



BAKERTOP *MIND Maps™* PLUS





BAKERTOP MIND.Maps™ PLUS

Diseñado para cumplir con tus ambiciones.

Controlable como tu mano. Natural como tu pensamiento. Inteligente y conectado.
Es BAKERTOP MIND.Maps™ PLUS de UNOX, el horno profesional que rompe las barreras entre tus sueños y la realidad Con un gesto.

 Mira el video "Toque de Maestro" en el canal oficial de YouTube de UNOX.

Tu éxito hablará por ti.



BAKERTOP MIND.Maps™ PLUS

La solución que necesitas del tamaño que necesitas.

Los hornos BAKERTOP MIND.Maps™ PLUS son el resultado de años de investigación y colaboración de UNOX con los maestros pasteleros y panaderos más exigentes y comprometidos con el desafío diario de plasmar sus propias creaciones.

Están diseñados para garantizar el mejor rendimiento en cada situación y que su uso sea intuitivo.


Aprovechan las tecnologías inteligentes más recientes para darte un apoyo real en tu trabajo y adaptarse a cada cocina. Cualquiera que sea el tamaño de la misma.

Las versiones de 10, 6 y 4 bandejas 600x400 son un punto de referencia para cualquier obrador y, con la opción de crear columnas según la exigencia específica, se adaptan a cualquier entorno de uso.

Las versiones con carros de 16 bandejas 600x400 son herramientas resistentes hechas para grandes obradores o centros de producción.

En cada caso, el resultado será perfecto. Siempre.

Ningún compromiso.

 Mira el video «Toque de Maestro» en el canal oficial de YouTube de UNOX.

Unox Intelligent Performance

Cocción Inteligente. Resultado garantizado.

Para obtener los mismos en cada cocción se necesitan control, inteligencia y experiencia. Cada detalle es relevante: lo que ocurre antes y durante la cocción, la cantidad de carga, las propiedades de los alimentos que cambian según las temporadas y la destreza manual única de cada miembro de tu equipo.

Un ejemplo?

Hornear muchas bandejas requiere más tiempo con respecto a hornear solo una o pocas bandejas: al cargar, la puerta permanece abierta durante más tiempo y por consiguiente la pérdida de temperatura es mayor también. El horno tiene que empezar a cocinar una mayor cantidad de comida con una temperatura inferior, por lo que se necesita más tiempo para alcanzar las condiciones de trabajo correctas. Además, una carga mayor produce más humedad con respecto a una carga simple y la apertura repentina de la puerta modifica notablemente los parámetros del proceso de cocción. Para obtener los mismos resultados se requiere supervisión continua, monitorizar cada detalle y actuar de inmediato. En pocas palabras, se requiere control, inteligencia y experiencia. Exactamente lo que tu horno BAKERTOP MIND.Maps™ PLUS tiene con la tecnología INTELLIGENT.Performance.



ADAPTIVE.Cooking™

Resultados perfectos. Siempre.

La tecnología ADAPTIVE.Cooking™ convierte tu horno en una herramienta inteligente que puede interpretar tus configuraciones y entender el resultado que quieres alcanzar. Gracias a sus sensores y su inteligencia, tu horno BAKERTOP MIND.Maps™ PLUS registra los cambios de humedad y temperatura, entiende la cantidad de comida que está siendo cocinada y luego ajusta automáticamente el proceso de cocción modificando los parámetros y la acción combinada de las tecnologías INTENSIVE.Cooking™ para garantizar que en cada cocción tengas un resultado idéntico y perfecto. Como tú lo has imaginado.

CLIMALUX™

Control total de la humedad.

La humedad realmente presente en la cámara de cocción se obtiene con la suma de la humedad que el horno produce y la que proviene del alimento al ser cocinado. Gracias a la tecnología inteligente CLIMALUX™ tu BAKERTOP MIND.Maps™ PLUS, mediante precisos sensores, mide la humedad efectiva dentro del horno y reacciona de inmediato con la adición de vapor o a la extracción de la humedad para garantizar que las condiciones de cocción coincidan con las que tú has definido. De esta forma, CLIMALUX™ garantiza cocciones repetibles y un ahorro de agua y energía que pueden sobrepasar el 90% con respecto a los hornos combinados.

AUTO.Soft

Función de cocción suave.

Incrementar repentinamente la temperatura a la hora de cocinar productos delicados o cuando se hornea una carga completa puede perjudicar la homogeneidad del resultado final. Cuando se activa la función AUTO.Soft, tu horno BAKERTOP MIND.Maps™ PLUS ajusta automáticamente el incremento de la temperatura dependiendo de lo que los sensores detecten, lo haciendo delicadamente y garantizando una distribución del calor adecuada en cada bandeja dentro del CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS. Cada detalle es importante cuando tus exigencias son la prioridad.

SMART.Preheating

El precalentamiento inteligente.

Precalentar el horno correctamente permite tener las condiciones ideales para optimizar la cocción desde los primeros momentos después del cierre de la puerta. BAKERTOP MIND.Maps™ PLUS cuenta con la tecnología inteligente SMART.Preheating que ajusta automáticamente la temperatura y el tiempo de precalentamiento correctos dependiendo de los parámetros del proceso de cocción indicado y del uso del horno en las horas anteriores. Esto está pensado para garantizarte que los resultados sean lo más repetibles posible en cada momento del día y que los ahorros energéticos superen incluso de 20% frente a un precalentamiento manual.

SENSE.Klean

El lavado inteligente.

Tu horno BAKERTOP MIND.Maps™ es un equipo inteligente que cuenta con tecnologías que te ofrecen los mayores niveles de rendimiento durante la cocción. La correcta limpieza es esencial para garantizar el correcto funcionamiento de los sensores y de sus elementos a largo plazo y por consiguiente para mantener el rendimiento de cocción al máximo nivel día tras día, mes tras mes, año tras año. La tecnología SENSE.Klean calcula el grado de suciedad y te aconseja la forma de limpieza automática dependiendo del uso efectivo del horno. Esto está pensado para garantizarte la máxima higiene y ahorrar inútiles gastos de agua y detergente.

SIN ADAPTIVE. COOKING™

La cantidad de comida horneada afecta el resultado final, lo que significa que un programa indicado para una sola bandeja no es suficiente para cocinar una plena carga, asimismo un programa indicado para una plena carga puede quemar una sola bandeja.

CON ADAPTIVE. COOKING™

La tecnología ADAPTIVE.Cooking™ reconoce la cantidad de carga horneada y automáticamente ajusta el tiempo, la temperatura y el entorno sin que se generen diferentes programas dependiendo del tipo de carga.

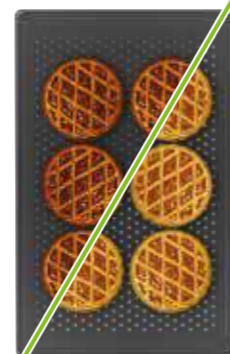
SET ÓPTIMO PARA MEDIA CARGA

TARTAS

- PRE 200 °C
- 20 min
- 165 °C
- 10%

SIN ADAPTIVE. COOKING™

Tiempo de cocción: **20 min**
 Temperatura media efectiva: **185 °C**
 Humedad real media durante la cocción: **5%**



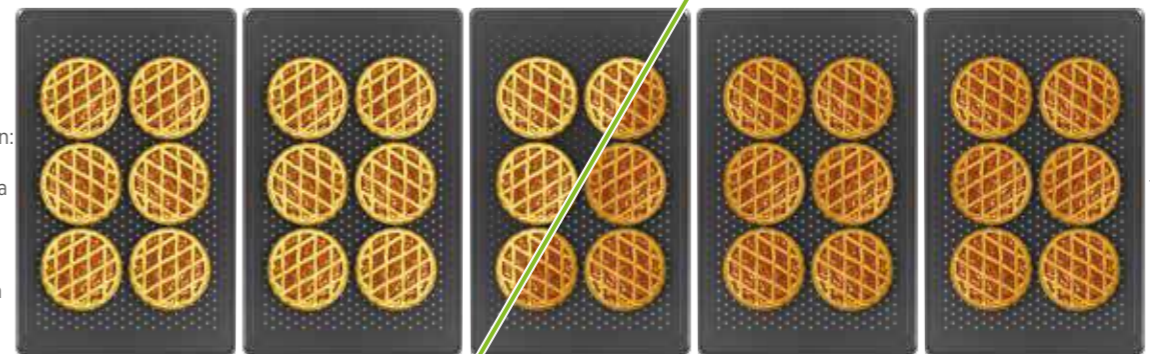
CON ADAPTIVE. COOKING™

Tiempo de cocción: **18 min**
 Temperatura media efectiva: **165 °C**
 Humedad real media durante la cocción: **10%**

RESULTADO CON PLENA CARGA

SIN ADAPTIVE. COOKING™

Tiempo de cocción: **20 min**
 Temperatura media efectiva: **135 °C**
 Humedad real media durante la cocción: **50%**



CON ADAPTIVE. COOKING™

Tiempo de cocción: **23 min**
 Temperatura media efectiva: **165 °C**
 Humedad real media durante la cocción: **10%**

SIN CLIMALUX™

El horno no mide la humedad y no tiene en cuenta la humedad producida por los alimentos en su interior. El resultado? Plenas cargas sin dorar y sin sabor, bandejas individuales demasiado secas.

CON CLIMALUX™

CLIMALUX™ mide constantemente el clima al interior de la cámara de cocción y actúa rápidamente para mantener la humedad configurada para cualquier condición de carga.

BAGUETTE

- PRE 210 °C
- 25 min
- 180 °C
- 20%

SIN CLIMALUX™

Humedad real media durante la cocción: **10%**

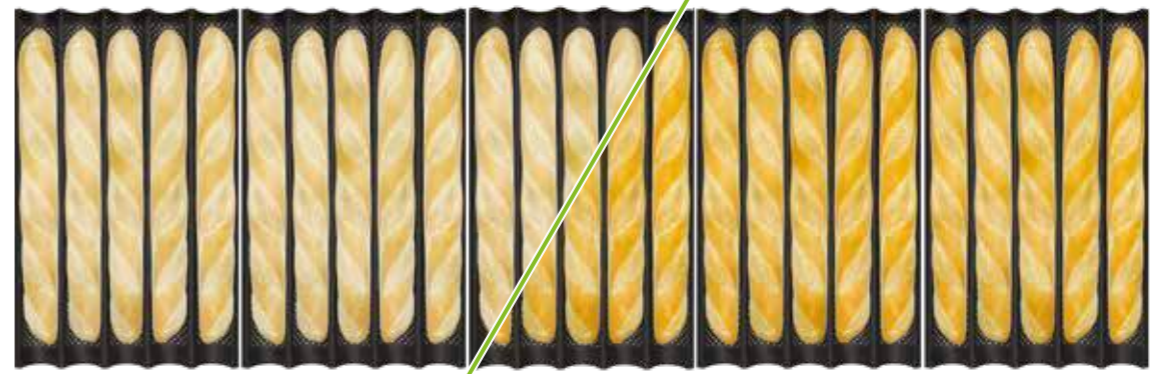


CON CLIMALUX™

Humedad real media durante la cocción: **20%**

SIN CLIMALUX™

Humedad real media durante la cocción: **80%**



CON CLIMALUX™

Humedad real media durante la cocción: **20%**

SIN AUTO.SOFT

Pasando de una fase de cocción a otra, el rápido incremento de la temperatura puede ser tan agresivo que se corre el riesgo de cocinar los productos más delicados sin homogeneidad.

CON AUTO.SOFT

La función AUTO.Soft maneja el incremento de la temperatura para que sea más suave y preserve la homogeneidad en todos los puntos de la bandeja y en todas las bandejas.

PROFITEROLES STEP 1/2

- 5 min
- 135 °C
- 30%

SIN AUTO.SOFT

Tiempo de incremento **135 °C - 175 °C:** **1 min**

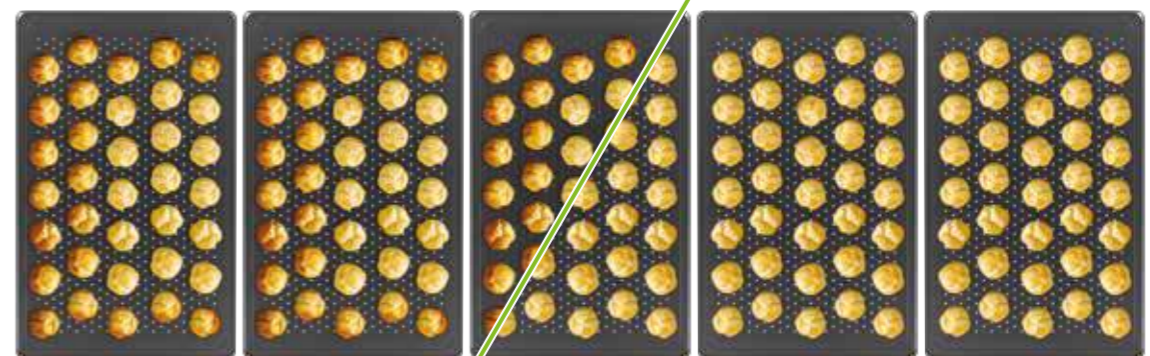


CON AUTO.SOFT

Tiempo de incremento **135 °C - 175 °C:** **4 min**

SIN AUTO.SOFT

Tiempo de incremento **135 °C - 175 °C:** **2 min**



CON AUTO.SOFT

Tiempo de incremento **135 °C - 175 °C:** **7 min**

SIN SMART.PREHEATING

El horno precalienta con la temperatura indicada sin considerar el trabajo anterior, corriendo el riesgo de que no esté caliente en la primera cocción por la mañana, o, al revés, que derroche energía durante el precalentamiento, incluso cuando el acero de la cámara de cocción ha acumulado el calor de las cocciones anteriores.

CON SMART.PREHEATING

SMART.Preheating reconoce el trabajo del horno en los momentos anteriores al horneado y con inteligencia ajusta el precalentamiento: es intenso a primera hora por la mañana cuando el horno está frío mientras es más rápido o incluso no se precalienta si el acero de la cámara está lo bastante caliente como para empezar la cocción. Esto está pensado para permitir una cocción siempre perfecta y ahorrar tiempo y energía.

CROISSANT

- PRE 190 °C
- 18 min
- 165 °C

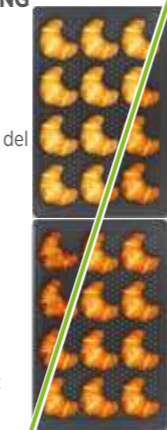


06:00 am
Horno frío

11:00 am
Horno caliente

SIN SMART.PREHEATING

Tiempo de precalentamiento: **6 min**
 Temp acero en la cámara después del precalentamiento: **100 °C**



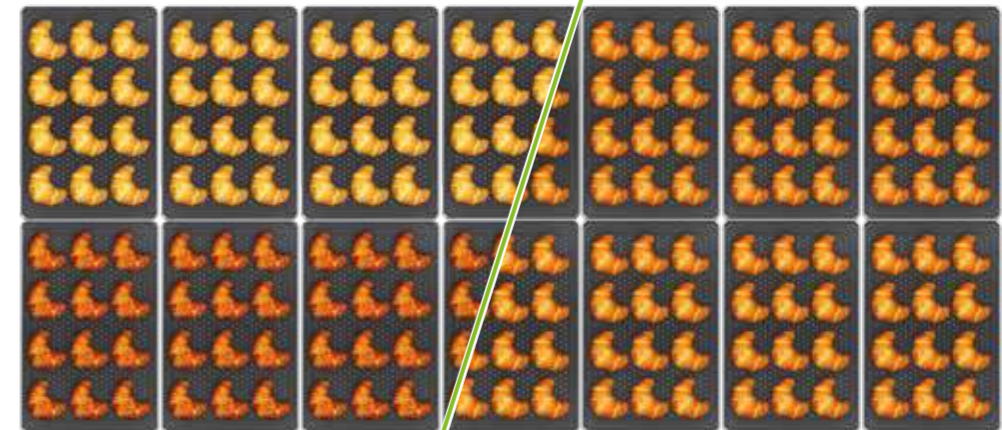
CON SMART.PREHEATING

Tiempo de precalentamiento: **9 min**
 Temp acero en la cámara después del precalentamiento: **165 °C**

Tiempo de precalentamiento: **0 min**
 Temp acero en la cámara después del precalentamiento: **165 °C**

SIN SMART.PREHEATING

Tiempo de precalentamiento: **6 min**
 Temp acero en la cámara después del precalentamiento: **100 °C**



CON SMART.PREHEATING

Tiempo de precalentamiento: **9 min**
 Temp acero en la cámara después del precalentamiento: **165 °C**

Tiempo de precalentamiento: **0 min**
 Temp acero en la cámara después del precalentamiento: **165 °C**

DDC - Data Driven Cooking

Tu horno es único, inteligente y conectado.

La tecnología de Inteligencia Artificial Data Driven Cooking está diseñada para ayudarte a aprovechar al máximo el potencial de tu horno UNOX BAKERTOP MIND.Maps™ PLUS: recoge datos, procesa informaciones, analiza los modos de uso y te proporciona un informe diario. Se conecta a la nube de Internet para analizar estos datos y proponerte recetas y consejos personalizados sobre tus verdaderas necesidades que se traducen directamente en nuevos productos para tus clientes. Con Data Driven Cooking, los hornos UNOX BAKERTOP MIND.Maps™ se convierten en mucho más que un equipo de horneado.

Se convierten en un verdadero socio que te ayuda a construir tu éxito.

Data Driven Cooking.
Más cerca de ti, más cerca de tu éxito.

Premio a la innovación



 Mira el video "Data Driven Cooking"



DDC.Ai - Artificial intelligence Tu asesor virtual personalizado.

Tu horno BAKERTOP MIND.Maps™ conectado a la nube de Internet UNOX envía datos para permitir la activación del servicio DDC.Ai que, gracias a la Inteligencia Artificial, los procesa para identificar y proponerte recetas y consejos personalizados sobre tus verdaderas necesidades que podrás traducir inmediatamente en nuevos platos para tus clientes. Los resultados son tangibles: tres meses después de la activación del servicio DDC.Ai, el uso promedio del horno aumenta un 25% y, por consiguiente, aumenta también la rentabilidad de tu inversión.

DDC.Unox y DDC.App A un sólo clic de distancia.

A través de la página web ddc.unox.com y la app DDC.App tienes el control de tu horno BAKERTOP MIND.Maps™ PLUS conectado aunque no estés en la cocina. Puedes controlar el funcionamiento en tiempo real, recoger y analizar los datos de uso y APPCC, crear recetas en tu ordenador, recibir las que te envía DDC.Ai y enviarlas a tu BAKERTOP MIND.Maps™ PLUS con un solo click.

DDC.Stats Monitorizado para una mejora constante.

Tu horno BAKERTOP MIND.Maps™ PLUS controla y analiza los consumos de energía, agua y detergente, registra los tiempos de cocción y cuenta los tiempos de apertura de la puerta. Luego la función DDC.Stats traduce estos datos en informaciones valiosas, útiles y claras que se pueden ver directamente desde el panel de control del horno para ayudarte de una manera concreta a identificar cada oportunidad de mejora y eliminar cualquier desperdicio aumentando así tus ganancias diarias.

UNOX Intensive Cooking

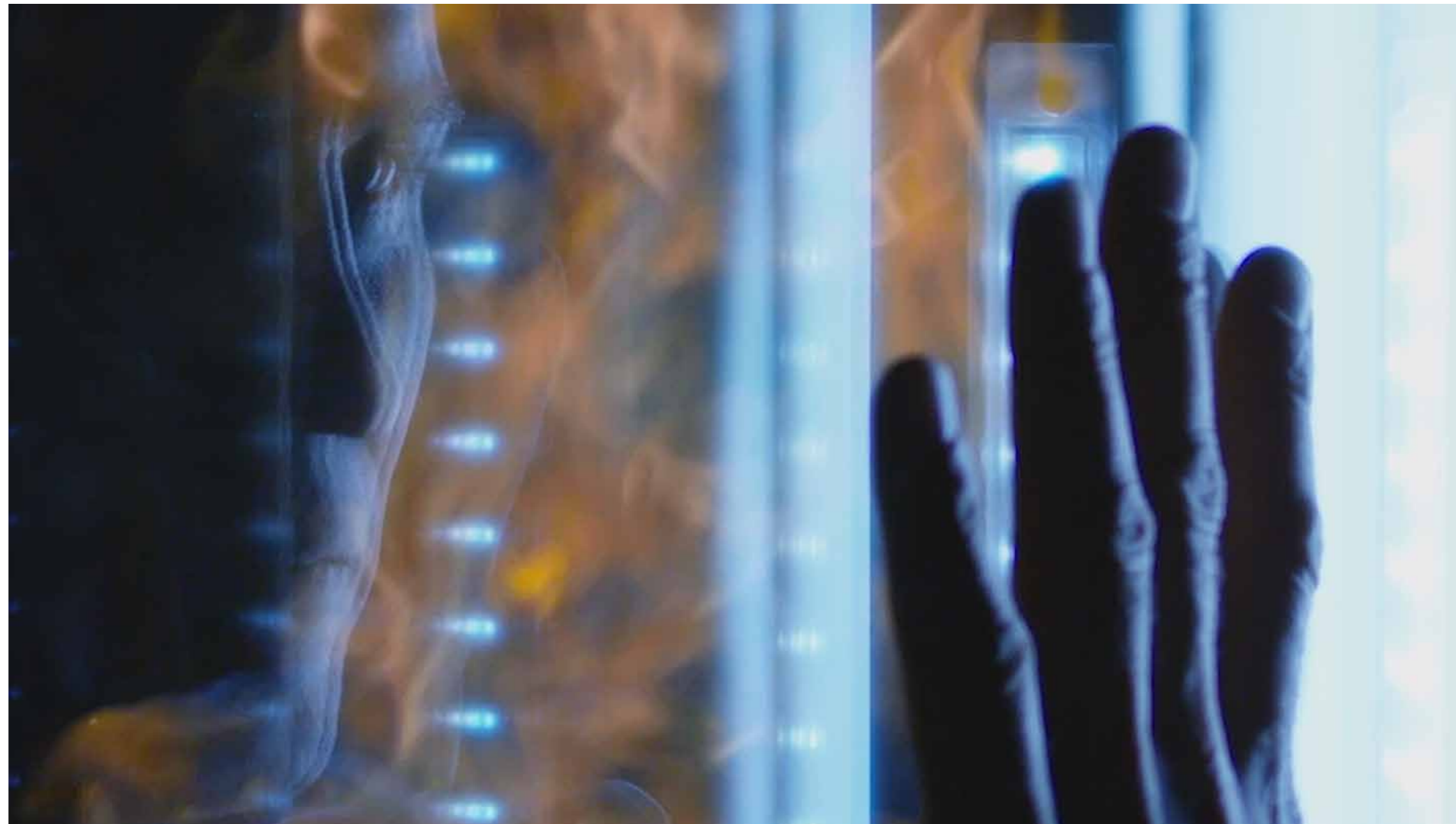
Has decidido no conformarte. Máxima intensidad de cocción.

Gracias a sus tecnologías, tu horno BAKERTOP MIND.Maps™ PLUS es la pieza más eficiente y avanzada entre los equipos presentes en tu obrador, capaz de garantizar un rendimiento de alto nivel y ahorros tangibles en cuanto a tiempo, energía y mano de obra en cada una de sus aplicaciones

Cocciones perfectas, flujos de aire intensos o delicados, uniformidad en cada bandeja, vapor saturado y denso en unos segundos o extracción completa de la humedad. El horno combinado en su máxima expresión.

Pero no sólo eso: UNOX INTENSIVE.Cooking te permite utilizar tu BAKERTOP MIND.Maps™ PLUS también para cocciones que normalmente se realizan con equipos tradicionales como hornos eléctricos estáticos o de convección.

¿Los ahorros? Tangibles: hasta un 65% menos de energía que un horno estático, disminución de más de un 90% del agua con respecto a cocinar en agua hirviendo, hasta un 45% más rápido que un horno tradicional o de convección. Y sobre todo, es un ayudante que supervisa continuamente el proceso de cocción sin costes adicionales de mano de obra.



DRY.Maxi™

La humedad deja lugar al sabor.

Extracción, eliminación, retirada de la humedad. En parte o completamente, tú decides. Platos con una textura excelente, perfectamente crujientes y dorados cada vez. Sabores definidos y delicados, sin mezclas. Carne, pescado y verduras mantienen su identidad y ensalzan sus características incluso cuando son cocinados al mismo tiempo. DRY.Maxi™ es la tecnología que nunca más podrás abandonar; la ausencia de humedad le da a tus platos una mayor concentración de sabor. Acabar una cocción con DRY.Maxi™ es como firmar tu obra de maestro. Acostúmbrate a hacer grandes cosas.

STEAM.Maxi™

Toda la fuerza del vapor en tus manos.

El control continuo y riguroso y el cálculo preciso del cambio de humedad en la cámara de cocción hacen que STEAM.Maxi™ se convierta en el mejor aliado de tus procesos de cocción. Tanto una nube densa que envuelve tu comida hasta la humedad parcial. De 35 a 260 grados. Todo lo que quieres. Como quieres. STEAM.Maxi™ te acostumbra a un alto rendimiento de cocción y, al mismo tiempo, te garantiza ahorrar energía y agua gracias a la producción de vapor bajo demanda y regulada por algoritmos precisos. Perfección. Densidad e intensidad.

AIR.Maxi™

Conduce, une, transforma.

El sistema multiturbina de alto caudal AIR.Maxi™ ofrece resultados fiables en todas sus aplicaciones. Potentes flujos de aire que pueden calentar los alimentos en profundidad, reduciendo los tiempos de cocción de pan, pasteles y hojaldres, preparaciones dulces y saladas; al mismo tiempo ofrece también una ventilación controlada y delicada para cocciones suaves, deshidratación, tostado, secado y pasteurización. La tecnología AIR.Maxi™ asegura la mejor uniformidad de cocción en todas las condiciones de carga para todo tipo de alimentos gracias a la inversión del sentido de marcha que se produce en función del tipo de carga y alimento. No te conformes con menos.

EFFICIENT.Power™

Potencia y eficiencia.

Resistencias de alto rendimiento o sistema SPIDO.Gas™ con quemadores soplados e intercambiadores simétricos patentados. Cualquiera que sea la fuente de alimentación que elijas para tu CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS, siempre tendrás la garantía del máximo rendimiento y eficiencia. Máxima velocidad y precisión en el incremento de la temperatura y en su mantenimiento, ahorro de energía garantizado gracias al triple cristal y los materiales aislantes de alto rendimiento. ¿Hablamos de números? De 60 a 260°C en 300 segundos, tanto en la versión eléctrica como en la versión gas. La máxima eficiencia en su categoría para el funcionamiento combinado, aire seco y vapor según la certificación ENERGY STAR.

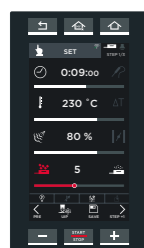
Interfaz de control PLUS

El placer de tener el control que prefieres.

Más potente que un puente de mando, más sencillo que un smartphone: es la nueva frontera de comunicación entre ti y tu horno.

El panel de control de tu BAKERTOP MIND.Maps™ PLUS es el resultado de una combinación entre ideas revolucionarias y facilidad de uso.

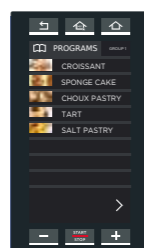
Con sus 9.5 pulgadas, la interfaz touch screen de BAKERTOP MIND.Maps™ PLUS te da la máxima posibilidad de elección: crea tu programa con libertad, utiliza uno de los procesos de cocción automáticos disponibles y gestiona hasta 10 cocciones al mismo tiempo. Tú eliges. BAKERTOP MIND.Maps™ PLUS siempre estará listo.



MANUAL
Simple.
Completo.
Intuitivo.

La libertad de crear cualquier proceso de cocción de forma clara e intuitiva. Todos tus parámetros en una sola pantalla: puedes ajustar horas, minutos y segundos, elegir entre el modo de cocción infinito o el secado nocturno.

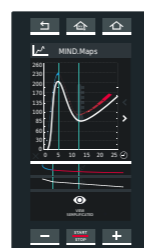
Elige la temperatura que deseas, las condiciones del clima y la velocidad de ventilación para cada tipo de cocción. Crea hasta 9 diferentes pasos, que se pueden programar automáticamente, para cocinar todo lo que quieras.



PROGRAMAS
Tu obra de maestro.
Hoy, mañana,
siempre..

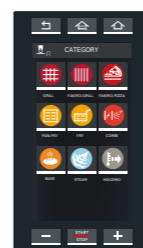
Todas tus creaciones son únicas y repetibles gracias a la biblioteca personal que te permite almacenar y organizar tus programas de cocción.

BAKERTOP MIND.Maps™ PLUS puede guardar más de 380 programas y organizarlos en 16 grupos diferentes para que las recetas se puedan dividir según el tipo de preparado, como masas fermentadas, pizzas, hogazas, postres, hojaldres o pastelería en general. Se convertirá en el punto de referencia de tu obrador.



MIND.Maps™
No selecciones
una cocción,
dibuja la tuya.

Añade tu toque de maestro. En libertad, cuando quieras. Haz que tu creatividad sea repetible. La tecnología de lenguaje visual MIND.Maps™ te permite realizar incluso el horneado más complejo con un simple gesto de la mano en la pantalla. Con el puntero integrado en la maneta de tu BAKERTOP MIND.Maps™ PLUS puedes diseñar los procesos de cocción más complejos con la máxima libertad creativa y recuperarlos cuando lo desees. Tú lo piensas, el horno lo realiza.



CHEFUNOX
Elige lo que
quieres cocinar.
Start. Nada más.

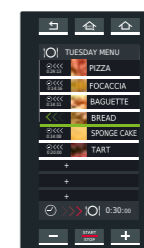
Imaginate utilizar una biblioteca de programas de cocción calibrados para obtener los máximos resultados sin desperdicios de tiempo y materias primas. Elige el tipo de cocción, selecciona la categoría de alimentos, fija el nivel de cocción deseado y tu BAKERTOP MIND.Maps™ PLUS va a pensar en todo lo demás. CHEFUNOX es la respuesta a la demanda de estándares de calidad altos y repetibles. En cada situación.



MULTI.Time
La multitarea con
la que siempre
has soñado.

El frenesí de la producción por la mañana, los pedidos de producciones extra, dulces típicos, celebraciones y festividades. La necesidad de gestionarlo todo en el menor tiempo posible. Organizada y ordenadamente.

En este momento es cuando la tecnología MULTI.Time entra en juego, ya que te ofrece la posibilidad de gestionar hasta 10 cocciones a la vez y tener siempre el máximo control sobre ellas sólo echando un vistazo.



MISE.EN.PLACE
Vamos más allá de
la organización de
una cocina.

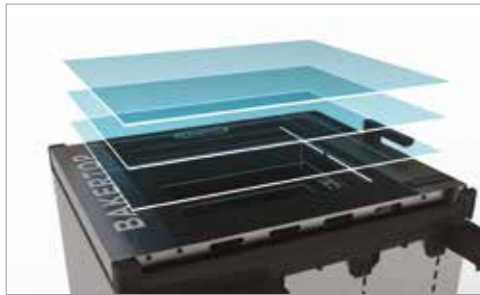
Hemos convertido lo increíble en posible. Con MISE.EN.PLACE tu horno BAKERTOP MIND.Maps™ PLUS adquiere aún más valor e inteligencia.

Gracias a una función única e intuitiva, te sugiere el orden y el momento en el que insertar las bandejas en la cámara de cocción para tener todos los productos listos al mismo tiempo. Llegar a tiempo en todo nunca ha sido tan fácil.

Cada detalle es importante. Y tú lo sabes.

Diseñado y construido para que sea perfecto.

Los productos fabricados por UNOX están protegidos por las siguientes patentes o solicitudes de patente registradas: IT 139373; US 8.071.917; DE 10160225.8; ES 2369245; DE 102011010245.0; IT 1398088; US 8.712.561; DE 102011010753.3; IT 1398091; DE 102011014669.5; IT 1399068; US9188521; IT 272303; DE 102011014141.3; IT 1398861; US 8662066; IT 1402074; DE 602006001437; ES 2308664; IT 502008901655862; DE 102007060439.6; ES 2340454; IT 1412358; IT 1427160; IT 1425779; DE 102015114648; US 14845950; DE 102015114648; IT 1428030; IT 283031; IT 283033; ES 1157660; IT 202015000008735; IT 202015000006785; US 15050960; DE 202016100941; IT 202015000008010; IT 2020150000010018; IT 1020150000015162; DE 102016108769; IT 1020150000020928; IT 102016000034750; DE 10201707164; US 15471624; IT 202015000063980; US 15297709; DE 202016105830; IT 202016000069424; IT 2020170000052355; IT 2020150000031518; IT 1020150000041480; IT 2020170000052318; IT 1578934; además de otras patentes pendientes de registración.



TRIPLE CRISTAL - CERTIFICACIÓN ENERGY STAR



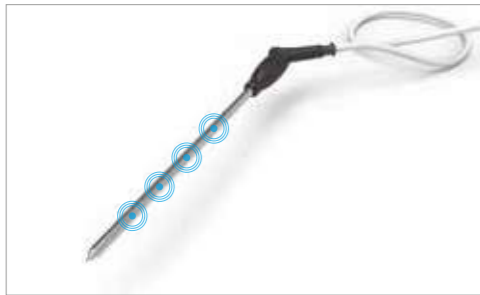
PANTALLA LCD TOUCH SCREEN 9,5"



SOPORTES LATERALES CON DESVIADORES DE FLUJO



LAVADO AUTOMÁTICO ROTOR.KLEAN™



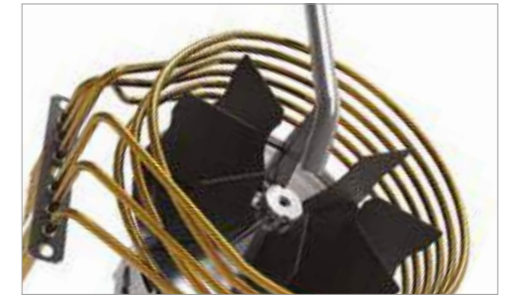
SONDA AL CORAZÓN MULTI.PUNTO



ILUMINACIÓN LED INTEGRADA EN LA PUERTA



PERNO MANETA EN FIBRA DE CARBONO



RESISTENCIAS DE ALTAS PRESTACIONES



SISTEMA MULTITURBINA DE 4 VELOCIDADES



PREDISPOSICIÓN PARA CONEXIÓN INTERNET 3G/WIFI



PUERTO USB - CARGA/DESCARGA DATOS



CIERRE SMART PARA HORNOS CON CARRO



MATERIAL CON ALTO PODER AISLANTE



SONDA AL CORAZÓN EXTRA FINE SOUS VIDE - OPCIONAL



QUEMADORES SOPLADOS CON INTERCAMBIADORES SIMÉTRICOS



CONTENEDOR DET&RINSE INTERGRADO



CÁMARA EN ACERO AISI 304



BLOQUEO PUERTA A 60°/120°/180°



SISTEMA RECOGE GOTAS ANTICONDENSACIÓN



INTERIOR DE LA CÁMARA RANURADO

Descubre más. Mira el video "MIND.MAPS™. PENSADO PARA TU ÉXITO" en el canal oficial de YouTube de UNOX.

Campana Ventless Certificada



La campana de condensación de vapor UNOX es la solución ideal para instalar tu horno BAKERTOP MIND.Maps™ PLUS en cualquier lugar de tu cocina u obrador.

En su interior, un filtro autolimpiante elimina los olores y el calor latente de los humos expulsados por la chimenea, sin que sea necesario mantenimiento o intervenciones para la limpieza del filtro.

En caso de cocciones particularmente ricas de grasas, es posible instalar un kit de filtrado de carbón activo para reducir aún más los olores, incluso los emitidos cuando se abre la puerta.

Elegir una campana condensadora UNOX significa invertir para ahorrar: te permite instalar BAKERTOP MIND.Maps™ PLUS incluso en ausencia* o lejos de una campana extractora convencional o para prefiltrar los humos y reducir el mantenimiento del sistema de aspiración centralizado.

*sujeto a verificación y aprobación por parte de entidades y regulaciones territoriales

Campana Waterless



Si tu horno BAKERTOP MIND.Maps™ PLUS está instalado en tu obrador o esta a la vista en el centro de tu tienda, la campana waterless es la solución para filtrar olores y absorber calor de la cámara de cocción sin necesidad de agua. Diseñada para que sea elegante y funcional, la campana waterless es la clave para diseñar tus espacios donde no es necesario eliminar completamente los olores y aromas.



Tecnología y tradición, juntas hoy.

El horno estático moderno.



DeckTop es la tradición que va de la mano de la tecnología. Realizado para todos los maestros panaderos y pasteleros que quieren completar su BAKERTOP MIND.Maps™ PLUS con un horno estático, DECKTOP tiene un diseño atractivo y una tecnología con la que lograr grandes cosas.

Te abre un mundo de posibilidades en la cocción de productos tradicionales como pan, dulces fermentados, pizzas y hogazas, tanto frescos como congelados.

La posibilidad de introducir vapor y eliminar rápidamente la humedad hacen que tus cocciones sean perfectas desde cualquier punto de vista. Suaves o llenas de sabor, blandas o crujientes, máxima libertad de elección y resultados perfectamente uniformes en cada carga, gracias a la biblioteca de programas disponible.

Integrado en una columna BAKERTOP MIND.Maps™ garantiza absoluta versatilidad para tus cocciones y optimiza los espacios



Buen comienzo supone la mitad del trabajo.

**Amasa,
el resto lo hace él.**



La fermentación es un juego de equilibrios entre la masa, la temperatura, el porcentaje de humedad y el tiempo, es también uno de los momentos cruciales que definen la calidad del producto final.

Las fermentadoras BAKERTOP MIND.Maps™ van equipados con precisos sensores que controlan minuciosamente y continuamente la temperatura y la humedad en cada instante del proceso de fermentación y actúan para garantizarte resultados excelentes y repetibles siempre.

Las fermentadoras BAKERTOP MIND.Maps™ están disponibles en sus versiones de 12 y 16 bandejas para instalarse en columnas o en su versión de carro compatible con los hornos de 16 bandejas.



STEAM.BOOST

Extra vapor: éxito garantizado.



ACCESORIOS

Explosión de vapor

En comparación con la cocción de pan precocido congelado, la cocción de pan fresco necesita una elevada cantidad de vapor desde los primeros instantes de la cocción y cada gramo de agua es importante.

STEAM.Boost es un sistema de acumulación de calor de elevada capacidad que permite a tu BAKERTOP MIND.Maps™ PLUS producir, de ser necesario, el 50% de vapor extra en los primeros y relevantes minutos del proceso de cocción.

STEAM.Boost es un accesorio crucial para todo obrador artesano que utilice la tecnología moderna respetando totalmente la tradición centenaria



**Cargar y vaciar el horno a la velocidad de la luz.
Rendimiento al máximo nivel, gran producción.**

Productividad y organización son los elementos clave de una empresa que piensa en grande. Gracias a la tecnología, a su diseño, a la amplia gama de accesorios y a sus tamaños compactos, incluso para las versiones con carro, tu BAKERTOP MIND.Maps™ PLUS es el aliado que buscas para tu negocio. A través de los hornos con carro, aumentas la productividad, aprovechas los espacios de trabajo y la energía, obteniendo los mejores rendimientos de tu inversión.



QUICK.Load
16 bandejas 600X400



BAKERTOP MIND.Maps™
16 600X400



SISTEMA QUICK.Load
10 bandejas 600X400



BAKERTOP MIND.Maps™
10 600X400 + armario neutro



QUICK.LOAD 6+6
con puertas



BAKERTOP MIND.Maps™
6 + 6 + stand bajo



QUICK.LOAD 6+6
sin puertas



QUICK.LOAD 10+4
con puertas



BAKERTOP MIND.Maps™
4 + 10 + stand coloc. al suelo



QUICK.LOAD 10+4
sin puertas



BAKING ESSENTIALS

La colección de bandejas especiales UNOX Baking Essentials es la clave para convertir tu BAKERTOP MIND.Maps™ PLUS de horno a centro de cocción multifuncional.

Cada proceso de cocción necesita una bandeja de características precisas para conducir el calor de manera específica.

Descubre las bandejas Baking Essentials para aprovechar al máximo las potencialidades de tu BAKERTOP MIND.Maps™ PLUS y sorprender a tus clientes.



PANADERÍA Y PASTELERÍA

FORO.BAKE

Bandeja en aluminio microperforada.



IDEAL PARA:

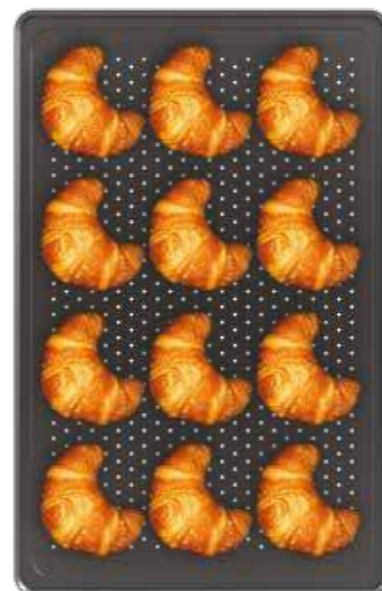
- Pastelería
- Postres
- Cocciones con alfombras de silicona

VENTAJAS

- Microperforadas para incrementar la circulación del aire
- Borde muy bajo para una máxima uniformidad

FORO.BLACK

Bandeja de aluminio microperforada con tratamiento antiadherente.



IDEAL PARA:

- Croissant
- Pan fresco
- Hojaldres.
- Pastelería

VENTAJAS

- Papel para hornear no necesario
- Borde muy bajo para una máxima uniformidad

PANADERÍA Y PASTELERÍA

FAKIRO™

Bandeja de 12 mm de grosor, doble superficie: lisa y una ranurada para un doble uso.



IDEAL PARA:

- Pizza
- Scones
- Pan
- Bocadillos

VENTAJAS

- Hogazas y bocadillos listos en 3 minutos
- 13 mm de espesor para un efecto piedra refractaria

FAKIRO.GRILL

Bandeja de 12 mm de grosor con tratamiento antiadherente, doble superficie: lisa y una ranurada para un doble uso



IDEAL PARA:

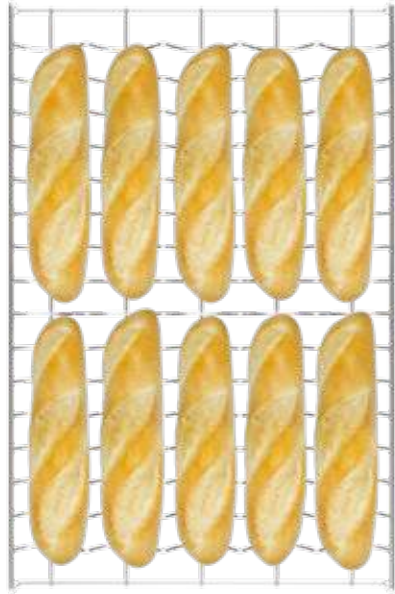
- Pizza
- Scones
- Pan
- Bocadillos

VENTAJAS

- Pizza lista, crujiente en su base en 4 minutos
- 13 mm de espesor para un efecto piedra refractaria

BAGUETTE.GRID

Bandeja cromada ultraligera con 5 canales.



IDEAL PARA:

- Baguettes congeladas
- Barras de pan congeladas

VENTAJAS

- Hasta 10 mini baguettes en 18 minutos
- Alto nivel de circulación del aire para cocciones rápidas

FORO.BAGUETTE BLACK

Bandeja de aluminio microperforada, con 5 canales y tratamiento antiadherente.



IDEAL PARA:

- Baguettes frescas
- Barras de pan frescas

VENTAJAS

- 5 canales perfectamente separados y uniformes
- Limpieza ultra rápida

STEEL.BAKE

Bandeja de acero con esquina de 90°



IDEAL PARA:

- Bizcocho
- Barquillos
- Genovesas

VENTAJAS

- Esquina de 90° para preparar bases de repostería
- Estructura sólida que no se deforma

FORO.BAGUETTE

Bandeja de aluminio microperforada, con 5 canales.



IDEAL PARA:

- Baguettes congeladas
- Barras de pan congeladas

VENTAJAS

- Hasta 10 mini baguettes en 20 minutos
- Microperforadas para un alto nivel de circulación del aire

BAKE

Bandeja en aluminio.



IDEAL PARA:

- Pastelería
- Postres
- Cocciones con alfombras de silicona

VENTAJAS

- Bandejas finas para una rápida transmisión de calor
- Borde muy bajo para una máxima uniformidad

BAKE.BLACK

Bandeja de aluminio con tratamiento antiadherente.



IDEAL PARA:

- Cruasanes
- Hojaldres
- Pastelería

VENTAJAS

- Papel para hornear no necesario
- Borde muy bajo para una máxima uniformidad





UNOX.CARE PROGRAM

Proteje el rendimiento que mereces.

DET&Rinse™ es el detergente y abrillantador expresamente diseñado para garantizar cada día los máximos niveles de higiene, menores consumos de energía y la larga duración de cada componente de tu horno CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS con tecnología de lavado automático inteligente SENSE.Klean. Puedes elegir entre DET&Rinse™ PLUS, doblemente concentrado para una suciedad más difícil o DET&Rinse™ ECO, para una limpieza diaria y máximo respeto para el medioambiente. Cada botella de DET&Rinse™ lleva un sello de seguridad que no permite que el líquido salga si no está bien puesta en el cajón integrado de tu horno CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS, para garantizar la máxima tranquilidad en las operaciones de carga.



DET&Rinse™ PLUS
Art.: DB 1015



DET&Rinse™ ECO
Art.: DB 1018

Los sistemas de filtración de resina UNOX.Pure y ósmosis inversa UNOX.Pure-RO reducen o eliminan completamente del agua todas las sustancias que contribuyen a la formación de cal y/o herrumbre en el interior de la cámara de cocción, causa de malfuncionamientos y roturas.

El control de tu horno BAKERTOP MIND.Maps™ PLUS monitoriza incluso la cantidad de agua filtrada del sistema UNOX.Pure y señala automáticamente cuando hay que reemplazar el filtro optimizando el uso.

Se aconseja UNOX.Pure para aguas duras, con concentraciones de cloruros inferiores a 25 ppm, mientras que se aconseja UNOX.Pure-RO para aguas muy duras y/o de alta concentración de cloruros o iones de hierro.



UNOX.Pure
Art.: XHC003



UNOX.Pure-RO
Art.: XHC002

Una gama de excelencia.

16 600x400



10 600x400



6 600x400



4 600x400



	16 600x400	10 600x400
ELÉCTRICO	XEBC-16EU-EPR	XEBC-10EU-EPR
Capacidad	16 600x400	10 600x400
Distancia Entre Las Bandejas	80 mm	80 mm
Frecuencia	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz
Voltaje	400 V - 3N	400 V - 3N
Potencia Eléctrica	35 kW	21 kW
Dimensiones (Wxdxh Mm)	882x1043x1866	860x957x1163
Peso	185 kg	130 kg
GAS	XEBC-16EU-GPR	XEBC-10EU-GPR
Capacidad	16 600x400	10 600x400
Distancia Entre Las Bandejas	80 mm	80 mm
Frecuencia	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz
Voltaje	230 V - 1N	230 V - 1N
Potencia Eléctrica	2,2 kW	1,4 kW
Potencia gas nominal max.	G20, G30, G31: 34 kW / G25; G25.1: 33 kW	G20, G25, G25.1, G30, G31: 25 kW
Dimensiones (Wxdxh Mm)	882x1043x1866	860x957x1163
Peso	210 kg	145 kg

	6 600x400	4 600x400
ELÉCTRICO	XEBC-06EU-EPR	XEBC-04EU-EPR
Capacidad	6 600x400	4 600x400
Distancia Entre Las Bandejas	80 mm	80 mm
Frecuencia	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz
Voltaje	400 V - 3N	400 V - 3N
Potencia Eléctrica	14 kW	10,6 kW
Dimensiones (Wxdxh Mm)	860x957x843	860x957x675
Peso	100 kg	85 kg
GAS	XEBC-06EU-GPR	
Capacidad	6 600x400	
Distancia Entre Las Bandejas	80 mm	
Frecuencia	50 / 60 Hz	
Voltaje	230 V - 1N	
Potencia Eléctrica	1 kW	
Potencia gas nominal max.	G20, G25, G25.1, G30, G31: 19 kW	
Dimensiones (Wxdxh Mm)	860x957x843	
Peso	110 kg	

Anotaciones: Apertura puerta de izquierda a derecha: ejemplo código XEBC-16EU-EPL (L= left) (R= right)

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

● De serie ○ Opcional — No disponible

MODALIDAD DE COCCIÓN MANUAL

	ELÉCTRICO	GAS
Cocción Convección con temperatura variable de 30 °C a 260 °C	●	●
Cocción mixta Convección + Vapor con temperatura variable de 35 °C a 260 °C, STEAM.Maxi™ de 30% a 90%	●	●
Cocción por Convección + Humedad con temperatura variable de 35 °C a 260 °C, STEAM.Maxi™ de 10% a 20%	●	●
Cocción a Vapor con temperatura variable de 35 °C a 130 °C, STEAM.Maxi™ al 100%	●	●
Cocción por Convección + Aire seco con temperatura variable de 30 a 260 °C, DRY.Maxi™ de 10% a 100%	●	●
Sonda al corazón	—	—
Sonda al corazón Cocción con sonda al corazón y función DELTA T	●	●
Sonda al corazón MULTI.Point	●	●
Sonda al corazón SOUS-VIDE	○	○

PROGRAMACIÓN COCCIÓN AVANZADA Y AUTOMÁTICA

	ELÉCTRICO	GAS
Tecnología MIND.Maps™: permite diseñar procesos de cocción compuestos por pasos infinitos con un simple toque.	●	●
PROGRAMAS: 256 programas memorizables por el usuario	●	●
PROGRAMA: posibilidad de memorizar un programa asignando un nombre y una imagen	●	●
PROGRAM: posibilidad de salvar tus recetas con un nombre o incluso con tu firma	●	●
CHEFUNOX: selecciona el método de cocción (asado, parrilla...), selecciona la comida que quieres cocinar, dimensiones y resultado de cocción. Empieza a cocinar.	●	●
Tecnología MULTI.Time: gestiona más de 10 temporizadores para el control de la cocción simultánea de productos diferentes	●	●
Tecnología MISE.EN.PLACE: sincroniza las cargas de comida a cocinar para que estén todas listas al mismo tiempo.	●	●

DISTRIBUCIÓN DEL AIRE EN LA CÁMARA DE COCCIÓN

	ELÉCTRICO	GAS
Tecnología AIR.Maxi™: turbinas múltiples con inversión de marcha	●	●
Tecnología AIR.Maxi™: 4 velocidades del flujo de aire en la cámara programables por el usuario	●	●
Tecnología AIR.Maxi™: 4 modalidades de funcionamiento semi-estáticas programables por el usuario	●	●

GESTIÓN DEL CLIMA EN LA CÁMARA DE COCCIÓN

	ELÉCTRICO	GAS
Tecnología DRY.Maxi™: regulación de la extracción rápida de la humedad en la cámara de cocción programable por el usuario	●	●
Tecnología DRY.Maxi™: cocción con la extracción de la humedad 30-260°C	●	●
Tecnología STEAM.Maxi™: cocción a vapor 35 °C - 130 °C	●	●
Tecnología STEAM.Maxi™: cocción mixta convección-vapor 35 °C- 260 °C	●	●
Tecnología Steam.BOOST: aumenta la producción de vapor del 45% durante 2 minutos	○	●
Tecnología ADAPTIVE.Cooking™: identifica el proceso de cocción optimizado y regulando automáticamente los parámetros de cocción para garantizar resultados perfectos.	●	●
Tecnología ADAPTIVE.Cooking™: una bandeja o plena carga, siempre el mismo resultado perfecto	●	●
Tecnología ADAPTIVE.Cooking™: sensor de monitorización y autorregulación de la humedad	●	●

COLUMNAS DE COCCIÓN

	ELÉCTRICO	GAS
Tecnología MAXI.Link: permite crear columnas con dos hornos sobrepuestos.	●	●

● ELÉCTRICO ○ GAS

AISLAMIENTO TÉRMICO Y SEGURIDAD

	ELÉCTRICO	GAS
Tecnología Protek.SAFE™: máxima eficiencia térmica y seguridad laboral (temperatura de las superficies exteriores de acuerdo con la normativa IEC/EN60335-2-42)	●	●
Tecnología Protek.SAFE™: frenado del motor a la apertura de la puerta para contener las dispersiones energéticas	●	●
Tecnología Protek.SAFE™: modulación de la potencia eléctrica según la necesidad efectiva	—	—
Tecnología Protek.SAFE™: modulación de la potencia gas según la necesidad efectiva	—	—
Protek.SAFE™ PLUS: puerta con triple cristal	●	●

QUEMADORES SOPLADOS DE ELEVADA PRESTACIÓN

	ELÉCTRICO	GAS
Tecnología Spido.GAS™: predisposición para el suministro de gas G20 / G25 / G25.1 / G30 / G31	—	●
Tecnología Spido.GAS™: intercambiador de calor con tubos difusores rectos de alto rendimiento para una distribución uniforme del calor	—	●
Tecnología Spido.GAS™: intercambiador de calor con tubos difusores rectos para una rápida sustitución	—	●

LAVADO AUTOMÁTICO

	ELÉCTRICO	GAS
Rotor.KLEAN™ : 4 programas de lavado automáticos con control de agua y detergente	●	●
Rotor.KLEAN™ : depósito de detergente integrado en el horno	●	●

PUERTA PATENTADA

	ELÉCTRICO	GAS
Bisagras de la puerta realizadas con tecno-polímeros de alta resistencia y auto-lubricantes (para las puertas con apertura lateral)	●	●
Puerta reversible por el usuario, incluso después de la instalación	○	○
Posiciones de apertura de la puerta 60°-120°-180°	●	●

FUNCIONES AUXILIARES

	ELÉCTRICO	GAS
Temperatura de pre-calentamiento hasta 260 °C programable por el usuario para cada programa	●	●
Visualización del tiempo necesario para terminar el programa de cocción programado (proceso sin sonda al corazón)	●	●
Función de mantenimiento «HOLD»	●	●
Funcionamiento continuo «INF»	●	●
Visualización en tiempo real de la temperatura sonda al corazón, temperatura cámara, humedad, tiempo y velocidad de las turbinas.	●	●
Unidad de temperatura seleccionable por el usuario en °C o °F	●	●

DETALLES TÉCNICOS

	ELÉCTRICO	GAS
Cámara de acero inoxidable AISI 304 de alta resistencia con esquinas redondeadas para la máxima higiene y limpieza	●	●
Iluminación de la cámara de cocción con luces con LED externos	●	●
Panel de control MASTER.Touch sellado para evitar filtraciones de vapor en la tarjeta electrónica	●	●
Perno de la maneta en fibra de carbono para evitar roturas	●	●
Bandeja recogeliquidos con desagüe permanente incluso con la puerta abierta	●	●
Bandeja recogeliquidos de gran capacidad, con vaciado al desagüe	●	●
Estructura light weight - heavy duty con uso de materiales innovadores	●	●
Interruptor de la puerta sin contacto	●	●
Cierre/Apertura de seguridad de la puerta en 2 etapas	○	○
Sistema de autodiagnóstico para detectar problemas o fallos	●	●
Limitador térmico de seguridad	●	●
Cristal interior de la puerta móvil para facilitar la limpieza	●	●
Soportes de bandejas en lámina plegada en L	●	●

Pide más.

CAMPANAS



CAMPANA CON CONDENSADOR DE VAPOR
Compatible con: XEBC-16EU-EPR
Voltaje: 230 V- 1N
Frecuencia: 50 / 60 Hz
Potencia Eléctrica: 100 W
Diámetro salida humos: 121 mm
Caudal mínimo: 310 m³/h
Caudal máximo: 390 m³/h
Medidas: 868x1159x240 WxDxH mm
Art.: XEAHC-HCFL

CAMPANA WATERLESS
Compatible con: XEBC-10EU-EPR/
XEBC-06EU-EPR/ XEBC-04EU-EPR
Voltaje: 230 V- 1N - Frecuencia: 50 / 60 Hz
Potencia Eléctrica: 125 W
Medidas: 860x1000x217 WxDxH mm
Art.: XEBHC-ACEU

CAMPANA CON CONDENSADOR DE VAPOR
Compatible con: XEBC-10EU-EPR/
XEBC-06EU-EPR/XEBC-04EU-EPR
Voltaje: 230 V- 1N
Frecuencia: 50 / 60 Hz
Potencia Eléctrica: 100 W
Diámetro salida humos: 121 mm
Caudal mínimo: 310 m³/h
Caudal máximo: 390 m³/h
Medidas: 860x1145x240 WxDxH mm
Art.: XEBHC-HCEU

FILTRO DE CARBÓN ACTIVO
Compatible con: XEAHC-HCFL/XEBHC-HCEU
Medidas: 413x655x108 WxDxH mm
Peso: 11 kg
Art.: XUC140

CARTUCHO FILTRO DE CARBÓN ACTIVO
Compatible con: XUC140
Art.: XUC141

DECKTOP



DECKTOP 2 BANDEJAS CON CONTROL INTEGRADO
Capacidad: 2 600x400
Voltaje: 400 V- 3N
Frecuencia: 50 / 60 Hz
Potencia Eléctrica: 5,7 kW
Medidas: 860x1150x400 WxDxH mm
Peso: 100 kg
Art. XEBDC-02EU-D

DECKTOP 1 BANDEJA CON CONTROL INTEGRADO
Capacidad: 1 600x400
Voltaje: 230 V- 1N
Frecuencia: 50 / 60 Hz
Potencia Eléctrica: 2,7 kW
Medidas: 860x880x400 WxDxH mm
Peso: 62 Kg
Art. XEBDC-01EU-D



DECKTOP 2 BANDEJAS CONTROLADO ELECTRÓNICAMENTE POR EL HORNO
Capacidad: 2 600x400
Voltaje: 400 V- 3N
Frecuencia: 50 / 60 Hz
Potencia Eléctrica: 5,7 kW
Medidas: 860x1150x400 WxDxH mm
Peso: 100 Kg
Art. XEBDC-02EU-C

DECKTOP 1 BANDEJA CONTROLADO ELECTRÓNICAMENTE POR EL HORNO
Capacidad: 1 600x400
Voltaje: 230 V- 1N
Frecuencia: 50 / 60 Hz
Potencia Eléctrica: 2,7 kW
Medidas: 860x880x400 WxDxH mm
Peso: 62 Kg
Art. XEBDC-01EU-C

FERMENTADORAS



CÁMARA DE FERMENTACIÓN CON CONTROL INTEGRADO
Capacidad: 16 600x400
Voltaje: 230 V- 1N - Frecuencia: 50 / 60 Hz
Potencia Eléctrica: 2,4 kW
Temperatura max.: 50°C
Medidas: 866x950x1879 WxDxH mm
Peso: 100 Kg
Art.: XEBPC-16EU-D

FERMENTADORA
Capacidad: 12 600x400
Distancia: 75 mm
Voltaje: 230 V- 1N - Frecuencia: 50 / 60 Hz
Potencia Eléctrica: 2,4 kW
Temperatura max.: 50°C
Medidas: 862x890x762 WxDxH mm
Peso: 45 Kg
Art.: XEBPC-12EU-C

CÁMARA DE FERMENTACIÓN CON CONTROL MANUAL
Capacidad: 16 600x400
Voltaje: 230 V- 1N - Frecuencia: 50 / 60 Hz
Potencia Eléctrica: 2,4 kW
Temperatura max.: 70°C
Medidas: 866x950x1879 WxDxH mm
Peso: 100 Kg
Art.: XEBPC-16EU-M

FERMENTADORA
Capacidad: 8 600x400
Distancia: 75 mm
Voltaje: 230 V- 1N - Frecuencia: 50 / 60 Hz
Potencia Eléctrica: 2,4 kW
Temperatura max.: 50°C
Medidas: 862x890x623 WxDxH mm
Peso: 42 Kg
Art.: XEBPC-08EU-C

STAND



STAND ABIERTO ULTRA-ALTO
Compatible con: XEBC-04EU-EPR
Medidas: 842x713x888 WxDxH mm
Peso: 12 Kg
Art.: XWARC-00EF-UH

STAND ABIERTO ALTO
Medidas: 842x713x752 WxDxH mm
Peso: 11 Kg
Art.: XWARC-00EF-H

KIT SOPORTES LATERALES PARA STAND ALTOS
Compatible con: XWARC-00EF-H
Capacidad: 7 600x400
Distancia: 60 mm
Peso: 3 Kg
Art.: XWALC-07EF-H

STAND ABIERTO INTERMEDIO
Medidas: 842x713x462 WxD xH mm
Peso: 9 Kg
Art.: XWARC-00EF-M

STAND ABIERTO BAJO
Medidas: 842x713x305 WxDxH mm
Art.: XWARC-00EF-L

SOPORTE PARA COLOCACIÓN AL SUELO
Obligatorio para la colocación del horno al suelo
Medidas: 842x713x113 WxDxH mm
Art.: XWARC-00EF-F

SOPORTE INTERMEDIO CERRADO
Medidas: 860x817x309 WxDxH mm
Peso: 20 Kg
Art.: XEBIC-03EU

KIT RUEDAS CON CADENAS AJUSTE PARED
Kit completo de 4 ruedas: 2 ruedas con freno - 2 ruedas sin freno.
Compatible con: XEBPC-12EU-C/ XEBPC-08EU-C/
XWAEAC-08EF/ XWARC-00EF-F/ XWARC-00EF-L/
XWARC-00EF-M/ XWARC-00EF-H
Art.: XUC010

QUICK.LOAD



QUICK.LOAD 10+4 SIN PUERTAS
Compatible con: XEBHC-HCEU+XEBC-04EU-E*R+XEBC-10EU-E*R+ XWARC-00EF-F o XEBC-04EU-E*R+XEBC-10EU-E*R+ XWARC-00EF-F
Medidas: 768x1920x539 WxDxH mm
Capacidad: 14 600x400
Peso: 50 Kg
Art.: XWBYC-14EU

QUICK.LOAD 10+4 CON PUERTAS
Compatible con: XEBHC-HCEU+XEBC-04EU-E*R+XEBC-10EU-E*R+ XWARC-00EF-F o XEBC-04EU-E*R+XEBC-10EU-E*R+ XWARC-00EF-F
Medidas: 768x1920x539 WxDxH mm
Capacidad: 14 600x400
Peso: 75 Kg
Art.: XWBYC-14EU-D

QUICK.LOAD 6+6 SIN PUERTAS
Compatible con: XEBHC-HCEU+XEBC-06EU-E*R+XEBC-06EU-E*R+XWARC-00EF-L o XEBC-06EU-E*R+XEBC-06EU-E*R+XWARC-00EF-L
Medidas: 768x1920x539 WxDxH mm
Capacidad: 12 600x400
Peso: 50 Kg
Art.: XWBYC-12EU

QUICK.LOAD 6+6 CON PUERTAS
Compatible con: XEBHC-HCEU+XEBC-06EU-E*R+XEBC-06EU-E*R+XWARC-00EF-L o XEBC-06EU-E*R+XEBC-06EU-E*R+XWARC-00EF-L
Medidas: 768x1920x539 WxDxH mm
Capacidad: 12 600x400
Peso: 75 Kg
Art.: XWBYC-12EU-D

QUICK.LOAD 16 BANDEJAS
Compatible con: XEBC-16EU-EPR/
XEBC-16EU-GPR/ XEBPC-16EU-D/ XEBPC-16EU-M
Capacidad: 16 600x400
Distancia: 80 mm
Medidas: 743x564x1700 WxDxH mm
Peso: 25 Kg
Art.: XEBTC-16EU

RACK PORTABANDEJAS
Compatible con: XEBC-1011-EIR
Capacidad: 10 600x400
Distancia: 80 mm
Medidas: 668x431x862 WxDxH mm
Peso: 9 Kg
Art.: XWBBC-10EU

TROLLEY PARA RACK PORTABANDEJAS
Compatible con: XWBBC-10EU
Medidas: 695x786x961 WxDxH mm
Peso: 13 Kg
Art.: XWBYC-00EU

KIT ENGANCHE TROLLEY
Artículo obligatorio al comprar el XWBYC-00EU.
El kit permite enganchar el trolley a los modelos XWAEAC-08EF/ XWARC-00EF-H
Art.: XWBYC-CKEU

UNOX.CARE



DET&Rinse™ ECO
Detergente ECO respetuoso del medioambiente con acción abrillantadora.
10 lt de DET&Rinse ECO = 18 lt de detergente tradicional para hornos
Caja de 10 botellas de 1 lt. Art.: DB 1018
Art.: DB 1018

DET&Rinse™ PLUS
Doble concentrado:
10 lt de DET&Rinse PLUS = 18 lt de detergente tradicional para hornos
Caja de 10 botellas de 1 lt. Art.: DB 1015
Art.: DB 1015

UNOX.PURE
Art.: XHC003

UNOX.PURE.RO OSMOSI INVERSA
Voltaje: 230 V- 1N
Frecuencia: 50 / 60 Hz
Potencia Eléctrica: 230 W
Medidas: 230x540x445 WxDxH mm
Peso: 16 Kg
Art.: XHC002

STEAM.BOOST



Steam.BOOST
Steam.BOOST aumenta la producción de vapor del 45% durante 2 minutos

Compatible con: XEBC-16EU-EPR
Art.: XUC083

Compatible con: XEBC-06EU-EPR
Art.: XUC081

Compatible con: XEBC-10EU-EPR
Art.: XUC082

Compatible con: XEBC-04EU-EPR
Art.: XUC080

CONEXIÓN INTERNET



OPCIONALES PARA CONEXIÓN INTERNET PARA HORNOS BAKERTOP MIND.MAPS™ PLUS

Kit para conexión WiFi
Kit para conexión 3G

Art.: XEC006
Art.: XEC007

Imagen ilustrativa que refiere al kit XEC006

Será como tener un miembro más en la brigada.

BAKING ESSENTIALS

FORO.BAKE



DISPONIBLES EN LOS SIGUIENTES TAMAÑOS:

• 600X400 Art.: TG 410

FORO.BLACK



DISPONIBLES EN LOS SIGUIENTES TAMAÑOS:

• 600X400 Art.: TG 430

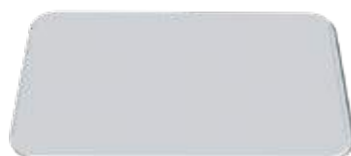
STEEL.BAKE



DISPONIBLES EN LOS SIGUIENTES TAMAÑOS:

• 600X400 Art.: TG 450

FAIRO™



DISPONIBLES EN LOS SIGUIENTES TAMAÑOS:

• 600X400 Art.: TG 440

FAIRO.GRILL



DISPONIBLES EN LOS SIGUIENTES TAMAÑOS:

• 600X400 Art.: TG 465

BAKE



DISPONIBLES EN LOS SIGUIENTES TAMAÑOS:

• 600X400 Art.: TG405

CHROMO.GRID



DISPONIBLES EN LOS SIGUIENTES TAMAÑOS:

• 600X400 Art.: GRP 405

BAGUETTE.GRID



DISPONIBLES EN LOS SIGUIENTES TAMAÑOS:

• 600X400 Art.: GRP 410

BAKE.BLACK



DISPONIBLES EN LOS SIGUIENTES TAMAÑOS:

• 600X400 Art.: TG460

FORO.BAGUETTE BLACK



DISPONIBLES EN LOS SIGUIENTES TAMAÑOS:

• 600X400 Art.: TG 435

FORO.BAGUETTE



DISPONIBLES EN LOS SIGUIENTES TAMAÑOS:

• 600X400 Art.: TG 445

LONG Life 4!

Garantía opcional para los repuestos hasta 4 años / 10.000 horas*

Para los repuestos puedes ampliar la garantía hasta 4 años o 10.000 horas de encendido y en la mano de obra hasta 2 años o 10.000 horas de encendido.

Activar la garantía LONG.Life4™ es muy simple. Los modelos BAKERTOP MIND.Maps™ PLUS están concebidos para conectarse a internet (ethernet) y te permiten registrarte directamente desde el panel de control. Están disponibles los kit para la conexión WiFi o 3G.

(*descúbrelos en la página web www.unox.com).

OPCIONALES PARA CONEXIÓN INTERNET PARA HORNOS BAKERTOP MIND.MAPS™ PLUS

Art.: XEC006 kit para conexión WiFi
Art.: XEC007 kit para conexión 3G

