

16 600X400 ACCESORIOS



Cámara de fermentación con control BakerTouch integrado
 Voltaje: 230 V- 1N
 Frecuencia: 50 / 60 Hz
 Potencia Eléctrica: 2,4 kW
 Temperatura máx.: 50 °C
 Dimensiones: 866x950x1879 WxDxH mm
 Peso: 100 Kg

Art.: XEBPC-16EU-D **3.842 €**



Cámara de Fermentación con control manual
 Voltaje: 230 V- 1N
 Frecuencia: 50 / 60 Hz
 Potencia Eléctrica: 2,4 kW
 Temperatura máx.: 70 °C
 Dimensiones: 866x950x1879 WxDxH mm
 Peso: 100 Kg

Art.: XEBPC-16EU-M **3.421 €**



Campana con condensador de vapor
 (Sólo para hornos eléctricos)
 Voltaje: 230 V- 1N - Frecuencia: 50 / 60 Hz
 Potencia Eléctrica: 100 W - Diámetro salida humos: 121 mm
 Capacidad mínima: 310 m³/h - Capacidad máxima: 390 m³/h
 Dimensiones: 868x1159x240 WxDxH mm

Art.: XEAHC-HCFL **1.526 €**



Carro portabandejas
 Para modelos: XEBC-16EU-EPR/ XEBC-16EU-GPR/ XEBPC-16EU-D/
 XEBPC-16EU-M
 Capacidad: 16 600x400
 Distancia entre bandejas: 80 mm
 Dimensiones: 730x555x1790 WxDxH mm
 Peso: 25 Kg

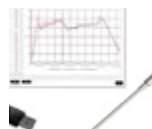
Art.: XEBTC-16EU **1.453 €**

Personalización del carro
 (Capacidad e distancia tra teglie possono essere realizzati su richiesta
 specifica.) Cantidad mínima: 2 carros - Precio adicional para carro: **100,00 €**

Cierre/Apertura de seguridad de la puerta en 2 etapas



Art.: XUC002 **25 €**



UNOX.Link con sonda sous vide extra fine
 Interfaz USB con software OVEX.Net 3.0, conexión a internet
 y una sonda al corazón sous vide.

Art.: XEC004 **347 €**

Kit ducha



Art.: XHC001 **129 €**



UNOX.Link con lector **Cook.Code**
 Interfaz USB con software OVEX.Net 3.0, conexión a internet
 y no. 1 lector Cook.Code con soporte para fijarlo al lado del
 horno.

Art.: XEC005 **463 €**

UNOX.Pure

El sistema de filtración XHC003 mejora la calidad del
 agua reduciendo de manera significativa la dureza de los
 carbonatos evitando los restos calcáreos en el interior del
 horno. El control MASTER.Touch de los hornos CHEFTOP
 MIND.Maps™ monitoriza también la cantidad de agua
 filtrada por el sistema UNOX.Pure y señala cuando hay
 que cambiar los filtros optimizando su utilización.

Art.: XHC003 **290 €**



DET&Rinse PLUS

Para Rotor.KLEAN™

Doble concentrado (10 l. de DET&Rinse PLUS=18l.
 de detergente tradicional para hornos) Caja de 10
 botellas de 1 l.

Art.: DB 1015 **80 €**

Solo  le ofrece las opciones de:

UNOX.Care 2 AÑOS DE GARANTIA EN COMPONENTES CON INSTALACIÓN DEL SIST. DE FILTRACIÓN

La gama de productos UNOX.Care mantiene el horno limpio, protegiéndolo en el tiempo y reduciendo los gastos de manutención. El sistema de lavado automático Rotor.KLEAN™ y el detergente DET&Rinse™ garantizan higiene perfecta y mantenimiento ideal del horno y de su partes en el tiempo. El filtro antical magnético AUTO.Pure, de serie en todos los hornos BAKERTOP MIND.Maps™, depura automáticamente la cal del agua. En los modelos PLUS consta de 3 cristales. Para aguas particularmente duras o sucias, UNOX recomienda UNOX.Pure. En presencia de cloruros u otras sustancias agresivas, UNOX.PURE-RO aumenta la eficiencia y la duración del horno gracias a la completa desmineralización del agua.



LONG.Life4 4 AÑOS DE GARANTÍA EN COMPONENTES

Prueba evidente de la fiabilidad y calidad de los hornos BAKERTOP MIND.Maps™. Unox le permite extender la garantía* de los repuestos hasta un periodo de cuatro años o 10.000 horas de funcionamiento. Activar la garantía LONG.Life4 es muy simple. Sólo basta con que conectes el horno BAKERTOP MIND.Maps™ con su respectivo kit y lo registres en la página web Unox. Los modelos PLUS están concebidos para conectarse a internet (ethernet) y le permiten registrarse directamente desde el panel de control. Están disponibles con el kit para la conexión WiFi o 3G. *(descúbralo en el sitio www.unox.com).



Garantía opcional de los repuestos hasta 4 años / 10.000 horas*

ACCESORIOS MODELOS CHEFTOP MIND.Maps™

Art.: XEC006 Kit conexión WiFi (PLUS) 220 €
 Art.: XEC007 Kit conexión 3G (PLUS) 260 €