

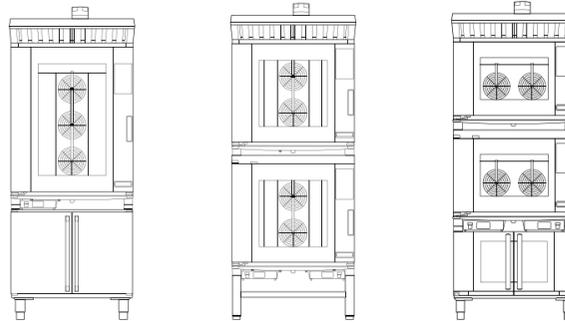


BAKERTOP MIND.Maps™ ONE



DEUTSCH

Aus Klimaneutralitätsgründen haben wir uns entschieden Kataloge zu digitalisieren und ersetzen Sie sie durch den leaflet. Wir konnten so **95 %** an Druckmaterial einsparen. Der Gesamtkatalog kann in digitaler Form durch Scannen des QR Codes heruntergeladen werden.
Für weitere Informationen besuchen Sie unsere Website und chatten Sie mit uns!



Konfigurieren Sie Ihren BAKERTOP MIND.Maps™ auf unox.com

LI1877AO



Probieren Sie den Ofen kostenlos aus



Buche

Vereinbaren Sie einen Termin, rufen Sie uns an oder buchen Sie ihn online



Kochen Sie mit uns

Probieren Sie den Ofen in Ihrer Küche mit einem unserer Köche aus



Wählen Sie

Treffen Sie eine Wahl auf der Grundlage solider Gewissheiten

Die Essenz der Back-Kombi-Ofen



BAKERTOP MIND.Maps™ ONE ist der Profi Bäckerei-Kombi-Ofen, der es Ihnen erlaubt, solide Backleistungen auf einfache und intuitive Weise zu erbringen.

Der MIND.Maps™ ONE Ofen ist verfügbar in zwei Versionen, um den spezifischen Bedarf jeder Backstube zu decken:



BAKERTOP MIND.Maps™ ONE COUNTERTOP

Professionelle Backstuben & Einzelhandelsgeschäfte



BAKERTOP MIND.Maps™ ONE BIG

Großbäckereiküchen & Einzelhandelsgeschäfte

Vielseitigkeit beim Backen

Unox Intelligent Technologies maximieren Ihren Ertrag und garantieren perfektes Backen mit jeglicher Art von Nahrung.



18 Minuten
eine ganze Ladung Croissants



20 Minuten
volle Ladung Baguettes



27 Minuten
eine volle Ladung Brandteig



48 Minuten
eine volle Ladung Panettonkuchen (0,7 kg)



32 Minuten
volle Ladung Biskuitkuchen



22 Minuten
eine ganze Ladung Blätterteig



20 Minuten
vollladun Pizza mit hohem Rand



14 Minuten
volle Ladung Makronen



Sie suchen nach mehr Leistung? Entdecken Sie BAKERTOP MIND.Maps™ PLUS auf unserer Website unox.com

4 Jahre/10.000 Std. Garantie

Die verlängerte Garantie LONG.Life4 ist der konkrete Beweis für die Zuverlässigkeit und Sicherheit von Unox einer Investition, die sich über die Zeit hält.



1.

Den Ofen an das Internet anschließen



2.

Registrieren Sie Ihren Ofen auf ddc.unox.com



3.

Aktivieren Sie die LONG.Life4-Garantie auf unox.com



4.

4 Jahre / 10.000 Stunden sorgenfrei

* Kontrollieren Sie die Garantiebedingungen für Ihr Land auf unserer Website unox.com

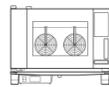


Countertop Back-Kombi-Öfen

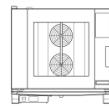
BAKERTOP MIND.Maps™ ONE COUNTERTOP ist der Referenzpunkt für jeden professionellen Bäcker, der solide Leistungen benötigt, intuitive Technologien und Benutzerfreundlichkeit.

Entdecken Sie alle Funktionen des Ofens auf unox.com

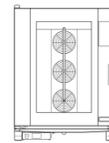
Elektrisch



4 600 x 400



6 600 x 400



10 600 x 400

Geben Sie Ihren Backkünsten Form

BAKERTOP MIND.Maps™ ONE COUNTERTOP ist der professionelle Back-Kombi-Ofen, der sich durch seine Einfachheit auszeichnet. Nichts überflüssiges, nichts dem Zufall überlassen. Backen Sie jede Ladung mit der Gewissheit, um das gewünschte Ergebnis zu erzielen.

6.5 Min.

Vorheizzeit
von 30 °C bis 200 °C

bis zu **80%**

Weniger Wasser im Vergleich zum Kochen in kochendem Wasser

bis zu **20%**

Schneller als ein traditioneller oder Konvektionsofen

Die Daten beziehen sich auf XEBC-06EU-E1RM

Backqualität

Erhalten Sie das gewünschte Ergebnis

Ersparnisse

Energie, Zeit und Zutaten

Zuverlässigkeit

Effektive Technik, solide Leistungen

BAKERTOP MIND.Maps™ Backstation

DECKTOP

Der moderne statische Ofen

Dank der Möglichkeit Feuchtigkeit während des Backvorgangs dem Backraum einzuführen oder zu entziehen, gelangen die Backergebnisse im DECKTOP perfekt.

VENTLESS HOOD

Installieren Sie Ihren Ofen dort, wo Sie ihn brauchen

Die Lüfterlose Haube verfügt über einen selbstreinigenden Filter und entfernt Gerüche aus den Dämpfen, die durch den Ofenkamin entweichen.



LIEVOX

Alles beginnt mit einem korrektem Gärungsansatz.

LIEVOX Gärschränke sind mit leistungsfähigen Sensoren ausgestattet, die den Gärprozess automatisch steuern und eingreifen.

ROTOR.KLEAN

Intelligentes automatisches Waschsystem

Drücken Sie eine Taste und wählen Sie den Waschmodus, der für den tatsächlichen Verschmutzungsgrad besser geeignet ist.

Finden Sie die richtige Lösung für Ihre Backstube.
Konfigurieren Sie Ihren Ofen auf unox.com

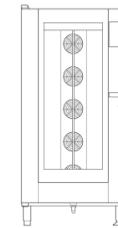


Auf Wiedersehen, alter Rotationsöfen!

BAKERTOP MIND.Maps™ ONE BIG ist das ideale Werkzeug für große Konditoreien und Bäckereien, die einfache Technik, Backqualität und hohe Produktivität benötigen.

Entdecken Sie alle Funktionen des Ofens auf unox.com

Elektrisch



16 600 x 400

Die Essenz der Lebensmittelproduktion

BAKERTOP MIND.Maps™ ONE BIG ist der Profi-Wagenbackofen, mit dem Sie auf einfache und intuitive Weise große Mengen verschiedener Backwaren herstellen können.

768 Croissants

60 Min. Produktivität
1 Hörnchen = 70 gr

260 °C

Maximales Backen
Temperatur

bis zu **30%**

Weniger Energie im Vergleich zu einem Rotationsöfen

Die Daten beziehen sich auf den XEBL-16EU-Y1RS

Produktivität

Große Mengen, keine Unterbrechungen

Backqualität

Erhalten Sie die gewünschten Ergebnisse

Zuverlässigkeit

Effektive Technik, solide Leistungen