



BAKERTOP MIND.MapTM PLUS



Entdecke mehr über
BAKERTOP MIND.MapTM
auf unox.com

Konfigurieren Sie Ihren
CHEFTOP MIND.MapTM
auf unox.com

LT1843A2

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.MapTM PLUS ist der intelligente
Kombi-Ofen für frische oder tiefgekühlte
handwerkliche Feinbackwaren und Backwaren.

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



BAKERTOP
MIND.MapTM PLUS
COUNTERTOP

Professionelle Backstuben &
Einzelhandelsgeschäfte



BAKERTOP
MIND.MapTM 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

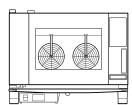


Entwickelt für Bäckerei und Konditorei

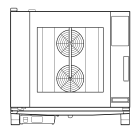
BAKERTOP MIND.Maps™ **PLUS** COUNTERTOP ist der Ausgangspunkt für jede professionelle Backstube, die maximale Leistung, intelligente Technologien und Vielseitigkeit ohne Grenzen benötigt.

Entdecken Sie alle Funktionen des Ofens auf unox.com

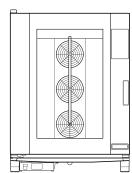
⚡ Gas
Elektrisch



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 Waschsysteem

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

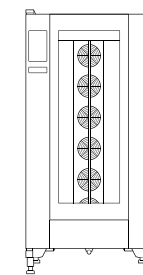


Auf Wiedersehen alter Rotationsofen!

BAKERTOP MIND.Maps™ **PLUS** BIG Kombiofen mit Hordengestellwagen 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

⚡ Gas
Elektrisch



16 600 x 400

Grenzenlose Leistungen

BAKERTOP MIND.Maps™ **PLUS** BIG ist der Kömbidämpfer mit Hordengestellwagen 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-YPRS

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