



BAKERTOP MIND.Maps™ PLUS



Más información sobre
BAKERTOP MIND.Maps™
en unox.com

Configura tu horno
BAKERTOP MIND.Maps™
en unox.com

LI2688A1



Prueba el horno de manera gratuita



Reserva

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



Cocinamos juntos

Prueba el horno en tu cocina con
uno de nuestros Chefs



Decide

Haz tu elección de manera
consciente

Hornos inteligentes para Pastelería y Panadería



BAKERTOP MIND.Maps™ PLUS es el horno
combinado inteligente para pastelería
y panadería artesanal, fresca o congelada.

El horno combinado MIND.Maps™ PLUS está
disponible en dos versiones para responder
así a las exigencias específicas de cada negocio:



BAKERTOP MIND.Maps™ PLUS
COUNTERTOP

Obradores artesanos y
venta al por menor



BAKERTOP MIND.Maps™ PLUS
BIG

Grandes cocinados y
venta al por menor

Versatililidad en la cocción

Las tecnologías inteligentes Unox se desarrollan
para maximizar los resultados de tu trabajo
y garantizar cocciones perfectas.



16 minutos

Carga completa
de croissants



25 minutos

Carga completa
de profiteroles



30 minutos

Carga completa
de biscochos



18 minutos

Carga completa
de pizzas en bandeja



18 minutos

Carga completa
de baguettes



45 minutos

Carga completa
de panetones (0,7 kg)



20 minutos

Carga completa
de hojaldres



13 minutos

Carga completa
de macarons



Garantía 4 años / 10.000 h

La garantía LONG.Life4 es una prueba concreta de la
fiabilidad de Unox y la seguridad de haber realizado
una inversión que dura a lo largo del tiempo.



1.

Conecta el horno
a Internet



2.

Registra tu horno
en ddc.unox.com



3.

Activa la garantía LONG.Life4
en nuestra web unox.com



4.

4 años / 10.000 horas
sin preocupaciones

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

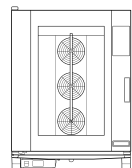


Estudiado para el Arte Blanco

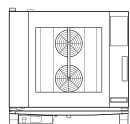
BAKERTOP MIND.Maps™ **PLUS** COUNTERTOP es el punto de referencia para las cocinas que necesitan las máximas prestaciones, tecnología inteligente y una versatilidad sin límites.

Descubre todas las características del horno en unox.com

Eléctrico Gas



8 660 x 460



6 660 x 460

Exprime toda tu creatividad

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

5 min

Temperatura de precalentamiento de 30° a 200°

hasta el **80%**

Menos agua con respecto a una cocción en agua en ebullición

hasta el **45%**

Más rápido en comparación a un horno tradicional a convección

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

Perfección
Resultados en el cocinado 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

Estación de cocción
BAKERTOP MIND.Maps™

CAMPANA VENTLESS
Instala tu horno donde sea más útil

En su interior cuenta con un filtro de autolimpieza que elimina los malos olores producidos por el humo.



LIEVOX
Todo empieza con una correcta fermentación

LIEVOX está dotado de sensores que controlan e intervienen en modo automático en los procesos de fermentación.

ROTOR.KLEAN
Lavado automático inteligente

Pulsa el botón y selecciona el lavado más adecuado en función del nivel de suciedad.

Encuentra la solución perfecta para tu obrador.
Configura tu horno en unox.com

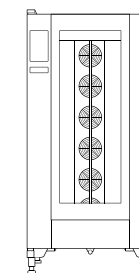


¡Di adiós a los antiguos hornos rotatorios!

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.

Descubre todas las características del horno en unox.com

Eléctrico Gas



16 600 x 460

Prestaciones sin límites

BAKERTOP MIND.Maps™ **PLUS** BIG es el horno profesional con carro que garantiza una elevada productividad y fiabilidad en el tiempo. Único en el mundo con seis ventiladores y resistencias verticales de altas prestaciones.

768

Productividad en 60 min
1 croissant = 85 gr

300 °C

Temperatura máxima de cocción

hasta un **30%**

Menos energía en comparación con la de un horno rotatorio

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

Productividad
Volúmenes altos, cero interrupciones

Uniformidad
6 turbinas con inversión del sentido de marcha y distancia reducida

Repetición
Resultados estandarizados y siempre constantes

Inteligencia
Concéntrate en tus clientes y el horno hará el resto