



OVENS PLANET®



## INFORMATIONEN

Vor Ihnen liegt die **UNOX**-Fachhandelspreisliste. Sie finden hier alle Geräte für die Bereiche:

<b>Gastronomie</b>	Heissluftdämpfer, Unterbauten und Zubehör
<b>Bäckerei</b>	Heissluftöfen, Gärschränke und Zubehör
<b>Snackgeräte</b>	Glaskeramik-Kontaktgrill-Geräte und Glaskeramik-Griddleplatten.
<b>Zubehör</b>	Bleche und Roste

Diese Fachhandelspreisliste soll Ihnen helfen, sich über das umfangreiche Programm der **UNOX**-Produkte zu informieren. Falls Sie Fragen zu unseren Geräten haben, beraten wir Sie gern persönlich oder telefonisch.

## KUNDENDIENST:

Unser Kundendienst gewährleistet Ihnen an Werktagen einen Service innerhalb von 48 Stunden. Sie können den Kundendienst bequem über unsere Internetseite bestellen oder uns ein Fax senden bzw. einfach anrufen.

Kleingeräte mit einem Warenwert von unter 1.000,00 € (brutto) und **Caldolux™** senden Sie bitte möglichst originalverpackt an unsere Postanschrift, da der Kundendienst vor Ort zu aufwendig wäre. In unserer Werkstatt wird Ihr Gerät innerhalb eines Werktages repariert und ist in der Regel am gleichen Tag wieder unterwegs zu Ihnen.

## ERSATZTEILE:

Ersatzteile sind in unserem gut sortierten Lager mit EXPRESS SERVICE auf Abruf vorhanden. Alle Bestellungen die vor 12 Uhr eingehen versenden wir am gleichen Tag mit Paketdienst. Bei Bedarf fordern Sie bitte die Ersatzteilliste an.

## PREISE:

Alle Preise in Euro verstehen sich zuzüglich der gesetzlichen Mehrwertsteuer. Alle Lieferungen ab 900,00 € Netto- Warenwert erhalten Sie frei Haus. Transportversicherungen und Sonderzuschläge zur Fracht, wie z.B. Inselzuschläge werden separat berechnet und ausgewiesen. Alle Lieferungen erfolgen zu unseren Liefer- und Zahlungsbedingungen. (Falls nicht bekannt, bitte anfordern).

## RÜCKGABEN:

Sie haben Rückgaberecht innerhalb von 10 Tagen abzüglich 15 % Rücknahmekosten. Grundvoraussetzung ist, das die Geräte unbenutzt, originalverpackt und uns frachtfrei zugesandt werden.

### UNOX-Vertrieb Deutschland

**DUEX** GmbH Oberer Westring 22

D-33142 Büren / Westfalen

Telefon: 0 29 51 - 98 76 -0

Telefax: 0 29 51 - 98 76 -29

Internet:www.unox-oefen.de

E-Mail: info@unox-oefen.de

### UNOX Callcenter

An **Wochenden** und **gesetzlichen Feiertagen** erreichen Sie unser Callcenter von **9.00 bis 15.00 Uhr**

für **Fragen zu Geräten, Zubehör und dem Kundendienst, Ersatzteilen etc.** erreichen Sie uns unter der folgenden Rufnummer:

**01 76 - 60 81 96 69**

### HOTLINE

Küchenmeister - Hotline:

**01 73 - 3 61 16 23**

**01 71 - 1 81 08 06**

Kundendienstmeister - Hotline:

**01 70 - 4 13 41 46**

**01 73 - 8 71 40 19**

## INHALTSVERZEICHNISS:

<b>ChefLux™</b>	Heissluft - Kombidämpfer	Seite 3
<b>ChefTop™</b>	Heissluft - Kombidämpfer	Seite 14
<b>Caldolux™</b>	Heissluftöfen Bäckerei / Gastronomie	Seite 22
<b>KOCHTECHNOLOGIEN</b>		Seite 24
<b>BakerLux™</b>	Bäckerei Ladenbacköfen	Seite 27
<b>LineMiss™</b>	Bäckerei Ladenbacköfen	Seite 34
<b>SpidoCook™</b>	Glaskeramik Kontaktgrillgeräte	Seite 53

HEISSLUFT - / KOMBIDÄMPFER



**ChefLux**<sup>TM</sup>



# ELEKTRO-HEISSLUFT/KOMBIDÄMPFER

Kombidämpfer 2/1 GN mit Hordengestellsystem zum schnellen Beschicken und für große Kapazitäten.



**XV 1003G**  
24 x 1/1 GN oder 12 x 2/1GN

**XR 912**  
(Hordengestell-Transportwagen)



**PATENTIERT**

**SERIENAUSSTATTUNG:** Dampferzeugung durch Direkteinspritzung, Kerntemperaturautomatik und Fühler, programmierbare, elektronische Steuerung, **DRY.Maxi™** Klima System, reversierende Motoren, Delta T - Garen, 70 Programme speicherbar, Halogen-Beleuchtung, Kochbuch, **Proték.SAFE™** System. Türanschlagwechsel von links nach rechts: Art. Nr. 0090, Preis: 299,00 €  
**Rotor.KLEAN™** Waschsystem **XC400** gegen Mehrpreis, siehe Seite 11, erhältlich.

	<b>XV 1003 G</b> <small>Ofen + Untorbauten + Hordengestell</small>	<b>XR 912</b> <small>Hordengestell-Transportwagen</small>
<b>Kapazität</b> <small>(Der Ofen kann nur mit dem Hordengestell benutzen werden)</small>	24 x GN 1/1 - 12 x GN 2/1	-
<b>Abstand zwischen den Blechen</b>	67 mm	-
<b>Spannung</b>	400 3N V~	-
<b>Frequenz</b>	50 - 60 Hz	-
<b>Anschlusswert</b>	28 kW	-
<b>Maximale Temperatur</b>	260 °C	-
<b>Abmessungen</b>	196 kg	25 kg
<b>Gewicht</b>	940x1016x1748 BxTxH mm	714x894x772 BxTxH mm
<b>Preis</b>	<b>8.148,00 €</b>	<b>1.568,00 €</b>



Geräte werden mit 2 UNOX-Rosten geliefert. Alle Geräte haben einen Festwasseranschluss 1/2" (max. 2 bar). Technische Änderungen vorbehalten.

# ELEKTRO-HEISSLUFT/KOMBIDÄMPFER

Kombidämpfer 1/1 GN mit Powerproduktivität für alle Arten des Kochens und Backens. Diese Geräte können auch auf Bäcker-norm 600x400 umgerüstet werden (Sonderzubehör).



Das Gerät XB803G kann auch mit dem Hordengestell und dem Hordengestelltransportwagen beschickt werden.

**XB 803 G**  
12 x GN 1/1

**XB 603 G**  
7 x GN 1/1

**XB 403 G**  
5 x GN 1/1

**SERIENAUSSTATTUNG:** Dampferzeugung durch Direkteinspritzung, Kerntemperaturautomatik und Fühler, programmierbare, elektronische Steuerung, **DRY.Maxi™** Klima System, reversierende Motoren, Delta T - Garen, 70 Programme speicherbar, Halogen-Beleuchtung, Kochbuch, **Protex.SAFE™** System. Türanschlagwechsel von links nach rechts: Art. Nr. 0090, Preis: 299,00 €  
**Rotor.KLEAN™** Waschsystem **XC400** gegen Mehrpreis, siehe Seite 11, erhältlich.

	<b>XB 803 G</b>	<b>XB 603 G</b>	<b>XB 403 G</b>
<b>Kapazität</b>	12 x GN 1/1	7 x GN 1/1	5 x GN 1/1
<b>Abstand zwischen den Blechen</b>	67 mm	67 mm	67 mm
<b>Spannung</b>	400 3N V~	400 3N V~	400 3N V~
<b>Frequenz</b>	50 - 60 Hz	50 - 60 Hz	50 - 60 Hz
<b>Anschlusswert</b>	16 kW	9,1 kW	9,1 kW
<b>Maximale Temperatur</b>	260 °C	260 °C	260 °C
<b>Abmessungen</b>	140 Kg	90 Kg	70 Kg
<b>Gewicht</b>	940x820x1232 BxTxH mm	940x820x828 BxTxH mm	940x820x637 BxTxH mm
<b>Preis</b>	<b>6.598,00 €</b>	<b>3.999,00 €</b>	<b>3.518,00 €</b>



Geräte werden mit 2 UNOX-Rosten geliefert. Alle Geräte haben einen Festwasseranschluss 1/2" (max. 2 bar). Technische Änderungen vorbehalten.

# ELEKTRO-HEISSLUFT/KOMBIDÄMPFER

Kombidämpfer der Kompaktklasse 1/1 GN mit großer Kapazität und kleinem Stellplatzbedarf.



**XV 703 G**  
10 x GN 1/1



**XV 303 G**  
5 x GN 1/1

**SERIENAUSSTATTUNG:** Dampferzeugung durch Direkteinspritzung, Kerntemperaturautomatik und Fühler, programmierbare, elektronische Steuerung, **DRY.Maxi™** Klima System, reversierende Motoren, Delta T - Garen, 70 Programme speicherbar, Halogen-Beleuchtung, Kochbuch, **Proték.SAFE™** System. Türanschlagwechsel von links nach rechts: Art. Nr. 0090, Preis: 299,00 €  
**Rotor.KLEAN™** Waschsystem **XC400** gegen Mehrpreis, siehe Seite 11, erhältlich.

	<b>XV 703 G</b>	<b>XV 303 G</b>
<b>Kapazität</b>	10 x GN 1/1	5 x GN 1/1
<b>Abstand zwischen den Blechen</b>	67 mm	67 mm
<b>Spannung</b>	400 3N V~	400 3N V~
<b>Frequenz</b>	50 - 60 Hz	50 - 60 Hz
<b>Anschlusswert</b>	10,6 kW	5,3 kW
<b>Maximale Temperatur</b>	260 °C	260 °C
<b>Abmessungen</b>	100 Kg	60 Kg
<b>Gewicht</b>	830x696x967 BxTxH mm	830x696x637 BxTxH mm
<b>Preis</b>	<b>5.199,00 €</b>	<b>2.899,00 €</b>



Geräte werden mit 2 UNOX-Rosten geliefert. Alle Geräte haben einen Festwasseranschluss 1/2" (max. 2 bar). Technische Änderungen vorbehalten.

# GAS-HEISSLUFT/KOMBIDÄMPFER

Kombidämpfer 1/1 GN mit Gasbeheizung und hohem Wirkungsgrad, schnelle Aufheizzeit und besten Koch- und Backergebnissen.



Der Ofen kann auch mit dem Hodengestell und dem Hordengestelltransportwagen beschickt werden.

**XG 813 G**  
12 x GN 1/1

**XG 613 G**  
7 x GN 1/1

**XG 413 G**  
5 x GN 1/1

**SERIENAUSSTATTUNG:** Dampferzeugung durch Direkteinspritzung, Kerntemperaturautomatik und Fühler, programmierbare, elektronische Steuerung, **DRY.Maxi™** Klima System, reversierende Motoren, Delta T - Garen, 70 Programme speicherbar, Halogen-Beleuchtung, Kochbuch, **Protek.SAFE™** System. Türanschlagwechsel von links nach rechts: Art. Nr. 0090, Preis: 299,00 €  
**Rotor.KLEAN™** Waschsystem **XC400** gegen Mehrpreis, siehe Seite 11, erhältlich.

	<b>XG 813 G</b>	<b>XG 613 G</b>	<b>XG 413 G</b>
<b>Kapazität</b>	12 x GN 1/1	7 x GN 1/1	5 x GN 1/1
<b>Abstand zwischen den Blechen</b>	67 mm	67 mm	67 mm
<b>Spannung</b>	230 V~	230 V~	230 V~
<b>Frequenz</b>	50 - 60 Hz	50 - 60 Hz	50 - 60 Hz
<b>Nennwärmebelastung</b>	21 kW / 18100 kcal/h	18,4 kW / 15800 kcal/h	15,2 kW / 13100 kcal/h
<b>Anschlusswert</b>	600 W	400 W	200 W
<b>Maximale Temperatur</b>	260 °C	260 °C	260 °C
<b>Abmessungen</b>	160 Kg	110 Kg	85 Kg
<b>Gewicht</b>	940x820x1525 BxTxH mm	940x820x1205 BxTxH mm	940x820x1017 BxTxH mm
<b>Preis</b>	<b>7.499,00 €</b>	<b>5.249,00 €</b>	<b>4.649,00 €</b>



Geräte werden mit 2 UNOX-Rosten geliefert. Alle Geräte haben einen Festwasseranschluss 1/2" (max. 2 bar). Technische Änderungen vorbehalten.

# ELEKTRO-HEISSLUFT/KOMBIDÄMPFER

**Kombidämpfer 2/3 GN.** Die kompakten Geräte mit der großen Leistung, ideal für das a la Carte Geschäft oder den Imbiss-Betrieb.

Bei diesen Geräten können sie wählen, ob das Gerät mit 230 V Wechselstrom und 3,2 kW betrieben oder mit 400 V und 5,3 kW angeschlossen werden sollte. Bitte bei der Bestellung angeben.



Breite: 625 mm

**XV 203 G**  
5 x GN 2/3



**Wandkonsole**  
für XV203G

Art.: **XR630**  
Preis: 199,00 €

**SERIENAUSSTATTUNG:** Dampferzeugung durch Direkteinspritzung, Kerntemperaturautomatik und Fühler, programmierbare, elektronische Steuerung, **DRY.Maxi™** Klima System, reversierende Motoren, Delta T - Garen, 70 Programme speicherbar, Halogen-Beleuchtung, Kochbuch, **Protex.SAFE™** System. **Türanschlagwechsel** von links nach rechts: Art. Nr. 0090, Preis: 299,00 €. **Rotor.KLEAN™** Waschsystem **XC400** gegen Mehrpreis, siehe Seite 11, erhältlich.

## XV 203 G

Kapazität	5 x GN 2/3
Abstand zwischen den Blechen	67 mm
Spannung	230 V~ oder 400 3N V~
Frequenz	50 - 60 Hz
Anschlusswert	3,3 kW oder 5,3 kW
Maximale Temperatur	260 °C
Abmessungen	50 Kg
Gewicht	625x696x637 BxTxH mm
<b>Preis</b>	<b>2.499,00 €</b>



Geräte werden mit 2 UNOX-Rosten geliefert. Alle Geräte haben einen Festwasseranschluss 1/2" (max. 2 bar). Technische Änderungen vorbehalten.



## Die gesamte Serienausstattung ist Standard!

### DIGITALE STEUERUNG MIT FOLGENDEN FUNKTIONEN:

- 4 Betriebsarten:
- **Dämpfen**, produziert mit dem **STEAM.Maxi™** Prinzip in 10 Stufen regelbar von 10 bis 100 % Dampf, bei einer Temperatur von 70 bis 130 °C.
- **Heißluft**  
von 30 bis 260 °C
- **Kombidämpfen**  
von 30 bis 260 °C mit variabler Dampfmenge von 10 - 100 %
- **Klimaregulierung** durch das **DRY.Maxi™** Klima System mit 10 Stufen der Entfeuchtung des Garraums von 10 bis 100 % können Sie das Klima im Gerät steuern.

### WEITERE FUNKTIONEN:

- Dauerbetrieb
- Warmhaltefunktion
- Delta T Garen
- Kerntemperaturautomatik
- Motorstoppfunktion
- 70 Programme speicherbar
- Steuerung einer Dunstabzugshaube XC 503 oder eines Dampfkondensators möglich.

### TECHNISCHE MERKMALE:

- Kerntemperaturfühler
- Motoren mit Drehrichtungsumkehrung
- Halogen Beleuchtung
- Gerätetür mit **Protek.SAFE™** System
- Geräteinnenraum abgerundet für leichtes reinigen
- Vorgerüstet für das **Rotor.KLEAN™** Waschsysteem
- **Türanschlagwechsel** von links nach rechts: Art.-Nr.: **0090**, Mehrpreis: 299,00 €

## ZUBEHÖR



**Unterbauten  
für Serie 800, 600, 400**  
Kapazität: 18 x 1/1 GN  
Blechabstand: 75 mm  
Abmessungen: 940 x 600 x 713 BxTxH mm  
Gewicht: 16,2 kg  
Unterbauten werden montiert geliefert.  
**Art.: XR 401**  
Preis: 538,00 €

**PATENTIERT**



**Unterbauten  
für serie 800, 600 und 400  
für 2 Geräte übereinander**  
Kapazität: 12 x 1/1 GN  
Blechabstand: 75 mm;  
Abmessungen: 940 x 600 x 488 BxTxH mm  
Gewicht: 14,2 kg  
Unterbauten werden montiert geliefert.  
**ART.: XR 402**  
Preis: 518,00 €

**PATENTIERT**



**Unterbauten  
für Geräte 703, 303**  
Kapazität: 9 x 1/1 GN  
Blechabstand: 75 mm  
Abmessungen: 707 x 600 x 713 BxTxH mm  
Gewicht: 12 kg  
Unterbauten werden montiert geliefert.  
**Art.: XR 090**  
Preis: 437,00 €

**PATENTIERT**



**Rollen  
für Modelle: XR 401-XR 402 - XR090**  
SET BESTEHT AUS 4 ROLLEN  
**Art.: XR 621**  
Preis: 139,00 €



**Hordengestell  
für Geräte 1000**  
Kapazität: 10 x 2/1 GN oder 20 x 2/1 GN;  
Blechabstand: 67 mm;  
Abmessungen: 678,6 x 680 x 868 BxTxH mm  
**Art.: XR 740**  
Preis: 942,00 €



**Hordengestell  
für Geräte 800**  
Kapazität: 12 x 1/1 GN; Blechabstand: 67 mm;  
Abmessungen: 678,6 x 425 x 868 BxTxH mm  
**Art.: XR 721**  
Preis: 644,00 €



**Hordengestell  
für Geräte 800**  
Kapazität: 10 x 600x400 mm;  
Blechabstand: 80 mm;  
Abmessungen: 678,6 x 680 x 425 BxTxH mm.  
**Art.: XR 821**  
Preis: 715,00 €



**Hordengestell-Transportwagen**  
Abmessungen: 714 x 894 x 772 BxTxH mm;  
Gewicht: 15,2 kg.  
**Art.: XR 912**  
Preis: 1.568,00 €

**PATENTIERT**



Steuerung über die Ofen-  
elektronik

**Dunstabzugshaube  
für Abluftbetrieb**  
Abmessungen: 940 x 1110 x 370 BxTxH mm  
Anschlusswert: 300 W  
Frequenz: 50 - 60 Hz  
Gewicht: 35 kg

**Art.: XC 503**  
Preis: 1.548,00 €

### Wandkonsolen



**Art: XR 630**

**für Modelle: XV 203G und  
XV 303G**  
Zur Wandmontage des Ofens.

**Preis: 199,00 €**



## ZUBEHÖR



### Dampfkondensator Steuerung über Ofen-Elektronik

Abmessungen: 231 x 132 x 732 BxTxH mm;  
Anschlusswert: 10 W  
Frequenz: 50 - 60 Hz

**Art.: XC 111**  
Preis: 519,00 €



### Damit wird ihr Dämpfer mobil

Pumpe zur Versorgung der Geräte aus externem Wassertank für Geräte 400, 300, 200  
| Set besteht aus Pumpe, Schlauch und Filter.

Frequenz: 50 - 60 Hz  
**Art.: XC 665**  
Preis: 229,00 €



### Druckminderer-Set

Unsere Geräte sollen, wie in der Betriebsanleitung beschrieben, mit 2 bar Wasserdruck betrieben werden.  
Set besteht aus Druckminderer und 2 Anschlußschläuchen, je 80 cm (1/2")

**Art: 0050**  
Preis: 62,00 €



### Luftstromreduzierscheibe

Diese Scheibe reduziert die Luftgeschwindigkeit im Heissluftofen, wenn Sie kleine Gebäckstücke/Plätzchen backen müssen, ohne dass diese auf den Blechen verrutschen. Einfach aber effektiv.

Durchmesser: 127 mm  
Eine Scheibe pro Motor

**Art: XC 250**

Preis: 38,00 €



### Schlauchbrause Garnitur

**Art.: XC201**  
Preis: 169,00 €



### Umkehrosmose, System zur Wasseraufbereitung für Modelle: 200/300/400/600/700/800

Anschlusswert: 300 W  
Spannung: 230 V~  
Frequenz: 50 Hz  
Gewicht: 35 kg

**Art: XC224**  
Preis: 915,00 €



Das UNOX-Waschsystem **Rotor.KLEAN™** hygienisch, zeitsparend und komfortabel für Kombidämpfer und Ladenbackstationen



**Rotor.KLEAN™** ist eine saubere Sache. Das intelligente Reinigungssystem sorgt für einwandfreie Hygiene im Garraum und erleichtert dem Küchenteam die tägliche Arbeit.

### 3 verschiedene Waschprogramme sind möglich:

- 1 Programm **L1**: für leichte Verschmutzung (Dauer 38 Min.)
- 2 Programm **L2**: für mittlere Verschmutzung (Dauer 58 Min.)
- 3 Programm **L3**: für starke Verschmutzung (Dauer 98 Min.)
- 4 Programm **L4**: zum Füllen der Pumpe mit Reiniger und Klarspüler

**Art: XC 400**

Preis: 652,00 €

Power-Reiniger 10l-Kanister  
Klarspülmittel 10l-Kanister

**Art.-Nr.: 0043**

Preis: 88,00 €

**Art.-Nr.: 0044**

Preis: 74,00 €

**PATENTIERT**



### DVD

Film über die Anwendung von UNOX Kombidämpfern

**Art.: LI 1520 A0**


Preis: 12,00 €

## BLECHE, ROSTE, GN-BEHÄLTER

### GN 1/1 (530x325 mm)

	<b>GN-BEHÄLTER EMAILLIERT</b>	1/1 GN 40 mm hoch	Art: 0045	Preis: 36,00 €
	<b>GN-BEHÄLTER EMAILLIERT</b>	1/1 GN 40 mm hoch	Art: TG855	Preis: 37,00 €
	<b>GN-BEHÄLTER EDELSTAHL</b>	1/1 GN 20 mm hoch	Art: TG805	Preis: 26,00 €
	<b>GN-BEHÄLTER EDELSTAHL</b>	1/1 GN 40 mm hoch	Art: TG815	Preis: 30,00 €
	<b>GN-BEHÄLTER EDELSTAHL</b>	1/1 GN 65 mm hoch	Art: TG825	Preis: 37,00 €
	<b>GN-BEHÄLTER EDELSTAHL GELOCHT</b>	1/1 GN 20 mm hoch	Art: TG810	Preis: 34,00 €
	<b>GN-BEHÄLTER EDELSTAHL GELOCHT</b>	1/1 GN 40 mm hoch	Art: TG820	Preis: 38,00 €
	<b>GN-BEHÄLTER EDELSTAHL GELOCHT</b>	1/1 GN 65 mm hoch	Art: TG830	Preis: 40,00 €
	<b>BACKOFENROST VERCHROMT (NICHT ZUM DÄMPFEN GEEIGNET)</b>	1/1 GN	Art: GRP850	Preis: 18,00 €
	<b>BACKOFENROST EDELSTAHL</b>	1/1 GN	Art: GRP805	Preis: 35,00 €

## BLECHE, ROSTE und GN-BEHÄLTER



**FAKIRO™ Grill**  
Gerillt GN 1/1 Aluminium und Teflon® beschichtet (530x325)  
h..... 16 mm

Art: TG845  
128,00 €



**FAKIRO™-PIZZAPLATTE**  
Mit dieser Platte wird ihr Kombidämpfer zum Pizzaofen. (530x350)  
h..... 16 mm

Art: TG860  
99,00 €



**No Fry- FRITIERKORB**  
1/1 GN (Tiefe 40 mm) aus Chrom-Nickelstahl zur schnellen, kostengünstigen Zubereitung von Fritierwaren ohne Fett  
h..... 40 mm


Art: GRP815  
49,00 €

**PATENTIERT**




**Pollo - HÄHNCHENGRILLROST**  
1/1 GN aus Chrom-Nickelstahl für 8 Hähnchen.  
h..... 168 mm

Art: GRP810  
72,00 €



**Spido**  
10 Fisch, Fleisch oder Gemüsespieße, schnell gegrillt im Ofen.  
h..... 16 mm


Art: TG865  
92,00 €



**Black**  
GN-BEHÄLTER EMAILLIERT 1/1 GN 20 mm hoch


Art: TG835  
Preis: 46,00 €

### GN 2/3 (353x325 mm)




GN-BEHÄLTER EDELSTAHL      2/3 GN 20 mm hoch      Art: 0040  
2/3 GN 40 mm hoch      Art: TG705

Preis: 29,00 €  
Preis: 31,00 €



GN-BEHÄLTER EDELSTAHL GELOCHT 2/3 GN 40 mm hoch      Art: TG710  
2/3 GN 65 mm hoch      Art: 0042

Preis: 37,00 €  
Preis: 36,00 €



GN-ROST EDELSTAHL      2/3 GN      Art: GRP705

Preis: 19,00 €

VOM KOMBIDÄMPFER ZUM KOCHPROZESS



## Eine Revolution erwartet Sie ...

Vollständige Integration in die Großküchenumwelt

Modernste Kochtechnologie

Automatische Koch- und Garprozesse



### ChefTop™ Vom Kombidämpfer zum Kochprozess

Die schnellen Änderungen und die ständige Weiterentwicklung im modernen Catering haben **UNOX** dazu veranlasst eine neue Linie von Öfen zu entwerfen, die fähig sind, die Arbeit eines Kochs einfacher zu gestalten und es gleichzeitig ermöglichen das Arbeitsumfeld so funktional und effizient wie möglich zu nutzen.



Die Linie **ChefTop™** ist entwickelt worden, um die täglichen Arbeitsprozesse in der Lebensmittelzubereitung zu erleichtern.

Von diesem Standpunkt hat **UNOX** der Entwicklung von innovativen GN – Behältern und Rosten einer besonderen Aufmerksamkeit gewidmet, die fähig sind, die traditionellen Wege des Kochens zu ändern.

Außerdem hat sich **UNOX** engagiert eine Reihe von Equipment zu entwickeln, die es ermöglichen, die Küchenumwelt zu verbessern mit z. B. Dampfcondensatoren, Abzugshauben mit integriertem Kondensator und Sets zur schnelleren Installation.

## Wählen Sie den benötigten Kochprozess aus.

**1**

Vorbereiten, Kochen,  
Servieren.

VORBEREITEN  
↓  
KOCHEN  
↓  
SERVIEREN + 70°



**2**

Vorbereiten, Kochen,  
Warmhalten, Servieren.

VORBEREITEN  
↓  
KOCHEN  
↓  
WARTHALTEN + 70°  
↓  
SERVIEREN + 70°



**3**

Vorbereiten, Kochen,  
Schockfrosten, Regenerieren  
und Servieren.

VORBEREITEN  
↓  
KOCHEN  
↓  
SCHOCKFROSTEN 10' / SCHOCKFROSTEN 15'  
↓  
LIEGEN 10' / LIEGEN 15'  
↓  
FILTERN + 70°  
↓  
REGENERIEREN + 70°  
↓  
SERVIEREN + 70°



## ChefTop™ Kombidämpfer

Dampferzeugung durch Direkteinspritzung



**XVC 704**  
10 x GN I/I



**XVC 504**  
7 x GN I/I

	<b>XVC 704</b>	<b>XVC 504</b>
<b>Kapazität</b>	10 x GN I/I	7 x GN I/I
<b>Abstand zwischen den Blechen</b>	67 mm	67 mm
<b>Spannung</b>	400 V~	400 3N V~
<b>Frequenz</b>	50 - 60 Hz	50 - 60 Hz
<b>Anschlusswert</b>	10,5 kW	7,5 kW
<b>Maximale Temperatur</b>	260 °C	260 °C
<b>Abmessungen</b>	750x710x960 BxTxH mm	750x710x813 BxTxH mm
<b>Gewicht</b>	95 kg	85 kg
<b>Preis</b>	<b>5.199,00 €</b>	<b>3.999,00 €</b>





## Eine große Auswahl an Geräten



**XVC 304**  
5 x GN 1/1



**XVC 204**  
5 x GN 2/3

	<b>XVC 304</b>	<b>XVC 204</b>
<b>Kapazität</b>	5 x GN 1/1	5 x GN 2/3
<b>Abstand zwischen den Blechen</b>	67 mm	67 mm
<b>Spannung</b>	400 3N V~	230 oder 400 3N V~
<b>Frequenz</b>	50 - 60 Hz	50 - 60 Hz
<b>Anschlusswert</b>	5,3 kW	5,3 oder 3,2 kW
<b>Maximale Temperatur</b>	260 °C	260 °C
<b>Abmessungen</b>	750x680x625 BxTxH mm	574x680x625 BxTxH mm
<b>Gewicht</b>	55 kg	45 kg
<b>Preis</b>	<b>2.995,00 €</b>	<b>2.600,00 €</b>



## ChefTop™ Kombidämpfer

Dampferzeugung durch Direkteinspritzung



**XVC 104**  
3 x GN 1/1



**XVC 054**  
3 x GN 2/3

	<b>XVC 104</b>	<b>XVC 054</b>
<b>Kapazität</b>	3 x GN 1/1	3 x GN 2/3
<b>Abstand zwischen den Blechen</b>	67 mm	67 mm
<b>Spannung</b>	230 V~	230 V~
<b>Frequenz</b>	50 - 60 Hz	50 - 60 Hz
<b>Anschlusswert</b>	3,2 kW	3,2 kW
<b>Maximale Temperatur</b>	260 °C	260 °C
<b>Abmessungen</b>	750x715x468 BxTxH mm	574x674x468 BxTxH mm
<b>Gewicht</b>	42 kg	33 kg
<b>Preis</b>	<b>2.268,00 €</b>	<b>1.995,00 €</b>



## Die gesamte Serienausstattung ist Standard!

**ChefTouch™** - Digitale Kontrollsteuerung als Touch-Screen mit Glasoberfläche, leicht zu reinigen, einfach zu bedienen mit vorprogrammierten automatischen Kochprozessen.



**STEAM.Maxi™** System



**DRY.Maxi™** System



**AIR.Maxi™** System

Kerntemperaturautomatik mit einem Kerntemperaturfühler

Reversierende Motoren

Innenbeleuchtung durch Halogenlampen

Türanschlag wechselbar für die Modelle XVC704/504/304/204

Mehrpreis: Art.-Nr. 0094      Preis: 128,00 €



**Protek.SAFE™** System

2 Roste

**vorgerüstet für das Rotor.KLEAN™** Waschsystem

Mehrpreis: Art.-Nr. XC404      Preis: 378,00 €, siehe Seite 21

## Zubehör



Steuerung über die Ofenelektronik

### Schockfroster

Für Geräte: **XVC 104/304/504/704**

Kapazität: 5 x GN 1/1  
Abstand zwischen den Blechen: 67 mm  
Spannung: 230 V~ / Frequenz: 50 Hz  
Anschlusswert: 1,4 kW / Minimale Temperatur: -40 °C  
Abmessungen: 750x793x983 BxTxH mm  
Gewicht: 98 kg

Art.: **XK 304** Preis: **4.228,00 €**



Steuerung über die Ofenelektronik

### Warmhalteschrank

Für Geräte: **XVC 104/304/504/704**

Kapazität: 7 x GN 1/1  
Abstand zwischen den Blechen: 70 mm  
Spannung: 230 V~ / Frequenz: 50 - 60 Hz  
Anschlusswert: 1,2 kW / Maximale Temperatur: 80 °C  
Abmessungen: 750x678x757 WxDxH mm  
Gewicht: 43 kg

Art.: **XL 314** Preis: **1.689,00 €**



### Geschlossener Unterbau

Für Geräte: **XVC 104/304/504/704**

Kapazität: 8 x GN 1/1  
Abstand zwischen den Blechen: 70 mm  
Abmessungen: 750x678x786 BxTxH mm  
Gewicht: 22 kg  
Unterbauten werden montiert geliefert.

Art.: **XR 314** Preis: **1.259,00 €**



### Untergestell

Für Geräte: **XVC 104/304/504/704**

Abmessungen: 748x550x782 BxTxH mm  
Gewicht: 8 kg  
Unterbauten werden montiert geliefert.

Art.: **XR 114** Preis: **368,00 €**



### Arbeitsplatte zu Unterbau

Für Geräte: **XR 114**

Abmessungen: 530x378x40 BxTxH mm  
Gewicht: 5 kg

Art.: **XR 914** Preis: **297,00 €**



### Eingangsgestelle für Untergestell XR 114

Kapazität: 8 x GN 1/1  
Abstand zwischen den Blechen: 70 mm  
Gewicht: 3 kg

Art.: **XR 714** Preis: **117,00 €**



### Untergestell

Für Geräte: **XVC 104/304/504/704**

Abmessungen: 748x550x378 BxTxH mm  
Gewicht: 5 kg  
Unterbauten werden montiert geliefert.

Art.: **XR 104** Preis: **254,00 €**



### Dunstabzughaube mit Dampfkondensator

Für Geräte: **XVC 104/304/504/704**

Spannung: 230 V~;  
Frequenz: 50-60 Hz  
Anschlusswert: 200 W  
Abmessungen: 750 x 787 x 252 BxTxH mm  
Durchmesser Abluftausgang: 121 mm  
Min. Luftleistung: 550 m³/h;  
Max. Luftleistung: 750 m³/h

Art.: **XC 314** Preis: **1.248,00 €**



### Satz Rollen zu Unterbauten und Gärschrank

Für Geräte: **XK 304/XR 114/XR104**

H: 110 mm  
Set besteht aus 4 Rollen,  
davon 2 Rollen feststellbar

Art.: **XR 621** Preis: **139,00 €**



### Dampfkondensator

Für Geräte: **XVC 054/104/204/304/504/704**

Abmessungen: 100 x 300 x 100 BxTxH mm  
Anschlusswert: 10 W  
Frequenz: 50 - 60 Hz  
siehe Seite 25

Art.: **XC 114** Preis: **368,00 €**



### Umkehrosmose, System zur Wasseraufbereitung für Geräte: XVC 054/104/204/304/504/704

Anschlusswert: 300 W  
Spannung: 230 V~  
Frequenz: 50 Hz  
Gewicht: 35 kg

Art.: **XC 224** Preis: **915,00 €**



**Pumpe zur Versorgung der Geräte aus externem Wassertank**

**Für Geräte: XVC 054/104/204/304/504/704**

Spannung: 230 V~  
Frequenz: 50-60 Hz  
Anschlusswert: 16 W

**Art.: XC 666** Preis: 229,00 €



**Wassertank mit Aufsatz**

**Für Geräte: XVC 054/104/204/304/504/704**

**Art.: XC 655** Preis: 92,00 €



**Kombi-Duo  
Montageset für die Montage von  
2 Kombidämpfern übereinander**

**Für Geräte: XVC 054/104/204/304/504/704**

bestehend aus: Seitenleisten, Distanzfüßen, Wärmeschutzblech für die Steuerung, Wasserverbindungsset und Verbindungsset für Dunstabzughaube mit dem Dampfcondensator

**Art.: XC 680** Preis: 238,00 €



**Schlauchverbindungsset**

**Für Geräte: XVC 104/304/504/704**

**Art.: XC 616** Preis: 68,00 €



**Rotor.KLEAN™** ist eine saubere Sache. Das intelligente Reinigungssystem sorgt für einwandfreie Hygiene im Garraum und erleichtert dem Küchenteam die tägliche Arbeit.



**Art: XC 404** Preis: 378,00 €

Power-Reiniger 10l-Kanister  
Klarspülmittel 10l-Kanister

**Art.-Nr.: 0043**  
**Art.-Nr.: 0044**

**Preis: 88,00 €**  
**Preis: 74,00 €**



**USB Interface KIT**

USB-Stick mit vorbereiteter Software zur Programmierung der Öfen, z. B. Kochprogramme.

**Art.: XC 226** Preis: 218,00 €



**Schlauchbrause Garnitur**

**Art.: XC 202** Preis: 169,00 €



**Druckminderer-Set**

Unsere Geräte sollen wie in der Betriebsanleitung beschrieben, mit 2 bar Wasserdruck betrieben werden.

Set besteht aus: Druckminderer und 2 Anschlußschläuchen je 80 cm (1/2")

**Art.: 0050** Preis: 62,00 €

**Türanschlagwechsel ChefTop™**

**Art: 0094**  
Preis: 128,00 €



**Wandkonsolen**

**für Modelle: XVC 054/104/204**  
Zur Wandmontage des Ofens.

**Art: XR630**  
Preis: 199,00 €



## Schockfroster XK 304 Zubehör

**Drucker**

Druckt ein Protokoll über den Kühlvorgang

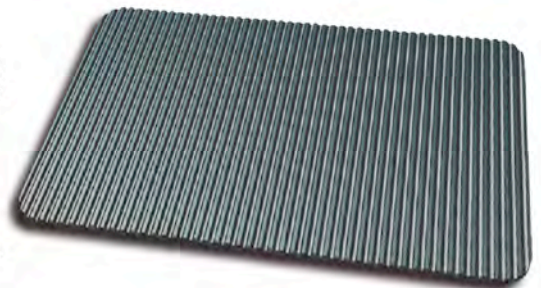
**Art.: XC 228** Preis: 689,00 €



## Grill-Platte für Kombidämpfer Teflon beschichtet I/I GN

Für das perfekte Grillen von Steaks,  
Fisch etc. im Kombidämpfer.

**FAKIRO™ Grill**



Art.: TG 845

128,00 €

PATENTIERT



## PIZZAPLATTE I/I GN

Mit dieser Platte wird ihr Kombi-  
dämpfer zum Pizzaofen.  
Schnellste Backzeiten garantieren  
hohe Umsätze.

**FAKIRO™**



Art.: TG 860

99,00 €



## WENIG FETT - VIEL GESCHMACK

Bratrost aus rostfreien Stahl. Pommes  
frites, Gemüse und Fisch können ohne  
jeden Gebrauch von Fetten zubereiten  
werden. Besonders geeignet, um  
alle Arten von Gemüse zu dämpfen.  
Darüber hinaus können zwei  
Fritierkörbe (einer als Basis und der  
zweite, umgedreht, als Deckel) zum  
Dämpfen von Blattgemüse genutzt  
werden.

*No Fry*



Art.: GRP 815

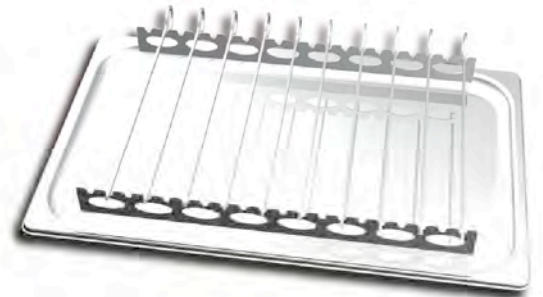
49,00 €



### FLEISCHSPIESSE

10 Fisch, Fleisch oder Gemüsespieße, schnell gegrillt im Ofen. Das von Fetten befreite Gargut ist in jedem einzelnen Punkt perfekt gegrillt, das macht das *Spido* - Blech zu einem ausgezeichnetem Werkzeug der Gastronomie.

## *Spido*



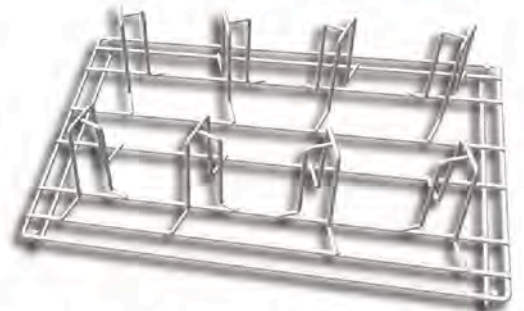
Art.: TG 865 92,00 €



### GEFLÜGEL IN GROSSEN MENGEN

*Pollo* - das Hähnchenrost aus rostfreiem Stahl, ist entwickelt worden um bis zu 8 Hähnchen gleichzeitig zu braten. Dank der besonderen Gestaltung des Rostes ist das Ergebnis ein außen gold-braunes und innen saftiges Hähnchen.

## *Pollo*



Art.: GRP 810 72,00 €



### NICHTS BRENNT MEHR AN

Durch die emaillierte Oberfläche dieses von **UNOX** entwickelten Blechs *Black* backt das Gargut nicht mehr am Blech an und es können bessere Kochergebnisse erzielt werden.

Das zählt für bereits vorgegarte wie auch frische Produkte. Darüber hinaus ist das Blech durch seine emaillierte Oberfläche leicht zu reinigen.

## *Black*



Art.: TG 835 46,00 €

SPEISEN GAREN UND WARMHALTEN



**CaldoLux™**





## NIEDERTEMPERATUR GAR- UND WARMHALTEGERÄT

SPEISEN GAREN UND WARMHALTEN



### XCH 030

3 x GN 1/1 - 6 x GN 1/2

#### XCH 030

<b>Kapazität</b>	3 x GN 1/1 - 6 x GN 1/2
<b>Abstand zwischen den Blechen</b>	67 mm
<b>Spannung</b>	230 V~
<b>Frequenz</b>	50 - 60 Hz
<b>Anschlusswert</b>	0,76 kW
<b>Maximale Temperatur</b>	120 °C
<b>Abmessungen</b>	25 Kg
<b>Gewicht</b>	436 x 645 x 409 BxTxH mm
<b>Preis</b>	1.168,00 €



Geräte werden ohne Zubehör (Bleche und Roste) geliefert.

## SPEISEN GAREN UND WARMHALTEN!

Dieses Gerät wurde konstruiert um Fleisch, Wild und Fisch im Niedertemperaturbereich zu garen, um verschiedene Lebensmittelarten wie Gemüse, Kartoffeln und Fleisch auf ihrer perfekten Temperatur warm halten zu können. Verwendbar an jedem Ort - man benötigt lediglich eine 230 V Steckdose.

Mit dem **CaldoLux™** lässt sich eine Fläche von 0,3 m sinnvoller nutzen, um die Produktivität noch zu erhöhen. Das Gerät hat eine gleichmäßige statische Spezial-Heizung, die das Austrocknen der Speisen verhindert.

Das alles ist jetzt möglich mit **CaldoLux™**, dem robusten Profi-Warmhaltegerät.

Die großartigen Kochresultate erhalten wir durch:

Niedertemperaturgaren, [Funktion: COOK - max. 120 °C] von Fleisch, Wild und Fisch mit Kerntemperaturfühler.

Gleichmäßige Wärmeverteilung durch langlebige Spezial-Heizkörper

Die Hold-Funktion, mit der Sie die Lebensmittel bei ihrer perfekten Temperatur warm halten können.

- Das Display gestattet eine ständige Kontrolle der Garraumtemperatur und des Gargutes. Die Bedienung der Steuerung ist einfach und leicht verständlich.

Mit dem **CaldoLux™** können Sie regelrechte Koch- und Warmhaltestationen erstellen. Platzieren Sie einfach mehrere **CaldoLux™** auf- oder nebeneinander ganz wie Sie es für Ihren Betrieb benötigen.

Die Cook-Funktion ermöglicht es, mit dem **CaldoLux™**

Fleisch im Niedertemperaturbereich zu garen.

Die Hold-Funktion ermöglicht es, mit dem **CaldoLux™** die fertig gegarten Produkte wie Fleisch, Gemüse oder Kartoffelprodukte temperaturgenau warm zu halten.

Der **CaldoLux™** besteht aus Chrom-Nickel-Stahl und hat eine Tür mit beliebig wechselbarem Türanschlag.

Dank seiner ergonomischen Griffmulden ist er leicht zu transportieren.

Ausgestattet mit einem 230-V-Stecker zum einfachen Anschluß und sparsamen Stromverbrauch.

Die digitale Steuerung macht das Ablesen der Kerntemperatur und der Garraumtemperatur kinderleicht.



**BÄCKEREI-LADENBACKÖFEN UND LADENBACKSTATIONEN**



**BakerLux™**



## BÄCKEREI-LADENBACKÖFEN UND LADENBACKSTATIONEN - ELEKTRO



Das Gerät XB803 kann auch mit dem Hordengestell und dem Hordengestelltransportwagen beschickt werden.

**XB803**  
10 x 600x400

**XB603**  
6 x 600x400

**XB403**  
4 x 600x400

**SERIENAUSSTATTUNG:** Beschwadungsfunktion, elektronische Steuerung mit Schwadeneinwirkzeit, **DRY.Maxi™** Klima System, reversierende Motoren, 70 Programme speicherbar, Automatisches Vorheizen, Ansteuerelektronik für Gärschrank und Abzugshaube, Halogen-Beleuchtung, Backhandbuch, **Protek.SAFE™** System Türanschlagwechsel von links nach rechts: **Art. Nr. 0090**, Preis: **299,00 €**. **Rotor.KLEAN™** Waschsystem **XC400** gegen Mehrpreis, siehe Seite 31, erhältlich.

	<b>XB 803</b>	<b>XB 603</b>	<b>XB 403</b>
<b>Kapazität</b>	10 x 600x400	6 x 600x400	4 x 600x400
<b>Abstand zwischen den Blechen</b>	80 mm	80 mm	80 mm
<b>Spannung</b>	400 3N V~	400 3N V~	400 3N V~
<b>Frequenz</b>	50 - 60 Hz	50 - 60 Hz	50 - 60 Hz
<b>Anschlusswert</b>	16 kW	9,1 kW	9,1 kW
<b>Maximale Temperatur</b>	260 °C	260 °C	260 °C
<b>Abmessungen</b>	140 Kg	90 Kg	70 Kg
<b>Gewicht</b>	940x820x1232 BxTxH mm	940x820x828 BxTxH mm	940x820x637 BxTxH mm
<b>Preis</b>	<b>6.598,00 €</b>	<b>4.119,00 €</b>	<b>3.518,00 €</b>



Geräte werden ohne Zubehör (Bleche und Roste) geliefert. Alle Geräte haben einen Festwasseranschluss 1/2" (max. 2 bar). Technische Änderungen vorbehalten.

## BÄCKEREI-LADENBACKÖFEN - GAS



Das Gerät XG813 kann auch mit dem Hordengestell und dem Hordengestelltransportwagen beschickt werden.

**XG813**  
10 x 600x400

**XG613**  
6 x 600x400

**XG413**  
4 x 600x400

**SERIENAUSSTATTUNG:** Beschwadungsfunktion, elektronische Steuerung mit Schwadeneinwirkzeit, **DRY.Maxi™** Klima System, reversierende Motoren, 70 Programme speicherbar, Automatisches Vorheizen, Ansteuerelektronik für Gärschrank und Abzugshaube, Halogen-Beleuchtung, Backhandbuch, **Protek.SAFE™** System Türanschlagwechsel von links nach rechts: **Art. Nr. 0090**, Preis: **299,00 €**.

**Rotor.KLEAN™** Waschsystem **XC400** gegen Mehrpreis, siehe Seite 31, erhältlich.

	<b>XG 813</b>	<b>XG 613</b>	<b>XG 413</b>
<b>Kapazität</b>	10 x 600x400	6 x 600x400	4 x 600x400
<b>Abstand zwischen den Blechen</b>	80 mm	80 mm	80 mm
<b>Spannung</b>	230 V~	230 V~	230 V~
<b>Frequenz</b>	50 - 60 Hz	50 - 60 Hz	50 - 60 Hz
<b>Nennwärmebelastung</b>	19 kW / 16340 kcal/h	17 kW / 14620 kcal/h	13 kW / 11180 kcal/h
<b>Anschlusswert</b>	600 W	400 W	200 W
<b>Maximale Temperatur</b>	260 °C	260 °C	260 °C
<b>Abmessungen</b>	160 Kg	110 Kg	85 Kg
<b>Gewicht</b>	940x820x1525 BxTxH mm	940x820x1205 BxTxH mm	940x820x1017 BxTxH mm
<b>Preis</b>	<b>7.499,00 €</b>	<b>5.249,00 €</b>	<b>4.649,00 €</b>



Geräte werden ohne Zubehör (Bleche und Roste) geliefert. Alle Geräte haben einen Festwasseranschluss 1/2" (max. 2 bar). Technische Änderungen vorbehalten.

## ZUBEHÖR

### Unterbauten für Serie 800, 600, 400



Kapazität: 18 x 600x400 mm  
Blechabstand: 75 mm;  
Abmessungen: 940x600x713 BxTxH mm  
Gewicht: 16,2 kg  
Unterbauten werden montiert geliefert.

**Art.: XR 401**  
Preis: 538,00 €

**PATENTIERT**

### Unterbauten für Serie 800, 600 und 400 für 2 Geräte übereinander



Kapazität: 12 x 600x400 mm  
Blechabstand: 75 mm  
Abmessungen: 940x600x488 BxTxH mm  
Gewicht: 14,2 kg  
Unterbauten werden montiert geliefert.

**Art.: XR 402**  
Preis: 518,00 €

**PATENTIERT**

### Gärschrank



Betriebstemperatur: bis 70 °C  
Kapazität: 10 x 600x400 mm  
Blechabstand: 75 mm  
Abmessungen: 940 x 773 x 653 BxTxH mm  
Anschlusswert: 2,1 kW/ 220 - 230 V~  
Frequenz: 50 - 60 Hz  
Gewicht: 53 kg

**Art.: XL505**  
Preis: 1.589,00 €

Steuerung über die Ofenelektronik

### Rollen



für Modelle: XR 401-XR 402  
SET BESTEHT AUS 4 ROLLEN

**Art.: XR 621**  
Preis: 139,00 €

### Hordengestell für Geräte 800



Kapazität: 12 x 1/1 GN  
Blechabstand: 67 mm;  
Abmessungen: 679 x 425 x 868 BxTxH mm

**Art.: XR 721**  
Preis: 644,00 €

### Hordengestell für Geräte 800



Kapazität: 10 x 600x400 mm;  
Blechabstand: 80 mm;  
Abmessungen: 678,6 x 680 x 425 BxTxH mm

**Art.: XR 821**  
Preis: 715,00 €

### Hordengestell-Transportwagen



Abmessungen: 714 x 894 x 772 BxTxH mm  
Gewicht: 15,2 kg

**Art.: XR 912**  
Preis: 1.568,00 €

**PATENTIERT**

### Dunstabzugshaube für Abluftbetrieb



Abmessungen: L 940 x D 1110 x H 370 mm  
Anschlusswert: 300 W  
Frequenz: 50 - 60 Hz;  
Gewicht: 35 kg

Steuerung über die Ofenelektronik

**Art.: XC 503**  
Preis: 1.548,00 €



## ZUBEHÖR



### Dampfkondensator Steuerung über Ofen-Elektronik

Abmessungen: 231 x 132 x 732 BxTxH mm  
Anschlusswert: 10 W  
Frequenz: 50 - 60 Hz

**Art.: XC 111**  
Preis: 519,00 €



### Schlauchbrause Garnitur

**Art.: XC 201**  
Preis: 169,00 €



### Damit wird ihr Dämpfer mobil

Pumpe zur Versorgung der Geräte aus externem Wassertank für Geräte 400, 300, 200;  
Frequenz: 50 - 60 Hz  
1 Set besteht aus Pumpe, Schlauch und Filter

**Art.: XC 665**  
Preis: 229,00 €



### Luftstromreduzierscheibe

DURCHMESSER: 124 mm  
1 Scheibe für 1 Motor

**Art.: XC 250**  
Preis: 38,00 €



### Zwischenfach für Montage auf Gärschrank XL505 und von zwei Öfen übereinander für Geräte 400 und 600

Kapazität: 6 x 600x400 mm  
Blechabstand: 75 mm  
Abmessungen: 940 x 665 x 325 BxTxH mm  
Gewicht: 20 kg

**Art.: XR 502**

Preis: 550,00 €



Das UNOX-Waschsystem **Rotor.KLEAN™** hygienisch, zeitsparend und komfortabel für Kombidämpfer und Ladenbackstationen



**Rotor.KLEAN™** ist eine saubere Sache. Das intelligente Reinigungssystem sorgt für einwandfreie Hygiene im Garraum und erleichtert dem Küchenteam die tägliche Arbeit.

### 3 verschiedene Waschprogramme sind möglich:

- 1 Programm **L1**: für leichte Verschmutzung (Dauer 38 Min.)
- 2 Programm **L2**: für mittlere Verschmutzung (Dauer 58 Min.)
- 3 Programm **L3**: für starke Verschmutzung (Dauer 98 Min.)
- 4 Programm **L4**: zum Füllen der Pumpe mit Reiniger und Klarspüler

**Art.: XC 400**

Preis: 652,00 €

Power-Reiniger 10l-Kanister  
Klarspülmittel 10l-Kanister

**Art.-Nr.: 0043**

Preis: 88,00 €

**Art.-Nr.: 0044**

Preis: 74,00 €

**PATENTIERT**



### Druckminderer-Set

Unsere Geräte sollen, wie in der Betriebsanleitung beschrieben, mit 2 bar Wasserdruck betrieben werden.

Set besteht aus: Druckminderer und 2 Anschlußschläuchen je 80 cm (1/2")

**Art.: 0050**

Preis: 62,00 €

## KOCHTECHNOLOGIEN

## FAKIRO™

### DIE ALUMINIUM "STEINPLATTE" BACKT ALLES IN KÜRZERER ZEIT

Die **FAKIRO™** Aluminium Speicherplatte ist eine der vielen **UNOX**-Patente.

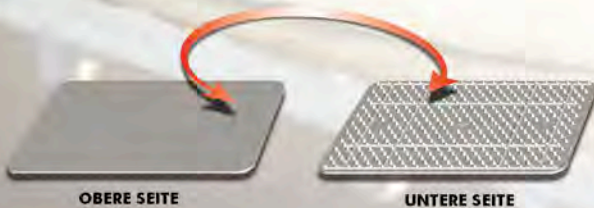
Das Zubehörteil wurde speziell für das schnelle Backen von Pizza und andere Snacks / Backwaren in Heissluft entwickelt.

#### Funktion:

- Sehr schnelle Backzeiten, meistens haben Sie einen Zeitvorteil von 50% gegenüber traditionellen Ober- / Unterhitze Pizzaöfen. Sie benötigen zum Beispiel nur ca. 3 Minuten, um eine frische Pizza auf der **FAKIRO™** Platte zu backen.
- Die Backprodukte werden sowohl auf der Oberseite gut gebacken, als auch auf der Unterseite haben Sie perfekte Backergebnisse. Das ist der Effekt, der **FAKIRO™** Aluminium Speicherplatte. Sie speichert die Hitze, um Sie dann auf den Punkt abzugeben.

#### Technische Merkmale:

- Gefertigt aus Aluminium, einem guten Speichermedium und Wärmeleiter, damit die Hitze auch schnell an die Backwaren abgegeben werden kann.
- Gefertigt aus extra dicken Aluminium, um sehr viel Hitze in der Platte zu speichern
- Mit dem Anbringen von zusätzlichen Noppen an der Unterseite der Platte, wird die Heizleistung der Platte noch verstärkt, daher der Name **FAKIRO™**.
- Damit sich die Platte nicht durchbiegt, wurde ein Stahlkern eingelegt, somit sind Verformungen durch die hohe Hitzeentwicklung ausgeschlossen.



**PATENTIERT**

## KOMBINATIONSMÖGLICHKEITEN ZUR LADENBACKSTATION



### Kombinationsmöglichkeiten zur Ladenbackstation

#### Station A

Höhe 2.142 mm  
 Abzugshaube XC503 1.548,00 €  
 Heissluftbackofen XB803 6.598,00 €  
 Gärschrank ohne Zwischenfach  
 XL505 1.589,00 €  
 Gesamt 9.735,00 €

#### Station B

Höhe 1.998 mm  
 Abzugshaube XC503 1.548,00 €  
 Heissluftbackofen XB803 6.598,00 €  
 Unterbau XR402 518,00 €  
 Rollen-Set XR621 139,00 €  
 Gesamt 8.803,00 €

#### Station C

Höhe 2.228 mm  
 Abzugshaube XC503 1.548,00 €  
 Heissluftbackofen XB803 6.598,00 €  
 Unterbau XR401 538,00 €  
 Rollen-Set XR621 139,00 €  
 Gesamt 8.823,00 €

#### Station D

Höhe 2.135 mm  
 Abzugshaube XC503 1.548,00 €  
 Heissluftbackofen XB603 4.119,00 €  
 Gärschrank mit Zwischenfach XL504 2.139,00 €  
 Gesamt 7.806,00 €

#### Station E

Höhe 1.922 mm  
 Abzugshaube XC503 1.548,00 €  
 Heissluftbackofen XB603 4.119,00 €  
 Zwischenfach für 2 Bleche 0060 550,00 €  
 Gärschrank ohne Zwischenfach XL505 1.589,00 €  
 Gesamt 7.806,00 €

#### Station F

Höhe 1.908 mm  
 Abzugshaube XC503 1.548,00 €  
 Heissluftbackofen XB603 4.119,00 €  
 Unterbau XR401 538,00 €  
 Rollen-Set XR621 139,00 €  
 Gesamt 6.344,00 €

Geräte werden ohne Zubehör (Bleche und Roste) geliefert. Alle Geräte haben einen Festwasseranschluß 1/2" (max. 2 bar). Technische Änderungen vorbehalten.

Weitere Backstationen siehe Prospekt Ladenbackstationen.



## BLECHE, ROSTE

600 x 400



**BACKBLECH ALUMINIUM**  
600x400  
Art: TG405

Preis: 11,00 €



**BACKBLECH ALUMINIUM GELOCHT**  
600x400  
Art: TG410

Preis: 13,00 €



**BACKBLECH ALUMINIUM GELOCHT TEFLON® BESCHICHTET**  
600x400x15mm  
Art: TG430

Preis: 38,00 €



**BACKBLECH EDELSTAHL**  
600x400x20mm  
Art: TG450

Preis: 69,00 €



**FAKIRO™ PIZZAPLATTE**  
600x400x16mm  
Art: TG425

Preis: 118,00€

**PATENTIERT**



**BACKOFENROST VERCHROMT**  
600x400  
Art: GRP405

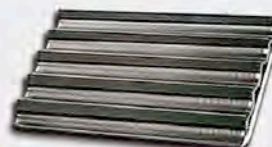
Preis: 14,00 €



**BACKOFENROST VERCHROMT FÜR 5 BAGUETTES**  
(IDEAL FÜR TK BAGUETTES, KÜRZERE BACKZEIT, GLEICHMÄSSIGERES BACKERGEBNIS)  
600x400mm  
Art: GRP410

Preis: 23,00 €

**PATENTIERT**



**BACKBLECH ALUMINIUM GELOCHT FÜR 5 BAGUETTE TEFLON® BESCHICHTET**  
600x400mm  
Art: TG435

Preis: 46,00 €

H E I S S L U F T Ö F E N





**XF190 ROSSELLA Classic**  
 4 Bleche 600x400 oder 1/1 GN  
 (Sonderzubehör)

mit **Classic**-Steuerung

Kapazität: ca. 80 Brötchen pro Backvorgang



## XF 190

<b>Kapazität</b>	4 x 600x400
<b>Blechabstand</b>	75 mm
<b>Blechgröße</b>	400 3N V--
<b>Frequenz</b>	50 - 60 Hz
<b>Anschlusswert</b>	6,3 kW
<b>Betriebstemperatur</b>	260 °C
<b>Abmessungen</b>	800x813x509 BxTxH mm
<b>Gewicht</b>	49 kg
<b>Preis</b>	<b>1.555,00 €</b>

Gerät wird ohne Bleche und Roste geliefert.



**XF195 ROSSELLA Dynamic**  
 4 Bleche 600x400 oder 1/1 GN  
 (Sonderzubehör)

mit **Dynamic**-Steuerung  
 und Beschwängung

Kapazität: ca. 80 Brötchen pro Backvorgang



## XF 195

<b>Kapazität</b>	4 x 600x400
<b>Blechabstand</b>	75 mm
<b>Blechgröße</b>	400 3N V--
<b>Frequenz</b>	50 - 60 Hz
<b>Anschlusswert</b>	6,3 kW
<b>Betriebstemperatur</b>	260 °C
<b>Abmessungen</b>	800x813x509 BxTxH mm
<b>Gewicht</b>	49 kg
<b>Preis</b>	<b>1.799,00 €</b>

Gerät wird ohne Bleche und Roste geliefert.

Mit Festwasseranschluss 1/2" (max. 2 bar). Technische Änderungen vorbehalten.





**XF 180 ELENA Classic**  
 3 Bleche 600x400 oder 1/1 GN  
 (Sonderzubehör)

mit **Classic**-Steuerung

Kapazität: ca. 60 Brötchen pro Backvorgang



## XF 180

Kapazität	3 x 600x400
Blechabstand	75 mm
Blechgröße	230 V~
Frequenz	50 - 60 Hz
Anschlusswert	3,2 kW
Betriebstemperatur	260 °C
Abmessungen	800x813x429 BxTxH mm
Gewicht	40 kg
Preis	<b>1.248,00 €</b>

Gerät wird ohne Bleche und Roste geliefert.



**XF 185 ELENA Dynamic**  
**XF 188 ELENA Power Dynamic**  
 3 Bleche 600x400 oder 1/1 GN  
 (Sonderzubehör)

mit **Dynamic**-Steuerung  
 und Beschwägung

Kapazität: ca. 60 Brötchen pro Backvorgang



	XF 185	XF 188
Kapazität	3 x 600x400	3 x 600x400
Blechabstand	75 mm	75 mm
Blechgröße	230 V~	400 3N V~
Frequenz	50 - 60 Hz	50 - 60 Hz
Anschlusswert	3,2 kW	4,6 kW
Betriebstemperatur	260 °C	260 °C
Abmessungen	800x813x429 BxTxH mm	800x813x429 BxTxH mm
Gewicht	40 kg	40 kg
Preis	<b>1.368,00 €</b>	<b>1.469,00 €</b>

Gerät wird ohne Bleche und Roste geliefert.

Mit Festwasseranschluss 1/2" (max. 2 bar). Technische Änderungen vorbehalten.



## ZUBEHÖR

### Gärschrank



Für Geräte: XF195 - XF185 - XF188  
 Kapazität: 8 x 600x400  
 Abstand zwischen den Blechen: 70 mm  
 Spannung: 230 V~  
 Frequenz: 50-60 Hz  
 Anschlusswert: 1,2 kW  
 Maximale Temperatur: 50°C  
 Abmessungen: 800x713x757 BxTxH mm  
 Gewicht: 37 kg

**Art: XL 195**      **Preis: 1198,00 €**

Steuerung über die Ofenelektronik *Dynamic*

### Untergestell



Für Geräte: XF190 - XF195 - XF180 -  
 XF185 - XF188  
 Kapazität: 8 x 600x400 - 8 GN 1/1  
 Abstand zwischen den Blechen: 70 mm  
 Abmessungen: 798x599x782 BxTxH mm  
 Gewicht: 15 Kg  
 Unterbauten werden montiert geliefert.

**Art: XR 190**      **Preis: 446,00 €**

**PATENTIERT**

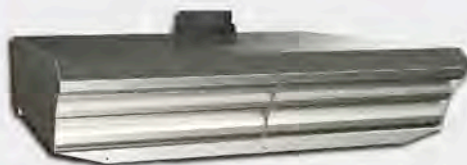
### Satz Rollen zu Unterbauten und Gärschrank



Für Geräte: XL195 - XR190  
 H: 110 mm  
 SET BESTEHT AUS 4 ROLLEN,  
 DAVON 2 ROLLEN FESTSTELLBAR

**Art: XR 621**      **Preis: 139,00 €**

### Dunstabzugshaube



Für Geräte: XF195 - XF185 - XF188  
 Spannung: 230 V~  
 Frequenz: 50-60 Hz  
 Anschlusswert: 200 W  
 Abmessungen: 800x847x248 BxTxH mm

Durchmesser Abluftausgang: 121 mm  
 Min. Luftleistung: 550 m³/h  
 Max. Luftleistung: 750 m³/h

**Art: XC 595**      **Preis: 1.095,00 €**

Steuerung über die Ofenelektronik *Dynamic*

### Wandkonsolen



Zur Wandmontage des Ofens.

**Art: XR 631**      **Preis: 199,00 €**

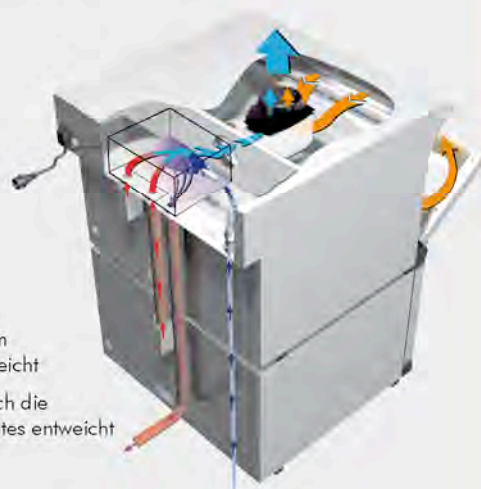
### Luftstromreduzierscheibe



Diese Scheibe reduziert die Luftgeschwindigkeit im Heissluftofen, wenn Sie kleine Gebäckstücke/Plätzchen backen müssen, ohne dass diese auf den Blechen verrutschen. Einfach aber effektiv.

Durchmesser: 127 mm  
 Eine Scheibe pro Motor

**Art: XC 600**      **Preis: 38,00 €**



- ↑ Abluft
- ↑ Dampf welcher beim öffnen der Tür entweicht
- ↑ Dampf welcher durch die Entlüftung des Gerätes entweicht
- ↑ Kaltwasser
- ↑ Abwasser

**PATENTIERT**

## ZUBEHÖR

**Umrüstsatz von Backblechen 600x400 mm für das Einhängen von FAKIRO™-Pizzaplatte auf 660x460 mm, nur für ROSSELLA™ - ELENA™**



Für Geräte: XF195 - XF185 - XF188  
600x400 auf 660x460

**Art: XC 675**

**Preis: 94,00 €**

**Umrüstsatz von Backblechen 600x400 auf 1/1 GN**

**ROSSELLA™ - ELENA™**



600x400 > GN 1/1

**Art: XC 630**

**Preis: 48,00 €**

**Seitenleiste für Serie 800**



Set à 2 Stück - 2 pièces

**Art: XC 635**

**Preis: 69,00 €**

**Wärmeschutz für die Ofensteuerung bei 2 Geräten übereinander**



**Art: XC 645**

**Preis: 24,00 €**

**Pumpe zur Versorgung der Geräte aus externem Wassertank**



Spannung: 230 V-  
Frequenz: 50-60 Hz  
Anschlusswert: 16 W

**Art: XC 665**

**Preis: 229,00 €**

**Wassertank mit Aufsatz**



**Art: XC 655**

**Preis: 92,00 €**



**Montageset für die Montage von 2 Öfen übereinander**

Montageset für die Verbindung zweier Öfen und der Dunstabzughaube mit dem Dampfkondensator



**Art: XC 610**

**Preis: 57,00 €**

**Schlauchverbindungsset**



**Art: XC 615**

**Preis: 68,00 €**

## BLECHE und ROSTE



BACKBLECH ALUMINIUM  
600x400  
**Art: TG405**

**Preis: 11,00 €**



BACKBLECH ALUMINIUM GELOCHT  
600x400  
**Art: TG410**

**Preis: 13,00 €**



BACKBLECH ALUMINIUM GELOCHT TEFLON® BESCHICHTET  
600x400x15mm  
**Art: TG430**

**Preis: 38,00 €**



BACKBLECH EDELSTAHL  
600x400x20mm  
**Art: TG450**

**Preis: 69,00 €**



**FAKIRO™** PIZZAPLATTE  
600x400x16mm  
**Art: TG425**

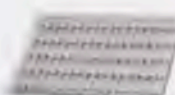
**Preis: 118,00 €**

**PATENTIERT**



BACKOFENROST VERCHROMT  
600x400  
**Art: GRP405**

**Preis: 14,00 €**



BACKOFENROST VERCHROMT FÜR 5 BAGUETTES (IDEAL FÜR TK BAGUETTES, KÜRZERE BACKZEIT,  
GLEICHMÄSSIGERES BACKERGEBNIS)  
600x400mm  
**Art: GRP410**

**Preis: 23,00 €**

**PATENTIERT**



BACKBLECH ALUMINIUM GELOCHT FÜR 5 BAGUETTE TEFLON® BESCHICHTET  
600x400mm  
**Art: TG435**

**Preis: 46,00 €**



**XF 130 ARIANNA Classic**  
 4 460 x 330 oder 2/3 GN  
 (Sonderzubehör)

mit **Classic**-Steuerung

Kapazität: ca. 50 Brötchen pro Backvorgang



## XF 130

Kapazität	4 x 460x330
Blechabstand	75 mm
Blechgröße	230 V~
Frequenz	50 - 60 Hz
Anschlusswert	3 kW
Betriebstemperatur	260 °C
Abmessungen	600x693x509 BxTxH mm
Gewicht	31 kg
Preis	<b>899,00 €</b>

4 Backbleche im Preis enthalten.



**XF 135 ARIANNA Dynamic**  
 4 460 x 330 oder 2/3 GN  
 (Sonderzubehör)

mit **Dynamic**-Steuerung und Beschwadung  
 sowie eingebauter Pumpe zur Beschwadung aus Wassertank

Kapazität: ca. 50 Brötchen pro Backvorgang



## XF 135

Kapazität	4 x 460x330
Blechabstand	75 mm
Blechgröße	230 V~
Frequenz	50 - 60 Hz
Anschlusswert	3 kW
Betriebstemperatur	260 °C
Abmessungen	600x693x509 BxTxH mm
Gewicht	31 kg
Preis	<b>1.049,00 €</b>

4 Backbleche im Preis enthalten.







## XF 110 STEFANIA Classic

3 Bleche 460 x 330 oder 2/3 GN  
(Sonderzubehör)

mit **Classic**-Steuerung

Kapazität: ca. 38 Brötchen pro Backvorgang



### XF 110

Kapazität	3 x 460x330
Blechabstand	75 mm
Blechgröße	230 V~
Frequenz	50 - 60 Hz
Anschlusswert	3 kW
Betriebstemperatur	260 °C
Abmessungen	600x693x429 BxTxH mm
Gewicht	25 kg
Preis	<b>849,00 €</b>

3 Backbleche im Preis enthalten.



## XF 115 STEFANIA Dynamic

3 Bleche 460 x 330 oder 2/3 GN  
(Sonderzubehör)

mit **Dynamic**-Steuerung und Beschwadung  
sowie eingebauter Pumpe zur Beschwadung aus Wassertank

Kapazität: ca. 38 Brötchen pro Backvorgang



### XF 115

Kapazität	3 x 460x330
Blechabstand	75 mm
Blechgröße	230 V~
Frequenz	50 - 60 Hz
Anschlusswert	3 kW
Betriebstemperatur	260 °C
Abmessungen	600x693x429 BxTxH mm
Gewicht	25 kg
Preis	<b>926,00 €</b>

3 Backbleche im Preis enthalten.



**NEU**

## STEFANIA Matic XF119

**NEU**

mit *Dynamic*-Steuerung und seitlich angeschlagener Tür  
und automatischer Türöffnung nach Backzeitende



**3 Bleche  
460 x 330**

mit *Dynamic*-Steuerung und Beschwädung  
sowie eingebauter Pumpe zur Beschwädung aus Wassertank

Kapazität: ca. 38 Brötchen pro Backvorgang



### XF 119

Kapazität	3 x 460x330
Blechabstand	75 mm
Blechgröße	230 V~
Frequenz	50 - 60 Hz
Anschlusswert	3 kW
Betriebstemperatur	260 °C
Abmessungen	600x693x429 BxTxH mm
Gewicht	25 kg
Preis	<b>1.298,00 €</b>

3 Backbleche im Preis enthalten.



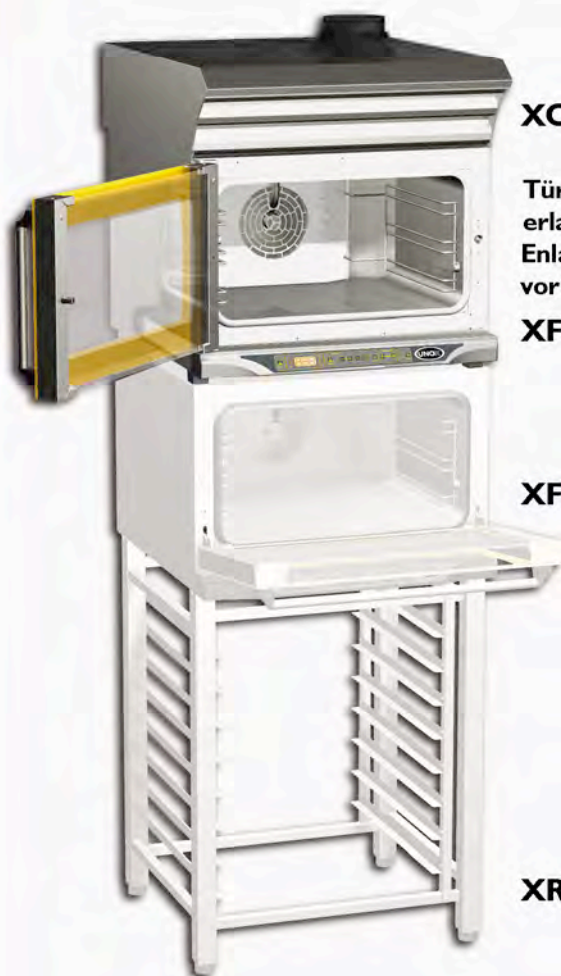
NEU

## STEFANIA Matic XF119

mit *Dynamic*-Steuerung und seitlich angeschlagener Tür

NEU

### TECHNISCHE AUSSTATTUNG:



**XC 535**

Türöffnung seitlich, erlaubt einfaches Handling = Be- und Enladen des Gerätes ohne störende Tür vor dem Gerät

**XF 119**

**XF 115**

**XR 130**



Türanschlag links seitlich



Tür mit elektromagnetischem Verschluss ermöglicht ein einfaches Türöffnen durch Knopfdruck

- Flügeltür mit elektrischer Türöffnung
- Türanschlag links
- Automatische Türöffnung nach Backzeitende
- Beschwädung aus Wassertank mit eingebauter Pumpe
- Beschwädung aus Wassertank mit eingebauter Pumpe
- Optionale Beschwädung auch mit Festwasseranschluß möglich
- Anschluß für Dunstabzughaube vorhanden
- Bleche und Zubehör von **LineMiss™ 600** können komplett genutzt werden
- Keine Gärschranksteuerung möglich

## ZUBEHÖR

### Gärschrank



Für Geräte: XF135 - XF115  
 Kapazität: 8 x 460x330  
 Abstand zwischen den Blechen: 70 mm  
 Spannung: 230 V~  
 Frequenz: 50-60 Hz  
 Anschlusswert: 1,2 kW  
 Maximale Temperatur: 50 °C  
 Abmessungen: 600x650x757 BxTxH mm  
 Gewicht: 22 kg

**Art: XL 135**      **Preis: 859,00 €**

Steuerung über die Ofenelektronik *Dynamic*

### Untergestell



Für Geräte: XF130 - XF135 - XF110 - XF115  
 Kapazität: 8 x 460x330 / 8 x GN 2/3  
 Abstand zwischen den Blechen: 70 mm  
 Abmessungen: 598x518x782 BxTxH mm  
 Gewicht: 12 kg  
 Unterbauten werden montiert geliefert.

**Art: XR 130**      **Preis: 419,00 €**

**PATENTIERT**

### Satz Rollen zu Unterbauten und Gärschrank



Für Geräte: XL135 - XR130  
 H: 110 mm  
 Set besteht aus 4 Rollen,  
 davon 2 Rollen feststellbar

**Art: XR 621**      **Preis: 139,00 €**

### Dunstabzugshaube



Für Geräte: XF135 - XF115

Spannung: 230 V~  
 Frequenz: 50-60 Hz  
 Anschlusswert: 200 W  
 Abmessungen: 600x722x248 BxTxH mm

Durchmesser Abluftausgang: 121 mm  
 Min. Luftleistung: 550 m³/h  
 Max. Luftleistung: 750 m³/h

**Art: XC 535**      **Preis: 1.068,00 €**

### Wandkonsolen



Zur Wandmontage des Ofens.

**Art: XR 600**      **Preis: 189,00 €**

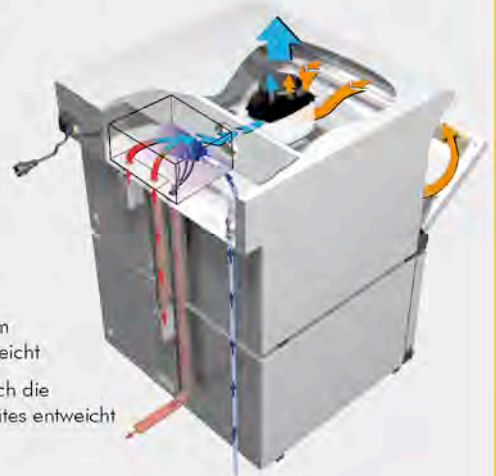
### Luftstromreduzierscheibe



Diese Scheibe reduziert die Luftgeschwindigkeit im Heissluftofen, wenn Sie kleine Gebäckstücke/Plätzchen backen müssen, ohne dass diese auf den Blechen verrutschen. Einfach aber effektiv.

Durchmesser: 127 mm  
 Eine Scheibe pro Motor

**Art: XC 600**      **Preis: 38,00 €**



- ↑ Abluft
- ↑ Dampf welcher beim öffnen der Tür entweicht
- ↑ Dampf welcher durch die Entlüftung des Gerätes entweicht
- ↑ Kaltwasser
- ↑ Abwasser

Steuerung über die Ofenelektronik *Dynamic*

**PATENTIERT**



## ZUBEHÖR

**Umrüstsatz von Backblechen 460x330 auf 2/3 GN**

**ARIANNA™ - STEFANIA™**



460x330 > GN 2/3

**Art: XC 620**

**Preis: 48,00 €**

**Verbindungssatz**

**für 2 Geräte übereinander bestehend aus 2 Seitenleisten**



**Art: XC 640**

**Preis: 65,00 €**

**Wärmeschutz-Blech für die Ofensteuerung bei 2 Geräten übereinander**



**Art: XC 650**

**Preis: 22,00 €**

**Wassertank mit Aufsatzplatte zur Befestigung auf dem Ofen**



Fassungsvermögen: 5 Liter

**Art: XC 655**

**Preis: 92,00 €**



**Abluft-Montageset für die Montage von 2 Öfen übereinander**

Montageset für die Verbindung zweier Öfen und der Dunstabzughaube bzw. mit dem Dampfkondensator



**Art: XC 610**

**Preis: 57,00 €**

**Wasserverbindungsset von 2 Geräten übereinander**



**Art: XC 615**

**Preis: 68,00 €**

**Umrüstsatz zum Umrüsten von Pumpe auf Festwasseranschluss 1/2", max. 2 bar**



Spannung: 230 V–  
Frequenz: 50-60 Hz  
Anschlusswert: 8 W

**Art: XC 660**

**Preis: 68,00 €**

**Druckminderer-Set**



Unsere Geräte sollen, wie in der Betriebsanleitung beschrieben, mit 2 bar Wasserdruck betrieben werden. Set besteht aus Druckminderer und 2 Anschlußschläuchen, je 80 cm (1/2")

**Art: 0050**

**Preis: 62,00 €**

## BLECHE und ROSTE



BACKBLECH ALUMINIUM  
460x330x1,5mm  
**Art: TG305**

Preis: 12,00 €



BACKBLECH ALUMINIUM GELOCHT  
460x330x1,5mm  
**Art: TG310**

Preis: 18,50 €



BACKBLECH ALUMINIUM GELOCHT TEFLON® BESCHICHTET  
460x330x1,5mm  
**Art: TG330**

Preis: 26,00 €



BACKBLECH EMALIERT  
460x330x20mm  
**Art: TG350**

Preis: 34,00 €



**FAKIRO™** PIZZAPLATTE  
460x350x1,6mm  
**Art: TG320**

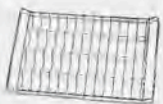
Preis: 76,00 €

**PATENTIERT**



BACKOFENROST VERCHROMT  
470x330mm  
**Art: GRP305**

Preis: 11,00 €



BACKOFENROST VERCHROMT FÜR 5 BAGUETTES (IDEAL FÜR TK BAGUETTES, KÜRZERE BACKZEIT, GLEICHMÄSSIGERES  
BACKERGEBNIS)  
470x330mm  
**Art: GRP310**

Preis: 25,00 €

**PATENTIERT**

## DAS KLEINE KOMPAKTE GERÄT



### XF 100 **CRISTINA Classic** 3 Bleche 342 x 242

mit **Classic**-Steuerung

Kapazität: ca. 30 Brötchen pro Backvorgang



### XF 100

<b>Kapazität</b>	3 x 342x242
<b>Blechabstand</b>	75 mm
<b>Blechgröße</b>	230 V--
<b>Frequenz</b>	50 - 60 Hz
<b>Anschlusswert</b>	3 kW
<b>Betriebstemperatur</b>	260 °C
<b>Abmessungen</b>	480x563x429 BxTxH mm
<b>Gewicht</b>	20 kg
<b>Preis</b>	<b>749,00 €</b>



3 Backbleche im Preis enthalten.

## BLECHE und ROSTE



BACKBLECH ALUMINIUM  
342x242mm

Art: TG 205

Preis: 11,00 €



BACKOFENROST VERCHROMT  
342x242mm

Art: GRP 205

Preis: 10,00 €





## XF 193 **ROSSELLA** *Manuell*

4 Bleche 600 x 400

Kapazität: ca. 80 Brötchen pro Backvorgang



### XF 193

<b>Kapazität</b>	4 x 600x400
<b>Blechabstand</b>	75 mm
<b>Blechgröße</b>	230 or/o 400 3N V~
<b>Frequenz</b>	50 - 60 Hz
<b>Anschlusswert</b>	6,3 kW
<b>Betriebstemperatur</b>	300 °C
<b>Abmessungen</b>	800x813x509 BxTxH mm
<b>Gewicht</b>	49 kg
<b>Preis</b>	<b>1.409,00 €</b>

Gerät wird ohne Bleche und Roste geliefert.



## XF 183 **ELENA** *Manuell*

3 Bleche 600 x 400

Kapazität: ca. 60 Brötchen pro Backvorgang



### XF 183

<b>Kapazität</b>	3 x 600x400
<b>Blechabstand</b>	75 mm
<b>Blechgröße</b>	230 V~
<b>Frequenz</b>	50 - 60 Hz
<b>Anschlusswert</b>	3,2 kW
<b>Betriebstemperatur</b>	300 °C
<b>Abmessungen</b>	800x813x429 BxTxH mm
<b>Gewicht</b>	40 kg
<b>Preis</b>	<b>1.115,00 €</b>

Gerät wird ohne Bleche und Roste geliefert.





## ZUBEHÖR

### Untergestell



Für Geräte: XF190 - XF195 - XF180 - XF185 - XF188  
 Kapazität: 8 x 600x400 - 8 x GN 1/1  
 Abstand zwischen den Blechen: 70 mm  
 Abmessungen: 798x599x782 BxTxH mm  
 Gewicht: 15 kg  
 Unterbauten werden montiert geliefert.

Art: XR 190

Preis: 446,00 €

**PATENTIERT**

### Satz Rollen zu Unterbauten und Gärschrank



Für Geräte: XL135 - XR530 - XR130  
 H: 110 mm  
 Set besteht aus 4 Rollen,  
 davon 2 Rollen feststellbar

Art: XR 621

Preis: 139,00 €

### Wandkonsolen



Zur Wandmontage des Ofens.

Art: XR 631

Preis: 199,00 €

### Luftstromreduzierscheibe



Diese Scheibe reduziert die Luftgeschwindigkeit im Heissluftofen, wenn Sie kleine Gebäckstücke/Plätzchen backen müssen, ohne dass diese auf den Blechen verrutschen. Einfach aber effektiv.

Durchmesser: 127 mm  
 Eine Scheibe pro Motor

Art: XC 600

Preis: 38,00 €



## BLECHE und ROSTE



BACKBLECH ALUMINIUM  
 600x400 mm

Art: TG405

Preis: 11,00 €



BACKBLECH ALUMINIUM GELOCHT  
 600x400 mm

Art: TG410

Preis: 13,00 €



BACKBLECH ALUMINIUM GELOCHT TEFLON<sup>®</sup>  
 BESCHICHTET  
 600x400x15mm

Art: TG430

Preis: 38,00 €



BACKBLECH EDELSTAHL  
 600x400x20mm

Art: TG450

Preis: 69,00 €



FAKIRO<sup>™</sup> PIZZAPLATTE  
 600x400x16mm

Art: TG425

Preis: 118,00 €

**PATENTIERT**



BACKOFENROST VERCHROMT  
 600x400

Art: GRP405

Preis: 14,00 €



BACKOFENROST VERCHROMT FÜR 5 BAGUETTES  
 (IDEAL FÜR TK BAGUETTES, KÜRZERE BACKZEIT,  
 GLEICHMÄSSIGERES BACKERGEBNIS)  
 600x400mm

Art: GRP410

Preis: 23,00 €

**PATENTIERT**



BACKBLECH ALUMINIUM GELOCHT FÜR 5  
 BAGUETTE TEFLON<sup>®</sup> BESCHICHTET

600x400mm

Art: TG435

Preis: 46,00 €



## XF 133 **ARIANNA** *Manuell*

4 Bleche 460 x 330

Kapazität: ca. 50 Brötchen pro Backvorgang



### XF 133

Kapazität	4 x 460x330
Blechabstand	75 mm
Blechgröße	230 V~
Frequenz	50 - 60 Hz
Anschlusswert	3 kW
Betriebstemperatur	300 °C
Abmessungen	600x693x509 BxTxH mm
Gewicht	31 kg
Preis	<b>788,00 €</b>

4 Backbleche im Preis enthalten.



## XF 113 **STEFANIA** *Manuell*

3 Bleche 460 x 330

Kapazität: ca. 38 Brötchen pro Backvorgang



### XF 113

Kapazität	3 x 460x330
Blechabstand	75 mm
Blechgröße	230 V~
Frequenz	50 - 60 Hz
Anschlusswert	3 kW
Betriebstemperatur	300 °C
Abmessungen	600x693x429 BxTxH mm
Gewicht	25 kg
Preis	<b>736,00 €</b>

3 Backbleche im Preis enthalten.



## ZUBEHÖR

### Untergestell



Für Geräte: XF130 - XF135 - XF110 - XF115  
Kapazität: 8 x 460x330 / 8 x GN 2/3  
Abstand zwischen den Blechen: 70 mm  
Abmessungen: 598x518x782 BxTxH mm  
Gewicht: 12 kg  
Unterbauten werden montiert geliefert.

Art: XR 130

Preis: 419,00 €

**PATENTIERT**

### Satz Rollen zu Unterbauten und Gärschrank



Für Geräte: XL135 - XR530 - XR130  
H: 110 mm  
Set besteht aus 4 Rollen,  
davon 2 Rollen feststellbar

Art: XR 621

Preis: 139,00 €

### Wandkonsolen



Zur Wandmontage des Ofens.

Art: XR 600

Preis: 189,00 €

### Luftstromreduzierscheibe



Diese Scheibe reduziert die Luftgeschwindigkeit im Heissluftofen, wenn Sie kleine Gebäckstücke/Plätzchen backen müssen, ohne dass diese auf den Blechen verrutschen. Einfach aber effektiv.

Durchmesser: 127 mm  
Eine Scheibe pro Motor

Art: XC 600

Preis: 38,00 €

## BLECHE und ROSTE



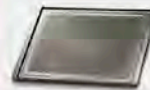
BACKBLECH ALUMINIUM  
460x330x15mm  
Art: TG305

Preis: 12,00 €



BACKBLECH ALUMINIUM GELOCHT  
460x330x15mm  
Art: TG310

Preis: 18,50 €



BACKBLECH ALUMINIUM GELOCHT TEFLON<sup>®</sup>  
BESCHICHTET  
460x330x15mm  
Art: TG330

Preis: 26,00 €



BACKBLECH EMALIERT  
460x330x20mm  
Art: TG350

Preis: 34,00 €



**FAKIRO™** PIZZAPLATTE  
460x350x16mm  
Art: TG320

Preis: 76,00 €



BACKOFENROST VERCHROMT  
470x330mm  
Art: GRP305

Preis: 11,00 €



BACKOFENROST VERCHROMT FÜR 5 BAGUETTES  
(IDEAL FÜR TK BAGUETTES, KÜRZERE BACKZEIT,  
GLEICHMÄSSIGERES BACKERGEBNIS)  
470x330mm  
Art: GRP310

Preis: 25,00 €

## DAS KLEINE KOMPAKTE GERÄT



### XF103 CRISTINA Manuell 3 Bleche 342 x 242

Kapazität: ca. 30 Brötchen pro Backvorgang



#### XF 103

<b>Kapazität</b>	3 x 342x242
<b>Blechabstand</b>	75 mm
<b>Blechgröße</b>	230 V--
<b>Frequenz</b>	50 - 60 Hz
<b>Anschlusswert</b>	3 kW
<b>Betriebstemperatur</b>	300 °C
<b>Abmessungen</b>	480x563x429 BxTxH mm
<b>Gewicht</b>	20 kg
<b>Preis</b>	<b>684,00 €</b>

3 Backbleche im Preis enthalten.



## BLECHE und ROSTE



BACKBLECH ALUMINIUM  
342x242 mm

Art: TG 205

Preis: 11,00 €



BACKOFENROST VERCHROMT  
342x242 mm

Art: GRP 205

Preis: 10,00 €



GLASKERAMIK KONTAKTGRILLGERÄTE



**SpidoCook™**



## GLASKERAMIK KONTAKTGRILLS



### PLATTEN OBEN UND UNTEN GLATT

	XP 010 P	XP 020 P
Kontaktfläche	250x250 mm	2x 250x250mm
Spannung	230 V~	230 V~
Anschlusswert	1,5 Kw	3 Kw
Frequenz	50 - 60 Hz	50 - 60 Hz
Abmessungen	331x458x176 BxTxH mm	619x458x176 BxTxH mm
Gewicht	10 Kg	17 Kg
Preis	559,00 €	939,00 €



### PLATTEN OBEN GERILLT UND UNTEN GLATT

	XP 010 PR	XP 020 PR
Kontaktfläche	250x250 mm	2x 250x250mm
Spannung	230 V~	230 V~
Anschlusswert	1,5 Kw	3 Kw
Frequenz	50 - 60 Hz	50 - 60 Hz
Abmessungen	331x458x176 BxTxH mm	619x458x176 BxTxH mm
Gewicht	10 Kg	17 Kg
Preis	569,00 €	959,00 €



### PLATTEN OBEN UND UNTEN TRANSPARENT GLATT

	XP 010 PT	XP 020 PT
Kontaktfläche	250x250 mm	2 x 250x250mm
Spannung	230 V~	230 V~
Anschlusswert	1,5 Kw	3 Kw
Frequenz	50 - 60 Hz	50 - 60 Hz
Abmessungen	331x458x176 BxTxH mm	619x458x176 BxTxH mm
Gewicht	10 Kg	17 Kg
Preis	478,00 €	774,00 €



## GLASKERAMIK GRIDDLEPLATTEN

### GLASKERAMIK-GRIDDLEPLATTE GLATT EINZEL UND MAXI



	XP 200	XP 300
<b>Kontaktfläche</b>	280x440 mm	2x 285x440 mm
<b>Spannung</b>	230 V~	230 - 400 3N V~
<b>Anschlusswert</b>	2,5 Kw	5 Kw
<b>Frequenz</b>	50 - 60 Hz	50 - 60 Hz
<b>Abmessungen</b>	398x610x127 BxTxH mm	690x610x127 BxTxH mm
<b>Gewicht</b>	10 Kg	15 Kg
<b>Preis</b>	<b>515,00 €</b>	<b>849,00 €</b>



## Gleichmäßiges Grillen und Garen



### GRILL- UND GARTECHNIK

Das « **FAST GRILL SYSTEM** » basiert auf zwei verschiedenen Arten:

Das Aufwärmen durch Kontaktwärme und das Aufwärmen durch Infrarot-Strahlung. Dieses System ermöglicht beide Kocharten gleichzeitig zu benutzen.

Kochen durch Kontaktwärme:

Die Heizungen erhitzen die Glaskeramikplatte, welche innerhalb kürzester Zeit eine gleichmäßige Hitzeverteilung hat und somit die Bratfläche als Kontaktgrill verwendet werden kann.

Kochen durch Infrarot-Strahlung:

Die Infrarot-Strahlung erreichen eine Temperatur bis + 800 °C und gart somit das Gargut durch Strahlungshitze.



### GRILLEN BIS + 400°C



Die Grilloberfläche erreicht eine Temperatur bis zu + 400° C, welche ideal zum grillen ist.

Das « **FAST GRILL SYSTEM** » ist eine neue Technologie die beim Kontaktgrill angewendet wird.

Das « **FAST GRILL SYSTEM** » ist bestehend aus:

1. Spezial Hezelement SHB Plus
  - Heizung bis + 800° C
  - Isoliertes Gehäuse
2. Bratfläche aus Glaskeramik

Die Neuentwicklung des « **FAST GRILL SYSTEM** » besteht aus einer speziellen Heizung die schnell hohe Temperaturen erreicht und somit die Aufheizzeit um fast die Hälfte reduziert.

Die Patentierte geometrische Anordnung der Heizungen garantiert gleichmäßige Hitzeverteilung auf der Bratplatte.



### GRILLEN VON GEFRORENEM GARGUT

Dank der Infrarot-Heizung können auch gefrorene Lebensmittel gegrillt werden, ohne das die Temperatur absinkt.

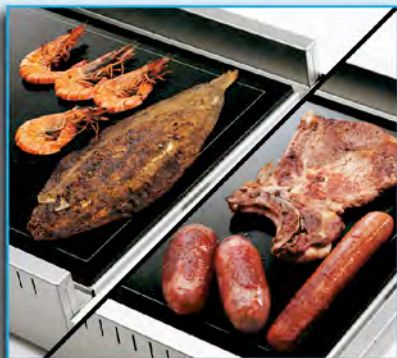
Die Glaskeramikplatte ist so gefertigt, dass sie die Temperaturschwankungen die durch gefrorene Lebensmittel entstehen, ohne weiters übersteht.

## VORTEILE



### HYGIENE UND REINIGUNG

Da die Glaskeramik Platte eine glatte Oberfläche hat und nicht porös ist, lässt sie sich sehr leicht mit einem Glaskeramik-Schaber reinigen.



### KEINE GESCHMACKSÜBERTRAGUNG

Dank der glatten Oberfläche der Glaskeramik Platte besteht keine Geschmacksübertragung der verschiedenen Grillprodukte.

## DIE ORIGINAL KONTAKTGRILLS SIND AUS GLASSKERAMIK

# SpidoCook™





## WERBEARTIKEL



Vorderseite

Rückseite

### UNOX SWEATSHIRT

Baumwolle **UNOX** Sweatshirt mit Reisverschluss.  
Erhältlich in folgenden Größen S/M/L/XL/XXL

Größe S:	GA1000A0
Größe M:	GA1001A0
Größe L:	GA1002A0
Größe XL:	GA1003A0
Größe XXL:	GA1004A0

62,00 €



Vorderseite

### UNOX POLO SHIRT

Baumwolle **UNOX** Polo Shirt mit Logo bestickt.  
Erhältlich in folgenden Größen S/M/L/XL/XXL

Größe S:	GA1005A0
Größe M:	GA1006A0
Größe L:	GA1007A0
Größe XL:	GA1008A0
Größe XXL:	GA1009A0

38,00 €



### UNOX FLAGGE

Größe 2 x 1 m Material Polyester

UF001

34,00 €



### UNOX ZIPROLL BANNER Werbeaufsteller mit Fuss

Banner gedruckt auf PVC mit  
Aufrollmechanik im Fuß.  
Platzsparend mit Tasche zum leichten  
und sicheren Transport!

#### Abmessungen:

106x20x205 BxTxH mm

GA1015A0



339,00 €



### UNOX BANNER zur Wand- oder Deckenaufhängung

Banner gedruckt auf PVC zur  
Aufhängung an der Wand oder  
von der Decke herab.

#### Abmessungen:

100x200 TxH mm

GA1020A0



158,00 €

# UNOX GERÄTELEASING

## UNOX GERÄTELEASING:



Der wirtschaftliche Weg zu Ihren Kombidämpfern und Backstationen/Heißluftöfen. Wenn Sie Ihr Geld nicht beim Kauf eines neuen Kombidämpfers oder einer Backstation festlegen wollen, bietet Ihnen die **UNOX** Geräteleasing eine vorteilhafte Alternative! Denn Sie zahlen nur für das, was Sie nutzen – in niedrigen, monatlichen Leasingraten. Außerdem nutzen Sie immer ein neues **UNOX** Gerät mit moderner und zuverlässiger Technik. Am Vertragsende geben Sie Ihr Gerät einfach zurück und leasen ein neues Modell. Oder Sie kaufen das Gerät dann zum kalkulierten Restwert ein.

Bitte richten Sie Ihre Anfragen an unsere Leasingabteilung.

## UNOX Leasingbedingungen:



Leasinglaufzeiten sind 24 Monate, 36 Monate oder 48 Monate.  
Anzahlung: 20 % des Warenwertes + der Mehrwertsteuer vor Auslieferung des Gerätes.  
Leasing ohne Anzahlung nur bei Kunden mit ausgezeichneter Bonität und Versicherung über Hermes Kreditversicherung!  
Die Leasingraten werden durch unwiderruflichen Bankeinzug zum | : eines jeden Monats von Ihrem Konto eingezogen.

**Leasing Wert:** ab 2.500,00 € = Leasing Dauer 24, 36 oder 48 Monate frei wählbar!

## UNOX Einige Beispiele von Leasing 36 Monate:



### UNOX - Kombidämpfer

**UNOX - Kombidämpfer Leasing**, 7 x 1/1 GN ab: 99,00 € pro Monat = **3,30 € pro Tag!**

**UNOX - Kombidämpfer Leasing**, 5 x 1/1 GN ab: 76,00 € pro Monat = **2,53 € pro Tag!**

**UNOX - Kombidämpfer Leasing**, 20 x 1/1 GN ab: 159,00 € pro Monat = **4,50 € pro Tag!**

### UNOX - Backstation

**UNOX - Backstation D**, Backofen 6 x 600x400 mm, Dunstabzugshaube und Gärschrank mit Zwischenfach 159,00 € pro Monat = **4,50 € pro Tag!**

**UNOX - Backstation ROSSELLA™**, 2 x Backöfen je 4 Bleche 600x400, Gärschrank und Dunstabzugshaube 122,00 € pro Monat = **3,38 € pro Tag!**

alle Preise zuzüglich gesetzlicher Mehrwertsteuer.

**UNOX Geräteleasing: Kombidämpfer schon ab 3,30 € pro Tag leasen.**



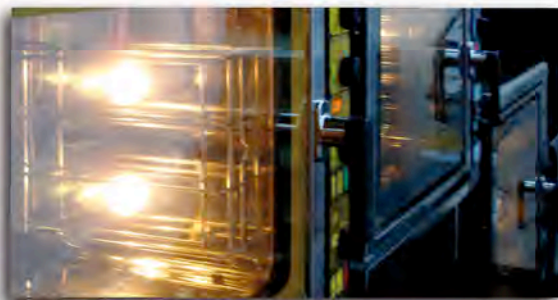
# OVENS PLANET ACADEMY



## ERLEBNIS ABHOLUNG IHRES KOMBIDÄMPFERS ODER LADENBACKOFENS IN UNSERER OVENS PLANET ACADEMY IN BÜREN

Nehmen Sie den über Ihren Fachhändler gekauften Dämpfer persönlich in Büren entgegen. Neben einer persönlichen Einweisung in alle Funktionen Ihres Gerätes, für Sie und Ihre Begleiter, beraten wir Sie intensiv zum Zubehör und allen wissenswerten Details. Wir beantworten Ihnen alle Fragen und gehen auf Ihre persönlichen Wünsche / Anforderungen Ihres Betriebes ein.

**Termine:** nach Absprache und nur über Ihren Fachhändler (nicht während der Messen) **Kosten:** im Gerätepreis enthalten. Je nach Größe des Gerätes sollte ein geeignetes Fahrzeug / Transporter mitgebracht werden. Hotelreservierung auf Wunsch, kostenpflichtig!



### STARTEINWEISUNG - KICK OFF

Bei der operativen Inbetriebnahme Ihres Kombidämpfers oder Ihrer Ladenbackstation werden Sie und Ihre Mitarbeiter vor Ort durch unsere Küchenmeister / Produkttrainer eingewiesen und trainiert.

Wir zeigen Ihnen, wie Programme gespeichert werden und gehen auf Ihre persönlichen Fragen ein, geben Ihnen zusätzliches Know How für die optimale Nutzung Ihres Gerätes in Ihrem Betrieb. Incl. Fahrtkosten, Termine nach Absprache nur über Ihren Fachhändler zu buchen!

**Kosten: ca. 3 Stunden - 290,00 €**

## SEMINARE IN BÜREN

### KNOW-HOW IST DAS BESTE REZEPT

**Tagesseminar:**

**Garen und Backen im Kombidämpfer, Ladenbackofen und Caldolux, Snacks, Pizza und mehr.**

Speisenzubereitung im UNOX Kombidämpfer ist ganz einfach – wenn man´s richtig kann. Wie es am rationellsten geht, zeigen Ihnen unsere Küchenmeister. Sie geben wichtige Tipps und haben tolle Rezepte parat. Sie haben ein Problem oder suchen ein bestimmtes Convenience-Produkt?

Auch dabei unterstützen wir Sie mit unserer großen Erfahrung und dem riesigen Pool an Lieferanten und Herstellerkontakten im Foodbereich. Rezepte, Tipps, Kochbuch und ausführliche Seminarunterlagen gibt es natürlich für jeden Seminarteilnehmer.

**Anreise bis 9,00 = Beginn, Ende gegen 14,00 Uhr! Hotelreservierung auf Wunsch!**

**Seminar-Termine:**

24.01.2007, 28.02.2007, 28.03.2007, 09.05.2007, 13.06.2007, 29.08.2007, 19.09.2007, 21.11.2007, 12.12.2007

### TOPFIT FÜR ALLE FÄLLE

**Nur für HÄNDLER und SERVICE-UNTERNEHMEN**

Kundendienst Seminare: UNOX Technik leicht gemacht.

Für Servicepersonal.

Aus! Nichts geht mehr! Das kann ja vorkommen, selbst bei einem UNOX Gerät. Wichtig ist dann, dass das Servicepersonal topfit ist, um Reparaturen schnell und qualifiziert durchzuführen. Unsere Seminare für den Kundendienst vermitteln das nötig technische Know-how. Die UNOX Kursleiter wissen wie´s geht und haben für alle Probleme eine Lösung parat.

Jeder Teilnehmer erhält ausführliche Seminarunterlagen und eine persönliche Urkunde.

**Anreise jeweils Donnerstags, Welcome-Empfang ab 19.00 Uhr, Seminar am Freitag von 9.00 bis 15.00 Uhr**

**Hotelreservierung auf Wunsch!**

**Seminar- Termine: 27.04.2007, 15.06.2007, 14.09.2007, 16.11.2007**



OVENS PLANET®

**UNOX** Vertrieb Deutschland  
**DUEX** Handels GmbH  
Industriegebiet Büren-West  
Oberer Westring 22  
D-33142 Büren / Westfalen

Telefon 0 29 51 - 98 76 -0  
Telefax 0 29 51 - 98 76 -29  
Internet: [www.unox-oefen.de](http://www.unox-oefen.de)  
E-Mail: [info@unox-oefen.de](mailto:info@unox-oefen.de)

**1998 - 2007**

**ACHTUNG:** Technische Änderungen vorbehalten.  
Die Ofen haben keine Roste und Bleche. Diese Bilder sind nur zur Demonstration.  
GEDRUCKT: 01-2007



***[www.unox-oefen.de](http://www.unox-oefen.de)***