



BAKERTOP MIND.Maps™ PLUS



Configura il tuo forno
BAKERTOP MIND.Maps™
su **unox.com**

Scopri di più su
BAKERTOP MIND.Maps™
su **unox.com**

Prova il forno gratuitamente



Prenota

Fissa il tuo appuntamento
Chiama il **+ 39 049 86 57 511**



Cuciniamo assieme

Prova il forno nella tua cucina
assieme ad un nostro Chef



Decidi

Fai la tua scelta consapevole,
basata su solide certezze

LI1780A3

Forni intelligenti per Pasticceria e Panificazione



BAKERTOP MIND.Maps™ **PLUS** è il forno combina-
to intelligente per la pasticceria e la panificazione
artigianale fresca o congelata.

Il forno combinato MIND.Maps™ PLUS
è disponibile in due versioni per rispondere
alle esigenze specifiche di ogni laboratorio:



BAKERTOP
MIND.Maps™ PLUS
COUNTERTOP

Laboratori professionali
e retail



BAKERTOP
MIND.Maps™ PLUS
BIG

Grandi esercizi
e retail

Versatilità di cottura

Le **Tecnologie intelligenti Unox** sono sviluppate
per massimizzare i risultati del tuo lavoro
e garantirti cotture perfette.



16 minuti

pieno carico
di croissant



18 minuti

pieno carico
di baguette



25 minuti

pieno carico
di bignè



45 minuti

pieno carico
di panettoni (0,7 kg)



30 minuti

pieno carico
di pan di Spagna



20 minuti

pieno carico
di sfoglie



18 minuti

pieno carico
di pizza in teglia



13 minuti

pieno carico
di macaron



Garanzia 4 anni / 10.000 h

La garanzia estesa LONG.Life4 è la prova concreta
dell'affidabilità di Unox e la sicurezza
di un investimento che dura nel tempo.



1.

Connetti il forno
ad internet



2.

Registra il forno
su ddc.unox.com



3.

Attiva la **Garanzia LONG.Life4**
su unox.com



4.

4 anni / 10.000 ore
senza pensieri

* Verifica le Condizioni di Garanzia per il tuo paese su unox.com

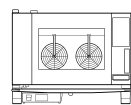


Studiato per l'Arte Bianca

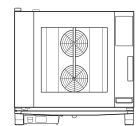
BAKERTOP MIND.Maps™ **PLUS** COUNTERTOP
è il punto di riferimento per ogni laboratorio pro-
fessionale che necessita di massime prestazioni,
tecnologie intelligenti e versatilità senza limiti.

Scopri maggiori
dettagli su unox.com

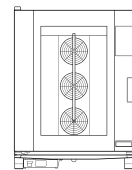
⚡ 🔥
Elettrico Gas



4 600 x 400



6 600 x 400



10 600 x 400

Esprimi tutta la tua creatività

BAKERTOP MIND.Maps™ **PLUS** COUNTERTOP
è il forno professionale che annulla ogni distanza
tra i tuoi sogni e la loro realizzazione.
Scopri il piacere di sfornare la perfezione.

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 **45%**

Più veloce rispetto ad un forno
tradizionale a convezione

Tutti i dati sono riferiti al modello XEBL-06EU-EPRM

Perfezione
Risultato di cottura
certo e ripetibile

Uniformità
Colorazione omogenea
e struttura sviluppata

Risparmio
Energia, tempo, materia
prima e manodopera

Intelligenza
Concentrati sui tuoi
clienti, il forno farà il resto

Stazione di cottura
BAKERTOP MIND.Maps™

DECKTOP
Il forno statico
moderno

Grazie alla possibilità di immettere
o rimuovere umidità, DECKTOP rende
le tue cotture perfette in ogni aspetto.

CAPPA VENTLESS
Installa il tuo forno
dove si rende più utile

Al suo interno ha un filtro autopulente
che rimuove i cattivi odori dai fumi
espulsi dal camino.



LIEVOX
Tutto comincia con
la corretta lievitazione

LIEVOX è dotato di sensori che controllano
ed intervengono in modo automatico
sul processo di lievitazione.

ROTOR.KLEAN
Lavaggio automatico
intelligente

Premi un pulsante e seleziona
il lavaggio più indicato a seconda
del grado di sporco.

Trova la soluzione giusta per il tuo laboratorio.
Configura il tuo forno su unox.com

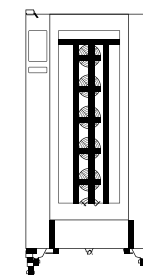


Addio vecchio forno rotativo

BAKERTOP MIND.Maps™ **PLUS** BIG
è lo strumento instancabile per grandi pasticcerie
e panetterie, che necessitano massima ripetibilità
della qualità di cottura ed elevata produttività.

Scopri maggiori
dettagli su unox.com

⚡ 🔥
Elettrico Gas



16 600 x 400

Performance senza limiti

BAKERTOP MIND.Maps™ **PLUS** **BIG** è il forno
professionale carrellato che si contraddistingue
per elevata produttività ed affidabilità.
Unico al mondo con sei ventole ed elementi
riscaldanti verticali ad alte prestazioni.

768

Produttività in 60 min
1 croissant = 85 gr

300 °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-YPRS

Produttività
Alti volumi,
zero interruzioni

Uniformità
6 ventole ad inversione
di marcia a passo ridotto

Ripetibilità
Risultati standardizzati
e sempre costanti

Intelligenza
Concentrati sui tuoi
clienti, il forno farà il resto