BAKERTOP-X™ Digital.ID™



GASTRO ECONOMY

POLSKI



BAKERTOP-X™ Digital.ID™ COUNTERTOP

Piec konwekcyjno-parowy

Profesjonalny, wysokowydajny piec konwekcyjny wyposażony w najnowszy system operacyjny i inteligentną technologię zaprojektowaną do zarządzania każdym procesem pieczenia związanym ze światem cukierni i piekarni, ale również doskonały dla gastronomii . Piec posiada certyfikat ENERGY STAR® ze względu na niskie zużycie energii i minimalizację ilości odpadów, również dzięki automatycznemu myciu z recyrkulacją. BAKERTOP-X™ posiada komorę gotowania ze stali 316L oraz zintegrowany system filtracji wody RO.Care, który eliminuje konieczność stosowania zewnętrznych systemów filtracji. Jest wyposażony w zintegrowany mikrofon umożliwiający sterowanie piecem za pomocą poleceń głosowych oraz interakcję z Corporate Chefs z firmy UNOX w celu uzyskania pomocy kulinarnej bezpośrednio z panelu interaktywnego. Zaawansowany system operacyjny Digital.ID™ pozwala na zapisanie wszystkich ulubionych ustawień na swoim koncie i przeniesienie ich z pieca do pieca w kilka sekund. Dzięki aplikacji Digital.ID™ można sterować piecem i personalizować swoje konto przy pomocy smartfona.

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 pieczenia w zależności od załadunku, aby zapewnić powtarzalne wyniki

SMART.Energy:

Automatyczna funkcja oszczędzania energii, która zmniejsza zużycie wody, prądu lub gazu w programach przekraczających godzinę gotowania. Rozpoznaje brak potraw w komorze i aktywuje tryb czuwania zmniejszając temperaturę i zużycie energii. Analizuje wykorzystanie pieca, aby dostarczyć wskazówek dotyczących oszczędzania energii (np. sygnalizuje, jeśli drzwi pozostają otwarte przez długi czas)

SMART.Preheating:

automatycznie ustawia temperaturę wstępnego podgrzewania i czas trwania zgodnie z poprzednimi trybami użytkowania

HEY.Unox:

Technologia rozpoznawania głosu, która umożliwia interakcję z piecem, wydawanie poleceń i otrzymywanie audiowizualnych informacji zwrotnych bezpośrednio na panelu. Dostępne tylko dla kont Premium

SENSE.Klean:

szacuje stopień zabrudzenia pieca i sugeruje najbardziej odpowiednie automatyczne mycie

OPTIC.Cooking:

inteligentna technologia, która umożliwia piecowi rozpoznanie potrawy i automatyczne rozpoczęcie odpowiedniego programu gotowania podczas gotowania w trybie MULTI.Time. Dostępne tylko dla kont Premium. Akcesoria należy zakupić osobno

Unox Intensive Cooking

DRY.Maxi ™:

usuwa duże ilości wilgoci z komory pieczenia w bardzo krótkim czasie

CLIMALUX™:

stale mierzy i reguluje wilgotność w komorze gotowania

STEAM.Maxi™:

wytwarza dużą ilość pary nasyconej w komorze gotowania w bardzo krótkim czasie

AIR.Tornado:

poprawia i przyspiesza gotowanie przy pełnym załadunku dzięki możliwości ustawienia większej prędkości obrotowej wentylatorów pieca do 3600 obrotów na minutę (rpm)

AIR.Maxi™:

zarządza automatycznie o zmianie kierunku i pulsacyjnym działaniem wentylatorów

Pieczenie manualne

- Etapy pieczenia: do 9
- CLIMA.Control: ustawienie wilgotności od 10% do 100% i ciągły pomiar rzeczywistej wilgotności w komorze pieczenia
- Gotowanie z sondą i funkcją Delta T.
- Temperatura: 30 °C - 300 °C
- Prędkości wentylatora: 5 prędkości ciągłych (2.700 obr./min) i 2 prędkości AIR.Tornado (3.600 obr./min)
- Temperatura podgrzewania: do 300 ° C
- Programy do zapamiętania: 1000+

Preset

- Programy półautomatyczne z możliwością dostosowania do potrzeb użytkownika. Sugerują one operatorowi ustawienia temperatury, wentylacji i wilgotności w oparciu o wybrany rodzaj gotowania (grillowanie, przyrumienianie, gotowanie na parze itp.).

Ustawienia automatyczne

- Individual.CHEFUNOX: inteligentna funkcja, która wymaga od użytkownika informacji zwrotnej na temat wykonanych gotowań. Wykorzystuje ona technologię machine learning do przetwarzania otrzymanych informacji zwrotnych, uczenia się preferencji operatora i ulepszania wstępnie ustawionych programów gotowania w zintegrowanej bibliotece. Parametry zostaną zaktualizowane automatycznie przy następnym gotowaniu.
- MULTI.Time: zarządza do 10 pieczeń w tym samym czasie

Właściwości techniczne

- Konstrukcja zewnętrzna ze stali nierdzewnej zapewniająca solidność i maksymalną izolację termiczną
- Komora gotowania ze stali nierdzewnej AISI 316L dla maksymalnej odporności na korozję
- Podwójne światło LED z regulacją koloru ciepłego i zimnego, zintegrowany w drzwiach
- RO.Care: zintegrowaya filtr żywiczny, który przeciwdziała powstawaniu kamienia. Filtruje do 1300 L wody za pomocą jednego wkładu i jest wyposażony w czujnik wyczerpania filtra
- Zintegrowane połączenie internetowe Wi-Fi
- Perforowane prowadnice w kształcie litery C z systemem zapobiegającym przechylaniu się
- Sonda MULTI.Point z 4 punktami pomiarowymi
- Drzwi ze stali nierdzewnej z blokadą opadania
- Silniki z wielowentylatorowym systemem rewersyjnym i symetrycznymi liniowymi elementami grzejnymi o dużej gęstości mocy
- PRESSURE.Klean: automatyczny system mycia z recyrkulacją
- System operacyjny Digital.ID™
- Pobieranie dane HACCP
- Taca ociekowa połączona z odpływem i zintegrowana w drzwiach. Działa nawet przy otwartych drzwiach
- Wbudowany 16” calowy ultra jasny panel sterowania
- Kompaktowa obudowa z ze stali nierdzewnej
- Zintegrowany pojemnik na detergent DET&Rinse™
- Zintegrowany mikrofon umożliwiający sterowanie głosem z funkcją dzwonienia
- Potrójne szyby minimalizujące straty ciepła i maksymalizujące efektywność energetyczną
- Regulowana prędkość obrotowa silnika w zakresie od 900 do 3600 obr.

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



10 600x400

Elektryczny

Modele pieców	**XELA-10EU-EXRS**
Rozstaw blach	84 mm
Częstotliwość	50 / 60 Hz
Napięcie	380-415V 3N~ | 220-240V 3~
Energia elektryczna	21 kW
Max. nominalna moc gazu	-
Wymiary - dł. x szer. x wys.	860 x 1018 x 1219 mm
Waga	178 kg
Typ otwierania	Zawiasy po lewej stronie
Efektywność energetyczna	14.8 kWh/dzień | 0 kg CO_2/dzień*

Opcja
Zawiasy po prawej stronie

Artykuł
XELA-10EU-EXLS

Wyposażony w Ethernet

Artykuł
XELA-10EU-*-ET



5 600x400

Elektryczny

Modele pieców	**XELA-05EU-EXRS**
Rozstaw blach	86 mm
Częstotliwość	50 / 60 Hz
Napięcie	380-415V 3N~ | 220-240V 3~ | 220-240V 1~
Energia elektryczna	11,6 kW
Max. nominalna moc gazu	-
Wymiary - dł. x szer. x wys.	860 x 1018 x 789 mm
Waga	100 kg
Typ otwierania	Zawiasy po lewej stronie
Efektywność energetyczna	14.7 kWh/dzień | 0 kg CO_2/dzień*

Opcja
Zawiasy po prawej stronie

Artykuł
XELA-05EU-EXLS

Wyposażony w Ethernet

Artykuł
XELA-05EU-*-ET

Uwagi
1 butelka RO.Care XHC040.
*Więcej informacji w specyfikacji produktu na stronie unox.com

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



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

XUC199-DRU

Zestaw do pierwszej instalacji pieca

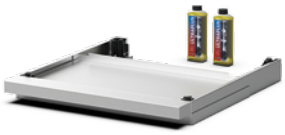
Zawiera wszystkie części niezbędne do prawidłowej instalacji pojedynczego pieca.

Obowiązkowy

do poprawnej instalacji pojedynczego pieca.

Artykuł

XUC199



Zestaw do piętrowania pieców+ detergent

Zawiera wszystkie części niezbędne do prawidłowej instalacji i piętrowania dwóch pieców eletrycznych oraz 2 butelkę środka czyszczącego DET&Rinse™ ULTRAPLUS (1 litry) UN 1824, 8, II - ADR w ograniczonej ilości.

Wymiary - wys. 100 mm

Obowiązkowy

do stosu XELA-05EU-EX*S (dolny) + XELA-05EU-EX*S

Artykuł

XELQA-00EU-E-DRU

Zestaw do piętrowania pieców

Zawiera wszystkie niezbędne części do prawidłowej instalacji i ustawienia dwóch pieców elektrycznych.

Obowiązkowy

do stosu XELA-05EU-EX*S (dolny) + XELA-05EU-EX*S

Artykuł

XELQA-00EU-E



OPTIC.Cooking

Zawiera kamerę do przechwytywania obrazów podczas wkładania blach oraz czujnik odległości do wykrywania półki blach. Umożliwia piecowi rozpoznanie potrawy i automatyczne uruchomienie odpowiedniego programu gotowania podczas gotowania w trybie MULTI.Time. Z przodu wyposażony w pasek LED rgb, który identyfikuje różne etapy użytkowania akcesorium. Może być zainstalowany nad piecem.

W zestawie z zakupem:
Instalacja i kalibracja kamer i telemetrów.

Dostępne po uaktualnieniu Premium lub Data Driven Cooking Enterprise + dodatek OPTIC.Cooking
Więcej szczegółów w cenniku usług i instrukcji instalacji.

Kompatybilny z

XELA-*-*XRS

Artykuł

XELOA-EF-R

OPTIC.Cooking

Kompatybilny z

XELA-*-*XLS

Artykuł

XELOA-EF-L

Akcesoria 600x400



OPTIC.Cooking dla dolnej jednostki podwójnych piekarników elektrycznych

Zawiera wszystkie części niezbędne do ułożenia dwóch piecow, podłączenia odpływów i zestawu OPTIC.Cooking dla dolnego piekarnika.

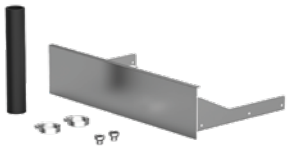
Wymiary - dł. x szer. x wys.	863 x 941 x 100 mm	**Waga**	16 kg

Kompatybilny z	Obowiązkowy	**Artykuł**
Dolny piec z zawiasem po lewej stronie. Kolumna pieca XELA-05EU-EX*S (góra)+ XELA-05EU-EXRS (dół).	dla prawidłowej instalacji OPTIC.Cooking na dolnym piecu kolumny	XELOA-EF-R-QE

OPTIC.Cooking dla dolnej jednostki podwójnych piekarników elektrycznych

Zawiera wszystkie części niezbędne do ułożenia dwóch piecow, podłączenia odpływów i zestawu OPTIC.Cooking dla dolnego piekarnika.

Kompatybilny z	Obowiązkowy	Artykuł
Dolny piec z zawiasem po prawej stronie. Kolumna pieca XELA-05EU-EX*S (góra)+ XELA-05EU-EXLS (dół).	dla prawidłowej instalacji OPTIC.Cooking na dolnym piecu kolumny	XELOA-EF-L-QE



Zestaw instalacyjny do okapu nad OPTIC.Cooking

Ten zestaw zawiera wszystko, czego potrzeba do zainstalowania okapu nad OPTIC.Cooking. Zestaw nie obejmuje urządzenia OPTIC.Cooking.

Wymiary - dł. x szer. x wys.	550 x 390 x 260 mm	**Waga**	1.5 kg

Artykuł

XUC600



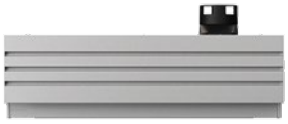
Okap Ventless z katalizatorami

Okap kondensacyjny pary z katalizatorami. Eliminuje większość oparów i redukuje nieprzyjemne zapachy z oparów kuchennych, nawet tych najcięższych.

Wymiary - dł. x szer. x wys.	860 x 1048 x 383 mm	**Częstotliwość**	50/60 Hz
Waga	40 kg	**Średnica komina**	50 mm
Energia elektryczna	2,1 kW	**Minimalny zasięg**	0,12 m^3/h
Napięcie	220-240V 1N~	**Maksymalna pojemność**	0,21 m^3/h

Artykuł

XELHA-CAEU



Okap Ventless

Okap kondensacyjny. Częściowo eliminuje opary i zapachy z oparów kuchennych.

Wymiary - dł. x szer. x wys.	860 x 1048 x 383 mm	**Częstotliwość**	50/60 Hz
Waga	30 kg	**Średnica komina**	50 mm
Energia elektryczna	0,07 kW	**Minimalny zasięg**	0,12 m^3/h
Napięcie	220-240V 1N~	**Maksymalna pojemność**	0,21 m^3/h

Artykuł

XELHA-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



LIEVOX

Garownik z wentylatorami zapewniającymi równomierne, precyzyjne i efektywne zarządzanie temperaturą i wilgotnością w komorze garowniczej. Wyposażony w 10 wsporników o pojedynczej głębokości, aby pomieścić do 10 blach 400x600.

Pojemność	10 600x400	Energia elektryczna	2,5 kW
Rozstaw blach	75 mm	Napięcie	220-240V 1N~
Wymiary - dł. x szer. x wys.	860 x 935 x 1113 mm	Częstotliwość	50/60 Hz
Waga	78.5 kg		

Kompatybilny z
XELA-05EU-EX*S

Artykuł
XELPA-10E1-V



LIEVOX

Garownik z wentylatorami do równomiernego, precyzyjnego i wydajnego zarządzania temperaturą i wilgotnością w komorze garowniczej. Wyposażony w 5 wsporników o podwójnej głębokości, aby pomieścić do 10 blach 400x600.

Pojemność	10 600x400	Energia elektryczna	2,5 kW
Rozstaw blach	75 mm	Napięcie	220-240V 1N~
Wymiary - dł. x szer. x wys.	860 x 1075 x 738 mm	Częstotliwość	50/60 Hz
Waga	61.5 kg		

Artykuł
XELPA-10E2-V



DECKTOP

Piec statyczny z ogniotrwałą płytą kamienną do pieczenia zakwasów i wypieków, sterowany z panelu pieca. Maksymalna wydajność energetyczna dzięki podwójnie przeszklonym drzwiom i najnowocześniejszemu materiałowi izolacyjnemu.

Pojemność	1 600x400	Napięcie	220-240V 1N~
Wymiary - dł. x szer. x wys.	860 x 880 x 523 mm	Częstotliwość	50/60 Hz
Waga	79 kg	Maksymalna temperatura	300 °C
Energia elektryczna	2,8 kW		

Kompatybilny z
Kolumna pieca (okap) + XELA-05EU-* + DECKTOP + XWL*A-06EF-H lub LIEVOX

Artykuł
XELDA-01EU-C



DECKTOP

Piec statyczny z ogniotrwałą płytą kamienną do pieczenia zakwasów i wypieków, sterowany z panelu pieca. Maksymalna wydajność energetyczna dzięki podwójnie przeszklonym drzwiom i najnowocześniejszemu materiałowi izolacyjnemu.

Pojemność	1 600x800	Napięcie	400V 3N~
Wymiary - dł. x szer. x wys.	860 x 1193 x 523 mm	Częstotliwość	50/60 Hz
Waga	88 kg	Maksymalna temperatura	300 °C
Energia elektryczna	6,7 kW		

Kompatybilny z
Kolumna pieca (okap) + XELA-05EU-* + DECKTOP + XWDEA-0621-H lub LIEVOX

Artykuł
XELDA-02EU-C

Podstawa wysoka

Posiada komorę na blachy i wolną przestrzeń do przechowywania materiału.

Artykuł
XWDEA-0621-H

Akcesoria 600x400



Podstawa wysoka

Posiada komorę na blachy i wolną przestrzeń do przechowywania materiału.

Pojemność	10 600x400	Waga	59 kg
Wymiary - dł. x szer. x wys.	870 x 905 x 682 mm		

Artykuł

XWLEA-10EF-U



Podstawa wysoka

Posiada komorę na blachy i wolną przestrzeń do przechowywania materiału.

Pojemność	6 600x400	Waga	49 kg
Wymiary - dł. x szer. x wys.	870 x 905 x 682 mm		

Artykuł

XWLEA-06EF-H



Podstawa bardzo wysoka

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

Pojemność	10 600x400	Wymiary - dł. x szer. x wys.	870 x 864 x 820 mm
Rozstaw blach	50 mm	Waga	41 kg

Artykuł

XWLRA-10EF-U

Boczne osłony kompresora

Osłony boczne do bardzo wysokich podstaw.

Artykuł

XUC235



Podstawa wysoka

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

Pojemność	6 600x400	Wymiary - dł. x szer. x wys.	870 x 864 x 682 mm
Rozstaw blach	55 mm	Waga	34 kg

Artykuł

XWLRA-06EF-H

Boczne osłony kompresora

Osłony boczne do wysokich podstaw.

Artykuł

XUC234



Bardzo wysoka zamknięta podstawa

Wielofunkcyjna podstawa pozwalająca na bezpieczne odstawienie blach i ustawienie pieca na idealnej wysokości do pracy. Wyposażony w osłony boczne.

Pojemność	10 600x400	Wymiary - dł. x szer. x wys.	870 x 864 x 820 mm
Rozstaw blach	50 mm	Waga	49 kg

Artykuł

XWLMA-10EF-U

Zestaw drzwi

Osłony boczne do bardzo wysokich podstaw otwartych.

Artykuł

XUC239

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



Podstawa wysoka

Wielofunkcyjna podstawa pozwalająca na bezpieczne odstawienie blach i ustawienie pieca na idealnej wysokości do pracy. Wyposażony w osłony boczne.

Pojemność	6 600x400	**Wymiary** - dł. x szer. x wys.	870 x 864 x 682 mm
Rozstaw blach	55 mm	**Waga**	41 kg

Artykuł
XWLMA-06EF-H

Zestaw drzwi

Osłony boczne do bardzo wysokich podstawa wysoka.

Artykuł
XUC238



Podstawa niska

Podstawa do pieców ustawionych w kolumnie.

Wymiary - dł. x szer. x wys.	870 x 864 x 250 mm	**Waga**	13 kg

Kompatybilny z
XELA-06EU-*

Artykuł
XWLRA-00EF-L



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.	119 mm

Kompatybilny z
XWLEA-*
XWLRA-*
XWLMA-*
XELPA-*

Artykuł
XUC225



Prowadnice boczne podwójne GN1/1 + 600x400 do pieców

Umożliwia użycie blach GN1/1 i 600x400.

	Artykuł
Podstawa 4 blachy dla pieca XEBC-04EU-*	**XUC065**
Podstawa 10 blachy dla pieca XEBC-10EU-*	**XUC067**



Kosz na blachy

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

Pojemność	10 600x400	**Wymiary** - dł. x szer. x wys.	663 x 452 x 898 mm
Rozstaw blach	81 mm	**Waga**	4.2 kg

Kompatybilny z	Wymaga zakupu	**Artykuł**
XELA-10EU-*	XWLYA-00EU	**XWLBA-10EU**



Kosz na blachy

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

Pojemność	5 600x400	**Wymiary** - dł. x szer. x wys.	663 x 452 x 468 mm
Rozstaw blach	78 mm	**Waga**	3.2 kg

Kompatybilny z	Wymaga zakupu	**Artykuł**
XELA-05EU-*	XWLYA-00EU	**XWLBA-05EU**

Akcesoria 600x400



Wózek do stojaka na tace

Umożliwia przenoszenie kosza na tace i prawidłowe połączenie z piecem i stojakiem lub szafką neutralną.

Wymiary - dł. x szer. x wys. 790 x 807 x 915 mm

Waga 23.4 kg

Kompatybilny z
XWLBA-*EU

Artykuł
XWLYA-00EU



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
XUC113



Prysznic ręczny zewnętrzny

Umożliwia ręczne mycie pieca i napełnianie pojemników.

Artykuł
XHC018



Sonda sous vide extra fine

Jednopunktowa sonda z bardzo cienką igłą do użytku z próżniowymi.

Artykuł
XEC004



RO.Care

Zintegrowany system filtrów z żywicy, który eliminuje substancje przyczyniające się do powstawania kamienia z wody: do 1300L wody filtrowanej przy użyciu jednego wkładu. Zintegrowany czujnik pomiaru twardości wody piekarnik automatycznie sygnalizuje zużycie filtra.

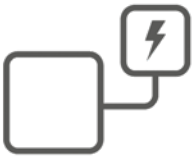
Artykuł
XHC040



Podłączenie do zewnętrznych urządzeń akustycznych lub wizualnych

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

Artykuł
XEC017



Modulator mocy

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

Artykuł
XEC022

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.