



BAKERLUX SHOP.Pro™





BAKERLUX SHOP.Pro™

BAKERLUX SHOP.Pro™ è la gamma di forni per la doratura di prodotti congelati studiata per gli spazi commerciali, dove i ritmi sono serrati ed i volumi di cottura sono elevati.

Design ed intelligenza, eleganza del vetro, controlli touch e connessione ad internet. Tutto quello che puoi immaginare in un forno, oggi è nelle tue mani. Creato per essere perfetto. In ogni dettaglio.

 **Guarda il video "Perfection is now" nel canale ufficiale YouTube di UNOX.**

Un forno come non avresti mai immaginato.



BAKERLUX SHOP.Pro™

Design moderno, performance uniche.

BAKERLUX SHOP.Pro™ è la gamma di forni per la doratura di prodotti congelati studiata per gli spazi commerciali, dove i ritmi sono serrati ed i volumi di cottura sono elevati.

Ogni errore può costare molto, ogni secondo è prezioso.

BAKERLUX SHOP.Pro™ nasce dalla sintesi di anni di esperienza e di ricerca di UNOX nei piccoli negozi, nei supermercati e nelle catene fast food. Ogni forno garantisce prestazioni di alto livello a qualsiasi condizione lavorativa, sfruttando le più avanzate ed intuitive tecnologie intelligenti per dare un supporto concreto al team di lavoro.

I BAKERLUX SHOP.Pro™ sono disponibili in varie versioni: quelle da 10, 6, 4 e 3 teglie 600 x 400 sono il punto di riferimento per produzioni di grandi quantità; le versioni da 4 e 3 teglie 460 x 330 invece, si adattano perfettamente anche a negozi o laboratori dagli spazi ridotti.

Inoltre, è possibile configurare il forno in colonne dotate di accessori (come stand o lievitori) le quali vengono assemblate secondo le tue specifiche esigenze ed in base al contesto di utilizzo.

Puoi scegliere tra quattro versioni di pannelli di controllo con funzionalità differenti: un ventaglio di opzioni che ti garantisce di trovare sempre il BAKERLUX SHOP.Pro™ più adatto a te.

 Guarda il video "Perfection is now" nel canale ufficiale YouTube di UNOX.

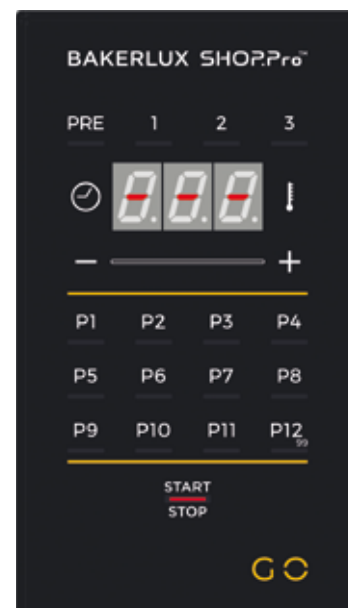


Facile, essenziale, rapido e concreto.

Il BAKERLUX SHOP.Pro™ in versione GO è un forno a convezione instancabile, che nasce specificatamente per le cotture di croissant congelati o per la doratura di pane precotto congelato.

E' adatto alle necessità tipiche di caffetterie, snack bar e supermercati di piccole dimensioni, che non eseguono cotture delicate o con umidità.

Nei forni BAKERLUX SHOP.Pro™ GO può essere installata la cappa waterless, la quale non necessita di allacciamento idrico.



PARAMETRI DI COTTURA IMPOSTABILI



3 STEP
DI COTTURA



TEMPO
0 - inf



30 - 260°C
TEMPERATURA



0-20-40-60-80-100%
UMIDITÀ



VENTOLA
2 VELOCITÀ

UNOX INTELLIGENT PERFORMANCE



ADAPTIVE COOKING



AUTO SOFT



SMART PREHEATING



AUTO MATIC



DATA DRIVEN COOKING

FUNZIONI RAPIDE



99 PROGRAMMI



CONTROLLO LIEVITATORE



PREDISPOSIZIONE WI-FI & LAN



MULTI TIME



COTTURE AUTOMATICHE



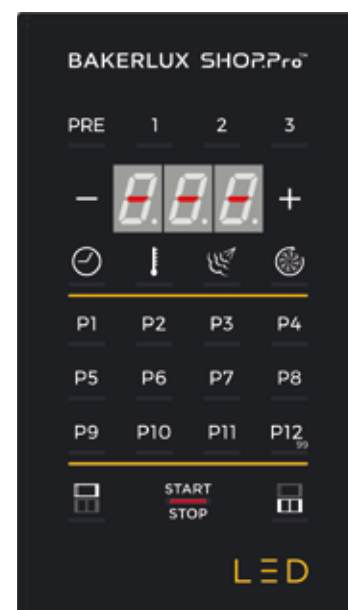
LED

Aggiungi umidità alle cotture, elegante e minimale.

Il BAKERLUX SHOP.Pro™ in versione LED è un forno a convezione che ti dà la possibilità di aggiungere umidità durante la cottura e di ridurre la ventilazione, permettendoti di completare anche i processi di cottura più delicati e critici. La versione LED è la soluzione perfetta per coloro che cercano uno strumento facile da utilizzare, che sia anche in grado fornire prestazioni vicine al mondo della pasticceria.

La possibilità di controllare il lievatore dal pannello di controllo permette installazioni in colonna che completano intere stazioni di cottura.

Sulla versione LED è possibile installare la cappa ventless a condensazione di vapore ad alto potere filtrante, oppure la cappa waterless, che non necessita di collegamento idrico.



PARAMETRI DI COTTURA IMPOSTABILI



3 STEP DI COTTURA



TEMPO 0 - inf



30 - 260°C TEMPERATURA



0-20-40-60-80-100% UMIDITÀ



2 VELOCITÀ VENTOLA

UNOX INTELLIGENT PERFORMANCE



ADAPTIVE COOKING



AUTO SOFT



SMART PREHEATING



AUTO Matic



DATA DRIVEN COOKING

FUNZIONI RAPIDE



99 PROGRAMMI



CONTROLLO LIEVITATORE



PREDISPOSIZIONE WI-FI & LAN



MULTI TIME



COTTURE AUTOMATICHE

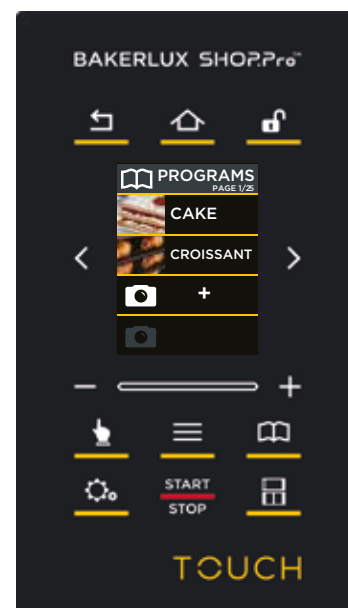


TOUCH

Il tocco in più che ti fa fare la differenza. E si vede.

Il BAKERLUX SHOP.Pro™ in versione TOUCH è dotato di un display LCD di 2.4" che ti permette di memorizzare i programmi in maniera intuitiva attraverso delle immagini. L'apertura del forno può essere a ribalta - dall'alto verso il basso, oppure a bandiera - da destra verso sinistra.

Quest'ultima può essere manuale o *MATIC*, che si apre in maniera automatica a fine cottura. BAKERLUX SHOP.Pro™ TOUCH può essere dotato di connessione internet, la quale ti permette di programmare i forni dei tuoi negozi direttamente dal pc o dallo smartphone. Sulla versione TOUCH è possibile installare la cappa ventless, oppure la cappa waterless.



Pannello di controllo da 5" con display LCD da 2,4" touch screen

PARAMETRI DI COTTURA IMPOSTABILI



9 STEP DI COTTURA



TEMPO 0 - inf



30 - 260°C TEMPERATURA



0-20-40-60-80-100% UMIDITÀ



2 VELOCITÀ VENTOLA

UNOX INTELLIGENT PERFORMANCE



ADAPTIVE COOKING



AUTO.SOFT



SMART.PREHEATING



AUTO.MATIC



DATA DRIVEN COOKING

FUNZIONI RAPIDE



99 PROGRAMMI



CONTROLLO LIEVITATORE



PREDISPOSIZIONE WI-FI & LAN



MULTI.TIME



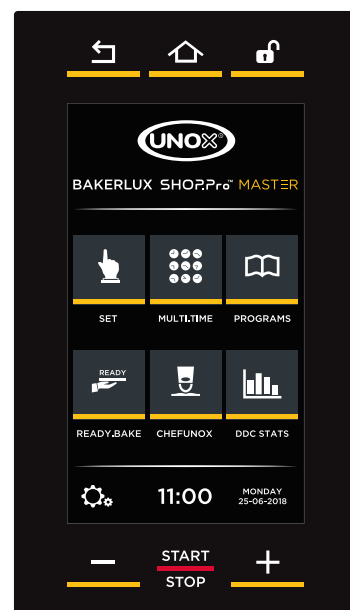
COTTURE AUTOMATICHE



MASTER

Il massimo della tecnologia per un risultato sempre perfetto.

Il pannello di controllo MASTER è la più completa evoluzione tecnologica dei forni BAKERLUX SHOP.Pro™ che mette il punto esclamativo su performance di cottura, programmi automatici, intelligenza artificiale e connessione internet. BAKERLUX SHOP.Pro™ MASTER, con display visivo LCD da 5" è dotato di programmi di cottura automatici CHEFUNOX, tecnologia MULTI.Time che permette di cuocere fino a 10 referenze contemporaneamente e funzione READY.Bake per un utilizzo immediato anche per i meno esperti. Apertura porta automatica intelligente AUTO.Matic di serie, report con statistiche di utilizzo DDC.Stats visualizzabili direttamente dal display e connessione ad internet opzionale per controllo dei forni da remoto da pc e smartphone. Cappa ventless, cappa waterless e lievitatore controllabile da display.



Pannello di controllo da 6" con display LCD da 5" touch screen

PARAMETRI DI COTTURA IMPOSTABILI



9 STEP DI COTTURA



TEMPO 0 - inf



30 - 260°C TEMPERATURA



0-20-40-60-80-100% UMIDITÀ



2 VELOCITÀ VENTOLA

UNOX INTELLIGENT PERFORMANCE



ADAPTIVE.COOKING



AUTO.SOFT



SMART.PREHEATING



AUTO.MATIC



DATA DRIVEN COOKING

FUNZIONI RAPIDE



99 PROGRAMMI



CONTROLLO LIEVITATORE



PREDISPOSIZIONE WI-FI & LAN



MULTI.TIME



COTTURE AUTOMATICHE

UIP - Unox Intelligent Performance

Cottura Intelligente. Risultato certo.

Ottenere risultati identici ad ogni infornata richiede controllo, intelligenza ed esperienza. Ogni dettaglio conta: quello che succede prima e durante la cottura, le diverse quantità di carico, le proprietà del cibo che variano nelle stagioni e la manualità unica di ogni membro del tuo team.

Un esempio?

Infornare tante teglie richiede più tempo che infornarne una o poche: la porta rimane aperta più a lungo e la conseguente diminuzione di temperatura è maggiore. Il forno deve iniziare la cottura ad una temperatura inferiore e cucinare una quantità più elevata di cibo, per cui impiega più tempo per raggiungere le corrette condizioni di lavoro. Inoltre, l'umidità rilasciata dal carico completo è maggiore rispetto a quella di carico parziale, e un'apertura imprevista della porta altera notevolmente tutti i parametri del processo di cottura.

Ottenere risultati ripetibili richiede supervisione continua, monitoraggio di ogni dettaglio e interventi immediati. In poche parole: controllo, intelligenza ed esperienza, proprio ciò che ha il forno BAKERLUX SHOP.Pro™ MASTER con tecnologia UNOX INTELLIGENT Performance.



ADAPTIVE.Cooking™

Risultati perfetti. Sempre.

La tecnologia ADAPTIVE.Cooking garantisce un risultato identico e perfetto ad ogni infornata, qualsiasi sia il carico.

Il forno BAKERLUX SHOP.Pro™ con pannello di controllo MASTER, è dotato di serie della funzione ADAPTIVE.Cooking, che registra attraverso dei sensori le variazioni di temperatura, stima la quantità di cibo, e regola automaticamente i parametri di tempo e temperatura del processo di cottura.

AUTO.Soft

Funzione di cottura delicata.

La salita di temperatura troppo rapida in presenza di prodotti delicati e in condizioni di carico elevato, può compromettere l'uniformità del risultato complessivo.

Grazie alla tecnologia AUTO.Soft il forno BAKERLUX SHOP.Pro™ MASTER impedisce che questo accada. Quando la funzione è attiva, la salita di temperatura viene regolata automaticamente per garantire un'ottimale distribuzione del calore all'interno di ogni teglia infornata. Perché ogni dettaglio conta quando la qualità è al primo posto.

SMART.Preheating

Preriscaldamento Intelligente.

Il corretto pre riscaldamento del forno crea le condizioni ideali per ottimizzare la cottura fin dai primi istanti dopo la chiusura della porta. Il forno BAKERLUX SHOP.Pro™ MASTER, dotato della tecnologia intelligente SMART.Preheating, imposta automaticamente la temperatura e il tempo di preriscaldamento più corretti in funzione dei parametri del processo di cottura impostato e di quanto avvenuto nelle ore precedenti.

SMART.Preheating prevede anche il raffreddamento della camera di cottura automatico nel passaggio da una temperatura elevata ad una più delicata, per garantire la massima ripetibilità di risultato.

AUTO.Matic

Apertura porta automatica.

Il rumore e il ritmo serrato delle attività che si susseguono in uno spazio commerciale rendono difficile la supervisione del processo di cottura: può succedere che il cibo rimanga per alcuni minuti di troppo all'interno del forno, vanificando tutti gli sforzi fatti per garantire la massima qualità ad ogni infornata.

BAKERLUX SHOP.Pro™ MASTER e TOUCH sono focalizzati sul risultato perfetto: grazie alla tecnologia AUTO.Matic provvedono ad aprire automaticamente la porta interrompendo sempre al momento giusto il processo di cottura, garantendone così l'eccellenza anche in caso di distrazione.

SENZA ADAPTIVE. Cooking™

La quantità di cibo infornato influisce sul risultato finale, ciò significa che un programma impostato per una teglia singola non è sufficiente per cuocere un pieno carico.

CON ADAPTIVE. Cooking™

La tecnologia ADAPTIVE.Cooking™ riconosce la quantità di carico infornato e ottimizza automaticamente tempo e temperatura senza dover creare programmi diversi in funzione del carico.

SET OTTIMALE PER MEZZO CARICO

CROSTATE

PRE 200°C
 20 min
 165 °C

RISULTATO CON TEGLIA SINGOLA

SENZA ADAPTIVE. Cooking™

Tempo di cottura: **20 min**
 Temperatura media effettiva: **185°C**

CON ADAPTIVE. Cooking™

Tempo di cottura: **18 min**
 Temperatura media effettiva: **165°C**

RISULTATO CON PIENO CARICO

SENZA ADAPTIVE. Cooking™

Tempo di cottura: **20 min**
 Temperatura media effettiva: **155°C**

CON ADAPTIVE. Cooking™

Tempo di cottura: **23 min**
 Temperatura media effettiva: **165°C**

SENZA AUTO.Matic

A cottura terminata è importante sfornare immediatamente le teglie per evitare che il calore accumulato dalla camera del forno continui la cottura del prodotto fino a bruciarlo e l'umidità rovini struttura e fragranza. E' necessario l'intervento Manuale puntuale per evitare il rischio.

CON AUTO.Matic

Terminata la cottura la porta si apre automaticamente interrompendola senza il rischio di rovinare il prodotto. Il risultato è sempre garantito anche in caso di distrazione.

PANE

25 min
 180 °C
 20%

SENZA AUTO.Matic

Ritardo di apertura porta a fine cottura: **Rischio elevato.**

CON AUTO.Matic

Ritardo di apertura porta a fine cottura: **Nessun rischio.**

SENZA AUTO.Matic

Ritardo di apertura porta a fine cottura: **Rischio elevato.**

CON AUTO.Matic

Ritardo di apertura porta a fine cottura: **Nessun rischio.**

SENZA AUTO.Soft

Nel passaggio da uno step di cottura al successivo, un rapido aumento di temperatura può essere aggressivo al punto di cuocere i prodotti più sensibili in modo non uniforme.

CON AUTO.Soft

La funzione AUTO.Soft gestisce la salita termica rendendola più delicata, e preservando l'uniformità in tutti i punti della teglia e su tutte le teglie.

PIZZETTE STEP 1/2

5 min
 145 °C
 20%

STEP 2/2

15 min
 180 °C
 0%

SENZA AUTO.Soft

Tempo di salita: **145°C-180°C: 1 min**

CON AUTO.Soft

Tempo di salita: **145°C-180°C: 4 min**

SENZA AUTO.Soft

Tempo di salita: **145°C-180°C: 2 min**

CON AUTO.Soft

Tempo di salita: **145°C-180°C: 7 min**

SENZA SMART.Preheating

Il forno preriscalda alla temperatura impostata senza tener conto degli eventi precedenti, con il rischio di non essere sufficientemente caldo, o al contrario, di sprecare energia per la fase di riscaldamento anche quando l'acciaio della camera di cottura ha accumulato calore sufficiente dalle cotture precedenti.

CON SMART.Preheating

Smart.Preheating riconosce l'attività svolta dal forno nei momenti precedenti all'infornata e regola in maniera intelligente il preriscaldamento: intenso a forno freddo, più rapido, o addirittura non necessario, se l'acciaio della camera risulta sufficientemente caldo per cuocere.

CROISSANT

PRE 190°C
 18 min
 165 °C



SENZA SMART.Preheating

Tempo di preriscaldamento: **6 min**
 Temp. acciaio in camera dopo preriscaldamento: **100°C**

Tempo di preriscaldamento: **6 min**
 Temp. acciaio in camera dopo preriscaldamento: **100°C**

CON SMART.Preheating

Tempo di preriscaldamento: **9 min**
 Temp. acciaio in camera dopo preriscaldamento: **165°C**

Tempo di preriscaldamento: **0 min**
 Temp. acciaio in camera dopo preriscaldamento: **165°C**

SENZA SMART.Preheating

Tempo di preriscaldamento: **6 min**
 Temp. acciaio in camera dopo preriscaldamento: **100°C**

Tempo di preriscaldamento: **6 min**
 Temp. acciaio in camera dopo preriscaldamento: **100°C**

CON SMART.Preheating

Tempo di preriscaldamento: **9 min**
 Temp. acciaio in camera dopo preriscaldamento: **165°C**

Tempo di preriscaldamento: **0 min**
 Temp. acciaio in camera dopo preriscaldamento: **165°C**

DDC - Data Driven Cooking

Il tuo forno è unico, intelligente e connesso.

Data Driven Cooking - DDC è l'intelligenza artificiale progettata per aiutarti a sfruttare appieno il potenziale dei forni BAKERLUX SHOP.Pro™: raccoglie dati, elabora le informazioni ed analizza i modelli di utilizzo concretizzandoli in un report giornaliero che viene sincronizzato con il cloud UNOX. Quest'ultimo, grazie all'Intelligenza Artificiale, identifica e offre ricette e suggerimenti personalizzati per le tue reali esigenze che si traducono direttamente in nuovi piatti per il tuo menù.

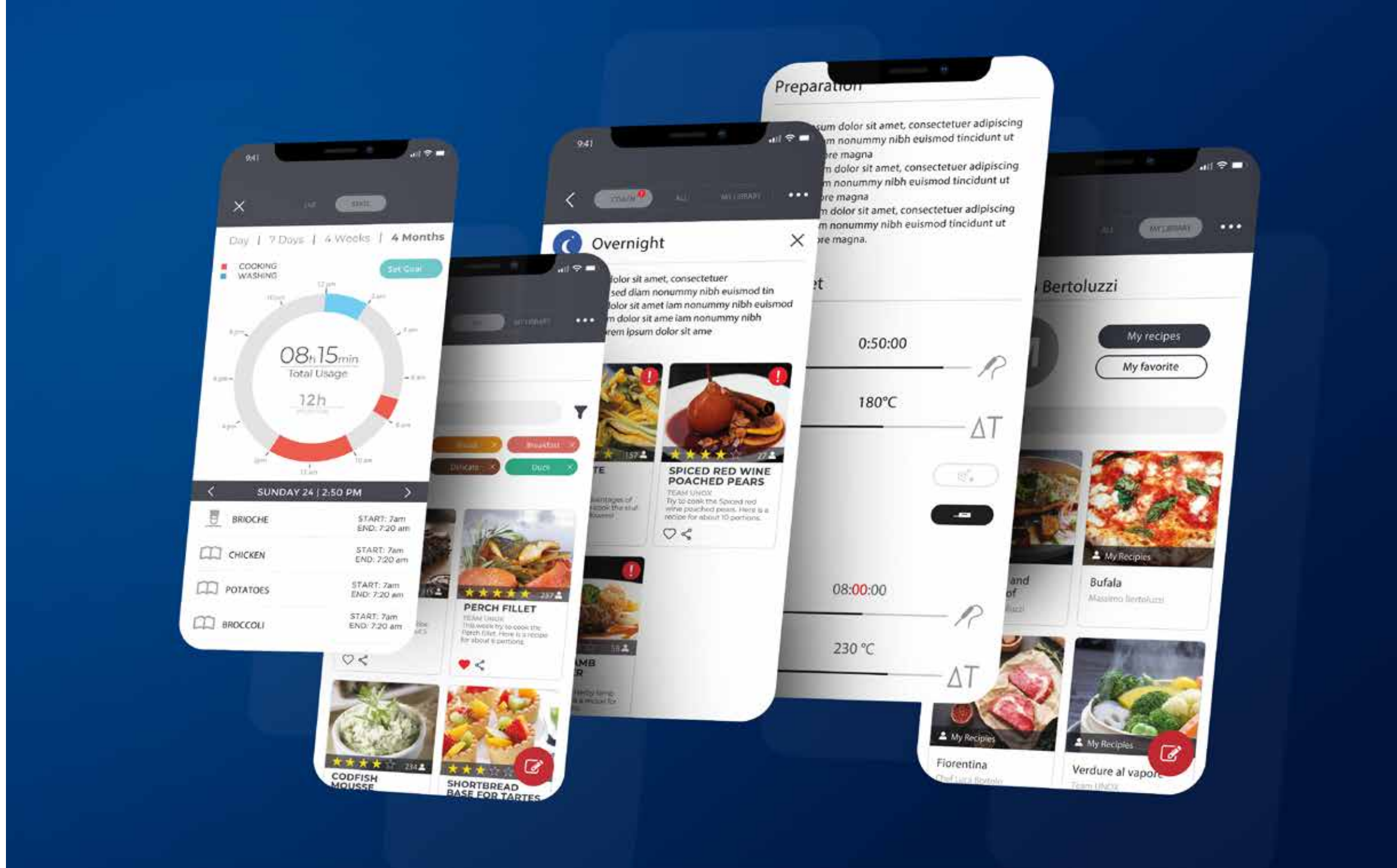
Con Data Driven Cooking, i forni BAKERLUX SHOP.Pro™ diventano molto più di una semplice attrezzatura da forno: sono dei veri partner che contribuiscono a costruire il tuo successo. La tecnologia DDC è disponibile per i forni BAKERLUX SHOP.Pro™ nelle versioni MASTER e TOUCH.

Data Driven Cooking.

Più vicino a te, più vicino al tuo successo.



 [Guarda il video "Data Driven Cooking"](#)



DDC.UNOX.com Raccolta e analisi dati.

Grazie a DDC.UNOX.com puoi controllare il tuo forno BAKERLUX SHOP.Pro™ nelle versioni MASTER e TOUCH anche quando non sei in cucina.

Il portale web ti permette di analizzare in modo dettagliato l'utilizzo del forno, visualizzare i consumi di acqua ed energia, monitorare la frequenza dei cicli di lavaggio e molto altro. DDC.UNOX.com ti offre anche la possibilità di creare delle ricette dal tuo computer e spedirle direttamente ai tuoi forni con un semplice click. Inoltre il portale web ti permette di organizzare i tuoi forni in gruppi o aree, visualizzandoli in mappe gerarchiche o geografiche.

DDC.App Tutto a portata di un Tap.

Installando l'app UNOX.DDC sul tuo smartphone puoi controllare il tuo forno BAKERLUX SHOP.Pro™ nelle versioni MASTER e TOUCH ovunque tu sia ed in qualsiasi momento. L'applicazione ti permette di monitorare lo stato di funzionamento del forno in tempo reale, analizzare i report di utilizzo e visualizzare il consumo di acqua, detergente ed energia.

Inoltre, puoi creare la tua collezione di ricette e sincronizzarla con i tuoi forni, o condividerla con la UNOXcommunity.

DDC.Stats Monitorati per migliorare costantemente.

Il pannello di controllo dei forni BAKERLUX SHOP.Pro™ MASTER monitora e analizza i livelli di consumo di acqua ed energia, registra i tempi di cottura e misura per quanto tempo la porta rimane aperta.

La funzione DDC.Stats traduce questi dati in informazioni chiare, preziose e utili che consentono di identificare eventuali margini di miglioramento e di eliminare completamente gli sprechi, aumentando così il profitto giornaliero.

UIC - Unox Intensive Cooking

Hai scelto di non accontentarti: massima intensità di cottura.

Cuoci alla perfezione, vendi, ripeti. Tutto il giorno, tutti i giorni. Per i ritmi serrati di uno spazio commerciale il cui core business è la vendita di prodotti da forno, le prerogative sono: elevati standard di qualità, risultati ripetibili, velocità di esecuzione, risparmio energetico e affidabilità.

Questo è ciò che abbiamo reso possibile.

UNOX INTENSIVE.Cooking si traduce in massima intensità di cottura per massimizzare produzione e varietà di offerta. Con la certezza di un prodotto certificato ENERGY STAR.

DRY.Plus

Umidità espulsa per massima fragranza.

Nella cottura di prodotti lievitati, la presenza di umidità durante le fasi finali della cottura può compromettere il raggiungimento del risultato desiderato.

La tecnologia DRY.Plus espelle l'aria umida dalla camera di cottura, favorendo così la corretta formazione della struttura interna del prodotto. La consistenza del cibo è garantita anche molte ore dopo il termine della cottura. Abituati a fare grandi cose.

STEAM.Plus

Umidità on-demand per cotture perfette.

Nella doratura di prodotti da forno congelati, l'utilizzo efficace dell'umidità favorisce lo sviluppo della struttura interna e la doratura della superficie esterna del prodotto.

La tecnologia STEAM.Plus consente la creazione di umidità istantanea in camera di cottura a partire da una temperatura di 90 °C fino a 260 °C, per ottenere risultati eccellenti ad ogni infornata.

AIR.Plus

Conduce, unisce, trasforma.

La tecnologia AIR.Plus garantisce la perfetta distribuzione dell'aria e del calore all'interno della camera di cottura per ottenere risultati uniformi in ogni punto della teglia ed in tutte le teglie.

Grazie ad AIR.Plus gli alimenti avranno una colorazione esterna omogenea e la loro consistenza resterà intatta per molte ore. Con BAKERLUX SHOP.Pro™ nelle versioni MASTER, TOUCH e LED puoi scegliere due diverse velocità di ventilazione dell'aria per infornare prodotti leggeri e pesanti, senza porre limiti alla varietà della tua offerta.

EFFICIENT.Power

Potenza ed efficienza.

BAKERLUX SHOP.Pro™ significa garanzia delle massime performance ed efficienza. Massima velocità di salita della temperatura e precisione nel suo mantenimento. Il risparmio energetico è garantito dal vetro dotato di rivestimento basso emissivo e dai materiali di isolamento ad alte prestazioni.

In numeri? 300 secondi per passare da 60°C a 260°C. Efficienza al top della categoria a convezione secondo la certificazione ENERGY STAR.

I dettagli fanno la differenza. E tu lo sai.



DOPPIO VETRO



VETRI FACILMENTE PULIBILI



SISTEMA MULTIVENTOLA



MANIGLIA ERGONOMICA



CHIUSURA SOFT-CLOSE



STRUTTURA 100% ACCIAIO



PORTA USB - DOWNLOAD/UPLOAD DATI



PREDISPOSIZIONE CONN. WI-FI/LAN



ILLUMINAZIONE A LED



GRADO DI PROTEZIONE IPX4



MATERIALE AD ALTO POTERE ISOLANTE



PANNELLO TOUCH SCREEN PER MASTER E TOUCH

BAKERLUX SHOP.Pro™

Aperture a ribalta o a bandiera.
Per ogni spazio ed impiego.



APERTURA RIBALTA (Per modelli Rossella, Elena, Arianna e Stefania, in versione TOUCH, LED e GO).



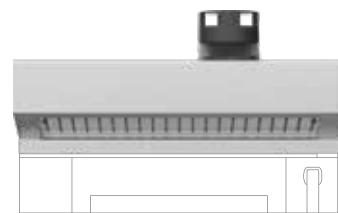
APERTURA A BANDIERA (Per forni Camilla e Vittoria, e per tutti gli altri modelli in versione MASTER.Matic e TOUCH.Matic).

Cappa Ventless Certificata

La Venteless è una cappa a condensazione di vapore che può essere installata nei BAKERLUX SHOP.Pro™ in versione LED, TOUCH o MASTER. Il filtro al suo interno rimuove gli odori ed il calore latente espulsi dai fumi del camino, senza bisogno di manutenzione o interventi per la pulizia del filtro. La cappa può essere installata in qualsiasi punto del negozio, anche lontano o in assenza di una cappa aspirante a soffitto.*

Un prodotto di design che diventa l'estensione del forno stesso, completando la soluzione in un unico robusto corpo silenzioso ed efficace.

*Previa verifica e approvazione con enti e regolamentazioni locali.



Cappa Waterless

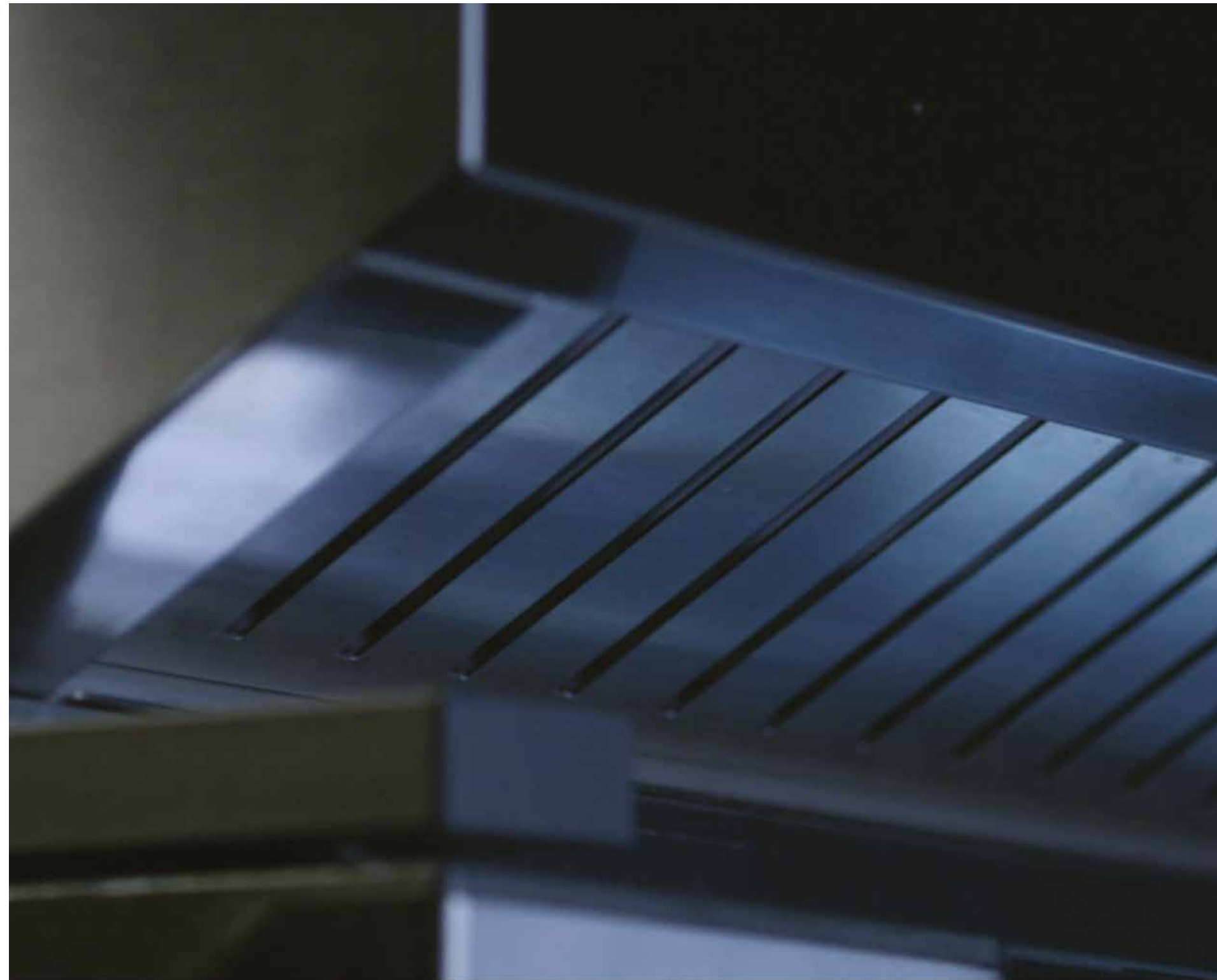
A differenza della cappa ventless, quella waterless è in grado di condensare il vapore senza essere collegata ad una fonte d'acqua.

E' un prodotto studiato per rispondere alle esigenze di coloro che non hanno un collegamento idrico nel negozio, o nei reparti. Tecnologia ed alte prestazioni a disposizione di tutti. È possibile installare la cappa waterless in ogni versione di BAKERLUX SHOP.Pro™.



Kit soluzione ad incasso

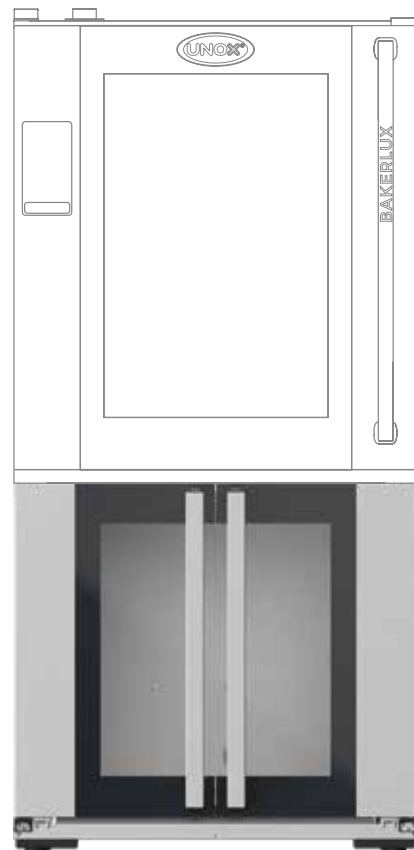
La nuova cappa built-in nasce dall'esigenza di sfruttare ogni metro quadro del locale nel quale è installata. Il Kit ad incasso è dotato di un filtro a carboni attivi che permette di utilizzare correttamente il tuo forno anche quando è installato all'interno di un mobile o del banco di servizio, sfruttando al massimo il poco spazio a disposizione.



Produzione senza interruzioni.**Si prende cura
dei tuoi prodotti.**

Il lievitatore UNOX controlla in modo accurato la temperatura e l'umidità in ogni istante del processo di lievitazione, al fine di ottenere un risultato fedele alla tradizione.

E' possibile inoltre impostare la quantità di umidità all'interno della camera, per ottenere risultati perfetti a seconda delle differenti preparazioni. I lievitori sono disponibili per i forni BAKERLUX SHOP.Pro™ in versione LED, TOUCH e MASTER, e vengono direttamente controllati dal pannello del forno.



Collezione di teglie

Baking essentials.

La collezione di teglie Baking Essentials è il miglior strumento per sfruttare tutto il potenziale di cottura del tuo BAKERLUX SHOP.Pro™. Ogni teglia ha caratteristiche precise, pensate e progettate per scopi specifici.

Teglia perfetta, risultato eccellente.

PAN.FRY

Teglia antiaderente per friggere prodotti impanati.



IDEALE PER:

- Crocchette
- Filetti di pesce impanati
- Cotolette impanate
- Verdure impanate

VANTAGGI

- Riduce la quantità di grasso da cucina e olio
- Cottura uniforme su ogni punto del vassoio

FORO.BAKE

Teglia in alluminio microforata.



IDEALE PER:

- Frolla
- Dolci in tortiera
- Cotture su silpat

VANTAGGI

- Microforatura per aumentare la traspirazione
- Bordo ultra basso per massima uniformità

PASTICCERIA E PANETTERIA CONGELATA

FAKIRO™

Teglia spessa 12 mm, doppia superficie: liscia e rigata per doppio utilizzo.



IDEALE PER:

- Pizza
- Focaccia
- Pane
- Panini

VANTAGGI

- Focacce e panini pronti in 3 min
- 13 mm di spessore per effetto pietra refrattaria

FAKIRO.GRILL

Teglia spessa 12 mm antiaderente, doppia superficie: liscia e rigata per doppio utilizzo.



IDEALE PER:

- Pizza
- Focaccia
- Pane
- Panini

VANTAGGI

- Pizza cotta, croccante alla base in 4 min
- 13 mm di spessore per effetto pietra refrattaria

FORO.BLACK

Teglia in alluminio microforata antiaderente.



IDEALE PER:

- Croissant
- Pane congelato
- Danishes
- Frolla

VANTAGGI

- Carta forno non necessaria
- Bordo ultra basso per massima uniformità

FORO.SILICO

Teglia spessa 15 mm antiaderente microforata con rivestimento in silicone per prodotti di pasticceria e panificazione.



IDEALE PER:

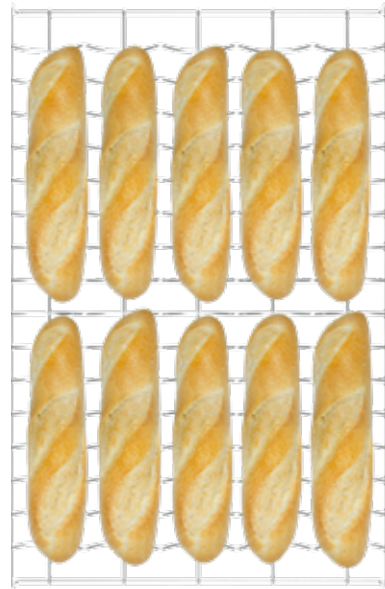
- Croissant
- Pane congelato
- Danishes
- Frolla

VANTAGGI

- Perfetto per prodotti con copertura di zucchero
- Silicone resistente ad alte temperature e graffi

BAGUETTE.GRID

Teglia cromata canalata a 5 canali ultraleggera.



IDEALE PER:

- Baguette congelate
- Filoncini congelati

VANTAGGI

- Fino a 10 mini baguette in 18 minuti
- Ampia traspirazione per cotture rapide

FORO.BAGUETTEBLACK

Teglia in alluminio microforata e canalata a 5 canali con trattamento antiaderente.



IDEALE PER:

- Baguette congelate
- Filoncini congelati

VANTAGGI

- 5 baguette perfettamente separate ed uniformi
- Operazioni di pulizia ultra veloci

BAKE.BLACK

Teglia in alluminio antiaderente.



IDEALE PER:

- Croissant
- Danishes
- Frolla

VANTAGGI

- Carta forno non necessaria
- Bordo ultra basso per massima uniformità

BAKE

Teglia in alluminio.



IDEALE PER:

- Frolla
- Dolci in tortiera
- Cotture su silpat

VANTAGGI

- Spessore sottile per trasmissione rapida del calore
- Bordo ultra basso per massima uniformità

FORO.BAKE



Disponibile nelle versioni

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

FORO.BLACK



Disponibile nelle versioni

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

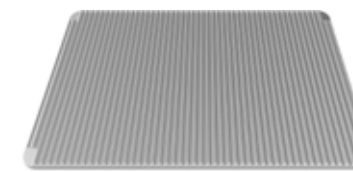
STEEL.BAKE



Disponibile nelle versioni

600 x 400	Art.: TG 450
-----------	--------------

FAKIRO™



Disponibile nelle versioni

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

FAKIRO.GRILL



Disponibile nelle versioni

600 x 400	Art.: TG 465
-----------	--------------

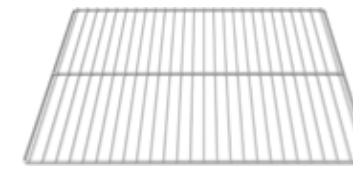
BAKE



Disponibile nelle versioni

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

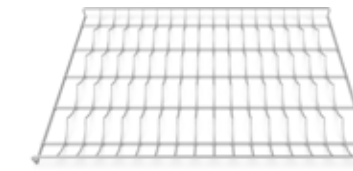
CHROMO.GRID



Disponibile nelle versioni

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

BAGUETTE.GRID



Disponibile nelle versioni

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

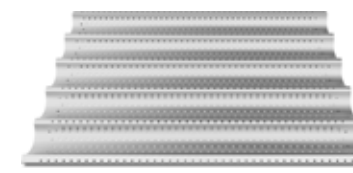
BAKE.BLACK



Disponibile nelle versioni

600 x 400	Art.: TG 460
-----------	--------------

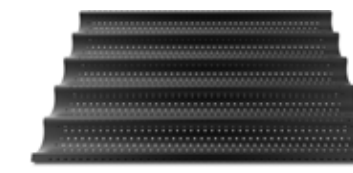
FORO.BAGUETTE



Disponibile nelle versioni

600 x 400	Art.: TG 435
-----------	--------------

FORO.BAGUETTE.BLACK



Disponibile nelle versioni

600 x 400	Art.: TG 445
-----------	--------------

FORO.SILICO



Disponibile nelle versioni

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



Programma UNOX.Care

Proteggi le performance che meriti.

I sistemi di filtraggio a resine UNOX.Pure riducono la quantità di sostanze che contribuiscono alla formazione di calcare all'interno della camera di cottura e sono causa di malfunzionamenti o rotture.

I filtri sono facilmente installabili su qualunque forno o colonna di forni BAKERLUX SHOP.Pro™.

UNOX.Pure è la soluzione ideale per i forni di grandi dimensioni come i modelli Camilla e Vittoria, mentre Bakery.Pure è sufficiente per garantire un servizio di filtraggio della durata di un anno nei modelli di forno più piccoli, come Stefania o Vittoria.

I forni nelle versioni MASTER e TOUCH possono monitorare la quantità di acqua filtrata grazie al pannello di controllo, il quale ti permette anche di verificare quando è necessario sostituire il filtro.



UNOX.Pure
Art.: XHC003



Bakery.Pure
Art.: XHC010



DET&Rinse SPRAY
Art.: DB1044

Una linea di eccellenza.



APERTURA PORTA A RIBALTA - DALL'ALTO VERSO IL BASSO

4 600 x 400 3 600 x 400 4 460 x 330 3 460 x 330



MASTER



Tipo di apertura	
Tipo di chiusura	
Distanza tra le teglie	
Frequenza	
Voltaggio	
Potenza elettrica	
Dimensioni WxDxH (mm)	
Peso	

TOUCH



Tipo di apertura	
Tipo di chiusura	
Distanza tra le teglie	
Frequenza	
Voltaggio	
Potenza elettrica	
Dimensioni WxDxH (mm)	
Peso	

TOUCH



Tipo di apertura	XEFT-04EU-ETDV	XEFT-03EU-ETDV	XEFT-04HS-ETDV	XEFT-03HS-ETDV
Tipo di chiusura	Dall'alto verso il basso	Dall'alto verso il basso	Dall'alto verso il basso	Dall'alto verso il basso
Tipo di chiusura	Manuale	Manuale	Manuale	Manuale
Distanza tra le teglie	75 mm	75 mm	75 mm	75 mm
Frequenza	50/60 Hz	50/60 Hz	50/60 Hz	50/60 Hz
Voltaggio	400 V - 3N	230 V - 1N	230 V - 1N	230 V - 1N
Potenza elettrica	6.9 kW	3.5 kW	3.5 kW	3 kW
Dimensioni WxDxH (mm)	800x811x500	800x811x425	600x669x500	600x669x425
Peso	57 kg	46 kg	39 kg	36 kg

LED



Tipo di apertura	XEFT-04EU-ELDV	XEFT-03EU-ELDV	XEFT-04HS-ELDV	XEFT-03HS-ELDV
Tipo di apertura	Dall'alto verso il basso	Dall'alto verso il basso	Dall'alto verso il basso	Dall'alto verso il basso
Tipo di chiusura	Manuale	Manuale	Manuale	Manuale
Distanza tra le teglie	75 mm	75 mm	75 mm	75 mm
Frequenza	50/60 Hz	50/60 Hz	50/60 Hz	50/60 Hz
Voltaggio	400 V - 3N	230 V - 1N	230 V - 1N	230 V - 1N
Potenza elettrica	6.9 kW	3.5 kW	3.45 kW	3 kW
Dimensioni WxDxH (mm)	800x811x500	800x811x425	600x669x500	600x669x425
Peso	57 kg	46 kg	39 kg	36 kg

GO



Tipo di apertura	XEFT-04EU-EGDN	XEFT-03EU-EGDN	XEFT-04HS-EGDN	XEFT-03HS-EGDN
Tipo di apertura	Dall'alto verso il basso	Dall'alto verso il basso	Dall'alto verso il basso	Dall'alto verso il basso
Tipo di chiusura	Manuale	Manuale	Manuale	Manuale
Distanza tra le teglie	75 mm	75 mm	75 mm	75 mm
Frequenza	50/60 Hz	50/60 Hz	50/60 Hz	50/60 Hz
Voltaggio	400 V - 3N	230 V - 1N	230 V - 1N	230 V - 1N
Potenza elettrica	6.9 kW	3.5 kW	3.5 kW	3 kW
Dimensioni WxDxH (mm)	800x811x500	800x811x425	600x669x500	600x669x425
Peso	57 kg	46 kg	39 kg	36 kg

APERTURA PORTA AUTOMATICA MATIC A BANDIERA - DA DESTRA A SINISTRA

10 600 x 400 6 600 x 400 4 600 x 400 3 600 x 400 4 460 x 330 3 460 x 330



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
Da destra a sinistra	Da destra a sinistra	Da destra a sinistra	Da destra a sinistra	Da destra a sinistra	Da destra a sinistra
Chiusura elettrica	Chiusura elettrica	Chiusura elettrica	Chiusura elettrica	Chiusura elettrica	Chiusura elettrica
75 mm	75 mm	75 mm	75 mm	75 mm	75 mm
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
Da destra a sinistra	Da destra a sinistra	Da destra a sinistra	Da destra a sinistra	Da destra a sinistra	Da destra a sinistra
Chiusura elettrica	Chiusura elettrica	Chiusura elettrica	Chiusura elettrica	Chiusura elettrica	Chiusura elettrica
75 mm	75 mm	75 mm	75 mm	75 mm	75 mm
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
Da destra a sinistra	Da destra a sinistra
Manuale	Manuale
75 mm	75 mm
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
Da destra a sinistra	Da destra a sinistra
Manuale	Manuale
75 mm	75 mm
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
Da destra a sinistra	Da destra a sinistra
Manuale	Manuale
75 mm	75 mm
50/60 Hz	50/60 Hz
400 V - 3N	400 V - 3N
15.5 kW	10.3 kW
800x811x952	800x811x682
96 kg	72 kg

Note: Apertura porta da sinistra verso destra - esempio codice XEFT-10EU-EMLV (L= left) (R= right)

Richiedi di più.

	600 x 400	460 x 330
CAPPE	<p>CAPPA CON CONDENSATORE DI VAPORE Compatibile con: MASTER, TOUCH e LED Frequenza: 50 / 60 Hz Potenza elettrica: 0,2 kW Diametro uscita fumi: 121 mm Portata min: 550 m³/h - Portata max: 750 m³/h Dimensioni: 800x863x276 WxDxH mm Peso: 23 kg Art.: XEKHT-HCEU</p> <p>CAPPA WATERLESS Compatibile con: MASTER, TOUCH, LED e GO Frequenza: 50 / 60 Hz Potenza elettrica: 0,1 kW Dimensioni: 800x863x205 WxDxH mm Peso: 25 kg Art.: XEKHT-ACEU</p>	<p>CAPPA CON CONDENSATORE DI VAPORE Compatibile con: MASTER, TOUCH e LED Frequenza: 50 / 60 Hz Potenza elettrica: 0,2 kW Diametro uscita fumi: 121 mm Portata min: 550 m³/h - Portata max: 750 m³/h Dimensioni: 600x731x276 WxDxH mm Peso: 21 kg Art.: XEKHT-HCHS</p> <p>CAPPA WATERLESS Compatibile con: MASTER, TOUCH, LED e GO Frequenza: 50 / 60 Hz Potenza elettrica: 0,1 kW Dimensioni: 600x731x205 WxDxH mm Peso: 15 kg Art.: XEKHT-ACHS</p> <p>KIT SOLUZIONE AD INCASSO Compatibile solo con modello ARIANNA Dimensioni: 600x697x100 WxDxH mm Peso: 8,5 kg Art.: XWKHT-BCHS</p>
LIEVITATORI	<p>LIEVITATORE Compatibile con: MASTER, TOUCH e LED Capacità: 8 600 x 400 Voltaggio: 220-240V-1PH+N+PE Frequenza: 50 / 60 Hz Potenza elettrica: 1,2 kW Dimensioni: 800x792x750 WxDxH mm Peso: 37 kg Art.: XEKPT-08EU-C</p> <p>LIEVITATORE Compatibile con: MASTER, TOUCH e LED Capacità: 10 600 x 400 Voltaggio: 220-240V-1PH+N+PE Frequenza: 50 / 60 Hz Potenza elettrica: 1,2 kW Dimensioni: 800x792x886 WxDxH mm Peso: 42 kg Art.: XEKPT-10EU-C</p>	<p>LIEVITATORE Compatibile con: MASTER, TOUCH e LED Capacità: 8 460 x 330 Voltaggio: 220-240V-1PH+N+PE Frequenza: 50 / 60 Hz Potenza elettrica: 1,2 kW Dimensioni: 600x711x750 WxDxH mm Peso: 35 kg Art.: XEKPT-08HS-C</p>
KIT DI SOVRAPPOSIZIONE	<p>KIT SOVRAPPOSIZIONE Compatibile con tutti i modelli. Include tutte le parti necessarie per l'installazione di due forni sovrapposti. Art.: XWKQT-00EF-E</p> <p>KIT SOVRAPPOSIZIONE Include tutte le parti necessarie per l'installazione di qualsiasi forno sovrapposto ad un ROSSELLA in qualsiasi versione. Art.: XWKQT-04EF-E</p>	<p>KIT SOVRAPPOSIZIONE Compatibile con tutti i modelli. Include tutte le parti necessarie per l'installazione di due forni sovrapposti. Art.: XWKQT-00HS-E</p>
STAND	<p>STAND ALTO CON SUPPORTI LATERALI Compatibile con tutti i modelli. Dimensioni: 794x688x738 WxDxH mm Distanza tra le teglie: 60 mm Peso: 10 kg Art.: XEKRT-08EU-H</p> <p>STAND INTERMEDIO CON SUPPORTI LATERALI Compatibile con tutti i modelli. Dimensioni: 794x688x559 WxDxH mm Distanza tra le teglie: 60 mm Peso: 7 kg Art.: XEKRT-06EU-M</p> <p>STAND FLOOR Compatibile con tutti i modelli. Dimensioni: 794x688x150 WxDxH mm Peso: 4 kg Art.: XWKRT-00EF-F</p>	<p>STAND ALTO CON SUPPORTI LATERALI Compatibile con tutti i modelli. Dimensioni: 594x546x 783 WxDxH mm Distanza tra le teglie: 60 mm Peso: 9 kg Art.: XWKRT-08HS-H</p> <p>STAND INTERMEDIO CON SUPPORTI LATERALI Compatibile con tutti i modelli. Dimensioni: 594x546x559 WxDxH mm Distanza tra le teglie: 60mm Peso: 6 kg Art.: XWKRT-06HS-M</p> <p>STAND FLOOR Compatibile con tutti i modelli. Dimensioni: 594x546x150 WxDxH mm Peso: 3 kg Art.: XWKRT-00HS-F</p>

KIT TANICA



KIT TANICA PER FORNO CON SINGOLA POMPA

Compatibile con: MASTER, TOUCH e LED
 Art.: XHC021

KIT TANICA PER SOLUZIONI MAXI.Link

Compatibile con: MASTER, TOUCH e LED
 Art.: XHC023

KIT TANICA PER LIEVITATORI

Compatibile con: MASTER, TOUCH e LED
 Art.: XHC024

SERBATOIO PER L'ACQUA DA POSIZIONARE SUL CIELO DEL FORNO.

Diponibile solo per i forni dotati di kit pompa.
 Art.: XHC026

KIT TANICA PER FORNO CON SINGOLA POMPA

Compatibile con: MASTER, TOUCH e LED
 Art.: XHC020

KIT TANICA PER SOLUZIONI MAXI.Link

Compatibile con: MASTER, TOUCH e LED
 Art.: XHC022

KIT TANICA PER LIEVITATORI

Compatibile con: MASTER, TOUCH e LED
 Art.: XHC024

SERBATOIO PER L'ACQUA DA POSIZIONARE SUL CIELO DEL FORNO.

Diponibile solo per i forni dotati di kit pompa.
 Art.: XHC026

ALTRI ACCESSORI



KIT POMPA

Compatibile con: MASTER, TOUCH e LED - Modelli 600 x 400 & 460 x 330
 Art.: XHC016

KIT BUZZER

Compatibile con tutti i modelli 600 x 400 & 460 x 330
 Art.: XEC015

KIT RUOTE

Compatibile con tutti i modelli 600 x 400 & 460 x 330
 Art.: XUC012

KIT PIEDINI PER FORNO

Compatibile con tutti i modelli 600 x 400
 Art.: XUC035

KIT PIEDINI PER FORNO

Compatibile con tutti i modelli 460 x 330
 Art.: XUC025

KIT PIEDINI PER LIEVITATORE

Compatibile con tutti i modelli 600 x 400 & 460 x 330
 Art.: XUC045

UNOX.CARE



UNOX.PURE - SISTEMA FILTRAGGIO

Compatibile con: CAMILLA e VITTORIA - MASTER, TOUCH e LED.
 Art.: XHC003

UNOX.PURE - CARTUCCIA DI RICAMBIO

Compatibile con: CAMILLA e VITTORIA - MASTER, TOUCH e LED.
 Art.: XHC004

BAKERY.PURE - SISTEMA FILTRAGGIO

Compatibile con: ROSSELLA, ELENA, ARIANNA E STEFANIA - MASTER, TOUCH e LED.
 Art.: XHC010

BAKERY.PURE - CARTUCCIA DI RICAMBIO

Compatibile con: ROSSELLA, ELENA, ARIANNA E STEFANIA - MASTER, TOUCH e LED.
 Art.: XHC011

SPRAY DET&RINSE™

Spray detergente per forni BAKERLUX SHOP.Pro™
 Art.: DB1044

KIT LAVAGGIO A MANO

Contiene scarico dell'acqua, sifone, tutti raccordi necessari, e una bottiglia di SPRAY&Rinse (750 ml).
 Art.: XUC013

KIT LAVAGGIO CON DOCCETTA

Contiene scarico dell'acqua, sifone, tutti raccordi necessari, una doccetta manuale esterna e una bottiglia di SPRAY&Rinse (750 ml).
 Art.: XHC027

CONNESSIONE INTERNET



Illustrative photo refers to XEC012 kit

ACCESSORI PER CONNETTERE BAKERLUX SHOP.PRO™ AD INTERNET

Compatibile con: BAKERLUX SHOP.Pro™ modelli MASTER e TOUCH

LAN kit

Art.: XEC011

Wi-Fi kit

Art.: XEC012

Dotazioni 600 x 400 & 460 x 330

	MASTER	TOUCH	LED	GO
• Steard ○ Optional – Not available				
MODALITÀ DI COTTURA				
Cottura a Convezione con temperatura variabile da 30 °C a 260 °C	•	•	•	•
Cottura a Convezione + Umidità con temperatura variabile da 48 °C a 260 °C	•	•	•	–
Temperatura massima di preriscaldamento 260 °C	•	•	•	•
PROGRAMMAZIONE AUTOMATICA E AVANZATA				
Step di cottura	9	9	3	3
PROGRAMMI RAPIDI:	–	–	12	12
PROGRAMMI:	896	99	99	99
PROGRAMMI: possibilità di assegnare nomi e immagini ai programmi in memoria	•	•	–	–
PROGRAMMI: possibilità di salvare con un nome la ricetta	•	•	–	–
MULTI.Time: gestisce più di 10 timer per il controllo della cottura contemporanea di prodotti diversi	•	–	–	–
TECNOLOGIE UNOX INTELLIGENT.PERFORMANCE - UIP				
ADAPTIVE.COOKING: riconosce la quantità di cibo infornata regolando automaticamente il programma di cottura	•	–	–	–
AUTO.SOFT: gestisce i flussi di aria calda per evitare disuniformità.	•	–	–	–
SMART.PREHEATING: il preriscaldamento che prima della cottura prepara il forno alla temperatura ideale tenendo conto delle attività precedenti	•	–	–	–
AUTO.MATIC: apre automaticamente la porta interrompendo il processo di cottura	•	•	–	–
TECNOLOGIE UNOX INTENSIVE COOKING				
Tecnologia AIR.Plus: 2 velocità dei flussi di aria in camera impostabili dall'utente	•	•	•	–
Tecnologia AIR.Plus: ventole multiple a inversione di marcia	•	•	•	•
Tecnologia STEAM.Plus: cotture miste convezione - umidità (20-40-60-80-100%)	•	•	•	–
Tecnologia DRY.Plus: estrazione di umidità dalla camera di cottura	•	•	•	•
EFFICIENT.Power: 300 secondi per passare da 60 a 260 °C.	•	•	•	•
EFFICIENT.Power™: certificazione ENERGY STAR	•	•	•	•
TECNOLOGIE DATA DRIVEN COOKING				
Scheda di connessione Ethernet per connettere il forno ai servizi ddc.unox.com e UNOX App	○	○	–	–
DDC Stats: Reportistica avanzata su utilizzo del forno e consumi	•	–	–	–
STAZIONI DI COTTURA				
Tecnologia MAXI.LINK: permette di creare colonne con due forni sovrapposti	•	•	•	–
ISOLAMENTO TERMICO E SICUREZZA				
Tecnologia Protek.SAFE™: massima efficienza termica e sicurezza di lavoro	•	•	•	•
Tecnologia Protek.SAFE™: freno motore all'apertura della porta per contenere dispersioni energetiche	•	•	•	•
APERTURA PORTA				
A ribalta manuale dall'alto al basso (Solo per i modelli CAMILLA e VITTORIA)	–	•	•	•
A bandiera elettromeccanica e automatica da destra verso sinistra (solo per le versioni Matic)	•	•	–	–
A bandiera manuale da destra verso sinistra	–	–	•	•
FUNZIONI AUSILIARIE				
Temperature di preriscaldamento fino a 260 °C impostabile dall'utente per ogni programma	•	•	•	•
Visualizzazione del tempo necessario per terminare il programma di cottura impostato	•	•	•	•
Funzionamento continuo «INF»	•	•	•	•
Visualizzazione del valore nominale e reale del tempo, temperatura camera, umidità e velocità delle ventole	•	•	•	•
Unità di misura temperatura in °C o °F	•	•	•	•
DETTAGLI TECNICI				
Supporti teglie in lamiera piegata a L (Solo per i modelli CAMILLA e VITTORIA)	•	•	•	•
Supporti teglie in acciaio cromato (Solo per i modelli ELENA e ROSSELLA)	•	•	•	•
Supporti teglie in acciaio cromato con antiribaltamento (Solo per i modelli STEFANIA e ARIANNA)	•	•	•	•
Pannello di controllo sigillato per evitare infiltrazioni di vapore nella scheda elettronica (IPX4)	•	•	•	•
Struttura Light Weight - Heavy Duty con utilizzo di materiali innovativi	•	•	•	•
Interruttore di apertura porta	•	•	–	–
Limitatore di temperatura di sicurezza	•	•	•	•
Vetro interno apribile facilmente pulibile (Solo per i modelli a bandiera)	•	•	•	•
Vetro interno facilmente pulibile (Solo per i modelli a ribalta)	–	•	•	•



LONG Life 4!

Garanzia opzionale sulle parti di ricambio 4 anni / 10.000 ore*

La più concreta dimostrazione della qualità e dell'affidabilità di BAKERLUX SHOP.Pro™.

Puoi estendere la garanzia* sulle parti di ricambio fino a 4 anni, o 10.000 ore di accensione e sulla madopera fino a 2 anni, o 10.000 ore di accensione.

L'attivazione della garanzia LONG.Life4 è semplice. Ti basta connettere il tuo forno BAKERLUX SHOP.Pro™ nelle versioni MASTER e TOUCH via ethernet (LAN), o Wi-Fi grazie ai rispettivi accessori.

ACCESSORI PER CONNETTERE FOR BAKERLUX SHOP.Pro™ MASTER E 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

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

BRAZIL

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

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

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

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

unox.com

Follow us on

