



BAKERTOP

MIND
Maps™

LONG Life 4!

Spare parts 4 years / 10.000 hours optional warranty*



DAAG UZELF ELKE DAG UIT. HET EERSTE INGREDIËNT VOOR SUCCES.

Perfectie tot in elk detail.

In professionele bakkerij en patisserie moet alles tot in de puntjes zijn verzorgd. Unox begrijpt dat als geen ander en biedt ovens en diensten aan die zijn ontworpen om aan de hoogste kwaliteitseisen te voldoen en de grootste bedrijfsuitdagingen aan te gaan.

Deze perfectie ziet u direct terug in onze ovens en uit zich in de allerhoogste kwaliteit, innovatieve en opvallende keuzes, bewezen en meetbare efficiëntie en betrouwbaarheid. Ook uw klanten verlangen deze perfectie.

Investeren in innovatie wil zeggen dat dagelijkse uitdagingen in een compleet nieuw perspectief moeten worden gezien: van het op waarde schatten van elke beweging tot de vereenvoudiging van het gehele productieproces. Voor u betekent dit maximale prestaties en vrijheid, het grootste gebruiksgemak en de hoogste besparingen. En voor Unox betekent dit 'inventive simplification'





BAKERTOP



HET IDEE IN UW HOOFD, DE OPLOSSING IN UW HANDEN.

Geef uw bakkunsten een persoonlijke tint.

Net zo gemakkelijk naar uw eigen hand te zetten. Even natuurlijk als uw eigen gedachten. Even snel als uw oogopslag. Dit is Unox BAKERTOP MIND.Maps™, de nieuwe productlijn van professionele ovens die uw ideeën over een bepaald gerecht zonder beperkingen in de praktijk helpt te brengen. Met één beweging.

BAKERTOP MIND.Maps™ ONE en BAKERTOP MIND.Maps™ PLUS geven u volledige controle over het bakproces en maximale creatieve vrijheid. Herhaalbare processen die tijd besparen en kosten verlagen. Uitstekende prestaties op het gebied van rendement, veiligheid en betrouwbaarheid, in een zeer elegant ontwerp.

MIND.Maps™. Persoonlijkheid. Met één beweging.

Met de door Unox gepatenteerde MIND.Maps™-technologie hebt u uw handen vrij om de curves van temperatuur, luchtvochtigheid en luchtsnelheid in te stellen op een scherm voor visuele taal. Nu kunt u uw eigen bakproces echt helemaal zelf uitdenken en per seconde vastleggen.

Probeer Unox MIND.Maps™. Voeg een vleugje genialiteit toe aan uw bakkunsten.



Innovatie, kwaliteit, gebruiksgemak.
Unox-technologieën voor BAKERTOP MIND.Maps™.



DRY.Maxi™

Minimale luchtvochtigheid.
Maximale smaak.

De gepatenteerde DRY.Maxi™-technologie vermindert de luchtvochtigheid in de ovenruimte snel en creëert de ideale omstandigheden voor eten dat moet worden bereid in een volledig droge omgeving.

Producten die in een oven worden gebakken, zijn zacht, knapperig. U kunt alles klaarmaken wat u maar wilt. Met Unox wordt kwaliteit standaard meegeleverd.

AIR.Maxi™

Bakuniformiteit.
Kwaliteit zonder compromis.

De gepatenteerde AIR.Maxi™-technologie zorgt voor een perfecte heteluchtcirculatie in de ovenruimte. Meerdere automatisch reverserende ventilatoren en snelle motoren garanderen bakuniformiteit in alle pannen: van de pannen die onderin de oven staan tot de pannen bovenin. Dankzij de mogelijkheid om te kiezen uit 4 luchtsnelheden en 4 semistatische modi kan elk type product perfect worden bereid, van de delicaatste onderdelen tot producten waarvoor hoge temperaturen en een hoog warmteoverdrachtspercentage zijn vereist.

BAKERTOP MIND.Maps™ PLUS: 4 luchtsnelheden en 4 semistatische modi.
BAKERTOP MIND.Maps™ ONE: 2 luchtsnelheden en 2 semistatische modi.

STEAM.Maxi™

Perfect stomen.
Net zo eenvoudig als een waterdruppel.

De gepatenteerde STEAM.Maxi™-technologie van Unox voert elk type stoomproces uit, zelfs de delicaatste stoomprocessen vanaf een temperatuur van 35°C. Dit resultaat is mogelijk dankzij een tot 3 keer hogere stoomproductie dan die wordt verkregen met traditionele directe-injectieovens bij gebruik van dezelfde hoeveelheid water. Het resultaat is identiek aan of zelfs beter dan het resultaat dat wordt verkregen bij gebruik van een combioven met een boiler.

UNOX.Care

De waarde van tijd.
Duurzaam.

UNOX.Care-producten houden uw oven schoon, beschermen deze langdurig en verlagen de onderhoudskosten.

Het automatische reinigingssysteem Rotor.KLEAN™ en het reinigingsmiddel DET&Rinse™ garanderen samen een perfecte hygiëne en een duurzaam werkende oven met bijbehorende componenten.

Het AUTO.Pure-antikalkfilter, standaard op alle CHEFTOP MIND.Maps™-ovens, verwijdert kalkaanslag automatisch uit het water*. Dat betekent dat u nooit meer een extern filter nodig hebt.

* Geldt voor zeer zacht en zacht water, zie het specificatieblad voor meer details.

ADAPTIVE.Cooking™

Professioneel bakken. Onmiskenbare resultaten.

In BAKERTOP MIND.Maps™ PLUS-ovens transformeert de gepatenteerde ADAPTIVE.Cooking™-technologie uw oven in een intelligente tool. De oven weet welke resultaten u in gedachten hebt, interpreteert uw instellingen, registreert de veranderingen in de luchtvochtigheid en temperatuur, weet welke hoeveelheid eten zich in de oven bevindt en stelt de beste manier voor om precies die resultaten te behalen die u verwacht.

Door de baktijd te perfectioneren en de acties van 3 technologieën (DRY.Maxi™, STEAM.Maxi™ en AIR.Maxi™) met elkaar te combineren en op elkaar af te stemmen, geeft ADAPTIVE.Cooking™ u altijd hetzelfde perfecte resultaat. Precies zoals u het zich had voorgesteld.

BAKERTOP MIND.MapTM ONE

U kunt elke uitdaging...

SELECTEER GEEN BAKPROGRAMMA MAAR STEL UW EIGEN BAKPROGRAMMA SAMEN.

Met de MIND.MapTM-technologie voor visuele taal kunt u zelfs de meest gecompliceerde bakprocessen met een paar eenvoudige handbewegingen op het scherm tot een goed einde brengen.

UITDAGING 1

LEG UW VLEUGJE GENIALITEIT VAST VOOR HERHAALDELIJK GEBRUIK.

Met MIND.MapTM kunt u al uw bakprocessen opslaan en deze omzetten in een schat aan ervaring waarvan al uw medewerkers gebruik kunnen maken. Uw vleugje genialiteit kan zo vaak worden toegepast als u wilt, met één druk op de knop.

UITDAGING 2

BLADERDEEG, BISCUITGEBAK, SOEZENDEEG EN NOG VEEL MEER.

Welke bakmethode u ook wilt gebruiken en welk luchtvochtigheidsniveau u ook nodig hebt, DRY, MaxiTM en STEAM.MaxiTM regelen de luchtvochtigheid in de oven zodat resultaten van de allerhoogste kwaliteit worden bereikt.

UITDAGING 3

EIS ALTIJD MAXIMALE KWALITEIT, BIJ ELKE HOEVEELHEID.

De AIR.MaxiTM-technologie circuleert de lucht op een perfect uniforme manier. Wat de hoeveelheid ook is: u krijgt altijd maximale kwaliteit en uniformiteit, van de laagste tot de hoogste pan.

UITDAGING 4

WERK IN EEN VEILIGE OMGEVING.

Het Protek.SAFETM-isolatiemateriaal houdt de externe temperatuur van de oven op een veilige werktemperatuur.

UITDAGING 5

VERSPIL UW EIGEN TIJD OF DE TIJD VAN UW MEDEWERKERS NIET.

De AIR.MaxiTM-technologie vermindert de baktijd met wel 40% vergeleken met de voorgaande BAKERTOPTM-ovens. Dankzij het automatische Rotor.KLEANTM-reinigingssysteem in combinatie met het DET&RinseTM-reinigingsmiddel houdt u meer tijd over zodat u nieuwe uitdagingen in de keuken kunt aannemen.

UITDAGING 6

BEHAAL EEN SNELLER RENDEMENT OP UW INVESTERING DOOR ENERGIE TE BESPAREN.

De Spido.GAS+TM- (alleen voor PLUS-modellen) en Protek.SAFETM-systemen zorgen voor een hogere efficiëntie van het bakproces met het dubbele voordeel van respect voor het milieu en lagere bedrijfskosten.

UITDAGING 7

EIS EEN BETROUWBARE OVEN DIE NIET VAN OPHOUDEN WEET. NET ALS U.

Innovatieve maar betrouwbare technologieën gecombineerd met robuuste productiedetails. Unox is niet bang voor tijd en maakt het mogelijk om uw productgarantie* tot maximaal 4 jaar of 10.000 bedrijfsuren te verlengen. (*meer informatie over de garantievoorwaarden vindt u op www.unox.com)

UITDAGING 8



BAKERTOP MIND.MapTM PLUS

...en overtreft uw eigen verwachtingen

- UITDAGING 1** SELECTEER GEEN BAKPROGRAMMA MAAR STEL UW EIGEN BAKPROGRAMMA SAMEN. Met de MIND.MapTM-technologie voor visuele taal kunt u zelfs de meest gecompliceerde bakprogramma's met een paar eenvoudige handbewegingen op het touchscreen instellen.
- UITDAGING 2** LEG UW VLEES OP DE BAKERTOP. Met MIND.MapTM kunt u de baktemperatuur van de oven automatisch aanpassen aan de dikte van het vlees. Met de AIR.MaxiTM medewerking kunt u de baktemperatuur van de oven automatisch aanpassen aan de dikte van het vlees. Met de AIR.MaxiTM medewerking kunt u de baktemperatuur van de oven automatisch aanpassen aan de dikte van het vlees.
- UITDAGING 3** BLADERDEE. Welke bakmachine is het beste? De AIR.MaxiTM en de Spido.GASTM zijn de beste bakmachines op de markt. De AIR.MaxiTM en de Spido.GASTM zijn de beste bakmachines op de markt.
- UITDAGING 4** EIS ALTIJD NIEUW. De AIR.MaxiTM is de beste bakmachine op de markt. De AIR.MaxiTM is de beste bakmachine op de markt.
- UITDAGING 5** WERK IN EEN VEILIGE OMGEVING. Het ProtekTM systeem zorgt ervoor dat de bakmachine veilig kan worden gebruikt. Het ProtekTM systeem zorgt ervoor dat de bakmachine veilig kan worden gebruikt.
- UITDAGING 6** VERSPIL UW TIJD. De AIR.MaxiTM is de beste bakmachine op de markt. De AIR.MaxiTM is de beste bakmachine op de markt.
- UITDAGING 7** BEHAAL EEN GOED RESULTAAT. De Spido.GASTM is de beste bakmachine op de markt. De Spido.GASTM is de beste bakmachine op de markt.
- UITDAGING 8** EIS EEN BETROUWDE OVEN DIE VERBODEN DE OVEN. Innovatieve maar betrouwbare technologieën gecombineerd met robuuste productie voor tijd en maakbaarheid. Het is mogelijk om uw productgarantie* tot maximaal 4 jaar of 10.000 uur te verlengen. (*meer informatie over de garantievoorwaarden vindt u op www.unox.com)



- UITDAGING 9** WERK MET EEN INTELLIGENTE OVEN. Het ADAPTIVE.CookingTM-systeem weet welke resultaten u wenst, interpreteert uw bakparameters, legt de veranderingen in de luchtvochtigheid en temperatuur tijdens het bakproces vast, en stelt de beste manier voor om precies dat resultaat te bereiken dat u wenst.
- UITDAGING 10** BEGIN MET BAKKEN, ZELFS ALS U DE OVEN NIET KENT. Als u wilt delegeren, helpt ChefUnox u met een breed scala aan populaire bakprogramma's. Alle ervaring van Unox is met één druk op de knop beschikbaar.
- UITDAGING 11** BAK VERSCHILLENDE GERECHTEN, ALLEMAAL OP HETZELFDE MOMENT. Met het MULTI.Time programma kunt u op hetzelfde moment maximaal 10 verschillende producten bakken. Elke heeft een timer toegewezen die de status van het bakproces aangeeft en adviseert u wanneer het klaar is.
- UITDAGING 12** BEREID VERSCHILLENDE MAALTIJDONDERDELEN EN LAAT ZE ALLEMAAL OP DEZELFDE TIJD KLAAR ZIJN. Het MISE.EN.PLACE-programma geeft u de exacte tijden waarop en de volgorde waarin u producten met verschillende baktijden in de oven moet plaatsen, zodat ze allemaal op dezelfde tijd klaar zijn.

MASTER.Touch ONE

De kracht van uw creatieve instinct.



Revolutionaire functies in een intuïtief ontwerp.
Creatieve vrijheid en precisie.



Alleen innovatieve technologie, betrouwbaarheid en kracht zijn niet voldoende.

Als u echt verschil wilt maken, moet u uw oven onmiddellijk kunnen gebruiken.

Met de lcd-aanraakscherminterface met 65.000 kleuren hebt u een intuïtieve visuele-taalcontrole over alle hoofdprocessen van uw bedrijf: van de handmatige instelling van bakprogramma's, de op de tweede nauwkeurige vastlegging van bakprogramma's en de opslag van bakprogramma's voor oneindig hergebruik, tot het beheer van alle toebehoren.

Als de meest geavanceerde technologie duidelijk wordt, kunt u zich al vanaf de eerste dag helemaal concentreren op uw werk.

MASTER.Touch ONE Interface

MASTER.Touch PLUS

Het plezierige gevoel van totale controle.



Geavanceerde functies, hoge snelheid.
U bent goed tegen elke uitdaging opgewassen.

U kunt communiceren met een werkelijk intelligente oven die de resultaten kent waarop u zich richt, alle wijzigingen in de parameters tijdens het bakproces bewaakt en de beste manier voorstelt om het perfecte resultaat te behalen (ADAPTIVE.Cooking™). Met de MASTER.Touch-pen legt u uw bakproces vast en slaat u uw favoriete recepten op met een naam of zelfs uit de losse pols met een symbool. U kunt allerlei soorten eten tegelijkertijd bereiden dankzij de MULTI.Time-functie of het MISE.EN.PLACE-programma gebruiken om al uw verschillende gerechten op hetzelfde tijdstip klaar te hebben. Met één druk op de knop hebt u de beschikking over de ChefUnox-bakprogramma's en kunt u deze automatisch bijwerken en op intuïtieve wijze aanpassen aan uw behoeften.

Met de PLUS-versie beschikt u over alle technologische kracht van MIND.Maps™ in een interface die zelfs nog meer ruimte biedt. Hiermee kunt u uw creativiteit zonder beperkingen blijven ontplooiën.



MASTER.Touch PLUS Interface

BAKERTOP MIND.Maps™ COMBI OVENS.

Een excellente serie.

	16 600x400	10 600x400
		
PLUS (ELECTRIC)	XEBC-16EU-EPR	XEBC-10EU-EPR
Capaciteit	16 600x400	10 600x400
Afstand tussen roosters	80 mm	80 mm
Frequentie	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz
Voltage	400 V - 3N	400 V - 3N
Wattage	35 kW	21 kW
Afmetingen (WxDxH mm)	882x1043x1866	860x957x1163
Gewicht	185 kg	130 kg
PLUS (GAS)	XEBC-16EU-GPR	XEBC-10EU-GPR
Capaciteit	16 600x400	10 600x400
Afstand tussen roosters	80 mm	80 mm
Frequentie	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz
Voltage	230 V - 1N	230 V - 1N
Wattage	2,2 kW	1,4 kW
Gas	G20, G25, G30, G31: 35 kW	G20, G25, G30, G31: 22 kW
Afmetingen (WxDxH mm)	882x1043x1866	860x957x1163
Gewicht	210 kg	145 kg
ONE (ELECTRIC)	XEBC-16EU-E1R	XEBC-10EU-E1R
Capaciteit	16 600x400	10 600x400
Afstand tussen roosters	80 mm	80 mm
Frequentie	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz
Voltage	400 V - 3N	400 V - 3N
Wattage	29,3 kW	14,9 kW
Afmetingen (WxDxH mm)	882x1043x1866	860x957x1163
Gewicht	185 kg	130 kg

Let op: naar rechts openende deur, voorbeeld van code XEVC-2021-EPL (L= links) (R= rechts)

FEATURES

■ Standaard □ Optioneel — niet beschikbaar

HANDMATIGE BAKMODI

	PLUS ELECTRIC	PLUS GAS	ONE ELECTRIC
Convectiebakken 30°C-260°C	■	■	■
Gecombineerd stoom- en convectiebakken 35 °C-260 °C, met STEAM.Maxi™ 30% tot 90%	■	■	■
Gecombineerd bakken met vochtinjectie en convectiebakken 35°C-260°C, met STEAM.Maxi™ 10% tot 20%	■	■	■
Stomen 35°C-130°C met STEAM.Maxi™-technologie 100%	■	■	■
Bakken met droge lucht 30°C-260°C met DRY.Maxi™-technologie 10% tot 100%	■	■	■
Kerntemperatuurmeter	—	—	■
Delta T-bakken met kerntemperatuurmeter	■	■	■
MULTI.Point-kerntemperatuurmeter	■	■	—
SOUS-VIDE-kerntemperatuurmeter	□	□	□

GEAVANCEERDE EN AUTOMATISCHE BAKPROGRAMMERING

MIND.Maps™-technologie: leg met één beweging bakprocessen vast die zijn opgebouwd uit een oneindige hoeveelheid stappen	■	■	■
PROGRAMS: sla tot wel 256 gebruikersprogramma's op	■	■	■
PROGRAMS: mogelijkheid om een naam en afbeelding toe te wijzen aan de opgeslagen programma's	■	■	■
PROGRAMS: sla de receptnaam op door deze in te voeren (in elke taal)	■	■	■
CHEFUNOX: selecteer de bakmodi, het eten dat moet worden bereid, de hoeveelheid eten en het bakresultaat. en begin met bakken	■	■	—
MULTI.Time: technologie om tot wel 10 timers te beheren om verschillende producten tegelijkertijd te bereiden	■	■	—
MISE.EN.PLACE: technologie om de tijd waarop het eten in de ovenruimte moet worden geplaatst, te synchroniseren zodat elke pan tegelijk klaar is	■	■	—

LUCHTCIRCULATIE IN DE OVENRUIMTE

AIR.Maxi™-technologie: meerdere reverserende ventilatoren	■	■	■
AIR.Maxi™-technologie: 4 lichtsnelheden, programmeerbaar	■	■	—
AIR.Maxi™-technologie: 4 semistatische bakmodi, programmeerbaar	■	■	—
AIR.Maxi™-technologie: 2 lichtsnelheden, programmeerbaar	—	—	■
AIR.Maxi™-technologie: 2 semistatische bakmodi, programmeerbaar	—	—	■

KLIMAATBEHEERSING IN DE OVENRUIMTE

DRY.Maxi™-technologie: hoge prestaties op het gebied van vochtonttrekking, programmeerbaar door de gebruiker	■	■	■
DRY.Maxi™-technologie: bakken met vochtextractie 30-260 °C	■	■	■
STEAM.Maxi™-technologie: stomen 35 °C-130 °C	■	■	■
STEAM.Maxi™-technologie: combinatie van vochtige en droge lucht 35 °C-260 °C	■	■	■
ADAPTIVE.Cooking™-technologie: identificeert de optimalisatie van het bakproces en past de bakparameters automatisch aan voor perfecte bakresultaten	■	■	—
ADAPTIVE.Cooking™-technologie: één pan of volledig beladen, hetzelfde resultaat	■	■	—
ADAPTIVE.Cooking™-technologie: luchtvochtigheidssensor en automatische aanpassing	■	■	—

OVENKOLOM (OP ELKAAR GESTAPELDE OVENS)

MAXI.LINK-technologie: hiermee kunt u een ovenkolom creëren door twee ovens op elkaar te stapelen	■	■	■
---	---	---	---

	6 600x400	4 600x400
		
	XEBC-06EU-EPR	XEBC-04EU-EPR
	6 600x400	4 600x400
	80 mm	80 mm
	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz
	400 V ~ 3N	400 V ~ 3N
	14 kW	10,6 kW
	860x957x843	860x957x675
	100 kg	85 kg
	XEBC-06EU-GPR	
	6 600x400	
	80 mm	
	50 / 60 Hz	
	230 V ~ 1N	
	1 kW	
	G20, G25, G30, G31: 19 kW	
	860x957x843	
	110 kg	
	XEBC-06EU-E1R	XEBC-04EU-E1R
	6 600x400	4 600x400
	80 mm	80 mm
	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz
	400 V ~ 3N	230 V - 1N/ 400 V ~ 3N
	9,9 kW	7,4 kW
	860x957x843	860x957x675
	100 kg	85 kg

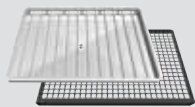
naar rechts openende deur, voorbeeld van code XEVC-2021-EPL (L= links) (R= rechts)

	PLUS ELECTRIC	PLUS GAS	ONE ELECTRIC
THERMISCHE ISOLATIE EN VEILIGHEID			
Protek.SAFE™-technologie: maximale thermische efficiëntie en veiligheid (koud aanvoelend deurglas en koud aanvoelende externe oppervlakken)	■	■	■
Protek.SAFE™-technologie: ventilatorrem om energieverlies op te vangen bij het openen van de deur	■	■	■
Protek.SAFE™-technologie: elektriciteitsverbruik wordt gerelateerd aan de werkelijke behoeften	■	—	■
Protek.SAFE™-technologie: gasverbruik wordt gerelateerd aan de werkelijke behoeften	—	■	—
Protek.SAFE™ PLUS: deur met driedubbel glas	■	■	—
DRUKBRANDER MET HOGE PRESTATIES			
Spido.GAS™-technologie: geschikt voor de gastypen G20/G25/G25.1/G30/G31	—	■	—
Spido.GAS™-technologie: zeer goed presterende warmtewisselaar met rechte buizen voor een symmetrische warmteverdeling	—	■	—
Spido.GAS™-technologie: warmtewisselaar met rechte buizen voor eenvoudige service	—	■	—
AUTOMATISCHE REINIGING			
Rotor.KLEAN™ : 4 automatische reinigingsprogramma's met reinigingsmiddel,en controle van de aanwezigheid van water	■	■	■
Rotor.KLEAN™ : reinigingsmiddelereservoir dat is geïntegreerd in de oven	■	■	■
GEPATENTEERDE DEUR			
Deurscharnieren die zijn gemaakt van zeer duurzame en zelfsmerende technopolymeer	■	■	■
Naar links of naar rechts openende deur, zelfs na plaatsing te wijzigen	□	□	□
Instelbare deurposities: 60°-120°-180°	■	■	■
HULPFUNCTIES			
Voorverwarmingstemperatuur tot 260 °C	■	■	■
Visualisatie van de resterende baktijd (als bij bakken de kerntemperatuurmeter niet wordt gebruikt)	■	■	■
Baakmodus in wacht «HOLD»	■	■	■
Continue werking «INF»	■	■	■
Visualisatie van de ingestelde en werkelijke waarden van de tijd, de temperatuur van de kerntemperatuurmeter, de temperatuur van de ovenruimte, de luchtvochtigheid, de ventilatorsnelheid	■	■	■
Temperatuureenheid in °C of °F	■	■	■
TECHNISCHE DETAILS			
Afgeronde roestvrijstalen ovenruimte (AISI 304) voor hygiëne en eenvoudige reiniging	■	■	■
Verlichting van de ovenruimte via externe LED-lampen	■	■	■
Verzegeld MASTER.Touch-bedieningspaneel om stoomlekken tegen te gaan	■	■	■
Zeer duurzame deurvergrendeling van koolstofvezel	■	■	■
Lekbak in deur met continue afvoer, zelfs als de deur is geopend	■	■	■
Lekbak met grote capaciteit	■	■	■
Lichte en robuuste structuur met gebruik van innovatieve materialen	■	■	■
Proximiteitsdeurcontactschakelaar	■	■	■
Veiligheidsdeurvergrendeling in 2 fasen	■	■	■
Autodiagnosesysteem bij voorkomende problemen of storingen	□	□	□
Veiligheidstemperatuurschakelaar	■	■	■
Opklapbaar intern glas voor een eenvoudige deurreiniging	■	■	■
Roestvrijstalen C-vormig railsysteem met getande uitsparingen voor eenvoudige belading	■	■	■

UNOX-accessoires.

Het team maakt het verschil in de keuken.

De Unox-accessoires zijn ontwikkeld voor de professionele keuken en verhogen en optimaliseren de functionaliteit van uw keuken. Zo wordt het een goeduitgeruste en veelzijdige werkomgeving.



Baking Essentials

De Baking Essentials-pannen en -roosters verrijken uw oven met nieuwe functies zodat u de kosten kunt verlagen en ruimte in de keuken kunt besparen.

Met deze accessoires kan uw BAKERTOP MIND.Maps™ alles aan: van grillen tot bakken zonder olie, van bruineren tot stomen, van een pizza tot een grote hoeveelheid kip.



Universeel en technologisch toebehoren

Met de uitgebreide serie toebehoren van Unox kunt u de beschikbare ruimte maximaal benutten. U kunt een multifunctionele en veelzijdige kookruimte creëren met open stellingen van verschillende hoogten, opslagkasten en ander toebehoren. U kunt bijvoorbeeld de SlowTop kiezen, een moderne statische oven die kan worden gebruikt voor langzaam koken of als een bewaarkast.



Trolleys en korven

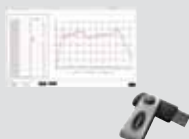
Met de Unox-trolleys en -korven kunt u alle pannen of platen die bij het koken moeten worden gebruikt, voorbereiden en ze in één veilige en eenvoudige beweging in de oven laden.

Ze zijn perfect voor complete beladingen doordat de deur minder lang geopend hoeft te blijven en het warmteverlies aan de omgeving wordt beperkt.



Afzuigkappen

De afzuigkappen zonder ventilatiegaten reinigen, verwijderen geurtjes en koelen de dampen af die uit de rookkanalen vrijkomen. Bovendien zuigt een afzuigstelsel de dampen naar boven af als de deur is geopend, zodat de plaatsing van dure plafondafzuigkappen niet langer nodig is. Alleen voor elektrische ovens.



HACCP & gegevensbeheer

De juiste toepassing van HACCP-procedures in de keuken kan op een eenvoudige en effectieve manier worden geregeld met de BlackBox-functie van de UNOX.Link-kit. Met de OVEX.Net™ 3.0-software kunt u de gegevens en statistieken over het energieverbruik van alle toebehoren op elk moment via uw mobiele telefoon controleren (Near Field Communication).

Met BAKERTOP MIND.Maps™-ovens hebt u volledige controle over de beheerkosten.



UNOX.Care

UNOX.Care-producten houden uw oven schoon, beschermen deze langdurig en verlagen de onderhoudskosten. Het automatische reinigingssysteem Rotor.KLEAN™ en het reinigingsmiddel DET&Rinse™ garanderen samen een perfecte hygiëne en een duurzaam werkende oven met bijbehorende componenten. Het AUTO.Pure-antikalkfilter, standaard op alle BAKERTOP MIND.Maps™-ovens, verwijdert kalkaanslag automatisch uit het water*. Dat betekent dat u nooit meer een extern filter nodig hebt. Voor bijzonder hard of vies water stelt Unox UNOX.Pure voor. Bij aanwezigheid van chlorides of andere agressieve substanties, verhoogt UNOX.PURE-RO de efficiëntie en de levensduur van de oven dankzij de volledige demineralisering van het water.



Installatiekits

Er is een serie installatiekits beschikbaar voor uw Unox-oven. Bijvoorbeeld de eerste installatiekit die waterafvoerhulpstukken en U-klemmen bevatten, en de stapelkit waarmee u UNOX-ovens en -accessoires boven elkaar kunt stapelen. Met deze accessoires verkrijgt u een vlekkeloze installatie, een noodzakelijke voorwaarde om de optionele garantie* tot 4 jaar te verlengen in de LONG.Life4™-aanbieding. (*meer informatie over de garantievoorzieningen vindt u op www.unox.com)

LONG Life4

LONG.Life4

Het tastbare bewijs van de kwaliteit en betrouwbaarheid van BAKERTOP MIND.Maps™-ovens. Unox biedt u de mogelijkheid om de garantie* op reserveonderdelen tot 4 jaar of 10.000 bedrijfsuren te verlengen. De activering van de LONG.Life4-garantie is eenvoudig. U hoeft uw BAKERTOP MIND.Maps™ ONE alleen maar aan te sluiten met behulp van de desbetreffende kit en deze te registreren op de Unox-website. De PLUS-modellen hebben al een internetverbinding (Ethernet) waarmee u rechtstreeks vanaf het bedieningspaneel kunt registreren. Kits voor WiFi- of 3G-verbinding zijn beschikbaar voor beide modellen. (*meer informatie over de garantievoorzieningen vindt u op www.unox.com)





INVENTIVE SIMPLIFICATION



EMGA International B.V.

Groot Mijdrechtstraat 42

Postbus 32, 3640 AA Mijdrecht

 +31 (0)297-282341 -  +31 (0)297-287405
 www.emga.com -  info@emga.com