



BAKERTOP MIND.Maps™ ONE



Indice

Gamma forni BAKERTOP MIND.Maps™ ONE	pag	4
Assistenza alla Cottura	pag	6
Tecnologie	pag	12
Pannello resistivo ONE	pag	18
BAKERTOP MIND.Maps™ ONE COUNTERTOP	pag	20
BAKERTOP MIND.Maps™ ONE BIG	pag	28
Cura e Manutenzione	pag	34
Dati Tecnici	pag	38
Assistenza Tecnica	pag	48
Unox nel mondo	pag	50



BAKERTOP MIND.Maps™ ONE
BIG

BAKERTOP MIND.Maps™ ONE
COUNTERTOP

BAKERTOP MIND.Maps™ ONE


L'essenza del forno combinato

BAKERTOP MIND.Maps™ ONE è il forno combinato professionale che ti permette di ottenere performance di cottura concrete in modo semplice e intuitivo. La tua esperienza, abbinata a funzioni manuali e tecnologie essenziali, diventa fondamentale. Perfettamente essenziale, semplicemente efficace. In combinazione con i lievitori LIEVOX ed i forni statici DECKTOP, ti permette di creare stazioni di cottura versatili e multifunzione.

I forni MIND.Maps™ ONE sono disponibili in due versioni, per rispondere alle esigenze specifiche di ogni laboratorio professionale:

COUNTERTOP da 4, 6 e 10 teglie 600 x 400 per i laboratori professionali;

BIG con carrelli da 16 teglie 600 x 400 per i grandi esercizi.



Disegnati da chi è come te

Servizi

La nostra promessa è garantirti la tranquillità assoluta. Rimani focalizzato sul tuo obiettivo sapendo di averci sempre al tuo fianco.

Individual Cooking Experience

Prova il forno gratuitamente



01

Prenota

Scegli quando e dove provare il forno Unox.
Per fissare il tuo appuntamento chiama
il nostro servizio clienti.

Chiama il **+39 049 86 57 511**
Contattaci sul sito **unox.com**



02

Cuciniamo assieme

Nella tua cucina, con le tue ricette ed ingredienti:
un nostro chef ti affiancherà per farti conoscere
tutti i vantaggi della tecnologia del forno.



03

Decidi

Adesso che hai la sicurezza dei risultati che puoi
ottenere, prenditi il tempo che ti serve per fare una
scelta consapevole e basata su solide certezze.





Assistenza alla cottura

TOP.Training

Conosci il tuo forno



Scopri, utilizza, migliora

Top.Training è un servizio di formazione gratuito. I nostri Chef sono a disposizione per mostrarti tutto ciò che ti serve: dalle funzionalità base, fino alle tecnologie più avanzate.

Scarica l'app **Top.Training** su Google Play o App Store

Data Driven Cooking Community

Ispira e lasciati ispirare



Un mondo di ricette per i tuoi forni

Lasciati ispirare dal ricettario DDC.App scegliendo tra le ricette preparate dagli Chef Unox e dagli utenti della community. Partecipa attivamente alla community e condividi la tua ricetta!

Scarica **DDC.App** su Google Play o App Store

CHEF.Line

Tu chiami, Unox risponde



h 24, 7 giorni su 7

Il team Chef Unox è sempre a tua disposizione per darti consigli pratici sui programmi di cottura più adatti e suggerirti tante nuove ricette: dalle più tradizionali, alle più ricercate.

Chiama il **+39 049 86 57 511**



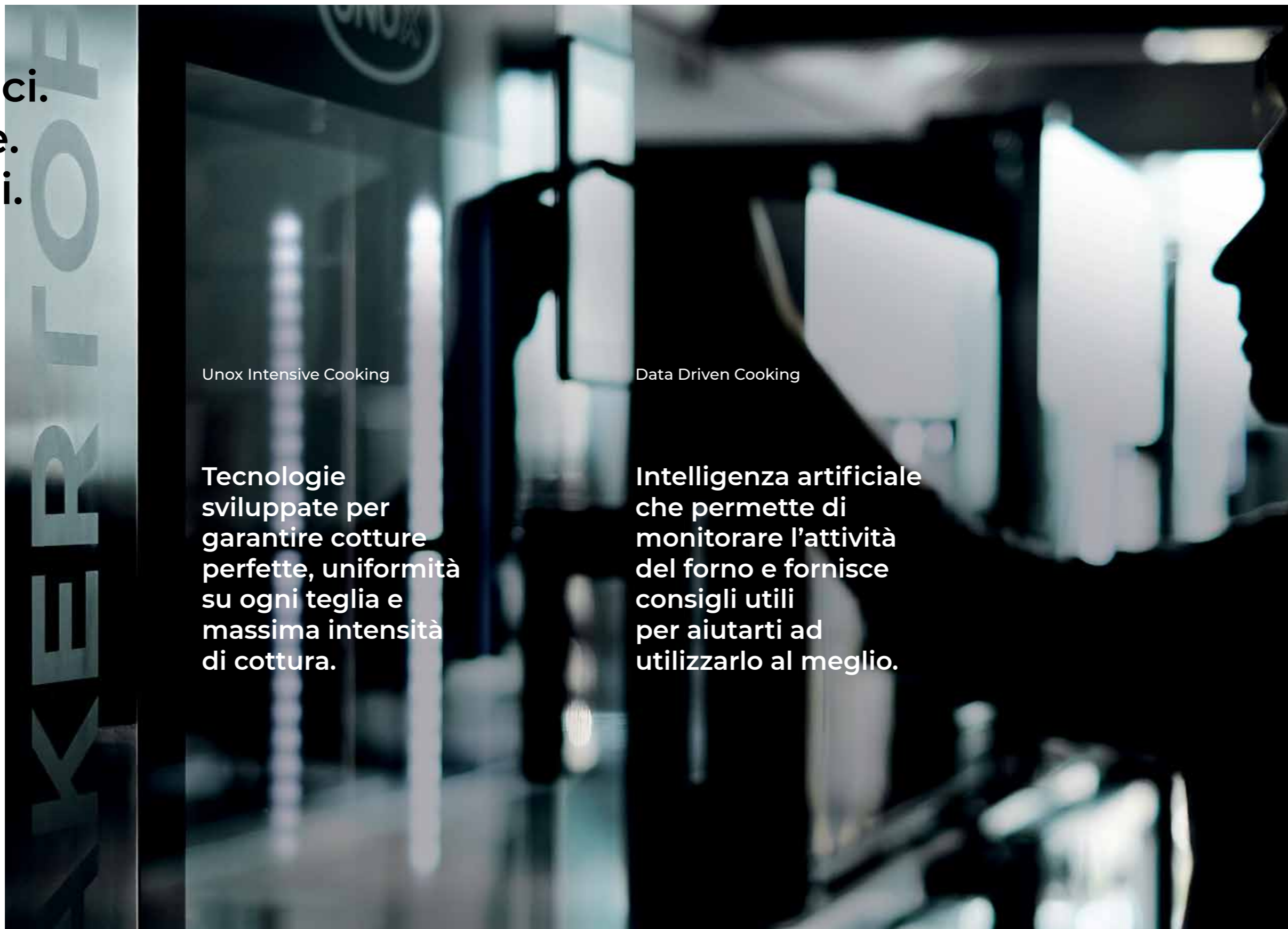
Apple Store



Play Store

Tecnologie

**Semplici.
Precise.
Efficaci.**



MAXERTRIO

Unox Intensive Cooking

Tecnologie sviluppate per garantire cotture perfette, uniformità su ogni teglia e massima intensità di cottura.

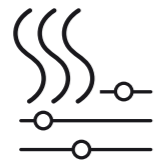
Data Driven Cooking

Intelligenza artificiale che permette di monitorare l'attività del forno e fornisce consigli utili per aiutarti ad utilizzarlo al meglio.

Unox Intensive Cooking

Massima intensità di cottura

Cotture perfette, uniformità su ogni teglia, vapore saturo e denso, estrazione completa dell'umidità, flussi d'aria intensi o delicati.



DRY.Maxi™

L'umidità lascia spazio al sapore. Rimuove rapidamente ed efficacemente l'umidità dalla camera di cottura per dare ai tuoi piatti consistenze, rosolature e croccantezze sempre perfette.



STEAM.Maxi™

Tutta la forza del vapore. Produce vapore saturo a partire da 35 °C; garantisce cotture a vapore sempre perfette con il minimo utilizzo di acqua ed energia.

18 minuti

pieno carico di **croissant**

20 minuti

pieno carico di **baguette**

27 minuti

pieno carico di **bignè**

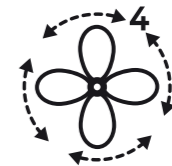
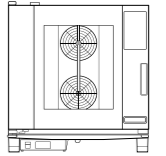
48 minuti

pieno carico di **panettoni** (0,7 kg)

22 minuti

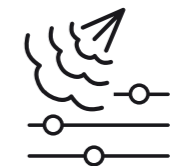
pieno carico di **sfoglie**

Focalizza l'attenzione sui tuoi clienti, affidati al forno intelligente BAKERTOP MIND.Maps™ PLUS. Scopri i forni più intelligenti al mondo sul nostro sito www.unox.com



AIR.Maxi™

Conduce, unisce, trasforma. Ventole multiple con inversione di marcia e quattro velocità che garantiscono un risultato uniforme su ogni teglia e in ogni applicazione.



CLIMALUX™

Controllo totale dell'umidità. Misura il grado di umidità presente nella camera di cottura ed agisce sull'immissione o l'estrazione di vapore al fine di ottenere sempre il grado di umidità da te impostato, in qualunque condizione di carico.

Data Driven Cooking

**Crea.
Analizza.
Migliora.**

L'Intelligenza Artificiale
Data Driven Cooking
trasforma i dati di consumo
del tuo forno in informazioni
utili e ti permette
di aumentare i profitti
giornalieri.



I dati sempre con te grazie alle app web e mobile

Un ecosistema da scoprire



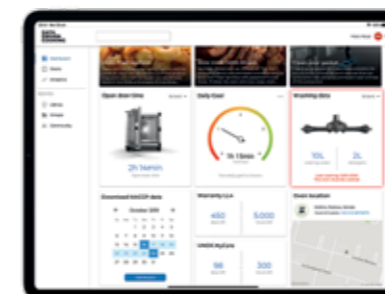
Crea e condividi

Le tue ricette in tutti i tuoi forni.
Crea il tuo ricettario e sincronizzalo con tutti i tuoi forni in un solo click, mantenendo tutte le tue cucine o punti vendita sempre aggiornati. Puoi idearlo direttamente dal forno o dal tuo PC.



Comprendi

Monitora e migliora le tue prestazioni.
Con DDC.Stats hai sempre il controllo dei consumi di energia, acqua e detergente, dei tempi di cottura e dei minuti di apertura porta. Confronta le prestazioni, rileva le anomalie e ottieni informazioni utili per migliorare l'utilizzo dei tuoi forni.



Assistenza a 360°

Lasciati guidare dal tuo Coach personale.
DDC.Coach è un assistente digitale che fornisce consigli basati sul tuo utilizzo dei forni permettendoti di sfruttarne a pieno tutte le potenzialità. Usa i tuoi forni al meglio e massimizza il ritorno sul tuo investimento!



Pannello resistivo ONE

Semplice e diretto

Programmazione manuale, programmazione con MIND.Maps™ e fino a 384 programmi memorizzabili. Imposta, cuoci e sforna.

Funzionalità pannello ONE

Semplicità allo stato puro



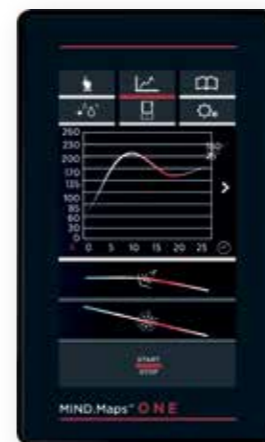
Set

Semplice preciso e veloce.
Prenditi la libertà di poter impostare qualsiasi processo di cottura in modo chiaro ed intuitivo. Tutti i parametri presenti in un'unica schermata. Fino a 9 step di cottura. Nessun limite alla tua creatività.



Programmi

384 Programmi memorizzabili.
Tutte le tue ricette sono uniche e ripetibili grazie alla libreria personale che archivia ed organizza i tuoi programmi di cottura. Memorizza 384 programmi in 16 gruppi diversi.



MIND.Maps™

Non selezionare una cottura, disegna la tua.
Aggiungi il tuo tocco da maestro. Realizza anche la cottura più elaborata con pochi gesti della mano, disegnando i tuoi processi di cottura con la massima libertà creativa. Tu immagini, il forno esegue.



BAKERTOP MIND.Maps™ ONE COUNTERTOP

Forno combinato per Pasticceria e Panificazione

BAKERTOP MIND.Maps™
ONE COUNTERTOP

è il punto di riferimento per
ogni laboratorio professionale
che necessita di prestazioni
concrete, tecnologie intuitive
e semplicità di utilizzo

Ottieni ciò che desideri

Concretizza tutta la tua esperienza

BAKERTOP MIND.Maps™ ONE COUNTERTOP è il forno professionale che si differenzia per la sua semplicità. Niente di superfluo, niente lasciato al caso. Cucina ogni impasto con la tranquillità di ottenere il risultato desiderato.

BAKERTOP MIND.Maps™ ONE COUNTERTOP, abbinato ai suoi accessori, rende possibili in un unico sistema cotture che normalmente verrebbero realizzate con attrezzature specifiche.

Cotture di prodotti lievitati, panetteria, pasticceria, biscotteria e molto altro. E' la tua esperienza a fare la differenza; il forno ti garantisce il risultato che desideri. La semplicità si traduce in affidabilità e risparmio; con LIEVOX e DECKTOP inoltre cotture statiche e lievitazioni all-in-ONE.

6.5 min

Tempo di preriscaldamento da 30 °C a 200 °C

fino al 80%

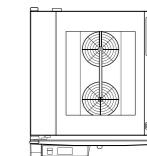
Acqua in meno rispetto a cotture in acqua bollente

fino al 20%

Più veloce rispetto ad un forno tradizionale o a convezione

Tutti i dati sono riferiti al modello XEBC-06EU-E1RM

Cerchi maggiori prestazioni?
Scopri BAKERTOP MIND.Maps™ PLUS
sul nostro sito www.unox.com



Qualità di cottura
Ottieni il risultato
desiderato

Risparmio
Energia, tempo
e materia prima

Affidabilità
Tecnologia semplice,
performance concrete

Soluzioni che massimizzano il tuo investimento

Moltiplica le tue possibilità

Trova la soluzione giusta per il tuo laboratorio.
Configura online il tuo forno BAKERTOP MIND.Maps™ ONE
www.unox.com/it_it/configuratore



Configurazioni



Soluzione Forno + Decktop + Lievox

DECKTOP è il forno statico moderno per cotture su pietra refrattaria di prodotti tradizionali, e molto altro.

Art. XEBDC-01EU-C e XEBPC-08EU-B
Dettagli tecnici a pag. 44



Soluzione Forno + Lievox

I lievitori LIEVOX hanno sensori in grado di controllare ed intervenire sulla lievitazione per garantire la qualità del risultato.

Art. XEBPC-12EU-B
Dettagli tecnici a pag. 44



Soluzione Forno + Forno + Lievox

Versatilità ed efficienza di due forni sovrapposti, unita a lievitazioni perfette. Ideale per piccoli negozi.

Art. XEBPC-08EU-B
Dettagli tecnici a pag. 44



Soluzione Forno + Forno + Cappa

La cappa ventless ha al suo interno un filtro autopulente che rimuove i cattivi odori dai fumi espulsi dal camino.

Art. XEVH-HCT1
Technical details at page 44

Configurazioni

COUNTERTOP

COUNTERTOP

Inforna, estrai e trasporta in piena sicurezza e velocità

QUICK.LOAD



Accessori Complementari

Accessori Complementari

QUICK.Load 6 + 6 con o senza porte

Soluzione completa di armadio mobile, cesti ed accessori. Inforna, sforna e trasporta 12 teglie di cibo facilmente.

Art. XWBYC-12EU o XWBYC-12EU-D
Dettagli tecnici a pag. 45

Soluzione 6 + 6 e Stand

Soluzione con due forni sovrapposti in grado di cuocere fino a 12 teglie 600 x 400 contemporaneamente.

Soluzione 4 + 10 e Stand

Soluzione con due forni sovrapposti in grado di cuocere fino a 14 teglie 600 x 400 contemporaneamente.

QUICK.Load 4 + 10 con o senza porte

Soluzione completa di armadio mobile, cesti ed accessori. Inforna, sforna e trasporta 14 teglie di cibo facilmente.

Art. XWBYC-14EU o XWBYC-14EU-D
Dettagli tecnici a pag. 45



BAKERTOP MIND.Maps™ ONE BIG

Forno combinato carrellato per Grandi esercizi

Il forno carrellato
BAKERTOP MIND.Maps™
ONE BIG è lo strumento
ideale per grandi
pasticcerie e panetterie,
che necessitano di una
tecnologia semplice,
qualità di cottura ed
elevata produttività.

Quello che per te conta

L'essenza della produzione

BAKERTOP MIND.Maps™ **ONE** BIG
è il forno professionale carrellato che
ti permette di realizzare grandi quantità
di cottura in modo semplice e intuitivo.

BAKERTOP MIND.Maps™ ONE BIG sfrutta
una tecnologia straordinariamente semplice
per dare un supporto concreto al tuo lavoro.
Rispetto ai tradizionali forni rotativi, permette
di ridurre significativamente gli spazi occupati e
l'energia consumata e allo stesso tempo migliorare
i risultati di cottura e la pulizia del laboratorio.

Cotture di prodotti lievitati, pasticceria, panetteria,
biscotteria e molto altro: produzioni elevate che
soddisfano le esigenze professionali di chi predilige
praticità d'uso ed affidabilità.

768 croissant

Produttività in 60 min
1 croissant = 70 gr

260 °C

Temperatura massima
di cottura

fino al **30%**

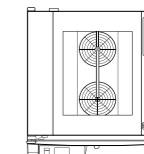
Energia in meno rispetto
ad un forno rotativo

Tutti i dati sono riferiti al modello XEBL-16EU-Y1RS



Supera i tuoi limiti.

Scopri sul nostro sito www.unox.com
BAKERTOP MIND.Maps™ **PLUS** BIG,
unico al mondo con 6 ventole
ad inversione di marcia
e resistenze verticali.



Produttività
Alti volumi,
zero interruzioni

Qualità
Raggiungi
il risultato desiderato

Affidabilità
Tecnologia semplice,
performance concrete

Soluzioni che massimizzano il tuo investimento

Praticità e velocità al tuo servizio



QUICK.Load

Il carrello disponibile in 16 600x400 per infornare rapidamente e trasportare agevolmente pieni carichi.

Art. XEBTL-16EU
Dettagli tecnici a pag. 45

Trova la soluzione giusta per il tuo laboratorio.
Configura online il tuo forno BAKERTOP MIND.Maps™ ONE
www.unox.com/it_it/configuratore





Scopri **SENSE.Klean**,
la tecnologia che ti permette
di risparmiare acqua, detersivo
ed energia.

Disponibile solo nei forni
BAKERTOP MIND.Maps™ PLUS.

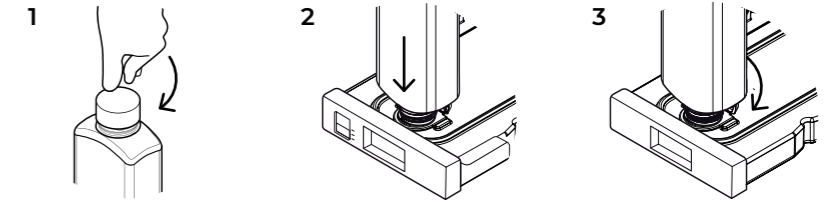
Prenditi cura del tuo forno

Cura e manutenzione

Premi un pulsante
e seleziona il lavaggio
più indicato a seconda
del grado di sporco.
Mentre il forno si lava,
concentrarti su ciò che
conta.

UNOX.Pure

DET&Rinse™



Cura e Manutenzione



PURE-RO

Sistema di filtraggio dell'acqua ad osmosi inversa che garantisce la completa demineralizzazione di ogni tipo di acqua.

Art. XHC002
Dettagli tecnici a pag. 46

Non necessario per forni BAKERTOP MIND.Maps™ BIG.



PURE

Sistema filtraggio a resine che elimina dall'acqua tutte le sostanze che contribuiscono alla formazione di calcare.

Art. XHC003
Dettagli tecnici a pag. 46



REFILL

Cartucce di ricambio per sistema di filtraggio UNOX.PURE.

Art. XHC004
Dettagli tecnici a pag. 46



PLUS

Detergente brillantante per garantire massimi livelli di pulizia, minori consumi e lunga durata del forno.

Art. DB1015
Dettagli tecnici a pag. 46



ECO

Detergente a doppia concentrazione per la pulizia quotidiana ed il massimo rispetto per l'ambiente.

Art. DB1018
Dettagli tecnici a pag. 46



ULTRA

Detergente ad alte prestazioni per sporchi aggressivi, raccomandato per grassi di pollame e carni.

Art. DB1050*
Dettagli tecnici a pag. 46

*Verifica la disponibilità del prodotto per il tuo paese.

Cura e Manutenzione

MIND.Maps™ ONE

Scopri tutti i forni e gli accessori abbinati

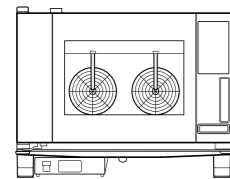
L'essenza del forno combinato

BAKERTOP MIND.Maps™ ONE

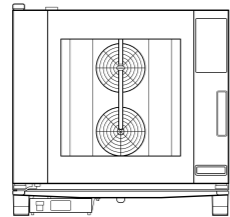
COUNTERTOP

BIG

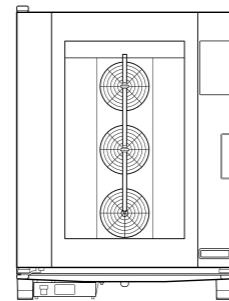
Modelli



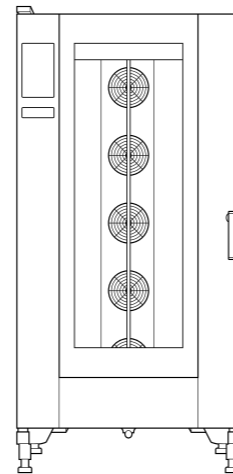
860 x 967 x 675 mm
l x p x h



860 x 967 x 842 mm
l x p x h



860 x 967 x 1162 mm
l x p x h



892 x 925 x 1875 mm
l x p x h

⚡ XEBC - 04EU - E1RM

capacità 4 600 x 400
distanza teglie 80 mm
frequenza 50/60 Hz
voltaggio 380-415V 3N~

potenza 7,4 kW
peso 90 kg

⚡ XEBC - 06EU - E1RM

capacità 6 600 x 400
distanza teglie 80 mm
frequenza 50/60 Hz
voltaggio 380-415V 3N~

potenza 10,1 kW
peso 103 kg

⚡ XEBC - 10EU - E1RM

capacità 10 600 x 400
distanza teglie 80 mm
frequenza 50/60 Hz
voltaggio 380-415V 3N~

potenza 14,9 kW
peso 136 kg

⚡ XEBL - 16EU - E1RS

capacità 16 600 x 400
distanza teglie 81,5 mm
frequenza 50/60 Hz
voltaggio 380-415V 3N~
220-240V 3~

potenza 35,5 kW
peso 262 kg

Note
Tutti i forni sono disponibili anche con apertura porta da sinistra verso destra - esempio codice XEBC-10EU-E1LM.
Tutti i forni BIG vengono venduti con carrello porta teglie incluso.



Dotazioni

- Di serie
- Optional
- Non disponibile

BIG

COUNTERTOP



UNOX INTELLIGENT PERFORMANCE

ADAPTIVE.Cooking™: regola automaticamente i parametri di cottura per garantire risultati ripetibili	-	-
CLIMALUX™: controllo totale dell'umidità nella camera di cottura	●	●
SMART.Preheating: imposta automaticamente temperatura e durata del preriscaldamento	-	-
AUTO.Soft: gestisce la salita termica per renderla più delicata	-	-
SENSE.Klean: stima il grado di sporco del forno e ti suggerisce il lavaggio automatico adeguato	-	-

UNOX INTENSIVE COOKING

DRY.Maxi™: rimuove rapidamente l'umidità dalla camera di cottura	●	●
STEAM.Maxi™: produce vapore saturo a partire da 35 °C	●	●
AIR.Maxi™: ventole multiple con inversione di marcia e 4 velocità impostabili	●	●
EFFICIENT.Power: efficienza energetica certificata ENERGY STAR	-	-
PRESSURE.Steam: aumenta la saturazione e la temperatura di vapore	-	-

DATA DRIVEN COOKING

Connessione Wi-Fi	○	○
Connessione Ethernet	○	○
ddc.unox.com: controlla l'utilizzo in tempo reale, crea e invia ricette dal tuo pc ai tuoi forni	●	●
DDC.Stats: analizza, compara e migliora i dati di utilizzo e consumo del tuo forno	-	-
DDC.App: monitora in tempo reale dal tuo smartphone i forni connessi	●	●
DDC.Coach: analizza il modo in cui usi il forno e ti suggerisce ricette personalizzate	●	●

COTTURA MANUALE

Cottura a convezione da 30 °C a 260 °C	●	●
Cottura a convezione da 30 °C a 300 °C	-	-
Cottura mista a convezione + vapore a partire da 35 °C con STEAM.Maxi™ da 30% a 90%	●	●
Cottura a convezione + umidità a partire da 48 °C con STEAM.Maxi™ da 10% a 20%	●	●
Cottura a vapore saturo a partire da 48 °C a 130 °C con STEAM.Maxi™ al 100%	●	●
Cottura a convezione + rimozione forzata dell'umidità da 30 °C con DRY.Maxi™ da 10% a 100%	●	●
Cotture con sonda al cuore e funzione DELTA T	●	●
Sonda al cuore monopunto	●	●
Sonda al cuore MULTI.Point	-	-
Sonda al cuore SOUS-VIDE	○	○

COTTURA AVANZATA E AUTOMATICA

MIND.Maps™: disegna direttamente nel display i processi di cottura	●	●
PROGRAMMI: fino a 384 programmi salvabili con nome, immagine o firma a mano	●	●
CHEFUNOX: scegli cosa cucinare dalla libreria, il forno imposta automaticamente tutti i parametri	-	-
MULTI.Time: gestisce fino a 10 cotture contemporaneamente	-	-
MISE.EN.PLACE: sincronizza l'inserimento teglie per avere tutti i piatti pronti nello stesso momento	-	-

LAVAGGIO AUTOMATICO

Rotor.KLEAN™: 4 programmi di lavaggio automatici	●	●
Rotor.KLEAN™: rilevatore acqua e livello detergente	●	●
Contenitore detergente DET&Rinse™ integrato	●	●

FUNZIONALITÀ AUSILIARIE

Preriscaldamento fino a 300 °C impostabile dall'utente per ogni programma	-	-
Preriscaldamento fino a 260 °C impostabile dall'utente per ogni programma	●	●
Visualizzazione tempo fine cottura	●	●
Funzionamento di mantenimento HOLD e funzionamento continuo INF	●	●
Visualizzazione del valore nominale dei parametri di cottura	●	●
Unità di temperatura in °C o °F	●	●

PRESTAZIONI E SICUREZZA

Protek.SAFE™: stop automatico della ventola all'apertura della porta	●	●
Protek.SAFE™: modulazione della potenza elettrica o gas secondo l'effettivo fabbisogno	-	-
Spido.GAS™: scambiatori di calore a canne dritte ad alto rendimento per distribuzione simmetrica del calore	-	-
Spido.GAS™: bruciatori soffiati ad alte prestazioni e scambiatori simmetrici	-	-

DETTAGLI TECNICI

Camera di cottura in acciaio inox AISI 304 ad alta resistenza con bordi arrotondati	-	●
Camera di cottura stampata in acciaio inossidabile marino AISI 316 L	●	-
Camera di cottura con supporti teglie in lamiera piegata a L	●	●
Illuminazione camera di cottura attraverso luci LED integrate nella porta	●	●
Pannello di controllo capacitivo touch screen 9.5"	-	-
Pannello di controllo resistivo touch screen 7"	●	●
Scheda di controllo con certificazione di resistenza all'acqua - IPX5	●	●
Sistema raccolta gocce integrato nella porta e funzionante anche a porta aperta	●	●
Struttura heavy duty con utilizzo di materiali innovativi	●	●
Sistema multiventola a 4 velocità e resistenze circolari ad alte prestazioni	-	●
6 motori con sistema multiventola ad inversione di marcia e resistenze rettilinee ad alta intensità di potenza	-	-
Cerniere porta realizzate in techno-polimero ad alta resistenza e auto-lubrificate	●	●
Posizioni di arresto della porta 120° - 180°	●	-
Posizioni di arresto della porta 60° - 120° - 180°	-	●
Porta reversibile in utenza anche dopo l'installazione	-	○
Spessore porta di 70 mm	●	-
Vetro interno porta apribile per facilitare la pulizia	●	●
Chiusura / apertura porta di sicurezza a 2 stadi	●	○
Interruttore di contatto porta contactless	●	●
Sistema di autodiagnosi per la rilevazione di problemi o guasti	●	●
Termostato di sicurezza	●	●

Dotazioni

MIND.Maps™ ONE

Dettagli tecnici



Sistema raccogli gocce anticondensa



Connessione internet Wi-Fi



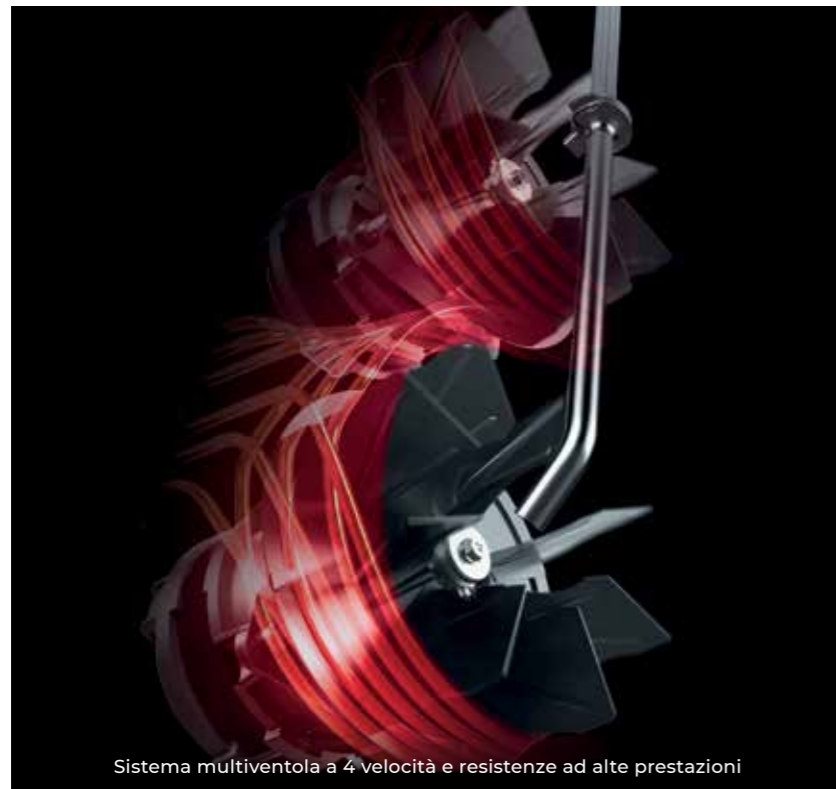
Sonda al cuore MONO.Point e sonda al cuore SOUS Vide



Materiale ad alto potere isolante



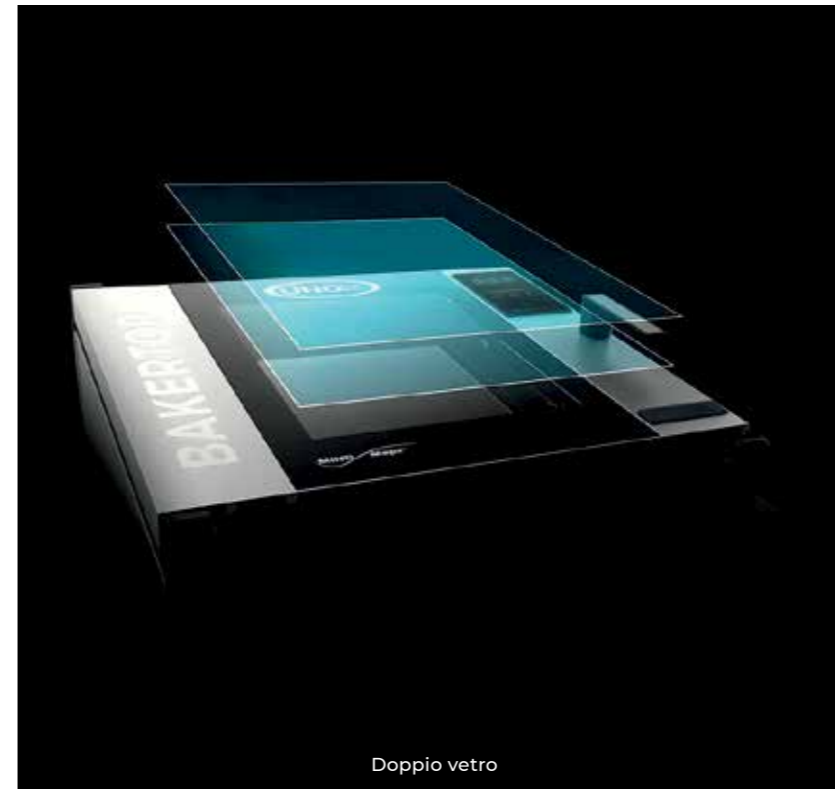
Illuminazione LED integrata



Sistema multiventola a 4 velocità e resistenze ad alte prestazioni



Porta USB per download/upload dati



Doppio vetro



Contenitore Det&Rinse™ integrato



Camera di cottura in acciaio inossidabile AISI 304, o acciaio inossidabile marino AISI 316L (solo per forni BIG) con supporti teglia forati antiribaltamento



Apertura porta 60°/120°/180°



BIG
Maniglia ergonomica

COUNTERTOP
Maniglia ergonomica

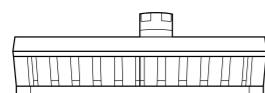
Accessori

Scopri tutti gli accessori disponibili sul sito Unox

www.unox.com/it_it/accessori

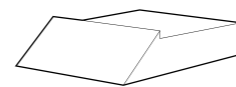


CAPPE ED ACCESSORI



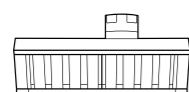
CAPPA VENTLESS

per forni BIG 600 x 400
892 x 1131 x 342 mm - l x p x h
Art. XEAHL-HCFL



FILTRO A CARBONI ATTIVI

per cappa con condensatore
413 x 655 x 108 mm - l x p x h
Art.: XUC140



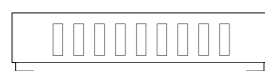
CAPPA VENTLESS

per forni COUNTERTOP
600 x 400
860 x 1145 x 240 mm - l x p x h
Art. XEBHC-HCEU



CARTUCCIA

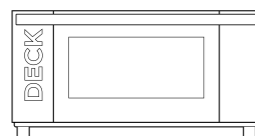
per filtro a carboni attivi
Art.: XUC141



CAPPA WATERLESS

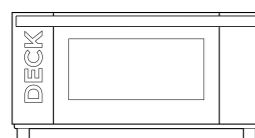
per forni COUNTERTOP
600 x 400
860 x 1000 x 217 mm - l x p x h
Art. XEBHC-ACEU

DECKTOP



DECKTOP 2 TEGLIE

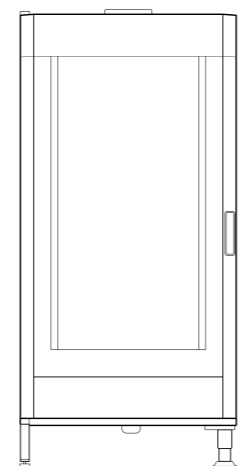
con controllo integrato
2 600 x 400
860 x 1150 x 400 mm - l x p x h
Art. XEBDC-02EU-D



DECKTOP 1 TEGLIA

con controllo integrato
1 600 x 400
860 x 880 x 400 mm - l x p x h
Art. XEBDC-01EU-D

LIEVITATORI

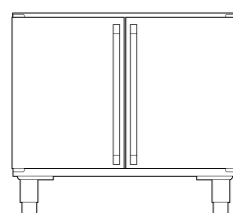


LIEVITATORE

con controllo integrato
16 600 x 400
866 x 950 x 1879 mm - l x p x h
Art. XEBPL-16EU-D

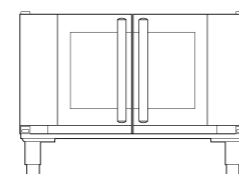
con controllo manuale
16 600 x 400
866 x 950 x 1879 mm - l x p x h
Art. XEBPL-16EU-M

ARMADIO NEUTRO



ARMADIO NEUTRO

per forni COUNTERTOP
8 600 x 400
860 x 860 x 720 mm - l x p x h
Art. XWAEC-08EF

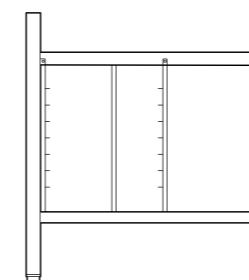


LIEVITATORE

12 600 x 400
862 x 937 x 810 mm - l x p x h
Art. XEBPC-12EU-C

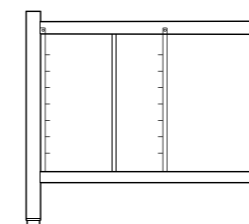
8 600 x 400
860 x 937 x 658 mm - l x p x h
Art. XEBPC-08EU-C

STAND



STAND ULTRA ALTO

per forni COUNTERTOP 600 x 400
842 x 713 x 888 mm - l x p x h
Art. XWARC-07EF-UH



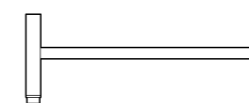
STAND ALTO

per forni COUNTERTOP 600 x 400
842 x 713 x 752 mm - l x p x h
Art.: XWARC-07EF-H



STAND INTERMEDIO

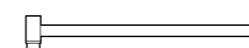
per forni COUNTERTOP 600 x 400
842 x 713 x 462 mm - l x p x h
Art.: XWARC-00EF-M



STAND BASSO

per forni COUNTERTOP 600 x 400
842 x 713 x 305 mm - l x p x h
Art. XWARC-00EF-L

POSIZIONAMENTO A TERRA

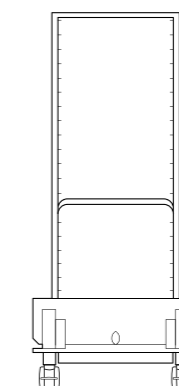


* Accessorio obbligatorio per il posizionamento del forno a terra

POSIZIONAMENTO A TERRA

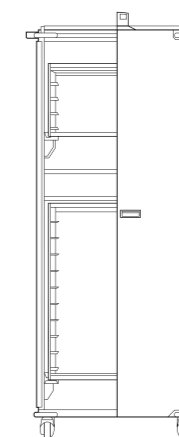
per forni COUNTERTOP 600 x 400
842 x 891 x 113 mm - l x p x h
Art. XWARC-00EF-F

QUICK.LOAD



QUICK.LOAD

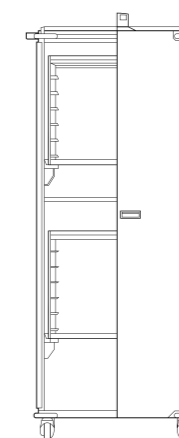
per forni BIG 600 x 400
776 x 681 x 1741 mm - l x p x h
Art. XEBTL-16EU



QUICK.LOAD 10 + 4

senza porte
14 600 x 400
768 x 539 x 1920 mm - l x p x h
Art. XWBYC-14EU

con porte
14 600 x 400
768 x 539 x 1920 mm - l x p x h
Art. XWBYC-14EU-D

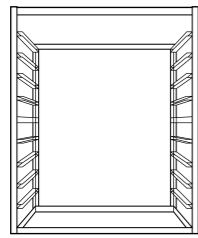


QUICK.LOAD 6 + 6

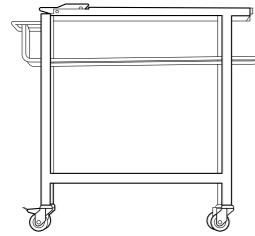
senza porte
12 600 x 400
768 x 539 x 1920 mm - l x p x h
Art. XWBYC-12EU

con porte
12 600 x 400
768 x 539 x 1920 mm - l x p x h
Art. XWBYC-12EU-D

CESTI E TROLLEY

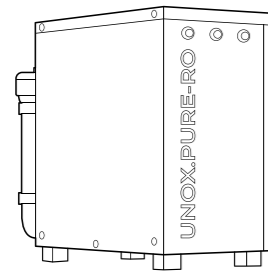


CESTO
per forni COUNTERTOP
10 600 x 400
668 x 431 x 862 mm - l x p x h
Art. XWBBC-10EU

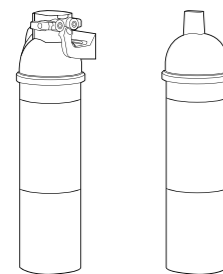


TROLLEY
per cesto XWBBC-10EU
695 x 786 x 961 mm - l x p x h
Art. XWBYC-00EU

CURA E MANUTENZIONE



UNOX.PURE-RO
sistema ad osmosi inversa
230 x 540 x 445 mm - l x p x h
Art. XHC002



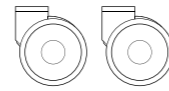
UNOX.PURE
sistema di filtraggio a resine
Art. XHC003
+ CARTUCCIA DI RICAMBIO
Art. XHC004

CONNESSIONE



ACCESSORI PER CONNETTERE IL FORNO AD INTERNET
kit connessione wifi per forni COUNTERTOP
Art. XEC002
kit connessione wifi per forni BIG
Art. XEC016

KIT RUOTE



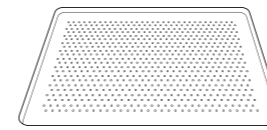
KIT RUOTE
2 ruote con freno - 2 ruote senza freno - catene fissaggio a muro
Art. XUC012

DETERGENTI PER IL LAVAGGIO

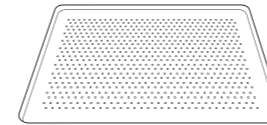


**DET&RINSE™ PLUS
DET&RINSE™ ECO
DET&RINSE™ ULTRA**
confezione da 10 taniche x 1 lt
Art. DB1015
Art. DB1018
Art. DB1050

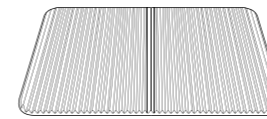
BAKING ESSENTIALS



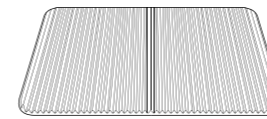
FORO.BAKE
Teglia in alluminio microforata
600 x 400 h 15 mm
Art. TG410



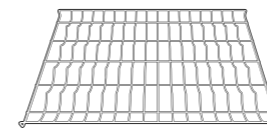
FORO.BLACK
Teglia in alluminio antiaderente microforata
600 x 400 h 15 mm
Art. TG430



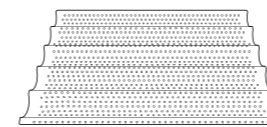
FAKIRO™
Due superfici - liscia e rigata - per differenti prodotti
600 x 400 h 12 mm
Art. TG440



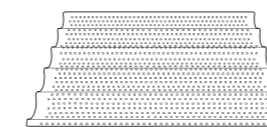
FAKIRO.GRILL
Teglia alluminio antiaderente. Due superfici - liscia e rigata - per differenti cotture
600 x 400 h 12 mm
Art. TG465



BAGUETTE.GRID
Griglia cromata ultraleggera - 5 canali
600 x 400 h 27 mm
Art. GRP410



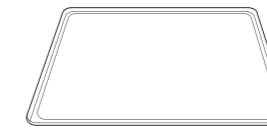
FORO.BAGUETTE
Teglia alluminio microforata - 5 canali
600 x 400 h 34 mm
Art. TG445



FORO.BAGUETTE.BLACK
Teglia alluminio antiaderente microforata - 5 canali
600 x 400 h 34 mm
Art. TG435



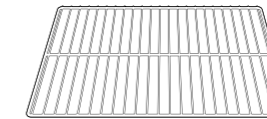
BAKE
Teglia in alluminio
600 x 400 h 15 mm
TG405



STEEL.BAKE
Teglia inox
600 x 400 h 20 mm
TG450



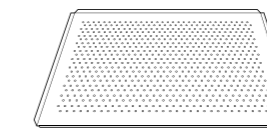
BAKE.BLACK
Teglia in alluminio antiaderente
600 x 400 h 15,5 mm
Art. TG460



CHROMO.GRID
Griglia inox
600 x 400 h 8,5 mm
Art. GRP405

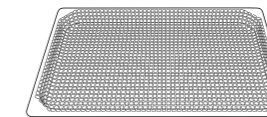


BAKE.SILICO
Teglia alluminio siliconata
600 x 400 h 9 mm
Art. TG416

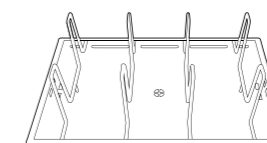


FORO.SILICO
Teglia alluminio siliconata e microforata
600 x 400 h 9 mm
Art. TG415

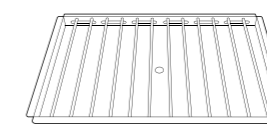
COOKING ESSENTIALS



STEAM&FRY
Teglia inox forata per cotture a vapore o frittore
600 x 400 h 30 mm
Art. GRP420



POLLO.BLACK
Teglia inox antiaderente con supporti verticali per 10 polli interi - dotata di raccolta grassi e scarico centrale
600 x 400 h 167 mm
Art. GRP430



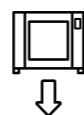
POLLO.GRILL
Teglia acciaio per arrostiture carni e pesci - dotata di raccolta grassi e scarico centrale
600 x 400 h 27 mm
Art. GRP425

Assistenza Tecnica



Installazione

Il giusto punto di partenza



Una rete globale di Centri Service

Un'installazione a regola d'arte è essenziale per garantire il corretto funzionamento del forno BAKERTOP MIND.Maps™ ONE ed eliminare interruzioni nel tuo lavoro quotidiano. Affidati ai nostri centri Service autorizzati presenti in tutto il mondo. Rimani concentrato su ciò che conta.

Manutenzione

Non-stop al tuo lavoro



La risposta più veloce ai tuoi bisogni

Connesso ad internet, il tuo forno comunica direttamente alla nostra centrale operativa eventuali guasti o manutenzioni necessarie. Mantenere in condizioni ottimali il tuo forno è la priorità di Unox: i nostri tecnici qualificati sono a tua disposizione per fornirti un supporto telefonico o in loco.

Garanzia LONG.Life e LONG.Life4

Promessa di affidabilità



Una scelta fatta per durare nel tempo

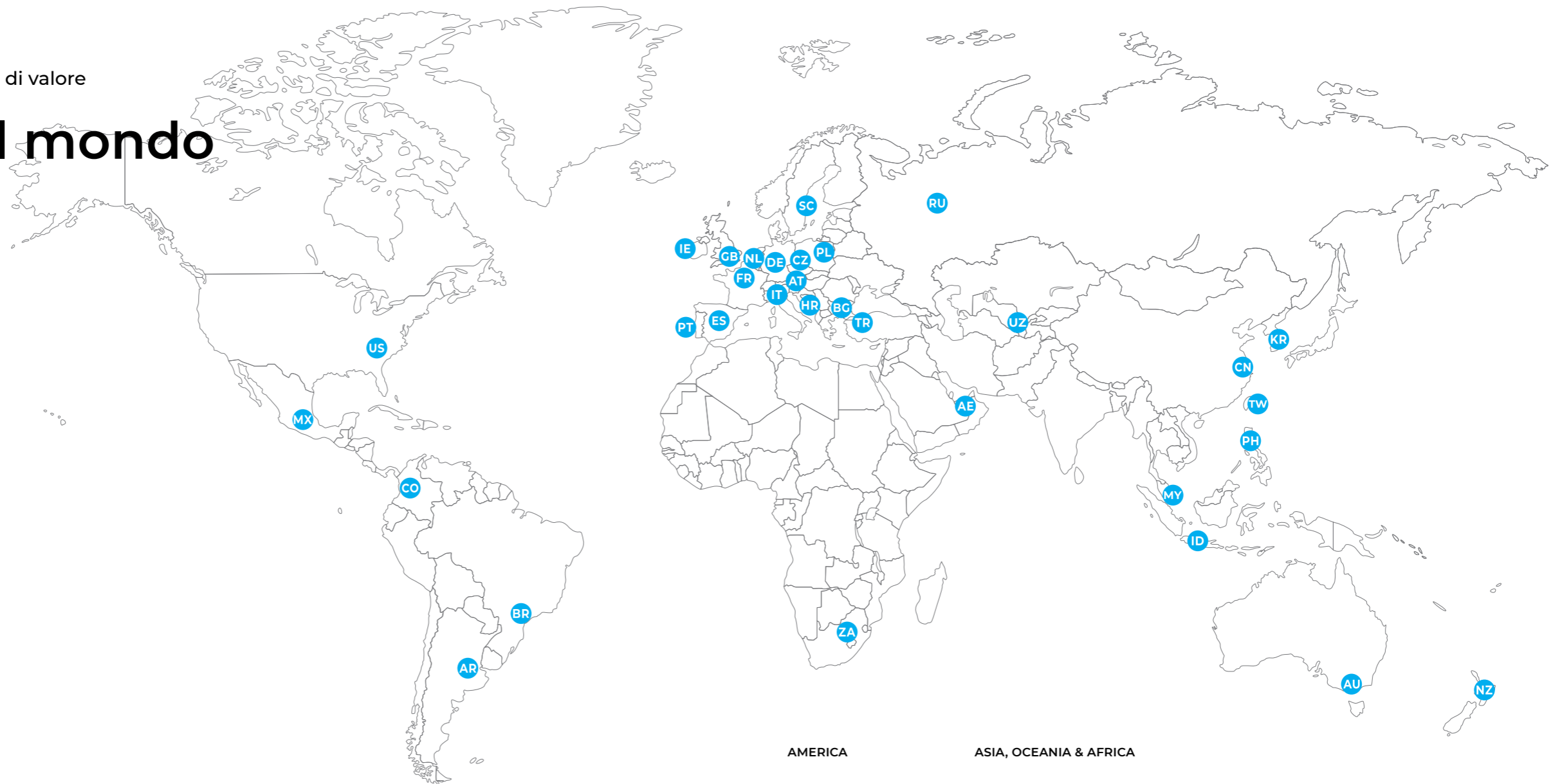
Dopo aver connesso il tuo forno BAKERTOP MIND.Maps™ ONE a internet, puoi attivare sul nostro sito unox.com LONG.Life4 ed estendere la garanzia fino a 4 anni o 10.000 ore di accensione sulle parti di ricambio e 24 mesi* o 10.000 ore di accensione sulla manodopera.

*Verifica le Condizioni di Garanzia per il tuo paese sul nostro sito unox.com

LONG Life 4!

Azienda globale. Servizi di valore

Unox nel mondo



Contatti

INTERNAZIONALE

UNOX S.p.a

Via Majorana, 22
35010 - Cadoneghe (PD) - Italy
E-mail: info@unox.com
Tel: +39 049 8657511

EUROPA

IT - ITALIA UNOX S.p.a

E-mail: info@unox.it
Tel: +39 049 8657511

GB - UNITED KINGDOM UNOX UK Ltd.

E-mail: info@unoxuk.com
Tel: +44 1252 851 522

CZ - ČESKÁ REPUBLIKA UNOX DISTRIBUTION s.r.o.

E-mail: info.cz@unox.com
Tel: +420 241 940 000

NL - NETHERLANDS UNOX NETHERLANDS B.V.

E-mail: info.nl@unox.com
Tel: +31 6 27 21 14 10

DE - DEUTSCHLAND UNOX DEUTSCHLAND GMBH

E-mail: info.de@unox.com
Tel: +49 2951 98760

IE - IRELAND UNOX IRELAND

E-mail: info.ie@unox.com
Tel: +353 (0) 87 32 23 218

HR - HRVATSKA UNOX CROATIA

E-mail: narudzbe@unox.com
Tel: +39 049 86 57 538

FR - FRANCE, BELGIUM & LUXEMBOURG UNOX FRANCE s.a.s.

E-mail: info.fr@unox.com
Tel: +33 4 78 17 35 39

SC - SCANDINAVIAN COUNTRIES UNOX SCANDINAVIA AB

E-mail: info.se@unox.com
Tel: +46(0)790 75 63 64

BG - БЪЛГАРИЯ UNOX BULGARIA

E-mail: info.bg@unox.com
Tel: +359 2 419 05 00

PT - PORTUGAL UNOX PORTUGAL

E-mail: info.pt@unox.com
Tel: +351 918 228 787

AT - ÖSTERREICH UNOX ÖSTERREICH GMBH

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

PL - POLSKA Unox Polska Sp.zo.o.

E-mail: info.pl@unox.com
Tel: +48 665 232 000

ES - ESPAÑA UNOX PROFESIONAL ESPAÑA S.L.

E-mail: info.es@unox.com
Tel: +34 900 82 89 43

RU - РОССИЯ, ПРИБАЛТИКА И СТРАНЫ СНГ UNOX РОССИЯ

E-mail: info.ru@unox.com
Tel: +7 (499) 702 - 00 - 14

TR - TÜRKİYE - UNOX TURKEY Profesyonel mutfak ekipmanları endüstri ve ticaret limited şirketi

E-mail: info.tr@unox.com
Tel: +90 530 176 62 03

AMERICA

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 - UNOX BRAZIL - 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 - MEXICO, S. DE R.L. DE C.V.

E-mail: info.mx@unox.com
Tel: +52 55 8116-7720

ASIA, OCEANIA & AFRICA

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

Contatti

MIND.Maps™ ONE

MIND.Maps™ ONE



INVENTIVE SIMPLIFICATION

unox.com



L11399B0 stampato il 11-2021

Le foto utilizzate in questo catalogo hanno puro scopo dimostrativo
Tutti i dati contenuti in questo catalogo possono subire variazioni ed essere modificati senza alcun preavviso.