

# AVIOR LINE

PASTRY • BAKERY • GASTRONOMY

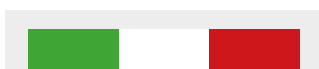


Полная линия для лаборатории и кухни  
*The complete line for workshops and kitchens*



## UNIPRO

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





# ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬ И ГИБКОСТЬ В МИНИМАЛЬНОМ ПРОСТРАНСТВЕ

## **Avior и Avior Compact. Компактность без компромиссов**

Линия печей Avior была создана, чтобы предложить наилучшие рабочие качества при наименьшем расходе энергии и сведенном к минимуму пространстве снаружи.

Гибкие, быстрые и точные, отвечающие требованиям любого шеф-повара и позволяющие контролировать все факторы, которые отвечают

за оптимальную выпечку: мягкий и обволакивающий поток воздуха, постоянная заданная температура и влажность на требуемом уровне. В результате получаются идеально приготовленные и ароматные хлебобулочные, кондитерские и кулинарные изделия.

# PERFORMANCE AND FLEXIBILITY IN A MINIMAL SPACE.

## **Avior and Avior Compact. Compact with no compromises**

*Line Avior has been made to offer the best performance to a lesser energy consume and external spaces reduced at minimum.*

*Flexible, fast and precise, the ovens meet the requirements of every chef by allowing the control of the factors which make an optimal baking.*

*The air flow in the chamber is always soft and embracing, the temperature is constant at option set up and the moisture is at required level.*

*The result is bakery, pastry and cooking products perfectly baked and fragrant.*







## • РАВНОМЕРНОЕ ТЕПЛО

**Air Pro. Равномерная и охватывающая выпечка внутри продукта**

Система распределения воздуха Air Pro гарантирует равномерную диффузию тепла внутри камеры готовки. В результате получается нежное филе, котлеты с хрустящей корочкой, нежная выпечка и готовые замороженные блюда.

## UNIFORM HEAT

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

*The Air Pro distribution system guarantees for a uniform diffusion of heat inside the cooking chamber. The results are tender fillets, crunchy cutlets, soft baked goods, and prepared frozen ready meals.*

## • ИДЕАЛЬНЫЙ ПАР Steam Pro. Идеальный пар для нежных и сочных блюд

Готовка с правильным количеством пара препятствует высыханию блюд, сводя к минимуму потерю веса.

С системой Steam Pro подчеркивается вкус и делается аппетитным вид жаркого и тушеных блюд, а приготовление хлеба и кондитерских изделий происходит оптимальным образом.

## IDEAL STEAM

**Steam Pro. Ideal steam for soft, juicy cooking**

*Cooking with the right amount of steam prevents foods from drying, reducing the loss of weight to a minimum.*

*With the Steam Pro system, the flavor of roasts and flans is enhanced, along with an appetizing aspect.*





- **УДАЛЕНИЕ ВЛАГИ**  
**Dry Pro. Для получения хрустящего снаружи и мягкого внутри продукта**

Система Dry Pro позволяет быстро выгонять влажный воздух из камеры на конечных фазах готовки продукта и когда желают получить хрустящую и золотистую корочку.

## DEHUMIDIFIER

**Dry Pro. For a product that is crisp on the outside and soft on the inside**

*The Dry Pro system allows to quickly expel moist air from the chamber during the final cooking phases of a product, when the surface must become crisp and golden.*



- **ПРИГОТОВЛЕНИЕ НА ПАРУ**  
**Для получения ароматов и блюд на все вкусы**

С идеальным паром, насыщенным влагой и при высокой температуре можно готовить оптимальным образом блюда на основе яиц, овощей, рыбы или бланшировать и тушить

## STEAM COOKING

**Offering flavors and dishes for all tastes**

*With an ideal degree of steam, saturated with moisture and a high temperature, it is possible to cook dishes in an optimal manner: egg, vegetable, and fish dishes, as well as blanching and stewing.*



- ИНВЕРТОР 6 СКОРОСТЕЙ

**Правильное количество воздуха на продукт**

Благодаря использованию технологии инвертора все сенсорные версии Avior имеют возможность вращения вентиляторов с 6 различными скоростями, позволяя выбрать правильное количество воздуха для идеального приготовления в соответствии с продуктом.

## INVERTER 6 SPEED

**The right quantity of air on the product**

*Thanks to the use of inverter technology, all touch Avior models offer the chance to have the fans turned at 6 different speed, allowing in this way the right quantity of air for a perfect baking of the product.*

- ВЫТЯЖКА

**При использовании активных или конденсационных фильтров поддерживается микроклимат среды**

Функциональные и эффективные, вытяжки Unipro удаляют дымы, выходящие при открытии дверцы печи, способствуя поддержанию оптимальной атмосферы в рабочем помещении. Являются опцией для всех печей линии в версии с активными фильтрами или с встроенным конденсатором пара.

## ASPIRATING HOOD

**With active filter or condensation, it preserves the environment microclimate.**

*Functional and efficient, Unipro aspirating hoods break down the smoke that flues from the oven when opening the door and it allow to keep optimal the climate in the working environment. They are available with active filters and with built-in condenser.*



## ENERGY SAVE

**+ 30%**

ТРАДИЦИОННЫЕ  
ПЕЧИ  
STANDARD OVENS

ПЕЧИ AVIOR  
AVIOR 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.*

## 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 санитованную рабочую среду (опция).

## 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 (optional).*



*Пример компоновки  
Avior с вытяжкой и  
Камерой расстойки.*

---

*An example of  
composition  
of Avior with hood and  
Leavening cell.*





- 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  
Двойное закаленное стекло снижает рассеяние тепла. Его можно легко открыть для удобства операций чистки.

OPENABLE DOUBLE TEMPERED GLASS  
*Double tempered glass reduces heat dispersion. It can be easily opened to facilitate cleaning.*



- 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  
Ручка открывается в двух направлениях, разработана для облегчения профессионалу его работы.

TWO-WAY HANDLE  
*The handle opens in two ways, designed to facilitate the professional in his work.*



- СВЕТ В КАМЕРЕ И СВЕТ ДВЕРИ

Добавление света на двери обеспечивает оптимальное освещение всех приготовляемых продуктов.

CHAMBER LIGHTS AND DOOR LIGHTS

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

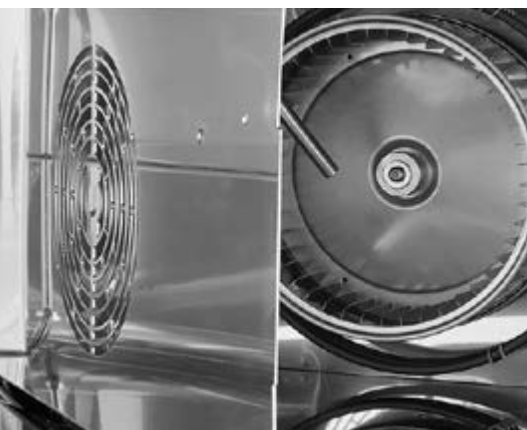


- ЗОНА КОНТРОЛЯ ЭЛЕКТРИЧЕСКИХ КОМПОНЕНТОВ

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.*



- КОЖУХ ВЫТЯЖКИ ДЛЯ ЛЕГКОЙ ЧИСТКИ ПЕЧИ

Кожух вытяжки легко вынимается для удобства мытья печи.

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

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

ADJUSTABLE STAINLESS STEEL FEET

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

# УПРАВЛЕНИЕ UNITOUCH

## Сенсорный контакт 9" дюймов, чтобы готовить кончиком пальца

Печи линии Avior доступны в версии с сенсорной панелью управления последнего поколения на 7 и 9 дюймов. Интерфейс - дружелюбный, полный и простой благодаря немедленной визуализации: все рецепты доступны одним касанием, легко создаются и

организуются.

Помимо полного контроля печи и всех ее функций, Unitouch позволяет wifi подключение к Unicloud, специальной платформе, содержащей рецепты и помощь.

# UNITOUCH CONTROL

## The 9" touch screen to bake by a finger touch

*The ovens of Avior Compact line are available with touch screen control of last generation at 5" or 9" (depending on the model).*

*The interface is friendly, complete and simple to use thanks to an immediate visual language: all recipes are available and well manageable in a touch and it's easy to make*

*new ones.*

*In addition to a complete oven control and all its functionalities, Unitouch lets the connection by a Wifi Unitouch cloud, the dedicated platform where to find recipes, instructions and assistance*





# UNICLOUD

## Постоянное подключение к новостям



Unicloud - это область, к которой шеф-повар может получить доступ через регистрацию и пароль и где имеются рецепты, информация, обновления, видео и обучающие программы.

Разбитые по типу, сезонам и областям, рецепты постоянно обновляются для

любого вида продукта - от хлебобулочных до кондитерских и кулинарных изделий.

Шеф-повар сможет найти подсказки и полезную информацию по используемому сырью, подготовке и программе приготовления любого отдельного блюда.

## Always connected to news

*Unicloud is a section where the chef can access by registration and password to recipes, information, updating, video and tutorial.*

*Categorized by type, seasoning and region, the recipes are constantly updated for every*

*type of product from bakery to pastry and gastronomy.*

*The chef can find all suggestions and information he needs about the ingredients, the preparation and the cooking of single food.*



ПОДКЛЮЧЕНИЕ WI FI  
WIFI CONNECTION



ОБНОВЛЕНИЕ ОНЛАЙН  
ONLINE UPDATE



ДОСТУП К CLOUD С РЕГИСТРАЦИЕЙ  
CLOUD ACCESS BY REGISTRATION



BACK UP  
BACK UP



ВСЕГДА ДОСТУПНОЕ СОДЕРЖАНИЕ  
CONTENTS ALWAYS AVAILABLE



ПЕРСОНАЛИЗАЦИЯ  
НАСТРОЕК  
CUSTOMIZATION SETTINGS



РЕЦЕПТЫ/RECIPES:



ИНГРЕДИЕНТЫ/INGREDIENTS



ТЕХНОЛОГИЯ/PROCEDURE



ПРИГОТОВЛЕНИЕ/COOKING



ПОДЕЛИТЬСЯ КОНТЕНТОМ  
CONTENT SHARING



НАСТРОЙКА РЕЦЕПТОВ  
CUSTOMIZED RECIPES



ДИСТАНЦИОННОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ  
REMOTE ASSISTANCE

## МЕХАНИЧЕСКИЕ ИЛИ ЦИФРОВЫЕ

**Легкое и полное управление**

Печи линии Avior Compact позволяют выбрать желаемый тип управления, исходя из собственных предпочтений и потребностей. Механическая 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.

## MECHANIC OR DIGITAL

**Easy and complete control**

*The Avior Compact Line ovens can be equipped with the type of control desired, depending on preferences and needs. The mechanic controls are designed for those who 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.*



### МЕХАНИЧЕСКАЯ

Простое и непосредственное управление печью.

### MECHANIC (M)

*Simple and straightforward control of the oven.*



### ЭЛЕКТРОННАЯ ЦИФРОВАЯ

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.*

ФУНКЦИИ / FUNCTIONS	МЕХАНИЧЕСКАЯ (М) MECHANIC (M)	ЦИФРОВАЯ (Е) DIGITAL (E)	СЕНСОРНАЯ (Т) TOUCH. (T)
Unicloud	-	-	•
<b>ТИП ВЫПЕЧКИ / TYPE OF BAKING</b>			
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>	•	•	•
<b>ДИФфуЗИЯ ВОЗДУХА В ВАРОЧНОЙ КАМЕРЕ / AIR DIFFUSION IN THE BAKING CHAMBER</b>			
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>	-	•	•
<b>РЕГУЛИРОВАНИЕ ВЛАЖНОСТИ В ВАРОЧНОЙ КАМЕРЕ / MOISTURE CONTROL IN BAKING CHAMBER</b>			
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>	•	•	•
<b>ФУНКЦИОНАЛЬНОСТЬ / FUNCTIONS</b>			
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 & останов <i>Start &amp; stop</i>	-	•	•
Функции зонда внутри продукта <i>Temperature probe for product core</i>	-	Optional *	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 *	•



# AVIOR И AVIOR COMPACT LINE

## Полная линия для приготовления любого продукта

Новые печи серии Avior Compact уже 140 мм, так как спроектированы с устройствами управления, встроенными непосредственно в дверь. Варочная камера сохраняет те же размеры и, следовательно, высокий уровень производительности. Управление может быть механического, цифрового или

сенсорного типа, в зависимости от предпочтений, а имеющиеся версии разработаны для удовлетворения всех запросов любого типа кухни. Линия Super Power располагает двухшаговым заполнением противнями, автоматической мойкой, выходом USB и внутренним зондом в серийной комплектации.

# AVIOR AND AVIOR COMPACT LINE

## A complete line for the baking of any product

*The new ovens of Avior Compact line are narrower than 140 mm. thanks to a control device built-in the door.*

*The baking chamber keeps the same dimensions and therefore a high-level performance.*

*The control can be mechanics, digital or touch, depending on the preferences.*

*The available versions have been developed to meet the requirements of any type of cuisine.*

*The line Super Power has the advantage of the double-pass panning (same side rack support both trays and grids) and the automatic washing, USB port and the core probe as standard.*









**KS 5 23 M R**

**ЛИНИЯ/LINE**

P=Кондитерские изделия/Pastry (Sirio)  
G=Кулинария/Gastonomy (Vega)  
B=Выпечка хлеба/Bakery (Mizar)  
K=Pastry-Bakery- Gastronomy (Avior)

**ХАРАКТЕРИСТИКИ/CARACTERISTIC**

L=Боковая дверь/Lateral door  
R=Обратный/Reverse  
ГАЗ=ГАЗ/GAS

**ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ/CONTROL PANEL**

M=Механическая/Mechanic  
E=Электронная Цифровая/Electronic/Digital  
T= Сенсорный/Touch

**РАЗМЕР ПРОТИВНЕЙ/TRAYS DIMENSION**

3 GN 1/2 - 3 GN 2/3 - 4 GN 1/2 - ...

**ЧИСЛО ПРОТИВНЕЙ/TRAYS NUMBER**



**KS523MR**  
lateral door

**KS523ER**  
lateral door

**ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ  
ELECTRIC**



Тип управления / Control type (СМ. СРАВНЕНИЕ СТР.16/ See comparison page 16)	механический/mechanic	электронный цифровой/digital elect.
К-во противней / No. Tray	5	5
Размеры противня / Tray dimension (mm)	GN 2/3 354x325	GN 2/3 354x325
Шаг направляющих / Rack rails distance (mm)	68	68
Размеры печи LxPxH / Oven dimensions WxDxH (mm)	655x695x670	655x695x670
Вес / Weight (Kg)	60	60
Мощность / Power (kW)	4,7	5,2
Напряжение / Voltage - Частота / Frequency	400V - 50/60Hz	400V - 50/60Hz
Температура / Temperature (°C)	30÷280°C	30÷280°C
К-во двигателей / Numbers Motors	1 reverse	1 reverse
Тип вытяжки / Type of suction hood	US523 - USC523	US523 - USC523



**KS711MR**  
lateral door

**KS711ER**  
lateral door

**ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ  
ELECTRIC**



Тип управления / Control type (СМ. СРАВНЕНИЕ СТР.16/ See comparison page 16)	механический/mechanic	электронный цифровой/digital elect.
К-во противней / No. Tray	7	7
Размеры противня / Tray dimension (mm)	GN 1/1 530x325	GN 1/1 530x325
Шаг направляющих / Rack rails distance (mm)	80	80
Размеры печи LxPxH / Oven dimensions WxDxH (mm)	655x900x897	655x900x897
Вес / Weight (Kg)	110	110
Напряжение / Power (kW)	9,4	9,4
Напряжение / Voltage - Частота / Frequency	400V - 50/60Hz	400V - 50/60Hz
Температура / Temperature (°C)	30÷280°C	30÷280°C
К-во двигателей / Numbers Motors	2 reverse	2 reverse
Тип вытяжки / Type of suction hood	US571 - USC571	US571 - USC571



**KS523TSR**  
lateral door



**KS511MR**  
lateral door



**KS511ER**  
lateral door



**KS511TSR**  
lateral door



сенсорный/touch 5"

5

GN 2/3 354x325

68

655x695x670

60

5,2

400V - 50/60Hz

30÷280°C

1 reverse

US523 - USC523



механический/mechanic

5

GN 1/1 530x325

68

655x900x670

87

7,5

400V - 50/60Hz

30÷280°C

1 reverse

US571 - USC571



электронный цифровой/digital elect.

5

GN 1/1 530x325

68

655x900x670

87

7,5

400V - 50/60Hz

30÷280°C

1 reverse

US571 - USC571



сенсорный/touch 5"

5

GN 1/1 530x325

68

655x900x670

87

7,5

400V - 50/60Hz

30÷280°C

1 reverse

US571 - USC571



**KS711TSR**  
lateral door



**KS1111MR**  
lateral door



**KS1111ER**  
lateral door



**KS1111TSR**  
lateral door



сенсорный/touch 5"

7

GN 1/1 530x325

80

655x900x897

110

9,4

400V - 50/60Hz

30÷280°C

2 reverse

US571 - USC571



механический/mechanic

11

GN 1/1 530x325

68

655x900x1085

117

15

400V - 50/60Hz

30÷280°C

2 reverse

US571 - USC571



электронный цифровой/digital elect.

11

GN 1/1 530x325

68

655x900x1085

117

15

400V - 50/60Hz

30÷280°C

2 reverse

US571 - USC571



сенсорный/touch 5"

11

GN 1/1 530x325

68

655x900x1085

117

15

400V - 50/60Hz

30÷280°C

2 reverse

US571 - USC571





**KX 5 11 M R**

**ЛИНИЯ/LINE**

P=Кондитерские изделия/Pastry (Sirio)  
G=Кулинария/Gastonomy (Vega)  
B=Выпечка хлеба/Bakery (Mizar)  
K=Pastry-Bakery- Gastronomy (Avior)

**ХАРАКТЕРИСТИКИ/CARACTERISTIC**

L=Боковая дверь/Lateral door  
R=Обратный/Reverse  
ГАЗ= ГАЗ/GAS

**ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ/CONTROL PANEL**

M=Механическая/Mechanic  
E=Электронная Цифровая/Electronic/Digital  
T= Сенсорный/Touch

**РАЗМЕР ПРОТИВНЕЙ/TRAYS DIMENSION**

3 GN 1/2 - 3 GN 2/3 - 4 GN 1/2 - ...

**ЧИСЛО ПРОТИВНЕЙ/TRAYS NUMBER**



**KX511MR**  
lateral door

**ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ**  
ELECTRIC



Тип управления / Control type (СМ. СРАВНЕНИЕ СТР.16/ See comparision page 16)	механический/mechanic
К-во противней / No. Tray	5
Размеры противня / Tray dimension (mm)	GN 1/1 530x325
Шаг направляющих / Rack rails distance (mm)	68
Размеры печи LxPxH / Oven dimensions WxDxH (mm)	655x900x670
Вес / Weight (Kg)	87
Мощность / Power (kW)	<b>8,1</b>
Напряжение / Voltage - Частота / Frequency	400V - 50/60Hz
Температура / Temperature (°C)	30÷280°C
К-во двигателей / Numbers Motors	1 reverse
Tipo di cappa aspirante / Type of suction hood	US571 - USC571

**ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ**  
ELECTRIC

Тип управления / Control type (СМ. СРАВНЕНИЕ СТР.16/ See comparision page 16)	
К-во противней / No. Tray	
Размеры противня / Tray dimension (mm)	
Шаг направляющих / Rack rails distance (mm)	
Размеры печи LxPxH / Oven dimensions WxDxH (mm)	
Вес / Weight (Kg)	
Мощность / Power (kW)	
Напряжение / Voltage - Частота / Frequency	
Температура / Temperature (°C)	
К-во двигателей / Numbers Motors	
Тип вытяжки / Type of suction hood	



**KX511ER**  
lateral door



**KX511TSR**  
lateral door



**KX711MR**  
lateral door



**KX711ER**  
lateral door



электронный цифровой/digital elect.

5

GN 1/1 530x325

68

655x900x670

87

**8,1**

400V - 50/60Hz

30÷280°C

1 reverse

US571 - USC571



сенсорный/touch 5"

5

GN 1/1 530x325

68

655x900x670

87

**8,1**

400V - 50/60Hz

30÷280°C

1 reverse

US571 - USC571



механический/mechanic

7

GN 1/1 530x325

80

655x900x897

110

**10,8**

400V - 50/60Hz

30÷280°C

2 reverse

US571 - USC571



электронный цифровой/digital elect.

7

GN 1/1 530x325

80

655x900x897

110

**10,8**

400V - 50/60Hz

30÷280°C

2 reverse

US571 - USC571



**KX711TSR**  
lateral door



**KX1111MR**  
lateral door



**KX1111ER**  
lateral door



**KX1111TSR**  
lateral door



сенсорный/touch 5"

7

GN 1/1 530x325

80

655x900x897

110

**10,8**

400V - 50/60Hz

30÷280°C

2 reverse

US571 - USC571



механический/mechanic

11

GN 1/1 530x325

68

655x900x1085

117

**16,2**

400V - 50/60Hz

30÷280°C

2 reverse

US571 - USC571



электронный цифровой/digital elect.

11

GN 1/1 530x325

68

655x900x1085

117

**16,2**

400V - 50/60Hz

30÷280°C

2 reverse

US571 - USC571



сенсорный/touch 5"

11

GN 1/1 530x325

68

655x900x1085

117

**16,2**

400V - 50/60Hz

30÷280°C

2 reverse

US571 - USC571



**K 5 11 M R**

**ЛИНИЯ/LINE**

P=Кондитерские изделия/Pastry (Sirio)  
G=Кулинария/Gastonomy (Vega)  
B=Выпечка хлеба/Bakery (Mizar)  
K=Pastry-Bakery- Gastronomy (Avior)

**ХАРАКТЕРИСТИКИ/CARACTERISTIC**

L=Боковая дверь/Lateral door  
R=Обратный/Reverse  
ГАЗ= ГАЗ/GAS

**ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ/CONTROL PANEL**

M=Механическая/Mechanic  
E=Электронная Цифровая/Electronic/Digital  
T= Сенсорный/Touch

**РАЗМЕР ПРОТИВНЕЙ/TRAYS DIMENSION**

3 GN 1/2 - 3 GN 2/3 - 4 GN 1/2 - ...

**ЧИСЛО ПРОТИВНЕЙ/TRAYS NUMBER**



**K511MR**  
lateral door

**K511ER**  
lateral door

**ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ  
ELECTRIC**



Тип управления / Control type (СМ. СРАВНЕНИЕ СТР.16/ See comparison page 16)	механический/mechanic	электронный цифровой/digital elect.
К-во противней / No. Tray	5	5
Размеры противня / Tray dimension (mm)	GN 1/1 530x325	GN 1/1 530x325
Шаг направляющих / Rack rails distance (mm)	70	70
Размеры печи LxPxH / Oven dimensions WxDxH (mm)	840x908x714	840x908x714
Вес / Weight (Kg)	80	80
Мощность / Power (kW)	7,6	7,6
Напряжение / Voltage - Частота / Frequency	400V - 50/60Hz	400V - 50/60Hz
Температура / Temperature (°C)	30÷280°C	30÷280°C
К-во двигателей / Numbers Motors	2 reverse	2 reverse
Тип вытяжки / Type of suction hood	US64 - USC64	US64 - USC64



**K1111MR**  
lateral door

**K1111ER**  
lateral door

**ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ  
ELECTRIC**



Тип управления / Control type (СМ. СРАВНЕНИЕ СТР.16/ See comparison page 16)	механический/mechanic	электронный цифровой/digital elect.
К-во противней / No. Tray	11	11
Размеры противня / Tray dimension (mm)	GN 1/1 530x325	GN 1/1 530x325
Шаг направляющих / Rack rails distance (mm)	70	70
Размеры печи LxPxH / Oven dimensions WxDxH (mm)	840x908x1170	840x908x1170
Вес / Weight (Kg)	135	135
Мощность / Power (kW)	14,1	14,1
Напряжение / Voltage - Частота / Frequency	400V - 50/60Hz	400V - 50/60Hz
Температура / Temperature (°C)	30÷280°C	30÷280°C
К-во двигателей / Numbers Motors	3 reverse	3 reverse
Тип вытяжки / Type of suction hood	US64 - USC64	US64 - USC64



**K511TSR**  
lateral door



**K711MR**  
lateral door



**K711ER**  
lateral door



**K711TSR**  
lateral door



сенсорный/touch 9"

механический/mechanic

электронный цифровой/digital elect.

сенсорный/touch 9"

5

7

7

7

GN 1/1 530x325

GN 1/1 530x325

GN 1/1 530x325

GN 1/1 530x325

70

70

70

70

840x908x714

840x908x852

840x908x852

840x908x852

80

100

100

100

7,6

9,4

9,4

9,4

400V - 50/60Hz

400V - 50/60Hz

400V - 50/60Hz

400V - 50/60Hz

30÷280°C

30÷280°C

30÷280°C

30÷280°C

2 reverse

2 reverse

2 reverse

2 reverse

US64 - USC64

US64 - USC64

US64 - USC64

US64 - USC64



**K1111TSR**  
lateral door



**K2011MR**  
lateral door



**K2011ER**  
lateral door



**K2011TSR**  
lateral door



сенсорный/touch 9"

механический/mechanic

электронный цифровой/digital elect.

сенсорный/touch 5"

11

20

20

20

GN 1/1 530x325

GN 1/1 535X325

GN 1/1 535X325

GN 1/1 535X325

70

66

66

66

840x908x1170

1016x905x1825

1016x905x1825

1016x905x1825

135

195

195

195

14,1

23,5

23,5

23,5

400V - 50/60Hz

400V - 50/60Hz

400V - 50/60Hz

400V - 50/60Hz

30÷280°C

30÷280°C

30÷280°C

30÷280°C

3 reverse

5 reverse

5 reverse

5 reverse

US64 - USC64

-

-

-



Фазы готовки  
Baking phases



Программы  
Programs



Камин и ручное увлажнение  
Manual humidifier and chimney



Подключение внутреннего зонда и регулирование вентиляции  
Core probe and ventilation adjustment





**K 4 64 M R**

**ЛИНИЯ/LINE**

P=Кондитерские изделия/Pastry (Sirio)  
G=Кулинария/Gastonomy (Vega)  
B=Выпечка хлеба/Bakery (Mizar)  
K=Pastry-Bakery- Gastronomy (Avior)

**ХАРАКТЕРИСТИКИ/CARACTERISTIC**

L=Боковая дверь/Lateral door  
R=Обратный/Reverse  
ГАЗ= ГАЗ/GAS

**ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ/CONTROL PANEL**

M=Механическая/Mechanic  
E=Электронная Цифровая/Electronic/Digital  
T= Сенсорный/Touch

**РАЗМЕР ПРОТИВНЕЙ/TRAYS DIMENSION**

3 GN 1/2 - 3 GN 2/3 - 4 GN 1/2 - ...

**ЧИСЛО ПРОТИВНЕЙ/TRAYS NUMBER**



**K464MR**  
lateral door

**K464ER**  
lateral door

**ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ**  
ELECTRIC



Тип управления / Control type (СМ. СРАВНЕНИЕ СТР.16/ See comparison page 16)	механический/mechanic	электронный цифровой/digital elect.
К-во противней / No. Tray	4	4
Размеры противня / Tray dimension (mm)	600x400	600x400
Шаг направляющих / Rack rails distance (mm)	75	75
Размеры печи LxPxH / Oven dimensions WxDxH (mm)	840x908x714	840x908x714
Вес / Weight (Kg)	80	80
Мощность / Power (kW)	7,6	7,6
Напряжение / Voltage - Частота / Frequency	400V - 50/60Hz	400V - 50/60Hz
Температура / Temperature (°C)	30÷280°C	30÷280°C
К-во двигателей / Numbers Motors	2 reverse	2 reverse
Тип вытяжки / Type of suction hood	US64 - USC64	US64 - USC64



**K1064MR**  
lateral door

**K1064ER**  
lateral door

**ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ**  
ELECTRIC



Тип управления / Control type (СМ. СРАВНЕНИЕ СТР.16/ See comparison page 16)	механический/mechanic	электронный цифровой/digital elect.
К-во противней / No. Tray	10	10
Размеры противня / Tray dimension (mm)	600x400	600x400
Шаг направляющих / Rack rails distance (mm)	80	80
Размеры печи LxPxH / Oven dimensions WxDxH (mm)	840x908x1170	840x908x1170
Вес / Weight (Kg)	135	135
Мощность / Power (kW)	14,1	14,1
Напряжение / Voltage - Частота / Frequency	400V - 50/60Hz	400V - 50/60Hz
Температура / Temperature (°C)	30÷280°C	30÷280°C
К-во двигателей / Numbers Motors	3 reverse	3 reverse
Тип вытяжки / Type of suction hood	US64 - USC64	US64 - USC64



**K464TSR**  
lateral door



**K664MR**  
lateral door



**K664ER**  
lateral door



**K664TSR**  
lateral door



сенсорный/touch 9"

4

600x400

75

840x908x714

80

7,6

400V - 50/60Hz

30÷280°C

2 reverse

US64 - USC64



механический/mechanic

6

600x400

80

840x908x852

100

9,4

400V - 50/60Hz

30÷280°C

2 reverse

US64 - USC64



электронный цифровой/digital elect.

6

600x400

80

840x908x852

100

9,4

400V - 50/60Hz

30÷280°C

2 reverse

US64 - USC64



сенсорный/touch 9"

6

600x400

80

840x908x852

100

9,4

400V - 50/60Hz

30÷280°C

2 reverse

US64 - USC64



**K1064TSR**  
lateral door



**K1664MR**  
lateral door



**K1664ER**  
lateral door



**K1664TSR**  
lateral door



сенсорный/touch 9"

10

600x400

80

840x908x1170

135

14,1

400V - 50/60Hz

30÷280°C

3 reverse

US64 - USC64



механический/mechanic

16

600x400

80

1016x905x1825

195

23,5

400V - 50/60Hz

30÷280°C

5 reverse

-



электронный цифровой/digital elect.

16

600x400

80

1016x905x1825

195

23,5

400V - 50/60Hz

30÷280°C

5 reverse

-



сенсорный/touch 5"

16

600x400

80

1016x905x1825

195

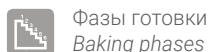
23,5

400V - 50/60Hz

30÷280°C

5 reverse

-



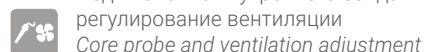
Фазы готовки  
Baking phases



Программы  
Programs



Камин и ручное увлажнение  
Manual humidifier and chimney



Подключение внутреннего зонда и  
регулирование вентиляции  
Core probe and ventilation adjustment



**KD 4 M R**

**ХАРАКТЕРИСТИКИ/CARACTERISTIC**

L=Боковая дверь/Lateral door  
R=Обратный/Reverse  
ГАЗ= ГАЗ/GAS

**ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ/CONTROL PANEL**

M=Механическая/Mechanic  
E=Электронная Цифровая/Electronic/Digital  
T= Сенсорный/Touch

**ЛИНИЯ/LINE**

P=Кондитерские изделия/Pastry (Sirio)  
G=Кулинария/Gastonomy (Vega)  
B=Выпечка хлеба/Bakery (Mizar)  
K=Pastry-Bakery- Gastronomy (Avior)  
KD=Pastry-Bakery- Gastronomy (Avior Super Power)  
D= Заполнение противнями с двойным шагом/double-pass panning

**ЧИСЛО ПРОТИВНЕЙ/TRAYS NUMBER**



**KD4MR**  
lateral door

**KD4ER**  
lateral door

**ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ**  
ELECTRIC



Тип управления / Control type (СМ. СРАВНЕНИЕ СТР.16/ See comparison page 16)	механический/mechanic	электронный цифровой/digital elect.
К-во противней / No. Tray	4	4
Размеры противня / Tray dimension (mm)	600x400 - GN 1/1 530x325	600x400 - GN 1/1 530x325
Шаг направляющих / Rack rails distance (mm)	75	75
Размеры печи LxPxH / Oven dimensions WxDxH (mm)	840x908x714	840x908x714
Вес / Weight (Kg)	85	85
Мощность / Power (kW)	<b>10,8</b>	<b>10,8</b>
Напряжение / Voltage - Частота / Frequency	400V - 50/60Hz	400V - 50/60Hz
Температура / Temperature (°C)	30÷280°C	30÷280°C
К-во двигателей / Numbers Motors	2 reverse	2 reverse
Тип вытяжки / Type of suction hood	US64 - USC64	US64 - USC64

**СТАНДАРТ НА AVIOR COMPACT SUPER POWER**  
**STANDARD ON AVIOR COMPACT SUPER POWER**

- ДВОЙНОЕ ЗАПОЛНЕНИЕ ПРОТИВНЯМИ / DOUBLE-PASS PANNING
- USB-ПОРТ / USB PORT
- АВТОМАТИЧЕСКАЯ МОЙКА / AUTOMATIC WASHING
- ВНУТРЕННИЙ ЗОНД ИГЛА / CORE PROBE

**ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ**  
ELECTRIC

Тип управления / Control type (СМ. СРАВНЕНИЕ СТР.16/ See comparison page 16)
К-во противней / No. Tray
Размеры противня / Tray dimension (mm)
Шаг направляющих / Rack rails distance (mm)
Размеры печи LxPxH / Oven dimensions WxDxH (mm)
Вес / Weight (Kg)
Мощность / Power (kW)
Напряжение / Voltage - Частота / Frequency
Температура / Temperature (°C)
К-во двигателей / Numbers Motors
Тип вытяжки / Type of suction hood



**KD4TSR**  
lateral door



**KD6MR**  
lateral door



**KD6ER**  
lateral door



**KD6TSR**  
lateral door



сенсорный/touch 9"

4

600x400 - GN 1/1 530x325

75

840x908x714

85

**10,8**

400V - 50/60Hz

30÷280°C

2 reverse

US64 - USC64



механический/mechanic

6

600x400 - GN 1/1 530x325

75

840x908x852

100

**12**

400V - 50/60Hz

30÷280°C

2 reverse

US64 - USC64



электронный цифровой/digital elect.

6

600x400 - GN 1/1 530x325

75

840x908x852

100

**12**

400V - 50/60Hz

30÷280°C

2 reverse

US64 - USC64



сенсорный/touch 9"

10

600x400 - GN 1/1 530x325

75

840x908x852

100

**12**

400V - 50/60Hz

30÷280°C

2 reverse

US64 - USC64



**KD10MR**  
lateral door



**KD10ER**  
lateral door



**KD10TSR**  
lateral door



механический/mechanic

10

600x400 - GN 1/1 530x325

75

840x908x1170

135

**18**

400V - 50/60Hz

30÷280°C

3 reverse

US64 - USC64



электронный цифровой/digital elect.

10

600x400 - GN 1/1 530x325

75

840x908x1170

135

**18**

400V - 50/60Hz

30÷280°C

3 reverse

US64 - USC64



сенсорный/touch 9"

10

600x400 - GN 1/1 530x325

75

840x908x1170

135

**18**

400V - 50/60Hz

30÷280°C

3 reverse

US64 - USC64





• 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).

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 (optional).*



• 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.*



• ТЕЛЕЖКА НА 16-20 ПРОТИВНЕЙ

Имеются для всего ассортимента печей серий K2011 и K1664, выполненные из прочной нержавеющей стали AISI 304.

16-20 TRAYS RACK

*Available for all K2011 and K1664 oven range, realized in solid AISI 304 stainless.*



- USB-ПОРТ

USB-порт позволяет сохранять свои рецепты готовки, позволяя импортировать и экспортировать программы.

#### USB PORT

The USB port allows you to safely store baking recipes, allowing to import and export programs.



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

*Avior Compact 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](mailto:info@uniprosrl.it) | [www.uniprosrl.it](http://www.uniprosrl.it)