



BAKERTOP

MIND Maps™

LONG Life 4!

Garantie optionnelle sur les pièces de rechange jusqu'à 4 ans / 10.000 heures de fonctionnement *



SE SURPASSER CHAQUE JOUR ; LE PREMIER INGRÉDIENT DU SUCCÈS.

L'excellence sur un plateau.

La restauration professionnelle ne laisse pas de place à l'erreur. Unox le sait, et propose des fours et des services conçus pour relever les défis professionnels qualitatifs les plus ambitieux.

On reconnaît cette excellence au premier coup d'œil. Fabriqués avec les mêmes ingrédients, exigés par vos clients: la qualité sans concessions, des choix innovants et audacieux, efficacité et fiabilité prouvées et mesurées.

Investir dans l'innovation signifie avoir un regard nouveau sur les défis du quotidien: valoriser chacun de vos gestes, jusqu'à la simplification totale des processus de production. Pour vous, cela signifie une performance maximale, une plus grande liberté et facilité d'utilisation, tout en réalisant des économies. Pour Unox c'est « l' inventive simplification »





L'IDÉE DANS VOTRE ESPRIT, LA SOLUTION AU BOUT DE VOS DOIGTS.

Signez votre cuisson.

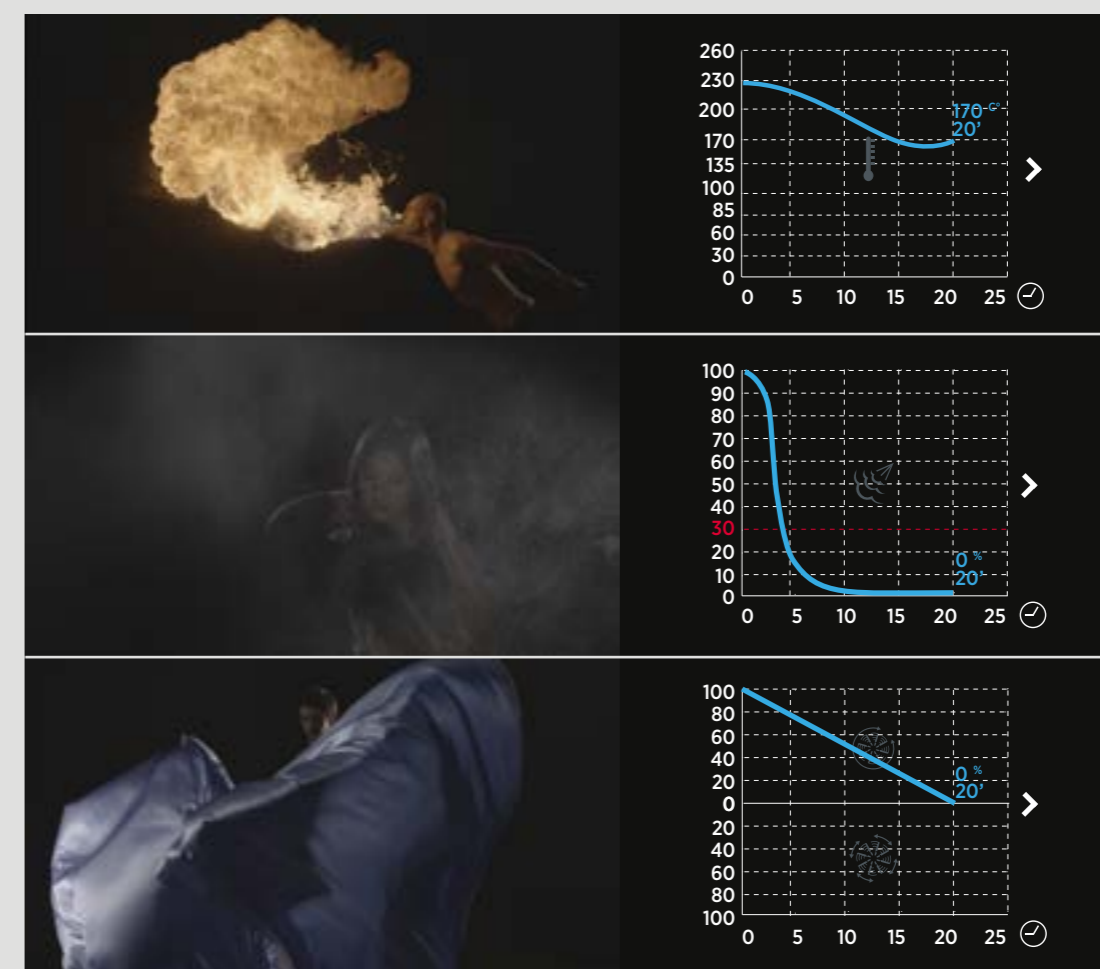
Précis comme votre main, vif comme votre esprit, rapide comme un simple coup d'œil : c'est le Unox BAKERTOP MIND.Maps™. La nouvelle gamme de fours professionnels brise en un seul geste toutes les barrières entre vos idées et les plats que vous servez.

BAKERTOP MIND.Maps™ ONE et BAKERTOP MIND.Maps™ PLUS permettent un contrôle total de la cuisson en laissant libre cours à votre créativité. Un processus répliquable qui vous fait gagner du temps et réduit vos coûts de production. Des performances hors du commun, en terme de rendement, de sécurité, et de fiabilité dans un design des plus élégants.

MIND.Maps™, la personnalité en un seul geste.

Avec la technologie brevetée MIND.Maps™, dessinez en un seul geste les courbes de température, d'humidité et de vitesse de ventilation sur un panneau tactile à langage visuel.

Essayez le Unox MIND.Maps™. Donnez une touche de génie à vos plats.



Innovation, qualité, naturel.

Technologies Unox pour le BAKERTOP MIND.Maps™.



DRY.Maxi™

Aucune humidité,
plus de saveurs.

La technologie brevetée DRY.Maxi™ extrait rapidement l'humidité de la chambre de cuisson pour créer les meilleures conditions de cuisson pour les aliments nécessitant une atmosphère complètement sèche. Les pâtisseries sont moelleuses, croustillantes et goûteuses. Les viandes grillées garderont leurs poids et leurs saveurs, les légumes garderont une consistance parfaite. Vous pouvez cuisiner ce que vous voulez, avec Unox la qualité est de série.

AIR.Maxi™

Uniformité de cuisson,
une qualité sans compromis.

La technologie brevetée AIR.Maxi™ vous assure une parfaite distribution de l'air et donc de la chaleur dans la chambre de cuisson. Les nombreux ventilateurs avec inversion du sens de rotation dotés de moteurs puissants, vous garantissent une uniformité de cuisson sur toutes les plaques : de la plus haute, à la plus basse.

La possibilité de choisir entre 4 vitesses de ventilation et 4 vitesses semi-statiques vous permet de cuire parfaitement tout type de produit, des plus délicats à ceux qui requièrent la plus haute température et ventilation (ventilé).

ADAPTIVE.Cooking™

Une cuisson professionnelle. Un résultat certain.

La technologie brevetée ADAPTIVE.Cooking™ du BAKERTOP MIND.Maps™ transforme votre four en un outil intelligent. Il comprend le résultat que vous avez en tête, interprète vos réglages, enregistre les variations d'humidité et de température, prend en compte la quantité de nourriture enfournée et vous propose le meilleur réglage pour obtenir la cuisson que vous voulez.

STEAM.Maxi™

La perfection de la vapeur,
simple comme une goutte d'eau.

La technologie brevetée STEAM.Maxi™ assure chaque type de cuisson vapeur, même les plus délicates dès 35°C avec une précision absolue. Ce résultat est possible grâce à une production de vapeur 3 fois supérieure à celle obtenue par les fours traditionnels à injection directe, en utilisant la même quantité d'eau. Le résultat est identique, voir supérieur à celui obtenu sur un four à chaudière.

UNOX.Care

La protection dans le
temps.

Les produits UNOX.Care conservent votre four propre, le protègent dans le temps et réduisent les coûts de maintenance du matériel.

L'alliance du système de lavage automatique Rotor.KLEAN™ et du détergent DET&Rinse™, garantit une hygiène parfaite, une maintenance sur le long terme et une optimisation de la durée de vie du four et de ses composants.

Le filtre anti-calcaire AutoPure, installé de série sur tout les fours BAKERTOP MIND.Maps™, empêche les dépôts de calcaire de se déposer dans la chambre de cuisson et vous libère d'un système de traitement d'eau externe.

BAKERTOP MIND.Maps™ ONE

Pour vous qui aimez relever tous les défis...

NE SÉLECTIONNEZ PAS UN PROGRAMME DE CUISSON, DESSINEZ LE VOTRE.

Avec la technologie brevetée MIND.Maps™, dessinez en un seul geste les courbes de température, d'humidité, et de vitesse de ventilation sur un panneau tactile à l'aide d'un langage visuel.

DÉFI 1

REPRODUISEZ VOTRE TOUCHE DE CHEF À L'INFINI.

Avec MIND.Maps™ vous pouvez transmettre votre expérience de cuisine auprès de vos collaborateurs. En sauvegardant vos processus de cuisson, vous rendez ainsi disponible tout votre patrimoine culinaire.

DÉFI 2

PÂTE FEUILLETÉE, CHOUX, GÉNOISE, CRÈME ET BIEN PLUS.

Peu importe la technique de cuisson que vous désirez réaliser, peu importe le niveau d'humidité requis, DRY.Maxi™ et STEAM.Maxi™ régulent l'humidité à l'intérieur du four pour un résultat optimal.

DÉFI 3

OBTENEZ TOUJOURS LE MEILLEUR RÉSULTAT, PEU IMPORTE LA CHARGE.

La technologie AIR.Maxi™ distribue de manière uniforme la chaleur dans l'enceinte du four. Peu importe la charge, vous obtiendrez toujours la meilleure qualité et uniformité, de la plaque la plus haute à la plus basse.

DÉFI 4

TRAVAILLEZ DANS UN ENVIRONNEMENT SÉCURISÉ.

Protek.SAFE™, une technologie d'isolation qui vous permet de garder les parois extérieures du four à une température faible.

DÉFI 5

NE PERDEZ PAS VOTRE TEMPS, NI CELUI DE VOTRE ÉQUIPE.

La technologie AIR.Maxi™ réduit les temps de cuisson jusqu'à 40% par rapport au four BAKERTOP™ précédent. Le système de nettoyage automatique Rotor.KLEAN™ et le détergent DET&Rinse™ vous offrent plus de temps pour réaliser de nouveaux défis en cuisine.

DÉFI 6

OBTENEZ UN RETOUR RAPIDE SUR VOTRE INVESTISSEMENT.

Le système Spido.GAS+™ (seulement sur les modèles PLUS) et le système Protek.SAFE™ augmentent l'efficacité du processus de cuisson avec un double avantage : respecter l'environnement et réduire les coûts d'utilisation.

DÉFI 7

EXIGEZ UN FOUR FIABLE ET INFATIGABLE, COMME VOUS.

Des technologies innovantes et sûres de conception robuste. Unox n'a pas peur du temps et vous permet de prolonger la garantie du four jusqu'à 4 ans ou 10.000 heures (plus d'information sur www.unox.fr).

DÉFI 8



BAKERTOP MIND.Maps™ PLUS

... et comment vous surpasser

NE SÉLECTIONNEZ PAS UN PROGRAMME DE CUISSON, DESSINEZ LE VOTRE.

Avec la technologie brevetée MIND.Maps™, dessinez en un seul geste les courbes de température, d'humidité, et de vitesse de ventilation sur un panneau tactile à l'aide d'un langage visuel.

DÉFI 1

REPRODUISEZ VOTRE TOUCHE DE CHEF À L'INFINI.

Avec MIND.Maps™ vous pouvez transmettre votre expérience de cuisine auprès de vos collaborateurs. En sauvegardant vos processus de cuisson, vous rendez ainsi disponible tout votre patrimoine culinaire.

DÉFI 2

PÂTE FEUILLETÉE, CHOUX, GÉNOISE, CRÈME ET BIEN PLUS.

Peu importe la technique de cuisson que vous désirez réaliser, peu importe le niveau d'humidité requis, DRY.Maxi™ et STEAM.Maxi™ régulent l'humidité à l'intérieur du four pour un résultat optimal.

DÉFI 3

OBTENEZ TOUJOURS LE MEILLEUR RÉSULTAT, PEU IMPORTE LA CHARGE.

La technologie AIR.Maxi™ distribue de manière uniforme la chaleur dans l'enceinte du four. Peu importe la charge, vous obtiendrez toujours la meilleure qualité et uniformité, de la plaque la plus haute à la plus basse.

DÉFI 4

TRAVAILLEZ DANS UN ENVIRONNEMENT SÉCURISÉ.

Protek.SAFE™, une technologie d'isolation qui vous permet de garder les parois extérieures du four à une température faible.

DÉFI 5

NE PERDEZ PAS VOTRE TEMPS, NI CELUI DE VOTRE ÉQUIPE.

La technologie AIR.Maxi™ réduit les temps de cuisson jusqu'à 40% par rapport au four BAKERTOP™ précédent. Le système de nettoyage automatique Rotor.KLEAN™ et le détergent DET&Rinse™ vous offrent plus de temps pour réaliser de nouveaux défis en cuisine.

DÉFI 6

OBTENEZ UN RETOUR RAPIDE SUR VOTRE INVESTISSEMENT.

Le système Spido.GAS+™ (seulement sur les modèles PLUS) et le système Protek.SAFE™ augmentent l'efficacité du processus de cuisson avec un double avantage : respecter l'environnement et réduire les coûts d'utilisation.

DÉFI 7

EXIGEZ UN FOUR FIABLE ET INFATIGABLE, COMME VOUS.

Des technologies innovantes et sûres de conception robuste. Unox n'a pas peur du temps et vous permet de prolonger la garantie du four jusqu'à 4 ans ou 10.000 heures (plus d'information sur www.unox.fr).

DÉFI 8



+

DÉFI 9 TRAVAILLEZ AVEC UN FOUR INTELLIGENT.

Le système ADAPTIVE.Cooking™ sera capable de reproduire le résultat que vous souhaitez. Il interprétera vos paramètres, mémorisera les changements de climat et de température durant les processus de cuisson, et vous proposera la meilleure alternative pour vous donner le résultat parfait que vous désirez.

DÉFI 10 COMMENCEZ TOUT DE SUITE À CUISINER, MÊME SI VOUS NE CONNAISSEZ PAS LE FOUR.

Quand vous voulez déléguer, ChefUnox est disponible avec une grande palette de programmes de cuisson. Toute l'expérience UNOX accessible en un seul clic.

DÉFI 11 CUISINER DIFFÉRENTS PLATS, TOUS EN MÊME TEMPS.

Avec le programme MULTI.TIME vous pouvez cuisiner simultanément jusqu'à 10 plats différents. Chacun d'entre eux est associé à une minuterie qui vous donne la progression de la cuisson et qui vous avertit quand celle-ci est prête.

DÉFI 12 CUISINEZ DES PLATS DIFFÉRENTS, QUI SERONT TOUS PRÊTS EN MÊME TEMPS.

Le programme MISE.EN.PLACE vous donne le chronométrage précis et la séquence exacte pour l'enfournement des plats. De cette manière, ils seront tous prêts au même moment pour vos dressages.

Contrôle MASTER.Touch ONE

La puissance de votre instinct créatif.



Fonctionnalités révolutionnaires dans un design intuitif. Quand la liberté créatrice rencontre la précision.



Avoir à disposition une technologie innovante, fiable et puissante ne suffit pas. Pour créer réellement la différence, vous devez être capable de l'utiliser tout de suite, sans incertitudes.

Dans une interface LCD Touch Screen à 65.000 couleurs, vous avez le contrôle de tous les processus clés grâce à un langage visuel clair et intuitif : les programmes de cuisson manuelle que vous pouvez gérer seconde par seconde, maîtriser en un geste, et sauvegarder pour les reproduire à l'infini, jusqu'au contrôle de tous les équipements complémentaires.

Quand la technologie la plus avancée devient transparente, vous pouvez vous concentrer sur votre travail, dès le premier jour.

MASTER.Touch ONE Interface

Contrôle MASTER.Touch PLUS

Le plaisir d'avoir le contrôle.



Une réactivité optimale, des fonctionnalités avancées. Relever des défis devient facile.

Communiquer avec un four réellement intelligent qui comprend vos attentes, qui contrôle les changements de paramètres durant la cuisson, et qui vous propose la meilleure solution pour atteindre votre objectif (ADAPTIVE.Cooking™); utiliser le stylet MASTER.Touch pour dessiner votre processus de cuisson et sauvegarder vos recettes préférées avec un nom ou un symbole tracé sur l'écran. Cuisiner différentes préparations grâce à la fonction MULTI.Time ou utiliser la fonction MISE.EN.PLACE pour avoir tous vos plats en même temps. Accéder en un clic aux programmes de cuissons CHEFUNOX, avec la possibilité de les mettre à jour de manière automatique, en les adaptant à vos exigences, de manière intuitive.

Avec la version PLUS vous avez toute la puissance de la technologie MIND.Maps™ dans une interface plus spacieuse et ergonomique. Une expérience créatrice sans limites que vous voudrez renouveler sans cesse.



MASTER.Touch PLUS Interface

FOURS MIXTES MIND.Maps™.

Une gamme d'excellence.

	16 600x400	10 600x400	6 600x400	4 600x400
				
PLUS (ÉLECTRIQUE)	XEBC-16EU-EPR	XEBC-10EU-EPR	XEBC-06EU-EPR	XEBC-04EU-EPR
Capacité	16 600x400	10 600x400	6 600x400	4 600x400
Distance entre niveaux	80 mm	80 mm	80 mm	80 mm
Fréquence	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz
Voltage	400 V - 3N	400 V - 3N	400 V - 3N	400 V - 3N
Puissance électrique	35 kW	21 kW	14 kW	10,6 kW
Dimensions (LxPxH mm)	882x1043x1866	860x957x1163	860x957x843	860x957x675
Poids	185 kg	130 kg	100 kg	85 kg
PLUS (GAZ)	XEBC-16EU-GPR	XEBC-10EU-GPR	XEBC-06EU-GPR	
Capacité	16 600x400	10 600x400	6 600x400	
Distance entre niveaux	80 mm	80 mm	80 mm	
Fréquence	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz	
Voltage	230 V - 1N	230 V - 1N	230 V - 1N	
Puissance électrique	2,2 kW	1,4 kW	1 kW	
Puissance gaz nominale max.	G20, G25, G30, G31: 35 kW	G20, G25, G30, G31: 22 kW	G20, G25, G30, G31: 19 kW	
Dimensions (LxPxH mm)	882x1043x1866	860x957x1163	860x957x843	
Poids	210 kg	145 kg	110 kg	
ONE (ÉLECTRIQUE)	XEBC-16EU-E1R	XEBC-10EU-E1R	XEBC-06EU-E1R	XEBC-04EU-E1R
Capacité	16 600x400	10 600x400	6 600x400	4 600x400
Distance entre niveaux	80 mm	80 mm	80 mm	80 mm
Fréquence	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz
Voltage	400 V - 3N	400 V - 3N	400 V - 3N	230 V - 1N/ 400 V - 3N
Puissance électrique	29,3 kW	14,9 kW	9,9 kW	7,4 kW
Dimensions (LxPxH mm)	882x1043x1866	860x957x1163	860x957x843	860x957x675
Poids	185 kg	130 kg	100 kg	85 kg

Note: Possibilité de commander le four avec la porte inversée (ouverture de gauche à droite): Exemple de Code XEBC-16EU-EPL (L = gauche) (R = droite)

Possibilité de commander le four avec la porte inversée (ouverture de gauche à droite): Exemple de Code XEBC-06EU-EPL (L = gauche) (R = droite)

EQUIPEMENTS

■ Standard □ Optionnel - Non disponible

	PLUS (ÉLECTRIQUE)	PLUS (GAZ)	ONE (ÉLECTRIQUE)
MODES DE CUISSON MANUELS			
Cuisson à convection 30 °C - 260 °C	■	■	■
Cuisson mixte à vapeur et à convection 35 °C - 260 °C, avec STEAM.Maxi™ 30% à 90%	■	■	■
Cuisson mixte avec humidité et à convection 35 °C - 260 °C, avec STEAM.Maxi™ 10% à 20%	■	■	■
Cuisson à la vapeur 35 °C - 130 °C avec le système STEAM.Maxi™ 100%	■	■	■
Cuisson avec extraction d'humidité 30°C - 260 °C avec le système DRY.Maxi™ allant de 10% à 100%	■	■	■
Sonde à cœur	-	-	■
Cuisson avec Delta T avec la sonde à cœur	■	■	■
Sonde à cœur MULTI.Point	■	■	-
Sonde à cœur pour les produits sous-vide	□	□	□
PROGRAMMATION AVANCÉE ET CUISSONS AUTOMATIQUES			
La technologie MIND.Maps™: Dessinez vos processus de cuissons à l'infini en un simple geste	■	■	■
PROGRAMME: stockez jusqu'à 256 programmes	■	■	■
PROGRAMME: attribuez un nom et une image pour les programmes enregistrés	■	■	■
PROGRAMME: sauvegardez le nom de la recette par écrit (dans toutes les langues)	■	■	■
CHEF.UNOX: sélectionnez le mode de cuisson, le type de denrées, sa taille et le résultat de cuisson désiré, puis commencez la cuisson	■	■	-
MULTI.Time: la technologie qui vous permettra de gérer jusqu'à 10 minuteriers pour cuire différents produits en même temps	■	■	-
MISE.EN.PLACE: la technologie qui vous permettra de synchroniser le chargement des aliments dans la chambre de cuisson et de les sortir en même temps.	■	■	-
DISTRIBUTION DE L'AIR DANS LA CHAMBRE DE CUISSON			
Le système AIR.Maxi™: plusieurs ventilateurs avec inversion de la rotation	■	■	■
Le système AIR.Maxi™: 4 vitesses différentes programmables	■	■	■
Le système AIR.Maxi™: 4 modalités semi-statiques de cuisson programmable	■	■	■
GESTION DU CLIMAT AU SEIN DE LA CHAMBRE DE CUISSON			
Le système DRY.Maxi™: grande capacité d'extraction de l'humidité, programmable par l'utilisateur	■	■	■
Le système DRY.Maxi™: cuisson avec extraction d'humidité 30 - 260 °C	■	■	■
Le système STEAM.Maxi™: cuisson à la vapeur 35 °C - 130 °C	■	■	■
Le système STEAM.Maxi™: combinaison entre l'air humide et l'air sec 35 °C - 260 °C	■	■	■
ADAPTIVE.Cooking™ technologie: identifie l'optimisation des processus de cuisson et ajuste automatiquement ses paramètres pour un résultat de cuisson parfait	■	■	-
ADAPTIVE.Cooking™ technologie: une pièce ou pleine charge, même résultat	■	■	-
ADAPTIVE.Cooking™ technologie: capteur d'humidité et réglage du climat automatique	■	■	-
MAXI.LINK			
La technologie MAXI.Link: permet de superposer fours et accessoires sur une seule colonne pour optimiser l'espace dans votre cuisine	■	■	■

ISOLATION THERMALE ET SÉCURITÉ

	PLUS (ÉLECTRIQUE)	PLUS (GAZ)	ONE (ÉLECTRIQUE)
ISOLATION THERMALE ET SÉCURITÉ			
Le système Protek.SAFE™: un maximum d'efficacité thermique et de sécurité de travail (vitre de la porte et surfaces extérieures froides)	■	■	■
Le système Protek.SAFE™: arrêt du ventilateur, pour réduire la perte d'énergie, en cas d'ouverture de la porte	■	■	■
Le système Protek.SAFE™: absorption de la puissance électrique réellement nécessaire	■	-	-
Le système Protek.SAFE™: absorption de la puissance gaz nécessaire	-	■	-
Protek.SAFE™ PLUS: porte triple vitrage	■	■	-
LA PERFORMANCE DES BRÛLEURS HAUTE PRESSION			
Technologie Spido.GAS™: prédisposition pour raccordement alimentation gaz G20 / G25 / G25.1 / G30 / G31	-	■	-
Système Spido.GAS™: échangeurs thermiques à chaleur directe pour une distribution de chaleur symétrique	-	■	-
Système Spido.GAS™: échangeurs thermiques à chaleur directe pour une meilleure combustion des gaz	-	■	-
LAVAGE AUTOMATIQUE			
Rotor.KLEAN™: 4 programmes de lavage automatique avec système de contrôle de présence du détergent et de l'eau	■	■	■
Rotor.KLEAN™: réservoir de détergent intégré dans le four	■	■	■
PORTE BREVETÉE			
Les charnières de porte sont faites en techno-polymère longue durée	■	■	■
Porte réversible, même après installation	□	□	□
Trois positions d'ouverture de la porte 60°-120°-180°	■	■	■
FONCTIONS ANNEXES			
Température de préchauffement jusqu'à 260°C réglable par l'utilisateur pour chaque programme	■	■	■
Possibilité de visualiser le temps de cuisson restant (lorsque la sonde à cœur n'est pas utilisée)	■	■	■
Maintenir le mode de cuisson avec le mode «HOLD»	■	■	■
Fonction continue «INF»	■	■	■
Visualisation de la programmation des données en temps réel des températures de la chambre de cuisson et de la sonde multi point, de l'humidité et de la vitesse de ventilation	■	■	■
Unité de température en °C ou en °F	■	■	■
DÉTAILS TECHNIQUES			
Chambre de cuisson en acier inox à angles arrondis AISI 304 pour l'hygiène et la facilité de nettoyage	■	■	■
Illumination chambre de cuisson grâce à des lumières LED extérieures	■	■	■
Carte de contrôle MASTER.Touch	■	■	■
Serrure de la porte en fibre de carbone très résistant	■	■	■
Égouttoir accroché à la porte avec un drainage continu, même quand la porte est ouverte	■	■	■
Égouttoir à grande capacité de récolte pouvant être connecté à un système de drainage	■	■	■
Poids peu important - Structure importante utilisant des matériaux innovants	■	■	■
Interrupteur de contact porte sans contact	■	■	■
Deuxième serrure de sécurité	□	□	□
Système d'auto-détection des problèmes ou cassures	■	■	■
Thermostat de contrôle	■	■	■
Ouverture de la vitre intérieure possible pour faciliter le nettoyage de la porte	■	■	■
Support grilles en acier plié en L	■	■	■

Accessoires UNOX.

En cuisine une équipe fait la différence.

Étudiés pour les professionnels de la restauration, les accessoires UNOX augmentent et optimisent les fonctionnalités de votre cuisine. Votre espace de travail devient mieux équipé et plus polyvalent.



Baking Essentials

Les plaques et les grilles Baking Essentials enrichissent votre four de nouvelles fonctions, en vous permettant de réduire les coûts et d'économiser de l'espace en cuisine. Avec ces accessoires, votre four BAKERTOP MIND.Maps™ peut passer de la cuisson de la pâte feuilletée à celle de la génoise, des biscuits aux choux, des croissants à la pizza, de la fougasse aux brioches et à d'autres produits à levitation.



Équipements complémentaires neutres et technologiques

La gamme d'équipement complémentaire Unox permet d'exploiter au maximum l'espace disponible. Vous pouvez créer une cuisine multifonctionnelle et polyvalente, avec des supports ouverts de différentes hauteurs, des armoires neutres pour le stockage et des équipements d'appoint. Par exemple, vous pouvez choisir un DeckTop, un four statique moderne idéal pour celui qui désire cuisiner de manière moderne avec des recettes traditionnelles.



Chariots et supports mobiles

Les chariots et les supports mobiles vous permettent de préparer tous les plats et de les enfourner dans la chambre de cuisson en un seul geste. Parfaits pour les charges pleines et les manipulations en cuisine, ces accessoires réduisent les temps d'ouverture du four en limitant la dispersion de chaleur à l'extérieur.



Hottes

Les hottes avec condensateur de vapeur auto-nettoyante, garantissent l'aspiration des fumées et l'élimination de la majorité des odeurs. En outre, le système d'extraction des fumées à l'ouverture de la porte permet d'éviter l'installation d'autres systèmes de hottes classiques.

* Seulement pour les fours électriques.



HACCP & utilisation des données

L'application correcte des procédures HACCP en cuisine peut être contrôlée de manière simple et efficace par l'intermédiaire de la fonction BlackBox du kit UNOX.Link. Avec le logiciel OVEX.Net™ 3.0, vous avez la possibilité d'avoir, à tout moment, sur votre téléphone portable, les données de consommation énergétique et les statistiques d'utilisation de tous vos appareils (Near Field Communication). Avec les fours BAKERTOP MIND.Maps™ les coûts de gestion sont totalement sous votre contrôle.



UNOX.Care

Les produits UNOX.Care maintiennent votre four propre, le préservent dans le temps et réduisent les coûts d'entretien. Le système de lavage automatique Rotor.KLEAN™ et les produits DET&Rinse™ garantissent une hygiène parfaite et un entretien idéal du four et de ses composants dans le temps. Le filtre anti-calcaire AUTO.Pure™, fourni de série sur tous les fours BAKERTOP Mind.Maps™ empêche le calcaire de se fixer dans l'enceinte jusqu'à une certaine dureté. Pour les eaux particulièrement dures, UNOX propose UNOX.Pure. Dans le cas de présence de chlorures ou d'autres substances agressives, UNOX.PURE-RO améliore l'efficacité et la durée de vie du four grâce à une déminéralisation totale de l'eau.



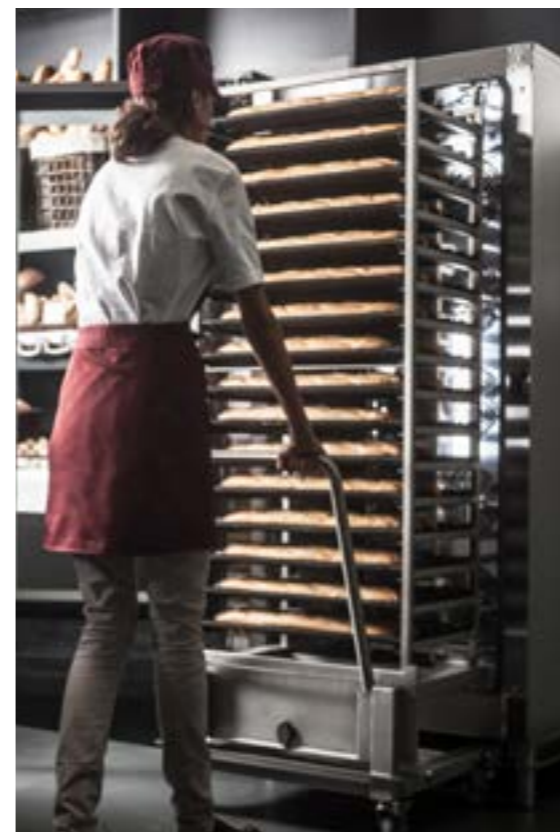
Kit d'installation

Unox met à votre disposition une gamme de kits pour l'installation des fours. Par exemple, le kit de première installation qui comprend les accessoires d'évacuation des eaux et U-trap, ou le kit de superposition qui vous permet de superposer deux fours Unox. Utiliser ces accessoires vous donne la certitude d'avoir réalisé une installation dans les règles de l'art ; ces conditions sont nécessaires pour prolonger la garantie optionnelle de 4 ans prévue par l'offre LONG.Life4.

LONG.Life4

Unox vous offre la possibilité de prolonger la garantie jusqu'à 4 ans ou 10.000 heures de fonctionnement sur les pièces de rechange. Le programme LONG.Life4™ est la démonstration la plus concrète de la qualité et de la fiabilité de la gamme BAKERTOP MIND.Maps™. L'activation de la garantie LONG.Life4™ est simple. Il vous suffit de connecter le four BAKERTOP MIND.Maps™ ONE au kit prévu et de l'enregistrer sur le site internet Unox. Le modèle de four PLUS est prédisposé pour une connexion internet (ethernet) et vous permet de vous enregistrer directement depuis votre écran de contrôle. Pour chaque modèle, les kits de connexions WiFi ou 3G sont disponibles.

LONGLife4





INVENTIVE SIMPLIFICATION



INTERNATIONAL

UNOX S.p.A.

Via Majorana 22 / 35010 Cadoneghe (PD) Italy

Tel +39 049 8657511 / Fax +39 049 8657555

info@unox.com

EUROPE

ITALY

UNOX S.p.A.

E-mail: info@unox.it

Tel.: +39 049 86 57 513

CZECH REPUBLIC

UNOX DISTRIBUTION s.r.o.

E-mail: info.cz@unox.com

Tel.: +420 241 940 000

GERMANY

DUEX HANDELS GMBH

E-mail: info@unox-oefen.de

Tel.: +49 2951 98760

RUSSIAN COUNTRIES

UNOX RUSSIAN COUNTRIES

E-mail: info.ru@unox.com

Tel.: +7 985 33 77 597

+7 915 397 48 38

FRANCE

UNOX FRANCE s.a.s.

E-mail: info@unox.fr

Tel.: +33 4 78 17 35 39

TURKEY

UNOX TURKEY

E-mail: info.tr@unox.com

Tel.: +90 530 176 62 03

UNITED KINGDOM

UNOX UK Ltd

E-mail: info@unoxuk.com

Tel.: +44 1252 851 522

PORTUGAL

UNOX PORTUGAL

E-mail: info.pt@unox.com

Tel.: +351 918 228 787

SPAIN

UNOX PROFESIONAL ESPAÑA S.L.

E-mail: info.es@unox.com

Tel.: +34 900 82 89 43

SCANDINAVIAN COUNTRIES

UNOX SCANDINAVIAN COUNTRIES

E-mail: info.se@unox.com

Tel.: +46 (0)768 716 422

AMERICA

U.S.A. & CANADA

UNOX INC.

E-mail: infousa@unox.com

Tel.: +1 800 489 8669

MEXICO

UNOX MEXICO

E-mail: info.mx@unox.com

Tel.: +52 1555 4314 180

ASIA

ASIA PACIFIC COUNTRIES

UNOX (ASIA) SDN. BHD

E-mail: info.asia@unox.com

Tel.: +603-58797700

REPUBLIC OF SOUTH KOREA

UNOX SOUTH KOREA

E-mail: info.asia@unox.com

Tel.: +82 10 4354 2856

PHILIPPINES

UNOX PHILIPPINES

E-mail: info.asia@unox.com

Tel.: +63 998 541 3990

U.A.E.

UNOX MIDDLE EAST DMCC

E-mail: info.uae@unox.com

Tel.: +971 55 426 3167

AFRICA

SOUTH AFRICA

UNOX SOUTH AFRICA

E-mail: info.sa@unox.com

Tel.: +27 845 05 52 35

OCEANIA

AUSTRALIA

UNOX AUSTRALIA PTY LTD.

E-mail: info@unoxaustralia.com.au

Tel.: +61 3 9876 0803

L12460A1 - mprimé: 06-2015
Les photos utilisées dans ce catalogue ont un seul but démonstratif.
Toutes les données contenues dans ce catalogue peuvent subir des variations et être modifiées sans aucun préavis.

www.unox.com

