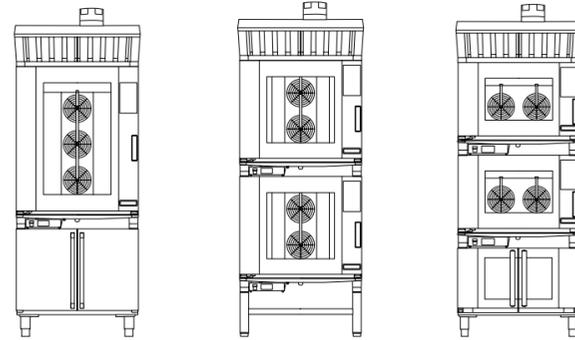




BAKERTOP MIND.Maps™ PLUS



ESPAÑOL



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

LT1841A0



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



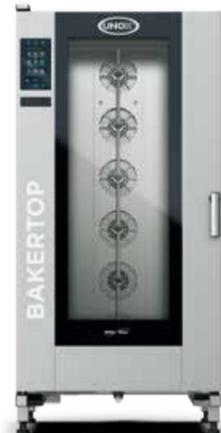
BAKERTOP MIND.Maps™ PLUS es el horno combinado inteligente para pastelería y panadería artesanal, fresca o congelada.

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

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



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

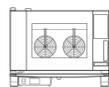


Estudiado para el Arte Blanco

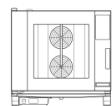
BAKERTOP MIND.Maps™ PLUS COUNTERTOP es el punto de referencia para las cocinas que necesitan las máximas prestaciones, tecnología inteligente y una versatilidad sin límites.

Descubre todas las características del horno en unox.com

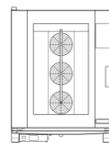
Eléctrico Gas



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

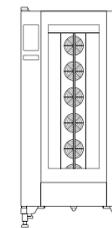


¡Di adiós a los antiguos hornos rotatorios!

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