



BAKERTOP

MIND Maps™

LONGLife4!

4 Jahre Ersatzteile / 10.000 Betriebsstunden
optionale Garantie*



DIE IDEE IN IHREM KOPF, DIE LÖSUNG IN IHREN HÄNDEN.

Skizzieren Sie Ihren eigenen Backprozess.

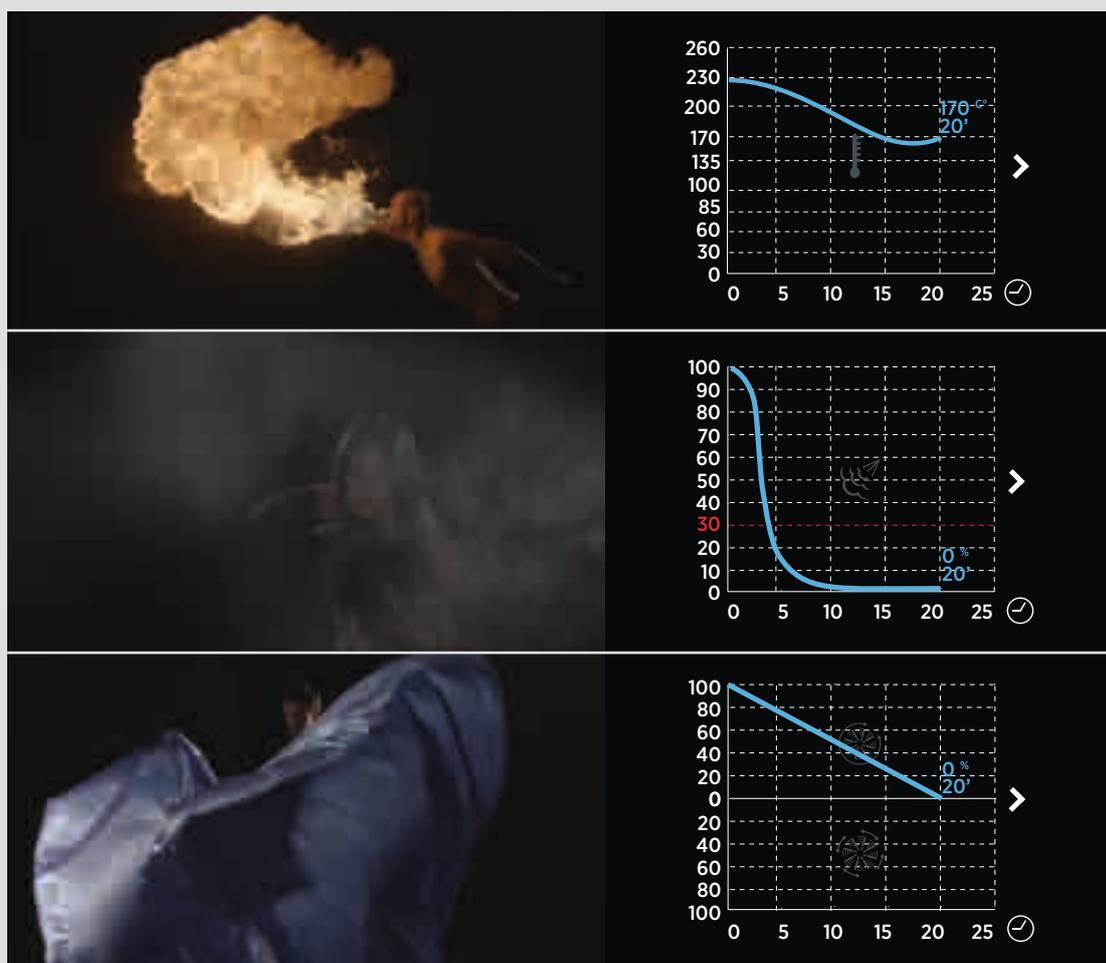
Präzise wie Ihre Hand. Klar wie Ihr Gedanke. Schnell wie Ihr Blick. Dies ist UNOX BAKERTOP MIND.Maps™, die neue Serie professioneller Öfen, die die Barriere zwischen Ihrer Idee und dem Gericht, das Sie servieren wollen, aus dem Weg räumt – und das mit einer einzigen Handbewegung.

BAKERTOP MIND.Maps™ ONE und BAKERTOP MIND.Maps™ PLUS stehen für die vollständige Kontrolle des Backprozesses und maximale kreative Freiheit. Wiederholbare Prozesse, die Zeit sparen und Kosten reduzieren. Hervorragende Leistung in Bezug auf Ertrag, Sicherheit und Zuverlässigkeit, in absolut elegantem Design.

MIND.MAPS™. INDIVIDUALITÄT. MIT EINER HANDBEWEGUNG.

Mit der patentierten UNOX MIND.Maps™ Technologie haben Sie freie Hand, jede Einstellung von Temperatur, Feuchtigkeit und Luftgeschwindigkeit auf einer Anzeige als Kurve von Hand zu zeichnen. Nun können Sie wahrhaftig Ihren eigenen Backprozess erfinden und ihn Sekunde für Sekunde neu zeichnen.

Probieren Sie die UNOX MIND.Maps™ aus. Veredeln Sie Ihre Backergebnisse.



DRY.Maxi™

Minimale Feuchtigkeit.
Maximaler Geschmack.

Die patentierte DRY.Maxi™ Technologie entzieht schnell die Feuchtigkeit aus dem Backraum und schafft die idealen Bedingungen für die Lebensmittel, die in einer vollständig trockenen Umgebung zubereitet werden müssen. Ob in Bäckereien oder Konditoreien, DRY.Maxi™ steht für herrlichen Geschmack und die Erzielung von hervorragenden Backergebnissen, charakterisiert durch eine ausgezeichnete innere Produktstruktur und eine knusprige und krosse Produktoberfläche.

AIR.Maxi™

Gleichmäßige Backergebnisse.
Qualität ohne Kompromisse.

Die patentierte AIR.Maxi™ Technologie gewährleistet die perfekte Verteilung der Luft und somit auch der Hitze innerhalb des Backraumes. Automatisch reversierende Motoren in Kombination mit Hochgeschwindigkeits-Lüfterrädern garantieren ein perfektes Backergebnis auf jeder Ebene. Sie haben die Möglichkeit, zwischen 4 Lüfterradgeschwindigkeiten und 4 halbstatistischen Modi zu wählen. So können Sie z.B. perfekt sehr leichte und empfindliche Produkte backen aber auch Produkte, die eine sehr hohe Hitzezufuhr benötigen.

BAKERTOP MIND.Maps™ PLUS:

4 Lüftergeschwindigkeiten und 4 halbstatistische Modi

BAKERTOP MIND.Maps™ ONE:

2 Lüftergeschwindigkeiten und 2 halbstatistische Modi

ADAPTIVE.Cooking™

Professionelles Backen. Immer perfekte Ergebnisse.

In den BAKERTOP MIND.Maps™ PLUS Öfen verwandelt die patentierte ADAPTIVE.Cooking™ Technologie Ihren Ofen in ein intelligentes Werkzeug. Er versteht die Ergebnisse, die Sie vor Augen haben, interpretiert Ihre Einstellungen, registriert die Veränderungen von Feuchtigkeit und Temperatur, erkennt die Lebensmittelmenge im Ofen und schlägt den besten Weg vor, auf dem Sie genau die Ergebnisse erhalten, die Sie erwarten.

Durch die Perfektionierung der Backzeit und Regulierung mit der Kombination aus den 3 Technologien DRY.Maxi™, STEAM.Maxi™ und AIR.Maxi™ liefert Ihnen ADAPTIVE.Cooking™ immer dasselbe perfekte Ergebnis.

STEAM.Maxi™

Perfekter Dampf - Einfach
wie ein Tropfen Wasser.

Die patentierte UNOX Technologie STEAM.Maxi™ führt jede denkbare Art des Dämpfens aus, selbst die Empfindlichsten, schon ab einer Temperatur von 35°C! Dieses Ergebnis ist dank einer Dampfproduktion möglich, die eine 3-fach höhere Effizienz hat als die der traditionellen Öfen mit Direkteinspritzung unter Verwendung derselben Wassermenge. Das Ergebnis ist identisch, wenn nicht sogar besser, als das eines Ofens mit Boilersystem.

UNOX.Care

Zeitwert.
Lebensdauer.

UNOX.Care Produkte halten Ihren Ofen sauber, schützen ihn während seiner Betriebszeit und reduzieren nahezu alle Wartungskosten.

Mit dem vollautomatischen Waschsystem Rotor.KLEAN™, zusammen mit dem DET&Rinse™ Reinigungsmittel, garantieren wir perfekte Hygiene und die ideale, langfristige Instandhaltung des Ofens und seiner Komponenten.

Der AUTO.Pure Anti-Kalkfilter, serienmäßig eingebaut in allen BAKERTOP Mind.Maps™ Öfen, filtert automatisch das Wasser und ersetzt so einen externen Filter*.

* abhängig von der Wasserhärte, Details finden Sie im Datenblatt

BAKERTOP MIND.MapTM ONE

Stellen Sie sich jeder Herausforderung ...

WÄHLEN SIE KEIN BACKPROGRAMM AUS. ENTWERFEN SIE IHR EIGENES.

Die in der MIND.MapTM Technologie integrierte Bildersprache erlaubt es Ihnen, auch die aufwändigsten Backprozesse mit einigen einfachen Handbewegungen auf dem Display auszuführen.

CHALLENGE 1

MACHEN SIE IHRE MASTER-BERÜHRUNG (Master-Touch Einstellungen) WIEDERHOLBAR.

Mit MIND.MapTM können Sie all Ihre Backprozesse speichern und sie in einen Grundstock an Erfahrung verwandeln, den all Ihre Mitarbeiter nutzen können. Ihre brillanten Backergebnisse können so oft Sie wollen wiederholt werden, mit nur einem Tastendruck.

CHALLENGE 2

BLÄTTERTEIG, BISKUIT, BRANDTEIG, CREMES UND NOCH VIEL MEHR...

Egal, welche Backmethode Sie verwenden möchten und welchen Feuchtigkeitsgrad Sie benötigen, DRY.MaxiTM und STEAM.MaxiTM regulieren die Feuchtigkeit im Ofen für Ergebnisse von allerhöchster Qualität.

CHALLENGE 3

VERLANGEN SIE IMMER MAXIMALE QUALITÄT, EGAL BEI WELCHER BESCHICKUNG.

Die AIR.MaxiTM Technologie verteilt die Luft absolut gleichmäßig. Egal bei welcher Beschickung, Sie haben immer das Maximum an Qualität und Gleichmäßigkeit, von dem untersten bis zum obersten Einschub.

CHALLENGE 4

ARBEITEN IN EINER SICHEREN UMGEBUNG.

Die Protek.SAFETM Geräteisolierung gewährleistet, dass die äußere Temperatur des Ofens bei einer sicheren Arbeitstemperatur bleibt.

CHALLENGE 5

NUTZEN SIE IHRE ZEIT ODER DIE IHRES TEAMS BESSER.

Die AIR.MaxiTM Technologie reduziert die Backzeiten um bis zu 40% im Vergleich zu den vorherigen BAKERTOPTM Öfen. Das Rotor.KLEANTM vollautomatische Waschsystem zusammen mit dem DET&RinseTM Reinigungsmittel lässt Ihnen mehr Zeit, die nächsten Aufgaben in der Küche anzugehen.

CHALLENGE 6

ERHALTEN SIE EINE SCHNELLE RENDITE FÜR IHRE INVESTITION.

Die Spido.GAS+TM (MIND.MapTM PLUS) und Protek.SAFETM Systeme erhöhen die Effizienz des Backprozesses mit dem zusätzlichen Vorteil, dass die Umwelt geschont wird und die laufenden Kosten reduziert werden.

CHALLENGE 7

SETZEN SIE AUF ZUVERLÄSSIGKEIT UND ROBUSTHEIT.

Innovative und trotzdem verlässliche Technologien kombiniert mit widerstandsfähigen Konstruktionsmerkmalen. UNOX verlängert die Produktgarantie auf bis zu 4 Jahre oder 10.000 Betriebsstunden (erfahren Sie mehr unter www.unox.com, es gelten die allgemeinen Geschäftsbedingungen).

CHALLENGE 8



MASTER.Touch ONE

Die Macht Ihres kreativen Instinkts



Revolutionäre Merkmale in einem intuitiven Design. Kreative Freiheit trifft Präzision.



Innovative Technologie, Zuverlässigkeit und Kontrolle mit einem Fingerdruck zu haben ist nicht genug. Um wirklich etwas zu bewegen, müssen Sie Ihren Ofen vom Start weg ohne Zögern einsetzen können. Mit dem LCD Touchscreen-Benutzer-Interface mit 65.000 Farben haben Sie die intuitive visuelle Kontrolle über alle Schlüsselprozesse: vom manuellen Einstellen der Backprogramme und deren präzisen, sekundengenauen Zeichnen über das Speichern der Abläufe, um sie dann jederzeit beliebig oft wiederholen zu können, bis zur Steuerung des gesamten Zubehörs.

Mit der fortschrittlichen Technologie unserer Produkte können Sie sich vom ersten Tag an ganz auf Ihre „eigentliche“ Arbeit konzentrieren.

MASTER.Touch ONE Bedienoberfläche

BAKERTOP MIND.Maps™

Ausstattungsmerkmale

■ Standard □ Optional – nicht erhältlich

	PLUS - ELEKTRO	PLUS - GAS	ONE - ELEKTRO
MANUELLES BACKEN			
Heißluft 30 °C - 260 °C	■	■	■
Backen mit Dampf und Konvektion 35 °C - 260 °C, mit STEAM.Maxi™ 30% bis 90%	■	■	■
Backen mit Beschwadung und Konvektion 35 °C - 260 °C, mit STEAM.Maxi™ 10% bis 20%	■	■	■
Dämpfen bei 48 °C - 130 °C mit STEAM.Maxi™ Technologie 100%	■	■	■
Heißluft mit Entfeuchtung 30°C - 260 °C mit DRY.Maxi™ Technologie 10% bis 100%	■	■	■
Kerntemperaturmessung	–	–	■
Delta T Garen mit Kerntemperaturmessung	■	■	■
MULTI.Point Kerntemperaturmessung	■	■	–
Sous-Vide Kerntemperaturmessung	□	□	□
FORTSCHRITTLICHE UND AUTOMATISCHE BACKPROGRAMME			
MIND.Maps™ Technologie: Zeichnen von komplexen Backprozessen mit unendlichen Schritten mit einer Fingerberührung	■	■	■
PROGRAMME: Speicher für 256 Backprogramme	■	■	■
PROGRAMME: Möglichkeit, die gespeicherten Backprogramme zu benennen und ein Bild zu hinterlegen	■	■	■
PROGRAMME: Speichern des Backrezeptes unter einem Namen (in jeder Sprache)	■	■	■
CHEFUNOX: Auswahl des Backmodus, Backgut, Größe und Backergebnis, Start des Backvorgangs	■	■	–
MULTI.Time: Technologie, um bis zu 10 Timer zum Backen von unterschiedlichen Produkten zur selben Zeit einstellen zu können	■	■	–
MISE.EN.PLACE: Technologie, um Produkte, die zu unterschiedlichen Zeiten in den Backraum gebracht werden, zur gleichen Zeit fertigzustellen	■	■	–
LUFTZIRKULATION IM BACKRAUM			
AIR.Maxi™ Technologie: mehrere reversierende Lüfterräder	■	■	■
AIR.Maxi™ Technologie: 4 programmierbare Lüftergeschwindigkeiten	■	■	–
AIR.Maxi™ Technologie: 4 programmierbare halbstatische Backmodi	■	■	–
AIR.Maxi™ Technologie: 2 programmierbare Lüftergeschwindigkeiten	–	–	■
AIR.Maxi™ Technologie: 2 programmierbare halbstatische Backmodi	–	–	■
BACKRAUM MIT KLIMAKONTROLLE			
DRY.Maxi™ Technologie: Hochleistungs-Entfeuchtungstechnologie, programmierbar durch den Benutzer	■	■	■
DRY.Maxi™ Technologie: Backen mit Entfeuchtung 30 – 260 °C	■	■	■
STEAM.Maxi™ Technologie: Dämpfen bei 48 – 130 °C	■	■	■
STEAM.Maxi™ Technologie: Backen mit Beschwadung und Konvektion 35 – 260 °C	■	■	■
ADAPTIVE.Cooking™ Technologie: identifiziert und optimiert den Backprozess, passt die Backparameter an für beste Backergebnisse	■	■	–
ADAPTIVE.Cooking™ Technologie: ein Blech oder Vollbeschickung, gleiches Resultat	■	■	–
ADAPTIVE.Cooking™ Technologie: Feuchtigkeits-Sensor und automatische Anpassung	■	■	–
AUF EINANDER GESTAPELTER GERÄTETURM			
MAXI.LINK Technologie: erlaubt es, die Öfen aufeinander zu stapeln	■	■	■
THERMISCHE ISOLATION UND SICHERHEIT			
Protek.SAFE™ Technologie: Höchste thermische Effizienz und Arbeitssicherheit (ständig kühle Außentür und Außengehäuse)	■	■	■
Protek.SAFE™ Technologie: Motorstopp beim Öffnen der Tür, um Energieverlust zu vermeiden	■	■	■
Protek.SAFE™ Technologie: Elektrische Leistungsaufnahme im Zusammenhang mit dem tatsächlichen Verbrauch	■	–	■
Protek.SAFE™ Technologie: Gas-Leistungsaufnahme im Zusammenhang mit dem tatsächlichen Verbrauch	–	■	–
Protek.SAFE™ PLUS: Gerätetür mit Dreifachverglasung	■	■	–
HOCHLEISTUNGS-GEBLÄSEBRENNER			
Spido.GAS™ Technologie: passend für G20 / G25 / G25.1 / G30 / G31 Gasarten	–	■	–
Spido.GAS™ Technologie: Hochleistungs-Wärmetauscher für eine symmetrische Hitzeverteilung	–	■	–
Spido.GAS™ Technologie: Wärmetauscher mit geraden Rohren für eine einfache Instandhaltung	–	■	–
AUTOMATISCHE OFENREINIGUNG			
Rotor.KLEAN™ : 4 automatische Waschprogramme mit Kontrollfunktion für die Reinigungsmittelzufuhr und Wasserzufuhr	■	■	■
Rotor.KLEAN™ : Schublade für das Reinigungsmittel im Ofen integriert	■	■	■
PATENTIERTE TÜR			
Long-Life Türscharniere und selbstschmierendes Technopolymer	■	■	■
Türanschlagwechsel auch nach der Installation möglich	□	□	□
Türraststellungen bei 60°-120°-180°	■	■	■
ARBEITSERLEICHTERENDE FUNKTIONEN			
Vorheiztemperatur bis zu 260 °C	■	■	■
Restbackzeit-Anzeige (nicht beim Backen mit Kerntemperaturfühler)	■	■	■
«HOLD» Funktion	■	■	■
Dauerbetrieb Funktion «INF»	■	■	■
Digitalanzeige von Ist- und Sollwerten für Zeit, Kernfühler Temperatur, Backraumtemperatur, Feuchtigkeit und Lüftergeschwindigkeit	■	■	■
Wählbare Temperatureinheiten: Celsius (°C) oder Fahrenheit (°F)	■	■	■
TECHNISCHE DETAILS			
Abgerundete Edelstahlkammer (AISI 304) für hygienisches und leichtes Reinigen	■	■	■
Backraumbelichtung durch externe LED-Lampen	■	■	■
Dampf- und luftverschweißte MASTER.Touch Bedienplatine (IPX5)	■	■	■
Hochqualitativer und –beständiger Karbonfasertürverschluss	■	■	■
Türabtropfschale ist mit der Wasserabtropfschale verbunden, auch bei geöffneter Tür	■	■	■
Wasserabtropfschale mit hoher Kapazität	■	■	■
Niedriges Gewicht – robusten Aufbau, durch die Verwendung von innovativem Material	■	■	■
Sensor Türkontaktschalter	■	■	■
2 Stufen Sicherheitstürverschluss	□	□	□
Autodiagnose System für Service- und Problemanzeigen	■	■	■
Sicherheitsthermostat	■	■	■
Schwenkbare Innenscheibe für leichte Türreinigung	■	■	■
C-förmige Einschubschienen mit Ausklunkungen für einfache Bestückung	■	■	■