BAKERLUX SHOP.Pro™



ESPAÑOL

ENERGY STAR PARTNER

BAKERLUX SHOP.Pro™

BAKERLUX SHOP.Pro™ es la gama de hornos para hornear productos congelados, realizada para los grandes espacios comerciales donde el ritmo es intenso y los volúmenes son elevados.

Diseño, inteligencia, elegancia de cristal, tecnología de control táctil y conexión a internet.
Todo lo que puedes imaginar en un horno, hoy está en tus manos. Diseñado para que sea perfecto. En cada detalle.

Mira el video en el canal oficial de YouTube de UNOX.

Un horno que nunca te hubieras imaginado.







BAKERLUX SHOP.Pro™

Diseño moderno y rendimiento único.

BAKERLUX SHOP.Pro™ es la gama de hornos realizada para hornear productos de pastelería y panadería congelados en grandes espacios comerciales donde el ritmo es intenso y los volúmenes son elevados.
Cada error puede tener un alto coste y cada segundo es valioso. Los hornos BAKERLUX SHOP.Pro™ son la síntesis de años de búsqueda y experiencia de UNOX en los obradores que producen pan en supermercados, pequeñas tiendas y restaurantes de comida rápida. Están diseñados para garantizar el mejor rendimientos en cada situación laboral y para que su uso sea intuitivo. Aprovechan las tecnologías más recientes e inteligentes para prestar apoyo de manera concreta al trabajo que se realiza en los puntos de venta y para adaptarse a cualquier entorno, tanto en el obrador como a la vista del cliente en la propia tienda.
Las versiones de 10, 6, 4 y 3 bandejas 600x400 son un punto de referencia para producciones de grades cantidades, las versiones de 4 y 3 bandejas 460x330 se adaptan perfectamente incluso a tiendas u obradores que no tienen mucho espacio a su disposición. Gracias a la opción de crear columnas según la exigencia específica, se adaptan a cualquier entorno de uso. La posibilidad de elegir entre 4 diferentes versiones del panel de control multiplica las soluciones disponibles para que siempre puedas encontrar el BAKERLUX SHOP.Pro™ que mejor se adapta a tus exigencias.

Mira el vídeo "Perfection is now" en el canal oficial de YouTube de UNOX.

GO

Fácil, simple, rápido y concreto.

Los BAKERLUX SHOP.Pro™ en versión GO son auténticos hornos de convección. Incansables, están diseñados para cocinar cruasanes congelados o para hornear pan precocido congelado. Son aptos para las necesidades típicas de cafeterías, bar de tapas, pequeños supermercados que no realizan cocciones delicadas o con humedad.
BAKERLUX SHOP.Pro™ GO está concebido para que se pueda utilizar con la campana Waterless, que no requiere el suministro de agua para reducir los olores durante las operaciones de cocción y permite que el horno se pueda instalar en cualquier punto de la tienda.



PARÁMETROS DE COCCIÓN CONFIGURABLES

- 3 PASOS DE COCCIÓN
- TIEMPO 0 - inf
- TEMPERATURA 50 - 260°C
- HUMEDAD 0-20-40-60-80-100%
- TURBINA DE DOS VELOCIDADES

UNOX INTELLIGENT PERFORMANCE

- ADAPTIVE.COOKING
- AUTO.SOFT
- SMART.PREHEATING
- AUTO.MATIC
- DATA DRIVEN COOKING

FUNCIONES RÁPIDAS

- 99 PROGRAMAS
- CONTROL FERMENTADORA
- WI-FI & LAN OPCIONAL
- MULTI.TIME
- COCCIONES AUTOMÁTICAS



LED

Añade humedad a las cocciones, elegante y minimalista.

Los BAKERLUX SHOP.Pro™ en versión LED son la primera respuesta a la necesidad de tener un horno de convección fácil de usar pero que también permita añadir la humedad durante el ciclo de cocción y tener una ventilación reducida para llevar a cabo incluso las cocciones más delicadas y críticas, como, por ejemplo, pan congelado de grandes dimensiones o pastelería congelada con base de hojaldre. La posibilidad de controlar la fermentadora desde el panel de control permite la instalación en columnas que conforman auténticas estaciones de cocción.
Para los BAKERLUX SHOP.Pro™ en versión LED está disponible la campana Ventless de condensación de vapor con alto poder de filtración o la campana Waterless que no requiere suministro de agua.



PARÁMETROS DE COCCIÓN CONFIGURABLES

- 3 PASOS DE COCCIÓN
- TIEMPO 0 - inf
- TEMPERATURA 50 - 260°C
- HUIMEDAD 0-20-40-60-80-100%
- TURBINA DE DOS VELOCIDADES

UNOX INTELLIGENT PERFORMANCE

- ADAPTIVE.COOKING
- AUTO.SOFT
- SMART.PREHEATING
- AUTO.MATIC
- DATA DRIVEN COOKING

FUNCIONES RÁPIDAS

- 99 PROGRAMAS
- CONTROL FERMENTADORA
- WI-FI & LAN OPCIONAL
- MULTI.TIME
- COCCIONES AUTOMÁTICAS

TOUCH

Un toque extra que marca la diferencia. Y se nota.

Los BAKERLUX SHOP.Pro™ en versión TOUCH ofrecen todas las ventajas de una pantalla LCD de 2,4" que permite guardar los programas de cocción con imágenes y que se pueden programar intuitiva y rápidamente.
Están disponibles tanto en la versión con apertura de puerta abatible, como en la versión MATIC con puerta de apertura lateral con apertura automática al final de la cocción. La conexión a Internet opcional te permite comprobar el uso real y programar cada uno de los hornos en cada tienda de forma remota directamente desde tu ordenador o smartphone.
Los BAKERLUX SHOP.Pro™ TOUCH están concebidos para que se puedan utilizar con la campana Ventless o Waterless y para que puedan controlar la fermentadora directamente desde el panel de control del horno.



Panel de control de 5" con pantalla LCD de 2,4" touch screen

PARÁMETROS DE COCCIÓN CONFIGURABLES

- 9 PASOS DE COCCIÓN
- TIEMPO 0 - inf
- TEMPERATURA 50 - 260°C
- HUIMEDAD 0-20-40-60-80-100%
- TURBINA DE DOS VELOCIDADES

UNOX INTELLIGENT PERFORMANCE

- ADAPTIVE.COOKING
- AUTO.SOFT
- SMART.PREHEATING
- AUTO.MATIC
- DATA DRIVEN COOKING

FUNCIONES RÁPIDAS

- 99 PROGRAMAS
- CONTROL FERMENTADORA
- WI-FI & LAN OPCIONAL
- MULTI.TIME
- COCCIONES AUTOMÁTICAS

MASTER

El máximo de la tecnología para un resultado siempre perfecto.

El panel de control MASTER es la más completa evolución tecnológica de los hornos BAKERLUX SHOP.Pro™ que resalta el rendimiento de cocciones, programas automáticos, inteligencia artificial y conexión a internet. BAKERLUX SHOP.Pro™ MASTER, con pantalla LCD de 5", dispone de programas de cocción automáticos CHEFUNOX, tecnología MULTITIME que permite cocinar hasta 10 elementos al mismo tiempo y función READY.BAKE para que, incluso los usuarios menos expertos, lo puedan utilizar de inmediato. Apertura de puerta automática inteligente AUTO.Matic de serie, informe con estadísticas de uso DDC.Stats representado directamente en la pantalla y conexión a internet optativa para el control remoto de los hornos por medio de un ordenador o de un smartphone. Campana Ventless, campana Waterless y fermentadora controlables desde el panel de control del horno.



Panel de control de 6" con pantalla LCD de 5" touch screen

PARÁMETROS DE COCCIÓN CONFIGURABLES

- 9 PASOS DE COCCIÓN
- TIEMPO 0 - inf
- TEMPERATURA 50 - 260°C
- HUMEDAD 0-20-40-60-80-100%
- TURBINA DE DOS VELOCIDADES

UNOX INTELLIGENT PERFORMANCE

- ADAPTIVE.COOKING
- AUTO.SOFT
- SMART.PREHEATING
- AUTO.MATIC
- DATA DRIVEN COOKING

FUNCIONES RÁPIDAS

- 896 PROGRAMAS
- CONTROL FERMENTADORA
- WI-FI & LAN OPCIONAL
- MULTI.TIME
- COCCIONES AUTOMÁTICAS

Unox Intelligent Performance

Cocción Inteligente. Resultado garantizado.

Para obtener resultados iguales en cada cocción se necesitan control, inteligencia y experiencia. Cada detalle es relevante: lo que ocurre antes y durante la cocción, el régimen de carga, las propiedades de los alimentos que cambian según las estaciones y la destreza manual única de cada miembro de tu equipo.

Un ejemplo?
Hornear muchas bandejas requiere más tiempo con respecto a hornear solo una o pocas bandejas: al cargar la puerta queda abierta durante mas tiempo y por consiguiente la temperatura baja también más. El horno tiene que empezar a cocinar una mayor cantidad de comida con una temperatura inferior, por lo tanto se necesita más tiempo para alcanzar las correctas condiciones de trabajo. Además, un mayor régimen de carga produce mayor humedad con respecto a la del régimen inicial y la apertura repentina de la puerta modifica notablemente los parámetros del proceso de cocción.

Para obtener resultados repetibles se requiere supervisión continua, monitorizar cada detalle y actuar de inmediato. En pocas palabras, se requiere control, inteligencia y experiencia. Exactamente lo que tu horno BAKERLUX SHOP.Pro™ MASTER tiene con la tecnología inteligente UNOX INTELLIGENT.Performance.



ADAPTIVE.COOKING™

Resultados perfectos. Siempre.

La tecnología ADAPTIVE.Cooking™, de serie en el panel de control MASTER, hace del horno un instrumento inteligente que puede interpretar las configuraciones y comprender el resultado deseado. Gracias a sus sensores, tu horno BAKERLUX SHOP.Pro™ MASTER registra los cambios temperatura, entiende la cantidad de comida que está siendo cocinada y luego ajusta automáticamente el proceso de cocción modificando el tiempo y la temperatura para garantizar que en cada cocción tengas un resultado idéntico y perfecto. Resultados de libro, con cualquier condicion de carga.

AUTO.SOFT

Función de cocción suave.

Incrementar repentinamente la temperatura a la hora de cocinar productos delicados y cuando se hornea una carga completa puede perjudicar la homogeneidad del resultado final.
Cuando se activa la función AUTO.Soft, tu horno BAKERLUX SHOP.Pro™ MASTER ajusta automáticamente el incremento de la temperatura dependiendo de lo que los sensores detecten, lo hace delicadamente y garantiza una distribución del calor adecuada en cada bandeja dentro del horno. Cada detalle es importante cuando la calidad es la prioridad.

SMART.PREHEATING

Precalentamiento inteligente.

El correcto precalentamiento del horno crea las condiciones ideales para optimizar la cocción desde el instante en que se cierra la puerta. El horno BAKERLUX SHOP.Pro™ MASTER equipado con la tecnología inteligente SMART.Preheating, configura automáticamente la temperatura y el tiempo de precalentamiento más correctos, según los parámetros del proceso de cocción configurado y según lo que ha pasado en las horas anteriores.
Si se pasa de una cocción a temperatura elevada a una cocción más delicada, el enfriamiento de la cámara de cocción se realiza automáticamente, antes de empezar el ciclo de cocción. Esto está pensado para garantizar que los resultados sean lo más repetibles posible en cada momento del día y que los ahorros energéticos superen incluso del 20% un precalentamiento manual.

AUTO.MATIC

Apertura automática de la puerta.

El ruido y el ritmo intenso de las actividades que se suceden en un negocio hacen que sea difícil supervisar constantemente el proceso de cocción: puede pasar que nadie se de cuenta de que el horno ha terminado su trabajo y los productos se queda demasiado tiempo en su interior, comprometiendo los esfuerzos e inversiones hechos para garantizar la máxima calidad de cada hornada.
BAKERLUX SHOP.PRO™ MASTER y TOUCH siempre se centran en el resultado perfecto: gracias a la tecnología AUTO.Matic abren automáticamente la puerta interrumpiendo el proceso de cocción en el momento oportuno, garantizando de esta manera la excelencia incluso si hay otras distracciones.

SET ÓPTIMO PARA MEDIA CARGA

RESULTADO CON UNA BANDEJA

RESULTADO CON PLENA CARGA

TARTAS

SIN ADAPTIVE. COOKING™

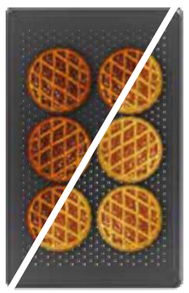
La cantidad de comida horneada afecta el resultado final, lo que significa que un programa indicado para una sola bandeja no es suficiente para cocinar una plena carga.

CON ADAPTIVE. COOKING™

La tecnología ADAPTIVE.Cooking™ reconoce la cantidad de carga horneada y automáticamente ajusta el tiempo y la temperatura sin que se generen diferentes programas dependiendo del tipo de carga.

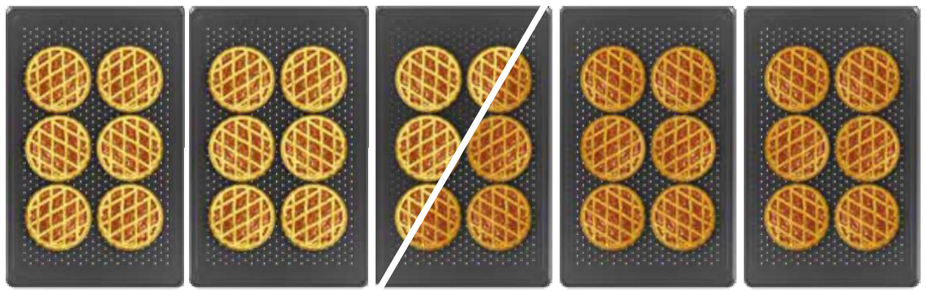
PRE 200°C
20 min
165 °C

SIN ADAPTIVE. COOKING™
Tiempo de cocción: **20 min**
Temperatura media efectiva: **185 °C**



CON ADAPTIVE. COOKING™
Tiempo de cocción: 18 min
Temperatura media efectiva: 165 °C

SIN ADAPTIVE. COOKING™
Tiempo de cocción: **20 min**
Temperatura media efectiva: **155 °C**



CON ADAPTIVE. COOKING™
Tiempo de cocción: **23 min**
Temperatura media efectiva: **165°C**

PAN

SIN AUTO.MATIC

Una vez acabada la cocción, es importante sacar inmediatamente del horno todas las bandejas, para evitar que el calor almacenado por la cámara del horno siga la cocción del producto hasta quemarlo y la humedad estropee la estructura y los aroma. Es necesario intervenir de manera manual y puntual para evitar este riesgo.

CON AUTO.MATIC

Gracias a la tecnología AUTO.UNLOCK™ cuando la cocción se finalice la puerta se abre automáticamente interrumpiendo la cocción, sin riesgos de estropear el producto. La intervención manual ya no es necesaria y el resultado está garantizado en cualquier momento, incluso si hay otras distracciones.

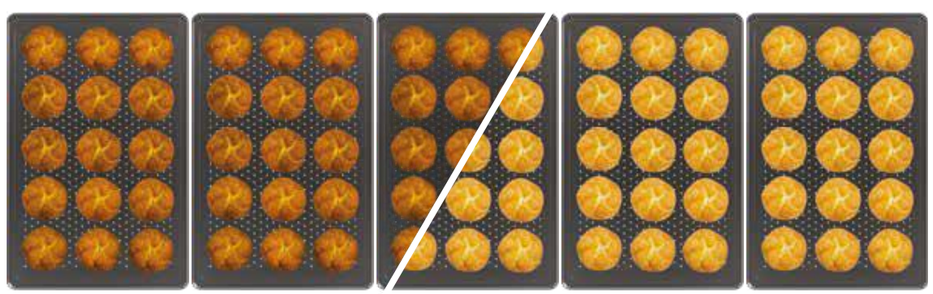
25 min
180 °C
20%

SIN AUTO.MATIC
Retraso en la apertura de la puerta al final de la cocción: **Riesgo elevado.**



CON AUTO.MATIC
Retraso en la apertura de la puerta al final de la cocción **Ningún riesgo.**

SIN AUTO.MATIC
Retraso en la apertura de la puerta al final de la cocción: **Riesgo elevado.**



CON AUTO.MATIC:
Retraso en la apertura de la puerta al final de la cocción **Ningún riesgo.**

PIZZAS PEQUEÑAS PASO 1/2

SIN AUTO.SOFT

Pasando de una fase de cocción a otra, el rápido incremento de la temperatura puede ser tan agresivo que se corre el riesgo de cocinar los productos más delicados sin homogeneidad.

CON AUTO.SOFT

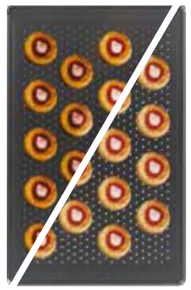
La función AUTO.Soft maneja el incremento de la temperatura para que sea más suave y preserve la homogeneidad en todos los puntos de la bandeja y en todas las bandejas.

5 min
145 °C
20%

PASO 2/2

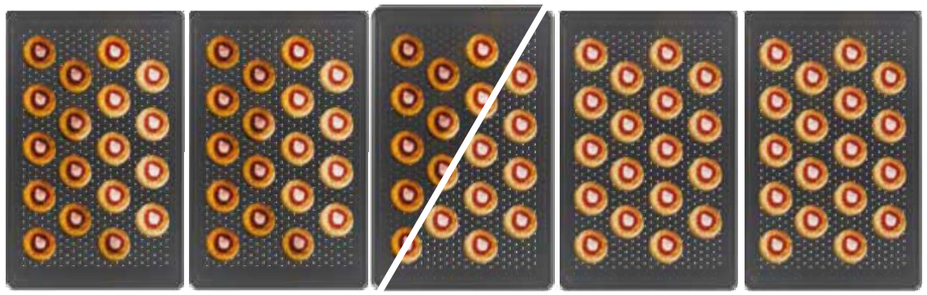
15 min
180 °C
0%

SIN AUTO.SOFT
Tiempo de incremento **145 °C - 180 °C:** **1 min**



CON AUTO.SOFT
Tiempo de incremento **145°C - 180°C:** **4 min**

SIN AUTO.SOFT
Tiempo de incremento **145°C - 180 °C:** **2 min**



CON AUTO.SOFT
Tiempo de incremento **145°C - 180°C:** **7 min**

CROISSANT

SIN SMART.PREHEATING

El horno precalienta con la temperatura indicada sin considerar el trabajo anterior, corriendo el riesgo de que no esté caliente en la primera cocción por la mañana, o, al revés, que derroche energía durante el precalentamiento, incluso cuando el acero de la cámara de cocción ha acumulado el calor de las cocciones anteriores.

CON SMART.PREHEATING

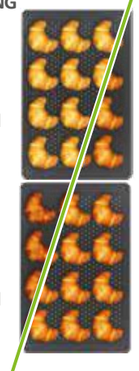
SMART.Preheating reconoce el trabajo del horno en los momentos anteriores al horneado y con inteligencia ajusta el precalentamiento: es intenso a primera hora por la mañana cuando el horno está frío, mientras es más rápido o incluso no se precalienta si el acero de la cámara esta lo bastante caliente como para empezar la cocción. Esto está pensado para permitir una cocción siempre perfecta y ahorrar tiempo y energía.

PRE 190°C
18 min
165 °C

06:00 am Horno frío
11:00 am Homocaliente

SIN SMART.PREHEATING
Tiempo de precalentamiento: **6 min**
Temp acero en la cámara después del precalentamiento: **100 °C**

Tiempo de precalentamiento: **6 min**
Temp acero en la cámara después del precalentamiento: **190 °C**

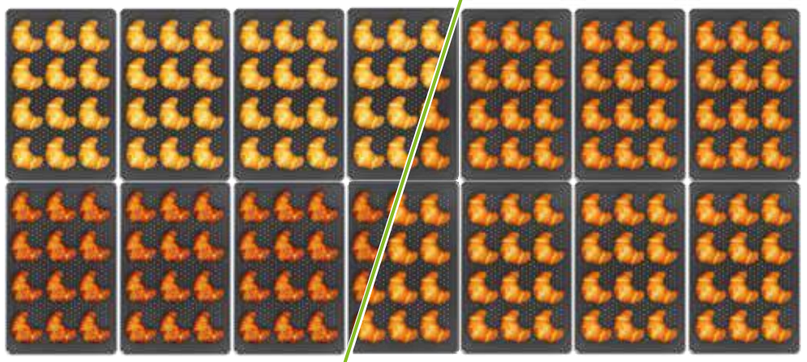


CON SMART.PREHEATING
Tiempo de precalentamiento: **9 min**
Temp acero en la cámara después del precalentamiento: **165 °C**

Tiempo de precalentamiento: **0 min**
Temp acero en la cámara después del precalentamiento: **165 °C**

SIN SMART.PREHEATING
Tiempo de precalentamiento: **6 min**
Temp acero en la cámara después del precalentamiento: **100 °C**

Tiempo de precalentamiento: **6 min**
Temp acero en la cámara después del precalentamiento: **190 °C**



CON SMART.PREHEATING
Tiempo de precalentamiento: **9 min**
Temp acero en la cámara después del precalentamiento: **165 °C**

Tiempo de precalentamiento: **0 min**
Temp acero en la cámara después del precalentamiento: **165 °C**

DDC - Data Driven Cooking

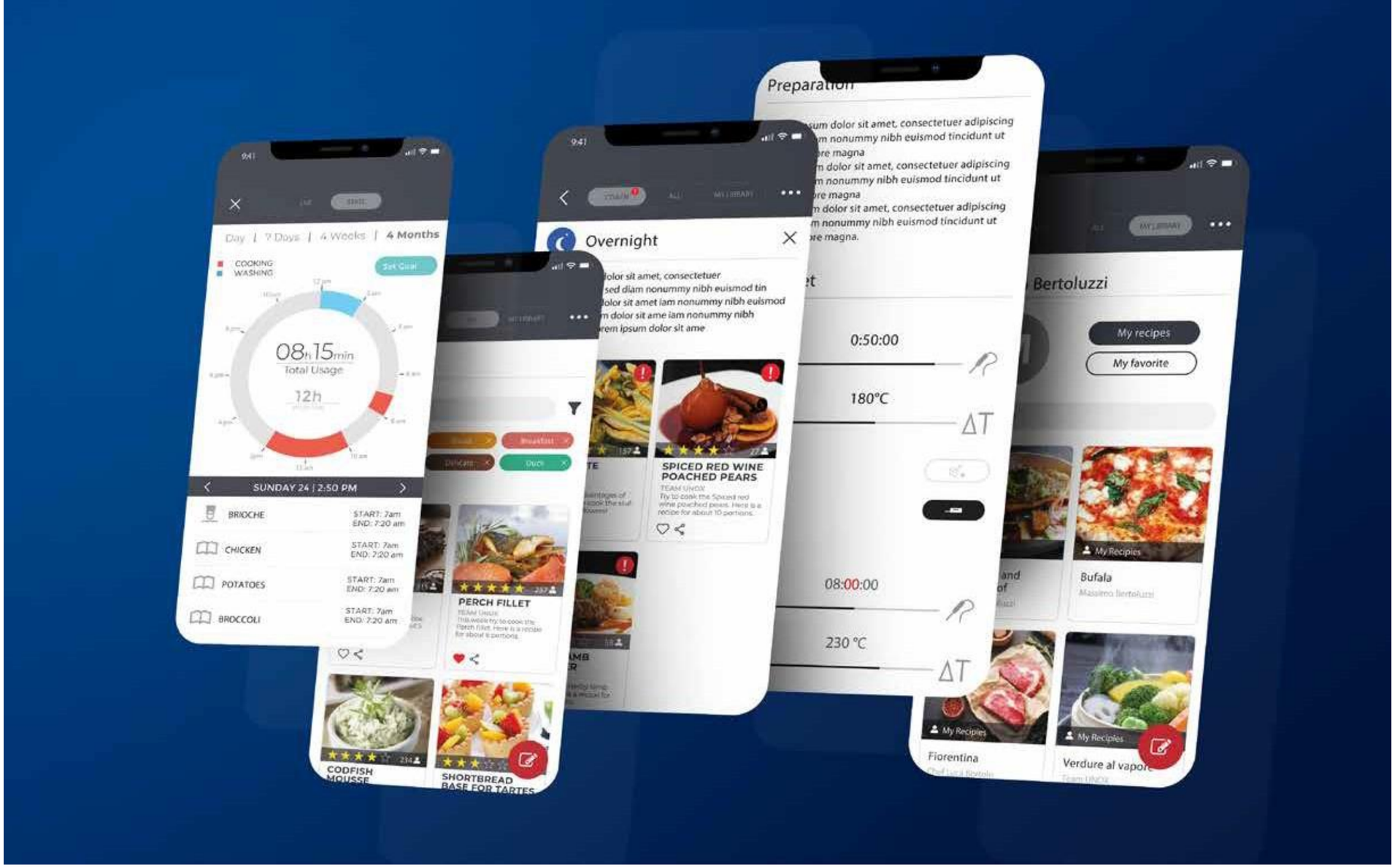
Tu horno es único, inteligente y conectado.

La tecnología de Inteligencia Artificial Data Driven Cooking está diseñada para ayudarte a aprovechar al máximo el potencial de los hornos BAKERLUX SHOP.Pro™ recoge datos, procesa informaciones, analiza los modos de uso y te proporciona un informe diario. Se conecta a la nube de UNOX para encontrar y proponerte recetas y consejos personalizados sobre tus verdaderas necesidades que se traducen directamente en nuevas elaboraciones para tu establecimiento. Con Data Driven Cooking, los hornos BAKERLUX SHOP.Pro™ se convierten en mucho más que un equipo de cocina. Se convierten en un verdadero socio que te ayuda a construir tu éxito.
La tecnología Data Driven Cooking está disponible para los hornos BAKERLUX SHOP.Pro™ MASTER y TOUCH.

Data Driven Cooking.
Más cerca de ti, más cerca de tu éxito.



Mira el video "Data Driven Cooking".



DDC.UNOX.com

Recopilación y análisis de datos

Gracias a DDC.UNOX.com tienes el control de tu horno BAKERLUX SHOP.Pro™ en las versiones MASTER y TOUCH aunque no estés en la cocina.
La página web te permite analizar en detalle el uso del horno, visualizar los consumos de agua y energía, controlar la frecuencia de los ciclos de lavado y mucho más. DDC.UNOX.com también te ofrece la posibilidad de crear recetas desde tu ordenador y enviarlas directamente a tus hornos con un simple clic. Además, la página web te permite organizar tus hornos en grupos o áreas, enseñándolos en mapas jerárquicos o geográficos.

DDC.App

A un sólo clic de distancia.

Instalando la aplicación UNOX.DDC en tu smartphone podrás tener el control de tus hornos BAKERLUX SHOP.Pro™ en las versiones MASTER y TOUCH donde y cuando quieras. La aplicación permite monitorizar el estado de funcionamiento del horno en tiempo real, analizar los informes de uso y visualizar los consumos de agua, detergente y energía.
Puedes incluso crear tu propia colección de recetas y sincronizarla con tus hornos o compartirla con la UNOXcommunity.

DDC.Stats

Monitorizado para una mejora constante.

El panel de control MASTER de los hornos BAKERLUX SHOP.Pro™ controla y analiza los consumos de energía y agua, registra los tiempos de cocción y cuenta los tiempos de apertura de la puerta. Luego la función DDC. Stats traduce estos datos en informaciones valiosas, útiles y claras que te ayudan de una manera concreta a identificar cada oportunidad de mejora y eliminar cualquier desperdicio aumentando asi tus ganancias diarias.

Unox Intensive Cooking

Has decidido no conformarte. Máxima intensidad de cocción.

Cocina de manera perfecta, vende y repite. Todo el día, todos los días.
Para los ritmos intensos de un espacio comercial cuyo negocio principal es la venta de productos horneados, los objetivos son elevados estándares de calidad, resultados repetibles, velocidad de actuación, ahorro energético y fiabilidad. Eso fue lo que perseguimos y que realizamos. UNOX INTENSIVE.Cooking se traduce en la máxima intensidad de cocción para maximizar la producción y diversidad de oferta. Con la certeza de un producto certificado ENERGY STAR. Certifica tu éxito.



DRY.Plus

Expulsión de la humedad para un aroma máximo.

La presencia de humedad durante las fases finales de la cocción de los productos puede comprometer la calidad deseada de los productos. La tecnología DRY.Plus saca el aire húmedo de la cámara de cocción, tanto la liberada de los productos horneados como la producida del sistema STEAM. Plus durante un anterior paso de cocción. La tecnología DRY. Plus permite eliminar la humedad en la cámara de cocción producida por los productos en el horno. Con DRY.Plus el sabor del producto es maximizado, con una estructura interna seca y bien formada y una superficie externa crujiente y dorada. Acostúmbrate a hacer grandes cosas.

STEAM.Plus

Humedad bajo demanda para cocciones perfectas.

La introducción de humedad en la cámara en los primeros minutos del proceso de cocción de los productos congelados favorece el desarrollo de la estructura interna y el dorado de la superficie externa del producto. La tecnología UNOX STEAM.Plus permite la producción instantánea de humedad en la cámara de cocción a partir de una temperatura de 90 °C hasta los 260 °C consiguiendo los mejores resultados para cada horneada.

AIR.Plus

Conduce, une, transforma.

La tecnología AIR.Plus garantiza la perfecta distribución del aire y del calor en el interior de la cámara de cocción, garantizando uniformidad de horneado en todos los puntos de cada bandeja y en todas las bandejas. Gracias a AIR.Plus al finalizar el horneado los alimentos tendrán una coloración externa homogénea, con una integridad y consistencia que harán que el producto se mantenga en perfectas condiciones aun después de varias horas. Con BAKERLUX SHOP.Pro™ MASTER, TOUCH y LED puedes elegir entre dos diferentes velocidad de venitlación del aire para permitir hornear productos lligeros o pesados sin limitar la variedad de tu oferta.

EFFICIENT.Power™

Potencia y eficiencia.

BAKERLUX SHOP.Pro™ significa tener garantía de rendimiento y eficiencia de máximo nivel. Máxima velocidad en el incremento de la temperatura y precisión en su mantenimiento, ahorro de energía garantizado gracias al doble cristal y a los materiales aislantes de alto rendimiento.
¿Hablamos de números?
De 60 a 260°C en 300 segundos. La máxima eficiencia en su categoría para el funcionamiento de convección según la certificación ENERGY STAR.

Los detalles marcan la diferencia. Y tú lo sabes.



DOBLE CRISTAL



CRISTALES FÁCILES DE LIMPIAR



PANEL TOUCH SCREEN PARA MASTER Y TOUCH



SISTEMA MULTITURBINA



ESTRUCTURA 100% ACERO



LUCES LED



MATERIAL CON ALTO PODER AISLANTE



IPX4



CONEXIÓN INTERNET / WI-FI



CIERRE SOFT-CLOSE



PUERTO USB



MANETA ERGONÓMICA

BAKERLUX SHOP.Pro™

Aperturas abatibles o laterales. Para cualquier espacio y uso.



APERTURA ABATIBLE (para modelos Rossella, Elena, Arianna y Stefania versiones TOUCH, LED y GO)



APERTURA LATERAL (para los hornos Camilla y Vittoria y para todos los demás modelos de versión MASTER Matic, TOUCH Matic)

Descubre más. Mira el vídeo "Perfection is now" en el canal oficial de YouTube de UNOX.

SISTEMAS DE CONDENSACION INTEGRADOS.

Ningún olor en tus tiendas.

Campana Ventless Certificada

La campana con condensador de vapor UNOX es una solución ideal para instalar tu horno BAKERLUX SHOP.Pro™ MASTER, TOUCH o LED en cada rincón de tu tienda incluso en ausencia* o lejos de una campana extractora convencional.
En su interior, un filtro elimina los olores y el calor latente de los humos expulsados por la chimenea, sin que sea necesario mantenimiento o intervenciones para la limpieza del filtro. Las campanas UNOX mantienen el estilo y diseño del horno completando la solución en un único equipo sólido, silencioso y eficaz.



*sujeto a verificación y aprobación por parte de entidades y regulaciones territoriales

Campana Waterless

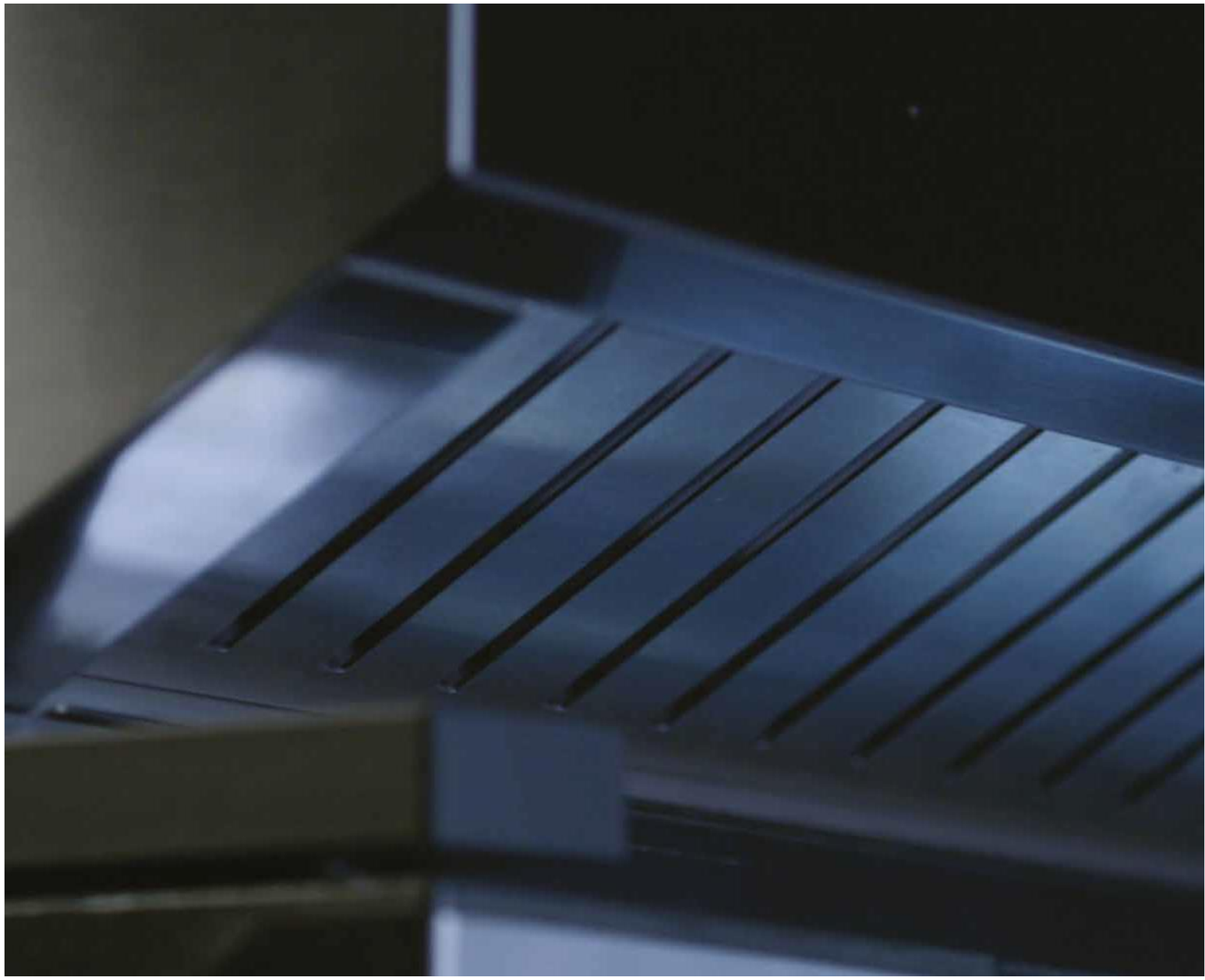
Las campanas de condensación deben ser conectadas a una fuente de agua, pero no todas las tiendas o secciones de la misma disponen de una conexión hídrica. Nuestra campana Waterless para BAKERLUX SHOP.Pro™ ha sido creada para satisfacer esta exigencia y pueden condensar los vapores de las elaboraciones de pastelería y panedería sin el uso del agua. Es posible instalar la campana Waterless en cada versión de BAKERLUX SHOP.Pro™ y no necesita el uso de agua.



Kit solución empotrada

La nueva campana empotrada nace de la necesidad de aprovechar cada metro cuadrado del local en el que está instalada. El kit empotrado cuenta con un filtro de carbón activo que te permite utilizar correctamente tu horno incluso cuando esté instalado en el interior de un mueble o en el mostrador de servicio, aprovechando al máximo el espacio disponible.



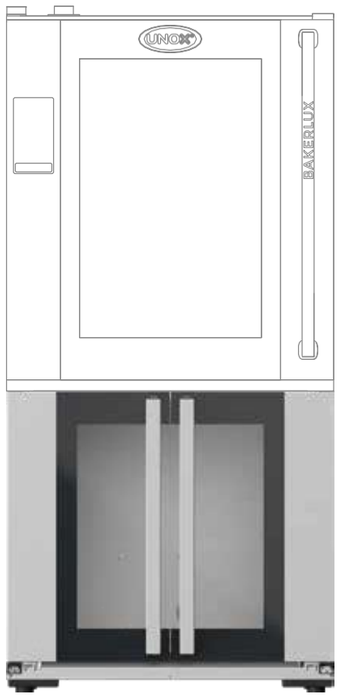


Producción sin interrupciones.

UNOX cuida de tus productos.

Las fermentadoras para BAKERLUX SHOP.Pro™ disponibles para las versiones MASTER, TOUCH y LED controlan de manera precisa la temperatura y la humedad en cada instante del proceso de fermentación logrando un resultado constante y fiel a la tradición de siempre.

Las fermentadoras para BAKERLUX SHOP.Pro™ permiten configurar el porcentaje de humedad deseado en el interior de la cámara de fermentación, para conseguir siempre resultados perfectos en cada preparación.





Selección de bandejas

Baking essentials.

La línea de bandejas Baking Essentials es el mejor instrumento para disfrutar de la teconología de cocción de tu BAKERLUX SHOP.Pro™. Cada bandeja tiene sus características definidas, pensadas, diseñadas y realizadas para fines precisos. La bandeja perfecta para un resultado excelente.

PAN.FRY

Bandeja antiadherente para freír productos empanados.



IDEAL PARA:

- Croquetas
- Filetes de pescado empanados
- Escalopes empanadas
- Verduras empanadas

VENTAJAS

- Reduce la cantidad de aceites y grasas comestibles
- Cocción uniforme en todos los puntos de la bandeja

FORO.BAKE

Bandeja en aluminio microperforada.



IDEAL PARA:

- Pastelería
- Postres
- Cocciones con alfombras de silicona

VENTAJAS

- Microperforadas para incrementar la circulación del aire
- Borde muy bajo para una máxima uniformidad

FAKIRO™

Bandeja de 12 mm de grosor, doble superficie: lisa y una ranurada para un doble uso.



IDEAL PARA:

- Pizza
- Scones
- Pan
- Bocadillos

VENTAJAS

- Hogazas y bocadillos listos en 3 minutos
- 12 mm de espesor para un efecto piedra refractaria

FAKIRO.GRILL

Bandeja de 12 mm de grosor con tratamiento antiadherente, doble superficie: lisa y una ranurada para un doble uso.



IDEAL PARA:

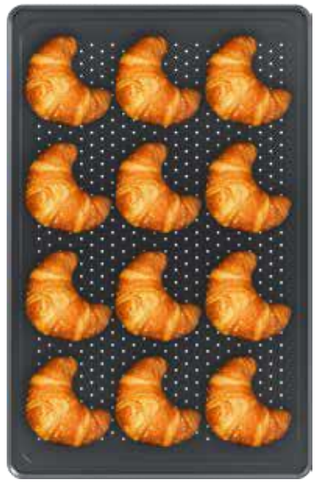
- Pizza
- Scones
- Pan
- Bocadillos

VENTAJAS

- Pizza lista, crujiente en su base en 4 minutos
- 12 mm de espesor para un efecto piedra refractaria

FORO.BLACK

Bandeja de aluminio microperforada con tratamiento antiadherente.



IDEAL PARA:

- Croissant
- Pan congelado
- Hojaldres
- Pastelería

VENTAJAS

- Papel para hornear no necesario
- Borde muy bajo para una máxima uniformidad

FORO.SILICO

Bandeja de 15 mm de espesor de aluminio perforado recubierta de silicona para productos de pastelería y panadería.



IDEAL PARA:

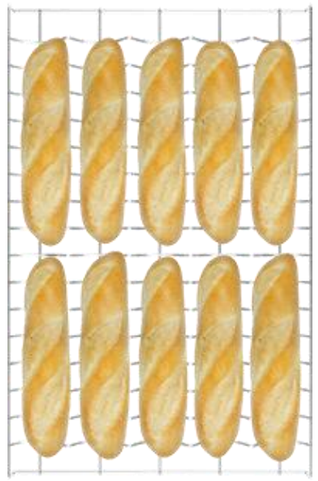
- Croissant
- Pan congelado
- Pasteles daneses
- Pastelería

VENTAJAS

- Perfecta para productos con cubierta de azúcar
- Silicona resistente a las altas temperaturas y a los arañazos

BAGUETTE.GRID

Bandeja cromada ultraligera, con 5 canales



IDEAL PARA:

- Baguettes congeladas
- Barras de pan congeladas

VENTAJAS

- Hasta 10 mini baguettes en 18 minutos
- Alto nivel de circulación del aire para cocciones rápidas

FORO.BAGUETTE BLACK

Bandeja de aluminio microperforada, con 5 canales y tratamiento antiadherente.



IDEAL PARA:

- Baguettes congeladas
- Barras de pan congeladas

VENTAJAS

- 5 canales perfectamente separados y uniformes
- Limpieza ultra rápida

BAKE.BLACK

Bandeja de aluminio con tratamiento antiadherente.



IDEAL PARA:

- Croissant
- Pasteles daneses
- Pastelería

VENTAJAS

- Papel para hornear no necesario
- Borde muy bajo para una máxima uniformidad

BAKE

Bandeja en aluminio



IDEAL PARA:

- Pastelería
- Postres
- Cocciones con alfombras de silicona

VENTAJAS

- Bandejas finas para una rápida transmisión de calor
- Borde muy bajo para una máxima uniformidad

FORO.BAKE



Disponibles en los siguientes tamaños:

600 x400	Art.: TG 410
460 x330	Art.: TG 310

FORO.BLACK



Disponibles en los siguientes tamaños:

600 x400	Art.: TG 430
460 x330	Art.: TG 330

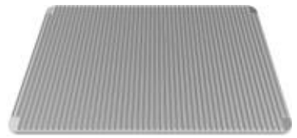
STEEL.BAKE



Disponibles en los siguientes tamaños:

600 x400	Art.: TG 450

FAKIRO™



Disponibles en los siguientes tamaños:

600 x400	Art.: TG 440
460 x330	Art.: TG 335

FAKIRO.GRILL



Disponibles en los siguientes tamaños:

600 x 400	Art.: TG 465

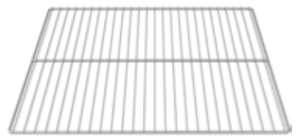
BAKE



Disponibles en los siguientes tamaños:

600 x400	Art.: TG 405
460 x330	Art.: TG 305

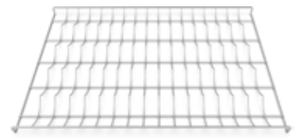
CHROMO.GRID



Disponibles en los siguientes tamaños:

600 x400	Art.: GRP 405
460 x330	Art.: GRP 305

BAGUETTE.GRID



Disponibles en los siguientes tamaños:

600 x400	Art.: GRP 410
460 x330	Art.: GRP 310

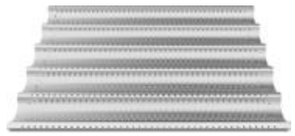
BAKE.BLACK



Disponibles en los siguientes tamaños:

600 x400	Art.: TG 460

FORO.BAGUETTE



Disponibles en los siguientes tamaños:

600 x400	Art.: TG 435

FORO.BAGUETTE.BLACK



Disponibles en los siguientes tamaños:

600 x400	Art.: TG 445

FORO.SILICO



Disponibles en los siguientes tamaños:

600 x400	Art.: TG 415
460 x330	Art.: TG 315

UNOX.Care Program

Proteje el rendimiento que mereces.

Los sistemas de filtración de resina UNOX.Pure reducen la cantidad de sustancias que contribuyen a la formación de cal en el interior de la cámara de cocción, causa de malfuncionamientos y roturas.
Los filtros de resina UNOX se pueden instalar fácilmente en cualquier horno o columna BAKERLUX SHOP.Pro™.
Para los más grandes Camilla y Vittoria, Unox sugiere UNOX. Pure, mientras que para los hornos más pequeños el Bakery. Pure es suficiente para garantizar, en la mayoría de las aplicaciones, un año de trabajo con tranquilidad.
Los controles MASTER y TOUCH monitorean la cantidad de agua filtrada de los sistemas Bakery.Pure y UNOX.Pure y te señalan automáticamente cuando se necesita cambiar el filtro optimizando así su uso.



UNOX.Pure
Art.: XHC003



Bakery.Pure
Art.: XHC010



DET&RinseSPRAY
Art.: DB1044

Una gama de excelencia.

APERTURA PUERTA BASCULANTE - DE ARRIBA A ABAJO

	4 600x400	3 600x400	4 460x330	3 460x330
				
	ROSSELLA	ELENA	ARIANNA	STEFANIA
MASTER 				
Tipo de apertura				
Tipo de cierre				
Distancia Entre Las Bandejas				
Frecuencia				
Voltaje				
Potencia Eléctrica				
Dimensiones WxDxH (mm)				
Peso				
TOUCH 				
Tipo de apertura				
Tipo de cierre				
Distancia Entre Las Bandejas				
Frecuencia				
Voltaje				
Potencia Eléctrica				
Dimensiones WxDxH (mm)				
Peso				
	XEFT-04EU-ETDV	XEFT-03EU-ETDV	XEFT-04HS-ETDV	XEFT-03HS-ETDV
TOUCH 				
Tipo de apertura	De arriba a abajo	De arriba a abajo	De arriba a abajo	De arriba a abajo
Tipo de cierre	Manual	Manual	Manual	Manual
Distancia Entre Las Bandejas	75 mm	75 mm	75 mm	75 mm
Frecuencia	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz
Voltaje	400 V ~ 3N	230 V~ 1N	230 V~ 1N	230 V~ 1N
Potencia Eléctrica	6,9 KW	3,45 KW	3,45 KW	2,95 KW
Dimensiones WxDxH (mm)	800x811x500	800x811x425	600x669x500	600x669x425
Peso	57 kg	46 kg	39 kg	36 kg
	XEFT-04EU-ELDV	XEFT-03EU-ELDV	XEFT-04HS-ELDV	XEFT-03HS-ELDV
LED 				
Tipo de apertura	De arriba a abajo	De arriba a abajo	De arriba a abajo	De arriba a abajo
Tipo de cierre	Manual	Manual	Manual	Manual
Distancia Entre Las Bandejas	75 mm	75 mm	75 mm	75 mm
Frecuencia	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz
Voltaje	400 V ~ 3N	230 V~ 1N	230 V~ 1N	230 V~ 1N
Potencia Eléctrica	6,9 KW	3,45 KW	3,45 KW	2,95 KW
Dimensiones WxDxH (mm)	800x811x500	800x811x425	600x669x500	600x669x425
Peso	57 kg	46 kg	39 kg	36 kg
	XEFT-04EU-EGDN	XEFT-03EU-EGDN	XEFT-04HS-EGDN	XEFT-03HS-EGDN
GO 				
Tipo de apertura	De arriba a abajo	De arriba a abajo	De arriba a abajo	De arriba a abajo
Tipo de cierre	Manual	Manual	Manual	Manual
Distancia Entre Las Bandejas	75 mm	75 mm	75 mm	75 mm
Frecuencia	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz
Voltaje	400 V ~ 3N	230 V~ 1N	230 V~ 1N	230 V~ 1N
Potencia Eléctrica	6,9 KW	3,45 KW	3,45 KW	2,95 KW
Dimensiones WxDxH (mm)	800x811x500	800x811x425	600x669x500	600x669x425
Peso	57 kg	46 kg	39 kg	36 kg

APERTURA PUERTA AUTOMÁTICA LATERAL- DE DERECHA A IZQUIERDA MATIC

	10 600x400	6 600x400	4 600x400	3 600x400	4 460x330	3 460x330
						
	CAMILLA.MATIC	VITTORIA.MATIC	ROSSELLA.MATIC	ELENA.MATIC	ARIANNA.MATIC	STEFANIA.MATIC
	XEFT-10EU-EMRV	XEFT-06EU-EMRV	XEFT-04EU-EMRV	XEFT-03EU-EMRV	XEFT-04HS-EMRV	XEFT-03HS-EMRV
Tipo de apertura	De dcha a izdaCierre	De dcha a izdaCierre	De dcha a izdaCierre	De dcha a izdaCierre	De dcha a izdaCierre	De dcha a izdaCierre
Tipo de cierre	Eléctrico	Eléctrico	Eléctrico	Eléctrico	Eléctrico	Eléctrico
Distancia Entre Las Bandejas	75 mm	75 mm	75 mm	75 mm	75 mm	75 mm
Frecuencia	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz
Voltaje	400 V ~ 3N	400 V ~ 3N	400 V ~ 3N	230 V~ 1N	230 V~ 1N	230 V~ 1N
Potencia Eléctrica	15,5 kW	10,3 kW	6,9 KW	3,45 KW	3,45 KW	2,95 KW
Dimensiones WxDxH (mm)	800x811x952	800x811x682	800x811x502	800x811x427	600x669x502	600x669x427
Peso	96 kg	72 kg	57 kg	46 kg	39 kg	36 kg
	XEFT-10EU-ETRV	XEFT-06EU-ETRV	XEFT-04EU-ETRV	XEFT-03EU-ETRV	XEFT-04HS-ETRV	XEFT-03HS-ETRV
Tipo de apertura	De dcha a izdaCierre	De dcha a izdaCierre	De dcha a izdaCierre	De dcha a izdaCierre	De dcha a izdaCierre	De dcha a izdaCierre
Tipo de cierre	Eléctrico	Eléctrico	Eléctrico	Eléctrico	Eléctrico	Eléctrico
Distancia Entre Las Bandejas	75 mm	75 mm	75 mm	75 mm	75 mm	75 mm
Frecuencia	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz
Voltaje	400 V ~ 3N	400 V ~ 3N	400 V ~ 3N	230 V~ 1N	230 V~ 1N	230 V~ 1N
Potencia Eléctrica	15,5 kW	10,3 kW	6,9 KW	3,45 KW	3,45 KW	2,95 KW
Dimensiones WxDxH (mm)	800x811x952	800x811x682	800x811x502	800x811x427	600x669x502	600x669x427
Peso	96 kg	72 kg	57 kg	46 kg	39 kg	36 kg
	XEFT-10EU-ETRV-MT	XEFT-06EU-ETRV-MT				
Tipo de apertura	De dcha a izda	De dcha a izda				
Tipo de cierre	Manual	Manual				
Distancia Entre Las Bandejas	75mm	75 mm				
Frecuencia	50/60 Hz	50/60 Hz				
Voltaje	400 V ~ 3N	400 V ~ 3N				
Potencia Eléctrica	15.5 kW	10.3 kW				
Dimensiones WxDxH (mm)	800x811x952	800x811x682				
Peso	96 kg	72 kg				
	XEFT-10EU-ETLV	XEFT-06EU-ELRV				
Tipo de apertura	De dcha a izda	De dcha a izda				
Tipo de cierre	Manual	Manual				
Distancia Entre Las Bandejas	75mm	75 mm				
Frecuencia	50/60 Hz	50/60 Hz				
Voltaje	400 V ~ 3N	400 V ~ 3N				
Potencia Eléctrica	15.5 kW	10.3 kW				
Dimensiones WxDxH (mm)	800x811x952	800x811x682				
Peso	96 kg	72 kg				
	XEFT-10EU-EGRN	XEFT-06EU-EGRN				
Tipo de apertura	De dcha a izda	De dcha a izda				
Tipo de cierre	Manual	Manual				
Distancia Entre Las Bandejas	75mm	75 mm				
Frecuencia	50/60 Hz	50/60 Hz				
Voltaje	400 V ~ 3N	400 V ~ 3N				
Potencia Eléctrica	15.5 kW	10.3 kW				
Dimensiones WxDxH (mm)	800x811x952	800x811x682				
Peso	96 kg	72 kg				

MODELOS ESPECIALES
Apertura puerta basculante de arriba a abajo

4 650x450 FULL SIZE



ROSSELLA (TOUCH)
XAFT-04FS-ETDV
De arriba a abajo
Manual
75 mm
50 / 60 Hz
208V 3~ / 240V 3~
5,9-7,6 KW
800x811x500
57 kg

ROSSELLA (GO)
XAFT-04FS-EGDN
De arriba a abajo
Manual
75 mm
50 / 60 Hz
208V 3~ / 240V 3~
5,9-7,6 KW
800x811x500
57 kg

ROSSELLA (LED)
XAFT-04FS-ELDV
De arriba a abajo
Manual
75 mm
50 / 60 Hz
208V 3~ / 240V 3~
5,9-7,6 KW
800x811x500
57 kg

3 460x330



STEFANIA (GO)
XAFT-03HS-LGDN
De arriba a abajo
Manual
75 mm
50 / 60 Hz
120V 1N~
1,44 KW
600x669x416
36 kg

Apertura puerta automática lateral de derecha a izquierda
MATIC

4 650x450 FULL SIZE



ROSSELLA.MATIC (TOUCH)
XAFT-04FS-ETRV
De dcha a izdaCierre
Eléctrico
75 mm
50 / 60 Hz
208V 3~ / 240V 3~
5,9-7,6 KW
800x811x502
57 kg

Anotaciones:
Modelo ROSSELLA.MATIC disponible con apertura puerta de izquierda a derecha: código XAFT-04FS-ETLV **(L= left).**

ACCESORIOS.

Pide más.

CAMPANAS



600 x 400	460 x330
CAMPANA CON CONDENSADOR DE VAPOR Compatible con: MASTER, TOUCH e LED Frecuencia: 50 / 60 Hz Potencia Eléctrica: 0,2 kW Diámetro salida humos: 121 mm Caudal mínimo: 550 m3/h Caudal máximo: 750 m3/h Dimensiones: 800x863x276 WxDxH mm **Art.: XEKHT-HCEU**	**CAMPANA CON CONDENSADOR DE VAPOR** Compatible con: MASTER, TOUCH e LED Frecuencia: 50 / 60 Hz Potencia Eléctrica: 0,2 kW Diámetro salida humos: 121 mm Caudal mínimo: 550 m3/h Caudal máximo: 750 m3/h Dimensiones: 600x731x276 WxDxH mm **Art.: XEKHT-HCHS**
CAMPANA WATERLESS Compatible con: MASTER, TOUCH, LED e GO Frecuencia: 50 / 60 Hz Potencia Eléctrica: 0,1 kW Dimensiones: 800x863x205 WxDxH mm **Art.: XEKHT-ACEU**	**CAMPANA WATERLESS** Compatible con: MASTER, TOUCH, LED e GO Frecuencia: 50 / 60 Hz Potencia Eléctrica: 0,1 kW Dimensiones: 600x731x205 WxDxH mm **Art.: XEKHT-ACHS**
	KIT SOLUCIÓN EMPOTRADA Compatible sólo con los modelos ARIANNA Dimensiones: 600x697x100 WxDxH mm Peso: 8,5 Kg **Art.: XWKHT-BCHS**

FERMENTADORAS



FERMENTADORA Compatible con: MASTER, TOUCH e LED Capacidad: 8 600x400 Voltaje: 220-240V~1PH+N+PE Frecuencia: 50 / 60 Hz Potencia Eléctrica: 1,2 kW Dimensiones: 800x792x750 WxDxH mm Peso: 37 kg **Art.: XEKPT-08EU-C**	**FERMENTADORA** Compatible con: MASTER, TOUCH e LED Capacidad: 8 460x330 Voltaje: 220-240V~1PH+N+PE Frecuencia: 50 / 60 Hz Potencia Eléctrica: 1,2 kW Dimensiones: 600x711x750 WxDxH mm Peso: 35 kg **Art.: XEKPT-08HS-C**
FERMENTADORA Compatible con: MASTER, TOUCH e LED Capacidad: 10 600x400 Voltaje: 220-240V~1PH+N+PE Frecuencia: 50 / 60 Hz Potencia Eléctrica: 1,2 kW Dimensiones: 800x792x886 WxDxH mm Peso: 42 kg **Art.: XEKPT-10EU-C**	

KIT DE SUPERPOSICIÓN



KIT DE SUPERPOSICIÓN Compatible con todos los modelos. Incluye todas las partes necesarias para la instalación de dos hornos sobrepuestos. **Art.: XWKQT-00EF-E**	**KIT DE SUPERPOSICIÓN** Compatible con todos los modelos. Incluye todas las partes necesarias para la instalación de dos hornos sobrepuestos. **Art.: XWKQT-00HS-E**
KIT DE SUPERPOSICIÓN Incluye todas las partes necesarias para la instalación de cualquier horno sobrepuesto a un ROSSELLA en cualquier versión. **Art.: XWKQT-04EF-E**	

STANDS



STAND ALTO CON SOPORTES LATERALES Compatible con todos los modelos. Dimensiones: 794x688x738 WxDxH mm Distancia Entre Las Bandejas: 60 mm Peso: 10 kg **Art.: XEKRT-08EU-H**	**STAND ALTO CON SOPORTES LATERALES** Compatible con todos los modelos. Dimensiones: 594X546X783 WxDxH mm Distancia Entre Las Bandejas: 60 mm Peso: 9 kg **Art.: XWKRT-08HS-H**
STAND ALTO CON SOPORTES LATERALES Compatible con todos los modelos. Dimensiones: 794x688x559 WxDxH mm Distancia Entre Las Bandejas: 60 mm Peso: 7 kg **Art.: XEKRT-06EU-M**	**STAND ALTO CON SOPORTES LATERALES** Compatible con todos los modelos. Dimensiones: 594x546x559 WxDxH mm Distancia Entre Las Bandejas: 60 mm Peso: 6 kg **Art.: XWKRT-06HS-M**
STAND COLOCACIÓN AL SUELO Compatible con todos los modelos. Dimensiones: 794x688x150 WxDxH mm Peso: 4 kg **Art.: XWKRT-00EF-F**	**STAND COLOCACIÓN AL SUELO** Compatible con todos los modelos. Dimensiones: 594x546x150 WxDxH mm Peso: 3 kg **Art.: XWKRT-00HS-F**

KIT BIDÓN



600 x 400	460 x 330
KIT BIDÓM PARA HORNO INDIVIDUAL CON BOMBA Compatible con: MASTER, TOUCH e LED **Art.: XHC021**	**KIT BIDÓM PARA HORNO INDIVIDUAL CON BOMBA** Compatible con: MASTER, TOUCH e LED **Art.: XHC020**
KIT BIDÓN PARA SOLUCIONES MAXI.Link Compatible con: MASTER, TOUCH e LED **Art.: XHC023**	**KIT BIDÓN PARA SOLUCIONES MAXI.Link** Compatible con: MASTER, TOUCH e LED **Art.: XHC022**
KIT BIDÓN PARA FERMENTADORAS Compatible con: MASTER, TOUCH e LED **Art.: XHC024**	**KIT BIDÓN PARA FERMENTADORAS** Compatible con: MASTER, TOUCH e LED **Art.: XHC024**
TANQUE DE AGUA POR COLOCAR EN LA PARTE SUPERIOR DEL HORNO Disponible sólo para hornos con kit bomba **Art.: XHC026**	**TANQUE DE AGUA POR COLOCAR EN LA PARTE SUPERIOR DEL HORNO** Disponible sólo para hornos con kit bomba **Art.: XHC026**

OTROS ACCESORIOS



KIT BOMPA
Compatible con: MASTER, TOUCH e LED - Modelli 600x400 & 460x330
Art.: XHC016

KIT TIMBRE
Compatible con todos los modelos 600x400 & 460x330
Art.: XEC015

KIT RUEDAS
Compatible con todos los modelos 600x400 & 460x330
Art.: XUC012

KIT PATAS PARA HORNOS Compatible con todos los modelos 600x400 **Art.: XUC035**	**KIT PATAS PARA HORNOS** Compatible con todos los modelos460x330 **Art.: XUC025**

KIT PATAS PARA FERMENTADORAS
Compatible con todos los modelos 600x400 & 460x330
Art.: XUC045

UNOX.CARE



UNOX.PURE - SISTEMA DE FILTRADO
Compatible con: CAMILLA e VITTORIA - MASTER, TOUCH e LED.
Art.: XHC003

UNOX.PURE - CARTUCHO DE REPUESTO
Compatible con: CAMILLA e VITTORIA - MASTER, TOUCH e LED.
Art.: XHC004

BAKERY.PURE - SISTEMA DE FILTRADO
Compatible con: ROSSELLA, ELENA, ARIANNA E STEFANIA - MASTER, TOUCH e LED.
Art.: XHC010

BAKERY.PURE - CARTUCHO DE REPUESTO
Compatible con: ROSSELLA, ELENA, ARIANNA E STEFANIA - MASTER, TOUCH e LED.
Art.: XHC011

SPRAY DET&RINSE™
Detergente spray para hornos BAKERLUX SHOP.Pro™
Art.: DB1044

HAND CLEANING KIT
El kit incluye desagüe, sifón, todas las conexiones necesarias y una botella de SPRAY&Rinse (750 ml).
Art.: XUC013

SHOWER CLEANING KIT
El kit incluye desagüe, sifón, todas las conexiones necesarias, una ducha manual exterior y una botella de SPRAY&Rinse (750 ml).
Art.: XHC027

CONEXIÓN A INTERNET



Imagen ilustrativa para el kit Wi-Fi XEC012

ACCESORIOS PARA CONECTAR BAKERLUX SHOP.PRO ™ MASTER Y TOUCH A INTERNET
Compatible con los modelos BAKERLUX SHOP.Pro™ MASTER e TOUCH

LAN kit
Art.: XEC011

Wi-Fi kit
Art.: XEC012

ACCESORIOS DISPONIBLES SOLAMENTE PARA LOS MODELOS ESPECIALES

CAMPANA CON CONDENSADOR DE VAPOR
Compatible con los modelos TOUCH
Frecuencia: 60 Hz
Dimensiones: 800x863x276 WxDxH mm
Art.: XAKHT-HCFS

FERMENTADORA
Compatible con los modelos TOUCH
Capacidad: 8 650x450
Voltaje: 208V 1~ - 240V 1
Frecuencia: 60 Hz - Potencia Eléctrica: 1,3 Kw
Dimensiones: 800x792x750 WxDxH mm
Art.: XAKPT-08FS-C

STAND ALTO CON SOPORTES LATERALES
Compatible con los modelos TOUCH y GO.
Dimensiones: 794x688x744 WXDXH mm
Art.: XAKRT-08FS-H

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS 600x400 & 460x330

● Steard ○ Optional – No disponible	MASTER	TOUCH	LED	GO
MODOS DE COCCIÓN				
Cocción a Convección con temperatura variable de 30 °C a 260 °C	●	●	●	●
Cocción Convección + Humedad con temperatura variable de 48 °C a 260 °C	●	●	●	–
Temperatura máxima precalentamiento 260 °C	●	●	●	●
PROGRAMACIÓN AUTOMÁTICA Y AVANZADA				
Pasos de cocción	9	9	3	3
PROGRAMAS RÁPIDOS	–	–	12	12
PROGRAMAS:	896	99	99	99
PROGRAMS: posibilidad de asignar nombres e imágenes a los programas en memoria	●	●	–	–
PROGRAMS: posibilidad de registrar la receta con un nombre	●	●	–	–
MULTI.Time: gestiona más de 10 temporizadores para el control de la cocción simultánea de productos diferentes	●	–	–	–
TECNOLOGÍE UNOX INTELLIGENT PERFORMANCE				
Tecnología ADAPTIVE.Cooking™: una sóla bandeja o plena carga con el mismo resultado.	●	–	–	–
Tecnología AUTO.Soft: incremento térmico controlado para una uniformidad total.	●	–	–	–
Tecnología SMART.Prehating: el horno precalienta a la temperatura deseada, teniendo en cuenta de las cocciones anteriores.	●	–	–	–
AUTO.MATIC: abre automáticamente la puerta interrumpiendo el proceso de cocción.	●	●	–	–
TECNOLOGÍE UNOX INTENSIVE COOKING				
Tecnología AIR.Plus: 2 velocidades del flujo de aire en la cámara programables por el usuario	●	●	●	–
Tecnología AIR.Plus: turbinas múltiples con inversión de marcha	●	●	●	●
Tecnología STEAM.Plus: cocciones mixtas convección - humedad (20-40-60-80-100%)	●	●	●	–
Tecnología DRY.Plus: extracción de la humedad de la cámara de cocción	●	●	●	●
EFFICIENT.Power: De 60 a 260°C en 300 segundos.	●	●	●	●
EFFICIENT.Power™: certificación ENERGY STAR	●	●	●	●
TECNOLOGÍE DATA DRIVEN COOKING				
DDC Stats : Recoge datos, procesa informaciones, analiza las modalidades de uso y envía sugerencias personalizadas.	○	○	–	–
Tarjeta de conexión Ethernet para conectar el horno a los servicios ddc.unox.com y UNOX App	●	–	–	–
ESTACIÓN DE COCCIÓN				
Tecnología MAXI.LINK: permite crear columnas con dos hornos sobrepuestos.	●	●	●	–
AISLAMIENTO TERMICO Y SEGURIDAD				
Tecnología Protek.SAFE™: máxima eficiencia térmica y seguridad laboral	●	●	●	●
Tecnología Protek.SAFE™: frenado del motor a la apertura de la puerta para contener dispersiones enérgeticas	●	●	●	●
APERTURA PORTA				
Basculante manual de arriba a abajo	–	●	●	●
Lateral electromecánica y automática de derecha a izquierda (sólo versiones Matic).	●	●	–	–
Lateral manual de derecha a izquierda.	–	–	●	●
FUNCIÓN AUXILIAR				
Temperatura de pre-calentamiento hasta 260 °C programable por el usuario para cada programa	●	●	●	●
Visualización del tiempo necesario para terminar el programa de cocción programado	●	●	●	●
Funcionamiento continuo «INF»	●	●	●	●
Visualización en tiempo real de la temperatura sonda al corazón, temperatura cámara, humedad, tiempo y velocidad de las turbinas.	●	●	●	●
Unidad de medida de la temperatura en °C o °F	●	●	●	●
DETALLES TÉCNICOS				
Soportes de bandejas en lámina plegada en L (sólo para los modelos CAMILLA y VITTORIA)	●	●	●	●
Soportes de bandejas en acero cromado (sólo para los modelos ELENA y ROSSELLA)	●	●	●	●
Soportes de bandejas en acero cromado con antivuelco (sólo para los modelos STEFANIA y ARIANNA)	●	●	●	●
Panel de control sellado para evitar filtraciones de vapor en la tarjeta electrónica (IPX4)	●	●	●	●
Estructura light weight - heavy duty con uso de materiales innovadores	●	●	●	●
Interruptor abertura puerta	●	●	–	–
Limitador térmico de seguridad	●	●	●	●
Cristal interno móvil de fácil limpieza. (Solo para modelos con puerta a bandera)	●	●	●	●
Cristal interno de fácil limpieza. (Solo para modelos con puerta a basculante)	–	●	●	●



LONG Life4!

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

Prueba evidente de la fiabilidad y calidad de los hornos BAKERLUX SHOP.Pro™. Puedes extender la garantía* para los repuestos hasta 4 años o 10.000 horas de funcionamientoyparalamanodeobrahasta2añoso10.000 horas de funcionamiento. Activar la garantía LONG.Life4™ es muy simple.Solo hace falta conectar tu nuevo horno BAKERLUX SHOP.Pro™ MASTER y TOUCH via Ethernet (LAN) o Wi-Fi gracias a los accesorios correspondientes.

ACCESORIOS PARA CONECTAR BAKERLUX SHOP.PRO ™ MASTER Y TOUCH AD INTERNET

Art.: XEC011	LAN kit
Art.: XEC012	Wi-Fi kit



INTERNATIONAL

UNOX S.p.A.
Via Majorana 22 / 35010 Cadoneghe (PD) Italy
Tel +39 049 8657511 / Fax +39 049 8657555
info@unox.com

INVENTIVE SIMPLIFICATION

unox.com

Follow us on

Contacte con su distribuidor autorizado:

Chef Top Bajío

Equipos Profesionales para Gastronomía

León
(477) 907-2430
Querétaro
(442) 253-4588
San Luis Potosí
(552) 128-6663

www.cheftop.com.mx

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