



BAKERTOP MIND.Maps™ ONE



Índice

Gama hornos BAKERTOP MIND.Maps™ ONE	pag	4
Asistencia a la Cocción	pag	6
Tecnología	pag	12
Panel de control resistivo ONE	pag	18
BAKERTOP MIND.Maps™ ONE COUNTERTOP	pag	20
BAKERTOP MIND.Maps™ ONE BIG	pag	28
Cuidado y Mantenimiento	pag	34
Datos técnicos	pag	38
Asistencia Técnica	pag	48
Unox en el mundo	pag	50



BAKERTOP MIND.Maps™ ONE
BIG

BAKERTOP MIND.Maps™ ONE
COUNTERTOP

BAKERTOP MIND.Maps™ ONE

La esencia del horno combinado

BAKERTOP MIND.Maps™ ONE es el horno combinado profesional que te permite obtener resultados de cocción concretos de manera simple e intuitiva. Tu experiencia, combinada con funciones manuales y tecnologías esenciales, se vuelve fundamental. Perfectamente esencial, simplemente eficaz. Combinado con las fermentadoras LIEVOX y con los hornos estáticos DECKTOP, te permite crear un centro de cocción versátil y multifuncional.

Los hornos MIND.Maps™ ONE están disponibles en dos versiones, respondiendo a las exigencias específicas de cada negocio:

COUNTERTOP de 4, 6 y 10 bandejas 600 x 400 para obradores artesanos.

BIG con carros de 16 bandejas 600 x 400 para grandes panaderías y pastelerías.



Diseñados por alguien como tú

Servicios

Nuestra promesa es garantizar la tranquilidad absoluta. Céntrate en tus objetivos teniendo la certeza de que estamos siempre a tu lado.

Individual Cooking Experience

Prueba el horno gratis



01

Reserva

Elige cuándo y dónde probar el horno Unox. Para fijar una fecha llama a nuestro servicio de atención al cliente.

Organiza una cita, llámanos o contáctanos en la web unox.com



02

Cocinamos juntos

En tu cocina, con tus recetas e ingredientes: un chef de Unox te acompañará para hacerte conocer todas las ventajas que ofrece la tecnología del horno.



03

Decide

Ahora que tienes la certeza de los resultados que puedes obtener, tómate el tiempo que necesites para tomar una decisión consciente.





Asistencia en cocina

TOP.Training

Conoce tu horno



Descubre, utiliza, mejora

TOP.Training es un servicio de formación gratuito. Nuestros Chefs están a tu disposición para mostrarte todo lo que necesitas: desde las funciones básicas del horno a la tecnología más avanzada.

Descárgate la app **Top.Training** en Google Play o App Store

Data Driven Cooking Community

Inspírate y déjate inspirar



Un mundo de recetas para tus hornos

Déjate inspirar por las recetas de DDC.App, elige las recetas preparadas por los Chefs Unox y los usuarios de la comunidad. ¡Participa de manera activa en la comunidad y comparte tus recetas!

Descarga **DDC.App** en Google Play o en la App Store

CHEF.Line

Tú llamas, Unox responde



24 horas, 7 días a la semana

El equipo Chef Unox está siempre a tu disposición para darte consejos prácticos sobre los programas de cocina que mejor se adaptan a ti y para sugerirte nuevas recetas: desde la más tradicional a la más reciente.

Llama al **+34 900 82 89 43**



Apple Store

Play Store

Tecnología

**Simple.
Precisas.
Eficaces.**



Unox Intensive Cooking

Tecnologías desarrolladas para garantizar cocciones perfectas y uniformes en cada bandeja con una intensidad máxima.

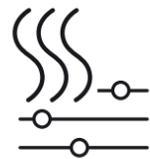
Data Driven Cooking

Inteligencia artificial que permite monitorizar la actividad del horno y proporciona consejos útiles para ayudarte a mejorar su uso.

Unox Intensive Cooking

Máxima intensidad de cocción

Cocción perfecta, uniforme en cada bandeja, vapor denso y saturado, extracción completa de la humedad, flujos de aire intensos y delicados.



DRY.Maxi™

La humedad deja espacio al vapor. Elimina rápidamente y de manera eficaz la humedad de la cámara de cocción para darle a tus platos consistencia, textura crujiente y salteado siempre perfectos.



STEAM.Maxi™

Toda la fuerza del vapor. Produce vapor saturado a partir de 35 °C; garantiza una cocción a vapor siempre perfecta con el mínimo uso de agua y energía.

18 minutos
carga completa
de **croissants**

20 minutos
carga completa
de **baguettes**

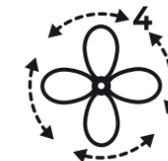
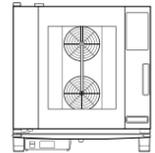
27 minutos
carga completa
de **profiteroles**

48 minutos
carga completa
de **hojaldres (0,7 kg)**

22 minutos
carga completa
de **hojaldres**

Centra la atención en tus clientes,
confía en el horno inteligente
BAKERTOP MIND.Maps™ **PLUS**.

Descubre los hornos más inteligentes del mundo en nuestra web www.unox.com



AIR.Maxi™

Dirige, une, transforma. Turbinas múltiples con inversión de marcha y cuatro velocidades que garantizan un resultado uniforme en cada bandeja y en cada aplicación.



CLIMALUX™

Control total de la humedad. Mide el grado de humedad presente en la cámara de cocción y actúa sobre la emisión o la extracción de vapor con el fin de obtener siempre el grado de humedad previamente seleccionado y en cualquier condición de carga.

Data Driven Cooking

Monitoriza y controla

DDC es la inteligencia artificial Unox basada en Cloud que procesa los datos de tu horno con algoritmos avanzados. Gracias a los consejos de DDC, el uso medio del horno aumenta en un 25% en los tres primeros meses después de su activación.

Tendrás los datos siempre disponibles gracias a la app web y móvil

Un ecosistema por descubrir



Crea y comparte

Todas tus recetas disponibles en todos tus hornos.
Crea tu recetario y sincronízalo con todos tus hornos en un solo clic, manteniendo así todas tus cocinas o puntos de venta siempre actualizados. Puedes crearlo directamente desde tu horno o desde el ordenador.



Entiende

Monitoriza y mejora tus prestaciones.
Con DDC.Stats tienes siempre el control del consumo de energía, agua y detergente, de los tiempos de cocción y de los minutos de apertura de tu horno. Compara las prestaciones, notifica las anomalías y obtiene información útil para mejorar el funcionamiento de tus hornos.



Asistencia 360°

Déjate guiar por tu Coach personal.
DDC.Coach es un asistente digital que ofrece consejos basados en el uso que realizas de tu horno y te permite aprovechar al máximo su potencialidad. ¡Utiliza tus hornos de la manera más efectiva y maximiza la rentabilidad de tu inversión!



Panel de control resistivo ONE

Simple y directo

Programación manual, programación con MIND.Maps™ y hasta 384 programas para memorizar. Selecciona, cocina y hornea.

Funcionalidad ONE

Sencillez en estado puro



MANUAL

Preciso y rápido siempre.
Tomate la libertad de poder configurar cualquier proceso de cocción en un modo claro e intuitivo. Todos los parámetros presentes en una única pantalla. Hasta 9 pasos de cocción. No hay límites para tu creatividad



PROGRAMAS

384 Programas para memorizar.
Todas tus recetas son únicas e repetibles gracias a la librería que archiva y organiza tus programas de cocción. BAKERTOP MIND.Maps™ memoriza 384 programas en 16 grupos distintos.



MIND.Maps™

No elijas una cocción, diseña la tuya.
Añade tu toque de maestro. Realiza también una cocción más elaborada con pocos toques, diseñando tu proceso y creándolo con total libertad. Tú imaginas, el horno realiza.



BAKERTOP MIND.Maps™ ONE COUNTERTOP

Horno combinado para Panadería y Pastelería

BAKERTOP MIND.Maps™
ONE COUNTERTOP
es el punto de referencia
para las cocinas que
necesitan las máximas
prestaciones, tecnología
inteligente y una
versatilidad sin límites.

Obtén aquello que necesitas

Materializa toda tu experiencia

BAKERTOP MIND.Maps™ ONE COUNTERTOP es el horno profesional que se diferencia por su sencillez. Nada es superfluo, nada ha sido dejado al azar. Cocina cada masa con la tranquilidad de obtener el resultado deseado.

BAKERTOP MIND.Maps™ ONE COUNTERTOP junto con sus accesorios, hace posible crear un único sistema de cocción que normalmente se llevaría a cabo con un equipamiento específico.

Cocciones de productos fermentados, panadería y pastelería, galletas y mucho más. Tu experiencia es la que marca la diferencia; el horno te garantiza el resultado deseado. La sencillez se traduce en fiabilidad y ahorro; con DECKTOP y LIEVOX puedes hacer cocinados estáticos y fermentados al mismo tiempo.

6.5 min

Tiempo de precalentamiento de 30 °C a 200 °C

hasta un **80%**

Agua menos que en cocinar en agua hirviendo

hasta un **20%**

Más rápido que un horno tradicional o de convección

Datos referentes al modelo XEBL-06EU-E1RM

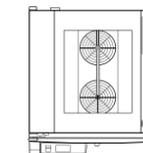
Performance de cocción

COUNTERTOP

22



No te conformes, obtén un mayor rendimiento. Descubre BAKERTOP MIND.Maps™ PLUS en nuestra web www.unox.com



Calidad de cocción
Obtén el resultado
que deseas

Ahorro
Energía, tiempo
y materia prima

Fiabilidad
Tecnología sencilla,
rendimiento concreto

Performance de cocción

COUNTERTOP

23

Soluciones que maximizan tu inversión

multiplica tus posibilidades

Encuentra la solución perfecta para tu cocina.

Configura online tu horno BAKERTOP MIND.Maps™ ONE.

www.unox.com/es_es/configuratore



Configuración



Solución Horno + Decktop + Lievox

DECKTOP es el horno estático moderno para la cocción en piedra refractaria de productos tradicionales y mucho más.

Art. XEBDC-01EU-C e XEBPC-08EU-B
Detalles técnicos en la pág. 44



Solución Horno + Lievox

Las fermentadoras LIEVOX tienen sensores capaces de controlar e intervenir en el proceso de fermentación para garantizar así la calidad del resultado.

Art. XEBPC-12EU-B
Detalles técnicos en la pág. 44



Solución Horno + Horno + Lievox

Versatilidad y eficiencia de dos hornos unidos a una fermentación perfecta. Perfecto para pequeños negocios.

Art. XEBPC-08EU-B
Detalles técnicos en la pág. 44



Solución Horno + Horno + Campana

La campana ventless tiene en su interior un filtro de auto-limpieza que elimina los malos olores de los humos expulsados de la chimenea.

Art. XEVH-HCT1
Detalles técnicos en la pág. 44

Configuración

COUNTERTOP

COUNTERTOP

Hornea, extrae y transporta con seguridad y velocidad

QUICK.LOAD



QUICK.Load 6 + 6 con o sin puerta

Solución completa con armario móvil, cestas y accesorios. Hornea, saca la carga del horno y transporta 12 bandejas de comida fácilmente

Art. XWBYC-12EU o XWBYC-12EU-D
Detalles técnicos en la pág. 45

Solución 6 + 6 y Stand

Solución con dos hornos superpuestos capaces de cocinar hasta 12 bandejas 600 x 400 de manera contemporánea.

Solución 4 + 10 y Stand

Solución con dos hornos superpuestos capaces de cocinar hasta 14 bandejas 600 x 400 de manera contemporánea.

QUICK.Load 4 + 10 con o sin puerta

Solución completa con armario móvil, cestas y accesorios. Hornea, saca la carga del horno y transporta 14 bandejas de comida fácilmente.

Art. XWBYC-14EU o XWBYC-14EU-D
Detalles técnicos en la pág. 45



BAKERTOP MIND.Maps™ ONE BIG

Horno con carro combinado para grandes cocinados

El horno con carro BAKERTOP
MIND.Maps™ ONE BIG
es el instrumento perfecto
para grandes pastelerías
y panaderías que necesitan
una tecnología simple
y una calidad de cocción
con alta productividad.

Lo que cuenta para ti

La esencia de la producción

BAKERTOP MIND.Maps™ ONE BIG es el horno con carro combinado profesional que te permite realizar cocciones con cantidades grandes de manera simple e intuitiva.

BAKERTOP MIND.Maps™ ONE BIG utiliza tecnologías extraordinariamente sencillas para dar un apoyo concreto a tu trabajo. Respecto a los hornos rotatorios tradicionales, permite reducir de manera significativa el espacio que ocupa y la energía que consume, al mismo tiempo que mejora los resultados de cocción y la limpieza en la cocina.

Cocina productos fermentados, pastelería, panadería, galletas y mucho más: grandes producciones que satisfacen las exigencias profesionales de aquellos que necesitan resultados prácticos y de confianza.

768 croissants

Productividad en 60 min
1 croissant = 70 gr

260 °C

Temperatura
máxima de cocción

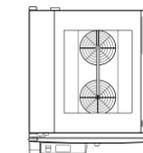
hasta un **30%**

Energía menos que un horno rotativo

Datos referentes al modelo XEBL-16EU-Y1RS

Supera tus límites.

Descubre en nuestra web www.unox.com
BAKERTOP MIND.Maps™ PLUS BIG,
único en el mundo, con 6 turbinas con
inversión de marcha y resistencias
verticales.



Productividad
Volumen alto,
cero interrupciones

Calidad
Alcanza el objetivo
deseado

Fiabilidad
Tecnología sencilla,
rendimiento concreto

Soluciones que maximizan tu inversión

Resultados prácticos y veloces a tu servicio



Encuentra la solución perfecta
para tu cocina.
Configura online tu horno
BAKERTOP MIND.Maps™ ONE.
www.unox.com/es_es/configurator



QUICK.Load

El carro disponible en 16
600 x 400 para hornear
rápidamente y transportar
ágilmente cargas plenas.

Art. XEBTL-16EU
Detalles técnicos en la pág. 45





Descubre SENSE.Klean,
la tecnología que
te permite ahorrar agua,
detergente y energía.

Disponible solo para los hornos
BAKERTOP MIND.Maps™ PLUS.

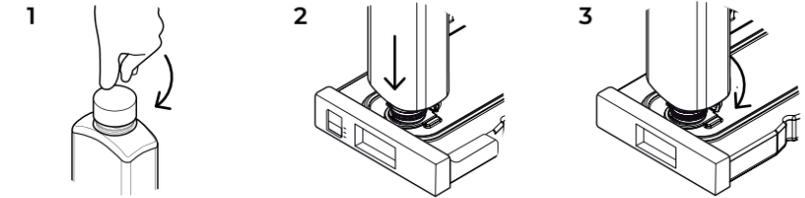
Cuida tu horno

Cuidado y mantenimiento

Pulsa el botón y
selecciona el lavado
más adecuada en función
del nivel de suciedad.
Mientras el horno se lava,
concentrate en lo que
de verdad importa.

UNOX.Pure

DET&Rinse™



Cuidado y Mantenimiento



PURE-RO

Sistema de filtración de agua con ósmosis inversa que garantiza la desmineralización completa de todo tipo de agua.

Art. XHC002
Detalles técnicos en la pág. 46

No es necesario para los hornos BAKERTOP MIND.Maps™ BIG.



PURE

Sistema de filtración de resina que elimina del agua todas las sustancias que contribuyen a la formación de la cal.

Art. XHC003
Detalles técnicos en la pág. 46



REFILL

Cartucho de recambio para el sistema de filtración UNOX.Pure.

Art. XHC004
Detalles técnicos en la pág. 46



PLUS

Detergente abrillantador para garantizar el máximo nivel de limpieza, el menor consumo y la mayor duración del horno.

Art. DB1015
Detalles técnicos en la pág. 46



ECO

Detergente doble concentrado para la limpieza cotidiana y el máximo respeto por el medio ambiente.

Art. DB1018
Detalles técnicos en la pág. 46



ULTRA

Detergente con altas prestaciones para suciedad agresiva, recomendado para las grasas de pollo y carne.

Art. DB1050*
Detalles técnicos en la pág. 46

* Verifica la disponibilidad del producto en tu país.

Cuidado y Mantenimiento

MIND.Maps™ ONE

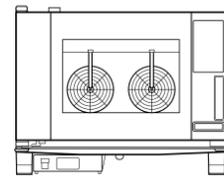
Descubre todos los hornos y los accesorios para combinar

La esencia del horno combinado

BAKERTOP MIND.Maps™ ONE

COUNTERTOP

BIG

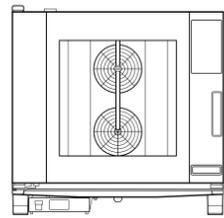


860 x 967 x 675 mm
l x a x a

⚡ XEBC - 04EU - E1RM

capacidad 4 600 x 400
distancia bandejas 80 mm
frecuencia 50/60 Hz
voltaggio 380-415V 3N~

potencia 7,4 kW
peso 90 kg

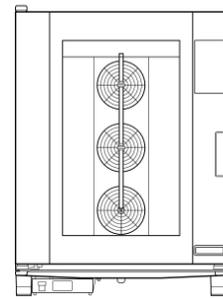


860 x 967 x 842 mm
l x a x a

⚡ XEBC - 06EU - E1RM

capacidad 6 600 x 400
distancia bandejas 80 mm
frecuencia 50/60 Hz
voltaggio 380-415V 3N~

potencia 10,1 kW
peso 103 kg

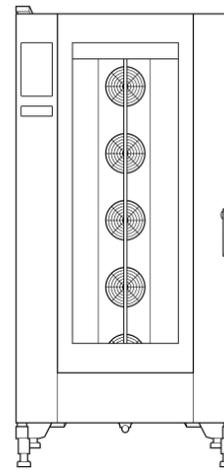


860 x 967 x 1162 mm
l x a x a

⚡ XEBC - 10EU - E1RM

capacidad 10 600 x 400
distancia bandejas 80 mm
frecuencia 50/60 Hz
voltaggio 380-415V 3N~

potencia 14,9 kW
peso 136 kg



892 x 925 x 1875 mm
l x a x a

⚡ XEBL - 16EU - E1RS

capacidad 16 600 x 400
distancia bandejas 81,5 mm
frecuencia 50/60 Hz
voltaggio 380-415V 3N~

potencia 35,5 kW
peso 262 kg

Notas
Todos los hornos están disponibles con apertura de puerta de izquierda a derecha – ejemplo código XEBC-10EU-E1RM.
Todos los hornos BIG se venden con carro porta bandejas incluido.



Dotación

- Estándar
- Optional
- No disponible

BIG
COUNTERTOP

UNOX INTELLIGENT PERFORMANCE

ADAPTIVE.Cooking™: regula automáticamente los parámetros de cocción para garantizar resultados que se pueden repetir	-	-
CLIMALUX™: control total de la humedad en la cámara de cocción	●	●
SMART.Preheating: selecciona automáticamente la temperatura y duración del pre calentamiento	-	-
AUTO.Soft: gestiona la salida térmica para hacerla más delicada	-	-
SENSE.Klean: calcula el grado de suciedad del horno y te sugiere el lavado automático adecuado	-	-

UNOX INTENSIVE COOKING

DRY.Maxi™ elimina completamente la humedad de la cámara de cocción	●	●
STEAM.Maxi™: produce vapor saturado a partir de 35 °C	●	●
AIR.Maxi™: turbinas múltiples con inversión de marcha y 4 velocidades a seleccionar	●	●
EFFICIENT.Power: eficiencia energética certificada ENERGY STAR	-	-
PRESSURE.Steam: aumenta la saturación y la temperatura del vapor	-	-

DATA DRIVEN COOKING

Conexión WiFi	○	○
Conexión Ethernet	○	○
ddc.unox.com: controla el uso en tiempo real, crea e inventa recetas de tu ordenador a tus hornos	●	●
DDC.Stats: analiza, compara y mejora los datos de uso y de consumo de tu horno	-	-
DDC.App: monitoriza en tiempo real desde tu smartphone los hornos que tengas conectados	●	●
DDC.Coach: analiza el modo en el que se usan los hornos y te sugiere recetas personalizadas	●	●

COCCIÓN MANUAL

Cocción a convección de 30 °C a 260 °C	●	●
Cocción a convección de 30 °C a 300 °C	-	-
Cocción mixta convección + vapor con temperatura variable de 35 °C STEAM.Maxi™ de 30% a 90%	●	●
Cocción por convección + humedad a partir de 48 °C con STEAM.Maxi™ de 10% a 20%	●	●
Cocción a vapor saturado a partir de 48 °C a 130 °C, STEAM.Maxi™ al 100%	●	●
Cocción convección + extracción forzada de la humedad de 30 °C con DRY.Maxi™ de 10% a 100%	●	●
Cocción con sonda al corazón y función Delta T	●	●
Sonda al corazón monopunto	●	●
Sonda al corazón MULTI.Point	-	-
Sonda al corazón SOUS-VIDE	○	○

COCCIÓN AVANZADA Y AUTOMÁTICA

MIND.Maps™: diseña directamente en el display los procesos de cocción	●	●
PROGRAMAS: hasta 384 programas que se pueden almacenar con nombre, imagen y firma a mano	●	●
CHEFUNOX: elige qué quieres cocinar de tu librería y el horno selecciona automáticamente los parámetros	-	-
MULTI.Time: gestiona hasta 10 cocciones contemporáneas	-	-
MISE.EN.PLACE: sincroniza la introducción de las bandejas para tener todos los platos preparados en el mismo momento	-	-

LAVADO AUTOMÁTICO

Rotor.KLEAN™: 4 programas de lavado automático	●	●
Rotor.KLEAN™: detector de agua y de nivel de detergente	-	-
Contenedor detergente Det&Rinse™ integrado	●	●

FUNCIONES AUXILIARES

Pre-calentamiento de hasta 300 °C programable por el usuario para cada programa	-	-
Pre-calentamiento de hasta 260 °C programable por el usuario para cada programa	●	●
Visualización tiempo fin cocción	●	●
Función de mantenimiento HOLD y funcionamiento continuo INF	●	●
Visualización del valor nominal de los parámetros de cocción	●	●
Unidad temperatura en °C o °F	●	●

PRESTACIONES Y SEGURIDAD

Protek.SAFE™: stop automático de la turbina cuando se abre la puerta	●	●
Protek.SAFE™: modulación de la potencia eléctrica o de gas en función de la cantidad requerida	-	-
Spido.GAS™: intercambiador de calor con tubos difusores rectos de alto rendimiento para distribución uniforme del calor	-	-
Spido.GAS™: sopladores de altas prestaciones e intercambiadores simétricos	-	-

DETALLES TÉCNICOS

Cámara de cocción en acero inox AISI 304 de alta resistencia con bordes redondeados	-	●
Cámara de cocción moldeada en acero inoxidable marino AISI 316 L	●	-
Cámara de cocción con guías porta bandejas en lámina plegada en forma de C	●	●
Iluminación de la cámara de cocción con luces LED integradas en la puerta	●	●
Panel de control capacitivo con pantalla táctil de 9.5"	-	-
Panel de control resistivo con pantalla táctil de 7"	●	●
Tarjeta de control con certificación de resistencia al agua - IPX5	●	●
Sistema recoge gotas integrado en la puerta, que se mantiene en funcionamiento incluso con la puerta abierta	●	●
Estructura resistente con uso de materiales innovadores	●	●
Sistema multiturbina de 4 velocidades y resistencias circulares de alto rendimiento	-	●
6 motores con sistema multiturbinas con inversión del sentido de marcha y resistencias rectilíneas con alta intensidad de potencia	-	-
Bisagras de puerta realizadas en techno-polímero de alta resistencia y autolubrificantes	●	●
Posiciones puerta parada 120°- 180°	●	-
Posiciones puerta parada 60°- 120°- 180°	-	●
Puerta reversible disponible incluso después de la instalación	-	○
Espesor de la puerta de 70 mm	●	-
Cristal interior de la puerta móvil para facilitar la limpieza	●	●
Cierre/Apertura de seguridad de la puerta en 2 etapas	●	○
Interruptor de contacto de puerta contactless	●	●
Sistema de autodiagnóstico para detectar problemas o fallos	●	●
Termostato de seguridad	●	●

Detalles técnicos



Sistema de recogegotas anticondensación



Conexión internet WiFi



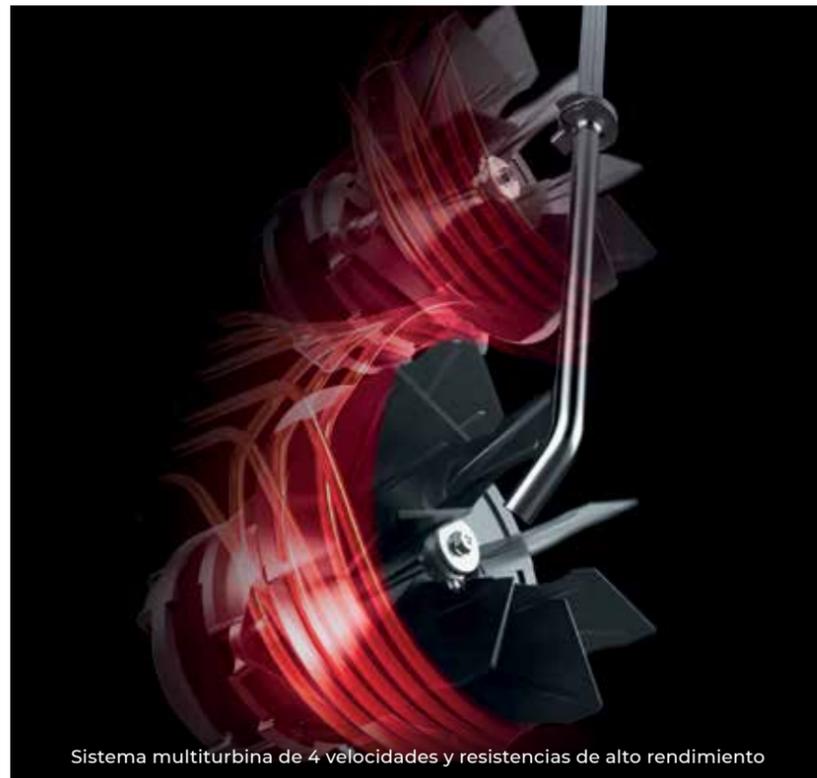
Sonda al corazón MULTI.Point y SOUS Vide



Material con alta capacidad aislante



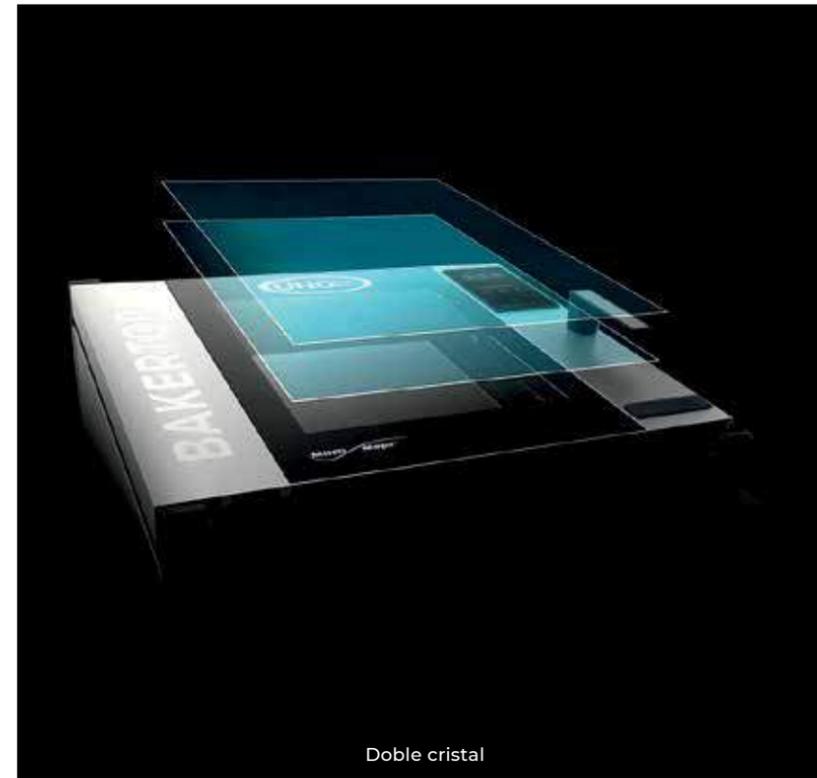
Iluminación LED integrada



Sistema multiturbina de 4 velocidades y resistencias de alto rendimiento



Portal USB para descargas y actualización de datos



Doble cristal



Contenedor Det&Rinse™ integrado



Cámara de cocción en acero inoxidable AISI 304, o acero inoxidable marino AISI 316L (solo para hornos BIG) y soporta bandejas perforado antivuelco



Apertura puerta 60°/120°/180°



BIG
Maneta ergonómica

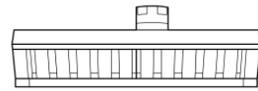
COUNTERTOP
Maneta ergonómica

Accesorios

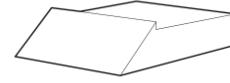
Descubre todos los accesorios disponibles en nuestra web.
www.unox.com/es_es/accesorios



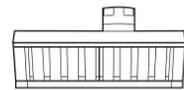
CAMPANAS Y ACCESORIOS



CAMPANA VENTLESS
para hornos BIG 600 x 400
892 x 1131 x 342 mm - l x a x a
Art. XEAHL-HCFL



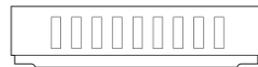
FILTRO DE CARBÓN ACTIVO
para campana ventless
413 x 655 x 108 mm - l x a x a
Art.: XUC140



CAMPANA VENTLESS
para hornos COUNTERTOP
600 x 400
860 x 1145 x 240 mm - l x a x a
Art. XEBHC-HCEU

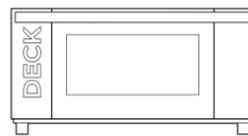


CARTUCHO
Para filtro de carbón activo
Art.: XUC141

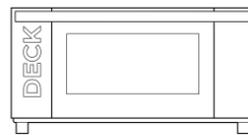


CAMPANA WATERLESS
para hornos COUNTERTOP
600 x 400
860 x 1000 x 217 mm - l x a x a
Art. XEBHC-ACEU

DECKTOP

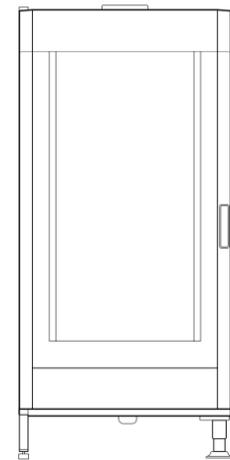


DECKTOP 2 BANDEJAS
con control integrado
2 600 x 400
860 x 1150 x 400 mm - l x a x a
Art. XEBDC-02EU-D



DECKTOP 1 BANDEJA
con control integrado
1 600 x 400
860 x 880 x 400 mm - l x a x a
Art. XEBDC-01EU-D

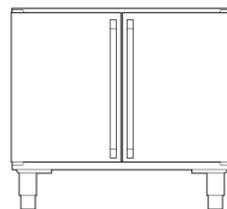
PROVERS



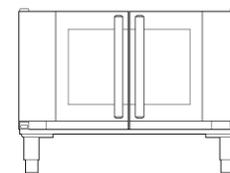
LIEVOX
con control integrado
16 600 x 400
866 x 950 x 1879 mm - l x a x a
Art. XEBPL-16EU-D

con control manual
16 600 x 400
866 x 950 x 1879 mm - l x a x a
Art. XEBPL-16EU-M

ARMARIO NEUTRO

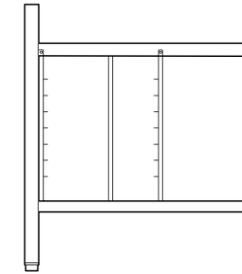


ARMARIO NEUTRO
para hornos COUNTERTOP
8 600 x 400
860 x 860 x 720 mm - l x a x a
Art. XWAEC-08EF

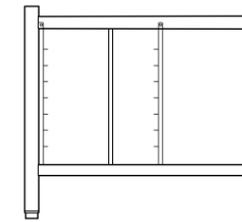


LIEVOX
12 600 x 400
862 x 937 x 810 mm - l x a x a
Art. XEBPC-12EU-C
8 600 x 400
860 x 937 x 658 mm - l x a x a
Art. XEBPC-08EU-C

STAND



STAND ULTRA ALTO
para hornos COUNTERTOP
600 x 400
842 x 713 x 888 mm - l x a x a
Art. XWARC-07EF-UH



STAND ALTO
para hornos COUNTERTOP
600 x 400
842 x 713 x 752 mm - l x a x a
Art.: XWARC-07EF-H



STAND INTERMEDIO
para hornos COUNTERTOP
600 x 400
842 x 713 x 462 mm - l x a x a
Art.: XWARC-00EF-M
STAND INTERMEDIO CERRADO

para hornos COUNTERTOP
600 x 400
860 x 817 x 309 mm - l x a x a
Art.: XEBIC-03EU



STAND BAJO
para hornos COUNTERTOP
600 x 400
842 x 713 x 305 mm - l x a x a
Art. XWARC-00EF-L

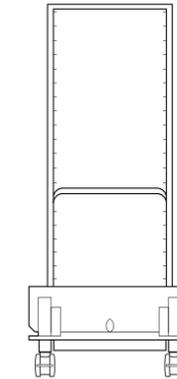
COLOCACIÓN EN EL SUELO



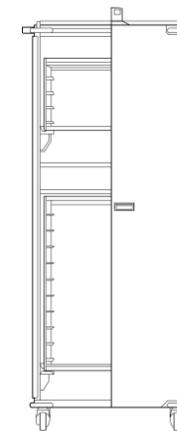
* obligatorio para la colocación del horno al suelo

COLOCACIÓN EN EL SUELO
para hornos COUNTERTOP
600 x 400
842 x 891 x 113 mm - l x a x a
Art. XWARC-00EF-F

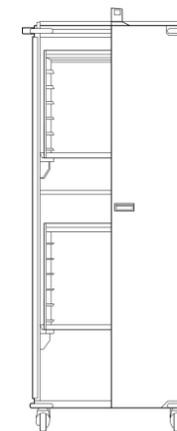
QUICK.LOAD



QUICK.LOAD
para hornos BIG 600 x 400
776 x 681 x 1741 mm - l x a x a
Art. XEBTL-16EU

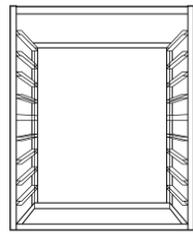


QUICK.LOAD 10 + 4
sin puertas
14 600 x 400
768 x 539 x 1920 mm - l x a x a
Art. XWBYC-14EU
con puertas
14 600 x 400
768 x 539 x 1920 mm - l x a x a
Art. XWBYC-14EU-D

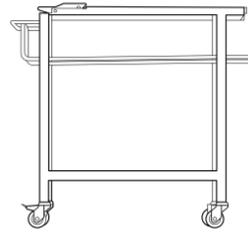


QUICK.LOAD 6 + 6
sin puertas
12 600 x 400
768 x 539 x 1920 mm - l x a x a
Art. XWBYC-12EU
con puertas
12 600 x 400
768 x 539 x 1920 mm - l x a x a
Art. XWBYC-12EU-D

RACK Y CARROS

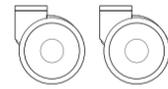


RACK
para hornos COUNTERTOP
10 600 x 400
668 x 431 x 862 mm - l x a x a
Art. XWBBC-10EU



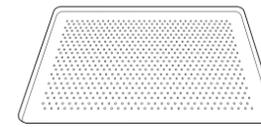
CARROS
para rack XWBBC-10EU
695 x 786 x 961 mm - l x a x a
Art. XWBYC-00EU

KIT RUEDAS



KIT RUEDAS
2 ruedas con freno -
2 ruedas sin freno -
cadenas para ajustarlo a la pared
Art. XUC012

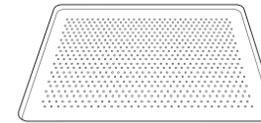
BAKING ESSENTIALS



FORO.BAKE
Bandeja en aluminio microperforada
600 x 400 h 15 mm
Art. TG410



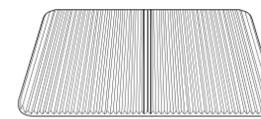
STEEL.BAKE
Bandeja en acero inoxidable
600 x 400 h 20 mm
Art. TG450



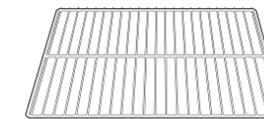
FORO.BLACK
Bandeja en aluminio
antihaderente microperforada
600 x 400 h 15 mm
Art. TG430



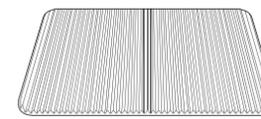
BAKE.BLACK
Bandeja en aluminio antiadherente
600 x 400 h 15,5 mm
Art. TG460



FAKIRO™
Dos superficies - lisa y ranurada -
para diferentes productos
600 x 400 h 12 mm
Art. TG440



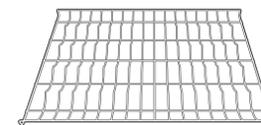
CHROMO.GRID
Parrilla en acero inoxidable
600 x 400 h 8,5 mm
Art. GRP405



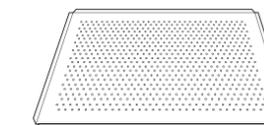
FAKIRO.GRILL
Bandeja en aluminio antiadherente,
dos superficies - lisa y ranurada -
para diferentes cocciones
600 x 400 h 12 mm
Art. TG465



BAKE.SILICO
Bandeja aluminio con silicona
600 x 400 h 9 mm
Art. TG416

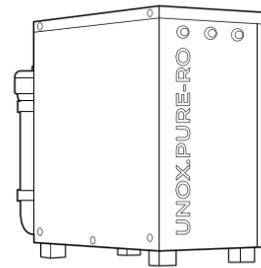


BAGUETTE.GRID
Parrilla cromada ultra ligera -
5 canales
600 x 400 h 27 mm
Art. GRP410



FORO.SILICO
Bandeja en aluminio con silicona
y microperforada
600 x 400 h 9 mm
Art. TG415

CUIDADO Y MANTENIMIENTO

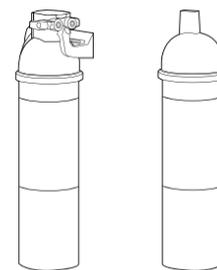


UNOX.PURE-RO
sistema de osmósis inversa
230 x 540 x 445 mm - l x a x a
Art. XHC002

DETERGENTE PARA LAVADO



DET&RINSE™ PLUS
DET&RINSE™ ECO
DET&RINSE™ ULTRA
confecciones de 10 bidones x 1 lt
Art. DB1015
Art. DB1018
Art. DB1050



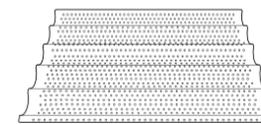
UNOX.PURE
sistema de filtración a resina
Art. XHC003
+ CARTUCHO DE REPUESTO
Art. XHC004

CONEXIÓN

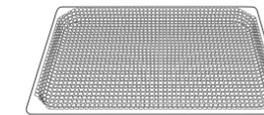


ACCESORIOS PARA LA CONEXIÓN DEL HORNO A INTERNET
kit para conexión WiFi para hornos COUNTERTOP
Art. XEC002
kit para conexión WiFi para hornos BIG
Art. XEC016

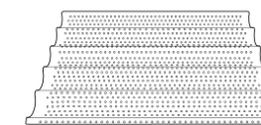
COOKING ESSENTIALS



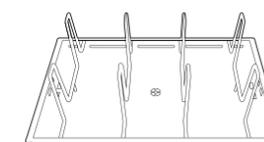
FORO.BAGUETTE
Bandeja de aluminio microperforada - 5 canales
600 x 400 h 34 mm
Art. TG445



STEAM&FRY
Bandeja inox microperforada para cocciones al vapor, patatas fritas y productos empanados
600 x 400 h 30 mm
Art. GRP420



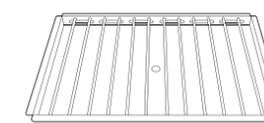
FORO.BAGUETTE.BLACK
Bandeja en aluminio antiadherente microperforada - 5 canales
600 x 400 h 34 mm
Art. TG435



POLLO.BLACK
Parrilla inox antiadherente para 10 pollos enteros - con recolección de grasa y descarga central
600 x 400 h 167 mm
Art. GRP430



BAKE
Bandeja en aluminio
600 x 400 h 15 mm
Art. TG405



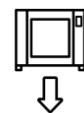
POLLO.GRILL
Bandeja en acero para asar carnes y pescados - con recolección de grasa y descarga central
600 x 400 h 27 mm
Art. GRP425

Asistencia Técnica



Instalación

El punto de partida justo



Una red global de Centros de Asistencia Técnica

Una instalación a medida es esencial para garantizar el funcionamiento correcto del horno BAKERTOP MIND.Maps™ y eliminar interrupciones innecesarias en tu trabajo. Confía en nuestros Centros de Asistencia Técnica autorizados presentes en todo el mundo. Concéntrate en lo importante

Mantenimiento

Trabajo non-stop



La respuesta más rápida a tus necesidades

Conectado a internet, tu horno comunica directamente a nuestra central de operaciones cualquier fallo o manutención que sea necesaria realizar. Mantener en condiciones óptimas tu horno es la prioridad de Unox: nuestros técnicos cualificados están a tu disposición para ofrecerte asistencia telefónica o acudir al lugar de la avería.

Garantía LONG.Life y LONG.Life4

Promesa de fiabilidad



Una elección que perdurará en el tiempo

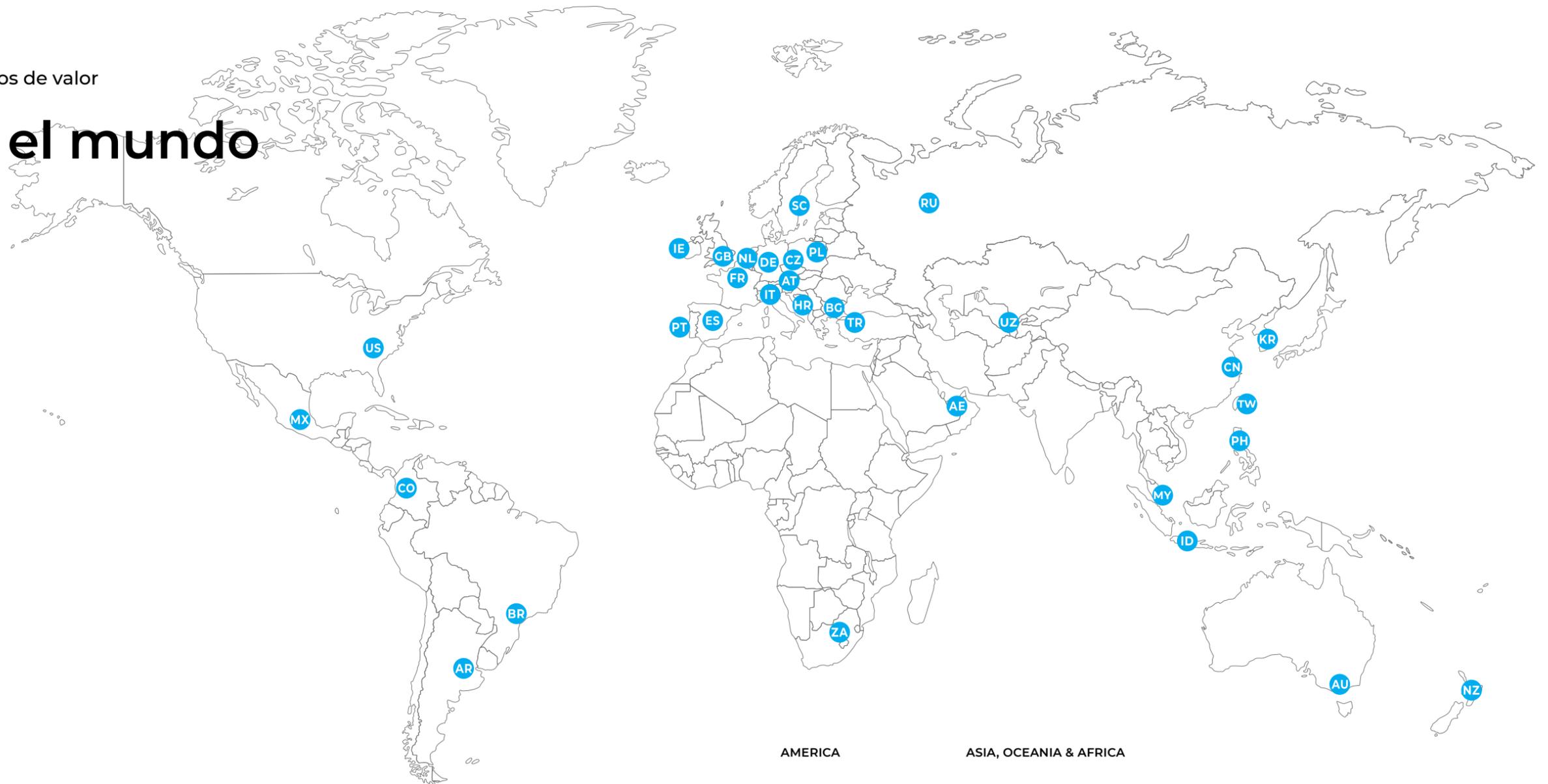
Después de haber conectado a internet tu horno BAKERTOP MIND.Maps™, es posible activar en nuestra web unox.com LONG.Life4 y extender la garantía hasta 4 años o 10.000 horas de encendido del horno para los recambios y 24 meses* o 10.000 horas de encendido para la mano de obra.

* Verifica las Condiciones de Garantía de tu país en nuestra web Unox.com

LONG Life 4!

Empresa global. Servicios de valor

Unox en el mundo



Contacto

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

GB - UNITED KINGDOM UNOX UK Ltd.

E-mail: info@unoxuk.com
Tel: +44 1252 851 522

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

E-mail: info.cz@unox.com
Tel: +420 241 940 000

NL - NETHERLANDS UNOX NETHERLANDS B.V.

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

DE - DEUTSCHLAND UNOX DEUTSCHLAND GMBH

E-mail: info.de@unox.com
Tel: +49 2951 98760

IE - IRELAND UNOX IRELAND

E-mail: info.ie@unox.com
Tel: +353 (0) 87 32 23 218

HR - HRVATSKA UNOX CROATIA

E-mail: narudzbe@unox.com
Tel: +39 049 86 57 538

FR - FRANCE, BELGIUM & LUXEMBOURG UNOX FRANCE s.a.s.

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

SC - SCANDINAVIAN COUNTRIES UNOX SCANDINAVIA AB

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

BG - БЪЛГАРИЯ UNOX BULGARIA

E-mail: info.bg@unox.com
Tel: +359 2 419 05 00

PT - PORTUGAL UNOX PORTUGAL

E-mail: info.pt@unox.com
Tel: +351 918 228 787

AT - ÖSTERREICH UNOX ÖSTERREICH GMBH

E-mail: info.de@unox.com
Tel: +43 1 206092068

PL - POLSKA Unox Polska Sp.zo.o.

E-mail: info.pl@unox.com
Tel: +48 665 232 000

ES - ESPAÑA UNOX PROFESIONAL ESPAÑA S.L.

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

RU - РОССИЯ, ПРИБАЛТИКА И СТРАНЫ СНГ UNOX РОССИЯ

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

TR - TÜRKİYE - UNOX TURKEY Profesyonel mutfak ekipmanlari endüstri ve ticaret limited şirketi

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

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, 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

Contacto

MIND.Maps™ ONE

MIND.Maps™ ONE



INVENTIVE SIMPLIFICATION

unox.com



LI1403B0 imprimido en 11-2021

Las fotos usadas para este catálogo son sólo para fines demostrativos.

Todos los datos contenidos en este catálogo pueden sufrir cambios y ser modificados sin previo aviso.