



BakeryNorm



TYPE ANNA - UNOX 20

Compleet met 4 roosters

Complete with 4 wire racks

Complet avec 4 grilles

Komplet mit 4 Backroste

No.	cap. cm	cm	V	W
*596.065	4x (46x33)	47(H)x60x59	230	3000

EURO
595,00

rooster verchromd/wire rack chromed

grille chromée/Backrost verchromt

No.	cap. cm
596.340	46x33

EURO
12,00

bakplaat aluminium/baking tray aluminium

plaque à four aluminium/Backblech aluminium

No.	cap. cm
596.341	46x33

EURO
12,00

stokbroodrooster verchromd/french loaves rack chromed

grille baquettes chromée/Rost Pariser Brot verchromt

No.	cap. cm
596.346	46x33

EURO
19,50

TYPE DOMENICA - UNOX 60

Wordt geleverd zonder roosters of bakplaten

Delivered without grids or trays

Livree sans grilles ou plaques

Geliefert ohne Roste oder Blechen

No.	cap. cm	cm	V	W
*596.070	4x (60x40)	47(H)x80x71	400	5300

EURO
1095,00

rooster verchromd/wire rack chromed

grille chromée/Backrost verchromt

No.	cap. cm
596.320	60x40

EURO
19,00

bakplaat aluminium/baking tray aluminium

plaque à four aluminium/Backblech aluminium

No.	cap. cm
596.321	60x40

EURO
24,00

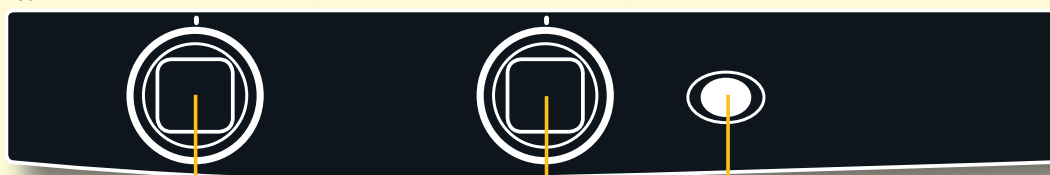
stokbroodrooster verchromd/french loaves rack chromed

grille baquettes chromée/Rost Pariser Brot verchromt

No.	cap. cm
596.326	60x40

EURO
24,00

Type Manual is met draaiknoppen op het controlepaneel/with knobs on the control panel
 Type Manual avec boutons sur le panneau de commande/mit Drehknöpfe auf dem Betriebsfeld

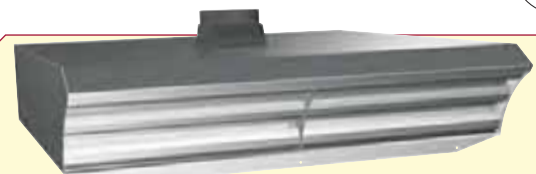
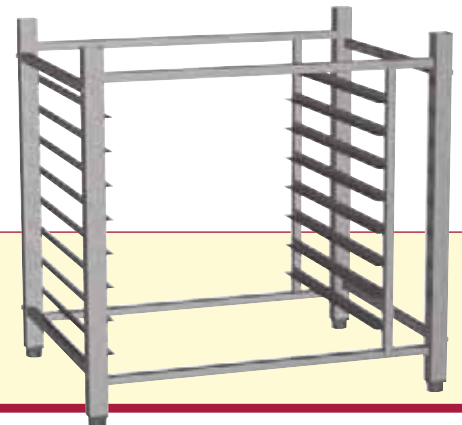


1
Tijdklok

2
Thermostaat

3
AAN/UIT LED indicator

BakeryNorm



(N) HETELUCHTOVEN - inwendig en uitwendig roestvrijstaal, compleet met tijd klok, thermostaat 260°C en controlelampje en voorzien van dubbele beglazing (cold touch), met handmatige bevochtiger, wordt geleverd zonder bakplaten of roosters (pag. 547-548)

(E) CONVECTION OVEN - exterior and interior made of stainless steel, complete with timer, thermostat 260°C, control-light and equipped with double glass door (cold-touch), with manual humidifier, delivered without grids or trays (pag. 547-548)

(F) FOUR À AIR PULSÉ - extérieur et intérieur en inox, complet avec minuterie, thermostat 260°C, témoin lumineux et une porte en verre double (cold-touch), avec humidificateur manuel, livrée sans grilles ou plaques (pag. 547-548)

(D) HEISLUFTOFEN - Aussen- und Innenseite aus CNS, komplett mit Zeitschalter, Thermostat 260°C, Kontroll-Lampe und die Tür ist ausgestattet mit Doppelglass (cold-touch), mit manuellem Luftbefeuchter, geliefert ohne Roste oder Blechen pag. (547-548)

XFT 183 - TYPE ELENA Manual

EURO	No.	cap. cm	cm	V	W
1195,00	*596.111	3x (60x40)	43(H)x80x77	230	3300

XFT 193 - TYPE ROSELLA Manual

EURO	No.	cap. cm	cm	V	W
1495,00	*596.116	4x (60x40)	51(H)x80x77	400	6500

(N) ONDERSTEL - roestvrijstaal, voorzien van 8 regalen

(E) STAND - stainless steel, with 8 guide racks

(F) SOUBASSEMENT - inox, avec 8 guides

(D) UNTERGESTELL - CNS, mit 8 Regalen

EURO	No.	cm	Type	voor/for/pour/für
369,00	*596.126	78(H)x60x52	XR 130	46x33
396,00	*596.128	78(H)x80x60	XR 190	60x40

(N) AFZUIGKAP - roestvrijstaal met stoomcondensator

(E) HOOD - stainless steel with steam condenser

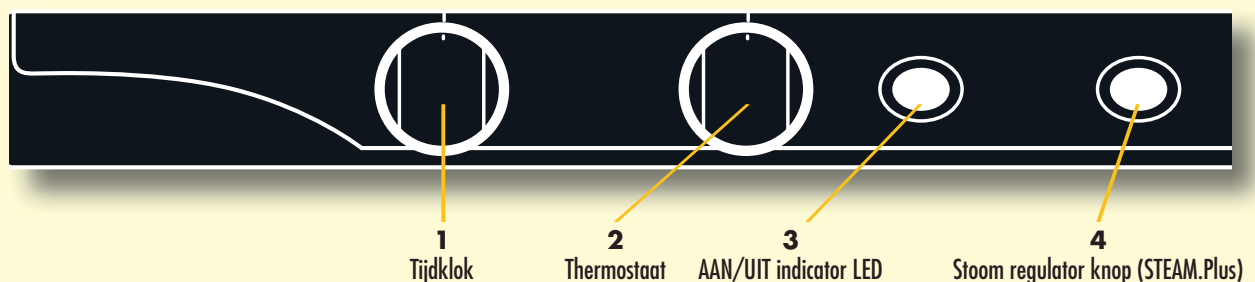
(F) HOTTE - inox avec condenseur de vapeur

(D) DUNSTABZUGHAUBE - CNS mit Dampkondensator

XC 595

EURO	No.	voor/for/pour/für	cm	V	W
975,00	*596.130	XFT 185/188/195	26(H)x80x85	230	200

Type Manual is met draaiknoppen op het controlepaneel/with knobs on the control panel
Type Manual avec boutons sur le panneau de commande/mit Drehknöpfe auf dem Betriebsfeld





**DIRECT INGESPOTEN
VERSSTOOM SYSTEEM**



XFT135

BakeryNorm



XFT185/188

Ⓝ met een digitaal bedieningspaneel met o.a. de mogelijkheid om 99 programma's, de tijd, hoeveelheid vocht en temperatuur vast in te stellen

ⓔ with a digital control panel for up to 99 specific cooking programs varying for instance time, humidity and temperature

ⓕ avec panneau de commande digitale ce qui permet de programmer jusqu'à 99 programmes de cuisson spécifiques variant le temps, l'humidité et température

ⓓ mit einer digitalen Steuerung für bis zu 99 spezifische Kochprogramme mit unterschiedlichen Zeit, Feuchtigkeit und Temperatur

XFT 135 - ARIANNA Dynamic

No.	cap. cm	cm	V	W
*596.104	4x (46x33)	51(H)x60x65	230	3000

EURO
1075,00

XFT 130 - ARIANNA Classic

No.	cap. cm	cm	V	W
596.121	4x (46x33)	51(H)x60x65	230	3000

EURO
945,00

* zonder bevochtiger/without humidifier
sans humidificateur/ohne Befeuchter

ARIANNA

geleverd met 4 bakplaten / delivered with 4 trays
livrée avec 4 plaques / geliefert mit 4 Blechen

XFT 185 - ELENA Dynamic

No.	cap. cm	cm	V	W
*596.147	3x (60x40)	43(H)x80x77	230	3300

EURO
1395,00

XFT 188 - ELENA Dynamic Power

No.	cap. cm	cm	V	W
*596.148	3x (60x40)	43(H)x80x77	400	4700

EURO
1495,00

ELENA

wordt geleverd zonder roosters of bakplaten
(pag. 547-548) / delivered without grids or trays (pag. 547-548)
livrée sans grilles ou plaques (pag. 547-548) / geliefert ohne Roste oder Blechen (pag. 547-548)

Type Dynamic is met tiptoetsen op het controlepaneel/with touch key on the control panel
Type Dynamic avec commande tactile sur le panneau de commande/mit Tipp-Taste auf dem Betriebsfeld



- | | | | | |
|------------------------------|--------------------------------|----------------------------------|-----------------------------------|----------------------------|
| 1 Stappetoets bereidingsfase | 4 Tijd LED | 7 Selectie; tijd, temperatuur en | 9 START/STOP toets | 11 Programma / menu toets |
| 2 Bereidingsstap LED | 5 Temperatuur LED | vochtigheid | 10 Snelle toegang tot 6 favoriete | 12 Memory toets |
| 3 Display tijd/temperatuur | 6 Vochtigheid LED (STEAM.Plus) | 8 Verhogen/verlagen parameters | programma's | 13 Selectie; oven/rijskast |

Ⓝ **HETELUCHTOVEN - inwendig en uitwendig roestvrijstaal, compleet met tijd klok, thermostaat 260°C en controlelampje en voorzien van dubbele beglazing (cold touch), met een digitaal bedieningspaneel met o.a. de mogelijkheid om 99 programma's, de tijd, hoeveelheid vocht en temperatuur vast in te stellen**

ⓔ CONVECTION OVEN - exterior and interior made of stainless steel, complete with timer, thermostat 260°C, control-light and equipped with double glass door (cold-touch), with a digital control panel for up to 99 specific cooking programs varying for instance time, humidity and temperature

ⓕ FOUR À AIR PULSÉ - extérieur et intérieur en inox, complet avec minuterie, thermostat 260°C, témoin lumineux et une porte en verre double (cold-touch), avec panneau de commande digitale ce qui permet de programmer jusqu'à 99 programmes de cuisson spécifiques variant le temps, l'humidité et température

ⓓ HEISLUFTOFEN - Aussen- und Innenseite aus CNS, komplett mit Zeitschalter, Thermostat 260°C, Kontroll-Lampe und die Tür ist ausgestattet mit Doppelglass (cold-touch), mit einer digitalen Steuerung für bis zu 99 spezifische Kochprogramme mit unterschiedlichen Zeit, Feuchtigkeit und Temperatur

XFT 195 - ROSELLA Dynamic

No.	cap. cm	cm	V	W
*596.157	4x (60x40)	51(H)x80x77	400	6500

XFT 190 - ROSELLA Classic

No.	cap. cm	cm	V	W
596.158	4x (60x40)	51(H)x80x77	400	6500

* zonder bevochtiger/without humidifier
sans humidificateur/ohne Befeuchter

ROSELLA

wordt geleverd zonder roosters of bakplaten (pag. 547-548)
delivered without grids or trays (pag. 547-548) / livrée sans grilles ou plaques (pag. 547-548) / geliefert ohne Roste oder Blechen (pag. 547-548)

Ⓝ **de Line Miss Top oven is uitgerust met Rotor.Klean en AIR.Plus, de deur opent van rechts naar links, en opent automatisch aan het eind van de bakcyclus**

ⓔ the Line Miss Top oven is equipped with Rotor.Klean and AIR.Plus, the door opens from right to left, and automatically opens at the end of the baking cycle

ⓕ cette four Line Miss Top est avec Rotor.Klean en AIR.Plus, la porte s'ouvre de droite à gauche, et s'ouvre automatiquement à la fin de la durée de la cuisson

ⓓ Line Miss Top Ofen mit Rotor.Klean en AIR.Plus, die Tür öffnet sich von rechts nach links und öffnet sich automatisch am Ende des Backzyklus

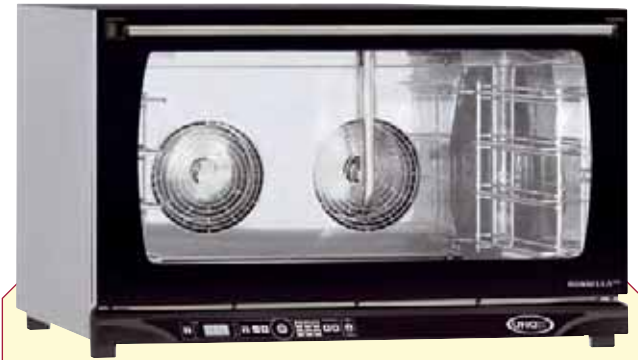
XFT 200 - ROSELLA Dynamic

No.	cap. cm	cm	V	W
*596.159	4x (60x40)	51(H)x80x77	400	6500

UNOX® LineMiss™ Dynamic



**DIRECT INGESPOTEN
VERSSTOOM SYSTEM**



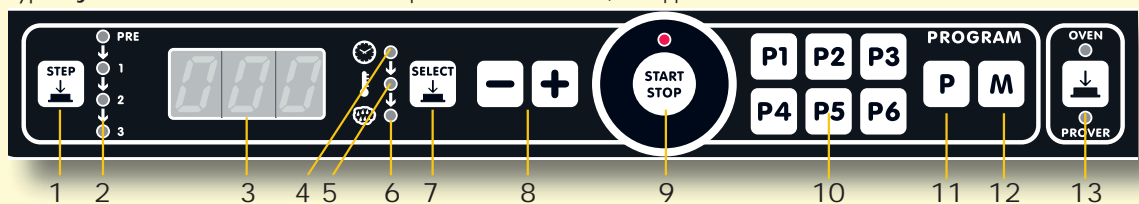
XFT190

NEW! BakeryNorm



XFT200

Type Dynamic is met tiptoetsen op het controlepaneel/with touch key on the control panel
Type Dynamic avec commande tactile sur le panneau de commande/mit Tipp-Taste auf dem Betriebsfeld



1 Stappetoets bereidingsfase
2 Bereidingsstap LED
3 Display tijd /temperatuur

4 Tijd LED
5 Temperatuur LED
6 Vochtigheid LED (STEAM.Plus)

7 Selectie; tijd, temperatuur en vochtigheid
8 Verhogen /verlagen parameters

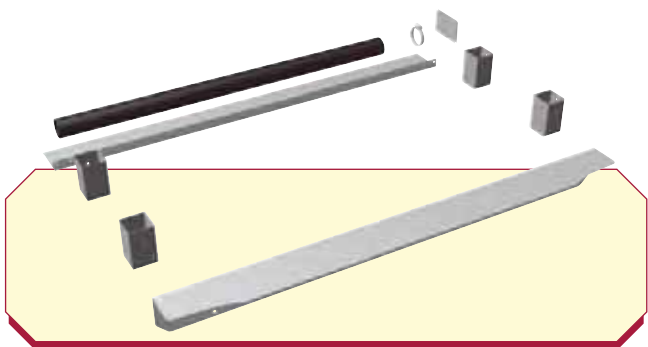
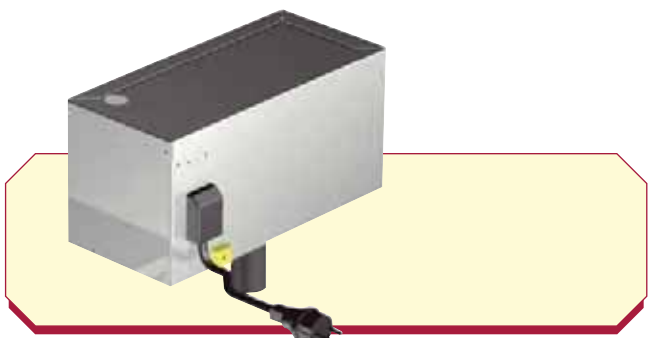
9 START /STOP toets
10 Snelle toegang tot 6 favoriete programma's

11 Programma / menu toets
12 Memory toets
13 Selectie; oven / rijskast

*514

EMGA

HOTELWARE & FOOD SERVICE EQUIPMENT



(N) STOOMCONDENSOR - voor alle LINE MISS modellen

- (E) STEAM CONDENSER - for all LINE MISS models
- (F) CONDENSEUR DE VAPEUR - tous les modèles LINE MISS
- (D) DAMPFKONDENSOR - alle LINE MISS Modelle

XC 114

No.	cm	V	W
*596.775	17(H)x34x24	230	8

EURO
359,00

(N) STAPELKIT - compleet, voor het onderling stapelen van de ovens

- (E) STACKING KIT - complete, for stacking the ovens on each other
- (F) KIT D'INSTALLATION - complet pour fours superposes
- (D) MONTAGE-SET - Komplet, zum Stapeln von Öfen

No.	Type	voor/for/pour/für
*596.127	XC 651	46x33
*596.129	XC 646	60x40

EURO
144,00
170,00

(N) GELEIDER OMBOUWSET - maak de oven geschikt voor 1/1 GN

- (E) CONVERSION KIT - make the oven suitable for 1/1 GN
- (F) KIT CONVERSION - rendre le four adapté à 1/1 GN
- (D) REGAL UMBAUSATZ - macht den Ofen geeignet für 1/1 GN

No.	Type	voor/for/pour/für
*596.135	XC 630	60x40

EURO
43,50

(N) WIELENSET - 4 zwenkwielen waarvan 2 geremd, voor de UNOX LineMiss onderstellen

- (E) SET OF WHEELS - 4 swivelcastors of which 2 with brake for the UNOX LineMiss stands
- (F) SET DE ROUES - 4 roues desquelles deux avec frein à pied, pour les sousbassements UNOX LineMiss
- (D) SATZ ROLLEN - 4 Lenkrollen wovon 2 gebremst, für Untergestellen UNOX LineMiss

No.	H cm	Type	voor/for/pour/für
*596.125	11	XR623	XR 130/190

EURO
144,00

(N) WATERONTHARDER - geschikt voor de LineMiss ovens

- (E) WATER SOFTENER - suitable for convection ovens LineMiss
- (F) ADOUCISSEUR D'EAU - appropriés pour utilisation avec les fours LineMiss
- (D) WASSERENTHÄRTER - geeignet für die Heissluftöfen LineMiss

TYPE Pure

No.	H cm	Type	Ø cm
*596.915	56	XC 215	15

EURO
254,00

(N) WATERONTHARDER - navulling

- (E) WATER SOFTENER - refill
- (F) ADOUCISSEUR D'EAU - recharge
- (D) WASSERENTHÄRTER - Refill

No.	H cm	Type	Ø cm
*596.916	55	XC 216	15

EURO
185,00

(N) BAKE-OFF OVEN - inwendig en uitwendig roestvrijstaal, compleet met tijd klok, thermostaat 260°C en controlelampje en voorzien van dubbele beglazing (cold touch), met vochtinjectie regelaar voor het direct ingespoten vers-stoomsysteem en het Dry Plus systeem voor beheersing van de hoeveelheid vocht of voor het drogen van de producten, wordt geleverd zonder bakplaten of roosters (pag. 547-548)

(E) BAKE-OFF OVEN - exterior and interior made of stainless steel, complete with timer, thermostat 260°C, control-light and equipped with double glass door (cold-touch), with water injection controller for the direct water injection system and the Dry-Maxi system to check on humidity and drying of the products, delivered without grids or trays (pag. 547-548)

(F) FOUR BAKE-OFF - extérieur et intérieur en inox, complet avec minuterie, thermostat 260°C, témoin lumineux et une porte en verre double (cold-touch), avec régulateur humidificateur pour le système d'injection directe de l'eau et le système Dry-Plus pour vérifier l'humidité et le séchage des produits, livrée sans grilles ou plaques (pag. 547-548)

(D) BAKE-OFF OFEN - Aussen- und Innenseite aus CNS, komplett mit Zeitschalter, Thermostat 260°C, Kontroll-Lampe und die Tür ist ausgestattet mit Doppelglass (cold-touch), mit Luftbefeuchter um dass System direkter Wassereinspritzung und die Dry-Maxi-System für die Kontrolle der Luftfeuchtigkeit und Trocknung der Produkte zu verwenden, geliefert ohne Roste oder Blechen (pag. 547-548)



BakeryNorm



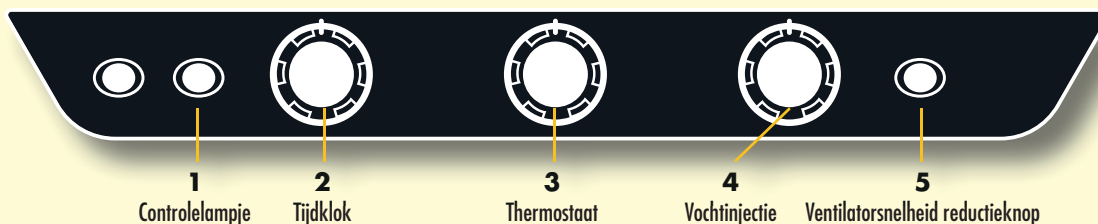
XB 693 - BakerLux Manual

EURO	No.	cap. cm	cm	V	W
2795,00	*596.834	6x (60x40)	93(H)x86x90	400	10500

XB 893 - BakerLux Manual

EURO	No.	cap. cm	cm	V	W
4095,00	*596.844	10x (60x40)	125(H)x86x90	400	15800

Type Manual is met draaiknoppen op het controlepaneel/with knobs on the control panel
 Type Manual avec boutons sur le panneau de commande/mit Drehknöpfe auf dem Betriebsfeld





BakeryNorm



Ⓝ **BAKE-OFF OVEN** - met een digitaal bedieningspaneel met o.a. de mogelijkheid om vaste programma's in te stellen, de BakerTop ovens werken met een direct ingespoten vers-stoomsysteem en het Dry Plus systeem voor beheersing van de hoeveelheid vocht of voor het drogen van de producten, wordt geleverd zonder bakplaten of roosters (pag. 547-548)

ⓔ **BAKE-OFF OVEN** - with a digital control panel for pre-setting specific cooking programs, the BakerTop ovens use a system of direct water injection and the Dry-Maxi system to check on humidity and drying of the products, delivered without grids or trays (pag. 547-548)

ⓔ **FOUR BAKE-OFF** - avec panneau de commande digitale ce qui permet de programmer programmes de cuisson spécifiques, les fours BakerTop faire usage d'un système d'injection directe de l'eau et le système Dry-Plus pour vérifier l'humidité et le séchage des produits, livrée sans grilles ou plaques (pag. 547-548)

ⓓ **BAKE-OFF OFEN** - mit einer digitalen Steuerung für verschiedene Kochprogramme, die BakerTop Ofen haben ein System direkter Wassereinspritzung und die Dry-Maxi-System für die Kontrolle der Luftfeuchtigkeit und Trocknung der Produkte, geliefert ohne Roste oder Blechen (pag. 547-548)

XB 695 - BakerLux Dynamic

No.	cap. cm	cm	V	W
*596.833	6x (60x40)	93(H)x86x90	400	10500

EURO
3095,00

XB 895 - BakerLux Dynamic

No.	cap. cm	cm	V	W
*596.843	10x (60x40)	125(H)x86x90	400	15800

EURO
4450,00

Type Dynamic is met tiptoetsen op het controlepaneel/with touch key on the control panel
 Type Dynamic avec commande tactile sur le panneau de commande/mit Tipp-Taste auf dem Betriebsfeld



- | | | | | |
|------------------------------|-------------------|---|-------------------------|----------------------------|
| 1 Stappetoets bereidingsfase | 4 Tijd LED | 7 Fan LED | 10 START/STOP toets | 12 Programma / menu toets |
| 2 Bereidingsstap LED | 5 Temperatuur LED | 8 Selectie; tijd, temperatuur, vochtigheid en fan | 11 Programma keuzetoets | 13 Memory toets |
| 3 Display tijd/temperatuur | 6 Vochtigheid LED | | | 14 Selectie; oven/rijskast |

NEW!



1/1 GastroNorm



(N) HETELUCHTOVEN - inwendig en uitwendig roestvrijstaal, compleet met tijd klok, thermostaat 260°C en controlelampje en voorzien van dubbele beglazing (cold touch), met vochtinjectie regelaar voor het direct ingespoten vers-stoomsysteem en het Dry Plus systeem voor beheersing van de hoeveelheid vocht of voor het drogen van de producten, wordt geleverd zonder bakplaten of roosters (pag. 547-548)

(E) CONVECTION OVEN - exterior and interior made of stainless steel, complete with timer, thermostat 260°C, control-light and equipped with double glass door (cold-touch), with water injection controller for the direct water injection system and the Dry-Maxi system to check on humidity and drying of the products, delivered without grids or trays (pag. 547-548)

(F) FOUR À AIR PULSÉ - extérieur et intérieur en inox, complet avec minuterie, thermostat 260°C, témoin lumineux et une porte en verre double (cold-touch), avec régulateur humidificateur pour le système d'injection directe de l'eau et le système Dry-Plus pour vérifier l'humidité et le séchage des produits, livrée sans grilles ou plaques (pag. 547-548)

(D) HEISLUFTOFEN - Aussen- und Innenseite aus CNS, komplett mit Zeitschalter, Thermostat 260°C, Kontroll-Lampe und die Tür ist ausgestattet mit Doppelglass (cold-touch), mit Luftbefeuchter um dass System direkter Wassereinspritzung und die Dry-Plus-System für die Kontrolle der Luftfeuchtigkeit und Trocknung der Produkte zu verwenden, geliefert ohne Roste oder Blechen (pag. 547-548)

XV 393 - ChefLux Manual

EURO	No.	cap.	cm	V	W
2045,00	*596.724	5x 1/1 GN	77(H)x75x77	400	7100

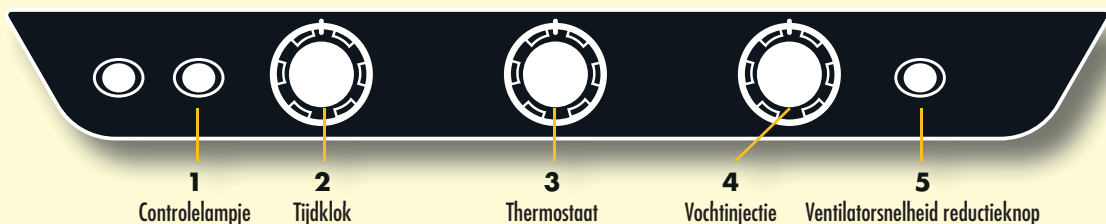
XV 593 - ChefLux Manual

EURO	No.	cap.	cm	V	W
2795,00	*596.734	7x 1/1 GN	93(H)x86x90	400	10500

XV 893 - ChefLux Manual

EURO	No.	cap.	cm	V	W
4095,00	*596.744	12x 1/1 GN	125(H)x86x90	400	15800

Type Manual is met draaiknoppen op het controlepaneel/with knobs on the control panel
Type Manual avec boutons sur le panneau de commande/mit Drehknöpfe auf dem Betriebsfeld





BAKERTOP CHEFTOP

MIND Maps™ ONE & PLUS

(N) HET IDEE IN UW HOOFD, DE OPLOSSING IN UW HANDEN.

Geef uw kook- en bakkunsten een persoonlijke tint.

**NEW
GENERATION**

Net zo gemakkelijk naar uw eigen hand te zetten. Even natuurlijk als uw eigen gedachten. Even snel als uw oogopslag. Dit is Unox CHEFTOP & BAKERTOP MIND.Maps™, de nieuwe productlijn van professionele ovens die uw ideeën over een bepaald gerecht zonder beperkingen in de praktijk helpt te brengen. Met één beweging.

CHEFTOP & BAKERTOP MIND.Maps™ **ONE** en CHEFTOP & BAKERTOP MIND.Maps™ **PLUS** geven u volledige controle over het kookproces en maximale creatieve vrijheid. Herhaalbare processen die tijd besparen en kosten verlagen. Uitstekende prestaties op het gebied van rendement, veiligheid en betrouwbaarheid, in een zeer elegant ontwerp.

MIND.Maps™. Persoonlijkheid. Met één beweging.

Met de door Unox gepatenteerde MIND.Maps™-technologie hebt u uw handen vrij om de curves van temperatuur, luchtvochtigheid en lichtsnelheid in te stellen op een scherm voor visuele taal. Nu kunt u uw eigen kookproces echt helemaal zelf uitdenken en per seconde vastleggen.

Probeer Unox MIND.Maps™. Voeg een vleugje genialiteit toe aan uw kookkunsten.

(E) THE IDEA IN YOUR MIND, THE SOLUTION IN YOUR HANDS.

Sign your baking process.

Controllable like your hand. Natural as your thoughts. Fast as your glance. This is Unox CHEFTOP & BAKERTOP MIND.Maps™, the new line of professional ovens that breaks down the barriers between your idea and the product you bake. With a gesture.

CHEFTOP & BAKERTOP MIND.Maps™ **ONE** and CHEFTOP & BAKERTOP MIND.Maps™ **PLUS** stand for complete control of the baking process and maximum creative freedom. Repeatable processes that save time and reduce costs. Outstanding performance in terms of yield, safety and reliability, in the most elegant design.

MIND.Maps™. Personality. In a gesture.

With Unox patented MIND.Maps™ technology your hand is free to design the curves of temperature, humidity and air speed on a visual language display. Today you can truly invent your own baking process and draw it second by second.

Try Unox MIND.Maps™. Add a touch of brilliance to your baking.

LONG Life 4!

Spare parts 4 years / 10,000 hours optional warranty*



EMGA.COM



BAKERTOP CHEFTOP

MIND Maps™ ONE & PLUS

Ⓔ Innovation, quality, ease of use.

Unox technologies for CHEFTOP BAKERTOP MIND.Maps™

DRY.Maxi™

Minimum humidity.
Maximum flavour.

The patented DRY.Maxi™ technology rapidly extracts humidity from the cooking chamber and creates the ideal conditions for food that needs to be cooked in a completely dry environment. Oven baked products are soft, crisp and fragrant, grilled and browned meats retain their weight and flavour, vegetables maintain their perfect consistency. You can cook whatever you like, with Unox, quality comes as standard.

STEAM.Maxi™

Steam perfection.
Simple as a drop of water.

Unox's patented STEAM.Maxi™ technology carries out every type of steaming process, even the most delicate ones starting from a temperature of 35°C. This result is possible thanks to a production of steam that is up to 3 times superior to that obtained with traditional direct-injection ovens when using the same amount of water. The result is identical to, if not even better than that obtained when using a boiler combi oven.

AIR.Maxi™

Cooking uniformity.
Quality without compromise.

The patented AIR.Maxi™ technology ensures perfect distribution of the air and therefore of the heat within the cooking chamber. Multiple auto-reversing fans and high speed motors guarantee cooking uniformity in all pans: from those at the bottom of the oven to those at the top.

The possibility of choosing from 4 air speeds and 4 semi-static modes allows any type of product to be cooked perfectly, from the most delicate items to products that require high temperatures and a high rate of heat transfer.

CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS: 4 air speeds and 4 semi-static modes.
CHEFTOP MIND.Maps™ ONE: 2 air speeds and 2 semi-static modes.

UNOX.Care

The value of time.
Duration over time.

UNOX.Care products keep your oven clean, protect it over time and reduce any maintenance costs.

The automatic washing system Rotor.KLEAN™ and DET&Rinse™ detergent together guarantee perfect hygiene and the ideal long-term upkeep of the oven and its components.

The AUTO.Pure limescale filter, standard on all MIND.Maps™ ovens, automatically removes limescale from the water* and means you no longer need to have an external filter.

* Applies to soft and mild water, refer to spec. sheet for further details

ADAPTIVE.Cooking™

Professional cooking. Unmistakable results.

In MIND.Maps™ PLUS ovens the patented ADAPTIVE.Cooking™ technology transforms your oven into an intelligent tool. It understands the results that you have in mind, interprets your settings, registers the variations of humidity and temperature, understands the quantity of food that is in the oven and proposes the best way to get exactly the results that you expect.

By perfecting the cooking time and regulating the combined actions of 3 technologies, DRY.Maxi™, STEAM.Maxi™ and AIR.Maxi™, ADAPTIVE.Cooking™ always gives you the same perfect result. Exactly as you imagined it.





BAKERTOP CHEFTOP

MIND Maps™ ONE & PLUS

(N) Innovatie, kwaliteit, gebruiksgemak.

Unox-technologieën voor CHEFTOP BAKERTOP MIND.Maps™

DRY.Maxi™

Minimale luchtvochtigheid.
Maximale smaak.

De gepatenteerde DRY.Maxi™-technologie vermindert de luchtvochtigheid in de ovenruimte snel en creëert de ideale omstandigheden voor eten dat moet worden bereid in een volledig droge omgeving. Producten die in de oven worden gebakken, zijn zacht, knapperig en geurig, gegrilde en gebruide vleessoorten behouden hun gewicht en smaak, en groenten worden perfect gaar. U kunt alles klaarmaken wat u maar wilt. Met Unox wordt kwaliteit standaard meegeleverd.

AIR.Maxi™

Kookuniformiteit.
Kwaliteit zonder compromis.

De gepatenteerde AIR.Maxi™-technologie zorgt voor een perfecte hetelucht circulatie in de ovenruimte. Meerdere automatisch reverserende ventilatoren en snelle motoren garanderen kook- bakuniformiteit op alle niveaus, van onder tot boven in de oven. Dankzij de mogelijkheid om te kiezen uit 4 luchtsnelheden en 4 semistatische modi kan elk type product perfect worden bereid, van de delicaatste maaltjonderdelen tot producten waarvoor hoge temperaturen en een hoog warmteoverdrachtspercentage zijn vereist.

CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS: 4 luchtsnelheden en 4 semistatische modi.
CHEFTOP MIND.Maps™ ONE: 2 luchtsnelheden en 2 semistatische modi.

ADAPTIVE.Cooking™

Professioneel koken. Onmiskenbare resultaten.

In MIND.Maps™ PLUS-ovens transformeert de gepatenteerde ADAPTIVE.Cooking™-technologie uw oven in een intelligente tool. De oven weet welke resultaten u in gedachten heeft, interpreteert uw instellingen, registreert de veranderingen in de luchtvochtigheid en temperatuur, weet welke hoeveelheid eten zich in de oven bevindt en stelt de beste manier voor om precies die resultaten te behalen die u verwacht.

Door de kooktijd te perfectioneren en de acties van 3 technologieën (DRY.Maxi™, STEAM.Maxi™ en AIR.Maxi™) met elkaar te combineren en op elkaar af te stemmen, geeft ADAPTIVE.Cooking™ u altijd hetzelfde perfecte resultaat. Precies zoals u het zich had voorgesteld.



STEAM.Maxi™

Perfect stomen.
Net zo eenvoudig als een
waterdruppel.

De gepatenteerde STEAM.Maxi™-technologie van Unox voert elk type stoomproces uit, zelfs de delicaatste stoomprocessen vanaf een temperatuur van 35°C. Dit resultaat is mogelijk dankzij een tot 3 keer hogere stoomproductie dan die wordt verkregen met traditionele directe-injectieovens bij gebruik van dezelfde hoeveelheid water. Het resultaat is identiek aan of zelfs beter dan het resultaat dat wordt verkregen bij gebruik van een combioven met een boiler.

UNOX.Care

De waarde van tijd.
Duurzaam.

UNOX.Care-producten houden uw oven schoon, beschermen deze langdurig en verlagen de onderhoudskosten.

Het automatische reinigingssysteem Rotor.KLEAN™ en het reinigingsmiddel DET&Rinse™ garanderen samen een perfecte hygiëne en een duurzaam werkende oven met bijbehorende componenten.

Het AUTO.Pure-antikalkfilter, standaard op alle MIND.Maps™-ovens, verwijdert kalkaanslag automatisch uit het water*. Dat betekent dat u nooit meer een extern filter nodig hebt.

* Geldt voor zeer zacht en zacht water, zie het specificatieblad voor meer details



MASTER.Touch ONE

De kracht van uw creatieve instinct.
The power of your creative instincts.



Revolutionaire functies in een intuïtief ontwerp.
Creatieve vrijheid en precisie.

*Revolutionary features in an intuitive design.
Creative freedom meets precision.*

N Alleen innovatieve technologie, betrouwbaarheid en kracht zijn niet voldoende.

Als u echt verschil wilt maken, moet u uw oven onmiddellijk kunnen gebruiken.

Met de lcd-aanraakscherminterface met 65.000 kleuren hebt u een intuïtieve visuele-taalcontrole over alle hoofdprocessen van uw bedrijf: van de handmatige instelling van kookprogramma's, de op de seconde nauwkeurige vastlegging van kookprogramma's en de opslag van kookprogramma's voor oneindig hergebruik, tot het beheer van alle toebehoren.

Als de meest geavanceerde technologie duidelijk wordt, kunt u zich al vanaf de eerste dag helemaal concentreren op uw werk.



Interface MASTER.Touch ONE

E Having innovative technology, reliability and power at your fingertips is not enough.

To really make the difference you need to be able to use your oven straight away, with no hesitation.

With an LCD touch screen interface with 65.000 colors, you have an intuitive visual language control of all of the key processes of your business: from the manual setting of cooking programs and drawing them with second by second precision then saving them to be repeated an infinite number of times, to the management of all complementary equipment.

When the most advanced technology becomes clear you can concentrate on your work right from the very first day.

MASTER.Touch PLUS

Het plezierige gevoel van totale controle.

The pleasure of being in control.



Geavanceerde functies, hoge snelheid.

U bent goed tegen elke uitdaging opgewassen.

Advanced features, high speed.

Rising to the challenge is easy.

(N) U kunt communiceren met een werkelijk intelligente oven die de resultaten kent waarop u zich richt, alle wijzigingen in de parameters tijdens het kookproces bewaakt en de beste manier voorstelt om het perfecte resultaat te behalen (ADAPTIVE. Cooking™). Met de MASTER.Touch-pen legt u uw kookproces vast en slaat u uw favoriete recepten op met een naam of zelfs uit de losse pols met een symbool. U kunt allerlei soorten eten tegelijkertijd bereiden dankzij de MULTI. Time-functie of het MISE.EN.PLACE-programma gebruiken om al uw verschillende gerechten op hetzelfde tijdstip klaar te hebben. Met één druk op de knop hebt u de beschikking over de ChefUnox-kookprogramma's en kunt u deze automatisch bijwerken en op intuïtieve wijze aanpassen aan uw behoeften.

Met de PLUS-versie beschikt u over alle technologische kracht van MIND.Maps™ in een interface die zelfs nog meer ruimte biedt. Hiermee kunt u uw creativiteit zonder beperkingen blijven ontplooiën.



Interface MASTER.Touch PLUS

(E) Conversing with an oven that is truly intelligent, that understands the results you are aiming for, monitors any ges in the parameters during the cooking process and suggests the best way to arrive at the perfect result (ADAPTIVE. Cooking™); using the MASTER.Touch pen to draw your cooking process and save your favorite recipes with a name or even free-hand with a symbol. Cooking different food at the same time thanks to the MULTI.Time function or using the MISE.EN.PLACE program to have all of your different dishes ready at the same time; accessing the ChefUnox cooking programs at the touch of a button and being able to automatically update them and adapt them in an intuitive way to your needs.

With the PLUS version you have all the technological power of MIND.Maps™ in an interface that has even more space. A creative experience without limits that you cannot wait to repeat.



BAKERTOP MASTER.Touch ONE

U kunt elke uitdaging aan...

(N)

UITDAGING 1 SELECTEER GEEN BAKPROGRAMMA MAAR STEL UW EIGEN BAKPROGRAMMA SAMEN.
Met de MIND.Maps™-technologie voor visuele taal kunt u zelfs de meest gecompliceerde bakprocessen met een paar eenvoudige handbewegingen op het scherm tot een goed einde brengen.

UITDAGING 2 LEG UW VLEUGJE GENIALITEIT VAST VOOR HERHAALDELIJK GEBRUIK.
Met MIND.Maps™ kunt u al uw bakprocessen opslaan en deze omzetten in een schat aan ervaring waarvan al uw medewerkers gebruik kunnen maken. Uw vleugje genialiteit kan zo vaak worden toegepast als u wilt, met één druk op de knop.

UITDAGING 3 BLADERDEEG, BISCUITGEBAK, SOEZENDEEG EN NOG VEEL MEER.
Welke bakmethode u ook wilt gebruiken en welk luchtvochtigheidsniveau u ook nodig hebt, DRY.Maxi™ en STEAM.Maxi™ regelen de luchtvochtigheid in de oven zodat resultaten van de allerhoogste kwaliteit worden bereikt.

UITDAGING 4 EIS ALTIJD MAXIMALE KWALITEIT, BIJ ELKE HOEVEELHEID.
De AIR.Maxi™-technologie circuleert de lucht op een perfect uniforme manier. Wat de hoeveelheid ook is: u krijgt altijd maximale kwaliteit en uniformiteit, van de laagste tot de hoogste pan.

UITDAGING 5 WERK IN EEN VEILIGE OMGEVING.
Het Protek.SAFE™-isolatiemateriaal houdt de externe temperatuur van de oven op een veilige werktemperatuur.

UITDAGING 6 VERSPIL UW EIGEN TIJD OF DE TIJD VAN UW MEDEWERKERS NIET.
De AIR.Maxi™-technologie vermindert de baktijd met wel 40% vergeleken met de voorgaande BAKERTOP™-ovens. Dankzij het automatische Rotor.KLEAN™-reinigingssysteem in combinatie met het DET&Rinse™-reinigingsmiddel houdt u meer tijd over zodat u nieuwe uitdagingen in de keuken kunt aannemen.

UITDAGING 7 BEHAAL EEN SNELLER RENDEMENT OP UW INVESTERING DOOR ENERGIE TE BESPAREN.
De Spido.GAS+™- (alleen voor PLUS-modellen) en Protek.SAFE™-systemen zorgen voor een hogere efficiëntie van het bakproces met het dubbele voordeel van respect voor het milieu en lagere bedrijfskosten.

UITDAGING 8 EIS EEN BETROUWBARE OVEN DIE NIET VAN OPHOUDEN WEET. NET ALS U.
Innovatieve maar betrouwbare technologieën gecombineerd met robuuste productiedetails. Unox is niet bang voor tijd en maakt het mogelijk om uw productgarantie* tot maximaal 4 jaar of 10.000 bedrijfsuren te verlengen. (*meer informatie over de garantievoorwaarden vindt u op www.unox.com)



BAKERTOP MASTER.Touch PLUS

...en overtreft uw eigen verwachtingen



De MIND.Maps PLUS ovens

garanderen ook de volgende uitdagingen

UITDAGING 9 WERK MET EEN INTELLIGENTE OVEN.

Het ADAPTIVE.Cooking™-systeem weet welke resultaten u wenst, interpreteert uw bakparameters, legt de veranderingen in de luchtvochtigheid en temperatuur tijdens het bakproces vast, en stelt de beste manier voor om precies dat resultaat te bereiken dat u wenst.

UITDAGING 10 BEGIN MET BAKKEN, ZELFS ALS U DE OVEN NIET KENT.

Als u wilt delegeren, helpt ChefUnox u met een breed scala aan populaire bakprogramma's. Alle ervaring van Unox is met één druk op de knop beschikbaar.

UITDAGING 11 BAK VERSCHILLENDE GERECHTEN, ALLEMAAL OP HETZELFDE MOMENT.

Met het MULTI.Time programma kunt u op hetzelfde moment maximaal 10 verschillende producten bakken. Elke heeft een timer toegewezen die de status van het bakproces aangeeft en adviseert u wanneer het klaar is

UITDAGING 12 BEREID VERSCHILLENDE MAALTIJDONDERDELEN EN LAAT ZE ALLEMAAL OP DEZELFDE TIJD KLAAR ZIJN.

Het MISE.EN.PLACE-programma geeft u de exacte tijden waarop en de volgorde waarin u producten met verschillende baktijden in de oven moet plaatsen, zodat ze allemaal op dezelfde tijd klaar zijn.

Voor een uitgebreid en compleet overzicht met informatie over de gehele serie Mind.Maps Ovens vraagt U de separate folders aan of bezoek onze website www.EMGA.com

LONG Life 4

LONG.Life4 - registreer U oven op internet

Unox biedt de mogelijkheid tot verlenging van de garantie op onderdelen tot 4 jaar of 10.000 draaiuren.

Dit is het LONG-LIFE-programma, tastbaar bewijs van de kwaliteit en betrouwbaarheid van de MIND.Maps ovens.

Spare parts 4 years / 10.000 hours optional warranty*



BAKERTOP MASTER.Touch ONE

You rise to meet every challenge...

E

CHALLENGE 1 DON'T SELECT A COOKING PROGRAM. DRAW YOUR OWN.

The MIND.Maps™ visual language technology allows you to achieve even the most elaborate cooking processes with a few simple hand-drawn gestures on the screen.

CHALLENGE 2 MAKE YOUR MASTER TOUCH REPEATABLE.

With MIND.Maps™ you can save all your cooking processes and transform them into a patrimony of experience for all of your collaborators to use. Your touch of brilliance can be repeated as many times as you wish, at the touch of a button.

CHALLENGE 3 GRILL, FRY, STEAM, AND SO MUCH MORE.

AIR.Maxi™ technology distributes the air in a perfectly uniform manner. Whatever the load size you always have maximum quality and uniformity, from the lowest to the highest pan.

CHALLENGE 4 ALWAYS DEMAND MAXIMUM QUALITY, WHATEVER THE LOAD.

Protek.SAFE™ insulation material keeps the external temperature of the oven at a safe working temperature.

CHALLENGE 5 WORK IN A SAFE ENVIRONMENT.

Het Protek.SAFE™-isolatiemateriaal houdt de externe temperatuur van de oven op een veilige werkteemperatuur.

CHALLENGE 6 DON'T WASTE YOUR TIME, OR YOUR TEAM'S TIME.

AIR.Maxi™ technology reduces the cooking time by up to 40% compared to the previous BAKERTOP™ ovens. The Rotor.KLEAN™ automatic washing system together with DET&Rinse™ detergent leaves you with more free time to take on new challenges in the kitchen.

CHALLENGE 7 GET A FASTER RETURN ON YOUR INVESTMENT BY SAVING ENERGY.

The Spido.GAS+™ (only for PLUS models) and Protek.SAFE™ systems increase the efficiency of the cooking process with the double advantage of respect for the environment and reduced running costs.

CHALLENGE 8 DEMAND A RELIABLE AND TIRELESS OVEN. JUST LIKE YOU.

Innovative yet dependable technologies combined with robust manufacturing details. Unox does not fear time and allows you to extend your product warranty* up to 4 years or 10.000 hours on-time. (*conditions apply, refer to www.unox.com for further details)



BAKERTOP MASTER.Touch PLUS



...and exceed your own expectations



The MIND.Maps PLUS ovens *also guarantee the following challenges*

CHALLENGE 9 WORK WITH AN INTELLIGENT OVEN.

The ADAPTIVE.Cooking™ system understands the results that you want, interprets your cooking parameters, records variations in humidity and temperature during the cooking process, and proposes the best way to give you exactly the result that you desire.

CHALLENGE 10 START COOKING, EVEN IF YOU DON'T KNOW THE OVEN.

When you want to delegate, ChefUnox is at hand with a wide range of popular cooking programs. All the experience of Unox at the touch of a button.

CHALLENGE 11 COOK DIFFERENT FOOD, ALL AT THE SAME TIME.

With the MULTI.Time program you can cook at the same time or in order up to 10 different products. Each of these is assigned with a timer that shows the status of the cooking process and advises you when it is ready.

CHALLENGE 12 COOK DIFFERENT ITEMS AND HAVE ALL OF THEM READY AT THE SAME TIME.

The MISE.EN.PLACE program gives you the exact timing and sequence with which you need to place products with different cooking times into the oven, so that they will all be ready at the same time.

For an extended and complete overview with information about the range of Mind. Maps Ovens ask for the separate leaflets or visit our website www.EMGA.com

LONG Life 4

LONG.Life4 - register your oven on internet

and Unox offers the possibility to extend the warranty on parts up to 4 years or 10,000 working-hours.

This is the LONG-LIFE programme, tangible proof of the quality and reliability of the MIND Maps ovens.

Spare parts 4 years / 10.000 hours optional warranty*

(N) BAKE-OFF OVENS - met een digitaal touch screen bedieningspaneel met o.a. de mogelijkheid om vaste programma's in te stellen, de BakerTop Mind Maps ovens werken met een direct ingespoten vers-stoomsysteem en het Dry Plus systeem voor beheersing van de hoeveelheid vocht of voor het drogen van de producten, standaard uitgevoerd met kerntemperatuurvoeler en het Rotor Klean™ Washing System (5 programma's).
Wordt geleverd zonder bakplaten of roosters

(E) BAKE-OFF OVEN - with a touch screen digital control panel for s.a. pre-setting specific cooking programs, the BakerTop MindMaps ovens use a system of direct water injection and the Dry-Maxi system to check on humidity and drying of the products, delivered standard with core probe and the Rotor Klean™ Washing System (5 programs) but without grids or trays

(F) FOUR BAKE-OFF - avec panneau de commande digitale ce qui permet de programmer programmes de cuisson spécifiques, les fours BakerTop MindMaps faire usage d'un système d'injection directe de l'eau et le système Dry-Plus pour vérifier l'humidité et le séchage des produits, équipée avec sonde de température et le Rotor Klean™ Washing Système (5 programmés). Livrée sans grilles ou plaques

(D) BAKE-OFF OFEN - mit einer digitalen Touch-screen Steuerung für verschiedene Kochprogramme, die BakerTop MindMaps Öfen haben ein System direkter Wassereinspritzung und die Dry-Maxi- System für die Kontrolle der Luftfeuchtigkeit und Trocknung der Produkte, ist serienmässig mit Kerntemperatur-Fühler und dem Rotor Klean™ Washing System ausgestattet (5 Programmen). Geliefert ohne Roste oder Blechen

XEBC-04EU-E1R - BakerTop MindMaps ONE

EURO	No.	cap. cm	cm	V	kW
3595,00	*596.420	4x (60x40)	68(H)x86x96	400	7,4

XEBC-04EU-E1L - BakerTop MindMaps ONE

EURO	No.	cap. cm	cm	V	kW
3795,00	*596.422*	4x (60x40)	68(H)x86x96	400	7,4

* Greep links/Handle left/Poignée gauche/Griff links

XEBC-04EU-EPR - BakerTop MindMaps PLUS

EURO	No.	cap. cm	cm	V	kW
4265,00	*596.424	4x (60x40)	68(H)x86x96	400	10,6

XEBC-06EU-E1R - BakerTop MindMaps ONE

EURO	No.	cap. cm	cm	V	kW
4395,00	*596.430	6x (60x40)	85(H)x86x96	400	9,9

XEBC-06EU-E1L - BakerTop MindMaps ONE

EURO	No.	cap. cm	cm	V	kW
4595,00	*596.432*	6x (60x40)	85(H)x86x96	400	9,9

* Greep links/Handle left

XEBC-06EU-EPR - BakerTop MindMaps PLUS

EURO	No.	cap. cm	cm	V	kW
5895,00	*596.434	6x (60x40)	85(H)x86x96	400	14,0

XEBC-06EU-GPR - BakerTop MindMaps PLUS GAS

EURO	No.	cap. cm	cm	V/kW	GkW
6395,00	*596.438	6x (60x40)	85(H)x86x96	230/1,0	19



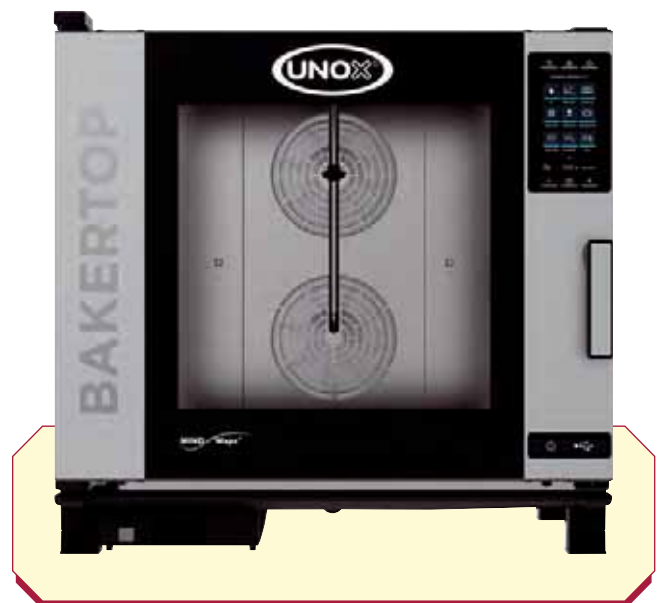
Mind.Maps ONE



Mind.Maps PLUS



BakeryNorm





BakeryNorm



UNOX® MIND Maps™ BakerTop ONE & PLUS

☑ BAKE-OFF OVEN

- ☑ BAKE-OFF OVEN
- ☑ FOUR BAKE-OFF
- ☑ BAKE-OFF OFEN

XEBC-10EU-E1R - BakerTop MindMaps ONE

No.	cap. cm	cm	V	kW	EURO
*596.440	10x (60x40)	117(H)x86x96	400	14,9	6295,00

XEBC-10EU-EPR - BakerTop MindMaps PLUS

No.	cap. cm	cm	V	kW	EURO
*596.444	10x (60x40)	117(H)x86x96	400	21,0	8400,00

XEBC-10EU-GPR - BakerTop MindMaps PLUS GAS

No.	cap. cm	cm	V/kW	GkW	EURO
*596.448	10x (60x40)	117(H)x86x96	230/1,4	22	8745,00

XEBC-16EU-E1R - BakerTop MindMaps ONE

No.	cap. cm	cm	V	kW	EURO
596.450	16x (60x40)	187(H)x89x105	400	29,3	9850,00

- * inclusief inrijwagen 16x 60x40 cm
- trolley 16x 60x40 cm included
- chariot 16x 60x40 cm inclus
- inklusief Regalwagen 16x 60x40 cm

XEBC-16EU-EPR - BakerTop MindMaps PLUS

No.	cap. cm	cm	V	kW	EURO
596.452	16x (60x40)	187(H)x89x105	400	35,0	13850,00

- * inclusief inrijwagen 16x 60x40 cm
- trolley 16x 60x40 cm included
- chariot 16x 60x40 cm inclus
- inklusief Regalwagen 16x 60x40 cm



MIND Maps™
ACCESSOIRES

(N) AFZUIGKAP - roestvrijstaal met stoomcondensor, voor BakerTop MindMaps ovens

- (E) HOOD - stainless steel with steam condensor, for BakerTop MindMaps ovens
- (F) HOTTE - inox avec condenseur de vapeur, pour les fours BakerTop MindMaps
- (D) DUNSTABZUGHAUBE - CNS mit Dampkondensator, für BakerTop MindMaps Öfen

XEBHC-HCEU

EURO	No.	cm	V	W
1395,00	*596.410	24(H)x86x115	230	100



(N) ONDERSTELLEN - roestvrijstaal, voor MindMaps ovens

- (E) STANDS - stainless steel, suitable for MindMaps ovens
- (F) SOUBASSEMENTS - inox, adapté pour les fours MindMaps
- (D) UNTERGESTELLEN - CNS, geeignet für MindMaps Öfen

XWARC-00EF-H - hoog model/high model
modèle haut/hohes Modell

EURO	No.	cm	voor/for/pour/für
440,00	*596.480	75(H)x84x72	BakerTop MindMaps

XWALC-07EF-H - set 7 regalen/set of 7 guide racks
set de 7 guides/satz von 7 Regalen

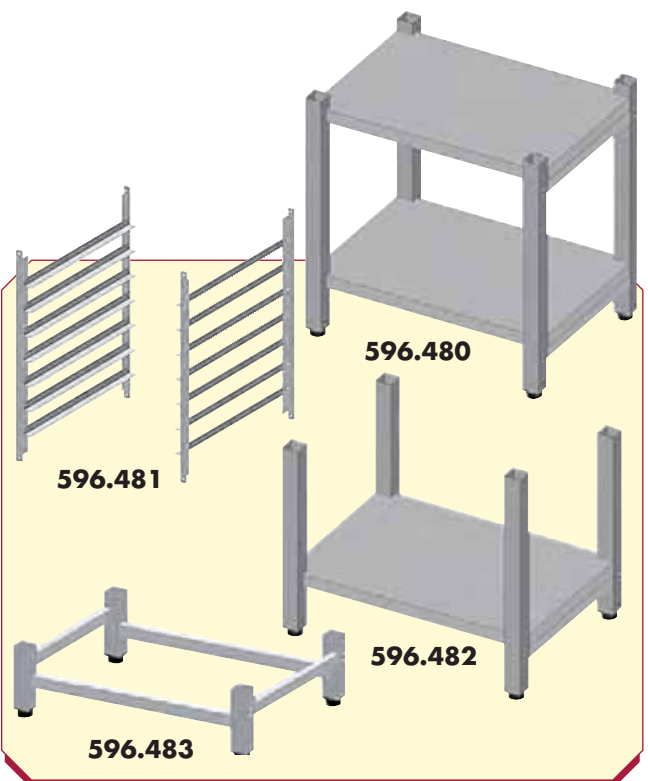
EURO	No.	voor/for/pour/für
110,00	*596.481	596480

XWARC-00EF-M - tussen model/intermediate model
modèle intermédiaire/zwischen Modell

EURO	No.	cm	voor/for/pour/für
350,00	*596.482	46(H)x84x72	BakerTop MindMaps

XWARC-00EF-L - laag model/low model
modèle bas/niedriges Modell

EURO	No.	cm	voor/for/pour/für
320,00	*596.483	31(H)x84x72	BakerTop MindMaps



(N) WIELENSET - 4 zwenkwielen waarvan 2 geremd t.b.v. MindMaps onderstellen

- (E) SET OF WHEELS - 4 swivelcastors of which 2 with brake for the MindMaps stands
- (F) SET DE ROUES - 4 roues desquelles deux avec frein à pied, pour les sousbassements MindMaps
- (D) SATZ ROLLEN - 4 Lenkrollen wovon 2 gebremst, für Untergestellen MindMaps

EURO	No.	H cm	Type
195,00	*596.284	11	XUC010

