



# GAMME UNOX BAKERTOP



BAKERTOP MIND.Maps™ PLUS est le four mixte intelligent pour la boulangerie et la pâtisserie artisanale fraîche ou surgelée. Cycles de cuisson automatiques et fonctions intelligentes, parmi lesquelles l'intelligence artificielle, font de BAKERTOP MIND.Maps™ PLUS le partenaire idéal pour votre laboratoire professionnel. Combiné avec les étuves LIEVOX et les fours statiques DECKTOP, il vous permet de créer des stations de cuisson polyvalentes et multifonctionnelles.

Gain de temps dans les cuissons, plus rapide

Auto-nettoyage, sans frotter pendant votre temps de repos

Programmation simple de toutes vos recettes de cuissons, écran intuitif

Cuisson vapeur pour vos produits snacking

Gestion de multiples cuissons en même temps

Economie d'énergie préchauffage en 5 minutes de 30°C à 200°C. Chauffez juste pour vos cuissons.

Conçu pour résister, garantie

Mise en route et démonstration incluses

## Large choix de combinaison



4 Niveauux



6 Niveauux



16 Niveauux + échelle



10 Niveauux





# SPEED PRO SNACKING

BAKERLUX SPEED.Pro™ est le premier four avec double fonction de cuisson :  
four à convection et four à cuisson accélérée en un seul équipement.  
Un faible encombrement pour des profits élevés.

## Gestion de réchauffage de 4 produits en même temps



**La plus grande capacité d'enfournement en snacking  
et sûrement le plus rapide .**



Triple cuisson :  
1 CONVECTION - Coloration externe  
2 MICRO-ONDES - Cuisson interne  
3 CONDUCTION - Marquage



**En option, chariot  
sur roulettes**



# UNOX SPEED PRO COMPACT

Une version du Speed Pro, en un format compact et tout aussi efficace, permettant d'assurer un réchauffage de vos produits en 60 secondes. Gagnez de l'espace et doublez la vitesse



Double fonction  
convection et cuisson  
accélérée

Design compact et  
moderne

Plug & Play  
Installation immédiate  
Sans hotte ni évacuation

Four le plus silencieux  
du marché

Dimensions : L : 424 mm  
P : 719 mm  
H : 616 mm

