



# BAKERTOP MIND Maps™ ONE





BAKERTOP MIND.Maps™ ONE

**L'essence même du four combiné.**

Contrôlable en un seul geste, tout simplement parfait et efficace, en d'autres mots : essentiel.  
C'est le BAKERTOP MIND.Maps™ ONE de UNOX, le four combiné professionnel qui associe commodité, performance, simplicité d'utilisation et prix avantageux. Le maximum avec le minimum.



**Regardez la vidéo « Touche du Chef »  
sur le site officiel YouTube de UNOX**

Votre succès parlera de vous.



BAKERTOP MIND.Maps™ ONE

## Le four combiné essentiel.

Les fours BAKERTOP MIND.Maps™ ONE sont le résultat d'années de recherche dans le but de réussir à synthétiser l'essence du four combiné, en travaillant avec des Pâtisseries et des Boulangers du monde entier pour comprendre ce qui est indispensable et important de façon à le traduire en une technologie simple, efficace et fiable.

Ils sont conçus pour garantir le maximum des prestations qui comptent, cela avec un investissement initial minimum : vapeur saturée, contrôle précis de l'humidité, sonde à cœur, lavage automatique, efficacité énergétique et puissance contrôlée pour vous permettre d'exprimer votre talent sans concession.

Les versions de 10, 6 et 4 plaques 600x400 sont le point de repère pour chaque laboratoire et grâce à la possibilité de créer des colonnes en fonction des exigences spécifiques, elles s'adapteront à chaque contexte d'utilisation.

La version avec chariot de 16 niveaux 600x400 est l'instrument infatigable adapté à la production de grandes quantités.

Dans tous les cas, le résultat sera toujours parfait.

Sans compromis.

 Regardez la vidéo « Touche du Chef »  
sur le site officiel YouTube de UNOX

UNOX Intensive Cooking

**Vous avez choisi de ne pas vous contenter. Intensité de cuisson maximale.**

Grâce à ses technologies votre four BAKERTOP MIND.Maps™ ONE est l'instrument de cuisson le plus efficace et évolué de votre laboratoire, capable de garantir une performance de très haut niveau ainsi que des économies tangibles en termes de temps, d'énergie et de main-d'œuvre à chacune de ses applications.

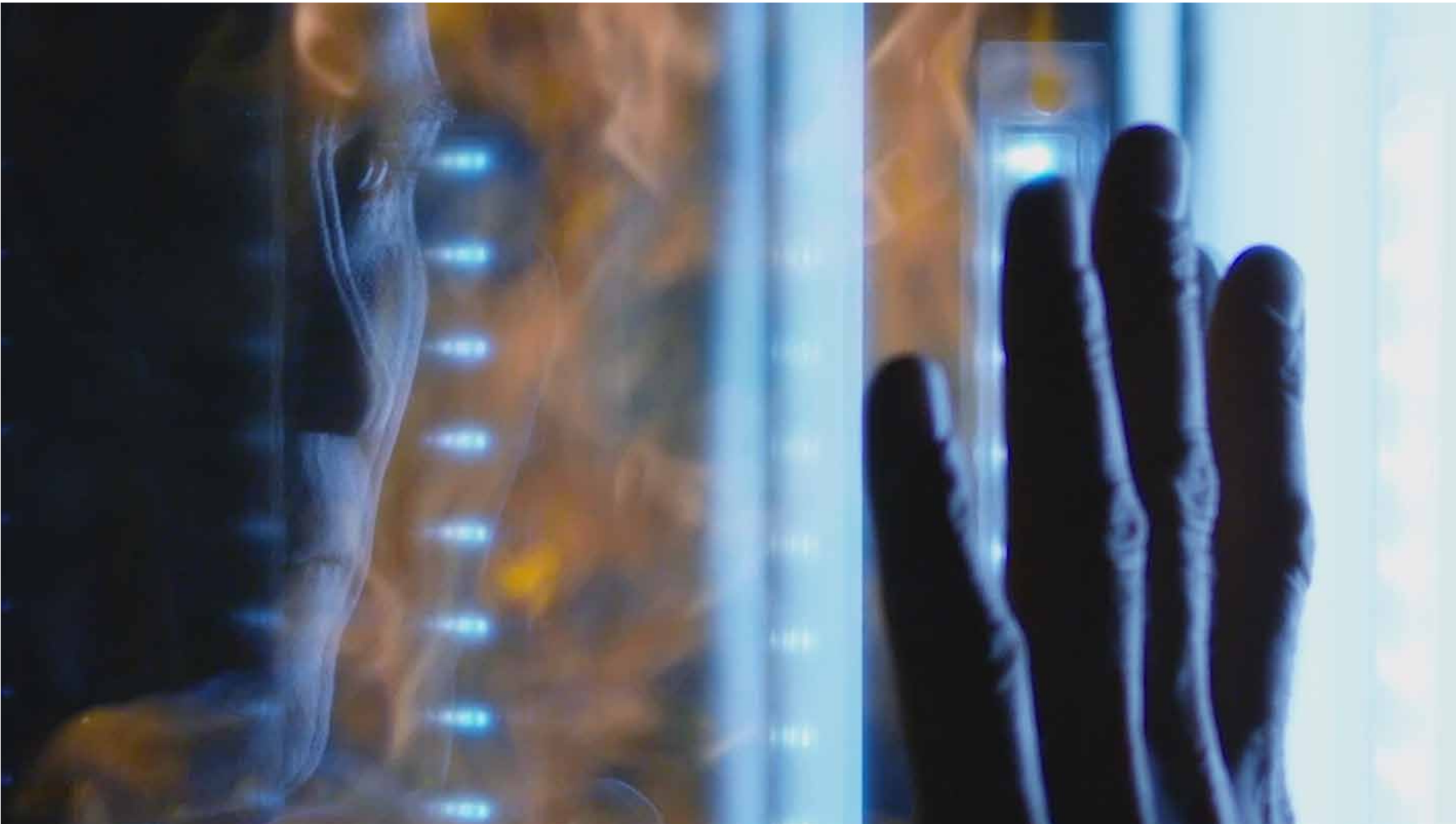
Cuissons parfaites, uniformité sur chaque plaque enfournée, vapeur saturée et dense en quelques secondes ou extraction complète d'humidité, flux d'air intenses ou délicats. Le four combiné dans ce qu'il y a de plus grand.

Mais pas uniquement : UNOX INTENSIVE.Cooking vous permet d'utiliser votre BAKERTOP MIND.Maps™ ONE même pour les cuissons habituellement réalisées avec du matériel traditionnel tel que les fours électriques statiques ou à convection.

L'économie ? Tangible : jusqu'à 45% d'énergie en moins par rapport à un four statique, plus de 70% d'eau en moins par rapport aux cuissons dans de l'eau bouillante, jusqu'à 35% plus rapide par rapport à un four traditionnel ou à convection. Et surtout un assistant qui surveille en continuation le processus de cuisson sans coûts supplémentaires de main-d'œuvre.

**DRY.Maxi™**  
**L'humidité laisse place au goût.**

Humidité extraite, enlevée, éliminée. En partie ou complètement, c'est à vous de décider. Donnez à vos préparations de la consistance, une texture aérée et du croquant toujours parfaits. Goûts prononcés et délicats, jamais mélangés. Des cuissons mixtes, sucrées et salées, qui maintiennent leur propre identité et qui exaltent leur particularité. DRY.Maxi™ est la technologie à laquelle vous ne saurez renoncer, l'absence d'humidité donne à vos préparations les plus savoureuses, une concentration majeure. Terminer une cuisson avec DRY.Maxi™ sera comme signer votre chef-d'œuvre. Habitué à faire de grandes choses.



**STEAM.Maxi™**  
**Toute la force de la vapeur est entre vos mains.**

Le contrôle continu, rigoureux et le calcul précis de la variation de l'humidité dans la chambre de cuisson permettent au STEAM.Maxi™ de devenir le meilleur allié dans vos processus de cuisson. Du nuage dense qui enveloppe vos aliments à l'humidité partielle. De 35 à 260 degrés. Tout ce que vous voulez. Comme vous le voulez. STEAM.Maxi™ vous habitue à de hautes performances de cuissons et en même temps garantit des économies d'énergie et d'eau grâce à la production de vapeur sur demande et réglée par des algorithmes précis. Perfection. Densité et intensité.

**AIR.Maxi™**  
**Guide, lie, transforme.**

Le système multi-ventilation de haut débit AIR.Maxi™ offre la sécurité du résultat à chaque application. De puissants flux d'air capables de pousser la chaleur en profondeur jusqu'à la nourriture, en écourtant les temps de cuisson pour la cuisson de pains, gâteaux et pâtes feuilletées sucrées et salées, mais aussi la ventilation contrôlée et délicate pour les cuissons moelleuses, toastées, la pasteurisation et la déshydratation. La technologie AIR.Maxi™ garantit la meilleure uniformité de cuisson pour toute condition de charge et pour tout type de nourriture grâce à des inversions de rotation qui se produisent en fonction du type de charge et de nourriture. Choisissez de ne pas vous contenter.

**CLIMALUX™**  
**Contrôle total de l'humidité.**

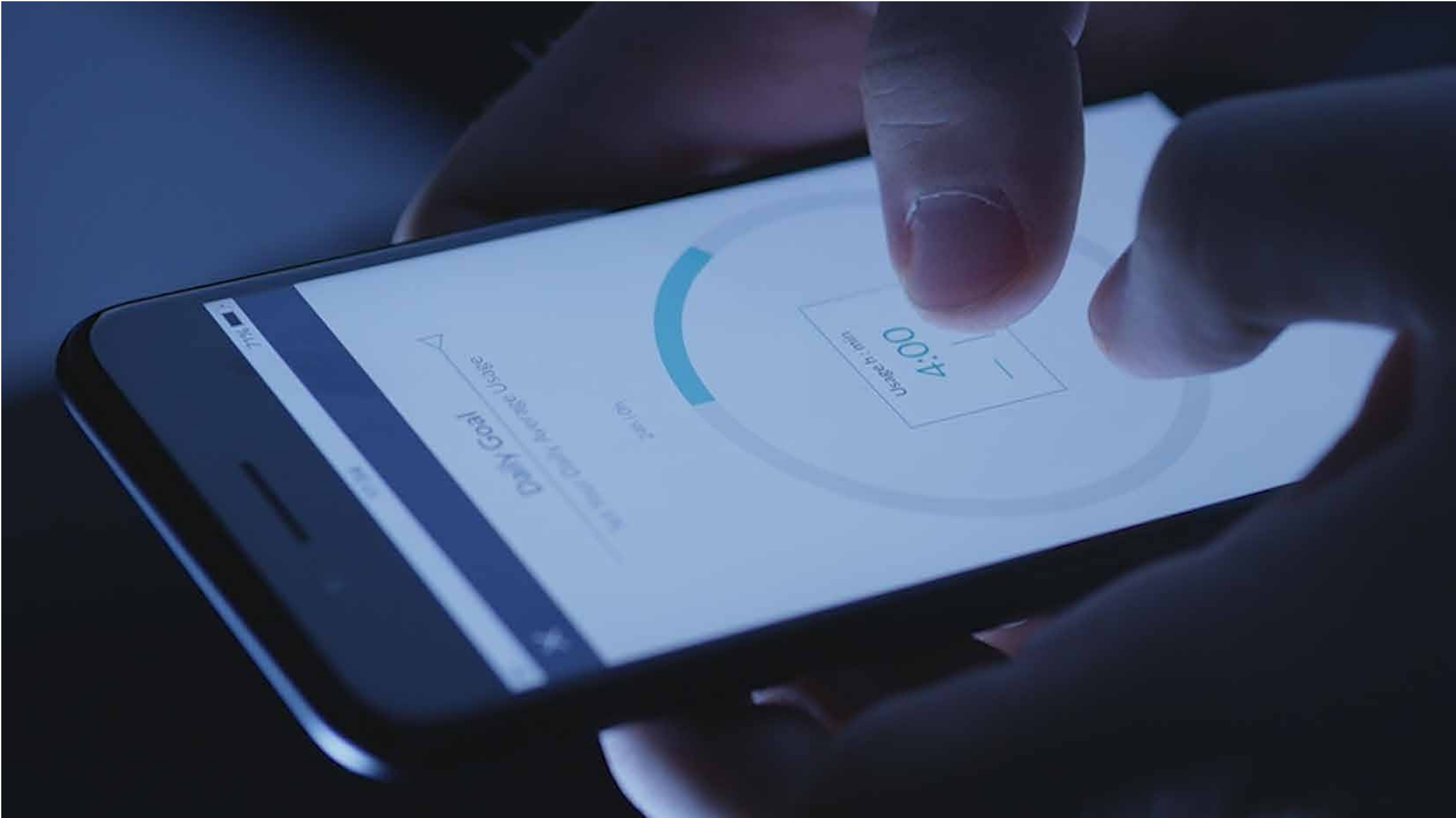
L'humidité réellement présente à l'intérieur de la chambre de cuisson est la somme de celle produite par le four plus celle générée par l'évaporation de l'eau présente dans la nourriture. A travers la technologie intelligente CLIMALUX™ votre BAKERTOP MIND.Maps™ PLUS mesure précisément, grâce à ses capteurs, l'humidité réelle à l'intérieur du four et agit automatiquement sur l'introduction de vapeur ou l'extraction d'humidité pour garantir que les conditions de cuisson coïncident avec celles qui ont été réglées. CLIMALUX™ garantit ainsi en même temps des cuissons répétables et des économies d'eau et d'énergie qui peuvent dépasser les 90% par rapport aux fours combinés traditionnels.

DDC - Data Driven Cooking

**Votre four est unique,  
intelligent et connecté.**

La technologie d'intelligence artificielle Data Driven Cooking est conçue pour vous aider à exploiter tout le potentiel de votre four UNOX BAKERTOP MIND.Maps™ ONE : elle récolte les données, traite les informations, analyse les modes d'utilisation et vous fournit un rapport quotidien, se connecte au cloud d'internet pour identifier et vous proposer des recettes et des conseils personnalisés en fonction de vos besoins réels qui se traduisent directement en de nouveaux produits pour vos clients. Avec Data Driven Cooking, les fours UNOX BAKERTOP MIND.Maps™ ONE deviennent bien plus qu'un équipement de laboratoire. Ils deviennent un vrai partenaire qui contribue à la création de votre succès.

Data Driven Cooking  
Plus près de vous et de votre succès.



 Regardez la vidéo "Data Driven Cooking"



DDC.Ai - Artificial intelligence

**Votre consultant virtuel personnalisé.**

Votre four BAKERTOP MIND.Maps™ connecté à l'internet cloud de UNOX envoie les données pour permettre l'activation du service DDC.Ai qui, à travers l'intelligence artificielle, les traite pour identifier et vous proposer des recettes et des conseils personnalisés en fonction de vos besoins réels qui se traduisent directement en de nouveaux produits pour vos clients. Les résultats sont tangibles : trois mois après l'activation du service DDC.Ai l'utilisation moyenne du four augmente de 25% et par conséquent la rentabilité de votre investissement.

DDC.Unox e DDC.App

**Le tout en un seul clic.**

A travers le portail web ddc.unox.com et l'application DDC.UNOX vous avez le contrôle de votre four BAKERTOP MIND.Maps™ connecté même quand vous n'êtes pas dans votre laboratoire.

Vous pouvez surveiller son état de fonctionnement en temps réel, récolter et analyser les données d'utilisation et données HACCP à des mois de distance, créer des recettes depuis votre ordinateur, recevoir celles suggérées par DDC.Ai pour les transférer ensuite sur vos fours en un simple clic.

Prix de l'innovation



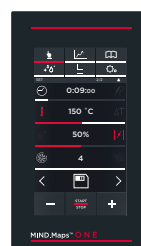
Interface de contrôle ONE

## La simplicité qui surprend.



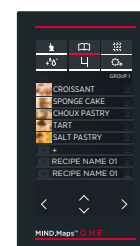
Simple et essentiel, le contrôle de votre BAKERTOP MIND.Maps™ ONE offre rapidité et précision de commande, la gestion de vos programmes de cuisson en quelques clics et le contrôle d'un éventuel accessoire MAXI.Link.

Avec ses 9,5 pouces, l'écran touch screen du BAKERTOP MIND.Maps™ ONE vous laisse le maximum de choix possible : créez librement votre programme, sauvegardez-le dans la librairie que vous pourrez personnaliser ou exploitez la technologie visuelle révolutionnaire MIND.Maps™ pour dessiner votre programme de cuisson grâce à son stylet.



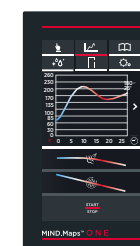
### REGLAGE Simple. Complet. Intuitif.

La liberté de pouvoir régler n'importe quel processus de cuisson, de façon claire et intuitive. Tous vos paramètres sur un seul écran : vous pouvez régler heures, minutes et secondes ou bien choisir le mode de cuisson infini ou maintien pendant la nuit. Choisissez la température que vous voulez, choisissez la condition climatique et la rapidité de la ventilation pour chaque type de cuisson. Créez jusqu'à 9 variations de réglages, programmables de façon automatique, pour cuire tout ce que vous voulez.



### PROGRAMMES Votre chef d'œuvre. Aujourd'hui, demain, toujours.

Toutes vos créations sont uniques et répétables grâce à la librairie personnelle qui vous permet d'archiver et d'organiser vos programmes de cuisson. BAKERTOP MIND.Maps™ ONE, peut sauvegarder plus de 380 programmes et les organiser en 16 groupes différents de façon à classer les recettes en fonction de la typologie de préparation, comme les pâtes levées, les pizzas, les gâteaux, les bases feuilletées ou brisées et bien d'autres. Il deviendra le point de repère de votre laboratoire.



### MIND.Maps™ Ne sélectionnez pas un programme de cuisson, dessinez le votre.

Apportez votre touche de génie librement, quand vous le voulez. Et rendez répétable votre créativité. La technologie avec langage de programmation visuelle MIND.Maps™, vous permet même de réaliser la cuisson la plus élaborée en quelques gestes de la main sur l'écran. Avec le stylet inséré dans la poignée de votre BAKERTOP MIND.Maps™ ONE vous pouvez dessiner vos processus de cuisson les plus complexes en exprimant votre créativité en toute liberté et les renommer quand vous le voulez. Vous imaginez, le four exécute.

Chaque détail compte. Vous le savez.

# Conçu et réalisé pour être parfait.

Les produits fabriqués par UNOX sont protégés par un ou plusieurs des brevets suivants ou par les demandes de brevets déposées : IT 1393731; US 8.071.917; DE 10160225.8; ES 2369245; DE 102011010245.0; IT 1398088; US 8.712.561; DE 102011010753.3; IT 1398091; DE 102011014669.5; IT 1399068; US9188521; IT 272303; DE 102011014141.3; IT 1398861; US 8662066; IT 1402074; DE 602006001437; ES 2308864; IT 502008901655862; DE 102007060439.6; ES 2340454; IT 1412358; IT 1427160; IT 1425779; DE 102015114648; US 14845950; DE 102015114648; IT 1428030; IT 283031; IT 283033; ES 1157660; IT 202015000008735; IT 202015000006785; US 15050960; DE 202016100941; IT 202015000008010; IT 2020150000010018; IT 102015000015162; DE 102016108769; IT 102015000020928; IT 1020160000034750; DE 10201707164; US 15471624; IT 202015000063980; US 15297709; DE 202016105830; IT 202016000069424; IT 202017000052355; IT 202015000031518; IT 102015000041480 ; IT 202017000052318; IT 1378934; en plus d'autres brevets en attente d'enregistrement.



ECRAN LCD TOUCH SCREEN 9,5"



ECLAIRAGE LED INTEGRE DANS LA PORTE



LAVAGE AUTOMATIQUE Rotor.KLEAN™



RESISTANCES A HAUTES PERFORMANCES



SYSTEME MULTI-VENTILATION A 4 VITESSES



PREDISPOSITION CONNEXION INTERNET LAN/3G/WIFI



PIVOT POIGNEE EN FIBRE DE CARBONE



FERMETURE SMART POUR FOURS A CHARIOTS



MATERIEL A HAUT POUVOIR ISOLANT



SONDE A COEUR EXTRA FINE SOUS-VIDE - OPTION



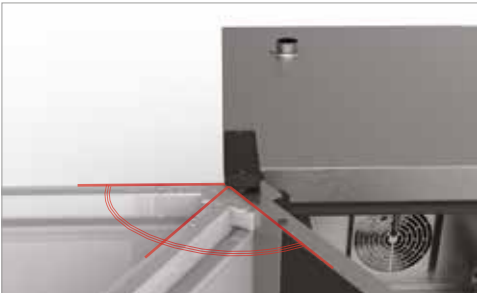
PORT USB - TRANFERT/TELECHARGEMENT DES DONNEES



BAC DET&RINSE INTEGRE



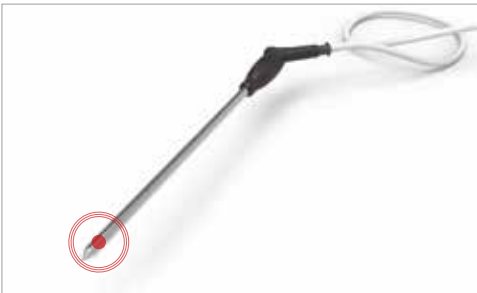
CHAMBRE EN ACIER AISI 304



ARRET PORTE 60°/120°/180°



SYSTEME COLLECTE GOUTTES ANTI-CONDENSATION



SONDE A COEUR MONO POINT

SYSTÈMES D'ASPIRATION INTÉGRÉS

Air léger  
en cuisine.



Hotte Ventless Certifiée



La hotte avec condenseur de vapeur UNOX est une solution idéale pour installer votre four BAKERTOP MIND.Maps™ ONE en tout point de votre cuisine ou laboratoire. Choisir une hotte Ventless UNOX signifie investir pour économiser: elle vous permet d'installer le BAKERTOP MIND.Maps™ ONE même éloigné ou en l'absence\* de hotte aspirante au plafond ou bien de pré-filtrer les fumées et de réduire l'entretien du système d'aspiration centralisé.

\*Après vérification et accord de la part des entités et des réglementations locales

Hotte Waterless



Que votre four BAKERTOP MIND.Maps™ ONE soit installé à l'intérieur de votre laboratoire ou qu'il soit exposé au centre de votre magasin, la hotte Waterless est la solution pour filtrer les odeurs et pour absorber la chaleur sortante de la chambre de cuisson sans utiliser d'eau. Conçue pour être élégante et fonctionnelle, la hotte Waterless est la clé pour la liberté d'agencement de vos espaces dans tous les contextes où il est nécessaire d'éliminer complètement les odeurs et les arômes.

QUICK.LOAD

Enfourner et faire sortir du four à la vitesse de la lumière.  
Maximum de performances, grandes productions.



Productivité et organisation sont les clés de tout business qui voit grand. Grâce à la technologie, à son design, à une large gamme d'accessoires et à ses dimensions compactes même pour les versions avec chariot, votre BAKERTOP MIND.Maps™ ONE est l'allié que vous cherchiez pour votre activité. Avec les fours à chariot, vous augmentez la productivité, vous exploitez l'espace de travail de façon intelligente, vous exploitez l'énergie et vous obtenez le rendement maximum de votre investissement.



QUICK.LOAD  
16 plaques 600X400



BAKERTOP MIND.Maps™  
16 600X400



SYSTEME QUICK.LOAD  
10 plaques 600X400



BAKERTOP MIND.Maps™  
10 600X400 + placard neutre



QUICK.LOAD 6+6  
avec portes



BAKERTOP MIND.Maps™  
6 + 6 + pietement bas



QUICK.LOAD 6+6  
sans portes



QUICK.LOAD 10+4  
avec portes



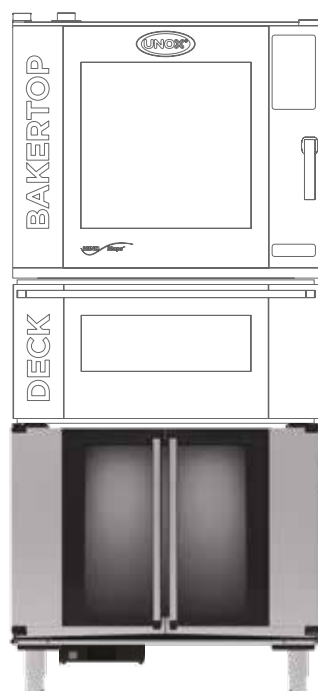
BAKERTOP MIND.Maps™  
4 + 10 + pietement au sol



QUICK.LOAD 10+4  
sans portes

## ÉTUVE

**Chose bien commencée  
est à demi achevée.**



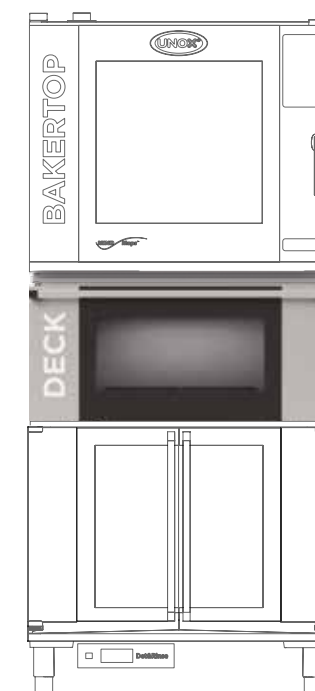
Le levage est un jeu d'équilibre entre la pâte, la température, le pourcentage d'humidité et le temps, c'est l'un des moments cruciaux qui détermine la qualité du produit final.

Les étuves BAKERTOP MIND.Maps™ sont dotées de capteurs précis qui contrôlent de façon soignée et continue la température et l'humidité durant chaque instant du processus de levage et interviennent pour garantir toujours d'excellents résultats répétables.

Les étuves BAKERTOP MIND.Maps™ sont disponibles en version de 12 et 16 niveaux pour les installations en colonnes ou bien en version avec chariot compatible avec les fours de 16 niveaux.

## DECKTOP

**Technologie et tradition,  
aujourd'hui ensemble.**



DeckTop est la tradition qui tend la main à la technologie. Conçu pour tous les Maîtres Boulangers-Pâtisseries soucieux de compléter leur BAKERTOP MIND.Maps™ ONE avec un four statique, DECKTOP se présente avec un design accrocheur et une technologie capable de grandes choses.

Il ouvre un monde de possibilité pour la cuisson de produits traditionnels, comme le pain, les gâteaux à pâte levée, les pizzas et les fougasses, qu'ils soient frais ou congelés.

La possibilité d'introduire de la vapeur et d'éliminer rapidement l'humidité rend vos cuissons parfaites dans tous leurs aspects. Tendres ou parfumées, moelleuses ou croquantes, choisissez en pleine liberté et standardisez au maximum les résultats excellents à chaque fournée grâce à la librairie des programmes disponibles. Intégré à l'intérieur d'une colonne BAKERTOP MIND.Maps™ il garantit à vos cuissons une versatilité absolue et une optimisation des espaces.



BAKERTOP MIND.Maps™ ONE

Une ligne d'excellence.



|                                                                                                    |                      |                      |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------|----------------------|
|                                                                                                    | 16 600x400           | 10 600x400           |
|                                                                                                    |                      |                      |
|  <b>ELECTRIQUE</b> | <b>XEBC-16EU-E1R</b> | <b>XEBC-10EU-E1R</b> |
| Capacité                                                                                           | 16 600x400           | 10 600x400           |
| Distance entre niveaux                                                                             | 80 mm                | 80 mm                |
| Fréquence                                                                                          | 50 / 60 Hz           | 50 / 60 Hz           |
| Voltage                                                                                            | 400 V ~ 3N           | 400 V ~ 3N           |
| Puissance électrique                                                                               | 29,3 kW              | 14,9 kW              |
| Dimensions (LxPxH mm)                                                                              | 882x1043x1866        | 860x957x1163         |
| Poids                                                                                              | 185 kg               | 130 kg               |

Remarques: Ouverture porte de gauche à droite : exemple code XEBC-16EU-E1L **(L= left) (R= right)**

| 6 600x400                                                                           | 4 600x400                                                                           |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  |
| <b>XEBC-06EU-E1R</b>                                                                | <b>XEBC-04EU-E1R</b>                                                                |
| 6 600x400                                                                           | 4 600x400                                                                           |
| 80 mm                                                                               | 80 mm                                                                               |
| 50 / 60 Hz                                                                          | 50 / 60 Hz                                                                          |
| 400 V - 3N                                                                          | 400 V - 3N                                                                          |
| 9,9 kW                                                                              | 7,4 kW                                                                              |
| 860x957x843                                                                         | 860x957x675                                                                         |
| 100 kg                                                                              | 85 kg                                                                               |

EQUIPEMENTS

● Standard    ○ Optionnel    — Non disponible



|                                                                                                                                                                |  |   |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|---|
| <b>MODE DE CUISSON MANUEL</b>                                                                                                                                  |  |   |
| Cuisson à Convection avec température variable de 30 °C à 260 °C                                                                                               |  | ● |
| Cuisson mixte à Convection + Vapeur avec température variable de 35 °C à 260 °C avec STEAM.Maxi™ de 30% à 90%                                                  |  | ● |
| Cuisson à Convection + Humidité avec température variable de 35 °C à 260 °C avec STEAM.Maxi™ allant de 10% à 20%                                               |  | ● |
| Cuisson à la Vapeur avec température variable de 35 °C à 130 °C avec le système STEAM.Maxi™ à 100%                                                             |  | ● |
| Cuisson à Convection + Air sec avec température variable de 30°C à 260 °C avec le système DRY.Maxi™ allant de 10% à 100%                                       |  | ● |
| Sonde à cœur                                                                                                                                                   |  | ● |
| Cuisson avec sonde à cœur et la fonction DELTA T                                                                                                               |  | ● |
| Sonde à cœur MULTI.Point                                                                                                                                       |  | — |
| Sonde à cœur pour les produits SOUS-VIDE                                                                                                                       |  | ○ |
| <b>PROGRAMMATION AVANCÉE ET CUISSONS AUTOMATIQUES</b>                                                                                                          |  |   |
| La technologie MIND.Maps™ : permet de dessiner des processus de cuisson composés par une infinité d'étapes, d'un simple geste                                  |  | ● |
| PROGRAMMES : stockez jusqu'à 256 programmes                                                                                                                    |  | ● |
| PROGRAMME : possibilité de mémoriser un programme en lui attribuant un nom et une image                                                                        |  | ● |
| PROGRAMME: possibilité de sauvegarder vos recettes soit avec le nom soit par un tracé à main levée                                                             |  | ● |
| CHEF.UNOX: sélectionne le mode de cuisson, le type de denrées, la taille et le résultat de cuisson souhaité. Commencez à cuisiner.                             |  | — |
| MULTI.Time: la technologie qui vous permettra de gérer jusqu'à 10 minuteriers pour contrôler la cuisson de différents produits en même temps                   |  | — |
| MISE.EN.PLACE : la technologie qui vous permettra de synchroniser le chargement des aliments dans la chambre de cuisson et de les sortir en même temps         |  | — |
| <b>DISTRIBUTION DE L'AIR DANS LA CHAMBRE DE CUISSON</b>                                                                                                        |  |   |
| Le système AIR.Maxi™: plusieurs ventilateurs avec inversion de la rotation                                                                                     |  | ● |
| Le système AIR.Maxi™: 4 vitesses différentes programmables par l'utilisateur                                                                                   |  | ● |
| Le système AIR.Maxi™: 4 modes de fonctionnement semi-statiques de cuisson programmables par l'utilisateur                                                      |  | ● |
| <b>GESTION DU CLIMAT DANS LA CHAMBRE DE CUISSON</b>                                                                                                            |  |   |
| Le système DRY.Maxi™: grande capacité d'extraction rapide de l'humidité de la chambre de cuisson, programmable par l'utilisateur                               |  | ● |
| Le système DRY.Maxi™: cuisson avec extraction d'humidité 30 - 260 °C                                                                                           |  | ● |
| Le système STEAM.Maxi™: cuisson à la vapeur 35 °C - 130 °C                                                                                                     |  | ● |
| Le système STEAM.Maxi™: cuisons mixtes convection-vapeur 35 °C - 260 °C                                                                                        |  | ● |
| Technologie ADAPTIVE.Cooking™ : identifie l'optimisation des processus de cuisson et ajuste automatiquement ses paramètres pour un résultat de cuisson parfait |  | — |
| Technologie ADAPTIVE.Cooking™ : une seule plaque ou une pleine charge, vous obtiendrez toujours le même résultat parfait                                       |  | — |
| Technologie ADAPTIVE.Cooking™ : capteur d'humidité et réglage du climat automatique                                                                            |  | — |
| <b>COLONNES DE CUISSON</b>                                                                                                                                     |  |   |
| La technologie MAXI.Link: permet de superposer fours et accessoires sur une seule colonne                                                                      |  | ● |



|                                                                                                                                                                         |  |   |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|---|
| <b>ISOLATION THERMIQUE ET SECURITE</b>                                                                                                                                  |  |   |
| Le système Protek.SAFE™: un maximum d'efficacité thermique et de sécurité de travail (températures des surfaces externes conformes à la norme IEC/EN60335-2-42)         |  | ● |
| Le système Protek.SAFE™: arrêt du ventilateur, pour réduire la perte d'énergie, en cas d'ouverture de la porte                                                          |  | ● |
| Le système Protek.SAFE™: absorption de la puissance électrique réellement nécessaire                                                                                    |  | — |
| Le système Protek.SAFE™: absorption de la puissance réellement nécessaire                                                                                               |  | — |
| Protek.SAFE.™ PLUS: porte triple vitrage                                                                                                                                |  | — |
| <b>LAVAGE AUTOMATIQUE</b>                                                                                                                                               |  |   |
| Rotor.KLEAN™: 4 programmes de lavage automatique avec système de contrôle de présence du détergent et de l'eau                                                          |  | ● |
| Rotor.KLEAN™: réservoir de détergent intégré dans le four                                                                                                               |  | ● |
| <b>PORTE BREVETEE</b>                                                                                                                                                   |  |   |
| Les charnières de porte sont faites en techno-polymère longue durée et auto-lubrifiantes (pour les portes avec ouverture latérale)                                      |  | ● |
| Porte réversible, même après installation                                                                                                                               |  | ○ |
| Trois positions d'ouverture de la porte 60°-120°-180°                                                                                                                   |  | ● |
| <b>FONCTIONS AUXILIAIRES</b>                                                                                                                                            |  |   |
| Température de préchauffage jusqu'à 260°C réglable par l'utilisateur pour chaque programme                                                                              |  | ● |
| Possibilité de visualiser le temps de cuisson restant (lorsque la sonde à cœur n'est pas utilisée)                                                                      |  | ● |
| Maintenir le mode de cuisson avec le mode «HOLD»                                                                                                                        |  | ● |
| Fonction continue «INF»                                                                                                                                                 |  | ● |
| Visualisation de la valeur nominale et réelle du temps, de la température de la sonde à cœur et de la chambre de cuisson, de l'humidité et de la vitesse de ventilation |  | ● |
| Unité de température réglable par l'utilisateur en °C ou en °F                                                                                                          |  | ● |
| <b>DETAILS TECHNIQUES</b>                                                                                                                                               |  |   |
| Chambre en acier inox AISI 304 à haute résistance avec bords arrondis pour une hygiène et un nettoyage maximaux                                                         |  | ● |
| Illumination chambre de cuisson grâce à des lumières LED extérieures                                                                                                    |  | ● |
| Carte de contrôle MASTER.Touch scellée pour éviter les infiltrations de vapeur dans la carte électronique                                                               |  | ● |
| Pivot de poignée en fibre de carbone anti-ruptures                                                                                                                      |  | ● |
| Égouttoir accroché à la porte avec un drainage continu, même quand la porte est ouverte                                                                                 |  | ● |
| Égouttoir à grande capacité de récolte pouvant être connecté à un système de drainage                                                                                   |  | ● |
| Structure light weight - heavy duty avec utilisation de matériaux innovants                                                                                             |  | ● |
| Interrupteur de contact porte sans contact                                                                                                                              |  | ● |
| Seconde serrure de sécurité                                                                                                                                             |  | ○ |
| Système d'auto-détection de problèmes ou de pannes                                                                                                                      |  | ● |
| Thermostat de contrôle                                                                                                                                                  |  | ● |
| Vitre interne de la porte ouvrable pour faciliter le nettoyage                                                                                                          |  | ● |
| Supports pour les plaques en tôle pliée à L                                                                                                                             |  | ● |

En savoir plus

HOTTES



**HOTTE AVEC CONDENSEUR DE VAPEUR**  
Compatible avec: XEBC-16EU-E1R  
Voltage: 230 V- 1N  
Fréquence: 50 / 60 Hz  
Puissance électrique: 100 W  
Diamètre sortie des fumées: 121 mm  
Portée minimum: 310 m³/h  
Portée maximum: 390 m³/h  
Dimensions: 868x1159x240 LxPxH mm  
**Art.: XEAHC-HCFL**

**HOTTE WATERLESS**  
Compatible avec: XEBC-10EU-E1R/  
XEBC-06EU-E1R/ XEBC-04EU-E1R  
Voltage: 230 V- 1N - Fréquence: 50 / 60 Hz  
Puissance électrique: 125 W  
Dimensions: 860x1000x217 LxPxH mm  
**Art.: XEBHC-ACEU**

**HOTTE CON CONDENSATORE DI VAPORE**  
Compatible avec: XEBC-10EU-E1R/  
XEBC-06EU-E1R/XEBC-04EU-E1R  
Voltage: 230 V- 1N  
Fréquence: 50 / 60 Hz  
Puissance électrique: 100 W  
Diamètre sortie des fumées: 121 mm  
Portée minimum: 310 m³/h  
Portée maximum: 390 m³/h  
Dimensions: 860x1145x240 LxPxH mm  
**Art.: XEBHC-HCEU**

**FILTRE A CHARBON ACTIF**  
Compatible avec: XEAHC-HCFL/XEBHC-HCEU  
Dimensions: 413x655x108 LxPxH mm  
Poids: 11 kg  
**Art.: XUC140**  
  
**CARTOUCHE POUR FILTRE A CHARBONS ACTIFS POUR HOTTE AVEC CONDENSEUR DE VAPEUR**  
Compatible avec: XUC140  
**Art.: XUC141**

DECKTOP



**DECKTOP 2 NIVEAUX AVEC CONTRÔLE INTÉGRÉ**  
Capacité : 2 600x400  
Voltage: 400 V- 3N  
Fréquence: 50 / 60 Hz  
Puissance électrique: 5,7 kW  
Dimensions: 860x1150x400 LxPxH mm  
Poids: 100 kg  
**Art. XEBDC-02EU-D**

**DECKTOP 1 NIVEAUX AVEC CONTRÔLE INTÉGRÉ**  
Capacité : 1 600x400  
Voltage: 230 V- 1N  
Fréquence: 50 / 60 Hz  
Puissance électrique: 2,7 kW  
Dimensions: 860x880x400 LxPxH mm  
Poids: 62 Kg  
**Art. XEBDC-01EU-D**



**DECKTOP 2 NIVEAUX CONTRÔLÉ ÉLECTRONIQUEMENT DEPUIS LE FOUR**  
Capacité : 2 600x400  
Voltage: 400 V- 3N  
Fréquence: 50 / 60 Hz  
Puissance électrique: 5,7 kW  
Dimensions: 860x1150x400 LxPxH mm  
Poids: 100 Kg  
**Art. XEBDC-02EU-C**

**DECKTOP 1 NIVEAUX CONTRÔLÉ ÉLECTRONIQUEMENT DEPUIS LE FOUR**  
Capacité : 1 600x400  
Voltage: 230 V- 1N  
Fréquence: 50 / 60 Hz  
Puissance électrique: 2,7 kW  
Dimensions: 860x880x400 LxPxH mm  
Poids: 62 Kg  
**Art. XEBDC-01EU-C**

ÉTUVES



**ÉTUVE CHAUFFANTE/FERMENTATION AVEC CONTRÔLE INTÉGRÉ**  
Capacité : 16 600x400 - Distance: 75 mm  
Voltage: 230 V- 1N - Fréquence: 50 / 60 Hz  
Puissance électrique: 2,4 kW  
Température max.: 50°C  
Dimensions: 866x950x1879 LxPxH mm  
Poids: 100 Kg  
**Art.: XEBPC-16EU-D**

**ÉTUVE AVEC CONTRÔLE MANUEL**  
Capacité : 16 600x400 - Distance: 75 mm  
Voltage: 230 V- 1N - Fréquence: 50 / 60 Hz  
Puissance électrique: 2,4 kW  
Température max.: 70°C  
Dimensions: 866x950x1879 LxPxH mm  
Poids: 100 Kg  
**Art.: XEBPC-16EU-M**

**ÉTUVE**  
Capacité : 12 600x400 - Distance: 75 mm  
Voltage: 230 V- 1N - Fréquence: 50 / 60 Hz  
Puissance électrique: 2,4 kW  
Température max.: 50°C  
Dimensions: 862x890x762 LxPxH mm  
Poids: 45 Kg  
**Art.: XEBPC-12EU-C**

**ÉTUVE**  
Capacité : 8 600x400 - Distance: 75 mm  
Voltage: 230 V- 1N - Fréquence: 50 / 60Hz  
Puissance électrique: 2,4 kW  
Température max.: 50°C  
Dimensions: 862x890x623 LxPxH mm  
Poids: 42 Kg  
**Art.: XEBPC-08EU-C**

PIETEMET



**PIÈTEMENT FORMANT SUPPORT ULTRA HAUT OUVERT**  
Compatible avec: XEBC-04EU-E1R  
Dimensions: 842x713x888 LxPxH mm  
Poids: 12 Kg  
**Art.: XWARC-00EF-UH**

**PIÈTEMENT FORMANT SUPPORT HAUT OUVERT**  
Dimensions: 842x713x752 LxPxH mm  
Poids: 11 Kg  
**Art.: XWARC-00EF-H**  
**SUPPORTS LATÉRAUX POUR PIÈTEMENT HAUT**  
Compatible avec: XWARC-00EF-H  
Capacité : 7 600x400  
Distance: 60 mm  
Poids: 3 Kg  
**Art.: XWALC-07EF-H**

**PIÈTEMENT INTERMÉDIAIRE FORMANT SUPPORT OUVERT**  
Dimensions: 842x713x462 LxPxH mm  
Poids: 9 Kg  
**Art.: XWARC-00EF-M**

**PIÈTEMENT FORMANT SUPPORT BAS OUVERT**  
Dimensions: 842x713x305 LxPxH mm  
**Art.: XWARC-00EF-L**

**PIÈTEMENT POUR POSITIONNER LE FOUR AU SOL**  
Obligatoire pour positionner le four au sol  
Dimensions: 842x713x113 LxPxH mm  
**Art.: XWARC-00EF-F**

**PIÈTEMENT INTERMÉDIAIRE FERMÉ**  
Dimensions: 860x817x309 LxPxH mm  
Poids: 20 Kg  
**Art.: XEBIC-03EU**

**KIT ROULETTES AVEC CHAINES DE SÉCURITÉ POUR FIXER AU MUR**  
Kit complet de 4 roulettes: 2 roulettes avec freins – 2 roulettes sans freins.  
Compatible avec: XEBPC-12EU-C/ XEBPC-08EU-C/  
XWAEC-08EF/ XWARC-00EF-F/ XWARC-00EF-L/  
XWARC-00EF-M/ XWARC-00EF-H  
**Art.: XUC010**

QUICK.LOAD



**QUICK.LOAD 10+4 SANS PORTES**  
Compatible avec: XEBHC-HCEU+XEBHC-04EU-E1R+XEBC-10EU-E1R+ XWARC-00EF-F o XEBC-04EU-E1R+XEBC-10EU-E1R+ XWARC-00EF-F  
Dimensions: 768x1920x539 LxPxH mm  
Capacité : 14 600x400  
Poids: 50 Kg  
**Art.: XWBYC-14EU**

**QUICK.LOAD 10+4 AVEC PORTES**  
Compatible avec: XEBHC-HCEU+XEBHC-04EU-E1R+XEBC-10EU-E1R+ XWARC-00EF-F o XEBC-04EU-E1R+XEBC-10EU-E1R+ XWARC-00EF-F  
Dimensions: 768x1920x539 LxPxH mm  
Capacité : 14 600x400  
Poids: 75 Kg  
**Art.: XWBYC-14EU-D**

**CHARIOT POUR ECHELLE PORTE-PLAQUES**  
Compatible avec: XWBBC-10EU  
Dimensions: 695x786x961 LxPxH mm  
Poids: 13 Kg  
**Art.: XWBYC-00EU**

**QUICK.LOAD 6+6 SANS PORTES**  
Compatible avec: XEBHC-HCEU+XEBHC-06EU-E1R+XEBC-06EU-E1R+XWARC-00EF-L o XEBC-06EU-E1R+XEBC-06EU-E1R+XWARC-00EF-L  
Dimensions: 768x1920x539 LxPxH mm  
Capacité : 12 600x400  
Poids: 50 Kg  
**Art.: XWBYC-12EU**

**QUICK.LOAD 6+6 AVEC PORTES**  
Compatible avec: XEBHC-HCEU+XEBHC-06EU-E1R+XEBC-06EU-E1R+XWARC-00EF-L o XEBC-06EU-E1R+XEBC-06EU-E1R+XWARC-00EF-L  
Dimensions: 768x1920x539 LxPxH mm  
Capacité : 12 600x400  
Poids: 75 Kg  
**Art.: XWBYC-12EU-D**

**KIT D'ACCROCHAGE POUR CHARIOT**  
Article obligatoire avec l'achat du XWBYC-00EU.  
Le kit permet d'accrocher le chariot aux modèles XWAEC-08EF/ XWARC-00EF-H  
**Art.: XWBYC-CKEU**

**QUICK.LOAD 16 PLAQUES**  
Compatible avec: XEBC-16EU-E1R/  
XEBPC-16EU-D/ XEBPC-16EU-M  
Capacité : 16 600x400  
Distance: 80 mm  
Dimensions: 743x564x1700 LxPxH mm  
Poids: 25 Kg  
**Art.: XEBTC-16EU**

**ECHELLE PORTE-PLAQUES**  
Compatible avec: XEBC-1011-E1R  
Capacité : 10 600x400  
Distance: 80 mm  
Dimensions: 668x431x862 LxPxH mm  
Poids: 9 Kg  
**Art.: XWBBBC-10EU**

UNOX.CARE



DET&Rinse™ est l'agent de nettoyage et de rinçage spécialement conçu pour garantir chaque jour les plus hauts niveaux d'hygiène, de faibles consommations et une longue durée dans le temps de l'ensemble des composants de votre four BAKERTOP MIND.Maps™ ONE grâce à la technologie de lavage automatique intelligente SENSE.Klean. Vous pouvez choisir entre le DET&Rinse™ **PLUS** doublement concentré pour un degré de saleté intense ou le DET&Rinse™ **ECO** pour un nettoyage quotidien et un respect de l'environnement optimal. Chaque bidon de DET&Rinse™ est doté d'un opercule de protection qui empêche la fuite du liquide tant qu'il n'est pas inséré dans le bac intégré de votre four BAKERTOP MIND.Maps™ ONE pour garantir un maximum de tranquillité lors des opérations de transfert de liquide.

**DET&Rinse™ ECO**  
Détergent écologique avec rinçage.  
10 L de DET&Rinse ECO = 18 L de détergent pour four traditionnel  
Carton de 10 bidons x 1 lt  
**Art.: DB 1018**

**DET&Rinse™ PLUS**  
Doublement concentré :  
10 L de DET&Rinse PLUS = 18 L de détergent pour four traditionnel  
Carton de 10 bidons x 1 lt  
**Art.: DB 1015**

Le système de filtrage à résine UNOX.Pure et osmose inversé UNOX.Pure-RO réduisent ou éliminent complètement les substances de l'eau qui contribuent à la formation du calcaire et/ou rouille à l'intérieur de la chambre de cuisson, causes de dysfonctionnements et de cassures. Le contrôle de votre BAKERTOP MIND.Maps™ ONE vérifie aussi la quantité d'eau filtrée par le système UNOX.Pure et signale automatiquement quand il temps de substituer le filtre afin d'en optimiser l'utilisation. UNOX.Pure est recommandé pour les eaux douces et moyennes ou avec une concentration de chlorures inférieure à 25 ppm, tandis que UNOX.Pure-RO est recommandé en cas d'eaux dures et/ou autres concentrations de chlorures ou en ions de fer.

**UNOX.PURE**  
**Art.: XHC003**

**UNOX.PURE.RO OSMOSE INVERSE**  
Voltage: 230 V- 1N  
Fréquence: 50 / 60 Hz  
Puissance électrique: 230 W  
Dimensions: 230x540x445 LxPxH mm  
Poids: 16 Kg  
**Art.: XHC002**

CONNEXION INTERNET



**ACCESSOIRES CONNEXION INTERNET POUR FOURS BAKERTOP MIND.MAPS™ ONE**

Kit de connexion Ethernet  
Kit de connexion WiFi  
Kit de connexion 3G

**Art.: XEC001**  
**Art.: XEC002**  
**Art.: XEC003**

La photo de démonstration fait référence au kit XEC002

Ce sera comme avoir une personne en plus.

BAKING ESSENTIALS

FORO.BAKE



DISPONIBLE POUR LES FORMATS:  
• 600X400 Art.: TG 410

FORO.BLACK



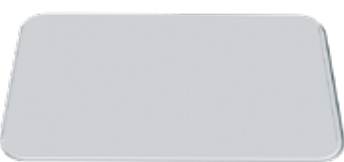
DISPONIBLE POUR LES FORMATS:  
• 600X400 Art.: TG 430

STEEL.BAKE



DISPONIBLE POUR LES FORMATS:  
• 600X400 Art.: TG 450

FAKIRO™



DISPONIBLE POUR LES FORMATS:  
• 600X400 Art.: TG 440

FAKIRO.GRILL



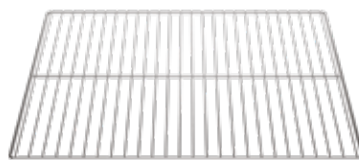
DISPONIBLE POUR LES FORMATS:  
• 600X400 Art.: TG 465

BAKE



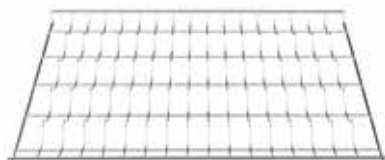
DISPONIBLE POUR LES FORMATS:  
• 600X400 Art.: TG405

CHROMO.GRID



DISPONIBLE POUR LES FORMATS:  
• 600X400 Art.: GRP 405

BAGUETTE.GRID



DISPONIBLE POUR LES FORMATS:  
• 600X400 Art.: GRP 410

BAKE.BLACK



DISPONIBLE POUR LES FORMATS:  
• 600X400 Art.: TG460

FORO.BAGUETTE BLACK



DISPONIBLE POUR LES FORMATS:  
• 600X400 Art.: TG 435

FORO.BAGUETTE



DISPONIBLE POUR LES FORMATS:  
• 600X400 Art.: TG 445

LONGLife4!

Garantie optionnelle sur les pièces de rechange pendant 4 ans / 10.000 heures de fonctionnement\*

Unox vous offre la possibilité de prolonger la garantie\* jusqu'à 4 ans ou 10.000 heures de fonctionnement sur les pièces de rechange et jusqu'à 2 ans ou 10.000 heures de fonctionnement sur la main d'œuvre.  
L'activation de la garantie LONG.Life4™ est simple.  
Il vous suffit de connecter le four BAKERTOP MIND.Maps™ ONE au kit prévu et de l'enregistrer sur le site internet Unox.  
Les kits de connexion Ethernet, WiFi ou 3G sont disponibles.

(\*Instructions sur le site [www.unox.com](http://www.unox.com)).

ACCESSOIRES CONNEXION INTERNET  
POUR FOURS BAKERTOP MIND.MAPS™ ONE

|              |                           |
|--------------|---------------------------|
| Art.: XEC001 | Kit de connexion Ethernet |
| Art.: XEC002 | Kit de connexion WiFi     |
| Art.: XEC003 | Kit de connexion 3G       |



## INTERNATIONAL

### UNOX S.p.A.

Via Majorana 22 / 35010 Cadoneghe (PD) Italy  
Tel +39 049 8657511 / Fax +39 049 8657555  
[info@unox.com](mailto:info@unox.com)



INVENTIVE SIMPLIFICATION

## EUROPE

### ITALIA

**UNOX S.p.A.**  
E-mail: [info@unox.it](mailto:info@unox.it)  
Tel.: +39 049 86 57 511

### ČESKÁ REPUBLIKA

**UNOX DISTRIBUTION s.r.o.**  
E-mail: [info.cz@unox.com](mailto:info.cz@unox.com)  
Tel.: +420 241 940 000

### РОССИЯ, ПРИБАЛТИКА И СТРАНЫ СНГ UNOX РОССИЯ

E-mail: [info.ru@unox.com](mailto:info.ru@unox.com)  
Tel.: +7 (499) 702-00-14

### ESPAÑA

**UNOX PROFESIONAL ESPAÑA S.L.**  
E-mail: [info.es@unox.com](mailto:info.es@unox.com)  
Tel.: +34 900 82 89 43

### SCANDINAVIAN COUNTRIES

**UNOX SCANDINAVIA AB**  
E-mail: [info.se@unox.com](mailto:info.se@unox.com)  
Tel.: +46 (0)768 716 422

### UNITED KINGDOM

**UNOX UK Ltd.**  
E-mail: [info@unoxuk.com](mailto:info@unoxuk.com)  
Tel.: +44 1252 851 522

### PORTUGAL

**UNOX PORTUGAL**  
E-mail: [info.pt@unox.com](mailto:info.pt@unox.com)  
Tel.: +351 918 228 787

### DEUTSCHLAND

**UNOX DEUTSCHLAND GmbH**  
E-mail: [info.de@unox.com](mailto:info.de@unox.com)  
Tel.: +49 2951 98760

### FRANCE, BELGIUM & LUXEMBOURG

**UNOX FRANCE s.a.s.**  
E-mail: [info@unox.fr](mailto:info@unox.fr)  
Tel.: +33 4 78 17 35 39

### ÖSTERREICH

**UNOX ÖSTERREICH GmbH**  
E-mail: [bestellung@unox.com](mailto:bestellung@unox.com)  
Tel. +43 800 880 963

### HRVATSKA

**UNOX CROATIA**  
E-mail: [narudzbe@unox.com](mailto:narudzbe@unox.com)  
Tel.: +39 049 86 57 538

### TÜRKİYE

**UNOX TURKEY** Profesyonel Mutfak  
Ekipmanları Endüstri ve Ticaret Limited Şirketi  
E-mail: [info.tr@unox.com](mailto:info.tr@unox.com)  
Tel.: +90 530 176 62 03

### IRELAND

**UNOX IRELAND**  
E-mail: [info.ie@unox.com](mailto:info.ie@unox.com)  
Tel. +353 (0) 87 32 23 218

### БЪЛГАРИЯ

**UNOX BULGARIA**  
E-mail: [info.bg@unox.com](mailto:info.bg@unox.com)  
Tel.: +359 88 23 13 378

## ASIA & AFRICA

### MALAYSIA & SINGAPORE

**UNOX (ASIA) SDN. BHD**  
E-mail: [info.asia@unox.com](mailto:info.asia@unox.com)  
Tel.: +603-58797700

### OTHER ASIAN COUNTRIES

**UNOX (ASIA) SDN. BHD**  
E-mail: [info.asia@unox.com](mailto:info.asia@unox.com)  
Tel.: +603-58797700

### PHILIPPINES

**UNOX PHILIPPINES**  
E-mail: [info.asia@unox.com](mailto:info.asia@unox.com)  
Tel.: +63 9173108084

### 대한민국

**UNOX KOREA CO. Ltd.**  
이메일: [info.asia@unox.com](mailto:info.asia@unox.com)  
전화: +82 2 69410351

## AMERICA & OCEANIA

### U.S.A. & CANADA

**UNOX Inc.**  
E-mail: [infousa@unox.com](mailto:infousa@unox.com)  
Tel.: +1 800 489 8669

### MEXICO

**UNOX MEXICO, S. DE R.L. DE C.V.**  
E-mail: [info.mx@unox.com](mailto:info.mx@unox.com)  
Tel.: +52 1555 4314 180

### BRAZIL

**UNOX BRAZIL**  
E-mail: [info.br@unox.com](mailto:info.br@unox.com)  
Tel.: +55 11 98717-8201

### U.A.E.

**UNOX MIDDLE EAST DMCC**  
E-mail: [info.uae@unox.com](mailto:info.uae@unox.com)  
Tel.: +971 55 426 3167

### SOUTH AFRICA

**UNOX SOUTH AFRICA**  
E-mail: [info.sa@unox.com](mailto:info.sa@unox.com)  
Tel.: +27 845 05 52 35

### INDONESIA

**UNOX INDONESIA**  
E-mail: [info.asia@unox.com](mailto:info.asia@unox.com)  
Tel.: +62 81908852999

### 中华人民共和国

**UNOX TRADING (SHANGHAI) CO. Ltd.**  
电子邮件: [info.china@unox.com](mailto:info.china@unox.com)  
电话: +86 21 56907696

### COLOMBIA

**UNOX COLOMBIA**  
E-mail: [info.co@unox.com](mailto:info.co@unox.com)  
Tel.: +57 350 65 88 204

### AUSTRALIA

**UNOX AUSTRALIA PTY Ltd.**  
E-mail: [info@unoxaustralia.com.au](mailto:info@unoxaustralia.com.au)  
Tel.: +61 3 9876 0803

### NEW ZEALAND

**UNOX NEW ZEALAND Ltd.**  
E-mail: [info@unox.co.nz](mailto:info@unox.co.nz)  
Tel.: +64 (0) 800 76 0803

UNOX.COM | FOLLOW US ON

