РУССКИЙ

BAKERTOP MIND.Maps™ PLUS



Настройте свой
BAKERTOP MIND.Maps™
на **unox.com**

Узнайте больше о
BAKERTOP MIND.Maps™
на **unox.com**

L11844A2



Попробуйте печь бесплатно

Забронировать
Назначьте встречу, позвоните нам или закажите онлайн

Готовьте с нами
Попробуйте печь на кухне с одним из наших поваров

Выберите
Сделайте выбор, основанный на твердой уверенности

Умные пароконвектоматы

ENERGY STAR PARTNER

BAKERTOP MIND.Maps™ PLUS - это интеллектуальный пароконвектомат для свежей или замороженной выпечки и кондитерских изделий.

Печи MIND.Maps™ PLUS доступны в двух версиях для удовлетворения конкретных потребностей каждой кухни:



BAKERTOP
MIND.Maps™ PLUS
COUNTERTOP
Профессиональные кухни и розничные магазины



BAKERTOP
MIND.Maps™ PLUS
BIG
Фабрики-кухни

Универсальность выпечки

Интеллектуальные технологии Unox максимизируют производительность и гарантируют идеальную выпечку при любой загрузке продуктов.

16 минут
полная загрузка **круссанов**

18 минут
полная загрузка **багетов**

25 минут
полная загрузка **заварного теста**

45 минут
полная загрузка **панеттоне** (0,7 кг)

30 минут
полная загрузка **бисквита**

20 минут
полная загрузка **слоеного теста**

18 минут
полная загрузка **пиццы с высокой корочкой**

13 минут
полная загрузка **макаронс**



Гарантия 4 года / 10.000 ч

Расширенная гарантия LONG.Life4 является конкретным доказательством надежности Unox и безопасности инвестиций, которые сохраняются со временем.

1.
Подключите
печь к интернету

2.
Зарегистрируйте свою
печь на ddc.Unox.com

3.
Активируйте гарантию
LONG.Life4 на Unox.com

4.
4 года / 10 000 часов
не беспокойся

* Проверьте условия гарантии для вашей страны на нашем сайте unox.com

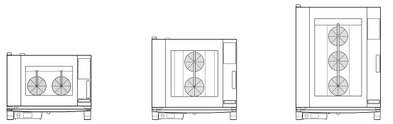


Предназначен для хлебобулочных и кондитерских изделий

BAKERTOP MIND.Maps™ PLUS COUNTERTOP
- это точка отсчета для каждой профессиональной кухни, которая нуждается в максимальной производительности, интеллектуальных технологиях и универсальности без ограничений

Откройте для себя все особенности печей на unox.com

Электрическая Газовая



4 600 x 400 | 6 600 x 400 | 10 600 x 400

Выразите свою креативность

BAKERTOP MIND.Maps™ PLUS **COUNTERTOP** - это профессиональный пароконвектомат для выпечки, которая устраняет любое расстояние между вашими идеями и их реализацией. Откройте для себя удовольствие от совершенства выпечки.

5 мин
Предварительный разогрев
от 30 °C до 200 °C

до 80%
Меньше воды на парообразование по сравнению с бойлерной системой

до 45%
Быстрее, чем традиционная или конвекционная печь

Данные относятся к XEBC-06EU-EPRM

Совершенство выпечки
Последовательные и выдающиеся результаты

Однородность
Ровный цвет, развитая внутренняя структура

Сбережение
Энергия, время и ингредиенты

Интеллект
Сосредоточьтесь на ваших клиентах, печь сделает все остальное

Пекарная станция
BAKERTOP MIND.Maps™

DECKTOP
Современная статическая печь

Благодаря возможности подавать или отводить влажность во время цикла выпечки, DECKTOP делает вашу выпечку идеальной.

ВЫТЯЖНОЙ ЗОНТ VENTLESS
Установите свой пароконвектомат там, где необходимо

Вытяжной зонт с самоочищающимся фильтром удаляет запахи, который удаляет запахи из воздуха, выходящего из дымохода



LIEVOX
Все начинается с правильной расстойки

Расстоечные шкафы LIEVOX оснащены сенсорами, способными автоматически контролировать и влиять на процесс расстаивания теста.

ROTOR.KLEAN
Интеллектуальная автоматическая система мойки

Нажмите кнопку и выберите режим мойки, который больше подходит для фактического уровня загрязнения.

Найдите правильное решение для вашей кухни.
Настройте свою печь на unox.com

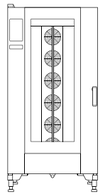


Прощайте, старые ротационные печи!

BAKERTOP MIND.Maps™ PLUS BIG
- идеальный инструмент для больших кондитерских и пекарен, которым нужна простая технология, качество приготовления и высокая производительность

Откройте для себя все особенности печей на unox.com

Электрическая Газовая



16 600 x 400

Производительность без ограничений

BAKERTOP MIND.Maps™ PLUS **BIG** - это пароконвектомат, обладающий высочайшей производительностью и надежностью.Единственный в мире с шестью вентиляторами и уникальными прямолинейными высокоэффективными нагревательными элементами.

768 круассанов
Производительность за 60 мин
1 круассан = 85 гр

300 °C
Максимальная **температура** приготовления

до 30%
Меньше потребление энергии по сравнению с ротационной печью

Данные относятся к XEBL-16EU-YPRS

Производительность
Большие объемы, без остановок

Однородность
6 реверсивных вентиляторов

Стабильность
Стандартизированные и всегда постоянные результаты

Интеллект
Сосредоточьтесь на ваших клиентах, печь сделает все остальное