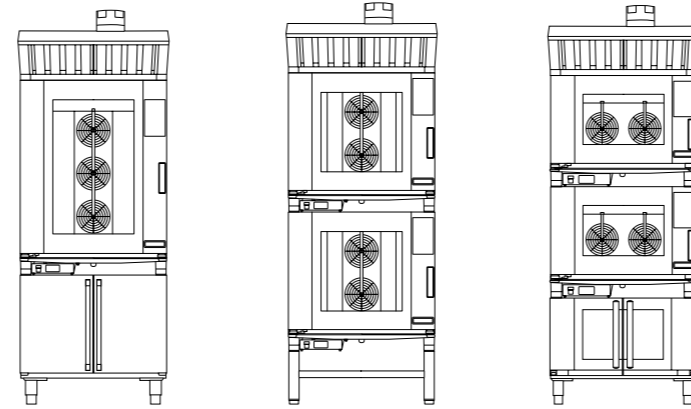




## BAKERTOP MIND.Maps™ PLUS



ESPAÑOL



Configura tu horno BAKERTOP MIND.Maps™ en [unox.com](http://unox.com)

LT1841A0



### Prueba el horno de manera gratuita



Reserva

Organiza una cita, llámanos o contáctanos en la web [unox.com](http://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

## Versatilidad 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



**18 minutos**  
Carga completa de baguettes



**25 minutos**  
Carga completa de profiteroles



**45 minutos**  
Carga completa de panetones (0,7 kg)



**30 minutos**  
Carga completa de biscochos



**20 minutos**  
Carga completa de hojaldres



**18 minutos**  
Carga completa de pizzas en bandeja



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



**3.**

Activa la garantía LONG.Life4 en nuestra web [Unox.com](http://Unox.com)



**4.**

4 años / 10.000 horas sin preocupaciones

\* Verifica las Condiciones de Garantía de tu país en nuestra web [unox.com](http://unox.com)

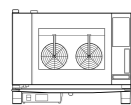


## Estudiado para el Arte Blanco

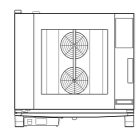
BAKERTOP MIND.Maps™ PLUS COUNTERTOP es el punto de referencia para las cocinas que necesitan las máximas prestaciones, tecnología inteligente y una versatilidad sin límites.

Descubre todas las características del horno en unox.com

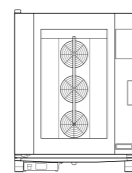
Eléctrico Gas



4 600 x 400



6 600 x 400



10 600 x 400

### 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™

### DECKTOP

El horno estático moderno

Gracias a la posibilidad de inyectar o eliminar la humedad, DECKTOP hace que tus cocciones sean perfectas en todos los aspectos.

### 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

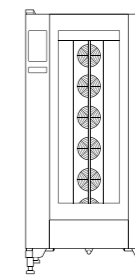


## ¡Di adiós a los antiguos hornos rotatorios!

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 400

### 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** croissants

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-YPRS

### 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