BAKERTOP MIND Maps™ PLUS

NEDERLANDS

ENERGY STAR PARTNER

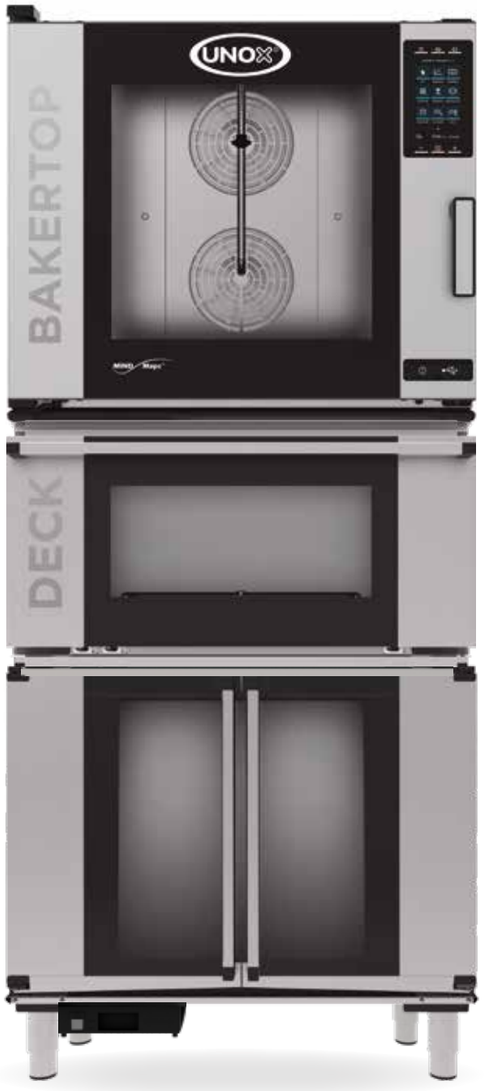
BAKERTOP MIND.Maps™ PLUS

Ontwikkeld om uw ambities waar te maken.

Net zo controleerbaar als uw hand. Net zo natuurlijk als alles dat u van plan bent. Intelligent en online.
Dit is BAKERTOP MIND.Maps™ PLUS van UNOX, de professionele oven die elke afstand tussen uw dromen en verwerkelijking ervan opheft. Met een enkele handeling.

**Bekijk de video "Master Touch"
op het officiële YouTube-kanaal van UNOX**

Uw succes praat voor zich.



BAKERTOP MIND.Maps™ PLUS

De oplossing die u nodig heeft in de maat die u wilt.

De BAKERTOP MIND.Maps™ PLUS-ovens zijn het resultaat van resultaat van de jarenlange ervaring en onderzoek van UNOX naast de meest veeleisende bakkers en banketbakkers tijdens hun dagelijkse inspanning om hun creaties te realiseren.
Ze zijn ontworpen om onder elke omstandigheid de beste prestaties te leveren en daarbij gebruiksvriendelijk te zijn.
Ze maken gebruik van de meest recente intelligente technologieën die uw werk op concrete wijze ondersteunen en kunnen zich aan elke (banket)baktechniek aanpassen, ook de uwe.

De versies voor 10, 6 en 4 trays 600x400 zijn het referentiepunt voor elk laboratorium. Dankzij de mogelijkheid om kolommen te maken die aan elke specifieke eis kunnen voldoen, passen ze in elke gebruiksomgeving.
Versies met wagens voor 16 trays 600x400 zijn onvermoeibare instrumenten die voor grote (banket) bakkerijen geschikt zijn.
Het resultaat zal in ieder geval altijd perfect zijn.
Zonder compromissen.

Bekijk de video "Master Touch" op het officiële YouTube-kanaal van UNOX

Unox Intelligent Performance

Intelligent bakken. Een zeker resultaat.

Om telkens weer dezelfde resultaten te kunnen behalen, zijn controle, intelligentie en ervaring vereist. Elk detail telt: wat er vóór en tijdens het bakken gebeurt, de verschillende hoeveelheden, de eigenschappen van het voedsel dat per seizoen varieert en de behendigheid die per personeelslid verschilt.

Wilt u een voorbeeld?
Om veel trays in de oven te plaatsen is meer tijd nodig dan wanneer u een of weinig trays in de oven plaatst. De ovendeur blijft langer open staan, waardoor de temperatuur meer daalt. De oven begint hierdoor bij een lagere temperatuur te bereiden en moet meer voedsel bereiden. Daarom heeft de oven meer tijd nodig om de juiste omstandigheden te bereiken. Bovendien wordt bij een volle oven meer vocht afgegeven dan bij een halfvolle oven het geval is, terwijl de parameters van het bakproces aanzienlijk wijzigen wanneer de ovendeur plotseling wordt geopend.
Om herhaaldelijke resultaten te kunnen bereiken zijn een continue supervisie, een monitoring van elk detail en onmiddellijke ingrepen vereist. Er is dus behoefte aan controle, intelligentie en ervaring. Kortom alles waar de BAKERTOP MIND.Maps™ PLUS -oven met de intelligente UNOX INTELLIGENT.Performance-technologie over beschikt.

ADAPTIVE.Cooking™
Altijd perfecte resultaten.

Dankzij de ADAPTIVE.Cooking™-technologie wordt uw oven een intelligent instrument dat uw instellingen kan interpreteren en het gewenste resultaat begrijpt.
Aan de hand van sensoren registreert uw BAKERTOP MIND.Maps™ PLUS de schommelingen in de vochtigheid en de temperatuur, begrijpt het hoeveel voedsel daadwerkelijk in de oven is geplaatst en regelt het automatisch het bakproces door in te grijpen op alle parameters en de gecombineerde werking van de INTENSIVE-technologieën te moduleren, zodat u elke keer weer een identiek en perfect resultaat behaalt. Precies zoals u in gedachten had.

CLIMALUX™
Volledige vochtcontrole.

Het vocht dat in de ovenruimte aanwezig is, is afkomstig van het bakproces en de verdamping van het water dat in het voedsel aanwezig is. Dankzij de intelligente CLIMALUX™-technologie meet uw BAKERTOP MIND.Maps™ PLUS de daadwerkelijke vochtigheid in de oven aan de hand van nauwkeurige sensoren en grijpt het automatisch in op de afgifte van stoom of de verwijdering van het vocht, zodat de daadwerkelijke omstandigheden en de ingestelde omstandigheden overeenstemmen. Op deze manier waarborgt CLIMALUX™ dat de bakprocessen herhaald kunnen worden, terwijl meer dan 90% van de energie en het water bespaard kunnen worden in vergelijking met traditionele combinatieovens.

AUTO.Soft
Delicate bakfunctie.

Een te snel stijgende temperatuur kan in het geval van delicate producten en bij een grote belasting de gelijkmatigheid van het algehele resultaat benadelen.

Wanneer de AUTO.Soft-functie geactiveerd is, regelt uw BAKERTOP MIND.Maps™ PLUS-oven automatisch de temperatuurstijging naar aanleiding van de meting van de sensoren, zodat dit geleidelijk aan plaatsvindt en een optimale verspreiding van de warmte over elke tray wordt gewaarborgd.

Want elk detail telt als het om uw eisen gaat.

SMART.Preheating
Intelligent voorverwarmen.

Een correcte voorverwarming van de oven zorgt voor de optimale omstandigheden die nodig zijn om het bakproces te optimaliseren zodra de ovendeur wordt gesloten.
Uw UNOX BAKERTOP MIND.Maps™ PLUS is voorzien van de nieuwe intelligente SMART.Preheating-technologie en stelt daarom automatisch de juiste voorverwarmingstemperatuur en -tijd in naar aanleiding van de parameters van de ingestelde bakprocessen en hetgeen in de voorafgaande uren is gebeurd. Op deze manier wordt u op elk moment van de dag het beste resultaat gewaarborgd en bespaart u tot 20% aan energie in vergelijking met de handmatige voorverwarming.

SENSE.Klean
Intelligente reiniging.

Uw BAKERTOP MIND.Maps™ PLUS-oven is een intelligente machine voorzien van technologieën die u maximale bakprestaties kunnen leveren. Een correcte reiniging is buitengewoon belangrijk om ook na verloop van tijd de correcte werking van de sensoren en componenten te waarborgen en dag in dag uit, elke maand en jaar na jaar de beste bakprestaties te behouden. De SENSE.Klean-technologie schat de mate van verontreiniging en adviseert u naar aanleiding van het daadwerkelijke gebruik over de meest geschikte automatische reiniging. Op deze manier wordt de beste hygiëne gewaarborgd en wordt een zinloze verspilling van water en reinigingsmiddel vermeden.

OPTIMALE INSTELLING VOOR HALFVOLLE OVEN

RESULTAAT MET ÉÉN TRAY

RESULTAAT BIJ VOLLE OVEN

VLAAIEN

ZONDER ADAPTIVE. COOKING™

De hoeveelheid voedsel in de oven is van invloed op het eindresultaat. Dit betekent dat een programma dat voor een enkele tray ingesteld is, niet voldoende is voor een volledig gevulde oven. Een programma dat echter voor een volle oven ingesteld is, zou een enkele tray kunnen verbranden.

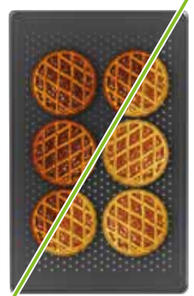
MET ADAPTIVE. COOKING™

De ADAPTIVE.Cooking™-technologie herkent de hoeveelheid voedsel die in de oven is geplaatst en optimaliseert automatisch de tijd, de temperatuur en het klimaat, zonder dat andere programma's moeten worden opgesteld die van de hoeveelheid afhangen.

PRE 200°C
20 min
165°C
10%

ZONDER ADAPTIVE. COOKING™

Baktijd:
20 min
Effectieve gemiddelde temperatuur:
185°C
Daadwerkelijke gemiddelde vochtigheid tijdens het bakken
5%

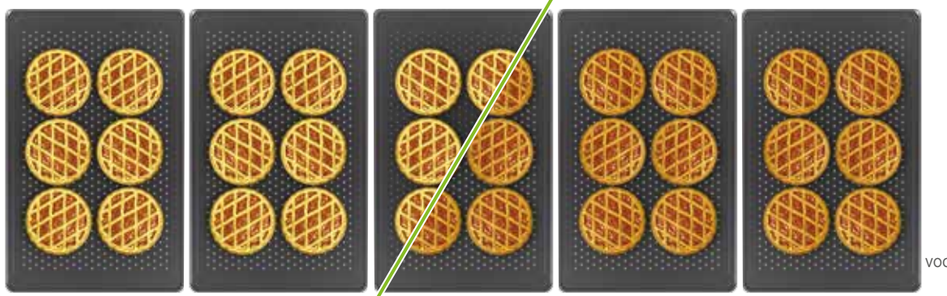


MET ADAPTIVE. COOKING™

Baktijd:
18 min
Effectieve gemiddelde temperatuur:
165°C
Daadwerkelijke gemiddelde vochtigheid tijdens het bakken:
10%

ZONDER ADAPTIVE. COOKING™

Baktijd:
20 min
Effectieve gemiddelde temperatuur:
135°C
Daadwerkelijke gemiddelde vochtigheid tijdens het bakken:
50%



MET ADAPTIVE. COOKING™

Baktijd:
23 min
Effectieve gemiddelde temperatuur:
165°C
Daadwerkelijke gemiddelde vochtigheid tijdens het bakken:
10%

BAGUETTES

ZONDER CLIMALUX™

De oven meet de vochtigheid niet en houdt geen rekening met de vocht die van het voedsel in de oven afkomstig is. Het resultaat? Bleke producten die niet geuren bij een volle oven, een te droge enkele tray.

MET CLIMALUX™

CLIMALUX™ meet continu het klimaat in de ovenruimte en grijpt snel in om de ingestelde effectieve vochtigheid te behouden, ongeacht de belasting.

PRE 210°C
25 min
180°C
20%

ZONDER CLIMALUX™

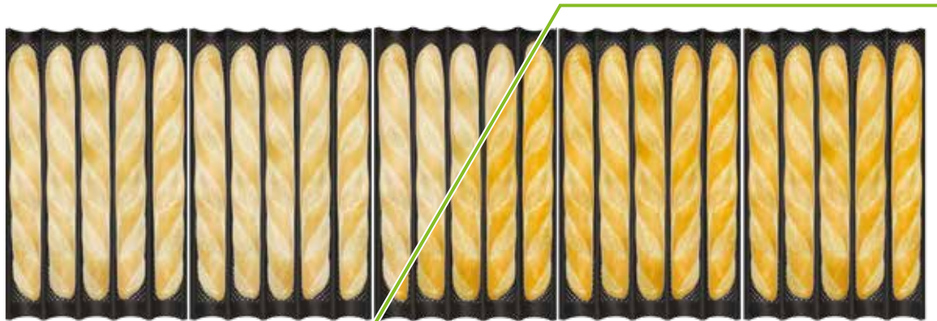
Daadwerkelijke gemiddelde vochtigheid tijdens het bakken:
10%

MET CLIMALUX™

Daadwerkelijke gemiddelde vochtigheid tijdens het bakken:
20%

ZONDER CLIMALUX™

Daadwerkelijke gemiddelde vochtigheid tijdens het bakken
80%



MET CLIMALUX™

Daadwerkelijke gemiddelde vochtigheid tijdens het bakken
20%

BEIGNETS FASE 1/2

ZONDER AUTO.SOFT

Bij de overgang van de ene naar de andere bakfase kan een snelle stijging van de temperatuur dusdanig agressief zijn dat de meest gevoelige producten duidelijk minder gelijkmatig worden bereid.

MET AUTO.SOFT

De AUTO.Soft-functie beheert de stijging van de temperatuur, zorgt ervoor dat dit geleidelijk aan gebeurt en dat de gelijke temperatuur op elk punt van de tray en op elke tray behouden blijft.

5 min
135°C
30%

FASE 2/2

15 min
175°C
50%

ZONDER AUTO.SOFT

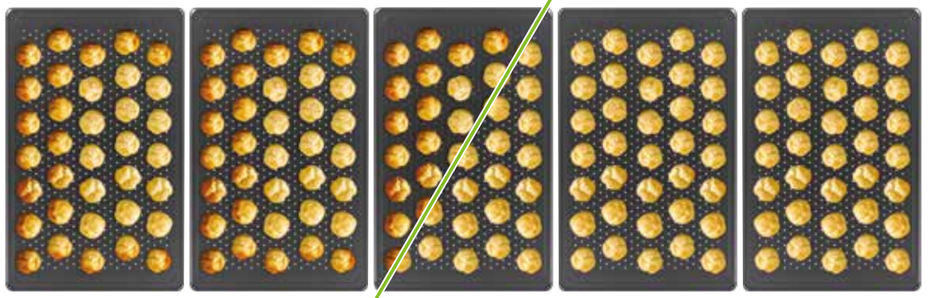
Duur temperatuurstijging
135°C - 175°C: 1 min

MET AUTO.SOFT

Duur temperatuurstijging
135°C - 175°C: 4 min

ZONDER AUTO.SOFT

Duur temperatuurstijging
135°C - 175°C: 2 min



MET AUTO.SOFT

Duur temperatuurstijging
135°C - 175°C: 7 min

CROISSANTS

ZONDER SMART.PREHEATING

De oven verwarmt zich voor tot op de ingestelde temperatuur, zonder dat daarbij met de voorafgaande gebeurtenissen rekening wordt gehouden. Het risico bestaat dat de oven onvoldoende warm is voor het eerste bakproces 's ochtends of dat door de voorverwarmingsfase energie wordt verspild, ook wanneer het staal van de ovenruimte door de voorafgaande bakprocessen voldoende warmte heeft opgehoopt.

MET SMART.PREHEATING

SMART.Preheating herkent de activiteiten die in de oven plaatsvinden voordat het voedsel in de oven wordt geplaatst en regelt de voorverwarming op intelligente wijze: intens bij koude oven 's ochtends, sneller of zelfs niet wanneer het staal van de ovenruimte reeds voldoende warm is om te kunnen bakken. Zodat u altijd een juist bakproces wordt geboden en u tegelijkertijd tijd en energie bespaart.

PRE 190°C
18 min
165°C

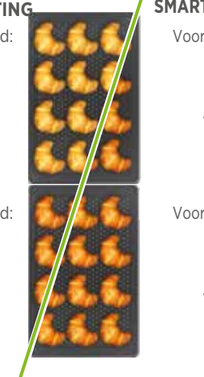
6:00 am Koude oven

11:00 am Warme oven

ZONDER SMART.PREHEATING

Voorverwarmingstijd:
6 min
Temp. staal n ovenruimte na voorverwarming:
100°C

Voorverwarmingstijd:
6 min
Temp. staal n ovenruimte na voorverwarming:
190°C



MET SMART.PREHEATING

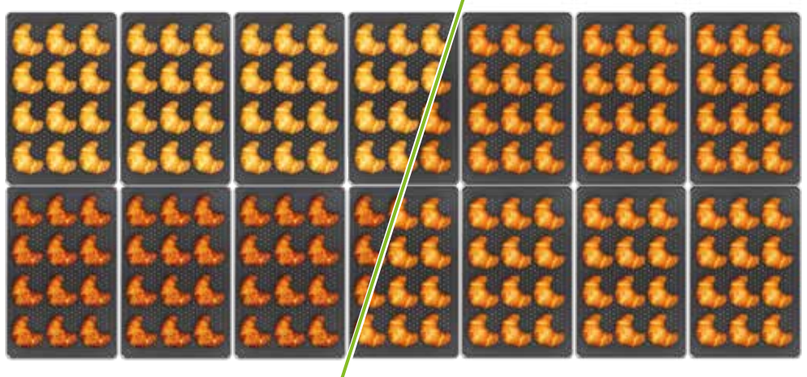
Voorverwarmingstijd:
9 min
Temp. staal in ovenruimte na voorverwarming:
165°C

Voorverwarmingstijd:
0 min
Temp. staal in ovenruimte na voorverwarming:
165°C

ZONDER SMART.PREHEATING

Voorverwarmingstijd:
6 min
Temp. staal in ovenruimte na voorverwarming:
100°C

Voorverwarmingstijd:
6 min
Temp. staal in ovenruimte na voorverwarming:
190°C



MET SMART.PREHEATING

Voorverwarmingstijd:
9 min
Temp. staal in ovenruimte na voorverwarming:
165°C

Voorverwarmingstijd:
0 min
Temp. staal in ovenruimte na voorverwarming:
165°C

DDC - Data Driven Cooking

Uw oven is uniek, intelligent en online.

De kunstmatig intelligente Data Driven Cooking-technologie is ontworpen om u te helpen om volledig het vermogen van uw UNOX BAKERTOP MIND.Maps™ PLUS-oven te kunnen benutten: het systeem verzamelt gegevens, verwerkt de informatie, analyseert de gebruiksmodellen, levert een dagelijks rapport, verbindt zich met de cloud om recepten en gepersonaliseerd advies die daadwerkelijk aan uw eisen voldoen te identificeren en voor te stellen, hetgeen zich direct vertaalt naar nieuwe producten die u uw klanten kunt aanbieden.
Met Data Driven Cooking zijn UNOX BAKERTOP MIND. Maps™ PLUS-ovens meer dan slechts een uitrusting voor een laboratorium.
Ze worden de ideale partner die u helpt om uw succes te boeken.

Data Driven Cooking.
Dichter bij u, dichter bij uw succes.

Innovatieprijs

HOST 2017 SMART LABEL

Bekijk de video "Data Driven Cooking"

DDC.Ai - Artificial intelligence
Uw persoonlijke virtuele adviseur.

Uw BAKERTOP MIND.Maps™-oven verbonden met de UNOX-cloud verzendt gegevens die gebruikt kunnen worden om de DDC.AI-service te activeren. Deze gegevens zullen door de kunstmatige intelligentie worden verwerkt zodat recepten en gepersonaliseerd advies die daadwerkelijk aan uw eisen voldoen kunnen worden geïdentificeerd en voorgesteld, het geen zich direct vertaalt naar nieuwe producten die u uw klanten kunt aanbieden.
De resultaten zijn direct waarneembaar: drie maanden na de activering van DDC.AI neemt het gemiddelde gebruik van de oven met 25% en dus het rendement van uw investering toe.

DDC.Unox en DDC.App
Alles binnen bereik van een klik.

Dankzij het webportaal ddc.unox.com en de DDC. UNOX-app kunt u uw BAKERTOP MIND.Maps™-oven ook controleren wanneer u zich niet in het laboratorium bevindt.
U kunt de werking in reële tijd monitoren, gebruiks- en HAACP-gegevens verzamelen en zelfs maanden later analyseren, recepten op uw computer samenstellen, recepten die DDC.Ai u voorstelt ontvangen en vervolgens met een klik naar uw oven sturen.

DDC.Stats
Gemeten voor een continue verbetering.

Uw BAKERTOP MIND.Maps™ PLUS-oven monitort en analyseert het energie-, reinigingsmiddel en waterverbruik, registreert de baktijden en telt het aantal minuten dat de ovendeur openstaat; de DDC.Stats-functie vertaalt dit naar waardevolle, nuttige en heldere informatie die direct op het bedieningspaneel kan worden weergegeven. Op deze manier kunt u concreet elke mogelijke verbetering vaststellen en elke verspillingen elimineren en dus uw dagelijkse opbrengst verhogen.

UNOX Intensive Cooking

U wilt meer: maximale bakintensiteit.

Dankzij de technologieën is uw BAKERTOP MIND.Maps™ PLUS-oven het meest efficiëntie en geavanceerde instrument in uw laboratorium dat zeer hoge prestaties en bij elke applicatie waarneembare besparingen op het gebied van tijd, energie en arbeidskosten kan waarborgen.

Perfecte bakprocessen, gelijkmatigheid op elke tray, verzadigd en dik stoom binnen een enkele seconde of een volledige verwijdering van het vocht, intense of delicate luchtstromen. Het beste op het gebied van combinatieovens.

Maar dit is niet alles: UNOX INTENSIVE.Cooking biedt u de mogelijkheid om uw BAKERTOP MIND.Maps™ PLUS-oven ook te gebruiken voor bakprocessen die normaal gesproken met traditionele ovens, zoals statische elektrische ovens of convectie-ovens, worden verricht.

Wat bespaart u? Dat is gemakkelijk vast te stellen: tot 65% minder energie dan een statische oven, meer dan 90% minder water dan bereidingen met kokend water, tot 45% sneller dan een traditionele oven of convectie-oven. En bovenal een assistent die het bakproces continu monitort, zonder dat daar extra arbeidskosten aan verbonden zijn.

DRY.Maxi™
Vochtigheid maakt ruimte voor smaak.

Vochtigheid geëxtraheerd, verwijderd, geëlimineerd.
Deels of volledig, de keuze is aan u.
Zorg ervoor dat uw bereidingen altijd een perfecte consistentie hebben en luchtig en perfect krokant zijn. Uitgesproken maar delicate smaken die zich nooit vermengen. Gemengde bereidingen, zoet en hartig, die hun identiteit behouden en hun eigenschappen benadrukken. DRY.Maxi™ is de technologie waar u naar op zoek bent. De afwezigheid van vocht zorgt ervoor dat uw smakelijkste bereidingen geconcentreerder zijn. Een bakproces afsluiten met DRY.Maxi™ komt overeen met het aanbrengen van uw signatuur op een kunstwerk.
Bereid u voor op grote resultaten.

STEAM.Maxi™
U heeft de kracht van stoom in uw handen.

Dankzij de continue en rigoureuze controle en exacte berekening van de schommelingen in de vochtigheid in de ovenruimte wordt STEAM.Maxi™ uw beste bondgenoot tijdens uw bakprocessen. Van een dichte, warme wolk die uw gerechten omringt tot een gedeeltelijke vochtigheid. Van 35 naar 260 graden. Waar u ook naar op zoekt bent en hoe u maar wilt.
Met STEAM.Maxi™ raakt u gewend aan hoge bakprestaties, terwijl u tegelijkertijd energie en water bespaart dankzij de on-demand-productie van stoom die door exacte algoritmen wordt geregeld.
Perfectie, dichtheid en intensiteit.

AIR.Maxi™
Stuurt, combineert, transformeert.

Het AIR.Maxi™-systeem met meerdere hogedichtheidsventilatoren waarborgt een uitstekend resultaat bij elke applicatie.
Krachtige luchtstromen die de warmte tot diep in het voedsel laten binnendringen, de baktijd voor het bakken van brood, gebak en hartig of zoet bladerdeeg verkorten, maar tevens een gecontroleerde, delicate en zwakke ventilatie voor zachte bakprocessen, drogingsprocessen, toasten of pasteuriseren.
De AIR.Maxi™-technologie waarborgt een uitstekend gelijkmatige bakproces bij elke belasting en voor elk type voedsel dankzij de omkering van de draairichting die afhankelijk van de belasting en het levensmiddel plaatsvindt.
U wilt meer.

EFFICIENT.Power™
Vermogen en efficiëntie.

Hoogrendementsweerstanden of het SPIDO.Gas™-systeem met geventileerde branders en gepatenteerde symmetrische warmtewisselaars: voor welke voeding u ook kiest, met uw BAKERTOP MIND.Maps™ PLUS worden altijd de maximale prestaties en efficiëntie gewaarborgd. Maximaal snelle temperatuurstijging en precisie in het behoud van de temperatuur, energiebesparing dankzij driedubbelglas en hoogwaardige isolatiematerialen. Wilt u cijfers? Een overgang van 60°C naar 260°C in 360 seconden voor zowel de elektrische versie als de gasversie.
Topefficiëntie binnen de categorie gecombineerde werking, droge lucht en stroom overeenkomstig het ENERGY STAR-certificaat.

PLUS-bedieningsinterface

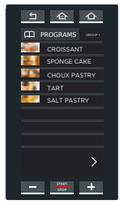
Het plezier van de controle die u verkiest.

Krachtiger dan een bedieningspaneel, eenvoudiger dan een smartphone:
de nieuwe limiet binnen de communicatie tussen u en uw oven.
De controle van uw BAKERTOP MIND.Maps™ PLUS-oven is het resultaat van verschillende revolutionaire ideeën en gebruiksgemak.

De touchscreen-interface van 9,5 inch van BAKERTOP MIND.Maps™ PLUS biedt u een ongekende keuze:
creëer vrijuit een programma, gebruik een van de beschikbare automatische bakprocessen en beheer maximaal 10 bakprocessen tegelijkertijd. Maak gerust uw keuze.
BAKERTOP MIND.Maps™ PLUS staat altijd voor u klaar.

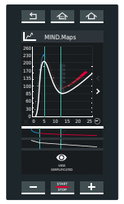
INSTELLING
Eenvoudig. Volledig. Intuïtief.

De vrijheid om elk bakproces duidelijk en intuïtief te kunnen instellen. Al uw parameters op één scherm: u kunt de uren, minuten en seconden instellen of kiezen voor een oneindige bakwijze of *de hele nacht lang* drogen.
Kies de gewenste temperatuur, het klimaat en de ventilatiesnelheid voor elk bakproces.
Creëer maximaal 9 verschillende instellingen die automatisch geprogrammeerd kunnen worden om alles dat u wilt te kunnen bakken.



PROGRAMMA'S
Uw meesterwerk. Vandaag, morgen, altijd.

Al uw bakprocessen zijn uniek en kunnen herhaald worden dankzij de persoonlijke bibliotheek waar u uw bakprogramma's in kunt opslaan en ordenen.
BAKERTOP MIND.Maps™ PLUS biedt de mogelijkheid om maximaal 380 programma's op te slaan en ze te organiseren in 16 verschillende groepen. De recepten kunnen dus worden ingedeeld naar aanleiding van het bakproces, zoals gerezen deeg, pizza's, focaccia's, gebak, bladerdeeg, zanddeeg, enzovoorts.
De oven wordt het referentiepunt van uw laboratorium.

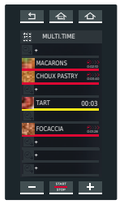


MIND.Maps™
Kies geen bakproces, maar ontwerp het uwe.

Voeg uw master touch toe. Vrijuit, wanneer u dit wilt. Maak uw creativiteit herhaalbaar. De MIND.Maps™-technologie met visuele taal biedt u de mogelijkheid om met slechts een aantal handelingen op het display zelfs de meest ingewikkelde bakprocessen te realiseren. Met de pen die in de handgreep van uw BAKERTOP MIND.Maps™ PLUS is opgenomen, kunt u de meest ingewikkelde bakprocessen met maximale creativiteit uittekenen en oproepen wanneer u dit wilt. U bedenkt, de oven voert uit.

CHEFUNOX
Kies wat u wilt bereiden. Start. Dat is alles.

Stel u voor dat u kunt beschikken over een bibliotheek aan afgemeten bakprogramma's waarmee u het maximale resultaat kunt behalen zonder tijd en grondstoffen te verspillen. Kies het type bakproces, kies het soort voedsel, stel de gewenste bereidingsgraad in en uw BAKERTOP MIND.Maps™ PLUS-oven doet de rest. CHEFUNOX is het antwoord op de vraag naar hoge en herhaaldelijke kwaliteitsnormen. In elke situatie.



MULTI.Time
Multitasking waar u altijd van heeft gedroomd.

De gejaagde productie 's ochtends, orders voor extra producties, typisch gebak, feesten en feestdagen. Maar ook de noodzaak om alles binnen zo kort mogelijke tijd te beheren. Op nette en georganiseerde wijze.
Dit is het moment waarop de MULTI.Time-technologie zich het beste uit door u de mogelijkheid te bieden om maximaal 10 bakprocessen tegelijkertijd te beheren en altijd alles met een enkele blik onder controle te houden.

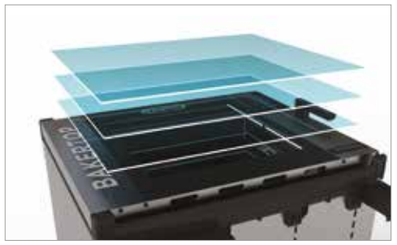
MISE.EN.PLACE
We gaan verder dan de organisatie van een keuken.

We hebben het onmogelijke mogelijk gemaakt.
Met MISE.EN.PLACE wordt uw BAKERTOP MIND.Maps™ PLUS-oven nog waardevoller en intelligenter.
Dankzij een unieke en intuïtieve functie stelt de oven de volgorde en de correcte tijden waarop de trays in de ovenruimte geplaatst moeten worden voor, zodat uw producten op exact hetzelfde moment gereed zullen zijn. Punctueel zijn was nooit eerder zo eenvoudig.

Elk detail telt, en dat weet u.

Ontwikkeld en gebouwd om perfect te zijn.

De door UNOX geproduceerde producten worden beschermd door een of meer van de volgende octrooien of octrooiaanvragen: 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 2308664; 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 202015000010018; IT 102015000015162; DE 102016108769; IT 102015000020928; IT 102016000034750; DE 10201707164; US 15471624; IT 202015000063980; US 15297709; DE 202016105830; IT 202016000069424; IT 202017000052355; IT 202015000031518; IT 102015000041480; IT 202017000052318; IT 1378934; en andere octrooien die wachten op registratie.

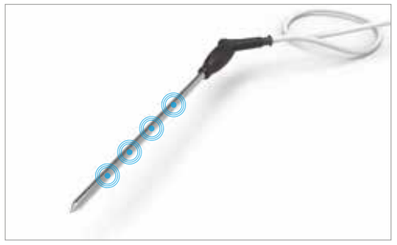


DRIEDUBBEL GLAS - ENERGY STAR-CERTIFICAAT

LCD-TOUCHSCREEN-PANEEL 9,5"

ZIJSTEUNEN MET STROOMGELEIDERS

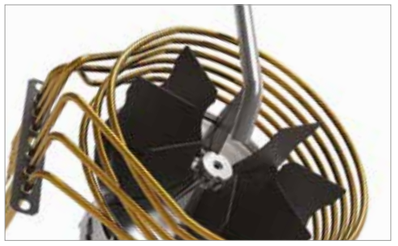
AUTOMATISCHE REINIGING Rotor.KLEAN™



MULTI.POINT
KERNTEMPERATUURSONDE

LEDVERLICHTING IN DE OVENDEUR

HANDGREEPSPIL VAN CARBONVEZEL



HOOGWAARDIGE WEERSTANDEN

SYSTEEM MET MEERDERE VENTILATOREN MET 4 SNELHEDEN

GEREED VOOR 3G-/WIFI-INTERNETVERBINDING

USB-POORT - UPLOAD/DOWNLOAD VAN GEGEVENS

SMART-SLUITING VOOR OVENS OP WIELEN

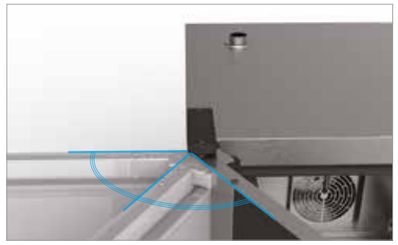
STERK ISOLEREND MATERIAAL

EXTRA FINE SOUS VIDE KERNTEMPERATUURSONDE - OPTIONEEL

GEVENTILEERDE BRANDERS MET SYMMETRISCHE WARMTEWISSELAARS

GEÏNTEGREERD DET&RINSE-RESERVOIR

OVENRUIMTE VAN ROESTVRIJ STAAL AISI 304



DEURBLOKKERING 60°/120°/180°

CONDENSWEREND DRUPPELOPVANGSYSTEEM

SLEUVEN AAN BINNENKANT OVENRUIMTE

Ontdek meer. Bekijk de video "MIND.MAPS™. ONTWIKKELD VOOR UW SUCCES" op het officiële YouTube-kanaal van UNOX

Lichte lucht in de keuken.

Gecertificeerde Ventless-kap

De stoomcondensatiekap van UNOX is de ideale oplossing die u kunt gebruiken om uw BAKERTOP MIND.Maps™ PLUS-oven op elke plek in uw keuken te plaatsen.
Het inwendige, zelfreinigende filter verwijdert geuren en warmte uit de rook die door de schoorsteen worden uitgestoten, zonder dat filter moet worden onderhouden of gereinigd.
Wanneer bijzonder vet voedsel bereid wordt, kan tevens een dat de filtering met actief koolstof worden geïnstalleerd die de geuren, ook de geuren die bij het openen van de ovendeur ontsnappen, verder beperkt.
Kiezen voor een ventless-kap van UNOX betekent in besparing investeren: u kunt uw BAKERTOP MIND.Maps™ PLUS ook op afstand van een afzuigkap aan het plafond installeren, of zelfs wanneer geen afzuigkap aanwezig is*, of de rook voorfilteren en het onderhoud van het centrale afzuigsysteem beperken.

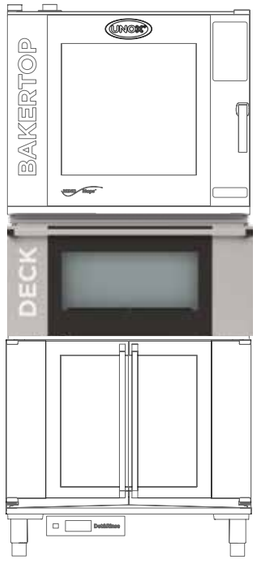
*verificatie en goedkeuring door plaatselijke instanties en reglementen vereist

Waterless-kap

Het maakt niet uit of uw BAKERTOP MIND.Maps™ PLUS-oven is geplaatst in uw laboratorium of in het zicht in uw winkel. De waterless-kap is de oplossing om geuren te filteren en de warmte die uit de ovenruimte komt te absorberen, zonder dat daar water voor nodig is. De waterless-kap heeft een elegant en functioneel design en is dé oplossing voor een vrije indeling van uw ruimte wanneer de volledige verwijdering van geuren en aroma's niet noodzakelijk is.

Technologie en traditie komen nu samen.

De moderne statische oven.



DECKTOP staat voor traditie die technologie met open armen onthaalt.
DECKTOP is ontwikkeld voor (banket)bakkers die hun BAKERTOP MIND.Maps™ PLUS willen uitbreiden met een statische oven. Deze oven heeft een aantrekkelijk design en biedt een technologie die grote dingen kan waarmaken.
DECKTOP biedt de mogelijkheid om traditionele producten, zoals brood, gerezen gebak, pizza's en focaccia's te bakken, ongeacht of dit verse of diepgevroren producten zijn.
De mogelijkheid om stoom af te geven en snel de vochtigheid te verwijderen waarborgt dat elk aspect van uw bakprocessen perfect is. Zacht of geurig, luchtig of krokant, een uitgebreide keuze aan mogelijkheden en maximale standaardisatie van producten die telkens weer excellent zijn dankzij een bibliotheek met beschikbare programma's.
In een kolom met BAKERTOP MIND.Maps™ PLUS waarborgt deze oven absoluut veelzijdige bakprocessen en een optimaal gebruik van de ruimte.

Wie goed begint doet het halve werk.

Kneed het deeg, de rijsoven doet de rest.

Rijzen is gebaseerd op het evenwicht tussen deeg, temperatuur, vochtigheid en tijd. Dit is een van de cruciale momenten die de kwaliteit van het eindproduct bepalen.
De BAKERTOP MIND.Maps™ PLUS-rijsovens zijn voorzien van nauwkeurige sensoren die de temperatuur en vochtigheid nauwgezet en continu controleren gedurende elk moment van het rijsproces en ingrijpen zodat altijd excellente en herhaalbare resultaten kunnen worden behaald.
De BAKERTOP MIND.Maps™ PLUS-rijsovens zijn verkrijgbaar in de versies voor 12 en 16 trays voor de installatie in een kolom, of in de versie met wagen die compatibel is met ovens voor 16 trays.