



# BAKERTOP MIND.Maps™ PLUS



# Índice

Gama hornos BAKERTOP MIND.Maps™ PLUS	pag	<b>4</b>
Asistencia a la Cocción	pag	<b>8</b>
Tecnología	pag	<b>12</b>
Panel de control capacitivo PLUS	pag	<b>24</b>
BAKERTOP MIND.Maps™ PLUS COUNTERTOP	pag	<b>28</b>
BAKERTOP MIND.Maps™ PLUS BIG	pag	<b>42</b>
Bandejas especiales Baking Essentials	pag	<b>50</b>
Cuidado y Mantenimiento	pag	<b>58</b>
Datos técnicos	pag	<b>64</b>
Asistencia Técnica	pag	<b>74</b>
Unox en el mundo	pag	<b>76</b>



BAKERTOP MIND.Maps™ PLUS  
BIG

BAKERTOP MIND.Maps™ PLUS  
COUNTERTOP

BAKERTOP MIND.Maps™ PLUS

## Hornos combinados inteligentes

BAKERTOP MIND.Maps™ PLUS es el horno combinado inteligente para pastelería y panadería artesanal, fresca o congelada. Ciclos de cocción automáticos y funciones smart entre las que destaca la inteligencia artificial, que hace de BAKERTOP MIND.Maps™ PLUS el instrumento fundamental para tu obrador. Combinados con las fermentadoras LIEVOX te permiten crear una estación de cocción versátil y multifuncional.

Los hornos combinados MIND.Maps™ PLUS están disponibles en dos versiones para responder así a las exigencias específicas de cada negocio:

**COUNTERTOP** de 5 y 8 bandejas 660 x 460 para obradores artesanos;

**BIG** con carros de 16 bandejas 660 x 460 para grandes panaderías y pastelerías.

Diseñados por alguien como tú

## Servicios

Nuestra promesa es garantizar la tranquilidad absoluta. Céntrate en tus objetivos teniendo la certeza de que estamos siempre a tu lado.



Individual Cooking Experience

# Prueba el horno gratis



**01**

Reserva

Elige cuándo y dónde probar el horno Unox. Para fijar una fecha llama a nuestro servicio de atención al cliente.

Organiza una cita, llámanos o contáctanos en la web [unox.com](http://unox.com)



**02**

Cocinamos juntos

En tu cocina, con tus recetas e ingredientes: un chef de Unox te acompañará para hacerte conocer todas las ventajas que ofrece la tecnología del horno.



**03**

Decide

Ahora que tienes la certeza de los resultados que puedes obtener, tómate el tiempo que necesites para tomar una decisión consciente.





# Asistencia en cocina

TOP.Training

## Conoce tu horno



Descubre, utiliza, mejora

TOP.Training es un servicio de formación gratuito. Nuestros Chefs están a tu disposición para mostrarte todo lo que necesitas: desde las funciones básicas del horno a la tecnología más avanzada.

Descárgate la app **Top.Training** en Google Play o App Store

Data Driven Cooking Community

## Inspírate y déjate inspirar



Un mundo de recetas para tus hornos

Déjate inspirar por las recetas de DDC.App, elige las recetas preparadas por los Chefs Unox y los usuarios de la comunidad. ¡Participa de manera activa en la comunidad y comparte tus recetas!

Descarga **DDC.App** en Google Play o en la App Store

CHEF.Line

## Tú llamas, Unox responde



24 horas, 7 días a la semana

El equipo Chef Unox está siempre a tu disposición para darte consejos prácticos sobre los programas de cocina que mejor se adaptan a ti y para sugerirte nuevas recetas: desde la más tradicional a la más reciente.

Llama al **+52 55 8116 7720**



Apple Store



Play Store

Tecnología

# Inteligentes. Precisos. Conectados.



## Unox Intelligent Performance

Tecnología inteligente pensada para maximizar los resultados de tu trabajo y el rendimiento de tu cocina y que te ayuda a cumplir con tus exigencias.

## Unox Intensive Cooking

Tecnologías desarrolladas para garantizar cocciones perfectas y uniformes en cada bandeja con una intensidad máxima.

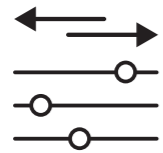
## Data Driven Cooking

Inteligencia artificial que permite monitorear la actividad del horno y proporciona consejos útiles para ayudarte a mejorar su uso.

Unox Intelligent Performance

# Mejora tu rendimiento

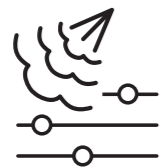
Obtener resultados iguales en cada horneado exige control, inteligencia y experiencia: tres características de tu horno BAKERTOP MIND.Maps™ PLUS.



## ADAPTIVE.Cooking™

### Resultados perfectos. Siempre.

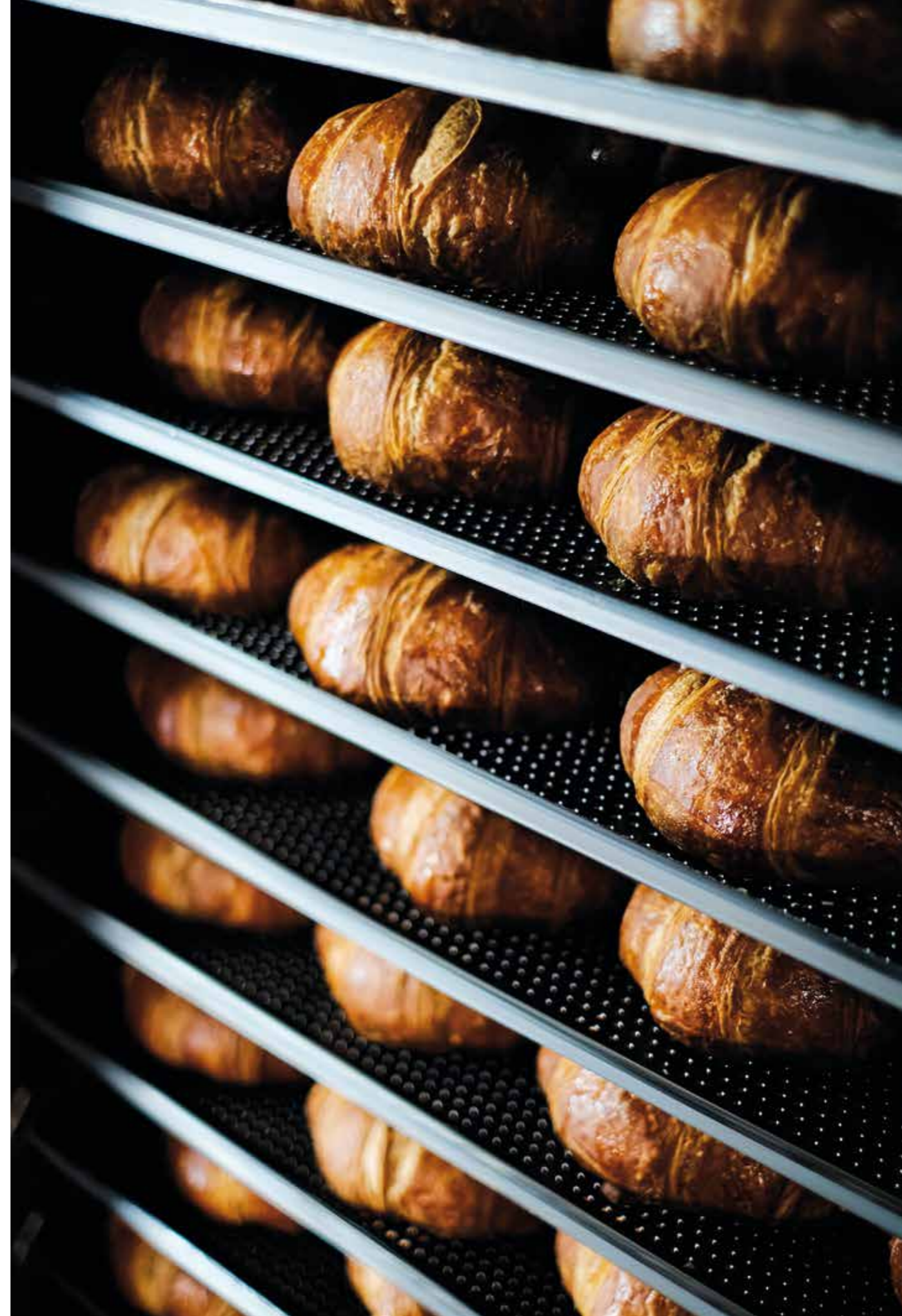
Interpreta tus configuraciones y entiende el resultado que quieres obtener. Entiende la cantidad de comida horneada y actúa sobre los parámetros de cocción para garantizar un resultado perfecto en cada horneado.



## CLIMALUX™

### Control total de la humedad.

Mide el grado de humedad presente en la cámara de cocción y actúa sobre la emisión o la extracción de vapor con el fin de obtener siempre el grado de humedad previamente seleccionado y en cualquier condición de carga.



## SMART.Preheating

### El pre-calentamiento inteligente.

Analizando los datos de uso y el próximo programa de cocción, selecciona automáticamente la temperatura y la duración del pre-calentamiento para garantizar que los resultados se repitan en cada horneado y ahorrarte un tiempo muy valioso.



## AUTO.Soft

### Función de cocción inteligente.

Regula automáticamente el aumento de la temperatura y realiza una cocción más delicada, con el objetivo de garantizar una distribución óptima del calor. Perfecta para productos delicados y sensibles al calor.



## SENSE.Klean

### Lavado inteligente.

Calcula el nivel de suciedad del horno y sugiere la modalidad de lavado automático más apropiada en función del uso efectivo. Máxima higiene y cero desperdicio de agua y detergente.



**Con****Adaptive.Cooking™**

Regula automáticamente todos los parámetros de cocción para garantizar un resultado perfecto y repetible en cada horneada.

**Sin**

\*

**Set óptimo para media carga - 9 moldes para postres**
 20 min

 155 °C

 0%

El set de media carga se aplica para cada bandeja y a carga plena.

**Bandeja unitaria - 3 moldes para postres****Cocción perfecta**

Forma y superficie regular.  
Interior suave y no acuoso

Tiempo  
**18 min**  
Temperatura media  
**150 °C**  
Humedad real  
**0 %**

**Calor demasiado violento**

Corteza dura y quemada  
Interior demasiado acuoso

Tiempo  
**20 min**  
Temperatura media  
**185 °C**  
Humedad real  
**0 %**

**Carga completa - 36 moldes para postres****Cocción perfecta**

Forma y superficie regular  
Interior suave y no acuoso

Tiempo  
**23 min**  
Temperatura media  
**165 °C**  
Humedad real  
**0 %**

**Cocción insuficiente**

Color pálido  
Estructura deshecha

Tiempo  
**20 min**  
Temperatura media  
**155 °C**  
Humedad real  
**50 %**

**Bandeja unitaria - 20 mini baguettes****Dorado perfecto**

Corteza dorada  
Miga suave  
Consistencia crujiente

Humedad real  
**30 %**

**Pan quemado**

Color externo oscuro  
Interior no cocinado  
Sabor amargo

Humedad real  
**10 %**

**Carga completa - 120 mini baguettes****Dorado perfecto**

Corteza dorada  
Miga suave  
Consistencia crujiente

Humedad  
**30 %**

**Dorado no suficiente**

Interior humedo  
Dorado demasiado claro  
No crujiente

Humedad real  
**80 %**

**Con****CLIMALUX™**


Mide la humedad real de la cámara de cocción e introduce o extrae la cantidad necesaria para obtener el resultado establecido.

**Sin**

\*

**Set óptimo para media carga - 60 mini baguettes**
 18 min

 185 °C

 30%

El set de media carga se aplica para cada bandeja y a carga plena.

# Con

## Auto.Soft

Gestiona el incremento térmico haciéndolo más delicado y preservando la humedad en todos los puntos de cada bandeja y en todas las bandejas.

# Sin

**\***

**Set óptimo para media carga**

🕒 5 min    15 min

🌡️ 135 °C    175 °C

👉 30%    -50%

El set de media carga se aplica para cada bandeja y a carga plena.

### Bandeja unitaria



**Cocción perfecta**  
Exterior dorado  
Interior suave y no acuoso  
Uniformidad total

Tiempo de salida 135 °C - 175 °C  
4 min



**Cocción estropeada**  
Bordes quemados  
Cocción no uniforme  
Profiteles no cocinados

Tiempo de salida 135 °C - 175 °C  
1 min

### Carga completa



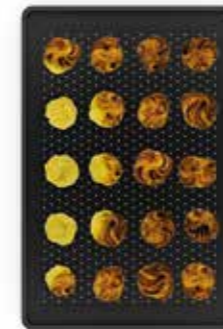
**Cocción perfecta**  
Exterior dorado  
Interior suave y no acuoso  
Uniformidad total

Tiempo de salida 135 °C - 175 °C  
7 min



**Cocción estropeada**  
Bordes quemados  
Cocción no uniforme  
Profiteles no cocinados

Tiempo de salida 135 °C - 175 °C  
3 min



# Con

## SMART.Preheating

La inteligencia regula automáticamente la duración e intensidad del precalentamiento: intenso con el horno frío, rápido o no necesario cuando el horno ya está caliente.

# Sin

**\***

**Set óptimo para media carga**

**PRE** 190 °C

🕒 18 min

🌡️ 165 °C

El set de media carga se aplica para cada bandeja y a carga plena.

### Bandeja unitaria

Con horno frío



**Dorado perfecto**  
Interior alveolar perfecto

Tiempo PRE  
9 min  
Temp. acero en la cámara  
165 °C

Con horno caliente



**Dorado perfecto**  
Interior alveolar perfecto

Tiempo PRE  
20 sec  
Temp. acero en la cámara  
165 °C

Con horno frío



**Dorado pálido**  
Interior crudo

Tiempo PRE  
6 min  
Temp. acero en la cámara  
100 °C

Con horno caliente



**Dorado excesivo**  
Exterior quemado

Tiempo PRE  
6 min  
Temp. acero en la cámara  
190 °C

### Carga completa

Con horno frío



**Dorado perfecto**  
Interior alveolar perfecto

Tiempo PRE  
9 min  
Temp. acero en la cámara  
165 °C



Con horno caliente



**Dorado perfecto**  
Interior alveolar perfecto

Tiempo PRE  
20 sec  
Temp. acero en la cámara  
165 °C



Con horno frío



**Dorado pálido**  
Interior crudo

Tiempo PRE  
6 min  
Temp. acero en la cámara  
100 °C



Con horno caliente



**Dorado excesivo**  
Exterior quemado

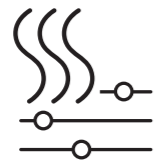
Tiempo PRE  
6 min  
Temp. acero en la cámara  
190 °C



Unox Intensive Cooking

# Máxima intensidad de cocción

Cocción perfecta, uniforme en cada bandeja, vapor denso y saturado, extracción completa de la humedad, flujos de aire intensos y delicados.



DRY.Maxi™

La humedad deja espacio al vapor. Elimina rápidamente y de manera eficaz la humedad de la cámara de cocción para darle a tus platos consistencia, textura crujiente y salteado siempre perfectos.



STEAM.Maxi™

Toda la fuerza del vapor. Produce vapor saturado a partir de 35 °C; garantiza una cocción a vapor siempre perfecta con el mínimo uso de agua y energía.

**16** minutos

carga plena de **croissants**

**18** minutos

carga plena de **baguette**

**25** minutos

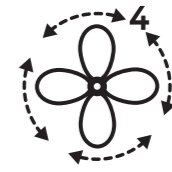
carga plena de **profiteroles**

**45** minutos

carga plena de **panetones** (0,7 kg)

**20** minutos

carga plena de **hojaldres**



AIR.Maxi™

Dirige, une, transforma. Turbinas múltiples con inversión de marcha y cuatro velocidades que garantizan un resultado uniforme en cada bandeja y en cada aplicación.



EFFICIENT.Power

Potencia y eficiencia. Máxima velocidad de incremento de la temperatura y eficiencia que le posiciona como top de la categoría de hornos de funcionamiento combinado, aire seco y vapor. Certificado ENERGY STAR.



PRESSURE.Steam

Más vapor aún cuando lo necesitas. Aumenta de modo claro la saturación y la temperatura del vapor guiándose por parámetros de cocción más rápidos e intensos.



Data Driven Cooking

# Monitoriza y controla

DDC es la inteligencia artificial Unox basada en Cloud que procesa los datos de tu horno con algoritmos avanzados. Gracias a los consejos de DDC, el uso medio del horno aumenta en un 25% en los tres primeros meses después de su activación.

Tendrás los datos siempre disponibles gracias a la app web y móvil

## Un ecosistema por descubrir

### Crea y comparte



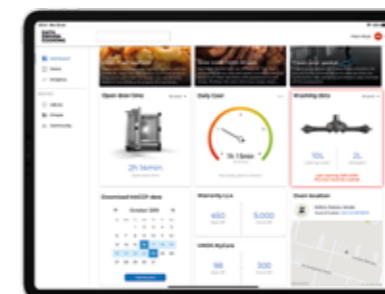
Todas tus recetas disponibles en todos tus hornos. Crea tu recetario y sincronízalo con todos tus hornos en un solo clic, manteniendo así todas tus cocinas o puntos de venta siempre actualizados. Puedes crearlo directamente desde tu horno o desde el ordenador.

### Entiende



**Monitorea y mejora tus prestaciones.** Con DDC.Stats tienes siempre el control del consumo de energía, agua y detergente, de los tiempos de cocción y de los minutos de apertura de tu horno. Compara las prestaciones, notifica las anomalías y obtiene información útil para mejorar el funcionamiento de tus hornos.

### Asistencia 360°



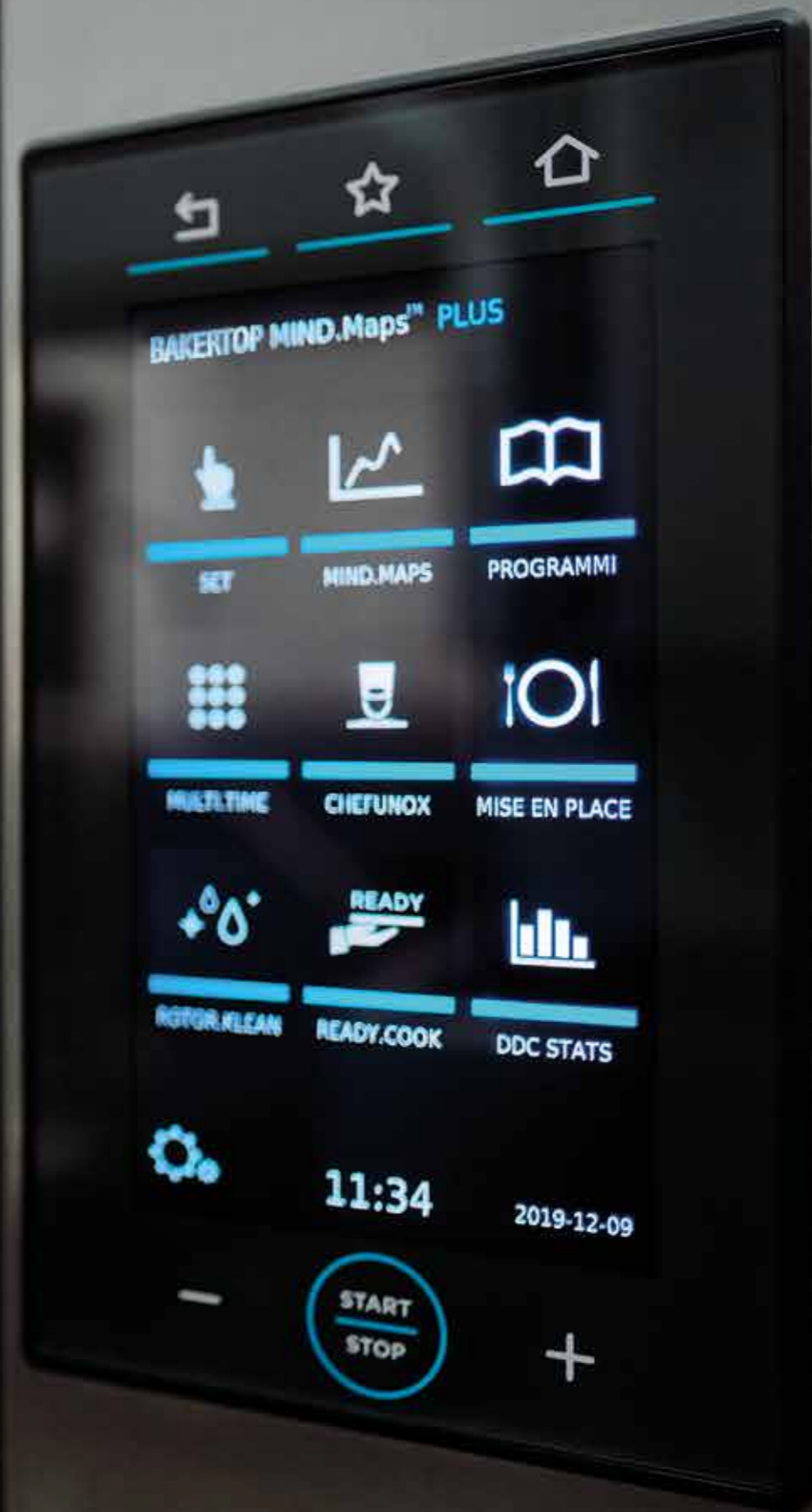
**Déjate guiar por tu Coach personal.** DDC.Coach es un asistente digital que ofrece consejos basados en el uso que realizas de tu horno y te permite aprovechar al máximo su potencialidad. ¡Utiliza tus hornos de la manera más efectiva y maximiza la rentabilidad de tu inversión!



Panel de control capacitivo PLUS

## Intuitivo y completo

Procesos automáticos, funciones manuales, programas para memorizar y hasta 10 cocciones contemporáneas. Una pantalla táctil brillante, rápida y conectada.



# Supérate a ti mismo



## MANUAL

**Preciso y rápido siempre.**  
Tomate la libertad de poder configurar cualquier proceso de cocción en un modo claro e intuitivo. Todos los parámetros presentes en una única pantalla. Hasta 9 pasos de cocción. No hay límites para tu creatividad



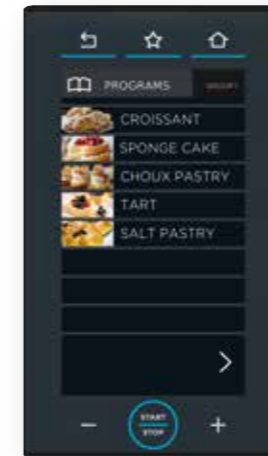
## MIND.Maps™

**No elijas una cocción, diseña la tuya.**  
Añade tu toque de maestro. Realiza también una cocción más elaborada con pocos toques, diseñando tu proceso y creándolo con total libertad. Tú imaginas, el horno realiza.



## MULTI.Time

**Hasta 10 cocciones contemporáneas.**  
Ordenado y organizado. Con la función MULTI.Time tienes la posibilidad de gestionar hasta 10 cocciones de manera contemporánea con el máximo control y solo echando un vistazo.



## PROGRAMAS

**384 Programas para memorizar.**  
Todas tus recetas son únicas e repetibles gracias a la librería que archiva y organiza tus programas de cocción. BAKERTOP MIND.Maps™ memoriza 384 programas en 16 grupos distintos.



## CHEFUNOX

**Elige qué quieres cocinar y cuál es el resultado que quieres obtener.**  
Fíate de tu horno BAKERTOP MIND.Maps™ y deja que sea él el que establezca los parámetros de cocción por ti. Elige la tipología de cocción, la comida que quieres cocinar y el grado de cocinado que necesitas. Start y nada más.



## MISE.EN.PLACE

**Ve más allá de la organización de tu cocina.**  
Propone el orden y el tiempo correcto en el que introducir las bandejas en el interior de la cámara de cocción para poder tener todos los platos preparados al mismo tiempo. Ser puntual nunca ha sido tan fácil.

BAKERTOP

BAKERTOP MIND.Maps™ PLUS COUNTERTOP

## Horno combinado inteligente para Panadería y Pastelería

BAKERTOP MIND.Maps™ **PLUS** COUNTERTOP, es el punto de referencia para las cocinas que necesitan las máximas prestaciones, tecnología inteligente y una versatilidad sin límites.



Sueña a lo grande

# Exprime toda tu creatividad

BAKERTOP MIND.Maps™ PLUS es el horno profesional que elimina las distancias entre lo que sueñas y lo que consigues. Descubre el placer de hornear la perfección.

BAKERTOP MIND.Maps™ PLUS, junto con sus accesorios, hacen posible crear un único sistema de cocción que normalmente se llevaría a cabo con un equipamiento específico.

Cocciones de productos fermentados, panadería y pastelería artesanal o congelada, deshidrataciones, galletas y mucho más. Ciclos de cocinado automáticos y funciones inteligentes para resultados siempre impecables. Fermentaciones gracias a LIEVOX.

## 5 min

Tiempo de precalentamiento de 30 °a 200 °C

hasta un **80%**

Menos **agua** con respecto a una cocción en agua en ebullición

hasta un **45%**

Más **rápido** que un horno tradicional o de convección

Todos los datos se refieren al modelo XEBC-06FS-EPRM



**Perfección**  
Resultado de cocción seguro y repetible

**Uniformidad**  
Color homogéneo y estructura consistente

**Ahorro**  
Energía, tiempo, materia prima y mano de obra

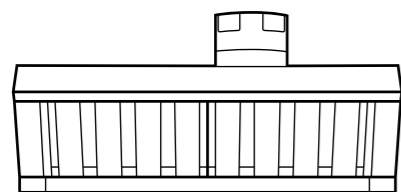
**Inteligencia**  
Concéntrate en tus clientes y el horno hará el resto



Instala tu horno donde sea más útil

## Campana Ventless

La campana Ventless tiene en su interior un filtro de auto-limpieza que **elimina los malos olores** producidos por el humo, reduciendo así la necesidad de mantenimiento del sistema de extracción centralizado. Permite instalar tu horno lejos de la campana de extracción del techo y redirigir los humos hacia ella o hacia el exterior.\*



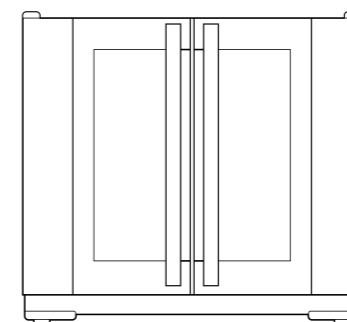
\* Necesaria verificación previa de parte de las entidades de regulación local.



Todo empieza con la correcta fermentación

## LIEVOX

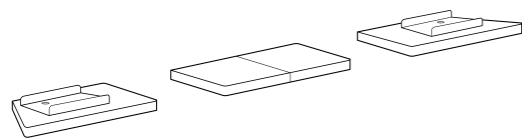
La fermentación es un juego de equilibrio entre la masa, la temperatura, el porcentaje de humedad y el tiempo. Las fermentadoras LIEVOX están dotadas de sensores capaces de controlar y **intervenir de modo automático en el proceso de fermentación** para garantizar así la calidad del producto final. LIEVOX abre un mundo de posibilidades en la cocción de productos tradicionales como pan, dulces fermentados, croissants y mucho más.



Explosión de vapor

## STEAM.Boost

STEAM.Boost es un sistema de acumulación de calor de elevada capacidad que permite a tu horno producir, de ser necesario, **un 50% de vapor extra** en los minutos cruciales del proceso de cocción. STEAM.Boost es un accesorio fundamental para todo obrador artesano que utiliza la tecnología moderna respetando las tradiciones centenerarias.



BAKERTOP MIND.Maps™ PLUS BIG

**Stronger  
Harder  
Faster  
Better**

El horno con carro  
BAKERTOP MIND.Maps™  
**PLUS** BIG es el instrumento  
incansable para grandes  
pastelerías y panaderías  
que necesitan repetir  
sus resultados de calidad  
con una alta productividad.



Lo que cuenta para ti

# Actuación sin límites

BAKERTOP MIND.Map™ PLUS BIG es el horno profesional con carro que garantiza una elevada productividad y fiabilidad en el tiempo.

BAKERTOP MIND.Maps™ PLUS utiliza las tecnologías más avanzadas para dar un apoyo concreto a tu trabajo.

Calidad y uniformidad de cocción garantizadas en cada horneado, en cada punto de la bandeja y en todas las bandejas. La posibilidad de repetir el mismo resultado de cocción está garantizada independientemente de quien sea el operador. Acciones seguras, sin errores y con el mínimo esfuerzo.

**768** croissants

Productividad en 60 min  
1 croissant = 85 gr

**300 °C**

Temperatura máxima de cocción

hasta un **30%**

Menos **energía** con respecto a un horno rotativo

Todos los datos se refieren al modelo XEBL-16FS-DPRS-AL



**Productividad**  
Volumen alto,  
Cero interrupciones

**Uniformidad**  
6 turbinas con inversión  
de sentido de marcha

**Repetición**  
Resultados estandarizados  
y siempre constantes

**Inteligencia**  
Concéntrate en tus clientes  
y el horno hará el resto

¿Qué hay detrás de todo esto?

# Diseñado para resistir

## Chasis multitubular

BAKERTOP MIND.Maps™ BIG utiliza un **chasis multitubular en acero inoxidable** con 50 mm de grosor. La estructura es extremadamente rígida y la puerta está vinculada al chasis para garantizar su perfecto cierre incluso después de años de trabajo.

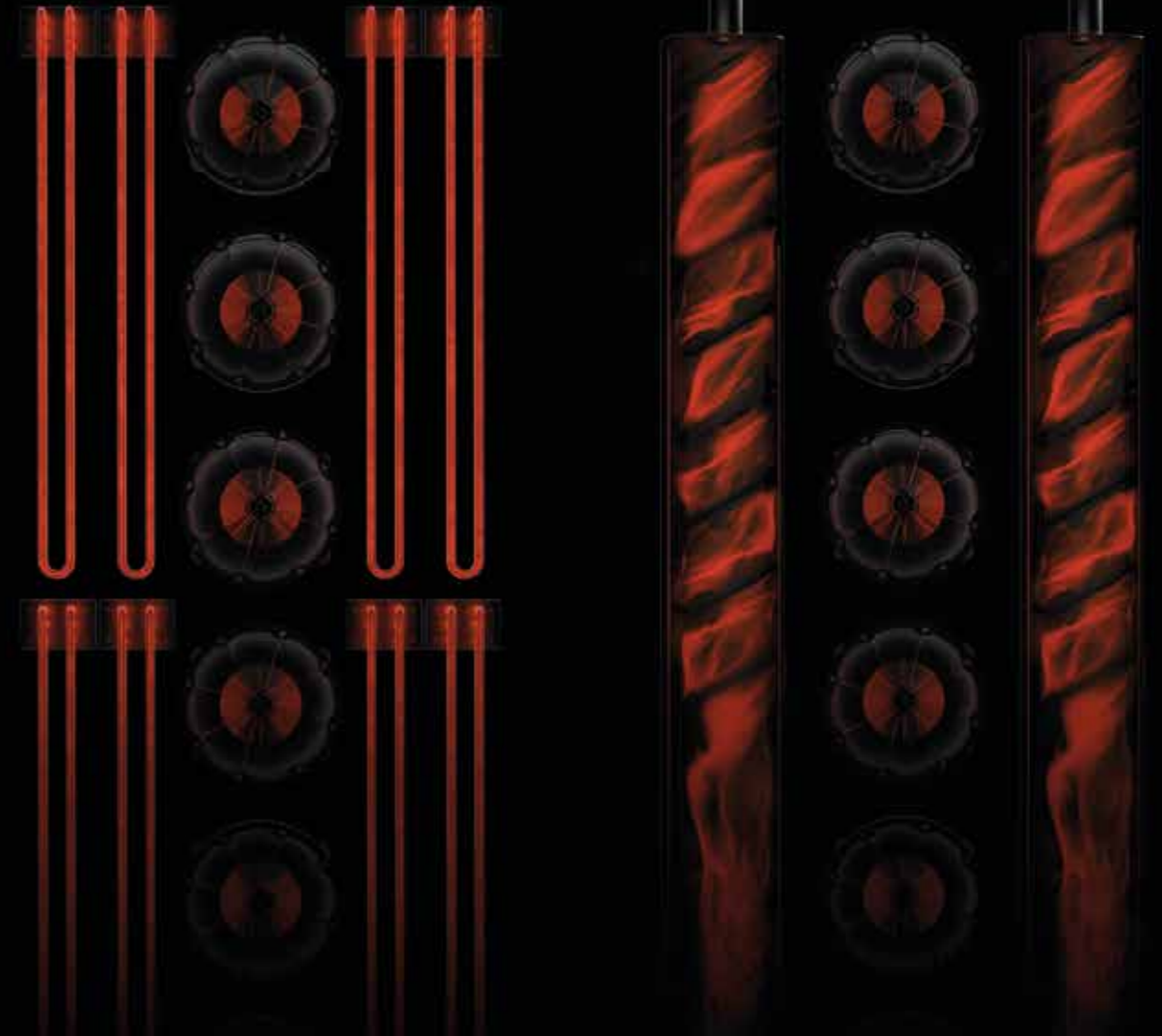


## Cierre de puerta de empuje

Probada en más de 1 millón de ciclos, el **cierre de empuje con clic de seguridad** permite **reducir el esfuerzo** del operador durante el trabajo. La fuerza y la seguridad de la puerta están garantizadas con **70 mm** de grosor.

## Acero AISI 316L

La cámara de cocción y el trolley están realizados en **acero AISI 316L extremadamente resistente a todo tipo de corrosión**. El tratamiento de agua PURE-RO para la eliminación de cloruro no es indispensable; el horno puede tratarse simplemente con el sistema de filtración a resina PURE para la eliminación de la cal.



# Perfecta Simetría

6 motores con sistemas multiturbina y con inversión del sentido de marcha

## Resistencias eléctricas de alto rendimiento

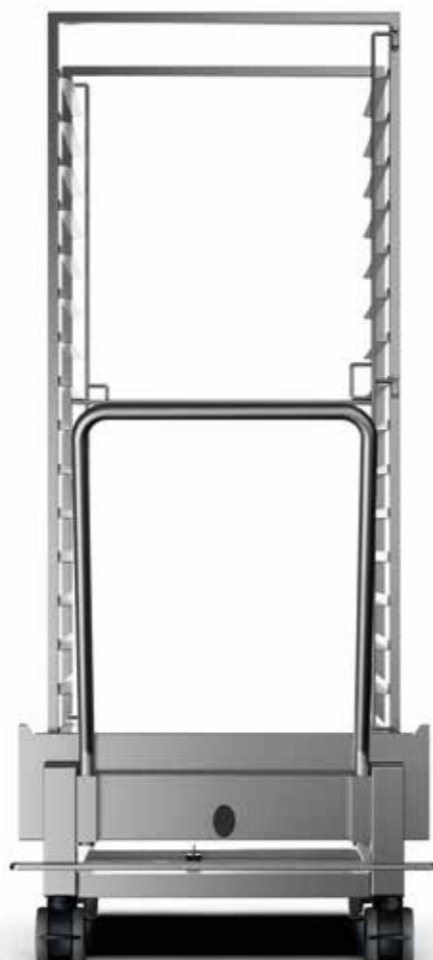
Los hornos eléctricos utilizan resistencias **rectilíneas** especiales con alta intensidad de potencia que producen calor rápidamente, minimizando los tiempos de recuperación de temperatura y los flujos de aire.

## Quemadores de gas soplado

Los hornos a gas UNOX son los únicos del mundo con quemadores de gas soplado de alto rendimiento e **intercambiadores simétricos**. Su alta potencia minimiza los tiempos de recuperación de temperatura y optimiza los flujos de aire.

Soluciones que maximizan tu inversión

# Máximo rendimiento, mínimo esfuerzo




Encuentra la solución perfecta  
para tu cocina.  
[Configura](#) online tu horno  
BAKERTOP MIND.Maps™ PLUS



## QUICK.Load

el carro está disponible en  
16 660 x 460 para  
hornear rápidamente y transportar  
ágilmente cargas plenas.

Art. XEBL-16FS-DPRS-AL  
Detalles técnicos en la pág. 59



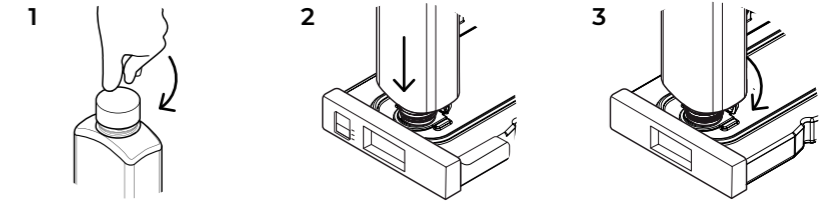
Cuida tu horno

## Cuidado y mantenimiento

Pulsa el botón y selecciona el lavado más adecuada en función del nivel de suciedad. Mientras el horno se lava, concéntrate en lo que de verdad importa.

# UNOX.Pure

# DET&Rinse™



Cuidado y Mantenimiento



## PURE-RO

Sistema de filtración de agua con ósmosis inversa que garantiza la desmineralización completa de todo tipo de agua.

Art. XHC002  
Detalles técnicos en la pág. 59



## PURE

Sistema de filtración de resina que elimina del agua todas las sustancias que contribuyen a la formación de la cal.

Art. XHC003  
Detalles técnicos en la pág. 59



## REFILL

Cartucho de recambio para el sistema de filtración UNOX.PURE

Art. XHC004  
Detalles técnicos en la pág. 59

Cuidado y Mantenimiento



## PLUS

Detergente abrillantador para garantizar el máximo nivel de limpieza, el menor consumo y la mayor duración del horno.

Art. DB1015  
Detalles técnicos en la pág. 59



## ULTRA

Detergente con altas prestaciones para suciedad agresiva, recomendado para las grasas de pollo y carne.

Art. DB1050  
Detalles técnicos en la pág. 59

\* Verifica la disponibilidad del producto en tu país.

MIND.Maps™ PLUS

MIND.Maps™ PLUS



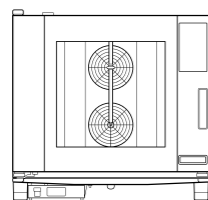
Descubre todos los hornos y los accesorios para combinar

# Los hornos más inteligentes del mundo

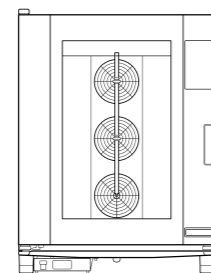
# BAKERTOP MIND.Maps™ PLUS

## COUNTERTOP 660 x 460

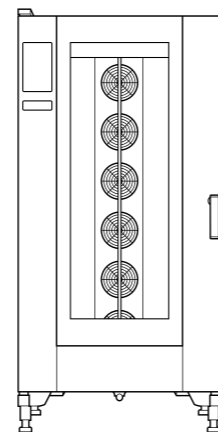
## BIG 660 x 460



860 x 967 x 843 mm  
l x a x a



860 x 957 x 1163 mm  
l x a x a



892 x 1257 x 1875 mm  
l x a x a

### ⚡ XEBC-06FS-EPRM-AL \*

capacidad 5 660 x 460  
distancia bandejas 95 mm  
frecuencia 50/60 Hz  
voltaje 220-240V 3~  
potencia 14 kW  
peso 112 kg

### ⚡ XAVC-10FS-EPRM-AL \*\*

capacidad 8 660 x 460  
distancia bandejas 95 mm  
frecuencia 50/60 Hz  
voltaje 120V 1N~  
potencia 21 kW  
peso 148 kg

### 🔥 XAVC-06FS-GPRM-AL

capacidad 5 660 x 460  
distancia bandejas 95 mm  
frecuencia 60 Hz  
voltaje 220-240V 3~  
potencia 0,8 kW  
potencia gas G20, G25, G30,  
nominal max. G31: 24 kW  
peso 130 kg

### 🔥 XAVC-10FS-GPRM-AL

capacidad 8 660 x 460  
distancia bandejas 95 mm  
frecuencia 50/60 Hz  
voltaje 120V 1N~  
potencia 1 kW  
potencia gas G20, G25, G30,  
nominal max. G31: 33 kW  
peso 174 kg

### ⚡ XEBL-16FS-DPRS-AL

capacidad 16 660 x 460  
distancia bandejas 80 mm  
frecuencia 50 / Hz  
voltaje 220-240V 3~  
potencia 65 kW  
peso 339 kg

### 🔥 XABL-16FS-GPRS-AL

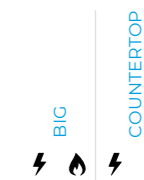
capacidad 16 660 x 460  
distancia bandejas 80 mm  
frecuencia 50/60 Hz  
voltaje 120V 1N~  
potencia 2,5 kW  
potencia gas 90 kW  
nominal max.  
peso 339 kg

Notas  
Todos los hornos están disponibles con apertura de puerta de izquierda a derecha – ejemplo código XEBC-10FS-EPLM-AL.  
Verifica las certificaciones específicas para cada horno.  
Todos los hornos BIG se venden con carro porta bandejas incluido.  
\*Kit Conexión 220V 1N~ Art. XUC129  
\*\*Kit Conexión 220V 3~ Art. XUC128



# Dotación

- Estándar
- Optional
- No disponible



## UNOX INTELLIGENT PERFORMANCE

ADAPTIVE.Cooking™: regula automáticamente los parámetros de cocción para garantizar resultados que se pueden repetir	●	●	●	●
CLIMALUX™: control total de la humedad en la cámara de cocción	●	●	●	●
SMART.Preheating: selecciona automáticamente la temperatura y duración del pre calentamiento	●	●	●	●
AUTO.Soft: gestiona la salida térmica para hacerla más delicada	●	●	●	●
SENSE.Klean: calcula el grado de suciedad del horno y te sugiere el lavado automático adecuado	●	●	●	●

## UNOX INTENSIVE COOKING

DRY.Maxi™ elimina completamente la humedad de la cámara de cocción	●	●	●	●
STEAM.Maxi™: produce vapor saturado a partir de 35 °C	●	●	●	●
AIR.Maxi™: turbinas múltiples con inversión de marcha y 4 velocidades a seleccionar	●	●	●	●
EFFICIENT.Power: eficiencia energética certificada ENERGY STAR	●	●	●	●
PRESSURE.Steam: aumenta la saturación y la temperatura del vapor	●	●	●	●

## DATA DRIVEN COOKING

Conexión WiFi	●	●	●	●
Conexión Ethernet	○	○	○	○
ddc.unox.com: controla el uso en tiempo real, crea e inventa recetas de tu ordenador a tus hornos	●	●	●	●
DDC.Stats: analiza, compara y mejora los datos de uso y de consumo de tu horno	●	●	●	●
DDC.App: monitoriza en tiempo real desde tu smartphone los hornos que tengas conectados	●	●	●	●
DDC.Coach: analiza el modo en el que se usan los hornos y te sugiere recetas personalizadas	●	●	●	●

## COCCIÓN MANUAL

Cocción a convección de 30 °C a 260 °C	●	●	●	●
Cocción a convección de 30 °C a 300 °C	●	●	–	–
Cocción mixta convección + vapor con temperatura variable de 35 °C STEAM.Maxi™ de 30% a 90%	●	●	●	●
Cocción por convección + humedad a partir de 48 °C con STEAM.Maxi™ de 10% a 20%	●	●	●	●
Cocción a vapor saturado a partir de 48 °C a 130 °C, STEAM.Maxi™ al 100%	●	●	●	●
Cocción convección + extracción forzada de la humedad de 30 °C con DRY.Maxi™ de 10% a 100%	●	●	●	●
Cocción con sonda al corazón y función Delta T	●	●	●	●
Sonda al corazón monopunto	–	–	–	–
Sonda al corazón MULTI.Point	●	●	●	●
Sonda al corazón SOUS-VIDE	○	○	○	○

## COCCIÓN AVANZADA Y AUTOMÁTICA

MIND.Maps™: diseña directamente en el display los procesos de cocción	●	●	●	●
PROGRAMAS: hasta 384 programas que se pueden almacenar con nombre, imagen y firma a mano	●	●	●	●
CHEFUNOX: elige qué quieres cocinar de tu librería y el horno selecciona automáticamente los parámetros	●	●	●	●
MULTI.Time: gestiona hasta 10 cocciones contemporáneas	●	●	●	●
MISE.EN.PLACE: sincroniza la introducción de las bandejas para tener todos los platos preparados en el mismo momento	●	●	●	●

## LAVADO AUTOMÁTICO

Rotor.KLEAN™: 4 programas de lavado automático	●	●	●	●
Rotor.KLEAN™: detector de agua y de nivel de detergente	●	●	●	●
Contenedor detergente DET&Rinse integrado	●	●	●	●

## FUNCIONES AUXILIARES

Pre-calentamiento de hasta 300 °C programable por el usuario para cada programa	●	●	–	–
Pre-calentamiento de hasta 260 °C programable por el usuario para cada programa	●	●	●	●
Visualización tiempo fin cocción	●	●	●	●
Función de mantenimiento HOLD y funcionamiento continuo INF	●	●	●	●
Visualización del valor nominal de los parámetros de cocción	●	●	●	●
Unidad temperatura en °C o °F	●	●	●	●

## PRESTACIONES Y SEGURIDAD

Protek.SAFE™: stop automático de la turbina cuando se abre la puerta	●	●	●	●
Protek.SAFE™: modulación de la potencia eléctrica o de gas en función de la cantidad requerida	●	●	●	●
Spido.GAS™: intercambiador de calor con tubos difusores rectos de alto rendimiento para distribución uniforme del calor	–	–	–	●
Spido.GAS™: sopladores de altas prestaciones e intercambiadores simétricos	–	●	–	–

## DETALLES TÉCNICOS

Cámara de cocción en acero inox AISI 304 de alta resistencia con bordes redondeados	–	–	●	●
Cámara de cocción moldeada en acero inoxidable marino AISI 316 L	●	●	–	–
Cámara de cocción con guías porta bandejas en lámina plegada en forma de C	●	●	●	●
Iluminación de la cámara de cocción con luces LED integradas en la puerta	●	●	●	●
Panel de control capacitivo con pantalla táctil de 9.5"	●	●	●	●
Panel de control resistivo con pantalla táctil de 7"	–	–	–	–
Tarjeta de control con certificación de resistencia al agua - IPX5	●	●	●	●
Sistema recoge gotas integrado en la puerta, que se mantiene en funcionamiento incluso con la puerta abierta	●	●	●	●
Estructura resistente con uso de materiales innovadores	●	●	●	●
Sistema multiturbina de 4 velocidades y resistencias circulares de alto rendimiento	–	–	●	●
6 motores con sistema multiturbinas con inversión del sentido de marcha y resistencias rectilíneas con alta intensidad de potencia	●	●	–	–
Bisagras de puerta realizadas en tecno-polímero de alta resistencia y autolubrificantes	●	●	●	●
Posiciones puerta parada 120°- 180°	●	●	–	–
Posiciones puerta parada 60°- 120°- 180°	–	–	●	●
Puerta reversible disponible incluso después de la instalación	–	–	○	○
Espesor de la puerta de 70mm	●	●	–	–
Cristal interior de la puerta móvil para facilitar la limpieza	●	●	●	●
Cierre/Apertura de seguridad de la puerta en 2 etapas	●	●	○	○
Interruptor de contacto de puerta contactless	●	●	●	●
Sistema de autodiagnóstico para detectar problemas o fallos	●	●	●	●
Termostato de seguridad	●	●	●	●

# Detalles técnicos



Sistemas de recoge gotas anticondensación



Conexión internet WiFi integrada



Sonda al corazón MULTI.Point y SOUS Vide



Iluminación LED integrada



Material con alta capacidad aislante



COUNTERTOP

Sistema multiturbina de 4 velocidades y resistencias de alto rendimiento

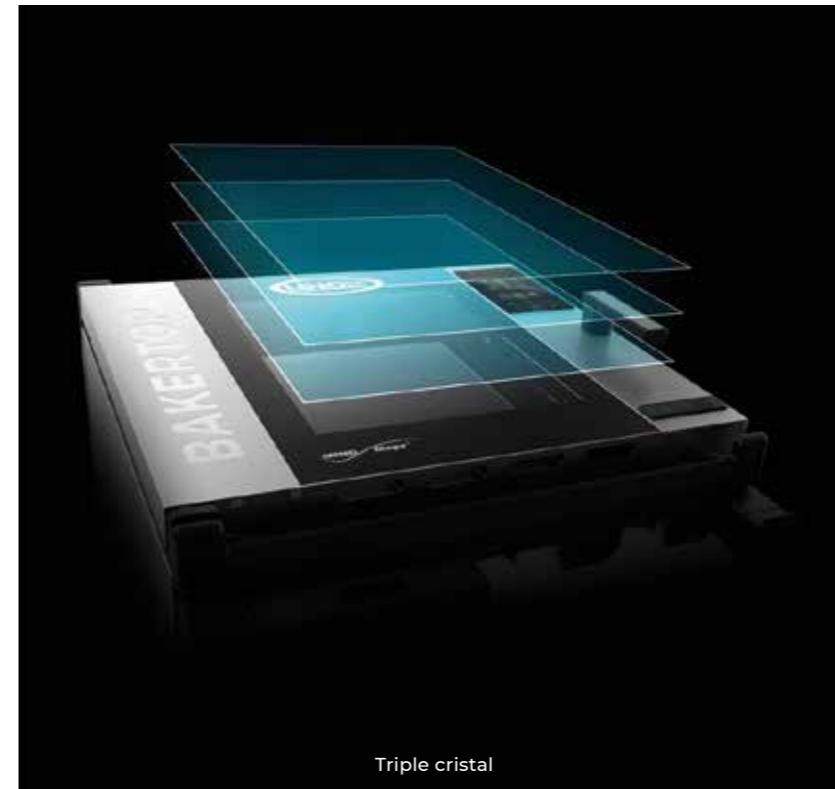


Sopladores con intercambiadores simétricos



BIG

6 motores con sistema multiturbinas con inversión del sentido de marcha y resistencias rectilíneas con alta intensidad de potencia



Triple cristal



Contenedor DET&Rinse integrado



Cámara de cocción en acero AISI 304, o acero AISI 316 L (solo para hornos BIG) y soporta bandejas perforado antivuelco



Apertura puerta 60°/120°/180°



Portal USB para descargas y actualización de datos



BIG Maneta ergonómica

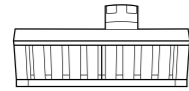
COUNTERTOP Maneta ergonómica

# Accesorios

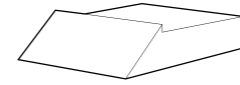
Descubre todos los accesorios disponibles en nuestra web Unox:



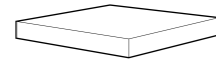
## CAMPANA Y ACCESORIOS



**CAMPANA VENTLESS**  
para hornos COUNTERTOP  
860 x 1145 x 240 mm - l x a x a  
Art. XEBHC-HCEU

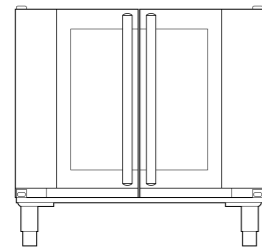


**FILTRO DE CARBÓN ACTIVO**  
para campana ventless  
413 x 655 x 108 mm - l x a x a  
Art.: XUC140



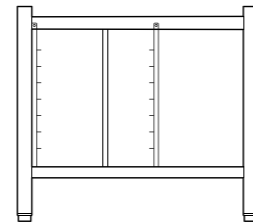
**CARTUCHO**  
para filtro de carbón activo  
Art.: XUC141

## FERMENTADORAS



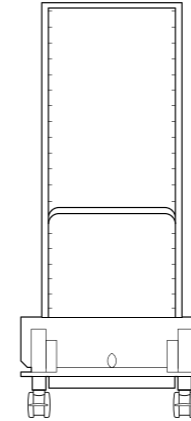
**LIEVOX**  
12 660 x 460  
862 x 890 x 762 mm - l x a x a  
Art. XAVPC-12FS-B

## STAND



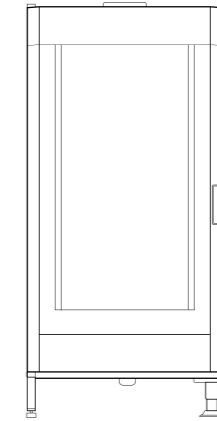
**STAND ALTO**  
para hornos COUNTERTOP  
842 x 713 x 752 mm - l x a x a  
Art.: XWARC-07EF-H

## QUICK.LOAD



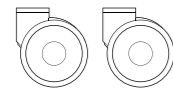
**QUICK.LOAD**  
para hornos BIG 16 660 x 460  
776 x 785 x 1741 mm - l x a x a  
Art. XABTL-16FS-AL

## FERMENTADORAS



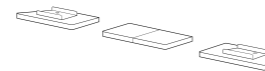
**LIEVOX**  
con control integrado  
16 600 x 400  
866 x 950 x 1879 mm - l x a x a  
Art. XEBPL-16EU-D

## KIT RUEDAS



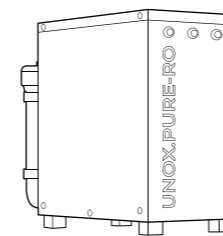
**KIT RUEDAS**  
2 ruedas con freno - 2 ruedas sin freno- cadenas para ajustarlo a la pared  
Art. XUC012

## STEAM.BOOST

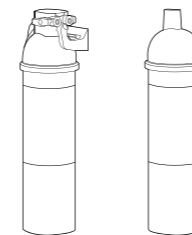


**STEAM.BOOST**  
aumenta la producción de vapor en un 45% durante 2 minutos  
Art. XUC080  
Art. XUC081  
Art. XUC082

## CUIDADO Y MANTENIMIENTO



**UNOX.PURE-RO**  
sistema de osmósis inversa  
230 x 540 x 445 mm - l x a x a  
Art. XHC002



**UNOX.PURE**  
sistema de filtración a resina  
Art. XHC003  
+ CARTUCHO DE REPUESTO  
Art. XHC004

## DETERGENTE PARA LAVADO

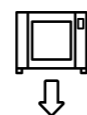


**DET&RINSE™ PLUS**  
**DET&RINSE™ ULTRA**  
confecciones de 10 bidones x 1 lt  
Art. DB1015  
Art. DB1050

# Asistencia Técnica

Instalación

## El punto de partida justo



### Una red global de Centros de Asistencia Técnica

Una instalación a medida es esencial para garantizar el funcionamiento correcto del horno BAKERTOP MIND.Maps™ PLUS y eliminar interrupciones innecesarias en tu trabajo. Confía en nuestros Centros de Asistencia Técnica autorizados presentes en todo el mundo. Concéntrate en lo importante

Mantenimiento

## Trabajo non-stop



### La respuesta más rápida a tus necesidades

Conectado a internet, tu horno comunica directamente a nuestra central de operaciones cualquier fallo o manutención que sea necesaria realizar. Mantener en condiciones óptimas tu horno es la prioridad de Unox: nuestros técnicos cualificados están a tu disposición para ofrecerte asistencia telefónica o acudir al lugar de la avería.

Garantía LONG.Life y LONG.Life4

## Promesa de fiabilidad



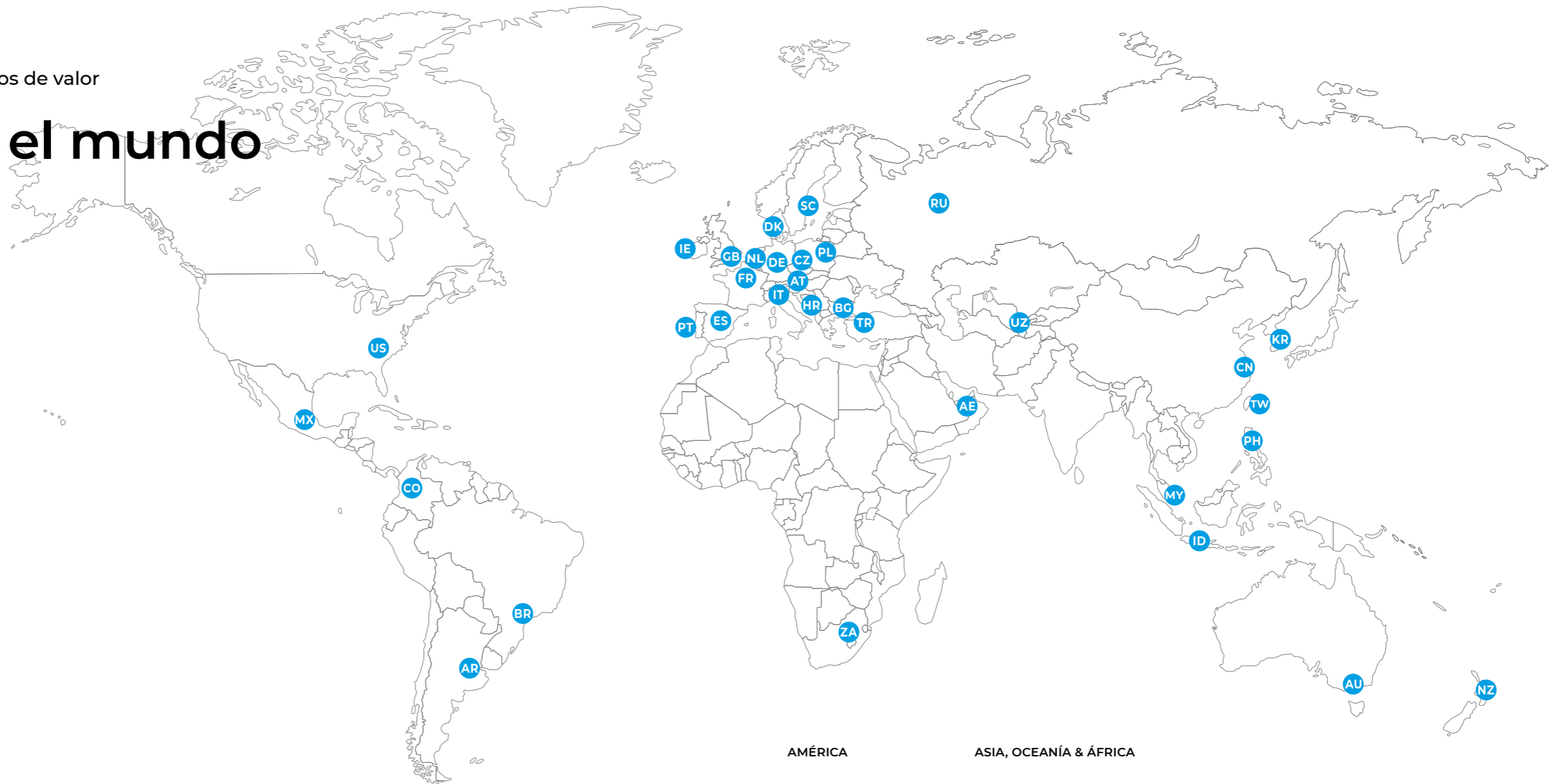
### Una elección que perdurará en el tiempo

Después de haber conectado a internet tu horno BAKERTOP MIND.Maps™ PLUS, es posible activar en nuestra web unox.com LONG.Life4 y extender la garantía hasta 4 años o 10.000 horas de encendido del horno para los recambios y 12 meses\* o 10.000 horas de encendido para la mano de obra.

\* Verifica las Condiciones de Garantía de tu país en nuestra web unox.com

# LONG Life 4!

# Unox en el mundo



## INTERNACIONAL

**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

**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

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

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

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

**AT - ÖSTERREICH**  
**UNOX ÖSTERREICH GMBH**  
 E-mail: info.de@unox.com  
 Tel: +43 1 206092068

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

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

**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 ekipmanlari 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

**DK - DENMARK**  
**UNOX DANMARK A/S**  
 E-mail: info.dk@unox.com  
 Tel: +45 87 91 00 40

## AMÉRICA

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

## ASIA, OCEANÍA & ÁFRICA

**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



INVENTIVE SIMPLIFICATION

[unox.com](http://unox.com)



LI2139A1 impreso en 02-2022

Las fotos usadas para este catálogo son sólo para fines demostrativos.

Todos los datos contenidos en este catálogo pueden sufrir cambios y ser modificados sin previo aviso.