



BAKERTOP MIND.MapTM **ONE**



Inhaltsverzeichnis

BAKERTOP MIND.Maps™ ONE Öfen	Seite	4
Backassistenz	Seite	6
Technologien	Seite	12
Resistives Touchscreen-Bedienfeld ONE	Seite	18
BAKERTOP MIND.Maps™ ONE COUNTERTOP	Seite	20
BAKERTOP MIND.Maps™ ONE BIG	Seite	28
Pflege und Wartung	Seite	34
Technische Daten	Seite	38
Technische Unterstützung	Seite	48
Unox in der Welt	Seite	50



BAKERTOP MIND.Maps™ ONE
BIG



BAKERTOP MIND.Maps™ ONE
COUNTERTOP

BAKERTOP MIND.Maps™ **ONE**

Die Essenz des Bäckerei- Kombiofens

BAKERTOP MIND.Maps™ ONE ist der professionelle Bäckerei-Kombiofen, mit dem Sie auf einfache und intuitive Weise solide Backleistungen erzielen können. Ihre Erfahrung, kombiniert mit manuellen Funktionen und wesentlichen Technologien, wird grundlegend. Perfekt notwendig, einfach effektiv. In Kombination mit den LIEVOX-Provern und den statischen Öfen DECKTOP schaffen die BAKERTOP MIND.Maps™ ONE vielseitige und kompakte Backstationen für grenzenlose Backmöglichkeiten.

MIND.Maps™ ONE Öfen sind in zwei Versionen erhältlich, um die spezifischen Bedürfnisse jedes Bäckers zu erfüllen:

COUNTERTOP 4, 6 und 10 600 x 400 Bleche für kleine Läden und Geschäfte;

BIG mit Wagen mit 16 600 x 400 Bleche für große Lager und Produktionsstätten.

A man with short brown hair, smiling, is wearing a white chef's jacket and a dark brown apron. The apron has the word "Molite" in gold script. He is sitting in front of a brick wall. A red wristband is visible on his left wrist. The background is a brick wall with a decorative light fixture in the upper left corner.

Entworfen nach Ihren Wünschen

Dienstleistungen

Unser Versprechen für eine solide Performance ist Ihre Garantie. Haben Sie Ihre Ziele immer im Auge während Sie uns an Ihrer Seite wissen.

Individual Cooking Experience

Testen Sie Ihren nächsten Ofen kostenlos



01

Buchen

Wählen Sie, wann und wo Sie Ihren nächsten Unox-Ofen testen möchten. Rufen Sie unseren Kundenservice an und vereinbaren Sie einen Termin zu Ihrer freien Verfügung.

Vereinbaren Sie einen Termin, rufen Sie uns an oder buchen Sie ihn online auf [unox.com](https://www.unox.com)



02

Backen Sie mit uns

In Ihrer Küche, mit Ihren Zutaten und Rezepten: Ein Unox-Koch wird Sie alle Vorteile der Ofentechnologie erleben lassen.



03

Wählen Sie

Nehmen Sie sich mit der Gewissheit, welche Ergebnisse Sie erzielen können, die Zeit, die Sie brauchen, um eine Entscheidung auf der Grundlage solider Gewissheiten zu treffen.





Dienstleistungen

Backassistenz

TOP.Training

Entdecken Sie Ihren Ofen



Lernen, nutzen, verbessern.

Top.Training ist der kostenlose Trainingsdienst von Unox. Unsere Köche werden Ihnen alles, was Sie brauchen, zeigen, um das Beste aus Ihrem neuen Ofen herauszuholen, von den grundlegenden Funktionen bis hin zu den fortschrittlichsten Technologien.

Die **Top.Training App** herunterladen
im Google Play oder App Store

Data Driven Cooking Community

Inspirieren und inspirieren lassen



Eine Welt der Rezepte für Ihre Öfen

Lassen Sie sich vom DDC.App Kochbuch inspirieren: Laden Sie die Rezepte runter, die von den Unox Chefs und dem Unox DDC vorbereitet wurden. Werde Community-Benutzer. Nimm aktiv an der Community teil und teile dein Rezept!

DDC.App aus Google Play
oder App Store herunterladen

CHEF.Line

Du rufst an, Unox antwortet



24 / 7

Das Unox Chef Team steht Ihnen jederzeit zur Verfügung, um Ihnen praktische Ratschläge zu Programmen zu geben, wie Backmethoden und um Ihnen viele neue Möglichkeiten vorzuschlagen. Rezepte: von den traditionellsten bis zu den innovativsten.

Anruf an
+39 049 86 57 511



Apple Store



Play Store

**Einfach.
Präzise.
Effektiv.**

Unox Intensive Cooking

Die fortschrittlichsten
Technologien
zu garantieren,
perfektes Kochen,
Gleichmäßigkeit
auf jedem Blech
und maximale
Kochintensität.

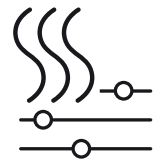
Data Driven Cooking

Künstliche Intelligenz,
die es Ihnen ermöglicht
Ihren Ofengebrauch
zu überwachen und
Ihnen einen Vorschlag
zu unterbreiten, um
ihn noch mehr und
effizienter zu nutzen.

Unox Intensive Cooking

Maximale Kochintensität

Perfektes Garen, Gleichmäßigkeit auf jedem Blech, gesättigter und dichter Dampf oder vollständige Absaugung der Feuchtigkeit, intensive oder sanfte Luftströme.



DRY.Maxi™

Feuchtigkeit weicht dem Geschmack.

Entnehmen Sie effektiv Feuchtigkeit aus dem Backraum, um Ihren Zubereitungen jedes Mal perfekte Konsistenz, Farbe und Knusprigkeit zu geben.



STEAM.Maxi™

Die Kraft des Dampfes liegt in Ihren Händen.

Es generiert einen satten Dampf von 35 °C und liefert hohe Dampfleistung kombiniert mit Energie- und Wassereinsparungen.

18 Minuten

Mit voller Ladung **Croissants**

20 Minuten

Volle Ladung **Baguettes**

27 Minuten

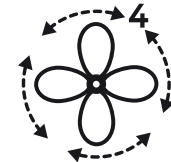
Volle Ladung **Windbeutel**

48 Minuten

Volle Ladung **Panettoni** (0,7 kg)

22 Minuten

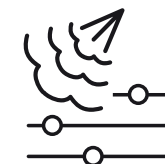
Eine volle Ladung **Blätterteig**



AIR.Maxi™

Es leitet, vereint, transformiert.

Es werden mehrere reversierende Lüfter mit hohem Durchfluss verwendet, um gleichmäßige Ergebnisse und kurze Backzeiten zu gewährleisten. 4 Geschwindigkeiten des Lüfters ermöglichen jede Art von Backen.



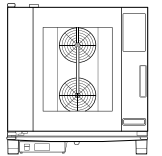
CLIMALUX™

Vollständige Feuchtigkeitskontrolle.

Genaue Sensoren zur Messung der tatsächlichen Luftfeuchtigkeit im Garraum und aktiviert automatisch die Dampferzeugung oder -abführung, um sicherzustellen, dass die tatsächliche Luftfeuchtigkeit immer mit der eingestellten Luftfeuchtigkeit übereinstimmt.

Konzentrieren Sie sich auf Ihre Kunden, verlassen Sie sich auf den BAKERTOP MIND.Maps™ **PLUS** Kombi-Ofen.

Entdecken Sie die intelligentesten Öfen der Welt auf unserer Website www.unox.com



Data Driven Cooking

Überwachen und Steuern

Die datengesteuerte künstliche Intelligenz beim Kochen wandelt die Verbrauchsdaten Ihres Ofens in nützliche Informationen um, die es Ihnen ermöglicht, Ihren täglichen Gewinn zu steigern.



Daten sind jederzeit per Smartphone oder PC abrufbar

Ein zu entdeckendes Ökosystem



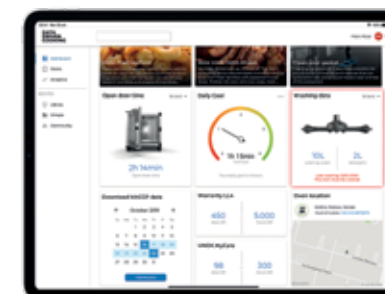
Erstellen und freigeben

Ihre Rezepte in all Ihren Öfen.
Erstellen Sie Ihr Rezeptbuch und synchronisieren Sie es mit allen Ihren Öfen mit nur einem Klick, wodurch alle Ihre Küchen oder Geschäfte auf dem neuesten Stand sind. Sie können sie direkt erstellen aus einem Ihrer Öfen oder von Ihrem PC aus.



Erstellen und freigeben

Überwachen und verbessern Sie Ihre Leistung.
DDC.Stats gibt Ihnen die volle Kontrolle über die Energie, Wasser- und Waschmittelverbrauch und über Ihre Kochzeiten und Ofenauslastung. Vergleichen Sie die Leistungen, erkennen Sie Anomalien und erhalten Sie nützliche Informationen, um die Effizienz der Öfen in Ihrem Netzwerk zu verbessern.



360° Unterstützung

Lassen Sie sich von DDC.Coach ausbilden.
DDC.Coach ist ein digitaler Assistent, der Sie mit Ratschlägen versorgt, die auf der tatsächlichen Nutzung Ihrer Öfen basieren. So können Sie ihr Potenzial voll ausschöpfen. Nutzen Sie die Fähigkeiten Ihrer Öfen und maximieren Sie die Rendite Ihrer Investition!

Resistives Touchscreen-Bedienfeld ONE

Einfach und unkompliziert

Manuelle Einstellung, MIND.Maps™ Programmierung und bis zu 384 Speicherplätze für Garprozesse. Einstellen, kochen, servieren.



ONE-Funktionen

Einfachheit pur



Set

Einfach, schnell und glasklar.

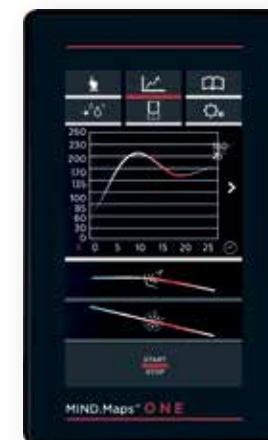
Stellen Sie jeden Backvorgang für jeden der verfügbaren Backschritte schnell und intuitiv ein. Alle Einstellungen, die Sie benötigen, auf einem einzigen Bildschirm, bis zu 9 Backschritte. Grenzenlose Kreativität.



Programme

384 Programmspeicherplätze.

Alle Ihre Rezepte sind einzigartig und wiederholbar, dank der persönlichen Bibliothek, in der Sie Ihre Backprogramme speichern und organisieren können. Ihren Ofen kann 384 Programme speichern, die in 16 verschiedenen Gruppen organisiert sind.



MIND.Maps™

Stellen Sie keinen Backprozess ein, sondern zeichnen Sie ihn.

Verleihen Sie Ihrem Ganzen einen Hauch von Brillanz. Zeichnen Sie gleichmäßig die aufwendigste Backverfahren mit ein paar Handgesten auf dem Display. Gestalten Sie Ihre komplexesten Backprozesse mit maximaler kreativer Freiheit. Sie stellen es sich vor, der Ofen führt es aus.



BAKERTOP MIND.Maps™ ONE COUNTERTOP

Der Bäckerei-Kombi-Ofen

BAKERTOP MIND.Maps™
ONE COUNTERTOP
ist der Punkt von Referenz
für jeden professionellen
Bäcker, der solide
Leistungen, intuitive
Technologien und einfache
Bedienung braucht.

Holen Sie sich, was Sie sich wünschen

Geben Sie Ihren Backkünsten Form

BAKERTOP MIND.Maps™ **ONE** COUNTERTOP ist der professionelle Kombi-Ofen, der sich durch seine Einfachheit auszeichnet. Nichts Überflüssiges, nichts dem Zufall überlassen. Backen Sie jeden Laib mit der Gewissheit das gewünschte Ergebnis zu erhalten.

BAKERTOP MIND.Maps™ ONE COUNTERTOP Backstationen kombinieren die Vielseitigkeit eines Bäckerei-Kombiofens mit Prover und Etagenofen in weniger als einem Quadratmeter.

Backen von Hefeprodukten, Bäckerei, Konditorei, Gebäck, Kekse und vieles mehr. Es ist Ihre Erfahrung, die den Unterschied macht; der Ofen garantiert Ihnen das gewünschte Ergebnis. Einfachheit bedeutet Zuverlässigkeit und Einsparungen; verwenden Sie DECKTOP und LIEVOX zum statischen Backen und Laugen.

6.5 Min

Vorheizzeit
von 30 °C bis 200 °C

bis zu 80%

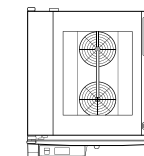
Wasser weniger als in
kochendem Wasser backen

bis zu 20%

Schneller als ein traditioneller
oder Konvektionsofen

Alle Daten beziehen sich auf XEBC-06EU-E1RM

Suchst du nach mehr Leistung?
Entdecken Sie BAKERTOP
MIND.Maps™ **PLUS** auf unserer
Website www.unox.com



Kochqualität
Erhalten Sie das
Ergebnis, nach dem
Sie suchen

Einsparungen
Energie, Zeit
und Inhaltsstoffe

Zuverlässigkeit
Effektive Technologie,
solide Leistungen

Erweitern Sie Ihre Möglichkeiten

Finden Sie alle möglichen
Lösungen für Ihre Küche.
Konfigurieren Sie Ihren
BAKERTOP MIND.Maps™ ONE Ofen online.
www.unox.com/de_de/configuratore



Konfigurationen



Lösung Backofen + Decktop + Lievox

DECKTOP ist ein der modernsten
Etagenbackofen für traditionelles
Steinbacken und vieles mehr.

Art. XEBDC-01EU-C e XEBPC-08EU-B
Technische Details auf Seite 44



Lösung Backofen + Lievox

LIEVOX Gärschränke haben Sensoren,
die in der Lage sind, die Qualität
des Ergebnisses automatisch zu
kontrollieren und einzugreifen.

Art. XEBPC-12EU-B
Technische Details auf Seite 44



Lösung Backofen + Backofen + Lievox

Vielseitigkeit und Effizienz mit
zwei gestapelten Öfen kombiniert
mit einer perfekten Gärung. Ideal
zum Backen im Laden.

Art. XEBPC-08EU-B
Technische Details auf Seite 44



Lösung Backofen + Backofen + Haube

Innerhalb der lüfterlosen Haube entfernt
ein selbstreinigender Filter Gerüche
aus den Dämpfen, die durch die Haube
ausgestoßen werden den Ofenschornstein.

Art. XEVH-HCT1
Technische Details auf Seite 44

Konfigurationen

COUNTERTOP

COUNTERTOP

Müheloses Be- und Entladen und Transportieren

QUICK.LOAD

Ergänzendes Zubehör



Ergänzendes Zubehör

Tür oder türlos QUICK.Load 6 + 6

Mobiler Wagen, Korb und Zubehör zum einfachen Be- und Entladen und Transportieren von 12 Tablett mit Lebensmitteln.

Art. XWBYC-12EU oder XWBYC-12EU-D
Technische Details auf Seite 45

6 + 6 Lösung mit Untergestell

Lösung mit zwei gestapelten Öfen zum gleichzeitigen Backen von bis zu 12 600 x 400 Blechen.

4 + 10 Lösung mit Untergestell

Lösung mit zwei gestapelten Öfen zum gleichzeitigen Backen von bis zu 14 600 x 400 Blechen.

Tür oder türlos QUICK.Load 4 + 10

Mobiler Wagen, Korb und Zubehör zum einfachen Be- und Entladen und Transportieren von 14 Teigblechen.

Art. XWBYC-14EU oder XWBYC-14EU-D
Technische Details auf Seite 45

A woman in a bakery uniform, including a brown cap and apron, stands next to a large UNOX trolley oven. She is holding a croissant. In the background, a chef in a white uniform and hat is working on a croissant. The oven is filled with many croissants on shelves. The text "BAKERTOP MIND.Maps™ ONE BIG" is visible on the oven's control panel.

BAKERTOP MIND.Maps™ ONE BIG

Trolley-Ofen für große Konditoreien und Bäckereien

Der BAKERTOP MIND.Maps™
ONE BIG Trolley-Ofen ist das
ideale Werkzeug für große
Konditoreien und Bäckereien,
die einfache Technik,
Kochqualität und hohe
Produktivität benötigen.

Was für dich wichtig ist

Die Essenz der Lebensmittelproduktion

BAKERTOP MIND.Maps™ **ONE** BIG ist der professionelle Trolleyofen mit dem Sie auf einfache und intuitive Weise große Mengen an Lebensmitteln zubereiten können.

BAKERTOP MIND.Maps™ ONE BIG bietet eine vereinfachte Technologie, die Ihre Arbeit konkret unterstützen sollen. Im Vergleich zu herkömmlichen Drehrohröfen können so der Platzbedarf und der Energieverbrauch erheblich reduziert und gleichzeitig die Ergebnisse beim Kochen und Reinigen des Ladens verbessert werden.

Backen Sie Sauerteigprodukte, Gebäck, Bäckereien, Kekse und vieles mehr: hohe Produktionen, die den professionellen Bedürfnissen derjenigen entsprechen, die Funktionalität und Zuverlässigkeit bevorzugen.

768 Croissants

Produktivität in 60 min
1 Croissant = 70 gr

260 °C

Maximale
Backtemperatur

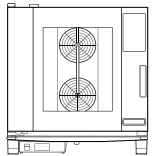
bis zu 30%

Energie in geringerem Maße
zu einem Drehrohröfen

Die Daten beziehen sich auf XEBL-16EU-Y1RS

Überschreite deine Grenzen.

Informieren Sie sich auf www.unox.com über die grenzenlosen Leistungen von BAKERTOP MIND.Maps™ **PLUS** BIG, mit seinen 6 Rückwärtsgangventilatoren und vertikalen Heizelementen.



Produktivität
Hohe Stückzahlen,
Null-Stopps

Qualität
Erhalten Sie die
Ergebnisse, nach
denen Sie suchen

Zuverlässigkeit
Effektive Technologie,
solide Leistungen

Lösungen, die Ihre Investition maximieren

Praxistauglichkeit und Schnelligkeit zu Ihren Diensten



QUICK.Load

16 600x400 Tablettwagen
machen das Be- und Entladen
und den Transport einfach,
schnell und bequem.

Art. XEBTL-16EU
Technische Details auf Seite 45

Finden Sie alle möglichen
Lösungen für Ihre Küche.
Konfigurieren Sie Ihren
BAKERTOP MIND.Maps™ ONE Ofen online.
www.unox.com/de_de/configuratore





Entdecken Sie **SENSE.Klean**,
die Technologie, die Ihnen hilft,
Wasser, Reinigungsmittel
und Energie zu sparen.

Nur in BAKERTOP MIND.Maps™
PLUS Öfen erhältlich.

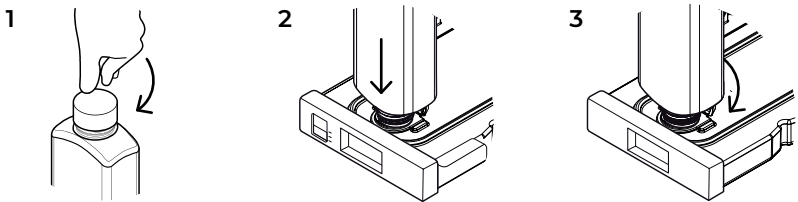
Pflegen Sie Ihren Ofen

Pflege und Wartung

Drücken Sie eine Taste
und wählen Sie den
Waschmodus, der
für den tatsächlichen
Verschmutzungsgrad am
besten geeignet ist.
Während der Ofen
gewaschen wird, legen Sie
Ihren Fokus auf das, was
zählt für Ihre Küche.

UNOX.Pure

DET&Rinse™



Pflege und Wartung



PURE-RO

Umkehrosmose-System die Karbonathärte des Wassers auf Null reduziert, wodurch jegliche Kalkablagerungen im Inneren des Ofens vermieden werden.

Art. XHC002
Technische Details auf Seite 46

Nicht erforderlich für BAKERTOP
MIND.Maps™ BIG-Öfen.



PURE

Der UNOX.Pure-Filter reduziert die Karbonathärte im Wasser und verhindert so Kalkablagerungen im Garraum.

Art. XHC003
Technische Details auf Seite 46



REFILL

Ersatzkartusche für UNOX.Pure.

Art. XHC004
Technische Details auf Seite 46



PLUS

Reinigungs- und Klarspülmittel um für Ihren Ofen maximale Sauberkeit bei minimalem Verbrauch und langer Lebensdauer zu kombinieren.

Art. DB1015
Technische Details auf Seite 46



ECO

Öko-Formel für tägliche Reinigung und größter Respekt für die Umwelt. Ideal bei leichtem Schmutz.

Art. DB1018
Technische Details auf Seite 46



ULTRA

Ultra starkes Reinigungsmittel für hohe Verschmutzungsgrade, empfohlen für Geflügel und Fleischfette.

Art. DB1050*
Technische Details auf Seite 46

* Überprüfen Sie die Verfügbarkeit des Produkts in Ihrem Land.

Pflege und Wartung

MIND.Maps™ ONE

MIND.Maps™ ONE

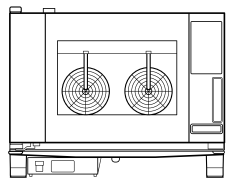
Entdecken Sie alle Öfen und ihr kombiniertes Zubehör

Die Essenz des Bäckerei- Kombiofens

BAKERTOP MIND.MapTM ONE

COUNTERTOP

BIG

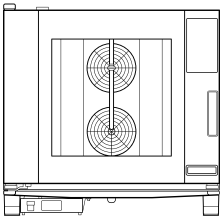


860 x 967 x 675 mm
b x t x h

⚡ XEBC - 04EU - E1RM

Kapazität 4 600 x 400
Blechabstand 80 mm
Frequenz 50/60 Hz
Spannung 380-415V 3N~

Anschlusswert 7,4 kW
Gewicht 90 kg

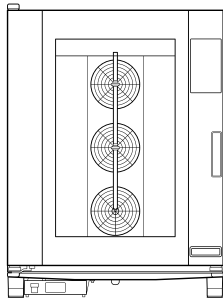


860 x 967 x 842 mm
b x t x h

⚡ XEBC - 06EU - E1RM

Kapazität 6 600 x 400
Blechabstand 80 mm
Frequenz 50/60 Hz
Spannung 380-415V 3N~

Anschlusswert 10,1 kW
Gewicht 103 kg

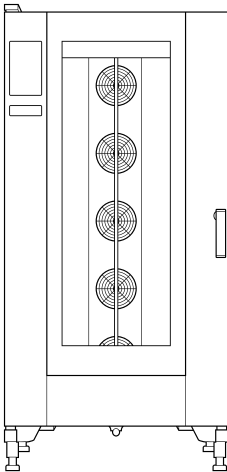


860 x 967 x 1162 mm
b x t x h

⚡ XEBC - 10EU - E1RM

Kapazität 10 600 x 400
Blechabstand 80 mm
Frequenz 50/60 Hz
Spannung 380-415V 3N~

Anschlusswert 14,9 kW
Gewicht 136 kg



892 x 925 x 1875 mm
b x t x h

⚡ XEBL - 16EU - E1RS

Kapazität 16 600 x 400
Blechabstand 81,5 mm
Frequenz 50/60 Hz
Spannung 380-415V 3N~

Anschlusswert 35,5 kW
Gewicht 262 kg

Hinweis
Alle Öfen haben ein optionales Modell mit einer Türöffnung von links nach rechts - Artikelcodebeispiel XEBC-06EU-E1LM.
Bei allen BIG-Öfen ist der Trolley im Lieferumfang enthalten..



Merkmale

- Standard
- Optional
- Nicht verfügbar

BIG

COUNTERTOP



UNOX INTELLIGENT PERFORMANCE		
ADAPTIVE.Cooking TM : regelt automatisch die Kochparameter, um wiederholbare Ergebnisse zu garantieren	-	-
CLIMALUX TM : absolute Feuchtigkeitskontrolle im Garraum	●	●
SMART.Preheating: stellt automatisch Vorheiztemperatur und -dauer ein	-	-
AUTO.Soft: steuert den Temperaturanstieg besonders sanft	-	-
SENSE.Klean: beurteilt den Verschmutzungsgrad des Ofens und schlägt eine entsprechende automatische Reinigung vor	-	-
UNOX INTENSIVE COOKING		
DRY.Maxi TM : entfernt rasch die Feuchtigkeit aus dem Garraum	●	●
STEAM.Maxi TM : erzeugt gesättigten Dampf ab 35 °C	●	●
AIR.Maxi TM : Multilüfter mit Umkehr der Drehrichtung und 4 einstellbaren Geschwindigkeiten	●	●
EFFICIENT.Power: zertifizierte Energieeffizienz (ENERGY STAR)	-	-
PRESSURE.Steam: erhöht die Dampfsättigung und -temperatur	-	-
DATA DRIVEN COOKING		
WLAN-Anschluss	○	○
Ethernet-Anschluss	○	○
ddc.unox.com: steuert die Temperatur in Echtzeit, erstellt und sendet Rezepte von Ihrem PC zu Ihren Öfen	●	●
DDC.Stats: analysiert, vergleicht und verbessert die Gebrauchs- und Verbrauchsdaten Ihres Ofens	-	-
DDC.App: überwacht die angeschlossenen Öfen in Echtzeit über Ihr Smartphone	●	●
DDC.Coach: analysiert die Art, wie Sie den Ofen verwenden und schlägt personalisierte Rezepte vor	●	●
MANUELLES GAREN		
Umluftgaren zwischen 30 °C und 260 °C	●	●
Umluftgaren zwischen 30 °C und 300 °C	-	-
Kombiniertes Umluftgaren + Dampfgaren ab 35 °C mit STEAM.Maxi TM von 30% bis 90%	●	●
Umluftgaren + Feuchtgaren ab 48 °C mit STEAM.Maxi TM von 10% bis 20%	●	●
Dampfgaren mit gesättigtem Dampf von 48 °C bis 130 °C mit STEAM.Maxi TM mit 100%	●	●
Umluftgaren + Zwangsentfeuchtung ab 30 °C mit DRY.Maxi TM von 10% bis 100%	●	●
Garen mit Kerntemperaturmessung und Funktion Delta T	●	●
Kerntemperaturfühler mit einem Messpunkt	●	●
MULTI.Point Kerntemperaturfühler	-	-
Kerntemperaturfühler SOUS-VIDE	○	○
ERWEITERTES UND AUTOMATISCHES GAREN		
MIND.Map TM : zeichnet die Garvorgänge direkt auf das Display	●	●
PROGRAMME: bis zu 384 Programme mit Name, Bild oder Handschrift speicherbar	●	●
CHEFUNOX: Wählen Sie aus der Bibliothek, was Sie kochen möchten, der Ofen stellt automatisch alle Parameter ein	-	-
MULTI.Time: steuert bis zu 10 Garvorgänge gleichzeitig	-	-
MISE.EN.PLACE: synchronisiert das Einschieben der Bleche, damit alle Gerichte gleichzeitig fertig sind	-	-
AUTOMATISCHE REINIGUNG		
Rotor.KLEAN TM : 4 automatische Reinigungsprogramme	●	●
Rotor.KLEAN TM : Wasser- und Reinigungsmittelmessvorrichtung	-	-
Integrierter DET&Rinse TM Reinigungsmittelbehälter	●	●
ZUSATZFUNKTIONEN		
Vorheiztemperatur bis 300 °C vom Benutzer für jedes Programm einstellbar	-	-
Vorheiztemperatur bis 260 °C vom Benutzer für jedes Programm einstellbar	●	●
Garzeitende-Anzeige	●	●
Haltemodus HOLD und Dauerbetrieb INF	●	●
Anzeige des Nennwerts der Garparameter	●	●
Temperatureinheit in °C oder °F	●	●
LEISTUNGEN UND SICHERHEIT		
Protek.SAFE TM : automatischer Lüfterstopp bei Türöffnung	●	●
Protek.SAFE TM : Modulierte Strom- oder Gasleistung je nach dem tatsächlichen Bedarf	-	-
Spido.GAS TM : leistungsstarke gerade Wärmetauscherrohre für eine symmetrische Wärmeverteilung	-	-
Spido.GAS TM : Hochleistungs-Gebläsebrenner und symmetrische Wärmetauscher	-	-
TECHNISCHE DETAILS		
Garraum aus hochfestem Edelstahl (AISI 304) mit abgerundeten Kanten	-	●
Formgepresster Garraum aus marinetauglichem Edelstahl AISI 316 L	●	-
Garraum mit C-förmigen Backblech-Einschubschienen	●	●
Garraumbelichtung durch integrierte LED-Leuchten an der Tür	●	●
Kapazitives Touchscreen-Bedienfeld mit 9,5"	-	-
Widerstandsfähiges Touchscreen-Bedienfeld mit 7"	●	●
PLUS Steuerplatine mit Wasserdichtheitszertifikat - IPX5	●	●
In die Tür integriertes Tropfenauffangsystem, das auch bei geöffneter Tür funktioniert	●	●
Heavy Duty-Struktur mit dem Einsatz innovativer Materialien	●	●
Multilüfter-System mit 4 Geschwindigkeiten und Hochleistungs-Kreiswiderständen	-	●
6 Motoren mit Multilüfter-System mit Umkehr der Drehrichtung und geraden Widerständen mit hoher Leistungsintensität	-	-
Selbstschmierende Türscharniere aus hochfestem Techno-Polymer	●	●
Türraststellungen bei 120° - 180°	●	-
Türraststellungen bei 60° - 120° - 180°	-	●
Türanschlagwechsel auch nach der Installation möglich	-	○
Türdicke 70 mm	●	-
Schwenkbare Innenscheibe für leichte Türreinigung	●	●
2-stufiges Öffnen/Schließen der Sicherheitstür	●	○
Berührungsloser Türkontaktschalter	●	●
Autodiagnosesystem bei Problemen oder Ausfällen	●	●
Sicherheits-Thermostat	●	●

Technische Daten

Design

MIND.Maps™ ONE



Anti-Kondensat-Auffangwanne



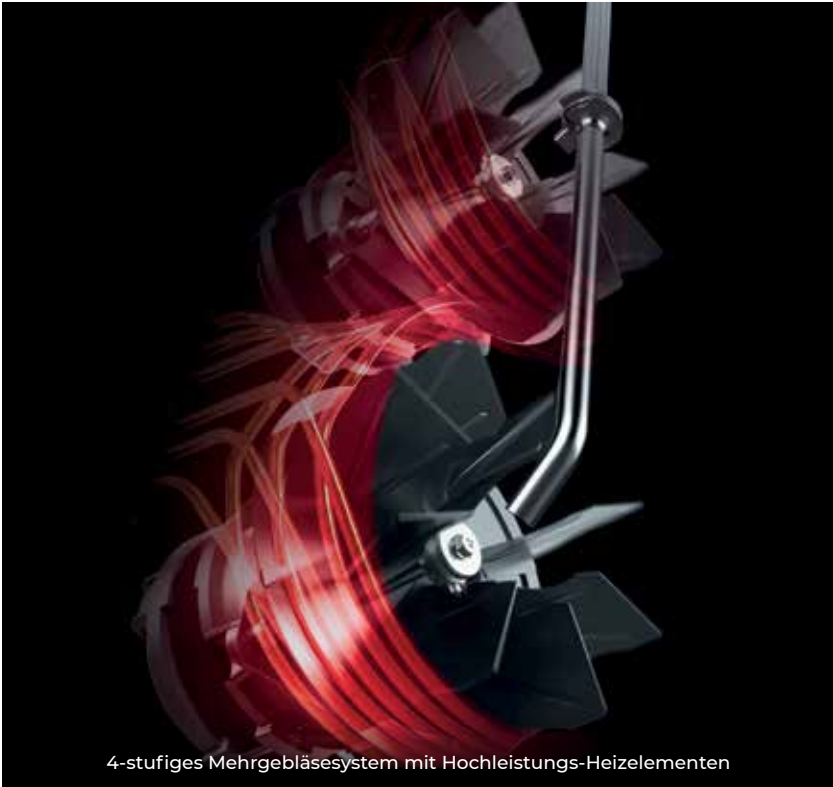
Integriertes WiFi



MULTI.point und SOUS Vide
Kerntemperaturfühler



Hochwertige Isoliermaterialien



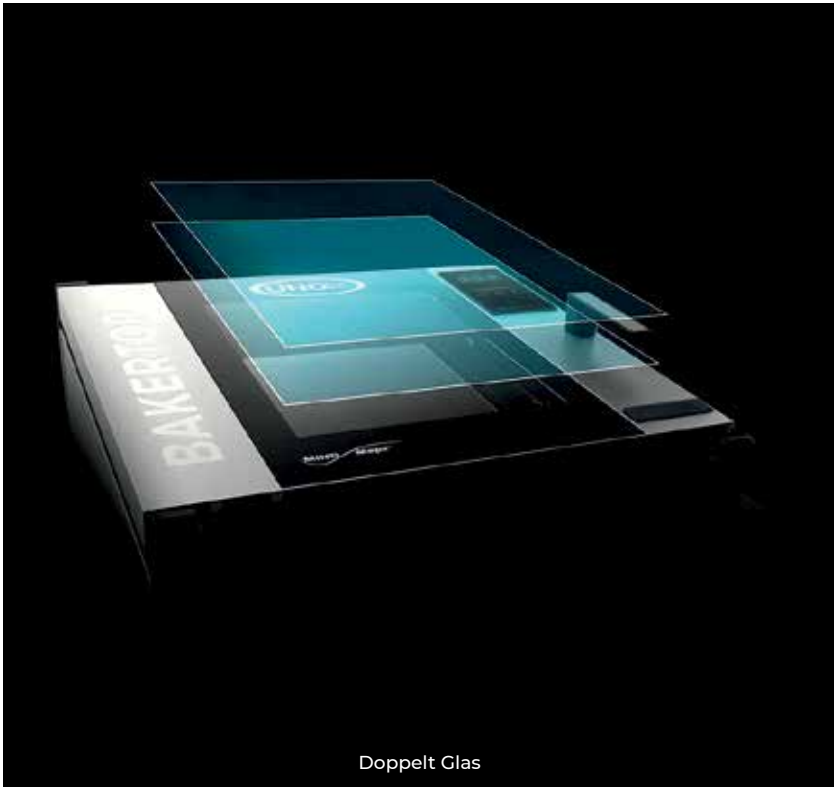
4-stufiges Mehrgebläsesystem mit Hochleistungs-Heizelementen



Integrierte LED-Leuchte



USB-Anschluss für den
Upload/Download von Daten



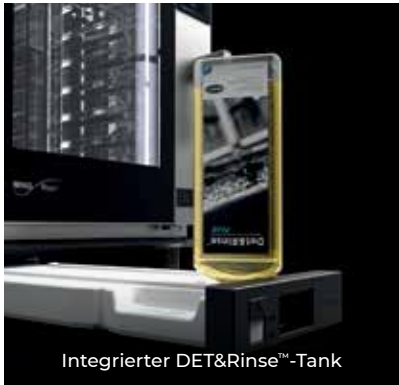
Doppelt Glas



Backkammer aus Edelstahl AISI 304 oder AISI 316 L (nur für die Modelle BIG)
mit perforierter antirutsch- Hilfe für Bleche



Türanlegeposition bei 60°/120°/180°



Integrierter DET&Rinse™-Tank



BIG
Ergonomischer
Griff

COUNTERTOP
Ergonomischer
Griff

Design

MIND.Maps™ ONE

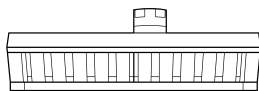
Zubehör

Entdecken Sie alle verfügbaren
Zubehörteile auf unserer Webseite.

www.unox.com/de_de/zuberhor

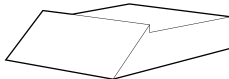


HAUBEN UND ZUBEHÖR



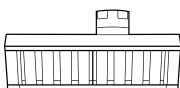
LÜFTERLOSE HAUBEN

für 600 x 400 BIG öfen
892 x 1131 x 342 mm - b x t x h
Art. XEAHL-HCFL



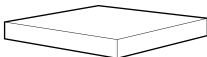
AKTIVKOHLEFILTER

für Lüfterlose Hauben
413 x 655 x 108 mm - b x t x h
Art.: XUC140



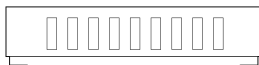
LÜFTERLOSE HAUBEN

für 600 x 400
COUNTERTOP öfen
860 x 1145 x 240 mm - b x t x h
Art. XEBHC-HCEU



KARTUSCHE

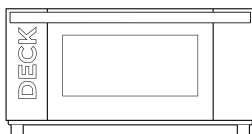
für Aktivkohlefilter
Art.: XUC141



WASSERLOSE HAUBEN

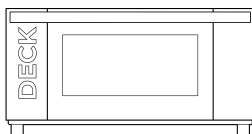
für 600 x 400
COUNTERTOP öfen
860 x 1000 x 217 mm - b x t x h
Art. XEBHC-ACEU

DECKTOP



DECKTOP 2 BLECHE

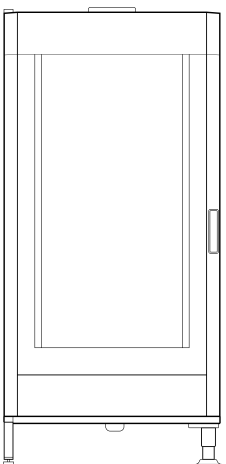
mit integrierter Steuerung
2 600 x 400
860 x 1150 x 400 mm - b x t x h
Art. XEBDC-02EU-D



DECKTOP 1 BLECH

mit integrierter Steuerung
1 600 x 400
860 x 880 x 400 mm - b x t x h
Art. XEBDC-01EU-D

GÄRSCHRANK

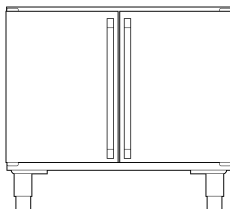


LIEVOX

mit integrierter Steuerung
16 600 x 400
866 x 950 x 1879 mm - b x t x h
Art. XEBPL-16EU-D

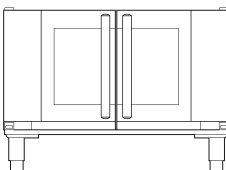
mit manueller Steuerung
16 600 x 400
866 x 950 x 1879 mm - b x t x h
Art. XEBPL-16EU-M

NEUTRALER UNTERSCHRANK



GESCHLOSSENER UNTERSCHRANK

für 8 600 x 400
COUNTERTOP öfen
860 x 860 x 720 mm - b x t x h
Art. XWAEC-08EF

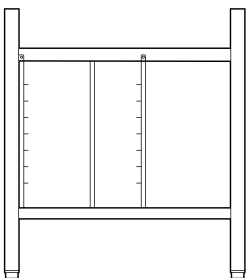


LIEVOX

12 600 x 400
862 x 937 x 810 mm - b x t x h
Art. XEBPC-12EU-C

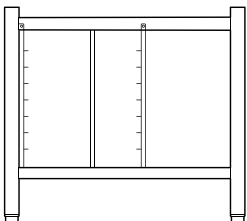
8 600 x 400
860 x 937 x 658 mm - b x t x h
Art. XEBPC-08EU-C

UNTERGESTELL



UNTERGESTELL ULTRA HOCH

für 600 x 400
COUNTERTOP öfen
842 x 713 x 888 mm - b x t x h
Art. XWARC-07EF-UH



UNTERGESTELL HOCH

für 600 x 400
COUNTERTOP öfen
842 x 713 x 752 mm - b x t x h
Art.: XWARC-07EF-H

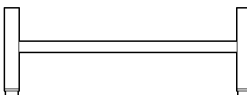


UNTERGESTELL MITTELHOCH

für 600 x 400
COUNTERTOP öfen
842 x 713 x 462 mm - b x t x h
Art.: XWARC-00EF-M

GESCHLOSSENES UNTERGESTELL MITTELHOCH

für 600 x 400
COUNTERTOP öfen
860 x 817 x 309 mm - b x t x h
Art.: XEBIC-03EU



UNTERGESTELL NIEDRIG

für 600 x 400
COUNTERTOP öfen
842 x 713 x 305 mm - b x t x h
Art. XWARC-00EF-L

BODENPOSITIONIERUNG

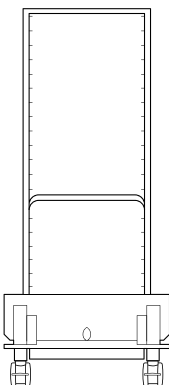


* obligatorisch für die
Positionierung der
Ofeneinheit auf dem Boden

BODENPOSITIONIERUNG

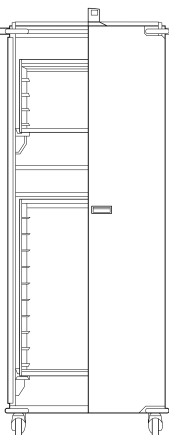
für 600 x 400
COUNTERTOP öfen
842 x 891 x 113 mm - b x t x h
Art. XWARC-00EF-F

QUICK.LOAD



QUICK.LOAD

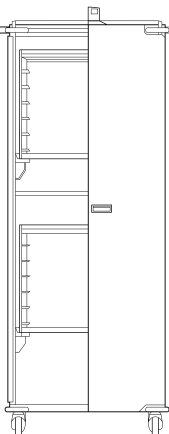
für 600 x 400 BIG öfen
776 x 681 x 1741 mm - b x t x h
Art. XEBTL-16EU



QUICK.LOAD 10 + 4

ohne Türen
14 600 x 400
768 x 539 x 1920 mm - b x t x h
Art. XWBYC-14EU

mit Türen
14 600 x 400
768 x 539 x 1920 mm - b x t x h
Art. XWBYC-14EU-D

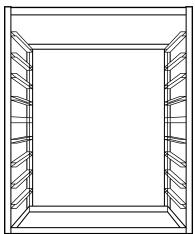


QUICK.LOAD 6 + 6

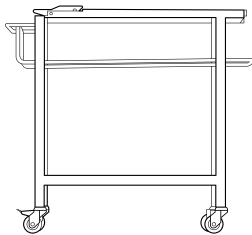
ohne Türen
12 600 x 400
768 x 539 x 1920 mm - b x t x h
Art. XWBYC-12EU

mit Türen
12 600 x 400
768 x 539 x 1920 mm - b x t x h
Art. XWBYC-12EU-D

KÖRBE UND WAGEN

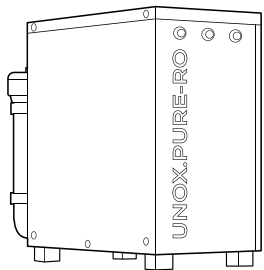


KÖRBE
für 10 600 x 400
COUNTERTOP öfen
668 x 431 x 862 mm - b x t x h
Art. XWBBC-10EU

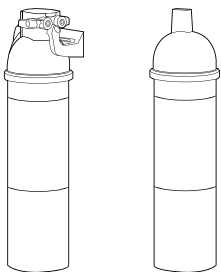


WAGEN
für XWBBC-10EU körbe
695 x 786 x 961 mm - b x t x h
Art. XWBYC-00EU

PFLEGE UND WARTUNG



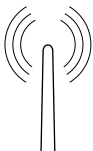
UNOX.PURE-RO
Umkehrosmose-Filtersystem
230 x 540 x 445 mm - b x t x h
Art. XHC002



UNOX.PURE
Wasseraufbereitung mit
Harzfiltern
Art. XHC003

+ KARTUSCHE
Art. XHC004

VERBINDUNG

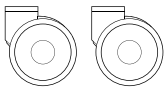


**ZUBEHÖR FÜR DEN
ANSCHLUSS DER ÖFEN**

WiFi-VerbindungsKit für
COUNTERTOP öfen
Art. XEC002

WiFi-VerbindungsKit für
BIG öfen
Art. XEC016

RÄDER KIT



RÄDER KIT

2 Rollen mit Bremse - 2 Rollen
ohne Bremse - Sicherheitsketten
Art. XUC012

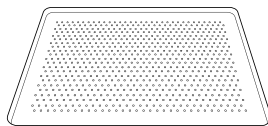
REINIGUNGSMITTEL



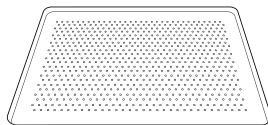
DET&RINSE™ PLUS
DET&RINSE™ ECO
DET&RINSE™ ULTRA

ein Karton enthält 10 x 1 lt
Flaschen
Art. DB1015
Art. DB1018
Art. DB1050

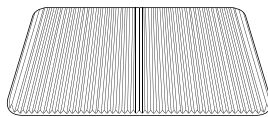
BAKING ESSENTIALS



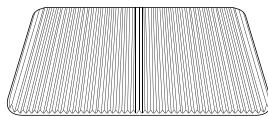
FORO.BAKE
Perforiertes Aluminiumblech
600 x 400 h 15 mm
Art. TG410



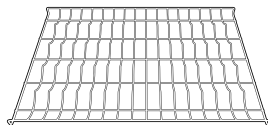
FORO.BLACK
Perforiertes, antihaftbeschichtetes
Aluminiumblech
600 x 400 h 15 mm
Art. TG430



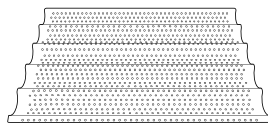
FAKIRO™
Zwei Oberflächen - flach und
gerippt - für verschiedene Produkte
600 x 400 h 12 mm
Art. TG440



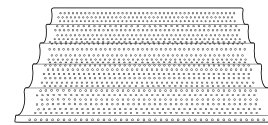
FAKIRO.GRILL
Antihaftbeschichtetes
Aluminiumblech mit zwei
Oberflächen - flach und gerippt -
für verschiedene Garzeiten
600 x 400 h 12 mm
Art. TG465



BAGUETTE.GRID
Ultraleichtes verchromtes Gitter
- 5 Kanäle
600 x 400 h 27 mm
Art. GRP410



FORO.BAGUETTE
Perforiertes Aluminiumblech -
5 Kanäle
600 x 400 h 34 mm
Art. TG445



FORO.BAGUETTE.BLACK
Perforiertes Aluminiumblech -
5 Kanäle
600 x 400 h 34 mm
Art. TG435



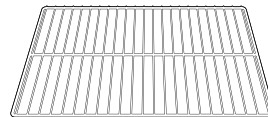
BAKE
Aluminiumblech
600 x 400 h 15 mm
TG405



STEEL.BAKE
Edelstahlblech
600 x 400 h 20 mm
TG450



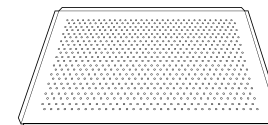
BAKE.BLACK
Antihaftbeschichtetes
Edelstahlblech
600 x 400 h 15,5 mm
Art. TG460



CHROMO.GRID
Rostfreier Stahl
600 x 400 h 8,5 mm
Art. GRP405

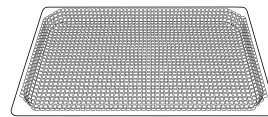


BAKE.SILICO
Silikonbeschichtetes
Aluminiumblech
600 x 400 h 9 mm
Art. TG416

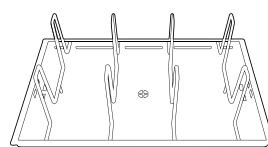


FORO.SILICO
Perforiertes, silikonbeschichtetes
Aluminiumblech
600 x 400 h 9 mm
Art. TG415

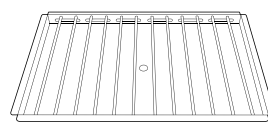
COOKING ESSENTIALS



STEAM&FRY
Aus Chrom-Nickelstahl zur schnellen,
kostengünstigsten Zubereitung von
Frittierwaren ohne Fett
600 x 400 h 30 mm
Art. GRP420



POLLO.BLACK
Antihaft-Edelstahlblech mit
vertikalen Stützen für 8 oder 4 ganze
Hähnchen - mit Fettabscheidesystem
und zentraler Drainage
600 x 400 h 167 mm
Art. GRP430

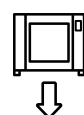


POLLO.GRILL
Edelstahlblech zum Braten von Fleisch
und Fisch mit Fettsammelsystem und
zentraler Entwässerung
600 x 400 h 27 mm
Art. GRP425

Technische Unterstützung

Installation

Der richtige Ausgangspunkt



Ein globales Servicenetz

Eine einwandfreie Installation ist unerlässlich, um die einwandfreie Funktion Ihres MIND.Maps™ ONE zu gewährleisten und Störungen in Ihrer täglichen Arbeit zu vermeiden. Wir konzentrieren uns auf Sie, damit Sie sich auf das konzentrieren können, was für Sie wichtig ist. Finden Sie die autorisierten Dienstleistungszentren in der Nähe.

Wartung und Instandhaltung

Stoppen Sie Ihre Arbeit nicht



Der schnellste Service vor Ort

Wenn Ihr Ofen mit dem Internet verbunden ist, kommuniziert er direkt mit unserem Dienstleistungsteam, so dass wir schnell oder sogar vor der Wartung eingreifen können. Die Erhaltung Ihres Ofens in optimalem Zustand hat für Unox oberste Priorität: Unsere Techniker stehen Ihnen zur Verfügung, um Ihnen Folgendes zu gewährleisten: Den besten Online- und Vor-Ort-Support.

LONG.Life und LONG.Life4 Garantie

Ein Versprechen der Zuverlässigkeit



Eine Entscheidung für die Zukunft

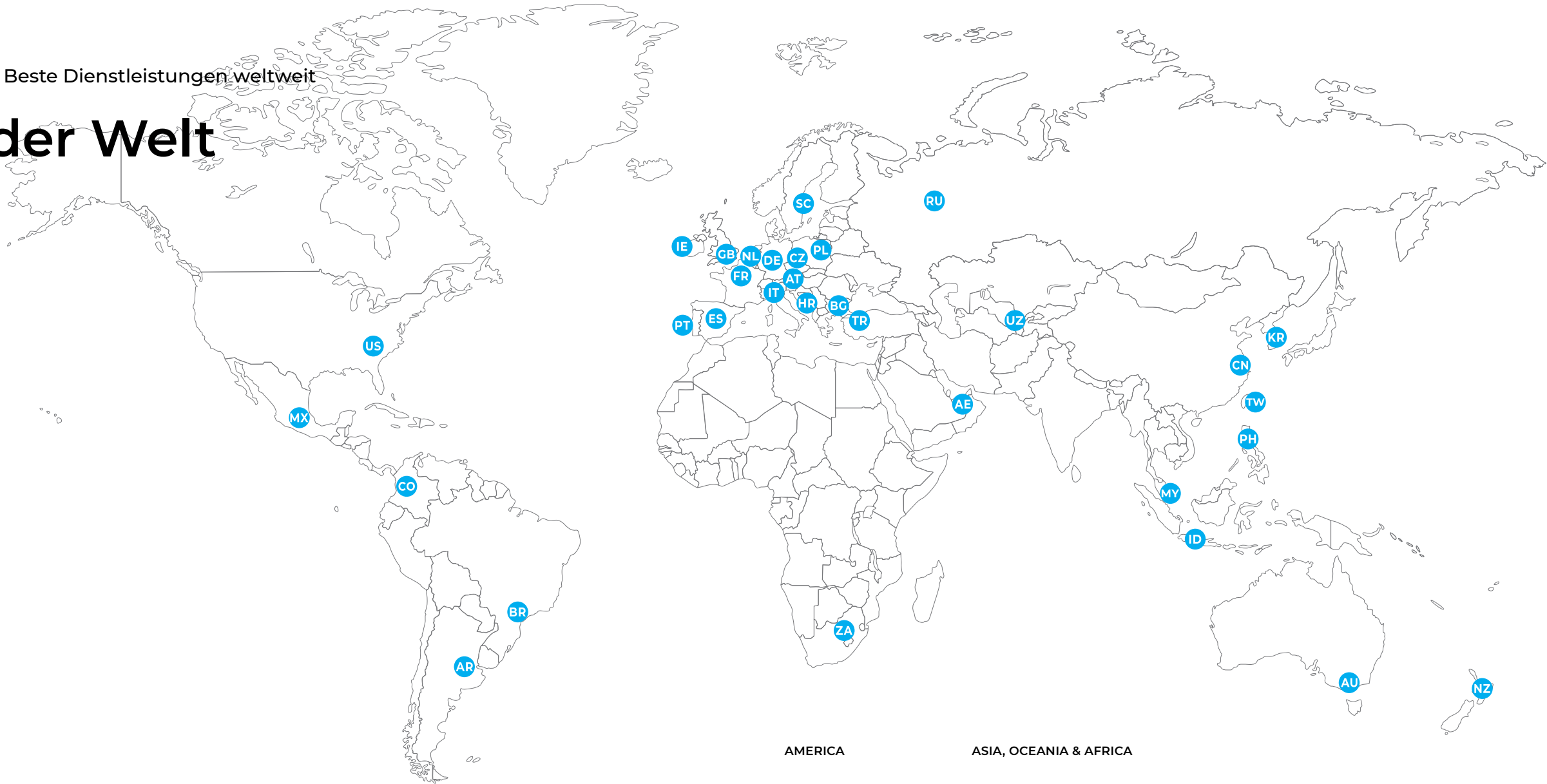
Schließen Sie Ihre BAKERTOP MIND.Maps™ ONE ans Internet an und aktivieren Sie die erweiterte Garantie Unox LONG.Life4 auf unserer Website unox.com. Bis zu 4 Jahren / 10.000 Arbeitsstunden, auf Ersatzteile und 2 Jahre* auf Arbeit, je nachdem, was zuerst eintritt.

* Überprüfen Sie die Garantiebedingungen. für Ihr Land auf unserer Webseite unox.com

LONG Life4

Globales Unternehmen. Beste Dienstleistungen weltweit

Unox in der Welt



Kontakte

Kontakte

INTERNAZIONALE

UNOX S.p.a

Via Majorana, 22
35010 - Cadoneghe (PD) - Italy
E-mail: info@unox.com
Tel: +39 049 8657511

EUROPA

- IT** - ITALIA
UNOX S.p.a

E-mail: info@unox.it
Tel: +39 049 8657511
- DE** - DEUTSCHLAND
UNOX DEUTSCHLAND GMBH

E-mail: info.de@unox.com
Tel: +49 2951 98760
- FR** - FRANCE, BELGIUM
& LUXEMBOURG
UNOX FRANCE s.a.s.

E-mail: info.fr@unox.com
Tel: +33 4 78 17 35 39
- PT** - PORTUGAL
UNOX PORTUGAL

E-mail: info.pt@unox.com
Tel: +351 918 228 787
- ES** - ESPAÑA
UNOX PROFESIONAL
ESPAÑA S.L.

E-mail: info.es@unox.com
Tel: +34 900 82 89 43

- GB** - UNITED KINGDOM
UNOX UK Ltd.

E-mail: info@unoxuk.com
Tel: +44 1252 851 522
- IE** - IRELAND
UNOX IRELAND

E-mail: info.ie@unox.com
Tel. +353 (0) 87 32 23 218
- SC** - SCANDINAVIAN
COUNTRIES
UNOX SCANDINAVIA AB

E-mail: info.se@unox.com
Tel: +46(0)790 75 63 64
- AT** - ÖSTERREICH
UNOX ÖSTERREICH GMBH

E-mail: info.de@unox.com
Tel. +43 1 206092068
- RU** - РОССИЯ, ПРИБАЛТИКА
И СТРАНЫ СНГ
UNOX РОССИЯ

E-mail: info.ru@unox.com
Tel: +7 (499) 702 - 00 - 14

- CZ** - ČESKÁ REPUBLIKA
UNOX DISTRIBUTION s.r.o.

E-mail: info.cz@unox.com
Tel: +420 241 940 000
- HR** - HRVATSKA
UNOX CROATIA

E-mail: narudzbe@unox.com
Tel: +39 049 86 57 538
- BG** - БЪЛГАРИЯ
UNOX BULGARIA

E-mail: info.bg@unox.com
Tel: +359 2 419 05 00
- PL** - POLSKA
Unox Polska Sp.zo.o.

E-mail: info.pl@unox.com
Tel: +48 665 232 000
- TR** - TÜRKİYE - UNOX TURKEY

Profesyonel mutfak ekipmanları
endüstri ve ticaret limited şirketi

E-mail: info.tr@unox.com
Tel: +90 530 176 62 03

- NL** - NETHERLANDS
UNOX NETHERLANDS B.V.

E-mail: info.nl@unox.com
Tel: +31 6 27 21 14 10

AMERICA

- US** - U.S.A. & CANADA
UNOX Inc.

E-mail: info.usa@unox.com
Tel: +1 800 489 8669
- CO** - COLOMBIA
UNOX COLOMBIA

E-mail: info.co@unox.com
Tel: +57 350 65 88 204
- BR** - UNOX BRAZIL - UNOX
BRASIL SERVICOS LTDA

E-mail: info.br@unox.com
Tel: +55 11 98717-8201
- AR** - ARGENTINA
UNOX ARGENTINA

E-mail: info.ar@unox.com
Tel: +54 911 37 58 43 46
- MX** - MEXICO
UNOX MEXICO,
S. DE R.L. DE C.V.

E-mail: info.mx@unox.com
Tel: +52 55 8116-7720

ASIA, OCEANIA & AFRICA

- ZA** - SOUTH AFRICA
UNOX SOUTH AFRICA

E-mail: info.sa@unox.com
Tel: +27 845 05 52 35
- AE** - U.A.E.
UNOX MIDDLE EAST DMCC

E-mail: info.uae@unox.com
Tel: +971 4 554 2146
- UZ** - UZBEKISTAN
UNOX PRO LLC

E-mail: info.uz@unox.com
Tel: +998 90 370 90 10
- CN** - 中华人民共和国
UNOX TRADING (SHANGHAI)
Ltd. CO.

电子邮件: info.china@unox.com
电话: +86 21 56907696
- MY** - MALAYSIA
& SINGAPORE
UNOX (ASIA) SDN. BHD

E-mail: info.asia@unox.com
Tel: +603-58797700

- PH** - PHILIPPINES
UNOX PHILIPPINES

E-mail: info.asia@unox.com
Tel: +63 9173108084
- ID** - INDONESIA
UNOX INDONESIA

E-mail: info.asia@unox.com
Tel: +62 81908852999
- KR** - 대한민국
UNOX KOREA CO. Ltd.

이메일: info.asia@unox.com
전화: +82 2 69410351
- TW** - TAIWAN,
HONG KONG & MACAU
UNOX TAIWAN

E-mail: info.tw@unox.com
Tel: +886 928 250 536
- AC** - OTHER
ASIAN COUNTRIES
UNOX (ASIA) SDN. BHD

E-mail: info.asia@unox.com
Tel: +603-58797700

- AU** - AUSTRALIA
UNOX AUSTRALIA PTY Ltd.

E-mail: info@unoxaustralia.com.au
Tel: +61 3 9876 0803
- NZ** - NEW ZEALAND
UNOX NEW ZEALAND Ltd.

E-mail: info@unox.co.nz
Tel: +64 (0) 800 76 0803

MIND.Maps™ ONE

MIND.Maps™ ONE



INVENTIVE SIMPLIFICATION

unox.com



LI1428B0 gedruckt 11-2021

Die in diesem Katalog verwendeten Fotos sind nur zur Demonstration.

Alle in diesem Katalog enthaltenen Daten können geändert werden und ohne vorherige Ankündigung aktualisiert werden.