SPEED-X



POLSKI

GASTRO ECONOMY



SPEED-X™

Mikrofalowy piec konwekcyjno-parowy

SPEED-X™ to pierwszy piec, który jest zarówno piecem konwekcyjno-parowym, jak i piecem do przyspieszonego pieczenia z automatycznym myciem. SPEED-X™ ma pojemność 10 blach GN 2/3 o rozstawie 35 mm lub 5 blach GN 2/3 o rozstawie 70 mm w trybie combi oraz posiada specjalą pozycję dedykowaną dla blachy SPEED.Plate do wykonywania do 4 przyspieszonych pieczeń jednocześnie w trybie speed. Rewolucyjna technologia HYPER.Speed łączy pieczenie powietrzno-parowe z mikrofalami i pozwala na znaczne skrócenie czasu pieczenia kanapek i dań gotowych w porównaniu z tradycyjnymi szybkimi piecami. Automatyczne mycie ze zintegrowanym zbiornikiem upraszcza funkcję czyszczenia, umożliwiając przyspieszone pieczenie surowej żywności, takiej jak warzywa, mięso, ryby i wiele innych. Komora gotowania ze stali nierdzewnej 316L w połączeniu z systemem filtrowania wody RO.Care pozwala na podłączenie SPEED-X™ do sieci wodociągowej bez konieczności stosowania zewnętrznych systemów filtrujących nawet w obecności bardzo twardej wody lub przy wysokim poziomie chlorków.

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

SMART.Energy:

zmniejsza ilość energii zużywanej przez piec, aby zoptymalizować zużycie w oparciu o rzeczywiste zużycie podczas pieczenia

SMART.Standby:

rozpoznaje brak żywności w komorze pieczenia i automatycznie ustawia tryb standby z niskim zużyciem energii

ADAPTIVE.Cooking™:

automatycznie dostosowuje parametry pieczenia w zależności od załadunku, aby zapewnić powtarzalne wyniki

CLIMALUX™:

ciągły pomiar i regulacja rzeczywistej wilgotności w komorze pieczenia

SMART.Preheating:

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

AUTO.Soft:

zarządza wzrostem temperatury podczas pieczenia, aby była bardziej delikatna

SENSE.Klean:

szacuje stopień zabrudzenia pieca i sugeruje najbardziej odpowiednie automatyczne mycie

Unox Intensive Cooking

HYPER.Speed:

Łączy mikrofale, parę i konwekcję, aby skrócić czas pieczenia

DRY.Maxi ™:

szybko usuwa wilgoć z komory pieczenia

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

- Etapy pieczenia: do 9
- Temperatura: 30 °C - 260 °C
- Temperatura podgrzewania: do 260 ° C
- Mikrofale: ustawianie wzrostu emisji mikrofal o 10%
- CLIMA.Control: ustawienie wilgotności od 10% do 100% i ciągły pomiar rzeczywistej wilgotności w komorze pieczenia
- Prędkości wentylatora: 5 prędkości ciągłych i 5 prędkości pulsacyjnych
- Programy do zapamiętania: 1000+

Pieczenie automatyczne

- CHEFUNOX & SPEEDUNOX: wybierz, co chcesz piec z biblioteki combi lub combi-speed, piec automatycznie ustawia wszystkie parametry
- MULTI.Time: zarządza do 10 pieczeń w tym samym czasie
- MULTI.Speed: zarządza i monitoruje nawet 4 przyspieszone pieczenia w tym samym czasie

Właściwości techniczne

- Konstrukcja ze stali nierdzewnej
- Drzwi ze stali nierdzewnej ze zintegrowanym ultrajasnym pojemnościowym panelem sterowania 16”
- Komora gotowania ze stali nierdzewnej AISI 316L dla maksymalnej odporności na korozję
- 2 nałożone wentylatory nawrotne i symetryczne rezystory liniowe o dużej mocy
- Wprowadzenie mikrofal do komory gotowania prostopadle do naczynia z efektem mieszania
- ROTOR.Klean™: automatyczny system mycia
- Zintegrowany pojemnik na detergent DET&Rinse™
- RO.Care: zintegrowany system filtrów, który eliminuje w wodzie substancje przyczyniające się do tworzenia kamienia: do 1300L wody filtrowanej za pomocą wkładu. Zintegrowany czujnik pomiaru twardości wody, który sygnalizuje wyczerpanie filtra
- Digital.ID™ System operacyjny
- Zintegrowany mikrofon umożliwiający sterowanie głosem z funkcją dzwonienia
- Zintegrowane połączenie internetowe Wi-Fi
- Pobieranie dane HACCP

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

Mikrofalowy piec konwekcyjno-parowy GN 2/3



Elektryczny

Modele pieców	**XEPA-0523-EXRN**
Tryb COMBI	5 lub 10 blach GN 2/3 (COMBI)
Tryb SPEED	1 blacha GN 2/3 (SPEED)
Rozstaw blach	70 mm (5 GN 2/3) - 35 mm (10 GN 2/3)
Częstotliwość	50 Hz
Napięcie	380-415V 3N~ | 220-240V 3~
Moc ogrzewania powietrza	5,35 kW
Moc mikrofali	2,16 kW
Energia elektryczna	9,5 kW
Wymiary - dł. x szer. x wys.	535 x 740 x 811 mm
Waga	107 kg
Typ otwierania	Zawiasy po lewej stronie
Efektywność energetyczna	15 kWh/dzień | 0 kg CO_2/dzień*

Opcja

Zawiasy po prawej stronie

Artykuł
XEPA-0523-EXLN

Wyposażony w Ethernet

Artykuł
XEPA-0523-*-ET

Uwagi
W zestawie 1 blacha SPEED.Plate TG780, 1 rozpylacz XHC036 i 1 butelka RO.Care XHC040.
*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 GN 2/3

GASTRO ECONOMY

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. 328 x 355 x 63 mm

Waga 4.7 kg

Artykuł
XUC271



SPEED.Plate

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

Wymiary - wys. 27 mm

Artykuł
TG780



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

Kompatybilny z
TG780

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
TG780

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

Kompatybilny z
TG780

Artykuł
XUC197



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

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™ SPEED (1 litr) UN 1719, 8, II - ADR w ograniczonej ilości.

Obowiązkowy
do poprawnej instalacji pojedynczego pieca.

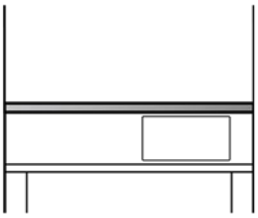
Artykuł
XUC199-DRS

Zestaw do pierwszej instalacji pieca

Zawiera wszystkie części niezbędne do prawidłowej instalacji pojedynczego pieca.

Obowiązkowy
do poprawnej instalacji pojedynczego pieca.

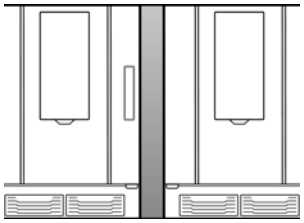
Artykuł
XUC199



Zestaw do piętrowania pieców

Zawiera wszystkie niezbędne części do poprawnej instalacji i piętrowania SPEED-X™ + EVEREO® (dolny).

Artykuł
XEEQC-0013-E



Zestaw do ustawienia pieców obok siebie

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

Artykuł
XUC198



Okap Ventless

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

Wymiary - dł. x szer. x wys.	535 x 740 x 220 mm	Częstotliwość	50/60 Hz
Waga	16 kg	Średnica komina	121 mm
Energia elektryczna	0.07 kW	Minimalny zasięg	200 m^3/h
Napięcie	220-240V 1N~	Maksymalna pojemność	350 m^3/h

Artykuł
XEPHA-HC23



Okap Ventless z katalizatorami

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

Wymiary - dł. x szer. x wys.	535 x 774 x 220 mm	Częstotliwość	50/60 Hz
Waga	27.5 kg	Średnica komina	30 mm
Energia elektryczna	2.1 kW	Minimalny zasięg	200 m^3/h
Napięcie	220-240V 1N~	Maksymalna pojemność	350 m^3/h

Artykuł
XEPHA-CA23

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



Podstawa wysoka

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

Pojemność	8 GN 2/3	**Wymiary** - dł. x szer. x wys.	544 x 643 x 775 mm
Rozstaw blach	55 mm	**Waga**	27 kg

Artykuł

XWPRA-0823-H



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

dla prawidłowego ustawienia na podłodze kolumny SPEED-X™ + EVEREO® 900 (dolny).

Artykuł

XWCRC-0013-F



Tłumik kominowy

Tłumik do podłączenia do komina w celu zmniejszenia hałasu pieca.

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

Artykuł

XUC212



RO.Care

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

Artykuł

XHC040

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.