



BAKERTOP MIND.Map^s™ PLUS



Índice

Gama hornos BAKERTOP MIND.Maps™ PLUS	pag	4
Asistencia a la Cocción	pag	8
Tecnología	pag	12
Panel de control MASTER.Touch	pag	24
BAKERTOP MIND.Maps™ PLUS COUNTERTOP	pag	28
BAKERTOP MIND.Maps™ PLUS BIG	pag	42
Bandejas especiales Baking Essentials	pag	50
Cuidado y Mantenimiento	pag	58
Datos técnicos	pag	64
Asistencia Técnica	pag	72
Unox en el mundo	pag	74



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 y con los hornos estáticos DECKTOP, 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 4, 6 y 10 bandejas 600 x 400 para obradores artesanos.

BIG con carros de 16 bandejas 600 x 400 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, contáctanos al whatsapp
320 5773629 o llámanos 310 5440547



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 **+39 049 86 57 511**



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.

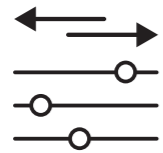
Data Driven Cooking

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

Unox Intelligent Performance

Mejora tu rendimiento

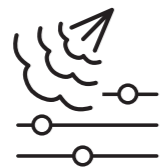
Obtener resultados iguales en cada horneado exige control, inteligencia y experiencia: tres características de tu horno BAKERTOP MIND.Maps™ PLUS.



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 tortiere**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 quemad**

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 húmedo
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 - 9 moldes para postres
 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



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

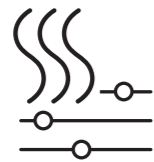
Exterior quemado

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 y hasta 260°C; garantiza una cocción a vapor siempre perfecta con el mínimo uso de agua y energía.

18 minutos

carga plena de **croissants**

16 minutos

carga plena de **baguettes**

25 minutos

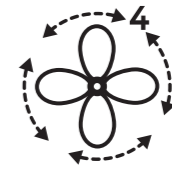
carga plena de **profiteroles**

45 minutos

carga plena de **panetones**

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.



ddc.unox.com

Controla en tiempo real desde tu ordenador los hornos que tengas conectados. Crea recetas, envíalas a un único horno o a un grupo de hornos, accede a datos e información útil para maximizar la rentabilidad de tu inversión.



DDC.Stats

Analiza, compara y mejora.
Traduce los datos de uso, consumo de agua y energía del horno en información clara, precisa y útil para guiarte en el desarrollo y crecimiento de tu negocio.



DDC.App

Controla tu horno en todo momento.
Monitoriza el funcionamiento en tiempo real desde tu smartphone, analiza los datos, crea recetas y envíalas al horno con un simple Tap!



DDC.Coach

Tu Coach virtual en tu obrador.
Analiza el modo en el que se usa tu horno y te envía semanalmente nuevas recetas personalizadas para ayudarte a descubrir todo el potencial de tu BAKERTOP MIND.Maps™ PLUS.



Panel de control MASTER.Touch

Intuitivo y completo

Procesos automáticos,
funciones manuales,
programas para memorizar
y hasta 10 cocciones
contemporáneas. Todo
en 9,5" de pantalla táctil.



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.

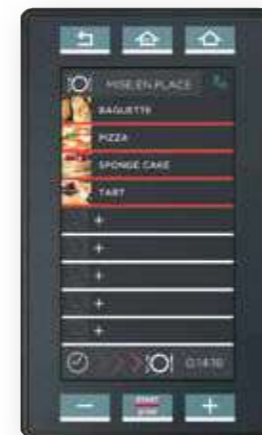
Todas tus recetas son únicas e repetibles gracias a la librería que archiva y organiza tus programas de cocción. BAKERTOP MIND.Maps™ memoriza más de 380 programas en 16 grupos distintos.



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 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. Más cocciones estáticas y fermentaciones gracias a DECKTOP y LIEVOX.

8 min

Tiempo de precalentamiento de 30 °a 260 °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-06EU-EPR



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

Soluciones versátiles para cada una de tus exigencias

Multiplifica tus posibilidades

Encuentra la solución perfecta para tu cocina.

Configura online tu horno BAKERTOP MIND.Maps™ PLUS

www.unox.com/es_es/configuratore



Configuración



Solución Horno + Armario neutro

Solución aconsejable para optimizar el espacio en el interior de tu cocina y tener todo siempre ordenado.

Art. XWAEC-08EF
Detalles técnicos en la pág. 70



Solución Horno + Horno

La solución con dos hornos superpuestos es perfecta para conseguir la máxima versatilidad, flexibilidad y ahorro energético



Solución Horno + Decktop + LievoX

Solución perfecta para fermentaciones, cocciones tradicionales en piedra y cocciones de pastelería y panadería. Todo en una única columna.

Art. XEBDC-01EU-C y XEBPC-08EU-B
Más información en la página 36
Detalles técnicos en la pág. 70



Solución Horno + Horno + LievoX

Versatilidad y eficiencia de dos hornos unidos a una fermentación perfecta. Perfecto para pequeños negocios.

Art. XEBPC-08EU-B
Más información en la página 37
Detalles técnicos en la pág. 70

Configuración

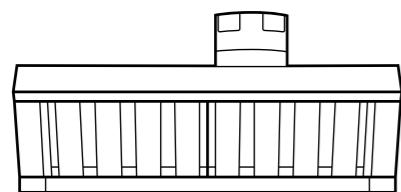
COUNTERTOP

COUNTERTOP

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.*



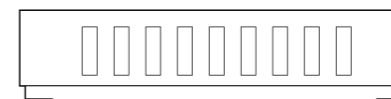
* Necesaria verificación previa de parte de las entidades de regulación local.



Sin usar agua

Campana Waterless

La campana Waterless filtra los olores y elimina el calor latente en la salida de la cámara de cocción **sin utilizar agua**. Elegante y funcional, se integra perfectamente en cualquier contexto, incluso en las cocinas que se encuentran a la vista, sin necesidad de conexión para el suministro y descarga de agua*.



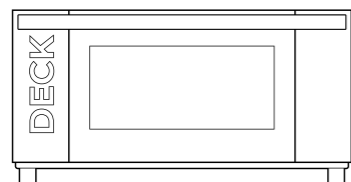
* Necesaria verificación previa de parte de las entidades de regulación local.



El horno estático moderno

DECKTOP

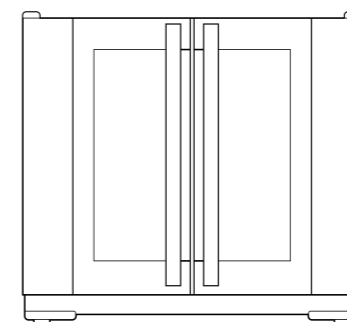
Cocción en **pedra refractaria** de **productos tradicionales** como panes, focaccias o productos fermentados, son solo algunas de las posibilidades que DECKTOP ofrece. Gracias a la posibilidad de inyectar o eliminar la humedad, el horno hace que tus cocciones sean perfectas en todos los aspectos: suaves o llenas de sabor, blandas o crujientes. Horno, DECKTOP y fermentadora son una solución indispensable para Los Maestros del Arte Blanco.



Todo empieza con la correcta fermentación

LIEVOX

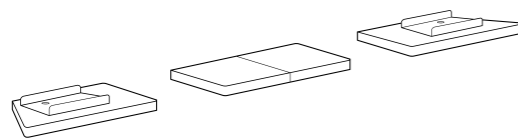
La fermentación es un juego de equilibrio entre la masa, la temperatura, el porcentaje de humedad y el tiempo. Las fermentadoras LIEVOX están dotadas de sensores capaces de controlar y **intervenir de modo automático en el proceso de fermentación** para garantizar así la calidad del producto final. LIEVOX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



Explosión de vapor

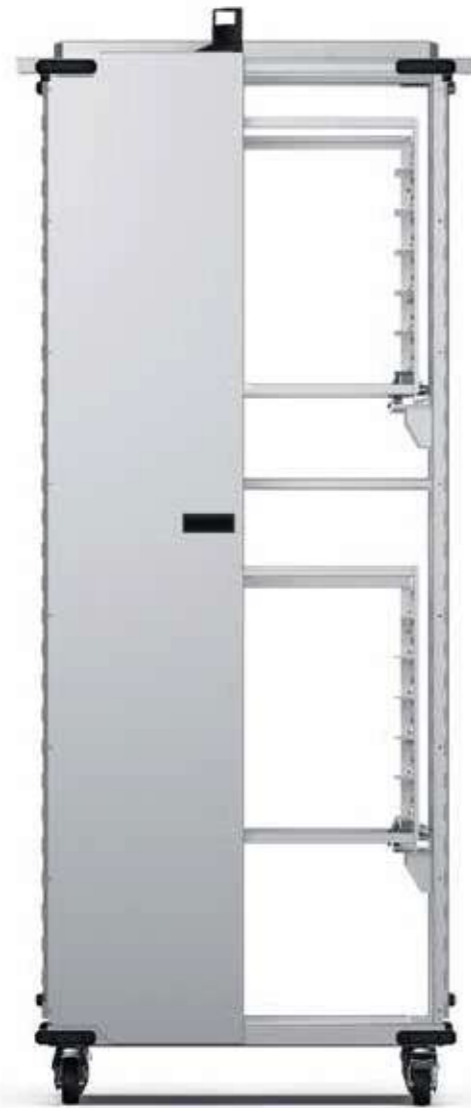
STEAM.Boost

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.



Hornea, extrae y transporta con seguridad y velocidad

QUICK.LOAD



QUICK.Load 6 + 6 con o sin puerta

Solución completa con armario, cestas y accesorios. Hornea, saca la carga del horno y transporta 12 bandejas de comida fácilmente

Art. XWBYC-12EU y XWBYC-12EU-D
Detalles técnicos en la pág. 71

Solución 6 + 6 y Stand

Solución con dos hornos superpuestos capaces de cocinar hasta 12 bandejas 600 x 400 de manera contemporánea.

Solución 4 + 10 y Stand

Solución con dos hornos superpuestos capaces de cocinar hasta 14 bandejas 600 x 400 de manera contemporánea.

QUICK.Load 4 + 10 con o sin puerta

Solución completa con armario, cestas y accesorios. Hornea, saca la carga del horno y transporta 14 bandejas de comida fácilmente

Art. XWBYC-14EU y XWBYC-14EU-D
Detalles técnicos en la pág. 71

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-16EU-YPRS



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

CHEFTOP MIND.Maps™ BIG utiliza un **chasis multitubular en acero inoxidable** con 1,5 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.

Perfecta Simetría

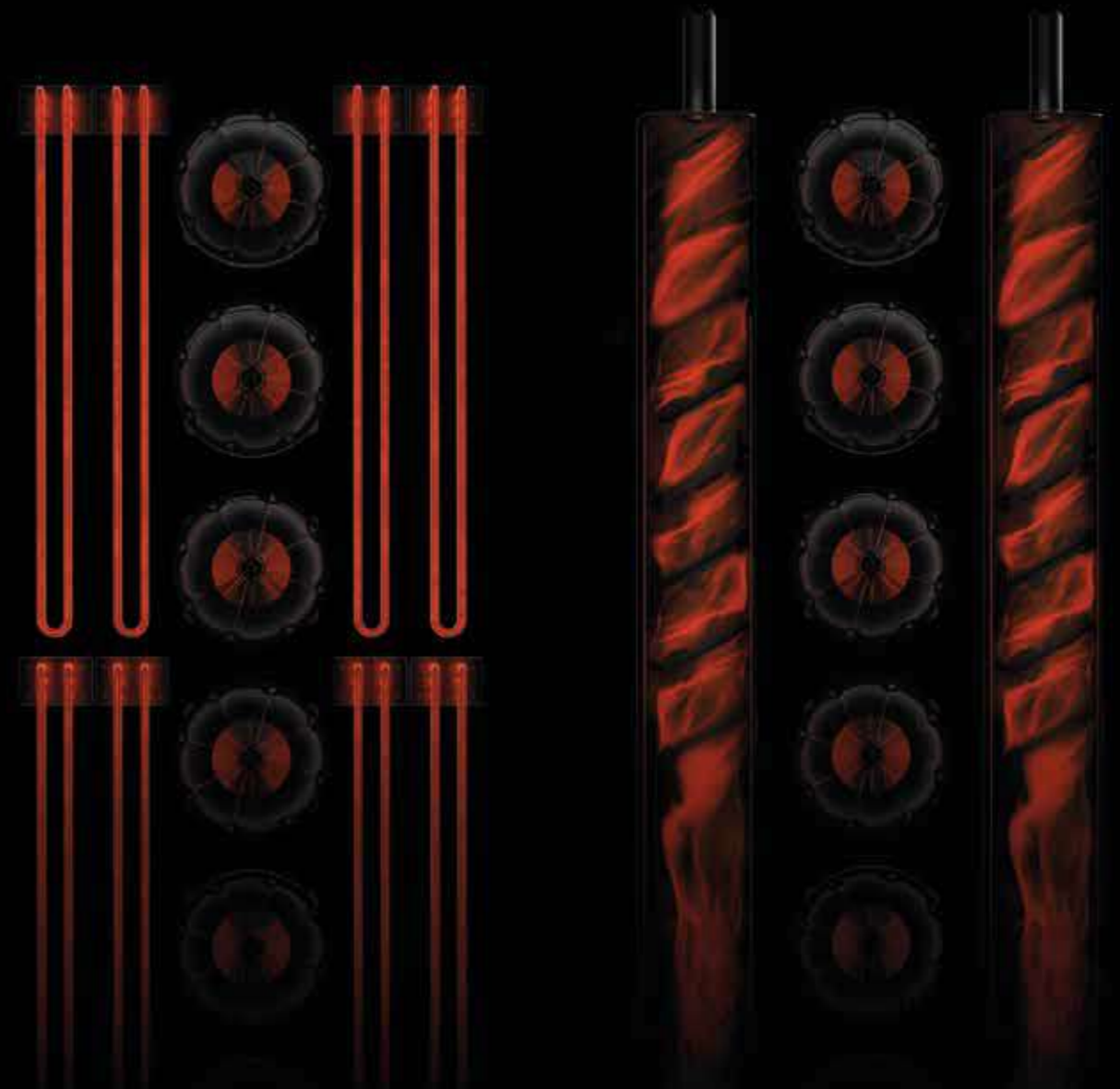
6 motores con sistemas multiturbina y con inversión del sentido de marcha

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
www.unox.com/es_es/configuratore



QUICK.Load

el carro está disponible en 16 600x400 para hornear rápidamente y transportar ágilmente cargas plenas.

Art. XEBTL-16EU
Detalles técnicos en la pág. 71



Bandejas Baking Essentials

Infinitas posibilidades de cocción

Una bandeja para cada cocción

Baking Essentials

BAKE

Bandeja en aluminio.



PASTELERÍA Y PANADERÍA

Perfecta para

Pastelería;
Postres;
Cocciones en tapetes de silicona.

Ventajas

Bandejas en aluminio para una rápida transmisión de calor;
Borde muy bajo para una máxima uniformidad.

Art. TG405 600 x 400

FORO.BAKE

Bandeja aluminio microperforada.



PASTELERÍA Y PANADERÍA

Perfecta para

Pastelería;
Postres.

Ventajas

Permite que la transpiración de la masa aumente durante la cocción;
Borde muy bajo para una máxima uniformidad.

Art. TG410 600 x 400

BAKE.BLACK

Bandeja en aluminio antiadherente.



PASTELERÍA Y PANADERÍA

Perfecta para

Croissant;
Pasteles daneses;
Pastelería.

Ventajas

Rápida transmisión del calor;
Elimina la necesidad de utilizar papel de horno;
Borde muy bajo para una máxima uniformidad.

Art. TG460 600 x 400

FORO.BLACK

Bandeja en aluminio antihaderente microperforada.



PASTELERÍA Y PANADERÍA

Perfecta para

Croissant;
Pan congelado;
Pasteles daneses y pastelería.

Ventajas

Borde exterior muy bajo para maximizar los flujos de aire;
Elimina la necesidad de utilizar papel de horno.

Art. TG430 600 x 400

Una bandeja para cada cocción

Baking Essentials

BAKE.SILICO

Bandeja en aluminio con silicona.



PASTELERÍA Y PANADERÍA

Perfecta para

Croissant;
Pan congelado;
Pasteles daneses y pastelería.

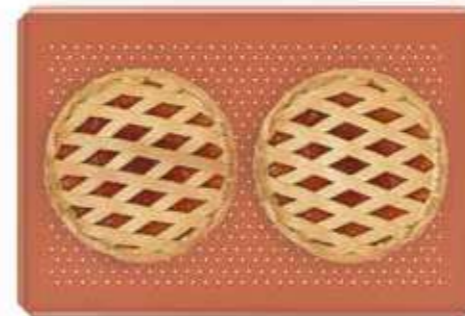
Ventajas

Bandeja en aluminio revestida con silicona resistente a altas temperaturas;
Perfecta para productos con cobertura de azúcar.

Art. TG416 600 x 400

FORO.SILICO

Bandeja en aluminio con silicona y microperforada.



PASTELERÍA Y PANADERÍA

Perfecta para

Croissant;
Pan congelado;
Pasteles daneses y pastelería.

Ventajas

Bandeja en aluminio revestida con silicona resistente a altas temperaturas;
Perfecta para productos con cobertura de azúcar.

Art. TG415 600 x 400

FAKIRO™

Bandeja en aluminio. Dos superficies - lisa y a rayas - para diferentes productos.



PASTELERÍA Y PANADERÍA

Perfecta para

Pizza;
Focaccia;
Pan.

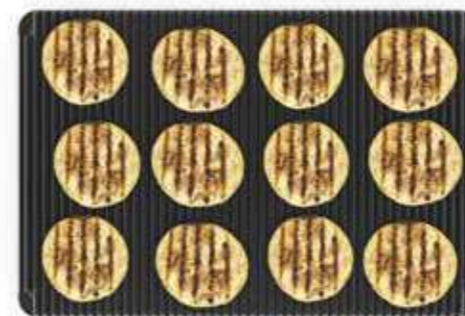
Ventajas

Bandeja en aluminio con grosor alto y con efecto piedra refractaria;
Lateral liso para cocciones de productos frescos;
Lateral a rayas para cocciones de productos congelados.

Art. TG440 600 x 400

FAKIRO.GRILL

Bandeja en aluminio antiadherente. Dos superficies - lisa y a rayas - para diferentes cocciones.



PASTELERÍA Y PANADERÍA

Perfecta para

Carne, pescado o verduras a la parrilla;
Pizza;
Focaccia.

Ventajas

Bandeja en aluminio con grosor alto y con efecto piedra refractaria;
Lateral liso para cocciones de productos frescos;
Lateral a rayas para asar a la parrilla diferentes comidas.

Art. TG465 600 x 400

Una bandeja para cada cocción

Baking Essentials

FORO.BAGUETTE

Bandeja de aluminio microperforada - 5 canales.



PASTELERÍA Y PANADERÍA

Perfecta para

Baguettes perfectamente separadas y uniformes;
Perfecta para productos congelados.

Ventajas

Bandeja en aluminio revestida con silicona resistente a altas temperaturas;
Perfecta para productos con cobertura de azúcar.

Art. TG445 600 x 400

FORO.BAGUETTE.BLACK

Bandeja de aluminio antihaderente microperforada - 5 canales.



PASTELERÍA Y PANADERÍA

Perfecta para

Baguettes frescas;
Barras de pan frescas.

Ventajas

Baguettes perfectamente separadas y uniformes;
Perfectas con impastos frescos y para operaciones de limpieza ultra rápidas.

Art. TG435 600 x 400

STEEL.BAKE

Bandeja inox.



PASTELERÍA Y PANADERÍA

Perfecta para

Bizcocho;
Barquillos.

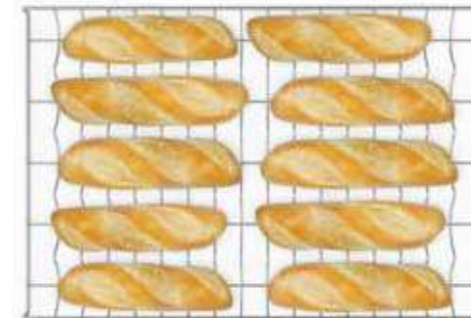
Ventajas

Bandeja en acero con esquina de 90° y cero desperdicios;
Doble borde anti deformaciones.

Art. TG450 600 x 400

BAGUETTE.GRID

Parrilla cromada ultra ligera - 5 canales.



PASTELERÍA Y PANADERÍA


Perfecta para

Baguettes congeladas;
Barras de pan congeladas.

Ventajas

Maximiza la circulación de aire en la superficie de cada pan.

Art. GRP410 600 x 400



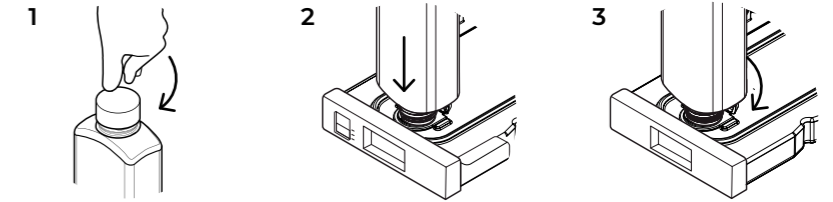
Cuida tu horno

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. 69



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. 69



REFILL

Cartucho de recambio para el sistema de filtración UNOX.PURE

Art. XHC004
Detalles técnicos en la pág. 69



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. 69



ECO

Detergente doble concentrado para la limpieza cotidiana y el máximo respeto por el medio ambiente.

Art. DB1018
Detalles técnicos en la pág. 69



ULTRA

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

Art. DB1050
Detalles técnicos en la pág. 69

* Verifica la disponibilidad del producto en tu país.

Cuidado y Mantenimiento

MIND.Maps™ PLUS

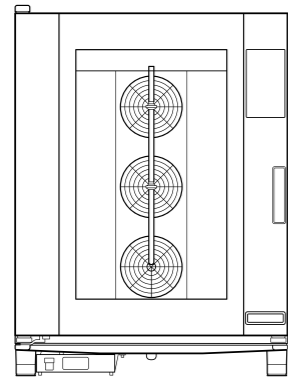
Descubre todos los hornos y los accesorios para combinar

Los hornos más inteligentes del mundo

BAKERTOP MIND.MapTM PLUS COUNTERTOP

BAKERTOP MIND.MapTM PLUS BIG

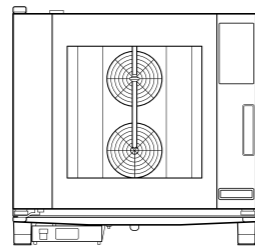
Modelos



860 x 957 x 1163 mm
l x a x a

⚡ **XEBC - 10EU - EPR**
10 600 x 400 eléctrico

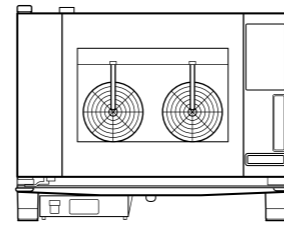
🔥 **XEBC - 10EU - GPR**
10 600 x 400 gas



860 x 957 x 843 mm
l x a x a

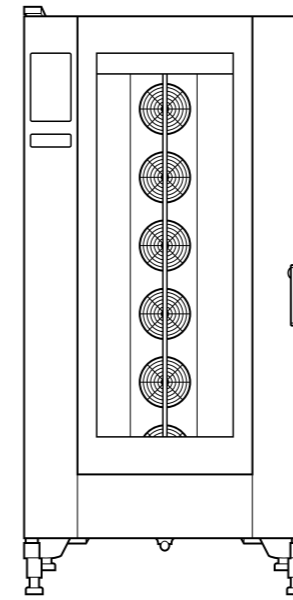
⚡ **XEBC - 06EU - EPR**
6 600 x 400 eléctrico

🔥 **XEBC - 06EU - GPR**
6 600 x 400 gas



860 x 957 x 675 mm
l x a x a

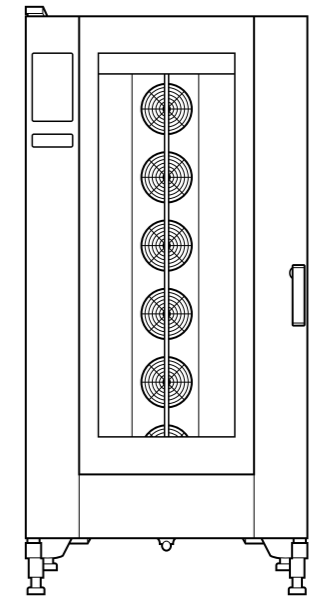
⚡ **XEBC - 04EU - EPR**
4 600 x 400 eléctrico



892 x 1018 x 1875 mm
l x a x a

⚡ **XEBL - 16EU - YPRS**
16 600 x 400 eléctrico

🔥 **XEBL - 16EU - GPRS**
16 600 x 400 gas



892 x 1018 x 1875 mm
l x a x a

⚡ **XEBL - 16EU - DPRS**
16 600 x 400 eléctrico

Modelos

MIND.MapTM PLUS



MIND.MapTM PLUS

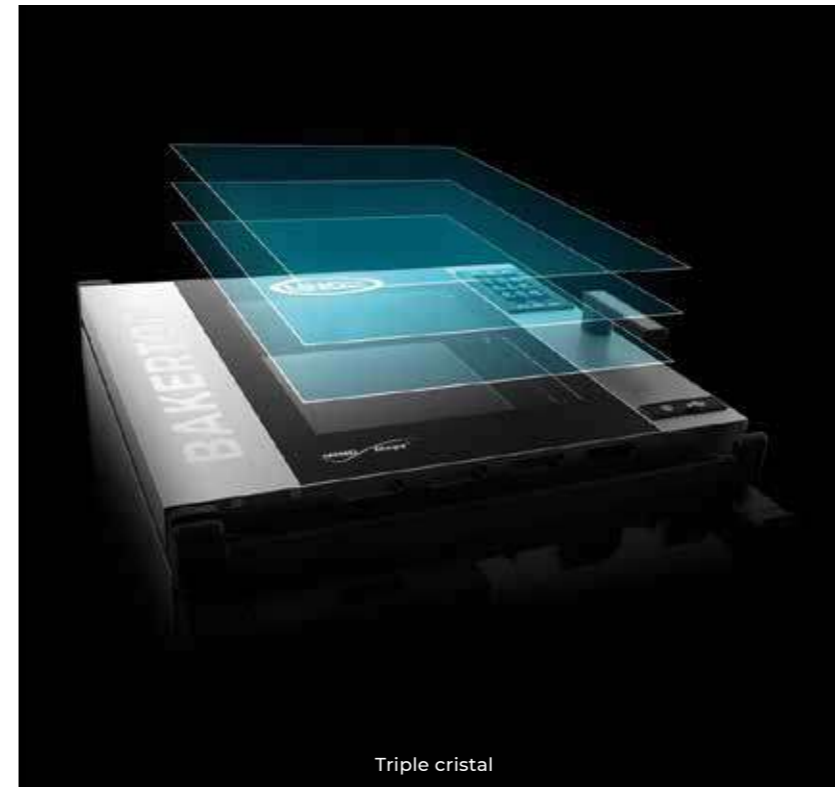
Detalles técnicos



Sistemas de recogegotas anticondensación



Conexión internet WiFi



Triple cristal



Contenedor Det&Rinse integrado



Sonda al corazón
MULTI.Point y SOUS Vide



Iluminación LED integrada



Material con alta capacidad aislante



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



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



Apertura puerta 60°/120°/180°



Portal USB para descargas y actualización de datos



BIG
Maneta ergonómica

COUNTERTOP
Maneta ergonómica

Dotación

- Estándar
- Optional
- No disponible

BIG

COUNTERTOP

MODALIDAD DE COCCIÓN MANUAL	BIG	COUNTERTOP
Cocción a convección de 30 °C a 260 °C	●	●
Cocción a convección de 30 °C a 300 °C	●	—
Cocción mixta Convección + Vapor de 35 °C a 260 °C y STEAM.Maxi™ de 30% a 90%	●	●
Cocción mixta Convección + Vapor 35 °C a 300 °C y STEAM.Maxi™ de 30% a 90%	●	—
Cocción Convección + Humedad de 48 °C a 260 °C y STEAM.Maxi™ de 10% a 20%	●	●
Cocción Convección + Humedad de 48 °C a 300 °C y STEAM.Maxi™ de 10% a 20%	●	—
Cocción a vapor saturado de 48 °C a 130 °C y STEAM.Maxi™ al 100%	●	●
Cocción Convección + Extracción forzada de la humedad de 30 °C a 260 °C y DRY.Maxi™ de 10% a 100%	●	●
Cocción Convección + Extracción forzada de la humedad de 30 °C a 300 °C y DRY.Maxi™ de 10% a 100%	●	—
Cocción con sonda al corazón y función Delta-T	●	●
Sonda al corazón MULTI.Point	●	●
Sonda al corazón SOUS-VIDE	○	○
PROGRAMACIÓN DE COCCIÓN AVANZADA Y AUTOMÁTICA		
Tecnología MIND.Maps™: permite diseñar con un simple toque procesos de cocción compuestos de infinitos pasos	●	●
PROGRAMAS: 384 programas que el usuario puede almacenar, asignando un nombre, una firma a mano o un dibujo	●	●
CHEFUNOX: selección el método, selecciona la comida que quieres cocinar, dimensiones y resultado de cocción. Cocina	●	●
MULTI.Time gestiona más de 10 tiempos para el control de las cocciones contemporáneas de distintos productos	●	●
MISE.EN.PLACE: sincroniza las cargas de comida que deben hornearse para tenerlas todas preparadas a la vez	●	●
DISTRIBUCIÓN DEL AIRE EN LA CAMARA DE COCCIÓN		
AIR.Maxi™: turbinas múltiples con inversión del sentido de marcha	●	●
AIR.Maxi™: 4 velocidades para el flujo del aire en la cámara y 4 modalidades de funcionamiento semi-estático ajustables por el usuario	●	●
GESTIÓN DE LA TEMPERATURA EN LA CÁMARA DE COCCIÓN		
DRY.Maxi™: regulación de la eliminación de la humedad de la cámara de cocción ajustable	●	●
DRY.Maxi™: cocción con extracción de humedad 30 °C - 260 °C	●	●
DRY.Maxi™: cocción con extracción de humedad 30 °C - 300 °C	●	—
STEAM.Maxi™: cocción a vapor de 35 °C - 130 °C	●	●
STEAM.Maxi™: cocción mixta convección - vapor 35 °C - 260 °C	●	●
STEAM.Maxi™: cocción mixta convección - vapor 35 °C - 300 °C	●	—
Tecnologías Unox Intelligent Performance	●	●
AISLAMIENTO TÉRMICO Y SEGURIDAD		
Protek.SAFE™: máxima eficiencia térmica y seguridad. Freno de motor en apertura de puerta para contener las dispersiones energéticas	●	●
Protek.SAFE™: modulación de la potencia eléctrica en función de la cantidad requerida	●	—
Protek.SAFE™: modulación de la potencia gas en función de la cantidad requerida	—	●
Protek.SAFE™ PLUS: puerta con triple cristal	●	●
SOPLETES DE ALTO RENDIMIENTO		
Spido.GAS™: predisposición para el suministro de gas G20 / G25 / G251 / G30 / G31	—	●
Spido.GAS™: intercambiadores de calor a través de tubo recto de alto rendimiento para distribuir uniformemente el calor	—	●
Spido.GAS™: intercambiadores de calor a través de tubo recto para una sustitución rápida	—	●
LAVADO AUTOMÁTICO		
Rotor.KLEAN™: 4 programas de lavado automáticos (con control de la presencia de agua y detergente)	●	●
Rotor.KLEAN™: tanque de detergente integrado en el horno	●	●
PUERTA PATENTADA		
Bisagras de la puerta realizadas en tecno-polímero de alta resistencia y autolubrificantes	●	●
Puerta reversible disponible incluso después de la instalación	—	○
Posiciones puerta parada 120°-180°	●	—
Posiciones puerta parada 60°-120°-180°	—	●
FUNCIONES AUXILIARES		
SMART.Preheating: set automático de la temperatura y duración del pre-calentamiento en función de la cocción	●	●
Temperatura de pre-calentamiento de hasta 260 °C	—	—
Temperatura de pre-calentamiento de hasta 300 °C	●	—
Visualización del tiempo necesario para terminar el programa de cocinado establecido (funciona sin la sonda al corazón)	●	●
Funcionamiento de mantenimiento «HOLD» y funcionamiento continuo «INF»	●	●
Visualización del valor nominal en tiempo real, temperatura de la sonda al corazón y de la cámara, humedad y velocidad de las turbinas	●	●
Unidad de temperatura que puede ajustar el usuario en °C o °F	●	●
DETALLES TÉCNICOS		
Cámara de acero inoxidable AISI 304 de alta resistencia con bordes redondeados para garantizar la máxima higiene y limpieza	—	●
Cámara de cocción moldeada en acero inoxidable marino AISI 316 L	●	—
Iluminación de la cámara de cocción a través de luces LED externas	●	●
Tarjeta de control MASTER.Touch sellada (IPX5)	●	●
Cajón recogegotas con vaciado permanente incluso con la puerta abierta	●	●
Cajón recogegotas con gran capacidad y vinculado al desagüe	●	●
Estructura resistente con uso de materiales innovadores	●	●
Interruptor de contacto de la puerta sin contacto	●	●
Cierre / apertura de la puerta de seguridad de 2 etapas	●	○
Sistema de autodiagnóstico para la detección de problemas o fallos	●	●
Termóstato de control	●	●
Cristal interno de la puerta que se puede abrir para facilitar la limpieza	●	●
Grosor de la puerta de 70 mm	●	—
Soporte de bandejas en panel doblado en forma de L	●	●

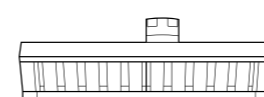
Accesorios

Descubre todos los accesorios disponibles en nuestra web Unox:

www.unox.com/es_es/accessori



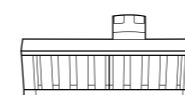
CAMPANA Y ACCESORIOS



CAMPANA VENTLESS
para hornos BIG 600 x 400
892 x 1131 x 342 mm - l x a x a
Art. XEAHL-HCFL



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



CAMPANA VENTLESS
para hornos COUNTERTOP
600 x 400
860 x 1145 x 240 mm - l x a x a
Art. XEBHC-HCEU

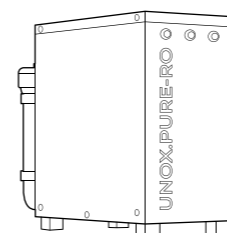


CARTUCHO
para filtro de carbón activo
Art.: XUC141



CAMPANA WATERLESS
para hornos COUNTERTOP
600 x 400
860 x 1000 x 217 mm - l x a x a
Art. XEBHC-ACEU

CUIDADO Y MANTENIMIENTO

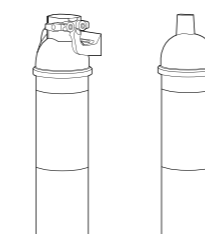


UNOX.PURE-RO
sistema de osmósis inversa
230 x 540 x 445 mm - l x a x a
Art. XHC002

DETERGENTE PARA LAVADO

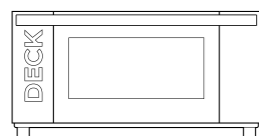


DET&RINSE™ PLUS
DET&RINSE™ ECO
DET&RINSE™ ULTRA
confecciones de 10 bidones x 1 lt
Art. DB1015
Art. DB1018
Art. DB1050



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

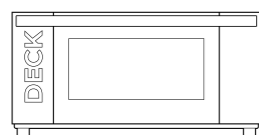
DECKTOP



DECKTOP 2 BANDEJAS

con control integrado
860 x 1150 x 400 mm - l x a x a
Art. XEBDC-02EU-D

control electrónico del horno
860 x 1150 x 400 mm - l x a x a
Art. XEBDC-02EU-C

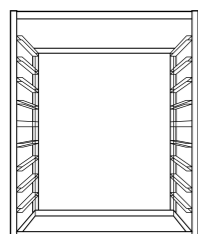


DECKTOP 1 BANDEJA

con control integrado
860 x 880 x 400 mm - l x a x a
Art. XEBDC-01EU-D

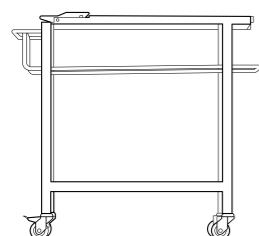
control electrónico del horno
860 x 880 x 400 mm - l x a x a
Art. XEBDC-01EU-C

RACK Y CARROS



RACK

para hornos COUNTERTOP
10 600 x 400
668 x 431 x 862 mm - l x a x a
Art. XWBBC-10EU



CARRO

para rack XWBBC-10EU
695 x 786 x 961 mm - l x a x a
Art. XWBYC-00EU

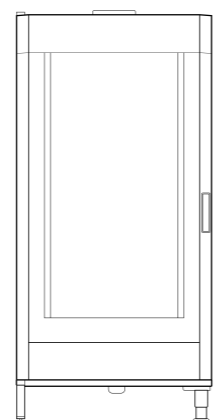
CONEXIONES



ACCESORIOS PARA LA CONEXIÓN DEL HORNO A INTERNET

kit para conexión WiFi
Art. XEC006

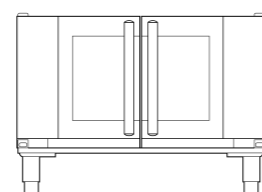
FERMENTADORAS



LIEVOX

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

con control manual
16 600 x 400
866 x 950 x 1879 mm - l x a x a
Art. XEBPL-16EU-M

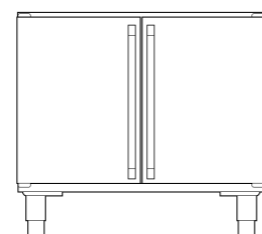


LIEVOX

12 600 x 400
860 x 978 x 798 mm - l x a x a
Art. XEBPC-12EU-B

8 600 x 400
860 x 978 x 658 mm - l x a x a
Art. XEBPC-08EU-B

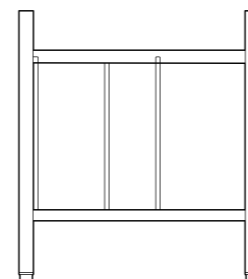
ARMARIO NEUTRO



ARMARIO NEUTRO

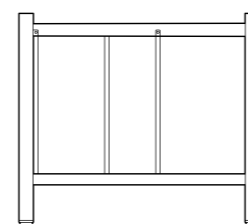
para hornos COUNTERTOP
600 x 400
860 x 860 x 720 mm - l x a x a
Art. XWAEC-08EF

STAND



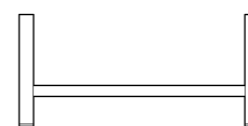
STAND ULTRA ALTO

para hornos COUNTERTOP 600 x 400
842 x 804 x 888 mm - l x a x a
Art. XWARC-07EF-UH



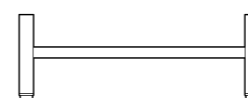
STAND ALTO

para hornos COUNTERTOP 600 x 400
842 x 713 x 752 mm - l x a x a
Art.: XWARC-07EF-H



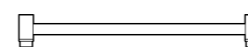
STAND INTERMEDIO

para hornos COUNTERTOP 600 x 400
842 x 713 x 462 mm - l x a x a
Art.: XWARC-00EF-M



STAND CERRADO INTERMEDIO

para hornos COUNTERTOP 600 x 400
860 x 817 x 309 mm - l x a x a
Art.: XEBIC-03-EU



STAND BAJO

para hornos COUNTERTOP 600 x 400
842 x 713 x 305 mm - l x a x a
Art. XWARC-00EF-L

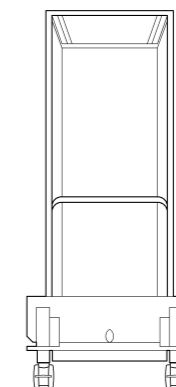
COLOCACIÓN EN EL SUELO

* Obligatorio para la colocación del horno al suelo

COLOCACIÓN EN EL SUELO

para hornos COUNTERTOP 600 x 400
842 x 713 x 113 mm - l x a x a
Art. XWARC-00EF-F

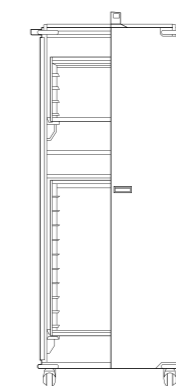
QUICK.LOAD



QUICK.LOAD

para hornos BIG 16 600 x 400
776 x 681 x 1741 mm - l x a x a
Art. XEBTL-16EU

Ver posibles soluciones en la pág. 40

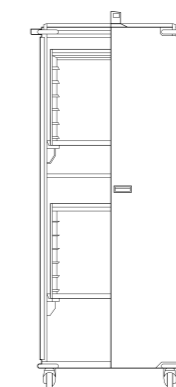


QUICK.LOAD 10 + 4

sin puerta
14 600 x 400
768 x 539 x 1920 mm - l x a x a
Art. XWBYC-14EU

con puerta
14 600 x 400
768 x 539 x 1920 mm - l x a x a
Art. XWBYC-14EU-D

Ver posibles soluciones en la pág. 40



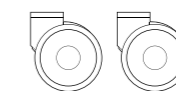
QUICK.LOAD 6 + 6

sin puerta
12 600 x 400
768 x 539 x 1920 mm - l x a x a
Art. XWBYC-12EU

con puerta
12 600 x 400
768 x 539 x 1920 mm - l x a x a
Art. XWBYC-12EU-D

Ver posibles soluciones en la pág. 40

KIT RUEDAS



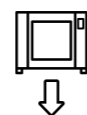
KIT RUEDAS

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

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



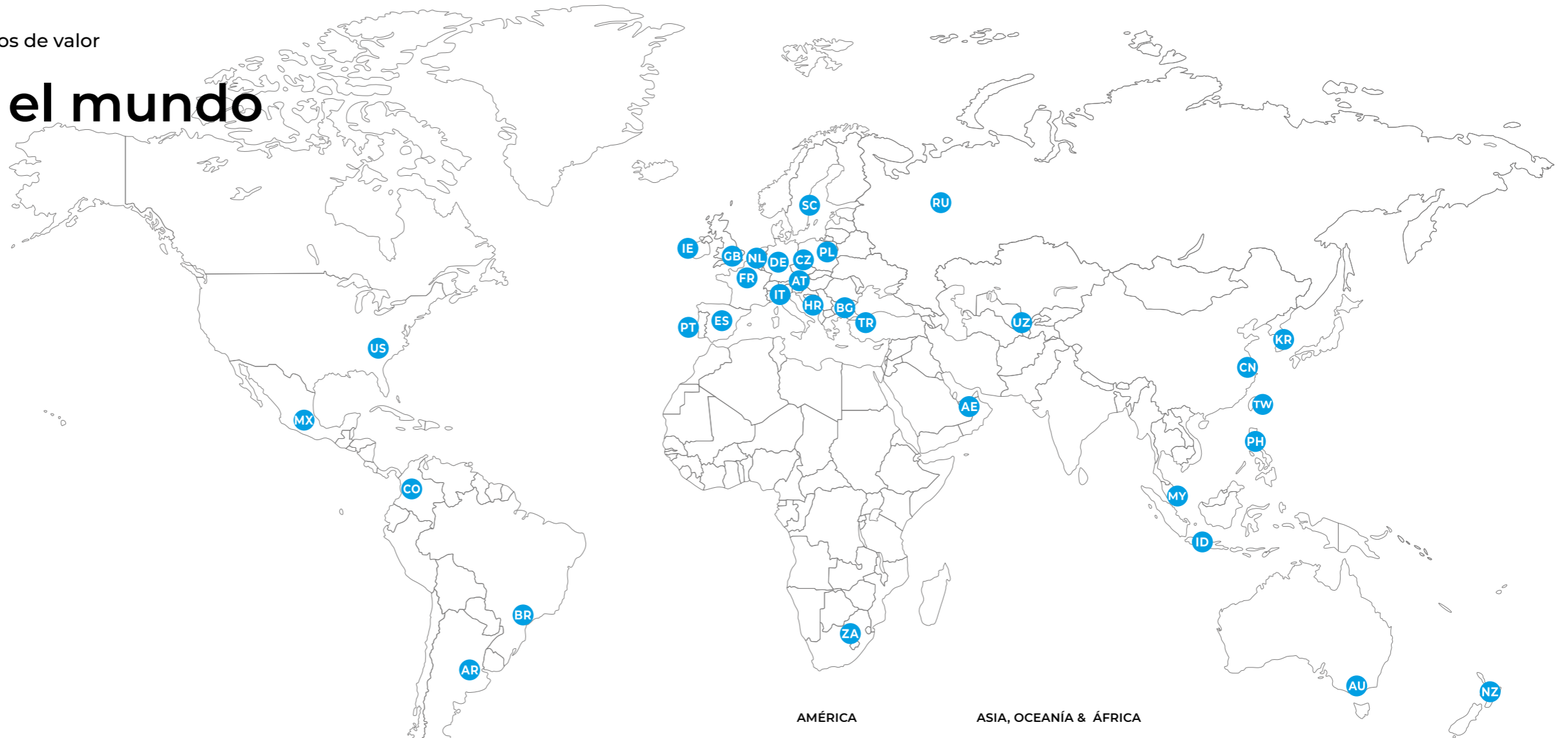
Una elección que perdurará en el tiempo

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 24 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

EUROPA

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)768 716 422

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 88 23 13 378

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

AMÉRICA

US - U.S.A. & CANADA
UNOX Inc.
E-mail: infousa@unox.com
Tel: +1 800 489 8669

CO - COLOMBIA
UNOX COLOMBIA
E-mail: info.co@unox.com
Tel: +57 350 65 88 204

BR - BRAZIL
UNOX BRAZIL
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

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 55 426 3167

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



LI1394A1 imprimido en 09-2019

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.