



BAKERTOP *MIND Maps™* ONE





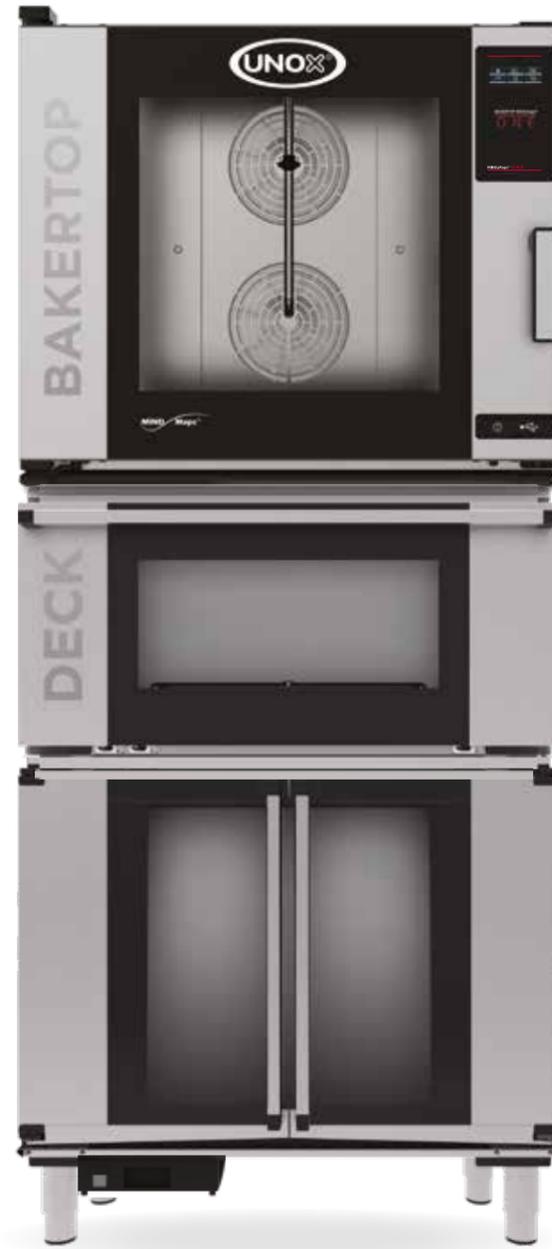
BAKERTOP MIND.Maps™ ONE

La esencia del horno combinado.

Sencillamente perfecto, controlable con un gesto, simplemente eficaz. Es BAKERTOP MIND.Maps™ ONE de UNOX, el horno combinado profesional que une practicidad, rendimiento, sencillez de uso y precio de compra competitivo. Lo máximo con un mínimo.

 **Mira el vídeo "Toque de Maestro"**
en el canal oficial de YouTube de UNOX.

Tu éxito hablará por ti.



BAKERTOP MIND.Maps™ ONE

El horno combinado esencial.

Los hornos BAKERTOP MIND.Maps™ ONE son el resultado de años de investigación con el objetivo de sintetizar la esencia del horno combinado, colaborando con los maestros pasteleros y panaderos en todo el mundo para entender qué es indispensable e importante para ellos y traducirlo en tecnología simple, eficaz y fiable. Están diseñados para garantizar el máximo nivel de rendimiento con una mínima inversión inicial: vapor saturado, preciso control de la humedad, sonda al corazón, lavado automático, eficiencia energética y potencia controlada para que puedas expresar tu talento sin renunciar a nada.

Las versiones de 10, 6 y 4 bandejas 600x400 son un punto de referencia para cualquier obrador y, con la opción de crear columnas según la exigencia específica, se adaptan a cualquier entorno de uso. La versión con carros de 16 bandejas 600x400 es una herramienta resistente hecha para grandes producciones. En cada caso, el resultado será perfecto. Siempre. Sin ningún compromiso.

 Mira el vídeo "Toque de Maestro" en el canal oficial de YouTube de UNOX.

UNOX Intensive Cooking

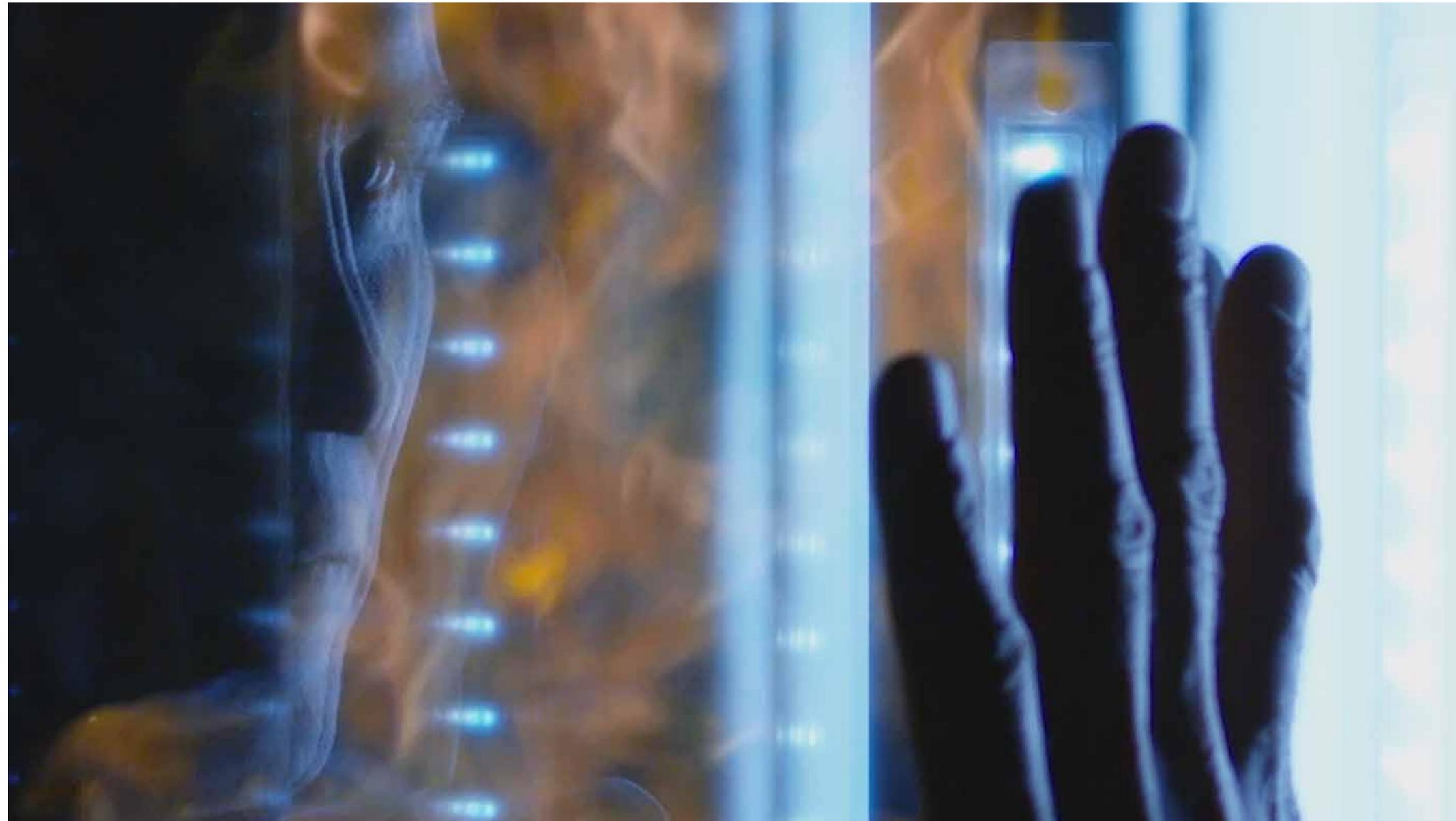
Has decidido no conformarte. Máxima intensidad de cocción.

Gracias a sus tecnologías, tu horno BAKERTOP MIND.Maps™ ONE es la pieza más eficiente y avanzada entre los equipos presentes en tu obrador, capaz de garantizar un rendimiento de alto nivel y ahorros tangibles en cuanto a tiempo, energía y mano de obra en cada una de sus aplicaciones

Cocciones perfectas, uniformidad en cada bandeja, vapor saturado y denso en unos segundos o extracción completa de la humedad, flujos de aire intensos o delicados. El horno combinado en su máxima expresión.

Pero no sólo eso: UNOX INTENSIVE.Cooking te permite utilizar tu BAKERTOP MIND.Maps™ ONE también para cocciones que normalmente se realizan con equipos tradicionales como hornos eléctricos estáticos o de convección.

¿Los ahorros? Tangibles: hasta un 45% menos de energía que un horno estático, disminución de más de un 70% del agua con respecto a cocinar en agua hirviendo, hasta un 35% más rápido que un horno tradicional o de convección. Y sobre todo, es un ayudante que supervisa continuamente el proceso de cocción sin costes adicionales de mano de obra.



DRY.Maxi™

La humedad deja lugar al sabor.

Extracción, eliminación, retirada de la humedad. En parte o completamente, tú decides.

Preparaciones con una textura y porosidad excelente, perfectamente crujientes cada vez. Sabores definidos y delicados, nunca mezclados. Preparados dulces o salados que mantienen su identidad y ensalzan sus características incluso cuando son cocinados al mismo tiempo.

DRY.Maxi™ es la tecnología que nunca más podrás abandonar; la ausencia de humedad le da a tus preparaciones más sabrosas una mayor concentración. Acabar una cocción con DRY.Maxi™ es como firmar tu obra de maestro. Acostúmbrate a hacer grandes cosas.

STEAM.Maxi™

Toda la fuerza del vapor en tus manos.

El control continuo y riguroso y el cálculo preciso del cambio de humedad en la cámara de cocción hacen que STEAM.Maxi™ se convierta en el mejor aliado en tus procesos de cocción. Desde una nube densa que envuelve tu comida a la humedad parcial. De 35 a 260 grados. Todo lo que quieras. Como quieras.

STEAM.Maxi™ te acostumbra a un alto rendimiento de cocción y, al mismo tiempo, te garantiza ahorrar energía y agua gracias a la producción de vapor bajo demanda y regulada por algoritmos precisos. Perfección. Densidad e intensidad.

AIR.Maxi™

Conduce, une, transforma.

El sistema multiturbina de alto caudal AIR.Maxi™ ofrece resultados fiables en todas sus aplicaciones. Potentes flujos de aire que pueden calentar los alimentos en profundidad, reduciendo los tiempos de cocción de pan, pasteles y hojaldres, preparaciones dulces y saladas; al mismo tiempo ofrece también una ventilación controlada y delicada para cocciones suaves, deshidratación, tostado, secado y pasteurización. La tecnología AIR.Maxi™ asegura la mejor uniformidad de cocción en todas las condiciones de carga para todo tipo de alimentos gracias a la inversión del sentido de marcha que se produce en función del tipo de carga y alimento. No te conformes con menos.

CLIMALUX™

Control total de la humedad.

La humedad realmente presente en la cámara de cocción se obtiene con la suma de la humedad que el horno produce y la que proviene del agua dentro de la comida. Gracias a la tecnología inteligente CLIMALUX™ tu BAKERTOP MIND.Maps™ ONE, mediante precisos sensores, mide la humedad efectiva dentro del horno y reacciona de inmediato con la adición de vapor o a la extracción de la humedad para garantizar que las condiciones de cocción coincidan con las que tú defines. De esta forma, CLIMALUX™ garantiza cocciones repetibles y un ahorro de agua y energía que pueden sobrepasar el 70% con respecto a los hornos combinados tradicionales.

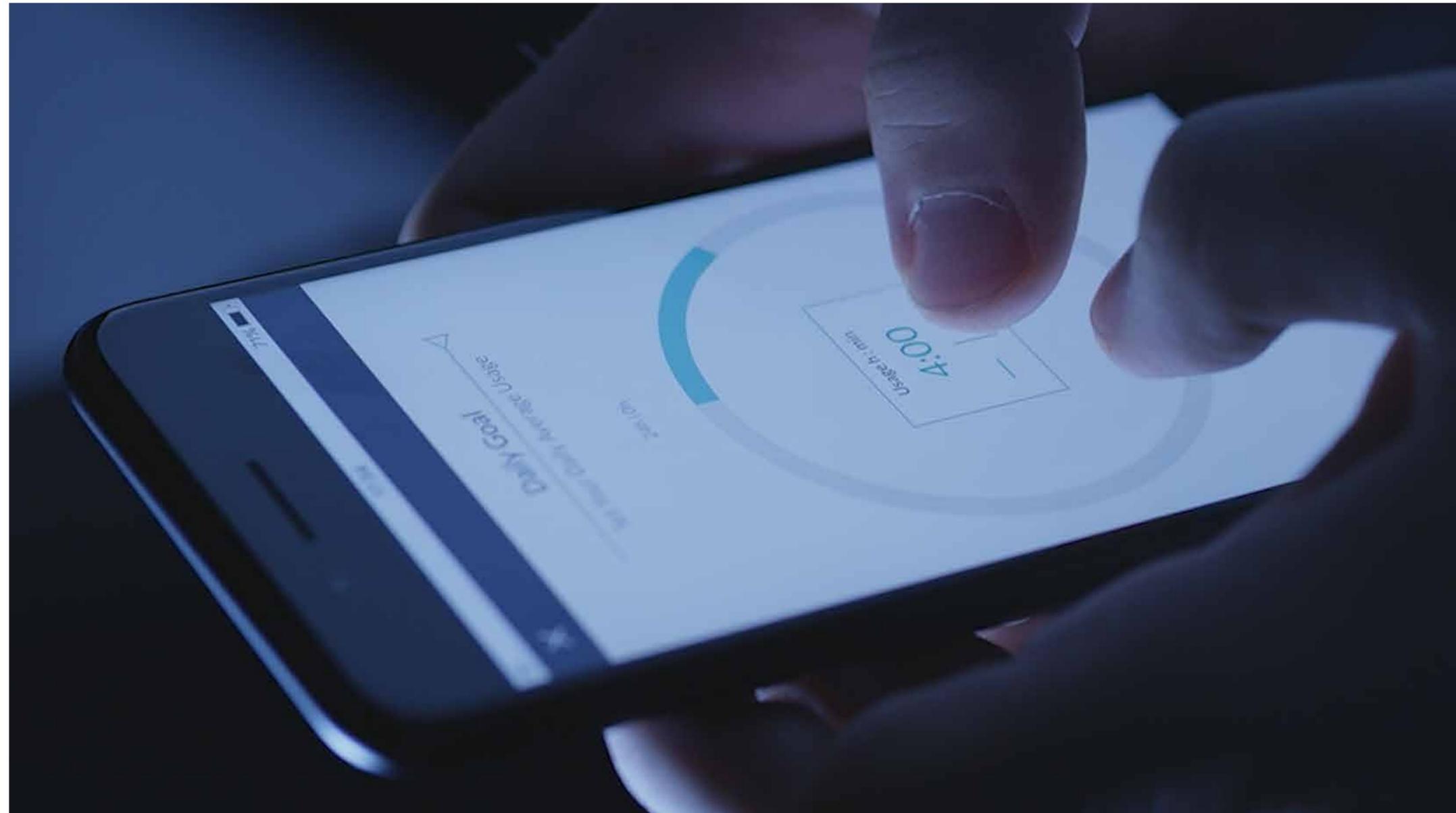
DDC - Data Driven Cooking

Tu horno es único, inteligente y conectado.

La tecnología de Inteligencia Artificial Data Driven Cooking está diseñada para ayudarte a aprovechar al máximo el potencial de tu horno UNOX BAKERTOP MIND.Maps™ ONE: recoge datos, procesa informaciones, analiza los modos de uso y te proporciona un informe diario. Se conecta a la nube de Internet para analizar estos datos y proponerte recetas y consejos personalizados sobre tus verdaderas necesidades que se traducen directamente en nuevos productos para tus clientes.

Con Data Driven Cooking, los hornos UNOX BAKERTOP MIND.Maps™ se convierten en mucho más que un equipo de horneado.. Se convierten en un verdadero socio que te ayuda a construir tu éxito.

Data Driven Cooking.
Más cerca de ti, más cerca de tu éxito.



Premio a la innovación

HOST 2017
**SMART
LABEL**

 Mira el video "Data Driven Cooking"



DDC.Ai - Artificial intelligence Tu asesor virtual personalizado.

Tu horno BAKERTOP MIND.Maps™ conectado a la nube de Internet UNOX envía datos para permitir la activación del servicio DDC.Ai que, gracias a la Inteligencia Artificial, los procesa para identificar y proponerte recetas y consejos personalizados sobre tus verdaderas necesidades que podrás traducir inmediatamente en nuevos platos para tus clientes. Los resultados son tangibles: tres meses después de la activación del servicio DDC.Ai, el uso promedio del horno aumenta un 25% y, por consiguiente, aumenta también la rentabilidad de tu inversión.

DDC.Unox y DDC.App A un sólo clic de distancia.

A través de la página web ddc.unox.com y la app DDC.App tienes el control de tu horno BAKERTOP MIND.Maps™ ONE conectado aunque no estés en la cocina. Puedes controlar el funcionamiento en tiempo real, recoger y analizar los datos de uso y APPCC, crear recetas en tu ordenador, recibir las que te envía DDC.Ai y enviarlas a tu BAKERTOP MIND.Maps™ ONE con un solo click.

Interfaz de control ONE.

Sencillez que sorprende.



MANUAL Simple.Completo. Intuitivo.

Sencillo y efectivo, el control de tu BAKERTOP MIND.Maps™ ONE te permite una configuración rápida y precisa, así como la gestión de tus programas de cocina con muy pocos clic y el control de un posible accesorio MAXI.Link.

Con sus 9.5 pulgadas, la interfaz touch screen de BAKERTOP MIND.Maps™ ONE te da la máxima posibilidad de elección: crea tu programa con libertad, guárdalo en la biblioteca personalizable o aprovecha la revolucionaria tecnología visual MIND.Maps™ para diseñar tu programa de cocción gracias al práctico puntero.

La libertad de crear cualquier proceso de cocción de forma clara e intuitiva. Todos tus parámetros en una sola pantalla: puedes ajustar horas, minutos y segundos, elegir entre el modo de cocción infinito o el secado nocturno.

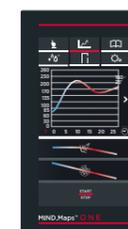
Elige la temperatura que desees, las condiciones del clima y la velocidad de ventilación para cada tipo de cocción. Crea hasta 9 diferentes pasos, que se pueden programar automáticamente, para cocinar todo lo que quieras.



PROGRAMAS Tu obra de maestro. Hoy, mañana, siempre..

Todas tus creaciones son únicas y repetibles gracias a la biblioteca personal que te permite almacenar y organizar tus programas de cocción.

BAKERTOP MIND.Maps™ ONE puede guardar más de 380 programas y organizarlos en 16 grupos diferentes para que las recetas se puedan dividir según el tipo de preparado, como masas fermentadas, pizzas, hogazas, postres, hojaldres o pastelería en general. Se convertirá en el punto de referencia de tu obrador.



MIND.Maps™ No selecciones una cocción, dibuja la tuya.

Añade tu toque de maestro. En libertad, cuando quieras. Haz que tu creatividad sea repetible. La tecnología de lenguaje visual MIND.Maps™ te permite realizar incluso el horneado más complejo con un simple gesto de la mano en la pantalla. Con el puntero integrado en la maneta de tu BAKERTOP MIND.Maps™ ONE puedes diseñar los procesos de cocción más complejos con la máxima libertad creativa y recuperarlos cuando lo desees. Tú lo piensas, el horno lo realiza.

Cada detalle es importante. Y tú lo sabes.

Diseñado y construido para que sea perfecto.

I prodotti fabbricati da UNOX sono protetti da uno o più dei seguenti brevetti o richieste di brevetto depositate: IT 1393731; US 8.071.917; DE 10160225.8; ES 2369245; DE 10201010245.0; IT 1398088; US 8.712.561; DE 10201010753.3; IT 1398091; DE 10201014669.5; IT 1399068; US9188521; IT 272303; DE 10201014141.3; IT 1398861; US 8662066; IT 1402074; DE 602006001437; ES 2308664; IT 502008901655862; DE 102007060439.6; ES 2340454; IT 1427160; IT 1425779; DE 102015114648; US 14845950; DE 102015114648; IT 1428030; IT 283031; IT 283033; ES 1157660; IT 202015000008735; IT 202015000006785; US 15050960; DE 202016100941; IT 202015000008010; IT 2020150000010018; IT 102015000015162; DE 102016108769; IT 102015000020928; IT 102016000034750; DE 10201707164; US 15471624; IT 202015000063980; US 15297709; DE 202016105830; IT 202016000069424; IT 202017000052355; IT 202015000031518; IT 102015000041480; IT 202017000052318; IT 1378934; oltre ad altri brevetti in attesa di registrazione.



PANTALLA LCD TOUCH SCREEN 9,5"



ILUMINACIÓN LED INTEGRADA EN LA PUERTA



LAVADO AUTOMÁTICO ROTOR.KLEAN™



RESISTENCIAS DE ALTAS PRESTACIONES



SISTEMA MULTITURBINA DE 4 VELOCIDADES



PREDISPOSICIÓN PARA CONEXIÓN INTERNET LAN/3G/WIFI



PERNO MANETA EN FIBRA DE CARBONO



CIERRE SMART PARA HORNOS CON CARRO



MATERIAL CON ALTO PODER AISLANTE



SONDA AL CORAZÓN EXTRA FINE SOUS VIDE - OPCIONAL



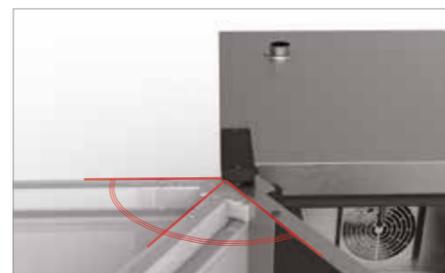
PUERTO USB - CARGA/DESCARGA DATOS



CONTENEDOR DET&RINSE INTERGRADO



CÁMARA EN ACERO AISI 304



BLOQUEO PUERTA A 60°/120°/180°



SISTEMA RECOGE GOTAS ANTICONDENSACIÓN



SONDA AL CORAZÓN MONO.PUNTO

SISTEMAS DE ASPIRACIÓN INTEGRADOS

Aire fresco en la cocina.



Campana Ventless Certificada Campana Waterless



La campana de condensación de vapor UNOX es la solución ideal para instalar tu horno BAKERTOP MIND.Maps™ ONE en cualquier lugar de tu cocina u obrador. Elegir una campana condensadora UNOX significa invertir para ahorrar: te permite instalar BAKERTOP MIND.Maps™ ONE incluso en ausencia* o lejós de una campana extractora convencional o para prefiltrar los humos y reducir el mantenimiento del sistema de aspiración centralizado.

*sujeto a verificación y aprobación por parte de entidades y regulaciones territoriales



Si tu horno BAKERTOP MIND.Maps™ ONE está instalado en tu obrador o esté a la vista en el centro de tu tienda, la campana waterless es la solución para filtrar olores y absorber calor de la cámara de cocción sin necesidad de agua. Diseñada para que sea elegante y funcional, la campana waterless es la clave para diseñar tus espacios donde no es necesario eliminar completamente los olores y aromas.

QUICK.LOAD

Cargar y vaciar el horno a la velocidad de la luz. Rendimiento al máximo nivel, gran producción.



Productividad y organización son los elementos clave de una empresa que piensa en grande. Gracias a la tecnología, a su diseño, a la amplia gama de accesorios y a sus tamaños compactos, incluso para las versiones con carro, tu BAKERTOP MIND.Maps™ ONE es el aliado que buscas para tu negocio. A través de los hornos con carro, aumentas la productividad, aprovechas los espacios de trabajo y la energía, obteniendo los mejores rendimientos de tu inversión. .



QUICK.LOAD
16 bandejas 600X400



BAKERTOP MIND.Maps™
16 600X400



SISTEMA QUICK.LOAD
10 bandejas 600X400



BAKERTOP MIND.Maps™
10 600X400 + armario neutro



QUICK.LOAD 6+6
con puertas



BAKERTOP MIND.Maps™
6 + 6 + stand bajo



QUICK.LOAD 6+6
sin puertas



QUICK.LOAD 10+4
con puertas



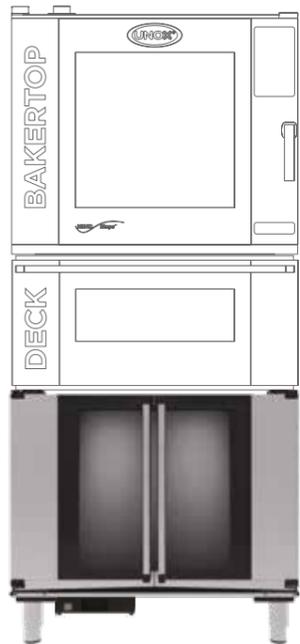
BAKERTOP MIND.Maps™
4 + 10 + stand coloc. al suelo



QUICK.LOAD 10+4
sin puertas

FERMENTADORA

Buen comienzo supone la mitad del trabajo.



La fermentación es un juego de equilibrios entre la masa, la temperatura, el porcentaje de humedad y el tiempo, es también uno de los momentos cruciales que definen la calidad del producto final.

Las fermentadoras BAKERTOP MIND.Maps™ van equipados con precisos sensores que controlan minuciosamente la temperatura y la humedad en cada instante del proceso de fermentación y actúan para garantizarte resultados excelentes y repetibles siempre.

Las fermentadoras BAKERTOP MIND.Maps™ están disponibles en sus versiones de 12 y 16 bandejas para instalarse en columnas o en su versión de carro compatible con los hornos de 16 bandejas.

DECKTOP

Tecnología y tradición, juntas hoy.



DECKTOP es la tradición que va de la mano de la tecnología. Realizado para todos los maestros panaderos y pasteleros que quieren completar su BAKERTOP MIND.Maps™ ONE con un horno estático, DECKTOP tiene un diseño atractivo y una tecnología que puede lograr grandes cosas.

Te abre un mundo de posibilidades en la cocción de productos tradicionales como pan, dulces fermentados, pizzas y hogazas, tanto frescos como congelados.

La posibilidad de introducir vapor y eliminar rápidamente la humedad hacen que tus cocciones sean perfectas desde cualquier punto de vista. Suaves o llenas de sabor, blandas o crujientes, máxima libertad de elección y resultados perfectamente uniformes en cada carga, gracias a la biblioteca de programas disponible.

Integrado en una columna BAKERTOP MIND.Maps™ garantiza absoluta versatilidad para tus cocciones y optimiza los espacios



Una gama de excelencia.

16 600x400



10 600x400



6 600x400



4 600x400



ELÉCTRICO	XEBC-16EU-E1R	XEBC-10EU-E1R
Capacidad	16 600x400	10 600x400
Distancia Entre Las Bandejas	80 mm	80 mm
Frecuencia	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz
Voltaje	400 V - 3N	400 V - 3N
Potencia Eléctrica	29,3 kW	14,9 kW
Dimensiones (Wxdxh Mm)	882x1043x1866	860x957x1163
Peso	185 kg	130 kg

ELÉCTRICO	XEBC-06EU-E1R	XEBC-04EU-E1R
Capacidad	6 600x400	4 600x400
Distancia Entre Las Bandejas	80 mm	80 mm
Frecuencia	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz
Voltaje	400 V - 3N	400 V - 3N
Potencia Eléctrica	9,9 kW	7,4 kW
Dimensiones (Wxdxh Mm)	860x957x843	860x957x675
Peso	100 kg	85 kg

Note: Apertura porta da sinistra verso destra: esempio codice XEBC-16EU-E1L (L= left) (R= right)



MODALIDAD DE COCCIÓN MANUAL

Cocción Convección con temperatura variable de 30 °C 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	●
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	●
PROGRAM: posibilidad de salvar tus recetas con un nombre o incluso con tu firma	●
CHEFUNOX: selecciona el método de cocción (asado, parrilla...), 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 cocinar para que estén todas listas al mismo tiempo.	—

DISTRIBUCION 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	●

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 optimizado 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.	●
---	---

AISLAMIENTO TÉRMICO Y SEGURIDAD

Tecnología Protek.SAFE™: máxima eficiencia térmica y seguridad laboral (temperatura de las superficies exteriores de acuerdo con la normativa IEC/EN60335-2-42)	●
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	—

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 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 (proceso 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 de 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 recogelíquidos con desagüe permanente incluso con la puerta abierta	●
Bandeja recogelíquidos de gran capacidad, con vaciado al desagüe	●
Estructura light weight - heavy duty con uso de materiales innovadores	●
Interruptor de la puerta sin contacto	●
Cierre/Apertura de seguridad de la puerta en 2 etapas	○
Sistema de autodiagnóstico para detectar problemas o fallos	●
Limitador térmico de seguridad	●
Cristal interior de la puerta móvil para facilitar la limpieza	●
Soportes de bandejas en lámina plegada en L	●

ACCESORIOS.

Pide más.

CAMPANAS



CAMPANA CON CONDENSADOR DE VAPOR

Compatible con: XEBC-16EU-E1R
 Voltaje: 230 V- 1N
 Frecuencia: 50 / 60 Hz
 Potencia Eléctrica: 100 W
 Diámetro salida humos: 121 mm
 Caudal mínimo: 310 m³/h
 Caudal máximo: 390 m³/h
 Medidas: 868x1159x240 WxDxH mm
Art.: XEAHC-HCFL

CAMPANA WATERLESS

Compatible con: XEBC-10EU-E1R/
 XEBC-06EU-E1R/ XEBC-04EU-E1R
 Voltaje: 230 V- 1N - Frecuencia: 50 / 60 Hz
 Potencia Eléctrica: 125 W
 Medidas: 860x1000x217 WxDxH mm
Art.: XEBHC-ACEU

CAMPANA CON CONDENSADOR DE VAPOR

Compatible con: XEBC-10EU-E1R/
 XEBC-06EU-E1R/ XEBC-04EU-E1R
 Voltaje: 230 V- 1N
 Frecuencia: 50 / 60 Hz
 Potencia Eléctrica: 100 W
 Diámetro salida humos: 121 mm
 Caudal mínimo: 310 m³/h
 Caudal máximo: 390 m³/h
 Medidas: 860x1145x240 WxDxH mm
Art.: XEBHC-HCEU

FILTRO DE CARBÓN ACTIVO

Compatible con: XEAHC-HCFL/XEBHC-HCEU
 Medidas: 413x655x108 WxDxH mm
 Peso: 11 kg
Art.: XUC140

CARTUCHO FILTRO DE CARBÓN ACTIVO

Compatible con: XUC140
Art.: XUC141

QUICK.LOAD



QUICK.LOAD 10+4 SIN PUERTAS

Compatible con: XEBHC-HCEU+XEBC-04EU-E*
 R+XEBC-10EU-E*
 R+ XWARC-00EF-F o XEBC-04EU-E*
 R+XEBC-10EU-E*
 R+ XWARC-00EF-F
 Medidas: 768x1920x539 WxDxH mm
 Capacidad: 14 600x400
 Peso: 50 Kg
Art.: XWBYC-14EU

QUICK.LOAD 10+4 CON PUERTAS

Compatible con: XEBHC-HCEU+XEBC-04EU-E*
 R+XEBC-10EU-E*
 R+ XWARC-00EF-F o XEBC-04EU-E*
 R+XEBC-10EU-E*
 R+ XWARC-00EF-F
 Medidas: 768x1920x539 WxDxH mm
 Capacidad: 14 600x400
 Peso: 75 Kg
Art.: XWBYC-14EU-D

QUICK.LOAD 6+6 SIN PUERTAS

Compatible con: XEBHC-HCEU+XEBC-06EU-E*
 R+XEBC-06EU-E*
 R+XWARC-00EF-L o XEBC-06EU-E*
 R+XEBC-06EU-E*
 R+XWARC-00EF-L
 Medidas: 768x1920x539 WxDxH mm
 Capacidad: 12 600x400
 Peso: 50 Kg
Art.: XWBYC-12EU

QUICK.LOAD 6+6 CON PUERTAS

Compatible con: XEBHC-HCEU+XEBC-06EU-E*
 R+XEBC-06EU-E*
 R+XWARC-00EF-L o XEBC-06EU-E*
 R+XEBC-06EU-E*
 R+XWARC-00EF-L
 Medidas: 768x1920x539 WxDxH mm
 Capacidad: 12 600x400
 Peso: 75 Kg
Art.: XWBYC-12EU-D

QUICK.LOAD 16 BANDEJAS

Compatible con: XEBC-16EU-EPR/
 XEBC-16EU-GPR/ XEBPC-16EU-D/
 XEBPC-16EU-M
 Capacidad: 16 600x400
 Distancia: 80 mm
 Medidas: 743x564x1700 WxDxH mm
 Peso: 25 Kg
Art.: XEBTC-16EU

RACK PORTABANDEJAS

Compatible con: XEBC-1011-E1R
 Capacidad: 10 600x400
 Distancia: 80 mm
 Medidas: 668x431x862 WxDxH mm
 Peso: 9 Kg
Art.: XWBBC-10EU

DECKTOP



DECKTOP 2 BANDEJAS CON CONTROL INTEGRADO

Capacidad: 2 600x400
 Voltaje: 400 V- 3N
 Frecuencia: 50 / 60 Hz
 Potencia Eléctrica: 5,7 kW
 Medidas: 860x1150x400 WxDxH mm
 Peso: 100 kg
Art.: XEBDC-02EU-D

DECKTOP 1 BANDEJA CON CONTROL INTEGRADO

Capacidad: 1 600x400
 Voltaje: 230 V- 1N
 Frecuencia: 50 / 60 Hz
 Potencia Eléctrica: 2,7 kW
 Medidas: 860x880x400 WxDxH mm
 Peso: 62 Kg
Art.: XEBDC-01EU-D



DECKTOP 2 BANDEJAS CONTROLADO ELECTRÓNICAMENTE POR EL HORNO

Capacidad: 2 600x400
 Voltaje: 400 V- 3N
 Frecuencia: 50 / 60 Hz
 Potencia Eléctrica: 5,7 kW
 Medidas: 860x1150x400 WxDxH mm
 Peso: 100 Kg
Art.: XEBDC-02EU-C

DECKTOP 1 BANDEJA CONTROLADO ELECTRÓNICAMENTE POR EL HORNO

Capacidad: 1 600x400
 Voltaje: 230 V- 1N
 Frecuencia: 50 / 60 Hz
 Potencia Eléctrica: 2,7 kW
 Medidas: 860x880x400 WxDxH mm
 Peso: 62 Kg
Art.: XEBDC-01EU-C



TROLLEY PARA RACK PORTABANDEJAS

Compatible con: XWBBC-10EU
 Medidas: 695x786x961 WxDxH mm
 Peso: 13 Kg
Art.: XWBYC-00EU

KIT ENGANCHE TROLLEY

Artículo obligatorio al comprar el XWBYC-00EU.
 El kit permite enganchar el trolley a los modelos XWAE-08EF/ XWARC-00EF-H
Art.: XWBYC-CKEU

FERMENTADORAS



CÁMARA DE FERMENTACIÓN CON CONTROL INTEGRADO

Capacidad: 16 600x400 - Distancia: 75 mm
 Voltaje: 230 V- 1N - Frecuencia: 50 / 60 Hz
 Potencia Eléctrica: 2,4 kW
 Temperatura max.: 50°C
 Medidas: 866x950x1879 WxDxH mm
 Peso: 100 Kg
Art.: XEBPC-16EU-D

FERMENTADORA

Capacidad: 12 600x400 - Distancia: 75 mm
 Voltaje: 230 V- 1N - Frecuencia: 50 / 60 Hz
 Potencia Eléctrica: 2,4 kW
 Temperatura max.: 50°C
 Medidas: 862x890x762 WxDxH mm
 Peso: 45 Kg
Art.: XEBPC-12EU-C

CÁMARA DE FERMENTACIÓN CON CONTROL MANUAL

Capacidad: 16 600x400 - Distancia: 75 mm
 Voltaje: 230 V- 1N - Frecuencia: 50 / 60 Hz
 Potencia Eléctrica: 2,4 kW
 Temperatura max.: 70°C
 Medidas: 866x950x1879 WxDxH mm
 Peso: 100 Kg
Art.: XEBPC-16EU-M

FERMENTADORA

Capacidad: 8 600x400 - Distancia: 75 mm
 Voltaje: 230 V- 1N - Frecuencia: 50 / 60 Hz
 Potencia Eléctrica: 2,4 kW
 Temperatura max.: 50°C
 Medidas: 862x890x623 WxDxH mm
 Peso: 42 Kg
Art.: XEBPC-08EU-C

STAND



STAND ABIERTO ULTRA-ALTO

Compatible con: XEBC-04EU-EPR
 Medidas: 842x713x888 WxDxH mm
 Peso: 12 Kg
Art.: XWARC-00EF-UH

STAND ABIERTO ALTO

Medidas: 842x713x752 WxDxH mm
 Peso: 11 Kg
Art.: XWARC-00EF-H

KIT SOPORTES LATERALES PARA STAND ALTOS

Compatible con: XWARC-00EF-H
 Capacidad: 7 600x400
 Distancia: 60 mm
 Peso: 3 Kg
Art.: XWALC-07EF-H

STAND ABIERTO INTERMEDIO

Medidas: 842x713x462 WxD xH mm
 Peso: 9 Kg
Art.: XWARC-00EF-M

STAND ABIERTO BAJO

Medidas: 842x713x305 WxDxH mm
Art.: XWARC-00EF-L

SOPORTE PARA COLOCACIÓN AL SUELO

Obligatorio para la colocación del horno al suelo
 Medidas: 842x713x113 WxDxH mm
Art.: XWARC-00EF-F

SOPORTE INTERMEDIO CERRADO

Medidas: 842x817x309 WxDxH mm
 Peso: 20 Kg
Art.: XEBIC-03EU

KIT RUEDAS CON CADENAS AJUSTE PARED

Kit completo de 4 ruedas: 2 ruedas con freno - 2 ruedas sin freno.
 Compatible con: XEBPC-12EU-C/ XEBPC-08EU-C/
 XWAE-08EF/ XWARC-00EF-F/ XWARC-00EF-L/
 XWARC-00EF-M/ XWARC-00EF-H
Art.: XUC010

UNOX.CARE



DET&Rinse™ es el detergente y abrillantador expresamente estudiado para garantizar cada día niveles máximos de higiene, menores consumos de energía y larga duración de cada componente de tu horno BAKERTOP MIND.Maps™ ONE con tecnología de lavado automático inteligente SENSE.Klean.

Puedes elegir entre DET&Rinse™ PLUS, doble concentrado para una suciedad más difícil o DET&Rinse™ ECO, para una limpieza diaria y máximo respecto para el medioambiente. Cada botella de DET&Rinse™ lleva un sello de seguridad que no permite que el líquido salga si no está bien puesta en el cajón integrado de tu horno BAKERTOP MIND.Maps™ ONE, para garantizar la máxima tranquilidad en las operaciones de carga.

DET&Rinse™ ECO

Detergente ECO respetuoso del medioambiente con acción abrillantadora.
 10 lt de DET&Rinse ECO = 18 lt de detergente tradicional para hornos
 Caja de 10 botellas de 1 lt. Art.: DB 1018
Art.: DB 1018

DET&Rinse™ PLUS

Doble concentrado:
 10 lt de DET&Rinse ECO = 18 lt de detergente tradicional para hornos
 Caja de 10 botellas de 1 lt.
Art.: DB 1015

Los sistemas de filtración de resina UNOX.Pure y ósmosis inversa UNOX.Pure-RO reducen o eliminan completamente del agua todas las sustancias que contribuyen a la formación de cal y/o herrumbre en el interior de la cámara de cocción, causa de malfuncionamientos y roturas. El control de tu horno BAKERTOP MIND.Maps™ ONE monitoriza incluso la cantidad de agua filtrada del sistema UNOX.Pure y señala automáticamente cuando hay que reemplazar el filtro optimizando el uso. Se aconseja UNOX.Pure para aguas duras, con concentraciones de cloruros inferiores a 25 ppm, mientras que se aconseja UNOX.Pure-RO para aguas muy duras y/o de alta concentración de cloruros o iones de hierro.

UNOX.PURE

Art.: XHC003

UNOX.PURE.RO OSMOSIS INVERSA

Voltaje: 230 V- 1N
 Frecuencia: 50 / 60 Hz
 Potencia Eléctrica: 230 W
 Medidas: 230x540x445 WxDxH mm
 Peso: 16 Kg
Art.: XHC002

CONEXIÓN INTERNET



OPCIONALES PARA CONEXIÓN INTERNET PARA HORNOS BAKERTOP MIND.MAPS™

Kit para conexión Ethernet
 Kit para conexión WiFi
 Kit para conexión 3G

Art.: XEC001
Art.: XEC002
Art.: XEC003

Imagen ilustrativa que refiere al kit XEC002

Será como tener un miembro más en la brigada.

BAKING ESSENTIALS

FORO.BAKE



DISPONIBLES EN LOS SIGUIENTES TAMAÑOS:

• 600X400 Art.: TG 410

FORO.BLACK



DISPONIBLES EN LOS SIGUIENTES TAMAÑOS:

• 600X400 Art.: TG 430

STEEL.BAKE



DISPONIBLES EN LOS SIGUIENTES TAMAÑOS:

• 600X400 Art.: TG 450

FAKIRO™



DISPONIBLES EN LOS SIGUIENTES TAMAÑOS:

• 600X400 Art.: TG 440

FAKIRO.GRILL



DISPONIBLES EN LOS SIGUIENTES TAMAÑOS:

• 600X400 Art.: TG 465

BAKE



DISPONIBLES EN LOS SIGUIENTES TAMAÑOS:

• 600X400 Art.: TG405

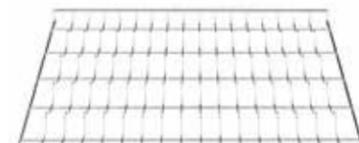
CHROMO.GRID



DISPONIBLES EN LOS SIGUIENTES TAMAÑOS:

• 600X400 Art.: GRP 405

BAGUETTE.GRID



DISPONIBLES EN LOS SIGUIENTES TAMAÑOS:

• 600X400 Art.: GRP 410

BAKE.BLACK



DISPONIBLES EN LOS SIGUIENTES TAMAÑOS:

• 600X400 Art.: TG460

FORO.BAGUETTE BLACK



DISPONIBLES EN LOS SIGUIENTES TAMAÑOS:

• 600X400 Art.: TG 435

FORO.BAGUETTE



DISPONIBLES EN LOS SIGUIENTES TAMAÑOS:

• 600X400 Art.: TG 445

LONG Life 4!

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

Puedes extender la garantía* para los repuestos hasta 4 años o 10.000 horas de funcionamiento y para la mano de obra hasta 2 años o 10.000 horas de funcionamiento. 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. Están disponibles los kit para la conexión Ethernet, WiFi o 3G.

(*descúbrelos en la página web www.unox.com).

OPCIONALES PARA CONEXIÓN INTERNET PARA HORNOS BAKERTOP MIND.MAPS™ ONE

Art.: XEC001	Kit para conexión Ethernet
Art.: XEC002	kit para conexión WiFi
Art.: XEC003	kit para conexión 3G





INTERNATIONAL

UNOX S.p.A.

Via Majorana 22 / 35010 Cadoneghe (PD) Italy
Tel: +39 049 8657511 / Fax +39 049 8657555
info@unox.com



INVENTIVE SIMPLIFICATION

EUROPE

ITALIA

UNOX S.p.A.
E-mail: info@unox.it
Tel.: +39 049 86 57 511

ČESKÁ REPUBLIKA

UNOX DISTRIBUTION s.r.o.
E-mail: info.cz@unox.com
Tel.: +420 241 940 000

РОССИЯ, ПРИБАЛТИКА И СТРАНЫ СНГ UNOX РОССИЯ

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

ESPAÑA

UNOX PROFESIONAL ESPAÑA S.L.
E-mail: info.es@unox.com
Tel.: +34 900 82 89 43

SCANDINAVIAN COUNTRIES

UNOX SCANDINAVIA AB
E-mail: info.se@unox.com
Tel.: +46 (0)768 716 422

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

DEUTSCHLAND

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

FRANCE, BELGIUM & LUXEMBOURG

UNOX FRANCE s.a.s.
E-mail: info@unox.fr
Tel.: +33 4 78 17 35 39

ÖSTERREICH

UNOX ÖSTERREICH GmbH
E-mail: bestellung@unox.com
Tel. +43 800 880 963

HRVATSKA

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

TÜRKİYE

UNOX TURKEY Profesyonel Mutfak
Ekipmanları Endüstri ve Ticaret Limited Şirketi
E-mail: info.tr@unox.com
Tel.: +90 530 176 62 03

IRELAND

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

БЪЛГАРИЯ

UNOX BULGARIA
E-mail: info.bg@unox.com
Tel.: +359 88 23 13 378

ASIA & AFRICA

MALAYSIA & SINGAPORE

UNOX (ASIA) SDN. BHD
E-mail: info.asia@unox.com
Tel.: +603-58797700

OTHER ASIAN COUNTRIES

UNOX (ASIA) SDN. BHD
E-mail: info.asia@unox.com
Tel.: +603-58797700

PHILIPPINES

UNOX PHILIPPINES
E-mail: info.asia@unox.com
Tel.: +63 9173108084

대한민국

UNOX KOREA CO. Ltd.
이메일: info.asia@unox.com
전화: +82 2 69410351

AMERICA & OCEANIA

U.S.A. & CANADA

UNOX Inc.
E-mail: infousa@unox.com
Tel.: +1 800 489 8669

MEXICO

UNOX MEXICO, S. DE R.L. DE C.V.
E-mail: info.mx@unox.com
Tel.: +52 1555 4314 180

BRAZIL

UNOX BRAZIL
E-mail: info.br@unox.com
Tel.: +55 11 98717-8201

U.A.E.

UNOX MIDDLE EAST DMCC
E-mail: info.uae@unox.com
Tel.: +971 55 426 3167

SOUTH AFRICA

UNOX SOUTH AFRICA
E-mail: info.sa@unox.com
Tel.: +27 845 05 52 35

INDONESIA

UNOX INDONESIA
E-mail: info.asia@unox.com
Tel.: +62 81908852999

中华人民共和国

UNOX TRADING (SHANGHAI) CO. Ltd.
电子邮件: info.china@unox.com
电话: +86 21 56907696

COLOMBIA

UNOX COLOMBIA
E-mail: info.co@unox.com
Tel.: +57 350 65 88 204

AUSTRALIA

UNOX AUSTRALIA PTY Ltd.
E-mail: info@unoxaustralia.com.au
Tel.: +61 3 9876 0803

NEW ZEALAND

UNOX NEW ZEALAND Ltd.
E-mail: info@unox.co.nz
Tel.: +64 (0) 800 76 0803

UNOX.COM | FOLLOW US ON

