



BAKERTOP MIND.MapTM **PLUS**



Table des matières

Gamme fours BAKERTOP MIND.Maps™ PLUS	page	4
Accompagnement à la cuisson	page	8
Technologies	page	12
Panneau de contrôle capacitif PLUS	page	24
BAKERTOP MIND.Maps™ PLUS COUNTERTOP	page	28
BAKERTOP MIND.Maps™ PLUS BIG	page	42
Plaques spéciales Baking Essentials	page	50
Soin et Entretien	page	58
Données techniques	page	64
Assistance Technique	page	72
Unox dans le monde	page	74



BAKERTOP MIND.Maps™ PLUS
BIG



BAKERTOP MIND.Maps™ PLUS
COUNTERTOP

BAKERTOP MIND.Maps™ PLUS

Fours mixtes intelligents

BAKERTOP MIND.Maps™ PLUS est le four mixte intelligent pour la boulangerie et la pâtisserie artisanale fraîche ou surgelée. Cycles de cuisson automatiques et fonctions intelligentes, parmi lesquelles l'intelligence artificielle, font de BAKERTOP MIND.Maps™ PLUS le partenaire idéal pour votre laboratoire professionnel. Combiné avec les étuves LIEVOX et les fours statiques DECKTOP, il vous permet de créer des stations de cuisson polyvalentes et multifonctionnelles.

Les fours mixtes MIND.Maps™ PLUS sont disponibles en deux versions pour répondre aux besoins spécifiques de chaque entreprise :

COUNTERTOP 4, 6 et 10 niveaux 600 x 400 pour les laboratoires professionnels ;

BIG 16 niveaux 600 x 400 avec chariot pour les grands établissements.

Conçus spécialement pour vous

Services

Notre promesse est votre
garantie de tranquillité
absolue. Restez concentré
sur vos objectifs en sachant
que nous sommes
toujours à vos côtés.



Individual Cooking Experience

Testez le four gratuitement



01

Réservez

Choisissez quand et où tester le four Unox.
Appelez notre service clientèle et prenez
rendez-vous à votre convenance.

Fixez un rendez-vous, appelez-nous
ou réservez en ligne sur unox.com



02

Cuisinons ensemble

Dans votre cuisine, avec vos ingrédients et vos propres
recettes : un chef de cuisine Unox vous présentera
tous les avantages des technologies du four.



03

Faites votre choix

Avec des résultats garantis, prenez le temps
nécessaire pour faire le choix en fonction
de vos besoins.





Services

Accompagnement à la cuisson

TOP.Training

Connaissez votre four



Apprenez, utilisez, améliorez

Top.Training est le service de formation gratuit Unox. Nos chefs de cuisine vont vous montrer tout ce dont vous avez besoin pour tirer le meilleur de votre nouveau four, des fonctions les plus basiques aux technologies les plus avancées.

Téléchargez l'application **Top.Training**
sur Google Play ou App Store

Data Driven Cooking Community

Inspirez-vous et laissez-vous guider



Un monde de recettes pour vos fours

Laissez-vous inspirer par le livre de recettes DDC. App : téléchargez les recettes préparées par les chefs de cuisine Unox et par les utilisateurs de la communauté. Participez activement à la communauté et partagez votre recette !

Téléchargez **DDC.App**
sur Google Play ou App Store

CHEF.Line

Vous appelez, Unox répond



24 heures sur 24, 7 jours sur 7

L'équipe des chefs de cuisine Unox est toujours à votre disposition pour vous donner des conseils pratiques sur les programmes de cuisson et vous proposer de nombreuses et nouvelles recettes : des plus traditionnelles aux plus innovantes.

Appelez
le **+39 049 86 57 511**



Apple Store



Play Store

Intelligentes. Précises. Connectées.

Unox Intelligent Performance

Un ensemble de technologies intelligentes conçues pour optimiser votre rendement, améliorer vos performances de cuisson et donner forme à vos ambitions.

Unox Intensive Cooking

Un ensemble de technologies développées pour garantir une cuisson parfaite, uniformité sur chaque plaque et intensité de cuisson maximale.

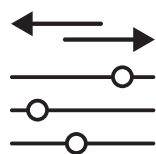
Data Driven Cooking

Une intelligence artificielle qui permet de suivre l'activité du four et donne des conseils utiles pour vous aider à l'utiliser au mieux.

Unox Intelligent Performance

Améliorez vos performances

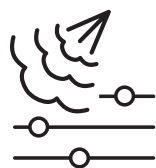
Obtenir des résultats identiques à chaque fournée requiert de la maîtrise, de l'intelligence et de l'expérience : c'est exactement ce que notre four BAKERTOP MIND.Maps™ PLUS vous offre.



ADAPTIVE.Cooking™

Résultats parfaits. Toujours.

Il interprète vos réglages et comprend le résultat que vous avez en tête. Il comprend la quantité de nourriture enfournée et ajuste automatiquement le processus de cuisson pour assurer un résultat parfait à chaque fois.



CLIMALUX™

Contrôle total de l'humidité.

Le four dispose de capteurs précis pour mesurer l'humidité réelle dans la chambre de cuisson et active automatiquement la production ou l'extraction de vapeur pour s'assurer que l'humidité réelle corresponde toujours à celle demandée.



SMART.Preheating

Le préchauffage intelligent.

Combinant l'analyse des données de cuissons précédentes avec le prochain programme de cuisson, le four règle automatiquement la température et le temps de préchauffage optimal pour garantir une répétabilité maximale des résultats à chaque fournée et réduire le temps d'attente.



AUTO.Soft

Fonction de cuisson délicate.

Il règle automatiquement l'augmentation de température pour rendre la cuisson plus délicate, afin de garantir une distribution optimale de la chaleur. Parfait pour les produits délicats et sensibles à la chaleur.



SENSE.Klean

Nettoyage intelligent.

En estimant le degré de saleté, BAKERTOP MIND.Maps™ PLUS vous suggère le meilleur mode de nettoyage automatique selon l'utilisation réelle du four. Hygiène maximale et zéro gaspillage d'eau et de détergent.

Avec

Adaptive.Cooking™

Il règle automatiquement tous les paramètres de cuisson pour garantir le même résultat pour chaque cuisson.

Sans

Réglage optimal pour demi-charge - 9 moules à tarte

20 min

155 °C

0%

Le réglage de demi-charge est appliqué sur une seule plaque ou sur une pleine charge.

Plaque seule - 3 moules à tarte



Cuisson parfaite
Forme et surface régulières
Cuit à la perfection à l'intérieur

Temps
18 min
Température
150 °C
Humidité
0 %



Chaleur trop violente
Croûte épaisse et brûlée
Trop sec à l'intérieur

Temps
20 min
Température
185 °C
Humidité
0 %

Pleine charge - 36 moules à tarte



Cuisson parfaite
Forme et surface régulières
Cuit à la perfection à l'intérieur

Temps
23 min
Température
165 °C
Humidité
0 %



Cuisson insuffisante
Pas coloré
Structure effondrée

Temps
20 min
Température
155 °C
Humidité
50 %

Plaque seule - 20 mini-baguettes



Coloration parfaite
Croûte bien cuite
Mie sèche
Texture croquante

Humidité
30 %



Pain brûlé
Trop coloré à l'extérieur
Pas développé à l'intérieur
Goût amer

Humidité
10 %

Pleine charge - 120 mini-baguettes



Coloration parfaite
Croûte bien cuite
Mie sèche
Texture croquante

Humidité
30 %



Insuffisamment bruni
Humide à l'intérieur
Pas assez coloré
Pas de croquant

Humidité
80 %

Avec

Auto.Soft

Il gère la montée en température et maintient l'uniformité sur chaque point de la plaque, sur chaque plaque.

Sans

*** Réglage optimal pour demi-charge**

🕒 5 min 15 min

🌡️ 135 °C 175 °C

🔥 30% - 50%

Le réglage de demi-charge est appliqué sur une seule plaque ou sur une pleine charge.

Plaque seule



Cuisson parfaite
Coloré à l'extérieur
Sec et vidé à l'intérieur
Uniformité totale

Temps de montée 135 °C - 175 °C
4 min



Cuisson gâchée
Bords brûlés
Cuisson non uniforme
Pâte à choux non développée

Temps de montée 135 °C - 175 °C
1 min

Pleine charge



Cuisson parfaite
Coloré à l'extérieur
Sec et vidé à l'intérieur
Uniformité totale

Temps de montée 135 °C - 175 °C
7 min



Cuisson gâchée
Bords brûlés
Cuisson non uniforme
Pâte à choux non développée

Temps de montée 135 °C - 175 °C
3 min

Avec

SMART.Preheating

L'intelligence règle automatiquement la durée et l'intensité du préchauffage: intense lorsque le four est froid, rapide ou même absente lorsque le four est déjà chaud.

Sans

*** Réglage optimal pour demi-charge**

PRE 190 °C

🕒 18 min

🌡️ 165 °C

Le réglage de demi-charge est appliqué sur une seule plaque ou sur une pleine charge.

Plaque seule

Four froid

Four chaud



Coloration parfaite
Parfaitement alvéolé à l'intérieur

Temps Pré
9 min

Température acier dans la chambre de cuisson 165 °C

Four froid

Four chaud



Pas assez coloré
Cru à l'intérieur

Temps Pré
6 min

Température acier dans la chambre de cuisson 100 °C

Trop coloré
Brulé à l'extérieur

Temps Pré
6 min

Température acier dans la chambre de cuisson 190 °C

Pleine charge

Four froid

Four chaud



Coloration parfaite
Parfaitement alvéolé à l'intérieur

Temps Pré
9 min

Température acier dans la chambre de cuisson 165 °C

Coloration parfaite
Parfaitement alvéolé à l'intérieur

Temps Pré
20 sec

Température acier dans la chambre de cuisson 165 °C

Four froid

Four chaud



Pas assez coloré
Cru à l'intérieur

Temps Pré
6 min

Température acier dans la chambre de cuisson 100 °C

Trop coloré
Brulé à l'extérieur

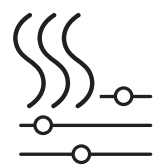
Temps Pré
6 min

Température acier dans la chambre de cuisson 190 °C

Unox Intensive Cooking

Intensité de cuisson maximale

Cuisson parfaite, uniformité sur chaque plaque, vapeur saturée et dense, extraction complète de l'humidité, flux d'air doux ou intenses.



DRY.Maxi™

L'humidité laisse place au goût.
Il élimine efficacement l'humidité de la chambre de cuisson pour donner à vos préparations une consistance, une couleur et un croquant parfaits à chaque fois.



STEAM.Maxi™

Tout le pouvoir de la vapeur.
Il génère de la vapeur saturée de 35 °C et offre des performances de cuisson élevées combinées à des économies d'eau et d'énergie.

16 minutes

pleine charge **croissants**

18 minutes

pleine charge **baguettes**

25 minutes

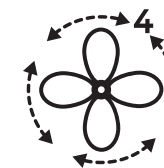
pleine charge **pâte à choux**

45 minutes

pleine charge **panettone**

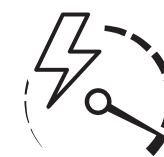
20 minutes

pleine charge **pâte feuilletée**



AIR.Maxi™

Il guide, lie, transforme.
Plusieurs ventilateurs avec inversion du sens de rotation et 4 vitesses qui garantissent un résultat uniforme sur chaque plaque à chaque cuisson.



EFFICIENT.Power

Puissance et efficacité.
Élévation rapide de la température, efficacité au sommet de la catégorie avec fonctionnement mixte, air sec et vapeur.
Certifiée ENERGY STAR.



PRESSURE.Steam

Encore plus de vapeur, quand il est nécessaire.
Il augmente de façon évidente la saturation et la température de la vapeur pour vous permettre des cuissons plus rapides et intenses.

Data Driven Cooking

**Créez.
Analysez.
Améliorez.**

**L'Intelligence Artificielle.
Data Driven Cooking
transforme les données de
consommation de votre four
en informations utiles afin
d'augmenter votre profit
quotidien.**

Les données seront toujours accessibles par smartphone ou App Web

Un écosystème à découvrir

Créez et partagez

Vos recettes dans tous vos fours.
Créez votre livre de recettes et synchronisez-le avec tous vos fours en un seul clic, afin que toutes vos cuisines ou points de vente soient toujours à jour. Vous avez la possibilité de le créer directement depuis votre four ou depuis votre ordinateur.



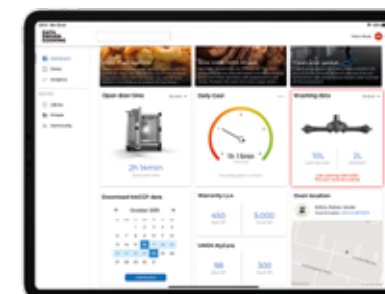
Comprenez

Vérifiez et améliorez vos performances.
Avec DDC.Stats vous avez toujours le contrôle sur la consommation d'énergie, d'eau et de détergent ainsi que sur les temps de cuisson et sur les minutes d'ouverture de la porte. Comparez les performances des fours de votre réseau, détectez les anomalies et obtenez des informations utiles pour améliorer l'utilisation de vos fours.



Assistance à 360°

Laissez que DDC.Coach vous forme.
DDC.Coach est un assistant digital qui vous donne des conseils en fonction de l'utilisation réelle de vos fours et vous permet de profiter de tous leurs potentialités. Utilisez vos fours au mieux et maximisez le retour sur votre investissement !

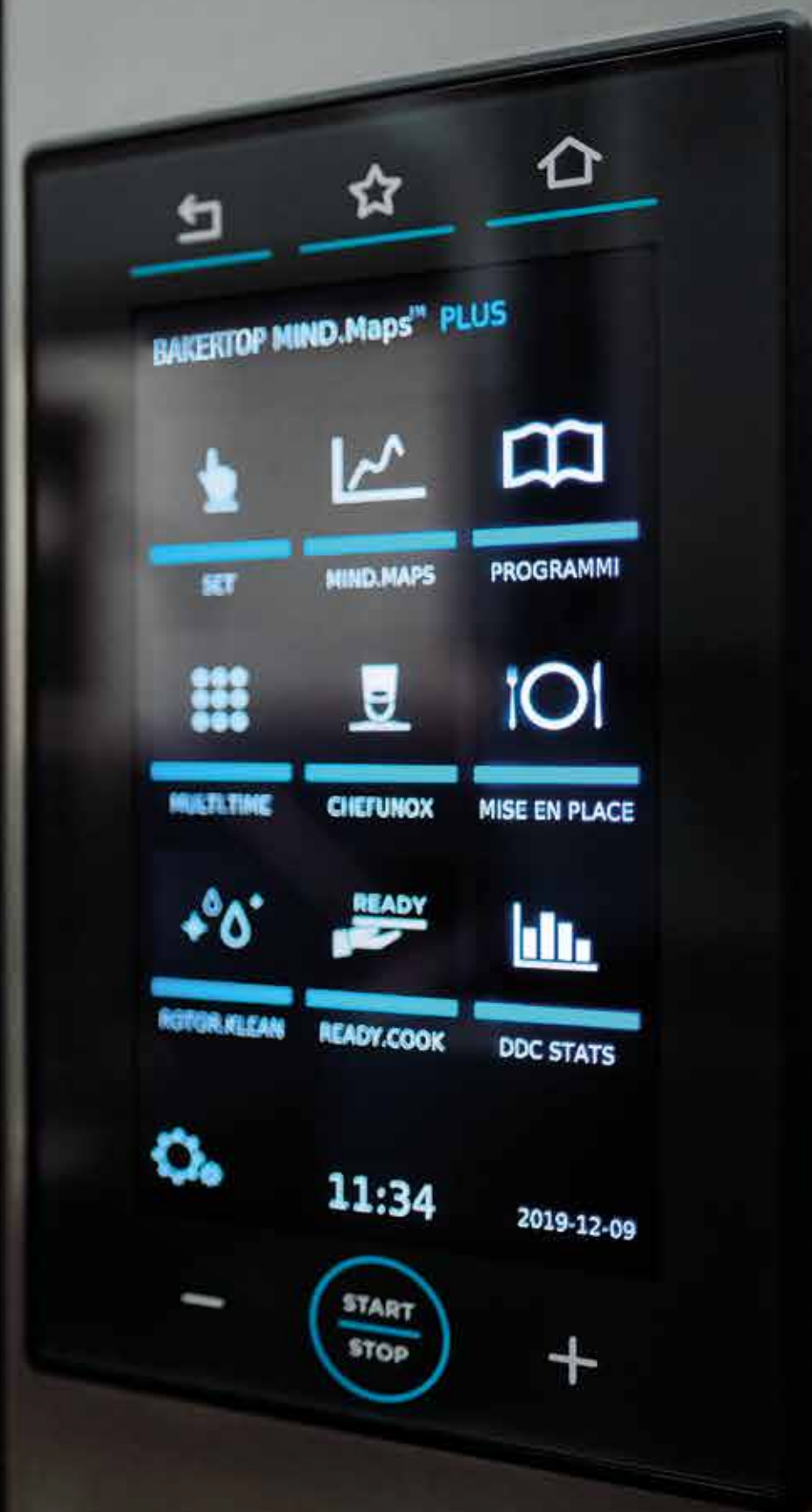




Panneau de contrôle capacitif PLUS

Intuitif et complet

Procédés de cuisson
automatiques, fonctions
manuelles, mémoire des
programmes et jusqu'à 10
cuissons simultanées.
Un écran tactile grand,
lumineux, vite et
connecté.



Surpassez-vous

Panneau de contrôle capacitif PLUS



MANUEL

Facile, précis et rapide.
Définissez n'importe quel processus de cuisson de manière rapide et intuitive. Tous les paramètres dont vous avez besoin sur un seul écran. Jusqu'à 9 étapes de cuisson. Créativité sans limites.



MIND.Maps™

Ne sélectionnez pas un programme de cuisson, dessinez le vôtre.
Apportez votre touche de génie. Dessinez même la cuisson la plus élaborée avec quelques gestes de la main. Concevez vos procédés de cuisson avec une liberté de création maximale. Vous imaginez, le four exécute.



MULTI.Time

Jusqu'à 10 cuissons simultanées.
Clair et organisé. Gérez jusqu'à 10 cuissons en même temps avec la fonction MULTI.Time et contrôlez au maximum d'un rapide coup d'œil.



PROGRAMMES

Possibilité de mémoriser 384 programmes.
Toutes vos recettes sont uniques et reproductibles grâce à la bibliothèque personnelle qui vous permet de stocker et d'organiser vos programmes de cuisson. Il est possible de mémoriser 384 programmes et de les organiser en 16 groupes différents.



CHEFUNOX

Choisissez ce que vous voulez cuisiner et le résultat que vous souhaitez.
Faites confiance à votre four BAKERTOP MIND.Maps™ et laissez le régler les paramètres de cuisson pour vous. Sélectionnez le type de cuisson, le plat que vous voulez cuisiner et le degré de cuisson que vous voulez. Démarrez. Tout simplement.



MISE.EN.PLACE

Au-delà de l'organisation de la cuisine.
Il suggère le bon ordre et le bon moment pour insérer les plaques à l'intérieur de la chambre de cuisson pour que tous les plats soient prêts en même temps. Être ponctuel n'a jamais été aussi simple.

MIND.Maps™ PLUS

Panneau de contrôle capacitif PLUS

MIND.Maps™ PLUS



BAKERTOP MIND.Maps™ PLUS COUNTERTOP

Four mixte intelligent pour Boulangerie et Pâtisserie

BAKERTOP MIND.Maps™ **PLUS** COUNTERTOP est le four mixte de choix pour les laboratoires qui ont besoin de performances maximales, de technologies intelligentes et d'une polyvalence sans limites.

Rêvez en grand

Laissez libre cours à votre créativité

BAKERTOP MIND.Maps™ **PLUS**
est le four professionnel qui élimine
toute distance entre vos rêves et leur
réalisation. Découvrez le plaisir de
sortir la perfection de votre four.

Combiné à ses accessoires, votre BAKERTOP
MIND.Maps™ PLUS devient un outil de cuisson
puissant qui remplace plusieurs pièces
d'équipement traditionnel dans votre laboratoire.

Cuisson de produits levés, boulangerie
et pâtisserie artisanales ou surgelées,
déshydratations, biscuiterie et bien plus encore.
Des procédés de cuisson automatiques et des
fonctions intelligentes sont la garantie de résultats
toujours impeccables. En plus, cuissons statiques
et levages grâce aux DECKTOP et LIEVOX.

5 min

Temps de préchauffage
de 30 °C à 200 °C

jusqu'à 80%

Moins d'eau par rapport aux
cuissons dans de l'eau bouillante

jusqu'à 45%

Plus rapide qu'un four
traditionnel ou à convection

Toutes les données font référence au modèle XEBC-06EU-EPRM



Perfection
Un résultat de cuisson
sûr et répétable

Uniformité
Coloration homogène
et structure développée

Économie
Énergie, temps,
ingrédients et travail

Intelligence
Concentrez-vous
sur vos clients, le four
fera le reste

Des solutions polyvalentes pour toute exigence

Multipliez vos possibilités

Trouvez la solution parfaite pour votre cuisine.
[Configurez](#) en ligne votre four BAKERTOP MIND.Maps™ PLUS
www.unox.com/fr_fr/configurator



Configurations



Solution Four + Placard neutre

Solution conseillée pour optimiser l'espace dans votre laboratoire et avoir toujours tout en ordre.

Réf. XWAEC-08EF
Détails techniques à la page 70



Solution Four + Four

La solution avec deux unités superposées est idéale pour une polyvalence, une flexibilité et des économies d'énergie maximales.



Solution Four + Decktop + Lievox

Solution idéale pour levages, cuissens traditionnelles sur sole et cuissens de boulangerie et pâtisserie. Le tout dans une seule colonne.

Réf. XEBDC-01EU-C et XEBPC-08EU-B
Plus d'informations à la page 36
Détails techniques à la page 70



Solution Four + Four + Lievox

Polyvalence et efficacité de deux fours, combinés avec des levages parfaits. Idéale pour petits magasins.

Réf. XEBPC-08EU-B
Plus d'informations à la page 37
Détails techniques à la page 70

Configurations

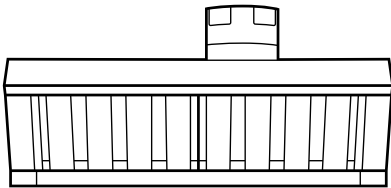
COUNTERTOP

COUNTERTOP

Installez votre four où il est plus utile

Hotte Ventless

La hotte Ventless est équipée d'un filtre auto-nettoyant qui **élimine les odeurs** des fumées expulsées par la cheminée, ce qui réduit l'entretien du système d'aspiration centralisé. Elle permet d'installer votre four loin de la hotte aspirante au plafond et de diriger la fumée vers elle ou à l'extérieur.*



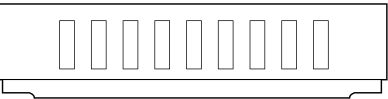
* Après vérification et accord de la part des entités et des réglementations locales.



Sans utilisation d'eau

Hotte Waterless

La hotte Waterless filtre les odeurs et absorbe la chaleur qui sort de la chambre de cuisson **sans utilisation d'eau**. Élegante et fonctionnelle, elle s'intègre parfaitement dans tout contexte mobilier, en cas de cuisine ouverte où il est important de sentir les parfums et les arômes typiques de vos produits.

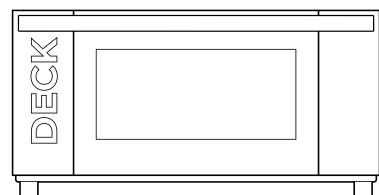


* Après vérification et accord de la part des entités et des réglementations locales.

Le four statique moderne

DECKTOP

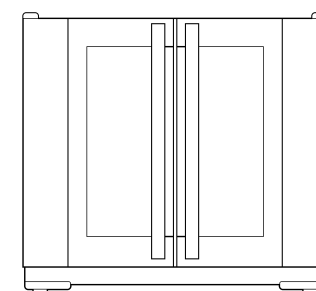
Les cuissons sur **pierre réfractaire** de **produits traditionnels** comme pains, fougasses ou produits levés sont quelques-unes des possibilités offertes par DECKTOP. Grâce à la possibilité d'introduire ou d'extraire l'humidité, les cuissons sont parfaites à tous niveaux: moelleuses ou parfumées, souples ou croquantes. Four, DECKTOP et étuve composent une solution indispensable pour les Maîtres Boulangers-Pâtisseries.



Tout commence pas un levage correct

LIEVOX

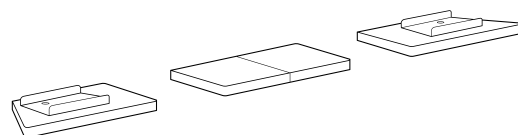
Le levage est un jeu d'équilibre entre la pâte, la température, le pourcentage d'humidité et le temps. Les étuves LIEVOX sont équipées de capteurs capables de contrôler et d'**intervenir automatiquement** sur le processus de levage pour garantir la qualité du produit final. LIEVOX ouvre un monde de possibilités pour la cuisson de produits traditionnels comme le pain, les gâteaux à pâte levée, les croissants et bien plus encore.



Explosion de vapeur

STEAM.Boost

STEAM.Boost est un système d'accumulation de chaleur à haute capacité qui permet à votre four de produire, si demandé, **50% de vapeur en plus** pendant les premières minutes cruciales du processus de cuisson. STEAM.Boost est un accessoire fondamental pour tous les laboratoires artisanaux qui utilisent la technologie moderne tout en respectant pleinement la tradition centenaire.



Enfournez, sortez du four et transportez rapidement et en toute sécurité

QUICK.LOAD

Accessoires complémentaires



Accessoires complémentaires

QUICK.Load 6 + 6 avec ou sans portes

Solution complète avec placard mobile, échelle porte-plaques et accessoires. Enfournez, sortez du four et transportez facilement 12 plaques.

Réf. XWBYC-12EU et XWBYC-12EU-D
Détails techniques à la page 71

Solution 6 + 6 et Piètement

Solution avec deux fours superposés pour cuire jusqu'à 12 plaques 600 x 400 en même temps.

Solution 4 + 10 et Piètement

Solution avec deux fours superposés pour cuire jusqu'à 14 plaques 600 x 400 en même temps.

QUICK.Load 4 + 10 avec ou sans portes

Solution complète avec placard mobile, échelle porte-plaques et accessoires. Enfournez, sortez du four et transportez facilement 14 plaques.

Réf. XWBYC-14EU et XWBYC-14EU-D
Détails techniques à la page 71

COUNTERTOP

COUNTERTOP



BAKERTOP MIND.Maps™ PLUS BIG

**Stronger
Harder
Faster
Better**

Le four à chariot BAKERTOP MIND.Maps™ **PLUS** BIG est l'instrument infatigable pour les grandes pâtisseries et les boulangeries qui nécessitent une répétabilité maximale de la qualité en terme de cuisson et une productivité élevée.

Ce qui compte pour vous

Performance sans limites

BAKERTOP MIND.Map™ **PLUS** BIG
est le four combiné à chariot avec
la plus haute productivité et fiabilité.

BAKERTOP MIND.Maps™ PLUS BIG exploite
les technologies les plus récentes pour apporter
un support concret à votre travail.

Qualité et uniformité de cuisson garanties pour
chaque fournée, sur chaque point de la plaque,
sur chaque plaque. La répétabilité du résultat
de cuisson est garantie indépendamment
de l'opérateur. Actions sûres, sans erreurs
et sans effort.

768 croissants

Productivité en 60 min
1 croissant = 85 gr

300 °C

Température de cuisson
maximale

jusqu'à **30%**

Moins d'**énergie** par rapport
à un four rotatif

Toutes les données font référence au modèle XEBL-16EU-YPRS

Productivité
volumes élevés,
pas d'interruptions

Uniformité
Six ventilateurs avec
inversion du sens de
rotation

Répétabilité
Résultats standardisés
et constants

Intelligence
Concentrez-vous
sur vos clients, le four
fera le reste

Que se cache-t-il derrière ?

Conçu pour résister

Châssis en treillis de tuyaux

BAKERTOP MIND.Maps™ BIG utilise un **châssis en treillis de tubes** en acier inoxydable de 50 mm d'épaisseur. L'ensemble de la structure est extrêmement rigide et la porte est attachée au châssis pour garantir sa fermeture parfaite, même après des années de travail.

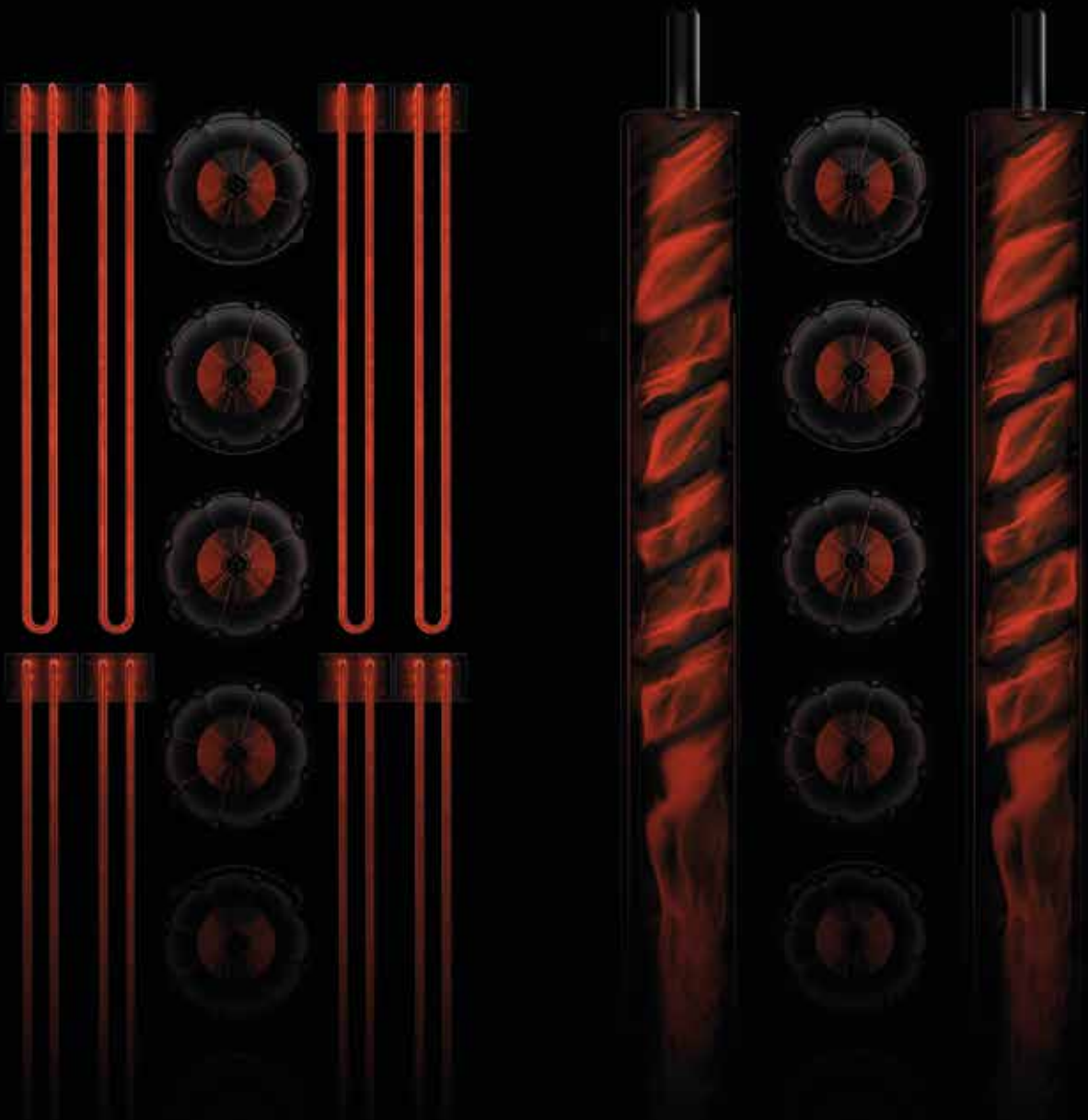


Fermeture avec lancement de porte

Testée pour plus d'un million de cycles, la **fermeture avec lancement** de porte, avec déclic de sécurité, permet de **réduire l'effort** de l'opérateur pendant le travail. La robustesse et la sécurité de la porte sont garanties par une épaisseur de **70 mm**.

Acciaio AISI 316L

La chambre de cuisson et le chariot des fours MIND.Maps™ BIG sont en **acier AISI 316L** très **résistant à tout type de corrosion**. Le système de traitement de l'eau PURE-RO pour l'élimination des chlorures n'est pas nécessaire ; le four peut tout simplement être traité avec le système de filtrage à résine PURE pour l'élimination du calcaire.



Perfection Symétrique

6 moteurs avec système multi-ventilation avec inversion du sens de rotation

Résistances hautes performances

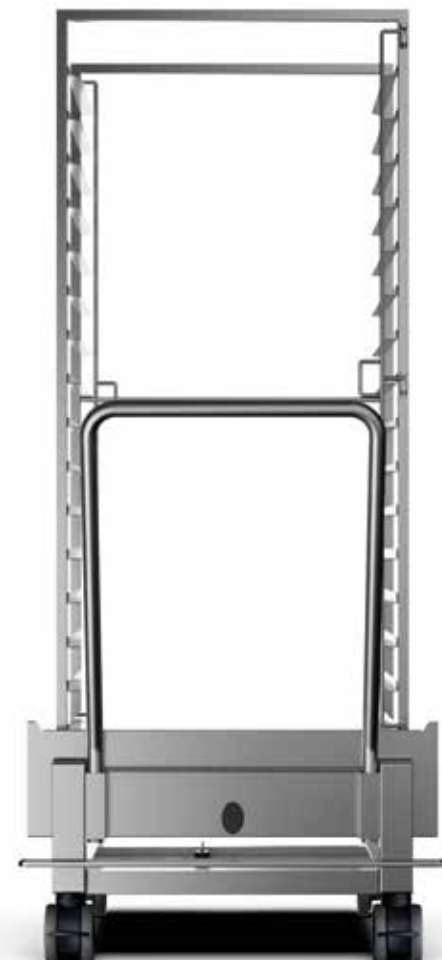
Les fours électriques utilisent des **résistances électriques linéaires** uniques à forte intensité de puissance qui produisent de la chaleur rapidement, minimisant les temps de récupération de la température et optimisant les flux d'air.

Brûleurs à air soufflé

Les fours à gaz sont les seuls au monde avec un brûleur soufflé à haute performance et avec des **échangeurs symétriques**. Les puissances élevées minimisent les temps de récupération de la température et optimisent les flux d'air.

Solutions qui maximisent votre investissement

Rendement maximal, effort minimal



QUICK.Load

Chariot disponible en 16 niveaux
600x400 pour enfourner
rapidement et transporter
facilement des pleines charges.

Réf. XEBTL-16EU
Détails techniques à la page 71

Trouvez la solution parfaite
pour votre laboratoire.
[Configurez](https://www.unox.com/fr_fr/configurator) en ligne votre four
BAKERTOP MIND.Maps™ PLUS
www.unox.com/fr_fr/configurator





Plaques Baking Essentials

Plusieurs possibilités de cuisson

Chaque cuisson requiert sa propre plaque

Baking Essentials

BAKE

Plaque en aluminium.



BOULANGERIE ET PÂTISSERIE

Idéale pour

Pâte sablée ;
Gâteaux dans moule à tarte ;
Cuissons sur silpat.

Avantages

Plaque en aluminium pour transmission rapide de la chaleur ;
Bord ultra-bas pour maximiser l'uniformité.

Réf. **TG405** 600 x 400

FORO.BAKE

Plaque en aluminium perforée.



BOULANGERIE ET PÂTISSERIE

Idéale pour

Pâte sablée ;
Gâteaux dans moules à tarte.

Avantages

Plaque en aluminium perforée pour augmenter la transpiration de la pâte pendant la cuisson ;
Bord ultra-bas pour maximiser l'uniformité.

Réf. **TG410** 600 x 400

BAKE.BLACK

Plaque en aluminium antiadhérente.



BOULANGERIE ET PÂTISSERIE

Idéale pour

Croissants ;
Viennoiseries danoises ;
Pâte sablée.

Avantages

Transmission rapide de la chaleur ;
Elle évite d'utiliser le papier cuisson ;
Bord ultra-bas pour maximiser l'uniformité.

Réf. **TG460** 600 x 400

FORO.BLACK

Plaque en aluminium antiadhérente perforée.



BOULANGERIE ET PÂTISSERIE

Idéale pour

Croissants ;
Pain congelé ;
Viennoiseries danoises et pâte sablée.

Avantages

Bord externe ultra-bas pour maximiser les flux d'air ;
Elle évite d'utiliser le papier cuisson.

Réf. **TG430** 600 x 400

Chaque cuisson requiert sa propre plaque

Baking Essentials

BAKE.SILICO

Plaque en aluminium perforée avec revêtement en silicone.



BOULANGERIE ET PÂTISSERIE

Idéale pour

Croissants ;
Pain congelé ;
Viennoiseries danoises et pâte sablée.

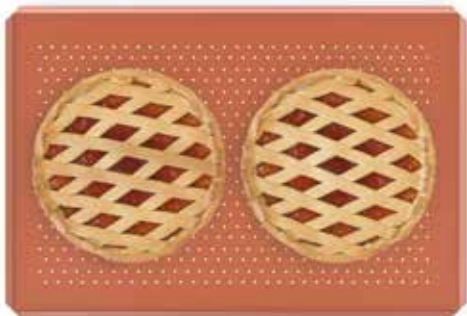
Avantages

Plaque en aluminium perforée avec revêtement en silicone résistant aux hautes températures ;
Idéale pour les produits recouverts de sucre.

Réf. **TG416** 600 x 400

FORO.SILICO

Plaque en aluminium perforée avec revêtement en silicone.



BOULANGERIE ET PÂTISSERIE

Idéale pour

Croissants ;
Pain congelé ;
Viennoiseries danoises et pâte sablée.

Avantages

Plaque en aluminium perforée avec revêtement en silicone résistant aux hautes températures ;
Idéale pour les produits recouverts de sucre.

Réf. **TG415** 600 x 400

FAKIRO™

Plaque en aluminium. Deux côtés - plat et rainuré - pour des produits différentes.



BOULANGERIE ET PÂTISSERIE

Idéale pour

Pizza ;
Fougasse ;
Pain.

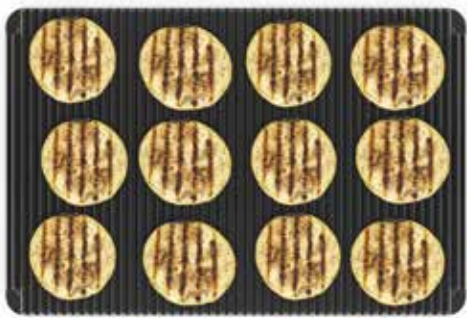
Avantages

Plaque en aluminium très épaisse avec effet pierre réfractaire ;
Côté plat pour la cuisson d'aliments frais ;
Côté rainuré pour la cuisson d'aliments surgelés.

Réf. **TG440** 600 x 400

FAKIRO.GRILL

Plaque en aluminium antiadhérente. Deux côtés - plat et rainuré pour des cuissons différentes.



BOULANGERIE ET PÂTISSERIE

Idéale pour

Grillade de viande, poisson et légumes ;
Pizza ;
Fougasse.

Avantages

Plaque en aluminium très épaisse avec effet pierre réfractaire ;
Côté plat pour la cuisson d'aliments frais ;
Côté rainuré pour la cuisson d'aliments surgelés.

Réf. **TG465** 600 x 400

Chaque cuisson requiert sa propre plaque

Baking Essentials

FORO.BAGUETTE

Plaque en aluminium perforée - 5 rangées



BOULANGERIE ET PÂTISSERIE

Idéale pour

Baguettes toujours séparées et uniformes ;
Idéale pour les aliments surgelés.

Avantages

Plaque en aluminium perforée avec revêtement
en silicone résistant aux hautes températures ;
Idéale pour les produits recouverts de sucre.

Réf. **TG445** 600 x 400

FORO.BAGUETTE.BLACK

Plaque en aluminium antiadhérente perforée -
5 rangées



BOULANGERIE ET PÂTISSERIE

Idéale pour

Baguettes fraîches ;
Ficelles fraîches.

Avantages

Baguettes toujours séparées et uniformes ;
Idéale pour pâte fraîche et pour opérations
de nettoyage très rapides.

Réf. **TG435** 600 x 400

STEEL.BAKE

Plaque en inox.



BOULANGERIE ET PÂTISSERIE

Idéale pour

Génoise ;
Pâte à tuile.

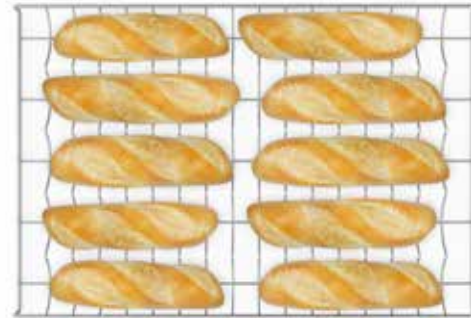
Avantages

Plaque en acier avec rebord à 90° pour éliminer
les gaspillages ;
Double bord anti-déformation.

Réf. **TG450** 600 x 400

BAGUETTE.GRID

Grille chromée ultra-légère - 5 rangées



BOULANGERIE ET PÂTISSERIE

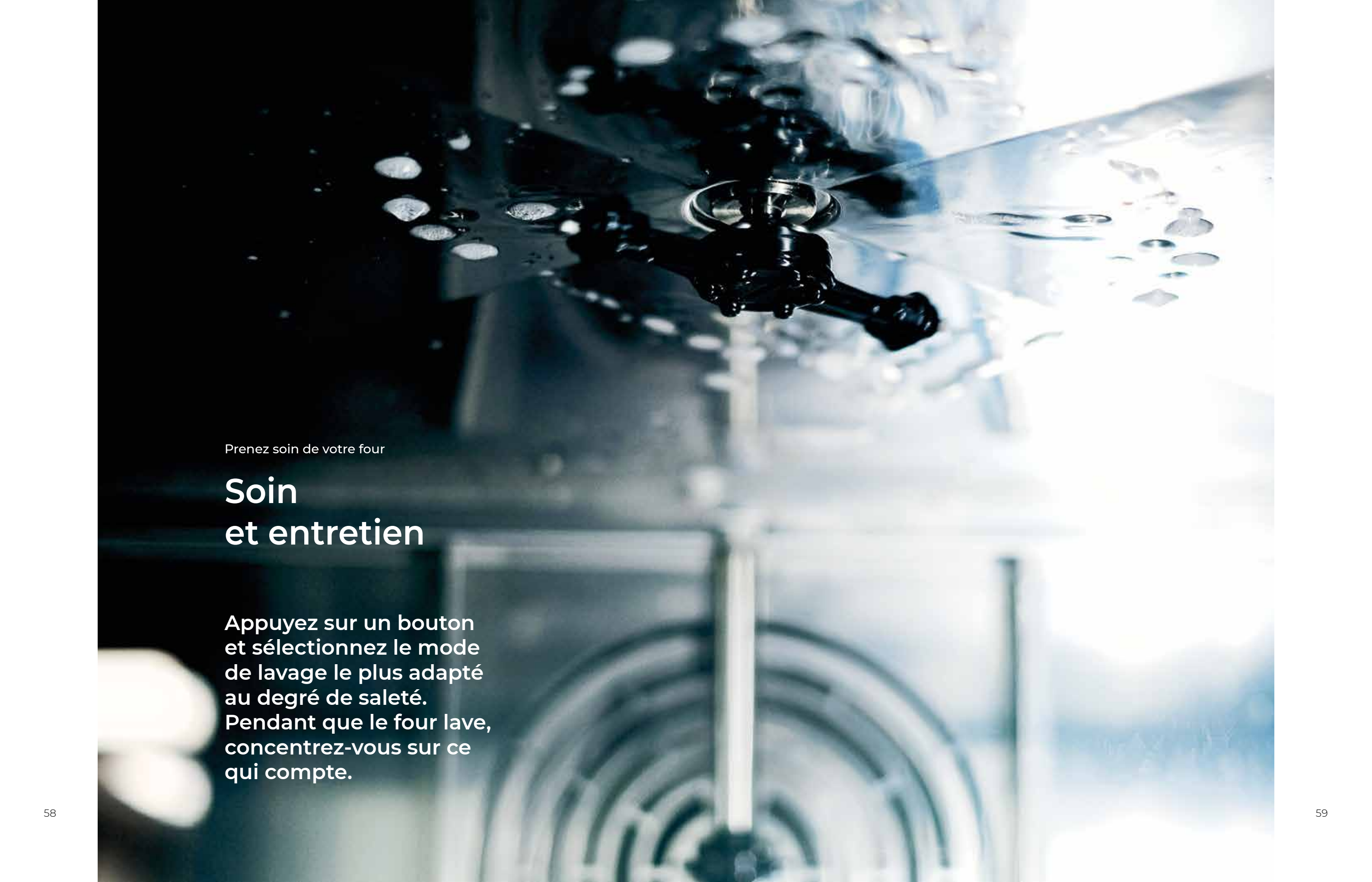
Idéale pour

Baguettes congelées ;
Ficelles congelées.

Avantages

Maximise la circulation de l'air sur la surface du
pain.

Réf. **GRP410** 600 x 400



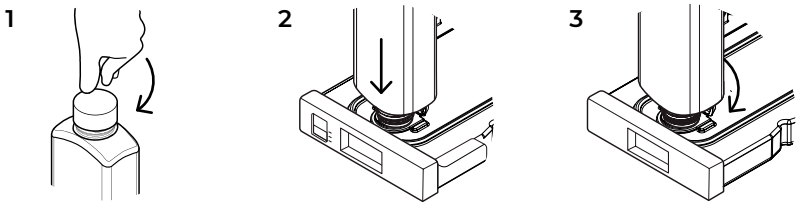
Prenez soin de votre four

Soin et entretien

Appuyez sur un bouton
et sélectionnez le mode
de lavage le plus adapté
au degré de saleté.
Pendant que le four lave,
concentrez-vous sur ce
qui compte.

UNOX.Pure

DET&Rinse™



Soin et entretien



PURE-RO

Système de filtration de l'eau à osmose inverse pour garantir la déminéralisation complète de tout type d'eau.

Réf. XHC002
Détails techniques à la page 69
Non nécessaire pour fours BAKERTOP MIND.Maps™ BIG.



PURE

Système de filtration à résine qui élimine de l'eau les substances qui contribuent à la formation du calcaire.

Réf. XHC003



REFILL

Cartouche de remplacement pour système de filtration UNOX.Pure.

Réf. XHC004



PLUS

Un agent de nettoyage et de rinçage alliant propreté maximale, consommation minimale et longue durée de vie pour votre four.

Réf. DB1015
Détails techniques à la page 69



ECO

Détergent à double concentration pour le nettoyage quotidien dans le plus grand respect de l'environnement.

Réf. DB1018
Détails techniques à la page 69



ULTRA

Détergent ultra puissant pour un niveau de saleté élevé, recommandé pour les graisses de volaille et de viande.

Réf. DB1050
Détails techniques à la page 69
* Vérifiez la disponibilité de ce produit dans votre pays.

Soin et entretien

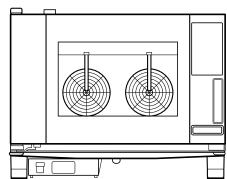
MIND.Maps™ PLUS

MIND.Maps™ PLUS

Découvrez tous les fours et leurs accessoires

Les fours les plus intelligents au monde

BAKERTOP MIND.MapTM PLUS
COUNTERTOP

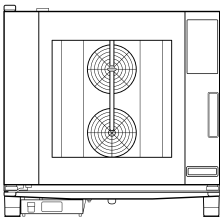


860 x 967 x 675 mm
l x p x h

⚡ XEBC - 04EU - EPRM

capacité 4 600 x 400
espacement 80 mm
fréquence 50/60 Hz
voltage 400 V ~ 3N

puissance 10,6 kW
poids 95 kg



860 x 967 x 843 mm
l x p x h

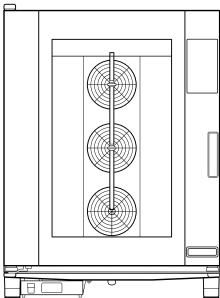
⚡ XEBC - 06EU - EPRM

capacité 6 600 x 400
espacement 80 mm
fréquence 50/60 Hz
voltage 400 V ~ 3N

puissance 14 kW
poids 112 kg

🔥 XEBC - 06EU - GPRM

capacité 6 600 x 400
espacement 80 mm
fréquence 50/60 Hz
voltage 230 V ~ 1N
puissance 1 kW
puissance gaz G20, G25, G25.1,
nominale max. G30, G31: 19 kW
poids 126 kg



860 x 967 x 1163 mm
l x p x h

⚡ XEBC - 10EU - EPRM

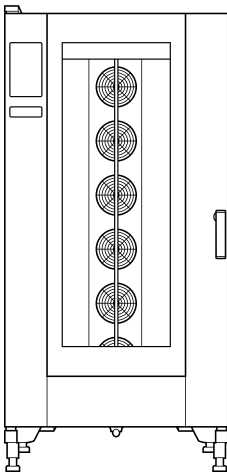
capacité 10 600 x 400
espacement 80 mm
fréquence 50/60 Hz
voltage 400 V ~ 3N

puissance 21 kW
poids 148 kg

🔥 XEBC - 10EU - GPRM

capacité 10 600 x 400
espacement 80 mm
fréquence 50/60 Hz
voltage 230 V ~ 1N
puissance 1,4 kW
puissance gaz G20, G25, G25.1,
nominale max. G30, G31: 25 kW
poids 163 kg

BIG



892 x 1018 x 1875 mm
l x p x h

⚡ XEBC - 16EU - EPRM

capacité 16 600 x 400
espacement 80 mm
fréquence 50 / Hz
voltage 380-415 V
3PH+N+PE

puissance 38,5 kW
poids 292 kg

⚡ XEBC - 16EU - DPRS

capacité 16 600 x 400
espacement 80 mm
fréquence 50 / Hz
voltage 220-240 V
3PH+PE
puissance 38,5 kW
poids 292 kg

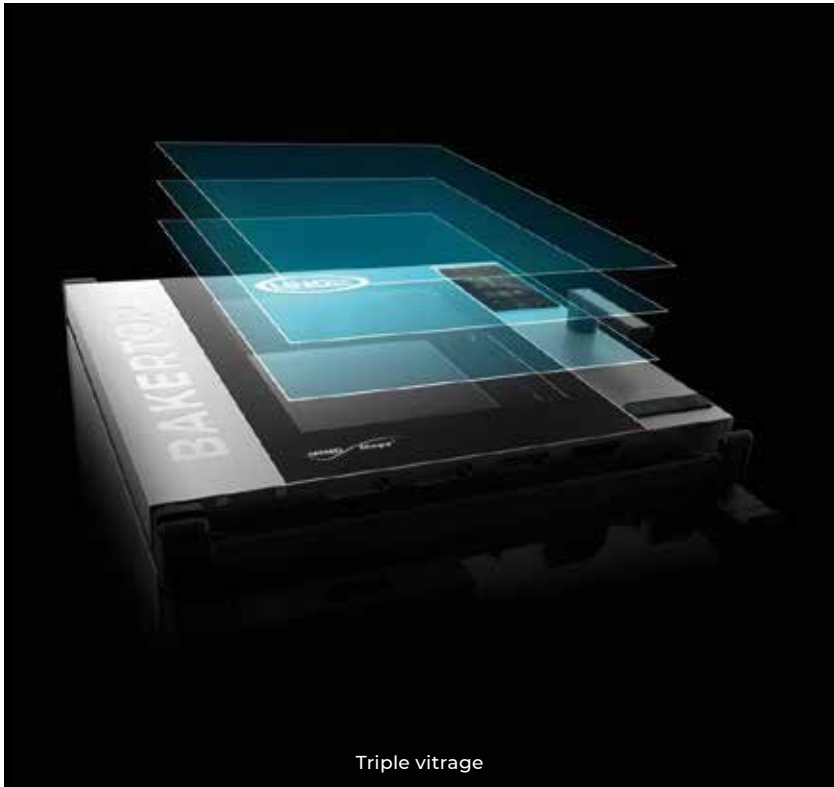
🔥 XEBC - 16EU - GPRS

capacité 16 600 x 400
espacement 80 mm
fréquence 50/60 Hz
voltage 220-240V
1PH+N+PE
puissance 2,8 kW
puissance gaz 48 kW
nominale max.
poids 309 kg

Remarques
Tous les fours sont disponibles aussi avec ferrage à droite - exemple réf. XEBC-10EU-EPLM.
Tous les fours BIG sont fournis avec chariot porte-plaques.



Détails techniques



Équipements

- Standard
- Optionnel
- Non disponible

BIG
COUNTERTOP

UNOX INTELLIGENT PERFORMANCE		⚡ 🔥	⚡ 🔥
ADAPTIVE.Cooking™ : règle automatiquement les paramètres de cuisson pour garantir des résultats reproductibles		● ●	● ●
CLIMALUX™ : contrôle de l'humidité totale dans l'enceinte de cuisson		● ●	● ●
SMART.Preheating : règle automatiquement la température et la durée du préchauffage		● ●	● ●
AUTO.Soft : gère l'ascension thermique pour la rendre plus délicate		● ●	● ●
SENSE.Klean : estime le degré de saleté à l'intérieur de la chambre de cuisson du four et suggère le programme de nettoyage le plus adapté		● ●	● ●
UNOX INTENSIVE COOKING			
DRY.Maxi™ : élimine rapidement l'humidité de l'enceinte de cuisson		● ●	● ●
STEAM.Maxi™ : produit de la vapeur saturée à partir de 35 °C		● ●	● ●
AIR.Maxi™ : plusieurs ventilateurs avec inversion de rotation ENERGY STAR à 4 vitesses et fonction pulsée		● ●	● ●
EFFICIENT.Power : efficacité énergétique certifiée ENERGY STAR		● ●	● ●
PRESSURE Steam : augmente la saturation et la température de vapeur		● ●	● ●
DATA DRIVEN COOKING			
Connexion WiFi		● ●	● ●
Connexion Ethernet		○ ○	○ ○
ddc.unox.com : vérifiez l'utilisation en temps réel, créez et envoyez des recettes de votre ordinateur à vos fours		● ●	● ●
DDC.Stats : analyse, compare et améliore les données d'utilisation et de consommation de votre four		● ●	● ●
DDC.App : contrôle en temps réel les fours connectés par votre smartphone		● ●	● ●
DDC.Coach : analyse votre façon d'utiliser le four et suggère des recettes personnalisées		● ●	● ●
MODES DE CUISSON MANUELS			
Cuisson à convection de 30 °C à 260 °C		● ●	● ●
Cuisson à convection de 30 °C à 300 °C		● ●	- -
Cuisson mixte à vapeur et à convection à partir de 35 °C avec STEAM.Maxi™ de 30% à 90%		● ●	● ●
Cuisson mixte avec humidité et à convection a partir de 48 °C avec STEAM.Maxi™ de 10% à 20%		● ●	● ●
Cuisson à la vapeur saturée de 48 °C - 130 °C avec le système STEAM.Maxi™ 100%		● ●	● ●
Cuisson avec extraction d'humidité 30 °C - 260 °C avec le système DRY.Maxi™ allant de 10% à 100%		● ●	● ●
Cuisson avec Delta T avec la sonde à coeur		● ●	● ●
Sonde à coeur monopoint		- -	- -
Sonde à coeur MULTI.Point		● ●	● ●
Sonde à coeur extra-fine pour cuissons sous vide		○ ○	○ ○
PROGRAMMATION AVANCÉE ET CUISSONS AUTOMATIQUES			
MIND.Maps™ : dessinez vos processus de cuisson directement sur votre écran		● ●	● ●
PROGRAMS : possibilité d'enregistrer jusqu'à 384 programmes avec votre nom, image ou signature		● ●	● ●
CHEFUNOX : choisissez ce qu'il faut cuisiner dans la bibliothèque, le four règle automatiquement tous les paramètres		● ●	● ●
MULTI.Time : gère jusqu'à 10 minuteriers pour cuire différents produits en même temps		● ●	● ●
MISE.EN.PLACE : Synchronise l'insertion des plaques dans la chambre de cuisson pour que tous les plats soient prêts en même temps		● ●	● ●
LAVAGE AUTOMATIQUE			
Rotor.KLEAN™ : 4 programmes de lavage automatique		● ●	● ●
Rotor.KLEAN™ : détecteur du niveau d'eau et de détergent		● ●	● ●
Détergent DET&Rinse™ intégré		● ●	● ●
FONCTIONS ANNEXES			
Température de préchauffage jusqu'à 300 °C réglable par l'utilisateur pour chaque programme		● ●	- -
Température de préchauffage jusqu'à 260 °C réglable par l'utilisateur pour chaque programme		● ●	● ●
Possibilité de visualiser le temps de cuisson restant		● ●	● ●
Maintenir le mode de cuisson avec le mode HOLD et la Fonction continue INF		● ●	● ●
Affichage de la valeur nominale des paramètres de cuisson		● ●	● ●
Unité de température en °C ou °F		● ●	● ●
PERFORMANCE ET SECURITE			
Protek.SAFE™ : arrêt automatique du ventilateur, pour réduire la perte d'énergie, en cas d'ouverture de la porte		● ●	● ●
Protek.SAFE™ : absorption de la puissance électrique ou gaz nécessaire		● ●	● ●
Spido.GAS™ : échangeurs thermiques de haute performance à chaleur directe pour une distribution de chaleur symétrique		- -	- ●
Spido.GAS™ : brûleurs soufflés à haute performance et échangeurs symétriques		- ●	- -
DÉTAILS TECHNIQUES			
Chambre de cuisson en acier inox a angles arrondis AISI 304 à haute résistance		- -	● ●
Chambre de cuisson moulée en acier inoxydable AISI 316 L		● ●	- -
Chambre de cuisson avec le support des plaques pliée en forme de C		● ●	● ●
Illumination chambre de cuisson grâce a des lumières LED intégrées dans la porte		● ●	● ●
Panneau de commande à écran tactile capacitif 9,5"		● ●	● ●
Panneau de commande résistif à écran tactile 7"		- -	- -
Carte de commande MASTER.Touch avec certification de résistance à l'eau - IPX5		● ●	● ●
Système d'égouttement intégré à la porte, fonctionnel même lorsque la porte est ouverte		● ●	● ●
Égouttoir à grande capacité de récolte pouvant être connecté à un système de drainage		● ●	● ●
Poids peu important – Structure importante utilisant des matériaux innovants		● ●	● ●
Système à plusieurs ventilateurs à 4 vitesses et résistances circulaires de hautes performances		- -	● ●
6 moteurs avec un système à plusieurs ventilateurs avec inversion de marche et résistance de lignes droites à haute intensité de performance		● ●	- -
Charnières de porte en techno polymère autolubrifié à haute résistance		● ●	● ●
Positions d'arrêt de la porte 120° - 180°		● ●	- -
Positions d'arrêt de la porte 60° - 120° - 180°		- -	● ●
Porte réversible d'usage même après l'installation		- -	○ ○
Épaisseur de porte de 70 mm		● ●	- -
Vitre d'ouverture de la porte interne facilitant le nettoyage		● ●	● ●
Fermeture / ouverture de la porte de sécurité en 2 étapes		● ●	○ ○
Interrupteur de contact porte sans contact		● ●	● ●
Système d'auto-détections des problèmes ou cassures		● ●	● ●
Thermostat de control		● ●	● ●

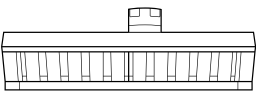
Accessoires

Découvrez tous les accessoires disponibles sur le site Unox

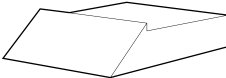
www.unox.com/fr_fr/accessoires



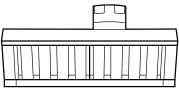
HOTTES ET ACCESSOIRES



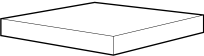
HOTTE VENTLESS
pour fours 600 x 400 BIG
892 x 1131 x 342 mm - l x p x h
Réf. XEAHL-HCFL



FILTRE À CHARBONS ACTIFS
pour hotte ventless
413 x 655 x 108 mm - l x p x h
Réf.: XUC140



HOTTE VENTLESS
pour fours 600 x 400
COUNTERTOP
860 x 1145 x 240 mm - l x p x h
Réf. XEBHC-HCEU

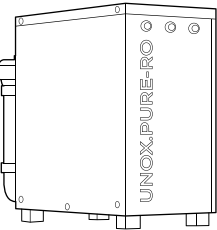


CARTOUCHE
pour filtre à charbons actifs
Réf.: XUC141



HOTTE WATERLESS
pour fours 600 x 400
COUNTERTOP
860 x 1000 x 217 mm - l x p x h
Réf. XEBHC-ACEU

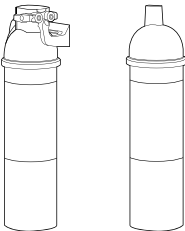
SOIN ET ENTRETIEN



UNOX.PURE-RO
système à osmose inverse
230 x 540 x 445 mm - l x p x h
Réf. XHC002

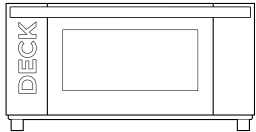


**DET&RINSE™ PLUS
DET&RINSE™ ECO
DET&RINSE™ ULTRA**
carton de 10 bidons x 1 lt
**Réf. DB1015
Réf. DB1018
Réf. DB1050**

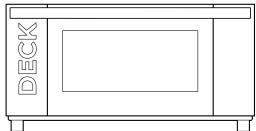


UNOX.PURE
système de filtration à résine
Réf. XHC003
**+ CARTOUCHE DE REMPLACEMENT
Réf. XHC004**

DECKTOP

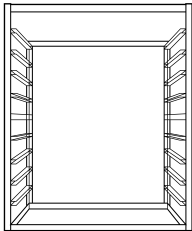


DECKTOP 2 PLAQUES
avec contrôle intégré
860 x 1150 x 400 mm - l x p x h
Réf. XEBDC-02EU-D
contrôle électronique depuis le four
860 x 1150 x 400 mm - l x p x h
Réf. XEBDC-02EU-C

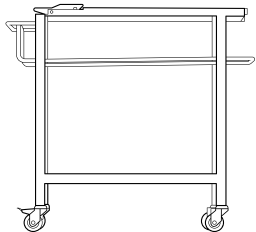


DECKTOP 1 PLAQUE
avec contrôle intégré
860 x 880 x 400 mm - l x p x h
Réf. XEBDC-01EU-D
contrôle électronique depuis le four
860 x 880 x 400 mm - l x p x h
Réf. XEBDC-01EU-C

ÉCHELLES PORTE-PLAQUES ET CHARIOTS

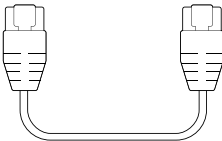


ÉCHELLES PORTE-PLAQUES
pour fours COUNTERTOP
10 600 x 400
668 x 431 x 862 mm - l x p x h
Réf. XWBBC-10EU



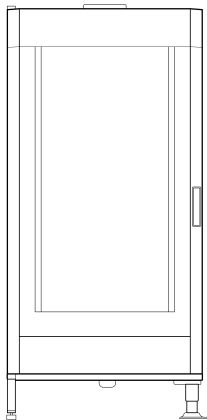
CHARIOTS
pour échelles porte-plaques
XWBBC-10EU
695 x 786 x 961 mm - l x p x h
Réf. XWBYC-00EU

CONNEXION

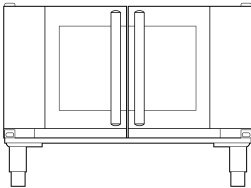


**ACCESSOIRE
POUR CONNECTER LE FOUR
À L'INTERNET**
kit pour connexion Ethernet
Réf. XEC001

ÉTUVES

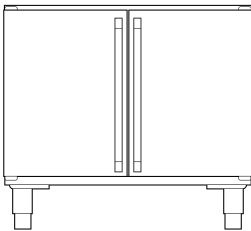


LIEVOX
avec contrôle intégré
16 600 x 400
866 x 950 x 1879 mm - l x p x h
Réf. XEBPL-16EU-D
avec contrôle manuel
16 600 x 400
866 x 950 x 1879 mm - l x p x h
Réf. XEBPL-16EU-M



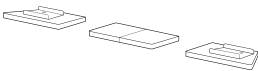
LIEVOX
12 600 x 400
860 x 978 x 798 mm - l x p x h
Réf. XEBPC-12EU-B
8 600 x 400
860 x 978 x 658 mm - l x p x h
Réf. XEBPC-08EU-B

PLACARD NEUTRE



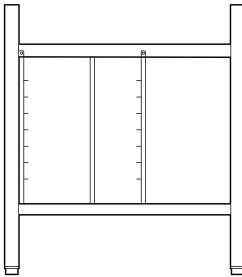
PLACARD NEUTRE
pour fours 600 x 400
COUNTERTOP
860 x 860 x 720 mm - l x p x h
Réf. XWAEC-08EF

STEAM.BOOST

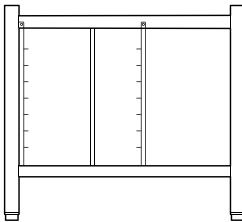


STEAM.BOOST
la production de vapeur est
augmentée de 45% pour 2
minutes
Réf. XUC080
Réf. XUC081
Réf. XUC082

PIÈTEMENT



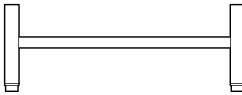
PIÈTEMENT ULTRA HAUT
pour fours 600 x 400
COUNTERTOP
842 x 804 x 888 mm - l x p x h
Réf. XWARC-07EF-UH



PIÈTEMENT HAUT
pour fours 600 x 400
COUNTERTOP
842 x 713 x 752 mm - l x p x h
Réf. XWARC-07EF-H

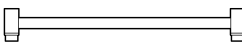


PIÈTEMENT INTERMÉDIAIRE
pour fours 600 x 400
COUNTERTOP
842 x 713 x 462 mm - l x p x h
Réf. XWARC-00EF-M



PIÈTEMENT BAS
pour fours 600 x 400
COUNTERTOP
842 x 713 x 305 mm - l x p x h
Réf. XWARC-00EF-L

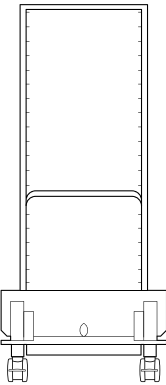
PLACEMENT AU SOL



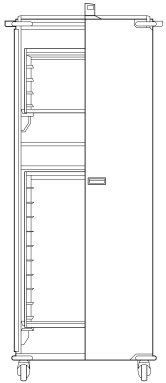
* Accessoire obligatoire pour
positionner le four au sol

PLACEMENT AU SOL
pour fours 600 x 400
COUNTERTOP
842 x 713 x 113 mm - l x p x h
Réf. XWARC-00EF-F

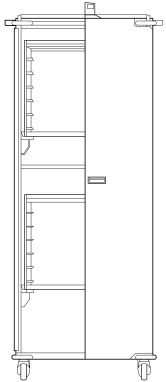
QUICK.LOAD



QUICK.LOAD
pour fours BIG 16 600 x 400
776 x 681 x 1741 mm - l x p x h
Réf. XEBTL-16EU
Voir solutions conseillées
à la page 40

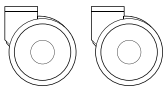


QUICK.LOAD 10 + 4
sans portes
14 600 x 400
768 x 539 x 1920 mm - l x p x h
Réf. XWBYC-14EU
avec portes
14 600 x 400
768 x 539 x 1920 mm - l x p x h
Réf. XWBYC-14EU-D
Voir solutions conseillées
à la page 40



QUICK.LOAD 6 + 6
sans portes
12 600 x 400
768 x 539 x 1920 mm - l x p x h
Réf. XWBYC-12EU
avec portes
12 600 x 400
768 x 539 x 1920 mm - l x p x h
Réf. XWBYC-12EU-D
Voir solutions conseillées
à la page 40

KIT ROULETTES

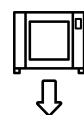


KIT ROULETTES
2 roulettes avec freins -
2 roulettes sans freins -
chaînes de sécurité au mur
Réf. XUC012

Assistance Technique

Installation

Le bon point de départ



Un réseau global de Centres de Service

Une installation parfaite est essentielle pour garantir le bon fonctionnement de votre four BAKERTOP MIND.Maps™ PLUS et éliminer les interruptions de votre travail quotidien. Faites confiance à nos centres Service Partners autorisés dans le monde entier. Concentrez-vous sur ce qui compte.

Entretien

Pas d'interruptions pendant votre travail



Une réponse rapide à vos besoins

Une fois qu'il est connecté à Internet, votre four communique les pannes ou les entretiens nécessaires directement à notre centre opérationnel. Préserver des conditions optimales pour votre four est la priorité d'Unox : nos techniciens qualifiés sont disponibles pour vous fournir un support téléphonique ou physique.

Garantie LONG.Life et LONG.Life4

Une promesse de fiabilité



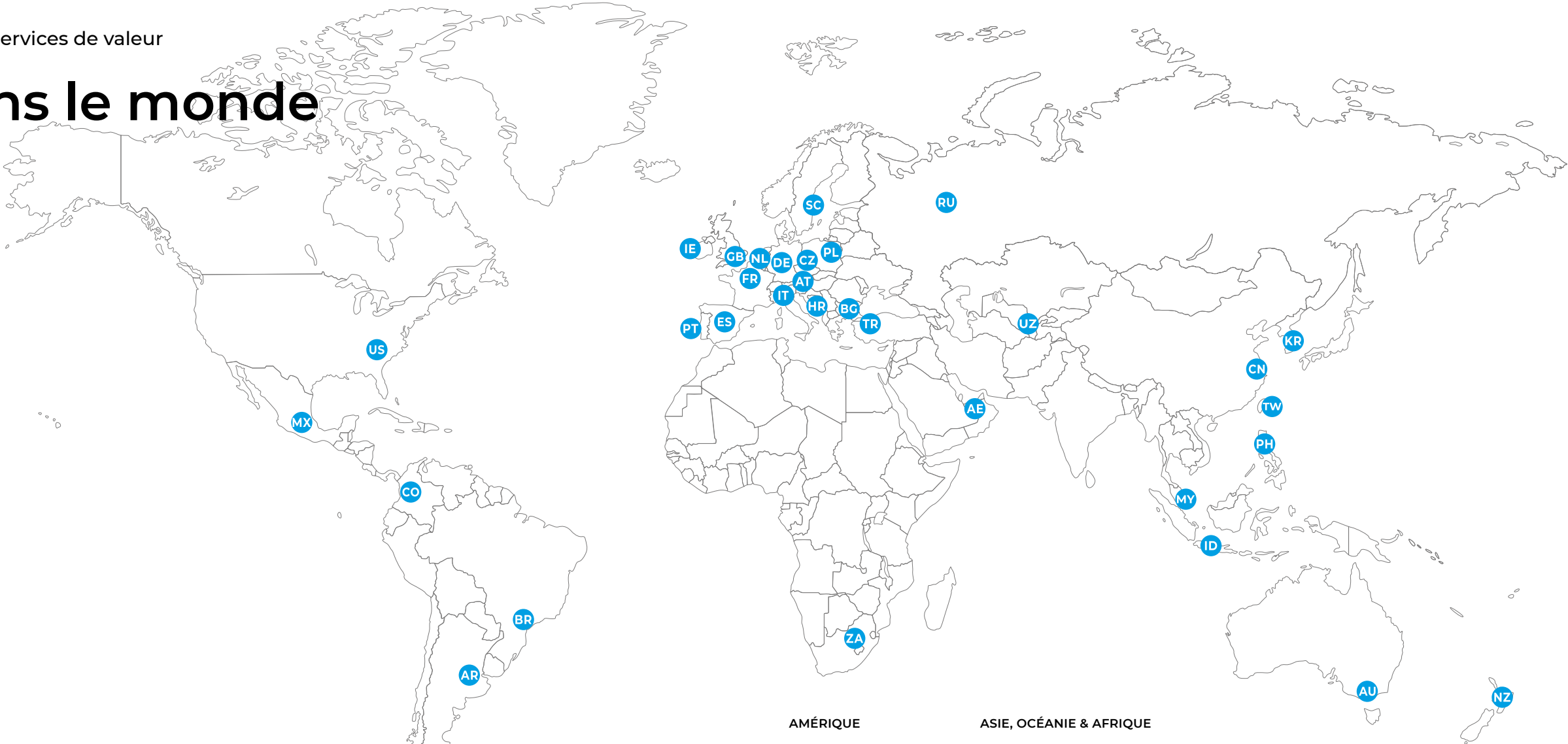
Un choix fait pour durer dans le temps

Après avoir connecté votre four BAKERTOP MIND.Maps™ PLUS à Internet, vous pouvez activer la garantie Unox LONG.Life4 sur notre site Web unox.com et prolonger la garantie jusqu'à 4 ans ou 10.000 heures de travail sur les pièces détachées et 24 mois* ou 10.000 heures de travail sur la main d'œuvre.

* Vérifiez les Conditions de Garantie pour votre pays sur notre site Web unox.com

LONGLife4!

Unox dans le monde



Contacts

Contacts

INTERNATIONAL

UNOX S.p.a
Via Majorana, 22
35010 - Cadoneghe (PD) - Italy
E-mail: info@unox.com
Tel: +39 049 8657511

EUROPE

IT - ITALIA
UNOX S.p.a
E-mail: info@unox.it
Tel: +39 049 8657511

DE - DEUTSCHLAND
UNOX DEUTSCHLAND GMBH
E-mail: info.de@unox.com
Tel: +49 2951 98760

FR - FRANCE, BELGIUM & LUXEMBOURG
UNOX FRANCE s.a.s.
E-mail: info.fr@unox.com
Tel: +33 4 78 17 35 39

PT - PORTUGAL
UNOX PORTUGAL
E-mail: info.pt@unox.com
Tel: +351 918 228 787

ES - ESPAÑA
UNOX PROFESIONAL ESPAÑA S.L.
E-mail: info.es@unox.com
Tel: +34 900 82 89 43

GB - UNITED KINGDOM
UNOX UK Ltd.
E-mail: info@unoxuk.com
Tel: +44 1252 851 522

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

SC - SCANDINAVIAN COUNTRIES
UNOX SCANDINAVIA AB
E-mail: info.se@unox.com
Tel: +46(0)790 75 63 64

AT - ÖSTERREICH
UNOX ÖSTERREICH GMBH
E-mail: bestellung@unox.com
Tel: +43 800 880 963

RU - РОССИЯ, ПРИБАЛТИКА И СТРАНЫ СНГ
UNOX РОССИЯ
E-mail: info.ru@unox.com
Tel: +7 (499) 702 - 00 - 14

CZ - ČESKÁ REPUBLIKA
UNOX DISTRIBUTION s.r.o.
E-mail: info.cz@unox.com
Tel: +420 241 940 000

HR - HRVATSKA
UNOX CROATIA
E-mail: narudzbe@unox.com
Tel: +39 049 86 57 538

BG - БЪЛГАРИЯ
UNOX BULGARIA
E-mail: info.bg@unox.com
Tel: +359 2 419 05 00

PL - POLSKA
Unox Polska Sp.zo.o.
E-mail: info.pl@unox.com
Tel: +48 665 232 000

TR - TÜRKİYE - UNOX TURKEY
Profesyonel mutfak ekipmanları endüstri ve ticaret limited şirketi
E-mail: info.tr@unox.com
Tel: +90 530 176 62 03

NL - NETHERLANDS
UNOX NETHERLANDS B.V.
E-mail: info.nl@unox.com
Tel: +31 6 27 21 14 10

AMÉRIQUE

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 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
UNOX MEXICO, S. DE R.L. DE C.V.
E-mail: info.mx@unox.com
Tel: +52 55 8116-7720

ASIE, OCÉANIE & AFRIQUE

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

MIND.Maps™ PLUS



INVENTIVE SIMPLIFICATION

unox.com



LI1393B0 imprimé sur 01-2020

Les images de ce catalogue sont utilisées uniquement à but illustratif

Toutes les données contenues dans ce catalogue peuvent subir des variations et être modifiées sans aucun préavis.