



BAKERTOP MIND.Map^s™ PLUS



Índice

Gama hornos BAKERTOP MIND.Maps™ PLUS	pag	4
Asistencia a la Cocción	pag	8
Tecnología	pag	12
Panel de control capacitivo PLUS	pag	24
BAKERTOP MIND.Maps™ PLUS COUNTERTOP	pag	28
BAKERTOP MIND.Maps™ PLUS BIG	pag	42
Bandejas especiales Baking Essentials	pag	50
Cuidado y Mantenimiento	pag	58
Datos técnicos	pag	64
Asistencia Técnica	pag	74
Unox en el mundo	pag	76



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 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 5 y 8 bandejas 660 x 460 para obradores artesanos;

BIG con carros de 16 bandejas 660 x 460 para grandes panaderías y pastelerías.

Diseñados por alguien como tú

Servicios

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



Individual Cooking Experience

Prueba el horno gratis



01

Reserva

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

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



02

Cocinamos juntos

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



03

Decide

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





Asistencia en cocina

TOP.Training

Conoce tu horno



Descubre, utiliza, mejora

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

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

Data Driven Cooking Community

Inspírate y déjate inspirar



Un mundo de recetas para tus hornos

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

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

CHEF.Line

Tú llamas, Unox responde



24 horas, 7 días a la semana

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

Llama al **+52 55 8116 7720**



Apple Store



Play Store

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.

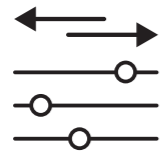
Data Driven Cooking

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

Unox Intelligent Performance

Mejora tu rendimiento

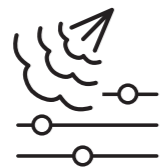
Obtener resultados iguales en cada horneado exige control, inteligencia y experiencia: tres características de tu horno BAKERTOP MIND.Maps™ PLUS.



ADAPTIVE.Cooking™

Resultados perfectos. Siempre.

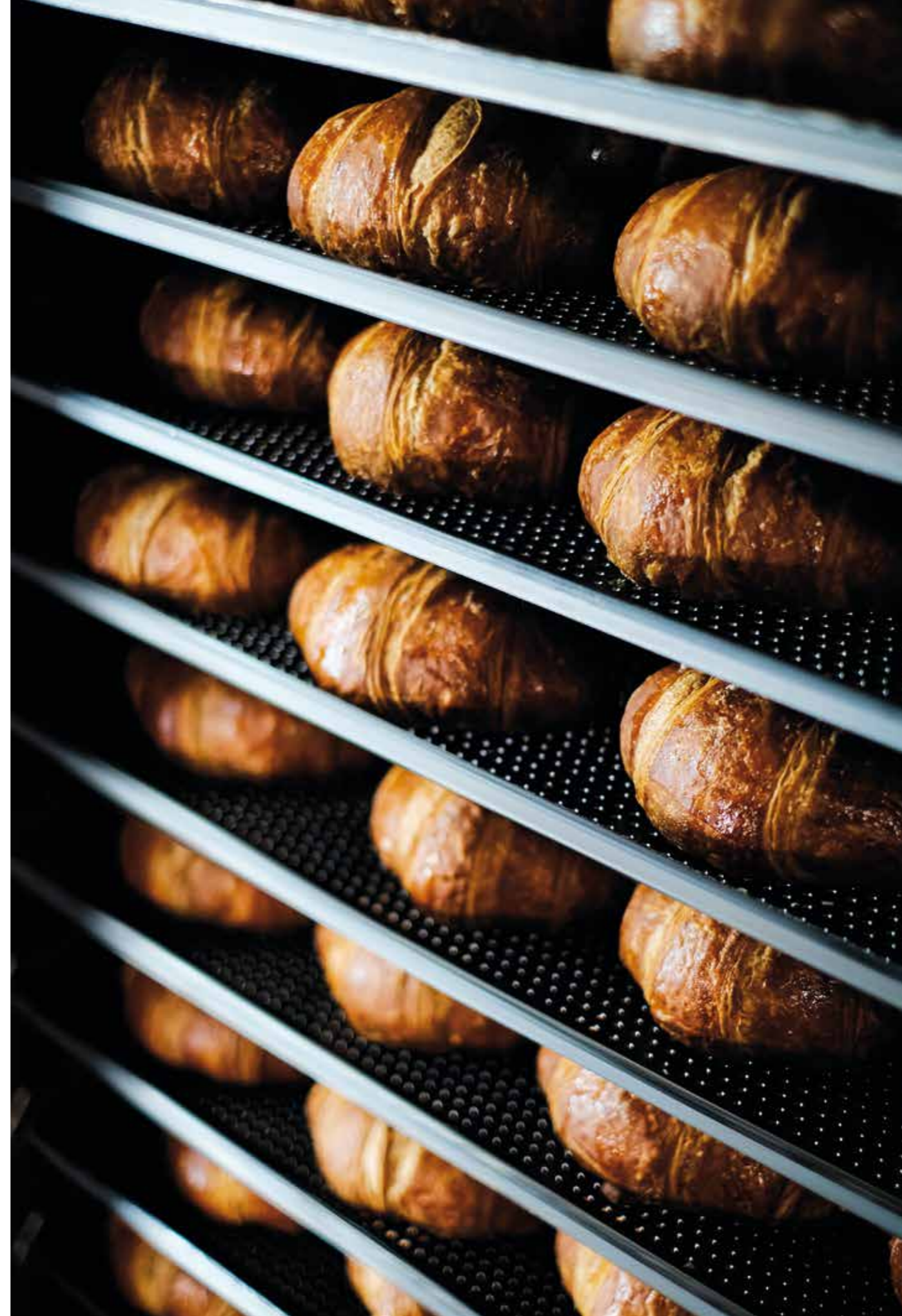
Interpreta tus configuraciones y entiende el resultado que quieres obtener. Entiende la cantidad de comida horneada y actúa sobre los parámetros de cocción para garantizar un resultado perfecto en cada horneado.



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 moldes para postres**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 quemado**

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 húmedo
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 - 60 mini baguettes
 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
Profiteles 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
Profiteles no cocinados

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



Con

SMART.Preheating

La inteligencia regula automáticamente la duración e intensidad del precalentamiento: intenso con el horno frío, rápido o no necesario cuando el horno ya está caliente.

Sin

Set óptimo para media carga

PRE 190 °C

🕒 18 min

🌡️ 165 °C

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

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

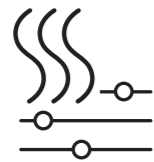
Tiempo PRE
6 min
Temp. acero en la cámara
190 °C



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

16 minutos

carga plena de **croissants**

18 minutos

carga plena de **baguette**

25 minutos

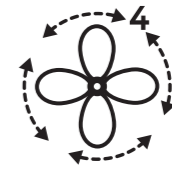
carga plena de **profiteroles**

45 minutos

carga plena de **panetones** (0,7 kg)

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.

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

Un ecosistema por descubrir

Crea y comparte



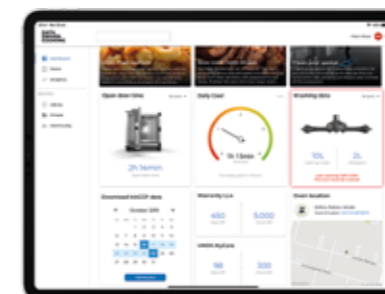
Todas tus recetas disponibles en todos tus hornos.
Crea tu recetario y sincronízalo con todos tus hornos en un solo clic, manteniendo así todas tus cocinas o puntos de venta siempre actualizados. Puedes crearlo directamente desde tu horno o desde el ordenador.

Entiende



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

Asistencia 360°



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



Panel de control capacitivo PLUS

Intuitivo y completo

Procesos automáticos, funciones manuales, programas para memorizar y hasta 10 cocciones contemporáneas. Una pantalla táctil brillante, rápida y conectada.



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



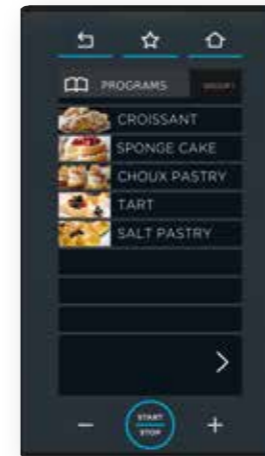
MIND.Maps™

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.



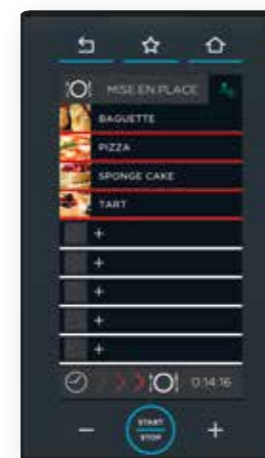
PROGRAMAS

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 384 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. Fermentaciones gracias a LIEVOX.

5 min

Tiempo de precalentamiento de 30 °a 200 °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-06FS-EPRM



Perfección
Resultado de cocción seguro y repetible

Uniformidad
Color homogéneo y estructura consistente

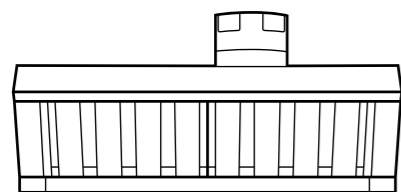
Ahorro
Energía, tiempo, materia prima y mano de obra

Inteligencia
Concéntrate en tus clientes y el horno hará el resto

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.*



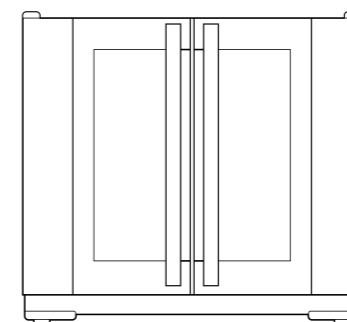
* Necesaria verificación previa de parte de las entidades de regulación local.



Todo empieza con la correcta fermentación

LIEVOX

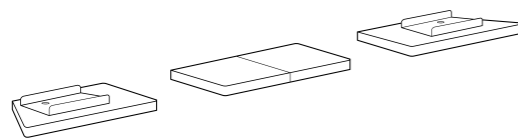
La fermentación es un juego de equilibrio entre la masa, la temperatura, el porcentaje de humedad y el tiempo. Las fermentadoras LIEVOX están dotadas de sensores capaces de controlar y **intervenir de modo automático en el proceso de fermentación** para garantizar así la calidad del producto final. LIEVOX 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.



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-16FS-DPRS-AL



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

BAKERTOP MIND.Maps™ BIG utiliza un **chasis multitubular en acero inoxidable** con 50 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.

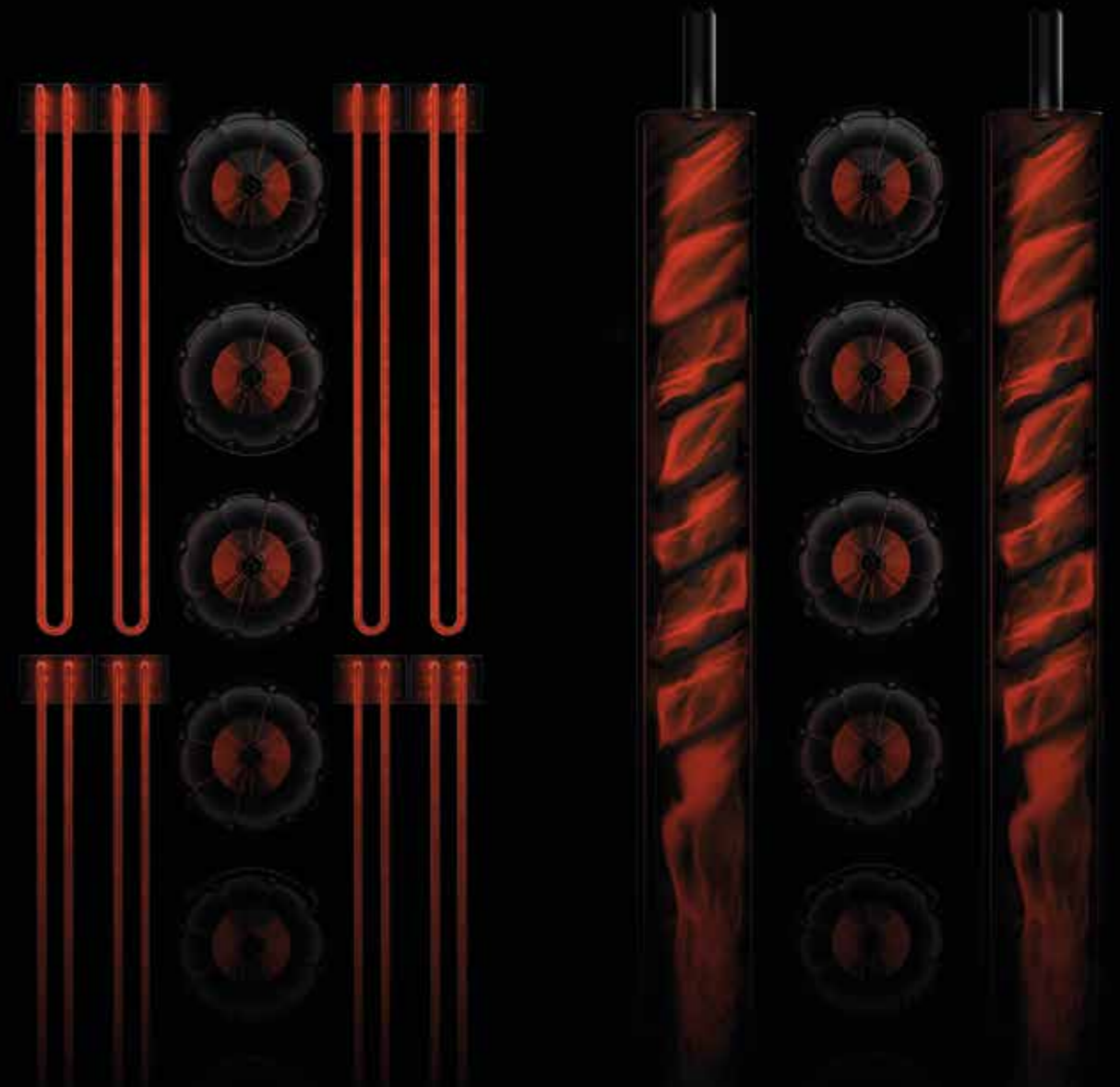


Cierre de puerta de empuje

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.

Acero AISI 316L

La cámara de cocción y el trolley están realizados en **acero AISI 316L extremadamente resistente a todo tipo de corrosión**. El tratamiento de agua PURE-RO para la eliminación de cloruro no es indispensable; el horno puede tratarse simplemente con el sistema de filtración a resina PURE para la eliminación de la cal.



Perfecta Simetría

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

Resistencias eléctricas de alto rendimiento

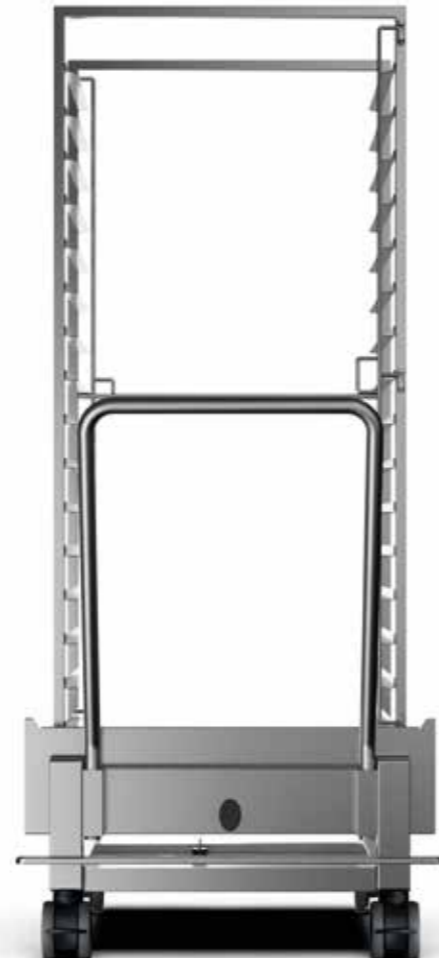
Los hornos eléctricos utilizan resistencias **rectilíneas** especiales con alta intensidad de potencia que producen calor rápidamente, minimizando los tiempos de recuperación de temperatura y los flujos de aire.

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



QUICK.Load

el carro está disponible en
16 660 x 460 para
hornear rápidamente y transportar
ágilmente cargas plenas.

Art. XEBL-16FS-DPRS-AL
Detalles técnicos en la pág. 59



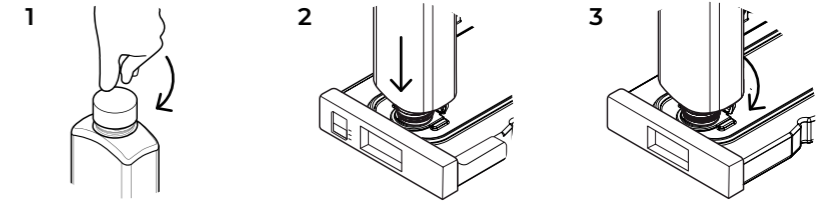
Cuida tu horno

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. 59

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



PURE

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

Art. XHC003
Detalles técnicos en la pág. 59



REFILL

Cartucho de recambio para el sistema de filtración UNOX.PURE

Art. XHC004
Detalles técnicos en la pág. 59

Cuidado y Mantenimiento



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. 59



ULTRA

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

Art. DB1050
Detalles técnicos en la pág. 59

* Verifica la disponibilidad del producto en tu país.

MIND.Maps™ PLUS

MIND.Maps™ PLUS

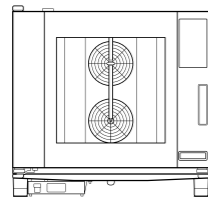
Descubre todos los hornos y los accesorios para combinar

Los hornos más inteligentes del mundo

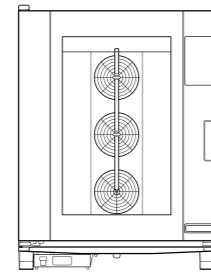
BAKERTOP MIND.Maps™ PLUS

COUNTERTOP 660 x 460

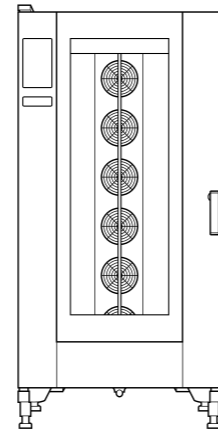
BIG 660 x 460



860 x 967 x 843 mm
l x a x a



860 x 957 x 1163 mm
l x a x a



892 x 1257 x 1875 mm
l x a x a

⚡ XEBC-06FS-EPRM-AL *

capacidad 5 660 x 460
distancia bandejas 95 mm
frecuencia 50/60 Hz
voltaje 220-240V 3~
potencia 14 kW
peso 112 kg

⚡ XAVC-10FS-EPRM-AL **

capacidad 8 660 x 460
distancia bandejas 95 mm
frecuencia 50/60 Hz
voltaje 120V 1N~
potencia 21 kW
peso 148 kg

🔥 XAVC-06FS-GPRM-AL

capacidad 5 660 x 460
distancia bandejas 95 mm
frecuencia 60 Hz
voltaje 220-240V 3~
potencia 0,8 kW
potencia gas G20, G25, G30,
nominal max. G31: 24 kW
peso 130 kg

🔥 XAVC-10FS-GPRM-AL

capacidad 8 660 x 460
distancia bandejas 95 mm
frecuencia 50/60 Hz
voltaje 120V 1N~
potencia 1 kW
potencia gas G20, G25, G30,
nominal max. G31: 33 kW
peso 174 kg

⚡ XEBL-16FS-DPRS-AL

capacidad 16 660 x 460
distancia bandejas 80 mm
frecuencia 50 / Hz
voltaje 220-240V 3~
potencia 65 kW
peso 339 kg

🔥 XABL-16FS-GPRS-AL

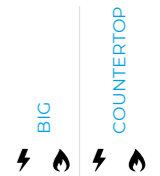
capacidad 16 660 x 460
distancia bandejas 80 mm
frecuencia 50/60 Hz
voltaje 120V 1N~
potencia 2,5 kW
potencia gas 90 kW
nominal max.
peso 339 kg

Notas
Todos los hornos están disponibles con apertura de puerta de izquierda a derecha – ejemplo código XEBC-10FS-EPLM-AL.
Verifica las certificaciones específicas para cada horno.
Todos los hornos BIG se venden con carro porta bandejas incluido.
*Kit Conexión 220V 1N~ Art. XUC129
**Kit Conexión 220V 3~ Art. XUC128



Dotación

- Estándar
- Optional
- No disponible



UNOX INTELLIGENT PERFORMANCE

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

UNOX INTENSIVE COOKING

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

DATA DRIVEN COOKING

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

COCCIÓN MANUAL

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

COCCIÓN AVANZADA Y AUTOMÁTICA

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

LAVADO AUTOMÁTICO

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

FUNCIONES AUXILIARES

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

PRESTACIONES Y SEGURIDAD

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

DETALLES TÉCNICOS

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

Detalles técnicos



Sistemas de recoge gotas anticondensación



Conexión internet WiFi integrada



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

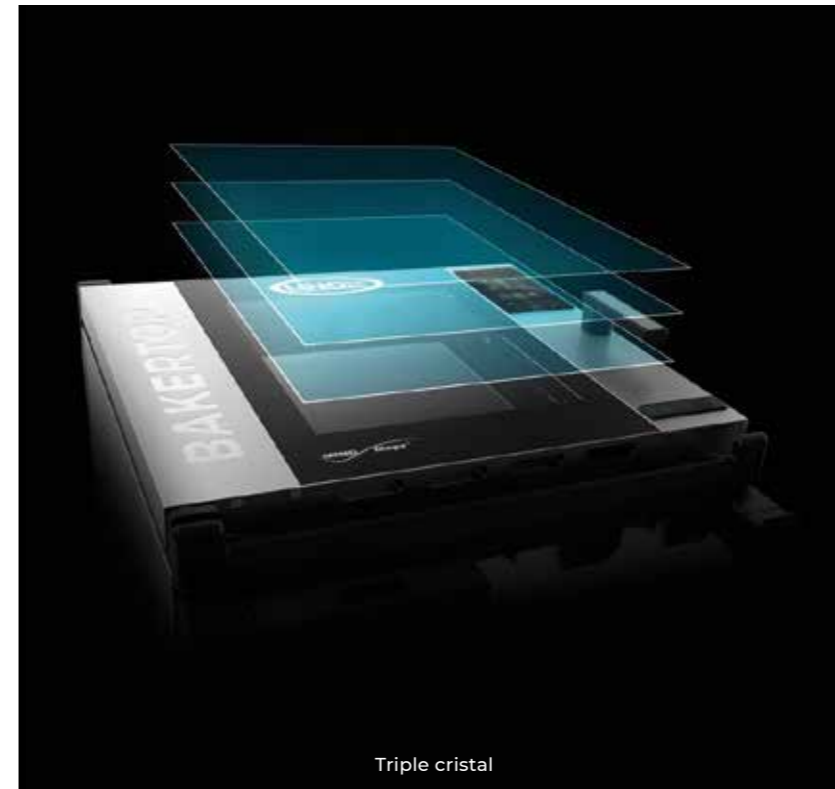


Sopladores con intercambiadores
simétricos



BIG

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



Triple cristal



Contenedor DET&Rinse integrado



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



BIG
Maneta
ergonómica

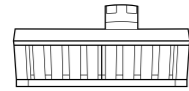
COUNTERTOP
Maneta
ergonómica

Accesorios

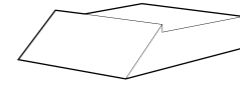
Descubre todos los accesorios disponibles en nuestra web Unox:



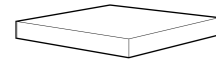
CAMPANA Y ACCESORIOS



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

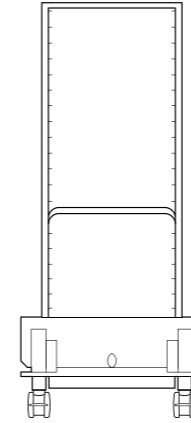


FILTRO DE CARBÓN ACTIVO
para campana ventless
413 x 655 x 108 mm - l x a x a
Art.: XUC140



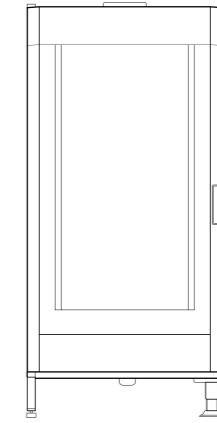
CARTUCHO
para filtro de carbón activo
Art.: XUC141

QUICK.LOAD



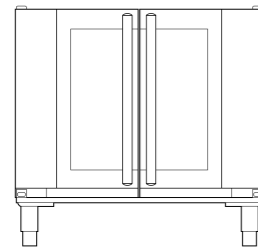
QUICK.LOAD
para hornos BIG 16 660 x 460
776 x 785 x 1741 mm - l x a x a
Art. XABTL-16FS-AL

FERMENTADORAS



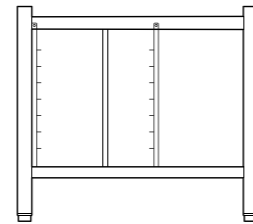
LIEVOX
con control integrado
16 600 x 400
866 x 950 x 1879 mm - l x a x a
Art. XEBPL-16EU-D

FERMENTADORAS



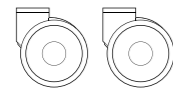
LIEVOX
12 660 x 460
862 x 890 x 762 mm - l x a x a
Art. XAVPC-12FS-B

STAND



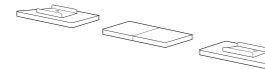
STAND ALTO
para hornos COUNTERTOP
842 x 713 x 752 mm - l x a x a
Art.: XWARC-07EF-H

KIT RUEDAS



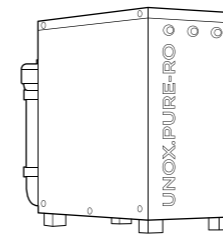
KIT RUEDAS
2 ruedas con freno - 2 ruedas sin freno- cadenas para ajustarlo a la pared
Art. XUC012

STEAM.BOOST



STEAM.BOOST
aumenta la producción de vapor en un 45% durante 2 minutos
Art. XUC080
Art. XUC081
Art. XUC082

CUIDADO Y MANTENIMIENTO

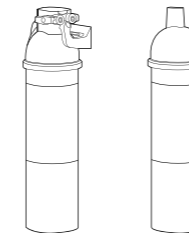


UNOX.PURE-RO
sistema de osmósis inversa
230 x 540 x 445 mm - l x a x a
Art. XHC002

DETERGENTE PARA LAVADO



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

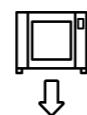


UNOX.PURE
sistema de filtración a resina
Art. XHC003
+ CARTUCHO DE REPUESTO
Art. XHC004

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



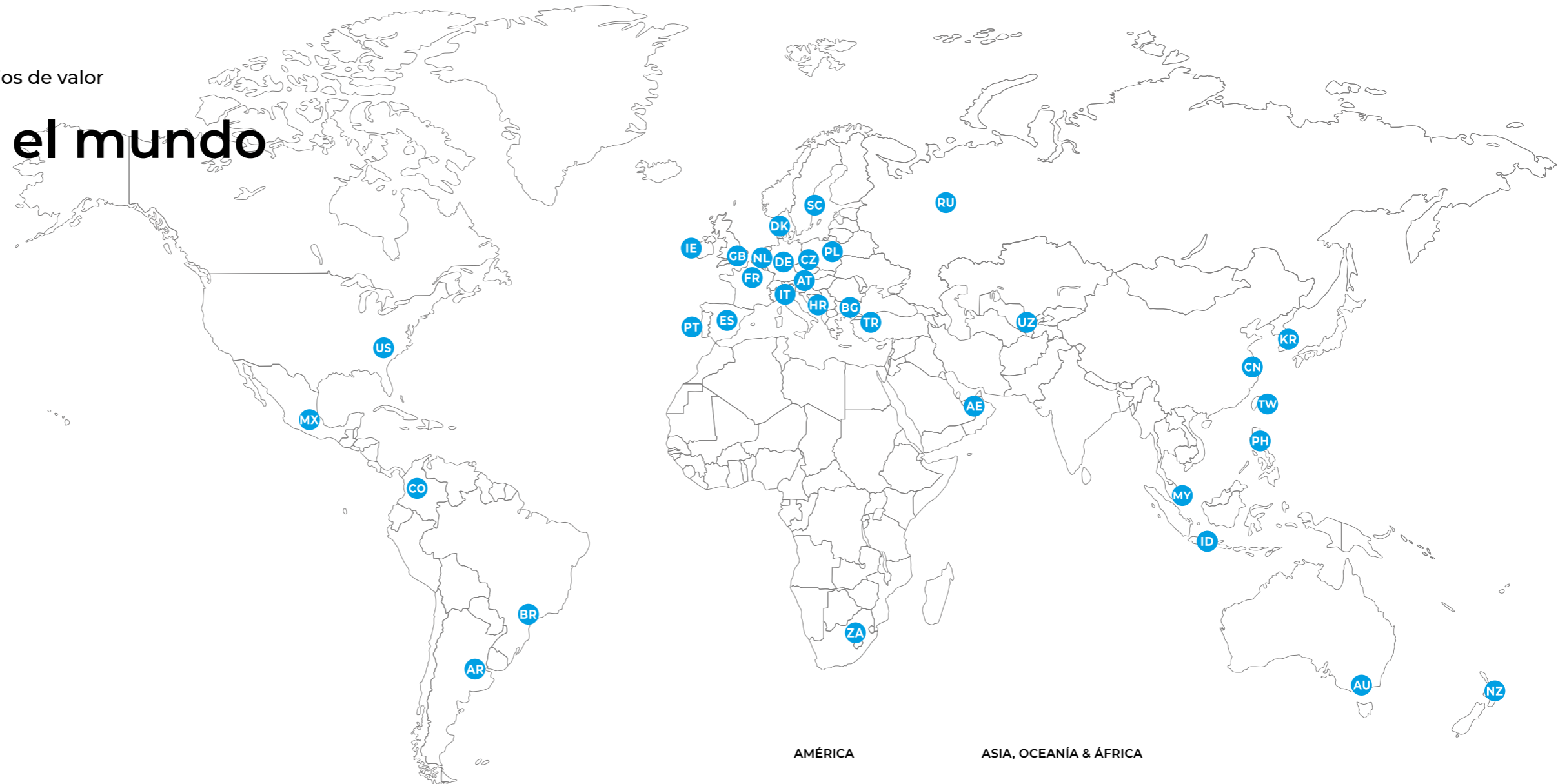
Una elección que perdurará en el tiempo

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 12 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

EUROPE

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)790 75 63 64

AT - ÖSTERREICH UNOX ÖSTERREICH GMBH

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

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 2 419 05 00

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

DK - DENMARK UNOX DANMARK A/S

E-mail: info.dk@unox.com
Tel: +45 87 91 00 40

AMÉRICA

US - U.S.A. & CANADA UNOX Inc.

E-mail: info.usa@unox.com
Tel: +1 800 489 8669

CO - COLOMBIA UNOX COLOMBIA

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

BR - BRASIL UNOX BRASIL SERVICOS LTDA

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

AR - ARGENTINA UNOX ARGENTINA

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

MX - MÉXICO, 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 4 554 2146

UZ - UZBEKISTAN UNOX PRO LLC

E-mail: info.uz@unox.com
Tel: +998 90 370 90 10

CN - 中华人民共和国 UNOX TRADING (SHANGHAI) Ltd. CO.

电子邮件 info.china@unox.com
电话 +86 21 56907696

MY - MALAYSIA & SINGAPORE UNOX (ASIA) SDN. BHD

E-mail: info.asia@unox.com
Tel: +603-58797700

PH - PHILIPPINES UNOX PHILIPPINES

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

ID - INDONESIA UNOX INDONESIA

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

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

TW - TAIWAN, HONG KONG & MACAU UNOX TAIWAN

E-mail: info.tw@unox.com
Tel: +886 928 250 536

AC - OTHER ASIAN COUNTRIES UNOX (ASIA) SDN. BHD

E-mail: info.asia@unox.com
Tel: +603-58797700

AU - AUSTRALIA UNOX AUSTRALIA PTY Ltd.

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

NZ - NEW ZEALAND UNOX NEW ZEALAND Ltd.

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



INVENTIVE SIMPLIFICATION

unox.com



LI2139A1 impreso en 02-2022

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.