYC-CREU



Boczna osłona termiczna

Możliwa do zainstalowania po obu stronach pieca. Pozwala to na zmniejszenie minimalnej odległości pomiędzy piecem a źródłami ciepła (frytkownice, piece itp.).

Wymiary - dł. x szer. x wys. 15 x 816 x 99 mm

Waga 3 kg

Artykuł
XUC041



Zawór do chłodzenia spalin

Utrzymuje temperaturę płynów z gotowania zawsze poniżej 80 °C.

Artykuł
XHC005



Sonda sous vide extra fine

Jednopunktowa sonda z bardzo cienką igłą do użytku z próżniowymi.

Artykuł
XEC004



2-stopniowe otwieranie drzwi

Pierwszy stopień pozwala na powolne wydostawanie się oparów z komory gotowania, chroniąc przed możliwymi obrażeniami spowodowanymi szybkim wydostawaniem się dużej ilości pary.

Artykuł
XUC112



Prysznic ręczny zewnętrzny

Umożliwia ręczne mycie pieca i napełnianie pojemników.

Artykuł
XHC001

Akcesoria 600x400



PURE

System filtrujący, który eliminuje wszystkie substancje przyczyniające się do tworzenia się kamienia. Pozwala przefiltrować do 7.000 litrów wody (dane mogą się różnić w zależności od twardości wody).

Artykuł

XHC003

REFILL PURE

Wymienny wkład do filtra UNOX.Pure

Artykuł

XHC004



PURE-RO

System filtracji wody metodą odwróconej osmozy, który gwarantuje całkowitą demineralizację wszystkich rodzajów wody.

Artykuł

XHC002

Wkład PURE-RO

Wymienny wkład do systemu filtrującego PURE-RO.

Artykuł

XHC006



Podłączenie do zewnętrznych urządzeń akustycznych lub wizualnych

Podłączenie do zewnętrznych sygnalizatorów akustycznych lub wizualnych stanu / zakończenia gotowania i podgrzewania.

Artykuł

XEC017

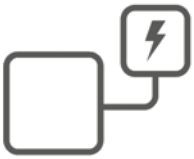


Zestaw dźwiękowy

Wzmocniony sygnał dźwiękowy sygnalizujący koniec podgrzewania i gotowania.

Artykuł

XEC019



Modulator mocy

Pozwala to na tymczasowe zmniejszenie zużycia energii przez piekarniki elektryczne poprzez ograniczenie poboru prądu podczas szczytów zapotrzebowania na moc.

Kompatybilny z

Piece elektryczne

Artykuł

XUC143



Połączenie Wi-Fi

Umożliwia podłączenie do internetu bez użycia kabli.

Obowiązkowy

Aby aktywować gwarancję LONG.Life4.

Artykuł

XEC002



Połączenie Ethernet

Umożliwia podłączenie do internetu za pomocą kabla.

Obowiązkowy

Aby aktywować gwarancję LONG.Life4.

Artykuł

XEC001B

Gastro-Economy Sp. k.
ul. Zakopiańska 163a
30-435 Kraków

tel.: +48 12 260 26 40, +48 512 564 400
e-mail: biuro@gastroeconomy.pl
www.gastroeconomy.pl



BAKERLUX™ MANUAL

BIG

Piec konwekcyjny

Piec konwekcyjny z funkcją wilgotności, sterowaniem analogowym i komorą ze stali nierdzewnej 304. Funkcja czasu, temperatury, procentu pary i 2 prędkości wentylatora. Idealny do pieczenia świeżych i mrożonych produktów piekarniczych. Technologia wielu wentylatorów AIR.Plus gwarantuje doskonałą jednolitość pieczenia na wszystkich blachach.

Gastro-Economy Sp. k.
ul. Zakopiańska 163a
30-435 Kraków

tel.: +48 12 260 26 40, +48 512 564 400
e-mail: biuro@gastroeconomy.pl
www.gastroeconomy.pl

Unox Intensive Cooking

DRY.Plus:
usuwa wilgoć z komory gotowania

STEAM.Plus:
tworzy natychmiastową wilgotność

AIR.Plus:
wiele wentylatorów z odwracalnym kierunkiem prędkości i 2 regulowanymi prędkościami

Pieczenie manualne

- Temperatura: 80 °C – 260 °C
- Gotowanie konwekcyjne i wilgotne od 80 ° C

Właściwości techniczne

- Komora gotowania ze stali nierdzewnej AISI 304 o wysokiej odporności z zaokrąglonymi krawędziami
- Komora gotowania z prowadnicami bocznymi w kształcie litery L
- Podwójne szkło
- System zbierania kropli zintegrowany z drzwiami i działający nawet przy otwartych drzwiach
- Oświetlenie komory za pomocą diod LED wbudowanych w drzwi
- Wentylatory o 2 prędkościach i rezystory okrągłe o wysokiej wydajności

Piec konwekcyjny 600x400



16 600x400

Elektryczny

Modele pieców	XB1083
Rozstaw blach	80 mm
Częstotliwość	50 / 60 Hz
Napięcie	380-415V 3N~ | 220-240V 3~
Energia elektryczna	29,7 kW
Max. nominalna moc gazu	-
Wymiary - dł. x szer. x wys.	913 x 997 x 1863 mm
Waga	243 kg
Typ otwierania	Zawiasy po lewej stronie

Uwagi
Wózek jest dołączony do zakupu pieca.

Gastro-Economy Sp. k.
ul. Zakopiańska 163a
30-435 Kraków

tel.: +48 12 260 26 40, +48 512 564 400
e-mail: biuro@gastroeconomy.pl
www.gastroeconomy.pl

Akcesoria 600x400



LIEVOX

Komora wzrostowa ze zintegrowanym sterowaniem manualnym.

Pojemność	16 600x400	Energia elektryczna	2,4 kW
Rozstaw blach	80 mm	Napięcie	230V 1N~
Wymiary - dł. x szer. x wys.	866 x 950 x 1879 mm	Częstotliwość	50/60 Hz
Waga	100 kg	Maksymalna temperatura	50 °C

Artykuł

XL1003



QUICK.Load

Wózek na blachy ze stali nierdzewnej AISI 304.

Pojemność	16 600x400	Wymiary - dł. x szer. x wys.	743 x 643 x 1725 mm
Rozstaw blach	80 mm	Waga	25 kg

Kompatybilny z
XB1083
XL1003

Artykuł

XCB1001

Personalizacja

Pojemność i odległość między blachami może zostać wykonana na specjalne zamówienie. Minimalna ilość zamówienia: 2 wózki.

Dodatkowa za pojedynczy wózek personalizowany.

Artykuł

XCB1001



Prysznic ręczny zewnętrzny ze środkiem czyszczącym

Umożliwia ręczne mycie pieca i napełnianie pojemników. Zawiera 1 butelkę SPRAY&Rinse.

Artykuł

XC208-SR

Akcesoria 600x400



PURE

System filtrujący, który eliminuje wszystkie substancje przyczyniające się do tworzenia się kamienia. Pozwala przefiltrować do 7.000 litrów wody (dane mogą się różnić w zależności od twardości wody).

Artykuł

XHC003

Wymaga zakupu

Do prawidłowego montażu systemu filtrów żywicznych PURE w połączeniu z piecami MANUAL niezbędny jest zestaw redukcyjny JG 8-10 mm.

Artykuł

KEL1055

REFILL PURE

Wymienny wkład do filtra UNOX.Pure

Artykuł

XHC004



PURE-RO

System filtracji wody metodą odwróconej osmozy, który gwarantuje całkowitą demineralizację wszystkich rodzajów wody.

Artykuł

XHC002

Wkład PURE-RO

Wymienny wkład do systemu filtrującego PURE-RO.

Artykuł

XHC006

Gastro-Economy Sp. k.
ul. Zakopiańska 163a
30-435 Kraków

tel.: +48 12 260 26 40, +48 512 564 400
e-mail: biuro@gastroeconomy.pl
www.gastroeconomy.pl



BAKERLUX™ MANUAL
COUNTERTOP

Piec konwekcyjny

Piec konwekcyjny z funkcją wilgotności, sterowaniem analogowym i komorą ze stali nierdzewnej 304. Funkcja czasu, temperatury, procentu pary i 2 prędkości wentylatora. Idealny do pieczenia świeżych i mrożonych produktów piekarniczych. Technologia wielu wentylatorów AIR.Plus gwarantuje doskonałą jednolitość pieczenia na wszystkich blachach.

GASTRO ECONOMY
Gastro-Economy Sp. k.
ul. Zakopiańska 163a
30-435 Kraków
tel.: +48 12 260 26 40, +48 512 564 400
e-mail: biuro@gastroeconomy.pl
www.gastroeconomy.pl

Unox Intensive Cooking

DRY.Plus:
usuwa wilgoć z komory gotowania

STEAM.Plus:
tworzy natychmiastową wilgotność

AIR.Plus:
wiele wentylatorów z odwracalnym kierunkiem prędkości i 2 regulowanymi prędkościami

Pieczenie manualne

- Temperatura: 80 °C – 260 °C
- Gotowanie konwekcyjne i wilgotne od 80 ° C

Właściwości techniczne

- Komora gotowania ze stali nierdzewnej AISI 304 o wysokiej odporności z zaokrąglonymi krawędziami
- Komora gotowania z prowadnicami bocznymi w kształcie litery L
- Podwójne szkło
- System zbierania kropli zintegrowany z drzwiami i działający nawet przy otwartych drzwiach
- Oświetlenie komory za pomocą diod LED wbudowanych w drzwi
- Wentylatory o 2 prędkościach i rezystory okrągłe o wysokiej wydajności

Piec konwekcyjny 600x400



10 600x400

	Elektryczny	Gaz
Modele pieców	XB893	XB813G
Rozstaw blach	80 mm	80 mm
Częstotliwość	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz
Napięcie	380-415V 3N~ | 220-240V 3~	220-240V 1~
Energia elektryczna	15,8 kW	1 kW
Max. nominalna moc gazu	-	20 kW
Wymiary - dł. x szer. x wys.	860 x 882 x 1252 mm	860 x 882 x 1465 mm
Waga	118 kg	130 kg
Typ otwierania	Zawiasy po lewej stronie	Zawiasy po lewej stronie



6 600x400

	Elektryczny	Gaz
Modele pieców	XB693	XB613G
Rozstaw blach	80 mm	80 mm
Częstotliwość	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz
Napięcie	380-415V 3N~ | 220-240V 3~	220-240V 1~
Energia elektryczna	10,5 kW	0,7 kW
Max. nominalna moc gazu	-	175 kW
Wymiary - dł. x szer. x wys.	860 x 882 x 932 mm	860 x 882 x 1144 mm
Waga	86 kg	100 kg
Typ otwierania	Zawiasy po lewej stronie	Zawiasy po lewej stronie

Uwagi

Personalizacja prowadnic bocznych na zamówienie

Gastro-Economy Sp. k.
ul. Zakopiańska 163a
30-435 Kraków

tel.: +48 12 260 26 40, +48 512 564 400
e-mail: biuro@gastroeconomy.pl
www.gastroeconomy.pl

Akcesoria 600x400



Zestaw do pierwszej instalacji pieca

Zawiera wszystkie części niezbędne do prawidłowej instalacji pojedynczego pieca.

Obowiązkowy

do poprawnej instalacji pojedynczego pieca.

Artykuł

XUC001



LIEVOX

Komora wzrostowa ze zintegrowanym sterowaniem manualnym.

Pojemność	12 600x400	**Energia elektryczna**	2,4 kW
Rozstaw blach	75 mm	**Napięcie**	230V 1N~
Wymiary - dł. x szer. x wys.	860 x 936 x 818 mm	**Częstotliwość**	50/60 Hz
Waga	38 kg	**Maksymalna temperatura**	50 °C

Artykuł

XL413



Podstawa wysoka

Podstawa umożliwiająca ustawienie pieca na idealnej wysokości do pracy.

Wymiary - dł. x szer. x wys.	842 x 665 x 692 mm	**Waga**	11 kg

Kompatybilny z

XB8*
XB6*

Artykuł

XR168



Prowadnice boczne do podstawy

Prowadnice boczne na 7 blach.

Pojemność	7 600x400	**Waga**	3 kg
Rozstaw blach	60 mm		

Kompatybilny z

XR168

Artykuł

XR727



Kółka z hamulcem

Pozwalają na ułatwienie czyszczenia. Składa się z 2 kółek z hamulcami, 2 kółek bez hamulców i łańcuchów do mocowania do ściany.

Wymiary - wys.	100 mm

Kompatybilny z

XL413
XR168

Artykuł

XUC010



Prysznic ręczny zewnętrzny ze środkiem czyszczącym

Umożliwia ręczne mycie pieca i napełnianie pojemników. Zawiera 1 butelkę SPRAY&Rinse.

Artykuł

XC208-SR

Akcesoria 600x400



PURE

System filtrujący, który eliminuje wszystkie substancje przyczyniające się do tworzenia się kamienia. Pozwala przefiltrować do 7.000 litrów wody (dane mogą się różnić w zależności od twardości wody).

Artykuł

XHC003

Wymaga zakupu

Do prawidłowego montażu systemu filtrów żywicznych PURE w połączeniu z piecami MANUAL niezbędny jest zestaw redukcyjny JG 8-10 mm.

Artykuł

KEL1055

REFILL PURE

Wymienny wkład do filtra UNOX.Pure

Artykuł

XHC004



PURE-RO

System filtracji wody metodą odwróconej osmozy, który gwarantuje całkowitą demineralizację wszystkich rodzajów wody.

Artykuł

XHC002

Wkład PURE-RO

Wymienny wkład do systemu filtrującego PURE-RO.

Artykuł

XHC006

Gastro-Economy Sp. k.
ul. Zakopiańska 163a
30-435 Kraków

tel.: +48 12 260 26 40, +48 512 564 400
e-mail: biuro@gastroeconomy.pl
www.gastroeconomy.pl

Gastro-Economy Sp. komandytowa
ul. Zakopiańska 163a
30-435 Kraków

tel.: +48 12 260 26 40, +48 512 564 400
e-mail: biuro@gastroeconomy.pl

www.gastroeconomy.pl/

Wydrukowano 01-2025
Warunki sprzedaży: Opakowanie w cenie - bez VAT.
Zdjęcia użyte w tym cenniku służą wyłącznie do celów demonstracyjnych.