



BAKERTOP

MIND Maps™

LONG Life 4!

Garantía opcional de los repuestos hasta 4 años / 10.000 horas*



DESAFIARSE A SÍ MISMO CADA DÍA: EL PRIMER INGREDIENTE PARA TENER ÉXITO.

La excelencia está servida.

En la restauración no hay espacio para los errores. Unox lo sabe y ofrece hornos y servicios profesionales para satisfacer los desafíos más ambiciosos.

Es una excelencia que se reconoce al instante. Hecha con los mismos ingredientes que exigen tus clientes: calidad sin compromisos, elecciones innovadoras y atrevidas, eficiencia y fiabilidad comprobada y medible.

Invertir en innovaciones significa mirar siempre con nuevos ojos a los retos de todos los días: de la valorización de cada gesto a la simplificación de procesos de producción completos. Para ti, esto significa máximo rendimiento, libertad, facilidad de uso y ahorro. Para Unox, eso es inventive simplification.





LA IDEA EN TU MENTE, LA SOLUCIÓN EN TUS MANOS.

Firma tu proceso de cocción.

Controlable como tu mano. Natural como tu pensamiento. Rápido como un abrir y cerrar de ojos. Es BAKERTOP MIND.Maps™ de UNOX, la nueva gama de hornos profesionales que rompe las barreras entre tu idea y el plato servido. Con un gesto.

BAKERTOP MIND.Maps™ ONE y BAKERTOP MIND.Maps™ PLUS significan control total del horneado con la máxima libertad creativa. Procesos repetibles que reducen tiempos y costos. Máximo rendimiento en términos de producción, seguridad y fiabilidad con el diseño más elegante.

MIND.Maps™. Personalidad. En un gesto.

Con la tecnología patentada MIND.Maps™ temperatura, humedad y ventilación siguen las curvas que tú diseñas con tu mano en una pantalla en un lenguaje visual. A través de un simple gesto hoy puedes realmente idear tu cocción y diseñarla segundo a segundo.

Prueba MIND.Maps™ de UNOX. Añade a la cocción tu toque de maestro.



Innovación, calidad, facilidad de uso.

Tecnologías Unox en BAKERTOP MIND.Maps™.



DRY.Maxi™

Cero humedad.
Más sabor.

La tecnología patentada DRY.Maxi™ expulsa rápidamente la humedad de la cámara de cocción y crea las condiciones ideales para todos los alimentos que exigen un horneado con aire perfectamente seco. Productos de panadería suaves, crujientes y aromáticos. Cocina lo que quieras, con Unox la máxima calidad es de serie.

AIR.Maxi™

Horneado uniforme.
Calidad sin compromisos.

La tecnología patentada AIR.Maxi™ garantiza la perfecta distribución del aire y, por lo tanto, del calor en el interior de la cámara de cocción.

Las turbinas múltiples con inversión del sentido de marcha y los motores con un alto número de revoluciones garantizan uniformidad de horneado en todas las bandejas: de la inferior a la superior. La posibilidad de seleccionar cuatro velocidades de flujo de aire y cuatro modalidades de funcionamiento semi-estático, permiten la cocción de cualquier producto, del más delicado a aquel que necesita ventilación y temperaturas más altas.

BAKERTOP MIND.Maps™ PLUS: 4 velocidades del aire y 4 modalidades semi-estáticas. BAKERTOP MIND.Maps™ ONE: 2 velocidades del aire y 2 modalidades semi-estáticas

STEAM.Maxi™

Vapor perfecto.
Simple como una gota de agua.

La tecnología patentada STEAM.Maxi™ realiza cualquier tipo de cocción a vapor, incluso la más delicada, a partir de 35°C con una absoluta precisión. Es posible obtener este resultado gracias a una producción de vapor hasta tres veces superior al obtenido con los tradicionales hornos de inyección directa usando la misma cantidad de agua. El resultado es idéntico, sino mejor que el obtenido cuando usamos los hornos combinados con caldera.

UNOX.Care

Valor al tiempo.
Duración en el tiempo.

El sistema de productos UNOX.Care mantiene el horno limpio, lo protege en el tiempo y reduce los costes de mantenimiento.

El sistema de lavado automático Rotor.KLEAN™ y el detergente DET&Rinse™ garantizan higiene perfecta y mantenimiento ideal del horno y de sus partes en el tiempo.

El filtro anti calcáreo AUTO.Pure, de serie en todos los hornos BAKERTOP MIND.Maps™, elimina automáticamente la cal del agua* y te evita la necesidad de tener una filtración externa.

*Para aguas blandas, consulta más detalles en la hoja técnica.

ADAPTIVE.Cooking™

Cocción profesional. Resultado garantizado.

En los hornos BAKERTOP MIND.Maps™ PLUS la tecnología patentada ADAPTIVE.Cooking™ convierte tu horno en una herramienta inteligente. Entiende los resultados que tienes en mente, interpreta tus configuraciones, registra las variaciones de humedad y temperatura, conoce la cantidad de comida que está en el horno y propone la mejor manera para conseguir efectivamente el resultado que tú anhelas.

Perfeccionando el tiempo de cocción y modulando la acción combinada de las tres tecnologías DRY.Maxi™, STEAM.Maxi™ y AIR.Maxi™, ADAPTIVE.Cooking™, te garantiza siempre el mismo, perfecto resultado. Exactamente como tú lo has imaginado.

BAKERTOP MIND.Maps™ ONE

Para ti que amas los grandes retos...

NO SELECCIONES UNA COCCIÓN. DIBUJA LA TUYA.

La tecnología de lenguaje visual MIND.Maps™ te permite realizar incluso el horneado más complejo sólo con un simple gesto de la mano en la pantalla.

PERMITE LA REPETICIÓN DE TUS TOQUES DE MAESTRO.

Con el programa MIND.Maps, puedes guardar todas tus cocciones y convertirlas en un patrimonio de experiencia a disposición de todos tus colaboradores. Tu toque de maestro repetible cuando quieras, con un solo clic.

HOJALDRES, BIZCOCHO, PROFITEROLES, CREMAS Y MUCHO MAS.

Cualquiera que sea la técnica de cocción que quieras realizar y cualquiera que sea su nivel de humedad ideal, DRY.Maxi™ y STEAM.Maxi™ ajustan la humedad en el interior del horno para obtener un resultado de la más alta calidad.

EXIJE SIEMPRE LA MÁS ALTA CALIDAD, CUALQUIERA QUE SEA LA CARGA.

La tecnología AIR.Maxi™ distribuye el aire de manera perfectamente uniforme. Cualquiera que sea la carga, tendrás siempre la más alta calidad y homogeneidad de cocción, de la bandeja inferior a la superior.

TRABAJE CON LOS MÁS ALTOS NIVELES DE SEGURIDAD.

El material aislante Protek.SAFE™ mantiene la temperatura externa del horno dentro de los niveles de seguridad.

NO PIERDAS TIEMPO Y NO DEJES QUE LO PIERDA TU EQUIPO.

La tecnología AIR.Maxi™ reduce el tiempo de cocción en un 40% comparado con la versión BAKERTOP™ anterior. El sistema Rotor.KLEAN™ para la limpieza automática y los detergentes DET&Rinse™ te conceden más tiempo para ganar los grandes desafíos en la cocina.

OBTÉN UN RÁPIDO RETORNO DE TU INVERSIÓN.

Los sistemas Spido.GAS+™ (solo para los modelos PLUS) y Protek.SAFE™ aumentan la eficiencia de horneado y garantizan un doble resultado inmediatamente perceptible: respeto por el medio ambiente y reducción de los costes de operación.

EXIJE UN HORNO FIABLE E INCANSABLE. COMO TÚ.

Tecnologías fiables y detalles constructivos resistentes. UNOX no se preocupa por el paso del tiempo y te permite extender la garantía* de sus productos hasta un periodo de cuatro años o 10.000 horas de funcionamiento (*descúbrelo en el sitio www.unox.com).

DESAFÍO 1

DESAFÍO 2

DESAFÍO 3

DESAFÍO 4

DESAFÍO 5

DESAFÍO 6

DESAFÍO 7

DESAFÍO 8



BAKERTOP MIND.Maps™ PLUS

... y supera tus propias expectativas

DESAFÍO 1

NO SELECCIONES UNA COCCIÓN. DIBUJA LA TUYA.

DESAFÍO 2

PERMITE LA REPETICIÓN DE TUS TOQUES DE MAESTRO.

DESAFÍO 3

HOJALDRES, BIZCOCHO, PROFITEROLES, CREMAS Y MUCHO MAS.

DESAFÍO 4

EXIJE SIEMPRE LA MÁS ALTA CALIDAD, CUALQUIERA QUE SEA LA CARGA.

DESAFÍO 5

TRABAJE CON LOS MÁS ALTOS NIVELES DE SEGURIDAD.

DESAFÍO 6

NO PIERDAS TIEMPO Y NO DEJES QUE LO PIERDA TU EQUIPO.

DESAFÍO 7

OBTÉN UN RÁPIDO RETORNO DE TU INVERSIÓN.

DESAFÍO 8

EXIJE UN HORNO FIABLE E INCANSABLE. COMO TÚ.



+

DESAFÍO 9

TRABAJA CON UN HORNO REALMENTE INTELIGENTE.

El sistema ADAPTIVE.Cooking™ entiende qué resultado quieres, interpreta tus configuraciones de cocción, registra todas las variaciones de humedad y temperatura durante el horneado y te propone la mejor manera para darte precisamente el resultado que tú deseas.

DESAFÍO 10

EMPIEZA A COCINAR, AUNQUE NO CONOZCAS EL HORNO.

Cuando quieres delegar, ChefUnox está disponible con sus procesos de horneado ya desde el primer encendido. Toda la experiencia de UNOX accesible sólo con un clic.

DESAFÍO 11

HORNEA ELABORACIONES DIFERENTES, TODAS AL MISMO MOMENTO.

Con el programa MULTI.Time puedes hornear simultáneamente o en secuencia hasta diez productos diferentes. A cada uno de ellos se asocia un temporizador que te informa sobre el estado de la cocción y te avisa cuando están listos.

DESAFÍO 12

HORNEA ELABORACIONES DIFERENTES PARA QUE ESTÉN LISTAS TODAS AL MISMO TIEMPO.

El programa MISE.EN.PLACE te informa la exacta secuencia en la cual debes colocar tus elaboraciones con diferentes tiempos de horneado para que todas puedan estar listas al mismo tiempo.

Control MASTER.Touch ONE

El poder de tus instintos creativos.



Funciones revolucionarias con un diseño intuitivo. La libertad creativa encuentra la precisión.



interfaz MASTER.Touch ONE

Disponer de una tecnología innovadora, fiable y eficaz ya no es suficiente. Para marcar la diferencia necesitas poder utilizar el horno rápidamente sin ningún tipo de duda.

Con una pantalla táctil LCD con 65.000 colores tienes al alcance de la mano una manera visual e intuitiva de controlar todos los procesos clave de tu negocio: desde los procesos de horneado manuales, que puedes diseñar con un gesto para una precisión segundo a segundo y repetirlos infinito número de veces, hasta la total gestión de los equipos complementarios.

Cuando la tecnología más avanzada es tan sencilla, tú puedes concentrarte simplemente en tu trabajo. Desde el primer día.

Control MASTER.Touch PLUS

El placer de tener el control.



Funciones avanzadas, máxima velocidad. Estar a la altura es sencillo.

Dialogar con un horno verdaderamente inteligente que comprende el resultado que estás buscando, monitoriza los cambios de los parámetros durante la cocción y te propone el mejor camino para llegar exactamente al resultado óptimo (ADAPTIVE.Cooking™); utiliza el puntero MASTER.Touch para diseñar tu proceso de horneado y salvar tus recetas favoritas con un nombre o bien con un símbolo dibujado a mano alzada. Hornear al mismo tiempo productos diferentes gracias a la función MULTI.Time o que estén todos listos al mismo tiempo con la solución MISE.EN.PLACE; acceder con un clic a los horneados CHEFUNOX disponibles con la posibilidad de tenerlos actualizados de manera automática y adaptarlos de manera intuitiva a tus exigencias.

Con la versión PLUS tendrás toda la potencia de la tecnología MIND.Maps™ en una interfaz aún más amplia. Una experiencia creativa sin límites, hasta el punto de que ya no podrás esperar a repetirla.



interfaz MASTER.Touch PLUS

HORNOS COMBINADOS BAKERTOP MIND.MAPS™.

Una gama de excelencia.

	16 600x400	10 600x400	6 600x400	4 600x400
				
PLUS (ELÉCTRICOS)	XEBC-16EU-EPR	XEBC-10EU-EPR	XEBC-06EU-EPR	XEBC-04EU-EPR
Capacidad	16 600x400	10 600x400	6 600x400	4 600x400
Distancia entre bandejas	80 mm	80 mm	80 mm	80 mm
Frecuencia	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz
Voltaje	400 V - 3N	400 V - 3N	400 V - 3N	400 V - 3N
Potencia Eléctrica	35 kW	21 kW	14 kW	10,6 kW
Dimensiones (WxDxH mm)	882x1043x1866	860x957x1163	860x957x843	860x957x675
Peso	185 kg	130 kg	100 kg	85 kg
PLUS (GAS)	XEBC-16EU-GPR	XEBC-10EU-GPR	XEBC-06EU-GPR	
Capacidad	16 600x400	10 600x400	6 600x400	
Distancia entre bandejas	80 mm	80 mm	80 mm	
Frecuencia	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz	
Voltaje	230 V - 1N	230 V - 1N	230 V - 1N	
Potencia Eléctrica	1,6 kW	1 kW	0,8 kW	
Potencia gas nominal max.	G20, G25, G30, G31: 35 kW	G20, G25, G30, G31: 22 kW	G20, G25, G30, G31: 19 kW	
Dimensiones (WxDxH mm)	882x1043x1866	860x957x1163	860x957x843	
Peso	210 kg	145 kg	110 kg	
ONE (ELÉCTRICOS)	XEBC-16EU-E1R	XEBC-10EU-E1R	XEBC-06EU-E1R	XEBC-04EU-E1R
Capacidad	16 600x400	10 600x400	6 600x400	4 600x400
Distancia entre bandejas	80 mm	80 mm	80 mm	80 mm
Frecuencia	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz
Voltaje	400 V - 3N	400 V - 3N	400 V - 3N	230 V - 1N/ 400 V - 3N
Potencia Eléctrica	29,3 kW	14,9 kW	9,9 kW	7,4 kW
Dimensiones (WxDxH mm)	882x1043x1866	860x957x1163	860x957x843	860x957x675
Peso	185 kg	130 kg	100 kg	85 kg

Anotaciones: Apertura puerta de izquierda a derecha: ejemplo código XEBC-16EU-EPL (L= left/izquierda) (R= right/derecha)

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

	■ De serie	□ Opcional	— No disponible	PLUS ELÉCTRICOS	PLUS GAS	ONE ELÉCTRICOS
MODALIDAD DE COCCIÓN MANUAL						
Cocción por Convección con temperatura variable de 30 a 260 °C	■			■	■	■
Cocción mixta Convección + Vapor con temperatura variable de 35 °C a 260 °C, STEAM.Maxi™ de 30% a 90%	■			■	■	■
Cocción por Convección + Humedad con temperatura variable de 35 °C a 260 °C, STEAM.Maxi™ de 10% a 20%	■			■	■	■
Cocción a Vapor con temperatura variable de 35 °C a 130 °C, STEAM.Maxi™ al 100%	■			■	■	■
Cocción por Convección + Aire seco con temperatura variable de 30 a 260 °C, DRY.Maxi™ de 10% a 100%	■			■	■	■
Sonda al corazón	—			■	■	■
Cocción con sonda al corazón y función DELTA T	■			■	■	■
Sonda al corazón MULTI.Point	■			■	■	—
Sonda al corazón SOUS-VIDE	□			□	□	□
PROGRAMACIÓN COCCIÓN AVANZADA Y AUTOMÁTICA						
Tecnología MIND.Maps™: permite diseñar procesos de cocción compuestos por pasos infinitos con un simple toque.	■			■	■	■
PROGRAMAS: 256 programas memorizables por el usuario	■			■	■	■
PROGRAMA: posibilidad de memorizar un programa asignando un nombre y una imagen	■			■	■	■
PROGRAMA: posibilidad de salvar tus recetas con un nombre o incluso con tu firma	■			■	■	■
CHEFUNOX: selecciona el método de cocción, selecciona la comida que quieres cocinar, dimensiones y resultado de cocción. Empieza a cocinar.	■			■	■	—
Tecnología MULTI.Time: gestiona más de 10 temporizadores para el control de la cocción simultánea de productos diferentes	■			■	■	—
Tecnología MISE.EN.PLACE: sincroniza las cargas de comida a hornear para que estén todas listas al mismo tiempo.	■			■	■	—
DISTRIBUCIÓN DEL AIRE EN LA CÁMARA DE COCCIÓN						
Tecnología AIR.Maxi™: turbinas múltiples con inversión de marcha	■			■	■	■
Tecnología AIR.Maxi™: 4 velocidades del flujo de aire en la cámara programables por el usuario	■			■	■	—
Tecnología AIR.Maxi™: 4 modalidades de funcionamiento semi-estáticas programables por el usuario	■			■	■	—
Tecnología AIR.Maxi™: 2 velocidades del flujo de aire en la cámara programables por el usuario	—			—	—	■
Tecnología AIR.Maxi™: 2 modalidades de funcionamiento semi-estáticas programables por el usuario	—			—	—	■
GESTIÓN DEL CLIMA EN LA CÁMARA DE COCCIÓN						
Tecnología DRY.Maxi™: regulación de la extracción rápida de la humedad en la cámara de cocción programable por el usuario	■			■	■	■
Tecnología DRY.Maxi™: cocción con la extracción de la humedad 30-260°C	■			■	■	■
Tecnología STEAM.Maxi™: cocción a vapor 35 °C - 130 °C	■			■	■	■
Tecnología STEAM.Maxi™: cocción mixta convección-vapor 35 °C- 260 °C	■			■	■	■
Tecnología ADAPTIVE.Cooking™: identifica el proceso de cocción optimizándolo y regulando automáticamente los parámetros de cocción para garantizar resultados perfectos.	■			■	■	—
Tecnología ADAPTIVE.Cooking™: una bandeja o plena carga, siempre el mismo resultado perfecto	■			■	■	—
Tecnología ADAPTIVE.Cooking™: sensor de monitorización y autorregulación de la humedad	■			■	■	—
COLUMNAS DE COCCIÓN						
Tecnología MAXI.Link: permite crear columnas con dos hornos sobrepuestos.	■			■	■	■

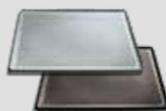
Apertura puerta de izquierda a derecha: ejemplo código XEBC-06EU-EPL (L= left/izquierda) (R= right/derecha)

	PLUS ELÉCTRICOS	PLUS GAS	ONE ELÉCTRICOS
AISLAMIENTO TERMICO Y SEGURIDAD			
Tecnología Protek.SAFE™: máxima eficiencia térmica y seguridad laboral (superficie y cristal externo fríos)	■	■	■
Tecnología Protek.SAFE™: frenado del motor a la apertura de la puerta para contener las dispersiones energéticas	■	■	■
Tecnología Protek.SAFE™: modulación de la potencia eléctrica según la necesidad efectiva	■	—	—
Tecnología Protek.SAFE™: modulación de la potencia gas según la necesidad efectiva	—	■	—
Protek.SAFE™ PLUS: puerta con triple cristal	■	■	—
QUEMADORES SOPLADOS DE ELEVADA PRESTACIÓN			
Tecnología Spido.GAS™: predisposición para el suministro de gas G20 / G25 / G25.1 / G30 / G31	—	■	—
Tecnología Spido.GAS™: intercambiador de calor con tubos difusores rectos de alto rendimiento para una distribución uniforme del calor	—	■	—
Tecnología Spido.GAS™: intercambiador de calor con tubos difusores rectos para una rápida sustitución	—	■	—
LAVADO AUTOMÁTICO			
Rotor.KLEAN™: 4 programas de lavado automáticos con control de agua y detergente	■	■	■
Rotor.KLEAN™: depósito de detergente integrado en el horno	■	■	■
PUERTA PATENTADA			
Bisagras de la puerta realizadas con tecno-polímeros de alta resistencia y auto-lubricantes (para las puertas con apertura lateral)	■	■	■
Puerta reversible por el usuario, incluso después de la instalación	□	□	□
Posiciones de apertura de la puerta a 60°-120°-180°	■	■	■
FUNCIONES AUXILIARES			
Temperatura de pre-calentamiento hasta 260 °C programable por el usuario para cada programa	■	■	■
Visualización del tiempo necesario para terminar el programa de cocción programado (procesos sin sonda al corazón)	■	■	■
Función de mantenimiento «HOLD»	■	■	■
Funcionamiento continuo «INF»	■	■	■
Visualización en tiempo real de la temperatura sonda al corazón, temperatura cámara, humedad, tiempo y velocidad de las turbinas	■	■	■
Unidad de temperatura seleccionable por el usuario en °C o °F	■	■	■
DETALLES TÉCNICOS			
Cámara en acero inoxidable AISI 304 de alta resistencia con esquinas redondeadas para la máxima higiene y limpieza	■	■	■
Iluminación de la cámara de cocción con luces con LED externos	■	■	■
Panel de control MASTER.Touch sellado para evitar filtraciones de vapor en la tarjeta electrónica	■	■	■
Perno de la maneta en fibra de carbono para evitar roturas	■	■	■
Bandeja recogellíquidos con desagüe permanente incluso con la puerta abierta	■	■	■
Bandeja recogellíquidos de gran capacidad, con vaciado al desagüe	■	■	■
Estructura de peso reducido y altas prestaciones con la utilización de materiales innovadores	■	■	■
Interruptor de la puerta sin contacto	■	■	■
Apertura / cierre de la puerta de seguridad con 2 etapas	□	□	□
Sistema de autodiagnóstico para detectar problemas o fallos	■	■	■
Limitador térmico de seguridad	■	■	■
Cristal interior de la puerta móvil para facilitar la limpieza	■	■	■
Guías porta bandejas en lámina plegada en forma de L	■	■	■

Accesorios UNOX.

En cocina un equipo unido marca la diferencia.

Ideados para los profesionales de la restauración, los accesorios UNOX amplían y perfeccionan las funcionalidades de la cocina, convirtiéndola en un espacio de trabajo equipado y versátil.



Baking Essentials

Las bandejas y parrillas Baking Essentials añaden a tu horno nuevas funciones, permitiéndote reducir los costes y ahorrar espacio en la cocina. Con estos accesorios, tu horno BAKERTOP MIND.Maps™ puedes hornear cualquier cosa desde hojaldre hasta macarrons, pasando por galletas, profiteroles, croissants, pizzas y cualquier producto de pastelería y panadería que tengas en mente.



Equipos complementarios tecnológicos y neutros

La amplia gama de equipos complementarios UNOX permite aprovechar al máximo el espacio disponible. Puedes crear una zona de cocción multifuncional y versátil, con soportes abiertos de diferentes alturas, armarios para el almacenamiento o equipo complementario. Por ejemplo, puedes poner un DeckTop, un moderno horno de piedra estático que le permite realizar las cocciones más tradicionales así como las más novedosas.



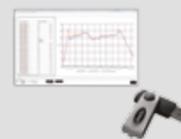
Carros y cestos

Los carros y los cestos te permiten preparar todos los platos fuera de la cámara de cocción e introducirlos en el horno con un simple gesto. Perfectos para introducir rápidamente plenas cargas y desplazarlas fácilmente en la cocina, reducen los tiempos de apertura del horno, limitando así la pérdida del calor.



Campanas

Las campanas con condensador de vapor garantizan la reducción de los humos que salen de la chimenea. Además, el sistema de aspiración de los humos cuando la puerta se abre te permite evitar el montaje de costosas instalaciones de techo. Sólo para hornos eléctricos.



APPCC & Gestión de datos

La correcta aplicación de los procedimientos APPCC en la cocina se puede controlar de una manera simple y eficaz a través de la función BlackBox del kit UNOX.Link. Con el software OVEX.Net 3.0, tienes la posibilidad de tener en tu móvil, en cualquier momento, los datos de consumo energético y las estadísticas de utilización de todos los equipos (Near Field Communication). Con los hornos BAKERTOP MIND.Maps™ los costes de gestión están completamente bajo su control.



UNOX.Care

La gama de productos UNOX.Care mantiene el horno limpio, protegiéndolo en el tiempo y reduciendo los gastos de mantenimiento. El sistema de lavado automático Rotor.KLEAN™ y el detergente DET&Rinse™ garantizan higiene perfecta y mantenimiento ideal del horno y de sus partes en el tiempo. El filtro antical AUTO.Pure, de serie en todos los hornos BAKERTOP MIND.Maps™, depura automáticamente la cal del agua y te dispensa de la necesidad de tener un sistema de filtrado externo. Para aguas particularmente duras o sucias, UNOX recomienda UNOX.Pure. En presencia de cloruros u otras sustancias agresivas, UNOX.PURE-RO aumenta la eficiencia y la duración del horno gracias a la completa desmineralización del agua.



Kit de instalación

Unox pone a disposición una gama de kits para la instalación de los hornos. Por ejemplo, el kit de primera instalación que incluye accesorios para el desagüe y el sifón o el kit de montaje que te permite sobreponer dos hornos Unox. El uso de estos accesorios garantiza la realización de una instalación perfecta y duradera y es condición necesaria para extender la garantía* opcional de cuatro años según la oferta LONG.Life4. (*descúbrelo en el sitio www.unox.com).

LONG.Life4

Prueba evidente de la fiabilidad y calidad de los hornos BAKERTOP MIND.Maps™. Unox te permite extender la garantía* de los repuestos hasta un periodo de cuatro años o 10.000 horas de funcionamiento. Activar la garantía LONG.Life4™ es muy simple. Activar la garantía LONG.Life4 es muy simple. Sólo basta con que conectes el horno BAKERTOP MIND.Maps™ ONE con su respectivo kit y lo registres en la página web Unox. Los modelos PLUS están concebidos para conectarse a internet (ethernet) y te permiten registrarte directamente desde el panel de control. Para ambos modelos están disponibles los kits para la conexión WiFi o 3G. (*descúbrelo en el sitio www.unox.com).

LONGLife4





INVENTIVE SIMPLIFICATION



INTERNATIONAL

UNOX S.p.A.

Via Majorana 22 / 35010 Cadoneghe (PD) Italy

Tel +39 049 8657511 / Fax +39 049 8657555

info@unox.com

EUROPE

ITALY

UNOX S.p.A.

E-mail: info@unox.it

Tel.: +39 049 86 57 513

CZECH REPUBLIC

UNOX DISTRIBUTION s.r.o.

E-mail: info.cz@unox.com

Tel.: +420 241 940 000

GERMANY

DUEX HANDELS GMBH

E-mail: info@unox-oefen.de

Tel.: +49 2951 98760

RUSSIAN COUNTRIES

UNOX RUSSIAN COUNTRIES

E-mail: info.ru@unox.com

Tel.: +7 985 33 77 597

+7 915 397 48 38

FRANCE

UNOX FRANCE s.a.s.

E-mail: info@unox.fr

Tel.: +33 4 78 17 35 39

TURKEY

UNOX TURKEY

E-mail: info.tr@unox.com

Tel.: +90 530 176 62 03

UNITED KINGDOM

UNOX UK Ltd

E-mail: info@unoxuk.com

Tel.: +44 1252 851 522

PORTUGAL

UNOX PORTUGAL

E-mail: info.pt@unox.com

Tel.: +351 918 228 787

SPAIN

UNOX PROFESIONAL ESPAÑA S.L.

E-mail: info.es@unox.com

Tel.: +34 900 82 89 43

SCANDINAVIAN COUNTRIES

UNOX SCANDINAVIAN COUNTRIES

E-mail: info.se@unox.com

Tel.: +46 (0)768 716 422

AMERICA

U.S.A. & CANADA

UNOX INC.

E-mail: infousa@unox.com

Tel.: +1 800 489 8669

MEXICO

UNOX MEXICO

E-mail: info.mx@unox.com

Tel.: +52 1555 4314 180

ASIA

ASIA PACIFIC COUNTRIES

UNOX (ASIA) SDN. BHD

E-mail: info.asia@unox.com

Tel.: +603-58797700

REPUBLIC OF SOUTH KOREA

UNOX SOUTH KOREA

E-mail: info.asia@unox.com

Tel.: +82 10 4354 2856

PHILIPPINES

UNOX PHILIPPINES

E-mail: info.asia@unox.com

Tel.: +63 998 541 3990

U.A.E.

UNOX MIDDLE EAST DMCC

E-mail: info.uae@unox.com

Tel.: +971 55 426 3167

AFRICA

SOUTH AFRICA

UNOX SOUTH AFRICA

E-mail: info.sa@unox.com

Tel.: +27 845 05 52 35

OCEANIA

AUSTRALIA

UNOX AUSTRALIA PTY LTD.

E-mail: info@unoxaustralia.com.au

Tel.: +61 3 9876 0803

Impresión: 04-2015
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.

www.unox.com

