



BAKERTOP MIND.Maps™ PLUS



Index

BAKERTOP MIND.Maps™ PLUS ovens	page	4
Hulp bij het bakken	page	8
Technologien	page	12
PLUS capacitef bedieningspaneel	page	24
BAKERTOP MIND.Maps™ PLUS COUNTERTOP	page	28
BAKERTOP MIND.Maps™ PLUS BIG	page	42
Baking Essentials Speciale dienbladen	page	50
Verzorging en onderhoud	page	58
Technische data	page	64
Technische assistentie	page	72
Unox Wereld	page	74



BAKERTOP MIND.Maps™ PLUS
BIG



BAKERTOP MIND.Maps™ PLUS
COUNTERTOP

BAKERTOP MIND.Maps™ PLUS

Intelligente combi-ovens

BAKERTOP MIND.Maps™ PLUS is de intelligente combi-oven voor vers of bevroren ambachtelijk gebak en bakkerij. Automatische bakcycli en slimme functies, inclusief kunstmatige intelligentie kookregeling, maken BAKERTOP MIND.Maps™ PLUS het fundamentele hulpmiddel voor uw professionele laboratorium. In combinatie met de LIEVOX-rijsmachines en de statische ovens van DECKTOP, kunt u veelzijdige en multifunctionele bakstations maken.

De MIND.Maps™ PLUS ovens zijn verkrijgbaar in twee versies om aan de specifieke behoeften van elk bedrijf te voldoen:

COUNTERTOP van 4, 6 en 10 laden 600 x 400 trays voor professionele laboratoria;

BIG met trolleys voor 16 600 x 400 trays voor grotere behoeften, zoals supermarkten en bakkerijproductie.

Ontworpen door professionals voor professionals

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 ovenTechnologien.



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 Unox-trainingservice. 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 Technologiën.

Download **TOP.Training**-app van 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



24/7

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 +31 6 27 21 14 10



Apple Store



Play Store

Intelligent. Precisie. Verbonden.



Unox Intelligent Performance

Een reeks intelligente Technologien die zijn ontworpen om uw output te maximaliseren, te verbeteren jouw uitvoering en vorm geven aan je ambities.

Unox Intensive Cooking

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

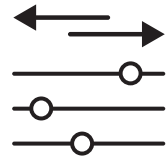
Data Driven Cooking

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

Unox Intelligent Performance

Verbeter uw prestaties

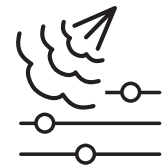
Het bereiken van identieke resultaten voor elk belasting vereist controle, intelligentie en expertise: precies wat BAKERTOP MIND.Maps™ PLUS combi oven is gemaakt voor.



ADAPTIVE.Cooking™

Perfekte resultaten. Elke keer weer.

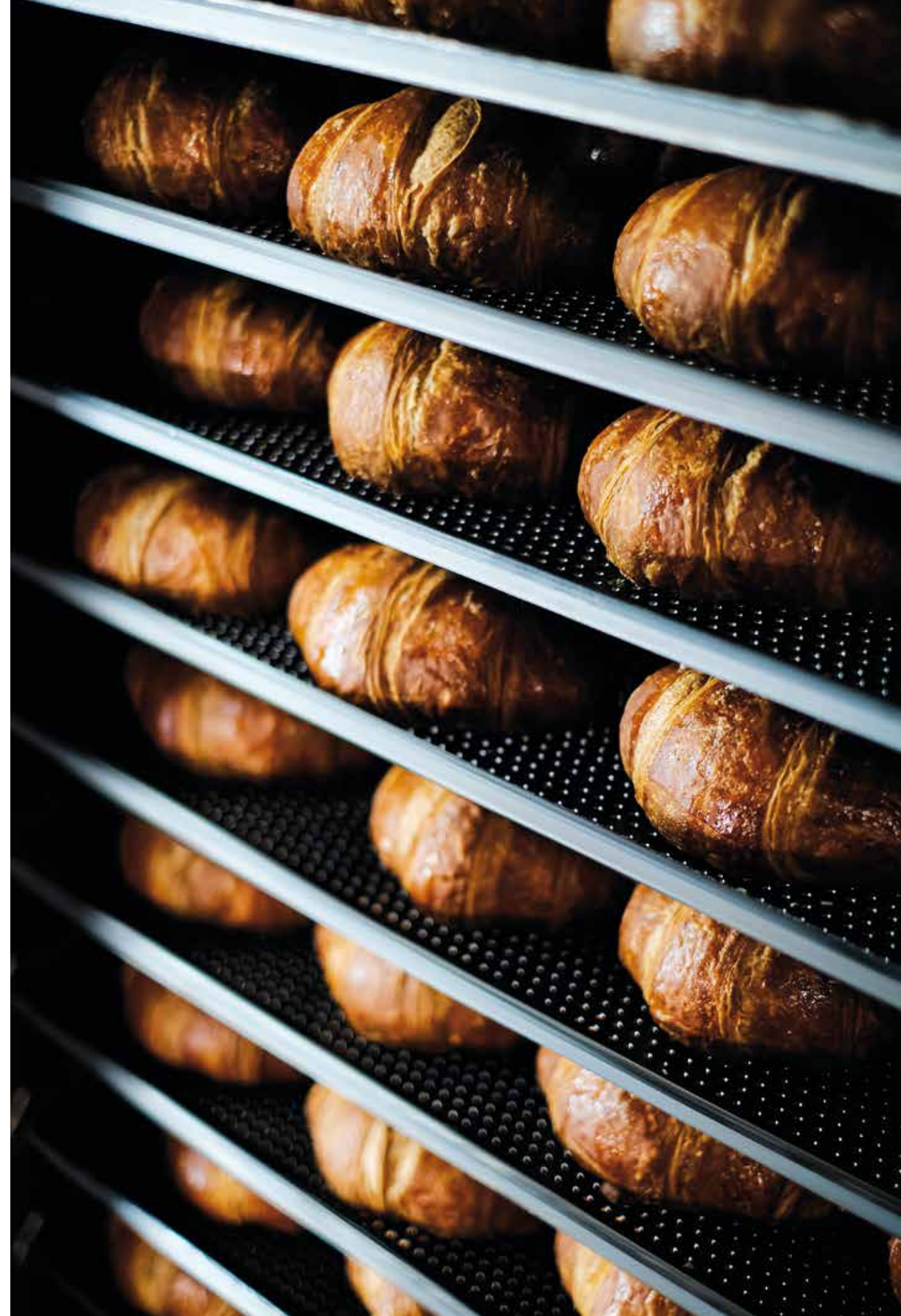
Door veranderingen in vochtigheid te registreren en temperatuur, past de oven het kookproces automatisch aan op de werkelijke voedselbelading, om af te leveren telkens een identiek en perfect resultaat.



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.



SMART.Preheating

Intelligente voorverwarming.

De analyse van eerdere kookprocessen combineren met de vereisten van de volgende, de oven stelt automatisch de beste temperatuur en voorverwarmingstijd in om maximale herhaalbaarheid van de resultaten gedurende de dag te garanderen, waardoor de wachttijd wordt verkort.



AUTO.Soft

Zachte kookfunctie.

Wanneer geactiveerd, regelt de oven automatisch de temperatuurstijging om te maken het is zachter en garandeert een optimale warmteverdeling over elke pan in de oven. Het beste voor delicate en warmtegevoelige voedingsmiddelen.



SENSE.Klean

Intelligente reiniging.

Door de mate van vervuiling te schatten, op basis van het type bereiding dat door de oven wordt herkend, suggereert dit de beste automatische reinigingsmodus volgens tot het daadwerkelijke gebruik van de ovens. Maximale hygiëne en geen verspilling van water en wasmiddel.

Met**Adaptive.Cooking™**

Het stelt automatisch alle kookparameters in om hetzelfde resultaat voor elk kookproces te garanderen.

Zonder

Optimale instellingen voor een halve lading - 9 cakevormen**

 20 min

 155 °C

 0%

Halve lading instelling gebruikt met een enkele lade of met een volledige lading.

Enkele lade - 3 cakevormen**Perfect gekookt**

Gelijkmatige vorm en oppervlakte, die droog is, maar van binnen vochtig blijft

Tijd
18 min
Temperatuur
150 °C
Vochtigheid
0 %

**Te veel verwarming**

Dikke korst verbrand
Binnen te droog

Tijd
20 min
Temperatuur
185 °C
Vochtigheid
0 %

Volle lading - 36 cakevormen**Perfect gekookt**

Gelijkmatige vorm en oppervlakte, die droog is, maar van binnen vochtig blijft

Tijd
23 min
Temperatuur
165 °C
Vochtigheid
0 %

**Niet genoeg gekookt**

Bleke kleur
Samengevouwen structuur

Tijd
20 min
Temperatuur
155 °C
Vochtigheid
50 %

Met**CLIMALUX™**


Meet de werkelijke luchtvochtigheid in de kookkamer en produceert of extraheert de hoeveelheid die nodig is om de ingestelde te verkrijgen.

Zonder

Optimale instellingen voor een halve lading - 60 mini stokbrood**

 18 min

 185 °C

 30%

Halve lading instelling gebruikt met een enkele lade of met een volledige lading.

Enkele lade - 20 mini-baguettes**Perfect bruin**

Gebruinde korst
Droge kruim
Knapperige textuur

Vochtigheid
30 %

**Verbrand brood**

Donkere kleur buiten
Van binnen niet ontwikkeld
Bittere smaak

Vochtigheid
10 %

Volle lading - 120 mini-baguettes**Perfect bruin**

Gebruinde korst
Droge kruim
Knapperige textuur

Vochtigheid
30 %

**Onvoldoende bruining**

Vochtig van binnen
Lichtbruin
Geen knapperigheid

Vochtigheid
80 %

Met

Auto.Soft

Het beheert de temperatuurstijging en handhaaft uniformiteit op elk punt van de lade, in elke lade.

Zonder

*

Optimale instellingen voor een halve lading

🕒 5 min 15 min

🌡️ 135 °C 175 °C

🍃 30% - 50%

Halve lading instelling gebruikt met een enkele lade of met een volledige lading.

Enkele lade



Perfect gekookt

Buiten gebruind
Binnen droog en leeg
Totale uniformiteit

Stijgtijd 135 °C - 175 °C
4 min



Verwoeste kook

Gebrande randen
Ongelijkmatig koken
Niet ontwikkeld soezendeeg

Stijgtijd 135 °C - 175 °C
1 min

Volle lading



Perfect gekookt

Buiten gebruind
Binnen droog en leeg
Totale uniformiteit

Stijgtijd 135 °C - 175 °C
7 min



Verwoeste kook

Gebrande randen
Ongelijkmatig bakken
Niet ontwikkeld soezendeeg

Stijgtijd 135 °C - 175 °C
3 min

Enkele lade



Perfect bruin

Perfect alveolair binnen

PRE tijd
9 mins
Temp. Ovenkamer staal
165 °C

Perfect bruin

Perfect alveolair binnen

PRE tijd
20 sec
Temp. Ovenkamer staal
165 °C



Lichtbruin

Rauw van binnen

PRE tijd
6 mins
Temp. Ovenkamer staal
100 °C

Extreem bruin worden

Buiten verbrand

PRE tijd
6 mins
Temp. Ovenkamer staal
190 °C

Volle lading



Perfect bruin

Perfect alveolair binnen

PRE tijd
9 mins
Temp. Ovenkamer staal
165 °C

Perfect bruin

Perfect alveolair binnen

PRE tijd
20 sec
Temp. Ovenkamer staal
165 °C



Lichtbruin

Rauw van binnen

PRE tijd
6 mins
Temp. Ovenkamer staal
100 °C

Extreem bruin worden

Buiten verbrand

PRE tijd
6 mins
Temp. Ovenkamer staal
190 °C

Met

SMART.Preheating

De intelligentie regelt automatisch de duur en intensiteit van voorverwarmen: intens wanneer de oven koud, snel is of zelfs overgeslagen wanneer de oven al heet is.

Zonder

*

Optimale instellingen voor een halve lading

PRE 190 °C

🕒 18 min

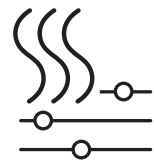
🌡️ 165 °C

Halve lading instelling gebruikt met een enkele lade of met een volledige lading.

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.

16 minuten

volle **croissant**

18 minuten

volle lading **stokbrood**

25 minuten

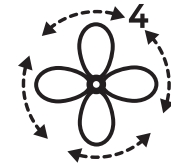
volle lading **slagroomsoesjes**

45 minuten

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

20 minuten

volle **bladerdeeg**



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.



EFFICIENT.Kracht

Kracht en efficiëntie.
Snelle temperatuurstijging, uiterst nauwkeurige temperatuurregeling, ENERGY STAR-gecertificeerde efficiëntie aan de top van de categorie in combi, droge lucht en stoommodi.



PRESSURE.Steam

Nog meer stoom wanneer u het nodig hebt.
Verhoogt de stoomtemperatuur en zijn verzadiging om effectief toe te staan om de stoomtijd verder te verminderen en zijn intensiteit.

Data Driven Cooking

**Creëren.
Begrijpen.
Verbeteren.**

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

Gegevens zijn altijd toegankelijk via smartphone of pc

Een ecosysteem om ontdekt te worden

Maken en delen



Je recepten in al je ovens.

Maak je receptenboek en synchroniseer het met iedereen uw ovens in één klik, zodat ze allemaal bewaard blijven uw keukens of winkels 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 minuten 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 zorgt voor u 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!



PLUS capacatief bedieningspaneel

Uitgebreid en intuïtief

Automatische kookprocessen, handmatige functies, geheugen voor meerdere programma's en maximaal 10 gelijktijdige bereidingen. Een groot, leesbaar touchscreen, dat snel is en aangesloten.



Outdo yourself



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.



PROGRAMS

384 Programma's geheugen.

Al uw recepten zijn uniek en herhaalbaar dankzij de persoonlijke bibliotheek waarin u uw kookprogramma's kunt opslaan en organiseren. BAKERTOP MIND.Maps™ PLUS kan opslaan 384 programma's georganiseerd in 16 verschillende groepen.



CHEFUNOX

Kies wat je wilt koken en het gewenste resultaat.

Vertrouw en laat uw oven de kookparameters voor u instellen. Selecteer het soort koken, het voedsel dat u wilt koken en de gewenste kookgraad. Begin. Niks anders.



MIND.Maps™

Stel geen kookproces in, teken het.

Voeg uw aanraking van schittering toe. Gelijktijdig 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.



MULTI.Time

Tot 10 gelijktijdig koken.

Geordend en georganiseerd. Beheer tot 10 kookprocessen tegelijkertijd met de MULTI.Time-functie en heb maximale controle meteen snelle blik.



MISE.EN.PLACE

Verder dan keukenorganisatie.

Stelt de juiste volgorde en timing voor voor het plaatsen van bakjes in de kookkamer om alle maaltijden tegelijkertijd klaar te hebben. Stipt zijn is nog nooit zo eenvoudig geweest.

BAKERTOP MIND.Maps™ PLUS COUNTERTOP

Intelligente combi-ovens voor zoetwaren en bakkerij

BAKERTOP MIND.Maps™
PLUS COUNTERTOP is het
referentiepunt voor elk
professioneel laboratorium
dat maximale prestaties,
intelligente Technolgieën
en veelzijdigheid nodig heeft
zonder limieten.



Droom groots

Druk uw creativiteit uit

BAKERTOP MIND.Maps™ PLUS COUNTERTOP is de professionele bakoven die elke afstand tussen uw ideeën en de realisatie ervan opheft. Ontdek het plezier van bak perfectie.

In combinatie met de accessoires wordt BAKERTOP MIND.Maps™ PLUS COUNTERTOP een volledig uitgerust bakstation van 1 vierkante meter, waar convector en statisch bakken, combikoken en rijzen allemaal mogelijk is.

Bakken van gezuurde producten, ambachtelijk of bevroren gebak, uitdroging, koekjes en nog veel meer. Automatische kookcycli en intelligente functies voor onberispelijke resultaten.

5 min

Voorverwarmingstijd
van 30 °C tot 260 °C

tot 80%

Minder water in vergelijking
met koken in kokend water

tot 45%

Sneller dan een traditionele
of heteluchtoven

Alle gegevens hebben betrekking op XEBC-06EU-EPRM



Koken Perfectie
Herhaalbaar
en consistent

Uniformiteit
Gelijkmatige kleur
en goed ontwikkelde
interne structuur

Besparing
Energie, tijd,
ingrediënten en arbeid

Intelligentie
Focus op uw klanten,
de oven doet de rest

Veelzijdige oplossingen voor elke behoefte

Vergroot uw mogelijkheden

Configuraties



Oplossing Oven + Neutrale Kast

Aanbevolen oplossing om de ruimte in uw laboratorium te optimaliseren en altijd alles op orde te hebben.

Art. XWAEC-08EF
Technische details op pagina 70



Oplossing Oven + Oven

Twee gestapelde ovens bieden maximale veelzijdigheid en flexibiliteit gecombineerd met energiebesparing.



Oplossing Oven + Decktop + Lievox

Een onbegrensd bakstation: rijzen, traditioneel bakken op steen, convector bakken en combikoken.

Art. XEBDC-01EU-C en XEBPC-08EU-B
Meer informatie op pagina 36
Technische details op pagina 70



Oplossing Oven + Oven + Lievox

Veelzijdigheid en efficiëntie met twee gestapelde ovens gecombineerd met perfecte proofing. Ideaal voor bakken in de winkel.

Art. XEBPC-08EU-B
Meer informatie op pagina 37
Technische details op pagina 70

Configuraties

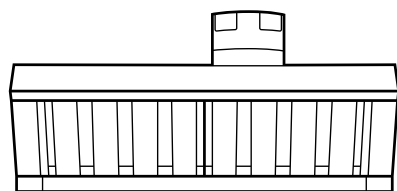
COUNTERTOP

COUNTERTOP

Installeer uw oven waar u hem nodig hebt

Ventless Kap

Binnen de ontluichtingskap verwijdt een **zelfreinigend filter geuren** uit de dampen die erdoorheen worden uitgestoten de schoorsteen van de oven, zonder onderhouds- of reinigingswerkzaamheden aan het filter. Hiermee kunt u uw oven zelfs ver van een plafondluifel installeren en uitlaatgassen erin of buiten dwingen.*



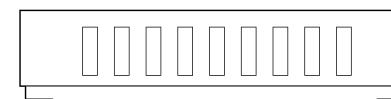
*Onderworpen aan inspectie en goedkeuring door organisaties en aan lokale voorschriften.



Met actief koolfilter

Waterless Kap

Het beschikt over het zelfreinigende filter **plus een actief koolfilter dat verder geuren verwijdert**, zelfs die die worden opgezogen wanneer de deur wordt geopend aan het einde van een kookcyclus. Hiermee kunt u uw oven ver van een plafondluifel installeren of zonder.*

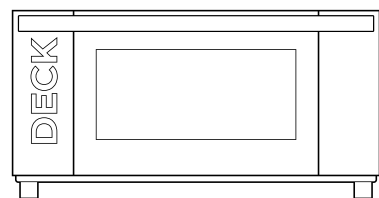


*Onderworpen aan inspectie en goedkeuring door organisaties en aan lokale voorschriften.

De moderne statische oven

DECKTOP

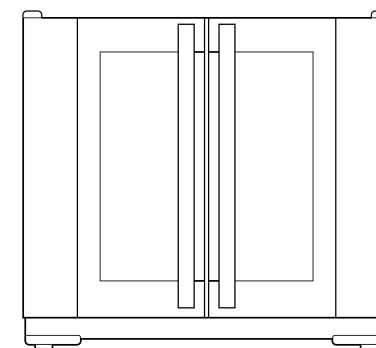
Traditioneel stenen bakken van brood, broodjes of gezuurde producten: slechts een van de mogelijkheden die DECKTOP biedt. Dankzij de mogelijkheid om vocht tijdens de bakcyclus te introduceren of te verwijderen, maakt het uw bakken perfect met elk brood: zacht of geurig; zacht of knapperig. Oven, DECKTOP en keukenmachine geven leven aan een extreem veelzijdig en onbegrensd bakstation.



Alles begint met een juiste rijs

LIEVOX

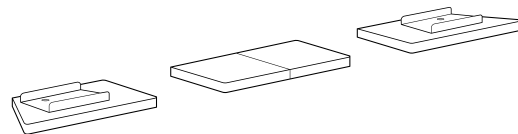
Zuren is een spel van evenwicht tussen deeg, temperatuur, vochtigheid en tijd. LIEVOX-rijskasten zijn uitgerust met capabele sensoren om **automatisch controle uit te oefenen op het rijsproces** om de kwaliteit van het eindproduct te garanderen. LIEVOX opent een wereld van mogelijkheden bij het koken van traditionele producten zoals brood, gezuurde cakes, croissants en nog veel meer.



Stoom Explosie

STEAM.Boost

STEAM.Boost is een warmteopslagsysteem met hoge capaciteit waarmee uw oven kan worden gebruikt om, indien nodig, **50% meer stoom** te produceren tijdens de cruciale minuten van het begin van het bakproces. STEAM.Boost is een fundamenteel accessoire voor alle ambachtelijke laboratoria die moderne Technologiën willen gebruiken in volledige overeenstemming van de honderdjarige traditie van bakken.



Moeiteloos laden, lossen en transport

QUICK.LOAD



Aanvullende accessoires

Aanvullende accessoires

Deur of deurloos 6 + 6 QUICK.Load

Mobiele trolley, mand en accessoires voor het eenvoudig laden, lossen en transporteren van 6 + 6 deegladen.

Art. XWBYC-12EU and XWBYC-12EU-D
Technische details op pagina 71

6 + 6 Oplossing met standaard

Bakken tot 12 laden

4 + 10 Oplossing met standaard

Bakken tot 14 laden

Deur of deurloos 10 + 4 QUICK.Load

Mobiele trolley, mand en accessoires voor het eenvoudig laden, lossen en transporteren van 4 + 10 deegladen.

Art. XWBYC-14EU and XWBYC-14EU-D
Technische details op pagina 71

COUNTERTOP

COUNTERTOP

BAKERTOP MIND.Maps™ PLUS BIG

**Stronger
Harder
Faster
Better**

De BAKERTOP MIND.Maps™ PLUS BIG trolleyoven is het onvermoeibare hulpmiddel voor grote banketbakkers en bakkerijen, die maximale herhaalbaarheid en hoge productiviteit vereisen.



Alles dat uitmaakt

Onbepaalde uitvoeringen

BAKERTOP MIND.Maps™ PLUS BIG is de professionele trolleyoven die na verloop van tijd een hoge productiviteit en betrouwbaarheid garandeert.

BAKERTOP MIND.Maps™ PLUS maakt misbruik de nieuwste Technologiën om uw werk concreet te ondersteunen.

Bakkwaliteit en uniformiteit bij elke lading, in elk punt van de pan, op alle pannen. De herhaalbaarheid van het resultaat het bakken wordt onafhankelijk door de operator geleverd. Veilige, foutloze acties en met minimale inspanning.

768 croissant

60 minuten **productiviteit**
1 croissant = 85 gr

300 °C

Maximale
baktemperatuur

tot **30%**

Minder energie vergeleken
naar een roterende oven

Gegevens hebben betrekking op XEBL-16EU-YPRS



Productiviteit
hoge volumes,
nul stops

Uniformiteit
6 omkeerbare
ventilatoren op korte
afstand

Herhaalbaarheid
Gestandaardiseerde
resultaten, consistentie

Intelligentie
Focus op uw klanten,
de oven doet de rest

Wat zit er achter?

Gebouwd om te blijven bestaan

Chassis met ruimteframe

De BAKERTOP MIND.Maps™ BIG heeft een **chassis met een ruimteframe** gemaakt van 50 mm dikke gelaste roestvrijstalen buizen. De hele structuur is extreem stijf en de deur is bevestigd aan het kozijn om een perfecte sluiting te garanderen, zelfs na jaren werk.

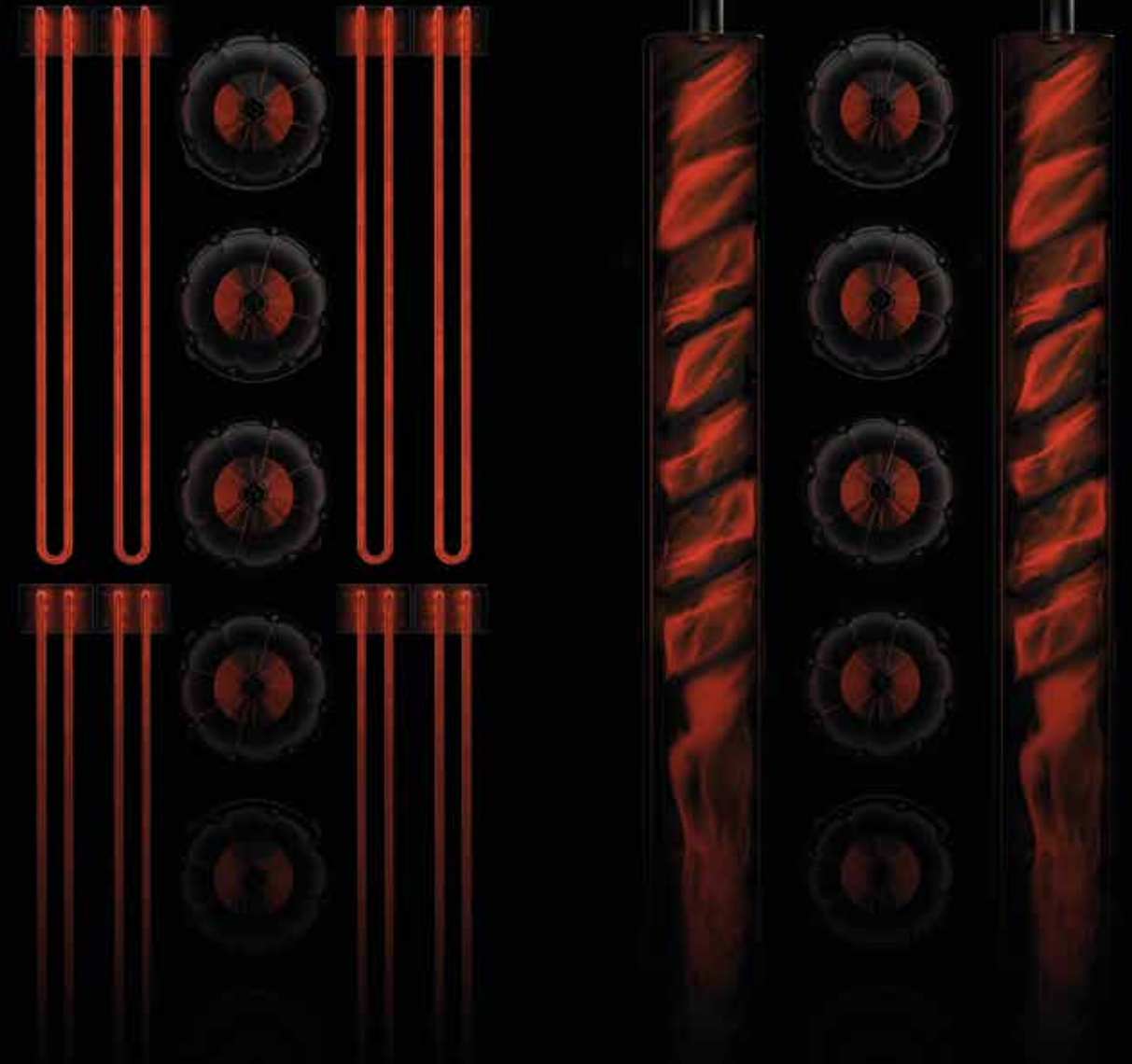


Deur met push-to-close-functie

Getest gedurende meer dan 1 miljoen cycli, vermindert de **push-to-close functie** van de deur de inspanningen van de operator **tijdens** het werk. De deursterkte en veiligheid worden gegarandeerd door een dikte van **70 mm**.

316L Roestvrij Staal

De kookkamer en de wagen van de MIND.Maps™ BIG ovens zijn gemaakt van **316L roestvrij staal**, waardoor de weerstand tegen elke vorm van **corrosie** in de loop van de tijd gegarandeerd is. De PURE-RO waterbehandeling voor het verwijderen van chloride is niet nodig, de PURE behandeling is nodig voor het verwijderen van kalksteen uit het water.



Symmetrische Perfectie

6 omkeerbare ventilatoren op korte afstand

Hoogwaardige verwarmingselementen

Elektrische ovens hebben unieke **lineaire verwarmingselementen** met een hoge vermogensintensiteit die snel warmte produceren, de temperatuurhersteltijden minimaliseren en de luchtstromen optimaliseren.

Druk gasbranders

Unox-gasovens zijn de enige ter wereld met krachtige branders en **symmetrische rechte warmtewisselaars**. Hoog vermogen minimaliseert temperatuurhersteltijden en het symmetrische ontwerp optimaliseert luchtstromen.

Oplossingen die uw rendement op uw investering maximaliseren

Maximale opbrengst, minimale inspanning

Oplossingen



QUICK.Load

16 600 x 400 dienbladenwagen
maakt laden, lossen en transport
gemakkelijk, snel en handig.

Art. XEBTL-16EU
Technische details op pagina 71





Baking Essentials-bakken en -pannen

Onbegrensd bakken

De perfecte pan voor elke bereiding

Baking Essentials

BAKE

Aluminium tray.



Ideaal voor

Gebakje;
cakes;
Bakken op siliconenmatten.

Voordelen

Aluminium bakje voor snelle warmtewisseling;
Ultra lage rand voor maximale bakuniformiteit.

Art. TG405 600 x 400

FORO.BAKE

Geperforeerde aluminium pan.



Ideaal voor

Gebakje;
Cakes.

Voordelen

Geperforeerde aluminium bak om het zweten van het deeg tijdens het koken te vergroten;
Ultra lage rand voor maximale bakuniformiteit.

Art. TG410 600 x 400

BAKE.BLACK

Non-stick aluminium pan.



Ideaal voor

Croissant;
Deense gebakjes;
Gebakje.

Voordelen

Snelle warmte-uitwisseling;
Bakpapier niet nodig;
Ultra lage rand voor maximale bakuniformiteit.

Art. TG460 600 x 400

FORO.BLACK

Geperforeerde aluminium pan met anti-aanbaklaag.



Ideaal voor

Croissants;
Bevroren brood;
Deens gebak en gebak.

Voordelen

Ultra lage rand voor maximale verdeling van luchtstromen;
Bakpapier niet nodig.

Art. TG430 600 x 400

De perfecte pan voor elke bereiding

Baking Essentials

BAKE.SILICO

Silicon aluminium tray.



Ideaal voor

Croissants;
Bevroren brood;
Deens gebak en gebak.

Voordelen

Hoge temperatuurbestendige, met siliconen gecoate aluminium pan;
Ideaal voor producten met suikercoating.

Art. TG416 600 x 400

FORO.SILICO

Geperforeerde siliconen aluminium pan.



Ideaal voor

Croissants;
Bevroren brood;
Deens gebak en gebak.

Voordelen

Hoge temperatuurbestendige, met siliconen gecoate aluminium pan;
Ideaal voor producten met suikercoating.

Art. TG415 600 x 400

FAKIRO™

Aluminium pan. Twee oppervlakken - plat en geribbeld - voor verschillende producten.



Ideaal voor

Pizza;
focaccia;
Brood.

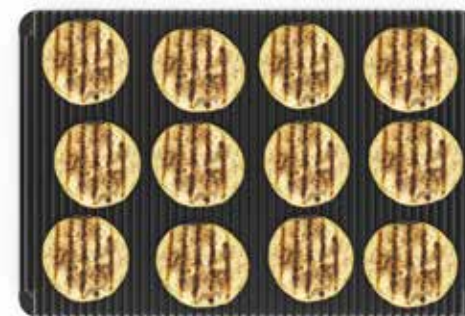
Voordelen

Aluminium pan met hoge dikte met steengebakken effect;
Vlak oppervlak om verse producten te koken;
Geribbeld oppervlak om bevroren producten te koken;

Art. TG440 600 x 400

FAKIRO.GRILL

Non-stick aluminium pan. Twee oppervlakken - plat en geribbeld - voor verschillende bereidingen.



Ideaal voor

Gegrild vlees, vis of groenten;
Pizza;
Focaccia.

Voordelen

Aluminium pan met hoge dikte met steengebakken effect;
Vlak oppervlak om verse bakkerijproducten te koken;
Geribbeld oppervlak om ander voedsel te grillen.

Art. TG465 600 x 400

De perfecte pan voor elke bereiding

Baking Essentials

FORO.BAGUETTE

Geperforeerde aluminium bak - 5 kanalen.



Ideaal voor

Stokbrood dat uniform en afzonderlijk wordt gebakken;
Ideaal voor diepvriesproducten.

Voordelen

Hoge temperatuurbestendige, met siliconen gecoat aluminium pan;
Ideaal voor producten met suikercoating.

Art. TG445 600 x 400

FORO.BAGUETTE.BLACK

Geperforeerde aluminium bak - 5 kanalen.



Ideaal voor

Vers stokbrood;
Verse midi-baguettes.

Voordelen

Stokbrood dat uniform en afzonderlijk wordt gebakken;
Ideaal voor vers deeg en voor ultrasnelle schoonmaakwerkzaamheden.

Art. TG435 600 x 400

STEEL.BAKE

Roestvrij stalen pan.



Ideaal voor

Biscuitgebak;
Sigaretten Russes.

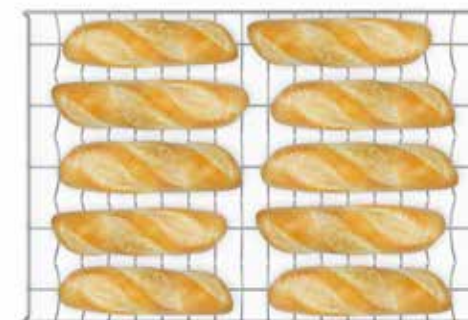
Voordelen

Stalen bak met 90° hoeken voor geen afval;
Anti-knik dubbele randen.

Art. TG450 600 x 400

BAGUETTE.GRID

Extra licht verchroomd rooster - 5 kanalen.




Ideaal voor

Bevroren stokbrood;
Bevroren midibroodjes.

Voordelen

Maximaliseert de luchtcirculatie op elk oppervlak van het brood.

Art. GRP410 600 x 400



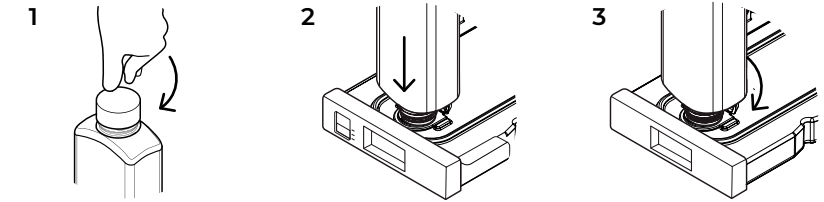
Zorg goed voor je oven

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 69

Niet nodig voor BAKERTOP
MIND.Maps™ BIG ovens.



PURE

Het Unox.Pure-filter vermindert de carbonaathardheid in water en vermijdt zo kalkafzettingen in de ovenkamer.

Art. XHC003
Technische details op pagina 69



REFILL

Vervangende cartridge voor UNOX.Pure.

Art. XHC004
Technische details op pagina 69



PLUS

Reinigings- en spoelmiddelen om maximaal te combineren netheid met minimaal verbruik en lange levensduur voor uw combi-oven.

Art. DB1015
Technische details op pagina 69



ECO

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

Art. DB1018
Technische details op pagina 69



ULTRA

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

Art. DB1050*
Technische details op pagina 69

* Controleer de beschikbaarheid van het product voor uw land.

Verzorging en onderhoud

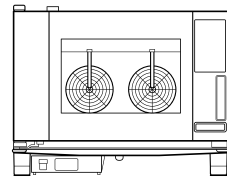
MIND.Maps™ PLUS

Ontdek de ovens en hun accessoires

De slimste ovens ter wereld

BAKERTOP MIND.Maps™ PLUS

COUNTERTOP

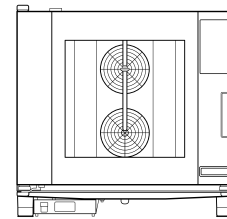


860 x 967 x 675 mm
b x d x h

⚡ XEBC - 04EU - EPRM

capaciteit 4 600 x 400
afstand pannen 80 mm
frequentie 50/60 Hz
spanning 400 V ~ 3N

kracht 10,6 kW
gewicht 95 kg



860 x 967 x 843 mm
b x d x h

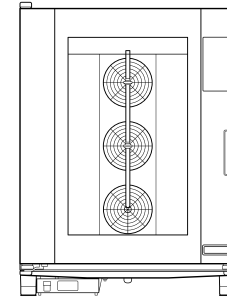
⚡ XEBC - 06EU - EPRM

capaciteit 6 600 x 400
afstand pannen 80 mm
frequentie 50/60 Hz
spanning 400 V ~ 3N

kracht 14 kW
gewicht 112 kg

🔥 XEBC - 06EU - GPRM

capaciteit 6 600 x 400
afstand pannen 80 mm
frequentie 50/60 Hz
spanning 230 V ~ 1N
kracht 1 kW
max. gas G20, G25, G25.1,
rated kracht G30, G31: 19 kW
gewicht 126 kg



860 x 967 x 1163 mm
b x d x h

⚡ XEBC - 10EU - EPRM

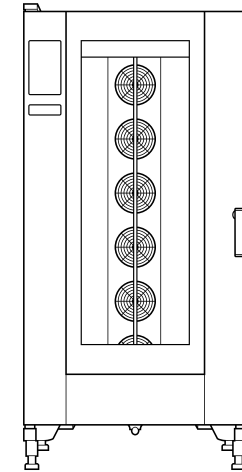
capaciteit 10 600 x 400
afstand pannen 80 mm
frequentie 50/60 Hz
spanning 400 V ~ 3N

kracht 21 kW
gewicht 148 kg

🔥 XEBC - 10EU - GPRM

capaciteit 10 600 x 400
afstand pannen 80 mm
frequentie 50/60 Hz
spanning 230 V ~ 1N
kracht 1,4 kW
max. gas G20, G25, G25.1,
rated kracht G30, G31: 25 kW
gewicht 174 kg

BIG



892 x 1018 x 1875 mm
b x d x h

⚡ XEBL - 16EU - YPRS

capaciteit 16 600 x 400
afstand pannen 80 mm
frequentie 50 / Hz
spanning 380-415 V
3PH+N+PE

kracht 38,5 kW
gewicht 292 kg

⚡ XEBL - 16EU - DPRS

capaciteit 16 600 x 400
afstand pannen 80 mm
frequentie 50 / Hz
spanning 220-240 V
3PH+PE

kracht 38,5 kW
gewicht 292 kg

🔥 XEBL - 16EU - GPRS

capaciteit 16 600 x 400
afstand pannen 80 mm
frequentie 50/60 Hz
spanning 220-240V
1PH+N+PE

kracht 2,8 kW
max. gas 48 kW
rated kracht
gewicht 309 kg

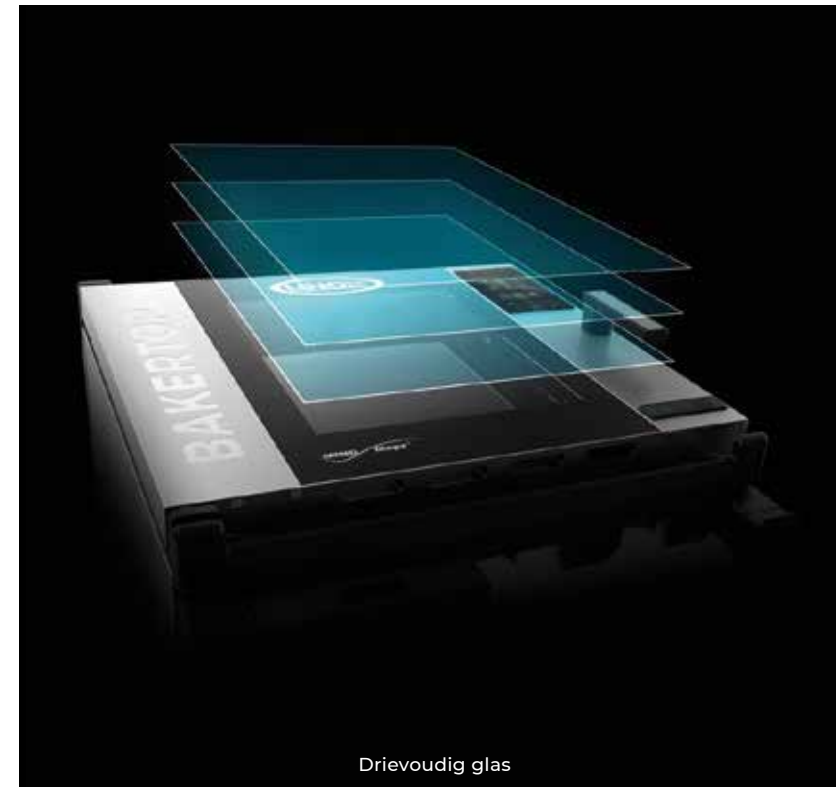
Technische details



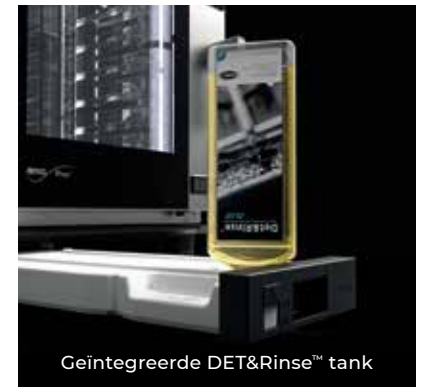
Lekbak met condensaat



Geïntegreerde wifi



Drievoudig glas



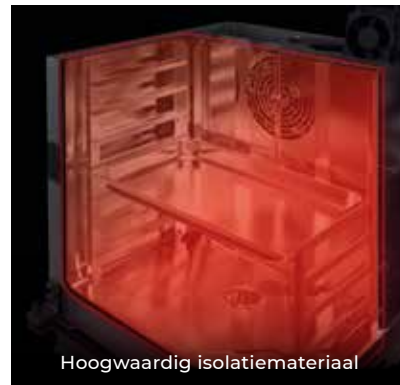
Geïntegreerde DET&Rinse™ tank



MULTI.point en SOUS Vide-kernprobe



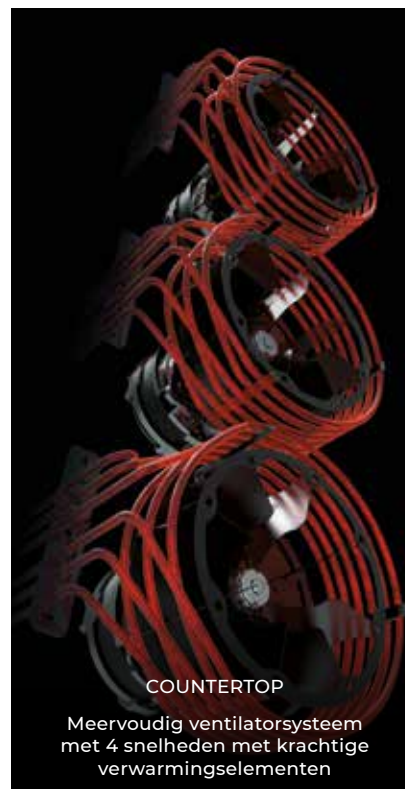
Geïntegreerd LED-licht



Hoogwaardig isolatiemateriaal



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



COUNTERTOP

Meervoudig ventilatorsysteem met 4 snelheden met krachtige verwarmingselementen



Drukbranders met symmetrische warmtewisselaars



BIG

6 omkeerbare ventilatoren op korte afstand en rechte verwarmingselementen met hoge vermogensintensiteit



Dockingpositie deur op 60°/120°/180°



USB-poort voor het uploaden / downloaden van gegevens



BIG Ergonomisch handvat

COUNTERTOP Ergonomisch handvat

Kenmerken

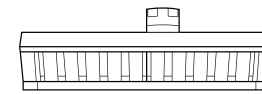
- Standaard
- Optioneel
- Niet beschikbaar

BIG
COUNTERTOP

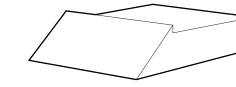
	BIG	COUNTERTOP
UNOX INTELLIGENT PERFORMANCE		
ADAPTIVE.Cooking™: regelt automatisch de kookparameters om herhaalbare resultaten te garanderen	● ●	● ●
CLIMALUX™: totale controle over de luchtvochtigheid in de kookkamer	● ●	● ●
SMART.voorverwarming: stelt automatisch de temperatuur en de duur van de voorverwarming 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		
WiFi 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 - exclusief modellen	● ●	● ●
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 - exclusief modellen	● ●	● ●
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 C-vormige rackrails	● ●	● ●
Verlichting van de kookkamer door LED-verlichting ingebed in de deur	● ●	● ●
9,5" touchscreen capacitief bedieningspaneel	● ●	● ●
7" touchscreen resistief bedieningspaneel	— —	— —
PLUS bedieningspaneel met waterbestendigheids certificering - 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	● ●	● ●
Deurstoppingsposities 120° - 180°	● ●	— —
Deurstoppingsposities 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 deurcontacten chakelaar	● ●	● ●
Zelfdiagnosesysteem om problemen of storingen te detecteren	● ●	● ●
Veiligheidstemperatuurschakelaar	● ●	● ●

Accessories

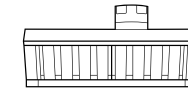
KAPPEN



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



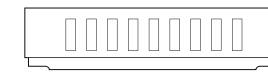
GEACTIVEERD KOOLSTOFFILTER
voor ventless kappen
413 x 655 x 108 mm - b x d x h
Art: XUC140



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

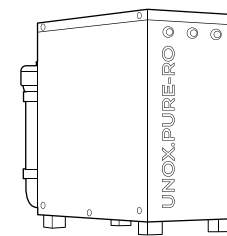


CARTRIDGE
voor Geactiveerd koolstoffilter
Art: XUC141

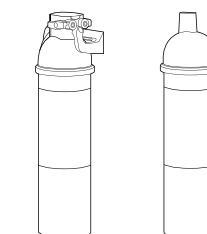


WATERLESS KAP
voor 600 x 400 COUNTERTOP ovens
860 x 1000 x 217 mm - b x d x h
Art. XEBHC-ACEU

VERZORGING EN ONDERHOUD

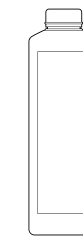


UNOX.PURE-RO
omgekeerd osmosestelsel
230 x 540 x 445 mm - b x d x h
Art. XHC002



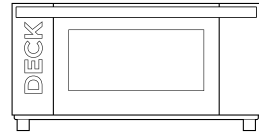
UNOX.PURE
waterbehandeling met harsfilters
Art. XHC003
+ VUL DE FILTERPATROON BIJ
Art. XHC004

REINIGINGSMIDDELEN



**DET&RINSE™ PLUS
DET&RINSE™ ECO
DET&RINSE™ ULTRA**
een doos bevat 10 x 1 liter tanks
Art. DB1015
Art. DB1018
Art. DB1050

DECKTOP



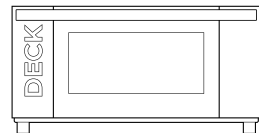
DECKTOP 2 PANNEN

met geïntegreerde besturing
860 x 1150 x 400 mm - b x d x h

Art. XEBDC-02EU-D

alleen geregeld door het
bedieningspaneel van de oven
860 x 1150 x 400 mm - b x d x h

Art. XEBDC-02EU-C



DECKTOP 1 PAN

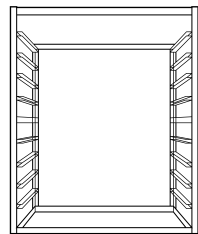
met geïntegreerde besturing
860 x 880 x 400 mm - b x d x h

Art. XEBDC-01EU-D

alleen geregeld door het
bedieningspaneel van de oven
860 x 880 x 400 mm - b x d x h

Art. XEBDC-01EU-C

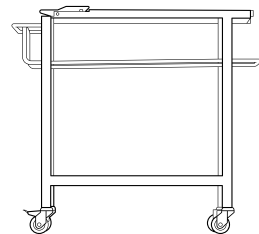
MANDEN EN TROLLEYS



MAND

voor COUNTERTOP ovens
10 600 x 400
668 x 431 x 862 mm - b x d x h

Art. XWBBC-10EU

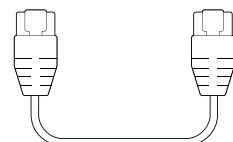


TROLLEY

voor XWBBC-10EU manden
695 x 786 x 961 mm - b x d x h

Art. XWBYC-00EU

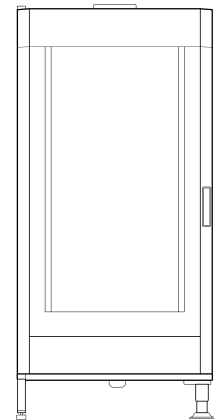
VERBINDING



ACCESSOIRES VOOR DE OVENS-VERBINDING

Ethernet-verbindingset
Art. XEC001

PROOFERS



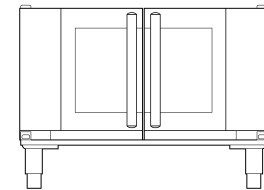
LIEVOX

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



LIEVOX

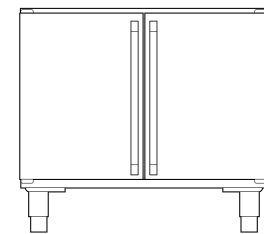
12 600 x 400
860 x 978 x 798 mm - b x d x h

Art. XEBPC-12EU-B

8 600 x 400
860 x 978 x 658 mm - b x d x h

Art. XEBPC-08EU-B

NEUTRAAL CABINET

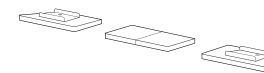


NEUTRAAL CABINET

voor 600 x 400 COUNTERTOP ovens
860 x 860 x 720 mm - b x d x h

Art. XWAEC-08EF

STEAM.BOOST



STEAM.BOOST

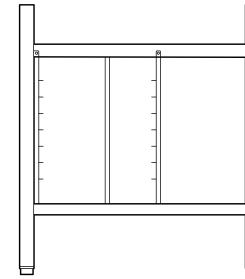
verhoogt de stoomproductie
met 45% gedurende 2 minuten

Art. XUC080

Art. XUC081

Art. XUC082

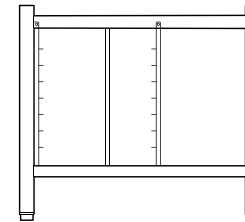
STAND



ULTRA HOGE STANDAARD

voor 600 x 400 COUNTERTOP ovens
842 x 804 x 888 mm - b x d x h

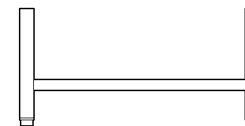
Art. XWARC-07EF-UH



HOGE STANDAARD

voor 600 x 400 COUNTERTOP ovens
842 x 713 x 752 mm - b x d x h

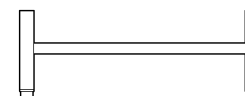
Art. XWARC-07EF-H



TUSSENSTAND OPEN

voor 600 x 400 COUNTERTOP ovens
842 x 713 x 462 mm - b x d x h

Art. XWARC-00EF-M

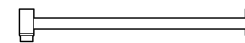


LAGE STAND

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



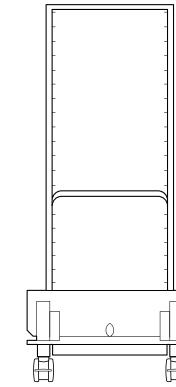
* verplicht voor plaatsing
van de oven op de vloer

PLAATSING VAN DE VLOER

voor 600 x 400 COUNTERTOP ovens
842 x 713 x 113 mm - b x d x h

Art. XWARC-00EF-F

QUICK.LOAD

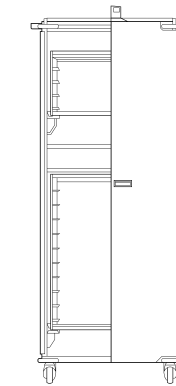


QUICK.LOAD

voor 16 600 x 400 BIG ovens
776 x 681 x 1741 mm - b x d x h

Art. XEBTL-16EU

Zie pagina 40 voor de voorgestelde
oplossingen



QUICK.LOAD 10 + 4

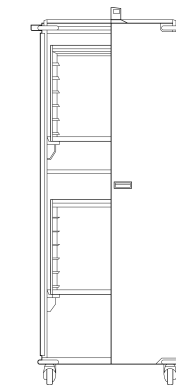
zonder deuren
14 600 x 400
768 x 539 x 1920 mm - b x d x h

Art. XWBYC-14EU

met deuren
14 600 x 400
768 x 539 x 1920 mm - b x d x h

Art. XWBYC-14EU-D

Zie pagina 40 voor de voorgestelde
oplossingen



QUICK.LOAD 6 + 6

zonder deuren
12 600 x 400
768 x 539 x 1920 mm - b x d x h

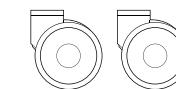
Art. XWBYC-12EU

met deuren
12 600 x 400
768 x 539 x 1920 mm - b x d x h

Art. XWBYC-12EU-D

Zie pagina 40 voor de voorgestelde
oplossingen

WIELEN KIT



WIELEN KIT

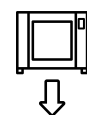
2 wielen met rem - 2 wielen
zonder rem - veiligheidskettingen

Art. XUC012

Technische assistentie

Montaj

Het juiste startpunt



Een wereldwijd servicenetwerk

Een perfecte installatie is essentieel om de correcte werking van uw MIND.Maps™ PLUS 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 werk



De snelste on-site service

Wanneer u verbonden bent met internet, communiceert uw oven rechtstreeks met ons serviceteam, zodat we kunnen ingrijpen zo snel 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

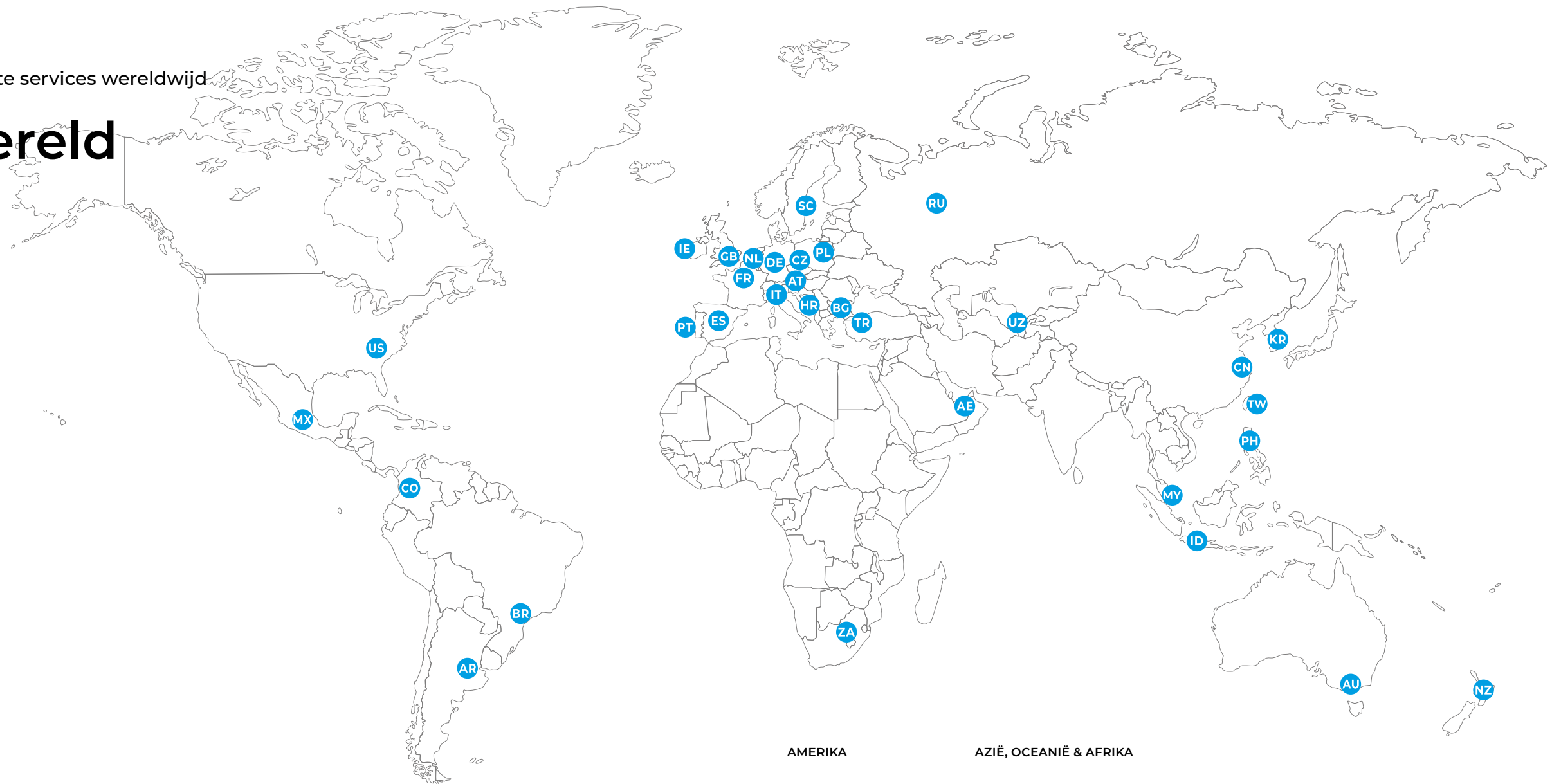
Verbind uw BAKERTOP MIND.Maps™ naar internet en activeren de uitgebreide garantie van Unox LONG.Life4 op onze website unox.com. Tot 4 jaar / 10.000 werkuren, wat het eerst voorkomt, op onderdelen en 2 jaar arbeid*.

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

LONG Life 4!

Wereldwijd bedrijf. Beste services wereldwijd

Unox Wereld



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.oz.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 ekipmanlari 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 - MEXICO, 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™ PLUS

74

MIND.Maps™ PLUS

75



INVENTIVE SIMPLIFICATION

unox.com



LI1958A0 gedrukt op de 03-2020
Alle gebruikte afbeeldingen zijn alleen voor illustratieve doeleinden.
Alle functies in deze catalogus kunnen worden gewijzigd en kunnen zonder kennisgeving worden bijgewerkt.