

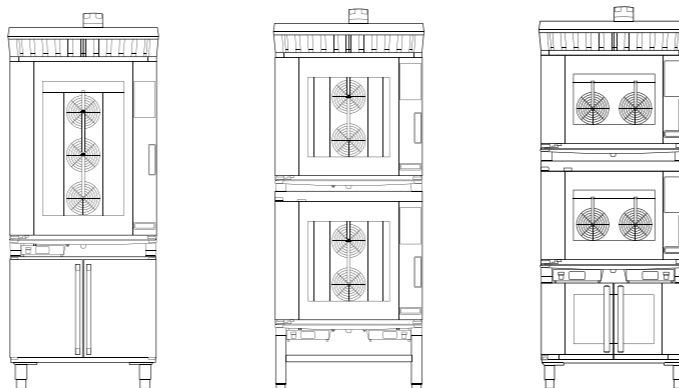


BAKERTOP MIND.Maps™ PLUS



РУССКИЙ

Для бережного отношения к окружающей среде мы решили сделать наши каталоги цифровыми. Благодаря этому мы **сократили** расход бумаги **до 95%**. Вы можете скачать полный каталог в цифровой версии, отсканировав QR-код отсюда. Вам нужно больше информации? Посетите наш сайт и пообщайтесь с нами!



Настройте свой CHEFTOP MIND.Maps™ на unox.com

LT184440



Попробуйте печь бесплатно



Забронировать

Назначьте встречу, позвоните нам или закажите онлайн



Готовьте с нами

Попробуйте печь на кухне с одним из наших поваров



Выберите

Сделайте выбор, основанный на твердой уверенности

Умные пароконвектоматы



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

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



BAKERTOP MIND.Maps™ PLUS COUNTERTOP

Профессиональные кухни и розничные магазины



BAKERTOP MIND.Maps™ PLUS BIG

Фабрики-кухни

Универсальность выпечки

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



16 минут
полная загрузка круассанов



18 минут
полная загрузка багетов



25 минут
полная загрузка заварного теста



45 минут
полная загрузка панеттоне (0,7 кг)



30 минут
полная загрузка бисквита



20 минут
полная загрузка слоеного теста



18 минут
полная загрузка пиццы с высокой корочкой



13 минут
полная загрузка макаронс



Гарантия 4 года / 10.000 ч

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



1.
Подключите печь к интернету



2.
Зарегистрируйте свою печь на dcd.unox.com



3.
Активируйте гарантию LONG.Life4 на unox.com



4.
4 года / 10 000 часов не беспокоя

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

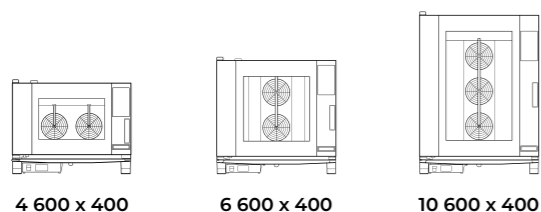


Предназначен для хлебобулочных и кондитерских изделий

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

Откройте для себя все особенности печей на upox.com

Электрическая Газовая



Выразите свою креативность

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

5 мин

Предварительный разогрев
от 30 °C до 200 °C

до **80%**

Меньше воды на парообразование по сравнению с бойлерной системой

до **45%**

Быстрее, чем традиционная или конвекционная печь

Данные относятся к XEBC-06EU-EPRM

Совершенство выпечки

Последовательные и выдающиеся результаты

Однородность

Ровный цвет, развитая внутренняя структура

Сбережение

Энергия, время и ингредиенты

Интеллект

Сосредоточьтесь на ваших клиентах, печь сделает все остальное

Пекарная станция BAKERTOP MIND.Maps™

ДЕСКТОП

Современная статическая печь

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

ВЫТЯЖНОЙ ЗОНТ VENTLESS

Установите свою ПЕЧЬ там, где необходимо

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



LIEVOX

Все начинается с правильной расстойки

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

ROTOR.KLEAN

Интеллектуальная автоматическая система мойки

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

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

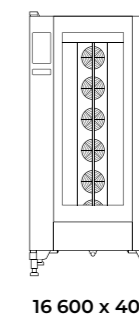


Прощайте, старые ротационные печи!

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

Откройте для себя все особенности печей на upox.com

Электрическая Газовая



Производительность без ограничений

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

768 круассанов

Производительность за 60 мин
1 круассан = 85 гр

300 °C

Максимальная температура приготовления

до **30%**

Меньше потребление энергии по сравнению с ротационной печью

Данные относятся к XEBL-16EU-YPR5

Производительность

Большие объемы, без остановок

Однородность

6 реверсивных вентиляторов

Стабильность

Стандартизированные и всегда постоянные результаты

Интеллект

Сосредоточьтесь на ваших клиентах, печь сделает все остальное