



BAKERTOP MIND.Maps™ ONE



Index

BAKERTOP MIND.Maps™ ONE combi-steamers	pagina	4
Hulp bij het bakken	pagina	6
Technologieën	pagina	12
ONE resistief control panel	pagina	18
BAKERTOP MIND.Maps™ ONE COUNTERTOP	pagina	20
BAKERTOP MIND.Maps™ ONE BIG	pagina	28
Verzorging en onderhoud	pagina	34
Technische data	pagina	38
Technische assistentie	pagina	48
Unox Wereld	pagina	50



BAKERTOP MIND.Maps™ ONE
BIG



BAKERTOP MIND.Maps™ ONE
COUNTERTOP

BAKERTOP MIND.Maps™ ONE

De essentie van de bakkerij combi-oven

BAKERTOP MIND.Maps™ ONE is de professionele bakkerij-combi-oven die u in staat stelt om solide bakprestaties op een eenvoudige en intuïtieve manier. Uw ervaring, gecombineerd met handmatige functies en essentiële technologieën, wordt fundamenteel. Perfect essentieel, eenvoudig effectief. In combinatie met de LIEVOX rijskasten en de DECKTOP statische bakovens creëert de BAKERTOP MIND.Maps™ ONE veelzijdige en compacte bakstations voor grenzeloze bakmogelijkheden.

MIND.Maps™ ONE ovens zijn verkrijgbaar in twee versies om aan de specifieke behoeften van elke bakker te voldoen:

COUNTERTOP 4, 6 en 10 600 x 400 bakplaten voor kleine laboratoria en winkels;

BIG met trolleys met 16 600 x 400 bakplaten voor grote winkels en productiefaciliteiten.



Ontworpen door uw wensen

Services

Onze belofte is uw garantie
voor solide prestaties.
Blijf gefocust op uw doelen
wetende dat we dat
zijn altijd aan je zijde.

Individual Cooking Experience

Probeer de oven gratis. Het is aan ons.



01

Boek

Kies waar en wanneer u uw volgende Unox-oven wilt proberen. Bel onze klantenservice en maak op uw gemak een afspraak.

Maak een afspraak, bel ons of boek het online op unox.com



02

Kook met ons mee

In uw keuken, met uw ingrediënten en uw recepten: een Unox Chef laat u ervaren alle voordelen van de oventechnologieën.



03

Kies

Met de zekerheid van de resultaten die u kunt behalen, neemt u de tijd die u nodig hebt om een keuze te maken op basis van solide zekerheden.





Hulp bij het bakken

TOP.Training

Ontdek je oven



Leren, gebruiken, verbeteren

Top.Training is de gratis trainingsservice van UNOX. Onze koks laten het u zien alles wat u nodig hebt om het beste uit uw nieuwe oven te halen, van de basisfuncties tot de meest geavanceerde technologieën.

Download de **Top.Training App** op Google Play of App Store

Data Driven Cooking Community

Inspireer en laat u inspireren



Een wereld van recepten voor uw ovens

Laat u inspireren door het kookboek van DDC.App: download de recepten bereid door de Unox Chefs en door de Unox DDC gemeenschapsgebruikers. Neem actief deel aan de community en deel je recept!

Download **DDC.App** van Google Play of App Store

CHEF.Line

U belt, Unox antwoord



24/07

Het Unox Chef Team staat altijd tot uw beschikking om u praktisch advies te geven over programma's kookmethoden en om u veel nieuwe te suggereren recepten: van de meest traditionele tot de meest innovatieve.

Bel ons +31 6 27 21 14 10



Apple Store



Play Store



Technologieën

**Gemakkelijk.
Precieze.
Effectief.**



Unox Intensive Cooking

De meest geavanceerde technologieën garanderen perfect koken, uniformiteit op elke lade en maximum kookintensiteit.

Data Driven Cooking

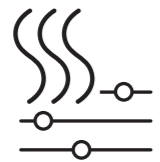
Kunstmatige intelligentie waarmee u om uw ovengebruik te controleren en geeft u suggesties om de ovens te gebruiken op een betere manier.



Unox Intensive Cooking

Maximum kookintensiteit

Perfect koken, uniformiteit op elke schaal, verzadigde en dichte stoom of volledige extractie van vocht, intense of zachte luchtstromen.



DRY.Maxi™

Vochtigheid maakt plaats voor smaak.
Verwijdert effectief vocht uit de kookkamer om uw voorbereidingen te geven perfecte consistentie, kleur en knapperigheid elke keer.



STEAM.Maxi™

De kracht van stoom ligt in jouw handen.
Genereert verzadigde stoom van 35 °C en levert hoge stoomprestaties in combinatie met energie en waterbesparing.

18 minuten
volle lading **croissants**

20 minuten
volle lading **baguettes**

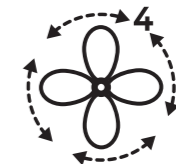
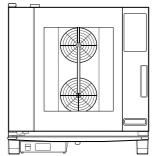
27 minuten
volle lading **soezendeeg**

48 minuten
volledige **panettone** lading (0,7 kg)

22 minuten
volle lading **bladerdeeg**

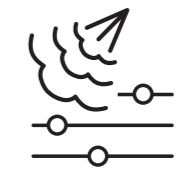
Focus op uw klanten, vertrouw op de BAKERTOP MIND.Maps™ **PLUS** combi oven.

Ontdek de meest intelligente ovens ter wereld op onze website www.unox.com



AIR.Maxi™

Leidt, verenigt, transformeert.
Gebruikt meerdere omkeerventilatoren met hoog debiet om uniforme resultaten en korte kooktijden te leveren. 4 snelheden van de ventilator laten uitvoeren elke vorm van koken.



CLIMALUX™

Totale vochtigheidsregeling.
De oven is voorzien van nauwkeurige sensoren om de werkelijke luchtvochtigheid in de kookkamer te meten en activeert automatisch stoomproductie of evacuatie om ervoor te zorgen dat de werkelijke luchtvochtigheid altijd overeenkomt met de ingestelde.

Data Driven Cooking

**Creëren.
Begrijpen.
Verbeteren.**

De Data Driven Cooking
Artificial Intelligence
zet de verbruiksgegevens
om in nuttige informatie
om uw dagelijkse winst
te vergroten.



De gegevens zullen altijd toegankelijk zijn via smartphone of PC

Een te ontdekken ecosysteem



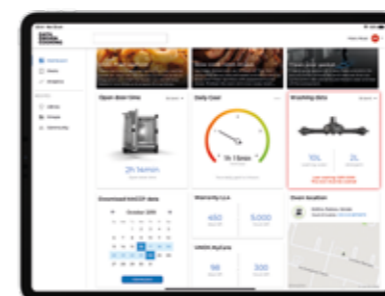
Maken en delen

Je recepten in al je ovens.
Maak je receptenboek en synchroniseer het met al uw ovens in één klik, zodat ze allemaal bewaard blijven in uw keukens of winkels en altijd up-to-date. Je kunt het rechtstreeks vanuit de oven ontwerpen of vanaf uw pc.



Begrijpen

Bewaak en verbeter uw prestaties.
Met DDC.Stats heeft u altijd controle over het verbruik van energie, water en wasmiddel, van de tijden van het koken en deur openen, vergelijk prestaties, detecteer afwijkingen en krijg nuttige informatie om het gebruik te verbeteren van uw ovens.



360° Ondersteuning

Laat DDC.Coach je trainen.
DDC.Coach is een digitale assistent die voor u zorgt met advies op basis van het daadwerkelijke gebruik van uw ovens. Hiermee kunt u volledig profiteren van hun potentieel. Maak gebruik van de mogelijkheden van uw ovens en maximaliseer het rendement op uw investering!

ONE resistief control panel

Makkelijk en snel

Handmatige instelling,
MIND.Maps™ -
programmering
en maximaal 384
kookprocesgeheugen.
Zet, kook, serveer.



ONE control panel functies

State of the art eenvoudig



Set

Eenvoudig, snel en kristalhelder.
Stel elk kookproces op een snelle en intuïtieve manier in voor elk van de beschikbare kookstappen. Alle instellingen die u nodig heeft in één scherm, tot 9 kookstappen. Onbeperkte creativiteit.



Programma's

384 Programma's geheugen.
Al uw recepten zijn uniek en herhaalbaar dankzij de persoonlijke bibliotheek waarin u uw kookprogramma's kunt opslaan en organiseren. De oven kan opslaan 384 programma's georganiseerd in 16 verschillende groepen.



MIND.Maps™

Stel geen kookproces in, teken het.
Voeg uw aanraking van schittering toe. Gelijkmatic tekenen de meest uitgebreide bereiding met enkele handgebaren op het display. Ontwerp uw meest complexe kookprocessen met maximale creatieve vrijheid. Stel je voor, de oven wordt uitgevoerd.



BAKERTOP MIND.Maps™ ONE COUNTERTOP

De combi-oven voor banketbakkerij en Bakkerij

BAKERTOP MIND.Maps™
ONE COUNTERTOP is
het punt van referentie
voor elk keuken die solide
prestaties nodig heeft,
intuïtieve technologieën
en gebruiksgemak.

Krijg wat je wenst

Geef vorm aan uw kookvaardigheden

BAKERTOP MIND.Maps™ ONE COUNTERTOP is de professionele combi-oven die opvalt door zijn eenvoud. Niets overbodig, niets aan het toeval overgelaten. Bakke elk gerecht ervan overtuigd zijn dat je dat altijd zult krijgen het gewenste resultaat.

BAKERTOP MIND.Maps™ ONE COUNTERTOP bakstations combineren de veelzijdigheid van een bakkerij combi oven met prover en dekoven op minder dan een vierkante meter.

Bakken van zuurdesem producten, bakkerij, gebak, koekjes en nog veel meer. Het is uw ervaring die het verschil maakt; de oven garandeert u het resultaat dat u wenst. Eenvoud vertaald in betrouwbaarheid en besparing; gebruik DECKTOP en LIEVOX voor statisch bakken en rijzen.

6.5 min

Voorverwarmingstijd
van 30 °C tot 200 °C

tot 80%

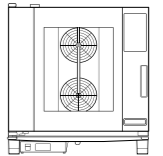
Minder water in vergelijking
met koken in kokend water

tot 20%

Sneller dan een traditionele
of convectie oven

Alle gegevens hebben betrekking op model XEBC-06EU-E1RM

Op zoek naar meer prestaties?
Ontdek BAKERTOP MIND.Maps™ PLUS
op onze website www.unox.com



Kookkwaliteit
Krijg het resultaat
dat u zoekt

Besparingen
Energie, tijd
en ingrediënten

Betrouwbaarheid
Effectieve technologie,
solide prestaties

Oplossingen om uw werkruimte te maximaliseren

Vergroot uw mogelijkheden

Vind alle mogelijke oplossingen voor uw professioneel laboratorium.
Configureer uw BAKERTOP MIND.Maps™ ONE oven online.
www.unox.com/nl_nl/configurator/



Configurations



Oplossing Oven + Decktop + Lievox

DECKTOP is de moderne statische oven voor het traditionele steenbakken en nog veel meer.

Art. XEBDC-01EU-C en XEBPC-08EU-B
Technische details op pagina 44



Oplossing Oven + Lievox

LIEVOX proofers hebben capabele sensoren om automatisch te controleren en in te grijpen op het rijsvormingsproces om de de kwaliteit van het resultaat.

Art. XEBPC-12EU-B
Technische details op pagina 44



Oplossing Oven + Oven + Lievox

Veelzijdigheid en efficiency met twee gestapelde ovens gecombineerd met perfect rijzen. Ideaal voor in de winkel bakken.

Art. XEBPC-08EU-B
Technische details op pagina 44



Oplossing Oven + Oven + Hood

In de ventless kap, verwijdert een zelfreinigend filter geuren uit de dampen die worden uitgestoten door de schoorsteen van de oven.

Art. XEVH-HCT1
Technische details op pagina 44

Configurations

COUNTERTOP

COUNTERTOP

Moeiteloos laden, lossen en transport

QUICK.LOAD

Aanvullende accessoires



Aanvullende accessoires



Deur of deurloos 6 + 6 QUICK.Load

Verrijdbare trolley, mand en accessoires om gemakkelijk te laden, lossen en transporteren van 12 trays met voedsel.

Art. XWBYC-12EU of XWBYC-12EU-D
Technische details op pagina 45

6 + 6 Oplossing met standaard

Oplossing met twee gestapelde ovens om tot 12 600 x 400 bakplaten tegelijk te bakken.

4 + 10 Oplossing met standaard

Oplossing met twee gestapelde ovens om tot 14 600 x 400 bakplaten tegelijk te bakken.

Deur of deurloos 4 + 10 QUICK.Load

Verrijdbare trolley, mand en accessoires om gemakkelijk te laden, lossen en transporteren van maximaal 14 trays deeg.

Art. XWBYC-14EU of XWBYC-14EU-D
Technische details op pagina 45



BAKERTOP MIND.Maps™ ONE BIG

De bakkerij combi-oven voor grote winkels

De BAKERTOP MIND.Maps™ ONE BIG wagenoven is het ideale gereedschap voor grote banketbakkerijen en bakkerijen, die eenvoudige technologie nodig hebben, kookkwaliteit en hoge productiviteit.

Wat belangrijk voor u is

De essentie van voedselproductie

BAKERTOP MIND.Maps™ **ONE** BIG is de professionele trolley-oven die u in staat stelt om grote hoeveelheden kookt op een eenvoudige en intuïtieve manier.

BAKERTOP MIND.Maps™ ONE BIG kenmerken vereenvoudigde technologie ontworpen om concrete ondersteuning te geven aan uw werk. Vergeleken met traditionele roterende ovens, maakt het mogelijk om de ingenomen ruimte en het energieverbruik en tegelijkertijd de kookresultaten resultaten en de reiniging in de laboratorium.

Bak zuurdesem producten, gebak, bakkerijen, koekjes en nog veel meer: hoge producties die voldoen aan de professionele behoeften van degenen die de voorkeur geven aan bruikbaarheid en betrouwbaarheid.

768 croissants

60 minuten **productiviteit**
1 croissant = 70 gr

260 °C

Maximale **baktemperatuur**

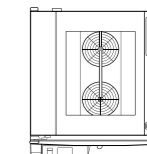
tot **30%**

Minder **energie** vergeleken naar een roterende oven

Gegevens hebben betrekking op XEBL-16EU-Y1RS.

Overschrijd uw limieten.

Ontdek op www.unox.com de onbeperkte prestaties van BAKERTOP MIND.Maps™ **PLUS** BIG, met zijn 6 achteruitversnellingsventilatoren en verticale verwarmingselementen.



Productiviteit
Hoge volumes,
nul stops

Kwaliteit
Ontvang de resultaten
die u zoekt

Betrouwbaarheid
Effectieve technologie,
solide prestaties

Oplossingen die uw investering maximaliseren

Praktisch en snelheid tot uw dienst



QUICK.Load

16 600x400 trays trolley maakt het laden, lossen en transport gemakkelijk, snel en handig.

Art. XEBTL-16EU
Technische details op pagina 45

Vind alle mogelijke oplossingen voor uw professioneel laboratorium.
Configureer uw BAKERTOP MIND.Maps™ ONE oven online.
www.unox.com/nl_nl/configurator/





Ontdek SENSE.Klean,
de technologie die het verbruik
van water, wasmiddel
en energie vermindert.

Alleen beschikbaar voor
BAKERTOP MIND.Maps™ PLUS ovens.

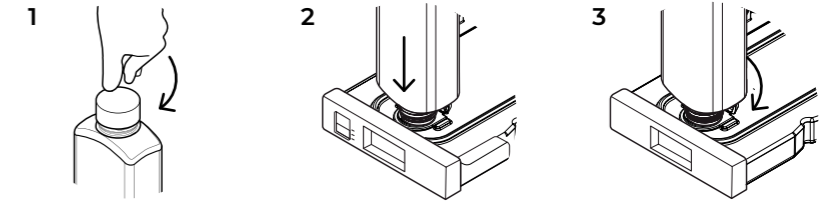
Zorg goed voor je oven

Verzorging en onderhoud

Druk op een knop en
selecteer de wasmodus
die meer geschikt is voor
de werkelijke hoeveelheid
vuil. Terwijl de oven wast,
focus op wat telt voor
je keuken.

UNOX.Pure

DET&Rinse™



Verzorging en onderhoud



PURE-RO

Omgekeerd osmosesysteem dat vermindert de carbonaathardheid van water tot nul, waardoor kalkaanslag in de oven wordt voorkomen.

Art. XHC002
Technische details op pagina 46

Niet nodig voor BAKERTOP
MIND.Maps™ BIG ovens.



PURE

Het PURE filter vermindert de carbonaathardheid in het water en voorkomt zo kalkaanslag in de ovenkamer.

Art. XHC003
Technische details op pagina 46



REFILL

Vervangende cartridge voor UNOX.Pure.

Art. XHC004
Technische details op pagina 46



PLUS

Glansspoelmiddel en spoelmiddel om reiniging te combineren met minimaal verbruik en een lange levensduur.

Art. DB1015
Technische details op pagina 46



ECO

Eco-formule voor dagelijkse schoonmaak en het grootste respect voor het milieu. Ideaal voor mild vuil.

Art. DB1018
Technische details op pagina 46



ULTRA

Ultrasterk reinigingsmiddel voor veel vuil, aanbevolen voor pluimvee en vleesvetten.

Art. DB1050*
Technische details op pagina 46

*Controleer de beschikbaarheid van het product voor uw land.

Verzorging en onderhoud

MIND.Maps™ ONE

Ontdek alle ovens en hun gecombineerde accessoires

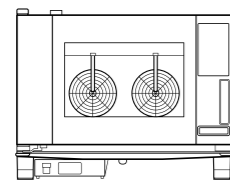
De essentie van de bakkerij combi-oven

BAKERTOP MIND.Maps™ ONE

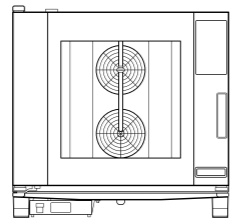
COUNTERTOP

BIG

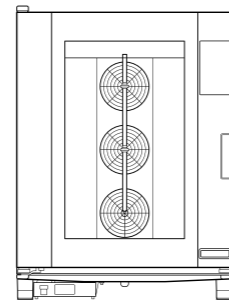
Modellen



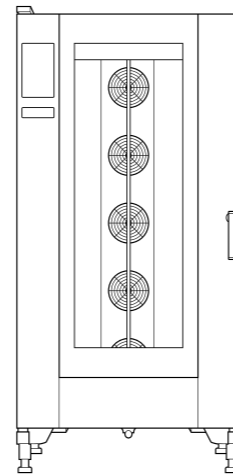
860 x 967 x 675 mm
b x d x h



860 x 967 x 843 mm
b x d x h



860 x 967 x 1163 mm
b x d x h



892 x 1018 x 1875 mm
b x d x h

⚡ XEBC - 04EU - E1RM

capaciteit 4 600 x 400
afstand pannen 80 mm
frequentie 50/60 Hz
spanning 230 V ~ 1N
400 V ~ 3N
kracht 7,4 kW
gewicht 90 kg

⚡ XEBC - 06EU - E1RM

capaciteit 6 600 x 400
afstand pannen 80 mm
frequentie 50/60 Hz
spanning 400 V ~ 3N
kracht 9,9 kW
gewicht 102 kg

⚡ XEBC - 10EU - E1RM

capaciteit 10 600 x 400
afstand pannen 80 mm
frequentie 50/60 Hz
spanning 400 V ~ 3N
kracht 14,9 kW
gewicht 136 kg

⚡ XEBL - 16EU - E1RS

capaciteit 16 600 x 400
afstand pannen 80 mm
frequentie 50 / Hz
spanning 380-415 V
3PH+N+PE
kracht 29,3 kW
gewicht 262 kg

Opmerking
Alle ovens hebben een optioneel model met een deur die van links naar rechts opengaat - artikelcodevoorbeeld XEBC-10EU-E1LM.
Alle Big ovens hebben de trolley inbegrepen.



Kenmerken

- Standaard
- Optioneel
- Niet beschikbaar

BIG
COUNTERTOP

UNOX INTELLIGENT PERFORMANCE

ADAPTIVE.Cooking™: regelt automatisch de kookparameters om herhaalbare resultaten te garanderen	-	-
CLIMALUX™: totale controle over de luchtvochtigheid in de kookkamer	●	●
SMART.Preheating: stelt automatisch de temperatuur en de duur van de voorverwarming in	-	-
AUTO.Soft: beheert de warmtetoename om het gevoeliger te maken	-	-
SENSE.Klean: schat hoe vuil de oven is en suggereert een geschikte automatische reiniging	-	-

UNOX INTENSIVE COOKING

DRY.Maxi™: haalt snel de luchtvochtigheid uit de kookkamer	●	●
STEAM.Maxi™: produceert verzadigde stoom vanaf 35 °C	●	●
AIR.Maxi™: meerdere ventilatoren met achteruitversnelling en 4 snelheden	●	●
EFFICIENT.Power: ENERGY STAR-gecertificeerde energie-efficiëntie	-	-
PRESSURE.Steam: verhoogt de verzadiging en temperatuur van stoom	-	-

DATA DRIVEN COOKING

Wi-Fi verbinding	○	○
Ethernet-verbinding	○	○
ddc.unox.com: beheer het ovengebruik in realtime, maak en verzend recepten van uw pc naar uw ovens	●	●
DDC.Stats: analyseer, vergelijk en verbeter de gebruikers- en verbruiksgegevens van uw oven	-	-
DDC.App: monitor alle verbonden ovens in realtime vanaf uw smartphone	●	●
DDC.Coach: analyseert de manier waarop u de oven gebruikt en stelt gepersonaliseerde recepten voor	●	●

HANDMATIG KOKEN

Convectiekoken van 30 °C tot 260 °C	●	●
Convectiekoken van 30 °C tot 300 °C	-	-
Gemengde hetelucht + stoomkoken vanaf 35 °C met STEAM.Maxi™ van 30% tot 90%	●	●
Convectie + luchtvochtigheid koken vanaf 48 °C met STEAM.Maxi™ van 10% tot 20%	●	●
Verzadigde stoombereiding vanaf 48 °C tot 130 °C met STEAM.Maxi™ 100%	●	●
Convectiekoken + geforceerde vochtafzuiging van 30 °C met DRY.Maxi™ van 10% tot 100%	●	●
Koken met kernpen en DELTA T-functie	●	●
Eenpunts kernsonde	●	●
MULTI.Point-kernprobe	-	-
SOUS-VIDE kernprobe	○	○

GEAVANCEERD EN AUTOMATISCH KOKEN

MIND.Maps™: teken de kookprocessen rechtstreeks op het display	●	●
PROGRAMMAS: maximaal 384 programma's die kunnen worden opgeslagen met naam, afbeelding of handgeschreven handtekening	●	●
CHEFUNOX: kies iets om uit de bibliotheek te koken en de oven stelt automatisch alle parameters in	-	-
MULTI.Time: beheert tot 10 kookprocessen tegelijkertijd	-	-
MISE.EN.PLACE: synchroniseert het plaatsen van pannen zodat alle gerechten tegelijkertijd klaar zijn	-	-

AUTOMATISCHE REINIGING

Rotor.KLEAN™: 4 automatische reinigingsprogramma's	●	●
Rotor.KLEAN™: water- en reinigingsmiddelniveau-detector	-	-
Geïntegreerde DET&Rinse™ wasmiddellade	●	●

HULPFUNCTIES

Voorverwarmen tot 300 °C kan door de gebruiker voor elk programma worden ingesteld	-	-
Voorverwarmen tot 260 °C kan door de gebruiker voor elk programma worden ingesteld	●	●
Weergave resterende kooktijd	●	●
Bedrijf kookmodus "HOLD" en continu functionerende "INF"	●	●
Weergave van de nominale waarde van de kookparameters	●	●
Temperatuureenheden in °C of °F	●	●

PRESTATIES EN VEILIGHEID

Protek.SAFE™: automatische ventilatorstop bij het openen van de deur	●	●
Protek.SAFE™: vermogensmodulatie van elektriciteit of gas afhankelijk van de werkelijke behoefte	-	-
Spido.GAS™: hoogwaardige rechte warmtewisselaarbuizen voor symmetrische warmteverdeling	-	-
Spido.GAS™: krachtige branders en symmetrische wisselaars	-	-

TECHNISCHE DETAILS

Kookkamer in roestvrij staal AISI 304 met hoge weerstand en afgeronde randen	-	●
Voorgevormde kookkamer in roestvrij staal AISI 316 L	●	-
Kookkamer met L-vormige rackrails	●	●
Verlichting van de kookkamer door LED-verlichting ingebed in de deur	●	●
9,5" touchscreen capacitief bedieningspaneel	-	-
7" touchscreen resistief bedieningspaneel	●	●
Bedieningspaneel met waterbestendigheidscertificering - IPX5	●	●
Druppelsysteem geïntegreerd in de deur en functioneel, zelfs met geopende deur	●	●
Heavy-duty structuur met het gebruik van innovatieve materialen	●	●
Meervoudig ventilatorsysteem met 4 snelheden en krachtige cirkelvormige weerstand	-	●
6 motoren met meervoudig ventilatorsysteem met achteruitversnelling en rechtlijnige weerstand met hoge vermogensintensiteit	-	-
Deurscharnieren van zeer sterk, zelfsmertend technopolymeer	●	●
Deurstoppings 120° - 180°	●	-
Deurstoppings 60° - 120° - 180°	-	●
Omkeerbare deur in gebruik, zelfs na installatie	-	○
Deurdikte 70 mm	●	-
Afneembare interne glazen deur voor eenvoudig schoonmaken	●	●
Tweetraps veiligheidsdeur openen / sluiten	●	○
Nabijheid deurcontactschakelaar	●	●
Zelfdiagnosesysteem om problemen of storingen te detecteren	●	●
Veiligheidstemperatuurschakelaar	●	●

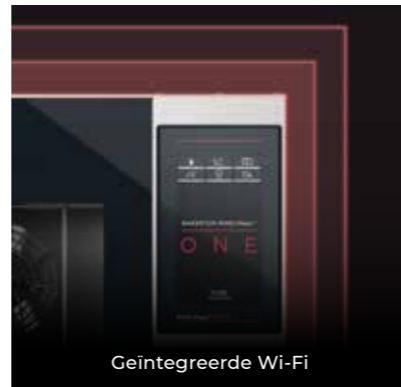
Kenmerken

MIND.Maps™ ONE

Technische details



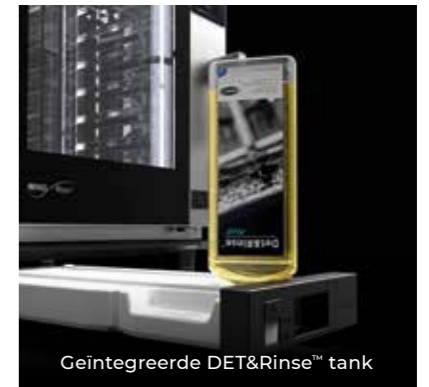
Lekbak met condensaat



Geïntegreerde Wi-Fi



Drievoudig glas



Geïntegreerde DET&Rinse™ tank



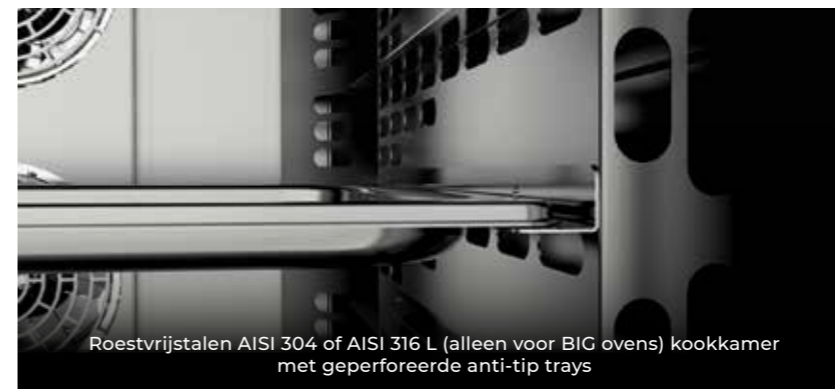
MULTI.point en SOUS Vide-kernprobe



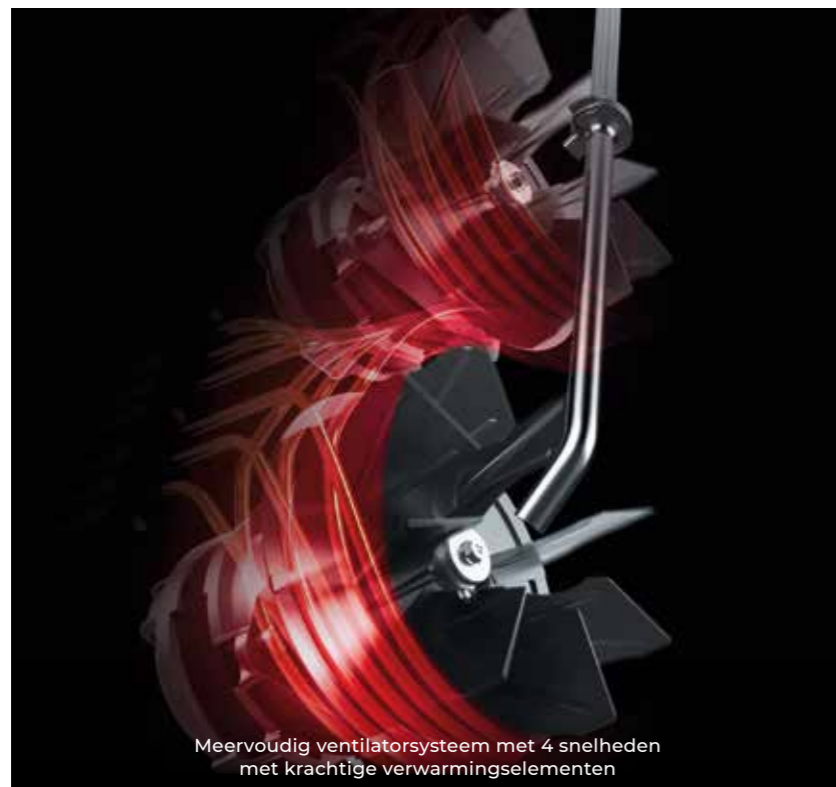
Hoogwaardig isolatiemateriaal



Geïntegreerd LED-licht



Roestvrijstalen AISI 304 of AISI 316 L (alleen voor BIG ovens) kookkamer met geperforeerde anti-tip trays



Meervoudig ventilatorsysteem met 4 snelheden met krachtige verwarmingselementen



USB-poort voor het uploaden / downloaden van gegevens



Dockingpositie deur op 60° / 120° / 180°



BIG Ergonomisch handvat

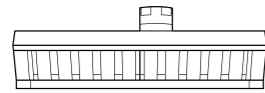
COUNTERTOP Ergonomisch handvat

Accessoires

Ontdek alle beschikbare
accessoires op onze website
www.unox.com/nl_nl/accessories/

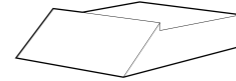


KAP EN ACCESSOIRES



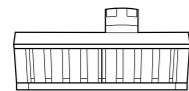
VENTLESS KAP

voor 600 x 400 BIG ovens
892 x 1131 x 342 mm - b x d x h
Art. XEAHL-HCFL



GEACTIVEERD KOOLSTOFFILTER

voor ventless kap
413 x 655 x 108 mm - b x d x h
Art.: XUC140



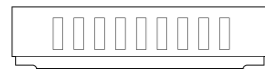
VENTLESS KAP

voor 600 x 400
COUNTERTOP ovens
860 x 1145 x 240 mm - b x d x h
Art. XEBHC-HCEU



CARTRIDGE

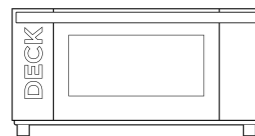
voor Geactiveerd koolstoffilter
Art.: XUC141



WATERLESS KAP

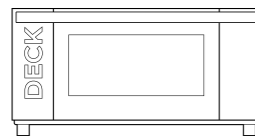
voor 600 x 400
COUNTERTOP ovens
860 x 1000 x 217 mm - b x d x h
Art. XEBHC-ACEU

DECKTOP



DECKTOP 2 PANNEN

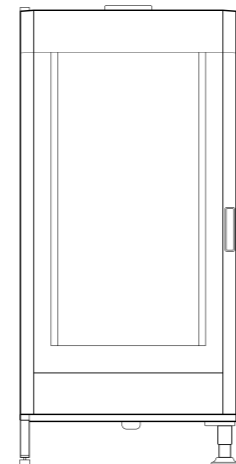
met geïntegreerde besturing
2 600 x 400
860 x 1150 x 400 mm - b x d x h
Art. XEBDC-02EU-D



DECKTOP 1 PAN

met geïntegreerde besturing
1 600 x 400
860 x 880 x 400 mm - b x d x h
Art. XEBDC-01EU-D

PROOFERS

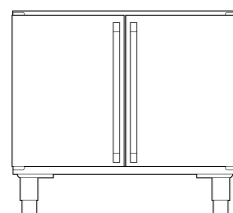


LIEVOX

met geïntegreerde besturing
16 600 x 400
866 x 950 x 1879 mm - b x d x h
Art. XEBPL-16EU-D

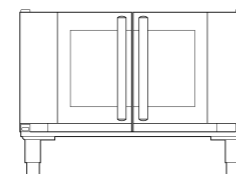
met handmatige bediening
16 600 x 400
866 x 950 x 1879 mm - b x d x h
Art. XEBPL-16EU-M

NEUTRAAL CABINET



NEUTRAAL CABINET

voor 8 600 x 400
COUNTERTOP ovens
860 x 860 x 720 mm - b x d x h
Art. XWAEC-08EF

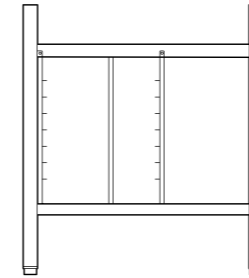


LIEVOX

12 600 x 400
862 x 937 x 810 mm - b x d x h
Art. XEBPC-12EU-C

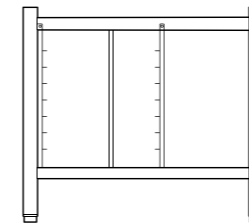
8 600 x 400
860 x 937 x 658 mm - b x d x h
Art. XEBPC-08EU-C

STAND



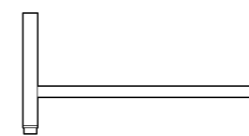
ULTRA HOGE STANDAARD

voor 600 x 400
COUNTERTOP ovens
842 x 713 x 888 mm - b x d x h
Art. XWARC-07EF-UH



HOGE STAND

voor 600 x 400
COUNTERTOP ovens
842 x 713 x 752 mm - b x d x h
Art.: XWARC-07EF-H

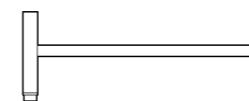


TUSSENSTAND OPEN

voor 600 x 400
COUNTERTOP ovens
842 x 713 x 462 mm - b x d x h
Art.: XWARC-00EF-M

GEMIDDELD GESLOTEN STAND

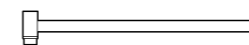
voor 600 x 400
COUNTERTOP ovens
860 x 817 x 309 mm - b x d x h
Art.: XEBIC-03EU



LAGE STAND

voor 600 x 400
COUNTERTOP ovens
842 x 713 x 305 mm - b x d x h
Art. XWARC-00EF-L

PLAATSING VAN DE VLOER

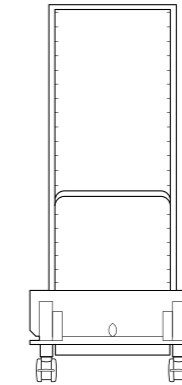


* verplicht voor plaatsing
van de oven op de vloer

PLAATSING VAN DE VLOER

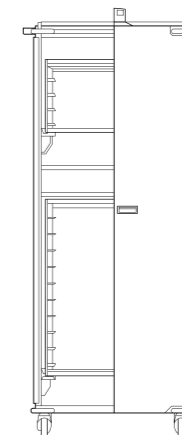
voor 600 x 400
COUNTERTOP ovens
842 x 891 x 113 mm - b x d x h
Art. XWARC-00EF-F

QUICK.LOAD



QUICK.LOAD

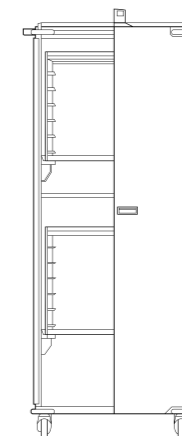
voor 600 x 400 BIG ovens
776 x 681 x 1741 mm - b x d x h
Art. XEBTL-16EU



QUICK.LOAD 10 + 4

zonder deuren
14 600 x 400
768 x 539 x 1920 mm - b x d x h
Art. XWBYC-14EU

met deuren
14 600 x 400
768 x 539 x 1920 mm - b x d x h
Art. XWBYC-14EU-D

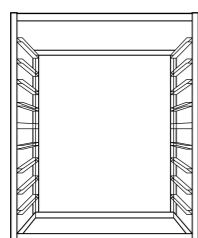


QUICK.LOAD 6 + 6

zonder deuren
12 600 x 400
768 x 539 x 1920 mm - b x d x h
Art. XWBYC-12EU

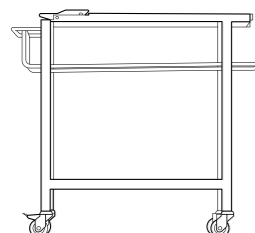
met deuren
12 600 x 400
768 x 539 x 1920 mm - b x d x h
Art. XWBYC-12EU-D

MANDEN EN TROLLEYS



MANDEN

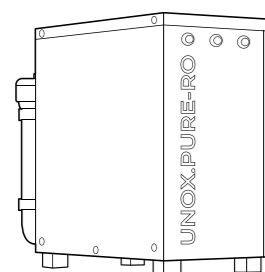
voor 10 600 x 400
COUNTERTOP ovens
668 x 431 x 862 mm - b x d x h
Art. XWBBC-10EU



TROLLEY

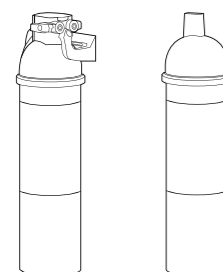
voor XWBBC-10EU manden
695 x 786 x 961 mm - b x d x h
Art. XWBYC-00EU

VERZORGING EN ONDERHOUD



UNOX.PURE-RO

reverse osmosis filtering system
230 x 540 x 445 mm - b x d x h
Art. XHC002



UNOX.PURE

waterbehandeling met harsfilters
Art. XHC003
+ VUL DE FILTERPATROON BIJ
Art. XHC004

VERBINDING

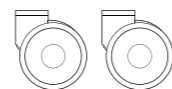


ACCESSOIRES VOOR DE OVENS-VERBINDING

WiFi-aansluitkit voor
COUNTERTOP ovens
Art. XEC002

WiFi-aansluitkit voor
BIG ovens
Art. XEC016

WIELEN KIT



WIELEN KIT

2 wielen met rem - 2 wielen
zonder rem - veiligheidskettingen
Art. XUC012

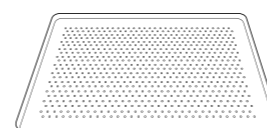
REINIGINGSMIDDELEN



DET&RINSE™ PLUS DET&RINSE™ ECO DET&RINSE™ ULTRA

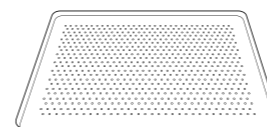
een doos bevat 10 x 1 liter tanks
Art. DB1015
Art. DB1018
Art. DB1050

BAKING ESSENTIALS



FORO.BAKE

Geperforeerde aluminium pan
600 x 400 h 15 mm
Art. TG410



FORO.BLACK

Geperforeerde non-stick
aluminium pan
600 x 400 h 15 mm
Art. TG430



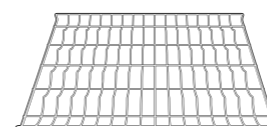
FAKIRO™

Twee oppervlakken - plat en
geribbeld - voor verschillende
producten
600 x 400 h 12 mm
Art. TG440



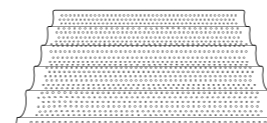
FAKIRO.GRILL

Non-stick aluminium pan. Twee
oppervlakken - plat en geribbeld -
voor verschillende bereidingen
600 x 400 h 12 mm
Art. TG465



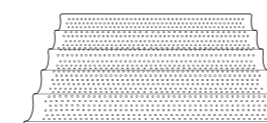
BAGUETTE.GRID

Extra licht verchromd rooster -
5 kanalen
600 x 400 h 27 mm
Art. GRP410



FORO.BAGUETTE

Geperforeerde aluminium bak -
5 kanalen
600 x 400 h 34 mm
Art. TG445



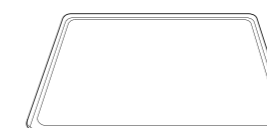
FORO.BAGUETTE.BLACK

Geperforeerde aluminium bak -
5 kanalen
600 x 400 h 34 mm
Art. TG435



BAKE

Aluminium pan
600 x 400 h 15 mm
TG405



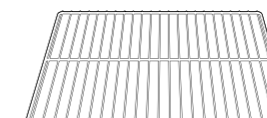
STEEL.BAKE

Roestvrij stalen pan
600 x 400 h 20 mm
TG450



BAKE.BLACK

Roestvrij stalen tray met
anti-aanbaklaag
600 x 400 h 15,5 mm
Art. TG460



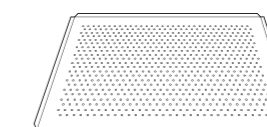
CHROMO.GRID

Roestvrij stalen rooster
600 x 400 h 8,5 mm
Art. GRP405



BAKE.SILICO

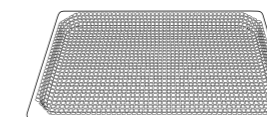
Aluminium tray met siliconecoating
600 x 400 h 9 mm
Art. TG416



FORO.SILICO

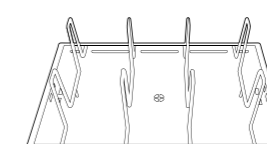
Geperforeerde siliconen gecoate
aluminium pan
600 x 400 h 9 mm
Art. TG415

COOKING ESSENTIALS



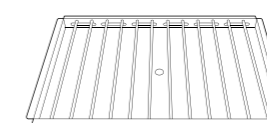
STEAM&FRY

Geperforeerde roestvrij stalen
tray voor stomen, frites
en gepaneerde producten
600 x 400 h 30 mm
Art. GRP420



POLLO.BLACK

Roestvrij stalen tray met anti-
aanbaklaag voor 10 kippen te
grillen - uitgerust met
vetopvang en centrale afvoer
600 x 400 h 167 mm
Art. GRP430



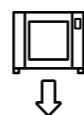
POLLO.GRILL

Roestvrij stalen rooster voor het
grillen van vlees en vis - uitgerust
met vet opvang en centrale afvoer
600 x 400 h 27 mm
Art. GRP425

Technische assistentie

Installatie

De juiste partner naast uw keuken



Een wereldwijd servicenetwerk

Een perfecte installatie is essentieel om de correcte werking van uw MIND.Maps™ ONE te garanderen en onderbrekingen te elimineren in je dagelijkse werk. Wij richten ons op u zodat u zich kunt concentreren op wat belangrijk voor u is. Zoek de erkende servicecentra het dichtst bij uw keuken.

Onderhoud

Stop niet met je keuken



De snelste on-site service

Wanneer u verbonden bent met internet, communiceert uw oven rechtstreeks met ons serviceteam, zodat we kunnen ingrijpen zodra of zelfs voordat onderhoud nodig is. Uw oven in optimale conditie houden is de prioriteit van Unox: onze technici staan tot uw beschikking om u de beste online en on-site ondersteuning.

LONG.Life en LONG.Life4 Garantie

Een belofte van betrouwbaarheid



Een keuze gemaakt om lang mee te gaan

Verbind uw BAKERTOP MIND.Maps™ ONE naar internet en activeren de uitgebreide garantie van UNOX LONG.Life4 op onze website unox.com.

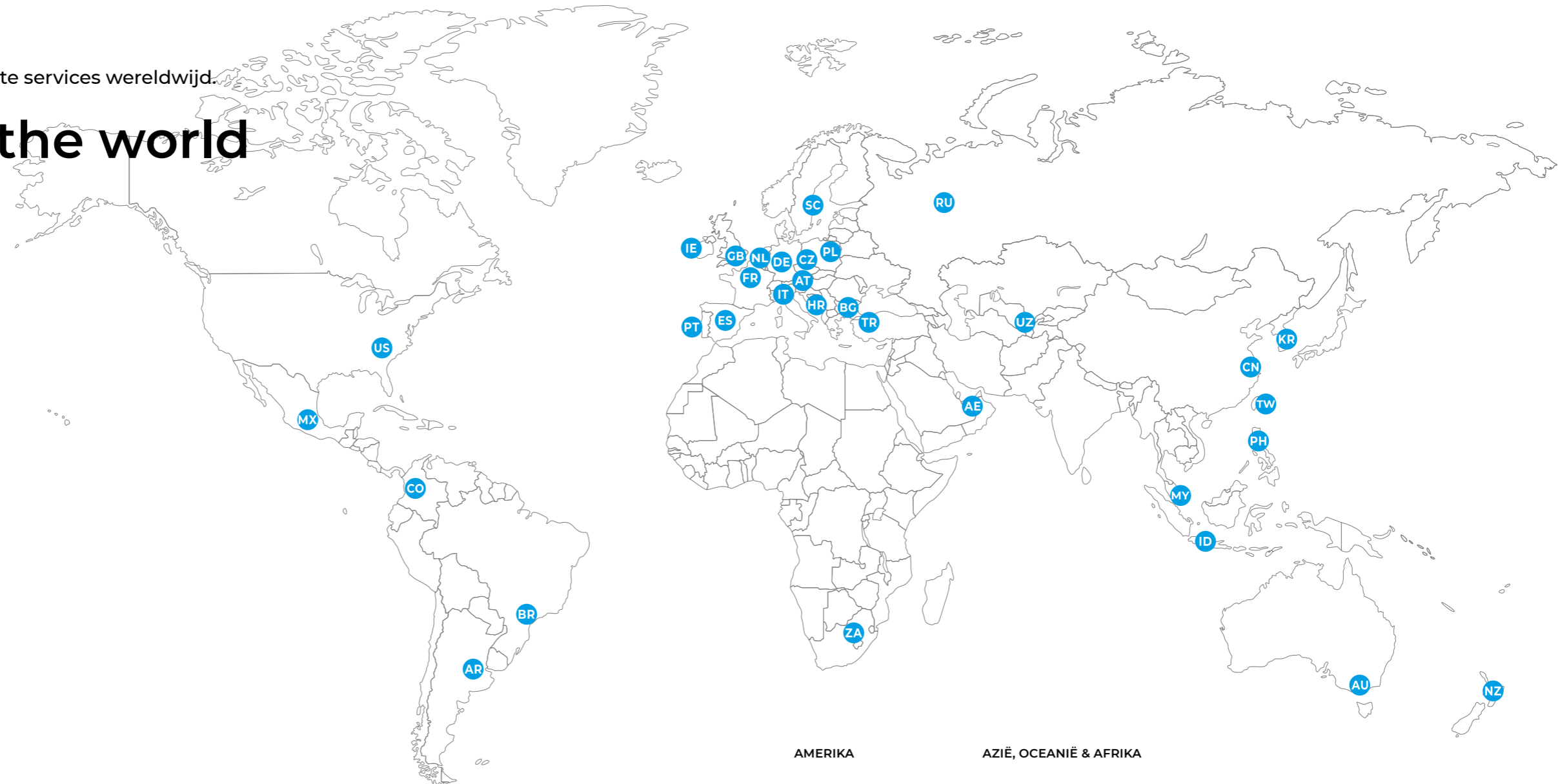
Tot 4 jaar / 10.000 werkuren, wat het eerst voorkomt, op onderdelen en 2 jaar arbeid.*

* Controleer de garantievoorwaarden voor uw land op onze website unox.com

LONG Life 4!

Wereldwijd bedrijf. Beste services wereldwijd.

Unox in the world



Contacten

Contacten

INTERNATIONALE

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

AMERIKA

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 - MÉXICO, S. DE R.L. DE C.V.

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

AZIË, OCEANIË & AFRIKA

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

MIND.Maps™ ONE

MIND.Maps™ ONE



INVENTIVE SIMPLIFICATION

unox.com



L11961A0 gedrukt op de 01-2021

Alle gebruikte afbeeldingen zijn alleen voor illustratieve doeleinden.
Alle functies in deze catalogus kunnen worden gewijzigd en kunnen zonder kennisgeving worden bijgewerkt.