



Begrüße den BAKERTOP-X™ mit “HEY.Unox”.



Entdecke mehr über
BAKERTOP-X™ Digital.ID™
auf unox.com

LI2946A2

HEY.Unox

Ich **verstehe** Dich sofort.

Sage „HEY.Unox“, um die Sprachsteuerung zu aktivieren. Dank eines hochmodernen eingebauten Mikrofons und leistungsfähiger Algorithmen kannst Du mit Deinem Ofen einfach mit Hilfe Deiner Stimme interagieren. Es ist an der Zeit, eine neue Art des Backens zu entdecken.



Hey Unox!

Heize auf 180 °C vor



Digital.ID™ **PREMIUM**

OPTIC.Cooking

Ich **backe** auf den ersten Blick.

Mit OPTIC.Cooking macht der Ofen viel mehr als einfach Backen. Er erkennt die Backwaren und startet mit Hilfe eines optischen Sensors automatisch die Backprogramme.

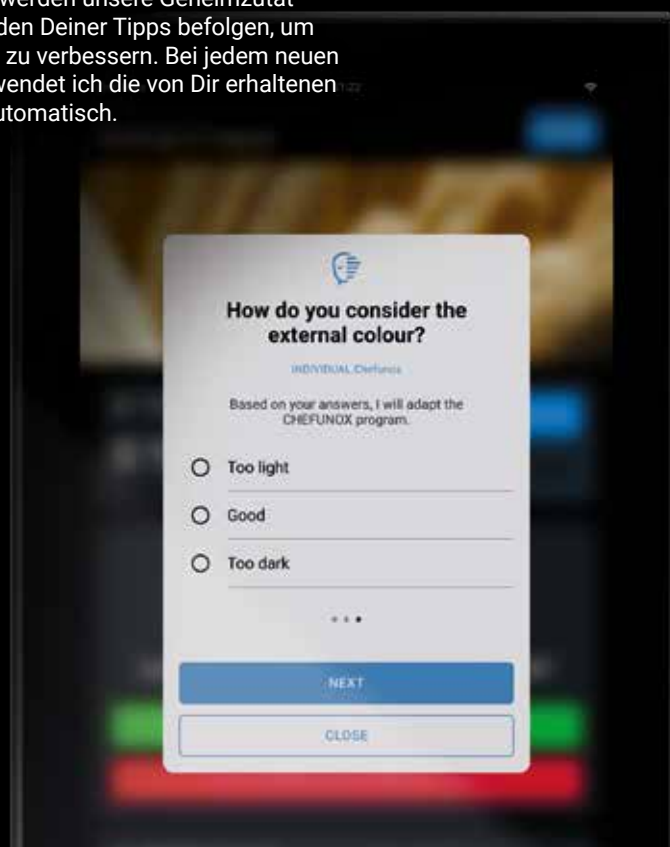


Digital.ID™ **PREMIUM**

Individual.CHEFUNOX

Ich **lerne** von Dir.

Sage mir Dir Meinung zu meiner Backleistung, Deine Feedbacks werden unsere Geheimzutat sein. Ich werde jeden Deiner Tipps befolgen, um meine Leistungen zu verbessern. Bei jedem neuen Backvorgang verwendet ich die von Dir erhaltenen Empfehlungen. Automatisch.



SMART.Energy

Ich **spare** Energie für Dich.

Zum Optimieren all Deiner Garvorgänge musst Du nur die Energiespartipps Deines Digital.ID™-Ofens befolgen. Du hast den Ofen eine Zeit lang nicht benutzt? Der intelligente Standby-Modus wird automatisch aktiviert, um Verschwendung zu vermeiden.





Interaktives Backen

Von Bäcker zu Bäcker.

Behandle Deinen Ofen, als ob er Dein neues Teammitglied wäre. Sprich mit ihm, lerne ihn ein, stelle ihn auf die Probe. Er ist intelligent.

[> Mehr erfahren](#)



Betriebssystem Digital.ID™

Dein neuer Lehrling.

Hast Du je davon geträumt, Deinen Ofen von zu Hause oder von unterwegs aus zu steuern? Verbinde ihn mit Deinen Geräten und lass Deinen Traum wahr werden.

[> Mehr erfahren](#)

Die technologische Überlegenheit von Unox

Konzipiert, um alle Garvorgänge zu beherrschen.

Durch den Einsatz reversierender Lüfter mit bis zu 3.600 Umdrehungen pro Minute kannst Du Deine Garvorgänge deutlich beschleunigen.

[> Mehr erfahren](#)



AIR.Maxi™

Die reversierenden Lüfter garantieren eine gleichmäßige Verteilung der Luft, sodass ein gleichmäßiger Garvorgang stattfindet.

250 km/h

Die Geschwindigkeit der von den Ventilatoren erzeugten Luft

DRY.Maxi™

Beseitige in wenigen Sekunden 100 % der Feuchtigkeit aus der Garkammer.

45 m³/h

Die Kapazität zur Dampfextraktion

STEAM.Maxi™

Es reicht nicht, die Feuchtigkeit in der Garkammer zu kontrollieren. Beherrsche sie!

14 l/sek

Die Kapazität zur Produktion von Dampf

Live Technical Assistance

Etwas funktioniert nicht? Mit einem Videoanruf erreichst Du unser Technikerteam direkt über das Bedienfeld und kannst im Handumdrehen weiterkochen.

COOKING.Concierge

Erhalte exklusive Ratschläge von unseren Corporate Chefs direkt über den Ofen.

DIGITAL.Training

Mache die Erfahrung einer digitalen Schulung, um die Funktionen Deines neuen Ofens in jeder Hinsicht auszuschöpfen.



Unschlagbare Technologie, unvergleichliche Produktpalette.
Der neue Ansprechpartner für Garvorgänge.

	XELA-05EU-EXRS	XELA-10EU-EXRS
Fassungsvermögen	5 600x400	10 600x400
Leistung	11,6 kW	21 kW
Abmessungen (B x T x L)	860x1018x789 mm	860x1018x1219 mm