CHEFTOP MIND.Maps™
CHEFLUX™



POLSKI

GASTRO ECONOMY



CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS BIG

Piec konwekcyjno-parowy

Inteligentny, profesjonalny piec konwekcyjno-parowy zdolny do zarządzania procesami pieczenia pieczywa i ciasta (świeżego i mrożonego) oraz różnymi procesami gotowania (odwadnianie, gotowanie na parze, gotowanie w niskiej temperaturze, gotowanie sous vide, przyrumienianie, grillowanie, smażenie, regeneracja i regeneracja na talerzu) 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 – 300 °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.COOK: wstępnie ustawione programy o nieskończonym czasie gotowe do użycia

Właściwości techniczne

- ROTOR.Klean™: automatyczny system mycia
- Specjalne automatyczne mycie tylnej obudowy
- 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
- 6 silników z systemem wielu wentylatorów z biegiem wstecznym i rezystorami prostymi o dużej mocy
- 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 GN 2/1



20 GN 2/1	Elektryczny	Elektryczny	Gaz
Modele pieców	XEVL-2021-YPRS	XEVL-2021-DPRS	XEVL-2021-GPRS
Rozstaw blach	67 mm	67 mm	67 mm
Częstotliwość	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz
Napięcie	380-415V 3N~	220-240V 3~	220-240V 1N~
Energia elektryczna	65 kW	65 kW	2,6 kW
Max. nominalna moc gazu	-	-	90 (324 MJ/h)
Wymiary - dł. x szer. x wys.	892 x 1164 x 1875 mm	892 x 1164 x 1875 mm	892 x 1164 x 1875 mm
Waga	339 kg	339 kg	363 kg
Typ otwierania	Zawiasy po lewej stronie	Zawiasy po lewej stronie	Zawiasy po lewej stronie
Efektywność energetyczna	308 kWh/dzień | 0 kg CO_2/dzień*	308 kWh/dzień | 0 kg CO_2/dzień*	384.6 kWh/dzień | 69.6 kg CO_2/dzień*

Opcja
Zawiasy po prawej stronie

Artykuł
XEVL-2021-YPLS
XEVL-2021-DPLS
XEVL-2021-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 GN 2/1



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



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
XUC048



QUICK.Load

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

Pojemność	20 GN 2/1	**Wymiary** - dł. x szer. x wys.	776 x 785 x 1745 mm
Rozstaw blach	67 mm	**Waga**	58 kg

Artykuł
XEVTL-2021

Personalizacja

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

Dodatkowa za pojedynczy wózek personalizowany.

Artykuł
XEVTL-2021

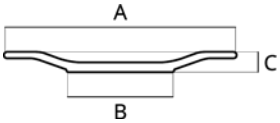


QUICK.Plate

Wózek z stali odpornej na korozję AISI 316L do regeneracji dań.

Pojemność	102 talerze	**Wymiary** - dł. x szer. x wys.	753 x 784 x 1706 mm
Rozstaw blach	76.1 mm	**Waga**	73 kg

Kompatybilny z
A - Ø talerza max. 310 mm
B - Ø talerza max. 170 mm
C - wys. talerza max. 30 mm



Artykuł
XEVTL-102P

Akcesoria GN 2/1

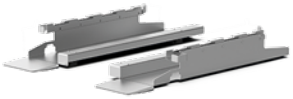


HOLDING.Cover

Pokrowiec termiczny.

Kompatybilny z
XEVTL-2021
XEVTL-102P

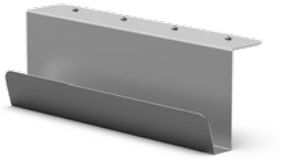
Artykuł
XUC031



Rampa wjazdowa dla wózków

Umożliwia wyrównywanie nachyleń lub nierówności podłogi do maksymalnie 20 mm na metr oraz prawidłowe i bezpieczne ustawienie wózka w piecu.

Artykuł
XUC164



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



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



Prysznic ręczny zewnętrzny

Umożliwia ręczne mycie pieca i napełnianie pojemników.

Artykuł
XHC029

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 GN 2/1



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



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*VC-****-*P*

Artykuł
XEC006

Piec konwekcyjno-parowy GN 1/1



20 GN 1/1	Elektryczny	Elektryczny	Gaz
Modele pieców	XEVL-2011-YPRS	XEVL-2011-DPRS	XEVL-2011-GPRS
Rozstaw blach	67 mm	67 mm	67 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	161 kWh/dzień | 0 kg CO_2/dzień*	161 kWh/dzień | 0 kg CO_2/dzień*	201.1 kWh/dzień | 36.4 kg CO_2/dzień*

Opcja
Zawiasy po prawej stronie

Artykuł
XEVL-2011-YPLS
XEVL-2011-DPLS
XEVL-2011-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 GN 1/1



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



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

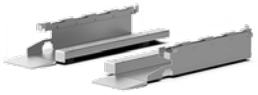


SMART.Drain blacha

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		

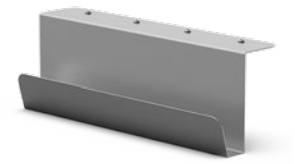
Artykuł
XUC046



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

Akcesoria GN 1/1



QUICK.Load

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

Pojemność	20 GN 1/1	Wymiary - dł. x szer. x wys.	776 x 615 x 1741 mm
Rozstaw blach	67 mm	Waga	31 kg

Artykuł

XEVTL-2011

Personalizacja

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

Dodatkowa za pojedynczy wózek personalizowany.

Artykuł

XEVTL-2011



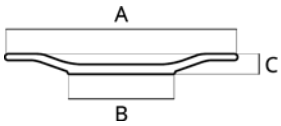
QUICK.Plate

Wózek z stali odpornej na korozję AISI 316L do regeneracji dań.

Pojemność	51 talerze	Wymiary - dł. x szer. x wys.	776 x 615 x 1711 mm
Rozstaw blach	77 mm	Waga	45 kg

Kompatybilny z

A - Ø talerza max. 310 mm
B - Ø talerza max. 170 mm
C - wys. talerza max. 30 mm



Artykuł

XEVTL-051P



HOLDING.Cover

Pokrowiec termiczny.

Kompatybilny z

XEVTL-2011
XEVTL-051P

Artykuł

XUC030

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 GN 1/1



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.

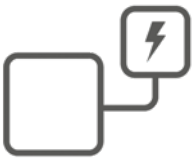
Artykuł
XEC017



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



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*VC-****-*P*

Artykuł
XEC006



CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS
BIG COMPACT

Piec konwekcyjno-parowy

Kompaktowy inteligentny i profesjonalny piec konwekcyjno-parowy z wózkiem, zdolny do zarządzania wieloma procesami gotowania (odwadnianie, gotowanie na parze, gotowanie w niskiej temperaturze, gotowanie sous vide, przyrumienianie, grillowanie, smażenie, regeneracja i regeneracja na talerzu) oraz procesami pieczenia (świeże i mrożone wyroby cukiernicze i piekarnicze). Dzięki technologii Unox Intensive Cooking i Intelligent Performance oraz automatycznemu zarządzaniu procesami gotowania, CHEFUNOX gwarantuje doskonałe i powtarzalne rezultaty nawet pod nieobecność wykwalifikowanego personelu. Jego kompaktowa konstrukcja pozwala na instalację nawet w ciasnych przestrzeniach, zwiększając wydajność produkcyjną na metr kwadratowy.

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.COOK: 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

CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS BIG COMPACT

Piec konwekcyjno-parowy GN 1/1



20 GN 1/1

Elektryczny

Modele pieców	XECL-2013-YPRS
Rozstaw blach	67 mm
Częstotliwość	50 / 60 Hz
Napięcie	380-415V 3N~
Energia elektryczna	38,5 kW
Max. nominalna moc gazu	-
Wymiary - dł. x szer. x wys.	650 x 1002 x 1875 mm
Waga	296 kg
Typ otwierania	Zawiasy po lewej stronie
Efektywność energetyczna	161.2 kWh/dzień | 0 kg CO_2/dzień*

Opcja
Zawiasy po prawej stronie

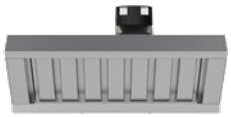
Artykuł
XECL-2013-YPLS

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 GN 1/1



Okap Ventless

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

Wymiary - dł. x szer. x wys.	650 x 1208 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		

Artykuł

XECHL-HCFC



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	20 GN 1/1	**Wymiary** - dł. x szer. x wys.	520 x 668 x 1745 mm
Rozstaw blach	67 mm	**Waga**	41 kg

Artykuł

XECTL-2013

Personalizacja

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

Dodatkowa za pojedynczy wózek personalizowany.

Artykuł

XECTL-2013

Akcesoria GN 1/1



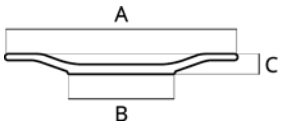
QUICK.Plate

Wózek z stali odpornej na korozję AISI 316L do regeneracji dań.

Pojemność	34 talerze	Waga	37 kg
Wymiary - dł. x szer. x wys.	520 x 668 x 1711 mm		

Kompatybilny z

A - Ø talerza max. 310 mm
B - Ø talerza max. 170 mm
C - wys. talerza max. 30 mm



Artykuł

XECTL-034P



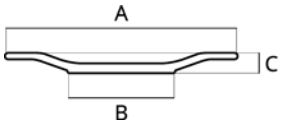
QUICK.Plate

Wózek z stali odpornej na korozję AISI 316L do regeneracji dań.

Pojemność	51 talerze	Waga	44 kg
Wymiary - dł. x szer. x wys.	520 x 668 x 1711 mm		

Kompatybilny z

A - Ø talerza max. 260 mm
B - Ø talerza max. 170 mm
C - wys. talerza max. 25 mm



Artykuł

XECTL-051P



HOLDING.Cover

Pokrowiec termiczny.

Kompatybilny z

XECTL-2013
XECTL-034P
XECTL-051P

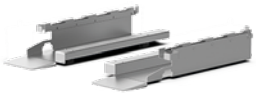
Artykuł

XUC033

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

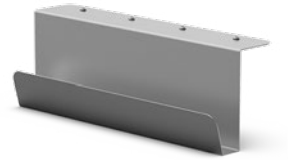
Akcesoria GN 1/1



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.

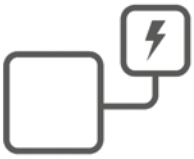
Artykuł
XEC017



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

Akcesoria GN 1/1



Połączenie Ethernet

Umożliwia podłączenie do internetu za pomocą kabla.

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



CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS COUNTERTOP

Piec konwekcyjno-parowy

Inteligentny, profesjonalny piec konwekcyjno-parowy zdolny do zarządzania procesami pieczenia pieczywa i ciasta (świeżego i mrożonego) oraz różnymi procesami gotowania (odwadnianie, gotowanie na parze, gotowanie w niskiej temperaturze, gotowanie sous vide, przyrumienianie, grillowanie, smażenie, regeneracja i regeneracja na talerzu) 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 (z wyjątkiem modeli XEVC-0311-*)
- 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.COOK: 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 316L o wysokiej odporności z zaokrąglonymi krawędziami (z wyjątkiem modeli XEVC-0311-*, XEVC-**21-*)
- 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 GN 2/1



10 GN 2/1	Elektryczny	Gaz
Modele pieców	XEVC-1021-EPRM	XEVC-1021-GPRM
Rozstaw blach	77 mm	77 mm
Częstotliwość	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz
Napięcie	380-415V 3N~ | 220-240V 3~	220-240V 1N~
Energia elektryczna	31 kW	1,4 kW
Max. nominalna moc gazu	-	43 kW
Wymiary - dł. x szer. x wys.	860 x 1145 x 1162 mm	860 x 1145 x 1162 mm
Waga	170 kg	183 kg
Typ otwierania	Zawiasy po lewej stronie	Zawiasy po lewej stronie
Efektywność energetyczna	134.1 kWh/dzień | 0 kg CO_2/dzień*	167.5 kWh/dzień | 30.3 kg CO_2/dzień*

Opcja

Zawiasy po prawej stronie

Artykuł
XEVC-1021-EPLM
XEVC-1021-GPLM

Temperatura podgrzewania do 300 ° C

Artykuł
XEVC-1021-*-HT

Uwagi
*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

Piec konwekcyjno-parowy GN 2/1



6 GN 2/1	Elektryczny	Gaz
Modele pieców	XEVC-0621-EPRM	XEVC-0621-GPRM
Rozstaw blach	77 mm	77 mm
Częstotliwość	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz
Napięcie	380-415V 3N~ | 220-240V 3~	220-240V 1N~
Energia elektryczna	20,5 kW	1 kW
Max. nominalna moc gazu	-	27 kW
Wymiary - dł. x szer. x wys.	860 x 1145 x 842 mm	860 x 1145 x 842 mm
Waga	120 kg	155 kg
Typ otwierania	Zawiasy po lewej stronie	Zawiasy po lewej stronie
Efektywność energetyczna	86.4 kWh/dzień | 0 kg CO_2/dzień*	108 kWh/dzień | 19.5 kg CO_2/dzień*

Opcja

Zawiasy po prawej stronie

Artykuł

XEVC-0621-EPLM
XEVC-0621-GPLM

Temperatura podgrzewania do 300 ° C

Artykuł

XEVC-0621-*-HT

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

Akcesoria GN 2/1



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

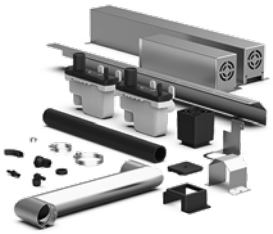
Zawiera wszystkie części niezbędne do prawidłowej instalacji i piętrowania dwóch pieców.

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 XEVC-0621-GP*M (dolny) + XEVC-0621-*

Artykuł

XEAQC-00E2-G



Okap Ventless

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

Wymiary - dł. x szer. x wys.	860 x 1323 x 258 mm	**Częstotliwość**	50/60 Hz
Waga	36 kg	**Średnica komina**	30 mm
Energia elektryczna	0.1 kW	**Minimalny zasięg**	310 m^3/h
Napięcie	220-240V 1N~	**Maksymalna pojemność**	390 m^3/h

Kompatybilny z

Piece elektryczne

Artykuł

XEVHC-HC21

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 GN 2/1



Okap Ventless z filtrem z węglem aktywnym

Okap kondensacyjny z filtrem z węglem aktywnym. Eliminuje większość oparów i zapachów z oparów kuchennych. Automatyczne mycie zintegrowanego kondensatora.

Wymiary - dł. x szer. x wys.	868 x 1323 x 366 mm	**Częstotliwość**	50/60 Hz
Waga	43 kg	**Średnica komina**	30 mm
Energia elektryczna	0.1 kW	**Minimalny zasięg**	310 m^3/h
Napięcie	220-240V 1N~	**Maksymalna pojemność**	390 m^3/h

Kompatybilny z
Piece elektryczne

Artykuł
XEVHC-CF21



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



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 neutralna

Posiada komorę na blachy i wolną przestrzeń do przechowywania materiału.

Pojemność	8 GN 2/1	**Wymiary** - dł. x szer. x wys.	860 x 1038 x 720 mm
Rozstaw blach	57 mm	**Waga**	42 kg

Artykuł
XWVEC-0821



Podstawa wysoka

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

Pojemność	7 GN 2/1	**Wymiary** - dł. x szer. x wys.	842 x 891 x 752 mm
Rozstaw blach	60 mm	**Waga**	38 kg

Artykuł
XWVRC-0721-H

Akcesoria GN 2/1



Podstawa niska

Podstawa do pieców ustawionych w kolumnie.

Wymiary - dł. x szer. x wys.	842 x 891 x 305 mm	**Waga**	6 kg

Artykuł
XWVRC-0021-L



Podstawa do ustawienia pieców na podłodze

Obowiązkowa przy ustawieniu pieca na podłodze.

Wymiary - dł. x szer. x wys.	842 x 891 x 113 mm	**Waga**	5 kg

Obowiązkowy

do poprawnego ustawienia pieca.

Artykuł
XWVRC-0021-F



Prowadnice boczne do podstawy

Prowadnice boczne na 7 blach.

Pojemność	7 GN 2/1	**Rozstaw blach**	60 mm

Kompatybilny z
XWVRC-0721-H
XWVRC-0021-H

Artykuł
XWVLC-0721-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
XWVEC-*
XWVRC-*

Artykuł
XUC012

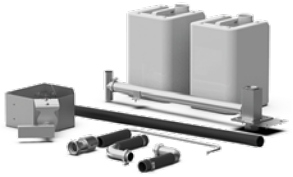


SMART.Drain blacha

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
XUC048



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
XWVEC-*
XWVRC-07*-H

Artykuł
XUC020



Kosz na blachy

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

Pojemność	6 GN 2/1	**Wymiary -** dł. x szer. x wys.	584 x 674 x 547 mm
Rozstaw blach	78 mm	**Waga**	8 kg

Kompatybilny z
XEVC-0621-*

Wymaga zakupu
XWVYC-0021

Artykuł
XWVBC-0621

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 GN 2/1



Kosz na blachy

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

Pojemność	10 GN 2/1	**Wymiary** - dł. x szer. x wys.	584 x 674 x 867 mm
Rozstaw blach	78 mm	**Waga**	10 kg

Kompatybilny z	Wymaga zakupu	**Artykuł**
XEVC-1021-*	XWVYC-0021	**XWVBC-1021**



Wózek na kosze do blach

Umożliwia przesuwanie kosza na blachy i prawidłowe połączenie z piecem.

Wymiary - dł. x szer. x wys.	626 x 1037 x 965 mm	**Waga**	20 kg

Kompatybilny z	**Artykuł**
XWVBC-*	**XWVYC-0021**

Zestaw do połączenia wózek-szafka

Umożliwia bezpieczne zamocowanie wózka do szafki neutralnej.

Artykuł
XWVYC-CK21

Zestaw do połączenia wózek-podstwa

Umożliwia bezpieczne zamocowanie wózka do podstawy.

Artykuł
XWVYC-CR21



HYPER.Smoker

Urządzenie do wędzenia przy użyciu zrębków drzewnych. Nie wymaga dodatkowego zasilania.

Kompatybilny z	**Artykuł**
Piece elektryczne wyprodukowane po 15/06/2016 Piece gazowe wyprodukowane po 05/08/2016	**XUC090**



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

Akcesoria GN 2/1



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



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

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 GN 2/1



Zestaw dźwiękowy

Wzmocniony sygnał dźwiękowy sygnalizujący koniec podgrzewania i gotowania.

Artykuł
XEC019



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*VC-****-*P*

Artykuł
XEC006

Piec konwekcyjno-parowy GN 1/1



10 GN 1/1	Elektryczny	Gaz
Modele pieców	XEVC-1011-EPRM	XEVC-1011-GPRM
Rozstaw blach	67 mm	67 mm
Częstotliwość	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz
Napięcie	380-415V 3N~ | *220-240V 3~	220-240V 1N~
Energia elektryczna	18,5 kW	1 kW
Max. nominalna moc gazu	-	22 kW
Wymiary - dł. x szer. x wys.	750 x 783 x 1010 mm	750 x 783 x 1010 mm
Waga	98 kg	117 kg
Typ otwierania	Zawiasy po lewej stronie	Zawiasy po lewej stronie
Efektywność energetyczna	36.6 kWh/dzień | 0 kg CO_2/dzień*	45.7 kWh/dzień | 8.3 kg CO_2/dzień*

Zawiasy po prawej stronie

Artykuł
XEVC-1011-*PLM

Temperatura podgrzewania do 300 ° C

Artykuł
XEVC-1011-*-HT

Komora pieczenia ze stali nierdzewnej AISI 316 L

Artykuł
XEVC-1011-*-MS

Komora pieczenia ze stali nierdzewnej AISI 316 L i temperatura podgrzewania do 300 ° C

Artykuł
XEVC-1011-*-MSH

Zestaw do podłączenia elektrycznego

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

Uwagi
*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

Piec konwekcyjno-parowy GN 1/1



7 GN 1/1	Elektryczny	Gaz
Modele pieców	XEVC-0711-EPRM	XEVC-0711-GPRM
Rozstaw blach	67 mm	67 mm
Częstotliwość	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz
Napięcie	380-415V 3N~ | 220-240V 3~ | *220-240V 1~	220-240V 1N~
Energia elektryczna	11,7 kW	1 kW
Max. nominalna moc gazu	-	19 kW
Wymiary - dł. x szer. x wys.	750 x 783 x 843 mm	750 x 783 x 843 mm
Waga	86 kg	104 kg
Typ otwierania	Zawiasy po lewej stronie	Zawiasy po lewej stronie
Efektywność energetyczna	29.4 kWh/dzień | 0 kg CO_2/dzień*	36.7 kWh/dzień | 6.6 kg CO_2/dzień*

Zawiasy po prawej stronie

Artykuł
XEVC-0711-*PLM

Temperatura podgrzewania do 300 ° C

Artykuł
XEVC-0711-*-HT

Komora pieczenia ze stali nierdzewnej AISI 316 L

Artykuł
XEVC-0711-*-MS

Komora pieczenia ze stali nierdzewnej AISI 316 L i temperatura podgrzewania do 300 ° C

Artykuł
XEVC-0711-*-MSH

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

Piec konwekcyjno-parowy GN 1/1



5 GN 1/1	Elektryczny	Gaz
Modele pieców	XEVC-0511-EPRM	XEVC-0511-GPRM
Rozstaw blach	67 mm	67 mm
Częstotliwość	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz
Napięcie	380-415V 3N~ | 220-240V 3~ | *220-240V 1~	220-240V 1N~
Energia elektryczna	9,3 kW	0,6 kW
Max. nominalna moc gazu	-	15 kW
Wymiary - dł. x szer. x wys.	750 x 783 x 675 mm	750 x 783 x 675 mm
Waga	70 kg	83 kg
Typ otwierania	Zawiasy po lewej stronie	Zawiasy po lewej stronie
Efektywność energetyczna	21.7 kWh/dzień | 0 kg CO_2/dzień*	27.2 kWh/dzień | 4.9 kg CO_2/dzień*

Zawiasy po prawej stronie

Artykuł
XEVC-0511-*PLM

Temperatura podgrzewania do 300 ° C

Artykuł
XEVC-0511-*-HT

Komora pieczenia ze stali nierdzewnej AISI 316 L

Artykuł
XEVC-0511-*-MS

Komora pieczenia ze stali nierdzewnej AISI 316 L i temperatura podgrzewania do 300 ° C

Artykuł
XEVC-0511-*-MSH

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 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 GN 1/1



3 GN 1/1

Elektryczny

Modele pieców	XEVC-0311-EPRM
Rozstaw blach	67 mm
Częstotliwość	50 / 60 Hz
Napięcie	380-415V 3N~ | 220-240V 3~ | 220-240V 1~
Energia elektryczna	5 kW
Max. nominalna moc gazu	-
Wymiary - dł. x szer. x wys.	750 x 783 x 538 mm
Waga	56 kg
Typ otwierania	Zawiasy po lewej stronie
Efektywność energetyczna	16 kWh/dzień | 0 kg CO_2/dzień*

Opcja

Zawiasy po prawej stronie

Artykuł
XEVC-0311-EPLM

Temperatura podgrzewania do 300 ° C

Artykuł
XEVC-0311-*-HT

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

Akcesoria GN 1/1



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

XEVQC-0011-E-DRU

Zestaw do piętrowania pieców

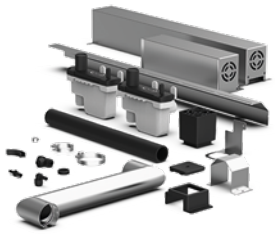
Zawiera wszystkie niezbędne części do prawidłowej instalacji i ustawienia dwóch pieców elektrycznych.

Obowiązkowy

do poprawnego piętrowania dwóch pieców elektrycznych.

Artykuł

XEVQC-0011-E



Zestaw do piętrowania pieców gazowych

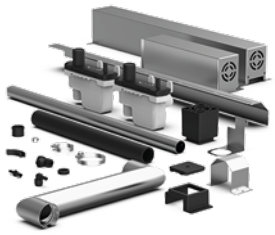
Zawiera wszystkie części niezbędne do prawidłowej instalacji i piętrowania dwóch pieców.

Obowiązkowy

dla kolumn z piecem gazowym na dole + XEVC-0511-* (górny).

Artykuł

XEVQC-0011-G



Zestaw do piętrowania pieców gazowych

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

Obowiązkowy

dla kolumn z piecem gazowym na dole + XEVC-0711-* (górny).

Artykuł

XEVQC-0711-G

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 GN 1/1



SLOWTOP

Piec jednofazowy dla gastronomii idealny do powolnego gotowania, przechowywania i gotowania nocnego. Sterowanie wyłącznie z panelu pieca CHEFTOP MIND.Maps™.

Pojemność	7 GN 1/1	Energia elektryczna	3.15 kW
Rozstaw blach	67 mm	Napięcie	230V 1N~
Wymiary - dł. x szer. x wys.	750 x 783 x 961 mm	Częstotliwość	50 Hz
Waga	73 kg	Maksymalna temperatura	180 °C

Artykuł
XEVSC-0711-CRM

Opcja
Zawiasy po prawej stronie

Artykuł
XEVSC-0711-CLM



Okap Ventless z filtrem z węglem aktywnym

Okap kondensacyjny z filtrem z węglem aktywnym. Eliminuje większość oparów i zapachów z oparów kuchennych. Automatyczne mycie zintegrowanego kondensatora.

Wymiary - dł. x szer. x wys.	750 x 956 x 366 mm	Częstotliwość	50/60 Hz
Waga	30 kg	Średnica komina	30 mm
Energia elektryczna	0.1 kW	Minimalny zasięg	310 m^3/h
Napięcie	220-240V 1N~	Maksymalna pojemność	390 m^3/h

Kompatybilny z
Piece elektryczne

Artykuł
XEVHC-CF11



Okap Ventless

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

Wymiary - dł. x szer. x wys.	750 x 956 x 258 mm	Częstotliwość	50/60 Hz
Waga	23 kg	Średnica komina	30 mm
Energia elektryczna	0.1 kW	Minimalny zasięg	310 m^3/h
Napięcie	220-240V 1N~	Maksymalna pojemność	390 m^3/h

Kompatybilny z
Piece elektryczne

Artykuł
XEVHC-HC11



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



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

Akcesoria GN 1/1



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 neutralna

Posiada komorę na blachy i wolną przestrzeń do przechowywania materiału.

Pojemność	8 GN 1/1	**Wymiary** - dł. x szer. x wys.	750 x 676 x 720 mm
Rozstaw blach	57 mm	**Waga**	32 kg

Artykuł

XWVEC-0811



Podstawa bardzo wysoka

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

Pojemność	7 GN 1/1	**Wymiary** - dł. x szer. x wys.	732 x 641 x 888 mm
Rozstaw blach	60 mm	**Waga**	23 kg

Artykuł

XWVRC-0711-UH



Podstawa wysoka

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

Pojemność	7 GN 1/1	**Wymiary** - dł. x szer. x wys.	732 x 546 x 752 mm
Rozstaw blach	60 mm	**Waga**	22 kg

Artykuł

XWVRC-0711-H



Podstawa średnia

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

Wymiary - dł. x szer. x wys.	732 x 546 x 462 mm	**Waga**	10 kg

Artykuł

XWVRC-0011-M



Podstawa niska

Podstawa do pieców ustawionych w kolumnie.

Wymiary - dł. x szer. x wys.	732 x 542 x 305 mm	**Waga**	5 kg

Artykuł

XWVRC-0011-L



Podstawa do ustawienia pieców na podłodze

Obowiązkowa przy ustawieniu pieca na podłodze.

Wymiary - dł. x szer. x wys.	732 x 546 x 113 mm	**Waga**	3 kg

Obowiązkowy

do ustawienia pieca na podłodze.

Artykuł

XWVRC-0011-F

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 GN 1/1



Prowadnice boczne do podstawy

Prowadnice boczne na 7 blach.

Pojemność	7 GN 1/1	Rozstaw blach	60 mm

Kompatybilny z
XWVRC-0711-*
XWVRC-0011-UH
XWVRC-0011-H

Artykuł
XWVLC-0711-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
XWVEC-*
XWVRC-*

Artykuł
XUC012



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
XUC046



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.	732 x 546 x 305 mm	Waga	9 kg

Wymaga zakupu
XWVYC-0011-L-PO
XUC020

Artykuł
XWVRC-0011-L-PO



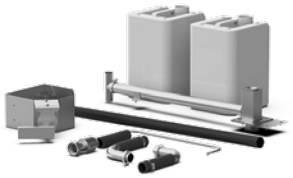
SMART.Drain wózek

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
XWVRC-0011-L-PO
XUC020

Artykuł
XWVYC-0011-L-PO



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
XWVRC-0011-L-PO
XWVYC-0011-L-PO
XWVEC-*
XWVRC-07*-H

Artykuł
XUC020



Kosz na blachy

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

Pojemność	6 GN 1/1	Wymiary - dł. x szer. x wys.	584 x 337 x 546 mm
Rozstaw blach	76.1 mm	Waga	5 kg

Kompatybilny z
XEVC-0711-*

Wymaga zakupu
XWVYC-0011

Artykuł
XWVBC-0611

Akcesoria GN 1/1



Kosz na blachy

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

Pojemność	9 GN 1/1	**Wymiary** - dł. x szer. x wys.	584 x 336 x 713 mm
Rozstaw blach	67 mm	**Waga**	7 kg

Kompatybilny z	Wymaga zakupu	**Artykuł**
XEVC-1011-*	XWVYC-0011	**XWVBC-0911**



Wózek na kosze do blach

Umożliwia przesuwanie kosza na blachy i prawidłowe połączenie z piecem.

Wymiary - dł. x szer. x wys.	626 x 737 x 965 mm	**Waga**	16 kg

Kompatybilny z	**Artykuł**
XWVBC-*	**XWVYC-0011**

Zestaw do połączenia wózek-szafka

Umożliwia bezpieczne zamocowanie wózka do szafki neutralnej.

Artykuł
XWVYC-CK11

Zestaw do połączenia wózek-podstwa

Umożliwia bezpieczne zamocowanie wózka do podstawy.

Artykuł
XWVYC-CR11



HYPER.Smoker

Urządzenie do wędzenia przy użyciu zrębków drzewnych. Nie wymaga dodatkowego zasilania.

Kompatybilny z	**Artykuł**
Piece elektryczne wyprodukowane po 15/06/2016 Piece gazowe wyprodukowane po 05/08/2016	**XUC090**



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 624 x 99 mm	**Waga**	1 kg

Artykuł
XUC040



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

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 GN 1/1



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



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



Podłączenie do zewnętrznych urządzeń akustycznych lub wizualnych

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

Artykuł
XEC017

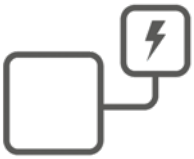


Zestaw dźwiękowy

Wzmocniony sygnał dźwiękowy sygnalizujący koniec podgrzewania i gotowania.

Artykuł
XEC019

Akcesoria GN 1/1



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 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*VC-****-*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



CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS COMPACT

Piec konwekcyjno-parowy

Inteligentny, profesjonalny piec konwekcyjno-parowy zdolny do zarządzania procesami pieczenia pieczywa i ciasta (świeżego i mrożonego) oraz różnymi procesami gotowania (odwadnianie, gotowanie na parze, gotowanie w niskiej temperaturze, gotowanie sous vide, przyrumienianie, grillowanie, smażenie, regeneracja i regeneracja na talerzu) 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 – 260 °C
- Gotowanie z sondą i funkcją Delta T.
- Do 9 etapów gotowania
- Sonda MULTI.Point z 4 punktami pomiarowymi (z wyjątkiem modeli XECC-0523-*)
- 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.COOK: 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
- 4-biegowe wentylatory i wysokowydajne okrągłe rezystory
- Dane Wi-Fi / USB: pobieranie / przesyłanie danych HACCP
- Komora gotowania ze stali nierdzewnej AISI 304 o wysokiej odporności z zaokrąglonymi krawędziami
- 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 GN 1/1



10 GN 1/1

Elektryczny

Modele pieców	XECC-1013-EPRM
Rozstaw blach	67 mm
Częstotliwość	50 / 60 Hz
Napięcie	380-415V 3N~ | *220-240V 3~
Energia elektryczna	18,5 kW
Max. nominalna moc gazu	-
Wymiary - dł. x szer. x wys.	535 x 872 x 984 mm
Waga	94 kg
Typ otwierania	Zawiasy po lewej stronie
Efektywność energetyczna	36.3 kWh/dzień | 0 kg CO_2/dzień*

Opcja

Zawiasy po prawej stronie

Artykuł
XECC-1013-EPLM

Zestaw do podłączenia elektrycznego

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

Uwagi
*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

Piec konwekcyjno-parowy GN 1/1



5 GN 1/1

Elektryczny

Modele pieców	**XECC-0513-EPRM**
Rozstaw blach	67 mm
Częstotliwość	50 / 60 Hz
Napięcie	380-415V 3N~ | 220-240V 3~ | *220-240V 1N~
Energia elektryczna	9,3 kW
Max. nominalna moc gazu	-
Wymiary - dł. x szer. x wys.	535 x 872 x 649 mm
Waga	68 kg
Typ otwierania	Zawiasy po lewej stronie
Efektywność energetyczna	21.6 kWh/dzień | 0 kg CO_2/dzień*

Opcja

Zawiasy po prawej stronie

Artykuł
XECC-0513-EPLM

Komora pieczenia ze stali nierdzewnej AISI 316 L

Artykuł
XECC-0513-EP*M-MS

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 GN 1/1



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

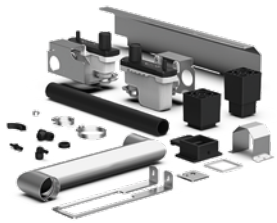
Zawiera wszystkie części niezbędne do prawidłowej instalacji pojedynczego pieca.

Obowiązkowy

do poprawnej instalacji pojedynczego pieca.

Artykuł

XUC001



Zestaw do piętrowania pieców

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

Obowiązkowy

do poprawnego piętrowania dwóch pieców elektrycznych.

Artykuł

XECQC-0013-E



Okap Ventless z filtrem z węglem aktywnym

Okap kondensacyjny z filtrem z węglem aktywnym. Eliminuje większość oparów i zapachów z oparów kuchennych.

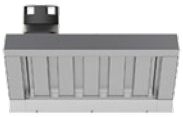
Wymiary - dł. x szer. x wys.	535 x 1018 x 366 mm	**Częstotliwość**	50/60 Hz
Waga	27 kg	**Średnica komina**	30 mm
Energia elektryczna	0.1 kW	**Minimalny zasięg**	310 m^3/h
Napięcie	220-240V 1N~	**Maksymalna pojemność**	390 m^3/h

Kompatybilny z

Piece elektryczne

Artykuł

XECHC-CF13



Okap Ventless

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

Wymiary - dł. x szer. x wys.	535 x 1018 x 343 mm	**Częstotliwość**	50/60 Hz
Waga	20 kg	**Średnica komina**	30 mm
Energia elektryczna	0.1 kW	**Minimalny zasięg**	310 m^3/h
Napięcie	220-240V 1N~	**Maksymalna pojemność**	390 m^3/h

Kompatybilny z

Piece elektryczne

Artykuł

XECHC-HC13



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

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 GN 1/1



Podstawa bardzo wysoka

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

Pojemność	6 GN1/1	Wymiary - dł. x szer. x wys.	536 x 684 x 914 mm
Rozstaw blach	60 mm	Waga	23 kg

Kompatybilny z
X*CC-0511-EP*M

Artykuł
XWCRC-0613-UH



Podstawa wysoka

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

Pojemność	6 GN 1/1	Wymiary - dł. x szer. x wys.	518 x 779 x 744 mm
Rozstaw blach	60 mm	Waga	24 kg

Artykuł
XWCRC-0613-H



Podstawa niska

Podstawa do pieców ustawionych w kolumnie.

Wymiary - dł. x szer. x wys.	530 x 696 x 370 mm	Waga	5 kg

Artykuł
XWCRC-0013-L



Podstawa do ustawienia pieców na podłodze

Obowiązkowa przy ustawieniu pieca na podłodze.

Wymiary - dł. x szer. x wys.	530 x 696 x 178 mm	Waga	4 kg

Obowiązkowy

do poprawnego
ustawienia pieca.

Artykuł
XWCRC-0013-F



Prowadnice boczne do podstawy

Prowadnice boczne do 6 blach.

Pojemność	6 GN 1/1	Rozstaw blach	60 mm

Kompatybilny z
XWCRC-0613-H
XWCRC-0013-H

Artykuł
XWCLC-0613-H



Nóżki

Nóżki do ustawienia na ladzie.

Wymiary - wys.	100 mm		

Artykuł
XUC044



Sonda sous vide extra fine

Jednopunktowa sonda z bardzo cienką igłą do użytku z próżniowymi.

Artykuł
XEC004

Akcesoria GN 1/1



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



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



Podłączenie do zewnętrznych urządzeń akustycznych lub wizualnych

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

Artykuł

XEC017

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

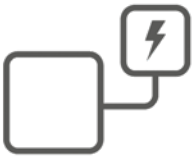
Akcesoria GN 1/1



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 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*VC-****-*P*

Artykuł
XEC006

Piec konwekcyjno-parowy GN 2/3



5 GN 2/3

Elektryczny

Modele pieców	**XECC-0523-EPRM**
Rozstaw blach	67 mm
Częstotliwość	50 / 60 Hz
Napięcie	380-415V 3N~ | 220-240V 3~ | 220-240V 1N~
Energia elektryczna	5,15 kW
Max. nominalna moc gazu	-
Wymiary - dł. x szer. x wys.	535 x 672 x 649 mm
Waga	58 kg
Typ otwierania	Zawiasy po lewej stronie
Efektywność energetyczna	17.1 kWh/dzień | 0 kg CO_2/dzień*

Opcja

Zawiasy po prawej stronie

Artykuł
XECC-0523-EPLM

Komora pieczenia ze stali nierdzewnej AISI 316 L

Artykuł
XECC-0523-EP*M-MS

Uwagi
*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 GN 2/3



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

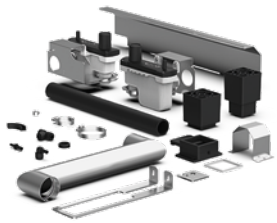
Zawiera wszystkie części niezbędne do prawidłowej instalacji pojedynczego pieca.

Obowiązkowy

do poprawnej instalacji pojedynczego pieca.

Artykuł

XUC001



Zestaw do piętrowania pieców

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

Obowiązkowy

do poprawnego piętrowania dwóch pieców elektrycznych.

Artykuł

XECQC-0013-E



Okap Ventless z filtrem z węglem aktywnym

Okap kondensacyjny z filtrem z węglem aktywnym. Eliminuje większość oparów i zapachów z oparów kuchennych.

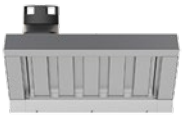
Wymiary - dł. x szer. x wys.	535 x 823 x 366 mm	Częstotliwość	50/60 Hz
Waga	27 kg	Średnica komina	30 mm
Energia elektryczna	0.1 kW	Minimalny zasięg	310 m^3/h
Napięcie	220-240V 1N~	Maksymalna pojemność	390 m^3/h

Kompatybilny z

Piece elektryczne

Artykuł

XECHC-CF23



Okap Ventless

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

Wymiary - dł. x szer. x wys.	535 x 818 x 343 mm	Częstotliwość	50/60 Hz
Waga	20 kg	Średnica komina	30 mm
Energia elektryczna	0.1 kW	Minimalny zasięg	310 m^3/h
Napięcie	220-240V 1N~	Maksymalna pojemność	390 m^3/h

Kompatybilny z

Piece elektryczne

Artykuł

XECHC-HC23



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

Akcesoria GN 2/3



Podstawa wysoka

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

Pojemność	6 GN 2/3	**Wymiary** - dł. x szer. x wys.	518 x 585 x 744 mm
Rozstaw blach	60 mm	**Waga**	25 kg

Artykuł

XWCRC-0623-H



Podstawa niska

Podstawa do pieców ustawionych w kolumnie.

Wymiary - dł. x szer. x wys.	530 x 496 x 370 mm	**Waga**	5 kg

Artykuł

XWCRC-0023-L



Prowadnice boczne do podstawy

Prowadnice boczne do 6 blach.

Pojemność	6 GN 2/3	**Rozstaw blach**	60 mm

Kompatybilny z
XWCRC-0623-H
XWCRC-0023-H

Artykuł

XWCLC-0623-H



Nóżki

Nóżki do ustawienia na ladzie.

Wymiary - wys.	100 mm

Artykuł

XUC044



Zestaw do instalacji pieca na ścianie

Wspornik do montażu pieca na ścianie. Przed przystąpieniem do montażu konieczne jest sprawdzenie właściwości konstrukcyjnych ściany u wykwalifikowanego specjalisty (architekta / inżyniera budownictwa), aby zapewnić zgodność z siłami generowanymi przez urządzenie.

Artykuł

XUC176



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

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 GN 2/3



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



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

Akcesoria GN 2/3



Zestaw dźwiękowy

Wzmocniony sygnał dźwiękowy sygnalizujący koniec podgrzewania i gotowania.

Artykuł
XEC019



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*VC-****-*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



CHEFTOP MIND.Maps™ ONE BIG

Piec konwekcyjno-parowy

Profesjonalny piec konwekcyjno-parowy zdolny do zarządzania wieloma procesami gotowania (odwadnianie, gotowanie na parze, gotowanie w niskiej temperaturze, gotowanie sous vide, brązowienie, grillowanie, smażenie, regeneracja i regeneracja na talerzu) oraz pieczenia wyrobów piekarniczych i cukierniczych (świeżych i mrożonych). 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 GN 1/1



20 GN 1/1

Elektryczny

Modele pieców	XEVL-2011-E1RS
Rozstaw blach	67 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	172.4 kWh/dzień | 0 kg CO_2/dzień*

Opcja
Zawiasy po prawej stronie

Artykuł
XEVL-2011-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 GN 1/1



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
XUC046



QUICK.Load

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

Pojemność	20 GN 1/1	**Wymiary -** dł. x szer. x wys.	776 x 615 x 1741 mm
Rozstaw blach	67 mm	**Waga**	31 kg

Artykuł
XEVTL-2011

Personalizacja

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

Dodatkowa za pojedynczy wózek personalizowany.

Artykuł
XEVTL-2011

Akcesoria GN 1/1



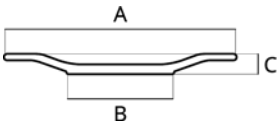
QUICK.Plate

Wózek z stali odpornej na korozję AISI 316L do regeneracji dań.

Pojemność	51 talerze	Wymiary - dł. x szer. x wys.	776 x 615 x 1711 mm
Rozstaw blach	77 mm	Waga	45 kg

Kompatybilny z

A - Ø talerza max. 310 mm
B - Ø talerza max. 170 mm
C - wys. talerza max. 30 mm



Artykuł

XEVTL-051P



HOLDING.Cover

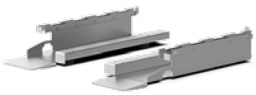
Pokrowiec termiczny.

Kompatybilny z

XEVTL-2011
XEVTL-051P

Artykuł

XUC030

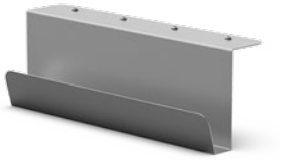


Rampa wjazdowa dla wózków

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

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 GN 1/1



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.

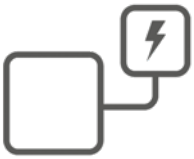
Artykuł
XEC017



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



Połączenie Wi-Fi

Umożliwia podłączenie do internetu bez użycia kabli.

Obowiązkowy

Aby aktywować gwarancję LONG.Life4.

Artykuł
XEC016



Połączenie Ethernet

Umożliwia podłączenie do internetu za pomocą kabla.

Obowiązkowy

Aby aktywować gwarancję LONG.Life4.

Artykuł
XEC001B



CHEFTOP MIND.Maps™ ONE
BIG COMPACT

Piec konwekcyjno-parowy

Kompaktowy profesjonalny piec konwekcyjno-parowy z wózkiem, zdolny do zarządzania wieloma procesami gotowania (odwadnianie, gotowanie na parze, gotowanie w niskiej temperaturze, gotowanie sous vide, przyrumienianie, grillowanie, smażenie, regeneracja i regeneracja na talerzu) oraz pieczenia wyrobów cukierniczych i piekarniczych (świeżych i mrożonych). Technologia Unox Intensive Cooking gwarantuje doskonałe rezultaty przy każdym załadunku. Jego kompaktowa konstrukcja pozwala na instalację nawet w małych przestrzeniach, zwiększając wydajność produkcyjną na metr kwadratowy.

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

Piec konwekcyjno-parowy GN 1/1



20 GN 1/1

Elektryczny

Modele pieców	XECL-2013-E1RS
Rozstaw blach	67 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.	650 x 1002 x 1875 mm
Waga	285 kg
Typ otwierania	Zawiasy po lewej stronie
Efektywność energetyczna	179.9 kWh/dzień | 0 kg CO_2/dzień*

Opcja
Zawiasy po prawej stronie

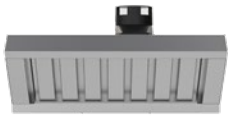
Artykuł
XECL-2013-E1LS

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 GN 1/1



Okap Ventless

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

Wymiary - dł. x szer. x wys.	650 x 1208 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		

Artykuł

XECHL-HCFC



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	20 GN 1/1	**Wymiary** - dł. x szer. x wys.	520 x 668 x 1745 mm
Rozstaw blach	67 mm	**Waga**	41 kg

Artykuł

XECTL-2013

Personalizacja

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

Dodatkowa za pojedynczy wózek personalizowany.

Artykuł

XECTL-2013

Akcesoria GN 1/1



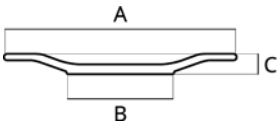
QUICK.Plate

Wózek z stali odpornej na korozję AISI 316L do regeneracji dań.

Pojemność	34 talerze	Waga	37 kg
Wymiary - dł. x szer. x wys.	520 x 668 x 1711 mm		

Kompatybilny z

A - Ø talerza max. 310 mm
B - Ø talerza max. 170 mm
C - wys. talerza max. 30 mm



Artykuł

XECTL-034P



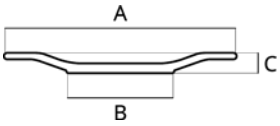
QUICK.Plate

Wózek z stali odpornej na korozję AISI 316L do regeneracji dań.

Pojemność	51 talerze	Waga	44 kg
Wymiary - dł. x szer. x wys.	520 x 668 x 1711 mm		

Kompatybilny z

A - Ø talerza max. 260 mm
B - Ø talerza max. 170 mm
C - wys. talerza max. 25 mm



Artykuł

XECTL-051P



HOLDING.Cover

Pokrowiec termiczny.

Kompatybilny z

XECTL-2013
XECTL-034P
XECTL-051P

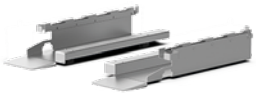
Artykuł

XUC033

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

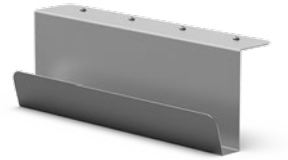
Akcesoria GN 1/1



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.

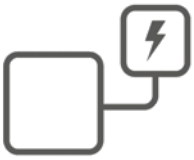
Artykuł
XEC017



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

Akcesoria GN 1/1



Połączenie Ethernet

Umożliwia podłączenie do internetu za pomocą kabla.

Obowiązkowy

Aby aktywować gwarancję LONG.Life4.

Artykuł

XEC001B



Połączenie Wi-Fi

Umożliwia podłączenie do internetu bez użycia kabli.

Obowiązkowy

Aby aktywować gwarancję LONG.Life4.

Artykuł

XEC016

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



CHEFTOP MIND.Maps™ ONE COUNTERTOP

Piec konwekcyjno-parowy

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

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 GN 1/1



10 GN 1/1

Elektryczny

Modele pieców	**XEVC-1011-E1RM**
Rozstaw blach	67 mm
Częstotliwość	50 / 60 Hz
Napięcie	380-415V 3N~ | *220-240V 3~
Energia elektryczna	18,5 kW
Max. nominalna moc gazu	-
Wymiary - dł. x szer. x wys.	750 x 783 x 1010 mm
Waga	92 kg
Typ otwierania	Zawiasy po lewej stronie
Efektywność energetyczna	42.6 kWh/dzień | 0 kg CO_2/dzień*

Opcja
Zawiasy po prawej stronie

Artykuł
XEVC-1011-E1LM

Zestaw do podłączenia elektrycznego

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



7 GN 1/1

Elektryczny

Modele pieców	**XEVC-0711-E1RM**
Rozstaw blach	67 mm
Częstotliwość	50 / 60 Hz
Napięcie	380-415V 3N~ | 220-240V 3~ | *220-240V 1~
Energia elektryczna	11,7 kW
Max. nominalna moc gazu	-
Wymiary - dł. x szer. x wys.	750 x 783 x 843 mm
Waga	82 kg
Typ otwierania	Zawiasy po lewej stronie
Efektywność energetyczna	34.7 kWh/dzień | 0 kg CO_2/dzień*

Opcja
Zawiasy po prawej stronie

Artykuł
XEVC-0711-E1LM

Zestaw do podłączenia elektrycznego

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

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 GN 1/1



5 GN 1/1

	Elektryczny	Elektryczny
Modele pieców	XEVC-0511-E1RM	XEVC-0511-E1RM-LP
Rozstaw blach	67 mm	67 mm
Częstotliwość	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz
Napięcie	380-415V 3N~ | 220-240V 3~ | *220-240V 1~	380-415V 3N~ | 220-240V 3~ | 220-240V 1~
Energia elektryczna	9,3 kW	7 kW
Max. nominalna moc gazu	-	-
Wymiary - dł. x szer. x wys.	750 x 783 x 675 mm	750 x 783 x 675 mm
Waga	66 kg	66 kg
Typ otwierania	Zawiasy po lewej stronie	Zawiasy po lewej stronie
Efektywność energetyczna	26 kWh/dzień | 0 kg CO_2/dzień*	26 kWh/dzień | 0 kg CO_2/dzień*

Opcja
Zawiasy po prawej stronie

Artykuł
XEVC-0511-E1LM
XEVC-0511-E1LM-LP

Zestaw do podłączenia elektrycznego

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



3 y GN 1/1

	Elektryczny
Modele pieców	XEVC-0311-E1RM
Rozstaw blach	67 mm
Częstotliwość	50 / 60 Hz
Napięcie	380-415V 3N~ | 220-240V 3~ | 220-240V 1N~
Energia elektryczna	5 kW
Max. nominalna moc gazu	-
Wymiary - dł. x szer. x wys.	750 x 783 x 538 mm
Waga	54 kg
Typ otwierania	Zawiasy po lewej stronie
Efektywność energetyczna	19.7 kWh/dzień | 0 kg CO_2/dzień*

Opcja
Zawiasy po prawej stronie

Artykuł
XEVC-0311-E1LM

Akcesoria GN 1/1



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

XEVQC-0011-E-DRU

Zestaw do piętrowania pieców

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

Obowiązkowy

do poprawnego piętrowania dwóch pieców elektrycznych.

Artykuł

XEVQC-0011-E



SLOWTOP

Piec jednofazowy dla gastronomii idealny do powolnego gotowania, przechowywania i gotowania nocnego. Sterowanie wyłącznie z panelu pieca CHEFTOP MIND.Maps™.

Pojemność	7 GN 1/1	Energia elektryczna	3.15 kW
Rozstaw blach	67 mm	Napięcie	230V 1N~
Wymiary - dł. x szer. x wys.	750 x 783 x 961 mm	Częstotliwość	50 Hz
Waga	73 kg	Maksymalna temperatura	180 °C

Artykuł

XEVSC-0711-CRM

Opcja

Zawiasy po prawej stronie

Artykuł

XEVSC-0711-CLM



Okap Ventless z filtrem z węglem aktywnym

Okap kondensacyjny z filtrem z węglem aktywnym. Eliminuje większość oparów i zapachów z oparów kuchennych. Automatyczne mycie zintegrowanego kondensatora.

Wymiary - dł. x szer. x wys.	750 x 956 x 366 mm	Częstotliwość	50/60 Hz
Waga	30 kg	Średnica komina	30 mm
Energia elektryczna	0.1 kW	Minimalny zasięg	310 m^3/h
Napięcie	220-240V 1N~	Maksymalna pojemność	390 m^3/h

Kompatybilny z

Piece elektryczne

Artykuł

XEVHC-CF11

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 GN 1/1



Okap Ventless

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

Wymiary - dł. x szer. x wys.	750 x 956 x 258 mm	**Częstotliwość**	50/60 Hz
Waga	23 kg	**Średnica komina**	30 mm
Energia elektryczna	0.1 kW	**Minimalny zasięg**	310 m^3/h
Napięcie	220-240V 1N~	**Maksymalna pojemność**	390 m^3/h

Kompatybilny z
Piece elektryczne

Artykuł
XEVHC-HC11



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



Szafka neutralna

Posiada komorę na blachy i wolną przestrzeń do przechowywania materiału.

Pojemność	8 GN 1/1	**Wymiary** - dł. x szer. x wys.	750 x 676 x 720 mm
Rozstaw blach	57 mm	**Waga**	32 kg

Artykuł
XWVEC-0811



Podstawa bardzo wysoka

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

Pojemność	7 GN 1/1	**Wymiary** - dł. x szer. x wys.	732 x 641 x 888 mm
Rozstaw blach	60 mm	**Waga**	23 kg

Artykuł
XWVRC-0711-UH



Podstawa wysoka

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

Pojemność	7 GN 1/1	**Wymiary** - dł. x szer. x wys.	732 x 546 x 752 mm
Rozstaw blach	60 mm	**Waga**	22 kg

Artykuł
XWVRC-0711-H



Podstawa średnia

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

Wymiary - dł. x szer. x wys.	732 x 546 x 462 mm	**Waga**	10 kg

Artykuł
XWVRC-0011-M

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 GN 1/1



Podstawa niska

Podstawa do pieców ustawionych w kolumnie.

Wymiary - dł. x szer. x wys.	732 x 542 x 305 mm	**Waga**	5 kg

Artykuł
XWVRC-0011-L



Podstawa do ustawienia pieców na podłodze

Obowiązkowa przy ustawieniu pieca na podłodze.

Wymiary - dł. x szer. x wys.	732 x 546 x 113 mm	**Waga**	3 kg

Obowiązkowy
do ustawienia pieca na podłodze.

Artykuł
XWVRC-0011-F



Prowadnice boczne do podstawy

Prowadnice boczne na 7 blach.

Pojemność	7 GN 1/1	**Rozstaw blach**	60 mm

Kompatybilny z
XWVRC-0711-*
XWVRC-0011-UH
XWVRC-0011-H

Artykuł
XWVLC-0711-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
XWVEC-*
XWVRC-*

Artykuł
XUC012



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
XUC046



Kosz na blachy

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

Pojemność	6 GN 1/1	**Wymiary** - dł. x szer. x wys.	584 x 337 x 546 mm
Rozstaw blach	76.1 mm	**Waga**	5 kg

Kompatybilny z
XEVC-0711-*

Wymaga zakupu
XWVYC-0011

Artykuł
XWVBC-0611



Kosz na blachy

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

Pojemność	9 GN 1/1	**Wymiary** - dł. x szer. x wys.	584 x 336 x 713 mm
Rozstaw blach	67 mm	**Waga**	7 kg

Kompatybilny z
XEVC-1011-*

Wymaga zakupu
XWVYC-0011

Artykuł
XWVBC-0911

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 GN 1/1



Wózek na kosze do blach

Umożliwia przesuwanie kosza na blachy i prawidłowe połączenie z piecem.

Wymiary - dł. x szer. x wys. 626 x 737 x 965 mm

Waga 16 kg

Kompatybilny z
XWVBC-*

Artykuł
XWVYC-0011

Zestaw do połączenia wózek-szafka

Umożliwia bezpieczne zamocowanie wózka do szafki neutralnej.

Artykuł
XWVYC-CK11

Zestaw do połączenia wózek-podstwa

Umożliwia bezpieczne zamocowanie wózka do podstawy.

Artykuł
XWVYC-CR11



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 624 x 99 mm

Waga 1 kg

Artykuł
XUC040



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 GN 1/1



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.

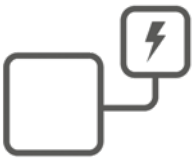
Artykuł
XEC017



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



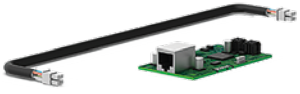
Połączenie Wi-Fi

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



CHEFTOP MIND.Maps™ ONE COMPACT

Piec konwekcyjno-parowy

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

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 GN 2/3



5 GN 2/3

Elektryczny

Modele pieców	XECC-0523-E1RM
Rozstaw blach	67 mm
Częstotliwość	50 / 60 Hz
Napięcie	380-415V 3N~ | 220-240V 3~ | 220-240V 1N~
Energia elektryczna	5,15 kW
Max. nominalna moc gazu	-
Wymiary - dł. x szer. x wys.	535 x 672 x 649 mm
Waga	56 kg
Typ otwierania	Zawiasy po lewej stronie
Efektywność energetyczna	20.7 kWh/dzień | 0 kg CO_2/dzień*

Opcja
Zawiasy po prawej stronie

Artykuł
XECC-0523-E1LM

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 GN 2/3



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

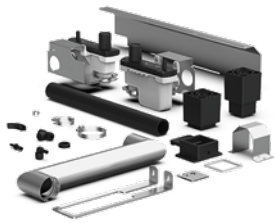
Zawiera wszystkie części niezbędne do prawidłowej instalacji pojedynczego pieca.

Obowiązkowy

do poprawnej instalacji pojedynczego pieca.

Artykuł

XUC001



Zestaw do piętrowania pieców

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

Obowiązkowy

do poprawnego piętrowania dwóch pieców elektrycznych.

Artykuł

XECQC-0013-E



Okap Ventless z filtrem z węglem aktywnym

Okap kondensacyjny z filtrem z węglem aktywnym. Eliminuje większość oparów i zapachów z oparów kuchennych.

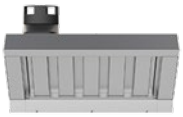
Wymiary - dł. x szer. x wys.	535 x 823 x 366 mm	**Częstotliwość**	50/60 Hz
Waga	27 kg	**Średnica komina**	30 mm
Energia elektryczna	0.1 kW	**Minimalny zasięg**	310 m^3/h
Napięcie	220-240V 1N~	**Maksymalna pojemność**	390 m^3/h

Kompatybilny z

Piece elektryczne

Artykuł

XECHC-CF23



Okap Ventless

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

Wymiary - dł. x szer. x wys.	535 x 818 x 343 mm	**Częstotliwość**	50/60 Hz
Waga	20 kg	**Średnica komina**	30 mm
Energia elektryczna	0.1 kW	**Minimalny zasięg**	310 m^3/h
Napięcie	220-240V 1N~	**Maksymalna pojemność**	390 m^3/h

Kompatybilny z

Piece elektryczne

Artykuł

XECHC-HC23



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

Akcesoria GN 2/3



Podstawa wysoka

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

Pojemność	6 GN 2/3	Wymiary - dł. x szer. x wys.	518 x 585 x 744 mm
Rozstaw blach	60 mm	Waga	25 kg

Artykuł

XWCRC-0623-H



Podstawa niska

Podstawa do pieców ustawionych w kolumnie.

Wymiary - dł. x szer. x wys.	530 x 496 x 370 mm	Waga	5 kg

Artykuł

XWCRC-0023-L



Prowadnice boczne do podstawy

Prowadnice boczne do 6 blach.

Pojemność	6 GN 2/3	Rozstaw blach	60 mm

Kompatybilny z
XWCRC-0623-H
XWCRC-0023-H

Artykuł

XWCLC-0623-H



Zestaw do instalacji pieca na ścianie

Wspornik do montażu pieca na ścianie. Przed przystąpieniem do montażu konieczne jest sprawdzenie właściwości konstrukcyjnych ściany u wykwalifikowanego specjalisty (architekta / inżyniera budownictwa), aby zapewnić zgodność z siłami generowanymi przez urządzenie.

Artykuł

XUC176



Nóżki

Nóżki do ustawienia na ladzie.

Wymiary - wys.	100 mm		

Artykuł

XUC044



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

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 GN 2/3



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



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



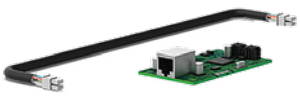
Połączenie Wi-Fi

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



CHEFTOP MIND.Maps™ ZERO COUNTERTOP

Piec konwekcyjno-parowy

Piec konwekcyjno-parowy, wytrzymały i łatwy w użyciu, idealny do zarządzania tradycyjnymi procesami gotowania (gotowanie na parze, pieczenie i przyrumienianie). Wykorzystuje technologię STEAM. Plus do gotowania na parze i AIR.Plus do rozprowadzania ciepła w całej komorze gotowania, gwarantując jednorodność i szybki czas gotowania. Idealny dla kuchni, które poszukują maksimum przy minimalnej inwestycji.

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: 30 °C – 260 °C
- Do 3 etapów gotowania

Programy

- 12 szybkich programów
- Możliwość zapisania 99 programów

Właściwości techniczne

- 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
- Wentylatory o 2 prędkościach i rezystory okrągłe o wysokiej wydajności

Piec konwekcyjno-parowy GN 1/1



10 GN 1/1

Elektryczny

Modele pieców	**XEVC-1011-EZRM**
Rozstaw blach	67 mm
Częstotliwość	50 / 60 Hz
Napięcie	380-415V 3N~ | *220-240V 3~
Energia elektryczna	18,5 kW
Max. nominalna moc gazu	-
Wymiary - dł. x szer. x wys.	750 x 783 x 1010 mm
Waga	85 kg
Typ otwierania	Zawiasy po lewej stronie
Efektywność energetyczna	48.3 kWh/dzień | 0 kg CO_2/dzień*

Opcja
Zawiasy po prawej stronie

Artykuł
XEVC-1011-EZLM

Zestaw do podłączenia elektrycznego

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



7 GN 1/1

Elektryczny

Modele pieców	**XEVC-0711-EZRM**
Rozstaw blach	67 mm
Częstotliwość	50 / 60 Hz
Napięcie	380-415V 3N~ | 220-240V 3~ | *220-240V 1~
Energia elektryczna	11,7 kW
Max. nominalna moc gazu	-
Wymiary - dł. x szer. x wys.	750 x 783 x 843 mm
Waga	72 kg
Typ otwierania	Zawiasy po lewej stronie
Efektywność energetyczna	39.3 kWh/dzień | 0 kg CO_2/dzień*

Opcja
Zawiasy po prawej stronie

Artykuł
XEVC-0711-EZLM

Zestaw do podłączenia elektrycznego

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

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 GN 1/1



5 GN 1/1	Elektryczny	Elektryczny
Modele pieców	XEVC-0511-EZRM	XEVC-0511-EZRM-LP
Rozstaw blach	67 mm	67 mm
Częstotliwość	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz
Napięcie	380-415V 3N~ | 220-240V 3~ | *220-240V 1~	380-415V 3N~ | 220-240V 3~ | 220-240V 1N~
Energia elektryczna	9,3 kW	7 kW
Max. nominalna moc gazu	-	-
Wymiary - dł. x szer. x wys.	750 x 783 x 675 mm	750 x 783 x 675 mm
Waga	61 kg	61 kg
Typ otwierania	Zawiasy po lewej stronie	Zawiasy po lewej stronie
Efektywność energetyczna	28.8 kWh/dzień | 0 kg CO_2/dzień*	28.8 kWh/dzień | 0 kg CO_2/dzień*

Opcja

Zawiasy po prawej stronie	Artykuł
	XEVC-0511-EZLM
	XEVC-0511-EZLM-LP

Zestaw do podłączenia elektrycznego

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

Akcesoria GN 1/1



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

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

Obowiązkowy
do poprawnego piętrowania dwóch pieców elektrycznych.

Artykuł
XEVQC-0011-E



Szafka neutralna

Posiada komorę na blachy i wolną przestrzeń do przechowywania materiału.

Pojemność	8 GN 1/1	Wymiary - dł. x szer. x wys.	750 x 676 x 720 mm
Rozstaw blach	57 mm	Waga	32 kg

Artykuł
XWVEC-0811



Podstawa bardzo wysoka

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

Pojemność	7 GN 1/1	Wymiary - dł. x szer. x wys.	732 x 641 x 888 mm
Rozstaw blach	60 mm	Waga	23 kg

Artykuł
XWVRC-0711-UH



Podstawa wysoka

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

Pojemność	7 GN 1/1	Wymiary - dł. x szer. x wys.	732 x 546 x 752 mm
Rozstaw blach	60 mm	Waga	22 kg

Artykuł
XWVRC-0711-H



Podstawa średnia

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

Wymiary - dł. x szer. x wys.	732 x 546 x 462 mm	Waga	10 kg

Artykuł
XWVRC-0011-M



Podstawa niska

Podstawa do pieców ustawionych w kolumnie.

Wymiary - dł. x szer. x wys.	732 x 542 x 305 mm	Waga	5 kg

Artykuł
XWVRC-0011-L

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 GN 1/1



Podstawa do ustawienia pieców na podłodze

Obowiązkowa przy ustawieniu pieca na podłodze.

Wymiary - dł. x szer. x wys.	732 x 546 x 113 mm	**Waga**	3 kg

Obowiązkowy
do ustawienia pieca na podłodze.

Artykuł
XWVRC-0011-F



Prowadnice boczne do podstawy

Prowadnice boczne na 7 blach.

Pojemność	7 GN 1/1	**Rozstaw blach**	60 mm

Kompatybilny z
XWVRC-0711-*
XWVRC-0011-UH
XWVRC-0011-H

Artykuł
XWVLC-0711-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
XWVEC-*
XWVRC-*

Artykuł
XUC012



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
XUC046



Kosz na blachy

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

Pojemność	6 GN 1/1	**Wymiary** - dł. x szer. x wys.	584 x 337 x 546 mm
Rozstaw blach	76.1 mm	**Waga**	5 kg

Kompatybilny z
XEVC-0711-*

Wymaga zakupu
XWVYC-0011

Artykuł
XWVBC-0611



Kosz na blachy

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

Pojemność	9 GN 1/1	**Wymiary** - dł. x szer. x wys.	584 x 336 x 713 mm
Rozstaw blach	67 mm	**Waga**	7 kg

Kompatybilny z
XEVC-1011-*

Wymaga zakupu
XWVYC-0011

Artykuł
XWVBC-0911

Akcesoria GN 1/1



Wózek na kosze do blach

Umożliwia przesuwanie kosza na blachy i prawidłowe połączenie z piecem.

Wymiary - dł. x szer. x wys. 626 x 737 x 965 mm

Waga 16 kg

Kompatybilny z
XWVBC-*

Artykuł
XWVYC-0011

Zestaw do połączenia wózek-szafka

Umożliwia bezpieczne zamocowanie wózka do szafki neutralnej.

Artykuł
XWVYC-CK11

Zestaw do połączenia wózek-podstwa

Umożliwia bezpieczne zamocowanie wózka do podstawy.

Artykuł
XWVYC-CR11



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 624 x 99 mm

Waga 1 kg

Artykuł
XUC040



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



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

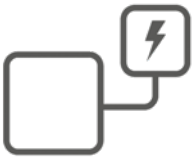
Wymienny wkład do filtra UNOX.Pure

Artykuł
XHC004

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 GN 1/1



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



CHEFLUX™ MANUAL

BIG

Piec konwekcyjny

Piec konwekcyjny z parowo-suchym powietrzem, sterowany analogowo, z komorą ze stali nierdzewnej 304. Funkcja czasu, temperatury, procentu pary i 2 prędkości wentylatora. Pozwala na wykonywanie tradycyjnych procesów gotowania, takich jak gotowanie na parze, opiekanie, grillowanie, smażenie oraz gotowanie świeżych i mrożonych wyrobwów piekarniczych.

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
- Perforowane prowadnice do blach z systemem zapobiegającym przewróceniu
- Podwójne szkło
- Wentylatory o 2 prędkościach i rezystory okrągłe o wysokiej wydajności
- Oświetlenie komory za pomocą diod LED wbudowanych w drzwi

Piec konwekcyjny GN 2/1



20 GN 2/1

Elektryczny

Modele pieców	XV4093
Rozstaw blach	66 mm
Częstotliwość	50 / 60 Hz
Napięcie	380-415V 3N~
Energia elektryczna	46,7 kW
Max. nominalna moc gazu	-
Wymiary - dł. x szer. x wys.	913 x 1237 x 1863 mm
Waga	285 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 GN 2/1



QUICK.Load

Wózek na blachy ze stali nierdzewnej AISI 304.

Pojemność	20 GN 2/1	Wymiary - dł. x szer. x wys.	743 x 783 x 1717 mm
Rozstaw blach	67 mm	Waga	72 kg

Artykuł
XCV4001

Personalizacja

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

Dodatkowa za pojedynczy wózek personalizowany.

Artykuł
XCV4001

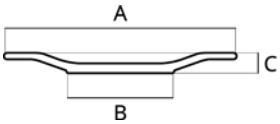


QUICK.Plate

Wózek ze stali AISI 304 do regeneracji potraw.

Pojemność	102 talerze	Wymiary - dł. x szer. x wys.	743 x 564 x 1700 mm
Rozstaw blach	76.1 mm	Waga	25 kg

Kompatybilny z
A - Ø talerza max. 310 mm
B - Ø talerza max. 170 mm
C - wys. talerza max. 30 mm



Artykuł
XCP4001



HOLDING.Cover

Pokrowiec termiczny.

Kompatybilny z
XCV4001
XCP4001

Artykuł
XUC031

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 GN 2/1



Prysznic ręczny zewnętrzny ze środkiem czyszczącym

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

Artykuł

XC208-SR



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

Piec konwekcyjny GN 1/1



20 GN 1/1

Elektryczny

Modele pieców	XV1093
Rozstaw blach	66 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	240 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 GN 1/1



QUICK.Load

Wózek na blachy ze stali nierdzewnej AISI 304.

Pojemność	20 GN 1/1	Wymiary - dł. x szer. x wys.	743 x 564 x 1700 mm
Rozstaw blach	66 mm	Waga	25 kg

Artykuł

XCV1001

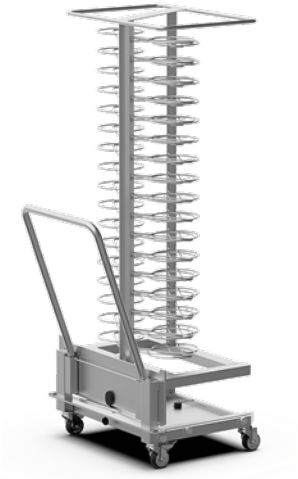
Personalizacja

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

Dodatkowa za pojedynczy wózek personalizowany.

Artykuł

XCV1001



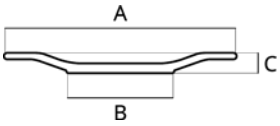
QUICK.Plate

Wózek ze stali AISI 304 do regeneracji potraw.

Pojemność	51 talerze	Wymiary - dł. x szer. x wys.	743 x 564 x 1711 mm
Rozstaw blach	76.1 mm	Waga	40 kg

Kompatybilny z

A - Ø talerza max. 310 mm
B - Ø talerza max. 170 mm
C - wys. talerza max. 30 mm



Artykuł

XCP1001



HOLDING.Cover

Pokrowiec termiczny.

Kompatybilny z

XCV1001
XCP1001

Artykuł

XUC030

Akcesoria GN 1/1



Prysznic ręczny zewnętrzny ze środkiem czyszczącym

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

Artykuł

XC208-SR



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



CHEFLUX™ MANUAL COUNTERTOP

Piec konwekcyjny

Piec konwekcyjny z parowo-suchym powietrzem, sterowany analogowo, z komorą ze stali nierdzewnej 304. Funkcja czasu, temperatury, procentu pary i 2 prędkości wentylatora. Pozwala na wykonywanie tradycyjnych procesów gotowania, takich jak gotowanie na parze, opiekanie, grillowanie, smażenie oraz gotowanie świeżych i mrożonych wyrobwów piekarniczych.

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
- Perforowane prowadnice do blach z systemem zapobiegającym przewróceniu
- Podwójne szkło
- Wentylatory o 2 prędkościach i rezystory okrągłe o wysokiej wydajności
- Oświetlenie komory za pomocą diod LED wbudowanych w drzwi

Piec konwekcyjny GN 1/1



12 GN 1/1

	Elektryczny	Gaz
Modele pieców	XV893	XV813G
Rozstaw blach	67 mm	67 mm
Częstotliwość	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz
Napięcie	380-415V 3N~ | 220-240V 3~	220-240V 1N~
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 1464 mm
Waga	124 kg	130 kg
Typ otwierania	Zawiasy po lewej stronie	Zawiasy po lewej stronie



7 GN 1/1

	Elektryczny	Gaz
Modele pieców	XV593	XV513G
Rozstaw blach	67 mm	67 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

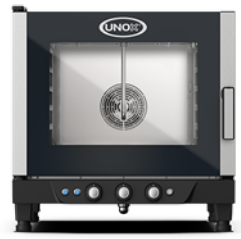
Uwagi

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

Piec konwekcyjny GN 1/1



5 GN 1/1

Elektryczny

Modele pieców	XV393
Rozstaw blach	67 mm
Częstotliwość	50 / 60 Hz
Napięcie	380-415V 3N~ | 220-240V 3~ | 220-240V 1~
Energia elektryczna	7,1 kW
Max. nominalna moc gazu	-
Wymiary - dł. x szer. x wys.	750 x 773 x 772 mm
Waga	67 kg
Typ otwierania	Zawiasy po lewej stronie

Uwagi

Personalizacja prowadnic bocznych na zamówienie

Akcesoria GN 1/1



Zestaw do pierwszej instalacji pieca

Zawiera wszystkie części niezbędne do prawidłowej instalacji pojedynczego pieca.

Obowiązkowy

do poprawnej instalacji pojedynczego pieca.

Artykuł
XUC001



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
XV8*
XV5*

Artykuł
XR168



Podstawa wysoka

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

Wymiary - dł. x szer. x wys. 732 x 546 x 692 mm | **Waga** 10 kg

Kompatybilny z
XV393

Artykuł
XR118



Prowadnice boczne do podstawy

Prowadnice boczne na 7 blach.

Pojemność 7 GN1/1 | **Waga** 3 kg

Rozstaw blach 60 mm

Kompatybilny z
XR168

Artykuł
XR727



Prowadnice boczne do podstawy

Prowadnice boczne na 7 blach.

Pojemność 7 GN 1/1 | **Waga** 2 kg

Rozstaw blach 60 mm

Kompatybilny z
XR118

Artykuł
XR717



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
Podstawa
Szafka neutralna

Artykuł
XUC010

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 GN 1/1



Prysznic ręczny zewnętrzny ze środkiem czyszczącym

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

Artykuł

XC208-SR



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. 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.