



BAKERTOP MIND.MapTM PLUS



Inhaltsverzeichnis

BAKERTOP MIND.Maps™ PLUS Öfen	Seite	4
Backassistenz	Seite	8
Technologien	Seite	12
Kapazitives Touchscreen-Bedienfeld PLUS	Seite	24
BAKERTOP MIND.Maps™ PLUS COUNTERTOP	Seite	28
BAKERTOP MIND.Maps™ PLUS BIG	Seite	42
Baking Essentials Spezialbleche	Seite	50
Pflege und Wartung	Seite	58
Technische Daten	Seite	64
Technische Unterstützung	Seite	72
Unox in der Welt	Seite	74



BAKERTOP MIND.Maps™ PLUS
BIG



BAKERTOP MIND.Maps™ PLUS
COUNTERTOP

BAKERTOP MIND.Maps™ PLUS

Intelligente Ladenbacköfen

BAKERTOP MIND.Maps™ PLUS ist der intelligente Ladenbackofen für frisches oder gefrorenes Gebäck und Backprodukte. Automatische Backzyklen und intelligente Funktionen, einschließlich der Backsteuerung mit künstlicher Intelligenz, machen BAKERTOP MIND.Maps™ PLUS aus. Das grundlegende Werkzeug für Ihre professionelle Backstube. In Kombination mit den LIEVOX Gärchränken und den statischen Öfen DECKTOP lassen sich so vielseitige und multifunktionale Backstationen realisieren.

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

COUNTERTOP Tischgeräte 4,6 und 10 Einschübe
600 x 400 für professionelle Läden;

BIG mit Hordengestellwagen 16 Einschübe
600 x 400 für größere Bedürfnisse, wie Supermärkte und Backwarenproduktion.

Entwickelt von Profis für Profis

Dienstleistungen

Wir versprechen Ihnen absolute Sicherheit. Konzentrieren Sie sich auf Ihre Ziele mit dem Gedanken, dass wir immer an Ihrer Seite sind.



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

Intelligent. Präzise. Verbunden.

Unox Intelligent Performance

Eine Reihe intelligenter Technologien, die entwickelt wurden, um Ihren Output zu maximieren und zu verbessern. Ihre Leistung geben Ihren Ambitionen eine Form.

Unox Intensive Cooking

Die fortschrittlichsten Technologien garantieren perfektes Backen, Gleichmäßigkeit auf jedem Blech und maximale Backintensität.

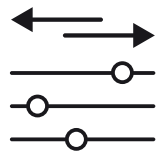
Data Driven Cooking

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

Unox Intelligent Performance

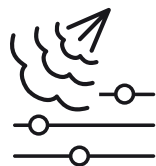
Verbessern Sie Ihre Leistungen

Gleiche Ergebnisse für jedes einzelne Produkt zu erzielen, erfordert Kontrolle, Intelligenz und Kompetenz: genau das, was Sie brauchen. BAKERTOP MIND.Maps™ PLUS Ladenbackofen ist wie geschaffen dafür.



ADAPTIVE.Cooking™

Perfekte Ergebnisse. Jedes Mal.
Durch die Registrierung von Änderungen der Luftfeuchtigkeit und Temperatur, passt der Ladenbackofen den Backprozess automatisch an die tatsächliche Lebensmittelmenge an und garantiert jedes Mal ein identisches und perfektes Ergebnis.



CLIMALUX™

Vollständige Feuchtigkeitskontrolle.
Der Ofen verfügt über 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.



SMART.Preheating

Intelligente Vorheizung.
Kombination der Analyse früherer Backvorgänge mit den Einstellungen des nächsten. Der Ofen stellt automatisch die beste Temperatur und Vorheizzeit ein, um eine maximale Wiederholbarkeit der Ergebnisse über den Tag zu gewährleisten und die Wartezeit zu verkürzen.



AUTO.Soft

Sanfte Garfunktion.
Bei Aktivierung reguliert der Ofen automatisch den Temperaturanstieg, um ihn sanfter zu machen und eine optimale Wärmeverteilung auf jedem Blech im Ofen zu gewährleisten. Das Beste für empfindliche und hitzeempfindliche Lebensmittel.



SENSE.Klean

Intelligente Reinigung.
Durch Schätzen des Verschmutzungsgrades, empfiehlt Ihnen der Kombi-Ofen den besten automatischen Reinigungsmodus entsprechend der tatsächlichen Nutzung des Ofens. Maximale Hygiene und keine Verschwendung von Wasser und Reinigungsmitteln.

Mit

Adaptive.Cooking™

Es stellt automatisch alle Garparameter ein, um bei jedem Garvorgang das gleiche Ergebnis zu gewährleisten.

Ohne

Optimale
Einstellungen für
eine halbe Ladung -
9 Kuchenformen**

🕒 20 min

🌡️ 155 °C

💨 0%

Halblast-Einstellung bei Verwendung mit einem einzelnen Blech oder mit einer vollen Ladung

Einzelnes Blech - 3 Kuchenformen**Perfekt gebacken**

Gleichmäßige Form und Oberfläche,
Trockener Innenraum

Zeit
18 min
Temperatur
150 °C
Luftfeuchtigkeit
0 %

**Zu viel Hitze**

Verbrannte dicke Kruste
Zu trocken im Inneren

Zeit
20 min
Temperatur
185 °C
Luftfeuchtigkeit
0 %

Volle Ladung - 36 Kuchenformen**Perfekt gebacken**

Gleichmäßige Form und Oberfläche,
Trockener Innenraum

Zeit
23 min
Temperatur
165 °C
Luftfeuchtigkeit
0 %

**Zu viel Hitze**

Helle Farbe
Zusammengeklappte Struktur

Zeit
20 min
Temperatur
155 °C
Luftfeuchtigkeit
50 %

Mit

CLIMALUX™

Misst die tatsächliche Luftfeuchtigkeit im Garraum und erzeugt oder entzieht die Menge an Luftfeuchtigkeit, die benötigt wird, um die eingestellte zu erhalten.

Ohne

Optimale
Einstellungen für
eine halbe Ladung -
60 Mini-Baguettes**

🕒 18 min

🌡️ 185 °C

💨 30%

Halblast-Einstellung bei Verwendung mit einem einzelnen Blech oder mit einer vollen Ladung

Einzelnes Blech - 20 Mini-Baguettes**Perfekte Bräunung**

Gebräunte Kruste
Trockene Krume
Knusprige Textur

Luftfeuchtigkeit
30 %

**Verbranntes Brot**

Dunkle Farbe außen
Nicht im Inneren entwickelt
Bitterer Geschmack

Luftfeuchtigkeit
10 %

Volle Ladung - 120 Mini-Baguettes**Perfekte Bräunung**

Gebräunte Kruste
Trockene Krume
Knusprige Textur

Luftfeuchtigkeit
30 %

**Nicht genügend Bräunung**

Feuchte Innenseite
Blass gebräunt
Keine Knusprigkeit

Luftfeuchtigkeit
80 %

Mit

Auto.Soft

Es verwaltet den Temperaturanstieg und sorgt für eine gleichmäßige Verteilung an jedem Punkt des Bleches, auf jedem Blech.

Ohne

Optimale
Einstellungen für
eine halbe Ladung**

5 min 15 min

135 °C 175 °C

30% - 50%

Halblast-Einstellung bei Verwendung mit einem einzelnen Blech oder mit einer vollen Ladung

Einzelnes Blech**Perfekt gebacken**

Außen gebräunt
Trocken und leer im Inneren
Vollständige Einheitlichkeit

Anstiegszeit 135 °C - 175 °C
4 min

**Zu viel Hitze**

Verbrannte Kanten
Ungleichmäßiges Backen
Nicht entwickeltes Choux-Gebäck

Anstiegszeit 135 °C - 175 °C
1 min

Volle Ladung**Perfekt gebacken**

Außen gebräunt
Trocken und leer im Inneren
Vollständige Einheitlichkeit

Anstiegszeit 135 °C - 175 °C
7 min

**Zu viel Hitze**

Verbrannte Kanten
Ungleichmäßiges Backen
Nicht entwickeltes Choux-Gebäck

Anstiegszeit 135 °C - 175 °C
3 min

Einzelnes Blech

Kalter Ofen

**Perfekte Bräunung**

Perfekt alveoläres Innenleben

PRE-Zeit
9 min
Temp. Ofenkammerstahl
165 °C

Heißer Ofen

**Perfekte Bräunung**

Perfekt alveoläres Innenleben

PRE-Zeit
20 sec
Temp. Ofenkammerstahl
165 °C

Kalter Ofen

**Blass gebräunt**

Rohes Innenleben

PRE-Zeit
6 min
Temp. Ofenkammerstahl
100 °C

Heißer Ofen

**Extreme Bräunung**

Außen verbrannt

PRE-Zeit
6 min
Temp. Ofenkammerstahl
190 °C

Volle Ladung

Kalter Ofen

**Perfekte Bräunung**

Perfekt alveoläres Innenleben

PRE-Zeit
9 min
Temp. Ofenkammerstahl
165 °C

Heißer Ofen

**Perfekte Bräunung**

Perfekt alveoläres Innenleben

PRE-Zeit
20 sec
Temp. Ofenkammerstahl
165 °C

Kalter Ofen

**Blass gebräunt**

Rohes Innenleben

PRE-Zeit
6 min
Temp. Ofenkammerstahl
100 °C

Heißer Ofen

**Extreme Bräunung**

Außen verbrannt

PRE-Zeit
6 min
Temp. Ofenkammerstahl
190 °C

Mit

SMART.Preheating

Die Intelligenz reguliert automatisch Dauer und Intensität der Vorheizung: intensiv wenn der Ofen kalt ist, schnell oder sogar übersprungen, wenn der Ofen bereits heiß ist.

Optimale
Einstellungen für
eine halbe Ladung**

PRE 190 °C

18 min

165 °C

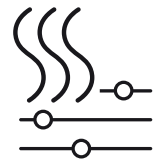
Halblast-Einstellung bei Verwendung mit einem einzelnen Blech oder mit einer vollen Ladung

Ohne

Unox Intensive Cooking

Maximale Backintensität

Perfektes Backen, 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.

16 minuten

Volle Bestückung mit **Croissants**

18 minuten

Volle Bestückung mit **Baguette**

25 minuten

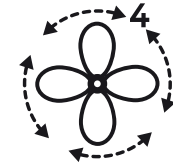
Volle Bestückung mit **Sahnebeutel**

45 minuten

Volle Bestückung mit **Panettone** (0,7 kg)

20 minuten

Volle Bestückung mit **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.



EFFICIENT.Power

Leistung und Effizienz.
Schneller Temperaturanstieg, hochpräzise Temperaturregelung, ENERGY STAR-zertifizierter Wirkungsgrad an der Spitze der Kategorie im Kombi-, Trockenluft- und Dampfbetrieb.



PRESSURE.Steam

Noch mehr Dampf, wenn Sie ihn brauchen.
Erhöht die Dampftemperatur und seine Sättigung, um Effektivität zu ermöglichen. Sie können die Dampfzeit und seine Intensität weiter verkürzen.

Data Driven Cooking

**Kreieren.
Verstehen.
Verbessern.**

Die datengetriebene 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



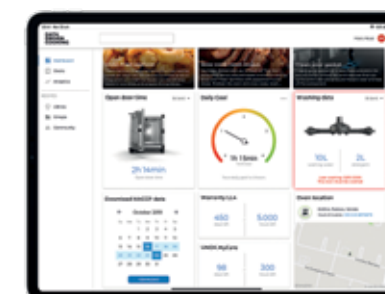
Erstellen und freigeben

Ihre Rezepte in all Ihren Öfen.
Erstellen Sie Ihr Rezeptbuch und synchronisieren Sie es mit allen Ihre 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!

Kapazitives Touchscreen-Bedienfeld PLUS

Umfassend und intuitiv

Automatische Garvorgänge,
manuelle Funktionen,
Programmspeicherplätze
und bis zu 10 gleichzeitige
Garvorgänge. Ein großer,
gut lesbarer Touchscreen,
der schnell und verbunden ist.

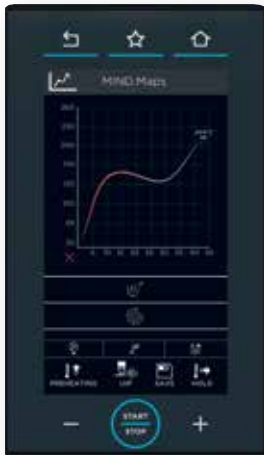


Übertrumpfen Sie sich selbst



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.



MIND.Maps™

Stellen Sie keinen Backprozess ein, sondern zeichnen Sie ihn.
Verleihen Sie Ihrem Ganzen einen Hauch von Brillanz. Zeichne 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.



MULTI.Time

Bis zu 10 gleichzeitige Backvorgänge.
Geordnet und organisiert. Verwalten Sie bis zu 10 gleichzeitig mit der MULTI.Time Funktion und haben Sie die maximale Kontrolle mit einem kurzen Blick.



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.



CHEFUNOX

Wählen Sie aus, was Sie backen möchten und das gewünschte Ergebnis.
Vertrauen Sie Ihrem Backofen und lassen Sie ihn die Backparameter für Sie einstellen. Wählen Sie den Typ des Backens, die Lebensmittel, die Sie backen möchten, und den Grad der Zubereitung, den Sie wollen. Start. Nichts anderes.



MISE.EN.PLACE

Jenseits der Küchenorganisation.
Schlägt die richtige Reihenfolge und den richtigen Zeitpunkt vor. Zum Einlegen der Bleche in den Backraum, um alle Speisen gleichzeitig fertig zu haben. Pünktlichkeit war noch nie so einfach.



BAKERTOP MIND.Maps™ PLUS COUNTERTOP

Intelligente Kombiöfen für Konditoreien und Bäckereien

BAKERTOP MIND.Maps™
PLUS COUNTERTOP ist
der Bezugspunkt für jedes
professionelle Geschäft,
der maximale Leistung,
intelligente Technologien
und Vielseitigkeit ohne
Grenzen benötigt.

Träume groß

Bringen Sie Ihre Kreativität zum Ausdruck

BAKERTOP MIND.Maps™ **PLUS** ist der professionelle Backofen, der jede Distanz zwischen Ihren Ideen und deren Umsetzung aufhebt. Entdecken Sie das Vergnügen der Backperfektion.

In Kombination mit dem Zubehör wird BAKERTOP MIND.Maps™ PLUS zu einer voll ausgestatteten, 1 Quadratmeter großen Backstation, in der Konvektion und statisches Backen, Kombibacken und Gären möglich sind.

Backen von Hefeprodukten, handwerkliches oder gefrorenes Gebäck, Enfeuchtung, Kekse und vieles mehr. Automatische Backzyklen und intelligente Funktionen für einwandfreie Ergebnisse.

5 Min

Vorheizzeit
von 30 °C bis 200 °C

bis zu 80%

Wasser weniger als in
backendem Wasser backen

bis zu 45%

Schneller als ein
traditioneller oder Konvektionsofen

Alle Daten beziehen sich auf XEBC-06EU-EPRM



Perfektion im Backen
Konstante und
hervorragende Ergebnisse

Einheitlichkeit
Gleichmäßige Farbe und
eine gut entwickelte
interne Struktur

Speichern
Energie, Zeit, Zutaten
und Arbeit

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

Vielseitige Lösungen für jeden Bedarf

Erweitern Sie Ihre Möglichkeiten

Finden Sie alle möglichen Lösungen für Ihre Bäckerei.

[Konfigurieren](#) Sie Ihre BAKERTOP MIND.Map[™] PLUS Ofen online.



Konfigurationen



Lösung Backofen + Neutraler Unterschrank

Empfohlene Lösung um den Raum in Ihrem Laden zu optimieren und immer alles in Ordnung zu haben.

Art. XWAEC-08EF
Technische Details auf Seite 70

Lösung Backofen + Backofen

Zwei gestapelte Öfen bieten maximale Vielseitigkeit und Flexibilität kombiniert mit Energieeinsparung.



Lösung Backofen + Decktop + Lievox

Eine grenzenlose Backstation: Backen, traditionelles Backen auf Stein, Konvektionsbacken und Kombibacken.

Art. XEBDC-01EU-C und XEBPC-08EU-B
Weitere Informationen auf Seite 36
Technische Details auf Seite 70



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
Weitere Informationen auf Seite 37
Technische Details auf Seite 70

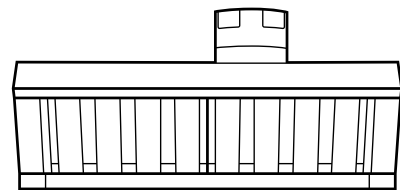
Konfigurationen

COUNTERTOP

Installieren Sie Ihren Ofen dort, wo Sie ihn brauchen.

Ventless Haube

Innerhalb der Kondensationshaube entfernt ein selbstreinigender Filter Gerüche aus den Dämpfen, die durch die Haube ausgestoßen werden den Ofenschornstein, ohne dass Wartungs- oder Reinigungsarbeiten am Filter erforderlich sind. Es ermöglicht Ihnen, Ihren Ofen auch weit weg von einer Deckenhaube zu installieren und die Abluft in ihn hinein oder hinaus zu zwingen.*



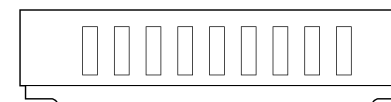
* Vorbehaltlich der Inspektion und Genehmigung durch Organisationen und der örtlichen Vorschriften.



Mit Aktivkohlefilter

Waterless Haube

Es verfügt über den selbstreinigenden Filter sowie einen Aktivkohlefilter, der Gerüche weiter entfernt, auch solche, die beim Öffnen der Tür am Ende eines Backzyklus angesaugt werden. Es ermöglicht Ihnen, Ihren Ofen fernab von einem Abluftsystem oder ohne ihn* zu installieren.



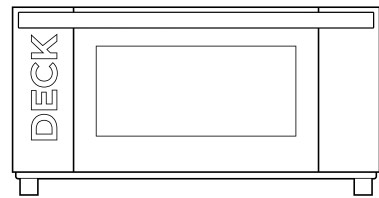
* Vorbehaltlich der Inspektion und Genehmigung durch Organisationen und der örtlichen Vorschriften.



Der moderne Etagenbackofen

DECKTOP

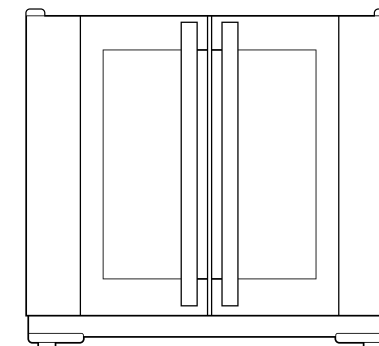
Traditionelles Steinbacken von Brot, Brötchen oder Hefeprodukten: nur eine der Möglichkeiten, die DECKTOP bietet. Dank der Möglichkeit um während des Backvorgangs Feuchtigkeit einzubringen oder abzuführen, macht es Ihr Backen perfekt zu jedem Laib: weich oder duftend; weich oder knackig. Backofen, DECKTOP und LIEVOX, geben einer extrem vielseitigen und grenzenlosen Backstation Leben.



Alles beginnt mit einem korrekten Gärungsvorgang

LIEVOX

Hinterlassen ist ein Spiel der Balance zwischen Teig, Temperatur, Luftfeuchtigkeit und Zeit. LIEVOX Gärchränke sind mit leistungsfähigen Sensoren ausgestattet, die Kontrolle und das automatische Eingreifen in den Gärungsprozess, um die Qualität des Endprodukts zu gewährleisten. LIEVOX eröffnet eine Welt voller Möglichkeiten, traditionelle Produkte wie Brot, Hefekuchen, Croissants und vieles mehr zu backen.

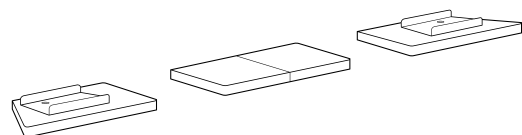


Dampfexplosion

STEAM.Boost

STEAM.Boost ist ein Wärmespeichersystem mit hoher Kapazität, das es Ihrem Ofen ermöglicht, bei Bedarf 50% mehr Dampf während der entscheidenden Minuten nach Beginn des Backvorgangs zu erzeugen.

STEAM.Boost ist ein grundlegendes Zubehör für alle handwerklichen Bäckereien, die moderne Technologien unter voller Einhaltung der Vorschriften der hundertjährigen Tradition des Backens einsetzen wollen.



Müheloses Be- und Entladen und Transportieren.

QUICK.LOAD

Ergänzendes Zubehör



Ergänzendes Zubehör

Tür oder türlos 6+6 QUICK.Load

Mobiler Wagen, Korb und Zubehör zum einfachen Be- und Entladen und Transportieren von 12 Teigblechen.

Art. XWBYC-12EU und XWBYC-12EU-D
Technische Details auf Seite 71

6 + 6 Lösung mit Untergestell

Bis zu 12 Bleche backen

4 + 10 Lösung mit Untergestell

Bis zu 14 Bleche zum backen

Tür oder türlos 4+10 QUICK.load

Komplettlösung aus mobilem Wagen, Körben und Zubehör. 14 Bleche einfach backen, und transportieren.

Art. XWBYC-14EU und XWBYC-14EU-D
Technische Details auf Seite 71

COUNTERTOP

COUNTERTOP



BAKERTOP MIND.Maps™ PLUS BIG

**Stronger
Harder
Faster
Better**

Der BAKERTOP MIND.Maps™
PLUS BIG Trolley-Ofen ist
das unermüdliche Werkzeug
für große Konditoreien und
Bäckereien, die maximale
Wiederholgenauigkeit
und hohe Produktivität
verlangen.

All das ist wichtig

Grenzenlose Leistungen

BAKERTOP MIND.Maps™ **PLUS** BIG ist der professionelle Trolley-Ofen, der im Laufe der Zeit eine hohe Produktivität und Zuverlässigkeit garantiert.

BAKERTOP MIND.Maps™ PLUS nutzt die neuesten Technologien aus, um Ihre Arbeit konkret zu unterstützen.

Backqualität und Gleichmäßigkeit bei jeder Ladung, an jedem Punkt des Bleches, auf allen Blechen. Das Backen wird vom Bediener selbstständig durchgeführt. Sichere, fehlerfreie Aktionen, Wiederholbarkeit des Ergebnisses und mit minimalem Aufwand.

768 Croissants

Produktivität in 60 min
1 Croissant = 85 gr

300 °C

Maximale
Backtemperatur

bis zu **30%**

Energie in geringerem Maße
zu einem Drehrohrföfen

Die Daten beziehen sich auf XEBL-16EU-YPRS

Produktivität
hohe Stückzahlen,
Null Stopps

Einheitlichkeit
6 reversierende
Lüfter

Reifeprüfung,
Standardisierte
Ergebnisse, Konsistenz

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

Was steckt dahinter?

Auf Langlebigkeit ausgelegt

Space-Frame-Chassis

Der BAKERTOP MIND.Maps™ BIG verfügt über ein **Space-Frame-Chassis** aus 1,5 mm starken, geschweißten Edelstahlrohren. Die gesamte Struktur ist extrem steif und die Tür ist am Rahmen befestigt, um den perfekten Verschluss auch nach jahrelanger Arbeit zu gewährleisten.



Tür mit Push-to-Close-Funktion

Die seit über 1 Million Zyklen getestete **Push-to-Close Funktion** reduziert die Anzahl der Türdrücke und **den Aufwand** des Bedieners während der Arbeit. Die Türstärke und Sicherheit wird durch die Dicke von **70 mm** gewährleistet.

316L Edelstahl

Die Garkammer und der Wagen der MIND.Maps™ BIG-Öfen sind aus **Edelstahl 316L** hergestellt, was eine dauerhafte **Beständigkeit gegen jede Art von Korrosion garantiert**. Die Wasseraufbereitung PURE-RO zur Chloridelimination ist nicht notwendig, die PURE-Behandlung ist zur Entfernung von Kalkstein aus dem Wasser erforderlich.



Symmetrische Perfektion

6 Umkehrlüfter mit geringem Abstand

Hochleistungs-Heizelemente

Elektrobacköfen verfügen über einzigartige geradlinige Heizelemente mit hoher Leistungsintensität, die schnell Wärme erzeugen, die Temperaturerholzeiten minimieren und die Luftströme optimieren.

Druckgasbrenner

Gasöfen sind die einzigen auf der Welt mit leistungsstarken Gebläsebrennern und symmetrischen Wärmetauschern. Hohe Leistung minimiert die Temperaturwiederherstellungszeiten und optimiert den Luftstrom.

Lösungen, die Ihren Return on Investment maximieren

Maximaler Ertrag, minimaler Aufwand

Lösungen



QUICK.Load

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

Art. XEBTL-16EU
Technische Details auf Seite 71

Finden Sie alle möglichen Lösungen für Ihre Bäckerei.
[Konfigurieren](#) Sie Ihre BAKERTOP MIND.MapTM PLUS Ofen online





Baking Essentials Bleche und Gitterroste

Grenzenloses Backen

Das perfekte Blech für jedes Gericht

Baking Essentials

BAKE

Backblech Aluminium.



Ideal für

Gebäck;
Kuchen;
Backen auf Silikonmatten.

Vorteile

Aluminiumblech für schnellen
Wärmeaustausch;
Ultra niedrige Kante für maximale
Backgleichmäßigkeit.

Art. **TG405** 600 x 400

BAKE.BLACK

Antihafbeschichtetes Aluminiumblech.



Ideal für

Croissants;
Plundergebäck;
Gebäck.

Vorteile

Schneller Wärmeaustausch;
Backpapier nicht erforderlich;
Ultra niedrige Kante für maximale
Backgleichmäßigkeit.

Art. **TG460** 600 x 400

FORO.BAKE

Perforiertes Aluminiumblech.



Ideal für

Gebäck;
Kuchen.

Vorteile

Perforiertes Aluminiumblech, um das Schwitzen
des Teigs beim Backen zu erhöhen;
Ultra niedrige Kante für maximale
Backgleichmäßigkeit.

Art. **TG410** 600 x 400

FORO.BLACK

Antihafbeschichtetes, perforiertes
Aluminiumblech.



Ideal für

Croissants;
Gefrorenes Brot;
Dänisches Gebäck und Gebäck.

Vorteile

Ultra niedrige Kante für maximale Verteilung
der Luftströme;
Backpapier nicht notwendig.

Art. **TG430** 600 x 400

Das perfekte Blech für jedes Gericht

Baking Essentials

BAKE.SILICO

Backblech Aluminium silikonbeschichtet.



Ideal für

Croissants;
Gefrorenes Brot;
Dänisches Gebäck und Gebäck.

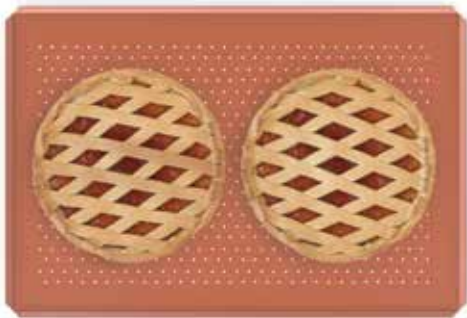
Vorteile

Hochtemperaturbeständige,
silikonbeschichtetes Aluminiumblech;
Ideal für zuckerhaltige Produkte.

Art. **TG416** 600 x 400

FORO.SILICO

Backblech Aluminium perforiert,
silikonbeschichtet.



Ideal für

Croissants;
Gefrorenes Brot;
Dänisches Gebäck und Gebäck.

Vorteile

Hochtemperaturbeständige,
silikonbeschichtetes Aluminiumblech;
Ideal für zuckerhaltige Produkte.

Art. **TG415** 600 x 400

FAKIRO™

Aluminiumplatte. Zwei Oberflächen - flach und
gerippt - für verschiedene Produkte.



Ideal für

Pizza;
Focaccia;
Brot.

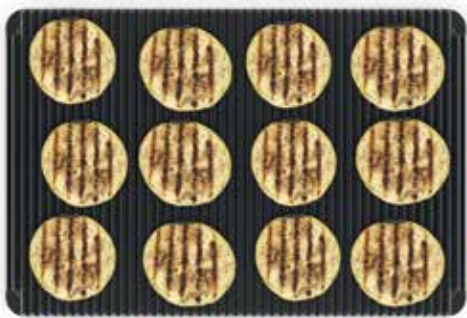
Vorteile

Dicke Aluminiumplatte mit Steinofeneffekt;
Flache Oberfläche zum Garen von frischen
Produkten;
Geriffelte Oberfläche zum Garen von
Tiefkühlprodukten.

Art. **TG440** 600 x 400

FAKIRO.GRILL

Antihafbeschichtetes Aluminiumblech.
Zwei Oberflächen - flach und gerippt - für
unterschiedliche Garzeiten.



Ideal für

Gegrilltes Fleisch, Fisch oder Gemüse;
Pizza;
Focaccia.

Vorteile

Dickes Aluminiumblech mit Steinofeneffekt;
Flache Oberfläche zum Backen von frischen
Backwaren;
Gerippte Oberfläche zum Grillen verschiedener
Speisen.

Art. **TG465** 600 x 400

Das perfekte Blech für jedes Gericht

Baking Essentials

FORO.BAGUETTE

Perforiertes Aluminiumblech - 5 Kanäle.



Ideal für

Baguettes, die gleichmäßig und separat gebacken werden;
Ideal für Tiefkühlprodukte.

Vorteile

Hochtemperaturbeständiges, silikonbeschichtetes Aluminiumblech;
Ideal für zuckerhaltige Produkte.

Art. **TG445** 600 x 400

FORO.BAGUETTE.BLACK

Perforiertes Aluminiumblech - 5 Kanäle.



Ideal für

FrISChe Baguettes;
FrISChe Midibaguettes.

Vorteile

Baguettes, die gleichmäßig und separat gebacken werden;
Ideal für frischen Teig und für ultra-schnellen Teig.

Art. **TG435** 600 x 400

STEEL.BAKE

Edelstahlblech.



Ideal für

Biskuitkuchen

Vorteile

Edelstahlblech mit 90°-Ecken ohne Abfall;
Anti-Knick-Doppelkanten.

Art. **TG450** 600 x 400

BAGUETTE.GRID

Extra leicht verchromtes Gitter - 5 Kanäle.



Ideal für

Gefrorene Baguettes;
Gefrorene Midibaguettes.

Vorteile

Maximiert die Luftzirkulation auf jeder Oberfläche des Brotes.

Art. **GRP410** 600 x 400



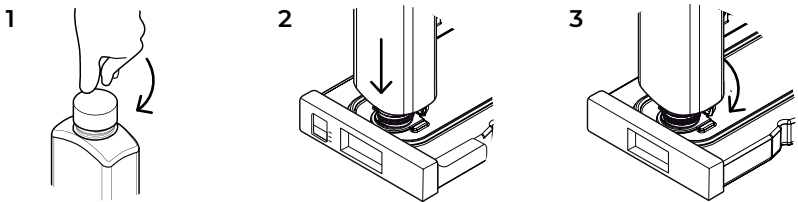
Pflegen Sie Ihren Ofen

Pflege und Wartung

Drücken Sie eine Taste und wählen Sie den Waschmodus, der für den tatsächlichen Verschmutzungsgrad besser geeignet ist. Während der Ofen wäscht, konzentrieren sie sich darauf, was in Ihrer Küche zählt.

UNOX.Pure

DET&Rinse™



Pflege und Wartung



PURE-RO

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

Art. XHC002
Technische Details auf Seite 75
Nicht erforderlich für BAKERTOP MIND.Maps™ BIG-Öfen.



PURE

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

Art. XHC003
Technische Details auf Seite 75



REFILL

Ersatzkartusche für UNOX.Pure.

Art. XHC004
Technische Details auf Seite 75



PLUS

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

Art. DB1015
Technische Details auf Seite 75



ECO

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

Art. DB1018
Technische Details auf Seite 75



ULTRA

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

Art. DB1050
Technische Details auf Seite 75
* Überprüfen Sie die Verfügbarkeit des Produkts in Ihrem Land.

Pflege und Wartung

MIND.Maps™ PLUS

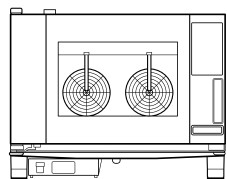
MIND.Maps™ PLUS

Entdecken Sie die Öfen und ihr Zubehör.

Die intelligentesten Öfen der Welt

BAKERTOP MIND.Maps™ PLUS

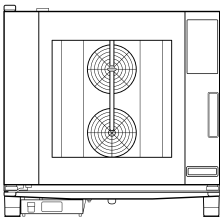
COUNTERTOP



860 x 967 x 675 mm
b x t x h

⚡ XEBC - 04EU - EPRM

Kapazität 4 600 x 400
Blechabstand 80 mm
Frequenz 50/60 Hz
Spannung 380-415V 3N~
220-240V 3~
Anschlusswert 10,6 kW
Gewicht 95 kg



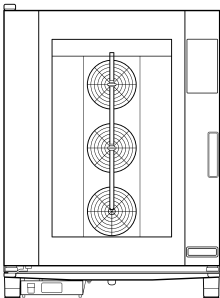
860 x 967 x 842 mm
b x t x h

⚡ XEBC - 06EU - EPRM

Kapazität 6 600 x 400
Blechabstand 80 mm
Frequenz 50/60 Hz
Spannung 380-415V 3N~
220-240V 3~
Anschlusswert 14 kW
Gewicht 112 kg

🔥 XEBC - 06EU - GPRM

Kapazität 6 600 x 400
Blechabstand 80 mm
Frequenz 50/60 Hz
Spannung 220-240V 1N~
Anschlusswert 1 kW
Gasleistung 19 kW
Gewicht 126 kg



860 x 967 x 1162 mm
b x t x h

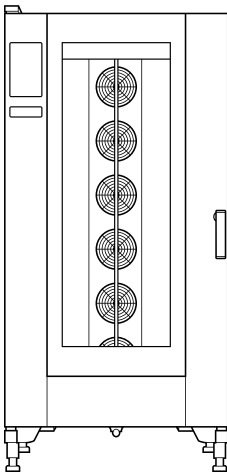
⚡ XEBC - 10EU - EPRM

Kapazität 10 600 x 400
Blechabstand 80 mm
Frequenz 50/60 Hz
Spannung 380-415V 3N~
Anschlusswert 21,3 kW
Gewicht 148 kg

🔥 XEBC - 10EU - GPRM

Kapazität 10 600 x 400
Blechabstand 80 mm
Frequenz 50/60 Hz
Spannung 220-240V 1N~
Anschlusswert 1,4 kW
Gasleistung 25 kW
Gewicht 163 kg

BIG



892 x 925 x 1875 mm
b x t x h

⚡ XEBC - 16EU - EPRM

Kapazität 16 600 x 400
Blechabstand 81,5 mm
Frequenz 50/60 Hz
Spannung 380-415V 3N~
Anschlusswert 38,5 kW
Gewicht 292 kg

⚡ XEBC - 16EU - DPRS

Kapazität 16 600 x 400
Blechabstand 81,5 mm
Frequenz 50/60 Hz
Spannung 380-415V 3N~
220-240V 3~
Anschlusswert 38,5 kW
Gewicht 292 kg

🔥 XEBC - 16EU - GPRS

Kapazität 16 600 x 400
Blechabstand 81 mm
Frequenz 50/60 Hz
Spannung 220-240V 1N~
Anschlusswert 2,5 kW
Gasleistung 48 kW
Gewicht 309 kg

Modelle

MIND.Maps™ PLUS

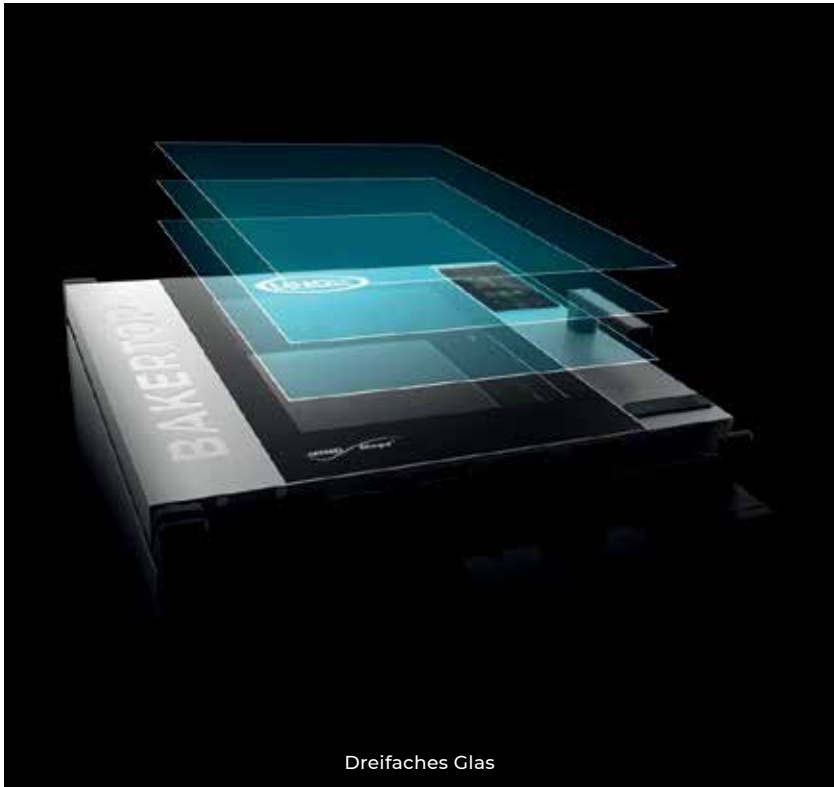
Hinweis
Alle Öfen haben ein optionales Modell mit einer Türöffnung von links nach rechts - Artikelcodebeispiel XEBC-06EU-EPLM.
Bei allen BIG-Öfen ist der Trolley im Lieferumfang enthalten..



Modelle

MIND.Maps™ PLUS

Technische Daten



Merkmale

- Standard
- Optional
- Nicht verfügbar

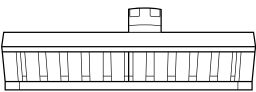
	BIG		COUNTERTOP	
	⚡	🔥	⚡	🔥
UNOX INTELLIGENT PERFORMANCE				
ADAPTIVE.Cooking™: regelt automatisch die Kochparameter, um wiederholbare Ergebnisse zu garantieren	•	•	•	•
CLIMALUX™: absolute Feuchtigkeitskontrolle im Garraum	•	•	•	•
SMART.Preheating: stellt automatisch Vorheiztemperatur und -dauer ein	•	•	•	•
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™: entfernt rasch die Feuchtigkeit aus dem Garraum	•	•	•	•
STEAM.Maxi™: erzeugt gesättigten Dampf ab 35°C	•	•	•	•
AIR.Maxi™: 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™ von 30% bis 90%	•	•	•	•
Umluftgaren + Feuchtgaren ab 48 °C mit STEAM.Maxi™ von 10% bis 20%	•	•	•	•
Dampfgaren mit gesättigtem Dampf von 48 °C bis 130 °C mit STEAM.Maxi™ mit 100%	•	•	•	•
Umluftgaren + Zwangsentfeuchtung ab 30 °C mit DRY.Maxi™ 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.Maps™: 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™: 4 automatische Reinigungsprogramme	•	•	•	•
Rotor.KLEAN™: Wasser- und Reinigungsmittelmessvorrichtung	•	•	•	•
Integrierter DET&Rinse™ 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™: automatischer Lüfterstopp bei Türöffnung	•	•	•	•
Protek.SAFE™: Modulierte Strom- oder Gasleistung je nach dem tatsächlichen Bedarf	•	•	•	•
Spido.GAS™: leistungsstarke gerade Wärmetauscherrohre für eine symmetrische Wärmeverteilung	–	–	–	•
Spido.GAS™: 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	•	•	•	•
Garraumbeleuchtung durch integrierte LED-Leuchten an der Tür	•	•	•	•
Kapazitives Touchscreen-Bedienfeld mit 9,5"	•	•	•	•
Resistives 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	•	•	•	•

Zusatzausstattung und Zubehör

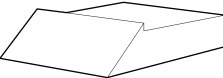
Entdecken Sie alle verfügbaren Zubehörteile auf unserer Webseite.



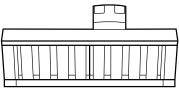
HAUBEN UND ZUBEHÖR



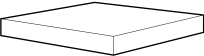
VENTLESS HAUBE
für 600 x 400 BIG Öfen
892 x 1131 x 342 mm - b x t x h
Art. XEAHL-HCFL



AKTIVKOHLEFILTER
für ventless haube
413 x 655 x 108 mm - b x t x h
Art.: XUC140



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

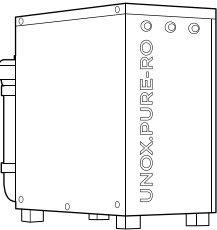


ERSATZ AKTIVKOHLEFILTER
für Pflege und Wartung
Art.: XUC141



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

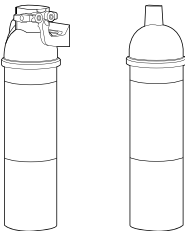
PFLEGE UND WARTUNG



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

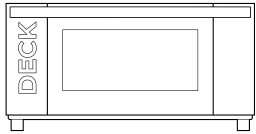


DET&RINSE™ PLUS
DET&RINSE™ ECO
DET&RINSE™ ULTRA
ein Karton enthält
10 x 1 lt Flaschen
Art. DB1015
Art. DB1018
Art. DB1050



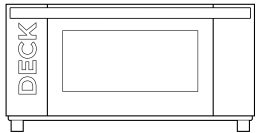
UNOX.PURE
Wasseraufbereitung mit Harzfiltern
Art. XHC003
+ KARTUSCHE
Art. XHC004

DECKTOP



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

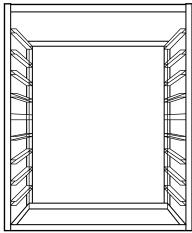
kann nur über das Bedienfeld des
Ofens gesteuert werden
860 x 1150 x 400 mm - b x t x h
Art. XEBDC-02EU-C



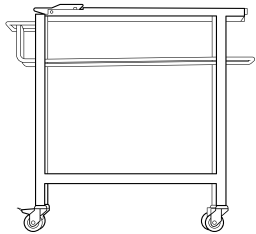
DECKTOP 1 BLECH
mit integrierter Steuerung
860 x 880 x 400 mm - b x t x h
Art. XEBDC-01EU-D

kann nur über das Bedienfeld des
Ofens gesteuert werden
860 x 880 x 400 mm - b x t x h
Art. XEBDC-01EU-C

KÖRBE UND WAGEN

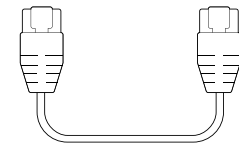


KÖRBE
für 10 600 x 400
COUNTERTOP Öfen
668 x 431 x 862 mm - b x t x h
Art. XWBBC-10EU



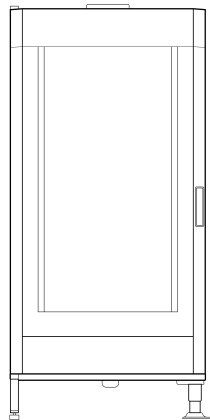
WAGEN
für körbe XWBBC-10EU
695 x 786 x 961 mm - b x t x h
Art. XWBYC-00EU

VERBINDUNG



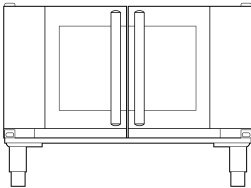
**ZUBEHÖR FÜR
DEN ANSCHLUSS
DER ÖFEN**
Ethernet-Verbindungs-
kit
Art. XEC001

GÄRSCHRANK



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

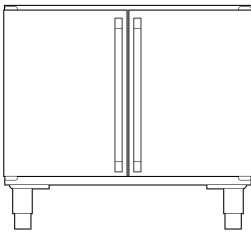
mit manueller Steuerung
16 600 x 400
866 x 950 x 1879 mm - b x t x h
Art. XEBPL-16EU-M



LIEVOX
12 600 x 400
860 x 978 x 798 mm - b x t x h
Art. XEBPC-12EU-B

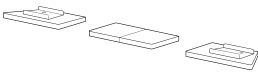
8 600 x 400
860 x 978 x 658 mm - b x t x h
Art. XEBPC-08EU-B

NEUTRALER UNTERSCHRANK



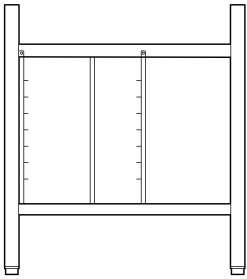
NEUTRALER UNTERSCHRANK
für 600 x 400
COUNTERTOP Öfen
860 x 860 x 720 mm - b x t x h
Art. XWAEC-08EF

STEAM.BOOST

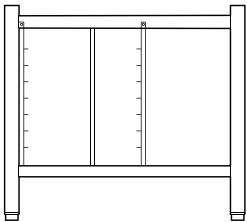


STEAM.BOOST
erhöht die Dampfproduktion um
45% für 2 Minuten
Art. XUC080
Art. XUC081
Art. XUC082

UNTERGESTELL



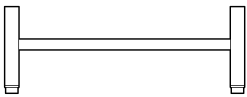
UNTERGESTELL ULTRA HOCH
für 600 x 400
COUNTERTOP Öfen
842 x 804 x 888 mm - b x t x h
Art. XWARC-07EF-UH



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

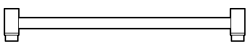


UNTERGESTELL MITTELHOCH
für 600 x 400
COUNTERTOP Öfen
842 x 713 x 462 mm - b x t x h
Art.: XWARC-00EF-M



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

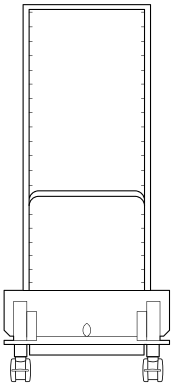
BODENPOSITIONIERUNG



* Obligatorisch für die
Positionierung der
Ofeneinheit auf dem Boden

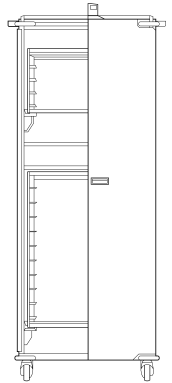
BODENPOSITIONIERUNG
für 600 x 400
COUNTERTOP Öfen
842 x 713 x 113 mm - b x t x h
Art. XWARC-00EF-F

QUICK.LOAD



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

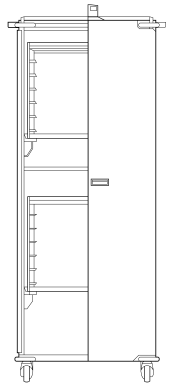
Die Lösungsvorschläge finden
Sie auf Seite 40



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

Die Lösungsvorschläge finden
Sie auf Seite 40

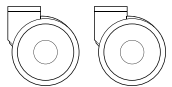


QUICK.LOAD 6 + 6
ohne Türen
12 600 x 400
768 x 539 x 1920 mm - b x t x h
Art. XWBYC-12EU

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

Die Lösungsvorschläge finden
Sie auf Seite 40

SATZ ROLLEN

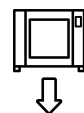


SATZ ROLLEN
2 Rollen mit Bremse - 2 Rollen
ohne Bremse - Sicherheitsketten
Art. XUC012

Technische Unterstützung

Installation

Der richtige Ausgangspunkt



Ein globales Servicenetz

Eine einwandfreie Installation ist unerlässlich, um die einwandfreie Funktion Ihres MIND.Maps™ PLUS 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

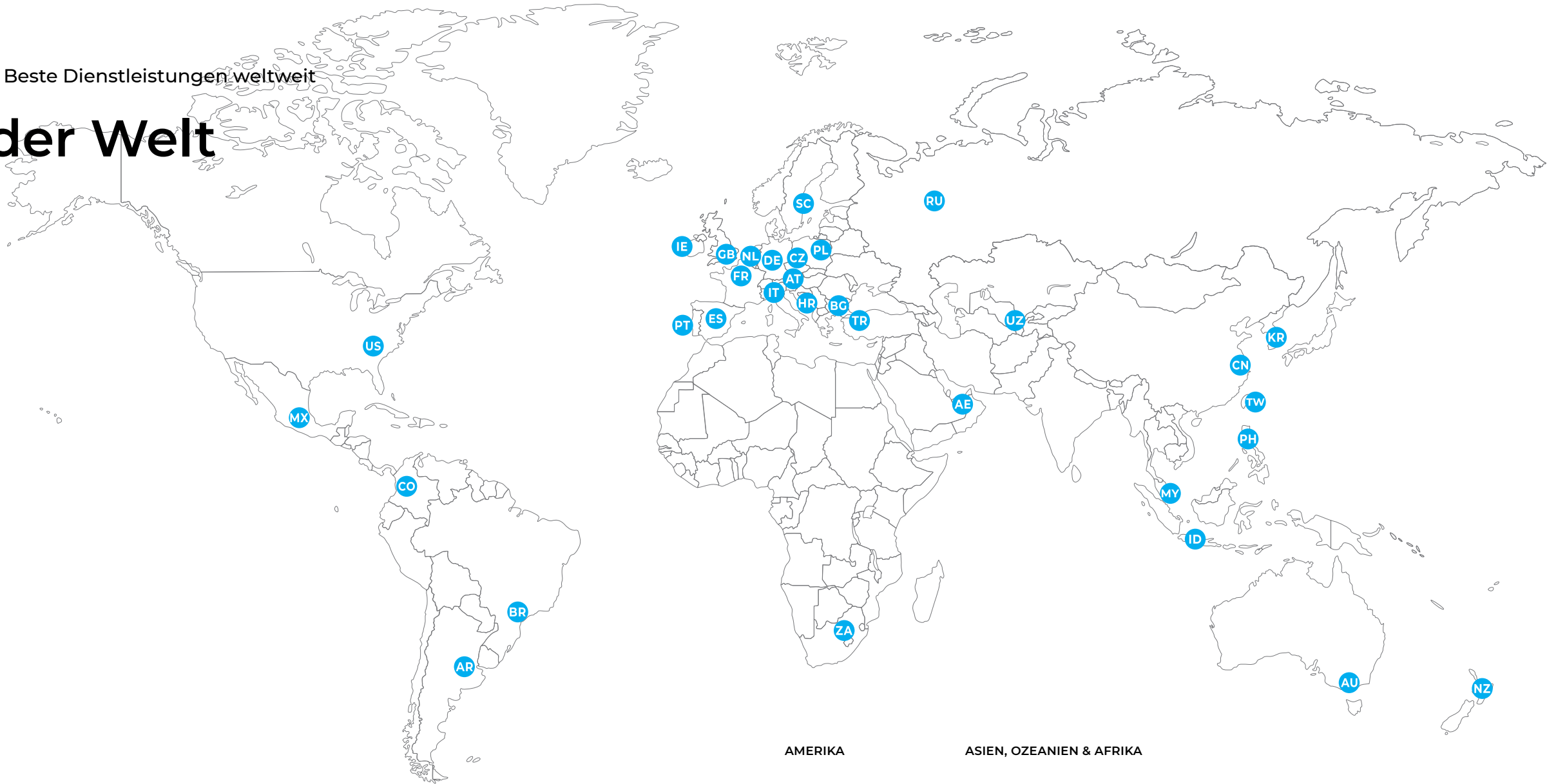
Schließen Sie Ihre BAKERTOP MIND.Maps™ PLUS ans Internet an und aktivieren Sie die erweiterte Garantie Unox LONG.Life4 auf unserer Website unox.com. Bis zu 4 Jahren / 10.000 Arbeitsstunden, auf Ersatzteile und 2 Jahre* auf Arbeit, je nachdem, was zuerst eintritt.

* 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

INTERNATIONAL

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

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

ASIEN, OZEANIEN & AFRIKA

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™ PLUS

MIND.Maps™ PLUS



INVENTIVE SIMPLIFICATION

unox.com



LI1427B0 gedruckt am 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.