

# NIEUW! UNOX BAKERTOP MindMaps PLUS bakkerij oven | 4 X 60x40

Advertentienr. 11562



**Vast bedrag: € 4.275,-**

## Omschrijving

HorecaGoed.com

Uw partner in nieuwe en gebruikte horeca apparatuur!

TE KOOP: Nieuwe UNOX BAKERTOP MindMaps PLUS bakkerij oven 4 X 600x400 EN / combisteamer / afbak oven

TE BEZICHTIGEN IN ONZE SHOWROOM TE OOSTERHOUT (6 laags 6x 600x400 EN)

VRIJBLIJVENDE DEMONSTRATIE IN ONZE SHOWROOM OF BIJ U OP LOCATIE?! NEEM CONTACT MET ONS OP!

De UNOX BAKERTOP bake-off heteluchtoven / combisteamer is te leveren in 4, 6, 10 en 16 laags!

Wilt u een offerte passend bij uw bedrijfsvoering? Bel ons voor meer informatie!

LET OP! Afbeeldingen zijn ter indicatie, momenteel van een 6 laags oven i.p.v. 4 laags oven.

Specificaties UNOX BAKERTOP MindMaps PLUS bakkerij oven | 4 X 600x400 EN :

Merk: Unox

Type: BakerTop MindMaps PLUS XEBC-04EU-EPRM

Inhoud: 4 x Euronorm EN 600 x 400 mm

Ruimte tussen roosters: 80 mm

Deur: Links scharnierend

Uitvoering: Elektrisch

Afmetingen (B x D x H): 860 x 960 x 680 mm

Aansluiting: 400 volt / 10,6 kW

Gewicht: 85 kg

Algemeen over de UNOX BakerTop MindMaps PLUS combisteamer:

De Unox BakerTop MindMaps Plus combisteamer / bake-off oven is dé combisteamer voor het maken

van gebak en vers brood. Perfect en gelijkmatig bakken bij iedere hoeveelheid gebak of brood. Ideaal voor de: ambachtelijke bakkerij, delicatessen, bevroren bakkerij, lunchroom, droogkoken, koekjes etc.

Handmatige kookprocessen:

- Convectie hetelucht 30-260°C
- Combisteamer, hetelucht met stoom 35-260°C met STEAM.Maxi 30% tot 90%
- Stomen 35 – 130°C met STEAM.Maxi 100%
- Koken met droge lucht 30-260°C met DRY.Maxi 10-100%
- Delta T koken met kerntemperatuur

Geavanceerde en automatische kookprogramma's:

- MIND.MAPS: technologie. Leg met één beweging kookprocessen vast die zijn opgebouwd uit een oneindige hoeveelheid stappen
- Programma's: Sla tot wel 380 gebruikersprogramma's op met naam en foto

PLUS extra's:

- CHEFUNOX: Afgemeten voor ingestelde bereidingsprogramma's.

Kies het type bereiding â†' kies het soort vlees â†' kies het gewenste resultaat â†' start de procedure â†' maximale resultaat.

- MULTI.Time: Geordend en georganiseerd, bereid tot 10 kookprocessen tegelijkertijd met deze functie. Maximale controle met een snelle blik.

- MISE.EN.PLACE: verder dan keukenorganisatie.

Stel de juiste volgorde en timing in â†' plaats de roosters in de kookkamer â†' machine bereid de gerechten â†' u serveert alle maaltijden tegelijkertijd uit. Stipt zijn is nog nooit zo eenvoudig geweest.

- WIFI geïntegreerd: blijf in contact met uw combisteamer. Beheer de programma's vanaf afstand.

Snelste service mogelijkheden.

- ENERGY STAR Certificated: Driedubbel Glas, Energiezuinigheid verdient de extra PLUS uitgaven terug

Luchtcirculatie:

- AIR.Maxi met reverserende ventilatoren
- 4 luchtsnelheden instelbaar
- AIR.Maxi technologie circuleert de lucht op een perfecte uniforme manier. Wat de hoeveelheid ook is: u krijgt de maximale kwaliteit.

Reiniging:

- Standaard voorzien van een Rotor.Klean schoonmaak systeem
- 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

Extern en Intern:

- Het Protek.SAFE isolatiemateriaal houdt de externe temperatuur van de oven op een veilige werkteemperatuur
- In de deur geïntegreerd LED verlichting
- Roest Vrij Staal 304
- Afdruiprek

HorecaGoed is officiële dealer van UNOX, u kunt bij ons terecht voor alle modellen van UNOX. Naast het leveren van de machines kunt u ook bij ons terecht voor de service voor uw UNOX oven of combisteamer.

Afhaal werkplaats te Oosterhout NB. Wij verwelkomen u graag in onze showroom. In de showroom staan de producten van HorecaGoed, deze kunt u komen bezichtigen en afhalen. Bij afhaal van uw product(en) heeft u de mogelijkheid om te pinnen. Ongeacht welk bedrag, pinnen mag!

HorecaGoed is dé specialist in goede nieuwe en gebruikte Horeca apparatuur. Alle apparatuur wordt vakkundig gecontroleerd en gaat pas de deur uit na goed getest te zijn. Horecagoed levert betaalbare, nieuwe en gebruikte, horeca keukenapparatuur.

Bekijk ook onze andere advertenties of bezoek de website.

Voor vragen mail, whatsapp of bel ons op +316-40841436.

## Kenmerken

Staat

**Nieuw in verpakking**

Energie

**380/400V**

Levering

**ophalen & verzending mogelijk**

Foto's



## Ligging

Oosterhout (NB)

## Aanbieder

Dhr. van Drunen  
T. +31640841436