

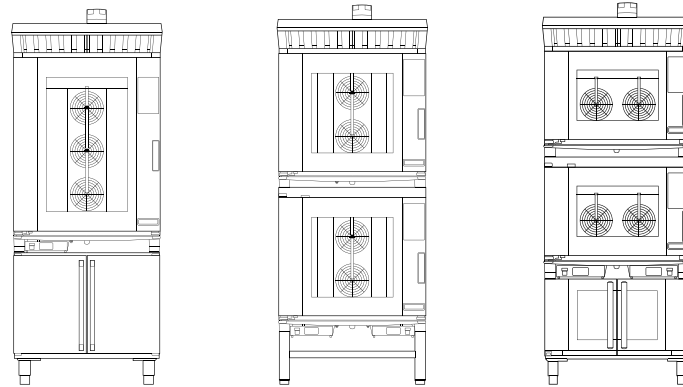


BAKERTOP MIND.Maps™ PLUS



SVENSKA

För att respektera miljön har vi beslutat att digitalisera våra kataloger och ersätta dem med detta blad. Med detta beslut har vi minskat vår pappersförbrukning med upp till 95 %. Behöver du mer information? Besök vår hemsida och chatta med oss!



Konfigurera din ugn CHEFTOP MIND.Maps™ på unox.com

LI1976AO



Testa en ugn kostnadsfritt



Boka

Boka tid
Ring **070-424 85 84**



Testa oss

Testa ugnen i ditt kök tillsammans med vår kock.



Välj

Välj medvetet utan minsta tvivel!

Intelligenta kombiugnar för bakning



BAKERTOP MIND.Maps™ PLUS är den intelligenta kombiugnen för bakning från fryst eller färskt.

BAKERTOP MIND.Maps™ PLUS finns i två versioner för att hjälpa dig vid alla tillfällen.



BAKERTOP MIND.Maps™ PLUS COUNTERTOP

Professionella bagerier och försäljning



BAKERTOP MIND.Maps™ PLUS BIG

Stora verksamheter och försäljning

Mångsidig tillagning

Unox intelligenta ugnar har utvecklats för att ge ett bättre resultat och garantera perfekt resultat vid varje bakning.



16 minuter
full sats
croissant



18 minuter
full sats
baguette



25 minuter
full sats
petit-chou



45 minuter
full sats
panettone (0,7 kg)



30 minuter
full sats
sockerkaka



20 minuter
full sats
mördegskakor



18 minuter
full sats
pizza i plåt



13 minuter
full sats
macaron



4 års/10 000 timmars garanti

Den utökade garantin LONG.Life4 är ett konkret bevis på Unox pålitlighet och säkerheten i en långvarig investering.



1.

Anslut ugnen till internet



2.

Registrera ugnen på ddc.unox.com



3.

Aktivera garantin LONG.Life4 på unox.com



4.

4 år / 10 000 timmar utan bekymmer

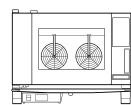
*Kontrollera garantivillkor för ditt land på unox.com



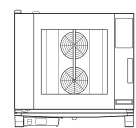
Har tagits fram för bagerikonsten

BAKERTOP MIND.Maps™ PLUS COUNTERTOP är referenspunkten för det professionella bageri som behöver maximala prestanda, intelligenta teknologier och mångsidighet utan gränser.

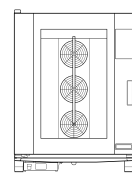
Upptäck mer på unox.com



4 600 x 400



6 600 x 400



10 600 x 400

Uttryck all din kreativitet

BAKERTOP MIND.Maps™ PLUS COUNTERTOP är en professionell ugn som ger dig möjligheten att förverkliga dina drömmar. Upptäck nöjet att ta ut perfektion ur ugnen.

5 min

Förvärmningstid från 30 °C till 200 °C

upp till **80%**

Mindre **vatten** i förhållande till en tillagning i kokande vatten

upp till **45 %**

Snabbare i förhållande till en traditionell ugn eller konvektionsugn

Alla data gäller modellen XEBC-06EU-EPRM

Perfektion
Resultat vid en säker och upprepbar bakning

Jämnhet
Homogen färg och utvecklade konsistens

Besparing
Energi, tid, råmaterial och arbetskraft

Intelligens
Koncentrera dig på dina kunder, ugnen gör resten

Bakstation BAKERTOP MIND.Maps™

DECKTOP
Modern statisk ugn

Tack vare möjligheten att tillföra eller ta bort fukt gör den din tillagning perfekt i alla aspekter.

VENTLESS KÖKSFLÄKT
Installera din ugn där den behövs som mest

Den har ett självrengörande filter som avlägsnar lukten från luften som släpps ut från skorstenen.



LIEVOX
Allt börjar med en korrekt jämsning

LIEVOX har sensorer som automatiskt kontrollera och justerar jämsningen.

ROTOR.KLEAN
Automatisk intelligent rengöring

Tryck på en knapp och välj lämpligaste rengöring beroende på hur smutsig ugnen är.

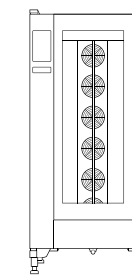
Hitta den rätta lösningen för ditt bageri. Konfigurera din ugn på unox.com



Farväl till den gamla roterande ugnen

Den vagnförsedda ugnen BAKERTOP MIND.Maps™ PLUS BIG är den uttröttliga utrustningen för stora bagerier som kräver maximal repeterbarhet av bakningen och hög produktivitet.

Upptäck mer på unox.com



16 600 x 400

Prestanda utan gränser

BAKERTOP MIND.Maps™ PLUS BIG är den professionella vagnförsedda ugnen som utmärker sig för den höga produktiviteten och pålitligheten. Unik i världen med sex fläktar och vertikala högpresterande värmeelement.

768 croissant

Produktivitet på 60 min
1 croissant = 85 gr

300 °C

Maximal tillagningstemperatur

upp till **30 %**

Mindre **energi** i förhållande till en roterande ugn

Alla data gäller modellen XEBL-16EU-YPR5

Produktivitet
Höga volymer, noll avbrott

Jämnhet
Sex fläktar med auto-reverse

Repeterbarhet
Standard och alltid konstanta resultat

Intelligens
Koncentrera dig på dina kunder, ugnen gör resten