SPEED.Pro™



POLSKI

GASTRO ECONOMY



SPEED.Pro™

Piec do szybkiego pieczenia

SPEED.Pro ™ to pierwszy i jedyny na świecie piec do szybkiego pieczenia: piec konwekcyjny i piec przyspieszony w jednym urządzeniu. Dzięki dużej komorze pieczenia SPEED.Pro ™ można używać w trybie Bake do pieczenia do 3 460 x 330 blach produktów piekarniczych lub cukierniczych, nawet mrożonych, uzyskując idealnie jednolite rezultaty. Tryb Speed umożliwia pieczenie i regenerację potraw, w jednej lub kilku porcjach, w rekordowym czasie dzięki połączeniu kontrolowanych przepływów gorącego powietrza, technologii mikrofalowej i specjalnej blachy Speed.Plate, która przepuszcza ciepło poprzez kontakt, zapewniając idealne opiekanie produktów piekarniczych.

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

SMART.Preheating:
automatycznie ustawia temperaturę i czas podgrzewania

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

Unox Intensive Cooking

SPEED.Plus:
generuje mikrofale i rozprowadza je równomiernie w każdym punkcie komory

DRY.Plus:
szybko usuwa wilgoć z komory gotowania

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

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
- 12 szybkich programów

Programy

- 384 programów Bake
- 384 programów Speed
- CHEFUNOX: wybierz z biblioteki co ugotować, a piec automatycznie ustawi wszystkie parametry (Bake)
- SPEEDUNOX: wybierz z biblioteki co ugotować, a piec automatycznie ustawi wszystkie parametry (Speed)

Właściwości techniczne

- Komora gotowania ze stali nierdzewnej AISI 304 o wysokiej odporności z zaokrąglonymi krawędziami
- Komora gotowania ze zintegrowanymi prowadnicami bocznymi
- Wizualne wskazanie stanu gotowania za pomocą wielokolorowej diody LED
- System zbierania okruchów zintegrowany z filtrem pod drzwiami
- Wyłącznik kontaktowy drzwi
- Zintegrowane połączenie internetowe Wi-Fi
- Dane Wi-Fi / USB: pobieranie / przesyłanie danych HACCP
- Dane Wi-Fi / USB: programy do pobierania / wysyłania

SPEED.Pro™

Piec do szybkiego pieczenia 460x330



	Elektryczny	Elektryczny
Modele pieców	XESR-03HS-MDDN	XESR-03HS-EDDN
Tryb SPEED	1 blacha 450x330 (SPEED)	1 blacha 450x330 (SPEED)
Tryb BAKE	3 blachy 460x330 (BAKE)	3 blachy 460x330 (BAKE)
Rozstaw blach	75 mm	75 mm
Częstotliwość	50 Hz	50 Hz
Napięcie	220-240V 1N~	380-415V 3N~ | 220-240V 3~ | 220-240V 1N~
Moc ogrzewania powietrza	3,35 kW	3,35 kW
Moc mikrofali	2,16 kW	2,16 kW
Energia elektryczna	3,6 kW	6,6 kW
Wymiary - dł. x szer. x wys.	600 x 797 x 541 mm	600 x 797 x 541 mm
Waga	89 kg	89 kg
Typ otwierania	Drzwi otwierane z góry na dół	Drzwi otwierane z góry na dół
Efektywność energetyczna	15.9 kWh/dzień | 0 kg CO_2/dzień*	15.9 kWh/dzień | 0 kg CO_2/dzień*

Uwagi
W zestawie 3 blachy TG305 i 1 blacha SPEED.Plate TG361.
*Więcej informacji w specyfikacji produktu na stronie unox.com

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 460x330

Speed Essentials



SPEED.Marks

Nieprzywierająca aluminiowa blacha do pieczenia z żebrowaną płytą górną. Wyposażona w specjalną łopatkę do szybkiego umieszczania i wyjmowania potraw na patelni.

Wymiary - dł. x szer. x wys. 450 x 330 x 68 mm

Waga 6 kg

Artykuł

XUC270



SPEED.Plate

Aluminiowa blacha z powłoką nieprzywierającą. Dwie powłoki- płaska i ryflowana- do różnych sposobów gotowania.

Wymiary - wys. 27 mm

Artykuł

TG360



SPEED.Plate

Aluminiowa blacha. Dwie powłoki- płaska i ryflowana- do różnych sposobów gotowania.

Wymiary - wys. 27 mm

Artykuł

TG361



Płaska łopatka

Łopatka z powłoką nieprzywierającą 295 x 300 (szer. X gł.) i ergonomiczny uchwyt z systemem ochrony przed wysoką temperaturą.

Wymiary - dł. x szer. x wys. 295 x 477 x 92 mm

Artykuł

XUC196



Płaska łopatka

Łopatka z powłoką nieprzywierającą 165 x 300 (szer. X gł.) i ergonomiczny uchwyt z systemem ochrony przed wysoką temperaturą.

Wymiary - dł. x szer. x wys. 165 x 427 x 92 mm

Kompatybilny z

TG360
TG361

Artykuł

XUC166



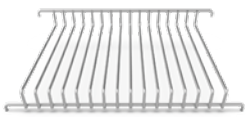
Łopatka w kształcie litery U

Łopatka w kształcie litery U z powłoką zapobiegającą przywieraniu 165 x 300 (dł. x szer.) i ergonomiczny uchwyt. Ułatwia wkładanie SPEED.Basket do pieca.

Wymiary - dł. x szer. x wys. 165 x 427 x 92 mm

Artykuł

XUC197



SPEED.Grid

Bardzo lekki ruszt ze stali nierdzewnej.

Wymiary - wys. 92 mm

Artykuł

GRP360

Akcesoria 460x330



Łopatka grzebieniowa

Łopatka aluminiowa 365 x 300 (szer. X gł.) i ergonomiczny uchwyt z systemem ochrony przed wysoką temperaturą.

Wymiary - dł. x szer. x wys. 365 x 477 x 92 mm

Kompatybilny z
GRP360

Artykuł
XUC167



Łopatka grzebieniowa

Łopatka aluminiowa 165 x 300 (szer. X gł.) i ergonomiczny uchwyt z systemem ochrony przed wysoką temperaturą.

Wymiary - dł. x szer. x wys. 165 x 427 x 92 mm

Kompatybilny z
GRP360

Artykuł
XUC168



SPEED.Basket LARGE

Półsztywny pojemnik nieprzywierający

Wymiary - dł. x szer. x wys. 340 x 300 x 25 mm

Artykuł
TG129



SPEED.Basket MEDIUM

Półsztywny pojemnik nieprzywierający

Wymiary - dł. x szer. x wys. 280 x 180 x 25 mm

Artykuł
TG127

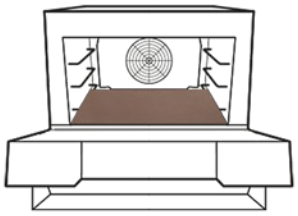


SPEED.Basket SMALL

Półsztywny pojemnik nieprzywierający

Wymiary - dł. x szer. x wys. 180 x 140 x 25 mm

Artykuł
TG126



Arkusz teflonowy nieprzywierający

Zapobiega przywieraniu brudu i ułatwia czyszczenie dna pieca.

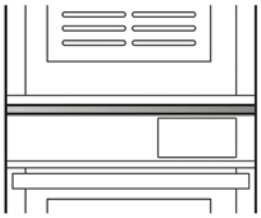
Wymiary - dł. x szer. 490 x 372 mm

Artykuł
TG365

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 460x330

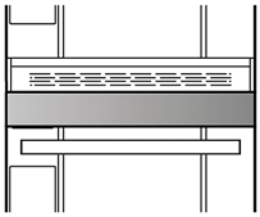


Zestaw do piętrowania pieców

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

Obowiązkowy
EVEREO® CUBE (dolny) + SPEED.PRO™

Artykuł
XWEQT-00HS-E

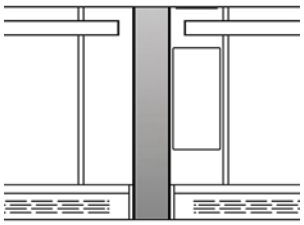


Zestaw do piętrowania pieców

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

Obowiązkowy
EVEREO® CUBE + SPEED.PRO™ (dolny) SPEED.PRO™ + SPEED. PRO™ SHOP.Pro™ + SPEED.Pro™ (dolny)

Artykuł
XWSQW-00HS-E



Zestaw do ustawienia pieców obok siebie

Zawiera wszystkie części niezbędne do prawidłowej instalacji i ustawienia obok siebie dwóch SPEED.Pro™.

Artykuł
XUC169



LIEVOX

Komora wzrostowa sterowana z panelu pieca.

Pojemność	8 460x330	Energia elektryczna	1.2 kW
Rozstaw blach	68 mm	Napięcie	230V 1N~
Wymiary - dł. x szer. x wys.	600 x 711 x 750 mm	Częstotliwość	50/60 Hz
Waga	35 kg	Maksymalna temperatura	50 °C

Artykuł
XEKPT-08HS-C

Zestaw do podłączenia wody

Zawiera części niezbędne do bezpośredniego podłączenia komory wzrostowej do sieci wodociągowej.

Obowiązkowy
Kolumna SPEED.Pro™ + LIEVOX

Artykuł
KVL1145



LIEVOX

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

Pojemność	8 460x330	Energia elektryczna	2.3 kW
Rozstaw blach	68 mm	Napięcie	230V 1N~
Wymiary - dł. x szer. x wys.	600 x 730 x 750 mm	Częstotliwość	50 Hz
Waga	42 kg	Maksymalna temperatura	50 °C

Artykuł
XEKPT-08HS-B

Zestaw do podłączenia wody

Zawiera części niezbędne do bezpośredniego podłączenia komory wzrostowej do sieci wodociągowej.

Obowiązkowy
Kolumna SPEED.Pro™ + LIEVOX

Artykuł
KVL1145

Akcesoria 460x330



Okap Ventless

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

Wymiary - dł. x szer. x wys.	600 x 812 x 291 mm	Częstotliwość	50 Hz
Waga	16 kg	Średnica komina	121 mm
Energia elektryczna	0.2 kW	Minimalny zasięg	550 m^3/h
Napięcie	220-240V 1N~	Maksymalna pojemność	750 m^3/h

Artykuł

XESHW-HCHS



Górna szafka bez drzwi

Zamknięty wielofunkcyjna szafka do bezpiecznego przechowywania blach. Wyposażona w wspornik do SPEED. Plate i jeden do blach 460x330.

Pojemność	2 460x330	Waga	30 kg
Wymiary - dł. x szer. x wys.	600 x 637 x 190 mm		

Artykuł

XWSEW-02HS



Podstawa wysoka

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

Pojemność	8 460x330	**Wymiary -** dł. x szer. x wys.	594 x 546 x 738 mm
Rozstaw blach	60 mm	Waga	8 kg

Artykuł

XWKRT-08HS-H



Podstawa średnia

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

Pojemność	6 460x330	**Wymiary -** dł. x szer. x wys.	594 x 546 x 559 mm
Rozstaw blach	60 mm	Waga	6 kg

Artykuł

XWKRT-06HS-M



Podstawa niska

Podstawa do pieców ustawionych w kolumnie.

Wymiary - dł. x szer. x wys.	594 x 546 x 355 mm	Waga	4 kg

Artykuł

XWKRT-00HS-L



Podstawa do ustawienia pieców na podłodze

Obowiązkowa przy ustawieniu pieca na podłodze.

Wymiary - dł. x szer. x wys.	594 x 546 x 150 mm	Waga	4 kg

Artykuł

XWKRT-00HS-F



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

XWKRT-*
XEKPT-*

Artykuł

XUC012

GASTRO ECONOMY

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

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

Akcesoria 460x330



Nóżki do pieców

Nóżki do ustawienia pieca na podłodze.

Wymiary - wys. 100 mm

Artykuł
XUC025



Regulowane nóżki

Nóżki regulowane do ustawienia na komorze wzrostowej. Zestaw zawiera 4 nóżki.

Wymiary - wys. max. 150 mm

Kompatybilny z
LIEVOX

Artykuł
XUC045



Zestaw pompy

Pozwala na użycie wilgotności w piecu nawet w przypadku, gdy nie jest dostępne podłączenie do wody. W przypadku kolumn jest wymagana pompa do każdego pieca lub komory wzrostowej.

Obowiązkowy
dla kolumn z piecem SPEED.Pro™ + LIEVOX / SHOP.Pro™

Artykuł
XHC016



Zbiornik na wodę

Zbiornik na wodę dla pieców ustawionych na komorze wzrostowej. Pojemność 4 litry. Wymaga zakupu XUC012 lub XUC045.

Obowiązkowy
jeśli podłączenie do wody nie jest dostępne

Artykuł
XHC024



Tłumik kominowy

Tłumik do podłączenia do komina w celu zmniejszenia hałasu pieca.

Wymiary - dł. x wys. 50 x 100 mm **Waga** 0.5 kg

Kompatybilny z
Średnica komina 30 mm

Artykuł
XUC212



Zestaw dźwiękowy

Wzmocniony sygnał dźwiękowy sygnalizujący koniec podgrzewania i gotowania.

Artykuł
XEC015



Połączenie Wi-Fi

Umożliwia podłączenie do internetu bez użycia kabli.

Kompatybilny z
Piecami SPEED.Pro™ wyprodukowanymi przed 31/08/2023 r. - np. X*SW-*

Artykuł
XEC012



Połączenie Ethernet

Umożliwia podłączenie do internetu za pomocą kabla.

Artykuł
XEC011B

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.