



BAKERLUX SHOP.Pro™





BAKERLUX SHOP.Pro™

BAKERLUX SHOP.Pro™ is het assortiment ovens voor het goudbruin afbakken van diepgevroren producten dat speciaal is ontwikkeld voor commerciële omgevingen die worden gekenmerkt door hoge ritmes en waar grote hoeveelheden worden afgebakken.

Design en intelligentie, elegant glas, touch-bedieningen en een internetverbinding. Een oven die alles bevat waar u naar op zoek was. Ontworpen voor perfectie, tot in de details.

 **Bekijk de video "Perfection is now" op het officiële YouTube-kanaal van UNOX.**

Een oven die u nooit had kunnen bedenken.



BAKERLUX SHOP.Pro™

**Modern design
unieke prestaties.**

BAKERLUX SHOP.Pro™ is het assortiment ovens voor het goudbruin bakken van ingevroren producten dat speciaal is ontwikkeld voor commerciële omgevingen die worden gekenmerkt door hoge ritmes en waar grote hoeveelheden worden afgebakken.


Elke fout kan veel kosten, elke seconde telt.

BAKERLUX SHOP.Pro™ is het resultaat van de jarenlange ervaring en het onderzoek dat UNOX heeft verricht in kleine winkels, supermarkten en fastfoodketens. Elke oven waarborgt hoge prestaties onder elke omstandigheid en maakt daarbij gebruik van de meest geavanceerde en intuïtieve intelligente technologieën die het personeel concreet bijstaan.

De BAKERLUX SHOP.Pro™-ovens zijn verkrijgbaar in verschillende versies. De versies voor 10, 6 4 en 3 trays van 600x400 zijn het referentiepunt voor de productie van grote hoeveelheden; de versies voor 4 en 3 trays van 460x330 passen echter ook uitstekend in kleinere winkels of laboratoria.

Bovendien kan de oven worden geconfigureerd in een kolom voorzien van accessoires (zoals stands of rijsovens) die geassembleerd wordt op basis van uw specifieke wensen en het gebruik.

U kunt kiezen uit vier verschillende bedieningspanelen met verschillende functies: een assortiment aan opties die ervoor zorgen dat u altijd de meest geschikte BAKERLUX SHOP.Pro™ zult vinden.

 **Bekijk de video "Perfection is now" op het officiële YouTube-kanaal van UNOX.**

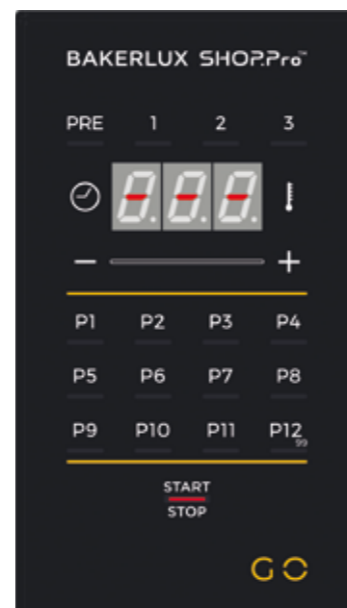


Eenvoudig, essentieel, snel en concreet.

BAKERLUX SHOP.Pro™ in de versie GO is een onvermoeibare convection-oven die specifiek is ontwikkeld voor het afbakken van diepgevroren croissants of voor het goudbruin afbakken van diepgevroren brood.

Deze oven is geschikt voor de typische behoeften van cafés, snackbars en supermarkten van kleine omvang waar geen delicate bakprocessen of bakprocessen met vocht worden verricht.

In de BAKERLUX SHOP.Pro™ GO-ovens kan de waterless-kap worden geïnstalleerd. Hiervoor is geen wateraansluiting nodig.



INSTELBARE BAKPARAMETERS



3
BAKFASEN



TIJD
0 - inf



30 - 260°C
TEMPERATUUR



0-20-40-60-80-100%
VOCHTIGHEID



VENTILATOR
2 SNELHEDEN

UNOX INTELLIGENT PERFORMANCE



ADAPTIVE COOKING



AUTO.SOFT



SMART.PREHEATING



AUTO.MATIC



DATA DRIVEN COOKING

SNELFUNCTIES



99 PROGRAMMA'S



CONTROLE RIJSOVEN



GEREED VOOR WIFI & LAN



MULTI.TIME



AUTOMATISCHE
BAKPROCESSEN

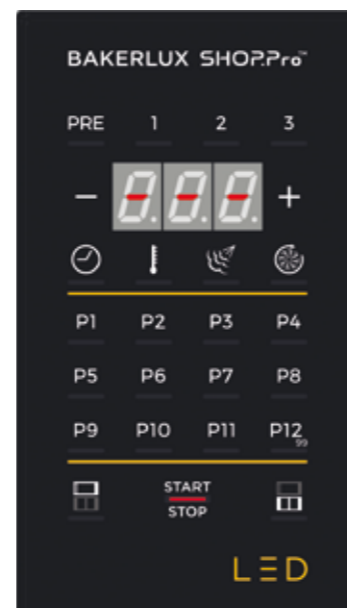


LED

Voeg vocht aan de bakprocessen toe, elegant en minimalistisch.

BAKERLUX SHOP.Pro™ in de versie LED is een convectie-oven die u de mogelijkheid biedt om tijdens het bakken vocht toe te voegen en de ventilatie te beperken zodat u ook de meest delicate en kritieke bakprocessen kunt verrichten. De LED-versie is de perfecte oplossing voor iedereen die op zoek is naar een gebruiksvriendelijk instrument dat prestaties kan leveren die de banketbakkerswereld benadert.

De mogelijkheid om de rijsoven vanaf het bedieningspaneel te controleren maakt de installatie in een kolom die een volledig bakstation vormt mogelijk. Op de LED-versie kan de ventless-stoomcondensatiekap met een hoog filtervermogen of de waterless-kap, waar geen wateraansluiting voor nodig is, worden geïnstalleerd.



INSTELBARE BAKPARAMETERS



3
BAKFASEN



TIJD
0 - inf



30 - 260°C
TEMPERATUUR



0-20-40-60-80-100%
VOCHTIGHEID



2 VENTILATIE-
SNELHEDEN

UNOX INTELLIGENT PERFORMANCE



ADAPTIVE COOKING



AUTO.SOFT



SMART.PREHEATING



AUTO.MAGIC



DATA DRIVEN COOKING

SNELFUNCTIES



99 PROGRAMMA'S



CONTROLE RIJSOVEN



GEREED VOOR WIFI & LAN



MULTITIME



AUTOMATISCHE
BAKPROCESSEN

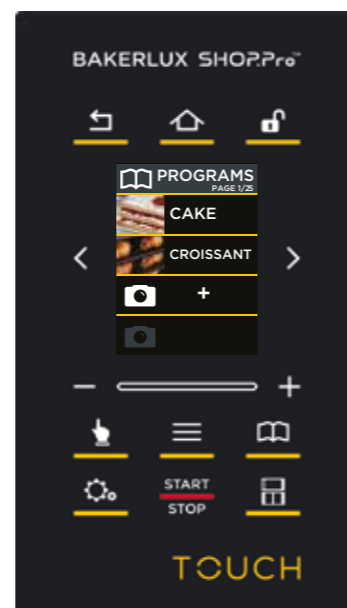


TOUCH

Het detail dat het verschil uitmaakt en dat is te zien.

BAKERLUX SHOP.Pro™ in de versie TOUCH is voorzien van een lcd-display van 2,4" waar u op intuïtieve wijze programma's op kunt opslaan aan de hand van afbeeldingen. De oven kan verticaal - van boven naar beneden of horizontaal - van rechts naar links worden geopend.

De horizontale opening kan handbediend of *MATIC* plaatsvinden. In het laatste geval wordt de oven automatisch aan het einde van de bereiding geopend. BAKERLUX SHOP.Pro™ TOUCH kan worden voorzien van een internetverbinding die u kunt gebruiken om direct met de pc of de smartphone alle ovens van uw winkel te programmeren. Op de TOUCH-versie kan de ventless-kap of de waterless-kap worden geïnstalleerd.



Bedieningspaneel van 5" met touchscreen lcd-display van 2,4"

INSTELBARE BAKPARAMETERS



9 BAKFASEN



TIJD
0 - inf



30 - 260°C
TEMPERATUUR



0-20-40-60-80-100%
VOCHTIGHEID



2 VENTILATIE-
SNELHEDEN

UNOX INTELLIGENT PERFORMANCE



ADAPTIVE COOKING



AUTO SOFT



SMART PREHEATING



AUTO.MATIC



DATA DRIVEN COOKING

SNELFUNCTIES



99 PROGRAMMA'S



CONTROLE RIJSOVEN



GEREED VOOR WIFI EN LAN



MULTI.TIME



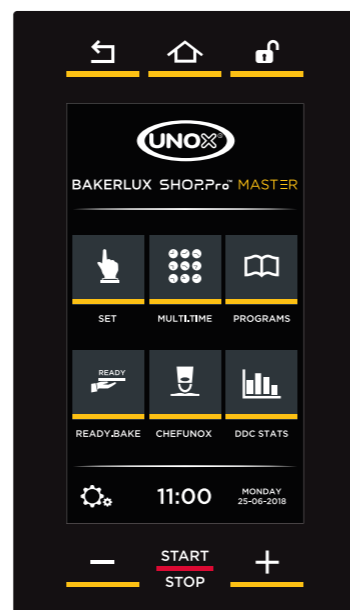
AUTOMATISCHE
BAKPROCESSEN



MASTER

Maximale technologie voor een resultaat dat altijd perfect is.

Het MASTER-bedieningspaneel is de meest volledige technologische evolutie van BAKERLUX SHOP.Pro™-ovens waarbij de aandacht is gericht op de bakprestaties, automatische programma's, kunstmatige intelligentie en een internetverbinding. BAKERLUX SHOP.Pro™ MASTER met een visueel lcd-display van 5" beschikt over de automatische CHEFUNOX-bakprogramma's, MULTI.Time-technologie voor gelijktijdig bakken van 10 verschillende producten en de READY.Bake-functie die een onmiddellijk gebruik mogelijk maakt, ook door minder ervaren personeel. De automatische intelligente opening AUTO.Matic is standaard aanwezig, rapporten met DDC.Stats-gebruiksstatistieken die direct op het display weergegeven kunnen worden en een optionele internetverbinding voor de controle van de ovens op afstand met behulp van de pc of smartphone. Ventless-kap, waterless-kap en rijsoven kunnen vanaf het display worden gecontroleerd.



Bedieningspaneel van 6" met touchscreen lcd-display van 5"

INSTELBARE BAKPARAMETERS



9 BAKFASEN



TIJD 0 - inf



30 - 260°C TEMPERATUUR



0-20-40-60-80-100% VOCHTIGHEID



2 VENTILATIE-SNELHEDEN

UNOX INTELLIGENT PERFORMANCE



ADAPTIVE.COOKING



AUTO.SOFT



SMART.PREHEATING



AUTO.MATIC



DATA DRIVEN COOKING

SNELFUNCTIES



99 PROGRAMMA'S



CONTROLE RIJSOVEN



GEREED VOOR WIFI EN LAN



MULTI.TIME



AUTOMATISCHE BAKPROCESSEN

UIP - Unox Intelligent Performance

Intelligent bakken. Een zeker resultaat.

Om telkens weer dezelfde resultaten te kunnen behalen, zijn controle, intelligentie en ervaring vereist. Elk detail telt: wat er vóór en tijdens het bakken gebeurt, de verschillende hoeveelheden, de eigenschappen van het voedsel dat per seizoen varieert en de behendigheid die per personeelslid verschilt.

Wilt u een voorbeeld?

Om veel trays in de oven te plaatsen is meer tijd nodig dan wanneer u een of weinig trays in de oven plaatst. De ovendeur blijft langer open staan, waardoor de temperatuur meer daalt. De oven begint hierdoor bij een langere temperatuur te bakken en moet meer voedsel bereiden. Daarom heeft de oven meer tijd nodig om de juiste omstandigheden te bereiken. Bovendien wordt bij een volle oven meer vocht afgegeven dan bij een halfvolle oven het geval is, terwijl de parameters van het bakproces aanzienlijk wijzigen wanneer de ovendeur plotseling wordt geopend.

Om herhaaldelijke resultaten te kunnen bereiken zijn een continue supervisie, een monitoring van elk detail en onmiddellijke ingrepen vereist. Er is dus behoefte aan controle, intelligentie en ervaring. Kortom alles waar de BAKERLUX SHOP.Pro™ MASTER-oven met de UNOX INTELLIGENT Performance-technologie over beschikt.



ADAPTIVE.Cooking™ Altijd perfecte resultaten.

De ADAPTIVE.Cooking-technologie waarborgt een altijd identiek en perfect resultaat, ongeacht de belasting van de oven.

De BAKERLUX SHOP.Pro™-oven met MASTER-bedieningspaneel is standaard voorzien van de ADAPTIVE.Cooking-functie. Deze functie registreert de schommelingen in de temperatuur, schat de hoeveelheid voedsel en regelt automatisch de parameters tijd en temperatuur van het bakproces.

AUTO.Soft Delicate bakfunctie.

Een te snel stijgende temperatuur kan in het geval van delicate producten en bij een grote belasting de gelijkmatigheid van het algehele resultaat benadelen.

Dankzij de AUTO.Soft-technologie voorkomt de BAKERLUX SHOP.Pro™ MASTER-oven dat dit gebeurt. Wanneer de functie geactiveerd is, wordt de temperatuurstijging automatisch geregeld zodat een optimale verspreiding van de warmte over elke tray wordt gewaarborgd. Want elk detail telt als het om kwaliteit gaat.

SMART.Preheating Intelligent voorverwarmen.

Het correct voorverwarmen van de oven zorgt ervoor dat de omstandigheden ideaal zijn om de bakprocessen zodra de ovendeur gesloten is te optimaliseren. De BAKERLUX SHOP.Pro™ MASTER-oven is voorzien van de intelligente technologie SMART.Preheating en stelt daarom automatisch de juiste voorverwarmingstemperatuur en -tijd in naar aanleiding van de parameters van het ingestelde bakproces en hetgeen in de voorafgaande uren is gebeurd.

SMART.Preheating voorziet tevens de automatische koeling van de ovenruimte wanneer van een hoge naar een lagere temperatuur wordt overgegaan, zodat het maximale resultaat kan worden gewaarborgd.

AUTO.Matic Automatische opening ovendeur.

Het geluid en het hoge ritme waarop in een commerciële omgeving gewerkt wordt, maken de supervisie op het bakproces moeilijk. Het kan daarom voorkomen dat het voedsel een enkele minuut te lang in de oven blijft en dat alle inspanningen die verricht zijn om altijd de maximale kwaliteit te behalen zinloos worden.

BAKERLUX SHOP.Pro™ MASTER en TOUCH zijn op het perfecte resultaat gericht: dankzij de AUTO.Matic-technologie wordt de ovendeur automatisch op het juiste moment van het bakproces geopend, zodat ook wanneer men minder goed oplet het beste resultaat wordt gewaarborgd.

ZONDER ADAPTIVE. Cooking™

De hoeveelheid voedsel in de oven is van invloed op het eindresultaat. Dit betekent dat een programma dat voor een enkele tray ingesteld is, niet voldoende is voor een volledig gevulde oven.

MET ADAPTIVE. Cooking™

De ADAPTIVE. Cooking™-technologie herkent de hoeveelheid voedsel die in de oven is geplaatst en optimaliseert automatisch de tijd en temperatuur, zonder dat andere programma's moeten worden opgesteld die van de hoeveelheid afhangen.

OPTIMALE INSTELLING VOOR HALFVOLLE OVEN

VLAAIEN

PRE 200°C
 20 min
 165°C

RESULTAAT MET ÉÉN TRAY

ZONDER ADAPTIVE. Cooking™

Baktijd: **20 min**
 Daadwerkelijke gemiddelde temperatuur: **185°C**

MET ADAPTIVE. Cooking™

Baktijd: **18 min**
 Daadwerkelijke gemiddelde temperatuur: **165°C**

RESULTAAT BIJ VOLLE OVEN

ZONDER ADAPTIVE. Cooking™

Baktijd: **20 min**
 Daadwerkelijke gemiddelde temperatuur: **155°C**

MET ADAPTIVE. Cooking™

Baktijd: **23 min**
 Daadwerkelijke gemiddelde temperatuur: **165°C**

ZONDER AUTO.Matic

Aan het einde van het bakken is het belangrijk dat de trays onmiddellijk uit de oven worden verwijderd om te vermijden dat het product door de warmte die in de ovenruimte opgehoopt is verder bakt en verbrandt en dat de vochtigheid de structuur en het aroma aantast. Daarom moet punctueel met de hand worden ingegrepen om dit risico te vermijden.

MET AUTO.Matic

Aan het einde van het bakken wordt de ovendeur automatisch geopend. Het bakken wordt dus onderbroken, zonder dat het risico bestaat dat het product wordt aangetast. Het resultaat wordt altijd gewaarborgd, ook wanneer men minder goed oplet.

BROOD

25 min
 180°C
 20%

ZONDER AUTO.Matic

Vertraagde opening van de ovendeur aan het einde van het bakken: **Groot risico.**

MET AUTO.Matic

Vertraagde opening van de ovendeur aan het einde van het bakken: **Geen risico.**

ZONDER AUTO.Matic

Vertraagde opening van de ovendeur aan het einde van het bakken: **Groot risico.**

MET AUTO.Matic

Vertraagde opening van de ovendeur aan het einde van het bakken: **Geen risico.**

ZONDER AUTO.Soft

Bij de overgang van de ene naar de andere bakfase kan een snelle stijging van de temperatuur dusdanig agressief zijn dat de meest gevoelige producten duidelijk minder gelijkmatig worden gebakken.

MET AUTO.Soft

De AUTO.Soft-functie beheert de stijging van de temperatuur, zorgt ervoor dat dit geleidelijk aan gebeurt en dat de gelijke temperatuur op elk punt van de tray en op elke tray behouden blijft.

KLEINE PIZZA'S FASE 1/2

5 min
 145°C
 20%

FASE 2/2

15 min
 180°C
 0%

ZONDER AUTO.Soft

Duur temperatuurstijging: **145°C-180°C: 1 min**

MET AUTO.Soft

Duur temperatuurstijging: **145°C-180°C: 4 min**

ZONDER AUTO.Soft

Duur temperatuurstijging: **145°C-180°C: 2 min**

MET AUTO.Soft

Duur temperatuurstijging: **145°C-180°C: 7 min**

ZONDER SMART.Preheating

De oven verwarmt zich voor tot op de ingestelde temperatuur, zonder dat daarbij met de voorafgaande gebeurtenissen rekening wordt gehouden. Het risico bestaat dat de oven onvoldoende warm is of dat door de voorverwarmingsfase energie wordt verspild, ook wanneer het staal van de ovenruimte door de voorafgaande bakprocessen voldoende warmte heeft opgehoopt.

MET SMART.Preheating

Smart.Preheating herkent de activiteiten die in de oven plaatsvinden voordat het voedsel in de oven wordt geplaatst en regelt de voorverwarming op intelligente wijze: intens bij koude oven, sneller of zelfs niet wanneer het staal van de ovenruimte reeds voldoende warm is om te kunnen bakken.

CROISSANTS

PRE 190°C
 18 min
 165°C



ZONDER SMART.Preheating

Voorverwarmingstijd: **6 min**
 Temp. staal in ovenruimte na voorverwarming: **100°C**

MET SMART.Preheating

Voorverwarmingstijd: **9 min**
 Temp. staal in ovenruimte na voorverwarming: **165°C**

ZONDER SMART.Preheating

Voorverwarmingstijd: **6 min**
 Temp. staal in ovenruimte na voorverwarming: **100°C**

MET SMART.Preheating

Voorverwarmingstijd: **9 min**
 Temp. staal in ovenruimte na voorverwarming: **165°C**

DDC - Data Driven Cooking

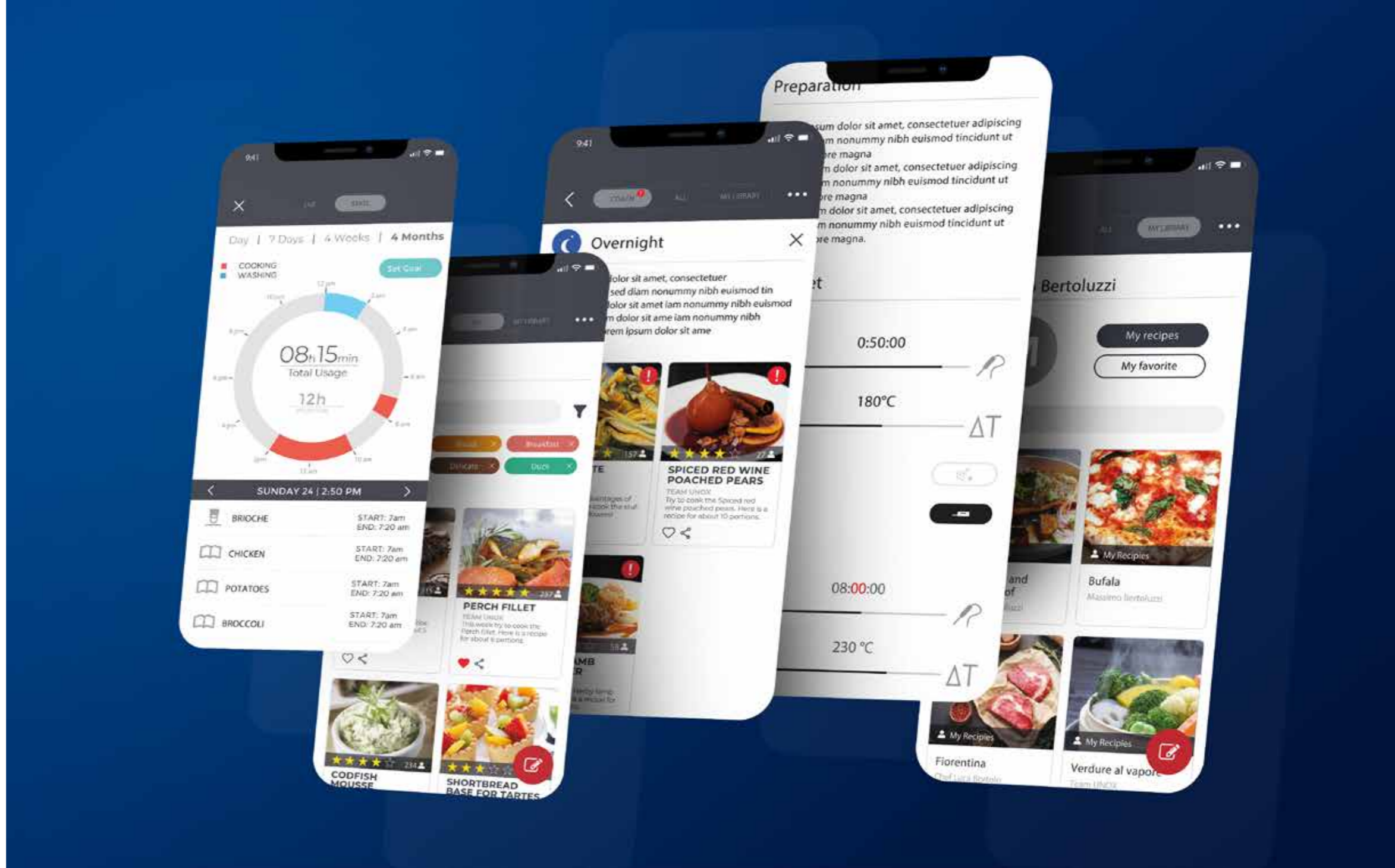
Uw oven is uniek, intelligent en online.

Data Driven Cooking - DDC is de kunstmatige intelligentie die ontwikkeld is om u te helpen om volledig het vermogen van BAKERLUX SHOP.Pro™-ovens te kunnen benutten: het systeem verzamelt gegevens, verwerkt de informatie en analyseert de gebruiksmodellen. Dit alles wordt samengebracht in een dagelijks rapport dat met de UNOX-cloud gesynchroniseerd wordt. Dankzij de kunstmatige intelligentie kan de UNOX-cloud recepten en gepersonaliseerd advies die daadwerkelijk aan uw eisen voldoen identificeren en voorstellen, hetgeen zich direct vertaalt naar nieuwe gerechten die u aan uw menu kunt toevoegen.

Met Data Driven Cooking worden de BAKERLUX SHOP.Pro™-ovens meer dan een eenvoudige uitrusting voor een bakker. Ze worden heuse partners die aan uw succes bijdragen. De DDC-technologie is verkrijgbaar voor de MASTERV- en TOUCH-versies van de BAKERLUX SHOP.Pro™-ovens. Data Driven Cooking. Dichter bij u, dichter bij uw succes.



 [Bekijk de video "Data Driven Cooking"](#)



DDC.UNOX.com

Gegevensverzameling en -verwerking.

Dankzij DDC.UNOX.com kunt u de MASTER- en TOUCH-versies van de BAKERLUX SHOP.Pro™-ovens controleren wanneer u niet in de keuken aanwezig bent.

Het webportaal biedt u de mogelijkheid om het gebruik van de oven op gedetailleerde wijze te analyseren, het energie- en waterverbruik weer te geven, de regelmaat van de reinigingscycli te monitoren, en nog veel meer. DDC.UNOX.com biedt u tevens de mogelijkheid om recepten te creëren op uw computer en ze direct met een eenvoudige klik naar uw ovens te sturen. Bovendien kunt u met het webportaal de ovens indelen in groepen of zones en ze op hiërarchische of geografische kaarten weergeven.

DDC.App

Alles binnen bereik van een vingertip.

Installeer de UNOX.DDC-app op uw smartphone en controleer de MASTER- en TOUCH-versies van uw BAKERLUX SHOP.Pro™-oven waar u ook bent en op elk gewenst moment. Dankzij de applicatie kunt u in reële tijd de werking van de oven monitoren, gebruiksrapporten analyseren en het energie-, reinigingsmiddel- en waterverbruik weergeven.

Bovendien kunt u uw receptencollectie samenstellen en synchroniseren met uw ovens of met de UNOXcommunity delen.

DDC.Stats

Monitoring voor een continue verbetering.

Het bedieningspaneel van BAKERLUX SHOP.Pro™ MASTER-ovens monitort en analyseert het energie- en waterverbruik, registreert de baktijden en meet hoe lang de ovendeur open blijft staan.

De DDC.Stats-functie vertaalt deze gegevens naar duidelijke, nuttige en waardevolle informatie die u kunt gebruiken om eventuele punten die verbeterd kunnen worden op te sporen en verspilling volledig te elimineren, zodat uw dagelijkse omzet wordt verbeterd.



UIC - Unox Intensive Cooking

U wilt meer: maximale bakintensiteit.

U bakt perfect, verkoopt en herhaalt dit de hele dag door, dag in dag uit. Voor het hoge ritme van de commerciële omgeving waar de core business is gebaseerd op de verkoop van bakproducten, geldt het volgende: hoge kwaliteitsstandaard, snelle uitvoering, energiebesparing en betrouwbaarheid.

We hebben dit alles mogelijk gemaakt.

UNOX INTENSIVE.Cooking vertaalt zich naar een maximale bakintensiteit die de productie en de verscheidenheid van het aanbod maximaliseert. Met de zekerheid van een product met ENERGY STAR-certificaat.

DRY.Plus

Uitgestoten vochtigheid voor een maximaal aroma.

Bij het bakken van gerezen producten kan de aanwezigheid van vochtigheid tijdens de laatste bakfasen ervoor zorgen dat het gewenste resultaat niet wordt behaald.

De DRY.Plus-technologie stoot de vochtige lucht uit de ovenruimte af. Op deze manier wordt de juiste vorming van de structuur in het product bevorderd. De consistentie van het voedsel wordt zelfs diverse uren na het einde van het bakken gewaarborgd. Bereid u voor op grote resultaten.

STEAM.Plus

On-demand vochtigheid voor perfecte bakresultaten.

Bij het goudbruin afbakken van diepgevroren producten bevordert een doeltreffend gebruik van de vochtigheid de ontwikkeling van de inwendige structuur en de goudbruine buitenlaag van het product.

De STEAM.Plus-technologie maakt het mogelijk om onmiddellijk een vochtige omgeving in de ovenruimte te creëren bij een temperatuur van 90°C tot 260°C, zodat elke keer weer excellente resultaten worden behaald.

AIR.Plus

Stuurt, combineert, transformeert.

De AIR.Plus-technologie waarborgt de perfecte verspreiding van lucht en warmte in de ovenruimte, zodat op elk punt van de tray en op elke tray gelijkmatige resultaten worden behaald.

Dankzij AIR.Plus hebben de levensmiddelen een gelijkmatig gekleurde buitenlaag en blijft hun consistentie urenlang behouden. Met de MASTER-, TOUCH- en LED-versies van BAKERLUX SHOP.Pro™ kunt u kiezen voor verschillende ventilatiesnelheden voor het bakken van lichte en zware producten, zonder enige beperking van uw aanbod.

EFFICIENT.Power

Vermogen en efficiëntie.

BAKERLUX SHOP.Pro™ staat voor de garantie van maximale prestaties en efficiëntie. Maximale snelheid voor de stijging van de temperatuur en precisie in het behoud ervan.

De energiebesparing wordt gewaarborgd door het glas met een bekleding die een geringe afgifte waarborgt en hoogwaardige isolatiematerialen.

Wilt u cijfers? Een overgang van 60°C naar 260°C in 300 seconden. Topefficiëntie van de convectie categorie aangetoond door het ENERGY STAR-certificaat.

Details maken het verschil. Dat weet u.



DUBBELGLAS



EENVOUDIG TE REINIGEN RUITEN



SYSTEEM MET MEERDERE VENTILATOREN



ERGONOMISCHE HANDGRIEP



SOFT-CLOSE-SLUITING



STRUCTUUR VAN 100% STAAL



USB-POORT - DOWNLOAD/
UPLOAD VAN GEGEVENS



GEREED VOOR
WIFI-/LAN-VERBINDING



LEDVERLICHTING



IPX4-BESCHERMINGSGRAAD



STERK ISOLEREND MATERIAAL



TOUCHSCREEN BEDIENINGSPANEEL
VOOR MASTER EN TOUCH

BAKERLUX SHOP.Pro™

**Verticale of horizontale opening.
Voor elke omgeving en gebruik.**



VERTICALE OPENING (voor de modellen Rossella, Elena, Arianna e Stefania, TOUCH-, LED- en GO-VERSIE).

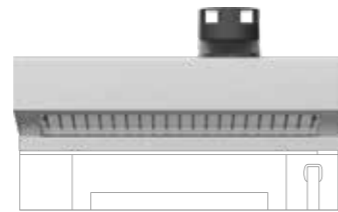


HORIZONTALE OPENING (voor de ovens Camilla en Vittoria en voor alle andere modellen in de MASTER.Matic- en TOUCH.Matic-versie).

Gecertificeerde Ventless-kap

Ventless is een stoomcondensatiekap die geïnstalleerd kan worden in de LED-, TOUCH- of MASTER-versie van BAKERLUX SHOP.Pro™-ovens. Het inwendige filter verwijdert geuren en de warmte die door de rook in de schoorsteen uitgestoten wordt, zonder dat het filter onderhouden of gereinigd moet worden. De kap kan op elk punt van de winkel worden geïnstalleerd, ook op afstand of wanneer een afzuigkap aan het plafond ontbreekt.* Een designproduct dat een verlenging van de oven wordt en de oplossing omvormt naar een enkele, robuuste behuizing die geruisloos en doeltreffend is.

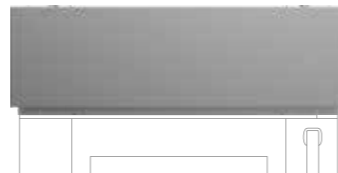
*Verificatie en goedkeuring door plaatselijke instanties en reglementen vereist.



Waterless-kap

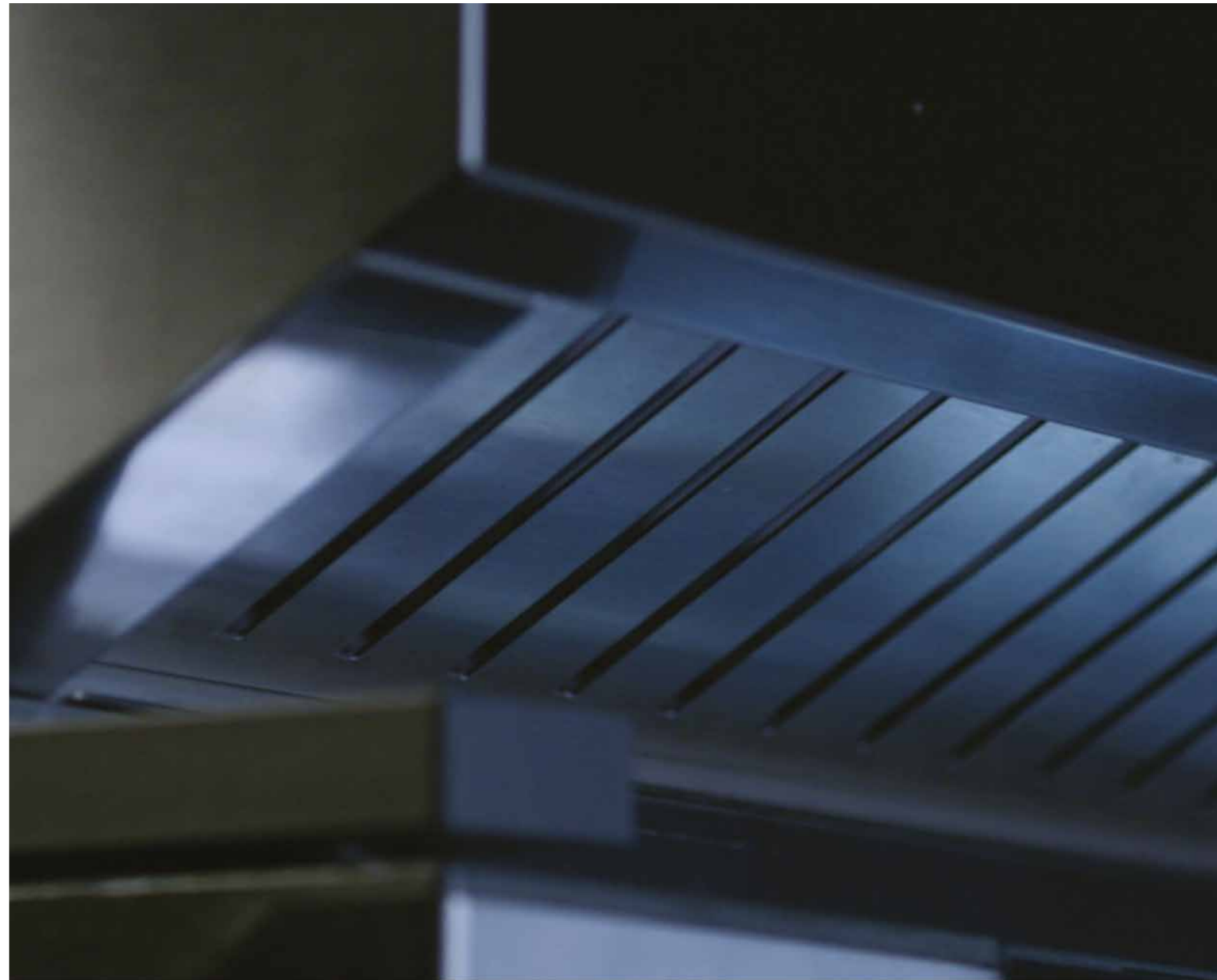
In tegenstelling tot de ventless-kap kan de waterless-kap stoom condenseren, zonder dat een wateraansluiting nodig is.

Dit product is ontwikkeld voor de eisen van iedereen die geen wateraansluiting in de winkel of de afdelingen heeft. Technologie en hoogwaardige prestaties zijn nu voor iedereen beschikbaar. De waterless-kap kan in elke BAKERLUX SHOP.Pro™-versie worden geïnstalleerd.



Inbouwkit

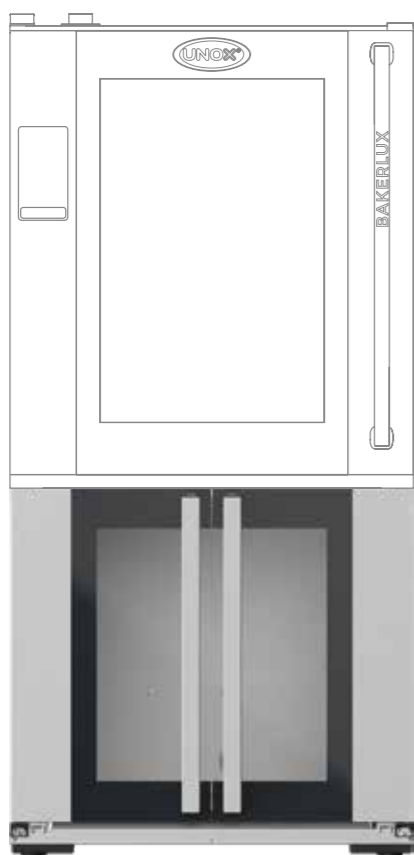
De nieuwe built-in-kap ontstaat uit de wens om elke vierkante meter van de installatieruimte te kunnen benutten. De inbouwkit is voorzien van actief-koolfilter dat de mogelijkheid biedt om de oven ook te gebruiken wanneer deze geplaatst is in een meubel of een serveerkast, zodat de beperkt beschikbare ruimte volledig kan worden benut.



Productie zonder onderbrekingen.**Zorg voor uw producten.**

De UNOX-rijsoven controleert nauwgezet de temperatuur en vochtigheid op elk moment van het rijsp proces, zodat een traditiegetrouw product kan worden verkregen.

Bovendien kan de hoeveelheid vocht in de ovenruimte worden ingesteld, zodat bij elke bereiding perfecte resultaten kunnen worden verkregen. De rijsovens zijn verkrijgbaar voor de LED-, TOUCH- en MASTER-versie van BAKERLUX SHOP.Pro™-ovens en worden direct op het bedieningspaneel van de oven gecontroleerd.



Traycollectie

Baking essentials.

De Baking Essentials traycollectie is het beste instrument om optimaal het bakvermogen van uw BAKERLUX SHOP Pro™ te benutten. Elke tray heeft precieze eigenschappen die voor specifieke doeleinden zijn bedacht en ontwikkeld.

Perfekte tray, uitstekend resultaat.

PAN.FRY

Antiaanbaktray voor het frituren van gepaneerde producten.



IDEAAL VOOR:

- Krokette
- Gepaneerde visfilets
- Gepaneerde koteletten
- Gepaneerde groenten

VOORDELEN

- Minder olie en vet nodig
- Gelijmatige bereiding op elk punt van de tray

FORO.BAKE

Aluminium tray met microperforaties.



IDEAAL VOOR:

- Zanddeeg
- Gebak in taartvorm
- Bereidingen op silpat

VOORDELEN

- Microperforatie voor een betere luchtdoorlating
- Extra lage rand voor maximale gelijkmatigheid

FAKIRO™

12 mm dikke tray, dubbel oppervlak: glad en geribbeld voor dubbel gebruik.



IDEAAL VOOR:

- Pizza
- Focaccia
- Brood
- Broodjes

VOORDELEN

- Focaccia's en broodjes klaar in 3 min
- 13 mm dik voor het effect van een hittebestendige steen

FORO.BLACK

Antiaanbaktray met microperforatie.



IDEAAL VOOR:

- Croissants
- Diepgevroren brood
- Danishes
- Zanddeeg

VOORDELEN

- Geen bakpapier nodig
- Extra lage rand voor maximale gelijkmatigheid

DIEPGEVROREN BANKET EN BROOD

FAKIRO.GRILL

12 mm dikke antiaanbaktray, dubbel oppervlak: glad en geribbeld voor dubbel gebruik.



IDEAAL VOOR:

- Pizza
- Focaccia
- Brood
- Broodjes

VOORDELEN

- Pizza met krokante bodem gebakken in 4 min
- 13 mm dik voor het effect van een hittebestendige steen

FORO.SILICO

15 mm dikke antiaanbaktray met microperforatie en siliconenlaag voor banket en brood.



IDEAAL VOOR:

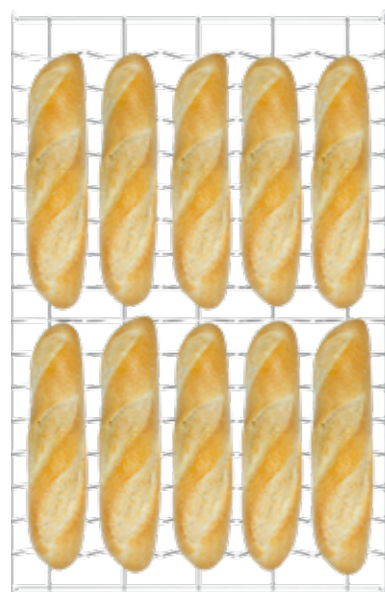
- Croissants
- Diepgevroren brood
- Danishes
- Zanddeeg

VOORDELEN

- Perfect voor producten met suikerlaag
- Silicone bestendig tegen hoge temperaturen en krassen

BAGUETTE.GRID

Ultralichte verchroomde tray met 5 kanalen.



IDEAAL VOOR:

- Diepgevroren baguettes
- Diepgevroren broden

VOORDELEN

- Maximaal 10 kleine baguettes in 18 minuten
- Grote luchtdoorlating voor een snelle bereiding

FORO.BAGUETTE BLACK

Aluminium antiaanbaktray met microperforatie en 5 kanalen.



IDEAAL VOOR:

- Diepgevroren baguettes
- Diepgevroren broden

VOORDELEN

- 5 perfect gescheiden en gelijkmatige baguettes
- Supersnelle reiniging

BAKE.BLACK

Aluminium antiaanbaktray.



IDEAAL VOOR:

- Croissants
- Danishes
- Zanddeeg

VOORDELEN

- Geen bakpapier nodig
- Extra lage rand voor maximale gelijkmatigheid

BAKE

Aluminium tray.



IDEAAL VOOR:

- Zanddeeg
- Gebak in taartvorm
- Bereidingen op silpat

VOORDELEN

- Geringe dikte voor een snelle doorgifte van de warmte
- Extra lage rand voor maximale gelijkmatigheid

FORO.BAKE



Verkrijgbaar in de versies

600 x 400 Art.: TG 410
460 x 330 Art.: TG 310

FORO.BLACK



Verkrijgbaar in de versies

600 x 400 Art.: TG 430
460 x 330 Art.: TG 330

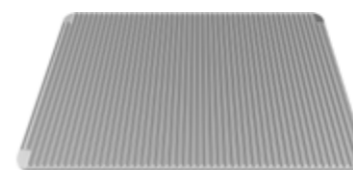
STEEL.BAKE



Verkrijgbaar in de versies

600 x 400 Art.: TG 450

FAKIRO™



Verkrijgbaar in de versies

600 x 400 Art.: TG 440
460 x 330 Art.: TG 335

FAKIRO.GRILL



Verkrijgbaar in de versies

600 x 400 Art.: TG 465

BAKE



Verkrijgbaar in de versies

600 x 400 Art.: TG 405
460 x 330 Art.: TG 305

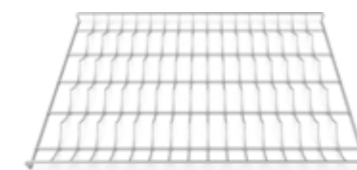
CHROMO.GRID



Verkrijgbaar in de versies

600 x 400 Art.: GRP 405
460 x 330 Art.: GRP 305

BAGUETTE.GRID



Verkrijgbaar in de versies

600 x 400 Art.: GRP 410
460 x 330 Art.: GRP 310

BAKE.BLACK



Verkrijgbaar in de versies

600 x 400 Art.: TG 460

FORO.BAGUETTE



Verkrijgbaar in de versies

600 x 400 Art.: TG 435

FORO.BAGUETTE.BLACK



Verkrijgbaar in de versies

600 x 400 Art.: TG 445

FORO.SILICO



Verkrijgbaar in de versies

600 x 400 Art.: TG 415
460 x 330 Art.: TG 315



UNOX.Care-programma

Bescherm de prestaties waar u recht op heeft.

De UNOX.Pure-harsfiltersystemen beperken de hoeveelheid substanties die bijdragen aan de vorming van kalkaanslag in de ovenruimte en defecten of breuk veroorzaken.

De filters kunnen eenvoudig worden geïnstalleerd in elke BAKERLUX SHOP.Pro™-oven of -ovenkolom.

UNOX.Pure is de ideale oplossing voor grote ovens, zoals de modellen Camilla en Vittoria, terwijl Bakery.Pure voldoende is om een jaar lang te filteren in kleinere modellen, zoals Stefania of Vittoria.

De MASTER- en TOUCH-versies van de ovens kunnen de gefilterde hoeveelheid lucht monitoren dankzij het bedieningspaneel dat tevens kan worden gebruikt om vast te stellen wanneer het filter moet worden vervangen.

UNOX.Pure
Art.: XHC003



Bakery.Pure
Art.: XHC010



DET&Rinse SPRAY
Art.: DB1044



Een excellent assortiment.

VERTICALE OPENING - VAN BOVEN NAAR BENEDEN

4 600x400 3 600x400 4 460x330 3 460x330



MASTER



Type opening	
Type sluiting	
Afstand tussen de trays	
Frequentie	
Spanning	
Elektrisch vermogen	
Afmetingen WxDxH (mm)	
Gewicht	

TOUCH



Type opening	
Type sluiting	
Afstand tussen de trays	
Frequentie	
Spanning	
Elektrisch vermogen	
Afmetingen WxDxH (mm)	
Gewicht	

TOUCH



	XEFT-04EU-ETDV	XEFT-03EU-ETDV	XEFT-04HS-ETDV	XEFT-03HS-ETDV
Type opening	Van boven naar beneden	Van boven naar beneden	Van boven naar beneden	Van boven naar beneden
Type sluiting	Handbediend	Handbediend	Handbediend	Handbediend
Afstand tussen de trays	75mm	75mm	75mm	75mm
Frequentie	50/60 Hz	50/60 Hz	50/60 Hz	50/60 Hz
Spanning	400 V - 3N	230 V - 1N	230 V - 1N	230 V - 1N
Elektrisch vermogen	6,9 KW	3,5 KW	3,5 KW	3 KW
Afmetingen WxDxH (mm)	800x811x500	800x811x425	600x669x500	600x669x425
Gewicht	57kg	46kg	39kg	36 kg

LED



	XEFT-04EU-ELDV	XEFT-03EU-ELDV	XEFT-04HS-ELDV	XEFT-03HS-ELDV
Type opening	Van boven naar beneden	Van boven naar beneden	Van boven naar beneden	Van boven naar beneden
Type sluiting	Handbediend	Handbediend	Handbediend	Handbediend
Afstand tussen de trays	75mm	75mm	75mm	75mm
Frequentie	50/60 Hz	50/60 Hz	50/60 Hz	50/60 Hz
Spanning	400 V - 3N	230 V - 1N	230 V - 1N	230 V - 1N
Elektrisch vermogen	6,9 KW	3,5 KW	3,45 KW	3 KW
Afmetingen WxDxH (mm)	800x811x500	800x811x425	600x669x500	600x669x425
Gewicht	57kg	46kg	39 kg	36 kg

GO



	XEFT-04EU-EGDN	XEFT-03EU-EGDN	XEFT-04HS-EGDN	XEFT-03HS-EGDN
Type opening	Van boven naar beneden	Van boven naar beneden	Van boven naar beneden	Van boven naar beneden
Type sluiting	Handbediend	Handbediend	Handbediend	Handbediend
Afstand tussen de trays	75mm	75mm	75mm	75mm
Frequentie	50/60 Hz	50/60 Hz	50/60 Hz	50/60 Hz
Spanning	400 V - 3N	230 V - 1N	230 V - 1N	230 V - 1N
Elektrisch vermogen	6,9 KW	3,5 KW	3,5 KW	3 KW
Afmetingen WxDxH (mm)	800x811x500	800x811x425	600x669x500	600x669x425
Gewicht	57kg	46kg	39 kg	36 kg

AUTOMATISCHE OPENING MATIC HORIZONTAAL - VAN RECHTS NAAR LINKS

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
Van rechts naar links	Van rechts naar links	Van rechts naar links	Van rechts naar links	Van rechts naar links	Van rechts naar links
Elektrische sluiting	Elektrische sluiting	Elektrische sluiting	Elektrische sluiting	Elektrische sluiting	Elektrische sluiting
75mm	75mm	75mm	75mm	75mm	75mm
50/60 Hz	50/60 Hz	50/60 Hz	50/60 Hz	50/60 Hz	50/60 Hz
400 V - 3N	400 V - 3N	400 V - 3N	230 V - 1N	230 V - 1N	230 V - 1N
15.5 kW	10.3 kW	6,9 KW	3.5 KW	3.5 KW	3 KW
800x811x952	800x811x682	800x811x502	800x811x427	600x669x502	600x669x427
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
Van rechts naar links	Van rechts naar links	Van rechts naar links	Van rechts naar links	Van rechts naar links	Van rechts naar links
Elektrische sluiting	Elektrische sluiting	Elektrische sluiting	Elektrische sluiting	Elektrische sluiting	Elektrische sluiting
75mm	75mm	75mm	75mm	75mm	75mm
50/60 Hz	50/60 Hz	50/60 Hz	50/60 Hz	50/60 Hz	50/60 Hz
400 V - 3N	400 V - 3N	400 V - 3N	230 V - 1N	230 V - 1N	230 V - 1N
15.5 kW	10.3 kW	6,9 KW	3.5 KW	3.5 KW	3 KW
800x811x952	800x811x682	800x811x502	800x811x427	600x669x502	600x669x427
96 kg	72 kg	57 kg	46 kg	39 kg	36 kg

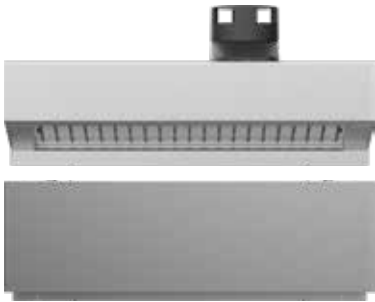
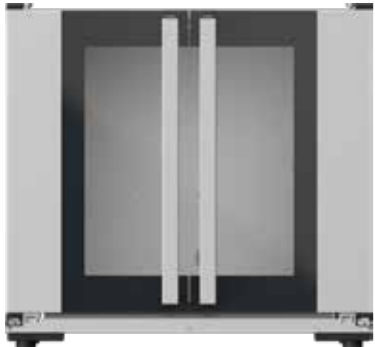

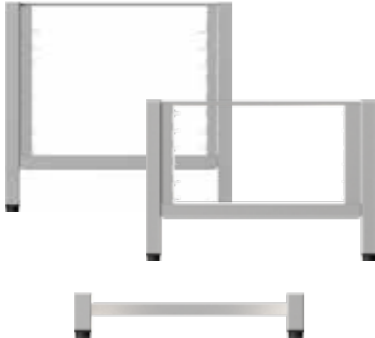
XEFT-10EU-ETRV-MT	XEFT-06EU-ETRV-MT
Van rechts naar links	Van rechts naar links
Handbediend	Handbediend
75mm	75mm
50/60 Hz	50/60 Hz
400 V - 3N	400 V - 3N
15.5 kW	10.3 kW
800x811x952	800x811x682
96 kg	72 kg





XEFT-10EU-ETLV	XEFT-06EU-ELRV
Van rechts naar links	Van rechts naar links
Handbediend	Handbediend
75mm	75mm
50/60 Hz	50/60 Hz
400 V - 3N	400 V - 3N
15.5 kW	10.3 kW
800x811x952	800x811x682
96 kg	72 kg

XEFT-10EU-EGRN	XEFT-06EU-EGRN
Van rechts naar links	Van rechts naar links
Handbediend	Handbediend
75mm	75mm
50/60 Hz	50/60 Hz
400 V - 3N	400 V - 3N
15.5 kW	10.3 kW
800x811x952	800x811x682
96 kg	72 kg

Opmerkingen: Opening van links naar rechts, voorbeeld artikelcode XEFT-10EU-EMLV (L= left) (R= right)

Vraag naar meer.

	600 x 400	460 x 330
KAPPEN	 <p>STOOMCONDENSATIEKAP Compatibel met: MASTER, TOUCH en LED Frequentie: 50 / 60 Hz Elektrisch vermogen: 0,2 kW Rookafvoerdiameter: 121 mm Min. debiet: 550 m³/h - Max. debiet: 750 m³/h Afmetingen: 800x863x276 WxDxH mm Gewicht: 23 kg Art.: XEKHT-HCEU</p> <p>WATERLESS-KAP Compatibel met: MASTER, TOUCH, LED en GO Frequentie: 50 / 60 Hz Elektrisch vermogen: 0,1 kW Afmetingen: 800x863x205 WxDxH mm Gewicht: 25 kg Art.: XEKHT-ACEU</p>	<p>STOOMCONDENSATIEKAP Compatibel met: MASTER, TOUCH en LED Frequentie: 50 / 60 Hz Elektrisch vermogen: 0,2 kW Rookafvoerdiameter: 121 mm Min. debiet: 550 m³/h - Max. debiet: 750 m³/h Afmetingen: 600x731x276 WxDxH mm Gewicht: 21 kg Art.: XEKHT-HCHS</p> <p>WATERLESS-KAP Compatibel met: MASTER, TOUCH, LED en GO Frequentie: 50 / 60 Hz Elektrisch vermogen: 0,1 kW Afmetingen: 600x731x205 WxDxH mm Gewicht: 15 kg Art.: XEKHT-ACHS</p> <p>INBOUWKIT Uitsluitend compatibel met het model ARIANNA Afmetingen: 600x697x100 WxDxH mm Gewicht: 8,5 Kg Art.: XWKHT-BCHS</p>
RIJSOVEN	 <p>RIJSOVEN Compatibel met: MASTER, TOUCH en LED Inhoud: 8 600x400 Spanning: 220-240V-1PH+N+PE Frequentie: 50 / 60 Hz Elektrisch vermogen: 1,2 kW Afmetingen: 800x792x750 WxDxH mm Gewicht: 37 kg Art.: XEKPT-08EU-C</p> <p>RIJSOVEN Compatibel met: MASTER, TOUCH en LED Inhoud: 10 600x400 Spanning: 220-240V-1PH+N+PE Frequentie: 50 / 60 Hz Elektrisch vermogen: 1,2 kW Afmetingen: 800x792x886 WxDxH mm Gewicht: 42 kg Art.: XEKPT-10EU-C</p>	<p>RIJSOVEN Compatibel met: MASTER, TOUCH en LED Inhoud: 8 460x330 Spanning: 220-240V-1PH+N+PE Frequentie: 50 / 60 Hz Elektrisch vermogen: 1,2 kW Afmetingen: 600x711x750 WxDxH mm Gewicht: 35 kg Art.: XEKPT-08HS-C</p>
KIT VOOR PLAATSING BOVENOP ELKAAR	 <p>KIT VOOR PLAATSING BOVENOP ELKAAR Compatibel met alle modellen. Omvat alle onderdelen die nodig zijn om twee ovens bovenop elkaar te plaatsen. Art.: XWKQT-00EF-E</p> <p>KIT VOOR PLAATSING BOVENOP ELKAAR Omvat alle onderdelen die nodig zijn om een willekeurige oven te plaatsen op een willekeurige versie van ROSSELLA. Art.: XWKQT-04EF-E</p>	<p>KIT VOOR PLAATSING BOVENOP ELKAAR Compatibel met alle modellen. Omvat alle onderdelen die nodig zijn om twee ovens bovenop elkaar te plaatsen. Art.: XWKQT-00HS-E</p>
STANDAARD	 <p>HOGE STAND MET ZIJSTEUNEN Compatibel met alle modellen. Afmetingen: 794X688X738 WxDxH mm Afstand tussen de trays: 60mm Gewicht: 10 kg Art.: XEKRT-08EU-H</p> <p>MIDDELHOGE STAND MET ZIJSTEUNEN Compatibel met alle modellen. Afmetingen: 794X688X559 WxDxH mm Afstand tussen de trays: 60mm Gewicht: 7 kg Art.: XEKRT-06EU-M</p> <p>STAND FLOOR Compatibel met alle modellen. Afmetingen: 794X688X150 WxDxH mm Gewicht: 4 kg Art.: XWKRT-00EF-F</p>	<p>HOGE STAND MET ZIJSTEUNEN Compatibel met alle modellen. Afmetingen: 594X546X783 WxDxH mm Afstand tussen de trays: 60mm Gewicht: 9 kg Art.: XWKRT-08HS-H</p> <p>MIDDELHOGE STAND MET ZIJSTEUNEN Compatibel met alle modellen. Afmetingen: 594X546X559 WxDxH mm Afstand tussen de trays: 60mm Gewicht: 6 kg Art.: XWKRT-06HS-M</p> <p>STAND FLOOR Compatibel met alle modellen. Afmetingen: 594X546X150 WxDxH mm Gewicht: 3 kg Art.: XWKRT-00HS-F</p>

	600 x 400	460 x 330
KIT RESERVOIR	 <p>KIT RESERVOIR VOOR OVEN MET ENKELE POMP Compatibel met: MASTER, TOUCH en LED Art.: XHC021</p> <p>KIT RESERVOIR VOOR MAXI.Link-PLOSSINGEN Compatibel met: MASTER, TOUCH en LED Art.: XHC023</p> <p>KIT RESERVOIR VOOR RIJSOVENS Compatibel met: MASTER, TOUCH en LED Art.: XHC024</p> <p>WATERRESERVOIR DAT BOVENOP DE OVEN MOET WORDEN GEPLAATST. Uitsluitend verkrijgbaar voor ovens met pompkit. Art.: XHC026</p>	<p>KIT RESERVOIR VOOR OVEN MET ENKELE POMP Compatibel met: MASTER, TOUCH en LED Art.: XHC020</p> <p>KIT RESERVOIR VOOR MAXI.Link-OPLOSSINGEN Compatibel met: MASTER, TOUCH en LED Art.: XHC022</p> <p>KIT RESERVOIR VOOR RIJSOVENS Compatibel met: MASTER, TOUCH en LED Art.: XHC024</p> <p>WATERRESERVOIR DAT BOVENOP DE OVEN MOET WORDEN GEPLAATST. Uitsluitend verkrijgbaar voor ovens met pompkit. Art.: XHC026</p>
OVERIGE ACCESSOIRES	 <p>POMPKIT Compatibel met: MASTER, TOUCH en LED - Modellen 600x400 en 460x330 Art.: XHC016</p> <p>ZOEMERKIT Compatibel met alle modellen 600x400 en 460x330 Art.: XEC015</p> <p>WIELENKIT Compatibel met alle modellen 600x400 en 460x330 Art.: XUC012</p> <p>OVENPOOTJESKIT Compatibel met alle modellen 600x400 Art.: XUC035</p> <p>RIJSOVENPOOTJESKIT Compatibel met alle modellen 600x400 en 460x330 Art.: XUC045</p>	<p>OVENPOOTJESKIT Compatibel met alle modellen 460x330 Art.: XUC025</p>
UNOX.CARE	 <p>UNOX.PURE - FILTERSISTEEM Compatibel met: CAMILLA en VITTORIA - MASTER, TOUCH en LED. Art.: XHC003</p> <p>UNOX.PURE - VERVANGENDE PATROON Compatibel met: CAMILLA en VITTORIA - MASTER, TOUCH en LED. Art.: XHC004</p> <p>BAKERY.PURE - FILTERSISTEEM Compatibel met: ROSSELLA, ELENA, ARIANNA en STEFANIA - MASTER, TOUCH en LED. Art.: XHC010</p> <p>BAKERY.PURE - VERVANGENDE PATROON Compatibel met: ROSSELLA, ELENA, ARIANNA en STEFANIA - MASTER, TOUCH en LED. Art.: XHC011</p> <p>SPRAY DET&RINSE™ Reinigingspray voor BAKERLUX SHOP.Pro™-ovens Art.: DB1044</p> <p>KIT VOOR HANDMATIGE REINIGING Omvat een waterafvoer, een sifon, alle noodzakelijke aansluitingen en een fles SPRAY&Rinse (750ML). Art.: XUC013</p> <p>REINIGINGSKIT MET SPROEIER Omvat een waterafvoer, een sifon, alle noodzakelijke aansluitingen, een externe sproeier en een fles SPRAY&Rinse (750ML). Art.: XHC027</p>	
INTERNETVERBINDING	 <p>ACCESSOIRES VOOR DE VERBINDING VAN BAKERLUX SHOP.PRO™ MET HET INTERNET Compatibel met: BAKERLUX SHOP.Pro™, modellen MASTER en TOUCH</p> <p>LAN-kit Art.: XEC011</p> <p>Wifi-kit Art.: XEC012</p> <p><small>Illustrative photo refers to XEC012 kit</small></p>	

Uitrusting 600x400 en 460x330

	MASTER	TOUCH	LED	GO
<ul style="list-style-type: none"> • Steard ○ Optioneel — Not available 				
BEREIDINGSWIJZE				
Bereiding met convectie bij een variabele temperatuur van 30°C t/m 260°C	•	•	•	•
Bereiding met convectie en vocht bij een variabele temperatuur van 48°C t/m 260°C	•	•	•	—
Maximale voorverwarmingstemperatuur 260°C	•	•	•	•
AUTOMATISCHE EN GEAVANCEERDE PROGRAMMERING				
Bakfasen	9	9	3	3
SNELPROGRAMMA'S:	—	—	12	12
PROGRAMMA'S:	896	99	99	99
PROGRAMMA'S: de programma's in het geheugen kunnen worden voorzien van namen en afbeeldingen	•	•	—	—
PROGRAMMA'S: het recept kan met een naam worden opgeslagen	•	•	—	—
MULTI.Time: beheert meer dan 10 timers voor de controle van de gelijktijdige bereiding van diverse producten	•	—	—	—
UNOX INTELLIGENT.PERFORMANCE-TECHNOLOGIEËN - UIP				
ADAPTIVE.COOKING: herkent de hoeveelheid voedsel in de oven en regelt automatisch het bereidingsprogramma	•	—	—	—
AUTO.SOFT: beheert de warmeluchtstromen om ongelijkmatigheden te vermijden.	•	—	—	—
SMART.PREHEATING: de voorverwarming die de oven vóór de bereiding op de ideale temperatuur brengt waarbij rekening wordt gehouden met de voorafgaande activiteiten	•	—	—	—
AUTO.MATIC: automatische opening van de oven deur waardoor het bakproces wordt onderbroken	•	•	—	—
UNOX INTENSIVE COOKING-TECHNOLOGIEËN				
AIR.Plus-technologie: 2 luchtstroomsnelheden in de ovenruimte die door de gebruiker ingesteld kunnen worden	•	•	•	—
AIR.Plus-technologie: meerdere ventilatoren die tijdens de werking van richting kunnen veranderen	•	•	•	•
STEAM.Plus-technologie: gemengde bereidingen van convectie - vocht (20-40-60-80-100%)	•	•	•	—
DRY.Plus-technologie: verwijdering van de vochtigheid uit de ovenruimte	•	•	•	•
EFFICIENT.Power: overgang van 60 naar 260°C in 300 seconden.	•	•	•	•
EFFICIENT.Power™: ENERGY STAR-certificaat	•	•	•	•
DATA DRIVEN COOKING-TECHNOLOGIEËN				
Ethernet-verbindingkaart voor de verbinding van de oven met ddc.unox.com en UNOX App	○	○	—	—
DDC Stats: geavanceerde rapporten over het gebruik van de oven en het verbruik	•	—	—	—
BAKSTATIONS				
MAXI.LINK-technologie: kan gebruikt worden om kolommen met twee ovens bovenop elkaar te vormen	•	•	•	—
THERMISCHE ISOLATIE EN VEILIGHEID				
Protek.SAFE™-technologie: maximale thermische efficiëntie en veilige werking	•	•	•	•
Protek.SAFE™-technologie: remt de motor af wanneer de oven deur geopend wordt om energieverstopping te beperken	•	•	•	•
OPENING OVENDEUR				
Handbediend van boven naar beneden (uitsluitend voor de modellen CAMILLA en VITTORIA)	—	•	•	•
Elektromechanisch en automatisch van rechts naar links (uitsluitend voor de Matic-versies)	•	•	—	—
Handbediend van rechts naar links	—	—	•	•
HULPFUNCTIES				
Voorverwarmingstemperatuur tot 260°C die de gebruiker voor elk programma kan instellen	•	•	•	•
Weergave van de tijd tot het einde van het ingestelde bereidingsprogramma	•	•	•	•
Continue werking «INF»	•	•	•	•
Weergave van de nominale tijd en de daadwerkelijke tijd, temperatuur in de ovenruimte, vochtigheid en ventilatorsnelheid	•	•	•	•
Meeteenheid temperatuur °C of °F	•	•	•	•
TECHNISCHE DETAILS				
Traydragers van L-vormig gebogen plaatstaal (uitsluitend voor de modellen CAMILLA en VITTORIA)	•	•	•	•
Traydragers van verchroomd staal (uitsluitend voor de modellen ELENA en ROSSELLA)	•	•	•	•
Traydragers van verchroomd staal met kantelbeveiliging (uitsluitend voor de modellen STEFANIA en ARIANNA)	•	•	•	•
Afgesloten bedieningspaneel om infiltratie van stoom in de printplaat te vermijden (IPX4)	•	•	•	•
Light Weight - Heavy Duty-structuur met gebruik van innovatieve materialen	•	•	•	•
Deuropeningsschakelaar	•	•	—	—
Veiligheidstemperatuurbegrenzer	•	•	•	•
Eenvoudig te reinigen binnenste, openklapbare ruit (uitsluitend voor modellen met horizontale opening)	•	•	•	•
Eenvoudig te reinigen binnenste ruit (uitsluitend voor modellen met verticale opening)	—	•	•	•



LONG Life 4!

Optionele garantie op onderdelen van 4 jaar / 10.000 uur*

De meest concrete getuigenis van de kwaliteit en betrouwbaarheid van BAKERLUX SHOP.Pro™. U kunt de garantie* over onderdelen verlengen tot 4 jaar of 10.000 werkingsuren en over de arbeidskosten tot 2 jaar of 10.000 werkingsuren.

De LONG.Life4-garantie kan eenvoudig worden geactiveerd. Verbind u via internet (LAN) of wifi met uw BAKERLUX SHOP.Pro™-oven in de versies MASTER en TOUCH met de specifieke accessoires.

ACCESSOIRES VOOR DE VERBINDING VAN BAKERLUX SHOP.Pro™ MASTER EN TOUCH MET INTERNET

Art.: XEC011 LAN-kit

Art.: XEC012 Wifi-kit



INTERNATIONAL

UNOX S.p.A.

Via Majorana 22
35010 Cadoneghe PD Italy
Tel +39 049 865 7511 | Fax +39 049 865 7555
info@unox.com



INVENTIVE SIMPLIFICATION

EUROPE

ITALIA

UNOX S.p.A.
E-mail: info@unox.it
Tel.: +39 049 86 57 511

ČESKÁ REPUBLIKA

UNOX DISTRIBUTION s.r.o.
E-mail: info.cz@unox.com
Tel.: +420 241 940 000

РОССИЯ, ПРИБАЛТИКА И СТРАНЫ СНГ UNOX РОССИЯ

E-mail: info.ru@unox.com
Tel.: +7 (499) 702-00-14

ESPAÑA

UNOX PROFESIONAL ESPAÑA S.L.
E-mail: info.es@unox.com
Tel.: +34 900 82 89 43

SCANDINAVIAN COUNTRIES

UNOX SCANDINAVIA AB
E-mail: info.se@unox.com
Tel.: +46 79 075 63 64

UNITED KINGDOM

UNOX UK Ltd.
E-mail: info@unoxuk.com
Tel.: +44 1252 851 522

PORTUGAL UNOX PORTUGAL

E-mail: info.pt@unox.com
Tel.: +351 918 228 787

POLSKA

UNOX POLSKA Sp.zo.o.
E-mail: info.pl@unox.com
Tel.: +48 665 232 000

DEUTSCHLAND

UNOX DEUTSCHLAND GmbH
E-mail: info.de@unox.com
Tel.: +49 2951 98760

FRANCE, BELGIUM & LUXEMBOURG

UNOX FRANCE s.a.s.
E-mail: info@unox.fr
Tel.: +33 4 78 17 35 39

ÖSTERREICH

UNOX ÖSTERREICH GmbH
E-mail: auftrag@unox.com
Tel. +43 800 880 963

HRVATSKA

UNOX CROATIA
E-mail: narudzbe@unox.com
Tel.: +39 049 86 57 538

TÜRKİYE

UNOX TURKEY Profesyonel Mutfak
Ekipmanları Endüstri ve Ticaret Limited Şirketi
E-mail: info.tr@unox.com
Tel.: +90 530 176 62 03

IRELAND

UNOX IRELAND
E-mail: info.ie@unox.com
Tel. +353 (0) 87 32 23 218

БЪЛГАРИЯ

UNOX BULGARIA
E-mail: info.bg@unox.com
Tel.: +359 88 23 13 378

ASIA & AFRICA

MALAYSIA & SINGAPORE

UNOX (ASIA) SDN. BHD
E-mail: info.asia@unox.com
Tel.: +603-58797700

OTHER ASIAN COUNTRIES

UNOX (ASIA) SDN. BHD
E-mail: info.asia@unox.com
Tel.: +603-58797700

PHILIPPINES

UNOX PHILIPPINES
E-mail: info.asia@unox.com
Tel.: +63 9173108084

대한민국

UNOX KOREA CO. Ltd.
이메일: info.kr@unox.com
전화: +82 2 69410351

AMERICA & OCEANIA

U.S.A. & CANADA

UNOX Inc.
E-mail: info.usa@unox.com
Tel.: +1 800 489 8669

MEXICO

UNOX MEXICO, S. DE R.L. DE C.V.
E-mail: info.mx@unox.com
Tel.: +52 1555 4314 180

COLOMBIA

UNOX COLOMBIA
E-mail: info.co@unox.com
Tel.: +57 350 65 88 204

ARGENTINA

UNOX ARGENTINA
E-mail: info.ra@unox.com
Tel.: +54 911 37 58 43 46

U.A.E.

UNOX MIDDLE EAST DMCC
E-mail: info.uae@unox.com
Tel.: +971 55 426 3167

SOUTH AFRICA

UNOX SOUTH AFRICA
E-mail: info.sa@unox.com
Tel.: +27 845 05 52 35

INDONESIA

UNOX INDONESIA
E-mail: info.asia@unox.com
Tel.: +62 81908852999

中华人民共和国

UNOX TRADING (SHANGHAI) CO. Ltd.
电子邮件: info.china@unox.com
电话: +86 21 56907696

BRAZIL

UNOX BRAZIL
E-mail: info.br@unox.com
Tel.: +55 11 98717-8201

AUSTRALIA

UNOX AUSTRALIA PTY Ltd.
E-mail: info@unoxaustralia.com.au
Tel.: +61 3 9876 0803

NEW ZEALAND

UNOX NEW ZEALAND Ltd.
E-mail: info@unox.co.nz
Tel.: +64 (0) 800 76 0803

L11709AO - Gedrukt: 05-2019
De foto's in de catalogus zijn slechts een indicatie.
Alle gegevens van deze catalogus kunnen zonder mededeling worden gewijzigd en veranderd.

unox.com

Follow us on

