

SIRIO

PASTRY LINE



Выпечка для кондитерского искусства
Baking for pastry-making



UNIⁱPRO

MADE IN ITALY



ПОСТОЯННЫЕ ИННОВАЦИИ И ЗАБОТА “MADE IN ITALY”

Динамичная компания для качественного будущего

Мы осуществляем инновации, проектируем и заботливо изготавливаем печи и расстойки “Made in Italy” для кулинарии, хлебобулочных и кондитерских изделий.

Мы являемся предприятием, принадлежащим к устойчивой, организованной Группе, первой в Италии и мировому лидеру искусства хлебопечения и кондитерской индустрии: гарантия качества и производственной мощности на высоком индустриальном уровне.

Наши продукты, которые выбирают во всем мире, обеспечивают высокую производительность и максимальную простоту использования. Широкий ассортимент позволяет профессионалу всегда найти подходящее решение для нужд любого сектора: кафе, отель, кейтеринг, крупные и средние предприятия общественного питания.

MADE IN ITALY CARE AND CONTINUOUS INNOVATION

A dynamic company for a quality-based future

We innovate, design, and carefully manufacture Made in Italy ovens and proofers for the gastronomy, bakery, and pastry sectors.

We are a company that belongs to a solid, organized Group. A leader in the art of baking and the confectionery industry both in Italy and worldwide. A guarantee of quality and a production capacity with a high level of industrialization.

Our products, which are chosen all over the world, ensure for high performance and maximum ease of use. The wide range available allows professionals to always find the solution that meets the needs of every sector: cafés, hotel, catering, and large and medium food services.

MADE IN ITALY





ТАМ, ГДЕ ПРОДУКТ ОБРЕТАЕТ ВКУС И АРОМАТ

Sirio. Гамма кондитерских печей

Линия печей Sirio была создана для удовлетворения любых запросов мастеров кондитерского дела: разнообразие моделей и возможных решений позволяет профессионалам выбрать подходящий продукт.

Каждая печь SIRIO обеспечивает оптимальную, быструю и однородную, выпечку продукта при минимальном потреблении.

Линия делится на две серии моделей: от наиболее компактных Линии Small, электрических на 3-4 противня, до более вместительных Линии Big, электрических или газовых с 6-10 противнями.

Тип управления может быть механическим, основным но полным, или электронным цифровым, для того, кто желает управлять всеми функциями печи.

WHERE THE PRODUCT BECOMES TASTY AND FRAGRANT

Sirio. A range of ovens for pastry chefs

The line of SIRIO ovens has been created to meet all the needs of experts in the art of pastry making. The variety of models and possible solutions allows professionals to be able to select a customized product.

Each SIRIO oven ensures that products are baked perfectly, in a rapid and uniform manner, reducing consumption to a minimum.

The line is divided into two series of models: from the most compact of the Small Line - electric with 3-4 trays - to the largest of the Big Line - electric or gas with 6-10 trays.

The ovens can be equipped with mechanic controls, an essential but complete solution, or else with digital electronic controls, for those who want to be able to manage all the functions of the oven.





• РАВНОМЕРНОЕ ТЕПЛО

Air Pro. Равномерная и охватывающая выпечка внутри продукта

Система распределения воздуха Air Pro гарантирует мягкую и равномерную диффузию тепла внутри камеры. Результатом является прекрасная выпечка в любой точке каждого противня, даже для более деликатных и легких продуктов.

UNIFORM HEAT

Air Pro. Bakes in a uniform, enveloping manner, to the core of the product

The Air Pro air distribution system guarantees gentle, uniform heat within the chamber. The result is a perfectly baked product across the entire baking tray, even for the lightest, most delicate products.

• ИДЕАЛЬНЫЙ ПАР

Steam Pro. Правильная влажность для оптимального приготовления продукта

На первых фазах готовки - самых деликатных - правильное обеспечение влажности способствует оптимальному приготовлению продукта с учетом его органолептических характеристик.

Благодаря Steam Pro можно регулировать температуру и ввод пара в камеру, в зависимости от типа продукта.

IDEAL STEAM

Steam Pro. The right amount of moisture that optimally develops the product

In the first stages of baking - the most delicate ones - a proper moisture content helps the product develop in optimal conditions, while also developing its organoleptic properties.

Thanks to Steam Pro, in relation to the type of product, the temperature and steam in the baking chamber can be adequately adjusted.



- **УДАЛЕНИЕ ВЛАГИ**
Dry Pro. Продукты хрустящие
снаружи и нежные внутри

Система Dry Pro позволяет быстро удалять влажный воздух из камеры готовки, когда хотят получить продукт с хрустящей и золотистой корочкой.

DEHUMIDIFIER

Dry Pro. For products that are crispy on the outside and soft on the inside

The Dry Pro system allows you to quickly expel moist air from the baking chamber when externally crisped products with a golden surface are desired.



- **ПРИГОТОВЛЕНИЕ**
НА ПАРУ
Для получения ассортимента
продуктов на все вкусы

Для всех рецептов хлеба и кондитерских изделий, приготовленных на пару, печи Sirio позволяют создать идеальный пар, насыщенный влагой и при высокой температуре.

STEAM COOKING

When offering a range of products for all tastes

For all bread and pastry recipes that require to be steam cooked, Sirio ovens allow to create an ideal level of steam, saturated with moisture, at a high temperature.

FAST HEATING

1 °C каждые 1,5 секунды
1 °C every 1,5 seconds



• СРАЗУ ГОРЯЧАЯ Быстро достигает заданной температуры

Эффективность системы нагрева Fast Heating и качество используемых конструкционных материалов обеспечивают высокую устойчивую производительность: достижение заданной температуры происходит быстрым и точным образом, способствуя наилучшей готовке продукта.

FAST HEATING Quickly reaches the set temperature

The efficiency of the Fast Heating system, along with the quality of the manufacturing materials used, ensures for a constant high performance. The set temperature is reached quickly and accurately, resulting in an ideally baked product.

• СИСТЕМА МЫТЬЯ Глубокая чистка печи, легко и быстро

Система мойки, которую можно встроить, обеспечивает правильную очистку варочной камеры по окончании любого цикла, позволяя всегда иметь санитированную рабочую среду (опция доступна только для Big Line).

CLEANING SYSTEM Clean the oven thoroughly, quickly, and easily

The integrated cleaning system ensures that the baking chamber be properly cleaned at the end of each cycle, always allowing for a sanitized work environment (available as extra option only for Big Line).

ENERGY SAVE ЭКОНОМИЯ

+ 30%

ТРАДИЦИОННЫЕ
ПЕЧИ
STANDARD
OVENS

ПЕЧИ SIRIO
SIRIO OVENS



- **ЭНЕРГОСБЕРЕЖЕНИЕ**
Оптимизирует и снижает потребление во время непроизводительных фаз

Качество и параметры теплоизоляции печей Unipro были разработаны для уменьшения энергетических потерь.

К этому добавляются функции энергосбережения Energy Save, позволяющие оптимизировать потребление во время готовки и свести его к минимуму во время непроизводительных фаз.

ENERGY SAVING

Optimizes and reduces consumption during non-productive phases

The quality and sizing of the heat insulation in Unipro ovens was designed to reduce energy waste. Additionally, the Energy Save features allow you to optimize consumption during baking and minimize it during non-productive phases.

- **ДВУНАПРАВЛЕННЫЕ**
Более охватывающий поверхность продукта поток воздуха

Возможность чередования вращения двигателей позволяет иметь двунаправленную вентиляцию, которая охватывает поверхность продукта, принося тепло в каждую точку, обеспечивая таким образом идеальную однородность выпечки.

TWO-WAY AIR FLOW

A more enveloping flow of air on the surface of the product

The possibility of alternating the rotation of the motors allows for a two-way ventilation that envelops the surface of the product, carrying the heat at every point, therefore, ensuring perfect uniformity while baking.



- ИЗГОТОВЛЕННЫ ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ AISI 304
Камера готовки и опора листа изготовлены из стали AISI 304 для обеспечения большей прочности и долговечности.

IN AISI 304 STAINLESS STEEL
The baking chamber and tray supports are in AISI 304 stainless steel, in order to ensure resilience and greater durability in time.



- ОТКРЫВАЮЩЕЕСЯ ДВОЙНОЕ ЗАКАЛЕННОЕ СТЕКЛО (BIG LINE)
Двойное закаленное стекло снижает рассеяние тепла. Его можно легко открыть для удобства операций чистки.

OPENABLE DOUBLE TEMPERED GLASS (BIG LINE)
Double tempered glass reduces heat dispersion. It can be easily opened to facilitate cleaning.



- ВЫНИМАЮЩЕЕСЯ ДВОЙНОЕ ЗАКАЛЕННОЕ СТЕКЛО (SMALL LINE)
Для облегчения чистки стекло можно легко вынуть. Стекло двойное и закаленное для уменьшения дисперсии тепла.

EXTRACTABLE DOUBLE TEMPERED GLASS (SMALL LINE)
To facilitate cleaning, the glass can be easily extracted. The glass is double and tempered to reduce heat dispersion.



- ПРОКЛАДКА ПЕЧИ ОДНОЙ ДЕТАЛЬЮ
Прокладка дверцы, состоящая из одной съемной детали, обеспечивает идеальное герметичное закрытие продолжительного действия.

ONE-PIECE OVEN DOOR SEAL
The one-piece extractable door seal ensures a perfect hermetic seal that is durable over time.



- РУЧКА С ДВУНАПРАВЛЕННЫМ ОТКРЫВАНИЕМ (BIG LINE)
Ручка открывается в двух направлениях, разработана для облегчения профессионалу его работы.

TWO-WAY HANDLE (BIG LINE)
The handle opens in two ways, designed to facilitate the professional in his work.



- СВЕТ В КАМЕРЕ (SMALL LINE)

Освещает продукт в камере, делая его всегда хорошо видимым во время фаз готовки.

CHAMBER LIGHTS (SMALL LINE)

Lights in the chamber make the product always visible during baking.



- СВЕТ В КАМЕРЕ И СВЕТ ДВЕРИ (BIG LINE)

Добавление света на двери обеспечивает оптимальное освещение всех приготавливаемых продуктов.

CHAMBER LIGHTS AND DOOR LIGHTS (BIG LINE)

The addition of lights on the door ensures for optimal lighting for all the products being baked.



- ЗОНА КОНТРОЛЯ ЭЛЕКТРИЧЕСКИХ КОМПОНЕНТОВ

Разработана, чтобы позволить легкий доступ, в случае необходимости, к электрическим частям.

ELECTRICAL COMPONENTS INSPECTION AREA

Designed to allow easy access to electrical parts when needed.



- СЪЕМНЫЙ КОЖУХ ВЫТЯЖКИ ДЛЯ ЛЕГКОЙ ЧИСТКИ ПЕЧИ

Кожух вытяжки легко вынимается для удобства мытья печи.

REMOVABLE SUCTION CASING FOR EASY OVEN CLEANING

The suction casing is easily removable, so that the oven can be easily cleaned.



- РЕГУЛИРУЕМЫЕ НОЖКИ ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ (BIG LINE)

Крепкие, прочные и регулируемые по высоте, позволяют идеальную установку печи.

ADJUSTABLE STAINLESS STEEL FEET (BIG LINE)

Durable, resistant, and adjustable in height, they allow to position the oven perfectly.

ЛЕГКОЕ И ПОЛНОЕ УПРАВЛЕНИЕ

Механическая или электронная цифровая кнопочная панель

Печи линии Sirio позволяют выбирать желаемый тип управления, исходя из собственных предпочтений и потребностей.

Механическая кнопочная панель была задумана для тех, кто хочет простое и непосредственное управление печи, а для тех, кому требуется управлять всеми доступными функциями и параметрами, идеальным выбором является электронная цифровая панель.

EASY AND COMPLETE CONTROL

Mechanic or digital electronic controls

The Sirio line ovens can be equipped with the type of control desired, depending on preferences and needs.

The mechanic controls are designed for those who to want simple and straightforward oven controls, while those who need to manage all the functions and parameters available, the digital electronic controls are the ideal choice.



E

M

МЕХАНИЧЕСКАЯ (M)

Простое и непосредственное управление печью.

MECHANIC (M)

Simple and straightforward control of the oven.

ЭЛЕКТРОННАЯ ЦИФРОВАЯ (E)

Для тех, кто желает управлять всеми функциями и параметрами печи.

DIGITAL ELECTRONIC (E)

For those who want to be able to control all functions and parameters of the oven.



E

M

ФУНКЦИИ / FUNCTIONS	МЕХАНИЧЕСКАЯ (М) MECHANIC (M)	ЭЛЕКТРОННАЯ ЦИФРОВАЯ DIGITAL ELECT. (E)
ТИП ВЫПЕЧКИ / TYPE OF BAKING		
Выпечка - Конвекция при температуре, меняющейся от 30 °C до 280 °C <i>Convection baking with temperatures ranging from 30° C to 280° C</i>	•	•
Выпечка - Конвекция + Пар при температуре, меняющейся от 48 °C до 280 °C <i>Convection baking + Steam with temperatures ranging from 48° C to 280° C</i>	•	•
Выпечка паровая <i>Steam cooking</i>	•	•
ДИФФУЗИЯ ВОЗДУХА В ВАРОЧНОЙ КАМЕРЕ / AIR DIFFUSION IN THE BAKING CHAMBER		
Воздушная система Air Pro с реверсивными вентиляторами <i>Air Pro System with reverse fan direction</i>	(*)	(*)
Воздушная система AIR Pro с 2 скоростями воздушных потоков в камере, задаваемыми пользователем <i>The Air Pro System, with 2 speeds of airflow in the chamber, can be set by the user</i>	-	•
РЕГУЛИРОВАНИЕ ВЛАЖНОСТИ В ВАРОЧНОЙ КАМЕРЕ / MOISTURE CONTROL IN BAKING CHAMBER		
Система быстрого удаления влаги из варочной камеры (DRY Pro) <i>Quick moisture expulsion in the baking chamber (Dry Pro)</i>	•	•
Паровая система STEAM Pro с регулируемой влажностью(%): 15 - 25 - 50 - 75 - 100 - непрерывно <i>Steam Pro System with adjustable moisture (%): 15 - 25 - 50 - 75 - 100 - continuous</i>	•	-
Паровая система STEAM Pro с влажностью, меняющейся от 10 до 100% <i>Steam Pro System with variable moisture from 10% to 100%</i>	-	•
Паровая система STEAM Pro с ручным вводом влаги <i>Steam Pro System with manual moisture input</i>	•	•
ФУНКЦИОНАЛЬНОСТЬ / FUNCTIONS		
99 Сохраняемых программ, 6 фаз приготовления <i>Store 99 programs, 6 baking phases</i>	-	•
Управление рецептами <i>Manage Recipes</i>	-	•
Таймер <i>Timer</i>	•	•
Визуализация времени окончания выпечки <i>Displays end of baking time</i>	-	•
Визуализация номинального значения температуры камеры <i>Displays nominal temperature value in chamber</i>	-	•
Температура, задаваемая пользователем в °C или °F <i>Temperature can be set by the user in °C or °F</i>	•	•
Предварительный нагрев <i>Pre-Heating</i>	-	•
Установка температуры термостата <i>Thermostat temperature setting</i>	•	•
Быстрое охлаждение <i>Fast cooling</i>	-	•
Пуск и останов <i>Start & stop</i>	-	•
Функции зонда внутри продукта <i>Temperature probe for product core</i>	-	Optional *
Предохранительный ограничитель температуры <i>Safety temperature limiting device</i>	•	•
Энергосбережение <i>Energy Save</i>	-	•
Контроль открытия-закрытия <i>Chimney opening-closing control</i>	*	*
Выход USB <i>USB port</i>	-	Optional *

* смотрите модели / see models

• серийные / standard - нет в наличии / not available



ЛИНИИ/THE LINES



SIRIO SMALL LINE

Хорошая выпечка в компактном объеме

Для Sirio всегда есть место. Линия, задуманная для профессионалов, которым требуются компактные, высокопроизводительные, универсальные и полнофункциональные печи.

Вся технология для качественной выпечки в ограниченном пространстве.

- Имеются с 3 и 4 противнями.
- Противни классических размеров 600x400, а также меньших размеров 342x242 и 460x330.
- Универсальность.

SIRIO SMALL LINE

Excellent baking in a compact space

There's always room for Sirio. A line designed for professionals who require compact, high performance, versatile, and complete ovens.

Big Line - All the technology for quality baking in a reduced space.

- Available with 3 and 4 trays
- Trays in the classic size: 600x400, but also in the smallest: 342x242 and 460x330
- Great versatility





**P 4 32 E LR****ХАРАКТЕРИСТИКИ/CARACTERISTIC**

L=Боковая дверца/Lateral door

R= Обратный/Reverse

GAS= ГАЗ/GAS

ПАНЕЛЬ КОНТРОЛЯ/CONTROL PANEL

M=Механический/Mechanic

E=Электронный Цифровой/Digital Electronic

ЛИНИЯ/LINE

P=Кондитерские изделия/Pastry (Sirio)

G=Кулинария/Gastonomy (Vega)

B=Выпечка хлеба/Bakery (Mizar)

РАЗМЕР ПРОТИВНЕЙ/TRAYS DIMENSION

342x242 - 460x330 - 600x400 mm

ЧИСЛО ПРОТИВНЕЙ/TRAYS NUMBER**P332M**
frontal door

Тип управления / Control type (СМ. СРАВНЕНИЕ СТР.12/ See comparison page 12)	механический/mechanic
К-во противней / No. Tray	3
Размеры противня / Tray dimension (mm)	342x242
Шаг направляющих / Rack rails distance (mm)	75
Размеры печи LxPxH / Oven dimensions WxDxH (mm)	552x609x500
Вес / Weight (Kg)	32
Мощность / Power (kW)	2,3
Напряжение / Voltage	220V
Частота / Frequency	50/60Hz
Температура / Temperature (°C)	30÷280°C
К-во двигателей / Numbers Motors	1 no reverse

**P343MLR**
lateral door

Тип управления / Control type (СМ. СРАВНЕНИЕ СТР.12/ See comparison page 12)	механический/mechanic
К-во противней / No. Tray	3
Размеры противня / Tray dimension (mm)	460x330
Шаг направляющих / Rack rails distance (mm)	75
Размеры печи LxPxH / Oven dimensions WxDxH (mm)	672x784x500
Вес / Weight (Kg)	51,5
Мощность / Power (kW)	3,0
Напряжение / Voltage	220V
Частота / Frequency	50/60Hz
Температура / Temperature (°C)	30÷280°C
К-во двигателей / Numbers Motors	1 reverse



P332E
frontal door



электронный цифровой/digital elect.

3

342x242

75

552x609x500

32

2,3

220V

50/60Hz

30÷280°C

1 no reverse



P432M
frontal door



механический/mechanic

4

342x242

75

552x609x575

36

2,3

220V

50/60Hz

30÷280°C

1 no reverse



P432E
frontal door



электронный цифровой/digital elect.

4

342x242

75

552x609x575

36

2,3

220V

50/60Hz

30÷280°C

1 no reverse



P343MR
frontal door



механический/mechanicNr.

3

460x330

75

672x784x500

51,5

3,0

220V

50/60Hz

30÷280°C

1 reverse



P343ER
frontal door



электронный цифровой/digital elect.

3

460x330

75

672x784x500

51,5

3,0

220V

50/60Hz

30÷280°C

1 reverse



P343ELR
lateral door



электронный цифровой/digital elect.

3

460x330

75

672x784x500

51,5

3,0

220V

50/60Hz

30÷280°C

1 reverse



P443MR
frontal door



механический/mechanic

4

460x330

75

672x784x576

52,5

3,0

220V

50/60Hz

30÷280°C

1 reverse



P443MLR
lateral door



механический/mechanicNr.

4

460x330

75

672x784x576

52,5

3,0

220V

50/60Hz

30÷280°C

1 reverse

**ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ**
ELECTRIC**P443ER**
frontal door

Тип управления / Control type (СМ. СРАВНЕНИЕ СТР.12/ See comparison page 12)	электронный цифровой/digital elect.
К-во противней / No. Tray	4
Размеры противня / Tray dimension (mm)	460x330
Шаг направляющих / Rack rails distance (mm)	75
Размеры печи LxPxH / Oven dimensions WxDxH (mm)	672x784x576
Вес / Weight (Kg)	52
Мощность / Power (kW)	3,0
Напряжение / Voltage	220V
Частота / Frequency	50/60Hz
Температура / Temperature (°C)	30÷280°C
К-во двигателей / Numbers Motors	1 reverse

**ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ**
ELECTRIC**P364ELR**
lateral door

Тип управления / Control type (СМ. СРАВНЕНИЕ СТР.12/ See comparison page 12)	электронный цифровой/digital elect.
К-во противней / No. Tray	3
Размеры противня / Tray dimension (mm)	600x400
Шаг направляющих / Rack rails distance (mm)	75
Размеры печи LxPxH / Oven dimensions WxDxH (mm)	812x854x533
Вес / Weight (Kg)	56
Мощность / Power (kW)	3
Напряжение / Voltage	220V
Частота / Frequency	50/60Hz
Температура / Temperature (°C)	30÷280°C
К-во двигателей / Numbers Motors	1 reverse





P443ELR
lateral door



P364MR
frontal door



P364MLR
lateral door



P364ER
frontal door



электронный цифровой/digital elect.	механический/mechanic	механический/mechanic	электронный цифровой/digital elect.
4	3	3	3
460x330	600x400	600x400	600x400
75	75	75	75
672x784x576	812x854x533	812x854x533	812x854x533
52,5	56	56	56
3,0	3	3	3
220V	220V	220V	220V
50/60Hz	50/60Hz	50/60Hz	50/60Hz
30÷280°C	30÷280°C	30÷280°C	30÷280°C
1 reverse	1 reverse	1 reverse	1 reverse



P464MR
frontal door



P464MLR
lateral door



P464ER
frontal door



P464ELR
lateral door



механический/mechanic	механический/mechanic	электронный цифровой/digital elect.	электронный цифровой/digital elect.
4	4	4	4
600x400	600x400	600x400	600x400
75	75	75	75
812x854x608	812x854x608	812x854x608	812x854x608
67	67	67	67
6,0	6,0	6,0	6,0
400V	400V	400V	400V
50/60Hz	50/60Hz	50/60Hz	50/60Hz
30÷280°C	30÷280°C	30÷280°C	30÷280°C
2 reverse	2 reverse	2 reverse	2 reverse



SIRIO BIG LINE

Мощность и динамизм для безупречной выпечки

Задуманные для кипучей жизни кондитерских, они возникли, чтобы дать максимальную помощь Шеф-Кондитеру на фазе выпечки. Доступны также с газовой системой, как в механической, так и электронной цифровой версии.

- Имеются с 6 и 10 противнями

- Питание электрическое или на газе
- Держатели противней из нержавеющей стали
- Ножки из стали AISI 304, регулируемые по высоте
- Определенность и надежность
- Большая производительность

SIRIO BIG LINE

Power and dynamism for perfect baking

Designed to adapt to the hectic life of pastry shops. Created to assist Master Pastry Chefs. Also available with a gas heat system, both in a mechanic and also digital electronic version.

- Available with 6 and 10 trays
- Electric or gas
- Stainless steel tray holder
- Height-adjustable AISI 304 stainless steel feet
- Solid and reliable
- Great productivity





**P 4 32 E LR****ХАРАКТЕРИСТИКИ/CARACTERISTIC**L=Боковая дверца/Lateral door
R= Обратный/Reverse
GAS= ГАЗ/GAS**ПАНЕЛЬ КОНТРОЛЯ/CONTROL PANEL**M=Механический/Mechanic
E=Электронный Цифровой/Digital Electronic**ЛИНИЯ/LINE**P=Кондитерские изделия/Pastry (Sirio)
G=Кулинария/Gastonomy (Vega)
B=Выпечка хлеба/Bakery (Mizar)**РАЗМЕР ПРОТИВНЕЙ/TRAYS DIMENSION**

342x242 - 460x330 - 600x400 mm

ЧИСЛО ПРОТИВНЕЙ/TRAYS NUMBER**P664MR**
lateral door **ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ**
ELECTRIC

Тип управления / Control type (СМ. СРАВНЕНИЕ СТР.12/ See comparison page 12)	механический/mechanic
К-во противней / No. Tray	6
Размеры противня / Tray dimension (mm)	600x400
Шаг направляющих / Rack rails distance (mm)	80
Размеры печи LxPxH / Oven dimensions WxDxH (mm)	974x953x852
Вес / Weight (Kg)	117
Мощность / Power (kW)	9,4
Напряжение / Voltage	400V
Частота / Frequency	50/60Hz
Температура / Temperature (°C)	30÷280°C
К-во двигателей / Numbers Motors	2 reverse

**ГАЗ**
GAS

ISTITUTO ITALIANO DEL MARCHIO DI QUALITÀ

P664MR-GAS
lateral door

Тип управления / Control type (СМ. СРАВНЕНИЕ СТР.12/ See comparison page 12)	механический/mechanic
К-во противней / No. Tray	6
Размеры противня / Tray dimension (mm)	600x400
Шаг направляющих / Rack rails distance (mm)	80
Размеры печи LxPxH / Oven dimensions WxDxH (mm)	977x942x1073
Вес / Weight (Kg)	139
Мощность / Power (kW)	12,5
Температура / Temperature (°C)	30÷280°C
К-во двигателей / Numbers Motors	2 reverse





P664ER
lateral door



P1064MR
lateral door



P1064ER
lateral door



электронный цифровой/digital elect.

6

600x400

80

974x953x852

117

9,4

400V

50/60Hz

30÷280°C

2 reverse



механический/mechanic

10

600x400

80

974x845x1170

158

14,1

400V

50/60Hz

30÷280°C

3 reverse



электронный цифровой/digital elect.

10

600x400

80

974x845x1170

158

14,1

400V

50/60Hz

30÷280°C

3 reverse

P664ER-GAS
lateral door



электронный цифровой/digital elect.

6

600x400

80

977x942x1073

126

12,5

30÷280°C

2 reverse

P1064MR-GAS
lateral door



механический/mechanic

10

600x400

80

974x845x1403

159

16

30÷280°C

3 reverse

P1064ER-GAS
lateral door



электронный цифровой/digital elect.

10

600x400

80

974x845x1403

159

16

30÷280°C

3 reverse



• ВЫТЯЖКА

Функциональные и эффективные, вытяжки Unipro удаляют дымы, выходящие при открытии дверцы печи, способствуя поддержанию оптимальной атмосферы в рабочем помещении.

SUCTION HOOD

Functional and effective, Unipro suction hoods reduce fumes from the oven when the door is opened, helping maintain an optimal climate in the working environment.



• СИСТЕМА МЫТЬЯ

Система мойки, которую можно встроить, обеспечивает правильную очистку варочной камеры по окончании любого цикла, позволяя всегда иметь санитованную рабочую среду (опция доступна только на Big Line).

CLEANING SYSTEM

The integrated cleaning system ensures that the baking chamber be properly cleaned at the end of each cycle, always allowing for a sanitized work environment (available as extra option only for Big Line).



• СТОЛЫ ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ

Крепкие и практичные, облегчают все действия, связанные с печами и расстойками и являются полезной основой для опоры и работы.

STAINLESS STEEL TABLES

Robust and practical, they facilitate all procedures required when working with ovens and proofers and are also useful as support and work surfaces.



• ЛИСТЫ И РЕШЕТКИ

Прочные дополнения, пригодные для интенсивного использования, удовлетворяющие всем потребностям работы по своим характеристикам.

TRAYS AND GRIDS

Durable accessories, suitable for intense use, with multiple features that satisfy every need in the baking lab.



- USB-ПОРТ

USB-порт позволяет сохранять свои рецепты готовки, позволяя импортировать и экспортировать программы (только для цифровой версии).

USB PORT

The USB port allows you to safely store baking recipes, allowing to import and export programs (only for digital version).



- ВНУТРЕННИЙ ЗОНД

Необходимый инструмент для обеспечения идеальной выпечки и контроля температуры на всех стадиях работы.

CORE PROBE

An instrument that is indispensable in ensuring perfect baking and temperature control during all working phases.



- НАБОР ДЛЯ МОЙКИ

Для быстрой и аккуратной чистки. Набор для мойки Unipro облегчает все операции для обеспечения и поддержания тщательной чистки.

SHOWER KIT

For fast and accurate cleaning. The Unipro shower kit with support, hose, and relevant set-up facilitates all procedures through an accurate cleaning process.

КОМБИНИРУЕМЫЕ С КАМЕРАМИ РАССТОЙКИ *CAN BE COMBINED WITH PROOFERS*



Печи Sirio можно комбинировать с широким ассортиментом камер для расстойки Unipro, где продукт может бродить оптимальным образом благодаря среде с контролируемой температурой и влажностью.

Sirio ovens can be combined with a wide range of Unipro proofers, where the product can be optimally proofed, thanks to an environment with controlled levels of temperature and moisture.

Мы являемся предприятием, принадлежащим к устойчивой, организованной Группе, первой в Италии и мировому лидеру искусства хлебопечения и кондитерской индустрии. Мы осуществляем инновации, проектируем и заботливо изготавливаем печи и расстойки "Made in Italy" для кулинарии, хлебобулочных и кондитерских изделий.

*We are a company that belongs to a solid, organized Group. A leader in the art of baking and the confectionery industry.
We innovate, design, and carefully manufacture Made in Italy ovens and proofers for the gastronomy, bakery, and pastry sectors.*



UNIPRO

UNIPRO s.r.l.

Via Ponzimiglio 46/48 | 36047 Montegalda (VI) -Italy
T. +39 0444 415050 | F. +39 0444 416882

info@uniprosrl.it | www.uniprosrl.it