

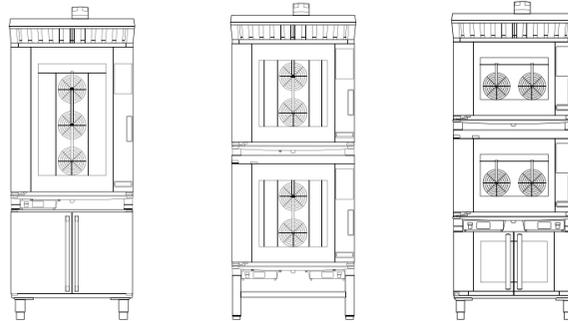


BAKERTOP MIND.Maps™ PLUS



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 CHEFTOP MIND.Maps™ auf unox.com

LT1843A0



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

Intelligente Back-Kombi-Öfen



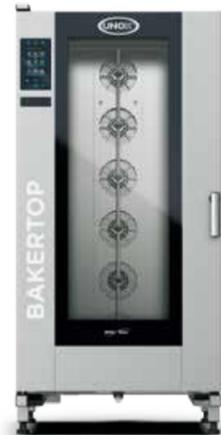
BAKERTOP MIND.Maps™ PLUS ist der intelligente Kombi-Ofen für frische oder tiefgekühlte handwerkliche Feinbackwaren und Backwaren.

Die MIND.Maps™ PLUS-Öfen sind in zwei Versionen erhältlich, um den spezifischen Anforderungen jeder Backstube gerecht zu werden:



BAKERTOP MIND.Maps™ PLUS COUNTERTOP

Professionelle Backstuben & Einzelhandelsgeschäfte



BAKERTOP MIND.Maps™ PLUS BIG

Großbäckereiküchen & Einzelhandelsgeschäfte

Vielseitigkeit beim Backen

Unox Intelligent Technologies maximieren Ihren Ertrag und garantieren perfektes Backen mit jeder Ladung Lebensmittel.



16 Minuten
eine ganze Ladung Croissants



18 Minuten
volle Ladung Baguettes



25 Minuten
eine volle Ladung Brandteig



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



30 Minuten
volle Ladung Biskuitkuchen



20 Minuten
eine ganze Ladung Blätterteig



18 Minuten
Vollladung Pizza mit hohem Rand



13 Minuten
volle Ladung Makronen



4 Jahre/10.000 Std. Garantie

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



1.

Verbinden Sie den Ofen mit dem Internet



2.

Registrieren Sie Ihren Ofen auf ddc.unox.com



3.

Aktivieren Sie den 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

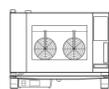


Entwickelt für Bäckerei und Konditorei

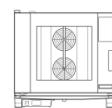
BAKERTOP MIND.Maps™ PLUS COUNTERTOP ist der Ausgangspunkt für jede professionelle Backstube, die maximale Leistung, intelligente Technologien und Vielseitigkeit ohne Grenzen benötigt.

Entdecken Sie alle Funktionen des Ofens auf unox.com

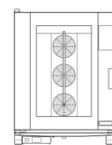
Elektrisch Gas



4 600 x 400



6 600 x 400



10 600 x 400

Ihre Kreativität zum Ausdruck bringen

BAKERTOP MIND.Maps™ PLUS COUNTERTOP ist der Profi-Backofen, der jede Distanz zwischen Ihren Ideen und deren Umsetzung aufhebt. Entdecken Sie die Freude am Backen in Perfektion.

5 Min.

Vorheizzeit von 30 °C bis 200 °C

bis zu **80%**

Weniger Wasser im Vergleich zum Kochen in kochendem Wasser

bis zu **45%**

Schneller als ein traditioneller oder Konvektionsofen

Die Daten beziehen sich auf XEBC-06EU-EPRM

Backen in Perfektion

Konstante und hervorragende Ergebnisse

Einheitlichkeit

Gleichmäßige Farbe, entwickelte innere Struktur

Ersparnisse

Energie, Zeit, Zutaten und Arbeit

Intelligenz

Konzentrieren Sie sich auf Ihre Kunden, den Rest erledigt der Ofen

Backstation BAKERTOP MIND.Maps™

DECKTOP

Der moderne statische Ofen

Dank der Möglichkeit, während des Backvorgangs Feuchtigkeit zuzuführen oder zu entziehen, macht DECKTOP Ihr Backen perfekt.

VENTLESS HOOD

Installieren Sie Ihren Ofen dort, wo Sie ihn brauchen

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



LIEVOX

Alles beginnt mit der richtigen Gärung

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 Ihr Labor. Konfigurieren Sie Ihren Ofen auf unox.com

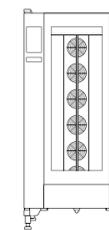


Auf Wiedersehen alter Rotationsofen!

BAKERTOP MIND.Maps™ PLUS BIG Kombiofen mit Hordengstellwagen ist das unermüdliche Werkzeug für große Konditoreien und Bäckereien, die eine maximale Wiederholbarkeit und hohe Produktivität voraussetzen.

Entdecken Sie alle Funktionen des Ofens auf unox.com

Elektrisch Gas



16 600 x 400

Grenzenlose Leistungen

BAKERTOP MIND.Maps™ PLUS BIG ist der Kombidämpfer mit Hordengstellwagen mit der höchsten Produktivität und Zuverlässigkeit. Der einzige in der Welt mit einzigartigen geradlinigen Heizelementen mit hoher Leistungsintensität.

768 Croissants

60 Min. Produktivität
1 Hörnchen = 85 gr

300 °C

Maximales Backen Temperatur

bis zu **30%**

Weniger Energie im Vergleich zu einem Rotationsofen

Die Daten beziehen sich auf das XEBL-16EU-YPRM

Produktivität

Große Mengen, keine Unterbrechungen.

Einheitlichkeit

6 reversierende Lüfter

Wiederholbarkeit

Standardisierte Ergebnisse, Konsistenz

Intelligenz

Konzentrieren Sie sich auf Ihre Kunden, den Rest erledigt der Ofen