



# CHEFTOP MIND.Maps™ ONE



# Indeks

Piece CHEFTOP MIND.Maps™ <b>ONE</b>	strona	<b>4</b>
Pomoc w kuchni	strona	<b>8</b>
Technologie	strona	<b>12</b>
<b>ONE</b> wytrzymały panel sterowania	strona	<b>18</b>
CHEFTOP MIND.Maps™ <b>ONE</b> COUNTERTOP	strona	<b>20</b>
CHEFTOP MIND.Maps™ <b>ONE</b> COMPACT	strona	<b>26</b>
CHEFTOP MIND.Maps™ <b>ONE</b> BIG	strona	<b>32</b>
CHEFTOP MIND.Maps™ <b>ONE</b> BIG COMPACT	strona	<b>38</b>
Czyszczenie i serwisowanie	strona	<b>44</b>
Dane techniczne	strona	<b>50</b>
Wsparcie techniczne	strona	<b>60</b>
Unox na świecie	strona	<b>62</b>

# Inteligentne piece konwekcyjno-parowe

CHEFTOP MIND.Maps™ ONE to profesjonalny konwekcyjno-parowy piec, który pozwala Ci uzyskać pożądane efekty obróbki w prosty i intuicyjny sposób.

Twoje doświadczenie w połączeniu z funkcją ręcznego sterowania i niezbędnymi technologiami stanowią solidny fundamenty.

Piece MIND.Maps™ ONE dostępne są w trzech wersjach, z których każda została zaprojektowana aby spełnić specyficzne

potrzeby biznesu, z myślą o którym powstała:

**COUNTERTOP** 3, 5, 7 i 10 blach GN 1/1 dla restauracji lub delikatesów;

**COMPACT** od 5 blach GN 2/3 dla profesjonalnych kuchni z małą ilością miejsca i małych sklepów;

**BIG** z wózkiem na 20 blach GN 1/1 do dużych kuchni.



CHEFTOP MIND.Maps™ ONE  
COMPACT




CHEFTOP MIND.Maps™ ONE  
COUNTERTOP



CHEFTOP MIND.Maps™ ONE  
BIG



CHEFTOP MIND.Maps™ ONE  
BIG COMPACT



Kształtowane przez twoje potrzeby

## Usługi

Nasza obietnica jest Twoją gwarancją solidnych wyników. Skup się na swoich celach wiedząc, że jesteśmy zawsze u twego boku.

# Wypróbuj piec za darmo.

## 01

### Zarezerwuj

Wybierz gdzie i kiedy chciałbyś wypróbować swój następny piec Unox. Zadzwoń do naszego działu obsługi klienta i umów się na wizytę w dogodnym dla Ciebie terminie.

Umów spotkanie, zadzwoń do nas lub zarezerwuj online na [unox.com](http://unox.com)

## 02

### Gotuj z nami

W Twojej kuchni, z Twoimi składnikami i Twoimi przepisami: SzeF Kuchni Unox sprawi, że doświadczysz wszystkich korzyści płynących z technologii drzemiącej w naszych piecach.

## 03

### Twój wybór

Nie spiesz się, dokonaj wyboru będąc przekonanym o pewności rezultatów, jakie możesz osiągnąć.



# Pomoc w kuchni

TOP.Training

## Odkryj swój piec



Ucz się, używaj i rozwijaj się

Top.Training to bezpłatna usługa szkoleniowa firmy Unox. Nasi Szefowie Kuchni pokażą Ci wszystko, co nasz piec ma Tobie do zaoferowania, od jego podstawowych funkcji po najbardziej zaawansowane technologie.

Pobierz aplikację **Top.Training** z Google Play lub App Store

Data Driven Cooking Community

## Inspiruj i daj się zainspirować



Świat przepisów dla Twoich pieców

Daj się zainspirować książką kucharską w aplikacji DDC.App: pobierz przepisy przygotowane przez Szefów Kuchni Unox i przez społeczność użytkowników Unox DDC.

Pobierz aplikację **DDC.App** z Google Play lub App Store

CHEF.Line

## Ty dzwonicz, Unox odpowiada



24 godziny, 7 dni w tygodniu

Zespół Szefów Kuchni Unox jest zawsze do Twojej dyspozycji, aby udzielić Ci praktycznych porad na temat programów i metod obróbki lub zasugerować różnorodne nowe przepisy: od najbardziej tradycyjnych po najbardziej innowacyjne.

Zadzwoń  
+48 665 232 000



Apple Store



Play Store

Technologie

**Łatwe.  
Precyzyjne.  
Wydajne.**

Unox Intensive Cooking

Najbardziej zaawansowane technologie gwarantujące perfekcyjną obróbkę, identyczny rezultat na każdej z blach i maksymalną intensywność obróbki.

Data Driven Cooking

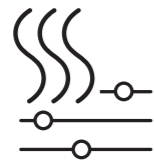
Sztuczna inteligencja, która umożliwia monitorowanie użytkownika pieca i przedstawia sugestie korzystania z pieców w bardziej efektywny sposób, aby w pełni wykorzystać jego potencjał.

Anton Bodyashkin - Ugli Restaurant - Rosja

Unox Intensive Cooking

# Maksymalna intensywność obróbki

Idealna obróbka, jednakowe rezultaty na każdej blasze, nasycona i gęsta para wodna lub całkowite usunięcie wilgotności, intensywne lub delikatne przepływy powietrza.



**DRY.Maxi™**

**Wilgotność nadaje smak.**

Skutecznie usuwa wilgotność z komory pieczenia, aby nadać Twoim daniom doskonałą konsystencję, kolor i chrupkość za każdym razem.



**STEAM.Maxi™**

**Moc pary wodnej w Twoich rękach.**

Wytwarza nasyconą parę wodną już od 35°C i zapewnia wysoką wydajność w połączeniu z oszczędnością energii i wody.

**7 minut**  
pełny załadunek  
ziemniaków na parze

**10 minut**  
pełny załadunek  
ryżu na parze

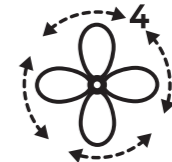
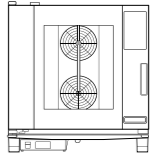
**26 minut**  
pełny załadunek  
pieczonego kurczaka

**28 minut**  
pełny załadunek  
bekonu

**41 minut**  
pełny załadunek  
kotletów wieprzowych

Skup się na swoich klientach polegając na piecach konwekcyjno-parowych CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS.

Odkryj najbardziej inteligentne piecze na świecie na naszej stronie internetowej [www.unox.com](http://www.unox.com)



**AIR.Maxi™**

**Rozprowadza, ujednocila, przekształca.**

Wykorzystuje wiele wentylatorów o dużej prędkości obrotów, aby zapewnić idealne rezultaty i krótkie czasy obróbki. 4 prędkości obrotów wentylatorów pozwalają na dowolne procesy obróbki.



**CLIMALUX™**

**Całkowita kontrola wilgotności.**

Piec jest wyposażony w dokładne czujniki do pomiaru rzeczywistej wilgotności wewnątrz komory pieca i automatycznie aktywuje produkcję pary wodnej lub ją odprowadza, aby zapewnić, że rzeczywista wilgotność odpowiada zadanej wartości.



Data Driven Cooking

**Tworzy.  
Analizuje.  
Ulepsza.**

The Data Driven Cooking  
Sztuczna Inteligencja  
przekształca dane  
dotyczące zużycia w  
użyteczne informacje w celu  
zwiększenia dziennego zysku.



Dostęp do danych za pomocą smartfona lub komputera

## Ekosystem do odkrycia!



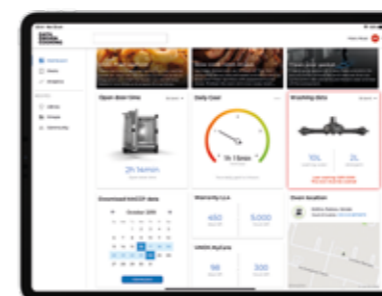
Twórz i udostępniaj

**Twoje przepisy we wszystkich piecach.**  
Stwórz książkę kucharską  
i zsynchronizuj ją ze wszystkimi  
piecami za pomocą jednego kliknięcia.  
Możesz ją utworzyć bezpośrednio  
z jednego z pieców lub z komputera.



Ucz się

**Monitoruj i poprawiaj Twoje wyniki.**  
Dzięki DDC.Stats zawsze masz kontrolę nad  
zużyciem energii, wody i środków czyszczących,  
czasem gotowania i minutami otwarcia drzwi  
pieca. Porównaj wydajność pieców, wykryj  
anomalie i uzyskaj przydatne informacje, aby  
lepiej z nich korzystać.



Pomoc 360°

**Pozwól, aby pomógł Ci DDC.Coach.**  
DDC.Coach to cyfrowy asystent,  
który udzieli Ci porad opartych  
na rzeczywistym zastosowaniu Twoich  
pieców. Zwiększ średnie wykorzystanie pieców  
i powiększ zwrot z inwestycji!



ONE wytrzymały panel sterowania

## Łatwe i intuicyjne

Sterowanie ręczne, programowanie MIND.Maps™ i pamięć do 384 programów obróbki. Ustaw, przygotuj i podaj.

Funkcje ONE wytrzymały panel sterowania

## Najnowocześniejsza prostota



### Set

**Łatwo, szybko i przejrzysto.**

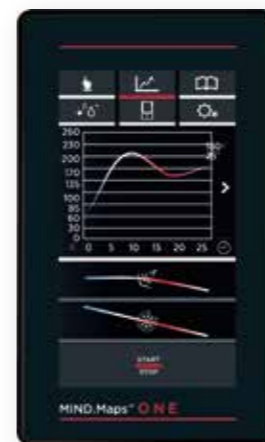
Ustaw dowolny proces obróbki w szybki i intuicyjny sposób. Wszystkie potrzebne ustawienia na jednym ekranie, do 9 kroków obróbki. Nieograniczona kreatywność.



### Programy

**384 programy w pamięci.**

Wszystkie Twoje dzieła są wyjątkowe i powtarzalne dzięki osobistej bibliotece z przepisami, która pozwala Ci zapisywać w pamięci urządzenia i organizować własne programy obróbki. 380 programów i zorganizowanie ich w 16 różnych grupach.



### MIND.Maps™

**Zamiast ustawiać proces obróbki, narysuj go.** Dodaj szczyptę swojego talentu. Rysuj nawet najbardziej wyszukane procesy obróbki za pomocą kilku ruchów ręki na wyświetlaczu. Zaprojektuj najbardziej złożone procesy kulinarne z maksymalną swobodą twórczą. Ty wymyślasz, piec wykonuje.

CHEFTOP MIND.Maps™ ONE COUNTERTOP

## Piec konwekcyjno- parowy dla gastronomii

CHEFTOP MIND.Maps™ **ONE** COUNTERTOP stanowi punkt odniesienia dla każdej kuchni, która potrzebuje solidnej wydajności, intuicyjnych technologii i łatwości korzystania.

UNOX®

CHEFTOP MIND.Maps™  
**ONE**  
11:00  
MIND.Maps™ ONE

CHEFTOP

MIND  
Maps™

Zdobądź to, co chcesz

# Pokaż swoje umiejętności kulinarne

CHEFTOP MIND.Maps™ ONE COUNTERTOP to profesjonalny piec konwekcyjno-parowy wyróżniający się niezrównaną prostotą. Niczego zbędnego, niczego przypadkowego. Przygotuj każdy posiłek mając pewność że zawsze uzyskasz pożądany rezultat.

CHEFTOP MIND.Maps™ ONE COUNTERTOP i jego akcesoria tworzą unikalne stanowisko gotowania umożliwiające przeprowadzenie wielu procesów obróbki, które w przeciwnym razie wymagałyby wielu specyficznych urządzeń.

Proste, tradycyjne i idealne dania. Wszystko zależy wyłącznie od twojego doświadczenia; piec gwarantuje osiągnięcie pożądanych rezultatów. Prostota przekłada się na niezawodność i oszczędności.

do **40%**

Mniej energii zużytej  
w porównaniu do tradycyjnego grilla

do **80%**

Mniej wody zużytej  
w porównaniu do gotowania w wodzie

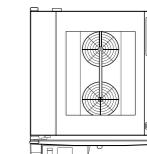
do **90%**

Mniej zużytego oleju  
w porównaniu do smażalnicy



Oczekujesz większej wydajności?

Odkryj CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS na [unox.com](http://unox.com)



**Jakość obróbki**  
Osiągaj wyłącznie  
pożądane rezultaty

**Oszczędność**  
Energii, czasu  
i składników

**Niezawodność**  
Efektywna technologia,  
konkretne rezultaty

Rozwiązania maksymalizujące twoją przestrzeń roboczą

# Zwiększ swoje możliwości

Odkryj wszystkie możliwe rozwiązania dla twojej kuchni.  
**Skonfiguruj** online swój piec CHEFTOP MIND.Maps™ ONE.



Konfiguracje



## Piec + Piec

Dwa piece jeden na drugim zapewniają maksymalną wszechstronność i elastyczność w połączeniu z oszczędnością energii.



## Piec + Podstawa neutralna

Rekomendowane rozwiązanie, aby zoptymalizować miejsce w twojej kuchni i mieć zawsze wszystko na wyciągnięcie ręki.

Art. XWEC-0811  
Szczegóły techniczne na stronie 56



## Piec + Slowtop

Idealne rozwiązanie dla sklepów mięsnych i delikatesów, łączy w sobie intensywne procesy obróbki z łagodnymi procesami obróbki takimi jak utrzymywanie temperatur czy obróbka w ciągu nocy.

Art. XEVSC-0711-CRM  
Szczegóły techniczne na stronie 56



## Piec + Piec + Okap

Okap Ventless posiada samoczyszczący filtr, który usuwa zapachy ze spalin wyrzucanych przez komin.

Art. XEVH-HCT1  
Szczegóły techniczne na stronie 56

Konfiguracje

COUNTERTOP

COUNTERTOP



CHEFTOP MIND.Maps™ ONE COMPACT

## Kompaktowy piec konwekcyjno-parowy dla gastronomii

CHEFTOP MIND.Maps™ **ONE COMPACT** to idealne rozwiązanie dla profesjonalnych kuchni wymagających maksymalnej wydajności na jak najmniejszej przestrzeni.

Nadzwyczajna kompaktowość

# Skoncentrowany potencjał

CHEFTOP MIND.Maps™ ONE COMPACT to idealne rozwiązanie dla profesjonalnych kuchni wymagających maksymalnej wydajności na małej przestrzeni.

CHEFTOP MIND.Maps™ ONE COMPACT to piec konwekcyjno-parowy, w którym z łatwością można przeprowadzić dowolny rodzaj obróbki na najmniejszej możliwej powierzchni.

Największą wszechstronność obróbki osiąga w przypadku rozwiązań wielokomorowych, które zapewniają nieograniczoną wszechstronność przy stale zmieniającym się menu.

## 24%

Mniejsza powierzchnia w porównaniu do pieca nie-kompaktowego

## 40 kg

Maksymalny potencjał  
Kombinacja 2 x 2 \*

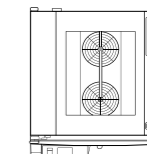
## 530 mm

Jeden z **najwęzszych** pieców w swojej kategorii

\*Dane odnoszą się do kombinacji pieców 4 XECC-0523-E1RM.



Szuchasz większej wydajności?  
Odkryj CHEFTOP MIND.Maps™  
**PLUS** na [unox.com](http://unox.com)



**Zmniejszona powierzchnia**  
Wykorzystaj w pełni pionowe przestrzenie

**Elastyczność**  
Zestawienie dwóch pieców umożliwia różne procesy obróbki w tym samym czasie w tym samym czasie

**Oszczędność**  
Mniejsza komora obróbki potrzebuje mniej energii

Rozwiązania maksymalizujące twoją przestrzeń roboczą

# Kompaktowe kombinacje

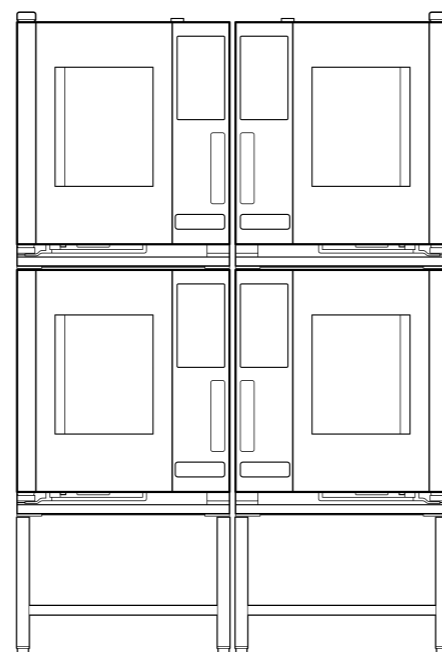
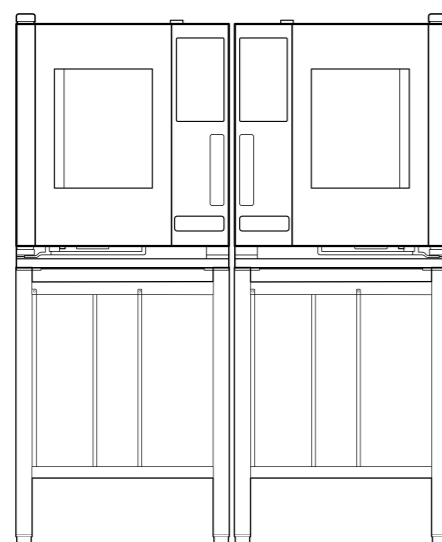
## Zalety 4 komór pieczenia na przestrzeni 2 komór pieczenia.

Restauracje charakteryzuje zmienny rytm, włącz tylko te piece, których potrzebujesz, oszczędzając zużycie energii lub włącz je wszystkie dla zapewnienia maksymalnej elastyczności.

Odkryj wszystkie możliwe rozwiązania dla twojej kuchni.  
**Skonfiguruj** online swój piec CHEFTOP MIND.Maps™ ONE.



Konfiguracje



1 m

Konfiguracje

Ta sama przestrzeń, podwójna wydajność.

Odkryj CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS COMPACT w wersji GN 1/1 na [unox.com](http://unox.com)



CHEFTOP MIND.Maps™ ONE BIG

## Piec konwekcyjno-parowy dla dużych kuchni

Piec wózkowy CHEFTOP MIND.Maps™ ONE BIG to idealne narzędzie dla dużych kuchni, które potrzebują łatwej technologii, jakościowej obróbki i wysokiej produktywności.



To co ważne dla Ciebie

# Istota produkcji żywności

CHEFTOP MIND.Maps™ ONE BIG to profesjonalny piec wózkowy umożliwiający przygotowanie dużej ilości posiłków w łatwy i intuicyjny sposób.

CHEFTOP MIND.Maps™ ONE BIG charakteryzuje się uproszczoną technologią zaprojektowany w taki sposób, aby zapewnić Ci konkretne wsparcie w pracy.

Grillowanie, pieczenie, tradycyjne gotowanie i wiele innych: wysoka wydajność spełniająca potrzeby profesjonalistów szukających praktyczności i niezawodności.

## 90 kg

Maksymalne **obciążenie** przy pełnym załadunku

## 260 °C

Maksymalna **temperatura** obróbki

## 6.5 mins

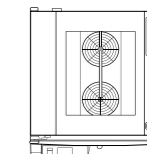
**Czas nagrzewania** z 30 °C do 260 °C \*

\*Dane odnoszą się do modelu XEVL-2011-EIRS



**Pokonaj swoje ograniczenia.**

Odkryj na [unox.com](https://unox.com) nieograniczone możliwości pieca CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS BIG, wyposażonego w 6 odwracalnych wentylatorów oraz pionowe elementy grzewcze.



## Produktywność

Duże ilości,  
bez przerwy

## Jakość

Osiągaj wyłącznie  
pożądane rezultaty

## Niezawodność

Efektywna technologia,  
konkretne rezultaty

Rozwiązania, które maksymalizują Twój zwrot z inwestycji

# Praktyczność i szybkość do twojej dyspozycji

Piece CHEFTOP MIND.Maps™ BIG ONE są idealnym rozwiązaniem dla wszystkich najczęstszych metod gotowania w dużych kuchniach, które poszukują niezawodności, pewności wyników i szybkiego zwrotu z inwestycji

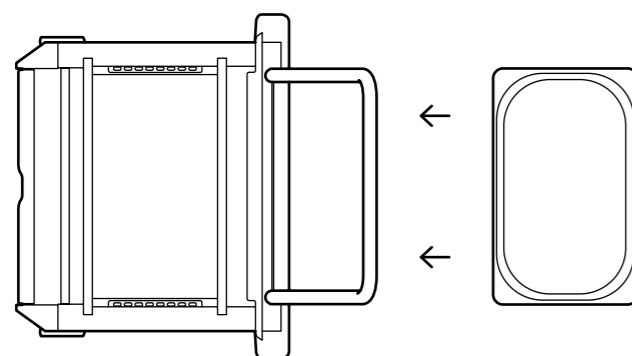
Odkryj wszystkie możliwe rozwiązania dla twojej kuchni.  
**Skonfiguruj** online swój piec CHEFTOP MIND.Maps™ ONE.



Rozwiązania



2,8 m



## Załadunek blachy od dłuższego boku.

Lepsza widoczność całej żywności w piecu, nawet przy pełnym załadunku.

"Potrzebujesz rozwiązania kompatybilnego z blachami GN1/2 i GN1/3?  
Odkryj CHEFTOP MIND.Maps™ BIG na str. 42



## QUICK.Load

Wózki na 20 GN 1/1 ułatwiają obróbkę i transport dużej ilości dań.

Art. XEVTL-2011  
Szczegóły techniczne na stronie 57

## QUICK.Plate

Wózki QUICK.Plate pozwalają na odgrzanie i transport do 51 dań. Możemy dostosować wózek do twoich specyficznych potrzeb.

Art. XEVTL-051P  
Szczegóły techniczne na stronie 57

## HOLDING.Cover

Pokrywa termiczna utrzymuje właściwą temperaturę zregenerowanych posiłków przed ich podaniem.

Art. XUC031  
Szczegóły techniczne na stronie 57

Rozwiązania



CHEFTOP MIND.Maps™ ONE BIG COMPACT

## Compact na zewnątrz, Big w środku.

Profesjonalny piec z wózkiem CHEFTOP MIND.Maps™ ONE BIG COMPACT jest idealnym narzędziem do dużych kuchni, które potrzebują prostej technologii i maksymalnej wydajności przestrzeni.

Małe przestrzenie, duże produkcje

## Istota produkcji bez ograniczeń przestrzeni

CHEFTOP MIND.Maps™ ONE BIG COMPACT to profesjonalny piec z wózkiem, który w prosty i intuicyjny sposób pozwala zmaksymalizować wydajność na metr kwadratowy.

CHEFTOP MIND.Maps™ ONE BIG COMPACT łączy niezwykle prostą technologię o szerokości 650 mm, aby zapewnić maksymalną wydajność na najmniejszej możliwej przestrzeni.

Grillowanie, zarumienianie, tradycyjne gotowanie i wiele więcej: produkcje na wysokim poziomie spełniające profesjonalne potrzeby tych, którzy preferują łatwość obsługi i niezawodność

### 90 kg

Maksymalna pojemność pełnego załadunku

### 260 °C

Maksymalna temperatura gotowania

### 6.5 min

Czas podgrzewania od 30°C do 260°C



**Małe przestrzenie**  
Maksymalna produktywność w zaledwie 0,65 metrach kwadratowych

**Kompatybilność**  
Wózek kompatybilny ze wszystkimi głównymi schładzarkami szokowymi dostępnymi na rynku

**Niezawodność**  
Prosta technologia, konkretna wydajność

Rozwiązania maksymalizujące wydajność na metr kwadratowy

# Małe przestrzenie, duże produkcje

Zaleta 4 pieców,  
w miejscu 3.

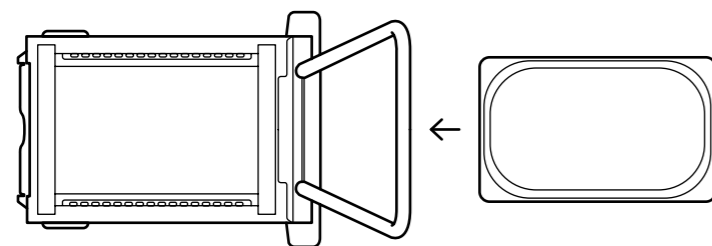
Odkryj wszystkie możliwe  
rozwiązania dla twojej kuchni.  
**Skonfiguruj** online swój piec  
CHEFTOP MIND.Maps™ ONE.



Rozwiązania



2,8 m



## Kompatybilny z blachami GN1/1, GN1/2 i GN1/3

Kompaktowy design uzyskany  
dzięki włożeniu blachy od  
krótszego boku.

Potrzebujesz rozwiązania z załadunkiem  
blachy od dłuższego boku?  
Odkryj CHEFTOP MIND.Maps™ BIG na  
str. 36



## QUICK.Load

Wózki na 20 GN 1/1 ułatwiają  
obróbkę i transport dużej  
ilości dań.

Art. XECTL-2011  
Szczegóły techniczne na stronie 57

## QUICK.Plate

Wózki QUICK.Plate pozwalają  
na odgrzanie i transport do 51  
dań. Możemy dostosować wózek  
do twoich specyficznych potrzeb.

Art. XECTL-051P  
Szczegóły techniczne na stronie 57

## HOLDING.Cover

Pokrywa termiczna utrzymuje  
właściwą temperaturę  
zregenerowanych posiłków  
przed ich podaniem.

Art. XUC033  
Szczegóły techniczne na stronie 57

Rozwiązania

BIG COMPACT

BIG COMPACT



Odkryj **SENSE.Klean**, technologię, która redukuje zużycie wody, detergentu i energii.

Dostępna wyłącznie w piecach CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS.

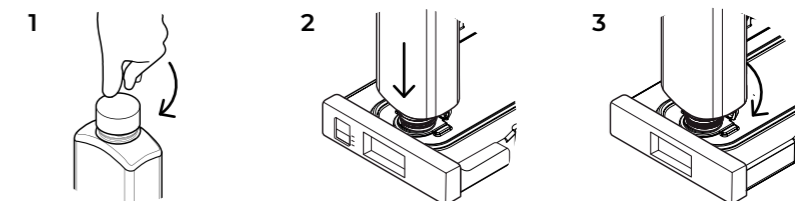
Zadbaj o swój piec

## Czyszczenie i serwisowanie

Naciśnij przycisk, wybierz tryb mycia odpowiedni do stopnia zabrudzenia. Podczas gdy piec się myje, ty możesz skupić się na tym co jest ważne w twojej kuchni.

# UNOX.Pure

# DET&Rinse™



Czyszczenie i serwisowanie



## PURE-RO

Filtr odwróconej osmozy redukuje lub eliminuje obecność w wodzie minerałów, które przyczyniają się do powstawania osadów wewnątrz pieca.

Art. XHC002  
Szczegóły techniczne na stronie 56

Niewymagane dla pieców CHEFTOP MIND.Maps™ BIG.



## PURE

Filtr UNOX.Pure redukuje twardość węglanową wody, zapobiegając powstawaniu osadów wewnątrz komory pieca.

Art. XHC003  
Szczegóły techniczne na stronie 56



## REFILL

Wymienny wkład do filtra UNOX.Pure.

Art. XHC004  
Szczegóły techniczne na stronie 56



## PLUS

Detergent czyszczący i nabłyszczający zapewnia maksymalną czystość, mniejsze zużycie i większą trwałość twojego pieca.

Art. DB1015  
Szczegóły techniczne na stronie 56



## ECO

Ekologiczna formuła do codziennego czyszczenia z maksymalnie przyjaznym dla środowiska składem. Idealny do łagodnych zabrudzeń.

Art. DB1018  
Szczegóły techniczne na stronie 56



## ULTRA

Bardzo silny detergent do mocnych zabrudzeń, szczególnie polecany do czyszczenia tłuszczów z mięsa i drobiu.

Art. DB1050 \*  
Szczegóły techniczne na stronie 48

\*Sprawdź dostępność produktu w swoim kraju.

MIND.Maps™ ONE

Czyszczenie i serwisowanie

MIND.Maps™ ONE

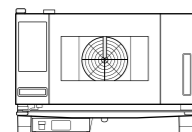


Odkryj całą gamę pieców i akcesoriów

**Najbardziej  
inteligentne  
piece  
na świecie**

# CHEFTOP MIND.Maps™ ONE

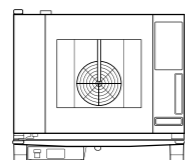
## COUNTERTOP



750 x 783 x 538 mm  
szer. x gł. x wys.

### ⚡ XEVC - 0311 - EIRM

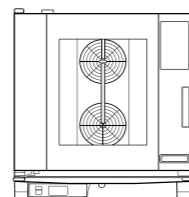
pojemność 3 GN 1/1  
rozstaw blach 67 mm  
częstotliwość 50/60 Hz  
napięcie 380-415V 3N~  
moc elektryczna 5 kW  
ciężar 54 kg



750 x 783 x 675 mm  
szer. x gł. x wys.

### ⚡ XEVC - 0511 - EIRM

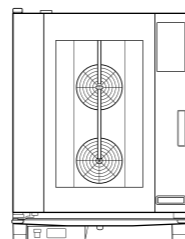
pojemność 5 GN 1/1  
rozstaw blach 67 mm  
częstotliwość 50/60 Hz  
napięcie 380-415V 3N~  
moc elektryczna 9,3 kW  
ciężar 66 kg



750 x 783 x 843 mm  
szer. x gł. x wys.

### ⚡ XEVC - 0711 - EIRM

pojemność 7 GN 1/1  
rozstaw blach 67 mm  
częstotliwość 50/60 Hz  
napięcie 380-415V 3N~  
moc elektryczna 11,7 kW  
ciężar 82 kg



750 x 783 x 1010 mm  
szer. x gł. x wys.

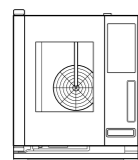
### ⚡ XEVC - 1011 - EIRM

pojemność 10 GN 1/1  
rozstaw blach 67 mm  
częstotliwość 50/60 Hz  
napięcie 380-415V 3N~  
moc elektryczna 18,5 kW  
ciężar 92 kg

### ⚡ XEVC - 0511 - EIRM - LP

wersja zredukowana  
moc elektryczna 7 kW

## COMPACT

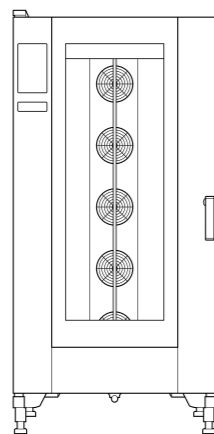


535 x 672 x 649 mm  
szer. x gł. x wys.

### ⚡ XECC - 0523 - EIRM

pojemność 5 GN 2/3  
rozstaw blach 67 mm  
częstotliwość 50/60 Hz  
napięcie 380-415V 3N~  
moc elektryczna 5,15 kW  
ciężar 56 kg

## BIG

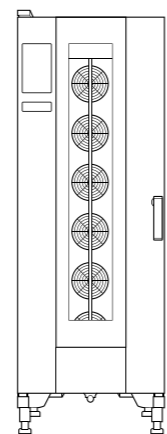


892 x 925 x 1875 mm  
szer. x gł. x wys.

### ⚡ XEVL - 2011 - EIRS

pojemność 20 GN 1/1  
rozstaw blach 67 mm  
częstotliwość 50/60 Hz  
napięcie 380-415V 3N~  
moc elektryczna 35,5 kW  
ciężar 262 kg

## BIG COMPACT



650 x 1002 x 1875 mm  
szer. x gł. x wys.

### ⚡ XECL - 2013 - EIRS

pojemność 20 GN 1/1  
rozstaw blach 67 mm  
częstotliwość 50/60 Hz  
napięcie 380-415V 3N~  
moc elektryczna 35,5 kW  
ciężar 285 kg

## Funkcje

- Standard
- Opcja
- Niedostępna

BIG  
BIG COMPACT  
COUNTERTOP  
COMPACT

### UNOX INTELLIGENT PERFORMANCE

ADAPTIVE.Cooking™: automatycznie dostosowuje parametry obróbki, aby zapewnić powtarzalne rezultaty	-	-
CLIMALUX™: całkowita kontrola wilgotności w komorze pieca	●	●
SMART.Preheating: automatycznie ustawia temperaturę i czas trwania podgrzewania	-	-
AUTO.Soft: monitoruje wzrosty temperatury i zapewnia optymalną dystrybucję ciepła	-	-
SENSE.Klean: ocenia stopień zabrudzenia pieca i sugeruje odpowiedni program automatycznego mycia	-	-

### UNOX INTENSIVE COOKING

DRY.Maxi™: szybko usuwa wilgoć z komory gotowania	●	●
STEAM.Maxi™: wytwarza nasyconą parę wodną już od 35 °C	●	●
AIR.Maxi™: odwracalne wentylatory z 4 regulowanymi prędkościami	●	●
EFFICIENT.Power: oszczędność energii potwierdzona certyfikatem ENERGY STAR	-	-
PRESSURE.Steam: zwiększa nasycenie i temperaturę pary	-	-

### DATA DRIVEN COOKING

Połączenie Wi-Fi	○	○
Połączenie Ethernet	○	○
ddc.unox.com: sprawdzaj zużycie w czasie rzeczywistym, twórz i wysyłaj przepisy z komputera do pieców	●	●
DDC.Stats: analizuj, porównuj i ulepszaj dane dotyczące użytkownika i zużycia Twojego pieca	-	-
DDC.App: monitoruj podłączone piece w czasie rzeczywistym ze smartfona	●	●
DDC.Coach: analizuje sposób korzystania z pieca i sugeruje spersonalizowane przepisy	●	●

### MANUALNE TRYBY OBRÓBK

Gotowanie konwekcyjne od 30 °C do 260 °C	●	●
Gotowanie konwekcyjne od 30 °C do 300 °C	-	-
Gotowanie mieszane konwekcyjne + para od 35 °C z wykorzystaniem technologii STEAM.Maxi™ od 30% do 90%	●	●
Gotowanie konwekcyjne+ wilgotność od 48 °C z wykorzystaniem technologii STEAM.Maxi™ od 10% do 20%	●	●
Gotowanie z wykorzystaniem pary nasyconej od 48 °C do 130 °C z wykorzystaniem technologii STEAM.Maxi™ w 100%	●	●
Gotowanie konwekcyjne+ usuwanie wilgoci od 30 °C z wykorzystaniem technologii DRY.Maxi™ od 10% do 100%	●	●
Gotowanie z sondą i funkcją DELTA T.	●	●
Sonda jednopunktowa	●	●
Sonda MULTI.Point	-	-
Sonda SOUS-VIDE	○	○

### AUTOMATYCZNE I WYSPECJALIZOWANE TRYBY OBRÓBK

MIND.Maps™: narysuj proces obróbki bezpośrednio na wyświetlaczu	●	●
PROGRAMY: do 384 programów do zapisania z możliwością ręcznego nadania nazwy, zdjęcia lub podpisu	●	●
CHEFUNOX: wybierz z biblioteki co upiec, piec automatycznie ustawi wszystkie parametry	-	-
MULTI.Time: zarządza 10 programami obróbki jednocześnie	-	-
MISE.PL.PLACE: synchronizuje załadunek blach, aby wszystkie potrawy były gotowe w tym samym czasie	-	-

### AUTOMATYCZNE CZYSZCZENIE

Rotor.KLEAN™: 4 programy automatycznego czyszczenia	●	●
Rotor.KLEAN™: czujnik poziomu wody i środka czyszczącego	-	-
Zintegrowany pojemnik do środka czyszczącego DET&Rinse™	●	●

### DODATKOWE FUNKCJE

Wstępne nagrzewanie do 300°C regulowane przez użytkownika dla każdego programu	-	-
Wstępne nagrzewanie do 260°C regulowane przez użytkownika dla każdego programu	●	●
Wyświetlanie czasu zakończenia gotowania	●	●
Tryb obróbki HOLD i tryb pracy ciągłej INF	●	●
Wskaźnik wartości nominalnej parametrów gotowania	●	●
Jednostka temperatury w °C lub °F	●	●

### WYDAJNOŚĆ I BEZPIECZEŃSTWO

Protek.SAFE™: automatyczne zatrzymanie wentylatora po otwarciu drzwi	●	●
Protek.SAFE™: regulacja mocy elektrycznej lub gazowej zgodnie z rzeczywistymi potrzebami	-	-
Spido.GAS™: wymienniki ciepła o wysokiej wydajności z prostymi przewodami do symetrycznego rozpraszania ciepła	-	-
Spido.GAS™: palniki ciśnieniowe o wysokiej wydajności i symetryczne wymienniki	-	-

### SZCZEGÓŁY TECHNICZNE

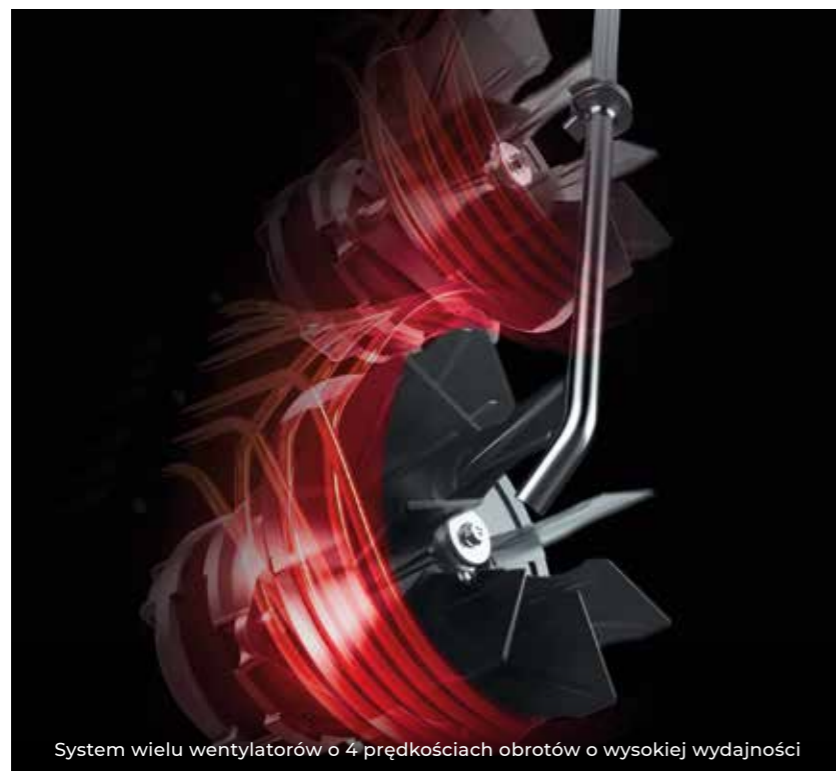
Komora pieca ze stali nierdzewnej AISI 304 o wysokiej odporności z zaokrąglonymi krawędziami	-	●
Komora pieca wykonana ze stali nierdzewnej klasy morskiej AISI 316 L.	●	-
Komora pieca z przewodnikami bocznymi w kształcie litery L.	●	●
Oświetlenie komory pieca za pomocą diod LED zintegrowanych z drzwiami	●	●
Panel sterowania z ekranem dotykowym 9,5"	-	-
Panel sterowania z ekranem dotykowym 7"	●	●
Panel sterowania z certyfikatem wodoodporności - IPX5	●	●
System zbierania kropli zintegrowany z drzwiami i działający nawet przy otwartych drzwiach	●	●
Konstrukcja heavy duty z wykorzystaniem innowacyjnych materiałów	●	●
Wentylatory o 4 różnych prędkościach i okrągłe rezystory o wysokiej wydajności	-	●
6 silników z systemem wielu odwracalnych wentylatorów i prostymi rezystorami o dużej mocy	-	-
Zawiasy drzwi wykonane z bardzo wytrzymałego samosmarującego techno polimeru	●	●
Pozycje otwarcia drzwi pod kątem 120°-180°	●	-
Pozycje otwarcia drzwi pod kątem 60°-120°-180°	-	●
Możliwość zmiany kierunku otwierania drzwi, nawet po zakończeniu instalacji	-	○
Grubość drzwi 70 mm	●	-
Wewnętrzna szyba drzwi, którą można otworzyć w celu ułatwienia czyszczenia	●	●
Dwustopniowe bezpieczne zamykanie / otwieranie drzwi	●	○
Bezdotykowy czujnik otwarcia drzwi	●	●
System autodiagnostyki do wykrywania problemów lub awarii	●	●
Termostat bezpieczeństwa	●	●

### Uwaga

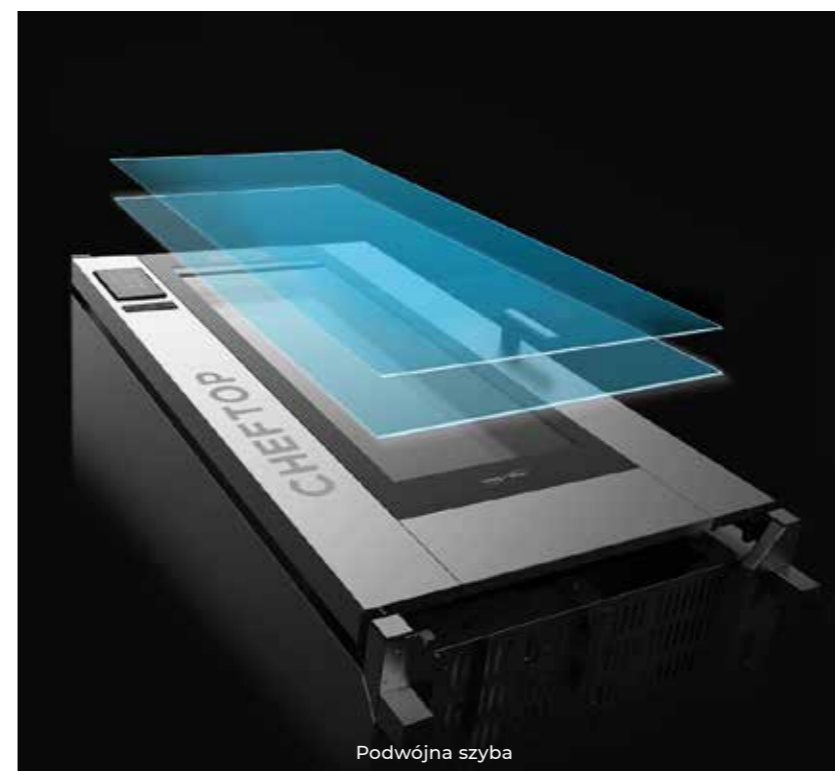
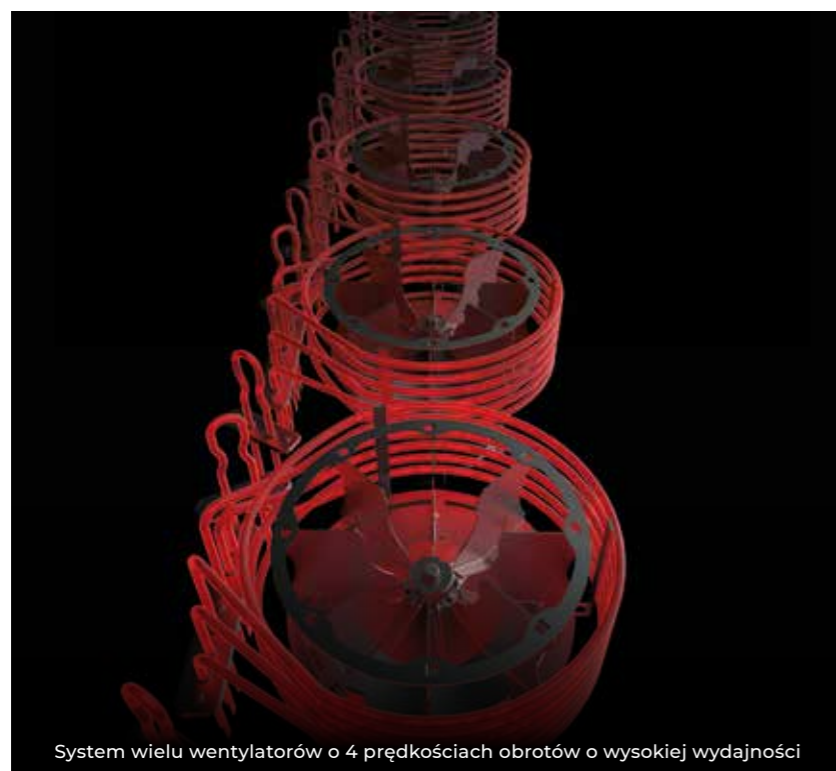
Wszystkie piece posiadają opcjonalny model z drzwiami otwieranymi od lewej do prawej strony - przykładowy kod produktu XEVC-1011-E1LM. Wszystkie piece BIG wyposażone są w wózek.



# Szczegóły techniczne



# Szczegóły techniczne

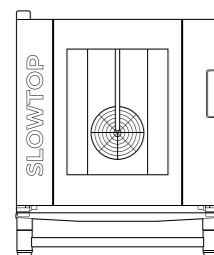


# Akcesoria

Odkryj wszystkie dostępne akcesoria na naszej stronie.



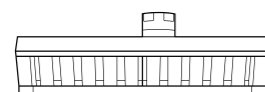
## SLOWTOP



### SLOWTOP

dla pieca GN 1/1 COUNTERTOP  
750 x 792 x 961 mm - szer. x gł. x wys.  
Art. XEVSC-0711-CRM

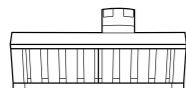
## OKAPY



### OKAP Z KONDENSATOREM PARY WODNEJ

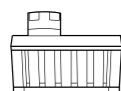
dla pieca GN 1/1 BIG  
892 x 1131 x 342 mm - szer. x gł. x wys.  
Art. XEAHL-HCFL

dla pieca 20 GN 1/1 BIG COMPACT  
650 x 1208 x 240 mm - szer. x gł. x wys.  
Art. XEHL-HCFC



### OKAP Z KONDENSATOREM PARY WODNEJ

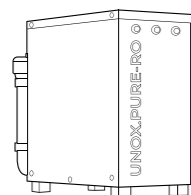
dla pieca GN 1/1 COUNTERTOP  
750 x 956 x 240 mm - szer. x gł. x wys.  
Art. XEVHC-HC11



### OKAP Z KONDENSATOREM PARY WODNEJ

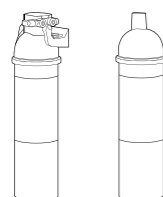
dla pieca GN 2/2 COMPACT  
535 x 900 x 240 mm - szer. x gł. x wys.  
Art. XEHC-HC23

## CZYSZCZENIE I SERWISOWANIE



### UNOX.PURE-RO

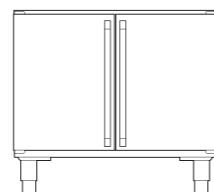
system odwróconej osmozy  
230 x 540 x 445 mm - szer. x gł. x wys.  
Art. XHC002



### UNOX.PURE

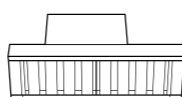
filtr zmiękczający do wody  
Art. XHC003  
+ WYMIENNY WKŁAD FILTRA  
Art. XHC004

## SZAFKA NEUTRALNA



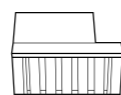
### SZAFKA NEUTRALNA

dla pieca GN 1/1 COUNTERTOP  
750 x 656 x 676 mm - szer. x gł. x wys.  
Art. XWVEC-0811



### OKAP Z FILTREM Z WĘGLEM AKTYWNYM

dla pieca GN 1/1 COUNTERTOP  
750 x 956 x 366 mm - szer. x gł. x wys.  
Art. XEVHC-CF11



### OKAP Z FILTREM Z WĘGLEM AKTYWNYM

dla pieca GN 2/3 COMPACT  
535 x 823 x 366 mm - szer. x gł. x wys.  
Art. XEHC-CF23

## ŚRODKI CZYSZCZĄCE



### DET&RINSE™ PLUS DET&RINSE™ ECO DET&RINSE™ ULTRA

jeden karton zawiera  
10 pojemników o pojemności 1l  
Art. DB1015  
Art. DB1018  
Art. DB1050

## ŁĄCZNOŚĆ

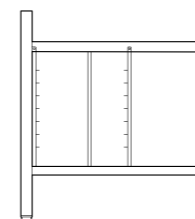


### AKCESORIA PODŁĄCZENIOWE DLA PIECÓW

zestaw podłączeniowy WiFi  
dla pieca COUNTERTOP  
Art. XEC002

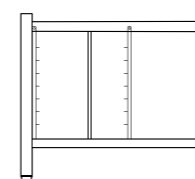
zestaw podłączeniowy WiFi  
dla pieca BIG  
Art. XEC016

## PODSTAWA



### BARDZO WYSOKA PODSTAWA

dla pieca GN 1/1 COUNTERTOP  
732 x 641 x 888 mm - szer. x gł. x wys.  
Art. XWVRC-0711-UH



### WYSOKA PODSTAWA

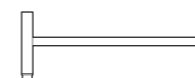
dla pieca GN 1/1 COUNTERTOP  
732 x 546 x 752 mm - szer. x gł. x wys.  
Art.: XWVRC-0711-H

dla pieca 20 GN 2/3 COMPACT  
518 x 585 x 744 mm - szer. x gł. x wys.  
Art. XWCRC-0623-H



### ŚREDNIA PODSTAWA

dla pieca GN 1/1 COUNTERTOP  
732 x 546 x 462 mm - szer. x gł. x wys.  
Art. XWVRC-0011-M

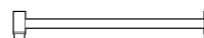


### NISKA PODSTAWA

dla pieca GN 1/1 COUNTERTOP  
732 x 546 x 305 mm - szer. x gł. x wys.  
Art. XWVRC-0011-L

do pieca 20 GN 2/3 COMPACT  
518 x 484 x 305 mm - szer. x gł. x wys.  
Art. XWCRC-0023-L

## PODSTAWA PODŁOGOWA

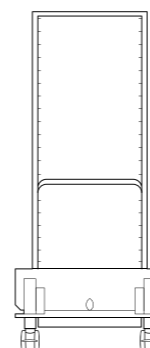


\* Wymagana do umieszczenia pieca bezpośrednio na podłodze

### PODSTAWA PODŁOGOWA

dla pieca GN 1/1 COUNTERTOP  
732 x 546 x 113 mm - szer. x gł. x wys.  
Art. XWVRC-0011-F

## QUICK.LOAD & QUICK.PLATE



### QUICK.LOAD

dla pieca 20 GN 1/1 BIG  
776 x 681 x 1741 mm - szer. x gł. x wys.  
Art. XEVTL-2011

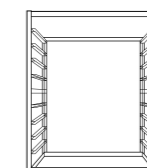
dla pieca BIG COMPACT  
520 x 668 x 1745 mm - szer. x gł. x wys.  
Art. XECTL-2013

### QUICK.PLATE

dla pieca 20 GN 1/1 BIG  
776 x 681 x 1709 mm - szer. x gł. x wys.  
Art. XEVTL-051P

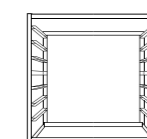
dla pieca BIG COMPACT - 51 dań  
520 x 668 x 1711 mm - szer. x gł. x wys.  
Art. XECTL-051P

## WÓZKI I KOSZE



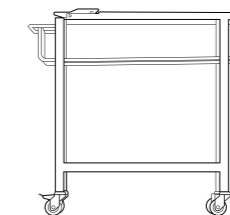
### WÓZKI

dla pieca 10 GN 1/1 COUNTERTOP  
568 x 361 x 713 mm - szer. x gł. x wys.  
Art. XWVBC-0911



### WÓZKI

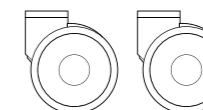
dla pieca 7 GN 1/1 COUNTERTOP  
568 x 361 x 546 mm - szer. x gł. x wys.  
Art. XWVBC-0611



### KOSZE

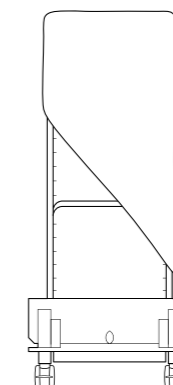
dla wózki GN 1/1  
605 x 700 x 923 mm - szer. x gł. x wys.  
Art. XWVVC-0011

## ZESTAW KÓLEK



### ZESTAW KÓLEK

2 kółka z hamulcami - 2 kółka bez hamulców - 2 kołki bezpieczeństwa  
Art. XUC012

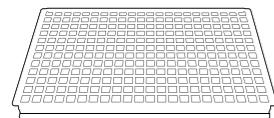


### HOLDING.COVER

pokrywa termiczna  
dla QUICK.LOAD i QUICK.PLATE GN 1/1  
Art. XUC030

dla QUICK.LOAD i QUICK.PLATE BIG COMPACT  
Art. XUC033

## COOKING ESSENTIALS



### GRILL

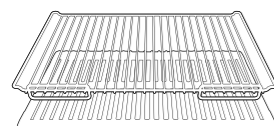
Blacha aluminiowa do grillowania z powłoką nieprzywierającą - bez konieczności wstępnego nagrzania blachy

GN 1/1 h 37 mm

**Art. TG885**

GN 2/3 h 37 mm

**Art. TG720**

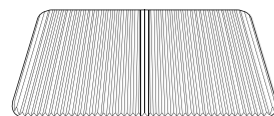


### SUPER.GRILL

Żebrowana blacha aluminiowa z powłoką nieprzywierającą, zawiera GRP970 - z systemem szybkiego załadunku, umożliwiającą szybkie pełne załadowanie

GN 1/1 h 40 mm

**Art. TG970**



### FAKIRO.GRILL

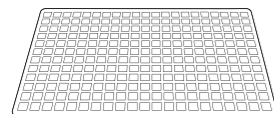
Blacha aluminiowa z powłoką nieprzywierającą z dwiema powierzchniami - płaską i ryflowaną - do różnej obróbki

GN 1/1 h 12 mm

**Art. TG870**

GN 2/3 h 12 mm

**Art. TG770**

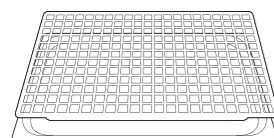


### BACON.GRID

Perforowana blacha ze stali nierdzewnej

GN 1/1 h 13,5 mm

**Art. TG944**

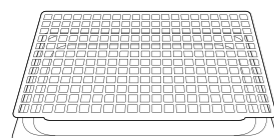


### BACON.20

Stalowy ruszt z blachą do zbierania tłuszczu

GN 1/1 h 21 mm

**Art. TG840**

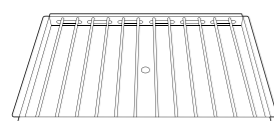


### BACON.40

Stalowy ruszt z blachą do zbierania tłuszczu

GN 1/1 h 41 mm

**Art. TG945**



### POLLO.GRILL

Stalowy ruszt do pieczenia mięs i ryb z systemem zbierania tłuszczu i centralnym odpływem

GN 1/1 h 27 mm

**Art. GRP840**



### STEEL.20

Blacha ze stali nierdzewnej

GN 1/1 h 20 mm

**Art. TG805**

### STEEL.40

GN 1/1 h 40 mm

**Art. TG815**

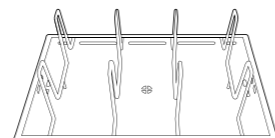
GN 2/3 h 40 mm

**Art. TG705**

### STEEL.65

GN 1/1 h 65 mm

**Art. TG825**



### POLLO.BLACK

Stalowy steaż pionowy na 4 albo 8 całych kurczaków z powłoką nieprzywierającą, systemem zbierania tłuszczu i centralnym odpływem

GN 1/1 h 167 mm

**Art. GRP825**

GN 2/3 h 140 mm

**Art. GRP715**



### BLACK.20

Stalowa blacha z powłoką nieprzywierającą

GN 1/1 h 20 mm

**Art. TG895**

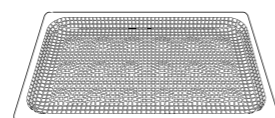


### BLACK.40

Stalowa blacha z powłoką nieprzywierającą

GN 1/1 h 40 mm

**Art. TG900**

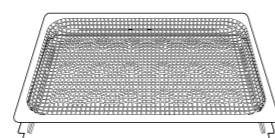


### BLACK.FRY

Stalowy kosz z powłoką nieprzywierającą do smażenia

GN 1/1 h 40 mm

**Art. GRP816**

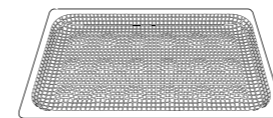


### CLEAN.FRY

Kosz z powłoką nieprzywierającą z tacką ociekową

GN 1/1 h 51,5 mm

**Art. GRP820**



### POTATO.FRY

Blacha perforowana ze stali nierdzewnej do frytek

GN 1/1 h 40 mm

**Art. GRP817**

GN 2/3 h 30 mm

**Art. GRP711**



### PAN.FRY

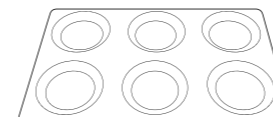
Stalowa blacha z powłoką nieprzywierającą

GN 1/1 h 20 mm

**Art. TG905**

GN 2/3 h 20 mm

**Art. TG735**

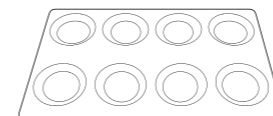


### EGGS 6 x 2

Nieprzywierająca aluminiowa blacha do smażenia 12 jajek

GN 1/1 h 27 mm

**Art. TG935**



### EGGS 8 x 1

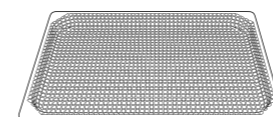
Nieprzywierająca aluminiowa blacha do smażenia 8 jajek

GN 1/1 h 27 mm

**Art. TG936**

GN 2/3 h 27 mm

**Art. TG937**



### STEAM

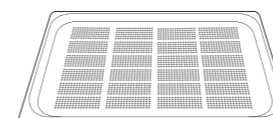
Blacha do gotowania na parze

GN 1/1 h 40 mm

**Art. GRP815**

GN 2/3 h 30 mm

**Art. GRP710**



### FORO.STEEL20

Blacha ze stali nierdzewnej

GN 1/1 h 20 mm

**Art. TG810**

### FORO.STEEL 40

GN 1/1 h 40 mm

**Art. TG820**

GN 2/3 h 40 mm

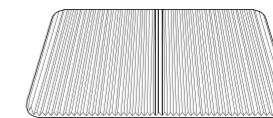
**Art. TG710**

### FORO.STEEL 65

GN 1/1 h 65 mm

**Art. TG830**

## BAKING ESSENTIALS



### FAKIRO™

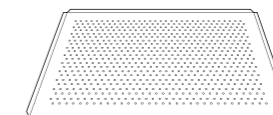
Blacha aluminiowa z powłoką nieprzywierającą z dwiema powierzchniami - płaską i ryflowaną - do różnego rodzaju produktów

GN 1/1 h 12 mm

**Art. TG875**

GN 2/3 h 37 mm

**Art. TG715**



### FORO.BLACK

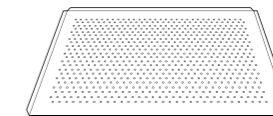
Perforowana blacha aluminiowa z powłoką zapobiegającą przywieraniu

GN 1/1 h 15 mm

**Art. TG890**

GN 2/3 h 15 mm

**Art. TG730**

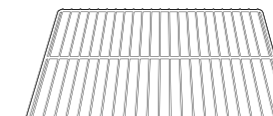


### FORO.SILICO

Perforowana blacha aluminiowa pokryta silikonem do produktów piekarskich lub cukierniczych

GN 1/1 h 12 mm

**Art. TG975**



### CHROMO.GRID

Ruszt ze stali nierdzewnej

GN 1/1 h 8,5 mm

**Art. GRP806**

GN 2/3 h 8,5 mm

**Art. GRP705**

# Wsparcie techniczne

Instalacja

## Właściwy punkt startowy

Globalna sieć serwisowa

Perfekcyjna instalacja jest niezbędna do zapewnienia poprawnego działania twojego MIND.Maps™ ONE i zapobiega przestojom w codziennej pracy. My skupiamy się na Tobie, abyś Ty mógł skupić na tym, co jest dla Ciebie najważniejsze. Znajdź autoryzowane Centrum serwisowe najbliższe Ci.

Serwis

## Praca bez przerw

Najszybsza reakcja serwisowa

Po podłączeniu do Internetu, twój piec komunikuje się bezpośrednio z naszym Centrum serwisowym, abyśmy mogli wkroczyć do akcji tuż po tym jak serwis będzie wymagany, a czasami nawet tuż przed. Utrzymanie Twojego pieca w optymalnym stanie jest priorytetowym zadaniem UNOX: nasi serwisanci pozostają do Twojej dyspozycji oferując Ci najlepsze wsparcie zarówno zdalnie jak i na miejscu.

Gwarancja LONG.Life i LONG.Life4

## Obietnica niezawodności

Wybór, który przetrwa próbę czasu

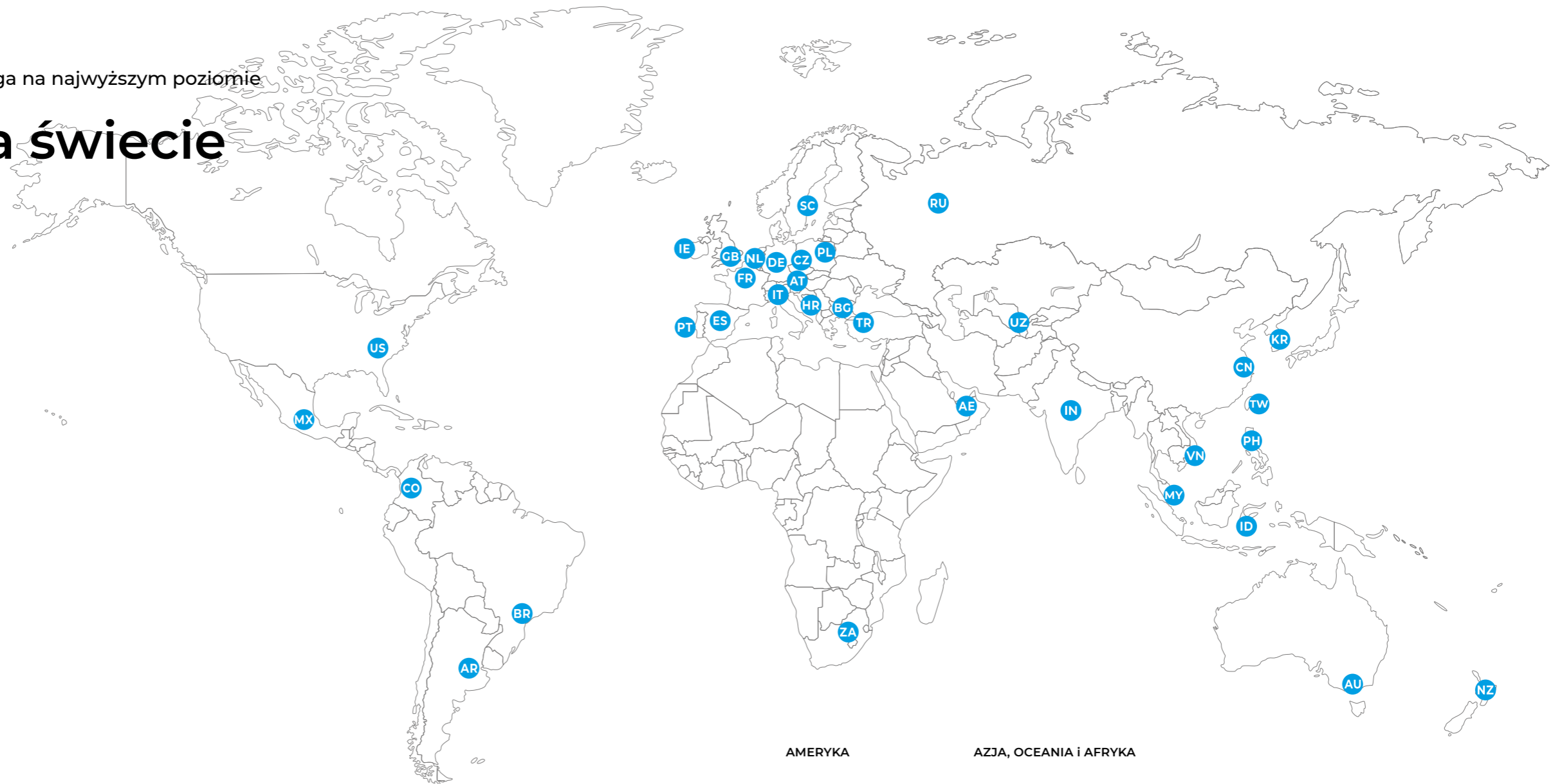
Podłącz Twój CHEFTOP MIND.Maps™ ONE do Internetu i aktywuj rozszerzoną gwarancję UNOX LONG.Life4 na naszej stronie unox.com. Do 4 lat / 10.000 przepracowanych godzin, w zależności od tego, które nastąpi pierwsze, na części i 24 miesiące\* / 10.000 przepracowanych godzin na robociznę.

\*Sprawdź obowiązujące dla twojego kraju warunki gwarancji na stronie unox.com

**LONG Life 4!**

Globalna marka. Obsługa na najwyższym poziomie

# UNOX na świecie



Dane kontaktowe

## MIĘDZYNARODOWE

**UNOX S.p.a**  
Via Majorana, 22  
35010 - Cadoneghe (PD) - Italy  
E-mail: [info@unox.com](mailto:info@unox.com)  
Tel: +39 049 8657511

## EUROPA

**IT - ITALIA**  
UNOX S.p.a  
E-mail: [info@unox.it](mailto:info@unox.it)  
Tel: +39 049 736 0781

**DE - DEUTSCHLAND**  
UNOX DEUTSCHLAND GMBH  
E-mail: [info.de@unox.com](mailto:info.de@unox.com)  
Tel: +49 32 211121581

**FR - FRANCE, BELGIUM & LUXEMBOURG**  
UNOX FRANCE s.a.s.  
E-mail: [info.fr@unox.com](mailto:info.fr@unox.com)  
Tel: +33 4 81 68 19 12

**PT - PORTUGAL**  
UNOX PORTUGAL  
E-mail: [info.pt@unox.com](mailto:info.pt@unox.com)  
Tel: +351 918 228 787

**ES - ESPAÑA**  
UNOX PROFESIONAL ESPAÑA S.L.  
E-mail: [info.es@unox.com](mailto:info.es@unox.com)  
Tel: +34 932 20 36 52

**GB - UNITED KINGDOM**  
UNOX UK Ltd.  
E-mail: [info.uk@unox.com](mailto:info.uk@unox.com)  
Tel: +44 1252 851 522

**IE - IRELAND**  
UNOX IRELAND  
E-mail: [info.ie@unox.com](mailto:info.ie@unox.com)  
Tel: +353 (0) 87 32 23 218

**SC - SCANDINAVIAN COUNTRIES**  
UNOX SCANDINAVIA AB  
E-mail: [info.se@unox.com](mailto:info.se@unox.com)  
Tel: +46(0)790 75 63 64

**AT - ÖSTERREICH**  
UNOX ÖSTERREICH GMBH  
E-mail: [info.de@unox.com](mailto:info.de@unox.com)  
Tel: +43 1206 092 068

**RU - РОССИЯ, ПРИБАЛТИКА И СТРАНЫ СНГ**  
UNOX РОССИЯ  
E-mail: [info.ru@unox.com](mailto:info.ru@unox.com)  
Tel: +7 (499) 702 - 00 - 14

**CZ - ČESKÁ REPUBLIKA**  
UNOX DISTRIBUTION s.r.o.  
E-mail: [info.cz@unox.com](mailto:info.cz@unox.com)  
Tel: +420 241 940 000

**HR - HRVATSKA**  
UNOX CROATIA  
E-mail: [narudzbe@unox.com](mailto:narudzbe@unox.com)  
Tel: +39 049 86 57 538

**BG - БЪЛГАРИЯ**  
UNOX BULGARIA  
E-mail: [info.bg@unox.com](mailto:info.bg@unox.com)  
Tel: +359 2 419 05 00

**PL - POLSKA**  
Unox Polska Sp.zo.o.  
E-mail: [info.pl@unox.com](mailto:info.pl@unox.com)  
Tel: + 48 22 104 17 01

**TR - TÜRKİYE - UNOX TURKEY**  
Profesyonel mutfak ekipmanlari endüstri ve ticaret limited şirketi  
E-mail: [info.tr@unox.com](mailto:info.tr@unox.com)  
Tel: +90 530 176 62 03

**NL - NETHERLANDS**  
UNOX NETHERLANDS B.V.  
E-mail: [info.nl@unox.com](mailto:info.nl@unox.com)  
Tel: +31 70 700 6170

## AMERYKA

**US - U.S.A. & CANADA**  
UNOX Inc.  
E-mail: [info.usa@unox.com](mailto:info.usa@unox.com)  
Tel: +1 800 489 8669

**CO - COLOMBIA**  
UNOX COLOMBIA  
E-mail: [info.co@unox.com](mailto:info.co@unox.com)  
Tel: +57 350 65 88 204

**BR - BRASIL**  
UNOX BRASIL SERVICOS LTDA.  
E-mail: [info.br@unox.com](mailto:info.br@unox.com)  
Tel: +55 11 98717-8201

**AR - ARGENTINA**  
UNOX ARGENTINA  
E-mail: [info.ar@unox.com](mailto:info.ar@unox.com)  
Tel: +54 911 37 58 43 46

**MX - MEXICO**  
UNOX MEXICO, S. DE R.L. DE C.V.  
E-mail: [info.mx@unox.com](mailto:info.mx@unox.com)  
Tel: +52 55 8116-7720

## AZJA, OCEANIA I AFRYKA

**ZA - SOUTH AFRICA**  
UNOX SOUTH AFRICA  
E-mail: [info.za@unox.com](mailto:info.za@unox.com)  
Tel: +27 845 05 52 35

**AE - U.A.E.**  
UNOX MIDDLE EAST DMCC  
E-mail: [info.uae@unox.com](mailto:info.uae@unox.com)  
Tel: +971 4 554 2146

**UZ - UZBEKISTAN**  
UNOX PRO LLC  
E-mail: [info.uz@unox.com](mailto:info.uz@unox.com)  
Tel: +998 90 370 90 10

**CN - 中华人民共和国**  
UNOX TRADING(SHANGHAI) Ltd. CO.  
E-mail: [info.china@unox.com](mailto:info.china@unox.com)  
Tel: +86 21 56907696

**MY - MALAYSIA & SINGAPORE**  
UNOX (ASIA) SDN. BHD  
E-mail: [info.asia@unox.com](mailto:info.asia@unox.com)  
Tel: +603-58797700

**PH - PHILIPPINES**  
UNOX PHILIPPINES  
E-mail: [Order.Asia@unox.com](mailto:Order.Asia@unox.com)  
Tel: +63 9173108084

**ID - INDONESIA**  
UNOX INDONESIA  
E-mail: [Order.Asia@unox.com](mailto:Order.Asia@unox.com)  
Tel: +62 81908852999

**KR - 대한민국**  
UNOX KOREA CO. Ltd.  
E-mail: [info.kr@unox.com](mailto:info.kr@unox.com)  
Tel: +82 2 69410351

**TW - TAIWAN, HONG KONG & MACAU**  
UNOX TAIWAN  
E-mail: [info.tw@unox.com](mailto:info.tw@unox.com)  
Tel: +886 928 250 536

**AC - OTHER ASIAN COUNTRIES**  
UNOX (ASIA) SDN. BHD  
E-mail: [info.asia@unox.com](mailto:info.asia@unox.com)  
Tel: +603-58797700

**AU - AUSTRALIA**  
UNOX AUSTRALIA PTY Ltd.  
E-mail: [info@unoxaustralia.com.au](mailto:info@unoxaustralia.com.au)  
Tel: +61 3 9876 0803

**NZ - NEW ZEALAND**  
UNOX NEW ZEALAND Ltd.  
E-mail: [info@unox.co.nz](mailto:info@unox.co.nz)  
Tel: +64 (0) 800 76 0803

**IN - INDIA**  
UNOX INDIA PRIVATE LIMITED  
E-mail: [info.in@unox.com](mailto:info.in@unox.com)  
Tel: +971 4 554 2146

**VN - VIETNAM**  
UNOX INDOCHINA  
E-mail: [info.asia@unox.com](mailto:info.asia@unox.com)  
Tel: +84916560803

MIND.Maps™ ONE

Dane kontaktowe

MIND.Maps™ ONE





INVENTIVE SIMPLIFICATION

[unox.com](http://unox.com)



LI1564A1 wydrukowano 11-2021

Wszystkie użyte obrazy mają wyłącznie charakter poglądowy.

Wszystkie dane wskazane w niniejszym katalogu mogą ulec zmianie lub aktualizacji bez powiadomienia.