



# BAKERTOP MIND.Maps™ PLUS



# Índice

Gama hornos BAKERTOP MIND.Maps™ PLUS	pag	<b>4</b>
Asistencia a la Cocción	pag	<b>8</b>
Tecnología	pag	<b>12</b>
Panel de control MASTER.Touch	pag	<b>24</b>
BAKERTOP MIND.Maps™ PLUS COUNTERTOP	pag	<b>28</b>
BAKERTOP MIND.Maps™ PLUS BIG	pag	<b>42</b>
Bandejas especiales Baking Essentials	pag	<b>50</b>
Cuidado y Mantenimiento	pag	<b>58</b>
Datos técnicos	pag	<b>64</b>
Asistencia Técnica	pag	<b>72</b>
Unox en el mundo	pag	<b>74</b>



BAKERTOP MIND.Maps™ PLUS  
BIG



BAKERTOP MIND.Maps™ PLUS  
COUNTERTOP

BAKERTOP MIND.Maps™ PLUS

## Hornos combinados inteligentes

BAKERTOP MIND.Maps™ PLUS es el horno combinado inteligente para pastelería y panadería artesanal, fresca o congelada. Ciclos de cocción automáticos y funciones smart entre las que destaca la inteligencia artificial, que hace de BAKERTOP MIND.Maps™ PLUS el instrumento fundamental para tu obrador. Combinados con las fermentadoras LIEVOX y con los hornos estáticos DECKTOP, te permiten crear una estación de cocción versátil y multifuncional.

Los hornos combinados MIND.Maps™ PLUS están disponibles en dos versiones para responder así 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.

Llama al **+39 049 86 57 511**  
Contáctanos en la web [unox.com](http://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

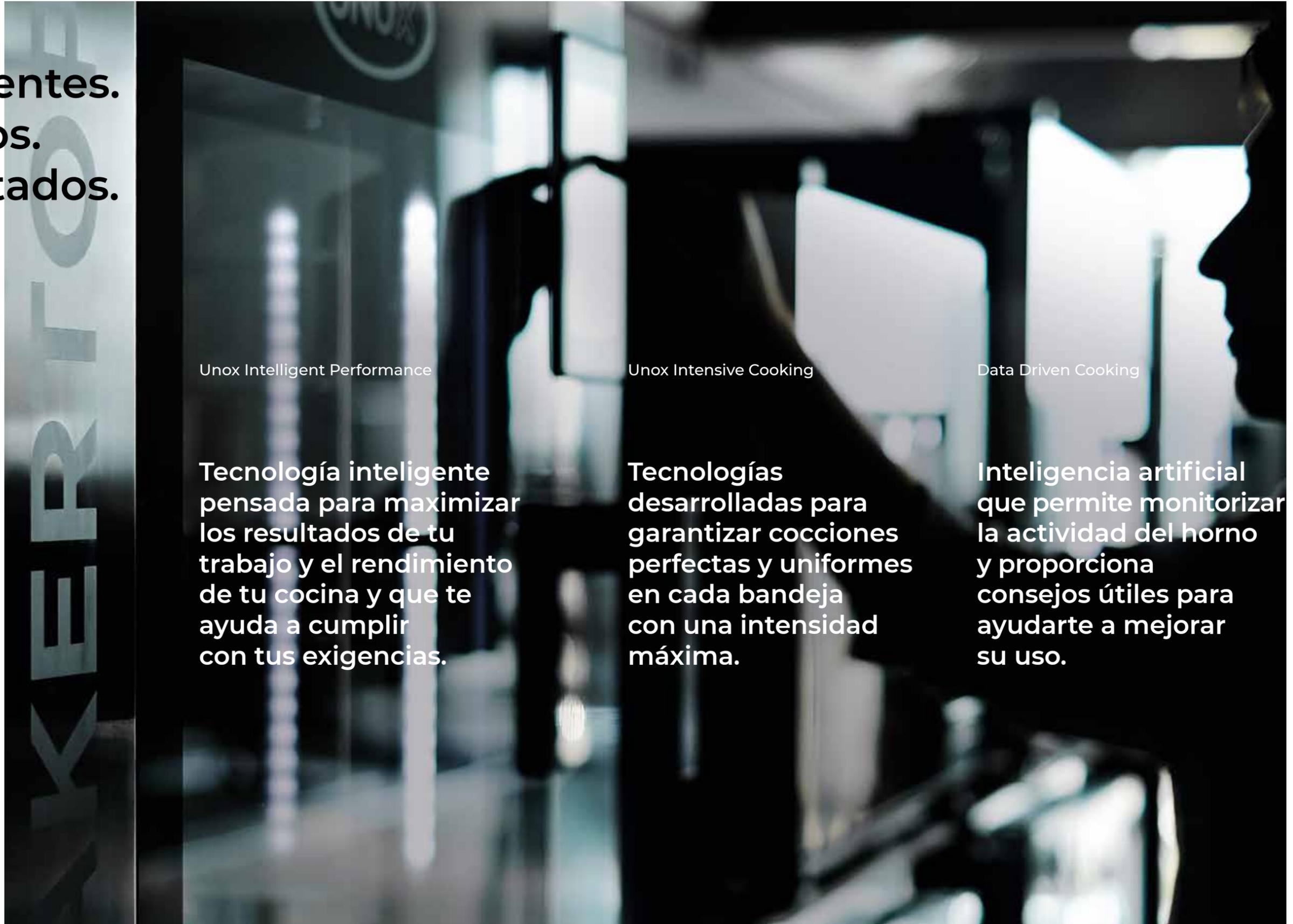
El equipo Chef Unox está siempre a tu disposición para darte consejos prácticos sobre los programas de cocina que mejor se adaptan a ti y para sugerirte nuevas recetas: desde la más tradicional a la más reciente.

Llama al **+39 049 86 57 511**



Tecnología

# Inteligentes. Precisos. Conectados.



Unox Intelligent Performance

Tecnología inteligente pensada para maximizar los resultados de tu trabajo y el rendimiento de tu cocina y que te ayuda a cumplir con tus exigencias.

Unox Intensive Cooking

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

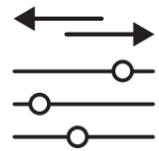
Data Driven Cooking

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

Unox Intelligent Performance

# Mejora tu rendimiento

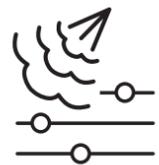
Obtener resultados iguales en cada horneado exige control, inteligencia y experiencia: tres características de tu horno BAKERTOP MIND.Maps™ PLUS.



## ADAPTIVE.Cooking™

### Resultados perfectos. Siempre.

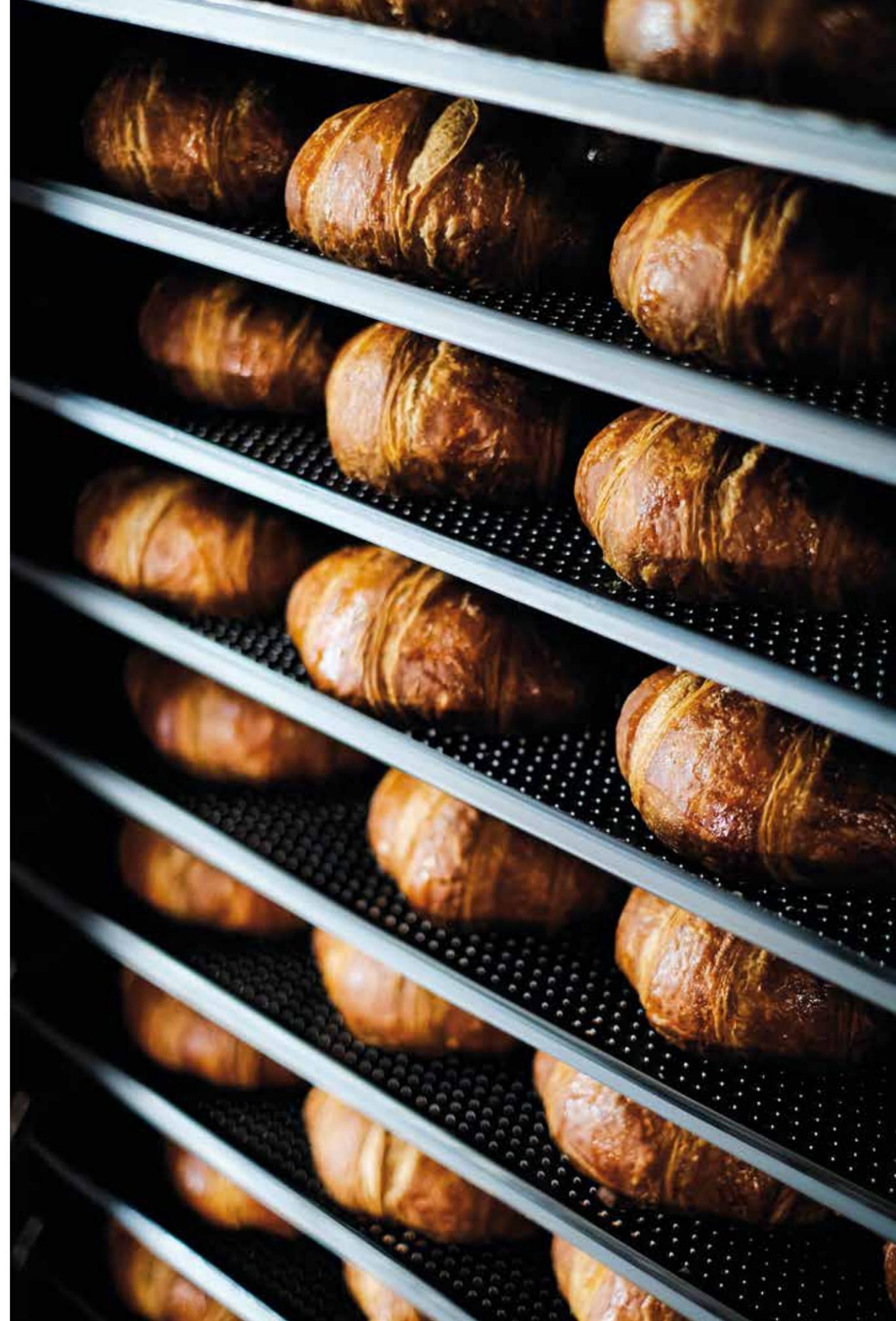
Interpreta tus configuraciones y entiende el resultado que quieres obtener. Entiende la cantidad de comida horneada y actúa sobre los parámetros de cocción para garantizar un resultado perfecto en cada horneado.



## 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.



## SMART.Preheating

### El pre-calentamiento inteligente.

Analizando los datos de uso y el próximo programa de cocción, selecciona automáticamente la temperatura y la duración del pre-calentamiento para garantizar que los resultados se repitan en cada horneado y ahorrarte un tiempo muy valioso.



## AUTO.Soft

### Función de cocción inteligente.

Regula automáticamente el aumento de la temperatura y realiza una cocción más delicada, con el objetivo de garantizar una distribución óptima del calor. Perfecta para productos delicados y sensibles al calor.



## SENSE.Klean

### Lavado inteligente.

Calcula el nivel de suciedad del horno y sugiere la modalidad de lavado automático más apropiada en función del uso efectivo. Máxima higiene y cero desperdicio de agua y detergente.

**Con****Adaptive.Cooking™**

Regula automáticamente todos los parámetros de cocción para garantizar un resultado perfecto y repetible en cada horneada.

**Sin**

\*

**Set óptimo para media carga - 9 moldes para postres**
 20 min

 155 °C

 0%

El set de media carga se aplica para cada bandeja y a carga plena.

**Bandeja unitaria - 3 moldes para postres****Cocción perfecta**

Forma y superficie regular.  
Interior suave y no acuoso

Tiempo  
**18 min**  
Temperatura media  
**150 °C**  
Humedad real  
**0 %**

**Calor demasiado violento**

Corteza dura y quemada  
Interior demasiado acuoso

Tiempo  
**20 min**  
Temperatura media  
**185 °C**  
Humedad real  
**0 %**

**Carga completa - 36 tortiere****Cocción perfecta**

Forma y superficie regular  
Interior suave y no acuoso

Tiempo  
**23 min**  
Temperatura media  
**165 °C**  
Humedad real  
**0 %**

**Cocción insuficiente**

Color pálido  
Estructura deshecha

Tiempo  
**20 min**  
Temperatura media  
**155 °C**  
Humedad real  
**50 %**

**Bandeja unitaria - 20 mini baguettes****Dorado perfecto**

Corteza dorada  
Miga suave  
Consistencia crujiente

Humedad real  
**30 %**

**Pan quemad**

Color externo oscuro  
Interior no cocinado  
Sabor amargo

Humedad real  
**10 %**

**Carga completa - 120 mini baguettes****Dorado perfecto**

Corteza dorada  
Miga suave  
Consistencia crujiente

Humedad  
**30 %**

**Dorado no suficiente**

Interior humedo  
Dorado demasiado claro  
No crujiente

Humedad real  
**80 %**

**Con****CLIMALUX™**

Mide la humedad real de la cámara de cocción e introduce o extrae la cantidad necesaria para obtener el resultado establecido.

**Sin**

\*

**Set óptimo para media carga - 9 moldes para postres**
 18 min

 185 °C

 30%

El set de media carga se aplica para cada bandeja y a carga plena.

**Con****Auto.Soft**

Gestiona el incremento térmico haciéndolo más delicado y preservando la humedad en todos los puntos de cada bandeja y en todas las bandejas.

**Sin**

\*

**Set óptimo para media carga**

🕒 5 min 15 min

🌡️ 135 °C 175 °C

👉 30% -50%

El set de media carga se aplica para cada bandeja y a carga plena.

**Bandeja unitaria****Cocción perfecta**

Exterior dorado  
Interior suave y no acuoso  
Uniformidad total

Tiempo de salida 135 °C - 175 °C  
4 min

**Cocción estropeada**

Bordes quemados  
Cocción no uniforme  
Profitelores no cocinados

Tiempo de salida 135 °C - 175 °C  
1 min

**Carga completa****Cocción perfecta**

Exterior dorado  
Interior suave y no acuoso  
Uniformidad total

Tiempo de salida 135 °C - 175 °C  
7 min

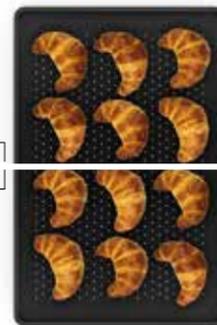
**Cocción estropeada**

Bordes quemados  
Cocción no uniforme  
Profitelores no cocinados

Tiempo de salida 135 °C - 175 °C  
3 min

**Bandeja unitaria**

Con horno frío

**Dorado perfecto**

Interior alveolar perfecto

Tiempo PRE  
9 min  
Temp. acero en la cámara  
165 °C

Con horno caliente

**Dorado perfecto**

Interior alveolar perfecto

Tiempo PRE  
20 sec  
Temp. acero en la cámara  
165 °C

Con horno frío

**Dorado pálido**

Interior crudo

Tiempo PRE  
6 min  
Temp. acero en la cámara  
100 °C

Con horno caliente

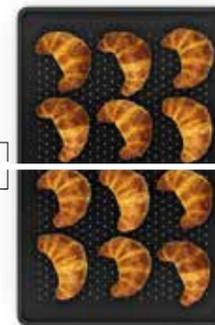
**Dorado excesivo**

Exterior quemado

Tiempo PRE  
6 min  
Temp. acero en la cámara  
190 °C

**Carga completa**

Con horno frío

**Dorado perfecto**

Interior alveolar perfecto

Tiempo PRE  
9 min  
Temp. acero en la cámara  
165 °C

Con horno caliente

**Dorado perfecto**

Interior alveolar perfecto

Tiempo PRE  
20 sec  
Temp. acero en la cámara  
165 °C

Con horno frío

**Dorado pálido**

Interior crudo

Tiempo PRE  
6 min  
Temp. acero en la cámara  
100 °C

Con horno caliente

**Dorado excesivo**

Exterior quemado

Tiempo PRE  
6 min  
Temp. acero en la cámara  
190 °C

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 y hasta 260°C; garantiza una cocción a vapor siempre perfecta con el mínimo uso de agua y energía.

**18** minutos

carga plena de **croissants**

**16** minutos

carga plena de **baguettes**

**25** minutos

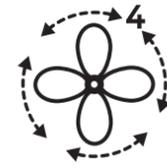
carga plena de **profiteroles**

**45** minutos

carga plena de **panetones**

**20** minutos

carga plena de **hojaldres**



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.



EFFICIENT.Power

Potencia y eficiencia. Máxima velocidad de incremento de la temperatura y eficiencia que le posiciona como top de la categoría de hornos de funcionamiento combinado, aire seco y vapor. Certificado ENERGY STAR.



PRESSURE.Steam

Más vapor aún cuando lo necesitas. Aumenta de modo claro la saturación y la temperatura del vapor guiándose por parámetros de cocción más rápidos e intensos.

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.



[ddc.unox.com](http://ddc.unox.com)

Controla en tiempo real desde tu ordenador los hornos que tengas conectados. Crea recetas, envíalas a un único horno o a un grupo de hornos, accede a datos e información útil para maximizar la rentabilidad de tu inversión.



**DDC.Stats**

**Analiza, compara y mejora.**  
Traduce los datos de uso, consumo de agua y energía del horno en información clara, precisa y útil para guiarte en el desarrollo y crecimiento de tu negocio.



**DDC.App**

**Controla tu horno en todo momento.**  
Monitoriza el funcionamiento en tiempo real desde tu smartphone, analiza los datos, crea recetas y envíalas al horno con un simple Tap!



**DDC.Coach**

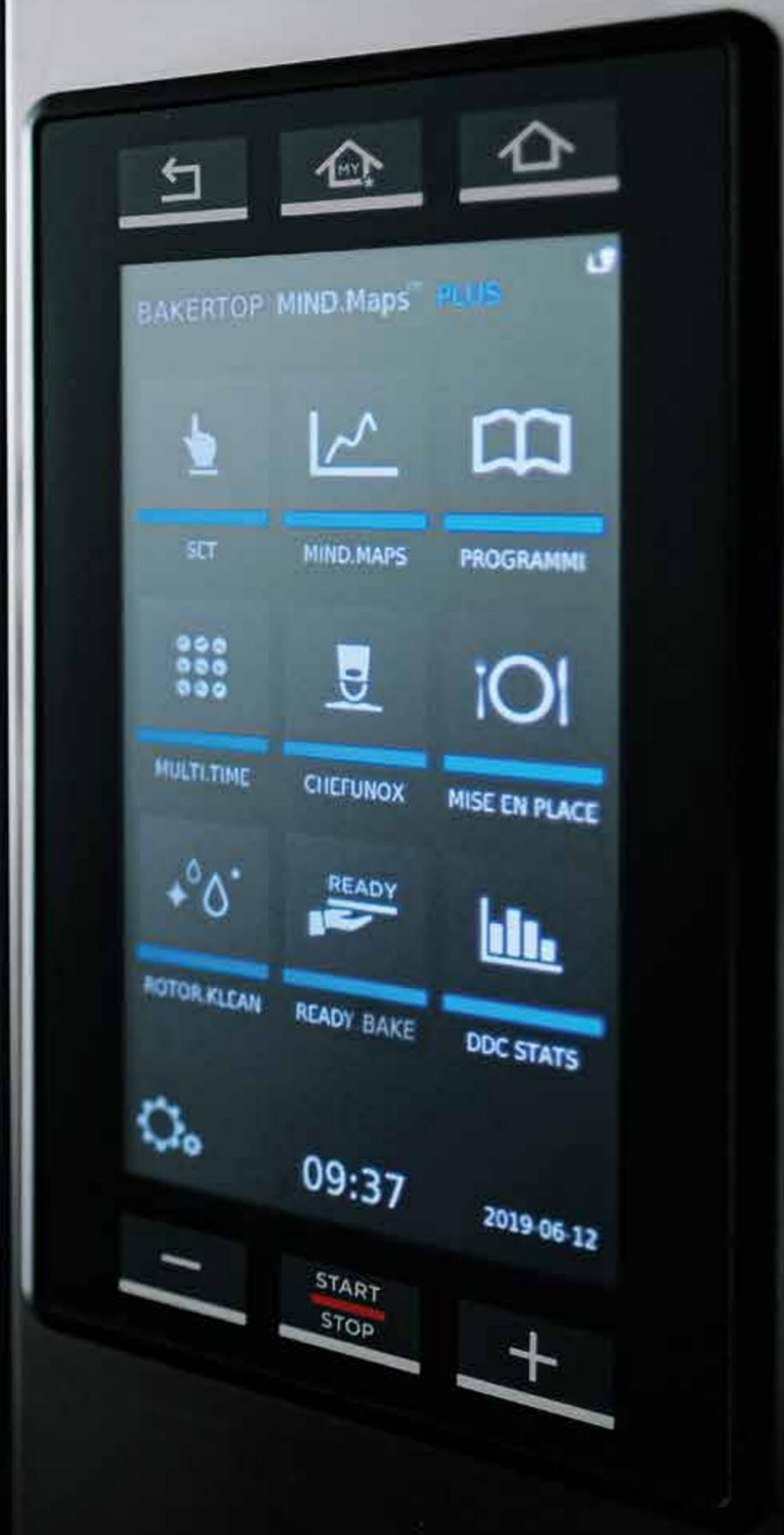
**Tu Coach virtual en tu obrador.**  
Analiza el modo en el que se usa tu horno y te envía semanalmente nuevas recetas personalizadas para ayudarte a descubrir todo el potencial de tu BAKERTOP MIND.Maps™ PLUS.



Panel de control MASTER.Touch

## Intuitivo y completo

Procesos automáticos,  
funciones manuales,  
programas para memorizar  
y hasta 10 cocciones  
contemporáneas. Todo  
en 9,5" de pantalla táctil.



# Supérate a ti mismo



## 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



## 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.



## MULTI.Time

### Hasta 10 cocciones contemporáneas.

Ordenado y organizado. Con la función MULTI.Time tienes la posibilidad de gestionar hasta 10 cocciones de manera contemporánea con el máximo control y solo echando un vistazo.



## 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 más de 380 programas en 16 grupos distintos.



## CHEFUNOX

### Elige qué quieres cocinar y cuál es el resultado que quieres obtener.

Fíate de tu horno BAKERTOP MIND.Maps™ y deja que sea él el que establezca los parámetros de cocción por ti. Elige la tipología de cocción, la comida que quieres cocinar y el grado de cocinado que necesitas. Start y nada más.



## MISE.EN.PLACE

### Ve más allá de la organización de tu cocina.

Propone el orden y el tiempo correcto en el que introducir las bandejas en el interior de la cámara de cocción para poder tener todos los platos preparados al mismo tiempo. Ser puntual nunca ha sido tan fácil.

BAKERTOP

Escola de Confeitaria  
diego lozano

BAKERTOP MIND.Maps™ PLUS COUNTERTOP

## Horno combinado inteligente para Panadería y Pastelería

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

Sueña a lo grande

# Exprime toda tu creatividad

BAKERTOP MIND.Maps™ PLUS es el horno profesional que elimina las distancias entre lo que sueñas y lo que consigues. Descubre el placer de hornear la perfección.

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

Cocciones de productos fermentados, panadería y pastelería artesanal o congelada, deshidrataciones, galletas y mucho más. Ciclos de cocinado automáticos y funciones inteligentes para resultados siempre impecables. Más cocciones estáticas y fermentaciones gracias a DECKTOP y LIEVOX.

## 8 min

Tiempo de precalentamiento de 30 °a 260 °C

hasta un **80%**

Menos **agua** con respecto a una cocción en agua en ebullición

hasta un **45%**

Más **rápido** que un horno tradicional o de convección

Todos los datos se refieren al modelo XEBC-06EU-EPR



**Perfección**  
Resultado de cocción seguro y repetible

**Uniformidad**  
Color homogéneo y estructura consistente

**Ahorro**  
Energía, tiempo, materia prima y mano de obra

**Inteligencia**  
Concéntrate en tus clientes y el horno hará el resto

Soluciones versátiles para cada una de tus exigencias

# Multiplifica tus posibilidades

Encuentra la solución perfecta para tu cocina.

Configura online tu horno BAKERTOP MIND.Maps™ PLUS

[www.unox.com/es\\_es/configuratore](http://www.unox.com/es_es/configuratore)



Configuración



## Solución Horno + Armario neutro

Solución aconsejable para optimizar el espacio en el interior de tu cocina y tener todo siempre ordenado.

Art. XWAEC-08EF  
Detalles técnicos en la pág. 70



## Solución Horno + Horno

La solución con dos hornos superpuestos es perfecta para conseguir la máxima versatilidad, flexibilidad y ahorro energético



## Solución Horno + Decktop + Lievox

Solución perfecta para fermentaciones, cocciones tradicionales en piedra y cocciones de pastelería y panadería. Todo en una única columna.

Art. XEBDC-01EU-C y XEBPC-08EU-B  
Más información en la página 36  
Detalles técnicos en la pág. 70



## Solución Horno + Horno + Lievox

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

Art. XEBPC-08EU-B  
Más información en la página 37  
Detalles técnicos en la pág. 70

Configuración

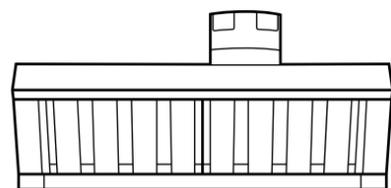
COUNTERTOP

COUNTERTOP

Instala tu horno donde sea más útil

## Campana Ventless

La campana Ventless tiene en su interior un filtro de auto-limpieza que **elimina los malos olores** producidos por el humo, reduciendo así la necesidad de mantenimiento del sistema de extracción centralizado. Permite instalar tu horno lejos de la campana de extracción del techo y redirigir los humos hacia ella o hacia el exterior.\*



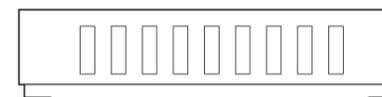
\* Necesaria verificación previa de parte de las entidades de regulación local.



Sin usar agua

## Campana Waterless

La campana Waterless filtra los olores y elimina el calor latente en la salida de la cámara de cocción **sin utilizar agua**. Elegante y funcional, se integra perfectamente en cualquier contexto, incluso en las cocinas que se encuentran a la vista, sin necesidad de conexión para el suministro y descarga de agua\*.



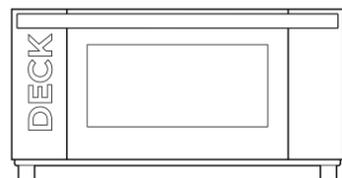
\* Necesaria verificación previa de parte de las entidades de regulación local.



El horno estático moderno

## DECKTOP

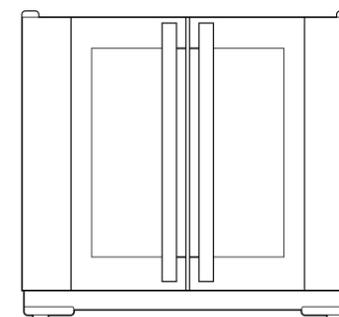
Cocción en **pedra refractaria** de **productos tradicionales** como panes, focaccias o productos fermentados, son solo algunas de las posibilidades que DECKTOP ofrece. Gracias a la posibilidad de inyectar o eliminar la humedad, el horno hace que tus cocciones sean perfectas en todos los aspectos: suaves o llenas de sabor, blandas o crujientes. Horno, DECKTOP y fermentadora son una solución indispensable para Los Maestros del Arte Blanco.



Todo empieza con la correcta fermentación

## LIEVOX

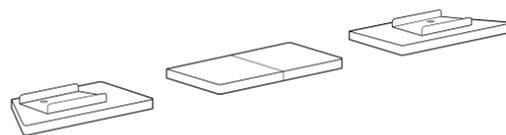
La fermentación es un juego de equilibrio entre la masa, la temperatura, el porcentaje de humedad y el tiempo. Las fermentadoras LIEVOX están dotadas de sensores capaces de controlar y **intervenir de modo automático en el proceso de fermentación** para garantizar así la calidad del producto final. LIEVOX abre un mundo de posibilidades en la cocción de productos tradicionales como pan, dulces fermentados, croissants y mucho más.



Explosión de vapor

## STEAM.Boost

STEAM.Boost es un sistema de acumulación de calor de elevada capacidad que permite a tu horno producir, de ser necesario, **un 50% de vapor extra** en los minutos cruciales del proceso de cocción. STEAM.Boost es un accesorio fundamental para todo obrador artesano que utiliza la tecnología moderna respetando las tradiciones centenerarias.



Hornea, extrae y transporta con seguridad y velocidad

# QUICK.LOAD



Accesorios Complementarios

Accesorios Complementarios

## QUICK.Load 6 + 6 con o sin puerta

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

Art. XWBYC-12EU y XWBYC-12EU-D  
Detalles técnicos en la pág. 71

## 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, cestas y accesorios. Hornea, saca la carga del horno y transporta 14 bandejas de comida fácilmente

Art. XWBYC-14EU y XWBYC-14EU-D  
Detalles técnicos en la pág. 71

BAKERTOP MIND.Maps™ PLUS BIG

**Stronger  
Harder  
Faster  
Better**

El horno con carro  
BAKERTOP MIND.Maps™  
**PLUS** BIG es el instrumento  
incansable para grandes  
pastelerías y panaderías  
que necesitan repetir  
sus resultados de calidad  
con una alta productividad.



Lo que cuenta para ti

# Actuación sin límites

BAKERTOP MIND.Map™ PLUS BIG es el horno profesional con carro que garantiza una elevada productividad y fiabilidad en el tiempo.

BAKERTOP MIND.Maps™ PLUS utiliza las tecnologías más avanzadas para dar un apoyo concreto a tu trabajo.

Calidad y uniformidad de cocción garantizadas en cada horneado, en cada punto de la bandeja y en todas las bandejas. La posibilidad de repetir el mismo resultado de cocción está garantizada independientemente de quien sea el operador. Acciones seguras, sin errores y con el mínimo esfuerzo.

**768** croissants

Productividad en 60 min  
1 croissant = 85 gr

**300 °C**

Temperatura máxima de cocción

hasta un **30%**

Menos **energía** con respecto a un horno rotativo

Todos los datos se refieren al modelo XEBL-16EU-YPRS



**Productividad**  
Volumen alto,  
Cero interrupciones

**Uniformidad**  
6 turbinas con inversión  
de sentido de marcha

**Repetición**  
Resultados estandarizados  
y siempre constantes

**Inteligencia**  
Concéntrate en tus clientes  
y el horno hará el resto

¿Qué hay detrás de todo esto?

## Diseñado para resistir

### Chasis multitubular

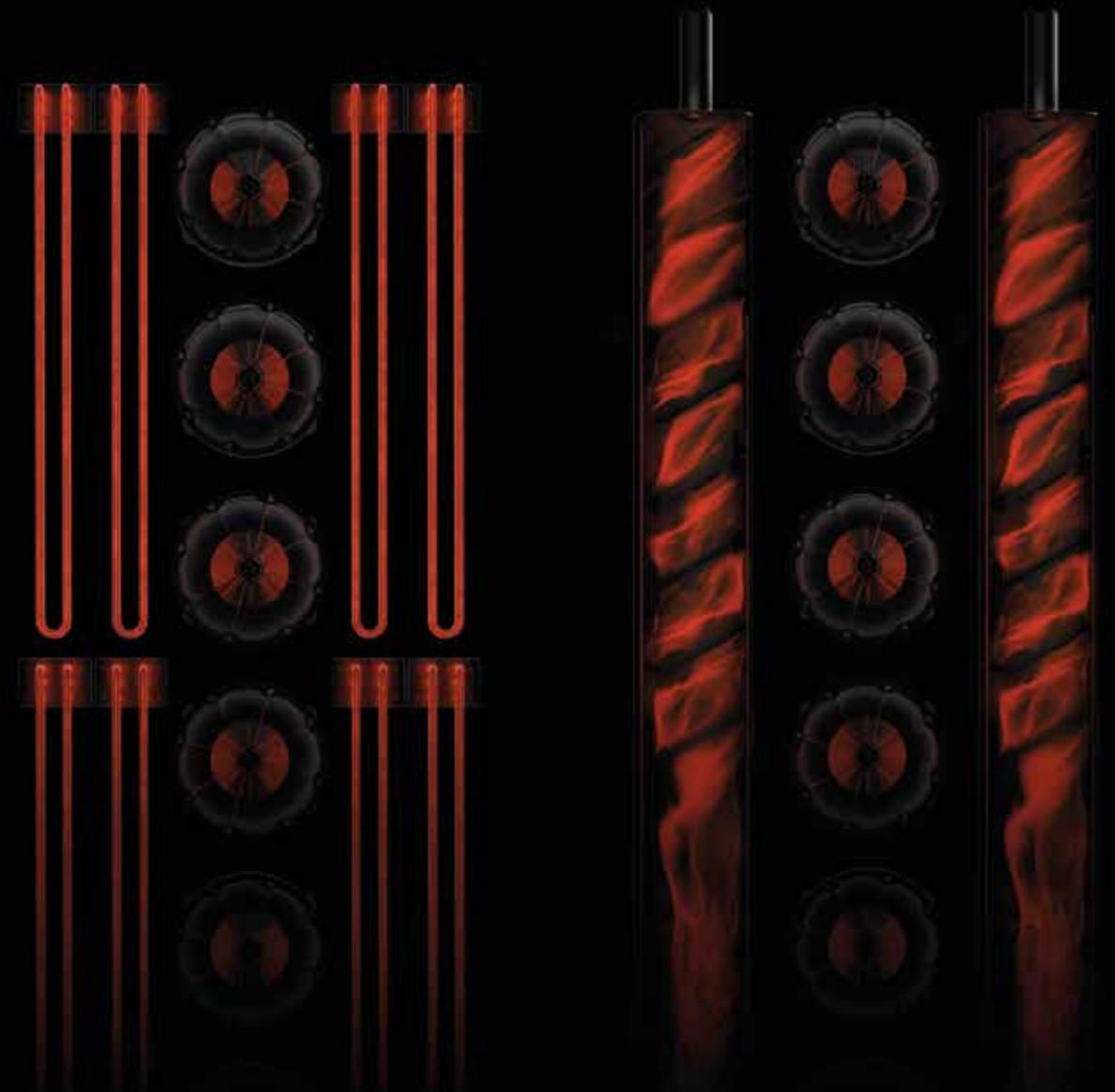
CHEFTOP MIND.Maps™ BIG utiliza un **chasis multitubular en acero inoxidable** con 1,5 mm de grosor.

La estructura es extremadamente rígida y la puerta está vinculada al chasis para garantizar su perfecto cierre incluso después de años de trabajo.



### Cierre de puerta de empuje

Probada en más de 1 millón de ciclos, **el cierre de empuje con clic de seguridad** permite **reducir el esfuerzo** del operador durante el trabajo. La fuerza y la seguridad de la puerta están garantizadas con **70 mm** de grosor.



## Perfecta Simetría

6 motores con sistemas multiturbina y con inversión del sentido de marcha

### Resistencias eléctricas de alto rendimiento

Los hornos eléctricos utilizan resistencias **rectilíneas** especiales con alta intensidad de potencia que producen calor rápidamente, minimizando los tiempos de recuperación de temperatura y los flujos de aire.

### Quemadores de gas soplado

Los hornos a gas UNOX son los únicos del mundo con quemadores de gas soplado de alto rendimiento e **intercambiadores simétricos**. Su alta potencia minimiza los tiempos de recuperación de temperatura y optimiza los flujos de aire.

Soluciones que maximizan tu inversión

# Máximo rendimiento, mínimo esfuerzo



Encuentra la solución perfecta para tu cocina.  
[Configura](#) online tu horno BAKERTOP MIND.Maps™ PLUS  
[www.unox.com/es\\_es/configuratore](http://www.unox.com/es_es/configuratore)



## QUICK.Load

el carro está disponible en 16 600x400 para hornear rápidamente y transportar ágilmente cargas plenas.

Art. XEBTL-16EU  
Detalles técnicos en la pág. 71



Bandejas Baking Essentials

# **Infinitas posibilidades de cocción**

Una bandeja para cada cocción

# Baking Essentials

## BAKE

Bandeja en aluminio.



### PASTELERÍA Y PANADERÍA

#### Perfecta para

Pastelería;  
Postres;  
Cocciones en tapetes de silicona.

#### Ventajas

Bandejas en aluminio para una rápida transmisión de calor;  
Borde muy bajo para una máxima uniformidad.

Art. TG405 600 x 400

## FORO.BAKE

Bandeja aluminio microperforada.



### PASTELERÍA Y PANADERÍA

#### Perfecta para

Pastelería;  
Postres.

#### Ventajas

Permite que la transpiración de la masa aumente durante la cocción;  
Borde muy bajo para una máxima uniformidad.

Art. TG410 600 x 400

## BAKE.BLACK

Bandeja en aluminio antiadherente.



### PASTELERÍA Y PANADERÍA

#### Perfecta para

Croissant;  
Pasteles daneses;  
Pastelería.

#### Ventajas

Rápida transmisión del calor;  
Elimina la necesidad de utilizar papel de horno;  
Borde muy bajo para una máxima uniformidad.

Art. TG460 600 x 400

## FORO.BLACK

Bandeja en aluminio antihaderente microperforada.



### PASTELERÍA Y PANADERÍA

#### Perfecta para

Croissant;  
Pan congelado;  
Pasteles daneses y pastelería.

#### Ventajas

Borde exterior muy bajo para maximizar los flujos de aire;  
Elimina la necesidad de utilizar papel de horno.

Art. TG430 600 x 400

Una bandeja para cada cocción

# Baking Essentials

## BAKE.SILICO

Bandeja en aluminio con silicona.



### PASTELERÍA Y PANADERÍA

#### Perfecta para

Croissant;  
Pan congelado;  
Pasteles daneses y pastelería.

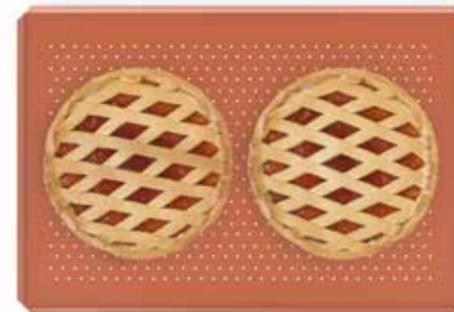
#### Ventajas

Bandeja en aluminio revestida con silicona resistente a altas temperaturas;  
Perfecta para productos con cobertura de azúcar.

Art. TG416 600 x 400

## FORO.SILICO

Bandeja en aluminio con silicona y microperforada.



### PASTELERÍA Y PANADERÍA

#### Perfecta para

Croissant;  
Pan congelado;  
Pasteles daneses y pastelería.

#### Ventajas

Bandeja en aluminio revestida con silicona resistente a altas temperaturas;  
Perfecta para productos con cobertura de azúcar.

Art. TG415 600 x 400

## FAKIRO™

Bandeja en aluminio. Dos superficies - lisa y a rayas - para diferentes productos.



### PASTELERÍA Y PANADERÍA

#### Perfecta para

Pizza;  
Focaccia;  
Pan.

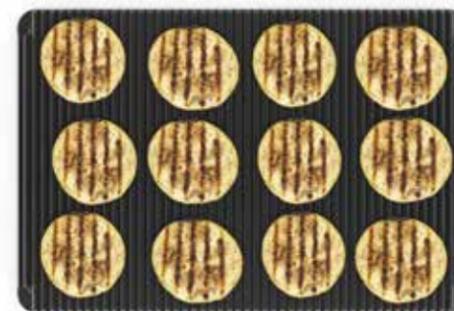
#### Ventajas

Bandeja en aluminio con grosor alto y con efecto piedra refractaria;  
Lateral liso para cocciones de productos frescos;  
Lateral a rayas para cocciones de productos congelados.

Art. TG440 600 x 400

## FAKIRO.GRILL

Bandeja en aluminio antiadherente. Dos superficies - lisa y a rayas - para diferentes cocciones.



### PASTELERÍA Y PANADERÍA

#### Perfecta para

Carne, pescado o verduras a la parrilla;  
Pizza;  
Focaccia.

#### Ventajas

Bandeja en aluminio con grosor alto y con efecto piedra refractaria;  
Lateral liso para cocciones de productos frescos;  
Lateral a rayas para asar a la parrilla diferentes comidas.

Art. TG465 600 x 400

Una bandeja para cada cocción

# Baking Essentials

## FORO.BAGUETTE

Bandeja de aluminio microperforada - 5 canales.



### PASTELERÍA Y PANADERÍA

#### Perfecta para

Baguettes perfectamente separadas y uniformes;  
Perfecta para productos congelados.

#### Ventajas

Bandeja en aluminio revestida con silicona resistente a altas temperaturas;  
Perfecta para productos con cobertura de azúcar.

Art. TG445 600 x 400

## FORO.BAGUETTE.BLACK

Bandeja de aluminio antihaderente microperforada - 5 canales.



### PASTELERÍA Y PANADERÍA

#### Perfecta para

Baguettes frescas;  
Barras de pan frescas.

#### Ventajas

Baguettes perfectamente separadas y uniformes;  
Perfectas con impastos frescos y para operaciones de limpieza ultra rápidas.

Art. TG435 600 x 400

## STEEL.BAKE

Bandeja inox.



### PASTELERÍA Y PANADERÍA

#### Perfecta para

Bizcocho;  
Barquillos.

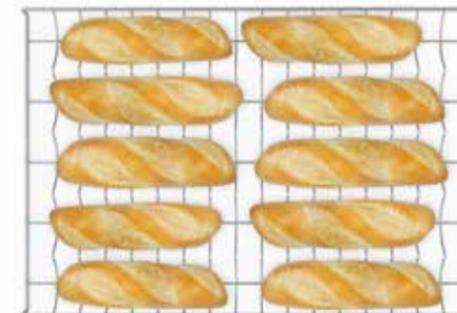
#### Ventajas

Bandeja en acero con esquina de 90° y cero desperdicios;  
Doble borde anti deformaciones.

Art. TG450 600 x 400

## BAGUETTE.GRID

Parrilla cromada ultra ligera - 5 canales.



### PASTELERÍA Y PANADERÍA

#### Perfecta para

Baguettes congeladas;  
Barras de pan congeladas.

#### Ventajas

Maximiza la circulación de aire en la superficie de cada pan.

Art. GRP410 600 x 400



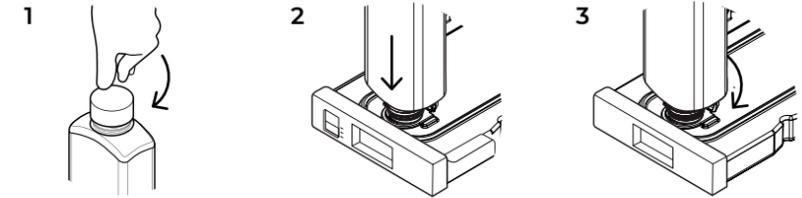
Cuida tu horno

## Cuidado y mantenimiento

Pulsa el botón y selecciona el lavado más adecuada en función del nivel de suciedad. Mientras el horno se lava, concéntrate 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. 69



## 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. 69



## REFILL

Cartucho de recambio para el sistema de filtración UNOX.PURE

Art. XHC004  
Detalles técnicos en la pág. 69



## 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. 69



## ECO

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

Art. DB1018  
Detalles técnicos en la pág. 69



## ULTRA

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

Art. DB1050  
Detalles técnicos en la pág. 69

\* Verifica la disponibilidad del producto en tu país.

MIND.Maps™ PLUS

Cuidado y Mantenimiento

MIND.Maps™ PLUS

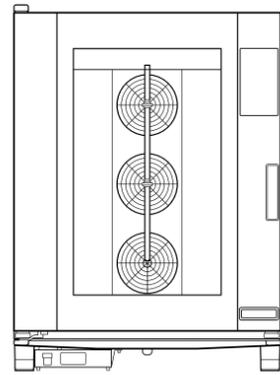
Descubre todos los hornos y los accesorios para combinar

# Los hornos más inteligentes del mundo

# BAKERTOP MIND.Maps™ PLUS COUNTERTOP

# BAKERTOP MIND.Maps™ PLUS BIG

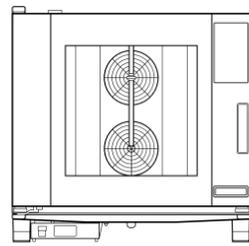
Modelos



860 x 957 x 1163 mm  
l x a x a

⚡ **XEBC - 10EU - EPR**  
10 600 x 400 eléctrico

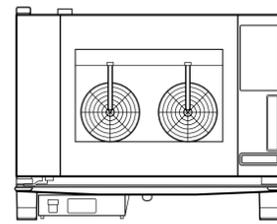
🔥 **XEBC - 10EU - GPR**  
10 600 x 400 gas



860 x 957 x 843 mm  
l x a x a

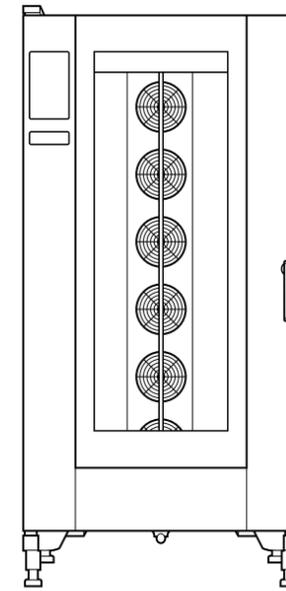
⚡ **XEBC - 06EU - EPR**  
6 600 x 400 eléctrico

🔥 **XEBC - 06EU - GPR**  
6 600 x 400 gas



860 x 957 x 675 mm  
l x a x a

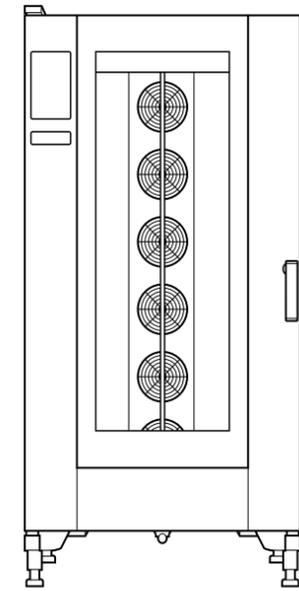
⚡ **XEBC - 04EU - EPR**  
4 600 x 400 eléctrico



892 x 1018 x 1875 mm  
l x a x a

⚡ **XEBL - 16EU - YPRS**  
16 600 x 400 eléctrico

🔥 **XEBL - 16EU - GPRS**  
16 600 x 400 gas



892 x 1018 x 1875 mm  
l x a x a

⚡ **XEBL - 16EU - DPRS**  
16 600 x 400 eléctrico

Modelos

MIND.Maps™ PLUS



MIND.Maps™ PLUS

# Detalles técnicos



Sistemas de recoge gotas anticondensación



Conexión internet WiFi



Sonda al corazón  
MULTI.Point y SOUS Vide



Iluminación LED integrada



Material con alta capacidad aislante

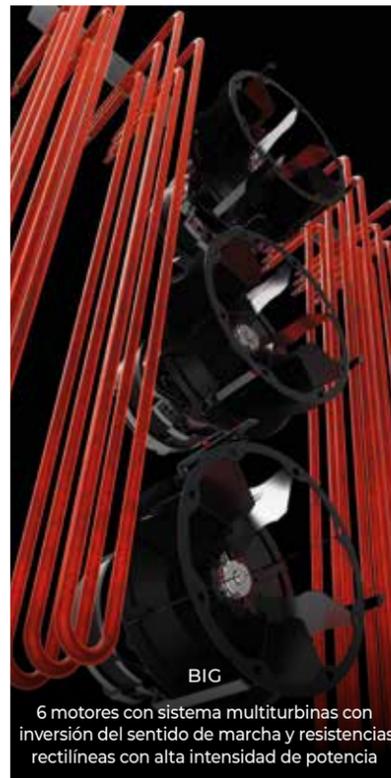


COUNTERTOP

Sistema multiturbina de 4 velocidades  
y resistencias de alto rendimiento

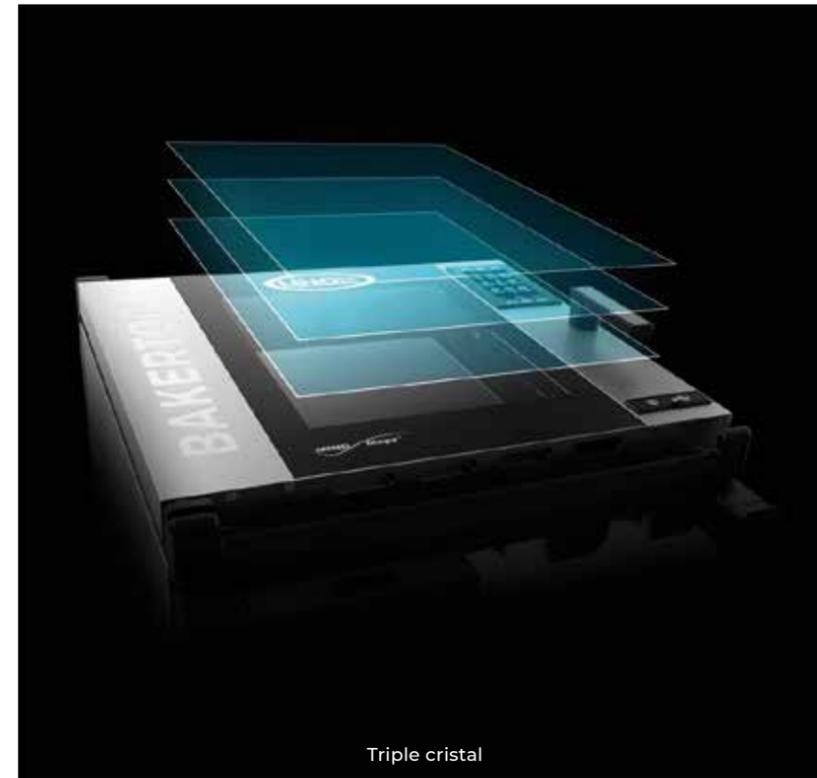


Sopladores con intercambiadores  
simétricos



BIG

6 motores con sistema multiturbinas con  
inversión del sentido de marcha y resistencias  
rectilíneas con alta intensidad de potencia



Triple cristal



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



Apertura puerta 60°/120°/180°



Portal USB para descargas  
y actualización de datos



Contenedor Det&Rinse integrado



BIG  
Maneta  
ergonómica

COUNTERTOP  
Maneta  
ergonómica

# Dotación

- Estándar
- Optional
- No disponible

BIG

COUNTERTOP

MODALIDAD DE COCCIÓN MANUAL	BIG	COUNTERTOP
	⚡	🔥
Cocción a convección de 30 °C a 260 °C	●	●
Cocción a convección de 30 °C a 300 °C	●	●
Cocción mixta Convección + Vapor de 35 °C a 260 °C y STEAM.Maxi™ de 30% a 90%	●	●
Cocción mixta Convección + Vapor 35 °C a 300 °C y STEAM.Maxi™ de 30% a 90%	●	●
Cocción Convección + Humedad de 48 °C a 260 °C y STEAM.Maxi™ de 10% a 20%	●	●
Cocción Convección + Humedad de 48 °C a 300 °C y STEAM.Maxi™ de 10% a 20%	●	●
Cocción a vapor saturado de 48 °C a 130 °C y STEAM.Maxi™ al 100%	●	●
Cocción Convección + Extracción forzada de la humedad de 30 °C a 260 °C y DRY.Maxi™ de 10% a 100%	●	●
Cocción Convección + Extracción forzada de la humedad de 30 °C a 300 °C y DRY.Maxi™ de 10% a 100%	●	●
Cocción con sonda al corazón y función Delta-T	●	●
Sonda al corazón MULTI.Point	●	●
Sonda al corazón SOUS-VIDE	○	○
<b>PROGRAMACIÓN DE COCCIÓN AVANZADA Y AUTOMÁTICA</b>		
Tecnología MIND.Maps™: permite diseñar con un simple toque procesos de cocción compuestos de infinitos pasos	●	●
PROGRAMAS: 384 programas que el usuario puede almacenar, asignando un nombre, una firma a mano o un dibujo	●	●
CHEFUNOX: selecciona el método, selecciona la comida que quieres cocinar, dimensiones y resultado de cocción. Cocina	●	●
MULTI.Time gestiona más de 10 tiempos para el control de las cocciones contemporáneas de distintos productos	●	●
MISE.EN.PLACE: sincroniza las cargas de comida que deben hornearse para tenerlas todas preparadas a la vez	●	●
<b>DISTRIBUCIÓN DEL AIRE EN LA CAMARA DE COCCIÓN</b>		
AIR.Maxi™: turbinas múltiples con inversión del sentido de marcha	●	●
AIR.Maxi™: 4 velocidades para el flujo del aire en la cámara y 4 modalidades de funcionamiento semi-estático ajustables por el usuario	●	●
<b>GESTIÓN DE LA TEMPERATURA EN LA CÁMARA DE COCCIÓN</b>		
DRY.Maxi™: regulación de la eliminación de la humedad de la cámara de cocción ajustable	●	●
DRY.Maxi™: cocción con extracción de humedad 30 °C - 260 °C	●	●
DRY.Maxi™: cocción con extracción de humedad 30 °C - 300 °C	●	●
STEAM.Maxi™: cocción a vapor de 35 °C - 130 °C	●	●
STEAM.Maxi™: cocción mixta convección - vapor 35 °C - 260 °C	●	●
STEAM.Maxi™: cocción mixta convección - vapor 35 °C - 300 °C	●	●
Tecnologías Unox Intelligent Performance	●	●
<b>AISLAMIENTO TÉRMICO Y SEGURIDAD</b>		
Protek.SAFE™: máxima eficiencia térmica y seguridad. Freno de motor en apertura de puerta para contener las dispersiones energéticas	●	●
Protek.SAFE™: modulación de la potencia eléctrica en función de la cantidad requerida	●	●
Protek.SAFE™: modulación de la potencia gas en función de la cantidad requerida	●	●
Protek.SAFE™ PLUS: puerta con triple cristal	●	●
<b>SOPLETES DE ALTO RENDIMIENTO</b>		
Spido.GAS™: predisposición para el suministro de gas G20 / G25 / G251 / G30 / G31	—	●
Spido.GAS™: intercambiadores de calor a través de tubo recto de alto rendimiento para distribuir uniformemente el calor	—	●
Spido.GAS™: intercambiadores de calor a través de tubo recto para una sustitución rápida	—	●
<b>LAVADO AUTOMÁTICO</b>		
Rotor.KLEAN™: 4 programas de lavado automáticos (con control de la presencia de agua y detergente)	●	●
Rotor.KLEAN™: tanque de detergente integrado en el horno	●	●
<b>PUERTA PATENTADA</b>		
Bisagras de la puerta realizadas en tecno-polímero de alta resistencia y autolubrificantes	●	●
Puerta reversible disponible incluso después de la instalación	—	○
Posiciones puerta parada 120°-180°	●	●
Posiciones puerta parada 60°-120°-180°	—	●
<b>FUNCIONES AUXILIARES</b>		
SMART.Preheating: set automático de la temperatura y duración del pre-calentamiento en función de la cocción	●	●
Temperatura de pre-calentamiento de hasta 260 °C	—	●
Temperatura de pre-calentamiento de hasta 300 °C	●	●
Visualización del tiempo necesario para terminar el programa de cocinado establecido (funciona sin la sonda al corazón)	●	●
Funcionamiento de mantenimiento «HOLD» y funcionamiento continuo «INF»	●	●
Visualización del valor nominal en tiempo real, temperatura de la sonda al corazón y de la cámara, humedad y velocidad de las turbinas	●	●
Unidad de temperatura que puede ajustar el usuario en °C o °F	●	●
<b>DETALLES TÉCNICOS</b>		
Cámara de acero inoxidable AISI 304 de alta resistencia con bordes redondeados para garantizar la máxima higiene y limpieza	—	●
Cámara de cocción moldeada en acero inoxidable marino AISI 316 L	●	●
Iluminación de la cámara de cocción a través de luces LED externas	●	●
Tarjeta de control MASTER.Touch sellada (IPX5)	●	●
Cajón recogegotas con vaciado permanente incluso con la puerta abierta	●	●
Cajón recogegotas con gran capacidad y vinculado al desagüe	●	●
Estructura resistente con uso de materiales innovadores	●	●
Interruptor de contacto de la puerta sin contacto	●	●
Cierre / apertura de la puerta de seguridad de 2 etapas	●	○
Sistema de autodiagnóstico para la detección de problemas o fallos	●	●
Termóstato de control	●	●
Cristal interno de la puerta que se puede abrir para facilitar la limpieza	●	●
Grosor de la puerta de 70 mm	●	—
Soporte de bandejas en panel doblado en forma de L	●	●

Dotación

MIND.Maps™ PLUS

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

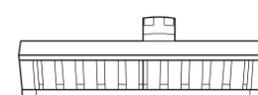
# Accesorios

Descubre todos los accesorios disponibles en nuestra web Unox:

[www.unox.com/es\\_es/accessori](http://www.unox.com/es_es/accessori)



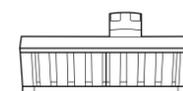
## CAMPANA Y ACCESORIOS



**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

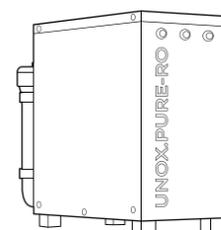


**CARTUCHO**  
para filtro de carbón activo  
Art.: XUC141



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

## CUIDADO Y MANTENIMIENTO

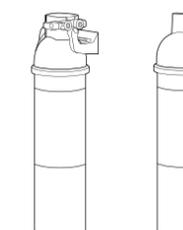


**UNOX.PURE-RO**  
sistema de osmósis inversa  
230 x 540 x 445 mm - l x a x a  
Art. XHC002

## 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

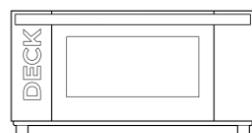


**UNOX.PURE**  
sistema de filtración a resina  
Art. XHC003  
+ CARTUCHO DE REPUESTO  
Art. XHC004

Accesorios

MIND.Maps™ PLUS

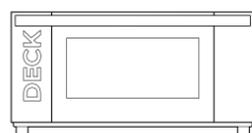
## DECKTOP



### DECKTOP 2 BANDEJAS

con control integrado  
860 x 1150 x 400 mm - l x a x a  
**Art. XEBDC-02EU-D**

control electrónico del horno  
860 x 1150 x 400 mm - l x a x a  
**Art. XEBDC-02EU-C**

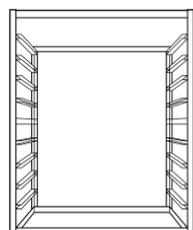


### DECKTOP 1 BANDEJA

con control integrado  
860 x 880 x 400 mm - l x a x a  
**Art. XEBDC-01EU-D**

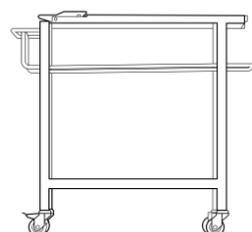
control electrónico del horno  
860 x 880 x 400 mm - l x a x a  
**Art. XEBDC-01EU-C**

## 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**



### CARRO

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

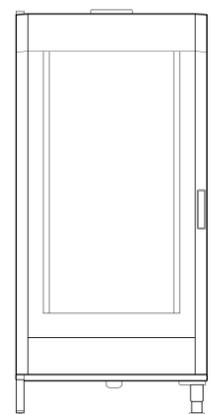
## CONEXIONES



### ACCESORIOS PARA LA CONEXIÓN DEL HORNO A INTERNET

kit para conexión WiFi  
**Art. XEC006**

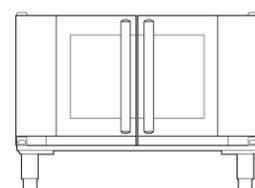
## FERMENTADORAS



### 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**

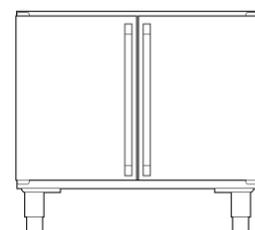


### LIEVOX

12 600 x 400  
860 x 978 x 798 mm - l x a x a  
**Art. XEBPC-12EU-B**

8 600 x 400  
860 x 978 x 658 mm - l x a x a  
**Art. XEBPC-08EU-B**

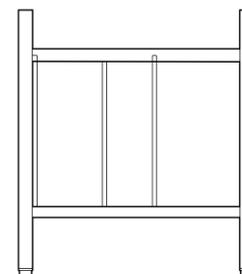
## ARMARIO NEUTRO



### ARMARIO NEUTRO

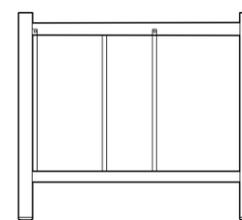
para hornos COUNTERTOP  
600 x 400  
860 x 860 x 720 mm - l x a x a  
**Art. XWAEC-08EF**

## STAND



### STAND ULTRA ALTO

para hornos COUNTERTOP 600 x 400  
842 x 804 x 888 mm - l x a x a  
**Art. XWARC-07EF-UH**



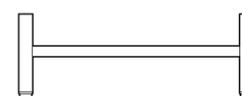
### STAND ALTO

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 CERRADO INTERMEDIO

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



### STAND BAJO

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

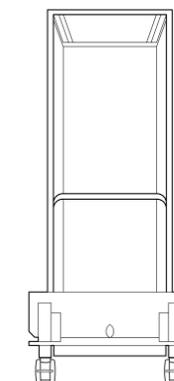
## COLOCACIÓN EN EL SUELO

\* Obligatorio para la colocación del horno al suelo

### COLOCACIÓN EN EL SUELO

para hornos COUNTERTOP 600 x 400  
842 x 713 x 113 mm - l x a x a  
**Art. XWARC-00EF-F**

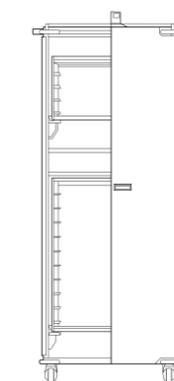
## QUICK.LOAD



### QUICK.LOAD

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

Ver posibles soluciones en la pág. 40

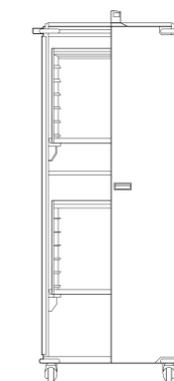


### QUICK.LOAD 10 + 4

sin puerta  
14 600 x 400  
768 x 539 x 1920 mm - l x a x a  
**Art. XWBYC-14EU**

con puerta  
14 600 x 400  
768 x 539 x 1920 mm - l x a x a  
**Art. XWBYC-14EU-D**

Ver posibles soluciones en la pág. 40



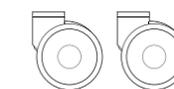
### QUICK.LOAD 6 + 6

sin puerta  
12 600 x 400  
768 x 539 x 1920 mm - l x a x a  
**Art. XWBYC-12EU**

con puerta  
12 600 x 400  
768 x 539 x 1920 mm - l x a x a  
**Art. XWBYC-12EU-D**

Ver posibles soluciones en la pág. 40

## KIT RUEDAS



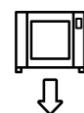
### KIT RUEDAS

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

# 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™ PLUS 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



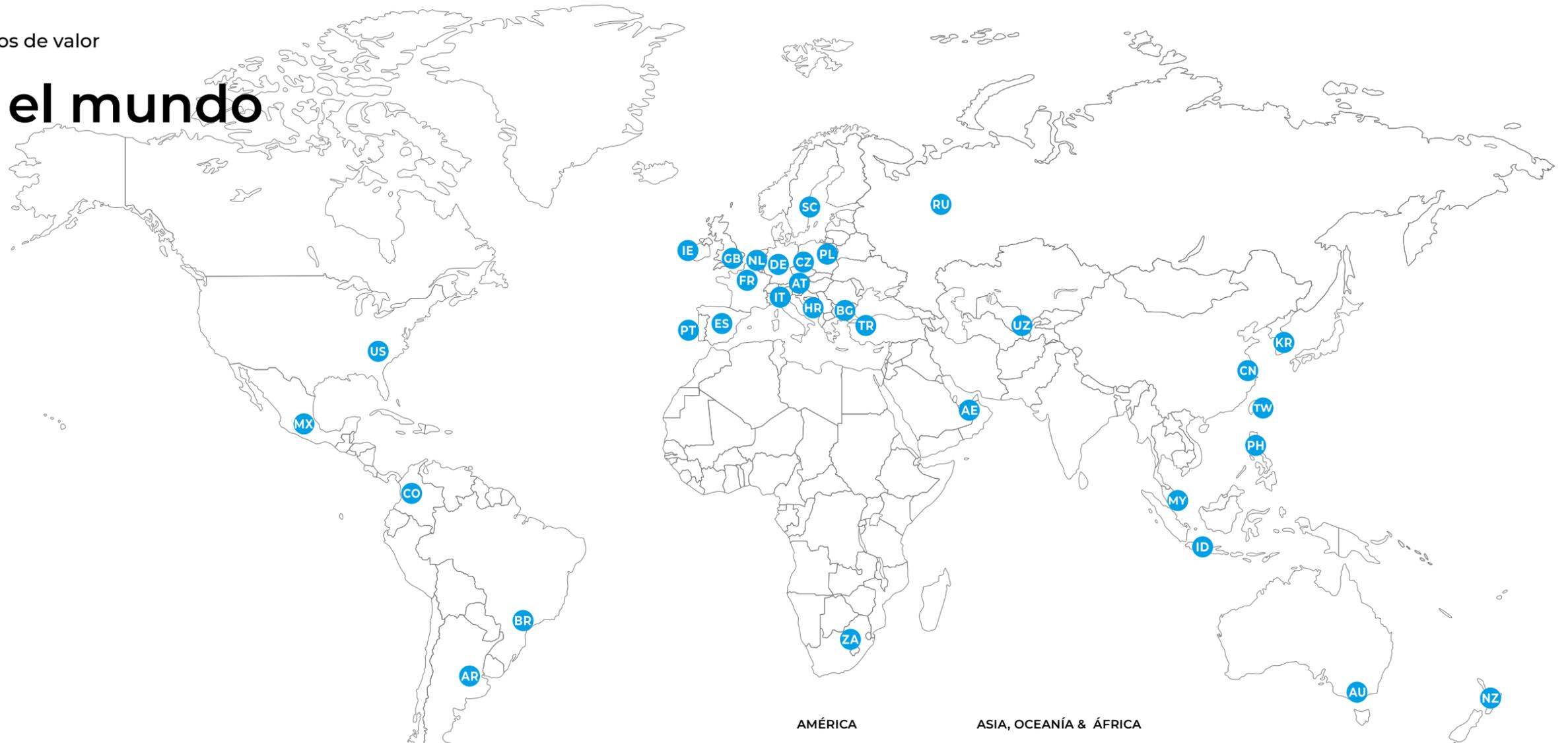
### Una elección que perdurará en el tiempo

Después de haber conectado a internet tu horno BAKERTOP MIND.Maps™ PLUS, 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!

# Unox en el mundo



## INTERNACIONAL

**UNOX S.p.a**  
Via Majorana, 22  
35010 - Cadoneghe (PD) - Italy  
E-mail: info@unox.com  
Tel: +39 049 8657511

## EUROPA

**IT - ITALIA**  
**UNOX S.p.a**  
E-mail: info@unox.it  
Tel: +39 049 8657511

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

**FR - FRANCE, BELGIUM & LUXEMBOURG**  
**UNOX FRANCE s.a.s.**  
E-mail: info.fr@unox.com  
Tel: +33 4 78 17 35 39

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

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

**GB - UNITED KINGDOM**  
**UNOX UK Ltd.**  
E-mail: info@unoxuk.com  
Tel: +44 1252 851 522

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

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

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

**RU - РОССИЯ, ПРИБАЛТИКА И СТРАНЫ СНГ**  
**UNOX РОССИЯ**  
E-mail: info.ru@unox.com  
Tel: +7 (499) 702 - 00 - 14

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

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

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

**PL - POLSKA**  
**Unox Polska Sp.zo.o.**  
E-mail: info.pl@unox.com  
Tel: +48 665 232 000

**TR - TÜRKİYE - UNOX TURKEY**  
Profesyonel mutfak ekipmanlari endüstri ve ticaret limited şirketi  
E-mail: info.tr@unox.com  
Tel: +90 530 176 62 03

**NL - NETHERLANDS**  
**UNOX NETHERLANDS B.V.**  
E-mail: info.nl@unox.com  
Tel: +31 6 27 21 14 10

## AMÉRICA

**US - U.S.A. & CANADA**  
**UNOX Inc.**  
E-mail: infousa@unox.com  
Tel: +1 800 489 8669

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

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

**AR - ARGENTINA**  
**UNOX ARGENTINA**  
E-mail: info.ar@unox.com  
Tel: +54 911 37 58 43 46

**MX - MEXICO**  
**UNOX MEXICO, S. DE R.L. DE C.V.**  
E-mail: info.mx@unox.com  
Tel: +52 55 8116-7720

## ASIA, OCEANÍA & ÁFRICA

**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 55 426 3167

**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



INVENTIVE SIMPLIFICATION

[unox.com](http://unox.com)



LI1394A1 imprimido en 09-2019

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.